

Notas de trabalho de campo sobre a cultura do centeio no sul de Portugal

Luísa Ricardo

Município de Tavira, 2023



Notas de trabalho de campo sobre a cultura do centeio no sul de Portugal

Luísa Ricardo (maio de 2023, Município de Tavira)¹

(Texto originalmente publicado para o projeto “ReSEED – Rescuing Seed's Heritage”)^{2 3}



Campo de centeio (© Luísa Ricardo/Município de Tavira 2023)

Estou no meio de um campo de centeio a ondular ao vento. Está quase na altura da colheita.

Estou a escrever-vos do sul de Portugal, nordeste da serra algarvia, no concelho de Tavira, freguesia de Cachopo. É uma tarde de maio seca e quente. Abril de 2023 [foi o quarto mês mais quente a nível global desde que há registo](#), especialmente no sul da Europa. Atualmente estamos em seca severa.

¹ Luísa Ricardo tem uma prática interdisciplinar como antropóloga, mediadora cultural e artista. Trabalha para o Município de Tavira, no Museu, como curadora de atividades comunitárias e investigadora do património. É também doutoranda em "Antropologia: Políticas e Imagens da Cultura e da Museologia" (Universidade Nova de Lisboa /ISCTE). É licenciada em "Antropologia" (Universidade de Coimbra) e mestre em "Comunicação, Cultura e Artes" (Universidade do Algarve).

² Ricardo, Luísa. 2023. Fieldwork notes on the rye culture in the South of Portugal. *ReSEED – Rescuing Seed's Heritage*. [Site de divulgação científica]. <https://reseed.uc.pt/index.php/2023/06/05/fieldwork-notes-on-the-rye-culture-in-the-south-of-portugal/>

³ O presente texto resulta de trabalho feito com residentes na freguesia de Cachopo, situada no concelho de Tavira, enquanto antropóloga no Museu Municipal de Tavira; e, enquanto criadora independente, no projeto artístico de base etnográfica [“Pessoas, Fronteiras, Objetos”](#) que decorreu na serra algarvia. As pessoas mencionadas não foram identificadas por sua vontade expressa. O texto beneficiou ainda de frutuosas conversas com a Associação Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais e com o investigador Carlos Faisca.

O grão deste centeio vai ser mais pequeno que no ano anterior. No entanto, consegue-se sempre aproveitar a palha alta e resistente.

O centeio (*Secale cereale L.*) é uma cultura adaptada aos solos pobres de xisto da serra e a grandes amplitudes térmicas. Condições também difíceis para quem faz vida de trabalho no campo.

Para além da seara de centeio, vêem-se molhos de aveia e cevada espalhados no campo. São para alimentação dos animais. Já não se cultiva trigo. Numa zona em que o pão chega através de comércio ambulante, a seara de centeio existe para alimentar os animais (o grão) e para usos construtivos (a palha); e, numa explicação mais prosaica do proprietário, para não “perder o inço” – uma expressão local que aponta para a necessidade de lançar a semente à terra, ano após ano, para que ela não perca a sua vitalidade



Molhos de aveia e cevada depois da colheita (© Luísa Ricardo/Município de Tavira 2023)

Mas comecemos pelo princípio. E o princípio é a terra e as mãos das pessoas.

Na cultura do centeio, praticamente tudo é feito à mão em nome da palha. Tratar a terra, a sementeira, a colheita e a separação da palha e do grão. Atualmente, já se usam algumas máquinas para tratar a terra, no entanto, a planta continua a vingar pela força e mãos humanas.

Até fevereiro é feito o alqueive. Trata-se de uma lavra profunda, na qual a terra é revolvida e depois deixa-se descansar. Antigamente esta operação era feita com bestas e uma charrua. Tirava-se o mato maior, com o *alferce* (um tipo de enxada com a base mais larga), e o mais fraco partia-se e ficava na terra. É a forma que se tinha de melhorar a terra *pobre e magra*. O pedaço de terra que acolheu este centeio foi lavrado com um trator de rastos no início de 2022. A terra ficou a descansar (a *curtir*) durante o verão.

Em setembro voltou-se a limpar o mato existente. A seguir foi queimado e as cinzas espalhadas na terra para esta ficar mais fértil (operação aqui chamada de *arroteia*).

A sementeira foi feita “pelos Santos”, no final de outubro, início do mês de novembro. Esta é a *lanço* (à mão), seguida por uma lavra para tapar a semente.

Ao longo do inverno o centeio vai crescendo em altura e o bago vai engrossando com a água da chuva. *É preciso que chova e este ano não choveu. O bago está mais pequeno que o ano passado* — queixa-se o proprietário da seara.

Estamos quase na altura da colheita. É normalmente feita no final de maio. À mão, com foicinhas (alfaia agrícolas de corte).

A seguir é *malhado*, isto é, separa-se o grão da palha. Usa-se um malho. O malho é uma alfaia composta por dois paus – a “manzeira”, mais comprido, e o “prito”, mais curto, normalmente feito de uma madeira pesada (caraterística essencial para a tarefa). Os paus estão ligados por uma corda. Em tempos, a convite do proprietário, experimentei usar o malho. É difícil. O maneo exige a perícia das artes marciais. São técnicas do corpo — diria o antropólogo Marcel Mauss (1872-1950)— exigem tempo e repetição para aprender.



Malho na eira (© Luísa Ricardo/Município de Tavira 2023)

“Debulha” é o termo genérico para a extração do grão, no entanto aqui é empregue apenas quando se usa animais ou máquinas. O centeio é *malhado* para aproveitar a palha. Esta operação é feita nas eiras (espaços construídos em zonas de vento de forma a facilitar a tarefa de separação da palha). Debulhando com animais ou máquinas partir-se-ia a palha.

Antigamente, as pessoas, normalmente homens, ajudavam-se umas às outras para malhar o centeio. Dispunham o centeio em camadas e em grupos de quatro, dispostos dois de cada lado, iam batendo ritmicamente no centeio, e avançando para o meio. Atualmente, o proprietário faz o trabalho sozinho. De ano para ano as forças escasseiam, o trabalho é duro e pesa a idade. Semear o grão todos os anos serve a vitalidade das sementes e, suspeito, dos proprietários. É uma forma de sentirem vivos.

No centeio o grão é aproveitado para alimentação dos animais (em grão ou moído); o da imagem será para os porcos. O grão é cozido com água ao qual se junta batatas, cascas e todos os legumes que já não sirvam às pessoas. Esta *ementa suína* é apelidada de *travia*. *Travia* era também o nome que se dava a comida (humana) grosseira, malfeita. Com o desaparecimento dos usos, as palavras também vão desaparecendo.



Molhos de aveia atados por palha de centeio (© Luísa Ricardo/Município de Tavira 2023)

A palha tem usos diversos ligados num *continuum* homem-animal. Parte deles já desapareceu — estamos num território fortemente despovoado e envelhecido. A palha do centeio servia para enchimento de molins e albardas e atar os molhos de outros cereais. Era também muito usada para fins construtivos. Quando bem ajeitada, a palha de centeio forma uma cobertura impermeável – e este é um dos seus principais usos:

– Cobertura de “palheiros”, construções circulares em xisto, usadas como depósito de palha. Este é, talvez, o uso mais conhecido, uma vez que estas estruturas tornaram-se um ícone e atração turística nesta zona da serra.



Palheiro com cobertura de palha de centeio (© Paula Peleja /Município de Tavira 2023)

- Cobertura de palhas de outros cereais (uma *serra* de trigo ou aveia) — depois da debulha, não havendo lugar em palheiros, amontoava-se e comprimia-se a palha, cobrindo-se depois com palha de centeio. Atualmente o centeio foi substituído por outros materiais (plásticos, placas de metal, etc).
- Construção de abrigos móveis para o *moiral* (pastor que dormia ao pé do gado), para o proteger de outros animais selvagens (as histórias de lobos ainda são muito vivas por aqui), de furtos, do vento, da chuva e do frio.



Abrigo móvel (Baçal, Bragança) chamado de cancela na serra algarvia (do livro “Construções Primitivas em Portugal” de Ernesto Veiga de Oliveira, Fernando Galhano e Benjamim Pereira (1969))

Por vezes levo o livro [“Construções Primitivas em Portugal”](#) de Ernesto Veiga de Oliveira, Fernando Galhano e Benjamim Pereira (1969) e [imagens do inventário do Museu Nacional de Etnologia](#) para trabalho de campo. Folheia-se o livro. [Apontam-se as formas mais usadas de abrigos móveis.](#) Com as [mãos e objetos reproduzem os abrigos mais simples e comuns.](#) No entanto, como referimos, estas materialidades desapareceram. O pouco gado existente recolhe aos estábulos, não havendo necessidade de pernoitas desconfortáveis.

Um amigo falou-me de uma investigação em curso na qual se descobriram os grãos e restos de espigas de centeio mais antigas da Península Ibérica, datadas da Idade do Ferro. Desenha-se o passado para o centeio. Mas e o futuro? A cultura do centeio está a desaparecer nesta região e talvez isso aconteça em breve se as autoridades e/ou a sociedade civil nada fizerem. No entanto, o que eu sei é que nos próximos dias o centeio que estou a ver será colhido e o malho já está à espera na eira.