

# A cultura dos cereais no leste trasmontano

POR

J. R. dos Santos Júnior

Prof. jub. da Fac. de Ciências da Universidade do Porto  
e Presidente da Sociedade Portuguesa de Antropologia

Há muitos anos que, especialmente no leste trasmontano, vinha colhendo elementos sobre a malha dos cereais, e, dum modo geral, sobre a trabalhosa faina da cultura dos mesmos, desde a lavra e a sementeira até à debulha nas eiras.

Em 1963, com a colaboração do Conde de Aurora, sócio efectivo da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, distinto polígrafo e etnógrafo, fez-se a colheita de elementos para o estudo da debulha dos cereais pelos processos primitivos da malha e da trilha no norte de Portugal, no Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes.

Como Director do Instituto de Antropologia «Dr. Mendes Correia», da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, recebi da *Federação Nacional dos Produtores de Trigo*, agora *Instituto de Cereais*, um subsídio de 5 000\$00, para o estudo dos referidos processos primitivos da malha e da trilha.

Era então Presidente da Direcção da F.N.P.T. o Eng. Agr. Luís Quartin Graça, a cuja memória, e à sua política de expansão da cultura do trigo, se presta homenagem.

Com o confrade e velho amigo Conde de Aurora reparti a tarefa.

Ele, como ilustre minhoto, com solar em Ponte de Lima, iria estudar as malhas no Entre Douro e Minho, especialmente no Alto Minho, digamos, no Minho serrano.

Assistiu a malhadas de centeio e de trigo em Lindoso, Suajo, Lamas de Mouro, Castro Laboreiro, Vila Verde, Geraz de Lima, na Lixa e em Celorico de Basto.

Publicou o trabalho *Malhadas de centeio no Entre Douro e Minho*, que saiu na «Revista de Etnografia», Vol. VII, 1966, págs. 44 a 53 e 30 Figs.

Pela minha parte prossegui na colheita de elementos por Trás-os-Montes onde já estudara duas malhas, uma na Cardenha (Moncorvo), e outra na aldeia de Lavradas, freguesia de Bêça, concelho de Boticas (região de Barroso) de que me ocuparei com algum pormenor.

Vi malhadas no Pópulo, concelho de Alijó e em Carviçais, concelho de Moncorvo.

Assisti a trilhas de trigo em Terra de Miranda, em Duas Igrejas, Genísio, Sendim de Miranda e em Picote, aldeias todas pertencentes ao concelho de Miranda do Douro:

Foi meu companheiro o P.<sup>o</sup> Dr. António Mourinho, ao tempo pároco de Duas Igrejas, que me prestou excelente ajuda, pelo que lhe testemunho o meu amigo agradecimento.

Fui a Celorico de Basto assistir a uma malhada com o intuito de registar em gravador de som a *canção do meio da eira*, de que já se tinha ocupado Jorge Dias no seu trabalho *Sacrifícios simbólicos associados às malhas*, sep. do n.<sup>o</sup> 1 da revista «Terra Lusa», Lisboa, 1951, págs. 5 a 15, 2 músicas e 5 Figs.

Fui duas vezes a Mindelo (Vila do Conde) para ver malhar centeio e trigo, e a Soutelo (Vila do Conde) para assistir a uma *malha de rebimba*.

Tanto o Conde de Aurora como eu, colhemos muitas notas de grande interesse etnográfico, e tiramos muitas fotografias.

À minha parte fiz, em automóvel próprio, 1822 km que percorri em 18 dias de trabalho de campo.

Infelizmente a ida para Lisboa do Conde de Aurora onde fixou residência, e o seu falecimento, não lhe permitiu a coordenação dos muitos materiais que colheu, como distinto etnógrafo dotado de apurada sensibilidade.

O entusiasmo e o grande interesse do Conde de Aurora pelo estudo das malhas, manifestou-o em carta datada de 5 de Novembro de 1963 em que me dizia: «penso fazer um relatório circunstanciado». E a seguir, quanto ao prosseguimento da tarefa escreveu: «Não será melhor fazermos todas as *malhas de Portugal* — e para o ano acabarmos estas e ainda as das Beiras e Beira-Douro (Rezende, Lamego, Viseu, etc.) que nos faltam?»

Infelizmente o seu falecimento, pouco tempo depois de fixar residência em Lisboa, não permitiu que se tentasse concretizar o seu amplo e bem meritório projecto, referido na carta de 5 de Novembro de 1963.

Uma grande parte dos materiais que colhi entram no presente trabalho.

Em 1968 fui convidado para Professor da Universidade de Luanda, e de lá regresssei jubilado em Junho de 1972.

Os três anos e meio que estive em Angola fizeram suspender, em grande parte, o estudo dos materiais metropolitanos, e entre eles os das malhas, que só agora, em parte, pude ultimar.

Os materiais colhidos em várias freguesias do concelho de Vila do Conde, se Deus me der vida e saúde, aguardam oportunidade para redacção definitiva e sua possível publicação.

Instituto de Antropologia «Dr. Mendes Correia»  
Faculdade de Ciências — Universidade do Porto  
24 de Setembro de 1976

## Considerações gerais sobre a cultura dos cereais no Leste de Trás-os-Montes

Poucas pessoas farão ideia justa dos trabalhos e canseiras inerentes ao cultivo dos cereais, e muito especialmente do centeio, que, desde longa data, foi o cereal mais cultivado nas ladeiras dos montes do Leste trasmontano e mesmo nas chãs.

O granjeio ou lavoura do cereal começa com as lavras a que se seguem a sementeira, a arica, a monda, a segada, a carreja para a eira, a malhada e a recolha nas arcas ou tulhas.

São cheias de interesse etnográfico as fases em sequência encadeada da cultura dos cereais, especialmente do centeio e do trigo. Tal matéria daria um grande livro.

A cultura dos cereais nos dois distritos trasmontanos de Vila Real e de Bragança é bem diferente.

No de Vila Real cultiva-se milho e centeio e pouco trigo.

No de Bragança cultiva-se actualmente muito trigo, algum centeio e muito pouco milho.

Durante séculos em todo, ou quase todo, o Leste trasmontano o cereal predominantemente cultivado foi o centeio.

Há mais de 50 anos que todos os anos, especialmente nos períodos de férias, tenho procurado estudar a Etnografia e a Arqueologia do Leste trasmontano, ou seja, do Entre Sabor e Douro, sobretudo nos concelhos de Moncorvo, Mogadouro e Miranda do Douro.

A maior parte das notas colhi-as na Quinta de S. Pedro <sup>(1)</sup>, pequenino povoado que antes do êxodo migratório tinha, ou melhor, chegou a ter, 32 fogos, hoje reduzidos a 19.

---

<sup>(1)</sup> A Quinta de S. Pedro é pequena povoação, situada na margem esquerda do Rio Sabor, anexa da freguesia de Meirinhos, concelho de Mogadouro e distrito de Bragança. É frequente na região a designação de *Quinta*, para povoações de três ou quatro dezenas de fogos e às vezes

S. Pedro é anexa da freguesia de Meirinhos e concelho de Mogadouro. Ali, todos os anos, tenho passado um maior ou menor número de dias em várias quadras do ano, e, sobretudo, nos períodos de férias escolares.

Em conversas com lavradores proprietários de S. Pedro colhi grande parte das notas que me permitiram, juntamente com outros elementos, quer de observação directa, quer de informação, elaborar um conjunto de considerações gerais sobre o grangeio dos cereais no leste de Trás-os-Montes.

\*

No Entre Sabor e Douro cultiva-se o trigo, o centeio, a cevada, pouca aveia, e, em algumas terras, milho miúdo ou painço, a que chamam *milho burreiro*, pardas (ou lentilhas ou garrobas) e ainda também tremoços, favas e grão-de-bico.

O centeio foi ali tão predominantemente cultivado, para farinar e fazer o pão, que o centeio em grão tem como sinónimo corrente a designação de o *pão*.

Assim, se um lavrador tem duas sementeiras, uma de trigo e outra de centeio, ao referir-se-lhes dirá do seu campo de trigo, «o meu trigo está bem bonito», e do seu campo de centeio dirá, por exemplo, «o meu *pão* está bem gafejado», isto é, com várias hastes ou colmos nascidos da mesma semente.

---

menos. Assim no concelho de Mogadouro, além da Quinta de S. Pedro, temos a Quinta da Roca, a Quinta de Santo André e a Quinta das Quebradas.

Como aluno da cadeira de Antropologia, pela mão e incentivo do Professor da cadeira, o querido Mestre, Doutor Mendes Correia, apresentei como estudante um trabalho especial, que depois li, em conferência, na Sociedade Portuguesa de Antropologia, e foi publicado: Joaquim Rodrigues dos Santos Júnior, *Estudo antropológico e Etnográfico da população de S. Pedro (Mogadouro)*, in «Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnografia», Porto, 1924, Vol. II, págs. 85-186, 17 figs. e v Est.

\*

Antes de abordar as várias fases da lavoura do cereal convém esclarecer que o centeio foi, durante séculos, em todo ou quase todo o Leste trasmontano, o cereal mais cultivado <sup>(1)</sup>.

Hoje já são muitas as sementeiras de trigo, que, nos últimos 30 ou 40 anos, têm aumentado progressivamente, em detrimento do centeio.

O pão de centeio foi, desde longa data, por assim dizer a base da alimentação do trasmontano do Entre Sabor e Douro.

O trasmontano come muito pão. Uma família, o casal e dois filhos de meia idade, gastam por ano uma média de 70 alqueires de cereal, cerca de 900 litros. Antigamente quase todo centeio, hoje mais trigo do que centeio.

O pão, por via de regra é cozido em pães grandes, com cerca de dois quilos, a que poderíamos chamar boroas, e os mirandeses, por influência espanhola, chamam fogaças. É cortado às fatias, das quais com a navalha, que todo o trasmontano traz sempre consigo, vão cortando pequenas porções.

Em Duas Igrejas, freguesia do concelho de Miranda, e dum modo geral por toda a Terra de Miranda, um pedaço de pão é designado por vários nomes a saber: *Carôlo* é um pedaço de pão cortado à faca ou à navalha, é fatia de faces lisas e sensivelmente paralelas; *cachote* ou *cacho* é um pedaço de pão, esgaçado à mão do *pão*, boroa ou fogaça; *soquête* informaram que era a mesma coisa que *cachote*; *corôna* é a calote marginal

---

(1) O Prof. Bodo Freud, do Instituto Geográfico da Universidade J. W. Goethe, de Frankfurt, baseado nas «Memórias Paroquiais» realizadas em 1798, publicou, nas actas do «Convegno International — I Paesaggi Rurali Europei», realizado na Itália, em Perugia, em Maio de 1973, o trabalho *Les mémoires paroissiaux comme source d'information sur les paysages agraires du Nord-Est Portugais au 18ème siècle*, Perugia, 1975, págs. 215 e 223.

Logo de entrada, na pág. 215, baseado nos elementos catados nas referidas Memórias Paroquiais, afirma que no fim do século XVIII era a cultura dos cereais a base de economia do nordeste de Portugal, e acrescenta: «À l'ouest de Trás-os-Montes prédomine entièrement la culture du seigle, alors que vers l'est se produit un glissement en faveur du blé».

da fogaça, digamos o encetadoiro do pão, a que na região de Moncorvo chamam *carocha*; *carolico* é um carôlo pequeno. Em Terra de Miranda conta-se que, um dia, uma cigana ao pedir esmola teria dito: — Dê-me um *carolico* de pão nem que seja do tamanho do coração de uma pulga.

Mas uma boa parte do pão é comido em *sopas* <sup>(1)</sup>, a que nalgumas regiões chamam *migas*.

Fazem-se *sopas* de ovo, de bacalhau, à espanhola, de tomate, de unto ou de chis e de água fria.

O cozinhado das *migas* é fácil de fazer.

Corta-se o pão às fatias e amolece-se com água e vários temperos que variam consoante a qualidade das *migas*.

Num estudo sobre a culinária trasmontana estaria bem a descrição de cada uma das qualidades de *sopas* ou *migas*. Aqui, e para não alongar o trabalho, limitar-me-ei a dizer como são preparadas as *sopas* de unto e as *migas* de água fria.

Para as primeiras aquece-se água numa certã com seus temperos: sal, umas folhinhas de loureiro e um raminho de salsa.

Quando a água está bem quente verte-se sobre o pão e deixa-se amolecer. Depois cobrem-se as *sopas* com sangue de porco cozido, cortado miudinho, o chamado *verde*. Aquece-se pingue muito bem quente e verte-se sobre o sangue e *sopas* da travessa. O pingue muito quente ao cair sobre as *sopas* arrefecidas rechina, isto é, faz o mesmo rugido dos estrugidos. Daí o nome de *sopas* de *chis*, alusivo a esse rugido: é, digamos, designação onomatopaica. Por último leva uma camada de rodela de laranja e maçã cortada miudinha.

É acepipe altamente apreciado, que, como é natural, é próprio do *matadêlo*, ou seja, da matança do porco.

Numa tigela o pão às fatias é coberto de cebola miudinha. Rega-se com molho de azeite e vinagre, sal e clorau; depois

---

(1) Referente a este manjar, há um velho provérbio trasmontano que reza assim: *Boas sopas se farão com bom adubo e bom pão*. Vem referido a pág. 11 do trabalho do Dr. Hirondino Fernandes. *O rifoneiro e a alimentação*, Bragança, 1974, 16 págs. Neste trabalho o seu autor registou nada menos de 288 rifões.

água fria e deixa-se amolecer. Estas *migas* são próprias da quadra de Verão.

Nas considerações que faremos sobre a cultura dos cereais, trataremos especialmente da cultura do centeio, com uma ou outra referência ao trigo no que respeita, por exemplo, às mondas, pois o centeio, por via de regra, não é mondado.

São as seguintes as fases ou trabalhos inerentes a esta cultura. A lavra, a sementeira, a segada, a carreja para a eira, a malhada e a recolha do cereal nas arcas ou tulhas.

### A LAVRA

A terra, mãe de todos os frutos, tem de ser convenientemente arroteada antes de se lhe lançar a semente. Tem que ser lavrada.

À parte algumas escassas plainas, ou chãs, em alguns altos, Trás-os-Montes, como o próprio nome indica, é formado por uma infinidade de montes, uns atrás dos outros, de encostas ou ladeiras mais ou menos empinadas.

As encostas ou ladeiras estão mais ou menos arregueiradas por pequenos vales ou *canadas*, onde, durante o Inverno, correm riachos em regime mais ou menos torrencial.

Quando a *canada* está rasgada sensivelmente no sentido leste-oeste, nela há duas encostas, uma do lado norte e outra do lado sul do curso de água da *canada*. A primeira, faceada ao sul, é a *soalheira*, bem batida do sol, a segunda, faceada a norte, é o *abicheiro*.

Pois bem, o trigo dá-se melhor na *soalheira* do que no *abicheiro*.

O centeio, ou *pão*, dá-se bem nos *abicheiros*.

Nas *chãs*, ou *plainas* dos altos, tanto o trigo como o centeio ali medram bem; no entanto essas terras são quase sempre reservadas para a sementeira dos trigos.

Um meu informador explicou:

— «Aproveitam-se as boas terras para o trigo porque este *graia* melhor que o centeio, e colhe-se mais proveito semeando



do-o nas chãs. O centeio semeia-se nas terras mais pobres das ladeiras».

De qualquer modo a terra tem que levar pelo menos *três voltas*, as *três aradas*, os também chamados *três ferros*.

A primeira lavra, a que em S. Pedro chamam *decrua*, faz-se do mês de Janeiro até fins de Março (1).

Na *decrua* das ladeiras, se a terra for de *adil*, isto é, em estado de pousio há pelo menos dois ou três anos, a lavra faz-se *a torna talhada*, ou seja *a direito*, pelos sucos do restolho, segundo as linhas de nível.

Se for restolho do segundo ano a *decrua* já tem que ser *subesguelhada* ou *cortada*, isto é, enviuzada ao suco do restolho, cortando-o.

Na lavra das ladeiras na parelha que puxa o arado, a besta do lado de baixo, *vai mais à subessa* e puxa mais do que a que vai do lado de cima.

Do mesmo modo, com a parelha que puxa o carro, no *arrouço*, ou seja nas voltas, se a volta se faz sobre a direita o animal da esquerda é o da *subessa*, é o que *arrouça* (faz dar a volta) o carro. Nas voltas em que o carro *arrouça* para a esquerda, o animal da direita é o da *subessa*, logo é o que puxa mais.

(1) A *decrua* é o primeiro acto de escachar a terra, tem que ser bem funda e feita a tempo e horas. Como já se disse, faz-se desde Janeiro até fins de Março.

A lavrador que se atarda a *decruar* aludem os dois seguintes rifões:

Quando o cuco canta	
E a rola rula	Arada de canto do cuco
Lavrador de m.....	A água a correr pelo suco.
C... na <i>decrua</i> .	

Costumam dizer que as *decruas* em Abril são dos preguiçeiros. Aliás um outro dizer bem corrente exalta o cuidado que deve pôr-se na *decrua* e na segunda lavragem subsequente, a *vima*, quando diz: *Decrua bem, vima melhor. A sementeira vá como for.*

Para terminar mais um conceito riftonário: *Chegando ao dia de S. Miguel semeia por onde quer e quiser.*

A segunda lavradela, *segunda volta* ou *segundo ferro* é a *vima*, que é feita em Abril ou Maio.

Agora as *tornas* ou *sucos* têm que ir subesguelhadas à *torna da decrua*, isto é, orientadas com certo grau de obliquidade. Por isso é que em algumas regiões, por exemplo no concelho de Moncorvo, chamam *entravessa* a esta segunda lavra.

A última volta ou *terceiro ferro*, faz-se no mês de Outubro, é a *lavra da sementeira*, para *cobrir o pão*. É quando se estruma.

Então a *torna* ou *suco*, leva sensivelmente a mesma direcção da *decrua* (Fig. 1).

Nas *chãs* à terra que foi vimada, na altura da sementeira agradam-na antes de lhe dar o *terceiro ferro*.

Nas ladeiras não é possível agradar, pois a grade foge sempre ao baixo.

Para realçar a importância das duas primeiras voltas ou ferros, a *decrua* e a *vima*, é corrente o seguinte prolóquio:

*Decrua bem e vima melhor.  
E à sementeira vá como for.*

Na *decrua* os *sucos* têm que ser juntinhos para que a terra fique bem *estourada*.

À *vima*, que cruza a *decrua*, é também conveniente lavrar miúdo.

### **Geira de arada**

O terreno que é lavrado num dia por uma junta de bois ou de vacas designa-se *geira de arada*.

Recorde-se o aforismo seguinte.

*Quem machos gabou  
Nunca com vacas lavrou.  
E quem vacas gabou  
Nunca com bois lavrou.*

Uma *geira de arada* na ladeira leva em média 3 alqueires de sementeira.

Nas *chãs* e terras fundas leva 4 alqueires <sup>(1)</sup> e até pode levar cinco.

O planalto de Mogadouro, de terras plainas ou pouco onduladas, produz muito trigo.

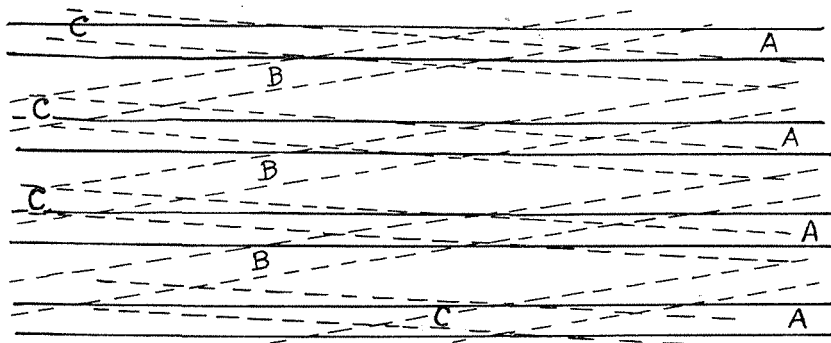


Fig. 1 — Esquema das três lavras em terras de *adil*, em pousio há pelo menos 2 ou 3 anos, para a sementeira do pão nas ladeiras. A — Primeira lavra ou primeiro ferro, a *decrua em torna talhada*, ou a direita, seguindo as linhas de nível ou os sucos do velho restolho. B — Segunda lavra, segundo ferro, ou segunda volta, a *vima*. As *tornas* ou sucos de arada, subesguelhadas em certo grau de obliquidade às *tornas* ou sucos da *decrua*. C — Terceira lavra, terceiro ferro ou *lavra da sementeira*, para *cobrir o pão*. Acentuou-se a obliquidade da 2.<sup>a</sup> e 3.<sup>a</sup> lavras para maior objectivação.

Em Vale Ferreiro, aldeia do concelho de Mogadouro, famosa pela produção de trigo, não há nenhuma geira de arada que leve menos de 5 alqueires «porque a terra pode bem com eles».

O mesmo informador acrescentou. «À borda e à direita do *caminho das atafonas*, ao chegar a Mogadouro para quem vai de Meirinhos, há uma grande tapada que deve levar os seus 25 alqueires de sementeira: é a chamada *geira do preto*. Diziam os antigos que um criado preto a lavrou num dia com duas juntas de bois».

<sup>(1)</sup> A capacidade da velha medida do alqueire é variável de concelho para concelho.

Apenas dois exemplos em concelhos pegados. O alqueire no concelho de Mogadouro tem 15 litros e no concelho vizinho de Moncorvo 13,3 litros.

## A SEMENTEIRA

A sementeira é feita à mão, a lanço. O saco com o cereal é levado pendente do ombro esquerdo.

A sementeira, ou seja o lanço da semente à terra, faz-se às tiras ou faixas do terreno, as chamadas *embelgas*.

Se a *embelga* foi marcada pequena, terá uns 6 a 7 metros de largura, e o lanço da semente à terra faz-se em duas mãos de sementeira, uma para lá, a *abrir a sementeira*, e outra para cá, a *cerrar*.

Se a *embelga* é grande, com os seus 10 metros de largura ou um pouco mais, leva três mãos: neste caso a do meio é a *que cerra*. Alguns lavradores ainda lhe dão uma quarta mão, a que chamam *a cruzar o pão*. Esta última é feita ao través, em direcção normal às anteriores, e é *mais rala*, isto é, espalha-se menos semente <sup>(1)</sup>.

Esta quarta mão de sementeira faz-se para evitar que o *pão* fique *embelgado*, isto é, com manchas de cereal muito raro, com falhas.

A prática faz com que o lavrador ao semear lance à terra semente que *abonde*, contando inclusivé com as perdizes e coelhos, que podem causar danos em maior ou menor grau, especialmente nas bordas dos campos de sementeira.

Antes de lanço a semente à terra convém *embelgar* o campo, dando com o arado sucos paralelos convenientemente distanciados. Ficam assim marcadas as *embelgas*, que, muitas vezes, são marcadas com pedras ou com ramitos postos em linha.

---

<sup>(1)</sup> A sementeira deve ser bem tenteada, nem rara nem basta.

Há certas sementeiras em que não há que poupar a semente. Assim sucede p. ex. com o linho. Diz-se que depois de semear o linho se a sementeira foi bem feita «molha-se o dedo e têm que vir 7 grãos agarrados ao dedo».

Uma vez lançada a semente à terra faz-se a *terceira lavra*, a que chamam o *cobrir da semente*, tarefa que, como atrás se referiu, é feita em Outubro.

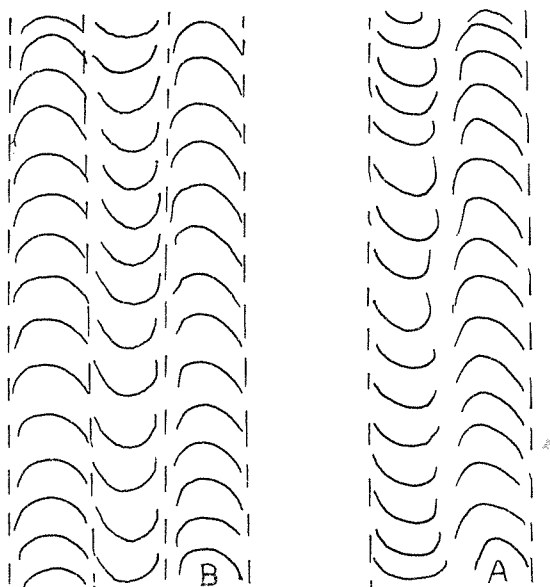


Fig. 2 — Esquema da sementeira do cereal feita à mão, a lanço. A — *Embelga* pequena, com 8 a 10 m de largura; a sementeira faz-se em duas mãos ou duas *corridas*, uma para lá, *a abrir*, e outra para cá, *a cerrar*. B — *Embelga* maior; a sementeira leva três mãos; a do meio é a que cerra.

### A ARICA OU O ARICAR

O *aricar* é feito com o arado de *orelheiras*, ou *aivecas*, curtas.

Para isso são cortadas só à medida do *pispeneiro* <sup>(1)</sup> ou um tudo nada acima.

<sup>(1)</sup> O *pispeneiro* é uma pequena peça de ferro de forma balanceolada, aguçada nas pontas, que atravessa a *rabela* do arado, e vai espetar pelas pontas nas *orelheiras* ou *aivecas*. As *orelheiras* ou *aivecas* são talas de madeira dura, que, em baixo, espetam entre a aba da *relha de ferro* e o

A *arica* é feita especialmente nas searas de trigo, mas o ceiteio, dizia o meu informador, «se lh'a derem, bem que a agradece».

São feitas duas *aricas*, uma nos Santos (1 de Novembro) e outra pelo mês de Fevereiro.

É nesta segunda *arica* que lançam o adubo químico. Na sementeira a terra foi adubada com estrume de curral.

O *aricar* é levar o arado pelo suco da sementeira.

Dizem que «o lavrador quando vai *aricar* deve ir borracho», para não ter dó do cereal que vai arrancando. Só se arranca o cereal e as ervas que estão no suco.

Com o trigo que foi aricado gasta-se menos dinheiro à monda.

É velho o refrão: — *Quem aricar não precisa mondar.*

## A MONDA E O RESPONSO DAS MONDADEIRAS

A monda, como é bem sabido consiste no arranque das ervas daninhas, o joio, que cresce por entre o cereal.

É serviço de mulheres e faz-se durante o mês de Maio.

O rancho das mondadeiras é muitas vezes formado por 8 a 10 mulheres e sobretudo por raparigas.

É certo e bem sabido que quando algum homem passa à vista do rancho, seja perto seja longe, é *zirrado*, em grande algazarra, com o *responso das mondadeiras*.

É tão desbragada a linguagem do responso que, por natural decoro, não podem reproduzir-se na íntegra os insultos que as mondadeiras dirigem aos homens que passam.

A algazarra pode começar assim:

Zirra... zirra... zirra seu sendeiro.

Nos cornos do teu pai vai uma lebre.

Zirra... zirra... zirra... zirra...

---

*pau da rabela*. Espetadas nas pontas aguçadas do pispeneiro as *aivecas*, crescem para cima uns 25 a 30 cm e vão afastando para os lados a terra estourada pela relha, abrindo o rego ou *suco da arada*.

e logo recomeçam:

Zirra... zirra... zirra seu corno.

Zirra... zirra... zirra... zirra...

Se o homem, ou homens, que passam não respondem, as mondadeiras continuam a gritar zirras em sucessão contínua, com alusões descaradas e insultuosas à inversão sexual do ou dos visados, e insultos aos ascendentes, nomeadamente à mãe.

Se quem passa responde no mesmo tom, acoimando-as de más mulheres, com todas as letras, então as mondadeiras exasperam-se e a gritaria atinge proporções de desbragamento incrível.

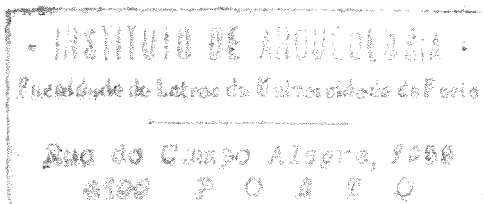
Algumas vezes os homens que vão a passar ao longe, baixam as calças, voltam-se quer de costas quer de frente, acompanhando essas atitudes com frases grandemente ofensivas da honra das mondadeiras. Estas muitas vezes correspondem com atitudes similares, troçando os homens e fazendo-lhe negaças.

Gritam-lhe zirras sucessivos, em linguagem desbragada com alusão à jaqueta curta, a que falta um retalho e lhe faltam botões, tudo isto acrescido de palavrões insultuosos e a rimar com órgãos sexuais (1).

É tão grande a necessidade que as mondadeiras têm de berrar o seu responso insultuoso e gritado em linguagem desbragada, com alusão descarada aos órgãos sexuais, que, quando passa a manhã e não viram nenhum homem a quem pudessem zirrar bem zirrado, são elas mesmas que se viram umas contra as outras.

---

(1) A linguagem impudica, indecorosa, conta James Jorge Frazer a pág. 48 do seu livro *Le cycle du rameau d'or — Esprit des blès et des bois*, trad. de Pierre Sayan, Paris, 1935, Vol. I, ix + 348 págs.; Vol. II 360 págs., era corrente na festa dos remotos lavradores da Sicília, que pretendiam terem sido os primeiros a receber o dom ou dádiva do trigo, feito pela deusa Déméter. A festa celebrada no começo das sementeiras durava dez dias. Frazer escreve: «Il est d'usage, pendant cette période, que les gens s'invectivent en langage grossier, parce que Déméter rit d'une plaisanterie grivoise à l'époque où elle se lamentait sur la perte de sa fille».



Três ou quatro atiram-se a uma companheira, tombam-na, para verem se os pêlos do púbis têm a mesma cor do cabelo, ou para verem se são curtos ou compridos.

E logo se atiram a outra companheira para verem se os pêlos do seu púbis são mais curtos ou mais compridos que os da companheira anterior.

Conta-se que a um lavrador, dono do cereal, as mondadeiras, quando ele chegou à seara, atiraram-se a ele, baixaram-lhe as calças e desnudaram-no da cinta para baixo.

De vez em quando uma mondadeira sai da ranchada e vai satisfazer determinada necessidade fisiológica atrás duma parede. Se ela demora as companheiras achincalham-na em assoada.

Uma começa e as outras vão encadeando as respostas em alta gritaria. — Falta uma mondadeira!... grita uma.

Logo outra responde: — Foi a c... Na boca traga o que lá foi deixar.

E outra grita em sequência: — Que lhe hemos dar de dote? <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> O responso das mondadeiras, pode dizer-se que é geral por todo o leste trasmontano, e, como é natural, com variantes locais.

Na Cardenha, freguesia do Concelho de Moncorvo, quando uma mondadeira se afasta da ranchada e demora, uma das raparigas grita a uma das companheiras: — Ó Maria, que lhe havemos de dar de dote?

A visada responde gritando: — Dêmos-lhe a Quinta da Portela. Cheia de m... até à cancela.

Gargalhada geral, e todas gritam, à uma: — E a ti comadre como a ela.

Logo é demandada outra companheira: — Ó Rosa, e tu que lhe dás de dote? — Dou-lhe a quinta da Terrincha. Cheia de m... até à frincha.

Outro dote: — Dou-lhe uma toalha de estopa; onde o diabo limpa o cu limpa ela a boca.

O *dar os dotes* observa-se em muitas aldeias trasmontanas quando no Entrudo é costume a mocidade fazer o *pregão dos casamentos*.

De noite, dois rapazes, armados em juízes, vão dando em casamento as raparigas aos rapazes. Colocam-se em dois sítios altos em lados opostos sobranceiros aos povoados e fazem os proclamos casamenteiros,



Outra responde: — Uma toalha de linho. Onde o diabo limpa o cu limpa ela o focinho.

A sequência dos dotes prossegue. — Que lhe hemos dar de dote? E logo outras propõem:

— Uma toalha de estopa. Onde o diabo limpa o cu limpa ela a boca.

— Uma terra aos barreiros. Onde vão c . . . os cães perdi-gueiros.

Uma mais afoita, grita: — Ela não vem? Todas em coro, gritam: — Não vem nem virá nem o diabo a cá trará.

Quando a mondadeira em falta aparece, todas, à uma, gritam em coro: Chi...a... Chi...a... Chi...a... arremedando o chiar do carro de bois em rodar vagaroso.

O estranho comportamento das mondadeiras entra na categoria dos ritos chamados de simpatia, e, tem, origem remota.

O responso das mondadeiras e outras práticas realizadas no decurso das segadas e malhas dos cereais, são esbatidas sobrevivências de velhos ritos ligados à fertilidade da terra e à boa germinação e desenvolvimento das sementes, num todo de homenagem ou culto ao espírito dos cereais.

## O MARAFOLHAR

Quando o trigo novo, com uma altura, em média, de 25 a 30 centímetros está forte, é preciso *marafulhá-lo* (Moncorvo).

---

gritando por um *embude* do vinho, de bico largo, o que não só modifica o timbre das vozes, mas as torna altissonantes.

O Abade de Baçal, nas *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança*, Tomo IX, Porto, 1934, pág. 321, refere esta velha usança e escreve: «Depois de cada proclamação gritam os juízes. — Que lhe hemos dar de dote?

Gritam todos os rapazes: — Uma terra no Cierão, que não dá palha nem pão, ou uma terra no Lajedo. É boa: canta lá o cuco cedo, ou ainda uma burra branca e cega do Barnabés, p'ra que nem ela nem a burra tornem lá a pôr os pés.

E mais por este teor, ajeitando o dote em terrenos infrutíferos ou por formas ridículas e escarninhas».

Se o trigo se apresenta forte e viçoso corre o perigo de, quando espigado, vir a tombar <sup>(1)</sup>.

Para evitar que tal suceda, há que o *marafolhar*, isto é segá-lo pelas pontas.

Muitas vezes soltam para o trigal os borregos novitos que se encarregam de retouçar as folhas tenras das pontas do trigo.

## A SEGADA

A segada dos cereais faz-se no mês de Junho, à roda do S. João.

Tanto assim é que são correntes estes dois prolóquios:

*Em Junho ceitoira no punho.*

*Pelo S. João fouchinha na mão.*

Actualmente muitas searas das *chãs* são segadas com má-quinas.

Antigamente as ceifas eram todas feitas por homens, os segadores, à *seitoira*, fouchinha de folha comprida e curva larga.

Há dois tipos de *seitoiras*.

As *seitoiras de pica*, (Figs. 3 e 4) com o bordo cortante picado ou serrilhado <sup>(2)</sup> e as *seitoiras de corte* com o bordo liso e afiado como o de uma faca a cortar bem (Figs. 5 e 6), a que na aldeia de Vilarinho da Mó, anexa da freguesia de Beça, concelho de Boticas, chamam *gadanho* <sup>(3)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> É corrente o ditado que reza assim: «Cereal deitado lavrador de pé». De facto as espigas bem desenvolvidas e bem gradadas tornam-se pesadas e, com ventania e condições metereológicas convenientes, o cereal pode cair. O certo porém é que as espigas bem gradadas são prenúncio de boa colheita.

<sup>(2)</sup> Antigamente havia umas *seitoiras de pica* de folha delgadinha a que chamavam de *gorgodilhos* que cortavam melhor do que as *de corte*, além de que estas é preciso andar sempre a aguçá-las com a pedra.

<sup>(3)</sup> *Gadanho* é pois a foicinha de corte liso que se afia com uma pedra. *Gadanha* é a grande foice de cabo comprido para segar erva ou feno, que em dada altura do cabo tem um espigão, a que, em Vilarinho da Mó, chamam *maniota*, onde se aplica a mão direita que imprime o lanço do corte.

As *seitoiras* de corte são as preferidas e, de quando em quando apuram-lhe o fio, com a pedra de afiar, que cada segador traz consigo.

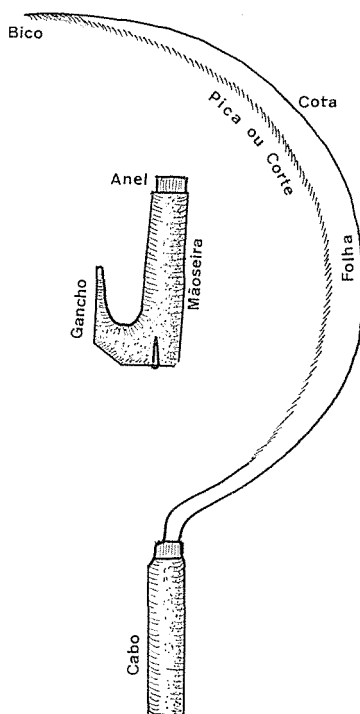


Fig. 3 — *Seitoira de pica* de S. Pedro. Antigamente havia umas *seitoiras de pica* de folha delgadinha, chamadas *gorgodilhos* que cortavam ainda melhor que as de corte. Estas é preciso, de quando em quando passar-lhe a pedra de afiar.

Se é certo que nas *chãs* e nos terrenos mais ou menos planos a ceifa dos cereais é feita com máquinas ceifeiras, nas encostas ou ladeiras, onde as máquinas não podem trabalhar, as segadas continuam a fazer-se à *seitoira*.

Antes de aparecerem as máquinas ceifeiras, todas as segadas eram feitas pelas ranchadas de segadores.

Faziam-se *camaradas* com um número maior ou menor de homens que se juntavam para fazer a segada, quer à geira, quer de *empreita*.

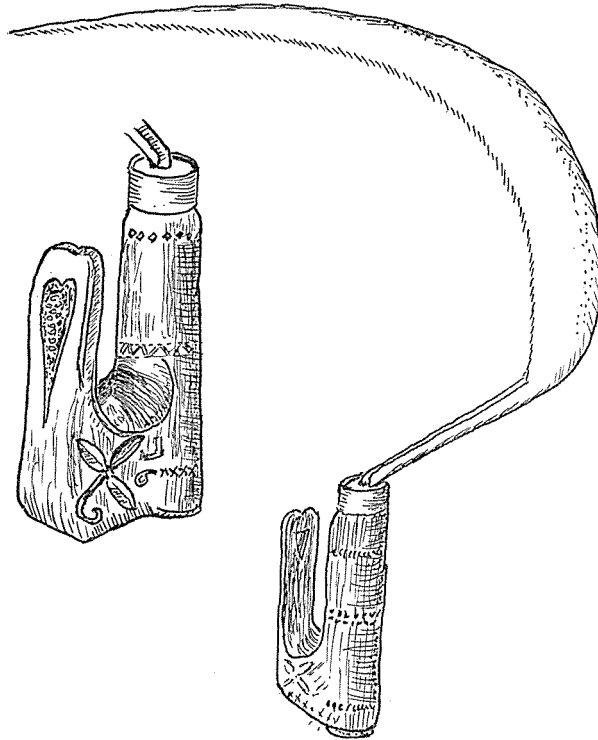


Fig. 4 — Decalque do esplêndido desenho de Fernando Galhano, de uma foicinha serrilhada e cabo de foicinha das Terras de Barroso, publicado a pág. 110 do trabalho *Objectos e alfaias decoradas* do Museu de Etnologia do Ultramar, I, Portugal metropolitano, Lx.<sup>a</sup> 1968, 150 págs. e 140 figs. Fernando Galhano realça, em nota, que «a região barrosã ornamenta utensílios que em outras áreas não era costume ornamentar».

Os da *camarada* escolhem o companheiro que os vai orientar e os comanda, é o *mandaraxe* ou *manajeiro*, que, além de outras atribuições, é quem contrata, com o patrão para quem vão segar, as condições em que o serviço vai ser feito.

Quando a segada é feita de *empreita* o trabalho é justo por um tanto em dinheiro, e mais um certo número de encargos para o dono da seara. Em alguns casos entravam em contrato uns tantos litros de vinho, bacalhau, massa, arroz, feijão, azeite e pão.

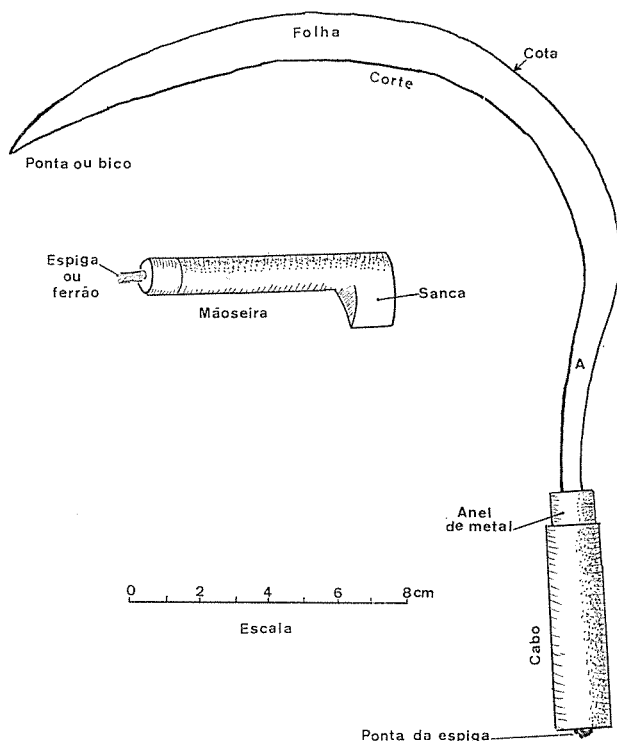


Fig. 5 — Foice ou seioira de corte. Em A acaba o corte e começa a *espiga* ou *ferrão*. Os segadores muitas vezes acentuam a dobra em A para reforçar o enconchado da folha como se vê na seioira da Fig. 6.

Quer dizer: o dono do cereal fornecia certas quantidades de produtos alimentares, que eram cozinhados a gosto, ou de conta, dos segadores.

Quando a segada é feita à geira os segadores recebem a sua jorna ou salário e comem à conta do patrão.

O trabalho dos segadores é duro, desgastante, feito muitas horas ao longo do dia, algumas das quais ao pino do sol. Por isso os segadores precisam de estar bem comidos e bem bebidos.

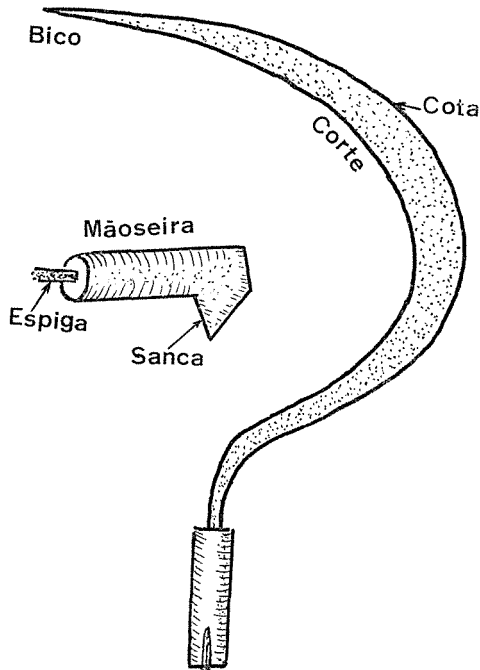


Fig. 6—Seioira de corte bastante encurvado da Quinta de S. Pedro. O cabo é atravessado, a todo o comprimento, pela espiga ou ferrão.

De madrugada, pelas quatro horas, após um leve *desinjum*, os segadores seguem para o campo. Mal ali chegam começa o corte e o serviço vai correndo até à posta do sol, entrecortado com as refeições do almoço, do jantar ao meio-dia, a sesta até às 2 horas da tarde, e da merenda pelas 5 horas.

O trabalho é duro, por isso bem pago: as geiras ou salário são altas.

No planalto de Mogadouro e Terras de Miranda, de terras *chãs*, há grandes colheitas de cereal, especialmente de trigo.

Nas encostas ou ladeiras também se cultivava o trigo mas mais vezes o centeio.

Muitas notas colhi-as na Quinta de S. Pedro, pequenina aldeia anexa à freguesia de Meirinhos, concelho de Mogadouro.

Na Quinta de S. Pedro, que chegou a ter 32 fogos, hoje reduzida, pela emigração, a 19, a terra é quase toda de ladeiras pendentes sobre o rio Sabor. Colhe-se pouco cereal. Ali as segadas fazem-se quase sempre por entre-ajuda, e é de brio servir boa comida e abundante aos que vêm ajudar, e vinho o que cada um quer beber.

Tanto nas grandes como nas pequenas segadas as refeições a servir aos segadores são várias, algumas obrigadas a carne ou a bacalhau e sempre em quantidade, de modo a que a comida sobeje. Assim se cumpre o rifão que diz: «o que sobeja é o que farta».

No planalto de Mogadouro e Terras de Miranda, lavradores colheiteiros de muitas centenas ou milhares de alqueires de cereal, para darem de comer aos segadores matavam ovelhas, carneiros, cabras e bodes, e, por vezes, uma vitela; isto além da carne de porco, especialmente presunto e salsichões, que era sacramental servir, sobretudo ao *desinjum* e à merenda.

As refeições eram, e ainda são, as seguintes: *desinjum*, almoço, jantar, merenda e ceia <sup>(1)</sup>.

O *desinjum*, de madrugada, por volta das quatro horas, servido em casa, consta de pão com um bocado de queijo de

---

(1) As refeições reforçadas são também as dos malhadores. Mas estes têm mais uma pequena refeição, a *parva*, pelas 10 h. É quase só o pretexto para se beber um copo de vinho ou «dar um beijo na cabaça», pois quase sempre é apenas servida uma fatia de pão com uma dúzia de azeitonas ou alguns figos secos.

A *parva* só era servida aos malhadores e também às mulheres ao *massarem* e espadelarem o linho.

Não consegui apurar se neste serviço em Trás-os-Montes as mulheres cantam, como no Minho o belo *coro das massadoras* (vd. Prof. Gonçalo Sampaio, *Cancioneiro Minhoto*, Porto, 1940, pág. 3.

cabra ou de ovelha, ou um traço de chouriço, ou umas rodelas de salsichão, ou uma fatia de presunto e um golo de aguardente. Às vezes também uma mão cheia de figos secos.

O almoço, pelas 8 horas, servido no campo, por via de regra, consta de umas sopas <sup>(1)</sup>, bacalhau cozido com batatas, pão e vinho.

O jantar, ao meio-dia, também servido no campo, consta de carne guisada com massa ou arroz de carne, salada de alface ou de tomate, pão e vinho.

Até às 2 horas é a sesta que muitos aproveitam para dormir. Depois de dormirem a sesta ao espreguiçarem-se e a esfregar os olhos costumam dizer: — Ah! agora é que o cigano sega. Não consegui averiguar a razão deste dito.

À merenda, pelas 5 horas da tarde, cabrito ou borrego assado, salada, pão e vinho. Algumas vezes, na vez da carne assada, bacalhau frito ou bolinhos de bacalhau.

À ceia, servida na casa do patrão, um caldo de couves, um guisado de carne, que pode ser de galinha, pão e vinho.

Nas grandes segadas, quando a camarada é grande, os segadores podem comer uma ovelha por dia. Certo é que a carne da ovelha, guisada, ou assada ou de arroz, era servida ao almoço, ao jantar, à merenda e à ceia.

Um meu informador, que trabalhou numa segada com mais sete companheiros, quase todos na casa dos 20 anos, contou-me que o dono do cereal todos os dias matava, para lhes dar de comer, uma *canhona*, ou seja uma ovelha velha e gorda.

---

(1) As sopas são feitas de fatias de pão acamadas num alguidar e amolecidas com água e seus temperos, azeite, sal, salsa e uns dentinhos de alho.

Os segadores comem todos do alguidar. É o que se chama *comer à rancha*.

Há várias qualidades de sopas. Uma p. ex. é aquela em que o pão é amolecido com a água de cozer galinha ou outra carne.

Já atrás, pág. 47, se fez referência a algumas qualidades de sopas ou *migas*.



## A FAINA DA SEGADA

Na véspera do início da segada os segadores, pelo fim da tarde levam as *seitoiras* a casa do dono da seara e ali as irão buscar na manhã seguinte, ao *desinjum*.

O serviço da segada ou corte do cereal é orientado pelo *mandaraxe*, que dispõe os homens da *camarada* em linha. Ele forma à direita, e é o *rei*. Põe na ponta esquerda um dos mais fracos segadores, que é a *rainha*.

Cada segador empunha a sua *seitoria*, bem como os *didais* (cf. *dedais*), peça de couro com duas dedeiras onde enfia o mínimo e o anelar (há-as com três), uma tira de couro presa à base dos *dedais* passa pela costa da mão, roda o punho e termina por cordão de couro em arco que vai abraçar o polegar (Est. 1, Fig. 8).

As condições em que se vai fazer a segada apresenta duas modalidades, ao *eito* ou à *sucada*.

À *sucada*, como o próprio nome indica, quando na terra há sucos ou regos, por via de regra separados uns dos outros de 30 a 40 centímetros. Neste caso cada segador ceifa o cereal de dois ou três sucos.

Ao *eito*, quando não há sucos ou são muito espaçados, os segadores trabalham lado a lado em linha direita. Se algum se atrasa, logo um dos companheiros, em ar de chacota, comenta: — Aquele já traz a *ligareza* nas costas (1).

---

(1) *Ligareza* é sinónimo de preguiça.

No Souto da Velha, aldeia do concelho de Moncorvo, a *ligareza* é a cigarra. Quando um segador se atrasa, se calha a cigarra vir «fungar» por cima dele, logo os companheiros gritam: — Olhai se quereis ver. Aquele já «traí» a *ligareza* às costas.

Sucedem mesmo que, às vezes, a cigarra vem «fungar» na linha do corte. Quando o *rei* dá por ela sacode no ar uma manada e diz: — Eh rapazes vamos ao diante. Já sacodi a preguiça que anda sobre nós.

A *ligareza* ou cigarra é o símbolo da preguiça. Daí a lenda que me contaram assim. No Inverno a cigarra foi pedir um pão «prestado» à formiga. Esta perguntou à cigarra: — Que andaste a fazer durante a segada?

— Andei a cantar cantigas aos segadores. — Então vai lá: eles que te prestem o pão.

Se a segada é feita à *sucada*. O segador da ponta direita, o *rei*, é o que começa o corte. O segundo segue-se-lhe na traseira, à esquerda, a cerca de 2 metros atrás, e assim sucessivamente.

O último a começar a segar é o da ponta esquerda, a *rainha*, que é sempre fraco segador. Se a *rainha* vai ficando para trás os segadores da direita, de vez em quando, vão-lhe dando umas seitoiradas de ajuda <sup>(1)</sup>.

Quando a mão esquerda apanha um pouco de centeio ou trigo em quantidade bastante para fazer meia manada, faz-se-lhe a *chave* que consiste em *espipar* da manada duas ou três palhas, dobrá-las e enrolá-las aos toros. Fica a meia manada *enchavada*. Se se não fizer a *chave*, faz-se mal o molho.

Continua-se a segar para a mão esquerda até acabar de fazer a *manada* ou *manuja* <sup>(2)</sup>.

Quando a mão esquerda já não pode abarcar mais palha está feita a *manada*, e, com a ajuda da *seitoira* deita-se a *manada* ao chão.

<sup>(1)</sup> Mesmo quando a meio da linha um vai ficando para trás do alinhamento do rancho dos segadores, é quase certo um gritar: — Aquele é como a Maria da Gouveia. Porquê? pergunta outro. Ao que um terceiro responde: — Porque é preguiceira.

<sup>(2)</sup> *Manuja* é palavra que significa a manada de *pão* que a mão consegue abranger em regra por 3, 4 ou 5 foçadas. Em mirandês o termo correspondente é, como em português *manada*. O conjunto de 3 ou 4 manadas forma em mirandês uma *gabelha*. O conjunto de 4 ou 5 *gabelhas* faz um *manôlho*. A raiz de *manôlho* e *manuja* é a mesma.

*Manuja* não aparecia no vocabulário da Academia; parece pois que se trata de mais um provincianismo a juntar ao vocabulário popular trasmontano.

Meyer Lübke, *Introdução ao estudo da glotologia romântica*. Lisboa, 1916, pág. 284, cita W. Schulze, que, por sua vez, cita a raiz comum *manuclus* por *panupulus*, que em romeno deu *manuchui*, em italiano *manochio*, no francês antigo *manoil*, em castelhano *manujo*, em português *molho* e em mirandês *manôlho*. Esta nota sobre *manuja*, apud P.<sup>e</sup> Dr. António Mourinho.

Sobre a etiologia de *manada* veja-se a obra do Prof. Doutor José Gonçalves Herculano de Carvalho, *Coisas e palavras*, etc., cit., págs. 132 e segs.

Há sempre vantagem de fazer a manada grande, o que está em relação com o tamanho da mão esquerda. As manadas grandes levam pelo menos uma segunda *chave*.

Na segada ao *eito* cada segador deita sobre a primeira *manada* uma segunda e depois uma terceira, para fazer uma *gabela*.

Quando o pão é fraco duas ou três *manadas* fazem a *gabela*; mas se o pão é forte, e basto, cada *gabela* leva quatro e cinco *manadas*.

Se o segador, com a prensa, ou por distração, se esquece de juntar à primeira manada as que com ela formariam a *gabela*, fica a *manada* isolada, a que chamam *zôrro* <sup>(1)</sup>.

Os companheiros ao darem conta dum *zôrro* fazem pouco do segador, e, ora um ora outro, dizem-lhe.

— Olha se queres ver: deixaste aqui um *zôrro* a berrar.

— Olha o *zôrro* que ali deixaste. Acaba de o criar.

E o visado apressa-se a juntar ao *zôrro* mais duas ou três *manadas* para inteirar a *gabela*.

Como é natural há necessidades fisiológicas que levam o segador a abandonar a linha do corte.

Se o segador antes de se afastar vai pedir licença ao *rei*, quando volta os companheiros nada dizem, mas se ele abandona a linha do corte sem pedir licença, quando regressa fazem-lhe uma assoada tremenda.

Sobretudo se aquele que se afastou demora mais tempo do que se lhes afigura necessário à satisfação de imperiosas necessidades fisiológicas, começa a apupada, em parte semelhante ao que vimos passar-se com as mondadeiras.

Um dos da camarada grita: — Então fulano não vem?

Logo um companheiro responde: — Não vem nem virá, nem o diabo o cá trará.

E logo outro acrescenta: — Na boca traga o que lá foi a pôr.

E os gritos sarcásticos e achincalhantes sucedem-se ao sabor de inventiva de cada um.

---

(1) *Zôrro* é a designação corrente do filho natural, ou abandonado.

— Lá vem ele pelo lado do Valongo. Flauta às costas e os tomates debaixo do ombro.

— Lá vem ele pelo terreiro do paço! Com a flauta às costas e os testículos debaixo do braço.

— Milagre ele demorar! C... relhas. C... arados. C... pontas de carvalho. C... timões. C... bichas. E até c... testículos.

O segador gritante desta surriada não diz testículos mas sim o nome corrente dos mesmos a rimar com timões.

Quando por fim o afastadiço e retardatário já vem perto, dois segadores abandonam o corte e vão ao seu encontro. É «de lei serem o *rei* e a *rainha*». Põem-lhe uma *gabela* às costas, e, como se fosse um carro, um adiante, a puxá-lo, e outro de trás com uma pedra na mão como se fosse preciso calçar o carro muito carregado, vão gritando *chi...a, chi...a, chi...a*, simulando a chiadeira dos carros.

Chegados à linha do corte o retardatário pede licença ao *rei* para entrar no *eito*, que imediatamente lhe é concedida.

Mas a assoada continua.

A *rainha*, da sua ponta esquerda, grita bem alto: — Então meu rei, que lhe hemos dar de dote?

Cada um dos segadores vai gritando o dote que a seu gosto lhe vai atribuindo, em parte iguais, ou semelhantes, aos dotes apregoados pelas mondadeiras, que vimos atrás.

E diz um: — Dêmos-lhe uma toalha de linho. Onde o diabo limpa o cu, limpe ele o focinho.

A *rainha* grita: — O dote ainda não chega.

E logo se ouve outro segador dizer em altos brados: — Dêmos-lhe uma toalha de estopa. Onde o diabo limpa o cu limpa ele a boca.

Aos sucessivos gritos da *rainha* que «o dote ainda não chega», os dotes sucedem-se no meio de grande galhofa.

Vejamos mais alguns que, habitualmente, são concedidos aos afastadiços retardatários: — Dêmos-lhe uns cornos de carneiro, que lhe entrem pela boca e lhe saiam pelo traseiro.

— Dêmos-lhe um terra aos barreiros, onde vão c... os cães perdigueiros.

— Dêmos-lhe a Quinta da Terrincha, com cem carros de m . . . até à frincha.

E acrescentam: «P'ra ele, p'rá boca dele e p'ra quem não disser p'ra ele».

Depois dizem todos em coro: — «Amém... Amém... Todos o amolam e eu também». Em vez de amolam empregam com frequência palavras alusivas ao coito que, por natural decoro, não se publicam (¹).

Ao findar a ceifa de cada terra de cereal, no concelho de Mogadouro e Terras de Miranda quando restam poucos metros quadrados, os segadores juntam-se à roda do pouco que falta segar, e todos gritam:

— Eh rapazes! Vamos agarrar a lebre (²).

E com grande desembaraço, apressadamente, é num pronto que segam o resto daquela seara.

O que segou a última manada grita: — Eu é que agarrei a lebre.

Será ele o primeiro a beber do pipo ou da cabaça, que passa aos companheiros.

No Souto da Velha, concelho de Moncorvo, no remate da segada de cada terra de cereal as coisas passam-se de igual modo às que vão referidas, só com a diferença que no Souto

---

(¹) Sei que há muitos anos, sob a presidência do querido Mestre Prof. Mendes Correia, reuniu, no seu gabinete, um pequeno grupo de etnógrafos portugueses e espanhóis, participantes de um congresso luso-espanhol para o Progresso das Ciências, e aventou-se a publicação de um trabalho destinado ao registo de nomes, pragas e ditos pornográficos e tudo quanto existe na linguagem popular de obsceno, torpe, desonesto e atentório do pudor. Tal publicação de tiragem restrita seria destinada exclusivamente a bibliotecas oficiais. Tal propósito não chegou a concretizar-se. Assisti a essa reunião e recorde que foi geral o parecer do interesse etnográfico de um trabalho de tal natureza.

(²) Na quinta de S. Pedro quando está prestes a findar a segada duma seara e já resta pouco centeio para segar, há grande animação e os segadores gritam: — Cercai... cercai. Pegai daí rapazes, que hemos de caçar o coelho.

Ali o coelho é o animal que consubstancia o espírito do cereal.

da Velha a simbólica caçada final não é de uma lebre mas da raposa <sup>(1)</sup>.

Na Quinta de S. Pedro é também a raposa, o pretense animal simbolicamente agarrado no final de cada seara e às vezes o coelho, como referimos em nota de fundo de página.

Na Quinta de S. Pedro o último que sega o seu cereal diz:

— Pronto. Este ano fui eu que fiquei com a chave. P'ró ano *em mentes* eu a não der, ninguém começa a segada.

### O JOGO DA ASSUCADA

A segada e a malha são trabalhos violentos, que podem dar ensejo, e muitas vezes dão, a medição de forças, em fases de animada competição, com a alegria própria das emulações desportivas.

Como complemento das segadas há que referir os desafios que às vezes dois segadores se lançam em disputa de quem sega melhor e mais depressa.

---

(1) A raposa é um dos animais (entre outros, a lebre, o coelho, o lobo, o cão, o rato, o cavalo, etc.) com que, por toda a Europa, se identifica o espírito do cereal. Crença que se manifesta de vários modos. Em Lobeira (Ourense-Galiza) o grande etnógrafo Xaquín Lorenzo Fernández, gentilmente me comunicou o velho costume do *feixe da raposa* que naquela aldeia serrana galega, terra da sua naturalidade, sistematicamente se praticava do seguinte modo: «Rematada e recolhida, quedan ainda anacos de palla misturados con derradeiros grans de centeo, que darian moito trabalho limpar. Istes restos sin separar as pallas dos grans, xúntanse e poñense dentro de un feixe de palla a que se lle fan tres atadelas, unha no meio e outra en cada remate, tomando así un aspecto fusiforme. Iste feixe recibe o nome de *raposa*, que gárdase no palleiro deica o intre da sementeira. Entón, unha vez esterçado e arado o terreo, desfaise a *raposa* e o seu contido mistúrase coa semente que se pón a seguir nos sucos da herdade».

Trecho transcrito do trabalho deste insigne etnógrafo, *O espírito das mes en Lobeira (Ourense)*, em publicação na Homenagem a Fermin Bouza Brey, a editar pelo Instituto de Estudos Galegos, P.º Sarmiento (Santiago de Compostela).

Quando dois segadores discutem o serviço de cada um, pode um deles dizer ao outro: — Milagre que vás na minha frente, não *enchavas* o pão.

*Enchavar*, é, como já foi dito, *arrodilhar* a primeira mancha com duas palhas. Por via de regra só se *enchava* uma vez, mas o segador que tem a mão grande pode *enchavar* duas vezes.

A conversa entre dois competidores muitas vezes começa assim:

— Ó que rica seitoira aqui tenho. Esta sim que é boa.

O outro responde: — Boa é; o que tem é um frouxo no cabo.

Isto, às vezes, é o que leva à aposta de uma *assucada*.

Outras vezes é um que diz em louvor da sua seitoira, e em ar de desafio.

— É seitoirina de cabo de loureiro!

Ao que o outro em tom de motejo e de menosprezo, riposta:

— Uns segam o pão e os outros lavam o dinheiro.

Estes diálogos, e outros similares, levam também muitas vezes ao desafio no *jogo da assucada*.

Um dos segadores, *que se finta nas suas tamancas*, desafia o companheiro e põe o dinheiro, p. ex. 50\$00 contra o desafiado. Este se aceita o desafio, larga também 50\$00, dinheiro que vai ser posto no chão, no fim das duas *assucadas* que vão ser segadas ao desafio. O primeiro que lá chegar é que levanta o dinheiro e o ganha.

Estas competições, quando os ânimos se exacerbam, levam a apostar a geira, isto é, todo o dinheiro de um dia de trabalho.

Os companheiros podem apostar por um dos competidores, por via de regra também 50\$00, desde que haja outro que ponha igual quantia pelo outro competidor.

É um jogo de emulação que quase sempre desperta vivo interesse da parte de toda a ranchada, mesmo dos que não apostam por fora.

Ao dono do cereal não agradam estas apostas do *jogo da assucada*. Não gosta, porque, com o desembaraço dos compe-

tidores na segada, o pão fica meio esfarrapado, mal *amanujado* e mal *enchavado*.

O dono do cereal quase sempre não permite a competição dizendo: — Não estou para fabricar pão para vós estragares. Muitas vezes acrescenta: — Serviços feitos à pressa não há nenhum bô. Se vos quereis desafiar ide fazê-lo para o vosso pão

Estes desafios parece que eram correntes e ainda certamente o serão, em várias regiões da Europa.

George Frazer no vol. I, pág. 191 do seu livro tantas vezes citado, ao referir-se à emulação entre os segadores atribuiu-lhe origem mitológica assim exposta: Na Frígida o canto próprio da segada e das malhas chamava-se Lityersés. Acrescenta que este Lityersés seria filho bastardo do rei Midas da Frigia, e habitava as Celênes. Diz-se que Lityersés desafiava as pessoas a ceifarem tão depressa como ele: se ganhava zurzia-os. Um dia teve a pouca sorte de o desafio ter sido com um homem mais forte que o bateu e o matou.

O mitólogo Federico Carlos Sainz de Robles, in *Dicionário mitológico Universal*, Madrid, 1944, pág. 446 (Apud Jorge Dias, *Sacrifícios simbólicos associados às malhas*, cit., pág. 9), refere esta lenda mitológica do modo seguinte: «Lityersés era um hábil segador que costumava desafiar os estranhos a ceifar com ele. Se os vencia matava-os com um golpe de foice. Um dia desafiou Hércules, que o venceu e o matou, arrojando-o depois ao Meandro».

Parece, pois, que o *jogo da assucada* tem origem mítica remota.

## FAZER A ATADA

Depois da segada há que atar o cereal em molhos.

Apanham as *gabelas* e vão-nas deitando no braço direito.

Quanto mais comprido for o braço maior será o molho.

Um molho meão leva sete ou oito gabelas, mas se for grande pode levar dez, ou mesmo doze.

Os molhos do *pão*, isto é, do centeio, atam-se com um punhado de palhas que se *espipam* de uma das *gabelas*.



A esse punhado de cereal com as respectivas espigas, chamam *granheira*.

O trigo não se deve atar com a própria palha, ou seja com *granheiras* feitas com a palha do próprio trigo, porque o trigo é mais *salagre*, isto é, quebradiço. Tem que se atar com *banceilhos* de palha centeia do ano anterior, posta na água a amolecer.

Cada *banceilho* faz-se com duas *manadas* de palha centeia molhada, atadas pelas cabeças, ou seja pelas pontas da espiga.

Pode atar-se com dois nós seguidos o chamado nó de cão.

A *atada* do pão que se segou da parte da manhã começa a fazer-se cerca das onze horas, antes do jantar.

A essa hora os segadores levantam do corte e saem a atar.

Depois do jantar é a sesta: a segada suspende-se até às duas horas.

Ao fim da tarde, com cerca de uma hora de sol, os segadores largam as *seitoiras* e vão atar o que se segou da parte da tarde.

A atada tem que ser bem feita, como aliás todos os serviços.

Tanto assim é que dizem: Quem bem sega melhor ata. Quem bem ata melhor astra. Quem bem astra melhor malha.

A sequência dos preceitos deste prolóquio é uma apologia do serviço bem feito, e, ao mesmo tempo, estabelece regras inerentes à boa execução do encadeamento dos trabalhos, desde a ceifa no campo, até à malha nas eiras.

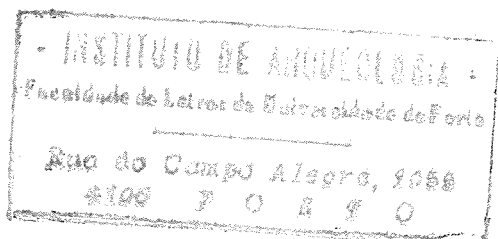
Ainda com a mesma finalidade conta-se que um segador teria dito: — Eu fui à segada. Seguei e atei mas não juntei.

Quando chegou a casa o patrão inquiriu do serviço que tinha feito. O segador respondeu: — Seguei e atei.

Logo o dono da seara contestou: — Segaste e ataste mas não juntaste, não segaste.

A razão deste dito é a seguinte:

Como pelo S. João são frequentes as grandes trovoadas, se o cereal ficou espalhado pelo campo, com a chuva fica molhado, e pode «levar caminho» por criar bolor.



Nas ladeiras, com as trovoadas fortes, as enxurradas podem arrastar os molhos para os ribeiros das canadas, o que já tem acontecido.

Depois de atados, os molhos são largados no chão e ficam espalhados por todo o campo.

Um certo número de molhos faz uma *pousada*. Na quinta de S. Pedro cada quatro molhos fazem uma *pousada*. No Souto da Velha, concelho de Moncorvo, a *pousada* tem cinco molhos. Mas em Felgueiras, freguesia do concelho de Moncorvo, por trás da Serra do Roboredo, cada *pousada* tem dez molhos.

Ao fim da segada ao avaliar a produção, faz-se a pergunta.

— Quantas *pousadas* deu aquela terra?

É que, pelo número de *pousadas*, calcula-se, com grande aproximação, o número de alqueires do cereal que aquelas *pousadas* vão render.

Em S. Pedro a *pousada* de pão regula dar um alqueire de centeio; no Souto alqueire e meio; em Felgueiras dois alqueires e a passar.

## DESAFIOS NA ATADA

Ao atar o pão que foi segado pode também haver desafios entre os segadores, ou seja, ver qual é aquele que ata mais molhos e mais depressa.

Muitas vezes o *pimpão*, que foi batido na segada ao jogar a *assucada*, em que *lhe andavam sempre as espigas a ferver em cima das costelas*, isto quando o dianteiro ao deitar a manada ao chão, *lhe passava as espigas pelas costas*, em atitude de desforço, dirige-se ao competidor nestes termos. — Eu lá vos hei-de ver a atar.

Está lançado o desafio, que, se for aceite, a cada um dos competidores compete atar as *gabelas* da sua *assucada*.

Os *pimpões* do *desafio da atada* vão no meio de dois segadores da camarada, que desempenham, por assim dizer, o papel de fiscais.

Cada molho ao ser atado deve ter 8 a 10 *gabelas*. Se um dos *pimpões* começa a querer atar depressa, a despachar *ben-*

*celhos* e a fazer molhinhos de 3 ou 4 gabelas, para ir na dianteira, os dos lados cispam-lhe um daqueles molhitos e obrigam-no a metê-lo no novo molho que vai fazer, e que deve ter, como se disse de 8 a 10 gabelas.

No fim da atada um dos competidores ou mesmo um dos fiscais faz a pergunta:

— Ó pimpão, quantos molhos ataste?

Cada atador no começo da atada mete no cinto 30 a 40 bencilhos de duas pernas, com o nó para cima do cinto, o que permite *espipar* rapidamente o bencilho do cinto que segura pela ponta na mão esquerda. Depois com a biqueira da bota do pé esquerdo levanta a manada pelos toros, mete a mão direita por baixo da gabela que *arrebanha* para cima do braço esquerdo. Quando o número de gabelas faz o molho em grossura conveniente a mão direita «cispa» a outra ponta do bencilho, trá-lo à ponta que ficou sempre segura na mão esquerda, e a seguir, num pronto, ata o molho.

Como cada molho a atar leva um bencilho, ao findar a tarefa cada um dos desafiados diz: — Amarrei tantos molhos, pois são estes os bencilhos que sobejaram dos que pus à cinta. E di-los e mostra-os.

É de regra os companheiros ripostarem: — Então vamos lá contar os molhos.

É frequente, que, por partida, lhe tenham surripiado, à falsa fé, uns tantos molhos, 7 ou 8 por exemplo.

Esta partida umas vezes redunda em chacota, com risadas à mistura, mas, às vezes desencadeia zangas e dá zaragata.

Ao atar os molhos, se estes são grandes, como as espigas do trigo são *ásperas* a cara do lado direito, na *barbela*, fica inflamada porque se espetam nela as *arganas* das espigas.

Um dos segadores-atadores, e todos o são, informou-me que, devido a tal inflamação da *barbela*, já tem andado aos quinze dias sem poder fazer a barba.

Também é frequente começar a *espirgotar* as unhas dos dedos da mão esquerda, gastas ao pegar no chão os molhos do cereal.

## JUNTAR

Como se disse, depois da atada, os molhos ficam espalhados pelo campo. Há que os *juntar*.

Quando a segada é de *ajuste*, os segadores deixam o *pão*, atado mas espalhado, ou, quando muito, em montões. É o dono da seara que vai por trás a compô-los em *cordões*, aos *mornais* ou às *balsadas*.

Se o *pão* não está bem sasonado, por estar ainda meio verde, costumavam pô-lo primeiro aos *cordões* e depois em *balsadas*. Nos *cordões* e nas *balsadas* o *pão* fica uns dias a *cumprir*, isto é, até ficar seco.

O *juntar* é pôr os molhos em *cordões*, em *balsadas*, ou em *normais*, onde fica amontoado, defendido da chuva e das enxurradas e a *amadurar*.

Nos *cordões* os molhos são deitados no chão em fiadas postas lado a lado.

O primeiro molho é estendido no chão, tendo o cuidado de pôr por baixo das espigas umas boas pedras, de modo que as espigas não fiquem pousadas na terra. O segundo molho põe-se em fiada com as espigas pousadas sobre os toros, uma pouquinho atrás das espigas do primeiro molho. Obedecendo à mesma sobreposição das espigas segue-se a fiada de mais uns tantos molhos a formar o *cordão*. Por via de regra ao lado deste *cordão* fazem-se os outros *cordões* em fiadas paralelas.

Actualmente informam que já poucos lavradores fazem a *junta em cordões*, amontoam-se logo em *balsadas*, ou mesmo em *mornais*.

Nas *balsadas* os molhos são postos em castelo sobre duas fiadas basilares e paralelas, distanciadas de dois a três metros.

Estas duas fiadas basilares ficam com as espigas voltadas para fora.

Por cima de cada fiada basilar coloca-se uma fiada de molhos um pouquinho recuados de forma que as espigas dos

molhos da segunda fiada não tapem as espigas do molho subjacente, e possam receber a incidência directa do sol.

Cada uma das fiadas seguintes fica igualmente recuada para que todas as espigas fiquem bem assoladas.

Ao fim de alguns dias, por via de regra quatro ou cinco, quando o *pão* já está seco, desfazem-se as balsadas para com os seus molhos se fazerem os *mornais*, como lhe chamam em S. Pedro, e aos quais no Souto chamam *relheiros*, e noutras terras, como por exemplo em Vilar do Rei, concelho de Mogadouro, chamam *sarnelhas* ou *cernelhas*.

Nos *mornais* começa por se fazer o *cordão* com os molhos postos em fiada, como atrás se referiu. É a chamada fiada do meio.

Segue-se a colocação dos molhos da primeira fiada lateral, com as espigas postas sobre o cordão. A segunda fiada, do outro lado, é posta ao correr do cordão, com as espigas postas sobre as espigas da primeira fiada lateral.

As fiadas laterais levam por cima camadas sucessivas de molhos, até, uma altura em que estes se coloquem sem grande esforço.

As espigas da última fiada devem ficar postas sobre a *granheira* ou *banceilho* dos molhos do outro lado.

Nos *mornais*, como acabamos de expor, ao contrário do que sucede com as *balsadas*, as espigas ficam todas voltadas para dentro e tapadas umas com as outras.

Se o *mornal* estiver bem feito, com os molhos bem acamados, por muito que chova não lhe entra pinga de água.

Nos *mornais* ou *relheiros* diz-se, *fica o pão a cumprir*, isto é, fica a ganhar o conveniente grau de maturação.

No Souto em cada *relheiro*, no geral arrumam-se 20 pousadas, ou sejam cem molhos, visto que ali por cada cinco molhos contam uma *pousada*. Cada *relheiro* carrega um carro.

Quer os *relheiros* quer os *mornais* podem fazer-se com mais ou menos molhos, conforme o *pão* que há no campo; no entanto o seu número de molhos é tal que possam ser levados para a eira numa carrada.

## A CARREJA PARA A EIRA

O transporte do cereal, ou carreja, é feito em carros de bois, de vacas ou de muares, onde pode ir o carro.

Nas ladeiras, onde não possa ir o carro, o transporte é feito às cargas por bestas, burros ou muares.

Um bom macho pode carregar nove ou dez molhos.

Um burro carrega 5 ou 6 molhos.

Os molhos são arrumados na eira em *mêdas* de base circular, de diâmetro maior ou menor consoante a quantidade do cereal.

As *mêdas* atingem 6 e 7 metros de altura e algumas vezes mais.

Geralmente cada lavrador arruma toda a sua colheita numa só *mêda*.

Nas trilhas as *mêdas* dispõem-se à roda do terreiro onde se vai trilhar.

Actualmente com as máquinas debulhadoras as *mêdas* dispõem-se em duas filas, deixando a meio espaço bastante para trabalhar a debulhadora.

## A MALHA

A debulha dos cereais actualmente, dum modo geral, e em todo o Trás-os-Montes, é feita por máquinas debulhadoras.

Noutros tempos, e também dum modo geral, era feita com malhos (1), e daí o nome de malhas que ainda hoje se mantêm. Assim é corrente o ouvir dizer: — Amanhã chega a máquina e vamos começar a malhar o nosso trigo.

O que se malha?

---

(1) Um homem do Souto da Velha, valente e esforçado trabalhador, disse-me com certa ufania: — Noutro tempo andei aos três meses com a *mangueira* (designação local do malho) na mão, desde o S. Pedro (29 de Junho) até ao depois do Santo Antão (primeiro domingo de Setembro) todos os dias, não sendo aos dominhos.

Malha-se o centeio, o trigo, a cevada, a aveia, as pardas, também designadas lentilhas ou garrobas, as favas, o milho (o milho e o milho miúdo), os feijões e o grão-de-bico.

As malhas fazem-se nas eiras, também chamadas *prados* ou *veigas*.

## AS EIRAS

Num grande número de aldeias as eiras são extensas porções de terreno, grandes baldios da comunidade, que, além de servirem para a debulha dos cereais, se destinam também à pastagem dos gados. Em muitas aldeias é o chamado *prado*, *vale* ou *veiga*.

Nessas eiras, cada lavrador, pelo mês de Maio, vai marcar o sítio onde há-de erguer a sua *mêda*.

A marcação é feita com duas mancheias de palha ou de monte postas em cruz, com uma pedra em cima.

Nos concelhos de Mogadouro, e de Miranda do Douro, a produção cerealífera, especialmente trigo, é grande, por isso, em cada aldeia há, quase sempre, várias eiras.

No entanto quando o prado é grande, como por exemplo em Vilarinho dos Galegos e em Fonte de Aldeia, as eiras estendem-se ao longo do grande prado.

Na Vila de Mogadouro as eiras são no extenso terreiro do *Toural*.

Em Vale de Porco (Mogadouro) há três eiras: uma é a *eira de cima* e as outras duas são as *eiras da Urraca*.

Em Duas Igrejas (Miranda do Douro) há três eiras: as *eiras do vale do Muniu*, onde há anos, estive a ver trilhar; as *eiras do Amador* ou *da Senhora do Monte*, que são as maiores, e as *eiras do Caniço*, ao fundo do povo, e ao lado da estrada.

Em Palaçoulo (Miranda do Douro) as eiras são em dois sítios: umas no *Vale do Chagonicas* e as outras no *Vale do Nagonalho* (corrupção de Chagonalho).

Em Genísio são as *eiras da Maçaneira*, prado enorme, onde, em Agosto de 1963, vi trabalhar ao mesmo tempo dez trilhas.

Em Sendim de Miranda há três eiras grandes, as *eiras de baixo*, as *de cima* e a *do sumagre*, «onde antigamente se trilhava o sumagre para a curtimenta» e ficou-lhe o nome. Há ainda mais eiras pequenas a saber: as *eiras dos Grijos* (vocábulo que em sendinês significa gregos) que ficam no caminho de Travanca, as *eiras do tio Calrros* e as *da tia Monteiro*.

Em Fonte de Aldeia (Miranda) são as *eiras do Valongo*, no prado que se estende, em pelo menos 700 ou 800 metros, ao longo e ao lado da estrada.

Em Prado de Gatão (Miranda), há, a norte do povo, as *eiras do prado*, e a sul as *eiras do Carvalho*. Antigamente havia rivalidade entre o Povo dos bairros do norte e do sul. Chamavam aos do norte *pedrutos* e aos do Carvalho *carvalhutos*.

Na Quinta de S. Pedro (Mogadouro) há duas eiras pequenas calcetadas a pedra, as *eiras de cima* e as *eiras de baixo*.

Em Meirinhos há as *eiras do cemitério*, as *da Santa Cruz*, as *do Tumbarinho* e as *de Além*. As últimas são as maiores.

Na vila de Moncorvo, no Montesinho junto da vila havia uma eira particular, empedrada a grandes lajes de xisto, em volta da qual os lavradores faziam as suas *mêdas* e nela malhavam o seu cereal.

O dono da eira tinha lá uma tarara para a limpa do cereal, pelo que cada lavrador pagava dois alqueires por cada cem que a tarara limpava.

Nas regiões graníticas abundam os rochedos, uns mais ou menos boleados, e outros um tanto aplanados. Destes alguns, mesmo ao rés da terra ou dela mais ou menos salientes, são muitas vezes, escolhidos para neles se improvisar a eira.

Assim sucede, por exemplo na Cardenha (Moncorvo).

No Souto da Velha, também do concelho de Moncorvo, uma porção do seu termo é de granito. Ali há uma grande laje, chamada a *Laje do Rei*, situada aos Palheiros de Mós, sítio que fica a meio dos termos do Souto e de Carviçais, a qual durante muito tempo foi utilizada como eira para a malha do cereal.



## A MALHADA NAS EIRAS

A malhada nas eiras compreende uma série de serviços que se podem esquematizar na seguinte sequência: preparar o *eirado*; astrar a borda; astrar o *eirado*; primeira malha ou *primeira corrida*, que termina pela malha da borda depois de virada pelas mulheres; virar o *eirado*; segunda malha ou *segunda corrida*; malha do *molho do patrão*; tirar e arrochar o colmo; abrir a palha, tirá-la e arrochá-la; vassourar a eira para amontoar o grão; padeja ou limpa; ensacar e levar à tulha.

Malhar toda a gente é capaz de malhar.

Mas o malhar bem é uma arte, como escreveu o grande galego e distinto etnógrafo Xaquín Lorenzo Fernandez, no trabalho *O Espírito da més en Lobeira (Ourense)* cit., a publicar num tomo do Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento (Santiago de Compostela), em honra e homenagem à memória de Fermin Bouza Brey.

Não resisto a transcrever o que sobre tal arte escreveu Xaquín Lourenzo. «O bo mallador coñecese en que cumpre tres condicións. En primeiras, debe saber *empinar o malho*, é decér, facer que ao ter este erguido a *mangueira* e o *pírtigo* estíen formando unha liña vertical, sen que o *pírtigo* se desvie cara ningún lado. Logo ten que ser um bo *boureador*, isto é, lograr que o mallo faga un xordo e forte bruído ao bater na més; pra elo non abonda con faguelo cair con forza, senon que é preciso que o *pírtigo* caia sabor da palla ben horizontal, batendo todo il ao mesmo tempo. En derradeiras, e isto non depende somente de il, ten que gardar un ritmo perfecto cos seus compañeiros, pra que o seu mallo se mova xuntamente no espazo que lhe corresponde, sen tropezar cos demáis e batendo con perfecta sincronía; esi conséguese que as mallas fagan o bruído longo e grave que se coñece coa voz onomatopaica de *bourear*».

Neste naco de boa prosa galega, está descrita, numa perfeita síntese, a arte de bem malhar, que entre os grandes e

bons malhadores portugueses obedece às mesmas regras, descritas pelo emérito etnógrafo galego referido.

Como tive ensejo de estudar, com algum pormenor, duas malhadas de cereal em Trás-os-Montes, uma na Cardenha, concelho de Moncorvo, outra na Serra de Barroso, em Lavradas, aldeia anexa da freguesia de Bêça, concelho de Boticas, e a trilha nas eiras, ou prados, da Terra de Miranda, Miranda do Douro, julgo conveniente descrever cada uma destas malhadas e a *trilha*, o que dará ensejo de, no decorrer das mesmas, tirarem-se ilações de ordem comparada.

Veremos que, embora nas duas malhadas as linhas gerais sejam as mesmas, há nelas alguns aspectos particulares de marcado interesse etnográfico. Outro tanto sucede nas *trilhas*.

Atribuo particular realce aos coros, *dos Malhadores e do Manjaricão* da Cardenha.



Fig. 7 — Seitoira de corte e didais.

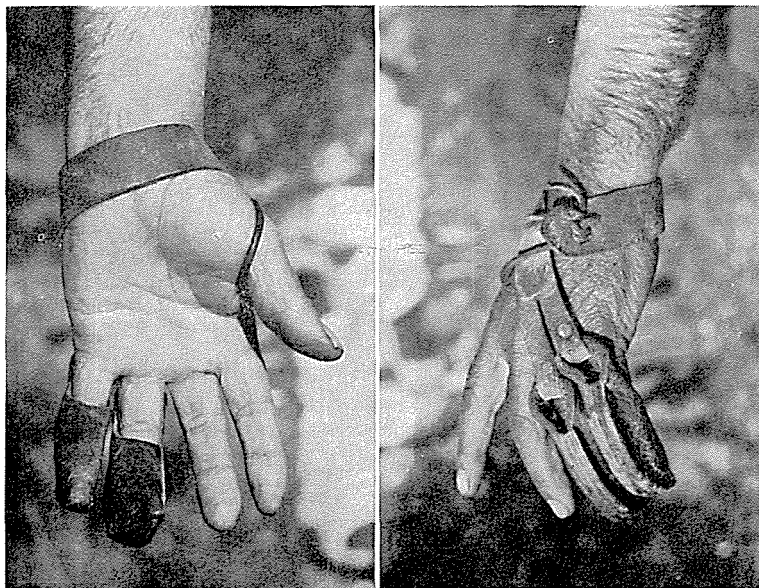
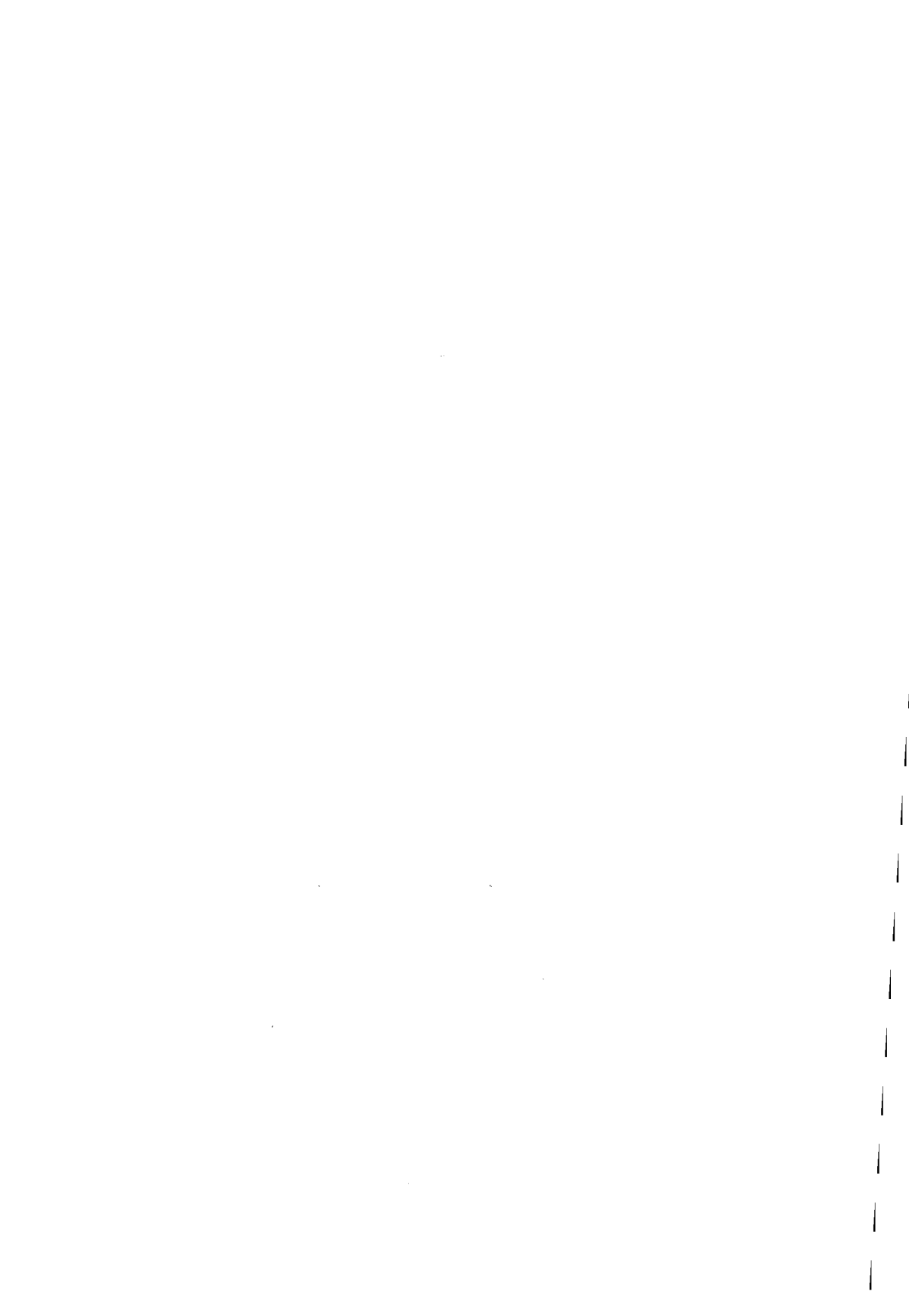


Fig. 8 — *Didais* de couro, a proteger os dedos mínimo e anelar da mão esquerda com remate ao polegar e ao punho.



## Malha do cereal na Cardenha e coro dos malhadores

Há muitos anos que em pesquisas etnográficas por terras do leste trasmontano ouvia falar no *coro dos malhadores*, canção que os lavradores da Cardenha costumavam cantar nas eiras, a quando da malha dos cereais.

A Cardenha <sup>(1)</sup> fica no extremo nordeste do concelho de Moncorvo a confinar com a Gouveia, freguesia do vizinho concelho de Alfândega da Fé. É freguesia do concelho de Moncorvo e fica no pequeno planalto do maciço granítico que se levanta entre o Vale da Vilarça e o vale do rio Sabor.

O ensejo da ansiada visita à Cardenha para estudar a malha e o *coro dos malhadores*, proporcionou-se em Julho de 1952.

Ali fui, levando como companheiros o Padre António Mourinho, pároco de Duas Igrejas, Miranda do Douro, que ao estudo de Etnografia e da Arqueologia e História de Trás-os-Montes se tem dedicado há muito e leva publicada uma importante série de trabalhos, e o Maestro Afonso Valentim, ao tempo regente do Orfeão Universitário do Porto. Em colaboração com estes dois dedicados companheiros e amigos se

---

(1) A Cardenha é uma das maiores aldeias do concelho de Moncorvo. Há quem escreva *Cardanha*. Parece que a justa grafia é *Cardenha*, aliás em concordância com o que consta quanto à origem da terra. Diz-se lá que, em tempos remotos, a povoação ficava perto do rio Sabor, lá para baixo, ao fundo da ladeira. As culturas do planalto teriam obrigado a gente da povoação da ladeira a construir no alto casinhotos para guarda de alfaias agrícolas e abrigo de pessoas e gados. A estes casinhotos, de construção, por via da regra, pouco cuidada, chamam-se em muitas terras trasmontanas *cardenhos*. Estes teriam sido construídos junto da fonte que brota água límpida durante todo o ano.

Mais tarde, quando a povoação abandonou o fundo da ladeira, quem sabe se fugida ao paludismo do vale do Sabor, e veio instalar-se no planalto, o sítio seria um amontoado de *cardenhos*. Daí o nome da povoação e da freguesia, a Cardenha actual.

publicou o trabalho <sup>(1)</sup> que a seguir se reproduz nas suas linhas gerais acrescido de alguns elementos complementares.

### A EIRA NA CARDENHA

Na Cardenha não há uma eira vasta e comum, como sucede em tantas aldeias de Trás-os-Montes, onde as eiras, ou *eirados*, são extensas porções de terreno, grandes baldios da comunidade, que além de servir para debulha dos cereais, se destinam também à pastagem do gado.

Em muitas aldeias, como atrás já dissemos, é o chamado *prado*, *vale* ou *veiga*.

Na Cardenha a eira, em que se fez a malhada a que assistimos, era a superfície plana de grande rochedo de granito que se estendia ao rés da terra.

À borda da eira erguia-se a *mêda* de forma sensivelmente cónica com 4 a 5 metros de altura.

Da *mêda* se vão retirar os molhos e com eles astrar o *eirado*.

### PREPARAR O EIRADO

A superfície da pedra onde se vai malhar é o *eirado*.

Há que o limpar convenientemente varrendo-o com *vas-souras de gesta* (cf. *giesta*) do terriço, pedras ou areias e quaisquer detritos vegetais.

O número de eirados a malhar em cada dia depende do tamanho da laje de pedra onde se faz a malhada. Se a laje da eira é grande o número de eirados é pequeno, nas eiras pequenas, como é natural o número de eirados será maior.

---

<sup>(1)</sup> *Malha do cereal na Cardenha e coro dos malhadores* por Maestro Afonso Valentim, Regente do Orfeão Universitário do Porto, Padre António Mourinho, Pároco de Duas Igrejas — Miranda do Douro, e Doutor Santos Júnior, Professor da Universidade do Porto, in «Douro Litoral», Rev. da Junta Provincial do Douro Litoral, N.º VII e VIII da 6.ª série, Porto, 1955, págs. 3 a 19, 4 desenhos, 1 música e VII Est. com 13 Figs.

## ASTRAR A COBELA

É, pode dizer-se, o primeiro acto da preparação do *eirado*, área marcada no chão da eira onde se vai malhar, quase sempre de forma rectangular ou subquadrada.

Começa-se por uma borda, a *borda de cima*.

Os molhos tirados da mêda são trazidos à rasta até ao alinhamento da borda. Ali são desatados e o cereal convenientemente estendido, de modo que as espigas fiquem voltadas para o meio do *eirado*. É a primeira fiada ou fiada marginal, a *cobela* a que pode chamar-se margem ou borda cimeira do *eirado*.

## ASTRAR O EIRADO

O astrar do *eirado* é espalhar o cereal em fiadas paralelas à fiada da *cobela*, com as espigas todas voltadas para o lado da borda cimeira do *eirado* (Fig. 9 e Est. II, Figs. 20 e 21).

A primeira fiada estende-se com as espigas sobrepostas às espigas da *cobela*. As espigas da segunda fiada colocam-se sobre os toros da primeira fiada. Nas fiadas seguintes as espigas dispõem-se sempre estendidas em cima dos toros das fiadas precedentes.

Quando o *eirado* está completo ou *astrado*, todo ele é um estendal de espigas; só se vêem os toros das fiadas cimeira e fundeira.

## O MALHO DA CARDENHA

Antes de iniciar a descrição da ardorosa faina da malhada, vamos ocupar-nos do tipo de malho usado na Cardenha, que está largamente difundido pelo leste trasmontano.

O malho é a velha peça do instrumental agrícola, largamente difundida no uso dá debulha dos cereais, formado por dois paus ligados por um conjunto de correias que permitam o jogadoiro de um dos paus, «o batente», na ponta do outro,

que é empunhado pelo malhador, e que pode designar-se «o pegadoiro».

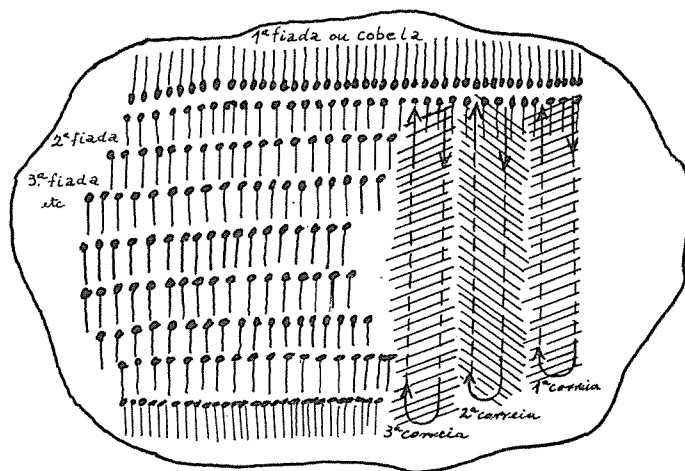


Fig. 9 — Eirado na Cardenha com o cereal posto às fiadas e indicação da decrua feita às correias. Cada fiada sobrepõe-se à anterior deixando as espigas a descoberto, o que não se marcou no desenho para não diminuir a sua objectividade esquemática.

Sendo na sua essência simples, apresenta no entanto modalidades e designações das suas diferentes partes que variam de terra para terra <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> O Prof. Doutor José Gonçalo C. Herculano de Carvalho, em 1953, então Assistente da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, publicou um extenso e muito bem documentado trabalho sobre os muitos e variados tipos de malhos e as designações locais dos mesmos e das suas partes constituintes. Nesse valioso trabalho são muitas as referências a áreas trasmontanas. O trabalho intitula-se *Coisas e Palavras — Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica*. Dissertação de doutoramento em Filologia Românica na Universidade de Coimbra, in «Biblos», Rev. da Faculdade de Letras de Coimbra, Vol. xxix, Coimbra, 1953, 365 págs., 61 Figs. e XIII mapas.

Ao Museu do Instituto de Antropologia ofereci os seguintes 8 malhos: de Rebimba, de Mindelo, Vila do Conde, 1963; de Bimba, da Vila Pequena,



O malho na Cardenha tem a designação de *mangueira*, e, como mostra o desenho da Fig. 10, tem o batente, a que chamam *pau* ou *malho*, quase tão comprido como o pegadoiro a que chamam *haste*.

O *pau* ou *malho* é feito de um ramo de árvore relativamente delgado de preferência de zambulho. A *haste* é um pau roliço, de preferência de castanho.

Chama-se *fato* ao conjunto das peças de couro que ligam o *malho* à *haste*, cujos nomes estão indicados no desenho da Fig. 10, o que dispensa pormenorização.

Nas Figs. 11 e 12 se mostram os desenhos do *fato* de dois malhos que observei na Quinta de S. Pedro, concelho de Mogadouro, do mesmo tipo do malho de Lavradas, com o pau de bater ou malhar, o *pítigo*, delgado e comprido, quase tão comprido como a *hástea* ou *mangueira*.

## DECRUA

Os malhadores, em duas filas frente a frente, empunham as *mangueiras* e vão fazer a *primeira corrida*, a *decrua*, malhadela que é feita a «puxar» (1). Este serviço por ser tão violento

---

Couto de Ornelas, Boticas, 1963; de pirtigo de Oliveira, casa de Arnosa, Celorico de Basto, 1963; de Vilarinho da Mó, de Beça, Boticas, 1964; de Negrões, Barroso, Montalegre, 1964; de Sudro, Louredo, Vieira do Minho, 1965; de Canadelo, Marão, Amarante, 1965; de Perafita, Montalegre, 1968.

(1) Embora esta primeira corrida ou malhadela seja feita com certa violência, a «puxar», como é frequente dizer-se, a delgadez do *malho* ou *pau da mangueira* não permite que este, ao bater, faça grande ruído, de modo a atroar ao longe.

No Minho é quase geral, especialmente no fim das eiradas, os malhadores esforçarem-se, num verdadeiro jogo de competição, por darem «estoiros», o mais fortes que possam ser, de modo a ouvirem-se ao longe.

O Dr. Augusto César Pires de Lima informou-nos que, em Santo Tirso, no fim da malhada da *eirada*, era costume ficarem dois malhadores,

é, que, por exemplo, no Souto da Velha, durante ele não é permitido aos malhadores falarem. Sucede o mesmo na Cardenha. É um preceito quase geral os malhadores não falarem na primeira malhadela. Em muitas aldeias não só os malhadores malham a puxar e calados, mas até ficam aborrecidos quando alguém se põe a falar ao pé deles.

Deste modo a *decrua* assume aspecto de acto solene, realizado em silêncio de falas, em plena concentração de forças físicas ao ritmo do tram... tram... do bater dos malhos.

Há neste silêncio de falas dos malhadores, até, e também, no silêncio que devem guardar as pessoas presentes, um estado de concentração, que se pode dizer tem ressaibos de religiosidade.

Malham o cereal ao través, isto é, o *pau da mangueira* ou *malho*, quando, ao bater, cai, deve fazê-lo em direcção normal ao eixo das hastes do cereal (Est. II, Figs. 20 e 21).

A malha é sempre feita às *correias*, ou seja, em faixas correspondentes sensivelmente ao comprimento do *pau das mangueiras*.

Cada *correia* leva duas passagens, uma para lá, ao baixo, e outra para cá, ao cima, como indica na Fig. 9.

como que ao desafio, a ver qual deles *troava* mais alto. No Vol. 3.º dos seus *Estudos etnográficos, filológicos e históricos*, publ. da «Junta de Província do Douro Litoral», Porto, 1948, este mesmo distinto etnógrafo, diz, a pág. 275, que, embora as malhas se ouçam a grande distância, isso deve estar longe da légua ou mais (?), de que fala Alberto Pimentel (vide Santo *Thyrso de Riba d'Ave*, pág. 234, cfr. Rev. Lusit., Vol. VI, pág. 139: apud A. C. Pires de Lima, trab. cit. pág. 275).

No Minho algumas eiras têm enterrada, geralmente a meio, uma velha caixa. Assim é que ao malharem no sítio onde a mesma está, o bater dos malhos atoa mais forte, e, conseqüentemente, ouve-se de mais longe.

Na Cardenha um bom malhador é aquele que no máximo de esforço levanta bem ao alto o *pau* ou *malho* como se vê (Est. III, Fig. 20), nos homens do primeiro plano. Se o esforço é menor, como sucede na *entrevessa*, o *pau* ou *malho*, como se vê na Est. III, Fig. 23, fica caído, e então dizem que o *pau* está de «rabo de enguia».

As correias devem iniciar-se do lado para onde estão voltadas as espigas, isto é, a malha de cada correia inicia-se sempre do lado da *cobela*.

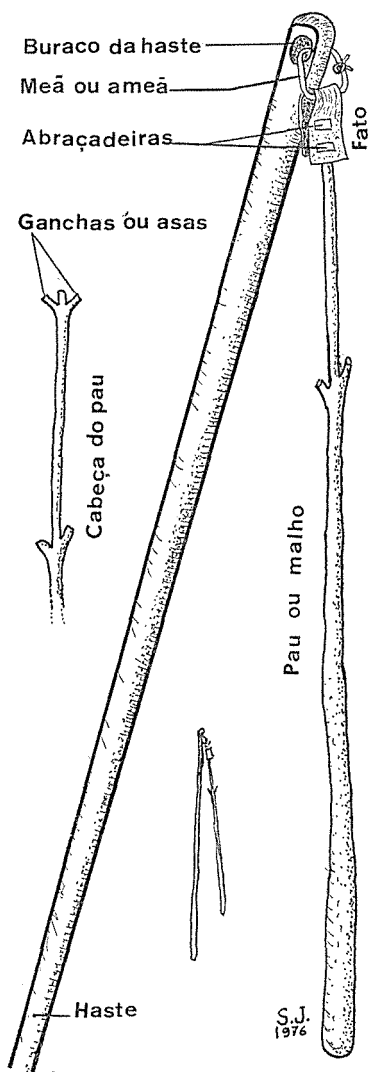


Fig. 10 — Mangueira da Cardenha (Moncorvo).

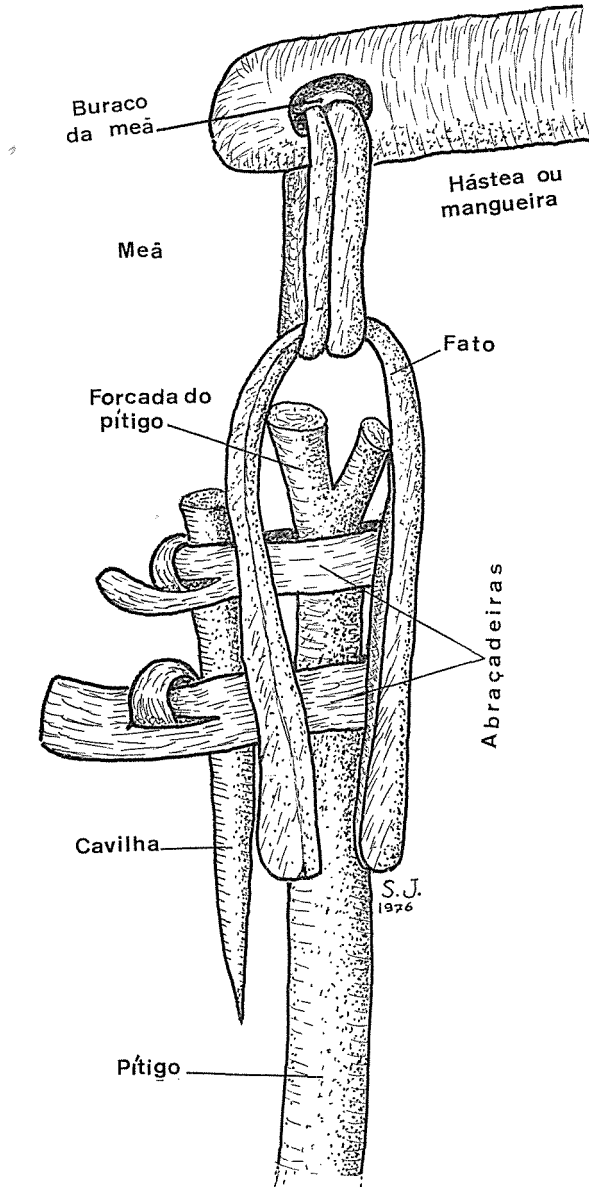


Fig. 11 — Pormenor do malho da Quinta de S. Pedro (Mogadouro). A *hastea* ou *mangueira* pode ser de figueira brava, de vime ou de olmo; as melhores são de castanho. O *pítigo* pode ser de várias madeiras rijas: o melhor é de zambulho, por ser pesado e não rachar facilmente.

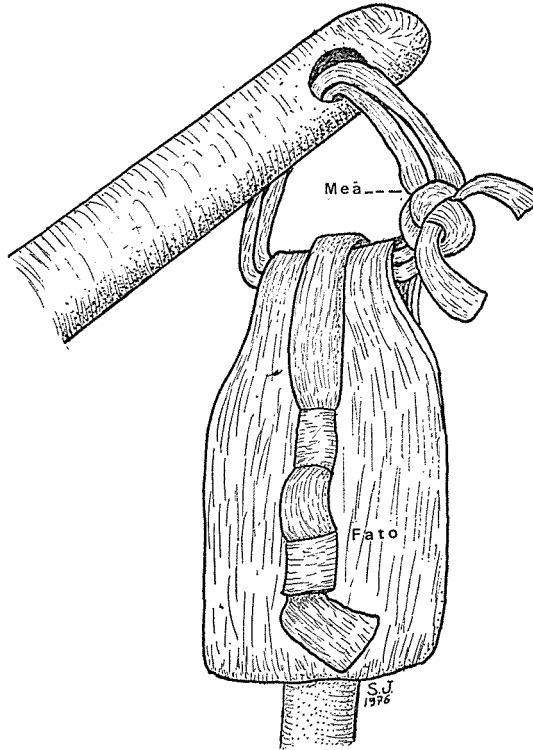


Fig. 12— Este *fato* de um malho da Quinta de S. Pedro era formado por duas camadas de *sobeio*, e uma tira de reforço por o *fato*, de gasto de tanto malhar já ameaçar rotura.

Terminada a última *correia*, está pronta a *decrua*. Assim se designa esta primeira malhadela.

### VIRAR E DECRUAR A COBELA

O *virar a cobela* é serviço que compete às mulheres <sup>(1)</sup>.

(1) Se são 6 malhadores, é de regra serem 3 mulheres para virar a palha. É de regra malhar dois eirados até à *parva* (pequena refeição pelas 10 horas); outros dois até ao jantar (meio-dia); mais dois até à merenda; e outros dois até à noite, não limpando. Se tem de se limpar o pão, só se malha um eirado depois da merenda.

Estas pegam no cereal às braçadas, voltam-no de modo a que a parte de baixo fique para cima, e estendem-no sobre a primeira fiada. Ao mesmo tempo que voltaram o de baixo para cima invertem a posição das espigas que agora ficam voltadas para o cimo ou borda do *eirado*.

A primeira fase da malha termina pela decrua da *cobela*, que é sempre malhada por *todos os malhadores*, com toda a força, em manifesta exteriorização de valentia.

O malhador que não for malhar a *cobela* já sabe que não bebe.

É sacramental no fim de malhar a *cobela* haver uma rodada de vinho.

### VIRAR O EIRADO

É serviço de mulheres (Est. III, Fig. 22).

Pegam no cereal às braçadas e voltam-no, de modo que a parte que estava para baixo fique voltada para cima, e, assim, ficar sujeita à acção directa do malho na *segunda corrida*.

Ao mesmo tempo invertem a posição das espigas, que estavam voltadas para o bordo cimeiro, ou da *cobela*, ficam agora voltadas para a borda de baixo do *eirado*.

### ENTRAVESSA

É a segunda malhadela, ou *segunda corrida*, também feita às *correias* como na *decrua*. É serviço mais brando e suave. Nesta segunda volta o bater dos *malhos*, ou *paus da mangueira*, é muito menos forte do que na *decrua* (Est. III, Fig. 23).

É na *entruvessa* que os malhadores cantam o seu notável coro de que nos ocuparemos a seguir.

### O CORO DOS MALHADORES

Na Fig. 13 publica-se a música deste coro que foi escrita pelo Maestro Afonso Valentim.

# Coro dos Malhadores

Cardenha - Moncorvo

1953

$\text{♩} = 63$

A que to-bi-a pa-tor-ra a que-  
to-bi-a pa-torra stá de baixo do tor-  
rão e a que-to-bi-a pa-tor-ra stá  
A que to-bi-a pa-torra stá de baixo  
do torrão Mas si! Si! Si! mo-  
linha com panca. das mo-li dinha com pan-  
ca-das Eue the deu o gafan-bão mo-i-  
dinha com panca das Si! mo-i- linha  
com panca das Eue the deu o gafan-bão Mas si! Si!  
Si!

D.C.

Fig. 13 — Música do coro dos malhadores da Cardenha (Moncorvo).  
Música recolhida e escrita pelo Maestro Afonso Valentim.

Com as notas colhidas na malhada a que assistimos na Cardenha, eu e os colaboradores, Padre António Mourinho e Maestro Afonso Valentim, apresentamos uma comunicação à Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, na sua sessão científica de 15 de Dezembro de 1953.

Um grupo de estudantes que faziam parte do Orfeão Universitário do Porto, sob a regência do seu Maestro, Afonso Valentim, teve a gentileza de aceder ao nosso convite e cantar algumas quadras do coro que ouvíramos aos malhadores da Cardenha.

Suponho ter sido a primeira vez que o Orfeão Universitário colaborou num trabalho de investigação científica.

A primeira quadra cantada foi a seguinte:

A quetobia (cf. Cotovia) patorra  
Stá debaixo do torrão,  
Moidinha com pancadas  
Que le deu o gafanhão.

que no coro se canta assim.

A quetobia patorra,  
A quetobia patorra  
stá debaixo do torrão;  
e a quetobia patorra  
stá debaixo do torrão,  
mas ai!  
ai!... ai!... ai!...  
moidinha com pancadas,  
moidinha com pancadas  
que le deu o gafanhão;  
moidinha com pancadas,  
ai moidinha com pancadas  
que le deu o gafanhão:  
mas ai!  
ai!... ai!... ai!...



Seguem mais algumas quadras que frequentemente são cantadas pelos malhadores.

Lá baixo vem a raposa  
Pela rodeira do carro;  
Traz os olhos na carcota <sup>(1)</sup>  
E ó cu debaixo do rabo.

Ó Senhora da Assunção  
Vestidinha d'amarelo;  
Ela vai ribeira abaixo <sup>(2)</sup>  
Visitar a do Castelo.

E a Senhora do Castelo,  
Vestidinha de amarelo,  
Vê-la vai ribeira acima  
Visitar a d'Assunção.

Ó Senhora do Castelo  
Eu p'ró ano lá hei-de ir.  
Ou casado ou solteiro  
Ou criado de servir.

Viva o nosso amo d'hoje  
Viva os anos que deseja,  
Viva também uma rosa  
Que recebeu na igreja.

Ó Senhora do Imparo (cf. Amparo)  
Imparei os homens todos;  
Imparai-os p'rá taberna  
E às mulheres p'ró céu dos lobos <sup>(3)</sup>

---

(1) Nuca ou cachaço. Os mirandeses chamam-lhe *cucote*.

(2) Este verso às vezes é cantado na seguinte modalidade: Vê-la vai ribeira abaixo.

(3) Este «céu dos lobos» tem o mesmo significado desdenhoso do correntio «céu dos pardais».

Minha Virgem d'Assunção,  
 Que estais lá no cabecinho,  
 Que dais aos vossos romeiros  
 Que não cabem no caminho?

Minha Virgem d'Assunção  
 Que estais lá no cabecinho,  
 Deitai o peitinho de fora  
 Dai de mamar ao menino.

Viva quem aqui chegou  
 Por ora não digo quem;  
 Chegaram aqui dois olhos  
 A quem os meus querem bem.

Quero-te bem rapariga  
 Por seres acautelada;  
 Quem se acautela não perde  
 Quem perde não ganha nada.

Por estas 10 quadras, todas em linguagem decente, e algumas bem lindas por sinal, registei mais 18 quadras com alusões, ou veladas ou declaradas, aos órgãos sexuais, quer masculino quer feminino, bem como ao coito. Algumas descaradamente pornográficas. De todas a única que nos atrevemos a publicar é a seguinte:

O lagarto é pintado  
 Da cabeça até ao meio.  
 Não sei com'as mulheres *pode*  
 Com tanta carne no seio.

Registe-se que a licenciosidade da letra das tais 18 quadras só é permitida no coro dos malhadores, cantado nas eiras.

Se em qualquer outra ocasião alguém cantar qualquer das mesmas quadras, ou outras similares, o facto é manifestamente censurado, e quem o fizer é considerado atrevido e desbragado. Quer dizer, na ocasião da malha, na *entravessa*, aos malhadores é permitido cantar quadras indecorosas, algumas

descaradamente pornográficas, o que, naturalmente, leva a pensar no culto fálico <sup>(1)</sup>.

As mulheres que trabalham na eira, as que por acaso assistam aos serviços, ou as que acidentalmente por ali passem, ouvem-nas sem terem o direito de se agastar, embora, como é natural, não lhes agrade, por indecorosa e impúdica, a letra das quadras mais desbragadas.

É sem dúvida notável o *coro dos malhadores* da Cardenha, e muito impressiona o facto de ser cantado nas malhas, que é justamente considerado um serviço violento <sup>(2)</sup>.

Há que realçar o facto de este cantar se associar ao trabalho violento da malha, embora, o seja na segunda volta, a *entravessa*, de malhar mais suave.

Associado a trabalho violento, embora na fase abrandada, será por isso que às vezes se inicia o canto de um dos versos com um *ai* inicial, e que a meio, e no final, como se referiu, se repetem igualmente *ais* em tonalidade um tanto dolorida.

(1) Sobre o culto fálico, vide José de Pinho, *Survivance du culte phalique dans les fêtes en l'honneur de S. Gonçalo de Amarante*, in C. R. du XV Congrès Int. d'Anthrop. et d'Archéologie Préhistorique, Portugal, 1930, pág. 668-673, Paris, 1931.

(2) O Prof. Leite de Vasconcelos, no seu livro *De terra em terra — Excursões arqueológico-históricas através de Portugal (Norte, Centro e Sul)*, Vol. I (Norte e Centro de Portugal), Imprensa Nacional, Lisboa, 1927, 236 págs. e 81 Figs., alude ao canto nas malhas. Na pág. 75 lê-se: «A vida campestre de Chaves pertence o que vou dizer.

«Quando se malha o centeio nas eiras, cantam-se muitas cantigas, monotonamente, como:

- Ó minha mãe eu casei-me (um canta)
- Ó filha diz-me com quem (respondem os outros três vezes)
- Casei-me c'um peneireiro (continua o primeiro)
- E ó filha peneira-o bem (dizem os outros, também três vezes).

«Vê-se que o trasmontano é resistente ao trabalho, porque, apesar da rudeza da malha, e da grande fadiga que lhe causa, ainda pode cantar. Sem dúvida o estimula o ritmo do canto, mas o mesmo podia acontecer noutras províncias onde nunca observei tal costume. E até perguntando uma vez no Baixo Douro a um trabalhador se cantavam nas malhas, ele respondeu-me muito admirado: — Cantar nas malhas? Credo!»

A canção dos malhadores quebrando ritmada a monotonia do *tan... tan...* dos manguais, é uma manifestação gritante da alma trasmontana, tão resistente e optimista ao calor abrasador do sol picante de Julho e Agosto, como aos frios enregelantes de Janeiro.

### O MOLHO DO PATRÃO

No último eirado de cada patrão, o derradeiro molho, fica no meio do eirado, ao alto e por desatar.

*Decruam e entravessam*, e, no fim, um dos malhadores, bem alto, para que o patrão, que está na eira, não deixe de ouvir, pergunta ao mais velho dos malhadores do grupo:

— Quanto vale o *molho do patrão*?

A resposta por via de regra não se faz esperar.

O seu preço umas vezes é feito em dinheiro, quarenta ou cinquenta escudos, outras vezes é feito em vinho, uma *romeia* <sup>(1)</sup>, ou quando muito um cântaro.

Os malhadores, de soslaio, vão olhando o patrão que, por via de regra, se conserva calado, manifestando um certo alheamento ao preço posto e às piadas, que todos os malhadores, e até as próprias mulheres, lhe vão dirigindo mais ou menos abertamente, tendentes a espicaçar-lhe o brio.

Por fim o patrão aceita o preço posto ao *seu molho*, isto é, *põe a si mesmo a multa* <sup>(2)</sup> indicada pelo mais velho malhador do rancho, o que implica a obrigação do pagamento da mesma, em regra feito de boamente.

---

(1) A *romeia* ou *remeia*, velha medida de capacidade de líquidos, vale meio cântaro; é, portanto, a quarta parte do almude. Este, por via de regra, tem 25 litros e a *romeia* a quarta parte. A capacidade do almude pode variar de terra para terra. No concelho de Moncorvo o almude é de 25 litros, mas já no concelho pegado de Mogadouro é de 32 litros, e ali cada *remeia* tem pois 8 litros.

(2) A propósito da multa, ocorre-nos transcrever o que Jorge Dias no trabalho *Sacrifícios simbólicos associados às malhas* já atrás citado, escreve a pág. 7: «É costume os camponeses alemães, durante as ceifas e malhas, agarrarem qualquer estranho, amarrarem com um vencilho e só o soltarem quando ele paga uma multa. Isto mesmo se faz ao dono do cereal quando este aparece na eira».

Depois de o patrão *aceitar a multa* ou, como mais frequentemente dizem, *pôr a multa*, é uma gritaria de todos os demónios.

— Vamos ao molho!... Vamos ao molho!... Vamos ao molho!... gritam os malhadores em grande algazarra.

E todos malham bravamente o *molho do patrão*, até o esfarraparem. Aquele molho simbólico, o último da mêda, depois de furiosamente batido pelas *mangueiras*, fica, por assim dizer, estrancinhado (1).

---

(1) Jorge Dias no parágrafo citado aludindo a passagens do livro de Wilhelm Mannhardt, *Mythologisch Forschungen*, Estraburgo, 1884, escreve a pág. 12: «Na região de Treves, Alemanha, acreditavam que o lobo se escondia no último feixe, e, a fim de o matar, batiam-lhe até a palha ficar desfeita», Mannhardt, ob. cit. pág. 321 e segs. Em França também havia a crença de que o lobo aparecia na ceifa, e era costume gritarem todos ao ceifeiro que cortava a última gabela: «Tu attraperas le loup». (Mannhardt, cit. pág. 320).

Na mesma pág. 12, em nota de fundo de pág., Jorge Dias escreve: «segundo se pode ver nas obras de Frazer e de Mannhardt, foram correntes em várias regiões da Europa frases como estas: «Tu apanhaste o lobo»; «O lobo morde-te»; «Tu és o lobo»; ditas àquele dos ceifeiros, ou dos malhadores, que ficava para trás em último lugar».

Em Miranda do Douro o ceifeiro que fica para trás é o *rabão* ou o *leva a chave*.

Ao último molho vem referido por G. Frazer *L'esprits des blés etc.* cit., pág. 127 do Vol. I o seguinte: Em Langenbielau, na Silésia, o último molho, designado o *velho*, malha-se à parte: com a farinha desse cereal, com manteiga e ovos, faz-se um pão. Este pão é considerado abençoado e tem virtudes curativas, pelo que só as pessoas do dono do cereal têm o direito de o comer.

Do mesmo autor e no mesmo livro, Vol. I, pág. 195 lê-se: Na Silésia a mulher que ata o último molho é alvo de brincadeiras grosseiras. É deitada no chão aos empurrões e amarrada ao último molho que acaba de atar; fica a ser a boneca do trigo (*Korn popel*). Frazer, Vol. I, pág. 256 conta que na Alta Baviera os últimos molhos que se malham são chamados *cabras de palha* ou simplesmente *cabras*. Juntam-se estes molhos em montão, e os malhadores, postos em duas filas malham-no. «Tout en manuant le fléau, ils chantent une chanson dans laquelle ils disent qu'ils voient la *chèvre de paille* parmi les tiges de blé».

Aqui o espírito do cereal está consubstanciado numa cabra.

No Souto da Velha, rica aldeia do concelho de Moncorvo que fica entre o Felgar e Carviçais, também duas boas aldeias do mesmo concelho de Moncorvo, o *molho do patrão* tem algumas particularidades que cumpre realçar. Ao fazer a última eirada da colheita o cereal é astrado da maneira habitual, simplesmente a meio do eirado é posto o último molho, e ao alto.

Faz-se a primeira malhadela ou *decrua* como nos mais eirados, mas com todo o cuidado para não tocar naquele *bicho* posto ao alto. É curiosa esta designação de *bicho*, sem, no entanto, especificarem o mesmo.

— E aí daquele que lhe tocar.

Segue-se a *entravessa*, malhar suave do eirado.

No final os malhadores dispõem-se à roda daquele molho posto ao alto, até que um grita: — Eh! rapazes vamos a malhar o *bicho*.

E todos com frenesi desatam a malhar furiosamente aquele molho até o esfarraparem completamente.

Depois de bem esfarrapado um dos malhadores deita-se ao chão de costas e com uma perna no ar vai gritando:

— Ai que mataram o meu vizinho.

E logo os que estão à volta perguntam, e segue-se o diálogo.

— Quem foi?

— Foi uma vaca.

— Como se chamava?

— *Andúvia* e tinha um vitelinho.

— E como se chamava o vitelinho?

— *Andovinho*.

E todos os malhadores em coro altissonante gritam em sucessão repetida, ande o vinho..., ande o vinho..., ande o vinho..., ande o vinho...

E logo virá a cabaça ou o pipo.

É certo que o vinho nunca falta na eira e cada um bebe a mais não querer.

Ao começar a malhada de uma eirada os malhadores do Souto da Velha formam à borda, lado a lado, e enquanto não vier a *cabaça* ou o *cabação* (grande cabaça com a capacidade,

por vezes, de 10 ou 12 litros) para cada um beber umas goladas, não começam a malhar.

Em Vale de Porco (Mogadouro) o *molho do patrão* é posto, não no último eirado, mas no eirado do meio-dia do último dia da malhada.

Na hora do meio-dia põem o eirado bem astrado para aquecer enquanto os malhadores vão jantar. Debaixo do molho, posto ao alto no meio do eirado, fica uma cabaça com vinho, bem abrigada pelo molho para não aquecer.

No regresso do jantar é que vão ao molho e esfarrapam-no, depois de a cabaça andar em roda, e cada um beber as suas fartas goladas.

### TIRAR DO COLMO

Acabada a *entravessa* há que tirar o colmo.

É serviço das mulheres que vão apartando o colmo mais direito (Est. iv, Figs. 24 e 25).

E às mulheres não lhe falta que fazer com os serviços das palhas que estão a seu cargo.

Na Cardenha, se são seis os malhadores, é de regra serem três mulheres a tratarem das palhas.

A norma é malhar dois eirados até à parva (cerca das 10 horas); outros dois até ao jantar (meio-dia); mais dois até à merenda (pelas 17 horas) e outros dois até à noite, não limpando. Se se tem de limpar o *pão*, só se malha um eirado depois da merenda.

As mulheres afadigam-se na escolha do colmo. Em algumas terras quando têm um bom braçado de colmo os homens vão tirar-lho, para o levarem à borda do eirado e ali se fazerem os *colmeiros*, atados com *benceilhos* de duas pernas. Cada *benceilho* é feito de duas manadas de colmo inteiro de palha centeia, que, posta de molho, se deixa facilmente amarrar pelas pontas. É da palha centeia que se fazem os *benceilhos*, porque essa palha é mais *encorriada*, e não quebra tanto como a do trigo.

Ao atar o colmo, ao rematar a atadura, as mulheres da Cardenha, com a *estaca* ou *arrocho de ponta* (Fig. 14), arrocham firmemente a atadura.

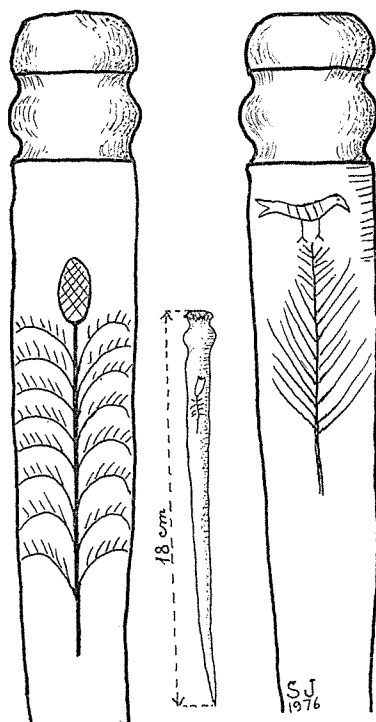


Fig. 14 — *Estaca* ou *arrocho de ponta*, quase sempre feito de buxo, usada pelas mulheres da Cardenha para amarrar com *benceilhos* as *faixas* de palha.

Estendem o *benceilho* no chão e deitam-lhe em cima duas braçadas de colmo. Em seguida puxam as pontas do *benceilho*, aproximam-nas, apertando bem o colmo, muitas vezes a joelho; com as duas pontas fazem torcida, dão-lhe duas voltas conjuntas. Depois com a *estaca* ou *arrocho de ponta* obrigam a torcida a dar mais duas voltas e metem-lhe as pontas, bem firmes, debaixo do *benceilho*.



Isto feito puxam o *arrocho* que metem na cinta, no cós da saia, à maneira de punhal.

Está feito o *colmeiro*, cuja palha há-de servir para encher os colchões, para chamuscar os porcos no matadêlo, para fazer os *benceilhos* p'ró ano atar as palhas e para colmar as casas, como sucede por exemplo nas terras de Barroso e em muitas aldeias de outras serras do norte do nosso país.

### ABRIR A PALHA

Os homens com *forcadas* ou *espalhadoras* vão arrebanhando a palha de todo o eirado e amontoam-na ao comprido e a meio do eirado, a fazer o cordão. Quando o eirado é grande fazem dois ou três cordões (Est. v, Figs. 26 e 27).

Ao procederem a este serviço, ao arrebanharem a palha, abrem-na e sacodem-na algum tanto, para que o grão interposto caia.

### TIRA DA PALHA

Na Cardenha a *tira da palha* é feita pelos homens com *forcadas*. Estas são ramos de freixo, olmo, lodão ou amendoeira, terminados por alguns galhos, 2, 3, 4, e às vezes 5, que, forçados por cordéis ou liames, se deixaram secar em convergência e curvatura convenientes (Fig. 15).

Os homens com as *forcadas* vão arrastando para fora do eirado a palha que tinha sido posta em cordão. A palha ao ser arrastada vai sendo *dobrada*, isto é, vai sendo virada para ir caindo o grão.

### ARROCHAR A PALHA

A palha tem que ser transportada para o palheiro. Para isso há que a amarrar em *faixas*, isto é, em feixes de *palha balga*. Este serviço compete às mulheres.

Primeiro fazem os *benceilhos*. Com duas pequenas manadas de colmo humedecido e amarradas pelas pontas das espi-

gas fica feito o *benceilho* de duas pernas. Muitas vezes os *benceilhos* têm três e quatro pernas para que as faixas possam levar mais palha.

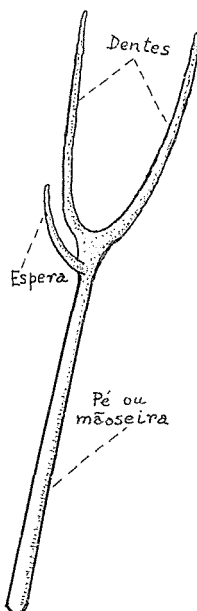


Fig. 15 — Forcada de um ramo de freixo, da Cardenha.

Do mesmo modo que vimos suceder com os colmeiros, estendem o *benceilho* no chão, e deitam-lhe em cima umas boas braçadas de palha.

Em seguida puxam as pontas do *benceilho* apertando bem a palha com a ajuda da *estaca* ou *arrocho de ponta*.

#### JOÃO AFONSO, ACOANHAR OU TIRAR O COANHO E O CANTO DO MANJARICÃO

Ninguém na Cardenha nos soube explicar o significado deste João Afonso, contado ao *acanhoar*, ou seja, vassourar o eirado com *coanhas*.

Apenas averiguamos que ao começar esta fase da faina no eirado costumam cantar uma quadra, de que registamos as duas modalidades seguintes:

Estava o João Afonso	Andando o João Afonso
Tropicando no arado <sup>(1)</sup>	Tropicando no arado,
Veio lá um lobo pardo	Veio um lobo pardo
E agarrou-lhe o rabo.	E agarrou-se-lhe à <i>ateiró</i> .

Não souberam explicar esta alusão ao lobo pardo.

O último verso da primeira quadra termina muitas vezes por um vocábulo trissílabo que, em linguagem soez, é uma das várias designações correntes do órgão sexual masculino.

Outras vezes esse último verso é igual ao da segunda quadra, ou seja: E agarrou-se-lhe à *ateiró*.

A *ateiró* é uma peça do arado, que, pela extremidade inferior, encaixa e faz corpo com a ponta da *rabela*, ou *rabiça*, e que, passando num vasado do *temão* ou *timão*, se ergue para cima e para diante. A *ateiró* pode ser de ferro ou de madeira. Da posição da *ateiró*, mais descida ou mais subida resultará a maior ou menor abertura do arado e daí o rego ou suco resultar mais ou menos fundo.

É bem possível que, na quadra, a *ateiró* figure com o significado de órgão sexual masculino, o que pode levar a pensar em mais uma alusão ao culto fálico.

(1) *Tropicar* no arado é o martelar com que o lavrador alivia ou aperta as cunhas da *ateiró* do arado, para dar a este maior ou menor abertura e, conseqüentemente, o rego ser mais ou menos fundo. O *tropicar* é feito com o olho da machada que todo o lavrador leva sempre no jugo dos seus bois, metida num gancho de ferro.

Conta-se que determinado grande proprietário trasmontano, quando se falava da cera que os operários e, dum modo geral, os servidores, fazem sempre que podem para fazer render o serviço, costumava dizer: «o pica-pica dos pedreiros e o rapa-rapa dos trolhas já há muito os percebi eu; agora as pancadinhas que o lavrador, a cada passo, dá no arado, essas é que não há forma de as entender».

Muito interessante a alusão ao *lobo pardo* que simboliza o espírito do cereal <sup>(1)</sup>.

O *acanhoar* é serviço que compete conjuntamente aos homens e às mulheres.

Estes, com as *forcadas*, levam para a borda da eira alguma palha miúda e as espigas que quebraram ao malhar, e, desprendidas do colmo, ficaram misturadas com o grão.

Para este serviço ficar bem feito fazem várias passagens com as *forcadas* e, depois, com o *engaço* (ancinho de dentes de pau).

Atrás dos homens vão as mulheres com *coanhas* <sup>(2)</sup> *de gesta* a limpar por maior o eirado das espigas soltas e de algum palhuço miúdo.

---

<sup>(1)</sup> Como é bem sabido, e o facto foi especialmente posto em realce por George Frazer no seu livro *Esprits des blés et des bois* (tradução francesa), Paris, 1935, (dois volumes), cit., o espírito dos cereais aparece muitas vezes simbolizado materialmente, digamos corporizado, num animal, quer doméstico, como o galo, ganso, cão, carneiro, cabra, porco, vaca ou cavalo, quer silvestre, como lobo, raposa, lebre, etc.

Jorge Dias, no seu belo trabalho *Sacrifícios simbólicos associados às malhas*, sep. do n.º 1 da Rev. «Terra Lusa», Lisboa, 1951, citando passagens do livro de Wilhelm Mannardt, *Mythologische Forschungen*, Estrasburgo, 1884, escreve a pág. 12: «Na região de Treves, Alemanha, acreditavam que o lobo se escondia no último feixe e, a fim de o matar, batiam-lhe até a palha ficar desfeita. (Mannhardt, ob. cit. pág. 321 e segs.). Em França também havia a crença de que o lobo aparecia na ceifa e era costume gritarem todos ao ceifeiro que cortava a última gabela: — «Tu attraperas le loup» (Mannhardt, ob. cit., pág. 320). Na mesma pág. 12, em nota de fundo de pág., Jorge Dias escreve que, segundo se pode ver nas obras de Frazer e Mannardt foram correntes em várias regiões da Europa frases como estas: «Tu apanhaste o lobo»; «O lobo morde-te»; «Tu és-o lobo»; ditas àquele dos ceifeiros, ou dos malhadores, que ficava para trás em último lugar». Em Miranda do Douro o ceifeiro que fica para trás é o *rabão* ou o *leva-a-chave*.

<sup>(2)</sup> A *coanha* é uma tosca vassoura de *gesta* (cf. *giesta*) — uma *gesta nacida*, ou ramos da mesma com as pontas naturais — que serve para *acoanhar*, ou seja para tirar do grão a palha miúda e o côsco. Este é formado por cabeças ou pedaços de espigas, praganas ou palhuço miúdo.

É de regra que as mulheres quando andam a acanhoar cantem o *manjaricão*.

Atrás dos homens vão as mulheres a acoanhar, com *coanhas*, toscas vassouras de *gesta* (cf. *giesta*), — uma *gesta nacida* ou ramos de *gesta* com as pontas naturais. Acoanhar é tirar do grão a palha miúda e o côsco. Este é formado por cabeças ou bocados de espigas, praganas e palhuço miúdo.

### O CANTO DO MANJARICÃO

O *acoanhar* não pode ser feito a correr. Tem de ser feito de vagar e com calma. É de regra que não só as mulheres, mas toda a gente, homens e mulheres em trabalho na eira, cantem o *manjaricão*, o que lhe dá carácter de verdadeiro coro.

Na altura da nossa ida à Cardenha em Julho de 1952 não se pôde colher a música do *manjaricão*. Ali voltei em 1956. Com um aparelho de registo sonoro colhi a música em fita electromagnética. Mais tarde o Sr. José Neves, distinto professor do Conservatório de Música do Porto, ouvindo o nosso registo escreveu a música que agora se publica (Fig. 16).

A música do *manjaricão* é lenta e compassada. Quadra bem com o vagaroso cuidado com que tem de fazer-se o trabalho do *acanhoar*.

A lentidão do canto como que marca o ritmo do passar leve das *coanhas* por sobre o grão, para o limpar do palhuço e do côsco.

O *manjaricão* foi-nos cantado pela Sr.<sup>a</sup> Maria Veríssima, que devia ter a linda idade dos seus 80 anos; estava ainda bem conservada e com uma linda voz.

Qualquer quadra serve para o *canto do manjaricão*. No entanto são preferidas as que se referem a esta planta, de folhas que tão bem cheiram.

No trabalho que em 1955 publicamos sobre *A malha do cereal na Cardenha e coro dos malhadores*, cit., indicamos apenas 3 quadras como as que, mais correntemente se conta-

vam. São as três primeiras da série que damos a seguir, que completamos em mais sete, todas alusivas ao manjaricão.

## I

O manjaricão é mimo  
Eu também já fui mimosa.  
Se não estivesse ofendida  
Não se mostrava queixosa.

## II

Ai Jesus que assim faz calma  
Na eira aos malhadores:  
Quem fora ramo de murta  
Qu'assombrara o meu amor.

## III

Manjaricão da janela  
Já te podes ir sequendo:  
Já morreu quem te regava;  
Eu já me vou enfadendo.

## IV

Junquinho verde ouvi-me,  
Manjaricão escutai-me,  
Rosa Branca respondeu-me,  
Amor-perfeito falai-me.

## V

Manjaricão da janela  
Não dá cheiro nem semente,  
É como a língua da mulher,  
Quanto mais fala mais mente.

## VI

Manjaricão da janela  
Regadinho com vinagre,  
Nem eu era do teu gosto  
Nem tu da minha vontade.

## VII

Manjaricão miudinho  
Já meu peito foi teu vaso.  
Já tendes novos amores  
Já de mim não fazeis caso.

## VIII

Manjaricão miudinho  
Dá-me a tua mão p'ra subir,  
Eu sou muito vergonhoso,  
Pela porta não hei-de ir.

## IX

Manjaricão miudinho  
Posto no vaso do rei,  
Tira de mim o sentido  
Qu'eu de ti já o tirei.

## X

O manjaricão é triste,  
Alegre quando tem flor.  
Logre quem te lograr,  
Triste de mim se não for.

Com estas quadras, ou quaisquer outras entoam a *canção do manjaricão*, cantada em coro, quer só pelas mulheres, quer por toda a gente, homens e mulheres, em trabalho na eira.



Fig. 16 — Música do canto do manjaricão que se canta nas eiras (Cardenha — Moncorvo) ao tirar o *coanho*. Música escrita pelo Sr. José Neves, distinto Professor do Conservatório de Música do Porto ouvindo o registo sonoro em fita electromagnética que colhemos na Cardenha.

Quando os homens tiram o *coanho* do eirado informou-me o Sr. Acácio Morgado, proprietário na Cardenha, que também eles cantam, e de regra, a seguinte quadra:

Ó do estrupe estrupe,  
 Ó do estrupicalho.  
 Sardinha quer molho  
 E o bacalhau quer alho.

## VASSOURAR A EIRA

Depois do acanhoar vem o *juntar*, *rodar*, *amontoar* ou *avassourar* (Est. vi, Fig. 28).

Os homens vão juntando o cereal com o lombo dos *engaços*.

Quando o eirado é grande e o cereal é muito, a *amontoa* faz-se com o *rôdo*. Este é formado por uma tábua de *sólho* em cujas extremidades fizeram entalhes, para receber, em cada um deles, uma volta de corda, cujas pontas convergem e vão amarrar a uma *forcada*, à qual puxam dois homens, um de cada lado no alinhamento das cordas: para elém da *forcada*, e às pontas das cordas puxa um terceiro homem. Um quarto segura a tábua mantendo-a em posição conveniente para perfeito arraste e amontoamento do cereal.

As mulheres com *vassouras de gesta* vão varrendo a eira e juntam e amontoam o grão: fazem o *monte* ou o *mó* (Fig. 28).

A vassoura, também feita de giesta, é, no entanto, bem diferente da *coanha*. A vassoura é feita de alguns ramos de giesta, bem amarrados em molho, depois do que se lhe cortam as pontas, à mesma altura, com um podão ou machada.

## PADEJAR

A *padeja* ou *limpa* é feita pelos homens que, com as pás, atiram o cereal ao ar, quase na vertical, quando sopra «um ventinho» (Est. vi, Fig. 29).

Ao mesmo tempo algumas mulheres *acoanham*, protegidas com o *carapuço*, saco posto pela cabeça à maneira de *capucha*, que as defende da chuva do grão (Fig. 29) (¹).

---

(¹) No Souto da Velha (Moncorvo) ao padejar o *pão* as mulheres andam a *coanhar* a *manta* do cereal caído, e ainda com algum palhuço. Com vassouras de *gesta* andam a *acoanhar* ou *baleiar* (cf. *baleiar*) o *pão*.

As mulheres protegiam-se com um lençol posto pela cabeça, amarrado ao pescoço, de tal maneira que tapasse a cara para a livrar da *moinha*: só se lhe viam os olhos. Informação de António Venâncio natural do Souto e há muitos anos residente na Quinta de S. Pedro.



Ao *padejar*, a palha miúda e o côsco são levados pelo vento, e, voando, vão-se juntar num montinho a um lado.

Mas há sempre um ou outro pedaço de espiga ou de palha mais grossa que o vento não leva, e vem cair em cima do monte do grão, o *mó*.

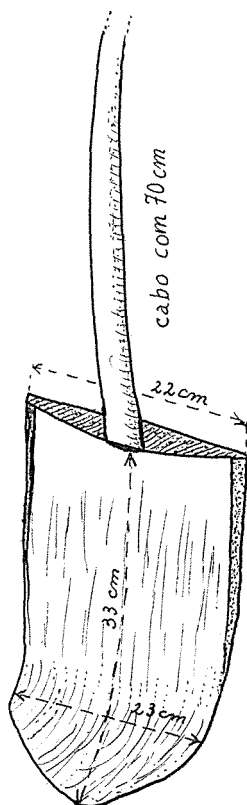


Fig. 17 — Pá enconchada da Quinta de S. Pedro (Mogadouro) para limpar a parva. Peça inteira feita de um taboão de castanho escavado à enxó.

As mulheres vão-no incessantemente *acanhando*.

*Rabo do mó* é o montinho de moinha e do palhuço *acanhado* pelas mulheres de cima do mó, à medida que prossegue o *padejar*.

Quando vai ao ar a última pá do grão e moinha do *mó*, as mulheres acabam de fazer o *rabo do mó*, o homem que, nessa altura, estiver mais perto das mulheres é o que ganha um maço de cigarros.

Não conseguimos que nos explicassem a razão deste brinde ou galardão ao homem que mais perto estiver das mulheres. A menos que isto seja vaga reminiscência de qualquer especial prerrogativa, que, noutro tempo, o homem tivesse sobre a mulher que lhe estivesse mais à mão <sup>(1)</sup>.

Lembremos que nas ceifas e nas malhas há costumes e usanças cujo simbolismo está ligado a primitivos ritos da vegetação e do culto dos cereais.

A fertilidade da parte do cereal colhido, que se guardaria para semente, é condição basilar de uma boa colheita no ano próximo, é garantia da permanente renovação, mantida anos e anos sem fim, em acto de germinação exuberantemente procriadora.

Uma boa semente do cereal representa não só a garantia da hora que passa, mas também do dia de amanhã.

Uma boa semente é a fartura e a segurança do futuro, mantida em potência germinal.

Ora este milagre de latência vital na semente, mas latência com extraordinária potencialidade de vida, a prosseguir em colheita próxima, tal latência, misteriosa ao espírito do homem primitivo, só poderia conseguir-se com práticas de magia, na qual os ritos imitativos ou de simpatia, desempenhavam papel de suma importância.

Não representará hoje o singelíssimo maço de cigarros, ganho pelo homem que mais perto estiver das mulheres ao acabar o padejamento do *mó*, qualquer velha e larga prerrogativa que, noutros tempos, lhe seria dado exercer sobre a mulher que lhe ficasse mais à mão?

---

<sup>(1)</sup> Lembremos o que George Frazer conta a pág. 195 do seu cit. livro *L'esprit des blés et des bois*, que transcrevemos na nota 3 de fundo da pág. 33, e em que na Silésia a mulher que ata o último molho é alvo de brincadeiras grosseiras. É deitada ao chão aos empurrões e amarrada ao último molho que acaba de atar; fica a ser a boneca do trigo (*Korn popol*).

Será ousada uma tal interpretação?

O certo porém é que nas malhas e nas ceifas há muitos usos e costumes cujo simbolismo deixa transparecer claramente a preocupação aguilhoante da germinação da semente e da fertilidade das sementeiras.

É bem sabido que os ritos imitativos ou de simpatia aparecem a cada passo em velhas usanças ou costumes arcaicos, desempenhando muitas vezes papel de grande e bem significativa importância.

#### MEDIR, ENSACAR E LEVAR À TULHA

Por fim há que medir o cereal aos alqueires para sacos que um carro de bois levará a casa, para ali serem despejados na tulha <sup>(2)</sup>.

No geral cada saco leva cinco alqueires.

#### REGIME DE TRABALHO DOS MALHADORES NA CARDENHA

Nas observações que fiz em 1952 cada malhador recebia logo de manhã na sua cabaça, uma canada de vinho (dois litros). É do ritual dar um «beijinho» na cabaça no fim de cada eirado.

O serviço começa pelas 6 horas da manhã.

---

<sup>(2)</sup> O distinto e malogrado etnógrafo espanhol António Castillo de Lucas, grande especialista sobretudo no rifoneiro popular, informou-me que em Guadalajara no dia em que se mete o trigo em casa é sacramental matar um galo, facto que aquele distinto etnógrafo considerava como ligado ao rito da morte. Pode admitir-se que se trata de mais um caso em que é o galo que consubstancia o espírito do cereal.

De um modo geral em Trás-os-Montes após a descarga do último cereal na tulha, com esta bem cheia, o patrão oferece aos malhadores e pessoal de ajuda uma boa ceia e vinho a fartar.

No Souto da Velha (Moncorvo) era sacramental servir sopas de vinho de fatias de pão trigo adoçadas com mel, servidas numa grande bacia com 7 ou 8 litros de vinho e mel à proporção.

O dono do cereal dá o *matabicho*, por via de regra na própria eira, ao começar a faina; a *parva* é servida à meia-manhã, aí pelas 10 horas, e a *merenda* à meia-tarde, pelas 17 horas.

A estas refeições servem quase sempre figos, queijo, azeitonas e pão; com aguardente ao matabicho; com vinho nas outras duas.

O almoço, pelas 8 horas da manhã, o jantar, ao meio-dia, e a ceia, das 19 para as 20 horas, são de conta dos próprios malhadores. Umaz vezes vão comer a suas casas, especialmente quando as eiras são perto do povo, outras vezes a família leva-lhe o comer à eira.

Do meio-dia às duas pára o trabalho na eira. Com o almoço gastam meia hora ou pouco mais. O resto do tempo, até às 14 horas, aproveitam-no para dormir a sesta nos *cobertos* da eira.

À hora de pegar ao serviço todos acordam e a faina prossegue. Se, porém, algum, por mais *dorminhão*, continua a dormir, os outros não o acordam. Vão andando com o serviço. Se o *dorminhão* não acordar prestes, no fim da *decrua* um deles veste uma saia de mulher, a *fazer de padre*. Com uma vassoura a fazer de hissope e um regador de água, vão-se todos a ele e molham-no bem molhado.

O dorminhoco sabe que de pouco lhe valeria tentar resistir. Abandona-se aos seus algozes, que a seguir o colocam numa *lona*, ou manta de sarapilheira. Quatro pegam às pontas. Com o padre atrás, e todos em lúgrebe cantochão, lá vai o dorminhoco bamboleante até ao meio da eira, para onde o atiram no meio de grande algazarra.

O serviço termina, como disse, das 19 para as 20 horas. Quando, porém, há serviço na eira até mais tarde, que obriga a serão, então é ao patrão que compete dar a ceia. Esta é constituída por caldo ou migas, batatas ou arroz com bacalhau, ou então carne de *badana* <sup>(1)</sup> ou *capado* <sup>(2)</sup> com batatas ou com arroz.

---

(1) *Badana* é a ovelha velha com mais de seis anos.

(2) O *capado* é o bode velho castrado.



Fig. 18 — O astrar do eirado. Os homens acarretam os molhos do centeio da mêda que põem à borda do eirado.



Fig. 19 — Enquanto uns trazem os molhos, um homem desata-os e abre o centeio pondo-o em camadas sobrepostas.



Fig. 20 — A *decrua* é feita a puxar. Braços bem ao alto e mangueira levada bem atrás.



Fig. 21 — Outro aspecto de *decrua*. Repare-se na posição de esforço dos homens do primeiro plano. Pernas e troncos flectidos coadjuvam a energia braçal no bater forte do malho.



Fig. 22 — O virar do eirado é serviço que compete às mulheres.



Fig. 23 — Segunda malhadela, a *entravessa*, feita depois de virar o eirado. Pode bem a perceber-se pela posição dos braços dos malhadores, que a *entravessa* é um malhar brando e suave. É nesta fase que os malhadores cantam o seu notável coro.



Fig. 24 — As mulheres vão colhendo às braçadas a palha menos quebrada, o colmo.



Fig. 25 — Uma mulher continua a escolha do colmo. A outra lá leva à cabeça um feixe de colmo que depois, fora da eira, é acertado e amarrado com *bencilhos*.





Fig. 26 — O abrir a palha para fazer o cordão.



Fig. 27 — Os homens com os forcados vão pondo a palha em cordão.



Fig. 28 — Vassourar da eira. As mulheres com vassouras amontoam o grão no meio da eira, fazendo o monte ou o mó.



Fig. 29 — A *padeja* ou *limpa* faz-se atirando o cereal às pazadas. As mulheres protegidas com o *carapuço* vão *acanhando* alguma espiga ou palhuço.

O vinho e o pão sempre servidos com largueza.

Em toda a parte, quer em Trás-os-Montes, quer no Minho ou nas Beiras, as refeições dos malhadores são sempre abundantes e substanciais.

O Dr. Jaime Lopes Dias no volume VIII da sua *Etnografia de Beira*, Lisboa, 1953, pág. 146, ao falar da *malha do centeio* e da *debulha do trigo* diz que no Castelo (Sertã), por se tratar de serviço violento, costumam dizer: «quem malha fica malhado» e «quem debulha fica debulhado». Refere em seguida as refeições, que são as seguintes: «pela manhã tomam a desjejua: pão, sardinhas fritas, azeitonas, queijo ou passas (figos secos) e aguardente; às 9 horas almoçam; ao meio-dia jantam; às 14 horas petiscam; à tardinha merendam; e à noite ceiam, entrando nestas refeições carne de chibato ou carneiro, toucinho, paio, grão, feijão branco, filhós e vinho em abundância».

Na malha do cereal na Cardenha, além de várias particularidades que foram indicadas, há que realçar o *Coro dos malhadores* e o *Canto do manjaricão*, que conferem à malha da Cardenha notável interesse etnográfico.

É mais uma dupla manifestação folclórica tipicamente regional, por desconhecida fora de Trás-os-Montes, que, junta a tantas outras, igualmente típicas da nossa tão castiça província do nordeste, conferem a Trás-os-Montes a bem merecida designação de relicário etnográfico.

## Malha do centeio em Lavradas (Barroso)

Como atrás referi, tive ensejo de estudar com pormenor duas malhadas, uma na Cardenha e outra em Lavradas.

Da primeira trata o capítulo precedente e neste ocupar-nos-emos da malha em Lavradas.

Lavradas é uma típica aldeia barrosã, sobranceira a Carvalhelhos, e situada a uns 850 a 900 metros de altitude. Pertence à freguesia de Bêça, concelho de Boticas, e fica na extrema deste concelho a confinar pelo nor-noroeste com a aldeia de Lamachã, pertencente à freguesia de Negrões, concelho de Montalegre.

Lavradas tinha 80 fogos e os seus habitantes, lavradores serranos, dedicam-se à criação de gado (a vitela de Barroso é justamente afamada), cultura de centeio, de batatas e ainda de um pouco de milho, nalguma canada mais funda e com possibilidade de regadio.

O centeio era, porém, a cultura principal, e a naturalmente indicada para as «plainas» ou «chãs», que ali forma como que um degrau de planalto da Serra de Barroso. O terreno condula suavemente para o lado do poente, onde se erguem os dois picos fraguentos dos «Cornos das Alturas de Barroso».

Em meados de Agosto de 1957, a convite do meu amigo D. Francisco Gonzalez, Presidente do Conselho de Administração da Empresa das Águas de Carvalhelhos, fui passar um dia a Lavradas, para assistir a uma malha de centeio, desde cerca das 9 horas da manhã até ao findar da tarde.

O cereal era do Sr. António Arcos, importante lavrador-proprietário barrosão, que em cada ano, colhe uma média de 500 a 600 alqueires.

O Sr. António Arcos assistiu à malhada e auxiliou-me na colheita das notas que serviram à elaboração do trabalho

*Malha do centeio em Lavradas (Barroso)* (1) e de que este capítulo é um sumário. Aproveito o ensejo de testemunhar mais uma vez o meu agradecimento ao Sr. António Arcos pelas gentilezas que teve connosco e pelo valioso auxílio prestado na colheita das notas etnográficas relativa à faina da malha do seu cereal.

### AS EIRAS DE LAVRADAS

Lavradas tem duas eiras, a do *Túmbio*, em baixo, ao deslido da povoação, com os penedos chamados do *Túmbio*, que deram o nome à eira, e a do *Torrão*, no alto sobranceiro ao povoado.

Uma e outra são baldios da comunidade que, além de servirem para a malha do cereal, se destinam também à pastagem do gado. Nelas pode malhar quem quiser.

Aqui ou ali cada lavrador amontoa o centeio em *mêdas*, dispondo os molhos em sobreposição radial, de tal modo que a *mêda* resulta de forma semi-esferóide ou, melhor, semi-ovóide. O tamanho da *mêda*, diâmetro e altura, resulta, como é natural, da quantidade e disposição dos molhos nela amontoados. Por via de regra têm 3 a 4 metros de altura, mas há-as com 5 e 6 metros.

### A MALHA

Para a malhada convém dia de sol aberto para que a espiga esbagoie com facilidade.

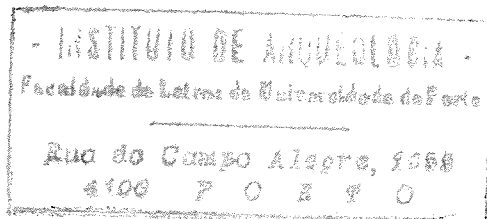
Vizinhos e amigos têm conhecimento do dia apazado para a malha.

Nesse dia, já com sol alto, o dono do cereal trepa acima da *mêda* e grita: — À ei...ra, À ei...ra.

Este apelo congregante é fortemente gritado e muito espaçado, lentamente espaçado. A palavra eira é gritada compas-

---

(1) Santos Júnior, *Malha do centeio em Lavradas (Barroso)*, in «Trabalhos de Antropologia e Etnologia, Vol. XIX, Porto, 1962, págs. 47 a 68, 4 desenhos e XII Est. com mais 24 Figs.



sadamente nas suas duas sílabas. A primeira, o *ei*, é gritada tanto mais alto e mais prolongada quanto possa ser, seguida pelo *ra* final, arrastado e em decrescendo suave <sup>(1)</sup>.

O pessoal junta-se e começa aquela faina ardorosa, em serviço de ajuda, feita sob a ardência picante do sol de Agosto, mas nem por isso menos cheia de vibração, de entusiasmo e de alegria.

### ENCHER A EIRA OU FAZER A EIRADA

É o primeiro acto da malhada.

Um homem trepa à *mêda* e vai deitando abaixo os molhos que as mulheres arrastam, um em cada mão, até ao sítio onde foi marcada a *eirada* (Est. I, Fig. 34).

Ali os homens desatam os molhos e estendem o centeio às fiadas.

A primeira fiada, que forma a borda da *eirada*, do lado da *coroa da eira*, é a chamada *burra*. O arranjo desta primeira fiada chama-se *botar a burra*, e as espigas ficam voltadas para o lado da *eirada*, que vai fazer-se em fiadas sucessivas paralelas à *burra*, mas com as espigas postas para o lado da *burra* ou *coroa da eirada* (Fig. 35).

Cada uma das fiadas chama-se *carreira*.

A *primeira carreira* é estendida sobre a *burra* de tal modo que as espigas fiquem postas sobre ao colmo da *burra*, e assim

---

<sup>(1)</sup> O D. Francisco Gonzalez, querido amigo, que assistiu comigo à malhada, recordava-se de, há bons 50 anos, na aldeia da sua naturalidade, Laiantes, concelho municipal de Maside, Ourense, ouvir o dono do cereal, pela manhã, gritar bem alto: — *Mulheres à eira, a rebober a coeira*. Em Portugal e na Galiza um mesmo costume de gritar um chamamento congregante daqueles que, voluntariamente, vinham prestar serviço por simples ajuda. É bem certo que o norte de Portugal e a Galiza, sob múltiplos aspectos, se podem considerar regiões irmãs. Têm tantas afinidades e são tão semelhantes muitos usos e costumes dos seus campesinos, que ao abordar há anos tal similitude num pequeno artigo, o intitulei: *Portugal e a Galiza irmã*, in Rev. «Apolínia», Ano I, n.º 5, Porto, 1933.

as espigas desta ficam tapadas e debaixo do colmo da *primeira carreira*.

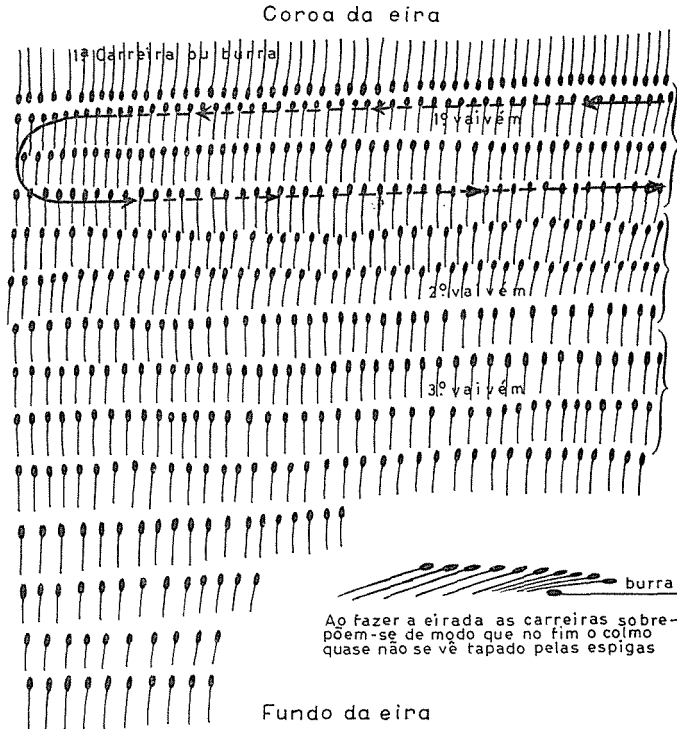


Fig. 30 — *Eirada* em Lavradas com o centeio posto às fiadas, com a indicação da malha feita ao *veivém*. Cada fiada ou *carreira* sobrepõe-se à anterior, como mostra o esquema do canto inferior direito. Isto não se marcou no desenho para não diminuir a sua objectividade esquemática.

As *carreiras* (Est. II, Fig. 36) são bem sobrepostas. Entre uma e outra há um recuo de um palmo ou pouco mais, de tal modo que as espigas de cada fiada se seguem quase umas às outras. Deste modo, no fim, a *eirada*, vista de cima, é uma camada quase contínua de espigas, que recebem o embate do *pirto do malho*; o *colmo* subjacente é poupado à violência das pancadas. Este é, além de outros, um dos primeiros cuidados a ter com o colmo, indispensável à cobertura das casas.

## O MALHO DE LAVRADAS

Antes de descrever a malhada, vamos ocupar-nos do tipo do malho usado em Lavradas, largamente espalhado por todas as aldeias de Barroso, e mesmo para outras muitas terras não barrosãs.

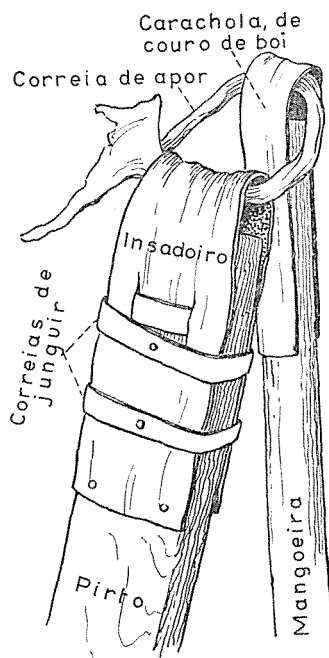


Fig. 31 — Malho de Lavradas com *carachola* de couro de boi.

O *malho*, designação geral do todo, é constituído pelo cabo ou empunhadura, a *mangoeira*, geralmente de bido <sup>(1)</sup>, e pelo *pirto*, grosso pedaço de carvalho, ligados pela *correia de apôr*, tira de pele de boi (tamoeiro), que no extremo da man-

(1) O *bido* ou *bidoeiro* é a árvore *Betula alba* Lin., da família das Betuláceas. É relativamente abundante na Serra de Barroso, e é frequente vê-la nas margens dos cursos de água e à borda dos lameiros.



goeira passa na *carachola* e vai passar no *insadoiro* da extremidade proximal do *pirto*.

Como os desenhos das Figs. 31 e 32. bem mostram, há algumas diferenças nos malhos desenhados.

Entre elas avulta a que diz respeito à *carachola*, que num, Fig. 31, é de couro e no outro, Fig. 32, é formada por uma porção de corno de cabra enfiada no extremo da *mangoeira*, vasada por um furo que também atravessa a *mangoeira* e dá passagem à *correia de apôr*.

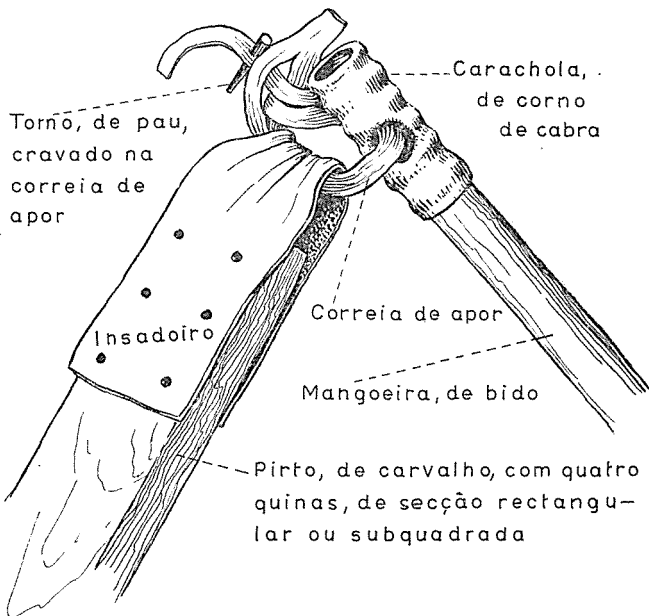


Fig. 32 — Malho de Lavradas com *carachola* de corno de cabra.

Os malhos de *carachola de corno de cabra* são mais antigos; dantes todos eram deste tipo.

O Prof. J. G. Herculano de Carvalho <sup>(1)</sup> registou o nome de *carachola* dado à argola cimeira da *mangoeira*, a que atri-

<sup>(1)</sup> J. G. Herculano de Carvalho, *Coisas e Palavras — Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica*, cit.

buiu o nome genérico de *casula*; a pág. 15 do seu trabalho escreve: «O uso da *casula* de chifre é hoje, ao que parece, extremamente raro». Indica algumas localidades onde esta peça é constituída por chifre de boi, enfiado na extremidade da *mangoeira* e perfurado juntamente com ela. Não fala em corno de cabra, que, como vimos, era de norma nos malhos antigos de Lavradas.

### MALHA AO VAIVÉM

O *vaivém* é a primeira malhada ou primeira *corrida da messe*.

Os malhadores postos em fila, lado a lado, isto é, ombro a ombro, formam na borda cimeira da *eirada* uma linha de frente, cujo comprimento depende do número dos malhadores (Est. III, Fig. 36 e Est. IV, Fig. 41).

Malham pois todos do mesmo lado e as *corridas* são feitas aos *vaivéns* paralelos à coroa da eira (Fig. 30).

No *vai* dão 7 a 14 malhadelas a pé firme e logo um *passinho* curto em frente. Assim vão prosseguindo, passo a passo, até à outra borda da *eirada*.

Uma vez ali chegados inicia-se o *vem*, feito às arrecuas, só com uma malhadela e um passo atrás <sup>(1)</sup>.

Se a *eirada* é grande e o número de *vaivéns* é também grande, especialmente nas horas de maior calor, em que mais apetece a pinga, um dos malhadores passa palavra aos companheiros e, ao levantar ao alto a *mangoeira*, grita *fi...co*.

O *fi* é vibrante e de duração tal que, quando o *pirto* vem bater na messe da *eirada*, a pancada coincide com o remate da palavra gritada.

Todos dão uma pancada forte e ficam parados encostados às *mangoeiras* (Est. V, Fig. 42).

---

<sup>(1)</sup> Em Vilarinho da M6, pequena aldeia barrosã, da freguesia de Bêça, concelho de Boticas, que fica a cerca de 3 km para norte das Águas de Carvalhelhos, e a leste de Lavradas cerca de outros tantos quilómetros, a cabeceira da *eirada* é a *burra*. A primeira malha é a *decrua* e à segunda malha chamam «pé mudado, pancada dada».

Vai uma rodada de pipo e depois de todos beberem a sua pinga o *vaivém* prossegue.

É de norma começar sempre o primeiro *vaivém* pela *coroa da eirada* ou, seja, pelo lado da fiada da *burra* ou *cabeceira*.

O último *vaivém*, o do fundo da *eirada*, a que chamam *correr o fundo*, isto é, aquele que vai malhar a última *carreira*, é sempre acompanhado por uma mulher que, posta ao lado do malhador da ponta, ampara o pão com uma ampla e ramuda vassoura de *bido*, ou por duas mulheres segurando uma manta (Est. III, Fig. 38 e 39). Deste modo evitam que o grão, ao esbagoar das espigas batidas pelo *pirto*, salte para longe.

As mulheres actuam de modo semelhante na malhadela do primeiro *vaivém*, ou seja da primeira *carreira*, da *coroa da eirada*.

#### TIRAR A ESPIGA

Antes do virar da messe compete aos homens *tirar a espiga*, o que fazem com *engaios de dentes de pau* (Fig. 33), amontoando-a aos *cordões*.

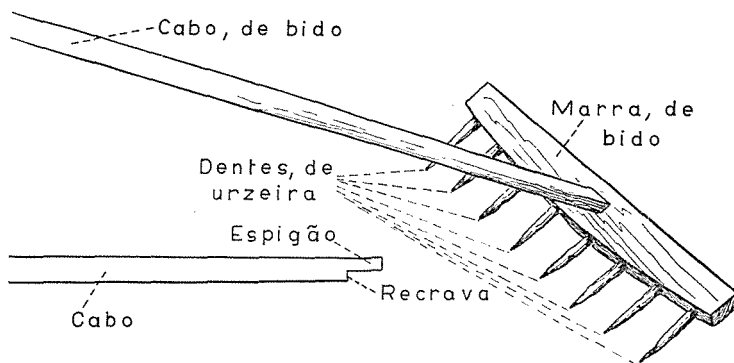


Fig. 33 — Engajo de Lavradas.

Depois empurram-na para a borda do eirado com a *marra dos engajos*, isto é, com os dentes virados para cima (Est. VII, Fig. 47).

Na Fig. 67 publica-se o desenho do engaço da Quinta de S. Pedro, como comparação; é mais robusto e com maior poder de arrasto. Este é o tipo geral no concelho de Mogadouro.

### VIRAR A MESSE

O *virar da messe* é virar a palha com o debaixo para cima. É apanhada às braçadas e posta às carreiras, mantendo o paralelismo e o alinhamento das anteriores.

É serviço de mulheres. Os homens no entanto, às vezes, ajudam, «deitando a mão».

### ESPALDEIRAR

É a segunda malha, *espaldeirar* ou a *corrida da messe virada*.

É um malhar suave. Os malhadores quase se limitam a deixar cair os *pirtos* dos *malhos* com o seu próprio peso, sem lhe imprimirem à força de braços e de flexão do tronco, aquela violência própria da primeira malha ao *vaivém*, com os malhadores todos alinhados a um lado e puxando a bom puxar.

O *espaldeirar* (Est. VI, Fig. 45) contrasta de modo flagrante com a primeira malha ou primeira corrida, pois é um malhar brando, feito com suavidade.

Nesta segunda malha, por via de regra os malhadores também se dispõem em linha, todos a um lado. No entanto, às vezes, distribuem-se em duas linhas e malham frente a frente compassadamente (Est. IV, Fig. 40).

Chamam a isto *malhar lado a lado*, ou, seja, uns a um lado e outro do outro lado. Parecia melhor chamar-lhe malhar frente a frente.

### VIRAR E MALHAR A BURRA

Terminada a *corrida da messe* as mulheres vão virar a *burra*.

Colhem o centeio da *burra* às braçadas, puxando-o debaixo das fiadas que o tapavam, isto é, das *primeiras carreiras* que lhe haviam sido sobrepostas.

Agora fica o cereal da *burra* em cima da palha já malhada. Segue-se a malha da *burra*.

### MALHA DA ESPIGA

As espigas, que foram tiradas antes do *virar da messe* e foram amontoadas a um lado da eirada, são agora malhadas com os malhadores postos em roda, ou em arco, quando o monte é grande (Est. VII, Fig. 46).

### LEVANTAR A EIRADA E TIRAR O COLMO

Terminada a debulha do grão há que tirar a palha e juntar o grão; é o que se chama *levantar a eirada*. É serviço de mulheres o levantar o colmo; compete aos homens atá-lo.

As mulheres apanham o colmo às braçadas: sacodem-no e põem-no ao alto para acertar; *derrabam-no* nas *pontas* e nos *toros*, isto é, sacudindo-o bem e com a ajuda da mão, limpam o colmo da palha miúda e traçada, de modo a que fiquem na braçada só as hastes que não foram quebradas ou esmagadas pelo bater dos pirtos.

O colmo de três ou quatro braçadas, *igualado* e *derrabado*, é junto e forma um *braçado* ou *panada*, ou seja quanto a mulher pode abarcar com os dois braços de encontro ao peito.

A mulher leva a *panada* ou *braçado* de colmo e vai deitá-lo no *bancelho* ou *bencilho* estendido adiante em cima da palha.

Um homem prontamente colhe as *pontas* do *bencilho*, *ata o molho* do colmo e leva-o para fora da *eirada*, onde outro homem o desamarra e volta a *derrabar*. Torce o *bencilho* bem torcido, e de novo amarra o molho forçando o aperto com o joelho. Põe o molho ao alto e bate-o para *igualar*.

Fica o colmo pronto para ser levado no carro (Est. ix, Fig. 51), e convenientemente arrumado no palheiro. Ali o conservam bem defendido da chuva para a cobertura das casas e, no decorrer do ano, servir para enchimento de colchões, fazer *bencelhos*, chamuscar os porcos na matança, etc.

#### TIRAR A PALHA

Depois de as mulheres terem tirado o colmo, os homens colhem a palha solta, e a que foi *derrabada*; com os dentes do *engaço* de pau sacodem-na e vão-na pondo aos cordões. Depois empurram-na para a borda da *eirada* com a *marra do engaço*, isto é, com os dentes virados para cima. Tal e qual como haviam feito ao *tirar a espiga* (Est. vii, Fig. 47 e Est. x, Figs. 52 e 53).

#### CONHAR A ESPIGA E CONHAR O GRÃO

Depois de levantar a palha da *eirada*, fica o grão espalhado por todo o eirado de mistura com bastantes espigas e alguma palha miúda.

As mulheres com *conhas* ou *coanhas* <sup>(1)</sup> vassouras de *bido* ou de codeço, varrem ao de leve, e por maior, as espigas e a palha miúda, que vão arrastando para a borda.

Este serviço é o chamado *conhar a espiga e conhar o pão*.

#### LIMPAR O GRÃO

Por fim há que limpar o *pão*, ensacá-lo e levá-lo à tulha.

Em Lavradas já há muitos anos que a limpa do cereal é feita à máquina com a tarara.

---

(1) A pronúncia desta palavra era feita de tal modo que hesitei em escrever *coanha* ou *conha*. Pedi a pessoas presentes para me ajudarem na destrição. Permaneceu a hesitação. As mais das vezes o *a* mediano, se é silabado, é-o tão brandamente que se afigura *conha* e não *coanha*.

Antigamente era feita com crivos.

Não se julgue, porém, que o centeio era crivado; era, sim, despejado de alto, a pouco e pouco, pela borda dos crivos.

Descreveram-me tal serviço do seguinte modo.

Quatro ou cinco mulheres, ou mesmo mais se o monte do centeio era grande, e, sobretudo se havia que aproveitar vento de feição, munidas de crivos, colhiam o cereal e, ao lado, «procuravam o correr do vento».

Com o crivo bem erguido ao alto iam sacudindo pela borda o centeio, a pouco e pouco.

Deste modo o vento levava a *moinha*, e o pão caía limpo de praganas e de palha moída.

Claro que este serviço estava condicionado pelo vento, que não devia ser nem de mais nem de menos <sup>(1)</sup>.

### A ÚLTIMA EIRADA

Em Lavradas em cada dia de malhada fazem-se três, ou mesmo quatro eiradas. Por via de regra três.

As eiradas, como é natural, podem ser maiores ou menores. As grandes podem dar 60 alqueires de centeio. A norma é fazerem-nas um pouco menores, dando entre 40 e 50 medidas, ou alqueires. O alqueire, na região tem a capacidade de 13 litros.

---

(1) O meu malogrado amigo D. Francisco Gonzalez, que foi excelente companheiro naquele dia da malhada em Lavradas, disse-me ter ouvido em Layantes (Galiza), sua aldeia natal, a seguinte história.

Uma velha galega, muito devota de S. Bento, estava a limpar o pão com o crivo pela maneira acima referida. Como o vento fosse pouco implorou a intercessão do Santo, nestes termos: *Airito... Airito... meu S. Benito*. O certo é que, diz a história, o vento foi aumentando gradualmente de intensidade, com grande satisfação da velha, que toda se desfazia em louvores ao Santo da sua devoção.

Mas o vento começou a soprar forte com uma ou outra rajada de quando em quando, pelo que não só a *moinha* era levada mas o próprio grão era arrastado pela ventania desabrida em redemoinhos.

Foi então que a velha, arrenegada, teria imprecado o Santo num misto de súplica e de praga: *Poco y poco... Santo ou cuerno!?*

O Sr. António Arcos, importante lavrador-proprietário de Lavradas, que acompanhou a faina da malhada, e nos auxiliou na colheita dos apontamentos que serviram de base à elaboração deste capítulo, colhe em cada ano 500 a 600 medidas, o que dá umas 12 eiradas, e quatro dias de ardorosa faina da malhada.

No último dia a malha da última eirada dá ensejo a uma divertida e movimentada prisão do dono do cereal, o *patrão*. Este, como veremos, é preso pelos homens.

A patroa é presa pelas mulheres.

### PRISÃO DOS PATRÕES

No fim da última eirada, depois de malhar a *espiga* e a *burra*, os homens vão-se ao *patrão* e prendem-no com *bencelhos* bem amarrados: um nas pernas e outro arrojando os braços ao tronco; quatro homens dão-se as mãos e o amarrado vai estirado em cima dos braços dos homens, com os pés para diante, como se fosse um morto levado em *padiola*.

Atrás segue um homem empunhando, bem erguida, uma cruz feita de palha (Est. XIII, Fig. 159).

Todo o restante pessoal segue em acompanhamento, cantando um «cantar de padres».

Levam o dono do cereal, o *patrão*, até à porta da adega, que abrem com os pés do pseudo-morto.

E vem a vinhança a faltar, e tanto bebe o morto (que tira o vinho) como os vivos daquele ruidoso acompanhamento.

As mulheres vão a casa prender a patroa. Esta consegue a liberdade distribuindo rebuçados e servindo uma boa pinga. Tudo termina em alegria esfusiante. É uma festa.

Algumas vezes, e assim sucedeu no dia em que estivemos em Lavradas, o dono do cereal é agarrado, amarrado com *bencelhos* e levado, em *charola* em cima duma manta que os homens seguram pelas bordas (Est. XIII, Fig. 58), até ao pipo.



Informou o Sr. António Arcos que às vezes os homens, de «marotos», afroixam a manta e deixam cair o patrão, que vai dar com as costas no chão.

Nem sempre o transporte em procissão do dono do cereal se faz até à porta da adega.

Algumas vezes, e assim sucedeu no dia em que estivemos na malha de Lavradas, limitam-se a levá-lo até ao sítio da eira onde está o pipo à sombra.

Vai preso em *charola* até junto do pipo. «Este fica de fiador». Libertam-no, mas fica garantido que o fim da festa será na adega.

### O COLMO

O colmo da palha centeia foi durante séculos factor da maior importância na economia dos barrosoes.

Com o colmo se cobriam as casas, constituindo uma excelente cobertura para a defesa das neves e dos frios agrestes no inverno, e dos calores desabridos no verão.

Assim como a telha hoje é considerada símbolo do abrigo na casa, assim também o colmo foi e ainda é, em parte, considerado pelos barrosoes elemento primordial para a cobertura das casas, e como tal considerado o elemento simbólico da casa barrosa.

Infelizmente em casos de incêndio, fácil e prontamente nele se atea o fogo.

Tem havido incêndios em aldeias de Barroso em que têm ardido quase todas as casas da povoação.

Quando arde uma casa, é quase certo que em todas as casas que ficam do lado para onde sopra o vento se ateará o incêndio. As fagulhas ardentes, ao caírem nas coberturas de colmo, em poucos minutos fazem de cada casa uma enorme fogueira.

Assim sucedeu em 1942 na aldeia de Carvalho, que confina pelo sul com o termo de Lavradas, e em 1957 na própria aldeia de Lavradas.

Por isso muitos proprietários vão cobrindo as casas com telha. No entanto em 1957 ainda em muitas aldeias barrosãs a quase totalidade das casas era ainda coberta de colmo.

Precisamente a seguir às malhadas, ainda no mês de Agosto ou por todo o mês de Setembro, cada um trata de *colmar* convenientemente a casa, metendo porções de colmo nos sítios onde for preciso.

É necessário garantir a defesa contra a chuva e o frio durante o inverno que se aproxima, quando não já começado: «primeiro dia de Agosto, primeiro dia de inverno», diz-se em Barroso.

Mas não basta só *colmar*; é indispensável *latar*, ou seja, colocar sobre o colmo, e ao través, paus compridos que se firmam com pedras.

O serviço de *latar* é tão importante que, em Barroso, corre o seguinte aforismo, que me foi dito quando, no mesmo dia em que assisti à malhada, vi consertar a cobertura da casa que vai reproduzida na Fig. 63 da Est. xv.

Colmaste.

Não lataste?

Não colmaste.

São muitas as voltas que leva a palha para a preparação do colmo, a saber: os *bencilhos* para a atadura; apanhar o colmo às braçadas; em cada *braçada* *derrabar* por cima, isto é, *derrabar* a espiga ou as pontas, e *derrabar* por baixo, ou seja, *derrabar* o *toro*, ou pé; bater a *braçada* para igualar; juntar três ou quatro *braçadas* em um *braçado* ou *panada*; atar o molho e levá-lo para fora da *eirada*; desamarrar; torcer o *bencilho* para lhe dar força; apertar o molho com os joelhos e atar; bater para *igualar*; por fim nova *derrabadela* ao *toro*.

Assim fica pronto o molho. A cada um destes molhos dão o nome de *colmo*: o todo toma o nome da parte.

Os *bencilhos*, a que algumas vezes ouvi chamar *bincelhos* e até, uma ou outra vez, *bancelhos*, são feitos de duas mãos-cheias de colmo humedecido — as *pernas* — que atam pelas pontas com um nó especial.

O fazer os *bencelhos* é serviço de mulheres. Depois de atadas as pontas é repuxado ao peito, pisando uma ponta e puxando a outra para cima.

O *bencelho* de atar o colmo é curto; só tem duas *pernas*.

O de atar a palha solta é mais comprido; tem 3 ou 4 *pernas*.

## REGIME DE TRABALHO DOS MALHADORES

O serviço da malha pode fazer-se *a seco* ou *a de comer*.

Quando *a seco*, a *parelha*, isto é, homem e mulher do pessoal jornalheiro, ganhava em 1957, data em que fiz estas observações, 45\$00 diários.

Quando *a de comer*, o serviço é feito de graça, por ajuda, e ao dono do cereal compete servir as refeições que se indicam.

*Matabicho, às 8 horas*

Um pedaço de bacalhau cru, da peça, pão e vinho.

*Almoço, às 10 horas*

Ao almoço é servido um caldo de couve ou de vagens, bem engrossado com batatas e massa. Depois um prato substancial, que, por via de regra, é bacalhau cozido com batatas. Pão e vinho são à discrição.

Em cima de um pouco de palha estenderam alvas toalhas e nelas se colocaram grandes pratos com a comida. De cada prato comeram 4 ou 5 pessoas, acoradas ou sentadas à sua volta.

No leste trasmontano, pelo menos nos concelhos de Moncorvo e de Mogadouro, e este comer de várias pessoas do mesmo prato, chamam *comer à rancha*.

*Jantar, às 4 horas da tarde*

Caldo de feijão, batatas e vagens; carneiro guisado com batatas e presunto; arroz de feijão e repolho; salada de tomate às rodelas com cebola. O pão e o vinho estão sempre à mão: «é quanto cada um quer».

Estas as refeições que foram servidas aos malhadores do Sr. António Arcos naquele dia.

Um prato que habitualmente é servido a substituir qualquer dos citados é massa guisada com fressura de carneiro.

A acompanhar tanto o almoço como o jantar, costumam servir salada, que pode ser a referida de tomate, mas é muitas vezes de pepino ou pimentos assados.

É sacramental uma espécie da salada feita do sangue de carneiro cozido cortado às rodelas, com rodelas de cebola e azeite.

O Sr. António Arcos colhe em cada ano 500 a 600 medidas de centeio e na sua malha tem 50 a 60 pessoas *a de comer*.

Naquele ano de 1957 teve 35 homens e 20 mulheres.

Mata habitualmente dois bons carneiros e na malhada gasta, por via de regra, 10 a 12 almudes de vinho, ou seja, meia pipa.

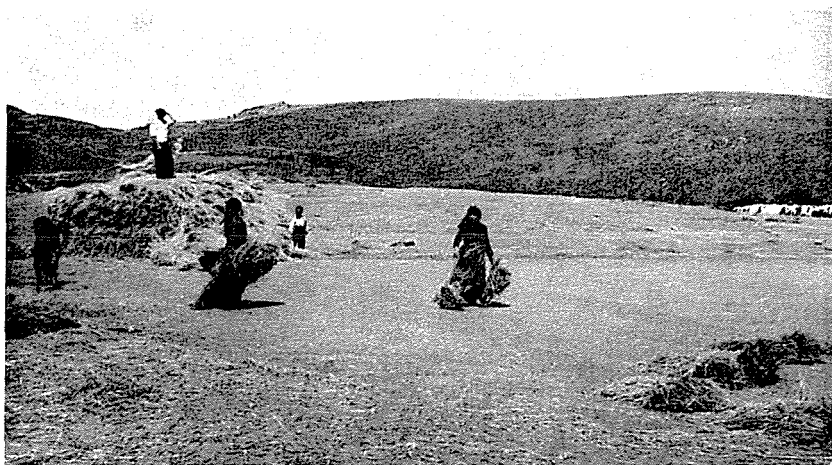


Fig. 34 — Um homem em cima da mēda vai deitando abaixo os molhos que as mulheres levam à rasta para fazer a *eirada*.



Fig. 35 — Um homem compõe o centeio da primeira *carreira*, sobrepondo-o à espiga da *burra*.



Fig. 36 — Ao encher a eira ou ao fazer eirada, os molhos são desatados e o cereal posto às carreiras. Estas sucedem-se, amplamente sobrepostas umas às outras em fiadas paralelas à burra, que se vê à direita com os toros voltados para o lado de fora da eirada.



Fig. 37 — O Sr. António Arcos, grande lavrador-proprietário de Lavradas segura um malho de *carachola* de corno de cabra.



Fig. 38 — Malha ao *vaivém*. Os malhadores, ombro a ombro, formam uma linha de frente. Estão a malhar a borda do eirado do primeiro *vaivém*. A manta, que duas mulheres seguram, evita que o centeio salte para longe e se vá perder na palha da mêda que se vê à direita, rematada pelo *carachucho*, que a defende da infiltração das águas das chuvas.



Fig. 39 — Malha na fase do *vem*. Chegados à borda da eirada no *vai*, inicia-se a malha às *avessas* com uma *malhadela* e um passo atrás. As mulheres com a manta vão acompanhando o recuo dos malhadores, amparando o grão que salta.



Fig. 40 — Último vaivém do fundo da eirada, a que chamam *correr o fundo*, ou malha da última *carreira*. Uma mulher posta ao lado dos malhadores da ponta, ampara o *pão* com uma ampla e ramuda vassoura de bido.



Fig. 41 — No vaivém ao malhar uma borda, as mulheres, em cima da parede, seguram a manta que ampara o grão saltado.





Fig. 42 — Depois de um *fi...co*, gritado por um dos malhadores, segue-se uma rodada de pipo.



Fig. 43 — O pipo também vai às mãos das mulheres, que dele bebem boas goladas.



Fig. 44 — O virar da messe. O centeio é virado com o debaixo para cima e posto em novas carreiras.

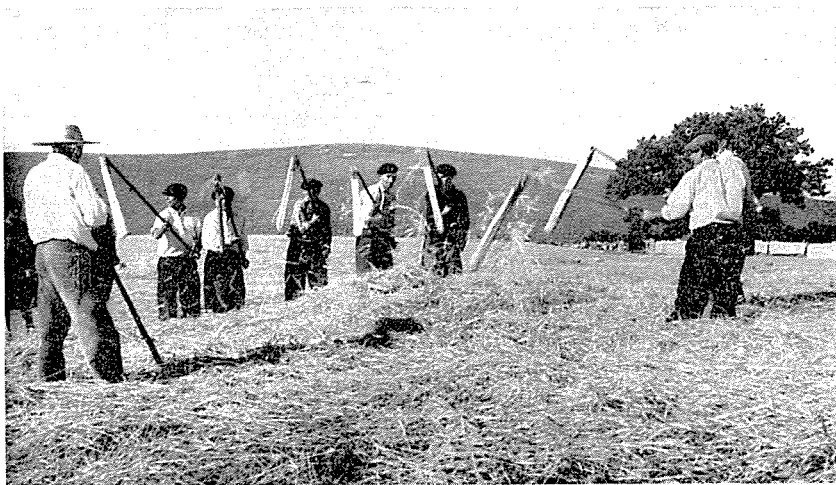


Fig. 45 — A segunda malha, ou *corrida da messe virada*, é um malhar suave, e chama-se o *espaldeirar*.

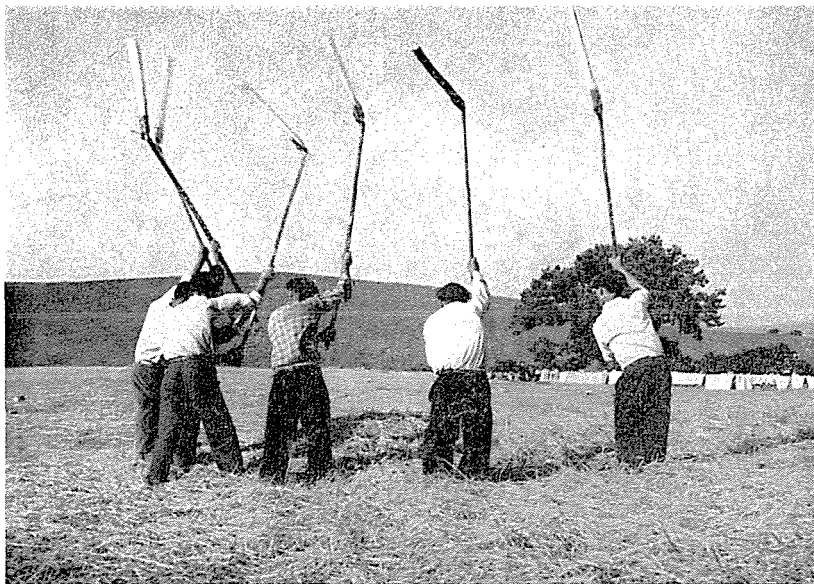


Fig. 46 — *Malha da espiga com os malhadores postos em meia roda.*



Fig. 47 — *A palha ao ser empurrada para fora da eirada, por vezes forma grande amontoado.*



Fig. 48 — Depois da *tira da palha* segue-se a *tira do colmo*, que as mulheres apanham às braçadas, e os homens amarram em grandes molhos e levam para fora da eirada.



Fig. 49 — O colmo depois de amarrado com o *bencilho* é *derrabado*, isto é, à mão ripam-lhe a palha solta que haja por entre os toros do colmo.



Fig. 50 — A atada do colmo com *bencilho* de duas pernas, com ajuda do joelho a comprimir a palha.



Fig. 51 — O colmo é posto ao alto e batido no chão para igualar.



Fig. 52 — Na *tira da palha* os homens com os dentes dos *engaços* colhem a palha solta que vão sacudindo e amontoando.



Fig. 53 — Numa segunda fase da *tira da palha* os homens com a *marra* dos *engaços*, de dentes virados para cima, empurram-na para fora da eirada.



Fig. 54 — A palha é levada às costas, em *faxas*, faixas de *palha balga*, para se arrumar em mêdas e, alguma pouca, se guardar em palheiros.



Fig. 55 — Um *bancelho* de quatro pernas estendido para receber a palha balga, amontoada à borda da eirada.



Fig. 56 — O final de cada *eirada* é o *conhar* da espiga e o *conhar* do grão; serviço feito por mulheres com *conhas* de *bido* ou de *codeço*.



Fig. 57 — À meia-tarde uma pequena merenda foi pretexto para umas *goladas* de vinho, bebidas pelo *pipo*.





Fig. 58 — Prisão do patrão que quatro homens levam em cima duma manta. À direita um homem e uma mulher agarram o filho do dono do cereal.

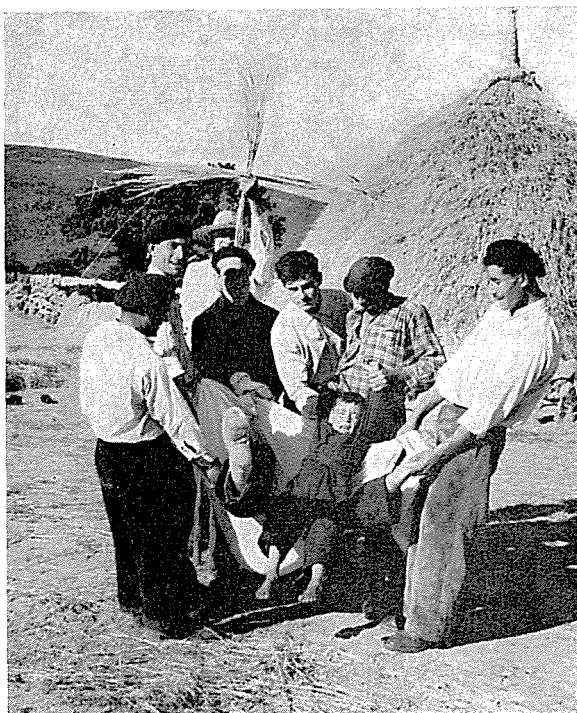


Fig. 59 — O filho do dono do cereal também vai preso na manta; repontou com a brincadeira. Atrás um homem segura uma cruz de palha.



Fig. 60 — Rima de molhos de colmo prontos a serem carregados.



Fig. 61 — Carro de bois com altos fueiros ou estadulhos, para permitirem carga alta: a corda no estrado para amarrar com solidez a carga.



Fig. 62 — Carro de bois na eira de cima de Lavradas, ou *eira do Torrão*, pronto a receber as faixas de palha.



Fig. 63 — Na cobertura de colmo desta casa as partes mais claras são de colmo novo entremeadado e sobreposto ao colmo velho, escurecido pelas invernadas.



## A cultura dos cereais e a trilha em terra de Miranda

As terras de Miranda do Douro, no extremo setentrional do nordeste trasmontano, são tão castiças, são tão ricas de velhos usos e arcaicos costumes populares, que bem lhe cabe a designação de relíquia da etnografia trasmontana, tão preciosas e cheias de beleza são algumas das suas singulares manifestações folclóricas.

A Terra de Miranda do Douro tem características de vária ordem que a tornam região «sui generis».

A terra é quase toda chã, de plainas pouco onduladas, integrada, em continuação setentrional, no chamado planalto de Mogadouro, onde é vasta a cultura dos cereais.

Tem, além do mais, características de ordem geológica, climática, e bem assim de ordem linguística, dada a natureza tão expressiva do seu singular dialecto.

Tais características de ordem geológica, orográfica, agrológica, climática e linguística, condicionam um bellissimo conjunto de usos e costumes, do maior interesse etnográfico.

Tais costumes têm sido realçados por vários autores, nomeadamente pelo grande Abade de Baçal e pelo P. Dr. António Mourinho, dedicado companheiro e guia por Terra de Miranda, em estudos de Arqueologia e Etnografia, que tantas vezes fizemos em amigável colaboração, e me acompanhou no estudo das trilhas em Duas Igrejas e em Génísio.

Julgo que o estudo, embora sucinto, do modo como ali cultivam e debulham os cereais, bem merece ser tratado à parte.

### PREPARAÇÃO DA TERRA — A LAVRA, A SEMENTEIRA E A ARICA

Em Miranda, como nas mais regiões atrás estudadas, há que dar à terra uma série de *voltas*, ou lavras.

A primeira *volta* é o *relvar* (*decrua* se lhe chama noutras regiões), que em Miranda se faz por todo o mês de Fevereiro ou Março, raras vezes em Abril.

É lavradela funda, e, como é natural, mais ou menos funda «consoante o lavrador a quer impor, e o terreno o permite».

A segunda volta é a *vima*.

O *vimar*, ou segunda lavradela, faz-se em Abril ou em Maio, conforme o tempo o proporciona.

Se se *relvou* ao comprido do chão, a *vima* faz-se a cortar um pouco os sucos da *relva*, puxando a *torna a um deslado*. Fica a terra *assucada* para receber as chuvas de Maio.

A terceira volta, o *pôr o assêrro* ou *terciar*, é a terceira lavradela, feita em Setembro.

O *assêrro* compreende duas fases. A primeira é o *gradar* e depois é o *assucar*, ou seja *pôr o assêrro*. Em seguida espalha-se o estrume, ou o adubo, e volta a lavar-se metendo o arado pelo *sêrro*, ou seja, pelo lombo de entre dois sucos.

«Escachado o lombo do suco, o *pão* fica nos dois sucos dos lados, agora tapado pelo *assêrro*, e, nasce às carreiras.»

O uso de *pôr o assêrro* veio de Espanha há uns 30 ou 40 anos. Constantim e Sicouro, até à raia, foram os primeiros a *pôr assêrro*, à moda dos espanhóis.

«Quem quiser lavar bem tem que orientar os sucos de tal modo que levem a água à ponta, a fim de evitar que quando venha a chuva não *regate*.»

A quarta volta ou *da sementeira* faz-se pelo mês de Outubro, «consoante o tempo o dá, fugindo da terra molhada».

Daí os velhos adágios:

Semeia-me no pó

De mim não tenhas dó.

Semearás em pó

Colherás mó.

Semearás na lama

Não colherás nada.

Semeia-me no pó

De mim não tenhas dó.

Semeia-me na lama

E vai chorar p'rá cama.

A quinta volta é o *achanar* ou *arrastrar a terra*.

Faz-se quando o *pão* está a querer nascer, e consiste numa passagem de grade, ao de leve, a quebrar os *sêrros* ou seja, as cristas do *assucado*.

Quando o cereal, trigo ou centeio, começa a nascer, e está ainda pouco fora da terra, é bom *achanar* «p'ra que o pão nasça melhor».

A sexta volta é a *arica*.

O *aricar* é meter o arado no suco da *lavrage*, para que a terra caia aos lados a cobrir o cereal, e a erva seja arrancada.

É conveniente *aricar* o que foi posto de *assêrro*, embora a seara que não levou a quinta volta também se possa *aricar*.

Em Miranda o melhor *arico* é o de Dezembro.

Em algumas terras, em Fevereiro, dão segundo *arico* «consoante a erva que bota».

A arada do *aricar* é pouco funda, e faz-se com o arado muito cerrado.

#### A MONDA

A monda, ou seja o arranque das ervas nos trigais, é feita pelo mês de Maio, por mulheres e raparigas.

A seara que foi *aricada* pouco precisa de ser mondada, mas quando é preciso também se monda.

O *responso das mondadeiras*, vimos que era manifestação de exaltada exuberância em algumas regiões dos concelhos de Mogadouro e de Moncorvo. Segundo a informação de dois mirandeses, Adolfo Sampedro, lavrador, e Alfredo Ventura, Carpinteiro, ambos de Duas Igrejas, actualmente as mondadeiras mirandesas não zirram insultuosamente os passantes; limitam-se a agarrar um rapaz que por ali passe, tiram-lhe as calças, mexem-lhe nos órgãos sexuais: dizem que o fazem «para cantar os galos (!!).

Acrescentaram que hoje vai caindo em desuso o arrancar as calças aos rapazes que passem junto da monda.

#### A SEGADA

Cada proprietário, logo no começo da segada, vai às eiras e escolhe a área que pretende para a *trilha* do seu pão, e

marca-a com *chinos* de palha, isto é, com dois punhados de palha postos em cruz e uma pedra posta em cima.

Nas segadas, quase sempre feitas com *fouces de corte*, há sempre um número maior ou menor de segadores formando a companhia, com o seu maioral ou manajeiro (em mirandês *manixeiro*) que na linha do corte vai a segar sempre na ponta direita; o da ponta esquerda é o *rabichono*, *rabicho*, ou *rabão* ou ainda *rabicheiro*.

Quando a terra é plana, as mais das vezes segam à *sucada*.

Em algumas aldeias nas terras mais ladeirentas segam *ao eito*, e chamam-lhe *etaia*.

Quando as searas são grandes há necessidade de contratar segadores. O manajeiro, maioral ou chefe da companhia, depois de ajustar o preço e demais condições da segada, dirige-se ao patrão nestes termos: — Aqui tem, e lhe fica, a minha fouce, para amanhã *empeçarmos*.

A segada começa cedo. De madrugada, antes do nascer do sol, o manajeiro e os mais segadores, vão a casa do patrão buscar as *fouces* e *desinjuar*.

O *desinjum* é refeição ligeira. Por via de regra um naco de pão trigo, queijo, e um pouco de aguardente ou vinho.

O almoço, pelas 8 horas, é servido no campo, e consta quase sempre, de *sopas (migas)* de pão trigo, com garbanço (grão-de-bico) ou feijão, amolecidas com água de cozer carne de porco, e, a seguir, uma grande pratada de batatas e bacalhau cozido. Pão e vinho são à vontade de cada um.

O jantar, pelo meio-dia, é também refeição abonada. Começa por umas *sopas* como as referidas ou similares, e depois arroz ou massa com carne e presunto cozido. Quase sempre uma salada de tomate, de pepino ou de alface. Vinho e pão sempre à mão.

A merenda é refeição ligeira, cerca das 5 horas da tarde; umas fatias de presunto, ou uns traços de chouriça ou rodelas de salsichão, umas fatias de pão, e vinho quanto cada um queira beber.



A ceia é em casa do patrão. Pode ser uma malga de bom caldo, umas batatas cozidas e salada. No fim da ceia, quase sempre dão tremoços. Pão e vinho sempre de sobejo.

Geralmente cada segador leva duas *assucadas*.

A orientação da segada faz-se sempre em tal direcção que o vento sopra pelas costas, para evitar que as espigas venham bater na cara dos segadores.

Em tais condições de vento quando se chega ao cabo da seara com a faixa das *assucadas* segada pela fila dos segadores, há que voltar à ponta por onde começou a segada, «há que voltar atrás».

Nesta *volta atrás* os segadores vêm a pé, com a fouchinha ao ombro, ou pendurada no cinto, ou na mão. Neste caso vão-lhe dando um pouco de pedra para lhe dar bom fio.

São uns minutos de descanso de costas direitas, que alguns aproveitam «para irem dando pedra à fouce».

Quem rompe o corte é sempre o *manajeiro*, que forma à direita.

Depois de dar dois passos em frente entra outro segador. De cada dois passos dados por cada segador, logo entra outro.

Entra por fim o da ponta esquerda, o chamado, como já se disse, *rabichono*, *rabicho*, *rabicheiro* ou *rabão*.

Quando um segador é fraquito e vai ficando para trás, os companheiros costumam criticá-lo dizendo:

— Este é bom *aguadilheiro*, porque come muito e devagar, sega pouco e ata mal.

A segada é sempre assim: com uma ou duas fouçadas o segador apanha um pouco de *pão* que logo *enchava*, isto é, *arredulha-o* com duas palhas; aquele *pão* fica firme e seguro pela *chave*. Mais duas ou três fouçadas ou seitoiradas, e faz a *manada*, que deita para trás no chão.

O segador que vem atrás, à esquerda, deita a sua *manada* em cima da anterior, e faz a *gabela* (em mirandês *gabielha*).

Se à primeira *manada* não juntam segunda, fica a primeira isolada, a que chamam *zorro*.

E, como vimos na descrição das segadas das páginas anteriores, logo vêm os ditos chistosos.

— Pobre *zorrito*, andam-nos a deixar para trás, para os outros acarinhar.

Quando o calor é muito e a sede aperta, um dos segadores começa a cantar:

Eu sou d'além do rio  
Da cidade de Alquiça.  
Meu pai era amigo do vinho,  
Eu saí da mesma raça.

Este último verso por vezes substituído pela variante: Eu amigo da cabaça.

Logo todos, em coro altissonante, gritam: ora venha a cabaça... ora venha a cabaça... ora venha a cabaça...

O patrão logo se apressa a trazer a cabaça, que vai passando de mão em mão, para cada um, com boas goladas, molhar a goela e apagar a sede.

Quando um segador da *companha* tem necessidade de sair do *corte*, «quer ir baixar as calças», como eles dizem, pede licença ao maioral ou *manajeiro*.

Se arranca da *etaia* da segada sem pedir licença repete-se a assoada com os impropérios ultrajantes e injuriosos no género dos que descrevemos nas segadas atrás referidas, e descritas com algum pormenor.

Grita um: — Falta um segador!

Segue-se o diálogo chocarreiro e coprolálico.

— Ele onde foi?

— Foi a c... para não segar.

— Ele ainda não vem?

— Não vem nem virá, nem o diabo o cá *trazerá*.

Quando o arredio aparece e se vai aproximando do *corte*, todos gritam simulando o chiar dum carro.

Chi...a, chi...a, chi...a. Ei boi! Ele já vem descarregado.

E é com esta assoada que o homem reentra no *corte*.

Tal como vimos suceder nas segadas atrás descritas, também em Miranda é frequente seguir-se a atribuição dos dotes.

— Que lhe hemos dar de dote? grita um.

Segue-se o diálogo:

— Podemos dar-lhe a Quinta de Nogueira (1).

— Ó que rico dote!

— E quanto poderá valer essa quinta?

— Poderá valer 900 contos (foi este o valor que lhe foi atribuído em 1961, data em que colhi estas notas).

— Pois com esse dinheiro podem comprar-se 900 carros de m. . . . , p'ra ele, p'rás ventas dele e p'ra quem não diga p'ra ele.

Tudo isto gritado em vozeria altissonante, mormente da parte de tarde, «quando já tenham uma pingota».

Seguem-se dotes similares alusivos a outras quintas, ou grandes propriedades, sempre com o mesmo remate coprolático.

A segada, nas suas linhas gerais, é como já foi atrás descrita. O cereal sega-se às manadas (2) que se juntam em *gabelhas* que se atam com algumas palhas, a que chamam *garinheiras* ou *banceilhos*, em *manôlhos* (molhos) de quatro ou cinco *gabelhas*.

O juntar é pôr os *manôlhos* em *bornales* ou *mornales*, *relheiros* ou *morênas*, sempre com as espigas para dentro e os *toros* para fora.

---

(1) A Quinta de Nogueira, é uma grande propriedade que foi dos Marqueses de Távora, donatários de Mogadouro e de muitas outras terras trasmontanas.

É propriedade toda murada de grande mata de carvalhos, e amplas terras de sementeira. Diz-se que o muro que a veda tem duas léguas de comprimento. Fica em termo do concelho de Mogadouro, sensivelmente a meio caminho da vila de Mogadouro à estação de Santiago, do Caminho-de-Ferro do Vale do Sabor, Pocinho - Duas Igrejas (Miranda do Douro).

(2) No vocabulário típico da segada na Cardenha (Moncorvo), como se disse a pág. 4 do trabalho *A malha do cereal na Cardenha e o coro dos malhadores*, cit., registou-se a palavra *manuja*, que significa a

Por fim vem a carreja para a eira.

Os *manôlhos*, tipicamente carregados nos carros, vêm para as eiras e aí são acastelados em montes cónicos, as *mêdas* ou *bornales*.

O *bornal* ou *mornal* é a mêda do cereal na eira.

Os primeiros molhos estendem-se no chão, com as espigas para dentro, num redondo maior ou menor, consoante o tamanho da colheita.

Colocam-se camadas sucessivas de molhos no enchimento do redondo, sempre com as espigas para dentro. Camada a camada leva-se o *bornal* até à altura que se deseja.

O *bornal* termina no alto pelo *fêcho*, que pode ser com as espigas para dentro ou com as espigas para fora. Actualmente faz-se o *fêcho* com as espigas para fora. Fica o *bornal capeado*, (Fig. 70 da Est. II) como se diz em Duas Igrejas, ou com *carapêta* ou *carrapêta*, como se diz em Sendim de Miranda.

## A TRILHA

A debulha do trigo, do centeio, da cevada e das lentilhas, garrobas ou pardas, é sempre feita o *trilho*, melhor, era sempre feita o trilho.

Embora actualmente a debulha dum modo geral esteja a ser feita, e cada vez mais, pelas máquinas debulhadoras, é

---

porção de cereal que a mão esquerda, ao segar, vai abarcando até não poder mais. É, digamos, uma mancheia ou *manada*.

Em mirandês o termo é *manada* que se juntam em *gabelhas* e estas em *manôlhos*.

A raiz de *manôlho* e *manuja* é comum. *Manuja* não aparece no Vocabulário Português da Academia. Parece, portanto, ser um novo elemento provinciano a juntar ao vocabulário trasmontano.

Meyer Lubke, *Introdução ao estudo da glotologia românica*, Lisboa, 1916, pág. 284, cita W. Schulze, que, por sua vez, cita a raiz comum *manuclus* por *panuclus*, que em romeno deu *manuchui*, em italiano *manochio*, no francês *manoil*, no castelhano *manujo*, em português *molho* e em mirandês *manôlho*.

Sobre a etimologia de *manada* veja-se a obra de Dr. Herculano de Carvalho *Coisas e palavras*, cit., págs. 132 e segs.

habitual trilhar sempre um pouco de trigo para semente, porque a máquina deixa o grão muito trincado, que não é bom para semear.

Só quando a quantidade de qualquer dos produtos citados é pequena é que são malhados com um simples pau, sem malho ou mangual.

Antes de descrever a trilha convém fazer rápida descrição do *trilho*, que quando é mais largo toma o nome de *trilha*.

O trilho é uma espécie de tabuleiro feito de três tabuões de madeira de pinho ou de negrilho, em prôa levantada, isto é, um tanto encurvado para cima na parte dianteira, para que, ao arrastar, não apanhe a palha pela dianteira e a leve na frente (Fig. 64).

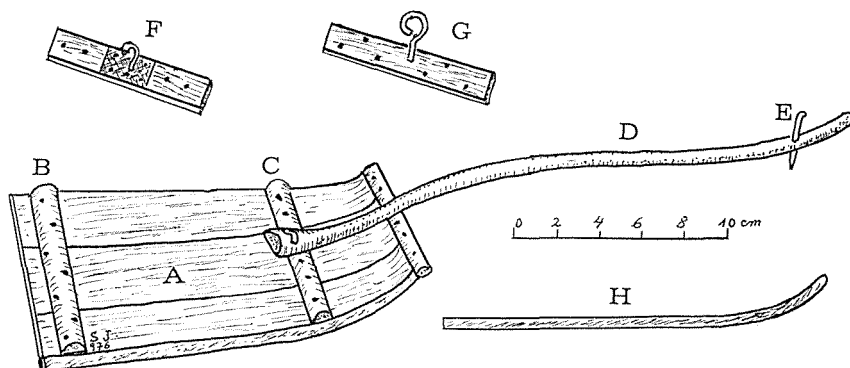


Fig. 64 — Trilho de Terra de Miranda. A — lastro; B e C — cadênas, grossas travessas fortemente cravadas no tabuão do lastro; D — tirante ou cambicho; E — cavilha; F — jugo com gancho de ferro cravado em chapa também de ferro; G — jugo com gancho de ferro para engate do cambicho; H — perfil do lastro do trilho.

A face inferior é cravejada de pedras de quartzo ou de sílex, lascadas em forma de lâmina de gume acerado, que ao repassar sobre os molhos espalhados em redondo, vai cortando a palha e as espigas, triturando-as (Est. iv, Figs. 74 e 75).

Há trilhos em que a face inferior em vez das pedras lascadas têm lâminas de ferro cravadas nos tabuões.

Os trilhos são puxados por parelhas de burros, cavalos, gado muar ou juntas de vacas. No trilho vai sempre um caçoilo (Est. x, Fig. 87) ou um grande pedaço de cortiça para aparar os excrementos dos animais que puxam o trilho.

O tabuleiro do trilho é mais estreito à frente do que atrás.

As três grossas tábuas que formam o tabuleiro do trilho são mantidas em perfeito ajuste por três travessas (em mirandês *cadênas*), nelas fortemente cravadas.

À travessa do meio liga-se o *cambiço*, vara resistente a que junte a parelha pela canga, presa pela cavilha.

Na Quinta de S. Pedro, freguesia de Meirinhos, concelho de Mogadouro, vi há anos um trilho que tinha a face inferior erizada de pequenas lâminas de ferro. Na travessa dianteira tinha um pau roliço, espetado ao alto a que ali chamam *balcão*. Em Miranda ao mesmo pau que se vê em alguns trilhos chamam *pião* (Est. v, Fig. 77).

É uma vara cravada na travessa ou *cadêna* do meio, a que se prende o tirante ou *cambiço* para junguir a parelha. Àquela vara em S. Pedro chamam *balcão*, *tramouceu* ou *tramoucela*, e em Miranda *pião*.

O *cambiço* tem um grande buraco que enfia no *pião*, e este um pequeno buraco onde se mete um pau por cima do *cambiço* para que não se escape.

Os trilhos dantes vinham da Espanha prontos, isto é, cravejados de pedras em lâmina cortante. Cá só se lhe punha o *cambiço* e o *pião*.

Actualmente há carpinteiros mirandeses que já os fazem. As pedras é que vêm de Espanha e são compradas a quilo.

Da *mêda* ou *bornal* tiram-se os *manôlhos* que são *esparbados* (espalhados) em redondo e desatados, formando um disco maior ou menor, consoante o pão a trilhar, fazendo a *parva*.

A toda a roda da *parva* dispõem-se molhos por desatar, com as espigas para dentro, formando a *cobela da borda*, a fazer parede.

Sobre a primeira camada do trigo, *esparbado* em camada espessa, coloca-se o trilho a que se juncue a junta ou parelha. Uma pessoa em cima do trilho, de pé, ou sentada no *talho*, banquinho geralmente de três ou de quatro *pias* (Est. v, Fig. 76), toca os animais e vai-os orientando em rodeios sobre a *parva*.

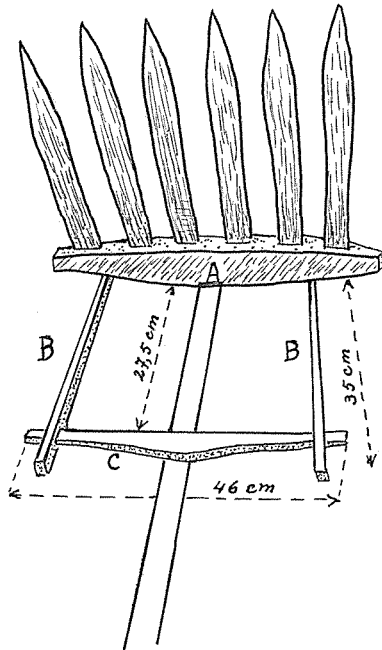


Fig. 65 — *Bnda* feita de castanho, para carregar *palha trilha*. A — mesa; B B — cabritas; C — travessa; cabo com 1 metro de comprimento.

O trilho ou mesmo os trilhos, pois na mesma *parva*, quando é grande, podem andar, sempre à roda, dois ou três trilhos, sem tocar na cobela da borda, que está a fazer parede. Vão também ao meio, diminuindo ou alargando as voltas para que toda a palha fique cortada.

Há sempre dois ou três homens ou mulheres a virar a palha com *bndas* (Fig. 65), com *espalhadeiras* ou *tornadeiras* (Fig. 66) serviço a que os mirandeses chamam *bolber la parva*.

A meio da trilha da *parva* os molhos da *cobela da borda* são desatados e espalhados pela *parva*.

Quando a palha pela tarde já estiver moída, faz-se o último *bolber da parva*.

Quando a trilha é de 300 pousadas a *parva* no fim chega a atingir um metro de altura.

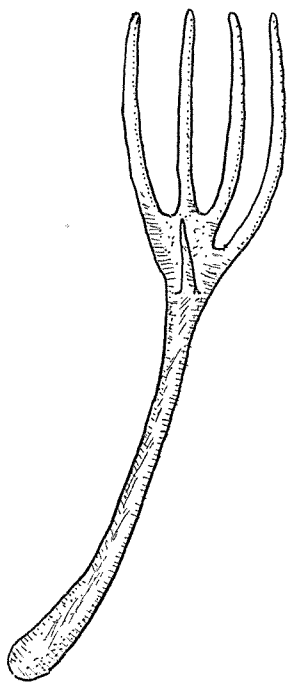


Fig. 66 — *Espalhadeira* ou *tornadeira* (Duas Igrejas, Miranda do Douro), feita de um galho de olmo com quatro dentes. Comprimento total 1,13 m; dentes com cerca de 30 cm, e o pequeno dente da *espera* com cerca de 10 cm.

É com as *bendas* que se tira a palha trilhada separando-a do grão. É também com elas que se faz o *bendear*, ou seja baldear a palha para os carros e palheiros (Figs. 100 e 103).

Uma vez acabada a trilha, *aparbona-se* o trilhado, junta-se tudo em cordões ou *sembas*.

Se está a ameaçar chuva *aparbona-se* tudo em 4, 5 ou 6 *sembas*, que são outros tantos cordões em cumieira. No meio das *sembas* o vale é bem varrido. Depois, com bom tempo e



vento de feição, juntam-se todas as *sembras* numa só, que é *apaleada* com *palas* e *espalhadeiras*. As mulheres vão *baleando* o mó (*môlo* em mirandês) com *bardeiros* de gingeira para irem tirando os *garabanhones*.

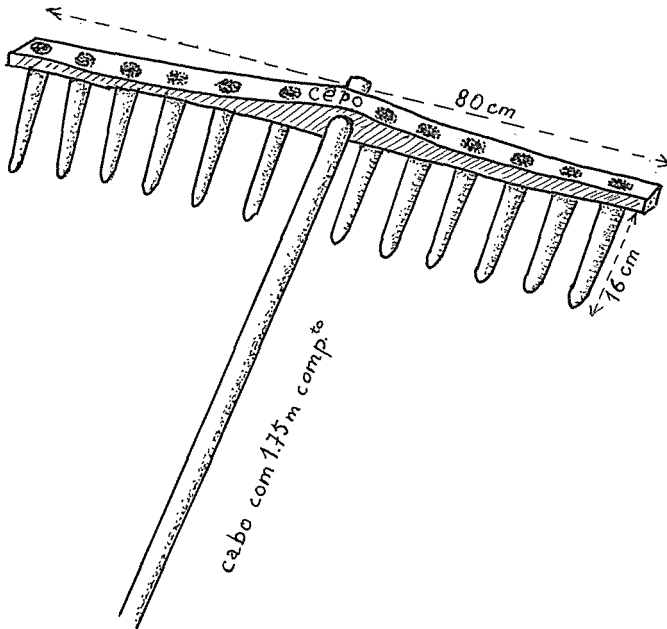


Fig. 67 — Engaçador da Quinta de S. Pedro (Mogadouro), do mesmo tipo das rastras de Miranda, para tirar a palha do eirado. O *cêpo*, de olmo, tem cravados os dentes. Estes são da grossura de dedos, e geralmente de amendoeira ou de olmo.

Tirada do eirado a palha moída ou trilhada com as *rastras* (Est. xv, Figs. 96 e 97), fica a parva pronta para ser limpa. Há que a juntar. As mulheres vão varrendo a parva ao redor a juntar o grão com algum palhuço, ajudadas pelos homens que, com a cota dos engaços o vão rodando e amontoando em montículo oblongo, a *semba da parva*.

A orientação deste montículo é riscada tendo em vista o lado provável de onde soprará o vento, que pode ser ou *galego*

ou *de cima*. Este sopra do nascente, o *galego* vem do noroeste, da banda da Galiza.

O vento *de cima*, em terra de Miranda, no verão costuma soprar pelas manhãs de Julho e Agosto. Nos mesmos meses o *galego* costuma soprar a partir do meio-dia.

A limpa ou o padejar faz-se à pá (*pala* em mirandês), com *tornadeiras* de mais dentes e com *bendas*, atirando ao ar a *parva*, palha misturada com o grão. Com vento de feição o palhuço e os *garabanhones* (palha miúda e espigas) são levados, e o grão cai no *mó* (*môlo* em mirandês). Os *garabanhones* podem limpar-se com os dentes dos rastros e a este serviço chamam *scangar*.

Quando pretendem *apalear* imploram a vinda do vento, dizendo:

«Aire que tengo trilhá-o pão.  
Aire que tengo a parva junta.  
Aire que tengo o pão trilháu.»

Ao redor do montão andam mulheres com *baleios* ou *bardeiros* de gingeira brava, *gesta nacida*, ou esteva, a *balear* (a varrer) algum palhuço miúdo que caía juntamente com o grão, e vão-no juntando em montão, a *rabeira do môlo*, que vai ser passada por uma *saranda*, crivo de folha de zinco com buracos por onde passa o trigo e retém as palhas.

O *pão do mó* é *assarandado*, depois medido, ensacado e levado em carros para arrecadar nas tulhas.

Os sacos, por via de regra, são de lã caseira, fiada urdida e tecida em Terra de Miranda; algumas vezes são de linho, mas estes são mais raros.

O trigo e o *pão* (ou seja o centeio) quando vão para o moinho volta a ser *sarandado*, desta vez com um crivo, e, muitas vezes, lavado.

O dia da limpa, ou seja o dia da recolha do cereal à tulha, é uma das três festas maiores do lavrador mirandês.

As outras são a tosquia dos gados e a matança dos porcos.

A estas fainas andam ligadas algumas canções populares.

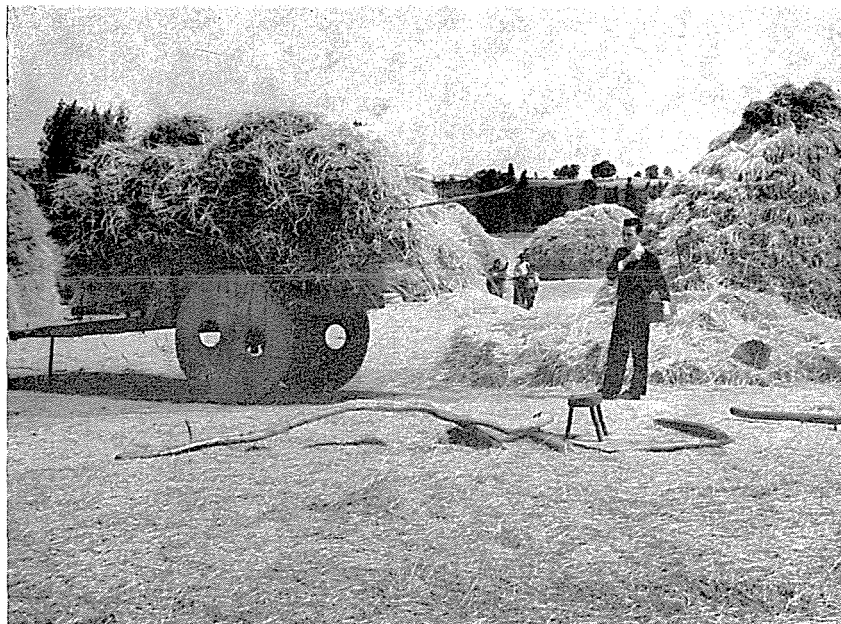


Fig. 68 — Na eira, ou *vale* de Genísio, um carro de bois carregado de molhos para fazer a mēda, de que já está feita a base.



Fig. 69 — Na eira de Vale Monio (Duas Igrejas) da grande mēda da esquerda foram tirados molhos que um homem disporá em camada circular, *esparbando* o pão. A mēda da direita em bernal capeado. No primeiro plano dois trilhos.

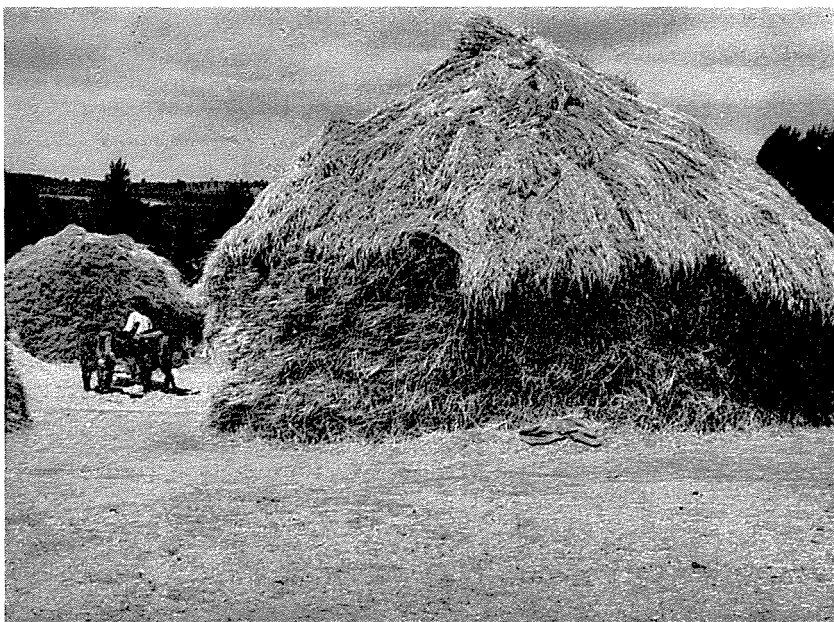


Fig. 70 — Grande bornal capeado. (Genísio).

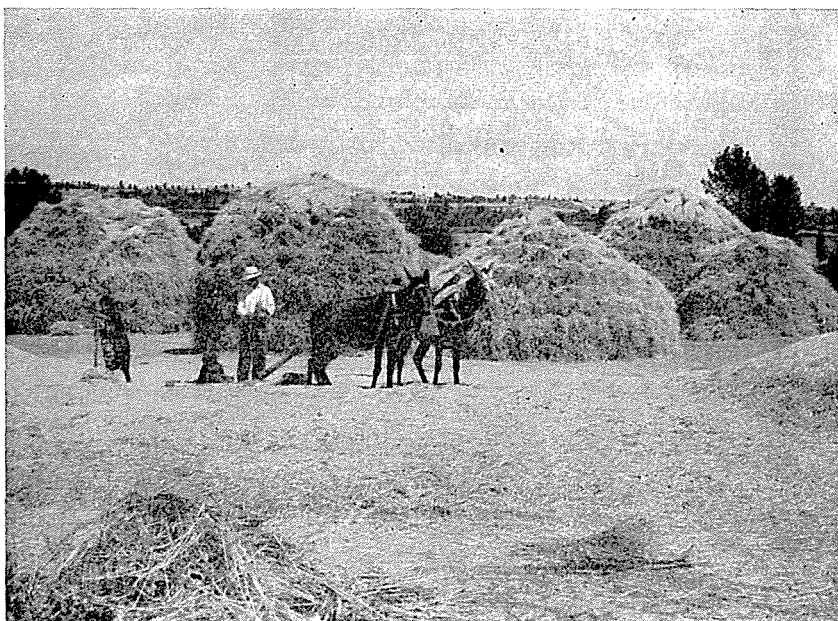


Fig. 71 — Uma trilha já adiantada, com 50 a 60 cm de altura.



Fig. 72 — Em Duas Igrejas um carro de palha.



Fig. 73 — Mulheres a escolher o colmo (Duas Igrejas).

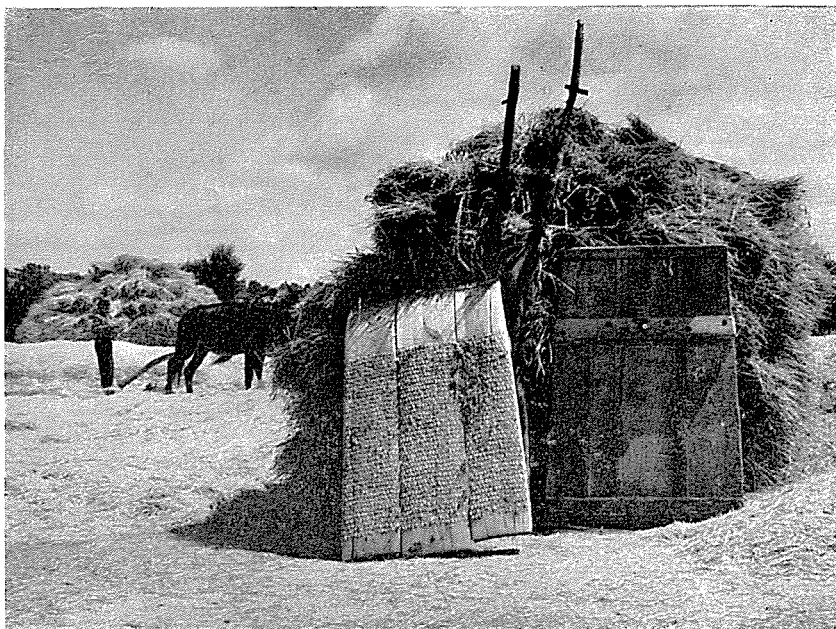


Fig. 74 — Dois trilhos encostados a um *bornal*. Por trás dos trilhos e ao alto vêem-se as pontas dos *cambiços*.



Fig. 75 — Face inferior dum velho trilho a que já faltam muitas pedras.

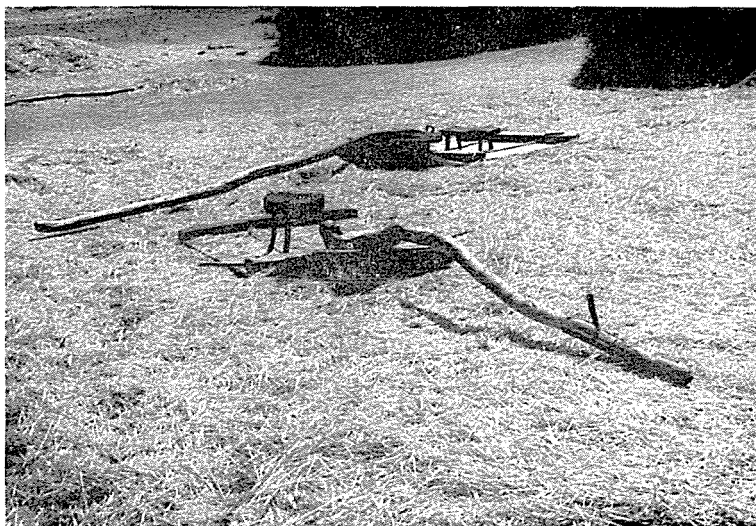


Fig. 76 — Dois trilhos: um com *talho* de três *pias* e o outro com talho de 4 *pias*, ou seja banquinhos de 3 ou 4 pernas.

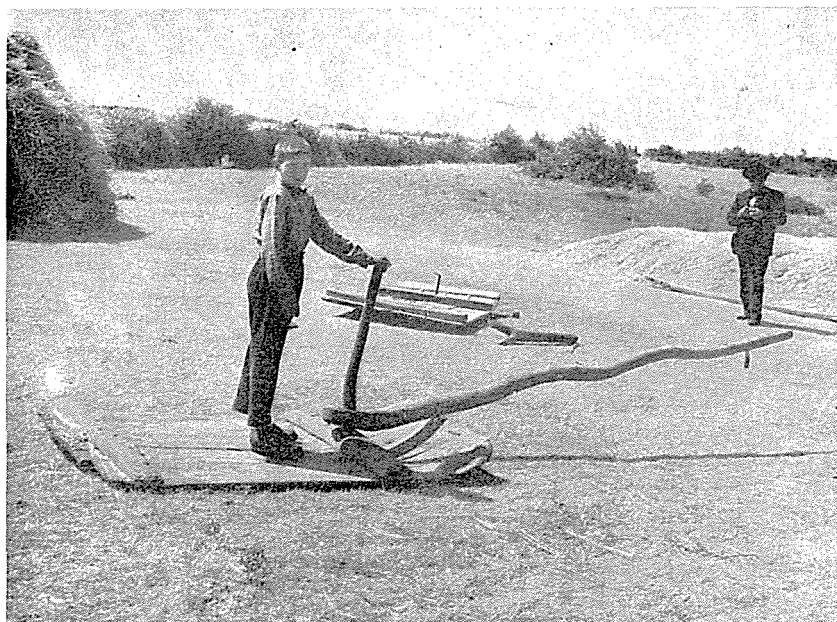


Fig. 77 — Trilho com *pião*, onde o rapaz apoia a mão, e *cambiço* enfiado no *pião* (Genísio). À direita o P. Dr. António Mourinho prepara-se para tirar uma fotografia.

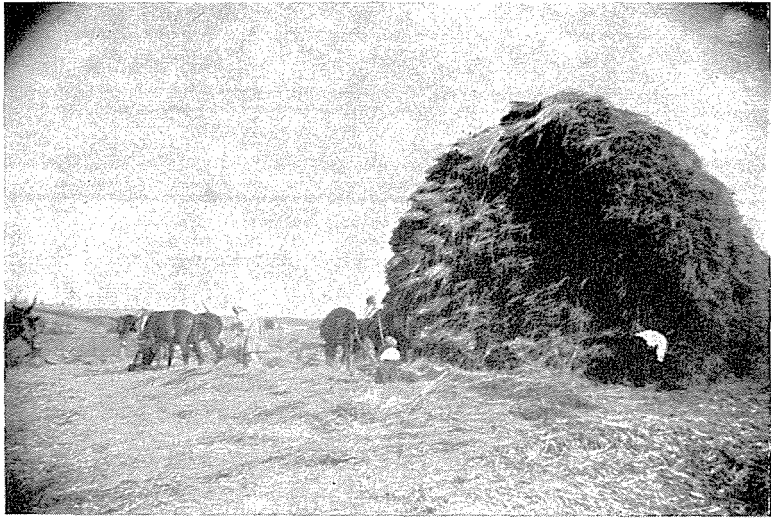


Fig. 78 — Grande bornal do qual já se tiraram muitos molhos, logo desamarrados e espalhados na parva, na qual já se arrastam dois trilhos.

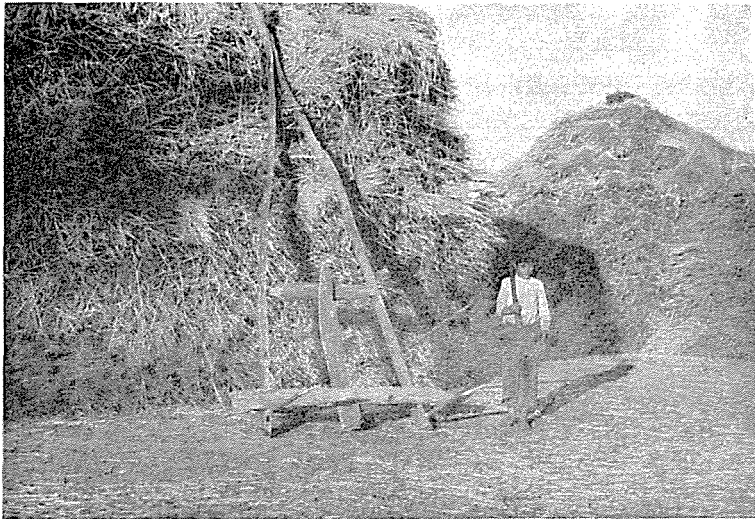


Fig. 79 — Escada que se coloca de ponta no estrado do carro de bois, com o terço posterior para fora da traseira, o que permite aumentar a carga de molhos de pão e sobretudo da palha galba.





Fig. 80 — Trilha no início. Os burros levam nos focinhos *focinheiras* (em mirandês *sufineiras*) por causa das moscas.



Fig. 81 — Parelha de burricos junguidos ao trilho. A mesma da figura anterior, agora vista de perfil.



Fig. 82 — Neste trilho, puxado a muares, vai o lavrador de pé e dois filhos pequenos sentados à traseira do trilho (Genísio).



Fig. 83 — Uma parelha de muares com *sufineiras*. (Genísio).



Fig. 84 — Uma trilha já adiantada com o trilho puxado por muares e duas mulheres a *bolber a parva*.



Fig. 85 — Outro aspecto da trilha da figura anterior, agora com duas mulheres e um homem a *bolber a parva*.

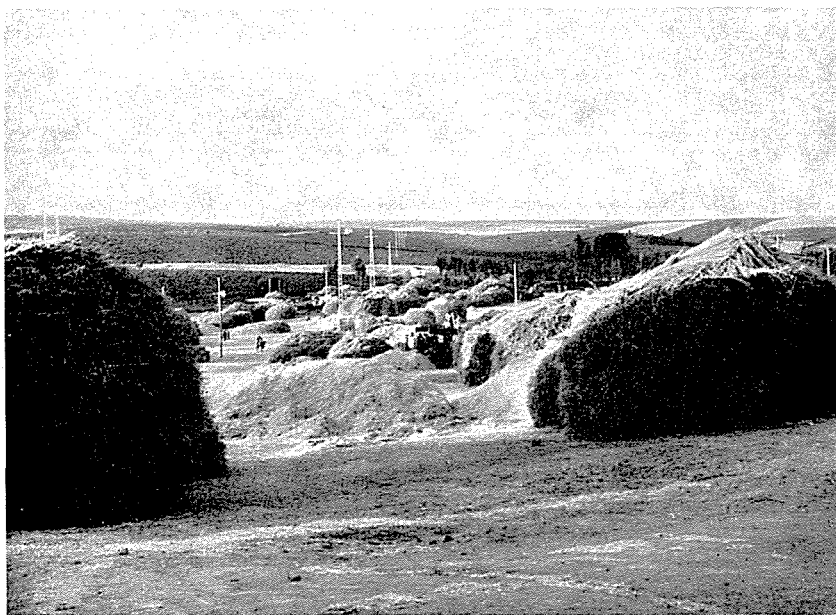


Fig. 86 — Aspecto da eira do Vale Monio, Duas Igrejas.



Fig. 87 — Em Vale Monio, trilha puxado por uma parelha de cavalos. A mulher vai sentada no *talho de 3 pias*, tendo à direita um *caçoilo* para aparar os excrementos dos cavalos (*cagalhões*, lhe chamam em mirandês).

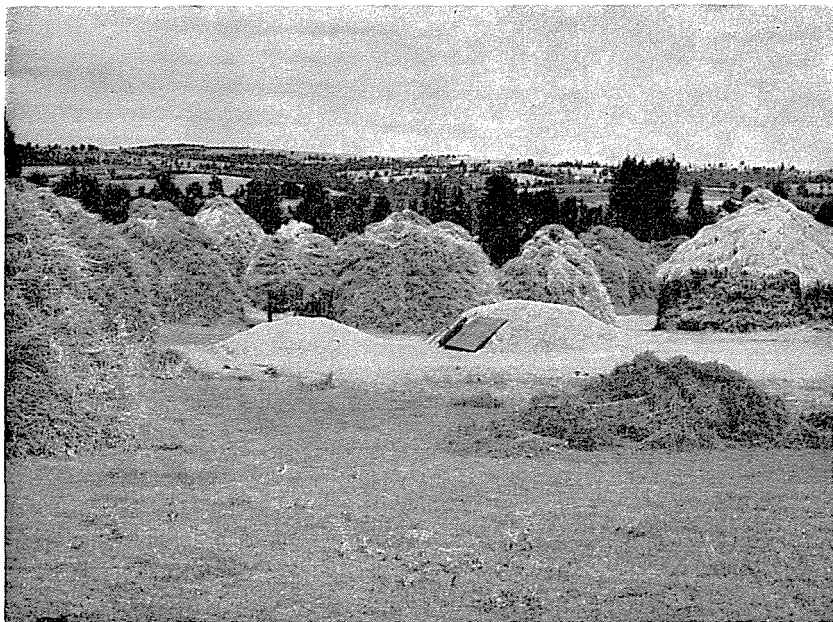


Fig. 88 — Um aspecto das eiras de Genísio, pelo menos com 10 *bornales*, o da direita *capeado*. A meio o *môlo* ou *mó do pão* com o trilho a ele encostado. À esquerda o monte da *munha*.

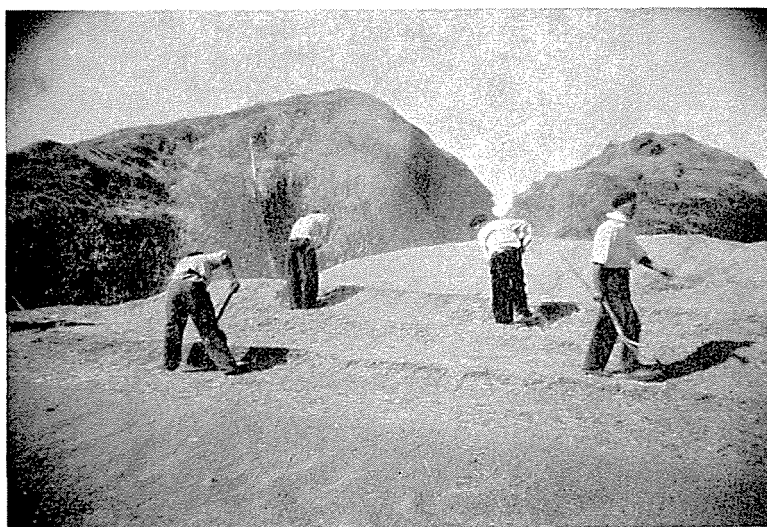


Fig. 89 — Acabada a trilha os homens estendem a *parva* aos cordões, as *sembas*.

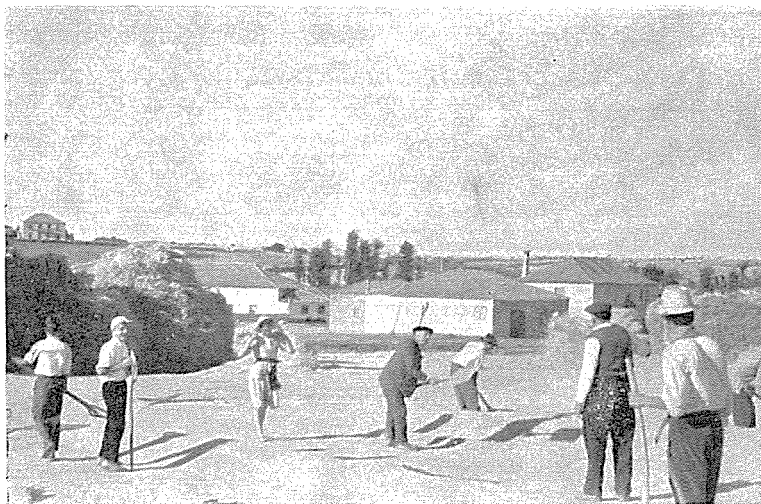


Fig. 90 — O *apalear* do trigo nas eiras de Vale Monio (Duas Igrejas). Esta fotografia e a seguinte foram tiradas pelo P. Dr. António Mourinho.

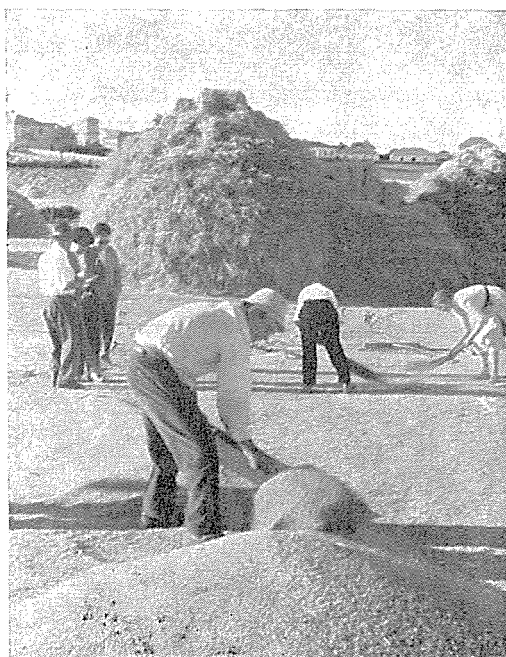


Fig. 91 — Nas eiras de Vale Monio, baleiando o eirado para juntar o grão no *môlo* ou *mó*, que se vê no primeiro plano.

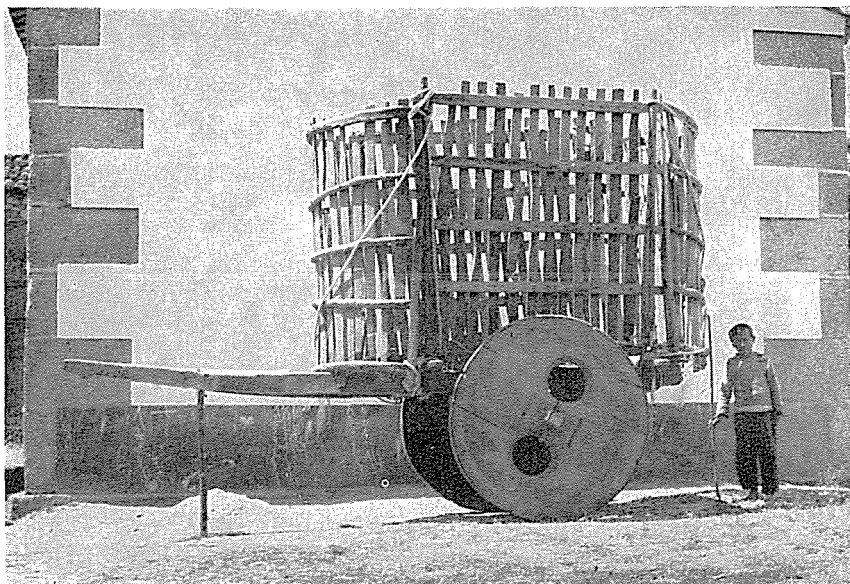


Fig. 92 — Carro de bois com as sêtas.

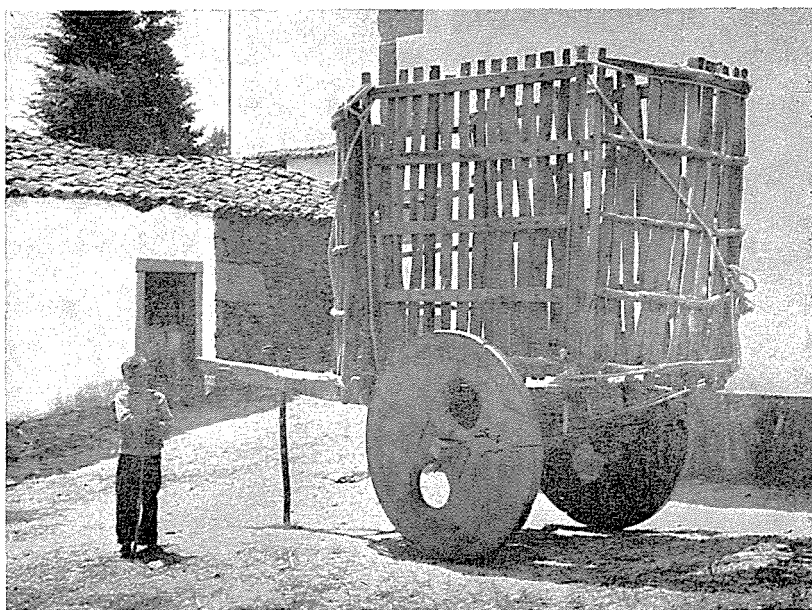


Fig. 93 — O mesmo carro da figura anterior com o gradeado das sêtas reforçado por cordas.



Fig. 94 — Outro aspecto do carro com as sêtas para carregar a palha trilhada (Duas Igrejas).

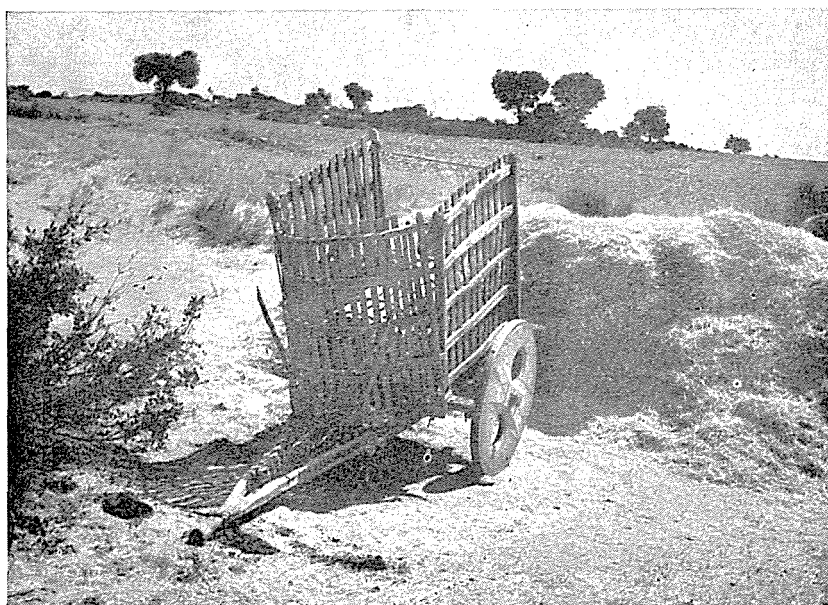


Fig. 95 — Carro com sêtas, pronto a receber a palha trilhada do montão que se vê à traseira do carro.





Fig. 96 — Duas grandes *rastras*, a da esquerda com 15 dentes e a da direita com 21. A meio o homem empunha uma *espalhadeira*.



Fig. 97 — Grande *rastra* com 23 dentes e cabo curto.



Fig. 98 — Duas *bendas*, a da direita de dentes roliços e *cabritas* em redondo (Duas Igrejas).

Fig. 99 — *Espalhadeira* ou *tornadeira* de seis dentes (Duas Igrejas).





Fig. 100 — O *bandear* da palha para as *sêtas* do carro.



Fig. 101 — Um carro com as *sêtas* atochadas de palha trilha.



Fig. 102 — Descarga da palha junto do palheiro (Duas Igrejas).



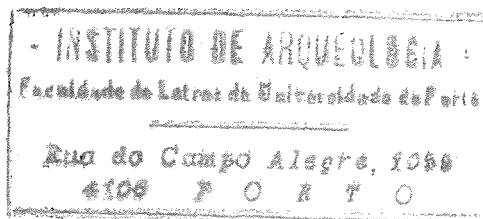
Fig. 103 — O *bendear* da palha por o portelo do palheiro (Duas Igrejas).

Entre elas é típica a *canção das três comadres*, as quais, em merenda abonada, apanharam grande bebedeira e cantavam com toda a alegria,

Pedro que te falta?  
Repica tua gaita.  
Tens o pão na tulha  
E o vinho na bodega.  
Tens a melhor moça  
Que havia nesta terra,  
Cega dum olho,  
Manca duma perna.

Chega o marido de uma delas, que, tendo-as encontrado borrachas e sem juízo, deu uma grande sova em todas três.

Pelo que se expôs no referente à cultura dos cereais e à trilha em Terra de Miranda, parece justificado o propósito de lhe haver dedicado um capítulo à parte.



## Conclusões

Na cultura dos cereais em Trás-os-Montes, há, como é natural, muitas coisas que são a repetição daquilo que se observa em qualquer outra parte onde se cultivam cereais.

Há sempre que lavrar suficientemente a terra e estrumá-la no acto da sementeira.

Depois há um certo número de voltas, ou granjeios, a fazer, consoante a natureza do cereal, as condições da terra e até do tempo, quando decorre sêco ou chuvoso.

Cereal crescido e grado há que o ceifar, levar às eiras e malhá-lo.

As segadas nas searas, com todos os seus trâmites, e as malhas nas eiras, com um conjunto de velhos e bem interessantes costumes, são, em Trás-os-Montes, capítulos da faina cerealífera de extraordinária riqueza etnográfica.

As malhas e as vindimas são as festas maiores dos nossos lavradores. Em muitas terras podem juntar-se-lhe mais duas, a tosquia dos gados <sup>(1)</sup> e a matança dos porcos.

Logo a primeira lavradela pode variar na sua orientação, consoante se trate de terra de restolho ou de terra de *adil*, isto é, de pousio de um ou de dois anos.

As várias voltas, ou *ferros*, que a terra há-de levar, variam com as terras; os nomes de cada uma dessas voltas ou lavras variam também de região para região, às vezes até em concelhos vizinhos.

Essas voltas ou lavradelas têm vários nomes que nas páginas anteriores foram referidos e descritos, a saber: *decruar*,

---

(1) Na tosquia do gado ovino há um curioso *coro dos tosquiadores*, que ouvi e registei em gravador de som, na freguesia de Meirinhos, concelho de Mogadouro.

O ritmo deste *coro* condicionava a sequência das tesouradas de cada um dos tosquiadores, ao cortarem o velo de cada ovelha.

Deste modo o trique-traque do tesourar é ritmado pelo cantar, um tanto lento, do referido *coro*. Espero poder publicá-lo na primeira oportunidade.

*relvar, entressar, lavrar para a sementeira ou lavra de cobrir o pão, pôr o assêro, acharar e aricar.*

A sementeira não oferece grandes modalidades, a não ser quanto ao número de lanços de sementeira, consoante a largura das *embelgas*, como atrás se referiu e se mostra na Fig. 2.

Cada segador além da seitoira que empunha na mão direita, protege dois ou três dedos da mão esquerda com os *didais* (Est. I, Figs. 7 e 8).

Na *monda*, que é feita especialmente ao trigo, merece especial realce o *responso das mondadeiras*, a que nos referimos com algum pormenor, embora muitos dos ditos gritados pelas mondadeiras em *zirrados* ofensivos aos passantes, sejam tão descaradamente licenciosos e tão eleivosamente maldizentes e pornográficos, que não se podem publicar.

As alusões aos órgãos sexuais e ao coito são tão flagrantes, que, tal *responso*, não pode deixar de ser considerado como exuberante manifestação do culto fálico.

A segada, como vimos, pode ser feita à *sucada* ou a *eito*, e o corte ser feito com *seitouras de pica* ou com *seitouras de corte* (Figs. 3, 4, 5 e 6). As últimas são, actualmente, as mais usadas, e quase todas importadas da Espanha.

Nas segadas são curiosos os pedidos de vinho feitos pela ranchada dos segadores, com referência à vaca que se chamava *andúvia* e ao seu vitelinho que, logicamente, se chamaria *andovinho*. E os segadores gritam em uníssono: *ande o vinho... ande o vinho... ande o vinho.*

A ranchada dos segadores tem sempre um *mandarache* ou *manajeiro*, que contrata e orienta o serviço. Na linha do corte é ele o que forma à direita, é o *rei*, e o da ponta esquerda é a *rainha*.

No Souto da Velha, Moncorvo, na fileira dos segadores o da direita é o *rei*, o da esquerda é o *rei porco* ou *rainha*, e o

do meio é o *zangalho*, termo que significa coisa ordinária, de pouco ou nenhum préstimo.

São curiosas as assoadas feitas ao segador que se demora, quando para satisfazer imperiosa necessidade fisiológica, se afasta do grupo e vai agachar-se atrás duma parede. Vimos que sucedia o mesmo com as mondadeiras. Alguns dos dotes atribuídos nas assoadas são de tal licenciosidade pornográfica que não podem publicar-se.

Tais assoadas podem considerar-se como prática aguilhoante de porfiada prestação de serviço, e com ressaibos do culto fálico, dadas as alusões directas aos órgãos sexuais.

É geral o rito da caça simbólica de um animal, *coelho*, *lebre* ou *raposa*, ao ceifarem os últimos escassos metros quadrados do que resta para acabar uma seara. Rito de significado justamente interpretado como prática alusiva ao espírito do cereal, materializado em qualquer dos referidos animais.

A debulha dos cereais e outros produtos agrícolas, actualmente é, quase toda, feita por máquinas debulhadoras.

Noutro tempo era toda feita com malhos; daí o nome de *malha* que ainda se mantém. Assim é corrente ouvir dizer: — Amanhã chega a máquina e vamos começar a malhar o nosso trigo.

No leste trasmontano malha-se o centeio, o trigo, a cevada, a aveia, as pardas (também designadas lentilhas ou garrobas), as favas, o milho (quer o milhão, quer o milho miúdo, também chamado milho burreiro), os feijões e o grão-de-bico.

Dum modo geral só os cereais é que são debulhados à máquina, embora algumas vezes o sejam também a malho, a trilho ou à pata de gado.

As favas, os feijões, o grão-de-bico e as pardas são sempre malhados, às vezes com um singelo pau.

O centeio, pelo menos uma boa parte, é quase sempre malhado, para se aproveitar o colmo.



E mesmo uma certa porção de trigo é também frequentemente malhada para que o grão malhado, fique em boas condições para semente. Isto porque a máquina debulhadora, por vezes, traça os grãos, e, por isso, não prestam para semear.

As malhas são a grande festa com que remata a cultura dos cereais. É a colheita do produto de muitos meses de trabalho, de gastos e de canseiras; é a recolha do cereal que garantirá, durante o ano «o pão nosso de cada dia».

Vem a propósito recordar a canção mirandesa das três comadres que no dia da recolha do cereal à tulha cantam radiantes.

Pedro que te falta?  
Repica tua gaita.  
Tens pão na tulha  
E o vinho da bodega.  
Tens a melhor moça  
Que há nesta terra,  
Cega dum olho  
E manca duma perna.

Se é certo, como vimos, que nas segadas há práticas rituais de simbolismo ligado ao espírito dos cereais, as malhas, neste particular, ocupam lugar de primazia, pela abundância e riqueza simbólica de vários dos seus actos.

Pondo de lado referências aos vários tipos de malhos, e modalidades de outros aprestos usados nos serviços das eiras, engaços, forquilhas ou espalhadoras, bendas, pás, rodos, baleios, rastras, etc., vamos destacar alguns aspectos a que se pode atribuir raridade ou especial significado.

Começemos por realçar o *coro dos malhadores da Cardenha*, que é, supomos, o único caso, pelo menos até agora registado, em que os malhadores cantam, acompanhando e ritmando o canto, ao compasso do bater dos pirtigos na messe ou parva.

Há é certo o *canto do meio da eira*, bem estudado em Celorico de Basto por Jorge Dias, no trabalho *Sacrifícios sim-*

*bólicos associados às malhas*, cit., no qual, a pág. 6, diz que tal canto é entoado ao meio-dia depois de malhada a primeira eirada. É pois uma canção de aspecto folgazão com a prisão do patrão, que levam em charola até à adega e onde todos bebem a mais não querer.

O *coro dos malhadores* ocupa lugar de certo realce pelo conjunto de circunstâncias atrás referidas, e de que agora só lembraremos as referências que em muitas das quadras cantadas se fazem aos órgãos sexuais, referências que entram na categoria dos ritos de simpatia, como adjuvância da garantia da plena germinação do cereal que está a ser malhado.

Uma particularidade das malhas na Cardenha, referida na pág. 88, e que tem ar de solenidade, é o *silêncio das falas* dos malhadores, e até, e também, o *silêncio das pessoas presentes* que se abstêm de falar. Todos se mantêm num estado de concentração que imprime à *decrua* um ar solene, com seu quê de religiosidade.

Outro facto observado nas malhas da Cardenha é o *canto do João Afonso*, cantado ao *acanhoar* ou tirar o *coanho*, com alusão ao lobo pardo, e bem assim o *canto do manjaricão*, também cantado no decorrer do *acanhoar*.

Outra nota que merece citação é a de, ainda também na Cardenha, quando ao *padejar* vai ao ar a última pá do grão da *mó*, o homem que estiver mais perto das mulheres é o que ganha um maço de cigarros. É de crer, como atrás referi, que isto seja remeniscência de velha prerrogativa que o homem tivesse sobre a mulher que lhe estivesse mais à mão.

O *molho do patrão*, que não só em Trás-os-Montes, mas também de uso corrente nas malhas de algumas regiões do Minho, apresenta modalidades ou pequenas variantes, mas em todas realça o velho rito do culto ao espírito do cereal. Foi suficientemente descrito nos vários casos citados, pelo que se julgam desnecessárias mais referências.

A *prisão do patrão* é outra prática bastante corrente no fim da última eirada não só em Trás-os-Montes, mas também no Minho.

Em Lavradas, os malhadores no fim da última eirada vão-se ao patrão e prendem-no bem amarrado com *bencilhos*, um nas pernas e outro arrocando os braços ao tronco. Quatro homens dão-se as mãos, e o amarrado vai estirado em cima dos braços dos homens, com os pés para diante, como se fosse um morto levado em padiola.

Atrás um homem empunha, bem erguida uma cruz de palha.

Todo o restante pessoal segue em acompanhamento «cantando um cantar de padres». Esta prisão do patrão, com mais propriedade, se podia chamar o *enterro do patrão*. Levam-no como se fosse um morto, até à porta da adega, que abrem com os pés do patrão. E vem vinhaça a fartar e tanto bebe o morto, que tira o vinho, como os vivos daquele ruidoso acompanhamento.

A *prisão da patroa* é feita pelas mulheres, que lhe entram pela casa dentro para a prender. Consegue a liberdade distribuindo rebuçados e servindo uma boa pinga. Tudo termina em alegria esfusante. É uma festa.

O rito da *prisão do patrão*, e até de estranhos estende-se por vários países da Europa, como Jorge Dias, com vasta erudição, refere a pág. 7 do seu trabalho *Sacrifícios simbólicos associados às malhas*, várias vezes cit., acentua que o *enterro do patrão* e outros costumes europeus, mais ou menos similares, «não serem hoje mais do que simples brincadeiras, levemente impregnadas de superstição, são ainda bem claros, por vezes, os vestígios do sacrifício ou da morte de um estranho, ou do dono do cereal, como sobrevivência de autênticos sacrifícios humanos».

Em muitos povos primitivos actuais acredita-se piamente na necessidade de sacrifícios humanos, para garantia de abundantes colheitas de cereais.

É importante tarefa levar a cabo o estudo e registo do que ainda resta de tantas e tão curiosas práticas, que, pelo

seu simbolismo, atestam esbatida sobrevivência de velhos ritos, por vezes bárbaros e sangrentos, ligados à fertilidade da terra e à boa germinação da semente, num todo de homenagem ou culto ao espírito dos cereais.

De tais barbaridades se ocupou Jorge Frazer no seu livro *Les esprits des blés et des bois*, cit., baseado em textos de antigos autores gregos e romanos.

Pelo que estes autores deixaram escrito, sabe-se que, por exemplo, os celtas da Gália, pelos fins do séc. II e princípios do I a.C., faziam de 5 em 5 anos verdadeiras carnificinas, em festas religiosas impregnadas de singular e bem estranha magia, com as quais tinham em vista estimular a vegetação, garantir a fertilidade da terra e a boa germinação das sementes.

Jorge Dias, a pág. 8 do trabalho acima citado, extratando Frazer diz que naquelas festas correntes nos celtas da Gália, «as vítimas eram geralmente criminosos, mas se os não havia em número suficiente aproveitavam os prisioneiros de guerra, pois quanto maior fosse o número de vítimas maior seria a fertilidade obtida».

A germinação das sementes era para o homem primitivo um fenómeno misterioso, transcendente.

A morte da planta com a chegada do inverno e a sua revivescência com a chegada da primavera deve-os ter impressionado profundamente.

O mistério da germinação, então impenetrável à razão humana, muito naturalmente deve ter conduzido a uma atitude de admiração, respeito e veneração, com seu quê de temor, pelo receio de tão estranho e tão maravilhoso atributo germinativo poder desaparecer do grão da semente.

A admiração e o temor conduzem ao sentimento religioso, e daí o aparecimento de práticas mágicas rituais.

A realização, em íntimo sentido de veneração, dos ritos consagrados pelo uso, vinha apagar as dúvidas ansiosas dos homens, assustados pela perspectiva de más colheitas e, por consequência, da fome.

De todas as plantas que o homem cultiva para a sua alimentação, os cereais são, sem a menor dúvida, os de maior importância.

Por isso é natural que a religião das comunidades agrícolas primitivas se encontrasse marcada ou influenciada, pela preocupação da perenidade de todas as plantas de cultura, ou da sua revivescência, muito especialmente dos cereais.

Em muitos povos são frequentes os testemunhos da veneração pelos recursos naturais, animais e plantas, base da sua alimentação.

Em muitas comunidades agrícolas actuais encontram-se comportamentos ligados a ritos e a práticas de magia, que são, sem dúvida, sobrevivências, mais ou menos diluídas, de velhos usos e venerandos costumes.

A misteriosa e enigmática fecundidade das sementes tinha de ser garantida pela magia de simpatia, por meio de práticas alusivas aos órgãos sexuais, por vezes com manifestações de trasbordante realismo.

Neste particular, é bem demonstrativo o que se passa, ou pelo menos passava, em certas aldeias do concelho de Barcelos na *arriga do linho*.

Antes de começar a faina do arranque do linho, um rapaz e uma rapariga, por via de regra um par de namorados, abraçam-se numa ponta do linhal, tombam-se, engancham as pernas e vão rolando qual por baixo qual por cima. Assim enlados esmagam uma boa porção do linho, não deixando o rapaz de abraçar fortemente a moça.

Em várias passagens do nosso trabalho dissemos que algumas práticas se podem interpretar como relacionadas com o velho culto fálico.

A este tema diz respeito o que se lê a págs. 51 e 52 do vol. I do livro de G. Frazer, tantas vezes citado.

Diz Frazer que antigos autores contam que na Grécia e em Creta se celebrava a *feira da eira*, independentemente da malhada. Tal festa constava de certos ritos míticos praticados exclusivamente por mulheres, «qui festoyaient buvant de

grands coupes de vin tout en se livrant à des plaisanteries grossières, et paradaient des gateaux en forme des organes mâle et femelle de la génération. Si ces derniers détails sont conformes à la vérité, on peut supposer que ces indécences, comme certaines obscénités, qui, semble-t-il faisaient partie des grands mystères d'Eleusis, ne constituaient pas seulement l'explosion passagère de passions licencieuses, mais des pratiques délibérés, accomplies, comme des rites destinés à exciter la fertilité du sol au moyen de la magie imitative ou homéopatique».

O agarrar o coelho, a lebre ou a raposa, ao segar o último cereal numa seara, é um velho rito, em que qualquer destes animais consubstancia o espírito do cereal, espírito com a transcendente capacidade de ressuscitar depois de morrer às mãos dos ceifeiros.

O simbolismo de algumas práticas costumeiras nas malhas, atestam a sobrevivência de velhos ritos, ligados à fertilidade da terra, à boa germinação da semente e pleno desenvolvimento da planta, num todo de homenagem ou culto ao espírito dos cereais.

O espírito do trigo ou de qualquer outro cereal pode existir sob a forma de vários animais.

Segundo George Frazer, tantas vezes citado, (*Les esprits des blés et des bois*), no capítulo VIII do Vol. I «L'esprit du blé comme animal», págs. 241 a 275, diz que o espírito do trigo, em várias regiões da Europa Central e Setentrional, pode assumir a forma de vários animais tais como: lobo, cão, cabra, raposa, lebre, gato, vaca, boi, touro, cavalo e porco; menos vezes em forma de aves, tais como a codorniz, o ganso e o galo.

Acredita-se que o espírito do trigo, ou de qualquer outro cereal, sob a forma de qualquer dos animais referidos, está presente no cereal, e imaginam que durante a segada o animal vai fugindo diante dos segadores. Quando a segada está a terminar, o animal, não tendo mais para onde fugir, acoita-se no último recanto da seara, que os segadores cercam e o

animal é morto simbolicamente ao segar a última manada do cereal.

Aquele que ceifa a última manada, em alguns países, é-lhe dado o nome do animal respectivo: «lobo do centeio», «porco do centeio», «cabra da aveia», etc., e tal nome conserva-o todo o ano.

Em algumas regiões da Europa, muitas vezes o animal é representado por um boneco feito com o último molho, que é transportado em cima do último carro da colheita, acompanhado por todos em gritaria esfusiante de alegria.

Aquele boneco é designado «lobo do centeio», «cabra do trigo», etc. consoante o animal e a cultura de que se trata.

Umaz vezes crê-se que o animal foi morto pelo último lanço da fouchinha. Noutros casos, porém, julga-se que o animal vive todo o tempo em que o cereal estiver por malhar, e então só é morto quando os malhadores se encarniçam com furor contra o último molho, o *molho do patrão*, que é violentamente batido por todos, até a palha ficar desfeita. Neste caso o malhador que deu a última pancada com o pirtigo do seu malho é que, em algumas regiões europeias, toma o nome do animal que simbolizava o espírito do cereal.

Conta Frazer que muitas vezes se faz um boneco alegórico ao animal simbólico do espírito atribuído à cultura em questão.

Então o malhador que deu a última pancada no molho final, leva o boneco, acabado de fazer, a uma propriedade ou eira vizinhas, onde a malha esteja por fazer e ali o deixa, na crença de que aquele boneco, que leva em si o espírito do cereal, nele bem incorporado, o passará para o cereal que ainda está por malhar.

O grande interesse etnográfico das malhas é manifesto e daremos a lista de alguns trabalhos que se têm ocupado deste assunto.

Um excelente trabalho sobre a malha, é, sem dúvida, aquele que constituiu a tese do doutoramento em Filologia Românica, na Universidade de Coimbra, do Dr. José Gon-

çalo C. Herculano de Carvalho, e se intitula *Coisas e palavras — Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica*, in «Biblos», Vol. xxix, Coimbra, 1953, 365 págs., 61 Figs. e xii Est.

Outros trabalhos têm sido publicados sobre esta interessante matéria, a saber:

*Sacrifícios simbólicos associados às malhas*, por Jorge Dias, in «Terra Lusa», n.º 1, Lisboa, 1951, 15 págs. e 5 Figs.

*Costumes do concelho de Vila do Conde — O malho*, por Elisero Pinto, Conservador do Museu Etnográfico do Grémio da Lavoura de Vila do Conde, sep. de «Douro Litoral», Boletim da Comissão de Etnografia e História — Oitava série, vii-viii, Porto, 1958, 9 págs. e 3 Figs.

*Uma malha em Celorico de Basto*, por Fernando Galhano, in «Trabalhos de Antropologia e Etnologia», revista da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia e do Centro de Estudos de Etnologia Peninsular, Vol. xviii, fasc. 3-4, Porto, 1961-1962, págs. 353 a 357 e 6 Figs.

*Malha do cereal na Cardenha e coro dos malhadores*, por Maestro Afonso Valentim, Padre António Mourinho e Doutor Santos Júnior, in «Douro Litoral», n.º 7 e 8 da 6.ª série, Porto, 1955, 19 págs. e 17 Figs.

*Malha do centeio em Lavradas (Barroso)*, por J. R. dos Santos Júnior, in «Trabalhos de Antropologia e Etnografia Etnologia», cit., Vol. xix, fasc. i, Porto, 1962, págs. 47 a 68 e 28 Figs.

*Malhadas de centeio no Entre-Douro-e-Minho*, por Conde Aurora, in «Revista de Etnografia», Vol. vii, tomo i, Porto, 1966, págs. 44 a 53, 30 Figs., sendo 29 fotografias e 1 desenho.

Estes trabalhos mostraram-nos aspectos de grande interesse, quer linguístico, quer etnográfico, e levam a crer que será preciosa a colheita quando se fizer o estudo integral do que ainda resta das malhas, estudo a ser feito em extensão e em pormenor.



Tem o maior interesse científico tudo quanto se prende com o velho costume das malhas e das trilhas dos cereais.

Em consequência da natural e progressiva utilização das máquinas debulhadoras, a caminho duma inevitável e bem compreensiva generalização, as malhas estão sentenciadas a uma degradação progressiva.

Há pois que estudar, e com urgência, o pouco que ainda resta.

O trabalho que agora realizamos é uma contribuição, embora modesta, para o estudo do riquíssimo filão etnográfico da cultura dos cereais em Trás-os-Montes, e em especial do leste trasmontano.

Praza a Deus que se consigam conjugar todos os elementos necessários à realização da tarefa, que se impõe, de estudar integralmente aquilo que ainda resta, e subsiste, nomeadamente em aldeias serranas, onde se sabe que as malhas estão a cair em desuso, e, em mais ou menos tempo terminarão, talvez, por desaparecer.

Instituto de Antropologia «Dr. Mendes Correia»  
Faculdade de Ciências da Universidade do Porto

J. R. DOS SANTOS JÚNIOR  
Antigo Prof. de Antropologia e de Sociologia  
da Faculdade de Ciências do Porto