



Tradições da Páscoa em Lousada: as *pit*as e os *sardões*

Rosa Maria dos Santos Mota *

Palavras-chave

Tradições da Páscoa; pães e bolos zoomórficos

Keywords

Easter traditions; zoomorphic bread and cakes

Resumo

As tradições fazem parte do tecido social e cultural de uma comunidade e, se muitas delas marcam épocas especiais do calendário, outras constituem mesmo a face de algumas datas particulares. O tempo da Páscoa traz consigo costumes antigos a nível religioso, gastronómico e cultural e as pitas e os sardões, pães zoomórficos que se aproximam dos manjares cerimoniais, que por esta época se oferecem às crianças, abrangem as três vertentes e constituem um legado da cultura da região de Lousada a conhecer e preservar.

Abstract

Traditions are part of the social tissue of a community as well as its culture. Many of them mark special dates and others are immediately connected with an exceptional event. Easter time brings along old traditions connected with religion, gastronomy and culture, like the pitas e sardões. This zoomorphic bread, offered to the children at that season, is a heritage of the culture of the region of Lousada which should be known and preserved.

* Doutoranda em Arte e Património, na Universidade Católica Portuguesa, Centro Regional do Porto; Bolseira da Fundação para a Ciência e Tecnologia.

1. Introdução

A língua, a gastronomia e as tradições constituem o fator de coesão de um grupo, seja ele a população de uma aldeia, de uma região ou de um País. Apesar de viver no Porto há várias décadas, mantenho no meu vocabulário palavras e expressões lousadenses – que as minhas amigas da Invicta e de Lisboa repetem por graça e desconhecimento –, perpetuo na cozinha os pratos que a minha mãe preparava mas não vou ao São João, embora nunca falte à Festa Grande, porque as minhas tradições ainda são as do meu grupo, as da minha origem, as de Lousada. E é sobre uma delas que se falará neste pequeno artigo: as *pit*as e os *sardões* da Páscoa.

O domingo de Páscoa, para os cristãos, celebra a ressurreição de Jesus Cristo, ocorrida três dias depois da sua crucificação, e as populações cristãs usam vários símbolos e tradições de índole religiosa e profana para marcar esta data. Entre elas, o Compasso Pascal é a mais importante, para aqueles que mostram vontade em receber nas suas casas a visita de um pequeno grupo de paroquianos, com ou sem o seu pároco, portadores de um crucifixo que representa a boa nova de Jesus ressuscitado. Durante a visita pascal, é tradição oferecer-se aos elementos do compasso alimentos da quadra ou apenas uns minutos de repouso, além de flores, como túlipas, rainúnculos

e narcisos, quais primícias dos jardins. É também prática geral aproveitar a ocasião para a oferta de donativos pecuniários à paróquia e, em algumas freguesias, uma banda de música acompanha o grupo, trazendo alegria ao momento de confraternização entre os membros de uma comunidade paroquial. Prévia à visita pascal, em muitos lares, tem lugar a tradicional limpeza da Páscoa, através da qual se afasta o espectro do inverno e o desgaste que este sempre traz consigo, preparando a casa e o espírito para uma nova etapa de vida. Em termos gastronómicos, as amêndoas, o pão-de-ló e o cabrito assinalam este período e, em Lousada, acrescentam-se as *pit*as e os *sardões*. Estes pães zoomórficos feitos de farinha de trigo, entre a gastronomia e a prática votiva ancestral, distinguem o tempo da Páscoa com uma tradição singular que, no estado atual da investigação, no Norte, nos parece ser exclusiva desta região, uma vez que, além de Lousada, apenas em Freamunde e Paços de Ferreira detetámos a sua existência, dentro das características que assume no concelho de Lousada.

Creio que todos conhecemos estes símbolos, com representações de dois animais, uma galinha e um lagarto/sardão, que se oferecem às crianças pela Páscoa e, se já não os adquirimos para os nossos filhos e netos, lembrar-nos-emos, com certeza, de terem feito parte da nossa infância.



Figura 1. Sardão oferecido em Lousada, pela Páscoa, às crianças. Foto cortesia da Padaria Central de Lousada. Maio de 2014.

2. As *pitas* e os *sardões* de Lousada

A Padaria Central, de Lousada, produz *pitas* e *sardões* desde a sua abertura, em 1966, e antes dela outras padarias locais os vinham já produzindo durante a primeira metade do século XX. A partir da década de sessenta, e durante muitos anos, produziram-se nessa casa *pitinhas* com o peso de um pão (um papo-seco, um molete ou uma carcaça, conforme a região), vendidas ao mesmo preço que esta unidade-base da panóplia dos artigos de panificação. Um pequeno rolo de massa dobrava-se na forma de um nó, com a parte mais comprida simulando a cauda da ave e a porção mais pequena a cabeça. Além destes pequenos exemplares, faziam-se outros de maior aparato e mais semelhantes ao galináceo que os motivou. *Pitas* maiores, de um quilo de pão de trigo, executadas por um processo idêntico ao das pequenas *pitinhas*, mostravam um ovo real sob a cauda, quase em leque. Para as tornar mais realistas, todo o corpo era cortado com o bico de uma tesoura de forma a simular penas, dois grãos de milho davam vida aos olhos e o bico, melhor ou pior executado conforme a perícia do padeiro, completava o modelo. Uns e outros deixaram de se produzir por não satisfazerem as necessidades de rendimento da loja e as bolsas dos clientes. Porém, a tradição não morreu, apenas se materializou em exemplares mais simples. Os modelos

de um quilograma passaram para meio quilo, as diminutas *pitinhas* aumentaram, e os exemplares com ovo passaram a ser confeccionados por encomenda, apesar da padaria que entrevistámos produzir uma quantidade desses paradigmas sem essa solicitação, para eventuais clientes de última hora.

Para se juntar às *pitas*, surgem os *sardões* que, executados em farinha de trigo, fazem inveja aos seus “parentes” vivos. Com a cauda retorcida, o corpo pontilhado para imitar escamas e uma longa língua feita de cetim vermelho, estes curiosos e quase verídicos animais têm menos procura que as *pitinhas*, que se oferecem às meninas enquanto os primeiros se ofertam aos rapazes. Desconhecemos se este facto resulta da existência de menos crianças do sexo masculino ou se as mulheres possuem uma maior tendência em perpetuar as tradições, o que as leva a adquirir os produtos que se oferecem às raparigas e não aqueles que se dão aos rapazes. Tais artigos, em Lousada, são vendidos de Quinta-feira Santa a Domingo de Páscoa e, no presente ano, a casa que entrevistámos produziu apenas umas centenas destes pequenos “seres”, cuja venda esmoreceu ao mesmo tempo que as condições de vida da população local melhoraram. De notar que, no início do século XX, e durante a sua primeira metade, o pão de milho constituía a base da alimentação, funcionando o pão de trigo como um artigo quase de luxo. Quando este produto entrou no quotidiana



Figura 2. Pita executada em farinha de trigo, com ovo, oferecida pela Páscoa às crianças do sexo feminino. Foto cortesia da Padaria Central de Lousada. Maio de 2014.



Figuras 3. *Sardão* e *pitãs* de diferentes tamanhos, pães zoomórficos que se oferecem em Loudasa, às crianças, pela Páscoa. Foto cortesia da Padaria Central de Lousada. Maio de 2014.

no do povo, foi substituído pelo chocolate, para celebrar momentos especiais, constituindo estes “animais”, então, apenas uma pequena parcela das amêndoas, dos ovos e dos coelhos, produzidos nesse produto que, pela Páscoa, se oferecem às crianças.

Mas de onde vem esta tradição? Se o costume é só nosso, do Norte ou do País constituía uma dúvida que todos os anos nos surgia perante as dezenas de *pitãs* e *sardões* alinhados nos tabuleiros da padaria à espera da alegria, da surpresa, da curiosidade ou mesmo da perplexidade com que as crianças os iriam receber.

3. As *passarinhas* e os *sardões* de Guimarães

Após uma pesquisa, deparámo-nos com um costume que ocorre em Guimarães, e tem os mesmos animais como base de inspiração, sendo, porém, diferente no material utilizado na sua con-

feção, nas datas em que acontece e nos repetitivos destinatários. Segundo Luís de Pina, na sua tese apresentada à Faculdade de Medicina do Porto, em 1929, e citada por J. A. Pires de Lima (Lima, 1930:7), na cidade de Guimarães, pela romaria da Santa Luzia, a 13 de dezembro, vendiam-se doces na forma de *sardões* e *passarinhas*, feitos de uma massa doce e escura, revestidos com uma camada branca de açúcar e enfeitados com papel de cor. Os rapazes ofereceriam os ditos *sardões* às raparigas que desejavam cortejar e, caso estas aceitassem, consentiam no namoro oferecendo ao rapaz uma *passarinha*. Numa pequena variante da tradição citada, os rapazes ofereciam o sardão pela festa de Nossa Senhora da Conceição, a 8 de dezembro, e a rapariga retribuía com a *passarinha* pela festa¹ de Santa Luzia². As *passarinhas* e os *sardões* continuam a ser vendidos, sendo produzidos apenas por duas doceiras da região. Porém, a sua oferta perdeu o intuito original. Outros doces de caráter antropomórfico eram vendidos nas romarias também para ofertas e permutas entre

¹ Vd. *Passarinhas e sardões na rua*. Jornal de Notícias de 13 de dezembro de 2006. in http://www.jn.pt/PaginaInicial/Interior.aspx?content_id=583860

² Outra tradição desta festa conservada até aos nossos dias prende-se com os chamados “segredos”, igualmente à venda nas bancas dos doces. Trata-se de pequenas caixas de cartão, vistosamente forradas, contendo no interior, sobre algodão, três miniaturas: um *sardão*, uma *passarinha* e um coração trespassado por um papelinho no qual se pode ler uma dedicatória, quase sempre de natureza amorosa, que continuam a ser oferecidos pelos rapazes às raparigas, conforme manda a tradição.

adultos, quase sempre de feição amorosa e até, por vezes, intencionalmente maliciosas (Pessanha, 1997: 57).

Na fechada sociedade do início do século XX, era natural que rapazes e raparigas recorressem a subterfúgios para demonstrar os desejos de namorar, e várias práticas curiosas relativas a este procedimento tinham lugar. As romarias, além de momentos lúdicos e de pagamento de promessas, funcionavam também como ponto de encontro entre os jovens que, um pouco libertos da tutela de seus pais, podiam trocar impressões, namoriscar e conhecer os seus futuros cônjuges. Para Pierre Sanchis (Sanchis, 1992:173), um desses tipos de interação entre jovens de ambos os sexos acontecia na Romaria do Senhor de Matosinhos, ainda nos anos 70 do século XX: o *namoro à bicha*. Segundo o autor, durante o dia, a “apresentação” das raparigas era institucionalizada, organizando-se o dito *namoro à bicha*. As jovens rurais, cuidadosamente preparadas pela mãe, mostrando os seus melhores adornos (e tratando-se de irmãs, exibindo vestidos iguais para evitar qualquer ciúme), dispunham-se em fila no adro do santuário, esperando com naturalidade a primeira tentativa dos seus admiradores. Os rapazes, vindos das aldeias ou da cidade, faziam a escolha e aproximavam-se. Falava-se, então, do tempo, dos trabalhos e da família, passando, depois, a outra ou ficando juntos ou, ainda, marcando um encontro posterior. Assim sendo, parece-nos que o “speed dating”³ da actualidade já se praticava em Portugal na primeira metade do século, tendo apenas terminado quando a sociedade portuguesa entrou numa fase de mudança acentuada de costumes e valores, tornando obsoletas situações como a de Matosinhos e os subterfúgios de Guimarães.



Figuras 4. Sardão e passarinha típicos da festa de Santa Luzia, em Guimarães. Imagem retirada de <http://tradicoesemitosdeguimaraes.webnode.pt/>.

4. Simbologia dos animais reproduzidos

Antes de entrarmos em mais considerações sobre a prática realizada na cidade berço e na de Lousada será oportuna a análise da simbologia dos animais representados. Nesse sentido, “sardão” é, em primeira instância, um nome vulgar extensivo a uns répteis, em especial da família dos lacertídeos de porte relativamente grande e frequentes em Portugal. Este animal foi visto de muitas formas, através dos séculos, e o livro de São Cipriano refere-o como adequado para a realização de uma poção para prender o amado, ligando-o ao binómio homem/mulher (também se atribui a esta mesma poção a eficácia de com-

³ O “speed dating”, ou “encontro rápido” em português, surgiu no final do século XX, mais precisamente em 1998 nos Estados Unidos, criado pelo Rabino Yaacov Deyo e a sua esposa, Sue, baseados na tradição judaica de ajudar jovens solteiros a encontrarem o amor de suas vidas. Para isso, criaram o “Shiduch”, ou encontro, com a intenção de promover encontros amorosos entre jovens que não se conhecessem anteriormente. A prática do “speed dating” deixou de ser exclusivamente voltada para o público judeu e foi ganhando espaço, tornando-se popular nos Estados Unidos, Europa, China e Austrália. Os eventos de “speed dating” ocorrem geralmente em bares, restaurantes ou ambientes escolhidos para propiciar conforto e condições para uma conversa tranquila, descontraída e divertida. São reunidas no local do evento, em média, 15 pessoas de cada sexo, formando um total de 30 participantes, os quais se conhecerão através de conversas de cerca de 4 minutos por casal. Pode parecer pouco tempo; porém, segundo pesquisas, 3 minutos serão suficientes para que se saiba se existe afinidade que justifique um segundo encontro. Vd. <http://www.speeddatingbrasil.com.br/o-que-e.php>. Página visitada em abril de 2014.

bater a dor de dentes...) e na cultura romana dizia-se que este animal dormia durante o inverno acordando na primavera para mais um ciclo de vida. Na cultura vernácula, sardão liga-se ao falo e, mais uma vez, à criação da vida. Segundo o Dicionário da Língua Portuguesa, a palavra “passarinha” designa o baço do porco e das aves⁴, mas a cultura popular identifica o vocábulo com o sexo feminino. De acordo com as informações prestadas por António Mota⁵, da Padaria Central, apenas um número reduzido de pessoas chama *passarinhas* às *pitãs* de pão de trigo vendidas em Lousada, designação que, por exemplo, Maria do Carmo Bessa, já falecida, e padeira distribuidora de pão em Figueiras, sempre utilizou quando encomendava as cerca de cinco centenas de galináceos de pão para venda nessa freguesia durante a Páscoa. Na atualidade, os distribuidores de pão da Padaria Central apenas levam as *pitãs* e *sardões* quando recebem encomendas, revelando esse facto a acentuada quebra na venda deste produto e na tradição que lhe está inerente. Por sua vez, as galinhas, com a ajuda dos galos, são prodígios de fertilidade e modelos de maternidade dedicada. E a imagem dos pintainhos agachados debaixo da galinha ou a andar atrás desta constitui uma visão terna da renovação primaveril, e da aliança maternal com a natureza. A galinha a chocar os seus ovos inspirou a imagem alquímica do incubar do ovo enquanto origem mítica da existência e estes factos ligam-na à fertilidade e ao renascimento. Louvadas de várias formas, as galinhas foram também rebaixadas no seu simbolismo e tidas como ignorantes, tontas, cobardes, tímidas, irritantes, superprotetoras e com tendência para o pânico⁶. Estes preconceitos são, frequentemente, associados ao mundo feminino em geral (Séguy; Pevear, 1977:328) e as galinhas são utilizadas para representar uma imagem negativa da mulher. Pita, segundo o Dicionário da Língua Portuguesa⁷, entre

outros significados, é o feminino de pito, um franguinho, e uma galinha nova. Este termo poderia ser usado nestes simpáticos animais por brincadeira e com um certo carinho em substituição do termo galinha, menos abonatório, mas em linguagem vernácula, o vocábulo também é significado do sexo feminino, o que relaciona imediatamente as *passarinhas* de Guimarães e as *pitãs* de Lousada com o mundo das mulheres.

As *passarinhas* e *sardões* de Guimarães apenas mantêm as formas geométricas base associadas aos animais que imitam e torna-se evidente que, além de representarem o universo feminino e masculino, encerram um conteúdo de natureza sexual, tendo em vista a união dos dois géneros e a ulterior procriação. Já as *pitãs* e os *sardões* de Lousada revelam uma similitude manifesta com a anatomia do réptil e do galináceo, e perderam a conotação sexual imediata ao entrarem no mundo das crianças. Contudo, a relação pita/sardão/ovo constitui uma evidente manifestação da renovação da vida, da primavera e do recomeço do ciclo vital da existência humana. O carácter puramente sexual é retirado destes signos, mas o simbolismo da vida continua presente e a sabedoria popular compreendeu que é necessário que as crianças se apercebam dessa força vital, sendo, por isso, que estes símbolos lhes são oferecidos, não sendo, ainda, sem sentido que a oferta se realize na Páscoa.

5. A relação da representação animal com a Páscoa

Esta festividade - *Pessach* – já se encontrava instituída entre os Judeus, que através dela comemoravam a sua libertação da escravidão no Egito. Esse facto coincidiu com a primavera que ocorria no mês hebraico (nissan) que corresponde, mais

⁴ Vd. Dicionário da Língua Portuguesa, 6.ª edição. Porto: Porto Editora, [s.d.], p. 1241.

⁵ A quem agradecemos as informações e fotografias cedidas para este artigo.

⁶ Sobre o papel da galinha na tradição popular portuguesa ver: GUIMARÃES, Ana Paula – *Cuidar da criação: galinhas, galos, frangos e pintos na tradição popular portuguesa*. Lisboa: Apenas Livros Lda, 2002.

⁷ Vd. Dicionário da Língua Portuguesa, 6ª. edição. Porto: Porto Editora, [s.d.], p. 1292.

ou menos, aos últimos dias de março e meados de abril quando na bacia do Mediterrâneo começava esse período do ano. As comemorações fundiram-se com as tradições religiosas do seu povo e o Cristianismo deu-lhe uma nova dimensão. Contudo, o conceito de renovação das plantas implícito na primavera, a fertilidade dos campos que se espera aconteça após o longo inverno, a plenitude, a fartura e, principalmente, a renovação da vida estão simbolicamente unidas nos prodígios da ressurreição de Cristo e da renovação da vida da natureza.

Atributos da fertilidade e do renascimento achavam-se ligados à primavera e ao renascer da vida, tendo sido, posteriormente, associados aos mistérios cristãos. Assim, vários símbolos de fertilidade e fecundidade foram associados à Páscoa pelas diferentes culturas, como os ovos e os coelhos. É a notável capacidade deste animal para procriar, o que o identifica como um símbolo da fertilidade em todo o mundo, associando-o à regeneração interminável e ao domínio do eterno. O facto de serem animais extremamente apelativos, com o seu pelo macio convidando ao toque, saltitando e brincando em conjunto pelos campos, juntou-os ao tropel em redor da deusa do amor dos romanos, Afrodite, e na Grécia, no século VI a.C., a oferta de um coelho era considerada um sinal de amor. Além do coelho, também a lebre, nalguns países nórdicos, operou como símbolo da Páscoa com o seu cesto de ovos mágicos de cores brilhantes (Chase, 2012: 288). Supostamente, na Alemanha, o coelho visitava as crianças escondendo ovos coloridos que elas teriam de encontrar na manhã do Domingo de Páscoa. Esta tradição não chegou a Portugal, mas

a figura do coelho sim, entrando nos hábitos portugueses através do comércio e não como uma forma de perpetuar um costume.

Os ovos também constituem um símbolo da vida, da fecundidade e da abundância. Paradigma do começo da vida, o ovo terá ainda outro significado: a sua casca será o símbolo da Terra, o seu interior representará o ar, a clara identificar-se-á com a água e a gema com o fogo os quatro elementos, expressão que se refere ao que seria essencial à vida humana no planeta. Mas, num sentido mais ligado à religião católica, poderá, ainda, simbolizar Cristo, que venceu a morte, resuscitando do túmulo.

O seu consumo foi proibido pela Igreja Católica na Quaresma no século IV, mantendo-se esta interdição pela Idade Média. Durante esse período, eram benzidos pelos Papas na Sexta-feira da Paixão e vendidos no Sábado Santo. Segundo a tradição, esta interdição, e o excesso de ovos a que conduziria, terá levado a que as pessoas comessem a utilizá-los na confecção de bolos destinados a serem oferecidos às crianças na quadra pascal, nascendo, dessa forma, o foliar (Costa, 2002:143), que, ainda hoje, representa simbolicamente o presente dos padrinhos para os afilhados nesta quadra. Presentear alguém com ovos revela-se, também, um costume antigo, comum entre os europeus e os povos que habitavam a região do Mediterrâneo, do Leste Europeu⁸ e do Oriente, que a nossa cultura perpetuou na Páscoa através dos ovos com que se obsequiava o pároco (Costa, 2002:143)⁹, durante a visita pascal, na-

⁸ A Páscoa é a data litúrgica mais importante da Igreja Ortodoxa Russa, momento de festejos e confraternizações, tendo como tradição a troca de ovos de galinha decorados, que representam o símbolo da vida renovada pela esperança. Em 1885, o czar Alexandre III encomendou um ovo à casa Fabergé como presente de Páscoa para a sua mulher, Maria Feodorovna. Exteriormente a peça assemelhava-se a um simples ovo de ouro esmaltado, lavrado em ouro e platina, mas ao abri-lo continha uma galinha com olhos de rubi e uma réplica em diamante da coroa imperial. A imperatriz Maria ficou tão impressionada com o presente que Alexandre acabou por nomear Fabergé como o fornecedor da corte e passou a encomendar um ovo por ano, sob a condição de que este fosse único e contivesse uma surpresa. O seu filho, Nicolau II, continuou a tradição, persistindo de 1885 até 1917, criando-se uma mística em torno dos ovos Fabergé que sobreviveu ao fim do Império Russo.

⁹ Em várias localidades do País, durante o compasso, costumava ser oferecida ao padre meia dúzia de ovos, ou mais, de acordo com as possibilidades do ofertante, a que se dava o nome de “ofertas brancas”. O padre, por sua vez, oferecia alguns desses ovos aos acompanhantes ou às crianças que o seguiam, constituindo os remanescentes a sua parte. Nos arredores de Braga, após o compasso, organizava-se uma procissão conhecida por Procissão dos Ovos.



Figuras 5. Lagarto do Alto Alentejo, com ovo na boca e enfeitado com fita colorida no pescoço. Imagem retirada de <http://arteculturaepastelaria.blogs.sapo.pt>

queles que, em muitas zonas, se ofereciam aos afilhados¹⁰ e nos ovos de chocolate que a indústria criou com base numa antiquíssima tradição.

Nas *pitãs* e *sardões* da nossa região, não é o coelho que representa a simbologia da fartura e da fertilidade, mas a galinha, um símbolo que não foi importado e que, por isso, está mais próximo do nosso universo, sendo, consequentemente, muito mais autêntico. Na já referida trilogia sardão/galinha/ovo conjugam-se tradições milenares que unem o tempo da primavera à Páscoa cristã, dois momentos de renascimento, o que por si tornaria estas pequenas figuras de pão de trigo importantes e dignas de serem preservadas. Porém, além dos conceitos que encerram, as *pitãs* e os *sardões* são desconhecidos da quase totalidade das localidades vizinha¹¹, o que – parece – as torna apenas de Lousada, Freamunde e Paços de Ferreira, locais onde as encontrámos.

6. A geografia e a evolução da tradição

Poderíamos pensar que a tradição começou naquela vila e se espalhou a Freamunde, tendo depois passado a Paços de Ferreira, onde parece não ser forte como nas outras duas localidades. Mas não possuímos elementos que nos permitam afirmar que assim foi. Por outro lado, se atentarmos ao elevado número destes “animais” que a padeira natural da freguesia de Figueiras vendia no passado, e tendo em atenção a localização dessa freguesia lousadense, que faz fronteira com Freamunde, poderemos supor ter sido esta localidade o epicentro da tradição, que se espalhou lateralmente para Lousada e Paços de Ferreira. Mas, mais uma vez, não possuímos, ainda, dados que nos permitam afirmar que assim tenha sido.

¹⁰ Nalgumas freguesias de Vila do Conde ainda se oferecem ovos pintados aos afilhados. Estes são cozidos com casca de cebola, para ficarem castanhos, ou com folhas de oliveira de forma a adquirirem a tonalidade verde. (Informação dada por Cidália Ramos, natural de Tougues, Vila do Conde), cuja informação agradecemos. Outros produtos naturais são utilizados para a coloração de ovos: a utilização de beterraba permite a obtenção do tom avermelhado; o trevo; a hera e a erva-moleirinha tingem-nos de verde; o lírio é usado para obter um tom de roxo; o açafraão, a cenoura ou as cascas de laranja produzem o tom amarelo; e as cascas de olmo, de nozes verdes ou o café o castanho.

¹¹ Contactámos o grupo Padarias Celeste, que fornece pão para Braga, Fafe, Guimarães, Grande Porto, Póvoa de Lanhoso, Póvoa de Varzim, Paços de Ferreira e Vizela, e o seu encarregado de produção, Paulo Monteiro, a quem agradecemos a informação, informou-nos que nunca produziram *pitãs* e *sardões* nem têm memória da existência de tal tradição nas localidades onde estão instalados. Contudo, em Paços de Ferreira, essa tradição é conhecida, mas apenas perpetuada pelas padarias mais antigas. Contactámos, também, os gerentes de algumas padarias de Felgueiras, de Vizela e do Grande Porto, que desconheciam a tradição, e cuja informação agradecemos.

No Alto Alentejo¹², mais concretamente em Castelo de Vide, Marvão e Portalegre, encontramos um sardão semelhante ao de Lousada, a que chamam *lagarto* e que é oferecido às crianças na Páscoa como folar. Contudo, a massa de que é feito difere da que conhecemos, pois, além de farinha, leva ovos, azeite, banha, ervas aromáticas, açúcar, canela e, nalgumas variantes, aguardente, aproximando-se da gastronomia mais rica com que se celebrava o fim da Quaresma, e na sua boca insere-se um ovo, unindo num só exemplar a simbologia do trio pita/sardão/ovo. É provável que as *pitas* e *sardões* também tenham constituído formas de folares para os afilhados e que, com o tempo, tenham perdido essa função, uma vez que ninguém os designa e utiliza dessa forma nas localidades que os consomem.

Estes bolos ou pães tradicionais assumem diversas formas e, para Soledade Costa, na zona de Elvas e noutras localidades do Alto Alentejo, os folares exibem a configuração de animais: pombos, pintos, borregos, por vezes com um ovo no dorso ou lagartos como já referido. O lagarto e o borrego destinavam-se aos rapazes e uma pomba ou uma galinha às meninas, tomando, às vezes, o folar a forma de uma rosa com os ovos escondidos entre as pétalas (Costa, 2002:148). Também Ernesto Veiga de Oliveira (Oliveira, 1995:86) refere a existência de folares zoomórficos no Alto Alentejo, reservando-se os lagartos e os borregos aos rapazes e as pintainhas, pombas, bezerrinhas e barriguiñas às raparigas.

D. Sebastião Pessanha considera que as formas da pomba e do lagarto ou sardão constituem, na doçaria portuguesa, os animais com uma pre-

sença mais larga e constante (Pessanha, 1997: 46). O autor apresenta uma relação de bolos zoomórficos¹³, que coloca em diversas zonas do País, (Pessanha, 1997:101 e102), sem os identificar com o folar e sem referir as *pitas* e os *sardões* de Lousada, ou por desconhecimento ou por estas serem confeccionadas apenas com farinha e não levarem açúcar e ovos como os demais exemplares elencados, e pertencerem, portanto, a outra categoria. De notar que na listagem apresentada não consta a designação de “pita” nem aparece a forma da galinha própria da nossa região, apesar do autor considerar que os animais domésticos integram as formas tradicionais da doçaria popular, sendo, entre estes, o cavalo e o boi os mais vulgares (Pessanha:1997, 47). Parece-nos necessário considerar que vimos a citar o texto de Dom Sebastião Pessanha editado em 1997, mas o trabalho havia sido já publicado, pela Fundação Nacional para a Alegria no Trabalho, em 1957. Os 40 anos que medeiam entre os dois textos são importantes para que muitos dos bolos zoomórficos citados tenham desaparecido, o que ainda torna mais relevantes os exemplares de Lousada.

No século XVIII, Raphael Bluteau considera que folar são “*ovos duros pegados em massas estendidas que se manda pelas festas da Páscoa*” (Bluteau, 1728:156), não os aproximando das formas zoomórficas de que tratamos. Para António de Moraes e Silva, no século XIX, o folar constitui “*um mimo de massa ou de outro tipo que se envia pela Páscoa e que, nalgumas regiões se tornou obrigatório também pelo Natal*”. Contudo, coloca a origem do vocábulo na palavra francesa “poullarde”, uma franga engordada (ainda que, segundo o autor, Duarte Nunes¹⁴ diga que o termo é de

¹⁴ Duarte Nunes de Leão, jurista, linguista e historiador português, de origem judaica, nasceu em Évora, provavelmente em 1530, e morreu em Lisboa em 1608.

¹² Sobre receitas dos folares lagartos ver: <http://www.memoriamedia.net/index.php/lagartos>; www.mundodereceitasbimby.com.pt/receitas/13701/folares-receita-antiga-lagartos-da-pascoa.html; <http://iguariascaseiras.blogspot.pt/2011/04/bolos-fintos-folares-e-lagartos.html>; <http://papinhadoce.blogspot.pt/2011/04/folares-lagartos.html>; <http://ocantinhodastias.blogspot.pt/2012/04/bolos-fintos-e-uma-pascoa-feliz.html>; <http://cozinhasemavental.blogspot.pt/2010/04/bolos-fintos-folares-e-lagartos-de.html>

¹³ *Passarinhas*: Fundão, Matosinhos, Porto, Vouzela; *Pombinha*: Penafiel, Gaia, Aradas (Aveiro) Castelo Branco, Coimbra, Santarém, Lisboa; *Lagarto*: Fiais da Telha, Beira-Alta, Penafiel, Gaia, Guimarães, Setúbal, Lisboa, Portalegre, Castelo Branco, Tomar; *Cobra*: Penafiel. De notar que nesta listagem não constam as *passarinhas* vendidas em Guimarães, e referidas neste artigo, o que pode resultar de um lapso ou de desconhecimento. Este facto revela a dificuldade de elencar uma ocorrência numa área geográfica tão alargada como Portugal, e que poderá acontecer neste artigo, omitindo alguma região onde a tradição das *pitas* e os *sardões* possa subsistir e cuja existência desconhecemos.

origem portuguesa), aproximando-o dos folares em formas de animais. Para Silva, os folares mais comuns trazem uma galinha de massa “fingida”, sobre um ovo, ou, mais simplesmente, o ovo sobre o bolinho (Silva, 1813: 43). No século XIX as padeiras de Valongo levavam para o Porto diferentes tipos de pães e doces, entre os quais se encontravam biscoitos de “*feitios pitorescos na sua etnografia ingénua*”, figurando entre eles a viola, a estrela, os quartos de luas, o homem, o cão e outros que o autor diz existirem, mas não especifica (Sousa, 1897:39) e que, provavelmente, já incluíam as formas zoomórficas e antropomórficas que encontrámos, mais tarde, pelo País. No início do século seguinte, também os padeiros de Lisboa costumavam fazer para venda umas pequenas figuras de trigo, representando mais ou menos toscamente homens, quadrúpedes, aves, etc., (Vasconcelos, 901:240), confirmando a divulgação da cultura popular deste tipo de bolos e pães. Segundo Ernesto Veiga de Oliveira, no século XIX, Faria e Lacerda tinham como vulgar a forma zoomórfica do folar, porém o autor considera que tal já não o era quando reflete sobre o assunto, já entrado o século XX.

Assim, Veiga de Oliveira considera que a forma de galinha aparece apenas nos folares de Elvas, Olivença, Santiago de Riba Ul, em Oliveira de Azeméis e Caíde, uma freguesia de Lousada (Oliveira, 1995:85). Também Benjamim Enes Pereira anotou esta ocorrência (Pereira, 1959) e nenhuns dos autores, menciona a vila nem as outras freguesias do concelho. Quanto ao folar de Elvas em forma de galinha, Paula Alface¹⁵, 47 anos, natural de Elvas, nunca o viu nem ouviu falar, recordando-se apenas do já referido lagarto, que na sua infância levava o ovo às costas, preso por duas tiras de massa em forma de cruz, e não na boca, como os exemplares mais recentes. Segundo a mesma fonte, este doce está paulatinamente a perder a forma animal, assemelhando-

se cada vez mais a um simples biscoito com um ovo acoplado. Relativamente ao folar de Santiago de Riba Ul, Veiga de Oliveira publica uma fotografia¹⁶, mas as galinhas são apenas sugeridas, apresentando este doce uma configuração muito complexa e estranha que em nada lembra uma ave. Na actualidade este folar não se produz na região e a padaria que contactámos¹⁷ apenas fabrica um exemplar redondo, doce, com travo a erva-doce e com ovos em cima decorados com tiras da mesma massa, não existindo qualquer memória do folar com as ditas galinhas. Apesar de dois séculos sob a administração espanhola, Olivença apresenta, ainda, aspectos identificativos com a cultura popular alentejana, realidade visível em diversas formas, como na gastronomia e, sobretudo, na doçaria (Consiglieri, 2004: 31). Assim, as Pintainhas fazem-se para os filhos e mandam-se aos afilhados e pessoas de intimidade (Consiglieri, 2004:48). Mas, segundo Carmen Fuentes, a tradição das “pentainhas” vai mais longe e, presentemente, confeccionam-se *passarinhas* de baptismo com massa de amêndoa (Consiglieri, 2004: 90). Curiosamente, os vocábulos *passarinha*, *pintainhas* e “*pentainhas*” são usados indiscriminadamente para referir este doce de Olivença, unindo o pássaro e a ave de criação. Relativamente ao folar de Caíde, a que Ernesto Veiga de Oliveira chama a “*Pitinha da Páscoa*”, uma galinha com pintainhos em cima e, sob ela, um ovo cozido, seria uma versão mais complicada das *pitãs* de que nos ocupámos neste breve trabalho.

Segundo a mesma fonte, em Castelo de Vide, os namorados trocam entre si folares em forma de coração, existindo, ainda, os folares que simbolizam a fecundidade da mulher: o ninho, a galinha com os pintainhos em seu redor e a boneca grávida (Oliveira, 1995: 86). O ovo está sempre presente – na boca do lagarto, no rabo da galinha, como em Lousada, ou na barriga da boneca. Contudo, de acordo com Alexandre Roxo Quin-

¹⁵ Informação dada ao telefone em 8 de maio de 2014, que agradecemos.

¹⁶ Não reproduzimos esta fotografia dada a pouca qualidade da imagem que o exemplar a que tivemos acesso apresenta.

¹⁷ Padaria Nelson Manuel Martins Leite, Rua Comissão Melhoramentos do Outeiro s/n, 3720-414 Santiago de Riba Ul, a cujo dono enviamos os nossos agradecimentos pela informação prestada.



Figuras 6. Doces de características antropomórficas à venda na festa de Nossa Senhora do Monte, na Ilha da Madeira. Imagem retirada de COSTA, Soledade, Martinho – *Festas e tradições portuguesas (Julho e Agosto)*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2002.

tans, de 72 anos, pasteleiro em Castelo de Vide, a tradição local era a de um foliar redondo com um ovo em cima e os folares com formas de animais e bonecas terão começado a fazer-se apenas há 30 ou 40 anos.

Na Ilha da Madeira, na festa de Nossa Senhora do Monte, que se realiza em agosto no Funchal¹⁸, nas barracas dos doceiros encontravam-se doces de características antropomórficas (Fig. 6) e zoomórficas, confeccionados com água, farinha de milho e açafrão ou corantes. A boneca, o boneco, o casal e, ainda, os pássaros, a galinha e as pombinhas enfeitadas com adornos da própria massa e tiras de papel de seda vermelhas e azuis constituíam, antigamente, um apreciado doce de romaria, sem, contudo, se identificarem com os folares da Páscoa.

O Pe. José da Cunha Duarte e o Pe. Dr. Afonso da Cunha Duarte, que exercem o seu ministério em São Brás de Alportel, elencam no livro *Páscoa no Algarve* as formas que vários tipos de folares assumiram pelo País. Segundo os autores, em Fornos de Algodres, os folares assumem a

forma de bolas e, na Covilhã, de “empanadilhas da Páscoa”. Em Tabuaço são constituídos por um pão redondo com erva-doce e um ovo, forma mais comum a todo o território nacional, na Beira Baixa são bolos em forma de ferradura, na Beira Litoral são redondos e dobrados ao meio em forma de meia-lua e, na Estremadura, redondos ou retangulares. Ainda segundo os mesmos autores, no Douro Litoral, o foliar é constituído pelo pão-de-ló (Duarte: 2010:299), não mencionando as típicas *pitas* e *sardões* dessa região nem os lagartos do Alentejo como membros desta listagem de folares. De notar que estes párocos, sendo investigadores e naturais de Penafiel, mencionariam as *pitas* e os *sardões*, se não como folares como alimentos característicos da Páscoa, caso estes fossem típicos da sua terra natal.

7. Conclusão

Mediante o exposto, parece-nos evidente a raridade dos folares ou alimentos da quadra da Páscoa em formas zoomórficas, como os de Lousada. É provável que o costume de usar formas

¹⁸ Além destes doces de formas antropomórficas, D. Sebastião Pessanha, nos anos 50 do século XX, refere também os de São Vicente, na Ilha da Madeira, e coloca-os, ainda, em Gaia, Matosinhos, Oliveira de Azeméis, Leiria, Castelo Branco, Tomar, Lisboa, Coimbra, Figueira da Foz e no concelho de Leiria (Pessanha, 1997:101).

de animais relacionados com a Páscoa e com a sexualidade enquanto renovação da existência, tais como o borrego, a pombinha, a galinha o sardão, juntos com um símbolo que representa a vida, o ovo, tenha sido comum em muitas outras localidades portuguesas e a forma como desapareceram das tradições locais tenha dependido de factores impossíveis de elencar neste artigo. Mas o que é, sem dúvida, interessante é depararmos com a ocorrência de Guimarães, apenas parecida pelo uso dos ditos animais, e encontrar uma

prática dos folares zoomórficos semelhantes às *pitãs* e *sardões* de Lousada, Freamunde e Paços de Ferreira em terras tão distantes como as do Alto Alentejo.

Que percurso teve este costume e como se institui na região de Lousada é-nos desconhecido, até ao momento, mas, mesmo ignorando o passado, podemos preservar o futuro, oferecendo, na Páscoa, *pitãs* e *sardões* às crianças, como um símbolo da renovação da vida e preservação de um costume deveras singular.

8. Fontes e Bibliografia

8.1. Documentos eletrónicos

Passarinhas e sardões na rua. Disponível em http://www.jn.pt/PaginaInicial/Interior.aspx?content_id=583860

Tradições e mitos de Guimarães. Disponível em: <http://tradicoesmitosdeguimaraes.blogspot.pt/2011/02/passarinhas-e-sardoes.html>

Tradição das passarinhas e dos sardões na romaria de Santa Luzia. Disponível em: <http://www.guimaraesdigital.com/index.php?a=noticias&id=54355>

Casa da Escusa: O Folar e o Lagarto da Páscoa. Disponível em: <http://casaescusa.wordpress.com/o-folar-e-o-lagarto-da-pascoa/>

Mundo de receitas Bimby Foliares, receita antiga, lagarto da páscoa. Disponível em: www.mundodereceitasbimby.com.pt/receitas/13701/foliares-receita-antiga-lagartos-da-pascoa.html

Iguarias caseiras: Bolos fintos, folares e lagartos. Disponível em: [www.http://iguariascaseiras.blogspot.pt/2011/04/bolos-fintos-foliares-e-lagartos.html](http://iguariascaseiras.blogspot.pt/2011/04/bolos-fintos-foliares-e-lagartos.html)

Papinha doce. Disponível em: <http://papinhadoce.blogspot.pt/>

O cantinho das tias: bolos fintos e uma Páscoa feliz. Disponível em: <http://ocantinhodastias.blogspot.pt/2012/04/bolos-fintos-e-uma-pascoa-feliz.html>

Cozinha sem avental: bolos fintos e lagartos de Portalegre. Disponível em: <http://cozinhasemaventall.blogspot.pt/2010/04/bolos-fintos-foliares-e-lagartos-de.html>

Imensosul: Lagartos de Castelo de Vide. Disponível em: <http://imenso-sul-alentejo.blogspot.pt/2013/03/lagartos-de-castelo-de-vide.html>

8.2. Estudos

- BARNHARDT, R. (1995) – *The Barnhart Concise Dictionary of Etymology*. New York: [s.n.].
- BLUTEAU, R. (1712-1728) – *Vocabulario portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico*. Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus.
- CHASE, M. H. (2012) – *O Livro dos símbolos: reflexões sobre imagens arquetípicas*. Colónia: Taschen.
- CONSIGLIERI, C. (2004) – *A doçaria portuguesa de Olivença*. Sintra: Colares Editra.
- COSTA, S.M. (2002) – *Festas e tradições portuguesas (março/abril)*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- COSTA, S.M. (2002) – *Festas e tradições portuguesas (julho/agosto)*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- COSTA, S.M. (2002) – *Festas e tradições portuguesas (novembro)*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- DUARTE, J. C.; DUARTE A.C. (2010) – *Páscoa no Algarve*. São Brás de Alportel: Casa da Cultura António Bentes.
- FARIA, E. (1857) – *Novo dicionário da língua portuguesa*. 3ª edição. Lisboa: Imprensa Nacional.
- IMPELLUSO, L. (2003) – *La natura e i suoi simboli: Piante, fiori e animali*. Milano: Electa.
- LACERDA, J. M. A.; LACERDA, A. C. (1874) - *Dicionário Enciclopédico ou Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. Lisboa: Arthur Silva Editores.
- LIMA, J. A. (1920) – O sardão na tradição popular portuguesa. In *Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia*. Porto: Imprensa Portuguesa, Vol. IV., fasc. III, p.7.
- OLIVEIRA, E.V. (1984) – *Festividades Cíclicas em Portugal*. 1ª edição. Lisboa: Publicações Dom Quixote
- PEREIRA, B.E. (1959) – *Notas Etnográficas de Caíde*. Sep. do *Douro Litoral*. 2ª série. Porto.
- PESSANHA, S. (1997) – *Doçaria popular portuguesa*. Sintra: Colares Editora.
- SANCHIS, P. (1992) – *Arraial: a festa de um povo, as romarias portuguesas*. Lisboa: Edições D. Quixote.
- SÉGUY, M.R.; PEVEAR, R. (2012) – *The Miraculous Journey of Mahomet: Miraj nameh*. NewYork: [s.n.], 1977. in *O Livro dos símbolos: reflexões sobre imagens arquetípicas*. Taschen.
- SILVA, A. M. (1813) – *Dicionário da língua portuguesa*. Lisboa: Typographia Lacerdina.
- SOUSA, E. (1987) – *O pão*. Porto: Livraria Nacional e Estrangeira.

