

Suplemento de Arqueologia

Mensal | Ano 12 | N.º 90 | distribuição gratuita | Revista Municipal

Moinho do Meio:

notas históricas e etnográficas de uma estrutura moageira em Pias (Lousada)

Luís Sousa*

Os moinhos não são apenas um dos mais pitorescos adornos da paisagem. Eles representam também, com a sua engrenagem de moenda ao mesmo tempo muito singela e muito elaborada, a forma mais evoluída de um sistema primitivo.

(in Oliveira, Galhano e Pereira, 1983: 5)¹

Introdução

O texto ora apresentado aborda sob uma perspectiva ambivalente uma estrutura de transformação, embora por imperativos editoriais forçosamente superficial, tratando-se concretamente de um moinho de rodízio composto de três rodas, todas em funcionamento. Localmente denominado de Moinho do Meio, é este património edificado propriedade de D. Margarida do Céu Queirós. Encontra-se implantado nas margens do rio Sousa, na freguesia de Pias, concelho de Lousada.

Encontramos a primeira alusão a moinhos no actual município lousadense numa carta de venda datada de 12 de Novembro de 1113, missiva em que Salvador Sendins e sua mulher Susana vendem metade da *villa Bolio*, actualmente lugar da Bola, em Nespereira, a Randulfo Zuleimaniz e sua mulher Justa, pelo preço de 60 morabitos². Para Pias a menção é mais tardia, remontando apenas a finais do século XIII, concretamente de 2 de Outubro de 1296, e vem referida no acordo entre D. Luca Rodrigues, abadessa do mosteiro de Arouca, e o abade de Aveleda, Gonçalo Golçalves. O documento refere-se à partilha das águas do rio Sousa que iam para o moinho de Pias, ficando ressalvada a pertença das águas para o mosteiro, que iniciava à quarta-feira ao romper do sol até ao dia seguinte pela mesma hora³. O documento de que se faz referência diz o seguinte:

«Conhecida coisa seja que compare-

ça diante mim Pedro Martins público tabelião de nosso senhor el Rei em terra de Santa Cruz de Riba Tâmega e das testemunhas diante escritas que como fosse contida entre Martim Gonçalves abade de São Salvador de Aveleda com clérigos João Durão e Pedro Eanes de uma parte e dona Luca Rodrigues abadessa do mosteiro de Arouca com seu convento da outra presentes procuradores João Pires dito de Oliveira e Domingos ... por sua procuração selada de seu selo pendente assim como ... e da aparência não rasa não corrupta em nenhuma parte da qual o teor dela a tal é:

Saibam quantos esta procuração virem e lerem e ouvirem que nós D. Luca Rodrigues abadessa e o convento do mosteiro de Arouca do Bispado de Lamego em preito ou preitos por que é ou atende ser que sou ou atendo ser entre nós de uma parte e entre abade da igreja de S. Salvador de Aveleda do Arcebispado de Braga da outra, a saber um moinho que é sobre a água de Sousa no julgado de Lousada. Estabelecemos, fazemos e ... João Pires e Domingos ... procuradores ou portador desta procuração nossos procuradores lídimos e avondosos e cada um deles e em cada assim quando preito que deles ambos e cada um deles comecem ou comecem ambos e cada um deles e possam ou possa seguir e acabar perante o juiz de Lousada ou perante nosso senhor el Rei de Portugal e do Algarve ou perante ... ou sobre juiz ou sobre juízes ou ouvidor ou

ouvidores ou por diante outro ou outros juiz ou juízes ordinário ou ordinários ... ou justiça ou justiças quaisquer ...

... ..
Feito foi este compromisso dois dias por andar de Outubro entre as Pias e Vila Nousti. E. M. CCC. XXX iijj anos. Foram presentes João ... abade de S. Miguel de Lousada, Estêvão Gonçalves abade de S. Cristóvão de Lordelo, Pedro ... abade de Duas Igrejas, ... Martins e Domingos Martins de Nogueira, Gonçalo Pires tabelião de Penafiel.»⁴

Moinho. Breves apontamentos históricos

O que te fez a ti moleiro rico foi a ponta do pico.

(sabedoria popular
D. Margarida do Céu Queirós)

O termo moinho deriva do latim *molinum*, de molo, que significa moer, triturar cereais ou dar à mó.

Os primeiros moinhos constituíam-se de apenas duas pedras de reduzido tamanho, cuja técnica era o de fixar uma pedra e manusear na mão uma outra, tendo como objectivo primordial o de triturar os cereais, ou seja, quebrar parcialmente, sem redução a farinha. A este tipo de mós designa-se normalmente de vai-vem ou de rebole, e terão surgido há cerca de 10 000 anos atrás, sendo conhecidas no Egipto, Pérsia, Grécia e um pouco por toda a Europa. Em Portugal surgem em con-

* Arqueólogo. CML. Luis.Sousa@cm-lousada.pt

¹ OLIVEIRA, E. V.; GALHANO, F.; PEREIRA, B. (1983) - *Tecnologia Tradicional Portuguesa – Sistemas de Moagem*. Lisboa: INIC.

² *Documentos Medievais Portugueses*, doc. nº 459, p. 393, segundo Eduardo Teixeira Lopes (2004) – *Lousada e as suas freguesias na Idade Média*. Lousada: Câmara Municipal, pp. 285-286.

³ LOPES, E. T. (2004) – *Lousada e as suas freguesias na Idade Média*. Lousada: Câmara Municipal, p. 331.

⁴ A.U.C. – *Livro do Indes de todos os pergaminhos, sentenças e outros papeis particulares do Cartório do Real Mosteiro de Arouca feito no anno de 1743*, Lv. 231, fol. 88; A.N.T.T. – *Cartório de diversos conventos que vieram da Biblioteca Nacional em 1912 – Arouca, Santa Maria* – Gav. 5ª, Ms. 8, doc. nº 1, segundo Eduardo Teixeira Lopes (2004) – *Lousada e as suas freguesias na Idade Média*. Lousada: Câmara Municipal, pp. 331-332.

textos arqueológicos do Neolítico verificando-se a sua pervivência até à Idade do Ferro. A sua substituição dá-se com a introdução da mó circular, embora coexistindo com esta numa fase inicial, já em contexto de Romanização, talvez pelo século II/I a.C. Estas mós eram compostas por dois elementos, um dormente e um movente, sendo que o primeiro apresentava uma convexidade e, o segundo, uma concavidade. No topo ou lateralmente possuíam um pequeno manipulo, geralmente em madeira, que com a força humana se impulsionava em movimentos rotativos. A parte central da mó movente apresentava normalmente um pequeno orifício por onde se lançavam os grãos a moer.

Este tipo de mós circulares terá naturalmente possibilitado uma maior produtividade e acarretado, possivelmente, alterações nos hábitos alimentares e dado origem ao aparecimento da especialização da actividade de moleiro.

Será esta a mó, com alterações de tamanho e de morfologia, que virá até aos dias de hoje. Veremos que vai ser colocada em estruturas físicas apropriadas à produção em larga escala, sendo a força impelida por meio hidráulico ou eólico e em certas situações também por animais. Mais recentemente todos estes mecanismos de força deram lugar à electricidade.

A importância dos moinhos foi ao longo dos tempos por demais evidenciada, não apenas para a moenga de cereal, mas, em certas situações, igualmente por constituírem-se como que marcos delimitadores de territórios, facto que revela a sua importância no seio da comunidade local. Não são, assim, raras as vezes onde se verifica a intervenção régia, com o lançamento

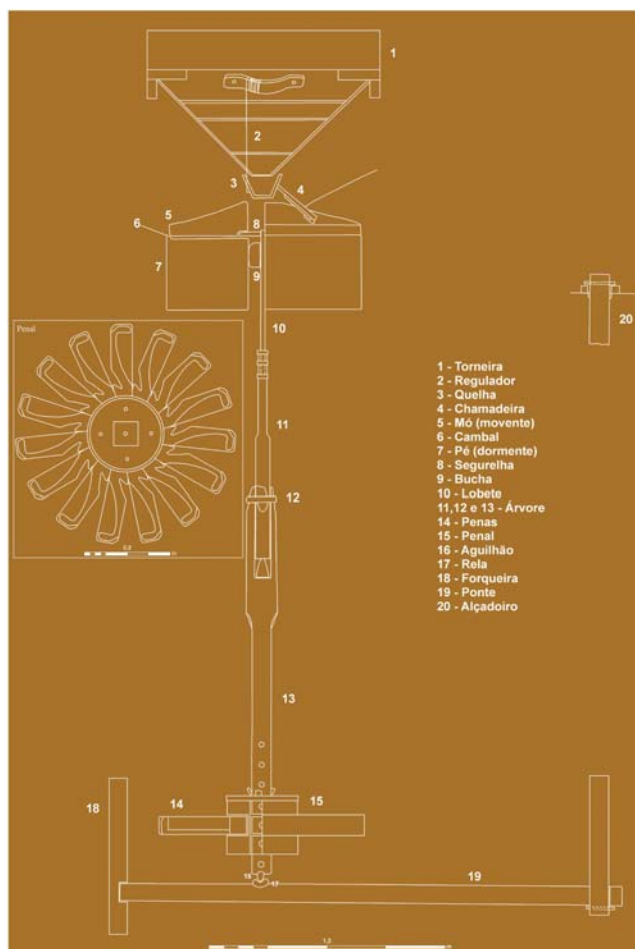


Fig. 1 - Esquema motor de um moinho de rodízio.

de recomendações no sentido de regulamentar a construção de moinhos assim como toda a vida social a si associada.

Moinho do Meio: morfo-terminologia

**Moleiro anda para o céu
Senhor não tenho vagar
Deitei o fole a moer**

Ainda está por maquear⁵
(sabedoria popular)

D. Margarida do Céu Queirós)

São muitas as estórias que encerra, são muitas as vidas que vivenciou...haja mais espaço editorial, dedique-se-lhe tempo, e teremos dos mais interessantes relatos socioculturais e económicos

do espaço concelhio lousadense.

O Moinho do Meio, assim chamado por quem nele labora, ou Moinho de Pias, denominação usual entre a população local, encontra-se situado na margem direita do rio Sousa. É um modesto edifício de secção horizontal rectangular, estruturado por largas paredes de alvenaria regularmente trabalhadas. Possui apenas uma porta, voltada para o caminho, de uma só folha que abre para o interior esquerdo. Ao fundo vemos um pequeno postigo que abre para o rio Sousa, possibilitando desta forma a entrada de mais alguma luz natural para iluminar o espaço interior. Do lado esquerdo quando se entra, encontramos uma pequena janela, voltada para as cales de madeira que levam a água até às penas, para que assim o moleiro vá observando como se encontram as comportas, não vão entulhar e o moinho parar, ou passarem materiais que danifiquem as penas ou penal.

O telhado é de duas águas, coberto por telha de tipo marselhesa, assente sobre vigamento de madeira.

O chão é sobradado, de madeira bem polida, normalmente polvilhado de farinha. No chão observam-se dois ressaltos que demarcam cada uma das mós e permitem que não haja mistura das diferentes farinhas resultantes da moenga. Possui o Moinho do Meio três mós⁶, chamadas da Porta, do Meio e do Canto, todas em funcionamento. As pedras da mó do meio e a do Canto vieram de Coimbra, possuem grão consideravelmente fino e são bastante duras, o que lhes confere maior durabilidade.

A cada mó corresponde um cubo de entrada e uma porta de saída da água. A condução da água até às penas faz-se por meio de canalização em madeira de pinheiro manso, a mesma de

⁵ Retribuição de farinha a que o moleiro tinha direito no final de cada moenga, cuja quantidade variava consoante o cereal moído.

⁶ O Moinho do Meio é composto por três mós, mas o número de rodas que um moinho pode comportar varia consoante a dimensão e condições estruturais do edificado, podendo surgir moinhos com seis, sete e mais rodas. Com uma mó apenas são muito usuais os moinhos relacionados com produções agrárias de pequena/média dimensão, com duas ou mais serão por certo unidades erigidas fruto de relações de interesse mútuo, isto é, em que vários proprietários investem num moinho onde cada um mói o seu cereal sem que dependa de outrem, podendo o mesmo ser alugado ou moer sob a sua observância, tirando daí dividendos económicos.

que são feitas as penas e a restante madeira que compõe o moinho. Como referiu a Dona Margarida, nunca se aplica eucalipto, porque racha, o melhor é o pinheiro manso porque este não se degrada tão facilmente se embebido continuamente em água. Qualquer estrutura moageira necessita de força motriz para funcionar. Até à introdução da electricidade a força impulsora consistia na adaptação da estrutura a um funcionamento em que imperava o uso da água ou do vento, dependendo das mais favoráveis condições naturais da área geográfica onde era implantado o moinho ou azenha. No caso vertente estamos perante um moinho hidráulico, de rodízio, que é reflexivo da generalidade das unidades de transformação de grão em farinha do território lousadense, isto é, compõe-se de dois níveis, estrutural e funcionalmente diferenciados. No piso inferior encontra-se montado o engenho motor e no superior a moenda. O açude criado no rio Sousa, posicionado diagonalmente em relação ao recurso fluvial referido, que permite o aumento do caudal e, por sua vez, a levada direccionada para o cabouco que se encontra em desnível, desde o açude à entrada da água, confere a necessária força para accionar os três engenhos de rodízio, por vezes em funcionamento em simultâneo, que compõem o Moinho do Meio⁷. A água é guiada para as penas através de cales, que neste caso são em madeira, mas que podem surgir também em pedra, inclinadas e descobertas, de paredes rectas ou a afunilar na direcção do penal. Na entrada encontra-se uma comporta de madeira que permite regular a quantidade de água e evita a entrada de materiais que podem danificar o engenho. No interior desta unidade moageira tivemos oportunidade de observar alguns instrumentos, de que destacamos as apanhadeiras, picos para avivar as superfícies de fricção, todo sempre à mão, cestas que vão possibilitando a primeira recolha de farinha, uns quantos sacos de nylon e serapilheira e algumas peneiras, de diferentes espessuras de rede, que permitem calibrar a farinha para o cliente e retirarem-se-lhe as impurezas. Muitos moinhos em Lousada não se encontram em funcionamento por faltarem, em muitas situações, unicamente as penas. No Moinho do Meio este



Fig. 2 - D. Margarida do Céu Queirós. Registo fotográfico de Julho de 2007

problema é ultrapassado por dois artífices carpinteiros, filhos de D. Margarida, que laboriosamente vão reparando o penal sempre que alguma pena se parte.

Quanto à nomenclatura utilizada no Moinho do Meio, relativa a cada um dos elementos constituintes da unidade transformadora, adaptamos o esquema publicado pela Profa. Dra. Teresa Soeiro, em *Penafiel: o Tâmega de ontem*⁸ (Fig.1), mantendo ou alterando as denominações atribuídas ao mecanismo, segundo as observações feitas pela D. Margarida. Do piso superior para o cabouco, tem o engenho então as seguintes designações:

Torneira – Caixa em madeira destinada a receber o grão, de perfil tronco-cónico invertido, por onde é posteriormente lançado o cereal a moer na quelha. Situa-se por cima da mó, suspenso em barrotes de madeira horizontais fixos a quatro prumos, também em madeira.

Regulador – Cordel preso à quelha, enlaçado numa pega existente na torneira ou atado no travejamento do telhado do moinho, que possibilita ao moleiro graduar a inclinação da quelha e regular a porção de cereal a moer, bem como controlar o tempo da moenga.

Quelha – Canal, cale ou calha de madeira de perfil tronco-cónico por onde passa o grão direccionado para o olho do movente.

Chamadeira – Peça de formato variado (tipo pau curto, ou um disco oval ou circular) habitualmente feita madeira, pregada à quelha, que quando em contacto com o movente trepida fazendo

com que o grão vá paulatinamente deslizando ao longo da quelha.

Mó (Movente) – Bloco de pedra granítica de formato circular e buraco central que em movimento rotativo conjuntamente com o pé (dormente) produz fricção controlada que dá origem à moenga do cereal.

Cambal – Rebordo lavrado no topo do dormento ou estrutura em madeira que serve de protecção das mós e da moenga.

Pé (dormente) – Bloco de pedra granítica de formato circular e buraco central que se distingue do movente precisamente porque ser fixo, sem movimento.

Segurelha – Peça de ferro robusta, de formato rectangular, com orifício central quadrangular onde encaixa a extremidade do lobete ou veio. Esta por sua vez encaixa num entalhe de similares dimensões aberto na face inferior do movente.

Bucha – Peça em madeira que serve de chumaceira ao veio e que impede a perda de grão. Ao centro possui um orifício por onde gira o veio.

Lobete – No Moinho do Meio o lobete é um veio de ferro que se situa entre a segurelha e a árvore, porém, em outras paragens geográficas, este é o prolongamento entre a péla e o veio, sem conexão com a segurelha..

Árvore – Compõe-se de três peças, aqui sem denominação diferenciada, pese embora em certas regiões se denomine de lobete, abraçadeira e árvore. Possui perfil circular ou quadrangular.

Penas – Peça concava de madeira, semelhante a uma colher, de formato em cunha, que encaixa conjuntamente com outras penas, em número variável, no rodízio ou penal.

Rodízio ou Penal – Roda na qual se encaixam as penas.

Aguilhão – Ferro de ponta afilada, ou seixo de forma alongada, no qual assenta todo o engenho motor e sobre o qual gira o rodízio. O aguilhão por sua vez apoia directamente na rela.

Rela – Seixo de quartzito, de forma ovóide, em que é feito um pequeno orifício onde apoia o aguilhão.

Forqueira – Mantivemos a denominação no esquema representativo da nomenclatura do moinho, contudo, esta designação não se encontra presente no Moinho do Meio. Trata-se do suporte da ponte que surge em alguns moinhos composta por um tronco de ma-

⁷ Quando a água é em abundância apenas o paredão do açude é suficiente para reter a água necessária à moagem do cereal, mas quando se aproxima o Verão é usual colocarem-se umas quantas tábuas sobrepostas verticalmente para elevar a cota da água. No Verão pouco funciona o Moinho do Meio, o rio leva menos água devido à falta de pluviosidade e porque começa a rega, pelo que muita da água é desviada para os campos. Se no Inverno podemos encontrar a moer as três mós, no Verão o mais usual é ver-se apenas uma.

⁸ SOEIRO, T. (1987/88) – *Penafiel: o Tâmega de ontem*, in Penafiel: Boletim Municipal de Cultura, 3ª série, nº 4/5. Penafiel: Câmara Municipal, p. 109.

deira perfurada e que em outros, caso da unidade a que presentemente nos dedicamos, é substituído por um orifício na parede da estrutura do cabouco ou por um mero apoio conseguido pela posição saliente de uma laje de granito.

Ponte – Tronco de madeira colocado na horizontal, fixo numa das extremidades na forqueira ou outro tipo de apoio, achando-se na ponta oposta ligado a um barrote vertical que entra no soalho rematado em cruz que dá origem ao alçadoiro.

Alçadoiro – Barrote apumado de madeira que é fixo à ponte e entra no soalho por um rasgo circular aberto para o efeito. Na extremidade do barrote encontra-se uma trave horizontal formando uma cruz, permitindo que a partir daqui se eleve a ponte por tracção, acção que é conseguida pela introdução sucessiva de cunhas entre o estrado e a cruzeta.

Margarida do Céu Queirós "Guidinha", moleira de Pias.

Margarida do Céu Queirós (**Fig.2**), muito acarinhada e afectuosamente conhecida entre a população local por "Guidinha de Pias", nasceu em 1932, contando presentemente com 79 anos, 61 deles vividos como moleira. Veio para esta actividade aos 18 anos, quando, em 1950, juntou os poucos trapos que tinha com os de Antero Ferreira. Foi a partir deste ano que a Dona Margarida deixou a vida da lavoura para se dedicar de corpo e alma à vida de moleira. Neste mesmo ano, o moinho então chamado de Moinho do Meio, que fica junto da habitação, foi adquirido ao Sr. José Malheiro, da Casa da Quintã (Caíde-de-Rei, Lousada), momento a partir do qual se tomou a sua – não raras vezes a primeira – segunda "casa".

Os filhos começaram a nascer, chegando a casa a ficar com catorze bocas para alimentar. Ao todo foram doze os filhos que viu nascer – *todos baptizados* – frisou, de entre estes dois morreram precocemente, mas as bocas a alimentar eram sempre muitas e não podia descuidar-se da moenga do cereal, que era o grande ganha-pão lá para a casa. Longe vão os tempos em que as horas dispensadas para o funcionamento do moinho se reflectiam proveitosas, ha-

via muita procura por parte de particulares, mas principalmente de padarias. O moinho de que Dona Margarida é proprietária chegou a moer 300kg de grão por dia, por vezes mais – eram muitas as bocas famintas a saciar. A vida era difícil e havia que fazer por ela!

A grande maioria do grão moído ia para a Padaria Central de Lousada, estabelecimento para o qual moeu ao longo de cerca de 50 anos. Farinou para este estabelecimento essencialmente milho graúdo, mas não raras vezes moeu milho-alvo e alpiste. Hoje só apenas esparsamente, quando há clientes, que são, fruto dos novos tempos, muito poucos, e quando a saúde o permite, pois a idade pesa, pelo que apenas lá vai conseguindo fitar o dia com a ajuda de um neto.

O cereal que mais moeu foi sem dúvida o milho (branco e amarelo), mas não lhe ficava muito distante em quantidade o centeio. Em menor quantia moeu outros cereais, como o trigo, cevada e linhaça⁹, grão-de-bico para engodo¹⁰, etc. Uma das curiosidades que retemos foi o facto de também ter moído estrelinha e arroz¹¹, que ao ganhar "bicho", vulgo gorgulho¹², não podiam ser consumidos, pelo que eram moídos e misturados com a farinha.

Hoje o transporte do grão e posteriormente a farinha, faz-se com o auxílio de veículos motorizados, mas em tempos não muito distantes o transporte processava-se com o apoio de jumentos ou cavalos. A Dona Margarida chegou a ter um pequeno estábulo com três ou quatro cavalos, onde hoje é um armazém, no piso térreo, por baixo da habitação. Os olhos tremeluzem quando ainda se lembra do "Pisco", do "Cadete", o "Lazão" e o "Picasso". Do Cadete fala com orgulho, era um cavalo vistoso e altivo, tinha BI e estava mobilizado, isto é, pronto a ser enviado para a tropa se tal fosse necessário.

A sua casa situa-se do lado esquerdo do Moinho do Meio, bem ali ao pé, como se pede para quem vive exclusivamente da transformação do grão em farinha. Cuidar e observar um moinho acarretava presença contínua quando em funcionamento, actualmente D. Margarida só pouco, mas quando moía em quantidade tinha de estar sempre atenta à moenga.

Conclusão

Ficaram, pensamos, vincados os aspectos essenciais da vivência da moleira do Moinho do Meio, a Guidinha de Pias, que durante uma boa parte da sua vida se dedicou à transformação de grão em farinha, e ao seu moinho.

Contavam-se às centenas os moinhos a funcionar em Lousada há meio século atrás, presentemente apenas subsiste a unidade objecto deste texto a perpetuar e a lembrar-nos uma das actividades que mais importância desempenhou ao longo dos tempos, mormente nos séculos XIX e XX, no concelho de Lousada, panorama que acompanha o constatado um pouco para todo o Entre Douro e Minho. Passam as águas, passam os homens, e as mulheres, que fiquem estas, embora que simples, palavras a lembrar um dos mais emblemáticos símbolos da nossa Arqueologia Industrial. Em tom de exteriorização, e prefaciando Sousa Viterbo, «antes que tudo se perca irremediavelmente, salvemos pela descrição e pela estampa o que ainda nos resta, dilacerado e partido, dos antigos documentos da laboriosidade portuguesa»¹³.

Nunca o mundo vivenciou um tão acelerado e desregrado "desenvolvimento"; em momento algum da existência humana se verificou uma tão rápida antropização da paisagem, é por isso necessário que se criem os mecanismos necessários para que se conservem «estes testemunhos do passado. Mas conservar não significa que tudo fique como está, até cair de podre».¹⁴ À D. Margarida do Céu Queirós, e expresse-me agora na primeira pessoa, agradeço a forma descomprometida e simpática com que sempre me recebeu, possibilitando e autorizando a realização deste despretensioso texto.

Certo dia, em tom de desabafo e, de certo modo, de entristecimento pela possível perda do moinho, finalizou dizendo: "já me quiseram comprar, mas eu não vendo, quero morrer aqui". Começa a esmorecer a força da água para mover os rodízios, começa a fraquejar o vigor dos braços, haja ao menos força e empenho em manter viva esta tão peculiar tradição!

⁹ A linhaça apenas era moída depois de ir ao forno, devido conter óleo, o que levava à criação de "fio" no moinho, facto que o poderia danificar. Depois do forno ter sido utilizado para cozer o arroz e as batatas, era vassourado e no interior era colocada a linhaça, que aí permanecia até se achar devidamente tostada, que ainda quente se lançava à mó para se realizar a sua moagem.

¹⁰ O engodo destinava-se à pesca, e os seus principais clientes eram o Sr. Cabanelas (farmacêutico na Farmácia Fonseca) e o Sr. Raposo (bancário no Banco Souto Maior).

¹¹ Eduardo Pereira, comerciante com estabelecimento em frente à estação ferroviária de Caíde de Rei, era quem usualmente solicitava a moenga deste tipo de produtos, pois os mesmos eram comercializados em sacos de 50kg.

¹² Causado por um insecto coleóptero que ataca os cereais.

¹³ VITERBO, S. (1896) – *Archeologia industrial Portuguesa. Os moinhos*, in O Arqueólogo Português, vol. II. Lisboa: Imprensa Nacional, p. 194.

¹⁴ BARREIRA, M. (2003) – *O moinho de Esgueira. Um documento histórico do séc. XIII*, in Patrimónios, nº 3, ano 26, IIª série. Aveiro: ADERAV, p. 118.