

FORNOS COMUNITÁRIOS DE CASTRO LABOREIRO E LAMAS DE MOURO (MELGAÇO)

Diana Carvalho
(dianacarvalho.pt@gmail.com)

RESUMO:

Uma área patrimonial inexplorada é um desafio complexo mas a oportunidade de investigação é o meio moderador entre a ignorância e o conhecimento. É uma defesa contra o esquecimento.

Este artigo demonstra o processo de trabalho e os resultados possíveis do estudo e interpretação dos Fornos Comunitários de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro.

PALAVRAS-CHAVE:

Fornos Comunitários, Castro Laboreiro, Lamas de Mouro, Estudo e Interpretação.

ABSTRACT:

An unexplored cultural heritage area is a difficult challenge, but the opportunity of research is the moderator between ignorance and knowledge, and the protector from oblivion.

The following article shows the working process and possible results from the study and interpretation of the Community Ovens of Castro Laboreiro and Lamas de Mouro.

KEY WORDS:

Community Ovens, Castro Laboreiro, Lamas de Mouro, Study and Interpretation.

1. Introdução

O projecto que serve de tema ao presente artigo desenvolve-se no âmbito de um trabalho de investigação sobre o património e história local, o qual tem como objectivo o estudo e interpretação dos fornos comunitários da Freguesia de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro (Melgaço). Património arquitectónico esse, constituído por 46 exemplares, os quais ilustravam a vivência diária do povo de Castro Laboreiro. Dos 44 lugares das 2 freguesias, 38 dispõem de um ou mais fornos comunitários.

As estruturas são geralmente em granito, podendo as coberturas alternar entre telha e lajes de pedra, embora originalmente também o colmo fosse utilizado. Estes equipamentos dividem-se em três tipologias arquitectónicas e duas etnográficas, que se integram na lógica da experiência comunitária.

Os fornos eram pontos de convergência entre rituais sagrados e profanos e foram objecto de outras funções além do fabrico do pão, designadamente servindo de albergue temporário aos menos favorecidos e lugar de convívio à população, tornando-os um epicentro de vida social. À existência destes monumentos estão associados os moinhos e práticas agrícolas, cuja modernidade contrariou os seus intentos funcionais.

As grandes vagas de emigração e a consequente diminuição do efectivo populacional imprescindível ao cultivo dos campos de centeio, passando pelo aparecimento de fornos particulares que proporcionavam às famílias cozer o seu próprio pão, mais rapidamente e de forma económica e, por fim, a venda de pão porta a porta, efectuada por padeiros ambulantes, substituíram, por completo, todo o processo, desde a sementeira do centeio à produção de

farinha e fabrico do pão, votando, inevitavelmente, estes monumentos ao abandono a partir da década de 70. No entanto, entre a década de 90 e o ano de 2013 restauraram-se cerca 30 fornos comunitários, obras que contribuíram para a recuperação da sua actividade artesanal e tradicional.

Actualmente, só é possível perpetuar o valor patrimonial dos fornos comunitários respeitando a autenticidade da tradição, salvaguardando o seu património material e imaterial, encorajando a reabilitação da actividade tradicional, contribuindo para uma preservação sustentável, divulgando a riqueza cultural e desenvolvendo noções e princípios de ética patrimonial e incluir a comunidade neste processo.

2. Contextualização histórica

As referências mais antigas ao cultivo do centeio, consumo de pão e sua função de pagamento, na região de Castro Laboreiro, até agora encontradas encontram-se nos seguintes forais, que o Padre Manuel Pintor refere na sua Obra Histórica I:

- Foral de D. Sancho I:

“Quando fosse a Castro Laboreiro o rei recebia de cada casa 2 pães e sua taleiga de cevada. Não satisfaziam impostos, a não ser 5 dinheiros de cada casa por cada um dos crimes nefandos.”¹

- Foral de D. Afonso III (Segundo a reforma de D. Manuel I):

“Segundo se vê da reforma, não pagavam os 2 pães de centeio e a taleiga de cevada porque o Rei não ia lá, e só quando fosse em pessoa é que deviam pagar.”²

Mais tarde, os Tombos de 1538, 1551 e 1565, reúnem várias referências ao centeio e ao pão, como pagamento à Igreja e aos comendadores, pelas herdades, por exemplo – “E logo os ditos homens bons fizeram pergunta a Jnes fajão molher viuva que herdades trazia da dita Comenda e logo ella disse pelo juramento que lhe tinham dado que não trazia outra cousa somente a herdade da pereira que esta à porta da igreja E que pagava della quando tem pão huma fanega” – além de referências a moinhos, indicando talvez a existência de equipamentos de cozedura de grande dimensão que

pudessem dar resposta às quantidades exigidas para pagamentos e para o consumo do povo³.

Em 1758, é feito um inquérito aos párcos, respondendo o de Castro Laboreiro da seguinte forma: “Ao décimo quinto artigo respondo que os frutos que os moradores desta terra recolhem em cada hum ano com abundancia hé somente centeio.” – demonstrando a continuidade da longa tradição do cultivo do centeio e da sua relevância para a alimentação, sendo esta terra difícil de arar e cultivar outros alimentos. O pároco nunca refere a existência de fornos, apenas de moinhos e outras estruturas⁴.

Finalmente, a primeira referência encontrada nos livros de actas disponíveis no arquivo municipal de Melgaço, da ex-Câmara Municipal de Castro Laboreiro, sobre fornos comunitários, é sobre o forno do Lugar das Cainheiras a propósito da nomeação de um “*goarda rural daquele lugar fazendo cumprir por todos os moradores daquele lugar*” “*a vigilância e bom funcionamento*” “*de todas as fontes, fornos, caminhos e mais obras públicas daquele lugar.*”⁵ – este excerto demonstra que todos os elementos nomeados são de uso comum, aliás, “público”, o que leva a concluir que no século XIX (pelo menos) já existia a noção de forno comunitário segundo os parâmetros que hoje se conhecem. Cem anos mais tarde encontra-se uma nova referência a um grande alargamento feito no lugar de Assureira, na Acta de 6 de Novembro de 1983⁶. Todos os testemunhos orais recolhidos referem a causa da demolição desse forno por necessidade de alargamento da entrada deste lugar. Só aparece uma nova referência directa a fornos comunitários em 1993, na Acta de 6 de Junho⁷ do mesmo ano, a propósito da reparação do forno comunitário da Portelinha.

Após esta data aparecem várias referências a outros fornos no âmbito das duas freguesias, sendo que a última data de 1 de Junho de 2013⁸.

3. A estrutura

O projecto iniciou-se em contacto com as estruturas dos fornos, tomando conhecimento dos seus elementos arquitectónicos, recolhendo léxico tradicional e estudando o vocabulário técnico. A imagem apresenta o

³ (LIMA, 1996).

⁴ (CAPELA, 2005).

⁵ (CASTRO LABOREIRO, 1842).

⁶ (CASTRO LABOREIRO, 1977).

⁷ (CASTRO LABOREIRO, 1987).

⁸ (CASTRO LABOREIRO, 2011).

¹ (PINTOR, 2005).

² (PINTOR, 2005).

interior de um forno comunitário, localizado na aldeia do Rodeiro, em Castro Laboreiro, e compõe-se pelos seguintes elementos:

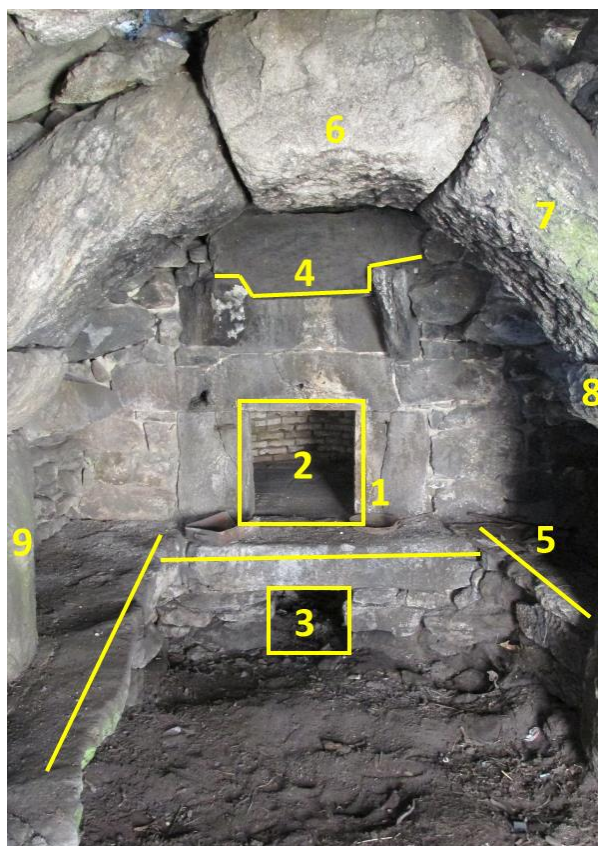


Fig. 1: Forno Comunitário do Lugar de Rodeiro⁹

Termos tradicionais:

- (1) Boca da Forneca (entrada da fornalha);
- (2) Interior da Forneca e Lastro (base ou soalho da fornalha);
- (3) Borracheira (local de acumulação de cinzas e carvões, que mais tarde serão utilizadas para fertilizar os terrenos);
- (4) Campana (chaminé);
- (5) Tendais (balcões onde se colocam tábuas de madeira com o pão “tendido” e pronto a enfiar – tender é a acção de moldar a massa em broas).

Termos técnicos:

- (6) Pedra de fecho;
- (7) Aduela;

- (8) Capitel;
- (9) Coluna/fuste.

Destes elementos referidos, um dos mais relevantes é o interior da fornalha, em cúpula, estrutura sempre utilizada para a construção das câmaras de cozedura, facilitando a distribuição homogênea de calor:



Fig. 2: Cúpula da Forneca (interior)



Fig. 3: Cúpula (estrutura exterior)

A figura 2 apresenta uma cúpula, sendo esta originalmente em granito, modernizada, revestida a tijolo refractário ou “brique” (segundo o vocabulário castrejo assimilado das emigrações), facilitando o aquecimento através da diminuição do espaço interno da fornalha e por consequência facilitando a cozedura. Na figura 3 é possível observar a sequência exterior da cúpula no interior.

De seguida, o exterior, de um outro forno, do lugar de Ameijoeira:

⁹ Esta imagem e todas as outras constantes neste documento, à excepção do mapa cartográfico das freguesias, são da autoria da signatária deste artigo.



Fig. 4: Forno de Ameijoeira (exterior)



Fig. 5: Forno de Varziela (vista Este)

Termos tradicionais:

- (10) Cobertura em lanchas ou torrões (torrons) – lajes de granito;
- (11) Entrada do Forno Comunitário;
- (12) Janela e Saída de Fumo;
- (13) Chaminé exterior;
- (14) Cabeceira.

3.1. Tipologias arquitectónicas

Até ao momento foram observadas 3 tipologias distintas, podendo estas entrecruzar-se:

3.1.1. Tipologia A

Forno Comunitário de planta rectangular com cabeceira ou ábside. O espaço interno é composto pela ante-câmara da fornalha em redor da qual se distribuem as bancadas de trabalho, as saídas de fumo/respiradouros, janelas de vão quadrangular ou rectangular, uma estrutura de evacuação de fumo (chaminé) sobranceira à entrada da câmara de cozedura, geralmente suportada por dois cachorros, e não é visível nenhum outro elemento senão a embocadura e interior da fornalha, havendo um paramento (fig. 6) que impede o acesso e visibilidade do exterior da cúpula da forneca. A cobertura é geralmente de duas águas, em lajes de granito (fig. 5). Com a modernização e acesso a novos materiais terá derivado para a cobertura em telha francesa. Este modelo arquitectónico é comum. Encontram-se outros exemplos no Concello de Bande, Galiza: o forno de Aldea de Arriba, Parroquia de Calvos (Santiago) ou o forno de “O Outeiro”, Parroquia de Nigueiroá (Santiago), por exemplo.

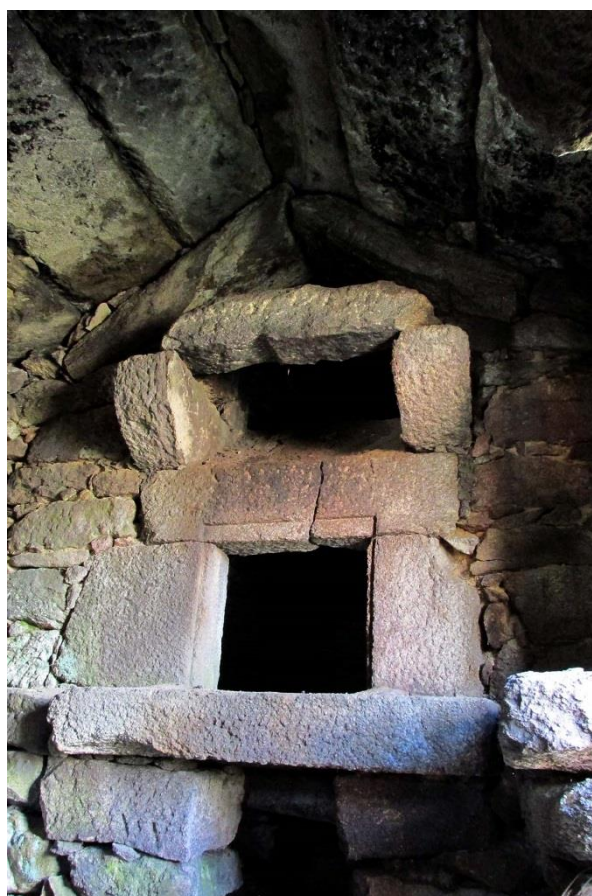


Fig. 6: Forneca do Forno da Seara (lugar da Bezerreira)

3.1.2. Tipologia B

Forno Comunitário de planta rectangular com ou sem cabeceira, cujo interior é composto por uma sala onde numa parte semelhante à ante-câmara da planta número 1 se dispõem os mesmos elementos e onde é visível e até acessível o exterior da cúpula da forneca. Regra geral esta planta tinha por cobertura o colmo.



Fig. 7: Forno de Eiras (interior)



Fig. 8: Forno de Falagueiras (interior)

Actualmente utiliza-se a telha francesa ou placas de cimento. Também por ser de carácter comum, encontram-se outros exemplos com esta mesma arquitectura, como por exemplo, o Forno Comunitário de “Hornija” – León, ou no Concello de Bande, Galiza, o forno de “Pereira”, Parroquia de Corvelle (Santa María).

3.1.3. Tipologia C

Forno Comunitário de planta quadrangular com cabeceira, a sua ante-câmara é aberta para o exterior, de pequenas dimensões e por onde se distribuem os elementos já mencionados, estando a restante estrutura confinada à câmara de cozedura, também inacessível.



Fig. 9: Forno de Ramisqueira (vista Nordeste)

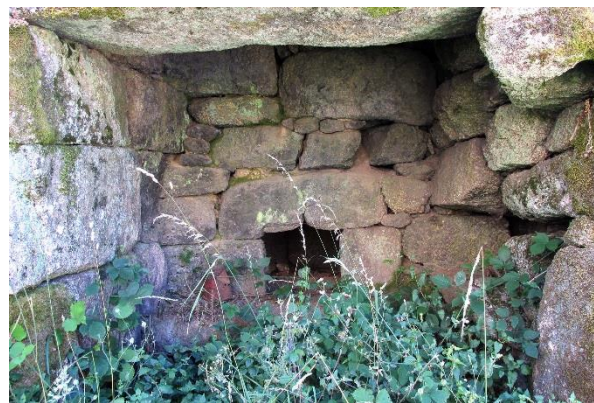


Fig. 10: Forno de Ramisqueira

A figura 9 e 10 demonstram um forno cuja planta é sem paralelo na freguesia, feita ao estilo de alguns fornos comunitários do Vale de Karrantza, no País Basco, como por exemplo os de “Las Llamosillas” (Pando), de “Rucabao” (La Calera del Prado) e de “Bierre” (Bernales), também uni-familiares.

As estruturas de suporte da cobertura são divergentes na sua estética e não estão associadas a nenhuma tipologia arquitectónica em particular. Variam entre arcos de volta perfeita (fig. 12), treliças ou tesouras de granito (fig. 15), arcos talhados de um monólito (fig. 14), estruturas resultantes da sobreposição de pedras (fig. 16), ou outras conjugações arquitectónicas (figs. 11 e 13).



Fig. 11: Forno de Mareco



Fig. 12: Forno de Curveira



Fig. 13: Forno do Barreiro



Fig. 14: Forno de Curral do Gonçalo



Fig. 15: Forno do Vido do Rodeiro

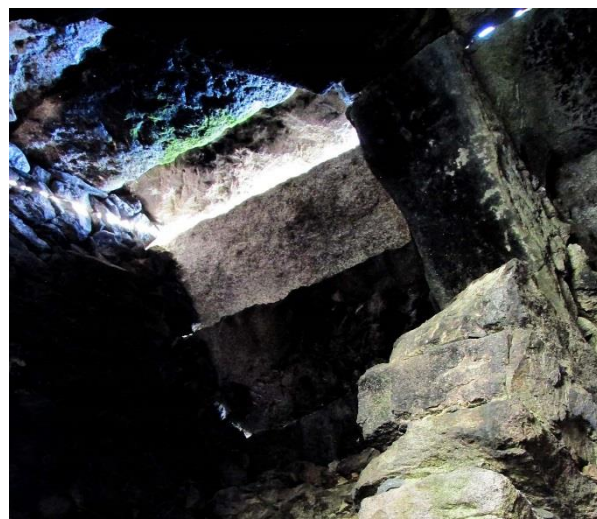


Fig. 16: Forno da Seara

3.2. Tipologias etnográfias

3.2.1. Fornos comunitários multi-familiares

Ou comumente chamados de comunitários, são fornos utilizados por uma comunidade de um determinado lugar, cujas relações poderão ser de parentesco ou não, sendo por vezes partilhado com a população de povoados vizinhos em alturas de necessidade. Isto acontecia quando o forno mais próximo fosse vítima de algum acidente (por exemplo, como aconteceu com o anterior forno comunitário de Padresouro do qual se diz ter sofrido um incêndio devastador). O forno do lugar da Igreja, em Lamas de Mouro é um exemplar em excelente estado de conservação de um forno comunitário multi-familiar.



Fig. 17: Forno Comunitário Multi-familiar de Lamas de Mouro, lugar da igreja

3.2.2. Fornos comunitários uni-familiares



Fig. 18: Forno Comunitário Uni-familiar do lugar da Ramisqueira

Ou ditos “de herdeiros”, são fornos utilizados por um conjunto de indivíduos com graus de parentesco directos ou indirectos, integrados no mesmo núcleo familiar, geralmente vizinhos. Por vezes, estes fornos encontravam-se dentro de um propriedade privada e vedada.

3.2.3. Uma excepção

Com o auxílio de um morador da Seara e uma habitante da Ameijoeira, foi possível re-descobrir um segundo forno no Lugar do Bago de Baixo, situado próximo do rio. O seu estado avançado de degradação e ruína preservou unicamente uma laje de granito, que poderá corresponder à base da forneca. Foi também possível reconhecer de forma muito ténue a planta deste monumento, embora a vegetação se tenha tornado um obstáculo ao seu levantamento. Este forno é testemunha de uma vivência antiga neste lugar, talvez de uma povoação primitiva em relação à actual inverneira (dada a quantidade de outras ruínas não-identificadas na sua proximidade), não devendo ser discriminado o seu valor patrimonial.



Fig. 19: Forno n.º 2 do Bago de Baixo (lateral)



Fig. 20: Forno n.º 2 do Bago de Baixo (panorâmica)

4. Recolha e levantamento dos fornos existentes

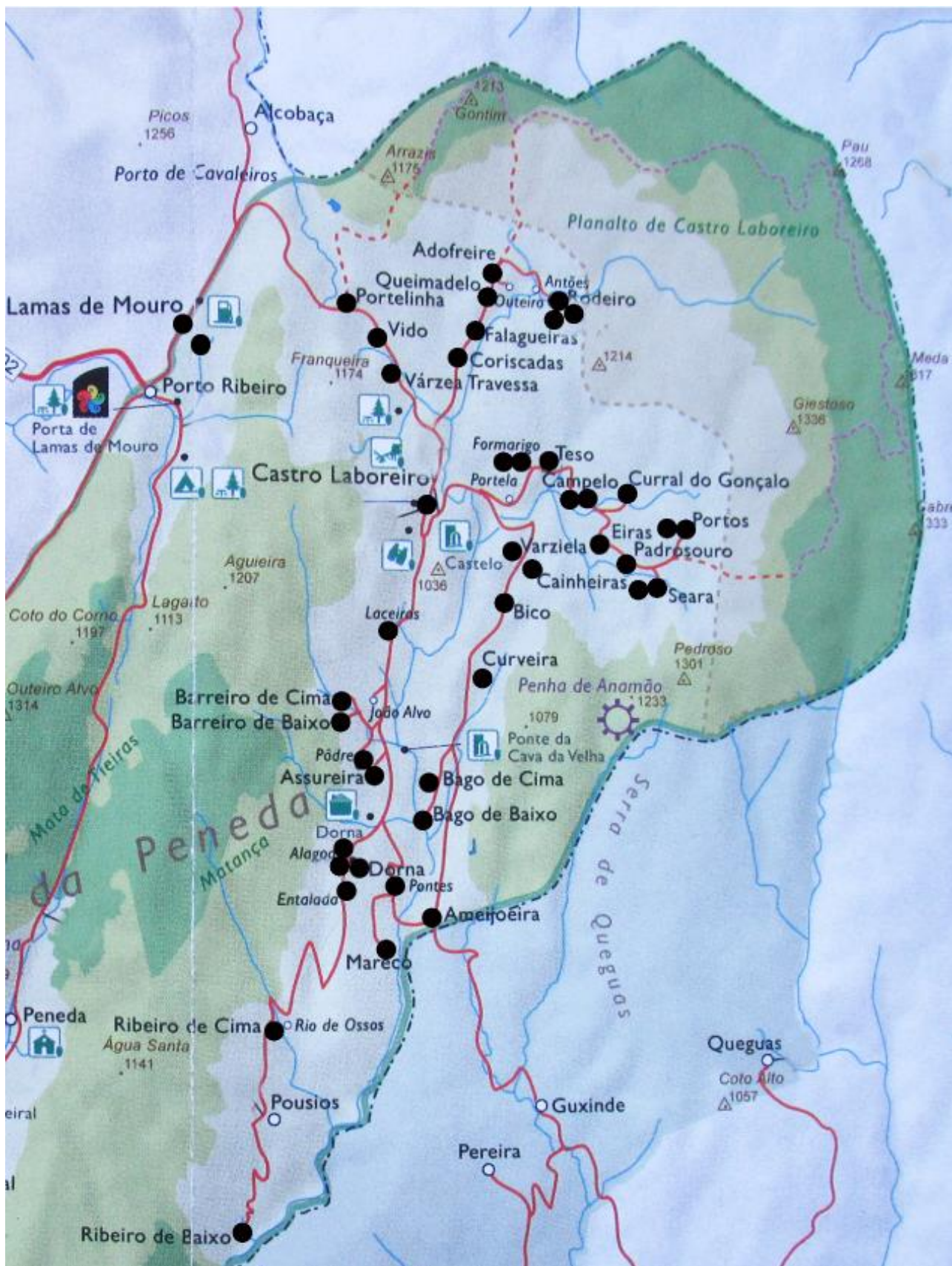


Fig. 21: Distribuição cartográfica dos Fornos Comunitários

Foi efectuada uma recolha da quantidade dos fornos comunitários existentes nas freguesias, visitando todos os lugares (brandas, inverneiras, lugares fixos e Lamas de Mouro) e alguns antigos povoados, hoje inexistentes. Foi possível reunir um total de 46 fornos na freguesia de Castro Laboreiro num estado de conservação muito bom a razoável, sendo que 2 destes 46 se encontram em estado avançado de ruína. Somando mais 2 na freguesia de Lamas de Mouro, perfaz-se um total de 48.

É necessário referir os fornos que foram demolidos a partir da década de 70. Por motivos de alargamento de caminhos (com o aparecimento e utilização de viaturas automóveis), vedação de propriedades e outros motivos relacionados com o estado de conservação dos fornos e consequente desvalorização do seu estatuto patrimonial. Destes contam-se 6 fornos comunitários demolidos – em Antões, Assureira, Falagueiras, Outeiro, Padresouro e Ramisqueira (o que não significa que alguns destes lugares não disponham de um forno, apenas não corresponde ao seu original). Como tal a

contagem ascende aos 54 fornos, pois apesar de não serem um testemunho real e visitável, foi possível recolher aspectos da sua arquitectura e recolher relatos referentes à sua actividade.

Na figura 21 cada ponto corresponde a um aglomerado de fornos comunitários, distribuídos por todos os lugares entre as brandas, inverneiras, lugares fixos e Lamas de Mouro.

As inverneiras compõem-se por 19 lugares, localizados a baixa altitude, ocupadas durante os meses mais rigorosos de Inverno, entre Dezembro e Março (sensivelmente), proporcionando melhores condições de vida e protecção contra as adversidades climatéricas. As brandas somam um total de 15 lugares, localizados em altitude, ocupados pelos transumantes no resto do ano, de Março a Dezembro, que reúnem melhores condições de pasto para o gado e de agricultura para a população. Esta prática pressupõe que cada família, da população transumante, dispunha de dois lares.

Lugares fixos, tal como o nome indica, reúnem boas

Fig. 22: Tabela de Topónimos e Quantidades

Designação	INVERNEIRAS	FORNOS	BRANDAS	FORNOS	LUGARES FIXOS^{*1}	FORNOS
Topónimos	Alagoa	2	Adofreire	1	Portelinha	1
	Ameijoeira	1	Antões	0	Várzea Travessa	1
	Assureira	0	Campelo	2	Vido	1
	Bago de Cima	1	Curral do Gonçalo	1	Coriscadas	1
	Bago de Baixo	1	Eiras	1	Ribeiro de Baixo	1
	Barreiro	2	Falagueiras	1	Ribeiro de Cima	1
	Bico	1	Formarigo	2	Vila	1
	Cainheiras	1	Outeiro	0		
	Curveira	1	Padresouro	1	LAMAS DE MOURO^{*2}	FORNOS
	Dorna	1	Portela	1		
	Entalada	1	Portos	2	Lugar de Cima	1
	João Alvo	0	Queimadelo	1	Igreja	1
	Laceiras	1	Rodeiro	3	Alcobaça	0
	Mareco	1	Seara	2		
	Podre	1	Teso	1		
	Pontes	1				
	Ramisqueira	1				
	Varziela	1				
Picotim	0					
Totais	19	18	15	19	7^{*1} + 3^{*2} = 10	7 + 2 = 9

Fig. 23: Tabela de Quantidades

	INVERNEIRAS	BRANDAS	LUGARES FIXOS	LAMAS DE MOURO
Total de fornos com maior Valor Arquitectónico	9	12	5	1
Total de fornos com maior Potencial Turístico	6	5	4	1
Total de fornos com Ambas as Características	0	3	4	1

condições de estabilidade durante todo ano e as comunidades que os ocupam nunca se deslocam. A altitude deste lugares varia. Todos estes lugares estão dispersos pelos 89 km² (aprox.) da Freguesia de Castro Laboreiro.

Esta é a divisão geográfica da freguesia que justifica o seu sistema de transumância anual. Lamas de Mouro estende-se por 17 km², é composta por 3 lugares fixos, não contemplando a mesma configuração e tradição de Castro Laboreiro.

Também foram prospectados alguns dos povoados, hoje inexistentes (Covelo, Eiras Pazes, Perguntoiro, Cava da Velha e Porto de Cavaleiros ou Porteiro), desta freguesia, com o objectivo de encontrar elementos que pudessem relacionar-se com equipamentos de cozedura semelhantes aos que actualmente conhecemos, traçando deste modo uma cronologia. Desta prospecção não houve resultados e não foram encontrados fornos (que estejam, pelo menos, à superfície da terra) mas sim inúmeras ruínas.

Os fornos foram avaliados e divididos em duas categorias:

- Fornos com maior valor arquitectónico – porque a conservação do seu aspecto original e antigo confere um estatuto de maior valor patrimonial e enriquece a narrativa etnográfica;
- Fornos de maior potencial turístico – porque os restauros das suas estruturas proporcionam uma oportunidade de utilização como um atractivo gastronómico, de forma imediata, pois reúnem as condições ideais para cozedura, ao passo que todos os outros careceriam de algum tipo de restauro.

Dos fornos mencionados em cada categoria e que conjugam as características de destaque formam uma

conjugação perfeita pois representam uma gama de seleccionados para uma possível recuperação da sua actividade artesanal e consequente tentativa de comercialização do pão tradicional.

O sumário deste ponto 4 é o seguinte:

- Total de lugares: 41 lugares Castro Laboreiro + 3 lugares Lamas de Mouro: 44
- Total de lugares com fornos comunitários: 38 lugares
- Total de fornos visitáveis actualmente: 46 fornos
- Total de fornos de maior interesse arquitectónico e etnográfico: 27
- Total de fornos de maior potencial turístico: 15
- Total de fornos que reúnem ambas as características: 8

5. Arquitectura

O ponto 3 deste artigo expõe e explica o formato destes equipamentos, contudo é necessário informar que foram intervencionados cerca de 25 fornos, pelas ex- Juntas de Freguesia e por particulares, entre a década de 90 e o ano de 2013. Certas estruturas ficaram seriamente comprometidas, ocorrendo uma desfiguração parcial ou total.



Fig. 24: Forno da Podre (vista Norte)



Fig. 25: Forno da Podre Chaminé (interior)



Fig. 26: Forno da Podre (interior)

As figuras 24, 25 e 26, representam um forno unifamiliar, situado no Lugar Podre. A maioria dos fornos de carácter particular encontra-se em condições semelhantes.

Os fornos restaurados pelas entidades locais apresentam outra lucidez de interpretação para com as estruturas originais, como se pode observar.



Fig. 27: Forno n.º 1 de Bago de Baixo (vista Oeste)

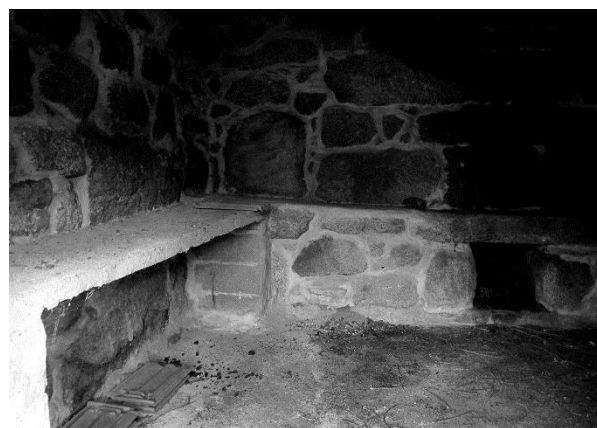


Fig. 28: Forno n.º 1 de Bago de Baixo (interior)



Fig. 29: Forno de Várzea Travessa (vista Sul)



Fig. 30: Forno de Várzea Travessa (interior)

Observa-se sistematicamente o uso do cimento como argamassa de eleição, mas é perceptível a intenção de conservação da estética anterior, sendo o objectivo de “melhorar” a comodidade de utilização do forno.

A introdução de chaminés como a da figura 31, aconteceu após os restauros e depois do 1º teste de cozedura. O fumo que antigamente se escoava pelos orifícios das paredes por outras aberturas (geralmente situadas nas partes superiores dos paramentos) não consegue agora fazê-lo sem criar uma atmosfera pesada. A entrada, as janelas e respiradouros não são suficientes. Para o bem estar dos forneiros criou-se um canal directo de escoamento do fumo – a chaminé. Os fornos originais dispõem de uma “campana” na maioria dos casos, mas a função desta era também a de evitar que as faúlhas produzidas pelo aquecimento da fornalha alcançasse a cobertura, sobretudo quando esta era orgânica, o que poderia provocar um incêndio. Mesmo quando a cobertura do forno é em pedra, encontra-se sempre essa laje de obstáculo, porque as coberturas das casas no exterior eram em colmo, e

podiam facilmente ser vítimas do funcionamento descuidado do forno comunitário, sobretudo no Verão.

Não é coincidência que estas indústrias rurais de pão se encontram sempre nas imediações de uma fonte, fontanário, bebedouro de animais ou ribeiro, e quando isso não era possível era feita uma levada que se circunscrevia em redor do forno (como podemos observar no forno da aldeia de Portos (lugar de cima) ou na aldeia da Varziela) pois por questões práticas convinha que o forno estivesse localizado próximo da povoação e nem sempre o local escolhido estava próximo da água.

Relativamente ao estado de conservação interno dos fornos, em alguns casos estão registadas lixeiras, palheiros ou armazéns de lenha, novas funcionalidades, conforme se verificam nas imagens que se seguem:

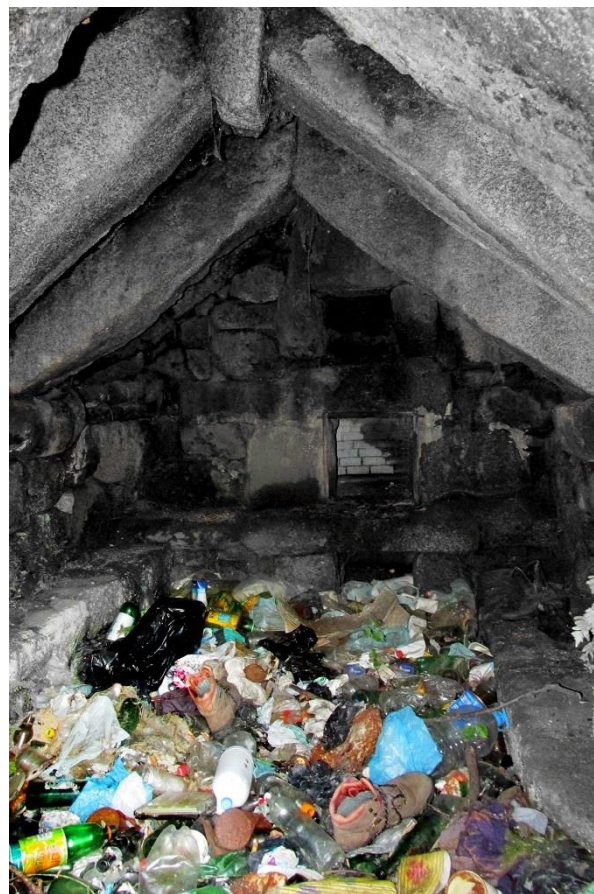


Fig. 31: Forno de Barreiro (interior)

Num dos casos onde foi encontrada uma lixeira à qual se aplicou uma solução, executada por alguns vizinhos daquele lugar, para proteger o forno dos seus pares, menos preocupados com a conservação do monumento. A solução é a que se pode observar nas imagens das figuras 33 e 34.



Fig. 32: Forno de Curral do Gonçalo (interior)



Fig. 33: Forno de Queimadelo (exterior)



Fig. 34: Forno de Queimadelo (interior)

Ambas as imagens mostram a entrada do forno vedada com paralelos de granito, unidos com cimento, sendo que o acesso ao seu interior é feito por uma parte arruinada, nas traseiras:



Fig. 35: Forno de Queimadelo (vista Norte)



Fig. 36: Forno de Queimadelo (vista Norte)

Com base numa observação específica da sua arquitectura, pressupõe-se que estas estruturas tenham origem por volta do século XVI/XVII.

A componente estrutural dos fornos comunitários era alvo de expectativas relativamente à sua datação, porém, no decorrer do trabalho verificou-se que essa característica não era suficiente. Delega-se o desenvolvimento deste tema na investigação e da contextualização histórica.

6. Etnografia

Impõe-se a comunicação oral e o registo dessa transmissão. A população, maioritariamente envelhecida, numa região que caminha para a desertificação, tem necessidade em transmitir e assegurar o legado que na sequência de eventos lhe foi

transmitido ao longo de vários séculos, chegando a esta última geração.

Dessa recolha descrevem-se as actividades que, por ordem cronológica anual, tomavam lugar na experiência comunitária deste povo.

6.1. O centeio

6.1.1. Sementeira e crescimento

Era feita de Agosto a Outubro. Tirava-se o “esterco” (estrume que era aproveitado para os campos), levava-se para os “barbeitos” (campos/terrenos para cultivo) onde era colocado em pequenos montes. Depois estendia-se e era lavrado. Colocavam-se umas “divisas” (divisões) feitas com galhas de giesta por forma a criar módulos, para onde eram atiradas as sementes do centeio. Crescia o centeio e no mês de Novembro e Dezembro punha-se o gado, dentro dos terrenos onde se tinha cultivado o centeio, para comer o “ferrã”/“ferran”, que era “o verde que botava o centeio” (pequenos rebentos). Depois repousava. Começava a espigar e a desenvolver a palha por volta do mês de Abril e em Junho já apareciam as espigas. Para meados de Julho começava a “pendoar”; à flôr chamavam-lhe o “pendão”, e se não “pendoasse” não dava o centeio. Entretanto começaria a tombar, e assim que ficasse dourado, de bem seco, significava que estava criado e amadurecido.

6.1.2. Colheita do centeio e preparação para farinha

Chegou a altura de “segar” o centeio com a “foucinha” que ficou “untada” (barrar/cobrir) com gordura (óleo de cozinha ou banha de animal) durante o Inverno para não “agarrar ferrugem”. Segava-se o centeio e colocava-se em “gabelas” (filas de palha de centeio, tombadas para um só lado), e durante um dia atava-se a “mêche” (a planta do centeio/a palha) em molhos, e com eles faziam-se vários “burgueiros”.

Cada “Burgueiro” tinha 13 a 15 “pousadas” de “mêche”, e cada “pousada” levava 5 “molhos” – e esta quantidade compunha um carro de bois com “mêche”.

O “burgueiro” era composto por quatro molhos de palha de centeio colocados em forma quadrangular, com as espigas sempre por cima dos pés da palha, ao que se chamava “cruz” e depois íam-se acrescentando mais molhos em redor da cruz, em orientação circular, na diagonal, ao alto, até que se formasse um cone e deste modo, caso chovesse, a chuva escorreria, evitando apodrecer a palha.

Quando todos acabassem de segar o centeio juntavam-se entre dois a três vizinhos, “uma

sociedade” e faziam uma “mêda” na “eira”, onde se juntavam entre 15 a 20 carros de palha centeia, onde era “malhada” ao “piscuto” / “pisscutu” e/ou com o “malhe”. Uma “mêda” era feita com 10 a 15 carros de bois de palha centeia. O “piscuto” ou “pisscutu” era um cavalete de madeira onde se batia com a palha do centeio, para esta soltar o “grau” (grão do centeio).

Neste processo soltava-se grão da espiga ficando a semente separada da palha. Selecionava-se a melhor palha para o “colmo” (tipo de cobertura orgânica utilizada para as casas).

Recolhia-se o grão e colocava-se nos “arcazes” (grandes arcas de madeira) juntamente com o “fasco” (sujidade que ficava com as sementes depois de se malhar a “mêche”).

Quando se pusesse um dia de vento colocava-se uma manta no exterior e o centeio ao lado da manta, num sítio onde houvesse corrente de ar e erguiam-se os grãos com a ajuda do “cribo” (tipo de peneira com a rede mais aberta) para peneirar a sujidade (pedras e afins).

Depois de limpo colocava-se o centeio em sacos, e novamente dentro dos “arcazes”.

Quando viesse um dia de Sol, estendia-se uma manta no exterior e por “riba” (cima) dela estendia-se a semente do centeio, limpa, para que secasse durante um dia.

Depois de bem seco transportava-se o cereal até ao moinho onde seria processado.

6.2. O pão

6.2.1. A farinha

“Botava-se” o centeio na “adelha” do moinho (um cone de madeira por onde se fazia descer os grãos de centeio), passava pelo “adelhão” (uma zona estreita do adelho), era esmagado nas duas pedras por onde saía a farinha e era colhido em “foles” (sacos feitos a partir da pele da cabra, curtida). Guardava-se novamente nos arcazes. A farinha mais grossa era dada aos animais.

Depois da farinha estar armazenada era mais tarde retirada e peneirada. Voltando a ficar armazenada em foles dentro das arcas de madeira.

Depois de peneirar a farinha fazia-se o fermento.

6.2.2. Fermento

Amassa-se com água, farinha e sal. Fica a levedar durante 24h e durante este período é colocado na farinha, tapa-se com um lençol branco, de linho, preferencialmente, e depois com 2 ou 3 mantas.

Por vezes era necessário colocar brasas por baixo da masseira, sobretudo no Inverno, para conservar o calor e auxiliar a levedura.

Depois do fermento estar pronto “botava-se a farinha por cima do fermento, e quando a farinha ficasse com abertas” significava que o fermento estava lêvedo, ou seja, o fermento era mergulhado na farinha.

6.2.3. *A massa do pão*

Aquecia-se água, “tinha que se amassar com água quente” e “botava-se” uma parte da água quente necessária para uma “pilhada” (porção de massa), e uma “pilhada” dava para 4 a 5 broas e 4 “pilhadas” davam para 14 a 15 broas.

Ao estar o pão lêvedo, separava-se (tendia-se) a massa por unidades, e cada tábuia levava cerca de 4 a 6 broas. Faziam-se duas “tendas” (pão da mesma massa, achatado, muito baixo, redondo).

Depois de estar a massa “tendida”, e nas tábuas, deixava-se repousar nas tábuas cerca de 10 minutos, e a isto chamavam a segunda levedura.

A seguir as tábuas seriam transportadas para o forno apoiadas em “molidos” (pedaços de tecido enrolado) na cabeça das mulheres, e aos ombros pelos homens. O processo de fazer o pão era uma tarefa de carácter feminino ficando o transporte e o enfiar à responsabilidade os homens, embora os homens também soubessem fazer o pão e as mulheres transportá-lo e enfiá-lo.

6.2.4. *O processo de aquecimento, a cozedura e o consumo da “tenda”*

Aquecia-se o forno com “uzeiras” (urzes) e à medida que se ia formando borralho ia-se retirando para a “borralheira” com o auxílio do “rôdo”, até estar bem quente, e os últimos “garavatos” eram deixadas à boca do forno para este manter a temperatura. O forno levava cerca de 2 horas a aquecer, dependendo sempre se alguém já tinha cozido, da temperatura exterior ou do tipo de lenha.

Para enfiar era preciso colocar dentro da “forneca” uma broa de cada vez com a pá. As primeiras a entrar eram as “tendas” (ou “bolas”, em Lamas de Mouro), ficando mesmo à entrada da forneca para cozerem enquanto se colocavam as outras broas.

Terminando de enfiar, retiravam-se as tendas. Para verificar se a “tenda” estava cozida espetavam-se uns paus de urze, como hoje fazemos com os palitos nos bolos, ou mesmo com os dedos. Era consumida

enquanto coziavam as broas, e por vezes era enriquecida com pedaços de chouriço ou outro tipo de fumeiro.

Depois de todas as broas estarem aconchegadas dentro da “forneca” e antes de a fechar com o “talho”, tiravam-se as “tendas”, que por esta altura já estariam cozidas. Selava-se então a forneca com o “talho” e em redor da porta colocavam-se dejectos de bovino ou massa do pão, pressionando, para não haver fugas de calor. O forno cozia durante 1h30 a 2h00, e neste período retomava-se o trabalho, ou por vezes, podia-se conviver e bailar fora do forno.

6.2.5. *Desenfiar*

Após o tempo de cozedura passar, era retirado o “talho” e espreitavam-se as broas. Eram abaladas com o “rôdo” e mantendo a porta aberta ficavam a repousar dentro da “forneca” durante uns minutos.

Retirava-se broa a broa com o “rôdo”, a broa era colocada na pá e depois nas tábuas, onde era transportado para as casas e onde permanecia durante 24 horas, antes de ser consumido e colocado na “camboeira” (utensílio de conservação do pão).

6.3. Terminologia etnográfica (relacionada com o processo do centeio e com os fornos)

Recolha do léxico tradicional relacionado com as estruturas e os utensílios composta por alguns elementos ilustrativos:

- “Arcaz” – Caixa de madeira de grande porte com tampa plana, assente em quatro bases de apoio, que elevam ligeiramente o contentor com o objectivo de evitar a penetração directa de humidade e animais. Servia para depositar e conservar cereais e farinha.
- “Barbeito” – Divisão de terrenos rurais. Terreno próprio para cultivo. Terreno cultivado.
- “Borralheira” – Reentrância situada por baixo da boca do forno de cozer onde se acumulavam as brasas e as cinzas depois da forneca estar devidamente aquecida, e que seriam mais tarde utilizadas para a fertilização das culturas agrícolas.
- “Borralho” – Conjunto de brasas e cinzas.
- “Burgueiro” – Monte cónico de feixes de palha.
- “Camboeira” – Utensílio para conservar o pão, suspenso por um gancho na parte superior da

habitação, impedindo o alcance de animais. Composta por uma trave de madeira vertical, à qual são suplementadas outras varas de madeira, perpendiculares (na horizontal). Por cada duas varas colocava-se um pão.

- “Campana ou campanha” – Ou chaminé. Canal de escoamento de fumo.
- “Colmo” – Tipo de cobertura orgânica à base da palha de centeio (sem espiga), utilizada para casas, fornos e outras estruturas. Pode encontrar-se um exemplar na “Casa Castreja”, ao lado do Núcleo Museológico de Castro Laboreiro.
- “Cribo” – Ou crivo. Instrumento utilizado para limpar o grão dos cereais. Tipo de peneira cuja rede é mais aberta.
- “Divisa” – Divisões em módulos, dos terrenos de cultivo, elaborados com o objectivo de organizar a sementeira do centeio.
- “Esterco” – Ou estrume. Dejectos de gado doméstico conjugado com elementos vegetais (palha, erva, urze).
- “Fasco” – Sujidade.
- “Ferrã”/“Ferran” – Ou Forragem. Centeio verde (o “verde” do centeio), prévio à espiga, colhido para consumo dos animais.
- “Fole” – Sacos feitos a partir da pele da cabra, curtida.
- “Forneca” – Nome dado à câmara de cozer o pão. A capacidade dos fornos comunitários, medida em broas, varia entre 10 a 20 broas, podendo algumas “fornecas” ter capacidade para quantidades intermédias.
- “Foucinha” – Instrumento agrícola. Foice de pequenas dimensões.
- “Gabela” – Ou gavelas. Filas de palha de centeio, cortada, tombada para um só lado. Processo organizativo que dava sequência à composição dos feixes.
- “Garavatos” – Pequenos paus em brasa.
- “Grau” – Grão.
- “Lanchas” ou “Torrans” – Lajes de granito.

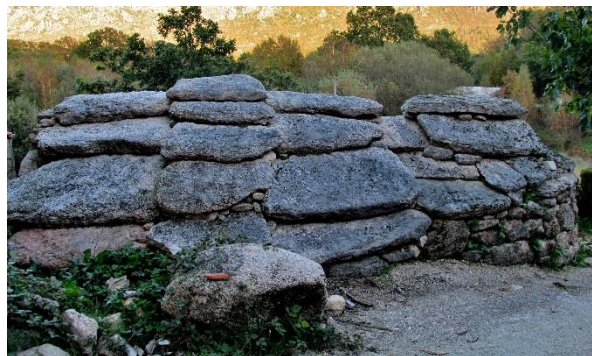


Fig. 37: Lajes de granito da cobertura

- “Lastro” – Nome dado à base da fornalha, onde se colocava o pão a cozer.
- “Malhar” – Bater o cereal com um instrumento agrícola para soltar o grão do centeio da espiga, separando-o da palha.
- “Malhe” – Utensílio agrícola utilizado para malhar, composto por dois paus de madeira unidos por uma corrente, o cabo (comprido), e o mango (curto) que se empunha para chocar intensamente contra o cereal.
- “Mêche” – Palha do centeio com espiga.
- “Mêda” – Amontoado de palha de centeio, com espiga, que será brevemente debulhada e malhada em comunidade, nas eiras.
- “Molido” – Pedaco de tecido enrolado em formato circular, colocado na cabeça daquele que transportar a tábua do pão.
- “Pá” – Instrumento composto por um cabo comprido que termina numa base circular e permite colocar e retirar o pão, do lastro, antes e depois de terminar a cozedura.



Fig. 38: Pá do forno



Fig. 39: Pão em cima da pá do forno



Fig. 40: Acto de enformar

- “Pan” ou Pão e ainda “Boroa” ou Broa – eram as designações para o pão de centeio e/ou milho feito em Castro Laboreiro e Lamas de Mouro.
- “Pendão” – Flôr do centeio.
- “Pilhada” – Porção de massa.



Fig. 41: Pão após a cozedura



Fig. 42: Segunda levedura do pão

- “Piscuto” / “Pisscutu” – Cavalete de madeira onde se batia com a palha do centeio, para esta soltar o grão do centeio.
- “Pousada” – Conjunto de molhes de centeio.
- “Rôdo” – Instrumento de madeira ou metal composto por um cabo comprido, que termina numa placa, perpendicular ao cabo e na horizontal, pequena, que permite arrastar o “borralho” para a “borralheira”, e também é aplicado para “tocar” as broas após a cozedura.
- “Talho” – Porta do forno de cozer, em pedra ou em ferro. Era usual vedar esta porta com dejectos de bovino, em redor, para conservar o calor dentro da câmara de cozedura.
- “Tenda” – Pão achatado. Primeiro pão a sair do forno e a ser consumido no local.
- “Tendal” – Bancadas onde se colocavam as tábuas com o pão pronto a enformar. Esta palavra deriva de “tender a massa”, que significa, separar a massa em porções. Contudo, a massa do pão já vinha “tendida” de casa e era transportada em tábuas de madeira à cabeça (mulher) ou ao ombro (homem). Cada tábua tem capacidade para transportar cerca de 4 a 6 broas.

- “Untar” – Engordurar ou besuntar uma superfície com uma substância oleosa.



Fig. 43: Tábua com “pão tendido”



Fig. 45: Os tendais do forno



Fig. 44: Transporte do pão

6.4. Rituais e crenças

Dos rituais observados os mais comuns são as ladaínhas. Enquanto se amassa o pão proferem-se as seguintes palavras: “São Mamede te levede/São Vicente te acrescente/São João te faça pão/O Senhor te ponha a Sua mão.” – que poderão variar consoante a comunidade de um determinado lugar. Ao colocar cada pão na pá, para de seguida enforar, abençoava-se fazendo-se uma cruz sobre a sua carapaça, com um punhado de cinza retirado da fornalha.

No momento de enforar dizia-se: “Cresça o pão no forno/ E o bem de Deus pelo mundo todo/ Saúde aos trabalhadores e aos bem feitores/ Bruxas e Zangões vão para a borralheira comer os carvões.”

A “tenda”, primeiro pão a sair do forno e a ser consumido no interior da estrutura. Este pão era circular e achatado, parte da mesma massa que as restantes broas. Depois da fornalha estar bem quente e se ter retirado o borralho, colocava-se a “tenda” no interior do forno de cozer, próximo da entrada e deixava-se ali enquanto se enforavam os restantes pães. Enforavam-se do fundo da fornalha em direcção à boca do forno. Terminando este processo, a “tenda”, por ser fina, já estava pronta para consumo. Era furada com os dedos para testar a sua temperatura e era então dividida com as mãos e distribuída entre aqueles que se encontrassem no forno, sobretudo crianças. Diz-se que só se podia “apartar” (partir) a “tenda” com as mãos, e se alguém passasse a lâmina do “cuitelo” (faca) pela

“tenda” as broas que estivessem dentro da “forneca” não coziam.

Existem também registos e testemunhos de uma prática relacionada com a fertilidade e o crescimento, onde uma mãe simulava atirar o seu recém-nascido para dentro da fornalha, (depois de cozido o pão), para que este filho crescesse forte e saudável.

Ainda relativamente a práticas menos comuns constata-se que é transversal às várias gerações que em dias de casamento (evento de grande relevância para a cultura deste povo), era costume em alguns lugares “esquentar-se” o forno comunitário para preparar algumas das iguarias da boda, como era o cabrito ou o anho, ou “a cabra mais velha do lugar”. Esta era uma tradição que se manteve activa até surgirem as primeiras cozinhas em ferro.

6.5. Outras funções dos fornos comunitários

É de conhecimento geral que os fornos comunitários eram utilizados pelos mais pobres, entre mendigos, latoeiros ou todos aqueles que vinham de fora da região em busca de algum apoio e sustento, onde se abrigavam, traziam um fêixe de palha e dormiam no chão, com uma ou duas mantas dadas pelas gentes do lugar e havia quem se metesse dentro da forneca, depois de cozer o pão, estando morna.

Eram também objecto de brincadeiras dos mais novos, locais de grande permanência para as crianças e de convívio para os adultos e para namorar, em raras ocasiões.

6.6. Histórico de funcionamento

Relativamente ao histórico geral dos fornos comunitários, sabe-se que os principais restauros decorreram entre a década de 70/80 (do século XX) e o ano de 2013, que na sua maioria se encontram inactivos, cujas últimas cozeduras datam de 1980-1990, ou são utilizados esporadicamente, uma a duas vezes durante o ano. É de conhecimento geral que os fornos das inverneiras, desde 1900, pelo menos, tinham uma utilização limitada. Queixa-se a população que, durante o Inverno, era compensador regressar à sua branda para cozer nova formada, (apesar da neve e do gelo), do que aquecer o forno da sua inverneira. De acordo com a informação oral recolhida, na maioria dos casos, as comunidades, antes de efectuarem a sua transumância anual para a inverneira no mês de Dezembro, optavam por cozer uma quantidade de pães que pudessem levar para a inverneira, e aí consumi-los durante os 3 meses mais rigorosos de Inverno, evitando ter de aquecer

aquele forno. Ainda hoje é penoso atravessar a freguesia em direcção às brandas durante o Inverno, como se explica que esta situação seja mais confortável do que utilizar os fornos das inverneiras, ainda que estes “coleccionem” humidades e musgos durante 9 meses? E como se explica que estejam todas as inverneiras equipadas com pelo menos um forno cada uma? São questões de grande pertinência às quais importa responder no prosseguimento do projecto. Cada família, outrora, cozia de 15 em 15 dias, e sabendo que eram numerosas as comunidades, os fornos comunitários cozeriam quase diariamente, e que em algumas situações era necessário marcar a vez, espetando um pau de urze ou giesta ou outro objecto, nas paredes do forno, do lado de fora, assinalando uma sequência, e comunicando ao forneiro que o seguinte seria determinada pessoa, auxiliando o trânsito da chave, quando esta existia.

É unânime que não existe qualquer memória da origem da sua construção, relativa a qualquer forno, e a população afirma não existirem proprietários ou gestores directos, excepto no caso dos fornos comunitários uni-familiares.

Na bibliografia estudada e datada desde a segunda metade do século XIX em diante, não existe qualquer referência de propriedade destes monumentos, sabe-se apenas que era responsabilidade da população e dos seus “goardas rurais” a vigilância e boa manutenção das pontes, moinhos, fornos e fontes de todos os lugares. Está em fase de consulta outros documentos anteriores a este período de tempo.

7. Conclusão

Este projecto encontra-se em desenvolvimento e prevê-se que resulte numa publicação de carácter histórico e etnográfico, a par com um itinerário/roteiro dos fornos comunitários, resultante do seu inventariado. Outro objectivo deste projecto é alertar para a possibilidade de uma acção de conservação preventiva e possível reabilitação da actividade tradicional, através da instrumentalização dos meios e infraestruturas locais, e/ou criação de novos elementos para este possível motor da economia local. É necessário continuar a propôr outras soluções adequadas para a divulgação desta herança cultural na perspectiva da sustentabilidade. Este projecto é uma luta contra a obscuridade da desertificação e inevitável envelhecimento da última geração dos mestres dessas memórias. É urgente tornar colectivo este conhecimento.

Bibliografia

AZCOYTIA, Carlos (2012) – *Historia de la Cocina y Gastronomía*. [em linha]. [s.l.]. <http://www.historiacocina.com/es/historia-del-pan-en-roma> [acedido em 10.10.2014].

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTRO LABOREIRO (1842-1849) – *Livro de Actas da Câmara Municipal de Castro Laboreiro* (31.08.1842 a 21.04.1849). [manuscrito]. Actas, Arquivo Municipal de Melgaço, Câmara Municipal de Melgaço, Melgaço, Cota 1.1.5/75.

CAPELA, José Viriato (2005) – *As Freguesias do Concelho de Melgaço nas Memórias Paroquiais de 1758*. Alto Minho: *Memória, História e Património*. Monção, Casa Museu de Monção, Universidade do Minho, Câmara Municipal de Melgaço.

CONCELLO DE BANDE (2012) – *Plan Xeral de Ordenacion Municipal de Bande*. *Catálogo de Patrimonio Cultural do Concello de Bande*. [documento policopiado]. Bande.

CONCELLO DE LEIRO (2012) – *Plan Xeral de Ordenacion Municipal de Leiro*. *Catálogo de Patrimonio Cultural do Concello de Leiro*. [documento policopiado]. Leiro.

DIAZ GARCIA, Miguel Sabino (1987) – “Los Hornos y el pan en el valle de Karrantza”. In: *Zainak. Cuadernos de Antropología – Etnografía. Homenaje al Dr. José María Basabe*. Bilbao, Dpto. Etnografía Instituto Labayru, Sección de Antropología-Etnografía de Eusko Ikaskuntza-Sociedad de Estudios Vascos, N.º 5, pp. 123-144.

JUNTA DE FREGUESIA DE CASTRO LABOREIRO (1977-2013) – *Livro de Actas da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro* (06.02.1977 a 26.09.2013). [manuscrito]. Actas, Junta de Freguesia de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro, Castro Laboreiro, [s.c.].

JUNTA DE FREGUESIA DE LAMAS DE MOURO (1975-2001) – *Livro das Sessões da Junta da Freguesia de Lamas de Mouro* (15.01.1975 a 14.05.2001). [manuscrito]. Sessões, Junta de Freguesia de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro, Junta de Freguesia de Castro Laboreiro, Castro Laboreiro, [s.c.].

PARQUE NACIONAL DA PENEDA. GERÊS; ICNF (2013) – [s.t]. 3.ª Edição, Lisboa, Mapa cartográfico e brochura de apresentação.