

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E INVESTIGAÇÃO DO ISUP INICIA SÉRIE DE EXPOSIÇÃO DE PEÇAS ARTESANAIS LOCAIS

No âmbito da criação do Centro de Documentação e de Investigação do ISUP, inaugurou-se uma exposição sob o tema «O Homem, a Terra e o Mar», que se encontra no Auditório deste Instituto.

O Centro de Documentação do ISUP pretende actuar na área da preservação de património documental referente à História e Património de Porto Amboim.

Assim, iremos dar a conhecer, semanalmente, as peças que se encontram expostas, tendo iniciado com a selecção do pilão, um instrumento essencial na transformação de cereais e da mandioca.

_____ \ _____

- PILÃO -

O que costumamos designar por pilão compõe-se de duas partes: o almofariz e o pilão propriamente dito.

O almofariz, normalmente feito de um tronco escavado até obter a forma de uma grande taça troncocónica com pé de apoio, com dimensões que variam entre 30 a 70 cm de altura, requer uma madeira de textura menos densa, do que o pilão propriamente dito. Para o almofariz é comum o uso de mopane ou o girassonde.

Já o pilão propriamente dito é executado geralmente numa madeira bastante dura, sendo vulgar em Angola o uso de takula.

É no interior da cavidade do almofariz que se bate com um bastão de madeira, no fundo da qual os cereais ou a mandioca são transformados num pó fino.

Os grandes pilões são geralmente usados para cereais, principalmente milho ou sorgo, podendo ser utilizados por várias pessoas ao mesmo tempo, cada uma com um bastão (pau do pilão), que vão batendo os grãos ou a mandioca alternadamente, ao som e ritmo de batidas vocais. Para além de moer o grão, o pilão é também usado para descascar arroz.

Além dos enormes almofarizes e pilões para a fuba e cereais, há objectos idênticos em tamanho mais reduzido, destinados a moer, por exemplo, a jinguba, o gindungo, o caju ou folhas de mandioca. Cada almofariz é usado para um fim específico, para que os produtos obtidos não fiquem alterados no paladar.

Há zonas de Angola onde a moagem se fazia na pedra, uma das formas mais antigas de moer. Este tipo de moagem perdurou, segundo alguns estudiosos, como Jorge Sá Pinto, nesta região de África (A. Austral), provavelmente, desde os

últimos séculos do I Milénio a.C., a ter em conta a cultura das taças de pedra que "desceu" do Quénia em direcção à Namíbia e Zâmbia.

O cereal seria o mesmo que na actualidade é moído: a massambala (sorgo) e o massango, cereal nativo do continente africano, importante na agricultura de subsistência, sendo o cereal do grupo dos painços o mais amplamente cultivado a nível mundial.

Autoria:

Filomena Barata,

Arqueóloga e Historiadora.

Colab. José Francisco Salgado.

Fonte: Centro de Documentação do ISUP

