

QREN - Aldeias de Memória

História de Vida

de

Saudade Augusta Ribeiro

registada em 2008-09-10
por

Carla Aguiar e Susana Pires

Saudade Augusta Ribeiro

Saudade Augusta Ribeiro nasceu a 19 de Outubro de 1937, em Lisboa. Os pais chamavam-se Albano Augusto Ribeiro e Deolinda da Piedade e eram naturais do Monte Frio. A mãe era doméstica, tratava das fazendas e dos animais. O pai era servente dos Hospitais de São José, em Lisboa. Ajudava a mãe mas andou na escola, fez a quarta classe, em Arganil, e foi até ao primeiro ano, em Lisboa. Sem vocação para estudar, com 11 ou 12 anos regressou para Monte Frio, para ao pé da mãe. Aos 18 anos conheceu o marido na aldeia, “quando ele veio trabalhar como motorista para um senhor que negociava carvão”. Do namoro ao fim-de-semana e nos bailaricos surgiu o casamento aos 19 anos. Foi em casa que teve dois filhos. Em Monte Frio teve um estabelecimento, onde vendia de tudo, “era trabalho de dia e de noite”. Saudade “era uma mulher que trabalhava que nem uma desgraçada”, no estabelecimento, no campo, lavava roupa, fazia comida para o marido e para os empregados.

Índice

Identificação Saudade Augusta Ribeiro.....	4
Ascendência Albano Augusto Ribeiro e Deolinda da Piedade.....	4
Infância Entre Lisboa e Monte Frio.....	5
Educação "Esses tempos de escola nunca me esquecem".....	5
Namoro Foi no Monte Frio que o conheci e no Monte Frio casei.....	6
Casamento O casamento no mês de Agosto.....	6
Descendência "Já lhes podemos dar outra vida".....	7
Casa Era dos meus pais.....	8
Percurso profissional O estabelecimento.....	9
Costumes É preciso poupar.....	12
Religião Poucos padres.....	12
Lugar	13
Sonhos "Os netos arrumados e bem".....	21

Identificação *Saudade Augusta Ribeiro*

O meu nome é Saudade Augusta Ribeiro. Nasci a 19 de Outubro de 1937, em Lisboa.



Saudade Ribeiro (36 anos)

Ascendência *Albano Augusto Ribeiro e Deolinda da Piedade*

Os meus pais chamavam-se Albano Augusto Ribeiro e Deolinda da Piedade. Eram naturais do Monte Frio.

A minha mãe estava no Monte Frio. Era doméstica, tratava das fazendas e dos animais. O meu pai estava a trabalhar em Lisboa. Era servente dos Hospitais de São José. Vinha a Monte Frio um mês por ano. Era em Agosto, quando tinha férias. Depois ia embora, outra vez, até Agosto do outro ano. A minha mãe é

que, às vezes, ia a Lisboa estar 15 dias no Inverno, porque há menos que fazer na agricultura. Isto foi enquanto a minha avó esteve viva, a mãe dela, que ficava a tomar conta de mim e dos animais.

Nesses tempos, não havia as reformas. Os filhos tinham que dar pensões para os pais se governarem. Davam, um tanto de batatas, um tanto de milho, de azeite e de feijão. O meu pai tinha que dar aos pais dele, a minha mãe tinha que dar também para os dela. O ordenado do meu pai era muito pequenino, não dava para a gente viver em Lisboa e viemos para o Monte Frio. A minha mãe foi uma escrava do trabalho toda a vida. Trabalhou muito, muito e eu com ela.

Depois, mais tarde, o meu pai reformou-se e veio para Monte Frio, mas está claro, já vinha com muita idade. Sempre tomava conta do estabelecimento e eu ia ajudar a minha mãe para fora. Eu era uma mulher que trabalhava que nem uma desgraçada. Trabalhava no estabelecimento, trabalhava no campo, lavava roupa, fazia comida para o meu marido, para os empregados quando vinham, às vezes, com fome. Era assim. Uma vida de trabalho muito dura, muito dura.

Infância Entre Lisboa e Monte Frio

Eu nasci em Lisboa e depois vim para Monte Frio com a minha mãe. A minha mãe esteve uns anos em Lisboa mas o meu pai não queria que ela fosse trabalhar para o Hospital e então viemos para o Monte Frio.

Educação "Esses tempos de escola nunca me esquecem"

Eu fui para a escola e fiz a quarta classe em Monte Frio. Esses tempos de escola nunca me esquecem. Eram rapazes e raparigas, tudo misturado. Mas está claro, não éramos todos de Monte Frio. Eram de terras vizinhas porque nem todas as terras tinham escola. Chegámos a ser 20 e tal. Vinham miúdos da Relva Velha, das Casarias, do Valado e éramos todos amigos.

As professoras que vinham de fora iam ao fim-de-semana ou de 15 em 15 dias a casa. Havia uma professora que vivia mesmo no Monte Frio mas era muito ruim. Por acaso, a minha professora era do Barril de Alva, era a dona Ofélia. Casou em Côja e ainda é viva. Eu tive sorte que tive três anos a mesma professora mas, às vezes, iam-se embora e vinha outra.

O exame da quarta classe foi em Arganil. Tínhamos de lá estar três dias. No primeiro dia fazíamos a escrita, depois passava um dia sem termos nada e depois fazíamos a oral. Era mal feito aquilo. Tínhamos de estar numa pensão. Estivemos

na Pensão Canário, a minha mãe, eu e os outros pais dos outros meninos com eles.

Ainda existe o recinto da escola que fica um bocado para cima do Outeiro. Era uma escola boa, feita em pedra mas quando deixou de haver alunos desmancharam-na, puseram uma pré-fabricada. Eram menos alunos e aquilo pré-fabricado foi num instante embora. Tornaram-na a desmanchar para levar coisas da escola e ficou ali só o recinto. Foi muito mau porque a de pedra nunca a deviam ter desmanchado.

Depois, fui para Lisboa para ir estudar. Fui para a escola Josefa de Óbidos, na Machado Castro, lá em cima no Rato. Fartava-me de andar a pé. Morava no Campo de Santana e ia a pé para a Josefa de Óbidos. Ainda era muito longe. Eu estava lá com uns padrinhos meus. Ainda fiz o primeiro ano mas no segundo, eu não queria estudar, não tinha vocação. Tinha eu 11 ou 12 anos quando vim para Monte Frio, para o pé da minha mãe.

Namoro Foi no Monte Frio que o conheci e no Monte Frio casei

O meu marido era de São Sebastião da Feira, ao pé de Alvôco, Oliveira do Hospital. Mas eu conheci-o no Monte Frio quando ele veio trabalhar como motorista para um senhor que negociava carvão. Era um senhor que tinha umas camionetas e que comprava e vendia carvão da serra e do outro do Alentejo, daquele carvão de sobro, madeiras e essas coisas todas. Tinha 18 anos quando o conheci. Ele não estava durante a semana. Então, só namorávamos ao domingo, ao fim-de-semana e nos bailaricos. Foi no Monte frio que eu o conheci e que casámos. Os meus pais não queriam, por eu ser muito nova, mas eu teimeei e a minha valeu.

Casamento O casamento no mês de Agosto

Casei com 19 anos. O casamento foi a 4 de Agosto, no mês das festas, na capela de Monte Frio. Foi um casamento normal, como qualquer um, pela Igreja. O copo de água foi em casa. Eram tempos muito duros, não havia dinheiro para se ir para restaurantes. O casamento foi feito por pessoas da terra. Nessas alturas, fazia-se a chanfana, arroz de fressura, batatas coradas, cozido à portuguesa, havia sempre mais que um prato. Havia também os doces tradicionais, a tigelada, o arroz-doce e os bolos, que a gente chama os coscoréis.

Depois de casar ficámos a morar com a minha mãe.



António Guilherme Afonso (45 anos), marido de Saudade Ribeiro

Descendência *"Já lhes pudemos dar outra vida"*

Tive o meu primeiro filho com 21 anos. O António nasceu em casa, em Monte Frio. Na altura havia uma senhora que era parteira e era muito entendida. O meu marido não quis que eu fosse para fora e então a minha mãe e essa senhora é que foram as parteiras do meu filho e da minha filha. Foi um parto normal, graças a Deus! Correu tudo bem. Eu não tive leitinho para eles, tive que os criar a biberão, foi muito difícil porque não havia possibilidades.

O rapazito

O António fez a quarta classe na escola de Monte Frio. Nessa altura já se fazia o exame da quarta na escola, não era preciso ir a Arganil. Depois da instrução primária teve que ir estudar para Tábua porque não havia escolas para

ele estudar à volta de Monte Frio. O primeiro ano e o segundo ele ia e vinha todos os dias. O meu marido transportava o correio do Piódão para Côja. Ia de manhã a Côja buscar o correio e levar ao Piódão e à tarde buscar ao Piódão e levar a Côja. Então, de manhã levava o rapazito para Côja, que vinha lá uma carrinha de Tábua, do colégio que era particular, a pagar. Vinha buscar os rapazes e levava também o meu. E à tarde, quando ia levar as malas do correio trazia-o. Era um colégio particular e ele tinha que ir fazer os exames a Coimbra. Ficou com o 12º ano e, naquela altura, fez um ano de serviço cívico, em Arganil. Era para entrar para a universidade mas deu-se o 25 de Abril e o *numerus clausus* e ele já não entrou. Depois o meu marido tinha um táxi e ele tinha carta, pegou no táxi e já não se quis matricular mais ano nenhum. Depois ele não gostava muito de ser taxista. Abriu a Caixa Agrícola em Côja, chamaram-no e ele foi abrir mais o chefe. Esteve lá uns anos em Côja a trabalhar. Depois o chefe mudou-se para Arganil e levou-o também com ele e lá está.

Num lar em Arganil

A rapariga já estudou em Arganil, porque já havia escola. Esteve num lar em Arganil, que lá havia um lar de meninas. Esteve lá até ao oitavo ano e depois foi para Coimbra para a escola de enfermagem. Na Escola Doutor Ângelo da Fonseca, tem um lar para meninas, para aquelas que vivem mais distantes. Vinha só aos fins-de-semana.

Graças a Deus que já lhes pudemos dar outra vida.

Casa Era dos meus pais...

A casa que tenho hoje foram os meus pais que a fizeram, antes de eu nascer. Na altura, era um bocado de terra com umas oliveiras e eles é que arranjaram o terreno e construíram a casa. As divisões são como ainda está hoje. São dois quartos, a sala de jantar, a cozinha e casa de banho. Por baixo era o estabelecimento e agora fez-se um salão. Como a família cresceu e em cima a sala é mais pequena, agora temos essa parte para quando vêm todos. De vez em quando vêm visitar-me e almoçar comigo e eu no Inverno também vou estar com eles.

Eu tinha umas cabritas. Por acaso até chorei quando as vendi. Por último tinha duas. Mas o meu marido dava-lhe na ideia, vinham-lhe rogar um rebanho de gado, lá comprava e lá tinha a gente de arranjar uma loja onde meter o rebanho

de gado, tratá-las até ele as tornar a vender. Cheguei a ter três porcos, a criar num curral. Todos os dias ia buscar um molho de mato para lhes pôr porque eles faziam muito lixo. A minha vida foi muito dura, muito dura!

Percurso profissional *O estabelecimento*

Na minha casa, onde hoje tenho um salão, antigamente, era um estabelecimento. Era trabalho de dia e de noite.

Quando abri o estabelecimento a vida era muito difícil. Foi o princípio da nossa vida. O meu marido também começou o negócio dele e, nessa altura, comprou uma camioneta com outro senhor. Depois a mulher do outro senhor não era famosa, não deu bem a sociedade e tiveram que apartar. O meu marido ficou sozinho e mais difícil se tornou.

"Era tudo assim misturado"

Vendia vinho ao copo, aguardente e mercearia. Foi nos tempos em que ainda vinham sacos de 50 quilos de açúcar e sacas de 50 quilos de arroz. Tínhamos umas tulhas para despejar as sacas e um corredor para enchermos os cartuxos e para pesar. Eram aqueles cartuxos grossos de papel pardo. Ainda tenho a balança que os meus filhos não a deixaram tirar. Dizem que é uma recordação. O café, o açúcar, o arroz, era tudo pesado. Havia também o petróleo. Tínhamo-lo assim num bidão, num cantinho, e era medido. O azeite também era assim.

Havia os pirolitos, era o sumo Buçaco, que ainda hoje não há outro igual. Pode haver muitos, o Sumol é bom e tudo mas não há como esse sumo. Era uma garrafinha baixa, redonda, preta e tinha gravado o Buçaco. Era as gasosasitas, o pirolito, e era assim as bebidas.

Mas o que mais se vendia era vinho tinto, que era mesmo do barril. O meu marido trazia aqueles barris de 100 litros e 300 litros e a gente punha em cima de uma coisa e dali ia buscar uma garrafa, para vender ao copo ou cinco litros. Vinham, às vezes, com os garrafões buscar 5 litros. Vendia-se bastante vinho. Mas depois, o tempo evoluiu de uma maneira que depois chegou-se a vender mais leite do que vinho. Um copinho de vinho custava 5 tostões. Depois passou a 10 tostões. Iam aumentando conforme a coisa assim ia aumentando.

Tinha bolachas, marmelada, manteiga, assim umas roupinhas de casa, jogos de cama, jogos turcos de banho, era tudo assim misturado.

Tinha tabaco. Era o Português Suave, com filtro e sem filtro, era o Marlboro que veio mais tarde. Onças para fazer cigarros, depois era o Provisório, e o Três

Vintes. Era um maço de tabaco que tinha 20, depois um traço, outro 20, depois outro traço, e outro 20. Chamavam-lhe Três Vintes.

Eu gastava de dois armazéns, que eram os Morgados de Arganil e os Monteiros de Oliveira do Hospital. Foram 44 anos que eu gastei deles. Foi uma vida.

Eu, às vezes, fechava um bocadinho para ir fazer qualquer coisa, que eu tinha que ir fazer, a uma hora que eu sabia que não havia assim muita gente. Fechava e elas chegavam aqui:

- "Ó Saudade, ó Saudade quero isto, quero aquilo."

Era assim que me chamavam.

Vendia-se assim um pouquinho de tudo. Vendia-se pouco mas ia-se vendendo. Também a gente não ia mandar vir assim uma remessa grande, porque sabia que não vendia. Ultimamente começaram a vir os prazos, então é que não podia mesmo. Se a mercadoria estava fora de prazo já não se podia vender. Por exemplo, uma caixa de manteiga, uma caixa de pacotes de margarina, trazia 30, 40. A gente era muito difícil vender assim logo de repente 40 ou 30 pacotes de manteiga. Tivemos que começar a optar por comprar nos supermercados. Ultimamente, já era assim, para comprar só à medida do que a gente vendia.

"Passavam aqui o tempo"

O estabelecimento tinha uma vedação, um balcão para vender aos clientes e uns bancos em toda a volta para eles se sentarem. Mais tarde, quando tive a televisão, eles passavam aqui o tempo. Já havia outra lojinha, antes de mim. Quando veio a televisão foi essa a primeira que eu ainda não tinha loja, nessa altura. Depois eu abri e as pessoas dividiam-se para um lado e para o outro. De dia não, porque as pessoas trabalhavam muito e não tinham vagar de lá estar, mas era à noite o serãozinho, e ao domingo. Antigamente, o domingo era guardado, não se trabalhava na fazenda. Então, entretinham-se no estabelecimento a jogar às cartas e ao dominó. Preferiam jogar que ver a televisão.

Era muito engraçado ver a reacção das pessoas à televisão. A gente ria-se muito com as velhotas, porque elas diziam assim:

- "Olha, eles estão a olhar para mim, eles estão a olhar para mim!"

Eu dizia:

- Baixa a saia, olha que eles estão a ver as pernas.

Nunca tinham visto, sabiam lá. Eram velhotas, já de 80 anos e 70 e tal anos e a gente tinha que se rir.

O telefone era também só no outro estabelecimento e no meu que havia. Eu tenho telefone há 50 e tal anos.

Ela tinha o público, que era mais antiga. Depois o público, não se tirou de lá, mas passou a ser o meu porque ela era um bocado antipática e eles preferiam pagar a mim do que ir lá ao público. Eu não tinha o telefone na loja, era em casa. A minha casa quase que chegou a ser a Casa do Povo. Faziam bicha à minha porta para irem para o telefone, não havia telemóveis. Quando era pelo mês de Julho, Agosto e Setembro faziam, pelas escadas acima, uma bicha à espera de falarem, uns atrás dos outros. Já naquela altura eu chegava a pagar de telefone aos 30 e 40 contos. Toda a gente vinha a minha casa falar ao telefone. Os meus filhos até se aborreciam e diziam que a nossa casa era casa do povo.

Ai! O que eu passei a chamar as pessoas para virem ao telefone, por esse povo, o que eu passei! Às vezes, com o estabelecimento cheio de gente, quando tinha cá alguém que pudesse mandar, eu dizia:

- Olha, vai-me chamar fulano. Olha, vai-me chamar esta, vai-me chamar aquela.

Mas eu quando não tinha, tinha que ir eu mesmo. Às vezes tinha que encostar a porta. Naquela altura, podia ficar a porta aberta que ninguém vinha mexer em nada. A gente até dormia com as chaves nas portas. Mas agora, infelizmente, já não pode ser assim. Ia chamar, chegava a ir chamar, às vezes, às 11 horas, meia-noite, quando era assim um caso aflitivo, era para participar que tinha morrido uma pessoa ou que a pessoa que estava muito mal, que estava no hospital ou isto ou aquilo. Eu chegava a me levantar da minha cama e vestia um robe e ia af à casa das pessoas chamá-las. É por isso que eu angariei a minha freguesia, porque ela já tinha o estabelecimento há muitos mais anos que eu e eu pus um novo e consegui fazer a minha freguesia. Graças a Deus!

"Aproveitar enquanto havia"

De madrugada, naquele tempo, andavam umas raparigas novas e rapazes na Florestal, para ganhar algum dinheirito. Então havia guardas da Florestal que metiam pessoal para trazerem lá nos campos a plantar e a cortar árvores. E do Monte Frio andavam umas cachopas e uns rapazes. Ora, vinham-nos buscar ao largo numa camioneta e eles tinham que se levantar de madrugada para estarem ali para quando a camioneta passasse para os levar. Pois eles batiam-me à porta, estivesse a chover ou a nevar, estivesse como estivesse eu tinha que os aviar. Umás vezes vinho, outras vezes um copito de aguardente, outras vezes isto ou aquilo que lhe faltava para levarem. Estavam habituados, eu habituei- os a levantar-me e pronto, tinha que me levantar para os aviar. Eu também precisava de ganhar, era assim. Eu tinha de aproveitar enquanto havia. Eles depois iam-se embora e o dinheirito já ficava na gaveta.

O livro dos fiados

Tinha um livro de fiados mas as pessoas pagavam. Só fiquei com uma conta. Uma conta grande de um senhor mas o mais, graças a Deus, eu recebi tudo. Mas tinha um livro onde eu apontava e depois as pessoas quando tinham dinheiro pagavam.

Tenho apenas aquela conta que eu ainda esperava receber mas não a recebo, já sei que não recebo. Mas de hoje a amanhã, se me perguntassem, eu tenho que ter os papéis, do que eu aviei, de tudo. Mas pagavam tudo. Conforme iam tendo dinheiro assim iam pagando. Eu fiava e iam pagando. Havia muito menos dinheiro do que há agora. Não havia as reformas.

O meu entretenimento

Hoje entretenho-me com umas galinhas e um quintalinho que tenho detrás da casa para pôr umas alfaces e umas cebolas. Eu mal posso mas enquanto lá estou ando distraída, parece que nem tenho tantas dores. Passo o tempo também a fazer croché e a ler. Ainda faço umas toalhas. Tenho muito trabalho feito por mim.

Costumes *É preciso poupar*

No Monte Frio o santo padroeiro é o Milagroso Bom Jesus. A festa é em Agosto mas, antigamente, não era como é agora, não! São três dias de festa. Vem uma filarmónica contratada, há a missa, a procissão e depois são divertimentos. Os homens têm uns concursos, jogam à malha e às cartas, à sueca. Fazem-se corridas. Naquela altura até as crianças corriam. Depois as outras mais crescidas fazem um troço do Monte Frio até à Malhada. Nestes divertimentos há prémio. No chinquillo, que é aquela malha de ferro que jogam, têm as taças para o primeiro, para o segundo e para o terceiro premiado.

Como andámos para fazer um melhoramento, este ano não houve festa. Fizemos a casa de convívio e agora andam para lá a fazer uma cozinha para almoços. É para fazer um forno, uma churrasqueira e essa coisa toda. Para mandarem vir as filarmónicas e os concertos levam muito dinheiro. Então optouse por não se fazer isso e fazer só um almoço comemorativo da comissão, para angariar dinheiro para acabar então a obra.

Religião *Poucos padres*

Quando as pessoas querem mandar dizer uma missa falam com o senhor prior de Côja e ele vem cá. Este ano tiveram uma missa pelos sócios da comissão já falecidos.

Antigamente o padre era na Benfeita só. Agora o padre toma conta de não sei quantas freguesias. É de Côja, da Benfeita e das Relvas ou Teixeira, os Cepos, aquela parte toda. Os padres agora são poucos e reduzem-nos.

Lugar

Ofícios

Havia aí um senhor que fazia colheres de pau e havia os resineiros que andavam no pinhal a resinar os pinheiros, a tirar a resina.

Pratos típicos da região

Arroz de fressura

O arroz de fressura é com o fígado e aquela coisa que as reses têm dentro, chama a gente, os pulmões. Aquilo é tirado, não é feito junto com a carne e quando matam a rês, apara-se um bocadinho de sangue. Aquele sangue deixa-se coalhar e no fim de coalhado, corta-se com uma faca e é cozido. Depois guarda-se. A gente faz um refogado bem feito e miga aquilo miudinho para um tacho e depois tempera. A minha mãe era a cozinheira dos casamentos e ela dizia que a fressura para ser boa tem que levar um bocadinho de molho da chanfana. A gente tempera a chanfana e mete-a no forno de lenha. Ela coze dentro do forno. Primeiro havia uns tachos de barro que tinham umas tampas para não se queimar porque quando ela vai para o forno, o forno tem muito calor e queima. Agora não. Agora é papel de alumínio que a gente põe mas nesse tempo não havia papel de alumínio. Então a minha mãe dizia que para a fressura ser boa tem que levar molho de carne. Quer dizer, quando está a refogar, em vez de se lhe pôr azeite ou outros temperos, põe-se colorau e essas coisas todas que a gente põe mas depois fica um bocado naquele molho onde se assou a carne. No tacho de barro fica

sempre lá um bocado de molho e então, põe-se esse molho na fressura. Depois põe-se a água e põe-se o arroz, quando está quase cozido, desfaz-se o sangue, que a gente cozeu, e mistura-o. Isso é que é arroz de fressura. É bom!

"Tigelada da beira serra"

A tigelada é feita com ovos. A gente costuma fazer por tigelas. Há aquelas tigelas onde se tomava o café antigamente, que eram maiorzinhas. Costumamos fazer uma tigela de seis ovos. Partimos os ovos para aquela tigela e depois é conforme as tigelas que a gente puser de ovos. Por exemplo, põe três tigelas com seis ovos, três tigelas de leite. Põe tudo para uma panela, antigamente era batido com uma varinha que havia, aquelas sem serem eléctricas, agora é batida com a batedeira eléctrica. É então a raspa e o sumo do limão e o açúcar a gosto. A gente vai provando e põe a gosto. Há quem goste mais doce, há quem goste menos doce. É a tradicional tigelada da beira serra.

Arroz-doce

O arroz-doce há pessoas que não gostam dele muito doce mas para ser bom tem que ser bem doce porque o que faz o arroz-doce é o açúcar. A tapioca é feita da mesma maneira que o arroz-doce, mas faz-se mais depressa. O arroz tem de estar mais tempo a apurar, para ficar cremoso e leva muito leite. Para ficar bom tem que levar muito leite e deve estar a ferver quando a gente mistura no arroz. A gente põe o arroz no tacho com uma pinguinha de água e temos que o deixar estar até ele abrir. Abrindo o arroz, vai-se misturando o leite a ferver. Não se mistura todo de uma vez porque a gente não sabe. Vai pondo e vendo. Põe-lhe lá para dentro uma casquinha de limão e um pau de canela e deixa ferver, ferver, ferver. Quando a gente vir que já não o quer mais cozido do que o que ele está, mistura-lhe o açúcar. Porque a gente misturando-lhe o açúcar ele já não coze mais, conforme ele estiver, ele fica, não coze mais. E então, a gente mistura-lhe o açúcar e tem que deixar apurar bem para ficar cremoso. Porque antigamente faziam o arroz-doce, ficava assim um bocado duro, porque punham-lhe pouco leite. A gente tinha o leite das cabras, das ovelhas, fazia o arroz-doce com aquele leite porque não havia outro, agora é este leite de pacote, nunca falta leite. Naquela altura faltava era só o que havia dos animais. Agora, já não gostam daquele arroz assim duro, querem-no cremoso e então cremoso, tem que ficar tenrinho, tem que levar muito leite.

"Cuidar da broa"

Lembro-me muita vez, que a gente cozia broa, não vinha cá o padeiro.

Agora vem o padeiro todos os dias mas, naquela altura, era a gente que cozia broa do milho que a gente cultivava.

A gente cultivava o milho, debulhava, secava, levava-o ao moinho. Havia uns moinhos que trabalhavam com água nas ribeiras. Levávamos um saco às costas de milho, depois trazíamos a farinha.

Quando precisávamos de a fabricar, peneirávamos e cozíamos. Às vezes, era quando a gente vinha da fazenda. Já à noite é que a gente começava a cuidar da broa para a cozer durante a noite que, ao outro dia, tínhamos muito que fazer, tinha que estar a broa cozida para se comer.

A arte de fazer a broa

A gente tem uma peneira, assim redonda, com uma rede muito fininha e põe ali a farinha e peneira. Na peneira ficam os farelos. Os farelos não se comem, são para os animais. A gente usava umas gamelas. Chamavam gameleiros do Enxudro porque era lá que se faziam.

Havia muitos castanheiros. Cortavam os castanheiros e com uma ferramenta escavavam e faziam uma gamela. A primeira que saía era maior, depois saía outra por baixo daquela que já era mais pequena. Até que chegava a uma pequenina para aproveitar a madeira do castanheiro.

E nessas gamelas é que a gente fabricava a broa. Eram assim redondas, não eram partidas, não deitavam água, eram vedadas. Aquilo era escavado com umas ferramentas e por fora arranjavam. Então a gente punha aí a farinha, punha-lhe o sal. Púnhamos uma panela ao lume com água a aquecer e depois aquela água se estava muito quente a gente tinha que lhe pôr um bocado de fria, temperava e era uma a amassar e outra a pôr a água. Eu amassei muita. Quando a minha mãe podia amassava ela e eu punha a água. Quando ela já não podia amassar ia eu. Era amassar, amassar, amassar até vermos que já não era preciso mais água. Quando a gente visse que ela que já estava na temperatura certa não se punha mais água. Juntava-se a massa, punha-se-lhe um bocadinho de farinha, tapava-se por cima. Punha-se-lhe um pano branquinho por cima, que naquele tempo havia muito linho. Era um pano de linho por cima e depois um cobertor ou dois

para ela não arrefecer, para se levedar. Porque a gente tinha que a deixar estar a levedar que ela depois abria umas quebraduras. Quando ela tivesse aquelas quebraduras abertas, estava boa para ir para o forno. Então a gente botava o lume no forno, botava lá a lenha para o aquecer, andava ali um bocado a aquecer e depois quando estivesse já quente, puxava-se as brasas para fora com uma ferramenta que temos que se chama um rodo. Depois temos uma pá enfiada num pau. Uma está a tirar da gamela e a tender com uma tigela. Há uma tigela própria para tender a broa. Tirava da gamela com a mão e punha para a tigela. Depois fazia-se para ela ficar redondinha. Havia pessoas que não conseguiam baquear, chamavam aquilo baquear a broa, para ela ficar jeitosinha. Depois punha-se na pá e ainda pegávamos num bocadinho de farinha seca, púnhamos por cima dela, porque se o forno estivesse muito quente queimava a farinha mas a broa não se queimava.

Havia um forno do povo e era grande, muito grande e então, cozia mais que uma pessoa. Por exemplo, eu precisava de cozer, juntava aquela que também precisava e outra que também precisava e então juntávamo-nos todas e aquecíamos o forno em conjunto e diziam:

- "Vamos amassar."

Tinham que amassar todas ao mesmo tempo, cada uma na sua casa mas ao mesmo tempo para depois estarem todas em condições para ir para o forno lêveda, chamava a gente levedar. Levedava-se a broa, cada uma levava a sua gamela lá para o forno, cada uma tendia a sua e havia uma pessoa que punha. Quando era mais que uma pessoa tinham que lhe pôr um sinal, senão depois não se conheciam. Então umas punham dois dedos, era o nariz, outras punham só um buraco. Cada uma é que sabia o que é que fazia. Depois ao tirar do forno, ela vinha com os sinais, cada uma tirava para levar para casa.

Eu tenho um forno para cozer a broa. Que todos os anos, quando é altura de Agosto, os meus filhos vêm a Monte Frio e eu cozo lá a chanfana. Não cozo broa porque não adianta, come-se pouca e o padeiro traz broa boa também. Mas a chanfana faço no forno de lenha porque eles gostam mais, é mais gostosa. Cozo também uma panela de feijão, que o feijão lá cozido no forno de lenha também é muito bom. Eles gostam no forno. E faço a tigelada. Faço tudo no meu forno mas é só meu, é no meu quintal. Mas naquela altura, era o forno do povo, de muita gente.

"Tudo lavado à mão"

Antigamente, não havia máquina de lavar roupa, era tudo lavado à mão no lavadouro. Não havia máquinas como há agora. Agora mete-se na máquina e ela lava e a gente só estende e engoma.

O lavadouro era do povo todo. Ninguém tinha máquina então iam todos lavar. Tinha-se que ir lavar aos tanques. Nem sempre estavam todas porque às vezes estava uma, lavava e ia-se embora, vinha outra e assim. Tínhamos dois lavadouros. Um era ao fundo do povo que é o melhor, foi feito mesmo próprio para lavadouro. Depois a gente levava uns alguidares e cada uma tinha o seu estendal já na sua casa. Depois começaram a vir os tanques individuais. Cada um comprava um para casa, para lavarmos a nossa roupa. Também tenho um. E depois começaram a vir as máquinas. Quer dizer, o tempo evolui num instantinho, aquilo foi ver pular o que era antigamente para o que é agora.

Eu sou do tempo em que não havia lixívia, era cloreto. Cloreto era um pó branco que a gente punha na água e esse pó branqueava a roupa. Ou então trazíamos a corar. Lavávamos a roupa, dávamos-lhe sabão, havia uns bocadinhos onde havia relva e a gente ia pôr lá a roupa estendida a corar. Tínhamos um regador que regávamos com água. Aquela roupa ficava linda, linda. Outras vezes, quando não estava bom para se corar, punha-se aquele pó.

Chamavam-lhe o cloreto e depois deu em vir a lixívia. É a evolução de uns tempos para os outros. Com a lixívia é mais fácil. Porque o cloreto ficava assim com uma goma e tinha que se passar com mais água. Embora a lixívia tenha que se passar por duas ou três águas mas é mais fácil, é líquido.

O sabão, que hoje se chama azul e branco, era para a roupa e para a gente se lavar. Mas também havia o cor-de-rosa em barras e ainda há. Mas não havia outra coisa, não havia Tide, não havia Omo, não havia nada dessas coisas. Depois é que começaram a vir esses produtos todos que agora é uma beleza. A gente mergulha um bocado a roupa no Omo quando é uma peça ou duas para não lavar que não dá para a máquina, uma esfregadela, está feito. Antigamente não, a gente tinha que molhar a roupa, ensaboá-la com o sabão e esfregar e tornar a pôr sabão e esfregar e era muito difícil. Há pessoas agora que não sabem o que é que foi o trabalho de antigamente, o duro que foi.

Nesse tempo, não havia esfregonas mas a gente podia-se ajoelhar bem para fazer a limpeza. Agora as esfregonas vieram numa altura boa que a gente não pode. A minha casa era em madeira encerada, punha-lhe cera e puxava lustro. Antes disso era esfregada com uma escova, com um balde de água e um sabão amarelo. Eram umas barras que vinham em caixas de madeira, chamava-se o

sabão amarelo. Eram umas barras grandes e as pessoas compravam para lavar o chão, as tábuas. Eu vendi bastantes. Ficava amarelinho, amarelinho, esfregado com uma escova. Mas tinha que se andar de joelhos aos bocados. Depois veio a cera.

As cartas

O carteiro, naquela altura, vinha primeiro a cavalo, depois numa mota e agora é de carro, os tempos evoluíram. Vivi cá sempre desde pequena, e gosto de viver no Monte Frio. Fiz aqui a minha escola, tinha aqui amigos. Depois com o estabelecimento mais amigos tinha, as pessoas eram todas minhas amigas. Eram tempos em que as pessoas eram diferentes de agora. Eu fazia as cartas para as pessoas, porque poucas pessoas sabiam ler, para Lisboa, para as pessoas de família. Não havia dinheiro para o telefone. As pessoas não falavam tanto como agora. Havia menos dinheiro e escreviam cartas. Lia-as quando elas chegavam e escrevia-as quando eram para ir. Elas diziam e eu tinha que compor porque às vezes aquilo era assim muito mal. Cartas de amor não fiz assim muitas. Fazia mais para as pessoas velhotas, para as famílias.

"Os Valentões"

Eu tenho ouvido uma ladainha que havia das terras. "Bois" de Côja, "Valentões" de Monte Frio, "Troca Cabaças" da Relva Velha, "Gameleiros" do Enxudro, "Casaquinhas" do Sardal, "Ralhadores" dos Pardieiros.

Os homens, antigamente, eram assim muito valentes. Havia a romaria, na Senhora das Necessidades e iam para lá. E diziam que aquela romaria era a das zaragatas. Quer dizer, eles bebiam um copo e depois desavinham-se. Começavam a zangar-se uns com os outros e bulhavam e os de Monte Frio venciam sempre e eram "Valentões" do Monte Frio. Eram assim uns homens mais possantes com certeza. Havia no Monte Frio uma meia dúzia deles. E depois quando iam lá para a romaria diziam:

- "Hoje é assim, hoje é assado!"

Riam-se de ser assim. Porque aquela romaria tem a fama de ser a das zaragatas.

"O dinheiro estragou as pessoas"

Antigamente, na nossa aldeia se uma pessoa caísse e se ferisse, as outras pessoas iam logo ver se era preciso alguma coisa. Agora não, agora as pessoas são mais fechadas. Mudou muito. As pessoas são muito desiguais. O dinheiro estragou as pessoas. Havia menos dinheiros, as pessoas eram humildes, eram amigas umas das outras. Se doesse o dedo a uma, doía o corpo todo às outras. E agora não. Agora as pessoas estão fiadas no dinheiro, não ligam tanto umas às outras.

"Era uma tristeza"

Era uma tristeza porque havia pobres que não tinham nada, nem dinheiro para viver. Era com as pensões que davam os filhos aos velhotes para eles sobreviverem, porque não tinham reformas. Agora não. Agora as reformas são muito pequenas, deviam ser muito maiores, porque tanto é uma boca do que recebe 500 euros como a boca do que recebe só 20, as bocas são iguais, têm que comer. Mas nessa altura nem pequenas, nem grandes, não havia nada. Era difícil. As pessoas viviam de umas ovelhas, tiravam-lhe a lã e vendiam. Viviam de uns queijos que faziam e vendiam. Vivia-se assim. Tinham umas coisas que iam fazendo algum dinheirito para comprar o arroz, o açúcar, a massa e assim estas coisas.

Era triste. Não tínhamos água em casa, não tínhamos luz. As ruas não tinham condições. Ainda hoje não temos saneamento. É tudo por fossas. Temos água em casa mas o esgoto das casas de banho ainda não está ligado.

Já ninguém vai aos poços. Há a água da rede que a Câmara fez o furo em cima no alto e está canalizada desse furo para uns depósitos e desse depósitos abastece a povoação. Então nessa altura é que toda a gente meteu água em casa porque tínhamos que ir às fontes, ao chafariz buscar, com os cântaros de barro que havia antigamente e trazia-se à cabeça, e um regador ou um jarro na mão. Ia-se buscar o balde para os animais e para nós. Depois é que veio a água.

As ruas eram todas de pedras e terra. Formaram uma Comissão de Melhoramentos, em que entrava também o meu marido e o meu pai. Começaram-se a pagar umas quotas, todos os meses ou todos os anos, e fizeram-se melhoramentos, as calçadas que hoje existem, a electricidade, o telefone e essas coisas todas.

Já estou velha para ver mudanças mas eu gostava de ver o saneamento feito, isso gostava.

"Havia aquela actividade"

Embora ainda sejamos das aldeias que temos mais gente, em comparação com o que era antigamente já é muito pouco. Porque, antigamente, havia aquela actividade. Às seis horas da manhã só se ouvia gente a ir para as fazendas, umas a chamar as outras:

- "Anda, vamos assim, vamos assado. Vamos fazer isto, vamos fazer aquilo."

Depois ajudavam umas às outras, umas a dinheiro, outras ajuda por ajuda. Hoje íamos ajudar aquela, outro dia aquela vinha ajudar-nos. Levantavam-se as pessoas muito cedo, ainda de noite e começava logo a haver falaça na rua. Agora não, às vezes oito e nove horas e não se houve nada, é um sossego absoluto.

Havia pessoas que tinham os campos perto das casas, havia outras que era muito mais longe, por isso é que se levantavam cedo para trabalharem. Porque, está claro, o trabalho do campo é muito duro e há certos trabalhos que, quando está a força do calor, não se pode fazer, tem que ser pela fresca. Por isso é que as pessoas, naquela altura, trabalhavam até de noite. Às vezes já nem se via o caminho quando se vinha para casa. E ainda se tinha que se vir fazer o jantar para comer.

"Os nomes que punham às coisas"

O Monte Frio já está na internet e há lá coisas muito engraçadas. O meu neto mais velho já veio com o computador para eu ver. Fala de como era antigamente, os nomes que davam a isto, o que é que se chamava àquilo. As pessoas agora admiram-se com os nomes que punham às coisas que agora são muito diferentes. As pessoas agora, estes rapazes e raparigas de agora, riem-se com os nomes que usavam nas coisas antigamente.

"Essa é que ao diabo lembra!"

Eu tinha um tio que era taxista em Lisboa, era irmão da minha mãe. Um dia transportou o doutor Vitorino Nemésio. O meu tio era muito reinadio, a gente até diz que o meu filho ficou com uma costela dele porque o meu filho também assim é. O meu tio quando transportou o senhor disse assim:

*- "Ó, senhor doutor, lá na minha terra chamam a uma frigideira uma pele."
Chamavam antigamente. E ele que se começou a rir muito e disse assim:*

- "Ai, essa é que ao diabo não lembra!"

E o meu tio riu-se também. Mas era, antigamente, já há uns anos muito anteriores, já até detrás da minha mãe, lá dos meus avós, uma frigideira onde a gente fritava a sardinha, o peixe e a carne, chamavam uma pele.

A gente chama aquele pau de varrer o forno, porque não sendo bem varridinho agarram-se as brasas à broa, a gente chama um vassouro. É um pau comprido e arranjava-se umas carquejas, fazia-se um molhinho e atava-se no pau com o varaço para varrer as brasas do forno para não se pegarem à broa.

E outra coisa de puxar as brasas, é uma coisa em ferro e depois leva assim um pau, chama-se um rodo. E de pôr a broa é a pá. Assim uma coisa redonda enfiada também num pau, põe-se ali a broa, é a pá. Mas havia muitos nomes. Havia assim muita coisa.

Aqueles nomes ainda hoje vingam. Os da pá, do vassouro e do rodo ainda hoje vingam. Porque embora sejam as padarias que fazem o pão mas ainda há pessoas que tem fornos. Eu tenho isso tudo. Tenho as ferramentas para quando eu preciso de acender o forno.

Sonhos "Os netos arrumados e bem"

O meu sonho era ver os meus netos arrumados e bem. Gostava de os ver felizes e com saúde. Não gosto destas coisas de agora, que casam-se hoje, descasam-se amanhã, já sou de outros tempos. Agora isso já é banal, eu não gosto assim muito mas estou sujeita. Os meus filhos esses já estão com a vida deles, graças a Deus só peço é saúde para eles e sorte. Agora os netos, coitadinhos, não sei, porque os tempos estão tão maus que a gente não sabe. São capazes de ainda sofrer. A gente se fosse preciso umas batatas a gente sabia-as cultivar e um bocado de milho e um bocado de feijão. E eles não sabem fazer isso porque nunca fizeram. Foram de pequeninos para a escola e da escola para os empregos e não sabem. Se vierem uns maus tempos eles vão ainda sofrer. Deus queira que não! Hoje em dia nem sabem o que é uma terra. Não sabem o trabalho que dá a comida que comem.