

Revista de Guimarães

Publicação da Sociedade Martins Sarmento

VESTÍGIOS DE UM TIPO DE ALIMENTAÇÃO NEOLÍTICA. A "FALACHA".

RIBEIRO, Margarida

Ano: 1971 | Número: 81

Como citar este documento:

RIBEIRO, Margarida, Vestígios de um tipo de alimentação neolítica. A "falacha". *Revista de Guimarães*, 81 (1-2) Jan.-Jun. 1971, p. 37-42.

Casa de Sarmento
Centro de Estudos do Património
Universidade do Minho

Largo Martins Sarmento, 51
4800-432 Guimarães

E-mail: geral@csarmento.uminho.pt

URL: www.csarmento.uminho.pt



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons
Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Vestígios de um tipo de alimentação neolítica

A «*Falacha*»

Por MARGARIDA RIBEIRO

Morais, no seu *Dicionário* (10.^a ed., vol. V, p. 28), anota este nome como substantivo feminino, designativo de um bolo de massa, obtido de castanhas piladas.

Parece deduzir-se desta anotação que não se trata de um provincianismo com restrita área de difusão. É provável, por consequência, que seja mais uma palavra que os tempos vão banindo da linguagem viva e venha a ter o destino de tantas outras que o nosso povo actual já não ouviu pronunciar. Efectivamente, confirmámos o uso vivo do nome *falacha* apenas numa zona geográfica que abrange Tarouca, Lamego e Régua. Subsiste, portanto, numa área onde o castanheiro sobrevive, a despeito da invasão do pinheiro, árvore que tanto modificou a paisagem de algumas regiões e províncias.

O nome *falacha* tem significação paralela à do substantivo *bolacha* e correspondência com a ideia expressa pelos qualificativos *estalachado* e *alarachado* (= raso, largo, achatado, bolo que não levanta e antes se alarga no forno), frequentes na linguagem popular do Alto Alentejo.

O nosso interesse por este vocábulo esteve associado à delimitação de uma área de pesquisa para observação directa e estudo do bolo a que tal apelativo corresponde, e esteve associado à consequente determina-

ção de uma área geográfica em que o nome e o bolo sobrevivem ou foram conhecidos, a fim de, pelo método linguístico e pela ordem da observação de factos estáveis podermos chegar a conclusões de profundidade histórica.

Contudo, decorreram vários anos e, por que outros trabalhos e preocupações se interpuseram, não estamos hoje mais adiantados do que antes. É necessário, portanto, que demos a conhecer o que sabemos com o intuito de que alguém se ocupe do assunto com o desenvolvimento que merece.

A *falacha* é um bolo feito de farinha de castanhas piladas, água e sal.

As castanhas guardam-se nas cozinhas, dentro de *caniços* (= cestos) para receberem calor, ou dentro de fornos de pão ainda quentes. São reduzidas a farinha nos moinhos da região, accionados pela água das represas.

A produção de *falachas* em pequena ou grande quantidade exige sempre a cooperação simultânea de três mulheres: uma que deita a farinha dentro de uma gamela de madeira e a liga com água aquecida, na qual foi dissolvido o sal bastante, e que vai depois batendo fortemente a massa e adicionando água tépida, até a pasta ficar branda e bem ligada, actuando com as mãos de polegares unidos, em concha, desenvolvendo movimentos circulares, no sentido do tórax, de cima para baixo; outra mulher que *abrange* (= tende, estende, depõe) porções de massa branda que tira da gamela e as coloca sobre folhas verdes de castanheiro, previamente juntas, cobrindo as *falachas* com outras tantas folhas; e ainda outra mulher que vigia a cozedura no forno quente e vai retirando as *falachas* à medida que estão cozidas e as *abufa* (= sopra), a fim de as limpar da cinza produzida pela combustão das folhas em que foram envolvidas.

É um trabalho cansativo que só se realiza de noite, pois o objectivo é conseguir mantê-las quentes, até de manhã, para melhor serem vendidas nas romarias e nas feiras a que se destinam.

Fazem-se *falachas* de vários tamanhos e estes regulam os preços: 1\$50, 2\$50, 5\$00. Estes eram os preços correntes em 1967, numa altura de escassez de castanha, pois a abundância da colheita, a escassez e o final de

época regulam o mercado e as oscilações que se registam nos meses de produção e venda.

As *falacheiras* (= mulheres que se ocupam no fabrico e venda das *falachas*) são as mulheres que batem a massa. As outras que participam no trabalho são ajudantes da casa e pessoas geralmente da família, mas não se classificam como tal.

O segredo está na dosagem da água, temperatura desta, no sal, e no bater contínuo da pasta, para que fique muito fina e sem grumos.

A farinha é muito fina mas engrossa ligeiramente na água. É indispensável batê-la durante cerca de 45 minutos. Só depois de decorrido este tempo a falacheira diz se é altura de começar a tender e a meter no forno, embora esta continue a bater a massa até ao fim. Se a pasta não está bem ligada, o que as mãos sentem no contacto e com a prática, a falacha *arreganha* (= abre) no forno e não fica unida e tostadinha.

A grande época das falachas vai do Natal ao Entrudo. Vendem-se na cidade de Lamego (Rua da Ponte e Rua dos Ferreiros) e nas romarias da Régua e de Lamego, especialmente da Senhora das Candeias (13 de Dezembro), de S. Brás (3 de Fevereiro), de S. Gregório (3 de Fevereiro) e também de S. Macário (28 de Fevereiro).

Em Felgueiras, freguesia de Portelo de Cambres (Lamego), existem duas falacheiras e na Granja Nova (Tarouca) também ainda há duas.

A Sr.^a Maria José Duarte Serafim, de 65 anos, nesta data, residente no Lugar de Rio Bom (Portelo de Cambres), conhecida nas romarias e pequenas feiras da região por Sr.^a *Zezinha*, é uma falacheira competente e muito procurada. Aprendeu a arte com a sogra.

Os moinhos de Avões (Lamego) ocupavam-se, até há pouco, ou ocupam-se ainda, na moedura de castanhas.

A secagem e fumigação de castanhas nas cozinhas ou a sua secagem nos fornos tornam mais fina a farinha e mais fácil a moedura.

A descrição sumária que fizemos coincide com as informações que Mário Cardozo nos dá sobre o pão dos Lusitanos — o pão a que os Romanos chamavam *panis focatius* ou *subcineritius* (*Alguns problemas da cultura*

dos castros no Norte de Portugal, in «Actas do Congresso Luso-Espanhol para o Progresso das Ciências», T. II, Porto, 1962, pp. 391-436).

Também este ilustre Autor refere o emprego de folhagem na qual se envolvia a papa para ser cozida e, invocando o testemunho de Estrabão, diz que a bolota do pão lusitano era seca ao sol ou torrada (*Ibid.*, p. 407).

O. da Veiga Ferreira e S. da Veiga Ferreira consignam, também, a técnica da trituração por rolo e o uso do pão de bolota entre os Lusitanos (*A vida dos Lusitanos no tempo de Viriato*, Ed. Polis, Lisboa, 1969, pp. 94 e 99).

Existem, portanto, analogias técnicas bem visíveis que permitem uma análise reflectida e concludente.

Na Idade do Ferro e entre o povo lusitano, o *panis focatus* era já um pão de tradição neolítica. Subsistem, nos nossos castros, trituradores de tipo neolítico associados a mós circulares, o que prova que uma técnica alimentar pode ter igualmente subsistido, como somos levados a crer.

Na Europa, foram encontrados no fundo de vasos de barro resíduos de cereais preparados em forma de papa. A avaliar pela flutuação dos cereais cultivados na Inglaterra pré-histórica, as primeiras papas seriam de cevada e também de trigo, sendo os grãos secos ao sol ou tostados, antes de serem debulhados e moídos (Grahame Clark, *Arqueologia e Sociedade*, Trad. de M. Isabel Alarcão, Coimbra, 1966, pp. 179-184).

Em Portugal, já em 1895 se conhecia a cozedura de massa branda sobre pedras quentes.

Na Portela da Chã, freguesia de Soutelo do Vale, concelho de Vila Pouca de Aguiar, os padres Brenha e Rafael Rodrigues encontraram numa anta várias pedras com indícios de terem servido para cozer papas de farinha (*O Arqueólogo Português* vol. I, Lisboa, 1895, p. 348).

Paralelamente ao resíduo cultural que a *falacha* constitui e cuja origem recuámos a um estado cultural neolítico, outros exemplos ainda vivos em Portugal merecem referência.

Em Tarouca, no Domingo de Ramos, consome-se sopa de castanhas cozidas com cebola, como outrora em Marvão e na área deste concelho se comia sopa de castanhas cozidas em leite de cabra.

Este exemplo é não só um resíduo pré- e proto-histórico, como um reflexo histórico da nossa Idade-Média.

Nas regiões montanhosas menos propícias à cultura de cereais era usado o pão de lande ou de cevada e consumia-se muita castanha. Era também usual a adição de farinha de fava, de lentilhas ou de chicharos no pão, especialmente durante as crises agrícolas (A. H. de Oliveira Marques, *A questão cerealífera durante a Idade Média*, 2.^a ed., Lisboa, 1968, pp. 226-230).

No Alentejo, no princípio deste século, foram comuns os fritos de bolota doce, específicos do Entrudo (J. Leite de Vasconcelos, *Observações a «O Arqueólogo Português»*, vol. XII, Lisboa, 1907, p. 243).

Tal doce subsiste na região de Portalegre com o recheio de massa de grão de bico, substituto do de bolota. É obtido pelo processo da junção da massa deste legume com açúcar em ponto fervido com casca de limão e pau de canela, o qual, depois de frio, se envolve em massa tenra e se corta com a carretilha, dando-lhe a forma de meia-lua. Frita-se em bom azeite e polvilha-se de açúcar e canela em pó. É a *azevia*.

Come-se, em todo o país, o tremoço remolhado, consome-se em Lisboa, ainda com frequência, a favarica, e na região de Portalegre e em alguns concelhos deste distrito, a fava seca, remolhada e frita é um aperitivo muito estimado.

Verifica-se nesta enumeração sumária uma evolução e enriquecimento de uma espécie alimentar primitiva e nota-se, também, o processo de substituição de cereais e frutos por leguminosas, tal como sucedeu na nossa Idade Média, relativamente à concorrência de chicharos, favas e lentilhas na alimentação e produção de farinhas.

A fava cozida, apreciada entre os Lusitanos (*Obras cit.*), as lentilhas, muito utilizadas nos tempos bíblicos e ainda muito apreciadas actualmente na Alemanha, a massa condimentada e frita de grão cozido, em uso na Turquia e outros países do Médio Oriente, são resquícios a considerar.

Sobre a *salacha*, ficam anotados os elementos de que dispomos e ficam indicados os núcleos que deverão servir de ponto de partida para uma investigação exaustiva em extensão e profundidade.

A aplicação de um método histórico dar-nos-á informações de fenómenos secundários ou de sincronismos que poderão autorizar-nos a propor uma identificação de cultura em determinado espaço e tempo e consequentes flutuações ou variações económicas, directamente reflectidas no clima, no regime agrícola e na alimentação.