

SEM-FIM

Lagar e Moagen de Ramas

Centro Interpretativo



SEM-FIM
monsaraz

© 2024, SEM-FIM monsaraz

textos: SEM-FIM monsaraz

fotografia: pedro j gómez

design: pedro j gómez

impressão:

1ª edição outubro 2024

depósito legal n.º.....

ISBN

reservados todos os direitos

tiago kalisvaart unipessoal lda

rua das flores, 6a telheiro, monsaraz 7200-181

foi respetado, nesta edição, o novo acordo ortográfico da língua portuguesa

SEM-FIM

Lagar e Moagen de Ramas

Centro Interpretativo





De um passado de saber fazer tradicional a um espaço de lazer e bem comer onde a memória continua intacta

A recuperação do edifício tem vindo a permitir não só preservar os dois monumentos da arqueologia industrial, como a preparar espaços de convívio e de conhecimento do património rural do Telheiro.

É um espaço para todos: os que revivem memórias e desfrutam da nostalgia de outros tempos e os que se deleitam com a história e as atividades, cultivando a vontade de aprender e, em simultâneo, permite o desenvolvimento de atividades de carácter didático-cultural.

Seja Muito Bem Vindo.



O LAGAR

Se não soubermos de onde vimos
difícilmente saberemos para onde vamos



DA AZEITONA À TIBORNA

Quando se aproximava o final do ano e as temperaturas desciam, era o tempo da **azeitona** em terras alentejanas.

Mas, ainda era primavera e já as gentes alentejanas olhavam e mediam o candeio, que enfeitava as oliveiras, para deitarem contas à vida e perceber se iria ou não haver muito azeite nesse ano.

Ainda era primavera e já se limpavam e preparavam as talhas e as bilhas do azeite, altas e largas, vazias dos gastos na comida e nas candeias.

No Alentejo, onde ainda hoje o tempo voa, por essa altura já se sentiam saudades das histórias da labuta enquanto, por entre risadas se degustava uma **tiborna** com o azeite novo.

DA OLIVEIRA À APANHA

Os alentejanos sempre tiveram pela **oliveira** um grande respeito, quase uma veneração, cuidando-a como sendo um património a deixar às gerações seguintes. Além de lhes oferecer a lenha para “fazer o comer” e dar algum conforto nas noites longas de inverno, era no seu fruto que residia a maior importância – inteira com um simples naco de pão ou esmagada – produzia uma gordura vegetal que dando sabor aos alimentos também funcionava como iluminação.

Sabendo que a maior ou menor produção de azeite dependeria de vários fatores, tais como a situação do olival, as características do terreno, o tamanho e qualidade da azeitona, sobretudo da variedade galega, o alentejano era muito cuidadoso – principalmente com a sua **apanha** que apesar de ser um trabalho bastante duro, fazia-se ao som do cante.

Cantava-se o trabalho trabalhando!

Por finais do mês de outubro, princípio de novembro, quando a azeitona já se encontrava madura, formavam-se ranchos de pessoas para

enfrentar a dureza de mais um trabalho no campo.

Geralmente, durante o período da apanha da azeitona o dia começava bem cedo, pelas 5 horas da manhã. Chegados ao campo o trabalho era dividido. Aos homens cabia a tarefa de estender os toldos e varejar, às mulheres, que trajavam saia-calça, estava encarregue a apanha da azeitona que caía no chão.

Imediatamente após a apanha e antes de ser ensacada, a azeitona era limpa das folhas e dos pequenos ramos de oliveira que caíam nos toldos. Esta tarefa consistia em estender alguns toldos no chão, ao comprido, enquanto um outro era preso verticalmente a fazer de parede. Depois, com uma pá, atirava-se a mistura na direção do toldo vertical. Sendo a azeitona mais pesada do que as folhas, esta caía à frente já limpa.

Depois de limpa, a azeitona era colocada em sacas para ser transportada para o lagar, onde iria ser transformada.

DA APANHA AO LAGAR

Chegada ao lagar limpa da folha, a azeitona era entregue no amplo pátio, anexo ao lagar, onde as camionetas e as carroças entravam para facilitar a descarga.

Ensacada desde o olival ao lagar, a azeitona era pesada na **balança decimal** existente numa divisão específica para o efeito, no pátio, junto à porta traseira.

Depois de pesada, e enquanto aguardava pela laboração, a azeitona era colocada a granel em vários montes – «entulhada».

Da designação do amontoado a granel, referido, vem o nome do depósito onde a azeitona permanecia até ser moída – a **Tulha**.

Porque a quantidade assim o justificava, a azeitona era guardada em tulhas dispostas à volta de um espaço exclusivo para o efeito – a **casa das tulhas**.

Importa ter presente, que tal era a quantidade de azeitona chegada a este lagar, que possuía ainda uma fileira de tulhas no seu exterior.

Construídas em tijolo e cimento, de paredes com cerca de um metro de altura, tinham uma frente larga com ranhuras nos bordos, nos quais se introduziam tábuas à medida que o nível da azeitona aumentava. Curioso era o facto de possuírem um fundo ligeiramente inclinado com uma saída para o líquido que as azeitonas libertavam.

Esse líquido escuro e ácido que a azeitona liberta, quando conservada em tulhas, cestos, ou de outro modo qualquer é chamado de água-ruça. Esta mesma designação é usada para indicar o líquido que se separa do azeite, e que é praticamente o mesmo, embora misturado com a água vinda da caldeira. Mas lá chegaremos!

DO LAGAR AO AZEITE

Importa, primeiramente, referir que afirmação de que o azeite se faz em lagares não é totalmente rigorosa – o azeite não é feito, é extraído! Mas o uso do verbo fazer está de tal modo enraizado que dificilmente se ouvirá dizer «extrair ou extração de azeite». Por isso, e em bom rigor alentejano, que continuem as expressões como «fabricar azeite», «fazer azeite» ou «fabrico do azeite».

Importa também saber que este lagar teve dois processos de moendas distintos. Numa primeira fase utilizavam-se as mós ou pedras. Numa segunda fase, a da sua industrialização, além de serem lavadas, as azeitonas passavam por um moinho que, além de ocupar menos espaço, tornou o processo mais rápido.

Para que fique o registo, na primeira fase do lagar, a azeitona era carregada a força de braços, em canastras ou cabanejos, para a sala principal, onde se encontravam dois mecanismos de moagem – um construído em alvenaria, outro formado por um recipiente de formato cilíndrico, nos quais giravam as pedras ou mós, vulgarmente conhecidas por galgas, e que reduziam a azeitona a pasta.

Para a memória do primeiro processo da moenda ficaram as **mós** e o recipiente de formato cilíndrico que ainda hoje podemos encontrar na parte exterior do edificado.

Toda a maquinaria, inclusivamente o sistema de mós descrito anteriormente, era movido por um motor acionado a diesel, situado num compartimento próprio, a casa do motor, em que a transmissão era feita por correame, ou seja, por um conjunto de correias. Além do lagar, e pelo mesmo sistema de transmissão, este motor também fazia acionar toda a maquinaria da moagem de cereais localizada no 1º andar do edifício.

Mas, voltemos à segunda fase do lagar e ao seu processo de laboração!

A azeitona era retirada das tulhas para dentro de canastras com uma pá. Canastras, às costas uma boa série de vezes ao dia, despejadas num **Funil** metálico, com o formato de um tronco de pirâmide invertido, que ao inclinar-se sobre um dos lados, efetuava a descarga da azeitona para um recipiente de feitio quadrangular, existente mesmo ao lado – **Lavadouro**. Aqui a azeitona era submetida a um breve processo de lavagem, com água corrente fria, para eliminar qualquer impureza ou corpo estranho.

Do lavadouro era conduzida para a sala da moagem por um parafuso **Sem-Fim**, até ao **Moinho**, que além de a triturar a transformava em massa. E, quase sem que se desse por isso, era passada para a **Termo Batedeira**.

Esta máquina, conhecida vulgarmente por batedeira, no caso de tipo horizontal e que se apresenta acoplada ao moinho, compõe-se de um cilindro de chapa de paredes duplas, entre as quais circula água quente, que aquecia a massa, e um enorme parafuso sem-fim que, além de bater e permitir uma boa homogeneização da massa, a vai arrastando até à expulsão – pelo extremo oposto ao da boca de entrada.

O batimento da massa, que tinha uma duração de cerca de 30 minutos, era lento para facilitar a reunião dos glóbulos de azeite em gotas de maior dimensão, por forma a preservar as suas melhores características.



É também importante referir que a distribuição de água quente era facilitada por um sistema de canalização, que passava por todas as máquinas que dela necessitavam.

Ligado diretamente à saída da bateadeira, existe o **Encapachador**, que é constituído, entre outras peças, por um tubo horizontal metálico, que distribuía uniformemente a massa, em camadas finas, sobre discos de material filtrante, denominados capachos previamente colocados sobre uma placa circular horizontal giratória.

Os **Capachos** eram objetos muito importantes dos lagares tradicionais, sem os quais se tornaria difícil, se não impossível, a prensagem da massa para a extração do azeite. Feitos de uma mistura de sisal e nylon e em forma de disco plano e delgado, possuíam uma abertura circular no centro de modo a permitir que, ao serem empilhados no carro, pudessem ser enfiados numa agulha metálica crivada, formada por três ou quatro secções, ajustando-se perfeitamente entre si.

Os capachos, agora cobertos de massa, eram colocados uns sobre os outros em cima de carrinhos metálicos, que eram empurrados, através de carris, até às prensas.



Como o nome indica, a **Prensa** é todo o aparelho, manual ou mecânico, que serve para comprimir, apertar ou achatado qualquer objeto que nela se coloque. No nosso caso particular, serve para apertar a massa da azeitona.

As prensas existentes, de sistema hidráulico, são o resultado da aplicação prática do princípio de Pascal e, sem dúvida, um dos fatores que mais contribuíram para o desenvolvimento e progresso da indústria olivícola. A sua vantagem e superioridade sobre as restantes prensas foi, certamente, notória além de permitirem pressões mais elevadas com um mínimo de energia, a perda de forças devido ao atrito foi bastante reduzida.

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 acionamento que, através de um cano de reduzida secção, permite a injeção de água no corpo da bomba, fazendo elevar o êmbolo.

Para melhor compreensão, analisemos, primeiro, o sistema de acionamento: é formado por duas caixas de ferro, contendo água no seu interior, e por bombas aspirantes-prementes. A cada um destes dois conjuntos dá-se o nome de **Bateria**.

As baterias apresentam tantas bombas aspirantes-prementes, quanto o número de prensas existentes no lagar. No nosso caso, o número de bombas é de quatro numa das baterias e de três na outra como podemos observar na parte superior das caixas, onde se encontram os manómetros.

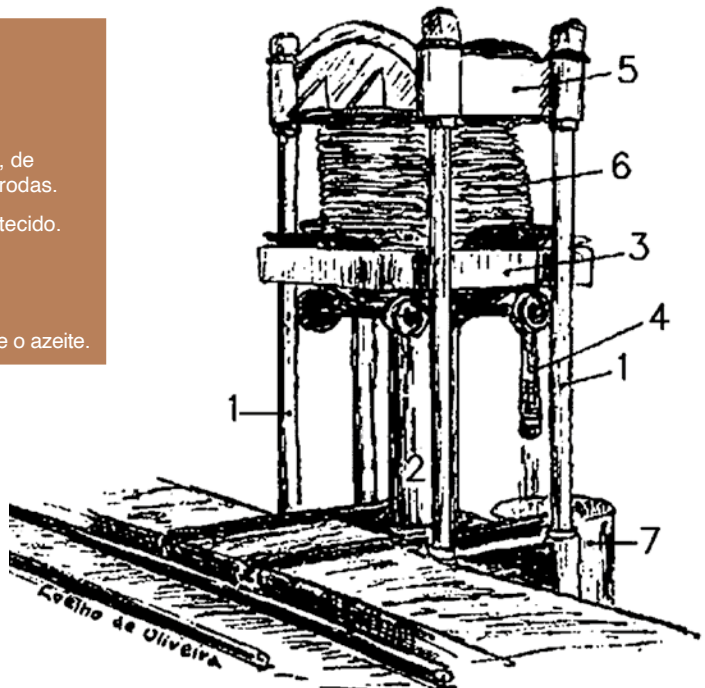
Eram acionadas pelo motor eléctrico engatava-se a extremidade da biela num dos orifícios visíveis no braço da alavanca e punham-se os volantes a trabalhar por meio de compridas correias de cabedal. Com a rotação do excêntrico, a biela transmitia à alavanca um movimento vertical de vaivém, fazendo deste modo funcionar a bomba e, conseqüentemente, a prensa.

Além do corpo de bomba, a prensa hidráulica é formada por vários elementos, que, pela sua grande importância, importa que os percebamos:



Legenda:

- 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- Castelo decapachos.
- 7- Recipiente para onde corre o azeite.



Além do êmbolo de ferro de elevado diâmetro (2), designado por pistão, as prensas apresentam quatro colunas verticais (1), que suportam uma pesada e resistente placa de ferro (5), a cabeça da prensa. Apresentam, também, 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.

A figura mostra-nos ainda um prato metálico de formato quadrado e com rodas (3). Trata-se do carro, anteriormente referido, sobre o qual é transportado o castelo de capachos (6), a fim de ser comprimido pela prensa. O efeito do êmbolo aplicava-se na parte inferior, comprimindo o castelo contra a parte superior.

O líquido escorria para dentro do carro e saía por uma torneira, caindo num recipiente de metal – a Tarefa (7). Para evitar o salpique e conseqüente perda, ligava-se à torneira do carro um tubo de pano (4), a que dava o nome de manga.



Em suma, mediante o aperto em prensas hidráulicas, é separada a massa de azeitona em parte sólida (bagaço) e em parte líquida (água ruça e azeite).

Em lagares como o nosso, considerado tradicional, a obtenção do azeite levava longas e trabalhosas horas. Para a separação do azeite da água ruça era necessário proceder à decantação destes líquidos, por forma a purificar o azeite o mais possível. Da responsabilidade do mestre do lagar, era na zona das tarefas que se procedia a esta operação, sendo determinante quer para a qualidade do azeite quer para a própria reputação do lagar.

Segundo os testemunhos, por baixo de cada prensa existiam três tarefas. Na primeira, a maior e a que recebia diretamente da prensa azeite e água ruça, fazia-se uma primeira separação do azeite – que sendo mais leve que a água, sobrenadava na tarefa, enquanto a água ruça permanecia por baixo.

A água ruça era libertada para fora da primeira tarefa, destapando um buraco que possuía junto da base e que a levava para um tanque subterrâneo conhecido como o ladrão.

Ligadas entre si, com alimentação contínua, da primeira tarefa o azeite corria para uma segunda tarefa, ligeiramente mais pequena, à qual era adicionada água a ferver proveniente da caldeira.

Escaldar o azeite era como se denominava a operação de adicionar água a ferver ao azeite das tarefas!

Com o auxílio de uma candeia e de fina vara de marmeleiro, em movimento pendular e muito suavemente, o mestre lagareiro começava a cortar o azeite – enquanto o líquido é só azeite, a vara desliza docemente sem qualquer atrito, quando chega ao nível da água, a maior densidade opõe uma ligeira resistência ao avanço da vara, indicando, assim, a altura a que se encontra a zona de separação dos dois líquidos: água ruça e azeite.





Era o momento de começar! Abria-se o torniquete e a água-ruça começava a correr lentamente rumo ao ladrão ao mesmo tempo que a superfície lisa e dourada do azeite ia baixando.

À terceira tarefa, para onde ia o azeite dava-se o nome de tesouro. Só depois seguia para os depósitos de folha-de-flandres para ser armazenado e posteriormente medido e vendido.

Embora o processo esteja descrito, é importante que tenhamos presente que para um bom trabalho de extração do óleo da azeitona há uma condição que é indispensável: a temperatura constante. Como não se podia adiar o fabrico para dias mais quentes, todos lagares possuíam uma fornalha que aquecia simultaneamente o ambiente e a água na caldeira – tão necessária, como vimos, para as duas fases de extração: a prensagem e a decantação.

Não é em vão, que a **Fornalha-Caldeira** fica localizada na zona próxima da extração para a qual a água quente é indispensável.

Aqui, no Lagar do Telheiro, a fornalha e caldeira para aquecimento da água são constituídos por um cilindro metálico. Na parte inferior fica a secção de aquecimento, formada pela zona onde arde a lenha, por cima, e o cinzeiro, por baixo. Sobre esta parte, está o reservatório cilíndrico da caldeira – constituindo com a zona de combustível uma coluna cilíndrica que se ergue a uma altura razoável. A tiragem do fumo fazia-se por um cano metálico de reduzido diâmetro, situado na parte posterior do aparelho. O facto de todo o conjunto, fornalha-caldeira, ser metálico permitia que o calor irradiado das paredes aquecesse o ambiente do lagar, tornando a temperatura interior amena e favorável à extração do azeite.

Para terminar, importa saber o que acontece à parte sólida – **Bagaço** – a que se fez referência aquando da prensagem.

Após a prensagem, era retirado o castelo e encaminhado para o alpendre localizado no exterior do edifício. Os capachos iam sendo despegados um a um, colocados no chão e batidos energicamente com um pau, ficando,

assim, preparados para outras operações de encapachamento e prensagem.

Aos resíduos que iam saindo dos capachos dá-se o nome de bagaço que, era utilizado quer como combustível – empregue nas fornalhas das caldeiras – quer como produto de alimentação animal (maioritariamente gado suíno).

DO AZEITE À TIBORNA

Haverá algum alentejano que dispense o azeite para regar um naco de pão?

Nem o Alentejo seria Alentejo, nem o pão seria pão, se não fosse regado com bastante e bom azeite.

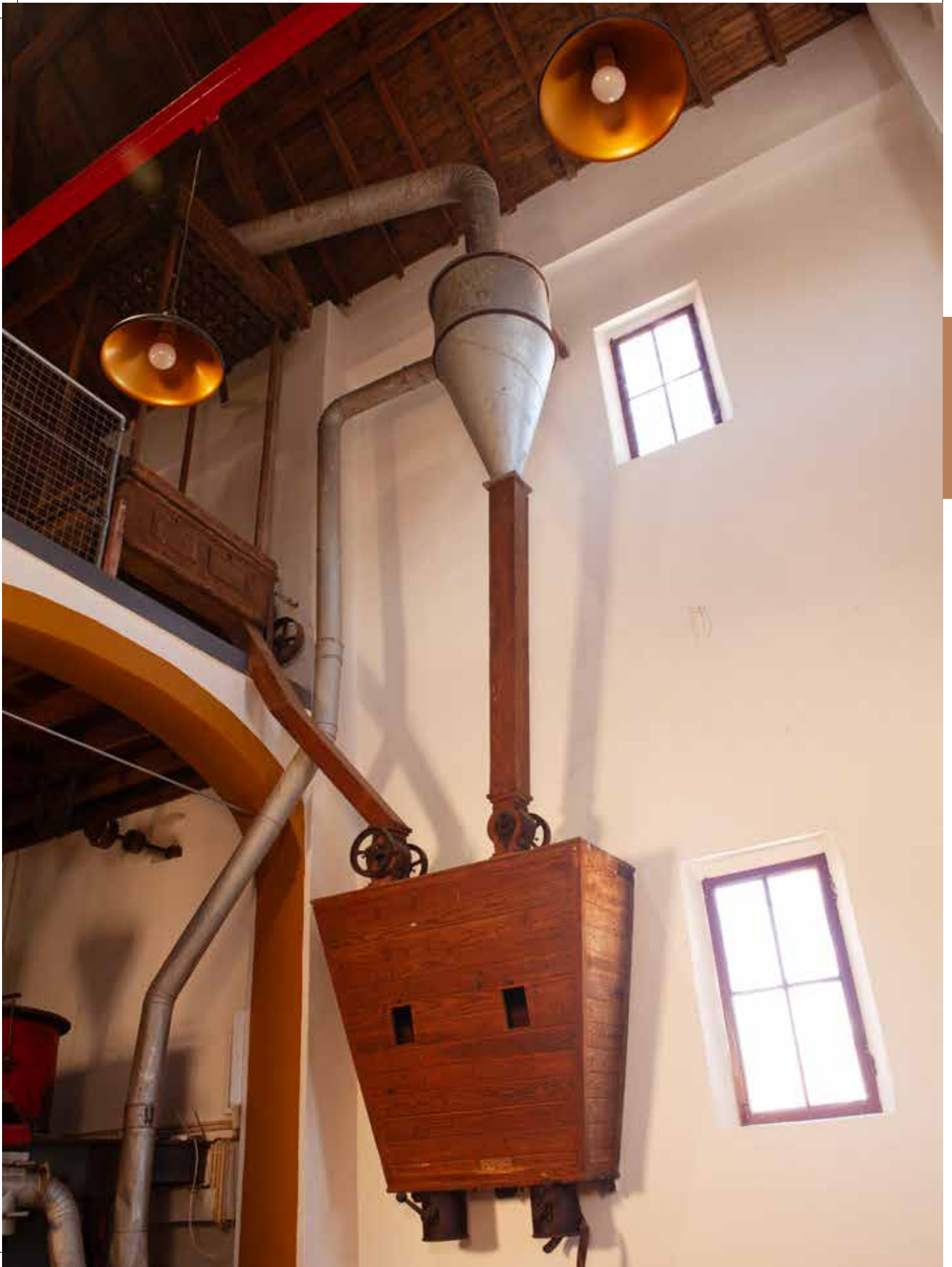
Neste caminho de sabor e tradição está junção milenar que teve origem nos lagares, a que damos o nome de **Tiborna!**

O costume antigo indicava que as primeiras levas de azeite deveriam ser experimentadas imediatamente pelos lagareiros, em forma de comemoração da colheita e, é claro, de prova para avaliação do novo azeite. Ao pão, previamente torrado na fornalha, juntava-se o azeite novo. Umaz vezes simples outras adicionando o que se tinha à mão, às vezes alho, às vezes açúcar, às vezes umas gotas de sumo de laranja!

Simplez, mas absolutamente deliciosas!

No Alentejo, onde o sol beija a terra, degustar o azeite com pão é uma **experiência SEM FIM.**





A MOAGEM

Uma das principais razões para se querer preservar um edifício original é poder recuperar a relação entre as pessoas e a memória.

DO TRIGO ÀS MIGAS

O trigo está presente de tal forma no quotidiano dos alentejanos, que nos tem atravessado a vida em todos os sentidos, podendo dizer-se que, da terra à boca, direta ou indiretamente, sempre sustentou todas as atividades da nossa região.

A própria paisagem agrícola alentejana mudava ao longo do ano em função das diferentes necessidades de tratamento da terra que levava até à produção do pão.

Produtor de pão, o alentejano foi e é um comedor de pão, sustentando-se dele desde há séculos, de geração em geração. Tornou-o a base da sua alimentação e com ele foi criando uma gastronomia que encontrou nos sabores singelos a substituição de condutos mais ricos, fazendo-o entrar naquele que é um dos pratos que melhor inventou, as migas.

DA TERRA À EIRA

Por entre os meses de outubro ou novembro começava a lavar-se a terra, fazia-se a sementeira do Trigo em dezembro ou janeiro e era em abril, quando a brisa já fazia ondular as searas, que começava a monda.

Estendendo-se até junho, a monda era um trabalho realizado essencialmente por mulheres e consistia no arranque por entre as espigas de todas as ervas daninhas, que, vivendo à custa da vitalidade das searas, prejudicavam a sua força e o seu desenvolvimento.

Em finais de julho, quando a espiga estava amarela e lustrosa, os ceifeiros, munidos de foices iniciavam o trabalho de ceifa. Uma atividade rural duríssima, feita a braço, era o melhor exemplo da necessidade e capacidade de trabalho do alentejano.

Por entre agosto já se viam os campos cobertos de molhos de espigas, levados depois para as proximidades das eiras com o intuito de se proceder à debulha, ou seja, à separação do trigo da palha.

As eiras eram grandes superfícies planas de terreno, com chão de tijolo e em geral de forma circular, onde se espalhavam os molhos de espigas que posteriormente eram pisados. Uma vez por mulas, que, num fatigante trotar sobre a eira, e debaixo de um sol tórrido, separavam com as patas os bagos do trigo. Outras com a ajuda de cilindros puxados por muares, chamados de trilhos e que, pela pressão de cutelos curtos de aço, produziam o mesmo trabalho dos animais, mas sem tanto esmagamento dos bagos de trigo.

Deixava-se o trigo na eira e recorria-se ao vento de um modo bastante simples – os trabalhadores, com forquilhas de dentes largos, atiravam ao ar a palha, que sendo leve era levada até uma certa distância, ao invés do trigo, que por ser mais pesado caía perpendicularmente para a eira.

Porque ainda assim o trigo ficava misturado com moinha de palha, o processo do recurso ao vento era sempre repetido. Uma primeira fase com a ajuda de forquilhas de dentes mais unidos e para terminar padejava-se, ou seja, recorria-se ao uso de uma pá.

DA EIRA À FARINHA

Chegado em sacos que se iam pesando, o trigo era entregue na parte exterior do edifício. Por se localizar no 1º andar, era através de um sistema de elevador de roldanas que os sacos chegavam ao piso inferior da Moagem de Ramas. O trigo era despejado no Tegão, que sendo guarnecido com uma grade de metal, onde começavam a ser retidas algumas das impurezas de maiores dimensões.

Importa saber que o trabalho de separação do trigo nas eiras nunca era perfeito, chegando às moagens ainda com moinhas de palha, com terra, com pó, com pequenas pedras, entre outros. Por isso a limpeza do trigo era uma operação indispensável à sua moagem. A limpeza era feita por duas formas – a via seca e a via molhada.

Mas, e antes que passemos à limpeza, é importante que se saiba que toda a circulação do cereal e da farinha se processava através de



noras, tubos e sem-fins que se cruzavam e intersectavam formando um complexo conjunto de canais.

Voltando à limpeza, começemos pela via seca.

Do tegão, onde como se disse, ficavam as grandes impurezas, o trigo passava para o fundo de um elevador de nora, cujos alcatruzes o levavam ao piso superior para o primeiro aparelho de limpeza – a **Tarara**.

A tarara fazia a separação do pó e de corpos pequenos, mas de densidade diferente da do trigo.

Importa saber que imediatamente antes de entrar na tarara o trigo passava por um aspirador, formado por uma ventoinha, que lhe absorvia o pó e alguns corpos leves.

A tarara é composta por uma série de clivos inclinados formando, uns com os outros, planos em ziguezague. Por baixo tem tabuleiros onde ia caindo o trigo. O primeiro crivo tem orifícios de maiores dimensões retendo, portanto, as impurezas maiores, o segundo tem orifícios menores e o terceiro tem orifícios com a dimensão necessária para que só passe o trigo e os corpos com a mesma dimensão.

Na passagem do primeiro tabuleiro e primeiro crivo, para o seguinte, existe um outro aparelho de aspiração para absorver o pó que, eventualmente, escapou aquando da primeira aspiração.

Da tarara o cereal seguia para a Bandeja, com a função de separar o trigo das pedras, que, por serem iguais ou de menores dimensões do trigo tinham conseguido passar através dos orifícios do equipamento anterior.

A bandeja é um tabuleiro oscilante montado em hastes flexíveis com movimentos de vaivém muito rápidos.

Os diversos corpos que se encontravam na bandeja, em resultado do movimento de oscilação, dispunham-se por ordem das suas densidades, escorregando as pedras (por serem mais pesadas) para a parte

mais baixa dos tabuleiros, indo o trigo para a parte mais elevada.

Esta separação era auxiliada por uma série de blocos triangulares sobre os quais o trigo e as pedras se projetam. As pedras saíam por uma abertura do tabuleiro sendo recebidas na parte inferior do edifício.

Aliás, todas as impurezas resultantes dos diversos equipamentos de limpeza eram recebidas na parte inferior da moagem. As ventoinhas de aspiração das máquinas tinham ligação com os ciclones, equipamento semelhante a um funil em que o ar perde a força no seu interior, permitindo a queda das impurezas e o seu ensaque.

Na continuação do processo na bandeja, o trigo saltava o rebordo do tabuleiro – no lado oposto ao das pedras – e seguia para o aparelho de limpeza seguinte, que tem dupla função, separava e escovava.

O **Escovador** é o último aparelho de limpeza a seco. Serve para tirar ao trigo os germes, as pontas ou barbas e os pelos.

É constituído por um forte cilindro de chapa de ferro e na sua parte superior, onde o trigo entra, há um par de escovas cilíndricas, entre as quais o cereal passa, sendo esfregado com violência.

Esta ação, além de tirar boa parte do pó aderente ao trigo também abala e quebra um pouco as pontas ou barbas, os pelos e os germes. Daí o trigo cai sobre pedras cónicas, com rápido movimento de rotação, o que produz não só atrito como o projeta com violência contra as paredes de um segundo cilindro interior, crivado de orifícios, através do qual passa o pó levantado na operação, fazendo com que sejam perdidos todos os germes, pontas ou barbas e os pelos. Este aparelho está ligado a um aspirador ventoinha que absorve o pó levantado e o dirige para o coletor.

Continuando na limpeza, seguimos agora para a via molhada.

No caso do trigo rijo, é conveniente que se amacie antes de entrar na moagem. Para isso, emprega-se um aparelho, o **Molhador**, constituído por uma nora com alcatruzes que vai colhendo água de um recipiente e molhando o cereal, à medida que ele vai passando no sem-fim a caminho dos silos.





É fundamental que o trigo não fique demasiado molhado, para o que os alcatruzes do molhador possuem uma regulação de inclinação. Esta operação da molhagem tem três funções: amolecer, arrefecer e humedecer o trigo por forma a que a sua moagem resulte numa farinha de excelente qualidade.

Uma vez humedecido, o trigo era guardado nos silos. Cada um dos silos possuía uma saída para as mós. O trigo caía dos três silos no primeiro andar, depois de ser limpo nas máquinas de limpeza no mesmo andar, e descia até as mós através dessas saídas lá em cima. Cada silo tinha duas saídas: uma para uma mó e outra para a outra mó.

As mós eram acionadas por correias que saíam dos tambores conectados ao eixo principal, e cada correia entrava em um tambor para movimentá-las. As primeiras mós eram chamadas de mós de pedra francesa (French buhrstone), feitas de quartzo de água doce extraído de uma pedreira na França, em La Ferté-sous-Jouarre.

As mós podiam ser separadas ou aproximadas por meio de um sistema de ajuste que movia a mó superior para cima ou para baixo.

A farinha saía de cada mó por uma saída com um saco, onde era ensacada. Quando ainda tinha muito farelo, ela saía por ali. Caso fosse necessário peneirar mais e remover mais impurezas, ela seguia por outra calha, onde era aspirada e enviada para uma máquina no primeiro andar chamada filtro aspirador (recolector de mangas).

Lá, era peneirada e saía por uma grande peça de madeira com duas saídas: a farinha mais fina era ensacada na saída da esquerda, e a menos peneirada, ideal para bolos e outros fins que não pão, saía na saída da direita.

Parte da farinha que havia sido moída não era peneirada, sendo farinha integral. A outra parte, que seria peneirada, circulava por uma calha até a parte superior do filtro aspirador (recolector de mangas).



DA FARINHA AO PÃO

Comprada na moagem, a farinha peneirava-se até ficar um pó muito fininho e guardava-se. No outro dia de manhã, levantava-se o pano que tapava a farinha, fazia-se uma covinha onde se colocava o fermento da véspera muito bem desfeito em água.

Antes de se começar a amassar, benziam-se e diziam uma oração:

«Deus te acrescente e as almas no céu para sempre».

O objetivo era a massa faltar (fermentar) bem para atingir quer mais quantidade quer melhor qualidade.

Agora sim, começava o processo, à farinha com o fermento juntava-se uma mão cheia de sal, envolvia-se tudo e amassava-se. Levava água aos poucos. Amassava-se outra vez até se conseguir ver que estava em condições – sabia-se porque começava a fazer uma espécie de bolhas – «empolas» era o termo empregado. Com farinha fazia-se então uma cruz.

Na borda do alguidar punha-se um bocadinho de massa para se ver como ia crescendo. Tapava-se com um panal e à volta colocavam-se cobertores para não arrefecer.

Enquanto se aguardava que a massa fermentasse preparava-se o forno. Enchia-se de lenha, que ardia. Com uma vara com um forçado, esborralhava-se e metia-se novamente lenha para que aquecesse bem. Deixava-se arder e tornava-se a esborralhar.

Deixava-se repousar, depois, com a ajuda de uma vara com trapos na ponta, varriam-se as brasas todas para um canto, deixando o forno bem limpo.

Mais ou menos três horas depois a massa do alguidar chegava ao bocadinho pequeno que havia sido colocado na borda do alguidar – era o sinal que estava capaz de tender.

Tirava-se uma bola e tendia-se o pão: uma cabeça dum lado, outra do outro e estava capaz de forno.

Dava muito trabalho, mas era uma maravilha e durava a mais tempo.

DO PÃO ÀS MIGAS

No Alentejo come-se bem, come-se simples. A riqueza da cozinheira tradicional Alentejana vem da vida pobre e dura das nossas gentes. Os poucos recursos económicos, fizeram com que a gastronomia se tornasse imaginativa e única na variedade de pratos vegetarianos.

Riquíssima em paladares, a cozinha alentejana tem por base uma trilogia fundamental: o pão, o azeite e as ervas.

Somos imediatamente identificados pelo uso de caldos simples e saborosos. Miga-se o pão duro e deita-se-lhe o caldo por cima, a açorda. Quanto mais pão se miga mais corpo tem o caldo e chegamos às **Migas!**

Ainda hoje é assim no **Restaurante Sem Fim**, onde o azeite e pão vivem a paredes meias. Preparam-se as migas nas suas várias versões: migas com carne de porco, migas de espargos, migas de poejos, migas gatas, migas de tomate e até uma migas doces para sobremesa. **O Pão, sempre o Pão.**



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

