

VITRINE DE CURIOSIDADES

CAIXA DE FAZER MANTEIGA

Madeira de pinho

A 22 x L 17 x C 33,5 cm

Ilha Terceira, séc. XIX / XX

MAHR19001000

Até às primeiras décadas do século XX, a manteiga foi uma produção artesanal e doméstica, baseada numa técnica bastante simples e acessível, que consistia em deixar o leite repousar, formar a nata por afloramento, bater este creme de modo a obter grânulos de gordura e a extrair o soro do leite. A principal dificuldade era dispor da quantidade de leite suficiente para se obter esta deliciosa gordura que, entre nós ou para a maioria de nós, permaneceu, por muito tempo, sobretudo como um ingrediente ou como um alimento de consumo cerimonial, e que, de fato, nunca deixou de estar ligada às culinárias mais ricas e requintadas.

Os meios usados para o fabrico da manteiga eram, portanto, bastante elementares e até improvisados, podendo utilizar-se um recipiente de uso comum e nele bater-se uma pequena quantidade de nata, ou o simples fruto da *legenaria* devidamente preparado, i. e., uma cabaça. Este método foi registado pelo capitão Edward Boid, britânico que integrou a expedição liberal liderada por D. Pedro e que observou atentamente a vida na ilha Terceira, em 1832, deixando-nos esta curiosa descrição:

Enquanto tomávamos um refresco na grosseira cabana de um camponês, muito nos divertimos observando a nova maneira de fazer manteiga na Terceira. Põe-se certa quantidade de nata numa cabaça, que é agitada e mantida em constante movimento de rotação por mulheres que andam de um lado para o outro a tagarelar, até que se forma a manteiga que (como sucede com a desnatadeira) é separada e imediatamente salgada. De facto, parece-me que no meu país nunca provei manteiga mais saborosa, o que atribuo à qualidade superior das pastagens da Terceira, as quais, ainda que quase abandonadas à acção da natureza, são extremamente férteis e ricas.

Em 1943, Luís da Silva Ribeiro, apoiado nas suas memórias de finais do século XIX e primeiras décadas do século XX, publicava o seguinte apontamento etnográfico sobre o mesmo tema:

Ordenhando o leite deixavam-no repousar em vasilhame de madeira (*celhas*) ou de barro (*alguidares*) durante 24 horas, a fim de a nata sobrenadar e se juntar à superfície, formando uma crosta (cabeçada ou cabeçalho). A nata era deitada numa cabaça grande, que adiante se descreverá, e batida chocalhando a cabaça segura entre as duas mãos, depois do que se esvaziava, saindo os flocos da manteiga (*godilhões*) e o soro (*troca*). Os godilhões eram amassados à mão e lavados em 4 ou 5 águas, para lhes tirar a troca, e, com a pasta formavam-se pequenos bolos ou pães (*pê/los*), cada um com o peso, aproximadamente, de meio quilo, que se vendiam na cidade pelas portas, conduzidos em cestos de asa e embrulhados em folhas de couve. A manteiga era vendida fresca sem sal.

Ora esta pequena caixa de madeira, que integra a coleção de Etnografia do MAH, com um eixo transversal munido de quatro pás e de uma manivela, representa talvez um pouco mais de engenho na tentativa caseira de fazer manteiga, que não será aliás substancialmente diverso daquele que foi utilizado nas desnatadeiras Alfa Laval, que constituíram o principal equipamento dos postos de desnatação ou *engenhos* da ilha Terceira, nas primeiras décadas do século passado.