

ANTRO
PO
LOGIA
Portuguesa

Vol. 6 ° 1988

Instituto de Antropologia — Universidade de Coimbra

Um moinho de água na freguesia de Foz de Arouce

MARIA DO CARMO CARVALHO SEQUEIRA

RESUMO

Propõe-se este trabalho sobre um moinho de água demonstrar a evolução dos processos de moagem utilizados pelo Homem ao longo dos séculos. Mas, mais que uma simples evolução, ela pára no tempo pesquisando e descrevendo como trabalha e porque trabalha este moinho ainda hoje, vivo e fiel à sua origem.

Torna-se porém necessário louvar o apego, a crença, a coragem e a teimosia do moleiro para com a sua profissão, tornando-a nos nossos dias uma obra de arte e fazendo do seu moinho um museu de cultura material.

Palavras-chave: Moinho; Moleiro; Água; Crença.

ABSTRACT

This work about a watermill intends to demonstrate the evolution of the grinding techniques used by man through the centuries. But, more than a simple evolution, it stops in time, searching and describing how this watermill still alive and faithful to its origin functions and why it functions.

However, it is necessary to praise the miller's attachment, his belief, courage and obstinacy towards his job, making this one a work of art nowadays and making his watermill a museum of material culture.

Key-words: Grinding; Miller; Water; Belief.

INTRODUÇÃO

«O homem não é só um ser social, mas também — e essencialmente — um ser cultural; isto é, um ser que, pela própria constituição do seu espírito, organiza necessariamente todo o seu sistema de vida e de relação, o seu apetrechamento material para o trabalho e a luta pela sobrevivência, e

até mesmo grande número de dados naturais e funções fisiológicas, segundo regras fixadas de forma peculiar dentro do grupo.»

ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA, in «Princípios Basilares das Ciências Etnológicas» — *Cadernos de Etnografia*, n.º 3.

É dum conjunto complexo de relações humanas e meio ambiente que nascem as mais variadas instituições, formas de pensamento, objectos materiais e técnicas que, por sua vez, vão estar na origem da «cultura».

O objectivo deste trabalho é precisamente descrever, dentro do possível, parte desta cultura, ou seja, a soma de tradições transportadas pelo Homem ao longo de gerações sucessivas.

Embora o trabalho vise essencialmente pôr em relevo certos aspectos característicos da técnica humana — concretamente relacionados com a moagem de grãos através de «hulha branca» — ao longo dos tempos, não é possível, na nossa opinião, isolar essa mesma técnica do contexto social, pelas razões inicialmente expostas.

Não está, no entanto, no âmbito deste trabalho, o estudo e a descrição de todos os moinhos de água do concelho, mas apenas o de um moinho. Por isso, ficamo-nos por uma localização, análise e reflexão sucintas do conjunto dos mesmos e por uma breve relação entre aquele e o meio geográfico.

1. Moinhos de água

Evolução técnica dos processos de moagem

Os processos de moagem de grãos, tal como os considera PIERRE DUCASSÉ (1962), têm sido a herança duma longa série de esforços.

Após uma primeira fase de simples esmagamento dos grãos sobre uma pedra plana batidos com outra pedra, passou-se na pré-história à utilização do almofariz com o pilão, ou do rolo de pedra num movimento de vaivém sobre uma base alongada.

As primeiras mós, não passam com efeito de dois toscos blocos de pedra: uma maior, com a face superior lisa e enconcada pelo desgaste de outro mais pequeno e reboludo, que sobre aquele, longamente se moveu para cá e para lá (mó de rebolo).

Em época indeterminada, a mó móvel provida de um punho, ter-se-ia encaixado num espigão, espetado a um lado da mó fixa e, segundo alguns autores, teria sido este o degrau de passagem para a mó rotativa. O movimento circular completo parece ter surgido no século IV a. C., em Roma, e era feito pelo homem, pelo cavalo ou pelo burro (vide, respectivamente, as Figs. de 1 a 6).

A ideia de associar a roda movida por uma corrente de água à rotação uniforme da mó, surgiu pouco depois.

Os moinhos de água seriam já vulgares em Roma no início da nossa era. Contudo, eles começaram a ser mais utilizados por fins do Império Romano, em virtude do despovoamento e da diminuição da mão de obra servil.

Tipos de moinhos de água

É comum fazer-se referência a azenhas, para definir moinhos de água, no entanto a variedade existente, relacionada com esta força motriz, é grande.

Utilizando a classificação de FERNANDO GALHANO, resumem-se tecnicamente em moinhos de:

— roda vertical ou azenha (Vitrúvio): uma roda vertical guarnecida de «penas» é movida por uma forte corrente de água; o movimento da roda é transmitido à mó por meio de uma roda dentada e de um carreto; pode ser de propulsão inferior ou de propulsão superior, conforme o processo de chegada da água que a movimenta, se faça pela parte de baixo ou pela de cima;

— roda horizontal ou rodízio: não é caracterizada pela maquinaria mas pelo represamento intermitente da água que o move; dentro desta classificação, uma outra poder-se-ia fazer se atendêssemos ao local da instalação do rodízio: em poços (de submersão); junto ao desnível das águas do mar (de marés); junto dos rios e ribeiros (de rodízio, propriamente dito).

O meio geográfico natural e os moinhos na área do concelho da Lousã

Não se tratando de um trabalho sobre todos os moinhos do concelho (o que seria possível apenas através dum levantamento exaustivo), não houve a preocupação de os visitar, o que torna difícil saber de que tipo concreto de moinhos se trata e qual o seu verdadeiro número na época actual.

A representação na Fig. 7, extraída da Carta Corográfica de Portugal, fala em azenhas (dada a fonte donde foi extraída), no entanto, como foi referido anteriormente, é esta a terminologia mais corrente não nos parecendo a mais correcta.

De facto, qualquer que seja o processo mecânico adoptado, verifica-se que o maior número de «azenhas» se localiza junto às linhas de água de maior importância — rios Ceira e Arouce.

Para BEATRIZ SERRA (SERRA, 1961), o Homem desde sempre procurou, do ponto de vista funcional, ligar as suas necessidades às potencialidades naturais. Há portanto incontestavelmente uma íntima relação entre o clima e a natureza do solo, o relevo, as linhas de água e o próprio Homem. Implicitamente, nesta relação verifica-se que não sendo a região da Lousã rica em água, dado tratar-se de terrenos xistosos, os quais pouco a retêm por infiltração, o esforço e a tenacidade do homem, têm suprimido as deficiências da natureza com a abertura de numerosos poços, levadas e outras captações, conseguindo assim, não só as águas indispensáveis para a agricultura, como para accionarem moinhos e lagares, como cita ÁLVARO LEMOS (1950).

Não será descabido ainda, fazer alusão à introdução do milho nesta região, dado ser ele um dos principais cereais a chegar ao moinho.

Com a descoberta da América, surge uma autêntica revolução agrícola ao serem introduzidas novas plantas no país. Embora remonte ao início do século XVI, que o milho (diferente do milho miúdo já conhecido) tenha começado a ser cultivado nas zonas baixas de Coimbra, só no século seguinte ganha as zonas interiores e a montanha.

No início era tido como cereal de pouco valor, dado que o trigo e o centeio eram os preferidos, sendo o primeiro reservado ao pão das classes mais abastadas, mas facilmente se torna um dos cereais mais cultivados.

Primeiramente era cultivado nas várzeas, onde existia muita água para irrigação e, só mais tarde, no século XVIII, passou a cereal de sequeiro, tal como os outros cereais da região.

2. O moinho de Alçaperna no espaço e no tempo

Localização geográfica

O moinho em estudo localiza-se na freguesia de Foz de Arouce (Fig. 7); aproximadamente a 20 km a ESE de Coimbra, é uma das cinco do concelho da Lousã, gozando de uma boa situação na paisagem enquadrada pela serra da Lousã.

Foz de Arouce descreve uma ampla planície aluvial. Situada ao longo da estrada que a liga à sede do concelho, da qual dista 7 km, é atravessada pelo rio Ceira, que corta um retalho cretácico no local onde recebe o rio Arouce, para continuar correndo sobre xistos (precâmbrios e arcaicos).

Esta freguesia «foi doada pelo conde D. Sisnando, governador de Coimbra, em 1080; tornando a despovoar-se por causa das guerras, D. Afonso I a povoou de novo em 1150» (LEAL, 1874).

Em 1811 é palco de um importante combate das tropas francesas, aquando da 3.^a Invasão, tendo sido nesta altura destruída parte da ponte sobre o rio Ceira.

Foz de Arouce, que foi dependente dos Templários e depois da Ordem de Cristo — que os substituiu — não teve nobreza antiga. Embora resida actualmente nesta freguesia uma família de genealogia nobre, condes, a sua origem está na freguesia da Lousã.

O moinho, que faz parte integrante dos bens da referida família, está instalado na margem direita do rio Ceira, lugar de Alçaperna, precisamente na margem contrária à confluência do ribeiro de Pousafoles com este rio.

Breve história

Datando de vários séculos, a presença de propriedades nobres na freguesia de Foz de Arouce, poder-se-á dizer que o moinho em estudo lhes é con-centâneo.

Na verdade, parece-nos que não será tão importante o dia ou o ano exacto da sua construção, mas o seu funcionamento na actualidade, passados que são cerca de 200 anos.

Fiel à tradição, graças à sequência que tem tido dos seus exploradores, sempre por um processo de arrendamento, é hoje um testemunho a homenagear.

Em contacto directo com o moleiro actual, foi possível saber que há já 30 anos a sua actividade naquela «moagem» se vem desenvolvendo por métodos tradicionais.

Sem que tenha sofrido qualquer evolução em termos de melhoramento técnico, o moinho reflecte os mecanismos económicos a ele adjacentes. Qual seria o lucro do moleiro, se a energia utilizada fosse a eléctrica? Como iria ser possível pagar «ao Conde» no fim de cada ano a renda de 90 «alqueires» de milho, pela «moagem» e pela «ínsua»?

Mesmo trabalhando o moinho a água, *nunca se viu um moleiro rico!*...

Apenas no que respeita à habitação, se reconhecem alterações, dado que no passado a mesma estava integrada no «corpo» do moinho. Todo o espaço coberto até à entrada para a «casa da moagem» foi ocupado como habitação; vestígios de um forno aí instalado, junto à porta, são disso testemunho.

Só *as enchentes à moda antiga* — como refere o moleiro — são em parte responsáveis por ligeiras modificações, mas, modificações estruturais e não técnicas.

3. Composição e funcionamento do moinho

«Tira as mãos do moinho, moleira; dorme muito tempo, mesmo se o canto do galo anunciar o dia, porque Deméter encarregou as ninfas do trabalho que as vossas mãos faziam; elas precipitam-se do alto de uma roda; fazem girar o eixo que pelos veios de engrenagem move a massa côncava das mós de Nizira. Apreciaremos a vida da idade de ouro se pudermos aprender a saborear sem custo as obras de Deméter.»

Poeta da Antologia Grega, in «Machinisme et philosophie».

O mecanismo da roda de pás, ou mais exactamente, a roda de palhetas, ligada a várias engrenagens, foi um dos processos técnicos preferidos pela engenharia grega. É este processo que dá origem, entre outras consequências, a um desenvolvimento industrial dos moinhos de água, a partir do século II a. C. A sua disseminação e adaptação foram rápidas e variadas.

Tratando-se o moinho em estudo, do tipo de «rodízio fixo à pela», o qual, como foi referido a seu tempo, é caracterizado por um represamento intermitente da água que o move, numa análise mais detalhada, é possível aludir-se duas partes distintas: o mecanismo motor e a moagem propriamente dita, tendo em conta em qualquer das partes os respectivos elementos.

Mecanismo motor

De imediato, é necessário ter presente a construção de um açude — muro erguido no rio (neste caso o Ceira) para elevar o nível da água que vai accionar o «rodízio» — dado tratar-se de uma construção fundamental para todo o mecanismo seguinte, como considerou BRÁULIO BAPTISTA (1982).

Numa panorâmica externa, estamos perante uma casa pequena, de xisto encaixado, construída sobre uma levada, ou seja, pequeno canal desviado do açude, que leva a água directamente ao moinho. Esta levada faz um desnível de 2 a 3 m, aproximadamente, estando a saída da água controlada nesse desnível por uma «boquilha», isto é, um tubo que conduz a água ao «rodízio».

Os «rodízios» estão montados deste modo num pequeno túnel, sob a casa — «o cabouco» — onde o moleiro entra apenas quando ocorre alguma avaria, o que é raro acontecer.

Presentemente, dos três «casais de mós» que compõem o moinho, um deles não funciona há cerca de dois anos, não tendo sido reparado por não ser necessário. Os outros dois são suficientes para a transformação do produto.

A água ao sair pela «boquilha», fortemente repuxada, vai cair nas «penas» do «rodízio» obrigando-o a girar.

O «rodízio» gira sobre o «agulhão» e a «rela», estando esta embutida num barrote, mais ou menos horizontal — a «grama» — do qual uma das pontas é suspensa superiormente por um eixo — o «aliviadouro». Os deslocamentos verticais que se podem dar ao «aliviadouro», determinam o afastamento das mós e, conseqüentemente, a grossura da farinha, permitindo deste modo um controlo de moagem.

Ainda na parte exterior do moinho fica a «pela» — eixo vertical onde está fixado o «rodízio».

A «pela», na sua extremidade superior, permite o encaixe do «lobete». Neste, encaixa por sua vez o «veio». Este sistema de encaixe permite a montagem e desmontagem de todo o conjunto.

O «veio», depois de atravessar a «bucha» entalada no «olho» da mó fixa, suporta a «segurelha», sobre a qual pousa a «mó giratória», a única que se movimenta com o circular do «rodízio».

Para se fazer parar o moinho, basta descer o «pejadouro» (Fig. 8). A descida desta alavanca, que se encontra no interior da «casa da moagem» e que comunica por meio de um arame com uma tábuca, que está diante da «seteira da boquilha», vai fazer com que o choque da água seja desviado do «rodízio» caindo em cima da tábuca, logo deixando o moinho de funcionar.

Moagem

Considerando descrito o sistema motor, é tempo de fazer referência à moagem propriamente dita, que se encontra instalada num compartimento pequeno, habitualmente conhecido por «sobrado». Trata-se de um compartimento pequeno em que «...a farinha polvilha as paredes e as teias de aranha pendem do tecto...» (Fig. 9) como refere FERNANDO GALHANO no seu trabalho sobre este tema.

Na porta de entrada, vê-se uma pequena abertura — «gateira» — que, como o próprio nome indica, permite a entrada dos gatos que irão capturar e afugentar os ratos, atraídos por todo um ambiente que, de sobremaneira, lhes é tão propício.

É aqui no «sobrado» que encontramos os três «casais de mós», referidos anteriormente. Casais, por se tratarem de duas pedras (mós) diferentes, *uma mais rija e outra mais branda*, conforme diga respeito à «mó de cima» ou «andadeira» ou à «mó de pé»: *Dois pedras ásperas não fazem farinha; é como as mulheres quando são bravas com os maridos, quando calha ser marido bravo e mulher brava...*, expressão do próprio moleiro.

A duração de cada pedra depende do uso que lhe é dado, como é óbvio, no entanto o sr. Armando referiu-se a um período de 40 anos, aproximadamente. Vai-se dando um desgaste gradual, o que torna a mó mais baixa (Fig. 10).

Num período mais ou menos cíclico (um a dois meses), há necessidade de «picar» a pedra, para que a moagem se efectue numa forma eficiente. Esta necessidade é detectada pelo conhecimento empírico do moleiro, através de um processo de observação da farinha, quer visual quer táctil, não estando portanto dependente de uma contagem de tempo rígida.

Das duas mós, apenas a de cima se vê totalmente; da fixa («mó do pé»), apenas se consegue ver o sector frontal, pois quase toda ela está escondida numa caixa de madeira (Fig. 11).

Por cima das mós fica a «moega», em forma de pirâmide invertida com o vértice aberto. É na «moega» que se despeja o grão, que vai passando para o «quelho», mais ou menos inclinável em função do «registro» (Fig. 11).

Ao «quelho» prende-se um «cadelo» que, em contacto com a mó, o faz vibrar, provocando a queda gradual e contínua do grão no «olho da mó». De entre as duas mós, a farinha vai sendo lançada com pouca regularidade no «tremnhado» — espaço vedado no soalho — ou directamente para a «taleiga» — saca onde foi transportado o grão para o moinho.

Embora já referidos aquando da descrição do processo motor, o «pejadouro» e o «disparador», são peças cujo manuseamento é feito no interior do moinho.

Por uma questão de comodidade, o «pejadouro» está ligado através de um fio a uma pequena porção de cortiça, colocada na «moega», calcada pelo grão; põe-se o moinho a funcionar, mas, quando o grão falta na «moega», deixa de fazer peso na cortiça soltando o «pejadouro» e fazendo parar o moinho.

Um outro processo utilizado pelo sr. Armando, é o uso de um «espertador» — chocalho que toca sempre que a «moega» deixa de ter grão.

Funcionamento do moinho condicionado pelas estações do ano

Se as condições climáticas provocam a alteração do caudal do rio, todo o mecanismo o sente. Sempre que *o rio vai cheio*, isto é, sempre que o caudal ultrapassa o seu leito normal, vai provocar a consequente enchente da lavada

cobre as rodas de água e aquilo não mói. Situação semelhante se passa se o rio seca.

Toda a mecanização está, portanto, condicionada pelo sistema hidráulico, da mesma forma que está também o poder produtivo e económico do moleiro: *Quando tenho água bebo vinho; quando não tenho água bebo água...*

Quem quiser moer continuado, tem de ter outra moagem; tem de ter uma para uma quadra e outra para a outra... É precisamente o que se passa no caso do sr. Armando. Ele possui dois moinhos com a mesma tipologia, mas a um (o outro) chama-lhe auxiliar, do qual nem paga renda. Fica mais próximo do nível do rio, o que lhe traz inconvenientes mas também vantagens: durante o Inverno, tem menor poder de execução dada a ocorrência de cheias; no Verão, o seu funcionamento está garantido, enquanto que o moinho principal, pode estar parado por falta de água.

Utensílios complementares ligados ao moinho

O presente caso documenta um sistema económico bastante simples que, naturalmente, não implica a existência de complexa utensilagem; no entanto, é pertinente fazer referência aos principais meios e objectos intimamente ligados às actividades desenvolvidas pelo moleiro.

Meio de transporte: carroça e «mular»

Embora o processo de recolha do milho e respectiva distribuição da farinha, tenha sido *...nos princípios, de carga (...) passei caminhos que não ia carro; era quase d'azorro por aquelas rochas acima...*; hoje é feito por meio de tracção animal aplicada à carroça (Fig. 13), dada a facilidade de acesso aos lugares de distribuição.

Contudo, tivemos conhecimento através de pesquisas efectuadas pelo Rancho Folclórico e Etnográfico de Foz de Arouce que, em tempos idos, nos moinhos deste concelho, a mulher do moleiro ajudava-o nas tarefas, mais concretamente na recolha do milho e na distribuição da farinha, sobretudo em povoados íngremes, onde a carroça não chegava. Recordem-se certas particularidades na figura da moleira de antigamente: debaixo do braço (ou à cabeça) a «taleiga» do freguês; pendurada no outro braço, a saquita onde levava qualquer coisa para comer quando se sentisse agastada caso o percurso fosse demorado, ou para meter algum dinheirito se, no regresso, precisasse e pudesse fazer alguma compra; a saia era atada na *bichaneira*, não fosse ela prender-se e rasgar-se, nos tojos do caminho.

A distribuição — volta — tem variado ao longo dos tempos, quer porque o milho vai rareando (devido à quebra na sua cultura e/ou ser absorvido por processos técnicos mais evoluídos), quer porque surjam outras preferências de moleiro. Às vezes, esta preferência não passa de mera brincadeira e então os fregueses dizem: *...olhe, eu vou mudar de moleiro! o senhor não me serve bem, mas (...) eu vou mudar de moleiro mas não mudo de ladrão!*

Como se pode constatar, a carroça mantém toda uma estrutura tradicional: *É a carroça do princípio da minha vida!* A própria roda é quase fiel ao tempo da sua invenção.

Tal como a carroça, também a *mular* tem bastante idade:

Ai! rica mulinha! (...) Mal empregada ela já estar velha como eu! Ela sabe melhor onde é a casa dos fregueses do que eu (...) às vezes até me aborrece, ela pára e não era preciso e eu tenho que parar (...) ela está tão ensinada, que se for um desconhecido mandá-la andar, ela não anda! — diz o sr. Armando — e mais: e é que isto dá mais resultado que um tractor ou um carro, porque não é só o ela acartar a moagem para o moinho, nem o levá-la do moinha p'ra fora, é que faz estrume para a terra.

Todo o negócio do moleiro se traduz na troca do milho pela farinha, cobrando a respectiva «maquia» — custo da prestação do serviço.

Esta «maquia» pode obter-se em dinheiro — trocando, por exemplo, 12 quilos de milho por 12 quilos de farinha, pagando a moagem em dinheiro — ou através do próprio milho — trocando 12 quilos de milho apenas por 10 quilos de farinha.

É deste segundo processo de troca, o mais tradicional, que o moleiro originou o provérbio dito às vezes pelos fregueses e referido anteriormente. Ele era acusado de fazer a «maquia» a seu jeito, ou seja, como se refere o dito popular:

Vem minha filha tira a maquia;
Vem minha mulher, tira o que quer.

Vem meu criado, tira o que lhe é dado;
Venho eu, tiro o que é meu.

Balança

Vocês não sabem?! (...) Aquela balança que está ali no moinho, é a minha balança da sorte! Se não fosse aquela balança, eu não tinha sorte nenhuma na minha vida! (...) Não a vendia por quinhentos contos! (...)

... Quando vinha da minha volta, encontrei duas serpentes a castiçarem-se em cima da balança. Ai! Nossa Senhora! quem me acode?! (...) Peguei num machado e cortei as duas ao machado, não as deixei ir embora!!! Se as deixasse ir embora, ia-se embora a sorte!!!

D'antão p'ra cá, nunca mais me tornou a faltar o dinheiro!!!

Medidas

O processo mais corrente de medição, tem sido o do «alqueire» — caixa de madeira que, rasa de milho, leva cerca de 11 a 12 quilos. Para medições menores, usa-se o «meio alqueire» e a «quarta».

Peneira e crivo

A peneira e o crivo, são dois utensílios usados frequentemente no moinho. Servem para retirar os resíduos dos cereais (crivo) ou da farinha (peneira).

O que diferencia estes dois utensílios, é o entrelaçado da rede que os caracteriza. Enquanto na peneira o entrelaçado forma uma quadrícula finíssima, no crivo, o mesmo não forma quadrícula, dado ser executado em forma de espiral, a espaços mais alargados.

Pá

A pá serve, por exemplo, para tirar a farinha do «tremonhado» para a «taleiga».

Resume-se a uma simples tábua, fina, com dois buracos numa das extremidades, por onde se lhe pega (Fig. 14).

Picão

Dada a necessidade de picar as pedras (mós), com certa frequência, o picão torna-se indispensável.

Bastante semelhante a um martelo, tem um cabo de madeira, sendo as suas extremidades pontiagudas. Do cabo às suas extremidades (bicos), está aplicado um cordel; este, depois de rodear os bicos, vai rodear o cabo, onde é atado. Este artifício, ditado pela experiência, evita que, ao picar a pedra, os detritos sejam projectados para os olhos do seu utilizador (Fig. 14).

Vassoira

É utilizada essencialmente para varrer a farinha em volta das mós. Trata-se de uma pequena vassoira, curta, de fabrico artesanal, feita de giesta ou «milho painço» (Fig. 14).

Cada utensílio, é sinónimo de arte; é a necessidade em forma de poder...

4. Relacionamento do moinho com o próprio Homem

*«Tenho o meu pão amassado
E o meu velho p'ra morrer;
Antes o meu velho morra
Qu'ó meu pão se me perder
Porque se o meu velho morre
'inda me torno a casar
Mas se o meu pão se m'estraga
Não o posso aproveitar»*

Cantado pela sr.^a Hermínia, mulher do moleiro

Ao reflectirmos sobre a base da alimentação das gerações passadas, é-nos difícil compreender a existência do Homem sem a existência de moinhos, ou de uma técnica com o mesmo fim.

Transmitido pela tradição, o cozer da broa, mantém-se na casa deste moleiro. É certo que vamos encontrar inovações no processo como é o caso da junção de um pouco de açúcar *para não deixar a broa ganhar fio, com tanta facilidade* contudo, mantêm-se os mesmos utensílios, as mesmas crenças, as mesmas orações; tudo se vai preservando pela tradição, mas, será só até um dia. A sr.^a Júlia, filha do moleiro, mostra-nos com um saber de experiência, como se coze o pão *à moda antiga*.

Na casa do forno foram peneiradas as farinhas de trigo e milho, para o interior da «gamela» — recipiente de madeira onde se amassa o pão.

Misturadas as farinhas e ligeiramente amassadas, junta-se-lhes o «crescente» — *rapadura da massa da gamela, que se põe numa tigelinha, e depois quando é para cozer a broa na vez seguinte, junta aquilo a um bocado de farinha, deixa levedar* — referiu a sr.^a Júlia, enquanto dissolvia um punhado de sal em água, que de seguida iria adicionar à massa, antes do último ingrediente, um pouco de açúcar.

A quantidade de farinha utilizada é variável, bem como a percentagem de mistura entre a de trigo e a de milho — *já tenho cozido só trigo, já tenho cozido metade de cada (...) dantes era só milho ou só com um bocadinho de mistura quase nada; nos tempos antigos não tinham posses e não era só isso! Havia casas que tinham muitos filhos e coziam a broa de milho para ela durar mais tempo, porque não comiam tanta! O pão coado era só para dias de festa!*

Sobre a massa, misturada com força e destreza, é inscrita uma cruz (Fig. 15), acompanhando o movimento a seguinte reza:

*«Nosso Senhor te acrescente
e te deite a Santíssima Virtude
qu'eu da minha parte fiz o que pude».*

No centro da cruz é colocada a «tigeloa», tigela avantajada de barro, que serve para tender a broa, isto é, dar-lhe forma e consistência, tapa-se com uma manta de lã, para levedar mais rapidamente. No entanto, o tempo que demora a levedar está também dependente *do sangue da pessoa que amassa a broa!*

Terminada deste modo toda uma fase árdua e delicada, é chegado o momento de começar a pôr lenha bem seca para o forno, à qual é ateadado o fogo através de uma boa mão cheia de carqueja. O forno só estará quente, quer dizer, à temperatura ideal para a cozedura, quando toda a sua abóbada se torna clara. Atingida esta temperatura, a brasa é puxada para a boca do forno com o «rodo», a borralha e as pequenas brasas varridas com um «vas-

soiro» feito de qualquer rama verde (giesta, bitoiro, carvalha, rama de pinheiro, etc.), de modo a que o «lar», pavimento do forno, fique limpo (Fig. 16).

Levantada a manta de lã, são detectadas «rachas» na massa, sinal de que a mesma está lèveada; é a altura de a meter no forno. Da «gamela», a massa vai passando para a «tigelo», que previamente é polvilhada com farinha para ser possível tendê-la com mais facilidade; voltada para a pá é de imediato colocada no forno.

Passado o tempo necessário, tempo esse que a sr.^a Júlia calcula de forma quase infalível, entra de novo a pá no forno mas, desta vez, para tirar a broa já cozida. A certeza de que esta operação está concluída é-lhe dada depois de bater com as pontas dos dedos no «lar da broa». De acordo com a sua experiência a broa é recolocada no forno durante alguns minutos ou retirada para dentro da «gamela», abafando-a bem para que vá arrefecendo lentamente, assegurando deste modo uma broa mais «tenra».

Em cada gesto, em cada palavra, está implícito um ritual: *...é uma tradição, sei lá (...)* é uma fé!..., diz a sr.^a Júlia para justificar os passos decorridos.

5. O moleiro no contexto social e económico

«O diabo encontrou Nosso Senhor e disse-lhe: — Ó meu Divino Mestre, tens que vir ver uma obra que fiz!

E depois Nosso Senhor foi ter com o diabo.

— Olha, tu tens que te afastar daqui — disse o diabo — faço uma cruz e tão longe é daqui a'qui como daqui a'li!

Então Ele afastou-se e o diabo ficou com o moleiro:

— Fica-te moleiro (...) trabalha que eu te ajudarei com o suor do teu rosto, mas hás-de trabalhar muito e viver sempre pobre (...) e é verdade; hás-de andar de porta em porta a pedir o grão, como quem anda a estender a mão à caridade (...) não há nenhum moleiro rico; fica em paz que eu vou-me embora.»

A origem dos moinhos, contada pela sr.^a Hermínia, mulher do moleiro.

...já tive uma nôte que me avariou a minha moagem, e eu tenho muito que contar! (...) Falei a um artista que só me pôde ir fazer aquilo de nôte, trabalhamos toda a nôte, mas chegamos à meia nôte a gente não nos entendíamos com coisíssima nenhuma! (...) Era o tal inimigo que entra c'o isto (...) você sabe que isto foi inventado pelo diabo?! (...). Por isso foi lá ter co'a gente nessa nôte, não nos entendemos mais co'aquela obra! (...) Mas depois o Marques sabia lá qualquer coisa (...) lá fez qualquer oração que aquilo afastou, aquilo começou a correr nas melhores maravilhas e o diabo foi embora!...

A profissão não tem horário de trabalho, mas o domingo é Dia Santo.

Não se pára para descansar o corpo mas sim porque *não é permitido trabalhar*; se às vezes o sr. Armando faz qualquer actividade que ele considera

trabalho, necessita explicar: *...até precisava ir preso (...) mas Deus Nosso Senhor castiga a gente, dá-nos chuva, e a gente temos de aproveitar os bocadinhos (...) não é para abusar!*

Quais serão hoje os momentos de lazer e os passatempos para o sr. Armando e para sua mulher?

Antigamente sim (...) cantava-se e dançava-se (...) naquele tempo uma flauta, umas castanholas, um pífaro, tudo «advertia» a gente (...) a gente em sentindo qualquer concertina, ficava alvoroçada (...) agora não, o sangue agora é morto (...) querem um lindo «jazz», uma coisa de tirar o chapéu, muitos contos de reis; a gente, até umas castanholas davam para saltar e brincar... — diz a sr.^a Hermínia, invocando o passado cheia de vivacidade.

A problemática sócio-económica está intimamente ligada às grandes questões culturais. Não será difícil admitir tantos tipos de «cultura» quantas as condições sócio-económicas viáveis dentro de uma área concisa. O crer, o aceitar, o compreender determinadas ideias e acções está em estreita ligação com o grupo onde se insere.

O aceitar a história da origem dos moinhos, com tanta convicção como o fez o sr. Armando e a família; o relacioná-la mesmo com a própria vida; o crer em objectos como por exemplo a ferradura no cimo da porta para afastar coisa má; o tentar de nova vida profissional fora do meio de origem, mas em vão; a pureza e a inocuidade que as suas expressões traduzem, são o símbolo do Homem como produtor e transportador da «cultura» no sentido mais puro da palavra.

Num dos lugares mais antigos da freguesia de Foz de Arouce — Alçaperna — mantém-se firme a raiz de uma árvore por secar, um moinho que funciona tradicionalmente, mas que nos deixa uma forma interrogativa: até quando?...

Nos tempos que correm, ser moleiro é uma profissão insegura, principalmente quando os processos usados são desprovidos de inovações.

— Há continuadores na casa?

— *Só se for o meu marido...* — diz a filha do moleiro — *se lhe faltar o trabalho é capaz...*

E se não faltar?... Junto dos ribeiros, acabam por ficar apenas as ruínas que identificam uma época. Não passarão de mais um esforço para atingir a moagem de grãos, tal como o foram, por exemplo, o almofariz ou a mó de reboło, a seu tempo.

O Homem origina, deste modo, novos padrões culturais, aos quais de forma imperceptível, vai tendo necessidade de se submeter:

«Industrial, nada me impede de trabalhar com métodos e processos de outro século, mas, se o fizer, arruinar-me-ei inevitavelmente.»

(Página deixada propositadamente em branco)

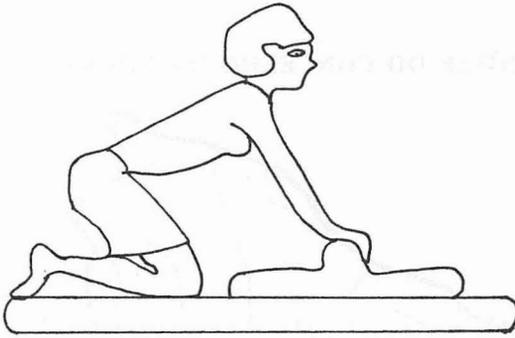


Fig. 1

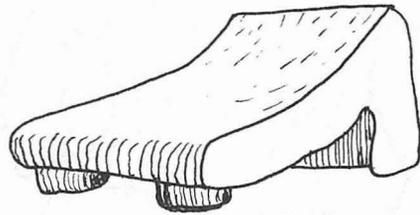


Fig. 2

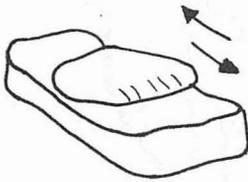


Fig. 3

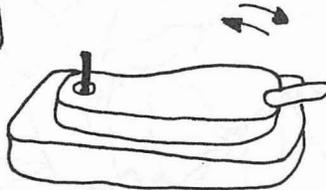


Fig. 4

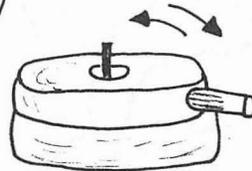


Fig. 5

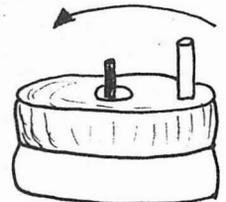


Fig. 6

Fases de evolução: da «mó de rebolo» à mó manual giratória

Esquemas extraídos da obra *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal*, I, de Fernando Galhano e outros, 1959

REPRESENTAÇÃO DAS AZENHAS DO CONCELHO DA LOUSÃ

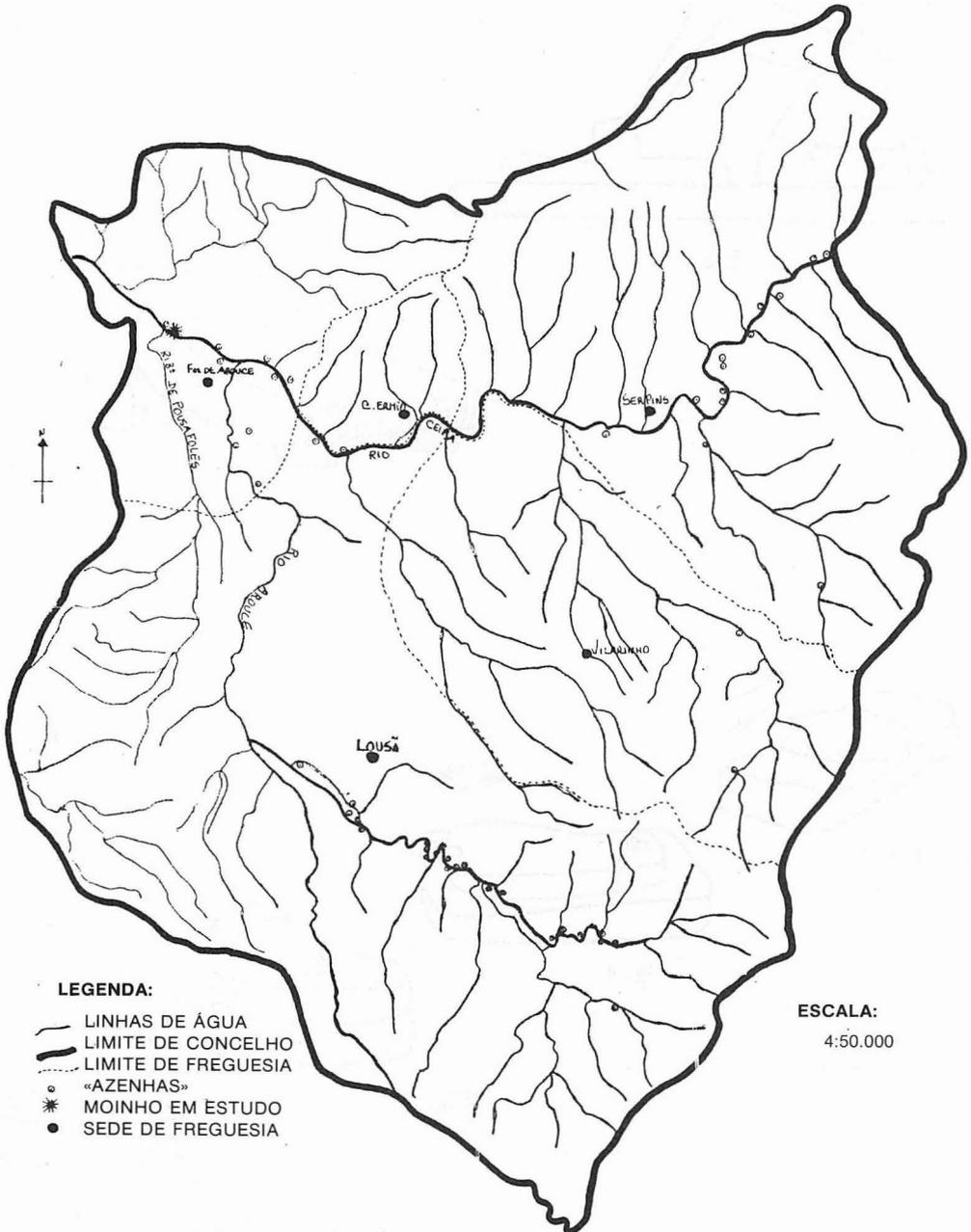


Fig. 7 — Representação do Concelho da Lousã extraído da Carta Corográfica de Portugal

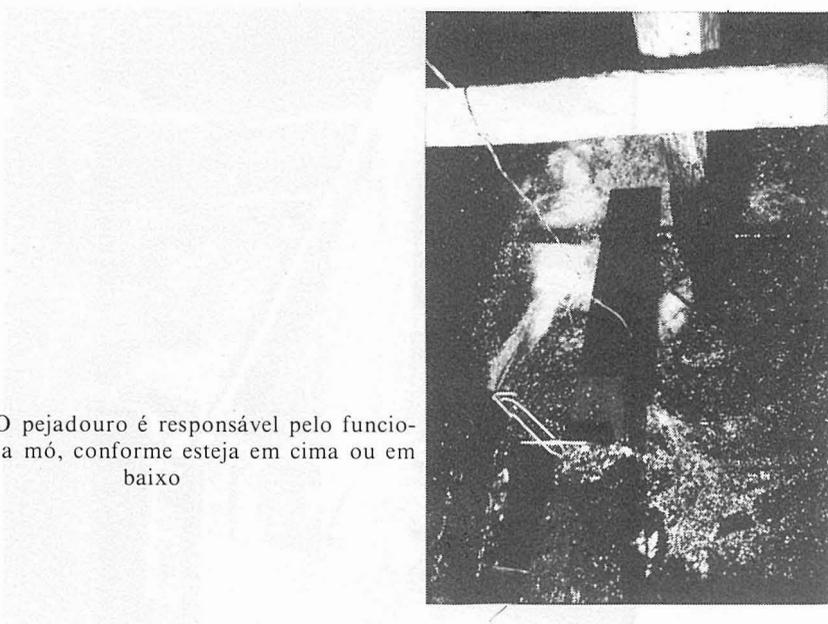


Fig. 8 — O pejadouro é responsável pelo funcionamento da mó, conforme esteja em cima ou em baixo



Fig. 9 — Pequeno compartimento onde está instalada a moagem «a farinha polvilha as paredes e as teias de aranha pendem do tecto» — como cita FERNANDO GALHANO num seu trabalho sobre o mesmo tema

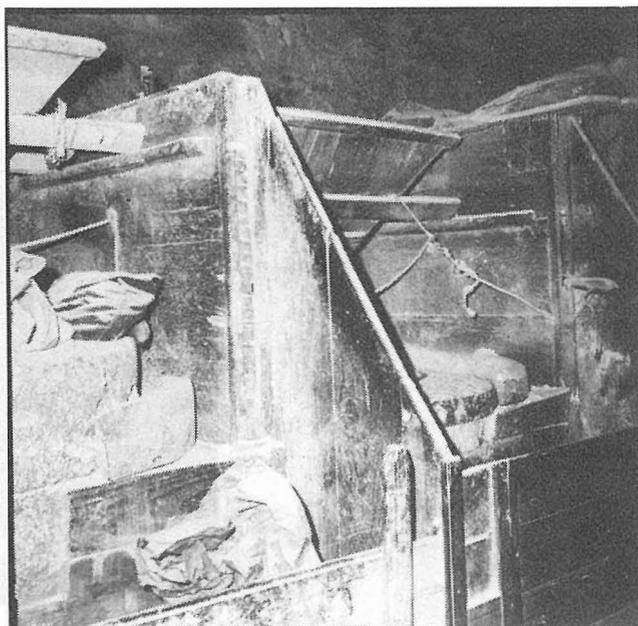


Fig. 10 — Comparando as duas mós andadeiras é evidente que a diferença de espessura se deve ao desgaste provocado pelo uso

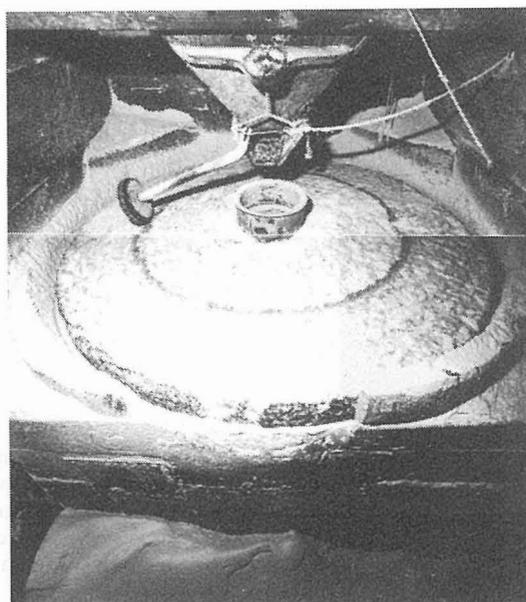


Fig. 11 — O grão vai caindo gradualmente do quelho no olho da mó graças ao vibrar do cadelo

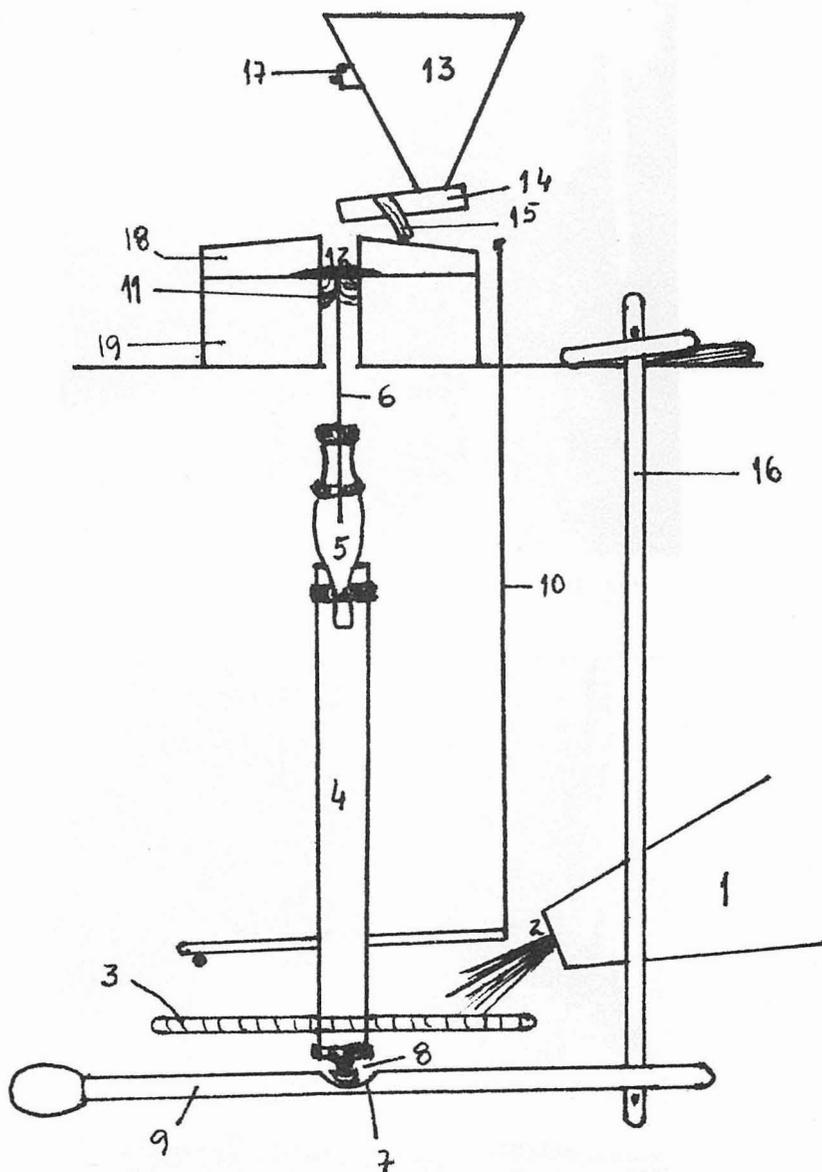


Fig. 12 — Esquema do moinho de rodízio conforme Fernando Galhano e adaptado ao moinho em estudo

- 1. Boquilha; 2. Seteira; 3. Rodízio com penas; 4. Pela; 5. Lobete; 6. Veio;
- 7. Relá; 8. Aguilhão; 9. Grama; 10. Pejadouro; 11. Bucha; 12. Segurelha;
- 13. Moega; 14. Quelho; 15. Cadelo; 16. Disparador; 17. Registo; 18. Mó de cima (mó móvel); 19. Mó do pé (ou fixa)



Fig. 13 — «É a carroça do princípio da minha vida»

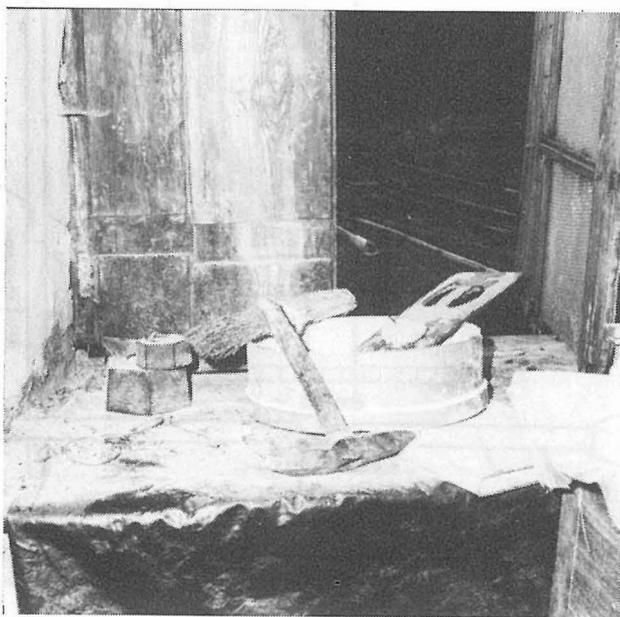


Fig. 14 — Peneira, pá, picão, vassoira e pesos

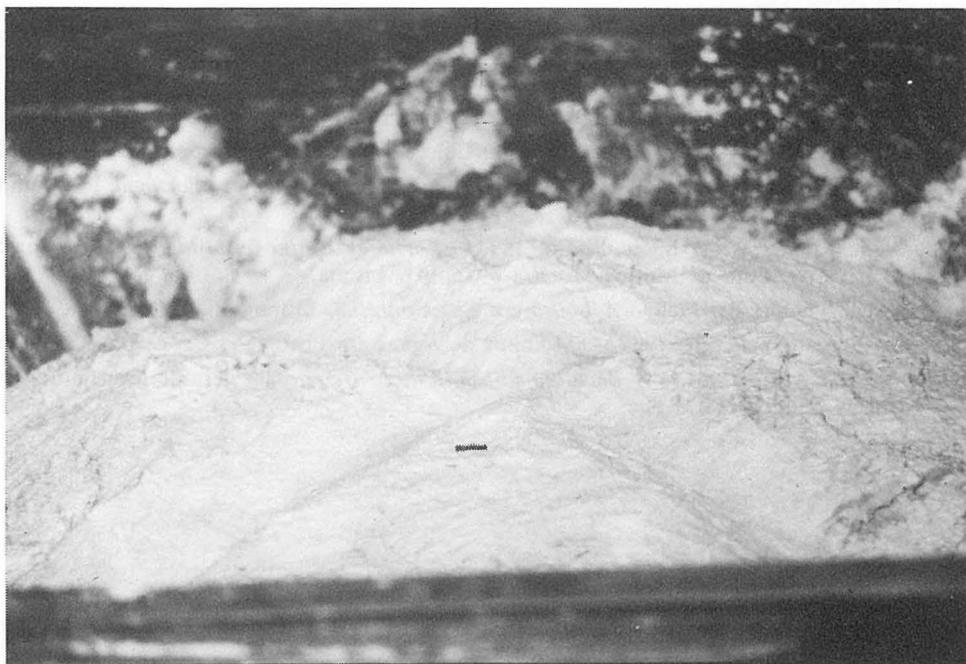


Fig. 15 — A cruz que vai ajudar a massa a levedar

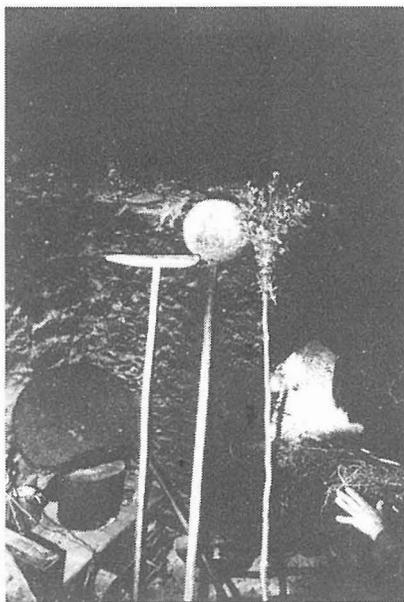


Fig. 16 — O rodo, a pá e o vassoiro
feito de qualquer rama verde

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BAPTISTA, Bráulio, 1982 — *Moinhos de Água, Cernache, Séc. XIX*, Cernache, U.D.R.C.
- DUCASSÉ, Pierre, 1962 — *História das Técnicas*, Coleção Saber, Pub. Europa-América, 2.^a ed.
- GALHANO, Fernando e outros, 1959 — *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal*, I (moinhos de água e azenhas), Porto.
- LEAL, Augusto Soares A. B. de Pinho, 1874 — *Portugal Antigo e Moderno*, Dicionário, vol. III, Livr. Edit. de Mattos Moreira e Comp.^a, Lisboa.
- LEMOS, Álvaro Viana de, 1950 — *A Lousã e o Seu Concelho*, Monografia da Lousã.
- OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, 1967 — «Moinhos de Águas em Portugal», *Geografia*, 9, Lisboa.
- SERRA, Beatriz Alvão, 1961 — *A Bacia da Lousã, Estudo Geográfico*, tese de licenciatura em Ciências Geográficas.