

O pio de piar os milhos

Instrumento de origem oriental na Serra da Padrela

POR

JORGE DIAS

O pio (1) é uma espécie de almofariz geralmente empregado para descascar arroz, cevada, milho alvo e outros cereais, mas também utilizado para diferentes fins (2). Estes aparelhos estão muito espalhados no Extremo Oriente, onde se conhecem dois tipos diferentes segundo são accionados pela força humana ou

(1) Usamos a palavra *pio*, por ser aquela que colhemos da tradição oral para designar estes aparelhos. Este termo já tinha sido registado no *Glossário Transmontano*, de Vieira da Costa, (na contribuição assinada por C. M.), in «Ilustração Transmontana», 1.º ano, 1908, pág. 74. A palavra usada pelos especialistas de língua alemã, os únicos — que eu saiba — que trataram o problema em geral, é *Anke* ou *Stampfe*. Sobretudo a primeira parece-me mais própria para designar o *pio*. (Sobre a palavra *Anke*, consultar Meringer, «Werkzeuge der pinsere-Reihe 22»). (Este trabalho é uma adaptação do original alemão, *Tretanken und Wasseranken in Portugal*, que escrevi para o «Festschrift», für Prof. Fritz Krüger).

(2) Na Ucrânia utilizam-nos também para triturar a linhaça antes dela ir para o moinho de óleo, assim como para maçar o linho. Os curtidores também os empregam para esmagar a casca de carvalho e de salgueiro usada na indústria de curtumes. (Dmitrij Zelenin, *Russische (Ostslavische), Volkskunde*, Berlin und Leipzig, 1927, pág. 87). Nos Balcãs, também serve para esmagar os pimentões, assim como a casca de carvalho (*Quercus cerris*). (Robert Wildhaber, *Gerstenmörser, Gerstenstampfe, Gerstenwalze*, Separatabdruck aus Schweiz. Archiv für Volkskunde, Band 45, Heft 3, 1948, pág. 192 — este cita a comunicação do Dr. Iván Balassa).

pela água (1), e o seu uso pode-se registar em épocas bastante recuadas (2).

São ambos muito semelhantes em todos os seus elementos, só com a pequena diferença do segundo apresentar numa extremidade um recipiente em que cai a água que o movimenta (Est. 1). Praticamente estes aparelhos constam de duas peças principais: o *pieiro* (3), bloco de pedra, ou cepo de madeira com um buraco cavado e que serve de almofariz, e o pilão, composto duma tábuia balancé pregada sobre um eixo transversal, na extremidade da qual está encravado um cepo cilíndrico, que é pilão pròpriamente dito (Fig. 1). O camponês põe-se de pé, em cima da tábuia, de maneira a que o eixo fique entre os dois pés. Quando se inclina para um lado, e faz força sobre a ponta livre da tábuia, o pilão levanta-se; depois, quando se inclina para o outro, o pilão desce e penetra no *pieiro*, onde está o cereal que se quer descascar (4) (Fig. 2).

O segundo tipo representa um considerável progresso sobre o primeiro. Mas é certo que exige água corrente, coisa que nem

(1) Paul Leser, *Westöstliche Landwirtschaft*, in Festschrift für P. W. Schmidt, Wien, 1928, pág. 468. Neste trabalho reproduz diferentes tipos de várias regiões e fornece uma abundantíssima bibliografia.

(2) Os pios já eram conhecidos no Extremo-Oriente na dinastia de Han e é possível que o fossem há muito mais tempo. Paul Leser, *obra cit.*, pág. 472. Este cita Berthold Laufer, *Chinese Pottery of the Han Dynasty*, Leiden, 1909, págs. 33, 39, 43 e estampa 6 depois da página 40.

(3) A palavra *pieiro* vem registada por A. Gomes Pereira, *Tradições e linguagem de Vila Real* — Parte II, *Linguagem Popular*, in «Revista Lusitana», XII, pág. 116. O mesmo regista *piadeiro*, *pia-milhos*, *piar* e *pio*. *Pieiro* é o mesmo que *pio*.

(4) Um velhote de 73 anos, de Vila da Ponte, disse que *cascam* (descascam) os milhos primeiro, com poucas pancadas, depois é crivado e volta ao *pio* para *piar* até estar pronto.

sempre se encontra em toda a parte. Neste tipo a extremidade livre da tábua tem um recipiente que se coloca debaixo duma bica de água. A água corre até o encher, de maneira que, tornando-se mais pesado, desce obrigando o pilão a subir. Mas ao baixar, muda de posição e a água derrama-se deixando cair o pilão com toda a força dentro do pieiro. O aparelho volta de novo à posição inicial e torna-se a encher de água, repetindo-se assim indefinidamente o movimento de balancé do pilão (1).

Tais pilões existem na China (2), na Coreia (3), no Japão (4), na Indonésia (5) e na Indochina (6), mas parece serem aí mais frequentes os tipos accionados pela força hídrica.

Contudo estes aparelhos não estão confinados às regiões mais orientais da Ásia e pode-se-lhes seguir a pista para o Oci-

(1) Estes aparelhos e a maneira como funcionam vem descrito pormenorizadamente por Paul Leser, *obra cit.*, págs. 468-469.

(2) O. Franke, *Kêng tschi t'u*, «Abhandlungen des Hamburger Kolonial-Institutes», Bd. 11, Reihe B, Bd. 8, Hamburg, 1913, estampas 44 e 45 e págs. 154-155, figs. 26-28 — Citado por Paul Leser, nota 251. Berthold Laufer, *obra cit.*, lug. cit. M. C. Perry, *Narrative of the Expedition of an American Squadron...*, Washington, 1856, pág. 507. Existe um modelo de *pio* de Schantung na coleção do Museu de Ciências da Natureza, de Etnologia e de Comércio, de Bremen.

(3) Hermann Lautensach, *Korea*, Leipzig, 1945, págs. 196 e 228. Descreve pios movidos a água, mas sem qualquer reprodução gráfica.

(4) Siebold, *Nippon*, «Archiv zur Beschreibung von Japan», Leiden, 1832-1852, vol. 6, estampa 7, figs. 7, 8, 9; Berthold Laufer, *obra cit.*, fig. 9; M. C. Perry, *obra cit.*, págs. 413-415.

(5) Julius Jacobs, *Het Familie — en Kampongleven op Groot-Atjeh*, Leiden, 1894, vol. 2, estampa 2, fig. 2.

(6) Dilock Prinz von Siam, *Die Landwirtschaft in Siam*, Leipzig, 1908, pág. 136.

dente através do Indústria (1) até à Ucrânia (2), Transcaucásia (3), Galícia (4), Polónia (5), Steiermark (6), Kaernten (7), Krain (8), Salzburgo (9), Berna (10), Hungria (11), Itália (12) e França (13). Porém aqui parece predominarem os pilões accionados pelo homem.

(1) *Rural life in Bengal*, London, 1860, pág. 96; Georg A. Grierson, *Bihar peasant life*, Calcutta — London, 1885, estampa depois de pág. 90; E. Meynen, *Die Verbreitung des Holzmörsers*, «Ethnologica», vol. 3, págs. 95-100.

(2) Dmitrij Zelenin, *obra cit.*, pág. 87, fig. 42; Diz ele que os pios de accionamento humano são muito frequentes na Ucrânia.

(3) M. Proskowetz, *Vom Newastrand nach Samarkand*, Wien und Olmütz, 1889, pág. 410; Paul Leser, *obra cit.*, págs. 469 e 470, figs. 75 e 78, reproduz dois tipos de pios, um accionado pelo homem, outro pela água; Alexander Petzholdt, *Der Kaukasus*, vol. 2, pág. 170, figs. 30-31; Frank von Schwarz, *Turkestan*, Freiburg i. Br., 1900, pág. 340.

(4) L. Pfeifer, *Die Werkzeuge des Steinzeitmenschen*, pág. 152. No Museu de Etnologia de Basileia existe um pio da Galícia. (VI 4843), reproduzido por Wildhaber, *obra cit.*, pág. 193, fig. 16.

(5) R. Meringer, *Eine uralte Maschine*, «Indogermanische Forschung», vol. 21, pág. 283. O mesmo in «Wörter und Sachen», ano 1, 1909, pág. 27; Buschan, «Illustrierte Völkerkunde», vol. 3, pág. 335 e seguintes.

(6) Ver nota 5, pág. 8. Wildhaber, *obra cit.*, pág. 197, fig. 17 reproduz um pio da Steiermark da colecção do Steirischen Volkskundemuseum de Graz.

(7) Ver nota 5.

(8) Ver nota 5.

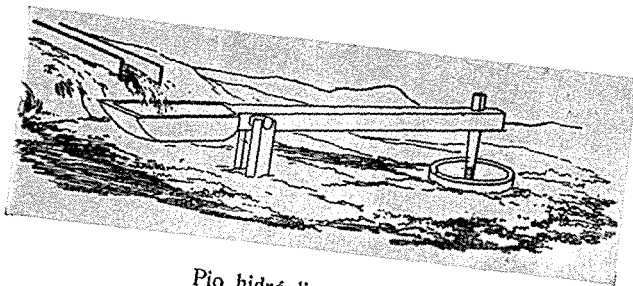
(9) Ver nota 5.

(10) A. Maurizio, in «Anzeiger für schweizerische Altertumskunde, N. F.» págs. 12 e seguintes.

(11) Ver nota 5. «Anz. d. Ethnogr. Abtlg. d. Ungar. Nat.-Museums» (dt. Ausgabe) II, 1907, 37, Wildhaber, *obra cit.*, pág. 195, fig. 18 reproduz um pio dos milhos, de Jászapáti, «Komitat Jásznagykunszolnok», Hungria.

(12) Meringer, «Wörter und Sachen», Ano I, pág. 27. Sem indicações precisas de lugar nem de fonte.

(13) *L'Art Populaire en France*, I, 1929, pág. 192 e fig., pág. 193. (É o *Pile mile* na Touraine). Este pilão francês é manual, e difere inteiramente dos pios, como o pude há pouco verificar.



Pio hidráulico japonês

(Segundo Paul Leser).



Pio da Galicia, que se encontra no Museu de Etnologia de Basileia

(Segundo Paul Leser).

Wildhaber considera-os mesmo principalmente confinados no Oriente da Europa, em regiões de população eslava (1).

Que eu saiba, ainda nada foi dito até hoje sobre a existência destes pilões em Portugal (2). Krüger o grande filólogo-etnógrafo que tantos instrumentos e aparelhos registou na Península Ibérica, e nos mostrou novos caminhos e possibilidades até aí desconhecidos, parece não ter escrito nada sobre estes pilões (3). Igualmente não encontramos nada no importante livro de Lautensach, Portugal (4), onde vem mencionados ou descritos, moinhos de vento e de água e vários outros instrumentos agrícolas. Parece mesmo que tais pilões eram inteiramente desconhecidos no Sudoeste da Europa, pois um aparelho que Karutz reproduz no seu Atlas, usado no país basco para assustar os animais, e que tem grande semelhança morfológica com os pilões movidos a água (5), a meu ver não se lhes pode associar, visto ter funções completamente distintas (6).

(1) Robert Wildhaber, *obra cit.*, pág. 192.

(2) Com excepção feita da recolha dos vocábulos: pio, pieiro, piar, pia-deiro, pia-milhos, registados em vocabulários populares, a que já nos referimos nas notas 1 da pág. 323 e 3 da pág. 324. Vê-se por aqui a importância que os estudos linguísticos podem ter para o etnógrafo e etnólogo, que deve aí encontrar curiosos filões inexplorados.

(3) Fritz Krüger, *Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete*, Hamburg, 1925. — *Die nordwestiberische Volkskultur* in «Wörter und Sachen», vol. x, Heidelberg, 1927.

(4) Hermann Lautensach, *Portugal auf Grund eigener Reisen und der Literatur*, Ergänzungshefte nr. 213 und 230 in «Petermanns Mitteilungen», 1932-1937.

(5) R. Karutz, *Atlas der Völkerkunde*, «Die Völker Europas Stuttgart», 1926, pág. 76, fig. 21. — Paul Leser, *obra cit.*, pág. 471, fig. 79, reproduz esta máquina do Atlas de Karutz.

(6) Na impossibilidade de consultar o Atlas de Etnologia de Karutz, não podemos ter a certeza de que ele não tenha também reproduzido algum pio

Contudo, nós encontramos, há uns dois anos, vários pilões semelhantes aos da Europa Oriental, na Serra da Padrela, onde se utilizam para descascar o milho miúdo, ali ainda bastante cul-

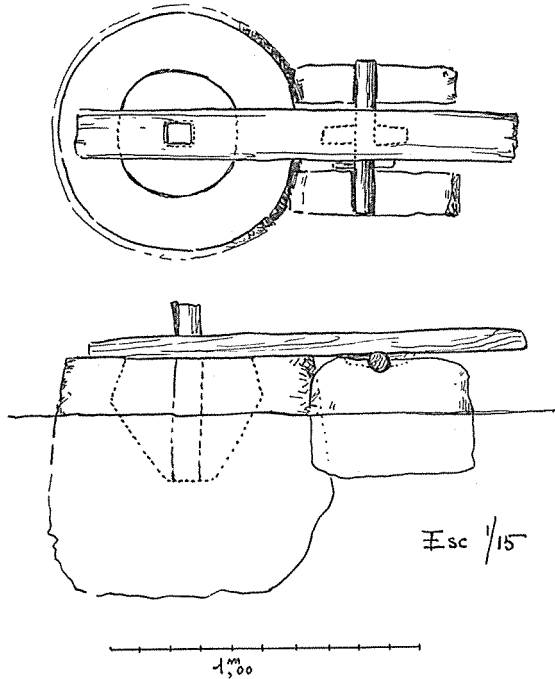


Fig. 1 — Um pio de Sobrado

(Desenho de Fernando Galhano).

tivado e chamado milho *barrosinho* ou *esparalhado*, ou simplesmente, *milhos*.

Estes pilões são ali conhecidos por *pios de piar* e são absolutamente iguais aos descritos ou reproduzidos pelos autores que

basco. Contudo, a referência que lhe faz Leser não autoriza a crer tal coisa. Além disso, as obras fundamentais sobre ergologia pirenaica, de que mais adiante falaremos, não registam pios.

trataram dos pilões da Europa Oriental, como se pode ver nas figuras que ilustram este trabalho.

Estudámos dois destes pios que aqui vão reproduzidos, e que, como todos de que temos notícia, pertencem ao tipo dos que são accionados pelo homem.

Um deles é de Valpaços, S. João de Curveira, Sobrado. Tem a particularidade de ter a tábua do pilão bastante curta 1^m,40, com o eixo assente em duas pedras rectangulares, enterradas no chão, paralelamente uma à outra, e encostadas ao *pio*, que também está enterrado no chão até ao bordo. O pio é dum bloco de granito com uns 0^m,80 de alto, de largo e de comprido (Des. 1).

O outro é mesmo da aldeia da Padrela e só difere daquele por ter as pedras, em que assenta o eixo, mais afastadas do pio, e a tábua mais comprida. De resto é exactamente igual ao primeiro (Des. 2).

Todos os pios que conhecemos estão dentro duma casa e junto da parede, de maneira que os lavradores se podem facilmente segurar a um torno metido na parede. Na Europa oriental não se dá este caso, porque, como diz Wildhaber, os pilões estão sempre fora das casas ⁽¹⁾, também junto das paredes, de maneira que os trabalhadores se possam segurar num pau nelas espetado. Existem contudo outros casos em que os lavradores se apoiam numa vara horizontal de madeira, pregada nas duas extremidades nuns suportes do mesmo material. Este processo tem a vantagem de servir de apoio a mais que um camponês ao mesmo tempo, quando vários pilões estão colocados lado a lado ⁽²⁾ (Est. III). Zelenin não nos explica como é que na Ucrânia os homens se

(1) R. Wildhaber, *obra cit.*, pág. 192, cita Meringer, «Werkzeuge der pinsere-Reihe», 15.

(2) Wildhaber reproduz uma gravura do Museu Néprajzi de Budapeste, em que se vê um camponês húngaro a piar numa instalação com três pios, com uma vara de apoio comum a todos.

seguram enquanto executam o trabalho (1). No desenho que apresenta, dum ucraniano a piar os milhos, não se vê, na verdade, nenhuma espécie de apoio (Est. IV).

Estes pios não existiam só na Serra da Padrela, na Serra do Barroso ainda hoje se encontram umas pias de pedra, em geral a servir de bebedouro para animais, que foram antigamente pios, como no-lo afirmaram pessoas idosas da região (2). Em Capeludos de Aguiar, concelho de Vila Pouca, também se usavam os pios há umas dezenas de anos (3). A recente expansão do milho, que tem mantido o seu avanço para o oriente do país, destronou nesta região o milho miúdo (4), que só se semeia hoje em pequenas quantidades para um petisco tradicional, as filhoses, feitas de farinha de milho miúdo e cozinhadas em manteiga de porco. O sábado de Carnaval é mesmo chamado o sábado fiolheiro (5).

(1) Dmitrij Zelenin, *obra cit., lug. cit.*, figura 42 da pág. 87. Parece que este desenho deve ter sido feito um pouco de cor, pois o mascoto do pio não merece confiança, assim como não é provável que o camponês costume piar naquela atitude, que mais faz lembrar uma dança de cossaco.

(2) Em Vila da Ponte, vimos mais que uma destas pias, e qualquer pessoa de idade mediana se lembra ainda da sua utilidade primitiva.

(3) Existe um modelo dum destes pios no Centro de Estudos de Etnologia Peninsular, ofertado pelo Prof. Dr. Joaquim Rodrigues dos Santos Júnior, no inverno de 1948, que o tinha recebido do Sr. Acácio Costa, de Vidago. Na própria miniatura vem as indicações necessárias feitas a tinta.

(4) A expansão do milho no Barroso deu-se em menos de vinte anos. Vergílio Taborde, *Alto Trás-os-Montes*, 1932, ao percorrer o Barroso, viu uma região em que predominava a cultura do centeio. Hoje, porém, o milho já predomina nas aldeias mais ocidentais, e em Alturas do Barroso, onde pouco milho se colhia há uns 14 anos, hoje já colhem tanto milho como centeio. (Jorge Dias, *Minho, Trás-os-Montes Haut-Douro*, «Congrès International de Géographie», Lisbonne, 1949, pág. 61).

(5) As filhoses fritas em *manteiga* de porco são o único petisco que exige a farinha de milho miúdo. Isto tanto no concelho de Montalegre (Vila da Ponte), como no de Boticas, (Campos).

Se em nossos dias nos é dado observar a rápida marcha do milho para oriente e o subsequente desaparecimento dos pios, é de crer que antigamente, antes da importação do milho da América, que entrou pelo porto de Cádiz em 1515 (1) e se começou a espalhar por todo o século XVI, a área dos pios fosse muito maior.

Como diz Lautensach, o facto do novo cereal tomar o nome do milho, é uma prova de que o veio substituir (2). No Minho ainda se usaram durante muito tempo as designações de *milho grosso* e *milhão*, para diferenciar o novo cereal do *milho miúdo* e *milho painço*, nomes porque é conhecido naquela província. Hoje em Trás-os-Montes ainda se mantém a palavra *milhão*, talvez por o milho ter sido introduzido aí mais recentemente, mas no Minho vai rareando.

Segundo Lautensach, o *milho miúdo* ou *painço* parece ser a espécie cereal mais antiga em Portugal (3). Existem documentos do Norte do país, dos séculos IX a XII em que se lhe fazem frequentes referências (4).

(1) Hermann Lautensach, *A formação dos aspectos culturais da paisagem portuguesa*, Lisboa, 1944, Separata do «Bol. da Soc. de Geografia de Lisboa», n.os 9, 10, 11 e 12, série 61.^a, 1943, pág. 10. Sobre a expansão do milho em Portugal e a revolução agrária que provocou ver Orlando Ribeiro, *A cultura do milho e a disseminação do povoamento em Portugal*, Lisboa, 1941. Actas do «I Cong. Nac. das Ciênc. da População». — *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, Coimbra, 1945. *A Cultura do Trigo no Sueste da Beira*, Lisboa, 1944.

(2) Hermann Lautensach, *obra cit.*, pág. 14.

(3) Hermann Lautensach, *obra cit.*, pág. 8. Não sei em que razões se baseia o geógrafo alemão para tal suposição. Não é certamente na antiguidade das referências dos documentos dos sécs. IX a XII, pois nessa altura já havia, há muito, outros cereais.

(4) Os «Diplomata et Chartæ» dos «Portugaliæ Monumenta Historica», mencionam tal cereal com frequência, como já escreveu H. Lautensach.

Ainda hoje não desapareceu inteiramente o cultivo do *milho alvo* das terras minhotas. Nalgumas regiões cultivava-se, ainda há pouco, só para pagar foros antigos, em que tal cereal vinha

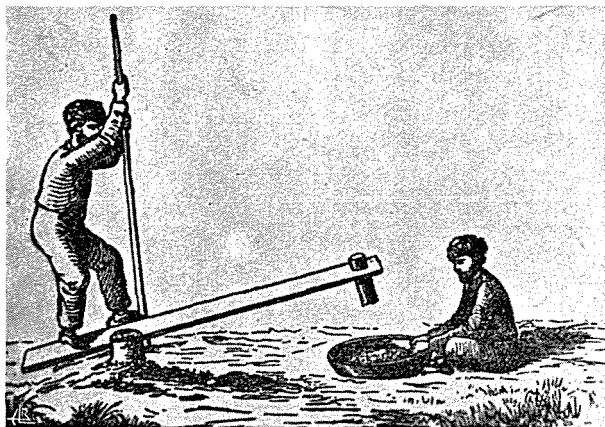


Fig. 2 — Homem a piar na Padrela

(Desenho de Fernando Galhano).

especificado ⁽³⁾. Mas a sua importância é mínima, sobretudo nas ribeiras do Minho, onde só serve para misturar um pouco à fari-

⁽³⁾ Um destes foros era pago pela Quinta do Termo, Santa Maria de Infias, Guimarães, e só há poucos anos foi remido.



Pio accionado pelo homem na Transcaucásia

(Segundo Paul Leser).



Pio de piar de Sobrado

nha milha por altura do Natal ⁽¹⁾, ou para o *pão coado*, que se vende mesmo na cidade do Porto. Nas regiões mais serranas, como em Agra, Rossas, Vieira do Minho, ainda se mantém o costume de semear milho alvo ⁽²⁾.

Contudo, são muitos os elementos que provam a importância do milho miúdo em todo o Minho, cujos habitantes ainda são conhecidos pelos *pica-milhos* ⁽³⁾. Um velho apodo em verso define assim os minhotos:

Homem do Minho
Calça de pau (socos)
Veste de linho,
Come pão de passarinho (milho miúdo) ⁽⁴⁾

(1) Informação colhida em Guimarães, Santa Maria de Infias.

(2) Jorge Dias, *Minho, Trás-os-Montes, Haut-Douro*, «Congrès International de Géographie», Lisbonne, 1949, pág. 50, estampa III, gravura D.

(3) Leite de Vasconcellos, *Etnografia Portuguesa*, vol. III, pág. 29.

Jerónimo Baía (séc. XVII), falando dum casal de pintassilgos, diz:

Ambos creio naturais
Foram de Entre Douro e Minho
E porque o creio, é porque
Cada qual foi *picamilho*.

Do que seja *picamilho* temos a explicação em Bluteau: «é o nome que se dá por zombaria aos da Província de Entre Douro e Minho, porque comem pão de milho».

A gente do Minho, come *pão de passarinho*. Citado por J. Leite de Vasconcellos, *Nótulas Etnográficas*, IV — *Uma alcunha étnica*, in «Lusa», ano 1, n.º 21, 15 de Janeiro de 1918.

(4) A interpretação do pão de passarinho, como sendo milho miúdo, não a encontramos só em Rocha Peixoto (nota seguinte). O botânico Gonçalo Sampaio na *Flora Portuguesa* (2.ª ed., 1947, dirigida por Américo Pires de Lima, a pág. 56), depois de classificar o milho miúdo, *Panicum miliaceum*, Lin., diz que servia para preparar o saboroso «pão de passarinho». Gonçalo Sampaio, que era minhoto, devia ter saboreado muitas vezes o pão feito com milho alvo.

Bebe vinho de enforcado,
Arrenega dele como do diabo! (1).

Uma cantiga popular, com certeza feita por qualquer indivíduo de fora da província, troça o alimento dos minhotos desta maneira:

«Dizeis que viva Ramalde,
«Não sei que graça lhe achais:
«Terra de milho miúdo,
«Alimento de pardais (2)!

Temos ainda um novo elemento, que não só nos prova o uso que havia de comer o milho miúdo, onde hoje se não cultivava, como nos mostra a relação em que tal cereal está com os pios. De facto, os milhos *piados* ou *cascados* (descascados) nos pios da Padrela servem para fazer sopa e sobretudo uma espécie

(1) Rocha Peixoto, *Apódos Tópicos* in «Ilustração Transmontana», vol. I.º, 1908, pág. 76. Leite de Vasconcellos, também a regista na «Etnografia Portuguesa», vol. III, pág. 29.

Teófilo Braga, *Um ditado topológico* (in «Lusa», Viana do Castelo, 15 de Agosto de 1918, Ano II, n.º 35). apresenta outra versão deste apodo encontrado nos manuscritos do P.º Sobreira, que estão na Biblioteca de Madrid, o qual, segundo Teófilo, admiravelmente descreve os costumes do norte de Portugal. É o seguinte:

Os homens de Entre Douro e Minho
Calçam de pau e vestem de linho;
Comem pão de passarinho,
Bebem vinho de enforcado
E têm força que nem diabo.

Teófilo acrescenta que o Dr. José Maria Rodrigues, natural de Valença, lhe afirmara que tal ditado era ainda corrente no norte do país. Acerca do *milho miúdo* diz ele que era ainda cultivado para pagamento dos antigos foros e que se misturava com o centeio para tornar mais alvo o pão...

(2) Lantensach, *obra cit.*, pág. 10.

de ensopado com carne de porco, em que o milho *esparalhado* entra como arroz (1). Pois a gente do Norte conhece um prato, chamado *milhos*, feito de milho grosso triturado e cozinhado com carne de porco, exactamente como se cozinha o milho miúdo na Padrela. Mas mais ainda, em certas terras, o milho grosso é triturado nos mesmos pios em que se descasca o milho miúdo (2). Isto prova que os camponeses habituados a comer milho miúdo, quando o substituíram pelo novo cereal mais rendoso, se viram obrigados a triturá-lo, para conseguirem dar-se a ilusão de comer o prato tradicional, pois o milho grosso não se presta a ser cozinhado inteiro (3).

O próprio nome, *milhos*, dado ao milho alvo na Padrela e ao prato feito de milho triturado é muito significativo. Quanto mais antigo é o uso do milho grosso mais natural é que os pios fossem desaparecendo, por desnecessários, e o milho foi-se triturando de qualquer maneira, quando de tempos a tempos se cozinha esse prato tradicional.

De tudo isto, parece não haver dúvida que existe uma relação estreita entre os pios e o milho alvo. Somos portanto obrigados a associá-los intimamente, a ponto de termos de pensar que o cereal e o aparelho usado para o descascar deviam ter sido introduzidos nesta região conjuntamente.

(1) A maneira de cozinhar o milho miúdo na Padrela colhemo-la directamente em 1948.

(2) Isto é o que se deduz da definição de Pio que dá o autor, C. M. da parte do *Glossário Transmontano* de Vieira da Costa, in «Ilustração Transmontana», ano 1.º, 1908, pág. 74. Diz o autor; pio — Cavidade numa pedra destinada a triturar o milho com o auxílio de um pilão de madeira.

(3) No Algarve (Carrapateira, Aljezur) cozinham-se os milhos inteiros num prato chamado *milhos de barrela*, por serem cozidos com cinza. É o único cozinhado português que conheço, em que entra o milho inteiro, e que, a bem da verdade, devo dizer ser muito pouco saboroso.

A associação do pio ao milho alvo, que encontramos no nosso país, pode servir-nos para resolver o problema da origem do primeiro, até hoje bastante debatido, mas para o qual ainda se não encontrou solução, e ajudar a achar a relação histórica entre os diferentes grupos de pios conhecidos: Extremo Oriente, Europa Oriental e Sudoeste Europeu, este só agora tornado conhecido à investigação (1).

Mas, se esta associação não oferece dúvidas no nosso país, falta saber se fora dele, ela não será desmentida pelos factos. A literatura de que dispomos não é suficiente para resolver o problema inteiramente, mas basta para nos mostrar que tal relação existe também em vários pontos da Europa Oriental. O próprio Wildhaber, que se refere principalmente a pios de piar a cevada, menciona também pios do milho miúdo (2). Além disso reproduz o desenho dum pio de milho miúdo de Jászapáti na Hungria (3) e nas notas bibliográficas fala também dum pilão usado para descascar o mesmo cereal (4). Zelenin que também descreve estes aparelhos usados na Ucrânia, diz qual é a palavra russa usada para designar milho miúdo descascado, o que prova a generalização do seu emprego (5).

(1) Não se podem considerar estudos sobre os pios as referências que lhes fazem os glossários ou vocabulários citados em notas anteriores, ou a menção que lhes fiz no meu livro, já mencionado — *Minho — Trás-os-Montes et Haut-Douro*.

(2) R. Wildhaber, *obra cit.*, pág. 192. Diz que muitas vezes os pios do milho miúdo têm um buraco por baixo para se poderem esvaziar. Enquanto estão a piar este buraco está tapado com um batoque.

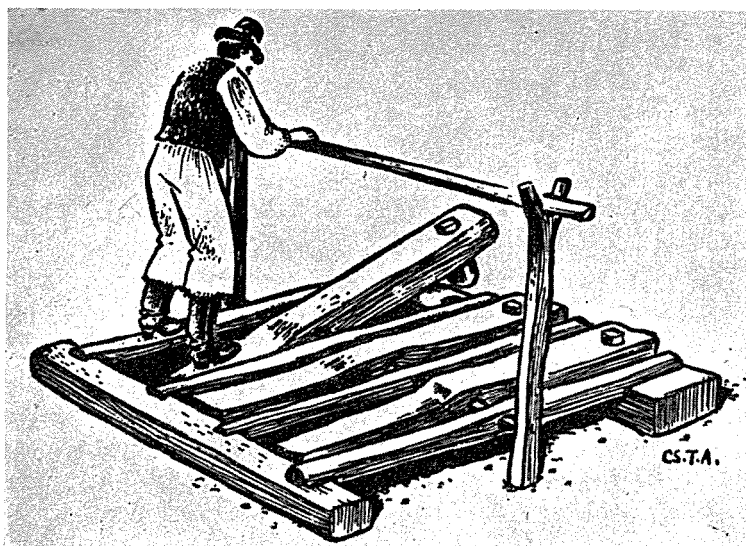
(3) R. Wildhaber, *obra cit.*, fig. 18, pág. 195.

(4) R. Wildhaber, *obra cit.*, refere-se à figura dum grupo de quatro pios reproduzida em *Glogn calender romontsch*, 20 Jahrgang, Ilanz, 1942, 82.

(5) Dmitrij Zelenin, *obra cit.*, pág. 87.



Pio português em movimento



Pio dos milhos de Jászapáti, na Hungria

(Segundo Wildhaber).

Nada pois desmente a hipótese dos pios terem sido introduzidos juntamente com o milho miúdo. Mas isto não nos dirá nada do caminho seguido por este aparelho? Teriam os pios passado dos romanos para os germanos, como pretende Meringer (1) e depois estes introduziram-nos no nosso país? Ou a sua origem será a Ásia oriental como supõe Meynen (2)? A resposta devemos procurá-la no caminho seguido pelo milho miúdo e não no próprio aparelho, que até hoje ainda não pôde fornecer a chave do enigma.

O milho miúdo (*Panicum miliaceum*, Lin.) é para a maioria dos autores originário da Índia (3) e nenhum deixa de considerar a Ásia como berço deste antigo cereal. Já nos começos do neolítico, o milho miúdo era cultivado em toda a Europa, com excepção do Sul (4). No Mediterrâneo o trigo era cultivado desde a antiguidade, mas o milho miúdo não era conhecido ainda nos tempos clássicos (5). Além disso, o milho miúdo é um cereal de verão, que exige alguma chuva, quando se cultiva de sequeiro, e que beneficia com a rega (6).

Em Valpaços, onde estudamos o problema, informaram-nos que só se cultivava na terra fria, e que na terra quente o seu uso

(1) Meringer, *Wörter und Sachen*, 1, pág. 27.

(2) Meynen, *Ethnologica*, vol. 3, pág. 122.

(3) C. L. Willdenow, *Species Plantarum*, vol. 1, Berlin, 1797, pág. 348. (Habitad in India). — William Aitn, *Hortus Kewensis*, 2.^a ed. Londres, 1810 (Habitad in India Orientali). — C. L. Willdenow, *Enumeratio Plantarum*, Berlin, 1809.

(4) Hugo Obermaier y Antonio García y Bellido, *El hombre prehistórico y los orígenes de la humanidad*, 3.^a ed., Madrid, 1944, pág. 152.

(5) Obermaier y García y Bellido, *obra cit.*, *lug. cit.*

(6) Até hoje, as referências que vimos na bibliografia portuguesa, não fazem referência a esta cultura de regadio. Contudo na Padrela, disseram-me que cultivam o milho miúdo de secadal e regado. O milho miúdo regado é mais rendoso.

era desconhecido (1). Tudo isto parece provar que o milho miúdo nos chegou pelo Norte através dos Pirinéus e se espalhou no Noroeste, onde havia condições naturais para o seu cultivo (2). A aridez que caracteriza o verão Mediterrâneo, não oferece as condições óptimas para a cultura deste cereal, embora possa ser cultivado em certos lugares mais favoráveis.

Parece pois não restar dúvida que o caminho do milho miúdo se fez através da Ásia, da Europa Oriental e daí passou para a Europa Central e Setentrional. Só em casos excepcionais, quando algumas regiões dos países do sul apresentam afinidades naturais com a Europa Média é que o milho miúdo aí penetrou. Foi o que se deu com o Noroeste da Península e talvez com o Norte de Itália (3).

A relação entre os pios e os milhos, serve para indicar que os pios também deviam ter feito o mesmo caminho, pelo menos da Europa Oriental até ao nosso país.

O facto de no Extremo Oriente os pios estarem muito espalhados leva a crer que seja aí mais antigo o seu uso. Por outro lado, se nessa região predominam os pios movidos a água, e se na Europa Oriental são mais frequentes os accionados pelo homem, é de supor que devessem ter chegado à Europa ainda na forma anterior, onde se fixaram, enquanto que no Oriente evoluíram e alcançaram o tipo superior movido pela água.

(1) Informação colhida em Sobrado, S. João da Curveira, ainda da terra fria, mas vizinha da terra quente do mesmo concelho de Valpaços.

(2) Ver as nítidas diferenças que apresentam as regiões naturais do país em Orlando Ribeiro, *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, já citado. Ver mais Amorim Girão, *Atlas de Portugal e Geografia de Portugal*.

(3) Infelizmente Meringer não fornece elementos que permitam a localização dos pios italianos a que faz referência. R. Meringer, *Wörter und Sachen*, ano 1.º, pág. 27. Citado por Leser, *obra cit.*, pág. 470.

Até hoje, fizeram-se várias tentativas para descobrir a origem e marcha dos pios no Mundo. Paul Leser, o grande especialista dos arados (1), pretendeu resolver o problema dos pios e de outros instrumentos agrícolas, associando-os entre si, de maneira a formar grupos de expansão, que indicassem assim as suas origens (2). A ideia é muito curiosa e permitiu-lhe chegar a algumas conclusões interessantes, mas em relação aos pios não encontrou nenhuma solução satisfatória.

No fim do seu trabalho, no qual opina que os pios devem pertencer ao grupo setentrional, exprime algumas dúvidas acerca da sua hipótese e, como verdadeiro homem de ciência, admite a possibilidade de se ter enganado. São estas as suas palavras:

«Pelo contrário, os pios (3) podiam compreender-se no grupo do Sul em vez do grupo do Norte, se acentuássemos o seu aparecimento entre os bascos em vez da Steiermark, Galícia, etc.; —

(1) Paul Leser escreveu uma das obras mais importantes sobre os arados mundiais, cujo conhecimento é indispensável a qualquer especialista de história agrícola: *Die Entstehung und Verbreitung des Pfluges*, Münster, 1931. Faço-lhe grande referência nos *Arados portugueses e suas prováveis origens*, Coimbra, 1948.

(2) Paul Leser, *obra cit.* O vasto conhecimento que o autor tem de vários instrumentos agrícolas, em especial do arado, e a facilidade que possui em manejar uma bibliografia imensa, o levaram à curiosa ideia de os agrupar em núcleos de expansão. Tudo sugere que estes primeiros passos levarão a investigação etnológica bastante longe, sobretudo quando se lhe associar o critério funcional, e se juntarem vários outros elementos culturais típicos de certas regiões.

(3) Leser serve-se da palavra *Anke*, que tenho de traduzir por *pio*, visto ser a palavra popular que encontrei para designar um pilão no género dos descritos pelos autores germânicos, ingleses e russos. Sobre a palavra *Anke* pode ler-se Meringer, *Werkzeuge der «pinsere»* — Reihe 22. Parece-me talvez imprópria a designação relativamente à máquina de enxotar os animais bravios, que reproduz do Atlas de Karutz. Não sei se a semelhança formal justifica a mesma designação.

de qualquer maneira a sua expansão não é clara. A região da Península Ibérica, onde foi registado, não pertence inteiramente ao grupo Sul, considera-se antes fortemente influenciada pelo Norte, pelo uso do malho e de outras coisas. Mas uma expansão nórdica clara, também não possui o pio » (1).

Faço esta transcrição por que ela pede alguns comentários que se relacionam com o problema que aqui tratamos e com o método seguido para tentar a sua resolução. De facto, a ideia de Leser, de procurar a relação entre vários instrumentos, pode ser muito útil à investigação se, em vez de atender só à morfologia, se prestar também atenção à parte funcional dos instrumentos.

Um instrumento vale principalmente pela função que desempenha, e não só pela forma que apresenta. Por isso, a associação que Leser faz da máquina de enxotar os animais bravios, movida a água, com os pios, só pela grande analogia que ambos apresentam, pode conduzir a conclusões pouco seguras.

Ninguém nos garante mesmo que haja uma relação íntima entre estes dois aparelhos, independentemente da sua enorme semelhança. Infelizmente não temos ao nosso dispor bibliotecas completas, que nos permitam a informação que desejávamos, mas nas obras que pudemos consultar, nada vimos sobre máquinas de enxotar animais nas regiões em que se encontram os pios. Por outro lado, a maquina basca aparece num país em que, até hoje, não consta haver pios (2). Mas, mesmo que a origem dos

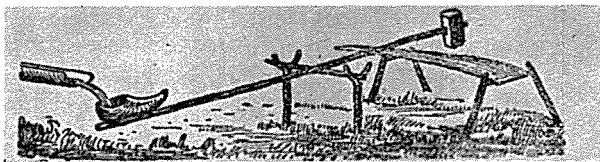
(1) Paul Leser, *obra cit.*, pág. 484.

(2) De facto nada encontramos nas principais obras dos grandes conhecedores dos Pirenéus. Krüger, *Die Hochpyrenaen*. Telesforo de Aranzadi, *Aperos de Labranza y sus aledaños textiles y pastoriles*, in «Folklore y Costumbres de España», tomo 1, Barcelona, 1943; Violant y Simorra, *El Pirineo Español*, Madrid, 1949; J. Caro Baroja, *La vida rural en Vera de Bidasoa*, Madrid, 1944; *Los Pueblos del Norte de la Península Ibérica*. Madrid, 1943.



Camponês russo a piar

(Segundo Zelenin).



Máquina basca de afugentar animais daninhos

(Segundo Paul Leser).

dois aparelhos fosse a mesma, a sua diferente finalidade podia determinar formas de expansão completamente diferentes. Enquanto que os pios estão associados a determinadas culturas e portanto às regiões em que estas são possíveis, as máquinas de enxotar animais podem ser levadas para toda a parte, visto que nada limita o emprego de tais aparelhos. A prova disto temo-la no nosso próprio país. Embora nós só tenhamos pios movidos pela força humana, também temos máquinas de enxotar pássaros muito parecidas com a que vem reproduzida por Leser, do Atlas de Karutz ⁽¹⁾ (Est. IV). De facto, o *bate-Pedro*, que se conhece no Minho, é exactamente o mesmo aparelho que reproduz Leser ⁽²⁾ (Fig. 3). Mas, não é só no Minho que tais máquinas existem. Na Beira Baixa, numa região onde não consta existirem pios, e onde por certo o milho miúdo se cultivou com pouca intensidade ⁽³⁾, também é conhecido o *pisão* ou *batuco* destinado a afugentar os animais bravios das culturas ⁽⁴⁾, em que causam estragos durante a noite, e semelhante ao *bate-Pedro* do Minho ou à maquina basca. Não me parece portanto legítimo relacionar estes instrumentos para tirar daí conclusões.

Além disso, enquanto que todos os pios conhecidos na Península são movidos pela força humana, as máquinas de enxotar

(1) R. Karutz, *Atlas der Völkerkunde, Die Völker Europas*, Stuttgart, 1926, pág. 76, fig. 21. Citado por Leser, *obra cit.*, págs. 470-71.

(2) O *Bate-Pedro*, foi encontrado, descrito e desenhado por Fernando Galhano, investigador e desenhista do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

(3) Orlando Ribeiro, *A Cultura do Trigo no Sueste da Beira*. O mesmo geógrafo, que conhece perfeitamente a região, informou-me não existir a recordação de pios na região.

(4) Jaime Lopes Dias, *Etnografia da Beira*, vol. VI, Lisboa, 1942, págs. 120-121, descreve um aparelho semelhante ao *Bate-Pedro*, de Braga, a que chama *pisão* ou *batuco*. Na página 121 apresenta um desenho do *batuco*, com as diferentes peças de maneira a tornar claro o seu funcionamento.

animais são movidas a água, o que confirma a sua possível independência.

Mas não é só neste caso que devemos olhar à função dos instrumentos, pois, quando estudarmos alfaias agrícolas, devemos atender cuidadosamente aos seus diferentes usos e finalidades.

De maneira muito breve e só para exemplificar esta opinião eu volto aos grupos de instrumentos que Leser tentou estabelecer. Diz ele que o malho pertence ao Norte e o trilha ao Sul. No tre-

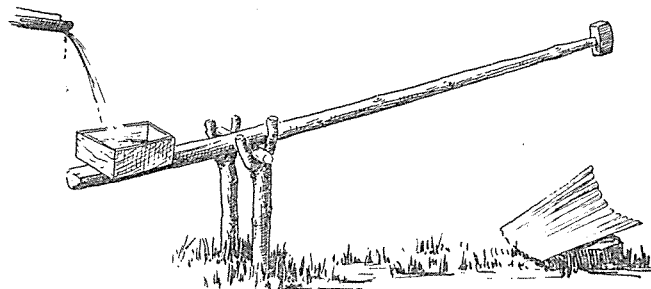


Fig. 3 — Bate-Pedro minhoto

(Segundo F. Galhano).

cho acima traduzido, refere-se mesmo ao país basco, dizendo que pelo malho e outros instrumentos é muito influenciado pelo grupo Norte. Não há dúvida que isto é aparentemente verdadeiro. Contudo, falta saber se estes agrupamentos são de origem cultural ou simplesmente determinados por diferentes cultivos? De facto, no Mediterrâneo onde a cultura do trigo é antiga, o trilha usa-se porque neste cereal o grão solta-se muito facilmente. Mas nas regiões em que predomina a cultura do centeio e de outros cereais, cujo grão não sai sem se lhe bater, não era possível prescindir duma espécie qualquer de malho. Por isso, em certas regiões em que há trigo e cen-

teio, como em Rio de Onor ⁽¹⁾ e em outras aldeias do distrito de Bragança, usa-se o malho para o centeio e o trilho para o trigo.

Também Violant y Simorra o grande investigador dos Pireneus, diz a certa altura: «La trilla con mayal o trilladora de mano se halla muy extendida en el País Vasco (Aranzadi), y tambien se practica en Navarra, Alto Aragón, Alto Arán; con muy poca intensidad en Queralps, pero más intensamente en los pueblos septentrionales del valle de Camprodón (Vilallonga, Setcases, etc.), en donde se cosecha mucho centeno, más difícil de desprender el grano si no se golpea» ⁽²⁾.

Não se pode, pois, neste caso, por o problema de influência do Norte ou do Sul.

Que a expansão dos aparelhos depende da sua função e não só de influências culturais pode-se ver ainda no próprio uso do malho, que hoje se encontra até ao extremo Sul de Portugal, onde provavelmente outrora não existia. Esta expansão para o Sul devia-se ter feito com a difusão do milho, para cujo desbagaamento é utilizado. Lá também se vê na mesma eira o malho e o trilho, o primeiro usado para o milho e o segundo para o trigo.

Como isto, muitas outras coisas a confirmar a necessidade de estudar os problemas por vários aspectos, para evitarmos cair na tendência, que muitos etnólogos evidenciam, de olhar para o mundo só pelo lado histórico-cultural, esquecendo os condicionamentos naturais que desempenham sempre um papel importante em todos os problemas da Etnologia.

(1) Jorge Dias, *Rio de Onor*. Comunitarismo agro-pastoril (em preparação).

(2) Violant y Simorra, *El Pirineo Español*, Madrid, 1949, pág. 477, o itálico é meu.

Os pios, não serão do grupo Norte nem do grupo Sul, são talvez do grupo Oriental e chegaram-nos provavelmente juntamente com algumas tribos eslavas, numa das migrações indo-europeias, que em tempos remotos se vieram fixar no Noroeste do país. Dever-lhes-emos outros elementos culturais além do milho miúdo e dos pios? Por enquanto nada sabemos. Pode ser que um dia a investigação nos venha revelar novas relações, entre as quais não é para excluir as que porventura existam entre os arados radiais, da região dos pios ⁽¹⁾ e os ralos ucranianos tão primitivos, e morfológicamente muito semelhantes ⁽²⁾. Mas por enquanto nada mais podemos adiantar, se bem que muito haja a esperar da investigação sistemática de todos os elementos culturais da região, estudados não só sob o aspecto formal, mas também nas funções que desempenham e em relação ao ambiente e seu condicionalismo natural.

(1) Jorge Dias, *Os arados portugueses e as suas prováveis origens*, «Centro de Estudos de Etnologia Peninsular», Porto, 1948.

(2) Dmitrij Zelenin, *obra cit.*, págs. 9-12. Descreve arados russos muito primitivos, os *ralos*, que facilmente se podem relacionar com os *radiais* portugueses. Ver Jorge Dias, *Os arados portugueses...* Fig. 5, pág. 29.