



**Instituto Politécnico de Leiria**

**Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar**

***“TERRITÓRIO, MOLINOLOGIA E TURISMO”***

*Dinamização dos Moinhos na Promoção do Turismo*

Manuel José Trindade Vitorino

Junho de 2012



**Instituto Politécnico de Leiria**

**Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar**

***“TERRITÓRIO, MOLINOLOGIA E TURISMO”***

*Dinamização dos Moinhos na Promoção do Turismo*

***Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Gestão e Sustentabilidade no Turismo***

Dissertação de Mestrado realizada sob a orientação do Professor Doutor Francisco Dias

Manuel José Trindade Vitorino

Junho de 2012

**“TERRITÓRIO, MOLINOLOGIA E TURISMO”**

*Dinamização dos Moinhos na Promoção do Turismo*

DIREITOS DE CÓPIA

Manuel José Trindade Vitorino

Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

Instituto Politécnico de Leiria

A Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar e o Instituto Politécnico de Leiria têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou em forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

(...)

Se parasse de medo no caminho,

Também parava a vela do moinho

Que mói depois o pão de toda a gente

MIGUEL TORGA

in Antologia Poética

## **Agradecimentos**

Esta tese de mestrado, desenvolvida ao longo de um ano com muito sacrifício, contribuiu para o meu enriquecimento pessoal, levando-me à descoberta da arte molinológica, da vivência da ruralidade e na aplicabilidade dos conhecimentos até então adquiridos. Espero que este trabalho venha a contribuir para a dinamização dos moinhos na promoção do turismo e na esperança de poder ajudar em futuros trabalhos.

Em primeiro lugar, quero deixar expresso os meus agradecimentos ao meu orientador, Professor Doutor Francisco Dias pelo incentivo, motivação, orientação e apoio na condução deste trabalho. Também os meus agradecimentos pelo estímulo que me foi dado pelo Professor Doutor Sérgio Araújo, Professor Doutor Júlio Coelho e Professor Doutor João Paulo Jorge, pelas indicações e orientação.

Um agradecimento especial à Comunidade Intermunicipal do Oeste e à Associação Leader Oeste, na pessoa da Dr.<sup>a</sup> Sílvia Pinheiro, pela bibliografia e documentos disponibilizados.

Agradeço a todos aqueles que me apoiaram, e que, de certa forma contribuíram para que pudesse levar a efeito este trabalho. Aos meus colegas de trabalho da Câmara Municipal da Lourinhã, Eng.<sup>o</sup> Sérgio Rosa, Dr.<sup>a</sup> Cármen Esteves, ao Mestre Daniel Neves e à colega Mestre Vânia Salvador, agradeço-vos a força e o apoio que me deram nas horas difíceis.

Gostaria de deixar os meus agradecimentos a todos os moleiros, a quem lhes presto a devida homenagem, que me prestaram informações extremamente úteis para que pudesse enriquecer este trabalho, bem como ao mestre dos moinhos na pessoa do Sr. Miguel Nobre, também a todos os senhores presidentes de junta de freguesia do concelho da Lourinhã pelo acompanhamento e apoio demonstrados.

Aos meus amigos, que durante meses, deixaram de poder contar comigo, a eles deixo um grande abraço.

Um agradecimento muito especial à Célia Freire, pela compreensão, carinho e companheirismo, que ao longo destes árduos meses, me deu força e aturou as minhas más disposições.

Dedico esta tese de mestrado à minha família em geral, dos quais eu destaco, os meus pais, pela compreensão e coragem que me deram e, ao meu irmão Válder pelo seu contributo.

Finalmente, quero deixar à minha filha Inês Vitorino, um beijo muito grande, e demonstrar-lhe que, só com coragem e muita determinação, conseguimos alcançar os desafios a que nos propomos, também ela, na qualidade de discente deste Instituto Superior, que continue a honrar a família académica.

A todos, o meu muito obrigado!

## **Resumo**

O presente trabalho de dissertação pretendeu compreender a importância dos moinhos de vento na região Oeste como ícone identitário, definindo um modelo sustentável de desenvolvimento turístico com base na preservação do património molinológico, que agregado às condições naturais do Oeste, os requalifique e promova.

Pretende-se pensar o valor patrimonial dos moinhos do oeste, a sua autenticidade que lhes está subjacente e as dinâmicas territoriais que se encontram alicerçadas na cultura e identidade rural. Neste contexto, o presente trabalho de investigação cruzou vários estudos como forma de assegurar a exatidão dos factos, tornando-se importante por um lado, perceber a forma como o turista percebe a existência destes legados históricos, caracterizadores de uma época e os entende como úteis para fruição de momentos de lazer e bem-estar em contacto com a natureza. Relembra-se a importância que os moinhos já tiveram para a região Oeste e do que ainda poderemos fazer por eles, mesmo que não no sentido da rentabilização comercial, ao menos enquanto testemunho do passado, elemento de interesse cultural, histórico-museológico e pedagógico, conservando-os e/ou renovando-os.

As regiões rurais, devido às suas fragilidades, deixaram de ser vistas somente sob a forma produtiva/agrícola, para ganharem diversidade funcional com carácter sustentável, dando lugar a uma diferente imagem dos territórios rurais. O património é nos dias de hoje, tido como um bem a preservar, na imagem e identidade desse território, contribuindo para a afirmação dos valores culturais e ambientais, contribuindo estrategicamente para a sustentabilidade e para o desenvolvimento dos territórios e das populações que lhes estão agregadas.

Identificar, localizar e classificar os moinhos de vento tradicionais, bem como estudar estratégias de valorização do património molinológico com o objetivo de os tornar num complemento da atratividade turística, constituem os temas principais desta tese.

**Palavras-chave:** Molinologia; Identidade, Autenticidade; Ruralidade; Sustentabilidade; Rota Turística.

## **Abstract**

This dissertation sought to understand the importance of windmills in the West as an icon of identity, defining a model of sustainable tourism development based on heritage preservation of windmill culture, which added to the natural conditions of the West, and promote requalify.

It is intended to consider the equity value of the mills of the West, its authenticity behind them and territorial dynamics that are grounded in culture and rural identity. In this context, this research work has crossed many studies as possible to ensure the accuracy of the facts, making it important for a hand, to understand how the tourist see the existence of these historical legacies, characterizing a time and understand how useful for the enjoyment of leisure and well-being in contact with nature. Recalls the importance that the mills have had to the west and still we do for them, even if not toward profitable business, at least as a witness of the last element of cultural, historical and educational museum, keeping them and/or renewing them.

Rural areas, because of its fragile, no longer seen only as productive/agricultural to gain functional diversity in sustainability, giving rise to a different image of rural areas. Heritage is today, considered a good to preserve the image and identity of this territory, contributing to the affirmation of cultural and environmental values, contributing strategically to the sustainability and development of territories and populations for which they are aggregated.

Identify, locate and classify the traditional windmills and studying strategies for enhancement of the Windmill culture in order to make them an attractive addition to the tourist, are the main themes of this thesis.

**Keywords:** Windmill culture; Identity, Authenticity, Rurality, Sustainability, Tourist Routes.

## **Lista de Abreviaturas e Acrónimos**

AERLIS – Associação Empresarial da Região de Lisboa

ADRO – Associação de Desenvolvimento Regional do Oeste

CCDRC – Comissão de Coordenação do Desenvolvimento Regional do Centro

CIMOeste – Comunidade Intermunicipal do Oeste – Caldas da Rainha

CVRL – Comissão Vitivinícola Regional de Lisboa

E.N. – Estrada Nacional

ESTM – Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar

FEDER – Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

FEOGA – Fundo Europeu de Orientação e Garantia Agrícola

INE - Instituto Nacional de Estatística

INMG - Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica

IPL – Instituto Politécnico de Leiria

ISCTE – IUL – Instituto Universitário de Lisboa

LEADER – Ligação Entre Ações de Desenvolvimento da Economia Rural

Leader Oeste - Associação para o Desenvolvimento e Promoção Rural do Oeste

NUT - Nomenclatura de Unidade Territorial

OMT – Organização Mundial de Turismo

PEDTL – Plano Estratégico de Desenvolvimento Turístico da Lourinhã

PEL - Plano Estratégico da Lourinhã

PENT – Plano Estratégico Nacional para o Turismo

PNPOT – Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território

PORC – QREN (2007-2013)

## Índice Geral

<b>CAPÍTULO I – Introdução</b> .....	1
1.1 – Introdução .....	2
1.2 – Justificação do tema.....	4
1.3 – Estrutura da dissertação .....	5
<b>CAPÍTULO II – Revisão da Literatura</b> .....	7
2.1 – Turismo e sustentabilidade .....	8
2.2 – A Ruralidade.....	11
2.3 – O património cultural.....	14
2.4 – O património e cultura local .....	17
2.5 – Autenticidade e identidade .....	20
<b>CAPÍTULO III – Caso de Estudo: Lourinhã</b> .....	24
3.1 – Caracterização do Concelho da Lourinhã.....	25
3.2 – O aparecimento do moinho .....	27
3.3 – A molinologia no Oeste.....	31
3.4 – O moinho do Oeste – Caracterização .....	33
3.5 – A vida do moleiro .....	39
3.6 – Comunicação dos moleiros à população .....	42
3.7 – O traje do moleiro.....	43
3.8 – A Meteorologia.....	44
<b>CAPÍTULO IV – Metodologia</b> .....	46
4.1 – Introdução .....	47
4.2 – Objetivos gerais .....	47
4.3 – Objetivos específicos.....	48
4.4 – Hipóteses .....	49
4.5 – Método de recolha de dados .....	49
4.5.1 – Análise documental .....	49
4.5.2 – Registo e inventariação do património molinológico.....	50
4.5.3 – Análise comparativa da evolução do estado do património molinológico .....	51
4.5.4 – Observação participante .....	51
4.5.5 – Inquérito aos participantes do evento .....	52
4.5.6 – Entrevista a moleiros em atividade.....	54

<b>CAPÍTULO V – Apresentação e Discussão de Resultados</b> .....	56
5.1 – Análise documental .....	57
5.2 – Observação participante com recurso a um evento festivo .....	66
5.3 – Inquérito aos participantes no evento “Pão do Moinho” em 19 Junho 2011 .....	72
5.4 – Análise das entrevistas aos moleiros .....	77
<b>CAPÍTULO VI – Proposta de uma Rota “PÃO DO MOINHO”</b> .....	81
<b>CAPÍTULO VII – Conclusões e Considerações Finais</b> .....	93
7.1 – Conclusões e considerações finais.....	94
7.2 – Dificuldades encontradas.....	97
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	99

## Índice de Figuras

Figura 2.1 – Os Pilares da Sustentabilidade .....	9
Figura 2.2 – Definição de Património Cultural .....	16
Figura 2.3 – Organização em rede: Natureza, Cultura e Turistas.....	19
Figura 3.1 – Mapa do concelho da Lourinhã.....	25
Figura 3.2 – Espécies de Moinhos de Vento .....	29
Figura 3.3 – Integração de moinhos em ampliação de moradias (Exemplo 1) .....	32
Figura 3.4 – Integração de moinhos em ampliação de moradias (Exemplo 2) .....	32
Figura 3.5 – Desenho esquemático de moinho tradicional da região Oeste.....	34
Figura 3.6 – Mastro de Moinho .....	35
Figura 3.7 – Os Búzios .....	36
Figura 3.8 – Entrosga e Carreto.....	37
Figura 3.9 – Tegão e Panal .....	37
Figura 3.10 –Tegão e quelha (à esquerda); Sarilho e rotação do capelo (à direita) .....	38
Figura 3.11 – Núcleo de moinhos na Pinhôa – Moita dos Ferreiros – Lourinhã.....	39
Figura 4.1 – Entrevista aos moleiros 2012 – Atalaia.....	55
Figura 5.1 – Evento festivo “Pão do Moinho” – Empelo.....	70
Figura 5.2 – Evento “Pão do Moinho” – Processo de cozedura em forno a lenha.....	70
Figura 5.3 – Cenário do evento “Pão do Moinho” .....	71
Figura 5.4 – Cenário do evento “Pão do Moinho” – Moinhos em atividade .....	71
Figura 5.5 – Moinho e eira, no evento “Pão do Moinho” .....	72
Figura 6.1 – Localização geográfica dos moinhos de vento no concelho da Lourinhã.....	85
Figura 6.2 – Sinalética da rota .....	86
Figura 6.3 – Percursos pedestres .....	87
Figura 6.4 – Marcação do percurso da rota .....	89
Figura 6.5 – A “Rota do Pão” .....	91

## **Índice de Tabelas**

Tabela 3.1 – Indicadores e valores económicos obtidos através dos Censos 2011 .....	26
Tabela 5.1 – Moinhos no Concelho da Lourinhã – 1990 .....	61
Tabela 5.2 – Moinhos no Concelho da Lourinhã – 2000 .....	62
Tabela 5.3 – Moinhos no concelho da Lourinhã – 2012 .....	63
Tabela 5.4 – Análise comparativa dos moinhos transformados ao longo dos anos .....	65
Tabela 6.1 – Etapas para planeamento em turismo com base no legado cultural .....	90

## Índice de Gráficos

Gráfico 5.1 – Estado de conservação dos moinhos da Lourinhã – 1990.....	61
Gráfico 5.2 – Estado de conservação dos moinhos da Lourinhã – 2000.....	63
Gráfico 5.3 – Estado de conservação dos moinhos da Lourinhã – 2012.....	64
Gráfico 5.4 – Habilitações académicas dos inquiridos.....	73
Gráfico 5.5 – Atividade Profissional dos inquiridos .....	73
Gráfico 5.6 – Interesse demonstrado das dinâmicas inerentes à eira e seus utensílios .....	74
Gráfico 5.7 – Importância do património cultural e histórico associado aos moinhos .....	75
Gráfico 5.8 – Importância atribuída ao fabrico do pão caseiro (amassar e cozer a lenha)..	76
Gráfico 5.9 – Características e Tipologia da Animação Musical .....	76
Gráfico 5.10 – Importância da preservação e dinamização dos moinhos da região.....	77
Gráfico 5.11 – Grau de Interesse na Promoção do Evento.....	77

## **CAPÍTULO I – Introdução**

## 1.1 – Introdução

No âmbito do Mestrado em Gestão e Sustentabilidade no Turismo, lecionado na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Instituto Politécnico de Leiria (IPL), elabora-se esta dissertação, resultado de uma investigação pessoal, incremental, em torno do tema da Molinologia.

Dado constatar-se que o património molinológico se está a perder continuamente, pela via da sua degradação constante<sup>1</sup>, e dada a importância da sua preservação enquanto ícone identitário da região Oeste, todos os esforços no sentido da recuperação e valorização económica dos moinhos serão seguramente motivo de orgulho para as gentes do Oeste, que assim poderão transmitir às gerações vindouras um dos símbolos culturais de uma época de fertilidade baseada na agricultura.

Se com este trabalho contribuirmos para o esforço coletivo de revitalização dos moinhos do Oeste, consideramos justificada a opção por este tema. Além disso, esperamos que a presente dissertação possa servir de estímulo a outros estudos centrados na preservação do património material do Oeste.

Dada a elevada concentração geográfica de moinhos na região Oeste, e em particular no concelho da Lourinhã, pretende-se definir um modelo sustentável de desenvolvimento turístico baseado na preservação do património molinológico que, agregado às condições naturais do concelho, requalifique a rede molinológica. A opção pela escala concelhia prende-se com a necessidade de, no âmbito necessariamente limitado de uma tese de Mestrado, demonstrar a aplicabilidade do referido modelo, o qual poderá posteriormente ser generalizado a toda a região do Oeste.

A temática aqui abordada foca o património molinológico da região, enquanto valor patrimonial regional, inserindo-o num novo contexto de relação económica, o do turismo, distinto daquele que esteve subjacente à sua génese. Ou seja, como alternativa à constante degradação dos moinhos, caberá conferir-lhes uma nova finalidade económica, fazendo-os passar de engenho produtivo (moagem de cereais) a âncoras identitárias e patrimoniais, cuja utilização turística e pedagógica lhes garanta uma nova viabilidade económica e, deste

---

<sup>1</sup>Comparando o levantamento do património molinológico apresentado em Pereira (1990) com uma observação do autor no âmbito dos estudos empíricos realizados para a presente dissertação, verifica-se que o estado de degradação dos moinhos se acentuou de forma significativa nas últimas duas décadas.

modo, contribua para a melhoria das condições de vida das comunidades. Este objetivo é coerente com as preocupações expressas pelo Código de Ética Mundial do Turismo, no seu artigo 5º consagra que “as populações locais estão associadas às atividades turísticas e participam equitativamente nos benefícios económicos, sociais e culturais que geram, e nomeadamente na criação de emprego direto ou indireto que daí resulta”.

Os moinhos que ainda perduram, desde que associados à atividade turística, poderão servir de base a um projeto âncora para a região Oeste. A arte da moagem, dos moinhos de vento tradicionais existentes maioritariamente nesta região, a sua preservação e o seu aproveitamento de carácter sustentável para as gerações, podem ser uma fonte de atração turística.

Em 1990, após termos contribuído para o levantamento do património molinológico do concelho da Lourinhã com vista à elaboração de uma monografia (Pereira, 1990) e, em 2002, num levantamento do estado de conservação dos moinhos do concelho<sup>2</sup>, apercebemo-nos do valioso espólio que se estava a degradar e que poderia ser aproveitado, incentivando a sua preservação junto dos proprietários, e sua reutilização para fins turístico-culturais e/ou pedagógicos, a pensar essencialmente nas gerações vindouras.

Mais tarde, já no âmbito do mestrado, em reunião com o Orientador, foi sugerida a temática dos moinhos. De uma ideia inicial, surgiu o tema “Território, Molinologia e Turismo”. Considerando que a dimensão material do património é intrinsecamente inseparável da sua componente imaterial, isto é, do conjunto de significações simbólicas que a comunidade atribui ao seu património material, faremos também uma incursão ao património imaterial, tomando em consideração o conjunto de práticas e valores de carácter vernacular da época em que os moinhos se encontravam no apogeu do seu funcionamento. A identificação de práticas, valores, tradições de outra época, os vestígios mais ou menos isolados e os testemunhos materiais ainda preservados, permitem uma interpretação global do património cultural rural nas aldeias do Oeste.

---

<sup>2</sup> Trabalho levado a cabo para a Associação Leader Oeste (Cadaval)

## 1.2 – Justificação do tema

O título dado à dissertação foi *Território, Molinologia e Turismo – Dinamização dos Moinhos na Promoção do Turismo*, pois pretende-se abordar os elementos que podem vir a dinamizar de forma sustentável o turismo na região Oeste, sem que esta perca a sua identidade. De facto, o moinho constitui um dos símbolos mais proeminentes da identidade oestina. A este propósito, refira-se que o artesanato local apresenta inúmeras peças decorativas com o moinho, e que algumas das mais representativas instituições do Oeste (apêndice I), designadamente o Turismo do Oeste, a Leader Oeste, a Trevoeste, a Oeste-online, a Centro-Oeste, a CVRL - Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, a AERLIS – Associação Empresarial da Região de Lisboa, a ADRO – Associação de Desenvolvimento Regional do Oeste, as Águas do Oeste, entre outras, incluem o símbolo do moinho nos seus logótipos.

Uma observação geral do panorama europeu sobre a questão dos moinhos de vento revela a existência de federações nacionais e inúmeras associações regionais, em particular na França, Espanha, Alemanha e Holanda, que desenvolvem uma intensa atividade de investigação, preservação e divulgação do património molinológico, em contraste com a situação portuguesa, onde se assiste a algumas (poucas) iniciativas pontuais, de impacto meramente local. Deste ponto de vista, o presente trabalho pode ser considerado um incentivo ao desenvolvimento deste tema em Portugal, tomando como referência a situação do Oeste.

Assim, é intenção deste trabalho de dissertação, desenvolver e validar algumas hipóteses lógicas, passíveis de verificação empírica, bem como propor uma estratégia adequada de preservação e valorização patrimonial na dinamização dos Moinhos na Promoção do Turismo.

### **1.3 – Estrutura da dissertação**

A dissertação aqui apresentada está organizada em VII capítulos.

#### **Capítulo I – Introdução**

Este capítulo descreve o objetivo deste trabalho, referindo o património molinológico da região Oeste, enquanto valor patrimonial regional, inserindo-o num novo contexto de relação económica, o do turismo, propondo-se a sua recuperação, revitalização e dinamização, valorizando economicamente os moinhos num conceito de turismo sustentável e símbolo identitário da região, de modo a que contribua para a melhoria das condições de vida das comunidades.

#### **Capítulo II – Revisão da Literatura**

Neste capítulo apresentamos a revisão da literatura que sustenta a presente investigação, iniciando-se com o conceito de turismo e a preocupação com o seu desenvolvimento sustentável, de seguida aborda-se a ruralidade e os valores que lhe estão subjacentes, uma reflexão sobre património cultural, passando pelo conceito de património e a cultura local, terminando com a autenticidade como alternativa à globalização e a referência à identidade dos lugares.

#### **Capítulo III – Apresenta-se o Estudo de Caso**

No presente capítulo efetuamos uma abordagem ao território da Lourinhã, para enquadramento e melhor perceção do espaço físico onde será realizado o estudo de caso. A caracterização do concelho e alguns indicadores económicos, a razão da predominância de tantos moinhos nesta região e a caracterização da atividade molinológica com seus usos e costumes.

#### **Capítulo IV – Aborda-se a metodologia**

Neste capítulo refere-se a metodologia utilizada nesta investigação de carácter quantitativo e qualitativo. Apresentam-se as hipóteses e os objetivos gerais e específicos, bem como os métodos e técnicas de investigação, tais como: A análise documental, a observação

participante com recurso a um evento festivo, o inquérito por questionário aplicado aos visitantes/turistas e a entrevista estruturada efetuada aos moleiros.

### **Capítulo V – Apresentam-se e discutem-se os resultados**

Neste capítulo apresentam-se e discutem-se os resultados que foram obtidos aquando da realização do evento festivo, quer pela observação participante e pelos resultados obtidos nos questionários aplicados presencialmente. Também serão analisados os dados recolhidos no levantamento do património molinológico e das entrevistas realizadas aos moleiros.

### **Capítulo VI – Proposta de uma ROTA**

Neste capítulo apresentamos uma solução de carácter sustentável, a criação de uma rota que reúne uma multiplicidade de oferta, tornando-a atrativa e motivadora pelas suas características ímpares, uma rota que possa vir a contribuir para a preservação e revitalização do património molinológico no concelho da Lourinhã e ao mesmo tempo preparada para integrar uma rota transversal a toda a região Oeste.

### **Capítulo VII – Apresentam-se as conclusões e as considerações finais**

Neste capítulo, apresentam-se as conclusões finais deste estudo, respondendo às hipóteses inicialmente colocadas, bem como são tecidas algumas considerações finais.

## **CAPÍTULO II – Revisão da Literatura**

## 2.1 – Turismo e sustentabilidade

O conceito de sustentabilidade surge na década de 70 do século XX em associação estrita com o estabelecimento de limites ao crescimento (Meadows *et al.*, 1972), sendo que, as primeiras preocupações estavam centradas essencialmente, em estabelecer limites ou impedir os efeitos negativos do desenvolvimento desenfreado, nomeadamente quando abordados os temas ambiental e socioeconómico com o objetivo de se atingir a tão desejada sustentabilidade no âmbito do desenvolvimento.

A partir de 1987, com o Relatório Brundtland “Our Common Future” (O nosso futuro comum), preparado a pedido da Assembleia Geral das Nações Unidas, foi definido, pela primeira vez, o conceito de Desenvolvimento Sustentável, o qual define como o desenvolvimento que satisfaz as necessidades atuais sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades.

Este conceito rapidamente se espalhou aos mais diversos sectores de atividade económica, nos quais se insere o turismo e, no qual tem um destaque importante no contexto económico mundial devido à distância que lhe está subjacente ao seu crescimento e no contributo que presta às economias dos mais variados países e também nos destinos locais, nos quais estão envolvidos os visitantes com a atividade económica, a componente ambiental e as próprias comunidades locais. Apesar de divergências entre diversos autores quanto ao conceito de desenvolvimento sustentável, segundo Hall (2000, como citado em Ferreira, 2009, p. 54): “o desenvolvimento sustentável tem como primeiro objetivo o fornecimento de um meio de vida durável e seguro capaz de minimizar o esgotamento de recursos, a degradação ambiental, a rutura cultural e a instabilidade social.”

Nesse sentido, deve haver uma preocupação com a sustentabilidade do meio natural onde o turismo se desenvolve, o património natural e construído, a componente ambiental e da cultura das populações recetoras. O objetivo da sustentabilidade passa pela conservação e equilíbrio dos ecossistemas e do património cultural local que o visitante utiliza. Será a utilização sustentável desses meios e a adoção de uma política de conservação dos mesmos, que permitirá mantê-los para as gerações vindouras. Por outro lado, como refere Ferreira (2009, p. 54): “a deficiente sincronização entre as políticas e a prática aparece como sendo um dos maiores impedimentos para alcançar os objetivos do desenvolvimento sustentável. A existência de infraestruturas turísticas e atrações isoladas, prontas a usar,

não são por elas próprias suficientes para assegurar o futuro a longo prazo de um destino turístico.”

Assim, o turismo só se torna sustentável se estiver assente em três pilares fundamentais: social e cultural, ambiental e económico. A sustentabilidade social e cultural, assente no respeito pelos valores e tradições e na manutenção do equilíbrio social, a sustentabilidade ambiental com a proteção da natureza e na preservação dos recursos e a sustentabilidade económica pela entrada de receitas e na criação de emprego (OMT, 1998).

**Figura 2.1 – Os Pilares da Sustentabilidade**



Fonte própria, baseado em OMT (1998)

A sustentabilidade no turismo também passa pela participação de vários intervenientes, como sejam, as comunidades de acolhimento e da conservação e preservação da componente física, bem como das componentes culturais, económicas e políticas.

A sustentabilidade passa pelo desenvolvimento, que procura satisfazer as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade das gerações futuras. A satisfação das suas próprias necessidades, significa possibilitar que as pessoas, agora e no futuro, atinjam um nível satisfatório de desenvolvimento social e económico e de realização humana e cultural, fazendo, ao mesmo tempo, o uso razoável dos recursos da terra, preservando as espécies, o património cultural e os habitats naturais. Será necessário planeamento, envolvendo as populações locais, primeiro na sensibilização e depois na participação dos

atores envolvidos, nomeadamente, dos agentes que intervêm no processo turístico, como sejam, empresas turísticas, população local e visitantes.

Nesse sentido, segundo Hall (2000, como citado em Ferreira, 2009, p. 54): “ (...) se a sustentabilidade dos locais (destinos) é um objetivo do planeamento em turismo, então este planeamento deve ser um processo que abrange não só o governo, a indústria e a satisfação do turista, mas deve alargar-se à noção de *stakeholders*, incluindo a comunidade local e o interesse público.”

Para tal, será necessário também cumprir alguns indicadores para que o turismo e o desenvolvimento sejam sustentáveis, valorizando os destinos turísticos, destacando-os, não só pelo número de visitantes, mas essencialmente por se tratar de destinos únicos, com características naturais ou culturais que foram preservadas, pelo que, os critérios de integridade no levantamento desses destinos turísticos devem ter em conta, a qualidade ambiental e ecológica, a integridade social e cultural, as condições do património construído (arqueológico, histórico e estruturas existentes), a atratividade estética, natural ou construída.

Mas, para garantir a sustentabilidade turística será necessário implementar algumas medidas, nomeadamente a inclusão das atividades turísticas no planeamento e ordenamento do território, definindo objetivos e estratégias para que a promoção se efetue com carácter responsável, envolvendo as populações dos lugares de destino nos processos de desenvolvimento turístico, auscultando as suas opiniões, dado se tratar dos residentes e que devem ser ouvidos, bem como deve ser implementado um código de boas práticas, principalmente ambientais (Partidário, 1998).

As características do desenvolvimento turístico devem ter carácter apropriado, gerando benefícios para a população local que encorajem a proteção dos sítios, informação aos turistas sobre o local e o seu papel nesse destino. Para tal, devem também ser consideradas as políticas de salvaguarda e as práticas dominantes para a sustentabilidade do futuro do destino turístico.

Neste contexto, e segundo Perret e Tyssansier (2001, como citado em Ferreira, 2009, p. 55): “ pode entender-se o turismo sustentável como organizado em três dimensões: (1) preservação do (s) recurso (s), (2) desenvolvimento local e (3) ética – retorno/partilha.”

Mas, não menos importante é o controlo que deve ser feito para que o meio onde o turismo se desenvolve, não se torne massificado, sob pena de produzir efeitos contrários ao pretendido: o bem-estar. “O desenvolvimento de um produto que esteja em harmonia com o meio ambiente local é fundamental em termos de turismo sustentável.” (Ayala, 1995, como citado em Ferreira, 2009, p. 56).

De uma maneira geral, salvo raras exceções, quase todos os sectores da economia beneficiam com o turismo, pelo que será necessário uma sensibilização dos diversos intervenientes para que a partilha dos recursos locais produza o retorno esperado. “O turismo sustentável está ligado à qualidade do desenvolvimento coletivo local.” (Perret & Tyssansier, 2001, como citado em Ferreira, 2009, p. 56).

Assim, o desafio passa por envolver os agentes turísticos e as comunidades locais para que ambos entendam o turismo na mesma ótica, isto é, que se assumam como parceiros em que ambos cumpram as mesmas estratégias e saiam a ganhar sem prejudicar o meio e que daí resulte uma atividade de desenvolvimento económico e social.

Segundo Vidal e Márquez (2007, p. 4): “ (...) torna-se necessário combinar estratégias que equilibrem o bom serviço prestado aos turistas e a qualidade de vida dos habitantes. Porque a verdadeira questão, que aqui mais nos interessa, é que muitos territórios, em todo o mundo, estão a apostar no turismo, devendo esta aposta contribuir positivamente para o seu desenvolvimento local sustentável, nos domínios económico, social, meio-ambiente e cultural”.

É nesse contexto que esta tese pretende demonstrar a possibilidade de praticar um turismo sustentável, desenvolvido em zonas rurais e em contacto com as comunidades locais.

## **2.2 – A Ruralidade**

Nos últimos anos, tem-se assistido à valorização do mundo rural, descobrindo-se a qualidade de vida inserida nos valores da ruralidade. Este valor deve-se não só à atividade agrícola, mas principalmente a fatores ambientais, biológicos, culturais e turísticos, atribuindo-se mais valor à população agrícola, dado que são eles que preservam os valores patrimoniais materiais, imateriais e paisagísticos do mundo rural, ajudando a viabilizar também o turismo em espaço rural.

Essa crescente valorização pode ser vista de diversos prismas, por um lado o aproveitamento das gentes provenientes do meio urbano, na busca da memória coletiva relacionada com os hábitos e valores campestres, por outro a associação da ruralidade à preservação do ambiente e à qualidade de vida.

Ao longo de décadas assistiu-se à desertificação do meio rural, devido à deslocação das pessoas para os centros urbanos na procura de trabalho e de melhores condições de vida, tendo ficado o meio rural inalterado, conservado na sua essência. Volvidos estes anos, assiste-se ao inverso, a procura do campo para repor a paz de espírito, a tranquilidade, a liberdade de movimentos, valorizando-se as raízes, o autêntico, o que é genuíno, a diferenciação.

Como refere Chamboredon (1980), a urbanização e a industrialização originaram movimentos a favor da preservação da sociedade rural, em oposição a um processo que impunha a massificação e a homogeneização da sociedade e a alteração de certos valores culturais, sociais e ambientais.

São os efeitos da globalização a dar sinais de mudança, o meio urbano procura meios diferenciadores para contrastar com a homogeneização dos ambientes citadinos, apelando à participação cívica no sentido da preservação.

A ruralidade já não é entendida como sinónimo de oposição ou marginalização relativamente ao processo de modernização da sociedade global, mas antes como algo que remete para a modernidade vivida através da descoberta e valorização das diferenças, do autêntico e do genuíno (Figueiredo & Ferrão, 2003). Deste modo, o mundo rural adquire cada vez mais um valor simbólico, que decorre essencialmente de algumas das características que mais marcaram esse mundo e que funcionam como uma espécie de quadro de referência para os indivíduos urbanos, uma espécie de reserva da memória do passado. A multiplicidade cultural e a ambiental característica das áreas rurais permitem uma maior atratividade que não se notava até aqui, sobretudo se tivermos em conta essa diferença no contexto de sociedades urbanizadas e modernas, fruto da globalização onde tudo é mais homogéneo. Portanto, neste contexto, torna-se um dever, valorizar e preservar estas diferenças, assumindo as áreas rurais o efeito de ilhas de diferença cultural e de memória.

*Com o regresso das pessoas dos meios urbanos para o meio rural, a valorização do mundo rural já está acima dos valores atribuídos à atividade agrícola e este é utilizado como espaço de diversão, lazer e de cultura.*

No entanto, o êxodo parece ser recíproco, assiste-se à deslocação das gentes do meio rural para os centros urbanos e vice-versa, de acordo com Amirou (2007, p. 72): “ (...) enquanto os aldeões acorrem às cidades, os turistas precipitam-se para o campo despovoado, em busca de um universo feito de campanários, de praças de aldeia e de vida «autêntica». As brochuras regurgitam de «terras altas» do turismo. Assim, admite-se implicitamente que o êxodo rural empurra o aldeão para os braços das «tenções da cidade», enquanto o turismo, em particular o «verde», salva a alma do cidadão. Aquele que troca a cidade pelo campo (ou pela montanha) sobe de escalão espiritual, remontando ao tempo das origens, e aquele que percorre o caminho inverso perde uma certa «altitude» do espírito, descendo de nível.”

Considerando o território na óptica do desenvolvimento, no contexto de um mundo cada vez mais globalizado, será importante refletir e ponderar a organização territorial, de forma a preservá-lo para que dele se possa vir a disfrutar, quer no presente, quer no futuro. Contudo, ao constatar-se a procura dos meios rurais, deve existir um planeamento para que os objetivos de desenvolvimento desses meios estejam preparados para uma gestão adequada da oferta. Verificando-se que, o turismo rural tem crescido mais nos últimos anos e pode ser visto como um fator de desenvolvimento destas comunidades, indicia-se um futuro promissor no desenvolvimento do turismo nas áreas rurais.

Esta procura deve-se ao cada vez maior nível de educação dos turistas e à experiência que estes vêm adquirindo, também porque cada vez mais se assiste a períodos de mini-férias ao longo do ano e, os turistas procuram descobrir sítios que até então desconheciam, indo ao encontro de novas experiências. Essas motivações pelo campo, prendem-se com a procura das suas raízes, do que é genuíno, autêntico e vernacular, na busca do património cultural e natural de cada lugar ou aldeia. Por outro lado, também se assiste a uma mudança de comportamentos, nomeadamente pelo respeito para com o meio ambiente (Cooper & Buahalis, 1993) e (Kastenholz, 2000).

O modo de vida rural, em parte por estar muito mais vinculado ao mundo natural, por oposição ao mundo urbano, e em parte por remeter para sentimentos de nostalgia relativamente a um passado mais vernacular e mais autêntico, condensa um conjunto de

valores e práticas ancestrais que é hoje consensualmente considerado como património cultural. Assiste-se assim a uma simbiose entre duas formas de turismo aparentemente distintas, mas que na sua essência são (e sempre foram) indissociáveis: o turismo rural e o turismo cultural, uma vez que o património cultural das comunidades rurais é cada vez mais venerado pelos turistas de maior exigência do ponto de vista cultural.

### **2.3 – O património cultural**

A revolução industrial trouxe com ela postos de trabalho, desenvolvimento económico e social, possibilitando a quem trabalha, o gozo de férias, ser detentor de poder económico, reunindo dessa forma condições para que possa sair do lugar de residência, aproveitando o momento de ócio após um período de trabalho. Este tempo livre, serve para libertação do stress motivado pelo trabalho da vida quotidiana.

O turismo segundo Cardona (2009, p. 43): “ (...) quebra a monotonia da vida quotidiana e permite o desenvolvimento da personalidade – permite a participação na vida e na atividade cultural de forma participativa, contemplativa e diversificada.”

Esta quebra com o quotidiano durante o período das deslocações para fora do meio quotidiano, permitiu que o turista se comesse a interessar e pudesse aceder à cultura enquanto descansava das rotinas diárias. Inicia-se o interesse pela descoberta do património das comunidades locais visitadas e surge o conceito de turismo cultural.

O turismo cultural compreende, citando Cunha (1997, p. 23): “ (...) As viagens das pessoas incluídas neste grupo são provocadas pelo desejo de ver coisas novas, de aumentar os conhecimentos, de conhecer as particularidades e os hábitos doutras populações, de conhecer civilizações e culturas diferentes, de participar em manifestações artísticas ou, ainda, por motivos religiosos”.

O património é um fator de identidade fundamental, beneficia os nativos, que se relacionam diariamente com ele e proporcionam a partilha com os turistas interessados em descobri-lo pelo turismo cultural, mas, para que este perdure, é necessário protegê-lo, preservá-lo e respeitá-lo.

O património cultural, segundo Pereiro (2009, p. 140), consiste numa “representação simbólica das identidades dos grupos humanos, isto é, um emblema da comunidade que

reforça identidades, promove solidariedade, cria limites sociais, encobre diferenças internas e conflitos e constrói imagens da comunidade.”

Relativamente a este conceito, Pereiro (2009, pp. 140-141) afirma que a noção de património “define todos os recursos que se herdaram, bens mobiliários e imobiliários, capitais e outros. O objetivo do património é garantir a sobrevivência dos grupos sociais e também interligar umas gerações com as outras. (...) O património cultural é definido muitas vezes como “património”, isto é, como uma herança do passado, mas nem todos os vestígios herdados do passado podem ser considerados património cultural. O património e o património cultural não podem incluir tudo o que as culturas têm criado (...)”

No entanto, a noção de património sofreu uma evolução relativamente recente, que segundo Miranda (1998, citado em Carvalho, 2003, p. 179): “Até há pouco tempo, a palavra património, oriunda do *patrimonium* romano, era conotada com significações bastante distintas dos elementos da cultura e da natureza que hoje valorizamos. Tradicionalmente referia-se ao legado tangível deixado pela geração anterior: a propriedade (herança material) privada transmitida de pais para filhos. Mais tarde, o conceito veio a aplicar-se também ao intangível: ao conhecimento e a todo o acervo histórico e cultural de uma coletividade.”

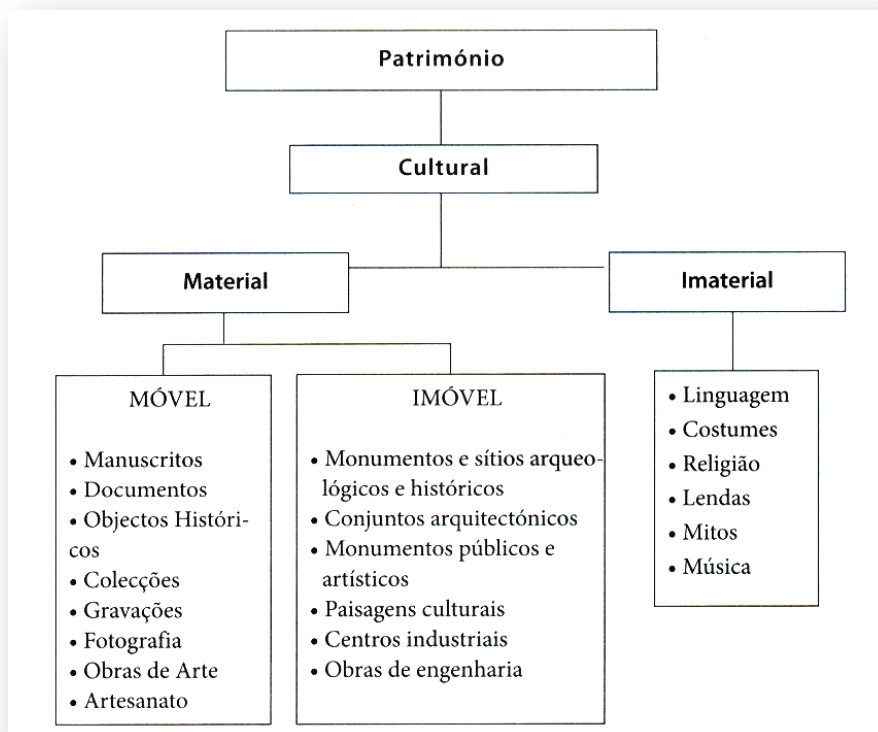
Todavia, é necessário que se preserve o património (material e imaterial), aliás, não faria sentido falarmos de património material sem o imaterial. Este, não se pode dissociar, porque se encontra diretamente ligado, é o imaterial que lhe dá o verdadeiro sentido da existência e permanência do material. É necessário que se conserve, se revitalize, mostrando-o para que o enriquecimento e crescimento pessoal se façam com sentido e perceção, que crie uma ponte que ligue o passado, presente e futuro e para que as gerações vindouras possam compreender a evolução e a razão do presente.

A Comissão Nacional da UNESCO (1992, p. 6) relativamente à proteção do património mundial, cultural e natural, refere: “ (...) O património cultural e o património natural estão cada vez mais ameaçados não só pelas causas tradicionais de degradação mas também pela evolução da vida social e económica que as agrava, através de fenómenos de alteração e de destruição ainda mais temíveis. Criar um sistema que permita à Comunidade internacional participar na salvaguarda de bens (monumentos, conjuntos e sítios) que têm um valor universal de exceção.”

A diversidade do património cultural (integrando elementos com valor histórico, artístico ou científico, conjuntos – construções isoladas ou reunidas – que se destacam pela sua arquitetura ou pela sua integração na paisagem, e os sítios como obras do Homem e/ou ligadas à natureza, pelo seu valor estético, histórico, etnológico ou antropológico), deve ser protegida e valorizada, associando-se-lhe a componente imaterial, de modo a suscitar mais interesse aos visitantes e a contribuir para a sua revitalização (UNESCO, 1992).

Neste sentido, recorda Amirou (2000, como citado em Carvalho, 2003, p. 179): “ (...) o património imaterial (a cultura popular e tradicional faz parte desse património vivo) foi reconhecido como tal desde o alvor dos anos 90.” É neste contexto, juntando o património imaterial ao material, que se valoriza o património no seu todo, tornando-o mais completo, mais atrativo, motivando a procura, tornando-o mais sustentável. É na preservação dos sítios, dos lugares e das pequenas heranças patrimoniais que se faz a cultura de um povo, que vai de aldeia em aldeia, criando a imagem de uma região.

**Figura 2.2 – Definição de Património Cultural**



Fonte: Cardona (2009, p. 35)

Um outro aspecto a realçar é o facto de existirem diferentes escalas geográficas ou níveis de análise na perceção do património: “se formos capazes de perceber o património numa escala em que se hierarquiza, por ordem ascendente, a freguesia, o concelho, o distrito a região e o mundo é ter logrado o respeito pelas comunidades locais e pelos ambientes que contextualizam esses patrimónios. É construir o trilho interpretativo de identidades culturais que levam à descoberta do património” (Cardona, 2009, p. 43).

Atendendo à dispersão do património rural, a descoberta deste proporciona-se e gera motivação se orientada em circuitos devidamente planeados e identificados, como refere Gonçalves (2009, pp. 101-103): “ (...) no património de âmbito rural, perante a sua pequena escala e dispersão de infraestruturas de apoio, é forçoso que a metodologia apresentada tome a forma de itinerário, circuito, rota”. A ausência de turistas fica a dever-se à falta de planeamento e criação de circuitos. Nesse sentido, se bem promovido, este património pode ganhar importância no contexto regional onde se insere.

Na presente dissertação, dedicada ao aproveitamento turístico do património molinológico, tentaremos contribuir para a elaboração de uma estratégia de desenvolvimento turístico local alicerçada nos recursos endógenos, isto é, no património cultural, procurando refletir sobre a integração do património molinológico e da sua envolvente paisagística, no desenvolvimento e no ordenamento do território. Assim, como afirma Cardona (2009, p. 45): “uma boa gestão patrimonial aplicada em função de resultados significa a criação de atrativos **turísticos sustentáveis**” (sublinhado nosso).

O património molinológico ilustra bem o que foi referido acima quanto aos aspetos da sua preservação e revitalização do património como herança, ou mesmo da sua readaptação a um novo uso, desde que, condigno com o original, respeitando o seu valor estético e a boa utilização por quem o visita. A revitalização deste património, desde que fiel às raízes culturais locais, pode ser instrumento de suporte ao turismo sustentável a nível local. Assim, farão parte do património também os residentes, com seus hábitos, usos, costumes e tradições, que levam à criação de serviços turísticos associados ao património.

## **2.4 – O património e cultura local**

O termo cultura local é geralmente utilizado para referir a cultura de um determinado lugar, no qual os residentes se conhecem e mantêm relações muito próximas. Trata-se de

um lugar delimitado, onde os habitantes partilham as suas vivências do quotidiano e onde se diferenciam dos outros lugares/regiões.

Na era da globalização, de acordo com Bourdieu (1997), entende-se normalmente por cultura local “um fenómeno particular que se opõe à ideia global. Costuma usar-se a noção de cultura local para se referir a cultura de um espaço relativamente limitado, cujos habitantes mantêm entre si estreitas relações interpessoais. Aqui a ênfase é posta na indiscutível natureza dos hábitos e rotinas referentes à cultura do quotidiano que os indivíduos gerem de forma muito particular” (Fortuna, 2001, pp. 90-91).

Esta cultura local tende a perdurar no tempo, e pressupõe a existência de práticas e rituais partilhados na comunidade, que a une ao local onde vive, como sentimento coletivo de pertença e de identidade comum. Estas características culturais são discerníveis na comunidade dos moleiros e nas estreitas relações interpessoais que mantêm com os fregueses, habitantes locais: (...) *as mulheres iam pó campo e quando chegavam a casa já lá tinham a farinha fresca pa fazer pão. Eu sabia onde estava a chave e claro, entrava, deixava um saco e trazia o outro com o grão de trigo para fazer outra farinha. Elas é que me diziam onde estava a chave e não era preciso dizer mais nada. Tinham confiança no moleiro. (...) Os moleiros também eram meteorologistas, as pessoas aqui do lugar perguntavam como iria estar o tempo (...)* (Bom Sucesso, J. 91 anos, entrevistada em 2012, em Atalaia-Lourinhã, apêndice II).

São estas estreitas relações interpessoais que o turista procura, no levar à fala com os residentes locais, nos saberes antigos que estão enraizados no património rural.

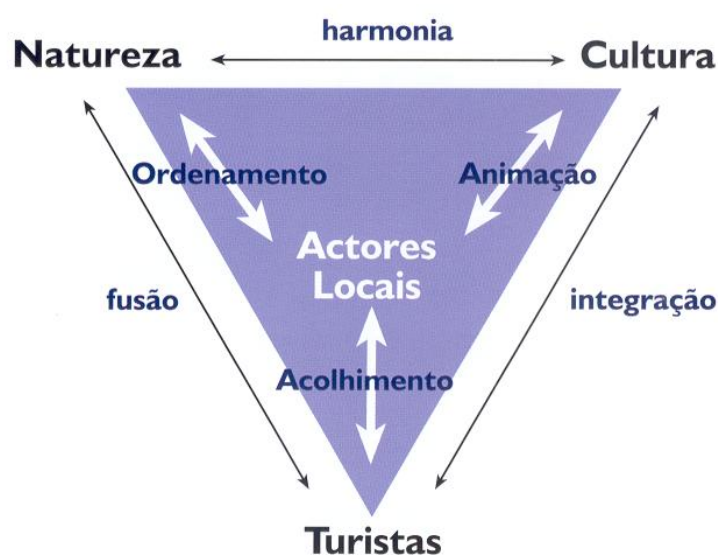
O turismo e a cultura estão intimamente associados e a sua interação permite viabilizar uma grande variedade de produtos culturais, fixando-se como instrumentos estratégicos da regeneração das vilas e aldeias. O turismo cultural é uma forma de turismo alternativo, que ajuda a interpretar a autenticidade do local de visita, despertando nas populações locais o interesse por satisfazerem as exigências da procura, na busca da autenticidade do meio.

Nos últimos anos, tem-se assistido ao aumento da relação de bens suscetíveis de patrimonialização, dos quais se têm destacado, os bens imateriais e os ambientes rurais e vernaculares. Existe também cada vez mais, uma maior pretensão em proteger e valorizar este tipo de património, quer seja ao nível do património natural ou construído. Esses

elementos ou conjuntos patrimoniais, quer sejam móveis ou imóveis, mas que não deixam de criar interesse, pelo espaço onde se inserem, pela ligação ao meio social, económico e cultural. Será portanto necessário, colocar ao alcance de todos os cidadãos este património para que possam desfrutar e que, através da participação organizada ou não, participem e sensibilizem na salvaguarda e valorização do património (Tomás, 2008).

Esta relação entre turistas e residentes cria laços culturais e fortalece a auto-estima das populações locais. Sustenta Reis (1998, como citado em Carvalho, 2003, p. 178) que: “ (...) Apostar na valorização quer das culturas materiais próprias de cada lugar, quer das suas culturas simbólicas, são importantes para a afirmação do auto conceito das populações locais como forma de aproximação das pessoas. A salvaguarda e a valorização do património é condição necessária para uma paisagem mais equilibrada e atrativa, qualidades que reforçam a sua identidade. Preservar o património pode constituir um recurso importante para a afirmação do território e para o reforço da auto-estima das populações, enfim, para o desenvolvimento local. Um território com qualidade e com identidade, portanto, com relevância geográfica, é potencialmente atrativo, ao passo que um território uniforme e vago cria psicologias de fuga.”

**Figura 2.3 – Organização em rede: Natureza, Cultura e Turistas**



Fonte: Estudo *Pharest*

## 2.5 – Autenticidade e identidade

Os efeitos da globalização tornaram os destinos turísticos mais homogêneos, levando o turista à saturação, por se ter tornar (quase) tudo “mais do mesmo”. Assim, o turista procura destinos que lhe mostrem algo que ele desconheça, passando a valorizar destinos e produtos diferenciadores, algo onde ele aprenda, enriqueça e descontraia do *stress* causado por este mundo cada vez mais frenético e mundializado. Por outro lado, o turista recorre cada vez mais ao turismo cultural inserido no mundo rural, na procura da diferenciação e do autêntico e no contacto com a natureza como uma prioridade. Esta autenticidade é característica daquilo que ainda não foi alterado, é a vertente tradicional que se encontra nas populações rurais com os seus costumes, usos e tradições.

Segundo Dias (2009b, p. 130): “A autenticidade é a característica daquilo que é genuíno, original, inalterado ou “verdadeiro”. No âmbito do turismo, a autenticidade refere-se a uma espécie de motivação: a busca de experiências culturais genuínas, autênticas.”

As especificidades do meio rural (onde pontificam os espaços amplos, as paisagens, a cultura local e o envolvimento das comunidades, o que se traduz nas múltiplas expressões da autenticidade e do vernacular, e em práticas tradicionais das comunidades locais e por um tipo de sociabilidade aldeã), torna-se diferenciadora para o turista.

Esta mesma ideia foi pela primeira vez expressa por MacCannell (1973, citado em Dias, 2009b, p. 131): “ (...) o turista moderno está empenhado na busca de autenticidade precisamente porque esta se tornou um bem escasso nas sociedades modernas. (...) o homem ocidental moderno vive uma realidade artificial, não autêntica, sendo o turismo um meio que lhe permite buscar a autenticidade algures noutra local, noutra cultura e/ou noutra período histórico”. O mesmo autor (1973,1989, como citado por Fortuna & Ferreira, 1996, pp. 10-11) refere que: “ (...) os turistas são levados por uma genuína procura da autenticidade, entendida como experiência espontânea e culturalmente valiosa, numa sociedade saturada de artificialismo (...)”.

É esta busca do diferente e do distintivo que motiva o turista, na procura do que ainda não foi mostrado, no envolvimento nos modos de vida e na identidade local. Os lugares e aldeias não são grandes locais turísticos, por isso mesmo, dispõem ainda de um povo castiço que proporciona um ambiente agradável, afável e diferenciador. Esse modo de

vida, as tradições e os usos locais, são por si, fator de atratividade, que permitem descobrir um património quase inacessível, proporcionando ao turista um enriquecimento aquando da visita, no entanto, do ponto de vista do turista, pouco lhe importa a produtividade agrícola, o que lhe interessa é o aspeto da paisagem, a identidade, o simbólico, a presença da ruralidade (Dias, 2012).

Neste contexto, as comunidades locais têm a oportunidade de afirmarem a sua identidade, apercebendo-se de que são detentoras de um grande potencial como oferta turística autêntica que cada vez mais é procurada e que podem ganhar com isso, proporcionando ao turista aquilo que ele procura, experiências únicas e autênticas.

Como refere Cardona (2009, p. 45): “Ao nível de uma freguesia, por exemplo, os vestígios arqueológicos, as ermidas, as capelas, os santuários, as igrejas, os fontanários, os pelourinhos, os moinhos, as pontes,..., são muitas vezes o que resta da memória coletiva, são referências do passado simbólico das comunidades que devem ser estudadas, preservadas, enquadradas histórico-ideologicamente, interpretadas, permitindo o seu acesso físico e espiritual”.

Mas, os turistas por vezes apercebem-se do papel de atores que os habitantes locais desempenham e tentam entrar no outro lado da cena, isto é, na vida quotidiana, na intimidade, nas vivências diárias dos habitantes, o que por vezes não é desejada pelos nativos (Goffman, 1959). É nessas circunstâncias que emerge aquilo a que MacCannell (1973) chama autenticidade encenada, entendida como uma falsa realidade para turista ver e que, quando a cultura é produzida deste modo, tudo se resume a uma farsa. Nesse sentido, o disfarce protege a verdadeira experiência turística.

No entanto, o conceito de autenticidade presta-se a inúmeros equívocos, a ponto de Aramberri (2001) ter aludido à “falácia da autenticidade”, querendo com isto referir que «o autêntico é aquilo que os autores consideram autêntico». E esta ambiguidade conceptual deriva das múltiplas interpretações dadas a este conceito no âmbito do turismo. Por exemplo, os critérios que permitem questionar a autenticidade de uma obra de arte são totalmente diferentes dos critérios a partir dos quais podemos questionar a autenticidade de um festival ou de uma prática coletiva. No primeiro caso, há uma oposição clara entre o original que é único (e por isso, autêntico) e eventuais cópias (falsas). É nesta aceção baseada na dicotomia “verdadeiro/falso” que MacCannell (1973) aborda a questão da

autenticidade no turismo. Já na segunda aceção, no caso de uma festa popular, de um festival ou de uma romaria, onde a performance coletiva resulta de um compromisso contínuo entre tradição e adaptação, a autenticidade é determinada pelo sentimento de adesão dos atores sociais a essa prática. Neste sentido, autêntico é aquilo que a comunidade considera num dado momento como sendo autêntico. Esta é a aceção de autenticidade construída, proposta por Cohen (1991).

Porém, autores da corrente pós-moderna, como Baudrillard (1991) e Eco (1987), assumem que o universo do turismo pouco tem a ver com a questão da autenticidade, uma vez que se trata de uma atividade essencialmente lúdica onde impera o faz de conta, o simulacro. Estes autores dão como exemplo os parques temáticos, onde tudo é a fingir, e não é por isso que os turistas ficam dececionados.

Perante estes distintos posicionamentos, e numa época em que se enfatiza superlativamente o valor da experiência turística, Wang (1999) apresenta uma nova conceção de autenticidade: a autenticidade existencial. Apoiando-se em Heidegger (1962) e em outros filósofos existencialistas, Wang (1999) afirma que o ideal de autenticidade se consubstancia na nostalgia e no romantismo. Pela via da nostalgia, o ideal de autenticidade leva a modos de vida em que as pessoas se sentem mais livres, mais inocentes, mais espontâneas, mais puras e mais verdadeiras consigo próprias. Estes modos de vida são detetados no passado e na infância. O meio rural (onde se experiencia o passado) é, deste ponto de vista, propiciador ao sentimento de autenticidade existencial, daí a sua crescente procura pelos cidadãos.

Mas, por outro lado, Lee (1972, como citado em Dias, 2009a, p. 26) afirma que: “as áreas recreativas não são, como muitas vezes se afirma, espaços livres em que podemos construir as nossas identidades como nos apraz, são antes territórios sociais dotados de normas formais e informais sobre quem os pode usar, e que atividades aí são permitidas. Na gestão e ordenamento do território, as reivindicações sobre aquilo que pertence a um lugar abrange um vasto leque de temas, desde os debates sobre a adequação de certas atividades recreativas, até à definição de limites de capacidade de carga em áreas protegidas.”

Nesse sentido, as gentes desses lugares sentem-se como donos desses espaços, defendem e definem o que aí permitem fazer e/ou usufruir. “São esses espaços, cujo conceito de

identidade implica pertença a uma comunidade, onde as pessoas partilham referências comuns, a mesma história, a mesma tradição” (Maffesoli, 1987, p. 171).

Essa identidade cultural é coletiva, sendo característica de um grupo social que partilha as mesmas atitudes, que se encontram agarrados a um passado em que todos os residentes partilham dos mesmos ideais e que faz os indivíduos se sentirem mais unidos. Segundo Barretto (2001, p. 46): “a identidade é importante para que os residentes se sintam seguros, unidos por laços a seus antepassados, a um local, a uma terra, a costumes e hábitos que lhes dão segurança, que lhes informa quem são e de onde vêm (...)”.

São estas particularidades culturais enraizadas nos atores sociais que definem a identidade e que segundo Castells (1999, p. 79): “o provável argumento dos autores comunitaristas, coerente com minha própria observação intelectual, é que as pessoas resistem ao processo de individualização e atomização, tendendo a agrupar-se em organizações comunitárias que, ao longo do tempo, geram um sentimento de pertença e, em última análise, em muitos casos, uma identidade cultural, comunal (...)”.

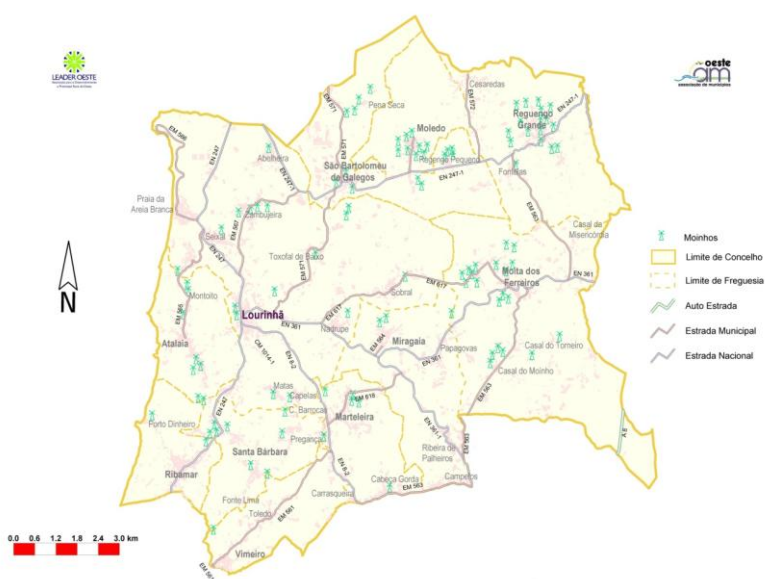
## **CAPÍTULO III – Caso de Estudo: Lourinhã**

### 3.1 – Caracterização do Concelho da Lourinhã

Lourinhã, concelho do distrito de Lisboa, é o concelho, mais a Norte que faz fronteira com o distrito de Leiria, dista 63 Kms da capital (Lisboa), integra a região de Lisboa e Vale do Tejo. Situada na região Oeste, a Lourinhã é um dos concelhos que faz parte integrante do Pólo de Turismo do Oeste, confina a Norte pelos concelhos de Peniche e Óbidos, a Sul pelo concelho de Torres Vedras, a Este pelos concelhos de Bombarral e Cadaval e a Oeste pelo oceano Atlântico.

A Lourinhã, encontra-se estrategicamente bem localizada, no coração da região. Este concelho com uma área de 146 Kms<sup>2</sup>, possui uma população residente com 25.735 habitantes<sup>3</sup>, distribuídos por 11 freguesias, dividindo-se em duas áreas marcantes, uma interior caracterizada pela ruralidade da paisagem, com uma área agrícola que ocupa aproximadamente 80% do seu território e distinta pelas sua harmonia e cores. Por outro lado, confina com o litoral ao longo dos seus 12 Kms de costa, com belas praias, baías e enseadas, 3 pequenos portos de pesca artesanal (Paimogo, Porto de Barcas e Porto Dinheiro), as arribas possuem miradouros de excelência. A economia reparte-se pelo sector das pescas, agricultura, comércio e serviços.

**Figura 3.1 – Mapa do concelho da Lourinhã**



Fonte: Leader Oeste

<sup>3</sup> Dados (Censos 2011)

Neste estudo, recorreu-se à análise do PEL<sup>4</sup> - Plano Estratégico da Lourinhã, elaborado no decorrer de 2011 e também ao PEDTL<sup>5</sup> – Plano Estratégico de Desenvolvimento Turístico da Lourinhã, levado a efeito pela Audax, para o ISCTE<sup>6</sup> em 2010 e 2011, dados concelhios recolhidos nos Censos 2011 pelo INE<sup>7</sup> que vem desta forma tornar este estudo mais preciso.

A Lourinhã enquadra-se na sub-região Oeste<sup>8</sup>- Região Centro, quanto às acessibilidades, estas podem ser efetuadas através da E.N. 8-2, pela E.N. 247 e pela E.N. 361 que ligam Caldas, Óbidos, Peniche, Torres Vedras, Bombarral e Lisboa. A autoestrada A8 e o IP6, veio proporcionar uma melhor proximidade aos grandes centros urbanos, como Leiria ou Lisboa. Os transportes rodoviários existem em número suficiente e em horários diversificados que cobrem todo o território. O transporte ferroviário fica localizado nos concelhos limítrofes de Bombarral e Torres Vedras.

**Tabela 3.1 – Indicadores e valores económicos obtidos através dos Censos 2011**

**Dados gerais referentes à Lourinhã**

Indicadores	Valores
Poder de compra per capita	78,92 com base em 100
Ganho médio mensal	723,1(€)
Taxa de Desemprego (Nº de Desempregados por 100 ativos)	9,5%
Taxa de Emprego (%)	50,60

Fonte: INE, Estudo sobre o poder de compra concelhio (Edição de 2011).

Analizados outros indicadores económicos, verifica-se que o concelho da Lourinhã, tem vindo a estagnar economicamente e financeiramente, provavelmente face às consequências que o país atravessa que se notam justamente em algumas das principais atividades no

<sup>4</sup> PEL – Plano Estratégico da Lourinhã, elaborado pela “Manual - estudos de habitação, urbanismo e arquitetura”, elaborado no decorrer de 2010

<sup>5</sup> Plano Estratégico de Desenvolvimento Turístico da Lourinhã, levado a efeito pela Audax , para o ISCTE – IUL – Instituto Universitário de Lisboa em 2010 e 2011

<sup>6</sup> ISCTE – IUL – Instituto Universitário de Lisboa

<sup>7</sup> INE – Instituto Nacional de Estatística

<sup>8</sup> Oeste – atualmente integrada a Nomenclatura das Unidades Territoriais para fins estatísticos a Região Centro NUT de nível III

concelho, nomeadamente no sector da construção civil, dada a dificuldade de acesso ao crédito por parte das instituições bancárias, também o sector das pescas, devido à cada vez maior escassez de pescado e o elevado preço a que os combustíveis atingiram, levam a que a atividade se encontre em crise. No sector da agropecuária, o elevado preço das rações provoca um custo acrescido na venda da carne, estes problemas têm provocado a falência de inúmeras empresas e que muito contribuíam para o desenvolvimento económico do concelho da Lourinhã. Dado que, o concelho devido ao seu relevo geográfico, possui uma beleza natural, onde se localizam inúmeros moinhos de vento tradicionais, de uma riqueza patrimonial e cultural, possuidora de um património edificado com algum interesse, parece-nos desde que, aproveitado e bem promovido, poderá ser o sector turístico, a alavanca capaz para fazer inverter esta tendência e voltar a fazer crescer a economia local.

Nesse sentido, o concelho da Lourinhã é um território com uma oferta muito diversificada em termos turísticos que pretende promover o desenvolvimento dos pequenos aglomerados das diversas freguesias. A estratégia a adotar como forma de motivação de turistas/visitantes, obriga ao estudo das realidades que se desenvolvem no dia-a-dia, de forma a uma melhor perceção do que é a realidade turística nesse território.

A necessidade de conhecer a realidade dos interesses, da cultura, das gentes, das tradições, das potencialidades e dos aspetos que condicionam o desenvolvimento do turismo, conhecer os instrumentos de planeamento e gestão territorial, num território onde a cultura, as gentes e as tradições são uma riqueza patrimonial material e imaterial de grande qualidade. Assim, pretende-se procurar a estratégia que melhor se adapte ao concelho, tendo como base os fatores que determinem essa estratégia para que, aproveitando os moinhos de vento possa surgir uma “rota de moinhos” que alie um conjunto de oferta e seja criado um produto turístico diferenciado, integrado e qualificado como “Rota do Pão” na Lourinhã.

### **3.2 – O aparecimento do moinho**

Desde tempos ancestrais, o homem utilizou os cereais na sua alimentação, recorrendo inicialmente ao uso de pedras para os macerar e foi evoluindo, tendo inventado o pilão, o almofariz até que, na Grécia terá sido inventado o moinho de água no séc. I a.c. com o aproveitamento da energia cinética proporcionada pela água dos rios. No entanto, antes do aparecimento dos moinhos de vento, existiram outros sistemas de moagem, referimo-nos

aos moinhos movidos a água (azenhas) e aos moinhos de maré, estes mencionados na região Oeste de Portugal por Oliveira *et al.* (1983, p. 84).

Os mesmos autores (1983, p. 79) mencionam que: “Havia também um moinho de maré em Salir do Porto, no termo das Caldas da Rainha: «Como no Hospital<sup>9</sup> não havia Atafona no ano de 1537, costumavam os p.es Almo.x.es para trazerem as farinhas adiantadas e compostas, mandar ao moinho de Saiir di Porto (que hoje está areado) de água salgada, como de feito mandou no ditto anno de 1537, duas canadas de trigo a moer: estes são os costumes antigos que notei...». A escassez das águas durante a época estival, que se verificava em muitas partes das zonas rurais do País e principalmente nas terras de regadio, foi desde tempos ancestrais causa de conflitos entre lavradores e moleiros, porque ambos necessitavam dos fracos caudais em determinadas épocas do ano. Os engenhos hidráulicos apareciam instalados junto de rios e ribeiros, dependendo das necessidades das populações e das condições dos locais para as instalar. No séc. XV, a região Oeste registava conjuntos destes sistemas de moagem em Alcobaça.”

Mais tarde, no séc. VII na Pérsia<sup>10</sup>, terão inventado o moinho de vento<sup>11</sup>, iniciaram o processo de moagem dos cereais substituindo o trabalho braçal. No início da Revolução Industrial, a energia eólica, servia para tirar água de poços ou drenar zonas inundadas na Holanda.

Segundo Pereira (1990, p. 15): “Os moinhos de vento terão sido inicialmente construídos em madeira, com a ajuda das técnicas flamengas”, espalhando-se depois por toda a Europa, encontrando-se este tipo de moinhos de madeira praticamente extintos.

Na Europa, a expansão dos moinhos de vento verificou-se durante a Idade Média, entre os séculos XII e XIII, generalizando-se a partir do séc. XV.

---

<sup>9</sup> Hospital das Caldas, fundado em 1485 pela Rainha D. Leonor

<sup>10</sup> Os moinhos mais antigos de vento de eixo vertical que há notícias – Julio Caro Baroja, citando Belidor (Architecture Hydraulique, II – Paris 1782) in Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal – Dias, J. *et al.* (1959, p. 7).

<sup>11</sup> Segundo dados encontrados escritos pelo geógrafo persa al-Tabari, de Nihâvand, falecido em 923 da nossa era, citado em Tecnologia Tradicional Portuguesa – Sistemas de Moagem – Ernesto Veiga de Oliveira, Fernando Galhano e Benjamim Pereira (1983, p. 217).

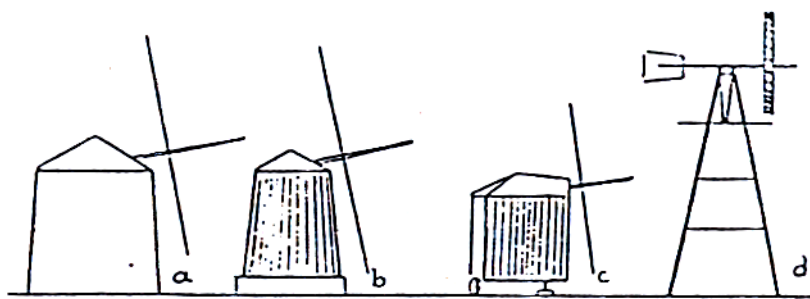
Serrão (1971, como citado em Pereira, 1990, p. 15) refere: “ (...) com o aparecimento dos moinhos fixos de pedra, foram ao longo dos tempos, os de madeira substituídos e sendo os de torre e de capelo giratório os que ainda perduram, idênticos aos que apareceram nos Países-Baixos a partir do século XVI a que também chamam de moinhos mediterrâneos”.

A partir do século XVIII, encontravam-se amplamente implantados os “moinhos de torre” em alvenaria de pedra com capelo giratório, permitindo um maior desempenho e aproveitamento em relação aos anteriores “moinhos de poste”, o qual girava todo o corpo em torno de um espigão central, tarefa muito mais complicada, devido à exigência de esforço humano e aparecem na região de Lisboa os moinhos de torre e de “capelo” rotativo e quatro velas triangulares de pano, a que chamavam de moinho português (Oliveira *et. al*, 1983).

Os moinhos de vento tradicionais de acordo com Dias *et. al* (1959, p. 6), podem classificar-se sob a forma de:

- a) moinhos fixos de pedra em que apenas se move o capelo.
- b) moinhos fixos de madeira (conhecidos por moinhos de pau).
- c) moinhos giratórios, em que todo o corpo se move sobre rodas com apoio num eixo “espigão” cravado no solo.
- d) moinhos de armação metálica.

**Figura 3.2 – Espécies de Moinhos de Vento**



Espécies de moinhos: a. fixo, de pedra; b. fixo, de madeira; c. giratório; d. de armação (in Jorge Dias e Veiga de Oliveira e Fernando Galhano. *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal*, Porto, 1958).

Fonte: Dias e Galhano (1959)

Dado que, este trabalho versa sobre o estudo dos moinhos de vento característicos da região Oeste, constata-se que na sua esmagadora maioria, predominam os de torre fixa de alvenaria de pedra, rebocados e caiados. Quanto seu ao aparecimento, é impossível determinar o ano, no entanto, tem sido motivo de discussão por parte de vários autores/historiadores e etnólogos que se têm dedicado a este estudo.

A documentação é muito vaga e pouco específica, limitando a investigação neste trabalho em concreto. No entanto, do estudo bibliográfico, encontrámos a referência ao moinho de vento tradicional mais antigo registado no concelho da Lourinhã, segundo Baptista (1990, pp. 90-91): “O registo oficial retirado das escrituras de moinhos existentes entre 1873 e 1889 do Arquivo Nacional da Torre do Tombo, por escritura de 12/11/1873, lavrada nas notas do tabelião, citado, (L. 88, Fl.20, Maço 44/1), Francisco José Pestana, solteiro, fazendeiro, morador em Turcifal de Cima (Toxofal de Cima), julgado da Lourinhã, comprou um moinho de vento com todos seus pertences (...)”.

Refere o mesmo autor (1990, p. 68) que: “A 01 de Julho de 1883 existiam 66 moinhos no concelho da Lourinhã, segundo uma Comissão encarregada de fazer inspeção aos prédios (Matrizes prediais), com a finalidade de os inscrever, descrever e avaliar e que constavam numa Caderneta da Repartição de Fazenda Pública”.

Desde tempos ancestrais, o moinho foi um elemento fundamental na base da alimentação diária, bem como elemento estético e decorativo da paisagem, até que a industrialização veio alterar todo este cenário.

De acordo com Serão (1971, como citado em Oliveira *et al.* 1983, p. 496): “Os moinhos e moleiros foram, entre nós, até à introdução e difusão da máquina a vapor, um dos esteios fundamentais da vida da Grei. No cimo das colinas, o moinho de vento, (...) eis elementos bem característicos da paisagem económica e técnica portuguesa.”

No século XIX, com a descoberta da máquina a vapor, iniciaram-se as preocupações por parte dos moleiros devido à generalização da moagem industrial e, desde então, a decadência não mais parou, registando-se ano após ano, cada vez mais moinhos ao abandono.

Como refere Oliveira *et al.* (1983, p. 498): “Hoje, os velhos moinhos movidos pelos agentes naturais (...) faziam parte de um sistema tecnológico, económico e social, que deixou de constituir resposta adequada às condições do mundo presente (...) um profundo saber especializado que não se aprendia nos livros, mas sim na experiência própria e das gerações passadas, e que mantinha esses engenhos devidamente afinados; a perda do elemento qualitativo do pão (...)”.

### **3.3 – A molinologia no Oeste**

Como já foi mencionado anteriormente, a região Oeste tem vindo ao longo dos anos a assumir os Moinhos de Vento como símbolo regional, sendo referenciado por diversas entidades públicas e privadas com a utilização da imagem do moinho nos “logos”<sup>12</sup> de diversas instituições. Talvez, seja um sinal e motivo para reflexão sobre a necessidade de uma unidade territorial, do reconhecimento e da identidade regional.

Os moinhos de vento, são elementos do património cultural regional que predominam em qualquer parte da paisagem da região, verificando-se como a maior concentração de Sistemas de Moagem Tradicionais de Portugal.

O património molinológico do Oeste, é maioritariamente privado, em grande parte votado ao abandono e em muitas situações fruto de especulação imobiliária, com o objetivo de serem reabilitados para 2ª habitação, inseridos em turismo rural, expondo-se aos mais variados gostos, apoiados por uma legislação omissa, o que traduz na maior parte dos casos numa descaracterização da traça arquitetónica original, como se pode verificar nas fotografias abaixo.

---

<sup>12</sup>“ Logos” de instituições na região Oeste (anexo I)

**Figura 3.3 – Integração de moinhos em ampliação de moradias (Exemplo 1)**



Fonte: Associação Leader Oeste

**Figura 3.4 – Integração de moinhos em ampliação de moradias (Exemplo 2)**



Fonte: Associação Leader Oeste

Segundo os dados fornecidos pela Associação Leader Oeste do levantamento levado a efeito aos 11 municípios da região em 2000, seriam 846, o número de moinhos de vento no Oeste. Mas, a celeridade a que se verifica a degradação torna-se preocupante, uns que vão sendo demolidos, outros, que vão sendo integrados em habitações, ficando praticamente irreconhecíveis. Tivemos a preocupação de saber quantos moinhos existem atualmente na região Oeste, para tal, efetuámos contactos com todas as Câmaras Municipais e com a CIMOeste<sup>13</sup>, mas ninguém nos conseguiu fornecer dados precisos, apenas estimativas, pelo

---

<sup>13</sup> CIMOeste – Comunidade Intermunicipal do Oeste – Caldas da Rainha

que, se deixa o último registo, conforme o mencionado em arteaevento<sup>14</sup> (2012), existiam segundo um levantamento de 2004, 693 moinhos na região Oeste.

A razão da existência dos moinhos tradicionais nesta região depende de dois fatores importantes, por um lado a orografia, um relevo pleno de montes ótimos para a implantação deste tipo de moagem no passado e, por outro, a presença do vento característico desta região, predominante de Norte. Como refere Pereira, (1990, p. 88): “dos dados recolhidos no INMG<sup>15</sup>, as estações meteorológicas existentes no Oeste são as do Cabo Carvoeiro e do Vimeiro na Lourinhã e de uma análise realizada aos dados recolhidos na estação do Cabo carvoeiro entre 1956 e 1980 e do Vimeiro entre 1964 e 1980, verifica-se que os ventos predominantes são de Norte, soprando com maior intensidade no Inverno a uma média de 22,1 Kms/h. Ao longo do ano, os ventos sopram com intensidades diferentes segundo as estações do ano e de diversos quadrantes.”

Atualmente ainda se encontram um número significativo de moinhos no concelho da Lourinhã, mas em grande parte encontram-se ao abandono. Poderiam ser aproveitados, revitalizados ou adaptados na dinamização do turismo cultural, como referiremos mais adiante.

### **3.4 – O moinho do Oeste – Caracterização**

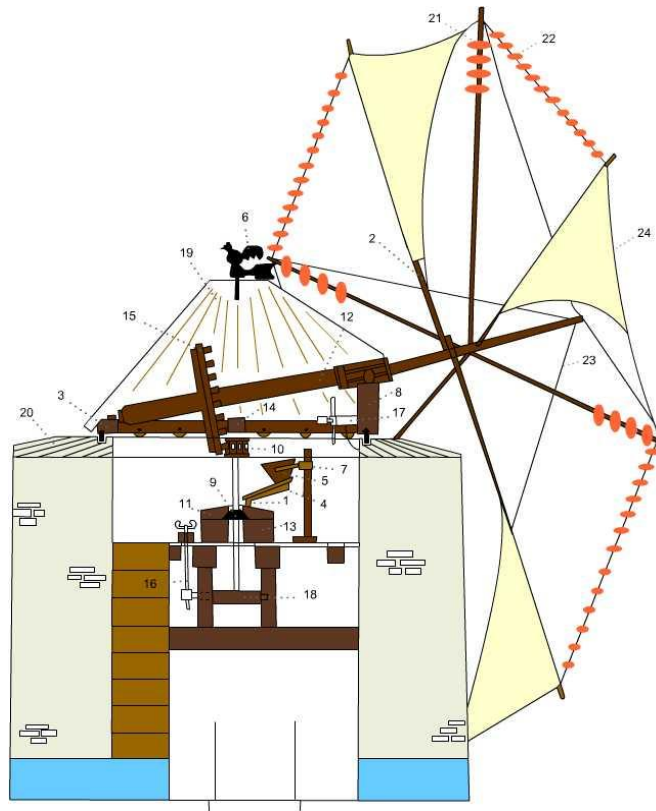
Na região Oeste, predominam os moinhos fixos de pedra, de paredes circulares e com paredes muito largas, na sua grande maioria, compostos por rés-do-chão e mais dois pisos. Os moinhos fixos de alvenaria, possuem cobertura giratória de forma cónica, à qual se dá o nome de capelo, cujo sistema utilizado para tração é feito através do auxílio de um sarilho, o qual permite girar todo o engenho em redor do corpo do moinho. É no capelo que o mastro é fixado na horizontal, e direcionado na perpendicular ao vento. O corpo do moinho é circular e ligeiramente cónico, sendo a base mais larga, normalmente com cinco a seis metros de diâmetro e uma altura aproximada de quatro metros e meio. As paredes têm cerca de um metro de espessura na sua base.

---

<sup>14</sup> [www.arteaevento.com.pt/molinologia/região-oeste](http://www.arteaevento.com.pt/molinologia/região-oeste)

<sup>15</sup> INMG - Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica

**Figura 3.5 – Desenho esquemático de moinho tradicional da região Oeste**



Fonte: Associação Leader Oeste – Cadaval

**Legenda:**

**1** – Cadelo ou Chamador; **2** – Varas; **3** – Fechal de Madeira; **4** – Quelha; **5** – Tegão ou Moenga (alguns colocavam guizos no tegão para alertar o moleiro quando este estava vazio); **6** – Catavento; **7** – Corvo; **8** – Bácoro, chumaceira ou bonecral; **9** – Segurelha; **10** – Carreto; **11** – Mó (mó de cima: corredeira ou andadeira; mó de baixo: poiso); **12** – Mastro; **13** – Poiso; **14** – Ponte; **15** – Entrosga; **16** – Fuso do urreiro ou aliviadora; **17** – Sarilho; **18** – Urreiro, ponte, agulha; **19** – Capelo (de madeira ou zinco – constituído por caracoleta – onde de encontra o Catavento - a carapuça – parte redonda em cima - e trapeira – parte que suporta o encastro); **20** – Fechal de pedra; **21** – Búzios; **22** – Cântaros ou jarras – A sua capacidade máxima era de 30 litros (o búzio seguinte não podia ser muito mais pequeno; tinha de ser gradual). Atualmente ainda se fabricam os búzios, mas já não artesanalmente mas sim a partir de uma forma de gesso; **23** – Espias; **24** – Travadoiras.

Os moinhos são normalmente compostos por 3 pisos salvo raras exceções, no rés-do-chão (1º piso) fica a moagem do milho, entre outros tipos de cereais. No 2º piso fica a moagem do trigo e em alguns casos também de milho. O piso térreo, fica normalmente abaixo da cota da soleira, isto é, abaixo da porta de entrada e possui dois pisos acima, aos quais se tem acesso através de uma escada circular de pedra encastrada na parede composta por

dois lanços. Na maioria dos moinhos, o segundo lanço entre o 1º piso e o 2º, é resolvido por escada em madeira. Encontram-se moinhos com uma porta para o exterior ao nível do 2º piso, caso verificado no moinho na freguesia de S. Bartolomeu (Lourinhã), cujo proprietário não conseguimos contactar, porque se encontra emigrado no Canadá. Apercebendo-nos que existia um outro de características semelhantes em Geraldês, deslocámo-nos lá para entrevistar o proprietário e, este explicou: *É sinal que esse moinho tenha 3 ou 4 pares de mós nesse piso, imagine essas mós a fazer farinha num dia de bom vento, à “moda” de 100Kgs por hora, faça as contas, na havia pernas para subir e descer escadas. Atão, agente encostava à parede do munho a carroça com o animal, abria-se a porta lá decima e mandavam-se os sacos para cima do carro e apoupava-se muito trabalho e folgava-se as costas, compreende?* (Pinheiro, A., 83 anos, entrevistado em 2012 – Geraldês – Peniche, apêndice III).

Feita a explicação, voltamos à descrição do moinho de vento característico da região Oeste. A entrada no moinho é feita normalmente por uma porta que fica virada a sudeste, direção contrária aos ventos predominantes de Norte, sendo esta, a forma encontrada para evitar que a entrada seja fustigada pelos ventos e, por outro lado, encontrando-se as varas a rodar no lado oposto, minimizam o risco de acidente aquando da entrada e saída do moleiro. O eixo de rotação (mastro horizontal), é sempre construído em madeira de boa qualidade, com 8 metros de comprimento e de peça única, normalmente madeira muito rija (eucalipto, oliveira ou pau-rosa).

**Figura 3.6 – Mastro de Moinho**



Fonte própria

A finalidade de ser constituído por uma única peça de madeira rija, torna o mastro uniformemente compacto e não suscetível de ceder perante a força exercida pela ação do vento, também, a qualidade da madeira, pela sua rigidez, torna a peça de qualidade impermeável para que, os fatores atmosféricos (chuva, sol e as baixas temperaturas), não provoquem a fissuração e a conseqüente aceleração do grau de degradação do mastro, evitando o constante cuidado de preservação. É no mastro, pelo exterior que são encastradas 4 pares de varas cruzadas, às quais são amarradas as velas, travadas por cordas que servem de suporte aos búzios.

**Figura 3.7 – Os Búzios**



Fonte própria

*Os búzios são muito importantes. Pelo barulho, agente sabe se o vento está a mudar e vamos por o moinho da direção correta. Os búzios têm tamanhos diferentes e servem de travão para manter o balanço certo do moinho (Silva, F. 78 anos, entrevistado em 2012, moleiro na Pinhã, apêndice IV).*

O mastro atravessa todo o diâmetro do moinho e no interior deste, ao nível do capelo, tem agregada uma enorme roda dentada em madeira, à qual se dá o nome de entrosga, composta por 32 dentes, que gira na vertical em torno do mastro e vai engrenar num carroto ou carrinho com 7 ou 8 fuselos, donde parte o Veio Mestre que, prolongando-se aos pisos inferiores, faz acionar o movimento giratório da (s) mó (s).

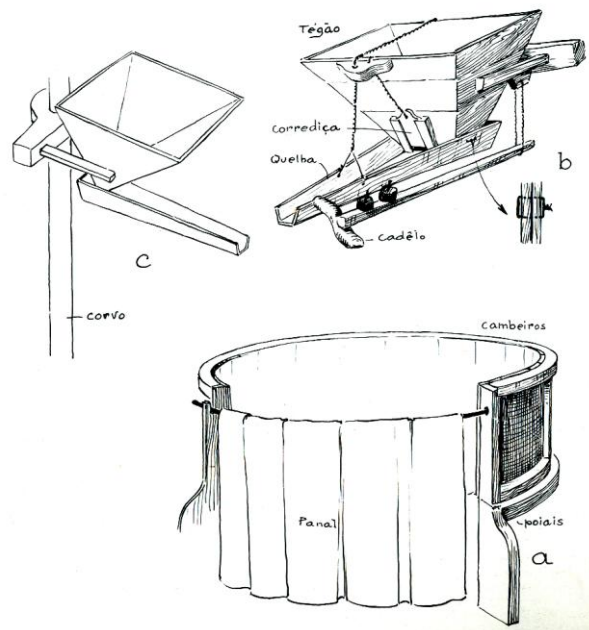
**Figura 3.8 – Entrosga e Carreto**



Fonte própria

Cada moinho poderá ter um, ou vários pares de mós dependendo da dimensão do moinho, assim, importa referir que, um par de mós, divide-se em mó fixa (a debaixo), esta mais espessa e a mó de cima (mó andadeira), esta mais fina, que gira e tem um buraco ao centro, denominado olho da mó, onde cai o cereal.

**Figura 3.9 – Tegão e Panal**



Fonte: Dias *et al.* (1959, p. 28)

Por sua vez, no Tegão (recipiente em madeira de forma piramidal), local onde é colocado o cereal para moer, alguns moleiros colocavam guizos no tegão para alertar o moleiro quando este estivesse vazio.

Daqui o cereal desliza e entra na Quelha (tabuleiro estreito também de madeira, ligeiramente inclinado), de forma piramidal, vai deixando cair suavemente o trigo no olho da mó, através do auxílio do Cadelo (pequena peça em madeira), presa à Quelha e com a outra extremidade solta, mas apoiada na mó giratória, que por trepidação desta, vai provocar a queda do grão quase que uniformemente.

O cadelo encontra-se preso para que possa a qualquer momento ser afinado em função da velocidade da mó, dependendo da intensidade do vento.

**Figura 3.10 –Tegão e quelha (à esquerda); Sarilho e rotação do capelo (à direita)**



Fonte própria

A parte exterior dos moinhos da região oeste, são geralmente pintados com duas cores. O corpo é caiado a branco, sendo o soco e a cornija junto ao capelo em todo o seu redor, de cor azul-marinho, amarelo ocre ou vermelho, esta última menos utilizada.

**Figura 3.11 – Núcleo de moinhos na Pinhã – Moita dos Ferreiros – Lourinhã**



Fonte própria

O capelo, cobertura do moinho, normalmente construído em madeira e pintado com alcatrão, no cimo do qual, pela parte exterior, aplicam o cata-vento, que serve para indicar a direção do vento e orientar o moleiro na correta orientação das velas.

Geralmente o cata-vento é construído em metal, fixado a uma vareta metálica que serve de eixo, que atravessa o topo do capelo até ao interior do moinho, onde se localiza uma seta exatamente no enfiamento da peça exterior para que o moleiro possa saber, a qualquer momento a direção do vento sem ter que se deslocar ao exterior. Com o auxílio do sarilho, roda o capelo e coloca o velame na direção do vento. O cata-vento, apesar de não ser igual em todos os moinhos, no entanto constata-se que, os formatos mais comuns que se encontram na maioria dos moinhos da região oeste são: o galo, o cavaleiro, o peixe ou uma seta.

### **3.5 – A vida do moleiro**

O moleiro normalmente dedicava-se a tempo inteiro à moagem, nas tarefas inerentes à atividade molinológica, no picar das mós, na manutenção de toda a engrenagem, no ensacar da farinha e nas deslocações para efetuar as entregas aos fregueses, sendo que, na maior parte das vezes, eram auxiliados pela carroça puxada por um burro ou por um macho. Nas décadas de 50/60 os caminhos eram de terra batida, que lhes causavam

grandes dificuldades nas épocas das chuvas, enlameados e de difícil acesso. Moleiro que tivesse um macho era sinal de ultrapassar mais facilmente as condições adversas dos caminhos, animal de grande valentia e que mais facilmente rebocava uma carga maior, mas estes, eram só para os moleiros de maior poder económico.

Confirmando o que é sabido relativamente ao modo de vida rural e tradicional, e tomando por base as nossas entrevistas, a arte de ser moleiro era geralmente transmitida aos filhos homens, ou aos familiares. Os filhos, logo em tenra idade, com oito ou nove anos, começavam a ajudar nas tarefas do moinho, tal eram as dificuldades económicas, e a partir dos catorze anos já se encontravam em condições de poder executar a maior parte das tarefas, algumas das mais complicadas.

Se o vento corria de feição, o moinho ficava a moer durante a noite enquanto houvesse grão. Durante o dia, caso não existisse vento, o moleiro aproveitava o tempo para se dedicar à agricultura de subsistência, como nos refere a maioria dos moleiros entrevistados no concelho da Lourinhã, Silva, F. moleiro em atividade na Pinhôa, Silva, A. e a Bom Sucesso, J. em Atalaia (apêndices II e IV), muitas das vezes, quando o trabalho apertava, a família era chamada a ajudar nas tarefas do moinho, principalmente, na entrega mais urgente do saco da farinha ao freguês ou, ficando estes a ensacar farinha, enquanto o moleiro se ausentava para a distribuir no porta a porta pela freguesia. No entanto, a atividade do moleiro era considerada uma profissão limpa e muito digna apesar de duvidosa, devido à desconfiança que os fregueses lhes atribuíam pelas talegas ou taleigas mal medidas (medidas em quartas ou alqueires).

Por vezes, alguns fregueses apontavam o moleiro, como aquele gostava de por a mão no saco alheio, porque aquando da entrega da farinha, o saco era entregue com a maquia em défice. A justificação que moleiro dava ao freguês é que a farinha depois de moída acamava melhor e não existia ar dentro do saco, não acontecendo o mesmo com o grão.

No concelho da Lourinhã, normalmente o cereal que ia a moer era geralmente trigo ou milho, no entanto, também chegaram a moer cevada e fava para alimento dos animais. Estes dois tipos de farinha eram moídos alternadamente e, a limpeza do sistema de moagem era realizada pelas próprias mós (o rodar das mós acabava por expelir a farinha de má qualidade e assim estavam prontas a receber o grão para a farinha de uso doméstico). Uma outra forma encontrada para moagem de cereais para alimentação animal, era

realizada antes da picagem das mós, que depois de picadas e limpas estavam prontas a moer farinha de qualidade para alimentação humana.

Silva, F. 78 anos, moleiro da Pinhã, freguesia da Moita dos Ferreiros - Lourinhã, (apêndice IV) em entrevista refere que: *Nos anos 50/60 e ainda em 70, a forma de pagamento, era a maquia, depois mais tarde é que começou a ser a dinheiro. O freguês trazia um ou dois alqueires, e conforme, em cada um, agente tirava a maquia. Por exemplo, num alqueire que levava 11 litros, agente tirava 1,5 litros por cada alqueire de grão moído. O alqueire depois de moído tinha que dar a volta de 20 kgs, porque o grão depois de moído dá mais volume, percebe? Agente tem, o alqueire, o meio alqueire e a quarta, que é um quarto do alqueire, compreendeu? E depois agente pesava na balança decimal. Existia um aferidor que media a balança do moinho e aplicava multas se esta não estivesse calibrada podendo mesmo encerrar o moinho.*

De acordo com as entrevistas a Bom Sucesso, J. e Silva, F. (apêndice II), os fregueses entregavam o cereal para moer de semana a semana (uma vez por semana), não existindo medida certa, podendo variar de um alqueire até 50 Kg. O alqueire era o equivalente a 14 litros, sendo esta a medida mais utilizada e, deste, o moleiro retirava a maquia de dois litros equivalente ao seu pagamento. *Primeiro tirava-se 1Kg, depois 1,5Kgs, como nos refere Joaquina do Bom Sucesso, só mais tarde é que passou a ser 2Kilos na retirada da maquia.* Por vezes, os fregueses utilizavam determinadas expressões que lhes tocavam a alma como nos contava: *“Muda-se de moleiro, mas não se muda de ladrão!” ou “Cada Moleiro, Cada Ladrão!” Os fregueses mudavam de moleiro, mas depois vinha-se a ver, era igual em todo o lado, atão diziam, pois “ É tudo farinha do mesmo saco!”, como somos todos “ladrões”, mas agente ao escolher o trigo, há muita perca, são as pedras, trigo partido, joio, sementes, piquenos torrões que vão pó lixo e depois de retirada a maquia não podem levar a mesma quantidade”. Alguns fregueses diziam que: *Se o saco não fosse bem calcado, o moleiro desta terra roubou um bocado.**

Com o aparecimento das balanças decimais, o peso do alqueire era de 11 Kg, aos quais o moleiro retirava 1,5 kg como forma de pagamento e entregava os restantes 9,5 Kg ao freguês.

Os fregueses utilizavam expressões, menos abonatórias para os moleiros mas, que não passavam de uma “reinação”. Ditados populares que não iam de encontro com a realidade,

afinal os moleiros eram pessoas de confiança, exemplo disso, ao procederem à entrega da farinha, os fregueses diziam-lhes onde se encontrava a chave escondida de suas casas, para que abrissem a porta aquando da distribuição da farinha, isso acontecia quando os fregueses se encontravam ausentes nas tarefas agrícolas, comprovando assim a confiança neles depositada.

Os moleiros mais antigos chegaram a matar a fome a muita gente, quando não havia nada para comer, os fregueses iam buscar farinha ao moinho e só devolviam o cereal aquando da próxima ceifa, outras vezes houve, em que nunca mais tiveram retorno, foram muitos os que ficaram a dever aos moleiros, como nos referiu Silva, F. (2012), moleiro da Pinhã – Moita dos Ferreiros - Lourinhã, atualmente com 78 anos (apêndice IV), *na altura chegavam a ficar a dever dois tostões, de farinhas para fazer papas*, confirmado por Bom Sucesso. J. de Atalaia da Lourinhã, que conta com 91 anos (apêndice II), (...) *apareceu-me aqui um dia, a mulher do Zé, estava eu cá fora a lavar trigo na eira, e diz ela: queria 3 quartas de farinha (...) e já lá tinha um calvário enorme, e o mê marido decima do tremanho do meio, responde – na te fio, na te fio mais, ófinal na és séria, tu disseste-me que me vinhas pagar e tu já comeste aquela e ainda queres mais e na me pagas? Nem ó menos essa que tu queres levar, me queres pagar? A resposta da freguesa - eu pago segunda-feira. Lá fiei a amassadura à mulher, mas até hoje, estou à espera e ela já partiu!*

### **3.6 – Comunicação dos moleiros à população**

Os moleiros utilizavam uma simbologia tradicional, um conjunto de sinais que permitia comunicarem com os fregueses por meio das velas dos moinhos. Atualmente, esta comunicação já caiu em desuso, mas no passado, quando o moleiro coloca a vela “larga”<sup>16</sup> ao lado e outra em baixo significava que o moleiro estava a picar a mó.

Se a vela do moinho fosse colocada ao alto do lado direito (não voltada ao vento), significava que o moleiro estava a picar a mó de trigo.

Se a vela fosse colocada ao alto do lado esquerdo (não voltada ao vento), então o moleiro estava a picar a mó de milho e, dessa forma o freguês já sabia que não valeria a pena ir entregar o grão para moer.

---

<sup>16</sup> Vela desenrolada, aberta

Quando três velas se encontrassem abertas e uma ao alto enrolada, significava que o moleiro não se encontrava no moinho, teria ido entregar farinha naquele momento ou, até poderia estar doente.

Se a vela estivesse aberta em baixo, o moleiro encontrava-se no moinho ou por perto. Se o moinho se encontrasse voltado<sup>17</sup> à porta com velas enroladas significava a morte de um familiar do moleiro.

Também o moleiro era tido pela população como uma sentinela “olheiro do monte”, um vigia. Dali poderia avistar fogos e tudo o que se passava em redor tanto quanto a vista alcançasse, tendo a possibilidade de ser o primeiro a dar o alerta (Leader Oeste, 2004).

### **3.7 – O traje do moleiro**

Dos dados recolhidos pela (Leader Oeste, 2004), o traje usado pelo moleiro variava de zona para zona ao longo do país. Na região Oeste, os trajes dos concelhos do interior diferenciavam-se das zonas costeiras. Na zona de Torres Vedras, usavam calça comprida, enquanto que, em Salir do Porto, Serra da Pescaria, usavam a calça curta pelo joelho (pechim). Os trajes também poderiam divergir consoante o nível socioeconómico do moleiro, por exemplo, o traje a rigor, na área de Runa e Montejunto, era usada calça com suspensórios, colete, barrete, jaqueta com bolsos ao alto e botim de cabedal atacado.

No concelho de Peniche, usavam a calça curta, colete e barrete ou boina, idêntico ao traje do pescador, mas que, entretanto tem vindo a ser alterado, segundo nos referiu em entrevista Pinheiro, A. 83 anos, moleiro de Geraldês – Peniche (apêndice III), a maior parte dos trajes usavam colete e barrete preto ou boina.

A vida de moleiro era muito solitária e quando se realizava o mercado mensal, era local de encontro e convívio entre eles. Fáceis de identificar, devido à sua indumentária, calça cinza, de camisa arregaçada branca ou axadrezada, quase sempre enfarinhados e com o cheiro característico da farinha. A camisa de meia manga ou arregaçada, era a forma encontrada para evitar o perigo que se prendessem às engrenagens, mas também, como nos referiu na entrevista Silva, A. 62 anos, moleiro em atividade em Atalaia (apêndice II), “usa-se ainda hoje a camisa arregaçada, porque temos que lavar o trigo ou ensacar a

---

<sup>17</sup> Varas justapostas frente à porta do moinho

farinha e não dá jeito nenhum de manga descaída e assim se torna hábito de andar diariamente de manga arregaçada”.

### 3.8 – A Meteorologia

No concelho da Lourinhã existiam expressões típicas, na linguagem ou códigos de sinais que os moleiros utilizavam, como o “enrolar da roupa” como sinal de mau tempo.

A experiência dos anos conferia aos moleiros a arte de adivinhar o tempo, aos quais, muitos dos habitantes a eles recorriam para se aperceberem das condições meteorológicas que se aproximavam, estes, regiam-se pela velocidade a que as nuvens passavam e qual a direção que tomavam. Nuvens que se deslocavam a uma intensidade acima do considerado normal era sinal de que viria aí vento forte e se dirigiam no sentido Sudoeste/Nordeste, era sinal de chuva a caminho.

Para os moleiros que se localizavam na faixa litoral, uma das técnicas utilizadas era olhar o mar, quando este ficava encrespado com “carneiros” ou rasgos de espuma branca, significava que vinha vento.

Os moleiros à época eram considerados os meteorologistas, tidos como que o “dom” de prever o estado do tempo. Conheciam bem os ventos e a eles recorriam os agricultores pedindo-lhes conselhos. Os ventos na região oeste são predominantemente de Norte/Noroeste, por vezes “viram” a sul e a sua força mantém-se com o “crescer do Sol”. Como exemplo, às doze horas (meio-dia), o vento é fraco, mas pela manhã sopra mais regular e torna-se favorável à moagem. Nas terras mais baixas, o vento “vai embora” com o pôr-do-sol, mas nas terras altas (cimo das colinas) é ao por do sol que o vento ganha força (Leader Oeste, 2004).

O moleiro consegue fazer uma previsão do tempo também pelas nuvens, pelo mar, e pela tonalidade da cor do sol, quer ao amanhecer, quer ao pôr-do-sol. Também os moinhos davam sinal de vento, através do aumento do zumbido provocado pela passagem do vento nos búzios ou cabaças. Eram muitas as expressões utilizadas “*Se o mar ficasse agitado, com cordeirinhos, podia largar-se as velas*” (Bom Sucesso, J. de 91 anos, moleira na Atalaia, apêndice II), “*quando o sol se põe, ao olharmos o mar, se houver uma barra azul, no dia seguinte é tempo fresco pela certa, vento ou chuva*”. Há sempre um sinal que serve

*para todas as terras: quando o sol se põe e o vento sopra de baixo (Noroeste), no dia seguinte pela manhã o vento sopra de Nascente. Ou seja, durante o dia o vento vai rodando como o Sol de Nordeste para Noroeste/Oeste.*

*As pessoas aqui do lugar perguntavam como iria estar o tempo. Dizia o meu avô moleiro: Se à tarde aparecia uma barra no mar, sobre as Berlengas, neto, amanhã o tempo está Sul, “Noroeste tapado, Sudoeste na Costa”. Quando apareciam as nuvens de trovoada, ele para saber para que lado corria a trovoada, encostava o queixo à parede do moinho e, olhando para o céu, o cimo da parede do moinho era o “mira” para verificar para que lado corria o tempo. As nortadas só aparecem a partir de Maio. O mê pai dizia: filhos se, dia de Natal, dia de Ano Novo e dia de Reis, se o tempo estiver daqui de Leste (Este), temos um ano sequeiro (sem chuva). Se for também o caso de voltar a acontecer no dia 21 de Março, que ele fique daqui, apontando para o Este - tempo da terra, então ainda vai ser pior - ano seco (Silva, A. 62 anos, moleiro em atividade em Atalaia, apêndice II).*

*Conta-nos o moleiro Silva, F., há cerca de 50 ou 60 anos atrás, tinha-se a certeza do estado do tempo para os dias seguintes, mas hoje em dia, isso já não é possível, nem eles acertam (...) refere-se aos técnicos da meteorologia (apêndice IV).*

## **CAPÍTULO IV – Metodología**

## **4.1 – Introdução**

O presente capítulo refere a metodologia utilizada nesta investigação de carácter quantitativo e qualitativo. Apresentam-se as hipóteses e os objetivos gerais e específicos, bem como os métodos e técnicas de investigação, tais como: a análise documental, a observação participante com recurso a um evento festivo, o inquérito por questionário aplicado aos visitantes/turistas e a entrevista estruturada efetuada aos moleiros.

## **4.2 – Objetivos gerais**

Este trabalho de dissertação tem como principal objetivo a dinamização dos Moinhos na Promoção do Turismo, nesse sentido, apresentam-se os percursos que foram seguidos para a realização deste trabalho:

- Aferir o interesse na preservação do património molinológico;
- Inventariar, atualizando o património molinológico do concelho da Lourinhã, recorrendo à sua georreferenciação e recolha fotográfica;
- Definir objetivos de desenvolvimento económico e social com carácter sustentável e de estratégias de promoção turística dos moinhos;
- Compreender como é feita avaliação e a perceção do património molinológico, visto pelos turistas;
- Apresentar estratégias de planeamento e desenvolvimento de um produto turístico específico de base rural;
- Desenvolver diretrizes para o uso, ocupação e transformação dos moinhos, com base na sua preservação e respeito pelo património edificado molinológico;
- Discutir o papel do turismo na ligação ao património cultural para promoção do desenvolvimento sustentado nas áreas rurais;
- Definir uma estratégia de desenvolvimento, participada e integrada, na qual se privilegie o património cultural molinológico e que contribua para a melhoria da qualidade de vida das populações envolvidas.

### 4.3 – Objetivos específicos

- Com base nos anteriores objetivos, propor a recuperação dos moinhos através do Programa PRODER – cofinanciado pelo FEADER – Eixo 3 medida 3.1.3 – “Desenvolvimento de atividades turísticas e de lazer”;
- Contribuir para a oferta integrada de “Turismo de Pedestrianismo e Desenvolvimento Sustentável”;
- Autenticidade subjacente à dinamização dos moinhos;
- Dinâmicas territoriais alicerçadas na cultura e identidade rural subjacente ao município;
- Criação de uma rota turística para o concelho da Lourinhã, denominada “Rota do Pão”;

Foram estes os motivos da escolha desta temática. Pretende-se levar a efeito com este trabalho, uma incursão no concelho da Lourinhã, que através de um trabalho de campo, proceder-se-á ao levantamento do estado da arte, ao registo do número de exemplares que ainda existem neste concelho e que possam ser passíveis de recuperação, descobrir os seus proprietários, perceber a história que lhes está associada e a verdadeira razão da má preservação, mostrando o valor patrimonial que lhes está subjacente, tentando encontrar a forma de os fazer perdurar para memória futura no contexto de aproveitamento turístico.

Este trabalho irá debruçar-se sobre o território do concelho da Lourinhã, no levantamento do património molinológico, sua localização geográfica, identificação e classificação dos locais de interesse turístico-cultural como referência para visita.

A identificação e caracterização destes locais sustentam o carácter significativo do património molinológico do concelho da Lourinhã. Nesse sentido, serão estabelecidas áreas de concentração de moinhos de vento para aferir o valor patrimonial. O recurso à classificação com indicadores específicos, levar-nos-á à seleção destes locais mais representativos dos moinhos de algumas freguesias deste concelho, com o objetivo de se estabelecerem zonas de interesse molinológico, referenciado pelos nichos de valor patrimonial, caso das freguesias de Moita dos Ferreiros, Reguengo Grande, Atalaia e Moledo, através do qual, se perspetiva contribuir para a definição de estratégias de promoção turística do património molinológico do oeste.

#### **4.4 – Hipóteses**

**Hipótese 1:** Os turistas e visitantes são recetivos à preservação e dinamização turística dos moinhos da região.

**Hipótese 2:** Haverá procura neste tipo de património cultural e histórico.

**Hipóteses 3:** Os fatores económicos e socioculturais condicionam a preservação dos moinhos.

**Hipótese 4:** É possível requalificar os moinhos da Lourinhã, colocando-os ao serviço de uma estratégia de turismo sustentável.

#### **4.5 – Método de recolha de dados**

O presente estudo constitui de facto um conjunto de vários estudos empíricos realizados em paralelo, cada um deles com um método diferente. A diversidade de métodos deve-se ao carácter multidimensional do objeto de estudo. Por um lado, pretendia-se aferir o estado de conservação do património material e, por outro, pretendia-se conhecer as dinâmicas sociais e culturais relacionados com o fenómeno molinológico.

No período entre Março de 2011 e Fevereiro de 2012, foram aplicados os seguintes métodos:

(1) análise documental; (2) inventariação do estado dos moinhos (apêndices VI e VII); (3) análise comparativa da evolução do estado dos moinhos; (4) observação participante com recurso a um evento festivo (apêndice VIII); (5) inquérito aos participantes no evento (apêndice IX); (6) entrevistas a moleiros (apêndices II, III, IV e V).

##### **4.5.1 – Análise documental**

Numa primeira fase, foi feita a recolha e análise documental alicerçada em publicações científicas (livros, revistas, dissertações e websites), em formato papel e também em formato digital com recurso à internet.

Do estudo da bibliografia, foram considerados só os autores de livros e os websites fidedignos.

A pesquisa bibliográfica e documental passou pela análise de diversos instrumentos de gestão territorial, nomeadamente:

- PNPOT - Programa da Política de Ordenamento do Território;
- PROT-OVT - Plano Regional de Ordenamento do Território do Oeste e Vale do Tejo;
- PENT - Plano Estratégico Nacional de Turismo;
- Legislação da Comissão Nacional da UNESCO – Proteção do património mundial, cultural e natural (1992);
- Lei que estabelece as bases da política e do regime de proteção e valorização do património cultural - Dec. Lei 107/2001 de 08 de Setembro;
- PRODER (2007-2013) - Programa Regional de Desenvolvimento Rural;
- PEL - Plano Estratégico da Lourinhã;
- PEDTL - Plano Estratégico de Desenvolvimento Turístico da Lourinhã;

#### **4.5.2 – Registo e inventariação do património molinológico**

Num segundo momento procedeu-se ao levantamento do estado de conservação/degradação dos moinhos de vento tradicionais em alvenaria no concelho da Lourinhã. Tomámos como ponto de partida o livro “Lourinhã – os moinhos do seu concelho”, publicado em 1990, e um levantamento realizado pela Leader Oeste, no ano 2000. Pretendia-se verificar o atual estado e a evolução ocorrida desde os dois últimos levantamentos efetuados.

Para este efeito, foram elaborados os critérios para classificação dos moinhos, recorrendo a quatro parâmetros de classificação (apêndice VI). Criámos uma ficha para procedermos à recolha de todos os exemplares existentes em cada freguesia, nome do proprietário, registo do estado de conservação, número de mós que cada exemplar possui (apêndice VII), bem como recolha de imagens de cada um dos moinhos (apêndices X, XI e XII) e recolha das coordenadas GPS para georreferenciação (apêndice XIII), verificando simultaneamente a integração na paisagem e as acessibilidades.

#### **4.5.3 – Análise comparativa da evolução do estado do património molinológico**

Com o objetivo de determinar o estado de evolução e/ou degradação dos moinhos do concelho da Lourinhã, os dados obtidos através dos levantamentos realizados em 1990 e 2000 foram comparados com os dados recolhidos em 2012, no âmbito do presente estudo. Os levantamentos anteriores encontravam-se desatualizados, tendo-se verificado que alguns moinhos registados como ruína nos anteriores inventários, já terem sido demolidos.

#### **4.5.4 – Observação participante**

“Na observação participante é o próprio investigador o instrumento principal de observação. Ele integra o meio a “investigar”, podendo, assim, ter acesso às perspetivas das pessoas com quem interage, ao viver os mesmos problemas e as mesmas situações que eles. Deste modo, a participação tem por objetivo recolher dados (sobre ações, opiniões ou perspetivas) aos quais um observador exterior não teria acesso. Esta técnica de investigação qualitativa adequada ao investigador que pretende compreender, num dado meio social, um fenómeno que lhe é exterior e que lhe vai permitir integrar-se nas atividades/vivências das pessoas que nele vivem, realizando desta forma o trabalho de campo. Neste tipo de observação, o investigador vive as situações e fará depois os seus registos dos acontecimentos, de acordo com a sua perspetiva/leitura. Os dados registados durante o trabalho de campo são do tipo da descrição narrativa” (Sousa & Baptista, 2011, p.88-89).

Assim, numa terceira fase, como trabalho de campo e forma de aferirmos o interesse dos visitantes/turistas na preservação do património molinológico, levámos à prática a realização de um evento em 19 de Junho de 2011, denominado “Pão do Moinho”, num cenário que pudesse ser visitado pelo público em geral, atores, residentes locais, visitantes e turistas.

Um pressuposto básico para realizar esta observação participante era a existência de pelo menos um moinho de vento tradicional em atividade e em bom estado de funcionamento, e um conjunto de outras condições conexas: uma eira, a ativação do forno a lenha para nele se produzir broa à moda antiga com a farinha moída no moinho, bem como um ambiente festivo com música tradicional portuguesa (folclore).

Se estas condições fossem reunidas, seria possível levar a efeito um evento festivo de demonstração do valor turístico e patrimonial do moinho, enquanto âncora de um desenvolvimento turístico sustentável, baseado nos valores vernaculares da ruralidade e do contacto com as práticas campestres.

O evento foi levado a efeito no concelho da Lourinhã, freguesia de Atalaia (no Alto da Cabaceira – Travessa dos moinhos). Foram elaborados cartazes bilingue (português/inglês) e distribuídos pelas unidades hoteleiras do Oeste. No local do evento, o cenário era composto por três moinhos, dois dos quais foram durante várias semanas rigorosamente limpos, oleados, caiados, verificado o velame, as cordas e os búzios. Tudo foi verificado ao pormenor, nomeadamente as condições de segurança para o seu pleno funcionamento no dia. Foi preparada a eira e os utensílios que lhe estão subjacentes, todos eles identificados para que nada faltasse, até o burro e a carroça e o artesanato local, ligado à arte molinológica.

Três semanas antes, tinha sido efetuada uma campanha de porta a porta na freguesia, no sentido de encontrar residentes interessados em participar como figurantes, e foram muitos os voluntários que se ofereceram para participar ativamente no evento, aos quais caberia acarretar a farinha do moinho para a zona da confeção do pão, proceder à peneira da farinha para lhe retirar o farelo, efetuar o processo da amassadura, o levedar, aquecer o forno a lenha, o processo de levar o pão ao forno, tudo em ambiente festivo na comunhão da prova do pão, com a presença de animação musical em interatividade com o público presente. Broas com sardinhas, pão com figos, com passas, com torresmos, merendeiras com chouriço, entre outros, foram confeccionados e partilhados em ambiente festivo.

#### **4.5.5 – Inquérito aos participantes do evento**

Aquando da realização do evento “Pão do Moinho” foram realizados inquéritos bilingues, com a aplicação de questionário de respostas fechadas para uma investigação quantitativa, por forma a facilitar o tratamento e a análise da informação. O objetivo do inquérito era aferir o interesse do evento por parte dos visitantes/turistas, bem como o grau de importância que os mesmos lhe atribuem. Optámos pelo inquérito por questionário de respostas fechadas, porque segundo Ghiglione e Matalon (1997, como citado em Sousa & Baptista, 2011, pp. 89-90):

“ É um dos métodos mais amplamente utilizados pelos sociólogos e psicólogos sociais nos seus trabalhos de investigação” possibilitando-nos comparar com outros instrumentos de recolha de dados e, por outro lado, sendo bastante objetivos, requerem um menor esforço por parte dos inquiridos (visitantes/turistas).

Ainda segundo os mesmos autores: “ a utilização do inquérito num projeto de investigação justifica-se sempre que há necessidade de obter informações a respeito de uma grande variedade de comportamentos – para compreender fenómenos como atitudes, opiniões, preferências e representações, para obter dados de alcance geral sobre fenómenos que se produzem num dado momento ou numa dada sociedade com toda a sua complexidade”.

Além de permitir traçar o perfil do visitante do evento (segundo as variáveis “género”, “idade”, “nacionalidade”, “habilitações” e “atividade profissional”), o questionário (apêndice IX) incluía quatro escalas de Likert de 5 pontos (desde 1 = “irrelevante” a 5 = “muito relevante”) para a avaliação do evento, designadamente:

- As dinâmicas inerentes à eira e aos utensílios que lhes estão agregados;
- O património cultural e histórico associado aos moinhos;
- O tradicional processo de fabrico do pão caseiro (amassar e cozer a lenha);
- Características e tipologia da animação musical;

As duas últimas variáveis incluídas no questionário, também escalas de Likert de 5 pontos, permitiam avaliar dois aspetos gerais relacionados com a preservação dos moinhos e sua atratividade turística:

- Preservação e dinamização turísticas dos moinhos da região;
- Projetar o evento e atividades associadas aos moinhos a nível internacional;

#### **4.5.6 – Entrevista a moleiros em atividade**

Por último, foram realizadas quatro entrevistas a moleiros se encontram em atividade, não tendo sido possível encontrar mais moinhos abertos, porque só tínhamos disponibilidade de efetuar as entrevistas ao fim-de-semana.

As entrevistas tiveram duas finalidades, por um lado, percebermos como foi a vida de moleiro no passado e como é na atualidade, tentando perceber as reais dificuldades que enfrentam nos dias de hoje e também aproveitar a oportunidade para efetuar a recolha do importante património cultural imaterial, dando-nos um contributo extremamente enriquecedor, que nos ajudará a perceber as práticas, usos e costumes utilizados pelo moleiro e que possam vir a contribuir para enriquecer este trabalho (apêndices II, III, IV e V).

Por outro lado, pretendíamos auscultarmos as opiniões dos moleiros no sentido do que poderia ser feito para que não deixassem a atividade a curto prazo.

A nossa ideia será, criar uma alternativa sustentável para não deixar “morrer” a atividade da moagem tradicional e que os moinhos possam continuar a perdurar no tempo, associando a atividade ao desenvolvimento turístico.

Recorremos a entrevistas de questões abertas, por se tratar de um método de recolha de informações que consiste em conversas orais individuais (gravadas em áudio), cujo grau de pertinência, validade e fiabilidade é analisado na perspetiva dos objetivos da recolha de informações, e na qual o entrevistado tem a possibilidade de se exprimir e justificar livremente a sua opinião.

De acordo com Sousa e Baptista (2011, pp. 79-81): “através de um questionário oral, ou de uma conversa, um indivíduo ou um informante-chave pode ser interrogado sobre os seus atos, as suas ideias ou os seus projetos (...)”.

Esta investigação de carácter qualitativo, com entrevista estruturada, ordenada e do tipo intensivo, proporcionou ao moleiro expressar-se com ampla liberdade, expor os seus pontos de vista, nas quais as informações são ricas em termos individuais, mas não refletem as opiniões de todo o grupo de moleiros, no entanto, foram consideradas importantes para os objetivos do presente trabalho.

**Figura 4.1 – Entrevista aos moleiros 2012 – Atalaia**



Fonte própria

## **CAPÍTULO V – Apresentação e Discussão de Resultados**

## 5.1 – Análise documental

Através da bibliografia e da análise documental, foi-nos possível ter uma perceção da temática em estudo, nomeadamente com a ajuda de livros, monografias, edições não publicadas, bem como do recurso a legislação e vários Planos, como instrumentos de Gestão Territorial, os quais mencionam a temática em estudo.

Efetuámos a consulta ao PROT-OVT,<sup>18</sup> (2009, p.46) o qual menciona: “ Como um dos eixos estratégicos a proteção e valorização dos recursos naturais, patrimoniais e culturais através de medidas que os integrem na gestão do planeamento territorial regional e municipal, numa perspetiva de coesão territorial e reforço da identidade regional. Apostar no desenvolvimento sustentável das atividades de turismo e lazer, nomeadamente o *Touring* cultural e paisagístico, através da identificação de temas e recursos a preservar para a constituição de rotas turísticas.”

Por outro lado, o PNPOT<sup>19</sup> propõe: “ (...) como opções para o desenvolvimento do território do Oeste, um modelo sustentável de desenvolvimento turístico tirando partido das singulares condições naturais do Oeste; a promoção da valorização das paisagens e dos enquadramentos cénicos enquanto traços de identidade e de qualificação de cada uma das sub-regiões, (...) aconselhando que se estimule o surgimento de redes de valorização do património histórico, cultural (material e imaterial) e natural.

O PENT<sup>20</sup> (2007, p.80) refere: “ (...) o Pólo de Desenvolvimento Turístico do Oeste – Turismo do Oeste,<sup>21</sup> como detentor de produtos estratégicos para a região: Destino prioritário para o *Touring* (circuitos culturais e paisagísticos), Turismo de Natureza, Gastronomia e Vinhos e Turismo Náutico (...)”.

Da pesquisa realizada ao PEDTL<sup>22</sup> (2010, pp. 23, 27 e 106) o objetivo deste plano é: “ (...) a maximização das receitas do turismo dentro Concelho, através de uma oferta de qualidade sustentável no longo prazo, bem como o reforço do seu posicionamento atual no

---

<sup>18</sup> PROT-OVT – Plano Regional do Ordenamento do Território do Oeste e Vale do Tejo

<sup>19</sup> PNPOT - Programa da Política de Ordenamento do Território

<sup>20</sup> PENT – Plano Estratégico Nacional de Turismo - Visão (2006/2015)

<sup>21</sup> Turismo do Oeste - (DL 67/2008 de 10 de Abril e Portaria nº 1153 de 13 de Outubro)

<sup>22</sup> PEDTL – Plano Estratégico de Desenvolvimento Turístico do Concelho da Lourinhã, realizado pelo ISCTE-IUL – Instituto Universitário de Lisboa em Fevereiro de 2010, cuja orientação estratégica servirá de base à gestão municipal no horizonte temporal de 10 anos (2010-2019), para o qual foram realizados e analisados inquéritos, entrevistas a agentes turísticos, turistas e população residente.

âmbito do Pólo de Desenvolvimento Turístico: Turismo do Oeste. Refere ainda, o estabelecimento de parcerias entre a CML<sup>23</sup> e os agentes. A aposta na promoção de parcerias entre eles, bem como a sustentabilidade que são considerados pilares essenciais no desígnio Lourinhã como destino turístico.”

Da análise ao referido plano, constatámos que o mesmo refere que o concelho da Lourinhã:

“ (...) possui um interior caracterizado pela ruralidade da paisagem segundo o levantamento dos recursos e potencialidades endógenas, como sejam, o património material e imaterial, a cultura e o lazer no Concelho por considerarem que representam fatores constitutivos fundamentais e que se devem posicionar como espaços e/ou identidades de aprendizagem, partilha de conhecimentos e enriquecimento nas mais diversas frentes, por outro lado, a existência de projetos inovadores e de criação de mais-valias locais que, contribuam para o crescimento turístico, económico-social e cultural das comunidades concelhias.

O plano apresenta como oportunidades para a Lourinhã, a oferta de experiências que reflitam valores tradicionais e locais (história, heranças, arte e estilos de vida rural) com os quais as pessoas se identifiquem, também o uso de pessoas e de ambientes “reais” na construção do imaginário, oferta “autêntica”, roteiros pedestres, proporcionando turismo do bem-estar e experiências únicas, como oferta complementar, apontam a criação de “redes e rotas”, como potencial para produtos turísticos e de lazer. Destacam como elementos distintivos e atrativos do território da Lourinhã, os Dinossauros, o Planalto das Cesaredas, **os Moinhos**, a Aguardente D.O.C. – Lourinhã e o clima que para determinados nichos de mercado, pode ser um atrativo.”

Analisado o PRODER<sup>24</sup>, este menciona: “ o apoio a atividades turísticas e de lazer, nomeadamente na criação ou desenvolvimento de produtos turísticos, alojamento turístico de pequena escala e infraestruturas de pequena escala, tais como, centros de observação da natureza/paisagem, rotas/percursos e animação turística, tendo como objetivos:

---

<sup>23</sup> CML – Câmara Municipal da Lourinhã

<sup>24</sup> PRODER – Programa Regional de Desenvolvimento Rural (2007-2013)

Desenvolver o turismo e outras atividades de lazer como forma de potenciar a valorização dos recursos endógenos dos territórios rurais, nomeadamente ao nível da valorização dos produtos locais e do património cultural e natural, contribuindo para o crescimento económico e criação de emprego.

Nesse sentido, a Associação para o Desenvolvimento e Promoção Rural do Oeste (LEADER Oeste) tem efetuado a gestão de fundos nacionais e do Programa de Iniciativa Comunitária LEADER, em prol do desenvolvimento dos meios rurais da Região, tendo procurado dar resposta às necessidades de intervenção na temática da Molinologia enquanto fator sociocultural preponderante na revitalização dos núcleos rurais mais desfavorecidos.”

No âmbito de Fundos FEOGA e FEDER, a LEADER Oeste tem cofinanciado o restauro e a dinamização de diversos moinhos de vento e azenhas, tentando minimizar o célere desaparecimento e preservando o importante legado etnográfico que marcou a memória coletiva da nossa comunidade regional.

Por outro lado, Analisada a Lei que estabelece as bases da política e do regime de proteção e valorização do património cultural - Lei 107/2001 de 08 de Setembro, destacam-se alguns artigos que entendemos mais pertinentes tais como:

#### **Artigo 2º - Conceito e âmbito do património cultural**

1 - O interesse cultural relevante, designadamente histórico, paleontológico, arqueológico, arquitetónico, linguístico, documental, artístico, etnográfico, científico, social, industrial ou técnico, dos bens que integram o património cultural refletirá valores de memória, antiguidade, autenticidade, originalidade, raridade, singularidade ou exemplaridade.

4 - Integram, igualmente, o património cultural aqueles bens imateriais que constituam parcelas estruturantes da identidade e da memória coletiva portuguesas.

#### **Artigo 4º - Contratualização da administração do património cultural**

1 - Nos termos da lei, o Estado, as Regiões Autónomas e as autarquias locais podem celebrar com detentores particulares de bens culturais, outras entidades interessadas na

preservação e valorização de bens culturais ou empresas especializadas acordos para efeito da prossecução de interesses públicos na área do património cultural.

#### **Artigo 6º - Outros princípios gerais**

Para além de outros princípios presentes nesta lei, a política do património cultural obedece aos princípios gerais de:

*c)* Coordenação, articulando e compatibilizando o património cultural com as restantes políticas que se dirigem a idênticos ou conexos interesses públicos e privados, em especial as políticas de ordenamento do território, de ambiente, de educação e formação, de apoio à criação cultural e de turismo;

*e)* Inspeção e prevenção, impedindo, mediante a instituição de organismos, processos e controlos adequados, a desfiguração, degradação ou perda de elementos integrantes do património cultural;

#### **Artigo 12º - Finalidades da proteção e valorização do património cultural**

1 - Como tarefa fundamental do Estado e dever dos cidadãos, a proteção e a valorização do património cultural visam:

*a)* Incentivar e assegurar o acesso de todos à fruição cultural;

*b)* Vivificar a identidade cultural comum da Nação Portuguesa e das comunidades regionais e locais a ela pertencentes e fortalecer a consciência da participação histórica do povo português em realidades culturais de âmbito transnacional;

*c)* Promover o aumento do bem-estar social e económico e o desenvolvimento regional e local.

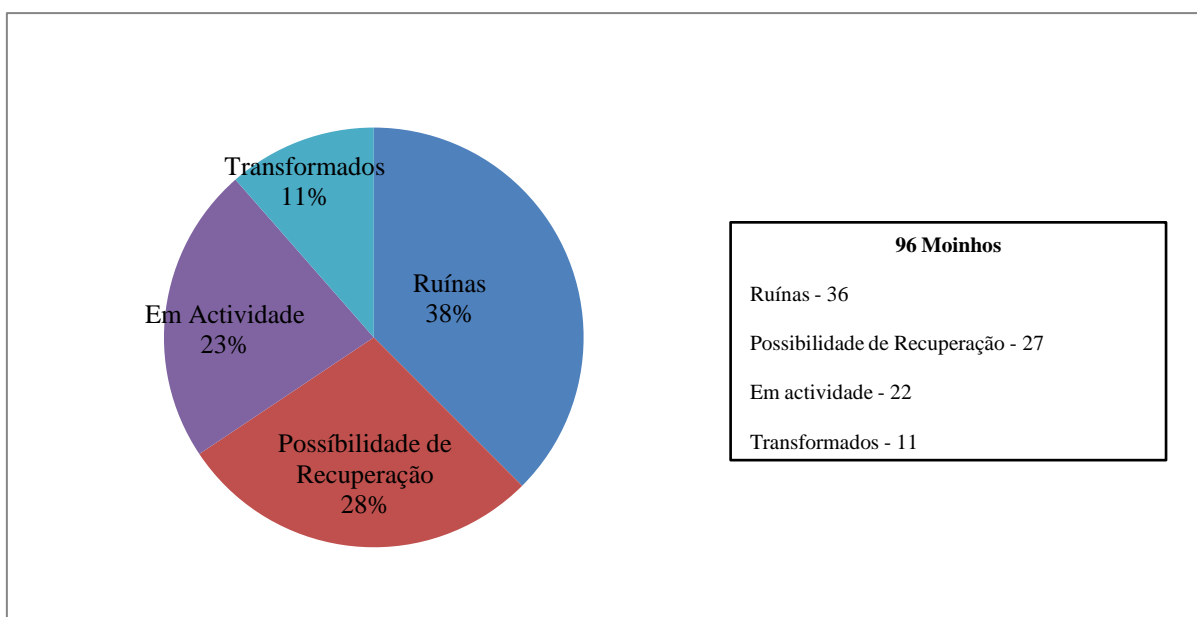
**Tabela 5.1 – Moinhos no Concelho da Lourinhã – 1990**

Estado dos Moinhos Freguesias	Ruínas	Possibilidade de Recuperação	Bom estado de Conservação (inativo)	Em atividade	Transformados	Totais
Atalaia		2	(*)	5		7
Lourinhã	3	8	(*)	4		15
Marteleira	2	1	(*)		3	6
Miragaia	2	1	(*)		1	4
Moita dos Ferreiros	5	4	(*)	6	1	16
Moledo	3	4	(*)	1		8
Reguengo Grande	10		(*)	4	4	18
Ribamar	2	1	(*)			3
S. Bartolomeu	4	2	(*)	2		8
Sta. Barbara	4	4	(*)		2	10
Vimeiro	1		(*)			1
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	<b>96</b>

(\*) O autor, juntou na mesma coluna os moinhos que se encontravam em bom estado de conservação (inativos) e aqueles que se encontram com possibilidade de serem recuperados. Assim, não nos foi possível saber com exatidão quais os que se encontravam em bom estado de conservação mas inativos, (Pereira, Mário Baptista, p.86, Lourinhã - Os Moinhos do seu concelho, 1990).

No gráfico abaixo, apresenta-se na forma de percentagem o estado da arte comparativamente ao número de moinhos existentes em 1990.

**Gráfico 5.1 – Estado de conservação dos moinhos da Lourinhã – 1990**



**Tabela 5.2 – Moinhos no Concelho da Lourinhã – 2000**

Estado dos moinhos Freguesias	Ruínas	Possibilidade de Recuperação	Bom estado de Conservação (inativos)	Em Atividade	Transformados	Totais
Atalaia		2	1	4		7
Lourinhã	3	7	3		3	16
Marteleira	2	1			3	6
Miragaia	1				1	2
Moita dos Ferreiros	7	3		5	4	19
Moledo		1	1	2	6	10
Reguengo Grande	4	6	3	1	3	17
Ribamar	1			1	1	3
S. Bartolomeu	5		2	1	6	14
Sta. Barbara	2				7	9
Vimeiro			1			1
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>34</b>	<b>104</b>

Fonte: Leader Oeste (2000)

Ao proceder-se à análise dos dados recolhidos, referente aos moinhos entre 1990 e 2000, constata-se:

O levantamento realizado por Pereira (1990), apresenta a existência à data de um total de 96 moinhos e quando comparados com os existentes no levantamento da Leader Oeste (2000), verifica-se que existiam 104 moinhos, perante tais dados, leva-nos a pensar que:

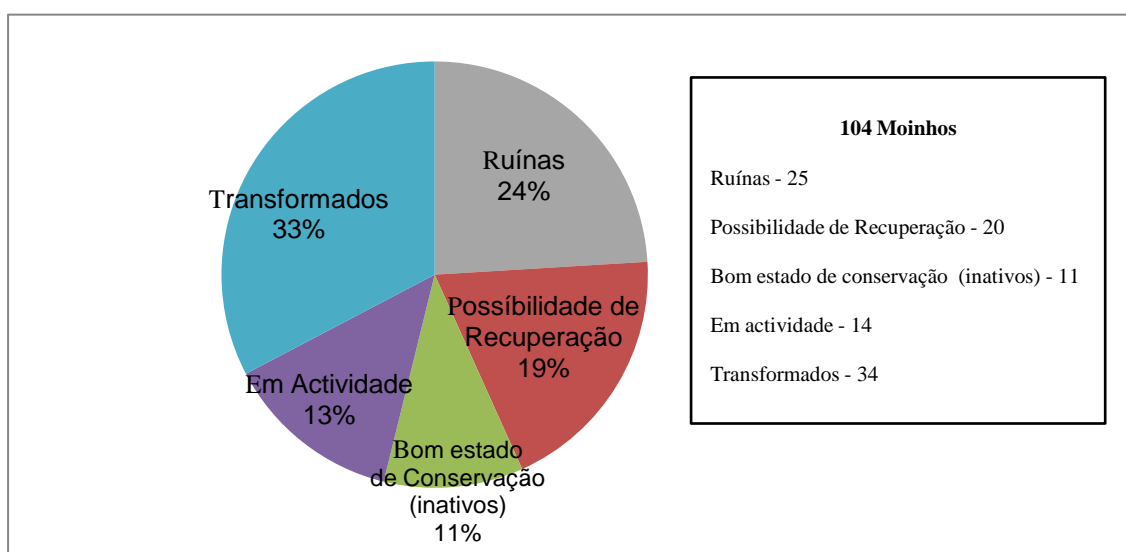
1º - O número de moinhos não deve ter aumentado na década de 90/2000, pois a decadência dos mesmos já vinha desde há muito e não se registou nenhuma situação anómala que levasse à construção de novos moinhos.

2º - O levantamento de 1990 não deve ter sido efetuado com rigor, sendo que, o autor refere no seu livro que, apesar de se ter deslocado a todas as juntas de freguesia, é provável existirem incorreções.

Numa década, o número de moinhos em atividade decresceu de 22 para 14, o mesmo será dizer que deixaram a atividade 8 moleiros. Diminuíram o número de moinhos que se encontravam em ruínas, de 36 passaram a 25.

Existem dois parâmetros que não podem ser comparados (os moinhos com possibilidade de recuperação e os em bom estado de conservação, mas inativos), porque o autor responsável pelo levantamento de 1990, agrupou-os num só parâmetro. Constatase no entanto que, numa década, houve um aumento de 23 moinhos transformados para vários fins. No gráfico abaixo, apresenta-se na forma de percentagem o estado da arte comparativamente ao número de moinhos existentes em 2000.

**Gráfico 5.2 – Estado de conservação dos moinhos da Lourinhã – 2000**

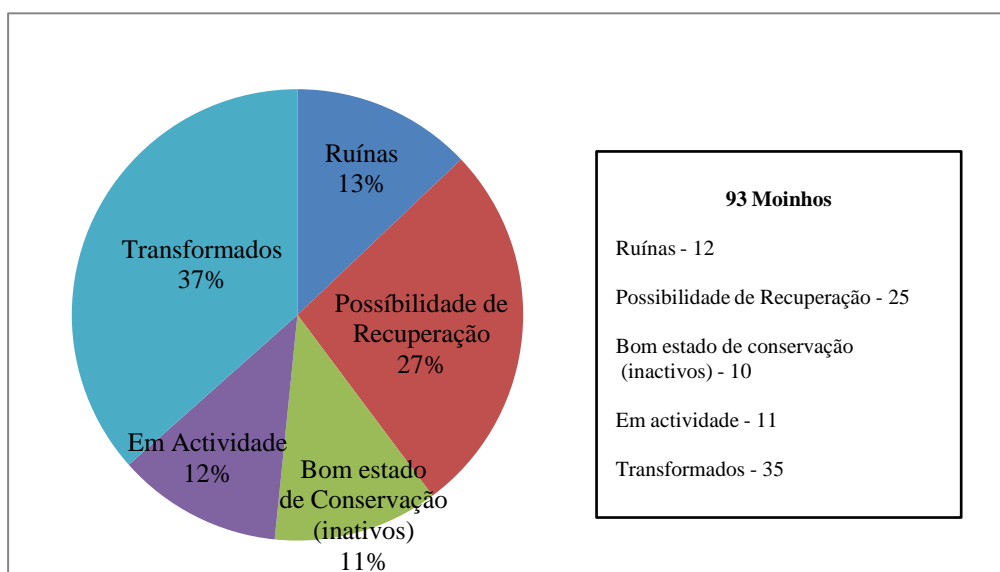


**Tabela 5.3 – Moinhos no concelho da Lourinhã – 2012**

Estado dos moinhos Freguesias	Ruínas	Possibilidade de Recuperação	Bom estado de Conservação (inativos)	Em actividade	Transformados	Totais
Atalaia		4		2	1	7
Lourinhã		4	6		1	11
Marteleira	3	2			1	6
Miragaia		1			1	2
Moita dos Ferreiros	6	5	1	4	2	18
Moledo	1			2	5	8
Reguengo Grande	1	5	1	2	8	17
Ribamar		2		1		3
S. Bartolomeu		2	2		7	11
Sta. Barbara	1				8	9
Vimeiro					1	1
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>25</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>35</b>	<b>93</b>

No gráfico abaixo, apresenta-se na forma de percentagem o estado da arte comparativamente ao número de moinhos existentes em 2012.

**Gráfico 5.3 – Estado de conservação dos moinhos da Lourinhã – 2012**



Efetuada a análise comparativa aos dados do estado dos moinhos recolhidos pela Leader Oeste em 2000 e, o levantamento levado a efeito em 2012 para o presente trabalho, constata-se que:

Numa dúzia de anos, o número de moinhos em atividade diminuiu de 14 para 11, menos 3 moinhos em atividade.

Se compararmos o número de moinhos que se encontravam em atividade em 1990 e os que se encontram atualmente em 2012, isto é, volvidos 12 anos, deixaram de estar ativos menos 11 moinhos. Podemos afirmar que em média de dois em dois anos, 1 moinho deixa de funcionar e isso corresponde a menos 11 moleiros em atividade.

Diminuíram o número de moinhos que se encontravam em ruínas, de 25 em 2000, passaram a 12 moinhos em 2012, constatando-se que 13 moinhos em estado de ruínas foram demolidos, tendo os restantes sido reaproveitados para outras atividades, como adiante veremos.

Os moinhos em bom estado de conservação mas inativos, eram 11 no ano 2000, volvidos 12 anos, constata-se que, um dos quais foi transformado em habitação (moinho do Vimeiro), pelo que, se pode deduzir que tem havido a preocupação de os conservar, e neste

caso em concreto houve mais um transformado em habitação turística para viabilidade económica, assim, os moinhos transformados passaram de 34 para 35, mas o parâmetro dos moinhos transformados terão uma análise específica a qual faremos a devida análise mais adiante.

Moinhos com possibilidade de recuperação aumentaram de 20 para 25, devido à redução do número de moinhos em atividade e de outros que passaram de bom estado de conservação, mas inativos para este parâmetro.

**Tabela 5.4 – Análise comparativa dos moinhos transformados ao longo dos anos**

	Habitação			Arrumos			Outros + Pombal		
	1990	2000	2012	1990	2000	2012	1990	2000	2012
<b>Atalaia</b>			1						
<b>Lourinhã</b>		2			1	1			
<b>Marteleira</b>	3	1	1		2				
<b>Miragaia</b>	1	1	1						
<b>Moita dos Ferreiros</b>	1	1	1		2			1	1
<b>Moledo</b>		3	3		3	1			1
<b>Reguengo Grande</b>	4	2	5		1	3			
<b>Ribamar</b>					1				
<b>S. Bartolomeu</b>		5	6		1	1			
<b>Sta. Barbara</b>	2	7	7			1			
<b>Vimeiro</b>			1						
<b>Total</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

Fonte: Os dados de 1990 são baseados em Pereira (1990, p.86). O autor considerou somente os moinhos transformados em habitação e não anotou qualquer outro uso. Por outro lado, mencionou 19 moinhos que haviam sido demolidos com base nos registos dos artigos da matriz predial.

Os dados de 2000 são do levantamento efetuado pela Leader Oeste em 2000. Os dados de 2012 foram reunidos no decurso do presente estudo.

Efetuada a análise aos moinhos que foram transformados, no concelho da Lourinhã, verifica-se o seguinte:

Encontram-se adaptados uns em habitação própria e outros em habitação de carácter turístico, num total de 26 moinhos, dado estarem a ser muito procurados principalmente por turistas estrangeiros, apesar de nos últimos 12 anos se ter constatado que foram realizadas menos alterações neste sentido.

Assim, poderemos verificar que, em 1990 existiam 11 moinhos transformados em habitação, em 2000 já eram 22 e volvidos 12 anos passaram a 26. Portanto a tendência é de continuarem a transformar os moinhos em habitação como forma de os tornar economicamente sustentáveis. Existem proprietários que os utilizam como residência secundária, principalmente quando vivem normalmente em ambientes citadinos. Exemplo disso é o que refere o PEDTL - a Lourinhã é o segundo concelho do Oeste com maior número de 2ª habitação.

Após termos tomado conhecimento da existência de vários moinhos transformados em habitação turística em Rio Maior, efetuamos contacto com os proprietários, que entregaram a promoção dos mesmos a uma agência belga, que os promove e encaminha os turistas para a região, verificando-se uma taxa de ocupação muito significativa

Se analisarmos os números totais de moinhos transformados entre 2000 e 2012, constata-se que não apresentam alterações (34 moinhos), mas tal situação não corresponde à verdade, trata-se de um dado coincidente, porque foram transformados 3 arrumos em habitação, e 1 foi transformado em Pombal.

## **5.2 – Observação participante com recurso a um evento festivo**

Num espaço contíguo aos moinhos, foi possível recriar um cenário para que o evento acontecesse. Segundo MacCannell (1973, como citado por Amirou, 2007, p. 63) “ a primeira etapa da sacralização de uma curiosidade consiste em marcar um «sítio» e em defini-lo como objeto a salvaguardar. Em geral, é necessária uma lei, muitas vezes imposta pelos amantes do local. Noutros casos, não se hesita em fazer apelo à ciência, a fim de autenticar, de medir, de passar a raio “X” e de fotografar o objeto sacralizado, como meio de estabelecer o seu valor histórico, estético ou cultural (...)”.

O evento festivo “Pão do Moinho” foi realizado no passado dia 19 de Junho de 2011, na Travessa dos Moinhos em Atalaia da Lourinhã, num espaço misto de ar livre e espaço coberto, junto ao qual se encontrava uma coletividade com os fornos a lenha, uma cozinha e um salão de exposições. No exterior, três moinhos de vento tradicionais, uma eira com todos os utensílios que lhes estão inerentes.

Na qualidade de observadores/participantes, verificámos um cenário de uma autêntica reconstituição histórica, para o qual se disponibilizaram os dirigentes das quatro associações culturais, desportivas e recreativas, seus associados e de muitas outras pessoas da freguesia envolvida, nas quais encontrámos pessoas com conhecimentos e práticas ligadas às atividades no processo de amassadura artesanal e fabrico do pão em fornos a lenha.

Os participantes/figurantes, completamente imbuídos na atividade, demonstrando sentirem-se um pouco ansiosos, mas ao mesmo tempo muito empenhados nas tarefas que lhes iam sendo atribuídas. A adrenalina era notória, principalmente nas senhoras (padeiras), trocavam conversas entre si, encarregando-se de saber quem iria ao moinho acarretar a farinha à cabeça como nos tempos áureos e quem iria amassar. E assim, se distribuíram pelas diversas tarefas, respeitando a sabedoria das mais experientes, evidenciando um grande espírito de camaradagem notável, trabalhando com brio, mostrando que estavam a participar de bom grado, com orgulho no que faziam e na forma como exibiam os trajes da época.

Da observação, constatámos que na cozinha, os visitantes e turistas aquando das visitas ficavam muito apreensivos e curiosos ao verem o processo de amassadura à mão. Um processo complexo e muito árduo, começando pela peneira da farinha para lhe tirar o farelo e o rolão, depois os cerca de 120 minutos por cada processo de amassadura, do qual são produzidos em média 16 pães por cada fornada. As mulheres curvadas sobre o alguidar de barro vidrado, ali amassaram a farinha com o fermento tradicional<sup>25</sup> num trabalho de muito esforço manual e num ritual, iam dizendo em cada amassadura: “*Em nome do Pai e do Filho e do Espírito Santo, Deus te acrescente, Deus te ponha a virtude, que eu fiz o que pude.*”

Foi possível verificar determinados comportamentos nos hábitos dos visitantes e turistas no local do evento, apesar dos diferentes níveis culturais, profissões, sexo idade e nacionalidade, mas que não deixaram de participar neste ritual. Verificou-se uma “subordinação entre os valores de «associação» e «comunhão» e os valores da individualização e distinção”, como refere Amirou (2007, p. 49).

---

<sup>25</sup> Fermento tradicional – massa de pão azedo, deixado da semana anterior.

Seguiu-se o tempo de espera para levedar a massa do pão, tapada por cobertores e em lugar escurecido onde não podia existir variações de temperatura. O processo de aquecer o forno a lenha, não é fácil e tem os seus segredos, constatámos que nem toda a lenha é boa para aquecer o forno. As vides<sup>26</sup> são ótimas, proporcionam um calor mais homogéneo e aquecem os fornos uniformemente e na temperatura ideal. A temperatura, vêm-na, quando verificam que o teto dos fornos fica com tom “rosado”.

Depois vem o processo de repartir a massa e o levar o pão ao forno (cozer a broa de milho, o pão de trigo, broa com sardinhas, pão com torresmos, merendeiras com chouriço, entre outros).

O evento contou ao longo do dia com aproximadamente 90 figurinos, os quais se iam revezando a cada 5 horas nas tarefas mais árduas, como as da amassadura e nos fornos.

A população local envolvida no evento distribui-se da seguinte forma: 48 mulheres (padeiras), distribuídas por 8 fornos comunitários, 8 vendedouras de pão, 3 moleiros e 3 ajudantes, 4 homens na eira que explicavam os utensílios inerentes às tarefas praticadas na debulha do cereal, 4 taberneiros, 8 cozinheiras na confeção de mini pratos tradicionais (saladas de polvo, de búzios, chouriço assado, entre outros), acompanhados pelo pão acabado de sair do forno.

No salão contíguo, uma exposição fotográfica alusiva aos moinhos e engenhos e as artesãs que trabalhavam ao vivo, produziram artesanato regional com motivos ligados aos moinhos (pinturas à mão em moinhos miniatura, bordaram à mão sacos para transporte de pão, pintaram telhas decorativas com moinhos, entre múltiplas pequenas peças decorativas).

Também uma importante presença e motivo de atração por parte dos visitantes/turistas, foi o mestre dos moinhos<sup>27</sup> do concelho do Cadaval. Fez questão de estar presente para trabalhar ao vivo e explicar todos os detalhes da engrenagem que compõe o moinho de vento. Trouxe uma bancada de características muito especiais, na qual trabalha as peças de diversas madeiras rijas, como: Oliveira, Freixo, Pau-rosa, entre outras. Entre rodas dentadas, entrogas e caretos, os turistas e visitantes, principalmente os turistas holandeses

---

<sup>26</sup> Vides – guias que são cortadas das videiras, aquando da época da poda, são atadas em molhos e ficam armazenadas em processo de secagem, excelentes para aquecer os fornos.

<sup>27</sup> Mestre de moinhos Miguel Nobre – Oficina Arte ao Vento – Concelho do Cadaval

e espanhóis não se cansaram de fazer-lhe fotografias, enquanto este trabalhava, uma colaboradora ia traduzindo, escutavam com atenção e registavam momentos fotográficos.

No exterior, a participação do rancho folclórico “As Moleirinhas do Seixal”, composto por 16 dançarinos, 8 músicos e 2 mulheres cantadeiras, iam interagindo com o público, convidando-os a participar nas danças e cantares.

Segundo Amirou (2009, p. 49): “Um mecanismo lúdico de inscrição numa outra lógica confere sentido a este ritual de inversão, tornando-se um rito de transgressão de fronteiras simbólicas, ilustrado pela passagem de uma sociabilidade a outra (*da communitas à societas*). O aspeto lúdico é omnipresente nestes mecanismos relacionais...” O mesmo autor refere ainda que: “ (...) O grupo, e a sociabilidade que nele se desenvolve, tornam-se paradoxalmente o elemento central deste tipo de turismo, relegando para último plano a descoberta do país. A *aisthesis*, a emoção partilhada, baseia-se numa experiência comum: a experiência de afrontar o espaço, a alteridade e o inabitual. Baseando-se nos elementos moldados pela história das peregrinações e das migrações sazonais humanas, esta experiência permite a eclosão e a perenidade do imaginário turístico.” (Amirou, 2007, p. 197).

Nos moinhos, constatámos a vaidade e o entusiasmo dos moleiros e família, que recebiam pequenos grupos e lhes faziam a explicação, orgulhosos de serem detentores de engenhos e de receberem tantos admiradores, que ali estavam para escutar as suas explicações, sentindo-se professores por um dia.

Foram muitos os visitantes que ficaram admirados com o processo de moagem tradicional e contavam-nos ter sido a primeira vez que entraram num moinho. No decorrer das visitas aos moinhos, os locais seguramente mais fotografados, e onde as perguntas aos moleiros eram uma constante. Várias famílias fizeram acompanhar-se dos filhos, para que estes, tivessem a oportunidade de presenciar, quer o processo antigo de moagem, bem como o funcionamento da engrenagem do moinho.

“ (...) este desprendimento do social – sonhado ou realizado temporariamente durante as férias – remete-nos para uma utopia do viver em conjunto. Trata-se de reencontrar um tempo para si, mas coletivo, e de se reinscrever no ritmo da socialidade, procurando uma sociabilidade perdida, que, para cúmulo, ninguém conhece: a *communitas*” (Amirou, 2007, p.197).

**Figura 5.1 – Evento festivo “Pão do Moinho” – Empelo**



Fonte própria

**Figura 5.2 – Evento “Pão do Moinho” – Processo de cozedura em forno a lenha**



Fonte própria

Ao longo do dia, por lá passaram vários órgãos de comunicação social regionais, nomeadamente: Jornal Alvorada da Lourinhã<sup>28</sup>, Rádio Clube da Lourinhã, fotojornalistas de Caldas da Rainha e Rádio Oeste de Torres Vedras.

**Figura 5.3 – Cenário do evento “Pão do Moinho”**



Fonte própria

**Figura 5.4 – Cenário do evento “Pão do Moinho” – Moinhos em atividade**



Fonte própria

---

<sup>28</sup> Artigo de reportagem em (anexo I) – Jornal Alvorada de 15 de Julho de 2011

**Figura 5.5 – Moinho e eira, no evento “Pão do Moinho”**



Fonte própria

No final do dia, estavam felizes por tudo ter corrido bem e por terem sido convidadas, de poderem reviver outros tempos que julgavam não mais os poderem recordar e sentiram que o público e os visitantes/turistas saíram agradados, demonstrando interesse em voltar no próximo ano.

Uma vez realizado o evento, a notoriedade e o sucesso do mesmo foi de tal forma, que a comunidade local que foi envolvida como figurantes e a junta de freguesia local, pretendem dar continuidade ao evento e já pensam fazer deste uma tradição anual.

### **5.3 – Inquérito aos participantes no evento “Pão do Moinho” em 19 Junho 2011**

As questões de resposta fechada, permitiram-nos obter respostas que possibilitam a comparação com outros instrumentos de recolha de dados e por outro lado, sendo bastante objetivos, requerem um menor esforço por parte dos inquiridos (visitantes/turistas), conforme (apêndice IX).

A amostra para este estudo foi constituída pela resposta de 95 respondentes ao inquérito aplicado aquando da realização do evento.

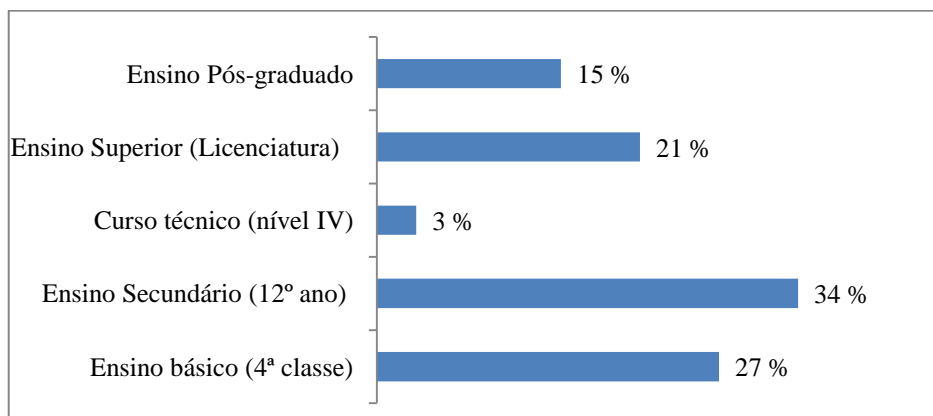
Os 95 inquéritos foram aplicados a várias nacionalidades entre portugueses, ingleses, espanhóis e holandeses, correspondendo a 8,4% de estrangeiros e 91,6% de portugueses.

Dos inquiridos, 45% eram do sexo masculino e 55% do sexo feminino.

As idades foram distribuídas por 5 escalões: Abaixo dos 20 anos, dos 21 aos 30 anos, dos 31 aos 40 anos, dos 41 aos 65 anos e acima dos 66 anos. Assim, o escalão que mais se destacou foi o dos 41 aos 65 anos com 42,10%, seguindo-se o escalão dos 31 aos 40 anos com 25,26% e em 3º lugar o escalão dos 21 aos 30 anos com 16,84% e com mais de 66 anos registaram-se 12,63%.

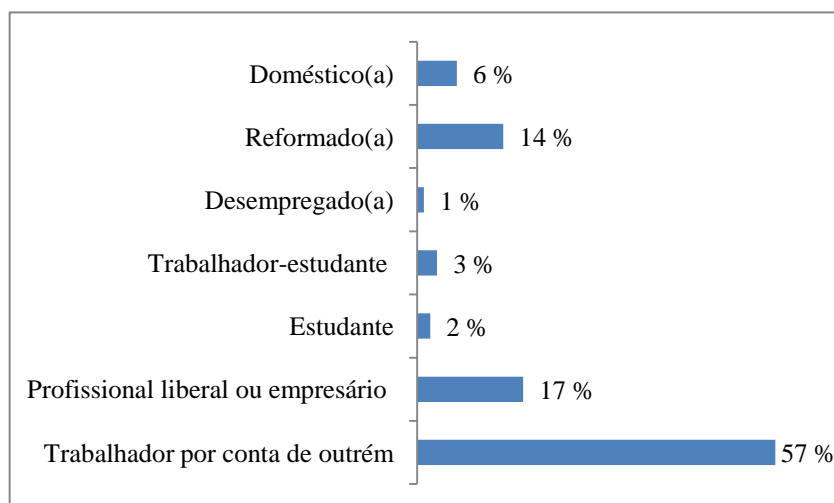
No quadro seguinte poder-se-á verificar a percentagem do grau académico dos inquiridos, sendo de salientar que 34% têm o ensino secundário e 36% dos inquiridos classificam-se ao nível do ensino superior e pós-graduado.

**Gráfico 5.4 – Habilitações académicas dos inquiridos**



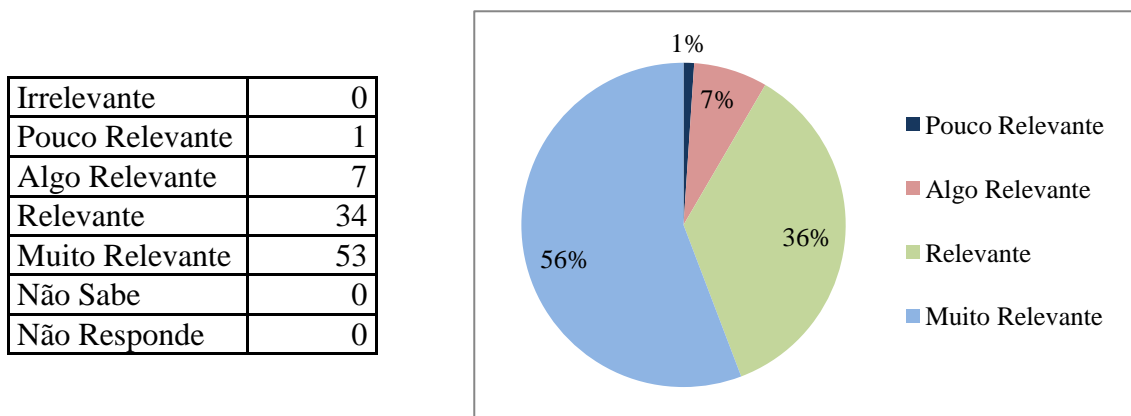
Quanto à atividade profissional, a esmagadora maioria 57% trabalha por conta de outrem, e com 17% são empresários ou profissionais liberais, pelo que, estes dois classificadores arrecadam 74% do total dos inquiridos.

**Gráfico 5.5 – Atividade Profissional dos inquiridos**



No inquérito apresentamos quatro critérios sobre o evento, no qual pretendíamos aferir qual o grau de importância que o visitante atribuía a cada um deles. Nesse sentido, incluímos seis escalas de Likert de 5 pontos (desde 1 = “irrelevante” a 5 = “muito relevante”) para a avaliação do evento, em que a primeira questão, era saber qual o grau de interesse demonstrado pelas dinâmicas inerentes à eira e aos utensílios que lhe estão agregados. Tendo respondido 56% de muito relevante e 36% de relevante, tendo recolhido estes dois parâmetros de avaliação 92%.

**Gráfico 5.6 – Interesse demonstrado das dinâmicas inerentes à eira e seus utensílios**



Quando questionados sobre o interesse do património cultural e histórico associado aos moinhos, 74% mencionaram como muito relevante e 19% como relevante, o que é muito significativo, dado que, estes dois parâmetros de avaliação arrecadam 93% do interesse demonstrado no património cultural e histórico molinológico. Alguns dos inquiridos, confidencalizaram-nos que esta, foi uma forma de reviver tempos passados e outros, a oportunidade de, pela primeira vez entrarem num moinho e ser-lhes explicado todo o processo de funcionamento.

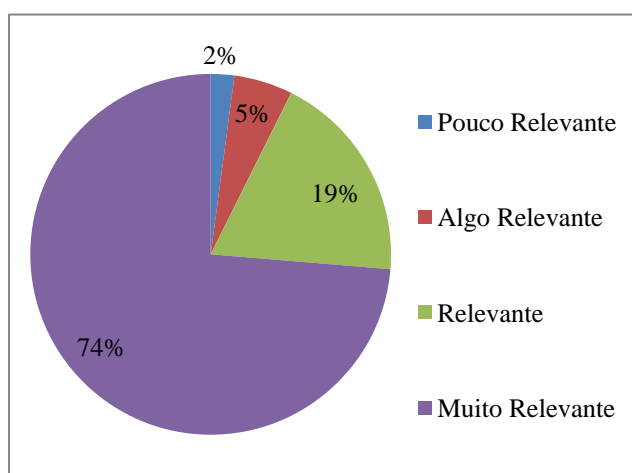
Aquando da realização do evento, deparámo-nos com uma senhora que saiu do moinho acompanhada do marido, mas vinha a chorar. Perguntámos se lhe tinha acontecido alguma coisa e em que podíamos ajudar. Mas, o marido apressou-se a responder: “São as saudades de outros tempos, está nostálgica...”, então, ela contou-nos, que era filha de moleiro. Estudou em Lisboa, casou e por lá ficou. “Volvidos tantos anos, voltei a entrar num moinho e o rumor da engrenagem, o cheiro da farinha, fez-me lembrar os dias, das horas

em que brinquei no moinho, junto do meu pai, quando criança. Que saudades daqueles tempos...”

Aqui, a diversão, acabou por lhe tocar a alma, revivendo o passado, a nostalgia instalou-se. As memórias e o imaginário, o reviver dos tempos passados na infância. Como defende Winnicott (1975), a experiência turística, como “Objeto Transicional”.

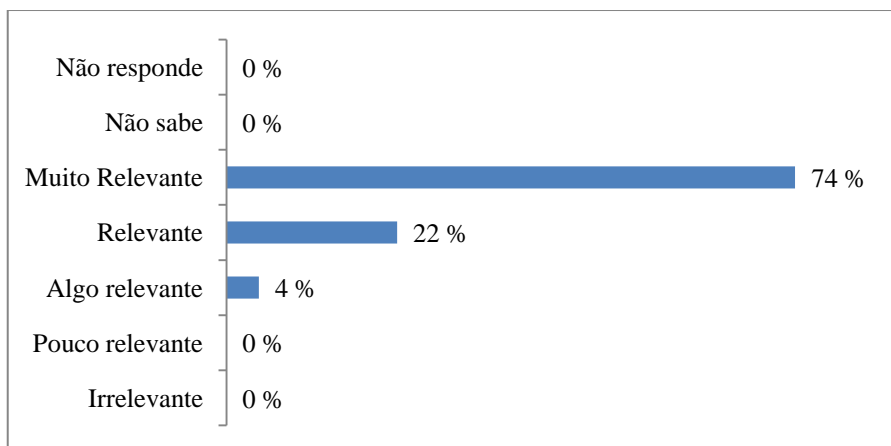
**Gráfico 5.7 – Importância do património cultural e histórico associado aos moinhos**

Irrelevante	0
Pouco Relevante	2
Algo Relevante	5
Relevante	18
Muito Relevante	70
Não Sabe	0
Não Responde	0



Quando questionados sobre o processo de fabrico do pão tradicional (caseiro), processo de amassadura e cozedura em forno a lenha, 74% consideraram-no de muito relevante e 22% de relevante, apenas 4% mencionaram como de algo relevante. Também neste processo verificámos que existiam visitantes que nunca tinham tido a oportunidade de ver o ritual da amassadura ao vivo nos moldes tradicionais, bem como todo o processo de aquecer os fornos a lenha e do levar o pão ao forno.

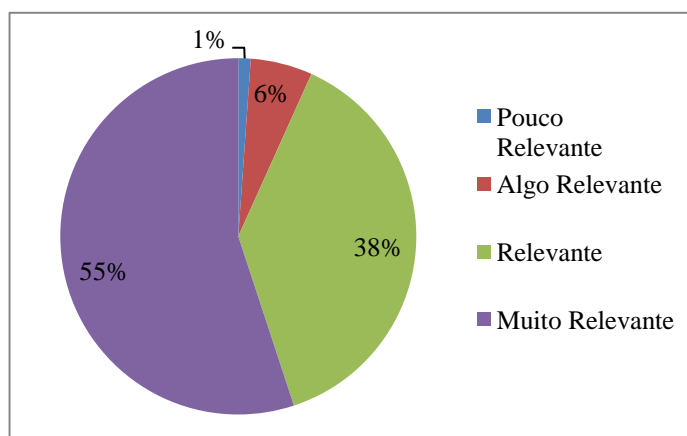
**Gráfico 5.8 – Importância atribuída ao fabrico do pão caseiro (amassar e cozer a lenha)**



Relativamente às características e tipologia da animação musical tradicional (folclore), 55% referiram como muito relevante e 38% como relevante este tipo de evento que foi animado por música tradicional, neste caso em concreto, por rancho folclórico, no qual os visitantes tiveram a oportunidade de interagir com os dançarinos, participando nas danças e cantares.

**Gráfico 5.9 – Características e Tipologia da Animação Musical**

Irrelevante	0
Pouco Relevante	1
Algo Relevante	5
Relevante	34
Muito Relevante	49
Não Sabe	0
Não Responde	0

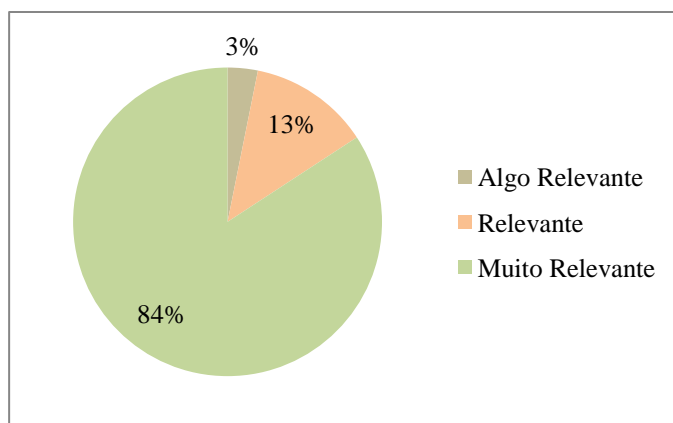


Quando questionados sobre qual o grau de importância que atribuíam à preservação e dinamização turística dos moinhos da região, 84% afirmaram ser muito relevante, 13% como relevante e 3% como algo relevante. Constatando-se que nenhum dos inquiridos indicou como “pouco relevante ou irrelevante”, o que denota a importância dada à preservação e dinamização do património molinológico, donde se pode concluir que na

generalidade, todos apontam no interesse e importância na preservação e dinamização desta herança patrimonial.

**Gráfico 5.10 – Importância da preservação e dinamização dos moinhos da região**

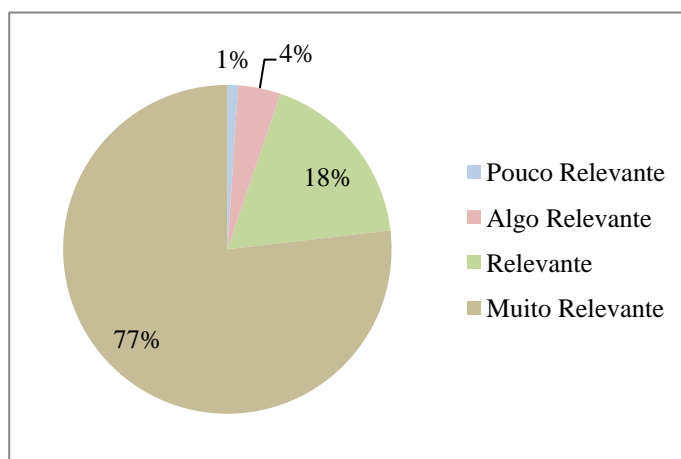
Irrelevante	0
Pouco Relevante	0
Algo Relevante	3
Relevante	12
Muito Relevante	80
Não Sabe	0
Não Responde	0



Por último, questionava-se o interesse em projetar o evento e as atividades associadas aos moinhos, a qual mereceu 77% de interesse como muito relevante e 18% de relevante.

**Gráfico 5.11 – Grau de Interesse na Promoção do Evento**

Irrelevante	0
Pouco Relevante	1
Algo Relevante	4
Relevante	17
Muito Relevante	73
Não Sabe	0
Não Responde	0



#### 5.4 – Análise das entrevistas aos moleiros

Como já tínhamos mencionado atrás, realizámos quatro entrevistas a moleiros, não tendo sido possível recolhermos mais entrevistas pelo facto de os moinhos não se encontrarem

abertos, dado que, só tínhamos disponibilidade de efetuar entrevistas ao fim-de-semana (apêndices II, III, IV e V).

Numa primeira fase da entrevista, tentámos perceber como foi a vida de moleiro no passado e como é na atualidade, tentando perceber as reais dificuldades que enfrentam nos dias de hoje e também, aproveitar a oportunidade para efetuar a recolha do importante património cultural imaterial, dando-nos um contributo extremamente enriquecedor, que nos ajudará a perceber as práticas, usos e costumes utilizados pelo moleiro e que possam vir a contribuir para enriquecer este trabalho.

Por outro lado, pretendemos auscultar as opiniões dos moleiros e verificarmos se tinham alguma forma que pudesse ser levada a efeito para que esta atividade não se extinga a curto prazo.

Constatámos que todo o processo de colocar um moinho em atividade não é tarefa fácil e exige conhecimentos de mecânica. As inúmeras engrenagens que este comporta, entre rodas dentadas, sistemas de roldanas e alavancas, engenhos em madeira de grande porte que obedece a variados tipos de madeiras, cada uma com a sua dureza própria a que o engenho exige.

Trata-se de uma atividade económica de cariz familiar, que ao longo dos anos foi passando de pais para filhos e estes, desde tenra idade ajudavam nas tarefas mais brandas no moinho e quando não existia vento, praticavam a agricultura de subsistência.

Nas décadas de 40, 50 e 60 esta era uma atividade económica rentável, mas com o aparecimento das moagens industriais, vieram-lhes retirar os fregueses e a atividade entrou em decadência, também, com a evolução da sociedade, e com os filhos a estudar, estes acabaram por optar por outros empregos de melhor rentabilidade económica. À medida que as gerações mais antigas foram partindo, as novas gerações deixaram de confeccionar o pão em suas casas, apesar dos moleiros continuarem a afirmar que nada chega à qualidade da farinha do moinho e que presentemente, a farinha encontra-se alterada com mistura de farinha de arroz, daí ser mais barata.

Atualmente, quando os moinhos se encontram em atividade aparecem inúmeras pessoas interessadas em visitar os moinhos, estar à conversa com os moleiros e fazem registos

fotográficos, mas não lhes compram farinha. Das entrevistas, pudemos verificar inúmeras atividades que lhes estão associadas, sendo uma lição de vida.

Quando questionados, se hoje pudesse fazer alguma coisa com o moinho para além da atividade de moagem, que finalidade lhe daria, referem que, enquanto forem vivos terão sempre os moinhos em atividade. Mas a julgar pela média de idades dos moleiros, apercebemo-nos que terão mais uma década ou duas de vida e, depois ficarão os moinhos à espera que as intempéries os consumam. De ar nostálgico e ao mesmo tempo em agonia, responderam assim: *Eu é como digo, depois de deixar, vai ficar como os outros....parado! O filho na pega, é agricultor...,tem vindo aí muitos dótores que querem comprá-los só pós conservar e poder mostrar como museu (Silva, F.- 78 anos - Freguesia Moita dos Ferreiros, entrevistado em 18-03-2012, apêndice IV).*

*Pa moer está do melhor. Tem estado a moer. Claro, mas p`ra quê?... Quem é que são os artistas que sabem disto, depois da gente ir embora? Tem-se picado, rebocado e pintado e está todo oleadinho, está a perceber? Este moinho é bonito porque está arranjadinho...Aparecem aí uns às vezes para comprar, mas, não é para moer com ele! (Pinheiro, A. 83 anos, Geraldês, entrevistado em 31-03-2012, apêndice III).*

*Manter a moagem! Foi feito para moer e vai continuar. O moinho está em bom estado, encontra-se sempre limpo e oleado. Vou continuar a cuidar do moinho. Tem estado a moer e vai continuar a moer! (Silva, A. “filho” e Bom Sucesso, J. “mãe” 62 e 91 anos respetivamente, freguesia de Atalaia, entrevistados em 01-04-2012, apêndice II).*

Tinha vindo de ser operado ao coração e emocionado, de lágrimas nos olhos, diz-nos: *Isto foi feito para moer, o que eu gostava era que ele tivesse trabalho (Henriques, J. 75 anos, freguesia de Moledo, entrevistado em 07-04- 2012, apêndice V).*

Este moleiro, enquanto falava, ia recordando os tempos áureos da sua vida em que fazia do moinho a sua forma de vida, recordava os tempos passados, a saudade e a nostalgia estavam presentes e agora, sem nada poder fazer, porque a saúde já não o ajuda.

Pelos inúmeros moinhos que se encontram transformados em 2ª habitação, e outros em sistema de alojamento rural, depreende-se que a procura por parte de eventuais interessados, será transformá-los em habitação para férias. De facto, tivemos a

oportunidade de entrar em alguns exemplares que foram adaptados em habitação que são autênticos “mimos” integrados na paisagem campestre.

Neste capítulo, foram apresentados os resultados alcançados na leitura bibliográfica, na inventariação do estado dos moinhos e análise comparativa da evolução dos mesmos, na observação participante aquando do evento “Pão do Moinho”, bem como nos resultados obtidos pelos questionários e nas entrevistas aos moleiros, os quais nos possibilitaram aferir resultados para uma análise conclusiva e para a qual se apresenta uma proposta mais adiante.

## **CAPÍTULO VI – Proposta de uma Rota “PÃO DO MOINHO”**

## **6.1 – Proposta de uma rota “Pão do Moinho”**

De 2000 a 2005, a Associação Leader Oeste e a Comunidade Intermunicipal do Oeste, envidaram esforços no sentido de reunirem consenso para levar a efeito uma Rota Molinológica na região, na qual apresentaram uma ideia de preservar dois moinhos em cada concelho, mas que nunca chegou a ser criada. Nesse sentido e como forma de não protelar mais o legado património molinológico, propõe-se a criação de uma micro rota dos moinhos no concelho da Lourinhã, denominada “Pão do Moinho”. Uma rota cujo objetivo seria a dinamização dos moinhos ao serviço do turismo, diferente pela sua conceção, a qual agregue uma multiplicidade de produtos turísticos existentes no concelho da Lourinhã, tornando-a mais enriquecida e diversificadora na oferta, mas com o intuito de futuramente se encontrar disponível e poder vir a integrar uma possível Rota transversal a toda a região Oeste.

É sabido que o turismo está cada vez mais segmentado, que os turistas cada vez são mais exigentes na procura de novas experiências, e de destinos diferenciadores e autênticos. Que a procura da ruralidade cada vez mais é uma constante para fazer face ao ambiente urbano e os moinhos, são cada vez mais procurados para habitação em espaço rural, então, poder-se ia aproveitar todos os moinhos que já não reunissem condições para serem recuperados, dando-lhes a oportunidade de serem transformados em habitação, desde que respeitassem a traça arquitetónica original e os que já se encontram adaptados em alojamento local ou alojamento em turismo no espaço rural, que pela sua localização estratégica, se revestem de um grande valor paisagístico pelos locais paradisíacos - turismo natureza, seriam espaços habitacionais de acolhimento a integrar a rota. Desta forma, diversificar-se-ia a oferta e dinamizava-se o património.

A herança cultural que nos é deixada, esses valores culturais, devem ser preservados, conservados e nalguns casos adaptados. A utilização e reutilização dos moinhos, aliados ao património imaterial que lhe está subjacente, poderá criar uma Rota enriquecida, evitando o desaparecimento destes, preservando o património histórico e a busca da identidade desses lugares, contribuindo para fazer perdurar a marca identitária da região Oeste.

Os moinhos que se encontrassem em atividade, poderiam dar continuidade à produção da farinha, desde que fosse firmada negociação com as unidades panificadoras, por forma a garantirem a absorção da farinha dos moinhos e pudessem produzir “Pão do Moinho”.

Esse pão, poderia ser distribuído e vendido nos locais habituais pelas panificadoras sob uma marca “Pão do Moinho”, que apresentando características diferenciadoras, seria vendido a custo mais elevado, mas a qualidade compensaria a diferença do custo. Assim, parece-nos que os moinhos poderiam ser economicamente sustentáveis e seriam também eles, fator de promoção local pela atração turística. Por outro lado, a rota iria proporcionar parcerias entre os atores locais, tornando-os mais solidários, ficariam mais destacadas as autenticidades locais e regionais e ajudariam a projetar o território.

Relativamente aos apoios financeiros, a Associação Leader Oeste, sediada no Cadaval, através do Programa de Iniciativa Comunitária LEADER<sup>29</sup>, possui linhas de apoio nesse sentido e, desde o início dos anos 90, tem vindo a apoiar a recuperação de moinhos de vento, bem como diversos projetos relacionados com a cultura, designadamente ações de salvaguarda e valorização do património edificado, construção e requalificação de equipamentos culturais, eventos de animação e promoção cultural.

Também é importante referir que, segundo Gonçalves (2009, p. 102), “ (...) a revitalização para atingir os seus objetivos de conservação, manutenção e divulgação necessita de estar ancorada numa fórmula turística. Fórmula turística que, pelos seus efeitos multiplicadores, acaba por trazer dividendos socioeconómicos à região na qual se insere o projeto. Para tal, é imperioso que essa fórmula turística esteja alicerçada na caracterização na especificidade, na vontade própria da população local que convive diariamente com o património selecionado”.

Uma rota temática, parece-nos ser uma saída vital, por um lado, como fator de motivação dos moleiros e proprietários dos moinhos, por outro, uma aposta na dinamização dos moinhos para o turismo e fator contributivo para a sustentabilidade das populações locais, a qual poderá funcionar como instrumento de divulgação e promoção de outros recursos existentes no concelho que lhes seriam associados.

---

<sup>29</sup> LEADER - Ligação Entre Ações de Desenvolvimento da Economia Rural

A elaboração desta rota poderia dar a conhecer a cultura, a história, a gastronomia e vinhos, o artesanato, a paisagem e a orla costeira do concelho, demonstrando o elevado valor histórico-cultural, revelando ao mesmo tempo a dinâmica turística do concelho. Para tal, seria necessário concertar estratégias e reunir esforços no aproveitamento deste património para que fizessem parte integrante dos planos de promoção do concelho.

Dado que, os moinhos existentes se encontram classificados em vários estados de conservação, a finalidade a dar-lhes iria depender de vários fatores que seriam determinantes para se tornarem atrativos, principalmente pelo seu estado de conservação, da sua localização e das acessibilidades. Seria impossível integrá-los a todos numa rota, devido ao estado de degradação de alguns e ao isolamento de outros que se encontram implantados no interior de propriedades particulares.

O aproveitamento dos moinhos que melhores condições reunissem para integrar a rota, aliados a toda uma oferta complementar, incluindo as atividades de animação, proporcionaria ao turista/visitante uma panorâmica sobre o concelho da Lourinhã, no que esta tem de melhor para oferecer. A rota deveria incluir um sistema coordenado de sinalização turística e viária, que iria permitir uma correta orientação na descoberta dos moinhos, a qual também abarcaria elementos ilustrativos relativamente à conservação e preservação do ambiente.

**Figura 6.1 – Localização geográfica dos moinhos de vento no concelho da Lourinhã**



Fonte própria

O aproveitamento dos moinhos sob a forma de rota para fins turístico-culturais com todo o seu encantamento, parece-nos ser admirada pelos turistas e visitantes, pelas diversas aptidões a que estes ficarão sujeitos. Para tal, sugere-se uma rota que inclua: a rota auto, a rota ciclável e a pedestre.



**A Rota Auto**, destinava-se a todos os que queiram deslocar-se para pontos distantes dentro desta, usando para tal o automóvel como meio de deslocação;



**A Rota Ciclável**, para todos os visitantes que pretendam fazer visitaçãõ a moinhos em percursos cicláveis mais restritos;



**A Rota Pedestre**, destinar-se-ia a todos aqueles que queiram aceder aos moinhos em contacto com a natureza, deslocando-se a pé, seriam aconselhados a fazê-lo dentro dos 4 aglomerados de moinhos (Atalaia com 3 moinhos, Moledo com 4, Reguengo Grande com 7 e a Pinhõa em Moita dos Ferreiros com 5 moinhos);

**Figura 6.2 – Sinalética da rota**



Fonte: Leader Oeste

Estamos convictos que uma rota iria motivar os proprietários, iria devolver-lhes vida, a paisagem ficaria mais agradável, e seria uma forma de os motivar na recuperação, conservação e revitalização dos moinhos. Por outro lado, seria uma forma de promover a saúde através dos trilhos pedestres ou cicláveis, mantinham-se alguns exemplares acessíveis a visitantes e turistas, ajudaria na promoção da cultura local, envolvendo a comunidade e, nalguns casos pontuais, alguns dos moinhos poder-se iam tornar economicamente sustentáveis.

### **Figura 6.3 – Percursos pedestres**



Fonte: Câmara Municipal da Lourinhã

- Uma Rota que integrasse eventos periódicos ligados aos moinhos, como referência identitária ao olhar dos turistas e visitantes, composta por moinhos em atividade, com espaços contíguos para fabrico, venda de pão e de farinha.
- Moinho que poderiam ser adaptados para postos de informação turística. Outros adaptados como lojas para venda de produtos biológicos, no qual, poderia ser vendido pão do moinho.
- Moinho para venda de produtos regionais (queijos, enchidos, vinhos...).
- Um moinho poderia ser adaptado para passar pequenos filmes, da atividade molinológica, vocacionado para turistas e também para visitas de estudo, ou, adaptar um moinho em estação meteorológica.

- Um moinho museu, para mostra do valioso património histórico-cultural que lhe está associado, demonstrativo das engrenagens e sua funcionalidade, sendo fator pedagógico para estudantes do ensino secundário e/ou universitário, com a amostragem prática do funcionamento dos sistemas de roldanas e de alavancas.
- Poder-se-ia adaptar um moinho em oficina artesanal, no qual, os artesãos sob a forma de associação poderiam ali, em sistema de rotatividade, trabalhar, expor e vender artesanato local/regional.
- A criação de um Centro de Interpretativo Molinológico – museu, com a dinamização cultural das atividades na ótica da preservação da memória local e regional, onde seriam visionados pequenos filmes com os hábitos, práticas, valores, usos, costumes, saberes da atividade dos moinhos, que conjuntamente com os testemunhos materiais ainda preservados, permitiriam uma interpretação global do património cultural rural das aldeias do Oeste, motivando a procura e provocando o interesse pelos valores da cultura local.

Desta forma, a rota seria enriquecida, proporcionando uma multiplicidade na oferta, para além da diversidade apresentada para os diversos moinhos, incluiria outros lugares e produtos que poderiam ser encontrados ao longo do percurso, nomeadamente: fontes, quintas centenárias, miradouros, aldeias rurais, visita ao museu da Paleontologia (Dinossauros), visita ao Centro de Interpretação da Batalha do Vimeiro, uma prova da Aguardente D.O.C. – Lourinhã na Quinta do Rol e/ou na Adega Cooperativa da Lourinhã, visita ao Planalto das Cesaredas, formação rochosa e de plantas autóctones – reserva natural.

Uma visita à peculiaridade da orografia da aldeia de Reguengo Grande, pelas suas características ímpares, a aldeia do Moledo com a história que lhe está associada a D<sup>a</sup>. Inês de Castro e D. Pedro, uma rota que poderia ser complementada com os seus 12 Kms de costa, que se repartem entre praias, baías, enseadas e arribas de uma enorme beleza natural e locais de excelentes miradouros naturais.

Os moinhos que à partida se apresentam insustentáveis face à atual situação, desde que inseridos numa rota, com este novo usufruto que lhe seria atribuído, poderiam proporcionar visitação e tornarem-se geradores de receita, não só, pela visitação, mas também, pelo consumo que os visitantes/turistas fariam nos vários museus, no alojamento, na

gastronomia, nas festas tradicionais de cariz religioso e noutro tipo de eventos. Por outro lado, sendo um produto combinado, inserindo-se no turismo cultural e de natureza, poderia ser fator importante no combate à sazonalidade.

A rota composta por um guião dos sítios a visitar e desde que bem planeada, viria reforçar o sentimento de unidade dentro da diversidade que é tão característico no mundo rural.

**Figura 6.4 – Marcação do percurso da rota**



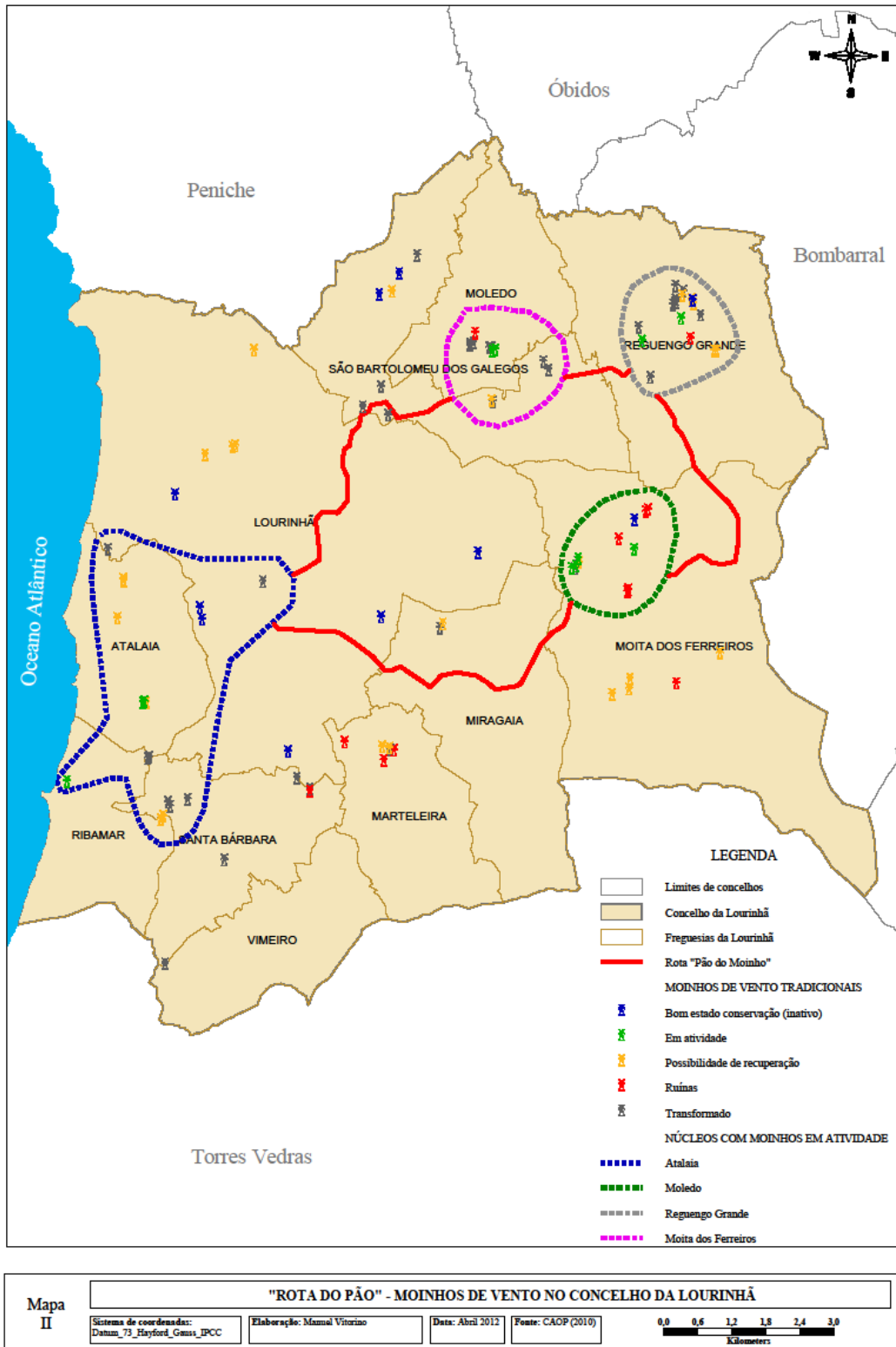
Fonte: Leader Oeste

**Tabela 6.1 – Etapas para planejamento em turismo com base no legado cultural**

<b>ETAPAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
<b>Estudo preliminar</b>	Estudo de campo e bibliográfico para detetar possíveis atrativos históricos	
<b>Escolha e delimitação da zona</b>	Delimitação de uma área na qual estejam os atrativos (cidade, região) ou de locais onde estes atrativos estejam concentrados (rua, bairro).	
<b>Estudo diagnóstico</b>	Verificação da quantidade e avaliação da qualidade dos potenciais atrativos. Verificação da quantidade da qualidade das estradas e/ou ruas ou de outro tipo via de acesso ao atrativo.	Imprescindível o auxílio de especialistas (historiadores, arquitetos, etc...).
<b>Definição de objetivos e metas</b>	Definição de quais os resultados que se pretende obter com o planeamento em termos sociais, económicos, pedagógicos e turísticos.	Etapa de muita reflexão
<b>Escolha de alternativas de intervenção</b>	Elaboração de uma proposta de integração do atrativo num produto turístico mais amplo.  (Roteiro, histórico, revitalização de bairros ou prédios, encenações de passado, etc...).	Etapa de muita criatividade
<b>Implementação</b>	Elaboração de orçamentos preliminares e procura de recursos financeiros próprios ou de investidores.  Reuniões com membros da comunidade afetada (autoridades da área da cultura e do turismo, vizinhos, proprietários de imóveis, etc..), para encontrar a melhor forma para que todos sejam beneficiados com a proposta.	Respeitar, antes de tudo, os interesses e os desejos da comunidade envolvida.
<b>Implantação</b>	Dimensionamento das possibilidades de aproximação do público com o atrativo. Verificação da forma de obter ângulo e condição de observação confortáveis para monumentos e obras de arte, sem comprometer sua integridade.  Verificação das instalações, do mobiliário, da forma de circulação em prédios revitalizados. Aprofundamento na história, nos estilos arquitetónicos, nas escolas artísticas, etc...	Etapa de muito estudo. Consulta a fontes bibliográficas e a especialistas.
<b>Execução e controle</b>	Verificação da utilização dos equipamentos conforme o plano e ajuste de detalhes para melhorar tanto a experiência turística quanto os benefícios sociais.	

Fonte própria, baseado em Margaritta Baretto, 2001 - Turismo e Legado Cultural

Figura 6.5 – A “Rota do Pão”



Fonte própria

Dado que, os verões no Oeste normalmente são frescos, predominando a brisa oeste nas tardes de verão, que por vezes forçam à retirada mais cedo das praias, os turistas/visitantes e os veraneantes. Poder-se-ia proporcionar a ocupação desse tempo com o aconselhamento à rota dos moinhos como alternativa à praia, proporcionando-lhes enriquecimento cultural e dessa forma não se sentiriam frustrados com o estado do tempo.

Estamos em crer que, a elaboração de uma rota com base no aproveitamento dos moinhos que melhor se localizam para o efeito, que se encontrem em melhor estado de conservação e também pelo seu enquadramento paisagístico, a qual inclua atividades culturais nas quais os turistas e visitantes possam participar, a rota viria a exercer influência sobre o turista, contribuindo para a promoção da memória das populações locais.

Esta proposta de rota de moinhos, desde que, bem delineada e complementada, equipada de sinalética apropriada para orientação dos turistas, que inclua os respetivos postos de informação estáticos, associada a uma estratégia promocional, com promoção efetuada em Feiras de Turismo, em agências e operadores de turismo, promovida em websites e nos postos de turismo sob a forma de brochuras, podendo-se inclusive recorrer a parcerias com as unidades hoteleiras da região, cujos preços a praticar pela estadia, pudessem incluir uma visita guiada a moinhos em atividade, seria uma alternativa viável e fator estratégico para a revitalização do património molinológico da Lourinhã.

## **CAPÍTULO VII – Conclusões e Considerações Finais**

## 7.1 – Conclusões e considerações finais

Após um ano de trabalho para esta dissertação, acreditamos, que terá ficado demonstrado pelo resultado da análise participante no evento, dos resultados obtidos nos inquéritos e pelo que nos foi dito nas entrevistas realizadas aos moleiros, que existe interesse na preservação do património molinológico. Nesse sentido, foi inventariado e atualizando o património dos moinhos no concelho da Lourinhã, recorrendo-se à sua georreferenciação e à recolha fotográfica.

Constatou-se que os fatores económicos e socioculturais condicionam a preservação dos moinhos. As dificuldades económicas demonstradas pelos moleiros e por outro lado, os herdeiros destes, não demonstram interesse na atividade, nem preocupação na sua preservação ou recuperação, dado tratar-se de uma atividade económica pouco rentável nos dias de hoje, registando-se a ausência de iniciativa por parte das entidades responsáveis na congregação de esforços no sentido de motivar à preservação do património molinológico.

Parece-nos que, a alternativa possível seria a requalificação dos moinhos da Lourinhã, colocando-os ao serviço de uma estratégia de turismo sustentável, deixando de trabalhar isoladamente e, através de uma gestão concertada, planeada e desde que bem promovida poderia ser criada uma rota a solução.

Verifica-se da análise evolutiva do estado dos moinhos no concelho da Lourinhã, que estes se encontram em decadência célere devido à inoperância dos mesmos, por outro lado, constata-se que os moinhos entrando em inatividade deixam muito rapidamente de se encontrarem em bom estado de funcionamento, passando a uma eventual possibilidade de recuperação, mas para tal, seria necessário investir na sua recuperação.

A geração dos moleiros está prestes a extinguir-se. Os moleiros que encontramos estão muito envelhecidos, com uma média de idades na ordem dos 78 anos. A exemplo disso, durante o período de trabalho de campo, constatou-se o óbito de dois moleiros.

Constata-se que os descendentes dos moleiros não pretendem dar continuidade à atividade por esta não ser rentável. Denotando-se que a esmagadora maioria se encontra desmotivada na preservação e que, quando se fala em recuperação do património, alertaram-nos para as dificuldades económicas, alegando desconhecimento de apoios comunitários.

Atendendo a tal situação, e porque a Lei que estabelece as bases da política e do regime de proteção e valorização do património cultural, permite que as autarquias locais possam celebrar com detentores particulares de bens culturais, ou outras entidades interessadas na preservação e valorização de bens culturais ou empresas especializadas, acordos para efeito da prossecução de interesses públicos na área do património cultural, para fins culturais e/ou turísticos, parece-nos que algo poderia ser feito neste sentido. Partindo desse princípio, e tendo como base o levantamento do património molinológico e após abordagem aos moleiros, poderia a autarquia local, desenvolver diretrizes para o uso, ocupação e transformação dos moinhos, com base na sua preservação e respeito pelo património edificado molinológico. Assim, o papel do turismo na ligação ao património cultural sairia reforçado na promoção do desenvolvimento sustentado nas áreas rurais. Seria uma estratégia de desenvolvimento, participada e integrada, na qual se privilegiasse o património cultural dos moinhos e que contribuiria para a melhoria da qualidade de vida das populações envolvidas.

Após ter sido realizado o estudo comparativo do património material dos moinhos de vento, entre o passado e a realidade presente, fica demonstrado que existe interesse por parte dos visitantes, pela preservação do património cultural e histórico associado aos moinhos e das suas dinâmicas que lhes estão inerentes, ficando demonstrado pelos dados recolhidos que, este legado património desde que preservado, irá garantir a continuidade deste território com toda a sua autenticidade.

Da análise às entrevistas realizadas aos moleiros ainda em atividade, e da recolha dos elementos que constituem o património cultural imaterial que lhe está associado, existem necessidades efetivas de revitalização patrimonial que devem ser levadas a cabo, principalmente pelas entidades responsáveis nesta área, em prol do desenvolvimento da região. Estas entidades de gestão municipal e regional, vêm interesse na revitalização do património cultural, como pudemos verificar nos vários instrumentos de planeamento referindo os moinhos de vento tradicionais, no entanto, não se verificou até à presente data, qualquer iniciativa na congregação de esforços por parte das entidades oficiais neste sentido.

Da análise bibliográfica, verifica-se que os serviços turísticos dependentes do património local, beneficiariam as populações locais, bem como todos aqueles que se interessam por

descobri-lo visitantes e turistas. Assim, como definição de objetivos de desenvolvimento económico e social, parece-nos pertinente que a Câmara Municipal e as Juntas de Freguesia do concelho da Lourinhã, poderiam concertar uma estratégia de planeamento e desenvolvimento deste produto específico de base rural, levando a efeito um encontro com todos os proprietários dos moinhos que demonstrassem interesse em integrar uma rota, que se poderia denominar “Rota do Pão”. Para tal, seriam verificados caso a caso, a localização, as acessibilidades, o estado de conservação e outras condições, para que lhes fosse atribuída uma finalidade, com a implementação de estratégias na promoção turística dos moinhos.

Nesse sentido, apresentam-se duas alternativas, ou os proprietários dos moinhos apresentariam cada um per se, candidatura ao PRODER e caberia à autarquia dar-lhes apoio na elaboração da mesma, ou, por outro lado, a autarquia, após selecionar os moinhos que reuniam condições para integrar a rota apresentaria uma candidatura conjunta, que nos parece ser a melhor opção, ao QREN<sup>30</sup> ganhando esta mais peso em sede de análise, desde que os proprietários interessados suportassem a parte correspondente ao autofinanciamento. Parece-nos ser uma opção viável, motivadora inclusive para os herdeiros (filhos dos moleiros), que atualmente não veem interesse nos moinhos e que poderiam ficar motivados/sensibilizados.

Percebe-se agora o porquê da grande procura na compra de moinhos e do elevado número que se encontram transformados em habitação. Por um lado, a procura pelos locais onde a grande maioria dos moinhos se encontram implantados, locais paradisíacos, integrados na natureza e inseridos em ambiente rural. Por outro lado, os moleiros vêm a venda destes como a única alternativa viável encontrada para os tornar financeiramente rentáveis.

O património é intemporal porque pertence às pessoas e do qual, também estas fazem parte, nesse sentido, pode e deve-se fazer perdurar este legado património para as gerações vindouras, antes que seja tarde.

Como sugestão para novos trabalhos, deixamos a ideia de que nos parece existir nos moinhos uma nova área a investigar no que diz respeito ao turismo de bem-estar. Pelas afirmações proferidas por alguns moleiros e pelo que pudemos sentir, os moinhos de vento

---

<sup>30</sup> QREN – Quadro de Referência Estratégico Nacional

tradicionais poderão funcionar como um espaço “Zen”, isto é, um local onde o visitante após passar algum tempo, sai descontraído, mais sereno e onde encontra uma paz de alma, sentindo-se revigorado. Será o moinho um escape para o *stress*?

## **7.2 – Dificuldades encontradas**

Constatámos que na Repartição de Finanças os registos dos moinhos e seus proprietários, se encontram muito desatualizados. Acontece que, os moleiros vão passando os moinhos aos herdeiros, mas estes não procedem à atualização do registo de propriedade, nem se dirigem à Conservatória do Registo Predial para conservarem esse património.

Verificámos que existe pouca bibliografia sobre moinhos, foi uma das grandes dificuldades encontradas.

Aquando do trabalho de campo, verificaram-se algumas dificuldades que inicialmente pareciam tarefas simples de concretizar, no entanto, alguns constrangimentos levaram a que tal não fosse possível, nomeadamente:

Nem todas as Câmaras Municipais da região têm uma ideia exata do número de moinhos no seu território.

Grande dificuldade em encontrar os moleiros, uns porque já faleceram e herdeiros que se encontravam ausentes, constatando-se que em várias situações os herdeiros se encontram emigrados;

Na esmagadora maioria os moinhos não se encontram em atividade, o que nos levou a contactar os presidentes de junta de freguesia para nos ajudarem a tentar encontrar os proprietários, o que é muito difícil pelos motivos atrás referidos, pelo que, não conseguimos entrar na maioria dos moinhos, tendo-nos sido impossível, quantificar o número de mós por exemplar, saber o ano da construção e/ou a denominação dada a cada moinho, uns porque se encontram em mau estado de conservação e, outros por se encontrarem completamente em ruínas;

Verifica-se que a cartografia militar se encontra muito desatualizada. Constatou-se no trabalho de campo a indicação de moinhos que já haviam sido demolidos e outros que foram entretanto construídos e que não se encontram registados;

Falta regulamentação específica neste setor, verificámos a ausência de legislação, deveria existir um Plano de Salvaguarda para este tipo de património. Constatou-se durante o trabalho de campo que têm sido permitidas construções, a menos de 50 metros a contar dos limites externos dos moinhos, numa Zona de Proteção (ZP). Verificámos que só a Região Autónoma dos Açores é que detém regulamentação específica no que concerne à preservação dos moinhos - património cultural, nomeadamente através do Decreto regional nº 13/79/A, de 20 de Julho. Assim, devido ao licenciamento dado para construção de imóveis na proximidade dos moinhos, os poucos moleiros, vêm-se impossibilitados de exercer a atividade posta em causa, porque estas impedem que o vento ao normal funcionamento dos moinhos. Por outro lado constata-se em algumas situações, a existência de cabos aéreos elétricos e de telecomunicações, contribuindo para a descaracterização estética dos locais.

Também se verifica que a legislação - Lei de Bases do Património Cultural – Lei n.º 107/2001 de 8 de Setembro, é demasiado abrangente, não referindo casos específicos como os sistemas de moagem tradicionais e, na maior parte das situações, completamente omissa, deixando a autoridade licenciadora tomar a decisão que entender.

## BIBLIOGRAFIA

Amirou, R. (2007). *Imaginário Turístico e Sociabilidades da Viagem*. Porto: Estratégias criativas – APTUR.

Aramberri, J. (2001). The host should get lost: Paradigms in the Tourism Theory. *Annals of Tourism Research*, Vol. 28 (3), pp. 738–761.

Barretto, M. (2001). *Turismo e Legado Cultural – As possibilidades do planeamento*. Campinas SP, 2ª edição, Papirus editora.

Baudrillard, J. (1991). *Simulacros e simulação*. Lisboa: Relógio d'Água.

Bourdieu, P. (1997). 'Three Forms of Capital' in A. H. Halsey, H. Lauder, P. Brown and A. S. Wells, (eds). *Education: Culture, Economy and Society*, Oxford/New York: Oxford University Press.

Cardona, P. (2009). O Espaço no Imaginário Turístico. In Dias, F., Soifer, J. e Ferreira, L. (coord.). *O Futuro do Turismo – Território, Património, Planeamento*. Porto: Estratégias Criativas, APTUR, pp. 17-31.

Carvalho, P. (2003). Património e (re) descoberta dos territórios rurais. *Boletim Goiano de Geografia*, Vol. 23 (2), pp. 173-196.

Castells, M. (1999). *O Poder da Identidade – Volume II*, editora Paz e Terra S.A. – São Paulo.

Chamboredon, J.C. (1980). "Les usages urbains de l'espace rural: du moyen de production au lieu de recreation" in *Revue Française de Sociologie*, nº21, pp. 97-119.

Código Mundial de Ética no Turismo (1999).

URL: <http://ethics.unwto.org/sites/all/files/docpdf/portugal.pdf>, consultado em 30-05-2012

Cooper, C. & D. Buhalis. (1993). "The future of tourism." In *Tourism: Principles and Practices*. Eds. Cooper, Fletcher, Gilbert and Wanhill. London: Pitman, pp. 265-276.

Cohen, E. & Dann, G. (1991). *Sociology and tourism*, *Annals of Tourism Research*, vol. 18, nº1, pp. 155-169.

Cunha, L. (1997). *Economia e política de turismo*. Editora McGraw-Hill de Portugal, Ld.<sup>a</sup>.

Dias, F. (2009a). *O Espaço no Imaginário Turístico*. In Dias, F., Soifer, J. e Ferreira, L. (coord.). *O Futuro do Turismo – Território, Património, Planeamento*. Porto: Estratégias Criativas, APTUR, pp. 17-31.

Dias, F. (2009b). Visão de síntese sobre a problemática da motivação turística. In *Percurso e Ideias – Revista Científica do ISCET*. N.1, 2ª série, pp. 117-143. URL:[http://www.iscet.pt/sites/default/files/PercursoIdeias/N\\_1/Revista2009.pdf](http://www.iscet.pt/sites/default/files/PercursoIdeias/N_1/Revista2009.pdf), consultado em 01-06-2012.

Dias, F. (2012). A redescoberta do espaço rural pelo turismo, em J. Coelho (coord.) Contributos para a compreensão do turismo (no prelo).

Dias, J., Oliveira, E. & Galhano, F. (1959). *Sistemas Primitivos de Moagem em Portugal - moinhos, azenhas e atafonas, II -Moinhos de Vento*, Instituto de Alta Cultura – Centro de Estudos de Etnologia Peninsular, Porto.

Eco, U. (1987). *Travels in hyperreality*. London: Picador.

Estudo Pharest (2003). *Porta Natura - Manual de Aplicação*. Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro (2007).

Ferreira, L. (2009). *Sustentabilidade, competitividade e planeamento em turismo*. In Dias, F., Soifer, J. & Ferreira, L. (coord.). *O Futuro do Turismo – Território, Património, Planeamento*. Porto: Estratégias Criativas – APTUR, pp. 51-86.

Figueiredo, E. & Ferrão, P. (2003). *O Conhecimento não Cresce nas Árvores: Os Desafios da Sociedade do Conhecimento e o Mundo Rural em Portugal*, Atas do III Congresso de Estudos Rurais (III CER), Faro, Universidade do Algarve, 1-3 Nov. 2007 - SPER / UAlg, 2008.

URL:[http://www.sper.pt/IIICER/Comunicacoes/EFigueiredo&PFerrao\\_com2.pdf](http://www.sper.pt/IIICER/Comunicacoes/EFigueiredo&PFerrao_com2.pdf), consultado em 30-05-2012

Fortuna, C. (2001). *Cidade, Cultura e Globalização: Ensaios de Sociologia*. Segunda Edição. Oeiras, Celta Editora.

Galhano, F. (1978). *Moinhos e Azenhas de Portugal*, Lisboa, Associação Portuguesa dos Amigos dos Moinhos e Secretaria de Estado da Cultura.

Goffman, E. (1959). *The Presentation of Self in Everyday Life*. Nova Iorque: Doubleday (A apresentação do Eu na vida de todos os dias. Lisboa: Relógio D'Água, 1993).

Gonçalves, C. (2009). "*Rotas de Património em Portugal: uma revolução necessária*". In *Turismos de Nicho: motivações, produtos, territórios*. Centro de Estudos Geográficos - Universidade de Lisboa, Lisboa.

Heidegger, M (1962). *Being and Time, trans. John Macquarrie and Edward Robinson*. New York: Harper & Row.

Kastenholz, E. (2000). Mercado do Turismo em Espaço Rural no Norte de Portugal. Relatório Final. ISEE/CCRN.

MacCannell, D. (1973). *The Effects of Globalized Authenticity on Souvenir*. International Journal of Innovative Management, Information & Production. ISME International (2011).

Mafessoli, M. (1987). *O tempo das tribos: o declínio do individualismo nas sociedades de massas*. Rio de Janeiro: Forense-Universitária.

Meadows, D. H., Meadows, D. L., Randers, J. e Behrens, W. (1972). *The Limits to growth*. New York: Universe Books.

Oliveira, E., Galhano, F. & Pereira, B. (1983). *Tecnologia Tradicional Portuguesa: Sistemas de Moagem*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, Litografia Tejo, Lisboa.

Partidário, M. (1998). Ambiente e turismo. *Economia & Prospectiva - Turismo: Uma Actividade Estratégica*, n.º 4, pp. 79-88.

PEDTL - *Plano Estratégico de Desenvolvimento Turístico da Lourinhã* (2010). Instituto Universitário de Lisboa – ISCTE-IUL.

URL: [http://www.cm-lourinha.pt/\\_uploads/PEDTL/Relatorio30Marco2012.pdf](http://www.cm-lourinha.pt/_uploads/PEDTL/Relatorio30Marco2012.pdf), consultado em 20-04-2012

PEL – *Plano Estratégico da Lourinhã*. Diagnóstico Estratégico – Outubro de 2010

URL:<http://www.cm-lourinha.pt/custompages/showpage.aspx?pageid=40a99089-daf2-4b08-bce8-d1cc527aaa37&m=c325>, consultado em 30-05-2012

Pereira, M. (1990). *Lourinhã - os moinhos do seu concelho*, Artes Gráficas, Lda., Depósito Legal n.º 34022/90 – Lisboa.

Pereiro, X. (2009). *Turismo Cultural – Uma visão antropológica*. – (Tenerife – Espana): ACA e PASOS - editora, n.º2. Revista de Turismo y Património Cultural.

URL: [www.pasosonline.org](http://www.pasosonline.org), consultado em 04-04-2012

PROT-OVT – *Plano Regional de Ordenamento do Território do Oeste e Vale do Tejo* (2009). Ministério do Ambiente e do Ordenamento do Território, GTO 2000 – Sociedade Gráfica, Lda., Bombarral.

Relatório de Brundtland

URL:<http://www.dolceta.eu/portugal/Mod5/O-Relatorio-Brundtland-1987.html>, consultado em 15-04-2012

Serrão, J. (1971). *Dicionário de História de Portugal*. Vol. III, Iniciativas Editoriais, Lisboa.

Sousa, M. e Baptista, C. (2011). *Como fazer investigação, dissertações, teses e relatórios*, 2ª Edição, Lidel – edições técnicas, Lda. – Lisboa, Impriluz Gráfica, Lda., ISBN:978-989-693-001-1.

Tomás, P. (2008). *Património Cultural e Estratégias de Desenvolvimento em Portugal: Balanço e novas perspectivas* – X Colóquio Internacional de Geocrítica - Barcelona.

URL: <http://www.ub.edu/geocrit/-xcol/289.htm>, consultado em 03-03-2012

UNESCO - Comissão Nacional da UNESCO (1992). *Proteção do património mundial, cultural e natural*, Lisboa - Execução Gráfica: Ligrate, Lda.

Vidal, A. & Márquez, D. (2007). *Turismo sustentável e desenvolvimento local - Turismo e território*, editado pelo Centro Internacional de Formação da OIT, Turim, Itália, Criações de Gráfica Computadorizada.

URL:[http://www.delnetitcilo.net/pt/publicacoes-all/revista-do-delnet/local.glob-4/revista4\\_pt](http://www.delnetitcilo.net/pt/publicacoes-all/revista-do-delnet/local.glob-4/revista4_pt), consultado em 17-05-2012.

Wang, N. (1999). Rethinking authenticity in tourism experience. *Annals of Tourism research*, 26(2), pp. 349-370.

Winnicott, D. (1975). *O brincar e a Realidade*. Rio de Janeiro: Imago Editora.

## **LEGISLAÇÃO**

Lei que estabelece as bases da política e do regime de proteção e valorização do património cultural. Lei 107/2001 de 08 de Setembro;

URL: <http://dre.pt/pdf1s/2001/09/209A00/58085829.pdf>, consultado em 20-04-2012

## **SITES CONSULTADOS**

- Arteaovento

URL: [www.arteaevento.com.pt/molinologia/região-oeste](http://www.arteaevento.com.pt/molinologia/região-oeste), consultado em 04-05-2012

- Plano Estratégico Nacional de Turismo

URL:[http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/conhecimento/planoestrategico\\_nacionaldoturismo/Pages/EstrategiaNacionaldoTurismo.aspx](http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/conhecimento/planoestrategico_nacionaldoturismo/Pages/EstrategiaNacionaldoTurismo.aspx), consultado em 10/05/2012

- PRODER

URL:<http://www.proder.pt/conteudo.aspx?menuid=455&exmenuid=385>, consultado em 10-05-2012

- Programa Nacional da Política de Ordenamento do Território

URL:<http://www.territoriportugal.pt/pnpot/>, consultado em 10/05/2012

## **LISTA DE APÊNDICES**

Apêndice I - O moinho como Ícone identitário da Região Oeste

Apêndice II – Entrevistas aos moleiros – António José da Silva e Joaquina do Bom Sucesso – 62 e 91 anos respetivamente

Apêndice III – Entrevista ao moleiro – Arnaldo Costa Pinheiro – 83 anos

Apêndice IV – Entrevista ao moleiro – Francisco António Silva – 78 anos

Apêndice V – Entrevista ao moleiro – José Anselmo Henriques – 75 anos

Apêndice VI – Critérios para classificação dos Moinhos

Apêndice VII – Ficha de levantamento do património molinológico

Apêndice VIII – Cenário do evento “Pão do Moinho”

Apêndice IX – Inquérito distribuído no evento “Pão do Moinho”

Apêndice X – Ilustração de alguns moinhos transformados em habitação

Apêndice XI – Ilustração de alguns moinhos com possibilidade de recuperação

Apêndice XII – Ilustração de alguns moinhos em atividade (moagem)

Apêndice XIII – Georreferenciação dos moinhos do concelho da Lourinhã com base no levantamento (Trabalho de Campo 2011/2012)

## Apêndice I – O moinho como ícone identitário da região oeste

### ALGUNS LOGOTIPOS DE INSTITUIÇÕES DA REGIÃO



<http://www.aguasdoeste.pt/site/>  
Águas do Oeste



<http://www.adro.pt/>  
Agência de Desenvolvimento Regional do Oeste



<http://www.rt-oeste.pt/>  
Turismo do Oeste



<http://www.aerlis.pt/>  
Associação Empresarial da Região de Lisboa



<http://www.oestedigital.pt/>  
Tratamento e Valorização de Resíduos Pecuários, S.A.



<http://www.Leader Oeste.pt/>  
Associação para o Desenvolvimento e Promoção Rural do Oeste



**Apêndice II – Entrevistas aos moleiros António José da Silva (filho) e Joaquina do Bom Sucesso (mãe) - 62 e 91 anos respetivamente.**

Esta entrevista é dirigida a **moleiros**, no sentido de se obter informação relativamente à sua atividade como moleiro, na recolha de práticas, valores, tradições e vivências no decorrer da sua vida como moleiro. Os dados recolhidos destinam-se ao estudo inserido no âmbito de dissertação de mestrado em Gestão da Sustentabilidade no Turismo para a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) Pólo de Peniche do IPL (Instituto Politécnico de Leiria).

**O tempo previsto para respostas a este inquérito é de aproximadamente 30 minutos.**

ENTREVISTA

Nome: António José da Silva (filho) e Joaquina do Bom Sucesso (mãe)

Idade 62 anos e 91 anos respetivamente

Lugar: Atalaia Freguesia: Atalaia Data: 01-04-2012

1-Com que idade iniciou a sua atividade como moleiro?

Comecei a trabalhar no moinho à tanto como, ora primeiro com 16 anos andava na volta, a entregar a farinha aos fregueses e depois aos 21 anos, comecei aqui no moinho. Eram os meus filhos pequeninos.

2-Os seus pais ou familiares já tinham moinho(s)?

Sim, o moinho era do mê pai.

3- Como era a sua atividade no dia-a-dia?

Lavava o trigo, ajudava a ensacar, ajudar a pesá-lo, essa coisa toda. Lavava o trigo porque tinha machio, para que o bago do trigo não fizesse a farinha preta. Depois de lavado era posto ao sol e depois tinha que o mexer para enxugar, ele estava na eira de cimento e depois arrecadava-se. Assim, já ía direito p`rá mó, para por na moega, depois cai na quelha e vai até ao olho da mó. O cadelo é que faz cair, rebate na mó e faz cair o trigo no olho da mó.

4- Tinha alguém que o ajudasse no moinho?

Eu ajudava o mê marido e depois de ele falecer fiquei sozinha e depois com o mê filho.

5- Para além do moinho de vento, tinha outro tipo de moagem?

Não, só o moinho. E já paga contribuição como porta aberta, é um negócio. E já dá muito trabalho, picar as mós dá muito trabalho e é preciso saber para a farinha sair bem-feita. Assim como peneirar é preciso saber para tirar o farelo e é muito cansativo.

6- E a esposa, ajudava nas tarefas no moinho?

-----

7- Exercia outra atividade para além de moleiro, quando não havia vento?

Sim. Era o moinho e sempre agricultura para a casa, semear batata, feijão e às vezes se o tempo na dava, uma saltada lá abaixo à malhada, apanhar umas navalheira, ou uns polvos.

8- Quando fazia a distribuição dos sacos de farinha, deixava-o a moer, ou tinha alguém que ficasse no moinho?

Quando o vento era certo e o tempo bom, podia ficar a moer porque a casa é perto. Mas se moesse tudo o que estava na moega, queimava a mó, até cheirava a queimado.

9- Como fazia a distribuição da farinha (a pé, carro de bois, de burro, macho ou de trator)?

Primeiro tive um burrinho, depois um macho. Os caminhos eram muito maus cheios de lama, era um problema. A volta era dada de 8 em 8 dias, para levar a farinha e trazer o grão, mas a volta melhor era à segunda-feira. Mas quando precisavam agente ía em qualquer um dos dias. Cheguei a ir a Rio Maior ao Grémio buscar farinha, alugávamos uma camioneta e trazíamos grão para vários moleiros.

10- Até que distância ía levar a farinha?

As estradas eram de chão, à segunda-feira ia para a Marquiteira, ia pá Ventosa, para Portnheiro (Porto Dinheiro) e Ribamar (a 4 ou 5 Kms), com 100 alqueires, eu ia na borda do caminho nos combros para não ir pelo meio do caminho que era só lama, eu tocava o animal para ele vencer os lameiros. De 15 em 15 dias ia a Peniche vender (a 17 Kms para cada lado).

11- Quando recebia o grão, que quinhão é que tirava para pagamento ou recebia em dinheiro?

Tirava-se a maquia, por alqueire. Tirava-se 1Kg, depois 1,5 Kgs e agora para o final já era 2 Kgs.

Mas alguns fregueses, muitos ficavam a dever. Olhe isto é mais duas palavras: Quando o meu marido faleceu, está aqui o meu filho que não me deixa mentir, tinha quatro

moios de pão ( 1 moio = 1000Kgs), e eu que estive doente durante um tempo, quase à morte, não podia estar no moinho. O mê marido é que aviava a farinha, quando recuperei, onde é que eu tenho o pão? Fui para o moinho e só lá tinha 65Kgs de trigo de 4 moios de pão, começo eu para a minha Maria do Rosário: agente tem que ir ò livro. Tinha assente no livro, mãe é isto e isto e isto...fulano deve tanto, sicrano deve tanto, beltrano deve tanto, fora aquilo que eu não sabia, o mê marido sabia ler e escrever, ele assentava, mas era um mãos largas, um bom coração. Apareceu-me aqui um dia a mulher do Zé, estava eu cá fora a lavar trigo na eira, e diz-me ela: Queria 3 quartas de farinha e já tinha um calote enorme e o mê marido do cimo do tremonho do meio diz: Não te fio mais, na te fio mais, ò fim na és séria, tu, disseste-me que me vinhas pagar e tu já comeste aquele e ainda queres mais e na me pagavas, nem ó menos essa que tu queres levar me queres pagar. Resposta da outra: Eu 2ª feira pago, não é segunda, qual segunda-feira? Assenei ao mê marido e lá ele fiou a amassadura pá mulher, até hoje!!! Um dia fui avisada po Zé : Ó Joquina, vai lá depressa que ele está a debulhar, vai depressa para lhe apanhaves o trigo, cheguei lá, então diga-me lá: O que é que você me arranja para mim? Eu já vendi tudo! E então, o que quer? Então pague-me. Só se for um fardo de palha pó tê macho.

Olhe, os mais pobres é quem pagavam agente!

12- Só moía trigo ou outros cereais?

Moía-se trigo, milho, fava...

13-Fale-me dos utensílios que usavam no moinho (alqueire, quarta, balança, etc...) e qual a finalidade de cada um?

-----

14- A que distância se encontra a sua casa do moinho?

A casa fica perto, a 60 metros do moinho.

15- Para que serviam os búzios, buzinas ou cabaças?

António José explica: Os búzios dão o alarme da força do vento e alertam o moleiro. Dª. Joquina acrescenta: As buzinas são diferentes, são canas rachadas, (abre-se uma racha na cana e faz uma chiada),faz um som diferente (arrepiente), faz lembrar pessoas

a chorar pelos mortos, gemidos e os búzios fazem uma voz mais grossa. Os búzios quando vem muito vento engasgam e até se calam (deixam de emitir som). Os búzios dá beleza ao moinho e ajuda a travar, para ele rodar certo. O moinho sem búzios não se tem a noção da força do vento. O pano para as velas agente ia a Peniche ou a Lisboa comprar, deste pano que agente fazia as velas, faziam-se as velas para as lanchas pró mar para as barcas (Porto de Barcas), cada peça de pano fazia duas velas, espalhava-se o pano num chão de madeira para se poder pregar os pregos e depois de esticado o pano é que se cortava. Agora é lona e já se compra em Torres Vedras.

No capelo dava-se o alcatrão para impermeabilizar e não deixar entrar água, mas agora os capelos já são substituídos por zinco e são pintados de preto.

O traje do moleiro de camisa branca ou aos quadrados e sempre arregaçados para poder lavar o trigo e para não prender na engrenagem do moinho, para evitar o perigo.

O cereal primeiro é escolhido no aparelho (escovador), serve para retirar as sementes, a terra, o joio, o trigo partido, a ervilhaca. Depois sentada, pego na bandeja e bandejo o trigo para ainda dar uma volta para fazer mais uma escolha, mas no fim agente dá sempre uma volta no crivo para retirar os “alempalhos” (restos de trigo partido para dar às galinhas). Assim, o trigo vai todo limpo para a eira. Depois remolha-se o trigo com água ou borrija-se e depois de enxuto vai para o moinho.

16- Lembra-se de alguma passagem que lhe tivesse ficado na memória que lhe tenha acontecido no moinho?

Uma vez fiquei sem pele nos dedos, o tempo ficou ruim e tive que tirá-lo fora do vento sozinha, até me descascou os dedos de tanta força fazer - tive medo, mas nunca deixei de na por o moinho a moer.

17- Teve alguma vez algum acidente no moinho?

Nada de grave Graças a Deus. Sabe: Este moinho é de 1928. Quando precisava arranjar o moinho, vinha o engenheiro da Marteleira. Usavam madeira de “mangue”, oliveira e eucalipto.

18- Tinha eira junto ao moinho? Que instrumentos usava na eira e para que servia cada um deles?

Sim. Tínhamos uma eira em terra batida que era feita com a ajuda do rebanho. Primeiro regava-se o chão e depois os animais vinham cá um bocado, andavam à volta e calcavam a terra para fazer a eira, que depois de seco, debulhava-se o trigo, o milho, o feijão, o grão... Na eira tínhamos a pá, o trilho puxado pelo burro, o crivo, o malhal (para malhar).

19- Os ventos fortes, temporais, como é que procedem para parar o moinho?

Os moleiros eram meteorologistas, as pessoas aqui do lugar perguntavam como iria estar o tempo. Se o mar ficasse agitado, com cordeirinhos, podia largar-se as velas e quando o sol se põe, ao olharmos o mar, se houver uma barra azul, no dia seguinte é tempo fresco pela certa, vento ou chuva. Dizia o meu avô moleiro: Se à tarde aparecia uma barra no mar, sobre as Berlengas, neto, amanhã o tempo está Sul, “*Noroeste tapado, Sudoeste na Costa*”. Quando apareciam as nuvens de trovoada, ele para saber para que lado corria a trovoada, encostava o queixo à parede do moinho e, olhando para o céu, o cimo da parede do moinho era o “mira” para verificar para que lado corria o tempo. As nortadas só aparecem a partir de Maio. O mê pai dizia: filhos se, Dia de Natal, dia de Ano Novo e dia de Reis, se o tempo estiver daqui de Leste (Este), temos um ano sequeiro (sem chuva). Se for também o caso de voltar a acontecer no dia 21 de Março, que ele fique daqui, apontando para o Este (tempo da terra), então ainda vai ser pior (ano seco).

20- Ouvi dizer que o moleiro era conhecido como um indivíduo que punha a mão no saco do freguês e tirava mais do que devia, era verdade?

Não, não o desperdício é que era muito. O escovador escolhia a ervilhaca, o joio, os torrões e no final, ficava muito lixo e no final, olha o que se perde? E depois eles queria levar a mesma quantidade em farinha, mas na podia ser. Mas agente é que levava roda de ladrões, mas a farinha ganha volume depois de moída por causa do farelo, “empoleira” a farinha e depois diziam: *Muda-se de moleiro, mas não se muda de ladrão! ou cada moleiro, Cada Ladrão! Os fregueses mudavam de moleiro, mas depois vinha-se a ver, era igual em todo o lado, atão diziam, pois: É tudo farinha do mesmo saco..., como somos todos “ladrões”, mas agente ao escolher o trigo, há muita perca, são as pedras, trigo partido, joio, sementes, piquenos torrões que vão pó lixo e depois de retirada a maquia não podem levar a mesma quantidade. Alguns fregueses diziam que: Se o saco não fosse bem calcado, o moleiro desta terra roubou um bocado.*

O moleiro tinha que estar sempre limpo e tinha uma profissão digna. E vinha fiscais, de 6 em 6 meses, vinham aferir os pesos (aferidos e conferidos), a balança e as medidas, 10 litros, 5 litros, 2 litros, o litro e o meio litro, é verdade, tinha que ser aferido e conferido, duas vezes no ano. Cheguei a ir lá pôr sacos de grão enterrados na eira, disfarçados com palha, para os fiscais não encontrarem mais trigo que o que tava na fatura do trigo que comprávamos ao Grémio, se tivéssemos mais trigo no moinho, que aquele que agente comprava aos particulares, eramos multados. O tempo era tão pobre que agente tentava ganhar mais qualquer coisa, compreende?

21- Lembra-se de alguma canção, versos, ou outra, sobre a atividade de moleiro?

Havia, mas não me consigo lembrar. Tenho um cruxifixo sempre no moinho e benzo-me sempre, sempre que pego ao trabalho do moinho.

Os moleiros tinham era sinais para comunicar à população. Se morresse alguém da família do moleiro, puxava-se o moinho para a porta em cruz. Dia da procissão do enterro, os moinhos paravam, ficavam de velas recolhidas e em cruz e nós íamos à procissão. No dia seguinte já se moía normal.

22- Em sua casa tinha forno a lenha? Que tipo de pão fazia (pão de milho, trigo ou juntava-lhe alguns ingredientes)?

Sim, pãozinho de trigo e pão de milho e com chouriço, o farelo para as galinhas e pós porcos.

23- Se hoje pudesse fazer alguma coisa com o moinho, que finalidade lhe daria?

Manter a moagem. Foi feito para moer e vai continuar.

24- Em que estado se encontra o seu moinho? Gostava de o preservar?

Vou continuar a cuidar do moinho. Tem estado a moer e vai continuar a moer.

25- Qual a freguesia a que pertencia? *Atalaia*

Recorda-se quantos moinhos de vento havia na sua freguesia? *7 moinhos.*

**Muito obrigado pela sua colaboração.**

### **Apêndice III – Entrevista ao moleiro - Arnaldo Costa Pinheiro - 83 anos**

Esta entrevista é dirigida a **moleiros**, no sentido de se obter informação relativamente à sua atividade como moleiro, na recolha de práticas, valores, tradições e vivências no decorrer da sua vida como moleiro. Os dados recolhidos destinam-se ao estudo inserido no âmbito de dissertação de mestrado em Gestão da Sustentabilidade no Turismo para a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) Pólo de Peniche do IPL (Instituto Politécnico de Leiria).

**O tempo previsto para respostas a este inquérito é de aproximadamente 30 minutos.**

#### ENTREVISTA

Nome: Arnaldo Costa Pinheiro    Idade    83 anos

Lugar: Geraldes    Freguesia: Geraldes    Data: 31-03-2012

1-Com que idade iniciou a sua atividade como moleiro?

Tinha 26 anos quando comecei a atividade por minha conta, mas desde garoto que ajudava o meu pai no outro moinho na Bufarda.

2-Os seus pais ou familiares já tinham moinho(s)?

O meu pai tinha 3 moinhos.

3- Como era a sua atividade no dia-a-dia?

Distribuir farinha e ensacar e às vezes agricultura quando não havia vento.

4- Tinha alguém que o ajudasse no moinho?

Não. Sempre sozinho. Até para tirar as mós, era sempre sozinho. Ainda hoje, ainda as tiro sozinho.

5- Para além do moinho de vento, tinha outro tipo de moagem?

Não, não. Isso é que era bom! E onde é que havia auga para a azenha? A azenhas que havia, cheguei a ir lá buscar farinhas. É dali da Atouguia, até a Reinaldes, aí é que havia uma correnteza delas, cheguei a lá ir buscar farinha quando era “maina”, quando não havia ventos, na tinha motor e eu ía lá socorrer-me, tá a perceber? Mas acabou tudo e depois apareceu aquela barragem e pronto.

6- E a esposa, ajudava nas tarefas no moinho?

Não, ajudava a fazer o quê, ela na sabia.

7- Exercia outra atividade para além de moleiro, quando não havia vento?

Sim, quando não havia vento ia para a fazenda (agricultura).

8- Quando fazia a distribuição dos sacos de farinha, deixava-o a moer, ou tinha alguém que ficasse no moinho?

Não. Parava-o, ou deixava-o no cabresto. Não, se o moinho precisa de grão, ou se o moinho “altara” (altera com a mudança do vento) e depois? As farinhas ficam todas descontroladas. Isto aqui quando se sai, pára! Mesmo quando eu ia para a volta, ele ficava sempre parádo.

9- Como fazia a distribuição da farinha (a pé, carro de bois, de burro, macho ou de trator)?

Sim, primeiro com um macho, também com mulas e ruins, andava descalço. Depois a coisa modificou-se, comprou-se um “tratorzeco” (pequeno trator), já dava para a lavoura e dava para distribuição e assim se fez a vida. Já dava para ajudar a samear milho, abrir uns regos...

O meu moinho tem quatro mós, todas no 2º piso, na vê ali aquela porta lá encima? É essa a razão da porta do 1º andar? Então o moinho de S. Bartolomeu será igual ao seu? É sinal que esse moinho tenha 3 ou 4 pares de mós nesse piso, imagine essas mós a fazer farinha num dia de bom vento, à moda de 100 Kgs por hora, faça as contas, na havia pernas para subir e descer escadas. Atão, agente encostava à parede do munho a carroça com o animal, abria-se a porta lá decima e mandavam-se os sacos para cima do carro e apoupava-se muito trabalho e folgava-se as costas, compreende?

10- Até que distância ia levar a farinha?

Chegava a ir a Peniche com o macho, mas ia mais ali à Bufarda (2 Km para cada lado).

11- Quando recebia o grão, que quinhão é que tirava para pagamento ou recebia em dinheiro?

Tirava logo a maquia. Faz-se, tem tantos quilos e retira-se e vai o resto para o freguês.

12- Só moía trigo ou outros cereais?

Eu aqui moía mais milho que trigo.

13- Fale-me dos utensílios que usavam no moinho (alqueire, quarta, balança, etc...) e qual a finalidade de cada um?

O alqueire de trigo era 11 kg e o alqueire de milho leva 10,5 kg e tirava-se 2 kg em cada um de maquia.

14- A que distância se encontra a sua casa do moinho?

É aqui ao lado (casa r/chão a 20 metros).

15- Para que serviam os búzios, buzinas ou cabaças?

Cada terra tem o seu uso, mas aqui chama-se búzios e até já lhe chamaram jarras. Os búzios, cada um faz o seu toque, são aplicados sempre a diminuir. As jarras, são as maiores. Os moinhos fazem travar o moinho, para rodar certo, com o mesmo balanço e servem para agente os ouvir e mudar o moinho, conforme a direção do vento.

16- Lembra-se de alguma passagem que lhe tivesse ficado na memória que lhe tenha acontecido no moinho?

Lembro-me do vento soprar muito forte, mas um homem tem que “atacá-lo” logo! Mas Graças a Deus, nunca tive problema com ele, quer dizer às vezes com os ventos aqui do lado do Sul e augaceros (aguaceiros), sem um homem esperar, tinha que se arrear e se apertar.

17- Teve alguma vez algum acidente no moinho?

Não, Graças a Deus.

18- Tinha eira junto ao moinho? Que instrumentos usava na eira e para que servia cada um deles?

Tinha e tenho, é esta, aqui mesmo ao lado do moinho. Quantas toneladas, na lavei eu aqui. Lavava e aqui secava. Também escarapelava o milho (maçarocas de milho), ou vinha por vezes já escarapelado, aqui secava-o. Sacrifícios...

19- Os ventos fortes, temporais, como é que procedem para parar o moinho?

Puxá-lo para fora do vento, até ele dar a mão e ferrar as mós.

20- Ouvi dizer que o moleiro era conhecido como um indivíduo que punha a mão no saco do freguês e tirava mais do que devia, era verdade?

Quando era no tempo do moinho do mê pai, era pessoal de manhã, toca a ir lá, buscar farinha pás papas (papas de milho), aí é que matavam a fome! Às vezes tinha que ser, tirava-se mais um pouco, porque o trigo vinha sujo, pa dar pó trabalho.

21- Lembra-se de alguma canção, versos, ou outra, sobre a atividade de moleiro?

Olhe nunca fui desses, mas havia pessoas que sabiam a atividade do molero em verso. Um tio meu tinha sempre anedotas para dizer (já falecido) ...

22- Em sua casa tinha forno a lenha? Que tipo de pão fazia (pão de milho, trigo ou juntava-lhe alguns ingredientes)?

É tudo a lenha. Tinha e tenho forno a lenha, mas já não faço nada nele (devido à idade).

Às vezes comia um bocado de pão e laranja que era uma maravilha e pão de milho com café?

23- Se hoje pudesse fazer alguma coisa com o moinho, que finalidade lhe daria?

Quando acabar, vai ficar aí à ratos! (fica ao abandono). Os filhos não querem saber nada disto. Olhe...uma pessoa quando tem vontade de aprender...eles para apanhar uma vela não sabem!

24- Em que estado se encontra o seu moinho?

Pa moer está do melhor. Tem estado a moer. Claro, mas p'ra quê? Aparecem aí uns às vezes para comprar, mas não é para moer com ele. Este moinho tem 5,25 metros de diâmetro, é grande. Tem 4 mós e por piso tem 2,00 metros.

Gostava de o preservar?

Quem é que são os artistas que sabem disto, depois da gente ir embora? Tem-se picado, rebocado e pintado e está todo oleadinho, está a perceber?

Este moinho é bonito porque está arranjadinho.

25- Qual a freguesia a que pertence? **Geraldes**.

26 - Recorda-se quantos moinhos de vento havia na sua freguesia?

Na tenho ideia...

**Muito obrigado pela sua colaboração.**

#### **Apêndice IV – Entrevista ao moleiro - Francisco António Silva - 78 anos**

Esta entrevista é dirigida a **moleiros**, no sentido de se obter informação relativamente à sua atividade como moleiro, na recolha de práticas, valores, tradições e vivências no decorrer da sua vida como moleiro. Os dados recolhidos destinam-se ao estudo inserido no âmbito de dissertação de mestrado em Gestão da Sustentabilidade no Turismo para a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) Pólo de Peniche do IPL (Instituto Politécnico de Leiria).

**O tempo previsto para respostas a este inquérito é de aproximadamente 30 minutos.**

Os moinhos do concelho da Lourinhã, são todos, propriedade privada, encontrando-se grande parte em elevado estado de degradação devido ao abandono por parte dos seus proprietários.

#### ENTREVISTA

Nome: [Francisco António Silva](#) Idade 78 anos

Lugar: [Pinhã](#) Freguesia: [Moita dos Ferreiros](#) Data: 18 de Março de 2012

1-Com que idade iniciou a sua atividade como moleiro?

[Aos 7 anos comecei esta arte, mas só a ajudar nas tarefas ligeiras, limpar o moinho e a ajudar a ensacar farinha, mais tarde a ajudar a apanhar a roupa ao moinho.](#)

2-Os seus pais ou familiares já tinham moinho(s)?

[Sim, a família tinha moleiros.](#)

3- Como era a sua atividade no dia-a-dia?

[Cheguei a trabalhar de dia na distribuição da farinha e na picagem das mós, trabalhei muitas noites no moinho e alguns dias que não havia vento fazia agricultura.](#)

4- Tinha alguém que o ajudasse no moinho?

[Não. Na maior parte do tempo estava sozinho, de quando em quando, mulher ajudava na entrega da farinha e depois vinha o mestre ajudar a tirar as mós para picar, porque eram muito pesado para um homem só.](#)

5- Para além do moinho de vento, tinha outro tipo de moagem? Não.

6- E a esposa, ajudava nas tarefas no moinho? Ajudava como já disse...

7- Exercia outra atividade para além de moleiro, quando não havia vento?

Principalmente era o moinho e depois era a agricultura para a casa.

8- Quando fazia a distribuição dos sacos de farinha, deixava-o a moer, ou tinha alguém que ficasse no moinho? Ficava parado e fechado.

9- Como fazia a distribuição da farinha (a pé, carro de bois, de burro, macho ou de trator)?

No início com a ajuda de um macho, ó rapaz, os caminhos, isto era só barro, e às vezes tinha que vir uma junta de bois para ajudar a desatolar o macho. Ficava até acima. Mais tarde, já era com a ajuda do trator.

10-Até que distância ía levar a farinha?

Até 2 Kms ia-se a pé ou com o macho. Até à Cabeça Gorda, ia-se com o trator 10 Kms.

11-Quando recebia o grão, que quinhão é que tirava para pagamento ou recebia em dinheiro? Tirava a maquia (quinhão).

12- Só moía trigo ou outros cereais?

As duas coisas, às vezes outros cereais para os animais quando me pediam.

13-Fale-me dos utensílios que usavam no moinho (alqueire, quarta, balança, etc...) e qual a finalidade de cada um?

Nos anos 50/60 e ainda em 70, a forma de pagamento, era a maquia, depois mais tarde é que começou a ser a dinheiro. O freguês trazia um ou dois alqueires, e conforme, em cada um, agente tirava a maquia. Por exemplo, num alqueire que levava 11 litros, agente tirava 1,5 litros por cada alqueire de grão moído. O alqueire depois de moído tinha que dar volume de 20 Kgs, porque o grão depois de moído dá mais volume, percebe? Agora agente tem o alquire, o meio alqueire e a quarta, que é um quarto do alqueire, compreendeu? E depois agente pesava na balança decimal. Existia um aferidor que media a balança do moinho e aplicava multas se esta não estivesse calibrada podendo mesmo encerrar o moinho.

\*Nota: O cereal depois de moído, aumenta de volume, atingindo a diferença em cerca de 20% - Tecnologia Tradicional Portuguesa - Sistemas de Moagem. Oliveira *et al.*, (1983, p.496)

14- A que distância se encontra a sua casa do moinho?

A minha casa fica a cerca de 2 Kms do moinho por estrada, mas nesta direção são p`rái 400 metros de casa. Às vezes ia de bicicleta.

15- Para que serviam os búzios, buzinas ou cabaças?

Os búzios são muito importantes. Pelo barulho, agente sabe se o vento está a mudar e vamos por o moinho da direção correta. Os búzios têm tamanhos diferentes e servem de travão para manter o balanço certo do moinho.

16- Lembra-se de alguma passagem que lhe tivesse ficado na memória que lhe tenha acontecido no moinho?

Felizmente foram muitos, mas nunca me atingiu Graças a Deus, só uma peça que se partia, coisas assim...

17- Teve alguma vez algum acidente no moinho? Não.

18- Tinha eira junto ao moinho? Que instrumentos usava na eira e para que servia cada um deles? Sim.

19- Os ventos fortes, temporais, como é que procedem para parar o moinho?

Para parar 1º tira-se o moinho do vento, depois travam-se as mós e ele começa a afrouxar, lança-se o “ cabresto” e trava-se o moinho e apanha-se a roupa. Agente adivinhava o tempo, há cerca de 50 ou 60 anos atrás, tinha-se a certeza do estado do tempo para os dias seguintes, mas hoje em dia, isso já não é possível, nem eles acertam (...)

20- Ouvi dizer que o moleiro era conhecido como um indivíduo que punha a mão no saco do freguês e tirava mais do que devia, era verdade?

Isso é o que diziam, mas era inveja do nosso trabalho limpo. *Na altura chegavam a ficar a dever dois tostões, de farinhas para fazer papas.* Matei a fome a muita gente sem dinheiro, quando não havia nada para comer, os fregueses iam buscar farinha ao moinho e só devolviam o cereal aquando da próxima ceifa, outras vezes, nunca mais o via. Diziam “cada moleiro, cada ladrão”, mas isso era porque no ensaque nos púnhamos de joelhos e moleiro que ajoelha é como o ladrão, tem 100 anos de perdão.

21- Lembra-se de alguma canção, versos, ou outra, sobre a atividade de moleiro? Não.

22- Em sua casa tinha forno a lenha? Que tipo de pão fazia (pão de milho, trigo ou juntava-lhe alguns ingredientes)?

Tinha e tenho. E de 15 em 15 dias vai umas fornadas. Domingo se quiser pão quente é logo pela tarde junto à Igreja, vende-se pão caseiro.

23- Se hoje pudesse fazer alguma coisa com o moinho, que finalidade lhe daria?

Eu, é como digo, depois de deixar, vai ficar como os outros – parado. O filho na pega, é agricultor. Tem vindo aí muitos dótores que querem comprá-los só pós conservar e poder mostrar como museu.

24- Em que estado se encontra o seu moinho? Gostava de o preservar?

Tem estado a moer. Claro, mas p`ra quê?

25- Qual a freguesia a que pertencia? Recorda-se quantos moinhos de vento havia na sua freguesia? Mais ou menos 32 moinhos.

**Muito obrigado pela sua colaboração.**

## **Apêndice V – Entrevista ao moleiro José Anselmo Henriques - 75 anos**

Esta entrevista é dirigida a **moleiros**, no sentido de se obter informação relativamente à sua atividade como moleiro, na recolha de práticas, valores, tradições e vivências no decorrer da sua vida como moleiro. Os dados recolhidos destinam-se ao estudo inserido no âmbito de dissertação de mestrado em Gestão da Sustentabilidade no Turismo para a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) pólo de Peniche do IPL (Instituto Politécnico de Leiria).

**O tempo previsto para respostas a este inquérito é de aproximadamente 30 minutos.**

### ENTREVISTA

Nome: José Anselmo Henriques      Idade 75 anos

Lugar: Moledo      Freguesia: Moledo Data: 07-Abril de 2012

1-Com que idade iniciou a sua atividade como moleiro?

Comecei aos 7 anos, com essa idade já ia levar os taleigos aos fregueses, depois foi até aos 35 anos. O meu bisavô trabalhava, o meu avô trabalhava, era moleiro e tinha 4 moinhos. Comecei a trabalhar sozinho com o moinho, tinha os meus 14 ou 15 anos, o meu pai já me deixava, valia os meus tios estarem aqui ao pé de mim nos outros moinhos. Tínhamos aqui 4 moinhos, mas mais tarde o meu avô tirou as velas e montou um moinho de ferro encima com 4 mós. Ainda hoje tem tudo montado lá dentro.

2-Os seus pais ou familiares já tinham moinho (s)?

Sim, como já disse, toda a família trabalhava nos moinhos.

3- Como era a sua atividade no dia-a-dia?

Andava a distribuir a farinha. Por exemplo, eu tinha uma grande freguesia nas Fontelas (lugar), ia com a carroça e com o macho e ia levar uma carrada de talegos. O meu pai mais tarde comprou uma galera com 4 rodas, duas grandes atrás e 2 mais pequenas à frente e as da frente tinham um eixo, era puxada por um cavalo e uma mula.

4- Tinha alguém que o ajudasse no moinho?

Tinha aqui um senhor, que tinha mais 3 ou 4 anos que o meu pai, então ajudava a picar as mós. Quando o meu pai tinha a padaria, chegávamos a picar as mós todos os dias, moía de noite e picava-se de dia. Temos aqui um aparelho, que torna tudo mais fácil (turbo), que engata um braço de cada lado, mete-se uma cavilha que trava e dá-se a cambalhota à mó e pica-se.

5- Para além do moinho de vento, tinha outro tipo de moagem?

A azenha na Columbeira – Vale do Roto.

6- E a esposa, ajudava nas tarefas no moinho?

Aqui era só homens, mas havia outros moleiros em que a mulher ajudava.

7- Exercia outra atividade para além de moleiro, quando não havia vento?

Sim, tínhamos umas hortazinhas, pá casa.

8- Quando fazia a distribuição dos sacos de farinha, deixava-o a moer, ou tinha alguém que ficasse no moinho?

O moinho nunca fica sozinho a moer, só se agente tiver por perto. Visto que vem uma volta de tempo? E se é preciso tirar roupa ou apanhar o moinho e na tá lá ninguém? Parte o moinho todo, a engrenagem...

9- Como fazia a distribuição da farinha (a pé, carro de bois, de burro, macho ou de trator)?

Eu nunca passei dificuldades, mas lembro-me para se ir levar uma carga de farinha, com o macho ou com os burros, até às Cesaredas, não havia estrada nenhuma, era tudo em terra batida, mas quando era Inverno, a lama era até à barriga dos animais, era horrível. Olhe, o meu pai tinha um macho e ele também tinha padaria, eu ia todos os dias levar o pão encomendado, havia nascentes de água pela estrada fora, até chamavam olheiros, enormes, o macho até dava saltos, porque sabia que ia ficar acravado. Os fregueses vinham cá por o grão e depois eu dava a volta e levava a farinha e por vezes trazia o grão também.

10- Até que distância ia levar a farinha?

Normalmente aqui no Moledo e ia às Fontelas a uns 3 Kms. O meu pai também tinha uma grande freguesia na Columbeira, tínhamos lá uma azenha, ainda trabalhei muito com ela.

11- Quando recebia o grão, que quinhão é que tirava para pagamento ou recebia em dinheiro?

Vinha 11 kg de trigo e ia 9,5 Kg de farinha, tirava-se 1,5 Kg, mais tarde já era 2 kg, aí por volta duns 30 anos atrás, passou a maquia para 2 Kg. Isto hoje na dava pa nada...veja lá: Isto na paga nada, às vezes pedem para se fazer aí. Ganha-se 2 Kg de milho, para moer 10,5 kg, que é 1 alqueire de milho, nós tiramos 2 Kg de milho, a 0,25 cêntimos/Kg, ganha-se 0,50 cêntimos para estar aqui a fazer 1 alqueire de milho, isto não paga, claro que a qualidade é muito diferente e se for da zenha ainda é melhor, porque é um passo certo e feita com uma certa calma. Já vi aqui uma mó fazer 100Kgs de farinha à hora, não ia má, mas na azenha sempre com aquela rotação, é uma farinha

feita com calma, faz ali um pão que parece pão-de-ló. Se a mó tiver muita rotação a farinha sai mal. À sexta-feira normalmente fazia a volta, para as mulheres cozerem ao Sábado e no Domingo havia pão macio.

12- Só moía trigo ou outros cereais? Moía-se trigo, milho, cevada e às vezes fava para os animais.

13-Fale-me dos utensílios que usavam no moinho (alqueire, quarta, balança, etc...) e qual a finalidade de cada um?

Atão o alqueire é uma medida do moleiro, leva 11 kg, de trigo, a quarta é para medir a farinha, leva  $\frac{1}{4}$  do alqueire. A balança decimal é pá gente pesar os sacos grandes de trigo.

14- A que distância se encontra a sua casa do moinho?

A minha casa fica aqui ao lado, a 50 metros.

15- Para que serviam os búzios, buzinas ou cabaças?

Os 4 grandes ficam agarrados à travadoira e os mais pequenos ficam na corda. Servem para enfeitar, fica mais bonito, mas serve para ouvir o moinho, serve para saber se o vento está a ganhar força e serve para balancear o moinho e estes búzios ainda se fazem hoje ali perto de Torres Vedras, têm lá um forno e cozem-nos lá. As mós pó moinho, por exemplo o mê pai ía busca-las a Pêro Pinheiro (mármore), ainda vêm de Poiares as de trigo, há muita qualidade de mós, a de Vale de Milhos e há a mó francesa para moagens.

16- Lembra-se de alguma passagem que lhe tivesse ficado na memória que lhe tenha acontecido no moinho?

Lembro-me duma passage, quando trouxeram a madeira para o mastro, o meu pai é que contava..., um senhor com um carro de bois, era um carro novo com rodas de raios, (o senhor até chorou), com um eixo em ferro bem grosso, quando trazia o tronco de eucalipto com 8 ou 9 metros para fazer o mastro, com o peso vergou o eixo com o peso que trazia encima. Era um carro puxado por dois bois valentes.

17- Teve alguma vez algum acidente no moinho?

Olhe o moinho é um perigo, tem que se andar sempre com roupa justa ou manga arregaçada para não pegar em nada na engrenagem. Na foi neste moinho, mas a mulher do Joaquim é que o salvou. Um dia, ele estava junto à mó a trabalhar, tinha uma camisola de lã, a manga prendeu e o veio puxou-o para cima da mó, se não fosse a mulher estar ali, tinha lá ficado.

Lembro-me de outra passage aqui com o meu primo, uma vez tava um tempo esquisito, com augaceros (chuva) e rajadas de vento. Eu estava ali naquele moinho e

ele estava comigo, junto aquela eira. E eu disse-lhe toma cuidado que tens duas voltas de pano no moinho e é muito para este tempo. O tempo estava Nordeste, e ele disse, está bom assim. E eu avisei-o, olha que o tempo está traiçoeiro. Passado um bocado, diz-me ele o vento está-se a ficar, vou mas é por mais duas voltas de roupa ao moinho. Em vez de por só duas velas com um pouco mais de pano (podia-se pôr duas a duas mais pano, mas sempre para equilibrar), e eu disse-lhe olha que o vento é de esticção. Ele acaba de largar mais duas velas ao moinho, vem uma volta de tempo, o moinho manda um esticção com uma força, aquela parte que segura o mastro da parte detrás, abriu, os dentes da entrosga começaram a saltar... o primeiro saltou e foram os outros logo atrás. Eu vinha a correr para o ajudar, quando estou a entrar ali a porta, por pouco ía levando com um dos dentes da entrosga na cabeça, a entrosga tinha dentes para aguentar o resto da vida do meu primo, a força foi tanta que o carroto partiu os fuselos, a mó estava ferrada (apertada), porque estava a fazer farinha de trigo, arrasou os dentes lá em baixo do carroto, a mó saiu fora do sítio, olhe “ganhou” logo 2.000 contos que foi um instante.

Passei aqui tanta noite enrolado numa manta ao pé do meu tio e às vezes agente ferrava a dormir e na ouvia o tempo a mudar.

Quer saber mais uma passage, uma vez, era domingo e estava a cair uma cacimbazita, eu ía morrendo. A erva em volta do moinho tava alta e as varas tocavam na erva a cada passagem, então eu estava a moer com as duas mós o meu tio estava aqui deitado, numa manta e a cabeceira era um alqueire de trigo dum freguês e o vento começou a crescer com força e eu deitei-me ao pé do meu tio e adormeci, deviam de ser mais ou menos 2 horas da noite, o mê pai acordou ouviu o barulho dos búzios, vê o moinho a moer com tanta força, vem por aí acima, entra no moinho e começa aos berros...você aqui a dormir e o moinho com vela larga com um tempo destes, sujeito a partir isto tudo e vocês ferrados a dormir. O mê pai diz: Apanha já o moinho! Eu, vou apanhar o moinho, primeiro tirei-o pa fora do tempo e então mando um bocado de milho para dentro da mó para ferrar mais o moinho e vou lá fora, agarro no cabresto e lanço ao mastro, esqueci-me que tinha os sapatos do domingo (lisos por baixo) e a erva estava molhada, com o esticção, esbarasse-me os dois pés. Cai-o de costas e senti uma vara tocar-me na ponta da orelha, se me agarra po meio da cabeça matava-me logo.

18- Tinha eira junto ao moinho? Que instrumentos usava na eira e para que servia cada um deles?

Sim, está aqui ao lado. Atão a eira é esta, naquele tempo era de terra batida, pisada pelo rebanho e regada, mas depois mais tarde foi cimentada e tem ali o tanque para escolher o trigo?, enchia-se o tanque com água e deitava-se lá o grão, o trigo ??, vinha ao cimo da água e agente escoava e assim se limpava o trigo.

19- Os ventos fortes, temporais, como é que procedem para parar o moinho?

Por exemplo: O moinho está encarado aqui ao Norte a moer, com a vela larga (vela toda), começa a cair muito tempo encima, agente às vezes pensa, talvez na venha mais que isto, agente tira um bocadinho o moinho do vento, e sente-se logo a vela a bater lá encima, porque o vento começa logo a bater nela por trás, roda-se sempre para o lado direito, é para o lado que ele mói, é para o lado que ele tem que sair. Depois chega-se

aqui, manda-se uma punhada de milho por aqui dentro (apontando para o olho da mó), porque o grão também segura o moinho, chega lá dentro e quando é demais ajuda a travar (cria atrito), depois chega-se ao aliviador e ferra-se mais a mó decima contra o poiso (mó debaixo). Você nunca ouviu dizer: Estás como a mó debaixo? É que a mó debaixo não anda! (risos). Vai-se ali abaixo à ponte, levanta-se a agulha, perta a mó, trava mais e a farinha sai mais fina. Por exemplo: eu para moer milho para os meus franganitos, alivio a mó e retraço ali o milho.

20- Ouvi dizer que o moleiro era conhecido como um indivíduo que punha a mão no saco do freguês e tirava mais do que devia, era verdade?

Não, não..., atão as mulheres iam pó campo e quando chegavam a casa já lá tinham a farinha fresca pa fazer pão. Eu sabia onde estava a chave e claro, entrava, deixava um saco e trazia o outro com o grão de trigo para fazer outra farinha. Elas é que me diziam onde estava a chave e não era preciso dizer mais nada. Tinham confiança no moleiro. Chegava ali ao Casal da Galharda/Fontelas ou ao Reguengo Grande, ia com a minha avó levar a farinha ao Bombarral, mas também havia freguesas chatas, que diziam que a farinha esta semana já não vinha bem-feita, porque a farinha nem sempre saía conforme nós queríamos, mas eu já sabia e preparava o trigo, joerava-o, lavava-o, dava trabalho, mas atão eu estudei uma manobra doutra manera, para fazer farinha boa para todos por igual. Picava a mó, a mó tinha que entrar logo a fazer trigo mole (qualidade do trigo), fazia 2 ou 3 sacas de trigo mole e depois já tinha trigo rijo molhado. A farinha, vai da qualidade do trigo, a melhor qualidade era o “trigo loubreiro”, outros “trigo caderno – trigo de má qualidade parecia lama, um trigo muito branco”, “mourisco louro”, “trigo maçaruco”, “trigo amarelejo”, havia o “trigo preto/amarelo” “trigo cardito”, ia-mos ao Grémio comprar trigo, com a camioneta. Quando os fregueses já não tinham mais grão, tínhamos que ir comprar e também comprávamos aí aos agricultores.

Olhe muita gente ficou a dever, chegava a vender 1 moio de farinha por semana (1 moio = 60 alqueires x 11kgs = 660 kg), mas quando não havia grão, alguns vinham buscar e depois ficavam a dever. Lembro-me de fulano (Sr. Y), mandava a mulher vir buscar farinha a 4 escudos o Kg, a mulher dele vinha buscar 15Kgs de cada vez, era logo 60 escudos, eles já ganhavam por dia 100 escudos e ficaram-me a dever.

21- Lembra-se de alguma canção, versos, ou outra, sobre a atividade de moleiro?

Havia uns versos no livro da 3ª classe, mas já não me lembro, já não sou capaz de me lembrar.

22- Em sua casa tinha forno a lenha? Que tipo de pão fazia (pão de milho, trigo ou juntava-lhe alguns ingredientes)?

Sim, sim e fazia um pão que era uma classe, todas as semanas! Hoje a maior parte da farinha de compra trás é farinha de arroz misturada para render. Antigamente,

peneirava-se, tirava-se o farelo e o rolão, com aquele trigo loubreiro, molhado e depois de enxuto, fazia uma farinha que, depois na amassadura com o fermento do resto de pão da semana anterior, por isso é que o pão era bom, hoje na é nada disso, tá claro...

Fazer farinha de milho é fácil, é só atirar com ele para dentro da mó, mas o trigo é diferente, tem muito que se lhe diga, não é só atirar com ele lá para dentro e já está. Tem que se fazer tempero, primero, o trigo tem de ser joeirado, passado ao “maró” (aparelho que nos ajuda a limpar o trigo), depois o trigo rijo era molhado, ou passado a crivo, ou na bandeja, chamava-se bandejar o trigo (processo para retirar as pedras, joio, ervilhaca, torrões), era um sacrifício que ao fim do dia na se sentia o rinzes. Só se lava mais o trigo quando tinha” machio” (grãos de trigo chocho e por dentro estava preto) e depois se não fosse lavada fazia a farinha parecia café, tá a ver? Aquele tanque ali ao pé da eira era para lavar o trigo, enchia-se de água, deitava-se o trigo e o que tinha machio vinha ao de cima, porque é mais leve e agente com uma “crivozinho” escoava. Se não fosse lavado na fazia farinha nenhuma que prestasse.

A mó também manda muito para fazer uma boa farinha, conforme a picagem da mó. Se a mó tem mais dente, tem que se deixar o trigo mais macio, se a mó tiver um bocadinho mais safada, o trigo pode ir mais enxuto, mas se tiver muito rolão faz a farinha toda escura.

23- Se hoje pudesse fazer alguma coisa com o moinho, que finalidade lhe daria?

Isto foi feito para moer, o que eu gostava era que ele tivesse trabalho.

24- Em que estado se encontra o seu moinho? Gostava de o preservar?

O mê moinho é como vê, está em bom estado. Está aí para moer. O Zé Inácio da Zambujeira, ou Zé engenheiro ou Zé da Guia, como era mais conhecido, era o mestre que vinha cá arranjar o moinho, fazia engenhos de moinhos. Trabalhava madeira difíceis de trabalhar, por exemplo na entrosga pertence ser em oliveira seca para fazer os dentes da entrosga, mas a roda da entrosga é feita em carvalho. O mastro prós moinhos pode ser de várias madeiras rijas, este moinho tem o mastro em eucalipto que foi o meu avô que mandou fazer. Para trabalhar com o moinho é uma ciência, olhe, por exemplo, repare aqui: A mó, todas as mós têm de ter uma cruz desenhada, olhe aqui e tem de (casar), entrar neste sentido, voltada para a cruz do veio mestre, repare aqui! É para saber que é aqui deste lado que ela tem que entrar e ali a segurelha aquela parte de ferro e então, aqui dentro, a peça onde assenta a mó em cima, chama-se a segurelha, tem três pontinhos, que tem que dar aqui pá cruz, que é pa saber que é daqui que á pa casar e a cabeça do veio tem também três pontinhos que é para saber que é ali daquele lado, que é sempre aquele sítio ali. Isto é uma ciência, compreende?

25- Qual a freguesia a que pertencia? Recorda-se quantos moinhos de vento havia na sua freguesia? A freguesia Moledo, aqui havia talvez uns 8 moinhos quando eu era garoto.

**Muito obrigado pela sua colaboração.**

## **Apêndice VI – Critérios para classificação dos Moinhos**

### **RUÍNAS :**

- Se o moinho se apresenta sem mastro e sem capelo;
- Se as diversas engrenagens no interior se encontram destruídas;
- Se não tem portas, nem janelas e as paredes apresentam fissuras demasiado acentuadas.

### **POSSIBILIDADE DE RECUPERAÇÃO:**

- Se tem capelo e mastro;
- Apresenta a alvenaria sem grandes fissuras;
- Se possui portas e janelas (depreende-se que terá a engrenagem em boas condições).

### **BOM ESTADO, MAS INATIVO:**

- Moinho que se encontra em bom estado, que apesar de inativo, deixou a atividade à relativamente pouco tempo (1 ou 2 anos);
- Moinho que com uma limpeza, caiação e/ou lubrificação, poderá funcionar.

### **EM ATIVIDADE:**

- Todo aquele que ainda mói cereal para fabrico de pão, e cuja atividade seja pelo menos uma vez por semana.

### **TRANSFORMADO:**

Moinho que deixou de exercer a atividade de moagem tradicional, dando lugar a uma outra funcionalidade (habitação, arrumos, bar, pombal, outra ...).

## Apêndice VII - Ficha de levantamento do património molinológico

### Levantamento do património molinológico do concelho da Lourinhã

Freguesia de \_\_\_\_\_

Nº	Localização do Molinho e nome do proprietário	Em ruínas	Nº mós	Degradado	Nº mós	Bom estado (inativo)	Nº mós	Em actividade	Nº mós	Transformado
1	Localização: Nome do proprietário:									
2	Localização: Nome do proprietário:									
3	Localização: Nome do proprietário:									
4	Localização: Nome do proprietário:									
5	Localização: Nome do proprietário:									
6	Localização: Nome do proprietário:									
7	Localização: Nome do proprietário:									

O levantamento dos moinhos por freguesia tem como objectivo principal verificar o actual estado de degradação e compará-los com o levantamento realizado em 2000. Posteriormente pretende-se verificar quais os que ainda reúnem condições de possível recuperação/conservação e/ou revitalização no sentido de ser criada uma alternativa com carácter sustentável, dinamizando os moinhos ao serviço do turismo.

**Apêndice VIII – Cenário do evento “Pão do Moinho”**



**O Moinho do António José**



**A Eira e respetivos utensílios**



**Entrosga**



**Mó e tremonha**



**Mó andadeira e panel**



**Mós e quelhas**



**Animação de Rua**



**A carroça**



**Empelo**



**Levar o Pão ao forno a lenha**



**Preparação de Merendeiras com chouriço**



**Preparação de Pão com torresmos**



**Pão com azeitonas**



**Pão com sardinhas**



**Broa de milho com torresmos**

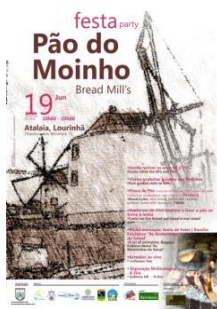


**Pão de trigo - tirar o pão do forno**



**Rancho Moleirinhas do Seixal**

## Apêndice IX – Inquérito distribuído no evento “Pão do Moinho”



### INQUÉRITO POR QUESTIONÁRIO DE AUTO-PREENCHIMENTO

Este inquérito foi elaborado no sentido de sabermos a razão/motivo da sua visita. A sua colaboração é fundamental para agilizarmos procedimentos e dinamizar a organização de futuros eventos. Agradecemos que responda às afirmações abaixo indicadas, atribuindo uma classificação ordenada de 1 a 5, sendo que, 1 é o motivo menos importante e 5 o motivo mais significativo.

**Atenção: Deve responder a um único ponto por resposta**

<b>1. Dados demográficos:</b>			
<b>1.1 Género:</b> Masculino <input type="checkbox"/>	Feminino <input type="checkbox"/>	<b>1.2 Idade:</b> ____ anos	<b>1.3 Nacionalidade:</b> _____
<b>1.4 Habilitações literárias:</b>	Ensino básico (4ª classe) <input type="checkbox"/>	Ensino Secundário (12º ano) <input type="checkbox"/>	Curso técnico (nível IV) <input type="checkbox"/>
	Ensino Superior (Licenciatura) <input type="checkbox"/>	Ensino Pós-graduado <input type="checkbox"/>	
<b>1.5 Atividade profissional:</b>	Trabalhador por conta de outrem <input type="checkbox"/>	Profissional liberal ou empresário <input type="checkbox"/>	Estudante <input type="checkbox"/>
	Trabalhador-estudante <input type="checkbox"/>	Desempregado(a) <input type="checkbox"/>	Reformado(a) <input type="checkbox"/>
			Doméstico(a) <input type="checkbox"/>
<b>2. Classifique os critérios que o levaram a participar na Festa “Pão do Moinho”:</b>			
<b>2.1- As dinâmicas inerentes à eira e aos utensílios que lhe estão agregados</b>			
1- Irrelevante <input type="checkbox"/> 2- Pouco relevante <input type="checkbox"/> 3- Algo relevante <input type="checkbox"/> 4- Relevante <input type="checkbox"/> 5 – Muito relevante <input type="checkbox"/> 6- Não sabe <input type="checkbox"/> 7- Não Responde <input type="checkbox"/>			
<b>2.2 – O património cultural e histórico associado aos moinhos</b>			
1- Irrelevante <input type="checkbox"/> 2- Pouco relevante <input type="checkbox"/> 3- Algo relevante <input type="checkbox"/> 4- Relevante <input type="checkbox"/> 5 – Muito relevante <input type="checkbox"/> 6- Não sabe <input type="checkbox"/> 7- Não Responde <input type="checkbox"/>			
<b>2.3 – O tradicional processo de fabrico do pão caseiro (Amassar e Cozer a Lenha)</b>			
1- Irrelevante <input type="checkbox"/> 2- Pouco relevante <input type="checkbox"/> 3- Algo relevante <input type="checkbox"/> 4- Relevante <input type="checkbox"/> 5 – Muito relevante <input type="checkbox"/> 6- Não sabe <input type="checkbox"/> 7- Não Responde <input type="checkbox"/>			
<b>2.4 - Características e tipologia da Animação Musical</b>			
1- Irrelevante <input type="checkbox"/> 2- Pouco relevante <input type="checkbox"/> 3- Algo relevante <input type="checkbox"/> 4- Relevante <input type="checkbox"/> 5 – Muito relevante <input type="checkbox"/> 6- Não sabe <input type="checkbox"/> 7- Não Responde <input type="checkbox"/>			
<b>3- Que grau de importância atribui aos seguintes aspetos:</b>			
<b>3.1– Preservação e dinamização turísticas do Moinhos da Região</b>			
1- Irrelevante <input type="checkbox"/> 2- Pouco relevante <input type="checkbox"/> 3- Algo relevante <input type="checkbox"/> 4- Relevante <input type="checkbox"/> 5 – Muito relevante <input type="checkbox"/> 6- Não sabe <input type="checkbox"/> 7- Não Responde <input type="checkbox"/>			
<b>3.2 – Projetar o evento e atividades associadas aos moinhos a nível internacional</b>			
1- Irrelevante <input type="checkbox"/> 2- Pouco relevante <input type="checkbox"/> 3- Algo relevante <input type="checkbox"/> 4- Relevante <input type="checkbox"/> 5 – Muito relevante <input type="checkbox"/> 6- Não sabe <input type="checkbox"/> 7- Não Responde <input type="checkbox"/>			

Muito obrigado pelo seu contributo

**Apêndice X – Ilustração de alguns moinhos transformados em habitação**



**Miragaia**



**Atalaia**



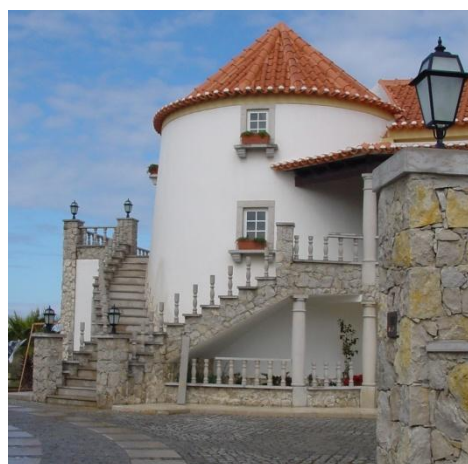
**Moledo**



**Santa Bárbara**



**Lourinhã**



**S. Bartolomeu dos Galegos**

**Apêndice XI – Ilustração de alguns moinhos com possibilidade de recuperação**



**Lourinhã**



**Moita dos Ferreiros**



**Moita dos Ferreiros**



**Reguengo Grande**



**Reguengo Grande**



**S. Bartolomeu dos Galegos**

**Apêndice XII – Ilustração de alguns moinhos em atividade (moagem)**



**Atalaia**



**Atalaia**



**Ribamar**



**Moledo**



**Moledo**



**Reguengo Grande**



**Reguengo Grande**



**Reguengo Grande**



**Moita dos Ferreiros**



**Moita dos Ferreiros**



**Moita dos Ferreiros**



**Moita dos Ferreiros**

**Apêndice XIII – Georreferenciação dos moinhos do concelho da Lourinhã com base no levantamento (Trabalho de campo 2011/2012)**

<b>N.º</b>	<b>Freguesia</b>	<b>Estado Atual</b>	<b>Coordenada X</b>	<b>Coordenada Y</b>
1	Atalaia	Transformado	-98820,0	-49118,2
2	Atalaia	Possibilidade de recuperação	-98791,5	-49353,0
3	Atalaia	Possibilidade de recuperação	-98615,4	-49177,0
4	Atalaia	Possibilidade de recuperação	-97795,9	-47023,3
5	Atalaia	Em atividade	-101085,4	-42130,5
6	Atalaia	Em atividade	-98696,0	-49141,7
7	Atalaia	Possibilidade de recuperação	-97747,5	-46955,8
8	Lourinhã	Bom estado conservação (inativo)	-95351,6	-45876,6
9	Lourinhã	Possibilidade de recuperação	-93641,1	-40999,7
10	Lourinhã	Possibilidade de recuperação	-93355,8	-41242,2
11	Lourinhã	Possibilidade de recuperação	-93339,9	-41255,0
12	Lourinhã	Possibilidade de recuperação	-94291,5	-41726,1
13	Lourinhã	Bom estado conservação (inativo)	-102000,4	-46875,8
14	Lourinhã	Bom estado conservação (inativo)	-95415,3	-45975,9
15	Lourinhã	Transformado	-100097,3	-49895,8
16	Lourinhã	Bom estado conservação (inativo)	-95400,5	-45935,7
17	Lourinhã	Bom estado conservação (inativo)	-95369,9	-45860,4
18	Lourinhã	Bom estado conservação (inativo)	-95355,5	-45802,5
19	Marteleira	Ruínas	-102564,2	-50166,9
20	Marteleira	Transformado	-102986,0	-48332,5
21	Marteleira	Possibilidade de recuperação	-93544,6	-41571,7
22	Marteleira	Possibilidade de recuperação	-93635,7	-41293,3
23	Marteleira	Ruínas	-93319,0	-41314,1
24	Marteleira	Ruínas	-93195,0	-41514,9
25	Miragaia	Transformado	-100325,6	-49661,8
26	Miragaia	Possibilidade de recuperação	-93636,9	-41243,5
27	Moita dos Ferreiros	Em atividade	-94124,0	-44941,3
28	Moita dos Ferreiros	Transformado	-100097,8	-49853,8
29	Moita dos Ferreiros	Em atividade	-94467,8	-46349,1
30	Moita dos Ferreiros	Transformado	-102961,3	-49322,9
31	Moita dos Ferreiros	Em atividade	-94487,7	-46382,7
32	Moita dos Ferreiros	Possibilidade de recuperação	-94232,8	-41969,0
33	Moita dos Ferreiros	Bom estado conservação (inativo)	-95471,6	-45969,2
34	Moita dos Ferreiros	Em atividade	-92851,7	-47468,1
35	Moita dos Ferreiros	Ruínas	-93377,9	-41925,0
36	Moita dos Ferreiros	Ruínas	-92957,1	-42141,1
37	Moita dos Ferreiros	Ruínas	-100480,8	-49200,7
38	Moita dos Ferreiros	Ruínas	-92914,3	-42143,4

39	Moita dos Ferreiros	Possibilidade de recuperação	-98835,5	-46831,3
40	Moita dos Ferreiros	Possibilidade de recuperação	-93522,0	-41171,7
41	Moita dos Ferreiros	Possibilidade de recuperação	-93503,4	-41092,8
42	Moita dos Ferreiros	Ruínas	-94084,1	-42610,3
43	Moita dos Ferreiros	Ruínas	-93683,0	-41331,2
44	Moita dos Ferreiros	Possibilidade de recuperação	-97268,2	-42054,2
45	Moledo	Em atividade	-102037,1	-46664,5
46	Moledo	Em atividade	-94460,7	-48096,2
47	Moledo	Transformado	-102931,8	-49295,2
48	Moledo	Transformado	-102653,8	-52936,4
49	Moledo	Ruínas	-104384,6	-49725,0
50	Moledo	Transformado	-98202,4	-40461,1
51	Moledo	Transformado	-98517,5	-40778,6
52	Moledo	Transformado	-98645,7	-41097,4
53	Reguengo Grande	Em atividade	-94757,6	-48191,7
54	Reguengo Grande	Transformado	-98871,3	-41147,9
55	Reguengo Grande	Em atividade	-93625,4	-47999,3
56	Reguengo Grande	Transformado	-99477,8	-49034,0
57	Reguengo Grande	Transformado	-98840,6	-42774,2
58	Reguengo Grande	Possibilidade de recuperação	-96873,0	-42145,9
59	Reguengo Grande	Transformado	-99163,1	-43127,2
60	Reguengo Grande	Transformado	-98715,9	-43276,5
61	Reguengo Grande	Possibilidade de recuperação	-94442,4	-47916,9
62	Reguengo Grande	Bom estado conservação (inativo)	-94363,5	-45113,5
63	Reguengo Grande	Possibilidade de recuperação	-97265,5	-42019,2
64	Reguengo Grande	Transformado	-96884,7	-43019,2
65	Reguengo Grande	Ruínas	-102731,3	-50399,1
66	Reguengo Grande	Possibilidade de recuperação	-96820,2	-42119,7
67	Reguengo Grande	Possibilidade de recuperação	-96888,9	-42093,5
68	Reguengo Grande	Transformado	-102253,6	-50038,2
69	Reguengo Grande	Transformado	-96862,4	-43038,9
70	Ribamar	Em atividade	-94642,3	-45455,8
71	Ribamar	Possibilidade de recuperação	-100925,4	-46208,9
72	Ribamar	Possibilidade de recuperação	-96928,3	-42087,4
73	Santa Bárbara	Transformado	-95972,5	-42331,9
74	Santa Bárbara	Transformado	-101411,9	-43814,1
75	Santa Bárbara	Transformado	-95880,9	-42474,0
76	Santa Bárbara	Transformado	-98666,8	-49174,3
77	Santa Bárbara	Transformado	-102477,0	-44672,0
78	Santa Bárbara	Transformado	-103045,6	-48337,1
79	Santa Bárbara	Transformado	-103018,8	-48320,3
80	Santa Bárbara	Transformado	-103664,3	-45640,4
81	Santa Bárbara	Ruínas	-102685,7	-50338,6
82	Vimeiro	Transformado	-101945,7	-43969,6

83	S. Bartolomeu dos Galegos	Transformado	-101456,6	-43841,7
84	S. Bartolomeu dos Galegos	Bom estado conservação (inativo)	-94367,0	-45640,1
85	S. Bartolomeu dos Galegos	Possibilidade de recuperação	-97177,5	-41829,4
86	S. Bartolomeu dos Galegos	Bom estado conservação (inativo)	-94162,4	-44974,1
87	S. Bartolomeu dos Galegos	Transformado	-103393,4	-46166,0
88	S. Bartolomeu dos Galegos	Transformado	-103381,6	-46194,9
89	S. Bartolomeu dos Galegos	Transformado	-103497,1	-46854,7
90	S. Bartolomeu dos Galegos	Possibilidade de recuperação	-97207,2	-42002,0
91	S. Bartolomeu dos Galegos	Transformado	-102600,7	-50092,8
92	S. Bartolomeu dos Galegos	Transformado	-101608,0	-51108,3
93	S. Bartolomeu dos Galegos	Transformado	-97126,6	-45695,3

## **LISTA DE ANEXOS**

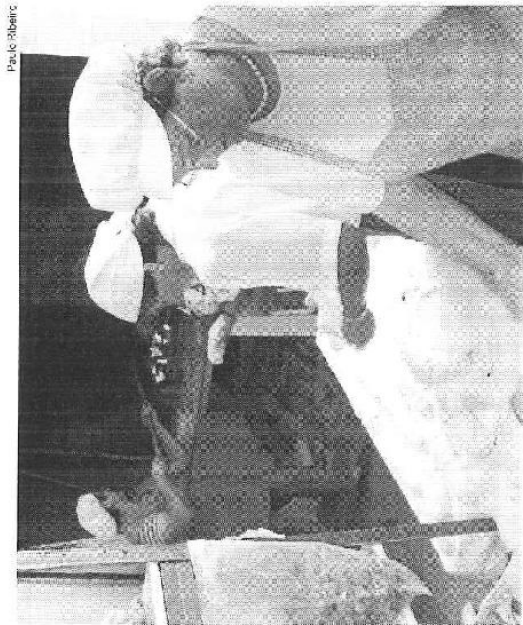
Anexo I – Notícia publicada in “Jornal Alvorada” – Lourinhã

Anexo II – Dicionário do moleiro

Anexo III – Arrear das mós

PRIMEIRA EDIÇÃO promovida pela Associação Musical de Atalaia

# Pão do Moinho recordou tempos passados



Paço Abadeir

▲ CULTURA: a recriação de tempos passados foi um sucesso

praia são vizinhos, existe uma travessa cujo nome facilmente se descobre, pois tem nela três moinhos. Foi aqui, na Travessa dos Moinhos, que a festa aconteceu. Num rãio de poucos metros, do Clube ao moinho do Napoleão, entre as 10h00 e as 20h00, chegaram visitantes para ver, tocar, ouvir, provar ou apenas estar neste ambiente. A organização, composta de voluntários não só da freguesia e do concelho, fez tudo para conseguir partilhar esta herança com aqueles que não têm acesso a ela diariamente. Os donos dos moinhos e suas famílias estiveram de parabéns, encherdo-os de beleza e vaidade, sinais de que os manterão por muitas mais gerações. As senhoras que amassaram o pão e o cozeram nos fornos a lenha também tiveram um papel importante. Embora para algumas delas essa ainda seja uma prática corrente nas suas casas, neste dia as portas da cozinha abriram-se a

quem nunca o vira ou experimentara. Havia quem recebesse os visitantes, traduzisse para espanhol e inglês o que estava a acontecer, deixando-os mais felizes.

A exposição fotográfica e as bancas com as miniaturas também mereceram uma visita e um olhar minucioso. A eira ali reproduzida e lá fora igualada era uma das paragens obrigatórias. Tudo deixou a sua marca em quem por lá passou. Uns vieram logo de manhã, outros de tarde, alguns andaram por lá o dia todo. E muitas eram as histórias para ouvir e as gargalhadas para dar. A alegria de quem nunca vira tantos admiradores em torno dos seus moinhos era especial. Sentiu-se um certo orgulho e humildade ao mesmo tempo. Desde o presidente da Câmara Municipal da Lourinhã ao menos bem informado visitante, ficou também o testemunho de quem esteve nesta festa, através das respostas

**A EIRA COM O BURRO**, o pão amassado à mão e cozido a lenha, o rancho do Seixal e o povo em torno dos moinhos foram os elementos principais desta festa. Os antigos moleiros da Atalaia deixaram às suas famílias uma herança valiosa: os moinhos e o saber aproveitar o

vento para fazer girar as velas dos moinhos que, com um sistema próprio, moíam o trigo e o milho para fazer farinha. Da farinha ao pão, o fabrico é outro. Na Atalaia, uma freguesia abonada de riquezas naturais e humanas, onde o campo e a

circundadas ao inquérito que circunlava.

A médio prazo poderá apostar-se mais neste património histórico e cultural, fazer um levantamento dos outros moinhos do concelho e até da região, recuperar estas mais-valias e projectá-las nacional e internacionalmente, pois na verdade quase todos concordamos que é muito pertinente ligar os moinhos ao turismo. Eles podem facilmente tornarse numa das mais bonitas imagens de marca da região. Por detrás de todas estas ideias e acções esteve um grande anfitrião, Manuel José Vitorino, presidente da AMA - Associação Musical da Atalaia. A ele e às pessoas que a ele se uniram se deveu todo este cenário, as memórias partilhadas e, quem sabe, um desenvolvimento mais concertado deste património inigualável. A presente está lançada. ■ Joana Mimoso de Freitas

## **Anexo II – Dicionário do moleiro**

**Aliviadora** – Peça que regula a distância entre as mós, serve para regular a finura da farinha. A aliviadora regula-se por meio de um parafuso, que vai fazer subir o urreiro.

**Andadeira** –Mó de cima. Corredor.

**Andorinhos** - Argolas de ferro encastradas na parede interior do moinho, com a finalidade de amarrar a corda que serve o sarilho, imobilizam o capelo do moinho, quer para o manter firme quando mói ou na ajuda da rotação do capelo

**Bolacho** – Diz-se quando a vela tem três voltas em torno da vara.

**Boneca** – denominação dada ao engenho que aperta o carreto.

**Braços** – Varas, Vergas.

**Bucha** - olho da mó de baixo.

**Búzios, cabaças, cântaros ou jarras** – Peças cerâmicas (barro) de um só orifício, aplicada na ponta das vergas das velas dos moinhos de vento e que, com o girar destas, produz uma espécie de assobio que permite ao moleiro calcular a intensidade do vento e a velocidade adquirida pelas velas. Estes objetos têm várias dimensões e são aplicados de forma decrescente (do maior para o mais pequeno). A capacidade do maior búzio era de 30 litros, o búzio seguinte não podia ser muito mais pequeno e descia gradualmente emitindo sons como uma escala musical afinada. Umas mais altas e alongadas, em forma de cabaças cuja parte estreita a meio do corpo servia para amarrar a corda.

**Buzinas** – Peças de cana rachada, de barro ou lata que eram fixadas às travadoiras, junto das varas e por vezes junto destas para emitir sons com à passagem do vento (caixas de ressonância).

**Cabrestante** – Sarilho. Dispositivo para fazer rodar o capelo do moinho.

**Cabresto** – Corda comprida que segura as varas e que serve para efetuar a amarração das velas no exterior.

**Cadelo ou Chamador** - pequena peça de madeira presa à Quelha e com a outra extremidade solta apoiada na mó andadeira, que por trepidação desta, provoca a queda do grão quase que uniformemente.

**Calha** – Peça que leva o grão da tremonha para o olho da mó. Ligação entre o tegão e o olho da mó Quelha.

**Cambeira** - Anteparo de madeira, à frente da mó do moinho.

**Canoura** - Vaso de madeira donde o grão vai caindo para a mó. Moega. Tremonha.

**Capelo** – Cobertura do moinho de forma cónica. Normalmente construído em madeira e pintado com tela asfáltica (alcatrão), ou executado em chapa de zinco onde está implantado

o Catavento e no qual entra o mastro no corpo do moinho. Existem, contudo, moinhos que são rodados a partir da base, com a utilização de rodados.

**Carrete, carreto ou carrinho** – peça de madeira de sobro ou zambujo com 7 ou 8 fuselos ou fúseis, cingidas por arvielas de ferro que engrena na entrosga e que faz girar o veio-mestre.

**Corrediça** – portinhola regulável, aplicada no tegão, que é manobrada por um fio ou pequena corrente, cujo objetivo serve para regular a quantidade de cereal que deve cair na quelha.

**Corredor** – Mó de cima, com raio idêntico ao poiso, mas com altura inferior a esta.

**Corvo** – prumo de madeira aplicada na vertical, situada atrás do tegão e ao qual este se encontra amarrado.

**Cruz** - sinal gravado na mó e no veio mestre com o objetivo de indicar o sítio certo de encaixe, local para correta união do veio com a mó e que permite a posição correta para uma moagem perfeita.

**Entrosga** - enorme roda dentada em madeira normalmente com 1,76m de diâmetro, composta por 32 dentes, agregada ao mastro que se encontra no interior do capelo, a qual gira na vertical em torno do mastro e vai engrenar no carreto

**Escota** - nome dado corda que amarra as velas às varas

**Espia** - corda que liga as varas à ponta do mastro

**Frechal** – Calha onde assenta a cúpula móvel sobre a torre do moinho.

**Forquilha** – Vara comprida e com a ferragem em ponta em forma de “V”.

**Mastro** – peça única e principal do velame totalmente em madeira rija (oliveira, pau rosa e outros), com 8 metros, que atravessa o interior do moinho e faz acionar a entrosga. É o mastro que suporta o encastramento dos 4 pares de varas, as velas, as cordas e os búzios.

**Meia-ponta** – Diz-se quando a vela tem cinco voltas em torno da vara.

**Meia-vela** – Diz-se quando a vela do moinho tem uma volta em redor da vara.

**Mó** – pedra cilíndrica de grande rigidez em forma de “bolacha”, que por fricção entre duas mós mói o grão para produzir farinha. A mó de cima -corredora ou andadeira e a mó de baixo fixa- poiso

**Moageiro** – Aquele que produz moagem.

**Moagem** – Ato ou efeito de moer. Moedura

**Moedura** – Moagem.

**Moega** – Canoura. Tremonha.

**Moenda** – **Mó**. Ato ou efeito de moer. Maquia que o moleiro retribui em géneros. Moinho. Moenga.

**Moenga** – Moenda

**Moer** – ato ou efeito de transformar o grão em farinha..

**Olho da mó** – Parte vazia no centro da mó.

**Orvielas** – aros de ferro, tipo abraçadeiras que se encontram ao longo do mastro junto do encastramento das varas, cuja finalidade é criar resistência de forma a não permite fissuração e consequente rutura.

**Pano** – Diz-se quando a vela do moinho se encontra toda aberta.

**Pião** – Eixo do moinho de vento. Mastro.

**Picadeira** – Ferramenta usada para picar a mó a fim de criar novos sulcos. Picão.

**Picão** – Picadeira.

**Poiso** – mó fixa, ou mó debaixo.

**Ponta** – Diz-se quando a vela tem quatro voltas em torno da vara.

**Pontaletes** – peça onde é amarrada a moenga

**Quelha ou calha** - tabuleiro estreito também de madeira, ligeiramente inclinado que conduz o cereal ao olho da mó.

**Roupa** - nome dado ao pano das velas.

**Sarilho** – Dispositivo para fazer rodar o capelo. Cabrestante.

**Segurelha** – Suporte metálico regulável que fixa o corredor ao eixo vertical. Peça onde entra o ferro que segura a mó inferior ou poiso para tornar uniforme o movimento da mó superior ou andadeira.

**Segurelhal** – denominação dada aos orifícios existentes juntos ao olho da mó e onde engata a segurelha.

**Taleiga** – Saco pequeno para condução de farinha.

**Tegão, Moenga ou Moega**- recipiente em madeira de forma piramidal, onde é colocado o cereal para moer.

**Traquete** – Diz-se quando a vela do moinho tem duas voltas em redor da vara.

**Travadoira** - nome atribuído à corda onde os búzios são amarrados.

**Tremonha, canoura, ou Moega.**

**Urreiro** – Trave móvel de madeira apoiada num cachorro de um dos lados do moinho e do outro lado, numa haste de ferro chamada aliviadoura onde se apoia a rela e o carreto.

**Varas** – Hastes de madeira de auxílio à amarração. Vergas

**Vela** – Pano forte e resistente que se prende aos braços dos moinhos para os fazer girar sob a ação do vento.

**Vela fechada** – Diz-se quando a vela tem seis voltas em torno da vara.

**Vela latina** – Vela de formato triangular geralmente utilizada nos moinhos e nos navios.

**Velame** – Conjunto das velas de um moinho ou de um navio.

**Vergas** – Varas de auxílio à amarração.

Este dicionário é da autoria de: Carlos Gomes, Jornalista, Licenciado em História, tendo sido atualizado com base nas entrevistas realizadas no âmbito do presente trabalho.

Fonte:

<http://moinhosdeportugal.no.sapo.pt/Texto%20Curiosidades%20Moleiros%20e%20Marinheiros.htm>

### Anexo III – Arrear as mós

#### Arrear as mós - Fonte: Associação Leader Oeste

*No dia 12 de Abril 2004, procedeu-se ao registo do descimento das mós no moinho do Valentim localizado na Freguesia de Moita dos Ferreiros.*

O primeiro procedimento a levar em conta é amarrar o moinho com recurso a fortes amarras (cordas) que se enlaçam na viga central.



Seguidamente, retira-se a moenga (neste caso, presa por arames aos pontaletes).

Depois desaperça-se a boneca (aperto concêntrico) e retira-se o carreto – levantar e tirar: para esta fase é conveniente serem duas pessoas a mover esta pesada peça.



Levanta-se a cambeira deixando as mós “nuas”

Posteriormente procura-se a cruz da mó para saber a posição em que esta deve ser retirada e roda-se a mó para a posição conveniente.

Inicia-se então, o processo de retirar e descer a mó:

1. Coloca-se uma alavanca de ferro (com ponta estreita) debaixo da mó para a levantar um pouco;
2. Fazendo levantar mais a mó, enfia-se-lhe o picão de ferro para a segurar;
3. Utiliza-se seguidamente uma alavanca de ferro e outra de madeira para a levantar ainda mais;
4. Coloca-se um rolo totalmente debaixo da mó levantando a mó com a alavanca de madeira;
5. Tem de ser tirada a medida certa para que o rolo não caia e a mó não resvale para cima do moleiro;
6. Com auxílio de outra pessoa, uma de cada lado, vão empurrando e levantando a mó;



7. De seguida coloca-se a grade num lado e uma alavanca de madeira no olho da mó;
8. Enquanto uma pessoa levanta, o outro estabiliza a mó em cima do rolo com a alavanca de madeira;
9. Vai-se sempre verificando o rolo e o avanço da mó;
10. Empina-se a mó e depois vai-se arreando até esta ficar na vertical e encostado à mó fixa (poiso);
11. De seguida, coloca-se em cima da grade (a mó fica na Vertical);
12. Aplica-se depois o cavalo (espécie de grade em maiores dimensões) que serve para segurar e encostar a mó que, dando a cambalhota fica na horizontal – posição ideal para ser picada.
13. Posteriormente retira-se a segurelha com uma alavanca por baixo fazendo força para a levantar enquanto se dá pancadas para a libertar;
14. Limpa-se o poiso e a bucha (olho da mó de baixo) com uma vassourinha fina e pica-se com o picão fino. Durante o processo da picadura verifica-se que o aço e pedra fazem faísca denotando a dureza do poiso.



Já picadas as mós:

1. Volta-se a colocar a segurelha (bate-se com um pau para entrar bem);
2. Coloca-se o rolo junto da segurelha e outro rolo na extrema do poiso;
3. Coloca-se a alavanca no olho da mó picada (previamente reposta à posição vertical);
4. Encosta-se a mó ao rolo;
5. Uma pessoa alavanca e a outra empurra a mó até que esta fique encima dos rolos e role para o devido lugar;
6. Uma vez em cima dos dois rolos coloca-se a alancava de madeira por baixo e alivia-se colocando o picão que vai descendo a mó;
7. Coloca-se a alavanca do outro lado levantando e vai-se retirando os rolos;

8. Caso a mó não fique no sítio tem de se mover com as alavancas para ela encaixar na segurelha e por vezes vai-se ao primeiro piso rodar o segurelhal para ela ficar de encontro com os encaixes da mó;
9. Uma vez no sítio, arreja-se a mó com o auxílio da alavanca de madeira como picão e depois com a alavanca de ferro;
10. Verifica-se se a mó roda e se oscila batendo em toda a volta e fazendo-a rodar até que fique nivelada;
11. Caso oscile pode-se dar um jeito na segurelha ou nivelar com a aliviadora;
12. Torna a colocar-se a cambeira;
13. Procura-se a cruz do carreto para ficar no enfiamento da cruz da mó e coloca-se o veio no olho da mó. Enquanto um segura o carreto e o veio, a outra pessoa aperta a boneca cravando-lhe os parafusos;
14. Volta-se a colocar a moenga bem junto ao olho da mó para que o cereal não corra fora da mó. Esta tem de ficar bem nivelada.

### ***ARREAR AS MÓ COM O “TURBO”***

1. Desmonta-se a moenga, a boneca, o carreto e as cambeiras;
2. Roda-se a mó;
3. Levanta-se o veio e retira-se o carreto (coloca-se o ombro debaixo deste e levanta-se);
4. Coloca-se o TURBO para o lado da mó, roda-se e colocam-se as hastes descendo-as até aos buracos/furos que a mó tem para o efeito;
5. Presas as hastes nos furos, gira-se o torno em cima que vai levantando a mó.
6. Já levantada, vira-se o TURBO e retira-se a mó;
7. Já de lado, a mó dá a cambalhota no próprio engenho de modo a ficar na horizontal pronta a ser picada.

