

Almeida, Maria Antónia Pires de, Conceição Andrade Martins (2002), “Roupeiro”, Conceição Andrade Martins, Nuno Gonçalo Monteiro (orgs.), *A Agricultura: Dicionário das Ocupações*, Nuno Luís Madureira (coord.), *História do Trabalho e das Ocupações*, vol. III, Oeiras, Celta Editora, pp. 253-254. ISBN: 972-774-133-9.

Roupeiro.

Grupo: Trabalhadores.

Variante: Roupeiro do Alavão.

Empregado da lavoura contratado por uma temporada para fabricar os queijos com o leite das ovelhas e das cabras, para a casa e para vender. “São os homens que se acomodam pelo tempo que vai de Março a fins de Junho, para a *queijeira* do alavão ou alavões de ovelhas, isto é, para o preparo e fabrico de lacticínios de tal espécie” (Picão, Elvas, 1903). Vão com os *Alavoeiros* (ver **Pastor***), em bestas de carga, buscar o leite das duas ordenhas diárias; levam-no para a queijeira e executam com rigoroso asseio e cautela o tempero e fabrico do queijo, atabefe e requeijões; lavam todos os utensílios e a casa da queijeira. “Para o cargo em questão, requerem-se homens que além de sabedores, sejam essencialmente asseados: que se lavem frequentes vezes por dia, mudem de roupa amiúde.” (*idem*). “Homem que ajuda a mugir as ovelhas e leva o leite para o monte, onde se fabrica o queijo, na rouparia; é o homem que faz os queijos do *alavão*; só os homens o fazem. A casa onde se fazem é *a casa do alavão* ou *queijeira*” (Leite de Vasconcelos, 1933). Também existe a designação de *Roupeiro do Alavão*, pois lida com o leite das ovelhas do *Alavão*, as que pariram recentemente e estão em fase de aleitamento, portanto podem ser ordenhadas. Esta fase coincide com a Primavera, altura em que os serviços do Roupeiro são necessários.

O termo encontra-se nos livros das casas agrícolas, como por exemplo na Lavoura de Lopes de Azevedo (Avis, 1915-19) e do Monte Padão (Figueira e Barros, 1938). Os queijos tinham uma função importante não só para vender, mas para o consumo dos lavradores, da sua família e dos seus criados, integrados nas *comedorias*, a parte do ordenado paga em géneros alimentícios (ver **Criado da Lavoura***).

Apesar do desenvolvimento e da modernização que tem conhecido nos últimos tempos o fabrico de queijos, a produção artesanal continua a depender do trabalho dos roupeiros, cuja “arte” pouco terá evoluído desde tempos primitivos, tendo em conta o

que diz Alfredo Saramago (2001) dos roupeiros alentejanos: que nesta região ainda hoje continuam a fabricar o queijo “da mesma maneira, e com o mesmo coalho – o cardo” que já se utilizava na civilização megalítica.