

Malha do centeio em Lavradas (Barroso)

POR

J. R. dos Santos Júnior.

Professor de Antropologia da Faculdade de Ciências do Porto

*Ao querido amigo D. Francisco Gonzalez
que me proporcionou a ida à malhada de
Lavradas.*

O. D. C.

Há uns anos que, em cada verão, passo uns 18 a 20 dias nas afamadas águas de Carvalhelhos, estância que, pela esplêndida situação na vertente leste da serra das Alturas de Barroso e pelo recatado sossego que ali se desfruta, oferece especiais condições para descanso do corpo e do espírito.

Em meados de Agosto de 1957, a convite do meu amigo D. Francisco Gonzalez, fui passar um dia a Lavradas para assistir à faina da malha do centeio.

*

Lavradas é uma típica aldeia barrosã, sobranceira a Carvalhelhos e situada a uns 850 a 900 m de altitude. Pertence à freguesia de Beça, concelho de Boticas, e fica na extrema deste concelho. O termo de Lavradas para nor-noroeste confina com o da aldeia de Lamachã, pertencente à freguesia de Negrões, concelho de Montalegre.

Lavradas tem 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 um

pouco de milho, nalguma canada de terra mais funda e com possibilidade de regadio.

O centeio é, porém, a cultura principal e a naturalmente indicada para as «plainas» ou «chãs», que ali formam como que um degrau do planalto cimeiro da serra de Barroso. O terreno ondula suavemente para o lado do poente onde se erguem os dois bicos fraguentos dos «Cornos das Alturas de Barroso».

*

* *

Lavradas tem duas eiras, a do Túmbio, em baixo, ao deslido da povoação, com os penedos chamados do Túmbio, que deram nome à eira, e a do Torrão, no alto, sobranceira 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. É de regra a existência da eira comum em muitas aldeias trasmontanas. Em algumas a designação varia e chamam-lhe *prado*, *vale* ou *veiga*.

Nas eiras pode malhar quem quiser. Aqui ou ali cada lavrador amontoa o centeio em *medas*, dispondo os molhos em sobreposição radial, de tal modo que a *meda* resulta de forma semi-esferóide ou, melhor, semi-ovóide. O tamanho da meda resulta, como é natural, da quantidade de molhos nela amontoados. Por via de regra têm uns 3 m de altura, mas há-as com 4 e até com 5.

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

No dia aprezado para a malha, o dono do cereal trepa acima da meda e grita: — *À eira, à eira*.

Este apelo congregante é fortemente gritado e muito espaçado, lentamente espaçado. A palavra eira é compassadamente

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

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

As malhas e as vindimas são as grandes festas das colheitas, com tradições muito remotas. Mas são sobretudo as malhas aquelas que se nos mostram com maior riqueza de manifestações culturais, pela exuberância máscula dos malhadores, em autêntico jogo de competição; pela harmonia social que reflecte a prestação de serviços por ajuda, sem remuneração; pela alegria que durante o dia inteiro anima todos os serviços, uns mais pesados outros mais leves, mas todos sob a ardência da solina de Julho ou Agosto; pela fartura das refeições; por certo ritual precatório com que o pessoal pede vinho; e sobretudo, pelo simbolismo de algumas práticas que atestam esbatida sobrevivência de velhos ritos, bárbaros e sangrentos, ligados à fertilidade da terra, à boa germinação e desenvolvimento da semente, num todo de homenagem, ou culto, ao espírito dos cereais.

Depois o emprego cada vez mais corrente das debulhadoras terminará, dentro de pouco, por acabar com as malhas. Em mui-

(1) O Sr. D. Francisco Gonzalez, administrador da Empresa de Carvalhos, recorda-se de, há bons 50 anos, na aldeia da sua naturalidade, Layantes, concelho municipal de Maside, Orense, ouvir o dono do cereal, manhã cedo, gritar bem alto: — *Mulheres à eira, a rebober a coeira*. Em Portugal e na Galiza o mesmo costume de gritar o 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 num pequeno artigo tal similitude o intitulei: *Portugal e a Galiza irmãs*, in Rev. «Apolínea», Ano I, n.º 5, Porto, 1933.

tas terras há já alguns anos que deixaram de se fazer. Urge portanto fazer o estudo das mesmas nas terras onde ainda se mantêm numa agonia lenta.

Essa a razão fundamental que determinou a elaboração deste trabalho.

Vejamos algumas fases da malha do cereal em Lavradas.

Encher a eira ou fazer a eirada

É o primeiro acto da malhada.

Um homem trepa à *meda* e vai deitando abaixo os molhos que as mulheres arrastam, um em cada mão, até ao sítio onde vai fazer-se a *eirada* (Est. 1, fig. 5).

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

A primeira fiada, a chamada *burra* ⁽¹⁾, é a fiada que forma a borda da *eirada* do lado da coroa da eira. O arranjo desta primeira fiada chama-se *bolar a burra*, e as espigas ficam para o lado da *eirada* que se vai fazer em fiadas sucessivas, paralelas à *burra*, mas com as espigas postas para o lado desta.

(1) No concelho de Chaves à *burra* chamam *coeira*.

Quando acabam de *astrar a eira* ou de *fazer a eirada*, é sacramental gritarem: «coeira e carreira vinho na eira».

Em Mindelo a esta primeira fiada chamavam a *porca*.

Há cerca de 20 anos, ou mais, que em Mindelo deixou de se malhar o cereal e é debulhado à «máquina».

Para melhor aproveitamento da palha da aveia que há-de servir para fazer os *mexilhos* (sin. de *bencelhos*) com que hão-de atar a palha milha, só a aveia é que ainda hoje, e raras vezes, é malhada, e com o *malho* de *rebimba*.

Dois destes *malhos de rebimba* vêm desenhados no trabalho de ELISERO PINTO, *Costumes do concelho de Vila do Conde — O Malho*, Sep. de «Douro Litoral», Bol. da Comissão de Etnografia e História, 8.^a série, VII-VIII, Porto, 1953, 9 págs. e 3 figs.

Cada uma das fiadas chama-se *carreira*. A primeira carreira é posta sobre a *burra* de tal modo que as espigas desta ficam inteiramente debaixo do colmo da primeira fiada.

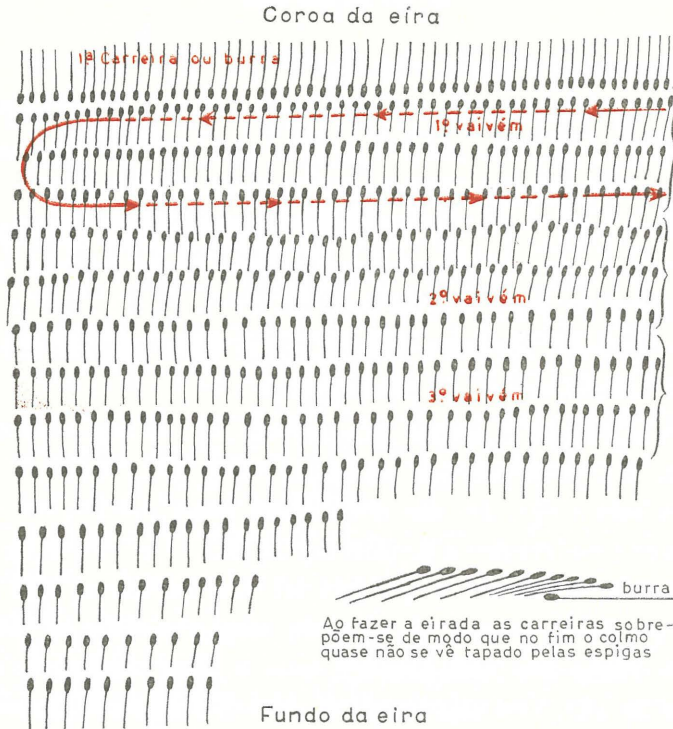


Fig. 1 — Eirada com o centeio posto às fiadas, com indicação da malha feita ao *vai-vém*. Cada fiada ou *carreira* sobrepõe-se à anterior, como mostra o esquema do canto inferior direito. Isto não se marcou no desenho para não diminuir a sua objectividade esquemática.

As *carreiras* (Est. II, fig. 7) são bastante sobrepostas. Entre umas e outras há um recuo de um palmo ou um 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, e, assim, na malhada são estas que recebem o embate do *pirto* do *malho*; o colmo subjacente é

poupado à violência das pancadas. O colmo, indispensável para a cobertura das casas, é objecto de especiais cuidados.

Malha ao vai-vém

O *vai-vém* é a primeira malha.

Os malhadores postos em fila, lado a lado, formam na borda do eirado uma linha de frente cujo comprimento depende do número de malhadores (Est. II, fig. 8 e Est. III, fig. 10).

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* ou *eirado*.

Uma vez ali chegados inicia-se o *vem* que é feito às arrecuas com uma malhadela e um passo atrás.

Se a *eirada* é grande e o número de *vai-véns* é também grande, especialmente nas horas de maior calor, em que mais apetece uma pinga, um dos malhadores passa palavra aos companheiros e ao levantar a *mangoeira* grita: *fi. . . co* (Est. IV, fig. 11).

O *fi* é vibrante e de duração tal que, quando o *pirto* vem bater no *eirado*, a pancada coincide com o remate da palavra gritada. Todos dão uma pancada forte e ficam parados de *mangoeiras* ao alto. Vem uma rodada de pipo ⁽¹⁾ e o *vai-vém* prossegue.

(1) Nas malhadas na aldeia de S. Lourenço, freguesia das Eiras, concelho de Chaves, estabelece-se o seguinte diálogo, gritado em voz alta, entre dois dos malhadores:

- Ó moço, tu foste c'os bois?
- Eu fui, sim, senhor?
- Eles vinham bem fartos?
- Vinham, sim, senhor.
- Como se chamava a vaca?
- Bandurra.
- E o bezerrinho?
- Venh'ó vinho.

No final todos em grande vozearia: «Este vinho ainda não veio prá ei, ei, ei, . . . ra».

Começa-se sempre o 1.º *vai-vém* pela *coroa* da eirada ou, seja, do lado da *fiada da burra* ou *cabeceira*.

O último *vai-vém* do fundo da eirada, a que chamam correr o fundo, ou, seja, aquele que vai atingir a última *carreira*, é sempre acompanhado por uma mulher (Est. III, fig. 9) que, posta ao lado do malhador da ponta, ampara o *pão* ⁽¹⁾ com uma ampla e ramuda vassoura de *bido* ⁽²⁾, ou por 2 mulheres segurando uma manta (Est. III, fig. 10). Deste modo evitam que o grão, ao esbagoar das espigas fortemente batidas pelo *pirto*, salte para longe.

O malho (Figs. 2 e 3) é constituído pelo cabo ou empunhadura, a *mangoeira*, geralmente de *bido*, e pelo *pirto*, grosso pedaço de carvalho, ligados pela *correia de apor*, tira de pele de boi que no extremo da mangoeira passa na *carachola* e no *insadoiro* da extremidade proximal do *pirto*.

Como as Figs. 2 e 3 bem mostram, há algumas diferenças nos malhos desenhados. Entre elas avulta a que diz respeito à

(1) *Pão* ou centeio. É correntíssima por quase todo o leste trasmontano esta sinonímia.

A cada passo se ouvem expressões como estas: «O tempo está a correr mal para os *pães*». «Graças a Deus: este ano deve ser um bom ano de *pão*; os *pães* estão lindos; *gafejaram* muito bem».

Este *pão* é sinónimo de centeio e os *pães* de searas do mesmo.

Gafejar exprime o afillamento, isto é, o mesmo grão de semente germinando dá origem não a uma única haste com sua espiga, mas a 4, 5, 6 e mais hastes todas bem espigadas.

Em Miranda do Douro diz-se *garfear* e ao cereal assim afillado chama-se *garfo*.

Em Mindelo, Vila do Conde, ao centeio chamam *pão macho* e tanto este como o trigo eram, antigamente, malhados com o «malho de rebimba».

(2) *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.

carachola que num (Fig. 2) é de couro de boi e no outro (Fig. 3) é formada por um corno de cabra enfiado no extremo da mangoeira e vazado por um furo que interessa também a mangoeira, furo que dá passagem à *correia* de apor.

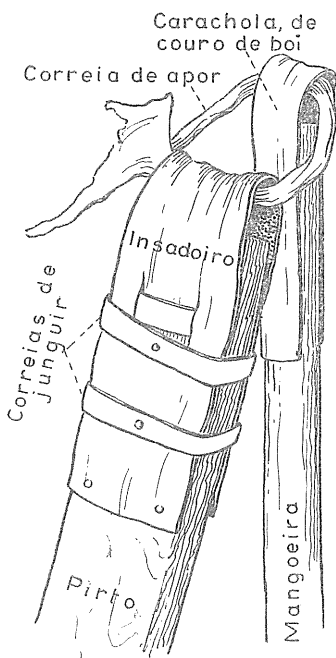


Fig. 2 — Malho de *carachola* de couro de boi.

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

O Prof. J. G. HERCULANO DE CARVALHO (1) registou o nome *carachola* dado à parte cimeira da mangoeira a que atribuiu o nome genérico de *casula*; e, 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 um chifre de boi enfiado na extremidade da mangoeira e perfurado juntamente com ela. Não fala em corno de cabra e, como dissemos, em Lavradas, nos

malhos mais antigos, a *carachola* é de corno de cabra.

Virar da messe

É virar a palha com o debaixo para cima. É apanhada às braçadas e posta em nova carreira (Est. V, fig. 13)

(1) JOSÉ GONÇALO C. HERCULANO DE CARVALHO — *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 Fac. de Letras de Coimbra, vol. XXIX, Coimbra, 1953, 365 págs., 61 figs. e XIII mapas.

mantendo, no entanto, o paralelismo e o alinhamento das carreiras.

É serviço de mulheres. Os homens, às vezes, também ajudam, «deitando uma mão».

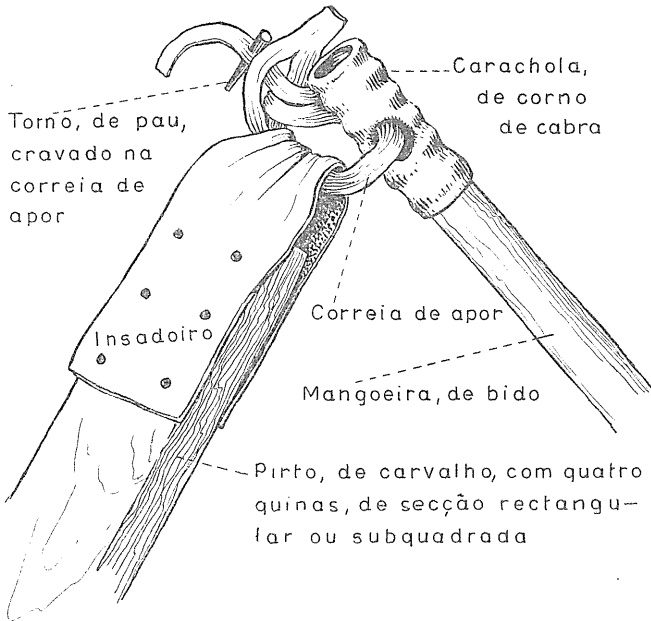


Fig. 3 — Malho de *carachola* de corno de cabra.

Antes do virar da messe compete aos homens *tirar a espiga*, o que fazem com *engaços* de dentes de pau (Fig. 4 e Est. VII, fig. 17), amontoando-a aos *cordões*. Depois empurram-na para a borda do eirado com a *marra* dos *engaços* de dentes virados para cima (Est. VII, fig. 18).

Espaldeirar

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

É um malhar suave. Os malhadores quase se limitam a deixar cair os *pirtos* dos *malhos* com seu próprio peso, sem lhe

imprimirem, à força de braços e flexão do tronco, aquela violência que é própria da primeira malha ao *vai-vém*, com os malhadores todos alinhados a um lado e puxando a bom puxar.

O *espaldeirar* (Est. V, fig. 14) contrasta de modo flagrante porquanto, conforme disse, é um malhar brando, feito com suavidade. Nesta segunda malha, embora não constitua regra absoluta, os malhadores dispõem-se às vezes em 2 filas e malham frente a frente compassadamente. Chamam a isto *malhar lado a lado*, ou, seja, uns a um lado e outros do outro lado, em frente. Parecia melhor chamar-lhe malhar frente a frente.

A regra, porém, é malharem numa única fila, postos ombro a ombro para fazerem a *corrida da messe*.

Virar e malhar a burra

Terminada a corrida da messe, as mulheres viram 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 do eirado são agora malhadas com os malhadores postos em roda, ou em arco quando o monte é maior (Est. IV, fig. 12).

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 a palha ou colmo; compete aos homens até-lo.

As mulheres apanham o *colmo* às braçadas: sacodem-no, põem-no ao alto para acertar, *derrabam-no* nas *pontas* e nos *toros*, isto é, sacudindo-o e com auxílio da mão, limpam o colmo da palha miúda ou traçada, de modo a que fiquem só as hastes que não foram esmagadas ou quebradas 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 *bencelho* estendido adiante em cima da palha. Um homem prontamente colhe as pontas do *bencelho*, ata o *molho* de colmo e leva-o para fora do eirado, onde outro homem o desamarra e volta a *derrabar*. Torce bem o *bencelho* 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. XII, fig. 27) e convenientemente arrumado no palheiro. Ali o conservam, bem defendido da chuva, para no decorrer do ano servir para enchimento de colchões, fazer *bencelhos*, chauscar os porcos, etc.

Tirar a palha

Depois de tirar o colmo, a palha solta e a que foi derrabada é tirada pelos homens com *engaços* de pau, colhendo a palha com os dentes do engajo, sacudindo-a e pondo-a aos cordões; depois empurram-na para a borda da eirada com a *marra* do engajo a arrastar, isto é, com os dentes para cima. Tal e qual como haviam feito ao tirar a espiga (Est. VII, figs. 17 e 18).

Conhar a espiga e conhar o grão

Depois de levantar a palha do eirado, fica o grão com bastantes espigas à mistura e alguma palha miúda.

As mulheres com *conhas* ou *coanhas* ⁽¹⁾, vassouras de *bido*, ou de cadeço, varrem ao de leve as espigas e palha miúda, por maior, que levam para a borda (Est. X, fig. 23).

Este serviço é o chamado *conhar o grão* ou *conhar o pão*.

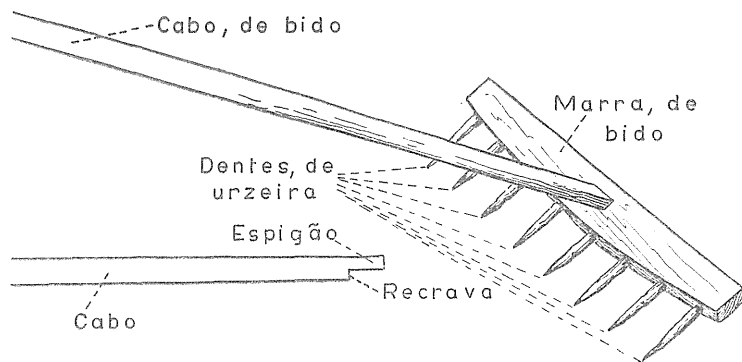


Fig. 4 — Engaçador.

Limpar o pão

Por fim há que limpar o pão.

Hoje, e há muitos anos já, o serviço é feito à máquina, com a tarara.

Antigamente era feito com crivos.

Não se julgue, porém, que era crivado; era, sim, despejado 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 de centeio era grande, e, sobretudo, se havia que aproveitar o vento,

(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 ouvir *conha* e não *coanha*.

munidas de crivos, colhiam o cereal e, ao lado, «procuravam o correr do vento».

Com o crivo erguido à altura da cabeça 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 palha moída.

Claro que este serviço estava condicionado pelo vento que não devia ser nem de mais nem de menos (1).

A última eirada

Em cada dia fazem 3, ou mesmo 4 eiradas. Por via de regra 3.

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 a 50 medidas ou alqueires. O alqueire, na região, tem a capacidade de 13 litros.

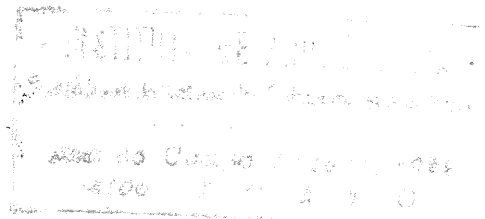
O Sr. António Arcos, importante lavrador-proprietário de Lavradas, que assistiu à malhada e nos auxiliou na colheita dos apontamentos que serviram de base a este trabalho, colhe em cada ano uma média de 500 medidas, o que dá umas 10 eiradas.

(1) O Sr. D. Francisco Gonzalez disse-me ter ouvido em Layantes (Galiza), sua aldeia natal, a seguinte história:

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

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

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



A última eirada dá ensejo a uma divertida e movimentada prisão do dono do cereal, o patrão. Este é preso, como veremos, 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 um homem empunha bem erguida uma cruz feita de palha (Est. XI, fig. 26).

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 morto.

E vem vinhaça 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. E tudo termina em alegria esfuziante. É uma festa.

Algumas vezes, como sucedeu num dos dias em que estive em Lavradas, o dono do cereal é agarrado, amarrado com *bencelhos* e levado em charola em cima duma manta que vários homens seguram às bordas (Est. XI, figs. 25 e 26).

Informaram-me que às vezes os homens, de «marotos», afrouxam 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 limitam-se a levá-lo até ao sítio da eira onde estava o pipo.

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

O colmo

O colmo tem para o barroirão uma importância muito especial; podemos até dizer que na região de Barroso o colmo é de importância fundamental na cobertura das casas.

Com ele, além do mais, cobrem as casas, o que constitui uma excelente cobertura para a defesa das Neves e dos frios agrestes do inverno. Infelizmente em caso de incêndio com facilidade nele se ateia o fogo. Tem havido incêndios em aldeias de Barroso em que têm ardido todas ou quase todas as casas da aldeia.

Quando arde uma casa, é quase certo que a 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, por exemplo, há uns quinze anos com a aldeia de Carvalho, que confina pelo Sul com o termo de Lavradas, e este ano na própria aldeia de Lavradas.

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

Precisamente depois das malhadas, ainda no mês de Agosto ou por todo o Setembro, cada um trata de *colmar* convenientemente a casa, metendo porções de colmo nos sítios onde seja preciso. É necessário garantir a defesa 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 aos través, paus compridos que se firmam com pedras.

Este 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. 28 da Est. XII.

Colmaste;
 Não lataste?
 Não colmaste.

Como dissemos atrás, o colmo é apanhado na eirada às braçadas, sacudido, posto ao alto e batido para igualar, *derrabado* nas pontas e nos *toros*. Três ou quatro braçadas formam a panada que a mulher vai deitar no *bencilho*. Um homem ata as pontas do *bencilho* e faz o molho que leva para a borda do eirado. Ali outro homem desamarra o molho, torce bem o *bencilho* para lhe dar força, aperta bem o molho com os joelhos e de novo ata o molho, que põe ao alto e bate para igualar, e de novo derraba ao toro para tirar qualquer palha quebrada que haja.

Deste modo se verifica haver na preparação do colmo as seguintes voltas: fazer os *bencilhos* para a atadura; apanhar o colmo às braçadas; em cada braçada, derrabar por cima, derrabar a espiga ou as pontas, e derrabar por baixo, derrabar o *toro* ou pé; bater para igualar; juntar 3 ou 4 *braçadas* num *braçado* ou *panada*; atar o molho e levá-lo para fora da eirada; desamarrear; torcer o *bencilho*; apertar 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* (1) são feitos com duas mãos-cheias de colmo humedecido — as *pernas* — que atam pelas pontas com um nó especial. Este serviço é feito por mulheres. O *bencilho*, depois de atadas as

(1) *Bencilhos* é talvez o dizer mais corrente mas ouvi algumas vezes *bincellos* e até, uma ou outra vez, me pareceu ouvir *bancelho*.

pontas, é repuxado ao peito, pisando uma ponta e puxando a outra para cima (Est. VI, fig. 15).

O *bencilho* 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 jornaleiro, ganhava em 1957, data em que fiz estas observações, 45\$00 esc. 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.

Em cima duma pouca de palha estendem-se toalhas e nelas se colocam grandes pratos com a comida. De cada prato comem 4 ou 5 pessoas, acoradas ou sentadas à sua volta. No leste trasmontano, pelo menos nos concelhos de Moncorvo e Mogadouro, a este comer de várias pessoas do mesmo prato chamam *comer à racha*.

Ao almoço é servido 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 descrição.

Cada um pode comer e beber quanto quiser.

Jantar, às quatro da tarde:

caldo de feijão, batatas e vagens;

carneiro guisado com batatas e presunto;

arroz de feijão e repolho.

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, abastado lavrador-proprietário de Lavradas, naquele ano de 1957 em que assistimos à faina da malha desde a meia manhã até mais de meia tarde.

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 de pepinos, ou rodelas de tomate com cebola, ou pimentos assados. É sacramental uma espécie de salada feita de sangue de carneiro cozido e 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 comer.

Naquele ano teve 35 homens e 20 mulheres.

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

Conclusões

Na malha de Lavradas há, como é natural, muitas coisas que são a repetição do que se observa em qualquer outra terra na malha do cereal.

O mesmo modo de *encher* ou *astrar a eira*. Porém há que registar o nome especial que dão à fiada cimeira, a *burra*, que na Cardenha se chama *covela* e em Mindelo a *porca*.

São frequentes as alusões que nas malhadas se fazem a animais, nomeadamente ao lobo ⁽¹⁾, animais que, e com frequência este último, simbolizam o espírito dos cereais.

(1) Ver notas das págs. 8 e 9 do nosso Trabalho sobre a *Malha do cereal na Cardenha e o coro dos malhadores* adiante citado.

Interessante o malhar ao *vai-vém*: os malhadores postos em fila, ombro a ombro, *no vai*, depois de bem malhada a porção que atingem com o *pirto* do respectivo *malho*, dão um passo em frente, e *no vem* recuam um passo atrás depois de cada malhadela, voltando à posição inicial.

Na última eirada a *prisão do patrão* que é levado em charola até à porta da adega é, *mutatis mutandis*, o que se passa em Celorico de Basto e foi registado por JORGE DIAS (1). Há, no entanto, a particularidade, que realço, de, em certos casos, o patrão não ser levado até à adega mas sim até junto do pipo que sempre está na eira, o qual, como dissemos atrás, *fica a servir de fiador*, garantindo que o fim de festa se fará na adega onde se beberá até fartar.

A prestação de serviços por ajuda, sem remuneração, aliás frequente noutras terras não só nas malhas mas noutros serviços agrícolas, é uma manifestação de harmonia social, como o é também a eira comunitária, onde cada um levantará a *meda* no local que muito bem lhe aprouver e fará o eirado no sítio que quiser escolher.

Interessante é também a refeição servida na eira com toalhas estendidas na palha: a comida deitam-na em grandes pratos de onde comem em súa 4 ou 5 pessoas. O comer e beber em sociedade alegra o espírito, é elemento ponderoso para uma maior cordialidade de relações e factor importante de convivência social.

O malho, instrumento simples de duas porções de madeira ligados por tiras de couro, obedece ao delineamento geral que se observa por toda a parte.

Suponho, porém, que merece referência especial a *carachola* de corno de cabra. Todos os malhos antigos a tinham, o que

(1) JORGE DIAS — *Sacrifícios simbólicos associados às malhas*, sep. da Revista «Terra Lusa», n.º 1, Lisboa, 1951.

dava grande firmeza à *correia de apor* que, como vimos, liga a *mangoeira* ao *insadoiro* do *pirto*. Também faziam *caracholas* de corno de boi.

Em 1957 ainda houve em Lavradas algumas grandes malhadas. Hoje são poucas, e só os pequenos colheiteiros, continuam a malhar o seu cereal.

As debulhadoras estão, ano a ano, a conquistar todas as aldeias. Dentro de pouco as malhas deixarão de se fazer. Quando muito algum, pouco, centeio será batido de modo a aproveitar-se o colmo. Isto mesmo desaparecerá visto que, dado o perigo dos incêndios, há tendência geral na substituição do *colmado* das casas por cobertura de telhas.

Tantas e tão interessantes práticas em torno da malha dos cereais registadas nos trabalhos *Malha do cereal na Cardenha e coro dos malhadores* ⁽¹⁾, *Sacrifícios simbólicos associados às malhas* ⁽²⁾, *Coisas e palavras — Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica* ⁽³⁾, *Uma malha em Celorico de Basto* ⁽⁴⁾ e no que agora se publica, tantas e tão interessantes práticas, dizíamos, estão sentenciadas a desaparecer. Há, portanto, que fazer o estudo

(1) Maestro AFONSO VALENTIM, Padre ANTÓNIO MOURINHO e Doutor SANTOS JÚNIOR — *Malha do cereal na Cardenha e coro dos malhadores*, sep. de «Douro Litoral», n.os VII e VIII da 6.ª série, Porto, 1955, 19 págs. e 17 figs.

(2) JORGE DIAS — *Sacrifícios simbólicos associados às malhas*, cit.

(3) JOSÉ GONÇALO C. HERCULANO DE CARVALHO — *Coisas e palavras — Alguns problemas etnográficos e linguísticos relacionados com os primitivos sistemas de debulha na Península Ibérica*, cit.

(4) FERNANDO GALHANO — *Uma malha em Celorico de Basto*, «Trabalhos de Antropologia e Etnologia» da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia e do Centro de Etnologia Peninsular, Vol. XVIII, Fasc. 3-4, Porto, 1961-1962, págs. 353 a 357, 6 figs.

do que ainda resta numa ou noutra aldeia serrana mais arredia e pior servida de vias de comunicação.

A Sociedade Portuguesa de Antropologia e o Instituto de Antropologia «Dr. Mendes Corrêa» poderão tomar o encargo de, em 2 ou 3 anos, com o concurso de alguns dos seus sócios etnógrafos e de alguns alunos da cadeira de Antropologia, levar a cabo a tarefa do estudo e registo do que ainda resta de tantas e tão curiosas práticas que, pelo seu simbolismo, atestam esbataida sobrevivência de velhos ritos, por vezes bárbaros e sangrentos, ligados à fertilidade da terra, à boa germinação da semente, num todo de homenagem, ou culto, ao espírito dos cereais. De tais barbaridades se ocupou largamente JORGE FRAZER (1), baseado nos textos de antigos autores romanos e gregos.

Pelo que estes autores nos contam, sabe-se que p. ex. 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 e garantir a fertilidade das sementes e da terra.

JORGE DIAS, a pág. 8 do seu trabalho cit. *Sacrifícios simbólicos associados às malhas*, extractando FRAZER, escreveu 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».

O enterro do patrão estudado por JORGE DIAS em Celorico de Basto, o molho do patrão que estudamos na Cardenha concelho de Moncorvo, e a prisão dos patrões que vimos em Lavra-

(1) JORGE FRAZER — *Esprits des blés et des bois* (Trad. francesa), Paris, 1935.

das, onde, como dissemos, o patrão amarrado por *bencellos* segue até à porta da adega estirado como um morto em cima dos braços cruzados de 4 malhadores, são remeniscências das velhas práticas com que em tempos remotos, obedecendo a antigos ritos mágicos se consagrava o espírito dos cereais, estimulando a germinação das sementes e propiciando a manutenção duma excelente fertilidade das terras cultivadas.

*

Tem grande interesse etnográfico o estudo e registo de tudo quanto se prende com o velho costume da malha do cereal.

AQUILINO RIBEIRO, observador perspicaz da vida do povo, a pág. 262 do seu livro *O Homem da Nave* (1.^a edição, Lisboa, sem data) escreveu: «Em regra, acabaram-se as malhadas a mangoal, que alinhavam duas alas de pimpões e terminavam à noite com bebedeira certa e cabeças partidas tantas vezes. O folclore tinha nestas empreitadas um dos seus mais pitorescos e gloriosos capítulos. A malhada era talvez, da faina agrícola, a tarefa mais estrondosa, de que se andava a falar durante a roda do ano. Era simultâneamente uma grande festa pagã».

E na pág. 263 do meu livro lê-se: «Semear, ceifar, malhar são as três fases essenciais da vida rural, no fundo correspondentes aos três tempos de tudo o que vive e evoluciona à superfície da terra».

Em consequência da natural e progressiva utilização das máquinas debulhadoras, a caminho duma inevitável e bem compreensiva generalização, as malhas estão a desaparecer por toda a parte.

Há pois que estudar, e com urgência, o pouco que ainda resta.

A Sociedade de Antropologia, que conta no número dos seus sócios alguns distintos etnógrafos, pode prestar valioso concurso na realização dessa importante tarefa, e, certamente, o prestará de muito bom grado.

ERRATA

Nesta página, linha 19, onde se lê, *do meu livro*, leia-se *do mesmo livro*.

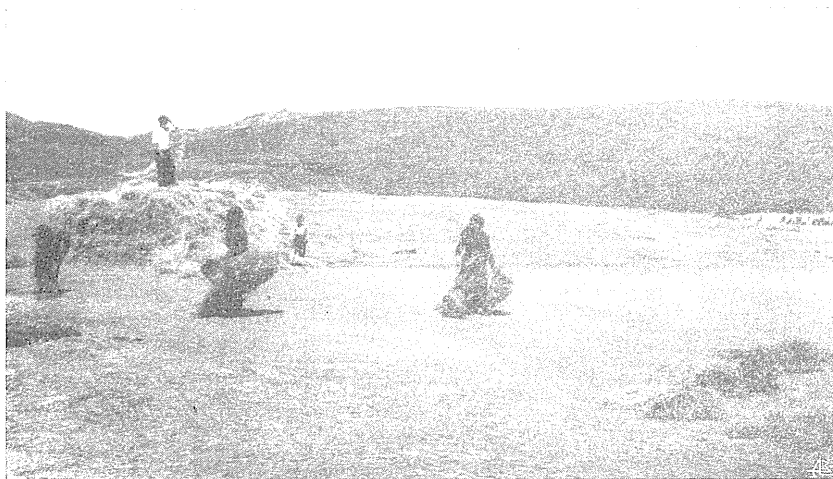


Fig. 5 — Um homem no alto da meda vai deitando abaixo os molhos que as mulheres levam de rasto para fazer a eirada.



Fig. 6 — Um homem compõe o centeio da primeira carreira ou *burra*.



Fig. 7 — As *carreiras* sucedem-se amplamente sobrepostas umas às outras, e em fiadas paralelas à primeira *carreira* ou *burra*, que se vê à direita com os *toros* voltados para o lado de fora da eirada.



Fig. 8 — Ao malhar uma borda, a *manta* que duas mulheres seguram, evita que o centeio salte para longe e se perca na palha da meda que se vê à direita, rematada no alto pelo *carachucho* que a defende da infiltração das águas das chuvas.



Fig. 9 — Uma borda malhada *lado a lado*, isto é, malhadores em dois grupos, um dum lado e outro do outro. A mulher segura uma *conha* de *bido* com que ampara o grão saltado.

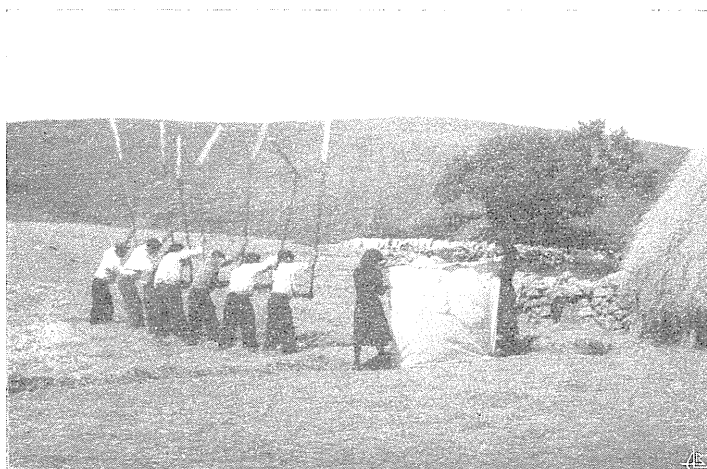


Fig. 10 — Malha ao *vai-vém*. Como na fig. 8 a manta segura pelas mulheres ampara o centeio que o bater forte dos *pirtos* faz saltar para longe.



Fig. 11 — Depois dum *fi... co*, gritado por um dos malhadores, segue-se uma rodada de pipo.



Fig. 12 — Malha da espiga com os malhadores postos em «meia roda»



Fig. 13 — Virar da messe. O centeio é virado com o *debaixo* para cima e posto em novas *carreiras*.



Fig. 14 — O *espaldeirar* da messe virada é um malhar suave como esta fotografia bem mostra.



Fig. 15 — Duas mulheres fazem os *bencelhos*. A da direita repuxa um *bencelho* de duas pernas para firmar bem o nó.



Fig. 16 — O Sr. António Arcos, grande lavrador proprietário de Lavradas, segura um malho de *carachola* de corno de cabra.



Fig. 17 — Na *tira da palha* os homens com os dentes dos *engaços* colhem a palha solta que vão amontoando.



Fig. 18 — Na 2.^a fase da *tira da palha* os homens com a *marra dos engaços*, de dentes virados para cima, empurram-na para fora da eirada.



Fig. 19 — Um *bencelho* de 4 pernas é estendido para receber a palha amontoada à borda da eirada.



Fig. 20 — A palha é levada às costas para se arrumar em grandes medas ou, alguma pouca, se guardar em palheiros.



Fig. 21 — Depois da malha e da *tira da palha*, segue-se a *tira do colmo* que as mulheres apanham às braçadas, os homens amarram em grandes molhos e levam para fora da *eirada*.



Fig. 22 — Fora da *eirada* um homem desamarra os molhos de colmo, derraba, volta a amarrar forte, põe ao alto e bate para acertar.



Fig. 23 — O final de cada *eirada* é o *conhar* da espiga e o *conhar* do grão, serviço feito pelas mulheres com *conha* de *bido* ou de *codeço*.



Fig. 24 — À meia tarde uma pequena merenda foi pretexto para um golo de vinho bebido pelo pipo.



Fig. 25 — Prisão do patrão que quatro homens levam dentro duma manta. À direita um homem e uma mulher agarram o filho do dono do cereal!



Fig. 26 — O filho do dono do cereal também vai preso e posto na manta; repontou com a brincadeira. Atrás um homem segura uma cruz de palha.

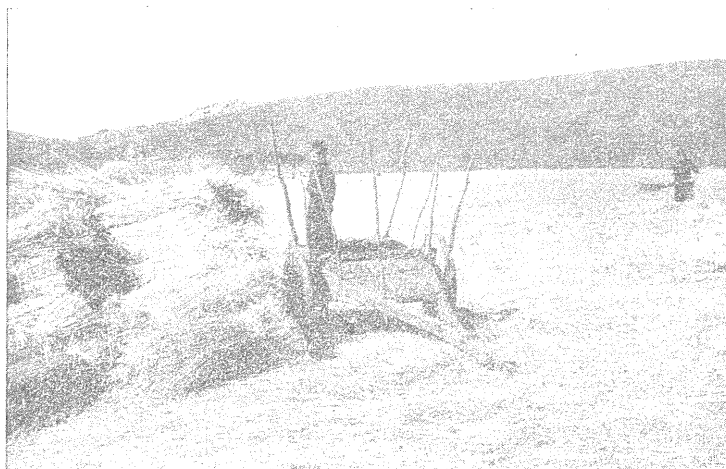


Fig. 27 — Rima de molhos de colmo prestes a serem carregados.



Fig. 28 — Na cobertura de colmo desta casa as partes mais claras são de colmo novo, entremeado e sobreposto ao velho escurecido pelas invernadas.