



FOLHA INFORMATIVA 14 – 2017 – Agosto

MOINHOS E AZENHAS DE MOURISCAS VIVÊNCIAS E MEMÓRIAS DE UM JOVEM MOLEIRO (1944-1949)



Esta Folha é dedicada a uma obra escrita por um dos nossos *Confrades do Tejo*, Carlos Lopes Bento, investigador e historiador, doutorado em Ciências Sociais e Políticas - especialidade *História dos Factos Sociais* -, pelo Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas, de Lisboa.

Nasceu na localidade de Mouriscas, no concelho de Abrantes – vizinha do Tejo –, e dessa época guarda as boas recordações que não lhe permitem ficar indiferente ao estado de abandono em que se encontra o património da sua aldeia-berço. Daí ter decidido escrever um livro onde conta as suas vivências de juventude, como moleiro, e aproveita para dar a conhecer o património da sua terra, que considera demasiado importante para continuar votado ao abandono. O livro, em formato de Caderno Cultural, será (re)lançado nas Mouriscas no fim-de-semana de 12 e 13 de Agosto de 2017.

ÍNDICE

1.	VIVÊNCIAS E MEMÓRIAS DE UM JOVEM MOLEIRO (1944-1949).....	2
2.	ANEXOS.....	9

MOINHOS E AZENHAS DE MOURISCAS. VIVÊNCIAS E MEMÓRIAS DE UM JOVEM MOLEIRO (1944-1949)¹

“O tempo presente é (...) momento cultural singular, de crise e mutação, marcado pelo abandono final dos conceitos que enformaram e sustentaram a sociedade campestre tradicional, e das técnicas primitivas e matizadas do artesanato local(...), e a sua substituição progressiva, irreversível e vertiginosa, por um padrão uniforme de produção racionalizada e competitiva. A terra, a casa, o trabalho de lavoura e tudo o que com ela se relaciona, o mundo fechado das aldeias- o próprio pão nosso de cada dia- perderam o seu sentido mais fundo e são agora simples categorias económicas, aliás sem prestígio. E assim, os moinhos, dominados pelas moagens industrializadas, mais consentâneas com a lei dos tempos actuais, vão sendo pouco a pouco postos de parte, e extinguem-se ao abandono, esventrados e vazios”².

RESUMO DA OBRA

O autor deste trabalho de investigação, após caracterizar geográfica, social e economicamente a freguesia de Mouriscas, dá conta da evolução temporal dos engenhos ligados à transformação dos vários cereais nela produzidos. Descreve e explica o processo de fabrico da farinha, realçando a importância do pão caseiro na vida das famílias, cozido em fornos individuais aquecidos com produtos vegetais locais. Põe em relevo as tecnologias moageiras locais, o status e o papel social desempenhado pelos moleiros na comunidade e os rendimentos da sua actividade. Enumera os principais factores responsáveis pela decadência e desaparecimento, a partir de 1960, de tais engenhos e mostra a importância que estas máquinas artesanais desempenharam, ao longo de séculos, no mundo pré-industrial, ao consumirem apenas energias naturais renováveis (hidráulica e eólica), constituindo, sem dúvida, uma resposta inteligente e adequada do capital técnico do homem às suas necessidades e à evolução do meio natural. Conclui sobre a importância do estudo objectivo e sistemático destes testemunhos materiais e actividades técnicas, em vias de extinção, para compreender a evolução sociocultural da Humanidade e, especificamente, para conhecer as múltiplas formas da actividade manual do Homem e o lugar das técnicas em cada comunidade e para contribuir, através de actividades turísticas e hoteleiras adequadas, para combater a desertificação e subdesenvolvimento das regiões do interior do País.

¹ Seguimos a estrutura da obra e decidimos dela respigar algumas passagens significativas, para poder dar ao leitor uma aproximação do significado e valor do seu conteúdo.

² OLIVEIRA, Ernesto Veiga, GALHANO, Fernando e PEREIRA, Benjamim. (1983). *Sistemas de Moagem*, p.5.

EXCERDOS DA OBRA

As principais razões que me levaram a escolher a presente temática devem-se ao facto de terem existido dezenas de azenhas e moinhos de água, tanto na ribeira da Arcês como na ribeira do Rio Frio, e de vento, actualmente, em completo abandono e ruína, que fazem parte do património cultural construído e do passado dos mourisquenses, que deve estudar-se de modo a compreender o presente e criar as bases do futuro e os meus avós paternos José Lopes Mestre (8.10.1867- 16.7.1949) e Joana Dias (2.1.1868- 29.5.1959) possuem um engenho de farinar (moinho de água na Ribeira do Rio Frio, no lugar da Azenha, local que comecei a frequentar desde criança e a ter contactos directos com as águas límpidas da Ribeira e a sua riqueza piscícola, com moleiros e suas artes e com engenhos de farinhação. Foi lá, que, também, desde criança, passei o Natal a Páscoa e assisti à matança do porco e ao pisar das uvas. E, depois, devido ao referido engenho ter sido herdado, pelo meu pai David Mestre, passei a dar-lhe a minha efectiva ajuda na profissão de moleiro.

Da sociedade tradicional, predominantemente agrícola, em que nasci, cresci e aprendi a ser homem, pouco ou nada resta. Muitos dos seus usos e costumes, tradições, artes e ofícios, saberes de experiência feita de símbolos, perderam significado e sentido, fazendo parte das memórias do passado.

Toda essa cultura, material e simbólica, faz parte da memória da freguesia e para que Mouriscas não perca a sua identidade, que é preciso salvaguardar e valorizar, torna-se necessário concretizar, quanto antes, o seu levantamento e registo, sob pena de se perder para sempre. Quem ainda a conhece, a aprendeu, a viveu e a pôs em prática, encontra-se neste momento da última etapa do seu ciclo de vida. Com a sua saída do mundo dos vivos perderemos um saber-fazer acumulado aprendido ao longo da vida, já de si, resultado de uma experiência milenária com raízes na Idade da Pedra Polida (...)

A propriedade do solo, alguma socalcada e quase sempre murada a pedra seca, serviu de base, durante muitas gerações e até há seis dezenas de anos, a uma actividade primária voltada, essencialmente, para a olivicultura, a cultura de cereais de sequeiro (milho, trigo, cevada, aveia e algum centeio), de leguminosas como, favas, ervilhas, grão-de-bico (culturas, geralmente, de sequeiro), couves (ratinha, lombarda, tronchuda, repolho, coração-de-boi, sete semanas), nabos, feijão, cenoura, beterraba, alface, almeirão, cebola, alho, pimentão ou catalão, tomate, pepino, melão, abóbora, melancia e de batata (culturas de regadio). Cultivavam-se, ainda, o linho, os tremoços, as lentilhas e os chícharos. Entre as árvores de fruto cresciam nas pequenas hortas: laranjeiras, tangerineiras, tangereiras, macieiras, pessegueiros, ameixeiras, videiras, nespereiras, damasqueiros, dióspireiros, limoeiros, nogueiras e algumas amendoeiras. O figo preto, produzido, em abundância, tinha grande relevância na economia familiar: na alimentação humana e de animais, especialmente, suínos, para venda e, ainda, para produção própria de aguardente. Amanhava-se a vinha, destinando-se o vinho venda e consumo da casa, especialmente, em momentos especiais.

Havia abundância de animais domésticos: bovinos, muares e asininos utilizados tanto na tracção como no carregamento, suínos, caprinos, ovinos e animais e aves de capoeira - como coelhos, galinhas, perus, patos -, elementos importantes na economia, quase auto-suficiente (...)

A freguesia era habitada por populações simples e respeitadoras, solidárias nos bons e maus momentos, que, à custa de trabalho duro e persistente, de sol a sol, souberam extrair das suas terras, com a ajuda de tecnologias rudimentares e seculares, o sustento que lhes permitia fazer face às necessidades familiares de todo o ano. Embora as novas tecnologias e das ideias geradas com a Revolução Industrial, elas permaneceram agarradas a uma agricultura tradicional e rotineira, toda ela voltada para o consumo familiar. Ainda nos meados do século XX se empregavam tecnologias tradicionais herdadas do tempo do Neolítico. Lavrava-se a terra empregando velhos arados de madeira e de ferro.

Ceifavam-se os cereais com a foice curva de cabo curto. Malhavam-se os cereais em eiras, com a ajuda das patas dos animais ou do pírtigo dos manguais movidos pela força do braço humano.

Moíam-se os cereais nos moinhos de água, de rodízio horizontal, trazidos pelos romanos, nas azenhas de roda vertical, difundidas pelos árabes e nos moinhos de vento em alvenaria, chegados a Portugal no tempo das Cruzadas. Como meio de transporte utilizavam-se carros de bois e de muares, em que os animais eram atrelados por meio de cangas e muares e asininos como montada, animal de carga e de tiro. A sacha, monda, ceifa, debulha e limpa dos cereais eram todos trabalhos manuais efectuados com técnicas agrícolas rudimentares. Entretanto, reinava, entre as mesmas populações, um grande espírito de interajuda, verificada, especialmente, nas desfolhadas do milho e de solidariedade em situações de carência e aflição (...)

Predominava a família nuclear constituída pelo casal e por muitos filhos. Cabia ao agricultor grande parte das tarefas ligadas à exploração da terra: surribar, cavar, lavar, estrumar, adubar, sachar, enleirar, "enxarar" ceifar, enmedar, malhar, medir, ensacar, enceleirar, curar, podar, enxertar e limpar árvores, malhar, albardar, atrelar e tratar do gado. Tirava água dos poços com ajuda da cansativa e penalizante picota e da nora movimentada por muares, dois importantes engenhos tradicionais de elevar água, indispensável, para as culturas de regadio de verão e outono. Encarregava-se do transporte do mato, lenha e de madeira necessários à sua casa agrícola. Ia aos mercados e feiras do seu e dos concelhos vizinhos, conversar, comprar, vender, mostrar os seus animais, conhecer as cotações dos vários produtos e da mão-de-obra, e saber as últimas novidades tecnológicas ligadas à agricultura e o que se passava por esse mundo fora. Na freguesia, ao Domingo à tarde, dava um salto até à taberna para conviver com os seus pares e, algumas vezes, contratar algum pessoal. De recordar as tabernas existentes nalguns casais, que desempenhavam um papel importante no contexto económico e social da aldeia (...)

Os filhos, de ambos os sexos, desde os três anos ajudavam os pais de diversas maneiras. Fazer pequenas compras, dar recados, guiar animais em diversas situações de trabalho, vigiar as bestas presas à nora, realizar pequenos trabalhos agrícolas. No tempo da Escola, menos frequentada pelas raparigas, após a vinda das aulas a ajuda continuava. Depois dos 12/13 anos os rapazes continuavam a trabalhar com os pais até casar ou iam aprender um arte. As raparigas iam para a mestra aprender costura e permaneciam na casa paterna até ao casamento, que tinha lugar, geralmente, entre os 18 e 22 anos. Os filhos das famílias mais pobres, muito numerosos, apenas com uma pequena horta, própria ou arrendada, tinham um futuro mais incerto e penoso. Os moços a partir dos 12 anos eram integrados nas companhias de ceifeiros que, anualmente, se dirigiam para o Alto Alentejo e Espanha. Quase todos iam à tropa e poucos eram os que aprendiam uma especialização e conseguiam libertar-se da suja, árdua e cansativa profissão de trabalhador rural. Os mais corajosos procuravam ocupação em Lisboa para minorar a sua pobreza. As moças trabalhavam no campo e já, neste século, algumas, nas oficinas de espartaria e pirotecnia. A alfabetização de uns e outras era pouca ou nula (...)

[DOS MOINHOS] DUAS MÓS SECUNDEIRAS

Cada casal era constituído pela pedra inferior, fixa, denominada pouso, assente e guarnecida, em alvenaria, pelo que, com excepção da parte voltada para o soalho em que se pode observar toda a sua altura, apenas alguns centímetros, da parte superior a do lado de cima, eram visíveis; e pela pedra superior, designada, por andadeira ou corredoura que apresentava, na sua face inferior um entalhe, de cada lado do olho, com cerca de 18 cm, designado por segurelhal onde encaixava a sobrelha já atrás identificada.

Do lado exterior da andadeira e a cerca de 5 cm. dela, colocavam-se as cambeiras constituídas por uma chapa metálica, móvel, circular, com a altura de 50 centímetros. Tinham por função evitar que a farinha se dispersasse e fosse cair no sobrado, num espaço protegido por um pano ou panal.



Moega e seus componentes. Escorrega, na Ribeira de Arcês

Para além das cambeiras faziam ainda parte do complexo de farinação, a moega (Fig. anterior). Trata-se de uma caixa de madeira de pinho, com a forma de pirâmide invertida, com uma largura, na parte mais larga, de 60 cm, na parte inferior de 10 cm. e uma altura de 70 cm., que podia comportar 80 quilos de cereal.

OS MOLEIROS E SUAS TAREFAS



Dois antigos moleiros, entrevistados: o meu pai David e Manuel do Tojal (de boina), em 1981

No princípio do século XX, segundo dados recolhidos, cada um dos moleiros com atividade em Mouriscas, já tinha os seus fregueses, a casa dos quais se deslocava, semanalmente, para carregar os foles ou taleigos/as com o cereal e depois retornarem com a farinha, procedimento que se manteve até à paralisação, por desnecessários, dos engenhos, verificada pelos anos 60, do século passado.

Cada moleiro tinha a sua área de influência, que nunca ficava muito afastada dos engenhos e abrangia vários casais contíguos ou não. Dado que aqueles engenhos ficavam situados em locais ermos, distantes alguns quilómetros dos diferentes casais da freguesia, ele procurava, para não perder demasiado tempo no percurso, trabalhar numa área deles o mais próxima possível, podendo até recusar fregueses dispersos de casais distantes.

A escolha de um moleiro por parte de cada morador dependia de múltiplos factores: relações familiares, de amizade, de simpatia e das qualidades morais, da seriedade, da boa ou má fama de cada profissional, não pondo de parte o seu próprio interesse.

Por tradição, os fregueses mantinham-se fiéis ao seu moleiro, mantendo-se essa fidelidade durante gerações.

Os moleiros faziam o transporte dos cereais dos fregueses ou dos adquiridos, na freguesia ou fora dela, com muares ou asininos, conduzidos pela arreata, quer através de cargas no seu dorso, quer com a ajuda de carroças. Contudo, dados os difíceis acessos

que levavam aos engenhos, utilizavam-se mais as bestas de carga. Cada uma podia transportar entre 10 e 15 alqueires de “pão”.

Cada moleiro dispunha de um ou dois animais de carga. Para que estes animais pudessem transportar a carga sobre o dorso era indispensável uma albarda com os respectivos atafais, sobre a qual se colocava um enxerga de palha e por cima desta um pano de saco ou uma velha manta de trapos, que era segura por um cilha de pano ou couro, com uma fivela numa das pontas, que passava pelo ventre do animal.



Moleiro ajeitando a carga do seu burrito junto ao seu moinho de vento ³

Em cima da albarda era colocada a carga, cujo arranjo exigia arte e mestria. O moleiro, muitas vezes, podia ter de carregar 10 a 12 foles, de alqueire e tinha de ser perito na disposição que tinha de dar aos mesmos para a carga ficasse equilibrada e não pendesse para um dos lados. Com a ajuda de uma corda de sisal (a corda de enquirir/enquerer), com aproximadamente cinco metros de comprimento e dois centímetros de grossura (diâmetro), enquiria os foles ou sacos de modo a dispô-los, equilibradamente, de cada lado da albarda, envolvendo-os com a sobrecarga (uma cilha de pano e corda) que também passava pelo ventre do animal, apertada com a ajuda de um arrocho que servia de tarraxa, segurando, deste modo a carga. No tempo de chuva usavam-se encerados destinados a resguardar as cargas, impedindo assim que se molhassem.

Em cada dia, no seu giro, o moleiro ou familiar, indo de casa em casa para percorrer 4 ou 5 quilómetros demorava meio-dia, não considerando o tempo necessário para chegar ao moinho ou azenha.

O meu avô José Lopes Mestre tinha uma azenha no lugar do Cachão, perto do casal do Tejo, da freguesia de Mouriscas e dois moinhos de vento, um no lugar de Sentieiras, junto ao Tejo, herdado de seu pai Manuel Lopes Mestre, e o outro, na Atalaia (Fig.

³ GALHANO, Fernando. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*. Lisboa.

seguinte), instalado num morro que fica entre o Pombo e a Balsa, que era do seu irmão Feliciano Mestre. Mais tarde passou para o moleiro Francisco da Ponte.



O que resta do moinho da Atalaia: a torre sem capelo

Tenho deste último moinho gratas recordações. A sua excelente visibilidade, do lugar das Casas Pretas, onde nasci e cresci, permitia, todos anos esperar, com alguma ansiedade, o início da montagem e desmontagem das varas ou braços, velas e cordas, que tinha lugar, em Junho e Setembro, respectivamente.

O meu pai David tinha uma outra azenha, instalada no Tejo, no lugar de Lezírias, da freguesia de Alvega, em frente da povoação de Ortiga. O grão e a farinha eram transportados de barco movido com a ajuda de uma vara, que, da margem direita do Tejo, se deslocava até ao engenho e vice-versa. Pelo menos, durante dois Verões, o jovem aprendiz de moleiro, que, hoje, vos escreve estas memórias, acompanhado de um macho carregado de milho/ farinha, percorria, durante cerca de três horas, o longo caminho que separava as Casas Pretas, local do depósito de farinha e a Ortiga. Caminho, com vários níveis de altitude, estreito, de terra e de pedras soltas, sendo incomodativo o calor e o pó. No Verão poeirentos e no Inverno lamacentos e com grandes atoleiros.

(...)

ANEXO 1 – FOTOS



Açude decadente, com premência de ser recuperado



O edifício dos sistemas hidráulicos visualizado da margem esquerda da Ribeira de Arcês

ANEXO 2 – CURRÍCULO-SÍNTESE DO AUTOR

Carlos Lopes Bento nasceu em Mouriscas- Abrantes, no lugar de Casas Pretas, em Abril de 1933, onde concluiu a instrução primária e, também, no Colégio Infante de Sagres/Externato Infante de Sagres, o 5º ano liceal. Terminou os estudos liceais, no Instituto de Santo António, sediado em Castelo Branco. Foi Oficial Miliciano, em Lisboa, durante quase 6 anos. É diplomado em Administração Ultramarina, licenciado em Ciências Antropológicas e Etnológicas e doutor em Ciências Sociais e Políticas - especialidade "História dos Factos Sociais" -, pelo Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas, da então Universidade Técnica de Lisboa.

Viveu em Moçambique durante cerca de 15 anos e, aí, desempenhou funções de direcção na função pública e, complementarmente, fez trabalho de campo entre as etnias mwane e makhwua.

Depois de 1978, em Portugal, dedicou o seu tempo ao ensino e à investigação no domínio da sua especialidade, tendo publicado os seus resultados em revistas e portais da internet. No ensino, exerceu, entre 1980 e 2007, a docência nas Universidades Livre e Internacional e no Instituto Politécnico Internacional. Para além da orientação de vários trabalhos finais de licenciatura, leccionou Antropologia Cultural, Comportamento Organizacional e Metodologia da Investigação, nas licenciaturas bietápicas de Gestão Turística e Hoteleira e de Gestão Bancária e Seguradora, do Instituto Superior Politécnico Internacional (ISPI). Foi responsável pela coordenação de Estágios Profissionais e Teoria e Prática de Serviços do Curso de Gestão Turística e Hoteleira e director do Centro de Investigação Aplicada em Gestão Hoteleira e Turística, tendo coordenado, de 2000 a 2003, o Projecto de I&D sobre “Culinária tradicional num processo de mudança, na zona do Pinhal”.

Presidiu aos Conselhos Pedagógico e Científico do ISPI.

Membro da Sociedade de Geografia de Lisboa, onde desempenhou, de 2000 a 2016 o cargo de director-tesoureiro e de vários centros de investigação ligados a África, onde tem apresentado dezenas de Comunicações.

Investigador em vários projectos de natureza sociopolítica e de desenvolvimento em todo o Continente e Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, designadamente, "A Reconversão da Pesca Artesanal, entre os rios Tejo e Sado - Aspectos Humanos", participado pela JNICT.

Participação em muitas dezenas de eventos científicos ligados à temática africana e do turismo português.

Sócio de várias instituições científicas e humanitárias.

ANEXO 3 – BIBLIOGRAFIA

- De OLIVEIRA, Ernesto Veiga, GALHANO Fernando e PEREIRA, Benjamim, 1983, *Tecnologia Tradicional Portuguesa - SISTEMAS DE MOAGEM*. Lisboa, INIC, Centro de Estudos de Etnologia. p. 520.
- DIAS, Jorge, 1964, “Moulins Portugais” in *Revista de Etnografia*, 6, Porto.
- GALHANO, Fernando, 1978, *Moinhos e Azenhas de Portugal*. Lisboa.
- OLIVEIRA, Ernesto Veiga, 1967, “Moinhos de Água em Portugal” in *Geográfica*, 9.
- SOUSA, Francisco (coord.) e ASSUNÇÃO, Ana Paula, 1994, *Moinhos e Azenhas de Loures*. C. M. Loures, 1994, p. 86
- TITIEV, Misha, (1979), *Introdução à Antropologia Cultural*. Lisboa, Fundação Gulbenkian, 3ª Ed., 419.

ANEXO 4 – CAPA DO LIVRO (a ser agora reeditado em Agosto)

