

#### 4.13 Ciclo do pão – covas de junça

##### A junça em Portugal

Diversas fontes históricas dão conta de que, em vários locais de Portugal Continental foi comum o consumo dos tubérculos de junça. Ao longo dos séculos, a junça foi sendo substituída por outros géneros, nomeadamente o milho. Ao desaparecer dos hábitos alimentares, o seu consumo desapareceu também da memória das comunidades rurais ao ponto das pessoas, hoje, confundirem a planta da junça (*Cyperus esculentus L.*)<sup>1</sup> com outra, muito semelhante (*Cyperus rotundus L.*)<sup>2</sup>, de tubérculos menores.

##### A junça nos Açores

À semelhança das restantes ilhas do arquipélago dos Açores, a economia na ilha do Corvo assentou, desde os primórdios, no cultivo agrícola dos terrenos férteis, aproveitando os mesmos para a exploração de diversos produtos, como o pastel, o trigo, ou várias leguminosas.

Embora já se encontrem referências à junça desde a crónica de Gaspar Frutuoso, a informação mais detalhada a seu respeito, entretanto é a carta de D. Lourenço de Almada, Capitão General da Capitania Geral dos Açores (1799-1804) a D. Rodrigo de Souza Coutinho, Secretário de Estado da Marinha e do Ultramar (1795–1801) remetendo amostras de chá, junça e mamona (rícinio) escrita em Angra, a 11 de junho de 1801<sup>3</sup>. Esse documento reveste-se de importância não apenas por informar detalhes sobre a o seu cultivo e consumo, testemunhando o seu aproveitamento no Corvo, num período histórico anterior à implantação do liberalismo nos Açores, quando se torna um símbolo da luta dos corvinos por melhores condições económicas, diante da sua periferidade insular. Ali se informa: “*Este grão também o há nesta [ilha Terceira], e nas mais Ilhas e só os habitantes do Corvo usam da farinha desta raiz em pão ou bolos (...).*”<sup>4</sup>

E do mesmo que António Cordeiro registara em 1717, ao referir a abundância de carnes “*da terra, & do ar*” na Terceira, a respeito da carne de porcos e leitões:

“(...) *como é carne criada com junça, é menos nociva e que, em todo o ano, se pode comer sem fazer mal, e muito gostosa, e muito mais os toucinhos, de que vem muitos de mimo a Portugal; como também vem a junça, que verde é pasto na mesma terra ainda*

---

<sup>1</sup> Outrora usada na alimentação, de floração amarelada e tubérculos globosos com até 2,5 cm, nas extremidades das raízes, alguns centímetros abaixo do solo; os tubérculos são adocicados e nutritivos,

<sup>2</sup> Por não necessitar do cuidado humano para se propagar, é considerada uma erva daninha; apresenta floração avermelhada e tubérculos de menores dimensões e em maior número por planta. Também referida como “junça brava”, no Corvo é conhecida como juncilha.

<sup>3</sup> *Arquivo dos Açores*, vol. XIII, 1920. pp. 515-518.

<sup>4</sup> Op. cit.

*para os porcos, e quando já colhida, e avelada, é mastigada, regalo para a gente, e dela, moída em farinha, com açúcar, e água de flor se fazem caldos peitorais, e preciosos.”*<sup>5</sup>

D. Lourenço de Almada confirma:

*“(…) Em todas estas Ilhas dos Açores se cultiva aquela planta, e quase todo o seu grão se consome em engordar porcos, dando lhe ou suja ou lavada, conforme a comodidade do criador, (...). Dos porcos assim gordos se extrai muito mais manteiga [banha], e tiram-se muito mais grossos toucinhos tenros e saborosos do que aqueles, que se engordam com milho, tremoço ou batata.”*<sup>6</sup>

E discorre acerca do seu cultivo e colheita:

*“(…) Nestas ilhas [dos Açores] em toda a terra se dá muito bem a dita erva, porém muito melhor na areenta e solta, mas os lavradores por economia não semeiam nas terras de beira-mar, senão as serôdias, depois de terem colhido favas ou linho, e só cultivam as temporãs em terras altas ou de pasto, que rompem e que destinam para no ano seguinte semearem de trigo ou milho. A junça temporã se semeia por todo o mês de março ou princípios de abril, porém as terras são antecipadamente preparadas, e lavradas da mesma sorte, que as que se destinam para milho: semeia-se a arado de lavoura miúda como a de feijão, lançando-se no rego em distância de seis até oito polegadas, dois ou três grãos juntos, que ao depois formam uma toija. Cava-se a terra duas ou três vezes, assim como se faz ao milho, não só para lhe matar as ervas, mas para lhe conservar a terra fofa para poder a raiz melhor engrossar o grão. A serôdia se semeia nos meses de junho e julho na mesma terra, de que se apanha a fava ou linho, e logo que chova qualquer água, que alague a terra, se antes a não tem havido, se lavra duas vezes enervisando-a, e depois de desfeita muito bem com a grade de dentro e de costas, se semeia como acima fica dito sem se esperar sazão.*

*Colhe-se no fim de setembro, por todo o outubro, quando a folha se vai fazendo amarela, e não se deixa amadurecer muito, não só para que a toija tenha folha bastante para se lhe pegar, quando se arranca, mas para que a raiz não perca a força, com que possa trazer consigo o grão, e depois de arrancada se deixa secar dois ou três dias. Para separar o grão da raiz usa-se de uma tábua larga do comprimento de sete até oito palmos: uma das extremidades dela feita de gume e a outra aguçada de sorte que se possa meter na terra: Limpa-se um pedaço da mesma terra a modo d'eira, e no meio se finca e segura a dita tábua; e sobre o gume se sacode muito bem duas ou três toijas, pegando-lhe pela rama quanto as mãos possam abranger. A terra fica em montes ao pé*

---

<sup>5</sup> CORDEIRO, António (S.J.) (2007). *Historia Insulana das Ilhas a Portugal Sugeytas no Oceano Occidental* (reimpr. da ed. princeps de 1717). Angra do Heroísmo: Presidência do Governo Regional dos Açores; Direção Regional da Cultura. p. 303. O refresco feito a partir de suas raízes é conhecido por “chufa” ou “horchata” e popular na Espanha. De aspeto leitoso, é preparado com água, açúcar e os tubérculos da junça. É servido gelado, em geral acompanhado de “fartós”, um tipo de biscoito em forma de bastão, que é comido embebido na chufa.

<sup>6</sup> *Arquivo dos Açores*, vol. XIII, 1920. pp. 515-518.

*da tábuca, e o grão corre para as extremidades, que à proporção se vai separando, e ajuntando para se secar, e guarda-se para depois se usar dela.”<sup>7</sup>*

### A junça no Corvo

A informação mais antiga acerca do cultivo e consumo da junça no Corvo, data de maio de 1768, na Representação dos Oficiais da Câmara da Vila de Santa Cruz da Ilha das Flores, de que dependia “o Ilheo chamado do Corvo”, dando conta de que aos habitantes deste último, por

*“(…) não chegarem as searas de trigo para pagarem a pensão, dízimo e ficar semente, sendo forçoso aos ditos moradores o (...) comerem das searas que fazem de junça, pouco milho, e algum centeio; (...) queimando em lugar de lenha, palha, comendo em lugar de pam, a sua chamada bôlla, composta de raiz da junça e centeio; (...)”<sup>8</sup>*

Acerca do consumo na Ilha do Corvo, em comparação com as demais ilhas do arquipélago, o relatório de Lourenço de Almada detalha:

*“(…) Unicamente na Ilha do Corvo uma grande parte dos seus moradores usa dela para o seu sustento, lavando-a muito bem da terra, secando-a ao sol e depois no forno para lhe poderem extrair por meio da atafona a farinha, de que fazem pão e bolos da mesma sorte, que se faz com a farinha de milho estreme. Nas mais Ilhas só se usa desta farinha para caldos fabricados da mesma sorte, que no Reino se fazem os chamados de farinha, os quais além de serem saborosíssimos, servem de remédio aos que padecem de debilidade do estômago e fraqueza do peito. (...)”*

Enquanto periferia, ao longo de sua história a população do Corvo viveu votada ao esquecimento, à margem dos poderes regionais e de Lisboa e sujeitos a elevados impostos pagos parcialmente em géneros: trigo e lã. Em finais do século XVIII e inícios do século XIX, os corvinos contribuía anualmente com 40 moios de trigo, 800 varas de pano de lã e 80 mil réis em dinheiro.

Em 1759, como resultado do processo dos Távora, os bens da casa de Aveiro, proprietária da ilha das Flores e do Corvo foram confiscados pela Coroa, que passou a arrecadar os mesmos impostos. Esses eram de tal modo onerosos que os corvinos chegaram a suplicar ao rei que os deixassem partir para alguma parte do Brasil onde, com o seu trabalho, melhor pudessem viver.

A dramática situação económica em que viviam os corvinos à época, obrigava-os a alimentarem-se dos tubérculos (“sementes”) de junça. Em maus anos agrícolas, efetuado o pagamento do trigo, as poucas “sementes” que sobravam eram guardadas para serem semeadas no ano seguinte. Por esse motivo, a junça permaneceu na memória dos corvinos como algo associado à miséria de um tempo de exploração em que se viam obrigados a comer o mesmo alimento que davam aos seus porcos.

---

<sup>7</sup> Op. cit.

<sup>8</sup> “Offício de 19 de outubro de 1768, do Capitão General das Ilhas dos Açores, D. Antão de Almada, ao Secretário de Estado da Marinha e do Ultramar, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, remetendo a representação da Câmara da Ilha das Flores”. Arquivo dos Açores, vol. VI, 1886, pp. 18-20.

No contexto das lutas liberais, tendo como contendores D. Miguel e D. Pedro, os Açores assumiram uma posição privilegiada. Num contexto de reformas administrativas preparadas por Mouzinho da Silveira, a chegada de D. Pedro à ilha Terceira, a 3 de março de 1831, como regente, deu um novo impulso ao liberalismo nos Açores. As notícias chegaram ao Corvo, onde os seus logo compreenderam que se tratava de uma oportunidade única que tinham de aproveitar. Liderados por Manuel Thomaz de Avelar, alguns homens do Corvo deslocaram-se à Ilha Terceira para reivindicar a redução dos tributos. A audiência ocorreu no dia 13 de março de 1832 e nela mostraram o pão negro – de junça – que comiam. Pelo Decreto n.º 20, de 14 de maio de 1832, o Governo da Regência, pela mão do ministro, comovido com a agrura do povo do Corvo reduziu a 20 moios de trigo, isto é, metade do que pagavam ao donatário, Pedro José Caupers, e aboliu o foro de 80\$000 reis pagos em dinheiro, sendo o rebanho dividido pelos habitantes como estes entendessem.

Este evento histórico marcou a viragem do Corvo para uma vida menos amarga e dura, passando o cultivo da junça a ser sobrepujado pelo do trigo e do milho. O consumo da junça na ilha permaneceu, entretanto, até ao início do século XX, permanecendo na memória dos mais velhos.

#### As covas de junça

A realidade corvina assumiu-se desde o começo como deficitária, no que concerne ao armazenamento de cereal. A principal quota da produção era destinada à exportação, tanto para a metrópole como para outras realidades coloniais que careciam de cereais. O que restava, nem sempre era suficiente para alimentar todos os habitantes da ilha, havendo ainda que acautelar, a cada colheita, as “sementes” para o plantio do ano seguinte.

Para o armazenamento da junça, os corvinos utilizaram uma técnica comum no resto do arquipélago, abrindo “covas” no subsolo, que serviam para preservar o cereal ou, neste caso, o tubérculo, longe de roedores e outros animais predatórios, e dos assaltos de corsários e de piratas.

Se as covas de trigo são exemplares característicos nas demais ilhas do arquipélago, no Corvo foram as covas de junça que proliferaram e a sua existência é, ainda hoje, recordada por uma parte considerável da população. A sua tipologia, habitualmente, assentava numa escavação em forma de ânfora, ou talhão, com a abertura, mais estreita, a ser coberta por uma laje circular, semelhante às pedras de mó<sup>9</sup>.

Em 2014, a equipa de arqueologia do Governo Regional dos Açores visitou um imóvel em reabilitação, sito à Rua das Pedras, onde foi possível avistar indícios da existência de três dessas covas, já bastante destruídas pela operação urbanística. Outro

---

<sup>9</sup> José H. S. Correia Guedes (1997). *Covas de Cereais da Ilha do Corvo*.

exemplar, mais bem conservado, situa-se no Largo do Porto da Casa, na atual delegação da Polícia Marítima, e encontra-se protegida pela Resolução n.º 69/97, de 10 de abril<sup>10</sup>.

Recentemente, em 2022, teve lugar uma nova campanha de prospeção arqueológica na ilha, tendo se procedido à visita a um sítio onde, previamente, a Câmara Municipal tinha identificado uma cova de junça. Entretanto, no terreno, de propriedade da autarquia, não foi possível identificar com exatidão a localização da cova (genericamente em 39º 40' 41.9" N 31º 06' 13.5" W). Apurou-se, em conversas com diversos funcionários da Câmara, nomeadamente o presidente, a possibilidade de esta ter sido aterrada por uma camada de terra. Na ocasião, o contato com os moradores, permitiu recolher informação oral que levou à localização relativa de outras duas covas de junça. Na segunda estrutura encontrada foi possível fazer o levantamento das suas medidas, bem como efetuar o registo gráfico<sup>11</sup>.

---

<sup>10</sup> Ficha 91.5.27 COVA DE JUNÇA - À COROA DO PICO in *Inventário do Património Imóvel dos Açores*. Disponível em: [https://www.iac-azores.org/iac2018/projetos/IPIA/corvo/corvo\\_fichas/91\\_5\\_27.html](https://www.iac-azores.org/iac2018/projetos/IPIA/corvo/corvo_fichas/91_5_27.html)

<sup>11</sup> BARBOSA, Luís (2022). *Relatório das Intervenções Arqueológicas levadas a cabo na Ilha do Corvo no âmbito do projeto "Caminhos da Memória"*.