

conjunta, pai e filho, fez pender o fiel para o lado das Letras.

A escolha feita, uma escolha profundamente pensada tendo em conta as expectativas futuras, levou a um curso que, ao contrário dos tempos modernos, não traria dificuldades no mundo do trabalho. A Filologia Românica era uma opção interessante, com saídas para o ensino do Português e do Francês e a quase possibilidade de acesso a qualquer liceu do País. Mas a decisão trouxe consequências, também tidas em conta na análise das opções, mas consequências que não impediram que a mesma fosse tomada.

Nas décadas de 1950-60, Letras, só nas universidades de Coimbra ou Lisboa. Houve por isso que mudar de terra e de amigos. E este escriba foi acabar o terceiro ciclo dos liceus a Coimbra – terra desconhecida apesar de nela ter nascido –, no então chamado Liceu D. João III, ficando para trás o Alexandre Herculano, na cidade do Porto.

A troca do Alexandre Herculano pelo D. João III levou ao conhecimento de novos professores e amigos, além de a algumas surpresas jamais imaginadas. Eu, um aluno razoável e com média para isenção de propinas, vi-me sem elas e, pela primeira vez na vida, duas vezes expulso da aula de Português sem mesmo ter tempo de saber porquê. E não fora a actuação rápida e sensata do professor de Latim, o Dr. José Nunes de Figueiredo, a disciplina teria sido anulada sem razão que o justificasse, apenas porque um professor que, por doença, nunca dera a aula, surgiu subitamente a meio do ano a substituir o estagiário que a assegurava desde o início, e o aluno desconhecia as manias estranhas do Dr. Pechincha, o professor detentor da cadeira.

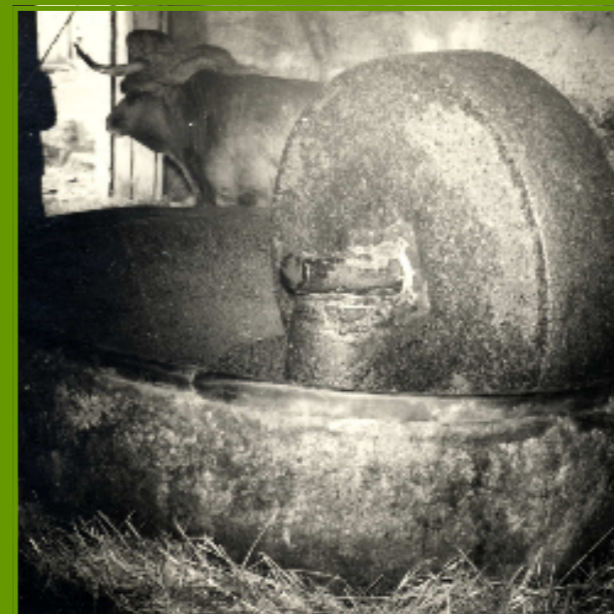
Os obstáculos imprevistamente surgidos foram ultrapassados. Em breve, estava findo o terceiro ano na faculdade de Letras da Universidade de Coimbra e começaram as férias em Aveiro, ocupadas com os inquéritos linguísticos nos «Estados Unidos das Gafanhas», banhados pela “ria” de Aveiro, para conclusão da cadeira de Linguística Portuguesa, região potencialmente interessante para, dois anos mais tarde, a realização da tese de licenciatura e a conclusão do curso.

Naquela época, o vencimento de um professor primário era apertado. Não permitia grandes voos a um estudante univer-

HENRIQUE J. C. DE OLIVEIRA

FABRICO TRADICIONAL DO AZEITE EM PORTUGAL

Estudo Linguístico-Etnográfico



AVEIRO
2014

FICHA TÉCNICA

Título – Fabrico tradicional do azeite em Portugal

Autor – Henrique José Coelho de Oliveira

Edição – ?????

Impressão –

Fonte – Arial 12

Capa – Autor

Composição – Autor

Tiragem – 20 exemplares

ISBN –

Depósito Legal –

Local e data – Aveiro, Agosto de 2014

PREFÁCIO

Costuma o povo dizer que quem sai aos seus não degenera. No meu caso pessoal, penso que está certo. Fazendo uma introspecção, parece-me que terei herdado um pouco de cada lado. Revendo as minhas características e cotejando-as com o que observei na fase inicial da vida com os meus antecedentes mais directos, verifico que, do meu pai, meu professor e companheiro mais velho, herdei-lhe o gosto pelas tecnologias e com ele aprendi, para além das primeiras letras, aí por volta dos sete anos, o gosto pela fotografia e pela música; do lado materno, ficou-me o gosto pelas leituras e desenhos que fazia em miúdo. Estes e outros pequenos factos não referidos terão tido o seu papel no momento da opção do rumo a seguir.

Nos nossos tempos de juventude, a primeira grande decisão surgia no final do segundo ciclo de estudos. Que caminho seguir? Letras ou Ciências?

O aludido no parágrafo anterior e o facto de qualquer dos caminhos agradar constituiu o primeiro grande dilema da juventude. Colocadas nos pratos da balança, Letras e Ciências equilibravam perfeitamente o fiel. Perante isto, que profissão escolher? Fosse qual fosse o percurso, ficava um por trilhar e a fazer falta. Para cúmulo, as notas dos exames eram idênticas e qualquer delas permitiria continuar os estudos sem pagamento de propinas, o que, para o ordenado de um professor primário, o único da família, era uma ajuda a não desperdiçar. A reflexão

menos uma grande parte, e na impossibilidade de percorrermos todas as regiões, procurámos obter elementos através de um inquérito por correspondência por nós elaborado. Remetidos vários exemplares para diversos distritos, foi assim conseguida elevada percentagem de respostas que, se nem sempre trouxeram novidades, tiveram o mérito de confirmar os elementos por nós recolhidos.

Por intermédio do nosso professor de Literatura Brasileira da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, diversos inquéritos foram enviados para o Brasil. Daqui recebemos praticamente todos os exemplares devidamente preenchidos.

Para concluir essa recolha, optámos pelo recurso ao inquérito directo junto do povo, dentro das próprias oficinas oleícolas e, tanto quanto possível, durante a época de laboração. Foram, conseqüentemente, percorridos os distritos de Aveiro, Braga, Bragança, Coimbra², Guarda, Porto e Viseu, sendo de salientar a maneira afável e acolhedora como sempre fomos recebidos pela gente da nossa terra. Para maior rigor durante a realização dos inquéritos – em número de cem – recorremos à gravação por meio de cassetes, bem como à fotografia e ao desenho, para uma melhor documentação dos factos observados.

Durante o desenvolvimento do trabalho, para o qual foi de elevada importância a obra de Paul Scheuermeier, *Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 1943, pelo elevado número de sugestões de carácter metodológico que nos forneceu, procuramos, sempre que isso se nos afigura conveniente, comparar o que se passa em Portugal com o que ocorre noutros países produtores de azeite, designadamente em Espanha e na Itália.

Todas as nossas afirmações vão, por uma questão de princípio, devidamente documentadas, quer com fragmentos extraídos das conversas com os informadores, transcritas de forma a reproduzirem o mais fielmente possível a sua maneira de

2 – O distrito de Coimbra foi por nós percorrido, numa grande maioria de concelhos, na companhia do Delegado da Junta Nacional do Azeite, o Sr. Carlos Alberto da Silva Barbas, a quem agradecemos ter-nos facultado a visita a tantos e tão inacessíveis lagares.

sitário. Por isso, a solução era alternar o estudo com explicações que dessem para suprir as pequenas e diversas necessidades de quem se prepara para a vida profissional e procura alargar os conhecimentos para além do âmbito meramente disciplinar. Conhecendo isto, o professor de Linguística Portuguesa e futuro orientador da tese de licenciatura, porque havia uma pessoa ligada à então Junta Nacional do Azeite interessada no espólio linguístico-etnográfico do ILB relacionado com a olivicultura, aconselhou o jovem estudante universitário a pesquisar, no Instituto de Estudos Românicos, tudo quanto houvesse sobre o tema, em troca de uma compensação pecuniária.

Aceitei. Os Fados, talvez com a ajuda da deusa Minerva, colocaram-se do meu lado. O grande interessado no espólio relacionado com Minerva era o antigo professor de Latim, o Dr. Nunes de Figueiredo, o mesmo que me ouvira em tempos os desabafos e me aconselhara a não desistir. Gostou de rever o antigo aluno e confiou nele plenamente.

Após alguns dias de pesquisa, a deusa tinha-me sussurrado que a sua área era mais importante e muito mais interessante que a das Gafanhas: abrangia o país inteiro. Além disso, iria permitir estudar e dar a conhecer tradições e conhecimentos ancestrais, que já se encontravam em vias de extinção e, dentro de alguns anos, irremediavelmente perdidas para as gerações vindouras.

Estes dois factos, o reencontro com o antigo professor de Latim e, sobretudo, do amigo em quem outrora confiara, e as confidências de Minerva, deram-me ânimo para a apresentação de uma proposta ambiciosa, mas não impossível de concretizar: a Junta Nacional do Azeite concederia um subsídio mensal para a realização de inquéritos directos em diferentes regiões de Portugal; e, no final, a tese resultante poderia ser publicada pelo organismo que ajudara na sua concretização.

A ideia foi aprovada. Dezenas de inquéritos foram efectuadas de norte a sul do país. Com uma pequena parte do material recolhido, porque o tempo urgia, a tese foi elaborada e defendida. Mas o espectro das obrigações militares fez cair por terra os projectos de publicação pelo organismo que ajudou a suportar os custos das deslocações e do material para registo magnético e

fotográfico das actividades observadas ao longo de cerca de ano e meio de viagens por um Portugal até então desconhecido, mas tão rico de costumes e tradições ancestrais. Todo o material acabou por ficar durante largos anos em decantação.

Feito este já longo preâmbulo ao prefácio anteriormente redigido para este trabalho de âmbito linguístico-etnográfico, é altura de dar lugar ao outrora escrito, mais sóbrio e técnico, próprio de um trabalho deste género, mas talvez de leitura menos agradável. Passemos, pois, à transcrição integral desse prefácio original.

De há longa data interessado por assuntos de carácter linguístico-etnográfico, propuséramo-nos, inicialmente, elaborar uma monografia de âmbito regional. Sondagens várias e a recolha de elementos no riquíssimo espólio do I.L.B. revelaram-nos, contudo, um campo altamente interessante e rico de aspectos, não obstante a sua enorme vastidão de horizontes – o campo olivícola.

Optámos, então, pelo estudo do fabrico tradicional do azeite em Portugal, não só pelo interesse deste assunto, mas também e sobretudo por havermos verificado que não existe praticamente nenhum trabalho de conjunto sobre esta matéria que, sob o ponto de vista linguístico e etnográfico, estude os diversos processos de laboração, os tipos de lagar tradicionais existentes no nosso País, os meios de transportar e conservar a azeitona, os tipos de moinho e de prensa, as formas de decantar o azeite, e, especialmente, a linguagem popular relacionada com o tema, tão diferente daquela de carácter estritamente técnico e, sem dúvida, bem mais rica que esta última.

Apesar do elevado número de publicações que têm surgido em revistas da especialidade, poucos são os trabalhos de conjunto que abordam este tema do ponto de vista linguístico e etnográfico. Excluindo a dissertação de licenciatura de Maria Margarida Furtado Martins, *A oliveira (Estudo linguístico)*, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, em 1945, e de que foi publicado o capítulo I no suplemento literário do jornal “Novidades”, em Agosto do mesmo ano, sob o título

Apanha da azeitona no Alentejo (Notas etnográfico-linguísticas), e o estudo de Augusto César Pires de Lima, “As oliveiras em Portugal”, incluído no vol. VI da obra *Estudos etnográficos filológicos e históricos*, publicada em 1951 pela Junta de província do Douro-Litoral, pouco mais merece ser citado.

Uma terceira causa que nos levou ao estudo da matéria abordada no presente trabalho foi, sem dúvida, motivada pelo facto de havermos verificado que os tempos modernos, com todas as suas inovações e progressos, tendem a fazer desaparecer tudo o que de antigo e de tradicional existe em Portugal, facto que, no domínio olivícola, é mais acentuado, nomeadamente em Espanha, conforme se depreende das palavras de Tomás Buesa Oliver, por nós transcritas no capítulo de conclusões (pág. 390).

Como já demos a entender nos parágrafos anteriores, o nosso trabalho começou, primeiramente, pela recolha de todo o material de carácter olivícola do I.L.B., existente no Instituto de Estudos Românicos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, fase que foi sendo repartida por pesquisas de carácter bibliográfico, quer nas bibliotecas de Coimbra – Biblioteca Geral da Universidade e Biblioteca Municipal –, quer nas bibliotecas do Porto e de Aveiro e, especialmente, nesta última, aonde nos deslocámos por mais de uma vez, durante os períodos de férias nesta cidade paterna. Cumpre aqui salientar e agradecer a maneira simpática como nos foi posta à disposição a Biblioteca Municipal de Aveiro¹, num período em que ainda se encontrava encerrada ao público.

Além de numerosos elementos bibliográficos, e no desejo de fazermos um estudo que abrangesse, senão todo o País, pelo

1 – Esta biblioteca, hoje infelizmente desaparecida, ficava no edifício Fernando Távora, em frente à Câmara Municipal de Aveiro. Era como que uma réplica em dimensões mais reduzidas da Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra e apresentava excepcionais condições de trabalho, que não têm a menor semelhança com a actual biblioteca ao serviço dos aveirenses. Foi, a nosso ver, um erro crasso ter sido desactivada. Não condenamos a nova biblioteca; o que condenamos é que a edilidade aveirense não tenha sabido conservar a anterior, porque as duas não eram incompatíveis, antes se completavam. Seria agora o lugar ideal para conservar o Arquivo Histórico de Aveiro, em pleno coração da cidade.

Antes do capítulo de Introdução, efectuamos a já referida homenagem a todos os nossos informadores, apresentando uma breve listagem com os nomes daqueles que nos deram a sua preciosa ajuda. Nela estão obviamente incluídas as dezenas de pessoas anónimas que nos ajudaram e transmitiram os seus conhecimentos.

Termino o prefácio dedicando o livro a minha esposa e meus filhos e, muito especialmente, aos meus dois netos, a Filipa Isabel e o Henrique Manuel, esperando que, se algum dia tiverem a curiosidade de conhecer um pouco da nossa cultura, possam recorrer ao registo escrito e visual de costumes ancestrais praticamente desaparecidos, como era o fabrico tradicional do azeite em Portugal, que o avô agora lhes lega através deste documento impresso.

falar, quer com fotografias e desenhos da nossa autoria.

Sempre que apresentamos alguma ou algumas palavras com interesse linguístico, vão estas acompanhadas da indicação das obras de onde foram recolhidas, ou dos números referentes aos das povoações onde foram registadas e que se encontram no mapa «A oliveira e o fabrico do azeite», que tivemos o cuidado de elaborar, mas que, infelizmente, devido às suas dimensões e elevado custo, não será incluído nesta versão impressa. Obviando esta lacuna, colocámos no final do trabalho um índice numérico com a indicação de todos os pontos correspondentes ao local, freguesia, concelho e distrito.

O presente trabalho principia por uma breve introdução, na qual se chama a atenção para a importância do azeite na nossa comunidade, importância ainda bem arreigada na gente portuguesa, ao contrário do que ocorre com outros países. Seguem-se dez capítulos, ao longo dos quais nos vamos sucessivamente ocupando das três fases da extracção do óleo de Minerva.

No **primeiro capítulo** (pp. 1-20), fazemos como que uma apresentação geral do lagar oleícola: os nomes pelos quais é conhecido; os factores que condicionam a sua situação; os seus elementos mais importantes e significativos; e tentamos estabelecer a sua possível taxonomia.

No **segundo capítulo** (pp. 21-48), a nossa atenção incide nos meios de transporte e formas de conservação da azeitona, quer em casa do produtor, quer nos lagares, enquanto aguarda a vez de ser laborada. Conclui o capítulo com o estudo dos nomes para a água-ruça. Embora tenhamos elaborado um mapa linguístico a cores, com a distribuição geográfica dos diferentes vocábulos, não está incluído na versão impressa.

No **terceiro capítulo** (pp. 49-115), com o título de moinho, além da definição deste aparelho oleícola, procuramos determinar a sua situação relativa dentro do lagar, bem como analisar os diferentes tipos, que distribuimos da seguinte maneira: moinhos de roda (pp. 59-79); moinhos de rodízio (pp. 79-86); moinhos de bois (pp. 86-105); moinhos accionados a motor e moinhos mistos (pp. 105-109). Conclui-se o capítulo com uma análise dos vocá-

bulos surgidos ao longo dele.

O **capítulo quarto** (pp. 117-147) ocupa-se do estudo dos nomes dados à operação de moagem e dos vários aspectos verificados durante o seu decurso, dentro dos três tipos de lagar, sendo dada uma atenção muito particular àqueles em que o moinho é tocado a sangue, concluindo com uma análise pormenorizada dos diferentes nomes dados à azeitona miúda.

No **capítulo quinto** (pp. 149-163), intitulado «seiras e capachos», além das definições destes termos, procuramos indicar alguns sistemas de conservação das seiras e capachos, mas sobretudo saber como são feitos, pelo que é apresentada uma pequena indústria de tipo artesanal, por nós visitada em Valbom, no concelho de Pinhel, distrito da Guarda.

No **capítulo sexto** (pp. 165-214), além de estabelecermos uma classificação taxonómica dos diferentes tipos de prensa, procuramos analisar a sua situação relativa no lagar, seguindo-se uma análise minuciosa da chamada prensa de vara (pp. 175-199), que comparamos com a italiana. O capítulo termina com uma breve análise dos restantes tipos de prensa.

No **capítulo sétimo** (pp. 215-258) procuramos analisar minuciosamente as operações de enseiramento e prensagem nos diferentes tipos de lagar, dando uma especial e mais demorada atenção aos sistemas mais primitivos, hoje praticamente extintos.

No **capítulo oitavo** (pp. 259-338), efectuamos uma análise relativamente profunda dos sistemas de decantação ou depuração do azeite, sendo dada uma atenção especial aos diferentes tipos de tarefas (pedra, barro, madeira e metal) e a toda a terminologia relacionada com esta fase final da extracção do azeite. À semelhança de todos os capítulos anteriores, vai profusamente ilustrado com fotografias e esquemas. O capítulo termina com uma visita a um lagar da região de Coimbra, onde nos foi minuciosamente explicada a operação de sangramento das tarefas.

O **capítulo nono** (pp. 339-381) ocupa-se de elementos dos lagares habitualmente esquecidos nos estudos efectuados nesta área, ou seja, elementos tais como as fomalhas e as caldeiras, sem as quais não será possível a completa extracção do

6

azeite, os quartos para os mestres e ajudantes, os infernos ou poços de decantação, etc., que são elementos geralmente omitidos. Terminamos o capítulo com uma análise lexical dos diferentes vocábulos encontrados.

Finalizamos com o **capítulo décimo** (pp. 383-392), um capítulo de conclusões de carácter geral, a que se segue um glossário de todas as palavras com interesse surgidas ao longo do trabalho, um índice numérico de todas as povoações registadas no mapa “A Oliveira e o fabrico tradicional do azeite” (não incluído), um índice de gravuras e um índice geral de todos os conteúdos.

Embora tenha interesse, não é incluído nenhum exemplar do inquérito por correspondência, que foi impresso e enviado para as diferentes regiões de Portugal.

O último parágrafo do prefácio original, à semelhança do que era hábito em todas as teses de licenciatura, terminava com «os agradecimentos ao Professor Doutor Manuel de Paiva Boléo, por toda a orientação e esclarecimentos prestados, que nunca poderão ser esquecidos». Todavia, volvidos 45 anos, a grande maioria das pessoas, sem as quais este trabalho não poderia existir, não está mais entre nós, a não ser nas memórias daqueles que com eles conviveram. Na primeira versão deste trabalho, embora nunca tenham sido esquecidos, os seus nomes ficaram omissos. Por isso, importa agora para eles uma palavra especial de agradecimento. Para que os seus nomes não fiquem totalmente perdidos, ficarão a perdurar no tempo através da palavra escrita, numa listagem alfabética.

A primeira pessoa que deu um total e incondicional apoio, ocupando, inclusive, dezenas de horas a ajudar a efectuar a transcrição dos registos magnéticos para o registo escrito, foi o meu professor primário, sem o qual eu nunca poderia existir, ou seja, o meu pai, o professor Henrique de Oliveira.

Professor primário e delegado escolar em Coimbra, o professor Troncho de Melo deu-nos também um incondicional apoio, oferecendo-nos frequentemente boleia nas suas deslocações às escolas primárias do concelho de Coimbra, o que nos permitiu chegar a povoações onde nunca pensáramos ir.

SIGLAS MAIS USADAS

I.D.	Inquérito Directo
I.L.B.	Inquérito Linguístico Boléo
I.L.C.	Inquérito Linguístico por Correspondência
J.N.A.	Junta Nacional do Azeite
R.E.W.	Romanisch Etymologisches Wörterbuch

RELAÇÃO NOMINAL DE COLABORADORES³

Adelino Carvalho Pereira – Lourosa, idem, Oliveira do Hospital, Coimbra
 Agostinho Nunes – Moura Morta, S. José das Lavegadas, Poiares, Coimbra
 Agostinho Soares de Figueiredo – Canelas de Baixo, Canelas, Arouca, Aveiro
 Alberto Pereira Soares – Fonte do Soito, Vila Nova do Ceira, Góis, Coimbra
 Alexandre Alves Romeiro – Stº António, S. Pedro, Celorico da Beira, Guarda
 Alfredo Pinto Basto – Sequeiros, Ancede, Baião, Porto
 Américo Henriques – Ameoso do Senhor, Alvares, Góis, Coimbra
 Aníbal da Fonseca Pinheiro – Vila Viçosa, Espiunca, Arouca, Aveiro
 António Alves – Fundo de Vila, Ribas, Celorico de Basto, Braga
 António Augusto da Cunha Pacheco – Pinhel, Outeiro, Cabeceiras de Basto, Braga
 António Borges – Midões, Tábua, Coimbra
 António Borges Monteiro – Midões, idem, Tábua, Coimbra
 António Caetano – Ponte Nova, S. Pedro, Celorico da Beira, Guarda
 António Cajigal – Fornos do Pinhal, idem, Valpaços, Vila Real
 António Cid Dinis – Ervedal, idem, Oliveira do Hospital, Coimbra
 António da Costa – Quinta da Costa, Bobadela, Oliveira do Hospital, Coimbra
 António Ferreira Meia Onça – Vilhagre, Vide-entre-Vinhas, Celorico da Beira, Guarda
 António Frederico Ferreiro – Valbom dos Figos, Mascarenhas, Mirandela, Bragança
 António João Ramos de Moura – Quinta da Costa, Bobadela, Oliveira do Hospital, Coimbra
 António Parente – Fornotelheiro, idem, Celorico da Beira, Guarda
 António Pereira – Moura Morta, S. José das Lavegadas, Poiares, Coimbra

3 – Este livro, concluído em 2014, resultou de um trabalho de campo decorrido há 45 anos, que ocupou os anos de 1969 e 70 e nos fez percorrer toda a metade norte de Portugal. Nunca poderia ter existido sem a colaboração de todas as pessoas que acederam a responder às nossas entrevistas, registadas em fita magnética, e que nos explicaram, minuciosamente, quer nas oficinas oleícolas, quer em pleno campo, nas safras de apanha da azeitona, aquilo que aprenderam na maior escola que todos frequentamos – a escola da vida e do mundo do trabalho.

De cada um que entrevistámos e recolhemos magneticamente as palavras, tivemos o cuidado de registar, na sua grande maioria, os nomes. Outras vezes, eram vários os informadores em grupo e não houve a oportunidade para isso. Daqueles cujo nome ficou devidamente registado no começo de cada inquérito é esta a listagem por ordem alfabética, prestando-lhes, a estes e aos anónimos, à distância de 45 anos, onde quer que neste momento estejam, a nossa justa homenagem.

António Simões Fachada – Quinta da Portela, Stº Antº dos Olivais, Coimbra, Coimbra
 Armando Bem-Haja – Foz do Caneiro, Lorvão, Penacova, Coimbra
 Armando da Fonseca Saraiva – Vila Viçosa, Espiunca, Arouca, Aveiro
 Artur Silva Nunes – Qtª do Esporão, Midões, Tábua, Coimbra
 Augusto Teixeira – Anterronde, Stª Eulália, Arouca, Aveiro
 Carlos Ferreira dos Santos – Almalaguês, idem, Coimbra, Coimbra
 Celeste Refa – Milhão, Milhão, Bragança, Bragança
 Emílio Rodrigues – Assafarge, idem, Coimbra, Coimbra
 Eugénia Monteiro Rodrigues – Covelo, Stª Marinha do Zêzere, Baião, Porto
 Evaristo Pacheco Rodrigues – Pereiro, Souselas, Coimbra, Coimbra
 Francisco Duarte – Barreiro, Cortiçô, Fornos de Algodres, Guarda
 Germano Luís da Fonte – Souselas, Souselas, Coimbra, Coimbra
 Gilberto Francisco – Remungão, Souselas, Coimbra, Coimbra
 Inácio Dias – Faiões, idem, Chaves, Vila Real
 João Albino do Nascimento – Valbom, idem, Pinhel, Guarda
 João Fonseca da Assunção – Almalaguês, idem, Coimbra, Coimbra
 José da Costa Lino – Souselas, Souselas, Coimbra, Coimbra
 José da Fonseca – Espiunca, idem, Arouca, Aveiro
 José da Murta – Vilarinho, Eiras, Coimbra, Coimbra
 José de Magalhães Gonçalves – Chacim, Refojos, Cabeceiras de Basto, Braga
 José Dinis da Cunha – Vila Cortez da Serra, idem, Gouveia, Guarda
 José dos Santos – Mata, Vila Nova do Ceira, Góis, Coimbra
 José Gomes – Qtª da Romeira, Lageosa do Mondego, Celorico da Beira, Guarda
 José Gonçalves Monteiro – Garceira, Corgo, Celorico de Basto, Braga
 José Maria – Três Aldeias, idem, Pampilhosa da Serra, Coimbra
 José Maria dos Santos Alves – Qtª da Portela, Stº Antº dos Olivais, Coimbra, Coimbra
 José Teixeira – Anterronde, Stª Eulália, Arouca, Aveiro
 José Teixeira – Dianteiro, Torres do Mondego, Coimbra, Coimbra
 Laurinda Pinto Barbosa – Pedregal, Mesquinhata, Baião, Porto
 Luís Ferreira Pópulo – Izei, Samaiões, Chaves, Vila Real
 Mabília de Jesus – Brasfemes, idem, Coimbra, Coimbra
 Manuel Cordeiro – Ribeira, S. Paio, Penacova, Coimbra
 Manuel Crisóstomo – Eiras, idem, Coimbra, Coimbra
 Manuel de Almeida – Malhada da Serra, Pessegueiro, Pampilhosa da Serra, Coimbra
 Manuel de Oliveira Canais – Condeixa-a-Nova, idem, idem, Coimbra
 Manuel Ferreira Valente – Castelo Viegas, idem, Coimbra, Coimbra
 Manuel Giraldes Leão – Ponte da Arranca, Vinhais, Vinhais, Bragança
 Manuel Maria Veiga – Ribeira de Lorvão, Lorvão, Penacova, Coimbra
 Manuel Vieira – Carvalhosas, Torres do Mondego, Coimbra, Coimbra
 Maria de Jesus – Dianteiro, Torres do Mondego, Coimbra, Coimbra
 Maria do Rosário Baptista – Dianteiro, Torres do Mondego, Coimbra, Coimbra

Mário Varandas – Miranda do Corvo, idem, idem, Coimbra
 Prailio de Brito Fontes – Qtª do Esporão, Midões, Tábua, Coimbra
 Raul Cardoso Abrantes – Eiras, idem, Coimbra, Coimbra
 Ritinha (da Pensão Cruzeiro) – Vendas de Galizes, Santa Ovaia, Oliveira do Hospital, Coimbra
 Silvério Joaquim da Cruz – Ponte da Mata, Sazes, Penacova, Coimbra
 Vítor de Sousa – Cadeado, Stª Marinha do Zêzere, Baião, Porto

ABREVIATURAS USADAS AO LONGO DO TRABALHO

A.	Autor	got.	gótico
adj.	adjectivo	gr.	grego
agric.	agricultura	int.	intransitivo
Alent.	Alentejo	it.	italiano
ant.	antigo	lat.	latim
ár.	árabe	m.	masculino
arag.	aragonês	ocid.	ocidental
B. Alta	Beira Alta	Out.	Outubro
bras.	brasileiro	p.	página
cap.	capítulo	P.	ponto
cat.	catalão	pp.	páginas
cf.	confronte-se com	pal.	palavra
cit.	citado	pop.	popular
cm	centímetro	port.	português
col.	coluna	prov.	provençal
conc.	concelho	s.	substantivo
dim.	diminutivo	sent. fig.	sentido figurado
dist.	distrito	separ.	separata
ed.	edição	sicil.	siciliano
esp.	espanhol	tr.	transitivo
f.	feminino	valenc.	valenciano
fasc.	fascículo	voc.	vocativo
fig.	figura	vol.	volume
fr.	francês	vulg.	Vulgar
freg.	freguesia		

INTRODUÇÃO

Inicialmente de tipo silvestre, a oliveira teria passado a produzir fruto depois de convenientemente cultivada. É de salientar o facto de, ainda agora, em muitos países da Ásia, Europa e Norte de África, ser possível encontrá-la num estado selvagem. Neste aspecto, o nosso país não constitui excepção, sendo vários os nomes por que é conhecida: *azevim*, *jambujo*, *zambujo*, etc.

Com uma origem bastante obscura, têm-se formulado à sua volta as mais diversas opiniões: segundo uns, teria surgido pela primeira vez no continente europeu; segundo outros, no continente africano. Cremos, no entanto, que a maior parte dos botânicos é de opinião que, à semelhança do que ocorreu com a figueira, a que anda frequentemente ligada na tradição popular portuguesa⁴, a oliveira será proveniente do sul da Ásia, donde terá passado para outras regiões, designadamente a toda uma vasta zona do Mediterrâneo. Os seus produtos, nomeadamente o azeite, são de há longa data conhecidos dos povos semíticos, arménios, egípcios e, sobretudo, dos da Palestina. A pouco e pouco, a sua importância foi aumentando, acabando por se

4 – Em Portugal, a oliveira e a figueira encontram-se frequentemente ligadas na tradição popular, especialmente no que respeita a certas crenças. Uma e outra árvore surgem-nos, não raras vezes, em certas composições de cunho popular, recitadas por pessoas da nossa terra em alturas de tormenta, quer como forma preventiva contra a trovoada, quer para afastá-la para bem longe, sempre que esta faça sentir as suas nefastas consequências. Em muitos casos, as duas árvores são apresentadas simultaneamente numa mesma composição, o que nos revela o valor que lhes é atribuído. Como exemplo, veja-se o texto que passamos a transcrever, recolhido em Casal dos Foitos, no conc. de Pombal, dist. de Leiria, num inquérito do ILB em 1960:

espalhar por toda a Europa.

Deixando de parte o problema das origens da árvore de Minerva, cujo estudo compete essencialmente ao historiador, foquemos a nossa atenção sobre a importância do azeite na nossa civilização, mais rigorosamente na nossa comunidade.

Embora a legislação portuguesa tenha já considerado como alimentares os óleos de bolota, de gérmen de milho, de grainha de uva, de semente de tomate e de girassol e de óleo de amendoim e de algodão, e estes sejam de elevado uso em vários países europeus, a verdade é que a Península, e sobretudo Portugal, são dos maiores consumidores de azeite. Apesar de, hoje em dia, serem já adoptados numerosos tipos de óleo, fruto em parte da elevada publicidade por tão influente meio de comunicação como é a televisão, a verdade é que a cozinha tradicional portuguesa não dispensa ainda o dourado óleo de Minerva, base primordial de tanta e tão requintada iguaria.

Ao contrário do que sucede, por exemplo, em França, onde a dona de casa sente uma natural repugnância pelo azeite, como por mais de uma vez tivemos oportunidade de constatar, a gente portuguesa, de modo muito especial a das nossas aldeias, sente (ou sentia) igual repugnância por todo e qualquer óleo que

«Santa Brábara s'alebantou,
Suas santas mãos labou
E o seu manto prantou;
Nossa Senhora encontrou:
– P'ra donde bais, Santa Brábara?
– Bou 'spalhar a trabuada,
[que] Sobre nós anda armada.
– Tão 'spalha p'ra bem longi,
P'ra dondi nã haja nem era nem bera,
Nem pé de figuêra,
Nem raminho d'olibêra,
Nem galo que cante,
Nem galinha que cacareje,
Nem coisa que de Deus seje.»

10

não seja o azeite. E dizem muitas pessoas com quem falámos, por esse Portugal fora, que o azeite, para ser bom, para ser realmente gostoso, não há-de ser inteiramente virgem; a sua excessiva pureza torna-o insípido e desagradável ao paladar. Para que ele seja realmente bom e ao gosto da nossa gente, há-de ter uma ligeira percentagem de acidez, pois só assim a comida consegue adquirir-lhe o paladar. E talvez não deixem de ter uma certa razão.

No meio citadino, onde os diversos óleos vêm adquirindo um mercado cada vez maior, entrando cada vez mais nas nossas casas, nem por isso o azeite perdeu por completo a sua importância. Acaso haverá algum português que o dispense para temperar o tradicional bacalhau com batatas, na consoada do Natal?

Nem a consoada seria consoada, nem o bacalhau com batatas seria bacalhau com batatas, se não fosse regado com bastante e bom azeite.

Não é, pois, de admirar que, num país tão pequeno como é o nosso, se consumam, anualmente, cerca de 90 milhões de litros de azeite, quantidade para a qual é frequentemente insuficiente a nossa produção, como foi o caso, por exemplo, da campanha de 1969/70, segundo as indicações fornecidas pelo “Boletim da Junta Nacional do Azeite”.⁵

Sendo o nosso País tão grande consumidor de azeite, não é também de admirar que, nos capítulos que vão seguir-se, procuremos saber como ele é (ou era) tradicionalmente feito em Portugal.

5 – “Boletim da Junta Nacional do Azeite”, Lisboa, Janeiro-Junho de 1970, ano XXV, nº 70, pp. 118-120.

O termo *engenho*, por vezes pronunciado *ingenho*, é corrente nos distritos de Aveiro (P. 164, 165, 166, 167), Braga (P. 22, 23, 31, 32, 33, 34), Porto (P. 56, 57, 58, 60) e surge-nos isoladamente no distrito de Coimbra (P. 256).

É esta uma daquelas palavras que poderão ser apontadas como exemplo das grandes alterações semânticas que sofrem muitos vocábulos dentro da nossa língua⁵. Designando inicialmente o aparelho para moer a azeitona, acepção ainda hoje com bastante vitalidade em muitas regiões do país, pelo menos a parte Norte, o seu valor semântico alargou-se consideravelmente, passando a referir-se a todo o edifício. Exemplos da sua primitiva acepção puderam ainda ser registados nos distritos do Porto, P. 58, 67, Coimbra, P. 256, e Leiria, P. 353, 360. É o que se depreende do seguinte fragmento, extraído de uma conversa com um mestre de lagar: «...se por acaso a gente não encontra caroço, está pronto. Bois fora, parou o ingenho, parou esta construção...».

Sentido idêntico a este já o encontramos, quando vimos a transcrição de Frei Domingos Vieira, relativamente a atafona.

Engenho aplica-se também ao moinho de água onde o linho é moído. É por este motivo que, em alguns casos, o povo emprega a expressão *ingenho d'azeiti*, como pôde ser ouvido no concelho de Amarante, P. 58, 60, para o distinguir dos restantes.

Curiosamente, são designados por *engenheiros* ou *ingenheiros* os indivíduos que trabalham nos lagares, originando episódios curiosos e quase anedóticos, como oportunamente veremos. Este emprego da palavra *engenheiro* pode ser encontrado nos distritos de Braga (P. 32, 33) e Porto (P. 56, 57).

Designação que, hoje em dia, começa a ter um emprego cada vez mais frequente, quer não só entre a camada popular, como também já entre as classes elevadas da sociedade, é a de *fábrica de azeite*, para o local onde o precioso e dourado óleo é

5 – Elaborámos um mapa com a distribuição geográfica dos nomes aplicados ao lagar, omitido nesta versão impressa.

CAPÍTULO I

O LAGAR

NOMES DO LAGAR

É o azeite, também conhecido pelas expressões *óleo d'azeitona* (distr. Beja), *sumo d'oliva*, P. 202, *óleo de oliveira*, p. 113, e *óleo d'olípio* (distr. Évora), um dos óleos mais utilizados em Portugal. A sua extracção, e não fabrico como incorrectamente se diz, é feita em lugares próprios, genericamente designados por *lagares de azeite* ou, muito simplesmente, *lagares*. Embora seja este termo comum a todo o país, não é o único dado à casa onde o azeite é extraído.

Nos distritos de Castelo Branco, P. 313, e Guarda, P. 197, surge-nos o termo *atafona*¹ com uma significação mais restrita do que lagar. Efectivamente, refere-se ao lagar antigo, movido pela força de bovinos. O termo está registado em vários dicionários, que nos dão sentidos um pouco diferentes.

Segundo António de Morais Silva², *atafona* é um «engenho ou máquina de moer grão, posta em movimento à mão, ou por

1 – O termo *atafona* foi registado por ALICE PEREIRA BRANCO, *Covilhã. Contribuição para o estudo da linguagem, etnografia e folclore do concelho*. Dissertação de licenciatura (inédita). Coimbra, 1966, pp. 95-97.

2 – ANTÓNIO DE MORAIS SILVA, *Grande dicionário da língua portuguesa*. 10ª ed., vol. II, p. 171, 1ª col.

bestas», equivalendo a moinho.

Para Augusto Moreno³, *atafona* é um «moinho manual ou movido por cavaladuras», equivalendo também a azenha.

A este respeito, informação mais completa é-nos dada por Frei Domingos Vieira⁴, que nos descreve os elementos de que se compõe a atafona. Embora referindo-se ao moinho de trigo, será vantajoso transcrever parte do que se diz neste dicionário, visto apresentar elevado número de peças semelhantes às que iremos encontrar nos lagares de azeite:

«(Do árabe *atahuna*; do verbo *tahana*, moer). Moinho de mão ou movido por uma besta. Consta este engenho de uma trave atravessada em que está pregada uma porca, que tem um ferrão com uma viga que anda à roda, a que se chama *pião*. A *almanjarra*, que é uma espécie de viga torta, apertada por um pau, a que chamam arrojadura, com um torno no cabo, e com o rabo da própria almanjarra que serve de outro torno, faz andar a pedra ou mó, a qual está entre tábuas largas, que chamam emparamentos, assentados em dois dormentes, que são dois paus; e nos emparamentos tem mão um barrote, a que chamam mesa do *engenho*. Para a pedra moer, tem um encaixe com um pau largo e comprido, chamado *segurelha*; levanta-se e abaixa-se a pedra com um pau chamado alevadouro, e o carrete, que consta de seis fuselos, que são uns pauzinhos redondos e direitos, anda por meio de um ferro comprido em baixo, a que se chama veio, e o pau em que anda o veio chama-se taco. A *moega* tem a boca larga para receber o trigo, que pouco a pouco cai na calha (...).»

Da mesma família de atafona são os termos *atafoneira*, para indicar «a (pessoa ?) que mói na atafona», e *atafoneiro*, que se aplica ao que está empregado em uma atafona, que dirige a

3 – AUGUSTO MORENO, *Dicionário complementar da língua portuguesa*. 1948, 5ª ed., p. 169.

4 – FREI DOMINGOS VIEIRA, *Dicionário português ou tesouro da língua portuguesa*. Porto, 1871, vol. I, p. 632, 1ª e 2ª col.

12

moagem e faz a maquiação. O facto de nunca os termos ouvido faz-nos crer que estes dois termos perderam completamente a vitalidade.

Nos distritos de Aveiro (P. 116, 117, 118, 122, 164, 166, 167), Bragança (P. 86), Porto (P. 51, 53, 54, 56), Vila Real (P. 73, 82, 83) e Viseu (P. 169, 171, 173), surge-nos o termo *azinha*, que se aplica sobretudo a moinhos tocados a água, mas também aos que são puxados por animais. Segundo a noção que grande número de sujeitos falantes tem em relação a azenha, esta é uma casa bastante antiga, por oposição aos modernos lagares de azeite. Uma noção inversa à apontada surge-nos no concelho de Amarante, P. 56, onde o mais antigo é designado por *engenho*.

Dissemos que o termo azenha se aplica sobretudo a moinhos tocados a água, mas também aos que são puxados por animais. Esta é uma das noções existentes actualmente. Segundo o já citado dicionário de Frei Domingos Vieira, p. 632, 1ª e 2ª col., não foi a única existente. Diz-nos o A., depois de haver apontado como étimo da palavra o árabe *assanha*, que a azenha é uma «espécie de moinho movido por uma corrente de água, que lhe cai perpendicularmente sobre a roda». E apresenta-a como sinónimo de moinho, acrescentando: «a azenha é como o moinho, movida por água, com a diferença que aquela mói com roda, e este com rodízio; na azenha a roda está fora da água que lhe cai em cima; o moinho é nas margens de rio e a azenha anda com qualquer riacho. Hoje a palavra moinho tem um sentido vastíssimo, e azenha está cada vez mais restrita».

Esta última afirmação condiz com o que se passa em nossos dias. Consultando o mapa nº 2, verificamos que o termo azenha se circunscreve a uma área relativamente pequena. Com efeito, encontramos-lo apenas nos distritos de Aveiro, Porto, Viseu, Vila Real e Bragança, em zonas muito próximas umas das outras, quase sempre a distância relativamente pequena da bacia do Douro. Exceptua-se o distrito de Vila Real, onde o encontramos até mesmo perto de Chaves, junto à fronteira.

d'azeite que a graúda (...). A funda é dar mais litros consoante os quilos.»

Daqui se conclui, portanto, que a maior ou menor produção de azeite dependerá de vários factores, tais como: situação do olival, características do terreno, tamanho e qualidade da azeitona, etc.

A afirmação de que o azeite se faz em lagares não é totalmente rigorosa. Primeiro, porque o azeite não é feito, mas sim extraído; segundo, porque há processos caseiros de o extrair, como veremos em capítulo próprio.

Embora o verbo fazer não deva ser empregue relativamente à produção de azeite, o seu uso está de tal modo generalizado e enraizado que dificilmente se ouvirá dizer «extrair ou extracção de azeite», em vez de expressões como «fabricar azeite», «fazer azeite» ou «fabrico do azeite». Por isso, aqui mesmo se encontrará o emprego frequente de expressões como estas últimas.

SITUAÇÃO DOS LAGARES

A localização do lagar obedece geralmente a um certo número de factores, quer de ordem económica, quer de ordem geográfica. Tomar-se-á, no entanto, bastante difícil dizer qual deles é o mais importante, pois não é raro encontrarem-se intimamente ligados.

Há um factor que é de considerar: o da existência de água. Sem dúvida que é este um dos elementos importantes para o fabrico do azeite, sem o qual a extracção do óleo tornar-se-ia difícil, se não impossível.

Poder-se-á então afirmar que o condicionamento geográfico é um pouco mais importante?

Não o cremos, uma vez que a ele anda muitas vezes ligado o aspecto económico. Recorde-se o caso dos lagares tocados a água. Nestes, o condicionamento geográfico e o económico ligam-se perfeitamente entre si.

13

extraído. Facto de interesse a registar é o de nos surgir não só no nosso país, distritos de Braga (P. 28, 29), Bragança (P. 100), Porto (P. 56) e Coimbra, mas também em Espanha, ao lado de *molino* e *molino d'aceite*. Veja-se o que diz Tomás Buesa Oliver⁶:

«Durante mi último viaje – enero de 1952 –, vi como la arcaica maquinaria de la mayoría de los molinos había sido sustituida por otra más moderna. De esta forma, el modesto y antiguo molino aceitero se había transformado en *Fábrica de Aceite*.»

Tomás Buesa emprega a expressão «fábrica de aceite» na mesma acepção que se verifica em Portugal, isto é, na de lagar moderno apetrechado com maquinaria do nosso tempo.

No distrito de Coimbra, no lugar da Alegria, freguesia de Góis, concelho de Góis, encontramos mesmo a expressão FÁBRICA DE AZEITE escrita nas paredes de um lagar. Os dizeres estão em letras de tal modo grandes, que, quem vai na estrada da Lousã para Pampilhosa da Serra, infalivelmente terá que ver tal inscrição ao aproximar-se da localidade.

Moinho, à semelhança do que se passa em Espanha, pode aplicar-se também ao lagar de azeite. Todavia, o seu verdadeiro significado reporta-se ao aparelho de moer a azeitona. Mediante um alargamento do seu campo semântico, passou a designar a quantidade de azeitona que o moinho pode laborar de cada vez,

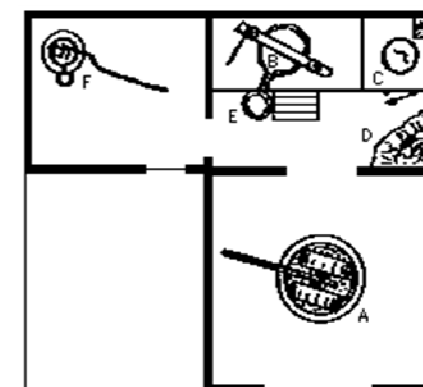


Figura 1: Planta de um lagar de prensa de parafuso accionado por tracção animal. A-moinho; B-prensa; C-caldeira; D-bagaço; E-depósito; F-cincho.

6 – TOMÁS BUESA OLIVER, *Terminología del olivo y del aceite en el alto aragonés de Ayerbe*. In: "Miscelánea filológica dedicada a Mons. A. Griera". Barcelona, 1955, tomo I, p. 59.

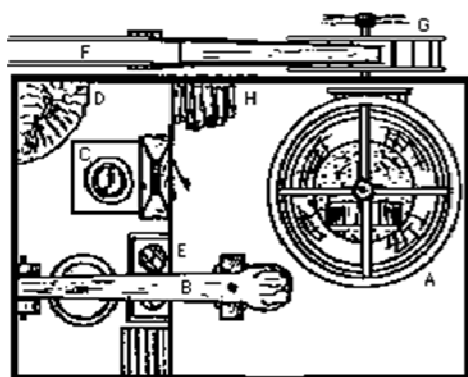


Figura 2: Planta de um lagar de vara: A-moinho; B-prensa de vara; C-caldeira; D-bagaço; E-tarefas; F-conduta; G-roda hidráulica; H-lenha.

que varia de acordo com a sua capacidade, e o conjunto de seiras ou capachos dispostos uns em cima dos outros para a prensagem.

A expressão *lagar de vara*, de uso tão frequente, aplica-se unicamente àquele tipo de lagar onde as prensas são enormes troncos de árvore, actuando segundo o princípio de uma alavanca inter-resistente.

O período de tempo compreendido entre a abertura e o encerramento do lagar é designado por *laboração*, distrito de Vila Real (P. 78), *lagaragem*, distrito de Braga (P. 29), e *safra*, distrito de Coimbra (P. 242, 257), que também se emprega para indicar a produção de azeitona e azeite de um ano.

À quantidade de óleo produzido é dado o nome de *funda*, distritos de Bragança (P. 32) e Coimbra (P. 245, 262, 285). Deste modo, é usado o verbo *fundir*, que significa 'produzir azeite', e foi registado no distrito de Coimbra (P. 256, 262, 285, 303).

A actividade que consiste em produzir azeite é indicada pelo nome de *feitoria*, registado nos distritos de Guarda (P. 206) e Vila Real (P. 69).

Segundo Tavares da Silva⁷, existe no Alentejo o termo *mas-tuga* para designar a «moenda da azeitona; o trabalho do lagar do azeite».

A funda, isto é, a produção do azeite, varia de acordo com determinados factores. Na Quinta do Esporão, P. 245, freguesia de

7 — D. A. TAVARES DA SILVA, *Esboço dum vocabulário agrícola regional*. Lisboa, 1944, p. 307.

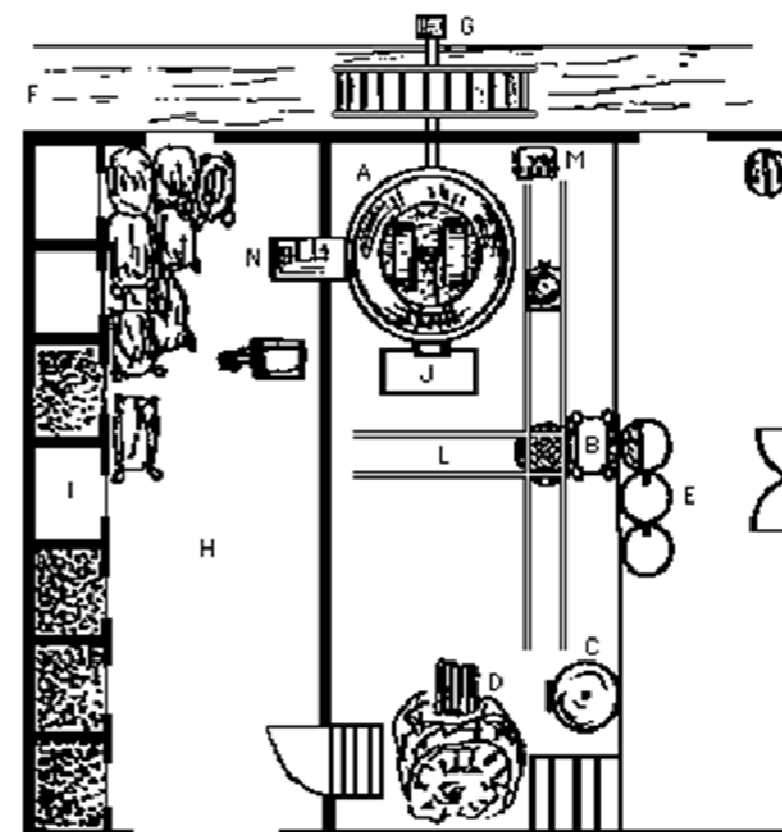


Figura 3: Lagar hidráulico moderno: A-moinho; B-prensa; C-caldeira; D-bagaço; E-tarefas; F-conduta; G-roda hidráulica; H-casa das tulhas; I-tulhas; J-caixa da massa; L-carris; M-bateria; N-rampa.

Midões, concelho de Tábua, foi-nos dada a seguinte explicação, que passamos a transcrever:

«Num òlival virado ò sol, a funda dá mais azeite; e, por exemplo, num òlival que não está ao sol, que é sombrio, já dá menos, ou que seja regadio, também dá menos». E mais adiante: «A funda é, por exemplo, por cem quilos dá x, mas uma dá mais ou menos.»

Segundo outro informador, na Vila do Mato (P. 245), na mesma freguesia e concelho, a azeitona «miúda dá mais funda

que as formam se encontram unicamente sobrepostas, não existindo qualquer espécie de argamassa ou cimento a ligá-las.

Tipos de construção como a acabada de descrever encontramos-os com frequência no concelho de Arouca, distrito de Aveiro.

Nos distritos de Porto e Braga, os lagares visitados apresentam uma grande melhoria na construção, em nada parecida com o que acabámos de descrever, relativamente ao distrito de Aveiro. Construídos mediante a sobreposição de blocos de pedra ligados com argamassa ou cimento, apresentam as paredes revestidas e caiadas. Os telhados, cobertos com telha portuguesa, apresentam forro numa grande maioria, tornando o ambiente menos agreste.

No distrito de Coimbra, as paredes são formadas de pedras sobrepostas de tamanhos variadíssimos, raramente existindo qualquer forro a tapar o telhado. Como as telhas, muitas vezes partidas, são apenas assentes umas sobre as outras, a luz e o vento passam facilmente através das frinchas. O ambiente é frio e desagradável e, como tal, pouco propício à laboração do azeite, que exige calor para uma maior fluidez.

No distrito da Guarda, especialmente no concelho de Celorico da Beira, notamos um maior apuramento na construção dos lagares. As paredes são bastante largas e compostas de maciços blocos de granito, abundante na região, muitas vezes ligados com argamassa, o que lhes confere maior resistência. A impressão que se tem ao entrarmos neles é de fria imponência e austeridade. Pode o interior ser desagregado pela acção destruidora do tempo, que as paredes continuarão firmes na sua posição inabalável, dizendo aos vindouros que, outrora, ali se fabricou o dourado óleo de Minerva, o azeite tão apetecido no tradicional bacalhau da ceia de Natal.

Características idênticas parecem ser extensivas a todo o distrito. Em 1945, Maria Margarida Furtado Martins⁸, diz-nos que a

8 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, *A oliveira (Estudo linguístico)*, Coimbra, 1945, pp. 68-69.

15

Dos muitos lagares visitados, grande número situa-se fora da povoação, em plenos olivais, junto a uma estrada principal de acesso, ou, para servir mais do que uma povoação, no cruzamento de vários caminhos. Poderão ser citados como exemplo dois lagares, respectivamente nos distritos de Bragança, P. 100, e Coimbra, P. 303, e dos quais se apresenta uma planta, figs. 2 e 3.

O primeiro, no concelho de Vinhais, é relativamente moderno, possuindo uma prensa hidráulica. A dois ou três quilómetros da sede de concelho, fica em plenos olivais, junto a um rio, donde tira a força que o faz trabalhar. Neste caso, o factor económico está intimamente relacionado com o geográfico.

O segundo, no concelho da Pampilhosa da Serra, é o extinto lagar de vara das Três Aldeias, de que, felizmente, pudemos ainda recolher elementos. Situado na encruzilhada de três caminhos, podia deste modo servir as três aldeias a que pertencia. Temos então o factor geográfico a desempenhar certa importância.

Que dizer da maioria, situados dentro ou junto das povoações?

A resposta torna-se difícil de dar. Estamos certos de que as opiniões divergirão; e, no entanto, todas terão uma certa razão, sem que sejam rigorosamente exactas e completas.

O condicionamento geográfico faz sentir a sua importância sobretudo no campo linguístico. Vejamos alguns casos, a partir de exemplos concretos.

Em Celorico da Beira, distrito da Guarda, P. 213, um antigo lagar de vara, em ruínas, é conhecido por «Lagar das Olas». Situado junto de um ribeiro e enquadrado por uma paisagem romântica, a que não faltam as ruínas de uma ponte romana e umas pequenas cascatas, o lagar tomou o nome de umas olas largas e profundas cavadas nas rochas, certamente por águas que, em eras muitíssimo remotas, deveriam cair de elevada altura.

No mesmo concelho, P. 207, um lagar de varas, como o anterior em ruínas e accionado por água, retira o nome por que é

conhecido do santo a que pertence a capela, próximo da qual se situa. Neste caso, Santo António.

Em Chacim, P. 29, no distrito de Braga, o lagar é conhecido pela expressão «Lagar de Cima». Embora motivado também pela sua situação geográfica, o povo distingue-o do outro existente na mesma povoação, um pouco mais abaixo e do lado oposto.

A terminar esta série de exemplos, que se poderia estender por muitas páginas, apresentamos o caso do já citado lagar da Ponte da Arranca. Aqui, o nome provém-lhe do facto de estar junto de uma ponte com o mesmo nome.

Independentemente de qualquer factor geográfico, o lagar é conhecido, em alguns casos, pelo nome dado à sociedade que o fundou. Em Deveza, freguesia de Sobrado, concelho de Castelo de Paiva, distrito de Aveiro, o povo refere-se ao lagar designando-o pura e simplesmente por «Lagareira Paivense». Assim: «vou fazer o azeite à Lagareira...»

Relacionado com o aspecto geológico está a construção do lagar, sobretudo no que respeita aos materiais de construção.

De plano normalmente quadrangular ou rectangular, os materiais empregues são os mais diversos. Dos muitos lagares observados, a maioria, em zonas onde o granito é abundante, utiliza este material de construção. A cobertura é normalmente feita de telha portuguesa, não existindo interiormente qualquer espécie de forro que tape o telhado.

Em Canelas, P. 118, numa zona onde a ardósia existe em grande quantidade, as telhas são substituídas por enormes placas deste material, dando a todo o conjunto um aspecto rústico e insólito, tal como pode ser verificado pela observação da figura 4. A saída para o fumo e vapor de água resume-se a uma estreita abertura, junto à aresta superior do telhado, também coberta por placas de ardósia.

No interior, a escuridão é notória. A pouca luz que entra é como que coada por uma janela, já de si pequena e coberta de trepadeiras, e pelas frinças das paredes, uma vez que as pedras

16



Figura 4: Aspecto exterior de um antigo lagar de vara, situado em Canelas de Cima, P. 118a, freg. de Canelas, conc. de Arouca, dist. de Aveiro.



Figura 6: Lagar moderno com moinho de martelos e termo-batedeira de tipo horizontal da Quinta da Costa, P. 238, do conc. de Oliveira do Hospital.

Existem ainda outros compartimentos, em alguns lagares, como quartos ou estrados para os empregados dormirem, divisões para os motores e lojas para acumular o bagaço, donde sairá para fábricas de extracção de óleos.

As águas, que se separam do azeite, são geralmente recolhidas em depósitos próprios, conhecidos tecnicamente pela expressão *poços de decantação*. Daí se retira no fim da lagaragem ou laboração alguns restos de azeite.

TENTATIVA DE CLASSIFICAÇÃO DOS LAGARES

Uma tentativa deste género situar-se-á num plano idêntico ao que se passa em outros domínios da cultura do homem, nomeadamente no campo dos estilos, em arte, e no da periodização literária.



Figura 5: Lagar de vara da Mata, P. 297, Vila Nova do Ceira, conc. Góis, dist. Coimbra. Repare-se no péssimo acesso, cobertura em telha portuguesa e diminuto número de janelas.

parte do lagar destinada ao fabrico do azeite, em Pinhel, era «*uma divisão formada por quatro paredes de alvenaria*», compostas também de maciços blocos de granito, segundo deixam ver duas fotografias do exterior apresentadas pela Autora, sem «*qualquer espécie de revestimento, enegrecidas pelo fumo e azeitadas pelas mãos dos lagareiros*». De maneira semelhante ao que verificámos no distrito de Coimbra, o lagar não era forrado, pois o tecto era «*apenas formado pelo caibreamento sobreposto pelas telhas mouriscas*» que deixavam «*passar todas as poeiras e o ar frio, tão pre-*

judicial à separação do azeite».

Relativamente à Covilhã, diz-nos Alice Pereira Branco, no seu já citado trabalho, que o «*lagar tradicional*» neste concelho «*é um edifício terrano e escuro, iluminado durante todo o dia e toda a noite, quando em laboração, por uma grande alinterna...*». A propósito, devemos dizer que na maioria dos lagares visitados, evidentemente apenas os de construção muito antiga, o chão é unicamente de terra batida, conferindo-lhes um aspecto desagradável.

Os lagares de construção recente são já edificados segundo os processos do nosso tempo. O plano obedece a determinado número de critérios, aumentando a capacidade e rendimento do trabalho.

ELEMENTOS DO LAGAR

Vimos já que o plano dos lagares é normalmente quadrangular ou rectangular, tornando-se muito semelhantes entre si.

As figuras 1, 2 e 3 mostram-nos três tipos diferentes de lagar: um antigo, com uma vara (fig. 2); outro que poderemos considerar semi-moderno, pois apresenta já uma maior evolução técnica, embora tocado ainda a bois (fig. 1); finalmente, um lagar moderno, accionado por meio de água (fig. 3).

Analisando qualquer destes três tipos, verificamos que, apesar de cronologicamente diferentes, são constituídos pelos mesmos elementos fundamentais, que podemos encontrar em outros países produtores de azeite.

Façamos a análise de cada um dos elementos dos esquemas correspondentes às figuras mencionadas.

Relativamente ao lagar da figura 1 (página 5), que é um **lagar de parafuso**, encontramos os seguintes elementos: A – *moinho* com duas mós verticais, accionadas por um cambão, por sua vez puxado por bois; B – *prensa*, constituída por uma zona circular, onde se colocam as seiras, e uma viga horizontal, apertada por

18

meio de dois fortíssimos parafuso; C – *caldeira* com respectiva fornalha para aquecimento da água destinada a caldear; D – *monte de bagaço*, previamente apertado num cincho, que servirá para alimentar a fornalha; E – *depósito* para onde corre o azeite, misturado com almofeira e água das caldas; F – *cincho* para apertar o bagaço vindo da prensa B.

A figura 2 (página 6) representa um **lagar de vara simples**, que é formado pelos seguintes elementos: A – *moinho* accionado por meio de uma roda hidráulica G, que transmite o seu movimento, por meio de um sistema de engrenagem, a uma mó vertical, que gira no interior do *pio* ou *vasa*; B – *prensa* de vara; C – *caldeira* com respectiva fornalha; D – *monte de bagaço*; E – *tarefas* para onde corre o azeite misturado com a almofeira e água das caldas; F – *conduta* para a água, que faz girar a roda G; G – *roda hidráulica* que acciona o moinho; H – lenha para alimentar a fornalha.

A figura 3 (página 7) representa um **lagar moderno** movido a água, o qual é constituído pelos seguintes elementos: A – *moinho* de ferro com duas mós verticais accionadas pela roda G por meio de engrenagem; B – *prensa hidráulica* accionada pela bateria M; C – *caldeira* para aquecimento da água; D – zona onde se tira o bagaço dos capachos; E – conjunto de três *tarefas*, ligadas entre si, para purificação do azeite; F – conduta de água para fazer mover a roda G, que transmite o movimento às mós; H – casa das tulhas; I – tulhas para armazenamento da azeitona; J – caixa metálica onde cai a massa, antes de ser colocada nos capachos; L – carris para os carros da prensa, com uma placa giratória; M – bateria para accionar a prensa; N – caixa com fundo inclinado por onde despejam a azeitona para o moinho.

Além dos elementos citados, podem ser encontrados outros objectos, tais como: seiras e capachos, indispensáveis para a prensagem da massa; vasilhas de pele de animal, barro, folha de Flandres e chapa de ferro, para guardar o azeite; candeias para iluminação dos lagares e das tarefas; varetas para mexer o azeite; recipientes de folha para tirar a água das caldeiras; etc.

Antigos	simples	tracção animal
	duplos	força hidráulica
Semi-modernos		motor
		misto *
Modernos		tracção animal
		força hidráulica
		motor
		moinhos tipo <i>Veracci</i>
		moinhos tronco-cónicos
		moinhos de martelos
		clamígola
		prensas hidráulicas
		sistema <i>Sima</i> , etc.

existir em algum lagar antigo dois tipos de accionamento, um para substituir o outro em caso de necessidade, como se verificou em alguns lagares de parafuso.

19

Do mesmo modo que na literatura e na arte, em geral, não podemos situar o fenómeno artístico dentro de compartimentos estanques, o mesmo se passa relativamente a uma tentativa de classificação dos tipos de lagares existentes.

A semelhança ressalta ainda mais se nos reportarmos ao que se passa no domínio linguístico, relativamente à delimitação de áreas dialectais. Traços pertencentes a uma dada área frequentemente coexistem e interferem-se em outras vizinhas.

Torna-se pois bastante difícil estabelecer uma classificação rígida e definitiva. Por muito completa e perfeita que seja, será sempre susceptível de discussão e facilmente abalável.

Que fazer então? Tentar estabelecer uma classificação ou pôr de parte a ideia, eliminando assim as dificuldades?

A hipótese final da segunda pergunta, embora cómoda, não merece sequer ser considerada. Por muito discutível que uma classificação possa ser, é sempre vantajosa, quando muito, por uma questão de método.

Sendo vários os traços que caracterizam os diversos tipos de lagar, quais os que deverão ser considerados? Sem dúvida, somente aqueles que, após uma análise cuidada, se nos apresentem como mais importantes.

Houve, assim, que optar por três elementos fundamentais, comuns a todos os lagares, e com traços altamente distintivos: o *moinho*, a *prensa* e a *forma de energia utilizada* para o funcionamento do lagar.

Será da conjugação destes três elementos que a classificação se tornará viável. A juntar a eles, um factor não menos importante: o cronológico. Só assim se poderá obter uma visão de conjunto num plano diacrónico. Teremos, então, três planos com uma amplitude temporal mais ou menos restrita, conforme os casos: antigo, semi-moderno e moderno.

Dentro do grupo classificado como antigo, iremos incluir os chamados **lagares de vara**, que marcam, sem dúvida, um marco importante no domínio da História do mundo olivícola mediterrânico.

Como semi-modernos ou de transição, englobaremos aqueles lagares onde nos surge um novo processo de prensagem, um processo muito mais evoluído tecnicamente do que a vara, mas ainda muito aquém do sistema de prensa hidráulica. Teremos, então, os **lagares de parafuso**, isto é, lagares onde nos surgem prensas cujo eixo é um parafuso de ferro, que lembra ainda o fuso da vara, porém já com um sistema de funcionamento tecnicamente mais apurado. Não incluiremos dentro deste grupo o chamado *cincho*, pequena prensa manual para aperto do bagaço. Embora se trate de uma prensa de parafuso, e como tal a agruparemos dentro do mesmo tipo de prensa, não serve para caracterizar o lagar onde se encontra, visto ser um elemento secundário. Como todos sabem, pelo menos todos quantos possuem alguns conhecimentos ligados à oleicultura, o *cincho* serve unicamente para a prensagem do bagaço, coexistindo por isso com a prensa de vara e com outras prensas de parafuso, respectivamente em lagares antigos e em lagares semi-modernos.

Como modernos, consideraremos os lagares que apresentam um progresso tecnológico avançado, desde o sistema da primitiva prensa hidráulica até às últimas novidades técnicas, como é o caso, por exemplo, do sistema *Sima* e de outros mais recentes, passando pelo *moinho de martelos*, *clamígonas*, etc.

Seguramente, o terceiro grupo desta tentativa de classificação irá suscitar alguns problemas, uma vez que houve certa divergência de critérios em relação aos dois primeiros. Quer no grupo classificado como antigo, quer no classificado como semi-moderno, o sistema de prensagem serviu-nos de critério. Surgia, no entanto, um problema: em que grupo englobar aqueles lagares onde existem moinhos de martelos, extractores do tipo *Clamígola* e *Huartelety* e outras modernas máquinas?

Certamente ninguém terá dúvidas em considerar lagares com máquinas destas dentro do grupo dos modernos lagares. Houve, pois, que tomar em consideração sobretudo o aspecto tecnológico, pelo que alargámos os critérios adoptados, conjugando com os já indicados mais este factor, também ele de elevada

importância. Por aqui se vê, desde já, não poder haver rigidez de critérios.

Poderíamos considerar ainda uma outra alínea nesta classificação, na qual entrariam aqueles casos em que o lagar apresenta um certo hibridismo de elementos, como verificámos por mais de uma vez em algumas regiões. De facto, ao lado da vara, possuem também prensas de parafuso e cincho. Noutros casos, os contrastes são ainda mais flagrantes, coexistindo moinhos muito primitivos com prensas hidráulicas e, até mesmo, como no lagar da Ponte da Mucela, no concelho de Arganil, distrito de Coimbra, um moinho de tipo primitivo ao lado de uma *Clamígola* pequena.

Devemos chamar a atenção para o facto de que se faz distinção, aliás a de que o povo apresenta consciência, entre *prensa de cincho* e *prensa de cinchos*. A primeira, muito vulgar no distrito do Porto, é uma pequena prensa manual com duas placas semi-circulares de ferro, com crivos ou ripas de madeira, que, fechando-se, permitem o aperto do bagaço; a segunda, com aplicação idêntica à primeira, é uma prensa hidráulica com um carro próprio, no qual se sobrepõem diversos aros metálicos.

Para concluir, vejamos o esquema relativo à classificação estabelecida:

No primeiro grupo, indicamos antigos simples e antigos duplos. Pretende-se com isto mostrar que apenas foram encontrados lagares com uma ou duas varas, o que não significa que não possam existir com mais de duas. Efectivamente, com três e quatro varas eram bastante correntes há anos atrás. Ainda hoje pode ser visitado um lagar destes na Quinta do Rol, concelho de Cantanhede, distrito de Coimbra, muito embora já não trabalhe há vários anos. cremos, no entanto, poder-se afirmar que, hoje em dia, tirando uma ou outra raríssima excepção, o número máximo de varas que poderemos encontrar em lagares a funcionar é de apenas duas e, mais esporadicamente, três.

No subgrupo misto do tipo antigo é apresentado um pequeno asterisco (*). Pretende-se com isto indicar que será provável

moinho, isto é, para encher o recipiente do moinho, quantidade que varia entre 400 e 450 quilos, na região indicada faz-se a *moagem* e prensagem independentemente dos restantes. Se um proprietário apenas tem duas ou três sacas, então a sua azeitona será junta com a de outros, até fazer a quantidade certa para o moinho.

Nem sempre a azeitona é transportada pelos carros dentro de sacas. Em algumas regiões vai para casa do dono em *poceiros*, cestos de verga, documentados em fotografias (por ex., fig.13).

Em Moinhos, P. 281, no concelho de Miranda do Corvo, é levada às costas pelos homens, ao passo que na Deveza, freguesia de Sobrado, concelho de Castelo de Paiva, é levada à cabeça pelas mulheres. Se em sacas ou em cestos, não nos é possível dizer, uma vez que o I. L. C. (Inquérito Linguístico por Correspondência) não fornece qualquer indicação.

Do ponto de vista da frequência, segundo se infere das respostas recebidas por meio do I. L. C., o meio de transporte mais utilizado é o carro de bois e a camioneta. O tractor também já é apontado, mas em número muito restrito¹.

– Como e onde é conservada a azeitona, quando em casa do proprietário?

Antes de entrarmos na resposta à pergunta, vejamos o que nos diz Scheuermeier², relativamente à Itália. Neste país, as azeitonas apanhadas demasiado cedo ficam entulhadas durante algum

1 – De qualquer modo, não nos podemos esquecer que os dados aqui relatados se reportam a uma época passada, aos finais da década de 1960, altura em que realizámos os diversos tipos de inquéritos: directos e por correspondência. Quase em finais do segundo milénio, além de muitos dos nossos olivais ficarem ao abandono, o tractor substitui já os métodos tradicionais em muitos lugares.

2 – Paul SCHEUERMEIER, *Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 1943, pág. 183.

CAPÍTULO II

TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO DA AZEITONA

De todas as terras visitadas, foi sem dúvida Celorico da Beira a que melhores momentos nos proporcionou. O frio que se fazia sentir, apesar dos belíssimos dias de sol daquele mês de Dezembro, não nos impediu de passar alguns dias completos em pleno campo, onde pudemos seguir a par e passo todas as actividades relacionadas com a colheita da azeitona.

Pela tardinha, quando o sol começava a esconder-se por detrás dos montes e o vento do fim do dia iniciava o seu percurso até terras distantes, todo o pessoal interrompia o trabalho. Num vasto descampado, estendiam-se os *toldes*, uns após os outros. Os sacos de azeitona suja eram despejados num monte. E com as mulheres a segurar nas extremidades do último toldo oposto ao vento, começavam os homens a atirar ao ar a azeitona, que ia cair longe, liberta das folhas. Terminada a *erguida*, escolhiam ainda alguma folha que tivesse ido agarrada. Depois de limpa e ensacada, iam-na juntando ao muro, que separava o olival da estrada.

Não faltava muito para escurecer, quando surgiu uma carrinha. Carregados todos os sacos, foi dado por concluído um dia de

trabalho, que só na manhã seguinte se repetiria, para vir a acabar da mesma maneira.

Quando isto se passou, ainda nenhum lagar tinha aberto as suas portas. Por isso, a azeitona era levada para casa do dono, onde ficaria alguns dias até lhe ser extraído o dourado líquido.

No olival do Escorial, do lado oposto ao do Souto das Velhas, onde há pouco estivemos, os factos passaram-se de modo um pouco diferente. A azeitona era levada pelo caseiro, ao fim do dia. Para isso, lá ia o nosso informador todos os dias de tarde com o seu burrico buscar as sacas, a fim de serem guardadas na *loja*, em casa do dono.

Nem sempre os factos se passam como acabámos de descrever, relativamente a Celorico da Beira. Numa grande maioria de regiões, a azeitona é ainda levada por meio de processos primitivos, a que anda aliado um meio de transporte muito generalizado nas nossas aldeias – o carro puxado por uma junta de pachorren-tos bois, que deixa uma nota estridente por onde passa, com o chiar intermitente ou contínuo da madeira dos eixos sob a madeira das chumaceiras.

Quando o lavrador não possui o seu próprio carro, cabe ao *carreiro* ir ao olival buscar o precioso fruto, que ele levará, ou directamente para o lagar, caso esteja já a trabalhar e tenha vez, ou para a casa do proprietário.

O *carreiro* é o homem que efectua o transporte da azeitona, como já se deve ter compreendido. O termo está relacionado com carro, de onde deriva, e é comum a várias regiões do País, embora não seja o único com a mesma significação. Surge nos distritos de Bragança (P. 100) e Porto (P. 54), aparecendo altamente documentado nos distritos de Coimbra (P. 239, 245, 258, 262, 278, 288, 291, 294) e Leiria (P. 338, 339, 340, 345, 346, 348, 351, 361).



Figura 7: Aspecto da descarga dos sacos de azeitona (Anterronde, Santa Eulália, conc. de Arouca, dist. de Aveiro).

Outros nomes aplicados ao homem que transporta a azeitona são: *ensacador*, termo relacionado com saca e com um matiz particular (Coimbra, P. 238, 245, e Guarda, P. 206), e *carreteiro*.

Ao efectuar o trabalho, os ensacadores têm o cuidado prévio – pelo menos no concelho de Oliveira do Hospital, P. 238 – de marcar os pequenos lotes pertencentes a cada produtor, que serão depois identificados através de guias. Quando a quantidade de sacos de um produtor trazida pelo ensacador dá para fazer um

Fica amontoada dentro das sacas, pelo que só a trazem à medida que vai podendo ser feita.

Alguns lagares possuem um amplo pátio, onde o carro pode entrar para melhor ser descarregada.

Na figura 8, registada em Valbom dos Figos, P. 98, no concelho de Mirandela, o produto da colheita é transportado pelo carro que a gravura documenta, ou por um tractor pertencente à mesma casa. Como o lagar, que é bastante moderno, não possui acesso fácil para as tulhas, as sacas têm de ser passadas através de uma janela.

Se atentarmos bem na figura 8, veremos que os animais que puxam o carro têm, à frente dos olhos, uma tira de couro que pendem sobre o focinho. Segundo a explicação que o carreiro deu – um dos que vemos a descarregar o carro – as tiras servem para os animais enxotarem as moscas, abanando para isso o focinho. Assim, além do efeito decorativo, apresenta uma função utilitária. Entre as hastes e apanhando a parte superior do cachaço, colocam habitualmente umas almofadas de couro, que protegem o animal, evitando que o jugo o fira. São as chamadas *molidas* ou *molhelhas*, que iremos encontrar quando tratarmos dos moinhos de tracção animal.

Em Coimbra, no lagar da Quinta da Portela, P. 285b, a azeitona é transportada directamente do olival para o lagar por meio de um tipo especial de carro (figura 9). Quando chega a altura de efectuar o transporte, colocam sobre os bordos quatro taipais de madeira, formando uma caixa de grande capacidade. Sempre que a enchem, dirigem-se para o lagar. Uma vez dentro, abrem um postigo de correr, existente na retaguarda, e a azeitona cai no chamado *carrocel do amor*, no qual é transportada para o moinho. Para que não fique nada dentro do carro, salta um homem para o interior e, com uma pá, empurra toda a azeitona para a abertura. A operação de carga e descarga vai-se repetindo tantas vezes quan-

23

tempo, a fim de amadurecerem. Na Itália Central, despejam-nas geralmente num compartimento sobre o chão, onde ficam em repouso dez a vinte dias. Como o chão é de tijolo, dizem, em certas zonas, que «*le olive s'immattótano*». No sul da Itália, em muitas terras, as azeitonas são conservadas em local próprio do lagar, dentro de uma caixa vertical alta, feita de tijolos ou, mais raramente, numa cova ou cesto cilíndrico e alto, feito de esteiras.

Em Portugal, quando a azeitona é apanhada ainda um pouco verde ou antes de o lagar ter aberto, vai directamente para casa do lavrador, onde é guardada e conservada segundo processos os mais variáveis, como variáveis são também os lugares onde a metem.

Em Montemor-o-Velho, no lugar de Cabeça Alta, P. 266, e em Alvaiázere, P. 339, no distrito de Leiria, é guardada em *celeiros*, dentro de *pias*, *latões* ou *potes*.

No concelho de Castelo de Paiva, distrito de Aveiro, os recipientes utilizados são variadíssimos: dentro do *lagar de vinho*, coberta de água (Sá, P. 167), em salas ou *eiras*, ao ar livre (Deveza, freg. de Sobrado), em *pipas* (Paradela, P. 165), em *gigos* (Vila Verde, P. 166). Neste mesmo concelho usam ainda *dornas* (Paradela, P. 165), que vamos também encontrar nos concelhos de Alvaiázere e Leiria (P. 339 e 363), respectivamente.

No distrito de Coimbra, o meio mais generalizado de conservar a azeitona é dentro de *poceiros*, não só em casa do proprietário, mas também no lagar, como veremos em breve.

Sem dúvida que o local mais apropriado é dentro de tulhas. A azeitona é misturada com sal e, em algumas regiões, pisada com os pés, segundo explicou um dos nossos informadores. Felizmente que este condenável costume é pouco frequente. Normalmente é-lhe apenas adicionado o sal, o que tende também a desaparecer. Conforme se depreende das palavras que iremos repro-

duzir, ouvidas da boca de um informador, no distrito da Guarda, o sal torna o azeite menos gostoso:

«... Há quem use isso [pôr sal nas azeitonas]. Mas eu não lho ponho antes d'ir pró lagar. Mas sabe que esse sal^e botam-lhe? Mas fica sempre..., não fica o azeite tão gostoso, tão fino, perde metade..., ganha um bocado d'acidez. É por caza disso que nós não butamos nada, não quero lá nada n'azeitona. Ant^ezia³ quero mexer duas, três ou quatro ou cinco vezes de dois em dois dias ou três em três dias, mexê-la na tulha, dá-le um tombo dum lado pró outro, pr'azeitona não tomar aquela **quintura**, porque fica o azeite melhor. É muito melhor o azeite do que com sal^e!»

No Brasil, segundo informação recebida da região de Uruguiana, através de um exemplar do I. L. C., a azeitona é levada pelo administrador do olival para casas arejadas ou *galpões*, passando daí para tanques. Depois de vendida, é levada como matéria prima para indústrias localizadas noutros municípios do estado, donde mais tarde sairá para consumo. Ao contrário de Portugal, a azeitona não se destina ao fabrico do azeite.

Foi anteriormente dito que a azeitona, uma vez apanhada, podia ir primeiro para casa do dono, ou directamente para o lagar. Neste último caso, quando não é o próprio dono que a transporta, há um homem que efectua esse serviço por conta do lagar. Esse ou esses homens, conhecidos também por *ensacadores* e *carreiros*, vão de propósito a casa do dono buscar-lhe a azeitona, logo que tenha uma *carrada* (P. 289), ou trazem-lha directamente do olival para o lagar, onde fica à espera de vez ou é logo feita. Efectuado todo o *entulho da azeitona* ou *carrego*, o *carreteiro* (Covilhã)

3 – Leia-se colocando o acento tónico na sílaba inicial da palavra e como proparoxítona.

24



Figura 8: Aspecto da descarga dos sacos de azeitona, em Valbom dos Figos, conc. de Mirandela, dist. de Bragança.

recebe um litro de azeite por cada *moedura*. A este pagamento é dado o nome de *jeira*, em Celorico da Beira, P. 209.

Nos lugares mais atrasados, o transporte é feito com carros de bois, meio que parece ainda muito corrente. Observem-se, como exemplo, as figuras 7 e 8. Na primeira, obtida em Anterronde (P. 120), no concelho de Arouca, vemos que o carro penetra dentro do lagar, através da porta principal, de largas dimensões para esse efeito. A azeitona não é metida em tulhas, que não existem.

mais do que cinco capítulos a mostrar os inconvenientes de conservar a azeitona em tulhas, indo à minúcia de indicar (pp. 44-47) como deverão ser construídas, quando a necessidade o requeira.

Segundo Bluteau⁵, a tulha «é o nome genérico de vários receptáculos de tijolo, ou de vimes, ou de esparto, em que se recolhe separadamente azeitona, castanha, arroz ou outros frutos da terra; e como num celeiro há vários montes de trigo, cevada, centeio, milho, etc., também separados uns dos outros, também o celeiro às vezes se chama tulha.»

O dicionário de António de Morais Silva, 10^a ed., vol. XI, pág. 338, 1^a e 2^a coluna, dá-nos também uma série de abonações para o mesmo vocábulo. Assim, tulha pode designar o «lugar onde se deposita a azeitona, antes de ser levada ao moinho (...)», «a porção de azeitona contida nesse recinto» e ainda o «cheiro e sabor desagradável que a azeitona adquire, quando está muito tempo entulhada».

É pois a tulha o recipiente ou depósito onde a azeitona é conservada. Apresenta formato e dimensões variáveis, tornando-se por isso impossível estabelecer uma definição única e precisa do termo. Pode ser formada por paredes de madeira, tijolo, cimento, blocos de granito, etc., e apresenta, em regra, o fundo ligeiramente inclinado e com uma saída para a água-ruça que as azeitonas libertam. Vejamos, então, alguns exemplos concretos.

Num lagar moderno, em Condeixa-a-Nova, P. 277, figura 12, a azeitona é guardada em tulhas dispostas à volta de um amplo pátio, anexo ao lagar, onde as camionetas e os carros de bois podem entrar, para facilitar a descarga. Construídas com tijolo e cimento, apresentam fundo quadrangular ligeiramente inclinado e paredes com cerca de um metro de altura. A frente é larga e com

5 – RAPHAEL BLUTEAU, *Vocabulário português e latino*, 1721, vol. VIII, pág. 323, 1^a coluna.

25



Figura 9: Aspecto da descarga da azeitona, na Quinta da Portela, freg. de Santo António dos Olivais, em Coimbra.



Figura 10: Federação dos Grémios da Lavoura do Nordeste Trasmontano: descarga da azeitona nas tulhas (Cachão, Mirandela).

tas as necessárias, até que tudo tenha sido trazido do olival.

Na Federação dos Grémios da Lavoura do Nordeste Trasmontano, que serve toda a zona do Cachão e ainda parte de Mirandela, Vila Flor e Carrazeda de Ansiães, o transporte é feito por meio de camionetas. Chegadas ao lagar, encostam às tulhas, como a figura 10 bem documenta, e despejam o conteúdo das sacas.

Vimos já que nem sempre a azeitona é guardada em tulhas, quando entra no lagar. Nem todos as possuem. Por essa razão, vai sendo trazida à medida que a vão moendo. Noutros casos, fica dentro das sacas em que veio, amontoadas a um canto ou numa sala própria, sobre o chamado *assentador* (P. 297) ou *tendal* (P. 73). O *assentador* ou *tendal* não é mais do que uma espécie de

26

mesa comprida, formada por pranchas de madeira colocadas lado a lado, sobre a qual assentam as sacas.

Não é raro encontrarem-se lagares com tulhas onde, apesar destas existirem, a sua função é nula ou quase nula. Se repararmos bem na figura 11, veremos que as tulhas estão praticamente devolutas, à excepção da primeira, à esquerda. Em contrapartida, grande parte da chamada *casa das tulhas* encontra-se repleta de sacas, que se amontoam umas sobre as outras. Casos destes são frequentes.

Na região de Coimbra, embora existindo tulhas em muitos lagares, a azeitona é conservada dentro dos cestos – os chamados *poceiros* – em que foi transportada. Efectivamente, o *poceiro*, que poderemos considerar como um tipo de cesto exclusivo desta região, ao lado do chamado *seremil* ou *cesto de maquia*, este último com uma maior difusão, é dos elementos mais característicos que encontramos. A sua área é bastante restrita, estendendo-se até Leiria, onde é menos frequente. Difere pela forma e construção dos gigos usados no norte, também com idêntica aplicação. Comparem-se os cestos apresentados, quer na figura 12, quer na figura 13, que nos mostram os citados *poceiros*, com os que observamos na figura 14.

AS TULHAS

Encontrámos já várias referências à existência de tulhas em alguns lagares. Sobre este assunto muito tem sido dito. Dalla Bella⁴, nas suas *Memórias e observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite de oliveira em Portugal*, ocupa nada

4 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, *Memórias e observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite de oliveira em Portugal*. Remetidas à Academia Real das Ciências de Lisboa pelo seu sócio Dr. João António Dalla Bella, Lisboa, (Oficina da Academia Real das Ciências), 1784.

Em alguns lagares de construção relativamente recente, a casa das tulhas fica no primeiro andar, ocupando uma sala só para esse fim. A azeitona é içada por meio de uma espécie de elevador e despejada dentro das tulhas. Daqui é deitada directamente no pio do moinho, através de uma conduta.

No cimo das tulhas, pregadas nas paredes, existem normalmente pequenas placas rectangulares numeradas, com que podem identificar os donos da azeitona. Por vezes, a placa é substituída por uma ardósia, de uso também frequente, ou, mais raramente, por uma cana em cuja extremidade fazem uma fenda com uma navalha. Encaixam um papel com o nome do produtor e respectiva quantidade e espetam a improvisada tabuleta no monte de azeitona, de maneira semelhante ao que se mostra na figura 16. Em Assafarge, P. 284, onde encontrámos este processo, usam-no também para indicar a quem pertencem os montes de baganha.

NOMES PARA ÁGUA-RUÇA

Dissemos algumas linhas atrás que as tulhas tinham o fundo ligeiramente inclinado e possuíam uma saída para a água-ruça, que as azeitonas libertam.

Por *água-ruça*, termo que é mais do domínio técnico do que da linguagem corrente, pretende-se indicar aquele líquido escuro e ácido que a azeitona liberta, quando conservada em tulhas, cestos, ou de outro modo qualquer. Esta mesma designação é usada para indicar o líquido que se separa do azeite, quando em decantação nas tarefas, e que é praticamente o mesmo, embora misturado com a água das caldas.

O termo foi registado em várias regiões, ao lado de outros que normalmente o substituem. O povo conhece-o, mas raramente

27



Figura 11: Aspecto da chamada «casa das tulhas». Ponte da Arranca, Vinhais, Bragança.

ranhuras nos bordos, nos quais introduzem tábuas à medida que o nível da azeitona aumenta. Este mesmo lagar possui ainda uma fileira de tulhas frente a um pequeno terreiro, cobertas por um pequeno telhado assente sobre colunas. A frente é fechada, o que dificulta a tiragem da azeitona. Talvez por este motivo não são usadas.

Na Quinta da Portela, P. 285, figura 13, as tulhas ocupam a mesma sala onde é feito o azeite. Situadas no lado oposto ao do



Figura 12: Aspecto das tulhas do lagar de Condeixa-a-Nova, P. 277, dist. de Coimbra. No chão, os chamados *poceiros* com azeitona.



Figura 13: Aspecto das tulhas do lagar da Quinta da Portela, P. 285b, em Coimbra. No chão, os chamados *poceiros* para transporte e conservação da azeitona.

moinho e prensa, junto ao portão de acesso, são formadas por várias divisões de madeira, não existindo qualquer taipal a fechá-las. As almofeiras libertas escorrem para um rego a todo o comprimento das tulhas.

Em Celorico da Beira, P. 211, figura 15, as tulhas são construídas de pedra e ocupam uma secção rectangular. A entrada é vedada com tábuas, que vão introduzindo entre duas ranhuras, à medida que a quantidade de azeitona aumenta.



Figura 15: Aspecto das tulhas do lagar de Vilhagre, P. 211, freg. Vide entre Vinhas, conc. Celorico da Beira. Apesar das tulhas, a azeitona é conservada nas sacas em que veio dos olivais.

3. Quer um, quer o outro termo, apresentam uma antiquíssima história relativamente a esta zona.

Albufeira surge-nos num Regimento de Lagar de Azeite, passado em Coimbra no ano de 1792, segundo se deduz dos apagados vestígios da data. Nele se diz, pág. 6, parágrafo 22:

«Aos ditos mestres pertence terem as águas da albofeira em canouces grandes, e bem vedados, em tal maneira, que não possam deles sair a bom recado, por ser coisa muito odiosa, e perigosa para o povo, e a não soltarão, senão uma hora dada da noite, sob pena de mil reis, metade para esta Cidade, e a outra



Figura 14: Gigos para guardar azeitona. (Fundo de Vila, P. 57, freg. Jasente, conc. Amarante, dist. Porto).

o emprego. A prova desta afirmação podemos encontrá-la nas respostas por nós recolhidas em conversas com vários informadores e de que reproduzimos dois exemplos:

«A albofeira é a água-ruça (...). Assim nós aqui é albofeira sempre, mesmo aqui no lagar. O que separa do azeite pra fora é albofeira.» – Braga, P. 29.

«O líquido que escorre da azeitona durante o tempo em que está armazenada é albofeira ou água-ruça.» – Leiria, P. 363.

É interessante registar o facto de que o próprio povo tem a noção de que *água-ruça* não pertence à esfera do seu campo linguístico, sendo apenas dos livros. É o que o exemplo seguinte nos permite concluir:

«No princípio sai azeite simples. Ôdepois já sai junto com água, que chamam-la almofeira. Outros chamam-l'água-ruça, assim como vem nos libros (...).» – Coimbra, P. 258.

Registámos o emprego de água-ruça nos distritos de Aveiro (P. 116), Braga (P. 28, 29, 31, 32), Bragança (P. 99), Coimbra (P. 236, 238, 245b, 262), Leiria (P. 363, 348) e Vila Real (P. 75, 80).

Antes de entrarmos no estudo pormenorizado de cada um dos termos com a significação de *água-ruça*, façamos a sua enumeração, indicando o número correspondente à frequência de casos em que surgiram:

água chilra – 2	azeabre – 1
água churra – 12	azebre – 1
água zurra – 1	aziabre – 1
albufeira – 6	aziaga – 1
almofeira – 44	aziagra – 1
alpechim – 12	aziagre – 1
alpiche – 3	azinagre – 3
amufeira – 1	azinhaga – 2
amurca – 1	reima – 3
azeabra – 1	salmoeira – 1
azenagre – 1	sangra – 7
azenegre – 1	zorra – 3
azenhevre – 1	

No distrito de Vila Real, concelho de Valpaços (P. 80, 81), surge-nos *água-chilra*, ao lado de *água-churra*. Esta última palavra está mais difundida que a primeira. Assim, encontramos-a nos distritos de Aveiro (P. 116, 120, 164, 165, 166, 167), Bragança (P. 100), Porto (P. 52, 53, 57) e Vila Real (P. 73, 78). No distrito do

30

Porto (P. 51), foi registado ainda o termo *água zurra*. Destes, apenas o primeiro se encontra no dicionário de António de Moraes Silva, 10ª ed., vol. I, pág. 498.

Albufeira e *almofeira* (também grafado *almufeira*) são palavras que teremos de analisar em comum, pois que a segunda não é mais do que o resultado de um fenómeno fonético operado na primeira. É interessante notar o facto de que, sendo o primeiro o que está mais próximo do seu étimo árabe – *al-buhajra* –, nem por isso é o mais documentado no nosso país. Efectivamente, *albufeira* surge-nos muito raramente (foi registado apenas em seis povoações), ao passo que *almofeira* se encontra praticamente difundido por uma vasta área (44 povoações).

Arnald Steiger⁶, que se ocupou do estudo dos arabismos no ibero-românico e no siciliano, aponta como resultado do árabe *al-buhajra* apenas o topónimo Albufeira, relativamente a Portugal, que ocupa a área de Lisboa, Estremadura e Algarve. A verdade é que do termo árabe subsistiu no nosso território não só o topónimo, como também um nome comum para designar a água que escorre das azeitonas antes de se fazer o azeite, enquanto entulhadas, e se separa também do óleo durante a decantação. O termo árabe deixou, portanto, um vestígio bem mais vasto no nosso território, especialmente na sua derivada *almofeira*, que ocupa uma área que se estende até ao distrito de Aveiro.

A região onde os vocábulos *albufeira* e *almofeira* estão mais representados é a de Coimbra, como se pode ver no mapa nº

6 – ARNALD STEIGER, *Contribución a la fonética del hispano-árabe y de los arabismos en el ibero-románico y el siciliano*, Madrid, 1932, págs. 262 e 371.

de **f a p** que, segundo ele, só ocorre em casos raros e incertos; e, nos poucos que são prováveis, devido a ultra-correcção.

O vocábulo *amurca*, apresentado por Tavares da Silva, pág. 49, e registado já em alguns dicionários da língua portuguesa, tem o seu étimo na correspondente latina AMURCA(M). Encontra-se representado no catalão e aragonês sob a forma *morca* e em vários dialectos italianos.

Grupo de palavras que, à primeira vista, parecem ser da mesma família, é o seguinte: azeabra, azenagre, azenegre, azenhevre, azeabre, azebre, aziabre, aziaga, aziagra, azinagre e azinhaga.

Azenegre é apresentado por Jaime Lopes Dias¹⁵, que o indica como sendo próprio da Beira Baixa. *Azenhevre* é apresentado por Alice Pereira Branco, na sua tese, já anteriormente citada, sobre o concelho da Covilhã. *Azinagre* foi registado por Jaime Lopes Dias e por Tavares da Silva. Os restantes vocábulos foram por nós encontrados em inquéritos directos, quer do I. L. B., quer dos efectuados para a realização do presente trabalho.

A dificuldade apresentada por estas formas reside essencialmente no estudo da sua etimologia. Por outro lado, os dicionários não apresentam a maioria delas. Os únicos vocábulos registados são *azebre*, com o sentido de «*verdete de cobre; aloés; (ant.) amargura; mortificação; (pop.) malícia; finura; gaiatice*» e *azinhavre*, com o sentido de 'água-ruça'.

15 – JAIME LOPES DIAS, *A linguagem popular da Beira Baixa. (Apontamentos)*, Separata de "Estudos de Castelo Branco", 1962, pág. 16.

31

para quem os acusar, e até à dita hora a soltarão, e não daí por diante, e daí a duas horas a taparão, sob a dita pena.»

Almofeira surge-nos em 1784, na já citada obra de Dalla Bella⁷:

«... O azeite da segunda espremedura se une na caldeira com o da primeira, juntamente com a água quente, e com a **almofeira**; e se deixa ali escorrer por espaço de quase 12 horas (...).»

Segundo o mesmo Autor, na obra citada, existia o costume de se embeber a lenha com almofeira para evitar o fumo.

No glossário apresentado por Augusto César Pires de Lima⁸, a almofeira é apresentada como servindo «*para destruir ervas e insectos nocivos e como remédio em algumas doenças dos ho-mens, das ovelhas e dos bois.*»

Além dos sentidos apontados para almofeira, surge-nos em Famalicão, P. 143, e Paradela, P. 254, com acepções diferentes do normal: «*restos da azeitona que ficam nas seiras depois de prensadas*» (I.L.B., 1961, P. 254) e «*massa resultante da moagem da azeitona*» (I.L.B., 1942, P. 143).

Da análise dos dois vocábulos em questão – albufeira e almofeira –, tudo leva a crer que o primeiro apresenta acentuada tendência para desaparecer, pois o número de casos em que aparece, por vezes ao lado de almofeira, é bastante pequeno. Em contrapartida, o segundo mantém-se bastante vivo, ocupando uma área vastíssima. Se tal fenómeno está efectivamente a processar-se, a sua origem remonta ao século XVIII, como as duas transcri-

7 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, op. cit., pág. 51

8 – AUGUSTO CÉSAR PIRES DE LIMA, *As oliveiras em Portugal*, in: "Estudos etnográficos, filológicos e históricos", Porto, Edição da Junta de Província do Douro Litoral, 1951, vol. VI, pág. 207.

ções atrás apresentadas, relativamente à zona de Coimbra, deixam supor. Note-se que Dalla Bella⁹, que ao descrever a manufactura do azeite em Portugal toma como exemplo o que se passa nesta região, não hesita em empregar o termo *almofeira*, em detrimento de *albufeira*.

Tavares da Silva¹⁰ apresenta a variante *amu-feira*, como pertencente à província da Beira Baixa.

Os vocábulos que iremos agora analisar são *alpechim*, *alperche*, *alperchim* e *alpiche*. De todos, é sem dúvida o primeiro o mais representado em Portugal (distrito de Bragança, P. 90, 92, 98; Coimbra, P. 236, 237, 238, 245a, 245b, 245d; Guarda, P. 196, 197; Viseu, P. 188). *Alperche* e *alperchim* encontram-se registados

9 – «Esta é, com pouca diferença, a manufactura do azeite, que se pratica nestes contornos de Coimbra, de que pouco difere a dos outros países do Reino, que eu deixo de descrever com a maior distinção por ser universalmente notória.», In: Dalla Bella, op. cit.

10 – TAVARES DA SILVA, *Esboço dum vocabulário agrícola regional*, Lisboa, 1944, pág. 49.



Figura 16: Monte de azeitona com uma tabuleta artesanal feita de cana, para identificação do proprietário.

na "Revista Lusitana"¹¹, vol. V, pág. 25, e o segundo ainda no glosário apresentado por Pires de Lima, pág. 208.

Alpiche encontra-se documentado em vários trabalhos. António Cardoso de Menezes¹² define-o como «*água de vegetação da azeitona*». Álvaro Veiga, num artigo publicado na revista "Douro-Litoral", IIIª série, 1948, pág. 67, dá-o como pertencente à região de Carrazeda de Ansiães. Tavares da Silva, pág. 44, indica-o como pertencente à Beira Alta, definindo-o do seguinte modo: «*água de vegetação da azeitona, carregada de albumina e de matéria negra e amarga, resultante da acção da água das chuvas e mesmo do orvalho e dos princípios amoniacais que contêm, sobre o óleo e que com ele saem na espremedura.*»

No mapa número 3 apenas se indica o vocábulo *alpechim*, sem dúvida o que apresenta maior vitalidade, como os inquéritos o demonstraram.

Sobre o étimo de *alpechim*, o dicionário de Augusto Moreno¹³ diz-nos ter sido formado do árabe *al* mais o latim FAECINU (M). A verdade é que o étimo é obscuro, tornando-se por isso impossível apontá-lo com segurança. Corominas¹⁴ não o refuta, indicando-o como muito possível do ponto de vista semântico. Além disso, segundo o mesmo Autor, a passagem de *c* a *ch* não oferece dificuldades. O problema reside em explicar a passagem

11 – Alperche e alperchim vêm grafados na "Revista Lusitana" com as formas *alperxe* e *alperxim*.

12 – ANTÓNIO CARDOSO DE MENEZES, *Noções de oleicultura prática*, 2ª ed., Coimbra, 1901, pág. 63.

13 - AUGUSTO MORENO, *Dicionário complementar da língua portuguesa*, 5ª ed., Porto, Editora Educação Nacional, 1948, pág. 75, 1ª col.

14 – J. COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, vol. I, págs. 164-165.

bra (P. 257), Porto (P. 54a, 54b) e Vila Real (P. 69). *Zorra* surge nos apenas em três povoações do distrito da Guarda (P. 226, 229, 230). O seu emprego com o sentido de almofeira deve ser pouco frequente.

33

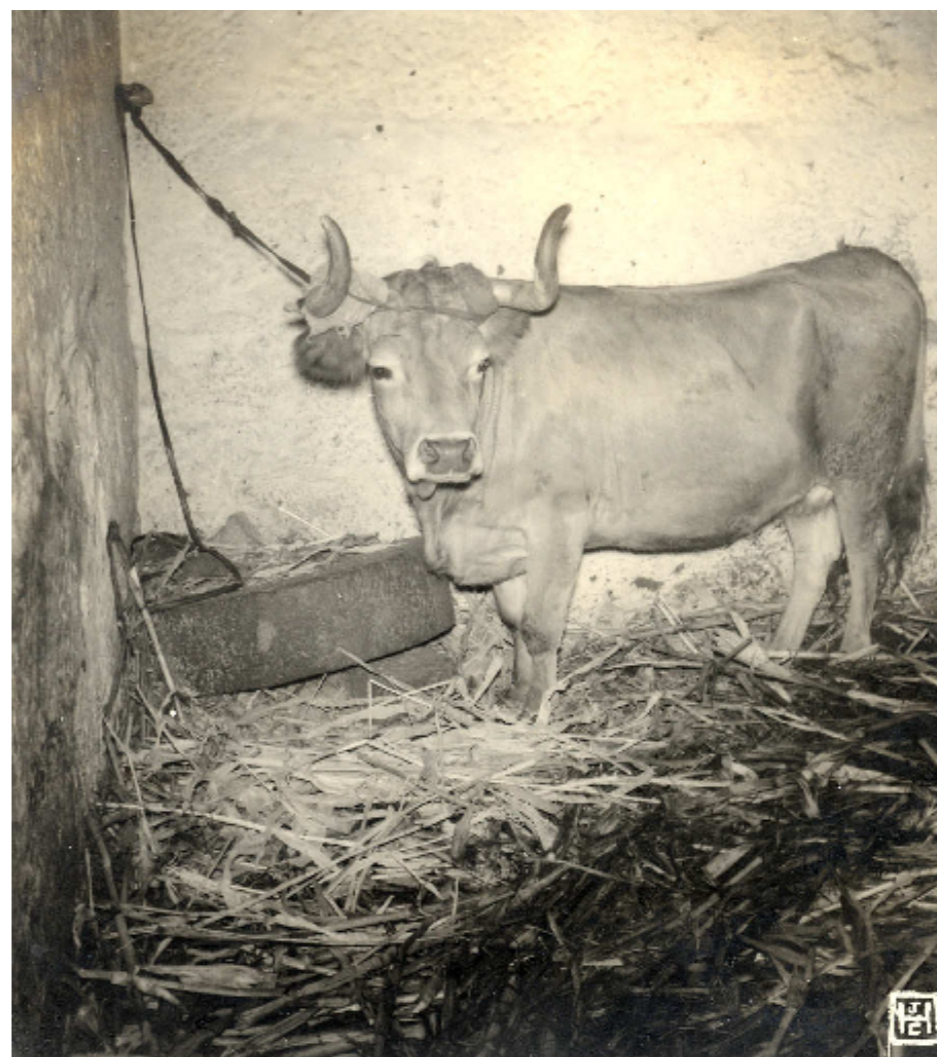


Figura 17: O canto da sala do engenho serve frequentemente de manjedoura (Cadeado, Stª Marinha do Zêzere, Baião, dist. Porto).

À primeira vista parecem pertencer toda estas palavras à mesma família. Uma análise mais cuidada permite-nos dividi-las em dois grupos: o primeiro, formado por azeabra, azeabre, azebre e aziabre; o segundo, pelas restantes formas.

Dissemos há pouco que *azebre* tinha, entre outros, o sentido de 'amargura'. As águas libertas pela azeitona caracterizam-se pelo seu gosto bastante amargo e ácido. Há, portanto, uma certa relação semântica, pelo que tudo nos leva a fazer crer ser azebre ('amargura') a mesma palavra para 'água-ruça'. Assim, o primeiro grupo de palavras terá como étimo o árabe *aç-cibar*, de que ficaram várias formas na Península, como o espanhol *acíbar*, o catalão *acèvar*, o valenciano antigo *açever*, o português *azebre*, o espanhol *zabila*, etc. As evoluções sofridas por *azebre* terão sido:

aç-cibar > port. azebre > aziabre > aziabra > azeabre > azeabra

O segundo grupo assenta no étimo árabe *azzinjar*. As formas existentes fazem pressupor dois tipos de evolução na passagem da palavra árabe ao português.

Segundo Steiger (obra já citada, pág. 39), «*sabido es que en las voces patrimoniales del portugués la -n- intervocálica evoluciona a mera resonancia nasal, que en algunos casos se mantiene, y en mucho mayor grado, sobre todo en sílaba átona, desaparece totalmente.*»

Ora, da análise da evolução dos dois tipos, que veremos, nenhum dos fenómenos apontados por Steiger parece ocorrer. Se não, vejamos.

No primeiro tipo, em que se incluirão *azinhavre*, *azinhevre* e *azinhaga*, a sequência -ni- sofreu uma evolução que é, aliás, normal na passagem do latim ao português, palatalizando-se. Esquemáticamente, podemos apresentar a seguinte evolução:

azzinjar > *azinhar^e > azinha v re > azinhevre

34

No segundo tipo, em que incluiremos *azinagre*, *azenegre*, *aziagra* e *aziaga*, a nasal desaparece, mas só depois de ter surgido em português a forma *azinagre*. Portanto, a sequência -ni- perdeu apenas o elemento semi-vocálico, donde a seguinte evolução:

azzinjar > *azinar^e > azinagre

A partir da forma *azinagre* foram-se formando as restantes:

azinagre —> azenegre
 \ —> aziagre > aziagra > aziaga

A análise do mapa nº 3, no que se refere às palavras que acabámos de ver, faz suscitar uma pergunta para a qual não encontramos resposta:

– Se a influência árabe se fez sentir sobre uma grande parte do território, por que motivo essas formas só aparecem numa área tão restrita, como é esta, que abrange três distritos (Castelo Branco, Coimbra e Guarda)?

Os termos restantes – *reima*, *salmoeira*, *sangra* e *zorra* – pouco oferecem para dizer.

Reima, proveniente do grego *rheuma*, através do latim, está pouco documentado. Surge-nos apenas em duas povoações do distrito de Coimbra, P. 243, 244. Os dicionários apresentam-no, embora nem sempre com o sentido de almofeira. Também no distrito de Coimbra, P. 300, surge-nos *salmoeira*, como caso único e esporádico.

Dos dois últimos, é *sangra* o mais documentado. Foi registado nos distritos de Aveiro (P. 145), Bragança (P. 85, 86), Coim-

ção apresentada no capítulo I. Só assim se torna possível fazer uma análise metódica e sistemática de toda a matéria.

Vejamos, em primeiro lugar, os moinhos puxados por animais. Como a classificação estabelecida permite concluir, este primitivo e moroso sistema de accionamento pode ser encontrado, quer nos antigos lagares de vara, quer nos que apresentam já uma prensa de parafuso. A sua situação está dependente da estrutura do lagar. Quando este é formado por uma única sala, o moinho fica, em regra, do lado oposto à zona de enseiramento e prensagem, logo à entrada do portão de acesso, para que as sacas descarregadas dos carros possam ser imediatamente despejadas no pio ou base.

Nos casos em que o lagar apresenta um plano bipartido, isto é, com duas salas independentes, uma para a moagem, outra para a prensagem, o moinho ocupa uma posição central, aproximadamente o ponto de encontro das diagonais da sala. Não é difícil encontrar explicação para o facto. Basta que nos lembremos de que os animais necessitam de espaço suficiente para andarem à volta, em movimento circular, atrelados ao *cambão* ou *almanjarra* do moinho. Como exemplo, observe-se o moinho A da figura 1, apresentado na página 5. Neste caso, o plano do lagar apresenta três salas: uma para o moinho, as duas restantes respectivamente para a prensa de parafusos e cincho.

Em alguns lagares visitados, como é o caso da azenha de Cadeado, P. 54a, no distrito do Porto, os cantos da sala do engenho são aproveitados para servirem de manjedoura, tal como se mostra na figura 17 (pág. 45). Esta é constituída por um arco de pedra encostado ao canto da parede, no qual colocam as canas de milho, que servem de alimento aos animais. Para que estes não fujam, prendem-nos com uma correia de couro a uma argola cravada na parede.

CAPÍTULO III

O MOINHO

DEFINIÇÃO

Dissemos já no capítulo I que o termo «moinho», relativamente aos lagares de azeite, se aplica ao aparelho de moer a azeitona. Não é esta, todavia, a única significação do vocábulo, uma vez que apresenta outros sentidos, como também já vimos. O seu campo semântico alargou-se consideravelmente, passando a designar a 'quantidade de azeitona moída de cada vez' e o 'conjunto de seiras ou capachos dispostos uns em cima dos outros para a prensagem'.

No sentido de 'quantidade de azeitona moída de cada vez', registámo-lo em Bragança, P. 86, Coimbra, P. 251, 255, 256, 259, 277, 289a, 291a, 294, 300, 303, Guarda, P. 206, 226, 229, Porto, P. 51, 52, 54a, Vila Real, P. 75; no de 'conjunto de seiras ou capachos dispostos uns em cima dos outros para a prensagem', nos distritos de Coimbra, P. 245b, 256, Guarda, P. 209, Porto, P. 57.

Nem sempre é dado o nome de moinho ao aparelho de moer. Encontramos ainda os termos *engenho*, *farneiro*, *galgas* e *moinho de atiço* para os designar.

Sobre *engenho* já alguma coisa foi dita no capítulo I, pelo que se torna desnecessário voltar a fazer-lhe referência. *Farneiro* surge no distrito de Bragança, P. 85, na acepção de moinho, muito embora não seja esta a sua verdadeira significação.

Nos inquéritos recebidos por correspondência referentes ao distrito de Leiria, à pergunta «que nome tem o aparelho de moer?», é frequente a resposta «galgas». Temos aqui um caso muito parecido com o que ocorreu com as palavras *engenho* e *moinho*. O povo frequentemente designa o todo pelo nome de uma das partes que o compõem.

A designação de *moega* surge apenas no distrito de Leiria, P. 326, 363.

Na obra de António Cardoso de Menezes¹, encontramos a expressão «*moinho de atiço*». A sua significação é restrita e praticamente sem uso. Indica aquele tipo de moinho que possui apenas uma galga.

Podemos pois afirmar que o moinho, no sentido restrito do termo, é o aparelho para moer a azeitona. É formado por um recipiente de formato cilíndrico, no qual giram as pedras ou mós, vulgarmente conhecidas por *galgas*, que reduzem a azeitona a uma pasta mais ou menos homogénea, chamada *massa*. O sistema de accionamento é muito variável. Pode ser *tocado a sangue*, isto é, puxado por animais, normalmente um ou dois bois, ou movido por meio de um sistema hidráulico ou de um motor.

1 – ANTÓNIO CARDOSO DE MENEZES, op. cit., pág. 66.

36

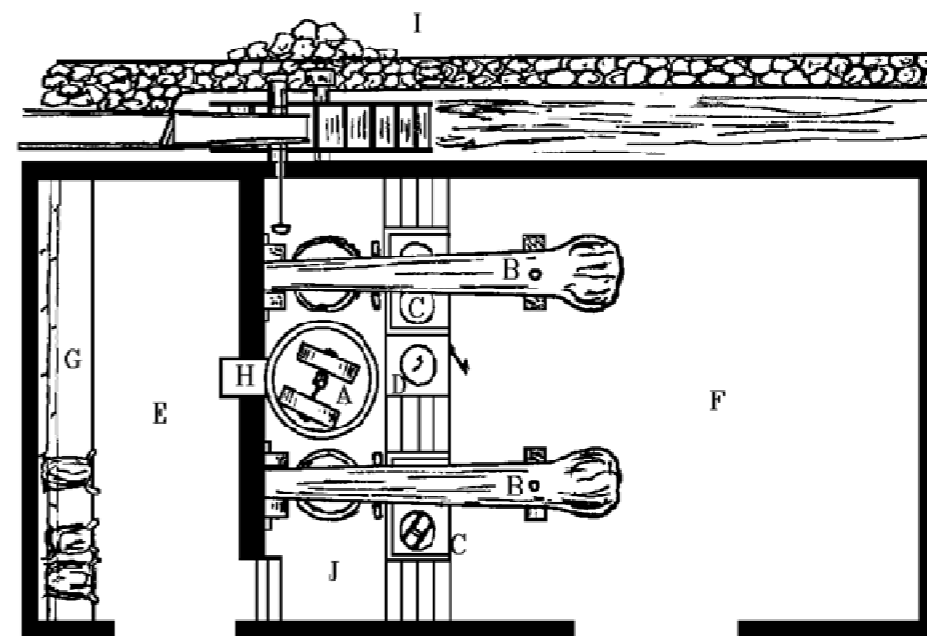


Figura 18: Planta do lagar da Mata, P. 297, conc. de Góis, dist. de Coimbra².

SITUAÇÃO DO MOINHO

Antes de fazermos uma classificação tipológica dos moinhos, importa ver em que zona se situa este elemento do lagar. Para tal, desenvolveremos o assunto de acordo com a classifica-

2 - Descrição da planta da figura 18: A - moinho de duas galgas de eixos assimétricos; B - prensas de vara; C - tarefas; D - caldeira para aquecimento das águas, com respectiva fornalha; E - compartimento onde são guardadas as sacas de azeitona; F - sala principal do lagar, onde é feito o azeite; G - assentador sobre o qual são colocadas as sacas; H - botadoiro, conduta formada por tábuas de madeira, com fundo inclinado, na qual são despejadas as sacas, a fim de deitar a azeitona dentro do moinho; I - sistema hidráulico de accionamento; J - piso superior do lagar, a cerca de um metro do solo e a este ligado por meio de três escadas.

que, nos lagares normais, corresponde à chamada zona de enseiramento, e que se opõe àquela onde é feita a moagem.

As paredes da casa primitiva são constituídas por delgadas placas de pedra sobrepostas e de tamanhos variáveis, apresentando a que separa a zona E da F largura maior que as restantes, a fim de poder suportar não só as *agulheiras*, mas também a enorme força que a extremidade da vara, embutida na parede, tende a exercer de baixo para cima. Em contrapartida, as paredes da sala E são de espessura muito pequena, em virtude de serem construídas com tijolos. Há, pois, no que respeita ao sistema de construção e materiais usados, um enorme contraste entre as duas secções do lagar actualmente existentes.

Ao contrário do que é habitual, o moinho A fica situado entre as duas varas B, no piso de cimento J, comunicando com o compartimento E pelo chamado *botadoiro*, pequena construção de madeira (H) através da qual é despejada a azeitona no pio. Bastante elucidativa é a figura 19. Além de nos dar um aspecto geral do moinho, permite-nos fazer uma série de observações, que completam e confirmam o que se disse. Em primeiro lugar, constatamos que o moinho está efectivamente entre as duas varas, pois podem-se ainda ver as pedras salientes – as chamadas *agulheiras* – onde elas encaixam. Em segundo lugar, vemos entre as duas galgas de eixos assimétricos o *botadoiro* por onde é deitada a azeitona no pio. Finalmente, podemos apreciar a considerável altura que vai do chão ao bordo, sobre o qual uma candeia com dois bicos acesos ilumina o interior da vasa.

Nos moinhos de rodízio que tivemos a oportunidade de visitar, o aparelho de moer apresenta, geralmente, situação idêntica à dos moinhos de roda. Exceptuam-se os lagares de Chacim, P. 29, e Garceira, P. 32, ambos no distrito de Braga. O primeiro apresenta o moinho a um canto da sala, ao lado da caldeira e da vara; o

37



Figura 19: Aspecto do moinho, situado na zona de enseiramento entre as duas prensas de vara (Mata, P. 297, Vila Nova do Ceira, Góis, Coimbra).

Os moinhos accionados a água apresentam elevada vantagem sobre os puxados por animais. Além de maior rendimento de trabalho, o espaço por eles ocupado é substancialmente inferior. A sua localização depende do tipo de lagar em que se encontram.

Nos lagares antigos, o moinho ocupa um canto do lagar, na metade oposta àquela onde se efectua o enseiramento e prensaagem. No caso dos lagares de roda, o moinho é frequentemente térreo, isto é, ocupa uma cavidade feita no chão e forrada com

aduelas de madeira, ou apresenta uma base de pedra com altura relativamente pequena, raramente excedendo um metro.

A figura 2, reproduzida na página 7 e que representa a planta de um antigo lagar de vara accionado por meio de roda hidráulica, documenta bem a posição ocupada pelo moinho. Com uma base de pedra aproximadamente com 60 centímetros de altura e um pio em forma de prato, com bordos ligeiramente inclinados, ficava praticamente encostado a um canto da parede e ligado à *roda de fora* por meio de um sistema de transmissão, constituído pela *dobadoira* – roda horizontal dentada – e roda de *entrosga*.

Caso raro e talvez até único é o que podemos encontrar no lagar da Mata, P. 297, no concelho de Góis, distrito de Coimbra. De todos os lagares de vara visitados, é sem dúvida o que maior singularidade apresenta. A juntar a isto, o facto de ter-nos proporcionado a oportunidade de apreciar e registar, numa sequência fotográfica de quinze imagens, as fases principais do fabrico do azeite.

Sobre o lagar da Mata já alguma coisa dissemos no capítulo I. Importa, todavia, fazer uma análise mais profunda da sua estrutura, pelo que chamamos desde já a atenção do leitor para a figura 5, que nos mostra o seu aspecto exterior, e para a figura 18, que representa o plano do edifício. Neste não foi assinalada a divisão anexa a um dos lados, uma vez que é totalmente independente do lagar. Segundo nos disseram, serve apenas para guardar alfaias agrícolas.

O edifício original (ver figura 18) deveria ser formado unicamente pela sala F. Disso é prova evidente o próprio telhado que, como poderemos verificar pela figura 5, é coberto com telha portuguesa. Mais tarde, por necessidade de guardar os sacos de azeitona, foi construída a sala E, coberta não já com telha igual à primitiva, mas sim de tipo francês. É nesta sala que existe o chamado

38



Figura 20: Roda da água feita de madeira (Ameoso do Senhor, P. 300, Alvares, Góis, dist. de Coimbra).

assentador (G), de que já falámos quando tratámos do transporte e conservação da azeitona.

Com um chão de terra batida, apresenta na sala F, na metade esquerda, uma secção formada por um piso de cimento a uma altura superior do resto do lagar de cerca de um metro. O acesso a esse piso faz-se por três lanços de escadas do mesmo material, dois nas extremidades, entre as tarefas e as paredes, e o terceiro ao centro, entre uma tarefa e a caldeira D. É esta secção

lagar, de um sistema de transmissão, que faz andar a galga ou galgas dentro do moinho propriamente dito, e de um sistema de conduta para a água, sem a qual o lagar não poderia trabalhar.

Feita a apresentação deste tipo de moinho, analisemos pormenorizadamente cada uma das partes que o compõem.

a) - **RODA**: O nome dado à roda que acciona todo o conjunto varia de região para região. O povo conhece-a frequentemente pelas expressões *roda da água* (Braga, P. 34; Bragança, P. 100; Guarda, P. 226), *roda hidráulica* (Viseu, P. 188), *roda de fora* (Braga, P. 28; Coimbra, P. 253, 300, 302, 304), *roda exterior* (Castelo Branco, P. 305), *roda de balanço* (Coimbra, P. 255), *roda de peso* (Guarda, P. 206, 207) ou, simplesmente, *roda* (Aveiro, P. 120; Coimbra, P. 258, 294).

Como se vê, encontramos nada mais do que sete expressões diferentes para o mesmo objecto, na metade norte do País.

Roda da água e *roda hidráulica* são, no fundo, a mesma expressão, com a única diferença de que a primeira é mais do domínio popular, enquanto a segunda é estritamente técnica. A sua explicação reside, logicamente, no facto de ser a água que faz mover a roda.

Roda de fora e *roda exterior* são também duas expressões idênticas entre si. O que se disse em relação às duas anteriores aplica-se também a estas. A sua origem está relacionada com a situação da roda, normalmente no exterior do lagar.

Roda de balanço e *roda de peso* parecem ter uma explicação comum; pelo menos em relação à segunda, a sua origem reside no facto de a roda trabalhar devido ao peso que a água exerce dentro dos cubos. Segundo as informações prestadas por um informador, no lagar da Quinta da Romeira, P. 206, no distrito

39

segundo, no lado oposto à zona de enseiramento e num piso de cimento a cerca de um metro do chão, no qual está embutido o vaso ou *pio* onde gira a galga.

Nos lagares modernos, o moinho accionado por água ocupa a mesma zona da prensa, numa plataforma ampla de cimento, acima do nível do solo. Como nos lagares antigos, fica quase sempre junto à parede, para encurtar a distância do veio, que transmite o movimento da roda da água ao eixo vertical, que faz andar as galgas. Observe-se a situação do moinho A, na figura 3.

Relativamente aos moinhos accionados por motor, torna-se difícil indicar as zonas em que se situam. A sua posição é muito variável. Ao contrário dos movidos por força animal, ocupam habitualmente o mesmo plano da restante maquinaria, a um canto da sala e a pequena distância das prensas. O facto da transmissão do movimento ser feita por meio de *correame*, que permite a um só motor pôr toda a maquinaria em movimento, o espaço tomado pelo moinho torna-se bastante reduzido, contribuindo para que alguns lagares ocupem uma área muito pequena.

TIPOS DE MOINHO

Antes de entrarmos no estudo de cada tipo de moinho, há que estabelecer uma classificação. Com as mesmas observações que fizemos relativamente à apresentada no capítulo I, podemos dividi-los em quatro classes fundamentais, entrando em linha de conta com o sistema de accionamento:

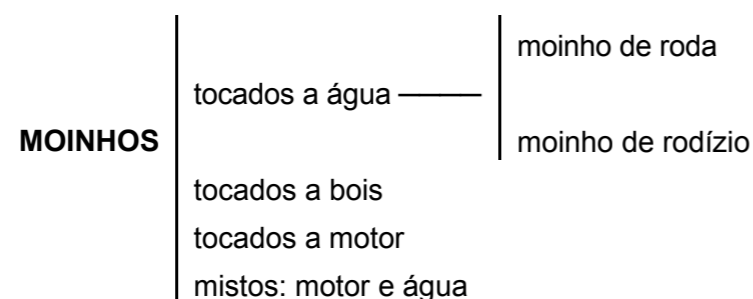
- 1º – moinhos tocados a água;
- 2º – moinhos puxados por animais;
- 3º – moinhos accionados por motor;
- 4º – moinhos mistos.

A primeira classe de moinhos pode ainda subdividir-se em dois grupos: a) - moinhos de roda; b) - moinhos de rodízio.

O quarto grupo é importante para nele podermos englobar aqueles casos em que o moinho apresenta dois sistemas de accionamento, normalmente hidráulico e por meio de motor.

Não é a primeira vez que se procura estabelecer uma classificação deste género. Como António Cardoso de Menezes³ refere, já Columella viu a necessidade e importância do estabelecimento de uma classificação para os aparelhos de moer, relativamente à Itália antiga, e que ele distribui segundo cinco variedades: *molae*, *canalis*, *solea*, *tudicola* e *trapetum*.

Esquemáticamente, a classificação apresentada para o nosso caso é a seguinte:



3 – ANTÓNIO CARDOSO DE MENEZES, *Noções de oleicultura prática*, 2ª ed., Coimbra, 1901, pág. 66: «Na Itália antiga havia, segundo Columella, cinco variedades de aparelhos aplicados à moenda: 1º as *molae*, ou *mós*, que permitiam esmagar só a polpa, ou a polpa e o caroço; 2º o *canalis*; 3º a *solea*, cuja constituição se desconhece; 4º a *tudicola*, que se assemelhava a um moinho de café, e esmagava as azeitonas na sua espira; 5º o *trapetum*, de que se encontraram restos nas escavações de Stabia, perto de Nápoles.»

MOINHOS DE RODA

Antes de iniciarmos o estudo deste tipo, importa ver o que se entende por *moinho de roda*.

Quando tratámos dos diversos nomes do lagar, foi feita uma transcrição de Frei Domingos Vieira⁴, que convém lembrar. Segundo este Autor, a azenha é uma «*espécie de moinho movido por uma corrente de água, que lhe cai perpendicularmente sobre a roda*». E acrescenta, um pouco mais adiante: «...a azenha é como o moinho, movida por água, com a diferença que aquela mói com roda, e este com rodízio; na azenha a roda está fora da água que lhe cai em cima [o sublinhado é nosso]; o moinho é nas margens do rio e a azenha anda com qualquer riacho.»

O Autor estabelece entre azenha e moinho uma distinção que reside no facto de a primeira ser movida por uma roda, enquanto o segundo é accionado por meio de um rodízio. No campo olivícola, o chamado *moinho de roda* condiz com a definição dada para azenha. Somente não nos é possível empregar o termo azenha, em virtude de ele se aplicar também aos lagares puxados por animais. Pelo contrário, a expressão *moinho de roda*, além de não apresentar sentidos variáveis, permite-nos caracterizar desde logo este tipo de moinho.

A definição que dele podemos dar é a de que se trata de um moinho cuja força motriz é produzida pela água que, caindo perpendicularmente sobre uma roda vertical, a faz girar, accionando todo o conjunto. Compõe-se essencialmente de uma roda hidráulica de ferro ou de madeira, situada dentro ou fora do

4 – FREI DOMINGOS VIEIRA, op. cit., pág. 632.

apoiado sobre *mancais* (Braga, P. 28) de bronze, ferro ou madeira, de quatro ou mais pares de raios, e de umas concavidades chamadas *copos* (Aveiro, P. 120, 159; Braga, P. 28) ou *cubos* (Coimbra, P. 300; Guarda, P. 207). A água que, caindo nos cubos, faz accionar a roda, é trazida normalmente de um açude por meio de uma conduta própria, designada pelos termos *caleira* ou *caleiro* (Braga, P. 28, e Coimbra, P. 300, respectivamente), *badarel*¹ (Coimbra, P. 261) e *levada* (Castelo Branco, P. 305; Coimbra, P. 303).

A roda de madeira documentada na figura 20 é composta por um eixo de secção quadrangular, de quatro pares de raios paralelos, que seguram o bordo exterior, e de vários cubos, formados por pequenas tábuas dispostas obliquamente em relação aos raios da roda, e fixas aos lados do bordo. A água desce por uma caleira fixa de madeira, cujo caudal incide perpendicularmente sobre os cubos.

No caso do extinto lagar das Três Aldeias, P. 303, representado nas figuras 2 e 22, a água era trazida de grande distância por meio de uma conduta de cimento, de secção em U, apoiada sobre um pilar feito de tijolos. A inclinação e distância do cimo à extremidade inferior eram consideráveis, a fim de imprimirem ao pequeníssimo caudal de água velocidade suficiente para fazer girar a roda. Em contrapartida, o sistema usado no lagar da Mata, P. 297, representado nas figuras 21 e 23, é completamente diferente. A água é trazida por uma conduta terminada por uma caleira móvel de madeira e apoiada numa prancha, sobre a qual desliza. Como a inclinação não é nenhuma e a altura dela à roda é praticamente quase nula, necessita de um elevado caudal de água para ter a força necessária para fazer girar a roda. Disso é bastante elucidativa a figura 23, que nos mostra a roda em pleno funcionamento. Na margem direita, um dos empregados do

41

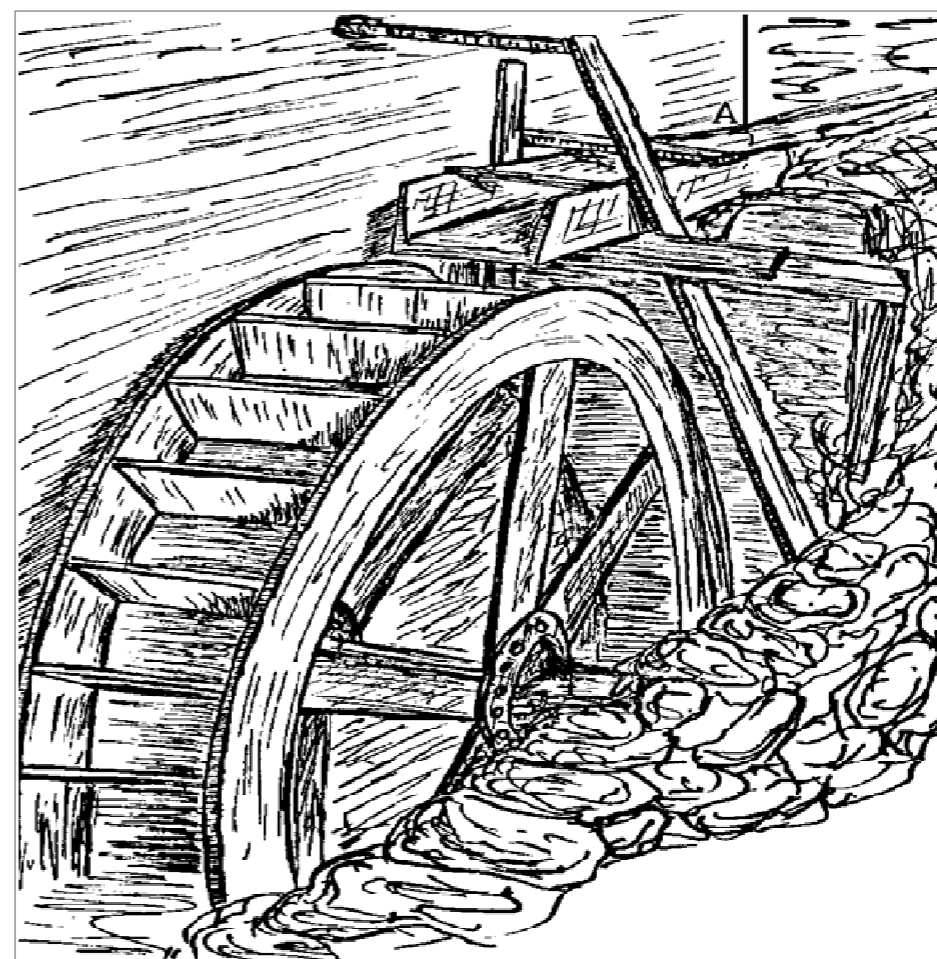


Figura 21: Tipo de roda da água encontrado no lagar da Mata, P. 297, Vila Nova do Ceira, Góis, dist. Coimbra.

da Guarda, o movimento da *roda de peso* pode ser prejudicado pela excessiva abundância de água:

«(...) quando a água da corrente era maior, que lhe dava, por exemplo, pelo meio dos raios, a roda diminuía de velocidade, e então chamávamos nós **pejar**. (...) Pejar era diminuir de velocidade. Quer dizer que a enchente estava a crescer e, nessa altu-

ra, a velocidade diminuía, porque a queda da água, o caudal da água impatava (sic) o funcionamento da **roda hidráulica**...». É interessante notar que este mesmo informador emprega simultaneamente as expressões *roda de peso* e *roda hidráulica*, tendo mesmo a noção de que a primeira é que é a popular. Ouçamos um pequeno fragmento da conversa travada com ele:

«– Como é que este lagar era accionado?

– Com queda d'água.

– Era conhecida assim?

– Chamam-lhe *roda de peso*.

– Mas porquê?

– Talvez um nome *poveiro*, com certeza. Pá hidráulica é qu'ê o termo próprio. Nós é que dizemos a *roda de peso*. E por vezes *pejava*...».

Construída de madeira ou ferro, as suas dimensões variam muito, quer quanto ao diâmetro, quer quanto à largura. O máximo de largura que encontrámos foi de cerca de oitenta centímetros, no lagar de Vila Cortez da Serra, P. 226, no distrito da Guarda. Feita de madeira, ficava no interior do lagar, sendo a água trazida por meio de uma conduta, que a ia buscar a um açude do ribeiro.

Quando situadas no exterior do lagar, as rodas de madeira apresentam normalmente uma pequena cobertura, que as protege do sol e da chuva, à semelhança do documentado na figura 20. À primeira vista, parece ser isto um absurdo; tem, no entanto, uma certa razão de ser. Como todos sabem, o lagar funciona apenas cerca de dois a três meses por ano. Só na altura da laboração ou lagaragem as comportas são abertas, caindo-lhe então a água nos cubos. Sem funcionar a maior parte do tempo, o sol, secando-lhe demasiado a madeira, faria com que ela estalasse e se fendesse. Em dias de chuva, a água, acumu-

42

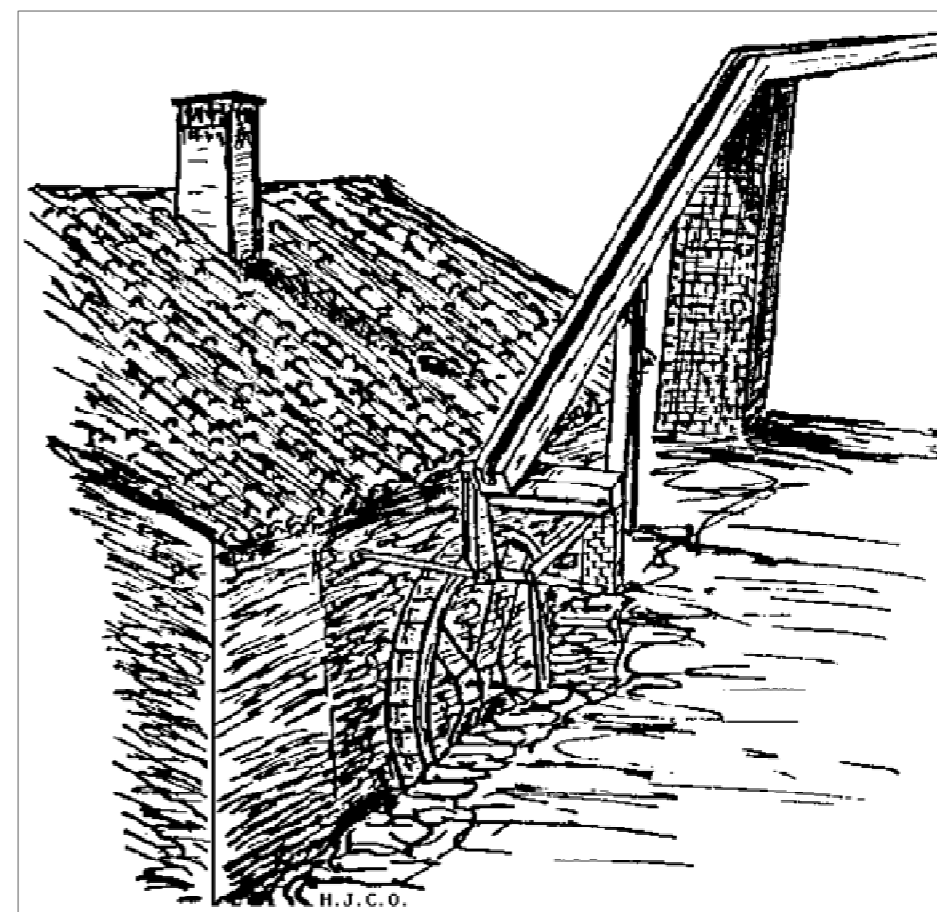


Figura 22: Tipo de roda da água de um lagar no distrito de Coimbra, P. 303.

lando-se nos cubos, faria trabalhar inutilmente e com prejuízo a roda. Daí o serem frequentemente cobertas.

As rodas de ferro apresentam substancial vantagem em relação às de madeira, pois resistem melhor à acção erosiva do tempo. Por este motivo são cada vez mais frequentes, em detrimento das de madeira, hoje raras e com tendência a desaparecerem completamente.

De uma maneira geral, as rodas compõem-se de um eixo,

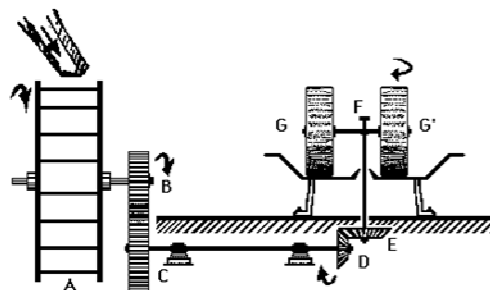


Figura 24: Sistema de transmissão por meio de eixos e rodas dentadas de ferro.

te o movimento à roda D por meio da chamada *linha de eixo* CD. Na roda D engrena a roda E, que faz girar o eixo EF que, por sua vez, acciona as galgas G e G' que moem a azeitona.

A roda da água deste lagar fica dentro da própria sala de moagem, apenas protegida por uma parede feita de tábuas com dupla finalidade: impedir que a água, salpicando, molhe todo o recinto em volta, e servir de protecção aos homens que trabalham com o moinho, evitando que algum seja apanhado por descuido pelas engrenagens ou raios da roda. Para a pôr em movimento ou parar, existe uma alavanca de madeira ligada a uma espécie de comporta, que permite ou não que a água caia nos cubos.

No lagar do Pereiro (P. 262) e no da Mata (P. 297) o sistema de transmissão parece ser bastante mais simples, apresentando apenas uma linha de eixo comum à roda da água A e à roda B e um eixo vertical CD, no qual prende o eixo das galgas, como se documenta na figura 25.

Em tempos idos, o moinho do lagar de Pereiro (P. 262) ocupava uma situação própria dos lagares de vara, ou seja, encontrava-se num canto oposto à zona de enseiramento e prensagem, junto do portão de acesso. Era térreo, isto é, enterrado

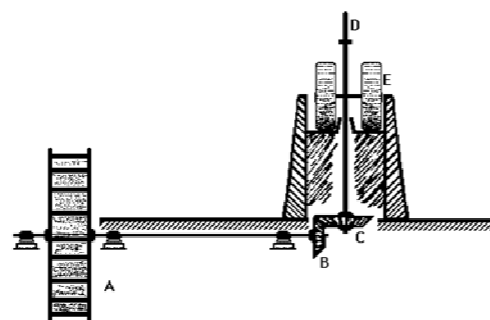


Figura 25: Sistema de transmissão do moinho do Pereiro, P. 262.

43



Figura 23: Aspecto da roda da água em pleno trabalho. Um moço do lagar lubrifica o veio de ferro com uma almotolia de folha de flandres. (Mata, P. 297, Vila Nova do Ceira, Góis, dist. Coimbra).

lagar lubrifica o eixo, operação que tem de repetir de tempos a tempos.

Os sistemas usados para fazer trabalhar ou parar os moinhos são bastante engenhosos. O povo resolveu este problema técnico de maneira bastante simples, adoptando um rudimentar sistema de alavancas, ou uma pequena vara móvel presa à

caleira, que pode manobrar do interior do lagar. De uma maneira geral, podemos encontrar dois sistemas.

O primeiro sistema, documentado pelas figuras 21 e 23, é formado pela própria caleira. Fixa no ponto A (ver figura 21) e apoiada, na extremidade, em uma prancha de madeira, sobre a qual desliza, está presa a duas tábuas oblíquas, firmes por uma terceira, horizontal, e móveis entre si. A uma delas, está presa uma vara que atravessa a parede do lagar e termina numa espécie de argola. Quando querem parar o moinho, empurram a vara, obrigando a caleira a deslizar para o lado de fora; e a água passa a cair ao lado da roda, sobre as pedras que se vêem na gravura.

O segundo sistema, que as figuras 20 e 22 documentam, consiste numa caleira suplementar móvel que, accionada por uma alavanca – o chama-do *pejadoiro* (P. 300) –, se vai interpor entre a saída da conduta e a roda, desviando a água para o lado.

b) - **SISTEMAS DE TRANSMISSÃO E MOINHOS:** Antes de estudarmos estes dois assuntos, de grande interesse etnográfico e técnico, convém desde já chamar a atenção para dois sentidos fundamentais que temos vindo a considerar relativamente à palavra moinho: um sentido lato e um sentido restrito.

Por sentido lato, que está inerente à expressão *moinhos de roda*, por exemplo, entende-se todo o conjunto da aparelhagem para moer a azeitona, desde o sistema de accionamento até ao moinho propriamente dito, passando pelos sistemas de transmissão.

Por sentido restrito, entendemos apenas aquela parte onde a azeitona é deitada, a fim de ser reduzida a pasta. Essa parte é composta, conforme o tipo de moinho, por um recipiente circular chamado *pio* ou *vasa*, por uma ou mais *galgas*, por um

44

pião ou *pastor* e um eixo vertical simples de ferro ou uma *árvore* de madeira, a que está fixa uma *dobadoira* ou uma *almanjarra*. É neste segundo sentido que empregamos a palavra moinho em relação à alínea que vamos tratar.

De acordo com os elementos recolhidos nos lagares visitados, podemos considerar fundamentalmente dois sistemas de transmissão: por meio de eixos e de rodas dentadas de ferro, como é o caso dos lagares de Anterronde (P. 120), Mata (P. 297), Pereiro (P. 262) e Ponte Nova (P. 209); por meio de eixos e rodas dentadas de madeira, que se subdividem ainda em dois grupos, formados respectivamente por *entrosga* e *dobadoira* e por *roquetes* e *pontaria*.

Esquemmatizando, temos:

1º - **Eixos e rodas dentadas de ferro:** P. 120, 209, 262, 297.

a) - **entrosga e dobadoira:**
P. 206, 207, 253, 258, 261,
300 e 303.

2º - **Eixos e rodas de madeira:**

b) - **roquetes e pontaria:** P.
28

Em Anterronde, o primeiro sistema de transmissão – segundo informações colhidas *in loco*, junto de um informador – compõe-se de duas rodas dentadas de ferro que engrenam uma na outra, tal como se mostra na figura 24. A roda superior B está fixa ao mesmo eixo da roda da água A. A roda inferior C transmi-

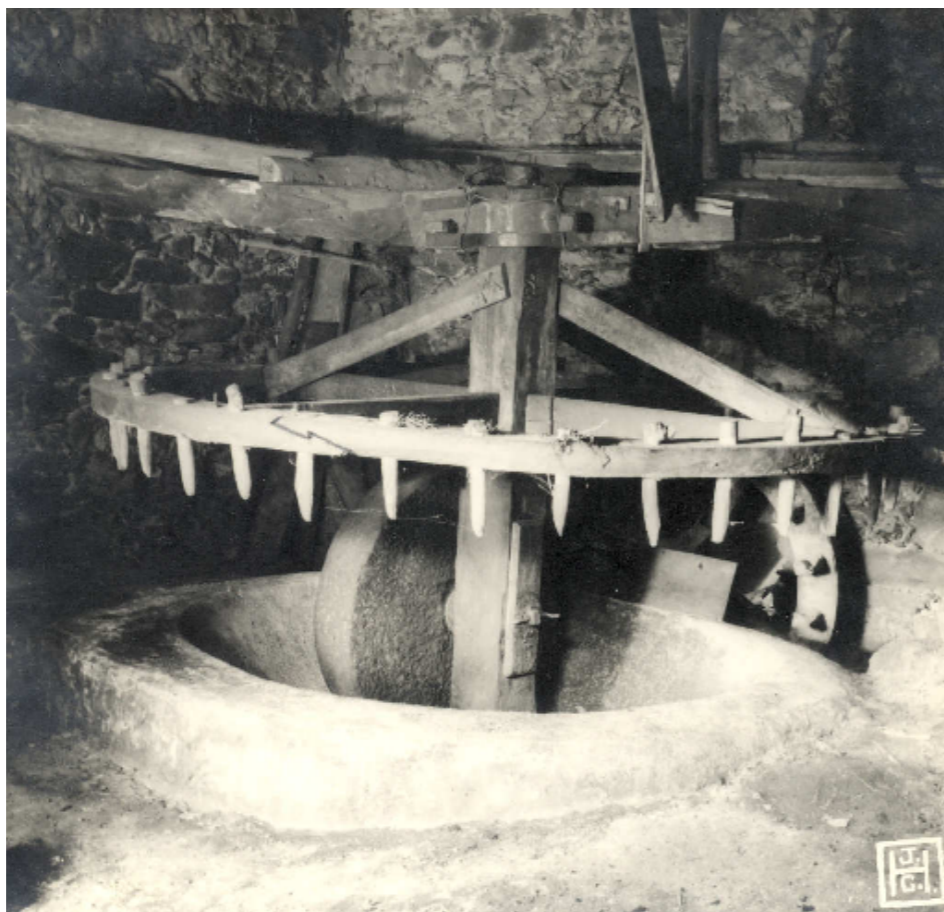


Figura 28: Moinho de *dobadoira* (roda horizontal) e *entrosga* (roda vertical) com uma galga, em Ameoso do Senhor, Góis, Coimbra.

que recebe o movimento da roda de fora através da entrosga, comunicando-o, por sua vez, às galgas, presas por um eixo horizontal à árvore do moinho. Na extremidade inferior da árvore existe um veio pequeno de ferro, que assenta numa pedra cuja função é semelhante à dos rubis dos relógios. A parte superior está firme a uma vara ou trave, que passa por cima do moinho, por meio de um encaixe visível na figura 28.

45

no chão, e forrado de aduelas. Como não era prático, procuraram modernizá-lo. E construíram um novo numa zona compreendida entre as telhas e as varas. Com uma base de pedra, que se distingue perfeitamente, e sobre a qual assentam as galgas, possui o actual moinho mais de um metro de altura e um recipiente de paredes completamente verticais, tal como se documenta nas figuras 25 e 26. As pedras, de eixos assimétricos, apresentam um dispositivo que as pode elevar ou baixar, conforme se pretenda a azeitona total ou parcialmente esmagada. Uma vez reduzida a pasta, baixam a alavanca, que acciona a *raspadeira*, e a azeitona sai pela abertura visível na fotografia da figura 26, caindo numa gamela de madeira.

Nos lagares de Anterronde e Ponte Nova, os moinhos são relativamente modernos, formados por um vaso metálico em forma de prato e duas galgas de grandes dimensões.

O moinho da Mata, de que apresentámos já um aspecto na figura 19, é muito mais simples que o de Pereiro. Construído também de pedra, não possui no eixo assimétrico de secção quadrangular, que segura as galgas, qualquer sistema mecânico de expulsão da massa. Esta tem de ser retirada com o auxílio de uma pá.

O segundo sistema de transmissão apresenta dois tipos diferentes, dos quais o primeiro é o mais representado. É este formado por uma roda vertical e uma horizontal, conhecidas respectivamente por *entrosga* e *dobadoira*.

A *entrosga* é uma roda vertical de madeira, de dimensões variáveis, presa ao mesmo eixo da roda da água e situada no interior do lagar. Assente sobre uma espécie de almofadas, as chamadas *chumaceiras*, designação unicamente registada no distrito da Guarda, P. 206, transmite o movimento da roda de fora a uma roda horizontal de madeira, por meio dos chamados



Figura 26: Aspecto do moinho de Pereiro, P. 262, freg. de Souselas, conc. e dist. de Coimbra.

dentes, tornos pequenos de madeira, perpendiculares ao plano das rodas. Ao contrário do que seria de esperar, são ainda hoje construídas para substituírem as que o tempo e o trabalho vão deteriorando. Para nosso espanto, tivemos oportunidade de

46



Figura 27: Reparação de uma entrosga de moinho de trigo, idêntica à dos lagares (Souselas, P. 262, conc. e dist. de Coimbra).

assistir à reparação de uma em Souselas, P. 262, no concelho de Coimbra (ver figura 27). O nome por que é mais vulgarmente conhecida é *entrosga* (Castelo Branco, P. 310; Coimbra, P. 249, 253, 258, 262, 286; Guarda, P. 206, 207, 226), embora não seja o único; em Ameoso do Senhor, P. 300, no distrito de Coimbra, o informador deu-lhe o nome de *rodete*.

A roda horizontal, conhecida normalmente por *dobadoira/dobadoura* (Coimbra, P. 249, 255, 258, 261, 262), mas também por *peneira* (Coimbra, P. 253; Guarda, P. 206, 207, 226), *redoixa* (Coimbra, P. 300) ou *reduça* (Coimbra, P. 302) e *capela* (Castelo Branco, P. 305), está fixa a um eixo vertical de madeira, conhecido pelo nome de *árvore* (Guarda, P. 206, 207). É a *dobadoira*

mente pelo azeite, durante a redução da azeitona a massa. Para impedir que as galgas saltem dos eixos, existem nas extremidades destes umas ranhuras, nas quais introduzem cavilhas achatadas de ferro chamadas *segurelhas*. A proteger as pedras do desgaste que poderiam sofrer pela fricção com as chavetas, colocam-se de permeio uns discos delgados de ferro, conhecidos pelo nome de *pratos*.

O sistema de *roquetes e pontaria*, encontrado em Pinhel, P. 28, no concelho de Cabeceiras de Basto, distrito de Braga, apresenta grandes semelhanças com o chamado *moinho de rodízio*, como veremos quando tratarmos deste outro tipo de moinho. As figuras 31, 32 e 33 esquematizam o sistema que vamos analisar.

Além da *roda da água* (ver figura 33 B), fixa a um eixo AD apoiado sobre três *mancais* de bronze ('peças cuja utilidade é servir de apoio ao eixo') e com uma roda menor D semelhante a

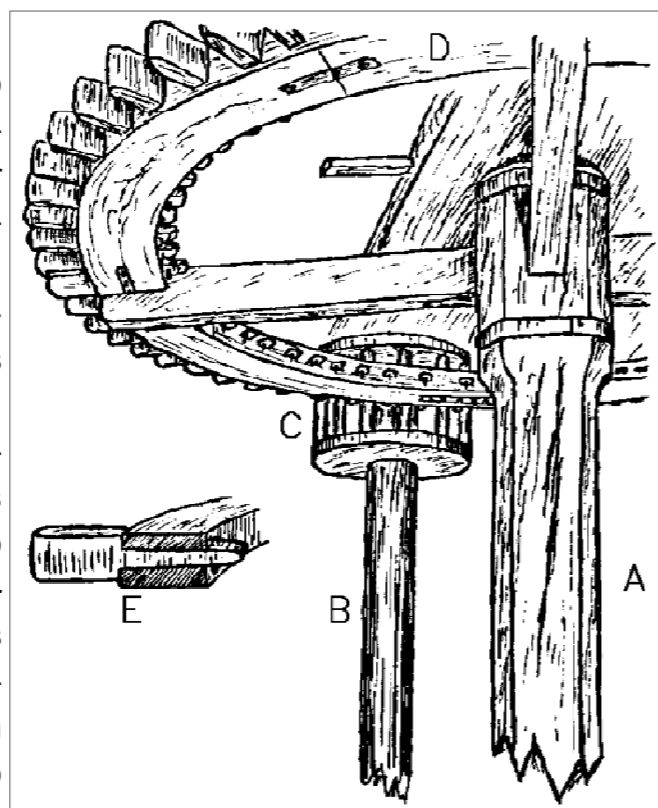


Figura 31: Elementos do moinho de Pinhel, P. 28, Freg. Outeiro, conc. Cabeceiras de Basto, dist. Braga.

47

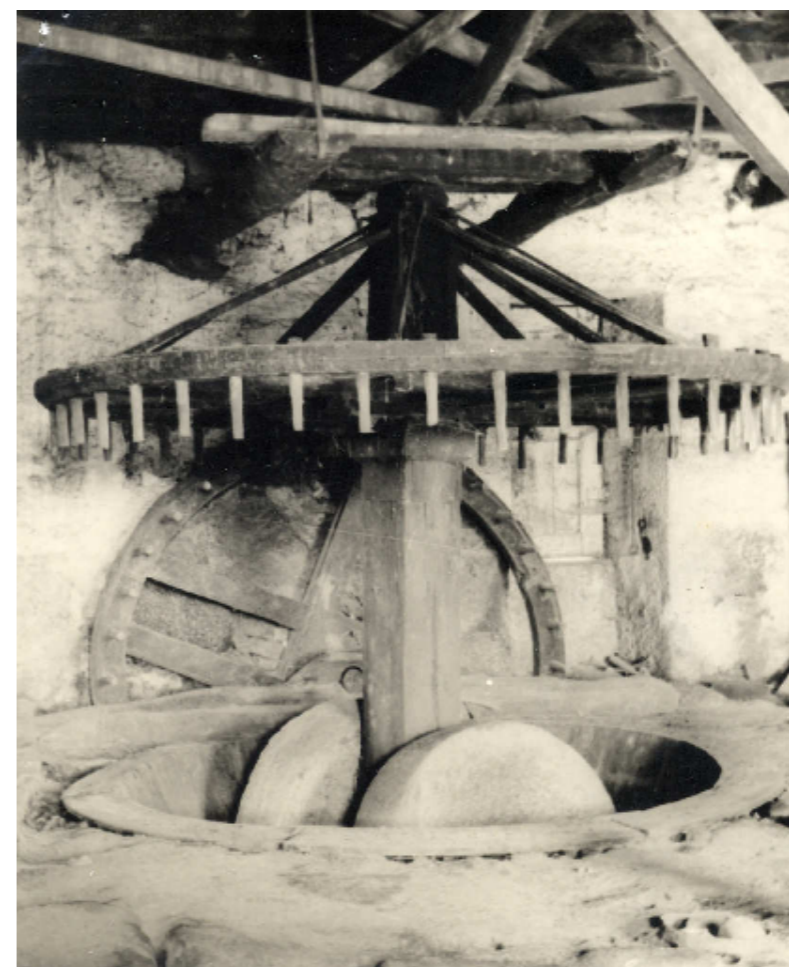


Figura 29: Moinho de dobadoira (roda horizontal) e *entrosga* (roda vertical) com duas galgas e recipiente de moagem forrado de aduelas da Qtª da Romeira, Celorico da Beira, Guarda.

O moinho pode apresentar uma ou duas galgas – raramente três e quatro – e um recipiente de pedra ou de aduelas de madeira acima ou abaixo do nível do solo. A parte superior é geralmente de grande largura, estreitando à medida que se aproxima do fundo. Por isso o *pio* apresenta, em regra, a forma de um prato fundo, com os lados inclinados em forma de taça.

Observem-se as figuras 28 e 29. A primeira mostra-nos um moinho com uma vasa ou pio de cimento e apenas uma galga. Neste caso, o pio – recipiente onde é deitada a azeitona – apresenta um bordo de grande largura e uma certa altura em relação ao nível do solo. A dobadoira, presa à árvore por meio de quatro braços, a que o informador chamou os *braços da redoixa*, é formado por arcos pequenos de madeira, ligados entre si. Para lhe dar maior segurança, duas tábuas oblíquas firmam as extremidades dos braços à parte superior da árvore. Ao fundo, distingue-se parte da entrosga, de pequena dimensão, cujos dentes engrenam nos da dobadoira.

A figura 29 mostra-nos outro género de moinho. Ao contrário do anterior, apresenta um vaso de paredes quase verticais, forradas de aduelas de madeira, abaixo do nível do chão. Duas enormes galgas estão fixas à árvore, que é accionada por uma *dobadoira* ou *peneira* de dentes irregulares. A *entrosga*, firme pelo eixo à *chumaceira*, de que se vê parte, apresenta um diâmetro bastante grande. Os raios que a seguram ao eixo da *roda de peso* são duplos e com a forma de cruz.

Moinho interessante é o da Quinta do Rol (freguesia de Ançã, concelho de Cantanhede), no distrito de Coimbra.

Com três galgas de eixos assimétricos, estão fixas a um eixo soldado ao vértice de uma secção triangular de ferro, articulado num dos lados, a fim de as pedras poderem deslocar-se no sentido vertical, de acordo com a altura ocupada pela azeitona dentro da vasa. Presa à armação de ferro existe uma *raspadeira*, que desprende a massa que se agarra às paredes. O fundo é formado por lajes de pedra com a forma de gomos de laranja.

As galgas têm o eixo de ferro em que giram envolvido por uma bucha de madeira de figueira. Segundo a pessoa que tratava da manutenção de todas as peças do lagar, quando ele ainda

48



Figura 30: Aspecto do moinho do lagar de Pinhel, P. 28, freg. Outeiro, Cabeceiras de Basto, Braga.

trabalhava, as buchas têm de ser necessariamente de madeira desta árvore, porque «*doma-se muito bem à pedra*», isto é, toma o feitio dela com grande facilidade. O facto de a madeira ser mole, ao contrário do que poderíamos julgar, faz com que não rache nem se desgaste facilmente. A lubrificação é feita natural-

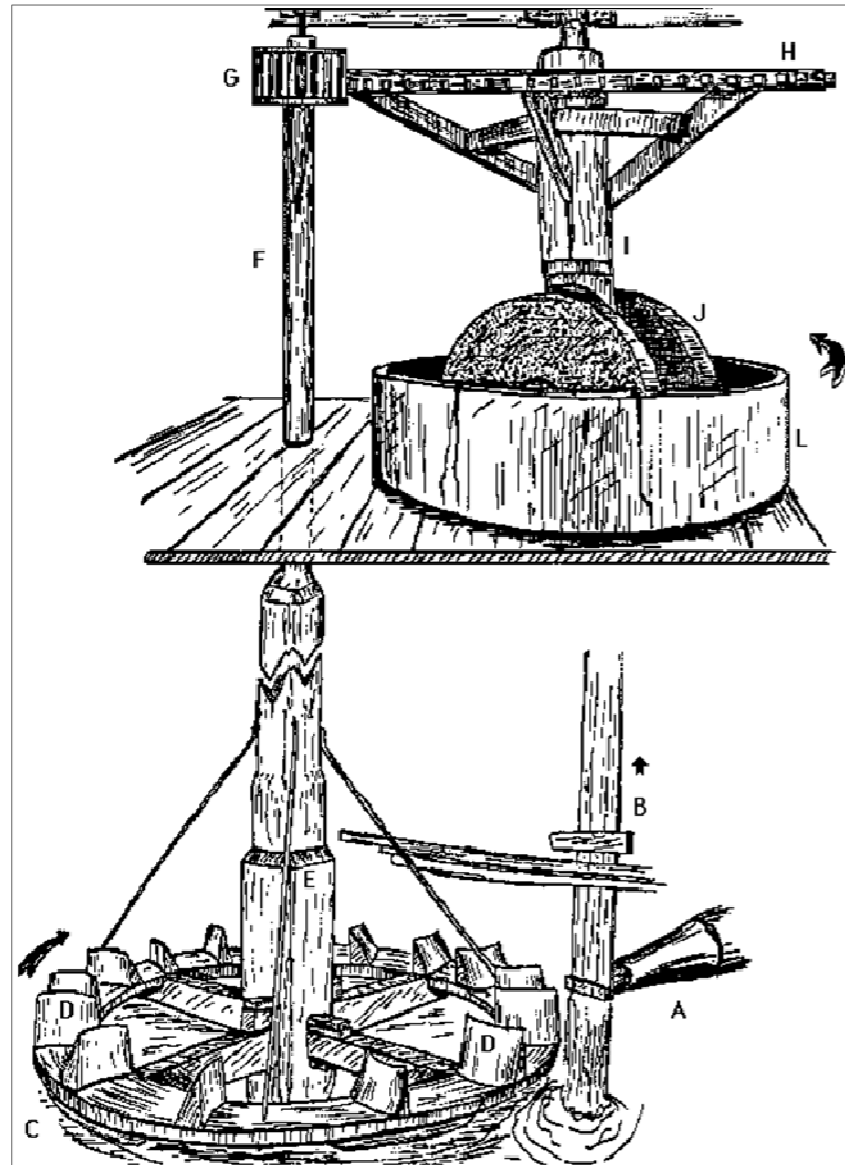


Figura 34: Elementos do moinho de rodízio.

oportunamente.

No caso dos moinhos de rodízio, no distrito de Braga (P. 32, 34), o inferno é uma zona subterrânea do lagar por onde pas-

49

uma entrosga, apresenta este sistema duas peças cilíndricas de madeira – os chamados *roquetes* (E e F) –, fixas a um eixo vertical. São elas que transmitem o movimento à roda horizontal G, fixa num eixo vertical de madeira, a que o informador chamou *pela*, e que faz girar as galgas dentro do *pio*.

Os *roquetes* (ver figuras 32, 36 e 37), construídos de madeira, são formados por duas placas circulares paralelas, entre as quais se fixam uns pequenos tornos verticais, a igual distância uns dos outros. O movimento do roquete é transmitido à roda D (figura 31) por meio desses pequenos tornos, entre os quais engrenam os dentes da roda D. Estes constituem a chamada *pontaria*, termos prove-

niente do facto de os dentes, ao contrário do que vimos em relação às dobadoiras e entrosgas, ficarem saídos para fora, no mesmo plano e na continuação da roda D. Feitos de madeira, apresentam a forma de uma pequena espátula, presa à roda horizontal por um cabo fino que a atravessa de um lado ao outro. Para que não saiam durante o movimento da roda, são presos por meio de pequenas cavilhas de madeira, enfiadas verticalmente num orifício existente na extremidade que fica voltada para o interior, tal como se pode ver na figura 31 E.

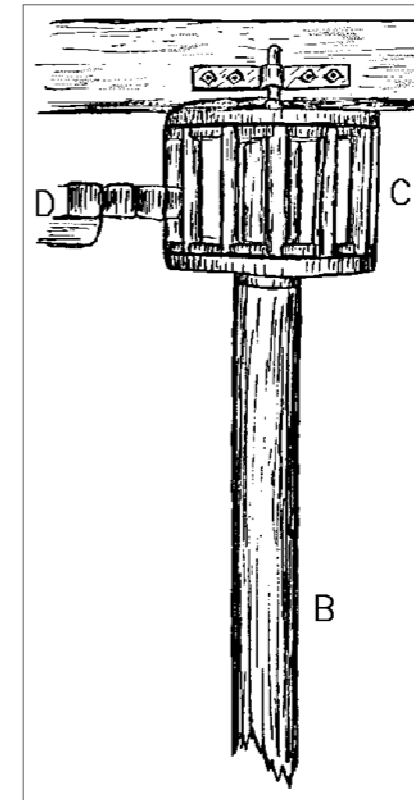


Figura 32: Elementos do moinho de Pinhel, P. 28, Freg. Outeiro, conc. Cabeceiras de Basto, dist. Braga.

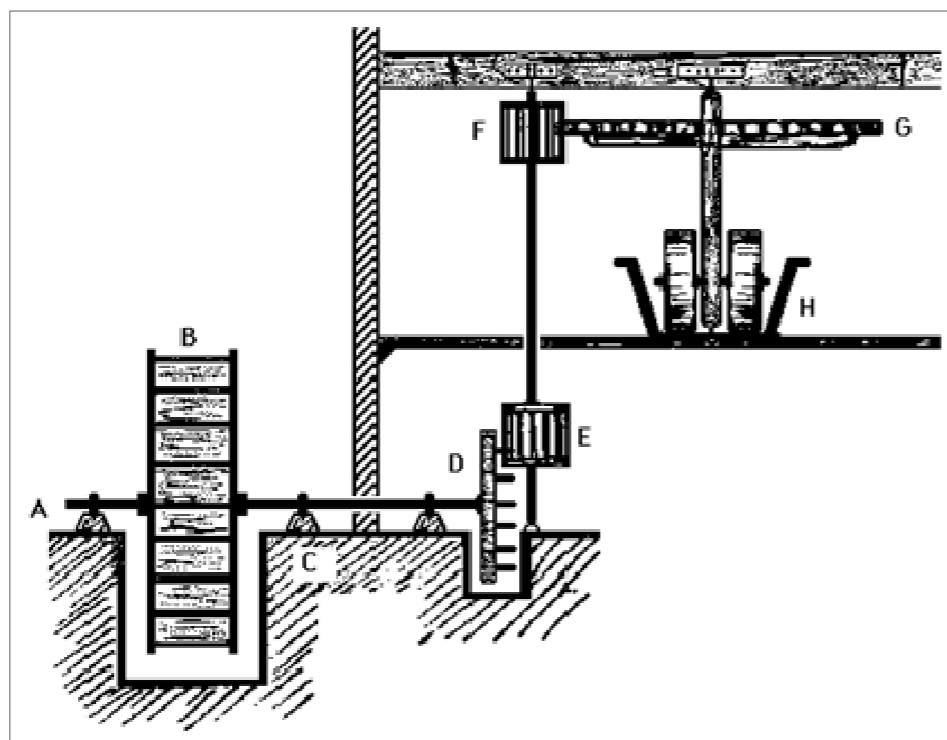


Figura 33: Esquema constitutivo do moinho de Pinhel, P. 28, Freg. Outeiro, conc. Cabeceiras de Basto, dist. Braga.

O vaso do moinho onde giram as galgas (ver figura 30) é formado por *aduelas* de madeira, fixas entre si por meio de um bordo largo, apoiado em seis colunas exteriores de madeira, e por um aro existente no fundo do vaso em toda a periferia. A base sobre a qual giram as duas galgas é formada por placas de pedra, de feitio semelhante ao que descrevemos a propósito do moinho da Quinta do Rol.

As galgas, de grandes dimensões e largura, giram à volta de um eixo horizontal de ferro, por sua vez fixo a um eixo vertical A (figura 31), que as faz movimentar. A servir de rolamentos, colocam nos eixos das galgas *buchas* de madeira. De cada lado

das mós, discos metálicos evitam que as chavetas desgastem as pedras.

MOINHOS DE RODÍZIO

Nos distritos de Braga, P. 29, 31, 32, e Guarda, P. 213, podemos encontrar lagares que apresentam uma aparelhagem que aqui designamos por *moinhos de rodízio*.

Ao contrário do que ocorre com a roda motora do chamado *moinho de roda*, o rodízio caracteriza-se pelo facto de trabalhar em posição horizontal, numa cavidade subterrânea do lagar conhecida pelo nome de *inferno*, num plano imediatamente abaixo do ocupado pelo recipiente de moer, tal como se pode verificar pela figura 34, que nos apresenta um corte com os diferentes elementos do sistema de moagem. As peças que compõem este tipo de moinho são: o *culo*, o *jicho* ou *jincho* (A), uma alavanca com uma tábua (B), o *rodízio* (C), as *penas* do rodízio (D), o *pulão* ou *pela* (E), o *roquete* (G), a *pontaria* ou *roda da árvore* (H), a *árvore* (I), as *galgas* (J) e a *base* ou *pio* (L).

Façamos então a análise dos elementos apontados, servindo-nos para tal do esquema da figura 34.

Começamos por falar do *inferno*. O sentido normal desta palavra equivale ao da expressão *poços de decantação*, recipientes de grandes dimensões ligados entre si por meio de sifões, situados numa zona própria do lagar, para os quais escorrem as águas das caldas, misturadas com almofeiras e restos de azeite dissolvidos no líquido que, após alguns dias de decantação, vêm à superfície, sendo ainda aproveitados. É este o sentido normal e mais corrente do vocábulo *inferno*, no campo olivícola, ao lado de outros com a mesma significação, como veremos



Figura 38: *Cubo* para entrada da água que faz accionar o *rodízio*, em Chacim, P. 29, freg. de Refojos, Cabeceiras de Basto, Braga.

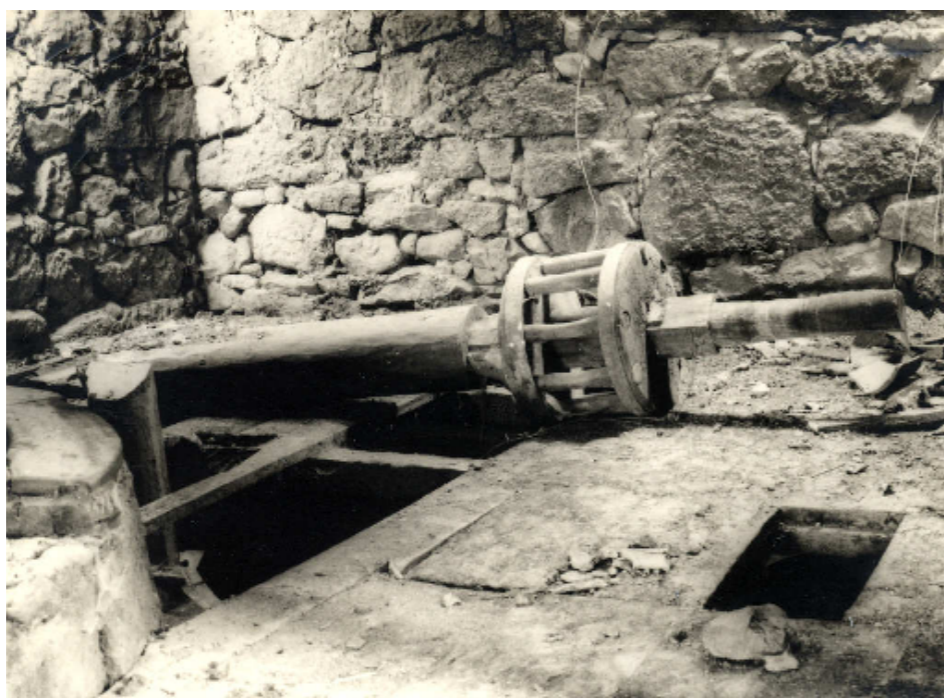
superior muito mais fina, a fim de que o roquete (G) nela possa ser enfiado. Bastante elucidativa deste facto é a figura 36. Além de nos mostrar nitidamente que a pela se compõe de duas peças que, ajustando-se perfeitamente entre si, formam um único eixo e de grande comprimento, permite-nos ver como é construído o roquete e encaixado na extremidade da pela, formada por uma

51



Figura 35: O que resta do *rodízio* do antigo lagar das Olas, P. 213, em Celorico da Beira, dist. da Guarda.

sa a água que acciona o *rodízio* e que comunica com a superfície por meio de um alçapão. O aspecto que apresenta, agravado ainda mais durante o funcionamento do *rodízio*, é francamente desagradável, para não dizermos lúgubre e misterioso ou mesmo infernal. A escuridão que nele reina, o ruído ensurdecador da água a bater enraivecida nas penas do *rodízio*, o chocalhar dos salpicos na água e nas pedras, transformam o estreito subterrâ-



36: Aspecto do *roquete* e *pulão* do lagar das Olas, P. 213, em Celorico da Beira, dist. da Guarda.

neo num verdadeiro pandemónio. Não admira, pois, que a este recanto do lagar ande associada a palavra inferno, lugar que para a gente simples das nossas aldeias fica nas profundezas da terra, correspondendo ao Inferno dos antigos, a que os gregos davam o nome de Hades.

O *jicho* ou *jincho*, termos registados no distrito de Braga, respectivamente P. 29 e 31, é uma peça cónica de madeira (A), que serve para regular a pressão da água. É metido à força na saída do cano e apertado com um *mascolo*.

O *rodízio* é uma roda horizontal de madeira (C), fixa ao *pulão* ou *pela* (EF) por meio de dois braços de madeira, em cruz, que atravessam o *pulão*, e por quatro tirantes de ferro. Podemos encontrar duas variedades de *rodízio*. A primeira, que encontrá-



Figura 37: Sistema de transmissão formado por *roquete* (à direita) e *roda da árvore* ou *pontaria* (à esquerda), em Chacim, P. 29, freg. Refojos, Cabeceiras de Basto.

mos no chamado lagar das Olas, P. 213, em Celorico da Beira, e de que a figura 35 mostra os seus restos, caracteriza-se pelo facto de apresentar as palhetas de madeira – as chamada *penas* – no mesmo plano da roda, voltadas para o exterior. A segunda variante, muito frequente no distrito de Braga, é a que a figura 34 documenta. As *penas* (D), palhetas grandes de madeira, são fixas pela base em posição perpendicular ao plano do *rodízio*.

O *pulão* (P. 31) ou *pela* (P. 29) é o eixo EF ao qual estão fixos o *rodízio* e o *roquete*. É formado por duas colunas diferentes, ligadas entre si, sendo a inferior (E) de grande largura, para suportar o *rodízio*, cujos raios a atravessam de lado a lado, e a

uma casa composta de um plano térreo, e de outro plano DD em sobrado. O fuso EE sustentado com uma ponta de aço sobre uma base escavada de bronze G, passa pelo sobrado DD, e acaba em F numa trave do tecto. O animal H, que entra no sobrado, está atado a uma vara L unida ao fuso em M. Com o movimento do animal move-se o fuso à roda do seu eixo, e gira a roda BB fortemente unida com o mesmo. Suposto que esta tenha só 36 dentes, encontrando-se eles com os da segunda roda A, que são 12, uma só volta da roda BB faz girar três vezes a outra A, e conseqüentemente o outro fuso Z, e a mó C que mói as azeitonas posta na pia N. Por isso em uma hora de tempo se obtém na moedura quase o mesmo efeito, para que se requer o tempo de três horas na obra de um moinho simples (...)

É interessante notar o facto de que os moinhos tocados por animais, que encontramos com frequência, correspondem, em certa medida, àquele tipo que Dalla Bella considera genuinamente genovês, isto é, o nosso lagar de bois é movido à semelhança do que se passa – ou passava – em Génova, pois cá, como lá, a mó é accionada imediatamente pelo animal «com uma velocidade igual à do seu passo com movimento uniforme», embora talvez com mais atrito, pois cá, ao contrário de lá, o moinho apresenta frequentemente mais de uma galga, de gran-

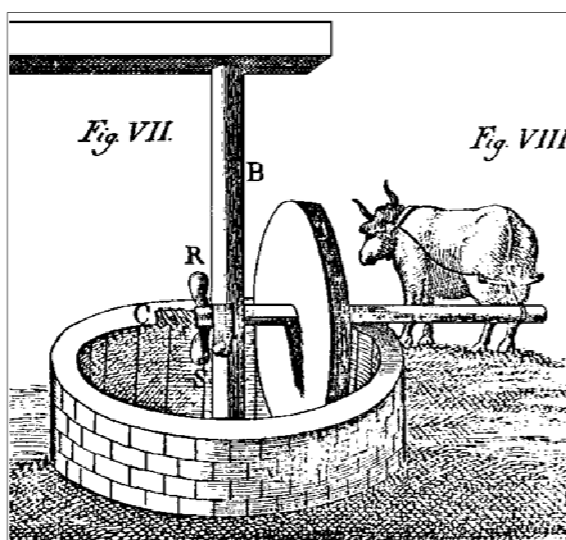


Figura 40: Moinho de Dalla Bella.

53

zona de secção quadrangular e outra mais fina e cilíndrica com a função de eixo.

O *roquete*, a que já nos referimos quando do estudo do moinho de roda com sistema de roquete e pontaria, é uma engrenagem cilíndrica de madeira, mostrada na figura 34 (G), com o aspecto de uma gaiola (ver figuras 32, 34 e 36), formada por duas placas circulares paralelas, entre as quais encaixam, a igual distância uns dos outros, pequenos tornos de madeira, conhecidos na Póvoa de Lanhoso pelo nome de *fusis*.

Entre os espaços dos *fusis*⁵ engrenam os dentes da *roda da árvore* (fig. 37), que formam no seu conjunto a chamada *pontaria* (Braga, P. 29). A *pontaria* ou *roda da árvore* (figura 34 H) está fixa pelos raios ou braços à *árvore* (figura 34 I), que também serve de eixo às galgas (figura 34 J). Estas estão fixas por um eixo horizontal de ferro e giram no chamado *pio* ou *base*, recipiente onde é deitada a azeitona e reduzida a pasta. A chuma-ceira onde o eixo da árvore gira, na parte superior, tem o nome de *macaca*, na região de Pinhel, distrito da Guarda, segundo informação de Maria Margarida Furtado Martins⁶.

O moinho de rodízio funciona da maneira que vamos descrever: a água que o faz tocar entra primeiro numa caixa, ou de cimento ou formada por paredes de pedra, conhecida pelo nome de *cubo* (figura 38). Levada por uma canalização, sai sob grande pressão pelo chamado *jicho* ou *jincho*, termos que devem equivaler a «esguicho». Quando querem pôr o moinho a trabalhar,

5 – Registamos deste modo a palavra e não «fuzil», porque o termo empregue pelos informadores está seguramente relacionado com a palavra «fuso», devendo ter havido um cruzamento entre as palavras fuso e fuzil.

6 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, op. cit., pág. 72.

baixam uma alavanca de tipo inter-fixa, existente na sala de moagem, que obriga a tábua B a subir. Deste modo, o jacto de água vai bater nas penas (D), fazendo girar o rodízio e, por meio dele, todo o sistema descrito. As setas da figura 34 indicam o sentido de rotação das diferentes rodas do sistema.

MOINHOS DE BOIS

É este um dos tipos de moinho com maior interesse linguístico e etnográfico. As suas origens perdem-se na sombra dos tempos. Será praticamente desnecessário dizer o que se entende por moinho de bois, pois toda a gente sabe que a expressão aqui usada se refere a um tipo de lagar cujo moinho é tocado a sangue⁷, isto é, movido por meio de força animal. É um sistema de accionamento comum a todos os países produtores de azeite, hoje praticamente caído em desuso, dado o seu pouco rendimento de trabalho. Os poucos que subsistem ainda em Portugal não devem ter longa vida à sua frente. Apenas as regiões mais recônditas, onde o progresso a custo consegue chegar, deverão conservar sistemas primitivos como este.

Em 1784, procurou Dalla Bella⁸ mostrar os inconvenientes deste sistema, dando não só indicações de vária ordem para que tão rudimentar processo pudesse ser aperfeiçoado, como citando mesmo um tipo de moinho de bois que parece não existir

7 – Esta curiosa expressão foi por nós ouvida em Malhada da Serra, P. 302, freguesia de Pessegueiro, concelho de Pampilhosa da Serra, no distrito de Coimbra.

8 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, op. cit., parágrafo LXXVI, págs. 67-68.

54

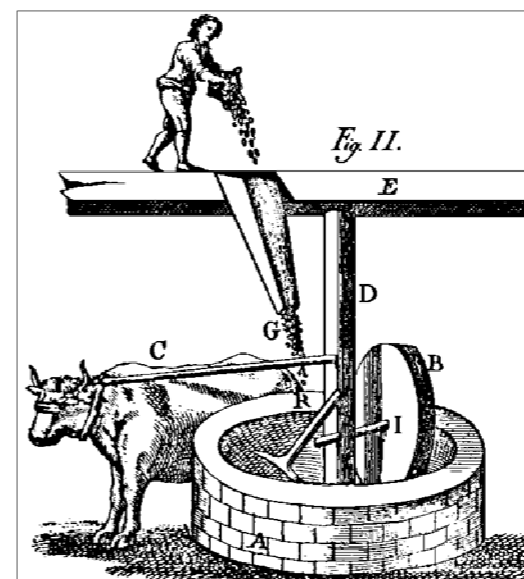


Figura 39: Moinho de Dalla Bella.

actualmente, pelo menos na metade norte do País. Segundo ele, «a máquina portuguesa move-se por meio de duas rodas dentadas, das quais a maior, posta em movimento pelos animais por meio de uma vara comprida, comunica o movimento à outra menor que conduz a mó: e estas duas rodas são feitas com tão pouca indústria, sem regra certa na divisão e figura dos dentes, que não

só produzem entre si um grande atrito, mas causam frequentemente um movimento irregular na mó». E põe em paralelo o moinho genovês, no qual «o animal move imediatamente a mó genovesa (tal como se representa nas figuras II e VII, por nós reproduzidas nas figuras 39 e 40) com uma velocidade igual à do seu passo com movimento uniforme, sem encontrar tanta resistência de atrito.» E, conhecendo bem as vantagens que há em se usar no moinho a desmultiplicação de forças por meio de um sistema de rodas dentadas, de tal modo que «em cada giro do animal possa fazer a mó três e quatro giros», dá uma série de conselhos bem fundamentados, indicando a construção de um tipo de lagar, no parágrafo LXXVII, páginas 69 a 70:

«É porém fácil obter o intento desejado, quando os animais caminham em um plano superior ao da mó, imitando nisto algum moinho que se observa em Aix, e em algumas partes da Itália. Este moinho (figura VI, reproduzido na figura 41) requer

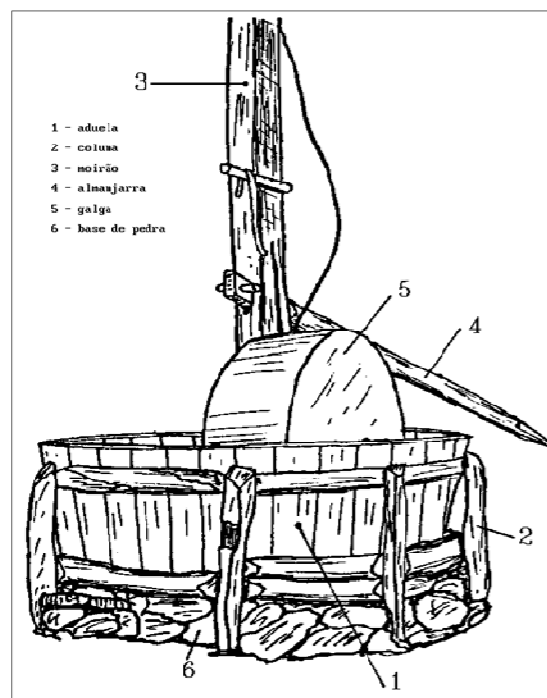


Figura 43: Elementos que compõem o moinho do lagar de Canelas de Baixo, P. 118a, no conc. de Arouca, dist. de Aveiro.

Em Canelas, no concelho de Arouca, tivemos a oportunidade de encontrar dois moinhos cujos vasos são formados por *aduelas* de madeira.

O de Canelas de Cima, P. 118a, documentado nas figuras 42 e 45, caracteriza-se por apresentar duas galgas. O fundo é constituído por uma larga placa circular de pedra (nº 1), sobre a qual giram as galgas (nº 4). O chamado vaso é formado por várias *aduelas* (nº 3) de madeira, muito irregulares, pregadas a dois arcos periféricos também de madeira (nº 2), dos quais o superior constitui o chamado *bordo* do vaso. Estes dois aros estão firmes por pequenos paus de secção circular (nº 5), colocados ao alto e a distâncias mais ou menos iguais. As galgas (nº 4), que giram num eixo horizontal de ferro, estão presas a um eixo vertical, também de ferro, preso por sua vez a uma coluna circular de madeira (nº 6), pregada a uma das traves do telhado. Ligada aos eixos das pedras, a almanjarra (nº 7), enorme vara de madeira, à qual atrelam os bois que fazem mover o moinho.

O moinho de Canelas de Baixo, P. 118, que as figuras 43 e 46 ilustram, é um pouco mais rudimentar que o anterior e apre-

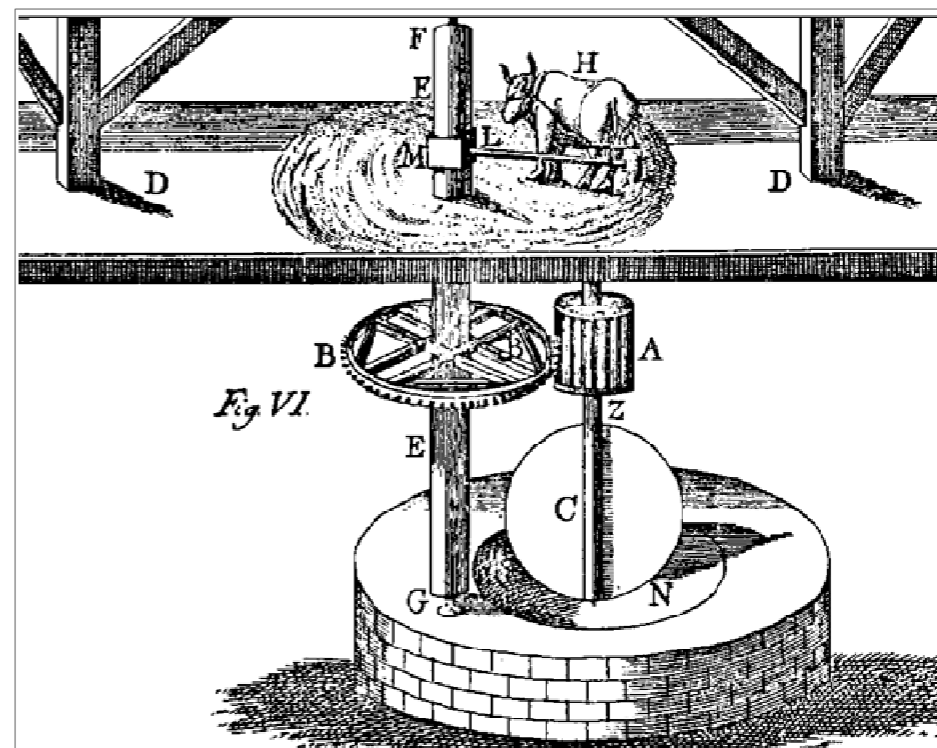


Figura 41: Tipo de moinho preconizado e explicado por Dalla Bella.

des dimensões e largura, chegando a perfazer um total de quatro, como veremos quando tratarmos das diversas espécies de moinhos de bois existentes na metade norte de Portugal.

António Cardoso de Menezes⁹ apresenta vários modelos de moinho, dos quais dois accionados por animais: um puxado por cavalo e com a mó vertical, tendo por eixo a vara de tracção; outro, o chamado moinho de Paget. À parte o moinho de Dalla Bella, que o Autor considera mais vulgarizado em Portugal, não parece existir, pelo menos na metade norte do País, nenhum dos dois tipos apontados. Apenas um muito parecido foi fotografado

9 - ANTÓNIO CARDOSO DE MENEZES, op. cit

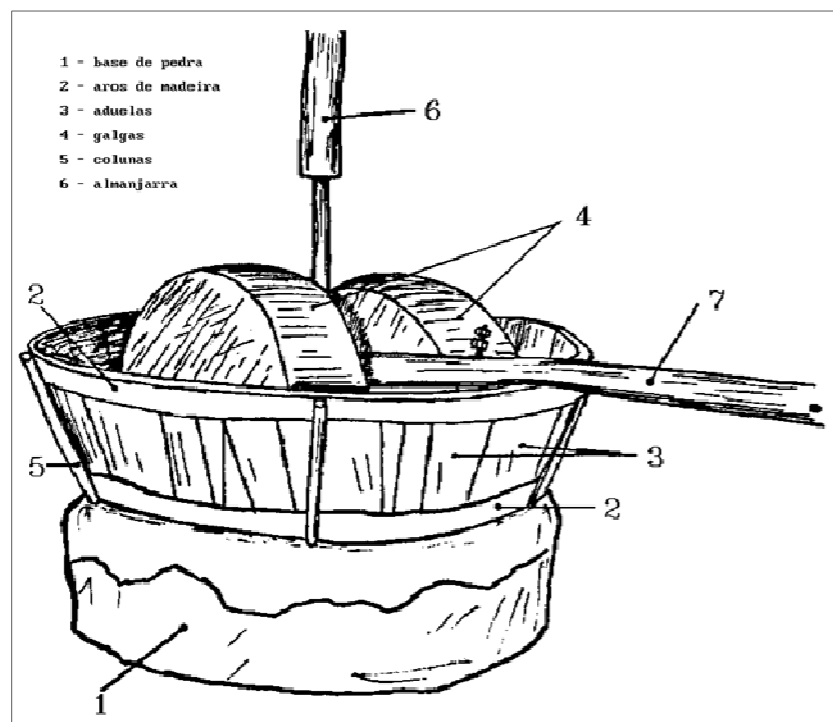


Figura 42: Elementos que compõem o moinho de aduelas de Canelas de Cima, P. 118a, freg. Canelas, conc. Arouca, dist. Aveiro.

em tempos no lagar da Quinta da Ínsua (Castendo), no concelho de Penalva do Castelo, no distrito de Viseu. O moinho deste lagar assemelha-se em muitos aspectos ao moinho de Paget, descrito por António Cardoso de Menezes¹⁰, e tudo nos leva a

¹⁰ – ANTÓNIO CARDOSO DE MENEZES, *Noções de oleicultura prática*, 2ª ed., Coimbra, 1901, pág. 74: «63.– Muitos dos modernos moinhos de duas galgas são de trabalho contínuo. Nestes moinhos, dos quais é um bom modelo o de Paget Fils, de Marselha, não há necessidade de suspender o serviço para a carga e descarga, que se efectuam automática e ininterruptamente. As galgas são de pedra, mais ou menos cônicas, e arrastam naturalmente a pasta durante a marcha para o exterior do prato, donde uma raspadeira a descarrega, à medida que se vai formando, por uma bica lateral. A alimentação do aparelho realiza-se por um ou dois tubos que conduzem a azeitona duma tremonha superior ao caminho das galgas.»

56

fazer crer que se trata do mesmo, embora mais aperfeiçoado e posto em movimento por meio de motor.

Os moinhos de bois observados na metade norte compõem-se, de uma maneira geral, de um recipiente onde é deitada a azeitona, de um pastor ou pião, de um moirão, de um cambão, almanjarra ou manjarra e, por vezes, de um raspador.

A fim de podermos fazer um estudo metódico deste tipo de moinho, teremos de o distribuir por diversos grupos, sem os quais se tornaria difícil fazer uma análise sistemática e minuciosa das diferentes espécies que apresenta. Para esta classificação, que não pretende mais do que servir de um simples esquema de desenvolvimento, entramos em linha de conta com dois factores: material de construção do vaso – pedra ou madeira – e número de galgas. Assim, obtemos o seguinte quadro:

1º – moinho de aduelas	uma galga: P. 118
	duas galgas: P. 118a
2º – moinho com vasa de pedra	uma galga: P. 75, 103
	duas galgas: P. 52, 54, 56, 86, 116
	três galgas: P. 51, 286
	quatro galgas: P. 256

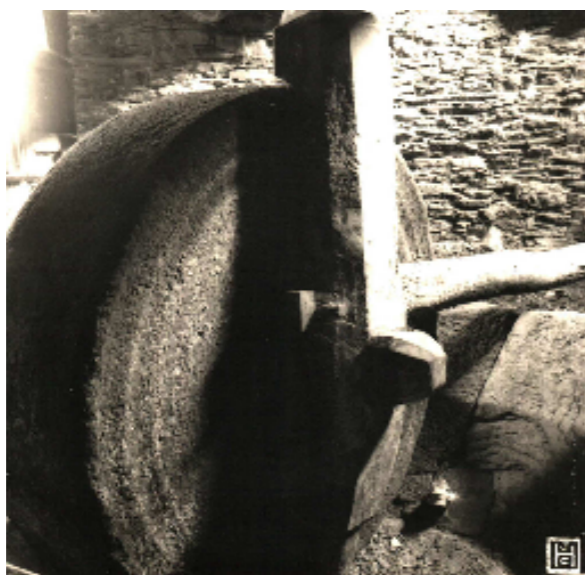


Figura 47: Aspecto do interior do moinho, no lagar de Milhão, P. 103, conc. e dist. de Bragança.

gaste do *baldão* (nome dado na terra à almanjarra ou cambão) que, durante o funcionamento, se desloca apoiado ao bordo. A galga, de grandes dimensões, é atravessada pelo próprio cambão, que lhe serve de eixo. Está segura com uma chaveta de ferro e gira à volta de um pilar cilíndrico de pedra – o chamado *pastor*

(figura 50) – protegido, em cima, por um disco metálico.

Na extremidade pela qual está fixo ao pastor, o cambão é reforçado por duas placas de ferro e atravessado por uma cavilha do mesmo material com a função de eixo.

O moinho acabado de descrever apresenta grande semelhança com o apontado por Dalla Bella, representado na figura 40. Num e noutro, é o próprio cambão que serve de eixo à mó. Há, no entanto, uma grande diferença entre os dois: no moinho genovês, a mó é extremamente delgada; no moinho português, é desmesuradamente larga.

O lagar de Vila Viçosa, P. 116, possui um moinho de duas galgas e baso de pedra, com o bordo largo e quase de um metro de altura. Merece ser aqui citado apenas pelo facto de apresentar uma pequena curiosidade que o individualiza: na extremidade superior do eixo vertical de ferro, de pouca altura, existe

57

senta uma só galga. Assente sobre várias pedras, de feitio e tamanho muito irregular, o vaso é feito de *aduelas* (nº 1) pregadas a uma cercadura de madeira, apoiada sobre colunas (nº 2). O *moirão* (nº 3), ao qual está preso o eixo horizontal da galga, é uma peça vertical de madeira que serve de

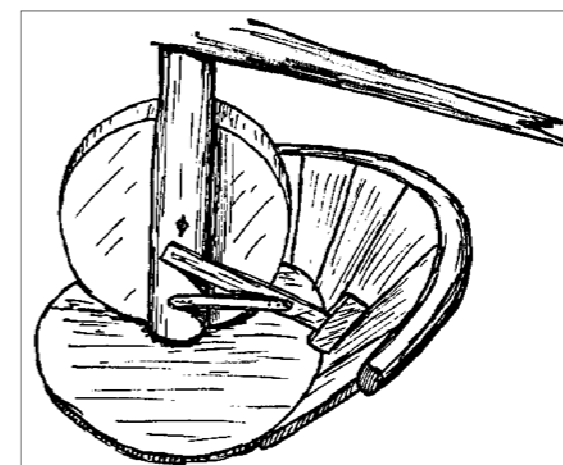


Figura 44: Pormenor do interior de um moinho de aduelas

eixo. Está preso a uma trave do telhado, a uma das chamadas *trabes d'azenha* ou *linhas d'armação d'azenha*, visíveis na figura 45. É no moirão que está enfiada a *almanjarra* (nº 4). Para que esta não saia, metem-lhe, na extremidade oposta àquela onde atrelam os animais, um torno de madeira.

No interior do vaso e fixo ao moirão, um pouco abaixo do eixo horizontal da galga (ver figura 44), está pregada uma peça de madeira com o formato aproximado de uma régua em T. É o chamado *raspa*, cuja utilidade é a de fazer cair a massa que se agarra às paredes do vaso. Servindo-nos das palavras do informador: «... e depois este *raspa*, c'o andamento da mó, bai andando *sempr'im bôlta e jogando ela* [a massa] *abaixo*».

É a moinhos do género dos de Canelas que Dalla Bella¹¹ se refere, ao falar das *pias* que os compõem. Segundo ele, «*esta pia tem o fundo redondo de pedra do diâmetro de 6 palmos. Na*

11 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, op. cit., págs. 49-50.



Figura 45: Aspecto do moinho de aduelas de Canelas de Cima, P. 118a, conc. de Arouca, dist. de Aveiro.

circunferência do mesmo se levantam as bordas inclinadas para fora na altura de perto de três palmos, de maneira que o diâmetro da boca superior é de quase 9 palmos, e os lados da mesma são interiormente cobertos ao redor de tábuas mal conexas entre si, as quais antes de principiar-se o trabalho no lagar se lavam quando muito só com água quente.»

Os moinhos de Milhão e Faiões, respectivamente nos distritos de Bragança, P. 103, e Vila Real, P. 75, apresentam um *pio* de pedra com uma só galga.

58

O primeiro (vejam-se as figuras 47 e 48), parado há vários anos, pertence a um antigo lagar de vara, agora meio arruinado. Apresenta um *pio* com fundo e paredes de pedra, de formato semelhante ao de uma taça. Liso pelo lado de fora, tem as paredes internas facetadas, isto é, divididas em duas zonas com inclinações diferentes: a superior, mais deitada; a inferior, quase perpendicular ao plano da base (observe-se o corte do moinho



Figura 46: Aspecto do moinho do lagar de Canelas de Baixo, P. 118, freg. de Canelas, conc. Arouca, dist. Aveiro.

apresentado na figura 48). O moirão, no qual está embutida a vara da *almanjarra*, segura por meio de uma pequena cavilha de madeira que lhe atravessa a extremidade, de secção rectangular, possui um feitiço singular, formado por uma enorme peça de madeira, mais larga na zona onde encaixa o eixo da galga.

O moinho de Faiões, P. 75, documentado na figura 49 e pertencente a um lagar de parafuso, fica, ao contrário do anterior, numa sala própria, de plano quadrado, que comunica por uma porta com a sala onde é espremido o azeite.

Com um diâmetro de pouco mais de dois metros, apresenta o bordo do *pio* coberto de madeira, a fim de diminuir o des-



Figura 51: Aspecto da moagem da azeitona no lagar de Sequeiros, P. 52, em Baião.

tical de ferro, preso ao centro de um larguíssimo *pião* cilíndrico. Os eixos horizontais assimétricos eram reforçados por uma armação de ferro de feitio triangular. O enorme *cambão* obrigava os animais a fazer quilómetros de marcha à volta do moinho, tal o seu desconforme comprimento, tão contrário aos preceitos indicados por Dalla Bella¹³. A circundar as paredes da *base*, existia uma plataforma de pedra, espécie de passeio para o boieiro que conduzia os animais.

13 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, op. cit., parágrafo LXXVII, página 68, diz-nos o seguinte a este respeito: «... não convém que a vara (...) à qual se atam os animais seja muito comprida; porque determinando o círculo, que os animais em cada giro devem correr, quanto mais comprida esta for, tanto maior espaço devem eles caminhar, e por isso gastar um tempo proporcional ao dito espaço (...)».

59

um disco circular em forma de prato. O informador não soube dizer o nome por que é conhecido. Disse, todavia, servir «*p'ra pôr o gasómetro*», a fim de alumiar o interior do baso, para que o mestre possa ver se a azeitona já está bem esmagada.

De uma maneira geral, todos os moinhos de duas galgas encontrados nos distritos de Bragança e Porto apresentam um pio de pedra de considerável diâmetro.

No lagar de Sequeiros, P. 52 (concelho de Baião, no distrito do Porto), a parte superior do bordo do moinho é revestido de madeira, diminuindo assim o desgaste da *manjarra* (vejam-se as figuras 51 e 52). As mós giram num eixo assimétrico de ferro, com secção quadrada, apanhando uma o lado de fora do rasto, a outra o lado de dentro, junto ao *pion*¹². Neste, existe um veio de ferro espetado verticalmente com a função de eixo. A *manjarra* está fixa a um aro circular de ferro, soldado ao eixo horizontal das mós, e a dez centímetros do eixo vertical, tal como se docu-

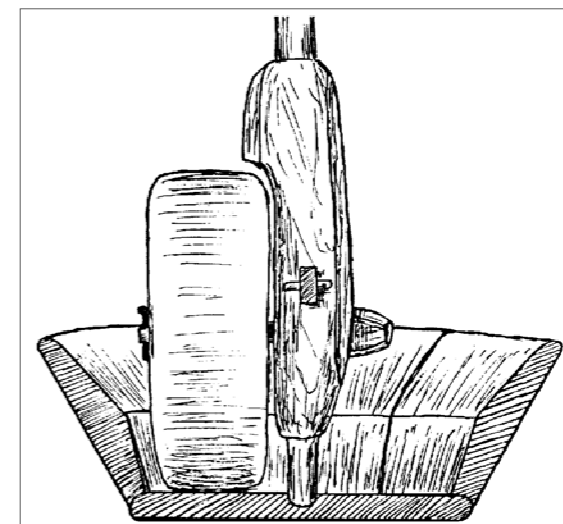


Figura 48: Corte do moinho do lagar de Milhão, P. 103.

12 – *Pion*, registado apenas no distrito do Porto, P. 52, 56, é um vocábulo equivalente a *pião*, nome dado ao pilar cilíndrico de pedra existente no centro dos moinhos (o mesmo que *pastor*). Este segundo termo — *pião* — foi registado nos distritos de Castelo Branco, P. 305, Coimbra, P. 256, 286, 300, Guarda, P. 206, e Vila Real, P. 78.



Figura 49: Aspecto do moinho do lagar de Faiões, P. 75.

menta na figura 52. Sistema exactamente igual a este encontra-lo na azenha de Cadeado, P. 54, no mesmo concelho.

Quer o moinho de Sequeiros, pertencente a um lagar de parafuso, quer o de Cadeado, ocupam uma sala própria para a moagem, ligada por uma porta àquela onde se efectua o enseiramento e prensagem.

No lagar da Fonte Longa, P. 86, o moinho apresenta um *farneiro* com paredes de pouca altura, semi-enterrado no chão. As *pedras* – nome pelo qual designam as mós, ao lado de *galgas* –, colocadas assimetricamente num eixo de madeira, fixo a um *pião* de pedra por meio de um *beio* de ferro, apresentam um diâ-

60

metro muito pequeno e larguras diferentes. A que gira junto ao pião tem quase o dobro da outra que gira junto ao bordo exterior. As paredes internas do farneiro são quase perpendiculares. O *baldão*, atravessado pelo veio vertical, forma ângulo recto com o veio horizontal das galgas. Para maior segurança, uma placa de ferro liga o baldão ao eixo horizontal, formando como que uma hipotenusa. Tal como em outros moinhos, o baldão desloca-se quase apoiado ao bordo do farneiro. Por este não ser revestido, o desgaste que apresenta, visível na figura 53, é considerável.

Um ou outro lagar apresenta uma peça de madeira que, durante o movimento do moinho, desprende a massa que se agarra às paredes do recipiente. No caso do moinho de Izei, P. 76, o *raspador* de madeira está preso não ao moirão ou ao eixo das galgas, mas sim ao próprio *baldão*, como se pode verificar na figura 54.

Dos vários **moinhos de três galgas**, de que encontramos exemplares nas Carvalhosas (concelho de Coimbra, P. 286), Simantorta (concelho de Pampilhosa da Serra), e Pedregal (concelho de Baião, P. 51), referiremos apenas o primeiro.

O moinho do lagar das Carvalhosas, P. 286, do qual infelizmente não possuímos qualquer gravura, caracterizava-se pela sua *base* de grande diâmetro, com um bordo de cerca de 50 centímetros de altura. As galgas giravam à volta de um eixo ver-



Figura 50: Pormenor do pastor do moinho do lagar de Faiões, P. 75.

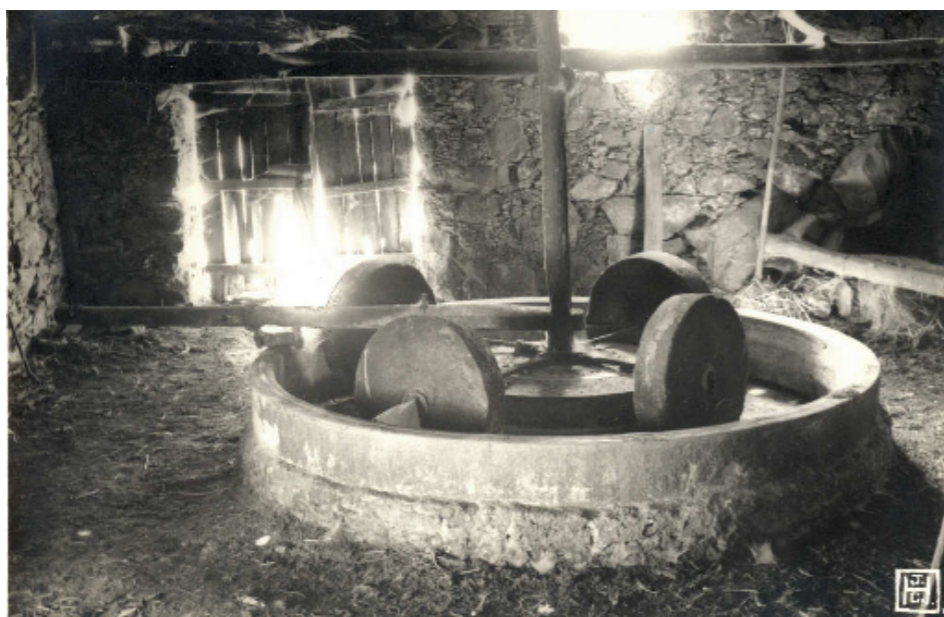


Figura 55: Moinho de quatro galgas do lagar do Dianteiro, P. 256, freg. Torres do Mondego, conc. e dist. Coimbra.

hastes dos animais (observem-se as figuras 8 e 51), conhecidas pelos termos *meleias* (Bragança, P. 86), *molhelhas* (Porto, P. 51, 52, 54a, 56), *molhilhas* (Vila Real, P. 75) ou *molidas* (Vila Real, P. 73, 75, 76). As molhelhas têm como finalidade evitar que o jugo fira os animais. Apoiado o jugo sobre estas almofadas, atam-no aos chifres por meio de umas tiras de cabedal chamadas *sogas*: «o jugo põe-se nas molidas im cima da cabeça dos animais; e depois com as sogas¹⁵ prendem-se lá òs còrnos dos bois c'o jugo» (Fonte Longa, P. 86).

O jugo é ligado ao baldão por meio de um *cadeado* (Porto, P. 51; Vila Real, P. 78) ou de uma vara chamada *tamonzela* (Vila Real, P. 76), *tamuão* (Porto, P. 56), *tamucela* (Vila Real, P. 78)

¹⁵ – Embora normalmente grafado *sogas*, procura-se transcrever a fala dos informadores dando sobretudo importância ao aspecto fonético.

61

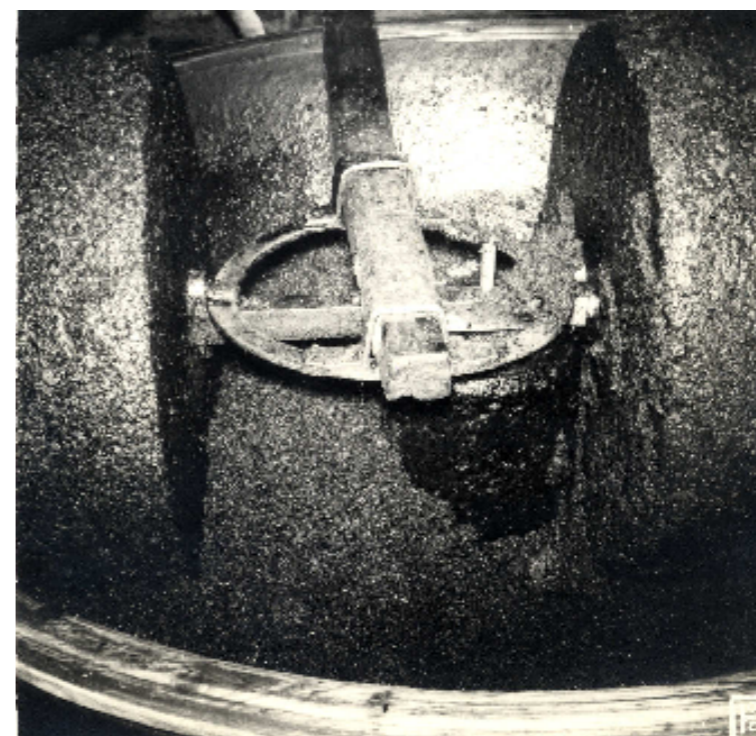


Figura 52: Pormenor do interior do pio, mostrando como a manjarra está fixa ao eixo das galgas (Sequeiros, P. 52, Baião).

O moinho do lagar do Dianteiro, P. 256, nos arredores de Coimbra, é dos poucos que apresentam quatro galgas, tal como se pode ver na figura 55. Com mais de três metros de diâmetro, possui uma base com pouca altura. As galgas giram em eixos assimétricos, ligados entre si por uma armação de ferro de formato quadrado, que apanha toda a zona compreendida entre o larguíssimo *pião* – pedra circular do meio, onde encaixa o eixo vertical de madeira – e as paredes internas da base. O *cambão*, preso ao eixo vertical, faz deslocar as mós por meio de uma corrente que o liga à extremidade do eixo de uma delas. Para não se desgastar com a fricção, possui um *carreto* cilíndrico de



Figura 53: Pormenor do moinho de Fonte Longa, P. 86.

madeira, graças ao qual desliza quase suavemente pelo bordo.

Ao canto direito do lagar, bem visível na figura 55, fica a manjedoura, constituída por várias pedras delimitadas por uma barra de madeira presa à parede.

Analisámos até agora as diversas espécies de moinho de bois, encontradas na metade norte do País. Resta-nos, pois, saber como são atrelados os animais às varas de tracção, o que faremos depois de apresentar os diversos nomes para estas mesmas

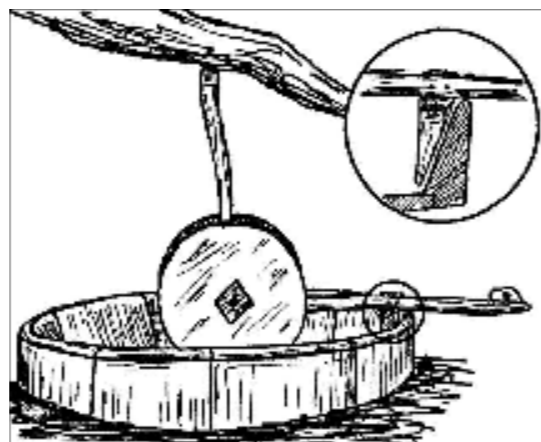


Figura 54: Esquema do moinho de Izei, P. 54, mostrando o pormenor do raspador.

62

varas.

Almanjarra é uma palavra de origem árabe, sendo o seu étimo *mazarra*. Steiger¹⁴ apresenta também como vestígio do árabe no português o vocábulo *manjorra*, que se nos afigura como lapso do Autor, que assim o transcreveu em vez do termo corrente e por nós frequentemente registado: *manjarra*. Define-o como o 'pau a que se atrela o animal que faz andar a atafona ou a nora'. Do árabe subsistiu também o siciliano *minciarru*, definido como '*braccio della macina da olio, della senia e di altre macchine mosse da cavali*' (SGI, III, pág. 241).

O vocábulo *almanjarra* é corrente no distrito de Aveiro, P. 116, 118; *manjarra*, com maior representação, surge nos distritos de Aveiro, P. 117, Porto, 51, 52, 54a, 56, 59, e Vila Real, P. 73.

Baldão, com o sentido de 'vara a que se atrelam os animais para puxar as galgas', foi registado nos distritos de Bragança, P. 89, 91, 92, e Vila real, P. 76, 78, 81.

Balurdo é um termo isolado e duvidoso, apenas registado no distrito da Guarda, P. 197.

Cambão, ao lado de *cangão* (Coimbra, P. 256), encontra-se documentado em inquéritos por nós efectuados nos distritos de Coimbra, P. 256, 286, Guarda, P. 216, 217, Porto, P. 56, e Vila Real, P. 75.

Os animais usados são geralmente bois, que, no dizer dos informadores, aguentam melhor o trabalho; além de não entontecerem facilmente, conseguem moer um moinho de azeitona durante duas e mais horas.

Sobre o cachaço dos bois, põem primeiramente umas almofadas de couro, de formato arredondado, na região entre as

14 – ARNALD STEIGER, op. cit., pág. 192.



Figura 57: Aspecto do moinho do lagar de Fundo de Vila, P. 57, freg. Jasente, conc. Amarante, dist. Porto.

das numa cavidade da parede (ver figura 56) – a um eixo de ferro que, por sua vez, faz accionar o eixo vertical das galgas. É nesse eixo de ferro, entre o moinho e a parede, que existem duas rodas de madeira de igual diâmetro. Uma gira livremente, enquanto a outra está fixa ao eixo. Quando falta a água, o moinho é accionado por motor a gasóleo, situado atrás do aparelho e junto à parede. A correia, que transmite o movimento do motor

63

ou *temunzela* (Vila Real, P. 73). Esta vara é ligada ao jugo por meio de correias – os chamados *tamoeiros* (Bragança, P. 92; Porto, P. 54b; Vila Real, P. 73, 76). A extremidade posterior da tamonzela possui normalmente um gancho, com o qual a engatam ao baldão ou manjarra, que para isso possui um orifício na extremidade.

Segundo os informadores, o cadeado é mais eficaz do que a *tamucela*, pois, conforme um deles diz, «o cadeado dá-se melhor à bolta; a tamonzela é mais em linha recta e, portanto, o cadeado dá-se melhor à bolta» (Vila Real, P. 78).

Em alguns casos, existe ainda uma corda que vai do veio vertical à extremidade do jugo voltada para o moinho. É o chamado *tirante* (Bragança, P. 86) que, no caso do moinho de Sequeiros (veja-se a figura 51), está ligado não ao eixo vertical, mas a uma haste de ferro existente na extremidade do eixo horizontal da galga exterior, servindo-lhe simultaneamente de *chabê-lha*, para impedir que a mó salte fora do eixo.

ACCIONAMENTO A MOTOR

Dentro desta forma de accionamento encontramos dois tipos de motor: eléctrico e *diesel*. Situados geralmente num compartimento próprio, a chamada *casa do motor*, a transmissão é feita pelo *correame*, que move toda a maquinaria do lagar.

A já demasiada extensão deste capítulo e, sobretudo, o facto de os moinhos modernos apresentarem interesse mais reduzido linguística e etnograficamente, impedem-nos de fazer uma análise detalhada de cada um. Para mais, o seu estudo pode ser feito facilmente através de livros técnicos. Deste modo, iremos ver rapidamente alguns moinhos mistos, isto é, acciona-

dos por meio de motor ou de água, e um antigo moinho, pertencente a um lagar de varas, adaptado para trabalhar com motor eléctrico.

Moinhos mistos encontrámo-los em cinco povoações: Remungão, P. 261; Foz do Caneiro, P. 255; Moura Morta, P. 294; Vilhagre, P. 211; Pereiro, P. 262.

O moinho do lagar de Foz do Caneiro, P. 255, com uma *basa* de pedra de duas galgas, apresenta uma *dobadoura* de pequenas dimensões, mais parecida com uma roda de entrosga. Por isso, o dono do lagar disse ser uma «*dubådoura chamando (sic) entrosga, dubådoura com entrosga, por cãza destes dentes, porqu' estes dentes depois apanham aqui este **carreto**, é que fazem mover aqui atão o beio, qu' é lá fora à **roda do balanço da água**».*

A *dobadoura* é accionada por meio de um *carreto* muito parecido com os roquetes, embora de diâmetro maior. Fica no mesmo eixo da roda da água, ou, como o informador disse, da *roda do balanço da água*. Ao contrário dos roquetes, que trabalham em posição vertical, o *carreto* trabalha deitado, engrenando os *fusos* ou *tornos* de madeira nos dentes verticais da *dobadoura*.

Entre o *carreto* e a parede, atravessada pelo eixo, existe uma roda de ferro. É nela que colocam a correia que, com o movimento do motor, acciona todo o conjunto.

A *dobadoura* apresenta ainda a característica interessante de se assemelhar, quer no tamanho, quer na forma e distribuição dos dentes, à entrosga que dois homens estavam a reparar em Souselas e que tivemos a oportunidade de fotografar (veja-se a fotografia da figura 27).

O moinho da Moura Morta, P. 294, pertence a um lagar semi-moderno, isto é, a um tipo de lagar com prensa de parafu-

64



Figura 56: Aspecto do moinho do lagar de Moura Morta, P. 294, freg. S. José das Lavegadas, conc. Vila Nova de Poiares, dist. Coimbra.

so, de funcionamento um tanto complexo. A *base* de pedra apresenta, exteriormente, uma altura relativamente elevada; interiormente, a distância do rasto do recipiente ao bordo é pequena.

Quando a água é abundante, as duas enormes galgas de eixos assimétricos são movidas por meio da *roda da água*. O movimento desta, situada fora do lagar, é transmitido por um sistema de engrenagem – as chamadas *rodas de coroa*, encaixa-

Frei Domingos Vieira¹⁹ dá-nos um sentido diferente: «*pequeno poço junto do lagar, que recebe o vinho que ressume da uva espremida pelo lagar, e onde existe uma vasilha, que recebe também o mosto da mesma uva*».

Os dicionários modernos apresentam o termo sem especificarem se se aplica ao lagar de azeite se ao de vinho. De uma maneira geral, indicam-nos como forma diminutiva de lagar.

Moega, que se aplica também ao aparelho de moer, surge -nos com o sentido de 'recipiente onde se mete a azeitona' nos distritos de Aveiro, P. 148,149, e Leiria, P. 363. Está registado nos dicionários com o sentido de 'vasilha de madeira, com a forma de pirâmide invertida e furada no vértice, por onde sai o grão para ser moído'.

Penago foi registado nos distritos de Guarda, P. 216, 217, e Viseu, P. 188.

Pia, apenas encontrado em Viseu, P. 188, é o termo usado por Dalla Bella, como já vimos num passo transcrito a propósito dos moinhos de bois, quando falámos dos lagares de Canelas, no concelho de Arouca.

O vocábulo mais frequente para indicar o recipiente onde se deita a azeitona a fim de ser moída é *pio*. Encontramo-lo praticamente em toda a metade norte de Portugal. O seu significado nem sempre é o mesmo. Casos há, embora esporádicos, em que nos surge para designar o *alguerbe*, isto é, a 'zona circular onde se colocam as seiras para serem espremidas pela vara', 'a parte inferior da vasa sobre a qual giram as galgas' e, finalmente, o 'aparelho de moer' na sua totalidade.

19 – FREI DOMINGOS VIEIRA, *Grande dicionário português ou tesouro da língua portuguesa*, Porto, 1873, vol. III, pág. 1249, 1ª col.

65

a uma das rodas de madeira, está protegida por uma espécie de gaiola feita de tábuas. A roda que gira livremente serve para interromper o movimento das galgas sem necessidade de pararem o motor. Por meio de uma alavanca, empurram a correia da roda fixa para a livre, interrompendo conseqüentemente o movimento das mós. Na caixa superior do eixo vertical, que permite que as galgas subam ou desçam conforme a altura da azeitona, existe um ferro com duas curvas em forma de crista. O seu objectivo é servir de suporte a uma pesada candeia de ferro, com a qual iluminam o interior da vasa durante a moenda.

O lagar de varas de Fundo de Vila, P. 57, no concelho de Amarante, possui um antigo moinho de bois (veja-se a figura 57), com um pio de pedra interiormente forrado de aduelas de madeira, adaptado para trabalhar com um motor eléctrico. Na parte superior da *árvore* foi-lhe acrescentada uma roda de madeira, fixa por quatro braços. A elevada rotação do motor chega à *roda bolante* – assim chamou o informador à citada roda de madeira – consideravelmente reduzida, graças a uma roda de desmultiplicação, através da qual se processa o movimento do moinho. As galgas apresentam pequeno diâmetro, tendo uma quase o dobro da largura da outra. Segundo o informador – o indivíduo que explora o lagar –, a mais estreita tem como função puxar a massa, ao passo que a mais larga serve para esmagar.

TERMINOLOGIA

Durante a descrição dos tipos de moinho encontrados, procurámos empregar os termos próprios de cada região para cada uma das diversas partes que os compõem. Agora, além de considerações de vária natureza, iremos ver os diversos nomes

aplicados a objectos idênticos, a que ainda não tenhamos feito referência. À medida que esta análise for sendo feita, será apresentada a distribuição geográfica de cada vocábulo, o que aliás temos vindo sempre a fazer, quando efectuamos qualquer referência a algum lagar ou indicamos os nomes dados aos seus constituintes.

Dissemos que a azeitona é deitada num recipiente próprio para ser moída. Os seus nomes são variados. Na metade norte do País, foram registados os seguintes: *alfarja*, *balsão*, *basa/vasa*, *base*, *baso*, *farneiro*, *lagariça*, *moega*, *penago* e *pio*.

Alfarja, cujo étimo é o árabe *hazar*, que deu também o espanhol *alfarge*, com o sentido de 'pedra inferior do moinho de azeite', é efectivamente, como indica Steiger¹⁶, um vocábulo transmontano, registado no distrito de Bragança, P. 92. É apresentado na "Revista Lusitana", vol. V, pág. 25, com a seguinte definição: «*pio ou vaso de pedra em forma de alquidar, dentro do qual se deita a azeitona, e onde giram as rodas (Trás-os-Montes)*». A Mesma revista, vol. XIX, pág. 182, aponta-nos a variante *alfurja*.

Vocábulos como *algarbe* e *algrabe*, registados na "Revista Lusitana", vol. XIX, pág. 182, não nos parecem de considerar com a significação apresentada – o mesmo que *alfarja*. Da elevada quantidade de abonações em nosso poder, relativamente a este termo, podemos concluir que o seu sentido normal é o de 'zona circular debaixo da vara onde são colocadas as seiras, a fim de serem espremidas'.

Balsão, termo isolado recolhido em Fornos do Pinhal, P. 78, no concelho de Valpaços, distrito de Bragança, foi usado

16 – ARNALD STEIGER, op. cit., pág. 256.

66

pelo informador para designar o prato de ferro do moinho onde a azeitona é deitada para ser moída pelas galgas.

Basa/vasa, *base* e *baso*, este último termo pronunciado [bajo] em algumas regiões, apresentam relativa difusão. O primeiro ocupa uma área que abrange os distritos de Coimbra (P. 251, 254, 255, 257, 258, 261, 262, 280c, 288, 289b, 293b) e Leiria (P. 340,341a, 346, 354).

Segundo Tavares da Silva¹⁷, *vasa* é um termo da Beira Baixa, que ele define da seguinte maneira: «*pio ou tanque do moinho da azeitona que é limitado por um bordo (saia) inclinado, dando-lhe o aspecto de um tronco de cone invertido, no qual a azeitona cai para ser submetida à pressão das galgas, cujo rasto assenta mais ou menos no lastro desse tanque*».

Base surge nos distrito de Braga P. 28, 29) e, sobretudo, no de Coimbra (P. 249, 256, 257, 273, 284, 285b, 286, 294, 297, 302).

Baso, variante fonética de *vaso*, aparece nos distritos de Aveiro (P. 116, 117, 118, 120) e Porto (P. 51, 52).

No concelho de Carrazeda de Ansiães, P. 85, 86, distrito de Bragança, encontramos o termo *farneiro*.

Lagariça surge nos inquéritos efectuados no distrito da Guarda, P. 221, 223, e Santarém, P. 334, aplicado ao moinho do lagar de azeite, embora a sua significação se reporte, normalmente, ao lagar de vinho. Segundo Bluteau¹⁸, *lagariça* é uma «*espécie de tanque pequeno, de muitas ou uma só pedra, com uma bica, por onde escorre o vinho espremido com o fuso*».

17 – D. A. TAVARES DA SILVA, op. cit., pág. 448.

18 – RAFAEL BLUTEAU, *Vocabulário português e latino*, Lisboa, 1741, vol. V, pág. 20, 1ª col.

67



Figura 58: Aspecto de um campo de mós, situado em Olho Marinho, P. 293a, freg. S. Miguel, conc. Poiares, dist. Coimbra.

Tirando o emprego do vocábulo com o sentido de *alguerbe*, registado nos distritos de Aveiro, P. 120, e de Coimbra, P. 297, apenas devemos considerar o sentido em que é habitualmente usado – o de recipiente onde é moída a azeitona. Nesta acepção, encontramos-lo nos distritos de Braga, P. 31, 32, Bragança, P. 99, 103, Castelo Branco, P. 305, 310, 321, Coimbra, P. 241, 245b, 300, 302, 303, 304, Guarda, P. 206, 207, 209, 211, 213, Porto, P. 53, 54a, 54b, 56, 57, 60, Vila Real, P. 73, 75, 76, 78, e Viseu, P. 171.

A base do pio sobre a qual assentam as galgas, além de *mó de baixo*, expressão jamais registada em conversas com informadores, apresenta os seguintes nomes: *lastro*, (Bragança, P. 92, 98), *prato* (Guarda, P. 212) e *rasto* (Coimbra, P. 245b).

As pedras de moer, conhecidas pelos leigos por *mós*, apresentam uma enorme unidade terminológica. Tirando um ou outro caso raríssimo em que o informador lhes chamou *mós*, são vulgarmente conhecidas pela designação de *galgas*. Os elementos recolhidos fazem crer que o termo *galga* é estritamente olivícola, estendendo-se se não a todo o País, pelo menos à metade norte. Dado o elevadíssimo número de povoações em que o vocábulo foi registado, praticamente em todos os pontos marcados no mapa «A oliveira e o fabrico do azeite», não é apresentada a sua distribuição geográfica. Sobre o formato das *mós* já Dalla Bella se pronunciou. Segundo este Autor²⁰, «*a mó portuguesa (...) não tem ordinariamente senão cinco, e quando muito seis palmos de diâmetro; tem a mesma grossura assim no centro como na circunferência, a qual é de oito polegadas, que valem o mesmo que um palmo*».

Efectivamente, tirando as galgas do moinho tronco-cónico, a *mó* que vulgarmente encontramos está mais ou menos de acordo com as palavras de Dalla Bella, diferindo substancialmente da *mó* genovesa²¹ pela sua elevada largura, algumas vezes mais se parecendo com um rolo cilíndrico de pedra, como no

20 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, op. cit., parágrafo LXXI, pág. 64.

21 – Segundo Dalla Bella, a *mó* genovesa caracteriza-se por ser mais grossa junto do eixo e estreitar à medida que se aproxima da circunferência, apresentando por isso a vantagem de oferecer menor atrito. O seu grande diâmetro permite-lhe dar menos voltas, reduzindo o atrito. A sua pouca largura permite vencer com maior facilidade a resistência oposta pelas azeitonas que se moem.

68

caso dos lagares de Fundo de Vila e Fonte Longa (vejam-se as figuras 53 e 57).

Ao contrário das *mós* de trigo, que podem ser feitas de bocados de pedra – normalmente três arcos de pedra cimentados e reforçados por dois aros de ferro – as galgas têm de ser construídas com um bloco único de granito. São, na maioria dos casos, talhadas no próprio local onde a pedra é extraída, sendo as suas dimensões variáveis, atingindo um metro e quarenta de diâmetro.

A figura 58, que nos mostra um campo repleto de *mós*, onde estas são feitas, permite-nos distinguir os diferentes tipos usados. As que apresentam dois aros de ferro destinam-se a moinhos de trigo. As apresentadas respectivamente no primeiro plano e no segundo à esquerda, são galgas para lagares de azeite. No primeiro plano, à esquerda, vemos uma vara comprida deitada no chão. É com ela que deslocam as *mós* de um para outro lado, depois de a terem introduzido no orifício central.

Vimos já que em alguns moinhos existe uma pá de ferro ou de madeira para fazer cair a massa que se agarra às paredes do pio, e que, em Canelas de Baixo, essa pá tinha o nome de *raspa*. Os termos mais usados para este objecto, raro nos moinhos antigos, vulgaríssimo nos modernos, são *raspadeira* (Coimbra, P. 262, 277, 284, 285b, 304; Guarda, P. 209; Santarém, P. 334) e *raspador* (Bragança, P. 90, 100; Coimbra, P. 245b; Leiria, P. 340; Vila Real, P. 76).

Nos moinhos modernos, há a considerar normalmente dois tipos de raspadeira: uma fixa, cuja finalidade é empurrar a massa para debaixo das galgas; outra móvel, que só funciona quando a fazem baixar por meio de uma alavanca, a fim de expulsar a massa do pio.

Segundo o dicionário de Bluteau⁶, a moedura era, em algumas partes, de vinte e cinco cestos de azeitona, que se deitavam na tulha para serem moídos de cada vez.

Os vocábulos mais usados actualmente para indicar a quantidade de azeitona que se deve moer de cada vez são *moinho*, de que já falámos por mais de uma vez, e *piada*.

O primeiro termo surge-nos em dezoito povoações, já citadas quando apresentámos a distribuição geográfica dos sentidos desta palavra, no começo do capítulo III. É no sentido de 'quantidade de azeitona moída de cada vez' que Dalla Bella⁷ emprega frequentemente este termo:

«Ordinariamente tomam-se quatro sacos grandes de azeitonas escaldadas primeiro na tulha, a que se dá o nome de um moinho, e as lançam de uma vez de todos quatro na pia para moê-los».

«(...) naqueles lagares em que a mó é movida por dois bois, com o trabalho de três ou quatro homens apenas se chega a moer em vinte e quatro horas quatro moinhos de azeitonas, havendo duas varas para espreme-las (...)».

O segundo termo, relacionado com *pia* ou *pio*, de onde deriva, é corrente nos distritos de Bragança, P. 92, 105, e Vila Real, P. 69, 73, 75, 76, 78. Este mesmo termo é apresentado com idêntico sentido por Tavares da Silva⁸ e por Augusto César Pires de Lima⁹.

6 – RAFAEL BLUTEAU, *Vocabulário português e latino*, Lisboa, 1741, vol. V, pág. 536.

7 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, op. cit., págs. 49 e 52.

8 – TAVARES DA SILVA, *Esboço dum vocabulário agrícola regional*, Lisboa, 1944, pág. 342.

9 – AUGUSTO CÉSAR PIRES DE LIMA, *As oliveiras em Portugal*, in: "Estudos etnográficos, filológicos e históricos", Porto, 1951, vol. VI, pág. 229.

CAPÍTULO IV

A MOAGEM

Por moagem entende-se a operação que consiste em reduzir a azeitona deitada no moinho a uma massa mais ou menos homogénea, a fim de poder ser extraído o azeite mediante prensaagem.

Em Espanha, na comarca de Ayerbe, situada nos Pré-Pirenéus aragoneses, esta operação é designada por *molinada* (de **molinata*, por sua vez de *molinu*, REW. 5644), apresentando o espanhol ainda outros termos, como *molienda*, *molitura* e *trituration*¹. Em Itália, dizem *frangere*, *macinare* e *schiacciare le olive*².

Em Portugal, ao lado de *moagem*, surgem ainda os termos *moedura*, *moenda*, *moenga*, *moento d'azeitona* e *moidura*, este último simples variante fonética de *moedura*.

1 – TOMÁS BUESA OLIVER, *Terminología del olivo y del aceite en el alto aragonés de Ayerbe*, In: "Miscelánea Filologica dedicada a Mons. A. Griera", Barcelona, 1955, tomo I, pág. 89.

2 – PAUL SCHEUERMEIER, *Bauernwerk in Italien del italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 1943, pág. 184.

O vocábulo mais comum e com larguíssima história é moagem. Segundo o *Regimento da Cidade de Évora de 1392*³, a moagem podia ser de sertã ou de calda. Em que consistia cada uma destas modalidades não o poderemos dizer, uma vez que o citado documento não nos esclarece. Este mesmo termo pode apresentar o sentido de 'quantidade de azeitona moída de cada vez' que, segundo um informador, é de cerca de 20 rasas (Castelo Branco, P. 305).

Vocábulo também bastante antigo é *moedura*. Surge-nos não só no já citado documento, mas também em outros posteriores, como o *Regimento de Lagar de Azeite de Coimbra*, datado de 1515⁴.

O sentido mais corrente de *moedura* é o de 'quantidade de azeitona moída de cada vez'. No sentido de 'moagem' surgiu apenas em um inquérito por correspondência (I.L.C.) realizado em Leiria, P. 351b.

Moenda, correspondente ao espanhol *molienda*, foi registado em inquéritos do I.L.B. efectuados nos distritos de Bragança, P. 92, e Guarda, no concelho de Gouveia; *moenga*, num inquérito do I.L.C., realizado em Leiria, P. 361; *moento* e *moidura* surgiram respectivamente em Coimbra, P. 303, e em Aveiro, P. 157, e Coimbra, P. 288.

Ao homem que se ocupa da moagem foi dado o nome de *moidor*, no distrito de Coimbra, concelho de Oliveira do Hospital, P. 238.

3 – F.-P. LANGHANS, *Apontamentos para a história do azeite em Portugal*, Lisboa, 1949. Separata do "Boletim da Junta Nacional do Azeite", pág. 49.

4 – *Regimento de lagar de azeite da cidade de Coimbra*, 1515, parágrafo 8, pág. 4. O exemplar de que nos servimos, embora aprovado e confirmado em Almeirim, em 1515, foi passado pela Câmara desta cidade em 1792, facto que tem feito levantar algumas dúvidas quanto à sua autenticidade.

70

A quantidade de azeitona moída de cada vez é muito variável, como vários são os nomes que a designam: *moagem*, *moedura*, *moenda*, *moinho*, *moldura* e *piada*.

O vocábulo *moedura*, no sentido de 'quantidade de azeitona moída de cada vez', foi registado nos distritos de Beja (Brinches, freg. de Nossa Senhora das Neves, conc. de Serpa); Braga, P. 28, 29; Castelo Branco e Leiria, P. 354 e 355.

Segundo o *Regimento da Cidade de Évora* de 1392, a *moedura* equivalia a doze fangas, sendo a fanga uma medida de dois alqueires. O já citado *Regimento de Lagar de Azeite da Cidade de Coimbra* de 1515 estipula que a *moedura* deverá ser de trinta alqueires, caso o moinho a possa moer de uma só vez: «*a moedura inteira, que se há de fazer, há de ser de trinta alqueires de azeitona cada moedura, e o Lagar, que não tiver água e aparelhos para poder moer todos os trinta alqueires de azeitona, não lançará o mestre que estiver mais azeitona que aquela que vir que é bem e a proveito do azeite, e o tal Lagar poderá moer, fazendo a tal moedura pela fanga, para que se possa saber de quantos alqueires se faz a moedura no tal Lagar a soldo, e livre a lhe pagarem os oito reis, que se hão-de pagar de feitio de cada moedura inteira, que é dos trinta alqueires (...)*».

Em Setúbal, no ano de 1721, nenhum lagar desta vila podia moer «*moedura d'azeitona de mais de quinze, de quatro alqueires cada uma, que sessenta alqueires por moedura (...); e no trabalho de cada moedura*» deveria gastar «*o tempo de vinte e quatro horas, a quinze fangas cada moedura*».⁵

5 – ALBERTO PIMENTEL, *Memórias sobre a história e administração do município de Setúbal*, 1879, pág. 95.

Deixámos o Pedregal e fomos ao lagar do Cadeado, P. 54a, não muito longe da povoação onde há pouco havíamos estado.

O ambiente deste novo lagar, carregado já de muitos anos e de vara enegrecida pelo tempo e pelos fumos da caldeira, é um pouco mais respirável.

A moagem faz-se numa sala quadrada, ao lado da outra onde espremem a massa. A luz entra por uma pequena janela, juntando-se à produzida por uma lâmpada baça, colocada por cima do moinho. O chão está sempre coalhado de canas de milho, que o único boi, então conduzido por um rapazito de boina preta e vara ao ombro, vai pisando no seu lento caminhar. A um canto, um animal restabelece as forças, preso por uma correia à argola cravada na parede, imediatamente acima da manjedoura, que a fotografia que nós tirámos registou para sempre ou, pelo menos, enquanto a fotografia existir (veja-se a figura 17).

Ao contrário do normal, o boi é preso directamente à *manjarra*, que lhe assenta sobre a almofada da *molhelha*¹⁰, tornando desnecessário o jugo. Por isso o rapaz ia andando não atrás do animal, mas a seu lado, sempre em amena conversa com ele, para o estimular ou estimularem-se na penosa e entontecedora caminhada em círculos à volta do recipiente do moinho.

Visitado o distrito do Porto, passámos ao concelho de Carrazeda de Ansiães, no distrito de Bragança.

Felizmente que o tempo melhorara. Há já alguns dias que as neves tinham derretido aquela extensa toalha branca e fria, que nos atrasara a viagem por terras do norte e nos fez alterar todos os planos.

10 – Como já foi referido no capítulo III, os bois são normalmente atrelados à *almanjarra* ou *cambão* por meio de um cadeado ou de uma vara chamada *tamoncela*, *tamuão*, *tamucela* ou *temunzela*. É esta vara que é presa ao jugo, assente sobre as *molhelhas*, que protegem o cachaço dos animais.

Vocábulos como *moenda* e *moldura* foram registados como casos únicos e esporádicos respectivamente em Bragança, P. 92, e Leiria, P. 354.

Vimos que a quantidade de azeitona moída, para épocas anteriores à nossa, oscilava entre 12 fangas e 60 alqueires. Actualmente, o número é também muito variável. No distrito de Braga, «*a moedura (...) regula aí 18 quilos de azeitona cada vez qu'a gente deit'ali [no pio do moinho], para depois caber dentro do inseiramento*» – Pinhel, P. 28 – ou pode ser de «*seis cestos, chamamos nós aqui duas rasas. Pode ser quatro, pode ser cinco*» – Chacim, P. 29. Em Bragança, regula entre quatro e sete cestos de azeitona, chegando a perfazer um total de 300 quilos. Em Coimbra, oscila entre três e seis sacas. Em suma, as cifras indicadas situam-se entre 18 e 300 quilos. Não há pois uma quantidade certa. De terra para terra há diferenças, sendo as medidas usadas variadíssimas, desde simples cestos – e até mesmo as próprias sacas em que trazem as azeitona do olival – a gamelas de lata e de madeira.

OPERAÇÃO DE MOAGEM

Sabemos já o que se entende por *moagem*, quais os diversos nomes para esta operação e os termos para designar a quantidade de azeitona moída de cada vez. Importa agora descrever como e em que ambiente decorre a moenda.

a) - Nos lagares tocados a bois Deslocámo-nos ao distrito do Porto, a fim de visitarmos alguns lagares antigos, cujos moinhos são ainda accionados por bois.

O primeiro engenho visitado foi o de Pedregal, P. 51, no concelho de Baião. O lagar é separado do portão de entrada por



Figura 59: Aspecto da *moenda* no lagar de Fonte Longa, P. 86, conc. Carrazeda de Ansiães, dist. Bragança.

um amplo pátio, que tivemos de atravessar com cuidado, apalpando o terreno, pé aqui, pé acolá, acompanhados pelo sonoro e desagradável chapinhar dos sapatos, que se enterravam na lama e a custo queriam despegar-se. Empurrámos uma ampla e pesada porta e entrámos. Durante os primeiros segundos, achámo-nos mergulhados em profunda escuridão. A atmosfera era irrespirável. Sufocava-se. Para cúmulo, as lentes dos óculos ficaram carregadas de vapor, tapando-nos as já de si confusas imagens. Gravador e máquina fotográfica encheram-se de pequenas gotículas de água.

72

Aos poucos, a primeira impressão foi-se apagando. Os olhos habituaram-se ao ambiente, e conseguimos perceber a agitação reinante no interior da movimentada oficina.

Logo à nossa frente, dois pacientes bois moviam-se lentamente à roda do *baso*, espicaçados pelo boieiro, que os acompanhava agarrado à *manjarra* e de vara na mão. Ao fundo, dois, três, quatro homens, moviam-se de um para o outro lado, a regar as seiras com água a ferver e a mexer o azeite com uma *vareta*, que em breve ficámos a saber que era de marmeleiro.

– Auuu! – disse bruscamente o homem que conduzia os animais, com um som fechado e prolongado, semelhando lamento uivo de lobo.

Os bois pararam; todos os olhos se voltaram para nós, intrigados e curiosos.

«Aí vem mais um fiscal!» – pensaram todos, como depois, conhecido o intruso e ganha a confiança, acabaram por nos confidenciar.

Passada a surpresa e esquecidos da nossa presença, ouviu-se um «eiii!» prolongado do boieiro, dando uma vez mais início à lenta e penosa peregrinação dos pachorrentos animais, numa viagem sem destino à volta do moinho, acompanhados pelo surdo rolar das pedras sobre a azeitona, até esta ficar reduzida a uma pasta informe e uniforme. Se acaso algum boi afrouxava a marcha, vencido pelo cansaço ou entorpecido pela monotonia da passeata sem destino, lá estava o homem da vara para os espicaçar e fazer andar. E lenta, lentamente, no meio de uma atmosfera espessa e abafada, lá continuaram os dois animais o seu lento peregrinar à volta do pio, perseguidos pelo homem que os não deixava parar.

Aqui e além, junto ao *pastor*, vislumbrava-se uma mancha líquida e brilhante. Era o azeite virgem, primeiro prenúncio de que a azeitona iria fundir bem.

*não se pode fazer isso... [Mas há já pessoas que fizeram experiências]¹⁴, que fizeram desbulhar um'azeitona e fazer um **moinho** de caroços só, à parte, e de massa. Nem uma coisa deu resultado, nem outra. Tem de ser tudo misturado, inté que para a massa ficari uma mistura bem feita (...) a gente daqui depois bai, apalpá massa e a massa depois de muito bem amassadinha, muito bem preparada, sai por antre os dedos (...). Se tem caroço, tem que dar mais umas boltinhas; se por acaso a gente não encontra caroço, está pronto. Bois fora, parou o **ingenho**, parou esta construção. E depois então os bois bão descansar e a gente limp'à massa e depois bai acartar à **gamela** lá p'ra cima».*

Antes de terminarmos a descrição de como é feita a moenda nos lagares tocados a bois, vejamos rapidamente como é transportada a azeitona para o pio.

Em Bragança, P. 92, é o *cagarracho* quem tira a azeitona da tulha com uma pá, lançando-a num cesto de vime com duas asas. Este é levado pela *aguadeira* ou pelo *boieiro*, que a despeja na *alfarja*.

No distrito do Porto, no lagar de Cadeado, P. 54a, onde assistimos a uma fase do trabalho, a azeitona é despejada dos sacos em que veio directamente no pio, à medida que vai sendo moída.

Em Vila Real, P. 76, quando chega a altura da moagem, vai o rapaz buscar as sacas a um coberto e despeja-as três a três no pio.

14 – O que está entre parêntesis rectos não é do informador. Tivemos que o acrescentar, para tornar a transcrição do registo magnético compreensível, já que um ruído do exterior se sobrepôs à fala do informador, dificultando a audição.

73

Sob um sol amareliço, sol de inverno e de pouca duração, deslocámo-nos ao lagar da Fonte Longa, P. 86.

O caminho para este lagar, em dias de chuva, transforma-se num grande lamaçal. A custo se consegue dar com o lagar. Construção igual ao restante casario, confunde-se com ele, tornando-se difícil ao visitante encontrá-lo.

Quem entra no seu interior, depara imediatamente com o *farneiro*, de paredes muito baixas e meio enterrado num chão coberto de palha (ver figura 59), à roda do qual andam duas vacas a puxar as pesadas galgas do moinho.

Atrás dos animais, costuma andar um homem com uma vara comprida, a que na região dão o nome de *rodo*, conforme nos disse um informador. É com essa vara que o empregado vai empurrando para baixo a massa que se agarra às paredes do *farneiro*, a fim de ser apanhada pelo *rasto* das galgas e ficar bem moída.

As mós deste moinho caracterizam-se por apresentar um pequeno diâmetro e uma ter aproximadamente o dobro da largura da outra.

Feita a descrição do ambiente em que decorre a moagem, surgem na nossa mente duas perguntas, que têm razão de ser: – Quanto tempo demora um moinho a fazer? Como sabem que a massa está pronta para espremer?

O tempo necessário para a massa ficar em condições é muito variável. Depende da quantidade e da qualidade da azeitona, podendo demorar uma, duas ou mais horas.

Segundo Dalla Bella¹¹, em 1784, nos lagares movidos por bois, «*com o trabalho de três ou quatro homens apenas se chega-*

11 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, op. cit., pág. 53, parág. LXII.

va a moer em 24 horas quatro moinhos de azeitonas, havendo duas varas para espreme-las». Actualmente, os factos pouca mudança sofreram. Vejamos então a conversa que tivemos com um informador no lugar do Dianteiro, P. 256, durante uma visita ao lagar da terra.

O lugar do Dianteiro é uma pequena povoação dos arredores de Coimbra, outrora pertencente, segundo Américo Costa¹², à freguesia de Santo António dos Olivais e, actualmente, à freguesia de Torres do Mondego.

Do lagar desta povoação já nós dissemos alguma coisa, a propósito do moinho¹³. Ouçamos a conversa com o informador, um dos donos do lagar:

«— Ouça lá, Senhor José, isto é puxado por meio de bois?

— *Pois! Isto agora ingat'áqui um cambão, e os bois seguem em todà bolta, à roda, à bolta. Nunca tem paragem. Só param q'ando querem descansar* ^e. *O mais de resto, and'áqui duas horas a moer* ^e, *qu'inquanto não moerem um moinho, àzeitona que não esteja bem preparada a ir lá p'ra cima, os bois só se tiram... já qui tibemos uma bez, p'ra moerem um moinho d'azeite, andaram aqui os bois sèt'horas.*

— Sem parar?

— *Não! Tiberam que parar e tiberam que se tirar pa irem comer, porqu'àzeitona deu im ser rija de moer e num se conseguiu uns bois a moerem um moinho grande d'azeitona...*

— Um moinho?

— *Pois. Chama-se isso um moinho. Cada tabela disto, a gente cá é que tabela àzeitona que pode ser.*

12 — AMÉRICO COSTA, *Dicionário corográfico de Portugal continental e insular*, 1938, vol. VI, pág. 41, 2ª col.

13 — Recorde-se o que acerca deste lagar foi dito no capítulo III e do qual se apresentou uma fotografia, na figura 55.

74

— Portanto, a quantidade que se mói de cada vez é um *moinho*?

— *Pois, porque não pode ser muito, que há-de caber... cada moinho que se mói aqui há-d'ir acolá p'ra cima p'r'àquela coisa. E depois d'acolá bai p'r'àquelas seiras que o senhor vê».*

A massa é considerada em condições de ir para a prensa quando, apalpando-a, verificam que já não apresenta nenhuma *carabunhas* (Vila Real, P. 78) ou *carbunhas* (Bragança, P. 85), isto é, nenhuns caroços. Segundo o nosso amável interlocutor, no lagar do Dianteiro, a massa está em condições quando, ao fim de duas, três e quatro horas, está completamente reduzida a pasta. Ouçamos as suas palavras e o resto da conversa, que apresenta interesse. Além de nos fornecer elementos novos, é um espelho fiel da linguagem tipicamente popular.

«— E como é que sabem quando a azeitona está boa?

— *Apalpa-se. E depois a gente bai, essas galgas passam por cima d'ázeitona, inté continuam, àzeitona bai inteira, não é?, e em sendo istrussegada, qu'isto dê aqui uma data de boltas por cima disto, pegà ficar amassada, amassada, amassada, q'anto mais amassada é, q'anto mais boltas dá, mais o caroço pega-s'a partir, pega-s'a misturar a pele com aquela coisa, inté que fica tudo, tud'esmagado. Depois, há-de lebar aqui duas, três horas e quatr'a moer, e inquanto a gente for e apalpar a massa e qu' a massa, a gente não encontre caroço nenhum na mão... inquanto incontrarmos caroço num'stá moída».*

Enfim, para *fundir* bem, é preciso que a azeitona fique bem esmagada; e, para isso, há que a esmagar com o caroço, pois que as duas partes são importantes para a produção do azeite. Disto tem consciência o próprio povo:

«**Fundir** — diz-nos o Senhor José — *é o azeite que cai, pois, o óleo, o tal óleo que cai p'ra baixo. Quer dizer, se formos separar,*

No lagar do Remungão, a azeitona ficava amontoada num recipiente térreo, protegido por tábuas, colocado ao lado do moinho, enterrado no chão e forrado de *aduelas*. À medida que ia sendo moída, era deitada pelo ajudante no interior do moinho. Agora que o reconstruíram, tudo se modificou. De lagar hidráulico e de vara passou à categoria de moderno, não lhe faltando um bom moinho de ferro, uma termo-batedeira de tipo horizontal e duas poderosas prensas hidráulicas, acabadas de montar. A renovação foi de tal ordem que, nos primeiros dias, o velhote, a quem pertence o lagar, andava louco de alegria. Em pouco mais de uma semana havia extraído mais azeite do que durante uma série de anos pelo anterior sistema, com grande pesar dos donos de outros lagares dos arredores.

No lagar de Anterronde, P. 120, de que já temos falado por mais de uma vez, a azeitona é trazida para a *azenha* à medida que vai sendo feita.

Antes de a deitarem no *baso* do moinho, os ajudantes medem-na aos alqueires, numa medida de madeira com um formato parecido com as gamelas da massa. Ao contrário dos cereais, que são medidos com a ajuda da rasoira, a azeitona é deitada de *cagulo*, isto é, deitada até trasbordar.

O termo *cagulo* não é mais do que uma variante de *cogulo*, proveniente do latim CUCULLU-. Muito próximo do étimo latino está a forma recolhida em Chaves. Aqui ouvimos dizer *coculo*, em vez da forma *cogulo*, esta última resultante de uma evolução normal do latim para o português. Em vez da oclusiva surda intervocálica se ter sonorizado, como seria de esperar, conservou-se no vocábulo ouvido nesta região. De CUCULLU- a *cagulo* a evolução é fácil:

75



Figura 60: O mestre (à esquerda) e o ajudante (à direita) despejam a azeitona no moinho através do chamado *botadoiro* (Mata, P. 297, Vila Nova do Ceira, Góis, dist. Coimbra).

b) - Nos lagares hidráulicos No lagar de varas da Mata, P. 297, que vimos já possuir a particularidade invulgar de apresentar o moinho entre as duas varas (vejam-se as figuras 18 e 19), as sacas de azeitona são acumuladas numa sala acrescentada posteriormente ao edifício, sobre o chamado *assentador*.

Quando chega a altura de laborar, quer o mestre, quer o ajudante, pegam em três a cinco sacas e despejam-nas na *base*, através do *botadoiro* (ver a figura 60), conduta de madeira que comunica directamente com o moinho.

Sistema idêntico encontramos-lo no distrito de Bragança, no lagar da Ponte da Arranca, P. 100. Também aqui existe uma conduta de madeira, a que dão o nome de *tremóia*, que liga o moinho à casa das tulhas, e através da qual vazam as sacas. A casa das tulhas (H da figura 3), neste lagar, fica num plano mais elevado em relação à outra sala, com a qual comunica por uma porta com três ou quatro degraus.

Voltemos ao lagar da Mata. Depois que a *base* está cheia de azeitona, o ajudante puxa uma alavanca existente ao canto do lagar e que está ligada à *caleira*. Esta desliza para junto da parede, começando a água a cair sobre a *roda* e a encher-lhe os *cubos*.

Ao princípio, as galgas deslocam-se muito lentamente, com extrema dificuldade, como quem tem de escalar alta montanha. A custo, muito a custo, vencem a resistência oposta pelas azeitonas que, sob a enorme pressão, vão rebentando e fugindo para os lados, como que abrindo alas à passagem dos dois pesados cilindros.

Devido à enorme altura ocupada pela azeitona, as galgas vêem-se obrigadas a subir. Para isso o eixo horizontal está solto, podendo deslocar-se no sentido vertical dentro do espaço compreendido pelas ranhuras, existentes na caixa com que termina o eixo vertical.

À medida que a azeitona vai sendo esmagada pelas duas pedras assimétricas, que apanham toda a base do moinho, a velocidade aumenta. Ao fim de alguns minutos, rodam com certa velocidade, provocando um ruído surdo de pedra sobre pedra, acompanhado pelo esparrinhar sonoro da massa.

De vez em quando, vai o mestre dar uma olhadela pelo interior do moinho, iluminado por pequena candeia de azeite, colocada sobre o bordo, visível na fotografia da figura 19. Agarra num bocado de massa, apalpa-a e fá-la escorregar por entre os dedos.

76



Figura 61: Gamelas de lata com que se transporta a azeitona para o pio (Vilhagre, P. 211, conc. Celorico da Beira, dist. Guarda).

Assim que verifica estar uniformemente moída e sem nenhum caroço, dá uma ordem ao ajudante. Este obedece prontamente e empurra a alavanca, obrigando-a a sumir-se pela parede.

Ouve-se a água cair sobre as pedras. As galgas perdem velocidade, dão ainda meia dúzia de voltas, imobilizam-se. E segue-se nova fase de trabalho.

O ajudante retira a massa com uma pá, despeja-a numa gamela, bacia redonda de lata, e leva-a ao mestre, que a despeja na bocarra aberta das seiras. E começa aqui a fase do enseiramento.

O que se passa neste lagar, passa-se praticamente em quase todos os outros movidos por água, com pequenas alterações.

O nome de carrocel não deixa de ter uma certa razão de ser. Provém-lhe do facto de fazer lembrar certos carros dos parques de diversões, que se deslocam sobre carris.

A azeitona sofre a trituração durante cerca de trinta minutos, continuamente empurrada pelas *raspadeiras*, que a obrigam a deslocar-se para o caminho das galgas, até que esteja totalmente reduzida a pasta.

Nos lagares cooperativos de Valpaços (distrito de Vila Real, P. 80) e Ervedal (distrito de Coimbra, P. 236), a azeitona é transportada das tulhas por meio de um carro deslizante sobre carris, conhecido pelos termos *carreta* (Vila Real, P. 80), *vagona* (Coimbra, P. 236; Guarda, P. 196; Santarém, P. 332) e *vagoneta* (Coimbra, P. 236), o qual apresenta o aspecto documentado na figura 63. Este carrinho, no lagar de Ervedal, pode percorrer toda a enorme sala das tulhas. Uma vez carregado, vira a meio do percurso numa placa rotativa, e vai a uma balança onde é feita a pesagem da azeitona. Segue daí para o chamado *funil*, recipiente

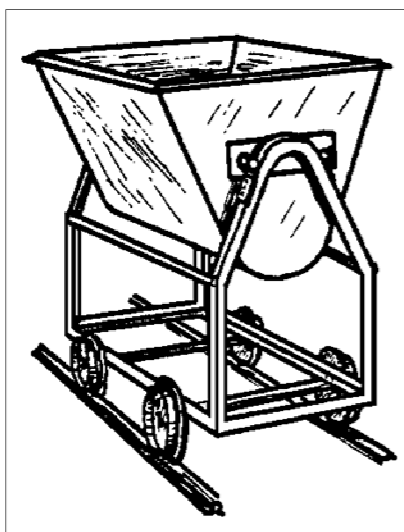


Figura 63: Vagoneta para transporte de azeitona.

com o formato de um tronco de pirâmide invertido, e inclina-se sobre um dos lados, efectuando a descarga.

Do funil a azeitona entra num *lavadouro* e é içada por um parafuso sem-fim para a sala de moagem, caindo num funil circular que a distribui pelo chamado *lastro das galgas* ou *rasto do moinho*.

Três pesadas galgas tronco-cónicas reduzem o fruto a uma pasta, que vai sendo sucessivamente arrastada pelo movimento

LAT. CUCULLU- > cogulo > cagulo

77

No lagar de Vilhagre, P. 211, no distrito da Guarda, os ajudantes retiram a azeitona das tulhas ou despejam-na das sacas para umas gamelas de lata (veja-se a figura 61), nas quais a transportam para o moinho. Uma vez cheio, põem a *roda de peso* ou o motor a trabalhar – embora misto, ultimamente o lagar tem trabalhado exclusivamente por meio de motor *diesel* –, começando as duas galgas, muito irregulares e de formato a tender já para o tronco-cónico, tal o seu desgaste, a esmagar a azeitona, até que esteja reduzida a massa, ao fim de duas horas.

Em lagares mais modernos, como é o caso do da Ponte Nova, P. 209, no mesmo distrito, a azeitona é retirada das tulhas à pá e despejada num *funil* metálico, de feitio quadrangular, existente na mesma sala, ao lado da de moagem¹⁵. O trabalho é feito por um catraio dos seus catorze anos. Despejada no funil, o chamado *lavadouro* (sic), a azeitona cai numa correia que a eleva até ao funil do moinho, que a espalha sobre o rasto das galgas, ficando esmagada.

c) - Noutros lagares Foi dito, no capítulo II, a propósito do lagar da Quinta da Portela, P. 285b, que a azeitona era trazida directamente do olival para o lagar por meio de um tipo especial de carro, puxado por animais, apresentado na figura 9. Há que acrescentar que essa azeitona é só a do dono do lagar, uma vez que a de outros proprietários é trazida em camionetas ou em sacas dentro de carros de bois.

15 - Este lagar apresenta duas salas para as tulhas, uma num primeiro andar, a outra no piso inferior, ao mesmo nível de toda a maquinaria.



Figura 62: Aspecto do chamado *carrocel do amor*, a meio caminho do moinho (Quinta da Portela, freg. Stº António dos Olivais, Coimbra).

O trabalho de descarga do tipo especial de carro é feito pelo carreiro e por um rapazito, encarregado de levar a azeitona para o moinho.

Em tempos idos, a azeitona era retirada da tulha para dentro de poceiros com uma pá vulgar de ferro e cabo de madeira. Poceiros às costas, levavam-na para o moinho, fazendo o trajecto deste às tulhas uma boa série de vezes ao dia. Actualmente, graças ao invento do feitor da quinta, a azeitona é transportada por meio do *carrocel*, mais rigorosamente, o *carrocel do amor*, espécie de caixote quadrado com rodas. Com um esforço mínimo, dois homens conseguem levar um carro de azeitona até ao moinho.

78

Interessados em obter mais pormenores sobre o dito *carrocel do amor*, vamos conversar com o seu construtor:

«– Actualmente, graças ao invento do senhor, a moenda faz-se com menos trabalho...

– *Sim, foi uma invenção que eu tive de transportá-la com este carrocel, carrocel, isto é, que os operários puseram-lhe o **carrocel do amor**.*

– Mas porquê?

– *Porque acharam graça ò carrocel, e carrocel, carrocel isto, carrocel aquilo, puseram-lhe o nome de **carrocel do amor**^e.*

– E a azeitona vai no carrocel...

– *Esse carrocel, quⁱ eu antes d'iniciar o percurso qu'ele havia de fazer, fiz-lhe umas tabelas com os pesos também. Si por acaso eu estou muito embaraçado com trabalho, não posso pesar àzeitona, tenho uma tabela no caixote. Diz-me a quantidade de quilos mais ou menos. Pois bem, no caixote quⁱ o senhor vê, puxa-se com este guinchozinho [observem-se as figuras 9 e 62] vai lá p'ra cima (...)*».

Com 60 centímetros de comprimento, 56 de largura e 44 centímetros de altura, o carrocel apresenta a configuração de um caixote de fundo quase quadrado, assente sobre quatro rodas. Interiormente, possui uma tabela, que indica aproximadamente os quilos de azeitona.

Puxado por um guincho, vai por umas calhas de madeira até junto do moinho. O rapaz sobe a um escadote tosco de madeira, com quatro degraus, levanta uma portinhola de correr e a azeitona sai pela bica lateral, caindo dentro da *base*, onde é moída pelas galgas. A última azeitona, que fica amontoada aos cantos, é empurrada para a saída com o auxílio de uma pá meia comida pelo uso, com a extremidade, outrora pontiaguda, reduzida a uma linha recta.

arredolho – 1	jambujo – 3
azambújia – 1	jamujeiro – 3
azambujeiro – 2	lentrisca – 1
azambujo – 1	mertunço – 1
azebinhada – 1	mertunho – 2
azebim – 1	morrinha – 1
azeitoninho – 1	mortunho – 1
azevim – 1	rebolo – 3
azevinho – 3	rebolho – 1
azinha – 1	redolho – 3
bafordo – 5	zambuja – 4
bafurro – 1	zambuje – 3
esminhão – 1	zambujeira – 1
fedolha – 1	zambujeiro – 8
jambuja – 1	zambujo – 7
jambujeira – 1	zambulha – 1
jambujeiro – 5	zimbro – 1

Arredolho (Santarém, P. 33), *rebolo* (Leiria, P. 359, 361, 362), *rebolho* (Leiria, P. 360a) e *redolho* (Aveiro, P. 154, 155; Leiria, P. 363) são palavras cognatas cuja origem é incerta. Segundo Corominas¹⁷, derivam provavelmente do latim PULLUS 'rebento de qualquer árvore' e, seguramente, do latim vulgar *REPULLUS.

A evolução sofrida pelos vocábulos terá sido:

*REPULLU— > rebôlo > rebôlho > redôlho

17 – J. COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Madrid, vol. III, págs- 1031-1032.

79

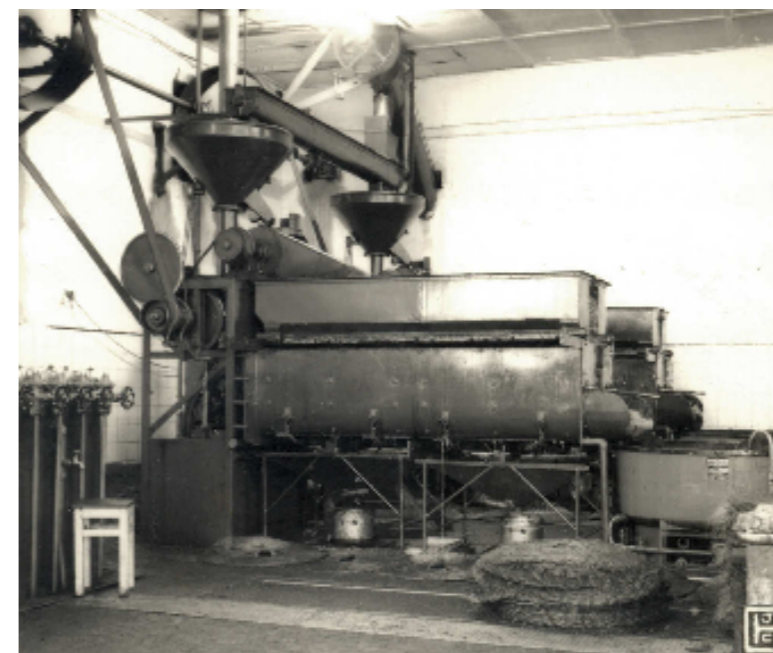


Figura 64: Aspecto das duas clamíngolas do lagar cooperativo de Valpaços, P. 80, dist. Vila Real.

das pedras para um sulco a toda a volta do moinho, pelo qual passa uma *raspadeira* metálica, que expulsa a massa por uma abertura para a *batedeira*.

No lagar de Valpaços, a azeitona sobe também por um *sem-fim*, que a leva para a sala de moagem. Cai num transportador horizontal e é distribuída pelas duas clamíngolas¹⁶ grandes, de que se mostra um aspecto na figura 64.

16 – **Clamíngola**: Máquina construída pelas Fábricas Mecânicas Galardi, S. A., de Florença. Compõe-se de um alimentador regulável, um moinho de martelos, uma caixa de recolha da massa, um extractor do azeite da pasta da azeitona e um grupo motor. Com grande capacidade de trabalho, permite extrair elevada percentagem de azeite antes de a massa ir para a prensa. Sobre informações mais detalhadas, veja-se a comunicação de ALESSANDRO MASSACESI, *Novo aspecto da técnica oleícola surgido com a "Clamíngola" (Patente Galardi)*, In: "Boletim da Junta Nacional do Azeite", Dezembro de 1949, ano IV, nº 16, págs. 63-71.



Figura 65: Moinho do lagar de Assafarge. Sobre o bordo da base, a espera da base. À direita, no 1º plano, as bacias da massa; ao fundo, os poceiros e o escadote da espera da base (P. 284, Coimbra).

Em Valbom dos Figos (Bragança, P. 98), dão ao funil onde é deitada a azeitona o nome de *tremóia*, termo que apresenta normalmente uma acepção diferente, como veremos em breve.

No lagar de Condeixa-a-Nova (Coimbra, P. 277), a azeitona é lavada por meio de um jacto de água à medida que vai subindo pelo *sem-fim* para o moinho. Somente a azeitona grada consegue ser elevada. O chamado *jambujo*, azeitona muito miudinha, que também produz azeite, embora em menor quantidade, consegue

80

escapar-se ao parafuso, caindo no chão. Segundo o informador, «no fim de s'acartar o moinho do freguês, bai-se c'uma pá e bota-se no sem-fim para ir por aqui fora, porque o sem-fim não agarra, cai (...)».

Em Cerejais (Bragança, P. 30), Assafarge (Coimbra, P. 284) e outros lagares, existe sobre o bordo do pio uma caixa de madeira de fundo inclinado, tapada por uma portinhola de correr. É a chamada *espera da base* (Coimbra, P. 284), *funil* (Braga, P. 34; Coimbra, P. 257), *tramóia* (Bragança, P. 90), *tremóia* (Bragança, P. 98, 100) ou *tremónia* (Viseu, P. 173).

A azeitona é transportada, no lagar de Assafarge, nos chamados *poceiros*, que se vêem empilhados, uns dentro dos outros, do lado direito da figura 65. Um dos encarregados sobe a um pequeno escadote, encosta o cesto à chamada *espera da base* e despeja o conteúdo. Quando necessitam de encher a *base*, baixam uma alavanca de madeira de tipo inter-fixo, que eleva a portinhola, deixando passar a azeitona. A esta alavanca dão o nome, em Cerejais, P. 90, de *monzeira*. O termo, formado do substantivo *mão* pela adjunção do sufixo (*mão+zeira > mãozeira > monzeira*) provém do facto da haste de madeira terminar por uma pega própria para a mão.

Dissemos, algumas linhas atrás, que a azeitona miúda se escapava do sem-fim caindo no chão. O nome por que essa azeitona é conhecida varia muito de região para região, sendo inúmeros os vocábulos usados. Assim, quer em inquéritos directos, quer através do I.L.B. e do I.L.C., encontrámos um total de 29 designações, embora algumas não sejam mais do que variantes das mesmas palavras. Na listagem seguinte indicamos o número de vezes que foram registados.

Curiosamente, o povo passou a empregar o termo azevinho e seus derivados para indicar a azeitona miudinha, certamente pela forma arredondada muito semelhante à das bagas do arbusto.

Aparece-nos ainda o verbo *azevinhar* (Aveiro, P. 165; Leiria, P. 338, 345b) para indicar que a oliveira não deu fruto ou que este não se desenvolveu.

O vocábulo *azevim* foi também registado por Tavares da Silva²⁴ com o sentido de azeitona miúda.

Segundo um informador, o *azevinho* é a azeitona que a oliveira dá no ano seguinte àquele em que produziu as *gradas*: «a azeitona pequenina é **azevinho**. Um ano a oliveira dá as gradas, outro ano dá-las miúdas, qu' é a azevinho» (Coimbra, P. 303).

Azeitoninho como diminutivo de azeitona surgiu no distrito de Leiria, P. 346. Para evitar qualquer dúvida que o termo pudesse suscitar, o informador foi acrescentando: «*azeitoninho da oliveira brava*».

Bafordo aparece registado no dicionário de Frei Domingos Vieira²⁵ como termo de cavalaria do século XV. O dicionário de Morais²⁶, 10ª ed., regista-o com o mesmo sentido e ainda como

24 - TAVARES DA SILVA, *Esboço dum vocabulário agrícola regional*, Lisboa, 1944, pág. 73.

25 - FREI DOMINGOS VIEIRA, *Grande dicionário português ou tesouro da língua portuguesa*, Porto, 1871, vol. I, pág. 703, 3ª col.: «s. m. ant. (Do italiano *bagordo*, *lança*, *pica*; no francês *behourd*, também do italiano *bigordo*). Lança sem ponta com que os cavaleiros se exercitavam; cana própria para correr em gineta. — Andar no bafordo, seguir a aprendizagem = Citado no Cancioneiro de Resende como usado no século XV».

26 - ANTÓNIO DE MORAIS SILVA, *Grande dicionário da língua portuguesa*, 10ª ed., vol. II, pág. 316, 1ª col.

81

A forma *arredolho* é o resultado de um fenómeno de prótese, isto é, de acrescentamento de um fonema no começo da palavra.

Da mesma família são os vocábulos *azambújia* (Vila Real, P. 70), *azambujeiro* (Coimbra, P. 291a; Leiria, P. 361), *azambujo* (Leiria, P. 339), *jambuja* (Viseu, P. 178), *jambujeira* (Aveiro, P. 159), *jambujeiro* (Coimbra, P. 262, 294; Leiria, P. 360a, 365; Viseu, P. 188), *jambujo* (Aveiro, P. 121; Coimbra, P. 277, 294), *jamujeiro* (Aveiro, P. 156; Castelo Branco, P. 320; Coimbra, P. 299a), *zambuja* (Aveiro, P. 130; Leiria, P. 338, 346; Vila Real, P. 76a), *zambuje* (Leiria, P. 344; Santarém, P. 333; Vila Real, P. 68), *zambujeira* (Coimbra, P. 258), *zambujeiro* (Coimbra, P. 249, 261, 266, 274, 278, 286; Leiria, P. 359, 363), *zambujo* (Coimbra, P. 245a, 250, 258, 266, 274, 281; Leiria, P. 340) e *zambulha* (Vila Real, P. 65). Todas estas palavras assentam no árabe *zambûz*¹⁸.

Azambujeiro ou *zambujeiro* surgem-nos no dicionário de Bluteau¹⁹ com a seguinte definição: «*Oliveira brava. Dá uma azeitona comprida e delgada, cujo azeite é bom para muitas mezinhas, e se come também, como as azeitonas, botado em calda. O pau desta árvore é muito rijo; dele se fazem as entrosgas e varandas dos lagares e moinhos. É a única árvore em que se enxertam oliveiras (...)*».

O vocábulo *azambujeiro*, segundo Bluteau, refere-se a uma oliveira brava e não ao fruto. Em inquéritos directos e por correspondência, os vocábulos *azambujeiro*, *azambujo*, *jambujeiro*, *jamujeiro*, *zambuja* e outros surgem-nos ora aplicados às árvores, ora ao fruto. Não é raro o mesmo inquérito apresentar um destes

18 – Veja-se ARNALD STEIGER, op. cit., pág. 194.

19 – RAFAEL BLUTEAU, *Vocabulário português e latino*, Coimbra, 1712, vol. I, pág. 689, 1ª e 2ª col.

vocábulos nas duas acepções.

J. Almeida Costa e A. Sampaio e Melo²⁰ apresentam o vocábulo *zambujeiro*, que definem como «*oliveira brava, espontânea nos sítios incultos do centro e sul de Portugal, e também conhecida por azambujeira, azambujeiro, azambuja, azambujo, oleastro e oliveira brava (do ár. ocidental za (n) buj,»*.

De uma maneira geral, os dicionários apresentam estes termos como referindo-se unicamente às árvores, Esquecem quase sempre o facto de que, na linguagem corrente, o povo os emprega aplicando-os quer às árvores, quer ao fruto.

Além dos vocábulos apontados, o citado dicionário de Almeida e Costa e Sampaio e Melo regista ainda, na página 1582, o vocábulo *zambulheira*, definido da seguinte maneira: «(prov.) *Diz-se de uma variedade de azeitona pequena proveniente de uma oliveira cultivada em Portugal (de zambujo)*».

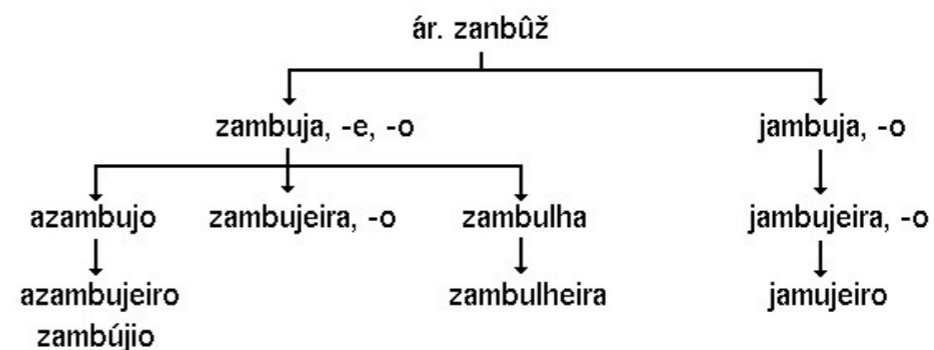
Em edições posteriores, o mesmo dicionário²¹ apresenta outros vocábulos, tais como *zambujal* e *zambujo*, que define respectivamente como «*mata de zambujeiros*» e «*o mesmo que zambujeiro*», introduzindo uma ligeira alteração no texto relativamente à origem da palavra *zambujeiro*: «...*(do árabe berbere zabuj, «id.»)*».

Esquemáticamente, estes vocábulos apresentam a seguinte distribuição:

20 – J. ALMEIDA COSTA e A. SAMPAIO E MELO, *Dicionário de português*, 4ª ed., Porto, Porto Editora, pág. 1583, 1ª col.

21 – J. ALMEIDA COSTA e A. SAMPAIO E MELO, *Dicionário da Língua Portuguesa*, 6ª ed., Porto, Porto Editora, 1992, pág. 1752, 2ª col.

82



Azebinhada (Aveiro, P. 165), *azebim/azevim* (Coimbra, P. 303; Leiria, P. 338), *azevinho* (Coimbra, P. 303; Leiria, P. 344, 345b) e *azinha* (Leiria, P. 340) são formas provenientes de *azevo*, do latim vulgar ACIFOLIU-, palavra que se compõe de FOLIUM 'folha' e o radical AC- de ACUERRE 'ser agudo'²².

Azevinho é um tipo de arbusto ou árvore pequena, da família das aquifoliáceas, espontâneo e também cultivado. É conhecido por outros nomes, como *pica-folha* e *visqueira*, provavelmente da mesma família de outro arbusto muito parecido com este, a que no norte dão o nome de *gibarreira*. É muito utilizado na quadra do Natal como elemento decorativo. As pequenas bagas vermelhas que apresenta, contrastando com o verde das folhas, conferem-lhe certa beleza²³.

22 – Veja-se o dicionário de J. COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Madrid, vol. III, págs. 1031-1032.

23 – Pela sua procura e pela sua existência só em alguns locais, é actualmente, em finais da década de 1990, uma espécie em vias de extinção, pelo que se trata de uma espécie protegida, sendo proibida a sua colheita.

83

termo próprio da Botânica, no sentido de 'azeitona atrofiada, que atinge o tamanho dum confeito'. Este mesmo sentido, apresentado no dicionário de Morais e por nós registado, encontra-se também no *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*²⁷. O citado dicionário de Sampaio e Melo²⁸, na sua 6ª edição, apresenta também o vocábulo *bafordo* com o sentido de 'sapal; terreno alagadiço'.

Ao lado de *bafordo*, encontramos o verbo *embafordar* (Leiria, P. 345b, 351a) com o sentido de 'oliveira que não produz fruto ou cuja azeitona não se desenvolve'.

Esminhão foi indicado, ao lado de *morrinha*, numa resposta ao I.L.C. proveniente do distrito de Aveiro, P. 166. No mesmo distrito apareceu a forma *fedolha*.

Lentrisca e *lenterisca* (Leiria, P. 365) são duas variantes fonéticas de *lentisca*, vocábulo registado no dicionário já citado de Almeida Costa e Sampaio e Melo, com o sentido de 'variedade de oliveira', ao lado de *durázia* e *salgueiro*, com o mesmo sentido.

Mertunço, *mertunho* e *mortunho* surgem no distrito de Coimbra, respectivamente P. 247; 242 e 294; 249. Segundo um informador, em inquérito directo, «a oliveira dá uma azeitona pequenina, redondinha, que é imprópria para azeite. Essa azeitona chama-se **mertunho** e é tão pequena que nem se servem dela, ficando no chão» (Vendas de Galizes, P. 242).

Morrinha, vocábulo indicado num exemplar do I.L.C. proveniente de Aveiro, P. 166, surge no dicionário de Frei Domingos

27 – JOSÉ PEDRO MACHADO, *Grande Dicionário da Língua Portuguesa*, 1ª ed., Lisboa, Amigos do Livro Editores, 1981, tomo II, pág. 209.

28 - J. ALMEIDA COSTA e A. SAMPAIO E MELO, *Dicionário da Língua Portuguesa*, 6ª ed., Porto, Porto Editora, 1992, pág. 198, 2ª col.

Vieira, op. cit., vol. IV, pág. 321, com o sentido de «*doença apizoótica e muito destrutiva do gado*» e, figuradamente, como «*enfermidade pouco incómoda e perigosa que ataca as pessoas*».

Zimbro (Leiria, P. 349) é apresentado pelos dicionários com o sentido de 'arbusto cujo fruto é semelhante a bagas de hera'. Bluteau²⁹ dá uma extensa definição do termo, de que transcrevemos parte, dado o seu interesse e curiosidade:

«*Arbusto cujo tronco é delgado e coberto de uma casca áspera. O pau é duro e tira a vermelho, principalmente quando está seco, e dá bom cheiro, quando o põem sobre o fogo. Deita muito ramo, vestido de folhas estreitas, agudas, duras, picantes e sempre verdes. O fruto é a modo de bagas de hera, redondas, verdes no princípio e negras depois de maduras*³⁰; *tem dentro uma matéria tirante a vermelho, viscosa, oleosa, aromática, de sabor resinoso e acre, mas algum tanto doce, e juntamente três ou quatro sementes triangulares. As bagas do zimbro são cefálicas, incisivas, aperitivas, solutivas; corroboram os nervos, o estômago, o coração, ajudam a digestão, provocam a urina. Há pessoas que sempre trazem alguns destes bagos na algibeira e mascam três ou quatro deles pela manhã, para preservativos do ar mau e para deixar bom cheiro na boca (...)*».

O termo passou a aplicar-se à azeitona miúda, certamente pelo seu formato, tamanho e cor, muito parecida com o fruto do arbusto. As qualidades médico-terapêuticas são também muito semelhantes: o chamado *azeite zimbro* apresenta, segundo as

29 – RAFAEL BLUTEAU, op. cit., vol. III, pág. 641, 1ª e 2ª col.

30 – O sublinhado é nosso.

diversas abonações recolhidas, aplicações um tanto ou quanto idênticas às bagas do arbusto.

DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA DE OUTROS TERMOS

Local ou máquina onde é lavada a azeitona, antes de ser moída: *lavadeira* (Coimbra, P. 238); *lavadoiro* (Coimbra, P. 236); *lavador* (Guarda, P. 209; Leiria, P. 338); *lavadouro* (Coimbra, P. 236, 237; Leiria, P. 351b); *lavaría* (Porto, P. 53; Vila Real, P. 81).

Fazer àzeitona, no sentido de 'moê-la' – Guarda, P. 206.

Sem-fim, 'aparelho de elevar a azeitona' – Bragança, P. 98; Coimbra, P. 257, 280b, 288; Leiria, P. 344, 362.

Exemplos do emprego do vocábulo *seira* aplicado aos capachos encontrámo-los, entre outros sítios, em Bragança, P. 100, e Vila Real, P. 78.

CONSERVAÇÃO DAS SEIRAS

Acabada a *safr*a ou *lagaragem*, actividade designada no século XVIII pela expressão *lavar azeite*⁷, as seiras usadas são lavadas com água quente e, em seguida, dispostas em fila, ao ar livre. Não nos surpreendemos quando, pouco tempo depois das férias do Verão, numa visita ao extinto lagar das Três Aldeias, P. 303, deparámos com todas as seiras fora do edifício, sobre as pedras do rudimentar muro que ladeava o caminho. O aspecto por elas apresentado era desolador. O seu estado de conservação não podia ser pior, algumas delas completamente *esbandalhadas*, devido a terem rebentado durante o aperto da vara. Não nos surpreende, pois, a crítica de Dalla Bella⁸, infelizmente ainda válida em nossos dias:

«Estas – as seiras – são feitas de esparto muito bem fabricadas, mas tão mal conservadas, que posto que se lavem, fedem ainda ao ranço; e com as mesmas colocadas sobre uma pedra preparada para este fim, espremem aquela massa, e usam delas

7 – *Regimento de Lagar de Azeite da Cidade de Coimbra*, 1792, pág. 1: «(...) bem assim é o Regimento dos Lagares de azeite desta Cidade de Coimbra, e seu Termo, porque usam, e se regem, e do que hão-de levar de maquia, por fazerem, e lavrarem azeite nos ditos Lagares, do qual o teor é o seguinte (...)».

8 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, op. cit., pág. 50.

CAPÍTULO V

SEIRAS E CAPACHOS

DEFINIÇÃO

O dicionário de Bluteau¹ dá-nos a seguinte definição de seira: «(...) *Seiras de lagar de azeite. São umas rodas de esparto, cerradas por baixo, com as bocas em cima; nelas se bota a massa da azeitona e se espreme o azeite, e se sustentam abertas, para se lhes botar a massa, com uns pauzinhos de um palmo a que chamam **frades**, que se lhes tiram depois de estarem cheias; e se lhes põem por cima capachos, para a dita massa não sair*».

Seiras e capachos são objectos importantes dos lagares, sem os quais se tornará difícil, se não impossível, a prensagem da massa para a extracção do azeite nos lagares tradicionais. Apenas o sistema «Sima» e outros mais modernos dispensam os tradicio-

1 – RAFAEL BLUTEAU, *Vocabulário português e latino*, Coimbra, 1712, vol. II, pág. 288, 2ª col.

nais utensílios dos lagares². Tendo funções idênticas, seiras e capachos são, no entanto, completamente diferentes.

A seira pode ser feita de esparto, juta, ráfia e outras fibras vegetais. Caracteriza-se fundamentalmente pela sua construção em forma de saca larga e circular, constituindo a parte superior aquilo a que o povo chama as *abas* e terminando por uma abertura chamada a *boca da seira*.

O capacho, que pode ser feito do mesmo material da seira, caracteriza-se por apresentar unicamente a forma de um disco plano e delgado.

Ao contrário de Portugal, que conhece os termos *seira* e *capacho* para designar dois tipos diferentes de objectos com idêntica utilidade, em Espanha empregam o vocábulo *capacho* no sentido de 'seira', ao lado de outros, como se pode ver no seguinte passo, transcrito do trabalho de Tomás Buesa³:

«*La pasta se echa en la capaza 'seroncillo de esparto apretado, compuesto de dos piezas redondas, cosidas por el canto,*

2 – Convirá notar que estes objectos só são indispensáveis nos sistemas tradicionais de fabrico de azeite. Actualmente há máquinas modernas que constituem um bloco integrado, que podem ser manobradas por um homem apenas, permitindo a extracção do azeite sem necessidade de prensas, capachos e seiras, e não sendo sequer necessário mexer na azeitona ou na massa. A azeitona é triturada num moinho de martelos e imediatamente misturada automaticamente com água quente, efectuando-se também automaticamente a extracção do azeite e separação dos resíduos. Apenas há que carregar o sistema de recepção com a azeitona, que é lavada e puxada por meio de um parafuso sem-fim para a máquina. E, além da operação da máquina e seu permanente controlo, há que ir substituindo os recipientes onde o azeite é recolhido.

3 – TOMÁS BUESA OLIVER, *Terminología del olivo y del aceite en el alto aragonés de Ayerbe*, in: "Miscelánea filológica dedicado a Mons. A. Griera", Barcelona, 1955, tomo I, pág. 90.

que se llena de aceituna molida, para prensarla' (...). También en Agüero, Concilio, Biscarrués, Piedramorrera, Murillo de Gállego y Losanglis se dice capaceta (...). En esp. capacho (...).»

Indicação semelhante, relativamente ao país vizinho, nos dá A. Klemm, no seu interessante artigo *La cultura popular de la provincia de Ávila*⁴. Segundo o Autor, «(...) estos **capachos**⁵ son recipientes circulares de tejido de cáñamo, con un diámetro de 80 cm. y una **boca** en la parte superior de 40 cm. de diámetro (...).»

Em Itália, os nomes das seiras variam de região para região. No trabalho de Scheuermeier são registados nada menos do que cerca de vinte termos⁶.

Relativamente a Portugal, podemos afirmar seguramente que o vocábulo *seira* é comum a todas as regiões. Há apenas a registar o facto de se ter alargado o seu campo semântico, à semelhança do que aconteceu com outras palavras. Assim, além do sentido normal – 'recipiente achatado em forma de bolsa, feito de corda de esparto e de outras fibras' –, passou também a ser usado pela classe popular aplicado ao capacho. Para o povo, quer se trate de um, quer se trate do outro, é tudo seira.

4 – ALBERT KLEMM, *La cultura popular de la provincia de Ávila*, in: "Anales del Instituto de Lingüística", tomo VIII, 1962, pág. 137.

5 – Foram omitidas as notas do artigo citado.

6 – Veja-se o seguinte passo, transcrito de PAUL SCHEUERMEIER, *Bauernwerk in Italienischen und rätomanischen Schweiz*, 1943, pág. 186: «(...) Nomes das seiras: tosc., sard., *le gabbie*, ligur., istr., abr., laz., campan., calabr., sicil. '*sporte*', pugl. '*i fischi*', umbr., laz., ital. merid. '*fiscoli*, *fiésc-*' laz. '*fiscole*, *fésc-*', abr. '*fréscole*', march. pugl. '*fríscoli*, *frésc-*', P. 499 *fresli*, tosc. *brúscole*, *bús-*, P. 713, *fuscelle*, calabr., sicil. '*coffe*', P. 248 '*i sacchi*', P. 538 *sacchette*, march. '*cungi*', P. 551, 571 *tasche*, P. 548 *cesti*, P. 658 *pagliéule* (...).»

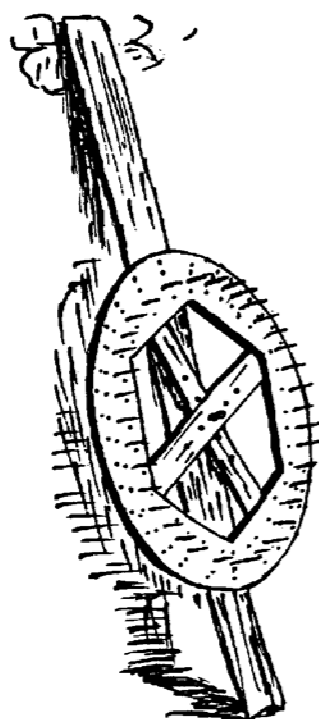


Figura 67: Trapézio com a respectiva forma para armar os capachos

cessária; 2º - armação do esqueleto do capacho; 3º - entrançamento dos fios de cairo.

1º - **fabrico das cordas:** As cordas são feitas num aparelho chamado *roda de fazer corda*, que se encontra documentado nas figuras 66 e 69. É uma maquina constituída por um *trapézio* (ver figura 66, nº 4), construção rectangular formada por quatro barras horizontais paralelas, com 200 centímetros de comprimento, e quatro suportes verticais, de 50 centímetros de altura. Sobre as barras superiores, a 66 centímetros de distância da extremidade direita, assenta o eixo de uma roda (fig. 66, nº 1) com o diâmetro de 104 centímetros. Na extremidade esquerda, está pregada, ao alto, uma tábua (nº 3) com 104 centímetros

de comprimento, que suporta outra, colocada horizontalmente, na qual giram cinco *carris* (nº 2) com 7 centímetros de diâmetro cada. Assente sobre tacos de madeira, junto ao muro e na rua em frente à casa, a maquina está protegida por uma armação de madeira, documentada na figura 69, tendo a cobri-la sacos de serapilheira cosidos entre si.

Feita a apresentação do aparelho, vamos seguir com atenção o trabalho dos nossos informadores – marido e mulher –, se quisermos ficar a saber como são feitas as cordas.

Lá de casa, o Senhor Albino do Nascimento – assim se chama o dono desta pequena indústria – trouxe um objecto seme-

87

indiferentemente, seja a massa de azeitonas boas e bem conservadas, ou de azeitonas podres e que cheiram mal».

Em outros lagares, as seiras são suspensas por meio de arames às traves das azenhas, as chamadas *linhas d'armação d'âzenha*, como se pode observar na figura 46, ou por meio de ganchos próprios, pendurados quer a um ferro que atravessa a parte superior do lagar de um lado ao outro, quer em cavilhas pregadas nas paredes, como é o caso do lagar da Moura Morta, P. 294, documentado na figura 56.

Não é raro, também, encontrarem-se as seiras metidas entre o forro e o telhado, ou dispostas ao longo das paredes das tulhas e sobre as rodas horizontais de madeira – as *dobadoiras* – dos moinhos tocados a água.

Em um ou outro caso, embora mais raramente, as seiras da última prensagem da safra são abandonadas no próprio local onde foram prensadas, não lhes sendo sequer retirada a *baganha* ou *bagaço* da azeitona. Foi o que se nos deparou na Ribeira de Lervão, P. 253, e no Dianteiro, P. 256. Neste último, quando o informador pretendeu mostrar como eram feitas as seiras e exemplificar como espalhavam a massa no seu interior, viu-se em grandes dificuldades para lhes levantar as abas. A *baganha* havia endurecido de tal modo, que se tornara autêntica pedra, colando as seiras umas às outras. Daí a atrapalhação do informador, bem visível na sua fala, quando, ao pretender meter-lhes os *frades*, não as conseguiu deslocar:

«– Pois, p'à gente enfiar a massa, que não consegue... Tá ver? Olhe. Faz-se outro daqui, com...!! Essa está agarrada, isto está tudo trabalhado!!! (...)», ou seja, as seiras estavam todas inutilizadas.

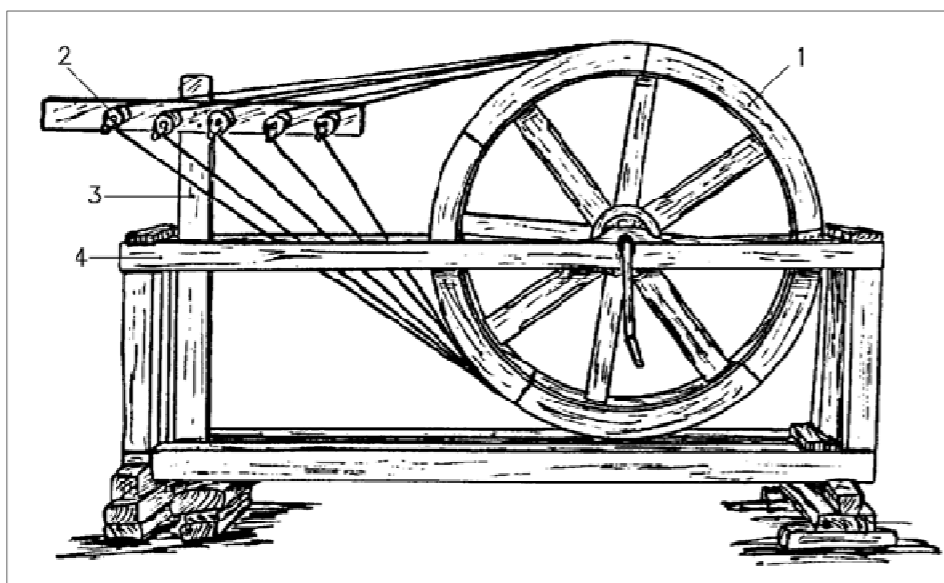


Figura 66: Aparelho para fabrico da corda utilizada na construção de seiras e capachos (Ver descrição no texto).

FABRICO DOS CAPACHOS

Ao contrário do que poderíamos pensar, o acelerado progresso e industrialização dos nossos dias não conseguiu ainda acabar com muitas das indústrias caseiras. Se algumas soçobram com extrema rapidez e facilidade, outras conservam-se de tal modo inabaláveis, que continuarão por bastante tempo em actividade.

No domínio olivícola, do mesmo modo que a mecanização e progresso não extinguiram ainda completamente os primitivos lagares, que continuarão talvez a trabalhar por mais alguns anos, também a pequena indústria caseira ligada à extracção do azeite

88

não foi ainda inteiramente absorvida e eliminada pela grande indústria.

Na pequena localidade de Valbom, P. 204, no concelho de Pinhel, distrito da Guarda, encontrámos em pleno labor uma pequena indústria caseira⁹ de fabrico de seiras e capachos. Operários, no sentido a que estamos habituados, não existem. Todo o trabalho é feito por um casal ainda jovem, ajudado por uma rapariga amiga lá da terra. E sendo essencialmente manual, é feito com elevada perfeição, competindo eficientemente com o realizado pelas máquinas.

O negócio vai de vento em popa. Os pedidos, que por vezes têm de ser recusados, são feitos com muita antecedência, dada a enorme freguesia que não lhes dá mãos a medir, mantendo ocupada esta pequena comunidade durante todo o ano.

Dois dias foram passados nesta localidade. No primeiro pouco se fez. Era o dia da matança do porco. Ninguém trabalhava. Enquanto assistimos a este ritual, correntíssimo nas nossas aldeias, exótico e invulgar para quem nunca saiu do reboiço da cidade, fomos procurando saber alguma coisa sobre como eram feitos os capachos. Foi o que se pode chamar uma lição teórica. No dia seguinte, passámos da teoria à prática, e pudemos assistir a todas as fases do trabalho, que documentámos com desenhos e fotografias.

O fabrico de um capacho compreende três fases distintas: 1º - fabrico das cordas necessárias para o esqueleto dos capachos, quando o freguês os pretende integralmente de corda; quando a estrutura é de fio de *nylon*, esta primeira fase torna-se desne-

9 – Fizemos a nossa visita a esta indústria artesanal em 15 e 16 de Dezembro de 1969.



Figura 72: Servindo-se de um martelo, o informador arma o esqueleto de um capacho (Valbom, P. 204, conc. Pinhel, dist. Guarda).

iguais com cerca de 8 centímetros, indispensáveis para se poder «armar o esqueleto». A ligar os seis arcos, que internamente formam um polígono hexagonal regular, são colocadas duas tábuas largas em cruz, também com orifícios concêntricos, importantes para, mediante a introdução de quatro tornos, se poder formar o quadrado central do capacho. O orifício central é igualmente importante: é graças a ele que se torna possível sus-

pender a forma num eixo existente quer no *cavalete*, quer no *trapézio*.

O *cavalete* é um suporte de madeira com um metro de altura para se armarem as formas. É formado por quatro pés em V invertido, que sustentam uma barra grossa com um torno ao meio, que serve de eixo às formas.

«Armar as formas» é uma expressão muito usada pelo informador, equivalente à apresentada no início desta segunda etapa da descrição.

O trabalho de armar as formas, isto é, de fazer o esqueleto do capacho, é executado exclusivamente pelo Senhor Nascimento e constitui quase um segredo profissional. Pode ser usada corda

89

lhante às dobadoiras para o linho, que colocou ao lado da maquineta já descrita (veja-se a figura 70). É o chamado *argadilho*, que temos representado no desenho da figura 68 e que se pode também ver nas figuras 70 e 73. Trata-se de um aparelho giratório de madeira, de grandes dimensões, apoiado num suporte do mesmo material, com cerca de um metro de altura. Foi nele que a mulher colocou a meada de fio, que o homem agora desenrola por quatro vezes, ao longo da ruela junto à casa, numa extensão de aproximadamente cinquenta metros.

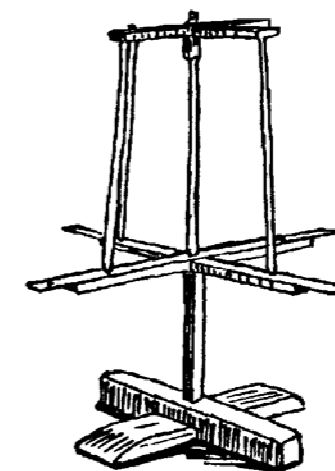


Figura 68: Argadilho.

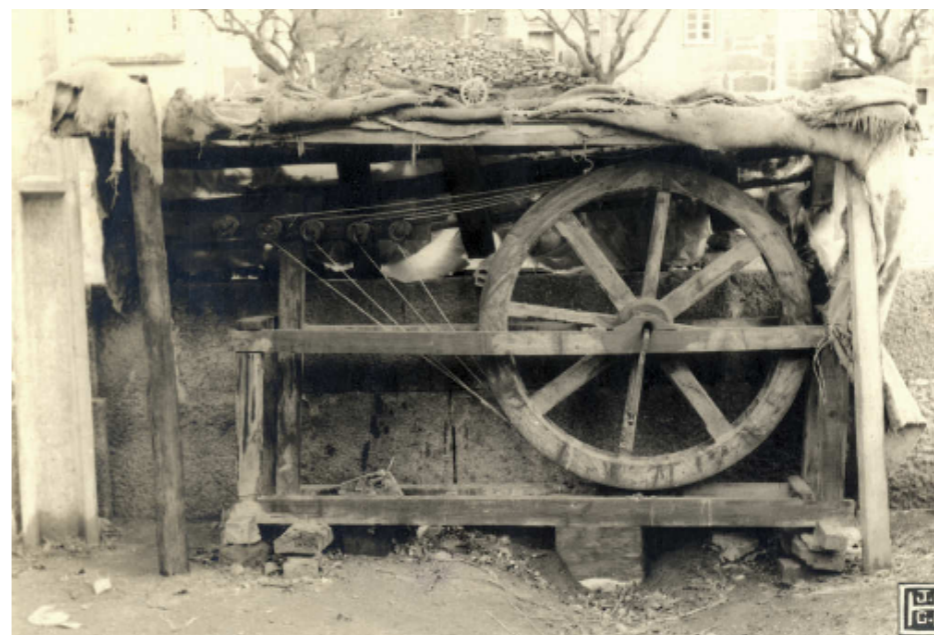


Figura 69: Aparelho de fazer corda (Valbom, P. 204, conc. Pinhel, dist. Guarda).



Figura 70: Aspecto do fabrico da corda. À direita, o argadilho.

Ao cimo da ruela, o Senhor Nascimento segura as quatro pontas do fio; as outras são presas às argolas metálicas existentes em cada *carril*, tal como se pode ver na figura 70.

Junto ao aparelho, a mulher faz accionar a roda grande, dando à manivela, que lhe serve também de eixo. Simultaneamente, os *carris* entram em movimento, graças às cordas que fazem de correias de transmissão.

Os fios dançam e retorcem-se, num rodopio frenético, como que enlouquecidos por tanta volta. À medida que giram, vão-se enrolando uns nos outros, formando um todo compacto e resistente. Mais umas maniveladas e o ponto de enrolamento aproxima-se de nós, até que os fios, outrora em número de quatro e extremamente finos, ficam reduzidos a uma única corda, grossa e resistente.

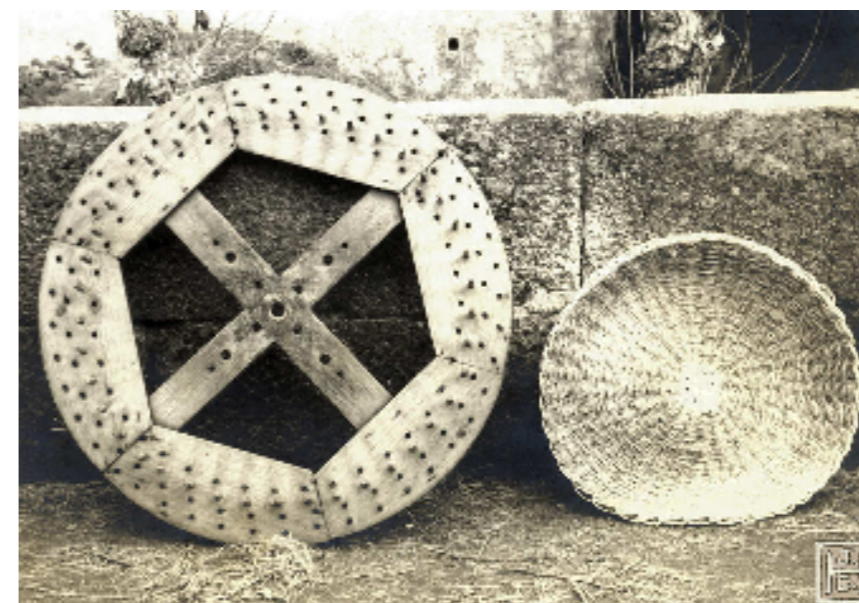


Figura 71: Forma para armar os esqueletos dos capachos (à esquerda) e um modelo de capacho já pronto (à direita).

Desprendidas as pontas dos carris, dão-lhes um nó; e termina uma operação que durou, quando muito, uns cinco a dez minutos. Cobrem o aparelho, agarram no argadilho, e voltam para casa, onde iniciam a segunda fase.

2º - armação do esqueleto: Para a segunda fase do fabrico dos capachos, são necessários uma *forma*, um *cavalete*, um *martelo* e, evidentemente, o *fio*, que servirá de esqueleto ao capacho.

A *forma* (vejam-se as figuras 67 e 71) é uma peça circular de madeira com 95 centímetros de diâmetro. Existem outras com dimensões superiores, mas são actualmente menos usadas. É constituída por seis arcos ligados entre si, possuindo o conjunto quatro séries de orifícios dispostos concentricamente. É nestes orifícios que são introduzidos os *tomos*, pequenos paus cilíndricos e

91

de cairo, a cujo fabrico já assistimos, ou fio de *nylon*. Geralmente, quase todos os clientes preferem os capachos com esqueleto de *nylon* pois, segundo o nosso informador, a sua duração é maior.

O *nylon* é retirado da bobina à medida que é distribuído pelos tornos (observe-se a figura 72). O trabalho exige certa perícia, uma vez que o fio deve ficar bem esticado e passar por entre os quatro tornos centrais, onde é engenhosamente entrançado e apertado com a ajuda de um pequeno martelo. Este, ao contrário dos habituais, não possui orelhas; em contrapartida, tem a zona oposta à usada para pregar lisa e afilada, assemelhando-se a uma pequena cunha.

À medida que o fio vai sendo distribuído pelos tornos periféricos, a pessoa que executa o trabalho vai rodando a forma, evitando ter de andar à volta do cavalete. Depois de terminado, o esqueleto apresenta, ao centro, um quadrado perfeito, visível no capacho que fotografámos ao lado da forma e que se encontra representado na figura 71.

3º - entrançamento do cairo: Do cavalete a forma vai para o trapézio, iniciando-se a terceira e última etapa do fabrico de capachos.

Trapézio é o nome dado às tábuas encostadas às paredes. Possuem um torno saliente de madeira, que serve de suporte e eixo às formas, durante o entrelaçamento do fio (veja-se a figura 73).

Sentados em toscos bancos de três pés, as pessoas que trabalham neste pequena indústria retiram do argadilho um bom bocado de fio e colocam-no no chão, à sua direita. Arrancam um pedaço e começam a entrelaçá-lo, partindo do quadrado central para o exterior. À medida que o fazem passar, ora por um lado, ora pelo outro dos raios do esqueleto, vão girando lentamente a forma,



Figura 73: Aspecto do fabrico de capachos (Valbom, P. 204, conc. Pinhel, dist. Guarda).

de modo a poderem executar o trabalho de maneira mais cómoda, sempre em posição vertical.

Acabado o fio, arrematam-no muito bem e arrancam novo pedaço do que conservam no chão, repetindo a operação. Atingida a periferia da forma, retiram as argolas de *nylon* que ficaram nos tornos e entrelaçam-nas umas nas outras, ficando o capacho protegido por um rebordo constituído pela resistente fibra sintética.

Os capachos terminados vão para uma rima existente a um dos cantos da casa onde, em lotes de dez, aguardam que os clientes os venham procurar.

MODELOS DE CAPACHOS

Durante a nossa permanência em Valbom, encontrámos um modelo de capacho que podia ser construído integral ou parcialmente com fio de cairo, isto é, com esqueleto e entrelaçamento da mesma fibra ou, mais correntemente, com esqueleto de fio de *nylon* e entrelaçamento de fibra vegetal. O centro dos capachos apresentava o feitio de um quadrado perfeito.

Além deste modelo, encontramos-los feitos integralmente em *nylon*, apresentando a superfície do capacho sempre a mesma estrutura. Segundo parece, este modelo apresenta consideráveis vantagens sobre o anterior, em virtude do *nylon* não absorver o azeite e ser mais facilmente lavado.

Modernamente, começam a ser adoptados capachos de *nylon* com uma abertura circular no centro. Tem esta o fim de permitir que, ao serem empilhados no carro, possam ser enfiados numa agulha metálica crivada, formada por três ou quatro secções, que se ajustam perfeitamente entre si. Evita-se assim que, durante a prensagem, o *enseiramento* fuja para os lados, tomando desnecessário o uso das chamadas *pancas*, isto é, de alavancas de madeira com que endireitam o *enseiramento*, com grave prejuízo das *colunas* da prensa que, com o tempo, correm o risco de ficar torcidas e danificadas.

Existe um modelo de capacho com cerca de 30 a 40 centímetros de diâmetro. Destina-se às chamadas prensas de cinchos, hoje quase postas de parte. Segundo o informador de Valbom, eram muito procurados há anos atrás. Actualmente, nunca mais recebeu encomendas para fabrico de tal modelo de capacho, donde o concluir ter sido posto de lado – pelo menos neste distrito – tal tipo de prensa.

uma vez que os tipos da alínea b), c) e e) se podem reduzir a um só, por sua vez com os seus diversos subtipos. Isto porque, no fundo, tirando as prensas de tela sem-fim, que ocupariam um lugar à parte, todas elas possuem um elemento comum: um parafuso, de madeira ou de ferro, que permite o seu funcionamento.

A quarta e última classificação a que nos vamos referir é a que encontramos na *Enciclopedia italiana di scienze, lettere ed arti*³, Roma, 1935-38, vol. XXV, págs. 299-300. Segundo ela, as prensas são divididas em duas categorias, de acordo com um critério essencialmente técnico: prensas de parafuso e prensas hidráulicas. Esta classificação, reduzindo todas as prensas de parafuso a uma só categoria, com que concordamos em parte, vem ao encontro da nossa redução do esquema apresentado por António Cardoso de Menezes de cinco para apenas três tipos.

Como se infere de tudo quanto foi dito, as classificações variam muito de autor para autor. De maneira nenhuma podemos afirmar que esta ou aquela esteja mal, embora lhes possamos fazer um ou outro reparo ou optar por uma em detrimento de outra. Tudo depende do nosso ponto de vista e, sobretudo, do critério ou critérios adoptados.

Consequentemente, e por melhor parecer servir ao nosso objectivo, iremos optar por uma classificação mais simples que as anteriores, que é, aliás, a mesma adoptada pelo organismo nacional responsável pela produção oleícola em Portugal para a elaboração dos seus ficheiros.

Teremos, então, o seguinte quadro:

³ – *Enciclopedia italiana di scienze, lettere ed arti*, Roma, 1935-38, vol. XXV, págs. 299-300: «*Gli ordegni prementi sono di due categorie e cioè: a vite ('parafuso') e idraulici (...)*».

CAPÍTULO VI

PRENSAS DE AZEITE

Antes de entrarmos no capítulo referente ao enseiramento e prensagem, convirá fazer o estudo das prensas e seus diversos tipos, abordando, logicamente, apenas os modelos mais tradicionais e deixando de lado os modernos sistemas.

Proveniente do latim PRESSU-, -A, por sua vez de PREMERE 'espremer', a prensa é todo o aparelho, manual ou mecânico, que serve para comprimir, apertar ou achatar qualquer objecto que nela se coloque. No nosso caso particular, serve para apertar a massa da azeitona, previamente distribuída por seiras ou capachos, e colocada entre duas partes da prensa onde é dado o aperto.

De uma maneira geral, a palavra *prensa* é comum a todo o País, embora nem sempre seja a usada pelo povo para designar o aparelho ao qual se aplica. Efectivamente, surge-nos com frequência o vocábulo *imprensa*. Muito difundido por todo o País, registámo-lo nos distritos de Aveiro, P. 158, Beja (em Jungeiros, freg. de S. João de Negrilhos, conc. de Aljustrel), Coimbra, P. 256, 280c, Porto, P. 52, 57, e Vila Real, P. 70, 73.

Concomitantemente com o termo *imprensa*, aparece-nos ainda a forma verbal *imprensar*, registada em Coimbra, P. 304, e

Porto, P. 56, 60, e *impreseiros*, distrito de Braga, P. 34, aplicado aos homens que trabalham com a prensa.

TIPOS DE PRENSA

Não pretendendo de modo nenhum estabelecer uma tipologia com carácter definitivo, até porque isso seria tarefa um tanto arrojada e pretensiosa, vemo-nos obrigados, por uma questão de método, a procurar estabelecer uma distribuição tipológica das diferentes espécies observadas, a fim de que a exposição possa ser feita com determinada ordem e rigor.

Creemos mesmo que pretender estabelecer uma classificação com carácter definitivo seria empresa estulta e descabida para o presente objectivo – o estudo da linguagem e etnografia sobre o fabrico tradicional do azeite no nosso País. Como já referimos em capítulos anteriores, não é possível estabelecer cânones rigorosos e imutáveis relativamente aos produtos da cultura humana.

Em primeiro lugar, passemos em revista algumas das muitas classificações que pudemos encontrar. Tornar-se-á deste modo possível fazer uma pequena ideia da enorme disparidade de critérios que normalmente presidem a classificações deste género.

Segundo a *Enciclopédia universal ilustrada europeo-americana*¹, tomo II, pág. 2 as prensas são agrupadas em duas classes: prensas *antigas* e prensas *modernas*. Entre as primeiras,

1 – *Enciclopedia universal ilustrada europea-americana*, Barcelona, tomo II, pág. 24: «(...) Esta [a prensa] puede ser de diferentes tipos. Las *antiguas* de viga ó libra consisten en una larga palanca sujeta por uno de sus extremos (...). Entre las prensas *modernas*, usadas en la fabricación del aceite, pueden citarse las de husillo, de dos husillos, de triple presión, hidráulicas, etc. (...)».

94

é considerada a chamada prensa de vara; entre as segundas, as prensas de um parafuso, de dois parafusos, de tripla pressão, as hidráulicas, etc. O critério adoptado foi, pois, essencialmente cronológico ou histórico.

A um critério igualmente cronológico ou histórico recorre o *Diccionario enciclopedico hispano-americano de literatura, ciencias y artes*², Barcelona, 1887, tomo I, pág. 244, dividindo as prensas em duas classes: antigas e modernas. Como antigas, são consideradas as de vara e as de torre; como modernas, as de fuso ou parafuso e as hidráulicas.

António Cardoso de Menezes, na obra já citada *Noções de oleicultura prática*, 2ª ed., Coimbra, 1901, págs. 88 a 107, estabelece cinco tipos principais de prensa: a) prensa de vara e parafuso; b) prensas antigas de parafuso; c) prensas modernas de parafuso; d) prensas hidráulicas; e) prensas especiais.

Dentro das prensas modernas de parafuso, estabelece o Autor ainda três grupos: a) prensas de alavanca simples; b) prensas de alavanca múltipla; c) prensas de volante.

No quinto tipo, a que deu a designação de «prensas especiais», são-nos apresentadas: a) prensas de parafuso sem-fim; b) prensas de losango; c) prensas de parafuso descontínuo; d) prensas de tela sem-fim.

Não querendo tirar o mérito de tal classificação, que incontestavelmente o tem, parece-nos, no entanto, poder simplificar-se,

2 – *Diccionario enciclopedico hispano-americano de literatura, ciencias y artes*, Barcelona, 1887, tomo I, pág. 244: «Las prensas usadas en la fabricación del aceite son varias, pudiendo dividirse en dos clases: *antiguas* y *modernas*. Entre las primeras figuran las de viga y las de torre y entre las últimas las de husillo y las hidráulicas». (Sobre o que consiste cada uma delas, veja-se esta mesma obra.)



Figura 74: Prensa de vara de um antigo lagar de azeite. Em primeiro plano, o fuso e o peso da prensa; em segundo, as tarefas (Mata, P.297, freg. Vila Nova do Ceira, Góis, Coimbra).

De uma maneira geral, a localização dos diferentes elementos depende essencialmente da estrutura do lagar, isto é, dos planos adoptados na sua construção.

Nos lagares antigos, este facto não pode ser esquecido. Como já vimos, há os que possuem apenas uma enorme sala, onde todos os seus elementos se encontram reunidos; há ainda os que possuem duas ou mais divisões, nas quais vamos encontrar separadamente o moinho e as prensas. Incluído neste segundo

95

I - Prensas de vara		
II - Prensas de parafuso	antigas	
	modernas -----	manuais mecânicas
III - Prensas hidráulicas	a) Quanto ao sistema de accionamento	manuais
		mistas mecânicas
	b) Quanto à maneira de prensar a massa	seiras capachos
		mistas cinchos

Analisando o quadro apresentado, há algumas observações a fazer.

Dissemos anteriormente, quando falámos da classificação apresentada pela *Enciclopedia italiana di scienze, lettere ed arti*, que concordávamos com ela somente em parte. Se assim não fosse, teríamos de englobar a prensa de vara dentro do grupo das prensas de parafuso, como alguns poderiam também fazer, baseando-se no facto de a vara ser elevada ou descida por meio de um fuso, que não é mais do que um enorme parafuso, feito

geralmente de madeira. Parece-nos, todavia, e cremos que todos estarão de acordo, que esta prensa deverá constituir um tipo à parte, dadas as suas características muito particulares. Que nós saibamos, é a única em que a pressão é exercida mediante um sistema de alavanca de tipo inter-resistente. Em todas as restantes, a pressão é dada por meio do aperto de duas peças, uma das quais se aproxima da outra, exercendo-se a compressão.

No segundo tipo de prensa, além da distinção entre antigas e modernas – critério histórico ou cronológico –, apresentámos no segundo grupo uma nova divisão, baseada no sistema de accionamento. Efectivamente, encontramos prensas de parafuso accionadas manualmente, e também adaptadas para trabalharem mecanicamente, embora este segundo caso seja mais raro.

No lagar da Mega Fundeira, na freguesia de Alvares, concelho de Góis, distrito de Coimbra, podemos encontrar uma prensa de parafuso accionada indirectamente pela roda da água. A transmissão da energia é feita por intermédio do moinho, cujo eixo vertical termina, na parte superior, por uma manivela. A esta está ligada uma longa vara de madeira, com cerca de dez metros de comprimento, por sua vez engatada na alavanca da prensa. Com a rotação da manivela, é produzido na vara um movimento de vaivém, que se transmite à alavanca da prensa, obrigando-a a efectuar o aperto.

O terceiro e último grupo engloba as prensas hidráulicas, que podemos encarar segundo dois aspectos: sistema de accionamento e maneira como a massa é metida na prensa para ser espremida. Relativamente ao sistema de accionamento, consideramos uma alínea intermédia entre as prensas manuais e as mecânicas, que designamos pelo termo *mistas*. Deve-se isto ao facto de haver prensas manuais adaptadas para trabalharem

mecanicamente, passando assim a dispor de dois sistemas diferentes de accionamento.

Dos três tipos apresentados, consagraremos especial atenção ao primeiro, dado o seu maior interesse linguístico e etnográfico. Veremos ainda alguma coisa sobre as prensas de parafuso e as prensas hidráulicas, dedicando apenas uma maior atenção a uma prensa manual de parafuso, em tudo muito semelhante às usadas para vinho, conhecida por *prensa de cincho* ou, muito simplesmente, *cincho*.

SITUAÇÃO DAS PRENSAS

No capítulo I deste trabalho procurámos estabelecer uma classificação dos lagares, resultando dessa tentativa três tipos fundamentais: lagar antigo, lagar semi-moderno e lagar moderno.

No presente capítulo, distribuimos os tipos de prensa por três grupos, apresentados esquematicamente num quadro.

Comparando a duas classificações, verificamos que existe entre elas uma concordância perfeita, que nos leva a preferi-la sobre as restantes. Efectivamente, ao lagar antigo corresponde a prensa de vara; ao lagar semi-moderno a prensa de parafuso; ao lagar moderno a prensa hidráulica.

É, portanto, de acordo com a classificação do primeiro capítulo que vamos procurar dar uma ideia da situação da prensa no interior do lagar. Tarefa difícil e ingrata, uma vez que não há critérios absolutamente rígidos para a sua localização, torna-se, no entanto, necessária; não o fazer, seria deixar uma lacuna imperdoável.

espírito como motivo importante para lhe dedicarmos o máximo de atenção. Eis a grande razão pela qual iremos procurar estudá-lo o mais minuciosamente possível nas páginas seguintes, ainda que com prejuízo dos restantes tipos, que terão de ser relegados para segundo plano.

A importância da vara é de tal ordem e está tão vincada no subconsciente dos sujeitos falantes, que o seu nome se estendeu a todo o edifício, passando este a ser conhecido pela expressão *lagar de vara*. Este tipo de prensa assumiu, portanto, um papel marcadamente individualizador, permitindo distinguir o lagar onde existe de todos os restantes.

Intimamente ligada com a expressão *lagar de vara* está a noção de antiguidade, de tal modo que, quando se afirma que este ou aquele lagar é de vara, automaticamente se pressupõe a ideia de antiquado e ultrapassado. Só assim se compreende ouvirmos tantas vezes da boca dos informadores afirmações como esta: «*Esse lagar não tem interesse, ainda é de vara. O senhor tem um mais moderno em tal parte. Esse já é muito velho. Já nem trabalha.*»

Antes de entrarmos na descrição deste tipo de prensa, sem dúvida do que de mais antigo se conhece⁵, convirá saber os

deixado sequer vestígios para as gerações futuras poderem saber como se fabricava outrora o azeite pelos sistemas tradicionais.

5 – A prensa de vara era já usada na Antiguidade, como o atesta a imagem gravada num sarcófago romano de época muito remota, possuindo uma constituição semelhante à actual. Sobre o fabrico do azeite na Antiguidade, veja-se o que nos diz a *Enciclopedia universal ilustrada europeo-americana*, Barcelona, tomo II, págs. 34-36. Desta obra, que reproduz a imagem do sarcófago na página 36, transcrevemos o seguinte excerto: «*(...) um sarcófago de remota época presenta en el centro del cuadro un genio alado, reunindo en un cesto las olivas caídas del árbol; á la diestra, otro genio hace rodar un molino; á la izquierda está la prensa; un cofre admite las olivas ya pasadas por el trapetum;*

97

caso, encontrámos apenas um lagar de vara no lugar do Cadeado, P. 54a, no distrito do Porto. Aqui, o edifício apresenta duas salas independentes, ligadas por uma porta de acesso. Talvez no princípio possuísse uma única sala; actualmente, uma parede de tábuas separa a zona de moagem da zona de enseiramento e prensagem. Nesta, logo à entrada, situa-se a prensa de madeira de elevada grossura, com os seus seis a sete metros de comprimento; na outra, fica o moinho, que ocupa o centro da sala, a um canto da qual pode ser vista uma manjedoura, documentada na figura 17.

A maioria dos lagares de vara possui unicamente uma vasta sala com todos os seus elementos. A vara ou varas ocupam, regra geral, o lado oposto ao moinho, de tal modo que podemos dividir o edifício em duas zonas: uma destinada à moagem, a outra ao enseiramento e prensagem.

A segunda zona, isto é, a destinada ao enseiramento e prensagem, pode ser facilmente delimitada: ocupa toda a superfície compreendida entre a vertical tirada a partir da cabeça da vara até à parede onde encaixa; caracteriza-se por apresentar, a partir do meio aproximadamente, um piso superior, a cerca de um metro de altura em relação ao plano normal do lagar, e a este ligado por meio de escadas. Logo no início desta plataforma, com um desnível de poucos centímetros, ficam as tarefas, que recolhem o óleo proveniente da prensagem. Observem-se as figuras 2 e 18 e recorde-se tudo quanto foi dito a propósito do lagar da Mata, quando tratámos da situação do moinho (capítulo III). Observe-se também a figura 74.

São excepção o acima referido lagar da Mata e o lagar de Chacim, P. 29, no distrito de Braga. Neste último, a prensa ocupa o mesmo lado do moinho, ficando imediatamente à sua direita.

Pequena variante à regra apresentada, mas que, no fundo, em pouco altera o que se disse, é o que encontramos no lagar de

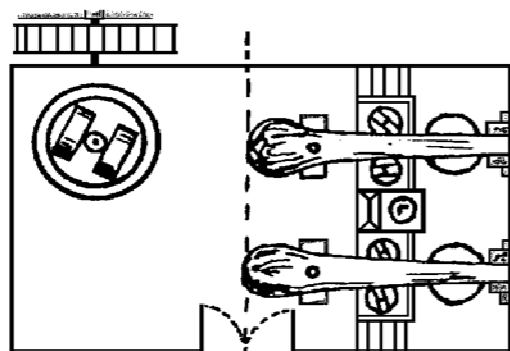


Figura 75: Plano de um lagar em que o moinho se encontra no mesmo enfiamento das varas.

Pinhel, P. 28, no distrito de Braga. As varas deste lagar ficam paralelas à linha imaginária que divide o edifício em duas metades. Comparemos a figura 75, que representa a planta do lagar de Varrelas (freguesia de Carvalho, concelho de Penacova, distrito de Coimbra), com a figura 76, que nos mostra a planta do lagar de Pinhel. Na primeira, verificamos que as varas ocupam uma posição vertical em relação à linha imaginária (a tracejado) que divide a sala em duas zonas; na segunda, que nos mostra a variante à regra, as varas ocupam não a posição vertical, mas uma posição paralela em relação à linha a tracejado.

No lagares semi-modernos, observamos também que a localização da prensa depende essencialmente da estrutura do edifício. Num grande número de casos, à semelhança do que vimos em relação aos lagares de vara de plano normal, aqueles que possuem uma única sala, na qual se reúnem todos os seus elementos, podem ser igualmente divididos por uma linha imaginária, o que nos dá duas zonas distintas. Em todos eles, a prensa fica

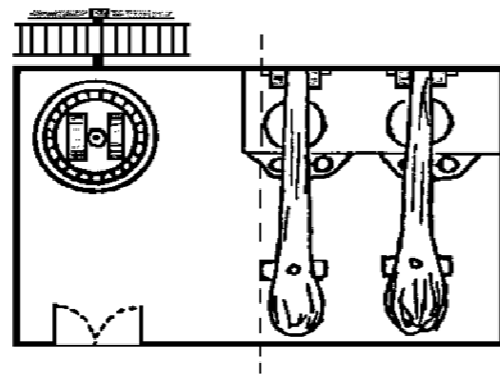


Figura 76: Plano de um lagar em que as prensas de vara se encontram paralelamente à linha que divide o lagar em duas metades.

98

situada num plano superior em relação ao ocupado pelo moinho, excedendo em pouco um metro de altura. Os dois pisos são ligados por escadas de pedra ou cimento.

Constitui excepção o lagar de Vila Cortez da Serra, P. 226, no distrito da Guarda. Situado junto a um ribeiro e com uma única mas vasta sala de formato rectangular, possui a área central ocupada por três prensas de parafuso, ficando o moinho numa das extremidades do edifício, junto à entrada e a seguir às tulhas.

No caso dos lagares semi-modernos com duas ou mais salas – é o caso do lagar de Sequeiros de Cima, P. 52, no distrito do Porto – cada elemento ocupa, em regra, uma delas. Encontramos, assim, uma divisão para a moagem e outra para o enseiramento e prensagem.

No que respeita aos **lagares modernos**, torna-se muito difícil estabelecer regras. Um facto é, pelo menos, comum em todos aqueles que visitámos: moinho e prensas situam-se no mesmo piso, não existindo qualquer diferença de nível. Esta verifica-se unicamente em relação às tarefas, que ocupam lugar próprio, imediatamente a seguir e sempre em nível inferior à base de cada prensa.

PRENSA DE VARA

É este o tipo de prensa que maior atenção merece da nossa parte, dado o seu elevado interesse linguístico e etnográfico. A sua acelerada tendência para desaparecer⁴ impõe-se ao nosso

4 – Alguns lagares visitados, durante o ano de 1969, deram lugar, pouco tempo depois, a modernos edifícios com a mais recente maquinaria; outros extinguiram-se definitivamente. Dos que se conservavam nos começos da década de 1970, grande número tinha já os seus dias praticamente contados.

Actualmente, a grande maioria desapareceu definitivamente, não tendo



Figura 77: Sacos das varas, entre as quais ela encaixa na parede (Santo António, freg. S. Pedro, conc. Celorico da Beira, dist. Guarda).

O comprimento mínimo da vara por nós registado foi de cerca de 6 metros, no lagar do Pedregal, P. 51, no distrito do Porto. Desta vara apresentamos, aproximadamente a meio deste capítulo, a figura 83.

Dividida em três zonas distintas, a que correspondem os três pontos principais de uma alavanca do tipo já mencionado¹³, a vara é quase sempre encaixada na parede. Esta, construída com enormes blocos de

pedra e de considerável largura, para melhor suportar as enormes pressões exercidas verticalmente de baixo para cima pelo *feixe*, apresenta uma cavidade de secção aproximadamente quadrada, bem delimitada por dois maciços blocos de pedra. As dimensões destes blocos variam muito de lagar para lagar. Colocados vertical e paralelamente, sobressaem do plano da parede alguns centímetros.

Em Espanha, ao contrário do que se usa entre nós, a vara está segura entre dois grossos barrotes de madeira chamados

13 – Na vara podemos considerar três zonas: o eixo ou fulcro da vara, a zona de aperto e a cabeça da vara. Para um conhecimento dos nomes dos diferentes componentes da vara, veja-se a figura 80, cuja legenda se apresenta na respectiva nota de rodapé.

99

nomes por que é conhecido, não apenas em Portugal, mas ainda no país vizinho e em Itália.

Em Espanha, esta prensa é conhecida pelas expressões *prensa de libra* e *prensa de romana* e ainda pelos termos *prensa*, *trujal* e *viga*⁶; em Itália, é conhecida por *turcio*, *trabocco* e *trappito*⁷, termos que variam de região para região.

Em Portugal, além da expressão *prensa de vara* ou simplesmente *vara*, designações muito difundidas por todo o País, é conhecida ainda por *feixe*, termo pouco representado, e por *trabe*, este último com larga área e bastante documentado. O vocábulo *feixe* foi por nós registado apenas no distrito do Porto, P. 51, 52 e 54a; *trabe*, que não é mais do que uma variante fonética de *trave*, surge-nos com frequência nos distritos de Braga, P. 29, 31, Porto, 57, 60, e Vila Real, P. 73, 76a, 78.

Por *vara* entendemos um tipo de prensa que se compõe essencialmente de duas partes: um enorme tronco de madeira, cujo comprimento oscila entre seis e catorze metros e com uma função de alavanca de tipo inter-resistente ou de segunda espécie; um sistema de accionamento, formado por um grosso parafuso ou fuso de madeira – muito raramente de ferro – e uma espécie de porca que atravessa a vara. Na extremidade inferior do parafuso, um bloco cilíndrico, tronco-cónico ou esférico, feito de pedra ou

un geniecito las pisa con los pies para mejor acondicionarlas; en la parte posterior, el praelum ('nome latino da prensa de vara'), *que debe deshacerlas; cuatro vasos con los bordes á flor de tierra están á punto de recibir el líquido así que salga de la prensa. (...)*» (página 35, 2ª col., linhas 7 a 25).

6 – Dados recolhidos em TOMÁS BUESA OLIVER, *Terminología del olivo y del aceite en el alto aragones de Ayerbe*, in: "Miscelánea Filológica dedicada a Mons. A. Griera", Barcelona, 1955, tomo I, pág. 91.

7 – Veja-se PAUL SCHEUERMEIER, *Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 1943, pág. 188.

cimento, serve de peso, aumentando a pressão exercida pela prensa.

A análise dos elementos de que dispomos⁸, a que se juntam os excelentes trabalhos, há pouco citados, de Tomás Buesa e Albert Klemm, relativamente a Espanha, e de Scheuermeier e Domenico Priori⁹, em relação à Itália, permitem-nos distinguir dois tipos diferentes de vara: a peninsular, idêntica nos dois países vizinhos; a italiana, com substanciais diferenças em relação à primeira.

a) A vara peninsular: Mostrámos já a importância da prensa de vara, apresentámos os nomes por que é conhecida, procurámos estabelecer a sua definição e distinguimos dois tipos fundamentais; iremos agora ocupar-nos do estudo minucioso da vara peninsular, incidindo essencialmente sobre o que encontramos em Portugal; faremos, em seguida, uma breve apresentação da vara italiana, e procuraremos ver as vantagens e desvantagens de um e outro tipo; simultaneamente, veremos também as fases que podemos distinguir no funcionamento de cada um deles.

Pela expressão *vara peninsular* pretendemos indicar um tipo de vara idêntico nos dois países vizinhos da Península Ibérica,

8 – Efectuámos durante todo o processo de investigação 35 inquéritos em lagares de vara, dos quais os quatro últimos não figuram no mapa 1, por terem sido visitados posteriormente à sua elaboração. Situados no distrito de Coimbra, esses lagares visitados e dos quais possuímos documentação em registos magnéticos (gravações efectuadas mediante utilização de um gravador de cassetes) e fotografias, são, respectivamente: o da Quinta do Rol (4 varas), freg. de Ançã, conc. de Cantanhede; o da Ponte da Mata (4 varas), freg. de Sazes, conc. de Penacova; o lagar da Ribeira (3 varas), freg. de S. Paio, conc. de Penacova; e o de Varrelas (2 varas), freg. de Carvalho, conc. de Penacova.

9 – DOMENICO PRIORI, *Coglitura e molitura delle olive in Torino di Sangro*, in: "Folklore", Outubro 1947-Março 1948, ano II, fasc. III-IV, págs. 79-82.

por oposição à vara italiana, que apresenta sensíveis diferenças em relação a esta, como teremos oportunidade de verificar.

Analisemos em primeiro lugar a *vara propriamente dita*, cuja função é a de uma alavanca, para depois passarmos ao sistema de accionamento.

Os comprimentos da vara são muito variáveis de lagar para lagar. Ao passo que em Espanha apresenta 10 e 14 metros de comprimento, respectivamente em Poyales e Mombeltrán – as únicas de que temos conhecimento através dos artigos consultados –, sendo a da segunda povoação formada por seis troncos unidos entre si por meio de cintas de aço¹⁰, em Portugal as varas mais compridas que encontramos oscilavam entre 8 e 9 metros, sendo formadas por uma peça única, que não é mais do que um enorme tronco de árvore, a que não faltam sequer as raízes mais grossas para lhe aumentarem o peso.

Segundo Ladislau Piçarra¹¹, o comprimento total das varas, no concelho de Serpa, oscila entre 7 e 10 metros. Na Beira Alta, mais rigorosamente em Pinhel, as varas do lagar visitado por Maria Margarida Furtado Martins¹² mediam aproximadamente entre 8 a 9 metros.

10 – A informação é-nos fornecida por ALBERT KLEMM, op. cit., pág. 137: «En Poyales *la viga de prensar está constituída por un grueso tronco de árbol tallado, con una sección transversal de 65:56 cm; en Mombeltrán se han unido 6 troncos por médio de cintas de acero o cinchos para se formar la viga; esta tiene 14 m de largo y una sección transversal de 75 cm de ancho y 90 cm de altura.*»

11 – ANTÓNIO LADISLAU PIÇARRA, *O azeite no concelho de Serpa; seu fabrico tradicional*, in: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pág. 629.

12 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, *A oliveira (Estudo linguístico)*, Dissertação de licenciatura em Filologia Românica (inédita), Coimbra, 1945, parte III, cap. I, pág. 73.



Figura 79: Pormenor das pedras que seguram a vara do lagar (Ponte do Feixe, P. 34, freg. Infesta, conc. Celorico de Basto, dist. Braga).

de apresenta nesta zona uma reentrância, de maneira a permitir que a agulha possa ser enfiada nos buracos das pedras. Não é raro encontrarmos lagares que aproveitam essa cavidade para guardar objectos vários. Colocam-lhe uma tábua a servir de porta, e transformam-na em armário.

No caso do lagar de Vila Viçosa, P. 116, no distrito de Aveiro, a vara é encaixada entre duas pedras verticais ao mesmo nível da parede, tendo horizontalmente, por cima e por debaixo, duas grossas e largas lajes de pedra, das quais a superior é bastante

101



Figura 78: Agulheiras das varas. À direita, a agulha de ferro. (Vilarinho, P. 258, freg. Eiras, conc. e dist. Coimbra).

madrinas, sobre os quais assenta uma carga de pedra unida com a parede da casa, para maior segurança, e cuja função é a de servir de contrapeso durante o funcionamento da prensa, que, em vez de ser atravessada por um eixo, assenta sobre uns travessões que ligam as *madrinas* e a que dão o nome de *bramas*¹⁴.

Apesar destas pequenas diferenças, a vara espanhola apresenta um sistema de funcionamento idêntico à existente em Portugal, o que nos permite inseri-la dentro da mesma família, a que já nos referimos.

Deixemos o lagar espanhol, e voltemos à análise do lagar português. Dissemos que a vara portuguesa é quase sempre

14 – Veja-se ALBERT KLEMM, op. cit., págs. 137-138.

encaixada na parede, entre dois blocos de pedra, que delimitam a abertura onde ela está inserida. Colocados vertical e paralelamente, apresentam uma configuração muito variada de região para região, como variáveis são também os nomes pelos quais o povo os conhece.

No distrito de Coimbra, chamam a estas pedras *agulheiras* (P. 297) ou *agulheiro* (P. 261, 286), termos provenientes de *agulha*, que também registámos em Braga, P. 28, 29, 31, 32, e Coimbra, P. 256, 261, 286.

Os dicionários de Eduardo de Faria¹⁵ e de António de Moraes Silva¹⁶ registam o vocábulo *agulheiro*, que definem respectivamente da seguinte maneira:

«(...) *Buraco que se faz na parede para se meterem os paus que sustentam os andaimes; qualquer buraco nas paredes das casas, portas, etc. (...)*».

«(...) *Buraco na parede, para introduzir a ponta do barrote, que sustenta o bailéu ou andaime (...)*».

Como se vê, os sentidos apresentados por estes dois dicionário, embora diferentes, têm certa afinidade com o que nós registámos relativamente aos lagares.

A *agulha* é uma grossa haste de secção circular, de madeira ou de ferro, que, enfiada nos buracos das *agulheiras* (vejam-se as figuras 77 e 78), segura a vara, servindo-lhe de eixo. O já citado dicionário de Eduardo de Faria, pág. 205, 1ª coluna, define-a da seguinte maneira:

15 – EDUARDO DE FARIA, *Novo dicionário da língua portuguesa*, 2ª ed., Lisboa, 1850, pág. 205, 2ª col.

16 – ANTÓNIO DE MORAIS SILVA, *Grande dicionário da língua portuguesa*, 10ª ed., vol. I, pág. 116, 2ª col.

102

«(agric.) *pau da grossura de um braço, introduzido por duas pedras, e com o qual se sustenta a vara*».

Ao lado de *agulha* e com o mesmo sentido, surge-nos ainda o vocábulo *agulhão*, registado no distrito de Coimbra, P. 258.

Da mesma família destas palavras são os vocábulos *agulhar* e *agulhadouro/agulhadeiro*, apresentados pelo dicionário de Moraes¹⁷. O primeiro indica-nos o acto de «*meter a agulha do lagar nos agulhadouros*»; o segundo designa o «*furo no coice da vara do lagar, e nas pedras chamadas orcelas, madres ou virgens, e pelo qual passa a agulha da vara*».

Para designar as *agulheiras* ou *agulheiro*, registámos ainda os vocábulos *gateiras* (Braga, P. 32), *rabadão* (P. 56) e *sacos* (Guarda, P. 211).

O já citado dicionário de Almeida Costa e Sampaio e Melo apresenta *rabadão* com o sentido de «*rabo da vara do lagar*».

Além destes, encontramos ainda o vocábulo *queixo*, indicado por Maria Margarida Furtado Martins¹⁸.

Vimos que o dicionário de Moraes, a propósito de *agulhadouro*, nos apresenta os termos *orcelas*, *madres* e *virgens* com o mesmo sentido. A definição que nos dá de *orcela*, pág. 532, 2ª col. é a seguinte:

«*s. f. Provinc. Cada uma das peças paralelas que sustentam uma haste de ferro ou de madeira, que serve de eixo à vara do lagar no seu movimento ascendente ou descendente*».

Em alguns lagares, as *agulheiras* ocupam o mesmo plano da parede. Distinguem-se, no entanto, nitidamente, porque a pare-

17 – ANTÓNIO DE MORAIS SILVA, op. cit., vol. I, pág. 517, 2ª col. e pág. 518, 1ª col.

18 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, op. cit., parte III, cap. I, pág. 73.

que algumas varas conservam as partes mais grossas e cujos espaços são por vezes preenchidos com argamassa e cimento.

O **sistema de accionamento** actua um pouco antes da cabeça da vara. Compõe-se de duas peças fundamentais: o *fuso* ou *parafuso*, de comprimento variável, e a *concha*, peça de madeira que serve de rosca ao *fuso*. Na extremidade inferior deste existe um bloco de cimento ou de pedra, que contribui com o seu peso para o aumento de pressão da vara.

O *fuso*²³, também conhecido por *parafuso* (Aveiro, P. 117; Braga, P. 31; Bragança, P. 92) e por *tarraxão*²⁴, é uma peça de madeira – mais raramente de ferro – formada por duas secções: uma, estriada e com uma rosca, a que um informador deu o nome de *idas* (Guarda, P. 206); a outra, de secção quadrada ou octogonal e com um ou dois orifícios, conhecidos no distrito do Porto, P. 56, por *ouvidos* do fuso. É nestes orifícios que os homens enfiam os *balurdes* ou *balurdos* (Guarda, P. 207), longas varas de madeira com que *tocam à unha* (Coimbra, P. 294) o fuso. São também conhecidas pelos vocábulos *barrana* (Vila Real, P. 76a), *braçal* (Coim-bra, P. 286), *panca* (Aveiro, P. 118; Porto, P. 56), *tartoeira*²⁵, *tátuêrâdu* (Vila Nova de Baronia, concelho de Alvito, distrito

23 – Registámos o vocábulo *fuso* nos seguintes distritos: Aveiro, P. 116, 118; Braga, P. 28, 29, 32; Bragança, P. 86; Coimbra, P. 256, 258, 261, 262, 286, 297, 300, 302; Guarda, P. 206, 207, 211; Porto, P. 51, 54a, 57; Santarém, P. 334; Vila Real, P. 73, 78.

24 – Vocábulo apresentado por D. A. TAVARES DA SILVA, *Esboço dum vocabulário agrícola regional*, Lisboa, 1944, pág. 421: «Douro – *parafuso de madeira que suspende e move a pedra da prensa de vara*».

25 – Vocábulo recolhido em Serpa por GUILHERME FELGUEIRAS, *Terminologia agrícola. Linguagem dos campos*, in: "Gazeta das Aldeias", Porto, 1938, nº 1892, pág. 202, 2ª col.

103

mais comprida, o que lhe confere maior resistência para suportar a pressão exercida pela potente alavanca.

No lagar da Ponte do Feixe, P. 34, distrito de Braga, há anos parado devido a um incêndio, seguido por uma cheia, que o deixaram em péssimo estado, as varas, ao contrário da grande maioria das prensas deste tipo, ocupam aproximadamente o centro do edifício e estão fixas entre dois blocos verticais paralelos de granito, tal como nos é mostrado pela figura 79. Sobre os dois blocos assenta um terceiro em posição horizontal, que suporta, por sua vez, uma pesada parede do mesmo material, que divide o edifício em duas metades.

A partir do meio da vara até à parede onde ela encaixa fica a *zona de aperto*. Em todos os lagares está nitidamente delimitada, pois fica compreendida entre as *virgens* e as *agulheiras*. Sobre a plataforma de cimento e por debaixo do *feixe* existe uma zona circular, onde são empilhadas as seiras. Dos nomes dados a esta zona nos ocuparemos, quando, no capítulo seguinte, tratarmos da descrição de como e onde é feito o enseiramento.

As *virgens* são duas colunas verticais de madeira, colocadas paralelamente, uma de cada lado da vara, para impedir que esta decline para algum lado. Fixas na parte superior às chamadas «*linhas do bigamento do lagar*» (distrito de Coimbra, P. 297), separam normalmente as tarefas da zona de enseiramento.

No distrito de Coimbra, numa grande maioria dos lagares, as *virgens* apresentam, na parte inferior, uma espécie de taipal ou tapume de madeira, que protege as tarefas do rebentamento das seiras, evitando que esguichos e bocados de massa caiam dentro delas e estraguem o azeite (vejam-se as figuras 74 e 80).

No lagar do Pedregal, P. 51, no distrito do Porto, as *virgens* apresentam, a cerca de metade da sua altura, uma haste de ferro, que as atravessa de lado a lado, visível na fotografia da figura 83.

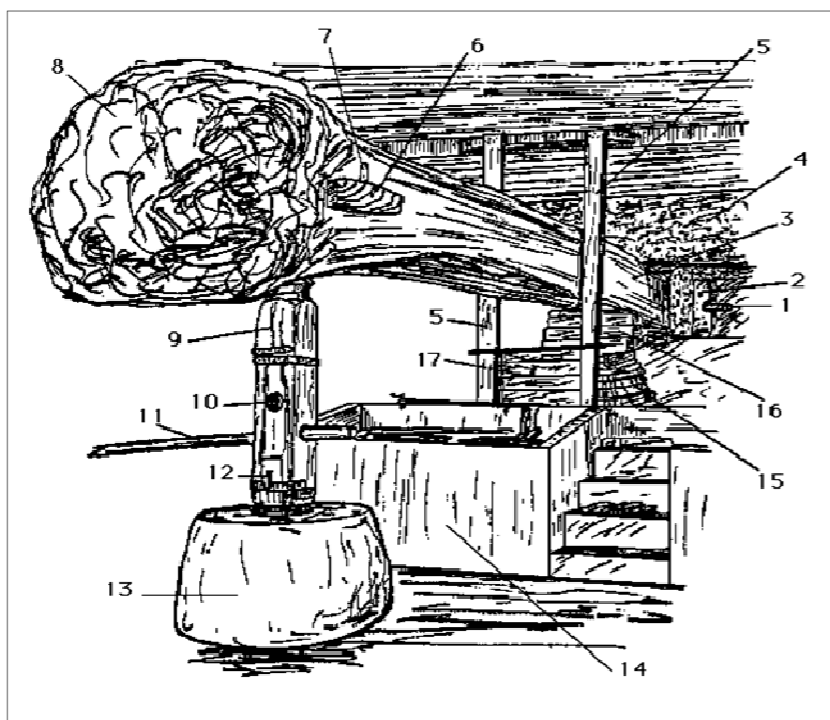


Figura 80: Elementos constituintes da prensa de vara. Para identificação das peças numeradas, consultar a nota 19.

A função deste ferro é, fundamentalmente, a de servir de apoio à vara, quando em descanso, evitando assim que se exerça pressão sobre o fuso, o que poderia danificá-lo. Este mesmo acessório, que no caso do lagar da figura 83 serve também de suporte às candeias de azeite, encontra-se muito difundido em lagares do país vizinho, sendo conhecido por *fiel*. As virgens, a que chamam,

19 – Veja-se a figura 80, cujos constituintes são os seguintes: 1-agulha da vara; 2-agulheira; 3-vara ou feixe; 4-pedra que assenta sobre as agulheiras e suporta a pressão da vara; 5-virgens; 6-concha; 7-torno para firmar a concha; 8-cabeça da vara; 9-fuso; 10-ouvido do fuso; 11-tranca de tocar o fuso; 12-ranhura da chave, chaveta ou chavetão; 13-peso, penedo ou pouso; 14-tarefas; 15-enseiramento; 16-malhais; 17-taipal ou tapume das virgens.

104

em Espanha, *madrinas del fiel*, apresentam, como no caso do lagar do Pedregal, uma dupla finalidade: servir de amparo à vara e servir-lhe de descanso, por meio do chamado *fiel*, que é introduzido na ranhura feita nas virgens, a que dão o nome de *roto del fiel*²⁰.

Na maioria dos lagares portugueses, a função do *fiel*, que não existe, é exercida por barrotes de madeira, que os mestres têm o cuidado de colocar sob as varas, assim que chegam ao fim da lagaragem.

Além dos vocábulos *birgem/virgem*, registados nos distritos de Braga, P. 32, Coimbra, P. 256, 297, 302, e Porto, P. 51, e *birges/virges*, registados em Aveiro, P. 116, 117, 116, Braga, P. 29, Guarda, P. 211, Porto, P. 54a, as duas colunas laterais de madeira são também conhecidas por *alçapremas*, Bragança, P. 92, Coimbra, P.286, *balaústes*, Aveiro, P. 118, e *colunas*, Porto, P. 56.

O vocábulo *virgem* existe também em castelhano com sentido idêntico²¹. O dicionário de Rafael Bluteau²² regista este vocábulo com sentido afim, apenas com a diferença de que as duas vigas, segundo o Autor e ao contrário do que nós encontramos, ficam fora do lagar:

«*Virgens do lagar, são duas peças empinadas fora do lagar, que tolem que a vara, ou feixe, decline para algum lado*».

Na extremidade oposta ao fulcro ou zona onde a vara encaixa na parede fica situada a chamada *cabeça da vara* (Aveiro, P. 118; Coimbra, P. 256, 262, 297, 300; Leiria, P. 362) ou *reigão da vara* (Braga, P. 28). Corresponde esta parte à raiz da árvore, de

20 – Informação colhida em A. KLEMM, op. cit., tomo VIII, pág. 138.

21 – Veja-se TOMÁS BUESA OLIVER, op. cit., tomo I, pág. 92.

22 – RAFAEL BLUTEAU, op. cit., tomo II, pág. 529, 1ª col.



Figura 83: Prensa de vara de um lagar de azeite (Pedregal, P. 51, freg. Mesquinhata, conc. Baião, dist. Porto).

O primeiro encontramos-lo no lagar de Canelas de Baixo, P. 118 (distrito de Aveiro), Pinhel, P. 28 (distrito de Braga) e Pedregal, P. 51 (distrito do Porto), e está documentado nas figuras 82, 83 e 85. O veio é seguro por meio de uma peça de madeira chamada *bucha* (Aveiro, P. 118) ou *cunha* (Braga, P. 28), de secção trapezoidal, que atravessa diametralmente a parte superior do peso,

105

de Beja), *ternel*²⁶, *torteiral* (Braga, P. 29), *tortual*²⁷, *tranca* (Aveiro, P. 116; Braga, P. 28, 32; Bragança, P. 92; Coimbra, P. 261, 262, 297, 302; Guarda, P. 211; Porto, P. 51, 54a, 57) e *tranqueta* (Aveiro, P. 164; Porto, P. 57).

A parte estriada do fuso enrosca numa peça de madeira chamada *concha*²⁸. Com a forma de um paralelepípedo de grande grossura e comprimento, atravessa horizontalmente a vara de um lado ao outro, a poucos centímetros da chamada *cabeça da vara*. Para que não saiam da posição que devem ocupar, algumas conchas são atravessadas por dois tomos de madeira, colocados verticalmente de cada lado da vara.

A fim de evitar o desgaste e diminuir o atrito durante o funcionamento da prensa, fuso e concha são untados com massa consistente ou, na falta desta, com sebo.

A extremidade inferior do fuso²⁹, que já vimos apresentar uma secção quadrangular ou octogonal e o orifício onde enfiam as varas para poder ser tocado pelos homens, assenta sobre uma peça de pedra ou de cimento. É o chamado *peso* (Aveiro, P. 116, 117, 118, 164; Coimbra, P. 256, 258, 261, 286, 294, 297, 303; Guarda, P. 207; Leiria, P. 362; Porto, P. 51, 56, 57; Vila Real, P.

26 – Vocábulo apresentado por D. A. TAVARES DA SILVA op. cit., pág. 423: «*Beira Baixa — diz-se assim a alavanca com que se põe em movimento o fuso da antiga prensa de vara e fuso*».

27 – Termo recolhido em Ribeira de Pontével por GUILHERME FELGUEIRAS, op. cit., Porto, 1937, nº 1874, pág. 405, 2ª col.

28 – Este vocábulo parece ser extensivo a todo o País. Registámo-lo nos seguintes distritos: Aveiro, P. 116, 117, 118; Braga, P. 28, 32; Coimbra, P. 256, 258, 261, 262, 286, 297, 302; Guarda, P. 206, 207, 209, 211, 212; Porto, P. 54a, 56, 57; Vila Real, P. 73, 78.

29 – Nomes dos diferentes componentes do fuso e peso da figura 81: 1 - fuso; 2-veio interno de ferro; 3-chave, chaveta ou chavetão; 4-bucha interna de madeira; 5-cunhas de madeira; 6-peso.

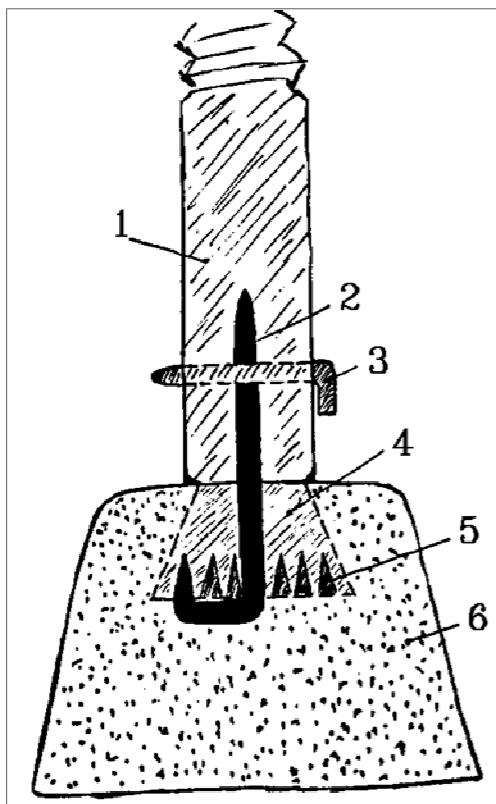


Figura 81: Corte de um fuso e peso, com os diferentes componentes (ver nota 29 com os nomes respectivos).

73, 76a), também conhecido por *penedo* (Coimbra, P. 300, 302) e *peso* (Braga, P. 28, 29, 31, 32).

Tavares da Silva³⁰ apresenta o Tavares da Silva apresenta o vocábulo *pouso* nas acepções de vasa ou «mó jacente do moinho» e de 'zona onde são colocadas as seiras com massa da azeitona'.

De formato geralmente tronco-cónico, mas também cilíndrico e esférico (veja-se a figura 84), tem o peso como principal função aumentar a potência da vara. Está em alguns lugares assente dentro de uma cavidade circular, da qual se eleva quando em suspensão (ver figura 83).

30 – D. A. TAVARES DA SILVA, op. cit., pág. 369: «Beira Baixa – a mó jacente do moinho ou o mesmo que basa; Mação – diz-se assim as lajes sobre que se colocam as seiras com a massa da azeitona».

Elementos do fuso e peso, relativos à figura 82: 1-idas ou rosca do fuso; 2-fuso; 3-tranca de tocar o fuso; 4-ouvido do fuso; 5-veio de ferro; 6-chave ou trabinca; 7-bucha externa de madeira; 8-peso.

Vejam como é fixo o peso à parte inferior do fuso. Enquanto ele está assente no chão, o fuso gira livremente sobre a pedra à volta de um eixo de ferro, conhecido normalmente por *veio* ou, mais raramente, por *barela* (Braga, P. 28). Quando chega a altura de o suspender é introduzida uma lâmina de ferro numa ranhura, existente na metade inferior do fuso e um pouco acima do seu ponto de apoio sobre a pedra (ver figura 81, nº 3), fixando-se deste modo o peso. Esta lâmina, com cerca de 10 a 20 centímetros de comprimento, 2 cm. de largura, 1 cm. de espessura e dobra-

da na extremidade em ângulo recto, é conhecida por *chabelha* (Porto, P. 51, 56), *chabeta* (Braga, P. 31, 32; Coimbra, P. 258, 300, 302; Guarda, P. 206; Porto, P. 54a; 57), *chabetão* (Coimbra, P. 256), *chave* (Coimbra, P. 261, 262, 286, 297), *trabinca* (Aveiro, P. 118) e *tranqueta* (Coimbra, P. 294).

O veio pode ser seguro ao peso segundo dois processos, que vamos passar a descrever.

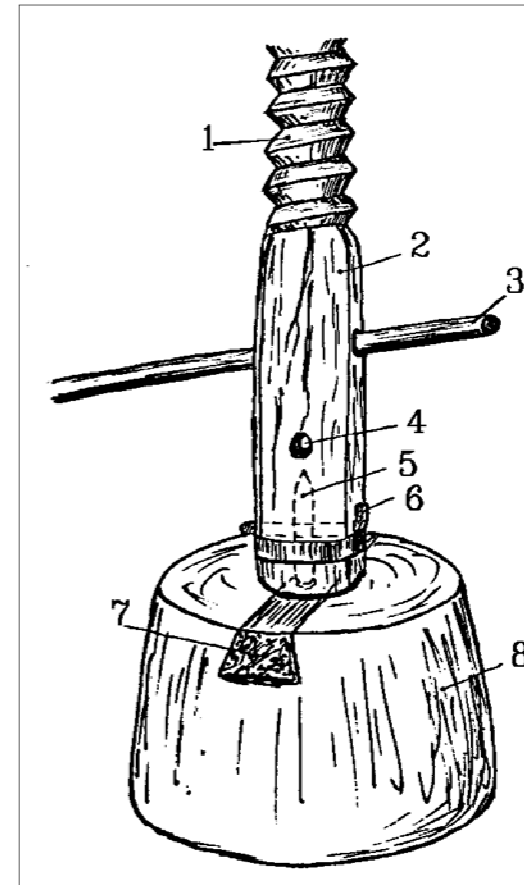


Figura 82: Fuso e peso, com os diferentes componentes (ver nota 30 com os nomes respectivos).

b) A vara italiana: Este tipo de vara, descrito por Paul Scheuermeier³¹ e por Domenico Priori³², é conhecido pelos termos *turcio*, *trabocco* e *trappito*. Apresenta uma configuração muito semelhante à vara peninsular, sobretudo se a compararmos com a vara espanhola.

Enquanto a vara peninsular é relativamente estreita junto às *gateiras* ou *sacos* – no caso da vara portuguesa – ou junto às *madres* – no caso da vara espanhola –, tendendo para aumentar de largura e de peso à medida que nos aproximamos do fuso, a vara italiana é de elevada largura junto à zona onde é fixa – o *alirto* –, estreitando progressivamente à medida que nos aproximamos da extremidade, que culmina numa bifurcação denominada *capi-forca*, sobre a qual assenta uma travessa com rosca – a chamada *scrófula* –, equivalente à *concha* da vara portuguesa.

A vara italiana, cujo desenho se apresenta na figura 86, não é encaixada na parede como a portuguesa. Muito à semelhança da vara espanhola, é fixa numa peça com quatro varas verticais de ferro, a que dão o nome de *alirto*. Segundo Scheuermeier, o *alirto* antigo era construído inteiramente de madeira.

Aproximadamente a meia distância da vara, encontramos as chamadas *colonne* ('duas colunas verticais paralelas colocadas de cada lado da vara'), semelhantes às virgens, mas com funções diferentes.

Em toda a prensa, apenas o fuso e o peso apresentam certa semelhança com o que encontramos na Península Ibérica.

Analisando os dois tipos de prensa, torna-se mesmo muito difícil e embaraçoso dizer qual será o melhor: ambos apresentam vantagens e desvantagens.

31 – PAUL SCHEUERMEIER, op. cit., págs. 187-188.

32 – DOMENICO PRIORI, op. cit., fasc. III-IV, págs. 81-82.

107



Figura 84: Prensa de vara de um lagar de azeite (Fundo de Vila, P. 57, freg. Jasente, conc. Amarante, dist. Porto).

fazendo lembrar o sistema usado nas caixas de dominó com tampa de correr. A este respeito são interessantes as palavras do informador que, no lagar de Canelas de Baixo, teve a gentileza de nos prestar todos os esclarecimentos necessários:

«O beio é o ferro que tem aqui. Isto chama-s'a bucha. É um bocado de madeira intalada na pedra, quⁱ esta pedra é diagonal, é estreita por cima e larga pro baixo. E a bucha faz-se larga também e de maneira que o eixo trabalha dentro desta peça de madeira c'uma roldana de ferro pro baixo e alabanta e num sai. Isto num sai (...).».



Figura 85: Sistema de accionamento da vara (Pinhel, P. 28, freg. Outeiro, conc. Cabeceiras de Basto, dist. Braga).

O segundo processo, documentado na figura 81, é o mais usual, podendo ser encontrado em quase todos os lagares. Possui também uma *bucha* de madeira (figura 81, nº 4); porém, ao contrário da anterior, não é facilmente visível, visto situar-se no interior da própria pedra. Dela se consegue vislumbrar apenas uma pequena amostra, quando a prensa está em pleno trabalho e o peso suspenso do fuso, como se vê nas figuras 74 e 84.

Importa agora saber como conseguem introduzir a bucha através de uma abertura que é menor do que ela. O problema

108

parece difícil de resolver e, como tal, suscitou em nós uma certa confusão e curiosidade. A solução foi, felizmente, rapidamente apresentada pelo informador da Quinta do Rol (freg. Ançã, conc. Cantanhede, dist. Coimbra), perdendo logo todo o seu aspecto de mistério.

Em primeiro lugar, a pedra é talhada internamente até se obter uma cavidade com o formato de um tronco de pirâmide quadrangular. Em seguida, talham um pedaço de madeira de figueira – a melhor, segundo o informador, pela sua grande maleabilidade e duração – até lhe darem a forma de paralelepípedo, de secção quadrada igual à da abertura da pedra. Depois de lhe ter sido introduzido o veio (figura 81, nº 2) e de lhe haverem apontado umas cunhas (nº 5), a bucha é encaixada na cavidade até baixo e batida com bastante força. As cunhas são obrigadas a penetrar na bucha, fazendo-lhe alargar a base e conferindo-lhe o feitio de um tronco de pirâmide, que se ajusta perfeitamente à cavidade, nunca mais saindo.

Antes de passarmos à vara italiana, com a qual concluiremos o estudo da prensa de vara, convirá fazer uma breve referência à prensa que encontramos em Izei, P. 76, no distrito de Vila Real.

Se bem que de estrutura idêntica às demais, a vara deste lagar tem a particularidade de apresentar uma prensa de parafuso, que lhe está acoplada. Efectivamente, existe na extremidade da *cabeça da vara* um gancho de ferro, ao qual é preso um grosso parafuso do mesmo metal. Este enrosca numa placa de ferro cravada no chão. Atingido o máximo de aperto com a vara, montam esta segunda prensa; e com a *barrana*, pesada alavanca de ferro que enfiam no buraco do parafuso, vão-no rodando e fazendo penetrar no solo, aumentando deste modo a pressão sobre as seiras.



Figura 87: Aspecto de uma prensa de cincho (Sequeiros, P. 52, freg. Ancede, conc. Baião, dist. Porto).

Relacionada com *cincho* está a palavra *cinchada*, ouvida com frequência no lagar de Fundo de Vila, P. 57. Com ela o informador e restante pessoal que aí trabalhava pretendia indicar a 'quantidade de bagaço apertado de cada vez no cincho' e da qual sai, quando muito, dois litros de azeite:

«(...) em cada cinchada, qu'eles dizem, pode sair o muito dois litros (...)

Mais concretamente, o cincho é uma prensa de parafuso de

109

Quanto ao sistema de accionamento, sem dúvida que a peninsular é muito mais simples do que a italiana. Se não, vejamos.

Na prensa peninsular, que actua sempre como alavanca de tipo inter-resistente ou de segunda espécie, podemos distinguir duas fases essenciais no aperto. Na primeira, que necessita apenas do trabalho de um homem, a vara é descida lentamente até apoiar sobre as seiras, por cima das quais se colocou previamente uma prancha circular de madeira – a *adufa* – e várias traves curtas – os *malhais* –, para darem altura ao enseiramento. Uma vez apoiada, a vara continua a ser descida lentamente, até se atingir o máximo de aperto sem o auxílio do peso.

Assim que o azeite pára de correr por falta de pressão, inicia-se a segunda fase. Introduce-se a *chaveta* na ranhura própria, o veio fica preso, e começa-se a rodar novamente o fuso no mesmo sentido, até a pesada pedra ficar suspensa alguns centímetros do chão, tal como se vê nas figuras 74 e 84. Assim que o azeite deixa de correr, está terminada a primeira prensagem.

A prensa italiana funciona, primeiro, como alavanca interfixa ou de primeira espécie; em seguida, como alavanca inter-resistente ou de segunda espécie. O seu funcionamento parece exigir trabalho moroso e complicado, segundo se pode deduzir das palavras de Paul Scheuermeier³³. Servindo-nos da figura 86 e aproveitando a explicação dada por este Autor, analisemos as suas fases de funcionamento:

33 – São os seguintes os componentes da vara italiana, apresentada na figura 86: 1-vara; 2-bifurcação da vara, denominada *capiforca*; 3-*scrófula*; 4-*fúsolo*; 5-*le mannuédde*; 6-*mázerra* ('peso'); 7-*colonne*; 8-*alirto*; 9-*li fisculi* ('as seiras'); 10-*rosedda*; 11-*canale*; 12-*laviéddu*; 13- *spátole*; 14-lugar onde é metida a travessa das *colonne*.

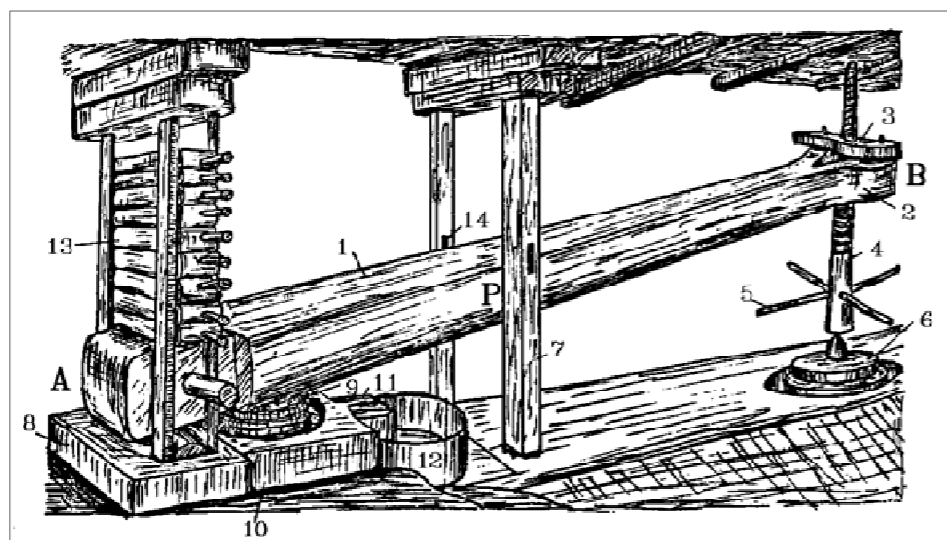


Figura 86: Prensa de vara italiana (veja-se a identificação dos componentes deste tipo de prensa na nota 33).

1º - A vara A-B está apoiada horizontalmente sobre uma travessa, introduzida no orifício nº 14 das *colonne*, servindo-lhe de fulcro. É rodado o fuso de maneira a fazer levantar o braço P-B da alavanca, enquanto o braço A-P vai descendo, até a extremidade A ficar apoiada sobre o *alirto*. Entretanto, vai escorrendo algum azeite.

2º - Apoiada a extremidade sobre o *alirto*, é interrompida a prensagem. A vara continua a ser erguida, para que se possa retirar a travessa das ranhuras das *colonne*;

3º - No *alirto* são introduzidos tabuões de madeira com uma pega em cada extremidade. São as chamadas *spatole* (nº 13), que irão firmar a vara. Daqui em diante, a prensa deixa de funcionar como alavanca inter-fixa, para passar a trabalhar como alavanca inter-resistente. É então que se inicia o verdadeiro processo de prensagem. A vara vai descendo, até atingir o máximo de aperto, sem auxílio do peso;

110

4º - A partir de certa altura, com a continuação do rodar do fuso, o peso começa a elevar-se, juntando a sua força à da vara. E a prensagem vai-se processando lentamente, até que o azeite pare de correr.

Do ponto de vista da eficácia, parece ser a prensa italiana um pouco superior à peninsular, em virtude de as seiras ficarem empilhadas junto ao *alirto*, aumentando assim o comprimento do braço da potência.

Como que para compensar do dispêndio de tempo a que a vara italiana obriga, com toda a série de operações que acabámos de descrever, a sua enorme largura junto ao *alirto* dispensa a colocação de *adufa* e de *malhais* sobre a pilha de seiras.

PRENSA DE PARAFUSO

Dos muitos tipos de prensas de parafuso que encontrámos, iremos ocupar-nos agora do chamado *cincho*, a que já fizemos referência no capítulo I. Tal como aí referimos, estabelecemos uma distinção entre *prensa de cincho* e *prensa de cinchos*, com base na noção de que o próprio povo tem consciência.

Embora a prensa de cincho, ou simplesmente *cincho*, como é mais conhecida, seja um elemento secundário do lagar, pelas razões também já apontadas no referido capítulo, será dela que nos iremos ocupar, dadas as suas invulgares características.

Muito parecida com a usada para o vinho, ocupa uma área muito restrita. Encontrámo-la apenas em quatro lagares do distrito do Porto, respectivamente em Casal, P. 56, Fundo de Vila, P. 57, Pedregal, P. 51, e Sequeiros de Cima, P. 52, e em um lagar do distrito de Braga, na Ponte do Feixe, P. 34. Em todas as povoações era conhecida por *cincho*.

lagar de Pedregal, P. 51, estas placas são formadas por ripas verticais de madeira, suportadas por quatro fortes arcos de ferro, que as circundam (figura 88).

Feita a descrição do cincho, vejamos como funciona.

O bagaço, saído da prensa de vara ou de parafuso, é levado para o cincho, onde é metido e bem acamado com o auxílio de um *mascoto* (Braga, P. 34). Introduzido todo o bagaço, colocam-lhe por cima alguns tacos semi-circulares de madeira – os chamados *malhais* –, para lhe darem altura. Depois de metida a alavanca na peça que trabalha sobre o *biolão*³⁴, dois ou três homens (veja-se a figura 88, que documenta a actividade que estamos a referir) começam a tocá-la de um lado para o outro. Com o movimento de vaivém, as duas bielas, vulgarmente conhecidas por *braços*, avançam e recuam sucessivamente, obrigando as cunhas a entrarem alternadamente nos orifícios do disco ou *roda de tocar*, ao qual imprimem um movimento lento de rotação à roda do parafuso. Deste modo, a prensa vai descendo e apertando o bagaço.

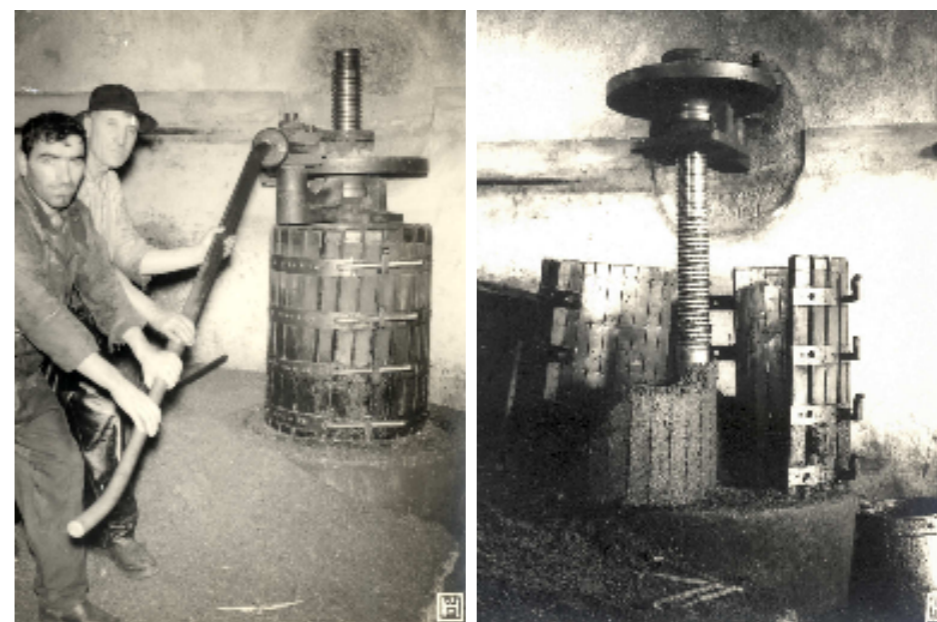
O pouco azeite que escorre vai para dentro de uns potes pequenos, feitos de aduelas e não raras vezes enterrados no chão.

Concluído o aperto e aliviada a pressão, abrem as duas placas; e o bagaço é retirado em grande torrões (figura 89), que servirão para alimentar a caldeira.

Especial referência temos de fazer ao cincho que encontramos no acidentado lagar da Ponte do Feixe, P. 34, no distrito de Braga. Embora de estrutura aparentemente igual às restantes, esta prensa caracterizava-se pelo facto de ser accionada não

34 – *Biolão* é o nome dado pelo povo à peça nº 3 da figura 91, em virtude de ela se assemelhar ou, pelo menos, fazer lembrar o instrumento donde tirou o nome.

111



Figuras 88 e 89: Prensa de cincho em pleno funcionamento (Pedregal, P. 51, freg. Mesquinhata, conc. Baião, dist. Porto). Terminado o aperto, o bagaço é retirado do cincho em torrões.

dimensões muito reduzidas – não ultrapassa o tamanho de um homem normal –, construída quase sempre inteiramente de ferro e utilizada para aperto do bagaço. Colocada a um canto do lagar, mais raramente em sala própria de pequenas dimensões, como é o caso do lagar de Sequeiros, P. 52, de que se reproduz a planta na figura 1, a prensa de cincho está assente sobre uma base circular de pedra, tendo a circundá-la um rego, por onde corre o azeite. A esta base é dado o nome de *sertã* (Porto, P. 52, 56, 57). Num dos lados apresenta uma ponta saliente ou um cano por onde sai o azeite, que cai dentro de um pote.

Essencialmente, o cincho é constituído por duas placas semi-circulares e por uma prensa de tipo Mabile. Esta, que é a parte principal de todo o conjunto e está esquematicamente repre-



Figura 90: Aspecto do que resta do cincho do lagar da Ponte do Feixe, P. 34, freg. Infesta, conc. Celorico de Basto, dist. Braga

sentada na figura 91, trabalha num parafuso vertical (fig. 91, nº 1), solidamente cravado no centro da base de pedra. É constituída pelas seguintes peças: um disco dotado de orifícios no rebordo (nº 2), que enrosca no parafuso e dá o aperto à prensa; uma peça de base quadrada ou circular (nº 3), fixa na parte inferior do disco de maneira a permitir que este gire livremente; uma peça sobre o comprido (nº 4), que trabalha num eixo existente no braço da peça

112

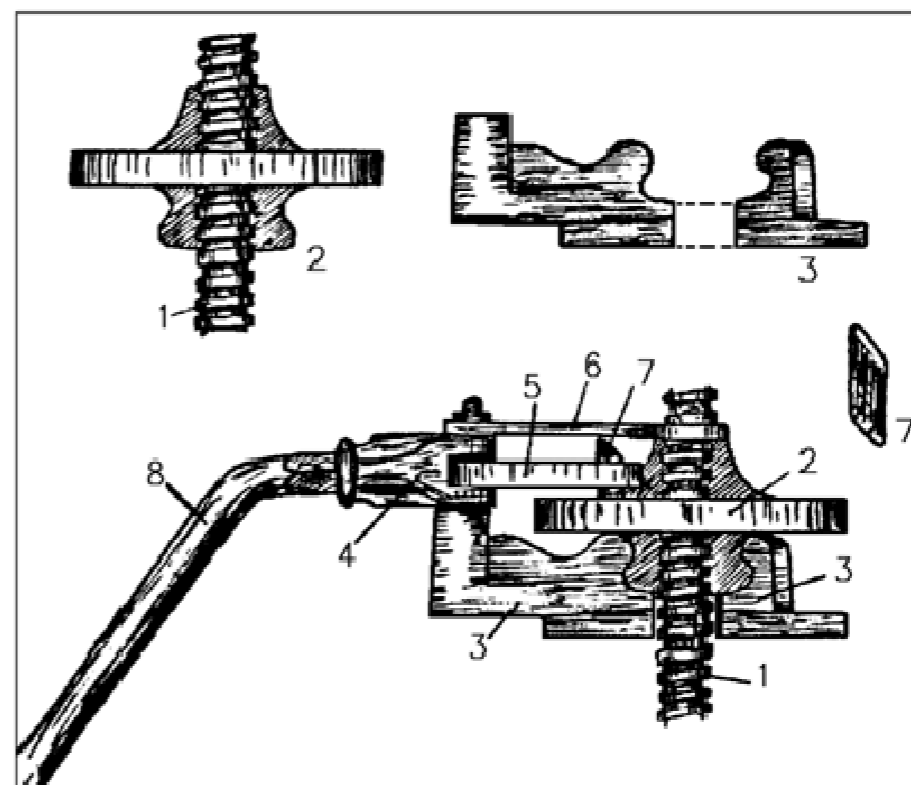


Figura 91: Elementos da prensa Mabile, cuja explicação é feita no texto.

nº 3; duas pequena bielas (nº 5), fixas na caixa nº 4 e munidas cada uma de uma ranhura, onde correm duas *cunhas* de aço (nº 7), conhecidas em Sequeiros de Cima, P. 52, por *macacos* e cortadas em forma de bisel; um *esticador* (nº 6), que contribui para uma maior segurança de todo o conjunto; finalmente, uma alavanca (nº 8), introduzida na extremidade da caixa das *bielas* (nº 4), que, mediante movimento de vaivém, faz accionar a prensa, como daqui a pouco veremos.

As duas placas semi-circulares são geralmente feitas de ferro, com múltiplos crivos ou ranhuras (figura 87). No caso do



Figura 94: Prensas hidráulicas de um moderno lagar (Castelo Viegas, P. 288, conc. e dist. de Coimbra).

sões, sobre a qual trabalha a bomba, accionada por comprida alavanca de tipo inter-resistente, tal como se documenta na figura 95. Por cima da bateria e assente sobre um suporte foi colocado um volante, cujo movimento faz accionar uma biela por meio de um excêntrico. Quando querem que a prensa seja accionada mecanicamente, engatam a extremidade da biela num dos orifícios visíveis no braço da alavanca e põem o volante a trabalhar por meio de comprida correia de cabedal. Com a rotação do excêntrico, a biela transmite à alavanca um movimento vertical de vaivém,

113

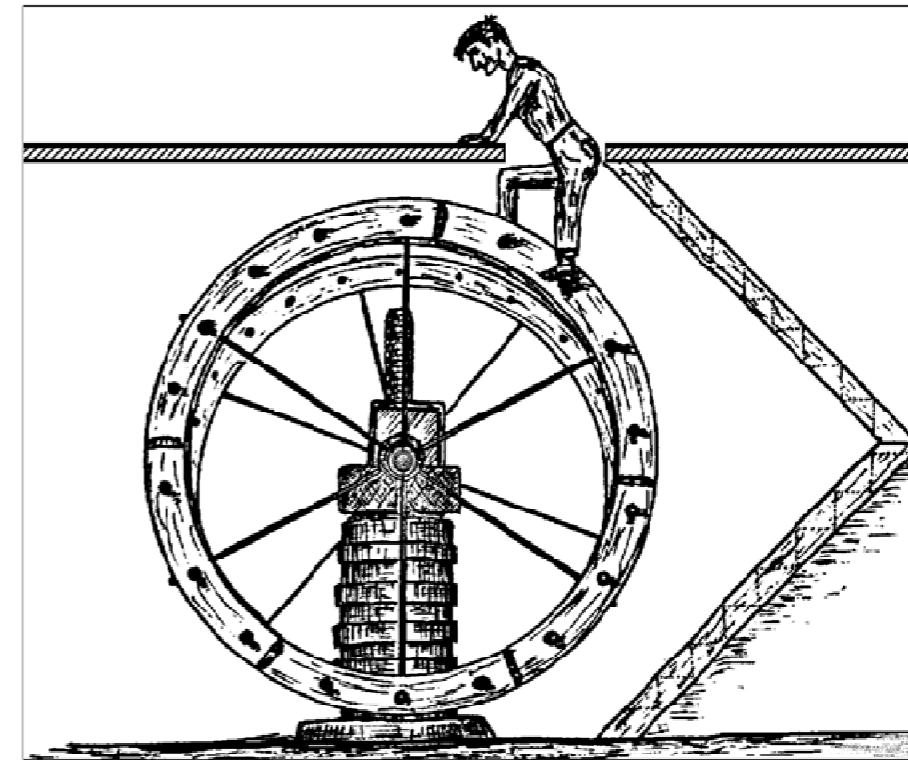


Figura 92: Reconstituição da maneira como era accionado o cincho do lagar da Ponte do Feixe, P. 34, documentado na figura 90.

mediante um movimento de vaivém, mas por meio de um parafuso sem-fim, movimentado por duas grandes rodas de madeira. Estas, aplicadas aos *raios* da prensa, apresentavam a intervalos regulares *tornos* salientes de madeira, de que se vêem ainda alguns na fotografia reproduzida na figura 90.

O funcionamento do cincho deste lagar era aproximadamente igual aos restantes, apenas com pequenas diferenças que passaremos a ver.

Depois de os *impreseiros* terem enchido a prensa de *baga*, que eles traziam por meio de cestos, comprimiam-na tam-

bém com um *mascoto*, pesado maço de madeira que, no dizer do informador, era «*um bocado de pau furado cum boc'ado de pau p'ra cima, qu'era p'ra eles poderem dar com aquela moca no bagaço, para apertar de baixo p'ra cima*».

Depois de terem comprimido o bagaço, punham-lhe também alguns malhais e começavam a apertar manualmente a prensa. Alcançado o máximo de aperto, dois homens subiam ao primeiro andar do edifício e introduziam-se numas ranhuras do *soalhado*; e, apoiados sobre os tornos das rodas (veja-se a figura 92) iam-nas fazendo girar, à semelhança do que se fazia nos antigos engenhos de açúcar.

PRENSAS HIDRÁULICAS

Dentro deste grupo, iremos analisar de maneira muito sumária alguns dos elementos que pudemos recolher em visitas a vários lagares, fazendo incidir a nossa atenção sobretudo no aspecto terminológico.

A prensa hidráulica é o resultado da aplicação prática do princípio de Pascal e, sem dúvida, um dos factores que mais contribuíram para o desenvolvimento e progresso da indústria olivícola. A sua vantagem e superioridade sobre as restantes prensas é notória; além de permitir pressões mais elevadas com um mínimo de energia, a perda de forças devido ao atrito foi bastante reduzida, como reduzido se tornou o espaço por ela ocupado.

Tecnicamente, uma prensa hidráulica compõe-se de um corpo de bomba de elevada resistência, que constitui a prensa propriamente dita, e de um sistema de accionamento que, através de um cano de reduzida secção, permite a injeção de água no corpo da bomba, fazendo elevar o êmbolo.

114

Analisemos, primeiro, o **sistema de accionamento**. Este é formado por uma caixa de ferro de dimensões variáveis, contendo água no seu interior, e uma bomba aspirante-premente accionada manual ou mecanicamente. É este conjunto que constitui a chamada *bateria*, nome que se generalizou, embora muitas vezes pronunciado *bataria* pelo povo, como pudemos ouvir em Bragança, P. 100, Coimbra, P. 245b, 257, 288, 304, e Guarda, P. 229.

As baterias podem apresentar uma ou mais bombas aspirantes-prementes, conforme o número de prensas existentes no lagar. No caso da apresentada na figura 93, o número de bombas é de apenas duas, como podemos observar na parte superior da caixa, onde se encontram dois manómetros. São accionadas por motor eléctrico, assente num plano inclinado de pedra, parcialmente visível no lado esquerdo da gravura. O movimento do motor é transmitido ao volante metálico por meio de uma correia. Para maior segurança, todas as modernas baterias apresentam um manómetro por cada prensa.

No lagar de Alvares, no concelho de Góis, distrito de Coimbra, encontrámos uma prensa manual, cuja bateria foi adaptada para também poder funcionar mecanicamente. Colocada a um canto do lagar, possui uma caixa de água de pequenas dimen-

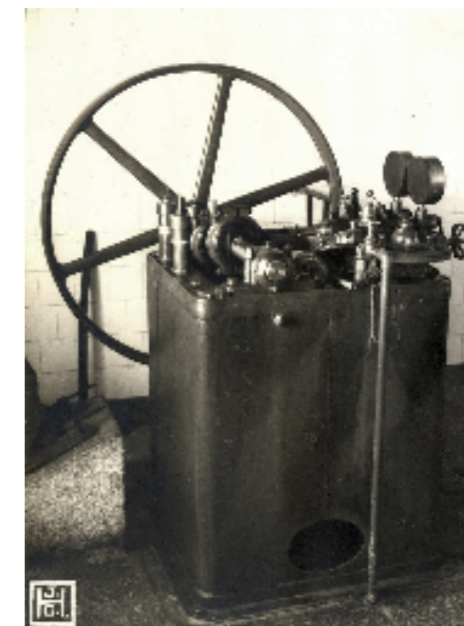


Figura 93: Bateria de dois elementos de uma prensa hidráulica (Quinta da Costa, P. 238, freg. Nogueira do Cravo, conc. Oliveira do Hospital, dist. Coimbra).



Figura 97: O bagaço é acamado dentro dos cinchos, antes de ir para a prensa (Fornos do Pinhal, P. 78, conc. Valpaços, dist. Vila Real).

sobrepõem uns nos outros em cima de um carro metálico, diferentes dos habituais e designado pela expressão *carruagem de cincho*.

Retirado o bagaço dos capachos ou das seiras, vai sendo introduzido nos cinchos, à medida que um homem o acama, cal-

115

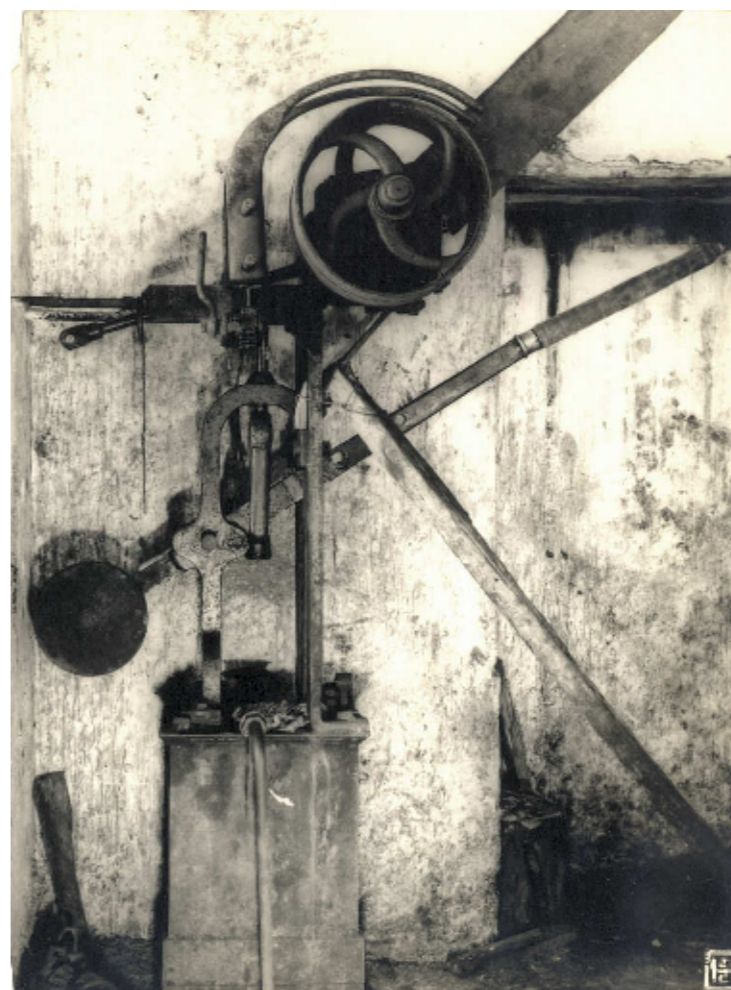


Figura 95: Bateria manual de uma prensa hidráulica (Alvares, freg. Alvares, conc. Góis, dist. Coimbra).

fazendo deste modo funcionar a bomba e, conseqüentemente, a prensa.

É interessante notar que, à parte a roda volante apresentada na figura 95, as restantes rodas de transmissão de energia são construídas de madeira. A força motriz é produzida por uma moderna turbina, que fazia trabalhar, outrora, a vasta fábrica

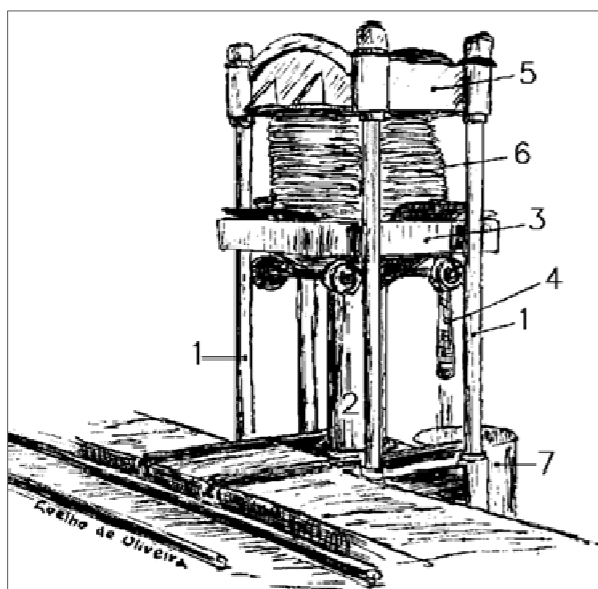


Figura 96: Prensa hidráulica. Veja-se a nota 35 com a referência dos elementos numerados.

de tecelagem actualmente abandonada e à qual se encontra acoplado o lagar de azeite e um moinho primitivo de trigo, em muito mau estado de conservação.

Além do corpo de bomba, a prensa hidráulica é formada por vários elementos, cujos nomes passaremos a indicar, servindo-nos para tal da figura 96.

Além do êmbolo de ferro de elevado diâmetro (nº 2), designado por *pistão* ou *piston*, apresenta normalmente quatro colunas verticais³⁶ (nº 1), que suportam uma pesada e resistente placa de ferro (nº 5), conhecida por *cabeça da prensa* ou, mais raramente, *prato forte*.

35 – Elementos constituintes da prensa hidráulica, indicados na figura 96: 1-colunas verticais, 2-êmbolo da prensa; 3-prato metálico da prensa, de formato quadrado e com rodas; 4-manga ou mangueira de tecido; 5-cabeça da prensa; 6-coluna de seiras; 7-recipiente para onde corre o azeite.

36 – Algumas prensas hidráulicas apresentavam, inicialmente, apenas duas colunas, como era o caso, por exemplo, de uma de tipo revólver, para cinchos. As de média pressão apresentavam por vezes apenas três colunas. Actualmente, todas as modernas prensas apresentam, em regra, quatro colunas.

116

Algumas prensas apresentam à volta do disco inferior da *cabeça da prensa* um cano circular com orifícios pelo lado interno. É o chamado *esguicho* (Coimbra, P. 280b), por onde saem vários jactos de água quente para lavagem do *enseiramento* (observe-se a figura 94). Outras apresentam um orifício circular no centro da *cabeça*, por onde passa uma *agulha*, existente no carro, e na qual são enfiados capachos apropriados, também furados no centro. Este eixo central ou *agulha*, como é vulgarmente conhecido, é crivado e formado por três ou quatro secções, que encaixam perfeitamente umas nas outras, terminando na parte superior por um cone. Além de permitir melhor escoamento do azeite que ressuma da superfície interna dos capachos, evita o uso de enormes *pancas*, isto é, de alavancas de madeira ou de ferro durante o aperto e, conseqüentemente, a danificação das colunas da prensa. Em lagares onde esta *agulha* não existe, as prensas apresentam com frequência as colunas empenadas e completamente torcidas.

A figura 96 mostra-nos ainda um prato metálico de formato quadrado e com rodas (nº 3). Trata-se do chamado *carro*, mais vulgarmente designado pelo diminutivo *carrinho*, sobre o qual é transportada a coluna de seiras ou capachos (nº 6), a fim de ser comprimida pela prensa.

O azeite escorre para dentro do carro e sai por uma torneira, caindo num recipiente de lata (nº 7). Para evitar que ele salpique e se perca, ligam à torneira do carro um tubo de pano (nº 4), a que dão o nome de *manga* ou *mangueira*.

Além das prensas para seiras e capachos, existe uma de tipo especial, usada para aperto do bagaço. É a chamada *prensa de cinchos*, de que encontramos um exemplar em Fornos do Pinhal, P. 78, no distrito de Vila Real.

O nome provém-lhe do facto de trabalhar com os chamados *cinchos*, isto é, aros metálicos com múltiplos orifícios, que se

contrário de Espanha e de Itália, que usam o vocábulo *pasta*, também conhecido entre nós, o termo mais difundido e normalmente usado no nosso País é *massa*, cujo predomínio sobre o anterior é bastante elevado. Correntíssimo, hoje em dia, surge-nos também ao longo de outras épocas em trabalhos de carácter olivícola.

O ENSEIRAMENTO

Depois da operação de moagem segue-se outra não menos importante, a que se dá vulgarmente o nome de *enseiramento* e que consiste em distribuir a massa pelas seiras ou capachos, a fim de poder ser extraído o azeite mediante aperto.

Em Espanha, segundo informação de Tomás Buesa Oliver¹, para designar a actividade que consiste em meter a massa nas seiras empregam o vocábulo *encapachar*. Ao conjunto de seiras sobrepostas com massa dão o nome de *encapachadura*.

Em Itália, diz-nos Scheuermeier² que as seiras cheias são acamadas na prensa, formando o conjunto de seis a doze seiras sobrepostas o chamado, na Toscana, *castello*, P. 542, *castella*, P. 564, *fascio*, P. 633, 643 '*composta*', P. 750 '*concio*'.

Em Portugal, a operação que consiste em distribuir a massa pelas seiras ou pelos capachos é conhecida por *enseiramento*, *enseramento*, *inseiramento* e *encapachamento*.

1 – TOMÁS BUESA OLIVER, *Terminología del olivo y del aceite en el alto aragonés de Ayerbe*, in: "Miscelánea Filológica dedicada a Mons. A. Griera", Barcelona, 1955, tomo I, pág. 90.

2 – PAUL SCHEUERMEIER, *Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 1943, pág. 186: «Die vollen Olivenpreßkörben werden in der Olkelter aufeinander geschichtet. Ein Stoß von 6-12 Olivenpreßkörben heißt tosc. *castello*, P. 542, *castella*, P. 564, *fascio*, P. 633, 643 '*comporta*', P. 750 '*concio*'».

cando-o para tal com um enorme e pesado *maço* de madeira, tal como se vê na figura 97.

Uma vez cheios todos os *cribos* ou *cinchos*, colocam sobre o bagaço uma seira velha e levam a carruagem com a sua carga para a prensa, onde, mediante elevado aperto, é extraído ainda algum azeite de qualidade inferior.

Para concluir, apresentamos a **distribuição geográfica dos nomes** dados aos diversos elementos de que se compõe a prensa hidráulica. Seguiremos a ordem numérica da figura 96.

1 - *Colunas* da prensa, ou seja, 'hastes verticais de ferro que suportam a parte superior das prensas hidráulicas'³⁷: Braga, P. 28; Bragança, P. 86, 100; Coimbra, P. 249, 257, 284, 288, 298, 304; Guarda, P. 209, 211; Leiria, P. 338, 344, 346, 359, 361, 363; Porto, P. 53; Santarém, P. 333; Vila Real, P. 75, 78. Em Deveza (freg. Sobrado, conc. Castelo de Paiva), no distrito de Aveiro, foi registado o vocábulo *varões* com o mesmo sentido de *colunas*.

2 - *Pistão*, 'êmbolo que suporta o carro com a coluna de seiras e que, elevando-se, efectua o aperto': Aveiro (Deveza, freg. Sobrado, conc. Castelo de Paiva); Bragança, P. 100; Guarda, P. 209; Leiria, P. 346, 359, 363.

Piston, o mesmo que pistão. Este vocábulo de origem francesa apresenta uma maior difusão do que o anterior; foi registado nos seguintes distritos: Coimbra, P. 249, 257, 277, 284, 285b, 298; Guarda, P. 211, 212; Leiria, P. 338, 344, 363; Porto, P. 53; Santarém, P. 333.

37 - O vocábulo *coluna* é também extensivo às prensas de parafuso.

3 - *Carro*, 'nome dado ao pequeno veículo metálico, de formato quadrado e com rodas, móvel sobre carris, e no qual é transportada para a prensa a coluna de seiras ou capachos'. Registado nos distritos de Coimbra, P. 238, 257, 298, 304, Guarda, P. 209, 211, 212, Leiria, P. 363, Porto, P. 51, 56, e Vila Real, P. 78, é frequentemente substituído pelo seu diminutivo *carrinho*, como pudemos ouvir nos distritos de Bragança, P. 98, 100, Coimbra, P. 245b, Porto, P. 53, 54c, e Leiria, P. 361.

Outros vocábulos com sentido idêntico são: *carrilhe*, Coimbra, P. 304; *prato*, indicado com elevada frequência em respostas dadas ao I.L.C. no distrito de Leiria, P. 338, 344, 346, 363; *vagone-ta*, termo isolado e também indicado num exemplar do I.L.C. referente ao distrito de Leiria, P. 359.

4 - *Manga*, 'nome dado ao tubo de pano ligado à torneira do carro, e cujo comprimento excede em pouco os 50 centímetros; serve para impedir que o azeite salpique, ao cair nas tarefas': Coimbra, P. 236, 238, 249; Porto, P. 53; Vila Real, P. 78.

Mangueira, 'o mesmo que manga': Aveiro, (Deveza, freguesia de Sobrado, concelho de Castelo de Paiva); Coimbra, P. 277, 280b, 285b, 288; Guarda, P. 209, 211; Leiria, P. 338, 346.

5 - *Cabeça* ou *cabeça da prensa*, 'parte superior da prensa hidráulica e também da prensa de parafuso': Bragança, P. 100; Coimbra, P. 249, 255, 257, 285b; Guarda, P. 209, 211; Leiria, P. 344, 346, 359, 363; Vila Real, P. 78.

Prato forte, 'o mesmo que cabeça da prensa': Coimbra, P. 288.

CAPÍTULO VII

ENSEIRAMENTO E PRENSAGEM

A MASSA

Vimos já que para se extrair o óleo das azeitonas estas têm de ser previamente reduzidas, mediante trituração no moinho, a uma pasta mais ou menos homogénea. Só depois de convenientemente moída e, no caso dos lagares mais modernos, aquecida e batida numa termo-batedeira, ela está em condições de ser espremida nas prensas ou, em sistemas mais modernos, centrifugada.

A termo-batedeira ou simplesmente *batedeira*, como é mais conhecida a máquina para bater e homogeneizar a massa, facilitando a extracção do óleo, é conhecida praticamente apenas nos lagares mais modernos. Os lagares antigos – os chamados lagares de vara – e os semi-modernos desconhecem-na, sendo a massa da azeitona levada directamente do moinho para o *enseiradouro*, onde é distribuída pelas seiras.

Por *massa*, termo que empregámos algumas linhas atrás quando falámos das termo-batedeiras, entende-se a 'azeitona depois de reduzida a uma pasta mais ou menos homogénea'. Ao

António Cardoso Menezes⁴ dá-nos uma noção diferente do vocábulo. Segundo este autor, o «*enseiradouro é a vasilha onde se deposita a pasta moída e se procede a introduzi-la nas seiras*» – o que suscita em nós certas dúvidas, visto nunca termos encontrado vasilha com esse nome – e que pode ser uma pia de pedra colocada perto do moinho ou o próprio «*alvergue da prensa*». Isto no que respeita ao velho lagar português. Relativamente aos lagares modernos, refere-se a um «*tabuleiro de madeira assente sobre quatro pernas, forrado de lata para evitar a absorção e rancificação do óleo e facilitar as lavagens*», apresentando as dimensões necessárias «*para conter toda a massa dum moinho e permitir simultaneamente o enchimento das seiras*».

Provavelmente, António Cardoso de Menezes, ao falar do enseiradoiro no lagar moderno, quererá referir-se ao chamado *gamelão*, *caixão* ou *caixa da massa*, recipiente metálico de formato rectangular e de grandes dimensões⁵, para onde cai a massa do pio, expulsa pelas *raspadeiras* metálicas através de uma abertura existente nas paredes da vasa. Veja-se, por exemplo, a figura 65, que nos mostra o moinho do lagar de Assafarge, no qual está visível a zona por onde sai a massa e o *gamelão* onde ela cai. A massa é retirada do *gamelão* com pás para dentro de *gamelas* ou directamente para cima dos capachos.

Esporadicamente, registámos no distrito de Vila Real, P. 78, o substantivo *seirada*, para indicar o conjunto de seiras espremidas num dia de trabalho, ou seja, quatro *moinhos*:

«Pergunta – Quantas vezes espremiam o azeite?»

4 – *Noções de oleicultura prática*, 2ª ed., Coimbra, 1901, pág. 117.

5 – Normalmente, as dimensões desta caixa andam à volta de 1,5 m. de comprimento por 1 m. de largura e 0,5 m. de altura.

119

O vocábulo *enseiramento*, com as variantes fonéticas *enseiramento* (Coimbra, P. 249; Leiria, P. 338; Santarém, P. 334) e *inseiramento* (Braga, P. 28, 31, 34; Castelo Branco, P. 305; Coimbra, P. 284), apresenta fundamentalmente três sentidos.

Em Portugal, a operação que consiste em distribuir a massa pelas seiras ou pelos capachos é conhecida por *enseiramento*, *enseramento*, *inseiramento* e *encapachamento*.

O vocábulo *enseiramento*, com as variantes fonéticas *enseiramento* (Coimbra, P. 249; Leiria, P. 338; Santarém, P. 334) e *inseiramento* (Braga, P. 28, 31, 34; Castelo Branco, P. 305; Coimbra, P. 284), apresenta fundamentalmente três sentidos.

O povo emprega-o para designar a actividade que consiste em *enseirar* a massa, isto é, colocá-la nas seiras sobre o chamado *enseiradouro* – no caso dos lagares antigos – ou sobre o *prato* ou *carro* das prensas – no caso dos lagares semi-modernos e modernos³. Neste sentido, registámos o termo nos distritos de Braga (P. 28), Coimbra (P. 245b, 257, 284, 285b, 288, 298, 300) e Guarda (P. 206).

O segundo sentido de *enseiramento*, observado nos distritos de Braga (P. 31, 34), Coimbra (P. 249, 256, 257, 258, 261, 262, 285b, 286, 288, 298), Leiria (P. 338, 344) e Santarém (P. 334) é o de 'conjunto de seiras umas sobre as outras, firmando uma pilha'.

Com o terceiro e último sentido por nós registado, verificamos ter havido um alargamento do campo semântico da palavra em questão, uma vez que passou a ser inexactamente aplicada quer à actividade que consiste em pôr a massa nos capachos,

3 – Note-se que a zona onde são colocadas as seiras possui ainda outros nomes, como oportunamente teremos ocasião de referir, neste mesmo capítulo.

quer ao conjunto destes, desempenhando portanto o papel inerente a *encapachar* e *encapachamento*.

Os dicionários da língua portuguesa, em relação a *enseiramento*, registam, em regra, dois sentidos: 'acção ou efeito de enseirar'; 'conjunto das seiras de um lagar de azeite'. Quanto ao primeiro sentido, nada mais temos a acrescentar; quanto ao segundo, verificamos ser totalmente divergente de tudo aquilo que encontramos, uma vez que a noção apresentada pelo povo não é a de 'conjunto de todas as seiras existentes em um lagar de azeite', como dão a entender os dicionários, numa grande maioria, mas sim a de 'conjunto de seiras sobrepostas umas sobre as outras', equivalendo ao vocábulo *castelo*.

Fenómeno idêntico ao que ocorreu com o terceiro sentido de *enseiramento* verifica-se também com o verbo *enseirar*, cujo emprego passou a fazer-se em relação aos capachos. No sentido de 'actividade que consiste em distribuir a massa pelas seiras', encontramos-lo nos distritos de Bragança (P. 90), Coimbra (P. 246, 256, 261), Guarda (P. 206, 207, 211, 226, 234) e Porto (P. 51, 54c). No sentido de 'colocar a massa nos capachos' registámo-lo em Coimbra (P. 236, 280b) e Guarda (P. 209, 229).

Esquemáticamente, os sentidos de *enseiramento* e *enseirar* são os seguintes:

ENSEIRAMENTO:

1º - 'Actividade que consiste em distribuir a massa pelas seiras';

2º - 'Conjunto de seiras sobrepostas, formando uma pilha';

3º -a) - 'Distribuição da massa pelos capachos';

b) - 'Conjunto de capachos sobrepostos em pilha'.

ENSEIRAR:

1º - 'Actividade que consiste em distribuir a massa pelas seiras';

2º - 'Actividade que consiste em distribuir a massa pelos capachos'.

De sentido paralelo a *enseiramento* é a palavra *encapachamento*, que designa a 'actividade que consiste em distribuir a massa pelos capachos', à qual corresponde o verbo *encapachar*, e o 'conjunto dos capachos em pilha para serem apertados pela prensa'. Termo ainda com pouca vitalidade, foi por nós registado no distrito de Bragança, P. 98.

Da mesma família de *seira* e *enseiramento* são os vocábulos *enseirador*, *enseiradouro*, *enseradouro*, *inseiradouro* e *seirada*.

Enseirador é usado para indicar o homem que faz o *enseiramento*, isto é, que distribui a massa pelas seiras, sentido que registámos no distrito de Coimbra, P. 238, 245b, 257, 298. Num número considerável de casos, verificado nos distritos de Coimbra, P. 236, 277, Guarda, P. 212, e Porto, P. 53, o termo foi aplicado ao homem que distribui a massa pelos capachos, substituindo deste modo a palavra *encapachador*.

Enseiradouro (Bragança, P. 92, Coimbra, P. 302, 304), também pronunciado *inseiradouro* (Vila Real, P. 76a, 78) e *enseradouro* (Coimbra, P. 304; Santarém, P. 334), aplica-se quer a toda a zona onde é feito o *enseiramento*, quer à zona circular existente sob a prensa de vara, onde são empilhadas as seiras para serem espremidas.

A "Revista Lusitana", vol. XXVIII, pág. 106, apresenta a palavra *enseiradoiro* com o sentido de 'bagaço proveniente de uma moedura de azeite'.

da, P. 212, apresenta pequenas cambiantes de sentido. No ponto 118, a palavra foi frequentemente ouvida com o sentido de 'aperto'; nos distritos de Coimbra e Guarda, o seu sentido está muito próximo do de *enseiramento* e de *moinho*, pois aplica-se ao 'conjunto de seiras ou de capachos em pilha para serem apertados de cada vez pela prensa'.

ENSEIRAMENTO E PRENSAGEM

Dissemos já o que se entende por enseiramento e prensagem, pelo que iremos agora ver como decorrem estas operações. Começaremos o nosso estudo pelos lagares antigos, que nos merecem uma profunda atenção; em seguida, faremos uma rápida análise do que se passa nos lagares semi-modernos e nos modernos.

a) Nos lagares antigos: Antes de vermos como decorrem o enseiramento e a prensagem nestes lagares, convém saber como e por quem é retirada a azeitona do moinho, depois de convenientemente reduzida a massa. Esta operação varia muito de lagar para lagar, pelo que iremos procurar descrevê-la de maneira mais ou menos genérica. Desceremos apenas a um ou outro caso particular, sempre que isso se nos afigure conveniente.

De uma maneira geral, quando os moinhos – hidráulicos ou de tracção animal – não possuem a chamada *porta da base*, isto é, uma abertura existente na parede da *vasa*, tal como se pode observar na figura 26, por onde a massa possa ser expulsa mediante dispositivo mecânico, a azeitona transformada em pasta é retirada com uma pá ou com uma enxada para dentro de recipientes próprios, nos quais é transportada para a zona de enseira-

121

Resposta – O azeite... fazíamos quatro por dia, quer dizer, duas aqui, duas acolá, quatro *seiradas* por dia.»

A PRENSAGEM

Por *prensagem* entendemos a operação que consiste em comprimir fortemente, por meio de prensa, a massa da azeitona, colocada em seiras ou capachos, a fim de poder ser extraído o azeite.

Não iremos agora procurar saber como decorre esta fase do fabrico do azeite – dela nos ocuparemos na devida altura –, mas sim apontar os nomes por que é vulgarmente conhecida.

Além do vocábulo *prensagem*, mais do domínio técnico do que da linguagem popular, são correntes outras palavras e expressões com sentido idêntico, tais como: *apertar* e *aperto*; *espremer*, *espremedela*, *espremedura*, *espremimento* e *esprimento*; *fazer gemer o azeite*.

Sobre *apertar* e *aperto* pouco há para dizer. Pertencentes à mesma família semântica, estes vocábulos foram por nós registados nos distritos de Coimbra, P. 258, 261, 300, e Santarém, P. 334.

A curiosa expressão *fazer gemer o azeite*, intimamente relacionada com a prensa de vara, devido certamente ao ranger da madeira durante o aperto das seiras, foi registada num inquérito do I.L.B. efectuado no distrito de Castelo Branco, concelho da Covilhã.

Da mesma família semântica e provenientes de *espremer* (Coimbra, P. 297, 303; Porto, P. 54a; Vila Real, P. 78), por sua vez do latim *EXPRIMERE*, são as formas *espremedela* (Coimbra, P. 262), *espremedura* (Bragança, P. 92, 99; Coimbra, P. 257, 301),



Figura 98: A massa é retirada do pio para uma gamela ou bacia de lata com uma pá vulgar (Mata, P. 297, freg. Vila Nova do Ceira, conc. Góis, dist. Coimbra).

espremimento (Coimbra, P. 303) e *esprimento* (Coimbra, P. 303), registadas por nós em inquéritos directos e também nos pertencentes ao I.L.B. Ainda relacionado com estes termos está o vocábulo *espremedeira*, registado apenas como caso isolado no distrito de Vila Real, P. 70, e aplicado ao 'aparelho que espreme', isto é, à prensa.

De todas as formas apresentadas, a usada com mais frequência é, sem dúvida, *espremedura*. Dalla Bella, nas suas *Memó-*

122

*rias e observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite de oliveira em Portugal*⁶, emprega-a também:

«2. Feita a primeira *espremedura*, que gasta pouco tempo, se levanta a vara, e sobre as azeitonas meio espremidas se lança por toda a seira água fervendo, com a qual se mistura muito bem aquela massa (...)».

Em obras posteriores, como, por exemplo, no *Dicionário universal da vida prática na cidade e no campo*⁷, volta-nos a surgir a palavra *espremedura*, onde é usada para indicar os tipos de azeite obtidos conforme o número de apertos ou prensagens, como podemos verificar no excerto que iremos transcrever; além de documentar a nossa afirmação, descreve-nos o que se passa na maioria dos lagares de vara:

«*Espremido o azeite virgem* [conhecido também, segundo este dicionário, por azeite da primeira *espremedura* (pág. 234, 1ª col.)] nas nossas prensas comuns, é de uso desarmar a pilha das seiras, tirar as pastas, remexê-las, e torná-las a enseirar, escaldando-as para fluidificar o óleo; sujeitas a nova *espremedura*, dão o azeite de *segunda espremedura*; repetindo esta operação uma outra vez obtém-se o azeite de *terceira espremedura*. Estes azeites vão sendo sucessivamente mais impuros e margarinosos (...)».

Relacionada com a prensa está a palavra *prensada*. Registada nos distritos de Aveiro, P. 118, Coimbra, P. 236, 256, e Guar-

6 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, *Memórias e observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite de oliveira em Portugal*. Remetidas à Academia Real das Ciências pelo seu sócio Dr. (...), Lisboa, 1784, parágrafo LVII, pág. 51.

7 – *Dicionário universal da vida prática na cidade e no campo*, Porto, vol. I, pág. 235, 1ª col.

nho, e sobre a qual colocam as gamelas, que enchem com o auxílio de uma enxada vulgar¹¹.

Cheias as gamelas, são levadas pelos ajudantes para debaixo das varas, iniciando-se o enseiramento propriamente dito. Este trabalho, que consiste em espalhar a massa no interior das seiras, e ao qual já fizemos referência, compete essencialmente aos *mestres* dos lagares ou *lagareiros*, auxiliados pelos *ajudantes*. Na falta do mestre, o serviço passa a ser imediatamente realizado pelo *contra-mestre*, nas regiões onde este existe. No distrito de Braga, P. 34, o empregado com as funções de mestre é conhecido pela designação de *ingenheiro*, o que se explica pelo facto de o lagar ser conhecido pelo nome de *engenho*.

As seiras são colocadas numa superfície circular, existente debaixo da vara, na zona compreendida entre as *virgens* e as *agulheiras*. Com um diâmetro um pouco maior que o das seiras, esta superfície apresenta formas e nomes diferentes de região para região.

Vejamos, em primeiro lugar, algumas das formas por nós encontradas.

Num grande número de lagares, a área de empilhamento das seiras é delimitada por uma coroa circular, escavada no próprio granito de que é feita a plataforma destinada ao enseiramento, tal como se pode observar na figura 99. Para um melhor escoamento do azeite, a superfície interna pode ser ligeiramente conve-xa, apresentando ainda um rego em toda a volta, entre a coroa e a

11 – Esta prática foi por nós observada no concelho de Chaves, distrito de Vila Real, numa zona muito próxima da fronteira com Espanha.

123



Figura 99: Aspecto do alguerbe ou sertã onde são empilhadas as seiras para prensagem (Ponte da Mata, conc. Penacova, dist. Coimbra).

mento. As formas e dimensões destes recipientes variam muito de região para região. São feitos de lata, folha de Flandres, zinco e, não menos raro, de madeira. Conhecidos habitualmente pelo nome de *gamela*⁸, palavra de sentido impreciso, visto aplicar-se a

8 – O vocábulo *gamela* foi registado nos seguintes distritos: Aveiro, P. 117, 118, 164; Bragança, P. 86, 92; Castelo Branco, P. 305; Coimbra, P. 245b, 255, 256, 257, 258, 261, 262, 285b, 286, 297, 300, 302, 304; Guarda, P. 206, 209, 211, 212, 216, 226; Porto, P. 51, 52, 54a, 54b, 57; Vila Real, P. 73, 76a, 78.

mais do que um objecto dentro do próprio lagar⁹ e de grande vitalidade em português, apresentam ainda outras designações, tais como *escudela* (Aveiro, P. 116), *malga* (Coimbra, P. 303), *masseira* (Aveiro, P. 158), e *masseiro* (Aveiro, P. 120, 157).

O trabalho de encher as gamelas e levá-las para a zona do enseiramento compete normalmente aos ajudantes do lagar, podendo estes ser homens ou mulheres. Habitualmente conhecidos por *ajudantes* (Braga, P. 32, Coimbra, P. 285b, 297; Guarda, P. 209; Porto, P. 52, 54a; Vila Real, P. 73, 76a; Viseu, P. 173), possuem ainda outros nomes, como *cagarrachos* (Bragança, P. 92), *deciplos* (Castelo Branco, concelho da Covilhã), *mancebos* (Coimbra, P. 256, 280b, 286) e *moços* (Coimbra, P. 258, 261). Compete-lhes ainda as funções de ajudar a *sangrar* as talhas ou tarefas, tirar a água da caldeira para *caldear* ou *dar as caldas* à massa, *desinseirar*, etc. No lugar de Chacim, P. 92, no distrito de Bragança, o trabalho, dada a enorme falta de mão-de-obra mascu-

9 – Palavra que levanta múltiplos problemas quanto à sua origem e não raras vezes abordada por linguistas como W. von Wartburg, em *Französische Etymologisches Wörterbuch*, Bloch, em *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Meyer-Lübke, em *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Vidos, *Recherches sur l'histoire et les origines du lexique roman*, entre outros, no campo olivícola as suas designações são múltiplas. Efectivamente, usada habitualmente para designar um recipiente pequeno de lata, folha ou madeira, registámo-lo várias vezes na acepção de enorme caixa metálica, de pedra ou de cimento, de dimensões variáveis, onde cai e se deposita a massa, expulsa do moinho pelas raspadeiras. Noutros casos, *gamela* aplica-se a um recipiente de folha, onde são metidas as medidas do azeite, a fim de que nada se perca do precioso óleo. Mais conhecido por *bacia das medidas*, sempre que empregam o vocábulo *gamela* nesta última acepção, os empregados do lagar têm o cuidado de o determinar cuidadosamente; assim, chamam-lhe com frequência *gamela das medidas*.

Sobre o problema da origem da palavra *gamela*, veja-se o artigo de Manuel de Paiva Boléo, *O problema da importação de palavras e o estudo dos estrangeirismos (em especial dos francesismos) em português*, Separata de "O Instituto", vol. CXXVII, 2ª ed., Coimbra, 1965, págs. 7-9.

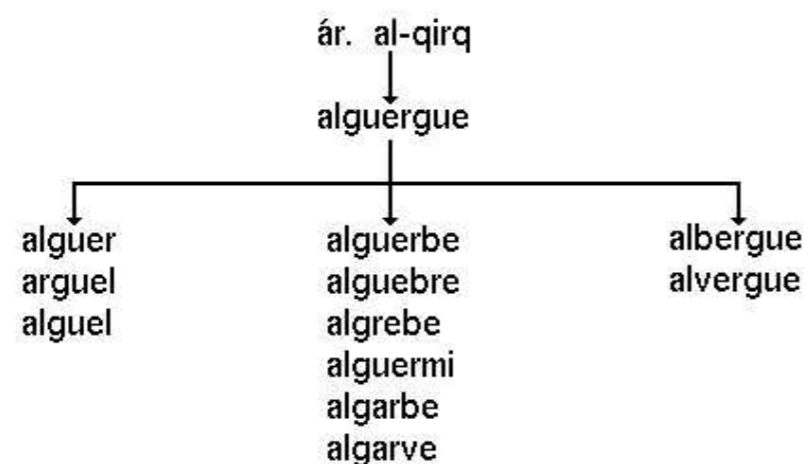
lina devido à emigração é quase exclusivamente realizada por mulheres, conhecidas pelo nome de *aguadeiras*.

No lagar de Canelas de Baixo (Aveiro, P. 118), depois de retirada toda a massa do pio, é utilizado um *bassourinho*, pequena vassoura feita de ramos ou de piaçaba, com que os ajudantes varrem muito bem as paredes de aduelas e o *rasto* do moinho, para que nada se perca. Só depois de tudo muito bem limpo voltam a encher o aparelho de moer com azeitona de outro lavrador.

Nas Três Aldeias, conjunto de três povoações¹⁰ isoladas entre serras de difícil acesso, no concelho da Pampilhosa da Serra, P. 303, distrito de Coimbra, quando ainda laborava o antigo lagar de vara tocado a água (vejam-se as figuras 2 e 22 apresentadas nos primeiros capítulos), a massa era retirada do pio com um *rodo*, utensílio metálico em forma de concha e com um cabo de madeira com mais de um metro de comprimento, à medida que as galgas iam girando em movimento mais lento do que o habitual. A azeitona moída era deitada numa *malga* ou *gamela* de lata, que o lagareiro despejava dentro das seiras.

No lagar da Mata, P. 297, no distrito de Coimbra, a azeitona em pasta é retirada da vasa ou pio para uma gamela ou bacia circular de lata, que o ajudante coloca sobre o bordo de considerável largura, tal como se documenta na figura 98. Quando este é demasiado estreito, costumam colocar-lhe por cima uma tábua larga e comprida, que vão deslocando ao longo da circunferência do moi-

10 – Estas povoações são conhecidas por Aldeia Cimeira, Aldeia Fundeira e Aldeia do Meio, de acordo com a sua situação relativa. O lagar pertencia aos três lugares e ficava situado no cruzamento dos três caminhos que ligam as aldeias.



Na primeira coluna estão indicadas as formas apocopadas. Na do meio, aquelas que se encontram mais próximas da forma primitiva. A terceira e última coluna apresenta-nos formas encontradas apenas numa povoação e, como tal, um tanto susceptíveis de dúvida, apesar de registadas por Cândido de Figueiredo¹⁴. Segundo este Autor, *alvergue* é um «*tanque em que repousa o líquido escorrido dos bagaços da azeitona, nos lagares de azeite*», donde um sentido muito diferente do apontado por nós e que encontrámos em vários locais.

A forma mais antiga e mais próxima do étimo – *alguergue* – surge-nos documentada apenas nos dicionários, muito embora Maria Margarida Furtado Martins¹⁵ a indique como termo alentejano. Define-o a Autora como «*espécie de prato grande de pedra, onde se colocam as seiras para serem espremidas (Alentejo)*».

14 – CÂNDIDO DE FIGUEIREDO, *Pequeno dicionário da língua portuguesa*, Lisboa, pág. 70, 2ª col.

15 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, *A oliveira (Estudo linguístico)*, Dissertação de licenciatura (iné dita), Coimbra, 1945, pág. 86.

125



Figura 100: Aspecto da sertã do lagar de Canelas de Baixo, conc. Arouca, dist. Aveiro. No chão, à direita, os frades e a adufa; à esquerda, os potes ou tarefas.

área central. É por este rego que o óleo escorre em direcção à *bica* de saída e, através desta, para o interior das tarefas.

No norte do País, e de uma maneira muito especial no concelho de Arouca, no distrito de Aveiro, os *alguerbes* ou *sertãs* – assim se chamam estas zonas circulares, entre outros nomes que adiante veremos – não são mais do que um recipiente granítico circular, de feitio muito semelhante ao de uma sertã, donde possi-



Figura 101: Aspecto da sertã do lagar de Vila Viçosa, P. 116, freg. Espinunca, conc. Arouca, dist. Aveiro.

velmente a origem do seu nome. No lagar de Canelas de Baixo, P. 118, que encontra documentado na figura 100, as paredes da sertã apresentam mais de um palmo de altura, saindo o azeite por uma *bica* de secção em **U** feita do mesmo material. É de notar que todo o conjunto, segundo pudemos concluir depois de atenta observação, é feito a partir de um bloco maciço de pedra, que hábeis mãos de pedreiro foram desbastando até conseguirem a forma documentada pela figura.

126

No lagar de Vila Viçosa, P. 116, no mesmo concelho, a *sertã* apresenta pouco mais de um metro de diâmetro. Feita também a partir de um bloco de pedra, as suas paredes são relativamente baixas, como se pode verificar pela análise da figura 101. A saída da bica é tapada por tosco objecto de madeira sem nome específico. À área formada por ampla laje de pedra, situada à direita da sertã e sobre a qual colocam as seiras durante as *caldas* é dado o nome invulgar e talvez inédito de *sãofridoiro*.

No país vizinho, o alquerbe ou sertã, conhecido pela designação de *encapazadero*, é, segundo informação de Klemm, relativamente à região estudada pelo Autor, «*una superficie circular formada por una o varias losas situada a 5 cm. sobre el nivel del suelo, con un diámetro de 115 cm. (en Poyales), y está circundada en la periferia*», à semelhança do que se passa entre nós, «*por un canal circular plano de 10-15 cm. de ancho*.¹²»

Apresentadas algumas das muitas formas que a zona de empilhamento das seiras pode apresentar, resta-nos enumerar e analisar os nomes por que é vulgarmente conhecida; são eles os seguintes: *albergue/alvergue, algarbe, algrabe, algrebe, alquebre, alquel, alquer, alquerbe, alquergue, alquermi, arguel, assento, enseiradouro, sartã, sertã, sertem*.

Pertencentes à mesma família semântica e provenientes do árabe *alqirq*¹³ são as formas *albergue/alvergue, algarbe, algrabe, algrebe, alquebre, alquel, alquer, alquerbe, alquergue, alquermi, arguel*, cuja distribuição poderemos fazer segundo o esquema:

12 – Veja-se A. KLEMM, *La cultura popular de la provincia de Ávila*, in: "Anales del Instituto de Lingüística", 1962, tomo VIII, pág. 138.

13 – Veja-se ARNALD STEIGER, *Contribución a la fonética del hispano-árabe y de los arabismos en el ibero-románico y el siciliano*, Madrid, 1932, pág. 216.

a parte posterior da vara e firme no solo, há uma pedra circular, de superfície lisa, cujo diâmetro mede mais de um metro». É a esta pedra «sobre a qual assentam as seiras» que se dá o nome de *alguergue* e à qual por apócope o povo chama *alguer*. «Na sua periferia acha-se cavado um sulco – a *requeira* – por onde corre o azeite que resulta da compressão das seiras».

Ao lado do *alguer*, foram ainda registadas as formas *alguer-mi* e *arguel*, respectivamente nos distritos de Beja (conc. de Alvito) e Braga, P. 8. Neste último ponto, a palavra *arguel* foi registada com o sentido de 'lugar onde no lagar é moída a azeitona para o fabrico do azeite'.

Os restantes vocábulos a que teremos de fazer referência são *assento*, *enseiradouro* e *sartã*, *sertã* ou *sertem*.

O primeiro, registado num inquérito do I.L.B. efectuado no distrito de Castelo Branco, concelho da Covilhã, apresenta-se-nos como caso único e esporádico.

Do segundo já nós falámos, quando do estudo do vocábulo *enseiramento*, neste mesmo capítulo. Como então dissemos, *enseiradouro*, pronunciado também *inseiradouro* e *enseradouro*, aplica-se não só à zona circular onde são empilhadas as seiras sob a prensa, mas também a toda a área à volta desse círculo. Segundo o que nos diz António do Casal²⁶, lagareiro da Casa Real, «o *enseiradouro* é uma mesa de folha de Flandres sobre a qual estão todas as seiras vazias (...)».

As três últimas formas, das quais duas não são mais do que o resultado da alteração fonética de *sertã*, foram registadas nos distritos de Aveiro, P. 116, 117, 118, Braga, P. 32, Porto, P. 51, 52,

26 – ANTÓNIO DO CASAL, *Como eu faço o azeite*, in: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pág. 667, § 3.

127

O dicionário de Bluteau¹⁶ define o mesmo vocábulo da seguinte maneira: «(...) *Em lagar de azeite, é uma laje redonda, sobre que descansam as seiras, quando dentro delas a azeitona se está espremendo. Saxum, super quod olivae calcantur*».

Segundo o dicionário de Morais¹⁷, *alguergue*, do árabe *alquerque*, é um «jogo de rapazes com arriozes, sobre tábua raia-da, a modo de damas» e «pedra do lagar, onde descansam as seiras da azeitona, que vai a espremer-se».

Os dicionários modernos citam, de um modo geral, o vocábulo *alguergue*, que definem como «pedra do lagar onde se colocam as seiras da azeitona¹⁸». As restantes formas são consequência de múltiplas alterações fonéticas ocorridas através dos tempos.

Albergue/alvergue, por nós registado apenas no distrito de Coimbra, P. 261, encontra-se documentado em mais do que um trabalho. Além do já citado dicionário de Cândido de Figueiredo, Ferreira Lapa, segundo informações colhidas através de Guilherme Felgueiras¹⁹, cita o termo, definindo-o como «o tanque de separação do azeite». Segundo Tavares da Silva²⁰, o termo é próprio da Beira Alta, designando «o prato da prensa que espreme o bagaço da azeitona». O citado dicionário de Almeida Costa e Sam-

16 – RAFAEL BLUTEAU, *Vocabulário português e latino*, Coimbra, 1712, vol. I, pág. 251, 2ª col.

17 – ANTÓNIO DE MORAIS SILVA, *Dicionário da língua portuguesa*, 5ª ed., Porto, pág. 65, 1ª col.

18 – Veja-se, por exemplo, o dicionário de J. ALMEIDA COSTA e A. SAMPAIO E MELO, *Dicionário da língua portuguesa*, 5ª ed., Porto, pág. 65, 1ª col.

19 – GUILHERME FELGUEIRAS, *Terminologia agrícola. Linguagem dos campos*, in: "Gazeta das Aldeias", Porto, 1937, nº 1872, pág. 336, 1ª col.

20 – DOMINGOS ALBERTO TAVARES DA SILVA, *Esboço dum vocabulário agrícola regional*, Lisboa, 1944, pág. 46.

paio e Melo²¹ apresenta o vocábulo na acepção de «*tanque de lagar onde se apara o azeite que escorre do bagaço da azeitona*».

Das restantes formas, a mais documentada é sem dúvida *alguerbe*, apresentada pelo dicionário de Morais²², que a considera provincianismo beirão e define como «*prato da prensa que espreme o bagaço da azeitona, o mesmo que alvergue e alvergue*», e por nós registada nos distritos de Coimbra, P. 253, 255, 256, 258, 262, 286, 294, e Guarda, P. 206, 211.

Algarbe, registado nos distritos de Braga, P. 31, e Coimbra, P. 297, com o sentido de 'zona circular sob a vara, na qual são empilhadas as seiras para serem espremidas', é apresentado por Pires de Lima²³ com o sentido de *alfurja*, isto é, de «*pio ou vaso grande de pedra em forma de alquidar, dentro do qual se deita a azeitona, e onde giram as rodas (galgas)*». Este mesmo termo está registado na "Revista Lusitana", vol. XIV, pág. 182, com sentido idêntico ao acabado de transcrever.

Algrabe e *algrebe* (Braga, P. 29) são apresentados pela "Revista Lusitana" também com o sentido de *alfurja*.

Alguebre, apresentado por Jaime Lopes Dias²⁴ ao lado de *sertã* e *alguer*, tem um sentido idêntico ao por nós registado. Segundo o Autor, consiste numa «*grande pedra de cantaria ou de xisto onde assentam as seiras*».

21 – Op. cit., pág. 77, 1ª col.

22 – ANTÓNIO DE MORAIS SILVA, *Grande dicionário da língua portuguesa*, 10ª ed., vol. I, pág. 627, 2ª col.

23 – AUGUSTO CÉSAR PIRES DE LIMA, "As oliveiras em Portugal", In: *Estudos etnográficos, filológicos e históricos*, Porto, 1951, vol. VI, cap. V, pág. 206.

24 – JAIME LOPES DIAS, *Etnografia da Beira*, Lisboa, 1942, vol. VI, pág. 186.

128



Figura 102: A massa é deitada nas seiras empilhadas no alguerbe (Mata, P. 297, freg. Vila Nova do Ceira, conc. Góis, dist. Coimbra).

Alguer foi registado num inquérito do I.L.B. efectuado no distrito de Santarém, P. 334.

Alguer surge-nos em mais do que um trabalho. António Ladislau Piçarra²⁵ dá-o como próprio do concelho de Serpa, distrito de Beja. Segundo este Autor, «*por baixo do couce, quer dizer, sob*

25 – ANTÓNIO LADISLAU PIÇARRA, *O azeite no concelho de Serpa; seu fabrico tradicional*, In: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pág. 629.

De maneira idêntica ao que se passa entre nós, em Espanha a massa é retirada do moinho com pás de madeira ou de ferro para dentro de *cubos* de metal, que são vertidos sobre as seiras. Estas, em número de catorze, são empilhadas com a boca para cima, constituindo o conjunto a chamada *carga* ou *pie* da prensa. A boca da última seira é coberta com outra vazia, sobre a qual assenta uma pesada tábua circular – a chamada *compuerta* –, que distribui uniformemente a pressão da vara³⁴.

Colocado o último *malhal*, o mestre ou um dos ajudantes enfia no *ouvido* ou buraco do fuso a chamada *panca*, *torteiral* ou *tranca*, vara comprida e cilíndrica de madeira, com a qual toca o fuso, obrigando a prensa a descer. E está iniciada a primeira prensagem, que se efectua sempre a frio e segundo as fases já descritas no capítulo anterior, quando tratámos do funcionamento da vara peninsular.

Terminado ao fim de certo tempo a primeira prensagem, a vara volta a ser erguida, a fim de se proceder ao chamado *escaldão* (Coimbra, P. 284), mais conhecido entre o povo por *caldar* (Aveiro, P. 162; Coimbra, P. 277, 280b, 283, 284, 286, 289b, 302; Guarda, P. 211; Leiria, P. 341a; Vila Real, P. 75), *calda* ou *caldas* (Aveiro, P. 117, 118; Braga, P. 28, 29; Bragança, P. 92; Coimbra, P. 261, 284, 300, 303; Guarda, P. 206; Porto, P. 51, 57; Vila Real, P. 76a), *caldeação* (Coimbra, P. 303), *caldeamento* (Coimbra, P. 238, 257; Guarda, P. 216), *caldear* (Aveiro, P. 120, 158; Braga, P.

116; Braga, P. 28; Castelo Branco, conc. da Covilhã; Coimbra, P. 256, 258, 261, 262, 286, 297, 302, 303; Guarda, P. 206, 207, 226; Porto, P. 51, 54a, 56, 57; Santarém, P. 334; Vila Real, P. 78.

34 – Veja-se ALBERT KLEMM, *La cultura popular de la provincia de Ávila*, in: "Anales del Instituto de Lingüística", 1962, tomo VIII, pág. 136-137.

129



Figura 103: Por sobre a pilha de seiras é colocada uma adufa e alguns malhais (Mata, P. 297, freg. Vila Nova do Ceira, conc. Góis, dist. Coimbra).

54a, 54b, 56, 57. Provenientes do latim SARTAGINE, o nome de *sertã* deve-se provavelmente à forma larga e baixa que a zona circular apresenta, o que lhe confere um feitio que nos faz evocar as frigideiras ou *sertãs* que vulgarmente encontramos nas nossas cozinhas.

Apresentados os nomes pelos quais é conhecido o alquerque ou *sertã* e indicados os diversos sentidos registados para essas palavras, importa agora saber como se procede para fazer o ensinamento.

Colocada a primeira seira no algarbe e despejada a massa no seu interior, o mestre espalha-a uniformemente com as mãos, de maneira a preencher toda a superfície do recipiente de fibra. Para designar o trabalho de despejar a massa no interior das seiras, que vemos documentado na figura 102, foi por nós registada a expressão *brocar a massa*. Ao conjunto de massa enseirada é dado o nome de *madura*, no distrito da Guarda, concelho de Pinhel²⁷.

Cheia a primeira seira, é colocada segunda e terceira, formando o conjunto o chamado *enseiramento*²⁸, *moinho*²⁹ ou *pressada*. O número de seiras, habitualmente de três, varia de lagar para lagar, podendo oscilar entre duas e sete.

Concluído o enchimento da seira *cimeira* (Coimbra, P. 255), usa-se em alguns lagares – embora raramente – tapar a boca da seira com outra vazia e já gasta pelo tempo. O mais normal, todavia, consiste em colocar sobre o conjunto ou pilha de seiras apenas uma prancha circular de madeira, com diâmetro um pouco maior que o das seiras, conhecida pelas designações de *adufa*, *porta* e *trincho*.

O primeiro termo, apresentado em 1933 por Guilherme Felgueiras³⁰ e por ele definido como «*peça de madeira, movediça, usada nas prensas espremedoras dos lagares de vinho e de azei-*

27 – Veja-se MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, *A oliveira (Estudo linguístico)*, Coimbra, 1945, parte III, cap. I, pág. 72.

28 – Sobre a distribuição geográfica desta palavra, veja-se o que se diz acerca do *enseiramento*, neste mesmo capítulo.

29 – Veja-se, no início do capítulo III, a distribuição geográfica dos sentidos da palavra *moinho*.

30 – GUILHERME FELGUEIRAS, *Terminologia agrícola. Linguagem dos campos*, in "Gazeta das Aldeias", Porto, 1933, Ano 38, nº 1785, pág. 361, 1ª col.

130

te, sobre a qual assentam os malhais», foi por nós registado especialmente na área de Coimbra, P. 253, 255, 256, 258, 261, 262, 286, 297, 300, 302, surgindo-nos ainda isoladamente nos distritos de Castelo Branco, concelho da Covilhã, Guarda e Vila Real, P. 78.

O segundo termo, recolhido em Izeda por Guilherme Felgueiras³¹ e por ele apresentado na mesma revista com o sentido de «*adufa, que assenta directamente sobre as seiras, nos lagares de azeite e sobre a qual se colocam os malhais e a trave da prensa*», foi por nós registado numa ampla área, que abrange os distritos de Aveiro, P. 116, 117, 120, Braga, P. 28, 29, 31, 32, Guarda, P. 206, 207, Porto, P. 51, 52, 54a, 56, 57, e Vila Real, P. 76a.

O vocábulo *trincho* foi por nós registado apenas no distrito de Aveiro, P. 118.

Maria Margarida Furtado Martins³² apresenta ainda o vocábulo *tampa* para designar a «*peça de madeira com que se tapam as seiras na ocasião em que a massa da azeitona é espremada*».

A função essencial da *adufa* ou *porta* é a de distribuir uniformemente por toda a superfície das seiras a pressão exercida pela vara.

Para dar maior altura à coluna de seiras, são colocados sobre a adufa grossas rodela, vigas ou barrotes curtos de madeira, documentados na figura 103, conhecidos habitualmente pela designação de *malhais*³³ ou ainda, embora mais raramente, por *tabuões* (Aveiro, P. 118) ou *tacos* (Aveiro, P. 120).

31 – GUILHERME FELGUEIRAS, *Terminologia agrícola. Linguagem dos campos*, in "Gazeta das Aldeias", Porto, 1933, Ano 38, nº 1772, pág. 158, 2ª col.

32 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, op. cit., pág. 121.

33 – Registámos o vocábulo *malhal* nos seguintes distritos: Aveiro, P.

de solta, as abas da seira são levantadas com o auxílio de pequenos tornos de madeira com 15 a 20 centímetros de comprimento, que colocam no interior do recipiente em número de três ou quatro. A estes pequenos tornos são dados os nomes de *cachorros* (Bragança, P. 86; Porto, P. 51, 54a, 57), *escantilhões* (Aveiro, P. 116), *frades* (Aveiro, P. 118; Braga, P. 29; Coimbra, P. 256, 258, 261, 262, 297, 300; Guarda, P. 211; Porto, P. 51; Vila Real, P. 75, 76a), *franqueletes* (Guarda, P. 206), e *moços* (Guarda, P. 211; Porto, P. 52). Além destes vocábulos, Maria Margarida Furtado Martins⁴⁰ apresenta-nos ainda o termo *sapo* com idêntico sentido.

Aberta a boca da seira com a ajuda dos *frades*, o ajudante retira da caldeira água a ferver, que despeja no interior das seiras, tal como se documenta na figura 104. Entretanto o mestre, com um *frade* ou uma *colher* comprida de madeira, mexe muito bem a massa, até ficar transformada num caldo líquido e homogéneo. É a isto que se chama *dar a calda* ou *caldas*, operação idêntica à de *rescalda* e que é efectuada, como vimos, com o auxílio de dois objectos de grande utilidade.

O primeiro é um recipiente cilíndrico de folha de Flandres, munido de comprido cabo de madeira colocado obliquamente e que o pode ou não atravessar de um lado ao outro. Com dimensões muito variáveis, este objecto é conhecido por *àgueiro* (Coimbra, P. 294), *cabaço* (Guarda, P. 206), *cace* (Beja, conc. de Aljustrel, lugar de Jungeiros), *caço* (Vila Real, P. 70, 76a), *cocho* (Braga, P. 22, 23, 28, 29, 31, 32, 34; Castelo Branco, conc. da Covilhã, lugar de S. Jorge da Beira), *coco* [côco] (Aveiro, P. 116, 118; Porto, P. 51, 52, 54a, 56) *copo* (Porto, P. 57), *garabano*, *gra-*

40 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, op. cit., parte III, cap. I, pág. 75.

131



Figura 104: As caldas (ou escaldão) são dadas com água a ferver, retirada da caldeira com um cocho ou coco (Casal, P. 56, freg. Ansiães, conc. Amarante, dist. Porto).

34; Bragança, P. 86; Castelo Branco; Coimbra, P. 261, 297; Guarda, P. 207, 209, 211, 216, 227; Leiria P. 355; Porto, P. 52, 54a, 54b, 56, 57, 60; Vila Real, P. 78), *dar as caldas* (Braga, P. 32; Coimbra, P. 254, 256, 262, 284), *escalda* (Santarém, P. 334), *escaldar* (Aveiro, P. 121; Coimbra, P. 255, 294), *escaldar a massa* (Bragança, P. 86), *escaldear* (Coimbra, P. 262; Guarda, P. 207) e *escalfiar* (Aveiro, P. 118).

Além dos termos apresentados e por nós recolhidos, quer através de inquéritos directos, quer através dos valiosos elementos

do I.L.B., António Ladislau Piçarra³⁵, relativamente ao concelho de Serpa (distrito de Beja), apresenta-nos com o mesmo sentido os vocábulos *desembagaçar*, *desmoçar* e *migar*; Maria Margarida Furtado Martins³⁶ regista ainda os termos *descoalhar* e *remigar*, que designam operações que consistem, para sermos mais rigorosos, em 'tornar líquida a massa da azeitona' e 'esboroar ou desfazer a massa'. No fundo, estão relacionados muito de perto com a operação de *caldear* ou *caldar a massa*.

Operação já descrita por Dalla Bella³⁷ e outros autores, o *escaldão* – para nos servirmos de um termo pertencente mais ao domínio técnico do que ao popular – é normalmente composto por duas caldas seguidas de duas prensagens, aplicando-se o termo *caldá* à primeira operação de *caldeamento* e *rescalda*³⁸ à segunda.

35 – ANTÓNIO LADISLAU PIÇARRA, op. cit., pág. 632: «Após diversas compressões, quando as pastas já não vertem azeite, desmonta-se a pilha e numas partes despejam-nas no tendal, ao lado do *alquerque*, e ali se destorroa a massa com uma enxada; noutras partes a massa é destorroada dentro das próprias seiras. De uma forma ou de outra a pilha é sempre desarmada e tornada a armar, e quando se arma vai um lagareiro remexendo a massa encerrada em cada seira, regando-a com água a ferver. Chama-se a isto *caldar a massa*. A mesma operação toma ainda em Brinches o nome de *desmoçar*, em Serpa *desembagaçar*, e em Pias *migar*.

Depois da pilha estar novamente armada, derramam-se ainda sobre ela algumas panelas de água quente, e seguidamente executa-se a última compressão (...).

36 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, op. cit., págs. 103 e 118.

37 – JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, op. cit. cap. LVIII, pág. 51: «Feita a primeira espremedura, que gasta pouco tempo, se levanta a vara, e sobre as azeitonas meio espremidas se lança por toda a seira água fervendo, com a qual se mistura muito bem aquela massa, e carregando-a de novo com a pesada vara se continua a espremer até estar totalmente levantada da terra a pedra pregada ao parafuso».

38 – Registámos o termo *rescalda* nos seguintes distritos: Braga, P. 28, 32; Guarda, P. 217; Porto, P. 57; Vila Real, P. 75, 76a.

132

Em alguns lagares, embora mais raramente, é ainda efectuada uma terceira prensagem, ou seja, contando com a primeira, uma quarta prensagem. Esta, realizada a seco, é conhecida pelo nome de *revolta seca*. Sem dúvida extremamente rara, encontrámos a *revolta seca* apenas no lagar do Remungão, P. 261, no distrito de Coimbra, pouco tempo antes de ele ter sido transformado em *fábrica de azeite*; segundo nos explicou o dono, era efectuada somente em determinadas circunstâncias, quando se pretendia obter um maior enxugamento da massa.

No lagar de Assafarge, P. 284, no distrito de Coimbra, chamam à segunda calda *quebra seca*. A expressão é curiosa e dever-se-á provavelmente ao facto de na povoação visitada os homens com quem conversámos empregarem o verbo *quebrar* no sentido de 'acabar com'. Assim sendo, *quebra seca* indica-nos a operação que consiste, para empregarmos uma expressão corrente, em acabar com a secura da massa.

Quer a *caldá*, quer a *rescalda* são efectuadas de maneira idêntica e que passamos a descrever.

Depois de a pilha de seiras ter sido apertada durante uma ou duas horas, é levantada a prensa de vara. As seiras são puxadas de *azorro* (Coimbra, P. 297), isto é, retiradas uma a uma pelo mestre e ajudante, que as colocam ao lado do círculo de enseiramento. Apenas é conservada no lugar a última, a que no lagar da Mata, P. 297, no distrito de Coimbra, dão o nome de *fundeira*.

As seiras são em seguida *partidas* (Guarda, P. 211) ou *cobradas* (Aveiro, P. 118), isto é, dobradas ao meio e muito bem remexidas, para destorroar o bagaço, uma vez que, no fim de cada prensada, a massa fica *intijulada*³⁹, isto é, dura como tijolo. Depois

39 – Expressão ouvida no distrito de Aveiro, P. 118.



Figura 107: Aspecto da prensa de parafuso do lagar de Anterronde (P. 120, freg. Santa Eulália, conc. Arouca, dist. Aveiro).

No lagar de Sequeiros, encontrámos idêntica operação. A grande diferença entre um e outro lagar reside no facto de, no primeiro, a prensa ser construída integralmente de ferro e o corpo central ser elevado ou descido por meio de um sistema de parafuso sem-fim, ao passo que neste segundo lagar vamos encontrar uma prensa formada por dois parafusos verticais de ferro, nos quais trabalham independentemente duas prensas (restricto sensu) de tipo Mabile, bem visíveis na figura 108, e sobre as quais já

133

bano ou *gravano* (Bragança, P. 86, 92, 100, 103; Guarda, P. 197; Vila Real, P. 75).

Maria Margarida Furtado Martins⁴¹ regista também os vocábulos *panela* com o sentido de «*copo grande que serve para deitar água quente na massa ao ser caldeada*» (Alentejo) e *trolho*, que define como «*regador de forma especial, composto de uma vasilha, atravessado por um cabo comprido, usado para deitar água na massa*».

O segundo objecto para efectuar o caldeamento da massa é uma colher comprida de madeira, com 60 a 80 centímetros de comprimento e com uma das extremidades espalmadas, fazendo lembrar as vulgares colheres de pau. Além do nome de *colher*, registado nos distritos de Aveiro, P. 118, 120, Braga, P. 29, Bragança, P. 86, 92, Coimbra, P. 255, 256, 258, 294, e Guarda, P. 211, encontrámos ainda a designação invulgar e única de *meixão*, no distrito do Porto, P. 54.

Efectuada a calda da primeira seira, mestre e ajudante vão-lhe colocando por cima as restantes e repetindo as mesmas operações. Caldada a *cimeira*, isto é, escaldada a seira que fica no cimo da pilha, são novamente colocados *adufa* e *malhais* e realizada segunda prensagem.

Concluídas as duas caldas habituais e três apertos, é dado por terminada a extracção do azeite, seguindo-se nova fase no fabrico do azeite.

O bagaço é retirado das seiras e colocado num monte, podendo ainda ser prensado num *cincho*. Poderá depois servir de combustível para a fornalha ou ser destinado a outros fins, a que não nos referiremos por estarem já fora do âmbito deste capítulo.

41 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, op. cit., págs. 144 e 123 respectivamente.



Figura 105: A massa conservada na caixa é deitada dentro de masseiros (Anterronde, P. 120, freg. Santa Eulália, conc. Arouca, dist. Aveiro).

b) Nos lagares semi-modernos O que se passa nestes lagares, relativamente ao enseiramento e prensagem, assemelha-se em quase todos os aspectos ao que vimos em relação aos lagares antigos. A única diferença reside no facto de encontrarmos, em vez das tradicionais prensas de vara, um tipo de prensa mais evoluído tecnicamente e com maior capacidade de trabalho – a chamada *prensa de parafuso*.

A nossa atenção irá incidir apenas sobre dois lagares, dos muitos que tivemos oportunidade de visitar em plena laboração dentro deste tipo; são eles o de Anterronde, no distrito de Aveiro,

134



Figura 106: A massa é trazida por um lagareiro dentro de masseiros e brocada no interior das seiras (Anterronde, P. 120, freg. Stª Eulália, conc. Arouca, dist. Aveiro).

P. 120, e o de Sequeiros, no distrito do Porto, P. 52.

No lagar de Anterronde, a azeitona reduzida a pasta e conservada na *caixa*, recipiente rectangular de madeira colocado à saída da *porta da vasa*, é deitada por um empregado em pequenas gamelas de madeira – os chamados *masseiros*, de que se pode observar um exemplar na figura 105, no momento em que é enchido por um empregado –, que um ajudante ou lagareiro vai transportando e *brocando*, isto é, vazando no interior das seiras, colocadas em pilha na zona circular de pedra,

debaixo da prensa, e a que na terra dão o nome impróprio de *pio* (veja-se a figura 106). Cheias todas as seiras, colocam por cima uma placa circular de madeira – a chamada *porta* – e cinco a seis *tabuões*.

Quatro lagareiros, dois em cada extremidade da prensa, vão fazendo rodar lentamente os *raios* (veja-se a figura 107), longos varões de ferro num total de seis, o que obriga o corpo central da prensa a descer ao longo de dois parafusos verticais de ferro, efectuando-se a pouco e pouco o aperto.



Figura 110: Nos lagares mais modernos, a mulher substitui o homem em várias tarefas (Valpaços, P. 80, dist. Vila Real).

algumas povoações pelo vocábulo *game-la*, passando em seguida a uma *termo-batedeira*. Esta máquina, conhecida vulgarmente apenas pela designação de *batedeira* e repartida por dois tipos fundamentais – *batedeira* de tipo horizontal e *batedeira* de tipo vertical –, compõe-se, para a descrevermos muito sumariamente, de um cilindro de chapa de paredes duplas, entre as quais circula água

quente, que vai aquecer a massa, e um enorme parafuso sem-fim que, além de bater e permitir uma boa homogeneização da massa, a vai arrastando até expulsar pelo extremo oposto ao da boca de entrada. Normalmente independente, a *batedeira* pode apresentar-se acoplada ao moinho, formando como que um todo; é o caso dos chamados *moinhos de martelos*.

O enseiramento propriamente dito, que se inicia imediatamente a seguir à trituração da azeitona ou após a massa ter passado pela *batedeira*, quando existente, pode ser efectuado manual ou mecanicamente.

Em certos lagares modernos, podemos encontrar já máqui-

135

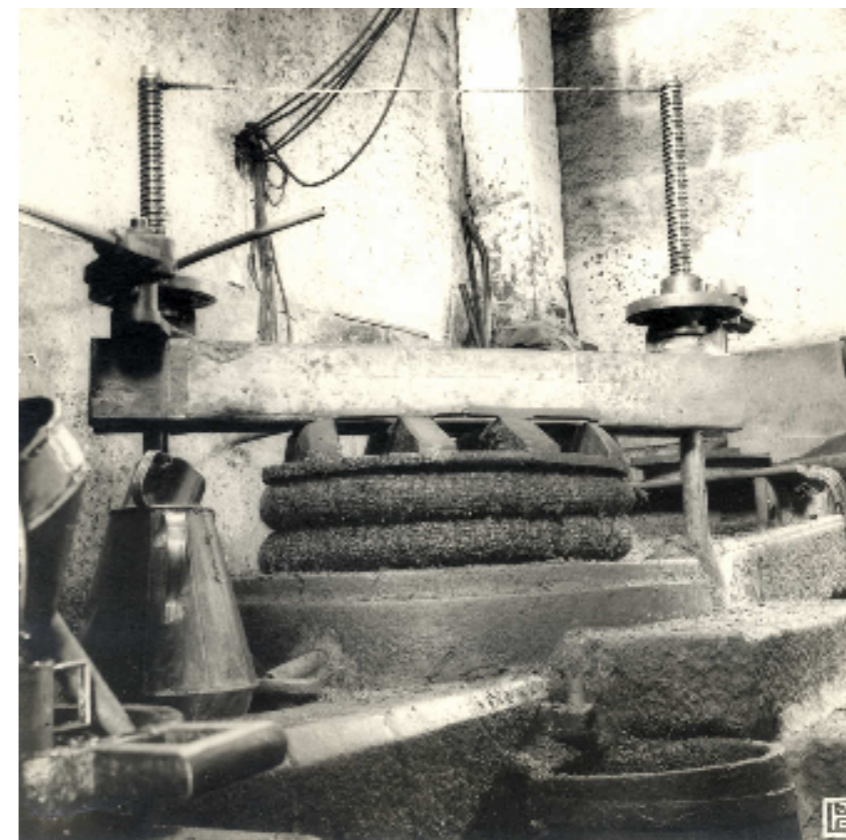


Figura 108: Prensa de parafuso do lagar de Sequeiros, em pleno funcionamento (P. 52, freg. Ancede, conc. Baião, dist. Porto).

tivemos oportunidade de falar e, inclusive, apresentar um desenho esquemático. Recorde-se o que se disse no capítulo VI e vejam-se as figuras 87 a 92. São estas que, descidas por meio do movimento de vaivém das alavancas, obrigam o enorme *feixe* horizontal de madeira a comprimir o enseiramento, colocado dentro da *sertã* e constituído por três seiras. A ligar as extremidades dos parafusos verticais, foi colocado um arame de aço, cujo objectivo é o de evitar que as duas hastes se afastem para o lado, em virtude de, com o excesso de pressão, a vara horizontal ficar, por vezes, completamente curvada.

Efectuado o primeiro aperto, são dadas a calda e a *rescalda*, mediante os mesmos processos que já descrevemos em relação ao antigo lagar de vara.

No lagar de Sequeiros, a baganha é ainda espremida uma última vez numa prensa de cincho, já apresentada na figura 87 do capítulo anterior, situada em sala própria e representada na figura 1 do capítulo I.

c) Nos lagares modernos Embora do ponto de vista técnico os lagares modernos ofereçam elevado interesse relativamente ao enseiramento e prensagem, a verdade é que esse interesse fica consideravelmente reduzido do ponto de vista linguístico e, sobretudo, etnográfico. Tal facto não nos dispensa, todavia, de nos ocuparmos destes lagares, tanto mais que desprezá-los equivaleria a romper a linha de rumo que tem vindo a nortear este trabalho, isto é, o estudo linguístico-etnográfico do fabrico do azeite dentro dos três tipos fundamentais de lagar determinados no primeiro capítulo.

Como nos importa, sobretudo, focar a nossa atenção sobre o processo tradicional de fabrico do azeite, o nosso estudo incide essencialmente sobre os lagares mais antigos; dos mais modernos, limitamo-nos a uma ou outra consideração de carácter mais geral.

Uma vez triturada a azeitona pelas galgas do moinho, a massa é expulsa mecanicamente através da *porta da vasa*, caindo numa caixa de grande capacidade, tal como já vimos anteriormente neste mesmo capítulo. Esta caixa, normalmente feita de chapa de aço ou, mais raramente, de madeira ou granito, é conhecida pelos nomes de *arca* (Bragança, P. 100), *caixa* ou *caixa da massa* (Coimbra, P. 288; Guarda, P. 229), *caixão* (Bragança, P. 90),

136



Figura 109: Nos lagares modernos, a mulher substitui já o homem em várias tarefas (Covelo, P. 54c, freg. Stª Marinha do Zêzere, conc. Baião, dist. Porto).

gamela (Coimbra, P. 257, 277, 285), *gamelão* (Coimbra, P. 284, 304; Guarda, P. 209, 211), *masseira* (Guarda, P. 209; Vila Real, P. 78), e *tino*⁴², oscilando as suas dimensões entre 1 e 2 metros de comprimento, por 0,5 ou 1 metro de largura e 0,5 de altura.

Em lagares com maquinaria mais moderna, a massa cai num funil metálico com o formato de um tronco de pirâmide quadrangular com a base voltada para cima, também designado em

42 – Este vocábulo é apresentado por MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, op. cit., pág. 122, que o define como «*recipiente para onde cai a massa da azeitona depois de sair do moinho (Alentejo)*».

280b, 284, 298), são também frequentes em lagares onde as seiras há muito foram substituídas por capachos.

Concluído o primeiro aperto, a pilha de seiras é desmontada, a fim de se proceder ao *caldeamento*, mediante processo idêntico ao já descrito em relação aos antigos lagares de vara.

No lagar da Quinta da Portela, P. 285, e no de Condeixa-a-Nova, P. 277, ambos no distrito de Coimbra, o enseiramento e prensagem processam-se de idêntica maneira. A massa, acumulada numa grande gamela de ferro à saída da batedeira de tipo vertical (veja-se a figura 111), é deitada com uma pá vulgar dentro de uma pequena bacia circular de folha de Flandres, cuja capacidade corresponde aproximadamente à da quantidade que deve ser distribuída pelos capachos. O trabalho de espalhar a massa é efectuado à mão, competindo exclusivamente aos ajudantes que, no presente caso, são os empregados mais novos do lagar.

Formado o *castelo*, isto é, o conjunto de capachos em pilha (também conhecido por *coluna*, *enseiramento* ou *encapachamento*), o conjunto é levado para o interior da prensa. No lagar de Condeixa-a-Nova, o *carrinho* desloca-se num tabuleiro metálico com rodas sobre duas calhas, tal como se pode observar na figura 112. Este tabuleiro é conhecido na região pelo vocábulo *charrion*, palavra de origem francesa cujo étimo é *chariot*.

Colocado o carro na posição correcta, são encaixadas nos seus bordos as chamadas *latas*, cujo objectivo é o de impedir que, durante a compressão, caiam gotas ou salpicos de azeite para o chão. Também aqui são usadas as chamadas *pancas* ou *trancas*, sempre que o enseiramento começa a sofrer desvio para algum lado.

No fim do aperto, a coluna de capachos é lavada com água quente, que brota em finos jactos de um cano circular existente junto à face inferior da *cabeça* ou *prato forte* da prensa.

nas que efectuam mecanicamente o enseiramento⁴³. Ligadas directa ou indirectamente à saída da batedeira, são constituídas, entre outras peças, por um tubo horizontal metálico, que distribui uniformemente a massa pelos capachos, previamente colocados sobre uma placa circular horizontal giratória, tal como pode ser observado nas figuras 109 e 110.

É de notar que as regiões onde mais encontramos «encapachadores automáticos» foram precisamente aquelas onde, hoje em dia, mais escasseia a mão-de-obra masculina, em virtude da elevada emigração que, nos últimos anos, se tem vindo a processar. Foi, pois, com grande admiração nossa que, nos distritos de Bragança, Guarda, Porto e Vila Real, encontramos mulheres a desempenhar tarefas que, outrora, competiam exclusivamente ao homem⁴⁴. Disto são prova bastante elucidativa as figuras 109 e 110, obtidas respectivamente em Covelo, P. 54 (conc. de Baião), no distrito do Porto, e em Valpaços, P. 80, no distrito de Vila Real. Além de nos mostrarem dois tipos de máquinas de encapachar, permitem-nos verificar ainda que são as mulheres que efectuam quer o *encapachamento*, quer o chamado *desencapachamento*.

43 – O mais rigoroso seria dizer *encapachamento*; a verdade, porém, é que o povo conserva o antigo vocábulo *enseiramento*, empregando-o mesmo quando se trata não já de seiras, mas de capachos.

44 – O facto de encontrarmos mulheres a trabalhar em lagares de azeite torna-se para nós tanto mais surpreendente, se o compararmos com o que se passa relativamente a práticas por nós registadas nas mesmas regiões, segundo as quais a certas mulheres é vedado entrar na azenha ou engenho durante o fabrico do azeite. Segundo as crenças locais, a mulher, pelo seu estado de impureza e pelo seu odor natural, é prejudicial ao dourado óleo. Conforme nos foi explicado por alguns informadores — e com que convicção alguns o fizeram! — o azeite pode adquirir mau gosto e tornar-se impuro. Só assim se justifica o termos deparado, por mais de uma vez, com objectos vários pregados à cabeça das varas ou colocados por cima das tarefas, tais como cruces rústicas feitas de ramos de oliveira e outras plantas, laranjas espetadas em palitos e formando uma cruz, estrelas de cinco pontas feitas de paus ou simplesmente desenhadas nas varas, amuletos vários, etc. A título exemplificativo,



Figura 111: A massa é retirada do gamelão para uma gamela circular, vertida sobre o capacho e espalhada à mão (Quinta da Portela, P. 285b, freg. Stº António dos Olivais, Coimbra).

Deixemos os lagares mais recentes, cujo interesse etnográfico é bastante reduzido, para nos debruçarmos sobre aqueles onde o fabrico do azeite se processa segundo moldes não muito afastados dos tradicionais.

Começaremos por analisar rapidamente o que se passa no lagar da Fonte do Soito, P. 298, no distrito de Coimbra, onde as seiras ainda não foram substituídas por capachos. Aqui, o enseiramento é feito segundo um processo muito semelhante ao que

observe-se a figura apresentada no capítulo VI; verificamos que, no topo ou cabeça da vara, existe uma cruz formada pela intersecção, segundo nos pareceu, de restos de esparto de antiga seira.

138



Figura 112: O carrinho com a coluna de capachos é deslocado sobre o chamado *charrion* (Condeixa-a-Nova, P. 277, dist. Coimbra).

vimos em relação ao lagar de vara. Acamadas sobre o *carro* em número de quinze a vinte, as seiras são levadas pelo mestre e ajudante para a prensa. Colocado o carro na sua devida posição, é ligada a bateria, começando o *pistão* a subir lentamente. À medida que o aperto vai sendo dado, as seiras começam a sofrer grandes desvios, pelo que os dois homens que trabalham no lagar são obrigados a usar compridas varas de madeira; e, ora de um lado, ora do outro, lã vão procurando endireitar o enseiramento com estas improvisadas alavancas, com grave prejuízo para as colunas da prensa que, com o tempo, acabam por ficar torcidas e inutilizadas. Tais varas, conhecidas pelas designações *panca* (Bragança, P. 100; Coimbra, P. 285b; Vila Real, P. 75) e *tranca* (Coimbra, P.

funcionamento do lagar e alguns minutos apenas para se obter o dourado líquido, nos lagares mais antigos a obtenção do azeite levava longas e trabalhosas horas, sendo necessário dar tempo a que os diferentes líquidos não miscíveis se separassem nas *tarefas* ou recipientes de decantação, exigindo, depois, cuidadoso trabalho por parte do mestre para separar o azeite das *águas-ruças* ou *almofeiras*.

Em Dezembro de 1995 tivemos a oportunidade de nos deslocarmos a um moderníssimo lagar de azeite, em Eiras, no concelho de Coimbra. Mais apropriado seria chamar-lhe uma fábrica de azeite, pois não tem qualquer semelhança com os lagares tradicionais que visitámos na década de 1960, nem mesmo com os mais modernos desse tempo. Com uma área relativamente reduzida, apenas tem de comum os aromas que se libertam do azeite. Em tudo o mais é diferente. Tulhas para conservar temporariamente a azeitona não existem. Não se vêem nem moinhos nem prensas, pelo menos no estilo dos que analisámos nos capítulos anteriores. Apenas uma máquina ensurdecadora efectua automaticamente a extracção do azeite. E um só homem é suficiente para efectuar todo o trabalho. No caso concreto desta oficina oleícola, além do próprio dono que, com protectores nos ouvidos, controla o funcionamento da máquina de extracção, apenas um ajudante colabora nas actividades necessárias, nomeadamente na descarga da azeitona e no transporte das pesadas vasilhas para armazenamento do azeite.

A azeitona chegada ao lagar é descarregada directamente para uma caixa de recepção, fora do edifício e ao nível do solo, onde é lavada e elevada para a máquina de extracção por meio de um parafuso sem-fim. As azeitonas entram na máquina e são trituradas por meio de um sistema de moinho de martelos e misturadas com água quente. Poucos minutos depois, noutra

139



Figura 113: Aspecto do conjunto de prensas e tarefas do lagar de Condeixa-a-Nova, P. 277, no dist. de Coimbra.

Falámos ao longo deste capítulo de todo um conjunto de actividades ligadas com o enseiramento e com a prensagem da massa da azeitona em diferentes sistemas de prensa, dos quais alguns estão já praticamente extintos no momento presente. Alguns lagares foram especialmente referidos por nós, porque tivemos ainda a oportunidade de assistir aos seus últimos dias de actividade, tendo desaparecido passado muito pouco tempo. Seria interessante efectuar uma nova viagem pelo País e verificar o que ainda resta de todas estas oficinas por nós visitadas nos finais da década de 1960.

Deslocámo-nos há já algum tempo à região de Arouca e

tivemos a curiosidade de saber se os lagares visitados neste concelho ainda laboravam. Resta deles a memória nas pessoas mais velhas. Actualmente só é possível evocar a maneira como laboravam graças ao trabalho intitulado *Por terras de Arouca. Quatro antigas oficinas oleícolas*⁴⁵. Além da descrição minuciosa de todas as actividades nos quatro lagares que existiam na região, é possível obtermos uma visão do aspecto que apresentavam graças ao conjunto de fotografias e desenhos, que documentam as diversas fases do fabrico do azeite. Embora aqui tenhamos várias vezes feito referência a estes lagares e deles tenhamos apresentado também algumas imagens, este facto não invalida nem dispensa a leitura do citado artigo.

45 – HENRIQUE J. C. DE OLIVEIRA, *Por terras de Arouca. Quatro antigas oficinas oleícolas*, in: "Boletim da Associação para o Estudo e Defesa do Património Natural e Cultural da Região de Aveiro (ADERAV), nº 3, 1980, págs. 8-16, nº 4, 1981, págs. 5-11, nº 5, 1982, págs. 11-16. Este mesmo artigo foi posteriormente publicado na revista "Estudos Aveirenses. Revista do ISCIA", nº 2, Abril de 1994, págs. 83-128.

CAPÍTULO VIII

SISTEMAS DE DECANTAÇÃO

A DECANTAÇÃO OU DEPURAÇÃO DO AZEITE

Reduzida a azeitona a *pasta* ou *massa*, que é levada para a prensa para extracção do azeite, este escorre misturado com impurezas para recipientes próprios, de grande capacidade, nos quais se efectua a decantação. É a operação final do fabrico do azeite, a fase em que o óleo é separado das impurezas, durante a primeira prensagem, e da água com que é escaldado, nas prensagens seguintes.

A decantação é um processo físico que resulta do facto do azeite não ser miscível com outros líquidos, separando-se naturalmente deles quando toda a mistura se encontra em repouso durante determinado período de tempo. Devido à reduzida densidade do azeite, este vem à superfície, ficando os líquidos mais pesados no fundo do recipiente em que se encontram.

Se, nos lagares mais modernos, toda a operação de fabrico de azeite é feita de modo automático, desde a chegada e trituração da azeitona até à separação do azeite e sua recolha em recipientes apropriados, bastando um ou dois homens para o

são exclusivos da Península Itálica, encontrando-se também na Península Ibérica, o que nos mostra a existência de muitos pontos de contacto do ponto de vista cultural e linguístico entre estas duas regiões da România.

Para os recipientes para onde escorre o azeite durante as prensagens registámos, relativamente a Portugal, os seguintes vocábulos:

adorna - 1	pote - 9
fonte - 7	talha - 20
lata - 1	tanha - 3
pia - 3	tarafa - 60
pilhão - 2	tesouro - 2
pilhão - 4	

O vocábulo *adorna*, que não é mais do que a forma popular de *dorna*, em que ocorreu um fenómeno fonético de prótese, surge isoladamente num exemplar do I.L.B. de 1942 referente à povoação de Jungeiros (freg. S. João de Negrilhos, conc. Aljustrel, dist. Beja), com o sentido de 'tarafa', como se depreende das palavras do informador: «...*vasilha onde se pura [=depura] alguma ôlha d'azête que se safa junto com a água-ruça.*»

A palavra *fonte* no sentido de 'tarafa' ou recipiente para onde corre o azeite, misturado com água proveniente das prensagens da massa, foi registado por nós no distrito de Coimbra ape-

Gelegentlich ist die Grube ausgemauert oder zementiert, so daß sie direkt das Öl empfängt ohne weiteres Gefäß, P.187 tinela, P.522 pozzetto, P.545 infernacio, P.624 'vaschetto', bei P.637 'pilone', P.654 'pozzola'. (...). In Scheuermeier, op. cit., págs. 191-192

141

secção da máquina, sai para um lado o bagaço da azeitona; para o outro, o azeite, automaticamente filtrado e recolhido em bidões ou bilhas metálicas, próprios para transporte e armazenamento. Com este moderno sistema, extrai-se provavelmente mais azeite numa hora e com esforço mínimo do que durante um dia inteiro, num lagar tradicional, à custa do enorme esforço de um grupo de homens.

Ao processo físico da decantação poder-se-ia também dar-lhe a designação de *depuração*. De facto, em alguns inquéritos por nós efectuados, pudemos verificar que os informadores empregavam, por vezes, o verbo *depurar* para designar a separação entre o azeite e a água:

«*Conforme sai, a água... sai d'acolá água e azeite tudo misturado e depois é que depur' àqui...*» (P. 118, Canelas de Baixo, conc. Arouca, dist. Aveiro).

«*... depois no pote é que o azeite depura. A água bai ò fundo e o azeite fica na superfície...*» (P. 117, Espiunca, conc. Arouca, dist. Aveiro).

NOMES PARA AS TAREFAS

A depuração ou decantação do azeite efectua-se em recipientes próprios, feitos de diferentes materiais – granito, barro, madeira, metal – e com uma grande diversidade de nomes em Portugal, entre os quais o mais difundido é o vocábulo *tarafa*.

Em Espanha, na comarca de Ayerbe (Aragão), segundo Tomás Buesa Oliver¹, «o azeite que sai da prensa cai num gran-

1 – TOMÁS BUESA OLIVER, op. cit., págs. 94-95.

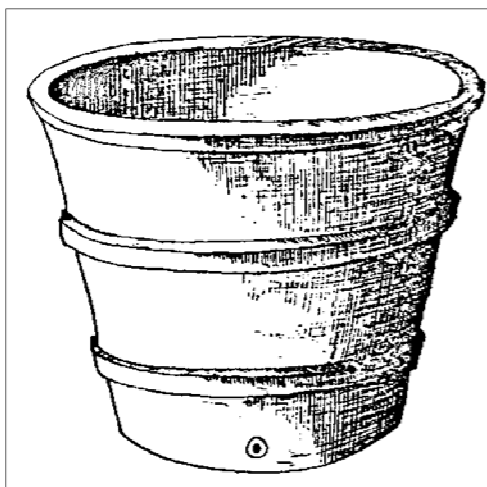


Figura 114: Recipiente de madeira para onde, na década de 1940, na Toscana, escorria o azeite das prensagens. Apud L. Heilmann, fig. 18.

de depósito subterrâneo, que tem um sifão para expulsão da água», a que é dado o nome de *pila*, sendo também designado, em Biscarruès, por *pila das escorreduras*. A parte exterior visível do recipiente onde cai o azeite tem a designação de *boca da pila*. Albert Klemm² diz-nos que «o azeite ou a mistura de azeite, água e resíduos» saídos das prensagens correm para duas *tinajas* de barro embutidas

no chão, com profundidades de 130 cm. em Mombeltrán e de 60 cm. em Poyales.

Em Itália, os recipientes onde o azeite se separa da água e impurezas apresentam vários nomes, alguns dos quais existentes também em Portugal. Segundo Domenico Priori³, nos finais da década de 1940, a tarefa destinada a recolher o óleo resultante da prensagem era designado, em Torino di Sangro, por *fonte*, termo que encontramos em várias localidades portuguesas dos distritos de Coimbra, Leiria e Santarém. Na região da Toscana, pela mesma época, diz-nos Luigi Heilmann⁴ que o azeite das prensagens

2 – ALBERT KLEMM, op. cit., págs. 139-140.

3 – DOMENICO PRIORI, *Coglitura e molitura delle olive in Torino di Sangro*. In: "Folklore", Ano II, Out. 1947-Março 1948, fasc. III-IV, pág. 82.

4 – LUIGI HEILMANN, *L'ulivo e la lavorazione dell'olio nei colli fiorentini. Contributo allo studio della terminologia olearia in Toscana*. In: "Folklore", Ano II, Out. 1947-Março 1948, fasc. III-IV, págs. 39-40.

142

escorria para um recipiente designado por *tinèlla*, que o Autor reproduziu na figura 18, por nós transcrita (vd. fig. 114), ou ainda por *hónka*. Podia estar soterrado sob a saída do azeite da *sertã* ou estar numa base quadrada, aberta diante da prensa. No fundo da boca existia uma conduta que levava a um duplo poço designado por *inferno*, termo igualmente existente em Portugal e com o mesmo sentido, para onde correm as *águas-ruças*.

Outros vocábulos existem (ou existiam há 50 anos) em Itália para designar os recipientes ou tarefas de azeite, segundo informação de P. Scheuermeier⁵. Da prensa corre o azeite para um recipiente de madeira, de dimensões variáveis, como variáveis são os nomes que lhe são dados de acordo com as regiões, tais como *tinello*, *tinella*, *tinozza*, *tinassi*, *tina*, *bigoncio*, etc. Na Toscana é um recipiente de barro, largo em cima, designado por *conca*. Mas pode também ser um bloco cilíndrico de pedra interiormente escavado, designado por *pila*. Esta vasilha destinada a receber o azeite fica em regra numa cova à frente da prensa e toma, na Itália Central, nomes como *inferno*, *infernaccio*, *infernetto*, etc. A listagem de termos registados por Scheuermeier⁶, apesar de longa, tem a vantagem de nos mostrar que alguns dos vocábulos registados não

5 – PAUL SCHEUERMEIER, *Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 1943, págs. 187-193.

6 – Transcrevemos parte do texto de Scheuermeier com os diferentes termos para designar as tarefas: «Aus der Kelter rinnt das Öl in ein vorgestelltes, größeres oder kleineres Holzgefäß, in einen Botich oder einen Zuber, tosc. P. 499, ital.-merid. *tinello*, *tinella*, tosc. *tinozza*, P.397 *tinassi* pl., P.608 *tina*, P.716 *tino*, ital.-centr. *bigoncio*, *-cia*, *-cetto*, *-cione*, *mastello*, *-lla*, *-llone*, ligur., ital.cent. *secchio*, *-ia*, *-ione*, P.378 *ornasse* pl., P.578, *botte*, abr. *vótene*, march. *capetello*, P.554 *la fonte*, P.740 *laviéddu*; in der Toscana ist es auch ein großes, oben weites Tongefäß, *conca*, in P.542 ein zylindrischer, ausgehöhlter Steinblock, *pila*. — Dieses das Öl empfangende Gefäß steht in der Regel in einer Grube vor der Kelter, ital.-centr. *inferno*, *-naccio*, *-netto*, *pozzo*, *-zetto*, *-zzolo*, tosc. *buca*, P.193 u *sotu*, P.499, abr. *la fonte*, P.725 *fosso*, P.750 *fossa*, P.637 *pila*, P.716, 737, 739 *ángelo*, P.749 *arfinu* (=delfino), P.819 u *cassu*.

– *É um pote.*

– Existem então talhas e potes?

– *É sim. Porqu'aqui é o pote di água-churra, o senhor está a ber, tem aqui alguma água-churra, não é? Alguma ôlha que tem nós deitamusia p'ali e aprobeitamos isto.»* (P. 92-Sequeiros de Cima, freg. Ancede, conc. Baião, dist. Porto)

«– *Isto é os potes.*

– O azeite cai puro?

– *Não, não. O azeite cai aqui junto com água e azeite. Mas depois a água bai ò fundo e o azeite bem à tona e de maneira que depois é apanhado o azeite p'ra cima e depois a parte de baixo é frevida.*

– Mas há aqui um segundo pote.

– *Há um segundo pote, porqu'este segundo pote é o seguinte. Tem, depois tem este cânzito que vem debaixo acima, quer-se dizer, alguma ôlhita que tem d'azeite qu'às vezes bai p'ra lá, inda bai p'ra lá. E fica a água acolá toda. Acolá aquase pouco tem d'azeite, mas eles [os mestres do lagar] depois ind'apanham pro cima (...).»* (P. 51-Pedregal, freg. Mesquinhata, conc. Baião, dist. Porto)

Talha é o segundo vocábulo em frequência que registámos em diversos distritos¹⁴ aplicado às tarefas dos lagares tradicionais de azeite. Além deste sentido, encontrámo-lo também em algumas localidades e em diversos relatórios do I.L.B. para indicar as vasi-

14 – Diferentes locais onde registámos o vocábulo *talha* aplicado às tarefas dos lagares: dist. Aveiro, P. 120; Braga, P. 31; Bragança: Chacim, Macedo de Cavaleiro (I.L.B.); Coimbra, P. 256, 257, 258, 261, 262, 285, e ainda Vale de Açor (Miranda do Corvo), Paradela (Penacova-I.L.B.), Ponte da Mata (Penacova); Guarda: Freixo de Numão (Vila Nova de Foz Côa); Porto, P. 52, 54, 57; Vila Real, P. 75, 76, 78.

143

nas no lagar de Assafarge. Surge registado cinco vezes: uma num exemplar do I.L.B.; quatro nos inquéritos por correspondência que enviámos para os distritos de Leiria e Santarém⁷. É um termo que, aplicado ao campo oleícola, não é exclusivo de Portugal; encontramos-lo também em Itália, como anteriormente vimos quando nos referimos a esse país.

Lata, no sentido de 'tarefa', foi por nós registado isoladamente no lagar de Vila Viçosa (P. 116, freg. Espiunca, conc. Arouca, dist. Aveiro). No entanto, embora exista, de facto, um latão de folha de Flandres para onde escorre o azeite, a verdadeira tarefa é constituída pelo recipiente de granito escavado, onde se efectua a separação do azeite, a que o informador deu a designação de *pote*. A *lata*, no dizer do próprio informador, é «*um depósito p'apurar o azeite*», sendo o *pote* de granito o correspondente ao que habitualmente se designa por tarefa.

Pia, termo proveniente do latim PILA(M) e também existente em Espanha e na Itália, foi registado por Maria Margarida F. Martins⁸ relativamente à Beira Alta, como sendo um «*um vaso de pedra, cavidade existente na tarefa*». Registámo-lo também em três lagares por nós visitados em 1970 no distrito de Vila Real (P. 73, 75, 76). No entanto, não nos parece correcto considerar o vocábulo como correspondendo à tarefa. Em qualquer dos lagares visitados, a *pia* é um recipiente, geralmente arredondado, feito de pedra, para onde escorre o azeite com a água durante as prensa-

7 – Registámos o vocábulo *fonte* nos seguintes distritos: Coimbra, P. 284 e Santo Varão (conc. Montemor-o-Velho); Leiria, P. 338, 344, 361 (através do I.L.C.) e Monte Real (I.L.B., 1965); Santarém, P. 333 (I.L.C.)

8 – MARIA MARGARIDA F. MARTINS, op. cit., pág. 115

gens, antes de entrar na talha ou tarefa onde se efectua a decantação. No caso do lagar de Izei, P. 76, a *pia* apresentava um formato quadrado com os cantos arredondados, dentro do qual existia uma folheta quadrada com crivos, assente sobre quatro pés «*p'ràs vasilhas num imbarrem no azeite*», conforme nos explicou o informador. Sobre este objecto era colocado «*um alguidar, uma bacia onde se metem as vasilhas*» para medir o azeite.

Do latim PILONE(M), forma que se mantém no italiano, segundo se pode verificar no excerto anteriormente transcrito de P. Scheuermeier, surgem em Portugal as palavras *pilão* e *pilhão*, por nós registadas no distrito de Braga⁹. M. Margarida F. Martins¹⁰ regista também a primeira como palavra alentejana, definindo-a como «*depósito de zinco onde o azeite assenta e deixa as suas impurezas*». No distrito de Braga, os termos *pilão* e *pilhão* foram aplicados quer ao primeiro depósito de pedra onde se efectua a decantação e separação do azeite, quer a um segundo depósito ligado ao primeiro, também de pedra, para onde escorre o azeite praticamente limpo de impurezas, situado, em alguns lagares, ao lado da caldeira. Segundo um informador, o *pilhão* é «*uma pedra lorçada por dentro*», ou seja, escavada e de forma arredondada, com o feitio das talhas de barro. É «*formado de duas pedras lorçadas*» sobrepostas.

O vocábulo *pilão* encontra-se também registado no trabalho de António Cardoso de Menezes¹¹ como sendo a «*vasilha onde se junta o azeite que na tarefa sobrenada*». O mesmo refere estar

9 – *Pilão*, P. 34; *pilhão*, P. 28, 29, 31, 32.

10 – MARIA MARGARIDA F. MARTINS, op. cit., pág. 115.

11 – ANTÓNIO CARDOSO DE MENEZES, *Noções de oleicultura prática*, 2ª ed., Coimbra, 1901, pág. 123.

144

«*encostado de ordinário à fornalha*», aplicando-se «*à cozedura do azeite, isto é, ao seu aquecimento intenso e prolongado por vinte a trinta e seis horas*».

O vocábulo *pote*, que, segundo António Ladislau Piçarra¹², existia outrora no concelho de Serpa, foi por nós registado nos distritos de Aveiro, Guarda, Porto e Vila Real¹³. Segundo o registo de A. Ladislau Piçarra, os potes eram de barro cozido, sendo em número de dois por cada vara. Estavam «*metidos nas respectivas escavações feitas na espessura do tendal, as quais são revestidas de alvenaria acompanhando os ditos potes*», que comunicavam entre si. O mais próximo da pilha de seiras era a *tarefa*; e o mais próximo da fornalha tinha o nome de *pote de cozer*, «*porque é ali que o azeite*» era «*cozido*». Nos lagares por nós visitados na década de 1960, no distrito de Aveiro, os potes eram de feitio cilíndrico e construídos de pedra, sendo o local onde o azeite depurava. Também os encontramos de madeira, com o feitio tronco-cónico. No distrito da Guarda, o informador deu ao pote o nome de *pote d'aziaga*. Num antigo lagar deste distrito, encontramos também a designação para um outro tipo de pote, o chamado *pote dos piscos*, sendo os *piscos* as borras do azeite. No distrito do Porto, os potes, em número de dois, são os recipientes onde se efectua a decantação, como se depreende das conversas com diversos informadores, das quais passamos a transcrever alguns diálogos:

«– Isto aqui que nome tem?»

12 – ANTÓNIO LADISLAU PIÇARRA, *O azeite no concelho de Serpa; seu fabrico tradicional*, in: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905", Lisboa (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pág. 630.

13 – Lugares onde registámos o vocábulo *pote*: dist. de Aveiro, P. 116, 117, 118; Guarda, P. 206, 207; Porto, P. 51, 52, 54; Vila Real, P. 76.

apresentado por D. A. Tavares da Silva²⁰ como pertencente à região do Douro. A palavra *tesouro* designa tudo aquilo que é de grande valor, aplicando-se geralmente aos próprios objectos ou seres que se distinguem pelo seu valor ou apreço. E, no caso das tarefas, a designação aplica-se ao continente pelo facto de, dentro dele, ser obtido o precioso e dourado óleo de Minerva, tão apreciado pelos povos latinos desde a mais remota Antiguidade.

A análise do quadros das figuras 115, 127, 139 e 144 permite-nos, relativamente aos nomes dados aos recipientes de decantação do azeite, verificar que o vocábulo *tarifa*, sendo um termo essencialmente do domínio técnico, surge com uma maior frequência nos lagares modernos, onde existem prensas hidráulicas. Constitui excepção o distrito de Coimbra, relativamente aos recipientes de decantação feitos de barro, onde encontramos o vocábulo *tarifa*, com uma maior frequência (13 vezes) ao lado de *talha* (7 vezes), utilizado em lagares tradicionais. Relativamente às tarefas de granito, o vocábulo *tarifa* nunca foi utilizado pelos informadores. Alguns até conheciam o vocábulo, mas foram os primeiros a dizer que «tarifa» é uma palavra que vem nos livros, ao passo que eles preferiam empregar os termos por nós registados e que, segundo eles, eram os da região.

Embora nos diferentes inquéritos tenhamos registado 60 vezes o vocábulo *tarifa*, a leitura dos quadros referidos, que apresentam apenas dados por nós registados nos próprios locais de laboração, permite-nos actualmente considerar este vocábulo como sendo mais do domínio técnico e quase exclusivo dos lagares modernos dotados com prensas hidráulicas. Os restantes são

20 – D. A. TAVARES DA SILVA, op. cit., Lisboa, 1944, pág. 427.

145

lhas de barro, com diferentes feitios, onde a azeitona ou o azeite são conserva-dos.

Ao lado do vocábulo *talha*, encontramos *tanha* nos distritos de Braga, Bragança e Vila Real¹⁵. O vocábulo *tanha* aparece registado no trabalho de D. A. Tavares da Silva¹⁶ como sendo típico de Trás-os-Montes e aplicando-se à tarefa do lagar de azeite, correspondendo às informações que obtivemos nos distritos de Braga e Bragança, como se poderá verificar nas entrevistas gravadas, de que a seguir transcrevemos uns breves excertos, e que tivemos a oportunidade de fotografar, como mais adiante se verá, quando analisarmos em pormenor os diferentes tipos de tarefas encontradas.

«– (...) *De maneira que eles [os mestres] tapam aqui, isto enche e o azeite passa p'r'àcola, para a tanha. De maneira que quando o azeite bai indo, bai indo, bai indo, e a água bai empurrando sempre o azeite p'ra cima (...)*» – Garceira, freg. Corgo, Conc. Celorico de Basto, dist. Braga.

«– (...) *Depois deitaba-se-le ali a água assim p'ra ir-se escaldando. E depois deitaba-se-le aqui água para escaldar e depois quando estibesse escaldado o azeite binha assim à flor, o azeite, e a água no fundo, depois ia correndo daqui p'ra esta tanha. E depois aqui tiraba-se-le... tinh' àqui... tem aqui um buraco p'ra tirar a água do fundo da tanha. (...)*» – P. 103, Milhão, conc. e dist. Bragança.

«– *O azeite espremido corre para uma primeira tanha ou tarefa, onde é separado da água. Daí vai para uma segunda*

15 – Locais onde registámos o vocábulo *tanha*: dist. Braga: Garceira, freg. Corgo, conc. Celorico de Basto; Bragança, P. 103; Vila Real: Capeludos, conc. Vila Pouca de Aguiar (I.L.B.).

16 – D. A. TAVARES DA SILVA, *Esboço dum vocabulário agrícola regional*, Lisboa, 1944, pág. 420.

tanha, já puro.» – Capeludos, conc. Vila Pouca de Aguiar, dist. Vila Real (I.L.B.)

Tarefa é, sem dúvida, o termo que mais frequentemente registámos, não só nos nossos inquéritos directos nas diferentes regiões de Portugal, mas também nos exemplares dos inquéritos por correspondência e nos relatórios do I.L.B.¹⁷. Termo essencialmente do domínio técnico, é geralmente conhecido pela maioria das pessoas; e encontramos-lo também, além dos livros técnicos, em trabalhos diversos de etnografia relacionados com a oliveira e em livros e documentos antigos. Maria Margarida Furtado Martins¹⁸, relativamente à Beira Alta, diz-nos que a *tarefa* é um «*vaso cavado na pedra, onde se separa a água-ruça do azeite*»; em relação ao Alentejo, diz-nos ser um «*recipiente de zinco (dividido em 3*

17 – Registámos o vocábulo *tarefa* em 37 inquéritos directos, em 3 inquéritos por correspondência e em 20 relatórios do I.L.B. Apresentamos a relação dos locais onde o vocábulo foi registado, indicando os pontos referentes aos mapas linguísticos e, nos casos em que não se encontram assinaladas as localidades nos mapas, indicamos o nome e o concelho: dist. Aveiro: Fogueira (Anadia-I.L.B.); Braga, P. 28, 29; Bragança, P. 90, 98, 100 e ainda Vilarinho do Monte e Chacim (Macedo de Cavaleiros-I.L.B.) e Felgar (Moncorvo-I.L.B.); Beja: Vila Nova da Baronia (Alvito-I.L.B.); Castelo Branco: Casal da Serra e Vale Formoso (Covilhã-I.L.B.) e Donas (Fundão-I.L.B.); Coimbra, P. 236, 238, 241, 250, 253, 255, 262, 277, 280, 286, 288, 294, 297, 298, 300, 302, 303, 304, e ainda Quinta do Rol (Cantanhede), Trémoa (Almalaguês, Coimbra-I.L.B.), Casal Novo (Coimbra-I.L.B.), Alvares (Góis), Vale de Açor (Miranda do Corvo-I.L.B.), Hombres, Ribeira e Carrão (Penacova-I.L.B. e inquérito directo), Vila Chã (Poiães-I.L.B.), Quinta do Esporão e Vila do Mato (Midões, Tábua) e Tábua (I.L.B.); Guarda, P. 207, 209, 211, 217, 225, e ainda Matança (Fornos de Algodres-I.L.B.) e Melo (Gouveia-I.L.B.); Leiria: Ferrarias (Maçãs de D. Maria, Alvaiázere-I.L.B.), Alvorge e Pedra do Ouro (Ansião-I.L.C.), P. 361, Monte Real (Leiria-I.L.B.); Portalegre: Tolosa (Nisa-I.L.B.); Porto, P. 53; Santarém: Fontainhas (Vila Nova de Ourém-I.L.B.); Vila Real, P. 78; Viseu: Moreira de Cima (Nelas-I.L.B.).

18 – MARIA MARGARIDA F. MARTINS, op. cit., pág. 122.

146

partes) onde se faz a separação da água-ruça do azeite». Também Jaime Lopes Dias¹⁹, relativamente à Sertã, se refere às tarefas existentes nesta região, dizendo-nos que as mesmas se encontravam «*soterradas a alguns centímetros abaixo do nível da sertã ou alguer para poderem receber o azeite e o azinagre*», apresentando-nos um esboço de uma tarefa com um formato que difere um pouco daquilo que pudemos observar em vários lagares. Embora não refira o material de que eram feitas, o feitiço apresentado no desenho, as partes em que a divide e os nomes indicados correspondem ao que encontrámos relativamente às tarefas de barro, com a única diferença que, à excepção de um, os exemplares que fotografámos apresentam uma boca larga, de modo a permitir aos mestres proceder mais facilmente à actividade de *sangrar* as tarefas, com a colaboração de um ajudante, a quem compete manobrar as *espichas* através do orifício do *sangradouro*, *sangradoiro* ou *sangradeira*. Mas dos diferentes tipos, materiais, formatos e terminologia relativamente às tarefas nos ocuparemos em breve, uma vez terminada a apresentação dos diferentes nomes para este elemento do lagar.

É *tesouro* a última palavra registada para designar as tarefas. Encontrámo-la apenas duas vezes: a primeira, no distrito do Porto, no lagar de Fundo de Vila, P. 57, freg. de Jasente, conc. de Amarante; a segunda, dias depois, no distrito de Bragança, no lagar de Fonte Longa, P. 86, conc. de Carrazeda de Ansiães. Este mesmo vocábulo, aplicado às tarefas dos lagares de azeite, é-nos

19 – JAIME LOPES DIAS, *Etnografia das Beiras*, Lisboa, 1942, vol. VI, págs. 187-188.



Figura 116: Prensa de vara do lagar de Vila Viçosa, P. 116, conc. de Arouca. A meio da prensa, abaixo da sertã, o pote para decantação.

indicar tratar-se de granito, sendo formada, segundo se infere da análise da fotografia, por dois blocos, um superior, no qual foi escavado todo o recipiente, e uma base cilíndrica do mesmo material. O *pote* fica situado aproximadamente a meio da vara, encostado aos *prumos* verticais que impedem que a vara decline para um ou outro lado, e imediatamente a seguir à *sertã*, como se pode verificar pela observação da figura 117. Azeite e água quente das caldas correm directamente para o *pote* (nº 6) e, por

147

mais de uso popular e próprios das regiões onde os pudemos ouvir e registar. *Tesouro*, aplicado às tarefas dos lagares, apenas nos surgiu, por exemplo, nos distritos de Bragança e Porto, enquanto *pilão* e *pilhão* foram por nós unicamente ouvidos no distrito de Braga.

TIPOS DE TAREFAS

Para a análise dos diferentes tipos de tarefas que observámos e fotografámos nos muitos lagares visitados, seria aparentemente lógico efectuar o seu estudo tendo em conta as classificações tipológicas anteriormente elaboradas, quer não só quanto aos tipos de moinho, quer quanto aos tipos de prensa existentes. Todavia, iríamos deparar com dificuldades. Por vezes, os modelos de tarefas que encontramos não estão de acordo com aquilo que seria de esperar, coexistindo, frequentemente, mais do que um tipo no mesmo lagar. Pondo de lado todas as classificações tipológicas elaboradas relativamente aos lagares de azeite, preferimos, para uma maior facilidade de estudo, tomar apenas em consideração os materiais de que são feitos os recipientes de decantação dos líquidos provenientes das diferentes prensagens. Assim, uma análise de todos os inquéritos permitiu-nos concluir que, tendo em conta os materiais utilizados, as tarefas podem ser divididas em quatro tipos:

- a) - tarefas de pedra (geralmente granito);
- b) - tarefas de barro;
- c) - tarefas de madeira;
- d) - tarefas de metal

Feita a triagem de todos os inquéritos e eliminados aqueles que suscitam dúvidas quanto ao material de que são feitas as tarefas, ou que não apresentam elementos com interesse para este campo do nosso trabalho, ficámos apenas com um total de 56 inquéritos, distribuindo-se deste modo os totais de lagares, tendo em conta o material dos recipientes de decantação: pedra-17 lagares; barro-21 lagares; madeira-3 lagares; metal-15 lagares.

A) – TAREFAS DE PEDRA

Dos muitos lagares visitados, apenas 17 apresentavam as tarefas feitas de pedra, sendo designadas pelos vocábulos indicados no quadro da figura 115. Da análise deste quadro, verificamos que, nos casos por nós observados, 12 pertenciam a lagares de vara, 4 a lagares de parafuso e apenas um era misto, ou seja, tratava-se de um lagar onde coexistiam, lado a lado, prensas de vara e de parafuso. Em lagares de prensa hidráulica não encontramos tarefas construídas de pedra, o que parece indicar que este tipo de material, geralmente o granito, anda associado aos lagares mais antigos, conservando-se, todavia, ainda que em reduzido número, em lagares onde a prensa de vara terá sido substituída por prensas manuais de parafuso.

Deixando de lado o aspecto estatístico, passaremos à apresentação e análise dos casos mais significativos, recorrendo simultaneamente às imagens por nós obtidas e aos registos magnéticos das entrevistas realizadas durante as visitas aos lagares. Para uma análise mais rigorosa e metódica, esta far-se-á seguindo a ordem dos distritos indicados no quadro da figura 115.

148

DISTRITO	TIPO DE PRENSA				DESIGNAÇÃO
	Vara	Parafuso	Misto	Hidráulica	
AVEIRO	2	-	-	-	pote
BRAGA	5	-	-	-	pilão, pilhão, tanha
BRAGANÇA	1	1	-	-	tanha, tesouro
COIMBRA	-	-	-	-	-----
GUARDA	-	1	1	-	pote
PORTO	2	1	-	-	tesouro, talha
VILA REAL	2	1	-	-	talha
TOTAL	12	4	1	-	

Figura 115: Distribuição das tarefas de pedra encontradas em 17 lagares tradicionais portugueses, tipos de prensa e designações dadas pelos informadores.

Dos dois lagares visitados no distrito de Aveiro, Espiunca, P. 117, e Vila Viçosa, P. 116, ambos no conc. de Arouca, apenas iremos referir o segundo, por ser o que maior interesse apresenta²¹.

De formato cilíndrico, a tarefa de decantação do lagar de Vila Viçosa é conhecida por *pote*. Embora se torne difícil identificar rigorosamente o material de que é feita, a sua textura parece

21 – O lagar de Vila Viçosa foi um dos quatro lagares de vara por nós minuciosamente analisados no artigo *Por terras de Arouca. Quatro antigas oficinas oleícolas*, publicado entre 1980 e 1982 nos "Boletins da Associação para o Estudo e Defesa do Património Natural e Cultural da Região de Aveiro" (ADERAV) e reeditado em 1994 pela revista editada pela FEDRAVE, "Estudos Aveirenses", n.º 2, págs. 83-128.



Figura 119: Tarefas do lagar de Pinhel, P. 28, freg. Outeiro, conc. Cabeceiras de Basto, dist. Braga.

Melhores explicações foram-nos fornecidas nos lagares de Ponte do Feixe, P. 34, e de Garceira, P. 34. Qualquer delas nos fornece elementos com interesse, levando-nos ao seu registo quase integral.

Ouçamos primeiro o Senhor José Gonçalves Monteiro, do lagar de Garceira:

«Aqui é o pilhão. E depois daqui o azeite cumo é lebe vem à tona da água e

a água fica no fundo. De maneira que quando isto enche p'ra cima tem aqui um buraco de saída que bem lá do fundo, isto bem lá do fundo, qu'é o sifão, chamado o sifão. De maneira que eles tapam aqui, isto enche e o azeite passa p'r'acólá, para a tanha. De maneira que quando o azeite bai indo, bai indo, bai indo, e a água bai empurrando sempre o azeite p'ra cima. (...) Quando a água bem aqui, cheg'àqui à beira, já não tem azeite, eles tiram isto.» E destapando o buraco – o sangradoiro – a água -ruça sai, esvaziando o tesouro até à altura aconselhável.

O informador do lagar de Ponte do Feixe, cujo nome lamentavelmente não ficou no registo magnético, forneceu-nos elementos novos, apenas ouvidos neste local. Ouçamos as suas palavras, que passamos a transcrever:

149

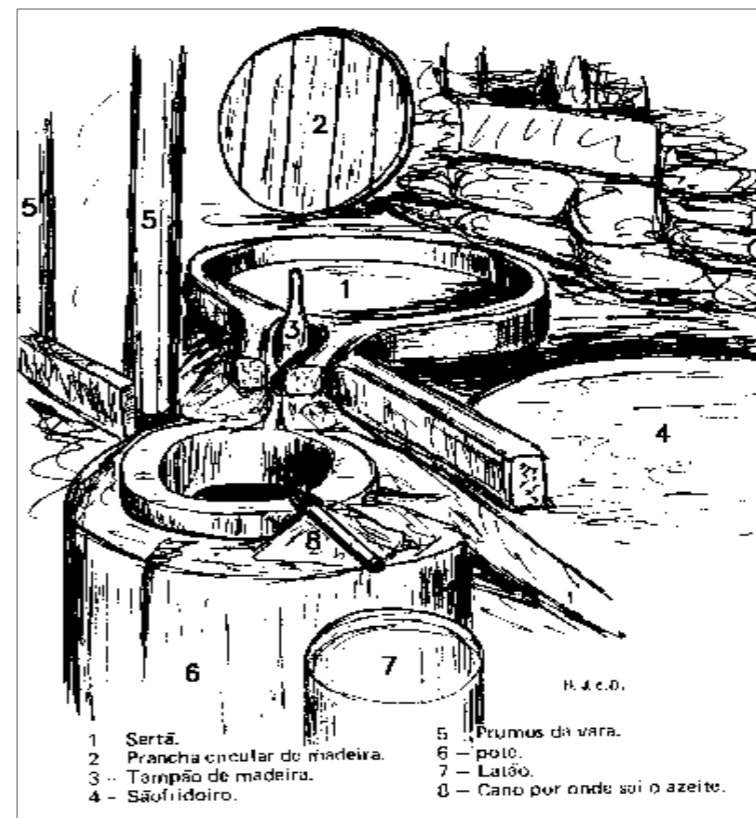


Figura 117: Pormenor da sertã e do pote onde se efectua a decantação, no lagar de Vila Viçosa, P. 116, conc. Arouca, dist. Aveiro.

decantação, separa-se o azeite da água, vindo à superfície. À medida que vai enchendo, o azeite limpo vai sendo retirado para dentro de latas ou latões. No caso de chegar à superfície do pote, um cano colocado no «gargalo» permite que o azeite corra para dentro de um latão (nº 7) de folha, colocado ao lado do pote. Quando o recipiente de decantação está demasiadamente cheio de água-churra, é aberto um orifício situado na base, permitindo o seu escoamento.

«– Isto chama-se pote. É um pote em pedra.

– O feitio é cilíndrico, só com uma boca, mais apertado, género de garrafa.

– *É, porqu'aqui im baixo é largo.* [E tem isto em metal] *para botar isto... pa sair a água-ruça.* (...)

– Isto de tirar a água não tem nome nenhum?

– *Não, aqui chamam-l'água, água, no geral até é água-churra, água-churra, mas o nome é água-ruça (...)*».

Pretendíamos com o nosso diálogo obter o nome, já ouvido noutros lagares, para a actividade de extracção da água-ruça do pote, designado habitualmente por *sangrar as tarefas*; mas não conseguimos obter outras informações com interesse para o assunto em questão, pelo que passaremos para os lagares visitados no distrito de Braga.

Designados pelos vocábulos *pilhão* e *pilhão*, o segundo resultando seguramente do primeiro mediante um fenómeno fonético de palatalização, as tarefas encontradas no distrito de Braga²² apresentam grandes semelhanças, quer relativamente ao material de que são feitas (granito), quer quanto à estrutura. No entanto, as de Fundo de Vila distinguem-se das restantes, denotando um maior rigor geométrico na sua construção. Em qualquer dos lagares, as tarefas são constituídas por dois depósitos, situados entre a zona de enseiramento e a caldeira de aquecimento da água. O azeite e as águas com que se efectua o escação das seiras correm por um rego escavado na superfície da pedra para o primeiro depósito, situado num plano inferior ao da zona de enseiramento. Neste primeiro depósito, efectua-se a

22 – Os cinco lagares do distrito de Braga cujas tarefas são de granito ficam em Chacim, P. 29, e Pinhel, P.28, no concelho de Cabeceiras de Basto, e em Fundo de Vila, P. 31, Garceira, P. 32, e Ponte do Feixe, P. 34, no concelho de Celorico de Basto.

150

separação do azeite e da água. A partir do momento em que o azeite atinge o nível superior, começa a correr para um segundo depósito, do mesmo material do primeiro, encostado à parede onde se situa a fornalha, dela recebendo o calor. No lagar de Fundo de Vila este segundo depósito encontra-se num nível alguns centímetros abaixo do primeiro. O informador distinguiu os dois depósitos, atribuindo-lhes nomes diferentes. Segundo ele, o primeiro é o *pilhão*, sendo o segundo uma *talha* onde apenas existe azeite.

No lagar de Pinhel, P. 28, o informador considerou o primeiro depósito como sendo também o *pilhão*, designando o segundo por tarefa. E, perante a nossa estranheza, confirmou o que anteriormente dissera. Perante o nosso receio de que houvesse o perigo de extravasar o azeite para fora do pilhão, forneceu-nos uma explicação mais pormenorizada, que passamos a reproduzir tal como a transcrevemos do registo magnético: «*Tem aqui o... isto, que também é uma parte do pilhão. Ele começa a encher e daqui [da zona do sangradoiro] eles tiram o tufo do ingenho do pilhão e s'ela começar a intcher muito eles tiram aqui e parte da água sai por aqui para fora...*»



Figura 118: Tarefas do lagar de Fundo de Vila, P. 31, Ribas, conc. Celorico de Basto, dist. Braga.

– E como é que ele passa de um lado para o outro?

– *Passa, passa por aqui por este frisozinho.*

Resposta de outra pessoa, que vinha a acompanhar a conversa: «*Bem p'r'àqui [para o segundo tesouro].*

– *P'r'àquela [para o primeiro tesouro] bem junto, quer dizer, com sangra e água.*

– Existe aqui um orifício?

– *É p'ra sair, quer dizer, o Senhor, eu explico-le. Isto, por exemplo, bai, entche aqui, nué? Mas a gente non quer qu'ele benha p'r'àqui, porque tem alturas qu'o azeite não aparta, não é? Não apartando a gente dá-le aqui a espera e ele salta aqui a sangra, qu'isto nasce de baixo p'ra cima e desce aqui p'ra baixo e bai par'à rua.*

– Tem portanto uma saída no fundo, em forma de sifão (vd. fig. 122). O azeite está em cima e por baixo a água. Tirar-lhe essa sangra não tem nome?

– *Sangrar. Isto é o sangradoiro, nué? (...)*»

Muitas outras perguntas foram feitas sobre as actividades relacionadas com as tarefas ou tesouros do lagar de Fonte Longa. Mas deixamos as respostas obtidas, talvez para quando nos ocuparmos especificamente da actividade de sangrar as tarefas. Agora é mais importante o resumo do que aprendemos com o diálogo, aproveitando, para isso, os esquemas das figuras 121 e 122.

O azeite e as águas com que se efectua o caldeamento das seiras escorrem do *prato* da prensa de parafuso directamente para o primeiro *tesouro*. Aqui, mediante um processo físico de decantação, azeite e água separam-se, ao fim de algum tempo, ficando a água no fundo. Tal como se pode observar na figura 122, a partir do momento em que o azeite atinge um nível superior ao da saída do *sangradoiro*, a água-ruça vai sendo empurra-

151

«– (...) *E depois antão dali binha p'r'àqui p'ra este pilão.*

– O que é o pilão?

– *É este pote im pedra.*

– Para onde escorre o azeite da sertã.

– *Portanto, do pilão binha por este frisozinho, este friso*

aqui, e ia p'r'àli o azeite, par' esta parte qu'é outro pilãozinho qu'es-

tá ali. Ora, aqui... tinham umas bassoirinhas de picadeira, chamamos cá, ou gibardeira²³.

– Isso o que é?

– *É umas coisas que há no monte, umas coisas que são repoulhudas com picos, com uma folhinha miudinha. Aquase como loureiro. E depois as folhas são bicudas e cheias de picos. De maneiras que picabom, o azeite binha por ali e o que fosse água ficab'àqui; depois corria por este lado, ia pó rio (...)*»

No distrito de Bragança, nos dois lagares em que encontramos tarefas de granito, estas, conhecidas pelos termos *tesouro* e *tanha*, têm a particularidade de estarem embutidas num blo-



Figura 120: Aspecto das tarefas do lagar de Milhão, P. 103, conc. e dist. de Bragança.

23 – Encontrámos igualmente ramos destes, com que *picam* o azeite, no lagar de Fundo de Vila, P. 57, freg. de Jasente, conc. Amarante, dist. Porto.

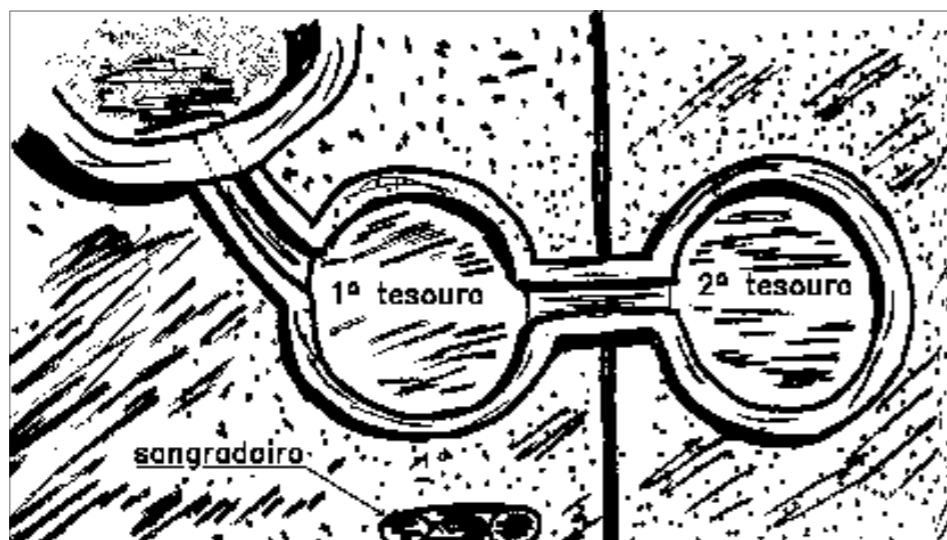


Figura 121: Esquema das tarefas do lagar de Fonte Longa, P. 86, conc. Carrazeda de Ansiães, dist. Bragança.

co de granito, de formato rectangular, fazendo-nos evocar as antigas arcas de madeira de pinho, carvalho ou castanheiro, em que os nossos antepassados costumavam guardar os cereais e onde, não raras vezes, tinham a salgadeira, bem recheada de carne de porco e de presuntos para o ano inteiro. As tarefas do lagar de Milhão, P. 103, em estado já de ruína, diferem das do lagar de Fonte Longa, P. 86, unicamente pelo facto de, no primeiro lagar, existir um *pio* rectangular (vd. fig. 120) para onde corriam o azeite e as águas do caldeamento durante as prensagens, antes de entrarem na primeira tarefa. No lagar de Fonte Longa, o azeite e as águas escorrem directamente da zona de enseiramento e prensagem para dentro do primeiro *tesouro*, como verificámos em plena operação de «fabrico do azeite». De facto, tivemos a sorte de visitar este lagar em pleno funcionamento, o que nos permitiu acompanhar e fotografar as diferentes fases da extracção do óleo, minuciosamente explicadas

pelas várias pessoas que trabalhavam no lagar, pelo menos umas cinco: uma para acompanhar a *moedura* e o andamento da junta de bois (veja-se a figura 59, apresentada no capítulo IV); duas para a operação de enseiramento na prensa de parafuso e caldeamento da massa, que também registámos fotograficamente; um mestre, que nos explicou o funcionamento das tarefas e a quem fotografámos, quando tirava o azeite do segundo tesouro e o media, deitando-o numa vasilha que designou por *almude*, com a capacidade de vinte e cinco litros; um *ajudante*, encarregado de levar a massa do *farneiro* para a prensa; etc. Deixemos a enumeração e passemos a ouvir as sábias explicações do mestre do lagar:

«... [O azeite dali – da prensa – escorre] *p'ró tesouro*. O *tesouro* é esta pedra qu'est'áqui, como o senhor bê, prontos, um buraco, prontos. Leba, leba'ái d quê... de 8 almudes d'água e d'azeite, bá, e depois daí bem p'r'áqui p'ra este [segundo] tesouro.

– São dois tesouros?

– São dois tesouros, sim. Aí é qu'aparta o azeite, nué? [ou seja, o azeite é separado por decantação no primeiro tesouro – vd. fig. 121]. *Aqui* [no segundo tesouro] já fic'ái limpo.

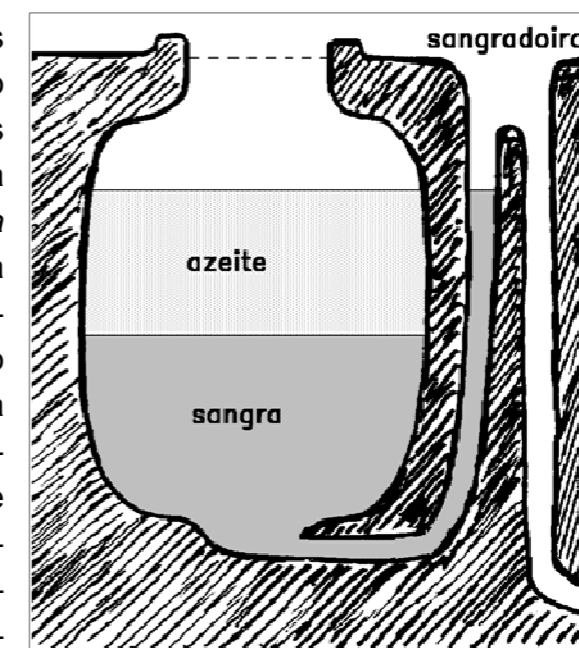


Figura 122: Corte do tesouro do lagar de Fonte Longa, P. 86, conc. Carrazeda de Ansiães, dist. Bragança.



Figura 125: Tarefas do lagar de Fundo de Vila, P. 57, freg. Jazente, conc. Amarante, dist. Porto.

vez que é o que se obtém da prensagem dos *bagaços* na prensa de cincho, de que se apresentam alguns exemplares nas figuras 87, 88, 89, 90 e 92.

Nos lagares de Fundo de Vila, P. 57 (dist. Porto) e de Faiões, P. 75 (dist. Vila Real), as tarefas constituem um bloco independente, com um recipiente de pedra colocado a seguir à *sertã*. No primeiro lagar, entre a tarefa e a *sertã*, existe ainda o *pio*, que comunica com o *tesouro*, num nível ligeiramente inferior, por meio de uma conduta feita de cimento aplicado sobre o gra-

153

da pela coluna de azeite e saindo pelo tubo de escoamento do *sangradoiro*. Todavia, a partir de certa altura, se não se obstruísse a saída do *sangradoiro*, em vez de água começaria a sair azeite. A partir do momento em que começa a haver uma maior percentagem de azeite do que de água, a saída do *sangradoiro* é tapada. E, atingido o nível da boca do tesouro, o azeite começa a fluir pelo canal, escavado na superfície da tarefa, para o segundo *tesouro*, onde, em regra, predomina azeite limpo de impurezas. Ao fim de algum tempo, a percentagem de água começa a ser muito superior à do azeite. Então, para evitar que esta possa correr para o segundo *tesouro*, é destapada a saída do *sangradoiro*, para que a água comece a ser novamente expulsa pela coluna de azeite que se vai acumulando no primeiro *tesouro*. Apesar desta actividade corresponder, no fundo, à operação de sangrar as tarefas, processa-se de maneira diferente do que ocorre com as tarefas tradicionais de barro, que referiremos mais adiante. No caso deste lagar, a existência do sifão permite que o *sangramento* das tarefas se processe de maneira quase automática, bastando para isso o controlo de um só homem. No caso das tarefas de barro, esta operação tem de ser feita cuidadosamente pelo mestre, coadjuvado por um ajudante, como veremos quando nos ocuparmos deste assunto.

No distrito da Guarda, encontramos tarefas de pedra apenas num lagar de parafuso e num lagar misto, tendo sido designadas pelo vocábulo *pote*. A estrutura é idêntica ao que vimos relativamente ao distrito de Bragança. Importa apenas referir que, em relação ao lagar misto da Quinta da Romeira, P. 206, freg. de Lageosa do Mondego, conc. de Celorico da Beira, a primeira tarefa era designada por *pote da aziaga*, por nela se juntar o azeite com as águas-ruças, escorrendo o azeite limpo para um segundo depósito, bastante maior e com uma boca quadrada



Figura 123: Tesouro de granito do lagar de Casal, P. 56, freg. Ansiães, conc. Amarante, dist. Porto.

coberta por uma tampa de madeira, a que o informador – o dono do lagar – deu a designação de *arca do azeite*. Sobre ela encontravam-se diversas medidas e recipientes de folha de Flandres.

As tarefas que encontramos nos lagares dos distritos do Porto e Vila Real, designadas por *tesouro* e *talha*, no primeiro, e apenas *talha* no segundo distrito,

embora construídas de granito, distinguem-se das que encontramos noutros lagares pelo facto de constituírem um único recipiente, encostado à *sertã* (dist. Porto) ou ao *inseiradoiro* (dist. Vila Real), construído de granito e formando um bloco independente. No lagar de Casal, P. 56, o *tesouro* ou tarefa é formado por um recipiente escavado em dois blocos de granito sobrepostos, de secção quadrada. Na parte superior (vd. fig. 123), existe uma *bica* do mesmo material, por onde escorre o azeite para dentro de um *almude* de 24 litros, segundo o informador. Na metade inferior, um torno de madeira obstrui o orifício por onde se efectua o sangramento do *tesouro*. Na imagem pode-se ver

154

que o mestre do lagar se encontra a controlar a operação de decantação.

Neste mesmo lagar encontramos um objecto de folha de Flandres, que não fotografámos, mas do qual elaborámos o esquema presente na figura 124. Disse-nos o informador que «é uma espécie dum *tisoirinho da prensa*». Um segundo informador veio em ajuda do primeiro e deles passamos a transcrever a explicação, identificando os dois informadores respectivamente por I.1 e I.2:

I.1 – *Isto faz espécie dum tisoiro. É um cânt'ro, a gente chamal'um cânt'ro, mas faz à espécie do tisoiro.*

I.2 – *Depois de sair o azeite que sai aqui do bagaço [refere-se o informador ao azeite que escorre da prensa-gem do bagaço numa prensa de cincho] eles tapam aqui este buraquinho (fig. 124, nº 5) (...) E por aqui sai a sangra. E depois estando este buraquinho cum rolhinho (nº 6), e deita aqui água (nº 4) e a água bai ò fundo, e o azeite bem aqui ò cimo e sai aqui (nº 1) p'ra uma basilha. E quando não tiver azeite, eles tiram o rolho aqui (nº6) e ficà sair a sangra por ali (nº5).»*

O cano onde está o «rolho» forma um ângulo recto com o cano que tem o funil, pelo qual é deitada água bem quente para facilitar a operação de decantação. O azeite que se extrai com este aparelho de lata é logicamente de qualidade inferior, uma

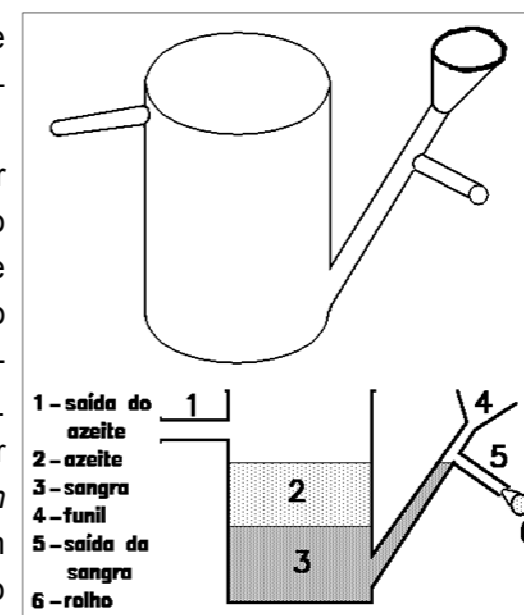


Figura 124: Desenho e esquema do "tisoirinho" encontrado no lagar de Casal, P. 56.

DISTRITO	TIPO DE PRENSA				DESIGNAÇÃO
	Vara	Parafuso	Misto	Hidráulica	
AVEIRO	-	1	-	-	talha
COIMBRA	13	3	-	3	tarefa=12 talha=7
TOTAL	13	4	-	3	talha=8x tarefa=12x

Figura 127: Distribuição das tarefas de barro encontradas em 20 lagares, tipos de prensa e designações dadas pelos informadores.

barro se encontram essencialmente numa região onde predomina a argila.

Dos vinte lagares visitados em que encontramos tarefas de barro²⁴, o de Anterronde, P. 120, no concelho de Arouca, apresenta tarefas com características diferentes. É o único lagar

24 – Dos 20 lagares visitados em que as tarefas são de barro, apenas o de Anterronde, P. 120, pertence ao distrito de Aveiro, conc. de Arouca. À semelhança do lagar de Vila Viçosa, foi um dos quatro lagares anteriormente analisados. Os restantes, no distrito de Coimbra, serão aqui enumerados por ordem dos concelhos a que pertencem. A seguir a cada um, indicaremos também a freguesia.

Conc. de Cantanhede: Quinta do Rol – Conc. de Coimbra: Eiras, P. 257, e Vilarinho, P. 258, freg. de Eiras; Quinta da Portela, P. 285, freg. Santo António dos Olivais; Remungão, P. 261, e Souselas, P. 262, freg. Souselas; Carvalhosas, P. 286, e Dianteiro, P. 256, freg. Torres do Mondego – Conc. de Góis: Alvares e Ameoso do Senhor, P. 300, freg. Alvares; Mata, P. 297, freg. Vila Nova do Ceira – Conc. de Pampilhosa da Serra: Malhada da Serra, P. 302, freg. Pessegueiro; Três Aldeias, P. 303, freg. Três Aldeias – Conc. de Penacova: Varrelas, freg. Carvalho; Foz do Caneiro, P. 255, freg. Lorvão; Ponte da Mata, freg. Sazes; Carrão, freg. Vila Nova – Conc. de Poiães: Moura Morta, P. 294, freg. S. José das Lavegadas.

155

nito. À direita, entre o *tesouro* e a caldeira (vd. fig. 125) e num plano inferior, fica a *talha*, feita de metal e embutida numa plataforma de tijolo e cimento. A *talha* comunica com o *tesouro* por meio de um cano de metal, que atravessa as paredes graníticas do tesouro. Junto do bordo do tesouro é visível a ranhura correspondente ao *sangradouro*, que o informador designou por *sinfon*.

No lagar de Fundo de Vila encontramos um costume único, jamais encontrado nas largas dezenas de lagares por nós visitadas e que mereceu a nossa curiosidade e registo. A certa altura, no decurso das diversas actividades do lagar, verificámos que o mestre colocou um ferro na fornalha da caldeira, retirando-o alguns minutos depois em brasa e enfiando-o no tesouro. Estranhando tal procedimento, que nunca havíamos presenciado, travámos com ele o seguinte diálogo:

«– Para que é que o senhor pôs esse ferro em brasa dentro do tisoiro?

– O azeite *ensardinhou* – respondeu-nos um dos homens presentes.

E o mestre confirmou, acrescentando que o azeite *ensardinhara um bocadinho*.

– Mas o que vem a ser isso de *ensardinhar*?

– *Entoldou, entoldou. A água aqui a cair entolda um bocadinho. E isto o ferro quenti faz ele alisar outra vez.*

– Entoldar quer dizer que fica...

– ...*Fica grosso.*

– E porque é que ele ensardinhou? Isso é provocado por quê?

– *Não sei. É devido à azeitona, é da massa.*

– O ferro está em brasa?

– *Está sim. (...)*»



Figura 126: Talha ou tarefa do lagar de Faiões, P. 775, conc. Chaves, dist. Vila Real.

dificuldade. Com o aquecimento do azeite e sua maior fluidez, as partículas de impurezas vêm mais facilmente à superfície, podendo ser retiradas. Por outro lado, a decantação processa-se com maior facilidade. Assim, tornando-se necessário que o azeite corra liberto de impurezas do primeiro para o segundo tesouro ou talha, aquecem-no com um ferro em brasa, tornando-o muito mais fluido. E eis explicada a razão de um procedimento inédito, que o acaso nos permitiu ficar a conhecer e ao qual foi dado o nome original de *desensardinhar*. Apesar de, em lagares posteriormente visitados, termos procurado averiguar se esta prática era conhecida e utilizada, acabámos por ter de concluir

Segundo pudemos observar, o ferro em brasa tem a vantagem de tornar o azeite mais fluido. Com o frio, o azeite *ensardinha* ou *entolda-se*, para empregarmos as palavras do nosso informador, ou seja, fica coalhado, aumentando-lhe a densidade. Consequentemente, a impulsão sofrida por impurezas que eventualmente escorram da massa é feita com mais

156

que era desconhecida e exclusiva do lagar de Fundo de Vila do concelho de Amarante, no distrito do Porto. E acrescentamos aqui o concelho e distrito para que não haja qualquer eventual confusão com o outro lagar com o mesmo nome, situado no concelho de Celorico de Basto, no distrito de Braga.

No lagar de Faiões, P. 75, ao lado da tarefa e independente desta fica um pote de pedra, documentado na figura 126, coberto por uma tampa circular de madeira, para o qual corre o azeite depurado. No bordo do bloco que circunda a tarefa fica a abertura correspondente ao sangrador.

B) TAREFAS DE BARRO

A análise do quadro da figura 127 e seu confronto com o elaborado para as tarefas de granito permite-nos tirar algumas conclusões. Enquanto as tarefas de granito surgem apenas em lagares tradicionais e mistos, verificamos que as tarefas de barro surgem já em alguns lagares mais modernos, dotados de prensas hidráulicas, muito embora a predominância se verifique relativamente aos lagares tradicionais. Isto será devido provavelmente ao facto da tarefa de barro apresentar melhores condições de laboração que as tarefas de granito, acrescido pelo facto do barro, geralmente vidrado na face interior, permitir uma maior higiene do que as de granito.

A análise dos dois quadros parece também indicar que o material de que são feitas as tarefas, tal como já vimos em relação à construção dos lagares, estará relacionado com a matéria-prima mais abundante na região. As tarefas de granito existem em regiões onde este material é abundante, ao passo que as de



Figura 130: Tarefa de barro de reserva, para substituição caso alguma se quebre, no lagar de Carrão, freg. Vila Nova, conc. Penacova, dist. Coimbra.

para fechar, é simplesmente largada e a pressão do líquido no interior empurra-a para fora, obstruindo a saída. No fundo, como nos foi claramente explicado por um informador, na Quinta do Rol (freg. Ançã, conc. Cantanhede), a *espicha*, de madeira aguçada e com estopa, funciona como uma válvula, servindo-se de um princípio físico bastante conhecido: todos os líquidos contidos num recipiente exercem uma pressão constante sobre as paredes, de dentro para fora, tanto maior quanto maior for a coluna de líquido, tal como se exemplifica no esquema elaborado durante a visita ao

lagar referido, reproduzido na figura 131.

Antes de analisarmos a tarefa do ponto de vista linguístico e de apresentarmos o que vimos de mais significativo nos lagares visitados, teremos de referir o caso do lagar da Ribeira (freg. S. Paio, conc. Penacova), que constitui um caso excepcional, que nos levou a não o incluir nem nas tarefas de granito, nem nas de barro. A tarefa que observámos neste lagar de vara, com um diâmetro de 72 centímetros, é rigorosamente igual em tudo ao que dissemos em relação às tarefas de barro: o mesmo formato, os mesmos dois recipientes sobrepostos, o mesmo estran-

157

em que as tarefas possuem uma boca estreita, evocando-nos o modelo referido por Jaime Lopes Dias²⁵, cujo desenho reproduzimos na figura 128. O modelo reproduzido corresponde, segundo o Autor, à tarefa usada na Sertã na década de 1940, a qual tinha um estrangulamento que formava a cabeça de onde saía a *amufeira* e cujas *espichas* eram «*manobradas pelo sangradouro que comunica com o exterior do lagar por um alvanel ou aqueduto*». Ao contrário do que nos diz J. Lopes Dias, todas as tarefas que nós observámos e, na maior parte das vezes, fotografámos, não estão «*soterradas a alguns centímetros abaixo do nível da sertã ou alguer*». Encontram-se, de facto, todas abaixo do nível da *sertã*, mas acima do nível do solo, embutidas numa caixa de tijolo e cimento, para a qual A. Ladislau Piçarra²⁶ forneceu o nome de *tendal*, que nunca tivemos a oportunidade de ouvir em nenhum dos lagares visitados. Como exemplar único e diferente de todos os restantes, passamos desde já à sua análise.

Tal como se pode verificar pela figura 129, as tarefas do lagar de Anterronde, em número par, ocupam uma secção rec-

25 – JAIME LOPES DIAS, op. cit., pág. 188.

26 – Recorde-se o que anteriormente se disse, a propósito do vocábulo *pote*, na pág. 267, onde fizemos referência a A. Ladislau Piçarra.

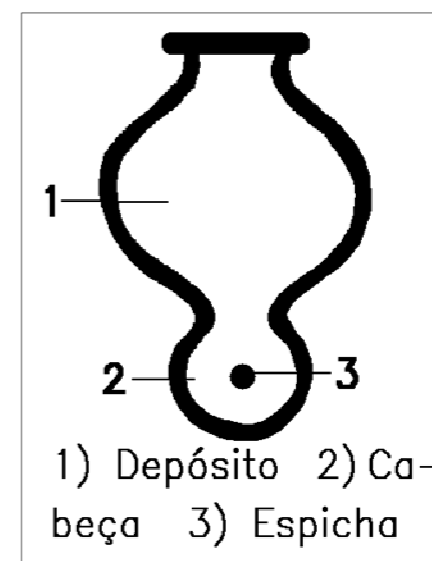


Figura 128: Modelo de tarefa reproduzido por Jaime Lopes Dias, op. cit., pág. 188.



Figura 129: Aspecto das talhas do lagar de Anterronde, P. 120, freg. Santa Eulália, conc. Arouca, dist. Aveiro.

tangular a alguns centímetros abaixo do nível da zona de enhecimento da prensa de parafuso (recorde-se a fig. 107), estando a esta ligada por meio de um tubo que atravessa o muro largo, que separa a zona de prensagem da zona de decantação. Para facilitar a depuração do azeite, uma canalização conduz a água a ferver da caldeira para o primeiro recipiente. Quer este, quer o seguinte para onde corre o azeite limpo, são designados no lagar de Anterronde pelo vocábulo *talha*, como nos foi dito pelo mestre do lagar:

«– (...) O azeite escorre d'acolá, cai num cânzinho, bem e cai aqui.

– Como se chama isto?

158

– Aqui? Uma *talha*. Depois bai bindo, bindo, subindo, subindo, subindo, subindo, porqu'o azeite anda sempre no *laço da água, da água quente*. Depois, depois é água quente (...), põe-se aqui a cair [utilizando a mangueira ligada à torneira] e depois a água cai aqui e bai prò fundo da *talha* e o azeite bem sempre no cimo e bai passar p'r'àqui [para o segundo recipiente].

– Esse segundo recipiente como se chama?

– É outra *talha*. O azeite passa apurado p'r'àqui. Cai ali daquela [isto é, cai na primeira talha] e daquela é apurado e cai nesta. Agor'àqui é só azeite. E ali é azeit'e água (...).»

Nos restantes dezanove lagares visitados no distrito de Coimbra, independentemente dos sistemas de prensagem, todas as tarefas são idênticas no formato e dimensões. Em todos os lagares encontrámos tarefas rigorosamente similares ao exemplar de reserva que fotografámos no lagar de Carrão, Vila Nova, no concelho de Penacova, não fosse alguma partir-se e ter de ser substituída.

Com cerca de um metro de altura, as tarefas são constituídas por duas partes: a superior é uma espécie de bacia de boca larga, com um diâmetro que anda na ordem dos 80 centímetros e uma capacidade de cerca de 60 litros, segundo nos explicou um informador; a parte inferior, separada da superior por um estrangulamento a cerca de 1/3 da altura, constitui um depósito onde se encontra a água-ruça. Quando a água-ruça é excessiva na tarefa, efectua-se o seu sangramento através do orifício existente próximo da base do recipiente menor. Este é tapado, segundo apurámos em vários lagares, por meio de um pequeno torno afiado de madeira, colocado de dentro para fora, geralmente conhecido por *espicha* (nº4 da fig. 131), designação que não é a única como veremos em breve. Para que a água possa correr, a *espicha* é empurrada ligeiramente para dentro;



Figura 133: Pormenor da tarefa de barro vidrado do lagar de Pereiro, P. 262. Em baixo, o sangradoiro; ao alto, a tampa da tarefa, encostada à parede da fornalha; sobre o bordo, uma candeia de barro.

da vara, tendo ao lado, entre as duas varas e as tarefas, a caldeira com a respectiva fornalha, tal como se documenta na figura 132. O terço inferior da tarefa fica abaixo do nível do solo, tendo uma abertura rectangular na base, que permite manobrar a *espicha*. O azeite e as águas do caldeamento escorrem durante a prensagem da sertã para a tarefa através de uma caleira, que pode ser feita de metal ou de cimento, mas que é constituída, na maior parte das vezes, simplesmente por uma telha tradicional portuguesa, com a concavidade voltada para cima, e que atra-

159

gulamento a cerca de 1/3 da altura, o mesmo orifício para escoamento das águas-ruças. O mesmo para tudo, excepto para o facto de que não era de barro, mas sim de «*pedra milheira*», como nos disse o informador e como tivemos a oportunidade de comprovar, espantados e algo contrariados, porque vinha estragar toda a nossa teoria, constituindo como que uma excepção a confirmar a regra. Sendo igual em tudo às tarefas de barro – e até polida interiormente –, tinha a vantagem de ser mais resistente que as de barro, não precisando de tarefas sobressalentes para o caso de se partir, como encontrámos no lagar de Carrão.

Apresentada a excepção à regra, que não poderia ser omitida sob pena de falta de rigor, passemos aos aspectos linguísticos, ou seja, à terminologia relacionada com as tarefas de barro.

Para a parte superior da tarefa, que constitui uma bacia com diâmetro entre 70 e 80 centímetros e uma fundura até cerca de 2/3 da altura, não encontrámos qualquer designação específica. Para o estrangulamento que separa o recipiente superior do inferior, encontrámos a designação de *colo* apenas no distrito de Coimbra, P. 261, 297, e ainda em Carrão (freg. Vila Nova, conc.

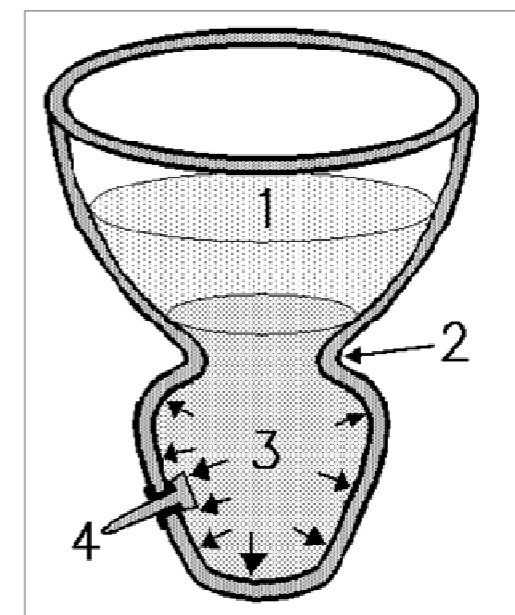


Figura 131: Corte de uma tarefa de barro, mostrando como funciona o sistema de escoamento da água-ruça. Legenda: 1-azeite; 2-colo; 3-água-ruça; 4-espicha.



Figura 132: Lagar do Pereiro, P. 262, freg. Souselas, conc. Coimbra. De cada lado da fornalha, as duas tarefas, entre a zona de enseiramento e o fuso da vara.

Penacova). Para o recipiente inferior, além da designação fornecida por Jaime Lopes Dias²⁷, nunca vimos atribuir-lhe nome especial em nenhum lagar. Todavia, para o objecto que tapa o orifício por onde se escoam as águas-ruças, encontramos não só explicações sobre o seu fabrico e funcionamento, como também cinco designações distintas: *bichaneira*, dist. Coimbra, P. 285; *espicha*, dist. Coimbra, P. 255, 297, e ainda Quinta do Rol (freg. Ançã, conc. Cantanhede); *espicho*, dist. Coimbra, P. 284, 294, 300, e ainda Fontainhas (freg. Seiça, conc. Vila Nova de

27 – JAIME LOPES DIAS, op. cit., pág. 108 (vd. fig. 128 do nosso trabalho).

160

Ourém, dist. Santarém-I.L.B.); *rolho*, dist. Coimbra, P. 256, dist. Porto, P. 56; *torno*, dist. Aveiro, P. 120, dist. Coimbra, P. 256, 257, 258, 262, dist. Porto, P. 51, 52, 57.

É necessário acrescentar que os cinco vocábulos anteriormente enumerados se aplicam sempre ao mesmo objecto, presente em todas as tarefas independentemente do material de que são feitas. Todavia, relativamente às tarefas de barro que encontramos no distrito de Coimbra, as únicas em que o torno ou espicha é colocado pelo lado do interior, funcionando como uma válvula, as explicações fornecidas sobre a sua forma e construção foram pormenorizadas. Mas vamos-nos limitar a uma breve transcrição de um diálogo gravado:

«– Mas a *espicha* fica por dentro?

– ...É *metida aqui por dentro*.

– É algum pau?

– É *um pauzito*. É *feito cum bocado d'estopa ou linho*.

E òpois aquilo é cosido c'um'agulha p'ra mode aquilo não sair fora (...)» (P. 297, Mata, freg. Vila Nova do Ceira, conc. Góis, dist. Coimbra).

Em qualquer dos lagares de vara visitados, a tarefa fica por baixo da vara, entre a zona de enseiramento e o solo, cujo desnível é de cerca de 1,20 metros, numa caixa de tijolo e cimento, constituindo a zona para a qual A. Ladislau Piçarra forneceu o nome de *tendal*²⁸.

No lagar do Pereiro, P. 262, com duas varas, existe apenas uma tarefa por vara, colocada num tendal com cerca de um metro de altura, situado entre a zona de enseiramento e o fuso

28 – Embora nunca tenhamos ouvido este vocábulo ao longo das várias dezenas de inquéritos realizados nas diferentes regiões do País, passamos a adoptá-lo no nosso trabalho para maior facilidade na exposição.

– *É, é, isso é uma talha.*

– E o que é que se faz na talha?

– *É o aparador do azeite.*

– Mas já sai azeite puro?

– *Pois, pois. Ôpois sangra-se lá embaixo (...)*» (P. 256, Dianteiro, freg. Torres do Mondego, conc. e dist. Coimbra).

Dos lagares com prensas de parafuso e prensas hidráulicas visitados no distrito de Coimbra, que possuíam tarefas de barro, iremos limitar-nos a três lagares: o lagar da Moura Morta, com prensa de parafuso; os lagares de Alvares e Quinta da Portela, com prensas hidráulicas.

No lagar de Moura Morta, P. 294 (freg. S. José das Lavegadas, conc. Vila Nova de Poiares), a única prensa de parafuso existente fica a meio da zona de enseiramento, que ocupa metade do lagar, de secção rectangular, a cerca de um metro acima do nível do solo. Do lado esquerdo da prensa (vd. fig. 136), entre a parede do lagar e uma abertura coberta por uma tábua, ficam três tarefas de barro vidrado, cobertas com grossas tampas circulares de madeira. Do lado direito, entre a abertura e as escadas de acesso à zona de enseiramento e prensagem, apenas duas tarefas, igualmente cobertas.

A prensa era «*tocada à unha*», exigindo o trabalho de quatro homens para as diferentes prensagens. O azeite e as águas corriam para as tarefas de serviço por meio de um rego existente no pavimento de cimento. Embora a fotografia não o mostre, existia na base do tendal, no fundo de cada tarefa, uma abertura para se proceder ao *sangrar* das tarefas. Conforme nos explicou o Senhor António Pereira, «...*de bez em quando, q'ando elas [as tarefas] estão cheias, bão sangrando p'ra baixo. Tem um espicho em baixo, naqueles buracos*», que a fotografia não mos-

161

vessa a parede que separa as tarefas da zona de enseiramento. Tal como pode ser observado na figura 133, que nos mostra em pormenor a tarefa do lagar de Pereiro, a ampla abertura da tarefa é coberta com uma tampa circular de madeira, que se vê colocada ao alto, encostada à parede da fornalha. Cimentada sobre o bordo da tarefa, uma *candeia* de barro permite que uma luz esteja permanentemente acesa, alimentada pelo azeite extraído. Para evitar qualquer acidente, a luz que alumia o trabalho nas tarefas é obrigatoriamente de azeite. Deste modo, ainda que haja algum acidente, será apenas azeite que cai na tarefa, pelo que o óleo lá existente não sofrerá qualquer prejuízo.

Noutros lagares do distrito de Coimbra, existem duas tarefas por vara, colocadas lado a lado no *tendal*, geralmente de tijolo e cimento.

No lagar da Mata, P. 297 (freg. Vila Nova do Ceira, conc. Góis), as duas tarefas da vara esquerda (vd. fig. 74, pág. 186) ocupam um tendal de tijolo e cimento delimitado pelas escadas de acesso à zona de enseiramento, a cerca de um metro de altura relativamente ao nível do solo. As tarefas da vara da direita ficam entre a fornalha e caldeira e as escadas de acesso do lado direito. Veja-se, a este propósito, a figura 18, pág. 57, que nos mostra a planta deste lagar, na qual é perfeitamente visível a situação das tarefas. Por cima delas, para facilitar a depuração do azeite, duas torneiras permitem que seja deitada água a ferver proveniente da caldeira.

No lagar do Dianteiro, P. 256 (freg. Torres do Mondego, conc. Coimbra), as duas tarefas ocupam um tendal constituído por blocos de pedra e cimento, situado ao lado da fornalha. Com um bordo à altura de cerca de 70 a 80 centímetros, o recipiente inferior para as águas-ruças fica abaixo do nível do solo (vd. fig. 134), sendo o acesso à *espicha* permitido por duas amplas



Figura 134: Tarefas do lagar de Dianteiro, P. 256, freg. Torres do Mondego, conc. e dist. Coimbra.

aberturas rectangulares. À semelhança de outros lagares de vara visitados que possuem tarefas de barro, também aqui elas são cobertas com grandes tampas circulares de madeira. O azeite e as águas do caldeamento das seiras são conduzidas da zona de enseiramento e prensagem para as tarefas por meio de condutas com a forma de um Y feitas no chão. Conforme se pretendia que os líquidos corressem para uma ou outra tarefa, obstruía-se o sulco com um bocado de *baganha*, conforme nos explicou o informador, como pode ser verificado no excerto do diálogo que passamos a transcrever:

162

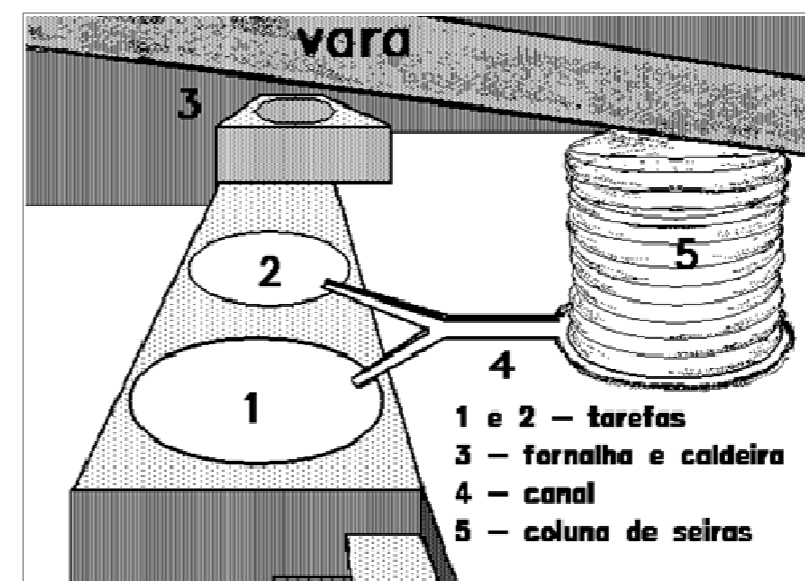


Figura 135: Esquema que ilustra o diálogo transcrito acerca das tarefas do lagar do Dianteiro, P. 256.

- «— E o azeite espremido corre para onde?
 — Depois o azeiti d'aqui peg'à escorrer a tod'à bolta, hum?, e continuà bir p'r'àqui, cai aqui.
 — Ah, vem cair aqui?
 — Pois, p'à *talha*.
 — Mas vai cair através de quê?
 — Tapa-s'ali, olhe, tapa-s'ali no rego [vd. fig. 135, nº 4] assim c'um bocadinho de *baganh'ali*, porque este cano ali dá p'às duas coisas [isto é, para as tarefas ou *talhas* 1 e 2]. Tapa-se aqui assim. Ele está cheio [1], vira-se p'r'àquela [2]. Aquela tem azeite p'ra se medir, sai este *moinho* p'r'àli, pode-se fabricar dois *moinhos*, um p'ra cada. Isto é feito cada... cada *moinho*, que nós lhe chama-mos, corre p'ra cada *talha*. Inquanto estiver a correr, não se pode fabricar outro. Depois, deixou...
 — Isto é uma talha?

por meio de um cano. Compete ao mestre do lagar seleccionar a tarefa ou tarefas necessárias para a prensagem e operação de decantação. Por cima do cano que liga o pio às tarefas, existem tantas torneiras quantas as talhas, para permitir que seja adicionada água a ferver ao azeite, a fim de facilitar a operação de decantação ou depuração do azeite.

DISTRITO	TIPO DE PRENSA				DESIGNAÇÃO
	Vara	Parafuso	Misto	Hidráulica	
AVEIRO	1	-	-	-	pote
PORTO	1	-	1	-	pote
TOTAL	2	-	1	-	

Figura 139: Distribuição das tarefas de madeira encontradas em 3 lagares, tipos de prensa e designações dadas pelos informadores.

C) TAREFAS DE MADEIRA

Apenas três lagares por nós visitados apresentam tarefas de madeira: o lagar de Canelas de Baixo, Pedregal e Cadeado³⁰. Apenas num existem uma prensa de vara e uma prensa de parafuso. Em todos eles as tarefas, feitas de aduelas de madeira, são designadas pelo vocábulo *pote*.

Os *potes* de depuração ou decantação do azeite do lagar

³⁰ – O lagar de Canelas de Baixo, na freg. de Canelas, é um dos quatro lagares da região de Arouca apresentados no trabalho *Por terras de Arouca. Quatro antigas oficinas oleícolas*, págs. 84-87 da revista "Estudos Aveirenses", nº 2. Os lagares de Pedregal e Cadeado ficam no distrito do Porto, respectivamente nas freguesias de Mesquinhata e Santa Marinha do Zêzere.

163



Figura 136: Prensa de parafuso e tarefas do lagar de Moura Morta, P. 294, freg. S. José das Lavegadas, conc. Poiares, dist. Coimbra.

tra, por termos privilegiado a prensa durante o enquadramento da imagem.

O lagar de Alvares (conc. Góis, dist. Coimbra), acoplado a uma fábrica abandonada de tecelagem e a um moinho de trigo, estava há muito tempo desactivado quando o visitámos, no dia 20 de Junho de 1970. Pertencia aos herdeiros da viúva de Manuel Barata Lima e, nos seus tempos áureos, era accionado por uma moderna turbina a água da Fundição de Fradelos, no Porto.

A azeitona era moída num moinho de uma só galga e a massa espremida numa prensa hidráulica, a cuja bateria manual



Figura 137: Aspecto das tarefas do lagar de Alvares, conc. Góis, dist. Coimbra.

(vd. fig. 95, pág. 227) fora adaptada posteriormente um sistema de accionamento por meio de larga correia de cabedal.

O azeite e as águas resultantes das prensagens corriam para um conjunto de quatro tarefas de barro, situadas numa sala independente do lagar (vd. fig. 137). Embutidas num tendal construído com tijolo e cimento, eram cobertas por tampas circulares de madeira, sobre as quais existiam outras tampas de secção quadrada que, uma vez baixadas, formavam uma longa mesa plana de madeira. O sangramento das tarefas fazia-se por meio dos quatro *sangradoiros* rectangulares existentes na base do tendal.

O lagar da Quinta da Portela, P. 285, já anteriormente por

164



Figura 138: Tarefas do lagar da Quinta da Portela, P. 285, freg. Santo António dos Olivais, conc. e dist. Coimbra.

nós referido em capítulos anteriores²⁹, era um lagar com duas prensas hidráulicas, servidas por uma série de tarefas ou *talhas* de barro de grande diâmetro, todas em linha num longo tendal de cimento. Embora não as tenhamos contado quando visitámos o lagar, a figura 138 dá-nos uma clara ideia do seu elevado número. O azeite e a água vão para as tarefas de serviço através de uma conduta, um cano metálico, a todo o comprimento do tendal. O azeite e as águas quentes deitadas durante as prensagens correm do carro da prensa para um *pio* metálico, colocado sob uma larga manga de tecido. Este pio metálico, com um formato rectangular e paredes altas, está ligado às tarefas

29 – Recorde-se o que se disse anteriormente acerca deste lagar, nos capítulos II (págs. 33, 34 e 42), IV (págs. 134 a 136) e VII (pág. 256).



Figura 142: Potes de decantação do lagar de Pedregal, P. 51, freg. Mesquin-hata, conc. Baião, dist. Porto.

lá... a água e o azeite tudo misturado e depois é que depura aqui. O azeite é tirado c'uma medida, uma medida de litro ou de dois litros. Bai-se tirando, tirando, até chegar à água. Depois... e depois ò resto, sabe, tudo o qui é e entrega ò freguês.» (P. 118, Canelas de Baixo, freg. Canelas, conc. Arouca, dist. Aveiro).

O lagar de Pedregal, P. 51, possui uma prensa de vara e uma de parafuso. Em qualquer uma encontramos *potes* de aduelas, mas só na prensa de vara existe um sistema de decantação constituído por dois *potes* geminados. Os *potes* são idênticos aos que encontrámos em Canelas de Baixo. Todavia, embo-

165



Figura 140: Aspecto da prensa de vara e sistema de decantação do lagar de Canelas de Baixo, P. 118. Em 1º plano, o fuso da vara; a seguir, os *potes*; atrás, a *sertã*, cujo bico está preso entre os balaústes da prensa.

de Canelas de Baixo, P. 118, em número par, encontram-se encaixados numa cavidade feita no solo, entre dois muros de granito (vd. fig. 140), junto da *sertã* onde se efectua o enseiramento e prensagem. O *pote* principal, para onde escorre directamente o azeite e as águas das prensagens, apresenta a abertura

D) TAREFAS DE METAL

As tarefas de metal apresentam para nós reduzido interesse do ponto de vista linguístico e etnográfico. A análise do quadro da figura 144 permite-nos verificar que este tipo de tarefas, tendo em conta os inquéritos por nós realizados, apenas se encontra em lagares modernos, dotados com prensas hidráulicas. E, salvo três casos por nós registados, em todos os lagares foram designadas pelo vocábulo *tarrafa*. Apenas no distrito de Coimbra registámos uma vez os vocábulos *pote*, *talha* e *fonte* para as tarefas de metal, o que parece significar que a sua frequência de utilização é muito baixa. Embora estatisticamente o número de lagares visitados relativamente ao universo, na época, deva ser baixo e, como tal, susceptível de uma reduzida fiabilidade, mesmo assim a percentagem da frequência de utilização desses termos não deverá andar longe dos 6,6%.

DISTRITO	TIPO DE PRENSA				DESIGNAÇÃO
	Vara	Parafuso	Misto	Hidráulica	
AVEIRO	-	-	-	1	tarrafa-1
BRAGANÇA	-	-	-	2	tarrafa-2
COIMBRA	-	-	-	9	pote-1 fonte-1 talha-1 tarrafa-7
GUARDA	-	-	-	2	tarrafa-2
VILA REAL	-	-	-	1	tarrafa-1
TOTAL	-	-	-	15	tarrafa=13x

Figura 144: Distribuição das tarefas de metal encontradas em 15 lagares, tipos de prensa e designações dadas pelos informadores.

167

ra tenham menor altura, a sua maior largura acaba por lhes conferir mais capacidade. O sistema de funcionamento é também similar ao que dissemos em relação ao lagar anterior, pelo que se nos afigura mais interessante o diálogo travado com o mestre do lagar do que as nossas explicações:

«– Que nome tem isto? (Vd. fig. 142)

– *Isto é os potes.*

– O azeite cai já puro?

– *Não, não. O azeite cai aqui junto com água e azeite.*

Mas depois a água bai ò fundo e o azeite bem à tona e de maneira que depois é apanhado o azeite pru cima, e depois a parte de baixo é fervida.

– Essa água que vem juntamente com o azeite não tem nome?

Respondeu-nos uma mulher que estava no lagar e que seguia, curiosa e interessada, a nossa conversa:

– *Não.*

Mas o mestre não deixou que lhe retirassem a palavra e respondeu-nos, sem ligar ao que a mulher dissera:

– *Água-zurra.*

– Como é que tiram depois essa água?

– *Tiram bem, porque a água bai abaixo e fic'ò azeite na tona.*

– Mas tem de sair por algum lado?

A resposta foi prontamente dada pela mulher, que também queria mostrar os seus conhecimentos sobre a matéria:

– *Ah, depois são sangrados os potes pru baixo. Tem aqui um coiso, um torno, tiram esse torno e a água bai por esses tubos abaixo e lá bai ter.*

– Há aqui um segundo pote?



Figura 143: Sertã e pote de decantação do lagar de Cadeado, freg. Santa Marinha do Zêzere, P. 54, conc. Baião, dist. Porto, no momento da prensagem. À esquerda, a caldeira.

A resposta continuou a ser dada pela mulher. Pelos vistos, o mestre do lagar terá sentido que a mulher lhe tinha tapado a boca com um torno e manteve-se calado durante algum tempo. Ou, então, talvez tenha ficado curioso em saber até que ponto a mulher teria conhecimentos da matéria, ouvindo atentamente a sua explicação:

168

– Há um segundo pote, porqu'este segundo pote... é o seguinte: tem, depois tem este cânzito que vem debaixo acima, quer-se dizer, alguma *òlhita* que tem d' azeite qu'às vezes bai p'ra lá, inda bem p'ra cá. E fica a água acolá toda. Acolá aquase pouco tem d'azeite, mas eles depois ind' àpanham pru cima.»

O diálogo travado é suficientemente elucidativo e confirma também a explicação que demos para o lagar de Canelas de Baixo, quando dissemos que os dois potes constituem um sistema de vasos comunicantes de tal modo construído que, no primeiro pote, se efectua a decantação e separação do azeite e, no segundo, ainda se recupera alguma «òlhita» de azeite que eventualmente para lá vá. Embora não pareça, o cano que liga o primeiro pote (o da direita) ao segundo (vd. fig. 142) tem a sua extremidade no fundo do pote. Sendo um tubo metálico vertical e estreito, forma um cotovelo em ângulo recto para a esquerda, atravessa o bordo do pote e vai ligar, alguns centímetros mais abaixo, ao segundo pote. Constitui um sistema de sifão.

O pote que se encontra junto da prensa de parafuso, bem visível à direita dela na figura 89 (pág. 219), é exemplar único. Aqui não é necessário nenhum sistema de decantação. O que se espreme nesta prensa é a *baganha*, isto é, o bagaço que fica depois das prensagens, pelo que apenas escorre para o pote um azeite de fraca qualidade, que nunca é misturado com o outro.

No lagar do Cadeado, freg. Santa Marinha do Zêzere, P. 54, a decantação efectua-se num *pote* único, também de aduelas e de grande capacidade (vd. fig. 143), parcialmente enterrado no solo por baixo da *bica* da *sertã*. É um recipiente circular de granito com grossas paredes e um palmo de altura, ou seja, com cerca de 20 a 30 centímetros.

parte inferior da tarefa, tal como se pode observar na figura 146 e na 94 (pág. 226), onde se mostram as prensas e tarefas do lagar de Castelo Viegas, assim como a máquina centrifugadora, no canto inferior esquerdo, a que um informador deu o nome de *separadora*. No lagar da Ponte Nova, ao lado da tarefa com a forma de uma taça, existem recipientes cilíndricos ligeiramente mais baixos, para onde corre o azeite. Importa referir que as tarefas metálicas são cobertas com tampas articuladas de folha.

Terminamos esta breve referência às tarefas de metal com o lagar de Cerejais, P. 90 (conc. Alfândega da Fé, dist. Bragança). Aqui, as tarefas são constituídas por um conjunto de três vasilhas cilíndricas de folha, de grande capacidade. Na primeira, a maior e a que recebe directamente da prensa azeite e água, efectua-se uma primeira decantação e separação do azeite. Este corre para uma segunda tarefa, ligeiramente mais pequena, à qual é adicionada água a ferver proveniente da caldeira. Para isso basta abrir a torneira que se encontra por cima e que tivemos a oportunidade de fotografar em plena utilização (vd. fig. 147). O azeite limpo corre para um terceiro recipiente. É daqui retirado para bidões, onde é armazenado e donde é posteriormente medido, antes de ser vendido.

ESCALDAR O AZEITE E SANGRAR AS TAREFAS

Antes de apresentarmos alguns excertos de entrevistas respeitantes às operações de *escaldar o azeite e sangrar as tarefas*, teremos de referir os aspectos linguísticos relacionados com estas duas actividades. Apresentaremos depois um excerto de um texto, escrito em Agosto de 1969, a que demos o título *Por terras de Portugal*. Artigo inédito, nele se efectua uma viagem ao tempo em que

169



Figura 145: Tarefas metálicas do lagar de Santa Luzia, P. 138, freg. Barcouço, conc. Mealhada, dist. Aveiro.

Sem entrarmos numa análise do ponto de vista técnico, de reduzido interesse para nós, iremos apresentar a seguir uma breve descrição dos casos mais significativos observados nos 15 lagares possuidores de tarefas metálicas³¹.

Os lagares de Condeixa-a-Nova, P. 277 (vd. fig. 113, pág. 279) e de Miranda do Corvo, P. 280, ambos no distrito de Coimbra, apresentam grandes semelhanças em vários aspectos: o mesmo número de prensas hidráulicas – quatro – e igual número de conjuntos de tarefas rectangulares de ferro, de grande capaci-

31 – Relação dos 15 lagares visitados onde encontrámos tarefas metálicas para decantação do azeite: dist. Aveiro, P. 138; dist. Bragança, P. 90, 100; dist. Coimbra, P. 236, 238, 245, 257, 277, 280, 284, 288, 304; dist. Guarda, P. 209, 211; dist. Vila Real, P. 78.

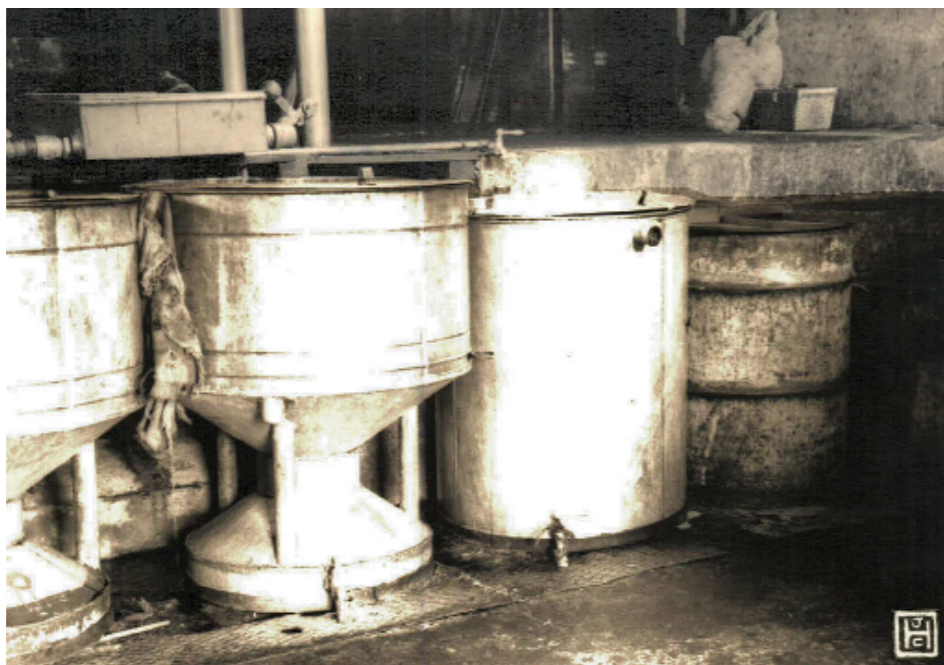


Figura 146: Tarefas do lagar da Ponte Nova, P. 209, freg. S. Pedro, conc. Celorico da Beira, dist. Guarda.

dade. A única diferença é que cada conjunto do lagar de Miranda do Corvo apresenta quatro recipientes geminados, enquanto o de Condeixa-a-Nova apenas apresenta dois. Assim, no primeiro, existem 16 tarefas; no segundo, apenas oito.

O lagar de Santa Luzia, P. 138, freg. Barcouço, conc. Mealhada, dist. Aveiro, apresenta como os anteriores tarefas rectangulares de grandes dimensões, mas cada conjunto por prensa é constituído por módulos separados. O módulo central, dividido em duas tarefas geminadas (vd. fig. 145), apresenta por cima um tabuleiro rectangular, dentro do qual a *manga* de tecido, ligada à torneira do *carro* da prensa, permite que o azeite e as águas corram para as tarefas sem risco de salpicarem à área em redor. Nas duas tarefas do módulo central processa-se a decan-

170

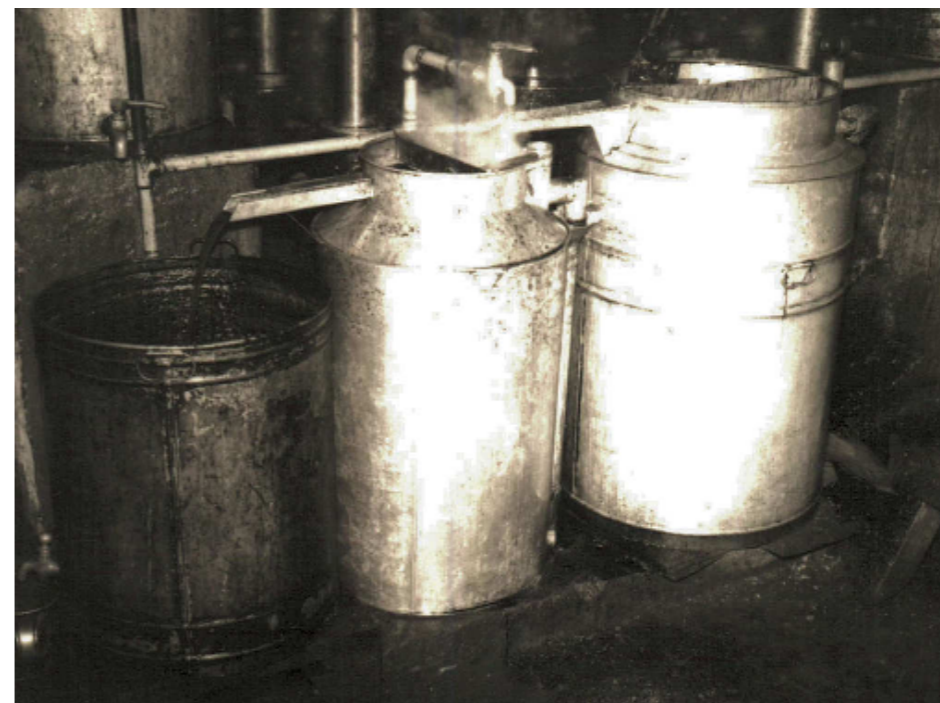


Figura 147: Tarefas do lagar de Cerejais, P. 90, conc. Alfândega da Fé, dist. Bragança.

tação e separação do azeite, que corre por uma pequena saída lateral para os recipientes duplos mais baixos, colocados de cada lado.

O lagar de Ervedal, P. 236 (conc. Oliveira do Hospital, dist. Coimbra), apresenta duas tarefas cilíndricas por prensa, semelhantes aos vulgares bidões de combustível, deles diferindo apenas pelo rebordo grosso e as paredes perfeitamente lisas.

Os lagares de Castelo Viegas, P. 288 (conc. e dist. Coimbra) e Ponte Nova, P. 209 (freg. S. Pedro, conc. Celorico da Beira, dist. Guarda) caracterizam-se por apresentar tarefas metálicas circulares que fazem lembrar certas taças em que se serve a salada de fruta. Todavia, além do pé que liga a larga base tronco-cónica à taça, três tubos equidistantes ligam a parte superior à

de polpa, amêndoa e algum azeite que na repisa do bagaço da azeitona com a água sobrenada – F. Lapa».

Laço foi por nós registado no distrito de Aveiro, P. 120, quando o informador nos disse que «o azeite anda sempre no laço da água, da água quenti». Cremos tratar-se da película que se forma à superfície do líquido, nas tarefas ou talhas, produzida pela mistura da água com o azeite ou a zona de separação resultante de dois líquidos sobrepostos não miscíveis.

O vocábulo *laçareira*, da mesma família do anterior, foi registado no trabalho de M. Margarida F. Martins³⁶ como designando «os detritos e impurezas que se encontram à superfície do azeite».

Para o processo de separação do azeite das águas e impurezas, além dos vocábulos *decantação* e *depuração*, empregues ao longo do capítulo, encontrámos a palavra *apartamento* (dist. Bragança, P. 86) com o sentido de 'separação' e *apartar*, verbo registado por Guilherme Felgueiras³⁷, que nos diz tratar-se de «*provincianismo trasmontano*», designando a «*operação que consiste em fazer a separação do azeite da almofeira ou água-ruça*».

Relacionado com as actividades de separar o azeite das águas e ainda com a extracção das águas-ruças das tarefas, encontrámos vários vocábulos e expressões:

36 – M. MARGARIDA F. MARTINS, op. cit., pág. 105.

37 – GUILHERME FELGUEIRAS, *Terminologia agrícola. Linguagem dos campos*, in: "Gazeta das Aldeias", Porto, 1939, nº 1930, pág. 663, 1ª col.

171

o lagar de Souselas ainda laborava, assistindo-se, entre outras operações, à actividade que consistia em escaldar o azeite e sangrar as tarefas. Finalmente, apresentaremos alguns excertos de diálogos registados em alguns lagares, que completam as informações sobre esta matéria e nos permitem rever actividades a que assistimos e que hoje se encontram praticamente extintas.

A) – O VOCABULÁRIO

Vimos no capítulo VII que, após a primeira prensa-gem a seco, a prensa de vara era subida e a massa das seiras revolvida e misturada com água a ferver, operação conhecida por diversos nomes e expressões, variáveis de região para região. Não só a massa é escaldada nas seiras, como também o azeite nas tarefas, para facilitar a operação de decantação. Para esta operação, que consiste em juntar água a ferver ao azeite existente nas tarefas, encontrámos diversas expressões e vocábulos, alguns utilizados também para a operação anteriormente referida, como:

caldar o azeite - 1	escaldar - 6
caldeamento - 1	escaldeamento - 1
caldear - 6	escaldar o azeite - 3

*Caldar o azeite, caldear, escaldar e escaldar o azeite*³² são as formas verbais correspondentes à operação de adicionar água

32 – Registámos a expressão *caldar o azeite* no dist. de Coimbra, P. 288. *Caldear* foi por nós registado, aplicando-se ao azeite, nos distritos de Aveiro, P. 158, Guarda, P. 211, 227, Porto, P. 57, e Vila Real, P. 76, 78. *Escaldar* foi registado nos distritos de Aveiro, P. 121, Bragança, P. 90, Coimbra, P. 236, 262, 285, 298. Registámos *escaldar o azeite* nos distritos de Bragança, P. 103, Coimbra, P. 236, 262.

a ferver ao azeite das tarefas. Sendo as mesmas para a operação efectuada durante o enseiramento e prensagem, os interlocutores distinguem uma actividade da outra referindo o elemento que vai receber a água a ferver, donde as expressões transcritas. As mesmas formas verbais foram registadas noutras épocas por diversos autores. Guilherme Felgueiras³³ regista o vocábulo *caldear*, que define como «*velha prática de oleicultura, geralmente reprovada, consistindo em lançar água fervente no azeite e águas recolhidas na tarefa, saindo deste recipiente o pilão, o óleo que sobrenada, e, vazan-do-se o inferno, as águas-ruças*».

Caldeamento e *escaldeamento* são nomes da mesma família para designar a operação de escaldar não só a massa das seiras, como se viu no cap. VII, mas também o azeite nas tarefas, para facilitar a decantação e depuração do azeite.

Quando, nas páginas anteriores, apresentámos os diferentes tipos de tarefas, referimos diversos vocábulos relacionados com as impurezas que vêm com o azeite, tais como

balsa - 2	cortiça - 1
cabeças - 7	laço - 1
cabeços - 1	laçareira - 1
cabeças - 1	

Todos os termos acima listados estão semanticamente relacionados, na medida em que apresentam praticamente o mesmo sentido, embora com ligeiras diferenças.

Balsa, termo que apenas registámos no distrito de Coimbra, P. 261, e Ponte da Mata (freg. Sazes, conc. Penacova), designa,

33 – GUILHERME FELGUEIRAS, *Terminologia agrícola. Linguagem dos campos*, in: "Gazeta das Aldeias", Porto, 1933, ano 3º, nº 1764, págs. 24-25.

172

segundo se depreende da explicação dada pelos informadores, a película que separa a água do azeite, constituída por impurezas ou resultante, segundo cremos, das diferentes densidades dos líquidos, zona onde o mestre sente uma diferença no deslizar da vareta, o que lhe permite determinar a altura a que se encontra o azeite, o qual deve andar sempre acima do *colo* das tarefas.

Cabeças, *cabeços* e *cabeças*, embora registados em diferentes localidades³⁴, são variantes fonéticas da mesma palavra e apresentam os sentidos de 'borras do azeite', 'impurezas do azeite'. Em todos os locais os vocábulos foram sempre empregues na sua forma do plural. Além dos sentidos já indicados, encontrámos também os de 'azeite misturado com aziaga' e 'último azeite que se colhe nas tarefas e que já traz água'. Informação mais completa foi fornecida por um informador da Quinta da Costa, P. 238, (conc. Oliveira do Hospital, dist. Coimbra). Diz-nos ele, ao falar das actividades do lagar:

«*Temos aquela nata que sobrenada nas tarefas, em que a decantação era bastante lenta, porque não havia a operação de centrifugação. As cabeças eram aproveitadas e espremidas com as mãos, tirando-se delas algum azeite. (...) Elas surgiam na primeira e única decantação.*»

O vocábulo *cortiça* surgiu-nos unicamente no trabalho de D. A. Tavares da Silva³⁵, que o define como «*conjunto de fragmentos*

34 – Registámos o vocábulo *cabeças* nos distritos de Bragança, P. 86, e ainda Pombal de Ansiães (conc. Carrazeda de Ansiães-I.L.B.) e Castelo da Vilarça (freg. Castedo, conc. Moncorvo), dist. Coimbra, P. 238, dist. Guarda, P. 206, 209, 212. O vocábulo *cabeços* foi registado nos distritos do Porto, em Casal (freg. Santa Marinha do Zêzere, conc. Baião-I.L.B.); Vila Real, P. 76, e ainda Valongo de Milhais (conc. Murça); Viseu, em Rebordinho (conc. Vouzela-I.L.B.). *Cabeças* foi registado num relatório do I.L.B. referente a Boiobra, conc. Covilhã, dist. Castelo Branco.

35 – D. A. TAVARES DA SILVA, op. cit., pág. 150

determina, enquanto está a sangrar as tarefas, a altura do azeite, a fim de poder mandar tapar o orifício de escoamento quando a coluna de azeite se encontra próxima do colo das tarefas. É importante referir que a *vareta* só é utilizada nos sistemas de tarefas simples, isto é, naquelas em que a decantação se processa numa tarefa única, na ausência do sistema de sifão que anteriormente apresentámos relativamente a alguns lagares. Embora nunca tenhamos encontrado nenhum exemplar, em alguns lagares antigos esta vareta era substituída por um medidor artesanal da altura do azeite, constituído por uma palha comprida, geralmente de trigo, com uma azeitona espetada na extremidade mais grossa. Esta palha tinha um comprimento ligeiramente superior na vertical ao que ia do colo à superfície da tarefa. Como a azeitona descia só até à zona em que a água se separa do azeite, permitia ao mestre determinar a altura da coluna de azeite dentro do recipiente superior da tarefa, não deixando que ele se aproximasse do colo.

Para o trabalho de determinar a altura do azeite na tarefa encontrámos em Souselas, P. 262, dist. Coimbra, a expressão *rolar o azeite*, que consistia em cortar o azeite traçando geralmente uma cruz com a vareta de madeira.

Registámos ainda a expressão *picar o azeite*⁴⁷ nos lagares de Ponte do Feixe, P. 34, a que fizemos já referência neste mesmo capítulo (vd. págs. 306-307) e Fundo de Vila, P. 57. A actividade de *picar o azeite* era feita, como referiu o mestre do lagar, utilizando uma varinha:

«...esta barinha é p'ra se picar o azeite, q'ando ele qu'está, que calhe d'estar um bocadito intoldado, a gente dá-le também assim um'as picadelinhas e ele bai assentando p'ra baixo p'ra sair

47 – A expressão *picar o azeite* foi por nós registada nos distritos de Braga, P. 34, e Porto, P. 57.

173

águas abaixo - 1	sangra ³⁸ - 4
deitar água abaixo - 1	sangradeira - 3
bareta, baretazinha, vara, vareta, varinha - 11	sangradêra - 1
gibaradeira - 1	sangradoiro - 5
picadeira - 1	sangrador - 1
pica-folha - 1	sangradouro - 4
picar o azeite - 2	sangramento - 1
rolar o azeite - 1	sangrar - 25
	sangria - 2

Esta listagem de 21 vocábulos e expressões corresponde a dois grupos semânticos: um, aplicado à operação de separação e extracção das águas-ruças das tarefas; o outro, aos instrumentos utilizados. Começaremos por analisar os vocábulos relacionados com a primeira operação.

Águas abaixo e *deitar água abaixo* são no fundo a mesma expressão. Foram registadas no lagar da Quinta da Portela, P. 285, dist. Coimbra. Enquanto a segunda designa a actividade, a primeira corresponde à ordem dada pelo mestre ao ajudante, mediante a qual este empurra a *espicha* da tarefa para deixar correr a água até que o mestre lhe dê ordem de tapar. Quando isto acontece, o ajudante larga a *espicha* ou *bichaneira*, a pressão do líquido empurra-a para fora e obstrui o orifício de saída.

Sangra, *sangramento*, *sangrar* e *sangria* são vocábulos também utilizados para designar o acto de sangrar as tarefas, isto é, a operação que referimos no parágrafo anterior. O vocábulo *sangra* já foi por nós analisado no cap. II. *Sangramento* foi regista-

38 – No sentido de 'água-ruça' registámos 7 vezes este vocábulo. Vd. pág. 36.

do no lagar de Ervedal, P. 236, dist. Coimbra. *Sangria* surge em dois relatórios do I.L.B. referentes a Paradela (conc. Penacova, dist. Coimbra) e Monte Real (conc. e dist. Leiria). *Sangrar* é o vocábulo com maior frequência de utilização e foi por nós registado em vários distritos do País³⁹ para designar a 'operação de tirar a *sangra* ou águas-ruças das tarefas, ficando apenas o azeite'.

Sangradeira, *sangradêra*, *sangradoiro*, *sangrador* e *sangradouro* são variantes fonéticas da mesma palavra registadas não só por nós, mas também em trabalhos anteriores, com ligeiras alterações de sentido, mas todas elas aplicadas ao local por onde se extraem as águas das tarefas. *Sangradeira*, com a variante fonética *sangradêra* registada num inquérito do I.L.B. referente a Casal da Serra (conc. Covilhã, dist. Castelo Branco), foi registada em 1906 por António Ladislau Piçarra⁴⁰, que nos diz que «(...) do fundo da tarefa nasce um tubo metálico ou de barro, que sobe ao cimo do mesmo pote e funciona como sifão, pelo qual se despeja a água-ruça, i. é., a água que escorre da prensa misturada com o azeite. Esse tubo denomina-se *sangradeira* e lança a água-ruça num cano que a conduz para fora do lagar». Maria Margarida F. Martins⁴¹ apresenta também o vocábulo na expressão «porta da sangradeira», que define como o «portal que dá saída à água da levada – Beira Alta», sentido que nunca encontramos, quando visi-

39 – Locais onde foi registado o vocábulo *sangrar*: dist. Aveiro, P. 117, e ainda Famalicão (freg. Arcos, conc. Anadia-I.L.B.); Bragança, P. 86; Castelo Branco, em Casal da Serra (conc. Covilhã-I.L.B.) e Gavião (conc. Vila Velha do Ródão-I.L.B.); Guarda, P. 207, 211, e ainda Freixo de Numão (conc. Vila Nova de Foz Côa-I.L.B.); Coimbra, P. 236, 255, 256, 257, 262, 284, 285, 286, 294, 300, 302, e ainda Quinta do Rol (conc. Cantanhede), Vila Nova (conc. Coimbra) e Vila do Mato (conc. Tábua); Leiria, em Ferrarias (conc. Alvaiázere-I.L.C.); Porto, P. 51, e Cadeado (conc. Baião).

40 – ANTÓNIO LADISLAU PIÇARRA, op. cit., vol. II, pág. 630.

41 – M. MARGARIDA F. MARTINS, op. cit., pág. 120.

174

támos diferentes lagares na região por ela mencionada. *Sangradoiro*, variante fonética de *sangrador*, por nós várias vezes referida nas páginas anteriores, foi registada nos distritos de Bragança, Coimbra, Guarda e Viseu⁴². *Sangrador*, vocábulo a partir do qual terão surgido os restantes da mesma família, apenas foi por nós ouvido no lagar da Quinta da Romeira, P. 206 (conc. Celorico da Beira, dist. Guarda). *Sangradouro*, por nós ouvido em dois lagares, nos distritos de Coimbra e de Vila Real⁴³, foi registado por Guilherme Felgueiras⁴⁴ como tendo sido recolhido em Bragança e designando a «goteira por onde, nos antigos lagares de azeite, escorre da tarefa a *almofeira* ou água-ruça, líquido escuro, que é o residuo do fabrico do azeite». Também Jaime Lopes Dias⁴⁵ apresenta o vocábulo, quando explica que «as espichas das tarefas são manobradas pelo *sangradouro*...».

Os vocábulos a seguir analisados e já anteriormente surgidos ao longo deste capítulo correspondem a instrumentos ou objectos utilizados durante a *sangria* e separação do azeite.

A *vareta*, *bareta*, *baretazinha* ou, como é conhecido em alguns lagares, *varinha*⁴⁶, são os diminutivos utilizados para uma pequena *vara* de marmeleiro ou outra árvore com a qual o mestre

42 – Locais onde registámos o vocábulo *sangradoiro*: dist. Bragança, P. 86; Coimbra, P. 277; Guarda, P. 207, e ainda Matança (conc. Fornos de Algodres-I.L.B.); Viseu, em Moreira de Cima (conc. Nelas-I.L.B.).

43 – Locais onde foi registado o vocábulo *sangradouro*: dist. Bragança, Chacim (conc. Macedo de Cavaleiros-I.L.B.); Coimbra, P. 302; Guarda, Matança (conc. Fornos de Algodres-I.L.B.); Vila Real, P. 78.

44 – GUILHERME FELGUEIRAS, art. cit., Porto, 1937, nº 1883, pág. 683, 2ª col.

45 – JAIME LOPES DIAS, op. cit., vol. VI, pág. 188 (vd. citação anteriormente feita, pág. 319).

46 – Relação dos locais onde foram registados os vocábulos: *vareta* – dist. Coimbra, P. 256, 261, 300; *bareta* – dist. Coimbra, P. 255, 258, 294, 302; *vara* – dist. Coimbra, Vale de Açor (conc. Miranda do Corvo-I.L.B.); *varinha* – dist. Coimbra, P. 293, 303; *baretazinha* – dist. Coimbra, P. 255.



Figura 148: Operação de sangrar as tarefas no lagar da Mata, P. 297, freg. Vila Nova do Ceira, conc. Góis, dist. Coimbra.

Enquanto o líquido é só azeite, a vara desliza docemente sem qualquer atrito. Aquele deslizar suave é repentinamente quebrado. Quando chega ao nível da água, a maior densidade opõe uma ligeira resistência ao avanço da vareta, indicando ao mestre a altura a que se encontra a zona de separação dos dois líquidos: água e azeite. É o momento de começar. O mestre dá a ordem ao moço para que empurre o torniquete ou espicha da tarefa. E a água-ruça começa a correr lentamente, ao mesmo tempo que a superfície lisa e dourada do azeite vai baixando.

175

depois liso p'r'ali.» (Fundo de Vila, P. 57, freg. Jasente, conc. Amarante, dist. Porto).

Vimos também, relativamente ao lagar de Ponte do Feixe, P. 34 (dist. Braga), que o mestre utilizava (vd. págs. 306-307) umas vassourinhas de *picadeira* ou *gibardeira* para ajudar a separar o azeite, que correspondem, segundo os dicionários da língua portuguesa, ao vocábulo *pica-folha*, ou seja, a um «*arbusto de folhas pequenas e pontiagudas usado para picar o azeite, a fim de o descoalhar, também conhecido por azevinho e visqueira*».

B) – VISITA AO LAGAR DE SOUSELAS

Foi em Agosto de 1969 que iniciámos o trabalho de campo, após alguns meses de pesquisa bibliográfica e de leitura, para aquisição dos primeiros conhecimentos no campo oleícola e elaboração de um inquérito por correspondência. E a primeira localidade visitada foi Souselas, a onze quilómetros ao norte da cidade de Coimbra. Servida por comboio e estrada, ocupa uma zona bastante industrial. A toda a volta da povoação, além de aglomerados fabris, estendem-se campos sobre campos, onde a oliveira ocupa um lugar de destaque. Aqui e além, apenas uma ou outra figueira, encostada à linfa vivificante de algum riacho ainda sem vestígios de poluição, estende para o céu a sua verde copa, onde despontam alguns frutos ainda verdes.

Desta primeira visita nasceu um longo manuscrito. Foram registadas as impressões de um primeiro contacto com a sabedoria popular e a visita a um extinto lagar oleícola, que permitiu uma viagem ao tempo em que ainda laborava, graças às minuciosas informações prestadas pelo dono. Destinado a sair como artigo de um jornal, sob o título *Por terras de Portugal*, acabou esse manus-

crito por ficar arquivado, juntamente com o elevado número de inquéritos posteriormente realizados em toda a metade norte de Portugal.

Agora, volvidos largos anos e já noutro século, vamo-nos socorrer de alguns excertos desse longo texto. Após alguns breves aspectos relacionados com o extinto lagar de Souselas, iremos ver, na companhia do Senhor Evaristo Pacheco Rodrigues, como se efectuava o *sangrar das tarefas*.

A casa do informador foi-nos indicada por um rapaz novo, quando pedimos a uma velhota, que, à porta de casa, espiava cheia de curiosidade o estranho que por ali andava:

– Ó Manel, Manel... chega cá. Está aqui um senhor da cidade que quer saber uma coisa.

E surgiu o tal rapaz, que nos indicou a casa do dono do lagar:

– O senhor vê aquela fonte lá em baixo? Em frente, mora o senhor Evaristo Pacheco, que lhe poderá mostrar o lagar.

De facto, poucos minutos depois, lá íamos com o Senhor Evaristo a caminho do objectivo. As chaves a tilintar, penduradas numa ampla argola metálica, pareciam querer acompanhar a nossa conversa, ajudando a quebrar o fosso natural entre desconhecidos e convidando-nos a uma certa familiaridade.

O lagar ficava fora da povoação, dela distante uns quinhentos metros, no lugar do Pereiro. Construído há mais de cento e cinquenta anos, ficava em pleno campo. Um enorme portão dava para a estrada. À nossa direita, um riacho cortava o silêncio quente daquela manhã de Agosto, fazendo-nos adivinhar que seria ele a força motora de tão antigo engenho oleícola.

Rodada com ruído metálico a grossa chave numa porta lateral e desalojado um elevado número de aranhas, entrámos na penumbra do local. Dirigimo-nos para o largo portão de acesso.

Retirámos as pesadas trancas de ferro e abrimos as duas portas, deixando que a luz de uma luminosa manhã rompesse as trevas de mais de dois anos. E foi com uma certa emoção e curiosidade que pudemos admirar, pela primeira vez, com os nossos próprios olhos, um dos muitos locais onde, outrora, os nossos antepassados extraíam o azeite por processos tradicionais.

As explicações que o Senhor Evaristo nos forneceu não podiam ser mais minuciosas e precisas. Dir-se-ia que estava a reviver os bons tempos em que o lagar estava no apogeu da sua laboração. Em breve, tinha-nos contagiado. E de tal modo que, sem darmos por isso, estávamos também a reviver o bulício de uma actividade passada, há muitos anos extinta.

Já não estamos no Verão. Lá fora é noite cerrada. E apesar do frio de um Dezembro chuvoso, reina uma animação fora do vulgar naquele lagar. Uns tantos jovens doutores de Coimbra resolveram fazer uma *lagarada*, aproveitando o convite de um colega de Souselas. A algazarra é muita: um misto de conversas entrecruzadas e de gargalhadas sonoras. Enquanto a bacalhoadada não está pronta, alguns jovens entretêm-se a torrar enormes fatias de pão na fomalha da caldeira, que mergulham em seguida no azeite tépido das tarefas para, pouco depois, devorarem tudo com visíveis sinais de prazer.

Mas vamos deixar esta juventude irrequieta divertir-se e aproximemo-nos do mestre e do moço, que estão envolvidos numa operação delicada e de grande responsabilidade.

Junto de uma tarefa de barro, de onde se eleva um leve vapor e um cheiro a azeite novo, o mestre dá uma ordem ao moço:

– Vamos ver a altura.

Com um movimento pendular, o mestre começa a cortar o azeite com o auxílio de uma fina vareta de marmeleiro. Mexendo-a suavemente de um lado para o outro, vai-a baixando lentamente.

empurra p'a dentro e depois a água [sai. Em seguida] solta aquilo e aquilo é que tapa.

– Mas a *espicha* fica pelo lado de dentro?

– *É metida aqui por dentro.*

... ..

– Quanto tempo demora o azeite a separar-se da água?

– *Quatro, cinco horas. É conforme.*

– E fica pronto a ser medido?

– *Fica sim.*

– E não misturam aqui água a ferver?

– *Ah, pois, misturemos. É para o azeite ficar mais bem apaladado. Às vezes sempre tem um paladarzinho ò berde, qu'àzeitona este ano, alguns andam àpanhar berde e àzeitona mais ou menos o azeite, tem às vezes um gosto ò berde. E é por causa disso, qu'a água tira-lhe muito acidez e mesmo enxuga o baganho (...).*» (Ponte da Mata, P. 297, freg. Vila Nova do Ceira, conc. Góis, dist. Coimbra).

Nos excertos do diálogo, que intencionalmente saltámos a meio para evitar repetições desnecessárias (vd. excerto que falta na pág. 325), encontramos explicada a razão da necessidade de sangrar a tarefa e uma explicação para o escaldar do azeite. Segundo o informador, além de facilitar a depuração do azeite, a água quente permite que ele fique mais bem apaladado, perdendo o gosto ao verde.

Outra explicação pormenorizada sobre a utilização da vareta nos lagares com tarefas de barro foi-nos dada pelo informador do Dianteiro, P. 256, no concelho de Coimbra. Já anteriormente transcrevemos parte do diálogo aqui travado, quando vimos a explicação sobre a maneira como ele desviava o azeite e as águas que escorriam das seiras para uma ou outra das duas tarefas de barro (vd. págs. 329 a 331). Agora, para terminarmos este capítu-

177

– Tapa. – diz subitamente o mestre, ao mesmo tempo que toca nas costas do moço. Acabara de tocar com a ponta da vara no colo da tarefa, pelo que o moço prontamente largou a espicha. Sob o efeito da pressão dos líquidos, esta obstrui o orifício da tarefa, impedindo a saída da água.

Acabáramos de assistir à operação de *sangrar a tarefa* que, segundo o Senhor Evaristo, é anterior ao *caldeamento* ou *escaldar do azeite* e nada tem que ver com o caldeamento ou escaldar das seiras. Enquanto o caldeamento das seiras se destina a permitir uma maior fluidez da massa e melhor libertação do azeite durante as prensagens, agora procura-se facilitar, também por meio do calor da água a ferver, a purificação do azeite.

E novamente, graças às palavras do nosso informador, começamos a assistir e a registar esta nova actividade da responsabilidade do mestre, que, de regador na mão, devidamente munido de um crivo, distribui uniformemente por toda a tarefa água a ferver. Quando vê que a quantidade de água é suficiente, mistura tudo muito bem com a varinha. E assistimos a uma operação bizarra. Num silêncio quase religioso, o mestre do lagar descobre-se. Todos os presentes imitam o seu gesto, pelo menos aqueles que têm a cabeça coberta. Os outros mantêm-se atentos à cerimónia. Em seguida, com um gesto solene, o mestre traça uma cruz no azeite e tapa a tarefa com uma grande tampa circular de madeira. E todos voltam a cobrir-se. Está quebrado o silêncio e recomeçam as conversas.

Ao fim de doze horas de repouso, ainda segundo o Senhor Evaristo, o azeite está separado e pronto a ser despejado nas vasilhas, para ser levado para casa do dono.

Deixamos aqui a evocação resultante de uma visita a um lagar. Foi o primeiro em que entrámos com olhos de observador e onde a força da imaginação, auxiliada pelas palavras do informa-

dor, nos permitiu ver tudo em funcionamento, apesar de há muito ter deixado de laborar. Só meses depois, no pino do inverno, pudemos assistir a todas as actividades dos lagares tradicionais, que tivemos ainda a sorte de poder visitar em laboração em diversas povoações do norte de Portugal e que hoje já não existem.

C) – ESCALDAR E SANGRAR AS TAREFAS: REGISTOS

Se na alínea anterior tivemos a oportunidade de evocar actividades a que nunca antes assistíramos, posteriormente pudemos observar e fotografar essas actividades em diversos lagares, registando em fita magnética os diálogos com os mestres que as realizavam. Não vamos agora transcrever todos esses diálogos. A descrição anterior é suficiente para dar a conhecer estas duas operações. Iremos apenas registar, muito brevemente, um ou outro caso mais significativo.

Um dos lagares visitados que nos permitiu uma observação mais minuciosa e um registo sequencial de todas as actividades foi o lagar da Mata, P. 297, já várias vezes referido nos capítulos anteriores. Acerca do sangrar das tarefas, operação documentada na figura 148, passamos a transcrever parte do diálogo travado com o mestre:

«– Para que é esta varinha aqui [sobre o bordo da tarefa]?

– Isto? Esta bara é com qu' a gente bê adonde anda o azeite e a água. A gente chama-lh'as borras. E com isto é qu'a gente bai, apanha aquele carocinho, porque é assim que o fulano se tem que derigir, quando não, não sabia adonde estava o azeite sem nada.

– Mas para que precisam de saber a altura do azeite?

178



Figura 149: Operação de escaldar as tarefas, no lagar de Fornos do Pinhal, P. 78, conc. Valpaços, dist. Vila Real.

– Porque a gente não o pode medir nesta altura [isto é, quando está ao nível do colo]. O azeite pertence ficar deste colo p'ra cima.

– Há mais alguma coisa para baixo do colo?

– Há outra igual, pouco menos. Isto é tudo ligado, é tarefa.

– E como tiram a água da tarefa?

– É por aqui. Tem um buraco imbaixo e depois a gente destapa, tem uma espichas, uma espicha, e depois é qu'a gente

sável: a temperatura constante de 16 graus. E como em Portugal não se pode adiar o fabrico, como faziam os antigos, para dias mais quentes, daqui resulta que todos lagares, durante o período da laboração – situável entre os meses de Dezembro e de Fevereiro, conforme as regiões –, necessitam de possuir uma fornalha que aqueça simultaneamente o ambiente e a água na caldeira, tão necessária para as duas fases de extracção: a prensagem e a decantação.

Mas é também sabido que, se o calor é fundamental para a extracção do azeite, os fumos libertados pela fornalha podem danar-lhe a qualidade, pelo que, ao longo dos tempos, as regras relativas à fornalha e caldeira têm sido várias vezes motivo de reflexão e de advertência.

No século XVIII, Dalla Bella² refere que a fornalha poderá servir não só para «aquecer a água», mas também como estufa,

Central de Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pág. 668:

«Depreende-se que o bom êxito da espremedura não depende somente do aparelho de moer – há um indispensável que eu adquiri ao acender as fornalhas para aquecer a oficina: é o calor – são os 16 graus de temperatura constante.»

2 - De JOÃO ANTÓNIO DALLA BELLA, *Memórias e observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite de oliveira em Portugal, remetidas à Academia Real das Ciências pelo seu sócio Dr. ...*, Lisboa, 1784, parte III, págs. 95-96, reproduzimos dois excertos importantes: Regra XVIII. /pág. 95/

CX. Como para se fazer o azeite da terceira espremedura deve concorrer o uso da água quente, e como outras vezes no Lagar é necessária água fervendo, assim a caldeira deve ser colocada nele de tal sorte, que seja cómoda ao Lagareiro, mas que dentro do Lagar não entre fumo algum do fogo que a aquece: porque o fumo, e a ferrugem bastam para alterar a perfeita qualidade do azeite [nota suprimida]. Por esta razão, quando de noite se fabrica no Lagar o azeite fino, deve-se também ter a cautela de não usar nas candeias de qualidade alguma de azeite que tenha mau cheiro, e possa produzir fumo [nota suprimida]; e por isso seria coisa mais segura reservar para a noite a operação do azeite que se tira com a terceira espremedura. Pelo que será proibido também a quem quer que seja o fumar tabaco no lagar, como rigoro-

179

lo, vamos transcrever outro excerto onde nos é explicada a maneira como o mestre sangra a tarefa, explicação que vem reforçar a que ouvimos no lagar de Souselas.

Intencionalmente, a transcrição inicia-se na parte final da explicação dada pelo mestre sobre a maneira como são caldeadas as seiras:

«(...) É precisamente quⁱ a gente põe águ'à freber p'ra depois a águ'à freber escald'àquilo tudo, puxa, as olhas pegam log'a cair aqui no alquerbi para ir p'à talha. E depois da talha, 'stá o mestre im cima c'uma piquena vareta a desconhecer a água do azeiti, porque dá um sinal.

– Não fica misturada a água com o azeite?

– A água fica com azeite. O que é, água é mais pesada, bai pó fundo. E o azeite é mais lebe, fica por cima.

– Separa-se?

– Justamente. Inquié a gente conhece c'um a bareta, porque adonde for, a gente peg'àssim na bareta, a procurar. Adonde for azeiti, é mais lebi e q'ando chegamos abaixo à água a bareta prende. É ness'altura que a gente conhece onde é qu'está a água. Depois, há aqui im baixo um torno, o senhor está a ber aqui? O tipo está aqui assim, o mestre agarra nesta bareta, peg'assim, peg'à cair. E [o mestre começa a fazer um movimento com a vara, em cruz] a gente pegamos assim. De maneira que isto aqui é muito mais largo do qu'é p'ra baixo, porqu'isto p'ra baixo bai instreitar. É um cântaro, é um funile. Depois a gente peg'à prucurare. Se aqui a gente, o azeite instando isto cheio aqui, é claro, nós temos ter um meio de basar. Porque se nós...

– Tirar-lhe a água?

– Pois, mas s'a gente, porqu'acolá cuntinua sempr'a correr. E isto enche. P'rond'é qu'à dir? A gente tem aqui baixo um torno, aqui...

– Um torno?!

– *Pois, aqui um buraco e tem aqui um torno; e a gente bai, impurra p'ar dentro o buraco, o torno, e a água sai e caminha por a ribeir'abaixo. Tá compreender?*

– Isso tem outra talha?

– *Não senh... pois, tem uma talha, por baixo desta tem outra, mas, mas isso não chega... isto aqui não é a base, isto aqui, isto aqui é só... o que interessa ò senhor é perguntar o meio de vasar, num é?*

– Como é que fazem, então? está o mestre aí?

– *Não, o mestre 'stá aqui im cima. E o mancebo qu'está, que é criado, chama-se criado [está em baixo, acocorado, como se documenta na figura 148]... O que é mestre está sempre assim aqui im cim'à procurar... Bai procurando e bai bendo. Isto bai abatendo, bai arriando porqu'istá aqui a sangrar. Está um aqui àbrir as goelas a isto e a águ'à sair pru baixo, porqu'a água está no fundo do azeite e o azeite 'stá por cima. E o mestre, qu'é mestre, chama-se mestre, 'stá continuando assim [a cortar o azeite com a vareta] a procurar. Im vendo qu'está lá munto p'ra baixo, já a chegar, porque s'a gente deixa ir o azeite p'r'ali [para baixo do colo da tarefa] bai-s'imbora e a gente nunca mais o bê. Bai junto c'ua água. E é preciso o mestre ter uma prática do qu'está a fazer. Conhecer a água do azeiti. E p'ra isso mesmo como o mestre conhece o qu'está a fazer, está a mandar um que num sabe, que tem prática ali a empurrar o rolho e tapari e puxari e tal, isso qualquer um. Agora o qu'está aqui im cima é que tem o segredo, porque se deixa ir p'ra baixo munto pó sito, cumbém sempre deixar a talha, eu não sou mestre, mas no meu azeite ninguém cá mexi. (...)*» (Dianteiro, P. 256, freg. Torres do Mondego, conc. e dist. Coimbra).

CAPÍTULO IX

OUTROS ELEMENTOS DO LAGAR

Nos capítulos anteriores, vimos essencialmente as diferentes fases da extracção do azeite, para as quais concorrem aparelhos importantes, tais como o moinho e os sistemas de prensagem e decantação. Mas muitos outros elementos fazem parte, senão de todos os lagares, pelo menos de uma boa parte deles, sendo alguns indispensáveis para a laboração oleícola.

Entre os elementos que iremos ver ao longo deste capítulo, figuram a fornalha com a respectiva caldeira, os quartos para os mestres e pessoal que trabalha no lagar, a bagaceira, a centrífugadora e o inferno ou poços de decantação. Existem ainda muitos outros objectos indispensáveis, susceptíveis de permitir um capítulo interessante.

FORNALHA E CALDEIRA

Para um bom trabalho de extracção do óleo da azeitona há uma condição que, no dizer de António do Casal¹ é indispen-

¹ – ANTÓNIO DO CASAL, *Como eu faço o azeite*, in: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação

xo um depósito para a cinza; caldeira, embutida na estrutura e colocada por cima, recebendo directamente as chamas; uma chaminé para tiragem dos fumos, somente existente em alguns dos muitos lagares visitados.

Feita a apresentação genérica da fomalha com os respectivos constituintes, vejamos alguns dos casos mais característicos que tivemos a oportunidade de registar.

Dos lagares mais primitivos por nós visitados destacam-se os de Canelas de Cima e Canelas de Baixo, ambos no concelho de Arouca (dist. Aveiro), já anteriormente referidos nos capítulos I e II e documentados nas figuras 4, 45 e 46. De formato rectangular, com paredes feitas de blocos de pedra sobrepostos – o de canelas de Baixo – e de placas de ardósia – o de Canelas de Cima –, sem qualquer vestígio de cimento a uni-las e com telhados feitos de placas de ardósia, as fomalhas ficam a um canto do lagar.

Em Canelas de Cima (ver fig. 45, pág. 94), a fomalha está a um canto do lagar, tendo à esquerda um enorme pio rectangular de granito para a água e, à direita, a prensa da vara. Encontra-se entre a parede e a zona mais elevada, cerca de um metro acima do nível do solo, onde se efectua o enseiramento e prensagem. Por cima da fomalha, uma grande caldeira permite que a água seja tirada durante as operações de caldeamento por meio de um coco de metal. A fomalha não possui chaminé, escapando-se os fumos pelos interstícios do telhado.

No lagar de Canelas de Baixo, o sistema de aquecimento consegue ser ainda mais rudimentar que o anterior, como se pode concluir pela observação da figura 140, pág. 309. Também ao canto do lagar, é uma construção muito rudimentar. Se no lagar anterior as paredes da fomalha e caldeira eram revestidas de argamassa ou cimento, aqui são apenas formadas por largas

181

fornecendo um conjunto de normas que constam das regras XVIII e XIX, onde refere que a «a caldeira deve ser colocada de tal sorte, que seja cómoda ao lagareiro, mas que dentro do lagar não entre fumo algum do fogo que a aqueça; porque o fumo e a ferrugem bastam para alterar a perfeita qualidade do azeite». É por esta razão que ele aconselha que «a boca da fomalha, dentro da qual se introduz a lenha, deverá ser da parte oposta ao muro que encerra o lagar, e provida de uma boa chaminé, pela qual o fumo possa livremente sair».

Apesar de todas as recomendações e regras elaboradas³ para uma melhor qualidade do azeite, a verdade é que, nos lagares tradicionais, como tivemos oportunidade de verifica *de visu*, a

samente e com razão observam os Genoveses.

Regra XIX /págs. 95-96

(...) Não há dúvida, que quando se prevê um frio, por cuja causa o azeite possa congelar-se, deve-se conservar no Lagar um ar temperado: mas isto pode-se fazer por meio de uma estufa posta dentro dele, o que se pode executar facilmente com muito pouca despesa. A mesma fomalha, que serve para aquecer a água, pode servir de estufa, fazendo que o corpo da mesma fomalha, que sustenta a caldeira, esteja dentro do Lagar, e que dela se conduzam alguns canais feitos de folha de ferro, os quais se distribuam pelo Lagar, quando este for grande, para conduzir o calor. A boca pois da fomalha, dentro da qual se introduz a lenha, deverá ser da parte oposta ao muro que encerra o Lagar, e provida de uma boa chaminé, pela qual o fumo possa livremente sair. Este é o meio mais seguro para se livrar das alterações, que seguramente sucederiam no azeite fino [nota suprimida] com a introdução do fumo: o qual meio, com pouca diferença foi aconselhado já por Paládio [nota suprimida] nos seus tempos.

3 – Além dos livros técnicos, que recomendam que a fomalha fique fora da sala principal, conselhos idênticos encontram-se, inclusive, no princípio do século XX, em dicionários práticos. Por exemplo, no *Dicionário Universal da vida prática na cidade e no campo*, editado no Porto nos princípios do século XX, lê-se, no volume II, página 255, 1ª coluna: «Aconselha ainda o sr. Lapa que se estabeleça fora a fomalha destinada ao aquecimento da água para esquentar as pastas provenientes da espremedura, porque, diz o ilustre mestre, o fumo da fomalha, e até os produtos de combustão dos candeeiros do lagar, comunicam ao azeite sabor e cheiro detestáveis.»

fornalha com a respectiva caldeira fica, salvo raras excepções, dentro da sala principal, variando a sua localização de lagar para lagar, como em breve iremos ver. No entanto, em todos eles, se a localização é variável, é pelo menos constante o facto de ficar numa zona próxima, que facilita as operações para as quais a água quente é indispensável: a prensagem e a decantação.

Antes de apresentarmos os casos mais significativos que encontramos em diversos lagares tradicionais, vejamos o aspecto linguístico.

Pelo facto de, no conjunto dos objectos do lagar, o que sobressai é geralmente a fornalha e não a caldeira que lhe está colocada por cima, na maioria dos lagares, quando procurámos saber do que se tratava, o elemento que os informadores nomeavam primeiro era a *fornalha*, nome que deverá ser comum a todo o território⁴. Apenas em um lagar do distrito de Coimbra o informador disse ser uma *bailarina*⁵, termo que se aplica a um tipo específico de aparelho de aquecimento, muito diferente dos sistemas tradicionais que encontramos nos antigos lagares de vara. Durante as várias explicações, só depois de referida com certa minúcia a fornalha e de nos ter sido indicado qual o combustível utilizado vinha a referência à *caldeira*.

Relativamente ao combustível, além de lenha, era utilizado em alguns lagares o próprio bagaço da azeitona. A este res-

4 – Registámos o vocábulo *fornalha* em diversos lagares visitados: dist. Aveiro, P. 116, 117; Braga, P. 32; Bragança, P. 90, 100, e ainda Chacim (conc. Macedo de Cavaleiros); Coimbra, P. 288, 302, 304; Guarda, P. 212, 226; Porto, em cadeado (conc. Santa Maria do Zêzere); Vila Real, P. 76.

5 – Registámos o vocábulo *bailarina* apenas num lagar do distrito de Coimbra, P. 257. Era um aparelho metálico, constituído por uma fornalha para a lenha e um depósito de água por cima. O fumo saía por uma chaminé cilíndrica de metal com reduzido diâmetro. As cinzas ficavam acumuladas numa zona por baixo da fornalha

182

peito é curiosa a informação que se lê no *Regimento do lagar de Azeite*⁶ da cidade de Coimbra, que proíbe a utilização da *baganha*. Em virtude de não permitir um aquecimento suficiente da água, necessário para que «os azeites fiquem bem escouçados, e naquela perfeição que cumpre, e sempre fez», a baganha só podia ser utilizada para ajudar a acender o fogo.

A fornalha é, pois, o elemento que mais sobressai. Enquanto a caldeira se reduz a um recipiente metálico de formato cilíndrico, de dimensões relativamente reduzidas e embutido, que passa quase despercebido, a fornalha constitui, nos lagares tradicionais, uma estrutura de grandes dimensões, construída geralmente com blocos de tijolo cimentados e exteriormente rebocados. É uma estrutura formada por diversas partes: fornalha propriamente dita, onde é queimada a lenha, e tendo por bai-

6 – *Regimento do Lagar de Azeite, Que toda a pessoa, que tem Lagar é obrigatório a ter na mão do mestre que nele estiver*, de 21 de Maio de 1551, assinado e selado aos 12 de (ilegível) de 1792, pág. 9, parágrafo 33. Pelo seu interesse, transcreve-se em português actual todo o parágrafo referido:

«33 E porque ao tempo, que os Cidadãos, e povo proveram este Regimento, acharam, que os senhorios dos Lagares depois de dada a sentença, e postura atrás, se lançavam por se escusar à despesa da lenha, a fazerem o fogo com as baganhas, o qual fogo não era tão forte, para que as águas fervessem, e tomasse aquela quentura, que cumpre, e é necessário para os azeites poderem ser bem escouçados, e naquela perfeição, que cumpre, e se sempre fez, por sempre as águas se aquentarem com lenha, e não com baganha; e por tanto acordaram, que daqui em diante em nenhum Lagar de azeite, aquentem as águas para as caldas, que se dão aos ditos azeites, senão com lenha, e não com baganha, assim, e de maneira, e como sempre fazia quando os donos dos azeites davam a lenha, e somente poderão acender o fogo com a dita baganha como assim mesmo sucedia de fazer, porém os ditos senhorios haverão metade das ditas baganhas como atrás faz menção o povo, e os donos dos azeites a outra metade; o que assim cumprirão os mestres, e mancebos dos ditos Lagares; sob pena de duzentos reis por cada vez, que se provar, que fazem o contrário, o que tudo é conforme a dita sentença, e determinação entre os senhorios dos lagares e a Cidade, e por tanto mandarão, que isto se cumpra, e guarde inteiramente como em este acordo é declarado.



Figura 152: Aspecto do lagar de Varrelas, freg. Carvalho, conc. Penacova, dist. Coimbra. Ao centro, entre as tarefas, a fornalha, dotada de uma chaminé

menorizadamente de todos os aparelhos do lagar, das actividades aí desenvolvidas e também, como complemento, da apanha da azeitona e costumes locais. E foi ao fim de uma tarde que regressámos, descendo por uma quelha bastante íngreme. Atravessámos a vau o Mondego, cuja água nos dava quase pela barrega. E foi com as calças ainda húmidas, que o forte calor de Agosto ainda não tinha tido tempo de enxugar completamente, que, nas Torres do Mondego, apanhámos a camioneta de regresso a Coimbra.

183

placas sobrepostas de pedra. Do mesmo modo, o fumo invade a parte superior do edifício, saindo pelas frestas do telhado.

Qualquer um dos lagares, se fosse visitado por Dalla Bella, suscitaria as suas críticas e seria seguramente utilizado como exemplo do que não se deve fazer em prol de uma melhoria da qualidade do azeite.

Ainda no mesmo distrito e concelho, o lagar de Vila Viçosa, construído com blocos sobrepostos de granito sem qualquer argamassa, apresentava o conjunto fornalha-caldeira dotado com uma chaminé de tijolo de secção quadrada, que se erguia encostada ao canto das paredes.

Dos muitos lagares de vara visitados no distrito de Coimbra, vamos analisar apenas seis⁷, um dos quais só pudemos conhecer indirectamente, quer através de fotografias cujos negativos nos foram cedidos, quer das palavras do informador que nele trabalhou. Trata-se do lagar das Carvalhosas, na freguesia de Torres do Mondego, lagar que, no dia 6 de Agosto de 1969, procurámos em vão.

Nesse dia, munidos de gravador portátil de cassete, pasta, tripé, máquina fotográfica e duas fotografias obtidas a partir de negativos cedidos pelo senhor Carlos Alberto Barbas, delegado da então Junta nacional do Azeite, deslocámo-nos ao lugar das Carvalhosas, pequena povoação a cerca de três quilómetros de Coimbra, mesmo em frente à povoação de Torres do Mondego, na margem esquerda do rio. A penosa deslocação para esta aldeia teve de ser feita a pé, pelas catorze horas, com todo o

⁷ – Relativamente ao distrito de Coimbra, limitamos a nossa análise da fornalha e caldeira aos seis lagares a seguir indicados: Dianteiro, P. 256, Remungão, P. 261, Pereiro, P. 262, Carvalhosas, P. 286, Mata, P. 297, e ainda Varrelas, no concelho de Penacova.

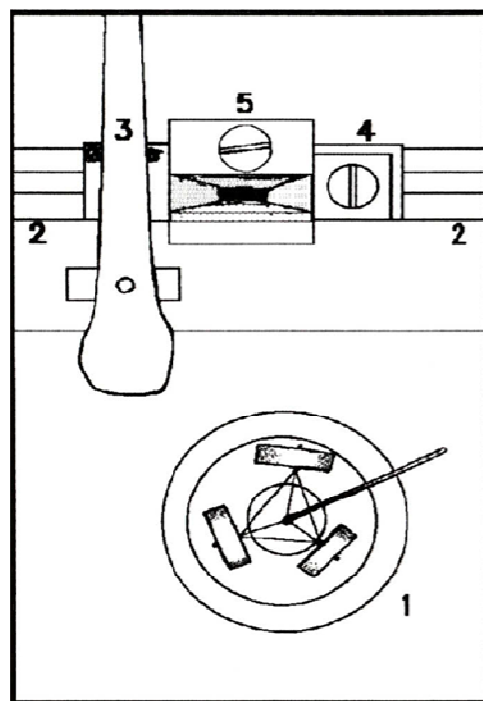


Figura 150: Reconstituição da planta do lagar das Carvalhosas, P. 286, freg. Torres do Mondego, conc. Coimbra (ver nota 8)

material a tiracolo e debaixo de um sol escaldante.

Logo à entrada da povoação, duas mulheres informaram-nos que o lagar há muito tinha sido desmantelado e transformado, mas que, apesar disso, ainda podíamos falar com o senhor Vieira, que lá trabalhara durante muitos e bons anos e que nos poderia descrevê-lo e explicar o que pretendíamos.

Foi em casa do informador, sentados na semi-escuridão de uma fresca cozinha, que mostrámos as duas fotografias que possuíamos do lagar. Causaram uma certa comoção no senhor Manuel Vieira, mas tiveram o condão de lhe avivar memórias de um passado já um tanto remoto.

8 – Constituintes do lagar das Carvalhosas, de acordo com a planta da figura 150: 1-moinho tocado sangue de três galgas com eixos assimétricos; 2-escadas de acesso à plataforma onde se faz o enseiramento; 3-prensa de vara; 4-uma das duas tarefas (a outra fica por baixo da vara); 5-conjunto formado pela fornalha, caldeira e chaminé. Não indicamos na planta os acessos ao lagar, por não sabermos onde ficariam as portas.

altas, bem rebocadas e caiadas. A um dos cantos, um enorme moinho de três galgas, com as paredes do vaso rodeadas de um largo passeio para o boieiro, moía de cada vez uma grande quantidade de azeitona, graças à força paciente de um único boi. Na metade oposta, a zona de enseiramento e prensagem, onde existia uma única vara, cujo peso encaixava numa concavidade circular do chão. A meio da vara, três degraus permitiam o acesso à

plataforma de enseiramento. Junto delas e amparando a vara, as *alçapremas* ('duas barras verticais de madeira') separavam o *alguerbe* da tarefa. Encostada à tarefa, erguia-se a estrutura em alvenaria constituída pela fornalha e caldeira (ver fig. 151), dotada de uma larga chaminé, cuja tiragem, segundo o informador, era perfeita, impedindo que fumos nefastos se espalhassem pelo edifício.

A conversa com o senhor Manuel Vieira prolongou-se por umas duas horas bem puxadas, durante as quais falámos por-



Figura 151: Aspecto da vara e fornalha do lagar das Carvalhosas, P. 286, freg. Torres do Mondego, conc. e dist. Coimbra (negativo cedido por Carlos A. Barbas).



Figura 154: Fornalha do lagar de prensas hidráulicas de Cerejais, P. 90. Na imagem, um empregado torra fatias de pão para mergulhar no azeite.

Terminamos este aspecto do nosso trabalho com uma breve referência a um dos sistemas de aquecimento de água, que encontramos em lagares de prensas hidráulicas.

Apresentamos unicamente, como exemplo, o caso do lagar de cerejais, P. 90, no concelho de Alfândega da Fé, distrito de Bragança. Aqui, a fornalha e caldeira para aquecimento da água são constituídos por um cilindro metálico com um diâmetro ligeiramente inferior a um metro. Na parte inferior fica a secção de aquecimento, formada pela zona onde arde a lenha, por cima,

185

Os cinco restantes lagares, que intencionalmente separámos do das Carvalhosas, distinguem-se deste não só pela qualidade do edifício, mas sobretudo pelo facto de possuírem duas prensas de vara. Tirando estas diferenças, o plano é idêntico ao que apresentámos na figura 150. Se colocarmos uma prensa de vara por cima da tarefa da direita, identificada com o nº 4, obteremos rigorosamente o plano dos lagares, salvaguardadas as eventuais diferenças relativas às áreas dos edifícios.

Nos cinco lagares de duas varas, a *fornalha*, com uma altura quase igual à que vai desde o solo ao nível da zona de enseiramento, fica situada entre as duas tarefas, que ficam por baixo das varas, entre as zonas de enseiramento e os fusos, como se documenta na figura 132 (pág. 298) e 152. À excepção dos lagares de Varrelas (fig. 152) e da Mata (fig. 74, pág. 172), não existe chaminé, pelo que o fumo da fornalha invade a parte superior dos edifícios, saindo para o exterior pelos interstícios dos telhados, dado que não existe um forro que isole a sala de laboração e impeça a fuga do calor, tão importante para uma boa extracção do azeite. Em todos os lagares, facto que é bem visível nas imagens que apresentamos, estão uma vez mais plenamente contrariados os conselhos de Dalla Bella. Em vez da boca da fornalha estar na «*parte oposta ao muro que encerra o lagar e provida duma boa chaminé*», encontra-se em pleno centro da sala onde é extraído o azeite e muito perto dele, entre as duas tarefas onde se processa a decantação e depuração.

No distrito da Guarda, região onde o granito e a oliveira são elementos frequentes da paisagem, as fornaldas que encontramos, em alguns lagares mais antigos, eram feitas de grandes blocos de pedra sobrepostos.

No arruinado lagar de varas de Santo António, P. 207, a fornalha ficava encostada à parede, ao lado do moinho de uma



Figura 153: Aspecto do que resta do moinho e fornalha do lagar de Santo António, P. 207, freg. S. Pedro, conc. Celorico da Beira, dist. Guarda.

galga, accionado por meio de uma roda de água. De secção aproximadamente quadrada, era constituída por três paredes formadas de blocos de granito, encostadas à parede do edifício, e tinha uma ampla abertura rectangular, por onde era introduzida a lenha. Na parte superior ficava embutida a caldeira, onde era aquecida a água para «escaldear» o azeite.

Fornalha parecida com a do lagar de Santo António encontrámo-la no lagar de prensas hidráulicas de Vilhagre, P. 211 (freg. Vide-entre-Vinhas), no mesmo concelho. Mas neste a

186

fornalha, de maiores dimensões, tinha sido construída com enormes blocos graníticos cimentados. A fornalha propriamente dita ficava a cerca de um metro de altura do solo, tendo por baixo uma zona onde caíam as cinzas e brasas pequenas, que eram retiradas para o exterior por meio de uma espécie de rodo de ferro. Com elas eram aquecidas, junto à fornalha, grandes panelas esféricas de três pés, para preparação das refeições. Ao contrário de Santo António, a fornalha estava dotada com uma chaminé para libertação dos fumos. É muito provável que a fornalha do arruinado lagar de Santo António também possuísse uma chaminé. Todavia, quando o visitámos, o seu estado de ruína ia já bastante avançado. Há muito tempo sem telhado, apenas os elementos mais resistentes continuavam a fazer frente à fúria destruidora das chuvas e do tempo⁹.

Fornalhas de secção quadrada, com cerca de um metro de altura e também construídas de granito, foram por nós encontradas em lagares do distrito do Porto, em Cadeado, no concelho de Baião, e em Fundo de Vila, P. 57, no distrito de Amarante. No lagar de Cadeado, a fornalha está encostada à zona de enseiramento, ficando o seu topo com a caldeira coberta por uma tampa circular de madeira alguns centímetros acima do nível da zona de enseiramento, tal como se pode observar na figura 143 (página 314). À semelhança de outros lagares tradicionais, não possui chaminé. No lagar de Fundo de Vila, a fornalha com a respectiva caldeira ocupa o centro do lagar, situando-se entre o moinho e a zona de enseiramento. Dela é visível parte na figura 57 (página 108).

⁹ – Do arruinado lagar de Santo António é também a figura 77, reproduzida na página 180, onde se vislumbram os restos apodrecidos de uma seira, pendentes de uma das grossas varas das prensas.

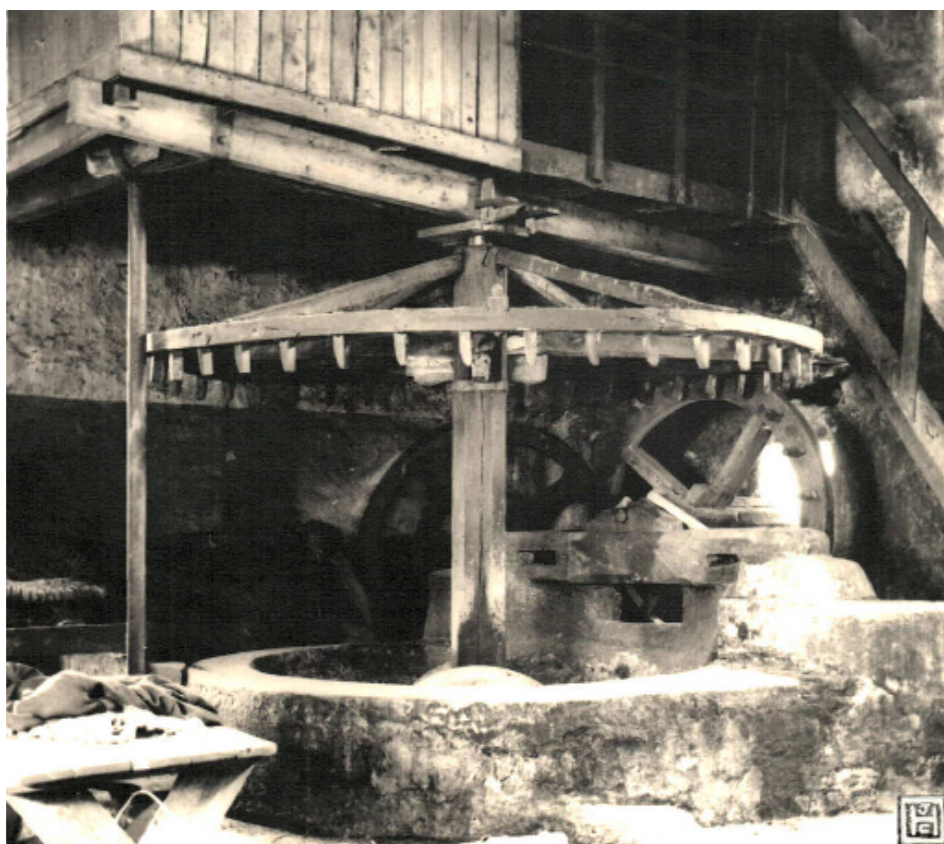


Figura 157: Quarto para descanso dos empregados do lagar da Ribeira, freg. S. Paio, conc. Penacova, dist. Coimbra.

das paredes de ripas é coberta com tábuas dispostas horizontalmente, resguardando quem esteja deitado de eventuais correntes de ar. Deste modo, os homens estão protegidos enquanto dormem, havendo ao mesmo tempo ventilação. Como o quarto fica a uma razoável altura, ocupando aproximadamente a metade superior da parede do lagar, o acesso é feito por uma escada de madeira solidamente construída e da mesma largura da porta. Por baixo, ficam as tulas do lagar, constituídas por caixas rec-

187

e o cinzeiro, por baixo. Sobre esta partem está o reservatório cilíndrico da caldeira, constituindo com a zona de combustível um coluna cilíndrica que se ergue a uma altura razoável. A tiragem do fumo faz-se por um cano metálico de reduzido diâmetro, situado na parte posterior do aparelho. O facto de todo o conjunto fornalha-caldeira ser metálico permite que o calor irradiado pelas paredes aqueça o ambiente do lagar, tornando a temperatura interior amena e favorável à extracção do azeite.

OS QUARTOS PARA OS MESTRES

Durante cerca de um ano visitámos um elevado número de lagares em vários distritos da metade norte de Portugal. Compulsámos, lemos e seleccionámos uma grande quantidade de bibliografia relacionada com o tema que nos interessava. Nunca tivemos a oportunidade de encontrar qualquer referência a espaços reservados para descanso dos mestres e restantes empregados do lagar. Todavia, encontrámos uma construção peculiar, em madeira, destinada ao descanso dos trabalhadores, em três lagares tradicionais do distrito de Coimbra: dois no concelho de Penacova, em Ribeira (freg. S. Paio) e Varrelas (freg. Carvalho); um no concelho de Coimbra, em Pereiro, P. 262 (freg. Souselas).

No lagar de Pereiro, do qual apresentamos uma panorâmica geral obtida a partir do largo portão de entrada, reproduzida na figura 155, a zona de descanso do pessoal é formada por uma rudimentar plataforma de madeira, encostada à parede, ocupando o espaço entre as *agulheiras* ou sacos da vara da esquerda e o telhado. Por meio de uma escada de madeira é possível aceder à plataforma de secção rectangular, onde dois ou três homens podem dormir. Um frágil «corrimão» de madeira



Figura 155: Aspecto geral do lagar de Pereiro, P. 262. À direita, o moinho; em segundo plano, os fusos das prensas; a seguir, a fornalha, tendo de cada lado uma tarefa; ao fundo, encostada ao canto da parede, a zona de descanso dos empregados.

fixo aos lados da plataforma funciona como precária protecção, evitando quedas acidentais. Trata-se, pois, de uma tosca construção sem qualquer comodidade e isolamento, na qual os seus utilizadores ficarão expostos aos olhares indiscretos e às correntes de ar que se farão sentir através das telhas, uma vez que o recinto de laboração do lagar não está protegido por um forro.

Maior conforto e isolamento é proporcionado aos mestres e ajudantes nos lagares de Ribeira e Varrelas. Nestes, os quartos são construções de madeira mais bem elaboradas e onde se pode descansar ou dormir longe de olhares indiscretos.

No lagar de Varrelas, o quarto, documentado na figura 156, fica situado a um canto da oficina. Está assente sobre uma

188



Figura 156: Quarto para descanso dos empregados do lagar de Varrelas, freg. Cavalho, conc. Penacova, dist. Coimbra.

viga de madeira, tendo uma extremidade encaixada na parede e a outra apoiada sobre um pilar de cimento de secção quadrada. O quarto ocupa uma área rectangular com três metros de comprimento por 2,4 de largura, ou seja, possui uma área de 7,2 metros quadrados. As paredes são formadas por ripas verticais de madeira com frestas de 2 a 3 centímetros que, embora encubram completamente o interior, permitem que possa ser visto o que se passa no exterior. Para maior conforto dos utilizadores, além de uma porta, visível ao cimo da escada, a parte inferior

*Baga*¹⁵, registado nos distritos de Aveiro, Braga, Bragança e Vila Real parece ser um vocábulo essencialmente nortenho. Surge em Portugal a partir da bacia do Douro para cima, abrangendo ainda a margem esquerda, pois surge-nos no distrito de Aveiro, no concelho de Arouca, que confina com o rio, que lhe serve de limite. É o vocábulo que registámos com maior frequência depois de *bagaço*.

Bagaço é o vocábulo que encontramos com maior frequência¹⁶ e que parece ser comum a todo o País. É um termo bastante antigo. Fernão Lopes, no capítulo CXLVIII da *Crónica de D. João I*, diz-nos que durante o cerco de Lisboa pelos castelhanos, que durou quatro meses e vinte e sete dias, segundo o próprio cronista, a fome era tanta que os sitiados se serviram de *bagaço da azeitona* para fazer pão¹⁷.

15 – Registámos o vocábulo *baga* nos seguintes distritos: Aveiro, P. 116, 117; Braga, P. 34; Bragança, P. 86, 90, 98, 100, e ainda em Cachão (conc. Mirandela-ID); Vila Real, P. 73, 75, 76, 78, e ainda em Valongo de Milhais (conc. Murça-ILB), Veiga do Bila (conc. Valpaços-ILB) e Capeludos (conc. Vila Pouca de Aguiar-ILB).

16 – Registámos o vocábulo *bagaço* nos seguintes distritos: Aveiro, P. 120, e ainda em Porto do Carro (conc. Sever do Vouga-ILB); Braga, P. 28, 34; Bragança, em Vilarinho do Monte (conc. Macedo de Cavaleiros-ILB); Castelo Branco, na Covilhã, Peraboa e Boidobra (conc. Covilha-ILB); Coimbra, P. 236, 245, 255, 257, 262, 280, 284, 288, 294, 298, 302, 303, 304, e ainda em Carvalhosas (conc. Coimbra-ID), Quinta da Dabade (conc. Oliveira do Hospital-ILB), Vila Nova de Anços (conc. Soure-ILB) e Quinta do Esporão (conc. Tábua-ILB); Évora, em Juromenha (conc. Alandroal-ILB); Guarda, P. 206, 209, 212, 226, e ainda em Bandoira e Nespereira (conc. Gouveia-ILB); Leiria, em Ferrarias (conc. Alvaiázere-ILB); Porto, P. 53, 57, e ainda em Cadeado (conc. Baião-ID); Santarém, no Bairro de D. Constança (conc. Santarém-ILB); Vila Real, em Alijó (ILB); Viseu, em Mesquitela (conc. Mangualde-ILB), Carvalhal Redondo e Moreira de Cima (conc. Nelas-ILB).

17 – De Fernão Lopes transcrevemos o excerto onde se faz referência à utilização do *bagaço* da azeitona para fazer pão:

«Na cidade não havia trigo para vender e se o havia era mui pouco e tão caro, que as pobres gentes não podiam adquiri-lo; porque valia o alqueire quatro libras; e o alqueire de milho quarenta soldos; e a canada de vinho três

tangulares com paredes de madeira.

189

No lagar da Ribeira, antigo lagar com moinho hidráulico de duas galgas, três prensas de vara e cinco tarefas, o quarto de madeira, documentado na figura 157, fica também encostado a um canto da sala única, por cima do moinho. Com um formato rectangular, tem um comprimento de cerca de 3 metros por 2 de largura, estando dividido em duas partes: a primeira, junto às escadas de acesso encostadas à parede, é inteiramente aberta, sendo protegida por um resguardo formado por duas barras de madeiras pregadas em quatro suportes do mesmo material; a segunda, completamente fechada, possui uma área de cerca de 3 metros quadrados e constitui o quarto propriamente dito, onde descansam os empregados. A viga que sustém o estrado serve também como suporte ao eixo da *árvore da dobadoira*¹⁰.

10 – Os diferentes elementos representados na figura 157 foram por nós rigorosamente medidos. Como complemento, fornecemos todas as dimensões obtidas. A plataforma total onde se encontra o quarto, que cobre toda a zona do moinho, tem as dimensões de 3 metros por 2, ou seja, uma área de 6 metros quadrados, o que significa que cada uma das zonas – aberta e fechada – apresenta 3 metros quadrados. A *dobadoira*, roda horizontal de madeira por cima do moinho, tem um raio de 1,35 m. O moinho tem um raio interior de 1 metro e um raio exterior de 1,26 m, donde resulta que o bordo apresenta uma largura de 26 centímetros. De fundura, desde o bordo à base, mede 83 cm, sendo as paredes internas oblíquas. As galgas têm uma largura de 29 cm e um diâmetro de 80 cm. A *árvore* que suporta a dobadoira tem uma secção quadrada de 25 cm de lado. A *entrosga*, roda vertical de madeira, ao lado da parede e que transmite o movimento da roda de água à dobadoira tem um raio de 76 cm. Cada dente (entrosga e dobadoira) tem um comprimento de 20 cm por 8 de largura. O eixo da entrosga assenta sobre umas *chumaceiras* de madeira de grande espessura, apoiadas sobre duas vigas de comprimento ligeiramente superior ao diâmetro da roda. A *roda de balanço*, nome dado no local à *roda da água*, situada no exterior e feita inteiramente de madeira, tem um raio de 1,73 m e 50 cm de largura, sendo a altura dos *cubos* de 20 cm.

Ao canto do lagar, por baixo do quarto, encontra-se uma *entrosga* suplementar, possivelmente para funcionar como peça de substituição.

A BAGACEIRA

Depois de espremida a massa da azeitona mais do que uma vez, como vimos no capítulo VII, ficam nas seiras os resíduos a que correntemente se dá o nome de *bagaço*. Este é um termo comum a todo o país e o mais habitual em livros técnicos e frequentemente substituído por outros, de acordo com as regiões do País, no registo oral.

Em Espanha, a massa residual da azeitona é conhecida por *hueso*, pelo menos na região de Ávila, segundo informação de A. Klemm¹¹, que acrescenta ser geralmente utilizada como alimento para os porcos.

Em Itália, segundo informação obtida no trabalho de Luigi Heilmann¹², «*depois de desfeito o kastèllo*», termo que existe também entre nós para designar a coluna de seiras colocadas com massa nas prensas, «*extrai-se das seiras a massa espremi-da*», que é designada pelo vocábulo *sansa* na região da Toscana. Este é um vocábulo comum a toda a Itália, conforme parece poder inferir-se da consulta da *Enciclopedia Italiana di Scienze, Letras e Artes*¹³. Mas não é a única palavra para designar a mas-

11 – ALBERTO KLEMM, *La cultura popular de la provincia de Ávila*, in: “Anales del Instituto de Lingüística”, tomo VIII, 1962, pág. 139: «...O resíduo que fica nos capachos, bastante seco, chamado *hueso* emprega-se comumente como alimento para os porcos.»

12 – LUIGI HEILMANN, *L’ulivo e la lavorazione dell’olio nei colli fiorentino*. *Contributo allo studio della terminologia olearia in Toscana*, in: “Folklore”, Out. 1847-Mar. 1948, ano II, fasc. III-IV, pág. 40: «*Terminada a operação de prensagem (...) desfaz-se o kastèllo para retirar a massa espremi-da ou sansa. (...)*»

13 – Segundo a *Enciclopedia Italiana di Scienze, Lettere ed Arti*, Roma, 1935, vol. XXV, pág. 302, 2ª col., da extracção do azeite resultam três tipos de resíduos: a *sansa*, o óleo do inferno e o *morchie*. A *sansa* é a parte

190

sa da azeitona depois espremida. De acordo com o trabalho de P. Scheurmeier¹⁴, o número de vocábulos existentes é significativo, tais como *sansa*, *sansina*, *pánsera*, *salza*, *sarza*, etc. Ainda segundo a enciclopédia atrás referida, a *sansa* (o bagaço) foi durante algum tempo utilizada como combustível ou adubo, mas actualmente é novamente reutilizada para extracção de óleos de qualidade inferior para utilização industrial.

Em Portugal, registámos os seguintes vocábulos para designar a matéria residual da azeitona após as sucessivas prensagens:

baga – 16	baganho – 4	carabunha – 1
bagaço – 41	brulho – 4	carbunha – 1
baganha – 12	brulho – 4	grulho – 2

sólida que fica depois da última espremedura da pasta da azeitona. É em peso cerca de 40% das azeitonas trabalhadas e contém ainda 6 a 12% de óleo, cerca de 50% de matéria polposa e 40% de outros detritos.

14 – De P. Scheurmeier, *Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 1943, pág. 192-193, efectuamos a transcrição da parte em que nos fala da *baganha* da azeitona:

«A *baganha* das azeitonas que depois da prensagem completa fica nas seiras chama-se nas Tosc. *sansa*, *sánsina*, P. 541, *pánsera*, Umbr. *salza*, *sarza*, umbr., march., laz. *ciancia*, *giangia*, laz. *sciancia*, *-ngia*, P. 374, *polpa*, P. 664, 660, 692, 701, 710, *pasta*, P. 548, 713, ‘oso’, P. 378 *nocla*, march. ‘*nocchia*’, P. 499 (...)»

A *baganha* é vendida para posterior utilização industrial ou constitui o combustível ideal para a braseira, *braciere*, o velho combustível nacional da Itália produtora de azeite. Raras vezes se alimenta com ele os porcos, P. 564.

Nas regiões em que há água suficiente pode-se lavar ainda as *baganhas*. O sítio onde isso se faz chama-se em Camaore, P. 520, *il frulino*. Aí e em Borgomaro, P. 193, faz-se da maneira seguinte: *la sansa* é tirada das seiras, tosc. *brúscole*, ligur. *Sportin*, e é moída mais uma vez no moinho...»



Figura 158: A massa da azeitona, após a prensagem, constitui compactos torrões de difícil desagregação (Cachão, freg. Frechas, conc. Mirandela, dist. Bragança).

mento e prensagem. Se sentissem entre os dedos as *carabunhas*, precisaria ainda de mais algumas voltas no moinho.

Terminada a prensagem da massa, quer nas seiras e capachos, quer nas prensas de cinchos e alguns sistemas mais modernos, por exemplo, no Cachão, no moderno lagar cooperativo do Nordeste Transmontano²⁵, a massa, quase completamente enxuta, constitui o que vulgarmente é designado por *torrões*. Tal como se pode observar num lagar com pren-

sa de cinchos (fig. 88 e 89, pág. 201) e na figura 158, estes torrões são blocos compactos, de difícil desagregação. Nos lagares mais modernos, tal como no representado nas figuras 158 e 159,

25 – Quando, em 30 de Janeiro de 1970, visitámos o Lagar Cooperativo da Federação dos Grémios da Lavoura do Nordeste Transmontano, em Cachão, no concelho de Mirandela (dist. Bragança), este apresentava um dos mais modernos sistemas de extracção de azeite na época.

O lagar destina-se a «fazer a azeitona» dos produtores da região, abrangendo não são só Mirandela, mas ainda Vila Flor e Carrazeda. O lagar está dividido, segundo o informador, em diferentes sectores: recepção da azeitona, laboração, armazenamento e engarrafamento do azeite, constituindo, para usarmos as palavras ouvidas, «um sistema de cadeia». Para ficarmos com uma ideia do que é este lagar, passamos a reproduzir alguns excertos das palavras do informador:

«(...) Sai daqui o azeite já embalado p'ró mercado. As máquinas... portanto, esta parte de máquinas é um lagar moderno, na medida em que são

191

Baganha, também com a forma masculina *baganho*, em algumas localidades, é, à semelhança de *bagaço*, um vocábulo bastante antigo na língua portuguesa, embora a sua frequência de utilização seja menor, o que poderá significar ter já começado a cair em desuso. Encontrámo-lo ainda 12 vezes (das quais 7 ouvidas por nós mesmos) em algumas localidades e com maior frequência no distrito de Coimbra¹⁸. A antiguidade do vocábulo é atestada por documentos diversos. Encontramo-lo, por exemplo, no parágrafo 32 e 33 do *Regimento de Lagar de Azeite da cidade de Coimbra*¹⁹, que nos apresenta as datas de 21 de Maio de 1551 e, no parágrafo seguinte, o registo semi-legível de 12 de ... de 1792. Nele se estipula quem deverá ficar com a *baganha*, sendo-nos também indicadas as utilizações que lhe eram dadas na época.

O vocábulo *baganha* surge também em trabalhos técnicos mais antigos. No já citado *Dicionário Universal da Vida Prática*,

e quatro libras; e em cada dia que passava padeciam muitíssimo e, ainda que dessem por um pão uma dobra, não o encontrariam à venda; e começaram a comer pão de *bagaço de azeitona*, e dos queijos das malvas e raízes de ervas, e de outras pouco acostumadas coisas e contrárias à natureza; e havia ali pessoas que se mantinham de alféola. No lugar onde costumavam vender o trigo, andavam homens e moços a esgaravatar a terra; e quando achavam alguns grãos de trigo, metiam-nos logo na boca; outros fartavam-se de ervas e bebiam tanta água que se encontravam homens e crianças mortos e com os corpos inchados nas praças e noutros lugares.»

Fernão Lopes, *Crónica de D. João I*, cap. CXLVIII (adaptado para português actual).

18 – Registámos o vocábulo *baganha* nos seguintes distritos: Castelo Branco, na Covilhã; Coimbra, P. 256, 257, 261, 262, 277, 285, 286, e ainda em Casal Novo (conc. Coimbra-ILB) e Vale de Açor (conc. Miranda do Corvo-ILB); Porto, P. 51, 52.

19 – *Regimento de Lagar de Azeite, Que toda a pessoa que tem Lagar, é obrigado a ter na mão do mestre que nele estiver*, Coimbra, 1551. Deste regimento transcrevemos já o parágrafo 33 em nota anterior, no início deste capítulo

encontramos a referência a dois tipos de baganha – a preta e a branca – bem como aos chamados *azeites de repisa*, que se obtêm a partir principalmente da *baganha branca* e que são bons para saboaria²⁰. Encontrámos também, na tese de licenciatura de Alice Pereira Branco²¹, o vocábulo *baganha* como designando o casulo que envolve a semente do linho.

Ao lado de *baganha*, registámos quatro vezes a forma masculina *baganho*²², rigorosamente com o mesmo sentido, em quatro localidades apenas: duas no distrito de Coimbra; duas no de Viseu.

Relacionado com os dois vocábulos anteriores está *baganheiro*, que ouvimos na povoação de Dianteiro (freg. Torres do Mondego, conc. Coimbra) para designar as pessoas que andam pelos lagares a comprar a baganha.

Brolho, *brulho* e *grulho* são três variantes do mesmo vocábulo que, à excepção de *brulho*, nunca tivemos oportunidade de ouvir, mas que encontrámos em inquéritos do I.L.B.

Brolho surge registado em quatro inquéritos referentes a Santo Ivo (conc. Amares, dist. Braga), Navió e Santa Maria de

20 – *Dicionário Universal da Vida Prática na Cidade e no Campo*, Porto, vol. I, pág. 235:

«Nos nossos lagares usa-se, geralmente, por último, depois de feitas as três espremeduras, levar outras vezes ao moinho as polpas, repisá-las, conjuntamente com água, separar em tanques apropriados os fragmentos que sobrenadam (a *baganha preta*) e os que vão ao fundo (a *baganha branca*), colher o azeite que sobrenada nestes tanques, ferver as *baganhas* com água, e espreme-las nas seiras. Estes azeites, principalmente os da *baganha branca*, são de muito inferior qualidade. Denominam-se *azeites de repisa* e são bons para a saboaria.»

21 – ALICE PEREIRA BRANCO, *Covilhã. Contribuição para o estudo da linguagem, etnografia e folclore do concelho*, Dissertação de Licenciatura, Coimbra, 1966.

22 – Registámos o vocábulo *baganho* nos seguintes distritos: Coimbra, P. 297, e Vila Nova de Anços (conc. Soure-ILB); Viseu, em Aldeia de Baixo (conc. Armamar-ILB) e Cabo (conc. Lamego-ILB).

Arcozelo (conc. Ponte de Lima, dist. Viana do Castelo) e Lovelhe (conc. Vila Nova de Cerveira, dist. Viana do Castelo).

Brulho, por nós ouvido uma vez na Quinta da Romeira (conc. Celorico da Beira, dist. Guarda), aparece registado em três inquéritos do I.L.B., num realizado em Bemposta (conc. Mogadouro, dist. Bragança) e em dois no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, distrito da Guarda, em Escalhão e Mata de Lobos. Este mesmo vocábulo está registado no trabalho de Tavares da Silva²³, que o indica como sendo um regionalismo minhoto que designa o bagaço da azeitona e da uva. M. Margarida F. Martins²⁴ apresenta-o como sendo próprio da Beira Alta, designando o bagaço da azeitona.

Grulho, que não é mais do que uma variante fonética, foi registado em dois inquéritos do I.L.B. referentes a Ribeiros (conc. Fafe, dist. Braga) e Vila Chã da Graciosa (conc. Miranda do Douro, dist. Bragança).

Carabunha e *carbunha*, por nós registados em dois lagares de Bragança e Vila Real, apresentam, segundo os informadores, sentidos diferentes. Em Brunheda, P. 85 (conc. Carrazeda de Ansiães, dist. Bragança), o informador disse-nos que era «o que fica depois de feito o azeite» e que «a *carbunha* é aproveitada para estrume e para lume». Equivale, portanto, a bagaço. Mas, em Fornos do Pinhal, P. 78 (conc. Valpaços, dist. Vila Real), o informador disse-nos que as *carabunhas* eram os caroços das azeitonas depois de esmagadas no moinho. Era apalpando a massa que sabia se já estava apta a ir para o enseira-

23 – D. A. TAVARES DA SILVA, *Esboço dum vocabulário agrícola regional*, Lisboa, 1944, pág. 96.

24 – MARIA MARGARIDA F. MARTINS, *A oliveira (Estudo linguístico)*, Dissertação de licenciatura (inédita), Coimbra, 1945, pág. 100.

Não vamos referir as características que, segundo os livros técnicos, a bagaceira²⁷ deverá ter. No entanto, teremos de acrescentar que, num inquérito do I.L.B. realizado em Lapas, no concelho de Torres Novas (dist. de Santarém), surge o vocábulo *covão* para designar a «*grande cavidade aberta na terra para guardar o bagaço da azeitona*».

Relativamente às utilizações do bagaço, registámos um elevado número de informações, não só nos inquéritos por nós realizados, mas também em diversos textos consultados. Sobre este assunto já alguma coisa dissemos nas páginas anteriores, mas iremos agora elaborar uma síntese de tudo quanto recolhemos.

Vimos que na década de 1940, em Espanha, o bagaço era geralmente utilizado para alimentação dos porcos. Em Itália, servia de combustível e adubo e, em épocas mais recentes, era reutilizado para extracção de óleos. E constituiu, durante muito tempo, no dizer de Scheuermeier, «*o velho combustível nacional da Itália produtora de azeite*» e o combustível ideal para as brasas.

Em Portugal, desde épocas remotas até ao momento em que efectuámos os inquéritos, o bagaço da azeitona conheceu diversas utilizações. Uma das referências mais antigas, por nós já citada, diz respeito a Fernão Lopes. Vimos que, por altura do cerco de Lisboa pelos castelhanos, na segunda metade do século XIV, durante um dos muitos episódios que marcaram o conturbado período de 1383 a 1385 e que culminou com a tomada das rédeas da Nação por D. João I e a Batalha de Aljubarrota, o bagaço serviu para fazer o pão que a população menos abasta-

27 – Nos livros técnicos, a bagaceira é também designada pela expressão *silos para bagaço*.

existem máquinas próprias para desfazer esses torrões, a que é dado o nome de *destorroadores*, sendo o trabalho realizado, na região de Mirandela, por mulheres.

É de recordar que, nas regiões mais norte-nhas, nos lagares mais modernos, em que as operações

estão mecanizadas e exigem um esforço menor, a maior parte do trabalho é feito por elementos femininos. Vimos já isto no final do capítulo VII, quando referimos os lagares de Covelo e de Valpaços, dos quais apresentámos imagens comprovativas. Tam-



Figura 159: Máquina «destorroadora» para desfazer os torrões de bagaço saídos das prensas (Cachão, freg. Frechas, conc. Mirandela, dist. Bragança).

isentos de capacho. Tem uma vantagem sobre os outros porque a acidez é baixa, porque o capacho transmite acidez às laborações seguintes e este não; as prensas são lavadas de vez em quando. Além disso, tem outra vantagem sobre os outros lagares, é que o rendimento é mais elevado cerca de 2% em relação aos lagares tradicionais. E, enfim, toda esta maquinaria é de facto moderna e de fácil manejo. Este, quer dizer, este é o sistema Saleron. (...) O moinho é um pouco fora do vulgar, são apenas dois eixos excêntricos que esmaga de encontro, um a trabalhar no interior esmaga de encontro à exterior. (...) Logo a seguir o moinho está um sem-fim que transporta para a batadeira, a termo-batadeira faz a restante preparação, aquece a massa e bate p'ra facilitar a extracção. Depois tem o sistema de enchimento por estratificação. Uma camada de massa, uma camada de caroço... Depois tem a prensa onde os caroços vão entrar, enfim, depois põe-se-lhe um prato e aquilo é prensado. O azeite, daí sai o caldo que vai para uns depósitos e depois é centrifugado. (...) Aqui neste lugar não há tarefas (...)»



Figura 160: Com um pau, as mulheres batem as seiras e retiram o bagaço (Cerejais, P. 90, conc. Alfândega da Fé, dist. Bragança).

bém no moderno lagar de Cachão, todas as actividades eram praticamente realizadas por mulheres, cujo número ultrapassa em muito o dos homens.

Noutros lagares mais antigos, onde não existem máquinas para destorroar o bagaço, o trabalho é feito manualmente com a ajuda de grossos paus roliços, de comprimento idêntico ao

do diâmetro das seiras e dos capachos.

Se se trata de seiras, o trabalho é um pouco mais demorado, pois exige que os torrões de bagaço sejam despegados do interior, não apenas da parte central, mas também da parte inferior das abas. Depois de voltada para baixo a boca das seiras, estas são energicamente batidas com um pau. Em seguida, retirada a maior parte do bagaço do interior, as seiras são voltadas para cima e batidas as abas, podendo eventualmente ser necessário passar a extremidade do pau pelo interior, para ajudar a despegar bocados mais agarrados.

Se se trata de capachos, o trabalho realiza-se com maior facilidade. Os discos de esparto ou de *nylon* vão sendo despegados um a um da coluna cilíndrica do que restou do *castelo*, colocado no chão na zona de destorroamento, e batidos energicamente com um pau, ficando, em breve, preparados para outras operações de *encapachamento* e prensagem.

No lagar de Ponte de Arranca, P. 100, ao trabalho de retirar o bagaço ou baga dos capachos o informador deu-lhe a designação de *descapachar* [descapachar] que, segundo ele, era «*bater ali com uns paus, para tirar a baga*».

O bagaço vai sendo acumulado na zona de desenseira-

mento e é posteriormente levado, segundo alguns informadores, para a *bagaceira*. Este vocábulo foi por nós registado apenas em quatro lagares: em Castelo Viegas, P. 288, e Quinta do Esporão, P. 245b, no concelho e distrito de Coimbra, e em Fornotelheiro, P. 212, e Ponte Nova, P. 209, no concelho de Celorico da Beira, distrito da Guarda. Encontrámo-lo também em alguns livros técnicos e trabalhos de carácter oleícola. Por exemplo, Octávio Solano e Pedro Celestino²⁶ dizem-nos que «*o bagaço é metido na bagaceira, que é, por assim dizer, um poço forrado de tijolo; é calcado a maço, conservando-se assim muito tempo sem fermentar*», sendo depois utilizado, segundo os mesmos, para alimentação dos porcos e outros animais.



Figura 161: Munidos de um pau, os homens batem vigorosamente os capachos para os libertar do bagaço da azeitona (Ponte de Arranca, P. 100, conc. Vinhais, dist. Bragança).

26 – OCTÁVIO SOLANO BANDEIRA DE MELLO e PEDRO CELESTINO CALDEIRA CASTEL-BRANCO, *Lagar de Sobral*, in: “Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do azeite em 1905”, Lisboa (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pág. 701.

não leva nós vendemos à fábrica para extracção d'óleo...» (Assafarge, P. 284, conc. e dist. de Coimbra)

«– O resto d'azeitona que fica nas seiras é o bagaço. Cada um leva pra suas casas par'o que dão aos animais, pelo menos, com licença aos porcos, não é? E outros vendem, porque andam aí muitos, uma grande quantidade de gente, a comprar, porque o senhor vê, isto à vara, os que vêm aqui comprar o bagaço ainda tiram muito azeite, porque a gente vai espremer o bagaço, fica com as mãos untadas.» (Três Aldeias, P. 303, conc. Pampilhosa da Serra, dist. Coimbra)

«– O bagaço serve para a alimentação do gado. Em algumas regiões é guardado num compartimento da casa da habitação chamado loja. É metido numa cuba ou tina, após ter sido amassado com água e sal. É dado aos animais misturado na lavagem.» (Carvalho Redondo, conc. Nelas, dist. Viseu)

«– Para que servia a baganha?

– Isso servia pra... ora mais tarde, e mesmo agora inda usam, pra lebar, remóiem e dá adubos, sim, adubos pra gado, pra coiso, pois. Até que praticamente talvez seja destas farinhas que dou, alimentação de gado, seja para isso.» (Carvalhosas, P. 286, freg. Torres do Mondego, conc. e dist. Coimbra)

«– É a baganha.

– Isso não serve para nada?

– Não, serve pra óleos.

– ainda vendem?

– Quem quiser. E quem não quiser é prós suínos.

– Então já não dá mais nada?

195

da comia. Com ele e «*outras pouco acostumadas coisas e contrárias à natureza*», a população lisboeta conseguiu enganar a fome e manter-se activa por mais algum tempo.

Em épocas posteriores, segundo informação do *Regimento de Lagar de Azeite de Coimbra*, também já citado e por nós parcialmente reproduzido, o bagaço constituiu matéria de registo, tendo sido determinado em que condições podia ser utilizado e a quem deveria pertencer. Assim, de acordo com o parágrafo 31 desse documento, para evitar que os donos dos lagares se assenhoreassem de toda a *baganha*, impedindo os legítimos donos de a levarem e dela fazerem o que quisessem, foi determinado – ou acordado, para usarmos a mesma palavra do citado documento – que «*os senhores dos Lagares, ou aquelas pessoas, que os tiverem arrendados, possam levar, e levem para si metade da baganha, e a outra metade leve seu dono do azeite, por assim parecer coisa justa e sensata [no original arrazoada] e por isso mandam que os senhorios dos lagares, e quaisquer outras pessoas, que deles estejam encarregados, o cumpram assim inteiramente, sob pena de, fazendo o contrário, terem de pagar quinhentos reis por cada vez.*»²⁸ E relativamente à sua utilização, os donos dos lagares podiam-na usar como combustível apenas para ajudar a acender as fornalhas, após o que teriam de substituir a baganha por lenha, a fim de que a água pudesse atingir uma temperatura mais elevada, indispensável para que os azeites ficassem «*bem escouçados, e naquela perfeição que cumpre e sempre fez, por sempre as águas se esquentarem com lenha, e não com baganha*». (§ 33).

28 – *Regimento de Lagar de Azeite, Que toda a pessoa que tem Lagar, é obrigado a ter na mão do mestre que nele estiver, Coimbra, 21 de Maio de 1551, posteriormente datado e assinado em 1792, pág. 9, §§ 31 e 32. Veja-se a nota 6, página 343, na qual se reproduz o parágrafo 33.*

Em épocas mais próximas de nós, o bagaço foi conhecido diferentes utilizações. Tal como nos outros países produtores de azeite, esta utilização tem sido bastante diversificada. Com base nas respostas fornecidas pelos vários informadores, elaborámos um quadro estatístico de todas as utilizações indicadas. Em alguns casos, o mesmo informador referiu mais do que uma utilização, o que significa que esta é muito variável de zona para zona. O quadro da figura 169 reproduz rigorosamente as informações registadas, depois de as termos agrupado por categorias. Verificamos que há, no essencial, quatro formas bastante generalizadas de utilização: como combustível, como alimento para os animais, para extracção de óleos e como adubo.

Mais significativas que as nossas palavras e linguisticamente mais interessante serão talvez as breves transcrições que passamos a fazer das informações obtidas relativamente à utilização do bagaço.

Combustível	Braseiras - 2 Fogões - 1 Fornalhas da caldeira - 17 Total - 20
Alimento para os animais	Porcos - 8 Galinhas - 1 Gado - 10 Total - 19
Extracção de óleos	Total - 16
Adubos	Estrume - 3 Adubo - 8 Total - 11

Figura 162: Quadro com a distribuição por classes das utilizações dadas ao bagaço, segundo as informações obtidas em inquéritos directos e no I.L.B.

196

«– Para que serve a baga?»

– *Nós aqui num damos, o labrador lebábum-na. Aqui era preciso, lebábum-na, porque diz que era para dar òs cebados e essas coisas. Lebábum-na baga. Chegabam lá im casa, amassabam aquilo de depois iam dando òs cebados. Ô mais... e o resto nós queimamos aí alguma coisita, queimaba-se, botaba-se na fornalha.»* (Espunça, P. 117, conc. Arouca, dist. Aveiro)

«– O bagaço no fim é retirado do lagar em vagonêtas. Vai por uma linha fora e cai numa espécie de recipiente amplo. É depois vendido. Há muitos concorrentes. Este ano (1969) foi vendido para Soure. O ano passado foi vendido para Arganil e Penacova. Querem o bagaço p'ra extracção d'óleos. Extraem óleos ainda e por vezes até aqueles óleos ainda são refinados e tiram azeite bom. O mais ordinário é aplicado p'rò sabão. Esta venda do bagaço produz bom rendimento. Este ano a colheita foi muito fraca, inda fizemos uns 40, 70 contos em bagaço. Portanto, o bagaço ajuda a cobrir as despesas do lagar. Ele há anos qu'até paga as despesas todas.» (Ervedal, P. 236, conc. Oliveira do Hospital, dist. Coimbra)

«– E esse bagaço para que o querem?»

– *Isto é p'ra consumo deles lá prós animais. Sim, qu'isto n vale nada. Mas há muita gente que faz referência a estas coisas.*

– Não costumam também usar para queimar?

– *Depois vende-se às fábricas que isso é para exdestruírem ainda óleos disto.*

– Mas não é utilizado também para queimar em lareiras e braseiras?

– *Aqui não. Aqui não, não, não usam. Aqui nesta região é o seguinte: é o que o freguês leva, faz dele o que quiser. E o que*

ra nas suas formas populares: *centrícia* (Ponte da Arranca, P. 100, conc. De Vinhais, dist. Bragança), *centrífeca* (Miranda do Corvo, P. 280, dist. Coimbra), *centrífica* (Quinta de Vila Nova, P. 53, conc. Baião, dist. Porto), *centrifugadora* (Santa Clara de Louredo, I.L.B., conc. e dist. Beja), *centrifuga* (Valpaços, P. 80, dist. Vila Real). Registámos uma vez apenas o vocábulo correcto na Quinta do Esporão, freg. de Midões, conc. Tábua, dist. Coimbra.

Além das formas alteradas do vocábulo *centrifugadora*, por nós registadas, o termo mais comum é o de *separadora*, que registámos em diversos lagares do distrito de Coimbra³¹.

O INFERNO OU POÇOS DE DECANTAÇÃO

Em todos os lagares, mesmo em alguns dos mais antigos, existem os chamados *poços de decantação*, recipientes de grandes dimensões ligados entre si por meio de sifões, situados numa zona próxima do lagar, para onde escorrem as águas residuais, entre as quais as decorrentes da operação de sangrar as tarefas. De acordo com os livros técnicos – e vamo-nos socorrer das informações dadas por António Cardoso de Menezes³² –, «o inferno (o mesmo que poços de decantação) *consta ordinariamente de um grande tanque de pedra, revestido ou não de poz-zolana, onde se reúnem e conservam durante certo tempo as águas de vegetação da azeitona e as de lavagem das máquinas e utensílios*», soltando-se ao fim de algum tempo o azeite emul-

31 – Registámos o vocábulo *separadora* apenas em sete lagares do distrito de Coimbra: Castelo Viegas, P. 288, Condeixa-a-Nova, P. 277, Miranda do Corvo, P. 280, Quinta da Costa, P. 238, Ervedal, P. 236, Foz do Caneiro, P. 255, Quinta do Esporão, freg. Midões, conc. Tábua.

32 – A. CARDOSO DE MENEZES, *Noções de oleicultura prática*, 2ª ed., Coimbra, 1901, cap. II, págs. 63-65.

197

– *O que bai prós suínos não. Agora, quem num quiser pa suínos, po' izemplo, eu num tenho suínos nenhuns im casa, suponhamos, ou o xenhor, não precisa dos seus caroços, não precisa de baganha pa eles. Se não tiver quem compre, cá, na terra, vendi pra estes **baganheiros** que...»* (Dianteiro, P. 256, freg. Torres do Mondego, conc. e dist. Coimbra).

Se bem que muitas outras explicações tenham sido por nós recolhidas, vamos terminar a nossa referência à utilizações dadas ao bagaço com a transcrição de um breve texto extraído do *Dicionário Universal da Vida Prática na Cidade e no Campo*²⁹. Além de nos fornecer uma breve nota sociológica relativa ao carácter da nossa população nos princípios do século XX, referenos já as modernas utilizações do bagaço, antes de chegar à utilização última, como adubo ou produção de rações para o gado:

«(...) Estabeleceu-se, em tempos, uma fábrica que vivia só de comprar e espremer os *bagaços* já espremidos nas prensas ordinárias, e donde retirava muito azeite, sujeitando-os a mais enérgica pressão. Esta fábrica lutou, porém, com dificuldades doutro género: o não lhe quererem vender *bagaços*, por se servirem deles na alimentação do gado suíno, apesar daquela venda dever ser mais vantajosa.

(...) Os *bagaços* da azeitona empregam-se geralmente na engorda dos porcos, ou como combustível, no mesmo lagar, para aquecer as águas necessárias para as manipulações que descrevemos.

Hoje, em alguns países, usam extrair aos *bagaços*, por meio de sulfureto de carbónio, o óleo que eles contêm. Por este

29 – *Dicionário Universal da Vida Prática na Cidade e no Campo*, Porto, vol. I, págs. 234-235.

processo químico extrai-se até à última partícula do azeite existente. Este óleo não serve depois para comida, mas pode ter muitos usos (a saboaria, etc.) e esta extracção é vantajosa.»

A CENTRIFUGADORA

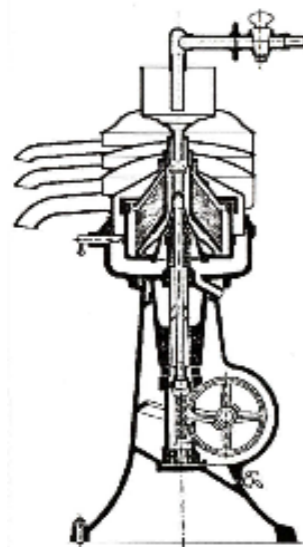


Figura 163: Esquema de uma máquina centrífuga de azeite.

A centrífuga³⁰ é uma máquina moderna, adoptada nos lagares mais evoluídos nos princípios do século XX, muito provavelmente por volta dos anos 20 ou 30. Na muita bibliografia em nosso poder relativamente a Portugal, apenas encontramos referências a estas máquinas em obras técnicas relativamente recentes, por exemplo, nos boletins da Junta Nacional do Azeite. Uma das referências relativamente pormenorizada encontramos-na na enciclopédia de onde extraímos a imagem da figura 162, publicada entre 1935 e 1938, que nos mostra um corte esquemático de um modelo e que nos refere que «os separadores centrífugos» são

máquinas «de adopção recentíssima», com as quais «a separação do óleo se torna mecânica e, pode-se dizer, total», reduzindo para alguns minutos uma operação que, nos sistemas tradicio-

30 – A figura 162 reproduz a gravura apresentada na *Enciclopédia Italiana di Scienze, Lettere ed Arti*, Roma, 1935, vol. XXV, pág. 301. Para o leitor que não saiba o que é a máquina centrífuga, existente geralmente nos lagares modernos de azeite, remetemo-lo para as imagens reproduzidas neste trabalho. Na fig. 94, pág. 208, é visível a parte superior desta máquina, no canto inferior esquerdo. A fig. 163 deste capítulo mostra-nos outro modelo, juntamente com diversos objectos de medição do azeite.

198



Figura 164: Centrífuga e diversos objectos do lagar de Condeixa-a-Nova, P. 277, dist. Coimbra.

nais, exigia trabalho e bastantes horas de espera.

Não vamos aqui referir os princípios de funcionamento e modelos deste tipo de máquina, cujo interesse etnográfico é praticamente nulo. Todavia, não podemos deixar de lhe fazer referência, uma vez que, nos diversos lagares onde a encontramos, vimos que era vulgarmente conhecida pela designação de *separadora*.

O termo técnico *centrífuga* é geralmente conhecido pelas pessoas que trabalham nos lagares de azeite, muito embo-

poços de decantação e poço(s) d'inferno.

De todas as designações, a mais significativa é a de *ladrão*³⁹, designação popular pouco do agrado dos donos dos lagares, cuja explicação se encontra, por exemplo, no breve excerto da entrevista que passamos a transcrever:

«– *Vinha, o chamado poço de inferno.*

– O poço do inferno?

– *Ou ladrão, como é que dão outros nomes. São muitos nomes, não é?*

– Mas porque chamam...

– *Ladrão, porque diziam que muitas vezes faziam proposadamente vir pràqui o azeite.*

– Ficava aqui retido?

– *Outras vezes podia ser um escapamento. Como sabe que o azeite separa-se com facilidade da aziagra. Mas às bezes quando não está a água bem quente, também vai misturado. E atão, por vezes tirava-se aqui (...)*» (Quinta da Romeira, P. 206, freg. Lageosa do Mondego, conc. Celorico da Beira, dist. Guarda).

O termo *ladrão* é também registado no trabalho de M. Margarida Furtado Martins⁴⁰ com o sentido de «*rebento que sai da base do tronco*» e ainda como «*espécie de depósito falso para onde escorrem os resíduos do azeite (Alentejo)*».

As restantes designações referidas são pouco significativas, tendo sido por nós registadas apenas uma vez em três localidades, juntamente com os outros vocábulos, mostrando-nos

39 – Registámos o vocábulo *ladrão* para os poços de decantação nos distritos de Coimbra, P. 238, 284 e Vila do Mato, freg. Midões, conc. Tábua; Guarda, P. 206.

40 – MARIA MARGARIDA FURTADO MARTINS, op. cit., pág. 107.

199

sionado que, vindo à superfície, é posteriormente recolhido e aproveitado. Em lagares mais modernos, de acordo com as indicações técnicas fornecidas por Alberto Correia Pinto de Almeida³³, que nos apresenta elementos sobre a maneira como os poços de decantação deverão ser construídos, o *inferno*, no qual são recolhidas as águas de vegetação e as de lavagem, bem como as do sangramento das tarefas, deverá ser construído «*à distância de 200-300 metros do lagar*», podendo ser feito de «*tijolo com revestimento de cimento e será construído segundo o princípio dos vasos comunicantes*». E acrescenta que «*o depósito ou tanque de recepção imediato das águas-ruças*», ou seja, das águas provenientes do escaldamento ou escaldão das seiras e do sangramento das tarefas, deverá ter «*a forma de vaso florentino, ficando enterrado no chão, com o colo elevando-se a cerca de 2 metros do nível do solo, onde por uma abertura de suficiente largura se fará a recolha do azeite*», devendo a sua capacidade ser calculada de modo a poder «*conter as águas de escorrência do fabrico*» por um período de 15 a 20 dias.

O elemento de que estamos a falar é bem conhecido de toda a gente, não só dos que trabalham no lagar, mas também daqueles que a ele recorrem para extraírem o azeite das suas azeitonas.

Em Espanha, de acordo com Alberto Klemm³⁴, os poços de decantação ou infernos são designados pelo vocábulo *cacería*, «*grande depósito ligado por um curto conjunto de canos que se estende por baixo do moinho*».

33 – ALBERTO CORREIA PINTO DE ALMEIDA, *Planos e modelos de lagares de azeite*, in: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pág. 155.

34 – ALBERTO KLEMM, op. cit., págs. 140-141.

Tomás Buesa Oliver³⁵, diz-nos que «o azeite que sai da prensa cai em um grande depósito subterrâneo que tem um sifão para que saia a água», a que é dado o nome de *pila*, *pila das escorreduras*, *pozal* e *pocillo*. Mas pela brevidade da informação parece antes reportar-se aos depósitos onde se processa a decantação do líquido saído das prensagens, devendo corresponder, portanto, às tarefas e não aos poços de decantação ou infernos. Assim, o único vocábulo que nos parece seguramente relacionado com o inferno é o fornecido por A. Klemm.

Em Itália, os poços de decantação das águas residuais são designados, à semelhança de Portugal, pelo vocábulo *inferno*, segundo se infere da consulta da já citada enciclopédia italiana³⁶, que nos diz que «*outro dos resíduos importantes, à excepção dos lagares onde existem máquina centrifugadoras, é o óleo d'inferno*», que chega a constituir 1 a 2% do azeite total extraído. Verificamos, uma vez mais, que o número de vocábulos comuns a Portugal e Itália é significativo.

O vocábulo *inferno* foi por nós várias vezes registado relativamente a Portugal para designar os poços de decantação. No entanto, há que ressaltar a excepção, já anteriormente apresentada quando falámos dos diferentes sistemas de moinhos. Se recordarmos o que foi dito no capítulo III relativamente aos moinhos de rodízio, verificamos que há um segundo sentido para o vocábulo *inferno*. Em relação aos moinhos de rodízio, o *inferno* é uma zona subterrânea do lagar, onde funciona o sistema hidráulico gerador de energia³⁷. Mas o sentido mais generalizado é aplicado aos poços de decantação, sendo comum, mas não o

35 – TOMÁS BUESA OLIVER, op. cit., pág. 94.

36 – *Enciclopédia Italiana di Scienze, Lettere ed Arti*, Roma, 1935, vol. XXV, pág. 303, 1ª col.

37 – Recorde-se o que foi dito nas páginas 79 a 86.

200

único, a todo o território português. Encontrámos este vocábulo nos distritos de Braga, Bragança, Castelo Branco, Coimbra, Guarda, Santarém e Vila Real³⁸.

Acerca do *inferno* merecem registo as informações que nos foram dadas em dois lagares do distrito de Coimbra. No lagar de Ervedal, P. 236, conc. de Oliveira do Hospital, o nosso informador disse-nos que «os *infernos* são divididos em três poços e têm uma manilhas que vai ao fundo pra desòguar para o outro. O azeite fica òdecima e práli corre só a água...». No lagar de Eiras, P. 257, no concelho de Coimbra, a informação foi mais completa, revelando um conhecimento relativamente aprofundado, cujo registo magnético passamos a transcrever:

«O inferno são depósitos do lagar onde são recolhidas as águas dos expurgos, porque esses expurgos levam uma certa quantidade de azeite. Esse azeite será depois novamente decantado no fim da safra, se ela não tiver sido muito grande. O lagar fecha e, então, efectua-se essa operação, que é estritamente confidencial do proprietário do lagar e dos homens que lá trabalham. O azeite impuro, extraído dos infernos, é misturado com a baganha seca e volta tudo novamente às seiras para nova prensagem. O azeite assim extraído, devido à sua elevada acidez, é vendido aos armazéns, a fim de ser refinado, ou às fábricas de sabão.» (Eiras, P. 257, conc. e dist. Coimbra).

Além do vocábulo *inferno* encontrámos outras designações em diferentes zonas do país, tais como *ladrao*, *poço* ou

38 – Registo das localidades onde encontrámos o vocábulo *inferno* aplicado aos poços de decantação: dist. Braga, P. 32, 34; Bragança, P. 86, e Vilarinho do Monte (conc. de Macedo de Cavaleiros-ILB); Castelo Branco, em Casal da Serra, conc. Covilhã (ILB); Coimbra, P. 236, 257; Guarda, em Ranhados do Douro (ILB); Vila Real, em Capeludos, conc. Vila Pouca de Aguiar (ILB); Santarém, em Lapqas, conc. Torres Novas (ILB).

tibornadas, em que ainda tive o prazer de participar quando, ainda miúdo, ia com o meu avô materno aos lagares de azeite existentes em Celorico da Beira.

Fora da oficina, ficou por abordar a etapa anterior e indispensável, para que se possa extrair o azeite. Como este não pode existir sem as azeitonas, pusemos completamente de parte toda a experiência vivida durante o período em que acompanhámos alguns ranchos da azeitona, na parte norte de Portugal, e que nos permitiram registar magneticamente os despiques entre os diferentes ranchos, por exemplo, na região de Celorico da Beira.

Se fôssemos agora abordar tudo quanto diz respeito à produção do azeite em Portugal, andaríamos eternamente a realizar este trabalho e esta parte importante nunca chegaria a ser dada a conhecer.

Como o trabalho que inicialmente nos propusemos fazer é essencialmente de carácter linguístico e etnográfico, será sobre estes dois aspectos que iremos focar a nossa atenção, deixando agora de lado o aspecto técnico, que poderá ser detectado durante a leitura dos capítulos. Tanto quanto nos for possível, vamos agora apresentar as nossas conclusões de maneira breve e sucinta.

O facto linguístico que se nos afigura mais importante, dentro do campo olivícola, reside fundamentalmente no elevado número de vocábulos de origem árabe que permaneceram na nossa língua: em número de 44, podem, no entanto, reduzir-se a cerca de 10, uma vez que muitas das formas encontradas não são mais do que simples variantes fonéticas de uma mesma palavra.

Por ordem decrescente de frequência, são os seguintes os vocábulos de origem árabe por nós registados: **almofeira** e

201

que os próprios informadores tinham uma noção precisa da pluralidade de designações⁴¹.

41 – Indicação das localidades onde registámos os vocábulos ou expressões: *poços* - Bandoira (freg. Moimenta da Beira, conc. Gouveia, dist. Guarda); *poço d'inferno*, P. 206; *poços do inferno*, P. 236; *poços de decantação*, P. 236.

CAPÍTULO X

CONCLUSÕES

Ao longo deste trabalho, procurámos analisar os aspectos mais importantes do fabrico tradicional do azeite em Portugal, tais como: nomes e situação do lagar; meios de transporte e de conservação da azeitona; o moinho, sua situação e seus diversos tipos; operação de moagem; fabrico artesanal de seiras e capachos; prensas de azeite e seus tipos; enseiramento e prensagem; sistemas de decantação; outros elementos do lagar.

Estamos longe de ter esgotado os conteúdos de todo o material recolhido ao longo de dois anos de investigação na metade norte do nosso País, tendo ficado por analisar muitos outros aspectos.

Dentro da oficina oleícola, deixámos por abordar os pequenos mas indispensáveis objectos, sem os quais o trabalho não poderia fazer-se completamente, tais como os diferentes recipientes para o azeite, os sistemas de iluminação a azeite, encontrados nos lagares mais primitivos, as medidas utilizadas, e muitos outros pequenos objectos, para além de outros imateriais, tais como tradições, crenças e superstições ligadas ao azeite e outros costumes, entre os quais se contam as célebres

mitivo de um e outro era, respectivamente, o de 'recipiente achatado e circular em forma de bolsa, feito de corda de esparto e de outras fibras' e o de 'distribuição da massa pelas seiras'. O segundo, já por um alargamento do seu campo semântico, passou também a aplicar-se ao 'conjunto de seiras em pilha para prensagem'. A técnica moderna trouxe um novo utensílio de uso mais prático – o capacho. E, em vez de o primeiro ter cedido o lugar ao recém-chegado, ei-lo que resolve permanecer, alargando o seu campo semântico e passando a ser inadequadamente e frequentemente usado em relação ao capacho. E «encapachamento» ficou de lado, permanecendo, ainda que inadequadamente, **enseiramento**.

Terceiro facto linguístico observado ao longo do trabalho e que mais sobressai do conjunto é o da enorme riqueza lexical da nossa língua dentro de um campo tão restrito, mas simultaneamente tão vasto e inesgotável, como é o campo olivícola.

Constatamos, não sem sentir uma certa admiração, que para um mesmo objecto existe, em regra, um número considerável de significantes para o definir, desconhecidos de uma boa maioria dos dicionários de português¹. Disto são prova elucidativa os diversos vocábulos que encontramos para designar, quer a água que escorre da azeitona, quando entulhada, ou aquela azeitona que, pelo seu diminuto tamanho, fica a maior parte das vezes, perdida nos olivais, quer ainda as diferentes partes que

1 – Não podemos deixar de referir que a constatação que fizemos em 1969 já não é totalmente válida. Efectuámos uma breve pesquisa em dicionários mais recentes, inclusive no *Grande dicionário da língua portuguesa*, coordenado por José Pedro Machado, publicado em 1981, com um total de 12 volumes, e constatámos que já inclui muitos dos vocábulos que, na época, eram desconhecidos da maioria dos dicionários.

203

albufeira; zambujo e suas variantes fonéticas; **azenha; alquerque** e suas variantes; **adufa; almanjarra e manjarra; azinagre** e suas variantes; **azeabra**; e, finalmente, **atafona e alfarja**.

O mapa que elaborámos com a distribuição geográfica destes vocábulos, permitiu-nos não apenas verificar que eles apresentam áreas bem delimitadas, mas também que muitos deles aparecem em regiões das mais setentrionais do país, como são os distritos de Braga, Vila Real e Bragança.

Quanto ao primeiro aspecto, verificamos, efectivamente, que certos vocábulos ocupam áreas bem demarcadas; assim, **albufeira** e **almofeira** surgem-nos praticamente apenas nos distritos de Aveiro, Coimbra e Leiria, à excepção do ponto 29, que poderemos considerar como caso esporádico; **azenha**, com uma vasta área, circunscreve-se a quase toda a bacia do Douro, se exceptuarmos o ponto 73, onde também nos surgiu como caso isolado; **aziagra, azinagre** e restantes formas da mesma família ocupam uma área que abrange o distrito da Guarda e a parte norte do distrito de Castelo Branco; das restantes palavras, podemos afirmar que não possuem áreas bem definidas, à excepção de **jambujo** e sua numerosa família. Relativamente a esta última palavra, cujo étimo é o árabe *zanbuz*, como já oportunamente dissemos, constatamos que ocupa uma vasta área, que se estende desde o distrito de Leiria até ao de Vila Real, passando por Coimbra, Aveiro e Viseu.

Analisando a distribuição geográfica de todas as palavras apontadas, depara-se-nos um problema para o qual se tornará difícil encontrar uma solução: sabendo-se que a dominação árabe se fez sentir essencialmente na metade sul do País, como explicar o aparecimento de palavras como **algarbe, algrabe, algrebe, almofeira, almanjarra** e tantas outras em regiões tão setentrionais como são os distritos de Braga, Vila Real e Bragan-

ça?

O problema é de difícil solução, sendo muitas as hipóteses que afloram ao nosso espírito. Uma das causas desse facto deverá residir nas migrações periódicas que se verificam quase todos anos. De facto, não nos foi difícil encontrar, em terras nortenhas, grupos numerosos de trabalhadores, que se deslocam do sul para o norte, em busca de trabalho e, não raras vezes, para lá contratados para a colheita da azeitona, uma vez que a mão-de-obra local se vai tornando cada vez mais rara de ano para ano, em virtude da grande migração que se verificou em escala sempre crescente, especialmente nas terras pobres do norte, deixando muitas povoações do interior quase desertas e apenas habitadas pelos mais idosos. Só assim se justifica o termos encontrado, por exemplo, em terras de Mirandela, ranchos provenientes de outras regiões, nomeadamente do Alentejo.

A segunda grande causa, e não menos importante que a anterior, do aparecimento de vocábulos de origem árabe em terras de Trás-os-Montes deve residir nas periódicas deslocações para essas zonas de mestres de lagar e lagareiros provenientes do sul.

Como explicar estas deslocações?

É sabido que a safra da azeitona tem em Portugal o seu início nas terras mais quentes do sul, de tal modo que, quando no centro do país a apanha começa a efectuar-se, já ela no sul está há muito terminada; e também quando ela no centro está praticamente a chegar ao fim, só então nas terras mais frias do norte tem início, podendo ser dada por concluída só lá para os últimos dias de Janeiro, quando não se prolonga até meados ou fins do mês seguinte. Consequentemente, também a abertura dos lagares se vai processando de maneira assincrónica, já que

204

sem azeitona não pode haver azeite. Logo, uma boa percentagem de lagareiros ou mestres de lagar, quase sempre naturais do sul, aqui iniciam o trabalho, percorrendo sucessivamente mais do que um lagar, até atingirem as terras do norte, onde vão concluir a safra; fazem, assim, (ou faziam, porque, muito provavelmente, isto deverá já estar completamente mudado em princípios do actual século XXI) uma época que se prolonga por cerca de quatro a cinco meses, levando consigo não apenas o seu saber técnico, mas também toda uma vasta gama de vocábulos, que vão semeando aqui e além.

Uma terceira causa, talvez até a mais generalizada, reside nas vulgares deslocações das palavras de umas para outras regiões. Basta a simples mudança de residência de uma família do sul para terra do norte para, com ela, imediatamente seguirem viagem vocábulos próprios da região anteriormente habitada. Daqui a grande possibilidade de erro na localização de uma palavra, facto que procurámos evitar, tanto quanto possível, recorrendo sempre a informadores naturais das terras onde foram feitos os inquéritos.

Tal como noutros domínios da língua, também no campo olivícola a tendência conservadora do povo faz sentir a sua influência, relativamente a várias palavras. Com os seus sentidos próprios, tendem estas a manter-se vivas, apesar de a técnica moderna haver já introduzido novos processos e nova maquinaria no fabrico do azeite. Daqui resulta, como é evidente, um alargamento do campo semântico da maioria desses vocábulos. Foi o que sucedeu com palavras como **engenho**, **moinho**, **seira**, **enseiramento** e outras, a que anteriormente fizemos referência. De todas elas, o caso mais significativo será sem dúvida o que respeita aos vocábulos **seira** e **enseiramento**. O significado pri-

A terceira e última fase, à semelhança do azeite, esteve em decantação durante vários anos. Só em 1996, depois de termos elaborado e defendido a nossa tese de mestrado na Universidade do Minho, relacionada com as Novas Tecnologias no Ensino, sob a orientação do Professor Doutor José Henrique dos Santos Chave, voltámos às tecnologias tradicionais relacionadas com o óleo de Minerva.

constituem as múltiplas alfaias oleícolas, como é o caso, por exemplo, do grande vaso circular do moinho, onde é deitada a azeitona, a fim de ser moída pelas galgas.

Podemos afirmar, sem qualquer exagero, que existem, em média, para um mesmo objecto, cerca de três a cinco vocábulos diferentes, quando esse número não atinge cifras elevadas, como sucede, por exemplo, com os nomes dados à azeitona miúda, em número de 34, ou com água-ruça, em número de 20.

Do ponto de vista etnográfico são múltiplos os factos observados.

Em primeiro lugar, notámos que, não obstante o processo tradicional do fabrico do azeite se ter mantido imutável em meados do século XX em várias regiões, especialmente nas de poucos recursos económicos e de mais difícil acesso, os tempos modernos, com todas as suas inovações e progressos, tendem a fazer desaparecer o que de antigo e tradicional existe no nosso País – o velho e pitoresco lagar de vara, donde, segundo a opinião popular, o azeite saía melhor e mais saboroso. Recordemos o caso de lagares como o das Três Aldeias, P. 303, ou o de Remungão, P. 261, ambos no distrito de Coimbra, e de tantos outros há muito parados e meio arruinados, quer nos distritos de Braga e Bragança, quer no distrito da Guarda, hoje substituídos por modernas e mais rendosas **fábrica de azeite**. E actualmente, na segunda década do século XXI, ressalvando algumas raríssimas e louváveis excepções, da grande maioria dos lagares que visitámos já nem existem vestígios. Contam-se entre estas excepções um dos lagares mais interessantes por nós visitado no concelho de Góis, o lagar de vara da Mata, P. 297, que teve a sorte de encontrar uma associação de defesa do património natural e cultural que soube preservá-lo e transformar num

museu, aberto à curiosidade de todos nós.

Creemos que este mesmo fenómeno do desaparecimento dos sistemas tradicionais é comum a outros países produtores de azeite. Do facto nos deu também testemunho, em 1955, Tomás Buesa Oliver², no passo que transcrevemos:

«*Cuando estuve allí³ – abril de 1946 y navidades de 1949 y 1951 – se encontraban clausurados desde hacía vários años, por la intervención estatal del aceite, todos los molinos aceiteros. Gracias a la amabilidad de los alcaldes y secretários de los Ayuntamientos, pude visitar y fotografiar las almazaras. Durante mi último viaje – enero de 1952 – vi cómo la arcaica maquinaria de la mayoría de los molinos había sido sustituida por otra más moderna. De esta forma, el modesto y antiguo molino aceitero se había transformado em **Fábrica de Aceite.**»*

Numa proporção quase idêntica àquela em que se verifica o desaparecimento do lagar tradicional português, também a mão-de-obra, sobretudo a masculina, vai rareando de dia para dia. Daqui resulta não apenas a necessidade de uma maior automatização de todas as operações de fabrico do azeite, o que efectivamente tem vindo a verificar-se, mas ainda o aparecimento de engenhosas e rudimentares invenções, que frequentemente podem ser encontradas em certos lagares. Lembremo-nos do já referido *carrocel do amor*, vagoneta tosca de madeira delineada pelo feitor do lagar, a fim de facilitar o transporte da azeitona para o moinho. Graças à acentuada mecanização e automatização de quase todas as operações de extracção do azeite, o tra-

2 – TOMÁS BUESA OLIVER, *terminologia del olivo y del aceite en el alto aragonés de Ayerbe*, in "Miscelánea Filológica dedicada a Mons. A. Giera", Barcelona, 1955, tomo I, páginas 53-109.

3 – O Autor refere-se à comarca de Ayerbe, região situada nos Pré-Pirinéus aragoneses.

206

balho começa a ser executado em larga escala pela mulher e, em alguns casos mais modernos, apenas o dono e um ajudante são indispensáveis para todo o trabalho de produção do azeite.

Ao lado da indústria olivícola e desta dependente, subsistem (ou subsistiam) ainda numerosas indústrias de tipo artesanal. Está neste caso a pequena indústria de fabrico de seiras e capachos, de que encontramos um exemplo típico em Valbom, P. 204, no concelho de Pinhel, distrito da Guarda.

Facto de relativa importância é o da unidade linguística e etnográfica, e sobretudo desta última, que se verifica entre Portugal e Espanha. Constituem estes dois países como que um bloco único e independente dos restantes, sob múltiplos aspectos. Recordem-se, a este propósito, as grandes afinidades entre a prensa de vara portuguesa e a espanhola, cujas características marcadamente individualizadoras nos permitem distingui-la da vara italiana.

Para finalizar estas conclusões, nada melhor do que uma síntese do fabrico tradicional do azeite em Portugal.

Os tormentos da azeitona resumem-se a três fases principais, que analisámos neste trabalho:

- moagem;
- enseiramento e prensagem;
- decantação e centrifugação do óleo.

Todas elas foram metodicamente analisadas por nós.

As duas primeiras, foram-no na década de 1960, quando tivemos de apresentar a tese para obtenção da nossa licenciatura em Filologia Românica, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, sob a orientação do nosso orientador, o Professor Doutor Manuel de Paiva Boléo.

portar a azeitona para o moinho, fazer a moenda, transportar a massa para o enseiramento, ajudar a dar as caldas, etc.

ajudante, s. m. Empregado do lagar ao qual competem várias tarefas, tais como: transportar a azeitona para o moinho, fazer a moenda, etc., também conhecido por ajuda, *cagarracho*, *deciplo*, *mancebo* e *moço*.

albechim, s. m. O mesmo que *alpechim*. 2. Dispositivo existente nas tarefas, espécie de cano por onde a aziaga corre em direcção ao inferno. (ver *alpechim*).

albergue, (de alguergue, do ár. *al-qirq*), s. m. 1. O mesmo que alguergue. 2. Tanque de separação do azeite. 3. Prato da prensa que espreme o bagaço da azeitona. 4. Tanque de lagar onde se apara o azeite que escorre do bagaço da azeitona. (ver alguergue).

Albufeira, (do ár. *al-buhajra*, ao lado de *almofeira* e *amufeira*), s. f. O mesmo que *água-ruça*. A albufeira ou almofeira é utilizada para destruir ervas e insectos nocivos e como remédio em algumas doenças dos homens, das ovelhas e dos bois. (ver cap. II, pp. 36-48).

Alçaprema, (de alçar+premer), s. f. As alçapremas são duas colunas verticais, de madeira, colocadas paralelamente, uma de cada lado da vara, para impedir que esta decline para algum lado. São também conhecidas por *balaústes*, *colunas* e *virgens*.

alfarja, (do ár. *hazar*), s. f. A alfarja é o recipiente circular do moinho. Tem o formato de um grande prato com base de pedra e faces oblíquas ou verticais, dentro do qual giram as galgas, que reduzem a azeitona a pasta. É também

GLOSSÁRIO¹

– A –

aba, (do lat. *alapa*), s , f. Parte superior da seira (ver a palavra *seira*).

açude, (do ár. *assudd*), s. m. Represa que serve para fazer a captação da água que se destina ao accionamento da roda do lagar de azeite.

adorna, s. f. Forma popular de *dorna*, vasilha onde se depura algum resto de azeite que sai juntamente com a *água-ruça*.

aduela, (do fr. *douelle*), s . f. Cada uma das tábuas que formam o corpo de: a) um pipa ou vasilha semelhante; b) certos

1 – Procurámos reunir, no presente glossário, todas ou, pelo menos, quase todas as palavras surgidas ao longo do trabalho, e de que nos fomos sucessivamente ocupando. Além de indicarmos, numa grande maioria, o étimo de cada uma, procuramos apresentar, por ordem decrescente de frequência, os seus diversos sentidos. Num ou noutra caso, para um melhor esclarecimento do leitor, são indicadas as páginas, bem assim as figuras correspondentes a cada vocábulo. Uma vez que, ao longo do texto, foram já indicadas as obras ou os artigos de onde recolhemos algumas palavras ou sentidos diversos daqueles por nós encontrados em inquéritos directos ou do ILB, dispensamo-nos de repetir essas indicações.

potes dos lagares com a função de tarefas; c) o vaso de certos moinhos de azeite, onde giram as galgas e é deitada a azeitona, para ser reduzida a massa.

adufa, (do ár. *ad-duffa*), s. f. Prancha circular de madeira que se coloca sobre as seiras, também conhecida por porta, tampa e trincho, cuja função é a de distribuir uniformemente por toda a superfície das seiras a pressão exercida pela vara.

água-chilra, s. f. O mesmo que água-ruça.

água-churra, s. f. O mesmo que água-ruça. Expressão recolhida nos distritos de Aveiro, Bragança, Porto e Vila Real. (mapa nº 3).

água-ruça, s. f. 1. Líquido escuro e ácido que a azeitona liberta, quando conservada em tulhas, cestos, sacos, etc; 2. Líquido que se separa do azeite, quando em decantação nas tarefas e que sai normalmente misturado com a água das caldas. Mais do domínio técnico, é a água-ruça também conhecida pelos seguintes termos: *água chilra, água churra, água zurra, albufeira, almofeira, alpechim, alperche, alperchim, alpiche, amufeira, amurca, azeabra, azenagre, azenegre, azenhevre, aziabre, aziaga, aziagra, azinagre, azinhaga, reima, salmoeira, sangra, zorra*. (mapa nº 3).

água-zurra, O mesmo que *água-ruça*.

aguadeira, (de água, do lat. *aqua-*), s. f. 1. mulher encarregada de distribuir água ao rancho (Alentejo); 2. mulher que transporta a azeitona da tulha para a alfarja do moinho, competindo-lhe ainda, entre outras tarefas, encher e transportar as gamelas com massa para o enseiramento.

(Bragança)

208

agueiro, s. m. Recipiente cilíndrico de folha de Flandres, munido de comprido cabo de madeira, colocado obliquamente e que o pode ou não atravessar, de dimensões variáveis, com o qual é tirada a água a ferver da caldeira, para deitar nas seiras. É também conhecido por *cabaço, cace, caço, cocho, coco, copo, garabano, grabano, gravano, panela e trolho*.

agulha, (do lat. *acucula-*), s. f. Grossa haste de secção circular, de madeira ou de ferro, que, enfiada nos buracos das agulheiras, segura a vara, servindo-lhe de eixo, também conhecido por *agulhão*.

agulhadoiro, s. m. Conjunto de duas pedras verticais do lagar que suportam a vara e nas quais é enfiada a agulha (ver agulheira).

agulhadouro, s. m. O mesmo que *agulhadoiro*.

agulhão, s. m. O mesmo que *agulha*.

agulhar, v. tr. Forma proveniente de *agulha*, designa a operação que consiste em meter a agulha da vara nos buracos das agulheiras.

agulheira, (de agulha, do lat. *acucula-*), s. f. São as agulheiras duas pedras verticais que suportam a vara do lagar e nas quais é enfiada a agulha. São também conhecidas por *agulheiros, agulhadoiro, agulhadouro, gateiras, rabadão, sacos, orcelas e madres*. (ver prensa de vara, cap. VI, pp. 175-199 e ainda figs. 78-80).

agulheiro, s. m. O mesmo que *agulheira*.

ajuda, (de ajudar, do lat. *adjutare*), s. m. Ajudante do mestre do lagar ao qual competem várias tarefas, tais como trans-

meadas de corda (ver figs. 68).

arguel, (de *alguergie*, do ár. *al-qirq*), s. m. 1. O mesmo que *alquel* ou *alguergie*. 2. Lugar onde, no lagar é moída a azeitona, para o fabrico do azeite – Braga.

armar o esqueleto, Operação que constitui a segunda fase do fabrico de um capacho e para a qual são necessários: uma forma, um cavalete, um martelo, pequenos tornos de madeira e, evidentemente, fio, que irá formar o esqueleto do capacho (ver. fig. 72).

arredolho, são. m. O mesmo que *rebolo*.

árvore, (do lat. *arbore-*), s. f. Eixo vertical do moinho ao qual estão fixas as galgas e a *dobadoira*, *roda da árvore* ou *pontaria*. *Roda da* – ver em *roda da árvore*.

assentador, s. m. Espécie de mesa comprida, também conhecida por *tendal*, situada numa sala própria do lagar e forrada por pranchas de madeira, colocadas lado a lado, sobre a qual assentam as sacas da azeitona enquanto esta aguarda a sua vez de ser laborada.

assento, s. m. O mesmo que *alguergie* ou *sertã*, i. é., zona circular sob a vara onde são empilhadas as seiras, a fim de serem espremidas.

atafona, (do ár. *tahuna*), s. f. Moinho movido à mão ou por força animal. 2. Azenha. 3. Com uma significação restrita, refere-se ao lagar movido pela força de bovinos. Sobre este vocábulo, veja-se o cap. I, pp. 1-3).

atafoneiro, s. m. 1. Dono ou encarregado da *atafona*. 2. A pessoa que mói na *atafona*. 3. Pessoa que dirige a moagem e faz a maquiação.

azambujeiro, (do ár. *zanbuz*), s. m. 1. Oliveira brava. 2. Fruto da

conhecido pelos vocábulos *alfurja*, *balsão*, *basa*, *base*, *farneiro*, *lagariça*, *moega*, *pia*, *pio* e *vasa* (Ver cap. III).

alfurja, (de *alfarja*, do ár. *hazar*), s. f. Pio ou vaso grande de pedra em forma de alguidar, dentro do qual se deita a azeitona e onde giram as galgas (ver *alfarja*).

algarbe, (de *alguergie*, do ár. *al-qirq*), s. m. 1. Zona circular sob a vara, na qual são empilhadas as seiras para serem espremidas. 2. O mesmo que *alfurja*, i. é., pio ou vaso grande de pedra em forma de alguidar, dentro do qual se deita a azeitona e onde giram as galgas. (ver *alguergie*).

algrabe, (de *alguergie*, do ár. *al-qirq*), s. m. 1. O mesmo que *alguergie*. 2. O mesmo que *alfurja*. (ver *alguergie*).

algrebe, (de *alguergie*, do ár. *al-qirq*), s. m. 1. O mesmo que *alguergie*. 2. O mesmo que *alfurja*. (ver *alguergie*).

algrebre, (de *alguergie*, do ár. *al-qirq*), s. m. O mesmo que *alguergie*.

alquel, (de *alguergie*, do ár. *al-qirq*), s. m. O mesmo que *alguergie*.

alguer, (de *alguergie*, do ár. *al-qirq*), s. m. Zona circular sob a vara onde são empilhadas as seiras, para serem espremidas, formada por uma pedra circular de superfície lisa com um diâmetro superior a um metro e tendo na periferia um sulco cavado chamado *regueira* — Serpa. (ver *alguergie*).

alguerbe, (de *alguergie*, do ár. *al-qirq*), s. m. Recipiente granítico circular, de feitio muito semelhante ao de uma grande *sertã*, de paredes de altura variável e com uma bica de secção em U, onde são empilhadas as seiras, debaixo da vara (ver *alguergie* e figs. 100 a 104).

alguergue, (do ár. *al-qirq*), s. m. Recipiente granítico circular situado debaixo da vara entre as virgens e as agulheiras, de formato e dimensões variáveis e com uma bica de saída para o azeite, dentro do qual são empilhadas as seiras, a fim de serem apertadas pela prensa (ver figs. 100 a 104), também conhecido por *albergue/alvergue*, *algarbe*, *algrabe*, *algrebe*, *alquebre*, *alquel*, *alguer*, *alquerque*, *alguermi*, *arguel*, *assento*, *enseiradoiro*, *enseiradouro*, *sartã*, *sertã* e *sertem*.

alguermi, (de alguergue, do ár. *al-qirq*), s. m. O mesmo que *alguergue*.

alirto, pal. it. Peça com quatro varas verticais de ferro, onde é fixa a vara italiana (ver vara italiana, pp. 196-199 e fig. 86).

almanjarra, (do ár. *mazarra*), s. f. O mesmo que manjarra, vara de madeira do moinho à qual são atrelados os animais; vara a que se atrela o animal que faz andar a atafona ou nora. A almanjarra é também conhecida por *balcão*, *balurdo* (?), *cambão* e *cangão* (ver moinho de bois).

almofeira, (de albufeira, por sua vez do ár. *al-buhajra*), s. f. 1. O mesmo que *água-ruça*. 2. Restos da azeitona que ficam nas seiras depois de prensadas (ILB, 1961, P. 254). 3. Massa resultante da moagem da azeitona (ILB, 1942, P. 143). (ver *albufeira*).

alpechim, s. m. Vocábulo de origem obscura, registado nos distritos de Bragança, Guarda e Viseu, significa o mesmo que *água-ruça*. Outros vocábulos da mesma família são: *albechim*, *alperche*, *alperchim* e *alpiche* (ver cap. II, pp. 38-48).

alperche, s. m. O mesmo que *alpechim* ou *água-ruça*.

alperchim, s. m. O mesmo que *alpechim* ou *água-ruça*.

alpiche, s. m. O mesmo que *alpechim* ou *água-ruça*. Documentado em vários trabalhos. António Cardoso de Menezes, em *Noções de oleicultura prática* – Coimbra, 1901, 2ª ed., p. 63, define-o como "água de vegetação da azeitona"; Tavares da Silva, em *Esboço dum vocabulário agrícola regional*, define-o, p. 44, como "água de vegetação da azeitona, carregada de albumina e de matéria negra e amarga, resultante da acção da água das chuvas e mesmo do orvalho e dos princípios amoniacais que contêm, sobre o óleo e que com ele saem na espremedura".

alvergue, s. m. O mesmo que *albergue*.

amufeira, s. f. O mesmo que *albufeira* ou *almofeira*. (Beira Baixa).

amurca, (do lat. *amurca*-), s. f. O mesmo que *água-ruça* ou *alpechim*. Encontra-se representado no cat. e arag. sob a forma *morca* e em vários dialectos italianos.

apertar, (do ant. apertar, do lat. *prettu* por *pressu*), v. tr. O mesmo que *prensagem*.

aperto, (de apertar), s. m. O mesmo que *prensagem*.

arca, (do lat. *arca*-), s. f. Recipiente de metal, madeira ou pedra, de grandes dimensões, no qual é acumulada a massa expulsa do moinho pelas *raspadeiras*, também conhecido por *caixa*, *gamela*, *gamelão*, *masseira*, *masseirão* e *tino* (ver fig. 111).

argadilho, s. m. Aparelho giratório de madeira de grandes dimensões e apoiado num suporte do mesmo material, com cerca de 1 m de altura, utilizado para desenrolar

se separa também do azeite, quando em decantação nas tarefas. Além da forma *azinhavre*, resultante da palatalização do grupo -ni-, encontramos ainda outras, como *azenhevre*, *azinhevre* e *azinhaga*. Do mesmo étimo, porém mediante evolução diferente, encontramos no português ainda as formas *azenagre*, *azenegre*, *aziaga*, *aziagra*, *aziagre* e *azinagre*. (ver cap. II, pp. 44-48).

azinhevre, (do ár. *azzinjar*), s. m. O mesmo que *azinhavre* ou *água-ruça* (ver *azinhavre*).

azorro, Puxar de – : Retirar uma após outra e à força de braços as seiras empilhadas no *alguerbe*, a fim de se remexer a massa e dar as caldas – Coimbra, P. 297.

– B –

badarel, s. m. O mesmo que *caleira* ou *caleiro*, conduta pela qual vem do açude a água que faz accionar a roda do moinho (ver ainda *moinho de roda* e *roda de água*).

bafordo, s. m. Azeitona que, pelo seu diminuto tamanho, raramente é aproveitada, também conhecida por *bafurro* (ver cap. IV, pp. 140-147, em especial p. 144).

bafurro, s. m. O mesmo que *bafordo*.

baga, (do lat. *bacca-* ou *bacca-*), s. f. Termo registado nos distritos de Aveiro, Braga, Bragança e Vila Real, designa os resíduos da azeitona depois de espremida, também conhecidos por *bagaço*, *baganha*, *brulho*, *brulho*. (ver *bagaço*).

bagaceira, s. f. Local onde se junta o *bagaço*.

bagaço, (do lat. **bacaceu-*, de *bacca*), s. m. Resíduos da azeitona depois de prensada, também conhecidos por *baga*, *baganha*, *baganho*, *brulho* e *brulho*. As aplicações do

oliveira brava, caracterizado pelo seu diminuto tamanho (veja-se o cap. IV, pp. 140-147).

azambújia, s. m. O mesmo que *azambujeiro*.

azambujo, s. m. O mesmo que *azambujeiro*.

azeabra, (do ár. *aç-cibar*), s. f. O mesmo que *aziabra*, *azebre* ou *água-ruça* (ver *azebre*).

azeabre, (do ár. *aç-cibar*), s. f. O mesmo que *aziabra*, *azebre* ou *água-ruça* (ver *azebre*).

azebim, s. m. Veja-se em *azebinhada*.

azebinhada, (de *azevo*, do lat. vulgar **açifoliu-*, palavra composta, de *folium* ‘folha’ e o radical *ac-*, de *acuere* ‘ser agudo’), s. f. Azeitona muito miudinha que, pelo seu diminuto tamanho, raramente é aproveitada. Sobre a sua origem, veja-se Corominas, pp. 1031-1032. (veja-se o cap. IV, pp. 140-147).

azebre, (do ár. *aç-cibar*), s. m. 1. Verdete de cobre. 2. finura. 3. Gaiatice. 4. Amargura. 5. Água libertada pela azeitona e que se caracteriza pelo seu gosto amargo, o mesmo que *água-ruça*. Do ár. subsistiram várias formas na Península: esp. *acíbar*, cat. *acèver*, valenc. Antigo. *açever*, etc. No português existem outras formas provenientes de *aç-cibar*: *aziabre*, *aziabra*, *azeabre*, *azeabra*.

azeite, s. m. Palavra proveniente do árabe *al zait*, designa o óleo que se extrai das azeitonas mediante processos mecânicos, tais como trituração, prensagem, decantação, lavagem, centrifugação e filtração. Expressões de uso popular para designar o azeite: *óleo d'azeitona*, *sumo d'oliva*, *óleo de oliveira*, *óleo d'olípio*. Tipos de azeite: azeite virgem; extra; fino; corrente; lampante. Expressões encon-

tradas para tipos vários de azeite, além dos já indicados: azeite fidalgo, azeite puro, azeite zimbro. As aplicações do azeite são múltiplas: em religião, em medicina (especialmente a de tipo popular), em culinária, na iluminação, etc.

azeite zimbro. Azeite feito da azeitona miudinha, utilizado pelo povo com fins medicinais.

azeitona, s. f. Palavra proveniente do árabe *zaituna*, designa o fruto da oliveira; dele se extrai o azeite. *Óleo d'* – : Expressão recolhida no distrito de Beja para indicar 'azeite'.

azeitoninho, s. m. Forma diminutiva de azeitona, para indicar o fruto da oliveira brava, que se caracteriza pelo seu diminuto tamanho.

azenagre, (do ár. *azzinjar*), s. m. O mesmo que *azinagre* ou *água-ruça* (ver *azinagre*).

azenegre, (do ár. *azzinjar*), s. m. O mesmo que *azinagre* ou *água-ruça* (ver *azinagre*).

azenha, (do ár. *assania*), s. f. Aplicado sobretudo em relação aos moinhos tocados a água, este vocábulo designa também os que são puxados por animais . Aplicado ao lagar de azeite, surge este vocábulo numa área bastante restrita, que abrange os distritos de Aveiro, Porto, Viseu, Vila Real e Bragança, quase sempre a distância relativamente pequena da bacia do Douro.

azenhevre, (do ár. *azzinjar*), s. m. O mesmo que *azinagre* ou *água-ruça* (ver *azinagre*).

azevim, s. m. O mesmo que *azebim*. (ver *azebinhada*)

azevinhar, v. intr. Verbo usado para indicar que a oliveira não

deu fruto ou que este não se desenvolveu, facto também conhecido por *embafordar*.

azevinho, (de *azevo*, do lat. vulgar **aciföliu-*, palavra composta de *folium* 'folha' e o radical *ac-*, de *acuere* 'ser agudo' – ver Coromínas , pp. 1031-1032 –), s. m. Azeitona muito miúda, o mesmo que *azebinhada*.

aziabra, (do ár. *aç-cibar*), s. f. O mesmo que *azebre* ou *água-ruça*.

aziabre, (do ár. *aç-cibar*), s. f. O mesmo que *azebre* ou *água-ruça*.

aziaga, (do ár. *azzinjar*), s. f. O mesmo que *azinagre* ou *água-ruça*. (ver *azinagre*).

aziagra, (do ár. *azzinjar*), s. f. O mesmo que *azinagre* ou *água-ruça*. (ver *azzinagre*).

aziagre, (do ár. *azzinjar*), s. f. O mesmo que *azinagre* ou *água-ruça*. (ver *azinagre*).

azinagre, (do ár. *azzinjar*), s. m. Água que as azeitonas libertam quando conservadas em tulhas ou em monte e que também se separa do azeite, quando em decantação nas tarefas. A partir da forma *azinagre* formaram-se as restantes: *azenagre*, *azenegre*; *aziagre*, *aziagra* e *aziaga*. Outras palavras com o mesmo étimo: *azinhavre*, *azinhavre*, *azenhevre* e *azinha*. (ver cap. II, pp. 44-48).

azinha, (de *azevo*, do lat. vulgar **aciföliu-*), s. f. O mesmo que *azebinhada* e *azevinho*.

azinhaga, (do ár. *azzinjar*), s. f. O mesmo que *azinhavre* ou *água-ruça* (ver *azinhavre*).

azinhavre, (do ár. *azzinjar*), s. m, Água que as azeitonas libertam quando conservadas em tulha ou em monte e que

te que durante a prensagem, escorre das seiras.

bichaneira, s. f. Torno de madeira que tapa interiormente por pressão do líquido o orifício de sangramento das tarefas, o mesmo que *espicha*. (ver. Fig. 131, página 297).

biolão, s. m. Nome dado pelo povo a uma peça da prensa de cincho ou prensa de tipo Mabile, em virtude de ela se assemelhar ou, pelo menos, fazer lembrar o instrumento de onde tirou o nome (ver *cincho*, e fig. 90 e 91 nº 3 e pág. 204).

birge, s. f. O mesmo que *virgem*.

birgem, s. f. O mesmo que *virgem*.

boca da seira, Abertura circular da seira através da qual é introduzida a massa no seu interior (ver *seira*).

boieiro, s. m. Homem que conduz os bois durante a moenda da azeitona – Bragança.

bordo, s. m. Parte superior do recipiente circular onde é deitada a azeitona e onde giram as galgas.

botadoiro, (de botar), s. m. Construção de madeira através da qual o ajudante e o mestre despejam as sacas da azeitona na base do moinho. (ver figs. 18H, 19 e 60).

braçal, (do lat. *brachiale*), s. m. Vara comprida com que é tocado o fuso da prensa de vara, também conhecida por *balurde*, *balurdo*, *barrana*, *tâtuêrâdo*, *ternel*, *torteiral*, *tortual*, *tranca* e *tranqueta*.

braço, (do lat. *brachiu*), s. m. Cada uma das bielas da prensa de cincho que, avançando e recuando sucessivamente, fazem rodar o disco da roda de tocar (ver cap. VI, pp. 200-204 e fig. 91, nº 4).

braço da redoiça Um dos quatro raios que suportam a *redoiça*

213

bagaço são múltiplas: combustível das fornalhas, alimentação do gado, adubo, extracção de óleos de bagaço, etc.

baganha, (de baganho), s. f. Termo registado nos distritos de Castelo Branco, Coimbra e Porto, designa os restos da azeitona depois de prensada (ver bagaço).

baganheiro, s. m. Homem que anda pelos lagares a comprar baganha.

baganho, s. m. O mesmo que baganha. (ver bagaço).

bailarina, s. f. Nome dado em certos lagares do concelho de Coimbra à *caldeira*.

balaúste, (do lat. *balaustiu*), s. m. Os balaústes são duas colunas verticais paralelas de madeira, colocadas uma de cada lado da vara, para impedir que esta decline para algum lado. São também conhecidas por *alçapremas*, *colunas* e *virgens*.

baldão, s. m. Vara a que se atrelam os animais para puxarem as galgas do moinho (Bragança, Vila Real), também conhecida por *almanjarra*, *manjarra*, *combão* e *cangado*. Em certos moinhos, o baldão é atravessado por um veio vertical, à volta do qual gira (ver figs. 42 e 43).

balsa, s. f. (do ibér. **balsa* 'montão, reunião de águas')

1. Película que separa a água do azeite, constituída por impurezas;
2. Zona que na tarefa separa a água do azeite, permitindo que o mestre sinta a diferença no deslizar da varinha quando efectua o *sangramento* das tarefas.

balsão, s. m. Recipiente circular do moinho com o formato de um grande prato de base de pedra e faces oblíquas ou verticais, dentro do qual giram as galgas, que reduzem a

azeitona a massa, também conhecido por *alfarja*, *basa*, *base*, *baso*, *farneiro*, *lagariça*, *moega*, *pia*, *pio*, *vasa* (ver cap. III, pp. 91 a 104).

balurde, s.m. Vara comprida com que é tocado o fuso da prensa de vara, também conhecida por *balurdo*, *barrana*, *braçal*, *panca*, *tâtuêrâdo*, *ternel*, *torteiral*, *tortual*, *tranca* e *tranqueta*.

balurdo, s. m. 1. Vara comprida do moinho, a que se atrelam os animais, também conhecida por *almanjarra* e outros termos. 2. Vara comprida com que é tocado o fuso da prensa de vara, também conhecida por *balurde*, *barrana*, *braçal*, *panca*, *tâtuêrâdo*, *ternel*, *torteiral*, *tortual*, *tranca* e *tranqueta*.

barela, s. f. Peça de ferro que suporta o peso da prensa de vara, quando em suspensão, também conhecida por *veio* (ver figs. 82 e 83).

barrana, s. f. Vara comprida com que é tocado o fuso da prensa de vara, também conhecida por *balurde*, *braçal*, *panca*, *tâtuêrâdo*, *ternel*, *torteiral*, *tortual*, *tranca* e *tranqueta*.

basa, s. f. Recipiente circular do moinho com o formato de um grande prato ou de um cilindro e com base de pedra, dentro do qual giram as galgas, que reduzem a azeitona a massa, também conhecido por *alfarja*, *balsão*, *base*, *baso*, *farneiro*, *lagariça*, *moega*, *pia*, *pio*, *vasa*.

base, s. f. 1. O mesmo que *basa*. Nas Carvalhosas, P. 286, a base do moinho caracteriza-se pelo seu grande diâmetro e por possuir um bordo com cerca de 50 cm. de altura. 2. *Porta da* – : abertura existente na parede da *base* ou *vasa* (ver fig. 26), por onde a massa é expulsa mediante

dispositivo mecânico.

214

baso, s. m. – Distrito de Aveiro e Porto – Recipiente circular do moinho onde, giram as galgas, que reduzem a azeitona a massa (ver *basa*).

bassourinho, (dim. de vassoura, do lat. *vereoria*-), s. m. Pequena vassoura feita de ramos ou de piaçaba, com que os ajudantes varrem muito bem as paredes de *aduelas* e o rasto do moinho do lagar de azeite, para que nada se perca – Aveiro, P. 118.

bataria, s. f. O mesmo que *bateria*.

batedeira, (de bater), s. f. Máquina tecnicamente conhecida por termo-batedeira e repartida por dois tipos – batedeira de tipo horizontal e batedeira de tipo vertical. Encontra-se, normalmente, apenas nos lagares mais modernos, servindo para aquecer e bater a massa de azeitona de maneira a torná-la mais homogénea e facilitar a extração do óleo. Compõe-se, para a descrevermos sumariamente, de um cilindro de chapa de paredes duplas, entre as quais circula água quente, e de um enorme parafuso sem-fim rotativo que, além de bater a massa, a vai arrastando até a expulsar pelo lado oposto ao de entrada. No caso dos moinhos de martelos, a batedeira encontra-se accoplada ao moinho, formando como que um todo.

bateria, s. f. Caixa de ferro de dimensões variáveis, contendo água no seu interior e com uma ou mais bombas de tipo aspirante-premente, accionadas manual ou mecanicamente, e cujo objectivo é o de fazer elevar o pistão da prensa (ver figs. 93 e 95).

bica, s. f. Extremidade do *alguerbe* ou *sertã* por onde sai o azei-

calorífico, (do adj. lat. *calorificu*), s. m. O mesmo que *caldeira*.

cambão, (do celta *camb*), s. m. Vara comprida do moinho à qual se atrelam os animais que fazem andar as galgas, também conhecida por *almanjarra*, *manjarra*, *baldão*, *balurdo* (?) e *cangão*. Em certos lagares, o cambão faz deslocar as mós ou galgas por meio de uma corrente, que o liga à extremidade do eixo de uma delas. Para não se desgastar com a fricção, apresenta, em alguns lagares, um *carreto* cilíndrico de madeira, graças ao qual desliza quase suavemente pelo bordo (ver fig. 51, pág. 100).

canale, pal. it. Condução por onde sai o azeite que escorre das seiras durante a prensagem, na prensa de vara italiana (ver *vara italiana* e fig. 86, pág. 198).

canalis, pal. lat. Palavra usada por Columella para indicar uma das cinco variedades de moinho, relativamente à Itália antiga.

cangão, s. m. O mesmo que *almanjarra* ou *cambão*.

capaceta, pal. Esp. Nome dado à seira em certas regiões de Espanha.

capacho, (do lat. *cappaneu+cenacho*, do ár. sannaj), s. m. O capacho é um objecto do lagar de azeite em forma de disco plano e delgado, feito de fibras vegetais ou sintéticas, sobre o qual é distribuída a massa da azeitona a fim de ser espremida na prensa. Em Espanha, o vocábulo capacho designa o que entre nós é conhecido por *seira*. Sobre o fabrico do capacho, ver capítulo V, pp. 154-162.

capaza, pal. esp. O mesmo que *seira*.

capela, s. f. O mesmo que *dobadoira* – Castelo Branco.

capiforca, pal. it. Extremidade bifurcada da prensa de vara ita-

ou *dobadoira*.

215

brama, pal. esp. Em número de duas, as *bramas* são uns travessões que ligam as *madrinas* e que firmam as varas.

brocar, v. tr. *Brocar a massa*: trabalho que consiste em despejar a massa no interior das seiras, documentado nas figs. 102 e 106.

brolo, (do lat. **voluclu*, de *involucru*(?)), s. m. Vocábulo registado nos distritos de Braga e Viana do Castelo, designa os restos de azeitona depois de prensada. Cfr. esp. borujo * *carulium+burra* R.E.W. (ver *bagaço*).

brulho, (do lat. **voluclu*, de *involucru*(?)), s. m. O mesmo que *brolo*, vocábulo registado nos distritos de Braga e Bragança (ver *brolo* e *bagaço*).

bucha, s. f. 1. Feita de madeira de figueira, a bucha é uma peça que envolve o eixo de ferro ao qual estão presas as galgas. 2. Peça de madeira, que atravessa diametralmente a parte superior do *peso* da prensa de vara (ver fig. 82, nº 7 e fig. 83) ou que fica situada no interior deste.

– C –

cabaço, s. m. O mesmo que *agueiro*, *cocho* ou *coco* (ver fig. 104).

cabeça, s. f. Parte superior da prensa hidráulica, também conhecida por *cabeça da prensa* e *prato forte* (ver fig. 96, nº 5).

cabeças, s. f. 1. Registado sempre na forma do plural, designa as borras do azeite. 2. Azeite misturado com *aziaga*. 3. Último azeite que se colhe nas tarefas e que traz água misturada.

cabeças, s. f. Variante fonética de *cabeças*.

cabeça da prensa: Ver *cabeça*.

cabeça da vara: Extremidade da prensa de vara oposta àquela onde encaixa na parede e que se caracteriza por ser de maior grossura, correspondendo à raiz da árvore de que a prensa foi feita. É também conhecida por *reigão – da vara* (ver fig. 80, pág. 186).

cabeços, s. m. O mesmo que *cabeças*.

cace, s. m. O mesmo que *caço* (ver fig. 104, pág. 241).

cachorro, s. m. O mesmo que *frade*.

caço, (do lat. *cattia*, provavelmente do grego), s. m. Recipiente cilíndrico de folha de Flandres, munido de comprido cabo de madeira colocado obliquamente e que o pode atravessar, de dimensões variáveis, com o qual é tirada a água a ferver da caldeira, para deitar nas seiras. É também conhecido por *agueiro, cabaço, cace, cocho, coco, copo, garabano, grabano, gravano, panela e trolho* (ver fig. 104, pág. 241).

cagarracho, s. m. Empregado do lagar a quem compete, entre outras tarefas, tirar a azeitona da tulha com uma pá e lançá-la num cesto de vime para ser levada pela *aguadeira* ou *boieiro* para a *alfarja* do moinho (Bragança), encher e transportar as gamelas de massa para o ensaiamento, etc.

cagulo, (do lat. *cucullu-*), s. m. Forma proveniente de *cogulo*, emprega-se sempre que as medidas são enchidas até transbordarem, evitando-se deste modo o uso da rasoira.

caixa, (do lat. *capsa*), s. f. Recipiente de metal, madeira ou pedra, de grandes dimensões, no qual é acumulada a massa expulsa do moinho pelas *raspadeiras*, também

216

conhecido por *caixão, gamela, gamelão, masseira, masseirão* e *tino* (ver fig. 111, pág. 254).

caixa da massa Recipiente de metal, madeira ou pedra, o mesmo que *caixa*.

caixão, s. m. O mesmo que *caixa*.

calda, s. f. Operação que consiste em deitar água na massa das seiras, remexendo-a até a transformar num caldo líquido mais ou menos homogéneo (ver *escaldão* e fig. 104, pág. 241).

caldar, v. tr. Operação que consiste em deitar água a ferver na massa das seiras, depois de muito bem solta, sendo em seguida mexida até ficar transformada num caldo mais ou menos homogéneo. A operação de caldar realiza-se sempre depois de uma primeira prensagem a seco. (ver ainda *escaldão*).

Caldeação, s. f. Operação que consiste em *caldar a massa*. (ver *escaldão*).

caldeamento, s. m. O mesmo que *escaldão*.

caldear, v. tr. O mesmo que *caldar* ou *escaldão*.

caldeira, (do lat. *caldariu*), s. f. Grande recipiente onde é aquecida a água para as *caldas* ou *escaldão*. De diversos tipos e formatos, é constituída por uma *fornalha*, um *cinzeiro* e uma *chaminé*, além da caldeira propriamente dita. Nas mais modernas, a água é aquecida à medida que passa na chamada *zona tubular*. A caldeira é também conhecida por *bailarina* (Coimbra) e *calorífico*.

caleira, s. f. Conduta pela qual é trazida do açude a água que acciona a roda do lagar (ver moinho de roda).

caleiro, s. m. O mesmo que *caleira*.

cinchada, (de cincho), s. f. Quantidade de bagaço apertado de cada vez no cincho.

cincho, (do lat. **cinctulu*, de *cinctu*), s. m. 1. Caixa cilíndrica com orifícios, dentro da qual se coloca o bagaço da azeitona, para se extrair ainda algum óleo. 2. Tipo de prensa de parafuso.

A prensa de cincho ou simplesmente cincho, é uma pequena prensa de pequenas dimensões, existente em certos lagares de azeite, para extração de algum azeite do bagaço. Feita integral ou parcialmente de ferro, é constituída pelos seguintes elementos: uma base de pedra de forma cilíndrica, conhecida por *sertã*; duas placas semi-circulares que se fecham e dentro das quais é acamado o *bagaço*; um *parafuso* vertical de ferro, fixo no centro da *sertã*; uma prensa de tipo Mabile, formada pelas seguintes elementos: um *biolão*, um disco dotado de orifícios junto ao bordo, duas pequenas bielas, duas cunhas de aço conhecidas também por *macacos* e com a forma de bisel, um *esticador* e uma alavanca, que se introduz na extremidade da caixa das bielas (ver figs. 87 a 92).

cinzeiro, s. m. Parte inferior da fomalha onde cai a cinza (ver *caldeira*)

clamígola, s. f. Máquina construída pelas Fábricas Mecânicas Galardi, S. A., de Florença, compõe-se de um alimentador regulável, um moinho de martelos, uma caixa de recolha da massa, um extractor do azeite da pasta da azeitona e um grupo motor. Com grande capacidade de trabalho, permite extrair elevada percentagem de azeite antes de a massa ir para a prensa. (fig. 64, pág. 137)

217

liana sobre a qual assenta a *scrófula*, esta última uma peça semelhante à *concha* da vara portuguesa (ver fig. 86, página 198).

carabunha, s. f. Nome dado na região de Vila Real aos restos de caroços de azeitona que não foram ainda convenientemente triturados pelas galgas do moinho, durante a moagem.

carbunha, s. f. O mesmo que *carabunha* (Bragança, P. 85).

carreiro, (de carro), s. m. Homem que possui ou conduz o carro de bois. Compete-lhe ir ao olival buscar a azeitona, que leva para casa do dono ou directamente para o lagar. O carreiro é, muitas vezes, um empregado do lagar que, por conta deste, vai buscar a azeitona a casa do freguês. É também conhecido por *ensacador* e *carreteiro*.

carreta, (do lat. *carru*) s. f. Carro metálico deslizante sobre carris para transporte da azeitona das tulhas para o *lavador*, também conhecido por *vagona* e *vagoneta* (ver fig. 63).

carreteiro, (de carreta e carretar), s. m. O mesmo que *carreiro* e *ensacador*.

carreto, s. m. 1. Peça cilíndrica de madeira existente no *cam-bão* de alguns moinhos, graças à qual ele desliza quase suavemente pelo bordo, evitando que a fricção o desgaste. 2. Peça do sistema de transmissão do moinho, o mesmo que *roquete*.

carril, s. m. Elemento da chamada roda de fazer corda.

carrilhe, s. m. O mesmo que *carro*.

carrinho, s. m. O mesmo que *carro*.

carro, (do lat. *carru*, do gaulês), s. m. Nome dado ao pequeno

veículo metálico, de formato normalmente quadrado e munido de rodas, móvel sobre carris, no qual é transportada para a prensa a coluna de seiras ou capachos. É conhecido ainda pelo diminutivo *carrinho* e por *carrilhe* e *prato* (ver fig. 96, nº3, e figs. 97, 109, 112 e 113).

carrocel, s. m. Mais conhecido por *carrocel do amor*, é este uma espécie de caixote quadrado com rodas, que serve para levar a azeitona para o moinho, descarregando-a através de uma porta de correr (ver fig. 9 e 62).

castella, pal. it. Conjunto de seis a doze seiras cheias de massa e acamadas na prensa, também designado por *castello*, *fascio*, *compossta* e *concio*.

castello, pal. it. O mesmo que *castella*.

castelo, (do lat. *castellu*), s. m. Conjunto de capachos em pilha sobre o carro, também conhecido por *coluna*, *enseiramento* e *encapachamento* (ver fig. 112, página 255).

cavalete, s. m. Suporte de madeira com 1 m de altura para nele serem armadas as formas. É formado por quatro pés em V invertido, que sustentam uma barra grossa com um torno ao meio, que serve de eixo às formas (ver fig. 72).

celeiro, (do lat. *cellariu*), s. m. Local onde, em certas regiões, é guardada a azeitona.

centrífica, s. f. O mesmo que *centrifugadora*.

centrificadora, s. f. O mesmo que *centrifugadora*.

centrifuga, s. f. O mesmo que *centrifugadora*.

centrifugadora, s. f. Máquina existente nos lagares mais modernos que permite separar automaticamente a água do azeite, conhecida popularmente por *centrícia*, *centrí-feca*, *centrífica*, *centrificadora*, *centrífuga*. (ver cap. IX,

pp.374-376.

218

chabelha, (do lat. *clavicula*), s. f. 1. O mesmo que *chavelha*, peça de madeira ou de ferro que se prende no cabeçalho do carro para o prender à canga ou jugo. 2. Haste de ferro que se introduz na extremidade do eixo da galga para que esta não salte fora, também conhecida por *chaveta*. 3. Lâmina com cerca de 10 a 20 cm de comprimento, 2 cm de espessura e dobrada na extremidade em ângulo recto, conhecida também por *chabeta*, *chabetão*, *chave*, *trabinca* e *tranqueta*; serve para segurar o peso ao fuso (ver figs. 81 e 82).

chabeta, s. f. O mesmo que *chabelha*.

chabetão, s. m. O mesmo que *chabeta* e *chabelha*.

charrion, (do fr. *chariot*), s. m. Tabuleiro metálico com rodas deslizante sobre carris; serve para deslocar lateralmente o carro ou carrinho da prensa (ver a fig. 112).

chave, (do lat. *clave*), s. f. O mesmo que *chabeta*.

chavelha, (do lat. *clavicula*), s. f. 1. Peça de madeira ou de ferro que se prende no cabeçalho do carro para o prender à canga ou jugo. 2. Haste de ferro que se introduz na extremidade do eixo da galga para que esta não salte fora, também conhecida por *chaveta*.

chaveta, (de chave), s. f. Peça que se introduz na extremidade do eixo da galga para que esta não saia.

chumaceira, (de chumaço), s. f. Espécie de almofada de madeira sobre a qual assenta o eixo da *entrosga* (ver entrosga).

cimeira, s. f. Seira que, no enseiramento, fica por cima das restantes – Coimbra, P. 255.

zontal, normalmente de madeira, fixa a um eixo vertical, conhecido pelo nome de *árvore*. É esta roda que recebe o movimento da *roda de fora* através da *entrosga*, comunicando-o, por sua vez, às galgas, presas por um eixo horizontal à *árvore* do moinho (ver moinho de roda e figs. 28 e 29).

dobadoura, s. f. O mesmo que *dobadoira*.

dorna, s. f. Vasilha de grandes dimensões formada de aduelas, de boca mais larga do que o fundo, normalmente usada para pisar a uva e conservar o mosto e, em certas regiões, também utilizada para conservar azeitona – Leiria, conc. Alvaiázere.

durázia, (de *durázio*, do lat. *duracinu*), s. f. Variedade de oliveira cujo fruto se caracteriza por ser escuro e ligeiramente grosso, propícia em terrenos húmidos e resistente ao frio, embora necessitando de ser protegida do vento. O seu azeite é de qualidade regular e bastante espesso. É também conhecida por *salgueira* e *salgueirinha*.

– E –

embafordar, (de *bafordo*), v. intr. Diz-se da oliveira que não produz fruto ou que, produzindo-o, não se desenvolve.

encapachador, s. m. Homem que distribui a massa pelos capachos.

Encapachadura, pal. esp. Conjunto de seiras sobrepostas com massa.

encapachamento, (de *capacho*), s. m. 1. Operação que consiste em distribuir a massa pelos capachos. 2. Conjunto de capachos em pilha para serem apertados pela prensa.

encapachar, v. tr. Operação que consiste em fazer o *encapa-*

219

cocho, s. m. Recipiente cilíndrico de folha de Flandres, munido de comprido cabo de madeira colocado obliquamente e que o pode ou não atravessar, de dimensões variáveis, com o qual é tirada a água a ferver da caldeira para deitar nas seiras. (ver. *caço*).

coco, s. m. O mesmo que *cocho*.

coculo, (do lat. *cucullu*), s. m. Forma registada em Chaves para indicar que a medida é cheia até transbordar, evitando-se deste modo o uso da rasoira.

cogulo, s. m. O mesmo que *coculo*.

colher, (do lat. *cochleariu*), s. f. Objecto de madeira com cerca de 60 a 80 cm; de comprimento, roliço e com uma das extremidades espalmada em forma de espátula, também conhecido, embora raramente, por *meixão*, e que serve para mexer a massa das seiras durante o caldeamento. (ver fig. 104, página 241).

colonne, pal. it. Prumos verticais existentes de cada lado da vara italiana, equivalentes às *virgens* da vara portuguesa (ver vara italiana e fig. 86).

coluna, (do lat. *columna*), s. f. 1. Conjunto de capachos em pilha sobre o carro, também conhecido por *castelo*, *enseiramento* e *encapachamento* (ver fig. 112, p. 255). 2. As colunas são duas varas verticais paralelas, de madeira, colocadas uma de cada lado da vara, a fim de impedirem que esta decline para algum lado, também conhecidas por *alçapremas*, *balaústes* e *virgens*. 3. As colunas são hastes verticais de ferro que suportam a parte superior das prensas hidráulicas e algumas de parafuso. (ver fig. 96, nº1).

composta, pal. it. Conjunto de seis a doze seiras cheias de massa e acamadas na prensa, também designado *castello*, *castella*, *fascio* e *concio*.

concio, pal. it. O mesmo que *composta* e *castella*.

contra-mestre, s. m. Empregado do lagar que substitui o mestre na ausência deste.

copo, s. m. 1. Concaidade existente na *roda da água* do moinho, também conhecida por *cubo*, na qual cai a água que acciona o moinho. 2. Recipiente cilíndrico de folha, com cabo comprido de madeira, com o qual é tirada a água a ferver da caldeira para deitar nas seiras (ver *caço*).

correame, (de correia), s. m. Conjunto de correias mediante as quais se faz a transmissão da energia do motor para a diversa maquinaria do lagar.

cortiça, s. f. No sentido oleícola, segundo Tavares da Silva (ver pág. 323) é o conjunto de fragmentos de polpa, amêndoa e algum azeite que, na repisa do bagaço da azeitona com a água, sobrenada.

cubo, (do lat. *cubo*, do gr. *kubos*, *kybos*), s. m. 1. Concaidade existente na *roda da água*, o mesmo que *copo*. 2. Caixa de pedra ou cimento por onde entra a água que, saindo sob pressão devido ao *jicho* ou *jincho*, vai bater nas *penas*, fazendo girar o *rodízio* (ver moinho de rodízio, págs. 79 a 86 e fig. 38).

cunha, (do lat. *cuneu*), s. f. Peça da prensa de *cincho*, conhecida também por *macaco* (ver *cincho* e fig. 91, nº 7).

– D –

dar as caldas Expressão que indica um operação que consis-

220

te em deitar água a ferver na massa das seiras, depois da primeira prensagem a seco. A massa é então muito bem remexida até ficar num caldo líquido, voltando a ser prensada. (ver *escaldão* e fig. 104, pág. 241).

deciplo, (do lat. *discipulu*), s. m. Empregado do lagar ao qual compete, entre outras tarefas, encher e levar as gamelas com massa para o enseiramento. É também conhecido por *ajuda*, *ajudante*, *cagarracho*, *mancebo* e *moço*.

dente, (do lat. *dente*), s. m. Pequenos tornos de madeira existentes nas rodas de engrenagem dos moinhos de roda e nos de rodízio, podendo ter a forma de pequenas espátulas, na chamada *pontaria* (ver *entrosga*, *dobadoira* e *pontaria*).

descoalhar, (do lat. *descoagulare*, de *coagulu*), v. tr. Tornar líquida a massa da azeitona.

desembagaçar, v. tr. Operação efectuada depois da primeira prensagem a seco e que consiste em remexer e deitar água a ferver na massa, a fim de facilitar a extracção do azeite. (ver *escaldão* e fig. 104, página 241).

desencapachamento, s. m. Operação que consiste em tirar o bagaço dos capachos.

desmoçar, v. tr. O mesmo que *desembagaçar*.

discípulo, (do lat. *discipulu*), s. m. Empregado do lagar ao qual compete, entre outras tarefas, encher e levar as gamelas com massa para o enseiramento. É também conhecido por *ajuda*, *ajudante*, *cagarracho*, *mancebo* e *moço*.

dobadoira, s. f. Também conhecida por *peneira*, *redoiça*, *reduça* e *capela*, é uma das peças do sistema de transmissão de energia do *moinho de roda*. Consiste numa roda hori-

espera da base Caixa de madeira de fundo inclinado, tapada por uma portinhola de correr, existente em alguns lagares sobre o bordo do *pio*, na qual é deitada a azeitona, donde vai sendo vertida, a pouco e pouco, no moinho. É também conhecida por *funil*, *tramóia*, *tremoia* e *tremónia* (ver fig. 65, pág. 138).

espicha, s. f. Torno de madeira colocado no interior da tarefa que, por pressão do líquido, tapa o orifício por onde se escoam as *águas-ruças*, bastando o moço do lagar empurrá-lo ligeiramente para dentro para se efectuar o sangramento das tarefas. Também designado por *bichaneira*, *rolho* e *torno*. (Ver cap. VIII, pp. 296-301 e fig. 131 da pág. 297).

espremedeira, (de espremer, do lat. *exprimere*), s. f. Vocábulo isolado que designa o aparelho de espremer, ou seja, a prensa.

espremedela, s. f. O mesmo que *prensagem*.

espremedura, (de espremere, do lat. *exprimere*), s. f. O mesmo que *prensagem*, ao lado de *espremedela*, *espremimento* e *esprimento* – Bragança e Coimbra.

espremer, (do lat. *exprimere*), v. tr. O mesmo que *prensagem*, operação também designada por *espremedela*, *espremedura*, *espremimento* e *esprimento*.

espremimento, (do lat. *exprimere*), s. m. O mesmo que *prensagem*.

esprimento, s. m. O mesmo que *espremimento*.

esqueleto, s. m. Armação que constitui a estrutura do capacho, caracterizada pela sua forma radial (fig. 72, pág. 160).

esticador, s. m. Peça da prensa de cincho.

chamento, i. é., distribuir a massa pelos capachos. Em Espanha, consiste em distribuir a massa pelas seiras.

engenheiro, (de engenho), s. m. Designação dada ao indivíduo que trabalha no engenho. Termo recolhido nos distritos de Braga e Porto.

engenho, s. m. Aparelho para moer a azeitona; edifício onde é feito o azeite, o mesmo que lagar.

ensacador, (de saca), s. m. Nome dado ao homem que transporta a azeitona, também conhecido por *carreiro* e *carreteiro* (ver *carreiro*).

ensardinhar, v. tr. Provavelmente forma verbal derivada de *sardinha*, registada em alguns lagares para designar que o azeite toldou ou coalhou devido ao frio (ver pp. 289-290).

enseirador, s. m. 1. Homem que distribui a massa da azeitona pelas seiras. 2. Homem que distribui a massa da azeitona pelos capachos, o mesmo que *encapachador*.

enseiradouro, s. m. 1. Toda a zona onde é feito o enseiramento. 2. Zona circular existente sob a prensa de vara, onde são empilhadas as seiras para serem espremidas, também conhecida por *alguerbe* e *sertã*. 3. Bagaço proveniente de uma moedura de azeite (“Revista Lusitana”, vol. XXVIII, p. 106). 4. Vasilha onde se deposita a pasta moída e se procede a introduzi-la nas seiras (?). 5. Mesa de folha de Flandres sobre a qual estão todas as seiras vazias.

enseiramento, (de seira), s. m. 1. Operação que consiste em distribuir a massa pelas seiras, também conhecida por *encapachamento*, *enseramento* e *inseiramento*. Em Espanha, esta operação é conhecida pelo termo *encapa-*

char. 2. Conjunto de seiras umas sobre as outras, formando uma pilha, também conhecido por *castelo* e *coluna*. 3. Operação que consiste em distribuir a massa pelos capachos. 4. Conjunto de capachos sobrepostos em pilha. **Zona de –** : zona do lagar onde a massa é distribuída pelas seiras.

enseirar, v. tr. 1. Actividade que consiste em distribuir a massa pelas seiras. 2. Actividade que consiste em distribuir a massa pelos capachos.

enseramento, s. m. O mesmo que *enseiramento*.

enseradouro, s. m. O mesmo que *enseiradouro*.

entijolar, v. tr. Ficar duro como tijolo.

entrós, (do lat. *introsu* ?), s. f. O mesmo que *entrosga*.

entrosa, (do lat. *introsu* ?), s. f. O mesmo que *entrosga*.

entrosga, (do lat. *introsu* ?), s. f. Registada nos dicionários com a forma *entrós* e *entrosa*, a *entrosga* é uma das peças do sistema de transmissão do chamado *moinho de roda*. Consiste numa roda vertical de madeira, de dimensões variáveis, presa ao mesmo eixo da roda da água e situada no interior do lagar. Assente sobre uma espécie de almofadas, as chamadas *chumaceiras*, transmite o movimento da *roda de fora* a uma roda horizontal de madeira – a *dobadoira* –, por meio dos chamados *dentes*, tornos pequenos de madeira, perpendiculares ao plano das rodas. A *entrosga* é também conhecida por *rodete* (ver *moinho de roda* e figs. 27 a 29).

entulhamento, (de *tulha*), s. m. Operação que consiste em guardar a azeitona nas *tulhas*.

entulho, s. m. – da azeitona: o mesmo que *entulhamento*, opera-

ção que consiste em guardar a azeitona nas *tulhas*.

222

erguida, s. f. Operação realizada no fim de um dia de colheita e que consiste em lançar contra o vento a azeitona misturada com folhas. Estas ficam para trás, indo a azeitona cair sobre os toldos completamente limpa.

escalda, s. f. O mesmo que *escaldão*.

escaldão, s. m. Operação que se compõe de duas caldas – normalmente – e que consiste em lançar água a ferver sobre a massa remexida das seiras, a fim de facilitar a extracção do óleo. Esta operação é mais vulgarmente conhecida por *calda*, *caldar*, *caldeação*, *caldeamento*, *caldear*, *dar as caldas*, *escalda*, *escaldar*, *escaldar a massa*, *escaldear* e *escalfiar*. (ver cap. VII, pp. 240-250, e fig. 104, pág. 241).

escaldar, (do lat. *excaldare*), v. tr. Veja-se *escaldão*.

escaldar a massa O mesmo que *escaldão*.

escaldeamento, s. m. O mesmo que *caldeamento*, acção de escaldar o azeite com água a ferver para ajudar a separar o azeite das *águas-ruças* durante a prensagem.

escaldear, v. tr. O mesmo que *caldar* ou *escaldar*.

escalfiar, v. tr. O mesmo que *caldar* ou *escaldar*.

Escantilhão, s. m. O mesmo que *frade*.

escudela, s. f. Recipiente de dimensões variáveis, feito de lata, zinco e madeira, também conhecido por *gamela*, *malga*, *masseira* e *masseiro* (ver figs. 61, 98, 105, 106 e 111).

esminhão, s. m. Azeitona que, pelo seu diminuto tamanho, raramente é aproveitada, também conhecida por *arredolho*, *azambujeiro*, *azeitoninho*, etc. (ver cap. IV pp. 139-147).

Recipiente de folha onde são metidas as medidas do azeite, também conhecido por bacia das medidas.

gamelão, s. m. Recipiente de metal, madeira ou pedra, de grandes dimensões, no qual é junta a massa expulsa do moinho pelas raspadeiras, também conhecido por *arca*, *caixa*, *caixa da massa*, *caixão*, *gamela*, *masseira*, *masseirão* e *tino* (ver fig. 111).

garabano, s. m. Recipiente cilíndrico de folha de Flandres munido de comprido cabo de madeira, de dimensões variáveis, com o qual é tirada a água a ferver da caldeira para deitar nas seiras. E também conhecido por *agueiro*, *cabaço*, *cace*, *caço*, *cocho*, *coco*, *copo*, *grabano*, *gravano*, *panela* e *trolho* (ver fig. 104, pág. 241).

gateira, s. f. São as gateiras duas pedras verticais paralelas, existentes na parede do lagar, entre as quais está fixa a vara, por meio de uma agulha de madeira ou de ferro. São também conhecidas por *agulheiras*, *agulheiros*, *madres*, *orcelas*, *sacos* e *virgens*. (ver figs. 77 a 80).

gibardeira, s. f. Planta existente nos montes que se caracteriza pelas suas folhas com picos nas extremidades, cujos ramos são utilizados em alguns lagares tradicionais para picarem o azeite, ajudando-o a descoalhar na superfície das tarefas. (ver cap. VIII, pp. 280-282).

gigo, s. m. Cesto de vime, alto e estreito, com duas asas verticais, usado para transportar e guardar a azeitona (ver fig. 14).

grabano, s. m. O mesmo que *garabano* (ver fig. 104).

gravano, s. m. O mesmo que *grabano* (ver fig. 104).

grulho, s. m. Variante fonética de *brulho* ou *brulho*.

– F –

223

fábrica de azeite – Expressão de uso cada vez mais frequente, quer em Portugal, quer em Espanha, para designar o moderno lagar de azeite, por oposição ao antigo e decadente lagar de vara.

fabricar, v. tr. – azeite; expressão generalizada, embora não rigorosa, para indicar a extracção do azeite.

farneiro, (do lat. *farinariu*), s. m. 1. Lugar onde cai a farinha saída da mó. 2. Máquina que mói a azeitona. 3. O mesmo que *pio*, i. é., recipiente circular do moinho onde giram as galgas. No lagar da Fonte Longa, P. 86, o farneiro apresenta paredes de pouca altura e está semi-enterrado no chão. O farneiro é também conhecido pelos termos *alfarja*, *balsão*, *basa*, *base*, *baso*, *lagariça*, *moega*, *pia*, *pio*, *vasa*.

fascio, pal. it. Conjunto de seis a doze seiras cheias de massa e acamadas na prensa, também conhecido por *castella*, *castello*, *composta* e *concio*.

fedolha, s. f. e adj. Azeitona que, pelo seu diminuto tamanho, raramente é aproveitada, também conhecida por *arredolho*, *azambujeiro*, *azeitoninho*, etc. (ver cap. IV, pp. 139-147).

feitoria, s. f. Actividade que consiste em produzir ou extrair azeite – Guarda e Vila Real.

feixe, (do lat. *fasce*), s. m. Nome dado no distrito do Porto à vara do lagar de azeite.

fiel, pa. esp. Travessão de ferro que, introduzido no chamado *roto del fiel*, serve de apoio à prensa de vara (ver cap. VI, p. 186).

fonte, s. f. O mesmo que *arefa*, recipiente para onde corre o azeite durante a prensagem. Termo existente também em Itália com o mesmo sentido.

forma, s. f. Peça circular de madeira com 95 cm de diâmetro, constituída por seis arcos ligados entre si, possuindo o conjunto quatro séries de orifícios dispostos concentricamente, nos quais são introduzidos pequenos tornos de madeira. É neste aparelho que são armados os esqueletos dos capachos (ver fig. 71 e 72).

fornalha, (do lat. *fornacula*), s. f. Forno grande do lagar onde arde o lume que aquece a água da caldeira. (ver cap. IX, pp. 339 a 353 e figs. 150 a 153).

frade, (do lat. *fratre*), s. m. Pequeno torno de madeira que, durante o caldeamento, é colocado, juntamente com mais dois ou três, no interior das seiras, a fim de lhe levantarem as abas. Os frades são também conhecidos por *cachorros*, *escantilhões*, *franqueletes*, *moços* e *sapos*.

frangere, pal. it. Operação que consiste em reduzir a azeitona deitada no moinho a massa, também conhecida, em Itália por *macinare* e *schiacciare le olive*.

franquelete, s. m. O mesmo que *frade*.

funda, s. f. Quantidade de azeite produzido – Bragança e Coimbra.

fundeira, s. f. Seira que fica no fundo da coluna de seiras e que, por esse motivo, não precisa de ser retirada do *alguergue*, durante o *escaldão*.

fundir, (do lat. *fundere*), v. tr. Produzir ou dar azeite.

funil, s. m. 1. Também conhecido por *lavador*, o funil é um objec-

to com o formato de tronco de pirâmide quadrangular invertido, no qual é deitada a azeitona para ser lavada. 2. Caixa de madeira de fundo inclinado, tapada por uma portinhola de correr, existente em alguns lagares sobre o bordo do *pio*, onde é deitada a azeitona e donde esta vai sendo vertida no moinho, à medida que vai sendo triturada pelas galgas. É também conhecida por *espera da base*, *tramóia*, *tremóia* e *tremónia*. (ver fig. 65).

fuso, (do lat. *fusu*), s. m. Grosso parafuso de madeira que enrosca numa peça chamada *concha* e que constitui o sistema de accionamento da prensa de vara. Na extremidade inferior, apresenta um *peso*, que contribui para o aumento de pressão da vara. O fuso é também conhecido por *parafuso* e por *tarraxão*. (ver figs. 80 a 85).

fúsolo, pal. it. Peça da prensa de vara italiana, correspondente ao fuso da vara portuguesa (ver vara italiana e fig. 86).

– G –

galga, s. f. Pedra ou mó do moinho de azeite, de formato tronco-cónico ou cilíndrico e de dimensões variáveis, feita de um bloco único de granito.

galpão, pal. bras. Local para onde a azeitona é levada, depois de colhida. Termos exclusivamente brasileiro, nunca foi por nós encontrado em Portugal.

gamela, s. f. 1. Recipiente de dimensões variáveis, feito de lata, zinco ou madeira, também conhecido por *escudela*, *malga*, *masseira* e *masseiro* (ver figs. 61, 98, 105, 106 e 111). 2. Caixa metálica, de pedra ou de cimento, de dimensões variáveis, onde cai e se deposita a massa, expulsa do moinho pelas raspadeiras (ver *gamelão*). 3.

compreendido entre a abertura e o encerramento do lagar, também designado por *laboração* e *safrá*.

lagareiro, (de lagar), s. m. 1. Todo aquele que trabalha no lagar (Aveiro e Coimbra). 2. O que verifica e efectua a moagem (Coimbra). 3. Homem que efectua o enseiramento e dá as caldas (Aveiro, Bragança, Coimbra e Vila Real). 4. Homem que sangra as tarefas (Bragança e Coimbra). 5. Homem que manda no lagar e vigia o decorrer das operações (Bragança e Vila Real). 6. O mesmo que *mes-tre* (Aveiro).

lagariça, s. f. 1. Lagar de vinho. 2. Espécie de tanque pequeno, de muitas ou uma só pedra, com uma bica por onde escorre o vinho espremido com o fuso. 3. Pequeno poço junto do lagar, que recebe o vinho que ressuma da uva espremida, e onde existe uma vasilha, que recebe também o mosto da mesma uva. 4. Recipiente circular do moinho com o formato de grande prato ou cilindro, com base de pedra, dentro do qual giram as galgas, que reduzem a azeitona a pasta, também conhecido por *alfarja*, *balsão*, *basa*, *base*, *baso*, *farneiro*, *moega*, *pena-go*, *pia*, *pio* e *vasa*.

lastro, s. m. Base do pio sobre a qual assentam as galgas, também conhecida por *mó de baixo*, *prato* e *rasto*.

lata, s. f. 1. Chapa metálica colocada obliquamente nos bordos do carro ou carrinho, a fim de impedir que gotas de azeite caiam no chão, durante a compressão (ver fig. 112). 2. Registado em Vila Viçosa, P. 116, com o sentido de tarefa e depósito para apurar o azeite.

latão, (de lata), s. m. 1. Recipiente de lata onde é conservada a azeitona. 2. Copo de lata por onde bebem as mulheres

– I –

225

idas, s. f. Nome somente usado no plural e que designa a parte estriada do fuso ou parafuso (ver fig. 82, nº 2).

imprensa, (de prensa, do lat. *pressu*, de *premere* 'espremer'), s. f. Termo popular para designar a prensa de azeite.

imprensar, v. tr. O mesmo que *presnar*.

impenseiro, (de imprensa), s. m. Homem que trabalha com a prensa – Braga.

inferno, (do lat. *infernu*), s. m. 1. O mesmo que *poços de decantação*, recipientes de grandes dimensões ligados entre si por meio de sifões, situados numa zona própria do lagar, para os quais escorrem as águas das caldas, misturadas com *almofeira* e restos de azeite dissolvidos no líquido, que, após alguns dias de decantação, vêm à superfície, sendo ainda aproveitados. 2. No caso dos *moinhos de rodízio*, Braga, P. 32, 34, o inferno é a zona subterrânea do lagar por onde passa a água que acciona o rodízio e que comunica com a superfície por meio de um alçapão, (ver moinho de rodízio).

engenheiro, s. m. O mesmo que *engenheiro*, designação dada ao indivíduo que trabalha no engenho de azeite – Braga e Porto.

inseiradouro, s. m. O mesmo que *enseiradouro*.

inseiramento, s. m. O mesmo que *enseiramento*.

intijular, v. tr. O mesmo que *entijolar*, i. é., ficar duro como o tijolo.

– J –

jambuja, s. f. O mesmo que *jambujo*.

jambuqueira, s. f. O mesmo que *jambujo*.

jambuqueiro, s. m. O mesmo que *jambujo*.

jambujo, (do ár. *zanbuz*), s. m. Azeitona produzida pela árvore com o mesmo nome e que se caracteriza pelo seu diminuto tamanho, também conhecida, entre outros nomes, por *jambuja*, *jambuqueira*, *jambuqueiro* e *jamujeiro* (ver cap. IV, pp. 139-147, em especial pp. 142-144).

jamujeiro, s. m. O mesmo que *jambujo*.

jeira, s. f. Pagamento diário do carreiro pelo seu serviço (Guarda) e que, em certos concelhos, equivale a um litro de azeite por cada moedura.

jicho, (de esguicho?), s. m. Peça cónica de madeira (A da fig. 34), que serve para regular a pressão da água, também chamado *jincho* (ver moinho de rodízio).

jincho, (de esguicho?), s. m. Peça cónica de madeira (A da fig. 34), que serve para regular a pressão da água (ver moinho de rodízio).

– L –

laboração, (do lat. *laboratione*), s. f. Período de tempo compreendido entre a abertura e o encerramento do lagar, também conhecido por *lagaragem* e *saфра*.

laço, s. m. 1. Película que se forma na superfície do líquido nas tarefas ou talhas, produzida pela mistura da água com o azeite. 2. Zona de separação resultante de dois líquidos sobrepostos não miscíveis.

lagar, s. m. Lugar onde é extraído o azeite ou o vinho.

LAGAR OLEÍCOLA – Edifício onde é extraído o azeite. Conhecido também pelas designações *atafona*, *azenha*,

engenho, *fábrica de azeite* e *moinho*, o lagar pode apresentar uma ou mais salas, contendo as diversas alfaias para extracção do óleo; de modo geral, todo o lagar possui recipientes para conservação da azeitona – *tulhas* –, um *moinho*, uma ou mais *pressas*, *caldeira*, *tarefas* e *poços de decantação* ou *infernos*. Os mais modernos podem apresentar ainda lavadores automáticos de azeitona, termo-batedeiras, encapachadores automáticos e máquinas centrifugadoras. Os lagares podem classificar-se em : I – Antigos (ou de vara); II – Semi-modernos; III – Modernos.

I – Lagar antigo ou de vara é aquele onde as pressas são enormes troncos de árvore, a que dão o nome de *vara*, *trave* ou *feixe*, e que funcionam como alavancas de tipo inter-resistente (ver prensa).

II – Lagar semi-moderno ou de transição, também conhecido por lagar de *parafuso*, é aquele onde nos surgem pressas cujo eixo é um parafuso de ferro, que lembra ainda o fuso da vara, porém com um sistema de funcionamento tecnicamente mais apurado. (ver prensa).

III – Lagar moderno é aquele onde podemos encontrar um progresso tecnológico avançado, desde o sistema primitivo da prensa hidráulica até às mais recentes novidades técnicas.

lagar de parafuso Ver *lagar*.

lagar de vara Ver *lagar*.

Lagaragem, s. f. 1. Serviços que se fazem no lagar para extracção de azeite ou vinho. 2. Pagamento dos serviços do lagar, a que também se dá o nome de *maquia*. 3. Período

fusos (ver vara italiana, fig. 86).

mascoto, s. m. Maço de madeira com que o bagaço é calcado e acamado dentro do cincho ou dos cinchos da prensa de cinchos (ver fig. 97).

massa, (do lat. *massa*), s. f. Azeitona depois de reduzida a uma pasta mais ou menos homogénea, em Espanha e Itália conhecida por *pasta*, termo também existente entre nós mas com menor uso.

masseira, (de *massa*), s. f. 1. Recipiente de dimensões variáveis feito de lata, zinco ou madeira, mais conhecido por *gamela* e também por *escudela*, *malga* e *masseiro* (ver figs. 61, 98, 105, 106 e 111). 2. Recipiente de metal, madeira ou pedra, de grandes dimensões, no qual é acumulada a massa expulsa do moinho ou da bateadeira, também conhecido por *arca*, *caixa*, *caixa da massa*, *caixão*, *gamela*, *gamelão*, *masseirão* e *tino* (ver fig. 111).

masseirão, s. m. O mesmo que *masseira*.

masseiro, s. m. O mesmo que *masseira* e *masseirão*.

mastuga, s. f. Termo alentejano que designa a moenda da azeitona e o trabalho do lagar de azeite.

mázerra, pal. it. Peso da prensa de vara italiana (ver vara italiana e fig. 86).

meixão, s. m. De mexer, o mesmo que *colher*.

meleia, s. f. Almofada de couro, de formato arredondado na região entre as hastes dos animais (ver figs. 8 e 51), também conhecida por *molhelha*, *molhilha* e *molida*, cujo objectivo é o de impedir que o jugo fira o animal. (Bragança).

mertunço, s. m. O mesmo que *mertunho*.

do rancho – Alentejo.

lavadeira, s. f. Local ou máquina onde é lavada a azeitona antes de ser moída, também conhecida por *lavadoiro*, *lavador*, *lavadouro* e *lavaria*.

lavadoiro, s. m. O mesmo que *lavadouro*.

lavador, s. m. O mesmo que *lavadouro*.

lavadoure, s. m. Funil metálico com o formato de tronco de pirâmide quadrangular invertido, no qual é deitada a azeitona para ser lavada (ver *lavadouro*),

lavadouro, (do lat. *lavatoriu*), são. m. Máquina onde é deitada a azeitona, a fim de ser lavada, também conhecida por *lavadeira*, *lavadoiro*, *lavador* e *lavaria*.

lavaria, s. f. O mesmo que *lavadouro*.

laviéddu, pal. it. Recipiente circular para onde escorre o azeite da prensagem, na prensa de vara italiana, equivalente às tarefas dos lagares de vara (ver vara italiana e fig. 86).

lavrar azeite Expressão do século XVIII e talvez até anterior, para designar o fabrico do azeite, equivalente ao actual *lagaragem* e *safra*.

lenterisca, s. f. O mesmo que *lentisca*.

lentisca, (do lat. *lentiscu*), s. f. 1. Azeitona miúda. 2. Azeitona durázia.

lentrisca, s. f. O mesmo que *lentisca*.

levada, s. f. O mesmo que *caleira* ou *caleiro*, também conhecida por *badarel*, conduta pela qual vem do açude a água que faz accionar a roda do moinho (ver moinho de roda e *roda* ou *roda da água*).

linha de eixo Eixo de ferro que transmite o movimento de

uma roda dentada a outra, situada no extremo oposto (ver fig. 24, CD).

loja, s. f. Parte inferior da casa, onde é guardada azeitona e outros produtos.

– M –

macaca, s. f. Chumaceira de madeira que firma o eixo da árvore, na parte superior, e na qual ele gira.

macaco, s. m. Peça da prensa de cincho, também conhecida por *cunha* (ver fig. 91, nº 7).

macinare, pal. it. Operação que consiste em reduzir a azeitona deitada no moinho a massa, também designada em Itália por *frangere* e *schiacciare le olive*.

madre, (do lat. *matre*), s. f. São as madres duas pedras verticais do lagar, entre as quais é segura a vara por meio de uma agulha, também conhecidas por *agulheiras*, *agulheiros*, *gateiras*, *orcelas*, *sacos* e *virgens* (ver figs. 77 a 80).

madrina, pal. esp. As madrinas são grossos barrotes de madeira, entre os quais está segura a vara, sendo a sua função equivalente à das *agulheiras* da vara portuguesa (ver cap. VI, pp. 186-187).

madrina del fiel Designação dada em Espanha às *virgens* e cuja utilidade é dupla: servir de amparo à vara e servir-lhe também de descanso, por meio do chamado fiel (ver cap. VI, pp. 185-186).

madura, (de maduro), s. f. Conjunto da massa enseirada, também designado *pisa* (Guarda).

malga, (do lat. *magida*, do gr. *magis*), s. f. Recipiente de dimensões variáveis feito de lata, zinco ou madeira, mais conhecido por *gamela* e também por *escudela*, *masseira*

e *masseiro* (ver figs. 61, 98, 105, 106 e 111).

228

malhal, (de malho, do lat. *malleu*), s. m. Grossa rodela, viga ou barrote curto (fig. 107), que é colocada juntamente com outras sobre a *adufa*, para dar maior altura ao enseiramento, também conhecida por *tabuão* e *taco*.

mancal, s. m. Peça de bronze, ferro ou madeira, sobre a qual assenta o eixo da roda da água do moinho. 2.Eixo, peça de ferro, calçada de aço sobre a qual gira a galga (Beira Alta).

mancebo, (do lat. *mancipiu*), s. m. Rapaz empregado no lagar, a quem compete, entre outras tarefas, encher e levar as gamelas com massa para o enseiramento, também conhecido por *ajuda*, *ajudante*, *cagarracho*, *deciplo* e *moço*.

mandil, (do ár. *mandil*), s. m. O mesmo que *panal*, *pano*, *tolde* e *tolde*, pano comprido de lona, linho ou serapilheira, que colocam sob as oliveiras, durante a vareja, a fim de nele cair a azeitona.

manga, s. f. Tubo de pano ligado à torneira do carro da prensa, cujo comprimento excede em pouco os 50 cm e que serve para impedir que o azeite salpique ao cair nas tarefas (fig. 96, nº 4)

mangueira, s. f. O mesmo que *manga*.

manjarra, (do ár. *mazarra*), s. f. A vara de madeira do moinho à qual se atrelam os animais que fazem andar as galgas, também conhecida por *almanjarra*, *baldão*, *balurdo* (?), *cambão* e *cangão*.

mannuède, pal. it. Peças da vara italiana correspondentes às chamadas *trancas* ou *pancas*, com que são tocados os

motor eléctrico ou diesel, cujo movimento é transmitido por meio de *correame*, podem ter uma vasa ou pio de ferro, madeira, granito ou cimento, onde giram uma ou mais galgas ou mós, normalmente duas. Os mais modernos, caso do moinho tipo Veracci, apresentam um sistema mecânico de expulsão da massa.

IV – **Moinhos mistos**: com estruturas variáveis, mas mais ou menos dentro dos moldes já descritos em relação a outros tipos, caracterizam-se por ser accionados quer por meio de água, quer por meio de motor.

moinho de atijo Moinho que se caracteriza por possuir apenas uma galga ou mó.

moinho de bois Moinho que se caracteriza por ser puxado por animais, sistema com tendência a desaparecer, e de que existiam vários modelos. Os moinhos de bois observados na metade norte do país compõem-se, de uma maneira geral, de um recipiente onde é deitada a azeitona, conhecido por *pia*, *vasa*, *pio*, *farneiro*, etc., um *pastor* ou *pião*, pedra cilíndrica existente no centro da *vasa*, um *moirão*, eixo vertical de madeira ou ferro, um *cambão*, *almanjarra* ou *manjarra*, vara comprida que se atrela aos animais, e por vezes um raspador, objecto que serve para fazer cair a massa que se agarra às paredes do moinho. O moinho pode ser feito de aduelas ou de pedra e cimento, podendo apresentar de uma a quatro galgas. (ver moinhos de bois, cap. III, pp. 86-105).

moinho de martelos Tipo moderno de moinho ao qual se encontra acoplado uma termo-batedeira de tipo horizontal e um encapachador automático de massa.

moinho de roda Moinho cuja força motriz é produzida pela

mertunho, s. m. Azeitona pequenina, redonda e imprópria para azeite, também conhecida por *mertunço*, *mortunho*, *arredolho*, *azambújja* e outros termos (ver o cap. IV, pp. 140-149, em especial página 1475).

mestre, (do lat. *magistru*), s. m. Lagareiro que está à frente dos trabalhos do lagar e ao qual competem as tarefas mais importantes e delicadas, tais como verificar se a massa está convenientemente moída, fazer o enseiramento, mexer a massa e caldear, com o auxílio do *ajudante* ou *ajuda*, sangrar o azeite, medir, etc.

migar, (de miga, do lat. *mica*), v. tr. Operação efectuada depois da primeira prensagem a seco e que consiste em deitar água quente na massa das seiras, remexendo-a até a transformar num caldo mais ou menos homogéneo (ver escaldão e fig. 104).

moagem, s. f. 1. Operação que consiste em reduzir a azeitona deitada no moinho a massa, a fim de poder ser extraído o azeite mediante prensagem. Esta operação é conhecida em Espanha por *molinada*, *molienda*, *moltura*, *moliemento* e *trituration*; em Itália, por *frangere*, *macinare* e *schiacciare le olive*; em Portugal, é ainda conhecida por *moedura*, *moenda*, *moento d'azeitona* e *oldura*. 2. Quantidade de azeitona moída de cada vez, também designada por *moedura*, *moinho*, *oldura* e *piada*.

moço, (do lat. *musteu*), s. m. 1. Rapaz empregado no lagar a quem compete, entre outras tarefas, encher e transportar as gamelas com massa para o enseiramento, também conhecido por *ajuda*, *ajudante*, *cagaracho*, *deciplo* e *mancebo* (Coimbra). 2. Pequeno torno de madeira com 15 a 20 cm de comprimento, que colocam no interior das

seiras, durante o caldeamento, a fim de lhes levantarem as *abas*. É também conhecido o por *cachorro*, *escantilhão*, *frade*, *franquelete* e *sapo*.

mó de baixo O mesmo que *lastro*, *prato* ou *rasto*.

moedura, s. f. 1. Acto ou efeito de moer; operação que consiste em reduzir a azeitona deitada no moinho a massa, também designada por *moagem*, *moenda*, *moenga*, *moento d'azeitona* e *moldura*. 2. Quantidade de azeitona moída de cada vez, ao lado de *moenda*, *moinho*, *moldura* e *piada*.

moega, s. f. 1. O mesmo que moinho (Leiria). 2. Recipiente circular do moinho onde giram as galgas e onde é deitada a azeitona para ser moída, também conhecido por *alfarja*, *balsão*, *basa*, etc.

moenda, s. f. 1. Operação que consiste em reduzir a azeitona deitada no pio a massa, também conhecida por *moagem*, *moedura*, *moenga* e outros termos. 2. Quantidade de azeitona moída de cada vez.

moenga, s. f. O mesmo que *moagem*.

moento d'azeitona. Expressão equivalente a *moagem*.

moídor, s. m. Homem que se ocupa da operação de *moagem*.

moldura, s. f. O mesmo que *moagem*.

moinho, (do lat. *molinu*), s. m. 1. Todo e qualquer aparelho que serve para moer. 2. Aparelho para azeitona, reduzindo-a a massa, formado por um recipiente de formato cilíndrico – a *vasa* ou *pio* – no qual giram as pedras ou mós, vulgarmente conhecidas por *galgas*. 3. Quantidade de azeitona moída de cada vez. 4. Conjunto de seiras ou cachos empilhados com massa para prensagem. 5. Lagar

de azeite. 6. (sent. fig.) pessoa que come muito.

Nomes para o moinho do lagar de azeite: *engenho*, *farneiro*, *galgas*, *moinho de atiço*.

Tipos de moinho segundo o sistema de accionamento:

I – Moinhos tocados a água; II – Moinhos puxados por animais; III – Moinhos accionados por motor; IV – Moinhos mistos (motor e água).

I – **Moinhos tocados a água**: a) moinhos de roda; b) moinhos de rodízio. a) O **moinho de roda** compõe-se de uma roda hidráulica, de madeira ou de ferro, formada por *copos* ou *cubos* e assente sobre *mancais*, um sistema de transmissão de *entrosga* e *dobadoira* ou *roquetes* e *pontaria* e moinho propriamente dito, formado por um recipiente circular de pedra, madeira ou ferro, e uma ou mais galgas ou mós. b) O **moinho de rodízio** tem uma estrutura semelhante ao anterior, com a diferença de que a força motriz é fornecida por meio de um *rodízio* (ver moinho de roda e moinho de rodízio).

II – **Moinhos puxados por animais**: normalmente puxado por bois, este tipo de moinho é dos mais antigos, perdendo-se as suas origens na sombra dos tempos. Comum a vários países, pode ser feito de *aduelas* ou de pedra e possuir uma ou mais *galgas*. Elementos que o constituem: *almanjarra* ou *manjarra*, vara de madeira à qual são atrelados os bois e também conhecida por *balcão* ou *cambão*, um vaso circular ou *vasa*, um *pastor* ou *pião*, um *raspador* de madeira, e uma ou mais galgas ou mós feitas de granito.

III – **Moinho accionado a motor**: accionado por meio de

molimiento, pal. esp. O mesmo que *molienda*.

molinada, pal. esp. O mesmo que *molienda*.

moltura, pal. esp. O mesmo que *molienda*.

monzeira, (de mão, do lat. *manu*), s. f. Alavanca de madeira da *espera da base* que, baixando-se, eleva uma portinhola, deixando passar a azeitona (Bragança).

morrinha, s. f. Azeitona que, pelo seu diminuto tamanho, raramente é aproveitada, também conhecida por *arredolho*, *azambujeiro*, *azeitoninho*, etc. (ver cap. IV, pp. 140-147).

mortunho, s. m. O mesmo que *mertunho*.

mourão, s. m. O mesmo que *moirão*, eixo vertical do moinho, preso às traves da azenha ou linhas de armação, ao qual está preso o eixo horizontal das galgas (ver fig. 43, nº 3).

– O –

oleastro, s. m. Oliveira brava, espontânea nos sítios incultos do centro e sul de Portugal, que dá um fruto muito pequeno (ver cap. IV, pp. 140-147).

óleo, s. m. Líquido gorduroso obtido de várias substâncias. Este nome, seguido de um determinativo, é frequentemente usado para designar o azeite, em expressões como *óleo d'azeitona*, *óleo de oliveira*, *óleo d'olípio*.

olípio, s. m. Termo popular para designar a oliveira.

oliva, s. f. O mesmo que azeitona ou oliveira. Juntamente com o substantivo *sumo*, na expressão *sumo d'oliva*, é usado em relação a azeite.

orcela, s. f. São as *orcelas* duas pedras do lagar que suportam a vara e nas quais é enfiada a agulha, também conhecidas por *agulheiras*, *agulheiros*, *gateiras*, *madres*, *sacos* e

água que, caindo perpendicularmente sobre uma roda vertical, a faz girar, accionando todo o conjunto. É composto por uma roda hidráulica, situada dentro ou fora do lagar, de um sistema de transmissão, um sistema de conduta da água, e do moinho propriamente dito.

a) A roda hidráulica, também conhecida pelas expressões *roda da água*, *roda de fora*, *roda exterior*, *roda de balanço*, *roda de peso* ou simplesmente *roda*, pode ser feita de madeira ou ferro e ficar situada dentro ou fora do lagar; apoiada sobre mancais de bronze, ferro ou madeira, apresenta quatro ou mais pares de raios e concavidades chamadas *copos* ou *cubos*; a água que a acciona é conduzida pela chamada *caleira*, *caleiro* ou *badarel*.

b) O sistema de transmissão pode ser constituído por eixos e rodas de ferro ou por eixos e rodas de madeira. O sistema de transmissão mais corrente compõe-se de uma *entrosga* e uma *dobadoira*. A primeira é uma roda vertical de madeira, assente sobre chumaceiras, munida de dentes – tornos pequenos de madeira ou ferro – e também conhecida por *rodete*. A *dobadoira* é uma roda horizontal, também conhecida por peneira, *redoiça*, *reduça* e *capela*, fixa a um eixo vertical conhecido pelo nome de *árvore*.

c) O moinho é formado por um recipiente circular tronco-cónico ou cilíndrico chamado *pio*, *vasa*, *vaso*, *base*, etc., onde giram uma ou mais galgas.

Alguns sistemas de transmissão, embora raros, podem ser formados pelos *roquetes* e *pontaria*. Os *roquetes*, feitos de madeira, são formados por duas pla-

cas circulares paralelas, entre as quais existem pequenos tornos de madeira, nos quais engrenam os dentes da pontaria. (ver cap. III, pp. 57-79, e figs. 20 a 33).

moinho de rodízio Tipo de moinho tocado a água, vulgar nos distritos de Braga e Guarda. O nome deste tipo de moinho provém do facto da roda motriz ou motora ser um rodízio, roda que, ao contrário da chamada roda da água, trabalhar em posição horizontal, numa cavidade subterrânea do lagar, conhecida pelo nome de *inferno*, e num plano imediatamente abaixo do ocupado pelo recipiente do moinho (ver fig. 34). As peças que compõem este tipo de moinho são: o cubo (fig. 38), o *jicho* ou *jincho* (A da fig. 34), uma alavanca com uma tábua (B da fig. 34), o *rodízio* CC da fig. 34), as *penas* (D), o *pulão* ou *pêla* (EF), o *roquete* (G), a *pontaria* ou *roda da árvore* (H), a *árvore* (I), as *galgas* (J) e a *base* ou *pio* (L).

O *jicho* ou *jincho* é uma peça cónica de madeira que serve para regular a pressão da água. É metida à força na saída do cano e apertada com um *mascoto*.

O *rodízio* é uma roda horizontal fixa ao *pulão* ou *pêla* (EF) por meio de dois braços de madeira em cruz, que atravessam o *pulão*. Existem pelo menos duas variantes de rodízio: uma, com palhetas verticais de madeira – as chamadas *penas* –; outra, com as penas colocadas horizontalmente, no mesmo plano da roda. (fig. 35).

O *pulão* ou *pêla* (EF) é o eixo vertical ao qual estão fixos *rodízio* e *roquete*. Este é uma espécie de gaiola com dentes (ver *roquete*), que engrenam na pontaria, roda horizontal também conhecida por *roda da árvore* e

fixa pelos raios à árvore, que serve também de eixo às galgas.

O cubo (fig. 38) é uma caixa de pedra ou cimento por onde entra a água que, saindo sob pressão devido ao *jicho* ou *jincho*, vai bater nas penas, fazendo girar o rodízio e, conseqüentemente, todo o conjunto (ver cap. III, pp. 79-86, e figs. 34 a 38).

moinho misto Moinho que tanto pode ser accionado por água como por motor (ver moinho).

moirão, s. m. O mesmo que mourão, eixo vertical do moinho preso às traves da azenha ou linhas de armação e ao qual está preso o eixo horizontal das galgas (ver fig. 43, nº 3, pág. 92).

molae, pal. lat. Uma das cinco variedades de moinho apontadas por Columella em relação à Itália Antiga. As *molae* ou mós permitiam esmagar só a polpa, ou a polpa e o caroço.

moldura, s. f. O mesmo que moinho ou piada, i. é., quantidade de azeitona moída de cada vez.

molhelha, (do lat. *molle*), s. f. Almofada de couro, de formato arredondado na região entre as hastas do animal (ver figs. 8 e 51), também conhecida por *meleia*, *molhilha* e *molida*, cujo objectivo é o de impedir que o jugo fira o animal.

molhilha, s. f. O mesmo que *molhelha*.

molida, s. f. O mesmo que *molhelha*.

molienda, pal. esp. Operação que consiste em reduzir a massa a azeitona deitada no moinho, também conhecida por *molinada*, *moltura*, *molimiento* e *trituration*.

pilão, s. m. Palavra existente também no italiano registada no Alentejo como «depósito de zinco onde o azeite assenta e deixa as suas impurezas. Encontrámo-lo também no dist. de Braga com o sentido de *arefa*. (pp. 266-267).

pilhão, s. m. O mesmo que *pilão*.

pio, s. m. 1.O mesmo que *pia*, recipiente circular do moinho, de formato e estrutura variável, onde giram as galgas. (ver *pia*). 2.Esporadicamente, indica também o *alguerbe*, i. é., a zona circular onde se colocam as seiras para serem espremidas pela vara. 3.Parte inferior do moinho, sobre a qual giram as galgas, equivalendo a *rasto* 4.Aparelho de moer na sua totalidade, i. é., o mesmo que moinho.

pion, s. m. Vocábulo registado no distrito do Porto, o mesmo que *pio*.

pipa, (cf. esp. *pipa*, fr. *pipe*, it. *pjpa*), s. f. Vasilha bojuda de tanoaria, usualmente usada para guardar vinho e azeite, em certas regiões também utilizada para conservar azeitona.

pisa, s. f. Conjunto de massa enseirada (Guarda), também designado por *madura*.

pistão, (do fr. *piston*), s. m. Êmbolo que suporta o carro com a coluna de seiras e que, elevando-se, efectua o aperto (ver prensa e fig. 96, nº 2).

piston, (do fr. *piston*), s. m. Vocábulo com elevada difusão e que designa o êmbolo que suporta o carro com a coluna de seiras e que, elevando-se, efectua o aperto (ver prensa e fig. 96, nº 2).

poceiro, (do lat. *puteariu*), s. m. Cesto alto de verga, característico da região de Coimbra, no qual é transportada e con-

virgens (ver figs. 77 a 80).

ouvido do fuso Orifício do fuso onde é enfiada a vara com que é accionado. (ver fig. 82, nº 4).

– P –

panal, (de *pano*), s. m. O mesmo que *toldo*, pano comprido de lona, linho ou serapilheira, que colocam sob as oliveiras durante a vareja, a fim de nele cair a azeitona; conhecido também por *mandil*, *pano*, *tolde* e *toldo*.

panca, (do lat. **palanca*, por *palanga* ou *phalanga*, do gr.), s. f. 1.Vara comprida e roliça de madeira com a qual é tocado o *fuso*, obrigando a descer a prensa, também conhecida por *torteiral*, *tranca*, *tranqueta*, etc. 2.Vara comprida de madeira com que é endireitado o enseiramento, também conhecida por *tranca*.

panela, (do lat. *panna*), s. f. Recipiente cilíndrico de lata munido de comprido cabo de madeira, de dimensões variáveis, com o qual, é tirada a água a ferver da caldeira, para deitar nas seiras. É também conhecido por *agueiro*, *cabaço*, *cace*, *caço*, *coco*, *copo*, *garabano*, *gravano* e *trolho* (ver fig. 104, página 241).

pano, (do lat. *pannu*), s. m. O mesmo que *panal*.

parafuso, s. m. O mesmo que *fuso*.

partir as seiras Operação que consiste em dobrar as seiras ao meio para *destorroar* a massa, também conhecida por *cobrar*.

pasta, (do lat. *pasta*, do gr. *páste*), s. f. Azeitona depois de reduzida a massa (ver massa).

pastor, (do lat. *pastore*), s. m. Pilar cilíndrico de pedra, protegido em cima por um disco metálico, situado no centro do

pio do moinho, à volta do qual giram as galgas, a ele fixo pelo eixo horizontal (ver figs. 49, 50 e 52).

pejadoiro, (de pejar), s. m. Alavanca que acciona uma caleira suplementar móvel que, interpondo-se entre a saída da conduta e a roda, desvia a água para o lado, parando o movimento da roda de água do moinho (ver figs. 21 a 23).

pejar, v. tr. 1.Encher. 2.Carregar. 3.Impedir. 4.Estorvar. 5. (prov.) fazer parar (o moinho) 6.Diminuir a velocidade devido ao excesso de água sobre a roda da água.

pela; s. f. Também conhecida por pulão, é a pela o eixo vertical ao qual estão fixos o *rodízio* e o *roquete* no chamado moinho de rodízio (ver moinho de rodízio e figs. 34 a 37).

pena, (do lat. *penna*), s. f. Paletas horizontais ou verticais do rodízio (ver rodízio e moinho de rodízio).

penago, s. m. Recipiente circular do moinho com o formato de grande prato ou cilindro, com base de pedra, dentro do qual giram as galgas ou mós, que reduzem a azeitona a pasta, também conhecido por *alfarja*, *balsão*, *basa*, *base*, *baso*, *farneiro*, *lagariça*, *moega*, *pia*, *pio* e *vasa*.

penedo, (do lat. *pinna*), s. m. O mesmo que *peso*.

peneira, (do lat. *penna* ou *pinna*), s. f. O mesmo que *dobadoira*, vocábulo registado nos distritos de Coimbra e Guarda (ver *dobadoira*).

peso, (do lat. *pensu*), s. m. Elemento da prensa de vara, também conhecido por *penedo* e *pouso*, que se caracteriza pela sua forma geralmente tronco-cónica, mas também cilíndrica e esférica, cujo objectivo é o de aumentar a potência da vara. É fixo ao fuso por meio de um *veio* e

uma *chave*, *chaveta* ou *chavetão* (ver figs. 81 a 85).

234

pia, (do lat. *pila*), s. f. 1.Recipiente onde, em certas regiões, é conservada a azeitona. 2.O mesmo que *tarefa*, i. é., recipiente para onde corre o azeite da prensagem e onde se separa da água e impurezas. 3.Recipiente de pedra milheira, no qual é deitado o azeite da maquia. 4.Recipiente circular do moinho, com o fundo de pedra e o formato de um prato de paredes bastante inclinadas, feito de aduelas ou de cimento, dentro do qual é deitada a azeitona, que é triturada pelas galgas, também conhecido por *alfarja*, *balsão*, *basa*, *base*, *baso*, *farneiro*, *lagariça*, *moega*, *penago*, *pio* e *vasa* (ver figs. 42 a 48).

piada, (de pia), s. f. Quantidade de azeitona moída de cada vez no moinho, também designada por *moagem*, *moedura*, *moenda*, *moinho* e *moldura*.

Pião, s. m. O mesmo que *pion* ou *pastor*, pilar cilíndrico de pedra, protegido normalmente em cima por um disco metálico, situado no centro do *pio*, *vasa* ou *vaso* do moinho, à volta do qual giram as galgas, a ele fixas pelo eixo horizontal, engatado no *beio* de ferro (ver figs. 49, 50, 52 e 53). No lagar das Carvalhosas, P. 286, o pião caracteriza-se pela sua enorme largura e reduzida altura, o mesmo acontecendo com o moinho do lagar do Dianteiro, P. 256. (ver fig. 55).

Picadeira, s. f. O mesmo que *gibaradeira* e *pica-folha*.

pica-folha, s. f. Arbusto de folhas pequenas e pontiagudas, usado para picar o azeite, a fim de o descoalhar, também conhecido por *azevinho*, *gibaradeira*, *picadeira* e *visqueira*.

resultante da aplicação prática do princípio de Pascal. Compõe-se de um corpo de bomba de elevada resistência e de um sistema de accionamento. Este é formado pela chamada *bateria*, que pode apresentar uma ou mais bombas de tipo aspirante-premente e que é normalmente munida de manómetro. Além do corpo de bomba, a prensa hidráulica apresenta outros elementos, tais como *pistão*, *coluna*, *cabeça da prensa* e um carro móvel de secção quadrada, no qual são colocadas as seiras ou capachos para prensagem (sobre prensas de azeite, veja-se o cap. VI, pp. 165-214).

prensada, (de prensa), s. f. 1.O mesmo que aperto ou prensagem (Aveiro). 2.O mesmo que enseiramento, i. é., conjunto de seiras ou capachos sobrepostos em pilha para serem apertados pela prensa.

prensa de cincho Ver prensa e cincho.

prensa de cinchos Prensa hidráulica com um carro próprio, no qual se sobrepõem diversos aros metálicos. Destina-se à prensagem do bagaço da azeitona.

prensa de libra Designação pela qual é conhecida, em Espanha, a prensa de vara. (ver prensa de vara).

prensa de parafuso Ver prensa e cap. VI, pp. 199-206, e ainda figs. 87 a 92 e 107 e 108).

prensa de romana Designação pela qual é conhecida, em Espanha, a prensa de vara (ver prensa de vara).

prensa de vara Tipo de prensa conhecido em Espanha por *prensa de libra*, *prensa de romana*, *prensa*, *trujal* e *viga*, em Itália, por *turcio*, *trabocco* e *trappito*, e, em Portugal, por *vara*, *feixe* e *trabe*. Compõe-se essencialmente de

servada a azeitona nos lagares (ver figs. 12 e 13).

235

poço, s. m. – de decantação: dá-se o nome de *poços de decantação* a geralmente três recipientes de grandes dimensões ligados entre si por meio de sifões, situados em zona própria do lagar, para os quais escorrem as águas das caldas, misturadas com *almofeira* e restos de azeite dissolvidos no líquido que, após algum tempo de decantação, vêm à superfície, sendo ainda aproveitados. Entre o povo, estes poços são vulgarmente conhecidos por *inferno* ou *ladrão*, em virtude de certos lagareiros permitirem que, durante a *sangra das tarefas*, passe algum azeite, que mais tarde vão aproveitar, com prejuízo do freguês.

pontaria, s. f. Grande roda horizontal fixa à árvore do moinho de roda ou do moinho de rodízio, constitui, juntamente com o *roquete*, um sistema de transmissão característico, dentro do mesmo tipo de moinho. Semelhante e com funções idênticas à chamada *dobadoira*, caracteriza-se pelo facto de os dentes ficarem não verticais, mas no mesmo plano da roda (ver fig. 30 e 31) e no lado externo desta, formando como que uma coroa de pontas; daí provavelmente a origem do vocábulo *pontaria*. Feitos de madeira, os dentes da *pontaria* apresentam a forma de pequenas espátulas, presas à roda por um cabo fino que a atravessa de um lado ao outro. Para que não saiam da *pontaria*, os *dentes* ou *pontas* são presos por pequenas cavilhas de madeira, enfiadas verticalmente num orifício existente na extremidade que fica voltada para o interior (ver fig. 3a e 31 e moinho de roda e moinho de rodízio).

porta, s. f. Prancha circular de madeira que se coloca sobre as

seiras, também conhecida por *adufa*, *tampa* e *trincho*, cuja função é a de distribuir uniformemente por toda a superfície das seiras a pressão exercida pela vara.

porta da base Abertura existente na parede da vasa (ver fig. 26) por onde sai a massa, expulsa do moinho mediante dispositivo mecânico.

porta da vasa O mesmo que *porta da base*.

pote, s. m. 1. Recipiente de pedra ou barro de formato e dimensões variáveis de região para região, no qual é conservada a azeitona. 2. Recipiente de metal destinado a guardar o azeite. 3. Vaso cavado na pedra da tarefa (Beira Alta). 4. O mesmo que *tarefa*: no lagar de Canelas de Baixo, P. 118, conc. de Arouca, dist. Aveiro, os potes são duas tarefas de aduelas de madeira ligadas entre si e nas quais se separa o azeite da *água-ruça*, fazendo-se a *sangra* automaticamente.

pouso, (de pousar), s. m. 1. O mesmo que peso. 2. Mó jacente do moinho. 3. Zona onde são colocadas as seiras com massa da azeitona.

prato, (do lat. *plattu*, por sua vez do gr. *platys*), s. m. 1. Disco delgado de ferro que colocam de permeio entre a *chave-ta* e a *galga*, para impedir que a fricção desgaste esta última. 2. Base de pedra do pio sobre a qual assentam as galgas, também conhecida por *mó de baixo*, *lastro* e *ras-to*. 3. O mesmo que *carro* ou *carrinho*.

prato forte Parte superior da prensa hidráulica e também da prensa de parafuso, conhecida também por *cabeça* e *cabeça da prensa* (ver fig. 96, nº 5).

prensa, (do lat. *pressu*, -a, por sua vez de *premere*), s. f.

1. Aparelho, manual ou mecânico, que serve para comprimir, apertar ou achatar qualquer objecto que nele se coloque. 2. Aparelho para apertar a massa da azeitona, previamente distribuída por seiras ou capachos, a fim de se extrair o azeite. A prensa é também conhecida pela designação popular *imprensa*. **Tipos de prensa para azeite**: I – Prensas de vara; II – Prensas de parafuso; III – Prensas hidráulicas.

I – **Prensa de vara**: Conhecida em Espanha pelas designações *prensa de libra*, *prensa de romana* ou simplesmente *prensa*, *trujal* e *viga*; em Itália, por *turcio*, *trabocco* e *trappito*; em Portugal, por *prensa de vara*, *vara*, *feixe* e *trabe*. É constituída por um enorme tronco de árvore, que funciona como alavanca, e por um sistema de accionamento. A vara, fixa entre as *agulheiras* por meio de uma *agulha*, pode apresentar uma extremidade mais grossa, a chamada *cabeça da vara*, que corresponde às raízes da árvore. O sistema de accionamento é constituído por um *fuso* de madeira, na extremidade do qual existe o *peso*, e que enrosca numa peça chamada *concha*. O *fuso* é accionado por meio de uma *tranca*, pau comprido que é enfiado no buraco ou *ouvido do fuso*. (ver prensa de vara).

II – **Prensa de parafuso**: tipo de prensa, de madeira ou de ferro, mais evoluído que o anterior e com múltiplos modelos, dentre os quais se destaca o chamado *cincho*, prensa de dimensões reduzidas, constituída por um parafuso vertical de ferro e uma prensa (sentido restrito) de tipo Mabile.

III – **Prensa hidráulica**: Prensa das mais eficientes,

documentado, surge no distrito de Coimbra, P. 243, 244, com o sentido de *água-ruça*.

remigar, v. tr. Esboroar ou desfazer a massa, durante a operação de *caldeamento*.

rescalda, (de calda), s. f. Segunda operação de *caldeamento*.

revolta seca Quarta prensagem efectuada a seco e cujo objectivo é o de conseguir um maior enxugamento da massa.

roda, (do lat. *rota*), s. f. Roda hidráulica que faz girar as galgas do moinho de azeite. Feita de madeira ou de ferro, e situada dentro ou fora do lagar, é formada por duas grandes rodas circulares paralelas, firmes ao eixo por quatro ou mais pares de raios e assente sobre *mancais* de bronze, ferro ou madeira. Entre as duas rodas paralelas, apresentam concavidades chamadas *copos* ou *cubos*, sobre as quais cai a água. A roda é também conhecida pelas expressões *roda hidráulica*, *roda de fora*, *roda exterior*, *roda de balanço* e *roda de peso* (ver moinho de roda e figs. 20 a 23).

roda bolante O mesmo que roda volante, roda horizontal superior de madeira, fixa por quatro braços ao eixo vertical do moinho, que serve para desmultiplicar a energia do motor (ver fig. 57).

roda da água O mesmo que *roda*.

roda da árvore Roda horizontal dentada do moinho, fixa à árvore ou eixo vertical por meio dos raios (ver moinho de rodízio).

roda de balanço O mesmo que *roda da água* e *roda de peso*.

roda de coroa Roda dentada que constitui, juntamente com outra ou outras, um sistema de engrenagem para trans-

vara e fuso.

237

A *vara* (ver fig. 80) é um enorme tronco de árvore (nº 3), fixo na parede entre as *agulheiras* (nº 2) por meio de uma *agulha* (nº 1), e possuindo, no extremo oposto, a *cabeça da vara* (nº 8), junto da qual fica a *concha* (nº 6), segura por um *torno* (nº 7), no qual enrosca o *fuso* (nº 9). Para que a vara não decline para o lado, existem de cada lado dois prumos verticais chamados *virgens* (nº 5).

O *fuso* (nº 9), que constitui o sistema de accionamento da vara, apresenta ainda um enorme *peso* (nº 13) na extremidade inferior, a ele fixo por uma *chave*, *chaveta* ou *chavetão*, que é introduzida na ranhura nº 12. O *fuso*, que enrosca na *concha* (nº 6), é tocado por meio de uma *tranca* (nº 11), enfiada no *ouvido do fuso* (nº 10).

prensagem, (de prensar), s. f. Operação que consiste em comprimir fortemente, por meio de prensa, a massa da azeitona, previamente colocada em seiras ou capachos, vulgarmente conhecida por *apertar*, *aperto*, *espremedelas*, *espremedura*, *espremer*, *espremimento*, *esprimimento* e *fazer gemer o azeite*.

prensa hidráulica Ver o que se diz em prensa e ver ainda as figs. 94 e 96.

prensar, v. tr. Apertar a massa da azeitona previamente distribuída por seiras ou capachos e colocada na prensa a fim de se lhe extrair o azeite.

pulão, s. m. Também conhecido por *péla*, é o eixo vertical ao qual estão fixos o *rodízio* e o *roquete* (ver moinho de rodízio e figs. 34 e 36).

- Q -

quebra seca Nome dado no lugar de Assafarge, P. 284, à segunda calda.

quentura, (do lat. *calentura*), s. f. Relativamente à azeitona, é usada para indicar a sua fermentação, quando amontoada na tulha.

quintura, s. f. O mesmo que *quentura*.

- R -

rabadão, s. m. 1. Designação dada a duas pedras do lagar que suportam a vara e nas quais é enfiada a agulha, também conhecidas por *agulheiras*, *agulheiros*, *gateiras*, *madres*, *orcelas*, *sacos* e *virgens*. 2. Rabo da vara do lagar. (ver fig. 77 a 80).

raio, (do lat. *radu*), s. m. Braço metálico de tocar a prensa de parafuso (ver fig. 107).

raspa, (de raspar), s. m. Peça de madeira com o formato aproximado de uma régua em T, fixa no interior do vaso ao *moirão*, um pouco abaixo do eixo horizontal da galga (ver fig. 44) e cuja utilidade é a de fazer cair a massa que se agarra às paredes do vaso. Esta peça, feita também de metal, é conhecida mais vulgarmente por *raspadeira* e *raspador*.

raspadeira, s. f. Pá de ferro ou de madeira para fazer cair a massa que se agarra às paredes do moinho e, nos moinhos modernos, obrigar a massa a deslocar-se para o caminho das galgas e também expulsá-la da vasa, quando convenientemente moída, para dentro de *gamelões* ou *caixas*.

raspador, s. m. O mesmo que *raspa*, *raspadeira* e *raspador*,

238

peça de madeira ou metal que, durante o movimento do moinho, desprende a massa que se agarra às paredes do recipiente; no caso do moinho de Izei, P. 76, o raspador, de madeira, está preso não ao *moirão* ou ao eixo das galgas, mas ao próprio *balcão* (ver fig. 54). Nos moinhos mais modernos, a massa pode ser expulsa automaticamente do moinho pelas raspadeiras ou raspadores.

rasto, (do lat. *rastru*), s. m. Base de pedra do moinho sobre a qual assentam as *galgas*, também conhecida por *mó de baixo*, *lastro* e *prato*.

rebolho, s. m. O mesmo que *rebolo*.

rebolo, s. m. Palavra proveniente provavelmente do latim *pullus* 'rebento de qualquer árvore' e, seguramente, do lat. vulgar **repullus*, designa uma azeitona que, pelo seu diminuto tamanho, raramente é aproveitada. Também conhecida por *arredolho*, *rebolho*, *redolho* e outros termos. (ver cap. IV, pp. 140-147).

redoixa, s. f. Também com a forma *reduça*, o mesmo que *dobadoira*.

redolho, s. m. O mesmo que *rebolo*.

redouça, s. f. O mesmo que *redoixa*.

reduça, s. f. O mesmo que *redoixa* ou *dobadoira*.

regueira, (de rego), s. f. Sulco cavado a toda a volta da pedra do *alguer* por onde corre o azeite que ressuma da compressão das seiras (ver *alguer*).

reigão da vara O mesmo que *cabeça da vara*, i. é., região mais grossa da vara que corresponde à raiz da árvore de que a prensa é feita (ver fig. 80).

reima, (do gr. *rheuma*, através do lat.), s. f. Vocábulo pouco

sertã, (do lat. *sartagine*), s. f. O mesmo que *sertã*.

schicciare le olive Expressão italiana que designa a operação que consiste em reduzir a massa a azeitona deitada no moinho, também designada em Itália por *frangere* e *macinare*.

scrófula, pal. it. Peça de madeira com rosca e assente sobre a extremidade da vara italiana, com uma função idêntica à chamada *concha* da prensa de vara portuguesa (ver vara italiana e fig. 86).

seira, (do gót. *sahria* ?), s. f. 1.Objecto do lagar de azeite feito de esparto, juta e outras fibras vegetais e caracterizado pela sua construção em forma de saca larga e circular, constituindo a parte superior aquilo a que o povo chama as abas, e terminando por uma abertura chamada a boca da seira. 2.O mesmo que *capacho*.

seirada, s. f. Conjunto de seiras espremidas num dia de trabalho – Vila Real, P. 78.

sem-fim, s. m. 1.Parafuso metálico que eleva a azeitona do lavadouro para o funil que a conduz ao moinho. 2. Parafuso de grandes dimensões da *batedeira*.

sertã, (do lat. *sartagine*), s. f. 1.Recipiente, circular de granito, situado debaixo da vara, entre as virgens e as agulheiras, de formato variável e com uma bica de saída para o azeite, dentro do qual são empilhadas as seiras que vão ser espremidas pela vara (ver figs. 99 a 101), também conhecido por *albergue*, *algarbe*, *algrabe*, *algrebe*, *alguergue*, *assento*, *enseiradouro*, etc. (ver *alguergue*). 2.Base cilíndrica de pedra com um rego em volta, sobre a qual assenta o *cincho*.

missão ou desmultiplicação da energia fornecida pela roda da água. Em alguns lagares, as rodas de coroa ocupam uma concavidade da parede.

roda de fazer corda Maquineta tosca de madeira, constituída por um trapézio (nº 4), construção rectangular formada por quatro barras horizontais paralelas e quatro suportes verticais, uma roda (nº 1), uma tábua pregada ao alto (nº 3) com outra colocada horizontalmente, na qual giram cinco carris (nº 2), destinada ao fabrico de corda para as seiras e capachos (ver figs. 66, 69 e 70).

roda exterior O mesmo que *roda* ou *roda da água*.

roda de fora O mesmo que *roda* ou *roda da água*.

roda de tocar Peça circular da prensa de cincho com orifícios junto ao seu bordo e que enrosca no parafuso de ferro da prensa (ver fig. 91, nº 2).

roda hidráulica O mesmo que *roda* ou *roda da água*.

roda de peso O mesmo que *roda* ou *roda da água*. A origem desta explicação deve residir no facto de a roda trabalhar devido ao peso que a água exerce dentro dos *cubos*, o que a obriga a girar.

roda volante Roda horizontal de madeira, fixa por quatro braços ou raios ao eixo vertical ou *árvore* do moinho e que serve para desmultiplicar as rotações do motor (ver fig. 57).

rodete, s. m. Nome dado no distrito da Guarda, P. 206, à *entrosga*.

rodízio, (do lat. **roticinu*, de *rota*), s. m. Roda horizontal de madeira do moinho de rodízio, em cuja extremidade estão as *penas*, nas quais a água bate, fazendo-a girar.

O rodízio compõe-se de uma roda horizontal de madeira, fixa a um eixo vertical por meio de dois braços perpendiculares, formando quatro raios, e no qual existem, vertical ou horizontalmente, palhetas de madeira chamadas *penas* (ver moinho de rodízio e figs. 34 c e 35).

rodo, s. m. 1.Vara comprida com que o empregado do lagar vai empurrando para baixo a massa que se agarra às paredes do *farneiro*, a fim de ser apanhada pelo rasto das galgas e ficar bem moída (ver fig. 59). 2.Utensílio metálico em forma de concha e com um cabo de madeira com mais de um metro de comprimento, com que a massa era retirada do pio do moinho (Coimbra, P. 303).

rolho, s. m. Espécie de batoque ou torno de madeira colocado no interior das tarefas que por pressão do líquido impede a saída pelo orifício de *sangramento*, o mesmo que *espicha*, *bichaneira* e *torno*.

roquete, s. m. Peça constituinte do moinho, idêntica quer no moinho de roda com sistema de *roquetes* e *pontaria*, quer no chamado *moinho de rodízio*; é construída de madeira, sendo constituída por duas placas circulares paralelas, entre as quais se fixam uns pequenos tornos verticais, a igual distância uns dos outros, assemelhando-se a uma pequena gaiola cilíndrica. (ver moinho de roda e moinho de rodízio e ainda as figs. 31 a 34 e 36 e 37).

rosedda, pal. it. Base de pedra sobre a qual são colocadas as seiras na prensa de vara italiana (ver vara italiana e fig. 86).

roto del fiel Nome dado em Espanha a umas ranhuras existentes nas virgens, nas quais é introduzido um varão de ferro, conhecido por *fiel* (ver cap. VI, pp. 178 a 188).

– S –

saco, s. m. Os sacos são duas pedras verticais paralelas, existentes nas paredes do lagar, que suportam a vara, e nas quais é enfiada a *agulha*, também conhecidas por *agulheiras*, *agulheiros*, *gateiras*, *madres*, *orcelas*, *rabadão* e *virgem*.

safra, s. f. Provavelmente de origem árabe; 1.Colheita da azeitona. 2.Período que vai do início ao fim da colheita. 3.Produção do ano. 4.Período de tempo compreendido entre a abertura e o encerramento do lagar, também conhecido por *laboração* e *lagaragem*.

salgueira, s. f. O mesmo que *durázia*.

salgueirinha, s. f. O mesmo que *durázia*.

salmoeira, (do lat. *sale+muria*), s. f. O mesmo que água-ruça – Coimbra, P. 300.

sangra, s. f. Líquido que escorre da azeitona e que na tarefa se separa do azeite por decantação; acto de sangrar as tarefas.

sangradeira, s. f. 1. Designação do orifício ou do local por onde se efectua o sangramento das tarefas de azeite, surgido também com as variantes *sangradêra*, *sangradoiro*, *sangrador* e *sangradouro*. 2. Tubo existente nas tarefas por onde se efectua a saída das *águas-ruças*.

sangradoiro, s. m. O mesmo que *sangradeira*.

sangrador, s. m. O mesmo que *sangradeira*.

sangrar, v. tr. Operação que consiste em tirar a sangra ou água-ruça das tarefas, ficando apenas o azeite.

sapo, s. m. O mesmo que *frade*.

de força animal, e *tocado à unha*, i. é., accionado à mão pelo homem.

tocar a água Ver o que se diz em *tocar*.

tocar a sangue Ver o que se diz em *tocar*.

tocar à unha Ver o que se diz em *tocar*.

tolde, s. m. O mesmo que *tolde*.

tolde, (de origem provavelmente árabe), s. m. Pano comprido de lona, linho ou serapilheira, que se coloca sob as oliveiras durante a vareja, a fim de nele cair a azeitona. É também conhecido por *mandil*, *panal* e *tolde*.

torno, s. m. 1. Peça de madeira com cerca de oito centímetros que é introduzida nos orifícios da *forma*, a fim de se poder armar o esqueleto do capacho (ver figs. 72 e 73). 2. Uma das muitas pegas de madeira existentes ao longo das rodas da prensa de cincho documentada nas figuras 90 e 92, e que serviam para os homens neles apoiarem os pés, durante o funcionamento da prensa. 3. Pequeno objecto de madeira colocado interiormente no orifício de sangramento das tarefas, o mesmo que *espicha*. (ver fig. 131, pág. 297).

torteiral, s. m. Vara comprida e roliça de madeira com a qual é tocado o fuso, obrigando a descer a prensa, também conhecida por *panca* e *tranca* e outros termos.

tortual, s. m. O mesmo que *torteiral*.

trabe, (do lat. *trabe*), s. f. Nome dado nos distritos de Braga, Porto e Vila Real, à vara do lagar de azeite. (ver prensa de vara).

trabinca, s. f. Lâmina com cerca de 10 a 20 centímetros de comprimento, 2 cm de espessura e dobrada na extremi-

sertem, s. f. O mesmo que *sertã*.

soga, s. f. 1. Corda grossa ou tira de cabedal com que atam o jugo aos chifres. 2. Corda grossa ou tira de cabedal que se prende às hastes do animal ou de uma junta de bois e que serve para os puxar.

solea, pal. lat. Uma das cinco variedades de moinho apontadas por Columella, relativamente à Itália antiga, e cuja constituição se desconhece.

spátole, pal. it. Tabuões de madeira com pegas nas extremidades que, colocadas no *alirto*, seguram a extremidade A da prensa de vara italiana (ver vara italiana e fig. 86).

sumo d'oliva Expressão popular registada no distrito da Guarda, p. 202, para designar 'azeite'.

- T -

tabuão, (de tábua, do lat. *tabula*), s. m. Grossa rodela, viga ou barrote curto de madeira (figs. 107 e 108), que é colocado sobre a *adufa*, para dar maior altura ao enseiramento, também conhecido por *malhal* e *taco*.

taco, s. m. O mesmo que *tabuão*.

talha, s. f. 1. O mesmo que tarefa, recipiente para escorre o azeite das prensagens nos lagares, feita habitualmente de barro; 2. Designa também o recipiente de barro onde é guardada a azeitona para curtir e também o azeite.

tamoeiro, s. m. Correia de cabedal por meio da qual se liga a *tamonzela*, *tamuão*, *tamucela* ou *temunzela* ao jugo.

tamonzela, s. f. Vara com que ligam o jugo ao baldão do moinho, também conhecida por *tamuão*, *tamucela* ou *temunzela* e que é ligada ao jugo por meio de correias chamadas, em Bragança, Porto e Vila Real, *tamoeiros*.

tampa, s. f. Prancha circular de madeira que se coloca sobre as seiras, também conhecida por *adufa*, *porta* e *trincho*, cuja função é a de distribuir uniformemente por toda a superfície das seiras a pressão exercida pela vara.

tamuão, s. m. O mesmo que *tamonzela*.

tamucela, s. f. O mesmo que *tamonzela*.

tanha, s. f. O mesmo que *talha* ou *tarefa*.

tarefa, (do ár. *tariha*), s. f. Recipiente do lagar, normalmente junto à prensa, onde se separa o azeite da água e outras impurezas. Construídas de diversos materiais, tais como granito, barro e metal, as tarefas apresentam formas e dimensões variáveis de lagar para lagar. (ver cap. VIII, págs. 273 a 329).

tarraxão, s. m. Grosso parafuso de madeira que enrosca numa peça chamada *concha* e que constitui o sistema de accionamento da prensa de vara. Apresenta na extremidade inferior um *peso* que contribui para um aumento da pressão exercida pela vara. O *tarraxão* é mais conhecido por *fuso* e *parafuso* (ver figs. 80 a 85, em especial 81 e 82).

tartoeiral, s. m. Vara comprida com que é tocado o fuso da prensa de vara, também conhecida por *balurde*, *balurdo*, *barrana*, *braçal*, *panca*, *tâtuêrãdo*, *ternel*, *torteiral*, *tortual*, *tranca* e *tranqueta*.

tâtuêrãdo, s. m. O mesmo que *tartoeiral*.

temunzela, s. f. O mesmo que *tamonzela*.

tendal, s. m. 1. Espécie de mesa comprida, também conhecida por *assentador*, situada numa sala própria do lagar e formada por pranchas de madeira colocadas lado a lado,

242

sobre a qual assentam as sacas da azeitona, enquanto esta espera a sua vez de ser laborada. 2. Parte mais elevada do lagar, onde estão as prensas (Alentejo).

termo-batedeira, s. f. Máquina do moderno lagar de azeite, mais conhecida por *batedeira*.

ternel, s. m. Vara comprida com que é tocado o fuso da prensa de vara, também conhecida por *balurde*, *balurdo*, *barrana*, *braçal* e outros termos.

tesouro, s. m. Registado no sentido de tarefa nos dists. De Bragança e Porto. Como tesouro é tudo aquilo que apresenta elevado valor, do mesmo modo as tarefas constituem o tesouro dos lagares, pois é nelas que se deposita o azeite e decanta o azeite. 2. Utensílio e folha de Flandres utilizado para depurar pequenas quantidades de azeite, funcionando pelo mesmo princípio das tarefas. (ver fig. 124, página.287).

tino, (do ár. *tin* REW 8740), s. m. Recipiente de metal, madeira ou pedra, de grandes dimensões, no qual é acumulada a massa expulsa do moinho, também conhecido por *arca*, *caixa* ou *caixa da massa*, *caixão*, *gamela*, *gamelão*, *masseira* e *masseirão* (ver fig. 111).

tirante, s. m. Corda que, em alguns casos, vai do veio vertical à extremidade do jugo voltada para o moinho e que em certos moinhos (ver fig. 51) pode estar ligada a uma haste de ferro, existente na extremidade do eixo horizontal da galga exterior.

tocar, (do lat. vulgar **toccare*), v. tr. O mesmo que accionar, em expressões como: *tocado a água*, i. é., accionado por meio de água, *tocado a sangue*, i. é., accionado por meio

nada *capiforca*. Apresenta ainda tabuões de madeira chamados *spátole*, uma base de pedra para as seiras designada *rosedda*, e um recipiente para onde corre o azeite das seiras, conhecido por *laviéddu*. Na extremidade do *fúsolo*, um peso chamado *mázerra*, aumenta a potência da vara (ver fig. 86 e cap. VI, pp , 196-199).

varão; s. m. O mesmo que *coluna*, i. é., uma das hastes verticais de ferro que suportam a parte superior das prensas (ver fig. 96, nº 1).

vareta, s. f. Pequena vara com que é mexido o azeite nas tarefas e com a qual determinam a altura da separação da água com o azeite em relação ao colo da tarefa.

vasa, s. f. O mesmo que *alfarja*, *basa*, *farneiro*, *lagariça*, etc.

vaso, s. m. Recipiente circular do moinho onde giram as galgas e no qual é deitada a azeitona, para ser reduzida a massa, o mesmo que *vasa*.

veio, s. m. Peça de ferro que suporta o peso da prensa de vara, quando em suspensão (ver figs. 81 e 82), também conhecido por *barela*.

viga, pal. esp. Nome dado em Espanha à prensa de vara.

virge, s. f. O mesmo que *virgem*.

virgem, (do lat. *virgine*), s. f. 1.As virgens são duas colunas verticais de madeira, colocadas paralelamente, uma de cada lado da vara, para impedir que esta decline para algum lado. Fixas na parte superior às chamadas «*linhas do bigamento do lagar*», separam normalmente as tarefas da zona do enseiramento. São também conhecidas por *alçapremas*, *balaústes* e *colunas* (ver fig. 80, nº 5). 2.Embora raramente, as agulheiras do lagar são também

dade em ângulo recto, conhecida também por *chaveta*, *chavetão*, *chave* e *tranqueta*, e que serve para segurar o peso ao fuso (ver figs. 81 e 82).

trabocco, pal. it. Nome dado em Itália à prensa de vara.

tramoia, s. f. Caixa de madeira de fundo inclinado, tapada por uma portinhola de correr, existente em alguns lagares sobre o bordo do pio, onde é deitada a azeitona e donde vai sendo vertida, a pouco e pouco, no moinho; é também conhecida por *espera da base*, *funil*, *tremóia* e *tremónia* (ver fig. 65).

tranca, s. f. 1.Vara comprida e roliça de madeira com a qual é tocado o fuso, também conhecida por *panca*, *tartoeiral*, *tâtuêrâdo*, etc. 2.Vara comprida de madeira com que é endireitada a coluna de seiras ou enseiramento.

tranqueta, s. f. Vara comprida com que é tocado o fuso da prensa de vara.

trapetum, pal. lat. Tipo de moinho existente na Itália antiga e de que se encontraram restos nas escavações de Stábia, perto de Nápoles.

trapézio, (do lat. *trapeziu*, do gr. *trapézion*), s. m. 1.Elemento constituinte da roda de fazer corda. 2.Nome dado às tábuas encostadas à parede, com um torno de saliente, que serve de suporte e eixo às formas, durante o entrelaçamento da fibra do capacho (ver figs. 67 e 73).

trappito, pal. it. Nome dado em Itália à prensa de vara.

tremoia, s. f. 1.Conduto de madeira que liga o moinho à *casa das tulhas* e através da qual vazam as sacas com azeitona (Bragança) cf. *tremonha*. 2.Caixa de madeira de fundo inclinado, tapada por uma portinhola de correr, exis-

tente em alguns lagares sobre o bordo do pio, também conhecida por *tramoia* (ver *tramoia*).

tremonha, (do lat. *trimodia* ou de *tremere+modiu* ?), s. f. Peça em forma de tronco de pirâmide invertido, de base quadrada, por onde passa a azeitona que vai ser moída.

tremónia, s. f. O mesmo que *tremoia* ou *espera da base*.

trincho, s. m. Prancha circular de madeira que se coloca sobre as seiras, também conhecida por *adufa*, *porta* e *tampa*, cuja função é a de distribuir uniformemente por toda a superfície das seiras a pressão exercida pela vara.

trituration, pai. esp. Operação que consiste em reduzir a azeitona deitada no moinho a massa, também conhecida em Espanha por *molinada*, *molienda*, *moltura* e *molimiento*.

trolho, (do lat. *trulleu*), s. m. Recipiente cilíndrico de folha de Flandres munido de cabo de madeira com o qual é tirada a água a ferver da caldeira, para deitar nas seiras, também conhecido por *agueiro*, *cabaço*, *cace*, *caço*, *cocho*, *coco*, *copo*, *garabano*, *gravano* e *panela* (ver fig. 104).

trujal, pal. esp. Nome dado em Espanha à prensa de vara.

tudicola, pal. lat. Um dos cinco tipos de moinho apontados por Columella e cuja constituição se assemelhava a um moinho de café, esmagando as azeitonas na sua espira.

tulha, s. f. 1. Lugar onde se deposita a azeitona, antes de ser levada para o moinho. 2. Porção de azeitona contida nesse recinto. 3. Cheiro e sabor desagradável que a azeitona adquire, quando está muito tempo entulhada.

Casa das – : Nome dado à sala onde existem as tulhas.

A tulha é o recipiente ou depósito onde a azeitona é conservada, apresentando formato e dimensões variá-

veis. Pode ser formada por paredes de madeira, tijolo, cimento, blocos de granito, etc., apresentando, em regra, um fundo ligeiramente inclinado e com uma abertura para saída da *água-ruça* libertada pelas azeitonas (ver figs. 11, 12, 13 e 15).

turcio, pai. it. Nome dado em Itália à prensa de vara.

– V –

vagona, (de vagoneta, do fr. *wagonnet*), s. f. Carro metálico deslizante sobre carris, para transportar a azeitona das tulhas para o lavador, também conhecido por *carreta* e *vagoneta* (ver fig. 63).

vagoneta, (do fr. *wagonnet*), s. f. Carro metálico deslizante sobre carris para transportar a azeitona das tulhas para o lavador, também conhecido por *carreta* e *vagona* (ver fig. 63).

vara, s. f. Cabeça da – : Zona da prensa de vara, que corresponde à raiz da árvore (ver *cabeça da vara*). **Lagar de –** Tipo de lagar que se caracteriza pelo facto de a prensa ser um enorme tronco de árvore, que actua como alavanca de tipo inter-resistente. **Prensa de –** Veja-se em *prensa de vara*.

vara italiana Prensa de vara com um aspecto que faz lembrar a vara portuguesa, a vara italiana é constituída por um *alirto*, peça com quatro varas verticais de ferro, onde é fixa a potente alavanca, duas *colonne* com função idêntica às virgens, um fuso designado *fúsolo*, com quatro braços de tocar – *le mannuédde* –, e que enrosca numa peça de madeira chamada *scrófula* e assente sobre a extremidade bifurcada da vara, por esse motivo denomi-

13	Braga	Braga	Braga	ILB
14	Cessal	Palme	Barcelos	ILB
15	Ucha	Ucha	Barcelos	ILB
16	Airó	Airó	Barcelos	ILB
17	Boal	Jesufrei	Vila Nova de Famalicão	ILB
18	Lourinha	Ronfe	Guimarães	ILB
19	Casas Novas	Atães	Guimarães	ILB
20	Pombeira	Cepães	Fafe	ILB
21	Casadela	Quinchães	Fafe	ILB
22	Bouça	Medelo	Fafe	ILB
23	Ribeiros	Stª Maria de Ribeiros	Fafe	ILB
24	Queimadela	Queimadela	Fafe	ILB
25	Monte	Monte	Fafe	ILB
26	Barreiro	Serafão	Fafe	ILB
27	Vilar	Vilar de Cunhas	Cabeceiras de Basto	ILB
28	Pinhel	Outeiro	Cabeceiras de Basto	I.D.
29	Chacim	Refojos	Cabeceiras de Basto	I.D.
30	Arco de Baúlhe	Arco de Baúlhe	Cabeceiras de Basto	ILB
31	Fundo de Vila	Ribas	Celorico de Basto	I.D.
32	Garceira	Corgo	Celorico de Basto	I.D.
33	Caçarilhe	Caçarilhe	Celorico de Basto	ILB
34	Ponte do Feixe	Infesta	Celorico de Basto	I.D.

Distrito do **PORTO**

35	S. Pedro de Aboim	Aboim	Amarante	ILB
36	Barrosas	Idães	Felgueiras	ILB
37	Ribeira	Roriz	Santo Tirso	ILB
38	Vila Pouca	Balasar	Póvoa de Varzim	ILB
39	Rates	Rates	Póvoa de Varzim	ILB
40	S. Lourenço	Terroso	Póvoa de Varzim	ILB

245

designadas por *virgens*. 3. Azeite – Nome dado ao azeite que não sofreu a pressão da vara nem o escaldão e que ressuma da massa durante a operação de moagem. A sua utilização é múltipla, nomeadamente no campo da medicina, especialmente na de tipo popular.

visqueira, s. f. Arbusto de folhas pequenas e pontiagudas, usado para picar o azeite, a fim de o descoalhar, também conhecido por *azevinho* e *pica-folha*.

- Z -

zambuja, s. f. O mesmo que *zambujeiro*.

zambuje, s. m. O mesmo que *zambujeiro*.

zambujeira, adj. Azeitona que, pelo seu diminuto tamanho, raramente é aproveitada.

zambujeiro, (do ár. *zanbuz*), s. m. O mesmo que *azambujeiro*, i. é., 'oliveira brava' e 'azeitona que pelo seu diminuto tamanho raramente é aproveitada' (ver o cap. IV, pp. 140-147, em especial, pp. 141-142).

zambujo, s. m. O mesmo que *zambujeiro*.

zambulha, s. f. O mesmo que *zambujeiro*.

zambulheira, s. f. Azeitona pequena proveniente do *zambujo*, o mesmo que *zambujeiro* e *zambulha*.

zimbro, s. m. 1. Arbusto cujo fruto é semelhante a bagas de hera. 2. Azeitona pequenina, raramente aproveitada (ver cap. IV, pp. 140-147. Ver ainda *azeite zimbro*).

zona de aperto Zona da vara, compreendida entre as *virgens* e as *agulheiras*, na qual é efectuado o aperto da coluna de seiras.

zorra, s. f. O mesmo que *água-ruça*, no distrito da Guarda, P.

226, 229, 230.

ÍNDICE NUMÉRICO DAS POVOAÇÕES¹Distrito de **VIANA DO CASTELO**

1	Virtelo	Cousso	Melgaço	ILB
2	Arão	Arão	Valença	ILB
3	Arco	Labruja	Ponte de Lima	ILB
4	Marinha de Arcozelo	Arcozelo	Ponte de Lima	ILB
5	Chousela	Vade (S. Tomé)	Ponte da Barca	ILB
6	Lovelhe	6 Lovelhe	Vila Nova de Cerveira	ILB
7	Navió	Navió	Ponte de Lima	ILB

Distrito de **BRAGA**

8	Refonteira	Gondoriz	Terras do Bouro	ILB
9	Vilarinho das Furnas	Campo do Gerês	Terras do Bouro	ILB
10	Loureiro	S. Paio de Eira Vedra	Vieira do Minho	ILB
11	Santo Ivo	Goães	Amares	ILB
12	Devesa	Verim	Póvoa de Lanhoso	ILB

1 – A cada coluna corresponde respectivamente o número e o nome da povoação, a freguesia e o concelho a que pertence, bem ainda como a proveniência da informação.

Significado das siglas: ILB - Inquérito Linguístico Boléo; ILC - Inquérito Linguístico por Correspondência; ID - Inquérito Directo; OF - Outras fontes.

124a	Cucujães	Cucujães	Oliveira de Azeméis	ILB
124b	Igreja	Cucujães	Oliveira de Azeméis	ILB
124c	Picoto	Cucujães	Oliveira de Azeméis	ILB
125	Pousada	Souto	Santa Maria da Feira	ILB
126	S. João	Ovar	Ovar	ILB
127	Avanca	Avanca	Estarreja	ILB
128	Antuã	Salreu	Estarreja	ILB
129	Canelas	Canelas	Estarreja	ILB
130	Azenhas	S. João de Loure	Albergaria-a-Velha	ILB
131	Fial	Alquerubim	Albergaria-a-Velha	ILB
132	Alquerubim	Alquerubim	Albergaria-a-Velha	ILB
133	Eirol	Eirol	Aveiro	ILB
134	Palhaça	Palhaça	Oliveira do Bairro	ILB
135	Lombomeão	Vagos	Vagos	ILB
136	Calvão	Calvão	Vagos	ILB
137	Santa Catarina	Covão do Lobo	Vagos	ILB
138a	Santa Luzia	Barcouço	Mealhada	I.D.
138b	Sargento Mór	Barcouço	Mealhada	ILB
139	Travasso	Vacariça	Mealhada	ILB
140	Barqueiro	Casal Comba	Mealhada	ILB
141	Aguim	Tamengos	Anadia	ILB
142	Óis do Bairro	Óis do Bairro	Anadia	ILB
143	Famalicão	Arcos	Anadia	ILB
144	Sá	Sangalhos	Anadia	ILB
145	Fogueira	Sangalhos	Anadia	ILB
146	S. Martinho	Aguada de Cima	Águeda	ILB
147	Borralha	Águeda	Águeda	ILB
148	Espinhel	Espinhel	Águeda	ILB
149	Fermentelos	Fermentelos	Águeda	ILB
150	Casal de Álvaro	Espinhel	Águeda	ILB

41	A-Ver-o-Mar	A-Ver-o-Mar	Póvoa de Varzim	ILB
42	Igreja	Mindelo	Vila do Conde	ILB
43	S. Romão de Coronado	Coronado	Santo Tirso	ILB
44	Cavadinhas	Silva Escura	Maia	ILB
45	Vessada	Milheirós	Maia	ILB
46	Foz do Douro	Porto	Porto	ILB
47	Cadavães	Vilar do Paraíso	Gaia	ILB
48	Comportela	Foz do Sousa	Gondomar	ILB
49	Covilhã	S. Pedro da Cova	Gondomar	ILB
50	Aldeia	Fonte Arcada	Penafiel	ILB
51	Pedregal	Mesquinhata	Baião	I.D.
52	Sequeiros de Cima	Ancede	Baião	I.D.
53	Quinta de Vila Nova	Santa Cruz do Douro	Baião	I.D.
54a	Cadeado	Stª Marinha do Zêzere	Baião	I.D.
54b	Casal	Stª Marinha do Zêzere	Baião	ILB
54c	Covelo	Stª Marinha do Zêzere	Baião	I.D.
55	Vila Maior	Teixeira	Baião	ILB
56	Casal	Ansiães	Amarante	I.D.
57	Fundo de Vila	Jasente	Amarante	I.D.
58	Cimo de Vila	S. Gonçalo	Amarante	ILB
59	Igreja	Aboadela	Amarante	ILB
60	Rua	Canadelo	Amarante	ILB

Distrito de **VILA REAL**

61	Aveçãozinho	Campeã	Vila Real	ILB
62	Fontes	Fontes	Stª Marta de Penaguião	ILB
63	Sanhoame	Sanhoame	Stª Marta de Penaguião	ILB
64	Borbela	Borbela	Vila Real	ILB
65	Lage	Mouços	Vila Real	ILB
66	Justes	Justes	Vila Real	ILB
67	Vilarinho de Samardã	Vilarinho de Samardã	Vila Real	ILB

68	Pensalvos	Pensalvos	Vila Pouca de Aguiar	ILB
69	Capeludos	Capeludos	Vila Pouca de Aguiar	ILB
70	Arcossó	Arcossó	Chaves	ILB
71	Donões	Donões	Montalegre	ILB
72	Tourém	Tourém	Montalegre	ILB
73	Bustelo	Bustelo	Chaves	I.D.
74	S. Lourenço	Chaves	Chaves	ILB
75	Faiões	Faiões	Chaves	I.D.
76a	Samaiões	Samaiões	Chaves	I.D.
76b	Izei	Samaiões	Chaves	I.D.
77	Pereira do Veiga	S. Pedro de Agostem	Chaves	ILB
78	Fornos do Pinhal	Fornos do Pinhal	Valpaços	I.D.
79	Possacos	Possacos	Valpaços	ILB
80	Valpaços	Valpaços	Valpaços	I.D.
81	Veiga do Lila	Veiga do Lila	Valpaços	ILB
82	Valongo de Milhais	Valongo de Milhais	Murça	ILB
83	Alijó	Alijó	Alijó	O.F.

Distrito de **BRAGANÇA**

84	Pombal de Ansiães	Pombal de Ansiães	Carrazeda de Ansiães	ILB
85	Brunheda	Pinhal do Norte	Carrazeda de Ansiães	ILB
86	Fonte Longa	Fonte Longa	Carrazeda de Ansiães	I.D.
87	Castedo da Vilariga	Castedo	Torre de Moncorvo	ILB
88	Arco	Vila Flor	Vila Flor	ILB
89	Cardanha	Cardanha	Torre de Moncorvo	ILB
90	Cerejais	Cerejais	Alfândega da Fé	I.D.
91	Lombo	Lombo	Macedo de Cavaleiros	ILB
92	Chacim	Chacim	Macedo de Cavaleiros	ILB
93	Pinhovelo	Amendoeira	Macedo de Cavaleiros	ILB
94	Cachão	Frechas	Mirandela	I.D.
95	Mirandela	Mirandela	Mirandela	I.D.

96	Eixos	Suçães	Mirandela	ILB
97	Vale de Martinho	Abambres	Mirandela	ILB
98	Valbom dos Figos	Mascarenhas	Mirandela	I.D.
99	Vilarinho do Monte	Vilarinho do Monte	Macedo de Cavaleiros	ILB
100	Ponte da Arranca	Vinhais	Vinhais	I.D.
101	Quinta do Rio	Vinhais	Vinhais	I.D.
102	Cisterna	Quiraz	Vinhais	ILB
103	Milhão	Milhão	Bragança	I.D.
104	Vimioso	Vimioso	Vimioso	ILB
105	Vila Chã de Graciosa	Vila Chã de Graciosa	Miranda do Douro	ILB
106	Bemposta	Bemposta	Mogadouro	ILB
107	Vila de Ala	Vila de Ala	Mogadouro	ILB
108	Felgar	Felgar	Torre de Moncorvo	ILB
109	Cardanha	Cardanha	Torre de Moncorvo	ILB

Distrito de **AVEIRO**

110	Arraial	Sanguedo	Stª Maria da Feira	ILB
111	Fiães	Fiães	Stª Maria da Feira	ILB
112	S. Vicente	Louredo	Stª Maria da Feira	ILB
113	Casaldão	Guizande	Stª Maria da Feira	ILB
114	Lama	Guizande	Stª Maria da Feira	ILB
115	Sé	S. Jorge	Stª Maria da Feira	ILB
116	Vila Viçosa	Espiunca	Arouca	I.D.
117	Espiunca	Espiunca	Arouca	I.D.
118	Canelas de Baixo	Canelas	Arouca	I.D.
118a	Canelas de Cima	Canelas	Arouca	I.D.
119	Bouça	Chave	Arouca	ILB
120	Anterronde	Santa Eulália	Arouca	I.D.
121	Vila Nova	S. Salvador do Burgo	Arouca	ILB
122	Alvarenga	Alvarenga	Arouca	ILB
123	Vale de Cambra	Vale de Cambra	Vale de Cambra	ILB

Distrito de **COIMBRA**

235	Seixo da Beira	Seixo da Beira	Oliveira do Hospital	ILB
236	Ervedal da Beira	Ervedal da Beira	Oliveira do Hospital	I.D.
237	Travanca de Lagos	Travanca de Lagos	Oliveira do Hospital	ILB
238	Quinta da Costa	Nogueira do Cravo	Oliveira do Hospital	I.D.
239	Quinta da Dabade	S. Paio de Gramaços	Oliveira do Hospital	ILB
240	Rio de Mel	S. Gião	Oliveira do Hospital	ILB
241	Santa Ovaia	Santa Ovaia	Oliveira do Hospital	I.D.
242	Venda de Galizes	Santa Ovaia	Oliveira do Hospital	I.D.
243	Lourosa	Lourosa	Oliveira do Hospital	I.D.
244	Covas	Covas	Tábua	ILB
245a	Midões	Midões	Tábua	I.D.
245b	Quinta do Esporão	Midões	Tábua	I.D.
245c	Touriz	Midões	Tábua	I.D.
245d	Vila do Mato	Midões	Tábua	I.D.
246	Tábua	Tábua	Tábua	ILB
247	Espariz	Espariz	Tábua	ILB
248	Pinheiro de Coja	Pinheiro de Coja	Tábua	ILB
249	Mouronho	Mouronho	Tábua	ILC
250	Ázere	Ázere	Tábua	I.D.
251	Hombres	S. Pedro de Alva	Penacova	ILB
252	Carvoeiro	penacova	Penacova	ILB
253	Ribeira de Lorvão	Lorvão	Penacova	I.D.
254a	Lorvão	Lorvão	Penacova	I.D.
254b	Paradela	Lorvão	Penacova	ILB
255	Foz do Caneiro	Lorvão	Penacova	I.D.
256	Dianteiro	Torres do Mondego	Coimbra	I.D.
257	Eiras	Eiras	Coimbra	I.D.
258	Vilarinho	Eiras	Coimbra	I.D.
259	Brasfemes	Brasfemes	Coimbra	I.D.

249

151	Folgoselhe	Castanheira do Vouga	Águeda	ILB
152	Mourisca do Vouga	Trofa	Águeda	ILB
153	Pedações	Lamas do Vouga	Águeda	ILB
154	Macieira de Alcoba	Macieira de Alcoba	Águeda	ILB
155	Paradela	Paradela	Sever do Vouga	ILB
156	Cedrim	Cedrim	Sever do Vouga	ILB
157	Pessegueiro do Vouga	Pessegueiro do Vouga	Sever do Vouga	ILB
158	Porto do Carro	Pessegueiro do Vouga	Sever do Vouga	ILB
159	Granja	Rocas do Vouga	Sever do Vouga	ILB
160	Sanfins	Rocas do Vouga	Sever do Vouga	ILB
161	Lameira de S. Pedro	Luso	Mealhada	ILB
162	Carvalhal	Macinhata do Vouga	Águeda	ILB
163	Stº Antº de Osselo	Osselo	Oliveira de Azeméis	ILB
164	Adro	Real	Castelo de Paiva	ILC
165	Paradela	Bairros	Castelo de Paiva	ILC
166	Vila Verde	S. Martinho	Castelo de Paiva	ILC
167	Sá	Sardoura	Castelo de Paiva	ILC

Distrito de **VISEU**

168	Sucres	Penude	Lamego	ILB
169	Calçada	Cambres	Lamego	ILB
170	Sande	Sande	Lamego	ILB
171	Cabo	Valdigem	Lamego	ILB
172	Aldeia de Baixo	Aldeias	Armamar	ILB
173	Ervedosa do Douro	Ervedosa do Douro	S. João da Pesqueira	ILB
174	Souto	Souto	Penedono	ILB
175	Escurquela	Escurquela	Sernancelhe	ILB
176	Desfeita	Pinheiro	Castro Daire	ILB
177	Sernadinha	Manhouce	S. Pedro do Sul	ILB
178	Figueiredo das Donas	Figueiredo das Donas	Vouzela	ILB
179	Cajadães	S. Vicente de Lafões	Oliveira de Frades	ILB

180	Rebordinho	Campia	Vouzela	ILB
181	Vila Meã	Sobral	Mortágua	ILB
182	Sr ^a da Ribeira	Pinheiro de Ázere	St ^a Comba Dão	ILB
183	Vila Nova da Rainha	Vila Nova da Rainha	Tondela	ILB
184	Várzea	Lobão da Beira	Tondela	ILB
185	Lageosa do Dão	Lageosa	Tondela	ILB
186	Parada de Gonta	Parada de Gonta	Tondela	ILB
187	Oliveira de Barreiros	S. João de Lourosa	Viseu	ILB
188	Moreira de Cima	Santar	Nelas	ILB
189a	Agueira	Carvalho Redondo	Nelas	ILB
189b	Carvalho Redondo	Carvalho Redondo	Nelas	ILB
190	Carvalhas	Senhorim	Nelas	ILB
191	Mesquitela	Mesquitela	Mangualde	ILB
192	Quintela de Azurara	Quintela de Azurara	Mangualde	ILB
193	Cavernães	Cavernães	Viseu	ILB
194	Adnodeiro	Moledo	Castro Daire	ILB
195	Águas-Boas	Águas-Boas	Satão	ILB

Distrito da **GUARDA**

196	Ranhados do Douro	Ranhados do Douro	Meda	ILB
197	Freixo de Numão	Freixo de Numão	Vila Nova de Foz Côa	ILB
198	Mós do Douro	Mós	Vila Nova de Foz Côa	ILB
199	Escalhão	Escalhão	Fig ^a de Cast ^o Rodrigo	I.D.
200	Mata de Lobos	Mata de Lobos	Fig ^a de Cast ^o Rodrigo	ILB
201	Vilar Torpim	Vilar Torpim	Fig ^a de Cast ^o Rodrigo	ILB
202	Gamelas	Pereiro	Pinhel	ILB
203	Quintã dos Bernardos	Pinhel	Pinhel	ILB
204	Valbom	Valbom	Pinhel	I.D.
205	Velosa	Velosa	Celorico da Beira	I.D.
206	Quinta da Romeira	Lageosa do Mondego	Celorico da Beira	I.D.
207	Santo António	São Pedro	Celorico da Beira	I.D.

208	Souto da Velha	Santa Maria	Celorico da Beira	I.D.
209	Ponte Nova	São Pedro	Celorico da Beira	I.D.
210	Escorial	São Pedro	Celorico da Beira	I.D.
211	Vilhagre	Vide Entre Vinhas	Celorico da Beira	I.D.
212	Fornotelheiro	Fornotelheiro	Celorico da Beira	I.D.
213	Olas	Fornotelheiro	Celorico da Beira	I.D.
214	Maçal do Chão	Maçal do Chão	Celorico da Beira	ILB
215	Forninhos	Forninhos	Aguiar da Beira	ILB
216	Matança	Matança	Fornos de Algodres	ILB
217	Barreiro	Cortiçô	Fornos de Algodres	ILB
218	Videmonte	Videmonte	Guarda	ILB
219	S. Pedro do Rio Seco	S. Pedro do Rio Seco	Almeida	ILB
220	Aldeia de S. Sebastião	Castelo Bom	Almeida	ILB
221	Malhada Sorda	Malhada Sorda	Almeida	ILB
222	Nave de Haver	Nave de Haver	Almeida	ILB
223	Soito	Soito	Sabugal	ILB
224	Quadrazais	Quadrazais	Sabugal	ILB
225	Casteleiro	Casteleiro	Sabugal	ILB
226	Vila Cortez da Serra	Vila Cortez da Serra	Gouveia	ILB
227	Melo	Melo	Gouveia	ILB
228	Folgosinho	Folgosinho	Gouveia	ILB
229	Nespereira	Nespereira	Gouveia	ILB
230	Rio Torto	Rio Torto	Gouveia	ILB
231	S. João	Vinhó	Gouveia	ILB
232	S. Cosmado	Aldeias	Gouveia	ILB
233	Vila Cova	Vila Cova	Seia	ILB
234	Folhadosa	Folhadosa	Seia	ILB

Distrito de **LEIRIA**

338	Venda do Preto	Pelma	Alvaiázere	ILC
339	Alvaiázere	Alvaiázere	Alvaiázere	ILC
340	Relvas	Maçãs de Caminho	Alvaiázere	ILC
341a	Ferrarias	Maçãs de D. Maria	Alvaiázere	ILC
341b	Várzea	Maçãs de D. Maria	Alvaiázere	ILB
342	Chavelho	Figueiró dos Vinhos	Figueiró dos Vinhos	ILB
343	Pedrogão Grande	Pedrogão Grande	Pedrogão Grande	ILB
344	Pedra do Ouro	Chão de Couce	Ansião	ILC
345a	Lisboinha	Pousaflores	Ansião	ILB
345b	S. João de Brito	Pousaflores	Ansião	ILC
346	Alvorge	Alvorge	Ansião	ILB
347	Santiago da Guarda	Santiago da Guarda	Ansião	ILB
348	Ramalhais	Abiul	Pombal	ILC
349	Ladeira	Albergaria	Pombal	ILC
350	Pelariga	Pelariga	Pombal	ILB
351a	Casal dos Foitos	Louriçal	Pombal	ILB
351b	Louriçal	Louriçal	Pombal	ILC
352	Guia	Mourisca	Pombal	ILB
353	Bajouca de Cima	Monte Redondo	Leiria	ILB
354	Monte Real	Monte Real	Leiria	ILB
355	Regueira de Pontes	Regueira de Pontes	Leiria	ILB
356	Pilado	Marinha Grande	Marinha Grande	ILB
357	Burinhosa	Pataias	Alcobaça	ILB
358	Pederneira	Nazaré	Nazaré	ILB
359	Porto de Mós	S. Pedro	Porto de Mós	ILC
360a	Reguengo do Fetal	Reguengo do Fetal	Batalha	ILC
360b	Torre da Magueixa	Reguengo do Fetal	batalha	ILB
361	Casal de Amieira	Batalha	Batalha	ILC
362	Barreira	Barreira	Leiria	ILC

251

260	Torre de Vilela	Torre de Vilela	Coimbra	ILB
261	Remungão	Souselas	Coimbra	I.D.
262	Souselas	Souselas	Coimbra	I.D.
263	Cadima	Cadima	Cantanhede	ILB
264	Vila Franca	Arazede	Montemor-o-Velho	ILB
265	Zambujeiro	Arazede	Montemor-o-Velho	ILB
266	Cabeça Alta	Seixo de Gatões	Montemor-o-Velho	ILC
267	Quiaios	Quiaios	Figueira da Foz	ILB
268	Centieira	Vila Verde	Figueira da Foz	ILB
269	Vinha da Rainha	Vinha da Rainha	Soure	ILB
270	Mogadouro	Soure	Soure	ILB
271	Vila Nova de Anços	Vila Nova de Anços	Soure	ILB
272	Moinhos da Mata	Montemor-o-Velho	Montemor-o-Velho	ILB
273	Santo Varão	Santo Varão	Montemor-o-Velho	ILB
274	Ameal	Ameal	Coimbra	ILB
275	Arzila	Arzila	Coimbra	ILB
276	Ega	Ega	Condeixa-a-Nova	ILC
277	Condeixa-a-Nova	Condeixa-a-Nova	Condeixa-a-Nova	I.D.
278	Bruscos	Vila Seca	Condeixa-a-Nova	ILC
279	Malhada Velha	Espinhhal	Penela	ILB
280a	Corvo	Miranda do Corvo	Miranda do Corvo	ILB
280b	Miranda do Corvo	Miranda do Corvo	Miranda do Corvo	I.D.
280c	Vale de Açor	Miranda do Corvo	Miranda do Corvo	ILB
281	Moinhos	Miranda do Corvo	Miranda do Corvo	ILC
282	Rio de Galinhas	Almalaguês	Coimbra	ILB
283	Vila Nova	Cernache	Coimbra	ILB
284	Assafarge	Assafarge	Coimbra	I.D.
285a	Portela	Stº António dos Olivais	Coimbra	I.D.
285b	Quinta da Portela	Stº António dos Olivais	Coimbra	I.D.
286	Carvalhosas	Torres do Mondego	Coimbra	I.D.

287	Carvalho	Ceira	Coimbra	ILB
288	Castelo Viegas	Almalaguês	Coimbra	I.D.
289a	Almalaguês	Almalaguês	Coimbra	I.D.
289b	Casal Novo	Almalaguês	Coimbra	ILB
289c	Trémoa	Almalaguês	Coimbra	ILB
290	Cabouco	Ceira	Coimbra	ILB
291a	Semide	Semide	Miranda do Corvo	ILC
291b	Senhor da Serra	Semide	Miranda do Corvo	ILB
292	Foz de Arouce	Foz de Arouce	Lousã	I.D.
293a	Olho Marinho	S. Miguel	Poiães	I.D.
293b	Vila Chã	S. Miguel	Poiães	ILB
294	Moura Morta	S. José das Lavegadas	Poiães	I.D.
295	Sanguinheda	S. Martinho da Cortiça	Arganil	ILB
296	Pombeiro da Beira	Pombeiro da Beira	Arganil	ILB
297	Mata	Vila Nova do Ceira	Góis	I.D.
298	Fonte do Soito	Vila Nova do Ceira	Góis	I.D.
299a	Góis	Góis	Góis	ILC
299b	Ponte do Sótão	Góis	Góis	ILB
300	Ameoso do Senhor	Alvares	Góis	I.D.
301	Alvares	Alvares	Góis	I.D.
302	Malhada da Serra	Pessegueiro	Pampilhosa da Serra	I.D.
303	Três Aldeias	Três Aldeias	Pampilhosa da Serra	I.D.
304	S. Sebastião	Pampilhosa da Serra	Pampilhosa da Serra	I.D.

Distrito de **CASTELO BRANCO**

305	S. Jorge da Beira	S. Jorge da Beira	Covilhã	ILB
306	Casegas	Casegas	Covilhã	OF
307	Paul	Paul	Covilhã	ILB
308	Trigais	Erada	Covilhã	ILB
309	Tortosendo	Tortosendo	Covilhã	ILB

252

310	Boidobra	Boidobra	Covilhã	ILB
311	Covilhã	Covilhã	Covilhã	OF
312	Verdelhos	Verdelhos	Covilhã	ILB
313	Vale Formoso	Vale Formoso	Covilhã	ILB
314	Peraboa	Peraboa	Covilhã	ILB
315	Donas	Donas	Fundão	ILB
316	Louriçal do Campo	Louriçal do Campo	Castelo Branco	ILB
317	Orca	Orca	Fundão	ILB
318	Juncal do Campo	Juncal do Campo	Castelo Branco	ILB
319	Zebreira	Zebreira	Idanha-a-Nova	ILB
320	Benquerenças	Benquerenças	Castelo Branco	ILB
321	Gavião	Vila Velha do Ródão	Vila Velha do Ródão	ILB

Distrito de **PORTALEGRE**

322	Pé da Serra	S. Simão	Nisa	ILB
323	Tolosa	Tolosa	Nisa	ILB
324	Escusa	S. Salvador de Aramenha	Marrão	ILB
325	Alter do Chão	Alter do Chão	Alter do Chão	ILB

Distrito de **SANTARÉM**

326	Roda	Cardigos	Mação	ILB
327	Mivaqueiro	Santiago de Montalegre	Sardoal	ILB
328	Marianos	Almeirim	Almeirim	ILB
329	Bairro de D. Constança	Tremês	Santarém	ILB
330	Amiães de Baixo	Amiães de Baixo	Santarém	ILB
331	Lapas	Lapas	Torres Novas	ILB
332	Pedrógão	Pedrógão	Torres Novas	ILB
333	Bairro	Ourém	Vila Nova de Ourém	ILB
334	Fontainhas	Seiça	Vila Nova de Ourém	ILB
335	Tomaréis	Olival	Vila Nova de Ourém	ILB
336	Freixianda	Freixianda	Vila Nova de Ourém	ILB
337	Barrosa	Benavente	Benavente	ILB

vol. I, pp. 232-236 e 253-255.

Enciclopedia italiana di scienze, lettere ed arti, Roma, 1935, vol. XXV, pp. 287-305.

Enciclopedia universal ilustrada europeo-americana, Barcelona, Hijos de J. Espasa, vol. II, pp. 15-47.

FARIA, Eduardo de – *Novo dicionário da língua portuguesa*, Lisboa, Imprensa Nacional, 3ª ed., 2 vols., 1855-1857.

FIGUEIREDO, Cândido de – *Pequeno dicionário da língua portuguesa*, Lisboa, 1924.

Grande enciclopédia portuguesa e Brasileira, Lisboa, Editorial Enciclopédia, vol. III, pp. 895-9000.

Larousse du XX^e siècle en six volumes, Paris, tomo III, 1930, pp. 1087-1088.

MACHADO, José Pedro – *Grande dicionário da língua portuguesa*, Lisboa, Amigos do Livro Editores, Lda, 1981, 12 volumes.

MEYER-LUBKE, W. – *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, 3ª edição, Heidelberg, 1935.

MORENO, Augusto – *Dicionário complementar da língua portuguesa*, Porto, Editora Educação Nacional, 5ª edição, 1948.

SILVA, António de Moraes – *Dicionário da língua portuguesa*, Lisboa, 7ª ed., 2 vols., 1877-1878.

SILVA, António de Moraes – *Grande dicionário da língua portuguesa*, Lisboa, (Editorial Confluência), 10ª edição, 12 vols., 1949-1958.

VIEIRA, Frei Domingos – *Grande dicionário português ou tesouro da língua Portuguesa*, Porto, 5 vols., 1871-1874.

WARTBURG, W. von – *Französisches Etymologisches Wörterbuch*.

253

362	Barreira	Barreira	Leiria	ILC
363	Arrabal	Arrabal	Leiria	ILC
364	Bouça	Colmeias	Leiria	ILB
365	Meirinhos	Vermoil	Pombal	ILC

BIBLIOGRAFIA**1) – Dicionários:**

- BLOCH, Oscar e WARTBURG, W. von – *Dictionnaire étymologique de la langue française*, 4ª ed. Paris, 1964.
- BLUTEAU, Rafael – *Vocabulário português e latino*, Coimbra, 8 volumes, 1712-1721. (Nota: Esta obra apresenta ainda dois volumes suplementares intitulados: Suplemento ao vocabulário português e latino, Lisboa, 2 vols., 1727-1728).
- COROMINAS, J. – *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Editorial Gredos, 4 vols., 1954-1957.
- COSTA, Américo – *Dicionário corográfico de Portugal continental e insular*, Porto, 12 vols., 1929-1949.
- COSTA, J. Almeida e MELO, A. Sampaio e – *Dicionário de português*, Porto, Porto Editora, Lda, 4ª edição, s.d.
- COSTA, J. Almeida e MELO, A. Sampaio e – *Dicionário da língua portuguesa*, Porto, Porto Editora, Lda, 5ª ed., s. d.
- Diccionario enciclopédico hispano-americano de literatura, ciencias y artes*, Barcelona, 1887, vol. I, pp.238-249.
- Diccionario Salvat enciclopédico popular ilustrado*, Barcelona, (Salvat Editores), tomo I, pp. 63-66.
- Dicionário universal da vida prática na cidade e no campo*, Porto,

y de los arabismos en el ibero-románico y el siciliano, Madrid, 1932.

TRINDADE, António Ferreira da – *Clamígola Breve notícia*, In: "Boletim da Junta Nacional do Azeite", Lisboa, 1948, ano II, nº 3 e 4, pp. 47-50.

VEIGA, Álvaro – *De como se obtém o azeite*, In: "Douro-Litoral", III série, 1948, pp. 64-67.

VEIGA, Manuel Tavares da – *Moenda da azeitona e sua influência na qualidade dos azeites comestíveis*, in: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pp. 99-104.

VEIGA, Manuel Tavares da – *Prensas para azeite, material e processos de espremedura das massas da azeitona*, in: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação Central da Agricultura portuguesa), 1906, vol. II, pp. 105-114.

VIDOS, B. F. – *Recherches sur l'histoire et les origines du lexique roman*, in: Separata de "Neophilologus", ano 82, fasc. 4, 1948.

2) – Obras de carácter linguístico e técnico:

BELLA, João António Dalla – *Memórias e observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufactura do azeite de oliveira em Portugal, remetidas à Academia Real das Ciências pelo seu sócio Dr. (...)*, Lisboa, 1784, pp. XIII+138.

BOLÉO, Manuel de Paiva – *O problema da importação de palavras e o estudo dos estrangeirismos (em especial dos francesismos) em português*, Separata de "O Instituto", vol. CXXVII, Coimbra, 1965, 2ª ed., 63 pp.

BRANCO, Alice Pereira – *Covilhã. Contribuição para o estudo da linguagem, etnografia e folclore do concelho*. Dissertação de licenciatura (inédita), Coimbra, 1966.

CÂMARA, Manuel de Sousa da – *Cultura da oliveira em Portugal: variedades de oliveira cultivadas*, in: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pp. 31-47.

CASAL, António do – *Como eu faço o azeite*. In: "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pp. 637-684.

DIAS, Jaime Lopes – *Etnografia da Beira*, Lisboa, vol. VI, 1942, pp. 179-194.

DIAS, Jaime Lopes – *A linguagem popular da Beira Baixa (Apontamentos)*, Separata de "Estudos de Castelo Branco", nºs 1-7, Jun. 1961 - Jan. 1963, Lisboa, 1962, 106 pp.

FELGUEIRAS, Guilherme – *Terminologia agrícola. Linguagem dos campos*, In: "Gazeta das Aldeias", Porto.

HEILMANN, Luigi – *L'ulivo e la lavorazione dell'olio nei colli fiorentini. Contributo allo studio della terminologia olearia in*

- Toscana*, in: "Folklore", Outubro-Março 1948, ano II, fasc. III-IV, pp. 27-41.
- KLEMM, Albert – *La cultura popular de la provincia de Ávila*, In: "Anales del Instituto de Lingüística", tomo VIII, 1962, pp. 133-141 e 268-269.
- LANGHANS, F.-P. – *Apontamentos para a história do azeite em Portugal*, Separata do "Boletim da Junta Nacional do Azeite", ano 1946-1948, n.ºs 1-12, Lisboa, 1949, 203 páginas.
- LIMA, Augusto César Pires de – "As oliveiras em Portugal", In: *Estudos etnográficos, filológicos e históricos*, Porto, Edição da Junta de Província do Douro-Litoral, 1951, vol. VI, 2ª parte, pp. 131-311.
- MARQUES, L. Gonçalves – *A «Clamígola» vista através de experiências realizadas em Portugal. Resultados dos ensaios efectuados*. In: "Boletim da Junta Nacional do Azeite", Lisboa, 1950, ano V, n.ºs 17 e 18, pp. 67-84.
- MARTINS, Maria Margarida Furtado – *A oliveira (Estudo linguístico)*, Dissertação de licenciatura (inédita) em Filologia Românica, Coimbra, 1945.
- MASSACESI, Alessandro – *Novo aspecto da técnica oleícola surgido com a "Clamígola" (Patente Galardi)*. In: "Boletim da Junta Nacional do Azeite", Dez. 1949, ano IV, n.º 16, pp. 63-71.
- MENDES, Noémia Simas – *Palavras concretas de um inventário do século XIV*, Dissertação de licenciatura (inédita), Coimbra, 1961.
- MENEZES, António Cardoso de – *Noções de oleicultura Prática*, Coimbra, 2ª ed., 1901, 270 pp.
- OLIVER, Tomás Buesa – *Terminología del olivo y del aceite en el alto aragonés de Ayerbe*, in: "Miscelánea Filológica

- dedicada a Mons. A. Griera", Barcelona, 1955, tomo I, pp. 53-109.
- PIÇARRA, António Ladislau – *O azeite no concelho de Serpa; seu fabrico tradicional*, in "Congresso de Leitaria, Olivicultura e Indústria do Azeite em 1905", Lisboa, (Real Associação Central da Agricultura Portuguesa), 1906, vol. II, pp. 627-635.
- PIMENTEL, Alberto – *Memória sobre a história e a administração do município de Setúbal*, Lisboa, 1877, 400 pp.
- PRIORI, Domenico – *Coglitura e molitura delle olive in Torino di Sangro*, in: "Folklore", Out. 1947 - Março 1948, ano II, fasc. III-IV, pp. 79-82.
- SALGUEIRO, Mariana de Lourdes – *Contribuição para um estudo linguístico-etnográfico de Quatro Aldeias – S. Mamede de Riba Tua, Safres, Amieiro e Franzilhal, pertencentes ao concelho de Alijó*, Dissertação de licenciatura (inédita) em Filologia Românica, Coimbra, 1945.
- SCHEUERMEIER, Paul – *Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 1943, vol. I, pp. 180-193.
- SILVA, Domingos Alberto Tavares da – *Esboço dum vocabulário agrícola regional*, Separata dos "Anais do Instituto Superior de Agronomia", vol. XII, Lisboa, 1942, 480 pp.
- SILVA, Maria Gracinda Gonçalves e – *Figueiró dos Vinhos. Contribuição para o estudo da linguagem, etnografia e folclore do concelho*, Dissertação de licenciatura (inédita) em Filologia Românica, Coimbra, 1960.
- SOUSA, Amélia da Conceição Inocência de – *Contribuição para uma monografia etnográfica, linguística e folclórica do concelho de Alfândega da Fé*, Dissertação de licenciatura (inédita) em Filologia Românica, Coimbra, 1955.
- STEIGER, Arnald – *Contribución a la fonética del hispano-árabe*

Figs. Legenda	Pág
77 Sacos das varas, entre as quais ela encaixa na parede.	180
78 Agulheiras das varas e, à direita, a agulha de ferro (Vilarinho).	181
79 Pormenor das pedras que seguram a vara do lagar (Ponte do Feixe).	184
80 Constituintes da prensa de vara com as peças numeradas.	186
81 Corte de um fuso e peso, com os diferentes componentes.	190
82 Fuso e peso, com os diferentes componentes.	191
83 Prensa de vara de um lagar de azeite (Pedregal, conc. Baião).	192
84 Prensa de vara de um lagar de azeite em Fundo de Vila.	193
85 Sistema de accionamento da vara (Pinhel, Cabeceiras de Basto). ...	194
86 Prensa de vara italiana.	198
87 Prensa de cincho (Sequeiros, freg. Ancede, conc. Baião).	200
88 Prensa de cincho em pleno funcionamento (Pedregal, conc. Baião).	201
89 Prensa de cincho em pleno funcionamento (Pedregal, conc. Baião).	201
90 Restos do cincho do lagar da Ponte do Feixe, Celorico de Basto).	202
91 Elementos da prensa Mabile.	203
92 Reconstituição do cincho do lagar da Ponte do Feixe.	205
93 Bateria de dois elementos de uma prensa hidráulica.	207
94 Prensas hidráulicas de um moderno lagar do distrito de Coimbra.	208
95 Bateria manual de uma prensa hidráulica (Alvares, conc. Góis).	209
96 Elementos da prensa hidráulica.	210
97 O bagaço é acamado nos cinchos, antes de ir para a prensa (Fornos do Pinhal, conc. Valpaços, dist. Vila Real).	212
98 Retirada da massa do pio para uma gamela ou bacia de lata com uma pá vulgar (Mata, conc. Góis, dist. Coimbra).	222
99 Alguerbe ou sertã onde são empilhadas as seiras para.	225
100 Sertã do lagar de Canelas de Baixo. No chão, à direita, os frades e a adufa; à esquerda, os potes ou tarefas.	229
101 Sertã do lagar de Vila Viçosa, freg. Espiunca, conc. Arouca.	230
102 A massa é deitada nas seiras empilhadas no alguerbe (Mata).	235
103 Sobre a pilha de seiras é colocada uma adufa e alguns malhais (Mata, freg. Vila Nova do Ceira, conc. Góis, dist. Coimbra).	237

ÍNDICE DE GRAVURAS

Figs. Legenda	Pág
1 Planta de lagar de prensa de parafuso com tracção animal.	5
2 Planta de um lagar de vara.	6
3 Planta de lagar hidráulico moderno.	7
4 Aspecto exterior do antigo lagar de vara de Canelas de Cima, no conc. de Arouca, dist. de Aveiro.	11
5 Lagar de vara da Mata, em Vila Nova do Ceira, conc. Góis.	13
6 Lagar moderno com moinho de martelos e termo-batedeira de tipo horizontal da Quinta da Costa, conc. de Oliveira do Hospital. ...	16
7 Descarga dos sacos de azeitona em Anterronde, (conc. de Arouca).	23
8 Descarga dos sacos de azeitona, em Valbom dos Figos, (Mirandela).	27
9 Descarga da azeitona, na Quinta da Portela, em Coimbra.	29
10 Descarga da azeitona nas tulhas em Cachão, Mirandela.	30
11 A «casa das tulhas» em Ponte da Arranca, Vinhais, Bragança.	33
12 Tulhas do lagar de Condeixa-a-Nova, no dist. de Coimbra.	34
13 Tulhas do lagar da Quinta da Portela, em Coimbra.	35
14 Gigos para a azeitona em Fundo de Vila, no conc. Amarante.	37
15 Tulhas do lagar de Vilhagre (Vide entre Vinhas - Celorico da Beira).	40
16 Monte de azeitona com uma tabuleta artesanal feita de cana.	42
17 Canto da sala do engenho com manjedoura (Cadeado, Stª Marinha do Zêzere, Baião, dist. Porto).	45
18 Planta do lagar da Mata, no conc. de Góis, dist. de Coimbra.	51
19 Moinho na zona de enseiramento entre as prensas de vara (Mata, Vila Nova do Ceira, Góis, Coimbra).	53

Figs.	Legenda	Pág
20	Roda da água de madeira em Ameoso do Senhor no conc. Góis). ...	55
22	Roda da água do lagar da Mata, no conc. de Góis, dist. Coimbra.	61
22	Desenho da roda da água de lagar hidráulico no dist. de Coimbra.	63
23	Lubrificando a roda da água no lagar da Mata (Vila Nova do Ceira).	65
24	Sistema de transmissão com eixos e rodas dentadas de ferro.	68
25	Sistema de transmissão do moinho do Pereiro.	68
26	Moinho de Pereiro, freg. de Souselas, conc. e dist. de Coimbra.	70
27	Reparação de uma entrosga de moinho de trigo em Souselas.	71
28	Moinho de <i>dobadoira</i> e <i>entrosga</i> com uma galga em Ameoso do Senhor, Góis, Coimbra.	72
29	Moinho de <i>dobadoira</i> e <i>entrosga</i> com duas galgas e vasa forrada de aduelas na Qt ^a da Romeira, Celorico da Beira, Guarda.	73
30	Moinho do lagar de Pinhel, em Cabeceiras de Basto, Braga.	75
31	Elementos constituintes do moinho de Pinhel.	76
32	Desenho com os elementos do moinho de Pinhel.	77
33	Esquema constitutivo do moinho de Pinhel.	78
34	Desenho com os elementos do moinho de rodízio.	80
35	Restos do rodízio do lagar das Olas, em Celorico da Beira.	81
36	Roquete e pulão do lagar das Olas, em Celorico da Beira.	82
37	Transmissão formada por roquete e roda da árvore, em Chacim. ...	83
38	Cubo para entrada da água que faz accionar o rodízio, em Chacim.	84
39	Moinho de Dalla Bella.	87
40	Moinho de Dalla Bella.	88
41	Tipo de moinho preconizado e explicado por Dalla Bella.	89
42	Componentes do moinho de aduelas de Canelas de Cima.	90
43	Elementos do moinho do lagar de Canelas de Baixo.	92
44	Pormenor do interior de um moinho de aduelas.	93
45	Moinho de aduelas de Canelas de Cima, no concelho de Arouca. ...	94
46	Moinho do lagar de Canelas de Baixo, conc. Arouca, dist. Aveiro. ..	95
47	Aspecto do interior do moinho do lagar de Milhão (Bragança).	96

Figs.	Legenda	Pág
48	Corte do moinho do lagar de Milhão.	97
49	Aspecto do moinho do lagar de Faiões em laboração.	98
50	Pormenor do pastor do moinho do lagar de Faiões.	99
51	Moagem da azeitona no lagar de Sequeiros, em Baião.	100
52	Como a manjarra está fixa ao eixo das galgas em Sequeiros.	101
53	Pormenor do moinho de Fonte Longa, P. 86.	102
54	Esquema do moinho de Izei, mostrando o pormenor do raspador. ...	102
55	Moinho de quatro galgas no Dianteiro (conc. e dist. Coimbra).	104
56	Moinho do lagar de Moura Morta, (conc. Vila Nova de Poiares).	107
57	Moinho do lagar de Fundo de Vila, (conc. Amarante, dist. Porto). ...	108
58	Campo de mós, em Olho Marinho, P. 293a, (conc. Poiares).	113
59	Moenda no lagar de Fonte Longa, (Carrazeda de Ansiães).	122
60	Mestre e ajudante despejam a azeitona no moinho da Mata.	129
61	Gamelas de lata para a azeitona (Vilhagre, Celorico da Beira).	131
62	Carrocel do amor, no lagar da Quinta da Portela, em Coimbra.	134
63	Vagoneta para transporte de azeitona.	136
64	Clamíngolas do lagar cooperativo de Valpaços, P. 80, dist. Vila Real.	137
65	Moinho do lagar de Assafarge (P. 284, Coimbra).	138
66	Aparelho para fabrico das cordas das seiras e capachos.	154
67	Trapézio com a respectiva forma para armar os capachos.	156
68	Argadilho.	157
69	Aparelho de fazer corda (Valbom, conc. Pinhel, dist. Guarda).	157
70	Aspecto do fabrico da corda. À direita, o argadilho.	158
71	Forma para armar os esqueletos dos capachos e um modelo de capacho já pronto.	159
72	Armando o esqueleto de um capacho (Valbom, conc. Pinhel).	160
73	Fabrico de capachos (Valbom, conc. Pinhel, dist. Guarda).	162
74	Prensa de vara de um antigo lagar de azeite. (Mata, Góis, Coimbra).	172
75	Plano de um lagar com o moinho no mesmo enfiamento das varas. ...	174
76	Lagar com varas paralelas à linha divisória em duas metades.	174

259

Figs. Legenda	Pág
104 As caldas (ou escaldão) dadas com água a ferver, retirada da caldeira com um cocho ou coco (Casal, conc. Amarante, dist. Porto).	241
105 A massa da caixa é deitada dentro de masseiros (Anterronde, freg. Santa Eulália, conc. Arouca, dist. Aveiro).	246
106 A massa é trazida por um lagareiro em masseiros e brocada nas seiras (Anterronde, conc. Arouca, dist. Aveiro).	247
107 Prensa de parafuso do lagar de Anterronde, conc. Arouca.	248
108 Prensa de parafuso do lagar de Sequeiros, conc. Baião, dist. Porto).	249
109 Nos lagares modernos, a mulher substitui já o homem em várias tarefas (Covelo, Stª Marinha do Zêzere, conc. Baião, dist. Porto).	251
110 Nos lagares mais modernos, a mulher substitui o homem em várias tarefas (Valpaços, P. 80, dist. Vila Real).	252
111 A massa é retirada do gamelão para uma gamela circular, vertida sobre o capacho e espalhada à mão (Quinta da Portela).	254
112 O carrinho com a coluna de capachos é deslocado sobre o chamado <i>charrion</i> (Condeixa-a-Nova, P. 277, dist. Coimbra).	255
113 Prensas e tarefas do lagar de Condeixa-a-Nova.	257
114 Recipiente de madeira para onde, (1940), na Toscana, escorria o azeite das prensagens. Apud L. Heilmann, fig. 18.	262
115 Distribuição das tarefas de pedra encontradas em 17 lagares tradicionais portugueses, tipos de prensa e designações dadas pelos informadores.	275
116 Prensa de vara do lagar de Vila Viçosa, P. 116, conc. de Arouca. A meio da prensa, abaixo da sertã, o pote para decantação.	276
117 Pormenor da sertã e do pote onde se efectua a decantação, no lagar de Vila Viçosa, P. 116, conc. Arouca, dist. Aveiro.	277
118 Tarefas do lagar de Fundo de Vila (Celorico de Basto, dist. Braga).	279
119 Tarefas do lagar de Pinhel, (Outeiro, Cabeceiras de Basto).	280
120 Tarefas do lagar de Milhão, P. 103, conc. e dist. de Bragança.	281
121 As tarefas do lagar de Fonte Longa, Carrazeda de Ansiães.	282
122 Corte do tesouro do lagar de Fonte Longa, Carrazeda de Ansiães.	283
123 Tesouro de granito do lagar de Casal (Ansiães, Amarante, Porto).	286
124 Desenho e esquema do "tisoirinho" encontrado no lagar de Casal.	287

Figs. Legenda	Pág
125 Tarefas do lagar de Fundo de Vila (Jazente, Amarante, Porto).	288
126 Talha ou tarefa do lagar de Faiões, conc. Chaves, dist. Vila Real. ...	290
127 Distribuição das tarefas de barro encontradas em 20 lagares, tipos de prensa e designações dadas pelos informadores.	292
128 Modelo de tarefa reproduzido por Jaime Lopes Dias.	293
129 Aspecto das talhas do lagar de Anterronde, conc. Arouca.	294
130 Tarefa de barro para substituição no lagar de Carrão (Penacova).	296
131 Corte de tarefa de barro, com o sistema de escoamento.	297
132 Lagar do Pereiro, freg. Souselas, conc. Coimbra. De cada lado da fomalha, as duas tarefas, entre a zona de enseiramento e o fuso da vara.	298
133 Tarefa de barro vidrado do lagar de Pereiro. Em baixo, o sangradoiro; ao alto, a tampa da tarefa, encostada à parede da fomalha; sobre o bordo, uma candeia de barro.	300
134 Tarefas do lagar de Dianteiro, Torres do Mondego, Coimbra.	302
135 Esquema que ilustra o diálogo transcrito acerca das tarefas do lagar do Dianteiro.	303
136 Prensa de parafuso e tarefas do lagar de Moura Morta, Poiares.	305
137 Tarefas do lagar de Alvares, conc. Góis, dist. Coimbra.	306
138 Tarefas do lagar da Quinta da Portela, conc. e dist. Coimbra.	307
139 Distribuição das tarefas de madeira encontradas em 3 lagares, tipos de prensa e designações dadas pelos informadores.	308
140 Vara e sistema de decantação do lagar de Canelas de Baixo.	309
141 Potes de decantação e sertã do lagar de Canelas de Baixo, Arouca.	310
142 Potes de decantação do lagar de Pedregal, conc. Baião, dist. Porto.	312
143 Sertã e pote de decantação do lagar de Cadeado, conc. Baião, dist. Porto, no momento da prensagem. À esquerda, a caldeira.	314
144 Distribuição das tarefas de metal encontradas em 15 lagares, tipos de prensa e designações dadas pelos informadores.	316
145 Tarefas metálicas do lagar de Santa Luzia, conc. Mealhada.	317
146 Tarefas do lagar da Ponte Nova, S. Pedro, Celorico da Beira.	318
147 Tarefas do lagar de Cerejais, conc. Alfândega da Fé, dist. Bragança.	319

Figs. Legenda	Pág
148 Sangramento das tarefas no lagar da Mata, Vila Nova do Ceira.	332
149 Operação de escaldar as tarefas, em Fornos do Pinhal, Valpaços.	335
150 Reconstituição da planta do lagar das Carvalhosas, Torres do Mondego, conc. Coimbra.	346
151 Vara e fomalha do lagar das Carvalhosas, Torres do Mondego, conc. e dist. de Coimbra.	347
152 Lagar de Varrelas, freg. Carvalho, conc. Penacova, dist. Coimbra. Ao centro, entre as tarefas, a fomalha, dotada de uma chaminé.	348
153 O que resta do moinho e fomalha do lagar de Santo António, freg. S. Pedro, conc. Celorico da Beira, dist. Guarda.	350
154 Fomalha do lagar de prensas hidráulicas de Cerejais. Na imagem, um empregado torra fatias de pão para mergulhar no azeite.	352
155 Aspecto geral do lagar de Pereiro. À direita, o moinho; em segundo plano, os fusos das prensas; a seguir, a fomalha, tendo de cada lado uma tarefa; ao fundo, encostada ao canto da parede, a zona de descanso dos empregados.	354
156 Quarto para descanso dos empregados do lagar de Varrelas, freg. Cavalho, conc. Penacova, dist. Coimbra.	355
157 Quarto para descanso dos empregados do lagar da Ribeira, freg. S. Paio, conc. Penacova, dist. Coimbra.	356
158 A massa da azeitona, após a prensagem, constitui compactos torrões de difícil desagregação (Cachão, Mirandela, dist. Bragança.	364
159 Máquina «destorroadora» para desfazer os torrões de bagaço saídos das prensas (Cachão, Frechas, Mirandela, dist. Bragança).	365
160 Com um pau, as mulheres batem as seiras e retiram o bagaço (Cerejais, conc. Alfândega da Fé, dist. Bragança).	366
161 Munidos de um pau, os homens batem vigorosamente os capachos para os libertar do bagaço da azeitona (Ponte de Arranca, Vinhais, dist. Bragança).	367
162 Quadro com a distribuição por classes das utilizações dadas ao bagaço, segundo as informações obtidas em inquéritos directos e no I.L.B.	370
163 Esquema de uma máquina centrifugadora de azeite.	374
164 Centrifugadora e diversos objectos do lagar de Condeixa-a-Nova. ...	375

	pág.
O inferno ou poços de decantação.....	376
CAP. X – CONCLUSÕES	383
Glossário	393
Índice numérico das povoações.....	471
Bibliografia.....	487
Índice de gravuras.....	493
Índice geral.....	501

261

ÍNDICE GERAL

	pág
Prefácio.....	I
Relação nominal de colaboradores.....	XI
Abreviaturas mais usadas ao longo do trabalho.....	XIII
Siglas mais utilizadas.....	XIV
Breve Introdução.....	XV
CAP. I – O LAGAR	1
Nomes do lagar.....	1
Situação dos lagares.....	8
Elementos do lagar.....	14
Tentativa de classificação dos lagares.....	16
CAP. II – TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO DA AZEITONA ..	21
As tulhas.....	31
Nomes para água-ruça.....	36
CAP. III – O MOINHO	49
Definição.....	49
Situação do moinho.....	51
Tipos de moinho.....	57
Moinhos de roda.....	59
a) Roda.....	60
Sistemas de transmissão.....	66

	pág.
Moinhos de rodízio	79
Moinhos de bois	86
Accionamento a motor	105
Terminologia	109
CAP. IV – A MOAGEM	117
Operação de moagem	121
a) Nos lagares tocados a bois	121
b) Nos lagares hidráulicos	129
b) Noutros lagares.	133
Terminologia para a azeitona miúda	139
Distribuição geográfica de outros termos.	147
CAP. V – SEIRAS E CAPACHOS	149
Definição	149
Conservação das seiras	152
Fabrico dos capachos	154
1º - fabrico das cordas	156
2º - armação do esqueleto	159
3º - entrançamento do cairo	161
Modelos de capachos.	163
CAP. VI – PRENSAS DE AZEITE	165
Tipos de prensa	166
Situação das prensas	171
Prensa de vara	175
a) A vara peninsular	178
O sistema de accionamento	188
a) A vara italiana	196
Prensa de parafuso	199
Prensas hidráulicas.	206

	pág.
Distribuição geográfica dos nomes relativos à prensa hidráulica.	213
CAP. VII – ENSEIRAMENTO E PRENSAGEM	215
A massa	215
O enseiramento	216
Enseirar e terminologia.	219
A prensagem	221
Enseiramento e prensagem	224
a) Nos lagares antigos	224
Análise linguística da terminologia relacionada com alquerque	231
b) Nos lagares semi-modernos	246
c) Nos lagares modernos	250
CAP. VIII – SISTEMAS DE DECANTAÇÃO	259
A decantação ou depuração do azeite	259
Nomes para as tarefas	261
Tipos de tarefas	273
a) Tarefas de pedra	274
b) Tarefas de barro.	291
c) Tarefas de madeira	308
d) Tarefas de metal	316
Escaldar o azeite e sangrar as tarefas	320
Análise linguística do vocabulário.	321
B - Visita ao lagar de Souselas.	329
C - Escaldar e sangrar as tarefas: registos	334
CAP. IX – OUTROS ELEMENTOS DO LAGAR	339
Fornalha e caldeira.	339
Os quartos para os mestres	353
A bagaceira e terminologia relacionada	358
A centrífuga	374