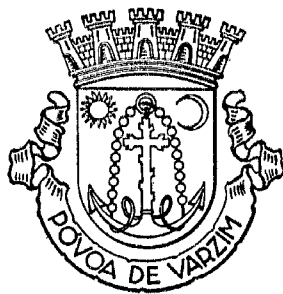


PÓVOA DE VARZIM

BOLETIM CULTURAL



VOL. XX

1981

N.º 1

EDIÇÃO
DA
CÂMARA MUNICIPAL

tem visgo e escorrega lá p'r'ó fundo. Traz o teu bicheiro qu'ê mais afiado c'ó meu e entra «inté» ó fundo!» Com o gancho e num puxão forte êle aí está fora da toca a estrebuchar, parecendo adivinhar a sua sorte. Num golpe certo, não vá ele envolver com os seus tentáculos e aplicar as ventosas na mão do pescador, amarra-o pela cabeça e vai de atirá-lo com vigor, com força de encontro à pedra até o matar. Ainda hoje se pode ver, na maré vasa — «nooesto», assim se chama à maré mais baixa do ano e que ocorre, mais ou menos pela Semana Santa, — êste espectáculo, cruel é certo, mas necessário.

A apanha do sargaço

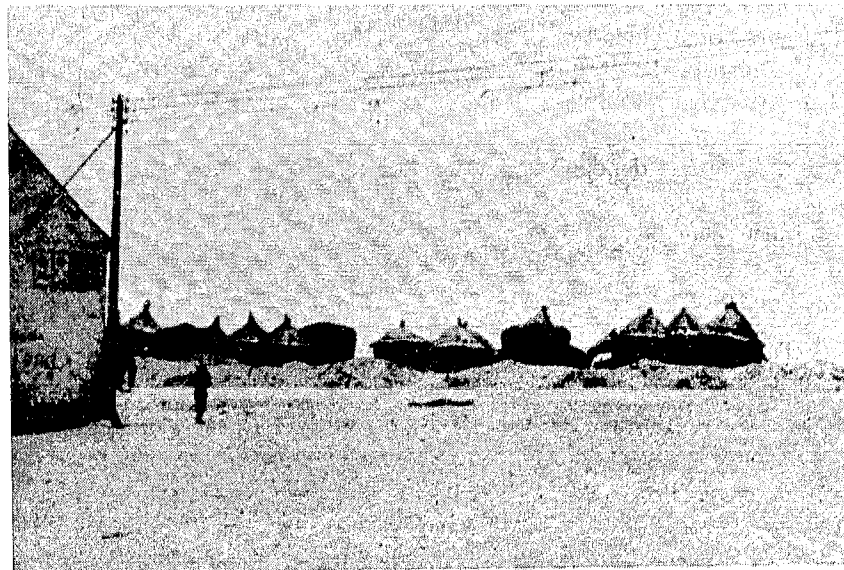
Outra das ocupações do pescador-seareiro de Averomar, é a apanha do sargaço. Nêle se ocupa toda a família. Do mais pequeno — que na língua da maré vai juntando algumas folhas que as vagas arrojam à praia — até ao mais velho da família todos se reúnem naquela faina. Ela é o mealheiro da família, se não for preciso na utilização de adubo dos campos «maseira», típica forma de cultivo muito usada a partir desta freguesia e até ao Rio Alto, na Estela.

Perigoso este trabalho, pois é preciso ir por mar dentro quase até aos ombros, tremendo de frio que não de medo, êle é feito quase exclusivamente por mulheres. De «ganha pão» (saco de rede rodeado de uma argola de madeira ou ferro, fechado no fundo) empunhado procuram apanhar o sargaço que anda à flor das águas. Saco cheio, varal às costas, num esforço sobre-humano sobem a duna e vão depois depositar num montículo o produto do seu trabalho. O tempo não dá para escolha; ela virá mais tarde com o transporte na carrela para o lugar em seco onde se espalhará para secar. Então os pés serão separados, pois não é aconselhável, pelo seu volume e dificuldade em secar, perder tempo com eles.

Os homens, nos barcos, vão rocegando o fundo e com a «gainchorra» arrancam o sargaço que por vezes traz com ele enormes mexilhões, que o pescador despreza por achar que

êste marisco do fundo, onde não apanha Sol, não tem o saber que lhe é peculiar. Mas o que não presta para o sargaceiro, é bom para o banhista, que assim tem ali à mão, sem trabalho, quilos e quilos de marisco. Aquando da rocegagem é recolhido o sargaço, pela popa, na embarcação que fica ajoujada e quase submersa. É chegada a ocasião de regressar à praia e descarregar. Em padiolas vai juntar-se ao recolhido pelas mulheres nos montículos, que serão depois dispersos ao Sol, qual tapete de várias cores.

Por violento, cansativo, êste transporte, está hoje a generalizar-se na adopção da utilização da tracção animal. Um bidão aberto ao meio, em duas folhas como num livro, é carregado do sargaço que está nos montículos junto ao mar; a ele se atrela o cavalo ou mula e assim se vence, sem grande esforço, a diferença de nível entre a língua da maré e o lugar em seco onde se espalhará, com o «gadanho», êste adubo que depois de bem



Averomar (Póvoa de Varzim) — «Montes» de sargaço.

seco se vai empilhar e cobrir, dando-nos a ilusão de verdadeiras cubatas africanas.

Também hoje já se utiliza um outro meio muito prático da apanha do sargaço e o qual tem a vantagem de não ser perigoso. Não é preciso entrar mar adentro e até com mar bravio se pode utilizar. A uma corda bastante forte, mas flexível, é amarrada uma fateixa (igual à usada para apanhar os baldes nos poços e que também servia, nos tempos da pirataria, para a abordagem); é, depois de feito um belo lanço, atirada ao largo e rebocada para terra, trazendo nos seus dentes o desejado sargaço. Assim a sargaceira quase nem precisa de se en-sopar na água.

Também usam uma foicinha para cegar o sargaço junto da penedia. Este é, talvez, um melhor processo, porque não arranca a raíz. Com a novidade, há anos aparecida, do «nylon», tado financeiro e é materia prima para este produto. Também tem aplicação, senão a mesma, outra que é aproveitada, segundo nos informaram, na preparação de produtos medicamentosos. Julgo que uma e outra têm nomes diferentes. Não consegui apurar qual delas era destinada à matéria plástica ou à medicina. Falaram-me em «francelha» e «botelho». São algas que estão muito amarradas à penedia, já perto da praia. São, por vezes, os catraios que mais procuram estas algas e as secam, para depois venderem ao merceiro, que é, podemos dizer, o intermediário entre eles, os pequenos trabalhadores, e o armazenista que se encarrega da verdadeira comercialização.

«Tudo o que o Senhor dá do mar é bom»

Outra fonte de receita para o Averomarenses é a apanha do marisco que vive agarrado à penedia. Mexilhões e percevas, lapas e pequenos búzios são recolhidos, normalmente, pelas mulheres. Em masseiras, que não barcos, na vazante, utilizando como remos os «vertedoiros», elas se atrevem a ir até aos mais distantes penedos. Assim se vêem, por vezes, recortadas em silhueta no ocaso do Sol, grupos de figuras debruçadas para

a pedra na recolha de marisco. É belo, ao entardecer, ver-se ao longe, na Pedra da Forcada, estas figuras humanas num contra-luz maravilhoso, digno da paleta e tintas de um inspirado pintor. De pedra para pedra, da Forcada para a Forcadela, na Oliveira, na Borraceira, na Pedra Manteira, no Navio, na Redonda, elas lá vão apanhando o graúdo mexilhão ou as gordas percevas (também lhe chamam «unhas de penedo») que na lota da Póvoa dão bom dinheiro.

A propósito do que o mar dá, certo dia em que uma nortada nos fez abrigar junto de um grupo de velhos pescadores-seareiros, saltou-nos a pergunta:

— Vocês aproveitam tudo do mar! Quando o mar está «chão» é o sargaço, é o marisco, é a pesca com rede entre



Vários tarefeiros de Averomar remendando (ou atando) as redes da faneca ou peixe miúdo. Junto deles, a tia Pimpona, trabalhando a lã.