

Revista de cultura trasmontana e duriense



Revista *Tellus*
Câmara Municipal de Vila Real

Tellus
54

Tellus, n.º 54

Revista de cultura trasmontana e duriense

Director: A. M. Pires Cabral

Edição: Grémio Literário Vila-Realense / Câmara Municipal de Vila Real

Vila Real, Junho de 2011

Tiragem: 300 exemplares

ISSN: 0872 - 4830

Composto e impresso: Minerva Transmontana, Tip., Lda. — Vila Real

Os artigos assinados são da responsabilidade dos respectivos autores.

Embora dispensando-lhes a melhor atenção, TELLUS não se obriga a publicar quaisquer originais.

Autoriza-se a transcrição, no todo ou em parte, do material contido neste número, desde que citada a origem.

TELLUS encara favoravelmente quaisquer modalidades de permuta e/ou colaboração com outras publicações nacionais ou estrangeiras.

TELLUS faculta aos seus colaboradores a tiragem de separatas dos seus artigos, correndo as despesas por conta daqueles.

Revista de cultura trasmontana e duriense

Tellus
54

Angola – Amor Impossível, de A. Passos Coelho

Maria Hercília Agarez

Entre os médicos, muitos são-no pelo título, poucos pela condição.
Hipócrates

Um médico não é bom médico se ele próprio não foi doente.
Provérbio árabe

Há livros cuja tipologia é anunciada na capa (romance, contos, poesia, teatro, diário, etc.), outros em que ela é facilmente dedutível (*Diário de Paris*, de Marcelo Duarte Matias, *Memórias de uma menina bem comportada*, de Simone de Beauvoir, *Confissões*, de Santo Agostinho, *Camilo Broca*, de Mário Cláudio, *Bichos*, de Miguel Torga), e ainda outros que deixam em aberto o teor do seu conteúdo e a sua filiação nesta ou naquela categoria literária. É o caso do livro que hoje aqui nos reúne em volta do seu autor e de cuja apresentação, tarefa sempre delicada, fui incumbida com uma confiança que me desvanece.

Se consultarmos a biobibliografia de A. Passos Coelho, verificamos que a escrita literária exerce sobre ele, há muito, uma atracção mais substancialmente materializada quando os seus múltiplos afazeres médicos lhe concedem, como espécie de prémio de bom comportamento, momentos de disponibilidade espiritual exigível pelo acto criativo. Escreveu Vergílio Ferreira em *Pensar*: “A Arte nasce de uma solidão e dirige-se a outra solidão”. É ele também o autor de uma reflexão (é de reflexões que trata a obra) que nos parece ouvir da boca do nosso escritor “(...) Escrevo para tornar possível a realidade, os lugares, tempos, pessoas que esperam que a minha escrita os desperte do seu modo confuso de serem. E para evocar e fixar o percurso que realizei, as terras, gentes e tudo o que vivi e que só na escrita eu posso reconhecer, por nela recuperarem a sua essencialidade, a sua verdade emotiva, que é a primeira e a última que nos liga

ao mundo. Escrevo para tornar visível o mistério das coisas. Escrevo para ser.”

Passos Coelho escreve para ser e para dar testemunho do que foi. Humanamente, profissionalmente, civicamente, eticamente. Ao escrever a sua história de vida está a perpetuá-la, tal como faz com histórias de outras vidas. Ao falar de si, estabelece uma constante ligação entre o eu e os outros. Um e outros interagem, entre eles se estabelece uma cumplicidade e um elevado grau de dependência mútua.

Tratando-se, como é o caso, de uma narrativa de primeira pessoa, a centralidade do eu implica a secundariedade dos outros, cujo relevo na acção depende das suas relações afectivas e/ou profissionais com esse eu. Surgem assim intrigas secundárias ou meros episódios que se desenrolam, em alternância com a intriga principal, ao longo dos quatro anos de permanência do médico em Angola e de que se destaca, pela sua consistência romanesca, a história de amor do casal Baio, um branco amigo do narrador, e uma negra, Nazaré. Umas e outros retardam o desenrolar da acção e enriquecem-na enquanto histórias marginais, além de consubstanciarem realidades de vária ordem, espécie de peças de um gigantesco *puzzle* que é a vida em África nos primeiros anos da década de setenta.

É muito rico em experiências/vivências humanas e profissionais o percurso de A. Passos Coelho. Engrossa ele o rol de escritores-médicos de que destacaremos Garcia de Orta, Júlio Dinis, Fialho de Almeida, Fernando Namora, Miguel Torga, João de Araújo Correia, António Lobo Antunes. Se a vida precede a literatura e é dela inspiração, quem, na sua caminhada, armazena mais material susceptível de se transformar em pontos de partida para uma efabulação verosímil?

Sem pretendermos catalogar este livro, sempre adiantamos pertencer ele ao que vulgarmente se chama literatura intimista (autobiografias, diários, memórias, cartas). São os seus autores pessoas cujas vivências se revestem de singularidade, riqueza, complexidade, interesse documental, capazes de lhes garantirem perenidade.

A escrita de quem se desnuda perante leitores incógnitos, devassando a sua intimidade sem pudores nem constrangimentos, assume um cariz introspectivo e confessional em que os poetas são férteis. Sendo as experiências de vida e os testemunhos corporizados em textos em prosa, não dispensam o intuito informativo, por mais que a emoção, geradora de subjectividade, arraste o narrador para situações passíveis de serem interpretadas como excessos de auto-estima. Nas suas *Confessions* Jean Jacques Rousseau vinca, assim, a sua individualidade: “Não sou feito como nenhum dos que conheço. Ouso acreditar não ser feito como nenhum dos que existem. Se não valho mais, pelo menos sou outro.”

Ao transpor para a obra literária a sua interioridade, o autor revela, pois, e usando palavras do poeta Pedro Tâmen, o “inevitável egocentrismo dos artistas e dos escritores”. E, como diz Clara Rocha, “a narração autobiográfica pode ser concebida como a variante literária do mito de Narciso e a representação do amor-próprio encarnado no narrador/personagem.”

Esta evidência é contornada pelo autor de *Angola, Amor Impossível* ao tentar, através do comum artifício de se esconder por detrás de um narrador outro, declinar a



sua identidade e o seu protagonismo. A personagem central é, para o efeito pretendido, um médico fisiologista, de seu nome Remigio Ladeira, enviado para Angola, antes do 25 de Abril, com uma determinada missão, cumprida num determinado lapso temporal, cujos cenários são as terras por onde ele circula profissionalmente, habitadas por gentes várias, a maioria (se não a totalidade) delas com existência real, envolvidas em situações dramáticas, protagonistas de intrigas secundárias ou de simples episódios com pouco peso na economia da obra, mas todas elas representativas de evidências que o narrador ambicioso não deixa escapar pelo enriquecimento temático de que se revestem.

O meu pai pespegou-me com este estapafúrdio chamadouro em homenagem a um tio que acumulava excepcionais dons de inteligência e práticas espiritistas, revelando forte apego familiar, não obstante ter

renunciado ao matrimónio, e ufanar-se de que haveria de morrer puro, e virgem, como nascera. Era o tio Remige, de ideias meio amalucadas, mas prestimoso e bom. Receitava mezinhas, redigia escritos que ao pescoço dos meninos tinham a virtude de expulsar as lombrigas, fazia exorcismos, possuía alguns livros e lia-os, ministrava aulas a crianças e dedicava-se a gatos, convivendo sempre com um grupo deles. Punha armadilhas aos pássaros: depenados, arranjados para o efeito, servia-os assados aos gatos. Ficou conhecido na família por tio professor. Era assim que o meu pai se lhe referia. Como professor não podia ser nome, prantou-me com Remígio.

Acochado pela curiosidade de saber se dos anais constava algum Remígio cujo currículo pudesse servir de consolo a quem como eu estava ligado ao fastidioso nome, tanto bisbilhotei que acabou por se me deparar, não me recordo em que cartapácio, enciclopédia ou hagiologia, um São Remígio, arcebispo de Reims, que figura na onomástica católica por ter convertido ao catolicismo Clodoveu I, rei dos francos. Na sagrada missão interviera a esposa do rei, que haveria de ser Santa Cecília. Presumo que nem o meu pai nem o avô dele tinham conhecimento deste passado de São Remígio.

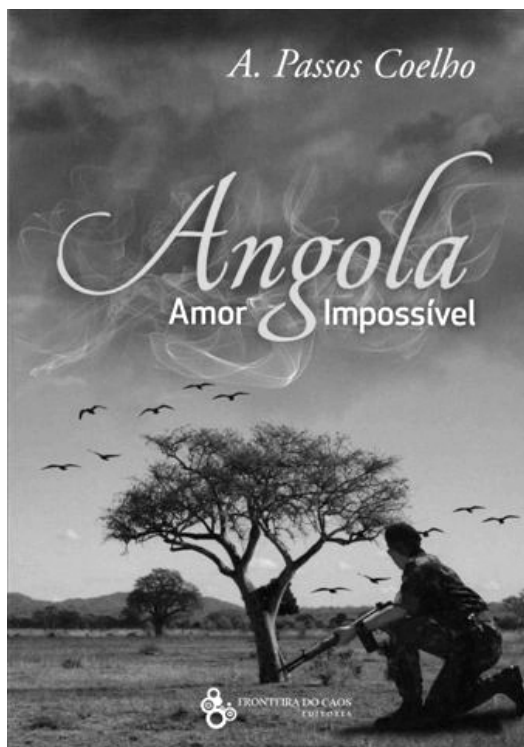
Na aldeia chamavam-me Remige, e eu preferia. Quando me queriam aborrecer, era Mijo. A partir do liceu sempre fui apenas Ladeira. Nas receitas constava R. Pinto Ladeira. Quase me esqueci que sou Remígio. Esperava que o mesmo acontecesse com o director geral. (pp. 32-33)

Todos os que aqui estamos conhecemos suficientemente o escritor e o seu percurso vivencial é factualmente verificável. Daí ser-nos difícil ignorar a sua identidade desvendada através de referências múltiplas à sua vida familiar e afectiva, à sua especialização clínica, aos seus relacionamentos profissionais, políticos e sociais, à sua terra natal.

Ao narrador/protagonista incumbiu o autor a tarefa assumida por Garrett ao escrever *Viagens na Minha Terra*: “de quanto vir e ouvir, de quanto eu pensar e sentir se há-de fazer crónica.”

Assim é. Em 1970 o Dr. Ladeira parte para Angola acompanhado dos seus receios e dos seus anseios, das suas saudades da família e do trabalho, para levar a cabo uma missão para que estava tão habilitado que a sua escolha não levantava controvérsia – instalar em Angola, a convite do ministro do Ultramar, um sanatório para doentes pulmonares. E é ao serviço desta causa que percorre espaços angolanos (exteriores e interiores, centrais e periféricos, poisos de negros e de brancos, de ricos e de pobres) em clima de guerra. É numa luta sem tréguas contra hábitos enraizados, mentalidades obtusas, carências de toda a ordem, que o especialista conhece uma pluralidade de gentes com quem estabelece relacionamentos profissionais, sociais e afectivos. Gentes que entram no seu quotidiano desterrado ora para o ampararem espiritualmente, ora

para porem à prova a sua capacidade organizativa e a sua resistência psíquica. Para umas é uma figura respeitável e conceituada a exigir tratamento deferente, para outras um homem sábio e influente a quem se pede ajuda e a quem se dá, sem contrapartidas, um lugar no aconchego de família, para outras um rival a abater, para a maioria uma espécie de Messias de quem se esperam todas as salvaçãoes.



De referir a multiplicidade de espaços reais marcados pelos passos seguros do clínico: os dispensários, a prisão do Capolo, o Isolamento, a casa do Governador, a Escola onde leccionou Higiene, as casas frequentadas, a sua própria casa, etc.

Entre o momento da escrita do livro e os factos que lhe servem de suporte, decorrem cerca de trinta anos passados a uma grande distância geográfica. Este distanciamento espaço-temporal obriga o autor a rememorá-los com a fidelidade possível, embora ao rigor não seja obrigado porque o seu papel é, por vocação, o de ficcionista. Camilo dizia, quando punham em causa o ineditismo das suas novelas: “Eu não tenho imaginação, tenho memória”. Passos Coelho revela a segunda na capacidade de fixar acontecimentos vividos, de descrever com visualismo espaços físicos e figuras humanas, e a primeira na criação de diálogos abundantes que, além de conferirem

verosimilhança à acção, lhe conferem uma vivacidade capaz de impedir uma eventual monotonia a que o registo narrativo está sujeito.

O atrás referido distanciamento tem outra particularidade que cabe aqui realçar. Embora o autor não seja um historiador, obrigado a uma isenção e a uma objectividade de que o seu estatuto não pode afastar-se sob pena de falsear dados históricos destinados à uma posteridade de que são património cultural, o que ele faz, através do seu eco, ao registar todos os pormenores materiais e imateriais de uma Angola pré e pós-colonial, acaba por ser também história. Ousamos defender a ideia de que, a partir desta publicação, ficou ela mais rica quanto a um período obscuro da existência de um país cuja investigação urge continuar a desenvolver enquanto vivem os que combateram ou os que, de alguma forma, testemunharam os acontecimentos vividos nos diversos palcos de guerra.

Quem esteve em África (mais particularmente em Angola) no tempo referido, poderá, é nossa convicção, confirmar as informações transmitidas: sobre o urbanismo, as etnias, os movimentos de libertação e as suas ideologias, as condições sociais, económicas e culturais, o racismo, a corrupção, o tráfico de diamantes, a gastronomia, as condições climáticas, as estradas, os estabelecimentos hoteleiros, escolares, prisionais, hospitalares e outros.

O narrador está, perante a matéria que virá a constituir o corpus textual da obra, numa posição privilegiada. Como médico é-lhe dado observar um sem número de situações vividas por colonizadores e colonizados, contactar com estruturas dirigentes, com quadros de medicina e de enfermagem, com doentes pneumológicos, incluindo os detidos na prisão, e com eles estabelecer laços de familiaridade facilitadores de confidências e de desabafos por ele aproveitados enquanto vivências a ter em conta num projecto de reconstituição histórica.

O discurso é organizado numa descontinuidade temporal, uma vez que, a propósito deste ou daquele episódio, o narrador, através de frequentes narrativas retrospectivas, recua a fases da sua vida (infância, adolescência e idade adulta), o que confirma e intensifica a referida centralidade do eu.

Se o tema central do livro agora editado (ousamos chamar-lhe o Caramulo africano) é a tal ruptura de um amor inviabilizado pela reviravolta operada na política portuguesa depois da revolução de Abril e protagonizado por um médico e uma cidade por que se apaixona, Silva Porto (ou Kuito), pensamos não ser descabido atribuir ao título uma certa ambiguidade. Pois não é também impossível aquele amor platónico que aproxima, traiçoeira e irresistivelmente, um homem por detrás de uma bata branca de uma mulher enfermeira escondida debaixo de um hábito que a não deixa esquecer o castrador compromisso com Cristo?

Ficção ou realidade, garante esta intriga ao leitor um interesse acrescido. Pelo suspense que nele provoca, pela oportunidade de se proceder a exercícios de análise introspectiva, pela própria problemática dos conflitos gerados entre um corpo livre e um espírito comprometido (a provocar em ambos constrangimentos e arrebatamentos

detectáveis nos diálogos que travam – curtos, incisivos, nervosos. (leitura – p.154-155)

Outros temas enriquecem o conteúdo do livro, como por exemplo o adultério cometido por médicos em congressos, o assédio sexual no feminino vivido entre enfermeiras, a infidelidade feminina ligada à guerra a fazer lembrar as palavras do Velho do Restelo e o *Auto da Índia* de Gil Vicente, a obediência aos votos religiosos, o abandono e a adopção de crianças negras, os problemas resultantes de casamentos de portugueses com africanas, as referências à terra natal do autor, as circunstâncias dramáticas em que decorreu o processo de descolonização, o ambiente vivido em Lisboa durante o PREC, as inspecções à antiga.

Se quisermos encontrar uma palavra-chave para esta narrativa, optamos por aquela de que os portugueses tanto se orgulham pela sua carga semântica e pelo seu carácter intraduzível – **saudade**. É, sem dúvida, esse sentimento que domina o escritor ao despedir-se definitivamente de Angola e que se encontra expresso no seguinte excerto:

Essa noite, antes de recolher ao Hotel Girão para dormir, passeei despreocupadamente pela cidade, saboreando as agradáveis recordações do tempo lá vivido e sofrendo já as inefáveis saudades que previa para todo o meu futuro. Saudades de pessoas, de lugares e de actos: o dispensário e o simpático pessoal que proficientemente comigo colaborou; o superlotado Isolamento e os seus tuberculizados ocupantes, que diariamente me festejavam com efusiva e prolongada salva de palmas; os alunos da escola técnica, que privilegiavam as minhas aulas, acorrendo em chusma, ávidos por me ouvirem dissertar sobre as boas práticas higiénicas e os meandros da procriação; a simpatia e disponibilidade do director de saúde, Dr. Roçadas, depois do seu sucessor, Dr. Alcino Vicente, que nem a tragédia da esposa estabanada lhe afectava o relacionamento fácil e afectuoso; a amizade do governador e de sua gentil consorte, que nos fizeram visitas habituais do palácio; a camaradagem do Dr. Caeiro, no hospital, no cinema, na pastelaria, nas churrascadas no Cuquema; as idas ao Capolo, onde cada preso se tornou um amigo, e no trajecto, o branco Mariano, rodeado da prole mulatinha, que me atestava o Land Rover de bananas, abacaxis, mangas, papaias, laranjas, mamões, e exprimia o desejo de a semana passar depressa, para nos voltarmos a encontrar; as visitas às missões, onde me recebiam prazenteiramente; e aos postos médicos de Camacupa, Catabola, Andulo, Chinguar, Nhareia, Chitembo, Kuemba, sendo sempre bem-vindo e celebrado: as óptimas relações com o professorado, as forças de segurança e os mais destacados comerciantes, todos potenciais clientes a quem nunca cobrei consultas; o Bié dos meus encantos, com a melhor água do mundo, os ares mais puros da terra, a temperatura média anual que dispensava climatização doméstica, renovos agrícolas produzidos duas vezes no ano,

índigenas comunicativos, cooperantes, simpáticos. Meu Deus, como eu amava o Bié! (p. 291)

Voltando ao autor, registemos anteriores publicações de carácter memorialista: *Gente da Minha Terra*, contos, 1960, *Material Humano*, poesia, 1997, *Caramulo*, romance, 2006, *Eu e a minha Vila*, memórias, 2008. E, a avaliar pela regularidade da sua produção nos últimos anos, presumimos estar ocupada a sua forja de escrita...

Apresentar um livro não é proceder à sua análise, antes levantar alguns véus que permitam desnudá-lo um pouco com a intenção de ajudar os presentes a decidirem se vale ou não a pena adquiri-lo. Pensamos que as razões aduzidas são suficientes para avaliar o seu interesse. Mas, mesmo assim sendo, somos levados a acrescentar uma a que a nossa formação académica não pode deixar de ser sensível.

Numa época em que é cada vez mais descuidado o cuidado a ter com a língua portuguesa, a que Bernardo Soares, semi-heterónimo de Fernando Pessoa chamou *pátria*, em que a comunicação social falada e escrita, esquecida das suas responsabilidades, nos mimoseia diariamente com atentados linguísticos a que palmatórias de tempos idos chamariam um figo, em que os clichés e os neologismos de formação duvidosa regurgitam de bocas pretensiosas, em que a maioria dos portugueses anda às cutrenas (cutrainas) com o famigerado acordo ortográfico, ler umas centenas de páginas escritas de forma escoreita, limpa, honesta, despretensiosa, sem incorrecções gramaticais, usando criteriosamente os registos adequados, recusando o recurso ao ornamento de uma linguagem afectada e/ou hermética, é um prazer e um enriquecimento.

A este propósito apetece-nos ler uma carta dirigida pelo médico-escritor Camilo de Araújo Correia ao seu colega que também acumula as duas vocações. É um dos muitos fac-símiles com que o Grémio Literário premeia a assiduidade dos frequentadores das diversificadas actividades culturais que promove.

Meu Caro Passos Coelho:

Pressentindo-lhe o paladar, guardei a leitura de Artes de Curar em Trás-os-Montes de Antanho para fim de semana repousado.

Li profundamente. Minha mulher, pouco habituada a a prolongados mutismos, estranhou, a certa altura:

– Estás muito calado!

– Também tu estarias, se estivesses a ler estas folhas...

Também leu. E como foi enfermeira no Hospital de Lamego, no tempo da Misericórdia, não calculas quanto apreciou as “memórias” desse tempo! Depois, foi um nunca acabar de comentários a duas vozes...

Fico sem saber se escreves bem por teres vivido intensamente ou se viveste até ao fundo dos sentimentos por haver em ti uma permanente ressonância de escritor.

És um verdadeiro especialista de literatura rústica. Fica-nos a impressão de escreveres na pele dos homens e dos animais e na poeira do caminho com um ramo de giesta.

Não deixes ficar este assunto, magnificamente tratado, meio perdido em dúzia e meia de folhas presas por um agrafe. Deves isso à história da medicina e à confraria dos médicos escritores.

Ao menos assina as folhas, porra!

Para que os meus netos saibam de quem são, escrevi no fim António Passos Coelho.

Do coração te agradeço e retribuo os votos de Bom Natal.

Um abraço medonho do teu velho

Camilo

Terminamos fazendo votos de que os leitores estejam à altura da obra e que não aconteça o previsto por Vergílio Ferreira em entrada da obra atrás referida: “Trabalhar um livro até à minúcia de uma palavra. E depois um leitor engolir tudo à pressa para saber ‘de que trata’. Vale a pena requintar um vinho para se beber como o carrascão?”

A Festa do Carolo em Folhadela

Ricardo Ferreira de Almeida¹

Carolo é um substantivo masculino que designa a espiga do milho. Conhecem-se em Portugal algumas utilizações gastronómicas que partem da utilização da sua farinha para a confecção de papas ou de pão. Antigo culto da freguesia, foi levantado recentemente durante a festa de São Tiago em Folhadela. Os mais idosos recordam-se da sumptuosidade da festa, destacando a dádiva como vector organizador da solidariedade vicinal.

A freguesia de Folhadela é das mais antigas de Vila Real. Inicialmente conhecida como Vila Nova de Panoias, com referências anteriores à própria fundação da cidade de Vila Real, esta datada de 1289, e numa clara relação com o santuário de uma conhecida freguesia anexa, vem a ser conhecida mais tarde por “*freguesia de Santiago de Villa Nova*”, passando a integrar o termo de Vila Real, estabelecido quatro anos antes. Segundo se conta, nos inícios do século XVI, Vila Nova era ainda sede da freguesia, e integrava lugares actualmente pertencentes a outras freguesias. No século XVIII a sede mudou de Vila Nova para Folhadela, fomentando a alteração do nome da freguesia.

A atestar a vetusta idade desta população, a sua igreja românica que sofreu ao longo do tempo várias alterações. Antes da recente intervenção, a igreja de Folhadela possuía cinco altares. No maior administrava-se o sagrado viático aos enfermos e a comunhão dos fiéis no tempo do jubileu. Os quatro colaterais, eram devotados ao culto de Nossa Senhora do Rosário, Cristo crucificado, Mártir São Sebastião e São Gonçalo. Também este santo, festejado a 10 de Janeiro, possuía uma irmandade na freguesia que contava com cerca de 300 irmãos. Segundo dizem as crónicas da altura, nas oitavas da Páscoa e pelo Espírito Santo ai afluíam muitos devotos em oração.

¹ Sociólogo

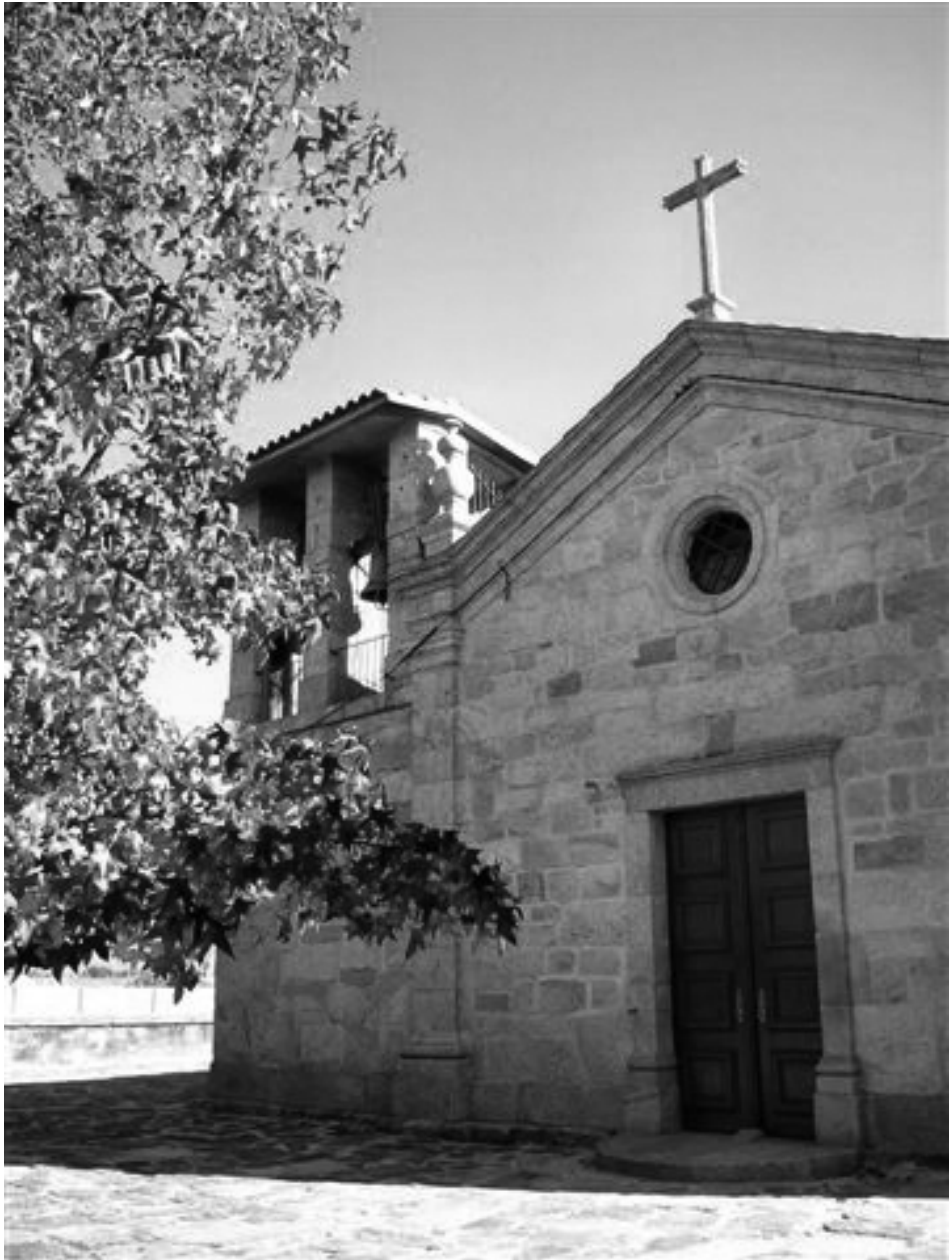
Quanto à manifestação a que nos reportamos e que tivemos ocasião de assistir por duas vezes, a Festa do Carolo, as crónicas assinalam a presença de uma Irmandade do Espírito Santo na freguesia de Folhadela pelo menos até ao século XVIII. Esta irmandade festejava o Corpo de Deus no 3º domingo de Agosto que a seguinte descrição atesta. *“Depois de acabada a festa por antiga tradição cujo princípio se ignora (...) alguém é obrigado a dar os primeiros seis alqueires de trigo corrente para se repartirem em fatias a todas as pessoas que assistiram à festa.”*

A Festa do Carolo permanece na memória dos mais idosos da aldeia que empresta o nome à freguesia, que a fizeram desde sempre sem conhecer os seus propósitos mais profundos. Forma de redistribuir os proveitos por aqueles que ficaram à margem do sistema produtivo camponês, afirmava a reciprocidade e os laços sociais pela comensalidade e distribuição de bens característicos da época, incluindo a celebração da natureza e sua regeneração ao chamar a atenção para a percepção comunitária de um ciclo agrário que se deve cuidar e concluir, num tributo mágico ao tempo e à natureza. Este género de celebrações começa a escassear no país, pelas sabidas transformações do espaço rural, mas encontra alguma comunhão no nordeste transmontano, caindo muito embora em desuso com o passar do tempo. Na zona de Boticas ainda se comemora com alguma regularidade. É o caso da aldeia de Covas do Barroso.

Aí celebra-se o “Carolo de Santo António”, também designado como “Festa das Almas”. Outrora organizada pelos membros da Irmandade de Santo António e Almas, actualmente são os bairros da freguesia que rotativamente preparam a festa. Os locais juntam-se no Largo do Cruzeiro, onde se encontra a Capela de Nossa Senhora da Saúde, para assistir à missa pelas almas, seguindo-se uma procissão à volta do cruzeiro e da capela, ao som das orações e cânticos em honra e memória das almas do purgatório. No final os mordomos distribuem pão e vinho, previamente benzidos pelo pároco, a todos os presentes. Finda a refeição comunitária, um dos mordomos toca o sino da igreja, sinal de compenetração para rezar. Depois, são leiloados alguns animais, carne de porco fumada, e produtos vegetais. O dinheiro obtido no leilão é para custear esta festa. Mas qual é o fundo cultural destas manifestações? Julgamos estarem associadas ao culto do Espírito Santo.

Terceira pessoa da Santíssima Trindade, o Espírito Santo diferencia-se de Deus-Pai e do Filho. Enquanto realidade fundamental do cristianismo, é reconhecido o desenvolvimento do seu culto na Idade Média. A exemplo disso, em 1122, São Bernardo funda o Mosteiro de Parácleto, (do grego parakletos, que significa conselheiro ou consolador), sugerindo as mais vulgares associações do Espírito Santo apontadas no Evangelho de São Marcos – sabedoria, inteligência, conselho, força, ciência, piedade e temor a Deus – representado por línguas de fogo, por pombas ou pela Árvore de Jesé, a árvore genealógica de Cristo, que lhe atribui filiação a partir de Jesé, pai do Rei David. Em suma, o Espírito Santo é Deus na sua actividade criadora, manifestado na vontade do homem para que este dê continuidade à sua obra e o facto é que parece existir algumas semelhanças com estas festas.

É comum associar duas raízes às festas em honra do Império do Espírito Santo. Em



primeiro lugar, os escritos do Abade cisterciense Joaquim de Flora, que prenunciavam a chegada da terceira idade, a do Espírito Santo, após as do Pai e do Filho, e em segundo a presença da Ordem do Templo em Portugal desde 1128 (data da concessão do castelo

de Soure por Dona Teresa) perseguidos e presos em França por ordem do Rei Filipe O Belo no amanhecer de uma sexta-feira 13 de 1307, mas renascidos em Portugal pela mão de Dom Dinis, surgindo então como Ordem de Cristo. Para muitos, existe uma ligação directa e constitui fundamento visível para o culto implementado no século XIV em Portugal pela Rainha Dona Isabel (1271-1336), esposa do Rei Dom Dinis (1261-1325), revelando a ânsia mística de elevação mundial do nome de Portugal, solo de fundação e matriz do Quinto Império.

Nas suas origens, a festa encenava simbolicamente a entrada da Terceira Idade no mundo, descrita no século XVII pela pena do Bispo do Porto, D. Fernando Correia de Lacerda como uma cerimónia que pouco difere da que actualmente conhecemos. Pensar nas Festas do Espírito Santo significa analisar a história e a continuidade do culto ao longo de vários séculos. No entanto, é muito duvidoso que este se inicie no século XIV por iniciativa da Rainha Dona Isabel, como somos frequentemente levados a pensar, hipótese contestada pelas investigações de historiadores como Jaime Cortesão. Manuel Gandra confirma a dúvida, baseando-se de certo em informação recolhida por Leite de Vasconcellos, adiantando que no Compromisso da Confraria do Espírito Santo de Benavente, fundada no século XIII (1237) aquando da construção da Igreja do Espírito Santo na localidade, se menciona uma forma de culto anterior a 1280, promovida por franciscanos de tendência espiritual, pelo que a ligação à rainha se faz por razões de mero patrocínio oficial da coroa. António Quadros defende que o estabelecimento do culto se deva situar entre 1295/96 e 1320/1321, o que mais uma vez segue a recusa de Cortesão, pois Dona Isabel contaria, nesta altura, com apenas 11 anos de idade. No entanto, reza a história que o culto ao Espírito Santo conheceu a sua primeira manifestação em Alenquer no século XIV, e, pelas descrições da época, tratava-se de uma espécie de ritual de inversão simbólica, uma vez que os próprios reis figurantes, simbolizando o poder secular, coroavam um indivíduo apresentado como Imperador do Espírito Santo, colocando-se abaixo dele com humildade. Outras informações, dão-nos conta que para Imperador era escolhido ocasionalmente um pobre.

Em termos de temporalidade, as festas inserem-se no quadro sazonal que o ciclo da Primavera encerra, incluindo a celebração do Domingo de Páscoa, as Maias e a Festa do Espírito Santo, com as suas variações etnográficas ao longo da Europa. A última celebração, contudo, é especificamente portuguesa e das comunidades portuguesas espalhadas pelo mundo, sendo comemorada na semana compreendida entre o Domingo de Páscoa e o Domingo de Pentecostes ou Domingo dos Fogaréus, data do calendário litúrgico que assinala a descida do Espírito Santo sobre os Apóstolos. São conhecidos casos de prolongamento por mais uma semana, até ao Domingo da Trindade.

As Festas do Espírito Santo tiveram desde longa data grande implantação na região de Tomar e nos Açores. Neste caso, a cerimónia, mais conhecida como Festa dos Tabuleiros, consiste no desfile da população que transporta à cabeça uns tabuleiros cheios de pão, ornamentados com flores e coroas encimadas por uma pomba branca, símbolo do Espírito Santo, e na coroação de três personagens: o Menino Imperador e dois Reis, simbolizando o primeiro a renovação ou regeneração, entendida de um modo

genérico, muito comum a este ciclo de Primavera. Tudo se conclui com a partilha do bodo, a comida abençoada, que envolve a comunidade na sua obtenção e confecção.

No arquipélago, apesar de alguma diversidade nas celebrações, a sequência ritual inclui a intervenção de irmandades constituídas para o efeito. As mais antigas datam do século XVI, como a de Angra do Heroísmo, instituída pelo Rei D. Manuel em 1508. Secundadas pelas Folias, grupos de cantares convidados para o acompanhamento, onde a figura do Mordomo ou Imperador tem um lugar central, é na sua casa que se instala um altar onde a coroa fica depositada, enfeitada com coloridos arranjos florais, local de romagem para admiração e reza. De fulcral importância, a coroação do Imperador ou alguém escolhido por ele, normalmente uma criança.

O essencial destas festas encontra-se já deslocado dos aparentes propósitos esotéricos que presidiram aos seus primórdios e não se resume à afirmação de laços sociais pela comensalidade e distribuição de bens característicos da época, tal como os folares ou outros géneros, mas inclui a celebração da natureza e da sua regeneração, chamando-nos a atenção para a percepção comunitária de um ciclo agrário que se deve cuidar e concluir, patente na exposição de ramos de flores carregados pelos pajens ou foliões, mais um tributo mágico ao tempo e à natureza.

A feitura da louça de barro em Tourencinho

José Ferreira Borges

É num local chamado Barreiro que tudo se inicia. Estamos em meados de Agosto. Os ribeiros já se encontram secos. Nos terrenos adjacentes são abertos os poços de onde se extrairá a matéria-prima — o barro. A escavação de cada um deles pode demorar uma semana, dependendo naturalmente da maior ou menor resistência do solo. O poço deve ter, pelo menos, um metro de diâmetro. É a delimitação mínima necessária do espaço que ocupará aquele que se dispõe a cavar a terra.

No exterior, dois homens seguram cada um a sua corda (fig. 1), em cujas



Figura 1 - A extracção do barro

extremidades há ganchos de salgueiro ou carvalho para engatar às asas de um cesto que irá descer e subir ao longo do poço. O peso a elevar variará entre os trinta e os cinquenta quilos, sendo mais leve a carga se de barro se trata.

Após um início em que se obtém somente terra vulgar, começa a surgir a água, a cerca de dois metros de profundidade. Para a desviar e reter, urge escavar nas paredes do poço uma pequena cisterna, com capacidade aproximada de vinte litros. Quando o líquido extravasar, vai ser preciso retirá-lo, com a ajuda de um balde ou uma lata.

Descendo um pouco mais, iremos encontrar barro de cor branca — substância que não serve para a louça, embora possa ser usada para a telha —, após o qual aparece o teixo, massa rija de cor próxima da do barro que se deseja, todavia menos escura. É sinal de que o barro preto já não tarda.

Finalmente, surge a matéria-prima — cuja veia, em altura, varia entre sessenta centímetros e um metro e oitenta centímetros —, da qual se formarão, no exterior, dois ou três montes, um para o proprietário do terreno (que este venderá, se dele não precisar), o(s) restante(s) para aqueles que se entregam à tarefa de trazer o barro à superfície, a quem o monte será vendido a dez escudos o carro¹. Em virtude do carácter árduo dessa tarefa, é comum associarem-se duas ou três famílias na sua execução.

De notar que o poço irá perder no fundo a estrutura cilíndrica, à medida que for sendo alargado o diâmetro, assim se formando *lorcas* ou *minas* que obrigarão a deixar suportes (os *pés* ou *pegões*) para escorar o “tecto”. Terminada a exploração, também o barro desses suportes será extraído. Acrescente-se que a descida dos homens ao poço é feita (pontualmente recorrendo a uma corda) com os pés a apoiarem-se em covas abertas na parede — *as pegadas*.

Em carros de vacas, o barro é transportado para a aldeia. Cada carro, equivalente a cerca de trinta cestos, toma também a designação de *ladranhada* — termo que deriva de *ladranho*, nome aplicável aos taipais laterais em forma de aduela que, juntamente com a *recadã* (taipal da retaguarda) e os *estadulhos*, mantêm a carga segura sobre o *chedeiro* (o leito do carro).

O barro é agora *assoalhado*, ou estendido, na eira, com um engajo ou uma sachola, para secar ao sol dardejante. Em condições normais, a secagem decorre durante dois a três dias, período ao fim do qual o barro é outra vez amontoado, para ser arrumado num barraco ou celeiro, sob a forma de blocos — chamados pelões de dimensões várias.

A etapa seguinte consiste em *piar* o barro e (na proporção de um quarto relativamente ao barro) a *solda*² — uma espécie de barro amarelo, também extraído no Barreiro, a cerca de um metro de profundidade, cuja função é “tirar força” ao barro preto, para que este não “rache” quando for posto a secar à lareira. Munidos de pios de madeira (fig. 2), dois indivíduos, batendo alternadamente nos pelões, aplicam-se

¹ Como se poderá subentender, trata-se do carro de vacas, o mesmo acontecendo em todas as ocorrências subsequentes deste termo.

² A proporção de solda podia, eventualmente, variar em função da peça a ser feita.



Figura 2 - O *pio* com que se *piava* o barro

a desintegrá-los numa pia de pedra *enfusada* (se se preferir, *afunilada*) — fig. 3. O objectivo é a obtenção da “farinha de barro”, com recurso a um crivo (fig. 4). O conteúdo é peneirado para dentro de outra pia ou de um caixote de madeira. Os fragmentos de argila que não se deixarem coar serão devolvidos à pia anterior e sujeitos a nova piagem, sobrando no final dois ou três quilos de areia inútil — a *grainha*.



Figura 3 - A pia onde se *piava* o barro

Concluída a operação, a “farinha” é deitada noutra pia (mais larga e não *enfusada*) — a *masseira* —, onde será misturada com água limpa. A mistura é depois amassada, como se de pão se tratasse, com as mãos e uma *sachola*. Quando a água for totalmente absorvida, o barro será cortado em outros blocos – igualmente chamados *pelões* —,



Figura 4 - O crivo com que se peneirava o barro

os quais, por sua vez, serão divididos em pedaços maiores ou menores, conforme a peça de louça pretendida. A partir desta fase, as mãos do artesão devem permanecer molhadas sempre que contactarem com o barro. Só desse modo se evitará que ele se “cole” à pele.

A matéria-prima está, portanto, em condições de sujeitar-se à roda (fig. 5). Esta, que é feita de madeira e mede cerca de um metro de diâmetro, é tocada com o pé esquerdo do oleiro. O pé direito fica apoiado numa prancha colocada por cima daquele artefacto giratório, a uma distância aproximada de dez centímetros. E é sobre a cabeça da roda — que consiste afinal numa roda mais pequena, com vinte a trinta centímetros



Figura 5 - A roda

de diâmetro, ligada por um eixo à maior — que irá ser trabalhado e modelado o barro³. É usual que se dedique um dia à feitura do mesmo tipo de peças.

Com uma das mãos, a esquerda, no interior da peça e a outra, a direita, do lado de fora, munida de uma *cana* (uma espécie de espátula), o oleiro (fig. 6) vai moldando, alisando e esticando a matéria e definindo o bojo do objecto. Serve-se de um recipiente com água para manter as mãos molhadas; aproveita (se a houver) a *borreta* — os restos de barro, quase liquefeitos, que sobejaram da modelação da(s) peça(s) anterior(es) — e utiliza um pano para os acabamentos da peça. Esta — que ostenta a inevitável marca e o estilo do seu autor — é, uma vez concluída, separada da cabeça da roda por meio de um arame. Depois, será colocada em cima de uma tábua, durante algumas horas, para que enxugue e endureça, podendo ao fim desse tempo ser levada novamente à roda, se for necessário adicionar-lhe algum acessório — como asas e *cintas* (linhas estriadas que servem de adorno).



Figura 6 - O oleiro – o Sr. António Rodrigues – a modelar o barro

Em seguida, a louça é posta a secar “atrás do lar”, ou seja, junto à lareira, dispondo-se em redor do lume. Essa disposição obedece à estrutura de um quadrado em que só três dos lados são ocupados pelas peças. O lado remanescente oferece às pessoas da casa o indispensável aquecimento, eventualmente preenchido com um escano onde

³ O termo roda tanto se aplica à roda maior, como à estrutura completa, que inclui a cabeça da roda, o eixo e a restante armação em madeira.

serão servidas as refeições.

A louça é então colocada em tábuas, suportadas por estacas fixadas à parede, ficando afastadas mais de um metro do fogo. Ali, ardem sobretudo urgueiras, carquejas e giestas, que tornam o calor e as labaredas mais intensos, assim garantindo, durante um a dois dias, uma secagem rápida das peças.

A próxima etapa, normalmente a cargo das mulheres, será para *emboliar* (polir ou alisar) as peças por meio de um seixo, que também permitirá desenhar nalgumas delas (mormente os vasos) figuras diversas: flores, animais, bonecos, estrelas, cruzes ou algum espontâneo arabesco.

Terminado este processo, a louça é acondicionada no *caniço*, plataforma de madeira — com intervalos entre as tábuas para favorecer a passagem do calor — situada por cima da lareira, onde as peças são deixadas a secar mais algum tempo, à volta de quinze dias. Ali, chegam a acumular-se entre cem a duzentas.

Cheio o *caniço* e cumprido o tempo necessário, a louça é levada ao forno para cozer. O forno consiste numa abertura em forma de poço, com três metros de diâmetro (ou, nalguns casos, mais reduzida — fig. 7 e 8), numa zona em declive, para facilitar o trabalho. (Há, por esta altura, pelo menos dez fornos espalhados pela aldeia.)



Figura 7 - Ruínas de um pequeno forno

No centro desse espaço rodeado de pedras (com as juntas eventualmente cimentadas por barro branco), outras quatro pedras são erguidas, unindo-se duas a duas pelos respectivos topos. Estes situam-se a uma distância de cerca de um metro relativamente à superfície inferior (um pouco abaixo da base das pedras), onde será depositada a lenha — a caldeira do forno (fig. 9). As duas duplas de pedras — ou arcos — são ligadas entre si, em cima e lateralmente, por peças de louça já cozida, em geral com defeito. Há outras quatro ligações do mesmo género: do topo do primeiro



Figura 8 - O mesmo forno, visto de cima

arco até à padieira da porta do forno (porta essa que é, afinal, a entrada da caldeira); de ambos os lados desse arco até à parede, e, finalmente, do topo do segundo arco até à zona posterior do chão do forno.

No início da cozedura, a lenha — carqueja, giesta, urgueira, em suma, lenha miúda — é inserida devagar, à mão. O aquecimento deve ser gradual, para que a louça, acumulada sobre e em redor dos arcos, seja “esquentada” e não “afogueada”. Caso contrário, as peças podem desintegrar-se. Quando, passada entre meia e uma hora, a louça já estiver quente, a lenha há-de ser introduzida com uma *forcada* (isto é, uma forquilha terminada em dois dentes, um mais comprido que o outro), pois o calor excessivo obriga a pessoa a manter-se distanciada do forno.

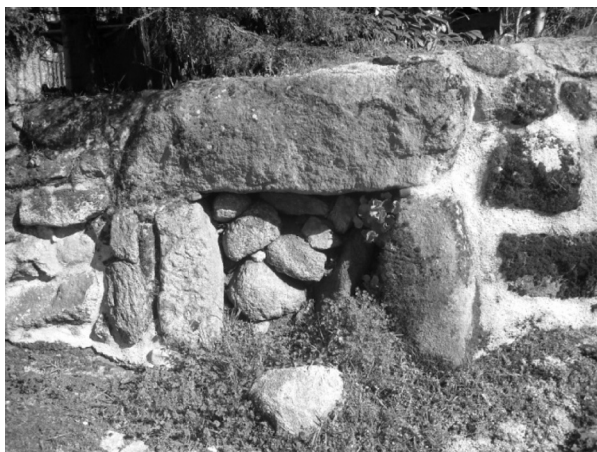


Figura 9 - A porta (entretanto tapada) do forno ou da caldeira

Para alimentar o fogo serão precisos muitos molhos de lenha, ou um carro bem cheio. A louça é, por conseguinte, submetida às labaredas emanadas da caldeira e adquire, após duas a três horas, uma cor rubra, ficando “em brasa”. Se não atingirem este ponto, as peças tomarão, depois da fase que se segue, uma cor negra em vez da desejável cor *azulada*, referida mais adiante.

Importa, então, na próxima fase, extinguir lentamente o lume, privando-o do oxigénio e abafando, ao mesmo tempo, a louça, com o que se evitará que ela fique branca (fig. 10). Em rigor, parte deste processo tem já início antes de se acender o forno, numa altura em que se cobre o topo do agregado de peças de louça centrais — que compõem uma elevação idêntica à copa de um chapéu, o *cacarucho*⁴ — com restos de lenha verde, os *mortinceiros* (ou *mostrinceiros*), sobre os quais, por sua vez, é lançada terra. O conjunto formado pelos mortinceiros e pela terra designa-se por *betume*.



Figura 10 - Um cântaro que, por não ter sido devidamente abafado, adquiriu, parcialmente, a cor branca. À esquerda, peto do fundo da peça, é visível o *umbigo* — saliência que facilitava a elevação da peça quando era preciso colocá-la à cabeça. Do umbigo parte uma *cinta*, com propósitos decorativos

⁴ O termo *cacarucho* (talvez uma corruptela de *cocuruto*) significava também o resultado do processo de cobertura das referidas peças, usando-se então a expressão “fazer o *cacarucho*”. Nalguns casos, a cobertura assumia o aspecto de uma tira central (de cerca de um metro de largura), paralela à entrada do forno. A essa tira — que, estendendo-se a todo o comprimento do forno, abrangia, obviamente, o *cacarucho* — chamava-se *cabresto*.

Com a louça já rubra, a operação é estendida a todo o forno, principiando pela retaguarda e avançando a partir da zona mais periférica em direcção ao centro. Orifícios maiores poderão ser fechados com cacos de louça, impedindo que os pedaços de lenha se precipitem para o fogo. A porta da caldeira (ou do forno) é a última a ser abafada, sendo tapada com terra.

É obrigatório que este estado de “abafamento” geral permaneça por um período de três a quatro horas — se for Verão, pois no Inverno pode ser exigida uma noite inteira —, levando as peças a assumirem uma cor de chumbo, prateada ou *azulada*.

Para retirar a louça, começa por se afastar a terra e os *mortinceiros*. Depois, com o auxílio de uma *cajata*, ou *ranhota* (fig. 11), as peças são içadas, umas mais facilmente do que outras, consoante o seu grau de ajuste à extremidade daquele utensílio. Os alguidares, por exemplo, em virtude do seu formato, são as peças mais difíceis de retirar, pelo que, não raro, isso é feito com as mãos, utilizando-se um farrapo. Todo o cuidado é pouco, não vá a peça quebrar-se e quebrar, em simultâneo, outras peças.

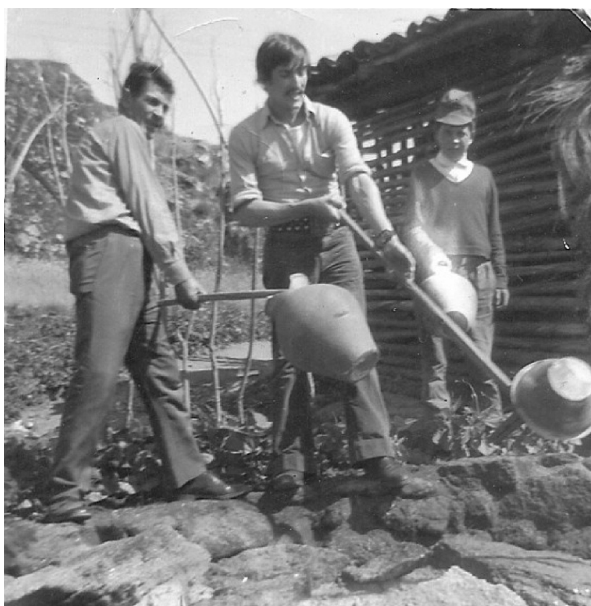


Figura 11 - A retirada da louça do forno

Como é natural (o uso do farrapo o indicia), a temperatura das peças ainda é bastante elevada. No Verão, é impensável tocá-las com as mãos. Só ao cabo de cerca de uma hora, já arrefecidas, é que as peças serão sacudidas e limpas do pó com um pano, sendo posteriormente guardadas num armazém, até chegar a altura de serem vendidas.

Duas jumentas carregadas de louça, acompanhadas de duas pessoas, que também transportam peças consigo (quatro a seis alguidares, é frequente), dirigir-se-ão às feiras quinzenais e mensais, a realizar em Vila Pouca de Aguiar e nos concelhos limítrofes (Alijó, Murça, Sabrosa, Ribeira de Pena, Vila Real), assim como noutras localidades (Alfarela de Jales, Campo de Jales, Pedras Salgadas, Vilar de Maçada, Cerva, Limões, etc.), onde as peças serão vendidas a preços diversos, de dez tostões a dez escudos. Poderão igualmente ser trocadas, aquando da passagem pelas aldeias, por bens alimentares, sobretudo extraídos da terra – cuja quantidade é, por vezes, medida pelo volume do artigo em questão ou, obviamente, em função da qualidade do mesmo: castanhas, batatas, chouriços, azeite, azeitonas, figos, nozes, etc.

Panelas de *cintas* (*tanhas* ou *talhas*), cântaros e cântaras, panelas de *crescença* e de *meia-crescença*, painelos, moringas, tigelas, terrinas, cafeteiras, mealheiros, malgas, púcaros, funis, canecas, potes, potinhos, cestinhas, alguidares, *pichorros*, chocolateiras, vasos, caçoilas – eis alguns tipos de peças que eram feitas em Tourencinho, no essencial para fins utilitários, por meio de uma arte que, segundo a memória regista, ainda se praticava, pontualmente, há cerca de quinze anos. Há mais de quarenta, porém, a actividade era exercida por muitas famílias – algumas vivendo apenas disso – durante o ano inteiro, com maior intensidade no período do Inverno, quando não havia trabalhos agrícolas.

Os raros vestígios (fig. 12) e as preciosas lembranças de quem esteve ligado a esta arte foram a base do texto presente.



Figura 12 - Um velho forno, que outrora consumiu toneladas de lenha, convertida agora (talvez por ironia do destino) num espaço onde crescem árvores

José Carlos Ary dos Santos — As outras faces de um poeta

Manuel Cardoso, 2011

*Não, minha mãe. Não era ali que estava.
Talvez noutra gaveta. Noutro quarto.(...)¹*

Prólogo

José Carlos Pereira Ary dos Santos (7 de Dezembro de 1936 — 18 de Janeiro de 1984) foi uma figura pública que desapareceu há quase três décadas. Estão ainda vivos, felizmente, muitos dos seus companheiros e amigos. Morreu precocemente, quando contava 47 anos de idade.

O José Carlos sempre suscitou um forte ruído (para o qual concorreram diversos factores), tanto sobre o que foi a sua vida, vista de diante para trás, como sobre o que é a sua memória. Ruído este que se estendeu desde a vida familiar, que teve e não teve, à condução da vida pública, em que se expôs o mais possível, e até ao seu desposicionamento ideológico, fruto dum comportamento e conduta que sempre geraram muitos anticorpos à sua volta, tanto de modo voluntário como involuntário.

Algumas pessoas, contactadas para sobre ele falarem (das muitas que com ele conviveram e para lá das do costume que sobre ele discorrem para a comunicação social...), mostraram-se reservadas ou, pura e simplesmente, não quiseram que seja tornado público o seu testemunho, numa atitude em que essa reserva tem, precisamente, que ver com um determinado *parti pris* em relação ao homem e ao poeta ou com uma má experiência no seu convívio.

¹ José Carlos Ary dos Santos, Infância, VIII sonetos, in *Obra Poética*. Edições Avante!, 1994.

Não era uma pessoa fácil, em muitos aspectos.

Foi um homem inteligente, vaidoso (muito vaidoso) e só (muitíssimo só). A inteligência acompanhou-o a vida toda; a vaidade prejudicou-o quase toda a vida e a solidão, a sua terrível solidão, acabou com ele.

A inteligência nunca lhe deixou ver disfarçado o vazio, o fosso que se foi cavando à sua volta ao longo dos anos e que o foi afastando de todos os seus afectos. Pelo contrário, a inteligência dava-lhe dia a dia um certíssimo quinhão de sofrimento pela consciência de que esse vazio existia e de que cada vez aumentava mais com o passar dos anos. A vaidade, amarfanhadíssima pelo silêncio que sobre o José Carlos faziam quase todos os poetas e intelectuais do *establishment* e seus contemporâneos, foi corroendo a sua capacidade de resistir à degradação dos valores em que se educara, opostos, ou quase, ao culto da sua imagem extravagante.

Como fuga e compensação, aceitava o populismo que à sua volta crescia, deixou-se ceder à glória grátis (a vaidade narcísica dos poetas) de ter o aplauso dos que diante de si se babavam sem o compreender.

Em nome dessa vaidade cometeu actos de irreverência que muitos confundiram (ou justificaram) com génio (que o tinha também, inegavelmente).

A solidão, irrompida de um episódio familiar abrupto que o tomou de choque e o marcou para toda a vida, veio estender um céu de chumbo cujo peso imenso, em muitos momentos, lhe deu a insuportabilidade de tudo não crer e nada querer.

Um José Carlos incongruente com tudo e todos foi-se formando ano após ano. De tal modo que, hoje, há os que o idolatram e vangloriam sem o conhecer; os que o conheceram e sobre ele tudo dizem sem dizer nada e os que sobre ele mais não fazem do que inventar, intangível que lhes é como pessoa e incompreensível como artista, autor de letras de canções, poeta².

Claro que também há, felizmente, os que dele guardam uma memória cheia (com ele seria impossível que o não fosse) e nítida – mas são poucos os que dela dão testemunho³. Há, ainda, os que para com ele recalcam um amargo remorso. Com todos estes instantâneos tenho convivido ao investigar para este trabalho.

Há, assim, um outro José Carlos para além daquele que nos tem sido dado a conhecer. É o mesmo que todos os outros, claro. Está nos mesmíssimos versos, nas mesmíssimas atitudes e brincadeiras, nos mesmíssimos sítios com a força, a veemência, o génio, os palavrões, a impertinência, a truculência desconcertante e o humor sulfúrico.

² **João Gonçalves**, no seu **Contra a Literatice e Afins** (Guerra e Paz, 2011), pág. 62 e 63, escreve com alguma propriedade: “Ary era mais uma voz do que um poeta. Enorme, incômoda, corrosiva, por vezes irritantemente panfletária e de rima fácil e despropositada, essa voz (ao lado de outras vozes “diferentes” como Natália Correia, Cesariny, Luiz Pacheco ou Francisco Sousa Tavares, em registos distintos) possuía o timbre da indignação e da insubmissão”.

³ “Quando José Carlos Ary dos Santos vinha almoçar, havia borbulhas de humor no ar que quase eclipsavam o soberbo arroz de pato ou as perdizes de escabeche das quintas-feiras”: **Maria de Lourdes Simões de Carvalho** in **Maluda, a busca da harmonia perfeita**, sobre a vida da casa da pintora na Rua das Praças.

Mas é outro também, ao mesmo tempo, talvez visto ao espelho. Basta saber vê-lo. Sempre esteve e tem estado por aí. Talvez não tenhamos, mas é, reparado que sempre tem estado por aí.

Este trabalho, que ainda não é uma versão definitiva de algo mais vasto que tem vindo a ser laboriosamente articulado peça a peça, teve uma primeira versão que está publicada on-line na bibliografia passiva de Fernanda de Castro no site da Fundação António Quadros⁴ e no blogue pessoal do autor⁵ com o título “Zé Carlos Ary dos Santos – um outro olhar”. Publica-se hoje a versão expressamente redigida para a Tellus, a convite de António Manuel Pires Cabral, sendo que entre as duas foi publicado também on-line no site da Academia de Letras de Trás-os-Montes o artigo “Fado Transmontano de José Carlos Ary dos Santos, uma leitura”⁶.

1- Asas e Liturgia do Sangue

Quase todas as suas notas biográficas, publicadas em jornais, revistas e livros ou ainda disponíveis na net, lhe referem as datas de nascimento (por sinal enganando-se sucessivamente: nasceu em 1936 e não em 1937!) e morte, as origens “aristocrático-burguesas”, a “saída de casa”, o “génio literário-artístico”, o êxito profissional, o sucesso mediático das suas letras para cantigas, o espírito truculento e inconformista, o passado antifascista, a homossexualidade, a militância comunista e o seu primeiro livro, *Liturgia do Sangue*⁷.

⁴ www.fundacaoantonioquadros.pt

⁵ www.adriveinmycountry.blogspot.com

⁶ www.altm-academiadeletrasdetrasosmontes.blogspot.com

⁷ Numa síntese que segue esta corrente mas que confunde cronologicamente a evolução do poeta, leia-se **Ary dos Santos: Poeta da Revolução, Poeta do Fado** Mauro NEVES Jr. *Bulletin of the Faculty of Foreign Studies*, Sophia University, Japão, No.40-2005.: “o seu lado revolucionário, o seu lado irreverente e jocoso, e o seu lado popular. O que faz de Ary dos Santos, como o poeta acabou por ser mais comumente conhecido, um dos mais atraentes poetas em língua portuguesa foi a forma como se entregou, ao mesmo tempo, a uma poesia profunda e por vezes de caráter francamente revolucionário social, e a compor letras para canções, muitas das quais acabaram por constituir o que de melhor se compôs em Portugal entre o período que vai de 1969 ao falecimento do poeta em 1984. Ary dos Santos pode ser também considerado um dos mais talentosos poetas da sua geração em Portugal, uma geração que inclui outros grandes poetas da ordem de Alexandre O’Neill, David Mourão-Ferreira, Natália Correia, Manuel Alegre, entre outros, mas acabou por ser mais conhecido entre o grande público como autor de poemas para muitas das canções de sucesso em Portugal, sobretudo nos anos 70, contribuindo sobremaneira para a renovação da música popular portuguesa e, de certa forma, também do fado. Suas atividades estenderam-se ainda ao teatro, sobretudo a revista portuguesa, e à publicidade, sendo que acabou por ser esta última a sua forma principal de subsistência e uma área onde também demonstrou enorme capacidade, contribuindo para a renovação dos métodos publicitários em Portugal, aproximando-os por completo do que se fazia então no restante da Europa. Mas, foi sobretudo por sua atividade política, tanto na prática como na poesia, que Ary dos Santos marcou sua presença no panteão poético português. Com sua linguagem irreverente e ágil, Ary dos Santos conseguiu unir a poesia

Contudo, acontece que o seu primeiro livro não foi *Liturgia do Sangue* mas, sim, *Asas*, que foi publicado muito antes da *Liturgia do Sangue*⁸; a sua militância comunista, muitíssimo repetida por muitos biógrafos (e protagonizada pelo próprio em numerosos comícios e sessões do PCP), é uma colaboração com o PCP mas sobre a qual há dúvidas de que tenha, algum dia, sido militante filiado no partido ou que, pelo menos, o tenha sido ininterruptamente⁹; e a sua “homossexualidade assumida” não era uma bandeira da sua vida mas até, nalgumas ocasiões, uma condição ou opção desabafada como uma fatalidade infeliz¹⁰. Foi abundantemente bandeirada por outros. E terá sido até a razão para que, durante um longo período — senão sempre — lhe tenha sido vedada a filiação no PCP¹¹.

intelectual com a revolucionária e com a popular das canções, tornando-se a um só tempo o poeta por excelência da Revolução de Abril (1974) e da representação maior da cultura tradicional-popular portuguesa, o fado.

⁸ A fotobiografia, que sobre José Carlos Ary dos Santos foi escrita e elaborada por Alberto Benfiteira — Alberto Benfiteira, **Ary dos Santos, o Homem, o Poeta, o Publicitário**, Fotobiografia. Editorial Caminho, Lisboa, 2003. — vai um pouco mais longe e é um livro bem estruturado e com episódios, fotos e documentos importantes e reveladores. Faz referência ao *Asas*, embora omita completamente alguns períodos e factos importantes da vida de José Carlos Ary dos Santos. Citando o autor a partir de uma entrevista, nela é referida a desvalorização que José Carlos fazia, a posteriori, deste seu primeiro livro e da poesia nele versada. Seria por causa da dedicatória ao pai que o abria? Seria o querer apagar, ao seu jeito iconoclasta, toda e qualquer imagem do pai da sua memória?

⁹ Provavelmente, o José Carlos terá sido filiado episodicamente no PCP em 1969 e posteriormente expulso. **Eduardo Pitta**, Blog da Literatura, na entrada “Ary dos Santos”, publicada também em livro, **Intriga de Família**, Edições Quasi, Lisboa, 2005, afirma mesmo que o José Carlos nunca foi militante filiado do PCP por oposição da direcção deste partido, avesso a homossexuais, e apenas terá sido inscrito no MDP-CDE. **Tonicha** refere esta filiação de Ary no MDP, vide nota 34. Durante um determinado período, soube-se no *inner circle* do poeta que não estava inscrito no partido. A sua colaboração era equivalente à de um *compagnon de route* e foi mais a seguir ao 25 de Abril que a sua colagem ao PCP foi pública e notória. Nas pessoas ficou a ideia de declarações públicas do desejo do poeta, feitas pelo próprio “de ser comunista” e da vontade de “ser do partido comunista”, sendo que nenhuma das quais atesta a sua efectiva filiação. É evidente que agora, *a posteriori*, ainda por cima tendo sido herdeiro de José Carlos, o PCP terá todas as razões para afirmar algo diferente. O mesmo parece confirmar **João Gonçalves no Contra a Literatice e Afins** (Guerra e Paz, 2011), pág. 62 e 63, já citado, em que afirma: “Convictamente comunista, morreu na mágoa da rejeição da sua efectiva militância pela ortodoxia de costumes do PCP, só levantada recentemente já no chão deste milénio.” Falta dizer que Ary dos Santos deixou como principal herdeiro dos seus bens o Partido Comunista...

¹⁰ “(...)A única coisa que me falta é um filho, mas tal como sou, acho que não teria sido um pai suficientemente atencioso e não poderia dedicar ao meu filho toda a atenção necessária”, **Jorge Figueiredo**, “Ary dos Santos — Assumir a solidão acompanhado”, Revista Gente, 11-1-1984, citada por Alberto Benfiteira in obra citada, pág. 115.

¹¹ Segundo **Zita Seabra**, in **Foi Assim**, Editora Aletheia, Lisboa, 2007, pág. 35, terá sido com o pretexto da homossexualidade que Júlio Fogaça, “principal teórico e dirigente do Partido” foi suspenso e expulso do PCP. Não cremos que tenha sido aberta uma excepção para José Carlos,

Daí que, com estas contradições entre a verdade oficial e a verdade autêntica de si próprio (se é que se pode falar de verdade autêntica de alguém que criou imensos cenários de verdade aparente) se possa inferir que a maioria dos retratos com que é apresentado carecem ainda de muita verdade.

O José Carlos tinha qualidades humanas para lá dos rótulos com que têm sido embrulhados o seu carácter e a sua personalidade. Qualidades onde perpassam sentimentos de solidariedade pelos outros. Sob a superfície, em que o vemos num permanente desfrute, oferecimento e conflito, como era a sua postura perante a sociedade e o mundo, como se estivesse constantemente perante uma plateia e a divertir-se com ela, sob a superfície, diga-se, havia uma serenidade, insuspeita para muitos, em que a tal solidão imensa deixava um vazio medonho.

Ele tinha um terrível medo desse vazio, de estar sozinho. Medo que entrava em erupção terminal nos seus momentos de catarsis, normalmente com um derradeiro confidente no fim de noites ou de etapas de várias noites em que se misturavam o cansaço, o gin e o excesso. Um medo que lhe vinha desde o dia em que sentiu que tinham sido traídas as dedicatórias¹² que tinha escrito no seu primeiro livro, *Asas*, já que, a partir de então, tentou, para o bem e para o mal, apagar esse livro e o seu significado, como se o criador quisesse fugir à criatura.

A sua vocação poética foi precocemente exibida quando era ainda muito novo e há testemunhos, entre outros, de, em S. Martinho do Porto, onde ia para a praia com o grupo familiar, na “Rua dos Cafés” declamar inflamados versos a uma rapariga, *menina-de-família*, alvo da sua paixão¹³. Que não terá sido a única. Foi nesta esteira que foram escritos os poemas de *Asas* e, provavelmente, muitos mais que terão ficado por publicar. Os versos deste primeiro livro tiveram e têm um mérito reconhecido e auguraram tudo de bom para si, com um acolhimento favorável nos círculos das suas amizades e fora deles.

Asas foi publicado em 1952¹⁴. José Carlos tinha apenas 15 anos de idade. Dedicou o livro “*À saudade de minha Mãe, os meus primeiros versos, que nasceram da infinita dor de a ter perdido. À presença de meu Pai, o meu primeiro livro pelo tanto que lhe quero e que lhe devo*”.

a menos que tenha havido um especial acordo para o facto e mesmo este só tardiamente, após o 25 de Abril, dado que o poeta veio a fazer testamento da quase totalidade dos seus bens ao partido. Uma outra hipótese é a de JCAS ter sido encarado como um dos “desvios de direita do PCP”, dados os seus antecedentes familiares e a sua postura social.

¹² “À saudade de minha Mãe, os meus primeiros versos, que nasceram da infinita dor de a ter perdido. À presença de meu Pai, o meu primeiro livro pelo tanto que lhe quero e que lhe devo”. Cf. *Asas*, in **José Carlos Ary dos Santos, Obra Poética**, Edições Avante!, 1994.

¹³ Chamava-se Lisa.

¹⁴ O livro foi impresso “nas oficinas da Sociedade Industrial Castor, Lda.” com um prefácio de Ramiro Guedes de Campos. in **José Carlos Ary dos Santos, Obra Poética**, Edições Avante!, 1994, sendo que nesta edição as poesias de *Asas* estão relegadas para o fim, fora da ordem cronológica, e escritas num tipo mais pequeno de letra!...

Desde o primeiro verso do primeiro soneto “Dispo a tristeza inútil que me invade.” — que é uma afirmação de um acto — que está ali o José Carlos de sempre. Não está parado (ele dificilmente conseguia estar parado), está a agir, a despir-se. De quê? Da tristeza — a *tristeza* que foi uma das suas fobias — e não de uma tristeza qualquer, não daquela tristeza poética, inspiradora da melancolia dos poetas, não! Da “tristeza inútil”. Uma tristeza que não servia para nada, a não ser para o pôr triste. E esse soneto termina com uma outra afirmação que profetiza o seu modo de encarar toda a vida: “*Que todo o mundo é meu e eu vou partir à conquista dos reinos da poesia!*”¹⁵. É um imperativo, um projecto de futuro.

Ler *Asas* é ler o prefácio da vida do José Carlos, como se o resto da sua vida não fosse mais do que capítulos no seguimento desse prefácio, o executar, secreta empreitada!, de um caderno de encargos.

Está ali tudo sobre si, em *Asas*, como num caleidoscópio que lhe antecipasse a vida e a obra: “*Homens famintos, ébrios de vingança; Crianças que se matam e se odeiam; A morte a amortilhar a esperança; Os pobres, os mendigos e os ladrões*”¹⁶. “*Caminho? Eu sei lá qual é o Caminho! Talvez por uma estrada de impossíveis para o país longínquo dos meus sonhos!*”¹⁷. O seu tom excessivo e rasgado, transgressor, a roçar o libertário, está já na inspiração dum poema intitulado, algo profeticamente, “*Libertação*”: “*Rasgou minha alma um grito agudo/ De libertação./ E eu desdobrei as asas nos espaços,/ Sem peias, sem pudor e sem razão,/ Abrindo os braços,/ Como um irmão,/ Ao mar e ao céu!*”.

Em “*Incógnita*”, há um expressar da consciência da dualidade dentro de si, talvez involuntário, talvez demasiado explícito para ter sido reflectido mas, por isso mesmo, autêntico e franco: “*Mais para além de mim/ Havia outro./ Um outro que não via,/ Nem falava.*”... Este *outro* acompanhou-o toda a vida, mudo mas nem por isso menos presente.

A figura da Mãe, a saudade da Mãe, que motiva a dedicatória desta primeira obra do autor, vai ser alvo de recorrentes versos que vão sendo escritos ao longo da vida. É como se, de vez em quando (para não dizer sempre) a presença (ou onnipresença) da Mãe fosse invocada em momentos de extrema necessidade de companhia e carência de ternura. De tal modo que, no derradeiro momento da vida, 32 anos depois de *Asas*, na solidão da casa, já no seu leito de morte, o seu pensamento vai para a Mãe uma vez mais e compõe um último soneto, talvez dos mais sentidos e belos que escreveu, que é, simultaneamente, o fechar de um ciclo, o retorno ao regaço, um desejo (desabafo, talvez) uterino de descanso: “*Talvez que a tua voz que ainda me fala.../ ...o meu berço enfeitado a buganvília.../ Tenho tantas saudades, minha mãe!*”¹⁸.

¹⁵ “Conquista, *Asas*, in *Obra Poética*.

¹⁶ Poema sem Nome, *Asas*, in *Obra Poética*.

¹⁷ Ecuridão, *Asas*, in *Obra Poética*.

¹⁸ Infância, **VIII sonetos**, in *Obra Poética*. Segundo a nota de Francisco Melo da página 392 desta edição, citando Manuel Gusmão, este soneto poderá ter sido escrito precisamente no dia da morte de José Carlos.

Depois de *Asas*, o José Carlos sai de casa. E sai de casa, ao que tudo e todos indicam, em ruptura com o pai. Uma ruptura que terá sido dilacerante e dramática¹⁹.

A saída é, até, mais do que isso. É uma fuga, um pânico sem retorno. Sem transigências nem condições. Deu-se em 1953, tinha 16 anos. Embora isso não tivesse representado um voltar de costas a toda a família. Continuou a dar-se, nomeadamente, com as suas irmãs. Mudou-se para um quarto alugado na Rua do Alecrim, onde permaneceria durante anos, bem dentro do raio de acção protector da sua avó paterna, Maria Guilhermina de Pina Manique Pereira, que vivia na Travessa da Espera, a escassos trezentos metros, a cujos jantares de clã comparecia e que o financiou em muitas ocasiões.

Alguns dos seus poemas entretanto publicados foram incluídos na Antologia do Prémio Almeida Garrett, em 1954. Este reconhecimento público viria a ser importante por um pormenor que se prende com a sua ruptura familiar e com um aspecto patente da sua personalidade: é que nada melhor para o seu amor-próprio, num momento de grande carência, do que sentir um apoio como foi esse — apesar do desdém com que muito mais tarde ignorou toda esta fase ou o “revisionismo” que sobre ela (tal como sobre muito mais da sua vida) veio a fazer cair...²⁰

2 - *A mãezinha, a Tia Fernanda e o Azul Existe*

Um dia, em 1963, o Alexandre Ribeirinho, director do Teatro Universitário, apresentou José Carlos a Fernanda de Castro. A empatia entre os dois foi imediata e desde logo surgiu o tratamento de *mãezinha* e de *Tia Fernanda* que passou a adoptar para com a grande senhora: “24 horas depois de me ter conhecido queria que eu fosse a mãe que ele já não tinha”²¹. Esse primeiro encontro deu-se no Algarve, em

¹⁹ “Que a terra lhe seja pesada./ Que lhe apodreça o corpo e os olhos fiquem vivos, ...”, In *Memoriam*, A Liturgia do Sangue, in **Obra Poética**.

²⁰ Sobre o José Carlos, são bem explícitas as palavras que **João Braga** me escreveu num e-mail: “Andámos no mesmo Colégio (São João de Brito), o Zé Carlos e eu, apesar da diferença de idades — ele teria, sensivelmente, oito anos a mais do que eu —, frequentámos os mesmos sítios, a começar na “Mansarda”, ali ao Príncipe Real, um bar para mim existencialista, muito decadente, nos finais da década de 50, começos da de 60, onde havia um russo que tocava piano e uma francesa, feia como o pecado, que fazia strip-tease, com o rapazio a espreitar, por meio de vinte escudos e um buraco de fechadura, com ele a declamar nos intervalos, passando pela “Taverna do Embuçado”, já bem dentro dos sixties e ainda mais dentro de Alfama, em noites loucas com Amália, o Marceneiro e o mais louco de todos, João Ferreira-Rosa, o anfitrião, e a acabar na plateia do Monumental, assistindo, lado a lado, à indecifrável derrota do seu excelente poema “Canção de Madrugar”, belamente musicado por Nuno Nazareth Fernandes, em favor de um rio com um dilema pateta. Depois chegou Abril, no ano de todos os radicalismos, e não o voltei a ver. Mas enquanto nos fomos encontrando foi muito divertido.”

²¹ **Fernanda de Castro**, in *Ao Fim da Memória*, II Volume, pág. 184, Ed. Verbo, Lisboa, Abril de 1988.

Alporchinhos, onde a escritora e autora tinha casa. José Carlos declamou o seu poema dramático *Azul Existe*, que hoje está incrível e misteriosamente eclipsado²².

Esse encontro com Fernanda de Castro foi o clic definitivo para um período fecundo. Uma roda de novas relações, de que fazia parte Natália Correia e muitos outros, abriu-lhe horizontes e possibilidades que vieram a ser mais alargadas ainda com a frequência dos serões em casa de Fernanda de Castro, na Calçada dos Caetanos, ao Bairro Alto.

José Carlos e o seu irmão Diogo fizeram parte da trupe e da plêiade que, sob a direcção de Fernanda de Castro, com a coordenação e montagem de Alexandre Ribeirinho, José Francisco Azevedo, Mário Cardoso Pereira, Jorge Cenáculo e Edith Arvelos, incluía Manuela Machado, Catarina Avelar, Norberto Barroca e Maria Germana Tânger e tendo-se constituído como Teatro de Câmara António Ferro, veio a ser protagonista de uma série de espectáculos levados à cena com enorme entusiasmo.

Fernanda de Castro é reveladora, ao referir-se a um ensaio para um dos serões seguintes, em que o José Carlos tinha de declamar uns versos dela: *“Desfolha-se em badaladas/ o velho sino de bronze./ As senhoras abastadas/ vão sempre à missa das onze/ (D. Aurora de mantilha,/ D. Francisca de véu,/ D. Gertrudes e a filha,/ de luvas e de chapéu.)”* (...). Ao vê-lo, Fernanda de Castro desatou a rir e a cena resultou indelével na sua memória: *“Jamais poderei esquecer a cara, os gestos, os ademanos, os olhares marotos e o riso contagioso do José Carlos ao falar da D. Aurora de mantilha, da D. Francisca de véu, da D. Gertrudes e a filha de luvas e de chapéu. Contado isto não tem talvez graça nenhuma, mas quem conheceu o Zé Carlos, tinha então 24 anos²³, compreende perfeitamente o que eu quero dizer e o efeito hilariante da sua recitação”*²⁴.

O próximo espectáculo deste Teatro de Câmara António Ferro já não pôde ser na Calçada dos Caetanos por falta de espaço, embora aí tenham decorrido numerosas sessões de ensaio, a que assistia um público variado e interessado de intelectuais e artistas. Foi realizado no Tivoli.

É importante notar que este, como o anterior e os seguintes, sendo espectáculos de poesia em que o mote era dado por Fernanda de Castro, muito terão influído em muitos dos vincos da obra, tanto no campo puramente poético como no campo das letras para canções, de José Carlos. Repare-se neste poema: *“Se os poetas dessem as mãos/ e fechassem o Mundo/ no grande abraço da Poesia,/ cairiam as grades das prisões/ que nos tolhem os passos,/ os arames farpados/ que nos rasgam os sonhos,/ os muros de silêncio,/ as muralhas da cólera e do ódio,/ as barreiras do medo,/ e o*

²² Mesmo o José Carlos poucas vezes o mencionou, após a época em que esteve em voga, e não o incluiu, nem excertos, em qualquer uma das suas colectâneas ou antologias. Também não consta da sua obra postumamente publicada...

²³ Na verdade tinha 27 anos dado que este episódio se passou em 1963 mas o José Carlos foi quase sempre muito elusivo quanto à sua idade...

²⁴ **Fernanda de Castro**, obra citada, págs. 209 e 210.

dia, como um pássaro liberto,/ desdobraria enfim as asas/ sobre a noite dos Homens./ Se os Poetas dessem as mãos/ e fechassem o Mundo/ no grande abraço da Poesia.”. Trata-se de um poema de... Fernanda de Castro!²⁵

Difícil será não reconhecer, nos versos de José Carlos, muitas ressonâncias recorrentes destes mesmos versos.

Neste Teatro de Câmara, no seu segundo espectáculo, o poema dramático *Azul Existe* foi encenado por Pedro d'Orey e foram seus intérpretes Heloísa Cid, Águeda Sena, Rogério Ferreira, Vasco Wallenkampf, Alexandre Ribeirinho e o próprio José Carlos, com a Edith Arvelos a ter a seu cargo os efeitos musicais.²⁶

Houve ainda mais dois espectáculos deste Teatro de Câmara António Ferro, em Junho de 1964, e da trupe chegou a fazer parte Eládio Clímaco.

Terá havido uma versão do *Azul Existe* que foi emitida pela televisão em 1964 ou em 1965. E terá estado por estes anos e de algum modo relacionado com toda esta actividade mais fervilhante de José Carlos, o aumento de fricções com a Censura, que existia ao tempo, e com a PIDE. Infelizmente não pudemos ter acesso, ainda, aos documentos da PIDE/DGS em que constarão registos importantes sobre si. Tal como aos arquivos da extinta Comissão de Censura, nomeadamente o que poderá esclarecer a mudança de título (e provavelmente de conteúdo, nalgumas partes) deste poema dramático, inicialmente intitulado *Deus Existe*²⁷. Mas tivemos acesso ao texto integral e original dactilografado de *Azul Existe* que existe no acervo da Fundação António Quadros.

Ler *Azul Existe* e imaginá-lo a ser lido pelo José Carlos na noite em que conheceu Fernanda de Castro em Alporchinhos, ainda por cima uma casa em que, à época, não havia electricidade, é fazer uma experiência *sui generis* de conhecimento do que seria, então, a avalanche de pensamentos que iria naquela cabeça. *Azul Existe* merece uma revisitação, só possível mais tarde, quando se reunirem os diferentes materiais sobre a sua redacção, a sua ida a cena e as críticas da época. Mas é uma surpresa desde já ler este José Carlos, num registo tão diferente daquele a que nos habituámos:

1º. Prisioneiro: Em todo o caso os vencidos têm desculpa porque sofrem.

Jovem: Os outros sofrem mais. Tentam pagar com raiva aquilo que nós pagamos com lágrimas. E olha que é bem mais difícil! No fundo, talvez tentem mais do que nós! Talvez estejam mais connosco do que julgamos! Admitindo o conceito daquilo que dizemos ser bom ou mau, são melhores por um lado e piores por outro.

1º. Prisioneiro: Mas isso não quer dizer nada!

Jovem: Pois não. Ou por outra, nós não sabemos o que quer dizer. Como eles,

²⁵ **Fernanda de Castro**, obra citada, pág. 211.

²⁶ **Fernanda de Castro**, obra citada, pág. 212.

²⁷ Cf. **Ary: profissão poeta**, de CFA, in *Expresso*, Janeiro de 1984. Este artigo de memória, a assinalar a morte de José Carlos Ary dos Santos, consegue sintetizar bastante bem a sua vida real apesar de trocar a sucessão correcta de alguns dos seus trabalhos.

nascemos, crescemos, amamos e morremos. Como eles, ouvimos e esquecemos. Como eles, sofremos e existimos.”

Em *Azul Existe*, a busca de José Carlos tem uma matriz muito na linha do que poderia ser uma matriz cristã. Apesar de ser legítimo interpretar também este poema dramático como a negação de Deus ou, por outro lado, a afirmação do vazio da ausência de Deus, até isso nos remete para o referencial bíblico ou, mais precisamente, evangélico. Tanto na linguagem como nos termos-chave e nos personagens escolhidos. Se nos lembrarmos que, contemporaneamente, os jornais e revistas estavam com muitas referências ao, então em curso e em fase de conclusão, Concílio Vaticano II, podemos pensar que pelo menos os ecos de alguma discussão estavam nos ouvidos de José Carlos. E a isso podemos associar o facto de ter tido uma educação que, em parte, foi feita num colégio de jesuítas, o S. João de Brito, que frequentara uma década atrás.²⁸

3 - O Algarve e o Tempo da Lenda das Amendoeiras

Seguiu-se o I Festival do Algarve, Verão de 1964, um desabrochar em esplendor para o José Carlos. O contacto com o exotismo, Larbi Jacoubi e os príncipes Ouazani, a comunhão vivida com os participantes e actores, a proximidade ganha com Amália Rodrigues. Sobretudo, a consagração do seu poema *Tempo da Lenda das Amendoeiras*, apresentado pela primeira vez no Castelo de Silves em 12 de Agosto, dedicado a Fernanda de Castro, que iria ainda editar nesse mesmo ano como edição de autor, impresso em Lisboa, na Tipografia Americana.

No ano seguinte, acontece o II Festival do Algarve. Fados, folclore, poesia popular e erudita. Mais uma vez o *Tempo da Lenda das Amendoeiras*, dedicado a Fernanda de Castro. Este poema transforma-se num trampolim oportuno, até então a obra de maior fôlego e melhor conseguida de José Carlos Ary dos Santos.

A partir daí e até ao fim da vida manteve-se a amizade e, mesmo, cumplicidade, entre os dois escritores.

O suicídio do Diogo, seu irmão, em 11 de Março de 1965, tinha 21 anos, foi um momento de *débacle*.²⁹ José Carlos tinha-lhe dedicado A Liturgia do Sangue. Acompanhavam-se em trabalho e em noites, Diogo tinha participado também no Teatro de Câmara António Ferro. Irmão solidário e irmão-cúmplice, este desgosto ficar-lhe-ia indelével. Foi uma sombra, feita de profundo remorso e auto-culpabilização, que nunca mais havia de o abandonar na vida. E que, sempre que pegava num *gin*, de algum modo evocava.

²⁸ A versão de *Azul Existe* que pude consultar e que me foi amavelmente facultada por Mafalda Ferro, da **Fundação António Quadros**, é a que se encontra nos arquivos desta fundação e consiste numa folha de rosto dactilografada com “Teatro de Câmara António Ferro/ Azul Existe/ Original de José Carlos Ary dos Santos/ 1963-64” e mais 16 páginas.

²⁹ Ocorrida em casa de família na Travessa da Espera, 8, 3º andar, em Lisboa, num aposento que dá vista para a Rua da Misericórdia e, entre outros edifícios, para o Teatro da Trindade.

Sigamos Fernanda de Castro: “O José Carlos Ary dos Santos era um amigo tão íntimo da casa que, durante certos períodos, como por exemplo o do Teatro de Câmara António Ferro, que ele viu nascer na década de 60, e mais tarde nos dois períodos que antecederam os dois Festivais do Algarve, foi um dos meus mais eficientes colaboradores, chegando a passar alguns meses na minha casa de Alporchinhos com o meu irmão Francisco, a Inês Guerreiro e a Edith Arvelos, a equipa que tão entusiasticamente me ajudou a levar a cabo estes empreendimentos.”

“Foi um colaborador precioso, honestíssimo trabalhador e ainda por cima alegre, entusiasta e cheio de força criadora. Era um bonito rapaz, afectuoso, que me dizia muitas vezes:

— Depois da morte do Diogo, a Tia Fernanda é a pessoa de quem eu mais gosto no mundo.”

“Nessa altura ainda o José Carlos não bebia, ou, pelo menos, bebia normalmente, como qualquer rapaz. Creio que foi o enorme desgosto que teve com a morte do irmão que o levou ao desespero, começando assim, sem talvez se aperceber, a vida dolorosa, triste e, sobretudo, estúpida que pouco a pouco inutilizou, deturpou ou corrompeu o que nele havia de melhor e era muito, muitíssimo”³⁰.

Para ilustrar este “nele havia de melhor”, Fernanda de Castro cita dois exemplos reveladores. O de uma velhinha sem abrigo a quem ele encontrou e a quem durante anos vestiu e pagou um quarto e comida e o de que, todos os anos, no aniversário de uma sua senhoria de quarto, a vestia como uma dama, levava a jantar e ao teatro. Questionado por Fernanda sobre esta sua atitude, respondeu: “Porque cada vez que eu tinha gripe ou anginas ela punha-me papas de linhaça e levava-me chá de limão à cama.”

— Só por isso? — perguntou Fernanda.

— Só?! Se soubesse como é importante, quando se vive sozinho, um chazinho de limão, uma conversinha amiga, um cobertor suplementar!...”

“Este era o Zé Carlos verdadeiro, o que me fez perdoar-lhe, durante anos, o gin, as palavras irreverentes, os extremismos, a incoerência de muitas das suas atitudes. Não se passava uma semana sem me convidar para jantar.” (...).³¹

4 - Os outros anos 60

Com o avançar dos anos 60, José Carlos tem um lugar de notoriedade na noite e na *movida* lisboeta, multiplicando a sua actividade entre a profissão oficial, a de trabalho publicitário em agências do ramo (em que conviveu diariamente com Alexandre O'Neill), a da escrita de poemas e de letras para fados (as letras para fados de Amália foram um excelente combustível para a sua visibilidade³²) e a do culto de um certo

³⁰ **Fernanda de Castro**, obra citada, págs. 310 e 311.

³¹ *Ibidem*, pág. 312.

³² Veja-se, entre outros, o que refere **Vasco Graça Moura** in **Amália Rodrigues: dos poetas populares aos poetas cultivados**, Memórias da Academia das Ciências de Lisboa, Classe de Letras.

estilo de boémia que se dedica a tertúlias e serões, a fados e a festas. Ficaram célebres as suas noites em numerosos sítios, na Taverna do Embuçado e no Botequim, nos restaurantes e casas de fado do Bairro Alto em que quase diariamente assinava o ponto, nomeadamente no Restaurante Tipóia, na Rua do Norte.

O convívio com Amália Rodrigues, com Maluda, com Natália Correia, com Nicolau Breyner, com Nuno Nazareth Fernandes, com Vera Lagoa, entre outros, veio a proporcionar-lhe o convívio com os numerosos componentes dos grupos de cada um. Estes contactos e amizades, que o faziam sentir no seu elemento de se ver a cavalgar ondas e embriagar-se da euforia da notoriedade, também tinham o reverso de lhe gerarem anti-corpos e inimizades, uns mais graves e outros mais leves. Muitas vezes procurava mesmo o conflito e a discussão e, sobretudo, não resistia a uma provocação desde que essa lhe desse o saber-se notado e fonte de notícia. Algumas das suas tricas com a PIDE foram por si suscitadas sem outro intuito que não fosse o da ostentação e da notoriedade. O que trazia incómodos para os amigos. Alguns foram mesmo prejudicados por ricochete de acções suas³³.



1 - Com Fernanda de Castro no Restaurante Tipóia, 1971. Foto do Arquivo Marina Tavares Dias, in *Lisboa Desaparecida*, Vol. IV.

³³ **João Maria Tudela** (1929-2011) foi um dos exemplos conhecidos porque em 1968 cantou um poema de José Carlos, **Cama 4, Sala 5**, considerado politicamente anti-regime, não voltando a ter canções suas a passar na RTP, por essa altura. Vide semanário SOL n.º 243 de 29 de Abril de 2011, pg.23.

Para muitos e para o próprio, 1969 foi um ano fulcral. Não o foi por acaso, inserido na vida do país e com a efervescência que quase todos os sectores então atravessavam, em plena Primavera marcelista. A sua aura de poeta tinha vindo sempre em ascensão e o seu nome era assumido em quase todos os círculos da capital. Mesmo no fim do ano anterior, 1968, um serão em casa de Amália Rodrigues tinha-o juntado com Vinicius de Moraes, Natália Correia, David Mourão-Ferreira, Alain Oulman, Hugo Ribeiro e Maluda, noitada essa que ficava como uma antevisão do frenesi de 1969. Foi editado um disco em vinil, dois anos depois, com uma selecção do que foram essas horas e tem três poemas de Ary: “O Retrato de Amália”, “O Objecto” e “O Retrato do Poeta”.³⁴



2 - Com Natália Correia no Restaurante Tipóia, 1971. Foto do Arquivo Marina Tavares Dias, in *Lisboa Desaparecida*, Vol. IV.

Foi o ano da militância política na CDE, Comissão Democrática Eleitoral, e o ano da vitória da “Desfolhada” no Festival RTP da Canção. Este último facto foi importantíssimo e decisivo. Experimentou uma euforia que lhe demoraria anos a passar, um certo sentir-se ébrio com a projecção e, até, o poder, que, de repente, lhe deu esse triunfo. Parecia que todas as facetas da sua vida lhe estavam a sorrir. Na poesia, na

³⁴ Foram muitas as tertúlias e serões em casa de Amália. Duma delas viria a sair um outro disco célebre, *Cantigas de Amigos*, com poemas de Natália Correia, Ary dos Santos e de Amália, musicados por Fontes Rocha. A capa, notável também, é de Maluda.

publicidade, na política. A sua criatividade e produção estavam num expoente³⁵. Mas nem por isso se libertava de uma persistente ingenuidade (segundo alguns), duma certa deriva que toda esta euforia lhe veio fazer, ofuscando o sentido de profundidade.

Natália Correia notou-o bem e passou a ter para com José Carlos uma pendência de diferença de pontos de vista que duraria toda a vida – mas sem pôr em causa a amizade entre os dois, assanhadíssimos a discutir em numerosas ocasiões!... Para Natália Correia, o poeta estava a sacrificar a poesia, calcada sob o género mais superficial das canções³⁶.

Estas polémicas duraram e perduraram. O José Carlos acusou o toque inúmeras vezes: “A propósito de ter êxito aquilo que nós escrevemos e do público aderir àquilo que escrevemos, isso então a inveja atinge raiva incomensurável. Por exemplo, eu não tenho culpa nenhuma de que os meus livros de poesia se vendam. Desde que o público começou a gostar da minha poesia e logo a comprar os meus livros, não houve quem não falasse e alguns nomes responsáveis, como esse pateta do Gastão Cruz, quem não lançasse a público em todos os jornais que eu fazia poemas para os vender a metro!”³⁷

Contudo, se não tivesse sido a projecção que lhe foi dada pela “Desfolhada” e toda a fase vertiginosa que iria viver a par da fama de Simone de Oliveira e do grupo “dos festivais”, dificilmente a sua vida teria sido como foi. Nunca seria como foi.

³⁵ Foi nesta época que terá aparecido na televisão a célebre frase de segundo sentido “Pescadinhas de todos os mares, uni-vos!”, um paralelismo irónico com o lema parafraseado de Marx, “Proletários de todos os países, uni-vos!”. Segundo **Zita Seabra**, in **Foi Assim**, Editora Aletheia, Lisboa, 2007, pág. 22. Contudo, esta versão inicial de Zita Seabra terá sido posteriormente e pela própria tornada mais exacta, tal como me foi transmitido pela minha amiga **Isabel Lopes**: «E, já agora, a tal frase célebre, a Zita Seabra cita-a mal, já o reconheceu numa entrevista; era assim: «*Peixes de todos os mares, congelai-vos*»; inspirada em «proletários de todos os países, uni-vos», e foi utilizada numa campanha para divulgar as vantagens do peixe congelado, indústria que as frotas pesqueiras do Henrique Tenreiro começavam a explorar, e a graça da história era essa!».

³⁶ **Natália Correia** tinha incluído poemas de José Carlos na sua **Antologia da Poesia Portuguesa Erótica e Satírica**, editada no Rio de Janeiro em 1965. Defendeu esta inclusão em numerosas ocasiões e fóruns. Sentiu-se algo traída quando posteriormente assistiu à cedência do escritor perante a facilidade comercial da poesia das letras para canções e mesmo de alguma “poesia militante” que considerou menor e algo indigna do vate. Ficaram célebres as discussões entre os dois, nomeadamente as provocadas pelo José Carlos, que não perdia a oportunidade de uma provocação e de um protagonismo do género. Tal como sucedeu no Casino de Afife, num recital, e em muitos outros momentos. Natália Correia havia de dizer um dia “(...)Confesso que fui excessivamente dura com ele quando o vi desviar-se do caminho que então considerei a via nobre da sua poesia e que continuo a assinalar no seu livro *Adereços, Endereços*, para enveredar por aquilo que na altura lhe verberei como publicismo poético” (...), in Natália Correia, “Ary: um poeta da comoção até ao grito”, *Jornal de Letras*, 24-1-1984.

³⁷ In revista **EVA**, Abril 1970, Mesa Rectangular Sobre a Má-Língua, da jornalista Gina de Freitas, com a participação de Vera Lagoa, Joaquim Letria, José Carlos Ary dos Santos, César de Oliveira e João Perry. Agradeço a **Teresa Guerreiro** ter-me “descoberto” este artigo, tal como muitos outros itens do meu arquivo sobre José Carlos Ary dos Santos.

É eloquente e importante o testemunho de Tonicha, sobre esta fase: “Nos finais de 1960, falei com o Nuno Nazareth Fernandes para me fazer uma canção para concorrer ao Festival RTP da Canção de 1971. Ele disse que estava a trabalhar com um poeta, José Carlos Ary dos Santos, e que ele era a pessoa indicada para escrever a letra. Combinámos um encontro em casa do Zé Carlos Ary, na Rua do Alecrim. Ele foi escrevendo a letra da “Menina”, olhando para mim, sentado à lareira. O Nuno ia tocando e o Zé Carlos escrevendo. Logo pouco tempo depois, após o falecimento da avó³⁸, o Zé Carlos mudou-se para a Rua da Saudade. Foi aí que a canção foi terminada e onde decorreram alguns ensaios. Como ele tinha outras canções no Festival (“Cavalo à solta”, do Fernando Tordo, e a canção do grupo Intróito, com o Nuno Gomes dos Santos) era nessa casa que nos reuníamos todos. Após a “Menina”, as pessoas que continuaram a encontrar-se com o Ary era eu, o Nuno Gomes dos Santos, o Nuno Nazareth Fernandes e o Tordo. Ainda em 71, faz a canção “Manhã clara” para eu cantar no Festival do Rio de Janeiro, no qual ganhei o prémio da crítica. E não quis escrever para o Festival de Atenas porque, dizia ele, não escrevia para o país dos coronéis.”



3 - Ary, Tonicha, Bernardo Santareno e César de Oliveira no Frou-Frou

³⁸ A Avó de José Carlos, Maria Guilhermina de Pina Manique Pereira, não morava com ele mas sim na Tv. da Espera, alguns quarteirões acima da casa da Rua do Alecrim. A coincidência da mudança do poeta com a morte da Avó terá a ver com o ter terminado então a protecção material que dela recebia, como se depreende do já referido no início deste trabalho.

“Em 1973, lanço o LP “Folclore” para o qual o Ary escreveu alguns versos para músicas do cancioneiro popular, como, por exemplo, “Vira do vinho” (“era o vinho, meu bem, era o vinho/ era a coisa que eu mais adorava...”). Estávamos a preparar uma série de programas para a RTP. Um seria sobre Lisboa, com textos do Sttau Monteiro e do César de Oliveira. Chegámos a fazer um em Silvaes, realizado pelo Alfredo Tropa. Fomos para Silvaes e o Ary também foi. Assentámos arraiais em casa da D. Ilda Valentim, directora do Rancho Folclórico de Silvaes que nos recebeu de braços abertos. O Alfredo Tropa dizia ao Zé Carlos ‘olha, filmei agora uma mulher a lavar na ribeira, filmei isto e aquilo’ e o Zé Carlos escrevia logo um poema a propósito. O programa nunca foi para o ar, por complicações políticas na RTP, no calor do 25 de Abril.”

5 - A revolução ou o fim da qualidade

Com o golpe do 25 de Abril e no período revolucionário que se lhe seguiu, José Carlos enveredou decididamente pela militância política e abandonou, ou pelo menos arrefeceu, algumas das suas anteriores amizades. Foi o caso de Fernanda de Castro, com quem, apesar de tudo, haveria de fazer uma reconciliação já na década de 80, e ainda o de Amália Rodrigues, que desabafa: “(...) Dávamo-nos muito bem os dois. De repente, dá-se o 25 de Abril e nunca mais aparece. Telefonou umas três vezes a perguntar se eu precisava de alguma coisa. Mais nada. Fiquei um bocado zangada com ele. Era um amigo de todas as noites, de uma convivência quotidiana, não tinha nenhuma razão para ter aquela atitude.”³⁹

Também o testemunho de Tonicha é revelador: “Na euforia de Abril, o Zé Carlos escreveu-me aquelas canções mais politizadas que depois foram incluídas no LP ‘Canções de Abril’, com direcção musical do Palma. Ainda em 74, o Ary escreveu, com o César de Oliveira e o Rogério Bracinha, a revista *Uma no cravo, outra na ditadura*. A música era do Tordo e do Pedro Osório. Com a Ivone Silva, a Anabela, o Nicolau Breyner. Eu cantava ‘Cacau da ribeira’, ‘Canto da Primavera’ e ‘Os novos pobres’ (“Pois é, pois é, agora muita gente finge ser o que não é/ esconderam o champanhe e só bebem capilé”). A nossa relação terminou por causa da política. O José Carlos passa-me uma rasteira política no intuito de me fazer entrar para o MDP. Ainda estava na revista *Uma no cravo, outra na ditadura* quando me apareceram no camarim um rapaz e uma rapariga que não conhecia de todo, enviados pelo Zé Carlos. Propunham-me um espectáculo em Paris. Respondi-lhes que teria de falar com o empresário, visto que tinha o contrato na revista. Durante mais de um mês não deram mais notícias. Uma noite, após a última sessão da revista, o Zé Carlos propôs-me uma reunião por volta das duas da madrugada, numa casa que eu desconhecia, para falarmos do tal espectáculo de Paris. Acabei por compreender depois que seria a sede do MDP. Aparece-nos um sujeito, com umas fichas que eram as propostas de filiação no partido. Eu, naturalmente,

³⁹ Vítor Pavão dos Santos, Amália. *Uma Biografia*. Lisboa, contexto, 1987.

não a quis preencher. O Zé Carlos preencheu. Não sei se foi aceite ou não. É aí que a nossa relação começa a esfriar. Mas ainda trabalhámos juntos uns tempos. Ele ainda escreve umas poesias de cariz mais popular para músicas do cancionero tradicional, para o LP ‘Cantigas do meu país’, também com direcção musical do Jorge Palma e editado pela nossa editora, Discófilo, da qual tínhamos oferecido, como prenda de natal, uma quota ao Zé Carlos. Quando mudei para a Polygram, em 76, o primeiro *single* que gravei ainda foi com textos dele: ‘O menino’ e, no lado B, ‘Um grande amor’, com músicas do Tozé Brito.”⁴⁰

Surpreendentemente ou talvez não, durante o PREC e depois dele, o José Carlos manteve a mesma postura elitista do seu modo de vida: sapatos de marca italiana, camisa e fatos de seda, a ponto de um dia ter sido interpelado por um camarada de partido que lhe reprovava o traje e a sua casa burguesa e a quem terá respondido que “o meu comunismo vem-me por via Czarista”!⁴¹

Certa vez, Fernanda de Castro questionou-o sobre a sua razão de ser comunista. A resposta pronta teve como contraponto da escritora que o que ele tinha era um fundo cristão e que aquele “comunismo” já tinha uma idade de dois mil anos e chamava-se cristianismo...

De facto, apesar do *show off*, da militância e das suas proclamações veementes, José Carlos não esconde, na sua poesia, nas suas letras de canções e nos seus gestos de solidariedade para com o próximo, um sentido espiritual na concepção, e de amor na concretização, de que nunca se afastou – ou de que nunca se quis separar.

Num dos últimos sonetos que escreveu, “Poesia-Orgasmo”, há um verso revelador: “que transporte do humano ao infinito”, e também no “Soneto de Inês” há “amor que torna os homens imortais”⁴². Ora, o infinito e a imortalidade escapam ao cânone do materialismo dialéctico marxista.

⁴⁰ O testemunho de **Tonicha** foi feito por escrito e foi-me enviado em 12 de Setembro de 2010. Ainda acrescenta alguns dados interessantes: “Pouco tempo depois, por acaso, vi, na RTP um programa do Joaquim Letria e ouvi também uma entrevista na rádio dada pelo Zé Carlos. No programa do Letria, aparece o Zé Carlos para ser entrevistado. Assim que ele aparece, eu digo para o meu marido: “já está bêbedo”. Nas duas entrevistas perguntaram-lhe o que se tinha passado entre nós, que as pessoas perguntavam por que é que a Tonicha se tinha afastado. No programa do Letria o Zé Carlos fez a referência, muito desagradável, à minha falta de consciência política. Numa das entrevistas o Zé Carlos afirma que a Tonicha tinha traído a esquerda portuguesa. Foi o ponto final na nossa relação. Quando ele tinha de dar a cara por assuntos mais sérios, tinha de beber. A partir daí nunca mais mantivemos contacto. À excepção de um encontro, numa noite, em que eu estava com o meu marido no João Sebastião Bar, em Lisboa. O Zé Carlos aparece, dirige-se a mim e pede-me para eu ir ao seu aniversário, que isso lhe dava uma grande alegria. O aniversário era daí a uns dias. Comprei-lhe uma lembrança, fui a casa dele. A porta estava entreaberta, entrei e olho para a sala, à direita do corredor. Vejo muito fumo, muita gente de boina à Che Guevara e a sala estava muito escura. Pensei que aquilo mais parecia uma conspiração política. Não entrei na sala, dirigi-me ao quarto dele e coloquei a lembrança em cima da mesinha de cabeceira. E saí.”

⁴¹ Este episódio é referido com o mesmo sentido mas contado de maneira um pouco diferente por **Benfeita**, obra citada, pág. 114.

⁴² Vide **VIII sonetos**, in **Obra Poética**, já citada.

6 - Uma forma de fim

José Carlos Ary dos Santos nasceu em Dezembro e morreu em Janeiro. Foi como se tivesse escolhido um ano velho para aparecer e um ano novo para desaparecer.⁴³ “Escolhido” está mal dito. Porque o José Carlos raramente terá escolhido fosse o que fosse de decisivo ao longo da sua vida. Alguma vez os poetas escolhem seja o que for? Não são, antes, eles os escolhidos pela vida, pela sorte, pelas musas, pelo génio, para nos verter em palavras traduzidas o que a nossa vida nos põe à frente e nós, tantas vezes, não vemos?

Não houve inocência na vida do José Carlos. Nem houve inocentes na vida do José Carlos. Parece-me que esta poderá ser a característica mais marcante que fica deste esboço sobre o poeta e o homem, poder haver um outro olhar sobre a vida de José Carlos Ary dos Santos que nos permita ver as outras faces do poeta. Como se pudesse ter havido um fenómeno de contágio de uma não-inocência. Ele, aliás, convidou a isso com o célebre “falem de mim, bem ou mal, mas falem!” repetidas vezes proferido. Não admitia uma atitude neutra, uma atitude tolerante.

Este estado de espírito fê-lo antecipar a ideia e a encenação da sua morte. Morte, aqui, em sentido literal, com toda a coreografia imaginada e desejada como algo de fantástico e teatral. Chegou a confidenciar a ideia de que o seu enterro fosse marcante pelo espectacular. E a tecer o raciocínio de que só duas instituições estariam capazes de lhe fazer um enterro grandioso, montado à sua altura: a Igreja Católica e o Partido Comunista. Como a Igreja Católica estava fora de questão, restava-lhe o Partido Comunista. O que veio a acontecer.

O seu corpo esteve na Sociedade Portuguesa de Autores onde recebeu as homenagens, em caixão fechado sobre o qual se estendia uma bandeira vermelha com foice e martelo. E foi acompanhado até ao cemitério por uma multidão de gente.

O fim da sua vida não chegou serenamente com uma velhice madura mas de modo súbito e com a mesma violência com que ele passou pela vida — a começar pelas violências sobre si próprio. Apagou-se como um fogo intenso ao qual falta o combustível. Mas algumas atitudes e frases, alguns versos e gestos de quem está para abandonar um palco, fazem pensar (ou, pelo menos, deixam espaço para isso) que pela Rua da Saudade, por aquele corpo que foi perdendo o vigor e definhando num curto período, passava uma aragem de verdadeira saudade da inocência perdida.

Quando?

É uma pena não ter ficado terminada, ou em vias disso, a autobiografia romanceada em que trabalhava, *Da Estrada da Luz à Rua da Saudade*. A morte que se lhe fizera anunciar como uma presença solitária num período em que alguns dos seus mais chegados o abandonavam, não lhe deu tempo a concluir os projectos que já sabia serem os últimos. Contudo, ironia de poeta, havia de morrer precisamente nessa Rua

⁴³ Baptista Bastos escreveu num artigo do Diário Popular (19 de Janeiro de 1984): “Não há memória de o Ary vez alguma ter parado. A não ser agora: por motivos de força maior.”

da Saudade a viver da saudade. Forma de morrer tão portuguesa!

E não de uma saudade qualquer. Nem da saudade da cidade que amava, nem saudade do país que tratava com uma certa distância: “Será possível que depois de Abril/ ainda adormecemos acordados/ neste país-raiz de sofrimento?”⁴⁴. Não.

A sua vida acaba depois de voltar à infância, com muitas saudades da infância, talvez um último vislumbre de um retorno: “Tenho tantas saudades, minha mãe!”⁴⁵.

Pois tinha.

⁴⁴ Insónia, in **VIII sonetos**, in **Obra Poética**, já citada.

⁴⁵ José Carlos Ary dos Santos, Infância, **VIII sonetos**, in **Obra Poética**. Edições Avante!, 1994

Na minha terra quando se referem a uma pessoa inteligente, dizem:
«aquele até parece que bebe azeite...»

Produtos do olival — do sabor das paisagens olivícolas à eterna mania das azeitonas*

António Manuel Monteiro

II

Também se diz na minha terra:
“De noite à candeia, até a burra parece donzela.”

Este meu segundo consolo olivícola bem poderia ter sido alimentado à luz de uma candeia, na torcida de um simples pavio. Não o foi, garanto-vos. Mas, sim, no sossego de umas dezenas de watts e no fresco eléctrico de uns tantos amperes. Naturalmente, porque já sou do tempo dos últimos candeeiros a petróleo, da incandescência das lâmpadas de Edson e dos petromax das festas e das feiras, ainda do tempo de alguns candeios lagareiros. Porém, quantos outros consolos o não terão sido?

Infelizmente, há *históricas coisas* para as quais não temos nada que nos ajudem a afirmar, convictamente, da sua real existência, nem um mero registo de boca em boca; no entanto, tal como acredito que o corpo do poltriqueiro Zampanò fosse ungido de um razoável azeite para suportar o atado das correntes ou que as armas do pelotão de fuzilamento da intrigante Mata Hari beneficiassem dos favores do azeite na necessária lubrificação de manutenção, também quero crer que a provável educação coimbrã de Camões, o galanteio à jovem Catarina de Athayde e a intriga da beatice na corte de D. João III, ou o apelo às Ninfas do Tejo para o inspirar em tantas redondilhas trovadorescas, tivesse tido a iluminação e os consolos do azeite. Deve ter morto sobre a sua luz o fogo que nele ardia.

* Conclusão do artigo iniciado no n.º 53 desta Revista.

É precisamente neste período quinhentista, do canto camoniano ao heroísmo colectivo do povo português, que o azeite das azeitonas atinge a dimensão e o pleno dos seus usos – de impermeabilizante para tecidos e medicamento imprescindível nas viagens das descobertas à satisfação de um acréscimo à luz solar e ao rutilar das chaminés. É também esta, a época dos disparates do extremismo católico que quis remeter este prazer pelo azeite para condutas heréticas e práticas plebeias.

Isso de azeite ser coisa de mouros e judeus não teve aceitação na maioria da nossa população rural, nem mesmo junto de algum alto clérigo, que chegava mesmo a acreditar que o consumo de manteiga estimulava o aparecimento da lepra, preferindo os atributos curandeiros do azeite. Como sempre, à ignorância e à brutalidade humana haveria de se sobrepor a inteligência da natureza.

Mesmo assim, o seu consumo aumentou significativamente, principalmente no sentido dos préstimos à iluminação doméstica e estalajadeira, tornando-se num dos primeiros produtos exportados por Portugal.

Na regência do Cardeal e no início do malfadado domínio filipino, até à recessão económica consequente desse domínio e do desvario absurdo da famosa «Armada Invencível» que haveria de facilitar as investidas às costas portuguesas, afectando a produção de azeite e criando dificuldades na sua comercialização, entre tantas outras aflições, exportava-se, então, uma boa parte do azeite português, para a Flandres, Alemanha, Castela, Leão, Galiza, Índia e Brasil. Também nestas regiões, os principais fins do azeite eram a iluminação e os gastos militares.

Entende-se, por isso, que a grande maioria das terras arroteadas, nestes tempos, fossem destinadas ao olival e à vinha, quer pelos proveitos significativos na bolsa do agricultor e do comerciante quer pelas tais necessidades plebeias. Aliás, quando se consultam documentos da época, com referências oleícolas, damos logo conta de inúmeras plantações feitas por todo o país rural, por onde o frio e a humidade excessiva não atormentassem o destino do fruto, às vezes, relativas às primeiras oliveiras plantadas em determinado local.

Barros, João de (1505? — 1553?) — Escritor, moralista e geógrafo, na sua “*Geografia d’Entre Douro e Minho e Trallosmontes*” (Colecção dos Manuscritos Inéditos. Vol.5. Porto: Biblioteca Municipal do Porto, 1919), escrita por volta de 1549, entre os vários apontamentos sobre a região transmontana, diz a propósito de Mirandela: «*muito pouco tempo há que ali se plantaram as primeiras oliveiras, e agora há muito azeite na terra*»; sobre Freixo de Espada à Cinta escreve que é «*terra de muito pão e bom vinho e muitas oliveiras, de que colhem azeite*». João de Barros faz-nos crer que as primeiras oliveiras plantadas nas baixas de Mirandela (Carvalhais, Vale Pereiro, Vale Madeiro, Frechas...) e Freixo de Espada à Cinta (Carril, Vale de Igreja...) datam do fim do séc. XV/princípio do séc. XVI.

Faria, Manuel Severim de (1583-1655) – Chantre da Sé de Évora (1609) diz, numa das suas viagens a Trás-os-Montes (p. 111), referindo-se ao Vale da Veiga (Vila Nova de Foz Côa): «*os olivais todavia são modernos porque de vinte anos a esta parte se*

começaram a plantar, que até então se não beneficiavam tais árvores neste território, porém é o terreno tão cansável delas que em nenhuma parte se vêm mais viçosas e crescidas»; já, na p. 120, na viagem de regresso a Évora, refere que a encosta para Vila Nova de Foz Côa se encontrava «cultivada de vinhataria excelente e de muitas figueiras e olivedos de que se colhe muito fruto». (Serrão, Joaquim Verrissimo — Viagens em Portugal de M.S. de Faria, 1604 – 1609 – 1625. Lisboa, 1974).

Embora os primeiros vestígios da presença da oliveira — zambujeiro no que é hoje o território português, incluindo na região transmontana, datem da Idade do Bronze (II milénio a.C.), foi neste período, também coincidente com o início da denominada “Pequena Idade do Gelo” (séc. XVI/XVII), que se verificou a generalização do cultivo da oliveira e do azeite a todo o país com características climáticas favoráveis para a cultura. E, o seu destino prioritário foi sempre a iluminação, só depois a alimentação.

Usar óleos como combustíveis era uma prática normal em todas as civilizações, desde os óleos de gorduras animais dos povos do norte da Europa até ao óleo (“azeite”) de andiroba que os portugueses foram encontrar nos hábitos milenares dos índios da Amazônia.

O mito do azeite na iluminação, tal como todas as outras possíveis utilizações, está muito bem retratado na história e nas estórias do Antigo Egipto... *a plantação de oliveiras em Heliópolis deve-se a Ramsés III e com o azeite obtido acendiam-se as lâmpadas de alabastro que iluminavam, permanentemente, o templo de Rá, a divindade do Sol* (trata-se da mais antiga referência documental ao azeite, inscrita num papiro egípcio de séc. XII a.C.) ... nos achados arqueológicos das ruínas de Knossos que revelam a presença de vários sistemas de extracção de azeite para a consagração e iluminação nas cerimónias religiosas... nas inúmeras referências bíblicas... *“E me disse: Que vês? E eu disse: Olho, e eis um castiçal todo de ouro, e um vaso de azeite no cimo, com as suas sete lâmpadas; e cada lâmpada posta no cimo tinha sete canudos. E por cima dele, duas oliveiras, uma à direita do vaso de azeite, e outra à sua esquerda”* (Zc 4.2,3) ... *“Tu pois ordenarás aos filhos de Israel que tragam azeite puro de oliveiras, batido para o candeieiro, para fazer arder as lâmpadas continuamente* (Êxodo 27,20)... na “Parábola das Dez Virgens” (Mt. 25:1-13) ... *a parábola da responsabilidade e da bem-aventurança representada no azeite para as lâmpadas das bodas*... no Corão quando se refere ao óleo que da azeitona se extrai para ser transformado em luz de candeia... *“que parece um astro rutilante que se acende graças a uma árvore bendita, uma oliveira, não oriental nem ocidental, cujo azeite quase reluz ainda que não lhe toque o fogo. Luz de luz”*. (24^a sura, versículo 35) ”... nos ensinamentos deixados pelo Príncipe Siddharta Gautama (o Buda histórico), que terá vivido entre o séc. VI e o séc. V a.C., onde, no Sutra da extinção da lei, referia: *“quando a Lei de Buda se extinguir, ela será semelhante à luz de uma lâmpada de azeite que ganha um brilho repentino pouco antes do combustível se extinguir”*... nos conselhos de Dvora, uma das sete profetisas cujas profecias estão registadas na Torá, ao esposo Lapidoth, para fornecer grandes pavios e azeite para as lamparinas do santuário de Shiloh porque

queimavam como tochas... na festa judaica de Hanukkah que celebra a purificação do Templo de Jerusalém depois da profanação selêucida... *“conta-se numa das lendas sobre a origem desta Festa das Luzes, que em memória do achado de um pote de azeite que serviu para manter a chama sagrada do Templo, durando oito dias, os judeus passaram a celebrar este acontecimento, acendendo anualmente (segundo a calendário lunar), em cada um dos oito dias, uma lamparina do candelabro de Hanukkah (e mais uma que é acesa todos os dias)”* ... na presença de ânforas de azeite bético em sítios britânicos da Idade do Ferro, mesmo antes da conquista romana, para consumo militar e para a iluminação... na história das “luminárias” cristãs... *usadas no início do cristianismo, nas reuniões secretas e nocturnas das catacumbas e cavernas; eram instrumentos pessoais de iluminação e de segurança, por quase não fazerem fumaça e o perfume do azeite camuflar os odores da queima*... na fabulosa indústria da olaria grega, romana, genovesa, tunisina, de lucernas, lanternas e lamparinas, convertidas em autênticas peças de arte de grande beleza... das lucernas paleocristãs dos séculos V e VI às lucernas *in argento* do Santo Pontifício, no séc. XVIII/XIX, que chegavam a ter um metro de altura e a pesar mais de dois quilos... nas inúmeras referências à iluminação mineira... nas insuficiências de cera para alumiar o Apostolo Santiago, que faria com que o Arcebispo Diogo de Gelmirez conseguisse, do rei D. Afonso VII, a doação de uma propriedade em *Talavera* (Galiza) a fim de ter azeite suficiente para a iluminação invernal do Templo... na Bula de Canonização de Santa Clara de Assis, em 1255, que conseguiu, por dom da liberalidade divina, o azeite necessário para a iluminação do convento... nas várias lendas de Nossa Senhora da Candelária, das Candeias ou da Luz... na iluminação dos teatros da renascença através de lampiões de azeite, rapidamente abandonados por suarem os tectos e pingarem gotas de azeite na cabeça dos artistas e do público... nos faróis *sentinelas* que escoltavam a navegação nocturna ou em dias de nevoeiro...

No final do séc. XVIII/início do séc. XIX, até à chegada das lamparinas a gás, em toda a Europa, as únicas fontes de iluminação eram a luz da fogueira e do fogo da chaminé, tochas e archotes, velas de cera ou sebo, candeias, lamparinas e lampiões de azeite ou querosene...

A grandeza iluminante do azeite está bem reflectida nos mimos que os pais do pai da psicanálise, Sigmund Freud, lhe davam em relação aos outros sete filhos, quando a ele lhe proporcionavam o luxo de uma iluminação com lâmpadas de azeite e não a proveniente das velas como aos outros, mais própria para o estudo e para o encorajamento às suas capacidades intelectuais.

Entre tantos relatos acerca do azeite combustível, recordo ainda a leitura de um artigo de Trotski, a propósito do retrato de Lenine feito por Máximo Gorki, quando este insinua que o epíteto de «justo» sobreposto ao líder da revolução bolchevista *“tinha sido emprestado pela Igreja, pela linguagem dos sectários religiosos, cheirando a carisma e ao azeite das lâmpadas sagradas”*. A associação do azeite à iluminação dos templos e respectiva sacralização foi sempre uma constante, até aos olhos do ateísmo...

Azeite “do Santíssimo” — assim denominado o azeite proveniente das «Oliveiras

do Santíssimo» — da variedade “lentisca” na Terra Quente Transmontana, ou das “cerieiras” no Douro Sul. [...] Dizia-se que aquele azeite queimava e cheirava tão bem, por isso era o melhor para alumiar o Santíssimo e a Sagrada Família — naquelas caixinhas de cerejeira, de santas imagens, que todas as noites viajavam de casa em casa, em perpétuas voltas pelas nas nossas vilas e aldeias.

A combustão do azeite até para a medição do correr do tempo serviu! Por exemplo, na moda bem burguesa dos «relógios de azeite, lâmpadas-relógios ou *silenciosos* de azeite», nos séculos XVII e XVIII, em toda a Europa, mais especificamente no norte da Alemanha, antes do aparecimento dos primeiros relógios mecânicos e já no desuso dos relógios de velas e de areia.

Eram constituídos de uma lamparina de estanho com um reservatório de vidro, cristal ou de porcelana translúcida, no qual se colocava o azeite; ao acender-se, a lamparina, o nível de azeite ia diminuindo de forma contínua e regularmente, assinalando as horas numa escala numerada inscrita na parte externa do depósito (do azeiteiro) e que ia, geralmente, das oito horas da noite às sete da manhã — do pôr ao nascer do sol.

Em Portugal, principalmente no norte do país, e na Galiza, o prestígio do azeite repercutiu-se, essencialmente, no plano espiritual e religioso — na unção, consagração e iluminação dos templos. Aliás, era óbvio que após a proclamação, em 589, pelo rei Recaredo, do catolicismo como religião oficial do reino (ibérico) visigótico, a invasão muçulmana do séc. VIII, as posteriores cruzadas para a Terra Santa e a reconquista cristã dos séculos XI/XII e XIII, o legado da cultura hebraica... em parte coincidente com o chamado “Período de Aquecimento Medieval” (do séc. IX ao séc. XII) que permitiu a dinamização de culturas mais difundidas e adaptadas ao mediterrâneo oriental... se visse no azeite as vantagens sacras e, também, alimentares que esses povos tanto lhe admiravam. É também normal que em redor dos “Caminhos de Santiago”, autênticas rotas de desenvolvimento agro-económico, do séc. XI ao séc. XIV, se tenha estabelecido uma multiplicidade de capelas, igrejas e santuários de culto, uma significativa indústria de apoio hoteleiro, que muito se valiam dos benefícios do azeite quer nas confecções alimentares, principalmente na doçaria de longa duração (biscoitos romeiros, a exemplo dos “bolos de Escalhão”), nas mortificações de algumas carnes, e como medicamento, quer na iluminação dos templos e dos espaços estalajadeiros.

O azeite da primeira prensada, uma espécie de “flor de azeite”, era para uso nos Templos e na adoração do Senhor e o da segunda prensada para a iluminação, alimentação e medicamento; a última prensada e os restos das tulhas tinham sempre o destino saponário e a lubrificação de armas e outros instrumentos utilitários.

Nesta perspectiva de religiosidade, a primeira referência conhecida do *azeite iluminador*, no território português, vem do séc. X e da lenda do culto a Nossa Senhora de Oliveira, em Guimarães, e, já no séc. XII, de um «decreto» do arcebispo de Braga, ao premiar o enraizamento de estacas de oliveira, naturalmente para a obtenção de

olivais e respectiva produção de azeite para fazer face aos grandes gastos da iluminação invernal dos templos religiosos.

Por esta altura, ainda associada à ideologia da Reconquista Cristã, também por cá, o culto da oliveira atingiu formas de elevação mística que lendas e romances populares haveriam de imortalizar. Desde as lendas toponímicas de algumas vilas, aldeias e lugares do centro e norte de Portugal, erradamente associadas à cultura da oliveira por confusão e afinidade sónica com o termo *ulveira* — vegetação rasteira, própria de terrenos alagadiços, ou terra funda de lameiro — até às rezas para afastar os “maus-olhados”.

Ainda hoje, em muitas das nossas aldeias, há quem acredite no poder da luz de três gotas de azeite vertidas da «lâmparina do Santíssimo» sobre as brasas de um fogareiro para aferir da fidelidade de um marido *mais viajado*; e, estes, para impedirem o sucesso da prova, tinham o cuidado de misturarem todas as noites três gotas de manteiga derretida no milagroso azeite da lâmparina.

Acreditava-se, também, e porque não manter esse mito, que o «Tríptico da Natividade» — peça de referência da ourivesaria portuguesa dos finais do séc. XIV/início do séc. XV — tenha sido oferecido em cumprimento de um voto a Nossa Senhora de Oliveira pelo Mestre de Avis, pela grande vitória na batalha de Aljubarrota!

[...] A partir desta data, a fama e o nome de N^a Sra. da Oliveira, Santa Maria dos Olivais e, logo a seguir, Santo António dos Olivais, espalhou-se a todo o território de domínio português, mesmo em locais onde a oliveira não existia ou não teria a possibilidade de vegetar azeites; às vezes, substituindo-se mesmo ao prestígio já alcançado pela padroeira das Ilhas Canárias — Nossa Senhora da Candelária (1400/1401), elevada a Santa protectora das luzes e das candeias e, posteriormente, também das oliveiras.

Candelária: festa religiosa, celebrada a 2 de Fevereiro, em que a Igreja Católica comemora a purificação da Virgem Maria, por ocasião da apresentação de Jesus no Templo e na qual tem lugar uma procissão de velas ou de candeias (“festa das candeias”) [...]

Perante esta carga mítica e sacramental que a oliveira e o azeite detinham, não é por isso de surpreender que tenham sido as nossas principais ordens religiosas a liderarem o processo de expansão da olivicultura portuguesa!

Sem dúvidas, até meados do séc. XIX, em Portugal e no resto da Europa, a iluminação dos templos religiosos, doméstica, mineira, pública, nos navios, naus e caravelas que cruzaram os oceanos das descobertas e da expansão, dos faróis ou dos farolins, era ainda prioritariamente à base de azeite. Até Macau, bem longe dos domínios olivícolas mediterrânicos, nestes tempos, tinha um serviço público de iluminação azeitada.

Dizia-se, talvez, por todos estes factos que “*o azeite é para todos, na candeia do pobre e na mesa do camponês, no candelabro do rico e no banquete do burguês*”.

E as necessidades deste combustível eram, naturalmente, elevadas, muito

elevadas. Senão, imagine-se os gastos azeiteiros dos dezasseis candeeiros do Farol do Cabo de São Vicente, mandado construir por D. Maria II, espevitados quatro vezes durante a noite, e de todos aqueles que o alvará pombalino de 1758 fez com que se construíssem, assim como outros... da iluminação urbana no Chiado lisboeta (1780) (foi a primeira experiência de iluminação urbana com lamparinas de azeite, a iluminação a gás só aparece em 1836 e a eléctrica, em 1903), Guimarães (1844), Funchal (1846), com lamparinas e candeeiros de azeite... dos teatros do fim do séc. XVIII já dotados com os famosos lampiões de Aimé Argand... da iluminação das repartições públicas, obrigatoriamente procedente da luz do azeite...

Imagine-se a quantidade de lamparinas suspensas nas naves das Igrejas e as inúmeras promessas de manter acesa a lâmpada de azeite junto dos altares da devoção, moda do séc. XVIII até à banalização do actual comércio das velas de cera.

O século XVIII foi, efectivamente, o século das luzes, o momento em que se desenvolveu uma visão científica do mundo; e, antes do «século do povo», o século XIX não deixou de ser o «século das indústrias das revoluções», também, o princípio do fim do azeite na iluminação.

Na iluminação pública, por exemplo, o gás só começa a ser utilizado em 1807 (Londres), 1819 (Paris), 1836 (Lisboa), 1854 (Rio de Janeiro), 1855 (Porto), e na iluminação doméstica, só a partir de 1840 (na Europa) e depois da guerra civil nos EUA. Em 1879, Edson fabrica a primeira lâmpada de incandescência com filamentos de carbono. E, Vila Real foi a primeira cidade do país a receber energia eléctrica de uma barragem, decorria o ano de 1894.

Para desafiar a saudade da luz do azeite, *mesmo que à noite a burra pareça donzela*, convido-vos a procurar na arte da latoaria popular as tradicionais candeias e a testar-lhe as razões do consolo daquela luz de outrora; assistir à “Procissão dos Penitentes” (Paul/Covilhã), na sexta-feira da Quaresma, em que à frente vão três penitentes: o do centro transporta um crucifixo e os laterais transportam candeias de azeite para a única iluminação permitida *nessa noite de dor*, representando uma prece dirigida a Deus nos tempos da Peste Negra... Planear uma visita ao Farol da Fortaleza de S. Julião da Barra cuja torre faroleira quando foi restaurada e acrescentada “em trinta palmos”, no séc. XVIII, entrou em funcionamento com uma pequena fonte luminosa de uma só chama alimentada a azeite e protegida por uma lanterna em pedra com vãos para passagem da luz...

É pena que o primeiro farol português, o da Senhora da Luz, edificado em 1761, a norte da barra do rio Douro, já não exista para orientar a navegação marítima com aqueles candeeiros de dupla corrente de ar alimentados por torcidas chatas de azeite...

... Ao “Museu Nacional dos Coches” para prezar a simbólica colecção de acessórios das viaturas da época (séc. XIX) — os lampiões de azeite, levados de correria e na mão dos lacaios de acompanhamento às viaturas da Casa Real, de um ou dois lumes, com globos de vidro encimados por coroa real e haste de madeira... ao “Museu Monográfico de Conímbriga” para se entender um pouco mais a história

das lucernas da época romana e visigoda e daqueles instrumentos metálicos de ponta revirada que terão servido para atizar ou extinguir a chama... ou ao “Museu — Centro de Estudos — da Lucerna”, em Castro Verde, que integra a maior colecção de *lucernae* romanas do país encontradas na chamada “vala das lucernas”. Porque não a procurar o entendimento das quatro lucernas no “Brasão de Armas do Instituto da Defesa Nacional”? E, apenas de duas, nas “Armas do Exército Português”?

Efectivamente, acredito que a oliveira cultivada se expandiu, no seu segundo período de desenvolvimento, por aqui e por muitas outras terras, a partir dos passais das igrejas, santuários e conventos, na direcção do consolo da luz e do domínio das trevas... Para o entendimento da história da expansão olivícola e da iluminação, não é de desmerecer nem de ignorar a presença constante, e desde há longos anos, desta árvore nos adros e terreiros de tantos templos religiosos, do recinto da Igreja Paroquial de S. Vicente de Vinhas (um dos mais belos exemplares barrocos do Nordeste Transmontano) aos socacos escarpados do rio Bibei, arredores do Santuário de Nuestra Señora de Las Ermitãs (O Bolo/Ourense), onde eram cultivadas e acarinhadas para se poder substituir os outros combustíveis de iluminação pelo azeite de referências sagradas; este era bem mais conveniente do que o sebo (*pagão*) de origem animal.

Também, e durante largos séculos, estou crente que a iluminação caseira foi feita com lucernas, lamparinas, lanternas, candelabros, lampiões, candis, candeias, candiolas, candeieiros, alentenais e candeios... de azeite... de barro, ferro, bronze, cobre, vidro, cristal ou latão... ou com velas de sebo e cera, invenção do povo fenício, e que tanto rivalizaram com a luminosidade do azeite.

Candeias de velório — Pequenas candeias de azeite que se levavam para os velórios, principalmente pelas *carpideiras* (as “*choradeiras profissionais*”). Algumas tinham dimensões sucessivamente mais reduzidas, que lhe permitiam funcionar segundo um sistema de encaixe. Deste modo o azeite que pingava de uma candeia caía na outra, nada se desperdiçando. Por outro lado, quando nos velórios “havia miséria de pessoas”, cada candeia era desdobrada em duas, dando logo a ilusão de haver mais gente na sala.

O número de luzes acesas também nunca podia ser par, pelo que quando havia, por exemplo meia dúzia de pessoas na sala de velório, uma das candeias era logo desdobrada em duas, de modo a haver sete luzes acesas.

Mal se constasse que alguém tinha falecido e o sino da igreja o anunciasse, levavam a casa do defunto uma candeia cheia de azeite, que ficava a arder até aos primeiros dias (os dias de rezas e cerimónias pela alma do defunto) que se seguiam ao funeral. As candeias normais ou de “velório” (*de*) penduravam-se nas paredes da *sala de choro*, enquanto as velas de cera eram colocadas à volta da mesa do defunto.

O rutilante da luz do azeite fez, com certeza, sonhar muitas paixões ou prantear muitas mágoas, como estas...

III

“Lembra-te de que a oliveira, essa, não esquece nada”.

Provérbio iraniano

Na minha terra, contaram-me esta... *“Num pote de barro, coloca-se uma boa quantidade de talco (pó de talco), folhas de oliveira maceradas em azeite e as pétalas das flores do ramo de uma (bela) noiva. Guarda-se a poção durante sete dias e usa-se, esfregando o corpo, dos seios até às portas do paraíso, apenas quando fisgar o pretendido namorado, pedindo ajuda, em oração, aos anjos do amor ou a Santo António. Mas se o rapaz for demasiado tímido, terá que se perfumar o ambiente do encontro com uma infusão fria, em azeite virgem, de sumidades de alecrim e milfuradas (o óleo de S. João) ”.*

Será, será mesmo, que a beleza não é feiticeira? E o azeite, a tal poção mágica?

Na imprensa em geral e revistas da especialidade, assiste-se hoje a pomposas manchetes de «indústrias de cosméticos redescobrem o azeite», «azeite – a nova estrela da cosmética», «com o azeite, o seu corpo vai sentir a diferença», «o azeite na beleza», «peles bonitas com azeite» ... Mas, há mais de 5 mil anos que a excepcionalidade das mulheres egípcias descobriu os efeitos do azeite para a pele, o utilizou como amolecedor, e a partir daí, criou as bases do futuro sabonete, misturando azeite, essências e cinzas. Aproveitou-o para macerar ervas aromáticas e deixou-nos a base dos óleos de massagens e dos perfumes de ambiente! Ou que, segundo a rainha Shesh, mãe do faraó Têti, fosse usado para infusões, a quente, «com patas de lebrê, caroços de tâmara e cascos de burro», no tratamento da calvície, e «com sangue de boi negro», para escurecer os cabelos grisalhos. É provável, muito provável, que a bela Merichane (a alcunha, da inveja helénica, dada à daimosa Cleópatra), ao massajar as pestanas com gotas de azeite antes de se deitar e ao acordar as sentisse com aspecto muito mais forte e mais belas, tenha inspirado o perfumista Eugène Rimmel na descoberta do rímel!

Da utilização permanente para iluminar o templo de Ra, a divindade do Sol, à conservação das múmias no momento do embalsamo com azeite perfumado e adornadas com grinaldas de ramos de oliveira, a sabedoria dos egípcios, mais do que nenhum outro povo, haveria de remeter estas dádivas da natureza — a oliveira e o azeite — para a plenitude do uso e das simbologias.

Os vizinhos gregos, tão dados à cultura dos prazeres da juventude e à filosofia da beleza, também o usaram para aumentar a virilidade guerreira, desportiva e sensual. E, no tempo da «mais bela das mulheres», Helena de Tróia, filha de Zeus e da mortal Leda, os únicos perfumes presentes na higiene corporal eram de azeites aromatizados, de rosas ou ambrosíacos. Por sua vez, e desde sempre, as mulheres cretenses fazem por aplicar um preparado resultante da moenda dos caroços de azeitona nas zonas

do corpo mais secas (pés, joelhos e cotovelos) para ajudar na eliminação das células mortas, tornando a pele mais suave, facilitando a sua hidratação... Legaram-nos um dos primeiros esfoliantes naturais!

Pelos vistos, Cláudio Galeno (129-199 d.C.) (cerca de cem anos antes, já Estrabão, ao referir-se à província hispânica da Turdetânia, dizia que o seu azeite era o melhor para o fabrico de perfumes), médico-chefe da escola de gladiadores de Pérgamo e mais tarde do imperador Marco Aurélio, terá criado o primeiro creme hidratante da História ao misturar azeite, água e cera das abelhas para dar mais elasticidade à pele dos seus lutadores e embelezar muitos rostos femininos. Ainda hoje, na cidade turca de Edirne, permanece a tradição de uma variante de luta livre em que o corpo musculado do lutador é massajado com uma loção de azeite, bem semelhante à do médico Galeno.

Aníbal, o general cartaginês que sabiamente acreditava nas qualidades protectoras do azeite, ordenou aos seus soldados que com ele se untassem para a difícil travessia dos Alpes a fim de se protegerem contra o frio. Tal era a sua crença nos méritos desta *guerreira do tempo* e da magia do seu óleo que, depois de vencido na batalha de Zama e nomeado primeiro magistrado de Cartago, instigou os veteranos das suas guerras a dedicarem-se à olivicultura e à arte do fabrico de azeite. Eram tempos de paz e fecundidade, simbolizados na plenitude da oliveira.

Os romanos, amantes e dinamizadores da actividade termal, dos banhos relaxantes e dos vapores inalados, dos prodígios da *dolce vita*, admiravam também as massagens rejuvenescedoras com azeites aromatizados de ervas silvestres; aliás, onde existisse um complexo termal, sempre que possível, instalavam um lagar de azeite.

O sabão, outro elemento iconográfico da cosmética e da higiene, inventado pelos fenícios (sabão pastoso de argila com calcário), (ou terá sido pelas mulheres do Monte Sapo, perto de Roma, quando atestaram que as gorduras dos animais imolados pelo fogo, e misturadas com as cinzas da madeira do altar do sacrifício, serviam para lavar as roupas?), aperfeiçoado pelos árabes (sabão sólido) após a descoberta do processo de saponificação, no séc. XIII, e logo melhorado pelos andaluzes ao juntarem-lhe azeite, teve no séc. XV e XVI a sua grande expansão comercial com especial relevo nas regiões de Marselha e Savona. Enquanto de Savona apenas recordo uns pequenos sabões aromatizados; de Marselha, anoto que 72% da base do mais famoso sabonete do mundo é de azeite.

Até o americano Charles White, no início do séc. XX, reconheceu o valor terapêutico e cosmético do azeite, tratando as suas pacientes com acne com um sabão fino — o sabão *Ivory* ou «castile», feito de azeite e soda cáustica.

Assim, historicamente, o azeite... com excepção do período compreendido entre finais do séc. XV e meados do séc. XVI, época coincidente com a torpeza dos excessos do catolicismo (Santa Inquisição), em que o azeite era considerado como uma gordura plebeia e herética, consumida unicamente por mouros e judeus (até para o azeite, os tempos foram negros e brutos) ... além de acender lampiões, candeias, lucernas ou lamparinas, servir de unguento e bálsamo para atletas e de óleo santo a

moribundos, proteger as feridas da guerra, lubrificar armas, maquinaria e apetrechos domésticos, conservar corpos e produtos alimentares, curar males e maus olhados... além de ser o alimento mais funcional nas mesas de quem busca a beleza da saúde, foi também o melhor hidratante natural, prática agora renascida apenas com toques de modernidade.

Até a azeitona negra, nesses tempos, substituíra a *bayer* aspirina no aliviar das enxaquecas, pois tem o mesmo elemento básico, o ácido acetilsalicílico, um analgésico.

Não se julgue, porém, que nas nossas aldeias e vilas mais rurais estes saberes não fizeram parte do quotidiano popular, do boticário familiar, principalmente nas regiões de maior tradição oleícola (Douro e Terra Quente Transmontana). *Massajar a pele do rosto ressequida com uma toalha molhada em água quente embebida em azeite, lavar o cabelo e amolecer as unhas com azeite acrescido de sumo de limão ou gema de ovo (e essências perfumadas) ... deixar alguns minutos as mãos em azeite morno para amaciar a pele quando já muito seca, quer pelo frio cienteiro invernal quer nos dias quentes de verão ... bochechar com azeite para embranquecer os dentes e fortificar as gengivas... tirar a crosta láctea (a primeira caspa) com massagens de azeite aos bebés recém-nascidos... esfregar a cabeça com alcaparras esmagadas para evitar a queda de cabelo...* eram práticas usuais até à generalização dos cosméticos, de acesso facilitado. Como também era usual *juntar à água do banho uma taça de azeite misturada com outra de leite, ou untar as mãos cansadas com uma mistura de azeite, vaselina e aromas de mentol; ou então, tratar os cabelos sem vida das seguintes maneiras: «antes da lavagem normal, fazia-se uma massagem com uma mistura de três colheres sopeiras de iogurte (ou de leite gordo) e uma de azeite amornado, deixava-se agir durante cerca de uma hora, e a seguir enxaguava-se muito bem» ... «aplicava-se uma mistura com três partes de azeite e uma de mel no couro cabeludo e nos cabelos durante meia hora, em seguida procedia-se à lavagem adequada e na última água de enxaguado adicionava-se sumo de limão»...* Diziam ser os melhores tratamentos para cabelos secos e espigados. O objectivo era lubrificar as glândulas sebáceas implantadas nos folículos capilares e garantir a força e a maciez do cabelo.

Não para os cabelos, mas também dizia o nosso povo que *as folhas e as flores da hortelã (hortelã de água ou hortelã da ribeira) amassadas em azeite virgem eram excelentes para massagens, no alívio das dores reumáticas; ou que as folhas e sementes do funcho-bastardo (aneto) fervidas em azeite e postas quentes nos frínculos, «amainava as dores, ajudava a rebentá-los e recuperava a pele»...*

E quantas vezes o azeite velho era guardado para aquecer o corpo dos «frios secos» e as borras das talhas para fazer o sabão de barra, utilizado para arear (sabão+areia) painéis, tachos e frigideiras, de ferro, e esfregar os soalhos de madeira! Então, porque não o aproveitamento dos restos de azeite a recolher na hotelaria e restauração, para o fabrico de detergentes e sabões de limpeza?

Nos nossos dias, depois da ciência utilitária, e ambientalmente mais consciente, meditar sobre a intuição popular, conhecem-se agora, de forma inequívoca, as razões

porque consumir e cozinhar com azeite previne doenças coronárias, alguns tipos de cânceros, e contribui para a diminuição do mau colesterol e para o controlo de processos inflamatórios, especialmente das doenças relacionadas com stress oxidativo.

Comprovou-se ainda que temos nas nossas mãos o poder, o ambicionado poder, de lutar contra o envelhecimento, através da simplicidade da natureza, prevenindo a saúde; e, recentemente, saudou-se um novo trunfo – o poder de hidratação do azeite, sem dar sensação de oleosidade.

Efectivamente, o azeite possui vitaminas A, D, K, E, e é um poderoso antioxidante, o que faz com que ajude a proteger e a retardar o envelhecimento da pele. «O azeite leva a uma neutralização satisfatória da oxidação celular». Aliás, não é por acaso que pelas características de auto-regeneração da própria árvore, na antiguidade, a oliveira fosse considerada o símbolo da imortalidade; e pelas qualidades das suas folhas, do seu azeite ou até mesmo dos caroços esmagados pela força das prensas, se tenha revelado uma estrela da cosmética e da beleza.

As suas aplicações são inumeráveis: anti-rugas, hidrata e suaviza a pele seca, é purificador e calmante, serve para amolecer as impurezas da pele e tornar mais fácil a sua eliminação, melhora a elasticidade da pele, dá brilho ao cabelo, é perfeito para banhos relaxantes e massagens... Tendo em conta essas vantagens, não é surpresa nenhuma que algumas empresas de cosmética, as indústrias da beleza em geral, tenham lançado novos produtos com o azeite, água e caroços de azeitonas, folhas de oliveira, como ingredientes básicos, num movimento de regresso ao passado, de saudar e louvar. Para algumas destas empresas, o azeite virgem é mesmo a estrela principal; enquanto outras preferem apenas tratá-lo com coadjuvante (em cremes pós-barba, hidratantes, sabonetes, desodorizantes e até em talcos). Mas, a grande novidade dos nossos dias, são as chamadas linhas solares (leites protectores e emulsões calmantes) que lhe justificam as numerosas características protectoras, de prevenção de eritemas, pela sua acção emoliente e calmante.

Pena é que, ainda assim, poucos consumidores liguem a estas qualidades há tanto tempo realçadas pela sabedoria popular.

Registe-se ainda o sucesso de um creme multi-usos, como amaciador de peles e lábios ressequidos, loção de barbear, para cortes, queimaduras e prevenção de cicatrizes, lubrificante vaginal, etc., com origem numa receita dos antigos egípcios (kamitians) à base de azeite, cera de abelha, pólen de abelha e geleia real também do mel de abelha — o «Egyptian Magic Healing Cream». Diz-se que «a cantora Madona não sai de casa sem este creme na bolsinha dos cosméticos!» E, a mais bela mulher do planeta, a modelo checa Karolina Kurkova, pelos vistos, também «não pode viver sem ele!»

Sem dúvida: o azeite, pela sua riqueza em antioxidantes, é o produto natural mais indicado para prevenir os efeitos nocivos da idade sobre as funções cerebrais e envelhecimento dos tecidos e órgãos em geral.

A versatilidade deste líquido oleoso, em ouro virgem, é inexcedível. Até dos seus resíduos!

Nenhum outro produto se desdobra do prazer da gastronomia, ou da memória da iluminação, para a riqueza sensual dos feitiços da beleza. Ou seja: o azeite, virgem naturalmente, não é um mero produto de consumo alimentar, porque o cabelo, as unhas e a pele também são excelentes locais para verter os seus benefícios. Que fique claro!

Experimentem, então, num próximo encontro com esta *guerreira do tempo*, mirá-la e degustá-la com todos os vagares, de preferência muito bem acompanhados, e verão o efeito estonteante da virgindade do azeite... o gozo do vício das azeitonas, o sortilégio do verde sereno das folhas, a elegância da firmeza absoluta dos troncos curvados... a magia e o feitiço dos múltiplos prazeres dessa «velha donzela da natureza».

Como não fomos feitos para viver como brutos, nem somos apedeutas do efêmero, recorro novamente a sabedoria dessas mulheres helênicas, dessas *Pelagias* morenas, quando lhe louvam as qualidades de estímulo... pois então: «*come manteiga e dorme como um molengão, come azeite e vem à tardinha ter comigo*».

IV

*Quem não ama o pão, o vinho e o azeite... as mulheres e as canções...
será um estúpido toda a vida.*

Pouco me importa quem o disse, quem o cantou ou quem o escreveu, muito menos quem o sonhou. De qualquer forma, acedo e aprovo tão simpática eloquência à tríade alimentar dos povos e dos locais onde reina a inocência da oliveira; onde o sol, os prazeres da sesta e da volúpia do corpo acrescentaram, também, outros agrados não menos aprazíveis.

O autor desta crónica estória pede, então, e desde já, perdão aos comensais de circunstância pela utilização do azeite nas comidas mais sensatas e solicita a autoridade e protecção dos sábios que sabem afrouxar os cintos nas ocasiões que fazem desta prática — *não uma insólita extravagância senão a consequência de uma solene e unânime convicção*.

Aliás, o aroma dos guisados, o perfume das viandas, o pico dos caldos, o cachondo dos grelos invernais, o capricho dos assados, as birras dos estrugidos, os mimos dos grelhados, o erotismo das saladas, o brio dos molhos, a desquebra dos cachicos avinagrados, a dureza da mulherada das mezinhas ou a vaidade dos comeres mais abelhudos e das patuscadas mais folgadeiras — *não desobrigam, nem aliviam, o argumento de que comer sem azeite é comer miudinho*.

Todavia, o regresso, mais uma vez, ao passado oleícola é imperatório... Não para o percebimento de meras curiosidades históricas mas para o enquadramento cronológico e uma visão acontecida destes alimentos, mesmo que os mitos gastronómicos de outrora desvançam os intelectos temerosos ou suplantem os actuais mercantilistas de ocasião. Assim, não me escuso a referir que antepassados nossos e de outros, tão zaguchos e

arrebitados, entendessem que este cibo e alento da oliveira benairasse a inabilidade do apetite, amolentasse os dentes desprevenidos, tivesse serventia para fortificar os cabelos tristonhos, acomodasse os músculos fatigados... fosse ministrado aos moribundos como símbolo da vida eterna ou aos azarados para curar desmanchados, azias, tripas emperradas, irritações respiratórias, ataques de lombrias, maus-olhados, picadas das brochas dos socos... E, até *arramasse malápias trovoadas para lá do Marão!*

A esta mitologia de virtuosidades medicinais, talhadeiras, berundungeiras, proféticas ou sagradas, outros antecessores, já mais guichos e chaldreiros, aditaram-lhe os predados alimentares, culturais e económicos. Foi por isso que os fenícios – povo navegador, por necessidade vital, como nós portugueses — o traficaram em conjunto com a escrita alfabética e a madeira aromatizada dos cedros, os cristãos o sacralizaram até aos limites do sobrenatural, os gregos que, além das azeitonas curtidas e do puré de azeitona, urdiram, também, o azeite das azeitonas verdes, o das azeitonas pretas e o azeite corrente — que, no «Douro do vinho cheirante», foi o azeite de verão, o azeite de inverno e o azeite gordo. Por sua vez, a civilização etrusca, manifestada sobretudo na Toscana e que tanto influenciou a religião e as instituições romanas, entendeu-lhe reconhecer o seu elevado teor «proteico», aplicando-o na alimentação revitalizante dos escravos e, acertadamente, exportava os respectivos excedentes. E, os romanos, do tempo dos *augustos* e dos *césares*, simplesmente, já não se escusavam a condimentar os cozinhados com muito azeite e a confrontar as entradas das refeições mais ritualistas com as melhores azeitonas.

Na cozinha bizantina, principalmente na dinastia dos Paleólogos e dos Cantacuzenos, os bolos de trigo eram fritos em azeite enquanto as sopas, feitas de água e verduras, não o isentavam como tempero. Entretanto, os árabes iniciavam-se na aromatização e conservação das azeitonas com os sobejos de sumos cítricos; e, os judeus, pouco dados às lides do campo, mas, mais afoitados ao comércio, ofícios e operações de empréstimo de dinheiro, só admitiam a gordura do azeite na confecção culinária e muitas vezes em abusivas quantidades – desde os ovos cozidos, às sopas caldosas, às bolas sovadas, até às carnes vacarinas e ovídeas mesmo quando grelhadas.

A intensificação da agricultura, o ruralismo crescente, o fomento dos mercados locais e inter-regionais, o dinamismo dos almocreves e feirantes, os repovoamentos régios, do heroísmo e da procura da substância, a força crescente da Igreja ou a gulaima dos conventuais, fizeram com que o azeite deixasse de ser, definitivamente, o tempero da abstinência e o combustível das candeias e lamparinas para ser a gordura de reserva, o renascimento de uma alimentação mais expressiva ou uma prática indispensável na maioria do receituário das regiões culturalmente mediterrânicas.

Em resumo, e para remate deste prólogo histórico de enfeite, evoco aos mais incapazes e abstraídos que a oliveira e o azeite são a memória dos povos dos prazeres do sol e da luz, dos calores e da vida, do corpo e da longevidade... a imortalidade da sua cultura, a magnificência do elogio ecológico, o credo e o indício de paz; enfim, o prenúncio do perdão divino para a desquebra dos encouchados ou para os excessos

gastrófilos dos mais empachados.

Por isso, meus caros amigos — literatas e lapouços, sábios e menos sábios, nativos e forasteiros, somíticos e estroinas, pelintras e bardinos, prosmeiros e lapardos — gozem então a aceitação da mesa e louve-se a singularidade do azeite das azeitonas, porque para este prazer do destino, o prazer do azeite, não há castas, nem raças, nem ofícios, é para todas as idades, para todas as condições, para todos os países, para todos os dias... pode associar-se a todos os demais prazeres e queda-se por último para consolarmos a perda de outros. E saiba-se que o azeite — com o vosso perdão — é o amante das comidas que os afortunados estômagos transcendem no prazer da mesa. E também se sabe que sendo um bom amante, a amada não pode ser nada má...

Nesta altura, evapora-se a utopia, regenera-se o destino e começa a despedida com as realidades comestíveis, antes que a lazeira dos machuchos nos apoquentem com as charrascadas da restauração mesquinha. Então, como o melhor de qualquer dieta é o prazer de quebrá-la, vamos a isso...

Apreste-se com *umas laranjas — lagoaceiras ou da Barca, de S. Mamede ou da Vilariça, tanto dá — e corte-as às rodelas, deixando pequenas tiras de casca. Retire-lhe o estorvo dos caroços e salpique com alho picado e um pouco de sal grosso; de seguida, regue com azeite — azeite a raiar o verde picante*. Esta laranja azeitada foi inicialmente merenda de meio-dia, que acompanhava com pão e azeitonas; era o aproveitamento das sobras de laranja ou das laranjas mais ácidas. Posteriormente, transformou-se na «laranja dos ricos» ou «laranja dos fidalgos» freixenistas para adornar assados de capão, cordeiro ou porco. Actualmente, serve-se como salada ou à sobremesa... Mas a Dona Alice, que deve ter feito tantas ricas «laranjas azeitadas», fazia-as abundar por um «azedão» de azedas cunqueiras. É mais ou menos assim esta salada de azedas: *coloque as folhas das vinagreiras numa terrina, tempere com cebola às rodelas finas, sal, bastante azeite com um toque frutado e, para cortar a acidez, esfarele miolo de pão e misture bem até este estar bem untado de azeite*.

Para acompanhar qualquer uma destas saladas poderia rebuscar um refêgo de amêndoas com azeite — receita, provavelmente, com origens árabes, cristianizada com a introdução do pão migado ou aos quadrados e que, em alguns locais, também era uma boa merenda de verão no tempo das colheitas ribeireiras. Em Alfândega da Fé, dos Vilares aos Cerejais, tem (ou tinha) esta conduta: *num almofariz esmague uma dúzia de amêndoas por pessoa, juntamente com o alho; vá adicionando, pouco a pouco, o azeite e mude esta mistura para uma terrina, onde se junta água e sumo de limão; acrescente o pão cortado aos quadrados e leve ao frigorífico para servir fria*.

Poderia ainda (re) lembrar uma pasta de azeitonas para barrar os cadornos de pão centeio, que já foi peguinho dos guardadores de gado ou dos segadores quando se apartavam de casa por períodos mais ou menos longos e as azeitonas novas ainda não tinham saído da árvore nem destino de talha; e cuja arte será a de *reduzir as azeitonas, preferencialmente as pretas e sem caroço, a puré, e misturar-lhe sumo de limão e azeite carregado de sabores a fruta, engrossando com miolo de pão fresco*.

Neste vício pouco contido, em que a utopia convive com o destino do prazer,

porque não prosseguir com uma sopa, ou um caldo, dos espárgagos apressados – aos toros das oliveiras envelhecidas pelo tempo, onde o arado charruento não chegou, encostados aos muros e muretes do aconchego a mais um bocadinho de terra, nas carrasqueiras e nos mortórios recolonizados pelos matagais... algures, por debaixo dos corticeiros. Por todo o Douro cáldo, de Mazouco ao Pinhão, ainda se vulgariza nos repastos familiares aquele preparado campestre de fim de inverno. Então, e para confirmar este gesto de arremedo, faça assim: *amanhe um bom manhuço de espargos bravos, cortando-os aos pedacitos, e escale-os em água durante três a quatro minutos. Entretanto, refogue em bom azeite, daquele azeite de cordovesas e borraceiras, o alho picado, a cebola às rodela e o chouriço partido em trochos bastante pequenos. Ao refogado, no apuro certo, ajunte a salsa esfarrapada, a água necessária, e deixe ferver. Tempere de sal e rectifique de azeite. (Uma boa migada de pão borneiro e um ovo mexido ajudam, e de que maneira, ao conforto dos apetites mais assanhados!)*

Mas se o vício for desafiado por prazeres romeiros ou festivos, ouse sucumbir à cobiça de uma malga de caldo verde adubado de fiolho, bem aguada de azeite verdasco, hábito transmitido pelo povo cigano. E para evitar possíveis contenciosos, imagens enganadoras ou fúrias altíssimas, arroje-se também, sem acanhos, à panóplia de sopas, caldos e migas que não recusam nem poupam o borrifado do azeite, quer seja das lourellas ou das carlotas cerieiras durienses, quer das salgueiras quebrançosas ou das verdeais mirandenses, ou mesmo das galegas negruchas beirãs.

Normalmente, para agasalhar os estômagos mais revolucionários, ou mais voluntariosos, consagra-se ao azeite o seu mais certo e fiel amigo – o bacalhau, cujos sabores gastrófilos se sucedem infinitamente. Deixo-vos, então, aqui, a referência do meu bacalhau favorito e protegido — o bacalhau no borralho. Assim... *depois de bem demolhadas as postas de bacalhau, escorridas e enxutas, coloque cada uma entre duas fatias de presunto ou toucinho meado e entrouxe em folhas de couve, penca se possível, e ate com barão guiteiro. De seguida, introduza estes embrulhos na lareira e cubra-os com as brasas não muito vivas e alguma cinza. Quando sentir o chiar do bacalhau, é sinal de que já está assado. Retire, então, os embrulhos do borralho e liberte as respectivas postas. Agora, regue (afogue a borralheira do bacalhau) com bastante azeite e enfeite com cebolas às rodela.*

É para acompanhar com batatas a murro, batatas pesadas, ou por uma boa grelada bem orvalhada de azeite, naturalmente, porque não aceito nem pactuo com o dizer de alguns vileiros — «deixa-te de grelos que é roubo de azeite».

Não resisto, também, a dar-vos à prova – à prova virtual, por agora — um bacalhau entalado... saído da sabedoria de uma bela e atrevida *gourmet* mogadourense, bem sabida nos feitiços oleico-gastronómicos e de quem me dispenso de divulgar o seu nome... como prelúdio para uma noite de míticas fantasias quando emparelhado com um vinho de frescura sensual! E se a trepa do palheto não atrapalhou muito a minha memória, como penso que não, para conseguir a gentileza dos préstimos deste bacalhau endiabrado, primeiro “*demolhe as postas do dito em água gelada, de um dia para o*

outro. Limpe-as das peles para fritar à parte, desince-as das espinhas estorvantes e transforme-as em lascas ligeiramente grossas. No fundo do tacho acomode rodela de cebola queimosa, salsa picadinha, alhos laminados, cabeças de cravinho, colorau picante, sal e um lambisco de pimenta preta, as lascas de bacalhau passadas por uma aguardente velha e, por último, as batatas rodeladas. Regue, azeitando bem, muito bem, e leve a lume brando até cozer, abanando o tacho de vez em quando para que o bacalhau fique bem entalado e a bufar a quentura dos condimentos. Ao servir, enfeite com as peles fritas e azeitonas quartilhadas ou azeitonas alcaparradas, bem aromatizadas, na companhia do tal vinho ou de um espumante, e termine o manjar com um doce de laranja xaropado ou com uma calda de pingos de mel.” As outras fantasias, azeitadas ou não, são por vossa conta!

Nestes propósitos, a minha imoderada paixão por este símbolo da portugalidade leva-me ainda a mencionar, para agonia intelectual dos pachoulas atraganados, o bacalhau à transmontana, o bacalhau assado com pão centeio das terras barrosãs, o bacalhau da bruxa de Valpaços, uns chicharros ou uns grabanços com bacalhau, as migas de bacalhau rijado da Maria da Luz (sopas rijadas ou sopas da segada, como ela lhe prefere chamar), o bacalhau de escabeche da Dona Clotilde Eugénio, as pataniscas espirituais do «Jorge da Raia», ou o bacalhau podre da beira transmontana... que usam e abusam mas nunca insultam o prazer do azeite.

Bem! Antes que S. Fortunato, patrono dos bons comedores, ou Santa Luzia, protectora da luz das oliveiras, se exaltem por tão luciferino prazer de comer azeitados, principalmente pelos próprios ciúmes, deixo para escritas posteriores, os peixes e as peixadas, a caça e as carnes, o pão, as bôlas e os folares...

Porém, e já que para alimentar o estafermo do corpo para que a inocência da alma se sinta bem nele, convide-se novamente o prazer do azeite, agora na doçaria — *e ferva-se, de véspera, litro e meio deste elixir até ficar da cor do chá. Bata, muito bem, quarenta ovos com um quilo de açúcar; junte-lhe o azeite fervido e um bom copo de aguardente. Pouco a pouco, vá acrescentando a farinha triga (até pode ser um bom farelo) e tantinho de sal, batendo com a mão molhada no azeite até ficar frígida, ou seja, pronta a ser trabalhada com as mãos. Coloque, de seguida, os bolos conseguidos em latas ou tabuleiros com azeite, salpicados com farinha, e pincele com uma gema de ovo. Leve ao forno previamente aquecido, e o melhor seria num forno de lenha.*

O tamanho dos bolos é à medida da artista, e temos doçaina para a semana e para toda a família. São os bolos ou bolinhos de Escalhão, das bandas de Figueira de Castelo Rodrigo, que ao passar do Douro, em Barca d’Alva ou no Pocinho, se baptizam de biscoitos de azeite; quando se excede na aguardente, chamar-se-ão de borrachões.

Mas a pauta das ementas sacarinas azeitadas é longa e saborida, graças à popularização do uso do açúcar como adoçante e à paixão freirática pela doçaria. Foram, são, e serão, as azeitonas doces, os bolos podres, as cavacas e os cavacórios, os económicos ou romeiros, as orelhas-de-abade, os dormidos, os matrafões, os desgovernados, as rosquilhas, a mania da compota de azeitonas, etc...a fritura das bôlas

estendidas e das filhozes, etc.... Às vezes, o azeite só servia mesmo para untar o ferro da cozedura — é o caso dos canelões de Urros e Peredo dos Castelhanos.

Não queria terminar este mistério oleícola sem me referir a um dos presentes do Supremo Lavrador — as azeitonas de escabeche — que as mulheres durienses amanhavam como atributos mágicos, talvez herdados de uma Dona Maria Coroadada ou da princesa Ardínia, filha de um tal rei mouro de Lamego, que da Granja do Tedo deve ter assoprado gerações sucessivas. Preparam-se com este jeito... *Arranje meio quilo de azeitonas esartejadas para uma tigela e adite-lhe uma malagueta encarnada em pouquinhos, sem o interior e as sementes, quatro dentes de alho esborrachados, um raminho de óregãos, um pequeno molho de tomilho, duas folhas de louro, uma colher mucadinha de alecrim picado, outra de sementes de funcho e outra de sementes de cominhos bem esmagados. Bote esta misturada num frasco de vidro com tampa hermética e arrase com azeite, até à dobra do gargalo. Feche o frasco e deixe a repousar durante três dias, no mínimo. Sem estrebuchar, agite o frasco antes de o usar; e guarde-o sempre em local fresco e escuro.*

Abençoadas mantilheiras, concubinas e dulcineias, que tão bem souberam transformar este conduto de rotina num prazer sensual de sabores... numa eterna mania pelo prazer das azeitonas.

Finalmente, permitam-me outro incitamento, e reclamar da época e do entusiasmo presente, para fixar de forma definitiva na nossa dieta alimentar, a mais presumida de todas as gorduras — o azeite.

E se somos atlânticos por posição, não deixamos de ser mediterrânicos por cultura e opção, onde quase todos se apregoam como descobridores do azeite através dos seus heróis romanescos ou da imaginação dos seus deuses. O que não sabem é que todas as coisas deste mundo começaram por não existir, excepto o azeite que desceu á terra para a utopia do sonho e da nossa memória colectiva. Talvez então, tenha sido por esta razão que os romanos isentaram do serviço militar os homens mancebos que plantassem oliveiras ou que, para os sábios gregos, só as virgens e os homens puros pudessem tratar das azeitonas... e do azeite, do azeite virgem.

Imitemo-los — porque a utopia pode ser o destino do prazer e o prazer, a partilha da utopia.

V

...Até Aristóteles filosofou sobre o perfume dessas bolinhas escuras, desses pecados negros, que bóiam nos copos de cocktail.

Não admira, por isso, que algumas das nossas *mulheres de virtudes, druidas de alcova*, entendidas na arte de prazeres algo escondidos, recomendassem o «*macarrão das prendadas*» às mulheres respeitáveis que intentavam encontros furtivos com os respectivos amantes. Seria, ou será, assim, esse tal macarrão das prendadas... “*Faz-se*

uma sorça de azeitonas alcaparradas com molho de tomate «coração de boi», alho bem alheiro e sardinhas das mais pequenas que houver; deixa-se a repousar durante o número de minutos equivalentes à própria idade, nem mais nem menos. A seguir, a «dona» deve correr para casa, em sete minutos, cozer o macarrão em água salsada, juntar-lhe o perfume da marinada e servir ao marido galhudo faminto”.

Acreditem que a fartura deste manjar pecaminoso (e a manha das alcaparras de azeitonas), acompanhado por um branco fresco de muita fruta cítrica à solta, já saciou a inspiração de muitos apetites lambareiros e terá espreitado outros tantos; assim, afiançava a *talhadeira* da Casa dos Lírios.

Julgo que, de forma semelhante, também as napolitanas da vida se socorriam do conhecido *«spaghetti alla putanesca»* como fortificante saudável para elas, e como chamego para os seus fregueses engravatados, pelo perfume exalado das azeitonas negras maceradas em molho de tomatada, alho e anchovas. Por agora, fica-vos o feitiço do sabor de uma ideia...

A drupa azeitona — o nobre fruto da oliveira oleica — atinge a plena maturação no período outono-invernal, mas, a partir do momento em que o fruto está formado, agordalhado e disponível *p’rás sortes*, pode colher-se, ripando-se, em diferentes fases, do verde pálido ao negro tismado, para conservar, para consumo em fresco após tratamento específico ou para azeitar. Daí, talvez, os dizeres do nosso povo: “*não me chames azeitona até que não me colhas*” e “*azeitona que queiras confitar, por S. Martinho as deve apanhar*”; ou, então, para decidir o tempo e o destino certo da colheita, ajuizar que “*água e lua, tempo de azeitona crua*” e “*tempo de geadura, é tempo de azeite de azeitona madura*”.

Nestas contas colheteiras, admite-se que terão sido primeiramente os gregos ou os cretenses, no séc. V a.C., e de seguida os romanos, a utilizarem a azeitona para consumo directo (curtidas ou em puré), eliminando o amargor natural mediante banhos de água, vinagre, sumos cítricos, etc... conservando-as inteiras, picadas, descaroçadas, britadas, cortadas ou quartilhadas, numa salmoura com ervas aromáticas que lhe induziam sabores particulares. Quando as azeitonas desmaiavam no sabor ou na consistência, quando chocavam de velhas e ficavam moles e *sapateiras*, com um ligeiro sabor a couro, quando não passavam de um rebotalho à curtida, então, eram transformadas numa pasta temperada de azeite e sumo de limão, engrossada de uma esfarelada de miolo de pão.

Considerando a longevidade da árvore de Minerva e do mito de Aracne, o homem olivícola, incluindo o transmontano-duriense, teve o tempo suficiente para aprender a utilizá-la, principalmente ao destino a dar aos seus frutos. Por isso, as receitas de cura foram e são numerosas, ao sabor das ideias e da arte de cada povo, e como há muitos anos, ainda hoje se praticam nas nossas aldeias olivícolas.

No Vale do Douro Superior e no Baixo Sabor, as principais regiões produtoras de azeitona de mesa do país, a «Negrinha de Freixo» — *Negral, Negrita, Negrinha, Negrucha, Moleirinha, Madural de folha estreita, Madural Galega, Carrasca de Freixo, Carrasca Molar, Galega de Freixo, Galega Negrão ou Borraceira* quando

utilizada para azeite, principalmente em Moncorvo e Mogadouro, porque no lugar *borrava* muito — é a única variedade local de uso quase exclusivo para conserva; sendo, desde 1994, objecto de um regime de protecção — DOP «Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo».

Tem a sua origem (?) nas arribas de Freixo de Espada à Cinta, mas, nos últimos anos, expandiu-se para algumas áreas da Terra Quente Transmontana e para muitas bordaduras dos socalcos do Douro Vinhateiro. E existem, na região de Trás-os-Montes e Alto Douro, cerca de um milhão destas oliveiras (7% do n.º total de oliveiras), essencialmente, em olivais bem conduzidos e quase sempre regados.

É um arborico de oliveira, como dizem de Lagoaça para cima, de porte baixo e atarracado, arborescência mediana ou amoitada, ramificações de comprimento médio, com folhas a dar para o pequeno, curtas e estreitas. Bastante produtiva, de frutificação regular e com boa capacidade de propagação, quer por estaca herbácea quer lenhosa. (*“Estaca nova de oliveira velha, no tempo da flor, é cortar e pôr”, assim abonam os de Freixo*). Frutos ovóides ou elipsoidais, luzidios e lisos, tamanho pequeno a médio ou de meio tamanho, como rabujam os ribeireiros da Vilarça, consistência firme, diâmetro máximo deslocado para a base ou, então, na parte mediana, com fraco rendimento em azeite (máx. 14%, mas o melhor do mundo, como insinuava o Ti Manuel Chimbas) e pobre em ácido linoleico. Apresentam, também, uma boa resistência ao desprendimento — de ripa fácil — e queda acentuada na plena maturação — de varejo antes da Senhora da Conceição.

É ainda uma variedade com certa resistência à gafa (a doença das azeitonas *tolheitas*) e à mosca (o *bicho da azeitona* — a principal praga da região, com consequências significativas na queda prematura dos frutos, diminuição do rendimento em azeite e deterioração da qualidade por aumento da acidez), mas susceptível à tuberculose (*a ronha da oliveira*) ou cancro bacteriano e à cochonilha negra que induz ao aparecimento da fumagina (*a melada das viúvas negras*).

Ou seja: está reconhecida como uma das melhores variedades para azeitona de mesa... para alcaparrar e acortilhar azeitonas, porque *«a carabunha é pequena, muito pequena, e solta-se facilmente da polpa»*.

No entanto, outras variedades de aptidão mista, mais propriamente de utilização mista, completam o universo das azeitonas para conserva: a Cobrançosa, Madural (as madurais de folha estreita) (*Negral, Negrreira, Negroa, Borreira* ou *Folharasca*), Redondal (*Passareira, Gordal* ou *Redondil Grosso*), Redondil (*Redonda*), Verdeal Transmontana (*Verdasca*), Santulhana (*Maçanal, Cardoguesa, Sevilhana, Espanhola, Regalona, Casta Grande, Embroesa* ou *Longal*), Cordovil (*Cordovesa* ou *Azeitona de Rei*), Carrasquenha (*Carrasca, Carrasquinha, Carrasqueira* ou *Redondinha*)... as novas Mançanilhas, algumas Bicais (*Bicudas, Biqueiras, Cornalhudas* ou *Galegas alentejanas*) e as poucas Galegas (*Azeitonas Gradadas*) existentes.

A «Cobrançosa» — (*Quebrança, Verdeal Cobrançosa* ou *Cobrançosa*, porque no varejo se quebravam os ramos com demasiada facilidade, *Madural Salgueira, Salgueira* ou *Salgueirinha*, porque depois da poda rebentavam como os salgueiros)

— representa, actualmente, mais de 40% do olival regional (cerca de 90%, dos olivais exclusivamente para azeite com menos de quinze anos) e em conjunto com a Verdeal Transmontana, Cordovil e Madural (de folha larga), mais de 80%... Em solos férteis, é bastante regular e produtiva (porque «*oliveira mareira é aneira*», o que não é o caso); e aguenta muito melhor períodos de frio excessivos do que secas inoportunas e prolongadas. E «*no viveiro é como as coelhas, pega logo à primeira*».

Os seus frutos, médios, elipsoidais e de diâmetro máximo na parte central, expressam um bom rendimento em azeite (20 a 22%, podendo chegar aos 24-26%), de mediana riqueza em ácido linoleico. E resistem bem na árvore quando estão maduros, porém, apresentam uma muito baixa resistência ao desprendimento. Mas, “*se não queres ficar mal, apanha-as por volta do Natal*”, diz a experiência do Júlio Sacristão. Por isso: está vocacionada, preferencialmente, para a produção de azeite.

Encontramos pois, como alguns séculos atrás, azeitonas verdes ou verdes amareladas, cambiantes ou violáceas, negras ou mistas; azeitonas com formas ovóides, obovóides, esferoidais, elipsoidais ou alongadas; de frutos *pequerruchos* a muito grandes... azeitoneiros ou azeiteiros. E, segundo alguns *oleopapers* de *espalhafato* técnico-económico, consomem-se, por esse mundo fora, mais de milhão e meio de toneladas de azeitonas conservadas, com os países europeus a representarem, aproximadamente, 35 a 38% desse consumo para uma quota de produção de 45%. Quanto à preferência, esta mantém-se claramente para as azeitonas verdes «*estilo sevilhano*» e azeitonas pretas «*estilo californiano*».

Em Portugal, de Rio d’Onor à ilha do Corvo, o consumo de azeitonas à mesa per capita, em 2005, já ultrapassava os 2,0 Kg (cerca de 3,0 Kg na região), valor superior ao da vizinha Espanha *azeiteira* mas muito inferior ao da Grécia *azeitoneira*, e ligeiramente superior ao de 1997 (1,7 Kg) e de 2001 (1,9 Kg). E, pode afirmar-se: atingimos a auto-suficiência em 1997/98, diminuindo para 90 a 95%, em 2004. Assim consta do discurso de vários *enthousiastas*, que de *symposia* em *symposia* continuam a enfiar as sucessivas estratégias do desenvolvimento olivícola.

Os métodos de preparação da azeitona para consumo em fresco e conserva são, conclusivamente, da maior diversidade possível — «um autêntico arraial de sabores»: condimentadas e perfumadas com plantas aromáticas, conservadas numa salmoura de sementes de salsa, vinho cozido e água melada, à moda sevilhana e dos freixenistas, azeitonas verdes estilo *Castelvetrano*, método californiano, *Picholine* e *Lucques*, *olives piquées* da Provence, azeitonas cortadas, fatiadas, recheadas (com amêndoas, alcaparras, pimento vermelho...), azeitonas pretas em vinagre tipo *Kalamata*, estilo *Throuba*, azeitonas secas, azeitonas de escabeche, de sal (azeitonas pretas ao natural em sal seco ou *date olives*), em mel, azeitonas britadas... em alcaparras — alcaparras de azeitonas. Enfim, diria o mestre Apolinário, conforme a gana, o talento e a artimanha de cada «curadeira» ...

«Adoçar azeitonas p’rá talha» — inteiras, quartejadas ou retalhadas... em alcaparras — por toda a Terra Quente Transmontana e Vale do Douro Superior, foi uma tradição associada, essencialmente, ao aproveitamento dos frutos caídos ainda

em verde, quer pelo dono quer pelos *rebusqueiros* de ocasião, das primeiras azeitonas feitas das árvores mais jovens e de fácil ripagem, das variedades mais precoces ou de fraco rendimento em azeite... da acção dos *brécheiros*, principalmente, no período pós-vindimas; actualmente é uma rotina de época, do aldeão ao vileiro, e escolhem-se sempre as melhores azeitonas.

Por exemplo, fazer azeitonas quartejadas seria (é) tão simples como isto... *Talham-se as mais carnudas e põem-se numa água fresca, que deve ser mudada de três em três dias, até adoçarem, durante pelo menos duas semanas. Prepara-se a salmoura ou salga, testando-se a sua eficácia com um ovo «do dia»: se o ovo ficar meio de fora da água, está no ponto, se ficar tapado de água, o sal é insuficiente, e se ficar todo a boiar, tem sal a mais. A seguir, só depois da salga no ponto, juntam-se as azeitonas quartejadas ou quartilhadas — retalhadas longitudinalmente — e os temperos da casa.*

No caso particular das alcaparras, «as alcaparras transmontanas», feitas sempre de azeitonas verdes, quando muito a começar a pintar, *estas são esmagadas com o auxílio de um martelo, preferencialmente de madeira, retirando-lhe o caroço. De seguida, colocam-se as polpas em vasos de barro e lavam-se com água fervente que se retira ainda morna para ser substituída por água fria. Quantas mais, e mais frequentes lavagens, melhor. Passados seis a oito dias, sempre a bom ritmo de banhos adoçantes, estarão, de certeza, prontas para utilização depois de temperadas de sal na última muda de água. Naturalmente, também não negam o empenho de umas boas notas aromáticas.*

Há uns anos atrás, as azeitonas já descaroçadas colocavam-se numa saca de rede, num galricho rabaceiro, ou num cesto peixeiro, e deixavam-se curar em água corrente, na ribeira mais próxima. Neste caso, o tempo de cura era bem menor.

As «alcaparras» de azeitonas, à semelhança das azeitonas inteiras, verdes ou pretas, em algumas zonas do Douro, eram depois conservadas, em frascos, sob a forma de escabeche aromatizado... em molho picante... (Julgo que foi desta forma, que a Ti Lucinda Velha me ditou a sua arte para as alcaparras picantes, bem diferente do fritado estimulante da morena Elisa) (...) *“Tapas o fundo da sertã com um azeite escuro, porque é mais picante, e deixa-lo aquecer de ligeirinho. Juntas-lhe, então, dois dentes de alho inteiros, bem granditos. Vais mexendo e acrescentas uma malagueta bem picante, partida aos pedaços, um pouco de sumo de limão, a casca desse dito limão e uns cheirinhos de tomilhinha. Misturas tudo muito bem e retiras do fogo. Depois de esfriar, descascas os alhos fritos e esmaga-os. À parte, num frasco de vidro, pões mais ou menos um quarto de quilo de alcaparras e cobre-as com o molho preparado e uma folha de louro. Tens que fechar bem o frasco, e deixá-las a ganhar o gosto num mínimo de três dias... São ricas para a prova do vinho novo!”* (...) Ou em compota... *“Passe pelo ralador meio quilo de alcaparras; a dar para o grosseiro, para sentir o trincado das azeitonas. Leve, depois, um pouco menos de meio quilo de açúcar a ponto de espadana (o açúcar amarelo era o melhor), deite-lhe a moenda das alcaparras e mexa bem. Ainda no quente, adicione de seguida um ovo pateiro completo e uma raspa*

de limão”... para acompanhar um pudim azeitado de mel com a modernice de uma casca de laranja caramelizada. Trata-se de um doce muito semelhante às «azeitonas doces» (de azeitonas pretas descaroçadas) do antigo Mosteiro de Nossa Senhora dos Anjos/Chaves, fundado por volta de 1685, e pertença da Ordem da Conceição.

Também neste caso — «alcaparras de azeitonas» — a variedade mais utilizada, no Vale do Douro Superior, (e agora na Terra Quente) é a «Negrinha de Freixo» por se tratar de uma árvore com as características mais adequadas à produção de azeitonas para consumo directo. Quem também o sustenta, é o Zé Gralho de Vale de Gouvinhas, bem experimentado nestas artes azeitoneiras. Mas neste tipo de conservação, todas as outras variedades regionais podem e são utilizadas para a confecção de alcaparras...

Poderei então definir «alcaparras transmontanas», como: *azeitonas verdes curtidas em água depois de se lhes extrair o caroço*.

A origem lexicológica do vocábulo — *alcaparra* — procede do árabe «*kábar*», «*kabbara*», através do hispano-árabe «*al-kappara*», ou do grego «*kapparis*» e do latim «*cappar, cappari, capparis*», arabizados para «*al-kappara*» (?). Acredito que sim; mas, fica para quem sabe! Contudo, na região, esta denominação, adoptada para esta forma de tratamento às azeitonas verdes, terá resultado, provavelmente, da confusão utilitária popular transmontana com os botões florais do subarbusto *Capparis spinosa* L. (planta mediterrânica e cacícola), usados como condimento de conservas ou para rechear as azeitonas descaroçadas, quer no sul do país quer em outras áreas de influências mediterrânicas. Verifica-se ainda, da parte destas alcaparras, uma razoável aparência com os frutos, bastantes pequenos, das catalãs arbequinas, muito próximos do tamanho das azeitonas zimbreiras (das oliveiras bravas) das zonas mais áridas do Vale do Douro Superior. Mas, caparrar, acaparrar, alcaparrar, por estas bandas, também quer dizer – mascarar, enganar, calcar, esmagar ou capar; e a esta forma de tratar as azeitonas, bem se podem aplicar os atributos referidos!

Posta de lado a semelhança física que não se verifica, a inexistência do dito arbusto nesta região de vontades *alcaparreiras*, e o seu consequente arredio da cozinha transmontana, o que é acertado é que esta designação entrou definitivamente no nosso dia-a-dia. E por cá ficou!

Por isso, se os transmontanos juntaram o pormenor e a ilusão das alcaparras ao orgulho das azeitonas, e instituíram essa ideia num sabor de *alcaparras de azeitonas*, os nordestinos brasileiros ávidos deste prazer, por sua vez, encarnaram a semelhança nos frutos do jambolão (jamelão, jambeleiro) (*Syzygium cuminii* (L.) Skeels, família das Myrtaceae), não com o sabor de uma ideia ou com os métodos de conservação dos respectivos frutos mas com o formato, tamanho e cor das azeitonas olivícolas, e chamam-lhe azeitonas de jambolão, ou simplesmente azeitonas. Confusões à parte, «alcaparras de azeitonas», ou «alcaparrar as azeitonas», é uma prática de conservação tradicionalmente transmontana que, ultimamente, passou da mera utilização caseira e peguilheira a uma generalização restaurativa. Não só para enfeitar as *xurunfadas* dos copos de cocktail, iludir devaneios, estimular os desejos e acirrar os apetites franduneiros das *madamas*, mas cada vez mais como elemento participante na

confeção de variados pratos.

“A azeitona simboliza, antes de tudo — paz com as suas folhas, e alegria com o seu azeite dourado”, assinalou desta forma, Aldous Huxley, o escritor inglês do *Admirável Mundo Novo*, a excelência da oliveira derrotada pela gratidão do azeite. Fosse ele transmontano ou duriense e teria anotado não o símbolo de uma ideia, o amor-próprio e a soberania de um pormenor, mas o sabor de uma realidade feita com a rudeza da simplicidade rural. Sem dúvida, «a oliveira das azeitonas é a mais generosa dádiva dos céus», assim escreveu Thomas Jefferson, o homem que “jurou sobre o altar de Deus, hostilidade eterna contra qualquer forma de tirania existente na mente do homem”. Acrescento-lhe outra certeza ajuramentada: e as alcaparras de azeitonas são como a beleza de um sorriso — podem não alimentar a gula do estômago, nem refrear o apetite, mas que fazem peito para um copo bem bebido, isso fazem!

Por último, diz a sabedoria popular que *“se o homem sonha com azeite é sinal de perda infalível, mas se a mulher sonhar com azeitonas temos gravidez próxima ou ganhos inesperados”*. Mas, para não me embalar em contradições e arrufos despropositados, o melhor é agraciar esta lazeira, e perdoá-la, com uns nacos de pão de alcaparras da Inês Seramota, bem mais medrados do que a ortodoxia dos elioti gregos, empurrá-los com toda a delicadeza de um tinto do Douro, e cantar como cantavam os nossos antigos azeitoneiros... embalados ao som do sabor de uma sanfonada de outras ideias!

«Os olhos da minha morena/não são grandes nem pequenos/são choronas negras/os olhos da minha morena... São galegos bicudos/madurais de santulhana/os olhos da minha morena/são de cordovesa sevilhana... São lourelas coimbreiras/enxertos de redondais/são de espanhola passareira/negruchos de maçanais... Os olhos da minha morena/não são lentiscos carrasquinhos/nem borrentos verdeais/são azeitonas pretas/as azeitonas dos meus olivais...São azeitonas de zamborina/gradas borraças/os olhos da minha morena/são de quebrançosas salgueiras... Carlotas regalonas/molares de molarinha/Chouriças são as minhas azeitonas... Azeitonas de negrão/picuais, cordovis/embroesas, redondis, ou não/assim quero as azeitonas/dos olhos que tanto me dão.»

Pois então...

“Quem casa no tempo da azeitona é feliz para sempre”.

Camilo Castelo Branco — Correspondências do *Periódico dos Pobres*¹

Manuel Tavares Teles

Muito se escreveu nos últimos 120 anos sobre Camilo Castelo Branco. Sobre a obra, naturalmente, mas mais ainda sobre a vida. Não espanta que assim tivesse acontecido, pois, no género *vida a pedir biografia*, difícil seria encontrar outra tão adequada, e poucos escritores portugueses terão tido um percurso tão rico em lances, dramáticos ou ridículos, felizes ou desditosos, prestigiantes ou inconfessáveis.

Uma vertente, porém, e vertente importante na vida de qualquer um, quase nunca foi tratada, a do seu pensamento político.

Se alguém se interrogar sobre qual o motivo deste silêncio da camiliana passiva – distrito literário onde, no entanto, a incontinência é mais frequente que a contenção – sem dificuldade encontra a resposta: a abordagem desta problemática logo nos transporta para terrenos pantanosos, onde nada é simples e claro, e onde facilmente nos atolamos no contraditório e até no paradoxal.

Não por falta de matéria.

O estudante de Letras em busca de assunto para uma tese nesta área, poderá propor-se defender que Camilo foi miguelista, ou cartista, ou setembrista, ou republicano, que encontrará textos que lhe sustentarão a opção em qualquer dos casos. Se assim o quiser, poderá também argumentar que encarnou todas essas ideologias ou, em alternativa, que nunca se interessou verdadeiramente por nenhuma, opinião que me parece ser a mais sensata e aconselhável.

Poder-se-ia imaginar, dado este quadro, que os partidos da época se distinguiam por subtilezas tão imperceptíveis que facilmente se confundiam os seus fundamentos

¹ Este texto constitui a apresentação do Caderno Cultural homónimo (n.º 7, IV Série), em 27 de Maio de 2010.

ideológicos, pelo que a migração de um para outro se operava com não mais que um discreto golpe d'asa.

Em boa verdade, o que sucedia era o contrário.

Qualquer uma das enunciadas correntes políticas, radicava em pensamento distinto, dispunha de bem diferenciadas bandeiras e até de uma constituição própria, podendo dizer-se que, entre 1820 e meados do século, todos os partidos que em dado momento se encontravam na oposição eram revolucionários, no sentido em que aspiravam, não apenas a substituir o governo, mas também a subverter o regime constitucional vigente.

Convirá que vejamos, de modo sumário, que partidos eram esses.

À extrema direita, os miguelistas, também chamados absolutistas ou legitimistas, tinham por lei fundamental a acta de umas supostas cortes de Lamego, texto forjado após a morte de D. Sebastião para tentar obstar a que o trono passasse à linhagem depois chamada dos Filipes, como acabou por ocorrer. Simplificando um pouco, era a ausência de constituição, tal como esta era entendida no século XIX, ausência suprida pela soberana vontade do monarca, que reinava sem partilha. Os absolutistas exprimiam o pensamento da nobreza conservadora e o do catolicismo ultramontano.

À direita, os cartistas, em certa época denominados cabralistas, e depois regeneradores, eram partidários da Carta Constitucional outorgada por D. Pedro, texto que atribuíra amplos poderes ao rei e instituíra uma Câmara dos Pares, com lugares de natureza hereditária ocupados por membros da aristocracia. A sua ideologia reflectia o modo de pensar da nobreza mais ilustrada e servia os interesses da grande burguesia dos negócios, sobretudo da que se dedicava à actividade bancária e à especulação financeira.

À esquerda, os vintistas, depois setembristas e por fim progressistas, defendiam a Constituição de 22, restaurada com alterações após a revolução de Setembro de 1836 como Constituição de 38, texto que apenas nesta sua mais condescendente e menos radical versão incluía uma câmara alta, um Senado, sem lugares hereditários. Esta corrente representava e exprimia os interesses e os anseios da burguesia industrial e comercial, dos profissionais liberais, dos magistrados, da intelectualidade, enfim, dos sectores mais dados ao pensamento abstracto.

À extrema esquerda, os republicanos, que preconizavam uma texto constitucional que eliminasse a hereditariedade como fonte de poder, recusando por isso a instituição real e os privilégios de sangue. A sua ideologia apenas no decurso da segunda metade do século viria a conquistar importantes sectores da burguesia produtiva e das classes médias, e a generalidade dos jovens intelectuais e artistas.

É com este quadro em mente, e compreendendo a situação política na Primavera de 1846 — mais pormenorizadamente descrita na *Introdução* — que as correspondências prometidas no título, agora e pela primeira vez reunidas em volume, devem ser lidas e entendidas.

Elas são de teor cartista, de direita portanto, e foram publicadas no jornal *Periódico dos Pobres no Porto*, o órgão nortenho dos Cabrais, entre finais de Junho e inícios de Outubro desse ano.

Camilo Castelo Branco Correspondências do “Periódico dos Pobres”

Introdução e notas de Manuel Tavares Teles

Cadernos Culturais
Câmara Municipal de Vila Real



Seja notado que as correspondências, se não exibem apreciável valor como manifestações do talento literário do autor, não são destituídas de interesse camiliano.

Na realidade, a relevância biográfica destes textos, escritos durante a segunda parte da Maria da Fonte, é manifesta e advém de eles darem testemunho de uma importante fase da vida de Camilo, desconhecida dos biógrafos clássicos — e até nunca abordada por alguns dos mais recentes, como Aquilino Ribeiro e Alexandre Cabral —, a do seu envolvimento partidário na época que medeia entre a primeira queda dos Cabrais e o início da Patuleia, participação que o autor nunca confessou aos seus amigos e contemporâneos Vieira de Castro e Alberto Pimentel, nem deixou exposta em qualquer dos muitos textos autobiográficos que nos legou.

A ausência de menções à existência destas correspondências não pode explicar-se por Camilo as ter considerado irrelevantes ou por nunca ter vindo a propósito escrever sobre o período em que elas foram publicadas.

O manto de silêncio que as cobriu resultou de uma atitude de deliberada ocultação. Camilo nunca mencionou publicamente estes textos talvez por avaliar que eles constituíam, de algum modo, uma mancha na sua vida, já que dão evidência de ter alinhado pela direita liberal, quando, logo depois, durante toda a Patuleia e mesmo depois dela, colaboraria abundantemente na imprensa de oposição ao Cartismo, onde se manteria sempre em consonância com a orientação dos jornais que o acolheram, *O Nacional* e o *Eco Popular*, por vezes excedendo-os pela esquerda, chegando a produzir textos que podem considerar-se republicanos.

A ocultação não só se verifica na omissão de factualidade mas também na activa construção de ficcionada matéria autobiográfica, visando criar a ideia de que o autor teria sido legitimista na época em que escreveu as correspondências. Camilo, na sua obra *Maria da Fonte*, vai ao extremo de se descrever no Inverno de 1846 como agitador miguelista, a declamar perante extasiadas plateias as proclamações do padre Casimiro acabadas de sair no *Periódico dos Pobres*, esquecendo que nessa época o jornal simplesmente se não publicou, e que no período em que o editor, por meros motivos táticos, de facto lhes concedeu a publicação, elas surgiram intercaladas com as suas correspondências.

A fase de militância cartista de que as correspondências dão prova, viria a terminar abruptamente, quando o seu autor foi preso no Porto, em companhia de Patrícia Emília de Barros, pois logo após ter saído da cadeia da Relação, deu início à publicação de textos que violentamente afrontavam o Cartismo, pouco antes defendido, como se essa sempre tivesse sido a sua atitude. A partir desta radical mudança, ser-lhe-ia decerto pouco agradável que lhe recordassem o alinhamento político imediatamente anterior, e deve ter dado graças pelo facto de as suas correspondências, com a excepção de uma declaração de autoria, não terem saído assinadas.

Como a leitura delas com exuberância mostrará, as correspondências são, no estilo comum ao tempo, grosseiramente agressivas. O ataque pessoal é a arma mais utilizada, senão a única, e a ausência de tratamento das questões propriamente políticas, quase não permite a quem ignorar a crónica da época, a compreensão, mesmo que superficial, do que verdadeiramente estava em causa.

Têm o mérito, no entanto, de nos fornecerem exemplo dos comportamentos típicos do conflito político numa capital de distrito do interior, das violências das milícias, das maneiras abusivas e arbitrárias de quem ocupava o poder, e sobretudo da acérrima disputa dos lugares à mesa do orçamento, os apetecidos *empregos*, como então se dizia.

Pelas correspondências perpassam os vila-realenses da época, os modestos e os importantes, do Extorquelha ao conde de Vila Real, do padre Rabicho a José Cabral Teixeira de Moraes, desempenhando papéis ora heróicos ora desprezíveis, segundo a perspectiva do autor, inversa da expressa pelos jornais adversários, que neste trabalho também são citados.

Suscitam também outro e talvez maior interesse, o de nos mostrar Vila Real a assumir um pioneiro protagonismo em época de convulsão revolucionária. Veremos que foi aqui que se formou a primeira Junta Governativa e se publicou o primeiro

Manifesto da coalizão patuleia, texto que estabeleceu o paradigma que inspiraria a criação, definiria as aspirações e fixaria o programa das muitas Juntas que se lhe seguiriam e que retirariam da esfera de influência do governo de Lisboa a quase totalidade da metade nortenha do país.

Foi a partir deste movimento, iniciado pelas milícias populares dos Veigas do Castedo e dos Carvalhais de Mirandela, que efectivamente cairiam os odiados e até então inamovíveis Cabrais.

A História costuma atribuir ao miguelista padre Casimiro e aos seus voluntários minhotos o mérito da precária vitória. Nem as milícias do padre eram miguelistas, nem os populares que as integravam alguma vez visaram objectivos que transcendessem os seus interesses pessoais. Na origem da ilusória perspectiva encontra-se a imprensa dos Cabrais e sobretudo o exotismo do padre, os mirabolantes títulos que se atribuiu, a ingénua megalomania das suas proclamações, curiosos e cativantes aspectos que muito contribuíram para a percepção defeituosa que sobre este assunto subsiste.

Na realidade, se a alguma questão a Maria da Fonte deu resposta, foi à da relevância política do Miguelismo: deixou claro que, uma dúzia de anos passados sobre a guerra civil, este se havia tornado num tosco e patético fantasma relegado para remotos fundos de província, sem influência no país, sem virtualidades para seduzir novas consciências e abandonado pela maior parte dos que haviam combatido no seu campo.

As aclamações miguelistas, que também as houve em 1846, eram promovidas por obtusas personagens do mundo rural, tiranetes locais que haviam sido poderosos durante a Usurpação e pretendiam recuperar a importância perdida, e por alguns desactivados oficiais absolutistas, gente que nos seus retiros de aldeia havia deixado de compreender o país e se alheara das complexidades associadas à nova ordem política.

Nunca os Cabrais poderiam ser derrotados por bandos de camponeses, de acção circunscrita a uma exígua parte do país, sem direcção política coerente, e que, logo após terem queimado, na sede do concelho ou na casa do regedor, as *bilhetas da roubalheira* — traduzindo: os registos da propriedade colectável — se davam por satisfeitos e desmobilizavam.

Os Cabrais caíram porque, primeiro em Vila Real, e depois em Aveiro, Coimbra, Viseu, Braga, Viana, Leiria, Santarém, as Juntas Governativas assim o exigiram.

Penso que em nenhum outro momento da nossa História, Vila Real terá assumido maior protagonismo nacional do que no curto período que vai de 10 de Maio de 1846, data da criação da primeira Junta Governativa, a 19 de Maio, data da consequente queda do governo, logo seguida pela fuga dos Cabrais, e é uma feliz circunstância que um dos mais importantes escritores de língua portuguesa aqui se encontrasse pouco depois, a tempo de nos descrever os efeitos na política e na vida local da complexa e instável situação criada.

É minha convicção – não sei se verdadeira se falsa – que a relevância nacional destes acontecimentos vila-realenses de Maio de 1846 nunca foi devidamente avaliada. No que me diz respeito, e sendo como sou natural do distrito e antigo aluno do Liceu de Vila Real, foi com especial prazer que procurei estabelecê-la, e estimo por isso dever

agradecer ao Grémio Literário Vila-Realense, na pessoa do seu director, o patrocínio dado à edição deste modesto trabalho, onde pude fazê-lo.

Terminarei dirigindo-me aos poderes municipais, aqui representados pelo senhor presidente da Câmara, para lhes deixar a sugestão de que o tão notável e decisivo papel político desempenhado na Maria da Fonte pelos Veigas do Castedo, pelos Carvalhais de Mirandela e pela Junta Governativa de Vila Real, deveria, a meu ver, ser reconhecido e assumido pela cidade, e consagrado na sua toponímia.

Poderá objectar-se que aquilo que Camilo nos deixou, nas correspondências agora publicadas, sobre esse conjunto de personalidades, não constitui informação abonatória, muito pelo contrário. Isso é certo, mas é certo também que o próprio viria a emendar a mão, e a prestar a António da Costa e Veiga – o Veiga do Castedo que, por ter sido assassinado, adquiriu uma maior projecção – a mais prestigiante das homenagens, fazendo dele o heróico protagonista de um extenso poema épico, cuja publicação espero em breve promover.

Sumário

• <i>Angola — Amor Impossível</i> , de A. Passos Coelho <i>Maria Hercília Agarez</i>	5
• A Festa do Carolo em Folhadela <i>Ricardo Ferreira de Almeida</i>	14
• A feitura da louça de barro em Tourencinho <i>José Ferreira Borges</i>	19
• José Carlos Ary dos Santos — As outras faces de um poeta <i>Manuel Cardoso</i>	29
• Produtos do olival — do sabor das paisagens olivícolas à eterna mania das azeitonas <i>António Manuel Monteiro</i>	48
• Camilo Castelo Branco — Correspondências do <i>Periódico dos Pobres</i> <i>Manuel Tavares Teles</i>	72

