

Alberto Correia

# A BROA DE VILDEMOINHOS

DA TERRA À NOSSA MESA

Viseu



MUNICÍPIO DE  
VISEU

Edição  
Município de Viseu  
2019



## “DE ALGUNS LOUVORES DA CIDADE DE VISEU”

Manuel Botelho Ribeiro Pereira, o afamado cronista que em 1630 escreve os *Diálogos Morais e Políticos*, súpula preciosa de informação acerca da cidade de Viseu, constrói-lhe um aureolado retrato onde os mitos se entrelaçam no real concreto, onde uma terra-mater idealizada em paraíso é habitáculo de uma nação feita de singular cleresia de bispos que foram santos ou construtores de paços e igrejas, de fidalgos que corporizavam a administração, de homens e mulheres da mercancia, da lavoura e dos mesteres que garantiam com o quotidiano labor o pão que em cada dia pousava sobre as mesas.

- *Que dizeis da abundância de seus mantimentos de toda a sorte? Não que de outra parte lhe venham, que antes do que não recebe ou seja trigo, centeio, milho, vinho, azeite, castanhas, carne de todo o género, aves, caça, frutas, legumes e hortaliça....* eis a feliz aclamação que ele faz da cidade, tecendo-lhe outros louvores como seja o de ficar distanciada do mar que, não impedindo a chegada ali do peixe fresco, lhe veda contacto com *várias gentes e nações, preservando assim a pureza da língua, os costumes sãoas, a religião verdadeira, a fama boa ...*

Sobre o chão de uma cidade concreta, sobre uma terra de homens com seus controversos destinos descemos nós hoje indo em busca desses incertos irmãos moradores na margem ribeirinha da cidade - os **moleiros** e as **padeiras** que com o seu labor no dia-a-dia garantiam, como basilar alimento, o pão sobre a mesa de todos. A “**broa**”. Ali, a **Vildemoinhos**.

> Viseu. A cidade vista de Nascente. (Arquivo: Foto Germano)







## O MILHO GROSSO - UM CEREAL REVOLUCIONÁRIO

Numa das colinas à volta de Viseu, o Monte de Santa Luzia, florescera na segunda metade do 1.º milénio antes de Cristo uma comunidade já numerosa que se abrigava dentro de fruste muralhado em habitações com chão de terra batida e pau a pique, tendo a caça, a pastorícia, a apanha de frutos e a cultura do milho-miúdo como meios de sustento. De milho-miúdo (*Panicum miliaceum*, L.) se achou abundante reserva sob o chão de argila de uma lareira onde misticamente se depositara como pão ritual, como ex-voto porventura dedicado à Terra-Mãe, deusa generosa que não deixaria jamais faltar o pão a quem deste modo a venerava.

Ao milho-miúdo e painço, ao centeio, ao trigo, à cevada que alimentaram a gente até ao fim de uma Idade Média demorada acrescenta-se na aurora da Idade Moderna um cereal novo, um pão de milagre, o **milho grosso** (*Zea mays*, L.) que revolucionará a alimentação dos portugueses.

Oriundo do México, com viagem por Espanha, chega cedo a Portugal e ao longo do século XVII faz desta pátria terra sua, particularmente das terras quentes e húmidas do Noroeste e da Beira, como acontece na região de Viseu onde chegará a suplantará o centeio, que o trigo foi sempre de mediana produção. Cultura de Primavera, caracteriza-se por um ciclo curto da sementeira à alegre desfolhada, ao colorido das eiras, à poética reserva nos canastos que se desenham na paisagem. Grão abundante a caminho dos moinhos e ainda a abundância da “palha” nos currais dos lavradores.

> Calde. Almargem – Canastro com milho a secar na eira







## O MOINHO DA TIA MICAS MOLEIRA

A jusante da bela ponte de cantaria, na margem esquerda do rio Pavia e à margem da aldeia antiga que dos muitos moinhos houve nome, alguém que esteja atento pode ainda observar os caboucos de muitas das velhas casas de moinhos onde as cales permanecem secas, onde os rodízios se calaram, onde o marulhar da água já não adormece os moleiros nem desperta as padeiras. Resiste o Moinho da Tia Micas Moleira, o grácil apelativo de Maria de Jesus Ferreira que fechara as suas portas quando ela e o seu homem, o senhor Francisco Cândido, aviaram o último freguês, quando o poético tempo do saber artesão cedia lugar ao mais racional serviço que as máquinas prestavam.

Firmino Toipa, jeito de poeta e afirmado trambelo, entrara por casamento na família da moleira e é ele agora, e já vão mais de vinte anos, moleiro por paixão, quem vai refazer os rodízios, renovar as cales, restaurar a moega, é ele quem reaproveita as mós que aprende a picar e quando o alqueire de milho se lhe despeja do ombro sobre a moega, quando levanta o cabo do pejadoiro e a água da cale bate as penas do rodízio, quando a mó inicia como que um mágico rodar, quando a farinha solta, macia, o seu característico perfume sobre a parede e o chão dos cambados, o rosto do moleiro ilumina-se como se inventor se tornasse do engenho.

Não há agora passos de lavradores, nem de burricos, nem maquias. Mas há uma história redivida. Há gente que desce ao moinho a cada passo. Há a função de um “museu” que se cumpre. Porque viva, a memória.









## TRAMBELO - UMA ALCUNHA PARA MOLEIRO

Durante séculos, rapaz que nascesse em Vildemoinhos trazia consigo, pode dizer-se, a sina de moleiro. Que nem sempre se cumpria a não ser nessa familiar e simbólica alcunha de “**trambelo**”, designativo poético que evoca a pequena peça do engenho cuja dança, sobre o lavrado incerto da mó, activa a queda do grão na quelha presa à moega.

Construção quase sempre de pedra vã, telha mourisca na cobertura, paredes com reboco de barro que tolhe a entrada do vento organiza-se em dois pisos no encosto da declivosa margem do rio onde a água desce, por levada, até ao cubo ou cale que são já elemento activo do sistema motor, o corpo do rodízio com suas penas que funciona no cabouco, essa espécie de caverna que subjaz ao pavimento onde se levanta a arquitectura que suporta as mós organizadas em pares, no aconchego dos cambados, com a mó fixa, o seixo e a mó andadeira que através da segurelha se liga ao rodízio. Em nível superior, no amparo de braços de madeira fixos no chão e no tecto, desenha-se o corpo tronco-cónico invertido da moega onde o moleiro deposita o cereal a moer que, através da quelha activada pelo trambelo cai para o vórtice da mó que gira ao abrir-se, com o pejadoiro, a água da cale fazendo cair a farinha no chão varrido do moinho. E a missão do moleiro se cumpre nestes saberes, servindo as padeiras da terra e nas idas e vindas por curtas vizinhanças levando e trazendo o cereal dos fregueses a quem se entrega depois de paga a maquia. Um burrico manso por companhia.

> Moleiros no regresso do giro das aldeias. (Arquivo: Foto Germano)





## TRAMBELA - UMA ALCUNHA PARA PADEIRA

Mulheres de armas, as padeiras!... Levantavam-se com o cantar do galo. São mestra e ajudantes, nem sempre da família. Têm à mão, junto da ampla masseira, os sacos de farinha que o moleiro lhes deixou ou elas carregaram à cabeça, têm à mão a peneira. Ao lume o pote de água que aquece. E é a farinha despejada aos alqueires no vão da masseira, o fermento antigo ou de mercado desfeito numa larga tigela que a seu tempo a padeira misturará na farinha, o sal acrescentado no justo equilíbrio que o tempo ajudou a talhar, púcaros de água bastante num vazio aberto com as mãos no manso corpo da farinha e depois o lento, lento e forte acto de amassar até que, mil voltas dadas, a massa ganhe a textura necessária que aos olhos da padeira se revela na branda carícia dos dedos, na cor que nem é ouro nem mel, quase segredo que ela só parece entender.

A padeira, agora, quase como quem aconchega filho pequeno, encosta a massa tenra que se deixa arrastar a um lado da farta masseira, alisa esse corpo amplo e manso, desprende, com a rapadoira, toda a massa que se colara às paredes da masseira e só lhe resta, dando seguimento a antigo uso das avós, o traçar, com a mão em riste, uma cruz sobre o corpo da massa enquanto, ao jeito de voto, invoca sobre este pão, ainda semente, uma bênção do Céu: *Deus te acrescente como ao milho da semente / Deus te acrescente como ao milho da semente!... Deus te abençoe!...*

Uma toalha branca e sobre ela um agasalho, uma manta, aconchegarão pelo tempo de uma hora, ou pouco mais, a massa que, ao jeito de milagre, levedando, cobrirá quase toda a boca da masseira.







## O FORNO - O PÃO DAS NOITES ESQUECIDAS

Enquanto a massa leveda na masseira um novo mester cumpre à padeira, à mestra, às mulheres que ajudam e que o tempo fez mestras também: o acender do forno.

Molhos de carqueja, braçados de lenha de pinho e as compridas achas que carros de bois traziam de aldeias da margem da cidade garantiam o acender e a condução do lume no forno, tarefa exigente de saber, de um jeito de aprender demorado, que a padeira conduzia, atenta e prestante. A seu tempo desvia com um longo pau, o barriscador, o brasido para um e outro lado do lar garantindo uma homogénea distribuição do calor e só quando as ombreiras da porta do forno se cobrirem de uma névoa branca a padeira terá sinal de que o forno está quente. Retira então o brasido e se agora reconhecer excessiva a temperatura, com um pano molhado enrolado em vassoiro atenuará a quentura do lar.

Entretanto as ajudantes darão a volta à massa, na masseira, movimentando-a e deixando-a pronta para enfornar, tarefa exigente de destreza que requer esse saber-fazer do cortar a quantidade certa da massa para o pão da justa medida e peso, a colocação na tendedeira polvilhada de farinha, o bater do bolo com gestos precisos e a colocação na pá de madeira que o introduzirá no forno. Durante meia hora a porta manter-se-á cerrada. Depois governará o olhar da padeira, até ao acto de desenfornar, até esse toque dado e sentido com os nós dos dedos no lastro do pão que soa como um tambor.

> Acto de amassar | A cruz feita na massa | Acto de enfornar | Broa dentro do forno









## A BROA - “O PÃO NOSSO DE CADA DIA”

Sempre cumpriu às mulheres, por costume antigo, a partilha do pão. E são agora as padeiras quem carrega os cestos de pão à cabeça e lá vão, passos ligeiros, a caminho da cidade, para a banca do Mercado. Ainda cheira a fresco sobre a alvura da toalha, sente ao longe, quem vem.

Esperam-nas os fregueses. Criadas que havia antes, mães de família, patrões de restaurante e taberna, encarregado de hotel. Gente vária que passa ao longo do dia. Até o pão se esgotar e outro cesto chegar.

No borborinho da Praça por sobre o rumor de mercado ouve-se a espaços o pregão de uma padeira:

*- Ai, fregueses!... Olha a broa fresquinha!...*

Regressavam as padeiras ao findar o dia, o cesto leve sobre os quadris, o dinheiro da venda no bolso fundo do avental.

Tornou-se memória esta gesta das padeiras de Vildemoinhos. Tornou-se ícone, pelo S. João, no carro das Cavalhadas. Mas a broa continua em nossa mesa. Apetitosa.

Nas modernas padarias onde a máquina alivia o cansaço, em noites longas como as antigas, mestres padeiros com novos saberes preparam a broa, preparam o pão. E ao despertar do dia saem carrinhas cheirando a pão que correm a cidade. A broa quentinha ali fica pronta em balcões de mercado. Até que apareça em cesto ou toalha branca sobre a mesa.





## PÃO E VINHO ANDA O CAMINHO!...

*Pão e vinho anda o caminho.* (Ditado popular)

O ditado antigo testemunha a importância do pão, o pão de cereais sobremaneira, como alimento basilar no quotidiano dos homens. Que tal aconteceu com a broa deste milho abençoado que frutificava no chão húmido do aro de Viseu e agora nos chega por regular comércio.

Broas fartas cobriam antigamente as mesas dos lavradores. Permaneciam frescas a semana inteira em escanos de palha e silva ou em pequenas caixas de madeira. Migavam sopa de jornaleiros. Eram mata-bicho nas madrugadas antes de viagem ou trabalho, cálice de água-ardente a acompanhar. A broa pousava sobre toalha de linho, no campo, na hora da piqueta ou da merenda, em tarefa de lavra, de vindima ou desfolhada, sardinha a acompanhar, azeitonas, chouriça também pode ser, garrafa ou cabaça de vinho que passavam de mão-em-mão. Com presunto e vinho do Dão ficava como mais distinto manjar.

Não falta agora em cestinho, na mesa, na refeição quotidiana. Não falta em arraial de festa popular regada com o molho e o cheirinho bom da sardinha assada. Saborosa é sempre acompanhando queijo ou salpicão. Não falta em distinta cozinha de restauração em migas preciosas ou, cavado o pão, servida com o sumptuoso recheio de bacalhau tostado. Uma broa é um grácil presente quando alguém no-la entrega, às vezes ainda quente, embrulhada com afecto e a graça de um pano de linho.

> Broa com sardinhas, azeitonas e vinho







**DÃO**  
VINHOS WINES  
DOC - VINHO TINTO - RED WINE

"Qualidade, personalidade, diferença, elegância, frescura e harmonia.  
Dão é tudo isto e muito mais. Descubra os seus vinhos e garanta momentos  
cheios de aromas e sabores que cativam e seduzem, e tornam-se  
insubstituíveis e irresistíveis!"  
Dão - Região Vinha Nacional - Character and Elegance  
"Quality, character, distinction, elegance, freshness and harmonious  
in all this and more. Discovering Dão wine is enjoying a new world  
flavours that detain and seduce and that soon become strong and  
irresistible!"  
Dão - Birth of Vinha Nacional - Character and Elegance

## UMA HISTÓRIA PARA CONTAR - AS CAVALHADAS

As Cavalhadas de Vildemoinhos são uma velha festa dos moleiros. São, no tempo que corre, o cumprimento de um voto, uma mística promessa que um povo inteiro fizera numa situação crítica da sua história a um santo da sua particular devoção, João Baptista, com antiga e formosa capela no sítio da Carreira em terreno marginal a Nascente da cidade de Viseu. Os moleiros contam a história, ponto por ponto, desta maneira:

- Era o ano de 1652. Uma estiagem valente e duradoura mantinha o rio Pavia sem água bastante para os homens da lavoura com as hortas a montante e eles, moleiros, com os moinhos a jusante. Os açudes construídos pelos lavradores represando águas, vedavam a corrente às mós dos moleiros. E o pão ficou incerto. Gerou-se grave desavença entre ambos os contendores, moleiros e lavradores. Questão que foi posta, contam os moleiros, ao Tribunal do Rei. Inseguros da sentença, os moleiros requerem do Céu a protecção e vai daí, o povo inteiro faz um voto a S. João Baptista, o patrono da Capela de S. João da Carreira: - Se o Rei decretar sentença favorável aos moleiros, se lhes restituir, nas estiagens, a água da Ribeira, o povo inteiro, agradecido, irá em festa, ano por ano, até ao fim dos tempos, à Capela de S. João da Carreira, para cumprir o voto.

Chegam novas de Lisboa. O Rei concedera o direito das águas aos moleiros. Eram vésperas de S. João. E logo, nessa primeira madrugada, rumou a S. João da Carreira a primeira Cavalhada. A cidade saía à rua para ver passar os moleiros. Aconteceu há 367 anos. E nunca mais os moleiros de Vildemoinhos faltaram à promessa. Nem os filhos deles que agora já nem são moleiros.



## FICHA TÉCNICA

**Título** • A Broa de Vildemoinhos. Da terra à nossa mesa. Viseu

**Autor** • Alberto Correia

**Coleção** • Viseu Sabe Bem – 1

**Fotografia** • José Alfredo; Arquivo Foto Germano (Fotografia antiga)

**Design** • Sónia Ferreira

**Edição** • Município de Viseu

**Iniciativa** • Pelouro da Cultura, Património, Turismo e Marketing Territorial de Viseu

**Impressão e acabamento** • TD – Meios e Publicidade

**Nº de exemplares** • 500 exemplares

**ISBN** • 978-972-8215-59-0

**Depósito legal** •

Viseu, 2019

Agradecimento: Ao Senhor Firmino João Toipa e Sousa que activou o seu moinho familiar para observação do desempenho, que peneirou e amassou a farinha, que cozeu a broa e dela fez partilha; Agradecimento extensivo à família;

À Ex. ma Gerência da Foto Germano a amável cedência das fotos de Arquivo.