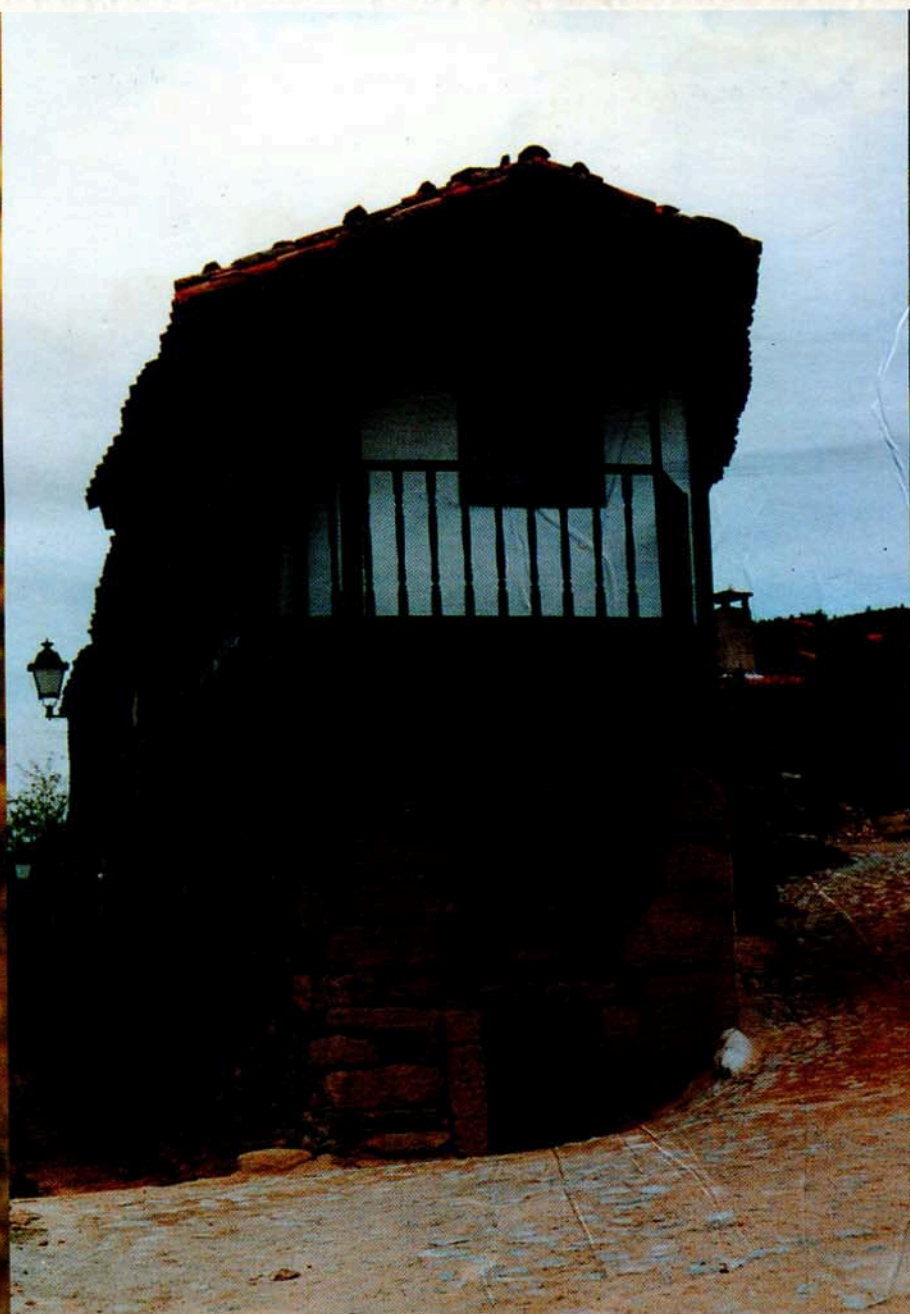


CÔA VISÃO

CULTURA E CIÊNCIA

Nº 3 · ANO DE 2001



EDIÇÃO DA
CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DE FOZ CÔA

O Pão Nosso...

JOAQUIM ALBERTO DOS SANTOS MARQUES

1. ALGUMAS NOTAS INICIAIS



Panorâmica actual do Rio Douro e afluência do Côa

Quem procurar neste trabalho um artigo habitual da Còavisão, ou seja com temática sobre arqueologia ou de aprofundamento histórico, entrecruzada com esquemas, fotografias, tabelas, desenhos, plantas, etc. que suportam os conteúdos com alto rigor científico e cultural, deverá parar por aqui, pois vai encontrar uma outra temática virada para a cultura popular, com traços etnográficos e de âmbito regional e local, cujos destinatários maiores são diferentes dos habituais.

Considera o coordenador da Còavisão que também esta situação tem cabimento e foi nesse sentido que fui instado a colaborar.

Não cabem nestas notas as linhas históricas dos primórdios da agricultura, do eventual aparecimento dos cereais na Zona do Crescente Fértil entre o Tigre e o Eufrates, indo mesmo até aos Montes Zagros, nem mesmo a mudança de ambiente que permitiu a “domesticação” das iniciais plantações de cereais selvagens, respectiva selecção e disseminação pela Europa, a partir do Sudoeste da Ásia. Aborda-se apenas o presente próximo, na região localizada.

Foz Côa era terra de pão. Antes dos movimentos migratórios para a Europa nos finais da década de 50, do séc. XX e que continuaram intensivamente pela década de 60 e seguintes, os lugares

aráveis e não ocupados com outras culturas, eram semeados com cereais, especialmente trigo e cevada e, nos terrenos mais pobres, centeio e aveia. O milho só nas “poças” úberes e húmidas, dado a sua cultura requerer água abundante.

E de tal importância era o cultivo do pão que dele se fazia moeda de troca para pagamento de obrigações. Não era raro o peditório para as festas locais ser satisfeito em cereais, alqueires ou meios, conforme as posses e a devoção. Anote-se o facto de nalgumas localidades e nesta também, se pagar a còngrua em cereais bem como a avença do barbeiro ou o fabrico e conserto de botas no sapateiro, nos dois primeiros casos com valência anual.

Terra de pão como era, conseqüentemente era terra de fornos e forneiras, não sendo conhecido neste período forno comunitário. Segundo rezam as “crónicas”, existiam pelo menos quatro: o das Quelhas, do Hospital (entre o Tablado e a Câmara), o da Fraga e o da Lameira. A forneira e o forno eram “instituições” locais e trabalhavam praticamente todos os dias; a lenha, essa era necessário procurá-la nos quintos. Os terrenos mais próximos desta localidade eram naturalmente exíguos em lenha, dada a procura de então e o seu uso, sendo necessário procurar as piorneiras e outros arbustos na Chã, no Monte Meão e mesmo Além-Douro, por termos do Peredo dos Castelhanos e Urros. Uma barca transportava a lenha para a margem esquerda, junto à confluência do Côa com o Douro e aí se juntava numa espécie de entreposto, podendo ainda hoje lobrigar-se o abrigo para as intempéries. Os machos e burros, tal como o faziam dos outros lugares, acarretavam a lenha para o destino final. Anote-se que este trabalho da barca do Douro era trabalho para peritos, pois na confluência dos rios havia sempre algum movimento de águas que, por vezes, chegava a causar naufrágios. Na década de 50, algumas pessoas perderam a vida, sendo vítimas os Farranfas, os Inteiros, tendo um destes salvo a irmã que se afundou, mas veio à superfície, puxando-a pelos cabelos compridos, ao mesmo tempo que ele se agarrava à barca virada.

Forno para aquecer, pão para cozer. Para determinada fornada (normalmente 2 por dia), as forneiras passavam aviso antecipado pela porta das clientes (mesmo de noite), para executarem o trabalho apropriado e estar tudo pronto a tempo. Batiam às portas e gritavam para amassar ou para fingir, conforme a fase que a circunstância exigia,

certo que da 1ª vez que avisavam, era costume deixar um pouco de lenha para aquecimento da água, para amassar. Este pão fabricado com estes ingredientes, ainda hoje perdura na memória dos mais velhos, como sinal positivo dum pão bem fabricado e saboroso, cujo trabalho as forneiras cobravam em dinheiro e também em pão (poia).

Por último um apontamento sobre os moinhos, azenhas e picardéis. Na década de 50 havia uma grande quantidade de azenhas no rio Douro. Referindo exclusivamente as que pertenciam ao termo de Foz Côa ou pertencentes a proprietários aqui residentes, existiam 2 azenhas na Quinta das Tulhas, 2 em frente à estação do Côa (1 delas do Antoninho Flor continha um engenho inventado e aplicado pelo próprio, que fazia mover duas mós simultaneamente) e mesmo na margem direita, no termo do Peredo, existia 1 azenha da já referida família Inteiro que moía grão de cá e de lá. Seguindo Douro abaixo, deixemos os indícios de tantas mais (Vale de Cabrões, Frieiras, etc.), mas fixemo-nos nas então existentes: 3 no Reguenguinho, 4 mais abaixo 300 a 400m e 2 de José Luís Salgado em frente da antiga estação elevatória de água que abasteceu a localidade, até à época de Ranhados.

Os moinhos, esses, existiam no Côa e em vez de serem movidos com a roda vertical, a sua força motriz era produzida pela água, através do rodízio. Também nas condições anteriores existiam 5 no Rego da Vide, 2 dos quais eram os Moinhos das Águas Perdidas – água que sobrava do açude e era reaproveitada – sendo alguns do Peralta, do Cereal e do Moutinho. No fundo do Canado do Rego localizavam-se mais 3 – dos Tomés – na Broeira mais 4 – dois do Antão e 2 do Baraça –. Por último, logo a seguir à actual ponte rodoviária, mais 3 – dois da família Inteiro e um do Falaio.



Moinhos no Rio Côa com o respectivo açude.

Esta temática dos moinhos, azenhas e picardéis daria para um trabalho em profundidade e com âmbito diferente; por agora posta que está a sua “grosseira” localização, poderemos debruçar-nos sobre alguns conceitos de economia e de estrutura

dos próprios engenhos. As mós de qualidade (alveiras) eram encomendadas em Condeixa e despachadas para o Pocinho, sendo transportadas em carros de bois até onde fosse possível, sendo depois arrastadas pela terra por duas juntas, uma à frente para ir puxando e outra atrás, para ir travando. Grande técnica e perícia, sem dúvida! A mó ceiteira, a mais grosseira, podia ser talhada no Monte Meão ou nas Chãs. Ao fim de cerca de 400 a 500 Kg de grão moído, era necessário picar a mó, por um especialista, pois se deduz que com o movimento, iam-se limando as pequenas saliências e mó lisa não mói, evidentemente. Os moinhos trabalhavam, em anos normais de pluviosidade, entre finais de Novembro até Julho, altura em que se passava para as azenhas do Douro, por falta de caudal no Côa. Este rio indomável era perigoso, pois crescia muito rapidamente com chuvas intensas na sua bacia hidrográfica e a morte do velho Reverendo que foi apanhado numa dessas cheias, quando dormia no seu moinho, não é de espantar.

Quando os moinhos se encontravam empolgados (impossibilitados de obrar com as cheias), utilizava-se o picardel, tipo de moinho rudimentar e que não cabe aqui descrever. O canado do Vale dos Moinhos continha tantos como 9 picardéis, o Vale de José Esteves 2, o Rolento 2, o Vale dos Olmos 2 e tantos mais. Nem todos trabalhavam ao mesmo tempo, pois a água acabava-se mais cedo nuns canados que noutros.



Azenhas no Rio Douro em ambas as margens.

Noutra vertente, anote-se que os moinhos eram dos grandes proprietários e os moleiros contratados na época da Feira de S. Miguel – tipo Bolsa de Valores – havendo alguns que com o seu trabalho e poupança passaram a ser donos do seu moinho.

Disputava-se o cereal para moer, pois “é meu amigo o que mói no meu moinho”. As crivadeiras era o nome dado às mulheres que angariavam os clientes para o moleiro que, por sua vez, transportava o grão em machos, mulas e raramente burros e, do mesmo modo, também a farinha. Retirava-se a maquia, em grão, utilizando o maqueiro e rondava 4 medidas de 1,5 litros por cada fanega (4 alqueires),

mas se o cliente acompanhava o moleiro e lhe prestava algum auxílio ou mesmo companhia, a maquia descia para 3 medidas, sendo certo que a maquia era também moída, ou dividida com o patrão, conforme o contrato estabelecido.

E porque se ultrapassou nesta nota a extensão desejável, fica aqui um apelo: o P. A.V.C. e ou a C. Municipal não poderiam reconstruir e preservar, em pontos estratégicos, uma azenha, um moinho e um picardel? Neste último tipo seria facilmente recuperável o picardel do Baraças, no Vale José Esteves, pois foi o último a ser construído, cujo principal problema seria não ficar, eventualmente, num complexo onde coabitassem as três modalidades. Provavelmente prestariam um bom serviço aos actuais e futuros moradores e visitantes, para que perdurassem como elementos culturais duma época e dum povo, com todas as envolventes sociais, técnicas e económicas. É que quem ainda possui as tecnologias, conhecimentos, memórias colectivas dum passado com história, o "Know-how", enfim, quem lá trabalhou, não vai viver eternamente...

2. GLOSSÁRIO E ADAGIÁRIO SOBRE O PÃO

Posto o que já foi dito, neste tema tentam inventariar-se alguns termos mais usuais relativos ao pão, na generalidade, que foram recolhidos oralmente na região de Vila Nova de Foz Côa, Mirandela e Guarda e simultaneamente adiciona-se-lhe a sabedoria popular, vertida em provérbios e ditos, seleccionados em fontes diversas e aplicando os menos conhecidos e usuais, mas que contivessem a força, a ponderação e motivação para serem citados.

Contudo há que tecer algumas poucas pequenas considerações sobre o glossário e provérbios. A recolha dos termos foi feita directamente, sem base científica, diferindo, por vezes, o mesmo termo de região para região, daí se poderem considerar "lapsos" na ortografia e no significado e são citados por **ordem temporal**. Já quanto aos provérbios e ditos, eles são conclusivos e reflectem situações, anseios universais e eternos, frutos de muita experiência colectiva, mas devem ser inseridos no contexto da situação a aplicar, substituindo mas subsidiando os "sermões", as "lições" ou o conselho. Como tal, nessa experiência de regras práticas, de frases mnemónicas, de juízos morais ou até de indicações úteis para a agricultura, não se deve ensaiar nenhuma tentativa para a sua explicação, nem mesmo para a aparente contradição entre alguns, quanto mais para a leitura profunda do seu significado, pois só no contexto em que são gerados permitem alguma descoberta do seu sentido. Podemos lê-los, relê-los e tornar a ler, mas se não abarcarmos o seu sentido real e profundo (e tantas vezes isso acontece) é porque isso é mesmo espe-

cífico desta criação popular que nasceu devido a factos semelhantes e repetidos, mas em contextos de que nos encontramos, por vezes, arredados.

E nesta situação tenta-se o enquadramento, enunciando primeiro os termos do glossário que formam uma sub-unidade temática e, conseqüentemente os provérbios e ditos a ela subjacentes, para no seu conjunto se compor a unidade maior, num jogo de "puzzle" que poderá não dar a solução ideal.

I. PREPARAÇÃO DAS SEMENTEIRAS

Alqueve – Forma deturpada de alqueive. Terreno que se lavrou e ficou de pousio para ser semeado.

Arado – Instrumento agrícola para lavrar a terra.

Charrua – Idem.

Estercada – Excrementos de animais, após dormirem no campo, na "malhada."

Estrumada – Idem.

Decrua – Primeira lavragem da terra.

Estravessa ou **entravessa** – Lavragem posterior, perpendicular à primeira, à decrua.

Meeiro – O que trata as terras a meias, tendo metade dos rendimentos (searas, pomares, vinhas, etc.).

Seródio – Sementeira tardia. Qualidade de trigo.

Temporão – Diz-se do cereal semeado tarde.

Pedra alipe – Sulfato de cobre em pedra que quando dissolvido em água, serve para desinfectar o cereal antes de semeado.

Crivar ou **Acrivar** – Limpar o cereal de todas as impurezas, com a ajuda da criva.

Grade – Instrumento agrícola, de travessas paralelas com dentes, para aplanar, afofar e esterrear a terra lavrada.

Gradagem ou **agradar** – Preparação da terra com a grade.

Sementeira – Espalhar o cereal pelas terras, sendo posteriormente coberto com uma lavra miudinha.

1 – *Não te importes com moitas que não são do teu alqueive.*

2 – *Arco-íris contra a serra, chuva na terra; arco-íris contra o mar, tira os bois e põe-te a lavar.*

3 – *Trovoada de terra para o mar, toma os bois e vai lavar; do mar para a terra, ceva-os e vai para a taberna.*

4 – *Antes de casar, arranja casa para morar, terras que lavar e vinhas que podar.*

5 – *Mais vale lavar o nosso ao longe que o dos outros ao perto.*

6 – *Por S. Francisco semeia o teu trigo e a velha que o dizia já semeado o tinha.*

7 – *Se queres ser milhareiro, faz o alqueive em Janeiro.*

8 – *Em tempo frio e enevoadado aduba o alqueive e o prado.*

- 9 – *Quem pequena herdade tem, aos passos a mede.*
 10 – *Quem tarda muito em lavrar, pouco há-de enceleirar.*
 11 – *Por medo dos pardais, não se deixa de se-mear os cereais.*
 12 – *Boi velho ensina a lavrar o novo.*
 13 – *Boi mais velho é culpado pelo alqueive mal lavrado.*
 14 – *Semeia a aveia a fugir e a cevada a dormir.*
 15 – *Sol de Deus e sombra de dono fazem medrar a sementeira.*

II. DAS SEMENTEIRAS ÀS CEIFAS

Aricar – Mondar com a ajuda do arado, ou charrua, passando pelo fundo do sulco.

Mondar – Arrancar as ervas daninhas.

Joio – Planta infestante que nasce nas searas.

Cizânia – Idem.

Lanticão – Grão preto que aparece no centeio, de forma alongada, que serve para fins medicinais. Tinha preço elevado.

Cravagem – Idem

Cornelho – Idem

Cornilho – Idem

Cornicão – Idem

Cornizoilo – Idem

Cornichoilo – Idem.

Cornichó – Idem

Morrão – Grão que apodrece na espiga, antes de amadurecer.

Foice – Instrumento para ceifar.

Ceitoura – Idem

Chave – Algumas espigas de cereal para proteger o que a mão abarca.

Dedeira – Objecto de cabedal para proteger os dedos, na ceifa.

Segada – Ceifa.

Panada – Quantidade de cereal que se abarca com a mão, aquando da ceifa.

Ar da panada — Diz-se do ar provocado pelo movimento imprimido à panada. Ironicamente diz-se que refresca.

Gavelas – Várias panadas ou mãos cheias.

Paveias – Idem

Molho – Cereal atado, contendo várias gavelas.

Gavelo – Molho de cereal já atado, com o ban-celho, ou vincelho.

Bancelho – Palha molhada, centeeira, que é pisada e serve para atar os molhos.

Vincelho – Idem

Vincilho – Idem

Nagalheira – Idem

Nagalho – Idem.

Manageiro ou capataz – Homem que dirige a ceifa. Normalmente é o atador.

Rolheiro ou borneiro – Monte de molhos na eira ou no campo.



O rolheiro ou borneiro.

Respigueiras – Mulheres que iam às espigas e que não tinham segada.

Rebusqueiras – Idem.

1 – *Bom ano de pão, mau ano de pão, as colheitas o dirão.*

2 – *Faz tua seara onde canta a cigarra.*

3 – *Folga o trigo debaixo da neve, como a ovelha debaixo da pele.*

4 – *A água do nevão dá pão; a do trovão em parte dá, em parte não.*

5 – *Março liga a noite com o dia, o Manel com a Maria, o pão com o mato e a erva com o sargaço.*

6 – *Canta o melro em Janeiro, temos neve até ao rolheiro.*

7 – *Uma invernia em Janeiro e uma seca em Abril, deixam o lavrador a pedir.*

8 – *Grande é o Marão e não dá palha nem grão.*

9 – *Aveia de Fevereiro enche o celeiro.*

10 – *Abril frio e gelado, enche o celeiro e farta o gado.*

11 – *Mondar a chover, dinheiro a perder.*

12 – *Fazenda em duas aldeias, pão em duas taleigas.*

13 – *Dois pardais numa espiga, nunca fazem liga.*

14 – *Trigo com morrão, não faz bom pão.*

15 – *Pé de lavrador não calca a seara.*

III. A CEIFA; A MALHA; A TRILHA E A EIRA

Acarreja – Transporte do cereal para a eira.

Carreto – Idem.

Meda – Monte de molhos na eira. (Nalgumas regiões é um monte de palha.)

Restolho – Terreno depois de ceifado.

Pousada – Conjunto de molhos, variando o número de região para região: 4,5,10.

Mangueira ou amengueira – Haste do mangual, ou seja o cabo.

Mangual – Instrumento composto por dois paus, sendo um curto e grosso e outro comprido e delgado que serve para malhar. São ligados por correias.

Mangal – Idem.

Malho – Idem.

Pírtigo – Nome do pau, curto e grosso, do mangual.

Fato – Correia que envolve o pírtigo.

Carapulo – Correia que está pregada na haste do mangual.

Travessas – Duas correias que ligam o fato ao pírtigo.

Meã – Correia que liga o pírtigo à mangueira.

Borrar a eira – Preparar a eira com bosta dos bois, amassada com água, para a eira ficar em “esplanada asfaltada.” Depois de seca, ficava sólida, permitindo a malha.

Malha – Trabalho de eira para tirar o grão. Costuma ser feito com manguais.

Malhada – Idem.

Trilha – O mesmo trabalho, mas feito com animais que andam à volta na eira, por cima dos cereais. A palha fica trilhada.

Eirada – O que uma eira comporta, de cereal estendido.

Parva – Refeição tomada de manhã, no dia da malha.

Matabicho – Idem, mas mais à base de pão com queijo de cabra ou ovelha.

Conduto – Acompanhamento de iguarias, na refeição, normalmente com o pão.

Peguiho ou apeguiho – Idem

Presigo – Idem.

Colo – Cada camada de cereal estendida na eira.

Covela – Primeira camada longitudinal de cereal, perpendicular ao colo e onde este se estende.

Coanha – Giesta, normalmente piorneira, que serve para separar o pão das rabeiras.

Coanhar ou acoanhar o pão – Limpar o pão com a coanha.

Forcada – Utensílio de pau que termina em duas ou três pontas.

Molho – Quantidade de palha atada com um bancelho.

Palheiro – Monte de palha, de forma cônica, normalmente encimado com uma cruz. Arrecadação para palha.

Facha ou faixa – Palha debulhada e atada.

Fachoqueiro – Archote de palha para alumiar, chamuscar o porco ...

Alumieira – Idem

Padejar – Limpar o cereal, atirando-o para o ar e para a frente, com a pá.

Erguer – Limpar o cereal, com um alguidar cheio, e fazendo-o cair de certa altura, em pequenas quantidades e com a ajuda não só do vento, mas também do vassoiro.

Vassoiro – Giesta adequada para ajudar a limpa do cereal, já no chão.

Joeirar – Passar pela joeira ou pela criva.

Negrilho ou **joio** – Semente redonda duma planta daninha que, quando não é mondada, fica misturada com o cereal.

Rabeira – Restos de cereal esmagado, sementes de plantas daninhas, praganas, etc.

Pragana – Barba da espiga dos cereais.

Moínha ou **cuanho** – Fragmentos finos, de palha triturada, que ficam na eira.

1 – *Outubro revolver, Novembro semear, Dezembro nascer, Janeiro gear, Fevereiro chover, Março encanar, Abril espigar, Maio engrandecer, Junho ceifar, Julho debulhar, Agosto engravelar, Setembro vindimar.*

2 – *Mais vale uma proposta ao pé das searas que uma questão na eira.*

3 – *Em Julho ceifo o trigo e o debulho e em o vento soprando, o vou limpando.*

4 – *Cevada grada, ao outro dia segada.*

5 – *Não metas foice em seara alheia.*

6 – *Pela palha se conhece a espiga.*

7 – *Malha pelo S. Tiago é de agrado, mas a de Agosto dá desgosto.*

8 – *Muitas terras e poucas paveias, fazem andar um homem por terras alheias.*

9 – *Quando o trigo anda pela eira, anda o pão pela amassadeira.*

10 – *Quando há vento é que se limpa o cereal.*

11 – *Limpaduras da minha eira, valem mais que trigo de tulha alheia.*

12 – *Com vento se limpa o trigo e os vícios com o castigo.*

13 – *O que não vai à eira vai à feira.*

14 – *É muito mal de contentar quem quer sol na eira e chuva no nabal.*

15 – *É mau não ter eira nem beira, nem raminho de figueira.*

IV. A TULHA; O CELEIRO; A PALHA; O PALHEIRO

Tulha – Compartimento onde se guardam os cereais. Pode ser na **arca** grande.

Celeiro – Depósito de provisões de cereais. Região que produz muitos cereais (o Alentejo era e ainda é, em certa medida, o celeiro de Portugal).

Selamim ou **celamim** – Medida de cerca de 1 litro (1/16 avos do alqueire)

Quarta – Medida correspondente à quarta parte do alqueire.

Meio – Metade do alqueire.

Alqueire – Medida de 12 ou 15 litros; é variável de região para região.

Rasa – Medida usada para os farelos, de 12 Kg.

Rasão – Medida de 15 a 20 Kg.

Fanega – Quatro alqueires.

Moio – Corresponde a 60 alqueires.

Rasoiro – Rolo de pau para “arrasar” as medidas.

Criva – Utensílio circular que serve para apurar as sementes.

Joeira – Idem

Joeirar – Passar pela joeira.

Crivadeira – Mulher que executa o trabalho da criva. Também tinha este nome aquela que angariava cereal para o moleiro.

Ciranda – Peneira grossa com que se joeiram os grãos.

Peneira – Utensílio circular que serve para peneirar a farinha.

- 1 – *Janeiro e Fevereiro, enchem ou vazam o celeiro.*
- 2 – *Neve de Fevereiro presságio de mau celeiro.*
- 3 – *Maio jardineiro enche o celeiro.*
- 4 – *Por todo o mês de Julho, celeiro atulho.*
- 5 – *A doença é o celeiro do médico.*
- 6 – *Bácoro em celeiro não quer parceiro.*
- 7 – *Um grão não enche o celeiro, mas ajuda o seu companheiro.*
- 8 – *Cada um mede o trigo alheio pelo seu alqueire.*
- 9 – *A besta comedeira, pedras na cevadeira.*
- 10 – *Quem em novo não trabalha, em velho dorme na palha.*
- 11 – *Quem tem de morrer em palheiro, não erra a porta.*
- 12 – *Quem em Paço envelhece, em palheiro morre.*
- 13 – *Quem tem rabos de palha sempre julga que lhe vai a arder.*
- 14 – *Ofício de albardeiro, mete palha e tira dinheiro.*
- 15 – *Muitos animais comem palha, mas só o burro disso tem fama.*

V. O MOINHO E O MOLEIRO

Taleiga – Bolsa que leva a merenda.

Taleiga – Saco para levar os cereais para os moinhos e farinha destes para os fregueses.

Taleigo – Taleiga pequena.

Taleigada – O que uma taleiga pode conter.

Cornicho – Cada uma das pontas ou cantos do saco.

Picardel – Moinho rudimentar que trabalha pouco tempo, quando os moinhos estão impedidos.

Empolgado – Diz-se quando o moinho ou azenha está impedido de trabalhar.

Azenha – Moinho de roda, movido a água.

Tremonha ou **tremóia** – Peça de moinho, em forma de pirâmide invertida e por cuja extremidade inferior passa o grão, para ser moído

Barréu – Instrumento fixo que gira, devido ao movimento da pedra superior e que, ao fazer vibração pela irregularidade da pedra, faz cair o cereal da tremóia.

Mó alveira – Mó dura que mói.



Vista actual do Rio Côa.

Mó Centeia – Mó mais macia que trabalha com a alveira.

Rodízio – Roda exterior, horizontal.

Penas – Espécie de pás, em ferro, onde bate a água, para mover o rodízio.

Reino – Peça, tipo forcada, que segura o eixo do rodízio.

Cruzeta – Peça que segura o rodízio no reino.

Lovete – Argola de ferro que segurava e apertava o eixo

Segurelha – Peça de ferro que encaixava na mó movente e fazia a transmissão do eixo.

Maqueiro – Medida dos moleiros para cobrar as maquias, ou o que tira a maquia.

Maquia – Porção de cereais ou farinha para pagar o trabalho de moagem, transportes, etc.

Atarraca o maqueiro – Expressão que significa carregar no rasoiro, para o maqueiro levar mais grão.

- 1 – *Duas pedras duras não fazem farinha.*
- 2 – *Não sai farinha branca dum saco de carvão.*
- 3 – *Quando Deus dá a farinha, o diabo fecha o saco.*
- 4 – *Nem todo o grão vai ao olho do moinho.*
- 5 – *A roda da fortuna anda mais que a do moinho.*
- 6 – *Cada um quer levar a água ao seu moinho e deixar em seco o do vizinho.*
- 7 – *Alcaide em mandar, moinho em moer, sempre dão que comer.*
- 8 – *É meu amigo o que mói no meu moinho.*
- 9 – *O pobre e o moinho, andando ganham.*

- 10 – *Com quem tiver moinho a andar não te ponhas a soalhar.*
 11 – *O pródigo e o bebedor de vinho, nunca têm casa nem moinho.*
 12 – *A fio rouba o moleiro e mais dão-lhe pão.*
 13 – *Cão de moleiro, não come nem deixa comer.*
 14 – *Quem tem moinho e pedra de altar, não vai para a cama sem cear.*
 15 – *Tantas vezes vai o cão ao moinho que alguma vez lá lhe fica o focinho.*

VI. PRELIMINARES DO PÃO

Masseira – Grande tabuleiro onde se amassa o pão.

Amassadeira – Idem.

Tabuleiro – Instrumento em forma de masseira, mais estreito, onde se leva o pão para o forno e se traz.

Urnideira ou **barilhas** – Instrumento feito com duas ripas longas e duas travessas, a fim de possibilitar o trabalho de duas peneiras que giram, enghosadamente, sobre a urnideira, quando se peneira.

Amassar – Trabalho na masseira.

Sovar – Amassar, bater a massa.

Rapadoira – Pequena pá de ferro para juntar os restos da farinha ou massa.

Fermento – Massa de farinha, sem sal que, azedando-se, se mistura com a massa do pão, excitando a fermentação desta.

Caco – Peçaço de malga, onde se guarda o fermento para ser passado para a próxima vizinha a cozer.

Fingir – Trabalho depois de levedado, para enxugar a massa, utilizando mais farinha, sovando-a para fazer a divisão em pães.

Tender – Estender a massa.

Fintar – Tempo de espera enquanto a massa leveda.

Panal – Pano ou lençol que cobre o pão antes de ir ao forno.

- 1 – *Em alheia ciranda só o dono manda.*
 2 – *Quando o carpinteiro tem madeira para lavar e a mulher pão para amassar, não lhes falta pão para comer e lenha para queimar.*
 3 – *Trigo lobeiro cresce no forno, na sopa e no tabuleiro.*
 4 – *Deus dá o pão mas não amassa a farinha.*
 5 – *Em casa onde não há farinha, tudo é moinha.*
 6 – *Quem não tem farinha não precisa peneira.*
 7 – *Pão de padeira, não farta nem governa.*
 8 – *É parvoíce aproveitar o farelo e perder a farinha.*
 9 – *Farinha apurada, não te veja sogra nem cunhada.*
 10 – *Quem não sabe fingir, não sabe reinar.*

- 11 – *É bom o pão duro quando não há nenhum.*
 12 – *Não digas: desta água não beberei, deste pão não comerei.*
 13 – *Não te dê Deus mais mal que muitos filhos e pouco pão.*
 14 – *Para boa fome não há mau pão.*
 15 – *Redes de mar, moinhos de vento, bens de padres, pomares de pessegueiros, bens de rendeiros, chegam a segundos mas não chegam a terceiros.*

VII. O FORNO E O PÃO

Piorneira – Espécie de giesta, brava, para aquecer o forno.

Vassoiro – Pau comprido, com serapilheira ou trapos, para limpar o forno.

Pial – Local no forno, onde se coloca o tabuleiro com o pão.

Pia – Pedra com reentrância, para molhar o vassoiro e não se queimar.

Pá – Instrumento com cabo comprido que serve para meter e tirar o pão do forno.

Beliscar o pão – Marcar o pão com os dedos ou um instrumento, para se distinguir do pão dos outros.

Pilheira ou **borralheira** – Local onde se deita o borralho do forno ou da lareira.

Buraca – Idem.

Borralho – Restos de cinza e brasas.

Forneira – Dona do forno ou que trata do forno.

Bola tosca ou sovada – Bola de massa de pão, sem fermento.

Bola virada – Bola feita da massa do pão, com fermento e voltada a meio da cozedura.

Bola livrada – Bola feita com a massa do pão, com azeite, com as abas viradas para cima, tipo livro.

Bola picada – Bola pesada, contendo desenhos (buraquinhos)

Lar – Superfície inferior do pão.

Beijinho – Pão feito da fina flor da farinha.

Pão de rolão ou **charrão** – Pão que contém farelo, tipo integral

Pão de polpa ou poupa – Pão que tem uma aba virada.

Sêmea – Pão intermédio entre o pão fino e o charrão.

Casqueiro – Nome dado, geralmente, ao pão grande.

Cacete – Pão de trigo, sobre o comprido.

Molete ou paposseco – Pão pequeno e mole.

Corrondo – Bocado de pão com côdea.

Codorno – É um bocado de pão; cada uma das partes dum pão de quartos.

Cornicho – Bocado de pão que se salienta do mesmo.

Carolo – Bocado de pão comprido.

Belouro – Pão mal amanhado.

Mono – Idem.

Fita – Tira de pão mal cozidas, por entre o miolo normal do pão.

Veia – Idem

Fornada – Forno completo de pão.

Poia – Aluguer do forno, pago em pão.

- 1 – *No Inverno forneira, no Verão taberneira.*
- 2 – *A quem tem seu pão no forno podemos dar do nosso.*
- 3 – *Não te ponhas a soalhar com quem tem forno e pedra de altar.*
- 4 – *No forno se ganha a paz, no forno se perde.*
- 5 – *O velho e o forno pela boca se aqueçam.*
- 6 – *Para forno quente, três molhos de ramasca ou uma torga somente.*
- 7 – *Água fria e pão quente faz mal ao ventre.*
- 8 – *O dinheiro compra pão, mas não compra gratidão.*
- 9 – *Bule o rabo do cão, não por ti mas pelo pão.*
- 10 – *Atira pão para trás de ti que adiante o encontrarás.*
- 11 – *Antes de morderes, vê com atenção se é pedra ou pão.*

12 – *Filho da minha filha, toma pão e senta aqui; filho da minha nora, toma pão e vai-te embora.*

13 – *Pão afatiado não farta rapaz esfaimado.*

14 – *Pão do vizinho sabe mais um bocadinho.*

15 – *Quem compra pão na praça e vinho na taberna, filhos alheios governa.*

BIBLIOGRAFIA

Enciclopédia Luso-Brasileira de Cultura.

FERREIRA, João Alberto do Couto, *A Dessacralização do Pão.*

FIGUEIREDO, Cândido, *Novo Dicionário da Língua Portuguesa.*

JÚNIOR, R. Magalhães, *Dicionário de Provérbios, Locuções e Ditos Curiosos.*

MOREIRA, António, *Provérbios Portugueses.*

RECOLHAS ORAIS.

Fev./2001

J. A. S. Marques