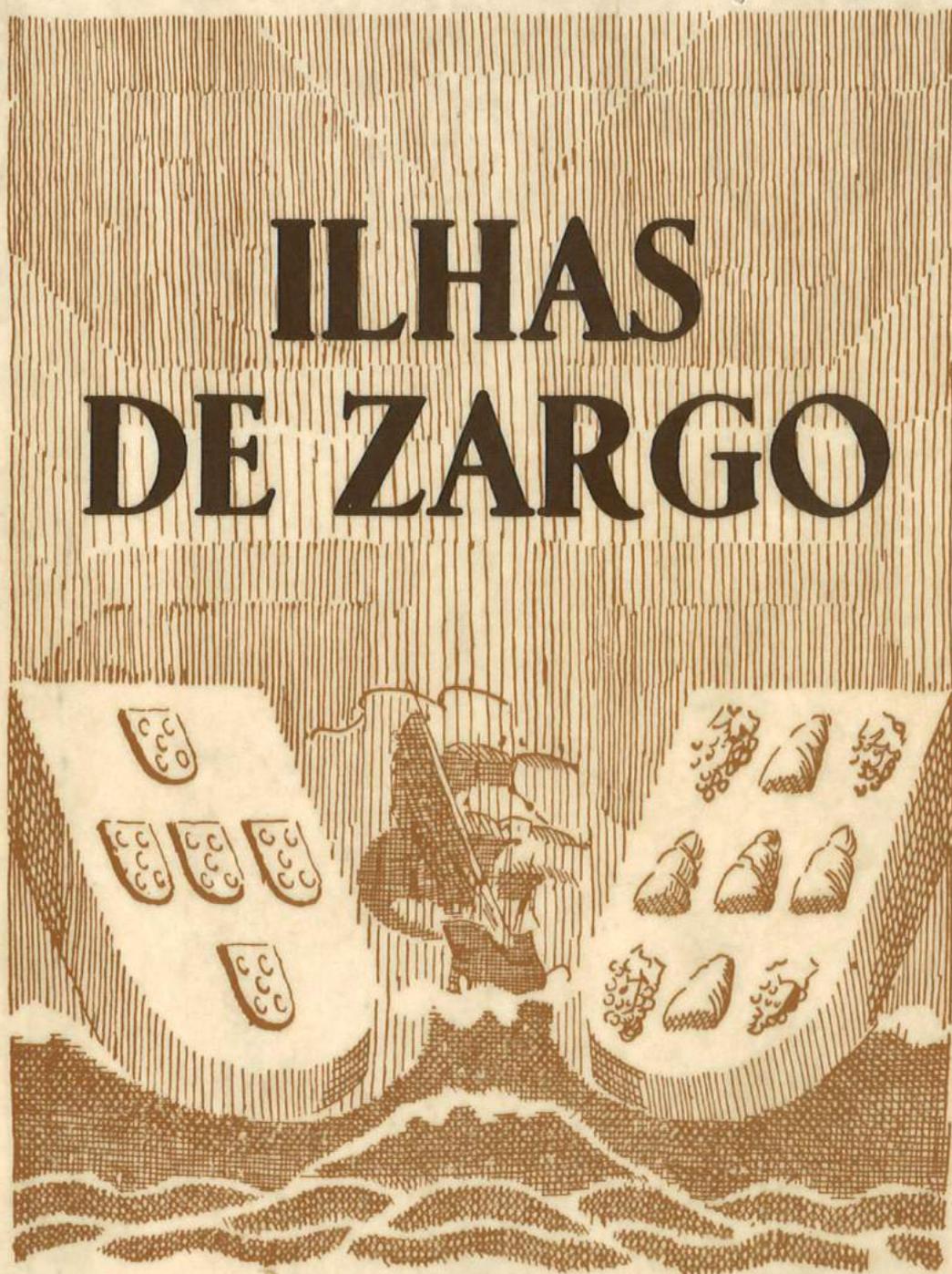


**EDUARDO C. N. PEREIRA**

DA ACADEMIA DE CIÊNCIAS, LETRAS E ARTES DE S. FERNANDO (CADIZ, ESPANHA)  
E DOS INSTITUTOS GENEALÓGICO BRASILEIRO DE S. PAULO  
E PORTUGUÊS DE ARQUEOLOGIA E ETNOGRAFIA DE LISBOA

# ILHAS DE ZARGO



VOLUME II — 4.<sup>a</sup> EDIÇÃO

1989

## ÍNDICE GERAL

DÉCIMA PARTE — VIAÇÃO . . . . .	7
ESTRADAS . . . . .	9
Na Madeira . . . . .	9
Classificação de estradas . . . . .	24
Estradas do Porto Santo . . . . .	31
Viação aérea . . . . .	34
Vias turísticas . . . . .	34
Desertas e Selvagens . . . . .	35
DISTÂNCIAS . . . . .	36
UNDÉCIMA PARTE — O MAR . . . . .	41
CORRENTES E MARÉS . . . . .	43
Corrente do Golfo . . . . .	44
Correntes de marés . . . . .	45
Ondulação . . . . .	51
TEMPERATURA E SALINIDADE . . . . .	53
PROFUNDIDADES . . . . .	56
Na Madeira . . . . .	56
No Porto Santo . . . . .	59
Nas Ilhas Desertas . . . . .	61
Nas Selvagens . . . . .	61
FAUNA . . . . .	62
Peixes . . . . .	64
Espécies novas . . . . .	75
PARTICULARIDADES . . . . .	77
OUTROS ANIMAIS MARINHOS . . . . .	90
Mamíferos . . . . .	90
Moluscos . . . . .	92
Répteis . . . . .	97
Crustáceos . . . . .	97
Anelídeos . . . . .	98
Celenterados . . . . .	98
Equinodermes . . . . .	99
Ouriços do mar . . . . .	99
Briozoários . . . . .	99
Corais . . . . .	99
Esponjas . . . . .	100
Aquários . . . . .	102

PESCA . . . . .	104
Centros piscatórios . . . . .	104
Pesqueiros . . . . .	105
Região de pesca do arquipélago . . . . .	111
Embarcações . . . . .	114
Aparelhos de pesca . . . . .	118
Venda de peixe . . . . .	121
Dízimo do Infante . . . . .	123
PROCESSOS NOVOS E INDUSTRIALIZAÇÃO . . . . .	126
Pesca de carreto . . . . .	126
Pesca submarina . . . . .	127
Pesca de canhão . . . . .	131
Vida e linguagem dos cachalotes . . . . .	133
Indústrias de pesca . . . . .	136
Peixe de água-doce . . . . .	138
ASSISTÊNCIA MARÍTIMA . . . . .	139
Associações de mareantes . . . . .	139
COSTAS, FARÓIS E PORTOS . . . . .	144
Costas . . . . .	144
Faróis . . . . .	147
Portos . . . . .	148
Fundeadouros . . . . .	157
Ancoradouros . . . . .	159
Melhoramentos portuários . . . . .	161
Praias e calhaus . . . . .	164
Aeroportos . . . . .	166
Desportos náuticos . . . . .	168
Mergulhança . . . . .	170
DISTÂNCIAS MARÍTIMAS . . . . .	172
Comunicações . . . . .	172
DÉCIMA SEGUNDA PARTE — POPULAÇÃO . . . . .	177
POVOADORES . . . . .	179
Famílias aborígenes . . . . .	187
Nobiliários . . . . .	188
ORIGEM ÉTNICA . . . . .	190
Raças . . . . .	190
Tipos . . . . .	194

Atributos físicos . . . . .	199
Porto Santo . . . . .	201
PSICOLOGIA . . . . .	204
Índoles atávicas . . . . .	204
Modalidades psíquicas . . . . .	209
Psicologia dos pescadores . . . . .	212
FORMAÇÃO AGRÍCOLA E SOCIAL . . . . .	215
NÚCLEOS DE POPULAÇÃO . . . . .	218
Na Madeira . . . . .	218
No Porto Santo . . . . .	223
CAPACIDADE FÍSICA . . . . .	226
TOPONÍMIA . . . . .	231
GENEALOGIA . . . . .	233
MOVIMENTO DA POPULAÇÃO . . . . .	272
Emigração . . . . .	276
Vitalidade . . . . .	287
Assistências . . . . .	292
Misericórdias . . . . .	304
REGIME ADMINISTRATIVO . . . . .	312
A Madeira e o Governo Central . . . . .	348
ORGANIZAÇÃO JUDICIAL . . . . .	350
ORGANIZAÇÃO MILITAR . . . . .	358
Vigias, Ordenanças e Milícias . . . . .	358
Fortificações . . . . .	369
HABITAÇÕES . . . . .	390
RELIGIÃO . . . . .	421
Patriotismo e Fé . . . . .	421
Diocese . . . . .	424
Paróquias . . . . .	427
Governo das Paróquias . . . . .	439
Governo e Clero da Diocese . . . . .	440
Conselho Presbiteral . . . . .	442
Colegiadas . . . . .	443
Seminário . . . . .	444
Prelados do Funchal . . . . .	446
Franciscanos e Jesuítas . . . . .	461
Manutenção do Clero . . . . .	469
Carácter religioso . . . . .	473

Templos sagrados . . . . .	476
Privilégios espirituais . . . . .	477
Santos . . . . .	477
Outras religiões . . . . .	484
FESTAS E ROMARIAS . . . . .	486
Festas . . . . .	487
Arraiais . . . . .	489
Romarias . . . . .	494
PRAXES E USANÇAS . . . . .	505
VIDA E COSTUMES . . . . .	530
TRAJO REGIONAL . . . . .	548
Porto Santo . . . . .	570
<u>ALIMENTAÇÃO REGIONAL . . . . .</u>	<u>574</u>
<u>Na Madeira . . . . .</u>	<u>574</u>
No Porto Santo . . . . .	584
MÚSICA PROFANA E SACRA . . . . .	588
Cânticos religiosos e seus afins . . . . .	605
Cantar ao desafio . . . . .	614
Instrumentos . . . . .	617
Danças e bailados . . . . .	624
Porto Santo . . . . .	630
DÉCIMA TERCEIRA PARTE — ARTE . . . . .	637
PATRIMÓNIO MADEIRENSE . . . . .	639
ARQUITECTURA . . . . .	643
PINTURA . . . . .	694
Pintura sacra . . . . .	694
Pinturas da Casa do Esmeraldo . . . . .	760
Restauros de arte . . . . .	766
Arte de utilidade pública . . . . .	768
Museu de Arte Sacra . . . . .	769
Miniaturas . . . . .	774
ARTE DECORATIVA . . . . .	776
Vitragem . . . . .	776
Azulejaria . . . . .	776
Cerâmica . . . . .	783
Mosaico . . . . .	785
Embutidos . . . . .	786

ESCULTURA . . . . .	792
Miniatura . . . . .	801
OURIVESARIA SACRA E PROFANA . . . . .	806
Noutros templos . . . . .	813
Pias, vestiários e ferragens . . . . .	827
Mobiliário . . . . .	828
Tapeçaria . . . . .	831
DATAS HISTÓRICAS . . . . .	832
ADENDA . . . . .	856

## ALIMENTAÇÃO REGIONAL

**N**A MADEIRA — Da etnografia local não se pode abstrair a alimentação. É uma tradição concreta, profundamente enraizada na população madeirense, que lhe dá carácter e serve de fonte à história da sua vida. Menosprezar este pormenor histórico seria esquecer as qualidades prestimosas da nossa mulher que, em todos os tempos, foi o que escreveu dela, há quase quatrocentos anos, Gaspar Frutuoso a propósito das festas e bodas de D. Isabel de Abreu e de António Gonçalves da Câmara, em que «se gastaram ricos e esquisitos manjares de toda a sorte, como os sabem fazer as delicadas mulheres da Ilha da Madeira, que... são extremadas na perfeição deles, e em todas as invenções de ricas coisas... também em açúcar com delicadas frutas» (1).

Os pratos locais variam das populações urbanas para as rurais. As urbanas têm como principal alimentação géneros de mercearia; as rurais, produtos das suas hortas, segundo as regiões que habitam. A papa de farinha de milho, mais conhecida pela denominação genérica de *milho*, é o prato de resistência, quase diário, das populações ribeirinhas. Preparam-na assim: aquecidos, por exemplo, cinco litros de água para um quilo de milho moído, temperam aquela com sal a gosto e derretem nela uma colher de banha de porco, adicionam-lhe, sobre o lume, a primeira metade da farinha a cozinhar, peneirada, mexendo constantemente esta mistura com uma colher de pau, durante meia hora, até ferver e engrossar. Juntam-lhe depois a restante farinha que coze durante outra meia hora, mexida de vez em quando para a papa não *encaroçar*. Este alimento é servido quente ou frio, já endurecido, condutado com peixe, leite, manteiga ou açúcar. Os pobres comem-no também com cebola crua ou com vinagre, servindo-se da própria panela ou duma taça avantajada que chegue para toda a família em comum. Esta papa, endurecida, passa-se à frigideira no dia seguinte, em azeite, às talhadinhas delgadas até criarem casco alourado, agradando a todos os

---

(1) *Saudades da Terra*.

guesa», assim chamado por Lucas Rigaud, em 1826, então chefe de cozinha de Reis de Portugal.

O chibo da culinária minhota, alentejana e tradição carnavalesca come-se na Madeira desde o Entrudo até a Pascoela, apregoado nas ruas por vendedores ambulantes de ocasião, vendido ao domicílio, ali abatido e esfolado, reservando a pele o seu vendedor. Recheia-o a cozinha madeirense com sangue e miudezas do próprio chibo, carne de vitela, presunto, azeitonas, cebola, ovos cozidos, miolo de pão, queijo ralado e passas, tudo moído. Um dia antes de assado, esfrega-se o chibo, exteriormente, com vinho velho, alho, pimenta oriental e sal, sendo este um prato peculiar do Domingo de Páscoa.

Em doces, guarda a Madeira o segredo de confecção duma grande variedade de gulodices afamadas que deram nome mundial aos antigos Conventos de Santa Clara e da Encarnação, cujas receitas se divulgaram por casas fidalgas e destas pelas mãos do povo. Por extracto dum códice manuscrito do Convento da Encarnação, do Funchal, publicado no *Arquivo Histórico da Madeira*, em Maio de 1937, se ajuíza da confeitaria monástica destinada a satisfazer exigências de praxes e gulotoria que não deixou de ser censurada por autoridades eclesiásticas, com que as freiras e suas pupilas fidalgas adoçando a regra e a clausura, presenteavam doadores, patronos, eclesiásticos, devotos e *feitores* de suas terras, por costume do tempo sem menoscabo, aliás, nem prejuízo para suas virtudes religiosas e morais. Na ementa referente ao triénio de 1813 a 1815, faz-se referência a pastéis, *sonhos*, bolos, rapaduras, batatada, fartes, *alféola* (massa de melaço em ponto forte), talhadas de amêndoa, manjar preto, broas, cavacas, rosquilhas, pão-de-ló, biscoitos, bolo-de-mel e queijadas, em quantidades medidas por alqueire, para festejar grandes solenidades religiosas e suas oitavas.

Muitos detentores do receituário destes e doutros doces conventuais guardam-nos com avareza dum tesouro, não os transmitindo fielmente a ninguém. O mais vulgarizado é o *bolo-de-mel* indispensável em todas as casas na época do Natal, e a cujo uso nos referimos no capítulo *Praxes e Usanças*. Por ser um bolo característico de confecção tradicional, inventado na Madeira com a introdução da cana sacarina, damos uma das receitas mais conhecidas: *farinha de trigo*, 4 quilos; *mel de cana*, 2,5 litros; *manteiga de vaca*, 1 quilo; *manteiga de porco*, 1,5 quilos; *açúcar*, 2 quilos; *canela da Índia*, em acha, 60 g; *cravo de acha*, 10 g; *soda*, 50 g; *cravo da Índia*, 15 g; *erva-doce*, em pó, 5 g; *nozes esmagadas*, 1,5 quilos; *gengibre*, 15 g; *cidra curtida*, 1/2 quilo; *amêndoas esmagadas*, 1/2 quilo; *noz moscada*, 10 g; *fermento*, 750 g. «Depois de descoberta a Terra das Especiarias... o bolo impou, condi-

mentado com os mais estranhos acepipes, tenro e quebradiço, aromatizado de essências orientais, ornamentado de arabescos de alfenim, marchetado de cidra, miolo de nozes, amêndoa e passas, num mosaico polícromo, em relevo de corações, datas e pombinhos inocentes, debicando afectos. A oferta do bolo-de-mel pelo Natal foi uma ostentação fidalga, um mimo requintado de cortezia que se estendeu e generalizou. Bolo rico, rescendente, para fidalgos e cleresia; bolo mascavado (em cuja confecção entrava o açúcar mascavado, de inferior qualidade, o menos apurado na refinação, da cor do mel de cana, pouco doce e húmido, produto popular e comerciado até fins do século XX, desaparecendo do mercado depois), predominando o cravinho, para a família do feitor e o rancho dos afilhados; bolo *podre*, sem ornatos, abolachado, com requeimo de pimenta, para os caseiros, simbolo da sua sorte no ardor do trabalho, chiando-lhe a boca para calarem de murmurar, puxando ao vinho para esquecerem sua condição de servos. Donde «comer do bolo», veio a significar uma abdicação de princípios, com consentimento doloso, um entendimento pouco lícito, trocando a consciência pela barriga» (1).

As populações rurais fabricam outro bolo de farinha de trigo da terra, ovos, açúcar, manteiga e erva-doce, o popular *Bolo de Noivo*, privativo de festas religiosas e familiares.

Outra especialidade da doçaria madeirense são as deliciosas queijadas de leite de cabra, em requeijão, incomparavelmente superiores às afamadas queijadas portuguesas de Sintra e só parecidas na forma e cobertura com as de Pereira, do Distrito de Coimbra. Esmerou-se neste doce e noutros da primitiva doçaria conventual, a popular confeitaria *Felisberta*.

**PORTO SANTO** — Até na alimentação conserva modalidades particulares e exóticas, diferentes da Madeira, a população do Porto Santo. O pão de trigo integral, de fabrico doméstico, igual ao dos campos madeirenses, é regalia de casas abastadas, comendo-se ali, geralmente, pão de cevada com mistura de centeio, ou somente deste último cereal. Mas a *escarpiada* supre o pão, a maior parte do ano, diariamente, na mesa do pobre, amassada com farinha de milho, água e sal, sem fermento e cozida sobre uma pedra de barro untada com um pano embebido em azeite ou toucinho. A massa é deitada com uma taça sobre uma pedra aquecida pelo mesmo processo que para a cozedura do *bolo-do-caco* na Madeira. Há quem misture farinha de centeio na de milho. A massa da *escarpiada* é a mesma da *bôla* da província do Douro, afectando forma circular, espalmada e, como aquela, áspera e loira.

(1) Alberto Artur.