

Lagar comunitário da cera Felgueiras — Moncorvo

POR

Prof. J. R. dos Santos Júnior *

«Membre titulaire» da Sociéte d'Ethnographie de Paris
Bolseiro do Inst. Nac. de Investigação Científica
Presidente da Soc. Portuguesa de Antropologia e Etnologia

Ao insigne e talentoso etnógrafo
galego Joaquim Lorenzo Fernandez

O. C. D.

Felgueiras é uma grande aldeia, sede de freguesia, do concelho de Moncorvo.

Dista 7 km da sede do concelho e fica a leste da crista da serra do Roboredo, crista que se ergue altaneira de nascente a poente e a separa da vila de Moncorvo.

É terra de gente laboriosa e trabalhadores da cera. Chegou a ser sede de concelho há muito extinto. Foi importante centro de fabrico de velas de cera, e tem um velho lagar comunitário de prensa de vara, onde todos os cereeiros de Felgueiras, que foram muitos e hoje estão reduzidos apenas a cinco, *vão fazer a cera.*

O lagar *comunitário da cera* é casa velha, de paredes de xisto, na borda do lado norte do povoado, na margem direita da Ribeira de Santa Marina, que vem do alto do Roboredo e vai passar ao fundo da aldeia. A casa do lagar tem duas casas pegadas. A do lado nascente é um forno de pão que a separa da Ribeira, a outra é casa de habitação.

* Quinta da Caverneira — Águas Santas — 4445 Ermesinde.

O lagar é pequeno de chão térreo, rectangular, com 7 m de comprido por 6 de largura (Fig. 1), porta de 2 m de altura por 1,65 de largura e com telhado de uma água pendente sobre

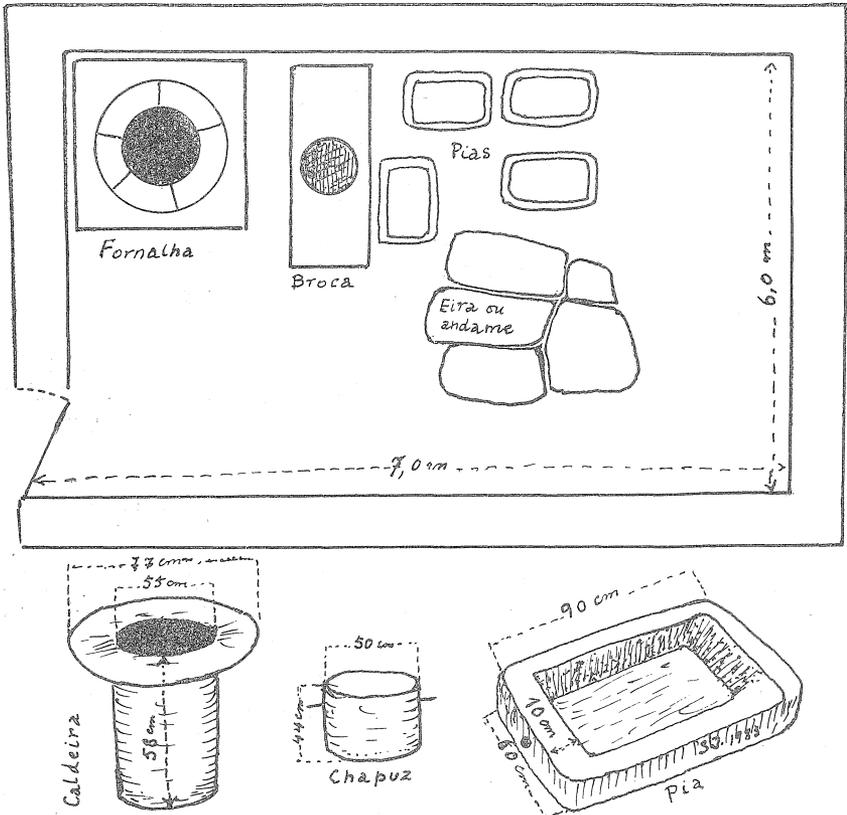


Fig. 1 — Planta do lagar da cera e três utensílios inerentes ao fabrico da mesma.

a ribeira. Não tem postigo nem janela. A luz de que dispõe é a que entra pela porta (1).

No terreiro, à esquerda da entrada está a fornalha de granito encostada ao recanto. A seguir e apenas a uns 50 cm

(1) Na altura em que fui ver o lagar a luz entrava a jorros por ter desabado quase metade do telhado, há um ano por compor.

é a *prensa de vara*, com as peças inerentes à mesma e são, além da vara com seu fuso e peso, a *broca*, o *chapuz* e seus *malhais*, e a *pia grande* que fica por baixo da *broca* e para a qual escorre a cera espremida pela prensa. Depois são 4 *pias* de granito, e ao lado a *eira*, *praça* ou *andame*, lejeado de pedras de granito, onde se esfarela o negro *estrume*, ou seja o que fica nos capa-

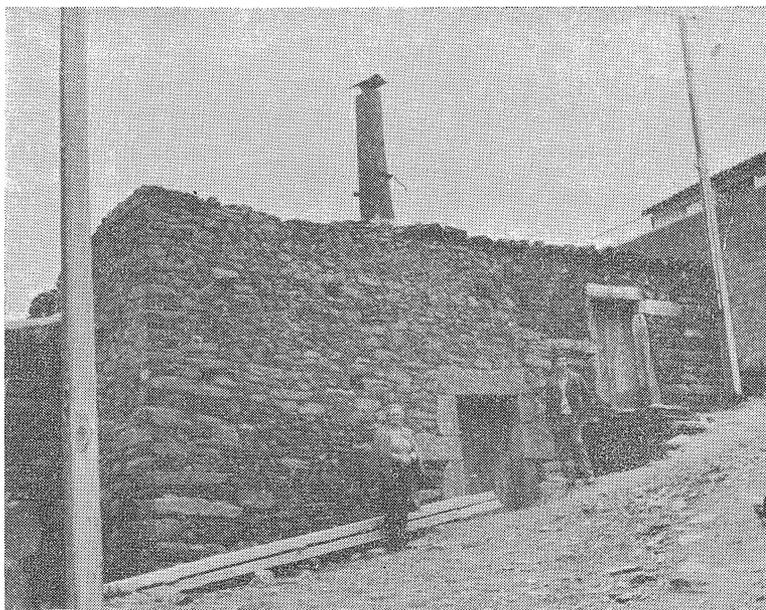


Fig. 1 — Casa do lagar da cera com sua porta e respectiva chaminé. A porta da direita com ombreira branca é de casa de habitação.

chos no fim da primeira espremedura, que depois de esfarelado torna a ser recozido na *caldeira* e prensado segunda vez.

Vejam os agora em sucinta descrição cada uma das coisas referidas que fazem parte do conjunto indispensável à preparação da cera, a que os cereeiros chamam o *fazer da cera*.

A *fornalha* fica ao lado esquerdo da porta de entrada e enche o canto esquerdo do terreiro ou chão do lagar. É feita

de pedras de granito num todo sensivelmente cúbico, com altura de 1,35 m: a frente da fornalha tem 1,65 m de largura e a mesma medida da face oposta encostada à parede que separa o lagar da casa do *forno do pão*. As faces laterais têm 1,40 de largura; a da esquerda encostada à parede da frente da casa e a outra virada para a *broca* e dela separada apenas 50 cm. A face superior da fornalha tem a meio um buraco circular com 83 cm de diâmetro onde há-de ser metida a *caldeira*.

A boca ou porta da fornalha é grande, mede 75 cm de altura por 55 cm de largura.

O buraco da fornalha foi revestido de barro que pela acção do calor secou e endureceu permitindo um quase perfeito ajuste do depósito cilíndrico da *caldeira* às paredes do buraco circular.

O buraco circular é rodeado por um rebordo de pedras de granito assentes em lavadouro, com 30 cm de rampa, o que leva o diâmetro daquele rebordo a 1,40 m. É naquela rampa que vai assentar a aba da *caldeira* de tal modo que quando a cera dos favos dos cortiços ou calmeias com água a ferver extravasa da *caldeira* para o rebordo em rampa não escorre pelo buraco circular, o que se tal sucedesse iria apagar o lume.

A *prensa de vara* (Figs. 2 e 3) é a bem conhecida e velha prensa dos antigos lagares de azeite e do vinho ⁽¹⁾.

(1) No belo artigo *Tradição e vinicultura da Lombada*, por Maria da Purificação Afonso, aluna de 2.º ano da Escola do Magistério Primário de Bragança, que li com aprazimento e vem publicado na revista de cultura «Brigantia», vol: II, n.º 4 Out./Dez. 1982, a autora refere-se à espremedura do bagaço do vinho e alude aos lagares comunitários de várias aldeias da região da Lombada. Publica duas fotografias do peso e parte do fuso de prensas de vara: uma na pág. 515 de Caravela e outra na pág. 517 de Guadramil. Na pág. 518 publica um quadro com o inventário dos velhos lagares do vinho, — todos certamente com sua prensa de vara —, que existiam na região da Lombada. Das 9 aldeias da Lombada, a de Babe tinha 2 lagares, as outras 8 cada uma o seu lagar. Dos 10 lugares que houve na Lombada, actualmente só há 6 e destes só 4 é que funcionam.

Bem era que os serviços oficiais (talvez o Inst. Portug. do Património Cultural) adquirissem um destes velhos lagares comunitários do vinho, cuja

A vara da prensa do lagar da cera é porção inferior do grosso tronco de um olmo, ou negrilho, com 4,5 m de compri-



Fig. 2 — Cabeça da vara com seu fuso e peso. No colo do raizeiro vê-se o topo da *concha*, taboão rectangular onde foi talhada a rosca do parafuso. É atravessada pelo fuso, que rodando à direita ou à esquerda faz subir ou descer a vara.

defesa e conservação ficaria a cargo da autarquia local, como verdadeiro momento etnográfico que podia ficar adstrito ao museu brigantino.

Na pequenina aldeia chamada Quinta de S. Pedro, anexa da freguesia de Meirinhos, concelho de Mogadouro, houve 3 lagares de azeite todos com prensas de vara: um deles era da minha família e tinha 2 prensas.

mento, tendo como cabeça parte do raizeiro. Foi esquadrado, tendo a meio 45 cm de cada lado e no colo da cabeça do raizeiro 46 cm dos lados e 44 cm nas faces superior e inferior.

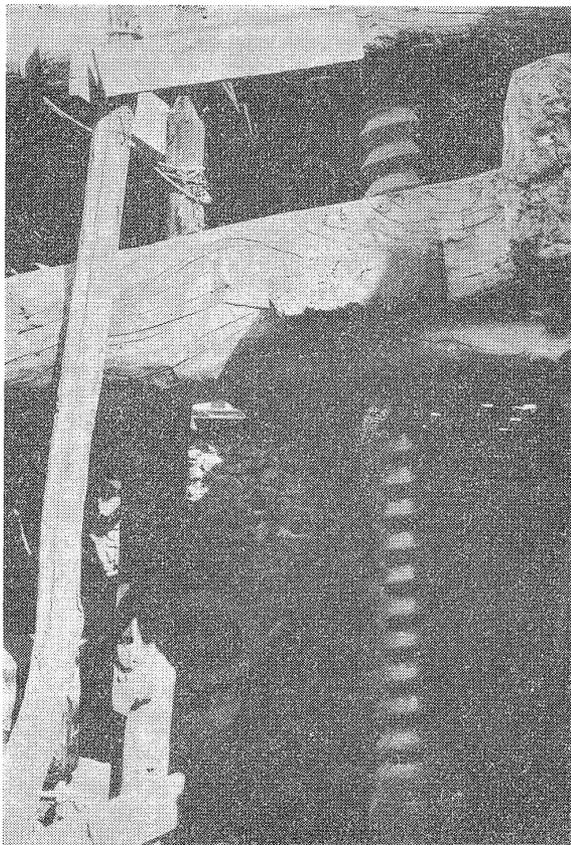


Fig. 3 — Além da vara, concha e fuso, vêem-se os dois *juizes*, paus que, fixos em cima e em baixo, evitam deslocamentos laterais da *vara*.

A *vara* tem a ponta metida num buraco da parede, atravessada por um grosso ferro cilíndrico, a *agulha*, cujas pontas estão fixas e bem cravadas nas pedras da parede.

A *agulha* é o eixo horizontal no qual gira a *vara* quando obrigada a subir ou a descer pelos movimentos do fuso, ora num sentido ora em sentido contrário.

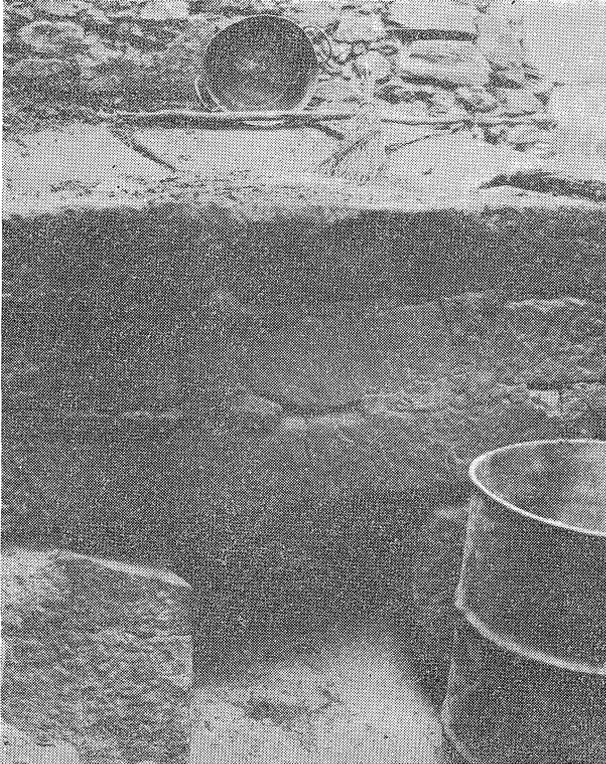


Fig. 4 — A fornalha, mostrando em cima o rebaixo em lavadouro. Na bordo um pau, para mexer a fervura da cera dos favos na água, e a *caldeirinha* para tirar cera a ferver em cachão para o *mandim*, encaixado no buraco da *conha*. No primeiro plano um bidão de 200 litros com água.

No colo do raizeiro foi rasgada de lado a lado uma fenda rectangular. A *vara* foi furada no meio, acima e abaixo da fenda, para deixar passar o fuso. Naquela fenda entra e assenta a *ósquea*, pedaço de grosso taboão de negrilho que, roscado

com o mesmo passo do parafuso, será a porca que fará descer ou subir a vara desandando o parafuso à esquerda ou à direita.

O fuso foi rasgado num delgado tronco de sobreiro, com as roscas, *machos*, talhadas no mesmo passo das roscas, *fêmeas*, da *ósquea*.

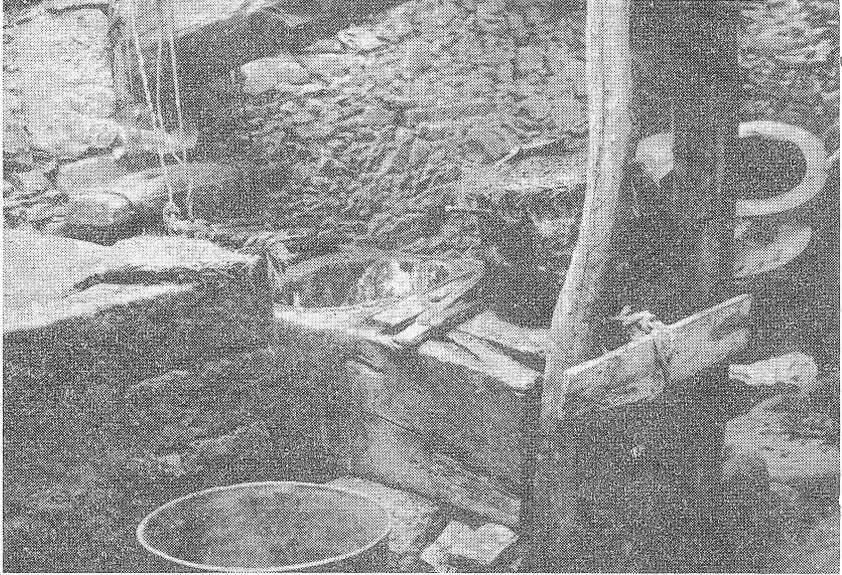


Fig. 5—A seguir ao cunhal de pedras de granito da fornalha vê-se a maior parte da *broca*, cêpo de castanho que foi broqueado a meio com um buraco circular, junto do qual algumas *talas* que serão postas à roda do *mandim*. Junto das *talas* vê-se parte do *chapuz*. A seguir parte inferior dos *juizes*, paus que amparam a *vara* da prensa. À direita último plano parte da boca de *caldeira* com a sua aba ou rebordo.

O fuso, no topo inferior e numa extensão de cerca de 50 cm conserva as 4 faces, atravessadas duas delas a meio por um buraco com 5 cm de diâmetro onde entrará um ferro que andando à roda fará desandar o fuso à direita ou à esquerda e descer ou subir a *vara*. (Fig. 2).

No topo inferior tem um espigão de ferro com rebarba que é abraçada por argola fortemente cravada no topo cimeiro do bloco de granito.

O peso, bloco de granito, talhado em tronco de cone tem 80 cm de altura, a superfície superior com 60 cm de diâmetro e a inferior com o diâmetro de 65 cm.

O complexo da prensa de vara é constituído pela *broca*, o *chapuz*, os *malhais* e a *corda*.

A *broca*, foi talhada em paralelepípedo numa grossa torada de castanho; tem 2,10 m de comprimento, 87 cm de largura, 48 cm de altura e assenta, pelas pontas, em duas pedras de granito. A meio foi broqueado um buraco circular com 67 cm de diâmetro, de paredes verticais com 37 cm de altura até ao fundo, que é vasado de 13 buracos subquadrados com cerca de 5 cm de lado, 5 a meio e 8 à roda. Aquele vasado cilíndrico perfeitamente broqueado tem de fundura, isto é da borda ao fundo esburacado 37 cm. É neste fundo esburacado que assentará o primeiro *capacho*, e à volta o *mandim*.

Por baixo do cepo da *broca* e em correspondência com o estrado fundeiro vasado de buracos subquadrados do broqueado cilíndrico, fica a *pia grande*, espécie de *arefa* para onde escorre a espremedura da cera, que ferveu em cachão pelo menos meia hora.

A cera sobrenada, e antes que arrefeça, tem que ser rapidamente tirada para uma *pia de pedra* onde solidifica em *barra*. A *broca*, como mostra a fotografia da Fig. 7, tem, do lado das *pias*, um rebaixo em crescente para permitir a passagem da caldeirinha de cobre e tirar, na altura conveniente, a cera quente e fluída que flutua na *pia grande*, e a seguir vasada numa *pia* onde arrefece e solidifica em cera amarela.

O *chapuz* é um grosso e pesado troço cilíndrico de sobreiro com 44 cm de altura e o diâmetro de 50 cm.

Tem espetados em posição diametralmente oposta dois pedaços de vergulha de ferro, os *pegadoiros*, com 10 cm de

comprimento, nos quais se enfiam as argolas da corda que passa por cima da vara, para, subindo a trave arrancar o *chapuz* do meio do *mandim* no fim da espremedura (Fig. 8).

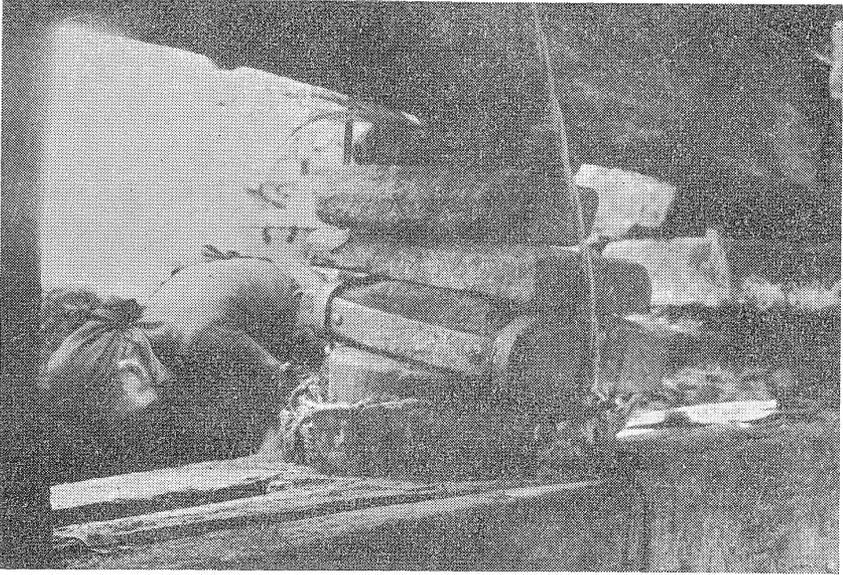


Fig. 6—Fim da prensagem com o malhal inferior a topar na fiada das talas intercaladas entre o *mandim* e a *concha*. A corda que abraça a vara já está com as argolas enfiadas nos ferros ou pegadeiras do *chapuz*.

Os *malhais* (Figs. 6 e 7) são grossos pedaços de madeira rija, talhados em paralelepípedos oblongos e pouco altos, que se empilham assentes sobre o topo superior do *chapuz*, enterando-o no *mandim* a comprimir a cera e água ferventes, das 5 ou 6 camadas separadas por *capachos* circulares de *barcejo* ⁽¹⁾.

O malhal inferior, o maior, tem os topos reforçados por duas abraçadeiras de ferro.

⁽¹⁾ O *barcejo* ou *baracejo* é a *Stipa arenaria* Brot. gramínea de colmos lisos própria de terrenos incultos de Norte a Sul do país.

A corda está sempre lançada por cima da *vara* e de pontas argoladas pendentes, serve, como já dissemos, para acabada a espremedura, arrancar o *chapuz do mondim*.



Fig. 7 — Face lateral do cepo da concha que fica sobre a *pia grande* mostrando o rebaixo da aresta inferior para permitir o manejo da caldeirinha para tirar a cera da água da *pia grande*.

Peça também comunitária, embora não faça parte do complexo da *prensa de vara*, é a *caldeira*, que é, digamos, um balde

cilíndrico de folha zincada com 58 cm de comprimento e 55 cm de diâmetro de boca, com bordo em anel com 11 cm de largura.

É nesta *caldeira* enfiada no buraco da fornalha e cheia de água que são lançados na água os pedaços da cera dos favos.

Água e cera flutuante, sob a acção do lume intenso da muita lenha metida na fornalha, depressa aquecem. Há que deixar ferver em cachão durante pelo menos meia hora. Ao mesmo tempo que o ajudante vai metendo lenha bem seca na fornalha, o cereeiro, com uma vara, vai mechendo a água da caldeira onde flutua a cera fervente.

Com a fervura em cachão, que deve manter-se cerca de meia hora, água e cera derretida, já mais ou menos flutuante, extravasam da caldeira e derramam-se pelo enconchado em lavadouro da face superior da fornalha.

Se a cera dos favos for boa a água fervente com cera vem até meio da rampa do enconchado em lavadouro. Se a cera dos favos não for tão boa fica mais abaixo.

A faina do *fazer a cera* começa pela aquisição dos favos dos cortiços ou dos quadros ou alças das colmeias.

Dantes os cereeiros iam pelas aldeias comprar os cortiços das abelhas. Metiam os cortiços nas fontes ou ribeiros e matavam as abelhas afogando-as. Depois passaram a matar as abelhas queimando enxofre na boca do cortiço.

Agora *há que poupar o gado*. Ajusta-se a boca do cortiço com abelhas e mel à boca dum cortiço vasio; tira-se o tampo ao cortiço cheio e afumam-se as abelhas, que vão passando ao cortiço vasio, previamente borrifado com vinho adoçado com açúcar ou com mel.

Ao cortiço cheio de favos, e já sem abelhas, com a *crestadeira*, faca de lâmina comprida, estreita, de ponta rombuda e cabo soerguido a modo das colheres dos trolhas, vão despegando, os favos da cortiça e das cruzetas. É também com a *crestadeira* que cortam os favos dos quadros ou alças das colmeias.

Os favos são prensados em prensas de aros em grade para lhe tirar o mel.

Depois de tirado o mel, fica a cera dos favos fortemente prensada em blocos compactos, depois partidos em bocados pequenos e mais ou menos esfarelados.

Metida em sacos esta cera dos favos é levada para o *lagar da cera* onde vai ser fervida com água na série de manipulações a que chamam *fazer a cera*.

O lagar comunitário da cera com sua *prensa de vara* e o complexo inerente à mesma, *broca*, *chapuz*, *malhais* e *corda* e mais a *fornalha*, a *caldeira* e as *pias*, está sempre pronto a trabalharem nela os cereeiros.

No entanto cada um depois de levar a lenha seca que fica estendida no chão junto da parede fronteira do lagar, leva o seu *mandim*, e uma *caldeirinha* ou um *caço*, para tirar a cera, sobrenadante na água fervente da *caldeira*, para o *mandim* encafuado no buraco da *broca*, e amparado a toda a volta pelas *talhas*, tabuinhas de 40 a 50 cm de comprimento por 5 a 7 cm de largura. No fim da espremedura há que tirar a cera da *pia grande* para as *pias* onde solidifica por arrefecimento.

O *mandim* é uma manga cilíndrica com 60 cm de comprimento e bocas com diâmetros de 50 cm.

Mandim e *capachos* são feitos de barcejo na aldeia de Bezelga do concelho de Penedono.

Os *capachos* são cilíndricos com 50 cm de diâmetro e 1,5 a 2 cm de espessura.

Vi duas *caldeirinhas* de cobre com duas grandes asas, e cerca de 4 a 5 litros de capacidade.

O *caço* é um púcaro de cabo curto, sensivelmente com a mesma capacidade das *caldeirinhas*.

Durante muito tempo foram muitos os cereeiros em Felgueiras. Eram pelo menos 20, e a ocupação passava de pais a filhos.

Actualmente são só cinco. António Cruz, Luís Alves, António Martins, Acácio Póvoa e Júlio Fernandes. Só este último tem o filho António a trabalhar consigo, como seu ajudante.

Fui ver *fazer a cera*, duas vezes. Sempre com 3 pessoas a trabalhar. O cereeiro, como mestre da faina, a esposa e um ajudante.

Enfiada a *caldeira* no buraco da fornalha, enchia-se com uns cântaros de água e, despejava-se-lhe um saco da cera dos favos bem *espartiçados*.

Aquece-se até ferver em cachão.

Assente um *capacho* no grosso estrado fundeiro da *broca* vasado de 14 buracos, subquadrados é encafuado o *mandim*, faz-se o enceiramento.

Sobre aquele *capacho* deitam-se 3 caldeirinhas, cada uma com 5 a 6 litros, da cera que sobrenada fervente na *caldeira*, juntamente, como é óbvio, com alguma água. A seguir 2.º, 3.º, 4.º, 5.º e 6.º e às vezes o 7.º *capacho* deitando sobre cada um deles 3 caldeirinhas da cera que sobrenadava na água fervente da *caldeira*.

Dois homens colocam o *chapuz* sobre o último *capacho* e encastelam os malhais sobre o *chapuz*.

Desandando o fuso descem a *vara* da prensa, de começo em aperto suave. Depois de ter escorrido uma boa parte dão-se voltas ao fuso até levantar o peso do chão que fica pendente a exercer forte prensagem.

O cereeiro junto da *pia grande* subjacente à *broca* vigia o nível da cera na *pia grande*, podendo sangrá-la escorrendo alguma água por um buraco junto da sua base (Fig. 9).

Com um pausinho vai medindo a espessura da camada de cera flutuante. Quando calcula que a quantidade daquela cera basta para uma *barra* ou *pão*, colhe-a com a caldeirinha e vai-a despejando numa *pia*, onde arrefece e solidifica em cera amarela, que é tirada no dia seguinte deitando-lhe por cima um pouco de água fria.

Terminada a prensagem, desandam o fuso até o peso assentar no chão. Agora com o levantar da *vara* há que arrancar o

chapuz do meio do *mandim* onde, pela prensagem, ficou fortemente encaixado. Depois de arrumados os 4 malhais, entra em

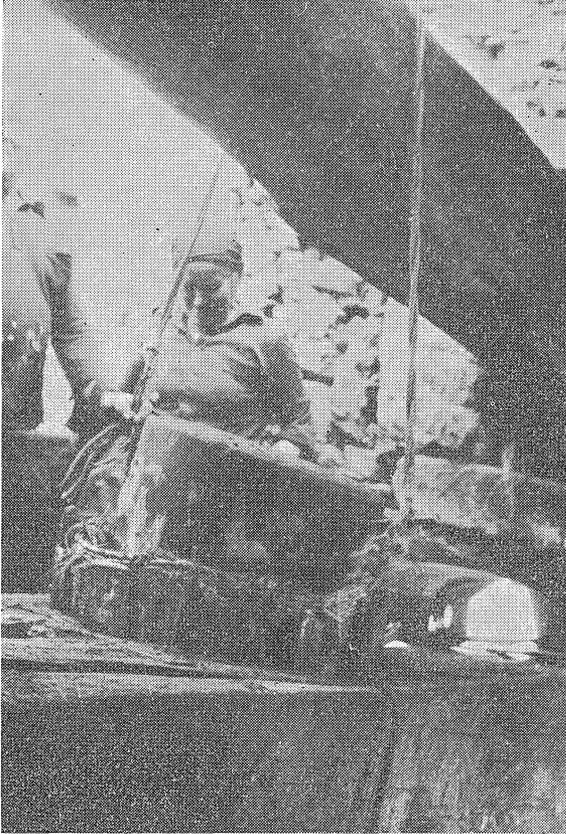


Fig. 8 — Ao levantar a vara a corda enfiada nos ferros do *chapuz* puxa-o para fora do *mandim*. Depois os homens, um de cada lado soerguem e arrastam o *chapuz* para o topo da *broca*, como se vê na fig. 5.

função a corda lançada por cima da vara, metendo as argolas das pontas nos ferros do *chapuz*.

Soerguido o *chapuz* Fig. 8 é depois retirado por dois homens e arrumado à ponta do cepo da *broca* (Fig. 5).

Agora há que tirar os *capachos* que trazem agarrado o *estrume* negro.



Fig. 9 — O cereeiro vigia o escorrer da prensagem e segura na mão direita um pau que medirá a espessura da camada de cera flutuante, para, no momento oportuno, tirar com a *caldeirinha* a cera derretida e deitá-la na pia ao lado, onde vai arrefecer e solidificar.

Os *capachos* são batidos e sacudidos nas pedras da *praça* ou *andame* e aquela massa negra, o *estrume*, é esfarelada; este serviço geralmente é feito pela mulher do cereeiro.

Aquele *estrume* da primeira prensagem torna à *caldeira*, é recozido e de novo prensado para lhe retirar alguma cera que ainda tem.

O *estrume* da segunda prensagem é espalhado e guardado depois de seco para ser empregado para fertilizar a terra, e daí o nome de *estrume* que lhe é dado. É considerado um excelente fertilizante.

Cada *barra* ou *pão* de cera amarela, mede de 65 a 70 cm de comprimento por 40 cm de largura, 13 a 15 cm de altura, e tem o peso de 35 a 40 quilos.

Em 1981 o quilo daquela cera amarela valia 180\$00. Em 1982 passou a custar 350\$00 escudos.

O FABRICO DAS VELAS DE CERA

Felgueiras é, como vimos, terra de cereeiros, de tão velha tradição, que deve ter séculos.

Pode dizer-se que em velhos tempos uma grande parte, se não a maior parte da sua população, se ocuparia em *fazer a cera* a partir dos favos das abelhas depois de espremido o mel, e, como complemento, a fazer velas.

Era natural que, preparando a cera amarela no seu lagar comunitário, logicamente se impuzesse o fabrico de velas, que compreendia essencialmente duas fases: preparação da cera branca a partir da cera amarela e, depois, o fabrico das velas.

BRANQUEAMENTO DA CERA

Para ter a cera branca há que manipular a cera amarela, para o que eram precisos o *raro*, o *rebolo* e a *eira*.

O *raro* era uma espécie de gamelinha feita de lata com o comprimento de cerca de 50 cm, bordos altos de 20 a 25 cm e o fundo da largura de 12 a 15 cm, com 6 a 8 fiadas de furos feitos a prego.

O *rebolo* era um cilindro de madeira da grossura da coxa de um homem com 20 a 25 cm de diâmetro, que assentava nos bordos de uma pia cheia de água, de tal modo que metade do cilindro ficava mergulhado. O cilindro tinha numa ponta uma manivela que o fazia girar sobre dois eixos fixos nas bordas da pia.

A *eira* era de pedra lousinha, ou seja de lajes de xisto conveniente ajustadas.

O *raro* estava montado por cima do *rebolo*, de tal modo que a cera amarela nele deitada em *meio derreter*, ao sair em cordões pelas fiadas de buracos ia cair no rebôlo em movimento e logo se espalmava em fita.

A manivela mantinha o *rebolo* em rápido movimento de rotação que levava as fitas à água as fazia arrefecer desprender da superfície do cilindro e cair no fundo da pia.

Não consegui ver nem a gamelinha de lata, nem o *raro*, nem o cilindro de madeira com manivela, o *rebôlo*, porquanto, segundo informação do cereeiro Sr. Acácio Mendes, «há já bem 30 anos ou a passar», que se deixou de fazer cera branca, ou ainda no seu preciso dizer, «há mais de 30 anos que se não *folhadou a cera*».

A cera amarela em fitas caídas no fundo da pia era tirada aos punhados e levada em cestas para a *eira*, onde era estendida ao sol e regada de vez em quando com água.

Em geral duas regadelas de manhã e duas ou três da parte de tarde era quanto bastava. Mas se o tempo era de sol aberto e bem quente havia que regar mais vezes.

FAZER AS VELAS

As velas fazem-se na *roda* que tem o tamanho da roda de um carro.

A que vi mostrou-me o Sr. Acácio Mendes, que foi amável informador e me acompanhou à sua oficina de fabrico das velas, pequena casa, de porta e janelo, com a *roda* montada ao lado da lareira.

Aquela *roda* é um arco com 86 cm de diâmetro, feito de verga de olmo, rachada a meio, vergada em verde e fixada por uma cruzeta de uma tábua, com 30 cm de largura e uma ripa com 9 cm de largura (Fig. 10).

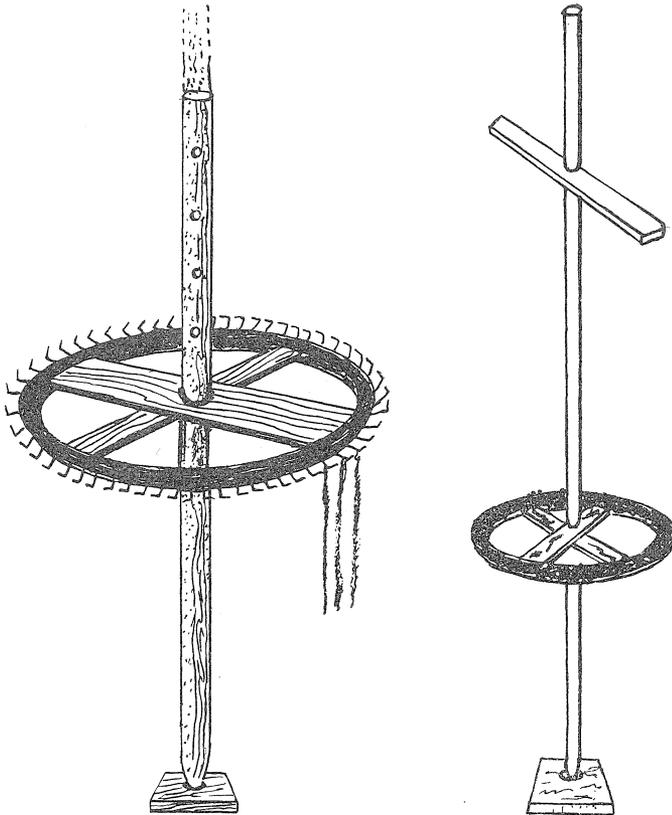


Fig. 10 — A roda de fazer as velas.

A mais larga é furada a meio para passar a grossa haste do eixo da roda, que é de pinheiro e da grossura de um braço.

A verga de olmo tem de altura 3 a 4 cm, uma largura de cerca de 3,5 cm, e pregados a toda a volta 57 pregos dobrados

em gancho, onde se irão prender os pavios de fios de algodão. Cada pavio é formado por 3 ou 4 fios de algodão bem torcidos passados com cera para não destorcerem e ficam pendentes.

O eixo da *roda* tem a ponta de cima um pouco adelgada em redondo a girar num buraco aberto numa tábua pregada a duas ripas do telhado de telha vã (Fig. 10).

A ponta inferior gira em pião numa tabuinha de castanho pregada no soalho.

O eixo da *roda* tinha a toda a altura 6 buracos entremeados de uns 25 a 30 cm para poder fixar a roda a diferentes alturas, de acordo com o tamanho das velas que se vão fazer. A roda apoia num pedaço de madeira metido no buraco da altura conveniente.

Abaixo da roda, que vi montada e estava a 1,60 m do chão, o eixo tinha outro buraco que permitia ao cereeiro trabalhar sentado.

Para manter a horizontalidade da *roda*, esta é fixada ao eixo por meio de cunhas.

Um cavalete de 5 degraus permite pôr a cera nos fios de algodão das velas compridas até 2 metros de altura.

O TACHO DE COBRE ESTANHADO

Peça inerente ao fabrico das velas, que vi na oficina do Sr. Acácio Mendes, é um grande tacho de cobre estanhado por dentro, com 86 cm de diâmetro da boca, com 35 cm de comprimento da aba e afunilado, pois a sua base tem apenas uns 10 cm.

Naquele tacho é derretida a matéria de que se vão fazer as velas.

Antigamente as velas correntes eram feitas com uma mistura de 15 % de cera e 85 % de parafina ou de estearina.

Actualmente não entra a cera, pois está cara, e só entra parafina, a que se junta um pouco de carnaúba para dar rijeza à vela.

O tacho fica junto do *eixo da roda*, assente de maneira que fique por baixo dos pavios da orla da roda, a que se vai deitando a parafina derretida, e assim aquilo que pingar cai no *tacho* e não se perde.

Com uma grande colher vai-se deitando, a pouco e pouco, parafina derretida nos pavios pendentes da *roda*, e esta impulsionada pela mão esquerda em movimento rotatório suave para parafinar o pavio seguinte.

Numa hora a uma hora e um quarto estão feitas 57 velas de tamanho médio.

O *tacho* está assente numa tripeça de ferro, um pouco alteado para ter por baixo uma fogueirinha.

O fabrico das velas em Felgueiras foi relativamente grande e quase todos os cereeiros as faziam.

Actualmente informaram que só fazem velas Fernando Ferreira António Francisco Martins, o seu parente António Augusto Martins, Luís Alves e Acácio Mendes. O segundo e o quarto também *fazem a cera* no lagar comunitário e apuram e vendem mel.

NOTA COMPLEMENTAR

Cada cortiço custa actualmente 1500\$00 a 2000\$00.

Dantes, há cem anos atrás, as abelhas dos cortiços comprados eram afogadas, mergulhando os cortiços em água ⁽¹⁾. Depois passaram a matar as abelhas queimando um pouquinho de enxofre à boca do cortiço.

(1) Era assim que procediam os ursos roubadores das colmeias.

Levavam o cortiço debaixo do braço até um charco ou ribeiro onde afogavam as abelhas para depois comerem o mel.

Dantes, como já dissemos atrás, os cereeiros, tal como faziam os ursos, afogavam as abelhas nas fontes ou nos ribeiros.

Este velho uso de afogar as abelhas transparece nos jacosos mandamentos de ladrão de colmeias publicado por Francisco Manuel Alves

Actualmente não se «mata o gado», passam-se as abelhas para um cortiço vasio da seguinte maneira.

O cortiço vasio é deitado e calçado com duas pedras para não rolar; às vezes é borrifado com vinho açucarado.

Dá-se um pouco de fumo no cortiço que tem abelhas para as afastar da boca e fazê-las subir.

Tapa-se a boca do cortiço com um saco e vai-se deitar, em frente do cortiço vasio, boca com boca.

Tira-se o saco que tapava a boca do cortiço com abelhas, arrancar-se-lhe o tampo e fumega-se. O gado vai passando para o cortiço vasio, no qual, ao mesmo tempo vão dando pancadinhas secas e repetidas em ritmo mais ou menos compassado.

O lagar comunitário da cera é muito antigo.

Um dos cereeiros informadores disse que o lagar tinha mais de 200 anos, ao que, um outro, reforçando a sua grande antiguidade, disse que *o lagar era de toda a vida*.

A grande diferença de nível da rua fronteira à casa do lagar, e o seu terreiro ou chão, que é de pelo menos de 35 a 40 cm, pode ser tomada com índice de ancianidade do lagar.

O Sr. Acácio Mendes informou que em Jou, concelho de Murça, havia um lagar de cera também com prensa de vara, e que outro velho lagar de *fazer cera*, com prensa de vara, era em Cogulo, concelho de Trancoso.

(Abade de Baçal) no 9.º Vol. das suas *Memórias Arqueológicas Históricas do Distrito de Bragança* Porto, 1934, pág. 336, que rezam assim:

- O 1.º Mandamento é tirar a colmeia do assento.
- O 2.º Voltá-la c'o cimo p'ró fundo.
- O 3.º *Afogar as abelhas num ribeiro*.
- O 4.º Mel e cera no saco.
- O 5.º Escolher o favo mais limpo.
- O 6.º Quem assim não fizer não tem jeito.
- O 7.º Quem assim não fizer não tem préstimo.
- O 8.º Andar com muito cuidado.
- O 9.º Olhar que não venha o dono.
- O 10.º Manda mais isto: levar o mel e não deixar o cortiço.

Caiu quase metade do telhado do lagar comunitário, cujas reparações ficam a cargo dos cereeiros, que, como se disse, actualmente são apenas 5. Quando eram 20, ou até mais, as despesas de conservação e reparações do lagar repartidas por todos tocava pouco a cada um. Como agora só há 5 cereeiros a despesa da reparação do telhado, a repartir só por cinco cabia a cada um pesado encargo. Por isso o telhado esteve por compor há mais de um ano.

Julga-se de marcado interesse conservar aquele velho lagar, que pode ser considerado, digamos, como um monumento etnográfico.

A Câmara Municipal de Moncorvo, está na disposição de ajudar à reparação do telhado, para que aquele lagar se conserve e se mantenha na sua velha feição.

Instituto de Antropologia «Dr. Mendes Correia»
Faculdade de Ciências — Universidade do Porto
Outubro de 1983.