SANTUÁRIO DE FÁTIMA
SHRINE OF FATIMA

30 de julho, 2010

Em eira junto da Casa da Lúcia, Santuário recorda a debulha do trigo



A eira da casa da vidente Lúcia de Jesus, propriedade do Santuário de Fátima, está hoje em uso para a debulha do trigo segundo os procedimentos antigos da região, isto é, manualmente, com utilização de alfaias de madeira, como os moais (ou manguais), que malham o cereal, e o forcado, para juntar a palha. Não faltam as pás de madeira e os tradicionais crivos.



É certo que a debulha poderia ser feita de outra maneira, mais mecânica, mas não era a mesma coisa. Os

funcionários do Santuário propuseram-se este ano a recordar o processo de antigamente, o que os seus responsáveis louvaram. Francisco, Madail e Manuel dos Reis, acompanhados pelo Eng. Joaquim Isabel, sabem bem como se “tira” o cereal da



espiga e é isso que estão a fazer. Os peregrinos de visita à Casa da Lúcia encontram hoje esta azáfama, a meio caminho entre a casa e o poço. Reagem com interesse. “Somos da Galiza, lá também era assim e também fazemos como aqui: a comunidade junta-se uma vez no ano para mostrar aos mais jovens como se fazia a debulha”, afirma o casal Eliva e José Manuel, ele com avós portugueses, e pela segunda vez em visita a Fátima.



Logo depois, um casal com crianças pára junto à eira recentemente reabilitada. Mais umas fotos e o pai explica que o grão que dali sai é moído em farinha e depois transformado em pão. Um dos funcionários, enquanto revolve a palha para voltar a malhar nela, exclama que “O que fizemos esta manhã já dava para um pão!”



A ideia não é contudo esta. Inicialmente o Santuário propôs-se semear trigo para feno para alimentação das ovelhas que encantam os peregrinos, em especial as crianças, junto da Casa de Irmã Lúcia, bastante visitada nesta altura do Verão. A sementeira, em terrenos do Santuário na zona dos

Valinhos próximo da Sexta estação da Via-Sacra, seria também para alimentar a fauna selvagem, e para os peregrinos poderem observar a beleza dos terrenos cultivados. “Mas depois ficou tão bonito que não apanhámos o feno e começámos a pensar nesta ideia. Resolveu-se tirar partido da produção para fazer reviver os tempos antigos”, explica o Eng. Isabel que acrescenta o perigo de se perderem tradições antigas e de os mais jovens não conhecerem os modos de vida e de trabalho dos seus antepassados. Para que todo este processo fosse desta vez feito de maneira tradicional, o corte foi feito manualmente, com foice de mão, e os molhos (ou rolheiros) atados com os próprios caules da planta. Enquanto explica o procedimento, este responsável mostra pequenos vídeos gravados no telemóvel. “Registei muito. É que é uma pena, daqui a cinco, seis anos já ninguém sabe fazer isto”. Está na hora de refrescar a garganta e de merendar. É que o trabalho vai durar até perto das 16:00. *LeopolDina Simões*



---

www.fatima.pt/pt/news/em-eira-junto-casa-lucia-santuario-recorda-debulha-trigo