

SOCIEDADE PORTUGUESA DE ANTROPOLOGIA E ETNOLOGIA
NA FACULDADE DE CIÊNCIAS DO PORTO

Dois «fornos do povo» em Trás-os-Montes

POR

J. R. DOS SANTOS JÚNIOR

Prof. de Antropologia da Universidade do Porto



PORTO

Imprensa Portuguesa

108, Rua Formosa, 116

1966



B)
28.6(469.21)(04)
AN

Extracto do fascículo 1-2 do vol. XX

DOS

Trabalhos de Antropologia e Etnologia

TRANSFERENCIA AUTORIZADA
POR DESPACHO DE 26 / 5 / 82

Dois «fornos do povo» em Trás-os-Montes



Barcelina Perm.

Dois «fornos do povo» em Trás-os-Montes

POR

J. R. dos Santos Júnior

Prof. de Antropologia da Universidade do Porto

Ainda se encontram em muitas aldeias de Trás-os-Montes coisas de tipo comunitário.

As *vezeiras* — ou seja o pastoreio à vez, em que a guarda é feita por um número restrito de pessoas, escolhidas em sucessão contínua entre todos os proprietários ou donos do gado a pastorear — as *vezeiras*, dizia, ainda existem nalgumas terras de Trás-os-Montes.

Este velho costume, de tão interessante organização económica congregante, vai desaparecendo, mercê de circunstâncias de vária ordem, às quais não é estranho um crescendo de personalismo individualista, com seu quê de egoísmo, que afrouxa, dia a dia, os laços que uniam fortemente todos os vizinhos do povoado pelo justo preceito de que a união faz a força.

Das manifestações comunitárias trasmontanas aquela que, seguramente, ainda se mantém em relativo florescimento é a do *forno de comum* ou *forno do povo*.

São muitas as aldeias onde há tais fornos. Se a aldeia é pequena um forno basta. Nas grandes aldeias pode haver mais.

Na quinta de S. Pedro, pequenina aldeia de 30 fogos anexa à freguesia de Meirinhos, concelho de Mogadouro, um forno chega para as necessidades do povoado. É o que vamos estudar em primeiro lugar.



O «forno do povo» da Quinta de S. Pedro

A casa do forno é térrea, de porta baixa, sem janela nem postigo, com telhado de uma água pendente para a frontaria. Não tem chaminé nem sequer uma telha de vidro. A única luz do forno é a que entra pela porta baixa ou a da fogueira quando arde o forno e mais alguma, bem pouca, que se escoia pela telha vã.

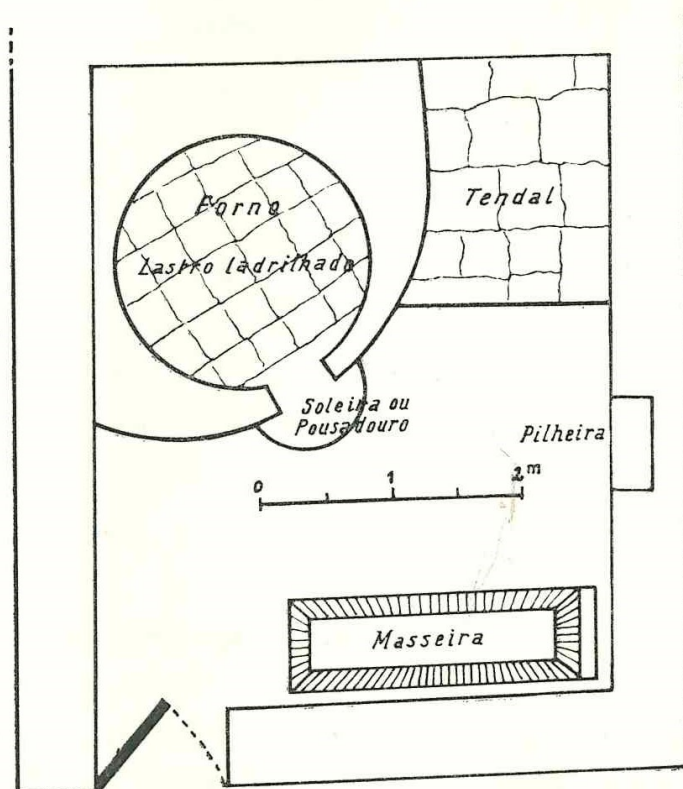


Fig. 1 — Planta esquemática do forno comunitário da Quinta de S. Pedro, freguesia de Meirinhos, concelho de Mogadouro.

A porta baixa, apenas com 1^m,55 de altura, tem 95 cm de largura, é de castanho e de *coucilhos*, e velha de mais de 100 anos.

Logo à entrada, à direita da porta, está a grande masseira com 2^m,10 de comprimento por 70 cm de largura e com uma profundidade de 24 cm.

Sobre a masseira hão-de assentar as *varas de peneirar* sobre as quais, por sua vez, deslizarão as duas peneiras que, em movi-

mentos relativamente suaves, ora se afastam ora se aproximam, embatendo-as a forneira num choque de conveniente intensidade de peneiração.

As *varas de peneirar* feitas de duas tiras de madeira, cada uma com 2^m,50 de comprimento por 7 cm de largura, ligadas por duas travessas que as mantêm paralelas e distanciadas 26 cm uma da outra, lembram uma escadinha de dois degraus apenas. Após a peneiração as *varas de peneirar* penduram-se em dois paus de carrasco espetados na parede, ao lado da *pilheira*.

A *pilheira* é um vão aberto na parede, espécie de armarinho sem porta, onde se põe o alguidarinho ou malga com o fermento, a *rapadoura* e a *escovilha*.

A massa vultosa do forno ergue-se a 2^m,85 da porta com sua boca quadrada de 47 cm de lado.

A boca do forno tem dos lados duas pedras de cantaria, os *marcos*, que assentam numa pedra de xisto, a *soleira* ou *pousadouro*, assim chamada por aí pousar a pá, quando recebe o *pão* que vai ser enornado.

A *troça* ou *torça* (dizem ora um ora outro destes nomes) é uma pedra, também de cantaria, que assenta nos marcos.

O forno é amplo, circular, com 1^m,60 de diâmetro.

O pavimento ou *lastro* é lajeado a ladrilhos de tijolo.

Antes de assentar os ladrilhos há que se lhe *fazer a cama*; esta é feita com uma camada, bem batida, de *escouras* ou *borras de frágua*, depois uma camadinha de sal, cerca de 3 alqueires, e por último uma camada de bagaço de azeitona.

Se o forno não levar esta *cama* o ladrilho não aquece convenientemente e não *puxa o pão*, isto é, o pão não cresce, *fica amarrado*.

A boa *têmpera* dum forno depende muito desta *cama*; um forno bem temperado coze com menos lenha.

A cúpula abobadada que cobre o lastro, a *capela* (1), é feita de cacos de telha e barro.

Com pedra xistosa assente em barro foi feita toda a espessa parede e *cobérto* de forno.

Uma pala formada por delgada pedra de xisto ressalta um pouco acima da boca do forno: é a *paranheira*.

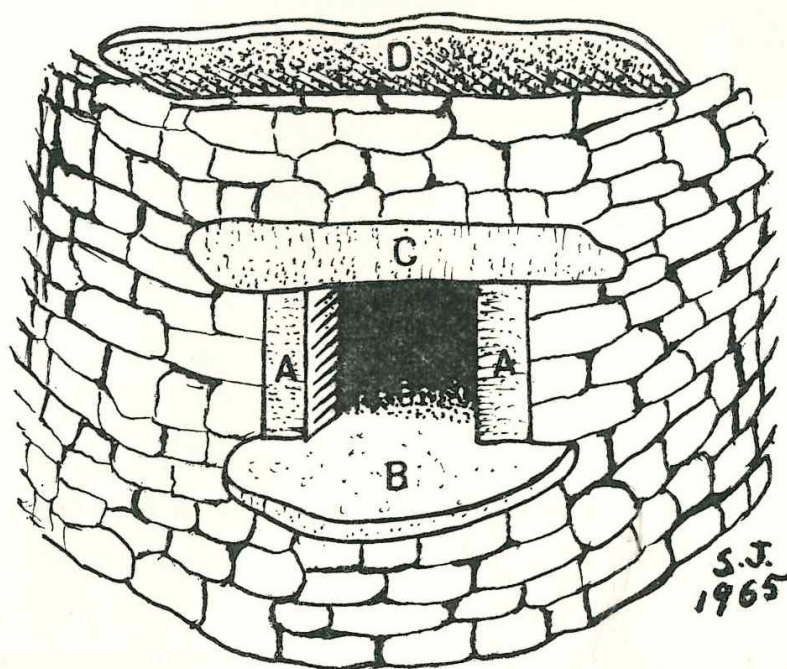


Fig. 2 — Forno da Quinta de S. Pedro.

A A — Marcos; B — Soleira ou pousadouro; C — Torça ou troça; D — Paranheira.

Ao lado do forno fica o *tendal*, bancada ladrilhada com lajes de xisto, onde se coloca o pão depois de *fingido* e ali fica a *dormir* em segunda levedura.

O instrumental para cozer o pão é simples. Além da *masseira*, das varas de peneirar e das peneiras, o *ranhadouro*, o *vas-*

(1) A *capela* ou tecto do forno pode ser baixa em abóbada, como era a do forno da Quinta de S. Pedro, ou pode ser *alta* e acuminada; chamam-lhe neste caso *capela em bico de azeiteira*.

souro, a pá de enfornar, a *rapadoura* (pequena pá de ferro) e a *escovilha*.

O *ranhadouro* é uma comprida vara que serve para ir espalhando a lenha a arder por todo o lastro e, quando o forno está suficientemente aquecido, para *ranhar* o lastro, espalhando, por todo, o brasido que ficou da lenha ardida. Quando ao *ranhar* o lastro se levantam chispas é sinal de que o forno tem a quentura conveniente.

Outro sinal é dado por uma pedra do lado da *capela*, pedra um pouco reentrante na parede, tomar a cor clara.

O *vassouro* é uma tosca vassoura feita por uma molhada de estevas, piorneira, ou giesta, espetada na ponta duma comprida vara.

Como o próprio nome indica serve para varrer o lastro do brasido ou borralho deixado pela lenha ardida. Este borralho é amontoado à entrada da boca do forno para manter um pouco a quentura e evitar que o forno descaia rapidamente, o que, a dar-se, não permitiria uma boa cozedura.

No verão usam fazer o *vassouro* com as *guias* das figueiras, *guias* ou rebentos que crescem ao toro das figueiras velhas.

A *pá*, que serve para enfornar e para tirar o pão, é uma pequena tábua rectangular pregada na ponta duma vara com cerca de 2^m,50 de comprimento.

Rapadoura é uma pequena pá de ferro, de cabo curto, que serve para rapar a masseira e para cortar a massa ao fazer os pães.

A *escovilha* é uma vassourinha feita de barceio que serve para varrer a farinha na masseira.

Regime de utilização do forno

As mulheres entendem-se umas com as outras e combinam, *à boa mente*, quando cada uma há-de cozer.

Quando uma mulher está a cozer a masseira fica livre depois do *fingir* do pão, que é posto no tendal sobre um lençol estendido sobre uma manta, coberto com outro lençol e por cima outra manta.

Quando a masseira está livre a que coze a seguir traz o saco da farinha e põe-no na masseira.

É a marca da vez.

Já tem sucedido, embora raras vezes, que uma terceira mulher vem, tira o saco que lá estava a marcar vez, substitui-o pelo seu e dá início à faina da amassadura.

Claro que isto é um atropelo e origina discussão e ralhos.

Mas, por via de regra, como digo atrás, a sequência é feita em perfeito acordo, *à boa mente*.

Os homens muitas vezes trazem a lenha com que se há-de aquecer o forno. A lenha, quase sempre delgada, ramos finos de carrasco ou então lenha de piorneira, giesta e estevas é amontoada cá fora, *ao deslado* da porta do forno. Dali a vão colhendo às molhadas.

A água quente para amassar a farinha, por via de regra, vem já aquecida de casa, e, numa pequenina fogueira ou borralha, ao lado da masseira e à entrada da porta, é mantida na temperatura conveniente para a gradual junção à farinha no decorrer da amassadura.

Como complemento desta nótula sobre o forno comunitário da Quinta de S. Pedro, não julgo descabido descrever a amassadura, o *fingir* e o enfornar.

Amassadura

A farinha, tal como vem dos moinhos, é tirada do saco para as peneiras com um prato. Estas, embatendo uma de encontro à outra, por deslize sobre as *varas de peneirar*, vão separar o farelo, depois [utilizado para a *vianda* dos porcos ou para dar às *bestas*.

Em S. Pedro fazem só uma peneiração.

Mas já em Meirinhos, sede da freguesia, informaram-me que se fazem duas peneirações. Uma primeira peneiração com as duas peneiras, como em S. Pedro, para separar o farelo.

Porém como, com o embate das duas peneiras, sempre salta, ou pode saltar, algum farelo para a farinha peneirada, voltam a passar esta farinha por uma peneira *rala*, a *escangadeira*, para tirar o tal farelo que porventura tenha caído. Esta segunda peneiração é rápida.

Algumas vezes, noutras terras, como por exemplo também em Meirinhos, peneira-se o farelo. Desta terceira peneiração sai o *carão* que se amassa e dá as *sêmeas* ⁽¹⁾.

A farinha peneirada é arrumada na metade esquerda da masseira, ficando livre a outra metade onde se vai fazer a amassadura.

Nesta segunda metade põe-se uma porção de farinha com cova a meio, onde se deita o fermento desfeito numa pouca de água quente.

(1) Em Moncorvo, à farinha com algum farelo fino à mistura chamam *rolão*, é, digamos, uma farinha grossa com que também ali fazem as sêmeas.

O *rolão* é matéria basilar para as chouriças de sangue chamadas *morcenas*.

Junta-se mais água quente e inicia-se a amassadura ⁽¹⁾ que prossegue incorporando à massa ora mais farinha ora mais água.

A massa obtida é posta num dos topos da masseira.

A fase final da amassadura é o *sôvo*, que consiste em tirar com a *rapadura* porções da massa do topo da masseira, massa a que vão incorporando farinha posta em montão a meio da masseira. A mulher para incorporar a farinha vai dando voltas à massa, enrola-a, ao mesmo tempo que, com as mãos, arrebanda um pouco de farinha do montão, para logo a *sovar* a punhos.

O *sôvo* é serviço um tanto violento que faz suar a bom suar.

Aliás é corrente dizer-se que o pão, para sair bom, tem que ser amassado com o suor da testa.

Depois de sovadas, as porções são postas num topo da masseira e ali *ficam a dormir coisa de 1 hora, até que a massa levede*.

As porções sovadas são arrumadas umas sobre as outras.

Em duas ou três das porções cimeiras fazem uma cruz com a mão em cutelo, ao mesmo tempo que dizem:

S. Mamede te levede.

S. Vicente te acrescente.

S. João te faça bom pão.

E que tanto cresça esta massa,

Como Nossa Senhora tem de Graça.

No final desta reza persignam-se, depois do que a massa é coberta com um lençol e por cima estende-se, bem aconchegada, uma manta. O pão não quer frio.

(1) É corrente a adivinha alusiva à masseira, à farinha, à massa e à amassadura, assim expressa:

Dona preta está deitada

Dona branca está estendida,

Vou de cá c'os meus lavados

E enterro-lh'os até à barriga.

Sobre a amassadura há ditos graciosos.

Assim, por exemplo, dizem que as velhas amassam o pão com as *nalgas*.

Quando o pão não *arregueifa*, isto é não cresce no forno e fica *assolapado* e oco por dentro, dizem que *lhe entrou a velha*.

Ao verem o pão *assolapado* dentro do forno, sem crescer ou *arregueifar*, a forneira lamenta-se e diz: *olha que musicada cá tenho hoje no forno*.

— Olhai se quereis ver, *saiu-me o pão músico*.

Nestes casos, em que o pão sai baixinho, também costumam dizer que tal pão foi amassado com as *nalgas*.

É corrente dizerem que quando as mulheres *andam ao forno* o diabo atenta-as sete vezes.

E as próprias mulheres a cada passo dizem: — *Hoje o diabo atentou-me sete vezes, por isso o pão não me saiu bô*.

Fingir

É uma segunda sova da massa lêveda com incorporação de mais farinha sovada a punhos.

Depois fazem-se os pães e *vão a dormir* no tendal bem tapadinhos: por baixo uma manta em cima desta um lençol, e por cima dos pães outro lençol e outra manta.

De inverno aquecem-se os lençóis e as mantas antes de pôr o pão no tendal onde fica a dormir, em segunda levedura.

Enfornar

Antes de começar a enfornar é habitual *varrer a capela* do forno, ao que chamam *tirar a aranha*. Com o vassouro varrem rapidamente a cúpula ou tecto do forno, manobra que justificaram

assim: — *É para tirar a bravura do forno, para que o pão não se queime.*

Muitas vezes são os homens que enfornam.

Com a pá pousada na pedra da soleira da boca do forno o homem espera que a mulher polvilhe a pá com farinha e nela coloque os pães que vai tirando do tendal; depois vai-os distribuindo pelo lastro do forno.

Enfornado o pão a mulher toma a pá, com ela faz cruzes na boca do forno, e vai dizendo:

*Deus acrescente o pão no forno
E a paz pelo mundo todo
E a saúde em casa do seu dono.*

Em alguns casos ainda acrescentam como remate:

Nosso Senhor te faça bom pão (1).

Em seguida *arredulha-se* o lençol e a manta que cobriram o pão no tendal, isto para que o pão cresça e não fique colado aos ladrilhos, como algumas vezes sucede.

Arrodilhar a roupa no tendal é um verdadeiro rito.

Coze-se com a boca do forno aberta e na soleira um pouco de borralho.

(1) O Abade de Baçal, P.^e Francisco Manuel Alves, no T. IX das suas *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança*, Porto, 1934, págs. 338, publica a seguinte «Oração para depois de meter o pão no forno»:

*Cresça o pão no forno
E a graça de Deus no mundo todo,
Rezemos a S. Vicente que o acrescente,
A S. Caetano que nos dê pão o ano todo,
E à Virgem Maria primeiramente.
Em louvor de Deus e da Virgem Maria
Um Padre-Nosso e uma Avé-Maria.*

Pela parte de dentro deste borralho costumam pôr umas pedras, para cortar o calor que irradia para dentro do forno, *p'ra que se não queime o pão.*

De quando em quando põem uma giestinha seca no borralho da boca do forno para que esta, ardendo, permita observar o andamento inicial da cozedura.

O pão está a ficar um pouco coradinho.

E logo acrescentam: *Quem tem cor tem saúde.*

No final é que, às vezes, se tapa um pouco a boca do forno e apenas durante uns minutos para o pão ganhar mais côdea.

Assisti a uma cozedura. A forneira, depois do enforar e de uma ou duas espreitadelas, voltou-se de costas para o forno e o mesmo fizeram as duas pessoas presentes. É que, disseram, *o pão no forno não gosta de ser muito visto. Estando a gente a olhar p'ra ele não cresce tanto o pão.*

Esta fornada a que assisti foi de 12 pães, 3 *bolinhas* e outras tantas *bôlas de azeite*.

Registe-se que «não é bom contar o pão quando está no forno». Outro rito.

Vi ainda atirarem algumas batatas para dentro do forno para assar. Esmagadas e temperadas com um pouco de sal e vinagre são deliciosas, como tive ensejo de apreciar.

O pão demora a cozer cerca de uma hora.

Quando se lhe afigura que o pão estará cozido tiram com a pá um dos pães e, segurando-o entre as mãos, batem-lhe na parte de baixo com a palma da mão. Se o som que se colhe é «atamborado» dizem que faz *pom, pom* e é sinal de cozido. *Faz pom, pom, já está bom pão.*

Quando o pão sai ruim dizem que foi amassado por uma velha com as nalgas.

É frequente a forneira dizer às pessoas que entram no forno: «Virai-lhe as costas p'ra que cresça o pão no forno».

Se por baixo, *no só*, o pão apanha umas picadelinhas é sinal que está cozido.

À meia cozedura, sobretudo quando o pão está espesso, dá-se-lhe uma mexedela com o ranhadouro ou com a pá p'ra que cresça mais.

O pão cozido é levado para casa em cestos ou canastras. Uma vez em casa, por via de regra, é metido numa arca para que não seque tão depressa como se estivesse ao ar.

Quando a fornada chega a casa há pãozinho à farta.

É frequente ouvir dizer: *Abençoada seja a fartura, que a fome ninguém a atura.*

O «forno do povo» de Vilarinho da Mó

Vilarinho da Mó é uma pequenina aldeia, apenas com 22 fogos, anexa da freguesia de Beça e concelho de Boticas.

Está situada numa plataforma, ou degrau, da vertente leste da serra de Barroso, rodeada de campos de cultura e de velhos castanheiros centenários.

O «forno do povo» fica à entrada da aldeia a quem vai pelo caminho de Carvalhelhos. Este velho caminho foi regularizado em estradão, o que, há uns 3 ou 4 anos, permite o trânsito de automóveis.

A casa do forno tem as paredes de granito com as pedras assentes umas sobre as outras sem interposição de qualquer argamassa. É o tipo de construção primitivo chamado de «pedra seca».

Em 1965, quando fui a primeira vez a Vilarinho da Mó, o forno era coberto de colmo (Fig. 6). Tive a sorte de chegar na

altura em que se ia começar um dia de cozedura. Lá estava o carro de bois carregado de «gestas», «urzeiras» e outro monte miúdo, com que se ia aquecer o forno (Fig. 7). «O carro de lenha é o que manda», isto é, não só indica o primeiro a cozer naquele dia, mas é também, digamos, o que inicia a sequência dos que hão-de cozer a seguir.

Em Agosto de 1966 voltei a Vilarinho da Mó. O forno tinha agora telhado. É que, em Fevereiro deste ano, puseram em cima do forno lenha meia verde e molhada para secar. A *fornalha*, isto é, todo o espaço entre o capelo do forno e o *colmado* da cobertura ficou cheio de gestas e urzeiras. Passado tempo algumas *chispas* pegaram fogo à lenha que enchia a fornalha e deflagrou o incêndio que destruiu a armação e o *colmado* (1).

(1) Já são poucos os fornos com cobertura de colmo.

Na região de Barroso há-os cobertos de pedra, como são, entre outros, os de Covas de Barroso (concelho de Boticas), de Travassos da Chã (aldeia da freguesia de S. Vicente da Chã, concelho de Montalegre), de Carvalhais (aldeia da freguesia de Morgade, concelho de Montalegre), de Negrões, de Arcos, da Solveira, de Padronelos (freguesias também do concelho de Montalegre), e os de Antigo e Pedrário, aldeias anexas à freguesia de Serraquinhos.

O de Gralhas, freguesia do concelho de Montalegre, também era coberto de grandes lajes de granito. O ano passado esbarrondou e, por desgraça, matou um homem que nele dormia. Tem agora telhado de telha francesa. Visitei este forno em Agosto. Tem por cima da porta a data de 1855 e numa das ombreiras duas cruzes: uma é cruz singela de braços iguais; a outra posta em cima duma roda cortada a meio por um diâmetro que se prolonga com o braço vertical da cruz. Este forno é enorme, coze 40 pães de 4 kg cada um. Ali o primeiro a cozer é o *quentadeiro* e é ele quem marca a vez. A primeira que chega, ao saber-lhe a primazia, diz-lhe: — Então contas-me atrás de ti. A mesma informadora continuou a explicar-me a *vezeira* das fornadas e acrescentou; quando chega uma segunda o *quentadeiro* diz-lhe: — Olha, agarra-te atrás de fulana. E indica o nome da primeira.

Sempre solícita, a informadora continuou: «o *quentadeiro* vai marcando a vez, uma atrás da outra e assim encarrilham todas».

Houve, por isso, que tratar de lhe pôr nova cobertura. Foi resolvido cobri-lo a telha francesa (Fig. 14). Deste modo o forno que era colmado, agora é telhado. A despesa feita foi repartida equitativamente por todos os fogos da aldeia.

O forno

A casa do forno tem, como disse, as paredes feitas de pedra seca, de construção em arranjo pouco cuidado, com uma espessura que oscila entre 70 a 80 cm. Após o incêndio o forno levou um arranjo, especialmente no cunhal que fica à direita da porta (Figs. 7 e 14).

A única abertura do forno é a porta, voltada a leste. A porta, que era baixa, com escassos 2 m de altura e 1 m de largura, nas obras feitas depois do incêndio, foi alterada para 2,20 m e manteve a largura.

O forno em planta tem a forma de ferradura, com o topo arredondado no extremo voltado para o sul. Mede um pouco mais de 9 m de comprimento por 5 m de largura na fachada voltada a norte e, aproximadamente, 6 m na sua maior largura.

Como se vê no desenho da Fig. 3, a porta dá entrada para o *terreiro*, com cerca de 5 m de comprimento por 2,5 m de largura.

Em frente, encostado à parede e a todo o comprimento do *terreiro*, vê-se o *tendal*, bancada de pedra com 65 cm de altura e, na ponta do lado norte, 1^m,25 de largura; à medida que se estende para o lado do forno, vai alargando até atingir 1^m,75 no ponto onde inflecte para a esquerda; depois estreita gradualmente até morrer na parede do outro lado. Em frente à boca do forno

tem uns 30 a 40 cm de largura e forma a *pedra borralheira* por nela, ao enforar, se pôr um pouco de borralha da varredura do forno. A esta pedra também chamam *poisadouro*, que, como o próprio nome indica, é onde poisa a pá, na altura em que se metem ao forno as «broas». A mulher vai-as trazendo do tendal e coloca-as na pá empunhada pelo homem. Há uma perfeita distribuição de tarefas. As mulheres amassam; os homens aquecem o forno e *enforam o pão*.

No topo do terreiro, entre a porta e o tendal, à direita de quem entra, a todo o comprimento da parede e a ela encostado, há um banco feito por uma fiada de pedras baixas.

No outro topo do terreiro fica o forno propriamente dito.

Encostada à parede fronteira ao *tendal* via-se uma pequena pia de pedra.

O forno, além do mais, é albergue dos peregrinos. Com uma pouca de palha estendida no tendal, os pobres e as pessoas de

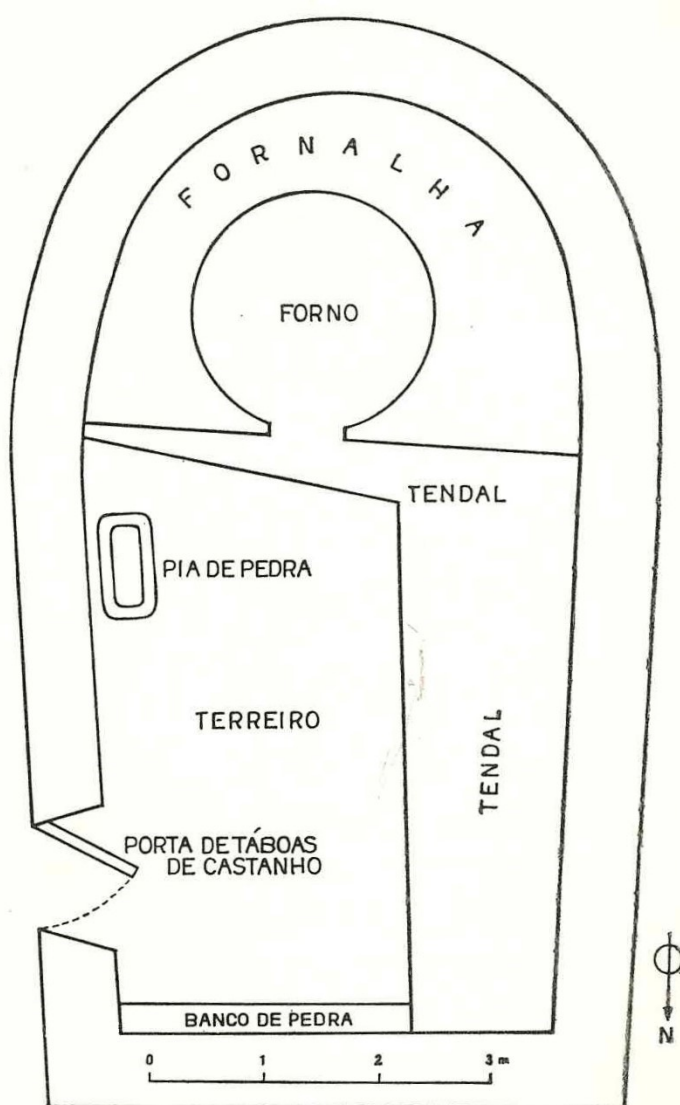


Fig. 3 — Planta esquemática do forno de Vilarinho da Mó.

fora fazem a cama e ali dormem. Quem quer que seja pode dormir no forno (1).

Como era frequente os pobres dormirem no forno, ouvi a uma mulher de Vilarinho do Mó chamar-lhe, jocosamente, *hotel do piolho*.

O forno pròpriamente dito é, como todos os fornos, formado pelo lastro e sua cobertura em abóbada, o *chapéu*.

A porta do forno, aproximadamente quadrada, tem 60 cm de largura por 55 de altura e é formada por duas grandes pedras, os *tranqueiros*, sobre as quais apoia outra grande pedra, a *padieira*.

Por cima da *padieira* fica uma pedra mais pequena, apenas com 60 cm de largura por 33 cm de altura. É a chamada *pedra respiradora* por nela haver um buraco, o *respiradouro*, que se

(1) No dia 3 de Outubro de 1966 estudei o «forno do povo» de Vilela Seca, freguesia do concelho de Chaves, situado muito perto da linha da fronteira. Ali vi, à meia tarde, um pobre velho a dormir regaladamente sobre o tendal.

No belo trabalho do Hirondino da Paixão Fernandes, *O folclore do Parâmio (Bragança)*, 1966, a pág. 22 vem a seguinte parlenga alusiva ao hábito do forno ser utilizado como dormidoiro. A parlenga que o Autor diz não ter qualquer significado especial aparente, exprime o diálogo entre um homem e uma mulher deste modo:

- Onde dormes?
- Trás do forno
- Dás-me um beijo?
- Dou-te um corno.

Esta parlenga vem mais completa no trabalho *Poesias populares* de Pedro Fernandes Tomás, in «Revista Lusitana», vol. IV, pág. 378, do seguinte modo: — Adeus Maria. / — Adeus João. / — Vais no carro? / — Pois então. / — Que linda perna! / — Isso não. / — Aonde dormes? / — Atrás do forno. / — Dás-me um beijo? / Dou-te um corno.

Traz a indicação de ter sido colhida na Figueira.

mantém aberto enquanto se aquece o forno para que a lenha arda bem. Uma pedra, sempre ali à mão e que ajusta ao buraco, serve para tapar o *respiradouro* ao enfornar, isto é, quando se acaba de encher o forno.

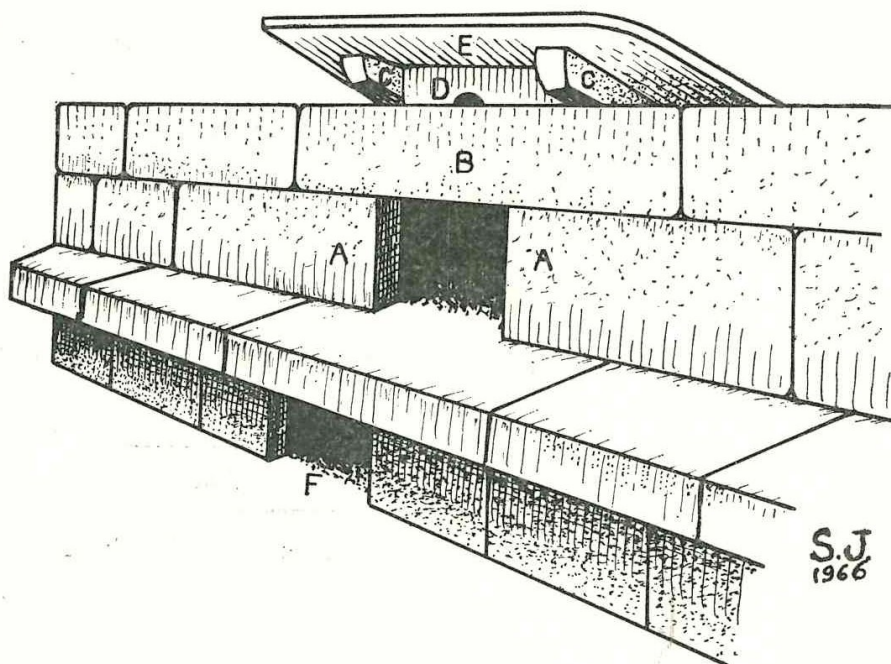


Fig. 4 — O forno de Vilarinho da Mó: A A — Tranqueiros; B — Padieira; C C — Cachotes; D — Pedra do respiradouro; E — Palriqueira; F — Borralheira.

Aos lados da *pedra respiradora* encontram-se duas pedras de granito, compridas e relativamente estreitas, salientes da fachada do forno uns 25 cm. São os *cachotes* onde se apoia a *palriqueira*, grande laje de xisto que se salienta em pala. Esta é a única pedra de xisto; tudo o mais é granito.

Rente ao chão do terreiro, por baixo e um pouco ao lado da porta do forno, está a *borralheira*, vão para onde, depois de enfornar, atiram a borralha que ficou na soleira da porta enquanto enforaram o pão.

O lastro do forno com 2^m,20 de diâmetro é feito de duas grossas pedras de granito encostadas segundo a linha do meio

da porta. A abóbada, feita de tijolo, assenta numa fiada circular de pedras de granito, as *cozedeiras*, e tem a meio da cúpula uma depressão infundibuliforme ⁽¹⁾.

Neste forno não há masseira. Cada um amassa em sua casa.

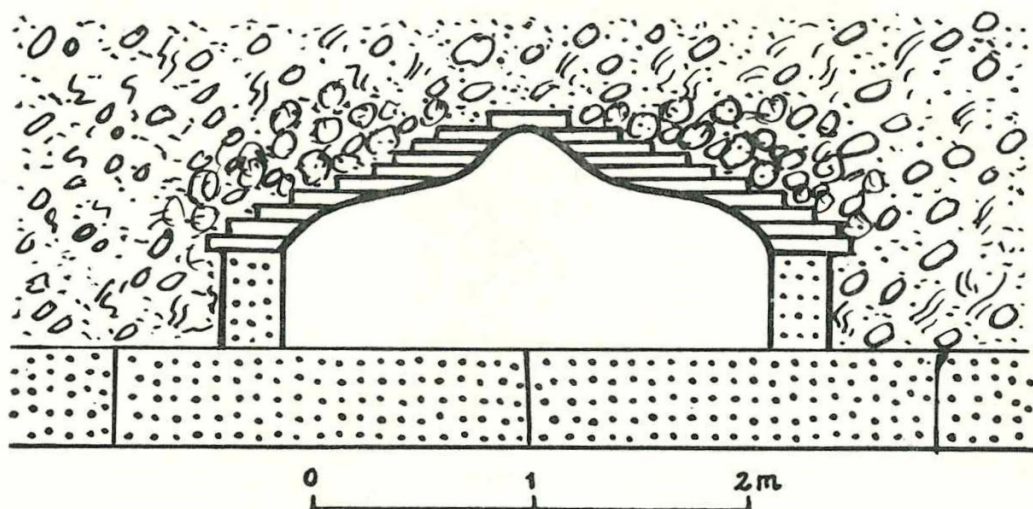


Fig. 5 — Esquema do corte transversal do forno de Vilarinho da Mó.

Amassadura

O pão que se coze em Vilarinho da Mó é de centeio. Trigo não semeiam. Dantes, nas terras fundas e regadias, semeavam milho. Hoje ainda há alguns campos de milho, mas poucos. *Deram* em plantar batata. Estão a abandonar progressivamente a cultura do milho.

Com a farinha centeia cada mulher amassa em casa a sua fornada.

Depois de bem amassada e quando vê que a massa está no ponto, consoante a sua quantidade divide-a às pilhas, isto é em porções de tamanho tal que cada uma caiba em seu cesto. Em

⁽¹⁾ Não me souberam dizer o nome com que ali designam este tipo de cúpula com depressão infundibuliforme. Suponho corresponder ao tipo similar a que, no leste trasmontano, ouvi chamar *cúpula* ou *chapéu em bico de azeiteira*.

cada cesto põem um lençol sobre o qual colocam a *pilha*. Cada fornada regula dividir-se em 3 ou 4 *pilhas*, portanto será em outros tantos cestos que a massa vai ser transportada para o *tendal* do forno.

Depois de colocarem a *pilha* em seu cesto, fazem-lhe com a mão em cutelo uma cruz e dizem uma oração que, pelo que averigui, pode variar.

Assim uma velhota inquirida, que de início se mostrou reticente, terminou por dizer meio contrafeita. — Eu faço uma cruz e digo, «em nome do Pai e do Filho» e rezo um Padre Nosso.

Outra velha, mais complacente, informou que a oração costumada era a seguinte :

S. Vicente te acrescente
S. Mamede te alevante,
S. João te faça bom pão,
E o pecado contigo não entre.

Uma rapariga casadoira, disse-nos que ao fazer a cruz em cada *pilha* costumava dizer :

Deus te alevede,
Deus te acrescente,
Com o poder da Virgem Maria,
Um Padre Nosso e uma Avé Maria.

A massa posta em *pilhas* fica a levedar nos cestos, coberta com as abas do lençol e com mantas ou capas.

Quando a massa custa a levedar aquecem, bem quente, um testo dum pote de ferro, depois do que o colocam em cima do lençol bem coberto com a manta ou capa.

Na altura oportuna levam os cestos para o forno. No tendal estendem um pouco de palha, depois uma manta e sobre esta

um lençol. Das *pilhas* de cada cesto tiram porções de massa correspondentes ao tamanho que querem dar aos «pães» ou «broas». Por via de regra cada broa tem entre 3 e 4 quilos.

Uma vez feitas as «broas» cobrem-nas com um lençol e, por cima deste, uma ou duas mantas.

Ali ficam as broas a *dormir*, a acabar de levedar, enquanto se acaba de aquecer o forno em boa *têmpera*.

Cozedura

Trata-se dum forno colectivo, onde, portanto, todos têm o direito de cozer as suas fornadas.

Ora como o forno pode estar alguns dias sem cozer, aquele que for o primeiro a cozer terá de gastar mais lenha do que aqueles que se lhe seguirem.

Aquele que for o primeiro a cozer é o *esquentador* ⁽¹⁾.

Para que a coisa seja equitativa, a posição do *esquentador* vai passando de casa a casa. O *esquentador* «anda à roda»; e a coisa segue sem atropelos.

Os outros, que se lhe seguem, «é cada um apanhar a sua vez» ⁽²⁾.

Aquele a quem cabe a vez de *esquentador* traz o carro de lenha e põe-no junto do forno. É o sinal objectivo, flagrante, de mais um dia de cozedura (Fig. 9).

(1) Em muitas aldeias o primeiro a cozer é chamado o *quentadeiro*. Esta parece ser a designação mais geral.

(2) Em algumas aldeias é o *quentadeiro* quem marca a vez. Quem quer cozer vai ao *quentadeiro* que lhe marca a vez. Isto tem seus inconvenientes. Tem sucedido o *quentadeiro* marcar, por engano, duas mulheres para a mesma vez. Neste caso de duas massas lêvedas e prontas a entrar no forno se não têm nele cabimento, resultam inconvenientes de vária ordem, que têm dado origem a zaragatas.

O carro de lenha é o que manda, como eles dizem.

No velho forno, antes das obras feitas depois do incêndio, junto do cunhal da porta, havia uma pedra saliente em pala onde o esquentador punha um molhinho de urzeira com uma pedra em cima. A reforçar aquele símbolo, marca da primeira posição na vezeira daquele dia, encostavam às vezes a pá do forno, como se vê na Fig. 13.

Para apanhar a sua vez a marca é um molho de urzeira com uma pedra em cima.

A primeira que chega coloca, em frente à porta do forno, o molho com uma pedra a mantê-lo firme em cima da parede que corre ao lado do forno (Figs. 10 e 11).

E em conversa é ouvi-las dizer às vizinhas: — «Vou hoje cozer. Já lá tenho o meu sinal. Já tenho a minha vez».

Aceso o forno vão metendo lenha aos poucos. Com uma grande vara, comprida de pelo menos 3 metros, o *lareiro*, vão espalhando o brasido e a lenha por todo o lastro para o forno ficar bem aquecido por igual.

Quando os *tranqueiros*, dum lado e do outro da porta do forno, tomam uma cor especial, esbranquiçada, de todos bem conhecida, o forno está quente e em boa tempera.

Varrem o lastro com o *matão*, «vassouro» feito dum pequeno molho de *gestas* verdes, dobrado e bem amarrado na extremidade dum *lareiro*. Por via de regra usam dois *matões* porque o primeiro, ao varrer as brasas do lastro, fica chamuscado e possivelmente meio ardido, o que não permitia uma perfeita varredura, que o segundo *matão* realiza na perfeição (Fig. 12).

A *borralheira* da varredura fica à porta do forno para que não lhe descaia a quentura. Com uma pouquinha de palha deitada aos poucos em cima da borralha, fazem *lumieira*, e, deste modo, o homem ao enfornar vê o lastro e deixa as broas bem postas, sem encosto ou cavalgamento.

Forno quente, toca a enfornar.

O homem, depois de tapar com a pedra o buraco do respiradouro, empunha a pá e assenta a mesma na pedra da soleira do forno.

A mulher vai ao *tendal* colhe uma broa que coloca na pá polvilhada com um pouco de farinha.

Cada broa é também polvilhada com um punhadinho de farinha.

O homem, com um movimento brusco de vaivém, assenta a broa lá adiante, no fundo do forno. Uma atrás de outra, lá são postas as broas de cada fornada.

Depois de enfornar todas as broas, o homem, e mais vezes a mulher, empunha a pá e com ela faz cruzeiros na boca do forno enquanto diz a seguinte oração:

*Crêça o pão no forno
e os bens pelo mundo todo.
E ó pão crêça,
e ó diabo desapareça,
e Deus dê saúde aos donos
para comer este e ganhar outro,
e reze pelas almas de quem puder e quiser.*

O forno cheio leva 30 broas.

É raro que cada um coza fornadas tão grandes. É assim quando o pão é pouco, à entrada do forno, livre de broas, cozem bolos feitos com um pouco de massa espalmada, e algumas vezes também ali assam batatas.

Se não há campo bastante no lastro do forno e querem assar batatas, metem-nas na borralheira. Há quem diga que assadas na borralheira são mais gostosas do que assadas no forno.

Cada fornada leva a cozer, por via de regra, 2 horas. Por isso, 2 horas depois do *enfornar* ou um pouco antes, vão *olhar o*

forno. Para isso, com a pá tiram um pão. Espetam-lhe um *trôxinho* (pauzinho mais ou menos da grossura dum lápis) de urze. Se o *trôxinho*, depois de arrancado, trazer massa agarrada, o pão ainda não está cozido.

Outra maneira de averiguar o grau da cozedura é cortar um bocadinho da côdea do pão e tirar-lhe um pouco de miolo que se aperta entre os dedos. Se se agarrar aos dedos não está bem cozido. Aliás ao colher o primeiro pão que vai servir de experiência logo se tem um sinal. Se *ele der bem à pá* é que está em boa cozedura.

Cozedura simultânea

Se as fornadas são pequenas, à roda de 10 ou 12 pães, as mulheres combinam cozer na mesma enforadura.

É frequente cozerem duas ao mesmo tempo, mas também podem cozer três à uma.

A lenha é repartida por igual e os homens entendem-se no aquecer do forno e no enforar.

Ao meter as broas ao forno há que as marcar para cada um saber aquelas que são suas.

As marcas podem ser simples dedadas, uma, duas ou três em cada broa, ou então um, dois, ou três *trôxos* de urze espetados nos pães de cada uma.

Em alguns casos, e para simplificar, a primeira a enforar não põe marca nas suas broas. Cada uma das outras marca as suas.

Conclusões

Os dois fornos trasmontanos estudados, um no distrito de Bragança, no extremo oriental de Trás-os-Montes, no entre Sabor e Douro, e o outro no distrito de Vila Real, aquém-Tâmega,

na porção ocidental de Trás-os-Montes a confinar com a província do Minho, têm um certo número de caracteres similares, inerentes, como é natural, à sua estruturação comunitária. Ambos são «fornos do povo» ou «de comum».

Abstenho-me de fazer em pormenor o estudo comparado dos dois fornos.

Não deixarei, no entanto, de realçar um ou outro aspecto que se me afigure de maior importância neste particular.

Assim, enquanto que a casa do forno da Quinta de S. Pedro é de planta subquadrada, encostada a uma casa de habitação e fica no meio da povoação, ao lado da capela, a casa do forno de Vilarinho da Mó é de planta em forma de ferradura e está isolada num pequeno largo, ou terreiro, à entrada da povoação.

O de Vilarinho da Mó tem a particularidade do *buraco respiradouro*, que, dando saída aos gases da combustão da lenha, deve permitir uma melhor incineração.

O velho forno de Vilarinho da Mó, com sua cobertura de colmo, não fazia excepção à regra geral das casas da serra de Barroso que, antigamente, eram todas colmadas. Tal cobertura, como mostram as fotografias das Figs. 6, 7 e 8, conferia-lhe um ar de assinalada vetustez.

No forno de Vilarinho da Mó não há masseira.

O forno da Quinta de S. Pedro tem uma grande masseira e as respectivas varas de peneirar, que são um bem de todos, e, portanto, um bem comum.

Em face disto pode dizer-se que o forno da Quinta de S. Pedro tem maior extensão comunitária.

Para não alongar a análise comparada dos dois fornos limito-me a apontar a diferença entre os nomes que designam a pedra que, posta em pala por cima da boca do forno, serve de corta fogo. Esta pedra no forno da Quinta de S. Pedro tem o nome de *paranheira* e no de Vilarinho da Mó o de *palriqueira*.

Referimos algumas orações e práticas rituais inerentes à amassadura e subsequente cozedura.

Os ritos citados, e outros que possivelmente existam, devem ter origem remota.

O facto de a massa, por adjunção do fermento, levedar, o que a faz crescer, é natural que impressionasse, e ainda hoje impressione, quem desconheça o extraordinário fenómeno da fermentação.

É de crer que em tempos remotos o estranho fenómeno da levedura se apresentasse aos que fabricavam o pão como coisa com seu quê de mistério.

O fenómeno singular do levedar da massa e subsequente cozedura que a faz crescer, apresentar-se-ia ao espírito dos nossos recuados avós como o resultado de poderosas forças misteriosas que produziriam o milagre do pão.

Daí a observância respeitosa dum certo número de ritos tais como, o deixar arrodilhada no tendal a roupa que cobriu o pão, e o estar de costas voltadas para o forno enquanto o pão coze. Podíamos acrescentar o não se dever cortar com faca o primeiro pão que se tira do forno, o que iria prejudicar o que ficou dentro do forno que, entre outros defeitos, pode ficar «ressuado».

Alguns pequenos erros ou desvios nos trâmites da perfeita técnica de fabrico do pão podiam originar mau pão.

Erros ou desvios que passassem despercebidos não seriam responsabilizados pelo mau fabrico, e o insucesso seria interpretado como malefício, ou vingança, das mesmas poderosas forças misteriosas não terem sido suficientemente cativadas por meio de práticas rituais convenientes, ou por faltas cometidas no decorrer dos ritos de propiciação dessas forças.

Para os maus resultados ou insucessos no fabrico do pão havia que procurar explicação.

No caso de um pão sair mal fabricado, apesar de levar as voltas costumadas, o insucesso teria resultado da desajuda das poderosas forças misteriosas ou até de acções de magia, por simples pragas ou mau olhado, cuja acção maléfica está profundamente arreigada na credence popular.

Não vislumbro explicação para o rito ou preceito, corrente na Quinta de S. Pedro, de que *o pão dentro do forno não gosta de ser muito visto*, pois se for muito olhado *não cresce tanto*. Como razão deste pequeno rito julgo não se poder evocar o mau olhado, visto que o preceito se aplica, ou estende, à própria forneira, que é, quase sempre, a dona do pão.

A não ser que o voltar de costas da própria dona do pão seja a maneira discreta de levar os que entrarem no forno a não olharem demoradamente o pão no forno, livrando-o assim dum possível mau olhado.

Os insucessos podem, inclusive, ser obra do demo, que, como se diz na Quinta de S. Pedro, atenta sete vezes as mulheres quando *andam ao forno* na faina da amassadura e cozedura do pão.

Na oração que em Vilarinho da Mó dizem quando acabam de enfiar, entra o esconjuro do demónio de modo bem claro, pois nela se pede que *«creça o pão no forno e os bens pelo mundo todo. E ó pão creça e ó diabo desapareça»*.

Por isso, para livrar dos malefícios do demónio, o fabrico do pão, o «pãozinho do Senhor», como muitas vezes lhe tenho ouvido chamar, tudo tem de ser santificado pela intercessão do auxílio totipotente de Deus e da Virgem Maria, a quem se reza um Padre Nosso e uma Avé Maria.

Os santos, intercessores entre os homens e a Divindade Suprema, são também evocados em orações que apresentam variantes ou modalidades. S. João, S. Mamede e S. Vicente são os santos mais correntemente evocados.

É de crer que o sejam apenas por uma questão de consonância ou rima. Assim se implora a Graça de S. João para que se faça bom pão, a de S. Mamede para que a massa levede, e a de S. Vicente para que a acrescente.

Outro santo evocado na oração que transcrevi das *Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança*, do Abade de Baçal, é S. Caetano, que, parece, devia figurar na oração não como nela se lê mas com o dizer: «A S. Caetano para que nos dê pão todo o ano». Isto para obedecer ao corrente e quase geral preceito de consonância ou rima.

Outro exemplo deste preceito, também alusivo ao pão. Uma mulher, residente em Moncorvo e natural de Fozcoa, nas suas orações em família nunca se esquecia de rogar a Santo Onofre para que lhes desse pão na tulha e dinheiro no cofre.

Talvez se possa concluir que, em tempos remotos, o fabrico do pão fosse considerado como fenómeno extraordinário em que intervinham forças misteriosas realizadoras do milagre do pão.

Daí os ritos de propiciação dessas forças estranhas e prodigiosas.

Depois, no decurso dos tempos, a crença milagrosa do fabrico do pão manteve-se, e, por evolução religiosa, a par de alguns velhos ritos sobreviventes, surgiram orações de perfeito sentido cristão.

Estas orações passaram a desempenhar um papel fundamental, dada a crença na sua plena eficiência e o seu uso ser de tão grande difusão que quase se pode considerar geral.

Nestas orações, fortemente impregnadas de profundo sentido cristão, não só se evocam ou imploram as Graças divinas para que o pão cresça exuberantemente no forno, mas também para que «haja paz pelo mundo todo», e em todo o mundo cresçam «os bens» e «a Graça de Deus».

Deste modo nestas orações transparece um largo sentido ecuménico de paz e de fartura universal.



Fig. 6 — O forno de Vilarinho da Mó com sua cobertura de colmo.



Fig. 7 — Lado nascente do velho forno de Vilarinho da Mó.



Fig. 8 — Topo arredondado do forno de Vilarinho da Mó.



Fig. 9 — Carro de lenha a marcar a vez do esquentador.



Fig. 10 — Em cima do muro fronteiro à porta do forno vêem-se três molhos de urzeira a marcar vezes.



Fig. 11 — Ampliação duma marca de vez da fig. anterior.



Fig. 12 — O forneiro com dois *matões*.



Fig. 13 — Uma marca de vez e a pá de enfornar.



Fig. 14 — O forno actual de Vilarinho da Mó com a nova cobertura de telha francesa.

MUNICIPIO DE BARCELÓ
BIBLIOTECA

biblioteca
municipal
barcelos



11487

Dois "fornos do povo" em
Trás-os-Montes