

leves, a que se dá o nome de «taipa» (1). Esta «taipa» é formada por uma grade de barrotes de prumo verticais que se elevam sobre um soco baixo de pedra, distanciados cerca de 30/40 cm, com ripas horizontais pregadas a eles exteriormente por ambos os lados, a cerca de 20/30 cm umas das outras; o vazio entre estas peças enche-se seguidamente com uma mistura de barro e palha amassada com água, e hoje, preferentemente, com cacos de telha, sobre os quais se aplicam as massas só por fora, para assim «puxarem» mais depressa.

ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA

Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

Uma malha em Celorico de Basto

No seu trabalho «Sacrifícios simbólicos associados às malhas», (in *Terra Lusa*, 1.º, Lx. 1951) Jorge Dias refere-se especialmente às malhas de centeio que presenciou em Celorico de Basto, interessando-se mais pelas cerimónias rituais que as acompanham, as quais considera mesmo uma das melhores confirmações das opiniões de Frazer e de Mannhardt, pelo invulgar ou quase único caso em que tão grande número de elementos, vulgarmente dispersos, se encontram nelas reunidos. Pelo aspecto funcional não se interessou especialmente, nem se alongou na apreciação do espírito de competição que as anima. São esses dois aspectos que vamos focar numa malha de centeio em Tecla, Celorico de Basto.

Enquanto um homem vai deitando os molhos da meda para a eira, os outros tiram-lhes os *nagalhos*, e dispõem a palha em camada espessa (cerca de 50 cm). Procuram encostar o *lado de cima* (lado para onde estão voltadas as espigas) da *eirada* a uma parede, amparando o *lado de baixo* (lado das *canelas* das caules) com uma escada. O escorregamento lateral da palha junto à parede é evitado com um molho aberto a meio.

Os malhadores começam por bater uma cabeceira, principiando num canto, deslocando-se lateralmente até ao canto

(1) Não confundir com a «taipa» que se usa no Sul de Portugal e nos países mediterrâneos, de terra batida e seca entre uma caixa de taipais de madeira, que se vai aplicando directamente sobre a parede em construção.

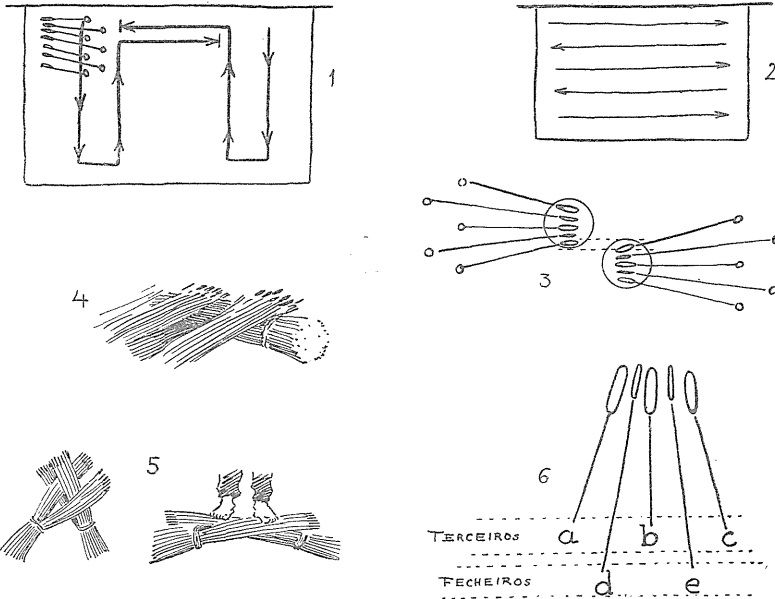
oposto, voltando ao ponto de partida, e recuando aí até ao meio do comprimento da eirada. Fazem então o mesmo para a outra cabeceira (Des. 1) seguindo-se uma batedela rápida a toda a palha sempre recuando. A esta passagem, em que os malhadores estão todos virados para o mesmo lado, chamam *saruga* (*sarugar*). Logo que acabam a saruga, com o cabo dum mangual ou dum engaço levantam e chegam para dentro a palha que saiu da eirada, varrendo aí o ladrilho; é o *dar a mangúeira*.

Passa-se agora ao *bombear*, dispondo-se os malhadores em duas *bandas*, virada uma para a outra. Cada banda é formada por duas filas de homens: à frente estão os *terceiros*, munidos de manguais de cabo curto e grande pítigo (*malhos de terçar*); atrás, os *fecheiros*, batendo por entre o pequeno intervalo dos homens da frente, com os *malhos de fechar*, de pítigo muito pequeno e cabo muito comprido (Des. 6). Malham muito juntos, e as pancadas batem uma superfície muito pequena. O diferente movimento das mangúeiras dá à malha um aspecto fora do usual, com a subida lenta dos malhos curtos desafinando do erguer rápido dos compridos; na descida, os grandes pítigos dos malhos de terçar assentam surdamente na palha, como que a segurá-la para a pancada nervosa dos pequenos, que descem rápidos, a assobiar. O ritmo é lento; há como que uma pausa após cada pancada, em que os malhos esperam antes de tornar a subir, como se a malha não fosse um bater cadenciado e contínuo, mas uma série de pancadas consecutivas, cada uma estudada e vibrada com violência especial. Quando, apesar de baterem muito juntos, os pítigos se não chocam, a pancada ecoa, grave e sonora; e é este som surdo e forte que é o orgulho das malhas. Certas eiras entoam mais que outras, pela sua construção ou situação; e até algumas têm uma sonoridade especial quando por baixo delas há a sorte de passar alguma mina. Também dentro de cada eirada há sítios onde se «tiram» melhores pancadas pela própria espessura e disposição da palha.

A «bombêa» é feita passando duma cabeceira à outra, as duas bandas viradas uma para a outra, mas um pouco deslocadas lateralmente (Des. 2) O circulo batido por cada banda está sempre avançado em relação ao batido pela outra, sobrepondo-se, ao se deslocarem, uns 30 cm (Des. 3).

Acabada a *bombêa*, e depois de dois homens tirarem com engaços a *palha morta*, *vira-se* a eirada, voltando a palha em sentido contrário, por cima agora a que estava por baixo. É aqui, ao *virar* da eirada, que escondem a «cruz» e a «anha», cujo achado provoca, como veremos, grande alegria e barulho. A cruz é feita de dois feixes de palha atados nessa posição, e a anha é

um molho ainda atado com o nagalho. No «lado de cima», que é agora a beira de fora da eirada, evita-se o deslizamento da palha pondo feixes ao comprido que se cruzam com outros atravessados (Des. 4); chamam a esta disposição *com vela*, mas podiam fazê-la *em cruz*, cruzando uma série de pares de molhos atados e calcando-os pela marcha dum homem sobre eles (Des. 5).



Malha-se então *na vira (bira)*, correndo a eirada como para a bombêa (1).

A debulha está pronta. Depois duma pinga de vinho vem o *espalhar*, que é o sacudir a palha de modo a separar o colmo inteiro e comprido.

Este colmo é usado nas coberturas das casas, por aqui ainda muitas vezes feitas com esse material. Os homens começam por sacudir um pequeno feixe em cada mão, juntam-no em seguida

(1) Dizem *vir na achêga* (ao avançar) e *vir nas arrecuas*. Quando começam, os que *vêm na achêga* malham sempre a beira da eirada.

num molho só, e arrancam à mão, e com a ajuda do pé, a palha quebrada e o colmo mais curto. O «espalhar» principia pelo lado de baixo da eirada; mulheres e crianças retiram da eira o colmo separado, numa correria jovial. Mas a alegria atinge a explosão com o encontro da «anha». O achado desta, e o da «cruz», escondida na beira, marca por assim dizer, o remate da primeira eirada — só falta retirar a palha e varrer a eira —. É agora o «meio d'eira». Dizem *cavear* ou *fazer a tábua* ao fazer o lado de fora da eirada.

Este processo de malhar, em que cada banda se dispõe em duas filas de malhadores com malhos próprios para cada fila, parece ser raro em Portugal. Herculano de Carvalho (1), indica a sua existência apenas em algumas localidades dos distritos de Braga e Porto; e mesmo aqui por Celorico, ele tem uma área limitada a poucas freguesias.

Cada malhador tem o seu nome, que designa para uns a sua posição no grupo, para outros a função que desempenham (2).

A malha começa apenas com os malhadores rogados pelo dono do centeio. Mas as pancadas dos manguais vão chamando outros homens que tomam por um bocado o seu lugar na malha, e se retiram. Pode ser que nisto entre ainda qualquer ideia inconsciente de ajuda mútua, ou um sentimento obscuro do profundo significado que a malha contém; mas de qualquer modo o que irresistivelmente os chama é o som surdo e compassado da malha, o prazer desportivo do esforço em comum, o ouvir ressoar na palha o bater dos pírtigos, não absolutamente simultâneo, mas com ténues diferenças no avanço das pancadas, para desse modo conseguirem o máximo do som. Se, durante todo o tempo que durar a malha, quase sempre espreita o espírito de competição, é ao entardecer, quando se aproxima o fim, que ele se revela mais fortemente. Já realmente a debulha acabou, e os malhadores continuam num despique sério, a ver qual das bandas «tira» as melhores pancadas. Muitas vezes, para este momento, foi afastada a criança, e os assistentes falam baixo ou calam-se. Seria agora um insulto pretender alguém o lugar

(1) *In Coisas e Palavras*, Coimbra, 1953, p. 19.

(2) A combinação de malhadores direitos e esquerdos é sempre difícil, principalmente se a malha mete 7 ou mais homens de cada banda. Cada lugar ocupado tem sempre o seu nome, segundo a função.

de um malhador. Sabendo já o sítio em que a eirada entoa mais, é para lá que se vão dirigindo. O ritmo torna-se então mais lento; há mesmo uma paragem, em que os terceiros ficam curvados e imóveis, prendendo com os grandes pirtigos a palha batida, enquanto a banda contrária reúne a força e a certeza numa pancada mais sonora.

Por vezes isto prolonga-se, e é sempre delicado tentar acabar bruscamente, já que ninguém gosta de se dar por vencido; e é muita vez uma graça de qualquer, a meia voz, o pretexto que o dono aproveita para, largando o mangual, dar por acabada a malha (1).

FERNANDO GALHANO.

Subsídios para o estudo do leite e da manteiga no norte de Portugal

O leite tem ainda hoje — e sobretudo teve outrora — grande importância como espécie alimentar normal de determinados sectores das populações rurais no nosso País, já consumido directamente, já pelo seu aproveitamento derivado, sob as duas formas principais do queijo ou da manteiga. É deste último produto, que avulta sobretudo no Noroeste atlântico (2) que aqui nos ocuparemos, focando os aspectos de indústria caseira tradicional e primitiva que o seu fabrico apresenta em muitos casos, certamente relacionados com a sua grande antiguidade.

O fabrico da manteiga no Noroeste pode-se considerar de origens muito remotas. Já Estrabão a ele se refere, dizendo que os lusitanos das montanhas usavam a manteiga em vez de azeite (3).

(1) Este espírito de competição, aliás vulgar em todas as malhas e em muitos outros momentos da vida profissional do povo, manifesta-se ainda por Tecla de uma maneira notável. No campo mais extenso daquela freguesia, a lavoura do milho é feita com dois ou três arados; antes de a terminarem, há um concurso no qual ganha um prémio de doces e vinho do Porto aquele que abrir em menos tempo um rego, sem cair nem se desviar do rego anterior.

(2) O fabrico do queijo no Noroeste, que deve outrora ter sido também de grande vulto (vide Alberto Sampaio, *As Vilas do Norte de Portugal*, p. 35), encontra-se hoje, nessa área quase totalmente mecanizado. Por outro lado, nas vastas zonas secas do Leste transmontano, alentejano e beirão, onde existe pastoreio característico de gado ovino e caprino, o fabrico da manteiga nunca teve a preeminência que lhe vemos naquela área.

(3) Estrabão, III, 3, 7.

E Alberto Sampaio alude à multiplicidade de pensões e rendas em queijo e manteiga em toda a província, mencionadas no século XIII, e que se explica pela «abundância de gados em consequência da aplicação exclusiva das terras fundas a pastagens» (1).

Para o fabrico da manteiga, ao norte de Viana do Castelo, em Montedor, Outeiro, na Serra de Arga, em S. Lourenço da Montaria, Dem, etc., o leite da manhã e da tarde, era e é ainda em muitos casos, guardado em painéis de barro até ao dia seguinte. De verão põem-se ao *relento* da noite, em local preservado dos bichos, e de inverno no rescaldo ou *mornalho* da lareira, para ele *prender*. Depois de *preso*, é deitado, frio, no *cântaro de maçar*, também de barro, que de inverno se coloca na lareira, onde se maça, perto do rescaldo, rodando-se gradualmente, a fim de ficar aquecido por todos os lados.

A *maçadeira* consiste numa tábua de forma circular, a *tampa*, ajustada ao fundo da boca do cântaro, com um buraco no centro, por onde passa um pau, redondo, com cerca de 60 cm de comprimento, e que tem na extremidade inferior uma espécie de êmbolo (2); em Dem e em Montedor, por vezes, em vez do êmbolo ela tem quatro pequenas palhetas em forma de cruz, levando então nessa última povoação o nome de *barata*.

A pessoa que maça o leite senta-se num banco, por trás do cântaro, pousa a mão esquerda sobre a tampa, e com a direita acciona a *maçadeira*, para cima e para baixo; o pau da *maçadeira* corre entre os dedos indicador e médio da mão esquerda. No segundo sistema, o leite é maçado por rotação: O cado da *barata* é mantido em posição através de duas pequenas tábuas fixas a uma régua pregada na parede, a alturas diferentes, sobre o cântaro; entre elas, uma corda enrolada ao cabo e a que se puxam alternadamente as pontas opera essa rotação. De vez em quando tira-se a tampa, e com a *maçadeira* rapa-se a superfície do leite, deitando uns pingos nas costas da mão para ver se a manteiga *abrolha*, isto é, se começa a aparecer em pequenos grânulos ou «colhos». A partir de certa altura, sobretudo quando a manteiga aflora à superfície do leite, o trabalho exige um cuidado e uma atenção permanentes: o excesso de calor, por exemplo, provoca a dissolução da manteiga, que nunca mais se consegue

(1) Alberto Sampaio — *Estudos Históricos e Económicos. As Vilas do Norte de Portugal*, Vol. I, Porto, 1923, p. 35.

(2) Na colecção do Instituto Padre Sarmiento em Santiago de Compostela existe uma *maçadeira* deste mesmo tipo, em que a tampa é formada por duas peças côncavas que encaixam uma na outra ajustadas à boca do cântaro.

condensar; e o mesmo acontece se o leite é maçado em demasia. De verão esta operação demora cerca de uma hora; de inverno leva um pouco mais de tempo. Concluída esta fase, retira-se a tampa, e, com a *maçadeira*, põe-se a manteiga numa caçarola, na qual se deita prèviamente água fresca; daí é passada para outra, e é nesta última que se junta a manteiga fabricada, em muitos casos diàriamente, durante vários dias, até se ir à «vila», onde é vendida, geralmente na feira semanal; só na véspera de ser levada a vender é que é amassada, com uma pequena pá de madeira, espremendo-a sucessivamente até a libertar completamente de todo o soro; lava-se em várias águas e esta operação finaliza apenas quando a água sai completamente limpa. Só então lhe deitam o sal, que de verão é dissolvido para não derreter a manteiga. Põe-se esta no *prato galante*, em que é levada a vender, amolda-se em forma de bolo piramidal, e bate-se com a pá de madeira lavrada, de modo a ficar com desenhos incisos.

A manteiga era vendida nos mercados de Âncora e Viana do Castelo — havia nestes até a *carreira da manteiga* — e a fregueses particulares certos (1).

Em Vila Viçosa (Cinfães), a manteiga é fabricada por este mesmo processo, dando-se porém o nome de *maçarico* à *maçadeira* minhota.

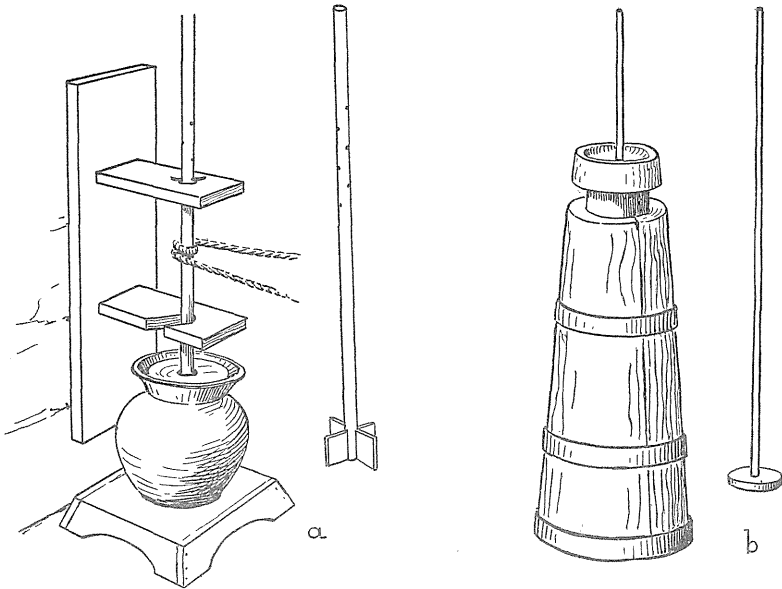
Em Vilarinho da Furna (Terras de Bouro), o leite é batido por uma maneira semelhante, num vaso com o *rolha de pau* (2). Quando a manteiga vem à superfície, colhe-se para um prato, e, para a utilizarem, geralmente põe-na a cozer numa caçarola em cima das brasas; outras vezes usam-na em cru (3). O mesmo sucede no Lindoso, onde a manteiga, no fim é sempre fervida, conservando-se em caçarolas, donde se tira para fazer a «água de manteiga», que se come com pão de trigo quando se está doente ou noutras circunstâncias especiais.

(1) Este produto, juntamente com os ovos, constituía a base da economia das donas de casa, que iam à «vila» vendê-los em cestos cobertos com lindas toalhas de linho, e de lá traziam os géneros e artigos de que mais careciam.

(2) Jorge Dias — *Vilarinho da Furna uma aldeia comunitária*, Porto, 1948, p. 89-90.

(3) «Este sistema de fabricar manteiga faz recordar um processo que se usava em algumas primitivas aldeias francesas, onde utilizavam um aparelho parecido com o *rolha de pau*, chamado *la baratte*, e que remonta ao tempo dos celtas e dos germanos em França. Foram eles que, por este processo substituíram um mais antigo, então em uso, que era de meter o leite em odres, que depois calcavam com as mãos». Jorge Dias, *op. loc. cit.*, p. 89-90. E vimos que em Montedor dão o nome de *barata* à *maçadeira* de manteiga de palhetas.

Em Agra (Vieira do Minho), a manteiga é preparada por um processo diferente: o leite é posto em painéis ou púcaros dentro de uma caixa, geralmente situada na lareira e que serve muitas vezes de banco, a fim de *trathar* (coalhar). Logo que esteja coalhado tira-se-lhe a nata, com uma colher de pau para dentro dum painel, e neste se vai juntando nata de dois a cinco dias, conforme a encomenda que porventura há da man-



a — Dem (Caminha) — Maçadeira
b — Campo Benfeito (Castro Daire) — Cazumbre

teiga. Daí é deitada dentro da *panela de bater* (pequeno cântaro de barro vidrado), onde é batida com a mão, sempre no mesmo sentido. De verão, e especialmente quando faz muito calor, é preciso pôr a *panela de bater* dentro de uma pia de pedra, ou qualquer outro recipiente com água fria, de modo a conseguir-se uma temperatura que faculte a operação; de inverno, porém, a nata tem de ser batida perto do calor da lareira. Desde que a manteiga começa a *embolar*, boiando à superfície, o soro é vazado no balde dos porcos, e deita-se água fresca na manteiga, lavando-se dentro da *panela*, com várias águas, até esta sair limpa, e

posta na *malga grande*. É *embicada* num prato de madeira: tira-se uma porção, ata-se com uma fita de pano e pesa-se na balança de ganchos. Afaga-se com a mão; coloca-se uma folha de erva *manteigueira* (da família das Poligonáceas e do género *Rumex*) no prato de pau e sobre esta estende-se a manteiga, modelando-se de modo a ficar numa bola espalmada, sobre o comprido; com uma *forma* de madeira lavrada — no caso de uma *bica* (500 grammas), e com *meia forma*, se é *meia bica* (250 grammas) — compõe-se a bola que fica com desenhos em relevo. É embrulhada num guardanapo de linho e posta numa cesta pequena de arco, na qual segue, pela mão de peixeiras e condutores de camionetas, para o Porto, Braga, Fafe, etc. Esta manteiga não leva sal. É muito apreciada, tornando-se por vezes difícil a sua aquisição, sobretudo na quadra de Natal, em que é muito procurada para presentes e para fazer as rabanadas que constituem um dos pratos cerimoniais deste dia.

Para uso doméstico, é fervida num tacho, e depois tirada para uma caçarola de barro vidrado.

Na Serra de Montemuro, em Gozende e Campo Benfeito, por um terceiro processo que combina traços dos dois anteriores que descrevemos, o leite *maciço* ou *mociço* (integral) é posto em potes de barro num armário perto da lareira, para provocar a condensação da nata. Esta é batida no *cazumbre* ou *mexerico* (recipiente feito de um tronco de madeira escavada, com cerca de 80 cm de altura e 18 de largura) com a *maçadeira*.

Em Arouca usam o cântaro de barro, a *rolha* (tampa) e o *touço* (maçadeira).

Em Montedor, o *leite maçado*, com boroa migada, era a base da alimentação, principalmente nas refeições da manhã (almoço) e da noite (ceia). As casas que não o consumiam todo, vendiam-no àquelas que o não tinham. Na Serra de Arga, usa-se ainda o doce de leite. Em Agra, a refeição da manhã consiste numa espécie de migas, a *anguinha*, «adubada» com manteiga: ferve-se um tacho de água, deita-se-lhe sal, meia colher de manteiga, e uma pequena quantidade de leite *fresco* (integral). Ferve tudo um pouco de tempo; migam pão de milho nas tigelas e deitam a *anguinha* por cima. Quando é na altura das segadas serve-se ao pessoal, como merenda, manteiga, que comem com boroa e açúcar. Em Vila Viçosa (Cinfães), o *leite maçado* é muito apreciado sobretudo para comerem com bolo quente, quando cozem a boroa. Em Vilarinho da Furna, o *jantar*, que é no verão a primeira refeição, consta de leite cru ou fervido, com boroa de milho ou centeio; no inverno, um prato muito apreciado é a *sopa de leite* (papas de leite com farinha milha e sal). Em Castro Labo-

reiro, este manjar é mesmo um prato tradicional, embora não se trate duma região característica de milho (1).

No distrito de Viana do Castelo, com a proibição do fabrico caseiro da manteiga, ao mesmo tempo que se criou um problema económico, impôs-se uma modificação nos hábitos alimentares; desapareceu o leite maçado da ementa normal; e, por outro lado, a economia doméstica teve que procurar na venda do leite *fresco* um substituto da manteiga, não consentindo assim o seu consumo, a não ser uma pequena parte, para crianças e velhos, sendo o restante vendido a empresas de lacticínios. Começou então a intensificar-se o cultivo da batata, e hoje é esta que desempenha o papel mais importante na alimentação, substituindo em grande parte o leite. Porém, do seu antigo valor alguns vestígios subsistem: ainda hoje, na Quinta-feira de Ascensão é obrigatório o prato cerimonial das papas de leite e farinha triga; e são muitos os exemplos, geralmente referidos a este dia, em que é patente o carácter mágico então assumido pelo leite (2).

BENJAMIM ENES PEREIRA

Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

A sidra no norte de Portugal

No recanto noroeste do País, numa área compreendida entre os rios Minho e Cávado, com maior incidência nas margens do rio Âncora e também certas partes da Ribeira Lima (3), ainda hoje se encontra com relativa frequência o fabrico caseiro da sidra, ou vinho de maçã, nome por que ela é mais conhecida, utilizando especialmente a maçã agraal.

O vinho de maçã parece já ter sido conhecido dos Romanos; e com o nome de *sicera*, era ainda, no século X, usado entre nós,

(1) A sopa de leite, comum a uma grande zona montanhosa do Noroeste, é índice de economia ganadeira dos povos serranos dessa área. «Os criadores de gado do Nordeste rionoreses e quadramileses, não conhecem estas refeições pois a secura da região bragançana não consente tal abundância de leite». Jorge Dias, *op. loc. cit.*, p. 118-119.

(2) A este respeito veja-se: «A Quinta-feira da Ascensão em Portugal», por Ernesto Veiga de Oliveira, in: *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Vol. XV, Fasc. 3-4, p. 288-293, Porto, 1955-57, mormente no que se refere a S. Lourenço da Montaria, nesta mesma área.

(3) Por exemplo, S. Martinho da Gândara, Ponte do Lima, onde o vinho de maçã é anunciado na tabuleta das lojas, e vendido normalmente ao público,