



INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA Escola Superior de Educação

O Culto do Pão

Sofia Sales

Dissertação apresentada à Escola Superior de Educação de Bragança para a obtenção do Grau de Mestre em Animação Artística

Orientado por
Professor Doutor Luís Manuel Leitão Canotilho

Bragança
2010

AGRADECIMENTO

Na dissertação de mestrado, apesar do processo solitário a que qualquer investigador/escritor está destinado, reúne contributos de várias pessoas.

Desde o início do mestrado, contei com a confiança e o apoio de inúmeras pessoas e Instituições onde pesquisei. Sem aqueles contributos, esta dissertação não teria sido possível.

Ao Professor Doutor Luís Manuel Leitão Canotilho, orientador da dissertação, agradeço o apoio, a partilha do saber e as valiosas contribuições para o trabalho.

Acima de tudo, obrigada por me continuar a acompanhar nesta jornada e por estimular o meu interesse pelo conhecimento e pela vida académica.

A todos, obrigada pela oportunidade de aprender e contribuir.

Sou muito grata a todos os meus familiares pelo incentivo recebido ao longo destes anos.

Ao meu filho agradeço o sorriso que me dedicou e peço-lhe desculpa pelo tempo passado longe dele. Aos meus pais todo o apoio dado e o meu bem-haja. Ao meu companheiro de vários percursos, Licínio Jorge Pinto Leite obrigado pelo amor, alegria e atenção sem reservas...

O meu profundo e sentido agradecimento a todas as pessoas que contribuíram para a concretização desta dissertação, estimulando-me intelectual e emocionalmente.

RESUMO

A origem e a evolução do pão acompanham a História da Humanidade. A localização de indícios do nascimento da Humanidade é a mesma dos vestígios da presença de cereais que foram dando lugar às diferentes formas conhecidas do pão, alimento base de diferentes civilizações.

As grandes civilizações antigas, egípcia, grega e romana, tiveram neste alimento um centro do seu desenvolvimento. Durante a Idade Média foi, por vezes, o único alimento dos povos. Também assumiu diferentes papéis, económicos, políticos e ideológicos, em diversos momentos da História da Humanidade, desde a Revolução Francesa até à 1ª Guerra Mundial.

Os diferentes processos pelos quais se passa até se chegar ao alimento servem de linha orientadora desta investigação: o cultivo e as diferentes características dos mais diversos cereais utilizados, de forma mais ou menos frequente ao longo da História, as técnicas de moagem e as tradições populares e mitológicas que acompanham essa etapa da confecção e o processo de cozedura, tal como o significado ou a arquitectura dos fornos, em especial os de lenha.

Para além disso é de enorme relevância, senão mesmo primordial nesta investigação, abordar as questões ligadas ao simbolismo do pão. Os aspectos ligados à sacralidade e à profanidade constituem bases muito bem assentes na cultura judaico-cristã que marcam a nossa civilização ocidental. O significado simbólico do pão é bastante vasto e o seu campo semântico envolve conceitos muito variados, como a sexualidade e a fecundidade, a religião e as tradições populares ou os mitos e conhecimentos mais ou menos científicos.

Os rituais que resultam dessa actividade simbólica são apresentados nesta investigação relativamente ao espaço geográfico português do Nordeste Transmontano. O culto do pão e as festas desta região são exemplificados através de três casos específicos: Festa de São Gonçalo em Outeiro (Bragança), Festa do Charolo e do Ramo em Rio Frio e Festa do Bitórró em Soutelo (Bragança). Para além disso é objectivo promover a preservação destas tradições populares, através da memória e da experimentação das mesmas, de modo a potenciar as características específicas de determinadas populações e territórios. O papel das crianças neste objectivo será muito importante e, para isso, são apresentadas algumas actividades realizadas com crianças do 1º Ciclo do Ensino Básico.

ABSTRACT

The origin and evolution of the bread are close of the Mankind History. The evidence location of the birth of humanity is the same as evidence of the cereals that were giving rise to the different known forms of bread, staple food of various civilizations.

The great ancient civilizations, Egyptian, Greek and Roman, had this food as the center of their development. During the Middle Ages it was, sometimes, the only food of the people. And since the French Revolution until the Bolshevik Revolution, through the First World War, bread assumed economic, political and ideological roles.

The various processes by which bread passes until it reaches to food, serve as a guideline to this research: the cultivation and the different characteristics of many different cereals used, more or less frequent throughout history, the techniques of grinding and traditions and popular mythology that accompany this stage of cooking process, such as the meaning of the architecture of the furnaces, especially firewood.

Furthermore, it is of enormous importance, if not paramount in this research, addressing issues related to the symbolism of bread. The aspects of the sacredness and profanity bases are very firm on the Judeo-Christian culture that marks our Western civilization. The symbolic meaning of the bread is quite wide and its semantic field involves very different concepts, such as sexuality and fertility, religion, popular traditions and myths and scientific knowledge.

The rituals that result from this symbolic activity are presented in this investigation from the geographic area of northeastern Portuguese (Trás-os-Montes). The cult of bread and the festivals of this region are exemplified by three specific cases : Feast of St. Gonçalo (Festa de São Gonçalo) in Outeiro, Feast of the Charolais and the Branch (Festa do Charolo e do Ramo) in Rio Frio and Festival of Bitorro (Festa do Bitórró) in Soutelo. Furthermore objective is to promote the preservation of these folk traditions, through memory and the trial thereof, in order to enhance the specific characteristics of certain population and territories. The role of children in this objective will be very important and, therefore, presents some activities with children in primary education are presented.

LISTA DAS ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1- Jericó e a Palestina actualmente.....	11
Ilustração 2 - Exemplo romanizado de uma charrua (exemplar exposto no Museu Etnográfico Frómista – Palencia, Espanha)	13
Ilustração 3 - As cheias no Nilo	14
Ilustração 4 - Encenação da confecção de pão no Egipto (Associação Brasileira da Indústria da Panificação).....	15
Ilustração 5 - Estátua da deusa Deméter na Grécia	16
Ilustração 6 - A organização de um campo senhorial da Idade Média (Miniatura de Pol de Limbourg)	19
Ilustração 7 - A marcha das mulheres parisienses sobre Versailles, no dia 5 de Outubro de 1789	21
Ilustração 8 - Antoine-Augustin Parmentier (pintura de François Dumont)	22
Ilustração 9 - Mapa de fome na Europa em 1918, por Hoover	24
Ilustração 10 - Utensílios agrícolas pré-históricos	26
Ilustração 11 - Espiga de Trigo	28
Ilustração 12 - Receita de broa de trigo	29
Ilustração 13 - Espiga de Centeio	30
Ilustração 14 - Receita de pão de centeio caseiro	31
Ilustração 15 - Espiga de milho	31
Ilustração 16 - Receita de broa de milho.....	32
Ilustração 17 - Espiga de aveia	33
Ilustração 18 - Receita de pão de aveia.....	34
Ilustração 19 - Espiga de cevada.....	34
Ilustração 20 - Receita de pão fino de cevada.....	35
Ilustração 21 - Espiga de arroz	36
Ilustração 22 - Receita de pão de arroz.....	37
Ilustração 23 - Moinho de poste	39
Ilustração 24 - Moinho de torre ²⁵	39
Ilustração 25 - Moinho giratório ²⁵	40
Ilustração 26 - Moinho de armação ²⁵	40
Ilustração 27 - Moinho de rodízio	41
Ilustração 28 - Esquema de um moinho com o rodete submerso (Ciudad Virtual de Antropologia y Arqueologia)	42
Ilustração 29 - Moinho de maré	43
Ilustração 30 - Roda de azenha	44
Ilustração 31 - Fermento ou <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	45
Ilustração 32 - Vénus de Willendorf (exposta no Museu de História Natural de Viena)	48
Ilustração 33 - Pintura de Jean François Millet.....	50
Ilustração 34 - "O conto do padeiro e do diabo", por Ricardo Barros (capa de Jacob, 2003).....	51

Ilustração 35 - A última ceia, por Leonardo DaVinci	52
Ilustração 36 - Situação geográfica dos concelhos do Nordeste Transmontano.....	57
Ilustração 37 - Vista aérea do Castelo de Mogadouro	59
Ilustração 38 - Traje de um "chocalheiro"	61
Ilustração 39 - Carnaval transmontano	63
Ilustração 40 - O charolo em Outeiro.....	65
Ilustração 41-Esquema da Dança da Pandorcada.....	67
Ilustração 42 - Rosca circular de Rio Frio.....	68
Ilustração 43 - Ramo de rosquilha do "Bitórró" de Soutelo.....	70

LISTA DAS TABELAS

Tabela 1 - Finalidade e Objectivos do Projecto Pedagógico

Tabela 2 - Descrição da Actividade 1

Tabela 3 - Descrição da Actividade 2

Tabela 4 - Descrição da Actividade 3

Tabela 5 - Descrição da Actividade 4

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	8
METODOLOGIA.....	9
1. ORIGEM E EVOLUÇÃO DO PÃO	10
1.1. O PÃO E A FUNDAÇÃO DA HUMANIDADE.....	11
1.2. EGÍPTO, GRÉCIA E ROMA: EVOLUÇÃO, CULTO E USO DO PÃO	13
1.3. A FOME (DE PÃO) NA IDADE MÉDIA.....	18
1.4. O PÃO NA REVOLUÇÃO FRANCESA	20
1.5. O PÃO NO INÍCIO DO SÉCULO XX.	23
2 - A ERA DOS GRÃOS.....	25
3 - A FARINHA.....	28
O TRIGO	28
O CENTEIO.....	30
O MILHO	31
A AVEIA	33
A CEVADA	34
O ARROZ	36
3.1 - MOINHOS DE VENTO.....	38
3.2 - MOINHOS DE ÁGUA.	40
MOINHOS DE RODÍZIO	41
MOINHOS DE RODETE SUBMERSO	42
MOINHOS DE MARÉ	43
AZENHAS	44
3.3 - A DESCOBERTA DO FERMENTO.	45
4 - O SAGRADO E O PROFANO.	47
4.1. SIMBOLOGIA DO PÃO	47
4.2. A ARQUITECTURA DOS FORNOS.....	49
4.3. O PÃO E O CRISTIANISMO.....	50
4.4. O PÃO NA COMUNIDADE JUDAICA.....	53
4.5. O CULTO DO PÃO NA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES.....	53

4.5.1. ORAÇÕES E CANÇÕES AO PÃO.....	54
5 - RITUAIS DE PÃO.....	57
6 - AS FESTAS E O CULTO DO PÃO.....	62
RITOS DE PÃO NA FESTA DE SÃO GONÇALO, EM OUTEIRO	64
AS FESTAS DO CHAROLO E DO RAMO, DE RIO FRIO	67
O BITÓRRÓ DE SOUTELO.....	70
7. INTEGRAÇÃO DO CULTO DO PÃO NO 1º CICLO.....	72
7.1. O VALOR DO PATRIMÓNIO E DAS CULTURAS POPULARES.....	72
7.1.1. O PAPEL DA ESCOLA NA VALORIZAÇÃO DO PATRIMÓNIO DE UMA REGIÃO.....	72
7.1.2. CONSTRUÇÃO DE EXPERIÊNCIAS DE APRENDIZAGEM	72
7.2. PROJECTO PEDAGÓGICO.....	73
7.2.1. ALUNOS PARTICIPANTES.....	73
7.2.2. PROFESSORES PARTICIPANTES.....	73
7.2.3. PROJECTO PEDAGÓGICO: PLANIFICAÇÃO E ACTIVIDADES	73
CONCLUSÃO.....	76
BIBLIOGRAFIA.....	78
ANEXOS	80

INTRODUÇÃO

Neste estudo sobre o culto do pão pretende-se elaborar uma análise histórica da evolução deste alimento a par da evolução da humanidade. Na realidade, qualquer estudo que procure perceber os símbolos do pão e a ligação deste com a vida mundana ou espiritual do homem, ver-se-ia quase que forçado a realizar, ao mesmo tempo, uma síntese da História da Humanidade.

O nascimento do pão está associado ao nascimento da civilização, já que a produção intencional dos cereais que o podem constituir tem início no momento em que o homem decide se sedentarizar. O decorrer dos factos que se seguem acontece a um ritmo muito semelhante entre a evolução da humanidade e das técnicas de cultivo e colheita dos cereais e da confecção do pão. Aliás, após a consulta de uma vasta bibliografia dedicada ao tema, uma dúvida reside: qual factor influiu mais no outro? Terá sido a evolução da civilização que promoveu o desenvolvimento de técnicas de confecção deste alimento? Ou foi antes a aquisição dessas técnicas que trouxeram consequências que tiveram um importante peso na História da Humanidade e nas vicissitudes da civilização, desde os seus primórdios até aos nossos dias?

Outro aspecto importante que é abordado neste estudo, compreende as simbologias atribuídas ao pão. Sagrado e / ou profano, este alimento é figura central em inúmeras cerimónias antes e depois de Cristo. Simboliza fertilidade e apresentou, e ainda hoje tem essa conotação em alguns rituais, imagens ou formas nitidamente sexuais e a sua ostentação é sinónimo de posição social ou de poder. Ainda é o símbolo do povo, do trabalho e do labor em contacto directo com a mãe natureza. Estes aparentes paradoxos são apresentados neste estudo através da descrição de algumas festas em que se faz o culto do pão, nomeadamente no Nordeste transmontano.

Ao longo das linhas que se seguem, pretende-se entender a história do culto do pão, sob uma perspectiva de filosofia da história do homem. Dá-se valor ao património, concreto e abstracto, da cultura e da tradição popular e faz-se a apologia, pelo conhecimento, da sabedoria que o povo sabe e transmite através das diferentes celebrações que dinamiza.

METODOLOGIA

Na elaboração do trabalho foi utilizada uma linguagem clara e objectiva, seguindo uma metodologia descritiva, para facilitar a sua leitura e compreensão. A metodologia descritiva inicia-se com a recolha e apresentação dos dados. Esta recolha deve ser antecedida e permanentemente acompanhada de reflexões, que abordem a pertinência desses dados. Nesta fase deve ser igualmente feita uma averiguação sobre se o estudo apresenta necessidade de recorrer a dados qualitativos ou quantitativos, ou mesmo a ambos.

Os dados devem ser alvo de uma descrição, clara e rigorosa, pelo que é exigida uma análise sistemática dos mesmos.

Ao longo da pesquisa, cujo objecto de estudo é a prática do culto do pão associada à evolução da humanidade, e após a recolha de informações, procede-se à interpretação dos dados e apresentam-se as ilações e conclusões que dessa interpretação decorrem. É importante perceber que é impossível interpretar, sem proceder à apreciação, classificação e selecção dos dados. Na realidade, este processo implica a perda de alguma objectividade, mas, por outro lado, impregna o estudo de inteligibilidade.

A partir do momento em que é feita uma interpretação de dados ou informações, a formação ideológica, científica e cultural do investigador impõe-se no decurso do estudo. Este vai dar uma maior ou menor valorização de carácter histórico, sociológico ou económico de acordo com as particularidades que o definem como pessoa e investigador.

As variáveis podem ser dependentes e independentes. Neste estudo a variável independente é o valor simbólico que o pão tem, como alimento e resultado de um trabalho intimamente ligado ao que a Natureza oferece. Enquanto que a variável dependente consiste nas diferentes relações que este alimento vai proporcionando durante a história e de que forma este alimento e todos os utensílios e objectos do seu campo semântico estiveram ligados à evolução da sociedade. A prática de cultos e rituais do pão acrescentam outra variável dependente, que consiste na definição ou situação do pão como objecto nos campos simbólicos do sagrado ou do profano, ou de uma simbiose dos dois campos.

As conclusões que vão sendo apresentadas, revestem-se de características descritivas e explicativas, sendo formuladas da forma mais clara e concisa possível. Não deixam, contudo, de referir e traduzir para o texto toda e qualquer ilação que possa derivar da análise efectuada e revele alguma importância relevante para o objecto de estudo.

1. ORIGEM E EVOLUÇÃO DO PÃO

Num grão de trigo habita

Alma infinita.

Alma latente, incerta, obscura,

Mas que geme, que ri, que sonha que murmura...

Ramalho Ortigão (Carvalho, 2003)

A origem do fabrico intencional e repetido do pão data da mesma altura em que o Homem se sedentarizou e conseguiu dominar a agricultura, dispondo, assim, das matérias-primas que lhe permitiram passar a confeccionar esse alimento (Jacob, 2003). Não importando para esta dissertação uma detalhada exposição e análise da História da Humanidade e, principalmente, da sua origem, não deixa de ser relevante entender a ligação dessa evolução com a do alimento em estudo.

A progressiva passagem do Homem primitivo de caçador para pastor e, ainda mais gradualmente, para agricultor assinala, num intervalo de datas extremamente amplo, em especial se nos regermos pelo rigor científico que caracteriza a sociedade actual, a origem do fabrico intencional do pão terá entre nove a doze mil anos. Foi, sem dúvida, a par da criação e do aperfeiçoamento das técnicas de fecundação da terra e de cultivo que o pão foi evoluindo ao longo da história da Humanidade.

Durante este capítulo veremos como o pão acompanhou a Humanidade na fundação do Homem primitivo; moldou civilizações e foi utensílio político e religioso nos Mundos da Antiguidade; subsistiu e fez subsistir nos séculos de fome da Idade Média; foi arma na Revolução Francesa; ajudou a terminar com o conflito da I Guerra Mundial e fundou a revolução bolchevique.

Ainda sem aprofundar o significado espiritual e religioso do pão, aspecto que deixaremos para um outro capítulo mais adiante, procuraremos, então, conhecer estas diferentes dimensões do pão: desde a sua evolução como alimento e alterações e progressos na sua confecção, até às diferentes bandeiras que este alimento carregou durante a História da Humanidade.

1.1. O Pão e a Fundação da Humanidade

O cultivo dos cereais que permitem a confecção do pão não decorreu de uma acção propositada e premeditada do Homem, que terá observado e analisado o comportamento das sementes e terá percebido como se processava o seu cultivo. Aconteceu, antes, através de casualidades e coincidências que, essas sim, foram observadas e constituíram-se em experiências que derivaram em conhecimento.

Esse cultivo, necessário para confecção do pão e seus derivados teve o seu início na colheita dos cereais selvagens, que o Homem foi percebendo que podia comer. No entanto, essa percepção só acontece quando os pequenos grupos de indivíduos, que até aí formavam o que se pode chamar de comunidades, se sedentizam e passam a explorar as potencialidades da região em que se fixam.

Foram descobertos vestígios de uma comunidade humana que caçava e colhia cereal que rondará os 10 000 anos a.C. em Jericó, uma antiga cidade da Palestina, muito próxima de Jerusalém, situada nas margens do rio Jordão (ver ilustração 1). Nesta estação foram encontrados grãos de trigo e de centeio tostados. A colheita destes grãos terá sido feita inicialmente à mão e mais tarde com recurso a pedras talhadas em forma de foice, um trabalho que era realizado por mulheres (Jacob, 2003).



Ilustração 1- Jericó e a Palestina actualmente¹

As margens dos rios revelaram-se locais sobejamente utilizados para a plantação de cereais uma vez que os agricultores aproveitavam as inundações para fazerem as sementeiras. Rios como o

¹Fonte: http://4.bp.blogspot.com/_vyrtTA2gDVs/TEV-HOi0gVI/AAAAAAAAAKU/-FwtCGFkvjM/s1600/mapa-cidades_ocupadas_270.gif

Nilo e o Eufartes, sitos na área berço da civilização humana, são símbolos de fecundidade do cereal, tendo sido descobertas, nestas zonas ou em áreas similares, vestígios da cultura de cereais. Até cerca de 4000 a.C. as variedades que se cultivavam não mostravam muitos melhoramentos em relação às espécies selvagens, com uma ou outra excepção. Nomeadamente em Jericó, onde os vestígios das plantações lá encontradas mostram indicações de variedades melhoradas de trigo e centeio. O domínio das técnicas de irrigação veio proporcionar esses melhoramentos e intensificou a cultura do trigo e do centeio, mesmo em áreas que ficavam relativamente longe das sementes selvagens originais que lhes deram origem.

É depois destes conhecimentos que o Homem se fortalece, porque não depende unicamente da caça para a sua sobrevivência. Armazena os cereais, aperfeiçoa a agricultura, aumenta demograficamente e faz nascer a noção de sociedade, uma vez que com uma maior esperança de vida, passam a existir mais pessoas, com idades e funções diferentes que se relacionam, estratificando e hierarquizando a rede de relacionamentos sociais que constituem o embrião da civilização.

O cereal, inicialmente ingerido como alimento na sua forma original, cru, tostado ou mesmo cozinhado, vai passar mais tarde a ser moído, dando origem à farinha. Esta torna-se a base da nutrição pelas muitas aplicações que teve na alimentação dos diferentes povos da História da Humanidade, como veremos nos seguintes pontos deste capítulo.

Para além disso, os cereais e o pão estão na origem das vias de comunicação, importante marco do nascimento da civilização. Quando as comunidades se tornam sedentárias e se desenvolvem, aproveitam as potencialidades da região em que estão fixadas, o que vai dar origem à criação de diferentes alimentos em diferentes áreas. A necessidade de afirmação de umas comunidades perante as outras e a vontade da aquisição do conhecimento e do poder que dele pode derivar, fez sentir no Homem um desejo de comunicar. Essa comunicação necessitava de um caminho que se foi abrindo e deu lugar às trocas comerciais. As primeiras vias comerciais serviram para trocar alguma espécie de cereal por outra, alguma carne por peixe, ou ambos por sementes (Pinto, Couto e Neves, 1993)

Certa é também a relação íntima dos cereais, primeiro selvagens, com o aparecimento e crescente desenvolvimento da agricultura e das técnicas que a aperfeiçoaram.

O acto de fecundação da terra para a germinação das diferentes espécies cerealíferas tem uma relação histórica com a mulher. Especulando sobre as tradições seculares que colocavam o homem em ocupações como a caça, a disponibilidade da mulher para a agricultura ter-lhe-á permitido descobri-la, como teoriza Jacob (2003). Com o progressivo desenvolvimento da agricultura o homem vai poder ter os animais perto do local onde vive, domesticando-os e não necessitando de se ausentar e perigar em aventuras e, por vezes, longínquas caçadas. E com os animais ao seu serviço, da enxada à charrua foi um pequeno salto.

Com alguma importância para o desenvolvimento do tema interessa, ainda, atentar que o processo de aquisição das técnicas agrícolas foi desenvolvido com o nascimento e aperfeiçoamento de um utensílio em especial: a charrua.

“Nenhuma outra invenção se compara com aquela [a charrua]. As invenções da corrente eléctrica, dos carros eléctricos ou dos aviões não tiveram a mesma consequência explosiva, nem chegaram a espalhar-se por todo o planeta com a força transformadora daquele instrumento. O uso da charrua, do qual nunca saberemos exactamente onde foi descoberto, cobre o mundo, da Irlanda até à

África do Norte e da Europa até à Índia e à China. Em sítios onde nunca penetraram outras transformações técnicas, a charrua, contudo, surgiu.” (Jacob, 2003).



Ilustração 2 - Exemplo romanizado de uma charrua (exemplar exposto no Museu Etnográfico Frómista – Palencia, Espanha)²

Na verdade, o recurso a este utensílio permitiu a intensificação do cultivo, principalmente junto a algum rio, de modo a aproveitar a água, primeiro das inundações e depois a partir de processos de irrigação.

1.2. Egípcia, Grécia e Roma: Evolução, Culto e Uso do Pão

As três grandes civilizações do Mundo Antigo, egípcia, grega e romana, representam as principais aquisições da Humanidade. A sua história acompanhou a evolução do pão e este teve um papel cimeiro no decorrer destas civilizações. Na civilização egípcia ocorreram as principais transformações que acrescentaram variedades ao cultivo e colheita dos cereais e à confecção do pão; os Gregos, sem grandes condições naturais para o cultivo dos cereais revestiram-no de um valor emocional e deificaram-no; e os Romanos entenderam o seu valor e aproveitaram-no como utensílio político.

O Nilo dota o Egípcia das melhores condições para o cultivo dos cereais. Não é que o Egípcia seja, na sua totalidade, uma região com características propícias para a agricultura, limitando essas condições às margens do Nilo. A exactidão no calendário da progressão, das inundações e da

² Fonte: <http://www.pueblos-espana.org/castilla+y+leon/palencia/fromista/Arado+romano,+Museo+etnogr%E1fico>

regressão das águas deste rio davam as melhores condições para a agricultura: era possível semear os cereais, esperar pela água e recolher o fruto do trabalho quando o rio baixasse o caudal. Foi esta precisão que permitiu o florescimento da civilização egípcia: a abundância era uma constante. Na ilustração que se segue podemos observar o sistema de aproveitamento das cheias no rio Nilo para a agricultura.



Ilustração 3 - As cheias no Nilo³

A exacta previsão das “vontades” do Nilo, dotou o pensamento egípcio de um cálculo que aplicou ao trabalho: todos os campos aráveis eram cultivados e onde a água não chegava foram construídos canais para a irrigação. No Baixo Egito havia canais e no Alto Egito, barragens que retinham a água.

Mas a grande inovação dos Egípcios para a história do pão está ligada à utilização do forno. Enquanto que, até aqui, outros povos coziam os grãos em caldos ou tostavam-nos no fogo ou em pedras aquecidas, o povo do Egito descobriu que se o grão moído ficasse algum tempo num espaço quente formava uma espécie de levedura que aplicada novamente a essa farinha a fazia crescer, tornando-a fofa e bastante agradável ao paladar (Jacob, 2003).

³ fonte: http://www.francodigi.com/Historia/actividades/nilo/egipto_ficha2.htm



Ilustração 4 - Encenação da confecção de pão no Egito (Associação Brasileira da Indústria da Panificação)⁴

A partir do domínio das técnicas de confecção e cozedura o pão no Egito tornou-se o alimento principal da refeição. Ainda hoje, os anciãos egípcios comem os legumes, o peixe ou a carne dentro do pão. As camadas mais pobres da população viviam apenas de pão e recusar pão a um mendigo era visto como um enorme pecado e o salário de um trabalhador era pago em pães.

A Grécia, por sua vez, não estava dotada das mesmas características naturais que fizeram do Egito, sediado nas margens do Nilo, um apogeu da agricultura. As especificidades dos terrenos gregos estavam bastante longe de reunir as condições para uma produção agrícola satisfatória: *“Por muito que o clima mediterrânico fosse ameno e favorável à agricultura, a verdade é que os terrenos eram maus. Terrenos calcários cobertos por uma fina camada de húmus pobre em argila. Demasiado fina para reter a água e tão pouco abundante”*... (Jacob, 2003). Por conseguinte a produção de cereais era insuficiente e a cidade de Atenas era obrigada a importar mais de um milhão de medidas de cereal, o que constituía uma terça parte da totalidade que consumia.

A forte relação dos gregos com o mar, em conjunto com a necessidade de trazer cereal para o seu território, fizera com que a sua economia se orientasse para o comércio de importação de cereais. Só a partir do século VI a.C., com a tomada de poder por parte de Sólon e potenciação dos agricultores, através do perdão de dívidas que estes tinham perante os proprietários dos terrenos e a ascensão de partidos políticos compostos por trabalhadores rurais, é que os gregos passaram a desenvolver o seu espírito de cultivo. A partir desta altura, o indivíduo que trabalhasse a terra era visto quase como um sacerdote e o trabalho que até então era visto como vergonhoso, por tornar o homem escravo do esforço e do suor, passou a enobrecer quem o praticava (Jacob, 2003).

A expressão o “culto do pão” faz todo o sentido na civilização grega. Deméter, uma deusa toda poderosa, que dava ensinamentos sobre o domínio das técnicas da agricultura e não tinha qualquer ligação a artes guerreiras, salvara o povo ateniense na batalha da Maratona.

⁴ fonte: http://abip.org.br/artigos_internas.aspx?cod=4



Ilustração 5 - Estátua da deusa Deméter na Grécia⁵

A referência a esta deusa traz uma outra reflexão que liga o cultivo dos campos mais uma vez ao sexo feminino. Numa sociedade que vivia uma democracia que não considerava seu cidadão a mulher, não deixa de ser interessante que a figura mitológica ligada à agricultura fosse uma deusa e não um deus. Muito possivelmente, e a razão com mais lógica apresentada pelos estudiosos do tema, esta nomeação segue um processo sequencial histórico que interliga os conceitos de fertilidade, de semear e de gestação. Como uma mulher gera um filho acolhendo a semente do homem, a terra recebe a semente e procede à sua germinação.

O culto de Deméter generalizou-se por toda a Grécia e surgiram vários santuários dedicados à deusa dos cereais e do pão que, segundo Platão, se transformou, igualmente, em legisladora e protectora da vida sedentária.

Outro fenómeno que deifica o culto do pão pelo povo grego, prende-se com a forma como se tratava o cereal. Desde o processo de semear até à ceifa, o trabalho era duro e feito à base da força dos braços dos homens. Depois a debulha era feita pelos bois que pisavam o cereal. A moagem, esta já feita por maioritariamente mulheres, era também uma tarefa bastante pesada (Jacob, 2003). Ou seja, o cereal era como que um mártir do homem. Era esmagado, queimado, moído para que o indivíduo saciasse o seu desejo de se alimentar... E como, na generalidade das religiões, os mártires são vistos como heróis, esta visão acrescenta uma consciência aos povos, praticamente universal, que transforma os sacrificados em deuses ou semideuses.

No Império Romano, mais do que analisar o culto ou a evolução de algumas técnicas agrícolas ou de confecção do pão, interessa atentar na ideia central de que a apologia da agricultura era feita pelo próprio Estado. Não é que se deva desvalorizar o culto de Ísis e mesmo da deusa grega Deméter, ou a existência de uma deusa dos fornos: Fornax! Também não esquecemos que, aqui surgiram os moinhos mecânicos, em substituição dos manuais. No entanto, a facilitação ou não das ferramentas e dos diferentes meios de criação dos cereais e do pão guiou a política romana, condicionando e

⁵ Fonte: <http://after-lifefee.blogspot.com/2010/04/demeter.html>

hierarquizando, por exemplo, a necessidade e a importância das conquistas de determinadas zonas. Ou seja, em Roma observou-se o valor político do pão. Senão vejamos.

Os soldados que se destacavam na batalha, quando regressavam das campanhas pelo Império recebiam terras e transformavam-se em camponeses que faziam amanho o solo. Outra forma de distribuição dos terrenos consistia em arrendá-los a indivíduos mais ricos, fornecendo, desta forma parte do financiamento do Estado. Esta linha de pensamento e acção política acabou por representar um importante factor para o declínio do Império: ao permitir e incentivar os grandes latifúndios, propriedades dos mais abastados, aniquilava toda e qualquer hipótese de sobrevivência do pequeno camponês. Este último, ao não ter forma de concorrer com os grandes senhores, que possuíam escravos, mais e melhores arados e os animais que necessitavam para auxiliar no trabalho humano, não viu outra solução que não a de colocar-se ao serviço dos latifundiários. Assim, acabava por ter que se radicar nas cidades e viver com o fantasma da angústia de lhe terem retirado as condições de sobrevivência, obrigando-o a subjugá-lo aos interesses dos socialmente superiores (Pinto, Couto e Neves, 1993)

Através desta ideia apercebemo-nos, imediatamente, do valor político da agricultura em Roma. E para acentuar essa teoria, importa referir que a expansão do Império Romano para a Península Ibérica ficou a dever-se à escassez de produtos cerealíferos em Roma. Esta zona da Hispânia era rica na cultura do trigo, essencialmente nos vales dos rios. Outro pólo de expansão do Império realizado por razões ligadas à necessidade de cereais foi constituído pelo Norte de África, que em conjunto com os cereais providos da Península Ibérica constituíam dois terços do cereal consumido em Roma. Na zona norte do continente africano as terras foram intensamente cultivadas e, por ordem de Júlio César, tiveram um importante suporte político que se prendeu com a criação de várias cidades. Nestas, as condições de vida situavam-se num muito bom nível de bem-estar.

Também nestas zonas do Império, as razões do declínio prendem-se com o desprezo dos camponeses por parte dos órgãos de poder. Os camponeses, não conseguiam se sustentar com o cultivo das próprias terras: perto de 50 a.C. metade do solo arável do Norte de África estava nas mãos de apenas seis famílias romanas e só cerca de dois mil camponeses cultivavam a seu próprio terreno. Jacob (2003) apresenta muito bem a situação que se vivia no Império muito próximo do início da nossa era: *“A partir de dada altura os camponeses tinham passado à condição de arrendatários nas suas antigas terras. Os pequenos arrendatários eram explorados pelos maiores e os grandes arrendatários prestavam contas a algum senador romano, quando não ao milionário que se encontrava à cabeça do Estado, o próprio Imperador.”*

Assim vista, a história de Roma acaba por ver as razões do seu declínio pelo aproveitamento indevido do valor que o alimento por excelência, o pão, tem para a população. Em Marx, é célebre a afirmação de que a revolução nasce quando há fome. Em Roma, o lema “Pão e Circo” para o povo teve sucesso até quando este percebeu que os mais ricos da estrutura social não permitiam que existisse uma distribuição minimamente democrática das possibilidades de riqueza (Pinto, Couto e Neves, 1993). Se de hoje estivéssemos a falar, podíamos dizer que, no programa político dos responsáveis governativos romanos, não foi dada a devida atenção aos empreendimentos económicos ou comerciais das pequenas e médias empresas!

1.3. A Fome (de Pão) na Idade Média

A Idade Média representa, como é sobejamente reconhecido, um período da história da Humanidade em que não se verificaram significativos avanços globais da sociedade, que permitissem alguma melhoria das condições básicas de vida. Prova desta estagnação é a débil e irregular demografia durante este período: alguma crescimento populacional nos séculos VII e VIII, crise e estagnação entre os séculos X e XI e uma recuperação crescente após este período (Pinto, Couto e Neves, 1993). Nesta “longa noite de dez séculos” a sociedade adoptou uma rígida estratificação, que colocava uma muito pequena minoria no topo da estrutura e uma massa enorme de população na base, com menos direitos, menos condições de vida e em serviço dos mais poderosos. Referimo-nos, obviamente, às classes altas da nobreza e do clero e à classe mais pobre, o povo.

À estagnação técnica e tecnológica que se verificou nesta altura, e falamos de cerca de 500 d.C. a 1400 ou 1500, ou em termos de marcos, desde o fim do Império Romano até ao despoletar do Renascimento e dos Descobrimentos, observamos que os pólos sociais se situaram numa posição em que tiveram um relativo crescimento do número de população superior à evolução da sociedade, propriamente dita.

Este factor, população a mais do que os meios de subsistência permitiam sustentar, em algumas situações e locais, trouxe uma consequência que acaba também por ser a causa da ausência evolutiva: não se conseguia produzir alimento suficiente para toda a população. Aqui falamos, unicamente, da classe popular, uma vez que a nobreza e o clero estavam dotados de muito mais do que o necessário para sobreviver.

A falta de evolução de técnicas agrícolas, que será o que importa analisar para esta reflexão, obrigava o homem a ser escravo do trabalho para se alimentar. Se juntarmos a este importante factor a obrigação que o trabalhador rural tinha de pagar, em géneros que cultivava, a renda da terra que trabalhava e ainda uma outra parte ao Rei que levava mais de metade, e a melhor metade, do fruto do seu esforço, vemos facilmente que o ser humano não reunia as condições básicas para viver e, portanto, a dificuldade em evoluir (Pinto, Couto e Neves, 1993)

No entanto, nos tempos da Idade Média, nem sempre se verificou esta subjugação do servo. Inicialmente, o proprietário era obrigado a alimentar bem o trabalhador das suas terras: na antiga Inglaterra a tradução do proprietário significava o “homem que distribui o pão” e a sua esposa era a “mulher que amassava o pão”. A ampliação das conquistas dos impérios germânicos e de outros a partir do ano de 900 e 1000 transformaram a exploração agrícola em grandes empresas, com número crescente de servos e sem grandes preocupações com o seu bem-estar. A exploração agrícola estava organizada em senhorios (ver ilustração 6), enormes propriedades pertencentes à classe nobre, onde os servos trabalhavam a terra em troca dos bens mínimos para a sua sobrevivência e da sua família.

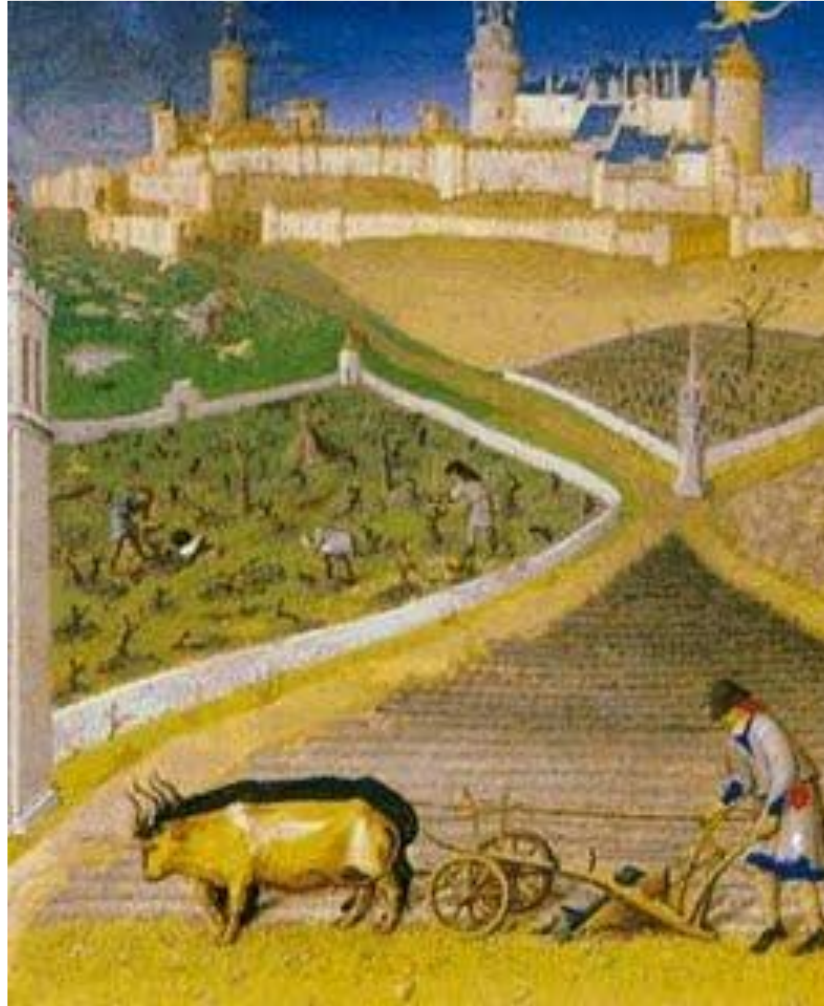


Ilustração 6 - A organização de um campo senhorial da Idade Média (Miniatura de Pol de Limbourg)⁶

A situação de fome, ou da necessidade de um trabalho extremo para conseguir alimentar as suas famílias, fazia com que o servo nada mais fizesse do que trabalhar, da manhã à noite, a terra, para dela conseguir tirar algum proveito, depois de pagas as contribuições ao Rei e ao proprietário. A vida era muito dura e só sobreviviam os mais fortes. O pão era o alimento por excelência das classes mais pobres e, ainda assim, estas comiam o pão mais escuro e duro, uma vez que os cereais que faziam um pão mais branco, fofo e saboroso estavam destinados às classes altas.

Um sintoma muito óbvio da fome que existia na Idade Média foi a frequência de pestes e infecções que dizimavam populações desnutridas e fisicamente desprotegidas. A mais famosa foi a Peste Negra, que chegou à Europa, vinda do Oriente, no século XIV e dizimou mais de 10% da população (Pinto, Couto e Neves, 1993)

⁶ Fonte: PINTO, A.; COUTO, C. & NEVES, P. (1993) – “*Temas de História*”. Porto Editora, Porto, p.190.

1.4. O Pão na Revolução Francesa

A fome é a mãe de todas as revoluções. E, no caso da revolução francesa que ditou um enorme conjunto de mudanças políticas, económicas e, acima de tudo, culturais na sociedade europeia, não deixa de ser uma afirmação com uma validade total. Mas como se chegou a uma situação de fome, depois dos avanços que surgiram na época renascentista?

Ao florescimento dos Estados e do desenvolvimento social que decorreu do Renascimento sucedeu-se uma etapa de ostentação, em especial dos reis e da vida da corte. Os Estados eram meramente gastadores, e gastavam uma riqueza que provinha do trabalho das classes mais baixas, principalmente dos que tinham a sua lide nos campos. Pelas seguintes linhas, observamos uma interessante descrição da situação que viviam os franceses, no final do século XVII, no reinado de Luís XIV, “*Le Roi Soleil*”:

“os camponeses devoravam urtigas e carcaças de animais em decomposição. Encontravam-se crianças e mulheres mortas à beira dos prados, com a boca cheia de ervas venenosas. Pelos cemitérios andavam os loucos a comer carne dos cadáveres (...) Por volta de 1715 tinha desaparecido um terço da população, seis milhões de pessoas.” (Jacob, 2003)

A fome e a miséria estavam impregnadas na plebe ao mesmo tempo que a realeza, acompanhada dos seus nobres e clericais vivia “*à grande e à francesa*”. Daqui vem esta expressão que significa viver desafogadamente e com o maior esplendor e ostentação possível. As classes populares, trabalhadores rurais, artesãos, vendedores, gente que acabava por vaguear nas cidades, em busca de alguma fonte de subsistência, viam os seus poucos bens a serem confiscados e o fruto do seu trabalho a ser maioritariamente absorvido pelos impostos. A França vivia uma enorme repressão, ou era mesmo uma grande prisão para os seus habitantes, que se viam despojados dos seus direitos. O absolutismo do Estado tudo controlava.

A revolução precisou de pão, e primeiro da falta dele e de educação. Referimo-nos aqui à educação, antes de abordar a temática principal dos cereais e do pão, uma vez que é nesta altura, finais do século XVII que surge, pela primeira vez no mundo, uma escola grátis e, logo a partir das suas fundações, direccionada e vocacionada para os mais pobres, os filhos dos camponeses e artesãos. As crianças dos estratos mais ricos tinham já acesso à educação, ou por professores ou por escolas para nobres. Esta escola universal foi protagonizada por Jean La Salle, também ele um membro do Clero, e oferecia aos seus alunos os saberes básicos da escrita e da leitura, a componente prática de uma profissão, formação cristã e regras de postura e atitudes na sociedade. Como é óbvio, esta iniciativa foi alvo, por parte do Estado, em função dos interesses dos mais ricos, de várias tentativas de destruição. No entanto, acabou por se expandir por toda a França e ultrapassou mesmo as suas fronteiras. Ainda hoje, existem milhares de centros educativos La Salle por todo o mundo.

Ora, um povo com fome e com alguma capacidade de pensamento e sabedoria pelas iniciativas educativas que surgiram nesta altura, foram a base para que, em 1789, se originasse a Revolução Francesa.



Ilustração 7 - A marcha das mulheres parisienses sobre Versailles, no dia 5 de Outubro de 1789⁷

A população começou por pensar porque razão os camponeses eram tratados daquela forma e não eram incentivados a produzir mais cereais, permitindo o Estado que o trabalhador pudesse viver do seu trabalho e até mesmo contrair riqueza. Este interesse que começou a surgir pela produção de cereais, incentivou as actividades económicas que lhe estão interligadas e, desde ao cultivo da semente até à produção do pão, surgiram algumas inovações. Uma que importa referir, pertence ao campo da moagem e trouxe o moinho com uma dupla mó que não esmagava demasiadamente o grão e permitia, assim, que a farinha não se misturasse com o farelo. A importância dos moinhos ganhava um novo alento e, a sua ciência procurava com se tirasse o melhor partido possível do cereal, já que *“o farelo não é digerido. E o pão com grande quantidade de farelo pode enganar o estômago momentaneamente, mas não alimenta.”* (Balland, 2008).

Um importante investigador da nutrição alimentar nos finais do século XVIII foi Antoine-Augustin Parmentier (1737 – 1813). Para além das contribuições para a nutrição humana o seu trabalho foi distinguido na saúde e na higiene pública. Foi ele o responsável pela primeira campanha de vacinação da varicela em França. No campo da alimentação foi um pioneiro na extracção de açúcar de beterraba, estudou métodos de conservação de alimentos, incluindo os de refrigeração e fundou uma escola de panificação. O trabalho de Parmentier (ilustração 8) não teve o mesmo reconhecimento que o teve

⁷ Fonte: JACOB, H. E. (2003) – “6000 anos de pão”. Antígona, Lisboa, p.386

após a sua morte, no entanto as suas ideias foram fazendo crescer na população o sentimento e a vontade de se revoltarem para terem direitos de cidadania.



Ilustração 8 - Antoine-Augustin Parmentier (pintura de François Dumont)⁸

No entanto a tomada da Bastilha não resolveu, por si só, o problema da falta de pão. Os cereais não apareceram assim que o povo se revoltou. Aliás, nos meses que se seguiram a situação de fome, da falta de cereais e de pão agravou-se e, conseqüentemente, os episódios de revoltas, pilhagens, assassinios brutais e demais atrocidades aplicadas a figuras de autoridade repetiram-se. Estas percebiam que, enquanto o problema do pão não fosse resolvido o país não estaria em condições de governabilidade. As iniciativas de incentivo à agricultura e comércio de cereais foram surgindo, as primeiras foram infrutíferas, mas, com o passar dos tempos, o fim da guerra e a desmobilização da revolução permitiram aos soldados que voltassem à terra para a trabalhar (Jacob, 2003).

Se o pão teve efeito directo e a falta dele foi causa da revolução, os ideais da liberdade e da igualdade que dela resultaram tiveram, igualmente, consequência na distribuição dos cereais. Se anteriormente o pão mais claro era para as classes mais altas e o pão mais escuro para a plebe, o primeiro resultante do trigo e o segundo do centeio, depois da revolução o trigo foi universalizado e, em

⁸ Fonte: <http://www.artexpertswebsite.com/pages/artists/dumont.php>

alguns países como a Bélgica ou a Holanda, o centeio passou a ser usado apenas para as rações de gado.

1.5. O Pão no Início do Século XX.

O início do século passado foi marcado por bastante instabilidade política, com muitas alterações de regime e pelas duas guerras mundiais que ocuparam, primeiro, a Europa e, depois o Mundo. Que papel teve o pão nestas vicissitudes que marcam a história mundial? A resposta a esta questão passa por diferentes fases: se, mais uma vez, a fome e a falta de pão teve importante peso para o surgimento do segundo grande conflito mundial, na I Grande Guerra, o cereal foi primeiro sustento e depois arma para negociar o final do conflito.

A partir do final da primeira década do século, a Alemanha promoveu uma crescente procura dos cereais, em especial russos. Inicialmente, esta medida foi vista como uma intenção de os alemães aumentarem a produção de cerveja. No entanto, quando, em Agosto de 1914, a cavalaria alemã invadiu a Rússia percebeu-se que os cereais que importara tiveram outro propósito que não o aumento da produção de cerveja. Serviram, antes, para alimentar e preparar animais e soldados para o rigor das batalhas.

No entanto, o plano alemão, como é sabido, não correu como tinham planeado. A guerra que previram curta, acabou por se estender por quatro anos e os depósitos de cereais que haviam importado não seriam suficientes para todo este tempo. A situação que se verificou foi, então, da falta de cereais e de consequente fome.

Primeiro, porque quem importa um bem é porque não o tem dentro das suas fronteiras e, logo, bastou impedir que chegassem à Alemanha cereais para o fabrico de pão. Depois, porque a mão-de-obra masculina estava ocupada a combater, o que deixava o importante labor de alimentar o país para uma mão-de-obra feminina e infantil, sem capacidade física para tal.

É curioso notar que, no ano que a Alemanha inicia a I Grande Guerra, a sua produção de cereais tinha sido superior a outros Estados que lhe fariam frente durante o conflito. Ou seja, fica uma ideia que se esta nação decide ter uma política de pacificação e expansão interna, poderia, através do crescimento económico a que estaria sujeita, ter alcançado, de uma outra forma, o desejado domínio mundial que ansiou e lutou durante os conflitos.

Não deixa de ser interessante verificar que a solução que os alemães procuraram para este problema assentava na ciência. Surgiu a ideia de que seria possível fabricar pão sem cereais. Com o objectivo de fornecer 2000 calorias diárias e 60 gramas de proteína necessária para a sobrevivência, foram muitas as “experiências” de modo a poder substituir o cereal em falta para poder fabricar pão. Tentou-se produzir pão com restos de palha, usaram-se juncos, juntaram-se líquenes da Islândia na massa do pão, adicionou-se sangue de animais, tratou-se quimicamente a serradura, entre outras experimentações.

O que é certo é que nada substituiu o verdadeiro valor nutritivo que resulta dos cereais, tanto para a alimentação directa do homem como para as rações dos animais. A única solução seria a de

terminar a guerra e permitir que os cereais fossem cultivados, os animais alimentados e se matasse a fome a milhões de pessoas. O mapa da fome na Europa, no final da I Guerra Mundial era assombroso (ver ilustração 9). Se tal fosse feito ter-se-ia evitado, logo à partida os milhões de vidas que se perderam na guerra e depois a tragédia da II Guerra Mundial. A situação de fome em que ficou o povo alemão, mesmo depois de terminada a I Guerra, fez crescer um sentimento de revolta, do qual nasce Hitler e tudo o resto, conhecido de todos, que daí derivou.

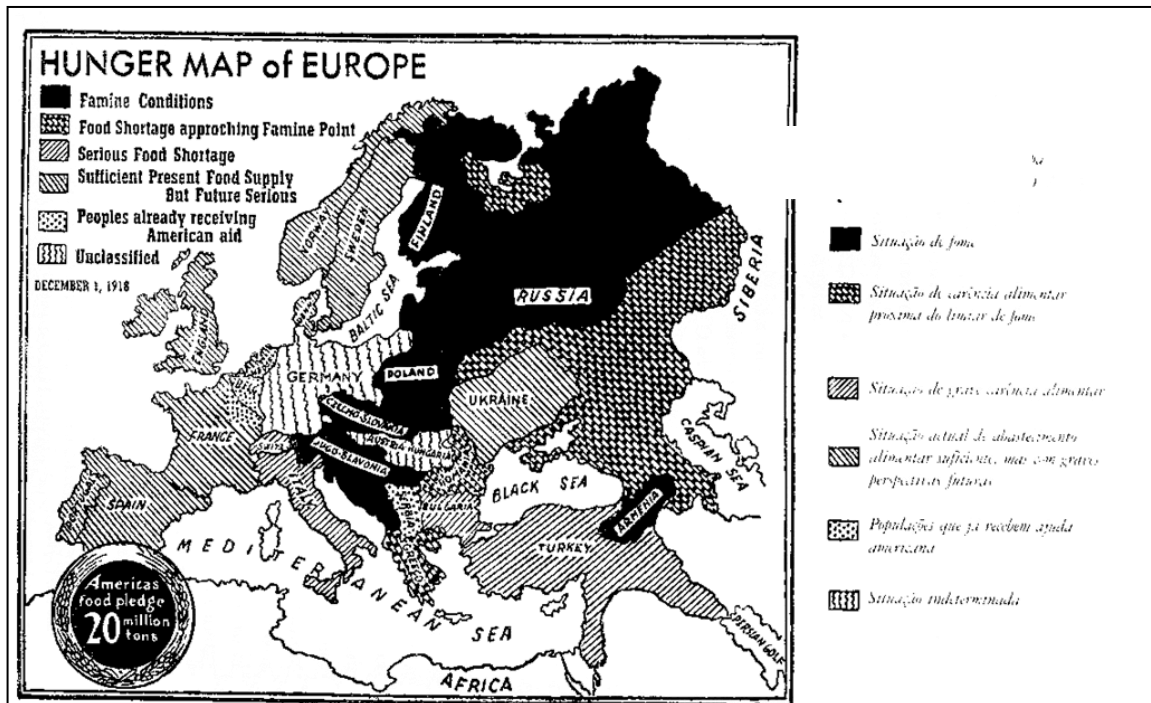


Ilustração 9 - Mapa de fome na Europa em 1918, por Hoover⁹

⁹ Fonte: JACOB, H. E. (2003) – “6000 anos de pão”. Antígona, Lisboa, p478

2 - A ERA DOS GRÃOS.

Com quantos grãos de trigo um pão se fez?

Dez mil talvez?

Dez mil almas, dez mil calvários e agonias,

Todos os dias.

Ramalho Ortigão Ramalho Ortigão (Carvalho, 2003)

O sedentarismo do homem primitivo dotou-o da habilidade de organizar a sua capacidade alimentar, uma vez que passou a armazenar alimentos durante mais tempo. Referimo-nos, como será óbvio, ao armazenamento dos cereais, inicialmente selvagens, que afastou a necessidade da procura diária de alimentos. Procura que derivava, essencialmente da caça, que representava, por sua vez, um enorme perigo para o homem e era um importante factor de mortandade. Esta habilidade retirou, também, peso às calamidades naturais que traziam fome e, conseqüentemente a morte e a diminuição da espécie humana, como os fogos que afastavam os animais ou os Invernos rigorosos que gelavam ou afogavam os escassos resultados da pastorícia e da ténue agricultura.

Poder-se-á dizer, por conseguinte, que o início da Era dos Grãos, através do seu armazenamento, constitui um marco assinalável, se não essencial, para a evolução da espécie humana:

“Os silos, que nesta altura se resumiam a simples buracos naturais, ou escavados nas rochas onde se deitava o cereal protegido por palha ou encerrado em jarras de barro, poderiam, no futuro, fornecer alimento suficiente para acudir às primeiras necessidades ou, bem racionados, fornecer mantimentos durante largos períodos do ano.” (Cruz, 1996)

Desta forma, a população sentia-se mais segura, com mais alimento e de melhor qualidade, factores que influíam directamente no seu crescimento. No entanto, esse mesmo crescimento que acontecia por não existirem períodos de fome e carência, levava por vezes à existência da própria fome: a existência de população a mais do que as reservas permitiam alimentar, fazia acontecer que estas se esvaziassem rapidamente e a fome voltava. A solução para este problema cíclico foi aparecendo com o crescente domínio da agricultura, o que permitia um melhor cálculo e racionamento tanto da produção como do armazenamento dos cereais.

Este novo valor que os cereais representavam para a espécie humana não substituiu a caça. O homem continuou a caçar e a pastorear, mas o racionamento destes grãos deu-lhe mais segurança, por permitir-lhe gerir adequadamente e de forma mais organizada a sua vida. Para além disso, outro factor-causa do crescimento demográfico foi a melhor capacidade física que derivava da melhor alimentação, o que acabou por trazer ao caçador maior habilidade, mais força e resistência para a sua exigente tarefa.

Esta Era dos Grãos traz, com a alteração demográfica que provoca, uma evolução social, pelas modificações que acarreta. Nasceram mais crianças e morrem menos pessoas e o aumento da esperança de vida traz novos relacionamentos que até agora não ocorriam: passam a existir membros da comunidade mais velhos, o que deriva numa estratificação social e em hierarquias.

Para além disso, e mais importante para a evolução do Homem, passa a existir um maior conhecimento global. Se as pessoas vivem mais tempo, acabam por ter mais experiências e a aumentar a sua sabedoria. Por outro lado, os mais velhos, dotados dessa sabedoria, têm ainda a oportunidade de a transmitir aos mais novos. O homem passa a estar dotado de memória, de cultura. Sendo assim, são bastante curiosas as conclusões que se poderão tirar da analogia da palavra “cultura”, que tanto aponta significados para o desenvolvimento da Humanidade como para o crescimento das diversas sementes, como refere Saramago (1996): *“não será por acaso que assim se chama também o acto de trabalhar a terra para o nascimento dos cereais. Nasceram, ao mesmo tempo, a cultura dos povos e a cultura das plantas.”*

Não haverá muitas dúvidas de que os cereais trouxeram as condições para o nascimento e o desenvolvimento da civilização humana. Se não vejamos, para os cultivar, o Homem necessitou de aperfeiçoar as suas técnicas agrícolas, adquirindo, transmitindo e fazendo evoluir conhecimentos de âmbito metalúrgico ou cerâmico, para a criação de ferramentas de trabalho e utensílios de reserva e armazenamento. Veja-se a figura abaixo.



Ilustração 10 - Utensílios agrícolas pré-históricos^{10 11}

¹⁰ Fonte: <http://www.mapc.com.br/cultura/tecnologia.html>

Por outro lado, as trocas comerciais tiveram a sua génese também em ligação com este capital: se uma comunidade tinha as melhores condições, naturais ou técnicas, para o cultivo de determinado cereal, poderia não as ter para outro, o que proporcionou as condições para se realizarem os primeiros negócios da espécie humana. Podemos ainda acrescentar que daqui também nasceram as primeiras vias comerciais, necessárias para essas trocas de bens.

Neste capítulo, importa ainda referir que, provavelmente o cultivo dos cereais terá nascido de coincidências e casualidades. Não terá sido o Homem a perceber que poderia colocar esta semente e ela daria os seus frutos, mas antes deverá ter acontecido que, aquando da colheita dos grãos selvagens, alguns foram caindo fora da zona de onde cresciam e aí forma crescendo novos campos cerealíferos. No entanto, o rigor científico não pode ser aplicado nestas afirmações. O que se pode presumir é que, no cultivo dos cereais existirá uma forte relação com o sexo feminino. Provavelmente a apanha dos cereais, inicialmente selvagens, seria feito pelas mulheres, uma vez que os homens se dedicavam essencialmente à caça, o que explica, a tradicional ligação da fecundidade feminina ao desabrochar das sementes.

Os grãos, como componente da alimentação do Homem, eram ingeridos, enquanto semente, no seu estado cru ou tostados, depois de serem queimados, ainda nas espigas, para os fazer sair. O facto de estarem torrados facilitava a sua mastigação e fazia prolongar o seu tempo de conservação. Com a utilização de utensílios cerâmicos e a confecção de caldos, os grãos eram também colocados nesses caldos para cozerem. Mais tarde, com o aparecimento dos moinhos, o Homem vai esmagar os grãos e transformá-los em farinha.

¹¹ Estas ferramentas agrícolas primitivas datam do ano 6000 a.C. O machado (abaixo) servia para abrir clareiras, as foices (esquerda) para colher cereais, uma rocha plana e outra arredondada (centro) serviam para moer grãos, e as lâminas de argila perfuradas (acima à direita) provavelmente serviam para ventilar os fornos onde se fazia o pão.

3 - A FARINHA

Com quem tiver moinho a andar não te ponhas a soalhar!

Provérbio popular português Ramalho Ortigão (Carvalho, 2003)

O principal ingrediente do pão é, como é óbvio a farinha, que resulta da moagem de várias substâncias, nomeadamente os cereais. Para perceber a passagem do grão a farinha, é preciso não esquecer que o uso do cereal para a confecção do pão ocorre depois da confecção de papas, uma vez que o processo de moagem precisou de se desenvolver. A invenção dos moinhos manuais primitivos representou um dos primeiros passos para que o Homem dispusesse dos ingredientes necessários para a confecção do pão: a farinha, com a adição de água subjugada ao fogo.

O primeiro processo de moagem praticado pelo homem resultou da fricção de um pedaço de madeira ou de pedra com uma extremidade arredondada contra uma superfície côncava, com encaixe entre uma peça e outra, permitindo a colocação do material a ser moído entre uma e outra, falamos obviamente do almofariz.

A farinha pode resultar de diferentes cereais: trigo, centeio, milho, aveia, cevada, arroz e outros. Cada um destes tem características diferentes e particularidades na confecção da farinha e do pão, bem como percursos históricos distintos.

O trigo



Ilustração 11 - Espiga de Trigo¹²

¹² Fonte: http://www.cceseb.ipbeja.pt/ecos/agrup/alun_actividades_eventos_vid.htm

Para Cruz (1996) o trigo “é, de longe, o mais importante cereal para a fabricação da farinha de pão em todo o mundo”. O seu cultivo terá mais de 8000 anos, terá surgido nas margens do rio Eufrates, actual Iraque, e deu origem a muitas espécies. Os mais comuns são o trigo candeal, o trigo estival, o trigo espelta ou o trigo duro.

Nas zonas mais amenas do globo, como o Norte de África ou o Médio Oriente a sua colheita decorre entre Março e Abril, enquanto que nas zonas mais frias, a sua ceifa acontece a partir final de Junho e inícios de Julho, já no Verão. Actualmente, graças aos avanços científicos que trouxeram selecções e cruzamentos, apuraram-se espécies possíveis de serem cultivadas a 4000 metros de altitude ou em planícies frias. Do Alasca à Escandinávia e da Argentina à Sibéria, a sua colheita vai desde Janeiro no hemisfério austral até Novembro ou Dezembro nos países tropicais. Estas particularidades fazem com que este cereal tenha uma área de cultivo superior a 240 milhões de hectares e estima-se que sejam produzidas mais de um milhão de toneladas por dia e os principais produtores mundiais são os Estados Unidos da América, a China, a Índia, a Rússia e a Ucrânia. Na Europa, a França tem um lugar de destaque e no hemisfério sul a Austrália, a África do Sul e a Argentina são grandes exportadores.

As condições ideais para o cultivo do trigo exigem uma boa drenagem do solo e para o bom amadurecimento dos grãos deve haver bastante sol e uma temperatura do ar entre os 22 e os 24 °C. Em termos da sua composição básica destaca-se a riqueza em vitaminas E e B, a abundância de carbo-hidratos (amido), proteínas (em especial, glúten), fibras e sais minerais. Da farinha de trigo resultam os pequenos pães de fabrico industrial, presentes no dia-a-dia actual e que são apelidados de vários nomes, de acordo com a região: papos-secos, carcaças, pão espanhol, brandeiras, entre outros.

Broa de Trigo

Ingredientes:

500g de farinha de trigo fina

10g de fermento de padeiro

1 colher de banha

10g de sal

3dl de água

Preparação:

Misture a farinha com o sal e junte-lhe a banha, trabalhando-a com a ponta dos dedos para a incorporar na massa. Adicione o fermento desfeito num pouco de água, que deve estar amornada, e misture. Sempre amassando a farinha, vá juntando mais água até obter uma massa suave, elástica e bem homogênea. Molde em bola e ponha numa tigela ou num alguidar, previamente untado com um pouco mais de banha e polvilhado de farinha.

Ilustração 12 - Receita de broa de trigo¹³

¹³ Fonte: <http://www.gastronomias.com/receitas>

O centeio



Ilustração 13 - Espiga de Centeio¹⁴

Este cereal terá surgido mais tarde do que o trigo, provavelmente na Idade do Bronze, entre os anos 3000 e 3500 a.C., com origem nas montanhas perto do Mar Mediterrâneo. A sua utilização, para além do fabrico de pão, estende-se à alimentação do gado ao fabrico de bebidas alcoólicas, como cerveja, uísque e aguardente. Pelo facto de ter uma grande resistência ao frio e de não ser muito exigente no que respeita à qualidade dos solos em que é semeado, o centeio viu a sua contribuição para o fabrico do pão ser muito considerada. Numa altura em que as diferentes variedades de trigo não estavam tão bem aperfeiçoadas de modo a resistir a climas mais frios como estão actualmente, ou pela razão histórica de que o pão mais branco e mais saboroso seria para os senhores da terra, o centeio era maioritariamente utilizado pelas populações. Os seus principais produtores mundiais são a Rússia, a Polónia e a Ucrânia. Numa segunda linha estão países como a Espanha, Alemanha ou China. Em Portugal, as zonas da Beira Interior e de Trás-os-Montes tem vastos campos de cultivo de centeio.

Por estar associado às classes mais pobres, o centeio viu-se preso a alguma fama menos positiva. A esta situação poderá estar associado o facto deste cereal ser muitas vezes atacado por um fungo, a cravagem. A doença que o fungo provoca é hoje facilmente controlada, mas numa altura em que não existia uma ciência médica eficaz, as classes mais pobres eram muitas vezes afectadas por este mal, já que subsistia na sua alimentação o pão de centeio. De nome científico *Claviceps purpúrea*, a cravagem tem vários nomes populares: corno do centeio, grão de corvo, cornicho, dentão, centeio negro esporão do centeio.

A composição alimentar e o valor do centeio são muito similares às do trigo. No entanto, uma vez que as suas farinhas são mais escuras dão origem a um pão acastanhado e mais pesado. Odiados por alguns, mas venerados por outros existe uma panóplia de pães possíveis de se fazer com a farinha de centeio: pão cabreiro (com queijo), pão de cerveja, pão de azeite, entre outras receitas.

¹⁴ Fonte: http://bp3.blogger.com/_HKR2O4gcwI4/R0StOz3K2iI/AAAAAAAAAgg/UgzRtdrFDIU/s1600-h/Centeio.jpg

Pão de Centeio Caseiro

Ingredientes:

*500 gr de centeio
1 kg de farinha de trigo
1 xícara(s) (chá) de leite
2 copo(s) de água morna(s)
1 colher(es) (sopa) de sal
1 colher(es) (sopa) de manteiga
1 colher(es) (chá) de açúcar União
2 tablete(s) de fermento biológico fresco*

Preparação:

Dissolva o fermento no leite morno junte o açúcar e deixe levedar por 20 minutos. Adicione os demais ingredientes intercalando com a água morna até sentir, que a massa desgrude das mãos. Coloque a massa numa tigela e cubra com plástico, deixe crescer por uma 1 hora. Torne a sovar bem a massa (de preferência apenas com as palmas das mãos para a massa não grudar), divida-a em duas partes e coloque em duas assadeiras tipo pão de forma bem untada.

Deixe crescer até dobrar de volume, pincele com água fria e leve ao forno quente (pré-aquecido) por uma 1 hora aproximadamente.

Ilustração 14 - Receita de pão de centeio caseiro¹⁵

O milho



Ilustração 15 - Espiga de milho¹⁶

O milho é o terceiro cereal mais cultivado no mundo, depois do trigo e do arroz. Chegou à Europa há meio século vindo do continente americano e depressa dominou a cozinha do pão. Nas investigações sobre as civilizações Maia e Azteca encontraram referências e vestígios que indicam que

¹⁵ Fonte: <http://www.moo.pt/receitas>

¹⁶ Fonte: http://2.bp.blogspot.com/_wLceRuQV4bk/SQntrpD8vsl/AAAAAAAAAN8/aSLQQCopsHA/s1600-h/milho.jpg

o cultivo deste cereal terá mais de 4000 anos. Em Portugal, em especial no Litoral Norte, são vastos e muitos os campos de cultivo de milho, uma vez que as condições ideais para o seu cultivo devem reunir um clima ameno e húmido. Nesta zona portuguesa é muito famosa broa de milho.

Os grandes produtores mundiais deste cereal são os Estados Unidos da América, o México, a Itália, a França, a China, a Argentina e o Brasil. Portugal, à sua dimensão, tem, também um lugar de destaque na sua produção. Em termos de composição alimentar, este cereal é mais pobre que o trigo e o centeio em glúten, mas mais rico em amido, exigindo que, para o fabrico de pão à base deste cereal, sejam necessárias algumas farinhas provenientes de outros cereais. É muito rico em vitamina A e sais minerais, mas a falta de vitamina B faz com que, em quem tenha uma alimentação muito exclusiva dos derivados de milho, se manifeste uma doença com o nome de pelagra¹⁷, caracterizada por uma pele escamosa e seca.

A utilização culinária da farinha de milho é ampla: para além do fabrico de pão, usa-se em papas, no espessamento de molhos (como fécula), na confecção de bolachas e pães não levedados e de muitos doces. O grão inteiro ou com alguma preparação dá origem aos flocos de milho (*cornflakes*), a bebidas alcoólicas (uísque americano e bourbon) e às famosas pipocas. Também é possível ser comido enquanto não completou o processo de amadurecimento, cozido ou assado em brasas.

Broa de Milho

Ingredientes:

2 kgs. de farinha de milho (amarela); 1 kg de farinha de trigo; 30 grs. de fermento de padeiro; 150 grs. de crescente (massa levedada da broa anterior); água q.b.

Preparação:

Peneira-se a farinha de milho para um alguidar. Adiciona-se a farinha de trigo e mistura-se tudo. Aquece-se água numa panela. Amasse a farinha, adicionando a água quente. Junta-se o crescente e o fermento de padeiro. Amassa-se tudo, de modo a massa ficar com uma consistência média. Tapa-se o alguidar com um pano e um cobertor de lã. Coloca-se num local de temperatura amena e sem correntes de ar, para a massa levedar. Aquece-se o forno de lenha. Quando o forno estiver bem quente puxam-se as brasas para a boca do forno. Traz-se o alguidar com a massa lêveda para junto do forno e começa-se a tender a broa para um tabuleiro previamente polvilhada com farinha. Coloca-se a broa no forno com o auxílio de uma pá polvilhada com farinha, a fim de cozer, tendo o cuidado de começar do fundo para a boca. Tapa-se a boca do forno. Vai-se verificando se a broa não está a ficar queimada e, se necessário abre-se um pouco a porta do forno. No fim de cozida, retira-se do forno e coloca-se no mesmo alguidar que serviu para amassar e deixa-se arrefecer. Deve-se reservar um pouco de massa lêveda para servir de crescente na vez seguinte. Essa massa é colocada no alguidar que serviu para amassar, que se tapa e guarda em local fresco.

Ilustração 16 - Receita de broa de milho¹⁸

¹⁷ Pelagra - s. f. (fr. *pellagre*; ing. *pellagra*). Doença devida a uma carência de vitamina PP (V. nicotinamida), observada nas populações que se alimentam habitualmente com milho ou outros cereais pobres nesta vitamina. Traduz-se por placas vermelhas eczematiformes da pele das partes descobertas, inflamação da mucosa bucal e da língua, gastriterites e perturbações nervosas (astenia, insónia, cefaleias, etc.). Sin. de avitaminose PP. (adj.: pelagroso.)

Fonte: Climepsi Editores [www.climepsi.pt]

¹⁸ Fonte: <http://www.gastronomias.com/receitas>

A aveia



Ilustração 17 - Espiga de aveia¹⁹

A origem da aveia terá tido lugar durante a era do neolítico, há 8000 anos, e terá derivado da gramínea bravia que crescia como erva daninha nas culturas de trigo no Ocidente do continente europeu. As condições para o seu cultivo não apresentam grandes exigências: suporta o duro clima do frio no Norte europeu e cresce em terras ácidas, saibrosas e pouco férteis.

A sua composição alimentar é similar à do milho, verificando-se a mesma situação no que diz respeito à sua culinária: a carência de glúten obriga a presença de farinha de outros cereais. Medicinalmente, segundo Cruz (1996), *“esta planta tem atributos notáveis, sendo os produtos feitos com o grão ou com a farinha integral dele resultante, muito alimentícios, completos, reconstituintes, de fácil digestão, ligeiramente diuréticos e laxativos.”* Estas propriedades devem-se à presença de vitaminas A, B, C e PP, de aminoácidos, enzimas, polipéptideos, cálcio, fósforo, ferro e até de alcalóides. Já na antiguidade, da aveia fazia-se uma bebida calmante e diurética e, acompanhada de mel, era utilizada para tratar certas maleitas respiratórias (Gatto, 2005).

O seu consumo não se generalizou nos locais e povos onde existiam mais abundante e facilmente outros grãos de cereal, como o trigo, o milho ou o centeio, ou seja no Ocidente europeu. No entanto, no Norte deste continente existem variadíssimas aplicações da aveia: na Bretanha preparam-se sopas, papas e doces, do lado inglês e do lado francês, na Alemanha, na zona do Báltico e na Bielorrússia confeccionam-se sopas e papas de sêmola. Actualmente, é mundial o consumo de flocos de aveia ao pequeno-almoço.

¹⁹ Fonte: <http://www.fundacaoms.org.br/page.php?32>

Pão de Aveia

Ingredientes:

*500 gr de farinha de trigo
10 gr de sal
20 gr de açúcar
50 gr de gordura vegetal hidrogenada
5 gr de açúcar
125 gr de aveia em flocos
20 gr de fermento
300 ml de água
35 gr de farinha de aveia*

Preparação:

Misturar o fermento com o açúcar. Em seguida, adicionar o resto dos ingredientes até obter uma massa lisa e enxuta, nunca dura. Dividir a massa em duas ou três partes e modelar como pão de forma. Descansar de 45 a 60 minutos ou quando ver que o pão já dobrou de tamanho. Assar em forno 180°C.

Ilustração 18 - Receita de pão de aveia²⁰

A cevada



Ilustração 19 - Espiga de cevada²¹

Da cevada julga-se ter sido a primeira a ser cultivada pelo Homem, com origem numa variedade que cresce no Sudoeste Asiático. Esta planta é típica das zonas frias e dos planaltos elevados e apresenta algumas variedades que se distinguem pelo número de grãos na espiga.

²⁰ Fonte: <http://www.moo.pt/receitas/>

²¹ Fonte: http://www.cnpt.embrapa.br/biblio/co/p_co112_f1.htm

O rápido desenvolvimento que decorre entre a sementeira e a colheita da cevada, apenas 90 dias, fez com que a farinha desta semente tivesse um importante papel num passado relativamente recente, tendo em conta a história da humanidade. Chegou mesmo a ser o principal cereal fornecedor de farinha para o fabrico de pão entre os Hebreus, os Gregos e os Romanos. No norte da Europa a sua importância foi bastante visível até meados do século XIX, já que o seu rápido crescimento permitia aproveitar o curto Verão que nesta zona do globo se faz verificar. O seu declínio deveu-se aos progressos nas variedades de trigo, que o tornaram mais resistente às baixas temperaturas, e ao desenvolvimento das trocas comerciais a um nível global.

As suas características nutritivas são menos apuradas que as do centeio e do trigo, originando um pão escuro e pesado, dada a pouca permanência de glúten, à semelhança do milho e da aveia. Por isso, tal como esses cereais, a farinha de cevada é sempre usada em conjunto com outras farinhas. Também foi utilizada para fins medicinais, mas a sua associação mais forte é, hoje em dia, feita na preparação de cervejas e aguardentes. O segredo da sua fermentação remonta a tempos muito antigos, altura em que não se fazia muita distinção entre sopas, cervejas, pães e papas.

Pão Fino de Cevada

Ingredientes

350 g de farinha de cevada

150 g de farinha de trigo integral

15 g de fermento de padeiro

0,8 dl de azeite, 2,5 dl de água

10 g de sal e 10 g de sementes de coentros

Preparação:

Misture ambas as farinhas com o sal, as sementes de coentro previamente esmagadas no almofariz, o azeite e, se gostar do aroma, umas gotinhas de vinagre. Acrescente o fermento dissolvido num pouco de água amornada e vá juntando o resto da água tépida, amassando sempre muito bem até obter uma massa macia, elástica e bem homogénea. Deixe-a fermentar e, depois, divida-a em porções, tantas quantos forem os pães que queira preparar. Deixe levedar mais uma vez e leve-os a forno quente. Neste pão, se preferir, substitua as sementes de coentro por uma outra umbelífera que aprecie o gosto, como o funcho, a alcarávia, a erva-doce, etc.

Ilustração 20 - Receita de pão fino de cevada²²

²² Fonte: CRUZ, M. (1996) – “Pão Nosso – Uma História do pão na sociedade do ocidente europeu”. Colares Editora, Sintra.

O Arroz



Ilustração 21 - Espiga de arroz²³

O arroz é cultivado há mais de 8000 anos na Ásia Oriental, de onde resulta, ainda hoje, 90% da sua produção mundial. As condições para o seu cultivo devem reunir um clima ameno e com elevado grau de humidade. Na Europa, a Itália, em especial no norte, é a sua principal produtora.

As características deste cereal são abrangentes, uma vez que existem mais de 8000 variedades, que vão de uma cor branca até ao negro. Ainda assim é possível afirmar que na sua composição alimentar abunda a fécula e escasseia o glúten, obrigando, mais uma vez a associação a outras farinhas.

A sua utilização pode compreender papas, massas, bolos e mesmo pães, mas, na nossa civilização, o arroz é utilizado como guarnição de outros alimentos. No Oriente fazem-se vinhos e aguardentes, como o famoso saké do Japão.

²³ Fonte: <http://www.imagenesdominicanas.com/2009/04/el-arroz-nuestro-de-cada-dia.html>

Pão de Arroz Integral

Ingredientes:

200 g de farinha de arroz integral

300 g de farinha de trigo

15 g de fermento de padeiro

80 g de margarina ou de banha

3 dl de água

10 g de sal

Preparação:

Misture ambas as farinhas com o sal e a gordura, trabalhando-as com a ponta dos dedos. Junte o fermento diluído num pouco de água amornada e vá amassando a preparação, enquanto acrescenta mais água até obter uma massa firme e homogênea. Deixe fermentar dentro de uma tigela coberta. Volte a amassar a preparação durante uns minutos, tenda pães do tamanho desejado, coloque-os sobre um tabuleiro polvilhado de farinha, voltando a deixar repousar para uma segunda fermentação. Leve-os ao forno, então, a cozer.

Ilustração 22 - Receita de pão de arroz²⁴

Nenhuma destas farinhas seria possível sem a existência dos moinhos. O primeiro moinho terá sido o conhecido almofariz, ainda hoje utilizado em algumas civilizações e, nas mais modernizadas, constitui um recurso em receitas que apologizam algum requinte na sua preparação. A evolução deste processo de moagem fez desenvolver as próprias farinhas e capacitou o Homem do poder da melhor preparação dos seus derivados, já que pôde seleccionar as características do grão que moía que melhor serviam ao propósito da sua confecção.

Só durante os anos que precederam a Revolução francesa, como vimos anteriormente, uma época de escassez do cereal e de fome da população se verificaram importantes avanços no processo de moagem. A actividade de moagem servia para separar a farinha do farelo e portanto procurava-se que este processo fosse o mais profundo possível. No entanto, esta intenção tinha um efeito contrário, já que o grão ficava tão desfeito que era impossível distinguir e separar o farelo pela peneira. Matisser, um padeiro da cidade francesa de Paris, inventou um moinho de trituração progressiva, em que não se esmagava em três fases o grão: *“o cereal passava primeiro por uma dupla mó em que as pedras estavam afastadas três milímetros, depois por outra com dois milímetros, depois ainda por uma terceira com um milímetro apenas de distância entre as pedras”* (Lavissee, 1922).

Os vestígios mais antigos deste tipo de utensílios remontam a datas de aproximadamente 10.000 a.C., na Palestina. Contudo, existem registos da sua utilização em outros locais, tais como no Egipto, na Pérsia, na Grécia e um pouco por toda a Europa, incluindo alguns exemplares do período neolítico em Portugal.

Estes sistemas de trituração do grão continuam a ser utilizados hoje em dia, nomeadamente por alguns povos de África. Em Portugal, a sua utilização encontra-se documentada até á década de 70, nas regiões de Paredes de Coura e ilhas da Madeira. Também existem documentos da sua utilização em algumas zonas dos distritos de Vila Real e Viseu, até épocas relativamente recentes.

²⁴ Fonte: <http://www.moo.pt/receitas/>

Segundo a definição do Dicionário de Língua Portuguesa, moinho deriva do latim “*molino*” e é um engenho para moer cereais, composto de duas pedras ou mós, accionadas pelo vento, água ou motor, colocadas uma sobre a outra.

Na matéria da moagem do grão dois tipos de moinhos se destacaram na história e resistiram praticamente até aos dias de hoje como principais trituradores de cereais: os moinhos de água e os moinhos de vento.

3.1 - Moinhos de Vento.

“A primeira referência escrita sobre moinhos de vento surge no século X: os moinhos de vento Persas. Na Europa, no final do século XII aparecem os primeiros moinhos de vento, usados para bombagem de água e moagem. A par da revolução industrial foram surgindo avanços tecnológicos que fizeram com que os moinhos de vento caíssem em desuso, pois estas tecnologias permitem rendimentos energéticos muito maiores. Recentemente alguns destes moinhos têm vindo a ser recuperados para habitações particulares ou como ponto de interesse turístico.”²⁵

No entanto, apesar das primeiras referências de moinhos de vento se situarem perto do ano 1000 da nossa era, o recurso à energia eólica é bem mais antigo. Na navegação marítima, o recurso à energia eólica para aproveitamento motriz existe há vários milhares de anos, tendo os antigos egípcios inventado a embarcação com mastro e vela e ainda o remo. Em Portugal foi o recurso à energia eólica que permitiu os Descobrimentos. Os navios portugueses durante os séculos XV a XVII percorreram os oceanos descobrindo e efectuando o comércio entre as mais diversas regiões, desde a Europa à Índia, às Américas e à Ásia. A partir do século XIX os grandes veleiros foram substituídos por navios movidos a vapor. Na navegação, actualmente a energia do vento é utilizada em embarcações de recreio e de competição.

Se, hoje em dia, a vida dos moinhos se resume à reabilitação de alguns exemplares, para fins turísticos ou de habitação, outrora foram importantes factores na economia da sociedade. Por razões de ocupação do espaço e organização territorial, os moinhos de vento encontram-se localizados em zonas suficientemente afastadas das povoações, de forma a garantirem alguma distância em relação aos restantes aldeãos. Além disso situam-se também num local de fácil acesso por terra, de maneira a facilitar a recolha dos cereais e o posterior transporte da farinha até às aldeias.

Com o passar dos anos, por só dependerem do vento para trabalhar, acabaram por adquirir uma carga sobrenatural. Eles só dependem do vento para trabalhar, vento esse que vem directamente de Deus, e que faz movimentar as velas e as mós. Por outro lado, o próprio afastamento geográfico dos moinhos da restante população, transfere para si uma grande dose de solidão e de insociabilidade, factor que influi em situações de disfunção social do homem (Dias, 2007)

²⁵ Fonte: <http://www.ceeeta.pt/RIERA/e-olica.htm>

Tecnicamente, o moinho apresenta algumas características complexas. Dele fazem parte peças essenciais e complicadas como a entrosga, o carreto, os fuselos, a segurelha ou o cadelo, o que dificulta também a compreensão do seu funcionamento por parte da população leiga no assunto.

Até meados do século XVI a construção dos moinhos era radicalmente diferente da que até hoje se praticou. A forma associada aos moinhos de vento tal como os conhecemos hoje, data do Séc. XVII, tendo as velas triangulares sido introduzidas no Séc. XVIII. A formação e os conhecimentos necessários para o seu manuseio e construção passavam de pais para filhos, uma vez que estes desde cedo começavam a ajudar, aprendendo consequentemente o mesmo ofício.

O facto da direcção do vento ser variável, tornou-se necessário e fulcral que o sistema de captação do vento pudesse rodar em torno de um eixo de forma a permitir a utilização eficiente da fonte de energia eólica. Assim há: **moinhos de poste** (ilustração 23) rodando a maior parte da sua estrutura sobre um poste; **moinhos de torre** (ilustração 24) em que roda apenas o capelo; **moinhos giratórios** (ilustração 25) em que o todo roda (sobre duas rodas) em torno de um eixo excêntrico cravado no solo; e **moinhos de armação** (ilustração 26) ou do tipo americano.



Ilustração 23 - Moinho de poste²⁶



Ilustração 24 - Moinho de torre²⁵

²⁶ Fonte: <http://www.moinhodascarrascas.com/moinhodascarrascas/MainPage.aspx?page=1>



Ilustração 25 - Moinho giratório²⁵



Ilustração 26 - Moinho de armação²⁵

O funcionamento do moinho é complexo e extenso. No entanto, deixamos, aqui uma explicação muito sucinta da arte laboriosa do moleiro. O trabalho começa pela preparação do cereal seguindo-se vários passos tais como:

“soltar as velas abrindo o pano em função da intensidade do vento; aliviar a mó; orientar o moinho para o vento através da rotação do sarilho; assim que a orientação está correcta todo o sistema entra em movimento de rotação; com isto o moleiro enche de cereal o tegão que através da rotação faz vibrar o cadelo e que por sua vez leva os grãos a deslizar do tegão para a mó. Esta faz o seu esmagamento e em função do desenho das ranhuras das mós obriga a farinha a sair por um único espaço preparado para tal.” (in Molinologia)

Muitos dos moinhos possuíam já um sistema de limpeza da farinha de modo a lhe retirar o farelo - o *aviadouro*. A ensacagem da farinha é o último passo da farinha.

3.2 - Moinhos de Água.

Os moinhos de água podem ser tipificados em quatro categorias: os moinhos de rodízio, os moinhos de rodete submerso, os moinhos de maré e as azenhas.

Moinhos de rodízio



Ilustração 27 - Moinho de rodízio²⁷

O registo mais antigo que se conhece e que faz alusão ao moinho de água de roda horizontal, está datado de 85 a.C.. Contudo, existem outros registos arqueológicos que apontam para a existência deste sistema na Dinamarca no século I a.C., e mencionado num poema na China do ano 31 da nossa era. Já relativamente ao moinho de água de roda vertical, é pela primeira vez mencionado por um escritor romano numa obra em 25 a.C..

A roda horizontal à qual se chama rodízio, é composta por um conjunto de palas dispostas radialmente, as quais recebem a impulsão do jacto de água que nelas bate. A difusão deste tipo de engenhos hidráulicos foi muito rápida por toda a Europa, devido à profusão e características dos cursos de água aí existentes. Na época medieval a sua posse era essencialmente um privilégio dos senhores feudais, os quais cobravam pesados impostos a quem os utilizasse. O aumento da cultura dos cereais por parte de pequenas comunidades rurais, levou à crescente expansão principalmente dos moinhos de roda horizontal ou rodízio.

Em Portugal, a introdução dos moinhos de água deve-se presumivelmente aos Romanos, sendo o moinho de rodízio aquele que mais se difundiu, principalmente nas regiões do norte do país. A sua utilização subsistiu até aos nossos dias e segundo o autor Jorge Dias (2007), existiriam em Portugal no ano de 1968, cerca de 10.000 moinhos ainda em actividade, de entre os quais aproximadamente 7.000 seriam de água e destes 5.000 seriam de rodízio.

²⁷ Fonte: <http://www.parquenoudar.com/pt/modules/smartsection/item.php?itemid=5>

Moinhos de rodete submerso

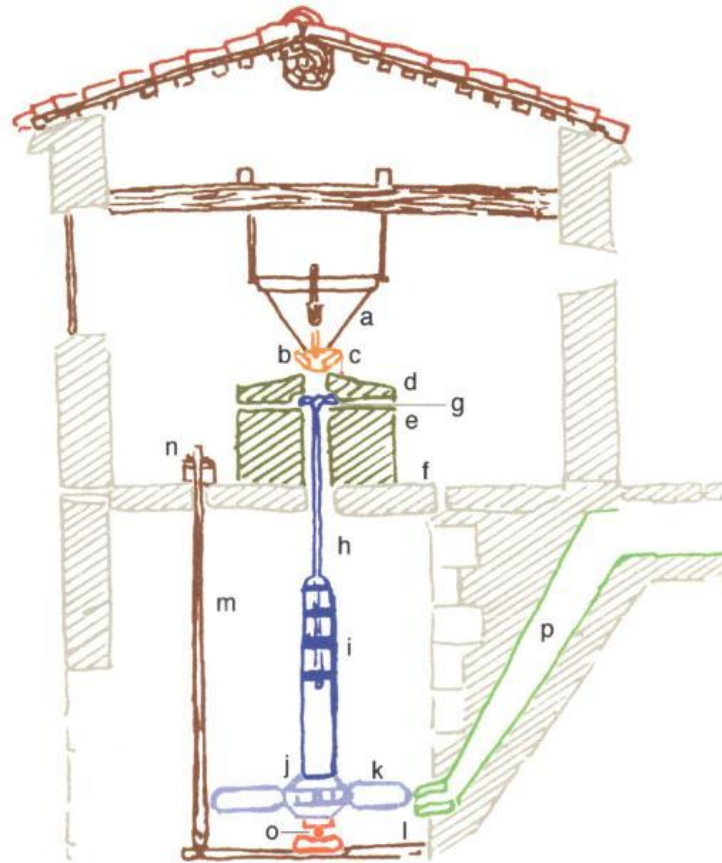


Ilustração 28 - Esquema de um moinho com o rodete submerso (Ciudad Virtual de Antropología y Arqueología)²⁸

Outro tipo de moinhos de água de roda horizontal são os moinhos de rodete submerso. Este sistema utilizava uma roda larga e forte a que se dá o nome de rodete. Esta trabalha submersa dentro de uma câmara cilíndrica (poço de pedra ou dorna), onde a água ao entrar a faz girar num sistema de turbina.

Este tipo de moinhos era especialmente utilizado nas regiões onde o caudal dos rios era mais forte e onde era comum a água atingir níveis elevados. Se no caso de um moinho com rodízio, este ficaria submerso impedindo a sua laboração, no caso do rodete esta poderia continuar a laborar. A sua implementação verificou-se especialmente no sul do país, como por exemplo no rio Guadiana.

²⁸ Fonte: <http://www.naya.org.ar>

Moinhos de maré



Ilustração 29 - Moinho de maré²⁹

Os moinhos de maré utilizam a diferença de nível entre a maré-alta e a maré baixa para, desse modo, accionar as suas rodas horizontais. Localiza-se em estuários e esteiros próximos da costa e para, por essa mesma localização sofrerem a influência das marés. Na maré-alta a água enche uma represa a que chamam caldeira e a maré baixa esta água represada faz movimentar as rodas, por acção do desnível que então se verifica entre esta e o local onde se encontram os rodízios ou rodetes.

Embora o seu tempo de laboração esteja condicionado ao ritmo das marés, esta situação era compensada com a utilização de várias rodas ao mesmo tempo. A sua origem remonta ao século XI, e a sua introdução em Portugal ocorreu durante os séculos XIII ou XIV, sendo bastante utilizado de norte a sul do país. Contudo, a sua subsistência até épocas mais recentes, ocorreu especialmente no sul do país, como por exemplo no estuário do rio Tejo.

²⁹Fonte: http://3.bp.blogspot.com/_QM7X91YxNbc/TAYe8PaaMGI/AAAAAAAAAeA/ypIMUKtzN6k/s1600/62+Foto.jpg

Azenhas



Ilustração 30 - Roda de azenha

Por azenhas compreende-se todo tipo de moinhos de água de roda vertical. Este sistema comporta diferentes tipos de propulsão (superior, média ou inferior). O tipo de propulsão concerne-se à maneira como a água cai na roda, que pode ser de alto, a meia altura ou accionando-a correndo por baixo dela. Na primeira, a roda possui os chamados copos, os quais ao se encherem de água impulsionam a roda pela acção do seu peso. No caso das propulsões média e inferior, a roda possui palas onde a água bate e exerce o seu impulso.

A introdução deste tipo de moinhos em Portugal deve-se aos Árabes, com os primeiros registos da sua utilização situados no século X. Em alguns casos as azenhas vieram substituir os moinhos de rodízio, visto estas terem um rendimento superior, sendo contudo a sua implementação no nosso país muito inferior à dos moinhos de rodízio.

Inserem-se também neste tipo de moinhos, os chamados moinhos de barcas e as azenhas de rio temporárias. Os moinhos de barcas eram, como o seu próprio nome indica, compostos por uma ou duas rodas verticais montadas numa ou entre duas barcas. Sabe-se da sua existência no passado em Portugal, mas não existe registo de qualquer exemplar nos tempos mais recentes. As azenhas de rio temporárias eram engenhos de laboração estival, as quais só laboravam durante os meses em que os pequenos cursos de água secavam ou possuíam um caudal tão reduzido que não permitia a sua utilização para fazer accionar as mós. Geralmente eram compostas por duas partes distintas. A parte permanente era composta pelas mós e toda a infra-estrutura dos caboucos.

3.3 - A descoberta do Fermento.

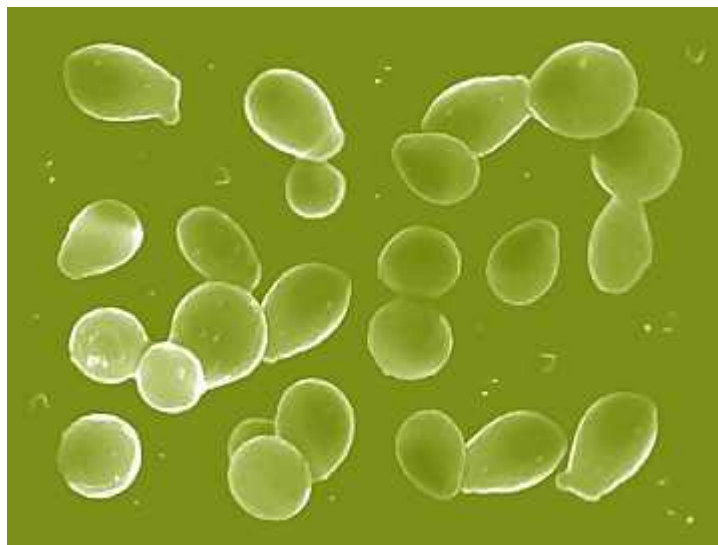


Ilustração 31 - Fermento ou *Saccharomyces cerevisiae*³⁰

Não é possível produzirmos um pão, na forma como actualmente consumimos, sem a utilização de fermento. Este elemento é o responsável para que a massa fique leve e macia, diferente dos pães pesados (pães ázimos) fabricados pelos povos antigos, há milhares de anos atrás.

O primeiro encontro dos ingredientes do pão com o fermento terá, provavelmente acontecido, por acidente no Antigo Egipto. Uma vez que se encontra fermento naturalmente na pele da uva e dos grãos, acredita-se que o primeiro crescimento da massa de pão se deu quando uma bebida alcoólica tenha sido, acidentalmente, adicionada a essa massa. Com a massa do pão em repouso, ela começou a crescer. Uma vez cozido, ele tornou-se leve e saboroso. As evidências mais antigas de pão fermentado foram encontradas no Egipto Antigo e datam de 3.000 a.C.

A par da evolução que se verificou, os padeiros começaram a usar diferentes tipos de grãos para criar pães com uma variedade de sabores. O trigo, o grão mais comum no Egipto, fazia um pão superior e tornou-se muito popular. Diferentes ingredientes, como o mel, ovos, tâmaras, sementes e condimentos eram também adicionados para trazer ao pão novos sabores e texturas. O pão adquiria já diferentes formatos, incluindo pássaros, peixes e vacas, e eram usados para rituais e festivais. Tal como hoje se faz em algumas tradições portuguesas, como veremos nos capítulos referentes aos rituais de pão e às festas e culto do pão.

Durante séculos, fazer pães era considerada uma arte. A invenção do microscópio, em 1676, trouxe a identificação de um microrganismo, incluindo o fermento. Ficou-se a saber que, o actualmente conhecido "fermento biológico" não é nada mais do que uma grande quantidade de células de leveduras muito utilizadas na confecção de bebidas alcoólicas.

³⁰ Fonte: <http://www.diwinetaste.com/dwt/en2007016.php>

Essas leveduras fazem parte dos fungos (ver ilustração 31), e englobam organismos unicelulares que facilmente têm acção directa em muitos derivados alimentícios. No século XIX, Louis Pasteur, o pai da microbiologia moderna, descobriu como o fermento funcionava. Alimentando-se de farinha de amido, o fermento produzia dióxido de carbono. Este gás expande o glúten na farinha e leva a massa de pão expandir e a crescer.

4 - O SAGRADO E O PROFANO.

Trigo, dá-nos a candura!

Dá-nos a alegria!

Dá-nos a humildade!

Dá-nos o martírio!

Dá-nos o amor e a dor, a paz e a fortaleza!

Dá-nos ao corpo tudo isto,

Dá-nos à alma tudo isto,

E faremos de nós o pão de Cristo.

Ramalho Ortigão Ramalho Ortigão (Carvalho, 2003)

4.1. Simbologia do Pão

O valor simbólico do pão é um dado inquestionável da civilização humana. O seu significado é vasto e compreende semânticas muito distintas, da sexualidade à religião, vai desde as analogias com a fecundidade até à encarnação do corpo de Cristo. Se atendermos ao símbolo do pão desde o cultivo do cereal até ao fabrico do alimento em si, passando pelos trabalhos de preparação da terra, do amanho da colheita, da moagem do grão, da moldagem da farinha e pela cozedura do preparado, muitas seriam as lendas, as crenças e os símbolos que este alimento transportaria. Para Eliade (1992), “o homem toma conhecimento do sagrado porque este se manifesta, se mostra como algo absolutamente diferente do profano.”. No entanto a distinção entre um e outro nem sempre foi e é facilmente identificado pelos homens.

No Neolítico a Vénus de Willendorf, segundo alguns, representa a deusa mãe, deusa da fertilidade. Nas sociedades politeístas da Antiguidade, as divindades que representavam a agricultura e os duros trabalhos que implicavam este labor eram deusas: na Grécia Deméter, “a mãe que faz crescer o povo”, era a deusa que mandava os frutos da terra e de tudo o que se relacionasse com a actividade

agrícola, mesmo os instrumentos de trabalho. Os Fenícios veneravam a deusa Cibele e os Romanos, Ísis.



Ilustração 32 - Vénus de Willendorf (exposta no Museu de História Natural de Viena)

A ligação da agricultura à figura feminina é muito recorrente nas várias civilizações e nas diferentes fases da nossa era. Já no tempo do Homem primitivo, mesmo na “invenção” da agricultura, a figura da mulher terá sido preponderante. Terá sido ela, enquanto os membros masculinos da comunidade se deslocavam para caçar, que reparou nas sementes que cresciam de modo selvagem e desordenado e poderiam constituir alimento. Terá percebido que, por exemplo, um grão do cereal que pegara para roer, enquanto esperava pelos seus companheiros, que caíra longe do local onde o colheira terá crescido e dado frutos.

A mulher terá começado a conhecer as diferentes ervas e as propriedades que cada uma tinha. Passou a utilizá-las para as servir ao Homem e por ter mais poder que este. Numa longa passagem do trabalho de Heinrich Eduard Jacob (2003), e através de uma muito bela analogia, lemos uma espécie de conto de como a mulher terá dominado esta arte e dotado a humanidade dos primeiros saberes de variadas ciências, como a botânica, a medicina, a biologia ou a culinária:

“Mas como a mulher estava muitas vezes sozinha, tinha tempo para reflectir sobre muita coisa. E via que nem todas as plantas eram idênticas. A diversidade era tão grande como entre os animais. E a mulher tornou-se mais poderosa do que o homem porque conhecia as espécies das ervas. As ervas eram habitadas por forças capazes de mudar as opiniões dos homens. Um chamavam o sono, outras traziam sorte. Sim, porque os homens tendiam ora para a cólera, ora para a melancolia (...). Mas a mulher possuía um remédio que apaziguava os medos dos homens. Porque ela havia observado como os escaravelhos e as borboletas se inebriavam com o açúcar que escorria das cascas das árvores quando o calor do Sol as vinha aquecer. E a mulher aprendeu a preparar bebidas que provocavam a embriaguês.

Os homens, uma vez passada a intoxicação, levantavam-se e voltavam alegremente para junto do seu rebanho. (...) Um dia, ao regressar dos pastos, o homem viu que a mulher tinha feito um jardim.

E ela contou-lhe que a terra, tal como o seu ventre, depois de receber a semente levava nove luas cheias a dar à luz (...). E a mulher tinha um instrumento com que ajudava a terra a ficar grávida.”

Neste último parágrafo, Jacob faz a analogia do cultivo da terra à fecundidade e mesmo ao acto sexual entre o homem e a mulher. Tal como a mulher, para ficar grávida, a terra necessita de algum objecto que ajude a introduzir nela a semente que mais tarde germinará. Aliás, a vida da semente é, em toda a sua plenitude comparada com a vida humana: nasce, cresce, multiplica-se e morre. A ligação do acto de união entre marido e mulher ao campo semântico da agricultura está presente ao longo da história. Os Romanos tinham a tradição de celebrar o casamento sobre uma charrua. Na Grécia, para que a roupa não perturbasse a ligação entre o lavrador e a terra, este deveria ir nu atrás do arado. Ainda na Idade Média, para lembrar à terra o seu dever de frutificar, o lavrador deveria possuir a sua esposa numa cópula sagrada directamente sobre o chão.

Não há dúvidas, então, que, desde os tempos mais remotos, a ligação da agricultura com as tradições de fé, mais ou menos religiosas, esteve presente. O dom de fazer germinar da terra alimento era visto como uma dádiva divina e, desde logo, os sacerdotes incumbiram-se de agradecer aos deuses esta arte.

Se na agricultura não faltam símbolos que a liguem a tradições e crenças, o trabalho dos moinhos e dos fornos foi, de igual modo, alvo de vastas assumpções de significados. Estranhamente, por permitirem a confecção do alimento e o seu enobrecimento, um e outro instrumento estiveram ligados a símbolos de religiosidade negativa, se assim se podem classificar as ligações dos moinhos e dos fornos ao diabo!

Porque razão, um instrumento que facilitava o trabalho do homem, como fazia o moinho? A razão é que o moinho triturava o que devia e o que não devia. No final da Idade Média e inícios da era moderna, com os avanços científicos que se fizeram notar surgiram algumas dúvidas dos efeitos nocivos da moagem. A não separação devida do farelo da farinha fazia com que se ingerissem devia-se à ineficácia dos moinhos e da sua fraca qualidade.

4.2. A Arquitectura dos Fornos

A história do forno mistura-se com a do pão. Há indícios históricos e arqueológicos e registos da sua existência desde o terceiro milénio antes de Cristo. Como já abordamos nesta investigação, as primeiras formas de assar foram desenvolvidas pelos egípcios. Terão desenvolvido um forno em forma de cone, sendo o seu interior aquecido em brasa. As massas seriam aí colocadas, achatando-as contra as paredes do forno até atingirem um ponto em que pudessem ser ingeridas. Aos poucos, o forno evoluiu, até tomar características que se aproximam muito do forno que utilizamos actualmente.

Na Península Ibérica, os primeiros vestígios cerâmicos de fornos comunitários foram encontrados em Cuenca, Espanha e datam de há 6.000 a.C. Em Portugal, o primeiro vestígio cerâmico de fornos foi encontrado em Guimarães e data de cerca de 2500 a.C.

O fabrico do pão é uma tradição popular e o forno de cozer pão foi ao longo dos séculos um património comunitário. O seu valor ia muito além do espaço que ocupava e fazia-se valer da produção

do alimento que proporcionava. O seu tamanho variava e dependia sobretudo do espaço que existisse para o construir.

O forno de pão tradicional é geralmente construído em barro ou com tijolos com uma base lisa onde primeiro se coloca lenha que se deixa arder para o aquecer; quando o forno já está à temperatura que se pretende, encostam-se as brasas a um canto, limpa-se bem a superfície e coloca-se aí o pão, podendo, como é óbvio, ser utilizado para a cozedura de outros alimentos. Hoje em dia, os fornos industriais de pão são aquecidos a electricidade ou a gás.

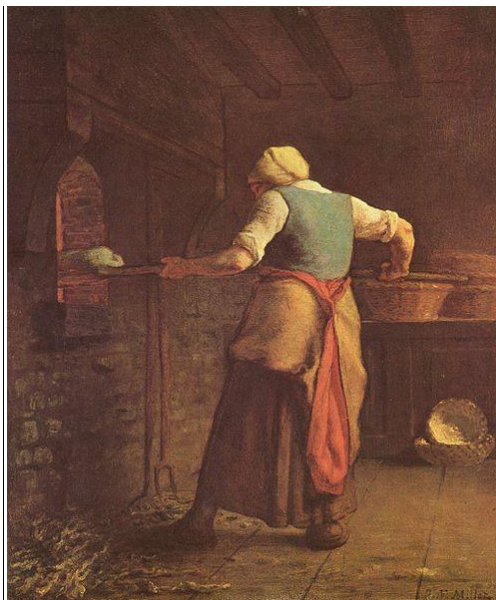


Ilustração 33 - Pintura de Jean François Millet

A lenha foi o primeiro combustível utilizado pelo homem.. Existem grandes diferenças de eficácia na produção de energia entre os vários tipos de madeiras utilizadas, já que, enquanto umas queimam lentamente outras ardem com rapidez produzindo uma maior quantidade de calor.

Na verdade, este aspecto é verdadeiramente essencial, uma vez que nos fornos a lenha o mais importante era a temperatura constante, um bom forno teria que queimar bem, mostrar de início o tecto bastante escuro para de seguida se apresentar de cor cinzenta esbranquiçada.

4.3. O Pão e o Cristianismo

A ligação dos fornos com a terrível figura que habita nos infernos prende-se à transformação do que a natureza nos dá, ainda mais quando essa transformação deriva em algo apetecível, tentador e contrariador dos ideais de simplicidade e de pureza apologizados pela fé cristã e pelo seu principal manifesto: a Bíblia. Ou seja, o resultado que o forno apresenta após o depósito do que Deus e a Natureza, Sua manifestação, lhe ofereceram é um símbolo de tentação, belo e apetecível. Será o Diabo a colocar à prova a capacidade de cumprimento dos princípios cristãos.



Ilustração 34 - "O conto do padeiro e do diabo", por Ricardo Barros (capa de Jacob, 2003)³¹

Outro paralelismo que é quase obrigatório abordar nesta reflexão aponta para a célebre frase, ou ditado popular: "Comer o pão que o Diabo amassou." Significa ter azar, passar por dificuldades ou ter de ultrapassar difíceis obstáculos para alcançar determinados objectivos. A origem deste dizer tradicional reside no texto sagrado da Bíblia, quando se narra um episódio em que Jesus encontra o Diabo. Este último, em desafio dos poderes divinos de Jesus, propõe que sejam transformadas algumas pedras em pão, de modo a que seja saciada a fome dos que ali estavam. Jesus recusa e o Diabo acaba por transformar ele próprio as pedras e lançar uma espécie de maldição para quem decidir recorrer às suas obras para conseguir os propósitos que pretende.

No livro do apóstolo Mateus (4, 2-4) da Bíblia sagrada encontramos a descrição dos factos: *"Jejuou durante quarenta dias e quarenta noites e, por fim, teve fome. O tentador aproximou-se e disse-lhe: 'Se tu és filho de Deus, ordena que estas pedras se convertam em pães.' Respondeu-lhe Jesus: 'Está escrito: Nem só de pão vive o homem, mas de toda a palavra que sai da boca de Deus.'"* Assim, o diabo terá transformado, por sua conta, a rocha em pão, saltou em cima do alimento e completou afirmando: *"Quem comer deste pão, vai ter muito azar na vida, pois comerá o pão que eu amassei."*

Na sociedade ocidental actual, marcada pelo cristianismo, o pão guarda, irrefutavelmente, um significado intimamente ligado a uma tradição de fé e religiosidade. Jesus surgiu numa época de fome e as referências a este alimento, relatadas na Bíblia, são várias. Os discípulos Mateus e Lucas são

³¹ Fonte: JACOB, H. E. (2003) – "6000 anos de pão". Antígona, Lisboa

profícuos nessas referências: se uma criança pedir pão devemos dar; a necessidade de pão por parte de alguém é também e mais importante do que a comodidade daquele que pede o alimento; o pão é mais importante do que a própria lei; nenhuma criatura deve ser privada do benefício do pão, mesmo os animais; entre outras referências.

No entanto, na vida pública de Jesus, o principal protagonismo dado ao pão acontece na Última Ceia, revestindo este alimento com o significado máximo do Seu próprio corpo. Jesus afirma que quem comer do pão que ele partilha o receberá e aceitará os seus designios. Sumária e radicalmente, aquele que decidir comer o pão, como símbolo da carne de Cristo, assume-se como cristão, compromete-se na fé que acredita e promete divulgá-la.



Ilustração 35 - A última ceia, por Leonardo DaVinci

A forte ligação do pão à Igreja que resulta destes factos, tornou-se alicerce da fé cristã e, ao mesmo tempo adquiriu manifestações menos sagradas, no campo do profano, como já abordamos. Em determinadas alturas em que a fome grassava na nossa era, a ligação a este alimento acabou por trazer consequências menos positivas para o Catolicismo. Os camponeses, trabalhadores e pobres, começaram a questionar porque razão o alimento de todos, pertencia só a alguns. E mais, a sua exploração era baseada numa mão-de-obra escrava e sem qualquer direito, nem à terra, nem ao fruto que esta dava. Destas alturas em que as dúvidas sobre a doutrina cristã ganharam alento, surgiram as grandes correntes contraditórias dos preditos do Papa. O Luteranismo, o Anglicanismo ou o Protestantismo nasceram em regiões da Europa onde os camponeses e outros membros da classe popular não tinham que comer.

De qualquer das formas, na raiz da fé cristã, na vida de Cristo, cujos princípios acabaram por ser reafirmados pela Igreja, o pão assume um papel primordial. Mesmo a agricultura serve de ponte análoga para grande parte das suas parábolas em que procurava transmitir sempre ideais de justiça e

de promoção da condição humana. Como já dissemos, Jesus aparece numa época de fome e, se observarmos o seu discurso sob um prisma político, ele faz um aproveitamento muito claro dessa situação para divulgar a sua ideologia. Fala de pão para quem não o tem, de justiça para quem não tem direitos, de liberdade para quem está preso ao regime romano...

A oração que Jesus ensina aos apóstolos – o Pai-nosso – refere-se ao “pão nosso de cada dia” e é interessante observar que não o pede em abundância, mas sim para o dia-a-dia, de acordo com as necessidades de cada um. Esta premissa está, de uma forma mais ou menos consciente, em todos os ideais revolucionários, já que a vontade de revolução deriva da fome que o povo sinte. E Jesus terá sido um verdadeiro revolucionário no seu tempo, se é verdade o que sustenta a fé cristã.

4.4. O Pão na Comunidade Judaica

A crença de que pode existir um alimento que dará a imortalidade não é uma novidade que Jesus traz ao mundo, nem esmoreceu com o fim da sua passagem. Já os Gregos e os Judeus acreditavam num pão que dava a vida. Os Judeus davam graças pelo pão que comiam, os Egípcios tinham uma adoração pelo forno do pão, os Hebreus tinham uma festa de acção de graças pelas colheitas. Aliás, podemos mesmo dizer que a simbologia que o pão acarreta no Cristianismo deriva do valor que este assumiu para os Judeus.

Na tradição judaica o pão tem um papel primordial e assume um protagonismo de valor semelhante ao que é assumido no Cristianismo. Durante a Páscoa judaica só é permitido comer produtos que resultem da levedação dos cinco cereais típicos da alimentação judaica: trigo, cevada, aveia, centeio e trigo vermelho ou espelta.

A Páscoa – *Pessach* – significa ou traz a memória da saída dos descendentes de Israel do Egipto, episódio relatado na Bíblia, mais especificamente no Livro do Êxodo, conhecido também pelas pragas lançadas por Deus sobre os egípcios para os obrigar a libertar os judeus. Durante os dias da celebração da Páscoa os judeus comem pão ázimo, feito com a mistura de água e farinha e sem levedar. Com isto, os judeus recordam que os seus antepassados, na fuga do Egipto, não tiveram tempo para deixar levedar a massa do pão, comendo o pão não fermentado.

4.5. O culto do pão na região de Trás-os-Montes

O pão é, sem dúvida, uma presença constante nas mais variadíssimas manifestações humanas. Com mais ou menos simbolismo, este alimento tem representações que vão da religião à política. O pão é o alimento dos pobres e das massas e é esta situação que o configura como matéria para qualquer associação que derive da condição humana. Ao mesmo tempo que o Diabo o pode amassar, o pão é o corpo de Cristo.

Se é símbolo de justiça ou igualdade, o cultivo dos cereais que o originam esteve, desde os primórdios da condição humana, ligado à fecundidade e mesmo à sexualidade. Não é possível, portanto, situar o pão como alimento sagrado, apesar de também o ser, mas antes será mais justo

defini-lo, para além de alimento, como símbolo anexo ao ser humano, em toda a sua plenitude, numa dimensão social, cultural, biológica ou política.

A mescla entre o sagrado e o profano que existe no culto do pão continua muito visível nos dias de hoje. A sua marca pode ser observada nas festas e rituais do pão das zonas mais rurais e ligadas à agricultura, de alguma forma mais directamente dependentes dos frutos da terra. São inúmeras as tradições que tocam esta realidade, como veremos nos capítulos adiante. De igual modo, torna-se importante perceber e constatar a simbiose do profano e do sagrado através de, por exemplo, cantares, quadras ou rezas populares, nomeadamente da zona de Trás-os-Montes.

4.5.1. Orações e Canções ao Pão

A reunião da lírica tradicional relacionada com o pão constituiria uma vasta investigação. Para efeitos dos objectivos específicos deste estudo importará conhecer alguns exemplares de canções e quadras, e conhecer também a imensidão de relações que se estabelecem entre a simbologia do pão e todas as fases que o fazem constituir, desde a colheita até à confecção.

Ao peneirar

Deus te salve, forno bendito!

Transforma esta substância em alimento

De paz e amor.

Deus ajude a peneirar

E o cernideiro a apartar

A farinha do farelo

Estava na peneira

Estava peneirando

Estava no trabalho

Estava trabalhando.

Estava na peneira

Estava peneirando

Estava no namoro

Estava namorando.

*Vinha a ventaneira
Arriçava a cabeleira
Levantava a saia dela
No balanço da peneira.*

*Ao amassar
S. João te faça bom pão
S. Pedro o acrescente
E as benditas almas lhe ponham a virtude
E um Pai-Nosso pelas benditas almas.*

*S. Mamede te levede,
S. Vicente t'acrescente.
Em louvor do Sacramento,
S. João te faça em pão
E te dê bom luzimento.*

*Padeirinha que bate, que bate,
Padeirinha que já bateu
Quem namora a padeirinha,
Quem gosta dela sou eu.*

*Vive na rua do forno
Tem ofício de padeira
Tem o coração de trigo
Moído na pedra alveira*

*Ao meter o pão no forno
Cresça o pão no forno
A saúde pelo mundo todo,
Nossa Senhora ponha o que lhe falta.*

Cresça o pão no forno

*E os bens pelo mundo todo,
E o pão cresça
E o diabo desapareça
E Deus dê saúde ao dono
Para comer este e ganhar outro
E reze pelas almas de quem puder
E de quem quiser.*

*A Santo Onofre
P'ra que dê pão na tulha
E dinheiro no cofre.*

*Para pôr o pão na mesa
O que Deus pôs na mesa
Que Deus no-lo dê hoje
Que no-lo dê para todo o sempre
E salvação para as nossas almas
E paz para todo o mundo
Pela bênção da mesa
Que Deus nos dê paz.*

5 - RITUAIS DE PÃO

Carne, pão e vinho fazem o homem menino.

Provérbio popular português. Ramalho Ortigão (Carvalho, 2003)

A simbologia do pão explicada no capítulo anterior acaba por ser praticada num conjunto de rituais que, mais ou menos sagrados, proliferam nas diferentes tradições das populações. Ora, como seguir a dimensão mundial que tem traçado este estudo, na análise da participação do pão na evolução da história da humanidade, tornaria este capítulo num corpo de texto equivalente a uma enciclopédia de inúmeros fascículos, considero que será mais interessante, e ao mesmo tempo mais exequível, analisar esses rituais numa perspectiva mais regional, nem sequer nacional. Dessa maneira, nas linhas que se seguirão, será exposta, da melhor forma, a ligação dos símbolos cristãos e dos símbolos pagãos nos rituais de pão no Nordeste Transmontano e mais especialmente em Mogadouro.

Assim sendo, importa conhecermos, num âmbito social e geográfico, esta região do Norte português. O Nordeste Transmontano pertence à tradicional província de Trás-os-montes e Alto Douro e é composto pelos doze concelhos que compreende o distrito de Bragança: Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, como é possível ver pela figura abaixo. É limitado a Norte e a Leste pela Espanha, a Sul pelos distritos da Guarda e Viseu e a Oeste pelo distrito de Vila Real. O distrito tem uma área total de 6608 km² sendo o quinto maior distrito português, habitado por uma população de 148 808 habitantes (INE, 2001).



Ilustração 36 - Situação geográfica dos concelhos do Nordeste Transmontano

Esta região, tal como todas as regiões do Interior português têm vindo a sofrer de uma forte desertificação. Esse decréscimo de população é notório e acontece devido ao êxodo rural e à emigração, deixando estas zonas com uma população reduzida e envelhecida, o que, conseqüentemente, não traz possibilidades de aumento da população, uma vez que os adultos em idade fértil, não se radicam nas terras do interior.

Num estudo social sobre o distrito, Ribeiro e Fernandes (2008) apresentam um panorama de desenvolvimento bastante negativo:

“O distrito de Bragança apresenta-se desertificado sob o ponto de vista humano. Os jovens são atraídos pelos centros urbanos onde a dinâmica empresarial é capaz de gerar novas oportunidades, designadamente, de emprego. Este esvaziamento que a região assiste é de forma alguma colmatado com a nova realidade nacional, o fenómeno da imigração. Face aos resultados obtidos, o envelhecimento da população resultante desta dinâmica demográfica tem implicações negativas na dinâmica empresarial.”

Um outro autor, Teixeira, ao mesmo tempo que concorda com a “fatalidade demográfica” acima apresentada, avança com uma afirmação que se reveste de suprema importância. Este autor afirma que “a população do interior de Portugal está em notório decréscimo deixando algumas regiões condenadas a uma morte lenta onde apenas o património cultural se irá imortalizar.” (2007).

Na realidade, o que acontece é que, para sobreviverem, leia-se desenvolverem, as regiões que possam partilhar destas características socio-demográficas que o Nordeste transmontano possui, devem investir no que têm. E o que possuem é, na verdade, um património cultural e histórico vastíssimo. Nesta apologia entra o forte poder do turismo e, nele, o da animação educativa. Os museus, a título de exemplo, devem tornar-se vivos e ir de encontro às gentes, locais e visitantes. A divulgação das tradições locais e regionais pode ser alcançada pela dinamização de infra-estruturas já existentes, apostando, apenas, num revestimento mais dinâmico.

Por outras palavras, os “sobreviventes” da desertificação devem exponenciar o orgulho, a hospitalidade e a vitalidade que caracterizam o povo transmontano e destas características fazer o seu cartão-de-visita, de modo a revitalizar esta região. Deste modo, poderão ser aproveitadas as particularidades que a região apresenta em virtude das novas necessidades e exigências que apresenta o turismo hoje em dia. O papel da educação é valioso para esta matéria. Pela experimentação, em actividades lúdicas propiciadas pelas escolas, museus ou órgãos municipais, as crianças aprenderão e conhecerão as potencialidades da sua terra, e dessa forma poderão incrementar o sentimento de pertença e vontade de investir no património local.

Se o Distrito de Bragança apresenta estas características demográficas, o município de Mogadouro não foge a essa realidade. Em 2006 tinha 10583 habitantes e apresentava um índice de envelhecimento de 90,7%. Mas, no seguimento da ideia de valorização do património cultural e histórico, Mogadouro é uma vila com foral concelhio de 1272, concedido por D. Afonso III. Ou seja, tem já 737 anos de história, histórias e tradições. A história do concelho de Mogadouro é acompanhada, desde sempre, pela História de Portugal e com ela se identifica plenamente desde a Pré-História até

aos nossos dias. Existem referências e marcas da presença humana desde o período Mesolítico, documentado por muitas insculpturas rupestres espalhadas pelos vários lugares do concelho, mas os documentos mais importantes são as pinturas da «Fraga da Letra», conservadas ainda no recinto de quartzo vermelho do castro do Castelo de Penas Roias e as figuras da «Fraga do Diabo» junto à ribeira da povoação de Vila dos Sinos.

Das relíquias do foro nacional no concelho de Mogadouro destaca-se o castelo. Esta fortaleza, teve um papel muito importante nas defesas das fronteiras durante as guerras com Leão e Castela, desde a fundação da nossa nacionalidade, que se prolongaram ao longo da história de Portugal até 1762. Em termos arquitectónicos sofreu várias reconstruções com os Távoras e, ainda hoje, as suas muralhas e a sua torre de menagem são uma preciosa relíquia da arquitectura militar medieval.



Ilustração 37 - Vista aérea do Castelo de Mogadouro³²

A riqueza das tradições e da cultura é, portanto, vastíssima nestas paragens. Têm especial destaque as pessoas e as actividades que da sua condição humana resultam, por isso, a simbologia e a espiritualidade estão bastante presente nos rituais das comunidades transmontanas. Paulo Loução, no prefácio à obra de Tiza (2004), destaca essa riqueza abstracta da província de Trás-os-Montes de uma forma quase poética:

“a província de Trás os Montes representa uma das reservas de silêncio e arcaísmo mais notáveis da Europa. A dimensão do horizonte e o silêncio das pedras, a amplitude das serranias e os vales profundos, o fogo dos cepos e a água das fontes santas ainda influem no estilo de vida das populações transmontanas. A dureza do clima, as adversidades da interioridade, uma forte tradição guerreira, não diminuem, antes acrescentam um sentido de hospitalidade e de convívio humano que qualquer um pode vivenciar nas aldeias transmontanas. (...) É o «reino maravilhoso» de Miguel Torga.

³² Fonte: <http://www.mogadouro.pt>

E, nesse reino maravilhoso, na área compreendida pelo Nordeste transmontano, emerge desse silêncio mágico, um conjunto admirável de tradições e rituais de maior riqueza antropológica.”

Os rituais do Nordeste transmontano divergem nos cultos que prestam: ora são dedicados aos santos ou ao nascimento de Jesus Cristo, e aqui estamos nitidamente no campo do sagrado, ora são celebrados em nome dos deuses, do Sol ou da Natureza e têm lugar em espaços públicos, em ruas ou praças, num espaço profano. A ligação entre estes dois campos, do cristão e do pagão, acontece de uma forma muito dissimulada, quase como uma mescla das duas simbologias. Tiza (2004) define esta relação como *“uma atitude cristã de louvor e uma espécie de paganismo funcional, a relação mais pragmática do homem com o sobrenatural.”*

Existe, portanto, uma convivência pacífica entre o sagrado e o profano nas festas do Nordeste de Trás-os-Montes. Essa convivência ocorre ora com uma separação total do pagão e do cristão, como as famosas rondas e críticas sociais que os mascarados fazem por altura do Carnaval, ora através de uma convivência entre as duas simbologias – certas figuras nitidamente pagãs fazem parte de liturgias cristãs e, em celebrações pagãs, exige-se, quase sempre, a presença do sacerdote da paróquia.

Uma festa em que esta convivência entre o sagrado e o profano se vive, em momentos o cristão tem uma posição hierárquica superior e noutros o pagão tem esse papel, acontece em honra de Santo Estêvão, com ocorrências em diversas aldeias. Trata-se de uma refeição comunitária, constituída essencialmente de pão e vinho e tem lugar ao ar livre, no adro da Igreja. No topo da mesa estão os representantes do poder religioso, o sacerdote, e do poder laico, os mordomos. O pão é benzido pelo padre e é distribuído como pão sagrado. À mesa estão os mascarados, ou “caretos”, figuras demoníacas, que também partilham este momento sagrado de comunhão.

Outras festas acabam também por misturar e fazer conviver de uma forma pacífica as crenças cristãs e os cultos pagãos. Normalmente, esse culto associa-se a rituais de sexualidade ou fecundidade, como as Festas dos Rapazes, também elas realizadas em diversas freguesias; o Carnaval, com as suas rondas de críticas sociais e apresentação de temas mundanos relativos à vida da aldeia; ou os “chocalheiros”, figuras carregadas de símbolos e referências à fertilidade. Estes cobrem o rosto com máscaras com dois cornos e duas laranjas na extremidade, uma serpente, uma salamandra, uma barbicha de bode, uma bexiga de porco cheia de ar pendurada na cabeça e outra serpente de pano enrolada no corpo.



Ilustração 38 - Traje de um "chocalheiro"

Esta estreita relação entre o sagrado e o profano que vivem os rituais do Nordeste transmontano, dotam esta região de uma riqueza de situações e de vivências que liga o homem rural à terra e à natureza e que importa fazer a apologia, tanto sob um ponto de vista turístico, como mesmo educativo, em valorização do património local.

6 - AS FESTAS E O CULTO DO PÃO.

*A senhora nossa ama
Saia cá para o serão.
Venha ver os segadores
Que segaram o seu pão.*

*A senhora nossa ama
Ponha a candeia na sala,
Para ver os segadores
Que bem da sua segada*

Firmino Martins – Folclore do Concelho de Vinhais.

Um levantamento dos rituais, do culto e das festas de alguma forma ligadas ao pão, desde o seu cultivo, à sua colheita, chegando até à sua confecção, na zona do Nordeste transmontano, obrigaria a uma grande listagem, já que este alimento está presente em praticamente todas as refeições tradicionais e a agricultura e os trabalhos rurais pertencem à vida das gentes de Trás-os-Montes de uma forma muito premente. Mesmo assim, serão marcadas as mais assinaláveis e, dessas, elaborar-se-á um pequeno resumo das que estão mais fortemente ligadas ao culto do pão.

No Nordeste Transmontano são, então, inúmeras as festas que fazem o recurso a símbolos ligados à vida e à espiritualidade mundana desta região. Têm significados diferentes, mas todas acabam por realçar o espírito comunitário da população.

A Festa da Lenha acontece em Laviados, concelho de Bragança, no primeiro dia de Novembro. É marcada por um sentido de sacrifício e prece a favor das lamas dos mortos e caracteriza-se por ser um momento de comida e bebida em abundância para todos, ou seja, favorece a reunião do povo. Este dia de trabalho duro consiste em arrecadar lenha no monte e, ao final da jornada fazer um leilão misturado com preces em sufrágio das almas.

As Festas dos Rapazes têm lugar em, pelo menos, seis freguesias dos concelhos transmontanos: Aveleda, Varge, Babe, Vila Meã, Deilão e São Julião. São uma espécie de rito que assinala o ingresso dos rapazes mais jovens na classe de idade dos adultos e tem lugar entre o Natal e o Dia de Reis, ou seja, entre 25 de Dezembro e 6 de Janeiro. Estes rituais apresentam algumas características: participação exclusiva do sexo masculino, têm origem pagã e são marcados por refeições comunitárias sempre associadas ao abuso da comida e da bebida.

As Mesas de Santo Estêvão, também realizadas em diferentes aldeias, São Pedro de Sarracenos, Rebordãos, Alfaião, Samil, Gondiaães e Dornelas, são refeições comunitárias que promovem o convívio das populações. Assentam numa mescla de simbologia cristã e pagã e, nelas, não falta a comida em abundância, em especial o pão e as papas de milho, bem como o vinho e a carne de porco.

As Festas dos Reis são dinamizadas pelos jovens solteiros e trata-se de um conjunto de ritos em que, durante alguns dias, estes protagonistas comandam a vida da aldeia. As simbologias presentes nestas festas estão ligadas à festa da natureza, da fertilidade, da purificação e da ligação dos vivos aos mortos.

Os rituais de Carnaval no Nordeste transmontano, mais divulgados do que as outras festas acima descritas, têm um forte vínculo à crítica social e decorrem debaixo da protecção da expressão popular “é Carnaval, ninguém leva a mal”. Em Mogadouro o período de Carnaval aparece com a designação de “casamentos”. Estes são tornados públicos no próprio dia de Carnaval e toda a crítica social está na forma como a cerimónia se desenrola: *“os anunciantes escolhem determinados pontos estratégicos para poderem ser claramente entendidos e aproveitam a escuridão da noite para não serem identificados; estão assim à vontade para explorar os pontos mais sensíveis das pessoas que desejam invectivar, achincalhando-as com a atribuição do respectivo noivo ou noiva, padrinho ou dotes que contraria as suas já conhecidas aspirações ou ridiculamente os contempla.”* (Tiza, 2004).



Ilustração 39 - Carnaval transmontano

As festas do culto do pão, com uma ligação mais íntima a este alimento, acontecem, principalmente, em Outeiro, concelho de Bragança, na Festa de São Gonçalo; em Rio Frio, freguesia

vizinha de Outeiro, com as Festas do “Charolo” e do Ramo; e em Soutelo, freguesia do concelho de Mogadouro, com o “Bi-tó-ró”.

No Nordeste transmontano o pão é alimento e trabalho, mas constitui-se, de igual modo, numa festa que se repete anualmente nas vivências da ruralidade. Aqui, o trabalho é festa quando se fabrica o pão, e o sagrado torna-se em festa no que está intimamente ligado ao ciclo do pão. Ao terminar o Verão termina o tempo de trabalho, da colheita do vinho e da recolha do pão, e começa o tempo em que se come e bebe o fruto do trabalho. Não existe festa em que não esteja presente o pão, o vinho e a carne – o trabalho e o seu fruto.

Nas festas da estação do Inverno, o pão ocupa um lugar central nos ritos e cerimónias e apresenta uma simbologia marcadamente ligada à prosperidade e prestígio, fertilidade, poder e ordem social. Destes o símbolo da fertilidade será o que mais está presente, uma vez que o pão é já uma forma de culto ao que a terra dá do seu seio. Esta ligação é observada nas formas que se dão, normalmente, às roscas, relacionadas com outros símbolos de fertilidade.

Ritos de Pão na Festa de São Gonçalo, em Outeiro

Em Outeiro organiza-se uma ronda por todo o povo – a pandorcada. Em todas as casas o cortejo pára e tem lugar a dança da rosca. Os bailadores devem levantar a rosca de modo a que sirva de orientação e de estímulo para os outros. Estas festas celebram a abundância dos produtos da terra, comendo e bebendo, e honra-se a mãe natureza e a sua fertilidade. São festas do pão, o fruto da terra por excelência, um símbolo de fartura e de alimento nos meios rurais.

O pão aparece sob a forma de fogaças com um tamanho exagerado, fazem-se colares de roscas colocados no altar durante a missa e são abençoados pelo sacerdote. No final são distribuídas pelas famílias e todos devem comer, mesmo os animais. Acredita-se mesmo que este acto protege-os da profilaxia da raiva e de outras doenças.

A importância destas festas é marcada pela presença dos emigrantes, que regressam à terra, com enorme prazer e entusiasmo. Na semana que precede a festa, os fornos não param de cozer as roscas que vão enfeitar o “charolo” – um andor em forma de pirâmide. São centenas de roscas, com cinco ramos de doces, que adornam de tal forma a estrutura de madeira que esta se torna invisível.



Ilustração 40 - O charolo em Outeiro³³

O “charolo” é leiloado peça por peça, no dia da festa e o auge da animação é alcançado quando se chega ao arremate dos ramos de doçaria dos vértices da peça. No final da distribuição do charolo pela população passa-se para a dança da rosca, ao som de músicas tradicionais, em que os pares devem trocar, chocar entre si e ostentar as peças da rosca adquiridas.

No âmbito da pesquisa de campo realizada foi recolhido o depoimento de um elemento da comunidade que, por próprias palavras, foi descrevendo a Festa de São Gonçalo.

Quando é feita a festa de S. Gonçalo?

A festa de S. Gonçalo é feita no dia 10 de Janeiro.

Conte-me como é vivida a festa de S. Gonçalo?

Em Outeiro houve uma peste muito grande em que as pessoas da aldeia tiveram necessidade de cozer pão para todos os habitantes da aldeia para poderem alimentar todas aquelas pessoas famintas.

Em Outeiro é nomeado um mordomo por cada dez famílias ou vizinhos. Eles tinham que reunir esforços incluindo peditórios para as festas em Janeiro de cada ano. Tinham que reunir esforços para fazerem o “Charolo”- é uma armação de madeira constituído por grandes “roschas” (doces variados).

Mas quem faz essas “Roschas”?

São as mulheres mordomas que fazem as roschas. É feita durante uma semana que são feitas por elas. São colocadas numa armação de madeira. Em cada uma das pontas é feito um ramo que tem

³³ Fonte: <http://www.trasosmontes.com/forum/viewtopic.php?f=5&t=1807&start=420>

a forma de uma capela, colocada no cimo de tudo. Soa postas lá laranjas, maçãs, chouriços e salpicões.

O testemunho da entrega da festa para a nova mordomia era feita no próprio dia da festa, acompanhada pelos gaiteiros. Os mordomos velhos e novos fazem um banquete onde é feita uma grande festa.

É feita uma missa a S. Gonçalo e o “charolo” é posto dentro da igreja. Esse “charolo” é abençoado pelo padre, durante a missa e depois também vai na procissão.

Antigamente e hoje ainda, é feita a festa em honra a Santo Estêvão, no dia 26 de Dezembro, onde se celebra uma missa. Depois do almoço é distribuído, por todos, castanhas e é abençoado, durante a missa pelo padre, o pão. Depois disso, o Presidente da Junta de Freguesia chama um elemento de cada casa da aldeia e é lhe dado um pão que depois de dividido em 4 partes é guardado para ser dado a todos da família ou até mesmo aos animais. Como é um pão benzido iria trazer sorte a todos que o comessem e assim nunca iria faltar pão na mesa dessa casa.

Os “fachucos de palha” eram dados às pessoas da aldeia. Eram feitos no tempo da ceifa. E guardados para a altura da festa. Estes são feitos de colmo, que depois de batidos era aproveitado a palha e a espiga era para fazer o pão. A palha era envolvida num pau. Estes “fachucos” eram utilizados durante a noite de ambas as festas. Eram transportados por todas as ruas da aldeia pelas pessoas dessa mesma aldeia. Isto tudo aos som dos Gaiteiros.

Se nesse ano houvesse a morte de um dos aldeões, quando esse “fachuco” estava preste a chegar à casa do falecido, parava a música e rezava-se um Pai Nosso pela alma da pessoa. Este acto ainda hoje é feito tanto numa festa como na outra.

Na festa de S. Gonçalo, durante a tarde, é feita uma dança com uma das maiores roscas. Esta era confeccionada com um tamanho bem maior para poder ser utilizada nessa dança que acontecia durante a tarde.

Essa dança tinha dois grupos e acontecia ao som dos gaiteiros. O grupo dos homens e o das mulheres tinham nas suas mãos uma “rosca” s. Em filas separadas. Ela ocorria na praça principal da aldeia. Ao longo da música, os pares encontravam-se no meio das filas e de braços encruzilhados, rodam duas vezes em sentidos opostos e terminando num “bate o cu” e voltavam ao seu lugar. (ver a figura 1). No final da dança essa rosca é dividida pelas pessoas da aldeia que vão assistindo à dança. No meio da tarde, as roscas que não foram oferecidas, são leiloadas. Muitas vezes os “lances” podem chegar a atingir valores elevadíssimos.

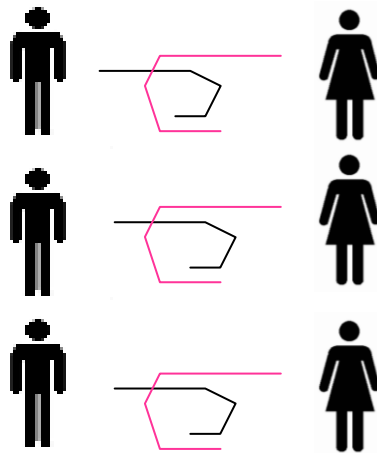


Ilustração 41-Esquema da Dança da Pandorcada

Os ramos também são apresentados neste leilão. Quem os adquiria eram os rapazes namoradeiros que depois os ofereciam às namoradas. À noite, eram partidos em bocados para serem colocados em bandejas e posteriormente distribuídos pelas pessoas presentes no baile final.

O dinheiro adquirido nesse leilão era entregue à Comissão Fabriqueira da Igreja que o utilizava para proceder a obras na Igreja e capelas da freguesia.

Ao fim da tarde, todo o povo volta a dançar a Pandorcada e todos juntos fazem a entrega da festa. Aquando da entrega da festa aos novos mordomos, o povo gritava “Viva o mordomo novo! Viva o S. Gonçalo! Viva o Sto Estêvão!”. Ainda hoje é feita esta tradição.

É pena! Mas esta tradição está a chegar ao fim porque os velhos, velhos estão e os novos estão a partir.

Fonte: José Emílio Pires - 79 anos

As festas do Charolo e do Ramo, de Rio Frio

Rio Frio é uma terra rica em cereais, como o trigo e o centeio. Daqui se adivinha a forte ligação ao culto do pão. A confusão entre o sagrado e o profano está logo visível na preparação da festa: os mordomos estão responsáveis tanto pelo adorno do charolo e do convívio, como a celebração da eucaristia e da procissão.

A comissão responsável integra dois elementos femininos, aos quais cabe a confecção das roscas. O charolo é constituído por cerca de cem roscas e outros produtos da terra, como frutos secos ou bolos caseiros. As roscas do Charolo aparecem de várias formas sendo a mais comum a circular assemelhando-se com o sol (ver ilustração 40), outras formas existem, como serpente ou de animais, ou mesmo até representando o Santo e pares de namorados para que a bênção do Santo recaia sobre eles. Não deixa de ser interessante a incorporação de produtos importados, como cigarros, chocolates ou rebuçados.



Ilustração 42 - Rosca circular de Rio Frio

No dia de Natal, dia de Santo Estêvão, a festa é anunciada ao ritmo de bombos e realejos e organiza-se um cortejo que vai de porta em porta. No fim da missa do dia, o charolo não sai na procissão, mas fica no exterior da Igreja. As pessoas adquirem várias roscas e inicia-se um almoço de festa, embora privado. A meio da tarde o povo reúne-se novamente e são distribuídos cigarros aos homens, rebuçados às mulheres e tremoços para todos. Este dia termina com um baile. Uma semana depois, com a entrada do Ano Novo, a festa continua. Expulsa-se tudo o que é velho, com enorme ruído, proveniente de chocalhos, ferros, campainhas e outros utensílios que possam fazer barulho.

Com a mesma intenção de melhor perceber a dinâmica e o envolvimento popular nestes rituais foram recolhidos dois testemunhos que relatam estas festas em Rio Frio.

Como são festejadas as festas em honra de Santo Estêvão?

Pelas festas de Santo Estêvão, 24 de Dezembro, dia de Consoada, as roscas que são cozidas nos fornos das mordomas, são levadas para a missa do dia 26 do mesmo mês.

Como são essas roscas?

As roscas dos cantos são grandes e pesam aproximadamente um quilo. As outras são bem mais pequenas. O Charolo é uma armação de madeira todo decorado com as roscas. Quando é feita uma missa a Santo Estêvão são benzidas as Roscas que depois são leiloadas.

No dia 26 de Dezembro, também existe um ramo de roscas que é levado, durante a noite, para o baile por uma das mordomas.

No dia de ano novo é feita uma Ceia para toda a mordomia, ou seja para todos os mordomos. A seguir é realizado um baile em honra de santo Estêvão “Onde há muito vinho”. É feita uma ronda á volta do povo ao som de bombos para a recolha de oferendas.

Fonte: Natália de Jesus Ferreira – 75 anos

Como é aqui em Rio Frio festejado a festa em honra de Santo Estêvão?

Na noite de 24 de Dezembro é feita uma ronda á volta do povo pelas casas dos mordomos novos e velhos. Dois rapazes e duas raparigas, durante a madrugada, vão à casa dos mordomos “Matar o Bicho”³⁴, geralmente trata-se de pão, chouriça assada, alheiras e doces... A mãe dos mordomos deixa já a mesa pronta com antecedência. À porta da casa de cada mordomo é deitado um foguete. Ao longo do percurso pelas casas dos mordomos velhos, os novos fazem-se acompanhar de bombos.

No dia 26 de Dezembro, é realizada uma missa a Santo Estêvão onde é apresentado o Charolo que já foi feito no dia de Natal. Esse Charolo é constituído por várias rosquilhas. No seu cimo tem um ramo forrado de serapilheira. Esse ramo é feito de bolachas e chocolate. No final da missa é tudo leiloado.

A procissão é feita à volta da igreja com a imagem de Santo Estêvão. Muita gente compra essas roscas principalmente os padrinhos para oferecerem aos afilhados.

Durante a tarde, e antes dos mordomos irem recolher as oferendas pelo povo, eles “põem uma grande mesa” perto da igreja com vinho, doçaria e tremoços.

Aquando da recolha das oferendas, um grupo de pessoas acompanha os mordomos para pedirem esmola (chouriças) para fazerem um novo Charolo. Este era diferente pois tinha a forma de cruz. Nele eram colocados as chouriças. Quando terminado e no início do ano novo era leiloado.

Pela noite dentro era realizado um baile em honra de santo estêvão.

A entrega da festa aos novos mordomos era feita a 1 de Janeiro. Essa entrega era precedida de um longo jantar chamado de “Merenda de Santo Estêvão” que terminava com um baile “até às tantas”.

Antigamente, esta festa era conhecida como sendo a Festa dos Rapazes da Mocidade.

Hoje esta festa continua a existir mas antigamente, no dia 21 de Dezembro, no dia da feira em Bragança, os mordomos de Santo Estêvão iam à pé comprar os enfeitos para decorar o ramo. Podiam ser chocolates em formato de figuras de natal, libras, sombrinhas... Também compravam um fio dourado para melhor decorar o ramo do Charolo. Nas roscas, que eram feitas de massa pão e pinceladas de ovo para ficarem amarelinhas, colocavam-se alfinetes com um cigarro e um rebuçado. Antes da sua cozedura, as roscas eram benzidas com um sinal da cruz feita pela pá que as colocava posteriormente no forno.

Nas roscas dos cantos, que eram maiores, eram colocados alfinetes onde eram espetados cigarros e maçãs. Este tipo de roscas tinham quatro roscas em cada canto fazendo-a maior do que as outras. Cada uma das suas pontas era enfeitada com bombons e raminhos de papel colorido enrolados em arame. Estes raminhos eram feitos por uma senhora da aldeia.

Fonte: Otilia da Graça Garcia - 58 anos

³⁴ Termo muito utilizado no nordeste transmontano que significa comer.

Esta transmissão oral representa um enorme valor para a preservação das tradições populares e rituais culturais. Nela podem assentar programas de desenvolvimento de preservação do património e a animação educativa terá uma importante área de acção a concretizar. Ao consciencializar o público mais jovem da riqueza cultural que a região tem, pode-se estar a proporcionar oportunidades para a fixação de população nas zonas rurais mais desertificadas. No capítulo 7 desta dissertação – Projecto Pedagógico - procura-se justificar este papel interventivo da animação educativa na preservação do património cultural

O Bitórró de Soutelo

No terceiro domingo de Janeiro, celebra-se, em Soutelo, concelho de Mogadouro, a Festa do Santo Nome de Jesus – a festa do “Vitorró”, “Bitórró” ou “Bi-tó-ró”. O facto de ter como figura central de toda a celebração um ramo de rosquilhas, coloca esta festa no capítulo das festas e do culto do pão.

Existem duas explicações para o significado desta festa, que não se invalidam uma à outra. Em tempos uma doença transformou Soutelo numa verdadeira enfermaria e o povo decidiu acreditar na fé do Menino Jesus e prometeu-lhe uma festa. A doença, como que por milagre, começou a desaparecer. No entanto, crê-se, também, que a festa do Bitórró é uma reminiscência de cultos pagãos, antes do cristianismo, em que se realiza um cortejo de ritos e símbolos entre os quais o momento de aclamação do novo Mordomo.

O ramo de rosquilhas é dedicado ao menino Jesus e é um símbolo de abundância associado ao pão. A figura do mordomo representa o rei da festa, a quem se aclama “Bitórró, bitórró, Senhor Mordomo” - o que significará “viva, viva o nosso mordomo”. Esta figura é particularmente esperada e assume elevada importância. Deve recolher as dádivas para o ramo e fazer uma boa gestão ao longo do ano. Noutros tempos tinha a obrigação de disponibilizar uma farta mesa para todos os que viessem festejar, bastando para isso dizerem: “Bitórró, bitórró, Senhor Mordomo”.



Ilustração 43 - Ramo de rosquilha do "Bitórró" de Soutelo

A festa começa na semana que precede o principal dia, o domingo, com a confecção das roscas – trabalho que pertence a todas as mulheres da aldeia, que auxiliam as mordomas (as mãos do mordomo). A confecção fica terminada na sexta-feira e só no Sábado as roscas passam a constituir o andor, onde se coloca uma coroa, conferindo-lhe um aspecto real. O azeite, abundante nestas terras, tem também um lugar no ramo, com a colocação de um ramo de oliveira.

O ramo, com a sua forma de árvore em pirâmide, é integrado na celebração litúrgica de Domingo. Oferece-se ao santo, neste caso o Menino Jesus, e é pedido, em troca, o favorecimento na retribuição dos frutos da terra. Vemos, aqui, mais uma vez, a simbiose entre o sagrado e o profano: uma religiosidade popular característica e uma prece à fertilidade da Natureza.

Decorre a missa e segue-se uma procissão. Como festa da fertilidade e do Menino, a juventude tem um lugar de destaque: os mordomos são jovens que transportam varas e bandeiras. Depois de um farto almoço, na privacidade familiar, o povo reúne-se novamente no adro da igreja para se proceder ao leilão do ramo.

Primordialmente, o ramo era levado para a Igreja e, no final do sermão, o sacerdote anunciava o nome do novo mordomo, podendo ser um menino de colo! Depois era levado para junto da porta principal da Igreja para ser leiloado. No dia seguinte, faz-se o “Ramo de Segunda”, com as linguças, salpicões e ovos e é leiloado na Igreja.

O acto de licitação é realizado de uma forma anárquica e que configura a escala de sucesso das festas pela quantidade de ruído que consegue produzir. O objectivo passa por adquirir o maior número de rosquilhas possível, para consumo imediato ou para guardar e oferecer. Alguns exemplares são guardados durante todo o ano, nas casas dos participantes, e funcionam como uma espécie de amuleto. O dinheiro que se consegue apurar reverte para as festas do ano seguinte.

Esta festa representa uma forte marca da simbiose entre o sagrado e o profano, misturando a fé cristã, as celebrações do nascimento de Jesus Cristo, com as vivências mundanas, da hierarquia social da vida rural.

7. INTEGRAÇÃO DO CULTO DO PÃO NO 1º CICLO

7.1. O valor do património e das culturas populares

7.1.1. O papel da escola na valorização do património de uma região

A preservação do património cultural de uma determinada região depende directamente da valorização atribuída pelas pessoas e entidades que se sintam ligadas a esse valor. As tradições só perdurarão ao longo dos tempos se forem transmitidas e, para isso, não podem ser esquecidas. Ora, como alguns dos costumes ligados à confecção e culto do pão derivam de técnicas artesanais, a sua utilização só acontecerá no sentido que temos vindo a referir: como prática histórica e cultural, sinónimo de identidade de uma região.

As crianças deverão ser o veículo, por excelência, utilizado para essa transmissão e aí a escola deve desempenhar um papel primordial, proporcionando aos alunos a oportunidade de conhecimento do seu património cultural e artístico. Essa compreensão deve assentar em pressupostos lúdicos, provocando prazer aos alunos na sua aprendizagem. Se assim acontecer a motivação poderá resultar na criação de agentes de preservação de culturas populares e, paralelamente, poderá significar uma oportunidade de desenvolvimento para regiões que possam padecer de fenómenos degenerativos, como, por exemplo, a desertificação ou o envelhecimento da população.

A multidisciplinaridade em contexto de sala de aula é outro factor a promover nestes momentos de aprendizagem. A utilização de diferentes áreas curriculares, com uma ênfase especial nas áreas ligadas à expressão cultural e artística, poderá ser um importante factor para a promoção da satisfação e da motivação para o conhecimento do património.

7.1.2. Construção de experiências de aprendizagem

O valor de experiências de aprendizagem que não as habituais ao contexto de sala de aulas está patente no próprio Currículo Nacional do Ensino Básico, englobando a participação ou mesmo a realização de eventos artísticos, a promoção do conhecimento do património nacional ou a experimentação de diferentes formas de criação cultural.

No campo disciplinar de História, onde se insere a temática do património regional a que se dedica este documento, as sugestões vão no sentido de promover o contacto directo com o património histórico e cultural local ou regional, através de variadas formas: visitas a museus ou a espaços de demonstração prática desse património, intercâmbio entre diferentes instituições e, de um modo muito

especial, a divulgação e a partilha do conhecimento histórico através do envolvimento directo dos alunos em actividades de demonstração.

Nesta investigação, como veremos pelas actividades propostas no ponto 7.2.3. (Actividades a realizar), houve o cuidado de procurar conciliar estas recomendações de acordo com as especificidades do público-alvo, das características do património regional e com as ofertas do meio em que este projecto estaria inserido.

7.2. Projecto Pedagógico

7.2.1. Alunos Participantes

Neste projecto participaram directamente vinte alunos de uma turma do 2º ano da Escola Básica do 1º ciclo de Cans, do Agrupamento de Escolas de Penafiel. A faixa etária destes alunos situava-se entre os 7 e os 9 anos de idade, distribuídos da seguinte forma: dez alunos tinham 7 anos, oito tinham 8 anos e dois alunos tinham 9 anos de idade. A grande maioria dos alunos vivia na cidade e os restantes nas aldeias circundantes. Quanto ao género a turma dividia-se entre doze elementos do sexo feminino e oito do sexo masculino.

7.2.2. Professores Participantes

A participação directa neste Projecto pedagógico limitou-se a uma professora, responsável por esta investigação. No entanto, a colaboração em diferentes actividades alargou-se a toda a comunidade educativa da escola.

7.2.3. Projecto Pedagógico: Planificação e Actividades

As actividades a realizar no âmbito desta investigação têm a finalidade de promover o património histórico-cultural de região do nordeste transmontano ligado às tradições e culto do pão. Assim, procurando seguir as propostas do Currículo Nacional do Ensino Básico acerca da promoção da História local e regional a par da valorização cultural e artística a planificação do Projecto Pedagógico decorre nos seguintes moldes:

Finalidade		
Fomentar o reconhecimento do valor tradicional e patrimonial da região do Nordeste Transmontano, nomeadamente das tradições ligadas ao culto do pão, através da animação educativa em contexto escolar.		
Objectivos Gerais	Objectivos Específicos	Competências ³⁵
A) Promover a motivação das crianças para a valorização	A1) Dar a conhecer experiências práticas relacionadas com o culto	“O conhecimento da região, as visitas a exposições e a artesãos locais, são (...)”

³⁵ Ministério da Educação (2004) “Organização Curricular e Programas do Ensino Básico — 1.º Ciclo”.

do património e das tradições populares.	do pão.	<i>oportunidades de enriquecer e alargar a experiência dos alunos e desenvolver a sua sensibilidade”</i>
	A2) Criar no público-alvo um quadro geral de conhecimento das tradições regionais e locais.	
B) Incrementar a multidisciplinaridade curricular e a multiculturalidade artística.	B1) Interligar as diferentes componentes curriculares na participação e criação cultural.	<i>“A exploração da tridimensionalidade, ajuda a desenvolver a destreza manual e constitui um desafio à capacidade de transformação e criação de novos objectos. O carácter lúdico, geralmente associado a estas actividades, garante o gosto e o empenho dos alunos na resolução de problemas com que são confrontados.”</i>
C) Promover a dinamização e o envolvimento da comunidade escolar na promoção cultural.	C1) Divulgar as tradições populares do culto do pão.	<i>“Estruturar o conhecimento de si próprio, desenvolvendo atitudes de autoestima e de autoconfiança e valorizando a sua identidade e raízes.” (...) “Utilizar alguns processos simples de conhecimento da realidade envolvente (observar, descrever, formular questões e problemas, avançar possíveis respostas, ensaiar, verificar), assumindo uma atitude de permanente pesquisa e experimentação.”</i>

Tabela 1 - Finalidade e Objectivos do Projecto Pedagógico

Nos quadros seguintes são apresentadas as diferentes actividades que procuram concretizar os objectivos acima propostos.

Actividade 1 – Visita a um Moinho de Vento e outro de Água

Descrição da actividade

Esta visita decorrerá durante uma manhã e compreende uma viagem a duas freguesias vizinhas do Concelho, onde existe um exemplar de cada um destes moinhos. Apesar de não se encontrarem em funcionamento, encontram-se em bom estado de conservação e servirão para a professora responsável, acompanhada por representantes da Freguesia, conhecedores das técnicas utilizadas para a moagem dos grãos, poder explicar melhor a técnica de moagem ancestralmente utilizada (ver anexo 1).

Tabela 2 - Descrição da Actividade 1

Actividade 2 – Construção de pequenos fornos em barro

Descrição da actividade

Os alunos deverão construir uma miniatura de um forno antigo em barro, para exporem na escola e posteriormente levarem para suas casas. Serão apresentadas diferentes fotografias de exemplares de fornos e a construção das miniaturas será apoiada e monitorizada por um artesão da região, acompanhado pela professora responsável.

Tabela 3 - Descrição da Actividade 2

Actividade 3 – Confeção de pão em contexto de sala de aula

Descrição da actividade

Esta actividade, de elevado interesse para as crianças, procurará que seja seguida uma receita que remonte a tempos bastante antigos, em que o pão era confeccionado com o recurso exclusivo a técnicas manuais. A execução da receita será feita em contexto de sala de aula. Esta actividade terá seguimento na actividade seguinte (ver anexo 2).

Ingredientes

500 g de farinha de trigo

3,5 dl de água

Sal e fermento de massa

Comece por misturar a farinha com o fermento de massa. Pouco a pouco vá molhando com a água, que deve estar ligeiramente tépida. Junte o sal e continue a amassar muito bem até obter uma pasta homogénea, elástica, macia, lisa e fina, que não se pegue à mãos, o que deverá levar cerca de 10 minutos a conseguir. Molde-a em bola ligeiramente achatada e coloque-a dentro de um alguidar ou deixe-a na amassadeira onde a preparou. Faça umas incisões no topo da massa, com a mão aberta em cutelo. Tape com uma manta grossa e deixe-a repousar durante algumas horas até que a massa duplique sensivelmente de volume (uma forma prática de saber se a massa está já devidamente levantada é retirar um pedacinho e introduzi-la num copo de água. Se vier ao de cima é porque a levedação já se fez completamente). Este processo deverá levar 3 a 4 horas. Deve ser colocado em forno bastante quente e a sua temperatura deverá decair, como acontece em fornos a lenha tradicionais.

Fonte: Cruz (1996)

Tabela 4 - Descrição da Actividade 3

Actividade 4 – Cozedura do pão num forno tradicional

Descrição da actividade

Na parte da tarde do dia de realização da actividade anterior será realizada esta actividade. Os alunos levarão o pão confeccionado por eles para ser cozido num forno tradicional. Durante o tempo de cozedura serão explicados os processos pelos quais passa o pão e abordar-se-á, igualmente, toda a simbologia dos fornos, bem como algumas tradições ligadas a este momento, como dizeres ou cantares populares (ver anexo 3).

Tabela 5 - Descrição da Actividade 4

Actividade 5 – Recriação da Festa de “Bitórró” de Soutelo para a comunidade escolar.

Descrição da actividade

Esta actividade pretende fazer reviver alguns aspectos mais pitorescos da festa do “Bitórró” de Soutelo, motivando os alunos para o conhecimento das tradições e do património cultural, através desta festa em específico. A festa será encenada para toda a comunidade escolar, sendo dinamizada por estes alunos e envolvendo os professores e crianças de outras turmas. Os momentos do “Bitórró” mais explorados serão a construção do ramo de rosquilhas e o seu respectivo leilão, com toda a comunidade escolar. Para perceber a dinâmica a seguir nesta actividade deve-se consultar o ponto 6 desta investigação, onde se faz a descrição das festas de “Bitórró” de Soutelo.

Por questões ligadas ao calendário de actividades da Escola, esta actividade será apenas realizada em Janeiro de 2011.

Tabela 6 - Descrição da Actividade 5

CONCLUSÃO

Na realidade, como vimos nos capítulos que precedem esta conclusão, o valor cultural da região transmontana só pode assentar na revitalização destas tradições. Aqui o papel das autoridades competentes deve-se afigurar na potencialidade das características que os locais apresentam. A Educação tem um importante peso para a consecução desse objectivo.

O culto e a tradição que se vive na região transmontana justifica uma aposta em todas as práticas que possam significar a (re)vitalização da memória cultural do popular. Mesmo na história da Humanidade, o valor que este alimento transporta representa um papel nas vicissitudes que moldaram a nossa civilização. Desde a fundação da Humanidade, com o surgimento dos primeiros humanos até aos primeiros vestígios de civilização, os cereais e a evolução da sua forma de ingestão acompanhou o Homem nas suas primeiras conquistas.

As grandes civilizações clássicas, egípcia, grega e romana, atribuíram um papel central ao pão na sociedade. Alimento, símbolo, impulsionador de criatividade, função política foram diferentes atribuições que o alimento do povo foi adquirindo ao longo dos séculos.

Na religião, importante factor na concepção empírica e cultural da nossa civilização, o pão significa vida e, tanto no judaísmo como no cristianismo representa o centro da espiritualidade do ser. Em Cristo é símbolo da sua própria carne. Desta simbiose de cultura, popular por um lado, e teológica, por outro, derivará a ambiguidade ou mesmo uma existência paralela de simbologias profanas e sagradas. Esse simbolismo encarna a cultura popular dos nossos tempos. Pelo globo da nossa civilização são vastas as manifestações que dão um lugar de relevo ao pão. Enquanto se cultiva e colhe o cereal, o seu processo de moagem e a sua confecção constituem momentos que os homens e as mulheres se habituaram a valorizar e a condecorar através de manifestações simbólicas, de cariz mais ou menos espiritual.

Esta cultura popular presente e existente nas casas das pessoas, em especial das mais antigas, deve ser recolhido e exposto, para que se possa incrementar nos que não tiveram a oportunidade de se enriquecerem com esse tipo de conhecimento possam atribuir esse significado histórico e construir o seu passado de uma forma mais completa.

Museus, Câmaras Municipais e mesmo entidades privadas devem tornar vivas as culturas e não permanecer numa mera observação, será importante proporcionar momentos de participação e realização destas tradições. Pelo que vimos as tradições, rituais e festas têm interesse para quem as vive. Encenações das situações e divulgação dessas actividades e romarias podem, mesmo, constituir um reforço para a economia regional do Nordeste transmontano.

A educação, mesmo pela preparação do futuro, deve desde cedo fazer a promoção e a apologia da tradição local. As crianças devem conhecer e participar nos cultos e nas demais simbologias que a região oferece. O sentimento de ligação à terra será constituído e daí podem nascer investimentos individuais, em diversos campos, música, gastronomia, turismo, cultura, entre outras.

A animação educativa pode dar um importante acréscimo para concretização da divulgação e promoção da cultura transmontana. A participação em gincanas que façam experimentar as diversas tradições e mesmo, numa outra fase a organização de outras actividades por parte dos mais jovens, podem constituir um ponto de arranque. A promoção de intercâmbios entre escolas iria desenvolver o turismo. Uma vez que as crianças são um excelente veículo de transmissão de informação, as que visitassem estas festas, certamente as promoveriam nas suas terras de origem, junto das suas famílias.

Certamente, não é função deste estudo a apresentação exaustiva de soluções para contrariar alguma recessão demográfica e social desta região. No entanto, dentro da semântica histórica e educativa que o constitui, este estudo tem a esperança de poder ser um pequeno contributo com a divulgação da dimensão cultural do Nordeste transmontano.

BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Utilizada

ARTE DE VENTO. Molinologia e Moinhos de Vento. Retirado de http://www.arteaovento.com.pt/index.php?option=com_content&task=section&id=1&Itemid=52 (acedida a 12 de Outubro de 2009)

CARVALHO, S. L. (2003) - *“As Palavras do Pão – Provérbios e ditos populares portugueses”*. Colares Editora, Sintra, pp. 19-59.

CEEETA - Centro de Estudos em Economia da Energia, dos Transportes e do Ambiente. <http://www.ceeeta.pt/RIERA/e-olica.htm> (acedida a 15 de Outubro de 2009)

CLIMEPSI [www.climepsi.pt]

CRUZ, M. (1996) – *“Pão Nosso – Uma História do pão na sociedade do ocidente europeu”*. Colares Editora, Sintra.

DIAS, J. (2007) - *“Molinologia Portuguesa”*. Etnoidea, Lisboa, p. 54.

ELIADE, M. (1992) – *“O sagrado e o profano”*. Martins Fontes, São Paulo, p. 13

MARTINS, FIRMINO - *“Folclore do Concelho de Vinhais”*

GATTO, L. (2005) – *“Dissimilaridade Genética e Análise de Trilha quanto a Características Físicas e Químicas do Grão de Aveia Branca”*. Manuscrito não Publicado, Universidade de Passo Fundo, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária [edição digital].

JACOB, H. E. (2003) – *“6000 anos de pão”*. Antígona, Lisboa, pp.31-127, 225-271, 379-388, 463-490.

JUNQUEIRO, G. (1999) – *“Oração ao Pão”*. Colares Editora, Sintra, pp.5-21.

LAVISSE, E. (1922) – *“Histoire de la France Contemporaine”*. Paris

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (2004) - *“Organização Curricular e Programas do Ensino Básico-1.º Ciclo”*.

PINTO, A.; COUTO, C. & NEVES, P. (1993) – *“Temas de História”*. Porto Editora, Porto, p.190.

RIBEIRO, M. & FERNANDES, A. (2008) – *“Desenvolvimento Local no Distrito de Bragança”*. 7º Colóquio Ibérico de Estudos Rurais. Coimbra. 23 a 25 de Outubro de 2008 [edição online: <http://bibliotecadigital.ipb.pt/bitstream/10198/944/1/poster-%20bragan%C3%A7a%20final.pdf>]

ROTEIRO GASTRONÓMICO PORTUGUÊS [<http://www.gastronomias.com/receitas>]

RECEITAS [<http://www.moo.pt/receitas>]

SARAMAGO, A. (1996) – “*Doçaria Conventual do Norte: história e alquimia da farinha*”. Colares Editora, Sintra, p.23.

TEIXEIRA, D. (2007) – “*Dinâmicas demográficas no distrito de Vila Real*”. 7º Colóquio Ibérico de Estudos Rurais. Coimbra. 23 a 25 de Outubro de 2008 [edição online: http://bibliotecadigital.ipb.pt/bitstream/10198/2710/1/Maria%20Isabel%20Ri...%20Ant%C3%B3nio%20Fernandes_Poster.pdf]

THE INTERNATIONAL MOLINOLOGICAL SOCIETY. Dictionary of Molinology. Retirado de <http://www.timsmills.info/> (acedida a 12 de Outubro de 2009)

TIZA, A. P. (2004) – “*Inverno Mágico – Ritos e Mistérios Transmontanos*”. Esquilo, Lisboa, pp. 9-11; 133-151.

Bibliografia Consultada

BALLAND, J. A. F. (2008) – “*La Chimie Alimentaire dans L’Uvre de Parmentier*”. Bibliolife : [edição digital].

A BÍBLIA SAGRADA (trad.João Almeida) (1986). Sociedade Bíblica, Lisboa.

CLAUDE, LEVI STRAUS (2007) - “*Mito e Significado*”. Edições Setenta, Lisboa.

COELHO, TRINDADE (1904) – “*Pão Nosso ou Leituras Complementares*”. Aillaud, Lisboa.

GOLDBERGER, J. (1988) – “*El desafio de la Epidemiologia: Problemas y lecturas*”. Oficina Sanitaria Panamericana, Nova Iorque.

KROPOTKINE, P. A. (1975) – “*A Conquista do Pão*”. Guimarães e Cª Editores, Lisboa.

MOTA, A. (1994) – “*À roda do Pão*”. Prodep 93, Baião.

PARMENTIER, A.A. (1778) – “*La Fabrication et le Commerce du pain*”. Paris

TUDZYNSKI, P. HÖLTER, K. CORREIA, T. ARNTZ, C. GRAMMEL, N. E KELLER, U. (1999) – “*Evidence for an ergot alkaloid gene cluster in Claviceps purpurea. Molecular and General Genetics*”. Springer, Berlim.

ANEXOS

Anexo 1

Fotografias da Actividade 1 – Visita a moinhos



Anexo 2

Fotografias da Actividade 3 – Confeção de pão



Anexo 3

Fotografias da Actividade 4 – Cozedura do pão

