

A mó e a farinha, o forno e o pão

(Nota etnográfica)

POR

MÁRIO CARDOZO

O singelo alimento a que damos a designação de *pão*, feito de farinha amassada em água e cozida no forno, remonta, entre muitos dos povos da Terra, à mais longínqua antiguidade. É o alimento básico em toda a história da economia doméstica do homem, «o pão nosso de cada dia». E este alimento primitivo, remoto em sua origem, mas sempre utilizado e actual, tem uma tradição inexaurível, qualquer que seja o aspecto pelo qual o consideremos: histórico, económico, industrial, agrícola, literário, arqueológico e etnográfico, da superstição e dos adágios, da poesia popular ou do folclore, da religião e da liturgia. Divinizado e sagrado, o pão transfigura-se na Substância, simultâneamente corpórea e espiritual, do próprio Deus: o Senhor, na noite em que foi entregue, tomou o pão e, dando graças, o partiu e disse — «tomai e comei, isto é o meu corpo, *accipite et manducate, hoc est corpus meum*».

De modo que o estudo do pão, em qualquer das suas múltiplas facetas, é assunto que demanda uma investigação verdadeiramente inexgotável! Longe de nós pretendermos enveredar, imprudentemente, por alguma das sendas, ásperas e sinuosas, em que tal estudo se reparte e expande. Seria jornada que obrigaria o pioneiro a tombar exausto no caminho, sem conseguir avistar-lhe o termo.

Dissemos que o pão é constituído por farinha amassada, a que se deu determinada forma (*bolo, boroa* ou *broa*), e que, submetido ao calor do forno, adquiriu certa consistência que o torna inalterável durante algum tempo. Mas, como é óbvio, não só desta maneira se utiliza a farinha. Por vezes, entre as variadas modalidades culinárias por que ela é manipulada e comida, unicamente se dilui em água posta ao lume num recipiente, para se obter uma pasta cozida, a que o povo

chama *papas* de farinha. Este singelo modo da sua utilização rápida, é, decerto, muito mais antigo do que a confecção do pão propriamente dito, como alimento de conserva e duração. Entre muitos povos selvagens dos nossos domínios do Ultramar, cujos costumes tivemos ocasião de observar, no tempo já distante em que por lá peregrinámos durante a nossa carreira activa de oficial do Exército, nunca vimos essas populações utilizarem fornos de cozedura de pão. A farinha era sempre cozinhada na ocasião, e logo comida em *papas*. E até, em muitas senzalas, nem sequer se davam ao trabalho da farinação: as espigas do milho, por amuderecer e secar, eram postas directamente ao fogo, inteiras ou simplesmente os grãos separados delas, torrados numa lata e assim comidos.

Isto, que verificamos entre esses «primitivos actuais», que são, afinal, o espelho e a sobrevivência das culturas dos tempos bárbaros dos mais civilizados povos modernos, repete-se tal-qualmente entre as actuais populações rústicas da Metrópole, cujo alimento principal é a farinha de cereais (de milho, muito especialmente, e de trigo, centeio ou cevada) ⁽¹⁾, comida em qualquer das duas formas simples — em *pão de forno*, ou em *papas*.

Analisemos agora o que se passaria a este respeito entre as nossas populações dos tempos pré- e proto-históricos. São bem conhecidas as notícias de ESTRABÃO e de PLÍNIO ⁽²⁾ que nos falam do pão de bolota torrada e reduzida a farinha, de que, durante uma grande parte do ano, se alimentavam os montanhesees das regiões do Noroeste da Península. De facto, são vulgares os achados, nos nossos «castros» e «citânias», de bolota queimada, ou talvez incarbonizada ⁽³⁾, como também o aparecimento de mós manuais (trituradores do tipo neolítico e pequenas mós manuais circulares). Nunca, porém, pelo menos nas escavações que vimos realizando há muitos anos na Citânia de Briteiros, ou em Sabroso, deparámos com quaisquer restos de construções que pudessem ser seguramente identificadas com fornos de cozedura de pão, sendo certo, contudo, que entre os objectos avulsos, de pedra,

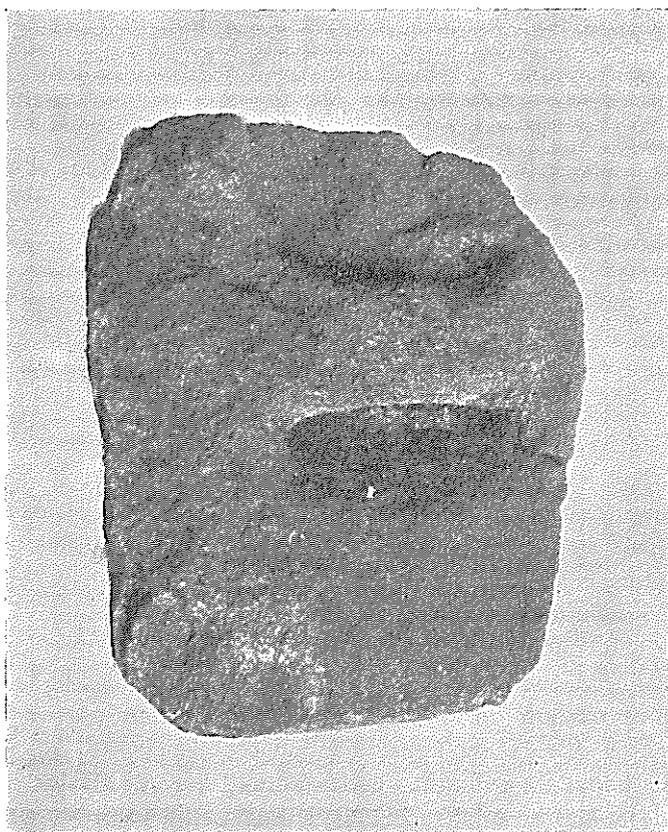
⁽¹⁾ ALBERTO SAMPAIO, *Estudos Históricos e Económicos*, Porto, 1923, I, 102.

⁽²⁾ ESTRABÃO, *Geografia*, III, III, 7.

PLÍNIO, *Naturalis Historia*, XVI, IV.

⁽³⁾ Um relatório sobre algumas amostras de cotilédones de carvalho (*Quercus sp.*) e de outros exemplares vetegais aparecidos nas escavações da Citânia de Briteiros, que em 1956 submetemos à apreciação e exame dos laboratórios da Estação Agronómica Nacional de Lisboa, nenhuma informação inédita acrescentou ao que já é conhecido sobre sementes proto-históricas encontradas em Portugal.

ali aparecidos (piaz, mós, etc.) se contam certas placas quadrangulares (Fig. 1), com pequenos entalhes numa das faces, dispostos como que para servirem de pegadoiro, as quais fazem lembrar tampas ou portas da boca dos fornos.



Museu de *Martins Sarmento*, Guimarães

Fig. 1 — Pedra com entalhes, procedente da Citânia de Briteiros.
(Tapadoiro de forno?)

Na Citânia de Santa Tecla, em Galiza, foram, por sua vez, descobertos, à entrada, e também no interior, de algumas habitações, certos vestígios de pequenas construções de pedra, interpretadas como restos de fornos de cozedura de pão ⁽¹⁾.

(1) JULIAN LOPEZ GARCIA, *La Citania de Santa Tecla*, La Guardia, 1927, 56.
CAYETANO DE MERGELINA, «La Citania de Santa Tecla», *Boletín del Semi-*

Ora, tão escassos e pouco seguros indícios da existência de fornos nos nossos «castros», em contraste com uma extraordinária abundância de mós manuais, parece quererem induzir-nos a concluir que o fabrico de pão seria, pelo menos, raro, ao mesmo tempo que a farinação era uma prática geral e corrente. E tantas são as mós aparecidas, que certamente cada fogo possuiria a sua, e cada família moeria para uso próprio a sua farinha. Por outro lado, da ausência de fornos se infere, conseqüentemente, que a farinha obtida seria apenas cozinhada em papas, e dela se não fabricaria geralmente o pão de forno. Se assim não fosse, o aparecimento de restos de fornos seria tão vulgar junto de cada habitação, ou mesmo no seu interior, como o são as mós. É certo que também poderemos admitir a existência de um forno comum, para toda a povoação, situado junto dela e todo construído de pedra, incluindo a cobertura, para evitar o fácil incêndio das cabanas cobertas de palha, fornos esses ainda hoje usados em muitas aldeias do Minho e de Trás-os-Montes, em Castro Laboreiro, por exemplo, no Larouco, etc. ⁽⁵⁾, tal como ainda se conservam outras práticas arcaicas de regime comunitário (utilização geral de moendas de azeite, de pastagens de gado, de águas de rega, etc.) ⁽⁶⁾. Contudo, o uso do forno único parece pouco provável que tenha existido nos nossos «castros», dada a grande quantidade de mós manuais aparecidas, e dado que as povoações que, ainda hoje, adoptam o sistema do forno comum, praticam também a farinação num só moinho, que é igualmente pertença de todos.

A farinha, que era assim, indubitavelmente, moída em cada habitação castreja, ali mesmo seria também amassada e cozinhada, prescindindo-se naturalmente do forno, e sendo então comida quer sob a forma de uma massa diluída em água, mas pouco consistente, ou sejam, as tradicionais papas da culinária rústica actual, quer em bolos ou pequenos pães de massa branda, recozidos simplesmente sobre a pedra aquecida da lareira, ou então sob a cinza quente, previamente envolvidos em certas folhas vegetais, bolos a que os Romanos chamavam *panis subcineritius*, ou *focatius*. Entre algumas populações actuais espanholas do Noroeste, como em Caravia, por exemplo, perduram ainda tais

nario de Estudios de Arte y Arqueologia, Valladolid, 1943-44, tomo xi, p. 29-30 e Lam. XXXV.

⁽⁵⁾ J. A. VIEIRA, *O Minho Pittoresco*, Lisboa, 1886, I, p. 19.

⁽⁶⁾ TUDE DE SOUSA, «Regimen pastoril dos povos da Serra do Gerez», *Portugália*, Porto, II, p. 651.

JORGE DIAS, *Vilarinho da Furna, uma aldeia comunitária*, Porto, 1949; *Rio de Onor. Comunitarismo agro-pastoril*, Porto, 1953.

processos primitivos de panificação incompleta (7). Também em Trás-os-Montes, no Concelho de Chaves, vimos nós cozinhar, por este mesmo sistema «subcinerício», chouriços de carne de porco, apenas envolvidos em folhas de couve e colocados durante certo tempo sob a cinza quente da borrarreira, os quais dessa forma adquiriam um sabor agradável e especial.

*

Analisemos agora os processos de farinação usados na Antiguidade, em confronto com os que presentemente ainda subsistem entre nós.

Dos actuais moinhos em uso excluiremos aqueles cujas pedras de mó são accionadas por um motor de qualquer espécie mecânica (de explosão, de vapor ou eléctrico), que, etnograficamente, perderam todo o interesse. Também nos dispensamos de aludir aos movidos por água corrente actuando numa roda de madeira com pás, de variados modelos, bem como aos moinhos de vento, que, embora sejam engenhos rústicos de remota antiguidade, já têm sido suficientemente estudados pelos etnógrafos e são bem conhecidos, para que a nossa descrição desperte qualquer interesse especial.

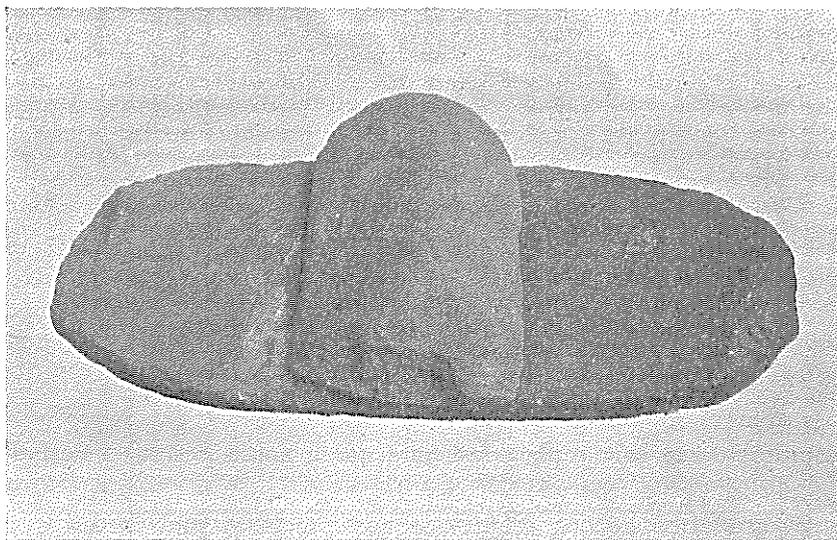
Pretendemos apenas referir-nos aos processos mais arcaicos da moagem e às sobrevivências actuais de tais processos entre as nossas populações rurais.

A maneira mais remota de triturar os cereais era a que se fazia pela compressão e esmagamento dos grãos entre duas pedras avulsas: uma disposta no solo, estável e fixa, de forma alongada, e bem polida; outra, mais pequena, que se colocava sobre a primeira, e à qual se imprimia com as mãos um movimento de vaivém, triturando assim os greiros metidos entre as duas. Estas pedras constituem o tipo de triturador que frequentemente aparece nas jazidas arqueológicas do período neolítico (Fig. 2), mas que perdura e sobrevive na Idade dos metais, surgindo ainda, um ou outro exemplar, nos nossos «castros» da época de La Tène, à mistura com as mós redondas, estas então já muito mais numerosas. Parece ser esse rude triturador que acabamos

(7) AURÉLIO DE LLANO, *El libro de Caravia*, Oviedo, 1919, p. 147-148.

de descrever o mais antigo engenho que o homem inventou para obter a farinha ⁽⁸⁾.

Extraordinário é, porém, o facto de tais trituradores, remontando ao Neolítico — período fundamental na história da Humanidade, e que, na Península, teve início 4 ou 5.000 anos distante de nós, durante o qual o homem nómada, caçador e recolector, se transforma no homem de vida sedentária e agrícola — se encontrarem ainda em plena fun-



Museu de *Martins Sarmento*, Guimarães

Fig. 2 — Triturador de cereais, do tipo neolítico.

ção, como tivemos ocasião de observar em certas aldeias da Beira Alta, por exemplo, cujos habitantes não perderam ainda (no século actual!) o hábito de muitos usos tradicionais remotíssimos, utilizando instrumen-

⁽⁸⁾ Sobre mós e trituradores primitivos, entre diversos trabalhos, vejam-se os seguintes:

DAREMBERG & SAGLIO, *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*, Paris, s. v. «mola».

SANTOS ROCHA, «Mobiliário neolítico disperso no Distrito de Leiria», *Portugália*, Porto, 1 592.

L. LINDET, «Les origines du moulin à grains», *Revue Archéologique*, Paris, 1899, tomo xxxv, p. 413, e 1900, p. 17.

F. ALVES PEREIRA, Recensão do opúsculo de JOSÉ FONTES, «Balineum luso-

tos tão arcaicos, como no caso presente dos trituradores, cujos protótipos apenas hoje se encontram mumificados nas vitrinas dos museus de Arqueologia pré-histórica!

Ora no «povo» ⁽⁹⁾ da Sobrosa, da freguesia de Santa Cruz da Trapa, pertencente ao Concelho de S. Pedro do Sul, vimos nós, há anos, casualmente, um desses trituradores em actividade de utilização. Chamam-lhe ali o *caroleiro*, e não há casa no lugar que não possua um. Nele se fazem as *carolas*, nome dado ao milho depois de triturado, que fica grosso como greiros de arroz ⁽¹⁰⁾, e depois é lavado e cozinhado exactamente como o arroz, mas com febras de presunto à mistura. Confecciona-se assim a *carolada*, um prato da culinária aldeã, ali muito usado e apreciado, principalmente na ocasião da matança do porco ⁽¹¹⁾. Os moinhos vulgares não fabricam as carolas, mas sòmente a farinha fina, que lá chamam *farinha morta*, destinada apenas às papas e ao pão de forno. As carolas grosseiras, essas só se obtêm naquele singelo triturador primitivo, usado desde um passado remotíssimo, de modo que as rudes aldeãs da Sobrosa repetem assim, sem o suspeitarem, o

-romano de S. Vicente do Pinheiro», *O Archeólogo Português*, Lisboa, 1903, vol. VIII, p. 108.

A. I. MARQUES DA COSTA, «Estações prehistoricas dos arredores de Setubal», *O Arch. Português*, Lisboa, 1903, vol. VIII fig. 149 da Est. IV, e p. 270.

ALBERTO SAMPAIO, «A propriedade e cultura do Minho», *Estudos Históricos e Económicos*, Porto, 1923, I, 501.

J. DÉCHELETTE, «Les meules néolithiques», *Manuel d'Arch.*, Paris, 1924, vol. I, 344.

J. LEITE DE VASCONCELOS, «Mós de carácter primitivo», *O Arch. Português*, Lisboa, 1929, vol. XXVII, 55.

⁽⁹⁾ Como divisão de carácter administrativo, não existe diferença alguma entre as designações de *povo* e de *lugar*, dentro da mesma freguesia: são ambos uma parte integrante dela, pois a freguesia é dividida em lugares ou povos. Mas, topográficamente, parece-nos existir uma diferença nítida: na Beira Alta, por exemplo, os *povos* são em sítios bastante afastados uns dos outros, embora pertencentes à mesma freguesia. Os *lugares*, designação mais típica do Minho, são em geral contíguos, onde termina um, logo começa o outro. São formas de povoamento iguais, mas cuja situação relativa depende naturalmente da natureza do terreno e da densidade da população.

⁽¹⁰⁾ Esta designação da farinha resultante da moedura grosseira do milho, provém do provincianismo *carolo*, que significa a parte da espiga depois de debulhada dos grãos. Em certas regiões, em vez da palavra *carolas*, emprega-se o masculino, *carolos*, para designar tal farinha.

⁽¹¹⁾ No norte do país este prato, que na Beira se chama *carolada*, tem o nome de *milhos*. Vide JORGE DIAS, «O pio de piar os milhos», *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Porto, 1949, vol. XII, fasc. 1-2.

mesmo gesto de trabalho doméstico, a mesma posição e atitude milenárias, que se pode verificar por exemplo numa estatueta procedente de Dahchur (Fig. 3), remontando à III Dinastia egípcia, do Antigo Império, cerca de 3.000 anos a. C. (12).

A posição de quem, desta forma, tritura o milho é naturalmente pouco cómoda, de joelhos (a mesma posição das lavadeiras, à margem das correntes de água), mas, por certo, a mais eficaz nesse trabalho, tal como vemos na figurinha egípcia e na fotografia de uma negra de Moçambique, obtida pelo Prof. SANTOS JÚNIOR, com o triturador na frente e as duas mãos sobrepostas e bem apoiadas, com força, num pequeno seixo duro e polido, a que na citada povoação da Sobrosa chamam *môsita*, com a qual se esmaga o milho deitado atrás dela, e, greiro a greiro, vai deslizando num sulco da pedra inferior, ao longo do qual tem lugar o atrito das duas pedras. As carolas vão caindo pelo lado da frente, numa toalha de linho, alvo e áspero, que se teve o cuidado de estender para recolher a moedura. A negra recolhe-a, como se vê na gravura, num açafate redondo, de fundo baixo, tecido de fibras vegetais, a que, em certas regiões angolanas, se dá o nome de «quinda» (Fig. 3).

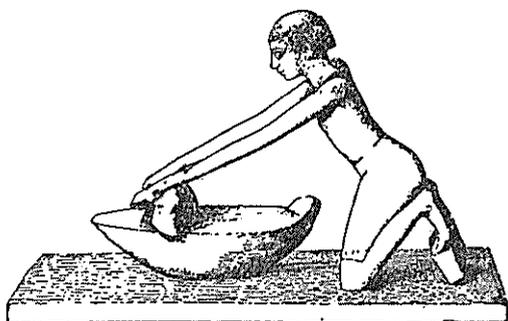
Destinados a função idêntica, e com o mesmo feitio, são os trituradores chamados «metates», com pernas talhadas na mesma pedra, que assim se mantêm afastados do solo, moinhos estes de que dá notícia o ilustre etnólogo Prof. Dr. JORGE DIAS (13), usados em certas aldeias do norte do país, como em Vilarelho da Raia, e que os incas e aztecas da América pré-colombina já também utilizavam, não só como moinho de farinha, mas especialmente no fabrico do chocolate, para cujo fim era necessário aquecer a pedra inferiormente, com um braseiro colocado debaixo dela; por esse motivo se justifica a existência das pernas, para altearem o «metate».

*

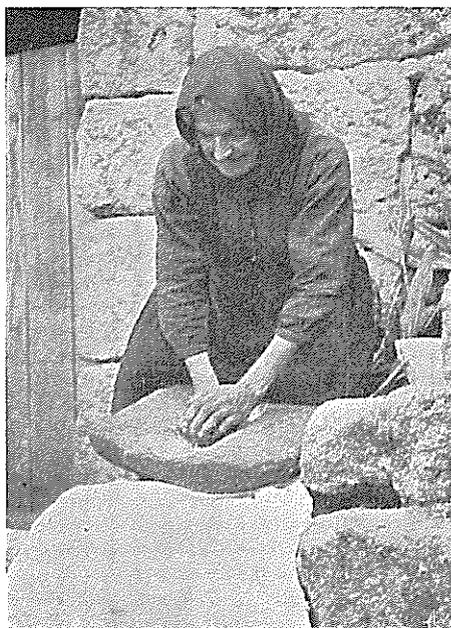
Passando agora a considerar as *mós manuais redondas*, do tipo castrejo (Fig. 4), a cuja parte móvel superior se imprime, não o movimento de vaivém empregado nos trituradores, mas o movimento cir-

(12) DE MORGAN, *Recherches sur les origines de l'Égypte*, Paris, 1896, I, p. 144, fig. 325.

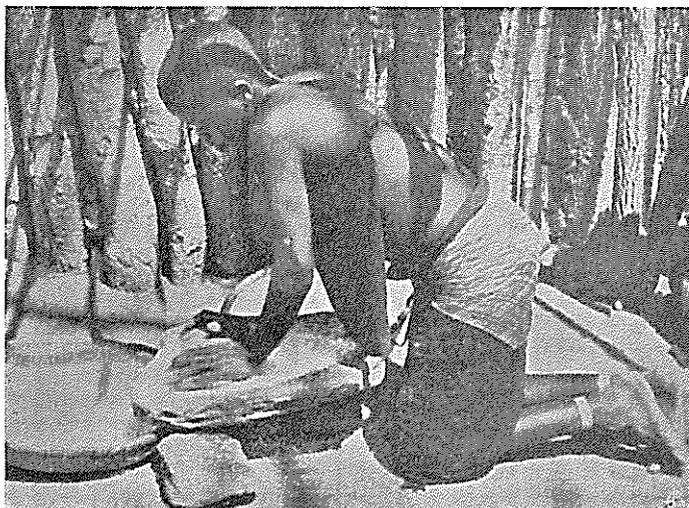
(13) JORGE DIAS, «Um metate em Vilarelho da Raia», *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Porto, 1949, vol. xii, fasc. 1-2.



1



2



3

Fig. 3 — Um processo milenário, e actual, de farinação :

1 — Estatueta procedente de Dahchar, remontando à III Dinastia egípcia (8.000 anos a. C.).

(Segundo *Lindet*)

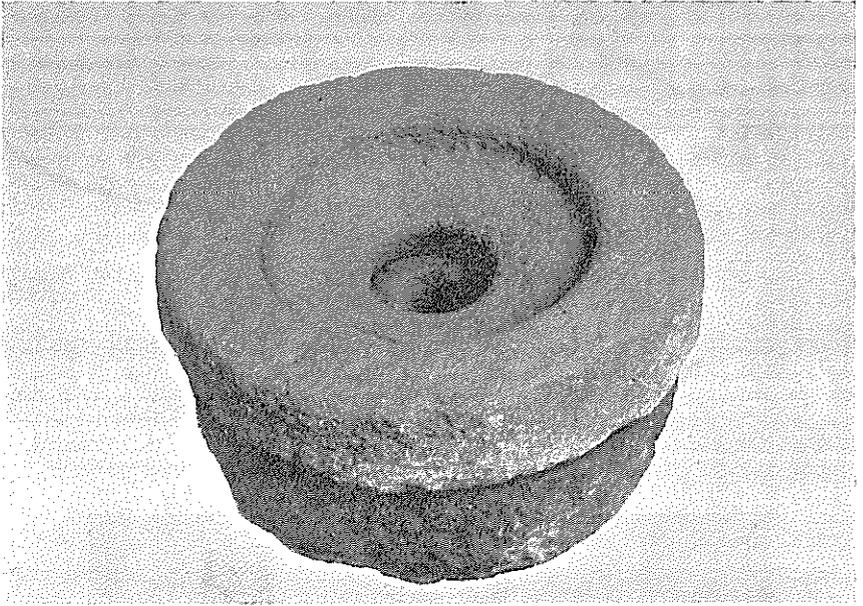
2 — Mulher da Sobrosa, freguesia de Santa Cruz da Trapa, triturando o milho para a *carolada*.

(Foi. do *Autor*)

3 — Negra de Moçambique preparando a *ufa* (farinha).

(Segundo *Santos Júnior*)

cular, é evidente que nos encontramos em frente de um aparelho de moagem mais perfeito e posterior ao triturador de pura tradição neolítica.



Museu de *Martins Sarmento*, Guimarães

Fig. 4 — Mó manual circular, do tipo castrejo.

tica ⁽¹⁴⁾. Pois também essa pequena mó redonda, movida à mão, é ainda actualmente usada em algumas regiões de Portugal ⁽¹⁵⁾. Consta

⁽¹⁴⁾ Certamente de origem também anterior à da mó redonda é o almofariz ou gral, como aparelho de farinação, que consta de um recipiente de pedra onde os greiros do cereal são esmagados pela percussão continuada de uma forte e grossa haste de madeira, o *pilão*, manejada verticalmente. É o sistema vulgarmente adoptado pelos povos selvagens africanos, e outros, cujos almofarizes são geralmente cavados em troncos de madeira. Conservam todavia igualmente o uso do triturador descrito, de tradição neolítica entre nós (Vide J. R. DOS SANTOS JÚNIOR, «Relatório da Missão Antropológica à África do Sul e a Moçambique. 1.ª Campanha», *Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia*, Porto, 1938, vol. VIII, Est. LII, fig. 73). Também os chamados «pios» de «piar» o milho não são senão almofarizes, divergindo apenas do almofariz usual pela maneira de actuar do *pilão*, que nos «pios» é movido com o pé (Vide JORGE DIAS, «Os pios de piar os milhos», cit.).

⁽¹⁵⁾ ROCHA PEIXOTO, «Do emprego ainda recente de uma mó manual», *Portugália*, Porto, vol. I, p. 592.

MARIA DE LOURDES DE OLIVEIRA MONTEIRO, «Porto Santo», *Revista Portuguesa de Filologia*, Coimbra, 1947, vol. I, p. 374 e fig. 13.

esta primitiva moenda de uma parte inferior, firme, chamada o pé, e de outra, superior, que gira sobre ela, a *andadeira*. Através de uma perfuração praticada no centro da andadeira, se lançam os grãos do cereal, que o movimento de rotação introduz entre as superfícies em contacto das duas pedras, aí são triturados e a farinha expelida pelos lados. O movimento da pedra superior, ou andadeira, é-lhe comunicado pelo esforço da mão actuando sobre um cabo de madeira ou manivela, introduzida num orifício próprio praticado nessa pedra.

É uma questão muito interessante, e ainda por esclarecer completamente, se estas mós manuais, que em tão grande abundância surgem nas explorações dos nossos «castros», só terão ali sido introduzidas pelos Romanos, como parece ter acontecido também com a cerâmica trabalhada ao torno do oleiro, ou se o seu uso entre essas populações proto-históricas seria anterior à Cultura romana. Queremos supor que eram de introdução mais antiga, talvez celta, o que não exclui a hipótese de o invento poder ser de origem itálica, ou melhor, mediterrânea ⁽¹⁶⁾.

Não temos, porém, conhecimento de achados de mós circulares em jazidas de tempos mais recuados, seja, por exemplo, em estações eneolíticas, ou mesmo já do Bronze avançado. SIRET, em seus notáveis trabalhos de investigação sobre a Cultura almeriense e argárica, não nos dá notícias do achado de mós manuais redondas, mas apenas dos conhecidos trituradores de tipo neolítico. Referindo-se às Culturas dos começos daquelas estações, diz: «La moulure du blé se fait au moyen de moulins à bras primitifs, à mouvement alternatif; la suite n'a fait que perfectionner ces appareils par l'application du mouvement rotatif» ⁽¹⁷⁾. E o Prof. MATA CARRIAZO, no seu trabalho publicado em 1947 sobre a Idade do Bronze na Península, informa, referindo-se à estação de El Argar: «Sus ajuares domesticos nos dicen el consumo de los cereales, en los granos de trigo y de cebada que aparecen por todas partes, calcinados o no, y en los numerosos molinos de mano que se encuentran a cada paso» ⁽¹⁸⁾. Não especifica, é certo, se tais moinhos são ou não circulares; supomos, porém, tratar-se apenas dos chamados trituradores. Por sua vez, nas importantes explorações do povoado eneolítico

⁽¹⁶⁾ Vide especialmente a obra de L. LANDET, cit.

⁽¹⁷⁾ L. SIRET, *Questions de Chronologie et d'Ethnographie Ibériques*, Paris, 1913, tomo 1, p. 7.

⁽¹⁸⁾ JUAN DE MATA CARRIAZO, «La Edad del Bronce», *Historia de España* dirigida por MENENDEZ PIDAL, Madrid, 1947, Tomo, 1, vol. 1, p. 827.

português de Vila Nova de S. Pedro, também o saudoso Padre JALHAY e AFONSO DO PAÇO não deram notícia senão de trituradores, e ainda de um grande almofariz de pedra, que poderia ter servido igualmente para o uso da farinhação (10).

*

Resta-nos dedicar algumas palavras ao forno de cozer o pão, que, na indústria moderna, atingiu também requintes de perfeição, com o seu aquecimento obtido, inclusivamente, por meio de resistências eléctricas. Não é a esses fornos que nos interessa fazer aqui alusão, mas sim aos velhos fornos, enegrecidos do fumo, aquecidos a lenha ou torga, das enormes cozinhas rústicas portuguesas de abastadas casas de lavoura, ou de humildes cabanas de pobres.

Feitos de tijolos dispostos em abóbada, ou constituídos por uma peça única, inteiriça, de barro cozido, que na olaria de Guimarães, por exemplo, tem o nome de «forno de panela», outros há, em certas regiões do país onde o barro não abunda, que são inteiramente de pedra, dizendo-se cozerem melhor o pão do que os outros. Alguns destes fornos, quando observados na sua estrutura interna, mostram um tecto constituído por sucessivas fiadas horizontais de pedras sobrepostas, avançando e fechando de cada vez mais, à medida que vão ganhando altura, até completarem a cobertura (Fig. 5). Trata-se, pois, do mesmo sistema de construção das chamadas «falsas cúpulas», empregado em certas edificações abobadadas, muito primitivas, a que se dá em Arqueologia a designação grega de *tólos* (τόλος) como se pode ver, por exemplo, nos conhecidos monumentos sepulcrais da nossa Cultura de Alcalar, no Algarve (20).

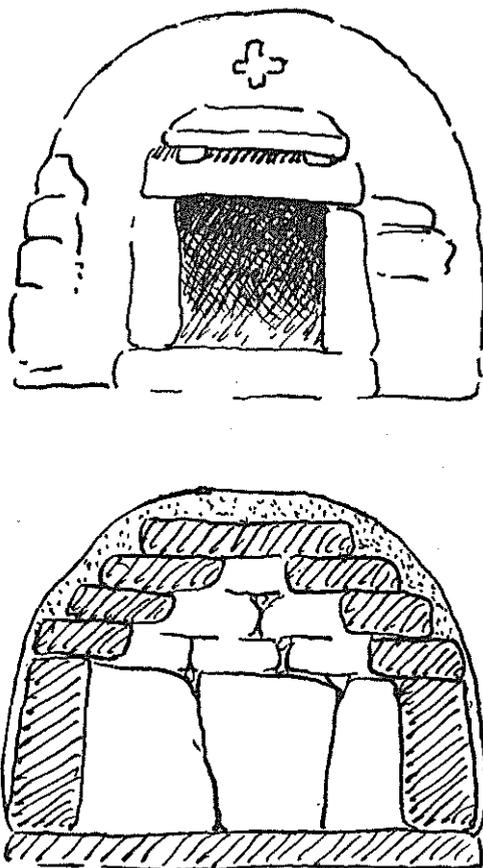
Finalmente, em certas aldeias serranas de Trás-os-Montes, para fugirem ao perigo de incêndio das choupanas, geralmente cobertas de colmo, e muito raras as de telha, adopta-se a *casa do forno* comum do povoado, que os habitantes utilizam sucessivamente, cada grupo de famílias em seu dia marcado.

Na curiosa povoação de Gralhas, no sopé da Serra do Larouco,

(10) EUGÉNIO JALHAY e AFONSO DO PAÇO, «El Castro de Vilanova de San Pedro», *Actas y Memorias de la Sociedad de Antropología, Etnografía y Prehistoria*, Madrid, 1945, Tomo XX, pp. 21 e 23 da Sep., Lam. XX, n.º 2 e fig. 12, n.º 10.

(20) ESTÁCIO DA VEIGA, *Antiguidades Monumentais do Algarve*, Lisboa, 1889, vol. III, est. XVII, entre págs. 236-237.

observámos detalhadamente um destes fornos (Fig. 6): é uma sólida construção com o tecto formado de lajes sustentadas por quatro arcos de pedra. Para aguentarem o esforço dos arcos, as paredes laterais da casa são reforçadas com outros tantos contrafortes, ou «gigantes».

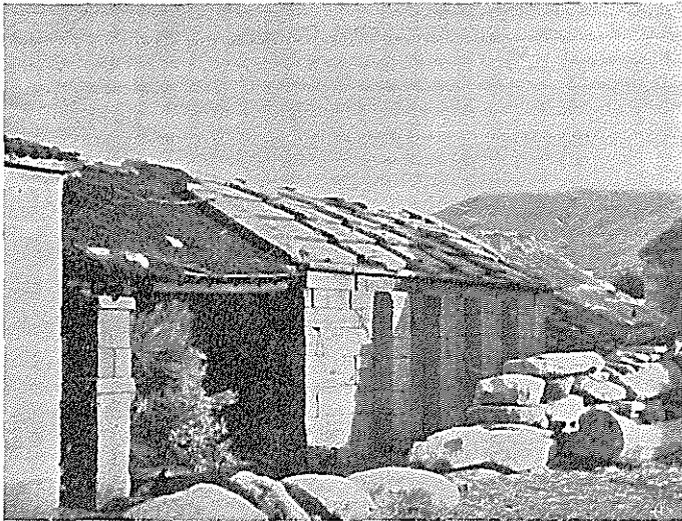


(Des. do Autor)

Fig. 5 — Um forno rústico, de pedra, da cozedura do pão, vendo-se no corte o processo de construção arcaico, em «falsa cúpula».

O edifício é formado por dois compartimentos: um alpendre, coberto de colmo, que serve de arrecadação da lenha e torga destinadas a alimentar o forno, e onde, na parte central, existe uma grande mesa de pedra, que se cobre com uma toalha de linho, e, sobre ela, são colocadas as broas prontas a entrar no forno; o outro compartimento, bem

fechado de pedra por todos os lados, incluindo a cobertura, para evitar o perigo de incêndio, contém o enorme forno, que comporta as grandes fornadas, correspondentes a alguns alqueires de centeio, pertencentes às várias famílias que na ocasião se utilizam dele. Em dia ajustado, compete a um dos da povoação acender o forno para a cozedura em comum, designando-se para os restantes dias da semana decorrente as famílias às quais tocará respectivamente a utilização do forno. Por todos vai também dando a volta a obrigação de acarretar a torga e lenhas para o aquecimento do forno comum.



(Fot. do Autor)

Fig. 6 — A casa do forno, de uso comunitário, na freguesia de Gralhas (Serra do Larouco).

A casa do forno é um centro de reunião e de conversa, nas noites frígidas do inverno da Serra, por ser um local aquecido, e portanto, confortável. Ali se albergam também os mendigos errantes, de passagem pela povoação. Deste modo, a casa do forno é local de cozedura do escuro pão de centeio, clube da terra, abrigo e pousada de pobres mendicantes. Fornos iguais a este que acabamos de descrever vimos também um na povoação de Pedrário, outro em Travassos, junto da estrada de Braga a Chaves. Parece tratar-se de um modelo geral adoptado em Terras de Barroso.