




VALE DO CÔA
Grande Rota

OS ÚLTIMOS

THE LAST ONES

GR45

Grande Rota do Vale do Côa

OS ÚLTIMOS

THE LAST ONES

Sandra Nobre



ÍNDICE

GR45 do Vale do Côa vale por si

Prefácio

Preâmbulo

RIO CÔA – NASCENTE

Penamacor: Os lincos hão-de voltar!

Penamacor: Zelar pela Senhora da Póvoa

Sabugal: O milagre da multiplicação

Sabugal: O Castelo, a Rainha e rosas para a salvar

Sabugal: A falar ninguém se entende

Castanhas

Sabugal: A dança dos peixes

RIO CÔA – PAISAGEM

Almeida: O último bastião

Almeida: Maria Padeira

Almeida: A fábrica

Almeida: Páre, escute e olhel!

Salve-se quem puder!

Mapa GR45

Pinhel: Valor sentimental

Mel

Pinhel: O segredo

Pinhel: (Silêncio)

RIO CÔA – DESVIO

Trancoso: Notícias da terra e algumas intimidades

Trancoso: A melhor das receitas

Amêndoa

Trancoso: Ouro líquido

Mêda: Um puzzle incompleto

Figueira de Castelo Rodrigo: Ainda há pastores!

Vinho

Vila Nova de Foz Côa: Salvaram-se as gravuras, yo!

Vila Nova de Foz Côa: O fim da arte da cordoaria

Vila Nova de Foz Côa: Não se deve ter medo das pedras

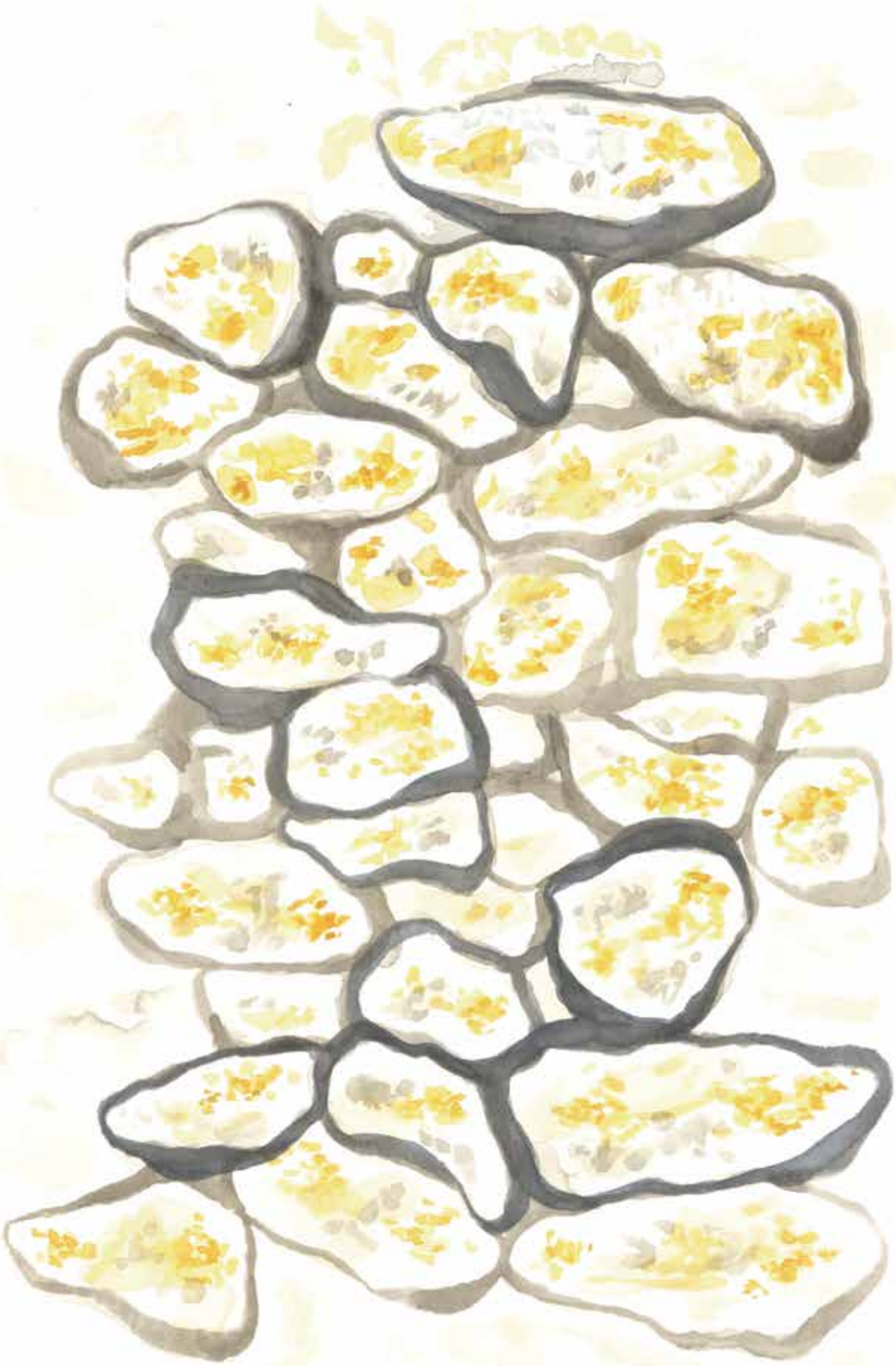
Rhus coriaria L.

Lavadeiras e barqueiros

RIO CÔA – FOZ

INDEX

GR45 of the Côa Valley speaks for itself	1
Preface	2
Foreword	6
CÔA - SOURCE	8
Penamacor: The lynx will be back!	10
Penamacor: Looking after Our Lady of Póvoa	16
Sabugal: The miracle of multiplication	20
Sabugal: The castle, the Queen and the roses that saved her	24
Sabugal: By talking we come to understand no one	26
Chestnuts	28
Sabugal: The fish dance	30
CÔA - LANDSCAPE	32
Almeida: The last stronghold	34
Almeida: Mary the Baker	38
Almeida: The factory	44
Almeida: Look all around again and listen	46
Searching for a new life	50
GR45 map	56
Pinhel: Sentimental value	58
Honey	62
Pinhel: The secret	64
Pinhel: (Silence)	68
CÔA - DETOUR	70
Trancoso: News from the land and some intimacies	72
Trancoso: The best recipe	76
Almond	80
Trancoso: Liquid Gold	82
Mêda: An incomplete puzzle	86
Figueira de Castelo Rodrigo: There are still shepherds!	90
Wine	94
Vila Nova de Foz Côa: Rock art was saved, yo!	96
Vila Nova de Foz Côa: The end of the art of rope making	100
Vila Nova de Foz Côa: One should not fear the stones	102
Rhus coriaria L.	104
Washerwomen and boatmen	106
CÔA - DELTA	108



GR45 do Vale do Côa vale por si

A Grande Rota que serpenteia o Vale do Côa, que lhe dá nome e que se aproveita da sua imponência, proteção e beleza, faz-nos apreciar e valorizar tudo o que o envolve. Quase 30 mil anos de presença humana que aqui se estabeleceu, aproveitando-se, muitas vezes, da sua dureza para se proteger de povos inimigos ou subsistindo com pouco mais do que a agricultura e a criação de gado podiam oferecer. São esses vestígios antigos que, ainda hoje, agarram as gentes raianas à sua terra e que podemos apreciar numa incursão aos quase 200 quilómetros de trilhos para percorrer a pé ou de bicicleta.

Paisagens deslumbrantes, em qualquer altura do ano, que o rio nascido na Serra das Mesas, em plena Reserva Natural da Malcata, percorre ao longo de vales cavados até chegar a Foz Côa e desaguar no Rio Douro. As gentes, o ar puro, a gastronomia, a cultura e toda a história de uma região para descobrir com a mesma calma com que a água atravessa todo o distrito da Guarda, de Sul para Norte. Uma região com uma população envelhecida, que se concentra nas aldeias que vamos encontrando de vez em quando, que dão lugar à aventura e que convidam ao sossego e à meditação. O cheiro dos campos cultivados, dos castanheiros, dos carvalhos e sobreiros, predominantes na maioria das paisagens do Côa, completados com a riqueza natural do Rio Douro, com as vinhas, as oliveiras e amendoeiras na zona da foz.

Uma Grande Rota com sensações e experiências diferentes, quer seja com o rigor dos invernos frios e de chuva, ou os verões quentes típicos de zonas xistosas e graníticas. Atravessar o Vale do Côa é descobrir também um território de patrimónios naturais, arqueológicos e arquitectónicos impressionantes, além da paisagem vitivinícola do Alto Douro. Por tudo isso, a GR45 do Vale do Côa, vale por si.

GR45 of the Côa Valley speaks for itself

The Great Route that winds through the Côa Valley, named after this imposing valley with all its grandeur, protection and beauty, makes us appreciate and value everything that surrounds it. Almost 30,000 years ago humans settled here, often taking advantage of the roughness of this region to protect themselves from enemy peoples or subsisting with little more than what agriculture and cattle breeding had to offer. These ancient remains still keep the people close to the border of their land and this is clear there when we walk or cycle through the 200 kilometers of tracks.

These are breathtaking landscapes, any time of the year, the very same landscapes the river born in the Serra das Mesas, in the middle of the Natural Park of Malcata, runs through, through deep valleys until it reaches Foz Côa and flows into the Douro River. The people, the fresh air, the gastronomy, the culture and the whole history is there for us to discover gently, just like the waters gently crossing the whole district of Guarda, from the South to the North. This is a region with an ageing population that lives mainly in the villages that we come across from time to time, inviting us to enjoy adventure, rest and to meditate. The smell of cultivated fields, from chestnut trees through to oaks and cork oaks, are predominant in most Côa landscapes, complemented by the natural rich landscape of the Douro River, with its vineyards, olive trees and almond trees at the mouth of the river.

A Great Route with different sensations and experiences, whether during the hard, cold and rainy winters or in the very hot summers so typical of shale and granite regions. Crossing the Côa Valley is also discovering a territory of impressive natural, archaeological and architectural heritage and the High Douro wine landscape. For all of this, the GR45 of Côa Valley speaks for itself.

Este livro simboliza a emoção, a autenticidade das nossas gentes e do nosso território, a par de uma vontade férrea em querer partilhá-lo, através da corrente do rio e das palavras da autora. Que para lá do rio Côa, das suas margens e de tudo o que confere cheiro e forma, aroma e sabor, se sinta em cada festemunho o nosso maior legado e que este se perpetue como um deleite de quem por cá vive e de todos os que nos hão-de visitar. É deleite, é feitiço, é gosto e paixão, é tanta coisa, que de tão simples se torna indelével a quem por cá encontra o colo e o conforto nesta região dos Territórios do Côa.

Dulcineia Catarina Moura | Coordenadora da Territórios do Côa, Associação de Desenvolvimento Regional

No rio Côa, encontro a emoção e nele registo as memórias de afectos que me preenchem a alma e me confortam. Faz parte de mim, é a minha terra, onde as pessoas simbolizam o maior património. A nossa região tem, por isso, no rio Côa, um potencial único que merece ser cuidado e desenvolvido, a par da Grande Rota e de todos os demais atributos que lhe conferem a qualidade de um destino ímpar. Com este livro, a Territórios do Côa assume-se, certamente, como um motor facilitador do diálogo, da cooperação e da concentração de esforços para a promoção territorial. Espero que desfrutem!

António José Machado | Presidente da Câmara Municipal de Almeida e Presidente da Direcção da Territórios do Côa, ADR

A atractividade turística dos territórios do interior manifesta-se num caleidoscópio de oportunidades, de emoções e sentimentos, de cores e de cheiros, de sabores, de usos, costumes e tradições, de expressões culturais identitárias, que se podem experimentar e vivenciar nos diferentes espaços e em diferentes tempos – a sazonalidade imprime uma diversidade e dinamismos aos motivos, justificando-se a visita em qualquer época do ano, consoante as apetências de cada um.

Ao longo do extenso Vale do Côa – rico de patrimónios, de cultura e de uma natureza gulosa a oferecer-se ao desfrute do visitante – experimentamos o sossego, o descanso e aprendemos a valorizar a espontaneidade, a simplicidade, a naturalidade das gentes e da cultura.

António dos Santos Robalo | Presidente da Câmara Municipal do Sabugal

Seguir por estes caminhos é deixar-nos embalar numa emotiva viagem no tempo e no espaço, de surpreendentes momentos de contacto com saberes e sabores únicos, feitos "à mão" pelas nossa gentes – puras e resilientes –, capazes de levar qualquer um ao mais surpreendente e inesperado encontro com a natureza e o património. Aqui, num território em que o sol se dissolve no horizonte, entre o rio e a paisagem. Como diria Saramago, em *A Viagem do Elefante*: "Sempre acabamos por chegar aonde nos esperam", e se há sítio onde sempre nos esperam e nos recebem, como em mais nenhum lado, de braços e portas abertas, esse sítio é a nossa terra, são os nossos territórios do Côa.

Rui Ventura | Presidente da Câmara Municipal de Pinhel

This book is a true account of the emotions and authenticity of our people and our territory combined with the strong will to share them through stories that unfold as the river flows. The aim of this book is to invite you on a journey through the Côa River, its banks and all that comes with it, scent, form and flavour and to know through each testimony our great legacy that delights those who live here and those who will visit us one day. It's true delight, enchantment, pleasure and passion and it's so many things and everything so simple that becomes almost indelible to those who find both a warm lap and comfort in these Territories of the Côa.

Dulcineia Catarina Moura | Coordinator of Territórios do Côa, Regional Development Association

The Côa River is a true current of emotions where the memories of the affections that fill my soul and comfort me run through. It is part of me; it's my land and where people are the greatest heritage of all. Our region has a unique potential in the Côa River that deserves careful attention and development, along with the Grand Route and all the other aspects that make this a unique destination. The book Territories of the Côa is here to foster dialogue and cooperation and efforts towards territorial promotion. I hope you enjoy it!

António José Machado | Mayor of Almeida and President of the Territory of Côa, ADR

The tourism appeal of the innermost territories is here in a kaleidoscope of opportunities, emotions and feelings, colors and smells, flavours, customs, habits and traditions, cultural expressions of identity that can be experienced and enjoyed in different spaces and at different times – seasonality ensures this place greater diversity and dynamism making it worth to visit this region any time of the year according to each one's wishes.

Along the vast Côa Valley – rich in heritage, culture and with a greedy nature that offers itself to the visitor – we may enjoy the quietness and relax and learn to appreciate the spontaneity and the simplicity of people and culture.

António dos Santos Robalo | Mayor of Sabugal

*To follow these paths is to engage on an emotional journey through time and space, with surprising moments of contact with unique knowledge and tastes, hand made by pure and resilient people, capable of taking anyone on a surprising and unexpected encounter with nature and heritage. Here, in a territory where the sun dissolves on the horizon, between the river and the landscape. As Saramago would say in *The Elephant's Journey*: "We always end up getting to where someone awaits us", and if there is a place where we are always waited and welcome like nowhere else, with open arms and doors, this place is our homeland, the territories of the Côa.*

Rui Ventura | Mayor of Pinhel

Rio de Pedra

Um rio é uma benesse da natureza. Foi nas margens dos rios que se fixaram, pela primeira vez, os nómadas das tribos de caçadores-recolectores e foi nelas que se construiriam as grandes cidades da antiguidade. O Jardim do Éden ficava nas margens dos rios da Mesopotâmia, a região que foi o berço da civilização. O Egipto Antigo era, no dizer do historiador Heródoto, uma dádiva do Nilo. E foi nas purificadoras águas do celebrado Jordão que Jesus Cristo foi baptizado.

Na sua geomorfologia, os rios têm um dinamismo próprio. Nascem, lípidos e cristalinos, pequenos fios de água escorrendo das alturas das montanhas. Na sua juventude, correm velozes, apertados entre margens abruptas, alimentam uma fauna e uma flora diversificadas. Na velhice, espriam-se nos vales para onde arrastam os sedimentos que nutrem a terra e fazem florescer as culturas. Mas os rios nunca morrem. As suas águas fluem sempre diferentes, sempre renovadas, pois eles são um elo dessa maravilhosa corrente fechada que é o ciclo da água. Foi o filósofo grego Heráclito que disse que nunca nos podemos voltar a banhar nas mesmas águas de um rio, porque um rio nunca é igual a si próprio.

No seu percurso, sobretudo após entrar em terras de Almeida, o Côa é indomado, selvagem e agreste. Em alguns locais apresenta-se como um 'rio de pedra', tal é a abundância do granito semeado nos seu leito e nas suas margens. E, apesar do seu carácter indócil, cedo atraiu os seres humanos, pois sabemos hoje que, há seguramente mais de uma dezena de milhares anos, as suas margens foram habitadas por tribos que deixaram gravuras esculpidas na rocha, testemunhos de uma fauna abundante e diversificada.

O Côa está ligado à História de Portugal. Foi a fronteira natural do Reino que separava Portugal de Castela e de Leão. De um e de outro lado das suas margens ergueram-se castelos fortificados em Castelo Rodrigo, Almeida, Pinhel, Castelo Bom, Castelo Mendo, Sabugal, Alfaiates e Vilar Maior. Nas suas margens, em 1810, na Terceira Invasão Francesa, travou-se dura batalha para defender a única ponte que permitia a entrada em Portugal pela fronteira da Beira.

O Côa tem muito para nos dar: a inspiradora paisagem que convida à meditação, à introspecção, à poesia e à arte, o desafio da aventura e da descoberta, o espaço de descanso e lazer, a excelência de um cenário para desportos de ar livre, tais como, a pesca desportiva – com os seus benefícios terapêuticos –, as caminhadas, a canoagem, o campismo e a natação.

Urge, pois, conhecermos melhor o nosso rio. Vamos redescobri-lo na sua beleza natural, tomar consciência dos riscos que ameaçam o seu equilíbrio e a sua saúde; identificar e catalogar a sua fauna, a sua flora, fotografar os seus mais belos recantos; analisar a qualidade das suas águas; visitar as marcas que os homens nele deixaram: as gravuras, as pontes, as alpondras, os açudes, as noras, as veigas; estudar a etnografia, as lendas e os costumes das suas gentes; construir passadiços para visitar os seus locais mais recônditos e inacessíveis, e, com isso, atrair turistas.

Vamos trazer o Rio Côa de volta para a nossa convivência, vamos voltar a percorrer as suas margens e voltar a mergulhar nas suas águas. Sem termos de o represar nem termos de o poluir, é urgente que lhe demos valor económico, criando riqueza para que ela, por sua vez, crie empregos e fixe pessoas. Envolvendo, nessa tarefa, toda a comunidade – nomeadamente os mais jovens, a começar pelos alunos das escolas –, pois o rio é de todos. Enfim, vamos trabalhar para criar uma sólida relação de afeto com o Rio Côa, com a certeza que só podemos amar aquilo que conhecemos.

Luís Queirós | Presidente Fundação Vox Populi

River of stone

Rivers are one of nature's blessings. It was on the riverbanks that the hunter-gatherer nomad tribes settled for the first time and it was on its banks that the great cities of antiquity were built. The Garden of Eden lay on the banks of the rivers of Mesopotamia, the cradle of civilization. Ancient Egypt was, in the words of the historian Herodotus, a gift from the Nile and it was in the purifying waters of the celebrated Jordan River that Jesus Christ was baptized.

Rivers get their dynamism from their geomorphology. Clear, crystalline trickles of water drip down from the top of mountains. In their youth, they run fast, along tight places between steep banks, feeding a diverse flora and fauna. In their old age, they scatter through the valleys dragging sediments that nourish the soil and make crops flourish. However, rivers never die; they always flow differently, constantly renewed, as they are a link in this wonderful closed chain that is the cycle of water. The Greek philosopher Heraclitus once said that we never bathe in the same waters of a river as it is constantly transforming. On its path, especially after entering the land around Almeida, the Côa River is untamed, wild and harsh. In some places it looks like a "river of stone" given the abundance of granite sown in its bed and on its banks. Despite its uncivilized nature, it soon attracted human beings, for today we know that more than twelve thousand years ago its banks were inhabited by tribes that left engravings carved in the rock, testimonies of an abundant and diverse fauna.

The Côa River is linked to the History of Portugal. It was the natural frontier of the Kingdom that separated Portugal from Castile and Leon. On either side of its banks, fortified castles were erected in Castelo Rodrigo, Almeida, Pinhel, Castelo Bom, Mendo Castle, Sabugal, Alfaiates and Vilar Maior. On its banks, in 1810, during the Third French Invasion, a fierce battle was fought to defend the only bridge that allowed the entrance into Portugal across the Beira province border.

The Côa has a lot to offer: the inspiring landscape that invites to meditation, introspection, poetry and art, the challenge of adventure and discovery, a place to rest and for leisure, the excellent scenario for outdoor sports, such as sport fishing with all its therapeutic benefits, hiking, canoeing, camping and swimming.

It is urgent, therefore, to get to know our river better. We will rediscover it in its natural beauty, aware of the risks that threaten its equilibrium and health. There's a need to identify and catalogue its fauna and flora photographing its most beautiful places; analysing the quality of its waters, revisiting the marks that men left on it including the rock art, bridges, weirs, and meadows; studying the ethnography, the legends and the customs of its people; building footbridges to visit the most remote and inaccessible places and in doing so, attracting tourists.

Let's bring the Côa River back to our daily lives and let's go back and walk along its banks and dive into its waters again, without having to build dams or polluting it. It is urgent to grant it economic value creating wealth so that it, in turn, it may create jobs and allow people to settle in this region. We have to involve the whole community in this, particularly the younger generation, starting with children in schools as this river belongs to everyone. We will ultimately work in order to establish a solid relationship of affection with the Côa River, certain that we can only love what we know.

Luís Queirós | President of Vox Populi Foundation

“As histórias nunca têm fim”, ouvir dizer quando andava no calçada de pessoas que contribuísem com os seus testemunhos para enriquecer este livro. Quando se começa um livro nunca se pensa nesse infinito que pode ser a curiosidade e nunca sabemos até onde nos vai levar. Nessa altura, as botas já acumulavam pó de várias viagens e saíam amiúde fora dos trilhos assinalados para me sentar numa pedra maior e ficar a ouvir o respirar da natureza, o bater do seu coração, o rio que lhe corre nas veias. E eu com ele, ao sabor do vento, sem outra preocupação que não seja ouvir as histórias contadas por aqueles que as viveram e assim salvaguardar um património imaterial para as gerações futuras, zelar pela memória de um povo e agradecer a quem contribuiu com o seu labor e o seu saber para a identidade de um território.

O Côa, mais do que um rio, é o berço de uma cultura que se alastra para lá das suas margens, por serras bravias e campos de cultivo, por aldeias esquecidas na interioridade do País, por santuários e capelas a pedir protecção e pão na mesa, de casa em casa, mesmo quando a vista não alcança o curso de água. Da nascente até à foz, muito do que ouvi foi sobre lugares que hoje são ruínas, actividades que se extinguíram ou que estão em vias de desaparecer, tradições que jazem no pó do tempo. Resta-nos aqueles que a memória ainda permite lembrar como era ou os que vivenciaram essas realidades. E dar-lhes voz! Podiam ter sido outros os protagonistas, mas parei para escutar os que me saíram ao caminho e deixei-me guiar pelas revelações das conversas de gente simples cujo grande feito foi viver numa época em que, quis o destino, acabassem por ser dos últimos a abraçar artes, ofícios e costumes. E se houver quem diga “não foi bem assim” ou “eu também sou desse tempo”, é um sinal de esperança de que outras vozes continuarão a passar um testemunho vivo da herança que chegou aos nossos dias, gravuras de um tempo imortal.

O que sempre me fascinou nos relatos dos velhos marinheiros ou dos caçadores é a dramatização dos acontecimentos, o empolar dos factos, a autenticidade com que o fazem, com que nos transportam para as suas aventuras e nos fazem experienciar o perigo, a dureza, o maravilhamento do que dão a ver. Ganha-se mundo na sabedoria dos mais antigos, que não lhes podia chegar pelos livros a que não tinham acesso e muitos nem sabiam ler. Foi assim que quis escrever as histórias do Côa e tentar passar através da escrita todas as emoções que contêm. Se há inexactidão nos dados, foi assim que foram narrados e é esta a versão da história que gostava que prevalecesse. Não é ficção, é a vida de muitos contada à minha maneira.

Só é possível fazer chegar a mensagem quando se tem a habilidade de captar a atenção do outro e de agarrá-lo à leitura com a mesma curiosidade com que andei pelo terreno à procura de histórias. Oxalá seja capaz de vos mostrar o Côa tal como o descobri para além da linha de água desenhada nos mapas! Muitos olharão para a paisagem e continuarão a ver terra, aglomerados de casas, um rio. Mas é para os poucos que vislumbrarão beleza, quimeras, poesia nas pedras que escrevo, esses vão encostar os ouvidos às histórias e ver com olhos de sonhador, vão correr a murmurar ao rio palavras codificadas, galgar fronteiras, avistar os olhos dos lince entre a vegetação e deitar mãos a um território sedento de oportunidades.

Sandra Nobre

"Stories never come to an end." I heard this when I was looking for people who could contribute with their testimonies to enrich this book. When you start a book you never think about what the infinite curiosity can do to you and where it will take you. By then, my boots had already gathered lots of dust from the various journeys, often coming off the marked trails to sit on a large rock and listening to the breath of nature, the beating of its heart, the river running through its veins. And with it, swinging in the wind, with no concern other than to listen to the stories told by those who lived them and thus safeguard an intangible heritage for future generations, ensuring the memory of a people and thanking those who contributed, with their labour and knowledge, to the identity of a territory.

The Côa, more than just a river, is the cradle of culture that spreads beyond its banks, through wild mountains and fields, forgotten villages in the interior of the country, sanctuaries and chapels asking for protection and bread on the table, from house to house, even when the view does not reach the watercourse. From its source to its mouth, much of what I heard was about the places that today are in ruins, activities that have become extinct or are in danger of becoming extinct, traditions that lie in the dust of time. We are left with the memories of those who remember how it was or those who experienced these realities, allowing them to speak their voice! I could have chosen other protagonists but I stopped to listen to those who came my way and was guided by the revelations of the conversations with simple people whose great feat was to have lived at a time when destiny dictated that they would be the last to embrace certain arts, crafts and customs. And if there is someone who claims that "it was not quite like that," or "I am also from those days," it is a sign of hope that other voices will continue to pass on a living testimony of this heritage that has reached our days, engravings of an immortal time.

What has always fascinated me in the accounts of the old sailors or the hunters is the dramatization of events, the exaggeration of facts, the authenticity with which they do it, with which they bring us into their adventures and make us experience danger, hardship and wonder in what they allow us to see. One gains a world of wisdom from the elderly, wisdom they did not learn in books, as they had no access to them and many of them couldn't read anyway. This is how I wanted to write the stories of the Côa and try to convey in writing all the emotions they contain. If there is any inaccuracy in the data, this is how it was narrated and this is the version of the story that I would like to prevail. It is not fiction, it's the life of many told in their own way.

It is only possible to get the message across when we have the ability to grab the attention of the other, gluing them to the writings with the same level of curiosity I felt walking the land looking for stories. I hope I will be able to show you Côa just as I discovered it, beyond the water line drawn on the maps! Many will look at the landscape and continue to see land, houses and a river. But it is for the few who will find beauty, chimeras and poetry on the stones, that I write. These will listen to the stories, see through the eyes of a dreamer, run to murmur to the river in codified words, cross borders, look into the eyes of the lynxes among the vegetation and will lay hands on a land thirsty for opportunities.

Sandra Nobre

NASCENTE

O princípio a **Sul.**

Uma linha irregular a desenhar a fronteira.

À boleia da corrente, contrabandistas e guardas.

Pedras que rolam com o caminhar das águas.

Ouvem-se senhas e avisos sussurrados.

Com o crepúsculo, espreitam olhos brilhantes entre a vegetação.

Para onde corres, **Côa?**



SOURCE

*The beginning, **south***

An irregular line drawing the border.

We go with the flow, joined by smugglers and guards.

Stones roll as the water runs through them.

We hear whispered passcodes and warnings.

At dawn bright eyes peek through the vegetation.

*Where are you running to, **Côa**?*

Os lince não-de voltar!

“SALVEMOS O LINCE
E A SERRA
DA MALCATA.”
AINDA ECOA
NA MEMÓRIA
COLECTIVA O
GRITO DE ALERTA,
DADO EM 1979

Os vigilantes saíam ao crepúsculo para as faroladas de carro, em percursos pré-estabelecidos, trinta quilómetros por hora, para não assustar quem lhes pudesse sair ao caminho diante dos holofotes e contar, assim, as espécies que avistavam. Um coelho, uma lebre, um gato-bravo, uma lontra, uma cegonha-preta, um abutre-negro. Lince, era raríssimo! Só uma vez, no início da década de 90, que se lembre, desde que chegou à Malcata em 1988. “Ninguém ficou com a certeza absoluta que era mesmo um lince”, diz António Cabanas. Em 1992, não houve: foi capturada uma fêmea, de pelagem castanha com pintas negras, a que deram o nome de Xara (nome popular para esteva).

António Cabanas tinha andado embarcado nos cruzeiros, entre as Caraíbas, México e Panamá, quando numa férias o desafiaram a juntar-se à Reserva, criada em 1981 para preservar o lince-ibérico (*Lynx pardinus*), o felino mais ameaçado do mundo. O apelo da serra falou mais alto e ficou em terra, tornando-se um dos dois vigilantes que, em conjunto com quatro guardas da natureza, protegiam a Malcata, zona de travessia na rota dos contrabandistas, sobre a qual se habituou a ouvir falar das histórias do avô e do pai, também eles dedicados ao contrabando – assunto sobre o qual se debruçaria mais profundamente nos livros em que compilou as tradições da região.

Circulava numa motorizada, uma Casal de 50cc, instalando armadilhas em trilhos de passagem de fauna diversa para estudo do habitat. “Os ferros eram almofadados para garantir que não se magoavam os animais”, descansa. Procuravam, sobretudo, sinais do felino que não se deixava ver, nem do qual havia registos de pegadas há muito. A notícia da captura correu célere, no limite Sul da Reserva Natural da Serra da Malcata, numa encruzilhada, o felino ficou com duas patas presas, cada uma na sua armadilha. Chamou-se o biólogo responsável, entretanto ausente, e o lince foi anestesiado com uma dose reforçada para permanecer adormecido. Passaram várias horas e com ele veio uma trupe de investigadores e curiosos para ver de perto o exemplar. As análises e medições ainda demoraram a acontecer, foi colocada uma coleira para monitorização do

percurso do animal, a partir daí. O lince foi levado para pernoitar numa quinta e libertado, de acordo com a versão oficial dos acontecimentos. No dia seguinte, não havia vestígio do lince. A Força Aérea foi chamada a intervir e sobrevoar a reserva para tentar localizar o felino. Nem rasto! Soube-se depois, que morreu. Nunca se conheceu o seu paradeiro. Foi o último lince visto na Malcata e capturado na natureza.

Passaram quase três décadas. "Salvem os lince e a serra da Malcata." Ainda ecoa na memória colectiva o grito de alerta, dado em 1979, pela Liga da Protecção da Natureza. A campanha pela defesa da espécie tentava travar a destruição do ambiente natural do lince-ibérico ameaçado pelos interesses do produção de pasta de papel. O projecto de florestação parou e a serra foi classificada, entre a vila de Penamacor e a cidade do Sabugal, junto à fronteira com Espanha. Mas doenças sucessivas aniquilaram a população de coelho-bravo, a base da alimentação dos lince. A destruição de matagais e bosques mediterrânicos com a construção de auto-estradas, barragens e os incêndios fizeram o resto. O lince passou a estar criticamente em perigo. Às vezes, olhos brilhantes espreitam entre os arbustos, quando a noite cai, a sombra é sugestiva... mas é só um gato-bravo (*Felis silvestris*). No terreno, avançam medidas ao abrigo do plano de acção para a conservação do lince-ibérico, faz-se a prevenção florestal, criam-se condições para que o coelho volte a multiplicar-se e não falte alimento aos lince. A esperança é a última a extinguir-se. Eles hão-de voltar à Malcata!



The lynx will be back!

The vigilantes used to drive at dusk, with the car headlights on, along pre-established routes, at thirty kilometres an hour, so as not to frighten any species that would come to the road attracted by the car's lights. They would count the ones they saw, rabbits, hares, wildcats, otters, black storks, black vultures... As for the lynx, it was very rare! It had been seen only once since he had arrived in Malcata in 1988, in the early 1990s. "Nobody was absolutely sure it was a lynx," says Antonio Cabanas. In 1992, there were none: a female, with brown fur with black spots was captured, which they named Xara (the popular name for rockrose).

*António Cabanas had worked on cruises between the Caribbean, Mexico and Panama until one day, when he was on holiday, he was challenged to join the reserve, created in 1981 to preserve the Iberian lynx (*Lynx pardinus*), the world's most endangered feline. The mountain's appeal spoke louder and he stayed ashore, becoming one of the two vigilantes who, together with four forest guards, protected Malcata, a crossing point on the smugglers' route, about whom he had heard stories, told by his grandfather and his father, who were also involved in smuggling. He would come back to this in more detail later, in the books where he compiles the traditions of the region.*

He used to ride a motorcycle, a 50cc Casal, setting traps on trails used by different wild species, to study the habitat. "The trap irons were cushioned to ensure that the animals were not hurt," he reassures. They mainly looked out for signs of the feline that did not allow itself to be seen, nor had its footprints been seen for a long time. The news of the capture spread fast, it was at the southern limit of the Natural Reserve of Serra da Malcata, at the crossroads, that the feline was found with two paws trapped, each one in a different trap. The biologist in charge was called, as he had been momentarily absent and the lynx was anaesthetised with a reinforced dose to remain asleep. Several hours passed and along came a group of researchers and others moved by curiosity to examine the specimen closely. The analyses and measurements took some time and a collar was placed to monitor the animal's path from then on. The lynx was taken to stay overnight at a farm and released, according to the official version of the events.

The next day there was no trace of the lynx. The Air Force was called upon to intervene and fly over the reserve to try to locate the feline. Not a trace! They later found out that he had died. His whereabouts were never known.

It was the last lynx to be seen in Malcata and discovered in the wild. Almost three decades have passed.

*"Let's save the lynx of Malcata Mountain." The cry of alert issued in 1979 by the League for the Protection of Nature still echoes in the collective memory. The campaign for the defence of this species tried to stop the destruction of the natural environment of the Iberian lynx, threatened by the interests of pulp production. The forestry project stopped and the mountain was duly classified, between the town of Penamacor and the town of Sabugal, near the border with Spain. However, successive diseases annihilated the wild rabbit population, the lynxes feeding base. The destruction of Mediterranean scrub and groves by the construction of motorways, the dams along with the fires did the rest. The lynx was critically endangered. Sometimes bright eyes peer through the bushes, when night falls, the shade is suggestive... but it's just a wild cat (*Felis silvestris*). On the ground, steps are being taken as part of the action plan for the preservation of the Iberian lynx, forest damage prevention is carried out and conditions are created for the rabbit to multiply again so that there will be no lack of food for the lynx. Hope is the last to become extinct. They will return to Malcata!*

*"LET'S SAVE THE LYNX
OF MALCATA MOUNTAIN."
THE CRY OF ALERT
ISSUED IN 1979
STILL ECHOES IN THE
COLLECTIVE MEMORY*





Zelar pela Senhora da Póvoa

No sopé da serra d’Opa, passando a Meimoa a caminho do Sabugal, à esquerda, a placa assinala o Santuário da Senhora da Póvoa. Todos os dias Maria Augusta passa o monumental pórtico da entrada para rever o lugar onde viveu, como se cumprisse uma promessa que não fez. Olha pela pomba branca que pára no beiral da porta da capela de estilo barroco, dirige-lhe umas palavras e logo o pássaro esvoaça para outro poiso como se lhe respondesse. A visita é breve, entra para venerar a Santa, beija os pés do Sagrado Coração de Jesus, à direita do altar-mor, e verifica se está tudo no sítio, ajeitando as flores e os panos por força do hábito. Arrelia-se com o desleixo, com os arranjos de plástico. Não há vivalma a meio da tarde de um dia de semana, apenas a Senhora da Póvoa de longos cabelos escuros sobre as vestes brancas debruadas a dourado e mãos estendidas a receber os fiéis. Na nave principal, Santa Sabina e São José e Santa Ana, no retábulo na fachada, hão-de ouvir as preces e socorrer os aflitos. À saída, Maria Augusta vigia as velas que ardem para garantir que está tudo em ordem, como fazia outrora.

Quando casou aos 18 anos com João José Marques, quatro anos mais velho, não sabia o que a vida lhe reservava. Já tinha seis filhos quando, em 1966, o marido foi indicado para ermitão e agarraram a oportunidade. Não era tarefa para qualquer um, tinha de ser uma pessoa de confiança a zelar pelo lugar de culto. A localização isolada pedia vigilância para acautelar os bens do Santuário e era ainda preciso abrir e fechar a porta diariamente e manter tudo impecável. A função garantia-lhe casa, horta para cultivar e terreno para os animais em troca de uma renda. Mudaram-se e tiveram mais dois filhos. Outros familiares acabavam por lhes pedir amparo e, às tantas, o padre autorizou que usassem outra habitação devoluta para que tivessem o mínimo de condições e alguma privacidade.

Durante 15 anos, levaram a vida assim. Ora trabalhava no campo a colher trigo, a cultivar batatas e cebolas, ora a sair com 125 cabeças de gado, cinco vacas, o resto era gado miúdo, cabras e ovelhas, ora apanhava flores para a capela, soprava o pó do altar, cuidava com esmero do recinto para que estivesse impecável, fosse em dia de romaria, casamento, feira e convívio ou para o culto diário.

Ontem como hoje, por altura das festividades do Pentecostes, chegam aos milhares os que vão adorar a padroeira no Vale da Senhora da Póvoa, que muitos ainda chamam pelo nome antigo, Vale do Lobo. Há procissão da capela para o altar exterior, reza-se o terço, realiza-se missa campal e a procissão do adeus dita o encerramento das celebrações, com os lenços ao vento acenando à Virgem.

“Senhora da Póvoa, Mãe carinhosa, escutai as preces dos Vossos filhos: acolhei-nos assim como somos, pobres pecadores, que esperamos o auxílio da Vossa protecção. Ajudai-nos a viver e a perseverar em graça. Vós que sois cheia de graça...” A 15 de Agosto repete-se o programa por ocasião da Festa do Emigrante, para que os ausentes no resto do ano possam ser abençoados.

Era árduo o labor, havia sempre que fazer, as noites eram alumiadas a candeias de petróleo, os olhos vigilantes com a probabilidade dos assaltos à espreita, já que a arte sacra era cobiçada pelo seu valor. De dia, outra vez os animais, a terra, as limpezas, o abrir e fechar a porta, os filhos a crescer. Auferiam um conto e quinhentos de ordenado anual, número que Maria Augusta repete com indignação – 15 anos de dedicação sem aumento e passado pouco tempo de terem decidido sair dali passaram a pagar ordenado mensal aos mordomos da capela. Isso custa-lhe! Mas nunca desacreditou a Santa, os gestos ficam com quem os pratica, ela dedicou-se e cuidou da ermida como se fosse sua. O marido ainda foi tentar a sorte em França sem sucesso. Ficou viúva há oito anos, carrega 89 como um fardo debaixo das vestes pretas e do lenço que faz questão de usar na cabeça e, entre um e outro episódio, constata: “É a vida bem contada”.

POR ALTURA DAS
FESTIVIDADES DO
PENTECOSTES CHEGAM
AOS MILHARES OS QUE
VÃO ADORAR A PADROEIRA

Looking after Our Lady of Póvoa

At the foot of Opa Mountain, passing Meimoa on the way to Sabugal, a sign on the left points to the Sanctuary of Our Lady of Póvoa. Every day Maria Augusta crosses the monumental entrance portico to once again see the place where she had lived, as if she was fulfilling a promise she had not kept. She glances at the white dove that stops on the edge of the baroque-style chapel door, addresses it a few words and the bird flies off to another place as if it had just answered her. The visit is short, she enters to worship the Saint, kisses the feet of the Sacred Heart of Jesus to the right of the high altar and checks if everything is in its right place, arranging the flowers and the cloths as she used to do back then. She gets mad when confronted with such sloppiness and the plastic flower decorations. There is no one in sight in the middle of the afternoon of a weekday, only Our Lady of Póvoa with her long dark hair over her white gold hemmed robe with her hands reaching out to receive the faithful. In the main nave, Saint Sabina, Saint Joseph and Saint Ana, on the altarpiece facade, are there to hear the prayers and help the afflicted. On the way out, Maria Augusta checks on the burning candles to make sure everything is in order, as she once used to do.

When she got married at the age of 18 to João José Marques, four years older than her, she did not know what life had in store for her. They already had six children when, in 1966, her husband was offered a job as chapel keeper and he seized the opportunity. It was not a task anyone could do; it had to be a reliable person to look after the place of worship. The isolated location needed vigilance to protect the goods of the Sanctuary, the door had to be opened and closed every day and everything had to be kept spotless. The job ensured him a house, a garden to cultivate and land for the animals upon payment of a rent. They moved and they had two more children. Other relatives eventually asked for protection and after a while the priest allowed them to use another vacated house so they could have a decent standard of living and some privacy.

They lived like this for 15 years. She worked in the fields gathering wheat, growing potatoes and onions whilst he left with 125 head of livestock, five cows and the rest were calves, goats and sheep, or she picked flowers for the chapel, blew the dust off the altar, took care of the churchyard so that it would be impeccable whenever there was a pilgrimage, wedding, market and get together or merely for daily worship. Yesterday just like today,

during the festivities of Pentecost, thousands arrive to worship the patron saint in the Vale da Senhora da Póvoa, which many still call by its old name, Vale do Lobo. There is a procession from the chapel to the outer altar, some pray the rosary, the mass is celebrated and the farewell procession marks the end of celebrations, with handkerchiefs waving in the wind at the Virgin.

"Our lady of Póvoa, Mother of affection, listen to the prayers of Your children: welcome us as we are, poor sinners, as we wait for the help of Your protection. Help us to live and to persevere in grace. You who are full of grace..." On August 15 the programme is repeated on the occasion of the Emigrant's festivity so that those absent the rest of the year may receive her blessing.

The work was hard, there was always something to do and the nights were lit by oil lamps, eyes watchful in light of the probability of thieves lurking around given the appeal of sacred art which is coveted for its value. During the day it was back to the animals, the earth, cleaning, opening and closing the door, children growing. They earned an annual wage of one thousand five hundred escudos, something Maria Augusta repeats with indignation – 15 years of dedication without a wage increase and after they decided to leave, they started offering the caretakers of the chapel a monthly wage. That still hurts her feelings! But she never discredited the saint, good deeds will always be recognised in the end and she committed herself to taking care of the chapel as if it were her own. Her husband tried his luck in France for some time but he did not succeed at it. She became a widow eight years ago and she carries her 89 years of age like a burden under her black clothes and the headscarf she makes a point of wearing and, between one episode and another, she states: "It's life well told."

*DURING THE FESTIVITIES OF
PENTECOST, THOUSANDS
ARRIVE TO WORSHIP THE
PATRON SAINT IN THE VALE DA
SENHORA DA PÓVOA*

O milagre da multiplicação

O CORRER DA ÁGUA
E O SOM DAS PEDRAS
A ROLAR JÁ QUASE
NEM DAVA POR ELES

O trespasse da taberna custou-lhe um conto e quinhentos mais 50 escudos de renda, a ele e ao padrinho. Foi o primeiro negócio de Zé Ricardo, em 1959, tinha 26 anos e uma bicicleta comprada três anos antes, com o que ganhara na construção naval. Ainda não tinha sete, era um catraio e já andava a servir em troca de comida. A necessidade ditava as regras. Fez a quarta classe, mas trabalhou sempre até ir para a tropa. Desenvolto na escrita, certo dia, quis enviar notícias para a terra, pela manhã, escreveu uma carta a seus pais dando conta que estava bem, narrando algumas tropelias de caserna. Ao meio-dia admirou-se por receber correspondência... tinha colocado a sua morada no destinatário.

Hoje seria um empreendedor. Naquele tempo, desenrascava o que fosse preciso, abraçava os negócios para garantir uma vida desafogada à mulher, Maria Cândida, com quem teria três filhos e tantas alegrias. Foi de propósito a Lisboa para tirar a carta de condução, um arrojo. Pouco tempo depois, em 1964, comprou o moinho de água do Bota a Fugir, para os lados da Malhada Sorda, no concelho de Almeida. Voltou da capital, de comboio, para fechar o negócio, porque o proprietário, António Augusto Esteves, estava velhote e não queria deixar escapar a oportunidade. Mas não fazia ideia no que se estava a meter nem percebia nada do assunto. Rigorosamente nada!

Junto ao Côa as azenhas ocupavam lugares estratégicos para beberem a energia necessária para fazer rodar as mós, mas o ponto do cereal era uma ciência que poucos dominavam e nem toda a gente estava disposta a ensinar, só os verdadeiros mestres não tinham medo que lhes fizessem sombra, talvez porque eles próprios não valorizavam o seu saber. Ti Vítor Monteiro, filho de pais incógnitos, homem tão duro quanto habilidoso, ajudou Zé Ricardo a desenvolver a sua actividade e a ter mão para o negócio. Mais abaixo ficava o moinho do Patusquinho, esse sim, um verdadeiro artista. Para Zé Ricardo só sobrava o que o outro não queria moer. Começou com um burro, a vender a farinha às padeiras. Depois uma carrinha velha. Depois uma nova. Ia buscar o grão, centeio, trigo, milho, de tudo um pouco, marcava as talegas, descarregava-as, pesava, voltava a carregar, entregava. O negócio prosperou à conta de muito trabalho e deu para toda a família.

Mantinha a taberna onde servia cervejas e vendia materiais de construção e alguma mercearia, mas o moinho era o seu milagre da multiplicação, ficava com meia maquia do que recebia para moer. Era muito – os moleiros eram vistos como homens de posses e, em época de míngua, tinham casa farta. Estava sempre presente, dia e noite. Tantas vezes teve de dormir ao lado

da mó vigilante para acautelar que o centeio, se estivesse húmido, não empapasse na pedra. O correr da água e o som das pedras a rolar, já quase nem dava por eles e muitos dias não olhou sequer por cima da linha de água para o castelo sobranceiro, fazia parte da paisagem como um quadro pendurado numa sala.

Anos mais tarde, comprou as pedras de granito ao Patusquinho, mais duradouras, tinham fama de ser de Condeixa, era pedra alveira mais macia para o trigo. Por essa altura, já era entendido na matéria. O Côa era o motor do moinho de água, o caudal ditava o ritmo e a corrente era primordial. No Verão, era um sufoco para que a água não faltasse, ainda assim o seu moinho nunca parou. No Inverno, era imprevisível, as chuvas ditavam o caudal. Um ano, o rio entrou-lhe pelo moinho, galgou as margens, subiu pelas paredes e correu furioso, desgovernado, levando tudo à sua passagem. Da janela de casa, no outro lado da estrada, só se avistava o telhado do moinho. A imagem desse dia está registada e emoldurada para não se esquecer e, aos 85 anos, é uma daquelas histórias que quer que os seis netos saibam. Como hão-de saber que ele foi um dos últimos moleiros para os lados do Sabugal, na Grande Rota do Côa, o Ti Zé Ricardo, um artista, dizem unanimemente por essas paragens.



The miracle of multiplication

The transfer of the tavern cost one thousand five hundred escudos and more 50 escudos in rent to him and his godfather. It was Zé Ricardo's first business in 1959. He was 26 years old and had a bicycle he had bought three years before with the money he had made in shipbuilding. He was not seven yet, he was just a lad and he was already bartending in exchange for food. Necessity dictated the rules. He completed the fourth grade, but he always worked until he joined the army. He was good at writing. One morning he wanted to send news to his hometown and wrote a letter to his parents saying that he was doing well, narrating a few stories of the barracks. At noon he was surprised as he got mail... He had written his address as the recipient.

*AFTER SOME TIME HE
NO LONGER NOTICED
THE SOUND OF
WATER RUNNING*

If it were today he would be an entrepreneur. In those days he was good at everything, he embraced all kinds of businesses to ensure a good life to his wife, Maria Cândida, with whom he had three children and many joys. He went to Lisbon on purpose to do his driving test, a really bold move. Shortly after, in 1964, he bought the Bota a Fugir watermill, close to Malhada Sorda, in the county of Almeida. He returned from the capital by train to close the deal given that the owner, António Augusto Esteves, was old and he did not want to miss this opportunity. But he had no idea what he was getting into nor did he have a clue how it worked. Not a single clue!

Next to the Côa, the water mills could be found in strategic places, drinking the necessary energy to turn the grinding wheels, but to mill the cereal to the exact point was a science few dominated and not everyone was willing to teach it and the true masters were the only ones who did not fear those who engaged in this kind of job, perhaps because they themselves did not value their own knowledge much. Uncle Vítor Monteiro, son of incognito parents, a man both hard and skilful, helped Zé Ricardo master his activity and the business. Further down was Patusquinho's watermill and he was a real artist indeed. Zé Ricardo grinded only what the other didn't want to grind. He began with a donkey to be able to sell and deliver the flour to the baker women. Then he bought an old van and a new one after that.

He collected grain, rye, wheat, corn, a bit of everything, labelled the sacks, unloaded them, weighed, loaded and delivered them. The business thrived on hard work and it was enough to feed the whole family. He kept the tavern where he served beer and sold building material and some groceries, but the mill was his miracle of multiplication as he kept half of what he got to grind. It was a lot – the mill men were seen as affluent and, in times of poverty, their households were short of nothing. He was always there, day and night. He often had to sleep next to the grinding stone to make sure that the rye was not humid as it would soak the stone. After some time he no longer noticed the sound of water running, the stones rolling and there were days when he did not even look above the water line to the castle high above, which was there, part of the landscape like a painting hanging in a room that you no longer notice .

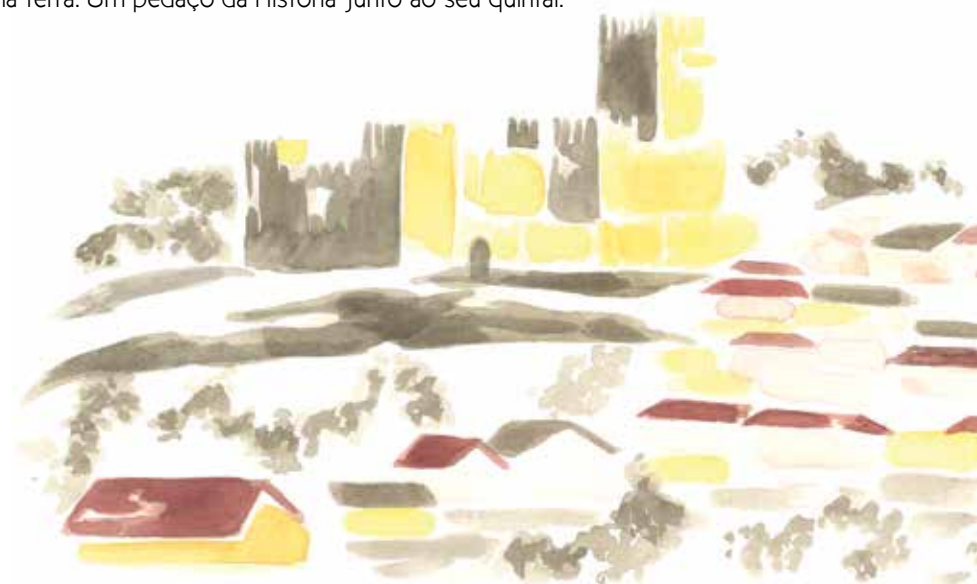
Years later, he bought the granite millstones from Patusquinho, as they lasted longer, they were said to be from Condeixa and these millstones were softer to mill the wheat. He was already an expert in this at the time. The Côa waters were the engine of the watermill where the water flow dictated the rhythm and the current played a primordial role here. In the summer one had to make sure there was enough water but his watermill never stopped. In the winter, it was unpredictable, the rains dictated the water flow. In 1992, the river flooded the mill, climbed the banks and the walls and ran furiously out of control, taking everything with it. From the window of the house, on the other side of the road, one could only see the watermill's roof. The image of that day is recorded and framed so that everybody can remember it and at the age of eighty-five this is one of those stories he wants his six grandchildren to learn. They will also learn that he was one of the last mill men in that region of Sabugal, on the Great Route of the Côa, and that Uncle Zé Ricardo was a true artist as everyone in this region unanimously agrees.

O castelo, a Rainha e rosas para a salvar

*"CASTELO COM CINCO QUINAS,
SÓ HÁ UM EM PORTUGAL.
FICA À BEIRA DO CÔA,
NA VILA DE SABUGAL."*

A cantinela fica no ouvido. A forma pentagonal da torre de menagem ficou-lhe colada às pedras. O bastião defensivo ergue-se altivo na paisagem com o Côa a seus pés. Em terras de Portugal, desde o Tratado de Alcanizes, em 1297, em que D. Dinis e D. Fernando IV de Castela assinaram os limites das fronteiras dos reinos, eis que, passado pouco tempo, o castelo é palco de um milagre. Reza a história que foi no largo defronte que se deu o Milagre das Rosas, protagonizado pela Rainha Santa Isabel e D. Dinis, numa manhã fria: a mulher a esquivar-se para distribuir pão pelos pobres, o marido descontente confrontou-a e do seu regaço caíram rosas. Era Janeiro no Sabugal, onde os invernos congelam os beirais e a natureza permanece inerte às primeiras horas, até se despir do manto húmido deixado pela noite. A versão não é validada pelos não crentes em factos extraordinários e menos ainda se não há documento que o ateste, mesmo com a bênção papal que a proclamou Santa. Mas as lendas, por mais fantasiosas que sejam, têm o poder de nos fazer acreditar e de nos envolver nas histórias. São rosas, senhor! Que assim seja.

Um vizinho, mais romântico por certo, imortalizou o episódio num azulejo às portas do castelo, para que quem chegue saiba do feliz acontecimento na terra. Um pedaço da História junto ao seu quintal.



The castle, the Queen and the roses that saved her

*"CASTLE WITH FIVE SHIELDS,
THERE IS ONLY ONE IN PORTUGAL.
IT LIES ON THE EDGE OF THE CÔA,
IN THE TOWN OF SABUGAL. "*

The song is catchy. The pentagonal shape of the inner tower is attached to the stones. The defensive bastion stands proudly on the landscape with the Côa at its feet. Located in Portugal, since the Treaty of Alcanizes in 1297, when D. Dinis and D. Fernando IV of Castile signed the limits of the borders of the kingdoms, this castle witnessed a miracle. Legend has it that the Miracle of the Roses, starring Queen Santa Isabel and D. Dinis occurred on the square in front of the castle on a cold morning: the wife trying to walk unnoticed to distribute bread to the poor, her disgruntled husband confronting her and roses falling from her lap. It was January in Sabugal, where the winters freeze the eaves and nature remains inert in the early hours, until it strips the damp mantle that falls upon it during the night. The version is not validated by those who don't believe in extraordinary events and even less if there are no documents certifying them, even with the Papal blessing that proclaimed her a Saint. However, legends, no matter how fanciful they are, have the power to make us believe and engage with these stories. It's roses, milord! So be it.

A neighbour, more romantic for sure, immortalized the episode on a glazed tile at the castle's doors, so that those who come here may learn of the happy event that occurred in this town. A piece of history, in our own backyard.



A falar ninguém se entende

“Amatriz meia choina maquinamos tótios*.” As indicações estavam dadas entre um “copo de três” e uma cigarrada. Quem entendeu, entendeu. Quem não entendeu, não era para entender mesmo. Em terras da raia, a gíria quadrazenha garantiu a segurança dos contrabandistas e evitou que guardas-fiscais e carabineiros soubessem das suas movimentações.

Nascida em Quadrazais, uma aldeia no concelho do Sabugal, tornou-se popular na região e galgou as margens do rio, propagando-se pelo território, junto à fronteira entre Portugal e Espanha. Os contrabandistas avisavam dos fachos (guardas-fiscais), combinavam a esquilona (hora), acertavam cambalaches (negócios) e o galhal (dinheiro). Juntavam-lhes sinais, gestos e senhas, que garantiam o secretismo das movimentações. “Vunhir!” (Venham!). Nos anos 60, do século XX, sobretudo, devido à queda do contrabando do café e à partida de muitos para França, o linguajar passou a ser uma memória que os mais velhos, tentaram manter viva. E continua, sussurrada ao balcão das becas (tabernas), quando não querem ser entendidos por forasteiros.

*“Amanhã, à meia-noite, partimos todos.”

“AMATRIZ MEIA CHOINA
MAQUINAMOS TÓTIOS*.”
QUEM ENTENDEU, ENTENDEU

By talking we come to understand no one

"Amatriz meia choina maquinamos tótios." The instructions were given between a "glass of three" and a cigarette. Whoever understood, understood. Those who did not understand were not meant to understand anyway. In these lands by the border, the quadrazan jargon guaranteed smugglers' safety and prevented the customs guards and carabinieri from knowing their whereabouts.*

Born in Quadrazais, a village in the county of Sabugal, it became popular in the region and crossed the banks of the river, spreading over the territory across the border between Portugal and Spain. The smugglers warned of the fachos (fiscal guards), they arranged the esquilona (time), agreed cambalachos (business deals) and the galhal (money). They added signs, gestures, and passwords which ensured the secrecy of their movements. "Vunhirl" (Come). In the 1960s, mainly due to the fall in coffee smuggling and the departure of many to France, this language became a memory which the elders have strived to keep alive and so it continues, whispered at the counter of the becas (taverns), when they don't want to be understood by outsiders.

** "Tomorrow, at midnight, we will all set off."*

*"AMATRIZ MEIA CHOINA
MAQUINAMOS TÓTIOS*."
WHOEVER UNDERSTOOD,
UNDERSTOOD*



A que cheira o Outono? A castanhas. Quentes e boas! Com água-pé e jeropiga fazem o **magusto** e começa a festa. Saltimbancos, de feira em feira. À meia-dúzia ou à dúzia, que sozinhas sabem a pouco. Martáinha, mais clara e arredondada, ou Longal, mais avermelhada e brilhante, crescem para os lados de Trancoso e Sabugal, em extensos soutos. Saberão, por certo, o segredo do elixir da juventude, de tão longa vida. E multiplicam-se no fruto, um **OURIÇO** misterioso, que as protege e as deixa crescer. Chamam-lhe “árvore do pão”, o mais sagrado dos alimentos. O seu epitáfio por Aquilino Ribeiro reza assim: *“Trezentos anos a crescer, trezentos em seu ser e outros trezentos em morrer”*.





*What does autumn smell like? Chestnuts. Hot and delicious! Together with piquette and jeropiga they make up the ingredients of the popular festival, **magusto** and the party gets going. Street entertainers in every market. Half a dozen or a dozen, one is never enough. The Martainha, lighter and rounded, or the Longal, redder and bright, grow in the region of Trancoso and Sabugal, in large chestnut groves. They certainly know the secret of the elixir of youth, of such a long life. The fruit multiplies and a mysterious **hedgehog** protects it, allowing it to grow. They call it the "tree of bread," the most sacred of food. Its epitaph, written by Aquilino Ribeiro, reads like this: "Three hundred years to grow, three hundred to be and another three hundred to die."*



A dança dos peixes

Fixa-se os olhos na água e é ficar, sem pressa, a ver os peixes caminharem sobre ela. As cores do arco-íris reflectidas no leito. O Côa embala a dança dos peixes, no final do ano, quando a corrente ganha força com as primeiras chuvas de Inverno e o caudal arrefece. Tudo muda, ora com as descargas das barragens que desassossegam o rio e alteram os ciclos, ora com os caprichos da natureza que não obedece a calendários.

O espectáculo acontece durante a desova, junto aos açudes, onde se concentram os cardumes. Ao longo de todo o percurso, de Sul para Norte, os homens criaram artimanhas para lidar com a astúcia das trutas que, tal milagre da multiplicação dos peixes, ganharam terreno às bogas, bordalos e bordalitos, barbos, percas e enguias, mesmo com a ameaça constante de lontras, corvos marinhos e da poluição. "O Côa sempre alimentou muita gente", diz-se à mesa de uma taberna, entre velhos pescadores. E, por estas paragens, quer a jusante, quer a montante, quem nunca pescou um peixe no rio que atire a primeira pedra.

José Tavares, que se fez pescador por volta dos dez anos e comeu truta ao almoço e ao jantar até já não a poder ver no prato, garante: "O Côa é dos melhores rios do mundo em qualidade para a truta". Como cantava o poeta, os irmãos Antoine e José Tavares sonharam e a obra nasceu, o TrutalCôa, entre Vale de Espinho e Quadrazais, na margem esquerda do rio, no limite Norte da Reserva Natural da Serra da Malcata, a curta distância da nascente. Reinventou-se desde que em 1985 surgiu o viveiro, tornando-se depois um espaço de lazer, aberto a pescarias à cana na lagoa, e dotado de um restaurante panorâmico em que o peixe é a especialidade.

A resistente truta arco-íris (*Oncorhynchus mykiss*), com manchas coloridas, habita no viveiro – não há reprodução aqui, compram-se os ovos, nascem e crescem, crescem, crescem, desafiando a lãbia dos pescadores mais ardilosos. Cinco quilos e 200 gramas foi a maior que se sabe, pescada às mãos de um português. O último peixe está para nascer, enquanto correr água há vida nele e homens para pescar.

QUEM NUNCA
PESCOU UM PEIXE
NO RIO QUE ATIRE
A PRIMEIRO PEDRA

The fish dance

We stare at the water and remain there, without haste, watching the fish walk on it. The colours of the rainbow reflected on the river bed. The Côa joins the fish dance at the end of the year, when the current grows stronger with the first winter rains and the water gets colder. Everything changes, be it with the discharges of the dams that distress the river and change the cycles, or with the whims of nature that do not obey calendars.

This true spectacle takes place during the spawning, next to the small dams, where the shoals are concentrated. Throughout the path, from South to North, men have come up with tricks to deal with the cunning trout, which, like the miracle of the multiplication of fish, gained ground on the bogues, squalls and small squallius, barbs, perches and eels, even with the constant threat of otters, cormorants and pollution. "The Côa has always fed a lot of people," he says at a tavern table sitting among old fishermen and in this region, be it upstream or downstream, he who never caught a fish in the river throws the first stone.

José Tavares, who became a fisherman at the age of ten and used to eat trout for lunch and dinner until he could no longer bear the sight of it on his plate, said: "The Côa is one of the best rivers in the world in terms of the quality of the trout." As the poet sang, the brothers Antoine and José Tavares dreamed and the restaurant was born - TrutaCôa, between Vale de Espinho and Quadrazais, on the left riverbank of the northern border of the Natural Reserve of Serra da Malcata, a short distance from the source. It has been reinvented since the nursery came into being in 1985 and later became a leisure area, open to fishing at the lagoon and endowed with a panoramic restaurant where fish is the specialty.

*The sturdy rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), with colourful spots, lives in the nursery - there is no breeding here, the eggs are bought, they are born and they grow, grow and grow, challenging the most cunning fishermen. Five kilograms, 200 grams was the largest ever known, fished by a Portuguese. The last fish is yet to be born, while water continues to run here, there will be life in it and men to fish.*

*HE WHO NEVER
CAUGHT A FISH IN
THE RIVER THROWS
THE FIRST STONE*

PAISAGEM

Descida a pique às profundezas da **terra**.
Nem rasto de vida no fundo do desfiladeiro.
Pedras rasgadas, cortantes, pontiagudas.
Um fio da água. O vento. O eco.
Uma águia-real sobrevoa.
Cearas de memórias habitam **aldeias**.
Audazes aqueles que persistem.



LANDSCAPE

*Steep descent into the depths of the **earth***

No trace of life at the bottom of the canyon.

Sharp, cutting stones torn from the rocks.

A trickle of water. The wind. The echo.

A royal eagle flies high above.

*Fields of memories in the middle of **villages**.*

Bold are those who persist.

O último bastião

A RESPOSTA FOI CLARA: RESISTIR SEMPRE!

A carta trazia notícias das tropas francesas e não era propriamente como as tórridas declarações de amor com que Napoleão presenteava Josefina antes de a repudiar. Directo ao assunto, o marechal Massena exigia a rendição imediata do exército anglo-luso. A resposta foi clara: resistir sempre! Não iam facilitar a vida ao 'Exército de Portugal', ordenado pelo Imperador de França, o maior que a Península Ibérica alguma vez vira, instalado no planalto em frente à Praça-Forte. Havia pólvora, munições, mantimentos, homens em grande desvantagem perante os invasores, mas decididos a lutar, autênticos soldados de chumbo, um baluarte do reino.

A bateria invasora abriu fogo. E, como um tiro certo no coração de Almeida, o paiol do Castelo explodiu. Contabilizaram-se as baixas entre os homens liderados pelo Coronel Cox, que defendiam o reino. Os dias do cerco assinalavam o início da Terceira Invasão Francesa, no desenvolvimento das Guerras Peninsulares, depois da retirada das tropas aliadas no Combate do Côa. A capitulação foi inevitável, a 28 de Agosto de 1810. Mas o rio ninguém o podia derrotar e era decisivo, a mais potente das armas defensivas. Duque Wellington sabia-o e protegeu-se atrás do Côa, observando daí as movimentações invasoras. A sua astúcia levou, posteriormente, à retirada do exército francês para Espanha.

São actores os homens que caem agora no terreno, mas as muralhas da Fortaleza são as mesmas que se ergueram nos séculos XVII e XVIII, a estrutura em hexágono, o fosso, as monumentais portas de entrada – de S. Francisco e da Cruz –, cabe no interior delas a identidade de um povo. O cheiro a pólvora, o fumo, o sangue, efeitos especiais de um espectáculo. Mas todos os anos vestem-se as fardas e vive-se o que os livros, o último bastião da memória, não deixam esquecer.

The last stronghold

The letter brought news of the French troops and was not exactly like the torrid declarations of love with which Napoleon bestowed Josephine before repudiating her. Going straight to the point, Marshal Masséna demanded the immediate surrender of the Anglo-Portuguese army. The answer was clear: always resist! They were not going to make life easy for the "Army of Portugal," captained by the Emperor of France, the largest that the Iberian Peninsula had ever seen, there on the plateau in front of the stronghold. There was gunpowder, ammunition, supplies, men at a great disadvantage to the invaders, but willing to fight, authentic lead soldiers, a bulwark of the kingdom.

The invading battery opened fire and like a sharp shot in the heart of Almeida, the castle's gun powder room exploded. The casualties were counted among the men led by Colonel Cox, who defended the kingdom. The days of the siege marked the beginning of the Third French Invasion during the Peninsular Wars, after the withdrawal of the allied troops in the Côa Battle. Capitulation was inevitable, on 28 August, 1810. No one could defeat the river, however, which played a crucial role, the most powerful of defensive weapons. The Duke of Wellington knew that and protected himself behind the Côa, watching from there the movements of the invaders. His cunningness later led to the withdrawal of the French army to Spain.

The men who now fall to the ground are actors but the walls of the fortress are the same as those that were erected in the seventeenth and eighteenth centuries, the hexagonal structure, the moat and the monumental entrance doors of St. Francis and the Cross, the identity of a people lies inside these walls. The smell of gunpowder, smoke, blood and special effects of a show. Every year they wear their uniforms and all re-live what the books, the last bastion of memory, never let us forget.

*THE ANSWER WAS
CLEAR: ALWAYS RESIST!*





Maria Padeira

“À BOA FOME,
NÃO HÁ MAU PÃO.”



“Deus te cresça e as almas no céu”. A benzedura era acompanhada com o sinal da cruz desenhado com a mão sobre a massa antes de ficar a levedar coberta com um pano. Emília garante que repetia o gesto mais pelo hábito do que pela convicção, mas não fosse o diabo tecê-las, dizia as palavras a pedir protecção divina. Foi o pão nosso de cada dia uma vida inteira.

Começou pequena, tão pequena que nem sabe precisar a idade. Ela e a irmã atravessavam a ribeira de burro para ir buscar lenha. Uma saca de farinha de trigo ou de centeio dava para quase cinquenta pães. As irmãs eram as primeiras a usar o forno, os outros vinham depois aproveitando que ainda estava quente para pouparem na lenha. No dia a seguir a cozerem, transportavam o pão em cestos no burro e vendiam nas feiras de Vila do Touro e Pousafoles do Bispo. Chegou a contar mais de vinte padeiros dedicados à venda ambulante, no início dos anos 60 do século passado. Um pão de trigo custava quatro escudos, o de centeio cinco o pequeno e dez o grande. Vendiam tudol

O ouro da região eram os cereais. A paisagem vestia-se em diferentes tons de amarelo e dourado, dominada pelas searas. O centeio vinha da fábrica de cereal de Freineda, perto de Vilar Formoso, o trigo de Vila Fernando, no concelho da Guarda. Comprava o grão que ia moer a Vila Fernando porque os moinhos da terra já estavam todos parados. Os invernos eram rigorosos e, quando nevava, a lenha amontoava-se no interior, ao lado do forno, mas não deixava de cozer. Fizesse frio ou calor, sol ou chuva, era vê-la no forno comunitário. A Miuzela cheirava a pão quente. Em muitas casas podia não haver mais que comer, mas o pão era essencial. Já diz o ditado: “À boa fome, não há mau pão”.

Oitenta e oito anos, de estatura tão baixa que custa acreditar que aquela figura aparentemente frágil dava conta da massa, dos alguidares de barro, dos carregamentos de pão. As mãos com as marcas do tempo ainda fazem bom pão, embora agora se dedique mais à horta, entre o cultivo da batata, cebola, grão e feijão. Não é mulher de estar parada. Um dos filhos ainda coze o pão com Emília, mas a arte de cada um vem de nascença, não se ensina, e o pão não fica igual, é preciso dizê-lo. Ágil no passo, rua abaixo,

os olhos claros brilham quando abre a porta vermelha de um edifício singelo, mas cuidado, pintado, quase sem uso, inodoro, que apenas uma placa no exterior deixa perceber que se trata do "Forno comunitário da Miuzela". Há 20 anos que Tia Emília abandonou o negócio para carregar o luto, que ainda veste pelo marido, e ter um pouco de descanso, até porque as padarias já se tinham estabelecido com preços com os quais não valia a pena competir.

Na Miuzela, nasceu, cresceu, casou e ali ficou. Foi mãe de cinco rapazes. Cozia no forno comunitário a uma dúzia de passos de casa e todos a conheciam por Maria Padeira - nesse tempo, a freguesia contava mais de mil habitantes, reduzidos a 368 em 2018. Ela amassava, tendia e cozia, o marido, Alfredo Marques, seguia para as feiras enquanto ela fazia mais uma fornada. Só ela e Deus sabem o quanto custava, mas era daí que vinha o sustento da família, graças à fama que o seu pão ganhou. Tinha um segredo: um fio de azeite quando tendia, que deixava o pão mais macio e mais apaladado. Uma especialidade!



Mary the Baker

"May God allow you to grow like the souls in heaven." The blessing was made by doing the sign of the cross with her hand over the dough before it was left there to rise, covered with a cloth. Emilia asserts that she repeated this sign by force of habit rather than by conviction, to keep the devil away, she said these words to ask for divine protection. This was her daily bread for a lifetime.

She began doing this when she was little, so little that she does not even remember when. She and her sister used to cross the river on a donkey to fetch wood for the fire. A sack of wheat or rye flour was enough to bake almost fifty loaves of bread. The sisters were the first to use the oven, the others came afterwards, taking advantage of the fact that the oven was still hot and to save wood. The day after baking they would take the bread, in baskets on a donkey to sell it in the markets of Vila do Touro and Pousafoles do Bispo. There was a time in the 1960's when there were more than twenty bakers engaged in the itinerant sale of bread. A loaf of wheat bread used to cost four escudos, a small rye loaf five and the larger one ten escudos. They used to sell everything!

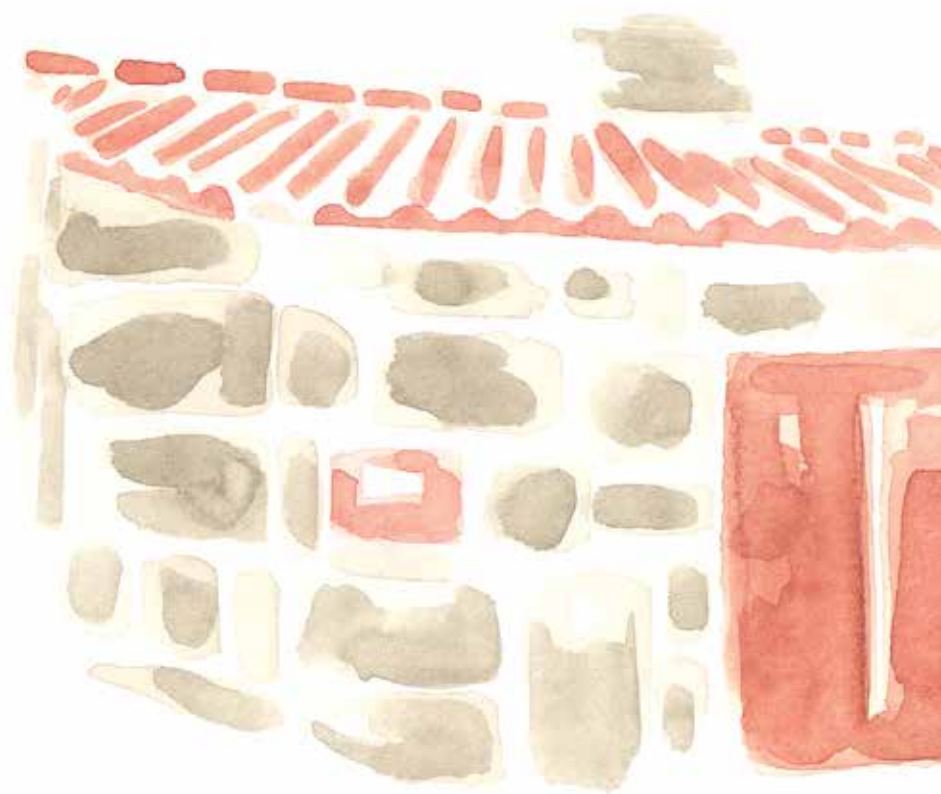
The region's gold was cereals. The landscape was dressed in different shades of yellow and gold and cornfields were predominant. The rye came from the Freineda cereal factory, near Vilar Formoso, and the wheat from Vila Fernando, in the municipality of Guarda. She bought the grain and had it ground in Vila Fernando, as the town mills were no longer in operation. The winters were harsh and when it snowed the wood was piled up inside, next to the oven and it never stopped baking bread. She was there all the time, at the community oven whether the days were hot or cold, sunny or rainy. Miuzela smelled of warm bread. Households often had nothing left to eat but bread was always there. And to this respect and as the saying goes: "Beggars can't be choosers".

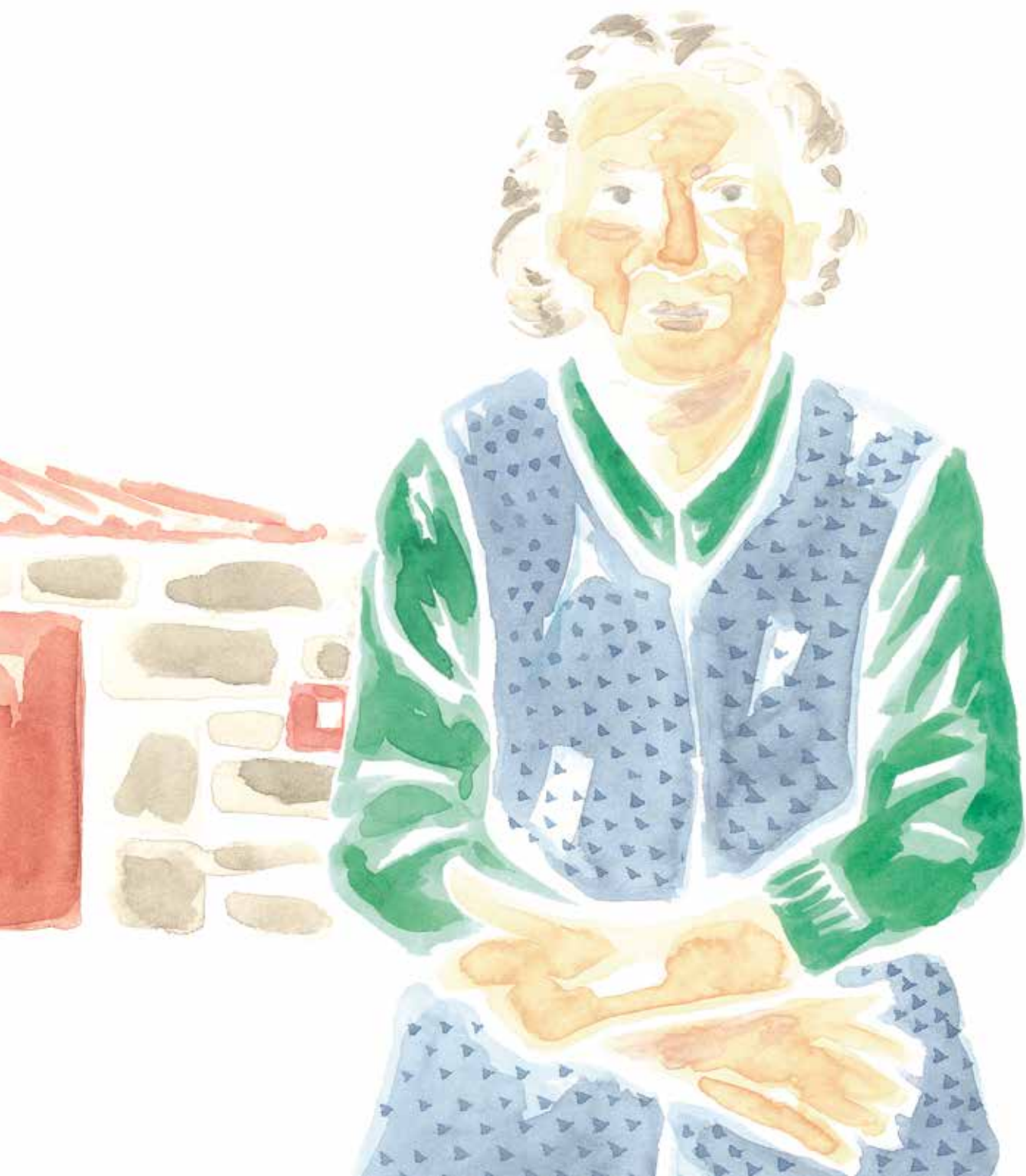
Eighty-eight years old and of short stature – it is hard to believe how this seemingly fragile figure was able to knead the dough and carry the clay bowls and the heavy loads of bread. These hands, marked by time, still bake good bread, although she now focuses on her vegetable garden growing potatoes, onions, chickpeas and beans. She cannot stay put. One of her children still bakes the bread with Emilia but one is born with this particular art, it is not something that one is taught and there is no bread

like hers. She walks down the street with agile steps, her bright eyes shining when she opens the red door of a simple building, painted and well looked after, almost unused and odourless and if it weren't for very simple sign one wouldn't know that this was the "Community oven of Miuzela". Twenty years ago Aunt Emilia abandoned the business to mourn the death of her husband, which she still does by always dressing in black, and to have some rest because by that time bakeries were practicing prices that were not worth competing against.

She was born in Miuzela where she was raised, married and remained. She was the mother of five boys. She used to bake using the community oven, a dozen steps away from her house and she was known by everybody as Maria Padeira, Mary the Baker – back then, the parish had more than one thousand inhabitants, which dropped to 368 in 2018. She kneaded, tended and cooked and her husband, Alfredo Marques, would take the bread to the markets while she baked another batch. Only she and God knew how difficult it was but the family was able to make a living thanks to her famous bread. She had a secret: adding a drizzle of olive oil when she was kneading the bread, thus making the bread softer and tastier. A specialty!

*"BEGGARS CAN'T BE
CHOOSERS."*






A fábrica

À beira rio, resta apenas um amontoado de pedras cobertas de musgo, paredes caídas, árvores derrubadas pelas intempéries, que ainda deixam perceber que é este o lugar. O Côa parece uma charca, águas paradas, mergulhadas num silêncio sepulcral só quebrado por uma ave ou pelo vento acariciando a folhagem das árvores, sem movimento, sem parecer correr para lado nenhum. Junto a ele, com o mesmo fim de tantas outras azenhas abandonadas, a fábrica de cereal, da primeira metade do século XX. Em Freineda, fala-se dela como se fosse equivalente, nos dias de hoje, a uma qualquer multinacional, motor da economia local. Foi importante, no seu tempo. Quando prosperou, teve melhores instalações no povoado, hoje, uma casa de habitação. Outra memória.

Havia crianças na aldeia, uma turma de uns 20 rapazes e outra de igual número de raparigas. Era uma animação. Enquanto os petizes inventavam jogos e brincadeiras e corriam atrás da bola no lugar da estação, António Simões de Carvalho entretinha-se com os trabalhadores da fábrica fundada pelo avô e que o seu pai fez crescer. "Se fosse vivo, o meu pai teria 109 anos", conta. Prefere poupar a mãe das lembranças, até porque as mulheres ficavam arredadas dos negócios e, em casa, não era assunto que entrasse.

A lenha deu lugar ao gasóleo e, assim, as máquinas foram aliviando os braços dos homens no labor da fábrica. Mulheres eram duas, para coserem os sacos de serapilheira onde cabiam cem quilos do cereal já transformado. Farinha para um lado, farelo para outro, tudo ensacado. Carregado às costas por rapazes que ainda nem tinham ido à tropa. Os agricultores vinham de burro de todo o distrito para ali moer o centeio, o único cereal autorizado. Em 1973, José Alves andava na carrinha a recolher e entregar a mercadoria. Cinquenta quilos de centeio rendiam 33 quilos de farinha a quatro escudos o quilo [equivalente a 0,02 euros]. A batata e a palha também eram fortes na terra e atraíam ainda mais gente. De Freineda Gare partiam comboios carregados de farinha moída na fábrica, dia e noite.

"Estavam bem na vida, mas eram gente muito trabalhadora", diz-se. E isso é coisa rara de se ouvir dizer dos patrões. Mas estes, dois filhos do fundador, arregaçavam as mangas e trabalhavam a par dos funcionários e esse valor ninguém lhes tira. As padarias surgiram como uma praga fulminante, que levou os fregueses e condenou o negócio. "Talvez se tivessem modernizado a fábrica...", lamenta António Simões de Carvalho, filho do último proprietário.



DE FREINEDA GARE
PARTIAM COMBOIOS
CARREGADOS DE
FARINHA MOÍDA NA
FÁBRICA, DIA E NOITE

The factory

All that is left by the riverside are moss-covered rocks, fallen walls and weather-beaten trees which let us know, however, that this is the place. The Côa looks like a pond; its waters still, plunged into a sepulchral silence broken only by a birdsong or the sound of the wind caressing the foliage. Motionless, its waters run nowhere. Next to it, performing the same job as other abandoned mills is the cereal factory, dating back to the first half of the twentieth century. In Freineda people talk about it as if it were today's equivalent of a multinational, the engine of local economy. It was important in its time. When it prospered, it moved to better facilities in the village, now a household. Another memory.

There were children in the village, a group of 20 boys or so and an equal number of girls. It was all very lively. While the children enjoyed fun and games and ran after the ball by the station, António Simões de Carvalho entertained the workers of the factory, founded by his grandfather and which grew under his father's management. "If he were alive, my father would be 109," he says. He prefers to spare his mother of these memories, not least because women were kept out of the business and at home, it was not their business.

Wood gave way to diesel oil and the machines relieved the arms of the factory workers. There were two women to sew the sacks, with a capacity for one hundred kilos of already processed cereal. Flour to one side, bran to the other, everything was duly bagged. The sacks were carried on the backs of the boys who had not yet joined the army. The farmers came from all over the district to grind the rye, the only authorized cereal. In 1973, José Alves started collecting and delivering the merchandise in a van. Fifty kilos of rye yielded 33 kilos of flour at four escudos per kilo [equivalent to 0,02 euros]. Potatoes and hay were also strong on the land and attracted even more people. From Freineda Gare, trains left loaded with flour milled at the factory, day and night.

"They had a good life but they were hardworking people," they say and this is something you rarely hear from bosses. However, the Founder's two sons would roll up their sleeves and worked alongside the employees, something which was highly praised. Bakeries emerged like a blistering plague taking away the customers and condemning the business. "Maybe if they had modernized the factory...", regrets António Simões de carvalho, son of the last owner.

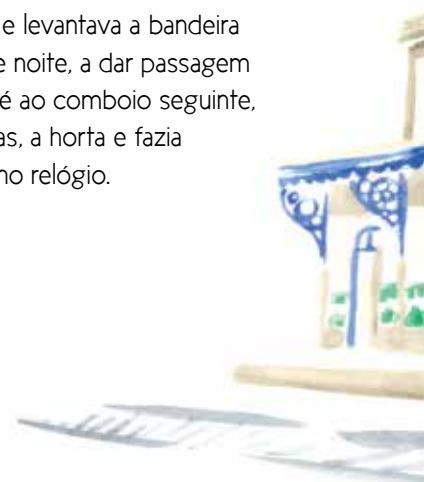


Páre, escute e olhe!

A história é contada a duas vozes, porque é essencial a memória de José para completar as palavras de Maria Emília. Casados há 61 anos, dois filhos, viveram à beira dos carris desde que estão juntos e por lá continuam mesmo estando já reformados, a escassos 1300 metros da estação de Freineda. Os comboios ainda passam, mas cada vez menos.

José de Almeida entrou ao serviço da Companhia dos Caminhos de Ferro no dia 13 de Novembro de 1948, donde saíra reformado a 30 de Setembro de 1995. O pai e os avós maternos também eram ferroviários noutras paragens. Maria Emília Carreira, nascida e criada em Freineda, dedicava-se à agricultura quando se perdeu de amores. Foi José, já na condição de marido, que pediu para que ela entrasse na empresa, uma prática comum. E, assim, se tornou guarda de passagem de nível em Celorico da Beira. A sua Maria Emília acompanhava-o sempre que era promovido, até chegar a sub-chefe do distrito em 1969.

Andaram pela Malhada Sorda, aldeia de São Sebastião, várias paragens até ficarem na Freineda. "Nem um único dia de greve", garantem. Sempre dedicados, José tratava da conservação da linha, dez quilómetros a cargo que rapidamente passaram a 30, e um único dia de folga, a mulher assinalava a passagem de todos os comboios. Naquele tempo, fechava-se a passagem quando havia pouco movimento e durante a noite. Quando aparecia alguém para atravessar ia-lhes bater à porta. Maria Emília estava sempre de sentinela. Quando o movimento era muito, ela e outra colega revezavam-se em dois turnos. Os telegramas anunciavam os comboios extraordinários ou vinha outro funcionário avisar. Maria Emília vestia a bata cinzenta com riscas encarnadas, a farda de serviço, e levantava a bandeira ou acenava a lanterna, consoante fosse de dia ou de noite, a dar passagem à composição, assinalando que a via estava livre. Até ao comboio seguinte, governava a casa, criava o porco, olhava pelas cabras, a horta e fazia crochet. Todo o santo dia ali com os olhos postos no relógio.



Numa madrugada, não ganharam para o susto, deu-se o descarrilamento do Sud-Express, que ia de Lisboa para Hendaye, na fronteira entre Espanha e França. "O carril partiu", recorda José. Não terá sido da velocidade porque, nos anos 60, não passavam a mais de 90 quilómetros por hora. Foi um pandemónio, felizmente, não houve feridos a assinalar. "Demorou três dias e uma noite para que a circulação retomasse a normalidade". Nessa altura, eram 1646 as mulheres em funções. Actualmente, não chegam a uma centena. As passagens de nível foram sendo substituídas por túneis, deram lugar a sinais sonoros e luminosos, barreiras automáticas, tudo o que implique menos funcionários. Também passou a haver menos comboios, um círculo vicioso: suprimiram ligações e as pessoas perderam o hábito ou arranjam alternativas e, com a desculpa que não há utilizadores, vão sendo cada vez menos os comboios. Passam mais de mercadorias.

José e Maria Emília reformaram-se. Depois dela, ainda houve outra funcionária em Freineda, até que a estação acabou por ficar sem guarda. Ouvem, cada vez com menor frequência, o comboio apitar a 1300 metros de casa. Continuam a ter direito a viagens gratuitas, mas passam anos que não usufruem da regalia. O mais longe que foram de comboio foi até Lisboa.



Look all around again and listen

The story is told in two voices, as the memories of José are essential to complete the words of Maria Emilia. Married for 61 years, with two children, they have been living next to railway lines since they got together and even now that they are retired, their current home lies only 1300 meters away from the Freineda train station. Trains still go by but less and less often.

José de Almeida joined the Railroad Company on November 13, 1948 and he retired and left the company on September 30, 1995. His father and grandparents from his mother side were railroad workers at other locations. Maria Emilia Carreira, born and raised in Freineda, used to work the land when she fell in love. It was José, after they had married, who asked her to join the company, as was common in those days. So she became also railroad-crossing guard in Celorico da Beira. His wife Maria Emilia moved with him whenever he was promoted, until he became deputy chief in the district in 1969.

They lived in Malhada Sorda, in the village of São Sebastião and in a number of other locations until they settled in Freineda. "Not a single day of strike," they guarantee. Always dedicated, José tended the railroad line, ten kilometres long, which quickly became 30 and had just one day off a week whilst his wife signalled the passage of every train. At that time, the crossing remained closed when there was little traffic and during the night, when someone wanted to cross it they had to knock on their door. Maria Emilia was always watchful. When the train traffic increased she and another colleague took turns in two shifts. Telegrams warned of extra trains or another employee came to warn her. Maria Emilia wore her grey frock with red stripes, her service uniform, and raised the flag or waved the lantern, depending on whether it was day or night, to signal the passage of the train and indicate that the railway line was free. Whilst she waited for the next train she tended the household, fed the pig, watched over the goats, the vegetable garden and crocheted. She was there all day with her eyes set on the watch.

In the early 1960s they experienced a terrible and scary situation when the Sud-Express, which connects Lisbon to Hendaye, on the border between Spain and France, derailed. "The rail broke," recalls José. It was not a matter of high speed because trains run at a speed no faster than 90 kilometres an hour. It was pandemonium and fortunately, there were no casualties to report. "It took three days and one night for normal traffic to be resumed." At that time, 1646 women engaged in this kind of job. Currently the number is less than one hundred. Railroad crossings were replaced by tunnels, gave way to sound and light signals and automatic barriers, anything implying less personnel. Also, the number of trains began to drop, a vicious circle: Railroad connections were reduced and people lost the habit or found new alternatives. Now, with the excuse that there are no users, the number of trains is being reduced and there are more freight trains.

José and Maria Emília retired. After her, there was still one more employee in Freineda, until the crossing eventually became unguarded. Nowadays they hear, less frequently, the train whistle 1300 meters away from their house. They continue to be entitled to free travel, but they haven't used this benefit for some years. The furthest they ever travelled by train, was to Lisbon.

*IN THE EARLY 1960s
THEY EXPERIENCED A
TERRIBLE AND SCARY
SITUATION WHEN THE
SUD-EXPRESS DERAILED*

Salve-se quem puder!

“TODA A RAIA É
CONTRABANDISTA,
DO LADO DE CÁ E DO
LADO DE LÁ.”

“Toda a raia é contrabandista, do lado de cá e do lado de lá.” José Manuel Campos, ex-autarca de Fóios, autoridade na matéria, assevera, sem que haja exagero nas palavras. Ainda estão frescos os acontecimentos na memória do povo: os resquícios das guerras fizeram-se sentir. Salazar e Franco semearam o medo, as ditaduras vingaram, encerraram as fronteiras e abriram feridas profundas no mapa; as terras deixaram de brotar sustento; a miséria instalou-se. Uma nuvem negra pairou por toda a extensão do Côa e para lá dele, durante mais de duas décadas. A língua-pátria foi trocada por dialectos que só quem se aventurava ao caminho conhecia e que ainda ecoam entre as pedras.

Pergunte-se em Quadrazais ou no Soito quem se dedicou ao contrabando. Pergunte-se em Nave de Haver e em Freineda. Pergunte-se em Escalhão e Figueira de Castelo Rodrigo. Da Serra da Malcata a Barca d’Alva, o melhor é perguntar quem não se dedicou, esses sim, são poucos. Era crime, mas não era vergonha. Os negócios ilegais tornaram-se uma oportunidade de subsistência. Trocava-se farinha, azeitonas, leite, sabão, café e tabaco, por centeio, amêndoa, carne, laranjada, sedas, bombazinas e alpercatas. Homens e mulheres comeram o pão que o Diabo amassou na tentativa de passar mercadorias. Passavam fome e frio, percorriam montes e vales a pé, levavam o mais que podiam aguentar, atravessavam o rio de barco, a pé, a nado, às costas de outros. Tanto se ajudavam como se denunciavam os companheiros. Era o “salve-se quem puder!”. Guardas-fiscais e carabineiros de olhos vigilantes, dia e noite. Havia perseguições, apreensões, roubos e tiros, de quando em vez. Custou a vida a alguns.

“Quem andava ao contrabando tinha dinheiro para cantar, para chorar, para tudo.” José Florência da Cunha, 67 anos, viu o pai carregar essa vida às costas, dez quilos, doze quilos. Quando chegou o seu tempo, fazia-se a travessia a cavalo, cem quilos de cada vez, um fardo de um lado, outro fardo do outro. Tanto levava tabaco como passava pessoas. Despiam-se para atravessar o rio e continuar secos a fuga com a mesma roupa no corpo. Mais de 40 quilómetros de caminhos de pedras, até que um camião vinha recolher a mercadoria. Viviam em sobressalto e com olhos vigilantes, sempre de noite, atentos aos guardas. Nas ruas de Nave de Haver, aponta

lugares estratégicos onde os sinais que outros lhes deixavam serviam de aviso. "la-se com alegria, o contrabando mudava a vida."

Havia quem trabalhasse por conta própria, mas muitos estavam ao serviço de empresas que tinham interesse em passar a mercadoria. Os 98 anos de José Pereira não lhe roubaram a lucidez nem as memórias de todos os dias em que atravessou o rio com a água pelo joelho, no Verão, pela cintura ou quase pelo pescoço, a nado quando o caudal aumentava, no Inverno, gelada a ensopar-lhe até os ossos. De tão frio, o pai de António Alves Ferreira, outro conterrâneo, contava que certa vez o Côa gelou por completo e ele, armado em Chico esperto, não arranjou melhor brincadeira com um amigo do que acender uma fogueira de giesta sobre a película fina sobre o caudal inerte. O gelo quebrou e engoliu-os aos dois – a maior das aflições das suas vidas, que virou quase uma lenda, na boca do filho. A linha de água era um obstáculo natural, os guardas o inimigo. Também os houve que se tornaram cúmplices e fecharam os olhos para dar passagem aos contrabandistas que já conheciam de ginjeira.

Mas voltemos a lançar a rede na conversa para pescar mais histórias a José Pereira. Começou petiz, por volta dos sete, oito anos, quando deixou de guardar cabras. Esteve nessa vida até aos 40, quando casou. Até então, com ele meia centena de rapazes. Ficavam oito dias nessa faina sem vir a casa, no regresso, descansavam quatro ou cinco dias e punham-se de novo a caminho. Levavam café em quantidade e, tantas vezes, mulheres às costas. A mãe transportava cântaros de leite todos os dias para Espanha, 15 ou 20 litros, para que não lhes faltasse que comer. O pai, um pastor que nunca o reconheceu como filho, viu-o crescer nessa vida.

A sua terra natal, Freineda, era forte na produção de batata e na palha, e tentava ficar por ali, mas a empreitada não lhe rendia mais de 20 escudos [0,10 cêntimos], enquanto o contrabando subia a parada para 50 escudos [0,25 cêntimos]. Era o preço do perigo. "Corria muito, saltava, nunca me deixei apanhar, mas ainda lá mataram alguns", conta, agora, aprisionado numa cadeira de rodas no lar. "Lutei muito pela vida." Não se lamenta, antes, orgulha-se de tudo o que conseguiu à sua custa. Só gostava de ter aprendido a ler, mas isso não lhe foi dado a escolher. Foi para França, como

muitos, na década de 60, do século XX, o salto para uma vida melhor. De contrabandistas passaram a emigrantes, trocando as trouxas por malas de cartão. E a mesma esperança numa vida digna.

As histórias repetem-se, ao longo da raia, sem lugar para rivalidades. Pelo contrário, tantas vezes sopraram bons ventos de Espanha, que os autarcas entreadjudavam-se e estreitavam relações. Se há medida que, nos 30 anos em que estive à frente da Junta de Freguesia dos Fóios, deixa orgulhoso José Manuel Campos é ter fomentado a geminação da terra com a fronteiriça aldeia de Eljas, onde uma estátua presta homenagem a todos quantos fizeram do contrabando uma estranha forma de vida. Todos! Foi em 1995 e não esquecem. Anualmente, por altura do magusto, a festa faz-se, ora do lado de cá, ora do lado de lá, e as aventuras vêm sempre à baila, entre castanhas e jeropiga. O tempo dá-lhes uma dimensão épica, heróis aqueles que ainda vivem para contar.



Searching for a new life

"The whole region engaged in smuggling on both sides of the border" states José Manuel Campos, former mayor of Fóios and an expert on the matter and there is no exaggeration in his words. The events still echo in these people who also felt the effects of war. Salazar and Franco sowed fear, dictatorships avenged, closed the borders and opened deep wounds on the map; the land ceased to provide the daily bread and misery set in. A black cloud hovered along the whole Cõa region and beyond, for more than two decades. The mother tongue was replaced by dialects that only those who ventured on these roads knew and which still echo among the stones.

Ask around in Quadrazais or in Soito who engaged in smuggling. Ask around in Nave de Haver and in Freineda. Ask around in Escalhão and Figueira de Castelo Rodrigo. From Serra da Malcata to Barca d'Alva if you ask who did not engage in this activity you will be surprised at the low figures. It was a crime but it was not something to be ashamed of. These illegal businesses became an opportunity for survival. Flour, olives, milk, soap, coffee and tobacco were exchanged for rye, almond, meat, orange, silk, corduroy and espadrilles. Men and women eat the bread that the Devil kneaded in every



IT WAS A CRIME BUT IT
 WAS NOT SOMETHING
 TO BE ASHAMED
 OF. THESE ILLEGAL
 BUSINESSES BECAME
 AN OPPORTUNITY FOR
 SURVIVAL

attempt to cross the border with goods. They endured hunger and cold, they crossed mountains and valleys on foot and they carried as much as they could, crossed the river by boat, on foot, swimming or on each other's back. They helped each other in as much as they denounced their companions. It was "run for your lives!" Customs guards and carabinieri with watchful eyes, day and night. There were persecutions, seizures, robberies and gunshots from time to time. It cost the lives of many.

"Those who smuggled had money to sing, to weep and to do practically anything." José Florência da Cunha, aged 67, saw his father carry the weight of this life on his shoulders, ten kilos, twelve kilos. When his time came, the crossing was made on horseback, one hundred kilos at a time, a bundle on one side, another bundle on the other. He carried cigarettes and also helped people cross. They used to undress to cross the river and continue the journey already dry, wearing the same clothes. More than 40 kilometres of sandy roads full of stones until a truck came to collect the merchandise. They were always attentive at night, watching the guards. In the streets of Nave de Haver, he points out strategic places where the others left warning signs. "We engaged in it with joy as smuggling changed people's lives."

There were those who worked on their own but many worked for companies wanting to get their goods across the border. José Pereira's 98 years of age did not rob him of his lucidity or the memories of the days when he used to cross the river with the water up to his knees in the summer, or up to his waist or neck, swimming when the flow increased in the winter, cold and soaking him to the bone. It was really cold and Antonio Alves Ferreira's father, another countryman, used to tell the story about the day the Cõa completely froze and he, playing the brave, couldn't find anything better to do than to light a bonfire on the thin film of ice covering the river flow. It cracked and swallowed them both – the greatest affliction of their lives, a story which almost became a legend, according to his son. The water line was a natural obstacle, the guards the enemy. There were also those who became accomplices and turned a blind eye, allowing smugglers, they knew perfectly well, to cross the border.

Getting back to the conversation, in order to fish more stories from José Pereira, he started when he was a child, at the age of about seven or eight,

when he stopped herding goats. He engaged in these activities until he was 40, when he got married. Up until then, it was him and about another 50 boys. They used to spend eight days doing these jobs without coming home; they then used to rest for four or five days before hitting the road again. They carried large quantities of coffee and often women on their backs too. Mother carried pitchers of milk every day to Spain, 15 or 20 litres, so that they never lacked anything to eat. His father, a shepherd who never recognized him as his son, saw him grow up engaging in this kind of life.

His homeland, Freineda, was strong in the cultivation of potatoes and hay and he tried to stay there but the job didn't yield him more than 20 escudos [10 cents], whilst, with smuggling, he could make 50 escudos and more [25 cents]. It was the price of danger. "I used to run a lot, I jumped, I never got caught but some were killed," he says, now stuck in a wheelchair in an old people's home. "I fought a lot for life." He has no regrets, he is rather proud of everything he achieved on his own. He does wish, however, that he had learnt to read but he was not given that chance. He went to France, like many, in the 1960's hopping the border to a better life. They went from smugglers to migrants, exchanging bundles for cardboard travel bags and with the same hope for a decent life.

Stories repeat themselves along the border and there is no longer room for rivalries. Quite to the contrary, good winds blew often from Spain to the extent that local authorities on both sides used to help each other and established close relationships. If there is something that José Maria Campos prides himself on, when he looks back at the 30 years when he was in charge of the parish of Fóios, it is precisely having fostered the twinning of his town with the border village of Eljas, where a statue pays tribute to all those who have made from smuggling a strange way of life. All of them! It was in 1995 and they will never forget it. Annually, on the occasion of the traditional Saint Martin's picnics they get together on this side or the other of the border and these tales always come up in conversations among the chestnuts and jeropiga. Time grants them an epic dimension. The heroes are those who have lived to tell the tale.



**VILA NOVA
DE FOZ CÔA**

Foz do Côa

RIO DOURO

MÊDA

CIDADELHE

ALDEIA

COCULA

TRANCOSO

PINHEL

ALMEIDA

MATA DE LOBOS

**FIGUEIRA DE
CASTELO RODRIGO**



• NOSSA SENHORA DA PÓVOA •



• PENAMAGOR •

• VILAR FORMOSO

• FREINEDA

• NAVE DE HAVER

• MIUZELA

• SABUGAL

• QUADRAZAIS

• FÓIOS

RIO CÔA



NASCENTE DO RIO CÔA

— RIO CÔA

— GR45

RESERVA NATURAL DA
SERRA DA MALCATA

Valor sentimental



Fidalgos, cavaleiros, alcaides, ministros, altas patentes militares, gente abastada, mas também de origem humilde e sem raízes na região e até retornados do Ultramar habitaram os solares e as casas nobres do concelho de Pinhel. Perde-se a conta ao casario de porte distinto à sombra do Castelo. Alguns danificados pela passagem das tropas invasoras francesas e abandonados, outros, de tanto andarem de mão em mão entre partilhas e disputas de heranças, perderam a alma ou ficaram, simplesmente, fechados. A autarquia vai ficando com os que consegue para lhes dar nova vida. Nas férias e festividades, algumas portadas voltam a escancarar-se e o riso e as brincadeiras das crianças devolvem-lhes o esplendor de outrora.

Jorge leva o sobrenome Metello – uma das famílias mais antigas da Beira e das que detinham maior património, do século XVII ao XIX, em todo o distrito de Guarda – e Nápoles, resultado do casamento do sétimo morgado da Freixeda do Torrão, Fidalgo da Casa Real e Familiar do Santo Ofício com Dona Florência Jacinta de Lemos e Nápoles. Ele tinha crescido de cada vez que voltava à Casa Metello de Nápoles, o solar da família, para cumprir o rito de receber o novo ano, que coincidia com o aniversário de casamento dos pais. Uma dezenas de convivas faziam a festa noite dentro. Jorge dormia num dos dez quartos, do edifício do século XVII, com 850 metros quadrados, que se estende num corredor de 30 metros, onde as melhorias ao longo dos anos acrescentaram comodidades, mas não alteraram a traça original.

Já homem feito, mesmo quando foi pai e depois avô, nunca deixou de voltar a Pinhel, aliás, essa ideia de continuidade do legado dá-lhe ânimo, embora seja difícil e dispendioso preservar o património classificado como Imóvel de Interesse Público. A casa agrícola, com produção de vinho, azeite, fruta e cereal, prende-o ainda mais à terra onde o seu pai nasceu. Os períodos festivos passam amiúde pela Rua Teófilo Braga, que já se chamou do Cimo da Fonte e das Flores, onde a família se reúne. Com a mulher, Suzana, tentou aligeirar a decoração, conservando alguns tesouros, uns valiosos, outros, recordações com valor sentimental.

Contam-se histórias, na terra, sobre personagens misteriosas que se avistam à janela, luzes em casas vazias, barulhos duvidosos. No testamento de um antepassado de Jorge, datado de 1724, constava um livro de notas com as "obrigações que deve satisfazer quem suceder nesta casa", que consistiam em missas a serem ditas regularmente por alma de vários familiares – por essa altura, ainda não existia a capela do solar, do século XVIII, dedicada a Nossa Senhora das Dores e benzida em 1770, ano em que Pinhel ascendeu a cidade. Nunca deu conta que algum antepassado continuasse por ali, nem de nada que lhe tirasse o sono, são só tábuas que rangem com o tempo e o vento que passa apressado...

CONTAM-SE
HISTÓRIAS, NA TERRA,
SOBRE PERSONAGENS
MISTERIOSAS QUE SE
AVISTAM À JANELA,
LUZES EM CASAS
VAZIAS, BARULHOS
DUVIDOSOS

Sentimental value

The noble houses of the county of Pinhel were inhabited by noblemen, knights, governors, ministers, high-ranking military personnel, wealthy people but also people of humble origins, without roots in the region as well as some who had returned from the former African colonies. Countless are the large and distinguished houses in the shadow of the Castle. Some of them were damaged by the invading French troops and abandoned, others changed hands so often, for reasons pertaining to the division of assets and inheritance disputes, that they lost their soul or remained closed. The municipality takes over as many of these properties as it can, in order to give them a new life. On holidays and during festivities some of the doors open again and children's laughter and playfulness return all the splendour of yesteryear, to these houses.

Jorge's family names are Metello – one of the oldest families in the Beira province and the one with the most properties dating from the 17th to the 19th century, in the district of Guarda – and Nápoles, the result of the marriage of the seventh majorat of Freixeda do Torrão, Nobleman of the Royal House and Assistant of the Holy Office, to Dona Florência Jacinta de Lemos e Nápoles. He was older every time he returned to the Metello Nápoles House, the family manor house, to fulfill the rite of seeing the New Year in, which coincided with the same date as his parents' wedding anniversary. A dozen guests used to party all night in the house. Jorge slept in one of the ten rooms of the seventeenth-century building, measuring 850 square metres, which extends into a 30-metre corridor where improvements over the years introduced some amenities but did not alter the original layout.

When he was a grown up man, even when he became a father and then a grandfather, he never stopped going back to Pinhel. Wanting to continue the legacy encourages him, although the maintenance of the property, which is classified as a Property of Public Interest, is difficult and expensive. The farm houses where wine, olive oil, fruit and cereal are produced make him cling even more strongly to the land where his father was born. The festive periods are celebrated on Rua Teófilo Braga, which was once called Cimo da Fonte and Flores, where the family meets. Together with his wife, Suzana, he has lightened up the decoration, preserving some of

its treasures, some of which are valuable and others that are souvenirs of sentimental value.

Stories are told in this town about mysterious characters being sighted at the window, lights on in empty houses and strange noises. The will of one of Jorge's ancestors, dated 1724, contained a book of notes with the "obligations that must be complied with by those who succeed me in this house", which consisted of the masses to be prayed regularly for the soul of several relatives. At that time, the manor house's 18th century chapel had not yet been built there. Dedicated to Our Lady of Sorrows it was blessed in 1770, the year Pinhel became a town. He has never felt that there is still an ancestor roaming around the house or anything that keeps him awake at night, only wooden floorboards that creak with time and the wind that rushes by...

*STORIES ARE TOLD IN THIS TOWN ABOUT
MYSTERIOUS CHARACTERS BEING SIGHTED
AT THE WINDOW, LIGHTS ON IN EMPTY
HOUSES AND STRANGE NOISES*



Do tanto que já fez, os 88 anos de Abel parecem não chegar, como se tivesse caminhado pela vida, candeia que vai adiante, alumiando duas vezes, como diz o ditado. Que é como quem diz, não deixou nada por fazer e fez mais do que muitos. E faz. Guardou cabras antes de ir para a tropa, foi caçador com licença para fora de época tamanha era a destreza, foi pescador sempre com as redes cheias, enxertava as árvores todas pelo vale fora. Fazia flautas e tocava concertina. "Muito inventava eu", orgulha-se. Depois de cumprido o serviço militar obrigatório, seguiu os passos do pai e fez-se cantoneiro, "o melhor do País, com louvores e muitos prémios recebidos". E de tamanho currículo, eis que vê agora o seu nome nos rótulos do mel produzido nas Encostas do Côa, na aldeia da Quinta Nova, às portas de Pinhel, o turismo gerido pelo genro, José Fernandes, junto à casa onde vive. É preciso voltar atrás na história para compreender que, por vezes, uma mera tropelia de criança há-de ter um sentido maior. Tinha uns seis, sete anos, quando descobriu o primeiro enxame. À sua maneira, construiu um cortiço e daí tirou os primeiros favos. E os seus olhos esbugalhados ganham brilho ao relatar o feito. A **apicultura** tornou-se um negócio que envolve toda a família – o amor dele, casado há 64 anos, multiplicado por duas gerações. Hoje, produzem 20 toneladas por ano. As mãos enrugadas, como favos, continuam a cuidar dos enxames e das colmeias com uma sabedoria que aprendeu nos campos, nas flores, nas estrelas, nas marés, no canto dos pássaros, coisas que só os mais antigos sabem e que tentam passar aos que lhes sucedem, para que nunca chegue a haver um último. Abel é mel de rosmaninho, de castanheiro, mel cremoso, é pólen e geleia-real. O menino-homem com nome de mel.



*At the age of 88 Abel has already done so much that all these years don't feel like enough, as if he had walked through life with a candle in front of him, twice enlightened, as the saying goes. That means he did virtually everything a man could do and he did more than many. He still does even now. He herded goats before joining the army, he was a hunter with a license to hunt even off-season as he was very good at it, he was a fisherman with his nets always full and he grafted trees all over the valley. He played the flute and the accordion. "I used to come up with a bit of everything," he says proud of himself. After doing the compulsory military service he followed in his father's footsteps and became a cantoneiro, responsible for the maintenance of roadsides in the region, "the best in the country, highly praised and awarded with many prizes". He has a long resume and his name now appears on the label of a jar of honey produced on the Encostas do Côa, in the village of Quinta Nova, at the gates of Pinhel, where his son-in-law José Fernandes engages in tourism activities next to the house where he lives. One has to go back in time to understand that sometimes a mere childish game may have a much deeper meaning. He was about six, seven years old when he discovered his first swarm. In his own way, he built a cork beehive and it was from there that he got his first honeycombs. His bulging eyes shine as he recalls the feat. **Beekeeping** became a business involving the whole family – his wife, his greatest love and whom he married 64 years ago and the whole household, now multiplied by two generations. Nowadays they produce 20 tons per year. His hands, wrinkled like honeycombs, continue to care for swarms and beehives with all the wisdom he has learned in the fields, in the flowers, in the stars, in the tides, in the birdsongs, things that only the oldest know and which they try to pass on to those who will succeed them so that there will never be a last one. Abel is rosemary honey, chestnut honey, creamy honey, pollen and royal jelly. The boy who became a man and whose honey now bears his name.*

O Segredo

José Saramago, já Nobel da Literatura, voltou a Cidadelhe, em 2009, para ver a relíquia sobre a qual já escrevera em *Viagens a Portugal* (1981): *“As mulheres abrem devagar uma caixa, tiram de dentro qualquer coisa envolvida numa toalha branca e todas juntas, cada qual fazendo o seu movimento, como se estivessem executando um ritual, desdobram, e é como se não acabassem de desdobrar, a grande peça de veludo carmesim bordada a ouro, a prata e a seda (...)”*. Foi um privilégio raro ter-lhe sido permitido ver o manto que data de 1707 e o escritor perpetuou o momento em livro aguçando a curiosidade de muitos, ao longo dos anos. “Pode-se ver o Pálio?”, perguntavam os forasteiros. Não podiam. Só em dias festivos, carregado em varas suportadas por oito homens, debaixo do qual desfilava o Santíssimo nas procissões. O resto do tempo esteve sempre em parte incerta, andou de mão em mão entre a população, sem nunca voltar à casa donde saiu, dizia-se. O medo que lhes roubassem o Pálio pairava como uma assombração. Era preciso mantê-lo em segredo.

Foi assim durante 311 anos, até 12 de Agosto de 2018, data em que passou a ter honras de espaço museológico. A Casa-Forte de Cidadelhe, um edifício de betão, zela agora pela segurança do manto e permite que seja visto. O segredo foi finalmente revelado: “Esteve 30 anos aqui, guardado nesta caixa”. É um misto de orgulho e de alívio o que vai na alma de Felisberto Nunes, por um lado, porque esteve à altura da missão que lhe confiaram, por outro, porque sabe que, agora, a responsabilidade não é sua. Afinal, a relíquia esteve com ele nas últimas três décadas. “Não era um peso,



apenas me preocupava a degradação da peça. Agora está no local indicado e lavo daí as minhas mãos”, desabafa.

Calções de ganga, botas de andarilho, cabelos brancos, 81 anos vividos. Tal como os seus avós e os pais, também ele nasceu em Cidadelhe. Ficou órfão de mãe aos cinco anos e o pai, sapateiro, endireitou sozinho a vida. Com a mesma religiosidade com que guardou o Pálio num quarto minúsculo e decrépito, reserva numa prateleira os moldes e ferramentas que o seu pai usava no ofício. Mantém-se crente como lhe ensinaram um dia. Esteve 20 anos em Angola – aquela que foi a sua terra até perder tudo – a trabalhar ao lado de um irmão no comércio, na agricultura e na pecuária, até 1975. Esteve outros tantos, na Guarda, como motorista. Nas ausências, voltou sempre para assegurar o que ali tinha, a casa, os terrenos, memórias. Homem dedicado à aldeia, esteve na Junta de Freguesia e com incumbências na igreja, aceitou ter o manto secular a cargo. “Era eu quem o tinha quando veio o Saramago”, recorda. Fala sem cerimónia, com a mesma displicência com que zelou pelo tesouro, com a certeza que esse foi o segredo para o manter seguro por tanto tempo, acredita, e que o excesso de zelo atrairia atenções. Ainda mantém a caixa onde o guardava, rectangular, de madeira, de peças para automóveis, trazida de uma oficina. “Quando a vi, achei que tinha as medidas certas para o guardar.”

Cidadelhe, na freguesia do Vale do Côa, sobranceira ao rio que se perde de vista nas escarpas graníticas, chegou a ter 350 habitantes na década de 60 do século passado, agora, contados um a um, referindo-lhes os nomes e o lugar onde vivem, são 28 os moradores que restam, apesar de estarem recenseados 44. Felisberto tem em sua posse um livro de registos com nascimentos e mortes, casamentos e baptizados, onde estão inscritas 73 crianças, em 1897. Há quatro crianças actualmente em Cidadelhe, uma réstia de esperança quanto ao futuro do lugar, no extremo Sul do Parque Arqueológico do Vale do Côa, onde se acham as primeiras gravuras que fizeram deste Património Mundial da Humanidade pela UNESCO, em 1998. O mesmo ano em que o autor de Viagens a Portugal foi laureado com o prémio máximo da literatura mundial. Foram precisos mais uns anos para que o Pálio tivesse atenção. Esteve envolto em polémica até se lhe dar uma morada: a Casa-Forte de Cidadelhe, no centro da aldeia, feita à sua medida. “Está no sítio certo”, acredita Felisberto. Uma peça de valor incalculável, material e afectivo. Uma preciosidade, observada de perto, rica em detalhes e bem conservada. Nas palavras de Saramago: *“O viajante fica assombrado.”*



The secret

José Saramago, a Nobel laureate in Literature, returned to Cidadelhe in 2009 to see the relic he had written about in "Journey to Portugal" (1981): "Women gently open a box, take something out of it wrapped in a white towel and all together, each making their own movement, as if performing a ritual, unfold it and it is as if they would not stop unfolding it, the great item of crimson velvet embroidered with gold, silver and silk... ". It was a rare privilege to have been allowed to see this cloak dating back to 1707 which the writer perpetuated in a book which further whetted the curiosity of many over the years. "Can we see the Pallium?" strangers would ask. They could not. Only on festive days, carried on sticks supported by eight men, under which paraded the Blessed Sacrament in processions. The rest of the time it was always in an uncertain place, changing hands among the population, never returning to the same house which it had left, it was said. The fear that someone might steal the Pallium loomed over them like a ghost. It had to be kept in a secret place.

It was like this for 311 years, until August 12, 2018, when it was honoured with a place in a corner of a museum. The Vault House of Cidadelhe, a concrete building, now ensures the safety of the cloak where it can be seen by everyone. The secret was finally revealed: "It was here for 30 years, kept in this box." It is a mixture of pride and relief that Felisberto Nunes feels in his soul. Pride, as he was entrusted with the task of taking care of it and relief because he knows that the responsibility is no longer his. After all, the relic had been with him for the previous three decades. "It was not a burden, I was just worried about the degradation of the piece. Now it's in the right place and I wash my hands from now on," he says.

Denim shorts, walking boots, white hair and 81 years of life, like his grandparents and parents, he too was born in Cidadelhe. His mother passed away when he was five and his father, a cobbler, resumed life on his own. With the same religiousness with which he kept the Pallium in a tiny, decrepit room, he now keeps the moulds and tools his father used in his trade, on a shelf. He remains a believer, as he was once taught. He spent 20 years in Angola - which was his hometown until he lost everything - and worked with his brother in commerce, agriculture and cattle breeding until 1975. He worked for just as many years in the city of Guarda as a driver. When he went on leave, he always returned to make sure his house, the grounds, memories and everything else, was still there.

A man devoted to his village, he worked for the Parish Council and as he did some work for the church, he agreed to keep the secular cloak in his possession. "I was the one who had it when Saramago came over," he



recalls. He speaks unceremoniously, with the same carelessness with which he watched over the treasure, certain of his secret to keep it safe for so long, as he believes that excess of zeal would attract attention. He still holds the rectangular, wooden box where he used to keep it, brought from a workshop and used to keep car parts. "When I saw it I thought it was the right size to keep it in."

Cidadelhe, in the parish of the Côa Valley, overlooking the river that runs as far as the eye can see had, at some point, 350 inhabitants in the 1960's. Now we can count them one by one, he says stating the names and the places where they live, there are 28 remaining residents, although there are 44 registered. Felisberto has in his possession a register of births and deaths, weddings and baptisms containing 73 children registered in 1897. There are four children currently living in Cidadelhe, a glimpse of hope for the future of this place at the southern end of the Archaeological Park of the Côa Valley, where the first engravings that made this place a World Heritage of Humanity by UNESCO in 1998, were found. It was the same year as the author of "Journey to Portugal" was awarded with the maximum prize of the literature world. It took a few more years for the Pallium to get some attention. It was involved in controversy until it was given a place: the Vault House of Cidadelhe, in the centre of the village, made to its measure. "It's in the right place", believes Felisberto. A piece of invaluable, material and emotional value. A preciousity, closely watched, rich in detail and well maintained. In Saramago's words: "The traveller is overwhelmed."

(Silêncio)

SCHHHH... OUVE-SE
ALGUÉM!...

É SÓ O VENTO, AFINAL.

Que uma aldeia se chame Aldeia é por demais previsível. Que na Aldeia todas as portas e janelas de todas as casas estejam fechadas é bizarro. Que nas ruas da Aldeia as ervas sejam mais altas que o casario, que haja árvores e arbustos a espreitar das paredes e que o musgo forre o exterior e o interior de igual modo parece um fenómeno misterioso. Que não se veja uma criança a pular e rir e brincar já é coisa comum no interior do País, mas que não se veja sequer um velho a matar o tempo num banco de pedra não lembra ao Diabo. A Aldeia parece o cenário de um filme, bucólico, decrépito, soturno, ermo, mas na mesma proporção tem algo de idílico, de audaz, de heróico ao continuar de pé e ao guardar as memórias nas pedras. É o Portugal profundo. Schhhh... Ouve-se alguém!... É só o vento, afinal.

Ainda há um ano e meio havia gente. Um morador. Um! Isidro Augusto Fidalgo, com 64 anos cumpridos, viveu na Aldeia durante duas décadas sozinho. O único. O último. Nasceu aqui, aqui cresceu, aqui viveu. O mais novo de cinco irmãos, foi à escola em Azêvo, a cerca de dois quilómetros, e mal terminava as aulas corria para a sua Aldeia. Dedicou-se à agricultura, trabalho solitário, só ele e a terra, a enxada, os pequenos milagres da natureza, da semente à flor, ao fruto. Isso garantia-lhe o alimento e rendia-lhe algum dinheiro. Viu partirem todos em busca de oportunidades, até a sua família. Viu morrerem os velhos, um a um, até ficar apenas ele, o único morador.

O padeiro e a mercearia ambulante costumavam parar na Aldeia para que Isidro se pudesse abastecer do que a terra não lhe dava. Com o passar dos anos, à falta de mais fregueses que justificassem a deslocação, começaram a passar cada vez menos até deixarem de ir. Valia-lhe um amigo que o levava a Pinhel às compras, quase um passeio recreativo. Maior diversão só em dia de baile e isso ele não perdia, pelo menos enchia o olho de gente. Devoto de Santo Antão, era generoso nas dádivas – talvez esperasse um milagre...

Não era seguro um homem ali sozinho. Quem o acudia se precisasse? Ele não pensava nisso, habituou-se à Aldeia vazia, sentia-se bem sem mais companhia. Até ao dia em que houve um assalto e o medo instalou-se. O tanto que podia ter acontecido.

Isidro, o último morador da Aldeia, é o rosto da desertificação, essa praga que assola o interior e que rouba as gentes às terras, que mata os sonhos como um predador faminto. Há um ano e meio, mudou-se para junto das irmãs em Azêvo, mas nem assoma ao café. Tem a televisão por companhia, a rádio outras vezes, mas há dias que nem liga uma coisa nem outra, deixa-se estar apenas entre quatro paredes, tanta é a falta que sente do silêncio.

(Silence)

For a village to be called Village is too predictable. That all doors and windows of all the houses in the Village are closed is bizarre. That on the streets of the Village the herbs are taller than the houses, that there are trees and shrubs lurking on the walls and that moss covers both the outside and the inside of these houses is a mysterious phenomenon. The fact that one doesn't see children jumping, laughing and playing is commonplace in the inner areas of the country but not seeing a single old man killing time on that rock bench is something hard to believe. The Village seems like a scene out of a movie, bucolic, decrepit, gloomy and deserted but in the same proportion there is also something idyllic, audacious and heroic about standing there tall and keeping its memories in the stones. We're in the innermost region of Portugal. Schhhh ... Someone is coming!... It's just the wind, after all.

A year and a half ago there were still people living here. One inhabitant. One! Isidro Augusto Fidalgo, 64 years old, lived alone in the Village for two decades. The only one. He was the last to be born here, he grew up here and he lived here. He was the youngest of five siblings, went to school in Azêvo, about two kilometres away and would run home immediately to his Village when class was over. He devoted himself to agriculture, a solitary labour, he and the earth alone, the hoe, the small miracles of nature, from the seed to the flower, to the fruit. This guaranteed him food and earned him some money. He watched everybody leave in search of opportunities, even his family. He saw the old men die, one by one, until he was the only inhabitant left.

The baker and the travelling grocery store used to stop at the Village so that Isidro could get the supplies the land did not provide him with. As years went by, there were less and less customers to justify the trip there until they stopped going there altogether. He relied on a friend who took him to Pinhel to go shopping, almost a recreational ride. Apart from that, he only found greater pleasure when there was a ball and that was something he would never miss, at least it was pleasing to the eye. A devout of Santo Antão, he was generous when he donated – perhaps he expected a miracle...

It was not safe for a man to be there alone. Who would come to his aid if he needed it? He did not think about that, he got used to the empty Village, he felt good without any company. Until the day that there was a robbery and fear set in. Much could have happened.



DESVIO

Pé ante pé, a cavalo, de bicicleta, desbrava-se **território**.
Rebanhos solitários à sombra das árvores.
Mãos na terra donde brota o alimento.
O rio ao longe.
Moram feitiços e lendas nos castelos.
A curiosidade traça um **mapa** imaginário.
Pela Grande Rota seguimos.

DETOUR

*Step by step, on horseback, by bicycle we discover this **land**.*
Solitary herds under the shade of trees.
Hands on the ground where food sprouts.
The river in the distance.
Spells and legends inhabit these castles.
*Curiosity traces an imaginary **map**.*
We follow the Great Route.



Notícias da terra e algumas intimidades

Está emoldurada, na sala, a mais importante das páginas publicadas na Folha de Trancoso, data de Agosto de 1931. A crónica tem o título "Página íntima" e é assinada pelo director do jornal, Henrique Faria Bravo. Diz assim: "(...) os meus netitos, galantes, coitaditos, a desabrocharem pr'a vida, quando forem crescidinhos, poucas recordações terão do avô, que conheceram já no último quartel da sua existência! (...) Quando redigia este número da Folha, o correio trouxe-me os seus retratos (...). E ao vê-los, tão galantitos e tão fresquinhos, pareceu-me que a Folha, tia por afinidade dos miuditos, me insinuava, que lhes dedicasse umas palavras. (...) Um dia, quando souberem ler, quando principiarem a ter a noção das coisas, que alguém lhes mostre estas palavras do avô, reproduzidas no meu jornal, na minha Folha, página agitada da minha vida!" A prosa fala do neto, Marcos Bravo, dez meses de idade, na altura, e Maria Leonor, três anos mais velha que o irmão, à qual se refere como traquina, nervosa e inquieta. É a neta, agora com 91 anos, quem conserva o recorte emoldurado, onde se pode ver o retrato referido, ela e o irmão, como duas figuras angelicais, e quem lembra o avô.

Henrique Faria Bravo, seu avô paterno, era eloquente, falava e escrevia com a mesma facilidade. Publicou quatro almanaques, deslocava-se com frequência a Paris, no Sud-Express, para beber novas ideias e dirigia o jornal da terra. Dos quatro filhos que teve, foi Henrique Proença Bravo quem tentou acompanhar o seu estilo de vida e os seus ideais. Maria Leonor recorda-se de se terem mudado para casa dos avós paternos, teria cerca de 14 anos: "O meu pai já era redactor, corria muita tinta sobre política e sobre assuntos de interesse local, mas sobre isso não se falava em família". Gostava de acompanhar o pai quando este ia a Celorico da Beira para supervisionar a impressão do jornal. No piso inferior da casa, vendiam-se outros jornais – O Século, o Diário de Lisboa, o Diário de Notícias, o Comércio do Porto, o Primeiro de Janeiro, a revista Flama. E havia um quadro onde se anotavam as notícias de última hora, recebidas por fax, a par dos números de vendas dos jornais.

A Folha de Trancoso não foi um mero folhetim de curiosidades e avisos úteis, à distância, apontado como "semanário do Partido Republicano Liberal", desde 1889, é a história da terra contada por quem a viveu. Foram tempos atribulados os que noticiava, sem que se pudesse escrever tudo o que se sabia, ou tudo o que se pensava, apesar de desafiar o regime. Houve tiros, arrestos, perseguições, até prisão. Algumas coisas Maria Leonor chegava a saber pela mãe, outras, só teve conhecimento anos mais tarde. Em memória do avô e do pai, que morreram cedo, nas décadas de 30 e 40, respectivamente, guarda o arquivo completo da publicação, que espera um dia ver dignamente disposta para consulta de todos. Enquanto não tiver a certeza que assim é, vai continuar em seu poder, para garantir que o espólio não se perde e que não será ela a última a lembrar esses anos de ouro do jornalismo regional.

ESTÁ EMOLDURADA,
NA SALA, A MAIS
IMPORTANTE DAS
PÁGINAS PUBLICADAS
NA FOLHA DE
TRANCOSO, DATA DE
AGOSTO DE 1931

News from the land and some intimacies

The most important page ever published in Folha de Trancoso, dated August 1931, is framed in the room. The story bears the title 'Intimate Page' and is signed by the newspaper's chief editor, Henrique Faria Bravo. It reads like this: "... my little grandchildren, gallant, poor little fellows, blossoming with life, when they grow older, they will have few memories of their grandfather, whom they met only in the last quarter of his existence (...). When I was writing this issue of Folha, the mail brought me photos of them (...). When I saw them, so sweet and fresh, it seemed to me that Folha, a true aunt by affinity of the children, was suggesting I should dedicate a few words to them. (...) One day, when they can read, when they start understanding things, someone please show them these words by their grandfather, reproduced in my newspaper, in my Folha, an agitated page of my life! The prose speaks of his grandson, Marcos Bravo, ten months old at the time, and Maria Leonor, three years older than her brother, whom he refers to as being mischievous, nervous and restless. It's her granddaughter, now 91 years old, who keeps the newspaper cutting in the room, where we can see the photo, she and her brother, like two angelic figures, resembling their grandfather.

Henrique Faria Bravo, her paternal grandfather, was eloquent and spoke and wrote with the same ease. He published four almanacs, he often travelled to Paris, on the Sud-Express in order to absorb new ideas and he ran the local newspaper. Of the four children he had, it was Henrique Proença Bravo, who tried to follow his lifestyle and his ideals. Maria Leonor remembers moving to the home of her paternal grandparents, she must have been about 14 years of age: "My father was already an editor, a lot of ink ran back then, on politics and topics of local interest but nobody talked about it in the family, let alone in front of me." She liked joining her father every time he went to Celorico da Beira to supervise the printing of the newspaper. On the lower floor of the house, other newspapers were sold - O Século, Diário de Lisboa, Diário de Notícias, Comércio do Porto, Primeiro de Janeiro and

Flama Magazine. There was a board where last-minute news was posted, received via fax, together with newspaper sales figures.

Folha de Trancoso was not a mere leaflet of useful curiosities and warnings sent from a distance, considered the "weekly newspaper of the Liberal Republican Party", since 1889, it was, rather, the story of the place told by those who lived there. It reported on troubled times at a time when one could not write everything one knew, despite challenging the regime. There were gun shots, arrests, persecutions, even imprisonment. Maria Leonor learned some things through her mother, others, she only found out years later. In memory of her grandfather and her father, who died early, in the 1930s and 1940s, respectively, she kept the complete archive of the publication, which she hopes to see one day displayed for everyone to be able to consult. Until she is sure that this will happen – and should God grant her a long life –, it will remain in her power under lock and key. This is the only way she can be sure that this spoil will not be lost and that she will not be the last to remember the golden years of regional journalism.

*THE MOST IMPORTANT
PAGE EVER PUBLISHED
IN FOLHA DE
TRANCOSO, DATED
AUGUST 1931, IS
FRAMED IN THE ROOM*

A melhor das receitas

Leonor foi apurando a receita do sucesso das suas sardinhas doces, como quem cozinha em lume brando, ao longo de 91 anos: "Ter gosto pelo que fazemos, senão as coisas não saem bem". Nas mãos, tem um caderno anotado à mão, ora a azul, ora a preto, tão antigo que algumas folhas já se soltaram. Tem os cabelos brancos como uma nuvem, um ar jovial, mão delicadas e voz doce. Nascida em Trancoso, foi com distinção que terminou os estudos da quarta classe e não lhe foi permitido continuar – "Não era fácil ser mulher naquele tempo", lamenta.

Com quase um século de vida, assevera que nunca soube nem uma receita de cor, que sempre precisou de orientação, de ir ali consultar as quantidades, os passos que devia seguir. Tudo o que está escrito no caderno foi experimentado, corrigido, provado, não é preciso mudar nada, sai sempre bem. Os louros, deixa-os para a mãe, Maria da Piedade Cardoso Proença Bravo, essa sim, exímia na cozinha, mãos de fada, tudo o que fazia era apreciado. A fama das suas sardinhas era tanta que passou a vendê-las. A filha aprendeu com rigor e seguiu-lhe os passos. A receita que guarda foi transmitida à mãe por antigas doceiras que iam a casa das famílias mais abastadas confeccioná-las e a autoria original esfumou-se no tempo. Fazia-as para vender num restaurante de Trancoso, o Brasão, já fechado, onde saíam às dúzias, durante todo o ano, embora a procura aumentasse no Natal e na Páscoa.

Leonor Proença Bravo é confrade na Confraria das Sardinhas Doces, grupo que, desde 2011, zela pela promoção, divulgação e defesa deste produto que vem sempre com o nome da terra e é assim que são conhecidas, "Sardinhas Doces de Trancoso". A origem do doce tradicional pode ser mais antiga do que se tinha por certo: de terem sido as freiras do convento de Santa Clara de Trancoso, pertencentes à Ordem de S. Francisco, – extinto em 1864 – as autoras da receita. Tal como na cozinha, quem chega dá o seu toque ao prato, a versão oficial da história ficou sensaborona quando se soube que as sardinhas doces faziam parte do manjar real da boda de D. Dinis com D. Isabel de Aragão, a Rainha Santa, ou seja, muito antes, no século XIII. Mais do que apurar a data precisa da origem, importa o rigor da confecção e isso é o que indigna Leonor. "Chama-se 'sardinhas' a qualquer bocadinho de massa frita coberta de chocolate e não devia acontecer."

"Sardinhas doces – 5 ovos, 350 gr de assucar, 100 gr de chocolate, 50 gr de amêndoa..." A preparação é descrita passo a passo, no caderno de anotações, de capa dura, com algumas chamadas de atenção, por exemplo, para a fritura: "1l de azeite que frita até 4 dúzias". Entre as páginas, retira um

molde feito em papel pardo, com o formato e a medida que deve ter o doce. "O feitiço não é só torcer numa ponta, é preciso dar um corte para fazer o rabo da sardinha. Assim..." - exemplifica no papel com mestria - "para que nadem depois no óleo, como deve ser". Mas não é só o formato e a fritura, é a consistência do recheio - "a textura da amêndoa, que não deve ficar em farinha" -, o açúcar com que se polvilham - "grosso a parecer sal, sem se carregar muito, porque já são doces o suficiente." Fala com a autoridade de quem ainda as confecciona, em ocasiões especiais, e de quem as aprecia. "Como de vez em quando, são tão boas." Saem-lhe bem, todos reconhecem. O truque está nas suas mãos, o amor com que envolve a massa, com que rectifica o recheio, com que aloura a sardinha na fritura, com que as mergulha no chocolate. Amor

A RECEITA QUE GUARDA
FOI TRANSMITIDA À MÃE
POR ANTIGAS DOCEIRAS
E A AUTORIA ORIGINAL
ESFUMOU-SE NO TEMPO



The best recipe

*THE RECIPE HAD
BEEN PASSED ON
TO HER MOTHER BY
OLD CONFECTIONERS
AND THE ORIGINAL
AUTHORSHIP WAS
LOST IN TIME*

Over the years, Maria Leonor improved the recipe that made her sweet sardines a true success, like something that has been cooking on low heat for 91 years: "We have to love what we do, otherwise things won't go well." She holds a notebook, handwritten sometimes in blue, sometimes in black and so old that some pages are torn. Her hair is grey like a cloud; she has a joyous face, delicate hands and a sweet voice. Born in Trancoso, she finished her fourth grade with distinction but she was not allowed to continue to study, "it wasn't what women did in those days," she regrets.

Almost a century old, she states that she learned a recipe by heart and always needed some guidance, checking the quantities and the steps to be followed. Everything that is written in her notebook has been tried, corrected and tasted, there is no need to change anything and the result is always good. The laurels, she leaves to her mother, Maria da Piedade Cardoso Proença Bravo who really excelled in the kitchen. With her fairy-like hands, everyone praised what she did. Her sardines became so famous that she soon started selling them. Her daughter studied the recipe thoroughly and followed in her footsteps. The recipe had been passed on to her mother by old confectioners who used to go to the homes of wealthy families to prepare them and the original authorship was lost in time. She used to cook them and sell them to a restaurant in Trancoso, the Brasão, that sold dozens of them although demand increased at Christmas and Easter.

Maria Leonor Proença Bravo is a confrere of the Fraternity of Sweet Sardines, a group that since 2011 has been striving to promote, publicise and defend these sweets that always bear the town's name and are known today as the "Sweet Sardines of Trancoso". The origin of this traditional sweet may be older than one would imagine: the nuns of the convent of Santa Clara de Trancoso, of the Order of St. Francis, which became extinct in 1864, were probably the original authors of the recipe. Everybody adds something to this sweet and the official version of its history gained additional appeal when it became known that sweet sardines had been a part of the royal menu at D. Dinis' and D. Isabel de Aragão, the Holy Queen's wedding a long time ago, in the thirteenth century. More important than ascertaining the precise date of its origin, is the rigor with which it is



prepared. What annoys Maria Leonor is that "nowadays people call any bit of fried dough covered in chocolate sardines, which isn't right."

"Sweet sardines – 5 eggs, 350g of sugar, 100g of chocolate, 50g of almond..." Preparation is described step by step in the hardcover notebook, with some notes, for example, as regards frying: "1 litre of olive oil can fry up to 4 dozen". She removes from in between the pages a mould made of brown paper, with the shape and size this sweet should be. "To achieve the right shape, twisting one end is not enough, you have to make a cut for the sardine's tail so that..." she shows us, handling the paper with mastery, "... they can swim in the oil, as it should be". However, it's not only the shape and the frying, it's the consistency of the filling, "the texture of the almond should be that of the consistency of flour" and the sugar used to sprinkle on them should be "thick like salt, as they're already sweet enough." She speaks with the authority of someone who still cooks them, on special occasions and of someone who truly enjoys them. "I eat them every now and then, they're really good." She prepares them extremely well and everyone acknowledges this. The trick is in her hands, the love with which she wraps the dough, around the filling, the way she allows the sardine to sizzle when being fried and how she dips them in chocolate. Love! Something that is lost..



À medida que Fevereiro avança, a Primavera espreita. “Já floriu”, dizem. Os campos antes ocre, avermelhados, desnudos, vestem-se agora de um elegante manto de delicadas **flores** brancas e rosa. De tão bela a visão, deve ser a imagem mais próxima de estar à janela do Paraíso, embalados pela composição de Vivaldi. Campos a perder de vista desde Figueira de Castelo Rodrigo, passando por Mêda, subindo as encostas montanhosas de Vila Nova de Foz Côa e por ali fora, pelas terras quentes do Douro Superior. A floração é cabeça de cartaz turístico. Duas ou três semanas e cai o pano. Continua o espectáculo da natureza. Chega a folha e o fruto, primeiro tenro e aveludado, até que amadurece e denuncia a **CaSCa**. No final do Verão, é tempo de colheita. Segue-se a apanha e a partida, que, outrora, animava serões às mãos das mulheres. Depois chegaram as máquinas. A música calou-se!

As February advances, springtime lurks. "It has bloomed," they say. The fields once ochre, reddish and naked are now dressed in an elegant robe of delicate white and pink **flowers**. Such a beautiful vision is probably the closest to being at the window of Paradise, moved by Vivaldi's famous composition. Fields as far as the eye can see, from Figueira de Castelo Rodrigo through to Mêda, climbing up the mountainous slopes of Vila Nova de Foz Côa and from there on, crossing the warm lands of Upper Douro. Posters depicting flowers in bloom attract the tourists for two or three weeks and then the show is over. But the show of nature lives on. The leaf and the fruit arrive, first tender and velvety, until it ripens and the **bark** comes visible. At the end of summer, it's harvest time. Almonds are collected and broken, a habit which once livened up the evenings, in the hands of women. Then came the machines. The music stopped!



Ouro líquido

CONCLUÍDA A
APANHA, ASSISTE-SE
À ROMARIA DE GENTE
PARA FAZER O SEU
LITRO DE AZEITE

Antes de se avistar a placa que sinaliza a entrada em Cogula, uma pequena freguesia do concelho de Trancoso, com 127 habitantes fixos, dos quais metade tem mais de 65 anos, o aviso, visível para quem passa na estrada: "Vendo lagar de azeite e destilaria". Há dois anos que Pedro Monteiro quer vender a propriedade, mas a mulher Maria Lucinda já lhe disse que não se há-de vender porque, lá no fundo, ele não se quer desfazer do lagar. O marido encolhe os ombros, já nem sabe o que é melhor. Desabafa: "Não tenho a quem entregar isto".

A prensa estava parada há sete anos e em vias de perder o alvará, ele a dois anos de se reformar da Guarda Nacional Republicana, quando decidiu agarrar o negócio do sogro com pulso firme e pôr de novo o lagar a funcionar. Se antes a campanha (época de laboração) durava três meses e triturava três mil quilos de azeitona, agora tritura entre sete a dez mil. Nada que se compare com as unidades modernas da concorrência, com capacidade para sessenta toneladas por dia.

Seguindo a Grande Rota do Vale do Côa, o território é pincelado por extensas manchas de olival. Não há habitante que não reclame um punhado de terra e uma oliveira. Ouro líquido, desde tempos ancestrais, ganhou protagonismo com a valorização da dieta mediterrânica, mas isso não é prosa que chegue à sombra das árvores nem às ruas sob a protecção de São Miguel Arcanjo, padroeiro da terra. Está enraizado nos hábitos da população e, concluída a apanha, assiste-se à romaria de gente para fazer o seu litro de azeite.

O edifício de granito, a meia dúzia de passos da estrada, divide-se em vários espaços e em cada qual decorre uma etapa do processo. Na primeira sala, uma balança electrónica pesa a azeitona que, em seguida, é lavada e moída. Sai já transformada em polpa. Na divisão contígua, três batadeiras aquecem a massa, que é disposta em seiras (capachos de esparto), que se sobrepõem, e vão a prensar. A caldeira sempre a trabalhar e da prensa sai a água russa, por um lado, enquanto a água quente que sai da torneira separa o azeite, que de tão leve não se mistura. Por fim, vai a limpar de impurezas numa centrifugadora. Das nove da manhã à meia-noite, quatro homens suam em bica com o calor das caldeiras, cada um na sua função. "É um trabalho duro, não é para qualquer um", diz.

O que Pedro Monteiro, 67 anos, sabe sobre o ofício deve-o ao sogro e ao funcionário que, há 40 anos, começou a trabalhar nas instalações. Ele teve o mérito não só de manter o negócio, mas de o modernizar, preservando um dos mais antigos lagares da região. Antes da chegada da electricidade à Cogula, em 1960, os lagares laboravam pela força das águas das ribeiras que moviam robustas mós de pedra mas, um a um, foram deixados ao abandono. Esta segunda geração de lagares já é praticamente inexistente, apesar da procura, pela pouca rentabilidade. Produtores do concelho e arredores, contabilizando cerca de cem ao ano, vão ali fazer o seu azeite. "Nunca tive uma reclamação", regozija-se, "e tenho marcações de um ano para o outro." No final, o pagamento é sempre em azeite, uma percentagem do que rendem as azeitonas.

O desânimo e o cansaço parecem passar por completo quando se descobrem as duas divisões que falta: a cozinha, palco de animadas patuscadas entre os funcionários e os amigos, sempre com bom azeite na mesa, e a destilaria, onde produz aguardente. Maria Lucinda sabe o que diz, na verdade, custa ao marido pensar em desfazer-se do lagar, um dos últimos tradicionais.



Liquid gold

As we enter Cogula, a small parish in the municipality of Trancoso, with 127 fixed inhabitants, half of whom are over 65 years of age, there is an notice that can be seen from the road: "Olive oil mill and distillery for sale." Pedro Monteiro has wanted to sell the property for two years, but his wife Maria Lucinda tells him that he will never sell it because, deep down, he doesn't want to get rid of his olive oil mill. The husband shrugs, he doesn't even know what's best. He says: "I don't have anyone to pass this on to."

The olive oil mill was there out of work for seven years and about to lose its license when, two years away from his retirement from the Republican National Guard, he decided to take his father-in-law's business and start the mill again. Before the campaign (the working season) this mill used to work for three months pressing three thousand kilos of olives – now it crushes only seven to ten thousand. Nothing compared to the modern units of the competition with capacity to process 60 tons per day.

Following the Great Route of the Côa Valley, the territory is brushed by long stretches of olive groves. Nearly everyone has a plot of land and an olive tree. Liquid gold, since ancestral times, gained prominence with the growing importance of the Mediterranean diet but this is nothing when compared with the shade of the trees and the streets under protection of St. Michael the Archangel, patron saint of the land. It's deep rooted in the habits of the population and, once the harvest has been completed, people flock here to and make one litre of olive oil.

The granite building, half a dozen steps down the road, is divided into several spaces and a different stage of the process takes place in each of these rooms. In the first room, an electronic scale weighs the olive which is then washed and ground. It comes out already transformed into pulp. In the adjoining room, three mixers heat the dough, which is laid out in seiras (mats made of esparto grass), which are overlapped, and then placed in the press. The boiler is always working and the press releases Russian water, while the hot water coming out of the tap separates the olive oil, which is so light that does not mix with it. Finally the impurities are sent to be cleaned in a centrifuge. From nine in the morning to midnight four men sweat in the heat of the boilers, each doing his job. "It's hard work, it's not for everybody," he says.

Pedro Monteiro, 67, owes his knowledge of the job to his father-in-law and the employee who worked on these premises for 40 years. He had the merit not only of keeping the business but modernising it, preserving at the same time one of the oldest oil mills in the region. Before the arrival of electricity in Cogula in 1960, the olive oil mills worked by the force of the waters of the streams that moved sturdy stone grinders but, one by one, they were abandoned. This second generation of mills is almost non-existent, despite the demand, due to the low profitability. Producers in the county and surroundings, around one hundred per year, go there to make their olive oil. "I've never received any complaint," he rejoices, "and I have appointments from one year to the next." In the end, payment is always made in olive oil, a percentage of what the olives yield.

Discouragement and weariness seem to disappear completely when we finally reach the last two rooms: the kitchen, the room where both workers and friends loved to share rumours always with good olive oil at the table, and the distillery, where brandy is produced. Maria Lucinda knows she is right – her husband does not like the idea of disposing of the mill, one of the last traditional olive oil mills.

*ONCE THE HARVEST
HAS BEEN COMPLETED
PEOPLE FLOCK HERE TO
AND MAKE ONE LITRE OF
OLIVE OIL*

Um puzzle incompleto

TI ANTÓNIO VIU
PARTIR A ÚLTIMA
HABITANTE.
E NINGUÉM MAIS
VOLTOU A VIVER
PARA LÁ DA PORTA
DO ANJO DA GUARDA

É preciso já ter vivido quase um século para lembrar o que a maioria só pode conhecer dos livros. Muitos podem até aparentar já andar nesta vida há longos anos, mas foi o campo, o frio e o calor, os desgostos, as doença e as perdas, que cavaram rugas e os vestiu de luto sem terem essa idade. Os 95 anos de Ti António fazem dele o mais antigo entre os poucos habitantes de Marialva, por isso, é com autoridade que pode dizer que se lembra do dia em que viu partir a última moradora da cidadela – mesmo que a sua memória já lhe confunda os pormenores.

A cidadela fica a escassos metros das casas da actual aldeia histórica, um puzzle incompleto de muralhas construídas sobre ruínas romanas. Como incompletas são as memórias fugitadas pelo tempo. Lá, estão resquícios do que foi o castelo, a cisterna que dava de beber à população, o pelourinho, o tribunal e a cadeia, que chegaram a ser escola primária quando havia crianças para ensinar. A igreja de Santiago, do século XVI, erigida sobre outro templo do século XII, foi conservada. A vizinha capela do Senhor dos Passos também. A população vivia no interior das muralhas. Onde havia casas há, agora, oliveiras. Foi daí que Ti António viu partir a última habitante. E ninguém mais voltou a viver para lá da Porta do Anjo da Guarda, o acesso principal das quatro portas originais que davam acesso à antiga vila, onde mais de cinco mil pessoas moraram na Idade Média.

Ouve-se o sino. Ao chamamento, a população responde, principalmente as mulheres, rumando à igreja matriz (de Santiago), onde o ritual se celebra entre o Domingo de Ramos e os Finados. Ouvem o sermão e os recados do pároco no final, lembretes do que mais importante se passa na terra e em que são chamados a participar. Depois, retomam-se as rotinas, entre a agricultura que os sustenta com o essencial e o turismo que vêem chegar desde que, uma a uma, as casas tradicionais da aldeia têm sido recuperadas, nas últimas duas décadas.

Marialva impõe-se no vale granítico, entre olivais e vinhas, que se estende até à Mêda, nos limites da Beira Interior. A dez quilómetros, Longroiva é território de xisto, deixando perceber de imediato as influências do Douro Superior. Tantos contrastes e a mesma beleza arquitectónica das pedras ancestrais.

An incomplete puzzle

One has to have lived almost a century to recall what most can only learn from books. You may have been around for many years but it's rather the countryside, the cold, the heat, the griefs, the illness and the losses that carves wrinkles and dresses this people in mourning black from an earlier age. The ninety-five years of Ti Antonio make him the oldest among the few inhabitants of Marialva and he can rightfully say he remembers the day when he saw the last inhabitant leave the citadel – even when his memory mixes some details.

The citadel lies a few meters away from the houses of the current historical village, an incomplete puzzle of walls built over Roman ruins. How incomplete memories whipped by time can be. We can still see the remnants of what was the castle, the cistern that gave water to the population, the pillory, the court and jail, which hosted at some point the primary school when there were children to teach. The church of Santiago, from the sixteenth century built over another temple of the twelfth century, was preserved. The nearby Senhor dos Passos chapel also. The population lived inside the walls. Where there used to be houses now there are olive trees. Ti António was there when he saw the last inhabitant leave. And no one else ever lived past the Guardian Angel Gate, the main entrance of the four original doors that lead to the old village, where more than five thousand people lived in the Middle Ages.

The bell sounds. The population responds to the calling, especially women, who head to the main church {of Santiago} where the ritual is celebrated between Palm Sunday and the All Saints Day. They hear the sermon and the priest's messages at the end, reminding them of the most important things happening in town and which they are called to join in. Then the routines are resumed, between the agriculture that provides them with the essential, and the tourism that they now see coming, ever since, one by one, the traditional houses of the village were renovated in the last two decades.

Marialva stands tall on a granite valley, between olive groves and vineyards, that extends to Méda, in the outer limits of the Beira Interior province. Ten kilometres away lies Longroiva, a shale territory where we can clearly see the Upper Douro influences. So many contrasts and the same architectural beauty of the stones of ore.

*TI ANTÓNIO WAS
THERE WHEN HE
SAW THE LAST
INHABITANT LEAVE.
AND NO ONE ELSE
EVER LIVED PAST
THE GUARDIAN
ANGEL GATE*





*“SOU UM
 GUARDADOR DE
 REBANHOS./ O
 REBANHO É OS MEUS
 PENSAMENTOS/ E OS
 MEUS PENSAMENTOS
 SÃO TODOS
 SENSAÇÕES.”*

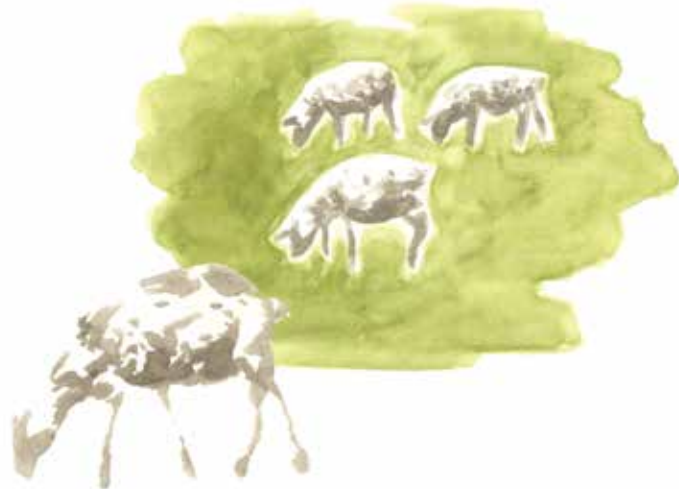
Tudo na vida aconteceu cedo a Chico Saraiva. Aos 13 anos guardou as primeiras ovelhas. Aos 15 o rebanho contava 150 animais. Ao mesmo tempo, era padeiro, porque era preciso fazer pela vida, sem olhar à idade. Como uma semente que se deita à terra, que germina e cresce, ganhou o gosto pelo campo. Ainda assim, deixou tudo para ir em busca de uma vida melhor. Foi ajudante de serralheiro, trabalhou na construção civil, voltou a pôr as mãos na massa, mas foi sol de pouca dura. Voltou para a terra. Pouco tempo depois, estava de novo a caminho de Lisboa para cumprir o serviço militar. Aos 22 anos, Francisco Saraiva Ribeiro contraiu matrimónio com Maria Emília Saraiva, os dois nascidos e criados em Mata de Lobos. Era carpinteiro, nessa altura. Poupava o que podia para ter as suas ovelhas, sabia que era o seu futuro. Aos 28 anos, guardava 60 ovelhas. Chegou a ter 400. A felicidade dele espalhada pelos campos, tal qual o poema *O Guardador de Rebanhos* (*in Poemas de Alberto Caeiro*, Fernando Pessoa): “Sou um guardador de rebanhos./ O rebanho é os meus pensamentos/ E os meus pensamentos são todos sensações.”

A sua aldeia, Mata de Lobos, no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, integra o planalto que se estende desde o rio Douro até à Serra da Malcata, no concelho do Sabugal. No fundo do vale, o rio Águeda traça a fronteira natural com Espanha, da nascente na Serra da Gata até desaguar no Douro, em Barca d’Alva. É aí que a vinha, o amendoal e o olival vingam. A banhar a Mata, corre a ribeira da Gata. O Côa é quase um estranho por estas paragens, mas fica no território da Grande Rota (GR45). A paisagem é austera, com solos xistosos e graníticos, pincelados por giestas e esteva. Os campos foram fartos no cultivo do centeio, da batata e do feijão frade, o afamado “carrapato”. Agora, já não se colhe nada, faltam braços para trabalhar a terra. Restam os animais, porque a pastorícia sempre foi forte, as pastagens alimentam os rebanhos.

À hora do mata-bicho, não se vê viva alma nas ruas, mas tão pouco se vê as chaminés a fumar. A escola deu lugar ao lar de terceira idade e isso

diz muito sobre a terra. "Só morre gente", conta quem lá vive, "a última criança que nasceu foi há um ano e meio, uma menina". A emigração levou a população em debandada, maioritariamente para França. Chico Saraiva não estudou mais que a quarta classe mas, com o passar dos anos, aprendeu tudo o que havia para aprender sobre as ovelhas: da ordenha à tosquia, os hábitos como o acarrarem (descansar) à sombra das árvores, sobretudo no Verão, em que o calor é intenso, a época de parirem, entre Setembro e Fevereiro, as crias que pedem biberão. A mulher acompanhou-o sempre. Férias? Uma vez dez dias para irem a um casamento a França e um fim-de-semana de ramos a Páscoa. Foi a vida que escolheram ter.

Já foram valiosas as suas ovelhas, ganharam bom dinheiro, mas isso era antigamente. "Há 30 anos pagavam 200 escudos [cerca de um euro] por um litro de leite, agora [2018] rende 0,85 cêntimos", contabiliza. O preço da tosquia aumentou e a lã vale 0,20 cêntimos por quilo. Investiu avultadas quantias em terrenos, tractores, alfaias, uma sala de ordenha. Tudo modernol! Só ele não vai para novo, tem 64 anos e tem de se poupar dos esforços. Mudou as rotinas: amiúde, os animais ficam pelo cercado e quando saem para os campos, o pastor não vai a pé, conduz o rebanho... na carrinha.



There are still shepherds!

Everything in life happened to Chico Saraiva at an early age. At the age of 13 he shepherded his first sheep. At 15 the herd was 150 head. At the same time, he was a baker, as he had to make a living, regardless of his age. Like a seed that is thrown into the ground, which germinates and grows, he also got a taste for life in the fields. But, nonetheless, he left everything behind to look for a better life. He was a locksmith's assistant, he worked in construction, a hand's on approach, but this did not last long. He went back to his hometown. Shortly after, there he was again on his way to Lisbon to join the military service. At 22, Francisco Saraiva Ribeiro married Maria Emília Saraiva, both born and raised in Mata de Lobos. He was a carpenter back then. He saved what he could to buy his sheep; he knew that this was his future. At the age of 28 he shepherded 60 sheep. There was a time when he had 400. His happiness echoed clearly in the fields, like the poem, The Keeper of Sheep (in Poems by Alberto Caeiro, Fernando Pessoa): "I am a keeper of sheep/ The flock is my thoughts / And my thoughts are all sensations."

His village, Mata de Lobos, in the county of Figueira de Castelo Rodrigo, is located on the plateau that extends from the River Douro to Serra da Malcata, in the county of Sabugal. At the bottom of the valley, the River Águeda traces the natural border with Spain, from the source in Serra da Gata until it flows into the Douro River, in Barca d'Alva. Vines, almond trees and olive groves grow here abundantly and bathing Mata is the Gata stream. The Côa is almost a stranger in these lands, but these lands lie in the territory of the Great Route (GR45). The landscape is rough, with shale and granite soils, brushed by broom and rockrose here and there. The fields were full of plantations of rye, potato and black eyed peas, "carrapato" as they call it in this region. Now, nothing is harvested, there is a shortage of



hands to work the land. We are left with the animals, as shepherding has always been strong here and there is enough pasture to feed the herds.

Around midday it's time for lunch and the streets are deserted and no smoke comes out of the chimneys. The school gave way to the elderly's home and this says a lot about the land. "Lots of people dying," say those who live there, "the last child was born here one year and a half ago, a girl." Emigration took large numbers of the population, mainly to France. Chico Saraiva completed only the fourth grade but over the years he learned everything there was to learn about sheep: from milking to shearing, habits like snoozing under the shade of trees, especially in summer when the heat is intense, the time when they give birth, between September and February, when lambs have to be fed with a baby bottle. His wife was always by his side. Holidays? Ten days, once, to attend a wedding in France, and a weekend time to time. This was the life they chose to live.

His sheep used to be worth a lot, they allowed him to make good money, but that was then. "Thirty years ago they used to pay 200 escudos [about one euro] for a litre of milk, now [2018] we get 0,85 cents" he says. The price of shearing increased and wool is worth 0,20 cents per kilo. He invested huge sums in land, tractors, tools and a milking parlour. Completely modern! But he is getting older, he is 64 years old and he has to spare himself from some efforts. He changed his routines: the animals are kept in the enclosure and when they go out into the fields, the shepherd does not walk, he drives the flock ... in his van.

*"I AM A KEEPER OF
SHEEP/ THE FLOCK IS
MY THOUGHTS / AND
MY THOUGHTS ARE ALL
SENSATIONS."*

Encha-se o copo para as linhas que se seguem. Subimos até aos 600 metros de altitude, onde se sentem os ares serranos, da Estrela, da Marofa e da Malcata. Os invernos gélidos e os estios tórridos entranham-se nos ossos e nos solos graníticos-xistosos. Ao nariz vêm notas de bagas silvestres, amora, esteva, das castas Rufete, Touriga Nacional, Touriga Franca, Alfrocheiro, se for tinto; laranja, limão, pêssigo, maçã verde, noz-moscada, da Síria, Fonte Cal, Arinto e Malvasia Fina, se for branco. Castelo Rodrigo e Pinhel respondem pelas **Terras da Beira**. Às cegas, mesmo quem não pesque sobre o assunto, é notória a diferença quando se chega ao **Douro Superior**. Abram alas para o Património da Humanidade, o Alto Douro Vinhateiro, que não é só vinho do Porto. De Mêda para Vila Nova de Foz Côa, as paisagens tornam-se inóspitas e selvagens. As vinhas descem em socacos até ao rio e brinda-se aromas de fruta madura, a denunciar as horas de sol e a pouca chuva. Os tintos são intensos e elegantes, combinação de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Trincadeira, Sousão. Nos brancos, as pedras falam mais alto e os minerais predominam, entre Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Rabigato, Moscatel galego. Não será do álcool, mas as vinhas brotam poesia e romances.



*Fill your glass before you read the following lines. We climb up until we reach an altitude of 600 metres where we breathe in the mountain air of Estrela, Marofa and Malcata. The icy winters and the torrid summers penetrate the bones and the granite-schistous soils. We sense notes of wild berries, blackberries and rockrose from the Rufete, Touriga Nacional, Touriga Franca and Alfocheiro red wine grape varieties; orange, lemon, peach, green apple and nutmeg notes, from the Syria, Fonte Cal, Arinto and Malvasia Fina white wine varieties. Castelo Rodrigo and Pinhel represent the **Lands of the Beira** province. Even those who know nothing about the place notice a clear difference when they get to the **Upper Douro**. Welcome to the World Heritage Site of the Wine Producing Alto Douro region, where it's not just Port wine that is produced here. From Mêda to Vila Nova de Foz Côa the landscape becomes deserted and wild. The vineyards descend in terraces to the river and aromas of ripe fruit fill the air and the wine, the result of many hours of sunshine and little rain. The reds are intense and elegant, a combination of Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Trincadeira and Sousão. As for the whites, the stones speak louder and the minerals are predominant from Malvasia Fina to Viosinho, Gouveio, Rabigato and Muscat Galician. And we are not under the influence of alcohol when we say that poetry and novels sprout from these wines.*



Salvaram-se as gravuras, yo!

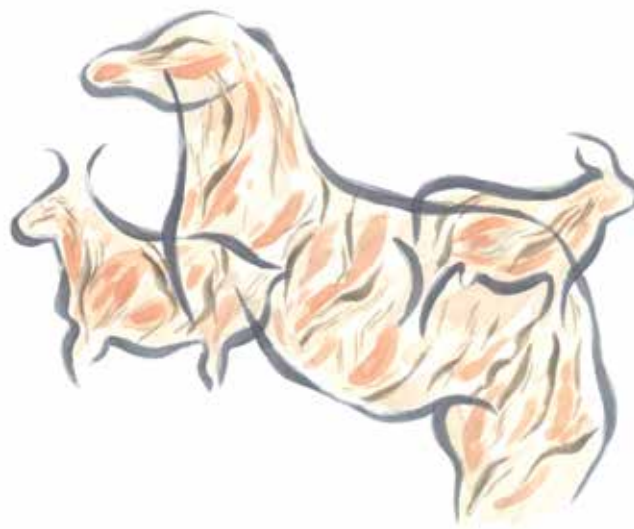
Nunca as pedras tinham dado tanto que falar. Corria o ano de 1995, o País acompanhava pelos noticiários a saga das gravuras, numa terra que até então nem sabia apontar no mapa, Foz Côa. As opiniões dividiam-se a respeito da continuação das obras da barragem, que ia matar a sede à região, ou a preservação da História, o legado da civilização inscrito num santuário à beira-rio. Políticos, empresários, arqueólogos, população, estudantes, todos argumentavam. Só os pastores não compreendiam o porquê do burburinho sobre aqueles “desenhos” que estavam cansados de conhecer, nas encostas mais íngremes das serras, onde só eles se perdiam com os rebanhos. Estiveram sempre ali. Na escola secundária da terra, José Ribeiro, na altura, presidente do conselho directivo, ficou admirado com o interesse dos alunos. No tempo da dita “geração rasca”, ver jovens a movimentarem-se por uma causa era algo que não via há muito, muito tempo. E contra a barragem, marchar, marchar. Logo se ouviu o hino, inspirado num rap de uma das bandas do momento, os Black Company: “As gravuras não sabem nadar, yo!”.

Chegavam jovens de Portugal inteiro, como que encantados pela flauta de Hamelin, a acampar, dia e noite, erguendo cartazes com palavras de ordem e ecoando, repetidamente, como um refrão: “As gravuras não sabem nadar, yo!”. Milhares de estudantes em uníssono. O País inteiro a cantar com eles, assistindo em directo nas televisões. Nem os jornalistas ficaram indiferentes e uma câmara apontada é uma arma. Alguém tinha de ceder. Os portugueses sustendo a respiração, como num mergulho no abismo, à espera de voltarem à superfície. José Ribeiro estava no epicentro dos acontecimentos e soube que podia viver mil anos, mas não voltaria a viver nada tão poderoso. O tempo deu-lhe razão.

O Governo cedeu, yo. As obras pararam, yo. Preservaram-se 25 a 30 mil anos de História. As gravuras foram classificadas como Monumento Nacional, tornando-se o maior museu ao ar livre do Paleolítico. A UNESCO apressou-se a dar-lhes o título de Património da Humanidade. De repente, os livros a ganharem vida diante dos olhos dos alunos e eles a escreverem um capítulo importante da História. Pode um professor sentir maior

orgulho? Pode-se incentivar, apoiar, mas o sentido de legado, de respeito pelos antepassados, de pertença a um território, não é algo que se ensine. Os jovens de ontem são os homens de hoje e de amanhã e a par deles o Parque Arqueológico do Côa continua a dar novos mundos ao mundo e a acrescentar páginas de conhecimento com mais achados para além dos núcleos da Canada do Inferno (Vila Nova de Foz Côa), Penascosa (Castelo Melhor) e Ribeira de Piscos (Muxagata). Haverá sempre mais uma descoberta e nunca será a última.

E CONTRA A BARRAGEM,
MARCHAR, MARCHAR.
LOGO SE OUVIU O HINO



Rock art was saved, yo!



Never there was so much talk about these rocks. It was the year 1995, the country followed the saga of these rocks on the news, located on a place until then it did not even know where to locate it on the map, Foz Côa. Opinions were divided as regards the continuation of the works of the dam, which would quench thirst for the region, or the preservation of History, the legacy of civilization inscribed on a shrine on the water's edge. Politicians, businessmen, archaeologists, population, students, all argued. Only the shepherds could not understand what the buzz was all about regarding those "drawings" they knew well on the steepest slopes of the mountains, where only they used to get lost with their herds. They had been always there. In the town's secondary school, José Ribeiro, who was by then the head of the school board, was surprised by the interest of the students. In the time of the so-called "rascal generation", seeing young people defending a cause was something he hadn't seen for a long, long time. And against the dam, march, march. As soon an anthem was composed, inspired by a rap from one of the bands of the moment, the Black Company: "Rock art can't swim, yo!".

Young people from all over Portugal arrived, as if led by the Hamelin's pipe, camping day and night on this location and raising posters with mottoes and echoing, repeatedly, like a refrain: "Rock art can't swim, yo!". Thousands of students in unison. The whole country singing with them, watching it live on TV. Journalists were not indifferent too and a pointed camera is a weapon. Someone had to give in. The Portuguese holding their breath, like someone diving in the abyss, waiting to swim back to the surface. José Ribeiro was at the epicentre of events and he knew he could live a thousand years but he would never experience anything so powerful again. Time proved him right.

The government gave in, yo. The works stopped, yo. Twenty five to 30 thousand years of history have been preserved. The rock art was classified as National Monument, becoming the largest open air museum

of the Palaeolithic. UNESCO soon gave it the title of Heritage of Mankind. Suddenly, books come to life before the eyes of students and they too were writing an important chapter in History. Can a teacher feel greater pride? One can encourage, support, but the sense of legacy, respect for ancestors, of belonging to a territory, is something that cannot be taught. Yesterday's youth are the men of today and tomorrow, and the Côa Archaeological Park continues to give new worlds to the world and to add pages of knowledge as more discoveries emerge aside from the nuclei of Canada do Inferno (Vila Nova de Foz Côa), Penascosa (Best Castle) and Ribeira de Piscos (Muxagata). There will always be another discovery and it will never be the last.

*AND AGAINST THE DAM, MARCH,
MARCH. AS SOON AN ANTHEM
WAS COMPOSED "ROCK ART
CAN'T SWIM, YO!"*

O fim da arte da cordoaria

REZA A LENDA
QUE A BORDO DA
CARAVELA ONDE
SEGUIA VASCO DA
GAMA, NA ROTA DOS
DESCOBRIMENTOS,
AS CORDAS ERAM
FEITAS EM FOZ CÔA

Reza a lenda que a bordo da caravela onde seguia Vasco da Gama, na rota dos Descobrimentos, as cordas eram feitas em Foz Côa. Esse detalhe não vinha nos livros do pouco que Luís estudou, mas se havia arte que ele conhecia era a das cordas, às mãos do seu pai.

Luís nasceu em 1914, sexto filho de nove dos Guerra, uma das duas famílias, em Vila Nova de Foz Côa, que se dedicavam a fazer cordas. Não gostava de trabalhar no campo, o destino da maioria para garantir o pão na mesa. Dizia: "É preferível ser patrão um dia, do que empregado a vida inteira". Naquele tempo havia três classes sociais: a rica, os pobres e os miseráveis. E havia os artistas, artesãos que executavam ofícios que passavam de geração em geração, como o carpinteiro, o marceneiro, o albardeiro, o latoeiro, o sapateiro, que eram bem vistos na sociedade. O seu pai era artista, era cordoeiro, tal como os seus avós e bisavós tinham sido. Foi um dos irmãos mais velhos quem herdou a arte e Luís foi trabalhar com eles.

Usavam linho e sisal, que iam comprar ao Porto, à União Fabril, lã, dos rebanhos da região, e, mais tarde, juta, em substituição da lã. Produziam no exterior da casa, porque era preciso espaço para esticar a corda feita num apetrecho com uma roda, com uma manivela, um orifício onde o fio passava e se torcia e um banco para o mestre se sentar. Eram precisos pelo menos dois na tarefa, porque alguém tinha de dar à roda – normalmente, era a mulher que o ajudava ou a criança quando não tinha escola. As cordas eram de vários tamanhos, diferentes grossuras, consoante o fim a que se destinavam, desde segurar as cargas dos carros de bois ou de as prender aos animais, até para atar o caldeiro e tirar água ao fundo dos poços. Luís ia vender de feira em feira. Levou essa vida até finais da década de 50, do século XX, quando deixou de ser rentável, porque a industrialização trouxe corda em rolos que se vendiam mais baratos. Ainda se dedicou a fazer silhas e látegos, uma espécie de cintas para os mesmos fins das cordas, e correias de couro, depois, fez-se sócio numa pedreira de xisto. Morreu cedo, tinha 59 anos.

Maria Cândida Guerra viu o pai dedicar-se ao ofício. Conhece os nomes que davam a cada artefacto e expressões que caíram em desuso, tal como a arte do cordoeiro. Guarda todos os utensílios usados e uma corda com 80 anos, pelo menos, feita por seu pai, Luís Gonzaga Saraiva Guerra, o último cordoeiro de Vila Nova de Foz Côa.

The end of the art of rope making

Legend has it that on the caravel where Vasco da Gama sailed, on the route of the Discoveries, the ropes were made in Foz Côa. This detail is not found in the books, the few Luís studied but if there was a craft he knew it was that of rope making, thanks to his father.

Luís was born in 1914, the sixth son of nine of the Guerra family, one of the two families in Vila Nova de Foz Côa engaged in rope making. He didn't like working on the fields to bring bread to the table, the fate of the majority. He said, "It's better to be a boss just for a day than an employee your entire life." At that time there were three social classes: the rich, the poor and the miserable. Then there were the artists, craftsmen who had jobs that were passed down from generation to generation, such as carpenters, saddle makers, tinsmiths and cobblers, who were well regarded in society. His father was an artist, a rope maker, just like his grandparents and great-grandparents. It was one of his older brothers who inherited this art and craft and Luís went to work with him.

They used linen and sisal, which they bought in Porto, at the União Fabril, wool from the herds of the region and later jute instead of wool. The ropes were produced outdoors because space was needed to stretch them on a device with a wheel, a crank, a hole where the rope passed through and was then twisted, as well as a bench for the master to sit on. It took at least two to perform this task, as someone had to get the wheel moving – usually it was his wife who helped him or the children when they did not have to go to school. The ropes were of different sizes and thickness, depending on what they were to be used for, from securing loads on ox carts, leading animals or even to tie to a bucket to get water from the bottom of wells. Luís used to sell his ropes in markets. He led this life until the late fifties, when it was no longer profitable as industrialization brought rope in rolls that were sold cheaper. He continued to make girths and whips, straps used for the same purposes as ropes and leather straps. Later he became a partner in a shale quarry. He died early, at the age of 59.

Maria Cândida Guerra used to watch her father working. She knows the names of each artefact and some expressions that are no longer used just like the art of rope making. She keeps all the tools used and a rope that is at least 80 years old, made by her father, Luís Gonzaga Saraiva Guerra, the last rope maker from Vila Nova de Foz Côa.

*LEGEND HAS IT THAT
ON THE CARAVEL
WHERE VASCO DA
GAMA SAILED, ON
THE ROUTE OF THE
DISCOVERIES, THE
ROPES WERE MADE IN
FOZ CÔA*

Não se deve ter medo das pedras



Uma hora de estrada para ir e outra para voltar. Ao final do dia, custava mais, ainda que aos 15 anos se conserve o fulgor da juventude. Ia buscar de comer às pedras, lá bem no fundo do grande buraco negro esculpido na terra. Enquanto os homens cortavam as rochas com o cinzel, eram mulheres jovens que carregavam as pedras já laminadas como fardos às costas, equilibrando-se em escadas de madeira com cerca de trinta metros de altura, pedreira acima. Sete palmos, oito palmos, como quem diz: quatro pedras empilhadas, três pedras, 20 ou 30 quilos de uma assentada, a testar a força dos corpos franzinos. Fazia-se, que remédio! O entulho era tirado em caixotes de madeira à cabeça. Subiam e desciam as escadas, todo o santo dia, alimentadas a pão e peguinho (qualquer coisa que servia de acompanhamento) que levavam na taleiga (farnel). Quando chovia eram mandadas embora até o tempo melhorar. Iam para casa a pé, sempre em grupo, umas cinco raparigas, que levavam o caminho na brincadeira – a vida já era dura demais para ainda se lamuriarem. As pedras seguiam desde a pedreira em carros de bois para a Régua, o Pinhão, São João da Pesqueira. Tinham fama. Algumas seguiam de barco para longe.

Aos 16 anos, Adelaide Freicheiro casou. Passou a cuidar da casa e do marido a par do trabalho nas pedreiras. Deixou a juventude toda ali, de segunda a sábado, ao ritmo das empreitas. A jornada rendia 25 escudos. Um litro de azeite custava 20 escudos. Cinco anos nesta vida, numa pedreira, depois noutra, sempre a mesma labuta. Escada acima, escada abaixo, pedras, ora às costas, ora à cabeça. Cinco anos a sair de casa antes do nascer do dia e a voltar ao cair da noite. O seu homem também lá andava e lá ficou, apanhado por uma explosão. A notícia correu célere e não houve oração que lhe valesse. Adelaide viu-se viúva aos 31. O coração enrijeceu para aguentar a dureza da vida, enquanto via muitos partirem para França procurando melhores condições. Tudo era melhor que cavar a sua própria sepultura. Ela ficou no País mas, nessa altura, já tinha saído daquele buraco.

Tem 67 anos agora e a mesma agilidade da juventude. Um filho, um genro e dois irmãos trabalham nas pedreiras da região – é um mundo exclusivo de homens nos dias que correm. Adelaide não se inquieta, é o que tiver que ser. E não se deve ter medo das pedras, respeito sim.

One should not fear the stones

It was an hour's walk to get there and another to get back. It was harder at the end of the day, even at the age of 15 when youth is at its peak. She used to make her daily bread at the stones, right at the bottom of the big black hole carved in the earth. While the men cut the rocks with the chisel, the young women carried the stones, which had already been laminated, in bundles on their back, balancing on wooden steps about thirty feet high, going up the quarry. Seven palms, eight palms, as one says: four stacked stones, three stones, 20 or 30 kilograms in one go, testing the strength of their slim bodies. It had to be done, there was no other way! The rubble was carried in wooden crates on their heads. They went up and down the steps, all day long, feeding themselves on bread and anything that would go well with it that they carried in a cloth bag. When it rained they were sent away until the weather improved. They used to go home on foot, always in a group, about five girls, and the journey was full of laughter – life was already hard enough without whining. The stones were sent from the quarry in ox carts to Régua, Pinhão, São João da Pesqueira. They were famous. Some were shipped by boat to faraway lands.

Adelaide Freicheiro got married at the age of 16. She then began taking care of her house and husband along with her work in the quarries. She left all her youth there, from Monday to Saturday to the rhythm of each job. The journey yielded 25 escudos. A litre of oil cost 20 escudos. Five years leading this life, in a quarry, then in another one, always the same hard work. Up and down the ladder, stones, carrying them either on her back or on her head. Five years leaving home before daybreak and returning at nightfall. Her husband worked there too and he died there, caught in an explosion. The news spread fast and prayers did not help him much then. Adelaide became a widow at the age of 31. Her heart turned to stone to endure the harshness of life as she saw many leave to France seeking better conditions. Anything was better than digging their own grave. She stayed in the country but by that time she had already managed to leave that hole.

She's 67 now and is as agile as she used to be when she was young. Her son, son-in-law and her two brothers work in the quarries of the region – today it's a man's world only there. Adelaide does not worry, that's the way life is. One should not fear the stones but respect them.

*SHE LEFT ALL HER
YOUTH THERE,
FROM MONDAY TO
SATURDAY TO THE
RHYTHM OF EACH JOB*

Rhus coriaria L.

“A água do Côa era a melhor para curtir os cabedais”, afiança o homem. E o sumagre constava que era o único produto natural que evitava a deterioração das peles quando expostas ao sol e ao vento. O casamento perfeito e há muito que a indústria artesanal de curtumes e as tinturarias conheciam a receita. No pico do calor, em pleno Agosto, apanhava-se nas encostas íngremes, os ramos cortados à foice de arbustos com um ou dois metros de altura, atados em molhos, carregados em burros ou machos e estendidos ao sol, em campos de terra batida ou nas ruas, como tapetes por onde não se podia passar. Dava trabalho a muita gente.

Luís Joaquim Ferreira lembra-se da mocidade em que se dedicava à apanha, tinha 15 anos, e, em tempo de mingua, tudo o que a natureza dava era para aproveitar. No sumagre não era totalmente assim, porque as bagas, redondas e vermelhas, tinham um sabor amargoso e não se lhes dava o uso culinário afamado noutras geografias, eram as folhas que interessavam. As folhas tinham que secar. Luís revirava os ramos um a um, durante um mês era essa a rotina. Depois, era malhado com o mangual até as folhas se descolarem dos ramos e seguirem para as atafonas, em Setembro, para serem moídas e reduzidas a pó.

Agora, o homem tem 80 anos e o sumagre caiu em desuso com o surgimento de produtos químicos que cumprem a mesma função, é apenas uma memória e uma espécie infestante que cresce por todo o lado e que se tenta arrancar à vinha para não afectar a produção. O relato é acompanhado de gestos de braços agitados, como quem espera que caiam mais umas folhas no chão da sala. Sabe o que é uma atafona? Explica: um moinho movido pela força dos animais, que era onde se moía o sumagre até ficar quase cinza. Há ainda vestígios desses artefactos no Douro Superior, em Vila Nova de Foz Côa, Muxagata, Almendra, locais onde o sumagre tinha tanta importância quanto as amêndoas e as azeitonas, as matérias-primas por excelência da região. Reza a história que no século XIX o negócio era tão próspero que chegava a rivalizar com o vinho do Porto nas exportações. Agora vê-se à beira da estrada, muitos nem o sabem identificar, mas lá está nos livros da botânica fozcoense: Sumagre comum (*Rhus coriaria L.*).

Rhus coriaria L.

"The waters of the Cô River were the best to tan leather", he asserts and the sumac was said to be the only natural product capable of preventing deterioration of leather when exposed to the sun and wind. This was the perfect marriage and the tannery industry and dye shops used it for a long time. When the heat was on, in August, people used to collect it on the steep slopes, cutting, with a sickle, the branches off the one to two metres' high bushes, tying them into bundles, loading them on donkeys or mares and laying them out in the sun on fields of sand or on the streets, like rugs one could walk on. It provided work for many people.

Luís Joaquim Ferreira remembers gathering sumac when he was young. He was 15 years old and in times of poverty one had to use everything that nature gives us. As for the sumac, it was not quite so, because the round, red berries tasted bitter and were not put to culinary use like it was in other geographies. What mattered here were the leaves. The leaves had to dry. Luís rolled the branches one by one, for a month. That was the routine. Then they were threshed with a flail until the leaves come off the branches and were sent to the "atafona" in September to be milled and reduced to dust.

*He is 80 years old now and the sumac is no longer used as there are now chemical products that perform the same job. It now remains a memory and an invasive species that grows everywhere and which people try to remove from the vines so as not to affect production. The man tells this tale waving his arms as if he expected more leaves to fall on the floor of the room we are in. Do you know what an "atafona" is? He explains: it's a mill powered by animals, which was where the sumac was ground until it practically became ash. There are still traces of these artifacts in the Upper Douro, in Vila Nova de Foz Côa, Muxagata and Almendra, places where sumac was as important as almonds and olives, the region's raw materials par excellence. The story goes that in the nineteenth century the business was so prosperous that it even rivaled Port wine in exports. Now we see it on the roadside and most people don't even know what it is, but it is there, in the books on the Foz Côa botanical special: Common sumac (*Rhus coriaria L.*).*

A água corre e nela o pó dos dias, as nódoas que se colam à roupa como os sacrifícios ao corpo, a espuma da barrela como os pequenos nadas que vão tornando tudo mais suportável. As **mulheres** iam para o Côa lavar. Trouxa à cabeça, umas cantilenas para encurtar caminho até à beira-rio. A roupa a corar na areia, enquanto se multiplicavam queixumes e mexericos. Voltavam à roupa para esfregá-la sobre as pedras – pudessem afastar assim os maus espíritos... Enxaguavam-na e deixavam-na ao sol a secar, junto aos moinhos abandonados. No Verão, o calor ardia. No Inverno, o frio gelava. No regresso a casa, as **lavadeiras** cheiravam a urze e a sabão.

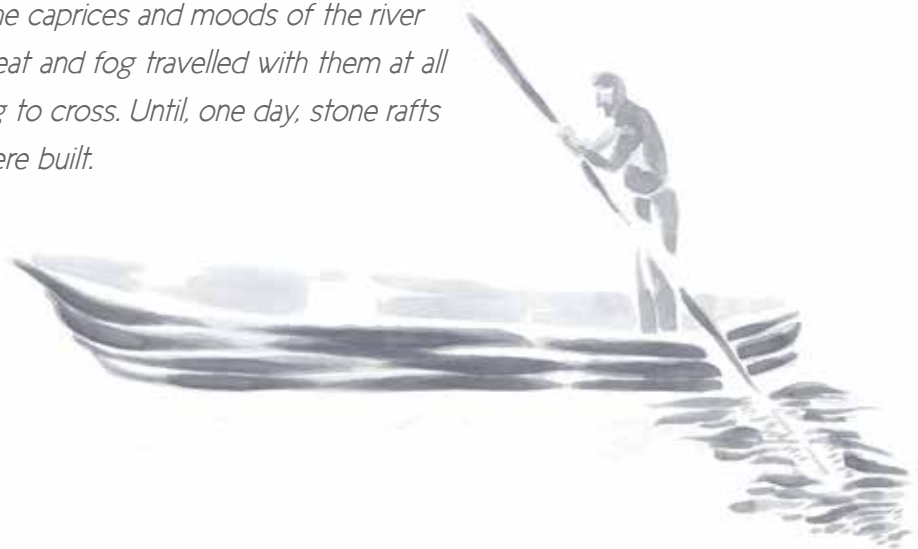
Dia sem barcaça era dia sem chão. Os **barqueiros** asseguravam a passagem, em diversos pontos do Côa, quando não havia uma estrada ou uma ponte a ligar as duas margens. Por terra, eram horas intermináveis, caminhos de cabras, cansativos e perigosos, para chegar ao que parecia estar tão próximo que bastaria esticar os braços para alcançar. Eram figuras basilares, estes **homens**.

Nem sempre era aprazível a viagem, por vezes, bastante tumultuosa, chegava a ser arriscada, quando a força da corrente pedia destreza e força de braços. Os caprichos e humores do rio desafiavam-nos. A chuva, o frio, o calor, o nevoeiro andaram sempre à boleia com eles. Anjos ancorados à espera de fazer a travessia. Até que, um dia, se ergueram jangadas de pedra.



The water runs and carries the dust of days, the stains that cling to clothes like sacrifices to the body, the foam of the washing like the small things in life that make everything more bearable. **Women** used to take to the Côa to do the laundry. A bundle of clothes on their heads and some sing-a-longs to make the walk shorter until they reached the river. The laundry covered in soap and left to dry there on the sand, while grumbling and gossip multiplied. They used to go back to their laundry, rub it on stones – as if, in doing so, they could drive away the evil spirits... They rinsed it and left it in the sun to dry, by the abandoned mills. In the summer the heat was on. In winter, the cold chilled. On the way home, the **washerwomen** smelled of heather and soap.

A day without the barge was a day without ground. The **boatmen** ensured the passage, at several points along the Côa, when there were neither roads nor bridges connecting the two banks. On the ground, the hours were endless, narrow and steep goat trails, tiresome and dangerous, in order to get to places that seemed to be at an arm's length. These figures were pivotal, these **men**. The journey was not always pleasant, sometimes it was very tumultuous, even risky, when the force of the current required dexterity and strong arms. The caprices and moods of the river challenged us. The rain, cold, heat and fog travelled with them at all times. Anchored angels waiting to cross. Until, one day, stone rafts were built.



FOZ

Há **milhões de anos** que o homem anda por aqui.

Ao amanhecer, mulheres lavam os dias com pedra e sabão.

Corpos entorpecidos pela vida. Os corações não.

O vaivém da barcaça entre as margens.

Ao entardecer, paisagens vadiam nos olhos dos sonhadores.

O Norte é o fim da viagem. Outro princípio.

O **rio** ganha asas. E voa.



DELTA

Man has been around here for *millions of years.*

At dawn, women wash their days with soap and stone.

Bodies that life has wasted. But not the hearts.

The barge travels between the riverbanks.

At dusk, landscapes wander in the eyes of dreamers.

The North is the end of the journey. Another beginning.

The *river* has wings. And flies.



Título | *Title*

Os Últimos – Grande Rota do Vale do Côa | *The Last Ones – Great Route of Côa Valley*

Autora | *Author*

Sandra Nobre

Design gráfico e Paginação | *Design and Layout*

NUTS Branding

Capa e ilustrações | *Cover and Illustrations*

Ana Gil

Revisão | *Proofreading*

Almerinda David, Rita Caetano e Sandra Pinto

Tradução | *Translation*

Outernational – Carlos Tomé Sousa

Edição | *Copyright*

©2018, Territórios do Côa, ADR

Todos os direitos reservados

All rights reserved

Agradecimentos

À Associação Territórios do Côa e à Dulcineia Catarina Moura, pela oportunidade de escrever sobre um território que não é o meu. Foi uma aventura de muitos quilómetros e um deslumbramento por tudo o que conheci.

Este livro surge do contributo de muitos que me apontaram caminhos, histórias e personagens essenciais. Devo muito à disponibilidade e às conversas com António Cabanas, Albertino Tomé, Álvaro Carvalho, Carla Santos, Maria Helena Santos, João Marujo, José Falcão, José Manuel Campos, José Ribeiro, Laurindo Monteiro, Miguel Bernardo.

Ganhei amigos nesta viagem. Ao António Eurico, à Sílvia Amaral, ao José Fernandes, ao Rui Cerveira, obrigada por me receberem e por me fazerem sentir em casa.

Uma palavra especial para toda a equipa que "mergulhou" comigo no Côa, sem hesitar e sem recuar perante as pedras no caminho. Às amigas, pela paciência. Aos meus pais, pelas minhas ausências. E a todos pelo apoio incondicional.

Acknowledgments

To the Territórios do Côa Association and Dulcineia Catarina Moura, for the opportunity to write about a territory that is not mine. It was an adventure of many kilometres and amazement at everything I got to know.

This book is a result of the contribution of many who guided me towards essential roads, stories and characters. I owe much to the availability of those who I spoke to including António Cabanas, Albertino Tomé, Álvaro Carvalho, Carla Santos, Maria Helena Santos, João Marujo, José Falcão, José Manuel Campos, José Ribeiro, Laurindo Monteiro and Miguel Bernardo.

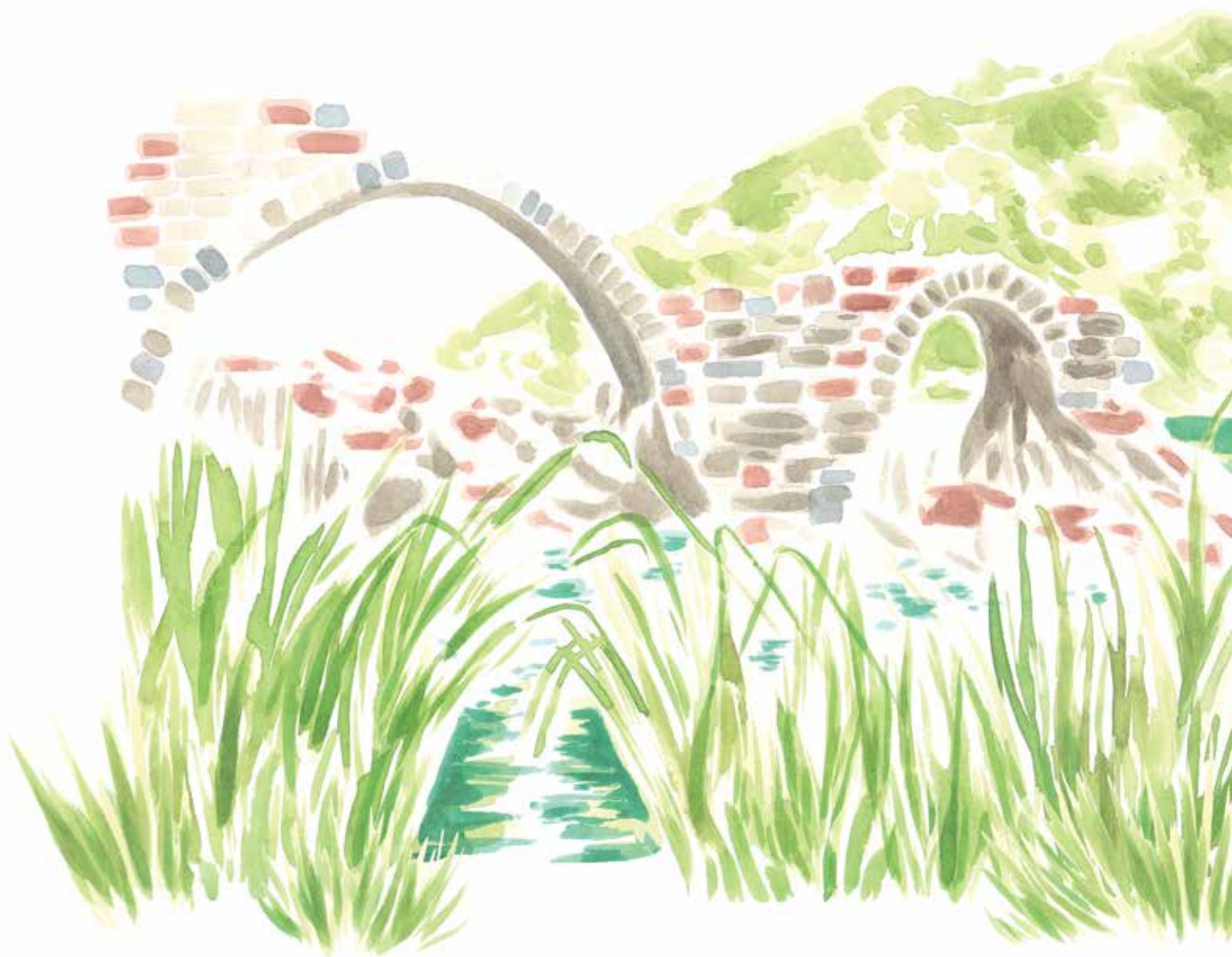
I made friends on this journey. António Eurico, Sílvia Amaral, José Fernandes and Rui Cerveira, thank you for welcoming me and making me feel at home.

A special thank you to the whole team that "dived" with me into the Côa, without hesitation and without retreating when confronted with the obstacles along the way, to my friends for their patience, to my parents for putting up with my absences and to all, for their unconditional support.



** Este livro é feito por muitas mãos. Pode conter algumas imperfeições, tal como a vida. Mas, no somatório dos dias, é o amor que conta e esse está presente em todas as páginas. **

** This book is created by many hands. It may contain imperfections, just as life does. But, in the sum of our days, love is what counts and that is abundantly present in every page. **



PROMOTOR | PROMOTORE



TERRITÓRIOS DO CÔA
ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL



PROVERE
Programa de Valorização Económica
de Recursos Endógenos

CENTRO 2020

PORTUGAL
2020

