

reiro, este manjar é mesmo um prato tradicional, embora não se trate duma região característica de milho (1).

No distrito de Viana do Castelo, com a proibição do fabrico caseiro da manteiga, ao mesmo tempo que se criou um problema económico, impôs-se uma modificação nos hábitos alimentares; desapareceu o leite maçado da ementa normal; e, por outro lado, a economia doméstica teve que procurar na venda do leite *fresco* um substituto da manteiga, não consentindo assim o seu consumo, a não ser uma pequena parte, para crianças e velhos, sendo o restante vendido a empresas de lacticínios. Começou então a intensificar-se o cultivo da batata, e hoje é esta que desempenha o papel mais importante na alimentação, substituindo em grande parte o leite. Porém, do seu antigo valor alguns vestígios subsistem: ainda hoje, na Quinta-feira de Ascensão é obrigatório o prato cerimonial das papas de leite e farinha triga; e são muitos os exemplos, geralmente referidos a este dia, em que é patente o carácter mágico então assumido pelo leite (2).

BENJAMIM ENES PEREIRA

Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

A sidra no norte de Portugal

No recanto noroeste do País, numa área compreendida entre os rios Minho e Cávado, com maior incidência nas margens do rio Âncora e também certas partes da Ribeira Lima (3), ainda hoje se encontra com relativa frequência o fabrico caseiro da sidra, ou vinho de maçã, nome por que ela é mais conhecida, utilizando especialmente a maçã agral.

O vinho de maçã parece já ter sido conhecido dos Romanos; e com o nome de *sicera*, era ainda, no século X, usado entre nós,

(1) A sopa de leite, comum a uma grande zona montanhosa do Noroeste, é índice de economia ganadeira dos povos serranos dessa área. «Os criadores de gado do Nordeste rionoreses e quadramileses, não conhecem estas refeições pois a secura da região bragançana não consente tal abundância de leite». Jorge Dias, *op. loc. cit.*, p. 118-119.

(2) A este respeito veja-se: «A Quinta-feira da Ascensão em Portugal», por Ernesto Veiga de Oliveira, in: *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Vol. XV, Fasc. 3-4, p. 288-293, Porto, 1955-57, mormente no que se refere a S. Lourenço da Montaria, nesta mesma área.

(3) Por exemplo, S. Martinho da Gândara, Ponte do Lima, onde o vinho de maçã é anunciado na tabuleta das lojas, e vendido normalmente ao público,

naquela área, em grande escala, com primazia talvez mesmo, então, sobre o vinho (1). De facto, ali a macieira foi desde sempre muito abundante; nos diplomas medievais, ela aparece mencionada em especial, havendo mesmo referências a glebas plantadas exclusivamente com essa fruteira (2).

Em Âncora, nos meses de Agosto e Setembro, quando a maçã está mais ou menos madura, é varejada, carregada em carros ou transportada em cestos à cabeça de mulheres, para casa, onde geralmente é posta num local abrigado, espalhada em cima de uma camada de palha, durante uns oito a quinze dias, de modo a atingir uma maturação conveniente. Daí ela é levada em gamelas para o engenho. Este aparelho, que serve para ralar as maçãs, compõe-se de uma caixa ou moega, em cima, onde se deitam os frutos; o seu fundo é ligeiramente inclinado, com pendor para uma abertura num dos lados. Abaixo desta fica um sistema de dois rolos ou cilindros denteados, que rodam em sentidos contrários, de 50 cm de largura e 30 e 20 de raio, aproximadamente. O cilindro maior, que fica por cima do outro, é atravessado por um eixo de ferro que tem num extremo uma manivela e no outro uma roda grande de madeira que lhe serve de volante (3). O cilindro inferior está ligado por outro veio a chumaceiras colocadas em duas peças de madeira móveis, de cada lado, que pela acção de outras peças em forma de cunha regulam a distância entre os dois cilindros conforme se pretende. Por baixo desta engrenagem, fica outra espécie de caixa de fundo muito inclinado, onde cai a polpa das maçãs já trituradas, e com uma abertura à frente ou em baixo. O conjunto é montado numa armação de barrotes grossos, que formam quatro pés, e mede cerca de 1,50 m de altura

(1) Cfr. Alberto Sampaio, Estudos históricos e económicos, As vilas do norte de Portugal, Porto, 1923, p. 108.

Note-se que Estrabão, a propósito dos lusitanos «habitantes da montanha», refere apenas que eles bebiam «zythos» (cerveja) e vinho — este importado. Estrabão, Geografia, III, 3, 7, (comentado por António Garcia y Bellido, España y los españoles hace dos mil años, Madrid, 1945, p. 134/5).

(2) Alberto Sampaio, *op. loc. cit.*, falando da importância desta espécie, pergunta se ela derivaria «do maior agrado ou conservação do fruto», ou se «seria ele também aplicado ao fabrico do vinho de maçãs». Note-se que na Galiza se vêem ainda hoje, com certa frequência, geralmente perto das casas de habitação, pequenas glebas inteiramente plantadas de macieiras; a sidra é aí muito apreciada, mas o seu fabrico caseiro vai rareando: o fruto é vendido para as Astúrias, onde existem fábricas dessa bebida.

(3) Há porém engenhos que têm duas manivelas, uma de cada lado; outras vezes, num dos braços da própria roda há uma espécie de pegadeira, de madeira, que faz o mesmo efeito.

e 70 de largura. Atrás do cilindro superior, vinda de cima ao jeito de um lavadouro muito inclinado há uma tábua bastante grossa, terminando ao nível da junção dos dois cilindros, que canaliza as maçãs que caem pela portinhola da moega para a linha de engrenagem dos cilindros. É mesmo contra esta tábua que as maçãs apanhadas pelo cilindro maior, sofrem as primeiras triturações (1). A maçã colhida nesta engrenagem, fica completamente esmagada, numa massa empapada a que dão o nome de *masmorro*, *cangaço*, *brólho* e até *bagajo*; ela sai de entre os cilindros para a caixa de baixo, e daí cai para uma gamela pousada no chão, e seguidamente levada para uma prensa, geralmente a do lagar do vinho.

Além deste processo de fabrico, existe ainda outro mais simples e que presumimos seja o mais antigo, em que a maçã é esmagada com um pisão (2) — que muitas vezes é um simples rolo dum tronco de madeira, com cerca de 30 cm de comprimento e 18 de largura, encabado num pau qualquer — numa pia de pedra, na pia do lagar e até mesmo no próprio lagar.

Depois de se ter uma certa quantidade que baste para prensar, e no caso de não haver grade, faz-se um monte no lagar por baixo da trave, e em volta deste dispõe-se uma cercadura de palha de aveia, espécie de cordão grosso feito de palha torcida, que se vai enrolando em espiral a acompanhar o volume da massa; outras vezes, estende-se uma camada de palha de modo a formar uma roda ficando os *couces*, isto é, o lado do pé, no centro; em cima dessa palha deitam-se umas gamelas de *cangaço*, dobra-se as pontas da palha para cima de modo a ficar ao jeito das seiras de espremer a azeitona, e põe-se nova camada de palha, repetindo essa operação quatro e mais vezes. Em cima coloca-se uma tampa feita de tábuas bastante grossas, que suporta o peso da trave e comprime e espreme o *cangaço*, como se fora para o vinho.

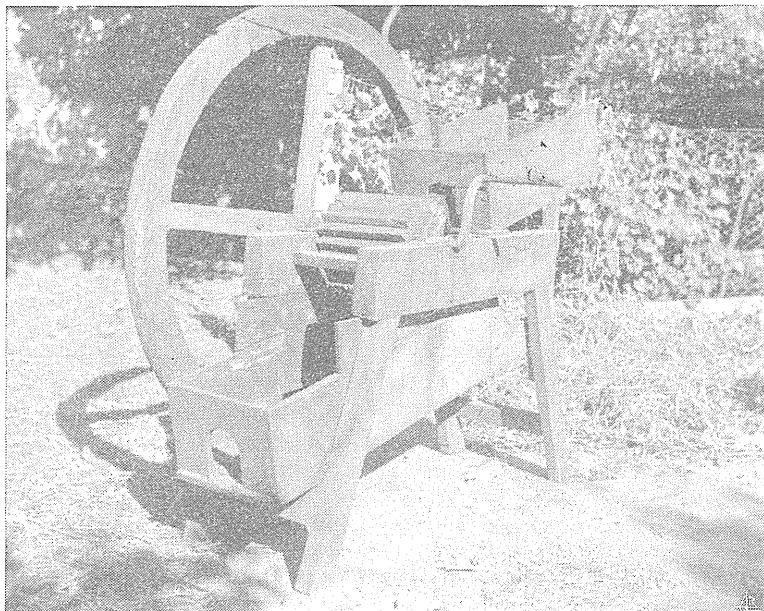
Quando há prensa, o *cangaço* das maçãs é aí entremeado com várias camadas de palha de aveia, para que não saia pelo

(1) É impossível determinar com exactidão e certeza a idade em que apanharam estes aparelhos na região. Os informadores atribuem aos actualmente existentes uma idade entre 60 e 70 anos; em Venade (Caminha), um homem de 75 anos lembrava-se de ter construído ele próprio o seu engenho, quando tinha 15 anos; mas, segundo o que diz, fê-lo nessa altura por outro que lá existia. Seja como for o que nos parece indubitável é que, antes do sistema do engenho, a sidra, por toda a parte, era feita pelo sistema do *pisão*.

(2) Note-se que esta palavra tem aqui, portanto, um significado diferente do habitual. Nesta região, aos pisões de apisoar os tecidos de lã dão o nome de *fulões*.

intervalo das ripas da grade (1). Conforme se vai apertando, o sumo começa a escorrer, e, embora venha ainda em forma de borra, é deitado directamente na pipa, onde ferve; daí é trasfegado, geralmente no mês de Janeiro seguinte.

É conveniente a pipa ficar sempre cheia, de modo a que a sidra, ao ferver, possa expulsar as impurezas pelo buraco do



Engenho das maçãs — Venade (Caminha)

bojo superior. Por isso é costume encher-se uns garrações, com que se atestam as pipas à medida que as borras vão sendo eliminadas.

Estes processos de fabrico são comuns a toda a área que delimitamos; em algumas aldeias porém os engenhos são completamente desconhecidos, e a trituração das maçãs é feita exclusivamente a *pisão* (2).

(1) Alguns fabricantes crêem que a palha de aveia dá um tom mais dourado à sidra.

(2) Na Galiza, nos raros sítios onde subsiste o fabrico caseiro da sidra, a maçã é também esmagada a «pisão» numa pia de pedra, e essa *maja* espremida

Na região do Coura, a maçã é aberta em duas ou quatro partes e limpa de qualquer bicho. Nas Marinhas (Caminha), depois de esmagada, fica a fermentar um dia e só depois é prensada; envasilhada, ao fim de três semanas é trasfegada para outra pipa, e daí a três meses novamente para outra.

Em boas condições, um alqueire de maçãs dá aproximadamente 10 litros de sidra. Esta conta varia porém conforme o estado de maturação da maçã; um pouco verdes e esmagadas logo após a colheita dão mais sidra, mas esta fica muito ácida e com pouca cor; por outro lado, se estiverem maduras, dão menos sidra, mas mais macia e com uma cor mais dourada.

O *cangaço* das maçãs é aproveitado por várias maneiras: para fazer aguardente; como ração, misturado com farinha, para os animais, umas vezes seco na eira e guardado em sacos, outras metido dentro de balsas e vedado com barro de modo a ficar completamente isolado do ar; e ainda como estrume.

A sidra é grandemente apreciada na região: muita gente da terra a prefere ao vinho, sobretudo quando se trata de matar a sede, na altura das sachas do milho, etc. Certas casas fabricam-na regularmente, a não ser quando a produção da maçã é insuficiente; outras vêm nela principalmente uma bebida de recurso, quando escasseia o vinho, sobretudo na quadra que precede o vinho novo. Por vezes, na altura da feitura deste, quando está a ferver, ela é misturada com ele. Lavradores medianos há que fabricam várias pipas de sidra — 4, 6 e por vezes mais —, e, não raro, as pessoas compram maçã para este fim. Em Âncora, por exemplo, um lavrador colhia 12 pipas. O engenho em que esmagava as maçãs, ao contrário de todos os outros, era accionado por uma roda hidráulica que por seu turno recebia a água dum poço próximo, tirada por uma *nora* puxada a bois.

BENJAMIM ENES PEREIRA

Centro de Estudos de Etnologia Peninsular.

numa lagareta, cujas aduelas, quando o fruto está muito maduro, se revestem de palha ou sarapilheira; para que a sidra *quede mas fuerte* costumam deitar dentro da pipa carne gorda de porco. Esta bebida é especialmente apreciada na ocasião das matanças dos porcos.