

COLEÇÃO ESTUDOS E DOCUMENTOS 27

A Condição de Ilhéu: Arquipélago da Madeira

Coordenação

Nelson Veríssimo
Catarina Duff Burnay

UNIVERSIDADE CATÓLICA EDITORA
Lisboa 2021

Nunca deixes a terra

NAIDEA NUNES NUNES

Pomba branca, pomba branca,/Já perdi o teu voar,
Naquela terra distante,/Toda coberta pelo mar.
Fui criança e andei descalço/Porque a terra me aquecia
E eram longos os meus olhos,/Quando a noite adormecia.
Vinham barcos dos países/E eu sorria de os sonhar
Traziam roupas felizes,/As crianças dos países,/Nesses barcos a chegar.

(Música de Maximiano de Sousa e letra de Vasco de Lima Couto)

Não podia deixar de começar com esta epígrafe da letra e música «Pomba branca», aproveitando para citar ainda os versos «[...] saudades do meu lugar / [...] / os campos do meu lugar / à chegada e à partida», sentimento de pertença dos madeirenses em mobilidade, tanto dentro da ilha (do meio rural para o urbano) como na ausência das ilhas da Madeira e do Porto Santo. Pois, as paisagens rochosas e verdejantes da Madeira e as de erosão milenar das areias do Porto Santo moldam a nossa mundividência interior e, conseqüentemente, a nossa visão do mundo, sendo termo de comparação com novas orografias e paisagens culturais para quem nasceu e/ou cresceu nestas ilhas, entre a terra e o mar.

Não nasci na Madeira, mas esta é a minha terra. Fiz o caminho inverso: da diáspora madeirense para a ilha. Os meus pais emigraram para a Venezuela, onde eu nasci e, por circunstâncias da vida, cheguei à ilha com 4 meses de idade, em 1971, depois do tempo necessário para fazer o passaporte de cidadã venezuelana e viajar para a Madeira no transatlântico Federico C, em terceira classe. A minha avó materna estava à espera da minha mãe no cais do Funchal, com “água da terra” (água fervida com terra e coada) para

eu beber, evitando as chamadas “bexigas loucas”, que apareciam nas crianças com a mudança de continente e, neste caso, também de hemisfério. Costumo dizer que “apenas fui nascer à Venezuela”, apesar de ter sido estrangeira em Portugal, tendo tido de pagar autorização de residência a partir dos 14 até aos 18 anos, altura em que, por ser maior de idade, pude mudar de nacionalidade. Fui obrigada a sê-lo porque era necessária a assinatura do meu pai, que ficou na Venezuela em parte incerta, para eu poder obter a nacionalidade portuguesa. Nunca me senti venezuelana, embora tenha essa naturalidade até morrer. Logo, eu sou exemplo de que não é o lugar onde nascemos que nos faz ser quem somos, mas sim o lugar onde crescemos e vivemos a nossa infância e juventude e eu cresci e vivi na ilha da Madeira, no sítio da Igreja de Cima, freguesia de Água de Pena.

O lugar são as paisagens, o nosso horizonte. No meu caso, por ter crescido entre poios, numa elevação montanhosa voltada para o mar, abaixo do Santo da Serra, tinha uma grande extensão de horizonte diante de mim, da Ponta de S. Lourenço ao campo do aeroporto de Santa Catarina, com as ilhas desertas em frente. O lugar que nos faz também é feito do meio sociocultural em que vivemos, a família e a comunidade local, sem esquecer os contactos linguísticos e culturais com migrantes (familiares e vizinhos) e turistas (que, por vezes, passavam nas veredas da freguesia e julgávamos perdidos porque ninguém queria subir a pé caminhos que éramos obrigados a percorrer todos os dias, para sobreviver do cultivo dos poios, com a água de rega, o mato e a lenha da serra). Mesmo se não interagíamos com os emigrantes do nosso sítio, que chegavam no verão de férias, ou com os turistas que víamos passar, estes faziam parte das referências que o lugar ia construindo dentro de nós. Referências externas que, com o passar do tempo, são cada vez mais as nossas referências internas.

Tenho sonhos recorrentes com a subida da ladeira de pedra, de Machico para Água de Pena, por entre as rochas, contornando a montanha sobre o mar, nas idas e vindas a pé ao mercado da vila para vender pimpinelas e maracujás no verão. Vejo-me na paisagem rural do Lombo, depois da Bemposta e antes do Sítio da Igreja, subindo a vereda do Faia e passando junto ao antigo *palheiro* de pedra construído pelo meu avô, na terra comprada a uma tia-avó que emigrou para a Argentina. Foi o meu avô, com a nobreza humilde dos que nasciam e viviam com os pés descalços, que fez os *poios* na encosta inclinada pelo *palheiro* abaixo, construindo *paredes de pedra*, ao juntar as pedras e a terra com as mãos ensanguentadas, cortadas pelas pedras vivas que partia com o malho de ferro, sobrevivendo e para sobreviver à dureza da vida, feita de terra

e de pedra conquistada à rocha. Não sentíamos o isolamento geográfico da ilha em relação ao mundo, mas o peso do isolamento sociocultural, nas áreas rurais, dentro da ilha. Pois, tantos eram os que partiam, primeiro de barco e depois de avião, e ficávamos na terra. Não havia sentimento de tristeza pelos que partiam porque muitos ansiavam fazê-lo. Havia apenas a necessidade de sobrevivência dos que partiam e dos que ficavam. O meu avô materno não queria transplantar a sua vida para outros territórios. Nasceu da terra e queria viver na terra em que nasceu. Eu cresci com ele, trabalhando na terra e vivendo da agricultura de subsistência, com a ajuda do leite da vaca criada no palheiro. Ao contrário do meu avô, eu sonhava em partir para outros lugares e ele dizia-me “Nunca deixes a terra”.

Há 20 anos que vivo na cidade do Funchal, graças à mobilidade social que me permitiu a mobilidade geográfica dentro da ilha, do meio rural para o meio citadino. Depois de ter crescido ilhada no meio rural da altura, em que o concelho de Machico ficava muito distante do Funchal, não conhecia “a cidade”, mas sempre quis mudar o meu destino. Não tinha condições socioeconómicas para estudar além da 4ª classe e revoltava-me pelo facto de ser mulher e não poder ir para o Seminário como os rapazes. Enquanto mulher, eu devia casar com um marido bêbado, viver do bordado e ter filhos. Era esta a minha realidade, vivida quotidianamente, contra a qual lutei muitas vezes. Consegui continuar os estudos, graças à ação social escolar do pós 25 de Abril. Aos 19 anos, como havia falta de professores na Madeira, comecei a dar aulas no ensino básico, 2º e 3º ciclos, tendo sido discriminada várias vezes, social e profissionalmente, porque não pertencia a famílias conhecidas nem era do Funchal. Era chamada de “campónia” porque não me vestia como os citadinos e dizia *fôme* e *chomar*, como a minha avó. Passei por muitas dificuldades dentro da ilha, semelhantes às dos que emigraram. Quando, finalmente, consegui sair da ilha para fazer o mestrado na Universidade de Lisboa, o choque cultural ainda foi maior do que o que tinha sentido quando vim fazer o 12º ano para o Funchal, porque até então tinha estudado em Machico, pois apenas pude continuar os estudos além do 9º ano por ter passado a existir o 10º e 11º anos no concelho. Em Lisboa, sem conhecer nada nem ninguém, quantas vezes me perdi, desesperei e chorei, até aprender a ter um referente que não fosse o mar ou as montanhas da minha ilha.

Hoje, quando volto ao lugar onde cresci, às minhas raízes linguísticas e socioculturais, dentro da ilha onde vivo, sinto as vivências passadas. Subindo as veredas por entre os poios, passo por paredes de pedra seca a cair e outras já enxertadas com areia e cimento, para evitar a sua queda. Sigo a levada sem

água e chego à nova estrada, junto à casa do João Preto ou João da Gaita. Vejo as novas casas que surgiram na *roda do caminho*. A casa dos meus bisavós, que ficava longe da estrada, está agora junto ao novo Caminho do Lugarinho, paralelo ao antigo Caminho da Madeira, que sobe a pique até aos Cardais e ao Santo da Serra. Atravesso a estrada e, da casa antiga, vejo a velha chaminé e o espaço de pedra arredondado da parede deixado vazio pelo forno de pedra transposto para a cozinha feita de cimento, afastada da casa e construída no mesmo lugar da de madeira que ardeu. Recordo que, nesse dia, acordámos sobressaltados com o rebentamento da garrafa de gás e a explosão de lume que consumiu a velha cozinha de madeira. De manhã, só restavam as grossas colheres de metal, ardidas no chão preto de cinzas. Só a memória vive ainda em mim, tal como nas pedras das paredes das casas e dos *poios*, extraídas das duras rochas da montanha, pedregulhos arrancados com pólvora e partidos com marrões e malhos de ferro pelos braços dos pedreiros. A minha memória é atravessada pelo encontro com a vivência do passado, da mesma forma que, nas paredes de pedra seca dos *poios*, o entulho de pedra morta, atrás da pedra viva, permeia a passagem da água que rega a terra.

O meu avô era mestre de *paredes* de pedra e também trabalhava nas pedreiras. Como aparelhador, partia a pedra arrancada da rocha para calcetar estradas. Fazia *paredes de poios*, de *palheiros*, de casas de pedra e de poços de rega. Foi ele que calçou as pedras nos *terreiros* de terra batida, nas duas entradas da casa e na descida para a cozinha, onde eu andava descalça e sofria com as topetadas que abriam a cabeça dos dedos grandes dos pés porque, nesse tempo, os sapatos eram só para levar à escola e à missa. No Natal, na Páscoa e visita do Espírito Santo, eu mondava os *terreiros* de *pedra calçada*, retirando as ervas que nasciam entre as pedras. No *terreiro*, ainda restam os *muros* de pedra que são assentos, cuja elevação nos cantos servia para descansar a cabeça e o corpo cansado do meu avô, após o almoço. Revestidos de areia com cimento e cal, com *cântaros* de *flores* na parte de trás, debaixo do *corredor* com a sombra da vinha no verão, separam a casa dos *canteiros* do jardim e da vereda.

Lembro-me do carteiro que andava a pé e passava na vereda da levada. Quando apitava com a corneta, ao pé da casa do Marmita, era eu que corria ao seu encontro para receber as cartas dos familiares emigrados no Curaçau e na Venezuela. A levada da vereda, que descia da serra até ao mar, não nos permitia distrações. Quando deixávamos cair na água alguma coisa, não se compadecia de nós. Ainda me lembro e parece que estou a sentir o que vivia em criança, na minha corrida desesperada a descer a vereda ao lado da levada, depois de perder o que trazia na mão, naquela corrente de água em grande

velocidade. Dizia-se “ir pela levada abaixo” e era difícil poder recuperar o que se tinha perdido. Por mais que corresse, não conseguia apanhar o objeto levado pela água até o grande tornadouro, muitos metros abaixo, onde a água rodopiava, antes de seguir o seu caminho, para a entrada de um poio, abrاندando a sua veloz descida vertical.

No regresso ao Funchal, volto a passar pelo *palheiro*, que continua de pé, sozinho na terra nua e seca por falta de rega. Pedra sobre pedra, as paredes erguidas e a porta de madeira conservam fechada a manjedoura da vaca. Em cima, debaixo das folhas de zinco, outra porta pequena guarda o espaço vazio da palha e da erva para alimentar o gado. A construção do *palheiro*, escavada na terra, faz com



que este esteja parcialmente enterrado. Ao lado, para acesso à parte de cima do *palheiro*, ficam as *passadas* de pedra na *parede do poio*.

Nos dias de Natal, nas primeira e segunda oitavas, não se apanhava erva à vaca. Era apanhada nos dias anteriores e guardada no palheiro, tal como a palha do trigo. Na véspera do dia de Natal, além da limpeza da casa, fazíamos as broas de mel de cana e as de manteiga em tabuleiros do forno na casa do Sr. Guarda florestal, um bolo preto também com mel de cana, canela e noz-moscada e a amassadura do pão de casa no forno a lenha. Depois, lavávamo-nos numa *banheira* de folha com um canjirão e comíamos canja de galinha, antes de irmos à Missa do Galo. Os peros perfumavam o ar e coloriam a *lapinha*, feita no *quarto da lapa*, com tangerinas, *cabrinhas*, *triguinho* e *alegra-campo*. No dia de Natal, íamos à *missa cedo* ou *do dia*, depois fazia-se a *carne de vinho e alhos* na panela de ferro do lar e molhava-se o pão de casa na gordura do molho. Bebia-se cacau comprado na “cidade” para esses dias. Ao almoço comia-se *ensopado* de galinha com arroz, que era a melhor refeição do ano. Passávamos a tarde a jogar às cartas, o jogo do burro, e a comer tremoços dos tremoceiros plantados pelo meu avô. Depois de secos, estes eram postos de molho em água doce durante uns dias, até ficarem inchados. De seguida, dava-se uma fervura e eram curtidos em sacas de serapilheira com um punhado de carvão, na água do poço de rega. Puxavam-se os sacos amarrados e trincava-se um tremoço para ver se já não amargava. Se já estivessem bons, eram retirados e conservados em água, temperados com sal.

O porco era criado no chiqueiro, com uma furna de abrigo escavada na parede do *poio*, ao pé dos galinheiros e das coelheiras, e morto no dia de Nossa Senhora da Conceição, com a ajuda dos vizinhos. Combinavam as matanças para dias diferentes, entreatando-se. A minha avó cozia o sangue do porco com as *forçuras* (fressuras) e era o almoço para todos os que trabalhavam nesse dia, abrindo e partindo o porco para guardar a carne na salgadeira com (sal) *moira*. A gordura era derretida numa panela do lar, para banha e torresmos. Dava-se um pão de casa, um pouco de sangue cozido numa tacinha e um pedacinho de carne aos vizinhos que ajudavam no dia da morte do porco e eles faziam o mesmo quando era a matança dos porcos deles. Íamos à ribeira das *Cais* (Cales), a jusante do ribeiro do Seixo, rapar e lavar as tripas do porco, que eram escaldadas e cozidas, partidas aos bocadinhos, para a ceia, na sopa de *bogango* (mogango). A minha avó dizia que esta “passava sete ribeiros e não arrefecia”. Do fim do ano até aos Reis, era uma alegria com *brincos* de homens que tocavam *machete*, *rajão* e acordeão, durante toda a noite, de casa em casa. Passavam na nossa casa por volta das cinco da manhã. Batiam à porta e já tínhamos a mesa preparada com vinho seco, vinho surdo, broas e azeitonas para oferecer. Bebiam, comiam, tocavam e cantavam, expressando a alegria da *Festa*. A minha avó ficava contente com a visita do *brinco* porque acreditava que dava sorte a primeira visita do ano serem homens e não mulheres.

Eu ia, com o meu avô, à serra buscar lenha de pinheiros para cozer o pão no forno, pinhas para acender o lume no lar e feiteira para plantar *batatas* e deitar debaixo da vaca. A feiteira e a lenha vinham numa *corsa* feita de paus e puxada por uma corda do Cabeço até casa. Como era sempre a descer, não era preciso deitar sebo nas pedras do caminho. A feiteira misturada com a bosta da vaca dava o estrume, que se puxava para fora do *palheiro* com a enxada. Depois de seco, era acartado para os *poios* e servia de adubo para a terra a cultivar. Cavados os regos, deitava-se o estrume de feiteira e plantavam-se as *semilhas*, as *batatas*, o feijão e o milho. Tapava-se a semente com a terra e regava-se durante o *giro* da água de rega. A vaca era criada no *palheiro*, fechada no escuro de quatro paredes de pedra, com um ferrolho na porta de madeira. Os *poios* eram poucos para plantar e cada vez mais pequenos com a divisão pelos herdeiros, por isso não havia lugar para erva de pasto, ao contrário de outras áreas menos povoadas do norte da ilha, onde ainda hoje as vacas são amarradas aos *poios* de pasto para comerem a erva.

A vaca só saía do *palheiro* uma vez por ano, para *ir a boi*, de forma a ficar prenha, parir e continuar a dar leite para a *máquina*, que ficava na casa do Calista, onde era entregue logo de manhã e ao fim da tarde, numa vasilha de

folha. Antes trazia-se o soro para casa, para dar ao porco, porque a *máquina* era uma desnatadeira que tirava a gordura do leite. No meu tempo, ainda se dizia *levar o leite à máquina*, mas já se entregava o leite inteiro, que era medido e pago pelo seu grau de gordura. Quando a vaca paria, o primeiro leite grosso e amarelo que se tirava do seu (a)*mojo* era usado para fazer requeijão. Era posto ao lume a ferver, ficando todo talhado. Seguidamente, era deitado dentro de um saco de linho ou numa toalha, juntamente com hortelã de leite, sendo amarrado e pendurado no *corredor* para escorrer a água amarelada até ficar duro, e mais tarde era comido fatiado. Se a vaca adoecia e morria era um infortúnio porque ela era o maior investimento e a maior fonte de rendimento da família. Eu ia com o meu avô ao Santo da Serra, subindo até ao Cabeço do Lugarinho e atravessando a serra dos Cardais, para comprar uma bezerra, que vinha connosco, amarrada com uma corda ao pescoço, pelo meio dos pinheiros e da feiteira, até chegar ao *palheiro*.

Na época de *giro*, regava-se de quinze em quinze dias. Antigamente, o *levadeiro* da freguesia era o *Ambrozinho*. Antes da construção do poço dos Cardais pelo governo regional, regava-se de noite. O *levadeiro* apitava, quando era a hora da rega, e cada um sabia as suas horas. Ainda cheguei a ir com o meu avô e a minha avó de noite para ajudar a alumiar com a lanterna de folha, que tinha uma asa de pegar na parte de cima. Era quadrada, com vidros nos quatro lados e uma vela dentro, para o vento não apagar o lume. A minha avó dizia que antes usavam fochos embebidos em petróleo para alumiar a noite. De dia, o meu avô e eu regávamos a fazenda. Começávamos a regar de cima para baixo, no sítio do Lugarinho, onde íamos buscar a água ao Cabeço. Esta era conduzida pelos *lanços* das levadas, ao lado das veredas de pedra, até aos *poios*. Ao pé da casa do *Chenica*, os *poios* com vinha e *batatas*, cavadas de seis em seis meses, eram os primeiros a serem regados. Cada lavrador fazia as suas chapas para meter nos tornadouros das levadas. Depois da chapa metida na levada principal, a água era conduzida por outras mais pequenas, correndo em declive para o seu destino. Antes, tinham sido verificados todos os entalhes da levada para outros *poios*, tapados com roupas velhas ou mato seco de bananeira, encimados por grandes pedras.

A água chegava ao *poio* e era guiada pelos pés e pela enxada do meu avô, que a conduzia de rego em rego. Eu ficava com as *botas de água* em cima dos matos que tapavam a água. Fazia o peso, em vez de pôr uma pedra em cima, enquanto o mato não era puxado para o próximo rego, quando a água chegava ao fim do anterior. Depois de regado o primeiro *poio*, a água descia para o de baixo. Tapávamos a entrada com o mato e destapávamos o *lanço* para o *poio*

seguinte. A água corria na terra cultivada por entre a rama verdejante até à ponta da *parede do poio*, chegando aos pés de vinha. Um pouco antes da rega do poio chegar ao fim, para dar o tempo do *canso* da água, eu partia em direção à levada principal, percorrendo levadas e veredas para destapar a água. Seguiu o seu percurso rápido a descer a ladeira do Cabeço até à Fonte e tapava a água na casa do Isidro. A levada passava atrás da casa dele e o seu *terreiro* era a vereda de passagem para os *poios*. O meu avô vinha ao meu encontro do lado contrário, pelas veredas dos *poios* e subia as *passadas* de pedra das paredes. De um *poio*, a água caía para o *poio* de baixo. A enxada ia do fim das mantas das bananeiras para o entalhe. Eu afastava-me e ele puxava o mato que eu pisava, para encaminhar a água para a manta seguinte. Depois, mais uma vez, eu partia em direção à levada principal para destapar a água, seguindo-a na sua descida veloz, para voltar a meter a chapa na levada mais abaixo. Desta vez,



era preciso conduzi-la para os *poios* da costeira, que desciam até ao fundo do ribeiro.

Eram *poios* plantados com *semilhas* e videiras em cima das *paredes*, para aproveitar bem cada pedacinho de terra. Pela encosta abaixo, os pequenos *poios* sucediam-se com parreiras, pereiros, pereiras, nespereiras e figueiras. Hoje, como passou a nova estrada do Caminho do Lugarinho que atravessou os *poios*, o *palheiro* de pedra, com as folhas de zinco e a porta de madeira, ficou isolado do resto do terreno. Os *poios* ficaram abaixo do caminho, o que acentuou o seu declive, e foram invadidos pelo silvado que abafou e sufocou

as árvores de fruto. Desapareceram as nespereiras que eu subia para apanhar as nêspersas bem madurinhas e pequeninas, com manchas escuras, que não resistia a comer em cima das árvores, e as velhas e grandes figueiras onde me sentava, tão perto do mar e do céu, sonhando com o horizonte além-mar. Subia as *passadas* de pedra das *paredes dos poios* na encosta íngreme até à vereda e corria, mais uma vez, em sentido contrário ao da água, para dar o *canso* da levada. A água destapada continuava o seu caminho de descida da serra em direção ao mar, na vereda da levada, e eu antecipava-me a ela para meter novamente a chapa na levada. Desta vez, eram os *poios* de trás da casa a serem regados. O meu avô encaminhava a água para o *poio*, quando chegava do outro lado da fazenda, com a enxada ao ombro.



O *poio* tinha milho e feijão, bem como pés de vinha americana, de jaqué e de uvas brancas nas pontas das *paredes de pedra*. Entre o *poio* e a casa antiga, tinha uma poça coberta com lajes. Esta era enchida com água de rega, fornecendo a água para cozer o comer, lavar a loiça e a roupa e regar as *flores*. Eu ia buscar a água de beber à fonte do Lombo, numa vasilha de folha acartada às costas ou à força de braços até casa, descendo e subindo as veredas da Laurentina e do Lucas até à casa do *Meste* (Mestre). Recordo os versos que a minha avó cantava sobre a infusa de barro usada antigamente, quando na freguesia só havia a fonte do Seixo: «Vem daí que eu não te deixo / Vamos beber água à fonte / Lá em baixo à fonte do Seixo / (A) minha avó já lá ia / Junto co seu bem amado / Enquanto a infusa enchia / Namoravam um bocado». Como a infusa caía e se partia facilmente, foi substituída pela vasilha de folha de transportar o leite, que tinha tampa e uma asa de pegar num dos lados. A minha avó contava que, muitas vezes, bebiam a água da poça fervida porque a fonte do Seixo era longe. Tiravam uma coisinha de água da que estava correndo na levada para o regante não reclamar e deitavam a água da levada quando estava clarinha, de noite, para não estar ninguém lavando na levada onde as mulheres faziam lavadouros em pedra para lavar a roupa, em vez de subirem à ribeira do Lugarinho e trazerem a roupa molhada em *banheiras* de folha à cabeça.

Ao lado da casa fica o poço construído pelo meu avô. A terra do *poio* foi escavada à custa de muito suor do seu trabalho, a cavar e a tirar terra e rocha para poder guardar a água de rega. Graças ao poço de rega, os *poios* à frente

da casa eram regados mais frequentemente, sobretudo no verão. Abríamos a bucha e regávamos o que lá crescia: cebolas, alhos, cenouras, couves, tomates, *maracujaleiros* e *pimpenleiras*. Depois, a água de rega passava dentro da retrete, que ficava separada da casa. A retrete era um pequeno compartimento rudimentar fechado com uma porta feita de tábuas, que tinha um buraco redondo numa tampa de madeira. A água levava as fezes para a rega dos *poios* mais abaixo. Ao lado da retrete, ficava o *poio* onde o meu avô rachava a lenha, trazida da serra, com o machado e uma cunha de ferro, que metia na madeira a rachar. Ao pé estava um pedaço de terra coberto de erva, que era usado para pôr a roupa lavada a corar. Do outro lado, ficava a cozinha a lenha, com o lar e, encaixado atrás da lareira, o forno de pedra do Caniçal, coberto de cimento e de telha no exterior, que eu subia nos dias antes da Páscoa, agarrando-me à chaminé para chegar ao terraço da cozinha e ver o mar, desde a Ponta de S. Lourenço, passando pelas Desertas, até ao campo de Santa Catarina. Era o tempo de brincar ao *balamento* para ter um saquinho de amêndoas no domingo de Páscoa. Quem avistasse primeiro um barco no mar, escondia-se e dava *balamento*. Ganhava quem desse mais *balamentos*.

Chegava a noite de S. João, eu ajudava a minha avó a tirar os *cântaros* com as *flores* de cima dos *muros* e a escondê-los dentro de casa, para que os rapazes solteiros que vinham pelas portas das casas não levassem as *flores* mais bonitas para enfeitar as fontes onde se ia buscar água. Ao lado do galinheiro, no *poio* de baixo da cozinha, o meu avô preparava a fogueira, com tocos de lenha velhos, que eu saltava de um lado para o outro. A minha avó ensinava-me a fazer as sortes de S. João. Preparava três favas secas: uma inteira, uma com meia casca e a outra sem casca, para colocar debaixo da almofada. No dia seguinte, sem ver, retirava com a mão a primeira que tocasse para saber se ia ser rica, remediada ou pobre. Da noite para o dia de S. João, também deixava papelinhos com nomes de rapazes escritos e embrulhados por cima da água de uma banheira e, de manhã, víamos qual o que estava aberto, seria esse o nome do marido. Na água lampa da noite de S. João, logo pela manhã, íamos ver a nossa imagem numa bacia com água ou mesmo na levada: se conseguíssemos ver a nossa cara refletida na água era porque não íamos morrer nesse ano. Outra sorte consistia em deitar um ovo partido e aberto num copo de vidro com água e ver a imagem que surgia. A mais aguardada era a composição de um barco, que significava emigração como caminho de sorte na vida. Lembro-me também que, no dia do Corpo de Deus, a minha avó, todos os anos, embrulhava um *papo-seco* num paninho branco e guardava-o no escuro

de uma gaveta da velha mesa de madeira da cozinha e, no ano seguinte, tirava o pão conservado como prova da graça divina.

No verão, ceifávamos o trigo, que já estava seco, com a ajuda dos vizinhos. Depois, seria a nossa vez de ajudá-los. Eu e as mulheres curvadas, com lenços na cabeça e foices na mão, cortávamos a palha do trigo rente à terra. Enquanto o apanhavam, cantavam cantigas que embalavam o trabalho. Antigamente, já vinha uma máquina pelas *portas* que debulhava o trigo, mas o meu avô debulhava-o à mão, batendo nas espigas com um pisão de madeira, nos sacos de serapilheira que estendia no chão do *terreiro*, em frente da cozinha. Segurava as gavelas de palha nas mãos, para separar os grãos das *preganas* (praganas) *do espigo* (da espiga). De seguida, era preciso ventejar os grãos de trigo na joeira. Eram joeirados para tirar a palha miúda, chamada palha da espiga ou moinha da debulha. O grão limpo era colocado em sacos de linho para ser levado ao moinho de água.

Era eu que ia a pé até ao Moinho do Valente, com o saco de trigo em cima do ombro. Depois do Lombo, passava pela ribeira das *Cais* (Cales), subia a rocha da Bemposta e caminhava do sítio da Ventrecha até ao da Torre. O moinho ficava depois deste, no sítio da Terça, perto do Janeiro, já no concelho de Santa Cruz. A água caía de uma levada em aqueduto atrás do moinho. Quando a moleira não estava lá, era preciso descer as *passadas* e ir à sua casa apupar para chamá-la. Como pagamento, ela retirava um alqueire do trigo moído, que ficava pronto no domingo seguinte. Quando eu o ia buscar, trazia um saco de farinha de trigo branca e um com rolão, usado para fazer *resculhas* (rosquilhas). Os grãos do trigo também podiam ser deitados de molho e pisados num pisão, o que era feito na casa do Sr. Januário, perdendo a pele para fazer a sopa de trigo. Aos sábados, era dia de amassar o pão que comíamos durante toda a semana, misturando a farinha com *batatas* ou *semilhas* cozidas e esmagadas dentro da amassadeira e juntando água aquecida e o fermento. As mãos da minha avó mexiam a massa, amassando-a ao mesmo tempo que ia pondo um pouco mais de água ou de farinha, até obter uma boa consistência. Depois, a massa ficava a levedar tapada com um pano e era tendida em pães colocados numa toalha, antes de irem para o forno. Numa semana, a minha avó fazia pão de casa no forno de pedra a lenha e, no sábado seguinte, *bolo do caco*, cozido na pedra colocada no lar.

Quando a palha do trigo se destinava a *restolho*, usada para abafar casas de colmo e *palheiros*, era arrancada com a soca, sacudindo-se bem a terra, e pisava-se a cabeça do trigo inteiro. De anos a anos, os homens tinham de retirar o *restolho* velho das casas e dos *palheiros* e ponham palha nova. Era no

verão que se renovava a cobertura das casas de *restolho*, com o trabalho de pelo menos dois homens. Os *palheiros* eram cobertos de palha de trigo mesmo com a soca. O resto da palha era guardada na parte de cima do *palheiro*, para alimento da vaca. Uma pequena parte era reservada para meter dentro de um pano de tecido às riscas, costurado à volta, com uma grande abertura no meio, para encher e fazer um colchão para a cama. Também podia ser enchido com a palha de milho das maçarocas, que era entrelaçada para secarem em cima do terraço da cozinha. Depois de secas, os grãos do milho eram retirados da maçaroca com as mãos e podiam ser moídos em casa, no moinho de pedra à mão, para ter milho estraçoado para os *bisalhos* (pintainhos) e para cozer ou fazer farinha, que cozida com banha de porco, alho e couve picada é chamada *milho*. Por vezes, era cozida com torresmos e, quando as couves grelavam, também com as florzinhas amarelas dos seus grelos. O milho também era cozido com favas e era o pão nosso de cada dia.

Esta é a minha história. A minha ilha não é feita de sonho mas de realidades, condições que marcaram décadas até à minha geração. Carreguei o trauma da pobreza, da dura vida rural dos meus avós, da emigração dos meus pais, da fome e da carência, do isolamento do ser “campónia”, mas, tal como os migrantes que viveram tudo isto, antes de partirem, sinto saudades da infância, dessas paisagens que já não existem, saudades de voltar às origens. Sempre quis emigrar porque o mar, os barcos e os aviões me chamavam. Vi muitos familiares, vizinhos e colegas de escola partirem, para a Suíça, Jersey, Londres... e eu fui ficando, embora tenha deixado a terra.

Com o passar do tempo, a voz do meu avô, “nunca deixes a terra”, ecoa cada vez mais forte dentro de mim, mas a terra que eu conheci e as pessoas que a cultivavam já não existem. É a nostalgia do passado, que já só existe na memória de uma realidade vivida e que aqui deixo registada, como testemunho de ilhéu madeirense.