Muita parra, pouca uva. Da vinha e do vinho nos provérbios portugueses[1]

Lucília CHACOTO
(Universidade do Algarve e
Centro de Linguística da Universidade de Lisboa, PORTUGAL)
lchacoto@ualg.pt

> Feliz aquela que efabulou o romance/ Depois de o ter vivido/ A que lavrou a terra e construiu a casa/ […] E sob o fulgor da noite constelada/ À beira da tenda partilhou o vinho e a vida.
> Sophia de Mello Breyner Andresen in *O Búzio de Cós e Outros poemas*.

Recibido: 10-05-2013 | Aceptado: 06-06-2013

Título: «*Muita parra, pouca uva.* La viña y el vino en los refranes portugueses»

Resumen

Portugal es un país de tradición vinícola donde la uva en forma de fruto, pero sobre todo en forma de bebida fermentada – el vino – está presente en la dieta de los portugueses. En efecto, con frecuencia las comidas de los portugueses van acompañadas con vino y constituyen momentos muy importantes del día. De este modo, muchos refranes aluden a la viña y al vino, transmitiendo conocimientos utiles al viticultor, al especialista y a quien aprecia esta bebida alcohólica. El presente trabajo pretende analizar lo que expresan los refranes portugueses sobre las tareas agrícolas de la viticultura, las fechas de las faenas de la viticultura, la localización de la viña, el tipo de vino, el envase, la importancia del vino en la alimentación, los peligros de su consumo excesivo, su función en las relaciones sociales y la taberna –lugar donde se venden bebidas alcohólicas, pero también un lugar de reposo y reunión.

Palabras clave
Paremiología.
Refrán.
Viticultura.
Portugués.

Titre : « *Muita parra, pouca uva.* La vigne et le vin dans les proverbes portugais ».

Résumé

Le Portugal est un pays à forte tradition viticole, où le raisin sous la forme de fruit, mais surtout sous forme de boisson alcoolisée provenant de la fermentation du raisin – le vin – est présent dans l'alimentation des Portugais. En effet, les repas des Portugais sont fréquemment arrosés de vin et constituent des moments très importants de la journée. Ainsi, les proverbes concernant la vigne et le vin sont nombreux, en transmettant des leçons utiles au viticulteur, au connaisseur en vins et à l'amateur. Le but de cet article est de faire l'analyse des proverbes portugais sur la culture de la vigne, le calendrier des travaux agricoles, les meilleurs endroits où placer la vigne, les divers types de vin, le rôle du vin dans l'alimentation et les dangers de sa consommation excessive, mais aussi sa fonction dans les relations sociales et la taverne, lieu de vente de boissons alcoolisées, ainsi que de loisir et de convivialité.

Mots-clés
Parémiologie.
Proverbe.
Viticulture.
Portugais.

Title: «*Muita parra, pouca uva.* The vineyard and the wine in Portuguese Proverbs».

Abstract

Portugal is a country with an old wine tradition. Either as grape fruits, or mainly as a fermented beverage, wine is present in the diet of the Portuguese. In effect, wine is usually an accompaniment to Portuguese meals that are an important part of the day. Consequently, there are numerous proverbs that mention vineyards and wine,

Keywords
Paremiology.
Proverb.
Viticulture.
Portuguese

[1]Este texto é uma versão revista e muito aumentada da comunicação apresentada no colóquio «*Nunc est bibendum* – Vinho, identidades e arte de viver», realizado nos dias 13-15 de Novembro de 2012, na Universidade Nova da Universidade de Lisboa, Portugal.

conveying knowledge useful for the grower, the connoisseur, and for those who like this alcoholic beverage. The aim of this article is to analyze the information transmitted by Portuguese proverbs regarding farming practices in wine growing, such as the scheduling of tasks, the location of the vineyards and the type of wine; the container; the role of wine in nutrition and the dangers of excessive consumption, as well as its role in social relations and at a tavern place where alcohol is served, but also a place to be at ease and meeting point.

INTRODUÇÃO

Sendo Portugal um país de tradição vinícola, a vinha e o vinho estão naturalmente presentes nos provérbios portugueses. Proponho-me neste trabalho analisar um *corpus* de provérbios sobre a vinha e o vinho, tentando determinar o que transmitem sobre: a videira e o seu fruto, as uvas, desde a formação até à maturação; as práticas agrícolas da cultura da vinha e a sua calendarização; e aspetos relevantes para a localização da vinha[2]. Nos provérbios que aludem ao vinho, serão analisados com particular atenção o(s) tipo(s) de vinho a que fazem referência e as suas características; o vasilhame; o papel desta bebida na alimentação; os benefícios do consumo de vinho e os perigos para a saúde da sua ingestão em excesso; o vinho nas relações sociais; e a taberna, local de venda de vinho, de lazer e de convívio.

Com o objetivo de alistar os provérbios relacionados com a vinha e o vinho, foram consultadas fundamentalmente cinco recolhas: *Provérbios Portugueses*, de António Moreira, a edição de 2003; *O Grande Livro dos Provérbios*, de José Pedro Machado, a edição de 2005; *O Livro dos Provérbios Portugueses*, de José Ricardo Marques da Costa, a edição de 2004;*Vozes da Sabedoria*, de Maria de Sousa Carrusca; e ainda a base de dados *on-line BADARE – Base de Datos de Refranes del Calendario y Meteorológico de la Romania*[3].

Dessa consulta resultou uma listagem de 350 provérbios, sem contar com as variantes. São esses provérbios que serão aqui analisados[4].

I. A VINHA E AS TAREFAS AGRÍCOLAS

O vinho, produto da fermentação alcoólica de uvas frescas ou de mosto de uvas frescas, é o resultado de um longo processo que tem início com a cultura da vinha e que culmina com o seu consumo. Portugal oferece excelentes condições para a cultura da vinha e para a produção de vinhos de qualidade ímpar. Mas, para isso, múltiplas são as tarefas agrícolas que o viticultor tem de realizar, algumas das quais são, nomeadamente, a cava, a poda, a empa e a vindima.

[2] Trabalho realizado no âmbito do Projecto *Paremio Rom – Paremiología Romance: Refranes Meteorológicos y Territorio*: FFI2011-24032 (Ministério de Economia y Competitividad), cujo investigador principal é o Professor José Enrique Gargallo, da Universidade de Barcelona, Espanha. Disponível on-line: http://stel.ub.edu/paremio-rom

[3]*BADARE – Base de Datos sobre Refranes del Calendário y Meteorológicos en la Romania*: FFI2008-02998/FILO (Ministério de Ciência e Innovación), projecto coordenado pelo Prof. José Enrique Gargallo, da Universidade de Barcelona e de que eu própria faço parte. Consulta efectuada a 26-03-2013. Disponível on-line: http://stel.ub.edu/badare

[4]Os provérbios recolhidos dividem-se em dois grupos: os provérbios que concernem à cultura da vinha; os provérbios referentes ao vinho. Como resultado desta divisão, os provérbios recolhidos foram agrupados em diferentes classes temáticas que a análise respeitará.

1.1. A cava

É no início do período de repouso invernal, geralmente entre outubro e novembro, que se procede ao amanho do solo da vinha, arejando-o e preparando a vinha para a época das chuvas (Duarte Amaral, 1994: 256). Antigamente, revolvia-se a terra com a enxada, atividade designada «cava». A esta tarefa aludem os provérbios: *Cava bem a tua vinha, limparás a carapinha* (JPM: 141)[5] e *Cava-me em pó, amanha-me em lodo, dar-te-ei vinho formoso* (XVII, Delic., p. 78, *apud* JPM: 141).

1.2. A poda

A operação seguinte –a poda– é tão importante como a cava, tem lugar antes do fim do período de repouso e consiste em eliminar parte da madeira que cresceu no período anterior (Duarte Amaral, 1994: 256). Às vantagens da poda alude o provérbio: *Ramo curto, vindima longa* (AM, n.º 9, p. 277). Durante a cultura da vinha realizam-se ainda as chamadas «podas em verde»: *Poda na rama, vinho na cama* (SC, III: 169) Este provérbio, como podemos observar, estabelece uma relação direta de causa-efeito entre a poda e a produtividade da vinha.

Quanto à «desparra», também ela uma «poda em verde», é necessária para eliminar o excesso de parra, visto que as parras quando em demasia produzem excessiva sombra, com efeitos prejudiciais para a maturação da uva: *Muita parra, pouca uva* (JPM: 318). De salientar que este provérbio, de início, deveria ter apenas o sentido literal e advertir para a necessidade de podar a ramagem desnecessária. Atualmente, porém, é usado com um sentido figurado, metafórico, alertando nomeadamente para o perigo de sermos excessivamente crédulos, ao fiarmo-nos nas aparências.

A poda é uma operação de grande importância que exige conhecimentos, por isso se diz: *A vinha escave-a quem quiser, pode-a quem souber e estrume-a seu dono* (AM, nº 886, p. 30). De referir também que é preciso fazê-la atempadamente, como nos diz o provérbio meteorológico[6]: *Podar em Março é ser madraço* (JPM:462). Quem o faz tardiamente sabe que o seu esforço será reduzido por altura das vindimas, porque haverá pouca uva para apanhar. Com idêntico significado, temos ainda o provérbio: *Poda em Março, vindima no regaço* (JPM: 462).

Por último, aconselha-se a podar para rejuvenescer a vinha: *Se queres a vinha velha remoçada, poda-a enfolhada* (AM, nº 222, p. 286).

1.3.A empa

Após a poda, deve proceder-se à «empa». Esta operação, explica Duarte Amaral (1994: 257), «consiste em dobrar as varas arqueando-as ou "gemendo-as" até próximo da horizontal, por vezes com auxílio de tutores ou de arames presos e prumos de diverso material. O objetivo é conseguir melhor irrigação de todos os gomos da vara e obter, assim, melhor vegetação, pois de contrário a planta terá tendência para desenvolver apenas os gomos da extremidade: "a videira puxa à ponta", dizem os práticos».

Empar exige também a aquisição de um saber: *Pode-me quem quiser, empe-me quem souber* (JPM: 462).

[5] Com a finalidade de indicar qual a fonte que abona cada provérbio, assinala-se o autor da recolha por meio de sigla: AM – António Moreira; JPM – José Pedro Machado; MC – Marques da Costa; SC – Sousa Carrusca.

[6] Os provérbios meteorológicos incluem os referentes aos fenómenos atmosféricos, à influência dos astros sobre o cultivo, e às atividades (laborais ou outras) que obedecem ao calendário. E têm em geral um uso restrito a um local ou região, um sentido literal (não metafórico) e caraterizam-se pela ausência de caráter jocoso.

1.4. A vindima

A altura do ano mais indicada para proceder à vindima varia em função do clima, dos fenómenos meteorológicos que caracterizaram esse ano e do tipo de vinho que se pretenda obter[7]. De notar que, apesar da data mais apropriada para vindimar variar em função dos fatores apontados, é em geral por volta de setembro-outubro que as uvas atingem a maturação e a coloração definitiva, devendo então ser colhidas, antes de atingirem a sobrematuração: *Agosto madura e Setembro vindima*. (XVII, Delic., p. 77, *apud* JPM: 67) e *Vindima em Outubro que São Martinho to dirá* (JPM: 634).

Para a recolha das uvas, utilizam-se cestos de vime, daí o provérbio: *Quem não anda com os cestos na vindima, tem pouco amor à vinha* (MC: 879). Ou os provérbios seguramente mais conhecidos: *Gaba-te, cesta rota, que vais para a vindima* (JPM: 255) e *Até ao lavar dos cestos é vindima* (JPM: 104). Saliente-se que ambos os provérbios têm um sentido metafórico, sendo o primeiro utilizado para repreender alguém que se vangloria; e o segundo para indicar que ainda é prematuro decidir qual será o desfecho de um dado empreendimento.

Por fim, terminada a vindima, sacodem-se, lavam-se e arrumam-se os cestos: *No fim das vindimas é que se sacodem os cestos* (JPM: 378) ou *Feitas as vindimas, guardam-se os cestos* (JPM: 245).

As uvas recolhidas são transportadas da vinha para o lagar, onde se procede à pisa para obter o mosto, por conseguinte é conveniente que o proprietário da vinha possua igualmente um lagar: *Quem tem vinha e não lagar, o olho vê seu mal* (MC: 879).

Em suma, muitas são as tarefas, tal como diz o provérbio: *Poda-me em Janeiro, empa-me em Fevereiro, cava-me em Março, em Abril deixa-me dormir, em Maio dá-me um arrendaço e verás o que te faço*[8] (MC: 879). Efetivamente, o viticultor não tem descanso, porque: «Vinho e linho não têm Domingo» (Duarte Amaral, 1994: 257).

Tantos e tais são os trabalhos do vitivinicultor, que resulta mais fácil simplesmente adquirir o vinho já pronto para consumir: *Tenha eu pipas e cabedal e quem quiser, vinhas e lagares*. (AM, nº 151, p. 298).

2. A VITICULTURA E O MEIO

O vinho é, em grande parte, produto não só da cepa e da ação do homem mas também do meio (Duarte Amaral, 1994: 253). Entenda-se por meio o conjunto da localização, das condições climáticas e atmosféricas e do solo.

2.1. O clima

O clima desempenha um papel fulcral na qualidade do vinho. Efetivamente, fatores como a temperatura, a humidade, a queda pluviométrica e o sol são determinantes para a vitivinicultura. Crê-se que pluviosidade reduzida, temperaturas elevadas e forte luminosidade (do sol) originam geralmente vinho de boa qualidade (Duarte Amaral, 1994: 253.254). Em suma, o tempo seco (desde que não em excesso) permite produzir vinho de qualidade. As regiões húmidas e frias tendem a produzir grandes quantidades de uva, mas o mosto é de qualidade inferior (Mayson, 2005: 2007). De notar que a uma maior quantidade de uvas produzidas pela vinha corresponde

[7] Duarte Amaral (1994: 260) afirma: «se se trata de vinho primor, para beber jovem, e no qual se procura o máximo de frescura e aroma, então vindime-se antes da maturação. Mas para um vinho destinado a conservação e envelhecimento, deve esperar-se pela plena maturação, para que o mosto venha cheio de cor e tanino».

[8] O termo «arrendaço» deve ser entendido como referente à «redra», «sacha» ou «arrenda». Veja-se também o seguinte provérbio: *Cava tarde, redra cedo e farás da vinha bacelo* (MC: 879).

uma menor qualidade do vinho (o que se chama uma correlação negativa) (Duarte Amaral, 1994: 255).

A pluviosidade nos primeiros meses do ano é benéfica para a vinha: *A água de Janeiro traz azeite ao olival, vinho ao lagar e palha ao palheiro* (BADARE) e *Em Fevereiro chuva, em Agosto uva*. (BADARE) Porém: *Se não chove em Abril, dá pouco vinho para o barril* (BADARE).

As baixas temperaturas de abril e maio são igualmente favoráveis à cultura da vinha: *Abril frio, ano de pão e vinho* (JPM: 64) e *Maio frio, Junho quente, bom pão, vinho valente* (BADARE).

A importância do calendário quer para a datação das tarefas agrícolas quer para o conhecimento dos fenómenos meteorológicos próprios de cada altura do ano é visível em provérbios como: *Outubro revolver, Novembro semear, Dezembro nascer– nasceu um Deus para nos salvar; Janeiro gear, Fevereiro chover, Março encanar, Abril espigar, Maio engrandecer, Junho aceitar, Julho debulhar, Agosto engravelar, Setembro vindimar* (BADARE).

Desacertos atmosféricos ou fenómenos meteorológicos adversos serão inevitavelmente contraproducentes: *A boa cepa Maio a deita, porém Maio couveiro não é vinhateiro*[9] (JPM: 20). Efetivamente, o excesso de pluviosidade ou as temperaturas demasiadamente baixas são nefastos à viticultura, sobretudo na fase de maturação ou caso coincida com a vindima: *A vindima molhada acaba cedo e aliviada.* (BADARE) e *Vindima molhada, pipa asinha despejada* (BADARE). Porém: *Vindima enxuto, colherás vinho puro* (BADARE).

Segundo Oliveira Silvestre (1980: 45): «Em algumas regiões diz-se que é o mês de Agosto que dá a qualidade do ano: "Agosto faz o mosto". Noutras, é o mês de Setembro, com a ausência de chuvas, que permite uma melhoria da qualidade das uvas. Os meses de Agosto e Setembro ensoleirados favorecem a formação de açúcares e o abaixamento da acidez». Com efeito, o provérbio *Com os raios da Lua, não amadurecem as uvas* (Salvador Parente, 2005: 164) frisa a necessidade de uma fonte de calor como o Sol para amadurecer as uvas, visto a Lua não gerar calor[10]. Note-se, contudo, que a pluviosidade pode ser benéfica ou prejudicial, dependendo da abundância, da frequência das chuvas e da altura do ano. Assim, por alturas de 24 de junho (dia de S. João), por vezes chove, o que é prejudicial para a vinha: *A chuva de São João bebe o vinho e come o pão* (BADARE). *No entanto, se pelos finais de Agosto se verificar uma baixa pluviosidade, pode ser benéfica para a vinha: Chuva fina por Santo Agostinho é como se chovesse vinho* (BADARE)[11].

2.1.1. A hagiografia nos provérbios da vinha e do vinho

Uma forma de os viticultores memorizarem as datas em que deveriam realizar as tarefas necessárias ao cultivo da terra era através da referência ao dia do Santo. Esta forma de datação ancestral, que Oliveira Marques (1964: 5) refere existir em Portugal já na Idade Média, é tanto mais eficaz se inserida em provérbios, fórmulas breves, que pela sua estrutura (em geral bimembres, frequentemente com rima interna e isossilábicos) facilitam a memorização pelo povo. Daí que seja frequente os provérbios meteorológicos assinalarem uma data aludindo ao santo festejado nesse dia (cf. Quadro I).

[9] A cepa, segundo o *Dicionário da Língua Portuguesa*, da Academia das Ciências de Lisboa, designa não só o «tronco de videira ou planta inteira», mas também a «casta ou variedade de vinho ou videira».

[10] Provavelmente, também com sentido figurado. Cf. a expressão: «Querer que a luz da lua lhe amadureça as uvas» (AM, nº 1861, p. 276), que é utilizada para descrever alguém que deseja algo impossível.

[11] Recorde-se que Santo Agostinho se festeja no dia 28 de agosto.

DATA	DIA LITÚRGICO	PROVÉRBIO
03-Fev	Santa Maria	Por Santa Maria vai ver tua vinha e tal a achares, tal a vindima.
24-Fev	São Matias	Por São Matias fazem-se as enxertias.
19-Mar	São José	Em dia de São José come-se, bebe-se e bate-se o pé.
24-Jun	São João	Chuva de São João bebe o vinho e come o pão.
29-Jun	São Pedro	Até ao São Pedro tem o vinho medo.
18-Jul	Santa Marinha	Por Santa Marinha visita a tua vinha, tal a acharás, tal vindima farás.
25-Jul	São Tiago	Por São Tiago na vinha pinta o bago.
10-Ago	São Lourenço	Dia de São Lourenço vai à vinha e enche o lenço.
24-Ago	São Bartolomeu	Pelo São Bartolomeu vai à vinha e enche o lenço.
28-Ago	Santo Agostinho	Chuva fina por Santo Agostinho é como se chovesse vinho.
21-Set	São Mateus	Dia de São Mateus, vindimam os sisudos, semeiam os sandeus.
29-Set	São Miguel	São Miguel das uvas tanto tardas e tão pouco duras…
18-Out	São Lucas	Por São Lucas mata teus porcos e tapa tuas cubas.
28-Out	São Simão São Judas	Por São Simão e São Judas colhidas (já) são as uvas.
11-Nov	São Martinho	Em dia de São Martinho semeia os teus alhos e prova o teu vinho.

Quadro I – A hagiografia nos provérbios da vitivinicultura

A propósito do provérbio: *Por São Tiago na vinha pinta o bago* (JPM: 468) referente à fase denominada «pintor», note-se que Oliveira Silvestre (1980: 35) afirma: «A mudança de cor tem lugar pelos fins do mês de Julho, no centro de Portugal, e pelos começos do mesmo mês, no Algarve. (…) As uvas brancas tornam-se menos verdes e um pouco translúcidas, as tintas mudam de cor.”Porém, Duarte Amaral (1994: 257) aponta outra data ao declarar: “em Agosto começa a fase do “pintor” (se são tintos)». Estas divergências na datação da cultura da vinha ocorrem também nos provérbios: *Dia de São Lourenço vai à vinha e enche o lenço* (JPM: 193) e *Pelo São Bartolomeu vai à vinha e enche o lenço* (JPM: 456). Note-se que a altura aconselhada para ir à vinha dista catorze dias de um provérbio para outro.

Em novembro, mais precisamente pelo São Martinho (11 de novembro), o mosto já se transformou em vinho, ou seja, transcorrido um par de meses desde a vindima e a pisa nos lagares, o mosto teve tempo de fermentar e está, por conseguinte, na altura de provar o vinho: *Em dia de São Martinho semeia os teus alhos e prova o teu vinho* (JPM: 219). A matança do porco ocorre também na mesma época: *No dia de São Martinho, mata o teu porco e bebe teu vinho* (JPM: 378). Esta tradição é comum a outros países, nomeadamente a Espanha e a França: *Por san Martino prueba tu vino y mata tu cochino.* E: *Pour la Saint-Martin, tue ton porc et goûte ton vin.*

A castanha é igualmente um produto desta época do ano, como assinala o provérbio: *Dia de São Martinho, come-se castanhas e bebe-se vinho* (JPM: 193).

2.2. A localização da vinha

A localização da vinha é um fator determinante para a qualidade do vinho. Oliveira Silvestre (1980: 45) assegura que «Os vinhedos de qualidade estão geralmente situados entre altitudes máximas e mínimas. É o exemplo do Douro. Em altitude as uvas apodrecem menos». Daí que os provérbios seguintes advirtam: *Nem vinha em baixa, nem trigo em cascalho* (JPM: 372) e *A par do rio nem vinha, nem olival, nem edifício* (XVII, Delic., p. 77, *apud* JPM: 47). Contudo, Duarte Amaral (1994: 64) declara que:

> A existência de uma via navegável, de acesso muito mais fácil, está na origem do aparecimento de muitas regiões vinícolas. Daí a implantação de vinhedos marginais de grandes rios, quer em encostas, quer em planícies: Reno, Loire, Marne, Gironde, Tejo, Douro, Teysse, etc…, ou próximo de um porto de mar: La Rochelle, Bordéus, Alicante, Málaga, Porto, etc…

Acrescentando, ainda (idem: 253):

> A implantação da vinha, embora não contrariando liminarmente a ecologia, desenvolveu-se frequentemente em obediência a outros fatores, como a expansão do cristianismo, que implantava, a um tempo, igrejas e vinhas, como o avanço do islamismo, que a atirou para o Norte, quando se estabeleceu nas margens do seu *habitat* natural –o Mediterrâneo–, como o comércio, que procurava a facilidade nas comunicações, o que a levou para as margens dos grandes rios navegáveis.

Alguns provérbios aludem mesmo à qualidade dos solos: *De rico passará a pobre quem comprar pomar duro e vinha mole* (SC, III: 161) e *A vinha onde pique e a horta onde regue* (XVII, Delic., p. 77, *apud* JPM: 62). Ambos os enunciados defendem que a terra não deve ser muito húmida. Se a terra for suficientemente seca para ter silvas ou cardos, então a vinha dar-se-á bem. Mas antes a terra deverá ser preparada, pois: *Ao pé da silveira, padece a videira* (AM, nº 1487, p. 43). Donde se conclui que a melhor localização é: *Vinha entre vinhas, casa entre vizinhas* (JPM: 634), assegurando assim que não só o solo é adequado como a vinha não se encontrará isolada, desamparada, num lugar ermo.

Dado que os vinhos de melhor qualidade «provêm de declives bem drenados», segundo afirma Mayson (2005: 209), é aconselhável que a vinha se situe num declive. Corroborando esta ideia, Duarte Amaral (1994: 253) crê que: «São as encostas viradas a nascente ou a sul que, de um modo geral, produzem os melhores vinhos». Assim sendo, o provérbio: *Não te enleves em vinha de ladeira, nem em mulher cantadeira* (JPM: 361; MC: 879) só pode ser entendido a par de: *Quem em ruim parte tem a vinha, às costas tira a vindima* (SC, III: 162). Ou seja, devido à inclinação muito acentuada do terreno, ele é de difícil acesso para o viticultor.

A localização da vinha é importante não só pelas condições climáticas, como também porque um lugar de fácil acesso ou de passagem, próximo de caminhos é difícil de guardar. Exemplo disso são os provérbios: *A quem tem mulher formosa, castelo em fronteira, vinha na carreira, não lhe falta canseira* (XVII, Delic., p. 213, *apud* JPM: 54) e *Tens vinha dobrada se a tiveres fechada* (MC: 879).

A vigilância abranda ou até mesmo cessa após a vindima, altura em que é autorizada a gente do campo a andar ao rabisco, ou seja, a aproveitar os restos da vinha. O provérbio *Ruim é a vinha que não deixa rabisca* (SC, III: 162) permite inferir que se não houver rabisco é porque a vinha produziu uma escassa quantidade de uva.

3. O VINHO

O vinho que, segundo alguns, corresponde ao sangue da videira, é considerado a bebida da vida ou da imortalidade e o símbolo do conhecimento e da iniciação, pela embriaguez que provoca. Aliado à alimentação ou como forma de evasão ou sinal de hospitalidade, o vinho está presente em múltiplas circunstâncias da vida do homem.

3.1. A qualidade do vinho

Na sua obra intitulada a *Sociedade Medieval Portuguesa*, Oliveira Marques (1964: 16) afirma que: «À base de vinho e água se matava a sede ou se acompanhavam os alimentos».

Dada a insalubridade da água[12], o vinho era muitas vezes a escolha tida como mais saudável. Bebia-se puro ou diluído em água, isto é, «meado» ou «terçado».

No rifoneiro classifica-se como bom o vinho velho: *Credo velho, vinho velho e presunto velho* (MC: 882) e *O vinho e o amigo, do mais antigo* (JPM: 425).

A precária conservação dos vinhos medievais talvez explique que se considerassem velhos vinhos com apenas um ano: *Carne de ontem, peixe de hoje, vinho do outro verão fazem o homem são* (JPM: 136). A par de *Ainda não está na cabaça e já é vinagre* (MC: 879). Além disso, o vinho é mau se for turvo: *Vinho turvo e pão quente, são inimigos da gente* (MC: 881). Também a ausência de trasfega, operação em que se separa o vinho da borra, passando-o para outra pipa ou tonel, deveria ser insuficiente, se não mesmo inexistente[13]. Daí que, por vezes, se dissesse: *Menos vale às vezes o vinho que a borra* (JPM: 310).

3.2. O(s) tipo(s) de vinho

Os provérbios listados fazem referência a vinhos muito variados, nomeadamente: vinho branco, vinho tinto, vinho verde, vinho doce, vinhos licorosos, vinho madurão e água-pé (cf. Quadro II)[14].

VINHOS	PROVÉRBIOS
V. BRANCO	Vinho branco é beber e não ser manco. (JPM: 634)
V.VERDE	Vinho verde em Janeiro é mortalha no telheiro. (JPM: 635)
V. TINTO	Bebe vinho branco de manhã e à tarde (o) tinto para teres sangue. (JPM: 111)
V. MADURÃO	Vinho madurão faz o homem brigão. (JPM: 635)
ÁGUA-PÉ	Água-pé e água-mel cada um faz a que quer. (JPM: 68)
VINHO DOCE	Vinho doce, bebe-o como se nada fosse. (JPM: 635)
V. DE PERAS	Vinho de peras, não o bebas, nem o dês a quem bem queiras. (JPM: 634)

Quadro II – Tipos de vinho no rifoneiro

De referir, contudo, que apesar de serem numerosos os provérbios que aludem a esta bebida, regra geral não indicam o tipo de vinho. Assim sendo, não podemos afirmar com segurança que se trate de vinho obtido pela fermentação do mosto. De notar ainda que não foram encontradas quaisquer referências quer ao vinho do Porto quer ao vinho da Madeira, o que talvez se explique pelo facto de eles, no passado, não serem muito consumidos internamente, mas sobretudo exportados. Relativamente ao primeiro, há contudo uma expressão fixa construída com um sujeito *Nome humano*: «Ser como o vinho do Porto, quanto mais velho melhor».

O provérbio *De espíritos só não beber o Espírito Santo* (JPM: 176), apesar de não fazer referência explícita ao vinho, exalta ao consumo de bebidas alcoólicas e resulta claramente irónico, graças ao jogo de palavras entre os nomes compostos *Espírito Santo* e *bebidas espirituosas*.

Cinco dos provérbios listados referem a origem do vinho: *Vinho d'Airó, bebe-o tu só*[15] (JPM: 634; MC: 882) e *O queijo do Alentejo, o vinho de Lamego* (MC: 882) enaltecem ambos enaltecendo a sua qualidade. Enquanto que a parémia: *Ninguém beberá vinho de Canas que ao*

[12] Cf. nomeadamente: «Quando não puderes beber na fonte, não bebas no ribeiro» (AM, nº 126, p. 236).

[13] Cf. M. Viana (1993: 16, nota 37).

[14] Já na Idade Média, segundo nos diz Oliveira Marques (1964: 16): «Produziam-se vinhos os mais variados, brancos e tintos. […] Vinhos palhetes, de cor mais rosada, tinham fama além-fronteiras».

[15] No Minho.

deixá-la não caia[16] (JPM: 373) parece sobretudo frisar o seu elevado teor alcoólico. Já o provérbio: *De Vieira nem mulher, nem vinho, nem madeira* (JPM: 182) faz notar a fraca qualidade do vinho produzido em Vieira.

Por último, a parémia: *Gente do Minho veste pano de linho, bebe vinho de enforcado e come pão de passarinho*[17] (JPM: 258) parece confirmar que no Norte predominava a «vinha-de-enforcado» e que os economicamente mais desfavorecidos consumiam esse vinho (Duarte Amaral, 1994: 340).

3.3. O vasilhame

O vinho quer seja para armazenamento quer para fins comerciais necessita de um vasilhame apropriado. Esse vasilhame, ao longo da história, foi também evoluindo, permitindo cada vez mais uma melhor conservação do vinho não só na adega como, obviamente, durante o seu transporte.

Nos provérbios em análise, são vários os recipientes nomeados para guardar o vinho: o tonel, a cuba, o odre, a cabaça, o pichel, a borracha (cf. Quadro III).

VASILHAME	PROVÉRBIOS
TONEL	Tonel mal lavado, vinho estragado.
CUBA	Cada cuba cheira ao vinho que tem.
ODRE	Homem atrevido, odre de bom vinho e vaso de vidro, pouco duram.
CABAÇA	Não sei que fazer: se beba o vinho, se parta a cabaça.
PICHÉIS	Amigos e pichéis de vinho tudo acaba.
BORRACHA	Não vás sem borracha a caminho e quando a leves não seja sem vinho.

Quadro III – O vasilhame nos provérbios da vinha e do vinho

Apesar de os provérbios fazerem alusão a vários tipos de vasilhame, não se encontrou qualquer referência à garrafa. Provavelmente porque o seu uso seja relativamente recente. Com efeito, muito embora existissem garrafas desde o Império Romano, segundo Mayson (2005: 36), as «primeiras garrafas de vidro tinham sido usadas meramente para transportar o vinho do barril até à mesa». De pequena dimensão e «de formas atarracadas», revelavam-se inúteis para o armazenamento e amadurecimento do vinho.

Esclarece Duarte Amaral (1994: 75-76) que a garrafa passou a ser utilizada para transportar e armazenar os vinhos, porque os vinhos da região de Champanhe não se conservavam bem em vasilhas de madeira. Tendo começado, pois, a conservar-se em frascos de vidro hermeticamente fechados: *Amor de rameira e vinho de frasco pela manhã bom à tarde gasto* (JPM: 76).

Sendo muito apreciado pelos Ingleses, era importado em barris e engarrafado à chegada ao país. Somente em 1720, os Franceses fabricaram também garrafas adequadas. Segundo Mayson (2005: 36), ao longo do século XVIII, a forma da garrafa sofreu alterações e, por volta de 1770, surge uma garrafa mais alongada que facilmente era armazenada, na posição horizontal, nas caves, tornando possível o envelhecimento do vinho na garrafa.

Interessante se nos afigura o provérbio: *Bom vinho não precisa de rolha* (MC: 880) porque, entenda-se, sendo de boa qualidade rapidamente é consumido. De salientar que, segundo alguns, se deverá ao monge D. Pérignon a utilização da rolha de cortiça para tapar as garrafas, impedindo assim o seu vazamento e a perda do gasoso (cf. Duarte Amaral, 1994: 76).

[16] Região da ilha do Pico afamada pelo seu vinho.

[17] «Pão de passarinho» é uma metáfora de broa de milho.

Quanto ao provérbio *Não se põe vinho novo em odres velhos* (JPM: 359) deve ter origem no costume antigo de se misturar o vinho novo com o velho. Note-se que, conforme relembra Duarte Amaral (1994: 340): «D. João V confirmou a legislação antiga que proibia a venda do vinho novo antes de 1 de Janeiro e que nas tabernas se misturasse o vinho novo com o velho».
Por último, o provérbio *Contas na mão, borracha à cinta* (AM, nº 748, p. 77) consiste, sem dúvida, numa crítica de costumes e caracteriza a ambivalência do comportamento de um religioso.

3.4. O vinho na alimentação

Os portugueses têm ainda hoje uma alimentação de base mediterrânica, onde o vinho, a par do pão e do azeite, ocupa um lugar de destaque: *Com pão e vinho (já) se anda caminho* (JPM: 153).

O valor nutritivo do vinho torna-o parte integrante da alimentação do povo. Ainda hoje, em certas aldeias do interior de Portugal, é costume dar às crianças vinho «batizado» com água, durante o Inverno, para as aquecer e ajudar a combater o frio. Efetivamente, o pão e o vinho permanecem presença obrigatória na alimentação de muitos portugueses. Testemunham a importância desta bebida na alimentação parémias como: *Antes da sopa molha-se a boca; sopa em meio, copo cheio; sopa acabada, goela lavada* (JPM: 81) e *Comer sem beber não é comer* (JPM: 157) que, conquanto não façam uma referência explícita ao vinho, não deixam dúvidas de que a ele fazem alusão.

Frequentemente aliado ao convívio[18], integrando uma refeição ou um momento de lazer, o vinho conduz o homem a estados de euforia, fazendo-o esquecer temporariamente as vicissitudes da vida quotidiana, e deixando-o mais comunicativo e desinibido. O vinho é presença assídua para não dizer quase obrigatória nas festas públicas ou privadas: *Jantares muito regados têm sempre convidados* (JPM: 278).

De referir também que alguns provérbios associam o vinho ao consumo de fruta[19]: *Sobre laranja, vê se o arranjas* (MC: 881) e *Sobre melão, vinho de tostão* (MC: 881) Contudo, ainda hoje alguns portugueses creem que não se pode ingerir vinho quando se come melancia e vice-versa. Daí o provérbio *Vinho sobre melancia faz pneumonia* (JPM: 635).
O vinho não tem somente um valor nutritivo, como possui propriedades «medicinais». Disso convicto, o povo cita provérbios como: *Vinho faz bom sangue* (SC, III: 165) e *Antes embebedar que constipar* (AM, nº 1315, p. 39).

3.4.Vinho – o perigo dos excessos

Se numerosos são os provérbios que enaltecem o vinho (afinal, como se costuma dizer, «Não tem espinha, nem osso[20]»), muitos outros provérbios, porém, alertam para os perigos do seu consumo quando em excesso: *Vinho em excesso nem guarda segredo nem cumpre promessa* (JPM: 635). Esta parémia relembra a famosa frase latina *In vino veritas*. No entanto, contém uma maior carga informacional, pois acresce que aquele que ingere vinho em excesso é um homem sem palavra, pois não honra a palavra dada. A razão é simples: *Quando o vinho entra, o juízo sai* (MC: 882). Aconselha-se pois a ser moderado[21]: *Come como são e bebe como doente* (JPM: 155).

[18]Expressões como «Molhar a palavra» (SC, III: 168), com o significado de «beber vinho», ilustram bem o papel que o vinho tem nas relações sociais e na comunicação entre os seres humanos.

[19] Cf. Oliveira Marques (1964: 14): «Era uso comer fruta acompanhada de vinho, à laia de refresco, ou como refeição ligeira, própria da noite».

[20] Cf. Moreira, 2003=1996, nº 693, p. 179.

[21] Note-se que o conceito de moderação varia consoante as épocas. Por exemplo, o rei D. Duarte apelava à moderação, segundo explica Oliveira Marques (1964: 16), ao escrever: «Que não se beba, no entanto, mais de duas ou três vezes ao jantar e outro tanto à ceia».

3.5. A Taberna

A taberna é um local de venda de vinho, mas também de encontro e de convívio. A informalidade do tratamento: *A tu por tu, como em taberna* (XVII, Delic., p. 192, *apud* JPM: 59) propicia a comunicação, o lazer e o convívio: *Não bebe na taberna, mas folga nela* (JPM: 334) e *O homem na taberna e o burro na arreata, tudo lhes sabe bem* (JPM: 401). Por isso se aconselha: *Na taberna, enquanto beber, na igreja, enquanto rezar* (SC, III: 162) e se adverte para os grandes perigos que a permanência na taberna pode representar para a bolsa: *Quem come da taberna, duas casas governa* (AM, nº 533, p. 245) e para a saúde: *Quem vive na taberna, morre no hospital* (AM, nº 1836, p. 275). Em suma, a taberna é um espaço privilegiado de sociabilização masculina.

Os provérbios sobre a vinha e o vinho refletem ainda a visão da sociedade tradicional portuguesa, marcada por uma visão dicotómica (e misógina). Enquanto muitos provérbios exortam o homem ao consumo do vinho, a mulher é aconselhada a não beber vinho, porque *No andar e no beber a mulher se dá a conhecer* (JPM: 377).

CONCLUSÃO

Sendo Portugal um país de tradição vinícola, os provérbios refletem e ilustram a importância que a vinha e o vinho têm na cultura do povo português. Após a análise de mais de três centenas de provérbios sobre a vinha e o vinho, podemos concluir que a grande maioria tem um significado literal, sendo raros os que apresentam também um sentido figurado.

Os provérbios têm por função veicular saberes (leia-se transmitir ensinamentos) sobre a vitivinicultura, no que concerne, nomeadamente, à influência do tempo meteorológico na cultura da vinha; à localização mais conveniente da vinha; às práticas agrícolas e a sua calendarização.

Os provérbios relativos ao vinho focam, entre outros aspetos, a qualidade e o tipo do vinho, o seu papel na alimentação, os perigos do seu consumo excessivo e a taberna enquanto local de venda e de convívio.

No que concerne à vinha, podemos concluir que não só as tarefas agrícolas fundamentais à sua cultura são transmitidas nos provérbios como, de molde a facilitar a memorização da data em que se devem realizar, se recorre amiúde ao dia litúrgico.

Nos provérbios que concernem às tarefas agrícolas pode-se regra geral observar a utilidade dos mesmos para o viticultor, dada a fiabilidade da informação veiculada, fazendo prova de um saber de experiência feito. Porém, é preciso não esquecer que os provérbios meteorológicos são locais ou pelo menos de âmbito mais restrito do que os outros provérbios, referindo-se a condições climáticas de uma dada região ou aludindo a uma área geográfica em particular.

Quanto aos provérbios referentes ao vinho, são de uso mais geral, elogiando o vinho, porém alertando para os perigos do seu consumo excessivo.

Por último, acresce frisar, uma vez mais, o valor informativo e didático destes provérbios, a justeza (quase sempre) dos ensinamentos transmitidos sobre vitivinicultura e a inquestionável relevância destas parémias populares não só na transmissão oral dos conhecimentos sobre a vinha e o vinho, como também como fonte a considerar para uma história da vitivinicultura em Portugal.

BIBLIOGRAFIA

ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA (2001): *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa-Editorial Verbo.

AMARAL, J. Duarte (1994): *O Grande Livro do Vinho*. Lisboa: Círculo de Leitores.

BORGES, A. E. (2005): *Provérbios sobre Plantas*. Lisboa: Apenas Livros.

MACHADO, J. P. (1996 = 2005[3]): *O Grande Livro dos Provérbios.* Lisboa: Ed. Notícias.
MARQUES DA COSTA, J. R. (1999 = 2004[2]): *O Livro dos Provérbios Portugueses.* Lisboa: Editorial Presença.
MAYSON, R. (2003): *The Wines and Vineyards of Portugal*, London: Octopus Publishing Group [trad. Port.: 2005. *Os Vinhos e as Vinhas de Portugal*. Mem-Martins: Publicações Europa-América.]
MOREIRA, A. (1996 = 2003[5]): *Provérbios Portugueses.* Lisboa: Editorial Notícias.
OLIVEIRA MARQUES, A. H. (1964): *A Sociedade Medieval Portuguesa – Aspectos de Vida Quotidiana*. Lisboa: Sá da Costa.
SILVESTRE, M. de Oliveira (1980): *Cursos Intensivos de Vinificação e Enologia – Algumas palestras*. Anadia: Ministério da Agricultura e Pescas, Direcção Regional da Beira Litoral/ Estação Vitivinícola da Beira Litoral.
SOUSA CARRUSCA, M. de (coord.) (1976): *Vozes da Sabedoria.* Lisboa: União Gráfica, vol. III [ed. da autora]
VIANA, M. (1993): «A vinha e o vinho nos provérbios e na cultura popular», in *Revista da Biblioteca Nacional,* S.2, 8 (1), Janeiro-Junho, pp. 7-22.

