

anexo 02

A segada e a malhada
-registo fotográfico-

Este é o registo fotográfico efectuado pelo autora deste trabalho, integrado na recolha de elementos “in situ”(2012), realizado na aldeia de Paredes do Rio, Covelães, aquando da recriação anual da colheita ao modo tradicional do centeio, organizada pelo EcoMuseu do Barroso, e que ilustra resumidamente os rituais de trabalho na época da colheita do centeio, no início do Verão.

O projecto do EcoMuseu pretende integrar as aldeias do concelho de Montalegre como ecoaldeias, aldeias-museu, valorizando-as e protegendo-as.

Estes encontros pretendem manter uma memória viva do património imaterial e material que compõe a vida e a história do lugar, num esforço de envolvimento da comunidade local e dos visitantes que por estes lugares passam.

Existe todo um conjunto de equipamentos arquitectónicos recuperado e preservado relacionados com o ciclo dos cereais no espaço da aldeia, desde o moinho onde se moía o grão até ao forno onde era cozido o pão,

A segada e a malhada, são duas das fases desse ciclo - processo de metamorfose dos cereais desde a sementeira ao forno comunitário, até ser transformado em alimento.

Agradeço aos habitantes do lugar de Paredes do Rio, pela sua simpatia e generosidade na cedência do material (palha de centeio), utilizado para fazer as peças de colmo do trabalho, e em especial ao Presidente da Junta de Freguesia de Paredes do Rio, Sr. José Acácio Moura, pelo acolhimento e grande interesse demonstrado, sendo ele também um grande dinamizador da defesa e preservação do património material e imaterial da região.



a segada

É o corte do cereal no campo, neste caso o centeio.
No final da Primavera, já crescido, passando do verde
ao amarelo, é chegada a altura de o cortar.



Inicia-se no centro da aldeia, espaço simbólico da comunidade. Aqui juntam-se os participantes que, animadamente, ao som da concertina, se deslocam ao campo onde irão fazer a colheita do centeio.

À frente do cortejo em direção ao local, vai uma das mulheres, com um grande ramo enfeitado de flores, erguendo-o como um estandarte, e que irá oferecer ao dono do campo, numa atitude de respeito e de gratidão, desejando-lhe sorte, prosperidade e abundância.





Percurso efectuado do centro da aldeia até ao campo.



Chegados ao local, inicia-se o corte do centeio num dos lados do campo, movimentando-se seguindo numa linha recta.



O centeio é cortado com uma foice, instrumento de corte em forma de gancho.

A palha é cortada segurando-a pela parte superior, e aplicando, com a outra mão, um golpe na parte inferior.



Enquanto os cortadores, principalmente mulheres, a cortam, seguindo a um ritmo compassado, entoando canções alegres, outros recolhem e juntam as palhas cortadas em feixes, atando-as com cordas feitas do mesmo material (bancelhos).



O processo de atar os feixes de colmo com bancelhos;

- como podemos observar nas imagens à direita, após juntar o molho de palhas, passa-se um feixe das mesmas em volta e ata-se com um nó, pressionando com o peso do corpo.

Normalmente, prende-se o nó a algumas palhas do molho, de modo a ficar mais seguro, fazendo um movimento em cruz.(este modo de fazer foi documentado durante a segada, e encontra-se em vídeo, em anexo).





Os molhos à espera de serem apanhados..



Acabada a segada, apanham-se os feixes que estão espalhados pelo campo e juntam-se em grandes medas.



Os primeiros empilhados, formando uma cruz (novamente simbólica de protecção do alimento), amontoando os restantes feixes até formar um grande monte (meda).





Desfeitas as grandes medas e colocados os molhos no carro, que era puxado antigamente por bois. Os feixes de palha eram transportados até à eira da aldeia, onde ficariam até à altura da malhada.



Faz-se a “acarreja “ (transporte) do centeio



De volta à aldeia, transportada a palha até à eira, é necessário agora voltar a descarregar e colocá-la novamente em grandes medas.



O ramo que seguiu na frente do cortejo da gente trabalhadora, é agora oferecido ao dono do campo, que o irá colocar no topo da meda.

O dono do campo dispõe os molhos de palha formando uma grande meda, num movimento circular, subindo para o monte, deixando a palha com a espiga virada para cima.



Colocando o ramo oferecido no cimo da meda.



No final há tempo para uma merecida merenda oferecida aos trabalhadores e a todos aqueles que ajudaram.





a malhada

Depois de feita a colheita do centeio, chega a tarefa de separar o grão da palha.

Mais uma vez, as famílias da aldeia entreajudam-se, e revezando-se, fazem a malhada da comunidade, trabalho que antigamente demorava um mês inteiro, sendo o trabalho sempre pretexto para fazer a festa, em convívio e alegria.

Actualmente, a separação do grão é feita com a ajuda de máquinas, que embora acelerando o processo, poupando esforço e tempo, vai destruindo o espírito de comunidade e entreajudada que actividades como a malhada traziam.

Por isso, estas recriações efectuadas no âmbito das actividades do Ecomuseu do Barroso, caracterizam um esforço de memória e retorno às antigas tradições de trabalho da região, pretendendo juntar os habitantes das aldeias, novos e velhos, transmitindo todas as histórias destes ritos de trabalho, almejando a sua preservação dinamizando a sua continuidade através dos seus filhos.

No dia da malhada, desfeita a meda e separados os molhos, a palha é disposta sobre a eira afastando-a com a ajuda de um ancinho.





Um “mar” de palha, suave e dourada, invade a eira

Utiliza-se um instrumento agrícola, o malho, que bate o centeio separando o grão da palha.

O malho, é composto por um pau comprido (o cabo) e outro mais pequeno que bate o cereal, ligados por uma tira de pele, articulado, o que faz com que se movimente ao impulso do malhador.



A malhada inicia-se de um dos lados da eira, dispondo-se os malhadores em grupo, frente a frente, alternando o bater do malho, marcando novamente um ritmo compassado.



Todo o grão é precioso, não podendo ser desperdiçado, e para que nada se perca ergue-se um pano de linho segurado, como barreira, junto ao lugar onde se malha.



Os malhadores percorrem toda a eira batendo o centeio. Todo este trabalho é bastante cansativo, e para animar quem malha, estão sempre presentes as cantigas e o vinho que vai sendo oferecido.



Malhado o centeio, revolve-se a palha e separa-se a mais direita para colmar as casas, enquanto a outra é guardada para alimento dos animais no Inverno.

A palha que irá para para colmar é arranjada e batida, junta em feixes, atados com os bancelhos.



Enquanto alguns colocam a palha no carro, outros vão varrendo (“conhando”) o chão da eira com vassouras feitas de ramos de árvores e giestas apanhando as sementes que se soltaram com a malhada.



Importante como é para a sobrevivência diária, toda a semente é guardada, e valorizada ao ponto de, ainda em grão carinhosamente já lhe chamarem “pão”.

Finda a jorna há sempre uma refeição abundante oferecida à espera dos trabalhadores...



a alegría era contagiante...



