

Mestrado em História e Património

Ramo de Mediação Patrimonial

**CASTRO LABOREIRO – DO PÃO DA TERRA AOS
FORNOS COMUNITÁRIOS.
Uma proposta de mediação patrimonial.**

Diana Alexandra Simões Carvalho

M

2017



Diana Alexandra Simões Carvalho

**CASTRO LABOREIRO – DO PÃO DA TERRA
AOS FORNOS COMUNITÁRIOS.**

Uma proposta de mediação patrimonial.

Dissertação realizada no âmbito do Mestrado em História e Património, orientada pelo
Professor Doutor António Barros Cardoso
e coorientada pela Professora Doutora Alice Duarte

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

Maio de 2017

CASTRO LABOREIRO – DO PÃO DA TERRA AOS FORNOS COMUNITÁRIOS.

Uma proposta de mediação patrimonial.

Diana Alexandra Simões Carvalho

Dissertação realizada no âmbito do Mestrado em História e Património, orientada

Professor Doutor António Barros Cardoso

e coorientada pela Professora Doutora Alice Duarte

Membros do Júri

Professora Doutora Maria Helena Cardoso Osswald

Faculdade de Letras - Universidade do Porto

Professora Doutora Maria Teresa Cordeiro de Moura Soeiro

Faculdade de Letras - Universidade do Porto

Professor Doutor António Barros Cardoso

Faculdade de Letras - Universidade do Porto

Classificação obtida: 15 valores

Sumário

Agradecimentos.....	5
Resumo.....	6
Abstract.....	7
Índice de ilustrações.....	8
Índice de tabelas ou quadros.....	12
Índice de cartografia.....	13
Lista de abreviaturas ou siglas.....	14
Glossário.....	15
Introdução e metodologia.....	18
1. Aspetos histórico-geográficos do território.....	23
1.1. Geografia física.....	23
1.2. Geografia humana e economia.....	25
1.2.1. Brandas e Inverneiras.....	30
1.3. A História.....	32
1.3.1. Castro Laboreiro - da Proto-história à formação de Portugal.....	32
1.3.2. Vila, sede de Concelho e baluarte da Real Casa de Bragança.....	37
1.3.3. Perturbações no quadro administrativo do Concelho (século XVI).....	39
1.3.4. De Concelho extinto à atualidade.....	41
2. Fornos de pão comunitários.....	44
2.1. Dos antecedentes aos conjuntos atuais de fornos na Península Ibérica.....	44
2.1.1. Origens mais remotas.....	44
2.1.2. Os fornos peninsulares.....	46
2.1.3. Os fornos do noroeste português.....	52
2.2. Os fornos de Castro Laboreiro.....	56
2.2.1. Antecedentes.....	57
2.3. Inventariação dos atuais fornos de Castro Laboreiro.....	62
2.3.1. Fornos demolidos.....	63
2.4. A arquitetura.....	64
2.4.1. Terminologia tradicional e técnica.....	67
2.4.2. Intervenções e estado de conservação.....	68
2.4.3. Características do funcionamento.....	73
2.5. Elementos etnográficos.....	74
2.5.1. Metodologia.....	74
2.5.2. Fornos multifamiliares e unifamiliares.....	77
2.5.3. Da sementeira ao forno.....	77
2.5.4. Práticas e rituais ligados aos fornos comunitários.....	85
2.6. Vivências agro-pastoris e comunitárias em Castro Laboreiro.....	86
3. Mediação patrimonial dos fornos de pão comunitários de Castro Laboreiro.....	90
3.1. A relação da comunidade com o seu legado cultural.....	90
3.2. Propostas de mediação.....	92
3.3. Consequências do turismo sobre a comunidade local.....	95

Considerações finais.....	97
Referências bibliográficas.....	101
Anexos.....	122
Anexo 1.....	122
Anexo 2.....	124
Anexo 3.....	193
Anexo 4.....	204
Anexo 5.....	216
Anexo 6.....	220
Anexo 7.....	226

Agradecimentos

Este trabalho não seria possível sem o inabalável apoio e amor da minha mãe, Maria Pereira Simões, que acreditou mais em mim do que eu própria. Aos meus avós por estarem sempre por perto no exemplo de luta e persistência que deixaram. Ao meu companheiro de vida, Vítor Hugo Sacadura, a quem devo o permanente desfiar de incentivos e palavras de motivação para que estes dois anos de peregrinação entre Castro Laboreiro e Porto, se fizessem de forma salutar e com entusiasmo. Aos amigos que acompanharam esta saga e lutaram comigo para concretizar este projeto, a Dra. Diana Rocha e o Dr. Jorge António.

Agradeço ao meu orientador, o Professor Dr. António Barros Cardoso, a sábia orientação e imensurável paciência. Encontrei na sua pessoa toda a abertura, disponibilidade e boa disposição necessárias à pedagogia de um trabalho que se pretende científico e calibrado com os parâmetros académicos, fomentando sempre a resistência, a crença, o entusiasmo e a paixão pela História e pelo Património.

À minha coorientadora, Professora Dra. Alice Duarte, agradeço todos os momentos de disciplina, incentivo e compreensão.

À Professora Ana Lúcia Pinto, professora de História de Arte em 2008, na Escola Soares dos Reis, um profundo agradecimento por todo o apoio moral e carinho. Ao Professor Dr. José Marques pela simpatia e partilha de opiniões, ao Professor Valter Alves pela cedência da vasta documentação relacionada com Castro Laboreiro e Lamas de Mouro, à Dra. Alexandra Cerveira Lima por toda a atenção e disponibilidade. Ao Eng. Luís de Matos, do departamento da Proteção Civil, da Câmara Municipal de Melgaço, pelo apoio prestado durante o inventário dos fornos. Aos arquivos e bibliotecas, um muito obrigado pelas céleres resoluções e prestável atendimento. À Junta das Freguesias de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro, nas pessoas do seu Presidente, Sr. Alfredo Domingues, da sua Secretária Elisabete Sousa e Tesoureiro, Fernandino Bernardo, por todo o apoio e amizade oferecidos desde o início deste ciclo de estudos, mas sobretudo pela compreensão e flexibilidade proporcionada ao meu horário de trabalho para que não perdesse aulas e reuniões, tão importantes para a consistência deste ciclo de aprendizagem.

À comunidade de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro, pelo maravilhoso acolhimento e voto de confiança.

A todo este elenco de familiares, mentores e amigos, e a outros que possam agora estar momentaneamente olvidados, o meu mais profundo agradecimento por todo o vosso apoio, presença e paciência, desde o princípio até ao futuro!

Resumo

O presente trabalho de tese procurou investigar as estruturas políticas, administrativas e culturais do território na longa duração, bem como compreender a cultura e religiosidade locais, compondo um breve estudo etnográfico, relacionando a informação com os fornos de pão de Castro Laboreiro. Defende-se que estes fornos são de raiz comunitária, na ausência de documentação que pudesse provar o contrário.

Palavras-chave: Fornos de pão, Comunitário, Castro Laboreiro, Melgaço

Abstract

The present thesis work sought to investigate the political, administrative and cultural structures of the territory in the past and present, as well as to understand the local culture and religiosity, composing a brief ethnographic study, relating the information with Castro Laboreiro's bread ovens. It is argued that these furnaces have a communal origin, in the absence of documentation that could prove otherwise.

Key-Words: Bread Ovens, Communal, Castro Laboreiro, Melgaço

Índice de ilustrações¹

- Fig. 1** – Esquema da evolução de um forno simples ao forno coletivo.
- Fig. 2** – Forno do Lugar das Eiras (branda). Vista Noroeste. 2014
- Fig. 3** – Forno de Lugar das Eiras (branda). Vista Nordeste. 2017
- Fig. 4** – Fornos do Lugar das Eiras (branda). Vista Este. 2017
- Fig. 5** – Forno nº2 do Lugar do Rodeiro. Imagem ilustrativa das diferentes partes que compõem um forno no interior.
- Fig. 6** - Estrutura em cúpula vista do interior. Fornalha do forno nº2 do Lugar da Seara (branda). 2014
- Fig. 7** – Estrutura de uma cúpula, vista do exterior. Fornalha do forno nº1 do Lugar de Portos (branda). 2014
- Fig. 8** - Forno do lugar da Ameijoeira (inverneira). Vista Este. Imagem ilustrativa das diferentes partes que compõem um forno no exterior. 2014
- Fig. 9** – Exemplo de um forno com cabeceira na tipologia a). Forno do Lugar de Varziela (inverneira). Vista Noroeste. 2015
- Fig. 10** – Exemplo de um forno sem cabeceira, da tipologia a). Forno do Lugar de Bago de Cima (inverneira). Vista Sudeste. 2014
- Fig. 11** – Exemplo de um forno com abside num forno de tipologia a). Forno nº1 do Lugar de Alagoa (inverneira). Vista Sul. 2014
- Fig. 12** – Pormenor da fornalha do forno do Lugar de Varziela (inverneira). 2014
- Fig. 13** – Forno do Lugar da Varziela (inverneira). Vista Sudeste. 2014
- Fig. 14** – Forno de Aldea de Arriba (Parroquia de Calvos).
- Fig. 15** – Forno de O Outeiro (Nigueiroá).
- Fig. 16** – Exemplo de forno sem cabeceira da tipologia b). Forno nº1 do Lugar de Portos (branda). Vista Este. 2015
- Fig. 17** – Exemplo de um forno com cabeceira da tipologia b). Forno nº1 do Lugar do Rodeiro (branda). Vista Nordeste. 2014.
- Fig. 18** – Exemplo de um forno com abside da tipologia b). Forno do Lugar de Teso (branda). Vista Noroeste. 2015
- Fig. 19** – Forno do Lugar de Portos (branda). Vista Sul. 2014
- Fig. 20** – Pormenor de uma fornalha. Forno do Lugar das Portos (branda). 2014
- Fig. 21** – Forno de Pereira (Parróquia de Corvelle). Concello de Bande.
- Fig. 22** – Forno do Lugar de Ramisqueira (inverneira). Vista Nordeste. 2014
- Fig. 23** – Pormenor da fornalha. Forno do Lugar da Ramisqueira (inverneira). 2014
- Fig. 24** -Forno “de herderos” de Llamosillas (Pando). Vale de Karrantza. País Basco. Fotografia retirada do artigo “Los hornos y el pan en el Valle de Karrantza”, de Miguel Sabino Diaz Garcia. p. 129
- Fig. 25** - Forno do proprietário Avelino Diego Armendariz, em Rucabao (La Calera del Prao). Vale de Karrantza. País Basco. Fotografia retirada do artigo “Los hornos y el pan en el Valle de Karrantza”, de Miguel Sabino Diaz Garcia. p. 129

¹ As figuras encontram-se no Anexo 2.

- Fig. 26** – Pormenor da estrutura de sustentação antiga da cobertura, que hoje é em vigas de madeira. Forno do Lugar de Mareco (inverneira). 2014
- Fig. 27** – Pormenor de um dos arcos de sustentação da cobertura. Forno do Lugar de Curveira (inverneira). 2014
- Fig. 28** – Pormenor da estrutura de sustentação da cobertura. Forno nº2 do Lugar do Barreiro (inverneira). 2014
- Fig. 29** – Pormenor do arco (em monólito) de sustentação da cobertura. Forno do Lugar de Curral do Gonçalo (branda). 2017
- Fig. 30** – Pormenor da estrutura de sustentação da cobertura. Forno nº3 do Lugar do Rodeiro (branda), situado no “Vido do Rodeiro” (expressão local). 2014
- Fig. 31** – Pormenor da estrutura de sustentação da cobertura. Forno nº2 do Lugar da Seara (branda), situado na “Bezerreira” (expressão local). 2014
- Fig. 32** – Pormenor da estrutura de sustentação da cobertura em madeira. Forno do Lugar de Eiras (branda). 2015
- Fig. 33** – Forno nº2 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). Em ruína. 2014.
- Fig. 34** – Forno nº2 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). Outra perspetiva. Em ruína. 2014
- Fig. 35** – Forno nº2 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). Enquadramento no espaço. 2014
- Fig. 36** – Forno do Lugar da Podre (inverneira). Vista Norte. 2014
- Fig. 37** – Pormenor do canal de escoamento de fumo – “campana” com chaminé em tijolo de cimento. Forno do Lugar da Podre (inverneira). 2014
- Fig. 38** – Interior do forno do Lugar da Podre (inverneira). 2014
- Fig. 39** – Forno nº2 do Lugar de Alagoa. Vista Sudoeste. 2015
- Fig. 40** – Forno do Lugar de Ribeiro de Cima. Vista Norte. 2014
- Fig. 41** – Forno do Lugar do Teso. Vista Sudoeste.
- Fig. 42** – Forno nº1 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). Vista Sudoeste. 2014
- Fig. 43** – Interior do forno nº1 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). 2014
- Fig. 44** – Forno do Lugar de Várzea Travessa (lugar fixo). Vista Sudoeste. 2014.
- Fig. 45** – Interior do forno do Lugar de Várzea Travessa (lugar fixo). 2014
- Fig. 46** – Levada do forno de Varziela, ilustrada a preto.
- Fig. 47** – Interior do forno nº2 do Lugar do Barreiro (inverneira). 2014
- Fig. 48** – Interior do forno do Lugar de Curral do Gonçalo (branda). 2017
- Fig. 49** – Entrada do forno do Lugar de Queimadelo (branda). Vista Sul. 2017
- Fig. 50** – Entrada do forno do Lugar de Queimadelo (branda), vista do interior. Vista Norte. 2014
- Fig. 51** – Exterior do forno do Lugar de Queimadelo (branda). Traseiras. Vista Norte. 2014
- Fig. 52** – Exterior do forno de Queimadelo (branda). Vista Noroeste. 2014
- Fig. 53** – Forno do Lugar de Dorna (inverneira). Vista Este. Coberto por vegetação.
- Fig. 54** – Forno do Lugar de Laceiras (inverneira). Vista Nordeste. Coberto por vegetação.
- Fig. 55** – Forno do Lugar de Varziela (inverneira). Pormenor da parede Sul, parcialmente arruinada.
- Fig. 56** – Forno do Lugar de Varziela (inverneira). Pormenor da parede Sul (lado esquerdo), parcialmente arruinada, por onde penetra a vegetação no interior do forno. 2014
- Fig. 57** – Forno do Lugar de Adofreire (branda). Vista Sul. Cobertura totalmente arruinada. 2014
- Fig. 58** – Forno do Lugar de Portela (branda). Vista Oeste. Cobertura e estrutura consumida pela vegetação. 2014

- Fig. 59** – Forno nº2 do Lugar de Formarigo (branda). Vista Sul. Arruinado com exceção da câmara de cozedura. 2015
- Fig. 60** – Forno nº2 do Lugar de Portos (branda). Vista Sudoeste. Estrutura arruinada. 2014
- Fig. 61** – Forno nº2 do Lugar de Portos (branda). Vista Noroeste sobre a cobertura. 2014
- Fig. 62** – Forno do Lugar do Teso (branda). Interior. Cobertura arruinada. 2015
- Fig. 63** - Forno do Ribeiro de Baixo (lugar fixo). Vista Noroeste. Arruinado, com exceção da fornalha. 2015.
- Fig. 64** - Forno comunitário multifamiliar do lugar da Vila de Castro Laboreiro (lugar fixo). Vista Norte. Fotografia de António Candeias, tirada em dia de cozedura, 9 de julho de 2016.
- Fig. 65**- Forno comunitário multifamiliar do Lugar da Vila de Castro Laboreiro (lugar fixo). Vista Sudoeste. 2015
- Fig. 66** – Forno comunitário unifamiliar do Lugar da Ramisqueira (inverneira). Vista Norte. 2014
- Fig. 67** – A “ferrã”, em dois estados de crescimento. Terreno cultivado na branda de Campelo. 2014
- Fig. 68** – “Gabela”. Disposição das espigas de centeio em fila para um só lado. 2014
- Fig. 69** – Um “mólhe”. 2014
- Fig. 70** – “Burgueiro”. Conjunto de “môlhos” sobrepostos segundo a técnica descrita no texto. 2014
- Fig. 71** – Malhar com o “piscuto” ou “pisscutto”. 2014
- Fig. 72** – “Arcaz” antigo. Modelo tradicional. 2014
- Fig. 73** – Grãos de centeio com “fasco” (partes das espigas e pequenas pedras). 2014
- Fig. 74** – Erguer o “grau”. 2014
- Fig. 75** – Pormenor da ação do vento a separar a sujidade dos grãos de centeio. 2014
- Fig. 76** – Continuação de separação do “fasco” dos grãos de centeio que caíram no “cribo” (peneira). 2014
- Fig. 77** – Massa do pão dentro da masseira tradicional. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.
- Fig. 78** – Massa do pão coberta com mantas quentes para auxiliar o processo de levedura. Dia de cozedura no forno da Vila (fim do projeto de estágio de Carina). 2014
- Fig. 79** – Massa do pão rachada (levedada) dentro da “masseira” tradicional. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.
- Fig. 80** – D. Judite Rodrigues a levar os pães para o forno em tábuas. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.
- Fig. 81** – Um “molido” (rosca de pano) à cabeça da D. Judite Rodrigues. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.
- Fig. 82** – Lenha para aquecer a fornalha ou “forneca”. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.
- Fig. 83** – Aquecer a fornalha ou “forneca”. Dia de cozedura no forno da Vila (fim do projeto de estágio de Carina). 2014
- Fig. 84** – Retirar o borralho da fornalha, após conclusão do aquecimento e varrê-lo para a “borralheira” (por baixo da fornalha) com o auxílio de uma giesta que serve de vassoura. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.
- Fig. 85** – Enfornar o pão com a pá. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.
- Fig. 86** - Pães dentro da fornalha com alguns “gravetos” a arder à entrada para impedir a saída do calor. Dia de cozedura no forno da Vila (fim do projeto de estágio de Carina). 2014

- Fig. 87** – “Boroas” cozidas. Dia de cozedura no forno da Vila (fim do projeto de estágio de Carina). 2014
- Fig. 88** – Colocar as tábuas à cabeça, com o pão cozido. Dia de cozedura no forno (nº2) do Lugar de Campelo. 2016
- Fig. 89** – Transporte das tábuas do pão para casa. O homem leva a tábua ao ombro, a mulher à cabeça, sobre o “molido”. Dia de cozedura no forno (nº2) do Lugar de Campelo. 2016
- Fig. 90** – “Camboeira” tradicional. Estrutura de suporte para os pães cozidos (um pão assentava em cada dois paus), evitando roedores e animais rastejantes. 2014

Índice de tabelas²

Tabela 1 – Distribuição de fornos de pão comunitários na Península Ibérica, na atualidade.

Tabela 2 – Distribuição de fornos de pão comunitários em Portugal, na atualidade.

Tabela 3 – Tabela de referências nos livros de Atas de Vereação desde 1977 a 2013.

Tabela 4 – Tabela de distribuição dos fornos pelos diferentes lugares da freguesia de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro.

Tabela 5 - Implantação geral dos fornos em altitude.

Tabela 6 – Situação geral dos fornos na superfície do terreno.

Tabela 7 – Contagem geral das confrontações.

Tabela 8 – Contagem das medidas dos fornos em médias.

Tabela 9 – Orientação cardeal dos fornos em geral.

Tabela 10 – Materiais presentes nos fornos.

Tabela 11 – Contagem geral das técnicas construtivas.

Tabela 12 – Listagem geral das datas dos últimos restauros dos fornos de pão.

Tabela 13 – Estados de conservação gerais.

Tabela 14 – Situação da atividade atual geral dos fornos.

Tabela 15 – Contagem geral das últimas cozeduras.

² As tabelas estão no Anexo 3.

Índice de cartografia³

Carta 1 – Concelhos Medievais Portugueses (Tentativa de sistematização), de Torquato Soares. Retirado do Dicionário da História de Portugal, Vol.2, p.139. Concelho de Castro Laboreiro assinalado com a seta amarela.

Mapa 1 – Distribuição dos fornos de pão comunitários na U.F. de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro

Mapa 2 – Técnicas construtivas dos fornos de Castro Laboreiro.

Mapa 3 – Materiais presentes nos fornos de Castro Laboreiro.

Mapa 4 – Formato das plantas dos fornos de Castro Laboreiro.

Mapa 5 – Valor arquitetónico dos fornos de Castro Laboreiro (estado de conservação e envolvimento).

Mapa 6 – Atividade dos fornos de Castro Laboreiro.

Mapa 7 – Acessibilidade aos fornos de Castro Laboreiro.

Mapa 8 – Potencial turístico dos fornos de Castro Laboreiro.

Planta 1 – Esboço da planta de um forno de tipologia arquitetónica a). Ilustração de Vítor Hugo Sacadura.

Planta 2 - Esboço da planta de um forno de tipologia arquitetónica b). Forno nº2 do Rodeiro. Retirada da obra “Território, povoamento e construção manual para as regiões do Parque Nacional da Peneda-Gerês”. p.69

Planta 3 – Esboço da planta de um forno de tipologia arquitetónica c). Planta do forno dos herdeiros Agapito Flores, em Bernales, Vale de Karrantza. Retirada do artigo “Los hornos y el pan en el Valle de Karrantza”, de Miguel Sabino Diaz Garcia. p. 130.

³ As imagens cartográficas encontram-se no Anexo 4.

Lista de abreviaturas ou siglas

AHDVC – Arquivo Histórico Distrital de Viana do Castelo.

AHMB – Arquivo Histórico Municipal de Barcelos.

AHMM – Arquivo Histórico Municipal de Melgaço.

BNP – Biblioteca Nacional de Portugal.

DGPC – Direção Geral do Património Cultural.

MBCB – Museu e Biblioteca da Casa de Bragança.

RFM – Repartição das Finanças de Melgaço.

SJCLLM – Sede da Junta de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro.

U.F. – União de Freguesias

Glossário

- “Adelha”** (fem.) – Estrutura interna do moinho hidráulico. Um cone de madeira por onde se fazia descer os grãos de centeio.
- “Adelhão”** (masc.) - Zona estreita do “adelhe”.
- “Apartar”** (verbo) – Partir o pão. Separar um objeto do outro. Ir embora.
- “Arcazes/Arcaz”** (masc.) – Arca tradicional para conservação do centeio e da farinha.
- “Boroa”** (fem.) – Pão tradicional em Castro Laboreiro.
- “Borrallheira”** (fem.) – 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.
- “Borrvalho”** (masc.) – Conjunto de brasas e cinzas.
- “Burgueiros”** (masc.) – Estrutura feita com vários molhos de centeio.
- “Campana ou campanha”** (fem.) – Dispositivo para escoar o fumo e impedir que as faúlhas incandescentes subissem na direção às coberturas em colmo ou outros elementos.
- “Cribo”** (masc.) - Tipo de peneira com rede mais aberta.
- “Cuitelo”** (masc.) – faca pequena.
- “Divisas”** (fem.) - Divisões.
- “Esquentar”** (verbo) – Aquecer.
- “Ferrã”** (fem.) – Primeira fase visível no exterior da terra do centeio em crescimento.
- “Fasco”** (masc.) – Sujidade ou impurezas.
- “Foles”** (masc.) – Sacos de transporte de cereal ou vinho, feitos a partir da pele da cabra curtida, virada ao contrário.
- “Forneca”** (fem.) – Nome dado à câmara de cozer o pão. Fornalha.
- “Foucinha”** (fem.) – Foice de pequena dimensão.
- “Gabelas”** (fem.) - Filas de palha de centeio, tombadas para um só lado.
- “Garavatos”** (masc.) – Pequenos paus.
- “Grau”** (masc.) – Grão do centeio.
- “Lanchas”** (fem.), (ou **“Torrans”** (masc.)) – Lajes de granito.
- “Lastro”** (masc.) – Nome dado à base da fornalha, onde se colocava o pão a cozer.
- “Malhe”** (masc.) - Instrumento para malhar o centeio.
- “Malhar”** (verbo) – Bater com o “malhe” na palha de centeio (ou outro cereal), debulhando e separando os grãos da espiga.
- “Mêche”** (fem.) – Nome dado à planta do centeio. Palha.
- “Mêda”** (fem.) – Estrutura vertical feita só com palha.

“Molhos” (masc.) – Várias espigas de centeio unidas na vertical.

“Molidos” (masc.) – Rosca de pano colocada à cabeça para transportar tábuas e outros utensílios.

“Pá” (fem.) – 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.

“Pan” (masc.) - Outra designação para o pão de centeio e/ou milho feito em Castro Laboreiro.

“Pendão” (masc.) - Flor do centeio.

“Pendoar” (verbo) – Dar flor (centeio).

“Piscuto/Pisscuto” (masc.) – Cavalete em madeira onde também se malhava o centeio.

“Pilhada” (fem.) – Determinada quantidade de farinha para fazer a massa do pão. 1 pilhada = 4 ou 5 broas.

“Por riba” (expressão) – Por cima.

“Rôdo” (masc.) – 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.

“Segar” (verbo) – Processo agrícola de corte do centeio no período de colheita.

“Talho” (masc.) – Porta do forno de cozer, em pedra ou em ferro. Era usual vedar esta porta com bosta de vaca, para impedir o calor de sair.

“Tenda” (fem.) – O primeiro pão a sair do Forno. Este pão era circular e achatado, parte da mesma massa que as restantes broas.

“Tendais” ou **“Tendal”** (masc.) – Bancadas, ou bancada, onde se colocavam as tábuas com o pão pronto a enfiar.

“Tiçon” (masc.) – Pau com ponta incandescente. Servia para auxiliar o “rôdo” a retirar os carvões incandescentes da fornalha.

“Untar” (verbo) – Engordurar.

“Uzeiras” (fem.) – Arbusto da urze.

“Zangões” (masc.) – Lobisomens.

Introdução e metodologia

A freguesia de Castro Laboreiro localiza-se nas cadeias montanhosas do noroeste português do Alto Minho interior, na serra da Peneda, sendo circunscrita pelo Parque Nacional da Peneda-Gerês. Conhece um fenómeno de despovoamento que marca a sua paisagem natural e urbana. Este trabalho de investigação empenhar-se-á em fixar a memória dos fornos de pão, situados no perímetro concelhio de Melgaço. Geografia, história e património cultural (arquitetura e etnografia) serão assuntos a abordar em redor destas estruturas produtivas com o intuito de demonstrar que as mesmas não surgiram do nada.

Tratando-se, como explanámos de uma abordagem multidisciplinar, várias foram as metodologias a que tivemos de lançar mão. Em primeiro lugar, para a geografia e história do território, procurámos, exaustivamente, fontes manuscritas e impressas que pudessem responder à questão de partida: desvelar logo desde início uma possível datação dos fornos, ou datar o seu período de funcionamento desde um passado remoto, sobretudo aquele que dissesse respeito ao século XIX e XX na expectativa de encontrar informações sobre as tutelas dos fornos de pão. Procedeu-se a uma análise documental, que implicou várias deslocações aos arquivos e bibliotecas municipais e distritais do Alto Minho, nomeadamente a Braga, Barcelos, Viana do Castelo, Vila Nova de Cerveira, Monção e Melgaço. Nestes a documentação encontrada é relativa aos séculos XVIII, XIX, XX e XXI, tendo ajudado a enquadrar Castro Laboreiro no espaço minhoto, quer a nível histórico quer geográfico. Não só em território nacional se encontraram informações. Em Espanha, o arquivo de Celanova (Ourense), revelou dispor de documentos prévios à fundação da nacionalidade portuguesa relativos ao território em estudo que proporcionaram uma contextualização histórica mais antiga relativamente aquela que se esperava. Através dos valorosos estudos do Professor Dr. José Marques, recentemente dedicados ao cartulário do Mosteiro de Fiães (Melgaço), também se teve acesso a várias referências aos montes do Laboreiro, bem como a alguns dos seus lugares, nos séculos posteriores à fundação. Embora se tenha feito uma utilização superficial destas informações, não queremos deixar de referir o seu contributo para a compreensão e contextualização do território. A biblioteca e arquivo histórico da Real Casa de Bragança também foram alvo da investigação, tendo-se reunido um grande número de documentos relativos a Castro Laboreiro entre o reinado

de D. João I e o fim do reinado dos Filipes.

Não tendo encontrado referências suficientes para responder às questões de partida, procedemos a outras estratégias de investigação, nomeadamente à consulta e estudo de bibliografia que, por sua vez, obedeceu a critérios de seleção.

Sustentamos a contextualização histórica e geográfica em obras consideradas por nós de consulta obrigatória e essenciais para a compreensão global do tema, e que se encontram listadas na bibliografia final deste trabalho. Este estudo é assistido por um numeroso conjunto de obras nacionais e estrangeiras (sobretudo galegas e espanholas), que se tornaram imprescindíveis para compreender e integrar os fornos de pão de Castro Laboreiro numa identidade peninsular europeia, através do tempo, respondendo de forma mais alargada à questão partida, permitindo-nos partir de um contexto geral para o particular. Para esta missão consultamos obras recentes e outras que não se encontram à venda em Portugal, maximizando a utilidade e pertinência do nosso estudo. A par com a bibliografia consultamos toda uma panóplia de referências eletrónicas que se revelaram proveitosas para complementar os conhecimentos previamente adquiridos sobre fornos de pão.

Trabalho árduo e que agora nos permite ter uma visão mais abrangente sobre estas estruturas no plano peninsular e sul europeu, permitindo valorizar os fornos de Castro Laboreiro no plano histórico e geográfico e também patrimonial, uma vez que se veem integrados num conjunto mais abrangente de referências para estudo e contemplação dos visitantes.

A metodologia utilizada para o estudo das estruturas e sua arquitetura foi a inventariação e um estudo etnográfico (observação e participação), tocante ao pão da terra e aos fornos. Este último processo beneficiou bastante no facto de a investigadora residir e trabalhar no seio da comunidade desde 2012, tendo construído relações de confiança e cooperação. A elaboração de fichas de inventário realizadas entre 2014 e 2015, e que têm vindo a ser atualizadas até à presente data permitiu criar um ponto de situação espaço-temporal da quantidade, localização, estado de conservação e histórico da atividade dos fornos de pão. As fichas de inventário permitem também a construção de itinerários para visitantes, como forma de mediação patrimonial. Este foi um passo importante para a inventariação do património da freguesia, pois, até 2015 não havia um registo sistemático e organizado de todas as estruturas, apenas um reduzido conjunto de referências. Apesar da inventariação dos fornos de pão ter sido um projeto executado no

âmbito de um estágio-emprego para a Junta de Freguesia de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro, toda a logística que lhe foi necessária (nomeadamente um veículo de deslocação) e muitas horas de trabalho extra (das quais muitas foram concretizadas antes ou depois do horário de trabalho estipulado), foram colocadas a cargo particular, tendo tornado esta atividade num forte investimento e esforço pessoal. O resultado final deste trabalho foi o que motivou a posterior integração deste projeto no horizonte académico de mestrado em História e Património da FLUP. Já neste âmbito académico, com o precioso auxílio do gabinete de infografia da FLUP, representado na pessoa do Dr. Miguel Nogueira, foi possível potenciar as fichas de inventário inserindo-as numa base de dados onde se concentraram todas as informações relativas aos fornos de Castro Laboreiro. Esta base de dados foi também pensada para englobar o restante património arquitetónico do Concelho de Melgaço, proposta que projetamos colocar à consideração deste município como forma de mediar não só os fornos, mas outros patrimónios em estudo no Concelho.

Em suma, a inventariação dos fornos engloba o estudo da arquitetura, uma análise individual ao estado de conservação de cada forno, um registo dos aspetos gerais do seu funcionamento, acompanhados de um registo fotográfico intensivo, serviu o propósito de salvaguardar as todas as informações possíveis relativas aos fornos atuais, prevenindo que futuras demolições ou reestruturações dos fornos votem ao esquecimento a sua traça anterior (e em alguns casos possivelmente original), a sua localização e as memórias que lhe estão associadas.

As conversas informais e o registo de notas de campo tiveram grande importância na atribuição de um carácter cultural diferenciador aos fornos, através da utilização do vocabulário tradicional que lhes respeita ou das experiências, singulares e coletivas, que se viveram nestas estruturas, e em alguns casos só aos fornos se podem imputar, como o facto de servirem de casas-abrigo aos desfavorecidos. Quer a inventariação como as conversas informais são atividades dependentes do estado do tempo e da memória das pessoas, o que nem sempre foi favorável e implicou um maior número de deslocações e tempo disponível.

Outro complemento metodológico ao trabalho foi o recurso à aprendizagem continuada e permanente por intermédio de cursos complementares sobre história oral e conservação preventiva. O primeiro subsidiou conhecimentos para o estudo etnográfico e recolha de testemunhos, e o segundo patrocinou uma análise consistente do estado de

conservação dos fornos.

Resultado desta metodologia segue-se a estrutura do presente trabalho. Iniciamos o capítulo 1 com uma contextualização dos acessos a Castro Laboreiro e com uma análise à geografia local, física e humana, seguido de um breve estudo dos antecedentes históricos do território. Pretende-se compreender o que impulsionou o surgimento e implantação nele, destes bens de produção, ao longo dos séculos, tendo em vista uma possível compreensão do surgimento e funcionamento destes meios de produção de utilização coletiva, que hoje testemunham um passado comunitário. Com isso, procura-se compreender melhor o que justifica um tão elevado número de fornos de pão no território de Castro Laboreiro, percebendo até que ponto havia uma relação entre a relevância política e administrativa do território com os fornos, ou, por outro lado, se são fruto de uma forte exploração cerealífera. Os resultados da nossa investigação apontaram mais para a segunda hipótese. Em suma, esta primeira parte resulta de uma revisão bibliográfica extensa e serve para localizar o leitor no cenário rural atual. Não obliterando a importância que as fontes históricas compreenderam, foi através delas que o grosso das informações políticas e administrativas relativas ao século XIX, XX e XXI, se manifestaram.

O capítulo 2 foca a história dos fornos de pão em geral, e de forma mais incisiva a história dos fornos de pão de Castro Laboreiro. Contribuíram para uma datação aproximada dos atuais equipamentos do território de Castro Laboreiro e formação de uma linha cronológica do seu funcionamento. Todavia esta etapa tornou-se mais consistente com a forte investigação feita nas províncias espanholas, procurando semelhanças e diferenças, integrando estes fornos num conjunto arquitetónico e cultural muito mais alargado. O processo de inventariação dos fornos teve um grande papel na salvaguarda e na divulgação de um património até aqui praticamente desconhecido. Conseguiu-se ainda demonstrar a forma de funcionamento dos fornos e falar dos seus aspetos sociais e culturais, através de elementos etnográficos que abrangem o processo que se inicia com a sementeira do centeio até ao consumo do pão, a qual nos impeliu para um exaustivo e prolongado trabalho de campo. Apesar das dificuldades encontradas durante o registo feito em acompanhamento e participação da comunidade, conseguiu-se também reunir uma galeria consistente de fotografias e outros relatos.

No capítulo 3 é feita uma aproximação à comunidade de Castro Laboreiro que irá resultar numa série de propostas de mediação patrimonial, que representam a

necessidade de salvaguarda e proteção deste conjunto arquitetónico, oferecendo à comunidade local (incluindo a que se encontra emigrada), bem como ao turismo cultural, um contacto com a história e identidade locais. Este último capítulo procura que os conhecimentos recolhidos sejam democraticamente transmitidos, ou seja, que sejam acessíveis a todos sem exuberantes despesas financeiras, mas não intelectualmente gratuitos, querendo nós dizer, que capturem o interesse do público e provoquem comunicação através da partilha, em vez de uma observação passiva. Em suma, este trabalho procurou contextualizar o território da freguesia de Castro Laboreiro no plano geográfico e histórico, enquadrar os fornos de pão comunitários da freguesia numa identidade sul europeia e peninsular, prosseguindo para uma análise particular das suas estruturas e funcionamento, bem como compreender a cultura e religiosidade que lhes estão associadas, compondo um breve estudo etnográfico. Terminamos com uma aproximação à comunidade, procurando entender qual a sua relação geral com os bens culturais da freguesia e com os fornos, acabando por enumerar algumas propostas que vão de encontro aos interesses da comunidade, da autarquia e do turismo, de forma sustentável.

1. Aspetos histórico-geográficos do território

1.1. Geografia física

Para compreender a presença dos fornos na freguesia e o porquê de assumirem determinado formato, dimensão e modo de funcionamento é crucial reconhecer que a natureza molda o Homem e o Homem molda a natureza. Começemos por enquadrar a freguesia de Castro Laboreiro em função da sua política administrativa e de alguns dos seus pontos de referência.

Atualmente a freguesia de Castro Laboreiro, extinta a 23 de janeiro de 2013, durante a última reforma administrativa, encontra-se em união política com a freguesia de Lamas de Mouro⁴, sendo a sede política da União de Freguesias. Situa-se no distrito de Viana do Castelo, concelho de Melgaço. Confronta-se a Norte, a Este e a Sul com território galego, cuja área ronda os 89 km² (mais os 17 km² da área da freguesia de Lamas de Mouro), e situa-se no aglomerado montanhoso da serra da Peneda, que se define pelos rios Minho e Lima⁵.

O rio Laboreiro é um orientador para os vários acessos, “enquanto pela margem direita do rio a estrada dá ligação aos lugares do extremo Sul da freguesia, pela margem esquerda acede-se à Galiza”⁶. O centro da Vila encontra-se a 7 km da fronteira com a Galiza, sendo a EM 1160 a estrada principal da freguesia. Situa-se entre duas cidades, uma a 26 km, Melgaço (sede de Concelho), a cidade portuguesa mais próxima a noroeste, à qual se pode chegar pela EN202, e outra a 16km para sudeste, Entrimo (Ourense), cidade galega mais próxima à qual se chega pela OU-1212. A estrada que as liga passa por Castro Laboreiro, facto que trouxe a esta Vila fronteiriça, nos anos 80, uma abertura para o mundo, com a liberalização das fronteiras (devido à entrada de Portugal na Comunidade Europeia), colmatando algumas lacunas de abastecimento que se faziam sentir e se tinham vindo a resolver com o contrabando clandestino ao longo

⁴ Lei nº 11-A/2013 de 28 de janeiro de 2013.

⁵ UNIÃO DAS FREGUESIAS DE CASTRO LABOREIRO E LAMAS DE MOURO. História. [em linha]. Portugal: Portal das Freguesias. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://castrolaboreiro-lamasdemouro.com>>.

MUNICÍPIO DE MELGAÇO. Castro Laboreiro. [em linha]. Portugal: Noronesc. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:

http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/municipio/municipio_freguesias/CastroLaboreiro>.

⁶ LIMA, Alexandra Cerveira Pinto Sousa - **Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano**. Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996. p.18.

dos séculos⁷. Uma das referências turísticas e religiosas mais importantes é o Santuário da Peneda⁸ que, desde o século XIII é frequentado e se mantém hoje como local de romaria⁹. Por ele se chega aos Arcos de Valdevez, que dista de Castro Laboreiro 16km. As serras da Peneda eram também um ponto de travessia para os peregrinos a caminho da Santiago de Compostela¹⁰. A estrada de Arcos de Valdevez em direção a nordeste era um acesso medieval e moderno, entre Braga e Castro Laboreiro, ou seja, entre a arquidiocese e esta paróquia, por onde se deverá ter exercido poder religioso e comercial¹¹. Uma outra referência geográfica importante é Celanova (Ourense), que dista de Castro Laboreiro 45 km, terra que desde a formação das monarquias do Norte exerceu influência sobre os territórios do “*Leporarium*”, uma das designações latinas para o território. Laboreiro provém do latim “*Lepus*”, “*leporis*”, “*leporem*”, “*leporarium*”, “*lepporeiro*”, “*leboreiro*”, que segundo as teses atuais deriva de “*lebre*”, por se encontrarem nestas áreas caça em abundância¹². Em Melgaço existem nascentes termais, exploradas desde o século XIX¹³, e nas proximidades galegas, por exemplo em O Bãno e em Lóbios, existem nascentes termais de água quente, associadas à falha Gerês-Lóbios e onde se encontra um vasto legado romano.¹⁴

⁷ FREIRE, Dulce e Fonseca, Inês e Rovisco, Eduarda – **O contrabando na fronteira luso espanhola: Práticas, Memórias E Patrimónios**. Lisboa: Nelson de Matos, 2009.

GONÇALVES, Iria – Entre a Peneda e o Barroso: Uma Fronteira Galaico-Minhota em meados de Duzentos. **Revista da Faculdade de Letras: História**. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras. Vol. XV-1, (1998), p.63-76.

ROCHA, J. Marques - **Contrabando nas raia do Alto Minho**. Melgaço: Câmara Municipal de Melgaço. 2009.

⁸ PINTOR, P. Bernardo M. A. – **Santuário da Senhora da Peneda. “Uma jóia do Alto Minho”**. Braga: Edição de Autor, 1976.

⁹ PINTO, José – O espaço sagrado. In “**Os Santos Esperam, Mas Não Perdoam...**”. Um Estudo Sobre a Romaria da Peneda, 2002. ISBN 972-95729-4-1. Cap. 2, p.31-61.

Confraria de N^a Sr^a da Penda – A novena da Peneda. p. 3-16.

¹⁰ CASAL, Castor Pérez e PÉREZ, José Ramón Estévez – **Camiño Xacobeu Miñoto Ribeiro**. Ourense: Deputacion de Ourense e Asociacion Camiño Miñoto Ribeiro. 2010. Depósito Legal VG 660-2010. Também se consultaram as publicações de José Marques sobre o tema, mas verificamos que o autor não se debruçou sobre este caminho jacobeu, de caráter secundário.

¹¹ MATTOSO, José - (dir.) - No alvorecer da modernidade. In **História de Portugal**. Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1334-0. Vol.3. p. 290.

¹² RODRIGUES, Padre Aníbal – O castelo de Castro Laboreiro. Separata de Estudos regionais – Revista de Cultura do Alto Minho. 1^a Série, nº17 (1996) p. 83-92.

SILVA, Isabel – Melgaço. In **Dicionário enciclopédico das freguesias**. Matosinhos: Minhaterra, 1996. ISBN 972-96087-2-3. Vol. 1, p. 423-439.

¹³ LEITE, Antero e FERRAZ, Susana – O edifício da fonte principal das termas do Peso (Melgaço). In **Boletim Cultural de Melgaço**, 2007. Nº 6, p.109-136. ISSN 1645-5053.

¹⁴ A Cidá, ou *Aquis Querquennis* (O Bãno, Concelho de Bande, Província de Ourense).

O território está integrado na circunscrição do Parque Nacional da Peneda-Gerês¹⁵, criado em 1971¹⁶, com uma área total de 70.290 hectares, sendo que 5.275 pertencem ao Estado (Matas Nacionais sob gestão do ICNF) e 45.577 são terrenos baldios¹⁷. A restante área é propriedade privada¹⁸, estendendo-se pelas serras da Peneda¹⁹, Soajo, Amarela e do Gerês. Os montes graníticos de Castro Laboreiro, afloram nas terras do Soajo e estendem-se até Celanova, na Galiza, situando regionalmente o território no Alto Minho interior, onde se combinaram “o mar e as serras para alargar-lhe o anfiteatro atlântico”²⁰. Este é um território acidentado, apresentando alguns contrastes entre zonas de vale e zonas planálticas, que condicionam o modo de vida da população, consoante as estações do ano²¹. As altitudes do território variam entre os 500mts e os 1200mts.

1.2. Geografia humana e economia

E porque “a Terra é o campo da evolução humana, é indispensável conhecer o cenário para compreender o drama”²², passemos a uma análise da geografia humana e economia.

Apesar de, sistematicamente, a historiografia situar Castro Laboreiro na área compreendida entre Douro e Minho, mais especificamente na província do Minho²³,

¹⁵ ROCHA, J. Marques – Castro Laboreiro (Melgaço) no contexto do Parque Nacional da Peneda-Gerês. In **Melgaço de ontem e hoje**. Braga: Compolito – Serviço de Artes Gráficas, Lda, 1993. p.325-330.

¹⁶ Decreto-lei nº 187/71 de 8 de maio.

¹⁷ MUNICÍPIO DE MELGAÇO. Turismo e Ambiente. [em linha]. Portugal: Noronesc. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW: <URL:

[http://www.cm-](http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/Turismo/Ambiente/turismo_ambiente_pnpg)

[melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/Turismo/Ambiente/turismo_ambiente_pnpg](http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/Turismo/Ambiente/turismo_ambiente_pnpg)>.

¹⁸ NOGUEIRA, Sónia – O Parque Nacional da Peneda-Gerês como destino turístico. In **Stakeholders, redes e qualidade do relacionamento no turismo do Parque Nacional da Peneda-Gerês**. Lisboa: Chiado Editora, 2014. Pp. 164-189. ISBN: 978-989-51-1851-9.

¹⁹ FARINHA, Nuno – **Montanhas do Alto Minho: encruzilhadas de vento e pedra**. Lisboa: IC-ODISSEIA, 2015. ISBN 978-989-994-92-0-1. p.29.

²⁰ CORTESÃO, Jaime – Graças ao Minho e ao seu povo. In **Portugal a Terra e o Homem**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1995. ISBN 972-27-0264-5. p. 29.

²¹ RIBEIRO, Orlando – Brandas e Inverneiras em Castro Laboreiro. In **Opúsculos geográficos**. Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1991. Vol. IV: O Mundo Rural. ISBN 972-31-0495-4. p. 281.

²² RIBEIRO, Orlando - **Introdução ao estudo da geografia regional**. Porto: Edições João de Sá. 1987. p. 37.

²³ CORTESÃO, Jaime – Entre Douro e Minho. In **Portugal a Terra e o Homem**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1995. ISBN 972-27-0264-5. p.73-76.

este território montanhoso contrasta claramente com os vales, planícies e colinas das zonas baixas:

“de um lado, as que praticam uma agricultura intensiva e formam zonas demográficas extremamente densas, embora a maioria dos seus componentes se distribua por pequenas unidades de exploração familiares e autónomas, elas próprias compostas por retalhos dispersos de campos muito divididos; do outro, as que vivem em boa parte do pastoreio de gado miúdo em terras pobres e inóspitas, onde se juntam em aldeias, praticam uma agricultura intermitente apenas em algumas épocas do ano, necessitam de manter laços de forte solidariedade coletiva para organizarem o trabalho e preservarem os mais caros meios de produção, como o forno, a eira, o moinho e o lagar.”²⁴.

Alguns elementos da população local ainda subsistem do gado grosso ou graúdo, composto por bovinos e equinos, provenientes de raças autóctones locais, como a cachena²⁵ e o garrano²⁶. A pastorícia é ainda uma imagem presente na paisagem humana local²⁷. O solo é pedregoso, pouco profundo e pouco fértil²⁸, sendo eleito para cultivo de centeio, batata e nabo, havendo pouca variedade de hortícolas. Contudo, nos dias de hoje, talvez devido às alterações climáticas, o avançar da tecnologia agrícola e a facilidade de acesso a sementes e plantas de outras terras, cultivam-se (em quantidades que abastecem apenas os núcleos familiares) como por exemplo a cebola, o alho, a

RIBEIRO, Orlando – Uma região portuguesa do Norte e do Litoral: O Minho. In **Opúsculos geográficos**. Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1995. Vol. VI: Estudos Regionais. ISBN 972-31-0495-4. p.259-302.

²⁴ MATTOSO, José - (dir.) - A monarquia feudal. In **História de Portugal**. Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1263-8. Vol. 2. p.143.

²⁵ CAETANO, Paulo, FERREIRA, Joaquim e GINJA, Catarina – Os derivados do leite. In **Filhos do Auroque: viagem pelas raças portuguesas de bovinos**. Lisboa: Bizâncio. ISBN 978-972-53-0536-2. p. 176-183. p. 180.

²⁶ DIAS, Jorge – Aspectos da vida pastoril em Portugal. **Revista de Etnografia**. Porto: Museu de Etnografia e História, 1965. Vol. 4, tomo 2, nº 8. Pp.333-387. p. 386.

²⁷ DOMINGUES, José – A Pastorícia e a “Passagem” de gado na serra do Laboreiro. In **Boletim Cultural de Melgaço**, 2007. Nº 6, p. 87-108. ISSN 1645-5053.

RIBEIRO, Orlando – Montanhas pastoris de Portugal. Tentativa de representação cartográfica. In **Opúsculos geográficos**. Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1991. Vol. IV: O Mundo Rural. ISBN 972-31-0495-4. p. 257-272.

²⁸ FARINHA, Nuno – **Montanhas do Alto Minho: encruzilhadas de vento e pedra**. Lisboa: IC-ODISSEIA, 2015. ISBN 978-989-994-92-0-1. p. 60-61.

courgette, a alface, o alho francês e, quando o clima o permite, também o pimento, o tomate e a cenoura. Os melhores solos para cultivo encontram-se nas várzeas e nos vales de Castro Laboreiro, sobretudo os terrenos que acompanham os recursos hídricos de maior ou menor dimensão, tirando partido dos seus sedimentos. A toponímia assim o reflete: Várzea Travessa, Lama do Vido, Varziela, Ribeiro de Baixo, Ribeiro de Cima, por exemplo. A qualidade dos solos está altamente dependente da sua altitude e exposição aos elementos. Os solos do planalto oferecem outro tipo de recursos, como os pastos, as minas de água e de volfrâmio²⁹ (hoje desativadas), e território de caça. Embora o planalto não permita a exploração de energias renováveis, na freguesia de Lamas de Mouro, a uma altitude muito semelhante (embora ligeiramente mais baixa do que o planalto), encontra-se um vasto Parque Eólico, que aproveita a força dos ventos provenientes dos vários quadrantes. Sendo uma zona de montanha, próxima do litoral atlântico, está sujeita a vários elementos e à formação de microclimas, caracterizando-se por uma premente inconstância climática. Os meses de maior pluviosidade vão de novembro a abril, embora haja verões de muita chuva e temperaturas baixas. A neve abate-se sobre Castro Laboreiro sobretudo em finais de dezembro, janeiro, fevereiro e março, havendo anos em que se prolonga até finais de abril, oscilando de intensidade. As geadas fazem sentir-se todo o ano, mas encontram o seu auge a partir de janeiro e podem prolongar-se até finais de abril, sendo determinantes para algumas culturas de hortícolas. As temperaturas mínimas podem atingir graus negativos a partir de dezembro, e as temperaturas máximas atingir os 35-38 graus nos meses de Verão, consoante a altitude. Uma vez que as sementeiras se fazem entre fevereiro e março, e as colheitas a partir do final de agosto e princípio de setembro, dependendo das culturas, todos estes fatores determinam o sucesso da agricultura neste território, havendo anos em que a geada queima a flor e, por consequência, o fruto agrícola será menor, outros em que as sucessivas nevadas preparam os solos para uma agricultura de excelência e outros em que chovendo em agosto, as promissoras colheitas podem apodrecer. A população tem o adágio: “Em agosto já o lume tem gosto”, também porque as temperaturas noturnas deste mês não são amenas.

Relativamente às redes hidrográficas, existe um curso de água principal, cheio todo o ano, o rio Laboreiro, e múltiplos ribeiros que na sua maioria secam durante o Verão. A

²⁹ FARINHA, Nuno – **Montanhas do Alto Minho: encruzilhadas de vento e pedra**. Lisboa: IC-ODISSEIA, 2015. ISBN 978-989-994-92-0-1. P.50-51.

ribeira da Varziela e a nascente do rio Trancoso, em Portelinha, levam água durante todo o ano. O rio Laboreiro nasce no planalto, com uma orientação de Este para Oeste, passando o lugar do Rodeiro, onde toma definitivamente a orientação Norte-Sul, percorrendo toda a freguesia e desaguando no Rio Lima, na Barragem do Lindoso. O rio tem tendência para transbordar nos meses de maior pluviosidade, inundando campos agrícolas e, por vezes, alguns acessos ou trilhos, mas sem consequências gravosas para a população, que por esta altura tem o gado resguardado e a agricultura não se pratica. Já o turismo-natureza, as empresas e entidades hoteleiras, fazem face a algumas dificuldades, em resultado da sazonalidade local. Há zonas pantanosas por todo o território com efeito de turfeira, sobretudo em zonas de uma maior confluência de pequenos ribeiros, sobretudo no planalto³⁰. Porém, no Verão têm tendência para secar como acontece junto aos reservatórios de água que abastecem o lugar de Portelinha. Os aproveitamentos das águas para uso doméstico provêm de nascentes, fontes, minas, reservatórios e da rede pública. Atualmente, a rega dos campos de cultivo é feita de forma independente e autónoma, utilizando a água da rede ou canalizada dos reservatórios, variando consoante a situação económica e a localização de cada núcleo familiar em termos de altitude. Porém, antigamente, as represas e o desvio dos cursos de água eram práticas frequentes. Algumas represas estão ainda ativas, tais como as do lugar de Portelinha, do lugar do Barreiro e do lugar de Ameijoeira. A população local intitula-as de “pantanos”.

Quando ainda se dependia exclusivamente da agricultura e pastorícia tirava-se proveito dos recursos hídricos utilizando, por exemplo, fontes, pequenas barragens, regatos para rega, e moinhos hidráulicos³¹, que pontilham toda a freguesia, desde as aldeias em altitude até aos vales. O rio Laboreiro, o recurso hídrico mais potente de todo o território, não permitia que se tirasse partido económico para transporte de mercadorias ou pessoas, visto não ser navegável e, por isso, não permitiu a construção de portos fluviais³², contudo, o rio foi e é fomento para algumas atividades económicas, como a agricultura e a pesca (da truta do rio), sobretudo no passado, sendo hoje mais utilizado por empresas de desportos radicais aquáticos, em que o canyoning é uma das suas

³⁰ FARINHA, Nuno – **Montanhas do Alto Minho: encruzilhadas de vento e pedra**. Lisboa: IC-ODISSEIA, 2015. ISBN 978-989-994-92-0-1. p. 100-101.

³¹ Estes moíam cereais, sobretudo o centeio, em abundância.

³² Apenas portos terrestres aos quais a população chama “portos secos”, que eram locais de paragem para descanso, carga e descarga de mercadorias que viajavam por terra.

principais atividades. A Associação de Caça e Pesca de Castro Laboreiro faz usufruto do rio. Além disto, o rio, também oferece uma série de locais propícios a banhos, sobretudo nos meses de Verão e o turismo que visita Castro Laboreiro tira bom partido destas lagoas de água cristalina, apesar de não estarem oficialmente explorados. Por isso, o rio continua a ser relevante para a economia local, mas numa perspetiva turística e de lazer, e não de sobrevivência.

Ao nível da fauna e da flora³³, coexistem elementos autóctones e infestantes, ambos selvagens. No entanto, apresentando-se atualmente a maioria do território terreno inculto, fruto do despovoamento local e do avanço tecnológico, tem havido espaço para o regresso de algumas espécies, como o esquilo, por exemplo, e para o florescimento de manchas florestais de carvalhos e vidoeiros. Contudo, os constantes incêndios, a poluição sonora de atividades motorizadas permitida nos trilhos pedestres e nos montes, e a caça, que embora sazonal é pouco controlada, reduzem em parte a hipótese de um florescimento de espécies selvagens mais eficaz. Por isso, as manchas florestais existentes de carvalhos, vidoeiros, castanheiros, salgueiros, pinheiros e outras árvores, estão limitadas a zonas de vale, e com elas, toda uma parte da fauna selvagem autóctone. Nas zonas planálticas, onde abundam as plantas arbustivas como a urze, a carqueja, o tojo e a giesta³⁴, habitam outras espécies de fauna selvagem, também elas ameaçadas³⁵.

Relativamente às tutelas deste território: a jurisdição ambiental está atribuída ao Instituto de Conservação da Natureza e Florestas (ICNF)³⁶, ao Parque Nacional da Peneda-Gerês (PNPG) e às Comissões de Baldios³⁷. Parte do património histórico

³³ SERRA, Maria da Graça Leitão e CARVALHO, Maria de Lurdes Serpa – **A flora e a vegetação do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Contribuição para o Plano de Ordenamento desta área protegida**. Lisboa: Serviço Nacional de Parques, Reservas e Conservação da Natureza, 1989. Nº6.

³⁴ FARINHA, Nuno – **Montanhas do Alto Minho: encruzilhadas de vento e pedra**. Lisboa: IC-ODISSEIA, 2015. ISBN 978-989-994-92-0-1. p. 142-154.

SERRA, Maria da Graça Leitão e CARVALHO, Maria de Lurdes Serpa – **A flora e a vegetação do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Contribuição para o Plano de Ordenamento desta área protegida**. Lisboa: Serviço Nacional de Parques, Reservas e Conservação da Natureza, 1989. Nº6.

³⁵ Para conhecer estas matérias aconselha-se a consulta de “O Livro Vermelho dos Vertebrados em Portugal” (2008), da editora Assírio e Alvim.

³⁶ Resolução do Conselho de Ministros nº11-A/2011 de 4 de fevereiro de 2011. DRE, 1ª série, nº25. Regulamento do Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Peneda-Gerês.

³⁷ PROJECTO DE LEI nº276/XIII/1ª (PCP) de 1 de julho de 2016 e PROJECTO DE LEI nº 282/XIII/1ª (PS e BE), de 10 de julho de 2016.

arquitetónico da freguesia está sob a proteção da Direção Geral do Património Cultural³⁸ e outra sob a proteção das normas do PNPG/ICNF³⁹.

1.2.1. Brandas e Inverneiras

O espaço envolvente destes lugares, que se desdobram em brandas e inverneiras, (lugares que testemunham transumância⁴⁰), e lugares fixos, nunca foi muito abundante ou suficientemente fértil para alimentar e sustentar grandes comunidades. Doravante, “os locais de habitação rarefazem-se ao mesmo tempo que se concentram”⁴¹, dando origem à paisagem humana que hoje se testemunha em Castro Laboreiro de pequenos aglomerados⁴², e fomentando a endogamia; mas sobre este aspeto da população, Alexandra Cerveira Lima (1996)⁴³, Alice Duarte Geraldès (1987)⁴⁴ e Luís Polanah (1979)⁴⁵, são os autores de referência obrigatória.

Relativamente à área por nós estudada, as inverneiras formam um conjunto de 19

³⁸ Por exemplo: O conjunto megalítico e de arte rupestre do planalto de Castro Laboreiro - Portaria n.º 431-A/2013, DR, 2.ª série, n.º 124 de 01 julho 2013; o castelo - Decreto n.º 33 587, DG, 1.ª série, n.º 63 de 27 março 1944; a Ponte, o Moinho e a Capela de Assureira ou São Brás - Decreto n.º 26-A/92, DR, 1.ª série-B, n.º 126 de 01 junho 1992; a Igreja Paroquial de Santa Maria da Visitação - Decreto n.º 45/93, DR, 1.ª série-B, n.º 280 de 30 novembro 1993.

³⁹ Como, por exemplo, o Aqueduto de Pontes, o Cruzeiro das Quingostas e a Ermida da Senhora do Numão. Informações disponíveis no Sistema de Informação para Património Arquitetónico (SIPA).

⁴⁰ PITÉ, Maria Teresa e AVELAR, Teresa – Demografia e Dinâmica das Populações. In **Ecologia das Populações e das Comunidades. Uma abordagem evolutiva do estudo da biodiversidade**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1996. ISBN 972-31-0707-4. Cap.2, p.19-38. “o importante é lembrar que a repartição espacial dos indivíduos não é constante no tempo. Existem movimentos regulares às mais diversas escalas temporais [...] outros organismos migram sazonalmente entre habitats”. p. 27.

⁴¹ RIBEIRO, Orlando – Inquérito de Geografia Regional. In **Opúsculos geográficos**. Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1995. Vol. VI: Estudos Regionais. ISBN 972-31-0495-4. p.144.

⁴² PITÉ, Maria Teresa e AVELAR, Teresa – Demografia e Dinâmica das Populações. In **Ecologia das Populações e das Comunidades. Uma abordagem evolutiva do estudo da biodiversidade**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1996. ISBN 972-31-0707-4. Cap.2. “A distribuição agrupada deriva de dois processos diferentes: (1) o ambiente é heterogéneo e só certos locais são propícios [...], (2) os organismos procuram activamente juntar-se a conspecíficos: todas as espécies sociais mostram padrões agrupados.”, p. 26.

⁴³ LIMA, Alexandra Cerveira Pinto Sousa - **Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano**. Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996.

⁴⁴ GERALDES, Alice – **Brandas e Inverneiras. Particularidades do Sistema Agro-Pastoril Crastejo**. Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996. (Cadernos juriz/xures).

⁴⁵ POLANAH, Luis – **Economia Familiar e estratégia de casamento em Castro Laboreiro**. Braga: Universidade do Minho. 1979.

lugares, localizados a baixa altitude, em vales escarpados⁴⁶, ocupadas durante os meses mais rigorosos de inverno, sensivelmente entre dezembro e março. Proporcionavam melhores condições de vida e proteção contra as adversidades climatéricas. As brandas somam-se num 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 da população transumante, pressupõe que cada família dispunha de duas casas. Os lugares fixos, tal como o nome indica, reúnem condições de vida estáveis durante todo ano e as comunidades que os ocupam nunca se deslocam. A altitude destes lugares varia.

Todos estes lugares (brandas, inverneiras, lugares fixos) estão dispersos pelos 89km² (aprox.) da Freguesia de Castro Laboreiro. À delimitação geográfica e política de Castro Laboreiro pode-se acrescentar um vasto legado cultural, como os usos, costumes e formas de expressão verbal, cuja utilização e/ou memória perduraram até hoje⁴⁷, bem como monumentos arquitetónicos e arqueológicos⁴⁸, dispersos pelas brandas, inverneiras e lugares fixos⁴⁹. Segundo Leite de Vasconcelos⁵⁰, na obra “Etnografia Portuguesa” (vol. II), em vários concelhos do Minho, “a freguesia divide-se em lugares”⁵¹. Diz ainda que este designativo espacial também é sobejamente utilizado na Galiza. Mais adiante, no mesmo volume, fala-nos de um tipo de habitações temporárias, “as brandas e as inverneiras, que são povoações, habitadas apenas, e alternadamente, durante certos meses do ano, por agricultores de Castro Laboreiro (Alto Minho), e suas famílias, que levam então para os pastos vizinhos os gados que possuem, ficando fechadas as casas no tempo em que não são habitadas”⁵². As brandas e as inverneiras

⁴⁶ RIBEIRO, Orlando – Brandas e Inverneiras em Castro Laboreiro. In **Opúsculos geográficos**. Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1991. Vol. IV: O Mundo Rural. ISBN 972-31-0495-4. p.281.

⁴⁷ Lendas locais, provérbios, superstições, rezas, conhecimentos boticários, o “crastejo” (que se caracteriza por ser um modo de expressão verbal local que mistura o português e o galego) fruto e prova de uma intensa convivência fronteiriça, histórias de emigração e contrabando clandestino, etc.

⁴⁸ Vestígios de culto funerário pré-histórico, gravuras rupestres, o altar da cremação do alto da Cremadoura, o povoado castrejo datado da Idade do Ferro, pavimentação e pontes romanas, o castelo, a igreja matriz, as capelas, o aqueduto, folões, moinhos hidráulicos, eiras, fornos, cruzeiros, etc.

⁴⁹ LIMA, Alexandra Cerveira Pinto Sousa - **Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano**. Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996. p. 16.

⁵⁰ Ver também VASCONCELOS, J. Leite de - Excursão a Castro Laboreiro. In Revista Lusitana. p. 270-280.

⁵¹ VASCONCELOS, José Leite de - **Etnografia portuguesa**. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2007. ISBN 972-27-0752-3. Vol. 2. p. 286.

⁵² Idem, ibidem, p. 312.

são parte de um sistema de transumância há muito praticado na região do Alto Minho, contudo é em Castro Laboreiro que se conta um maior número de lugares deste tipo. É necessário destacar o papel das brandas como “o pólo fundamental do povoamento onde as populações vivem a maior parte do ano – da Páscoa ao Natal”⁵³. Apesar de se localizarem em altitudes onde o clima é agreste e perigoso nos meses de Inverno, estas têm sido alvo de uma conversão em locais de habitação permanente, deixando as moradias nas inverneiras à margem das necessidades, e menos relevantes para o conforto das comunidades⁵⁴.

Neste território ainda é possível detetar traços de uma vida quotidiana comunitária através do património cultural testemunho de vários séculos de história e cuja maior determinante foi a geografia, tal como foi dito. Mas, também no presente, se observa a prática de usos e costumes que conseguiram subsistir ao evoluir dos tempos e que a comunidade sobrance do processo de despovoamento ainda pratica, seja por hábito, por prazer, por necessidade ou por respeito às heranças culturais e familiares. O traço identitário que iremos focar com atenção neste trabalho é o associado aos fornos de pão comunitários. Porém, é necessário compreender também o contexto histórico, administrativo e político do território para perceber o porquê da prática comunitária, se foi sempre assim e em que moldes ainda subsiste.

1.3. A História

1.3.1. Castro Laboreiro - da Proto-história à formação de Portugal

A síntese histórica que se segue procura agregar em linha cronológica os eventos que tiveram lugar na área territorial de Castro Laboreiro, tendo em vista uma possível compreensão do surgimento e funcionamento dos bens de produção de utilização

⁵³ LIMA, Alexandra Cerveira Pinto Sousa - **Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano**. Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996. p.13.

⁵⁴ Para esta caracterização geográfica recorreu-se também aos seguintes documentos:

Contribuição para o Plano de Ordenamento desta área protegida; Relatório de Introdução e de enquadramento legal e geográfico; Relatório de Caracterização Biológica; Relatório de Valoração da Biodiversidade; Revisão do Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Peneda-Gerês, relatórios de síntese 1ª fase.

ICNF. Parque Nacional Peneda-Gerês. Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Documentos. Relatório de Introdução e de enquadramento legal e geográfico. [em linha]. Portugal: Plone. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<[URL: http://www.icnf.pt/portal/naturaclas/ordgest/poap/popnpg/popnpg-doc](http://www.icnf.pt/portal/naturaclas/ordgest/poap/popnpg/popnpg-doc)>.

coletiva que hoje testemunham um passado comunitário. Como nem sempre as fontes permitem a elaboração de uma cronologia específica e linear, as linhas que se seguem enquadram historicamente o território no Norte peninsular, passando para o Noroeste peninsular, aproximando a nossa investigação às montanhas do Alto Minho interior e da Calécia antiga, depois na Galiza e, finalmente, no território nacional.

Segue-se então o nosso caminho metodológico que intenta encontrar as tutelas dos fornos em função do estudo do passado administrativo do território.

Relativamente à ocupação humana do território de Castro Laboreiro sabe-se, graças a escavações arqueológicas, que este tem sido palco de sucessivas ocupações desde a pré-história. Os vestígios megalíticos de culto funerário situado no planalto a nordeste de Castro Laboreiro⁵⁵, o povoado castrejo a sudeste do castelo⁵⁶, cujas fundações datam da Idade do Ferro, e outros elementos, como o altar da cremação do “Alto da Cremadoura”, assim o indicam. As escavações arqueológicas desvelaram uma linha contínua de ocupação por vários povos, subsequentes a este período e prévios à fundação da nacionalidade, como os romanos⁵⁷, suevos e visigodos. Mais tarde, após a vinculação visigoda ao cristianismo e a sua definitiva ocupação do noroeste português, quando os reinos godos se confrontam com as invasões muçulmanas, “a organização territorial e administrativa introduzida e fixada pela implantação do sistema paroquial com S. Martinho de Dume não podia, no entanto, deixar de contribuir para dar grande solidez à distribuição dos principais centros e dos povoados que deles dependiam”⁵⁸. Entre o período visigótico e de invasão muçulmana, os reflexos da organização romana misturados com as influências godas nas zonas geográficas do Norte peninsular tiveram expressões distintas das grandes explorações do Sul. No Norte foram criados dois tipos de organização social: a comunidade do vale e a comunidade de aldeia. A que se deve reportar a Castro Laboreiro é a chamada “comunidade de aldeia”, de influência germânica, relativamente autónoma, com um forte sentido vivencial comunitário⁵⁹. As

⁵⁵ JORGE, Vítor Oliveira e BAPTISTA, António Martinho e, SILVA, Eduardo Jorge Lopes e, JORGE, Susana Oliveira – **As Mamoas do Alto da Portela do Pau. Castro Laboreiro, Melgaço**. Porto: Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, 1997. N° 2. ISBN 972-560-017-7.

⁵⁶ LIMA, Alexandra Cerveira Pinto Sousa - **Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano**. Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996. p. 84.

⁵⁷ RODRIGUES, Padre Aníbal – **Pontes Romanas e Românicas de Castro Laboreiro**. Melgaço: Câmara Municipal de Melgaço, 1985.

⁵⁸ MATTOSO, José e - (dir.) - Antes de Portugal. In **História de Portugal**. Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1262-X. Vol. 1. p.396.

⁵⁹ Idem, ibidem, p.321.

invasões muçulmanas de 711 d.C. diluem a ocupação sueva e visigótica e acentuam o carácter rural do território do noroeste hispânico. Não se tratou, no entanto, de uma influência direta, uma vez que a economia dos grupos dominantes do norte peninsular baseava-se no intercâmbio de géneros e bens provenientes do saque e despojo militar resultante das constantes guerras, tal era incompatível com a economia urbana do Sul:

“tudo leva a crer que o váli de Africa e os chefes árabes e sírios estivessem muito mais interessados nas cidades das antigas províncias da Bética e da Tarraconense do que nas selvagens montanhas do Noroeste, difíceis de controlar militarmente e bem pouco rendosas para uma economia monetária como a do mundo muçulmano”⁶⁰.

Em meados do séc. VIII, as guarnições muçulmanas do Ocidente Peninsular, incluindo as da Calécia, rebelaram-se contra os seus chefes. A debilidade da ocupação islâmica foi perturbada sobretudo na sua parte final pelo rei Afonso I (739-757 d. C.), das Astúrias. As cidades “reconquistadas”, enumeradas na Crónica de Afonso III das Astúrias, abrangem praticamente todos os centros urbanos de alguma importância situados entre as montanhas cantábricas e a margem sul do vale do Douro, onde se situam também os montes do Laboreiro. A Crónica atribui-lhe igualmente a iniciativa de levar consigo para o Norte a população cristã de todas estas cidades. O chamado “repovoamento”, nas suas diversas expressões, fez também uso da presúria. Contudo, nas zonas montanhosas do Noroeste peninsular “algumas comunidades rurales se verían libres de presión, pudiendo organizar sus espacios de producción de forma más autónoma y con menor – o ninguna – carga fiscal. Se trataría de “comunidades castreñas de montaña”, instaladas en castros de origen prerromano o romano, que se sitúan en el centro de un valle rodeado de altos montes, donde predomina el bosque y los pastos de montaña”⁶¹. Neste caso, o autor que seguimos exemplifica com Castro Pelaggi (Valdoré), mas também Alberto Sampaio (1979)⁶² e José Mattoso (b, 1997)⁶³ referem as zonas montanhosas do

⁶⁰ Idem, p.397.

⁶¹ GONZÁLEZ, José Avelino Gutiérrez – La fortificación en el norte peninsular: castros y recintos campesinos en la Alta Edad Media. In **Mil Anos de Fortificações na Península Ibérica e no Magreb (500-1500): Actas do Simpósio Internacional sobre Castelos**. Lisboa: Edições Colibri / Câmara Municipal de Palmela, 2001. p.24.

⁶² SAMPAIO, Alberto – Estudos históricos e económicos. In **As vilas do Norte de Portugal**. Lisboa: Editorial Vega, 1979. Vol.1.

entre Douro e Minho (Peneda, Laboreiro, Gerês, Gralheira, Cabreira, Marão e Montemuro), como exemplos de locais onde se encontra este sistema de organização social. A Reconquista cristã é o processo que desencadeia a formação das primeiras monarquias do Norte peninsular, que por sua vez darão origem ao reino de Portugal. As referências às origens administrativas de Castro Laboreiro são escassas, no entanto um documento de 1007 do Mosteiro de Celanova⁶⁴ refere Vitiza (séc. VIII-IX) enquanto conde deste território⁶⁵. Vitiza rebelou-se contra o rei Afonso III das Astúrias (866-910), mas foi derrotado pelo Conde D. Hermenegildo (842-912), parte das forças Galegas⁶⁶, que por este ato foi colocado na regência do território de Castro Laboreiro. Segundo a lenda, só na regência do seu neto São Rosendo (907-977) é que o local de implantação do atual castelo será alterado. A lenda diz que além do castelo, S. Rosendo, (neto de Hermenegildo Guterres), terá também fundado a atual Vila e Igreja Paroquial. Esta lenda poderá ter algum fundo de verdade uma vez que S. Rosendo é o fundador do mosteiro de Celanova⁶⁷, e que o dito mosteiro exerceu intensa influência religiosa e política sobre este território, guardando até documentação específica da história de Castro Laboreiro nos seus arquivos. S. Rosendo foi uma figura incontornável para a Galiza, mas também para o Alto Minho. Foi bispo de Dume e administrou a Sé de Santiago de Compostela que, como se sabe, tinha relações de proximidade com a Arquidiocese de Braga, também ela influente no espaço geográfico do Alto Minho. No ano de 955, D. Ordonho III, rei de Leão, nomeia São Rosendo como bispo de Mondonhede e administrador de Santiago de Compostela, governador do Val del Limia⁶⁸, o qual procurou dotar a região norte de Portugal e a Galiza de fortificações que

⁶³ MATTOSO, José - (dir.) - A monarquia feudal. In **História de Portugal**. Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1263-8. Vol. 2.

⁶⁴ SÁEZ, Emilio - **Los Ascendientes de San Rosendo. Notas para el estudio de la monarquía astur-leonesa durante los siglos IX y X**. [Em linha]. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Jerónimo Zurita, 1948. [Consult. 6 mar. 2017]. Disponível na internet:<URL: <http://bibliotecadigital.jcyl.es/i18n/consulta/registro.cmd?id=6257>>.

⁶⁵ MATTOSO, José - (dir.) - A monarquia feudal. In **História de Portugal**. Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1263-8. Vol. 2.

⁶⁶ Durante o repovoamento de Afonso III (848-910), rei das Astúrias.

⁶⁷ BRAVO, Hipólito de Sá – **El Monasterio de Celanova. Guia Turística**. León: Editorial Everest, 1982.

⁶⁸ “[...] fundado por São Rosendo, que recebeu do Rei de Leão e Castela, a seguinte ordem: “Ordoño Rey, Al Padre y Señor Rosendo Sabed Eu El Señor. Por El Mandato Sereníssimo de este nuestro decreto te encargamos El Gobierno de La Provincia que mandó tu padre y terrenos adyacentes hasta la mar, de suerte que todos concorram allí a obedecerte em cosas de nuestro servicio y canto dispongas lo cuplam, sin excusa ninguna. Dado el 19 de Mayo de 955.”.

impedissem as investidas dos Árabes e Normandos⁶⁹.

O castelo de Castro Laboreiro terá sido uma destas fortificações, pois também encontramos nas lendas históricas locais referências a S. Rosendo como sendo fundador desta fortificação. O novo regime administrativo que se avizinhava no horizonte, o sistema feudal ou senhorial, foi de certo modo responsável pela decadência das grandes monarquias primitivas do Norte peninsular. Contudo, apesar das constantes transformações políticas do território, as comunidades locais, nomeadamente as de montanha, menos privilegiadas em todos os sentidos, não deixaram de contrair sobre si mesmas os seus sistemas arcaicos de sobrevivência e solidariedade coletiva, prevalecendo os vínculos de parentesco. Como diz Mattoso⁷⁰:

“podemos admitir que, nesta fase, nem se alterassem as instituições comunitárias, nem elas oferecessem grande resistência à reorganização administrativa, pois a interferência dos condes e “potestates” não modificava profundamente o sistema produtivo. Em muitos lugares a organização coletiva manteve-se durante séculos”.⁷¹

D. Afonso Henriques (1139-1185) toma Castro Laboreiro, em 1141 ou 1444⁷². A tomada deste território pelo primeiro rei está testemunhada num documento do mosteiro de Paderne (Melgaço), que Carlos Alberto Ferreira de Almeida explica da seguinte forma:

“O rei D. Afonso Henriques conduziu pessoalmente uma ofensiva que visava retomar, e retomou o Castelo de Castro Laboreiro, tendo recebido da abadessa do Convento de Paderne (Melgaço), mulas e mantimentos para esta empresa. Tudo aconteceu porque no decurso das muitas escaramuças entre portugalenses e leoneses, em 1141, Afonso Henriques havia invadido a Terra de Toronho,

RODRIGUES, Padre Aníbal – O castelo de Castro Laboreiro. Separata de Estudos regionais – Revista de Cultura do Alto Minho. 1ª Série, nº17 (1996). p. 95.

⁶⁹ SILVA, Isabel – Melgaço. In **Dicionário enciclopédico das freguesias**. Matosinhos: Minhaterra, 1996. ISBN 972-96087-2-3. Vol. 1, p. 423-439.

⁷⁰ MATTOSO, José e - (dir.) - Antes de Portugal. In **História de Portugal**. Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1262-X. Vol. 1.

⁷¹ Idem, ibidem, p.442.

⁷² SILVA, Isabel – Melgaço. In **Dicionário enciclopédico das freguesias**. Matosinhos: Minhaterra, 1996. ISBN 972-96087-2-3. Vol. 1, p. 423-439.

território fronteiriço à linha do Minho e que tinha Tuy como principal ponto de referência, ação bélica que conduziu a invasão do Minho e à subsequente tomada do Castelo de Castro Laboreiro, à data, uma estrutura roqueira assente sobre os escombros de uma velha povoação da Idade do Ferro”⁷³.

Deverá ter concedido foral a Castro Laboreiro nesta altura, no entanto este tema tem sido alvo de discussão e debate⁷⁴, dado que o foral está desaparecido, bem como outros documentos do cartulário de Fiães da mesma época, mas é repetidamente invocado. O mesmo problema ecoa relativamente ao foral de Melgaço, concedido por D. Afonso Henriques. D. Sancho I (1185-1211) debate-se por assegurar as fronteiras do Minho, mas perde o domínio sobre os castelos de Melgaço e Valença⁷⁵. Durante este período sabe-se que o Castelo de Castro Laboreiro se manteve do lado português, sobrevivendo às hostilidades entre D. Sancho I e Fernando II de Leão, nas fronteiras do Norte (Minho e Trás-os-Montes). D. Sancho I, concede novo foral a Castro Laboreiro, também desaparecido, mas invocado nos seguintes forais⁷⁶.

1.3.2 Vila, sede de Concelho e baluarte da Real Casa de Bragança

Em 1241 foi assinado um acordo entre D. Sancho II e o abade e Convento de Celanova, pelo qual o rei recebeu a igreja e Castelo de Castro Laboreiro, com todos os seus direitos e pertences. Em 1258 encontra-se referência à igreja paroquial de Santa Maria em Castro Laboreiro nas Inquirições de D. Afonso III. Nesta altura era pároco João Pais, o primeiro de que se tem conhecimento. Em 1271, o Conde de Bolonha impôs aos seus moradores que pagassem os dízimos à sua Igreja de Santa Maria de Castro Laboreiro, através da carta de foro de Padrão de Sistelo nos Montes de Laboreiro. É também em 15 de janeiro de 1271⁷⁷ que Castro Laboreiro recebe o estatuto de “villa” e concelho, pelo foral de D. Afonso III. Segundo a contribuição de Torquato Soares para

⁷³ ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – Melgaço e Castro Laboreiro. In **Alto Minho**. Lisboa: Editorial Presença, 1987. p. 47.

⁷⁴ DOMINGUES, José – **O Foral de D. Afonso Henriques a Castro Laboreiro: “ádito” para o debate**. Porto: Núcleo de Estudos e Pesquisa dos Montes do Laboreiro. 2003.

⁷⁵ VENTURA, Leontina – A Fronteira Luso-Castelhana na Idade Média. In **Revista da Faculdade de Letras: História**. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1998. Vol. XV-1, Pp.25-52. p.25-52.

⁷⁶ PINTOR, P. Bernardo M. A. – Castro Laboreiro e Seus Forais. In **Obra Histórica I**. Monção: Rottary Club de Monção, 2005. Vol.1. p.37-49.

⁷⁷ COSTA, Américo – Castro Laboreiro. In **Diccionario Chorographico de Portugal Continental e Insular**. Porto: Tipografia Domingos Oliveira, 1929-1949. Vol.5. p.128-130.

o Dicionário de História de Portugal⁷⁸. Castro Laboreiro pertence a um primeiro grupo de concelhos urbanos por ele categorizados: os burgos.

Definem-se por “povoações constituídas junto de uma fortaleza onde vivem funcionários e simples serviçais e soldados diretamente dependentes do poder senhorial. A carta de foral concede aos seus moradores igualdade de direitos e deveres, fosse qual fosse a sua anterior condição social, de onde resulta constituírem os burgos, juridicamente, asilos que tornavam livres todos os que neles adquirissem direitos de vizinhança. Do ponto de vista económico, a posição dos burgueses é a de proprietários apenas sujeitos ao pagamento de um censo anual (doze dinheiros ou um soldo), valor este de carácter meramente jurídico, como expressão do vínculo dominial. Mas nem por isso deixavam de estar sujeitos à prestação de serviços e ao pagamento de direitos senhoriais (portagem) e de multas judiciais (coimas). Fixava-as o estatuto municipal, que determinava também a inviolabilidade do domicílio perante o saião ou o meirinho do distrito ou do domínio em que o concelho se integrava. Trata-se de uma organização que, embora se relacione com a do respetivo território – como nos burgos, onde um juiz, ao que parece de eleição popular, é o supremo magistrado -, tem características próprias, de acordo com a sua função predominantemente mercantil.”⁷⁹

Em 1297, D. João Fernandes de Soutomayor, bispo de Tui, recebe de D. Dinis o padroado das Igrejas de Santa Maria de Castro de Laboreiro e de Viana. Em 1307, a 22 maio, D. Dinis revogou a doação anteriormente feita, alegando ter sido induzido em erro pelo bispo de Tui. Em 1308, a 1 janeiro, o bispo D. João devolve ao rei de Portugal o direito de padroado da Igreja de Castro de Laboreiro, juntamente com o de Santa Maria de Monção, com a contrapartida de reservar para o episcopado direitos de padroado de outras igrejas de entre Lima e Minho. Em 1319, Castro Laboreiro foi integrado na Comenda da Ordem de Cristo da Casa de Bragança, cujos Reitores eram de

⁷⁸ Ver Carta 1, do Anexo 4.

⁷⁹ SERRÃO, Joel – (dir.) – Concelhos. In **Dicionário da História de Portugal**. Porto: Livraria Figueirinhas, 1990. Vol. 2, p.137-139.

representação régia aos arcebispos de Braga⁸⁰. Em 1320 ou 1321, existe referência à Igreja de Santa Maria de Castro Laboreiro no catálogo de todas as Igrejas integrando as Igrejas da Terra de Valadares, sendo neste contexto taxado num valor só superado pelos mosteiros de Fiães e Paderne. Em 1330, a 3 setembro verifica-se a confirmação do escambo por D. Afonso IV. O monarca queixa-se do não cumprimento pontual do contrato, segundo o qual o bispo se comprometera a restaurar a igreja de Monção em duzentas libras anuais. Em 1359, a 18 julho, dá-se a apresentação de Vasco Afonso como pároco por D. Pedro I. Em 1379, a 18 junho, verifica-se a apresentação de Estêvão Pires pelo rei D. Fernando. No reinado de D. João I (1385-1433), todo o país é abalado por ações militares. Destaca-se uma informação relativa ao posicionamento político de Castro Laboreiro pelas forças do rei português. Nessa altura, pelo engenho do condestável Nun'Alvares Pereira, o reino de Portugal reafirma-se novamente nas fronteiras terrestres.

Em 1481, a 23 fevereiro, o rei D. Afonso V concedeu o direito de padroado da igreja ao 3º Duque de Bragança, D. Fernando, solicitando ao prelado do arcebispo de Braga que lhe confirmasse o pároco que por ele fosse apresentado na igreja. Em 1483, tendo o Duque de Bragança sido acusado de traição régia e executado, o direito de padroado da igreja passou para a Coroa⁸¹. Naturalmente, a partir do século XV encontra-se documentação no arquivo da Casa de Bragança, em Vila Viçosa, que atesta sucessivas doações régias, de alguns domínios deste território e respetivo castelo, aos duques de Bragança. Esta prática perdurará até ao século XVIII ⁸².

1.3.3. Perturbações no quadro administrativo do Concelho (século XVI)

Nos alvares do século XVI, malgrado a casa de Bragança ter sido restaurada durante o reinado de D. Manuel, não lhe foi devolvido o padroado de Castro Laboreiro. A Igreja passou então para a tutela da Ordem de Cristo. Foi o seu primeiro comendador e abade Álvaro Rodrigues Correia, com recomendação régia ao Arcebispo de Braga para que não colocasse entraves à nomeação do Reitor apresentado. Na avaliação efetuada ao tempo do arcebispo D. Manuel de Sousa (1546), foi a igreja foi avaliada em 60\$000

⁸⁰ COSTA, Américo – Castro Laboreiro. In **Dicionário Chorographico de Portugal Continental e Insular**. Porto: Tipografia Domingos Oliveira, 1929-1949. Vol.5. p.129.

⁸¹ DOMINGUES, José - O Direito do Padroado da Igreja de Castro Laboreiro na Idade Média. In **Boletim Cultural de Melgaço**, 2002. Nº 1, p. 217-250. ISSN 1645-5053. p. 231.

⁸² Ver listagem de doações no Anexo 1.

reis, figurando nas terras da vila de Melgaço. Mais tarde, durante o mandato do 2º comendador, Francisco Nobre (1565), foi elaborado o Tombo da comenda de Santa Maria de Castro Laboreiro, com os seus limites. D. Francisco de Lima, visconde de Vila Nova de Cerveira e alcaide-mor de Ponte de Lima (1612), lavrou carta da administração desta comenda, e em 1616 foi elaborada carta de nomeação, para as mesmas funções, de Rui Barreto, face à renúncia do cargo a favor da coroa pelo anterior administrador. No período restauracionista, Diogo Soares, partidário por Castela, deixou a comenda vaga que viria a ser atribuída em 1642, a D. António da Cunha, sobrinho de D. Rodrigo da Cunha, arcebispo de Lisboa. Mais tarde, a Igreja de Castro Laboreiro foi vigairaria anexa à Matriz de Ponte de Lima (século XVII) e passou a abadia dos bispos de Tui. No século XIX passou a reitoria e Comenda da Ordem de Cristo⁸³.

Em termos administrativos, muito representados pelo que foi deixado na historiografia do seu castelo e Igreja paroquial, Castro Laboreiro mantém-se português até ao domínio dos Filipes, passando para domínio espanhol com a perda da independência no século XVI. Durante este período principia-se a sua decadência. O novo alcaide espanhol do Castelo de Castro Laboreiro descreve a fortaleza como estando povoada de “gralhas”. Embora a data da restauração da independência de Portugal seja dezembro de 1640, Castro Laboreiro só se reintegra no território português em 1666, durante a Guerra da Restauração. Em 1659, a destruição de parte do castelo de Castro Laboreiro debilitou as defesas do lugar. Este facto está descrito num documento da Torre do Tombo, livro nº51, folha 5⁸⁴. A partir de 1715 estabelece-se um período de paz e apenas no contexto das invasões francesas voltará a alterar-se o seu enquadramento político-administrativo.

⁸³ DOMINGUES, José - O Direito do Padroado da Igreja de Castro Laboreiro na Idade Média. In **Boletim Cultural de Melgaço**, 2002. Nº 1, p. 217-250. ISSN 1645-5053. p. 231.

⁸⁴ “Aos dezoito dias de novembro de 1659, que foi uma terça-feira, às nove horas da manhã, caiu um raio na Torre do Castelo que servia de armazém de pólvora e fez a maior ruína que se sabe, pois da Torre e mais partes acessórias não ficou pedra sobre pedra e deste grande prodígio se vê claramente ser grande castigo do céu que Deus mandou para castigar pecadores que dentro deste Castelo estavam nesta grande desventura se viram grandes milagres. O primeiro a escapar foi o Governador Gaspar de Faria com a sua mulher e mais família, estando na parte mais arriscada, pois aí removeu a muralha da Torre; as suas casas e as fez em pedaços e aí estavam e aí escapou com mais segurança e castigou o que na Ermida não podia ficar pedra sobre pedra, pois caiu toda a Torre sobre ela e ficou Nossa Senhora dos Remédios aí me recolhi, sem cobertura, sem água, ficando debaixo toda a máquina. Terceiro Milagre; - Foi que escapou um Escrivão do Governador debaixo desta ruína, sem avaria e são. Nesta desventura morreram – Gaspar Lima de Castro, Escrivão das Décimas e Sisas e Treslados; e um mulato seu criado, por esse nome Marcos, natural de Tangil e um miúdo, criado do Governador, por nome de Gaspar de Medela e dois soldados.”.

1.3.4. De Concelho extinto à atualidade

A 11 de Maio de 1758, Castro Laboreiro, pertencia à comarca de Valença, arcebispado de Valença, sendo terra do rei. Tinha a Irmandade das Almas e duas Confrarias, a do Santíssimo Sacramento e a de Nossa Senhora do Rosário. Era reitoria com apresentação da Casa de Bragança e a renda dos dízimos era de 650\$000 réis, recebendo anualmente de cômputo o reitor 40\$000 réis, pagos em dois quartéis, 20\$000 pelo Natal e o restante pelo São João, e o mais em pé de altar, que rendia cerca de 160\$000 réis⁸⁵. Em 1812, a 3 de setembro, foi emitido o alvará nomeando o último comendador conhecido, Marino Miguel Franzine. Em 1816, o Reitor de Castro Laboreiro, tendo apenas de cômputo 10\$000 réis e 20 alqueires de centeio⁸⁶, solicita a D. João VI a concessão de um subsídio de 50\$000 reis para o Reitor da freguesia, para poder pagar esta quantia, em dinheiro, ao seu Coadjutor, em virtude de muitos e custosos trabalhos para bem paroquiar a freguesia. Com a Revolução Liberal, após 1832, Castro Laboreiro passa a integrar-se na Comarca de Ponte de Lima e mantém-se Concelho. Durante o período de estabilização, a partir de 1842, Castro Laboreiro integra-se no Distrito de Viana do Castelo. Entretanto o código administrativo de 17 de julho de 1835 e, posteriormente, o código administrativo de 31 de dezembro de 1836, fixam a divisão administrativa do reino em distritos, subdividindo-se estes em concelhos e freguesias. Fixam igualmente o pessoal administrativo, junto do qual estabelecem corpos administrativos: a Junta Geral de Distrito junto do governador civil (ou administrador geral) a Câmara Municipal junto do administrador do concelho e a Junta de Paróquia junto do comissário (ou regedor) de paróquia.

Contudo, Castro Laboreiro, que consegue escapar à “chacina” (extinção de concelhos) de 31 de dezembro de 1853, não teria a mesma sorte a 24 de outubro de 1855, data em que é decretada a extinção do concelho de Castro Laboreiro⁸⁷. Em 1878, passou a fazer parte do julgado de Fiães e, posteriormente, do concelho de Melgaço, passando, então, a ser uma Junta de Paróquia.

Com a implantação da República a 5 de outubro de 1910, a qual provoca a separação do

RODRIGUES, Padre Aníbal – O castelo de Castro Laboreiro. Separata de Estudos regionais – Revista de Cultura do Alto Minho. 1ª Série, nº17 (1996) p. 83-92.

⁸⁵ COSTA, Américo – Castro Laboreiro. In **Diccionario Chorographico de Portugal Continental e Insular**. Porto: Tipografia Domingos Oliveira, 1929-1949. Vol.5. p.128.

⁸⁶ Idem, ibidem, p.130.

⁸⁷ Idem, p.128.

Estado e da Igreja, entra novamente em vigor o Código Administrativo de 1878, que retira a presidência aos párocos. A Lei nº 88, de 7 de agosto de 1913⁸⁸, promove a organização das paróquias civis, distinguindo-as das paróquias eclesiásticas, embora assumam o mesmo limite territorial. Mais tarde, a Lei nº 621, de 23 de junho de 1916⁸⁹, altera definitivamente a designação da junta de paróquia para junta de freguesia, mantendo-se praticamente sem alterações até hoje as suas componentes políticas e administrativas.

Entre 1910 e abril de 1913 intitula-se Comissão Republicana Paroquial de Santa Maria de Castro Laboreiro⁹⁰. Contudo, entre 1913 e 1916 os escrivãos tanto abrem as sessões referindo Junta de Paróquia da Freguesia de Castro Laboreiro ou Freguesia de Castro Laboreiro. Consolidam o termo administrativo Junta de Freguesia de Castro Laboreiro a partir da ata de 6 de junho de 1920⁹¹. Estará assim até 18 de abril de 1975⁹², um ano após a queda do Estado Novo. Nesta data instaura-se a Comissão Administrativa da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro que vem a durar até 23 de janeiro de 1977⁹³, data em que se lavra a primeira ata da nova Junta de Freguesia de Castro Laboreiro. Assim se mantém até à reforma administrativa de 2013⁹⁴ que consuma uma união política com a freguesia vizinha de Lamas de Mouro, formando a União de Freguesias de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro.

O resultado de todo este enquadramento foi a composição de uma brevíssima história local que não contempla nenhuma documentação ou bibliografia que ateste uma natureza tutelar clara

⁸⁸ LEI DE PORTUGAL. Diário primeira série. [em linha]. Portugal: Legislação.org. [Consult. 4 abr. 2017] Disponível em WWW: <URL: <http://www.leideportugal.com/diario-primeira-serie/1913-08-07>>.

⁸⁹ DIREÇÃO-GERAL DAS AUTARQUIAS LOCAIS. Publicações. Portugal: DGAL. [Consult. 4 abr. 2017] Disponível em WWW: <URL: <http://www.portalautarquico.pt/pt-PT/informacao-e-documentacao/publicacoes/>>.

⁹⁰ SJCLLM - Livro de atas das sessões ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 1911 a 1918. Sem cota.

⁹¹ SJCLLM - Livro de atas das sessões ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 1918 a 1925. Sem cota.

⁹² SJCLLM - Livro de atas das sessões ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 1925 a 1959. Sem cota.

⁹³ SJCLLM - Livro de atas das sessões ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 1959 a 1977. Sem cota.

⁹⁴ SJCLLM - Livro de atas das sessões ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 2011 a 2013. Sem cota.

COMISSÃO NACIONAL DE ELEIÇÕES. Reorganização administrativa do território das freguesias. Portugal: Gismédia. [Consult. 4 abr. 2017] Disponível em WWW: <URL: http://www.cne.pt/news/reorganizacao-administrativa-do-territorio-das-freguesias_3979>.

sobre estas estruturas. Este enquadramento também nos serviu de preparação para as conversas informais a que nos propusemos levar a cabo com a comunidade durante o levantamento etnográfico.

2. Fornos de pão comunitários

Para um território ocupado desde a pré-história fará sentido procurar informações além-fronteira, no espaço e no tempo, contextualizando os fornos de Castro Laboreiro num percurso histórico mais específico deste tipo de estruturas, evitando isolá-los de uma identidade humana europeia, mas, sobretudo, peninsular, da qual fazem parte. Veremos porquê.

2.1. Dos antecedentes aos conjuntos atuais de fornos na Península Ibérica

Para conhecer a raiz de qualquer infraestrutura de produção de pão, a nível geral e para o estudo de caso, é necessário recuar brevemente até ao período neolítico, quando o Homem aperfeiçoa técnicas de cultivo de cereais, e domina a arte de fazer fogo e de conservar alimentos⁹⁵. Sabe-se que o homem primitivo fazia papas de cereais selvagens e supõe-se que, acidentalmente ou não, as terá deixado expostas a uma fonte de calor durante tempo a mais, e que estas terão endurecido e torrado. Observando que as papas mantinham o mesmo aspeto por vários dias, e se mantinham comestíveis, descobriu a forma de conservação de alimento através do contacto com o calor, pois quanto à invenção da cozedura dos alimentos esta só surgiu mais tarde, uma vez que necessita de recipientes capazes de controlar a temperatura do calor⁹⁶. Antes de avançarmos para uma investigação sobre os antecedentes na Península Ibérica, quisemos saber um pouco mais sobre o tipo de estruturas de cozedura que a antiguidade nos pode revelar.

2.1.1. Origens mais remotas

Baseando-se nas pinturas murais egípcias que ilustram fornos de pão, Jacob (2003)⁹⁷ defende que a criação dos primeiros fornos de cozedura de pão remonta ao período áureo do antigo Egito (séc. 1550 – 1070 a.C.), depois de ter sido dominada a técnica de

⁹⁵ TONNAC, Jean-Philippe de – (dir.) – Four (symbolique du). In **Dictionnaire Universel du Pain**. Paris: Éditions Robert Laffont, 2010. ISBN 978-221-11200-7. p.433.

⁹⁶ ASHTON, John – **The History of Bread: From pre-historic to Modern Times**. London: Brooke House Publishing Co, 2015. ISBN 978151936962. p. 13-19.

⁹⁷ JACOB, Heinrich Eduard - **Seis mil anos de pão**. Lisboa: Antígona, 2003. ISBN 972-608-153-X.

fermentação da massa de pão⁹⁸. Depraetere (2002)⁹⁹, fala-nos de mais de 100 fornos de pão domésticos, escavados e estudados em todo o Egito, desde o período ptolemaico (305 a.C.) até ao séc. XII d.C. Naturalmente distintos arquitetonicamente e com datas de construção variadas, demonstram o seu percurso evolutivo e a sua continuidade no tempo. Uma tão vasta quantidade de elementos parece sustentar a tese de Heinrich Jacob, mas há achados arqueológicos que permitem comprovar uma maior antiguidade do forno de cozedura. A título de exemplo, temos o caso do Lago Tiberíades (Israel) onde se fabricou “pão” de cevada silvestre durante o Paleolítico Superior, por volta de 22.000 a.C., utilizando um sistema de forno muito rudimentar similar aos sistemas utilizados pelos povos do Sahara¹⁰⁰. Na Síria¹⁰¹, estão também documentados vários tipos de fornos de pão construídos a partir de pastas cerâmicas, datados do séc. XI a.C., os *Tannur*, *Tabun* e *Saj*¹⁰². Na Europa, também nos chegou notícia de um forno de cozedura de pão, situado nas regiões do Danúbio, o caso da estação arqueológica de Chichov Elak, na Bulgária, datado de 500- I a.C.¹⁰³.

⁹⁸ Idem, ibidem, p.66. Uma vez que não era possível torrar a massa levedada nas cinzas do lume de chão “inventaram para o efeito o forno de cozedura, construído em forma cilíndrica com tijolos de lama do Nilo, fechado em cone no topo. O espaço interior estava dividido na horizontal por meio de uma laje lisa. Na parte inferior faziam um buraco de modo a poderem tratar do fogo e a parte superior tinha uma abertura maior para a entrada dos pães e para a saída dos gases”.

⁹⁹ DEPRAETERE, David D. E. - A Comparative Study on the Construction and the Use of the Domestic Bread Oven in Egypt during the Graeco-Roman and Late Antique / Early Byzantine Period. *Mitteilungen des Deutschen Archäologischen Instituts. Abteilung Kairo*. [em linha]. Vol. 58, (2002). p.119-156. [Consult. 6 mar. 2017]. Disponível em WWW: <URL: https://www.researchgate.net/publication/291677934_A_comparative_study_on_the_construction_and_the_use_of_the_domestic_bread_oven_in_Egypt_during_the_Graeco-Roman_and_late_antiqueearly_Byzantine_period>. ISSN 0342-1279.

¹⁰⁰ HUERTA, Rosario García; MORALES, FCO. Javier; VÉLEZ, Julián; SORIA, Lucía; RODRÍGUEZ, David – Hornos de pan en la Oretania Septentrional. *Trabajos de prehistoria*. Vol. 66, Nº1 (2006), p.164. [Consult. 3 jan. 2017]. Disponível na internet: <<http://tp.revistas.csic.es/index.php/tp/article/view/10/10>>.

¹⁰¹ MULDER-HEYMANS, NOOR - Archaeology, Experimental Archaeology and Ethnoarchaeology on Bread Ovens in Syria. *Civilisations. Revue internationale d'anthropologie et de sciences humaines*. Nº49 (2002), p.197-221. [Consult. 5 Jan. 2017]. Disponível na internet: <<http://www.accessify.com/visit?domain=civilisations.revues.org>>. ISSN 2032-0442.

¹⁰² LYONS, Diana e D'Andreia, A. Catherine - Griddles, Ovens, and Agricultural Origins: An Ethnoarchaeological Study of Bread Baking in Highland Ethiopia. *American Anthropologist*. Vol. 105, Nº3 (2003), p.515-530. [Consult. 5 Jan. 2017]. Disponível na internet: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/aman.2003.105.issue-3/issuetoc>>.

¹⁰³ BALKANCELTS. JOURNAL OF CELTIC STUDIES IN EASTERN EUROPE AND ASIA-MINOR. The lady in the oven – Mediolana and the Zaravetz culture. [em linha]. USA: Wordpress. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW: <URL:<https://balkancelts.wordpress.com/2013/01/01/the-lady-in-the-oven-mediolana-and-the-zaravetz-culture/>>.

Elixio Rivas Quintas apresenta a tese de que o “forno” deverá ter aparecido na Mesopotâmia e daí, por via das migrações humanas, chegou à Grécia, onde conhece maior desenvolvimento entre os séculos VI e IV a.C. Acrescenta ainda que terá sido de Atenas que os padeiros e artesãos partiram em direção a Roma, levando os conhecimentos e a tecnologia da cozedura¹⁰⁴. Deste modo, e a par dos conhecimentos históricos das migrações dos povos, concluímos que houve um percurso deste tipo de tecnologia de oriente para ocidente conhecendo aperfeiçoamentos nas grandes civilizações antigas.

Tentar conhecer as origens destas estruturas é uma investigação infrutífera na medida em que cada região é uma região, com a sua história, ritmo de desenvolvimento e necessidades. No entanto, permitiu-nos ter um vislumbre sobre o quão remotas podem ser as origens deste tipo de bens de produção.

2.1.2. Os fornos peninsulares

Uma vez que a bibliografia estudada nos vais trazendo para o ocidente, iremos então tentar conhecer o tipo de estruturas que existem na Península Ibérica.

Situados em aglomerados populacionais, foram devolvidos à luz do conhecimento por via da arqueologia, no período compreendido entre o Bronze Final e o Ferro Final, alguns dos mais antigos fornos de pão. Neste período também fariam a transformação de outros alimentos, apesar de haver uma maior persistência com a transformação cerealífera. Em La Mancha¹⁰⁵, nos sítios arqueológicas de Alarcos (Ciudad Real) foi documentado um forno de pão do século IV-III a.C., em Calatrava La Vieja (Carrión de Calatrava), um forno de pão do período ibérico ou pré-romano ou, também chamado período ibérico (séc. III-I a.C.), e em El Cerro de las Cabezas (Valdepeñas) documentaram-se dois fornos datados do século III a.C. Na zona meridional valenciana, do período ibérico (séc. III-I a.C.) em Puntal dels Llops¹⁰⁶, documentaram-se dois fornos para cozedura de pão, e em El oral¹⁰⁷ (Alicante), encontram-se também dois

¹⁰⁴ QUINTAS, Elixio Rivas – **O Forno de Pan**. Orense: Grafo Dos, 2015. ISBN 978-8492323272. p.23.

¹⁰⁵ HUERTA, Rosario García; MORALES, FCO. Javier; VÉLEZ, Julián; SORIA, Lucía; RODRÍGUEZ, David – Hornos de pan en la Oretania Septentrional. Trabajos de prehistoria. Vol. 66, Nº1 (2006), p.164. [Consult. 3 jan. 2017].

Disponível na internet:<<http://tp.revistas.csic.es/index.php/tp/article/view/10/10>>.

¹⁰⁶ Idem, ibidem, p. 164.

¹⁰⁷ Idem, p.164.

fornos de pão. Também na estação arqueológica de Castellet de Bernabé¹⁰⁸ (Llíria) se catalogou um forno de pão. Em Tossal de Sant Miquel¹⁰⁹ (Andorra), outros dois fornos foram exumados. Na província da Catalunha as características de implementação dos fornos alteram-se, mas mantêm-se semelhanças com os fornos citados em outras áreas. Encontram-se fornos do período ibérico nas estações arqueológicas de Alorda Park (Calafell), Turo de Can' Olive (Cerdanyola), de Montarbat e de Puig Castellet (Lloret de Mar)¹¹⁰. Também em Aldovesta (Benifallet, Baix Ebre)¹¹¹, em Bòbila Madurell-Can Feu¹¹² (Sant Quirze, no Vallés Occidental) e em Fou de Bor¹¹³ (Bellver, na Cerdanya), se documentaram fornos datados do Bronze Final e princípios da Idade do Ferro (séc. IX-VIII a.C.). Também na província de Navarra, nos povoados de Alto de la Cruz (Cortes de Navarra) e de El Castillar (Mendavia)¹¹⁴, há notícia de dois fornos de pão, datados do princípio da Idade do Ferro (séc. VIII a.C.).

Na província de Castela e Leão, em La Corona/El Pasadero, Soto de Medinilla, La Aldenuela e em La Mota¹¹⁵, foram exumados fornos de pão datados do século VII a.C. Na Galiza, em Castrovite¹¹⁶, no Concelho de Estrada (província de Pontevedra), há documentação que refere várias estruturas de combustão, tipo fornos, feitos em

¹⁰⁸ Idem, p.164.

¹⁰⁹ Idem, p.165.

¹¹⁰ Idem, p.165.

¹¹¹ PONS, Enriqueta, MOLIST, Miquel, BUXO Ramon - Les estructures de combustio i d'emmagatzematge durant la protohistoria en els assentaments de la catalunya litoral. Cota Zero: revista d'arqueologia i ciència. [Em linha]. Nº10 (1994), p.49-59. [Consult. 6 mar. 2017]. Disponível em WWW:<URL: <http://www.raco.cat/index.php/CotaZero/article/view/67051/85793>>. ISSN 0213-4640. p. 50.

¹¹² Idem, ibidem, p.50.

¹¹³ Idem, p. 50.

¹¹⁴ CABRILLANA, Gloria Munilla, ALONSO, Francisco Gracia, ZAPATA, M. Mercè Bergada, CORPAS, Carmen Cubero - Un conjunto de estructuras de combustión en la h.88/21 del poblado protohistórico del alto de la cruz (cortes de navarra). Pyrenae. ISSN 0079-8215. Nº24 (1993). p. 145.

¹¹⁵ ALONSO, Miguel Ángel Arnáiz e FERNÁNDEZ-CEDRÓN, Íñigo de la Fuente - El horno de origen oriental procedente del séptimo nivel de hábitat de el soto de medinilla (s. VII a. C.). Zephyrus: Revista de prehistoria y arqueología. [em linha]. Nº77 (2016), p.99-117. [consult. 6 mar. 2017].

Disponível em WWW:<URL:

http://campus.usal.es/~revistas_trabajo/index.php/0514-7336/article/view/zephyrus20167799117>. ISSN 0514-7336. p. 100.

¹¹⁶ BRION, Andrés Teira - Tierra, metal y semillas. Consideraciones de la agricultura de la Edad del Hierro en Galicia. In **Variações Paleoambientais e Evolução Antrópica no Quaternário do Ocidente Peninsular**. Braga: APEQ, CITCEM e Fundação Calouste Gulbenkian, 2010. ISBN 978-989-97140-0-7. Cap. 2. p.143.

cerâmica, para cozer pão, bem como no castro de Santa Trega¹¹⁷ (A Guarda), onde também se exumaram vários fornos datados dos séculos II-I a.C. Na província de Ourense, no castro de San Cibrán de Lás¹¹⁸ (San Amaro e Puxín), e no castro de Armea¹¹⁹ (Allariz), também estão documentadas estruturas de fornos de pão também pré-romanos.

No território português estão documentados fornos de pão amovíveis nos complexos arqueológicos do Castroeiro (Mondim de Basto)¹²⁰, e estruturas imóveis, por exemplo no castro de Monte Mozinho¹²¹ (Penafiel), onde se documentou um forno de cozedura de pão, cuja datação é imprecisa, contudo, a sua morfologia parece apontar para o séc. II-I d.C). Não queremos deixar de referir que, no povoamento entre o Degebe e a Ribeira do Álamo¹²², foi posto a descoberto um forno de pão, na “rocha da Gramacha”, datado do período medieval, o que o torna cronologicamente excecional relativamente ao conjunto de fornos até aqui enumerados, mas que levantou dúvidas quanto a potenciais “antepassados”.

¹¹⁷ PEÑA SANTOS, A. - Algunos aspectos urbanísticos del poblado galaico-romano de Santa Trega (A Guarda, Pontevedra). *Revista de Estudios Provinciais*. ISSN 0211-5530. Nº 4 (1988). p.27-36.

PEÑA SANTOS, A. - Últimas excavaciones en el yacimiento galaico-romano de Santa Trega (Pontevedra). Breve resumen. In Actas do Colóquio Manuel de Boaventura. Esposende: Biblioteca Municipal, 1987-1988. p.93-111.

¹¹⁸ PARQUE ARQUEOLÓGICO DA CULTURA CASTREXA LANSBRICA. As primeiras estruturas. [em linha]. Galiza: Xunta Galicia. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://pacc.es/as-primeiras-estruturas/>>.

A partir deste link toma-se conhecimento das várias estruturas deste castro, contudo, foi em contacto eletrónico com o arqueólogo Emilio Abad Vidal, Andrés Teira Brión e Estevo Amado Reino, que nos foi confirmada a existência de fornos.

¹¹⁹ CONCELLO DE ALLARIZ. Plan Xeral de Ordenación. Catálogos Cultural e Arqueolóxico. [em linha]. Galiza: @inet Consulting. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: www.allariz.com/recursos/catalogo_arqueoloxia.pdf>.

A partir deste link toma-se conhecimento das várias estruturas deste castro, contudo, foi em contacto eletrónico com o arqueólogo Emilio Abad Vidal, Andrés Teira Brión e Estevo Amado Reino, que nos foi confirmada a existência de fornos que se encontram atualmente tapados, a aguardar novas escavações.

¹²⁰ Informação obtida em contacto com a Dra. Ana Bettencourt (Universidade do Minho).

¹²¹ SOEIRO, Teresa – Monte Mozinho. A recuperação do sector B. *Portugália*. ISSN 0871-4290. Vol.21/22 (2001). p. 115.

TERESO, João - **Environmental Change, agricultural development and social trends in NW Iberia from the Late Prehistory to the Late Antiquity**. Porto: Repositório aberto da UP, 2012. [Consult. 4 jan. 2017]. Disponível na internet: <URL: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/65095>>. p.112.

¹²² MARQUES, José António, MARTÍNEZ, Susana Gómez, GRILO, Carolina e BATATA, Carlos - Povoamento rural no troço médio do gadiana entre o rio Degebe e a ribeira do Álamo (idade do ferro e períodos medieval e moderno) bloco 14 – intervenções e estudos no Alqueva. In **Memórias d’Odiana**. Alentejo: EDIA e DRCALLEN. Vol.13. p. 365-367.

Estes fornos apresentam na sua maioria dimensões que apontam para uma serventia que ultrapassa a utilização familiar (e.g. Alarcos, Calatrava La Vieja, El Cerro de las Cabezas), no entanto também foram identificados alguns fornos domésticos (e.g. Puntal dels Llops, Tossal de Sant Miquel), uma vez que a sua presença ajuda-nos a compreender o porquê da escassez de fornos de grande porte, mas ao mesmo tempo mostra que a existência entre o fabrico de pão no contexto doméstico não substitui o de fabrico no contexto comunitário, quer ao nível das regiões quer ao nível peninsular.

Relativamente à sua morfologia, aqueles mais próximos da Idade do Bronze são estruturas menos complexas, na maioria das vezes em cerâmica, e as mais próximas da Idade do Ferro, sobretudo do Ferro Pleno e Ferro Final, dispõem de estruturas em pedra, mais amplas e complexas, demonstrando um maior controlo sobre o meio ambiente, e proximidade com as práticas agrícolas cerealíferas.

No que toca à função destes fornos, os autores dos textos consultados tiveram o cuidado de frisar que os fornos eram de pão ou que se suspeita serem de pão, através da presença de várias espécies cereais (como o trigo, o milho, a cevada ou as favas¹²³), de ferramentas agrícolas¹²⁴, dos resultados das análises ao pólen¹²⁵ ou da análise das cinzas¹²⁶, da presença de outras estruturas comunais de produção (como os moinhos ou armazéns de cereais) nas imediações, que indicam o cultivo de cereais nos terrenos circundantes dos povoados. Deste modo não nos deixaram margem para dúvidas, ao contrário do que normalmente acontece em muitos outros relatórios ou artigos relativos

¹²³ BRION, Andrés Teira - Tierra, metal y semillas. Consideraciones de la agricultura de la Edad del Hierro en Galicia. In **Variações Paleoambientais e Evolução Antrópica no Quaternário do Ocidente Peninsular**. Braga: APEQ, CITCEM e Fundação Calouste Gulbenkian, 2010. ISBN 978-989-97140-0-7. Cap. 2. p.142.

¹²⁴ Idem, Ibidem, p.139.

¹²⁵ VISHNU-MITRE – The Archeobotanical and Palynological Evidence for the Early Origino of Agriculture in South and Southeast Asia. In **Gastronomy. The Anthropolgy of Food and Food Habits**. Paris: Mouton Publishers, 1975. ISBN 90-279-7739-9. Secção 1, p.13-22.

A razão pela qual este elemento é relevante para identificar espécies cereais agricultadas é que o seu pólen é diferente em tamanho, daquele presente nas espécies selvagens: “The other criterion is the large size of the remains of cultivated plants, viz., fruits, seeds or pollen grains, which distinguishes them from those of the wild ones.” p. 14.

HERRERO, Cristina Albir - Etnoarqueología de la elaboración del pan. In Sagvntvm: Papeles del Laboratorio de Arqueologia de Valencia. ISSN 0210-3729. Extra 9, 2010. p. 151.

¹²⁶ GONZÁLEZ, Eduardo Ramil, GARCÍA, José Manuel Costa e GESTE, José Manuel Caamaño – Hornos hallados en el acampamento romano de ciudadela (Sobrado dos Monxes, A Coruña). Coruña: Universidad de Valladolid, 2011-2012. [Consult. 3 mar. 2017]. Disponível na internet:<URL: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4348300>>.

Segundo estes autores, “son precisamente las cenizas que nos encontramos en el exterior de los hornos las que nos permiten determinar la naturaleza del combustible empleado durante las cocciones”, p.285.

às estruturas arqueológicas¹²⁷.

Em suma, estes fornos, identificados pela arqueologia, estão na sua maioria situados em povoados que alcançaram um determinado nível de desenvolvimento e que transformaram uma atividade essencialmente doméstica numa atividade coletiva (sem que isso implique o desaparecimento da atividade doméstica), indo de encontro ao que está determinado para qualquer povoado arcaico do período castrejo, a sua identidade social comunitária. Porém, com a chegada do império romano à península, os fornos irão passar a conviver com políticas industrializantes, aperfeiçoando e especificando as suas funções.

Apesar do esquema elaborado por Enriqueta Pons, Miquel Molist e Ramon Buxo (fig.1, Anexo 2) servir para demonstrar a evolução das estruturas de combustão durante a Idade do Ferro na Catalunha, esse mesmo modelo poderá aplicar-se à restante Península. Trata-se do processo de evolução (se assim se pode chamar) do forno simples, doméstico e móvel, até ao forno pesado, industrial e estático.

Do ponto de vista histórico, a romanização trouxe uma homogeneização geral da cultura, por isso, a sequência deste esquema apresenta-se-nos como um resumo daquilo que foi o progresso e evolução das câmaras de cozedura por toda a península até culminar com a integração da tecnologia romana nos povoados. Além disso, a documentação arqueológica mostra-nos que, em toda a península, não só na Catalunha, se exumaram os diferentes tipos de câmara de cozedura apresentados no esquema acima mencionado, contudo, o nosso foco de estudo foram aqueles que se aproximam do modelo coletivo, de maior dimensão, construído, fixo e imóvel.

A expansão do Império Romano (27 a.C. – 476 d.C.) também se fez sentir no Egito sendo a partir do século I a.C., facto sobejamente conhecido. Sabendo que o povo romano era perito na adoção de sistemas e tecnologias de outras civilizações, e estando habituado a papas de cereais torradas¹²⁸, rapidamente adotou a tecnologia de cozedura

¹²⁷ Também encontramos textos que apenas referiam fornos, em povoados pré-históricos, sem qualquer especificação quanto a sua função, desenho técnico ou datação. Podiam tratar-se de fornos de cal, metalúrgicos, de cerâmica, alimentares, etc. Desta panóplia filtrámos apenas aqueles fornos que, com todas as certezas possíveis que a arqueologia atual permite, eram de pão. Também por isso, não conseguimos fazer uma cobertura total da península.

¹²⁸ JACOB, Heinrich Eduard - **Seis mil anos de pão**. Lisboa: Antígona, 2003. ISBN 972-608-153-X.

Panis artopticus, que era rodado num espeto (...), [e o] panis testuatus [que] era cozido dentro de um vaso de barro. Havia um «pão-de-Parta», considerado uma especialidade, em cuja fabricação a massa era deixada dentro de água durante bastante tempo e só depois cozida; o resultado era um pão tão leve que podia boiar em água. p.133.

de pão que proliferava em redor do Nilo, e daí a difundiu pelo restante império, segundo Jacob (2003)¹²⁹. Carlos Azcoytia (2012)¹³⁰ refere que em Roma o pão cozido tornou-se o alimento de excelência da população, tanto que os gregos lhes chamavam “os comedores de pão”. O abastecimento dos exércitos era uma grande preocupação. O pão constituía o alimento base do soldado, exigindo rações diárias que oscilavam entre as 800g e 1kg em tempos de guerra. Mesmo a família mais pobre devia ter acesso ao pão, caso contrário, a escassez do mesmo era considerada um atentado aos direitos cívicos, o que demonstra a importância basilar na alimentação romana, fosse qual fosse a posição social do consumidor. Existiam inclusivamente padarias públicas e escolas para padeiros. Elixio Rivas Quintas, diz ter sido Numa Pompílio (715-673 a.C.)¹³¹, o responsável pela organização dos padeiros e artesãos em “colégios” e pelo estabelecimento de fornos públicos.

A título de curiosidade, um dos locais onde se observam os fornos de pão mais imponentes do Império Romano¹³², com grande nível de desenvolvimento e aperfeiçoamento, é em Pompeia. Na bibliografia consultada acerca das festividades agrícolas romanas encontramos referências à existência de uma deusa menor chamada “Fornax”¹³³, deusa dos fornos de pão e vigilante do bom sucesso das cozeduras. Tal era a sua importância que dispunha de festividades próprias, intituladas Fornacálias¹³⁴ que

¹²⁹ JACOB, Heinrich Eduard - **Seis mil anos de pão**. Lisboa: Antígona, 2003. ISBN 972-608-153-X.

¹³⁰ HISTORIA DE LA COCINA Y LA GASTRONOMÍA. Historia del pan en Roma. [em linha]. USA: Wordpress. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW: <URL:<http://www.historiacocina.com/es/historia-del-pan-en-roma>>.

¹³¹ QUINTAS, Elixio Rivas – **O Forno de Pan**. Orense: Grafo Dos, 2015. ISBN 978-8492323272. p. 23.

¹³² Por exemplo, o forno de “Modesto”. Ver HISTORIA DE LA COCINA Y LA GASTRONOMÍA. Historia del pan en Roma. [em linha]. USA: Wordpress. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW: <URL:<http://www.historiacocina.com/es/historia-del-pan-en-roma>>.

¹³³ Encontram-se várias referências e estudos desta celebração:

QUINTAS, Elixio Rivas – **O Forno de Pan**. Orense: Grafo Dos, 2015. ISBN 978-8492323272. p. 23.

SMITH, Christopher J. – Fornacalia. In **The Encyclopedia of Ancient History**. Malden, MA: Wiley-Blackwell, 2012. ISBN: 978-1-4051-7935-5. Vol. 5 (Ec-Ge).

A obra “Fasti”, de Ovid (43 a.C. – 18 d.C.), disponível em: POETRY IN TRANSLATION. Ovid. Fasti. [em linha].UK: ADKline.Design. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL: <http://www.poetryintranslation.com/PITBR/Latin/Fastihome.htm>>.

Na secção deste site, relativa ao mês de fevereiro, refere a deusa “Fornax” e a cerimónia que lhe estava atribuída, relacionando-as com a descoberta do forno de cozedura de pão por parte da civilização romana. Porém, Christopher Smith, adverte para o facto de existir pouca informação referente à celebração e aconselha prudência no que toca à sua referência.

¹³⁴ SOARES, Maria Lia Leal – **Ovídeo e o poema calendário: Os Fastos, Livro II, o mês das expiações**. S. Paulo: Universidade de S. Paulo, 2007. [Consult. 3 jan. 2017]. Disponível na

ocorriam em fevereiro, no fim do ano romano.

Do período da romanização da Península estão documentados vários fornos de pão, mas agora com características industrializantes, ou seja, de produção mais intensiva e diversificada. Este tipo de exploração convivia com aquela de carácter ainda comunitário e rural. As estações arqueológicas, para o período romano, a destacar no Sul da Península são Augusta Emerita (Mérida), a Ciudad de Italica (Sevilha) e Baños de La Reina (Alicante). No Norte da Península Ibérica, a villa romana de Veranes (Gijón, Astúrias) e Veral de Valmora (Barcelona, Cataluña)¹³⁵, e no acampamento militar romano de Cidadela (Sobrados dos Monxes, Coruña)¹³⁶, por exemplo. Todos estes fornos servem propósitos diferentes dentro da malha administrativa rural ou urbana, como por exemplo, as padarias, ou o ambiente doméstico, mas todos pertenceram a grandes *domus*¹³⁷.

Salientamos que, todos os fornos até agora referidos, são de planta circular ou quadrangular, a morfologia da câmara de cozedura e as suas dimensões são semelhantes entre si, revelando uma homogeneidade tecnológica peninsular.

2.1.3. Os fornos do noroeste português

No Noroeste português, entre-Douro-e-Minho, as tribos tinham carácter celta, de organização comunitária, estando ainda muito sob a influência do Bronze até às

internet:<URL:<www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8143/tde-05052008-152001/publico/DISSERTACAO_MARIA_LIA_LEAL_SOARES.pdf>.

BRACONI, Paolo - Fornacalia, Sementivae e la semina primaverile del farro. In **Le perle i il filo**. Venosa (Pz) [i.e. Potenza, Italy]: Osanna, 2008. ISBN 978-8881672561. p.33.

¹³⁵ Todos os fornos mencionados encontram-se enumerados neste artigo: ALVARÉZ, Macarena, DOMÍNGUEZ, Javier, GABRIEL, Eulalia - La panificación en la Hispania romana. In **Artífices idóneos: artesanos, talleres y manufacturas en Hispania**. P.333-368. [em linha]. USA: Academia. [Consult. 5 Jan. 2017] Disponível na internet:<URL:

https://www.academia.edu/8768961/La_panificaci%C3%B3n_en_la_Hispania_romana_Art%C3%ADfices_id%C3%B3neos_artesanos_talleres_y_manufacturas_en_Hispania_Anejos_AEspA_2014>.

¹³⁶ GONZÁLEZ, Eduardo Ramil, GARCÍA, José Manuel Costa e GESTE, José Manuel Caamaño – Hornos hallados en el acampamento romano de cidadela (Sobrado dos Monxes, A Coruña). Coruña: Universidad de Valladolid, 2011-2012. [Consult. 3 mar. 2017]. Disponível na internet:<URL: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4348300>>.

¹³⁷ ALVARÉZ, Macarena, DOMÍNGUEZ, Javier, GABRIEL, Eulalia - La panificación en la Hispania romana. In **Artífices idóneos: artesanos, talleres y manufacturas en Hispania**. P.333-368. [em linha]. USA: Academia. [Consult. 5 Jan. 2017] Disponível na internet:<URL: https://www.academia.edu/8768961/La_panificaci%C3%B3n_en_la_Hispania_romana_Art%C3%ADfices_id%C3%B3neos_artesanos_talleres_y_manufacturas_en_Hispania_Anejos_AEspA_2014>. p. 348.

invasões romanas¹³⁸. A chegada e a conquista destes territórios pelos romanos (séc. III-I a.C.), impuseram a assimilação da sua cultura. De forma a dar resposta às exigências da população residente, ocupante e à sociedade de Roma, “o desenvolvimento da cultura cerealífera trazido pelos Romanos pouco alterou, decerto, o padrão alimentar do Sul, mas teve, sem dúvida, maior impacto no Noroeste. É provável que tenha progressivamente levado ao abandono da bolota na panificação”¹³⁹, tão comum na cultura castreja. Para o Entre-Douro-e-Minho, a tese de mestrado de Mário Gonçalves (2013)¹⁴⁰, orientada por Carlos Brochado de Almeida, fornece várias referências a fornos de pão de época romana para a região do Lima:

“É evidente que com a chegada dos romanos e com o advento da romanização muito se alterou por aqui na Arte de fazer o pão. Quem o diz e confirma é a Arqueologia que grosso modo identifica para este período o aparecimento de novas estruturas, as quais se relacionam inevitavelmente com a cozedura do pão [...] Enfim, tais estruturas têm sido pois encontradas em povoados como São Lourenço (Esposende), “*Cidade Velha*” de Santa Luzia, Terronha (Fig. 66) (Cardielos), Vieito e Calvário, ambos na freguesia de Perre, e ainda em Santo Estevão, na Facha. Sobre este último, o que melhores elementos nos fornece, diz-nos Carlos Alberto Ferreira de Almeida e a sua equipa que era um forno pequeno com base granítica semicircular aplanada na parte superior. As suas paredes, no momento da intervenção arqueológica, pareciam inclinadas para o interior o que por sua vez poderá supor que a parte superior seria em cúpula. Além deste aspeto é também de relevar o facto de o forno ser aqui construído com a mesma técnica das casas castrejas e de estar revestido no interior por uma espessa camada de barro [...]”¹⁴¹.

Não queremos deixar passar em branco a importância que o pão e, naturalmente, as estruturas para a sua confeção tiveram na cultura judaico-cristã que enformou todo o

¹³⁸ ESTRABÃO, ca.60 a.C.- ca.25 a.C. - **Livro III da Geografia: primeira contrib. para uma ed. crítica**. Porto: Centro de Estudos Humanísticos, 1965. (Amphitheatrum).

¹³⁹ MATTOSO, José e - (dir.) - Antes de Portugal. In **História de Portugal**. Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1262-X. Vol. 1. p. 251.

¹⁴⁰ GONÇALVES, Mário – **O pão na região do Lima. Estruturas e Sistemas primordiais – das origens à Idade Média**. Porto: Repositório aberto da UP, 2013. [Consult. 3 jan. 2017]. Disponível na internet:<URL: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/75651>>.

¹⁴¹ Idem, ibidem, p.102.

ocidente europeu. Afinal ela está presente no ato maior dos rituais católicos – a eucaristia.

Corresponde a uma “(...) disputa de vários séculos que o deus pão, Jesus Cristo, travou dentro da alma dos povos pagãos contra os deuses do vento e da água pela conquista do campo e do trabalho agrícola fez com que se perdesse praticamente toda a tecnologia agrária romana.”¹⁴².

Por isso, é natural que tenha havido um retrocesso cultural e tecnológico agrícola durante a Idade Média responsável pelas epidemias relacionadas com os cereais (*claviceps purpurea* e o esporão do centeio), fomes e mau aproveitamento dos solos cultivados.

A queda do Império Romano (séc. V), traduz-se por um “desmantelamento” do poder, do território em diversas parcelas que, habituadas a um sistema burocratizado, se viram na necessidade de reformular o seu modo de vida, retrocedendo para os antigos sistemas de sobrevivência comunitária. Muitos povos mudaram de sítio e criaram instituições agro-pastoris, outros invadiram novos territórios e ocuparam-nos militarmente, sobrevivendo do saque e das trocas em géneros. No caso da Península Ibérica, os seus antecedentes históricos alti-medievais estão profundamente marcados por invasões, até à formação de monarquias e reinos (séc. V – X). Na baixa Idade Média (séc. X-XV), o alvoroço foi dando lugar à formação de grupos e comunidades que se distinguiam uns dos outros pela quantidade de riqueza e propriedade, que mais tarde resultaria num sistema feudal. Apesar de todas estas alterações administrativas, sobreviveu sempre a prática de cultivo dos cereais, dando continuidade às técnicas anteriormente apreendidas, ou seja, massa de pão confeccionada, levedada e cozida em fornos de carácter público, privado ou doméstico, sempre acessível à sociedade, visto constituir a base da sua alimentação de sobrevivência.

Com as invasões de povos bárbaros como os Suevos e os Visigodos (séc. V-VI) encontra-se um legado diferente. A título de exemplo, os fornos catalogados na estação arqueológica de Congosto, em Rivas-Vaciamadrid, de La Casa de El Pelicano, em

¹⁴² Idem, p.193.

Arroyomolinos, e de La Huelga, em Barajas, Madrid, datados do séc. V-VIII d.C.¹⁴³, são de carácter doméstico, adossados a habitações, o que demonstra um processo de individualização de bens com longa tradição de uso coletivo¹⁴⁴. Outro aspeto interessante, que resulta da conversão destes povos ao cristianismo, é o novo relacionamento do povo com o pão, agora sacralizado pela Igreja e que se torna indispensável ao seu quotidiano. Os fornos passam a ostentar o crucifixo¹⁴⁵, gravado nas pedras das portas das fornalhas, por cima das fornalhas e até no exterior do forno. A confeção do pão, até ao momento de o enfornar, passou a ser acompanhada de rituais e ladainhas, demonstrando que a cultura cristã se expandia por todos os momentos de vida da sociedade agro-pastoril ocidental.

A partir de 700 d.C., dá-se uma turbulência cultural com as invasões muçulmanas na Península Ibérica, empurrando os anteriores povos ocupantes para o Noroeste da Península, onde estes mais tarde se reorganizaram em novos reinos. Os exércitos destas invasões eram compostos por árabes, iemenitas, sírios e berberes, todos povos do Norte de África e Médio Oriente, que outrora influenciaram as técnicas de cozedura do pão no continente europeu e que o voltaram a fazer através do “pão de cinza”¹⁴⁶, integrando-o na alimentação do sul da península (Andaluzia), tendo assumido outras formas, como o “bolo da pedra”, mais a Norte.

A partir da Baixa Idade Média (séc. X-XV) deixa de ser necessário recorrer à arqueologia para encontrar vestígios de fornos de pão de utilização comunitária ou privada, uma vez que a documentação medieval, por via das receitas e despesas¹⁴⁷, faz menção à existência dos fornos, à sua localização e possíveis proprietários, cuja

¹⁴³ GUIRADO, Alfonso Vigil-Escalera - Apuntes sobre la arquitectura de los hogares y hornos domésticos altomedievales del centro de la península ibérica (siglos V-VIII d.C.). *Arqueología de la Arquitectura*. Vol. 9 (2009), p.165-180. [Consult. 4 jan. 2017]. Disponível na internet:<URL: <http://arqarqt.revistas.csic.es/index.php/arqarqt/article/view/145/139>>. ISSN 1695-2731.

¹⁴⁴ Os núcleos habitacionais que aqui se enquadram na alta Idade Média por intermédio da datação das estruturas dos fornos, têm raízes em estruturas da época imperial e/ou castrejas.

¹⁴⁵ A sua gravação poderá ter origem em épocas anteriores uma vez que as pedras eram muitas vezes reutilizadas. O crucifixo era gravado por motivação religiosa ou marcação de propriedade.

¹⁴⁶ SANCHEZ EXPIRACIÓN, García – La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. *Andalucía Islámica, Textos y estudios*. Vol. 2-3, (1981-82), p.139-177.

¹⁴⁷ MARQUES, José - A administração municipal de Mós de Moncorvo em 1439. Bragança: [s.n.], 1985. Sep. de *Brigantia - Revista de Cultura*, Vol.5, Nºs 2-3-4, abr.-dez., Bragança, 1985, p.515-560.

natureza podia ser régia, concelhia, senhorial ou eclesiástica¹⁴⁸. Quanto à disponibilidade de informações recentes relativamente aos fornos de pão comunitários na Península Ibérica provêm um pouco de toda a parte (ver Tabela 1, Anexo 3). O mesmo se passa em Portugal (ver Tabela 2, Anexo 3).

Os fornos implantados em zonas montanhosas, sobretudo nas de elevada altitude, como os de Bragança ou da Guarda, são os que apresentam maior semelhança arquitetónica com os de Castro Laboreiro.

No seu conjunto, estes fornos que resistiram até à atualidade, em Espanha ou Portugal, têm origem nos finais da Idade Média¹⁴⁹ sendo este um outro aspeto que aproxima os fornos de pão comunitários de Castro Laboreiro à identidade peninsular, sobretudo do Norte. Para terminar, é de referir que a documentação sobre fornos de pão nos povoados escavados na Península Ibérica é muito escassa; existe vasta informação sobre fornos cerâmicos e metalúrgicos, mas não sobre fornos de pão devido, ao facto de, para confeccionar este alimento, não serem necessárias estruturas complexas, pois uma simples lareira doméstica constituía-se como uma local de cozedura de pão¹⁵⁰.

2.2. Os fornos de Castro Laboreiro

Antes de prosseguir retomamos brevemente a questão colocada no início do capítulo, relativa à natureza europeia e peninsular dos fornos de Castro Laboreiro. O que queremos dizer é que estes não surgiram de forma espontânea, houve todo um percurso humano de arte e engenho, invasão e conquista, que difundiu as diversas influências dos

¹⁴⁸ MARQUES, José - D. Manuel I e os fornos comunitários transmontanos. Lisboa: Edições Colibri, 1995. Sep. de: **Amar, Sentir e Viver a História** - Estudos de Homenagem a Joaquim Veríssimo Serrão, 1995.

¹⁴⁹ Esta é uma asserção construída com base na análise da arquitetura dos fornos e no estudo de documentação histórica. Verificou-se que, a existência de certos elementos arquitetónicos característicos do período tardo-medieval, como os arcos em monólito, o tamanho e a forma de aparelhar a pedra, apontam para uma tecnologia, pelo menos, anterior ao período moderno. Outros edifícios datados do século XVII ou XVIII, como o caso do forno comunitário de Portelinha, apresenta diferenças de construção muito distintas. Os arcos de volta perfeitos, sitos no interior, revelam uma técnica de construção aperfeiçoada relativamente a outros fornos, com outro tipo de arcos, por exemplo. Ademais, as abundantes referências relativas à toponímia dos lugares (sejam eles brandas, inverneiras ou lugares fixos), encontradas já nos tombos do século XVI, e uma breve análise ao número de fogos neles presentes, apontam para uma forte presença e antiguidade destas estruturas.

¹⁵⁰ HUERTA, Rosario García; MORALES, FCO. Javier; VÉLEZ, Julián; SORIA, Lucía; RODRÍGUEZ, David – Hornos de pan en la Oretania Septentrional. Trabajos de prehistoria. Vol. 66, Nº1 (2006), p.164. [Consult. 3 jan. 2017]. Disponível na internet: <<http://tp.revistas.csic.es/index.php/tp/article/view/10/10>>. p. 164.

povos invasores, pela Europa, incluindo a Península Ibérica, chegando a este aglomerado montanhoso e às suas comunidades sob diversas formas, sendo uma delas, a agricultura do centeio em substituição da bolota, e o conhecimento da cozedura do pão em fornos. Além disso, os fornos de pão distribuídos pelo território demonstram uma continuidade da cultura cerealífera que o Homem praticou desde tempos ancestrais.

2.2.1. Antecedentes

Em relação a Castro Laboreiro, as referências mais antigas até agora encontradas acerca do cultivo do centeio, consumo de pão e sua função de pagamento, encontram-se nos forais que o Padre Manuel Pintor refere na sua Obra Histórica I¹⁵¹ (e que também podem ser consultados no Arquivo Municipal de Melgaço).

Sobre o 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.”

Sobre o 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.”

Mais tarde, os Tombos de 1538, 1551 e 1565¹⁵² 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

¹⁵¹ PINTOR, P. Bernardo M. A. – Castro Laboreiro e Seus Forais. In **Obra Histórica I**. Monção: Rottary Club de Monção, 2005. Vol.1. p.37-49.

¹⁵² LIMA, Alexandra Cerveira Pinto Sousa - **Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano**. Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996. p.106-116.

igreja E que pagava della quando tem pão huma fanega.”

Além de referências a moinhos, indicando a existência de equipamentos de cozedura de grande dimensão que pudessem dar resposta às quantidades exigidas para pagamentos e para o consumo do povo. Em 1758, é feito um inquérito aos párocos¹⁵³, 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 estruturas. Além destas referências bibliográficas, consultámos as fontes acessíveis e disponíveis que aqui listamos por ordem cronológica:

Traslado da Provisão dada por D. Pedro aos moradores de Castro Laboreiro na qual são confirmados os privilégios concedidos por D. João I em 1430¹⁵⁴,

Doação ao Duque de Bragança, por D. Jaime, do lugar de Melgaço e Castro Laboreiro [com seus castelos rendas e direitos] e do Castelo de Piconha (1496)¹⁵⁵,

Foral outorgado por D. Manuel I, em 20 de Novembro de 1513¹⁵⁶,

“Demarcação da Villa de Crasto Leboreyro que parte com a Galliza” de 26 de Julho de 1538¹⁵⁷,

“Tombo da Egreja de S. Martinho da Villa de Crasto Laboreiro” de 2 de Agosto de 1551¹⁵⁸,

“Tombo da Comenda de Santa Maria de Crasto Laboreiro e seu limite” de 11 de Janeiro de 1565¹⁵⁹,

Foral da Vila de Castro Laboreiro dado por El-rei D. Afonso conde de Bolonha,

¹⁵³ CAPELA, José Viriato – Castro Laboreiro. In **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, 2005. p. 150-153.

¹⁵⁴ AMM - Fundo da extinta Câmara Municipal de Castro Laboreiro.

¹⁵⁵ MBCB - Arquivo Histórico da Casa de Bragança. Doações. (A versão deste digital deste documento encontra-se no Arquivo Municipal de Melgaço).

¹⁵⁶ AAM - Fundo da extinta Câmara Municipal de Castro Laboreiro.

¹⁵⁷ LIMA, Alexandra Cerveira Pinto Sousa - **Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano**. Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996. p.106-116.

¹⁵⁸ Idem, ibidem, p.107-109.

¹⁵⁹ Idem, p.109-117.

1513¹⁶⁰.

Privilégios concedidos pelos senhores reis deste reino aos moradores do Concelho de Castro Laboreiro, insertas em uma certidão feita no dito concelho, a 11 de Fevereiro de 1664¹⁶¹,

Forais da Casa de Bragança os quais copiam os forais avulsos de 1767¹⁶²,

Impostos e Impostos gerais (1811-1833)¹⁶³,

Lei de 3 de Junho de 1822, Decreto de 24 de Outubro de 1855, Lei de 4 de Abril de 1861, Lei de 28 de Agosto de 1869¹⁶⁴,

Decreto-lei de 13 de Agosto de 1832¹⁶⁵,

Ofícios e circulares da administração do concelho de Castro Laboreiro (1836 a 1847)¹⁶⁶,

Livros de atas de vereação (1839-2013) da administração de Castro Laboreiro¹⁶⁷,

1º ofício (4 livros e 2 cadernos, 1777-1823) e 2º ofício (2 livros e 2 cadernos, 1823-1855)¹⁶⁸,

Livro de Hipotecas (1843-1855)¹⁶⁹,

Registos de Sentenças (12 livros, 1852-1928)¹⁷⁰,

Livro de Receitas e Despesas (1879 – 1923) da Junta de Paróquia de Castro

¹⁶⁰ MBCB - Arquivo Histórico da Casa de Bragança. Forais. (A versão deste digital deste documento encontra-se no Arquivo Municipal de Melgaço).

¹⁶¹ MBCB – Arquivo Histórico da Casa de Bragança. Privilégios. (A versão deste digital deste documento encontra-se no Arquivo Municipal de Melgaço).

¹⁶² MBCB - Arquivo Histórico da Casa de Bragança. Forais da Casa de Bragança. (A versão deste digital deste documento encontra-se no Arquivo Municipal de Melgaço).

¹⁶³ AHMB - Arquivo Histórico Municipal de Barcelos. Impostos e Impostos gerais do Concelho de Castro Laboreiro (1811-1833).

¹⁶⁴ AHMM – Arquivo Histórico Municipal de Melgaço. Coleção de legislação portuguesa da Câmara Municipal de Melgaço.

¹⁶⁵ Lei declarando, ampliando e reformando o Decreto de 13 de agosto de 1832 acerca de forais, disponível em: ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA. Legislação Régia. [em linha]. Portugal: Metatheke Software. [Consult. 3 abr. 2017] Disponível em WWW:<[URL: http://legislacao-regia.parlamento.pt/V/1/23/105/p100](http://legislacao-regia.parlamento.pt/V/1/23/105/p100)>.

¹⁶⁶ AHMM – Arquivo Histórico Municipal de Melgaço. Fundo da extinta Câmara Municipal de Castro Laboreiro.

¹⁶⁷ AHMM – Arquivo Histórico Municipal de Melgaço. Fundo da extinta Câmara Municipal de Castro Laboreiro e Fundo da extinta Junta de Paróquia de Castro Laboreiro.

¹⁶⁸ AHDVC - Arquivo Histórico Distrital de Viana do Castelo. Cartório Notarial do Concelho de Castro Laboreiro (1777-1855).

¹⁶⁹ AHDVC – Arquivo Histórico Distrital de Viana do Castelo. Administração do Concelho de Castro Laboreiro (1843-1855).

¹⁷⁰ AHDVC – Arquivo Histórico Distrital de Viana do Castelo. Tribunal do Comércio de 1ª Instância de Viana do Castelo (1852 - 1928). Abrangia o concelho e julgado de Castro Laboreiro, cujas audiências eram às segundas e quintas-feiras, no mês de junho e novembro.

Laboreiro¹⁷¹,

Inventário de bens da Igreja de Castro Laboreiro, de 1911¹⁷²,

Semanário Independente de Castro Laboreiro intitulado “A Neve”(1920-1921)¹⁷³,

Livros de correspondências expedidas de Castro Laboreiro (1926 a 1946)¹⁷⁴,

Livro de posturas da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro (1960)¹⁷⁵,

Matrizes prediais e urbanas de Castro Laboreiro (1960 a 2016)¹⁷⁶,

Em todo este rol de documentação histórica, encontramos apenas três referências a fornos antes do século XX. Duas das referências a fornos de pão estão no fundo documental do Cartório Notarial de Castro Laboreiro (1777-1855). Uma no livro de 1823-1837, com a seguinte referência: “(...) aí tem (...) lamasqueira (...) que dá com o forno de pão (...)”¹⁷⁷. A outra referência, no livro de 1843-1846, “(...) o forno velho, tojal (...) eira e palheiro, anta (...)”¹⁷⁸, cujas confrontações são a nascente com José Alves e a ponte com um caminho público. Se a palavra “lamasqueira”, da primeira referência, for de carácter toponímico, poderá querer aludir ao atual lugar da Ramisqueira. Se assim for, podemos confirmar que existe forno de pão nesse lugar. Este forno, segundo o Sr. Eduardo Afonso, herdeiro e seu proprietário atual, sempre foi privado. Acrescentou que dele se serviam todos os vizinhos que no Inverno se mudavam para aquela inverneira, uma vez que um outro forno da Ramisqueira, dito de tradição comunitária, segundo o mesmo testemunho, tinha ruído ou fora demolido. Quando consultámos as matrizes prediais e urbanas na repartição das finanças de Melgaço, o forno da Ramisqueira que atualmente se pode ver, não está registado sob nenhuma tutela. Contudo o forno está implantado num terreno particular, que pertence

¹⁷¹ AHMM - Arquivo Histórico Municipal de Melgaço. Fundo da extinta Junta de Paroquia de Castro Laboreiro.

¹⁷² AHMM - Arquivo Histórico Municipal de Melgaço. Fundo da Câmara Municipal de Melgaço.

¹⁷³ BNP – Fundo Geral de Jornais. Também pode ser consultado no Arquivo Municipal de Melgaço.

¹⁷⁴ AHMM - Arquivo Histórico Municipal de Melgaço. Fundo da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro.

¹⁷⁵ SJCLLM – Sede da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro.

¹⁷⁶ RFM – Repartição das Finanças de Melgaço.

¹⁷⁷ AHDVC – Arquivo Histórico Distrital de Viana do Castelo. Cartório Notarial de Castro Laboreiro (1777-1855), 2º ofício, livro de 1823-1837, folha 114 (verso), “Escritura de venda de prédios rústicos e urbanos”, de Dona Thereza de Araújo, de um lugar cujo nome está ilegível, mas que sita na freguesia de Castro Laboreiro.

¹⁷⁸ AHDVC – Arquivo Histórico Distrital de Viana do Castelo. Cartório Notarial de Castro Laboreiro (1777-1855), 2º ofício, livro de 1843-1846, folha 75, “Escritura de Segurança de vida e porte de bens”, de Domingues Afonso e sua mulher, Maria Fernandes, do Lugar das Eiras. Confronta a nascente com José Alves e a poente com a estrada pública.

ao Sr. Eduardo Afonso e família.

O atual forno das Eiras pode ser aquele que é mencionado na segunda referência, pois é considerado antigo, não havendo, no entanto, memória da sua construção. Está implantado entre vários terrenos particulares (figs. 2, 3 e 4 do Anexo 2), e a sua entrada confronta a poente com um caminho público e a nascente confronta-se com a casa de um particular, correspondendo à descrição do “forno velho”. Porém, a população desta branda diz que o forno não tem proprietários, sendo, por isso, comunitário. Tudo parece indicar que assim é, sobretudo pelas suas dimensões, mas ficam por apurar alguns detalhes relativos aos antigos proprietários, que pudessem confirmar a antiga tutela do forno. Este também não se encontra inscrito nas matrizes prediais e urbanas consultadas. A terceira referência encontrada no século XIX, está num livro de atas de vereação da década de 40. No livro de atas de vereação¹⁷⁹ da extinta Câmara Municipal de Castro Laboreiro de 1842 a 1849, está então uma referência ao forno do Lugar das Cainheiras, em 31 de Maio de 1844, 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.” – este excerto demonstra que todos os elementos nomeados são de uso comum, aliás, “público”. Apesar de o excerto da fonte nos indicar uma pluralidade de fornos, atualmente o lugar das Cainheiras dispõe apenas de um forno de pão que se diz ser comunitário. Além da bibliografia e fontes mencionadas não foram encontradas mais referências a fornos anteriores aos finais do século XX (como veremos a seguir), que nos levassem a tirar conclusões determinantes relativamente à natureza administrativa dos fornos de pão de Castro Laboreiro que não fosse de ordem principalmente comunitária. Todavia, existe uma panóplia de documentação medieval e moderna¹⁸⁰, que se encontra dispersa e por estudar, não havendo possibilidade nem habilidade até ao momento de a reunir e descodificar, mas onde se poderão encontrar informações específicas quanto ao passado tutelar destes bens de produção.

¹⁷⁹ AHMM – Arquivo Histórico Municipal de Melgaço. Fundo da extinta Câmara Municipal de Castro Laboreiro.

¹⁸⁰ Por exemplo no Arquivo Histórico Distrital de Braga, onde não nos foi possível deslocar, talvez a coleção documental do Mosteiro de Fiães (1538-1836) e do Mosteiro de Salvador de Paderne (1687-1836), sítos no Fundo Monástico, a coleção documental da provedoria de Viana do Castelo (1592-1856), sítos no Fundo da Administração Central e o Fundo dos Diocesanos (835-1910), pudessem revelar algumas referências.

2.3. Inventariação dos atuais fornos de Castro Laboreiro

Este método vem responder à nossa questão de partida relativa à quantidade de fornos no território que se encontrava por desvelar. Durante este processo também analisámos a arquitetura e a forma de os operar. Percebemos desde logo que muitas destas estruturas já se encontravam esquecidas pelos membros da comunidade, sobretudo pela descendência de gerações emigradas que se veio instalar no território de origem familiar mais tarde. Encontrámos muitas dificuldades durante este levantamento, relacionadas com o paradeiro das chaves dos fornos que ainda tinham porta (e que acabamos por conseguir reunir na totalidade à custa de muitos contactos telefónicos e reuniões) e relativamente à localização de alguns destes fornos. Porém, o nosso rigor científico levou-nos a não querer descurar nenhum dos lugares e, por isso, além dos 41 conhecidos também fomos transportados para outros já abandonados e em ruínas, nos quais não encontrámos fornos de pão. Uma insistência que compensou, dado que devolvemos à comunidade local a memória exata da localização de muitas das estruturas e chamamos a atenção para outras das quais já não havia certeza da sua existência e que se encontravam absorvidas pela vegetação.

As referências mais sistemáticas aos fornos de pão comunitários de Castro Laboreiro, encontraram-se nos vários livros de Atas de vereação da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro¹⁸¹, desde a década de 70 do século XX até 2013, a propósito de restauros e reconstruções (ver tabela 3 do Anexo 3). Para complementar estas informações com outras que pudessem acrescentar dados ao contexto histórico dos fornos, procedemos à sua inventariação.

Depois de visitar todos os lugares, entre brandas, inverneiras e lugares fixos, e alguns que já não se encontram povoados, contámos um total de 46 fornos, e para cada forno foi preenchida uma ficha de inventário modelo (ver Anexo 5), tendo sido sistematicamente atualizadas entre 2015 e 2016. Mais tarde, em 2017, procedeu-se à construção de uma base de dados (ver Anexo 6) onde se inserem de forma sistemática todas as informações recolhidas para cada forno. A base de dados permitiu que se fizesse uma nova atualização das informações.

Em suma, Castro Laboreiro tem 41 lugares e, destes, 36 têm uma ou mais destas estruturas, o que perfaz um total de 44 fornos de pão comunitários em razoável estado

¹⁸¹ SJCLLM – Sede da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro.

de conservação. Contudo, um deles encontra-se em estado avançado de ruína, e outro não foi possível localizar.¹⁸² Doravante iremos apenas analisar com maior profundidade os 44 fornos restantes, que se podem ver esquematizados no Mapa 1, do Anexo 4. Cada ponto corresponde a um aglomerado de fornos de pão comunitários, distribuídos por todos os lugares da freguesia (brandas, inverneiras e lugares fixos). A distribuição e enumeração dos fornos pelos lugares encontra-se listada na tabela 4 do Anexo 3.

2.3.1. Fornos demolidos

Antes de prosseguir, não podemos deixar de referir os fornos que foram demolidos por motivos de alargamento de caminhos (dado o aparecimento e utilização de viaturas automóveis), vedação de propriedades ou degradação natural por abandono. Contamos seis fornos comunitários que foram demolidos, alguns na década de 70/80. Localizavam-se em Antões (branda), Assureira (inverneira), Falagueiras (branda), Outeiro (branda), Padresouro (branda) e Ramisqueira (inverneira). Não significa que alguns destes lugares não disponham de um forno, mas não é o original, são adaptações contemporâneas. Apesar de estes fornos já não serem um testemunho real e visitável, foi possível recolher aspetos do seu histórico e recolher relatos referentes à sua arquitetura, através das Atas de vereação, mas sobretudo dos testemunhos de pessoas idosas que ainda residem ou residiram nesses lugares.

Conforme referimos, também foram prospeccionados alguns lugares antigamente povoados desta freguesia: Lugar do Covelo (inverneira), Lugar de Eiras Pazes (não tem designação), Lugar de Perguntoiro (branda), Lugar de Cava da Velha (inverneira), Lugar de Porto de Cavaleiros (lugar fixo). O objetivo era encontrar fornos semelhantes aos que atualmente conhecemos, ou mais antigos. Contudo, não foram desveladas estruturas de bens de produção de uso coletivo, apenas estruturas em estado avançado de ruína. Para consultar informação relativamente aos fornos demolidos.

¹⁸² A população do lugar de Cainheiras, Bico e Curveira referiu a existência de um forno antigo, a que chamavam “dos mouros”, ou o “forno das lubagueiras”, situado no interior de uma fraga, nos montes da Sr. Do Numão. Apesar das várias tentativas de prospeção com a D. Leonor Rodrigues (residente em Cainheiras no Inverno e em Padresouro no Verão), todas as fragas passadas em revista estavam atoladas em vegetação, tornando a visibilidade quase impossível. Contudo, a D. Leonor recorda-se dele. A verdade é que nas imediações destas fragas, junto ao rio, encontram-se as estruturas daquilo a que a população local chama “o colmeal”, localizado 1 a 2km no interior dos montes, em direção à Galiza, depois de passar a capela.

2.4. A arquitetura

No plano arquitetónico analisaram-se as características de implantação, as confrontações, as medidas internas e externas de cada forno as suas orientações cardeais e aspetos construtivos, estando os dados traduzidos neste trabalho em texto, em dados tabelados e em cartografia.

A implantação dos fornos (ver tabela 5 e 6 do Anexo 3) varia entre altitudes de 600 e os 1200m, conforme se pode verificar, caso a caso, no Mapa 1 do Anexo 4. A escolha da implantação dos fornos está intimamente relacionada com a localização dos povoados nas brandas, inverneiras e lugares fixos, não havendo fornos descentralizados destes contextos. A relação lugar e forno é indissociável.

A nivelação dos terrenos de implantação de cada forno é variável, estando a grande maioria assente em terrenos desnivelados, dada a natureza geográfica deste território, por si, muito irregular. Porém, o interior de todos os fornos foi intervencionado para nivelamento oferecendo aos utentes a estabilidade e conforto necessários para usufruto do forno.

No que respeita às confrontações (ver tabela 7 do Anexo 3), estas comprovam a natureza comunitária e pública destas estruturas. Do conjunto total de 44 fornos, 41 confrontam com caminhos públicos ou terrenos baldios, e os restantes três confrontam com terrenos particulares. Estes são os fornos da Ramisqueira, o da Alagoa nº1 e o de Pontes. O da Ramisqueira diz-se ter sido propriedade da família Afonso, e atualmente estar na herança de Esperança, Laurinda e Eduardo Afonso, desde 1921. O forno de Alagoa nº1, sito próximo da entrada do lugar, diz-se ter pertencido a uma família alcunhada de “os froucheiros”. O forno do lugar de Pontes está situado dentro de um terreno particular, mas não se reconhece que tenha tido proprietários. Estes 3 fornos tiveram utilização comunitária por parte de todas as famílias de cada lugar. Esta é uma afirmação feita pelos próprios “herdeiros” atuais destes fornos. Voltamos a reforçar aqui que não se encontrou documentação que ateste qualquer tipo de tutela sobre estes e outros fornos.

As medidas de cada forno (ver tabela 8 do Anexo 3) foram retiradas externa e interiormente, sempre aos mesmos elementos: a parede frontal, que pode ser aquela onde estaria a porta ou não, uma parede lateral que melhor acesso tivesse para ser medida (em ambas sempre se indicou a sua orientação), a entrada do forno e da

fornalha, e a profundidade da fornalha.

Para o exterior, as medidas para as alturas das paredes frontais, tiradas na aresta à direita variam entre os 92cm e os 338cm, e as larguras variam entre 250cm e os 900cm. As medidas para as alturas das paredes laterais, tiradas na aresta à direita variam entre os 110cm e os 410cm, e as larguras variam entre os 195cm e os 790cm.

Para os interiores, tendo em conta que as espessuras das paredes variam entre os 20cm e os 40cm, bastaria retirar este valor para obter as medidas internas de cada forno, porém, para obtenção rigorosa dos valores também se procedeu à medição interna destas paredes. Para o interior das paredes frontais, as alturas das arestas à direita revelaram situar-se entre os 128cm e os 346cm, e para as larguras entre os 220cm e os 639cm. Para as paredes laterais as alturas medidas na aresta à direita situam-se entre os 65cm e os 315cm, e para as larguras as medidas variam entre os 150cm e os 574cm.

As alturas das entradas dos fornos variam entre os 138cm e os 240cm, e as larguras entre os 70cm e os 265cm, proporcionando uma configuração maioritariamente retangular, com a exceção de um forno, o da Ramisqueira, cuja entrada é a de maior largura, e tem uma configuração quadrangular.

Para as entradas das fornalthas, as medidas em altura variam entre os 43cm e os 90cm, e as larguras entre os 37cm e os 64cm, promovendo configurações na sua maioria quadrangulares. As profundidades das fornalthas variam entre os 114cm e os 196cm, sendo que a menor dimensão permite a cozedura de no mínimo sete pães, e a maior permite uma cozedura de até 25 pães.

A par destas medidas fizeram-se descrições pormenorizadas, individuais de outros elementos visíveis. Dado que não seria possível expor para cada forno, detalhadamente, o que se registou, podemos aferir que para todas as estruturas, os elementos padrão analisados foram a cobertura e suas estruturas de sustentação, as janelas, as saídas de fumo, as portas, as chaminés, os apoios e os canais de escoamento de água. Contudo, no que toca às coberturas, a sua aparência exterior nem sempre corresponde à sua estrutura interior. Deparamo-nos com fornos que no exterior aparentam ter uma água, e no interior duas, como o caso do forno de Curral do Gonçalo.

Ao nível das orientações (tendo por referência a entrada de cada forno) (ver tabela 9 do Anexo 3), percebeu-se que não existe um padrão, sendo que no conjunto total dos 44 fornos se registaram todos os pontos cardeais, não sendo obrigatório que a entrada estava voltada para o lugar, ou que o forno esteja localizado sempre à mesma distância

do lugar. Tudo isto é variável. Porém, como não existe uma orientação definida, fica a possibilidade para um futuro estudo sobre a escolha da orientação de cada forno. Por exemplo, o eventual escoamento do fumo em função da orientação do vento.

Relativamente aos aspetos construtivos (ver tabela 10 e 11 do anexo 3) percebemos que não existe memória da construção original de cada estrutura, e que as técnicas construtivas visíveis se resumem à cantaria ou alvenaria (ver mapa 2, do Anexo 4). Os fornos em cantaria são aqueles que foram menos, ou mesmo nunca, intervencionados para restauro, conferindo-lhes um aspeto rudimentar e antigo, de estrutura granítica com alguns apontamentos em madeira, em traves ou portas. Aqueles em alvenaria correspondem aos fornos que mais intervenções sofreram e que apresentam um maior número de materiais presentes, como a telha e o tijolo, a madeira, o cimento, o metal (ferro ou aço) e o granito. Relativamente aos materiais, para uma análise individual de cada forno, consultar o mapa 3, do Anexo 4.

Terminamos este subcapítulo com referências aos cinco tipos de plantas encontradas: retangular, retangular com cabeceira, retangular com abside, quadrangular com cabeceira, e um dos fornos encontramos com duas cabeceiras (ver mapa 4, do Anexo 4). Naturalmente que as cabeceiras ou as absides correspondem sempre à localização da fornalha, e o restante corpo à sala que antecede a fornalha, onde estão dispostos todos os outros elementos arquitetónicos. Das plantas estudadas conseguimos salientar três tipos que se repetem com maior frequência. Duas, a) e b), entrecruzam-se em vários exemplos. A terceira é um tipo de planta singular e excecional (por enquanto) em toda a freguesia, o tipo c) (embora se repitam alguns elementos em cada uma das descrições, segue-se uma pormenorização dos elementos que constituem os três tipos):

a) Forno de pão comunitário de planta retangular com ou sem cabeceira, (ver figs. 9 e 10, anexo 2), ou com abside (ver fig.11, anexo 2). Apresenta estruturas de sustentação da cobertura geralmente em pedra, embora também se encontrem em madeira, quando são cobertos de telha. O seu interior é composto pela antecâmara da fornalha onde se dispõem os tendais em redor da sala, as saídas de fumo e/ou janelas e onde encontramos a chaminé sobranceira à boca da fornalha geralmente suportada por dois cachorros. A fornalha é tapada em toda a largura da antecâmara (observar fig.12, anexo 2), impedindo a visibilidade sobre o exterior da sua cúpula. Neste caso, a cobertura é geralmente em duas águas, em lajes de granito (observar fig.13, anexo 2), mas com a modernização e acesso a novos materiais, há muitos exemplos que derivaram para a

cobertura em telha francesa. Este modelo arquitetónico é comum (ver Planta nº1, anexo 3). Encontram-se exemplos no Concelho de Bande, Galiza: o forno de Aldea de Arriba, Parroquia de Calvos (Santiago) ou o forno de “O Outeiro”, Parroquia de Nigueiroá (Santiago). (ver figs. 14 e 15, anexo 2).

b) Forno de pão comunitário de planta retangular, com ou sem cabeceira (ver figs. 16 e 17, anexo 2), ou com abside (ver fig. 18, anexo 2), com estruturas de sustentação da cobertura geralmente em madeira, embora ainda se encontrem alguns exemplos em pedra, cujo interior é composto por uma sala, onde numa parte semelhante à antecâmara da planta nº1, se dispõem os mesmos elementos e onde é visível e acessível, o exterior da cúpula da fornalha. Regra geral, esta planta tinha por cobertura o colmo, e atualmente a telha francesa. (ver fig.19, anexo 2) Também de carácter comum (ver planta 2, anexo 3), encontram-se outros exemplos com esta mesma arquitetura em Espanha, como o forno comunitário de “Pereira”, Parroquia de Corvelle (Santa María), Concello de Bande (fig. 21, anexo 2).

c) Forno de pão comunitário de planta quadrangular (ver Planta 3, anexo 3), com cabeceira, com a antecâmara da fornalha aberta para o exterior, por onde se dispersam os mesmos elementos já mencionados no ponto 1, estando a restante estrutura confinada aos elementos que compõem a fornalha, e que, neste caso, se encontra inacessível. Esta planta só é visível num único elemento do conjunto de 44 fornos estudados (figs. 22 e 23, anexo 2). Este forno está feito ao estilo de alguns fornos comunitários do Vale de Karrantza, no País Basco, como por exemplo os de “Las Llamosillas” (Pando) e de “Rucabao” (La Calera del Prado) (figs. 24 e 25, anexo 2), que são também unifamiliares e considerados de herdeiros, tal como este exemplar único na freguesia.

Terminamos este subcapítulo com uma análise relativa às estruturas de sustentação da cobertura diferem e não estão associadas a nenhuma tipologia arquitetónica em particular. Variam entre estruturas resultantes da sobreposição de pedras (fig.26, anexo 2), arcos de volta perfeita (fig. 27, anexo 2), estruturas em formato triangular (fig.28 e 30 e 31, anexo 2), arcos talhados de um monólito (fig.29, anexo 2) e vigas de madeira (fig.32, anexo 2).

2.4.1. Terminologia tradicional e técnica

Antes de avançarmos importa estabelecer, claramente, a distinção entre as designações tradicionais, ainda hoje utilizadas pela população local, e os termos técnicos da

arquitetura, que identificam as diversas partes constitutivas destas infraestruturas.

A fig.5 do Anexo 2 apresenta o interior de um forno comunitário, localizado no Lugar do Rodeiro, em Castro Laboreiro. O mesmo é composto pelos seguintes elementos:

- a) Termos tradicionais: 1. Boca da Forneca; 2. Lastro; 3. Borrallheira; 4. Campana ou “campanha”; 5. Tendais; (os restantes números não têm designações tradicionais).
- b) Termos técnicos ou comuns: 1. Lar do forno; 2. Base da fornalha; 3. (igual ao termo tradicional); 4. Dispositivo de saída de fumos; 5. Bancos; 6. Pedra de fecho; 7. Aduela; 8. Capitel; 9. Coluna/fuste.

Dos elementos referidos, um dos mais relevantes é o interior da fornalha, em cúpula, estrutura sempre utilizada para a construção das câmaras de cozedura, porque facilita a distribuição homogénea de calor (figs.6 do Anexo 2). Esta figura apresenta uma cúpula, que tendo sido originalmente em granito, foi modernizada, revestida a tijolo refratário ou “brique”, (segundo a linguagem local castrejo assimilado das emigrações). O processo facilita o aquecimento através da diminuição do espaço interno da fornalha e por consequência facilitando a cozedura. Não sendo caso único, na maioria dos casos, este tipo de solução teve bons resultados. Na fig.7 é possível observar a estrutura exterior de uma outra cúpula.

Usando o forno do lugar de Ameijoeira como exemplo, quanto ao exterior, os termos aplicados são os seguintes (ver fig.8 do Anexo 2):

- a) Termos tradicionais: 10 – Lanchas ou torrões (“Torrans”); 11 – Porta; 12 – Janela; 13 – Chaminé; 14 – não tem termo tradicional;
- b) Termos técnicos ou comuns: 10 – Lajes de granito aparelhadas; 11 – Entrada; 12 – Aberturas/Saídas de fumo; 13 – Condução de ar ou fumo; 14 – Cabeceira;

2.4.2. Intervenções e estado de conservação

Um dos objetivos deste capítulo é conhecer o estado de conservação de cada forno e ter uma perceção geral do estado de conservação dos fornos no seu conjunto. Este estudo virá a contribuir para a nossa análise do valor arquitetónico de cada forno. Este conceito de valor arquitetónico por nós concebido consiste na determinação do estado de conservação e nas condições do meio envolvente.

As condições ambientais do seu espaço envolvente determinam-se pela temperatura, humidade absoluta e humidade relativa, e por consequência a deterioração dos materiais

está intimamente relacionada com a humidade do ar que os rodeia. No caso dos fornos lidamos com pedra, madeira, cerâmica e argamassa (cimento). Nos casos de conservação do estado original do forno, lidamos só com pedra. Noutros casos, aqueles que sofreram restauros por privados ou pela autarquia, verifica-se que combinam todos estes materiais, tornando complexa a sua preservação e conservação uma vez que madeira, pedra, cerâmica e cimento (argamassa), individualmente requerem formas de preservação diferentes, todavia possuem um fator de alto risco comum, a humidade. Quando os fornos são inteiramente de pedra requerem uma utilização sistemática para que a presença de humidade seja baixa, uma vez que o granito desta região apresenta alguma porosidade e permite infiltrações com facilidade. Por isso mesmo, foram os primeiros a ser abandonados ou a sofrer alterações nas suas estruturas externas e internas para “melhorar” o seu funcionamento, tal como a alteração das coberturas para madeira e telha, e o revestimento do interior das fornhalhas em tijolo refratário.

Quando a estrutura das paredes e da fornhalha é em pedra, mas a cobertura é composta por madeira e cerâmica (telha), o combate à humidade por via da absorção da madeira é mais eficaz, contudo encontra-se exposta a toda uma série de fatores ambientais como as humidades, oscilações de temperatura, a luz, agentes biológicos (xilófagos), agentes químicos (poluição) e agentes universais (água, fogo), os quais enfraquecem a madeira através do seu apodrecimento, desgaste, deformação, consumo, etc., colocando, por consequência, a telha vulnerável, podendo facilmente partir com a ruína das estruturas em madeira, o que se verificou em vários casos como o forno nº2 de Portos, forno de Portela e o forno de Adofreire, por exemplo.

Constatou-se que os agentes comuns à deterioração dos fornos são principalmente as humidades, os microrganismos (sobretudo fungos e líquenes) e agentes biológicos (mais precisamente o caruncho, o morcego, o gado equino e bovino deambulante que os utiliza para pernoitar, várias espécies de insetos e vários tipos de flora), cuja ação sobre a pedra favorece o seu escurecimento e desgaste, dificulta a operacionalidade do forno e apodrece as argamassas (esfarelando-as). Também degradam outros materiais presentes no interior do forno, como a madeira das masseiras e instrumentos de manuseamento da fornhalha e do pão. Também existem fornos e fornhalhas com portas de metal, normalmente de ferro, sobretudo para as fornhalhas, mas também igualmente de outras ligas metálicas. O metal, nestas condições, está a funcionar como poluente, uma vez que reage às temperaturas elevadas, às humidades e produtos de combustão como o fumo e

os carvões, oxidando com maior facilidade e rapidez, produzindo fuligem, conforme se verifica no caso do forno nº2 da Seara e também o forno do Ribeiro de Baixo, cujas portas das fornalhas se encontram altamente degradadas por oxidação.

Na maioria dos casos, estes agentes operam com maior intensidade e eficácia após o definitivo abandono do forno ou em períodos prolongados de inatividade, provando que o calor emanado durante as cozeduras de pão, a limpeza regular do forno feita após cada cozedura e a manutenção e conservação da envoltória exterior eram algumas garantias da sua prevenção. Tanto eram, que muitos destes fornos têm sobrevivido ao longo dos séculos, quer em estrutura quer em operacionalidade. Para além dos fatores apontados, convém salientar também que estas estruturas patrimoniais, como outras, podem sofrer os danos de atos de vandalismo, sobretudo as que se encontram em estado de abandono, como o caso das demolições não licenciadas.

Antes de avançar, queremos fazer referência a um “forno” cujo estado de conservação está para lá dos critérios selecionados, dado o seu avançado estado de ruína, próximo do desaparecimento, mas que não deve ser discriminado e do qual não é possível reconhecer o tipo de estrutura (figs.33, 34 e 35, anexo 2). Este “forno” é o segundo forno do Bago de Baixo, situado próximo do rio, além do que se localiza à entrada do lugar. Com o auxílio de um morador da Seara e uma moradora da Ameijoeira, foi possível redescobrir o que resta deste forno. O seu estado avançado de degradação e ruína preservou unicamente uma laje de granito, que na nossa interpretação corresponde à base da fornalha. Foi também possível reconhecer de forma muito ténue a planta da sua estrutura, embora a vegetação se tenha tornado um obstáculo ao seu registo fotográfico. Não se deve discriminar este forno porque é parte integrante do património da freguesia e testemunha de uma vivência antiga neste lugar, talvez de uma povoação primitiva em relação à atual inverneira, dada a quantidade de outras ruínas que ainda não foram possíveis de identificar, na sua proximidade.

Segue-se então a nossa breve avaliação geral das intervenções feitas nos fornos, e suas consequências, bem como uma avaliação geral para os estados de conservação e respetivas condições da envoltória. Estes dois critérios resultaram numa única análise à qual chamamos “valor arquitetónico” (ver mapa 5 do Anexo 3), conforme já referimos.

Relativamente ao processo de revalorização geral dos fornos comunitários, sabe-se que os principais restauros decorreram entre a década de 1990 e o ano de 2013, no entanto

outros datam também de décadas anteriores. Para uma análise geral das datas dos últimos restauros ver tabela 12 do Anexo 3. Algumas das intervenções foram feitas nos fornos pela antiga Junta de Freguesia de Castro Laboreiro, desde a década de 90 até 2013, outras por privados, foram as que mais afetaram a sua traça original. Por exemplo, as figs. 36, 37 e 38 (anexo 2) representam um forno unifamiliar, situado no Lugar Podre. A fig.39 (anexo 2) mostra o forno nº2 do Lugar de Alagoa. A fig.40 (anexo 2) mostra o forno comunitário do Ribeiro de Cima e a fig.41 (anexo 2) mostra o forno do Lugar do Teso. Estes foram restauros feitos com a iniciativa de privados.

Os restauros feitos nos fornos pela Junta de Freguesia de Castro Laboreiro apresentam outra lucidez e sensibilidade para com as estruturas originais, como se pode observar nas figs. 42, 43, 44 e 45 (anexo 2), embora possam também ser questionáveis, dado observar-se sistematicamente o uso do cimento, como argamassa de eleição, e do tijolo refratário para revestir o interior das fornhalhas. Contudo, é perceptível que a intenção é a de conservação da estética conhecida e de “melhorar” a comodidade do forno para quem ainda o utiliza. Mas a realidade dos testemunhos mostra-nos que alguns destes restauros contribuíram para a definitiva inutilização dos fornos.

Por exemplo, a introdução de chaminés como a da fig. 45 (anexo 2), aconteceu após um primeiro teste de cozedura posterior aos restauros. O fumo que antigamente se escoava pelos orifícios das paredes e por outras aberturas elaboradas propositadamente, às quais se chamava saídas de fumo (e que se localizavam no topo das paredes, normalmente na parede frontal à fornhalha e na parede frontal à da cabeceira, portanto, diretamente acima da fornhalha, mas não sendo isto uma regra), não consegue agora fazê-lo sem criar uma atmosfera pesada até encontrar a porta ou uma janela. Não é suficiente para o bem-estar dos forneiros, por isso, criou-se um canal direto de escoamento do fumo, que no exterior resultou numa chaminé vulgar, e não tradicional. 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 fornhalha chegassem à cobertura, sobretudo quando esta era em colmo, o que poderia provocar um incêndio. Mesmo que a cobertura do forno fosse em pedra, encontra-se sempre essa laje de obstáculo, porque as coberturas das casas no exterior eram em colmo podendo facilmente ser suscetíveis ao funcionamento descuidado do forno comunitário, sobretudo no verão.

Não é por acaso que estes fornos se encontram sempre nas imediações de uma fonte, fontanário, ribeiro ou bebedouro de animais, e quando isso não era possível, por

questões práticas, convinha que o forno estivesse localizado próximo da povoação e nem sempre o local escolhido tinha água por perto. Nestes casos era feita uma levada (fig.46 do Anexo 2) que se circunscrevia em redor do forno, como podemos observar no forno da aldeia de Portos, no lugar de cima, ou no do Lugar da Varziela. Relativamente ao revestimento das fornalhas em “brique” (tijolos refratários), encontrámos opiniões díspares, havendo quem dissesse que a cozedura beneficiava do restauro, porque tornou o forno mais pequeno e fácil de aquecer, mas, para outros, tornou-se impossível continuar com certas tradições, como a da cozedura da “tenda”, porque a entrada do forno “arrefecia rápido demais, ao contrário da pedra antiga”, conforme acontece com o forno de Curveira.

Não seria de todo descabido repensar alguns destes restauros e retirar o cimento. Empresas como a Signinum já estão preparadas para este tipo de intervenções e restauros com materiais adequados, por exemplo.

Registaram-se também lixeiras, palheiros ou armazéns de lenha nos interiores dos fornos, situações que correspondem às novas funcionalidades e necessidades da população, conforme se verifica nas figs. 47 e 48 (anexo 2). Num dos fornos, onde se amontoava uma lixeira de despojos orgânicos e de plásticos, a solução encontrada por alguns vizinhos daquele lugar para proteger o forno dos seus pares menos preocupados com a conservação do monumento, foi barrar a porta de entrada com paralelos de calçada e cimento (figs. 49 e 59, anexo 2). O único acesso ao interior deste forno é agora feito por uma parte arruinada, nas traseiras, conforme se vê nas figs. 51 e 52 (anexo 2).

Uma nova avaliação sobre todo o conjunto dos 44 elementos, em relação àquela feita entre 2014 e 2015, mostra que os fornos têm vindo a sofrer com o amadorismo de técnicas de reparação/restauro, mas também com a degradação natural que a passagem do tempo provoca, como são os seguintes casos que trazemos a exemplo, (fig. 53 a 63 do Anexo 2), onde se observam os estados de conservação variados de alguns fornos. Por isso, o diagnóstico atual, geral, para o estado de conservação dos fornos de Castro Laboreiro é maioritariamente razoável, com exceção de alguns casos cujas estruturas em granito são ainda bastante sólidas, ou por mérito dos restauros efetuados, permitindo que se destaquem estados de conservação bons, e em apenas 8 casos estão em muito bom estado de conservação. Ver tabela 13 do Anexo 3.

2.4.3. Outras características do funcionamento

É unânime que a maioria dos fornos se encontra inativo, porém, uma boa parte é utilizada esporadicamente, uma a duas vezes durante o ano (ver tabela 14, do Anexo 3). O mapa 6, do Anexo 3, apresenta a distribuição dos fornos que atualmente estão ativos, em circunstâncias esporádicas, e aqueles que definitivamente já não são utilizados, classificados como “inativos”.

Aqueles que mais rapidamente caíram em desuso foram os fornos das inverneiras. Queixando-se a população que, durante o Inverno, era mais compensador regressar à sua branda para cozer nova fornada, (apesar da neve e do gelo), do que aquecer o forno da sua inverneira. Dizem que, na maioria dos casos, as comunidades, antes de efetuarem a sua transumância anual para a inverneira no mês de dezembro, optavam por cozer uma grande quantidade de pães que pudessem levar para a inverneira, e aí consumi-los durante os três meses mais rigorosos de inverno, evitando ter de aquecer o forno da inverneira. Preferem cozer no forno da branda é um facto curioso, porque apesar das alterações climáticas, ainda hoje é penoso atravessar a freguesia em direção às brandas durante o inverno. Como se explica que considerem esta situação mais confortável do que utilizar os fornos das inverneiras, ainda que estes “coleccionassem” 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 em aberto, às quais, por ora, não podemos responder.

Por norma, até à década de 1960, cada família cozia de 15 em 15 dias, e sabendo-se que eram numerosas dentro de cada lugar, os fornos comunitários cozeriam quase diariamente. Em algumas situações era necessário marcar a vez, colocando um pau de urze ou giesta (ou outro objeto) nas paredes exteriores do forno, assinalando uma sequência, e comunicando ao seguinte a localização da chave, quando esta existia. Para conhecer as datas das últimas cozeduras, consultar tabela 15, do Anexo 3.

2.5. Elementos etnográficos

2.5.1. Metodologia

A comunidade de Castro Laboreiro é de pequena dimensão. “Uma comunidade deste tipo é o laboratório ideal”¹⁸³ que oferece a possibilidade de ser estudada por um elemento humano, de cada vez que o interesse se manifestar num qualquer estudioso. A comunidade do estudo de caso corresponde aos três elementos de caracterização delineados por Jorge Dias (1990)¹⁸⁴ para comunidades de menor dimensão. Estes elementos justificam a expressão utilizada anteriormente de “microcosmo”: os limites territoriais geográficos estão bem definidos na mentalidade local, o comportamento cultural e religioso é transversal a todos os lugares, apesar da população se encontrar “salpicada” na paisagem, e por último, é socialmente autossuficiente, fazendo uso das tradições e costumes transmitidos geracionalmente¹⁸⁵.

Por este motivo, a metodologia utilizada para obter informações de carácter sociocultural relativas aos fornos comunitários de pão foi a conversa informal, de onde se extraiu informação que foi registada num caderno de campo. Também se empregou o método da entrevista a cerca de 30 membros da comunidade. Mas esta não teve a mesma qualidade de resposta que a conversa informal, uma vez que esta última se relaciona com as histórias e as memórias pessoais contadas por determinados indivíduos sobre o seu passado. O processo formal de recolha e análise das informações através da entrevista tornou o processo pouco favorável, já que era sentido como uma ameaça à privacidade do sujeito que aceita ser entrevistado. Daí que a maior valorização da conversa informal, que pode ser mais íntima e próxima entre o narrador e o investigador. As potencialidades das conversas informais sobrepõem-se aos métodos formais, como a entrevista, uma vez que nos permitem obter dados qualitativos mais expressivos emocionalmente.

Contudo, as conversas tidas com a população tiveram fases de preparação por parte da investigadora. Efetuou-se uma longa pesquisa sobre o contexto geográfico, histórico, cultural e patrimonial, que resultou em algumas questões de base que preparariam o

¹⁸³ DIAS, Jorge – Problemas de método em estudos de comunidade. In **Estudos de Antropologia**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda. 1990. Vol.1. p.103.

¹⁸⁴ Idem, ibidem, p.103.

¹⁸⁵ Idem, p.104.

diálogo. Durante a conversa informal, foram feitas anotações e respeitados os mesmos princípios do que poderia ser uma entrevista formal, que iremos explicar mais abaixo. Os apontamentos tirados foram posteriormente analisados, comparados e transcritos, evitando apenas repetições. Por último, foram arquivados e catalogados de forma simples, sob formato digital em pastas e documentos de texto, com a seguinte ordem: data; local; género/sexo.

Ao longo do tempo esta comunidade teve a atenção de José Leite de Vasconcelos, Luis Polanah, Alice Duarte Geraldês, Alexandra Cerveira Lima, que publicaram as informações recolhidas em entrevistas, conversas informais ou através do convívio, colocando ao dispor de todos um legado que compreende o percurso racional e emocional que outros trilharam e que de outra forma se poderia perder por via do esquecimento.

O nosso trabalho foi recolher, dois tipos de histórias, a da sua experiência de vida e das vivências com os fornos. Entrevistaram-se 30 elementos da população, abrangendo um espectro variado de gerações, com diferentes tipos de formação e profissão/ocupação. Os elementos, no seu conjunto, foram abordados de forma adequada e clara quanto à origem do entrevistador e do projeto que fomentou este contacto. As declarações foram prestadas de forma voluntária. A duração das conversas variou entre os vinte e os quarenta minutos, havendo casos excecionais que se disponibilizaram para conversar durante várias horas e no final deixaram convite para futuras sessões.

As informações foram cedidas com a condição de se manter, na maioria dos casos, o anonimato, deixando apenas ao conhecimento geral o local, a data, e por vezes, o género e a idade, salvaguardando o nome da pessoa que forneceu as informações. Falamos da memória anónima de um sujeito, assim como de uma coletividade, que busca as histórias de todos, os testemunhos orais de quem vivenciou a história local e deste modo, a valorização do anonimato na maioria dos casos é compreensível e tem de ser respeitada e o testemunho não deve ser invalidado.

Uma outra condição da recolha de testemunhos, para a qual devemos advertir, é que a memória, tal como quem a guarda e quem a conta, é viva, e por isso, mutável e subjetiva. Neste processo, os valores sociais tornam-se relevantes porque sustentam-se na tradição e esta relaciona-se com os valores das pessoas, e aquilo a que elas dão valor transparece através dos relatos das suas experiências de vida.

Naturalmente, e como estamos dependentes das memórias de alguém, temos um limite

temporal, determinado pela própria natureza do Homem. Cada entrevista é uma fotografia de um momento ou evento particular e que está a ser partilhado com base na memória individual de uma pessoa. Por este motivo solicitamos que também demonstrassem os objetos e métodos tradicionais relacionados com alguns momentos quotidianos, como o cultivo e a colheita do centeio, a cozedura do pão, como por exemplo, bem como outros processos que se encontram registados.

No final de cada conversa, a todo e qualquer elemento entrevistado, independentemente da sua condição socioeconómica, foi assegurado que o seu testemunho e experiência de vida foi e continua a ser uma mais-valia para o desenvolvimento do presente trabalho e um legado para as futuras gerações. Esta investigação no terreno contribuiu para a salvaguarda das memórias de procedimentos tradicionais que hoje já não se repetem, como era habitual e tradicional, e serviu também para confirmar/verificar os estudos anteriormente levados a cabo neste sentido. Desvelaram-se experiências que ainda não tinham sido documentadas sob este formato e que se espera sejam úteis futuramente para outros estudos mais aprofundados.

Esta fase do trabalho decorreu durante vários meses, atravessando as várias estações do ano. Nos meses de clima ameno, os locais habitualmente escolhidos para conversar eram no exterior, onde geralmente se juntam os poucos vizinhos de cada lugar. Nos meses ou alturas do ano climatericamente menos favoráveis, as conversas aconteceram de pé, dentro de portas, próximo da porta da habitação da pessoa ou no local onde estariam a decorrer atividades ainda tradicionalmente praticadas, como a preparação das carnes para fumeiro, a limpeza da corte dos animais, a matança de animais nas garagens ou pátios e, em raras exceções, no interior das casas no período da debulha dos feijões ou tomando conta de crianças.

De forma aleatória, ao longo de todo o ano, algumas destas conversas tiveram lugar nos gabinetes de atendimento da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro e de Lamas de Mouro, na mercearia local, no Centro de Dia da Associação Castro Solidário, na Bomba de Gasolina Petrolamas, no cemitério paroquial, nos fornos de pão que em determinado momento estavam em atividade, como por exemplo o do lugar de Campelo, nos campos de lavoura durante as pausas, nas eiras, como foi o caso com os vizinhos do lugar de Portelinha, entre muitos outros locais.

Neste caso, o facto de o investigador residir no seio da comunidade desde 2012 beneficiou toda esta investigação, tendo em conta que se trata de uma comunidade

muito reservada do contacto com elementos que lhe são externos.

Para a comunidade, o mais importante não era o local ou as normas sociais de boa conduta, era o momento de partilha, a transmissão e a sua valorização individual dentro da sua comunidade. Os testemunhos recolhidos serão distribuídos pelos subcapítulos que se seguem, sob a forma de léxico local, expressões verbais espontâneas, rezas ou ladainhas.

2.5.2. Fornos multifamiliares e unifamiliares

Percebemos, nestas conversas informais, que no universo dos fornos havia fornos multifamiliares e unifamiliares.

Os fornos multifamiliares, ou comumente chamados de comunitários, são fornos utilizados por uma comunidade de um determinado lugar, cujas relações poderão ser familiares ou não e, por vezes, este tipo de forno é até partilhado com a população de outros lugares em alturas de necessidade, como quando o forno mais próximo for vítima de incêndio, por exemplo, como aconteceu com o forno comunitário antigo de Padresouro – hoje substituído por um outro edificado de raiz, em cimento e com alguns elementos do seu par original. Este forno, do lugar da Vila é um dos exemplos de um forno multifamiliar (fig. 64 e 65, anexo 2).

Os fornos unifamiliares ou ditos “de herdeiros”, são fornos utilizados por um conjunto de elementos com graus de parentesco diretos ou indiretos dentro do mesmo núcleo familiar, normalmente vizinhos. Por vezes, estes fornos encontravam-se dentro de uma propriedade privada vedada (fig. 66, anexo 2).

2.5.3. Da sementeira ao forno

Este capítulo vem responder à nossa questão de partida relativa ao que justifica a presença de um tão grande número de fornos no território. É a sua relação com a cultura cerealífera e a pobreza do solo que não permite que nada mais cresça em grande quantidade se não o centeio. Fizemos uma breve composição relacionada com o pão da terra e a sua antiguidade a bem do nosso melhor e mais alargado entendimento desta cultura agrícola.

O cultivo dos cereais inicia-se no Neolítico época em que após a observação da ação dos elementos sobre os organismos o

“primeiro objetivo do Homem teve que ser, portanto o de conseguir fazer com que as espécies que eram mais do seu agrado não perdessem os grãos com tanta facilidade. E foi o que efetivamente sucedeu, já que o homem ao longo de milhares de anos foi cultivando apenas aqueles exemplares que guardavam grãos durante mais tempo na espiga. Nasceram assim, a partir das herbáceas selvagens, devidamente protegidos pelos seus elmos, os heróis da nossa epopeia de alimentação: os trigos, os centeios e outras espécies de cultivo. Todas estas espécies cerealíferas têm frutos que se fixam tão bem ao eixo da espiga que só se desprendem com golpes sob pressão, ou seja, por intermédio de uma ação voluntária, aquilo a que chamamos a debulha. A eira é precisamente o campo de batalha entre a robustez da espiga e o desejo que o homem tem de obter a farinha”¹⁸⁶.

O processo manual de seleção de sementes e o seu cultivo até à obtenção de novos grãos e utilização de outros para produção de farinha, leva uma distância considerável na engenharia do ofício atual. Todavia, apesar da introdução de tecnologias industriais tornarem as práticas manuais dispensáveis ou obsoletas, surgem paralelamente projetos que continuam a proteger as práticas tradicionais e a divulgá-las pelo público em geral, como o é a agricultura biológica, automaticamente reconhecendo o valor e a qualidade que o alimento preserva, em oposição ao produto cerealífero e panificado pelas grandes indústrias. A farinha é o “desejo” que atrai o Homem à eira para debulhar as espigas. É um trabalho de força e minúcia. Separam-se os grãos da palha, filtram-se as impurezas, e colocam-se sob a pressão de um processo de moagem até se tornar pó, que deverá ser resguardado dentro de um contentor hermético, de onde se retirará em porções para progressivas, numerosas e prósperas utilizações.

No que concerne a panificação, é preciso compreender que o pão é um produto que se obtém após vários processos químicos de aglutinação de ingredientes que serão cozidos, ou seja, estarão expostos a um processo controlado da temperatura, onde são libertados gases que se produzem no interior da massa e que

¹⁸⁶ JACOB, Heinrich Eduard - **Seis mil anos de pão**. Lisboa: Antígona, 2003. ISBN 972-608-153-X. p.46.

“procuram libertar-se, mas os poros à superfície vão-se tornando progressivamente mais rígidos por ação do calor e não lhes permite o escoamento. Nesta luta forma-se então uma côlea que fica a envolver todo o miolo. Ora, acontece que só a massa de farinha de trigo e de centeio é capaz de conter a saída dos gases, por razões que têm a ver com propriedades específicas das proteínas destes dois cereais”¹⁸⁷.

A panificação e a limpeza do local de cozedura, são os processos terminais de uma longa história humana composta de ciclos, nem sempre auspiciosos e florescentes, porém persistentes. Esta descrição sucinta pretende oferecer alguns alicerces na compreensão e percepção das especificidades que cingem esta comunidade de montanha. Para que haja uma compreensão e integração ordenada e clara da herança dos processos agrícolas, de Castro Laboreiro, nos conhecimentos gerais e específicos existentes, sucede uma breve composição bibliográfica que pretende ajudar a justificar e demonstrar o valor das práticas locais, seguindo as etapas que estão descritas a partir do ponto a).

a) A sementeira e crescimento do centeio - Em Castro Laboreiro, a sementeira era feita de agosto a outubro. Tirava-se o “esterco” (estrume que era aproveitado para os campos), levava-se para os “barbeitos” (campos) 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/dezembro punha-se o gado dentro dos barbeitos onde se tinha cultivado o centeio a comer o “ferrã” /” ferran”, que era “o verde que botava o centeio” (pequenos rebentos). Ver fig. 67, anexo 2.

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”; chamavam-lhe o “pendão”, e se não “pendoasse” não dava o centeio. O “pendão” era a flor. Entretanto começava a tombar, e assim que ficasse dourado de seco, significava que estava criado e amadurecido.

b) A colheita do centeio e preparação para moer - Chegava 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

¹⁸⁷ Idem, ibidem, p.53.

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, faziam-se vários “burgueiros”. Ver figs. 68, 69 e 70, anexo 2.

Cada “Burgueiro” tinha 13 a 15 “pousadas” de “mêche”, e cada “pousada” levava cinco “molhos” – e esta quantidade compunha um carro de bois com “mêche”. O “burgueiro” era composto por quatro molhos de “mêche” colocados em forma quadrangular, com as espigas sempre por cima dos pés da palha, ao que se chamava “cruz” e depois iam-se colocando mais molhos em redor da cruz feita com a mêche, em orientação circular, tombados ao alto, até que se formasse um cone e deste modo, caso chovesse, a chuva escorria. Quando todos acabassem a “segada da mêche” juntavam-se entre dois a três vizinhos, “uma sociedade” e faziam uma “mêda” na “eira”, onde se juntavam entre 15 a 20 carros de “mêche” onde era “malhada” ao “piscuto” / “pisscutu” e/ou com o “malhe”. Uma “mêda” era feita com 10 a 15 carros de bois de “mêche”. O “piscuto” ou “pisscutu” era um cavalete de madeira onde se batia com a palha do centeio, para esta soltar o “grau”. Ver fig. 71, anexo 2.

Neste processo soltava-se o “grau” (grão do centeio) da espiga e ficava a semente para um lado e a palha para outro e seleccionava-se a melhor palha para fazer o colmo (tipo de cobertura orgânica utilizada para as casas. Pode ver-se um exemplar na “Casa Castreja” ao lado do Museu de Castro Laboreiro). Recolhia-se o “grau” e colocava-se nos “arcazes” (grandes arcas de madeira), (ver fig.72, anexo 2) juntamente com o “fasco” (sujidade que ficava com as sementes depois de se malhar a” mêche”). Ver fig.73, anexo 2.

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 erguia-se o “grau” com a ajuda do “cribo” (espécie de peneira de rede mais aberta) para peneirar a sujidade (pedras e afíns). Ver fig.74, 75 e 76, anexo 2.

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 o “grau”, para que secasse durante um dia. Depois de bem seco ia-se moer ao moinho. Leite Vasconcelos descreve as diversas formas de processar o centeio, do Minho ao Alentejo, demonstrando que a sequência é semelhante, mas as alfaias empregues e os seus nomes diferem de forma sistemática.

c) A farinha - Para se obter 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, virada ao contrário). 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 dos arcazes, depois de peneirar a farinha fazia-se o fermento. Hoje a farinha é comprada nos comércios locais.

d) O fermento - Os testemunhos já não têm memória de como se fazia o fermento só por si. Lembram-se de que o fermento era uma substância muito relacionada com a preparação da massa do pão. Registamos que, após a massa do pão estar preparada e levedada, se retirava-se uma parte dela para uma tigela, juntando-se-lhe sal e uma folha de couve, para que não apodrecesse. Deixava-se protegida, num local seco, em descanso. Quando houvesse necessidade de uma nova cozedura, retirava-se um pedaço deste preparado, que por esta altura já deveria ter-se transformado em fermento puro, dado o processo bacteriano que lhe está associado, e utilizava-se na próxima massa de pão. Quando se terminasse o novo processo de amassar e levedar, voltava-se a retirar um pedaço da massa e juntava-se ao preparado anterior, voltando a colocar sal e nova folha de couve, deixando-o repousar durante vários dias. Em caso de apodrecimento, os vizinhos pediam o fermento uns aos outros, para recomeçarem o processo individualmente.

e) 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”. Uma “pilhada” (de farinha) dava para quatro a cinco broas e quatro “pilhadas” davam para 14 a 15 broas.” A farinha amassava-se com água e sal. (ver fig. 77, anexo 2). Ficava a descansar durante 24h e durante este período era colocado o fermento na farinha, tapado com um lençol branco, de linho (preferencialmente), e depois com duas ou três mantas de burel ou de outro material resistente (ver fig. 78, anexo 2). Por vezes era necessário colocar brasas por baixo da masseira, sobretudo no Inverno, para conservar o calor e auxiliar a levedura. Depois, “quando a farinha ficasse com abertas”, significava que a massa estava “lêveda” (ver fig. 79, anexo 2). Ao estar o pão lêvedo, separava-se (tendia-se) a massa por unidades, e cada tábuia levava cerca de quatro a seis broas. Faziam-se duas “tendas” (pão da mesma massa, achatado, muito baixo, redondo). Depois de “tendida” e nas tábuas, deixava-se repousar durante dez minutos, chamando a isto a segunda

levedura.

A seguir as tábuas seriam transportadas para o forno (ver fig. 80, anexo 2), apoiadas em “molidos” (pedaços de tecido enrolado) na cabeça das mulheres (ver fig. 81, anexo 2), e aos ombros dos homens. O processo de fazer o pão era uma tarefa de carácter feminino, ficando o transporte e o enforar à responsabilidade dos homens, contudo os homens também sabiam fazer o pão e as mulheres transportá-lo e enforá-lo.

f) Aquecimento, cozedura e consumo da “tenda” – Não havia forneiro, cada família conhecia e praticava todo o processo de esquentamento da fornalha, incluindo trazer a carga de lenha necessária para o aquecer (um carro de bois, normalmente).

Aquecia-se o forno com “uzeiras” (urzes), em grande quantidade. À medida que se ia formando borralho ia-se retirando para a “borralheira” com o auxílio do “rôdo”, até estar bem quente. Os últimos “garavatos” (brasas e cinzas) eram deixadas à boca do forno para este manter a temperatura (ver figs. 82, 83 e 84, anexo 2). O forno levava cerca de duas horas a aquecer, dependendo sempre se alguém já tinha cozido, da temperatura exterior ou do tipo de lenha. Para enforar era preciso colocar dentro da “forneca” uma broa de cada vez com a pá (ver fig. 85, anexo 2). 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 enforar, 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 ou até mesmo, quando havia, chocolate. 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 (ver fig. 86, anexo 2). Selava-se então a fornalha com o “talho” e em redor da porta punha-se bosta 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, como no caso do testemunho de Duartina Fernandes, residente na branda do Teso, e na inverneira da Entalada, podia-se conviver e bailar fora do forno.

g) Desenforar - Após o tempo de cozedura passar, era retirado o “talho” e espreitavam-se as broas (ver fig. 87, anexo 2). 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 (ver figs. 88 e 89, anexo 2) e onde permanecia durante 24 horas, antes de ser consumida e colocada na “camboeira” (utensílio de conservação do pão), (ver fig. 90, anexo 2).

h) Limpeza do forno - Após a utilização do forno, este era limpo com o auxílio de giestas verdes (visíveis na fig. 83, anexo 2), para não pegarem fogo, as quais servindo de vassouras arrastavam as cinzas e os carvões, que não viessem a ser reutilizados para fertilizar os campos, para o exterior do forno. A fonte de água que se encontrasse na proximidade do forno, servia para auxiliar a sua limpeza interna, ou mesmo para evitar incêndios.

Em suma, relativamente ao processo de utilização do forno é todo ele muito semelhante aos descritos por Jorge Dias, na sua obra “Vilarinho da Furna. Uma aldeia comunitária”, (1981), que se pode ler da página 162 a 165, e também na obra sobre Rio de Onor, onde se lê na página 13, no texto e na nota de rodapé número 4, uma descrição arquitetónica muito semelhante aos restantes conhecidos, nomeadamente aos de Castro Laboreiro. Também nas descrições de funcionamento e arquitetura do forno comunitário feitas por Elixio Rivas Quintas¹⁸⁸, na obra “O forno do pan”, e por Manuela Santalla López, na obra “Muiños, fornos e pan de Neda”¹⁸⁹, se encontram semelhanças. Desvelando que a forma do uso do forno comunitário quando localizado em zonas de montanha é transversal no noroeste peninsular.

Para concluir esta lista de processos, apresentamos as questões que ficaram por responder, em que nem os testemunhos locais, nem a bibliografia e fontes consultadas nos elucidaram, nomeadamente: o tipo de doenças que podem ter afetado a cultura do centeio, os períodos de fome que assolaram localmente Castro Laboreiro. Fica também a impossibilidade de responder se o fungo “claviceps purpurea” ou esporão-do-centeio terá afetado este território, da mesma forma que afetou a cultura cerealífera do centeio francesa, causando mortes de grande violência. É legítimo questionar uma vez que este é um organismo afiliado com o centeio, e o território em estudo era abundante neste cereal.

Algumas informações podem ser feitas por dedução, dada a relação quase direta entre a produção do cereal e o funcionamento dos fornos. Naturalmente se há pouco cereal,

¹⁸⁸ QUINTAS, Elixio Rivas – **O Forno de Pan**. Orense: Grafo Dos, 2015. ISBN 978-8492323272. p.61 (funcionamento) e p.73 (arquitetura).

¹⁸⁹ LÓPEZ, Manuela Santalla – **Muiños, fornos e pan de Neda**. Neda: Embora, 2011. ISBN 978-84-92644-36-0. p.70-71.

automaticamente os fornos funcionaram menos. Se, pelo contrário, o houver em abundância, também a produção de pão aumentará. Se num determinado ano a pluviosidade foi intensa e a temperatura baixa então o cereal poderá ter sofrido alterações ou apodrecido¹⁹⁰. A lenha terá tido pouco espaço para secar e a pedra do forno manter-se-á húmida por mais tempo, aumentando as dificuldades para aquecer o forno e cozer o pão. Se pelo contrário o dito ano foi seco e fresco, haverá um maior acesso à lenha, o centeio ter-se-á desenvolvido em maiores quantidades e, por conseguinte, os fornos estarão mais ativos e fáceis de operar.

Se a demografia prosperar também haverá mais terrenos cultivados e maior necessidade de utilizar fornos, muitas vezes ao ponto de no mesmo lugar existir uma quantidade extensa de terrenos em parcelas e vários fornos (além dos domésticos). Se, pelo contrário a demografia não se desenvolver, a situação torna-se inversa, deixando terrenos de cultivo e fornos ao abandono, como aconteceu no século XX com os fornos das inverneiras em Castro Laboreiro, pois além da natalidade ter baixado, houve um forte despovoamento provocado pela emigração. A este facto acresce o aquecimento global, tornando as brandas, outrora lugares agrestes e inacessíveis durante o inverno, a escolha predileta para estabelecer habitações permanentes por parte da comunidade residente e dos que regressam após longas décadas de habitação e trabalho no estrangeiro.

Este facto poderá vir a provocar uma alteração na caracterização cultural destes lugares. Embora as brandas e inverneiras o sejam para sempre ao nível da geografia e ao nível cultural (relativa à transumância, por exemplo), as diferenças entre a atualidade e o século XX são profundas. Hoje em dia a diferença entre uns lugares e outros sente-se no clima, na fauna e na flora, derivado da altitude, mas nada impede que ambos sejam igualmente habitados de forma fixa e permanente.

Contudo, apesar deste nivelamento das condições de habitação entre brandas e inverneiras, nem por isso os fornos têm tido maior atividade, num ou noutro lado. Falta-lhes o essencial de hoje em dia: mão-de-obra especializada. Será um facto que a farinha, o fermento e a lenha podem ser obtidos por qualquer cidadão nos comércios locais e transportar estes elementos para um forno à sua escolha, também não será difícil, porém

¹⁹⁰ Embora o centeio seja um cereal de Inverno, adaptado a baixas temperaturas, terrenos ácidos e pobres em nutrientes, e a um solo relativamente húmido, se acontecer um encharcamento do solo este irá desenvolver doenças e atrair fungos ou apodrecer.

pode não dispor do “know-how”.

Mesmo que a evolução tecnológica progrida isso não significa que haverá um estreitamento de laços entre o homem e a terra que não sejam de carácter industrial, ou seja, cada vez mais afastado da manufatura. Nem tão pouco fomentará uma contínua ou progressiva valorização do quotidiano agrícola e dos seus usos e costumes, pelo contrário, gradualmente se têm-se desvalorizado e abandonado à degradação de infraestruturas de produção agrária (o que tem provocado um estrangulamento de ofertas de emprego no sector terciário em virtude do despojo de mão de obra humana no sector primário e, em parte, no sector secundário), tornando-se símbolos de um passado pobre e difícil.

Mais à frente neste trabalho de tese temos como objetivo propor algumas soluções para a preservação e salvaguarda dos conhecimentos tradicionais relacionados com a agricultura e sobretudo com a utilização dos fornos, a sua possível reinterpretação patrimonial e subsequente desenvolvimento de sentimentos e emoções que fomentem o orgulho e a curiosidade por aquilo que se passou na véspera, interrelacionando as gerações em vez de as isolar no tempo e no espaço.

2.5.4. Práticas e rituais ligados aos fornos comunitários

A par do estudo feito sobre as práticas de preparar e cozer o pão, observaram-se e registaram-se outros comportamentos intimamente relacionados com esses processos. Por exemplo, são proferidas ladainhas e as rezas durante as diferentes fases. Enquanto se amassa o pão: “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 de Zangões vão para a borralheira comer os carvões.” A “tenda” era o primeiro pão a sair do forno e a ser consumido no interior da estrutura. 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.

Relativamente a práticas menos comuns, as gerações mais velhas de hoje assim como as

intermédias referem que em dias de casamento (evento de grande relevância para a cultura deste povo), era costume em alguns lugares, “esquentar-se” o seu forno comunitário para preparar algumas das iguarias da boda, como o era o cabrito ou o anho, ou “a cabra mais velha do lugar”. Esta foi uma tradição que se manteve ativa até surgirem as primeiras cozinhas em ferro.

É de conhecimento geral que os fornos comunitários eram procurados pelos mais pobres para se abrigarem. Mendigos, latoeiros ou todos aqueles que vinham de fora da região em busca de algum apoio e sustento, traziam um feixe de palha e dormiam no chão, com uma ou duas mantas dadas pelas gentes do Lugar. Contam os testemunhos que havia quem se metesse dentro da “forneca”, estando esta morna, após uma cozedura. Eram também objeto de brincadeiras dos mais novos, locais de grande permanência para as crianças e de convívio para os adultos. Conta-se que um dia havia uma fornada a cozer durante a noite (num determinado lugar) e que dois “solteiros foram para lá beijar-se”. Relativamente a isto, também nos estudos feitos sobre Rio de Onor e Vilarinho da Furna, se encontraram muitas semelhanças na relação imaterial dos fornos comunitários, reforçando uma vez mais o traço de personalidade solidária das comunidades de montanha.

2.6. Vivências agro-pastoris e comunitárias em Castro Laboreiro¹⁹¹

Antes de prosseguir deverá ser feita uma breve fundamentação socioeconómica da comunidade em estudo com o objetivo de sustentar as asserções feitas até agora, bem como as que se seguirão, relativamente à preservação de um modo de vida com raízes civilizacionais arcaicas, como o comunitarismo.

A definição geral para “comunidade”, difundida por Jorge Dias, é a que melhor sintetiza os pontos essenciais deste tipo de agrupamento humano: “Os membros de uma comunidade podem constituir um grupo mais ou menos numeroso e estão ligados por laços de parentesco, convívio e interesses comuns, o que lhes dá o sentimento de

¹⁹¹ ESTAÇÃO IMAGEM. Prémios. [em linha]. Viana do Castelo: Uma design. [Consult. 18 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:<http://www.estacao-imagem.com/pt/premio/pesquisa>>.

Projeto “Lugares de silêncio – aldeias e sítios do Parque Nacional da Peneda-Gerês”, de Bruno Simões Castanheira. Este projeto teve por objetivos “documentar os vestígios de uma sociedade e economia rurais, bem como o seu intenso processo de transformação social, nas aldeias e sítios isolados do Parque e junto das suas parcas populações; e documentar a relação sinestética entre o homem e o meio envolvente, evidenciada na profusão de texturas que denotam a presença magnânima do meio natural, bem como a sua integração nas formas e coisas aí construídas pelo homem”.

participarem de um destino comum”¹⁹². Nas comunidades de menor dimensão, ditas rurais, como Castro Laboreiro, quando todos os membros usufruem e exploram propriedades e bens coletivamente, pode dizer-se que vivem num regime comunitário. O comunitarismo, assenta raízes em tradições que remontam ao período castrejo e à medievalidade, atravessando toda a chamada Idade Moderna (séculos XV a XVIII) e sobrevivendo, a nível local, mesmo após a legislação liberal, que tinha como valores maiores o individualismo e a propriedade privada, bem como a liberdade económica, contrária ao costume comunitário¹⁹³. Nalguns casos ainda se notam alguns traços dessa identidade de exploração coletiva, durante o século XX, como se verifica ser o caso de Castro Laboreiro. Infelizmente, o passado administrativo de Castro Laboreiro está pouco aprofundado e, por isso, não nos permite ser assertivos quanto à caracterização da comunidade deste território quanto à sua natureza comunitária, obrigando-nos a focar os conhecimentos relativos ao século XX.

É natural e bastante comum às comunidades de montanha preservarem características civilizacionais ancestrais, uma vez que a própria geografia tem um grande peso no seu isolamento e estabilização, diferenciando-as das dinâmicas sociais e económicas dos territórios envolventes¹⁹⁴. Dois dos casos de renome, já referidos, no estudo das instituições comunitárias rurais em Portugal, são as aldeias de Rio de Onor¹⁹⁵ e de Vilarinho da Furna¹⁹⁶. Nesta última obra, Jorge Dias, faz referência a vários exemplos de comunidades que viveram sob o regime comunitário, sendo que entre elas se inclui Castro Laboreiro: “Em Portugal temos muitos exemplos desta cooperação em certas regiões serranas, como, por exemplo: as vigias na Serra de Montemuro, as vezeiras na Serra Amarela e do Gerês, as brandas e inverneiras em Castro Laboreiro, a boiada em Rio do Onor e vários outros pelo Barroso, Miranda, etc.”¹⁹⁷.

Porém, atualmente a comunidade existe, mas não necessariamente unida por um “destino comum”, nem explorando coletivamente bens e propriedades. Por exemplo,

¹⁹² DIAS, Jorge – Problemas de método em estudos de comunidade. In **Estudos de Antropologia**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda. 1990. Vol.1. p. 101.

¹⁹³ SERRÃO, Joel – (dir.) – Comunitarismo. In **Dicionário da História de Portugal**. Porto: Livraria Figueirinhas, 1990. Vol. 2, p.135-137.

¹⁹⁴ MATTOSO, José – Introdução. In **Portugal: O sabor da terra: um retrato histórico e geográfico por regiões**. Lisboa: Círculo de Leitores, 2013. ISBN 9789896440992. p. 69.

¹⁹⁵ DIAS, Jorge - **Rio de Onor: comunitarismo agro-pastoril**. 2ª ed. Lisboa: Presença, 1981. (Métodos).

¹⁹⁶ DIAS, Jorge - **Vilarinho da Furna: uma aldeia comunitária**. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1981.

¹⁹⁷ Idem, *ibidem*, p. 81.

Brian O'Neill¹⁹⁸, no estudo publicado sobre uma comunidade de montanha em 1984, demonstrou que as mesmas comunidades também assentam em profundas desigualdades sociais, embora se nos apresentem superficialmente homogêneas.

Durante o século XX, a distinguir os núcleos familiares uns dos outros, em primeiro lugar, estava o *status* económico, representado pelo património que possuem e respetivas profissões. É muito diferente entre aqueles que praticaram a agricultura e a pastorícia, os que emigraram para procurar melhores condições de vida, sujeitando-se a todo o tipo de circunstâncias para trabalharem e sustentarem as famílias à distância. Ou ainda os que se dedicaram ao contrabando, na qualidade de “patrões” ou de “funcionários”¹⁹⁹, muitos depois de regressarem a Portugal após uma época de emigração. Atualmente, os frutos dessas desigualdades são visíveis através do tamanho das habitações e dos estilos arquitetónicos internacionais que foram adotados, bem como pela quantidade de património fundiário, que se concentra essencialmente nas mãos de algumas famílias.

Em segundo lugar, as demonstrações de religiosidade, dos homens e das mulheres, eram e ainda são diferentes. Por exemplo, as mulheres têm o hábito de participar nos rituais e de cuidar dos edifícios religiosos, por exemplo, enquanto que os homens pouco se dedicam a estas práticas. Mesmo o grupo de mulheres que possui esta ligação à Igreja é de pequena dimensão.

Em terceiro lugar, o nível social que os núcleos familiares ocupavam é heterogêneo. Uns permaneceram num sistema menos desenvolvido, com menos acesso à educação, à cultura e à tecnologia e, outros, por força das circunstâncias, como foi o caso dos emigrantes, foram obrigados a acompanhar o progresso e a modernização. Normalmente, a diferença faz-se também sentir entre homens e mulheres, sendo que os homens emigraram, raramente levando as esposas, e as mulheres eram obrigadas a ficar em Castro Laboreiro cuidando da família e fazendo de tudo pela sua sobrevivência.

¹⁹⁸ O'Neill, Brian Juan – **Proprietários, lavradores e jornaleiros. Desigualdade social numa aldeia transmontana, 1870-1978**. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1984.

¹⁹⁹ Termos tradicionais. Dentro do contrabando dito tradicional, existia uma hierarquia sucintamente caracterizada pela existência do “patrão”, responsável por coordenar os “funcionários” e gerir a mercadoria. Era o cabecilha do grupo. Os “funcionários” eram assalariados e estavam sujeitos às ordens e ao ritmo do “patrão”. Em Castro Laboreiro é comum dizer-se que os “patrões” eram geralmente pessoas de posses, e os “funcionários” vinham de famílias necessitadas, sujeitando-se a perder a vida no transporte ilegal da mercadoria, ao passo que os patrões eram elementos que permaneciam na retaguarda destas operações.

Embora seja transversal a todos os seus membros, residentes ou emigrados, o sentimento de pertença e de propriedade coletiva sobre determinados bens, nomeadamente sobre os fornos, a renovação da população e a verdadeira utilização dos equipamentos de produção antigos é muito limitada ou praticamente inexistente, mas, em termos práticos e oficiais, são coletivos e inalienáveis da comunidade local. Por exemplo, as numerosas referências presentes nas descrições das confrontações de terrenos particulares com fornos, moinhos e eiras, sem que estes elementos estivessem inscritos nas matrizes prediais e urbanas (consultadas na repartição das finanças de Melgaço), demonstra que havia de facto uma forte tradição de utilização e exploração coletiva e que não havia proprietários legais sobre essas estruturas, contudo, a palavra “herdeiros” do forno ou da eira, ouve-se frequentemente.

Também ao nível da política nacional o Estado Novo contribuiu para acentuar a necessidade das comunidades locais procurarem novas formas de sobrevivência e se tornarem ainda mais competitivas fora da sua dinâmica interna, fosse através do serviço militar obrigatório, o qual muitos procuraram evitar emigrando clandestinamente, fosse através da fome e do racionamento de alimentos que incitava ao contrabando e também à emigração, fosse através da expropriação da propriedade coletiva das comunidades sobre os baldios, com o propósito da reflorestação, que tornou as famílias dependentes da agricultura e da pastorícia ainda mais sujeitas àquelas com mais posses. A propósito deste último parágrafo, atualmente, o projeto com força de lei de julho de 2016²⁰⁰, apresentado pelo PCP, vem devolver às comunidades locais o que sempre lhes pertenceu. Conforme escreveu Aquilino Ribeiro, no romance, “Quando os Lobos Uivam”²⁰¹, “Para nós serranos, é sempre opressão, ainda que se não proteste, ainda que não saibamos exprimi-la. Nós somos bárbaros, mas bárbaros sem trela. Temos muito dos lobos que, mesmo nas selvas plantadas a cordel, não aprenderam a moderar os instintos da sua braveza”²⁰² Queremos com isto dizer que o território e o que nele foi construído e vivido pertence à sua comunidade há mais tempo do que cada sistema político pode contar, e mesmo que uma apropriação política esteja eminente, a comunidade estará lá sempre.

²⁰⁰ Projeto de lei nº276/XIII/1ª (PCP) de 1 de julho de 2016.

²⁰¹ RIBEIRO, Aquilino - **Quando os lobos uivam**. Lisboa: Bertrand e Círculo de Leitores, 1985. Edição comemorativa do centenário do nascimento de Aquilino Ribeiro.

²⁰² Idem, ibidem, p. 92.

3. Mediação patrimonial dos fornos de pão comunitários de Castro Laboreiro

3.1. A relação da comunidade com o seu legado cultural

Antes de partir para a mediação patrimonial convém perceber se é pertinente fazê-lo e, por isso, entrevistamos alguns elementos da comunidade local com o intuito de responder a esta intermitência entre um discurso formal e um discurso informal resultante do estudo e relação com património cultural (por profissionais e comunidades de pertença). A nossa prioridade maior é respeitar e valorizar a vontade das comunidades locais e segundo as respostas obtidas a partir de cerca de 30 elementos da comunidade, através de um questionário on-line (anexo 7), e de conversas informais foi, de facto, possível compreender parte da ligação emocional da comunidade local aos seus bens culturais. As respostas estão muito vinculadas a sentimentos de posse patrimonial, mesmo por parte de quem emigrou ou está emigrado, ou reside numa outra localidade. Caracterizaram os seus bens como indissociáveis das suas vivências sociais, naturalmente acopladas às suas expressões culturais. Notou-se que a maioria valoriza o momento de convívio, seja ele de lavoura ou de lazer, nutrindo um saudosismo pelas épocas de sazonalidade agrícola em que o esforço coletivo permitia a sobrevivência de todos fomentando boas relações. Esta foi sem dúvida a resposta mais elaborada e preenchida de emoções.

O carácter comunitário desta população foi esmorecendo na medida em que a evolução socioeconómica e política orientou as prioridades dos membros desta comunidade para um presente individualista, em contraste com um passado de valores coletivos. Foram frequentes as respostas em que os entrevistados se referem a esta rutura como responsável pela “morte” da comunidade. As respostas são neste sentido de grande dramatismo. Apontam os elementos alheios à comunidade local que aqui se estabeleceram como um dos fatores de destruição das suas tradições, por não contribuírem para a continuidade do cultivo agrícola e não serem fontes de agregação social. Dão as boas vindas aos turistas pela sua capacidade ativadora da economia e porque auxiliam a manutenção dos símbolos da freguesia, como o castelo ou a igreja. Manifestou-se, repetidamente, uma vontade de reagrupar todos os parentes e vizinhos, retomar a rotina anual de trabalhos agrícolas, de pastoreio, bailes e casamentos, sendo

uma das principais sugestões a construção de um espaço que voltasse a aproximar as pessoas, e as reconciliasse das inimizades atualmente instaladas. As palavras mais utilizadas para caracterizar a relação entre membros são de “traição”, “hipocrisia”, “falta de palavra de honra” e “falsidade”. O “status” emocional da comunidade perante si própria é depressivo, agressivo, passivo e nostálgico, o que não contribui para a valorização dos bens patrimoniais coletivos, nem para a autoestima da própria comunidade enquanto unidade social.

Na secção dedicada a uma opinião livre, foi colocada a questão “porque é que o elemento patrimonial a) ou b) é importante?” A resposta foi que sem determinado património, fosse o castelo, a eira, o forno, o moinho, a igreja ou as alminhas, por exemplo, não se podia saber a história da freguesia, tornando a comunidade indefinida. Em suma, esta comunidade sente-se denegrida e condenada pela perda de habitantes, mas valoriza tudo aquilo que possa ser uma projeção das suas vivências passadas coletivas. Torna-se urgente “animar” o espírito do lugar de Castro Laboreiro, com iniciativas de aproximação e integração da comunidade que ainda subsiste. Deveriam passar pela formação cívica, por eventos de recriação etnográfica e por investimentos ambientais no território que acompanhem a mentalidade nostálgica dominante, relacionada com a agricultura e o pastoreio. Não só esta seria uma dinâmica cultural bem aceite pela comunidade local, como também fomentaria o desenvolvimento económico, autónomo e sustentável. Tendo sido possível retirar estas ilações, este questionário em fase de teste, ou se preferirmos, questionário-piloto, que servirá para dar continuidade a outros inquéritos devidamente maturados, teve algum sucesso junto da comunidade, uma vez que não existiram recusas ao seu preenchimento e foi positivamente manifesta a vontade de participar. Foi possível retirar conclusões sobre a questão que se pretendia ver respondida, bem como, analisar quais as mudanças de valores patrimoniais de geração para geração. Para concluir, depois de todas as leituras efetuadas e da metodologia aplicada ao estudo de caso, sente-se a grande importância dada pela comunidade local ao momento de diálogo, de transmissão de conhecimentos, de mediação da sua realidade, seja por um formulário/questionário, seja por outra razão qualquer, como se esta capacidade de conversar, falar, transmitir e ouvir, fosse por si só o seu maior bem, o seu instrumento de sobrevivência e continuidade. Esta será uma situação a aferir melhor, no futuro.

3.2. Propostas de mediação

Antes de avançar para o plano das estratégias de mediação patrimonial, analisámos os conceitos e as tutelas do património cultural, a comunidade em estudo e procurámos perceber qual a pertinência da continuação da tradição do pão artesanal nestes fornos.

É crucial perceber que as gerações que gradualmente selecionaram o que era relevante em matéria de valor cultural, vêem-se agora confrontadas com uma noção de “património”. O património enquanto conceito não deve sobrepor noções “etic”, como a de “valor em si mesmo”, à de uma seleção cultural de forma progressiva e natural através das gerações²⁰³.

No plano geral, o Estado e as instituições que tutelam o património cultural deveriam procurar formar as comunidades, formação essa que deve ser concebida para fomentar graus de autonomia e defesa do seu próprio património no sentido da sustentabilidade. Varine (2012)²⁰⁴ e Zanirato (2009)²⁰⁵ defendem que a educação patrimonial oferece autonomia às comunidades, capacidade de defesa dos seus interesses culturais, capacidade de combate à exclusão social e altera as suas atitudes e os comportamentos. Contudo, Varine (2012)²⁰⁶ refere esta prática como um ideal, pois o Estado (educação formal) não entrega totalmente o património à sua comunidade de pertença, e não se encontra munido de estratégias educacionais, de linguagem acessível, acerca do património cultural. Poucas vezes utiliza métodos de aproximação qualitativos à sua população e dificilmente concilia instrumentos pedagógicos com o entretenimento, utilizando uma mesma matriz de transmissão de conhecimentos para todos os públicos, ou seja, não informa, não veicula formação e não envolve. Deste modo, não cria elos de ligação entre a comunidade local e as dinâmicas de funcionamento públicas²⁰⁷, tornando o legado pouco atrativo e até objeto de evasão. A sua gestão pedagógica não é eficaz

²⁰³ DUARTE, Alice - The contemporary way to protecting heritage or, the only way for heritage to serve the development of communities. International Conference on Heritage and Sustainable Development. ISBN 978-989-95671-3-9. Vol. 2 (2010) p. 855-864.

²⁰⁴ VARINE, Hugues de - **As Raízes do Futuro: O Patrimônio a Serviço do Desenvolvimento Local**. Porto Alegre: Medianiz, 2012. ISBN: 978-85-64713-03-1.

²⁰⁵ ZANIRATO, Silvia – Usos Sociais do Patrimônio Cultural e Natural. Patrimônio e Memória. ISSN-1808-1967. Vol.5, nº1 (2009) p.137-152.

²⁰⁶ VARINE, Hugues de - **As Raízes do Futuro: O Patrimônio a Serviço do Desenvolvimento Local**. Porto Alegre: Medianiz, 2012. ISBN: 978-85-64713-03-1.

²⁰⁷ BABO, Elisa - Estruturas museológicas, desenvolvimento, envolvimento e participação local: uma aproximação a alguns casos portugueses. In **Jornadas do Departamento de Sociologia - Transpondo Fronteiras**. Évora, 2007, 9. Évora: Universidade de Évora, 2007.

porque não existe uma ligação clara entre os agentes de salvaguarda do património e os mediadores, ou seja, entre o discurso formal e não-formal do património. O ensino e a aprendizagem do património cultural, devem relacionar os cinco sentidos, o intelecto e as emoções, porque o património é aquilo a que atribuímos diferentes valores, sejam estes emocionais, monetários, pessoais ou coletivos²⁰⁸.

Neste plano particular dos fornos de pão de Castro Laboreiro, a tutela é da comunidade em geral, representada por Associações ou por Comissões locais e, por isso, qualquer sugestão a ser feita, deve ir de encontro ao que a comunidade entende por “património cultural” e o que considera relevante para a contínua construção da sua identidade.

Deste modo, para mediar o conjunto arquitetónico dos fornos e o valor que a comunidade lhes atribui, propõem-se quatro iniciativas, que não dependam inteiramente das instituições autárquicas locais, mas que trabalhem em parceria com elas no sentido da sua divulgação e, quando necessário, algum apoio financeiro. A primeira sugestão deste conjunto de estratégias é a criação e manutenção de um site (a), a segunda sugestão refere-se criação de um mapa que mostre os circuitos/itinerários de visita aos fornos da freguesia de Castro Laboreiro (b), e a terceira sugestão compõe uma avaliação do potencial turístico dos fornos num sistema de pontos (c). A quarta sugestão (d) procura integrar os fornos de pão de Castro Laboreiro na base de dados do património do Concelho de Melgaço e a quinta reporta-se a uma publicação local (e). Todas estas iniciativas, que deverão interagir entre si, compõem a nossa proposta de mediação patrimonial.

Relativamente à primeira sugestão (a), o site, que já se encontra em funcionamento desde janeiro de 2017, utiliza conteúdos simples, bilingues, serve o propósito de galeria fotográfica, de ponto de informação e partilha para a comunidade emigrada ou residente, e para o restante público. O seu alojamento foi colocado na plataforma Weebly, em <http://fornosdecastrolaboreiro.weebly.com/>, funcionando de forma gratuita. Os circuitos são a segunda sugestão (b) de mediação. As distâncias foram minuciosamente analisadas para cada ponto de origem de cada forno até ao centro da Freguesia. Estes dados constam na base de dados²⁰⁹. Todas as distâncias foram

²⁰⁸ SMITH, Laurajane – Heritage as a Cultural Process. In **Uses of heritage**. London: Routledge, 2006. ISBN 978-0-415-31831-0. Pt.1, p.44-84.

²⁰⁹ A base de dados do inventário e de identificação das características dos fornos, é fundamental para a salvaguarda deste património na memória da comunidade e na história local de Castro Laboreiro, uma vez

calculadas para serem percorridas a pé, em BTT ou de carro, tendo tido especial atenção aos fornos que exigem que o visitante faça uma parte do percurso a pé, obrigatoriamente, por não se encontrarem à borda das estradas, para que haja um alerta para os deficientes motores, por exemplo. A próxima etapa é propor a elaboração de pequenos mapas que sejam económicos e de transporte fácil para o visitante. Por enquanto foi possível concretizar um elemento cartográfico, que alude à distribuição dos fornos no território, e à sua maior ou menor distância à sede da freguesia (mapa 7, do Anexo 3).

Para a terceira estratégia, avaliámos os fornos tentando analisar o seu potencial turístico, mediante três critérios: a acessibilidade, o valor arquitetónico e atividade. A acessibilidade representa os meios de acesso disponíveis, o valor arquitetónico resume o estado de conservação e a atividade refere-se à utilização. Todos estes critérios foram minuciosamente estudados para cada um dos 44 fornos da freguesia que decidimos analisar.

Desta análise criamos uma fórmula que permite pontuar cada forno, consoante a sua maior ou menor prestação aos critérios selecionados. Seria interessante utilizar este sistema de pontuação junto dos visitantes sob a forma de teste como estratégia de mediação entre as estruturas e os visitantes. Em anexo encontra-se a nossa avaliação de cada forno sob a forma de pontos, como exemplo. Também cartografamos o potencial turístico dos fornos, conforme se pode verificar no mapa 8, do Anexo 3.

A quarta estratégia (d) é aquela que deverá incluir os fornos de pão de Castro Laboreiro na base de dados de património do Concelho. Os acrónimos destes fornos são um resultado da junção da sigla portuguesa “PT”, mais o código geográfico nacional da freguesia de Castro Laboreiro (160302), mais uma sigla para a palavra “forno” (que resultou em “frn”) e, por último, a isto acrescentam-se os dígitos do código interno (numeração de 1 a 100). A numeração interna de 1 a 100 só foi atribuída depois de os fornos estarem ordenados alfabeticamente, por “designação”, ou seja, ordenando alfabeticamente os topónimos dos lugares em que cada forno se encontra localizado. Esta proposta deverá ser colocada ao município como forma de organização do património arquitetónico do concelho, pois, a estratégia de formulação dos acrónimos e a restante base de dados foi concebida a pensar globalmente na inventariação de outras

que, demolições propositadas, abandono, ruína, incêndios, infiltrações de água, vandalismo, bem como outros fatores de risco, são realidades já concretizadas no passado e atualmente iminentes.

estruturas presentes no território. Os acrónimos nacionais serão concebidos pelo SIPA (Sistema de Informação para Inventariação do Património Arquitetónico), que por sua vez utiliza um número de inventário informático. Entretanto introduziremos as fichas de inventário na plataforma do SIPA para que sejam então disponibilizadas on-line as informações relativas aos fornos de Castro Laboreiro com o número de inventário atribuído pelo SIPA.

A estas sugestões acrescenta-se uma última (e), a possibilidade de vir a utilizar este trabalho de dissertação como base para uma publicação de carácter local e a concretização de algumas ilustrações manuais a incluir nesta possível publicação. Foi colocada esta proposta ao Sr. Presidente da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro, Alfredo Domingues, que se disponibilizou para contribuir se também o autarca da Câmara Municipal concordar em auxiliar, dadas as dificuldades financeiras que a Junta de Freguesia atravessa. Após um contacto pessoal, formalizado por e-mail com o Sr. Presidente da Câmara Municipal de Melgaço, Manoel Batista Calçada, foi dado um parecer positivo no sentido da análise do projeto. Naturalmente, esta é uma proposta que deverá ser colocada às respetivas Assembleias.

3.3. Consequências do turismo sobre a comunidade local

O património merece a atenção de todos porque a todos pertence, porque é obrigação de todas as comunidades proteger este legado da mesma forma que lhes chegou, e porque é objeto de herança para as gerações futuras. Estas noções contribuem para o desenvolvimento local sustentável e autónomo. Conforme António Ponte (2013)²¹⁰, “as comunidades residentes nas proximidades dos recursos culturais têm uma importância primordial, por vezes, mesmo determinante, na proteção e preservação dos recursos culturais existentes”²¹¹. O património implica reconhecimento e valor, uma vez que só se pode querer amar e proteger aquilo que se conhece e reconhece, e só através da educação é possível conhecer e proteger, contrariando a destruição e a ignorância.

Atualmente são os museus as principais instituições que respondem às comunidades, também com esta função educacional, não formal. Estes têm conduzido estratégias pedagógicas multidisciplinares, mas estão dependentes de recursos humanos e materiais

²¹⁰ PONTE, António - O turismo cultural e as Comunidades Locais. In **O Contributo dos Museus do Norte para uma dinamização do Turismo Cultural** (Tese doutoral). Porto: FLUP, 2013. Pt.3, p.87-90.

²¹¹ Idem, ibidem, p.87.

que lhes permitam preparam-se para o efeito, porque são espaços de depósito de bens, coleções e objetos, de reflexão e produção de conhecimento. São responsáveis por transformar esse património e o espaço que este ocupa, em circuitos de informação, prazer e desenvolvimento de competências, através das suas formas de comunicação. É a sua gestão a responsável pela aproximação do público, através da capacidade dos seus meios técnicos e humanos, para diagnosticar os contextos e os públicos, definindo planos estratégicos, e intervindo²¹². A forma como a comunidade e as instituições lidam com o património local e o divulgam, são a chave para a gestão sustentável do turismo. Para concluir, a relação do turismo cultural com as comunidades locais tem aspetos positivos como a reativação económica e fomento de ligações emocionais positivas aos bens culturais, e negativos, como o perigo de sobrecarregar as comunidades de acolhimento com fluxos intensos de turistas ou visitantes destruindo os seus recursos. Apesar de tudo, o turismo cultural tem um papel fundamental enquanto estratégia de divulgação patrimonial e, bem gerido, pode ser determinante para o crescimento da comunidade local.

²¹² BABO, Elisa - Estruturas museológicas, desenvolvimento, envolvimento e participação local: uma aproximação a alguns casos portugueses. In **Jornadas do Departamento de Sociologia - Transpondo Fronteiras**. Évora, 2007, 9. Évora: Universidade de Évora, 2007.

PONTE, António - O turismo cultural e as Comunidades Locais. In **O Contributo dos Museus do Norte para uma dinamização do Turismo Cultural** (Tese doutoral). Porto: FLUP, 2013. Pt.3, p.87-90.
FARIA, Margarida Lima de – Trajectórias sociais e representações de “património”: breve apresentação de um estudo de caso. In **Patrimónios e Identidades, Ficções Contemporâneas**. Oeiras: Celta Editora, 2006. ISBN 972-774-233-5. Pt.2, p.55-64.

Considerações finais

A investigação e o estudo que compõem o “Estado da Arte” foram determinantes para enquadrar os fornos de Castro Laboreiro num conjunto mais abrangente, que nos mostra como chegou esta tecnologia até ao nosso território e até hoje. Sem esta composição e sem referências por parte da documentação histórica relativa ao território, sentimos que a identificação destes fornos estaria incompleta, falhando com o rigor científico que nos é obrigatório.

Ao longo deste processo compreendeu-se também que as informações disponíveis sobre fornos de pão estão intimamente ligadas com a descoberta e utilização do fogo, a conservação de alimentos e a história do pão, não se podendo dissociar, daí concluirmos que a cultura cerealífera é o que potencia o aparecimento de fornos e a sua quantidade em determinada região. Por exemplo, a propósito do noroeste da Península Ibérica, da Galiza ao país Basco, bem como as zonas montanhosas do norte de Portugal acima do rio Mondego, se encontram-se abundantemente abastecidas de fornos de pão, com fortes semelhanças arquitetónicas entre si, o que é curioso, mas não se encontra uma explicação ditada pelo homem sobre as comunidades, apenas se compreende que este modelo possa ser utilizado por ser o melhor contra adversidades climáticas, proteção do interior, controlo da temperatura, sucesso da cozedura. Intrínseco a cada forno está também o lugar de habitação, não havendo fornos fora deste contexto.

A nossa asserção de que os fornos de pão de Castro Laboreiro são fruto de uma longa tradição comunitária (proveniente da antiguidade) mantém-se. Sobre isto, no que concerne Castro Laboreiro, a partir do século XV este território distribui-se administrativamente por diferentes instituições, conforme ficou explicado no capítulo 1. Não foi possível, até agora, encontrar referências que indiquem se os fornos de pão de Castro Laboreiro estavam tutelados por alguma destas instituições. Chegamos à conclusão que a omissão aos fornos na vasta documentação já consultada pode querer dizer que os fornos fugiam ao controlo das autoridades centrais e regionais, sendo pertença da comunidade que os usava. Sendo estas comunidades pobres, rurais e analfabetas, habituadas a tratar sozinhas das suas necessidades (o isolamento periférico destas populações, em regiões de difícil acesso, está na base do seu comunitarismo), regiam-se mais pelas leis do costume que pelas leis escritas do Reino (ordenações,

forais, etc.). Apesar da existência dos juizes de fora (juizes da administração central que aí devem ter chegado só depois do século XIV), estes deviam-se ficar pelo julgamento de causas do foro civil, militar e administrativo, deixando as outras para o foro comunitário regulado pelas assembleias informais do povo (“juizes”, “mordomos”, “zeladores”), e mantidas de geração em geração pela tradição oral. Só por meados do século XIX, com o Liberalismo e a reforma administrativa de Mouzinho da Silveira, estas e outras particularidades administrativas existentes no país foram abolidas, sendo postas de lado à medida que a administração central ia conseguindo estender efetivamente os seus braços a todo o país. Mesmo aquando do processo de desamortização agrária, que se inicia em 1861 e se prolonga até meados do século XX, com o Estado Novo, retirando às comunidades a tutela dos montes e baldios a propósito das iniciativas de florestação, não existem referências aos foros nas matrizes de prédios urbanos e rústicos²¹³, apenas aos moinhos, às eiras e palheiros. Em suma, sustentamos a nossa asserção de que os foros são, de facto, comunitários, na ausência de referências documentais, na ausência de pagamento de tributos em pão e no absentismo de tutelas oficialmente registadas.

Porém, existem sempre dúvidas que nos assolam, apesar dos indicadores que encontrámos ao longo deste estudo serem fortes e consistentes para termos construído as nossas asserções, havia outras instituições que tinham influência no território, conforme já tivemos oportunidade de referir. Como, por exemplo, a Real Casa de Bragança, por intermédio da Ordem de Cristo. Também, alguns elementos toponímicos, como “Curveira”, que poderá ser uma corrupção de “Corveia”, indicam uma relação de serventia do povo perante um senhor ou representante régio, através de emprazamentos ou enfiteuses. Este tipo de regime coloca em causa a nossa asserção de que os foros aqui estudados possam todos ser comunitários. Daqui resultam algumas questões: havia foros com proprietários definidos? Se sim, quem eram e a que classes pertenciam? De que período e onde se encontra a documentação que poderá desvelar outros sistemas administrativos além daquele que era concelhio e comunitário? Há estudos feitos sobre foros de pão noutras localidades, por exemplo, Marques (1985)²¹⁴, encontrou na documentação medieval de Mós de Moncorvo do Arquivo Municipal de Moncorvo, as

²¹³ Podem ser consultados na Repartição das Finanças de Melgaço.

²¹⁴ MARQUES, José - A administração municipal de Mós de Moncorvo em 1439. Bragança: [s.n.], 1985. Sep. de **Brigantia - Revista de Cultura**, Vol.5, Nºs 2-3-4, abr.-dez., Bragança, 1985, p.515-560.

receitas dos fornos de pão, bem como o nome dos lugares em que se situavam e dos senhores que os possuíam. Ferreira (1995)²¹⁵, encontrou no “Regimento dos Fornos do Val do Zebro”²¹⁶ (Barreiro) o seu histórico de funcionamento, as qualidades de cereal, as quantidades de produção de biscoito e que, em conjunto com os fornos da porta da Cruz (Lisboa), constituíam as duas unidades régias que asseguravam o fabrico de todo o biscoito necessário aos empreendimentos marítimos da expansão e dos descobrimentos²¹⁷. López (2011)²¹⁸, encontrou em documentação datada do período 1880-1976, nomes de forneiros e natureza económica dos fornos, em documentação intitulada de “contribución industrial”, no Arquivo Municipal do Concelho de Neda (Corunha). E Quintas (2015)²¹⁹, sobre os fornos de pão de Ourense, Lugo, Pontevedra (Galiza), Pitões da Júnias (Trás-os-Montes) e Caminha (Alto Minho), por exemplo, encontrou documentação fotográfica e bibliografia de carácter etnográfico e etimológico.

Contudo, estes estudos debruçam-se sobre outras regiões que não o Alto Minho interior, cujas formas de administração e a geografia não se podem equiparar com Castro Laboreiro.

Além disto, percebemos também que as grandes vagas de emigração (sobretudo a dos anos 60 do século XX) e o seu impacto consequente na demografia (imprescindível ao cultivo dos campos de centeio), passando pelo aparecimento de fornos particulares, durante a década de 70 do século XX, que proporcionavam às famílias cozer o seu próprio pão de forma rápida e económica e, por fim, a venda de pão porta a porta, efetuada 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 do século XX, havendo casos pontuais de utilização, sobretudo a partir da década de 90 do século XX, após os

²¹⁵ FERREIRA, Jaime Alberto do Couto - **A dessacralização do pão: Políticas de abastecimento no antigo regime: do Concelho ao Estado Iluminista**. Porto: Campo das Letras, 1996. ISBN 972-8146-56-6.

²¹⁶ FERREIRA, Jaime Alberto do Couto, Cit. por - Fornos do Val do Zebro. Fábrica de Fornos. A fl.110. 114. S.n. e s.d. 1800 (?) in: BNL / Cod. 610.

²¹⁷ CÂMARA MUNICIPAL DO BARREIRO. Complexo Real de Vale do Zebro e Museu do Fuzileiro. [em linha]. Portugal: Wiremaze. [Consult. 3 abr. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.cm-barreiro.pt/pages/841>>.

²¹⁸ LOPEZ, Manuela Santalla – **Muiños, fornos e pan de Neda**. Neda: Embora, 2011. ISBN 978-84-92644-36-0.

²¹⁹ QUINTAS, Elixio Rivas – **O Forno de Pan**. Orense: Grafo Dos, 2015. ISBN 978-8492323272.

restauros feitos por particulares e outros financiados pela Junta de Freguesia, contudo, estas cozeduras são referentes a uma quantidade reduzida de fornos.

Relativamente à sua contextualização histórica geral, compreendeu-se que a história sobre pão e fornos de pão retirada da bibliografia, insiste em dar o mérito ao engenho egípcio e, posteriormente, à difusão do invento através do Império Romano. Contudo, as referências feitas às exumações arqueológicas de fornos deixam expectativas quanto a origens ainda mais remotas. Um facto que não facilita o estudo de fornos de pão, a título geral e particular, é que a partir da Baixa Idade Média a história em redor do pão, que até aqui referia pontualmente a tecnologia de cozedura que lhe estava associada, passa a focar-se nas grandes urbes e seus padeiros ou moleiros, deixando o universo rural do interior (sobretudo o montanhoso), sem um levantamento específico dos seus forneiros, da sua atividade, natureza e características. Uma das razões pelas quais a história agrícola era urbana, dizia respeito à grande massa intelectual que se encontrava nas urbes desenvolvidas e que iria potencialmente lê-las²²⁰.

Para as questões de mediação patrimonial, encontraram-se, essencialmente, dois obstáculos para conceber as propostas apresentadas no capítulo 3. Obstáculos de ordem financeira e administrativa. Não havendo verbas disponíveis para este tipo de iniciativas ou possibilidade de colocar técnicos no terreno que levem avante a revalorização patrimonial dos fornos, tudo o que foi concretizado neste trabalho foi por via do esforço e investimento pessoal, em que se procurou demonstrar que existem vários caminhos de valorização patrimonial e de mediação que se espera terem continuidade no futuro.

No entanto, deixamos vários contributos e respondemos às exigência que um trabalho de dissertação inclui: salvaguardamos a memória histórica e cultural dos fornos, através do inventário e do site, acrescentamos informações relevantes sobre os bens de produção do território, na história local, construímos uma base de dados, pronta a ser utilizada pela autarquia local ou municipal ou por técnicos formados para o efeito e tivemos sucesso parcial com as medidas de mediação patrimonial propostas nesta dissertação.

Esperamos, com isto, que se possa dar continuidade a este projeto e inspirar novos projetos de inventariação e mediação patrimonial dos bens de produção locais.

²²⁰ JACOB, Heinrich Eduard - **Seis mil anos de pão**. Lisboa: Antígona, 2003. ISBN 972-608-153-X. p. 396.

Referências bibliográficas

Monografias, Artigos e Partes de volumes impressos

- ASHTON, John – **The History of Bread: From pre-historic to Modern Times**. London: Brooke House Publishing Co, 2015. ISBN 978151936962.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – Melgaço e Castro Laboreiro. In **Alto Minho**. Lisboa: Editorial Presença, 1987.
- BABO, Elisa - Estruturas museológicas, desenvolvimento, envolvimento e participação local: uma aproximação a alguns casos portugueses. In **Jornadas do Departamento de Sociologia - Transpondo Fronteiras**. Évora, 2007, 9. Évora: Universidade de Évora, 2007.
- BRACONI, Paolo - Fornacalia, Sementivae e la semina primaverile del farro. In **Le perle i il filo**. Venosa (Pz) [i.e. Potenza, Italy]: Osanna, 2008. ISBN 978-8881672561. p. 33-48.
- BRAVO, Hipólito de Sá – **El Monasterio de Celanova. Guia Turística**. León: Editorial Everest, 1982.
- BRION, Andrés Teira - Tierra, metal y semillas. Consideraciones de la agricultura de la Edad del Hierro en Galicia. In **Variações Paleoambientais e Evolução Antrópica no Quaternário do Ocidente Peninsular**. Braga: APEQ, CITCEM e Fundação Calouste Gulbenkian, 2010. ISBN 978-989-97140-0-7. Cap. 2, p. 133-148.
- CAPELA, José Viriato – Castro Laboreiro. In **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, 2005. p. 150-153.
- CAETANO, Paulo, FERREIRA, Joaquim e GINJA, Catarina – Os derivados do leite. In **Filhos do Auroque: viagem pelas raças portuguesas de bovinos**. Lisboa: Bizâncio. ISBN 978-972-53-0536-2. p. 176-183.
- CABRILLANA, Gloria Munilla, ALONSO, Francisco Gracia, ZAPATA, M. Mercè Bergada, CORPAS, Carmen Cubero - Un conjunto de estructuras de combustión en la h.88/21 del poblado protohistórico del alto de la cruz (cortes de navarra). Pyrenae. ISSN 0079-8215. Nº24 (1993) p. 141-150.
- CASAL, Castor Pérez e PÉREZ, José Ramón Estévez – **Camiño Xacobeu Miñoto Ribeiro**. Ourense: Deputacion de Ourense e Asociacion Camiño Miñoto Ribeiro. 2010. Depósito Legal VG 660-2010.

- CONFRARIA da N^a Sr^a da Peneda – Introdução. In **A Novena da Peneda**. Braga: Empresa Diário do Minho, Lda., 2011. Depósito legal 323335/11.
- CORTESÃO, Jaime – Graças ao Minho e ao seu povo. In **Portugal a Terra e o Homem**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1995. ISBN 972-27-0264-5. p. 29-32.
- CORTESÃO, Jaime – Entre Douro e Minho. In **Portugal a Terra e o Homem**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1995. ISBN 972-27-0264-5. p.73-76.
- COSTA, Américo – Castro Laboreiro. In **Diccionario Chorographico de Portugal Continental e Insular**. Porto: Tipografia Domingos Oliveira, 1929-1949. Vol.5. p.128-130.
- DIAS, Jorge – Aspectos da vida pastoril em Portugal. **Revista de Etnografia**. Porto: Museu de Etnografia e História, 1965. Vol. 4, tomo 2, nº 8. Pp.333-387.
- DIAS, Jorge – Ambiente natural e história (dinamismo cultural). In **Estudos de Antropologia**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda. 1990. Vol.1, p.231-246.
- DIAS, Jorge – Etnologia, etnografia, Volksunde e folclore. In **Estudos de Antropologia**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda. 1990. Vol.1, p.63-80.
- DIAS, Jorge – Problemas de método em estudos de comunidade. In **Estudos de Antropologia**. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda. 1990. Vol.1, p.99-118.
- DIAS, Jorge - **Rio de Onor: comunitarismo agro-pastoril**. 2^a ed. Lisboa: Presença, 1981. (Métodos).
- DIAS, Jorge - **Vilarinho da Furna: uma aldeia comunitária**. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1981.
- DOMINGUES, José – A Pastorícia e a “Passagem” de gado na serra do Laboreiro. In **Boletim Cultural de Melgaço**, 2007. Nº 6, p. 87-108. ISSN 1645-5053.
- DOMINGUES, José - O Direito do Padroado da Igreja de Castro Laboreiro na Idade Média. In **Boletim Cultural de Melgaço**, 2002. Nº 1, p. 217-250. ISSN 1645-5053.
- DOMINGUES, José – **O Foral de D. Afonso Henriques a Castro Laboreiro: “ádito” para o debate**. Porto: Núcleo de Estudos e Pesquisa dos Montes do Laboreiro. 2003.
- DUARTE, Alice - The contemporary way to protecting heritage or, the only way for heritage to serve the development of communities. International Conference on

Heritage and Sustainable Development. ISBN 978-989-95671-3-9. Vol. 2 (2010) p. 855-864.

ESTRABÃO, ca.60 a.C.- ca.25 a.C. - **Livro III da Geografia: primeira contrib. para uma ed. crítica**. Porto: Centro de Estudos Humanísticos, 1965. (Amphitheatrum).

FARIA, Margarida Lima de – Trajectórias sociais e representações de “património”: breve apresentação de um estudo de caso. In **Patrimónios e Identidades, Ficções Contemporâneas**. Oeiras: Celta Editora, 2006. ISBN 972-774-233-5. Pt.2, p.55-64.

FARINHA, Nuno – **Montanhas do Alto Minho: encruzilhadas de vento e pedra**. Lisboa: IC-ODISSEIA, 2015. ISBN 978-989-994-92-0-1.

FERREIRA, Jaime Alberto do Couto - **A dessacralização do pão: Políticas de abastecimento no antigo regime: do Concelho ao Estado Iluminista**. Porto: Campo das Letras, 1996. ISBN 972-8146-56-6.

FREIRE, Dulce e Fonseca, Inês e Rovisco, Eduarda – **O contrabando na fronteira luso espanhola: Práticas, Memórias E Patrimónios**. Lisboa: Nelson de Matos, 2009.

GERALDES, Alice – **Brandas e Inverneiras. Particularidades do Sistema Agro-Pastoril Crastejo**. Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996. (Cadernos juriz/xures).

GONÇALVES, Iria – Entre a Peneda e o Barroso: Uma Fronteira Galaico-Minhota em meados de Duzentos. **Revista da Faculdade de Letras: História**. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras. Vol. XV-1, (1998), pp.63-76.

GONZÁLEZ, José Avelino Gutiérrez – La fortificación en el norte peninsular: castros y recintos campesinos en la Alta Edad Media. In **Mil Anos de Fortificações na Península Ibérica e no Magreb (500-1500): Actas do Simpósio Internacional sobre Castelos**. Lisboa: Edições Colibri / Câmara Municipal de Palmela, 2001. p.19-28.

HERRERO, Cristina Albir - Etnoarqueología de la elaboración del pan. In Sagvntvm: Papeles del Laboratorio de Arqueologia de Valencia. ISSN 0210-3729. Extra 9, 2010. p. 151-160.

JACOB, Heinrich Eduard - **Seis mil anos de pão**. Lisboa: Antígona, 2003. ISBN 972-608-153-X.

JORGE, Vítor Oliveira e BAPTISTA, António Martinho e, SILVA, Eduardo Jorge Lopes e, JORGE, Susana Oliveira – **As Mamoas do Alto da Portela do Pau**.

- Castro Laboreiro, Melgaço.** Porto: Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, 1997. N° 2. ISBN 972-560-017-7.
- LIMA, Alexandra Cerveira Pinto Sousa - **Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano.** Melgaço: Instituto da Conservação da Natureza, 1996.
- LÓPEZ, Manuela Santalla – **Muiños, fornos e pan de Neda.** Neda: Embora, 2011. ISBN 978-84-92644-36-0.
- MARQUES, José António, MARTÍNEZ, Susana Gómez, GRILO, Carolina e BATATA, Carlos - Povoamento rural no troço médio do guadiana entre o rio Degebe e a ribeira do Álamo (idade do ferro e períodos medieval e moderno) bloco 14 – intervenções e estudos no Alqueva. In **Memórias d’Odiana.** Alentejo: EDIA e DRCALEN. Vol.13. p. 365-367.
- MATTOSO, José e - (dir.) - Antes de Portugal. In **História de Portugal.** Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1262-X. Vol. 1.
- MATTOSO, José - (dir.) - A monarquia feudal. In **História de Portugal.** Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1263-8. Vol. 2.
- MATTOSO, José - (dir.) - No alvorecer da modernidade. In **História de Portugal.** Lisboa: Editorial Estampa, 1997. ISBN 972-33-1334-0. Vol.3.
- MATTOSO, José – Introdução. In **Portugal: O sabor da terra: um retrato histórico e geográfico por regiões.** Lisboa: Círculo de Leitores, 2013. ISBN 9789896440992. p.8-97.
- MATTOSO, José – Minho. In **Portugal: O sabor da terra: um retrato histórico e geográfico por regiões.** Lisboa: Círculo de Leitores, 2013. ISBN 9789896440992. p.142-185.
- MARQUES, José - A administração municipal de Mós de Moncorvo em 1439. Bragança: [s.n.], 1985. Sep. de **Brigantia - Revista de Cultura**, Vol.5, N°s 2-3-4, abr.-dez., Bragança, 1985, p.515-560.
- MARQUES, José - **O cartulário do Mosteiro de Fiães: (ADB, Ms.1052).** Melgaço: Câmara Municipal de Melgaço, 2016. Vol.1: Introdução, transcrição, índices; vol.2: fac-simile. ISBN 978-972-98755-8-8.
- MARQUES, José - D. Manuel I e os fornos comunitários transmontanos. Lisboa: Edições Colibri, 1995. Sep. de: **Amar, Sentir e Viver a História** - Estudos de Homenagem a Joaquim Veríssimo Serrão, 1995.
- NOGUEIRA, Sónia – O Parque Nacional da Peneda-Gerês como destino turístico. In **Stakeholders, redes e qualidade do relacionamento no turismo do Parque**

- Nacional da Peneda-Gerês.** Lisboa: Chiado Editora, 2014. Pp. 164-189. ISBN: 978-989-51-1851-9.
- QUINTAS, Elixio Rivas – **O Forno de Pan.** Orense: Grafo Dos, 2015. ISBN 978-8492323272.
- PEÑA SANTOS, A. - Algunos aspectos urbanísticos del poblado galaico-romano de Santa Trega (A Guarda, Pontevedra). Revista de Estudios Provinciais. ISSN 0211-5530. Nº 4 (1988). p.27-36.
- PEÑA SANTOS, A. - Últimas excavaciones en el yacimiento galaico-romano de Santa Trega (Pontevedra). Breve resumen. In Actas do Colóquio Manuel de Boaventura. Esposende: Biblioteca Municipal, 1987-1988. p.93-111.
- PITÉ, Maria Teresa e AVELAR, Teresa – Demografia e Dinâmica das Populações. In **Ecologia das Populações e das Comunidades. Uma abordagem evolutiva do estudo da biodiversidade.** Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1996. ISBN 972-31-0707-4. Cap.2, p.19-38.
- PINTO, José – O espaço sagrado. In **“Os Santos Esperam, Mas Não Perdoam...”.** **Um Estudo Sobre a Romaria da Peneda,** 2002. ISBN 972-95729-4-1. Cap. 2, p.31-61.
- PINTOR, P. Bernardo M. A. – Castro Laboreiro e Seus Forais. In **Obra Histórica I.** Monção: Rottary Club de Monção, 2005. Vol.1. p.37-49.
- PINTOR, P. Bernardo M. A. – **Santuário da Senhora da Peneda.** “Uma jóia do Alto Minho”. Braga: Edição de Autor, 1976.
- PONTE, António - O turismo cultural e as Comunidades Locais. In **O Contributo dos Museus do Norte para uma dinamização do Turismo Cultural** (Tese doutoral). Porto: FLUP, 2013. Pt.3, p.87-90.
- POLANAH, Luis – **Economia Familiar e estratégia de casamento em Castro Laboreiro.** Braga: Universidade do Minho. 1979.
- O'Neill, Brian Juan – **Proprietários, lavradores e jornaleiros. Desigualdade social numa aldeia transmontana, 1870-1978.** Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1984.
- RIBEIRO, Aquilino - **Quando os lobos uivam.** Lisboa: Bertrand e Círculo de Leitores, 1985. Edição comemorativa do centenário do nascimento de Aquilino Ribeiro.
- RIBEIRO, Orlando – Brandas e Inverneiras em Castro Laboreiro. In **Opúsculos geográficos.** Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1991. Vol. IV: O Mundo Rural. ISBN 972-31-0495-4. p. 281.

- RIBEIRO, Orlando – Inquérito de Geografia Regional. In **Opúsculos geográficos**. Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1995. Vol. VI: Estudos Regionais. ISBN 972-31-0495-4. p.11-32.
- RIBEIRO, Orlando - **Introdução ao estudo da geografia regional**. Porto: Edições João de Sá. 1987.
- RIBEIRO, Orlando – Montanhas pastoris de Portugal. Tentativa de representação cartográfica. In **Opúsculos geográficos**. Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1991. Vol. IV: O Mundo Rural. ISBN 972-31-0495-4. p. 257-272.
- RIBEIRO, Orlando – Notas de Leite Vasconcelos acerca da vida comunitária em Portugal. In **Opúsculos geográficos**. Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1991. Vol. IV: O Mundo Rural. ISBN 972-31-0495-4. p. 389-396.
- RIBEIRO, Orlando – Uma região portuguesa do Norte e do Litoral: O Minho. In **Opúsculos geográficos**. Lisboa: Serviço de Educação. Fundação Calouste Gulbenkian, 1995. Vol. VI: Estudos Regionais. ISBN 972-31-0495-4. p.259-302.
- ROCHA, J. Marques – Castro Laboreiro (Melgaço) no contexto do Parque Nacional da Peneda-Gerês. In **Melgaço de ontem e hoje**. Braga: Compolito – Serviço de Artes Gráficas, Lda, 1993. p.325-330.
- ROCHA, J. Marques - **Contrabando nas raias do Alto Minho**. Melgaço: Câmara Municipal de Melgaço. 2009.
- RODRIGUES, Padre Aníbal – **Pontes Romanas e Românicas de Castro Laboreiro**. Melgaço: Câmara Municipal de Melgaço, 1985.
- RODRIGUES, Padre Aníbal – O castelo de Castro Laboreiro. Separata de Estudos regionais – Revista de Cultura do Alto Minho. 1ª Série, nº17 (1996) p. 83-92.
- SAMPAIO, Alberto – Estudos históricos e económicos. In **As vilas do Norte de Portugal**. Lisboa: Editorial Vega, 1979. Vol.1.
- SERRA, Maria da Graça Leitão e CARVALHO, Maria de Lurdes Serpa – **A flora e a vegetação do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Contribuição para o Plano de Ordenamento desta área protegida**. Lisboa: Serviço Nacional de Parques, Reservas e Conservação da Natureza, 1989. Nº6.
- SERRÃO, Joel – (dir.) – Comunitarismo. In **Dicionário da História de Portugal**. Porto: Livraria Figueirinhas, 1990. Vol. 2, p.135-137.

- SERRÃO, Joel – (dir.) – Concelhos. In **Dicionário da História de Portugal**. Porto: Livraria Figueirinhas, 1990. Vol. 2, p.137-139.
- SILVA, Isabel – Melgaço. In **Dicionário enciclopédico das freguesias**. Matosinhos: Minhaterra, 1996. ISBN 972-96087-2-3. Vol. 1, p. 423-439.
- SOEIRO, Teresa – Monte Mozinho. A recuperação do sector B. Portugália. ISSN 0871-4290. Vol.21/22 (2001). p. 115.
- SMITH, Christopher J. – Fornacalia. In **The Encyclopedia of Ancient History**. Malden, MA: Wiley-Blackwell, 2012. ISBN: 978-1-4051-7935-5. Vol. 5 (Ec-Ge).
- SMITH, Laurajane – Heritage as a Cultural Process. In **Uses of heritage**. London: Routledge, 2006. ISBN 978-0-415-31831-0. Pt.1, p.44-84.
- TONNAC, Jean-Philippe de – (dir.) – Four (symbolique du). In **Dictionnaire Universel du Pain**. Paris: Éditions Robert Laffont, 2010. ISBN 978-221-11200-7. p.433.
- VASCONCELOS, José Leite de - **Etnografia portuguesa**. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2007. ISBN 972-27-0752-3. Vol. 2.
- VASCONCELOS, J. Leite de - Excursão a Castro Laboreiro. Revista Lusitana. Porto: Livraria Portuense. Vol. 19 (1916) p. 270-280.
- ROCHA, J. Marques – Castro Laboreiro (Melgaço) no contexto do Parque Nacional da Peneda-Gerês. In Melgaço de ontem e hoje. Braga: Compolito – Serviço de Artes Gráficas, Lda, 1993. Pp.325-330.
- RODRIGUES, Padre Aníbal – O Castelo de Castro Laboreiro. Estudos Regionais. Edição C.E.R. N.º 17 (1996) p. 83-92.
- SANCHEZ EXPIRACIÓN, García – La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. **Andalucía Islámica, Textos y estudios**. Vol. 2-3, (1981-82), p.139-177.
- VARINE, Hugues de - **As Raízes do Futuro: O Patrimônio a Serviço do Desenvolvimento Local**. Porto Alegre: Medianiz, 2012. ISBN: 978-85-64713-03-1.
- VENTURA, Leontina – A Fronteira Luso-Castelhana na Idade Média. In **Revista da Faculdade de Letras: História**. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1998. Vol. XV-1, p.25-52.
- VISHNU-MITRE – The Archeobotanical and Palynological Evidence for the Early Origino of Agriculture in South and Southeast Asia. In **Gastronomy. The**

Anthropology of Food and Food Habits. Paris: Mouton Publishers, 1975. ISBN 90-279-7739-9. Secção 1, p.13-22.

ZANIRATO, Silvia – Usos Sociais do Patrimônio Cultural e Natural. Patrimônio e Memória. ISSN-1808-1967. Vol.5, nº1 (2009) p.137-152.

Artigos e Livros eletrônicos

ALVARÉZ, Macarena, DOMÍNGUEZ, Javier, GABRIEL, Eulalia - La panificación en la Hispania romana. In **Artífices idóneos: artesanos, talleres y manufacturas en Hispania**. P.333-368. [em linha]. USA: Academia. [Consult. 5 Jan. 2017] Disponível na internet:<URL: https://www.academia.edu/8768961/La_panificaci%C3%B3n_en_la_Hispania_romana_Art%C3%ADfices_id%C3%B3neos_artesanos_talleres_y_manufacturas_en_Hispania_Anejos_AEspA_2014>.

ALONSO, Miguel Ángel Arnáiz e FERNÁNDEZ-CEDRÓN, Íñigo de la Fuente - El horno de origen oriental procedente del séptimo nivel de hábitat de el soto de medinilla (s. VII a. C.). Zephyrus: Revista de prehistoria y arqueología. [em linha]. Nº77 (2016), p.99-117. [consult. 6 mar. 2017]. Disponível em WWW:<URL: http://campus.usal.es/~revistas_trabajo/index.php/0514-7336/article/view/zephyrus20167799117>. ISSN 0514-7336.

DEPRAETERE, David D. E. - A Comparative Study on the Construction and the Use of the Domestic Bread Oven in Egypt during the Graeco-Roman and Late Antique / Early Byzantine Period. Mitteilungen des Deutschen Archäologischen Instituts. Abteilung Kairo. [em linha]. Vol. 58, (2002). p.119-156. [Consult. 6 mar. 2017]. Disponível em WWW: <URL: https://www.researchgate.net/publication/291677934_A_comparative_study_on_the_construction_and_the_use_of_the_domestic_bread_oven_in_Egypt_during_the_Graeco-Roman_and_late_antiqueearly_Byzantine_period>. ISSN 0342-1279.

GUIRADO, Alfonso Vigil-Escalera - Apuntes sobre la arquitectura de los hogares y hornos domésticos altomedievales del centro de la península ibérica (siglos V-VIII d.C.). Arqueología de la Arquitectura. Vol. 9 (2009), p.165-180. [Consult. 4 jan. 2017]. Disponível na internet:<URL: <http://arqarqt.revistas.csic.es/index.php/arqarqt/article/view/145/139>>. ISSN 1695-2731.

GARCIA, Miguel Sabino Diaz – **Los Hornos y el pan en el valle de Karrantza**. Bilbao: Eusko Ikaskuntza. [em linha]. Vol.2 (1987), p.123-144 [Consult. 5 jan.

2017] Disponível em WWW:<URL:<http://www.eusko-ikaskuntza.org/en/publications/los-hornos-y-el-pan-en-el-valle-de-karrantza/art-11073/>>. ISSN 0213-0297.

GONÇALVES, Mário – **O pão na região do Lima. Estruturas e Sistemas primordiais – das origens à Idade Média**. Porto: Repositório aberto da UP, 2013. [Consult. 3 jan. 2017]. Disponível na internet:<URL: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/75651>>.

GONZÁLEZ, Eduardo Ramil, GARCÍA, José Manuel Costa e GESTE, José Manuel Caamaño – Hornos hallados en el acampamento romano de ciudadela (Sobrado dos Monxes, A Coruña). Coruña: Universidad de Valladolid, 2011-2012. [Consult. 3 mar. 2017]. Disponível na internet:<URL: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4348300>>.

HUERTA, Rosario García; MORALES, FCO. Javier; VÉLEZ, Julián; SORIA, Lucía; RODRÍGUEZ, David – Hornos de pan en la Oretania Septentrional. Trabajos de prehistoria. Vol. 66, Nº1 (2006), p.164. [Consult. 3 jan. 2017]. Disponível na internet: <<http://tp.revistas.csic.es/index.php/tp/article/view/10/10>>.

LEITE, Antero e FERRAZ, Susana – O edifício da fonte principal das termas do Peso (Melgaço). In **Boletim Cultural de Melgaço**, 2007. Nº 6, p.109-136. ISSN 1645-5053.

LYONS, Diana e D'Andreia, A. Catherine - Griddles, Ovens, and Agricultural Origins: An Ethnoarchaeological Study of Bread Baking in Highland Ethiopia. American Anthropologist. Vol. 105, Nº3 (2003), p.515-530. [Consult. 5 Jan. 2017]. Disponível na internet: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/aman.2003.105.issue-3/issuetoc>>.

MULDER-HEYMANS, NOOR - Archaeology, Experimental Archaeology and Ethnoarchaeology on Bread Ovens in Syria. Civilisations. Revue internationale d'anthropologie et de sciences humaines. Nº49 (2002), p.197-221. [Consult. 5 Jan. 2017]. Disponível na internet: <<http://www.accessify.com/visit?domain=civilisations.revues.org>>. ISSN 2032-0442.

PONS, Enriqueta, MOLIST, Miquel, BUXO Ramon - Les estructures de combustio i d'emmagatzematge durant la protohistoria en els assentaments de la catalunya litoral. Cota Zero: revista d'arqueologia i ciència. [Em linha]. Nº10 (1994), p.49-59. [Consult. 6 mar. 2017]. Disponível em WWW:<URL: <http://www.raco.cat/index.php/CotaZero/article/view/67051/85793>>. ISSN 0213-4640.

SÁEZ, Emilio - **Los Ascendientes de San Rosendo. Notas para el estudio de la monarquía astur-leonesa durante los siglos IX y X.** [Em linha]. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Jerónimo Zurita, 1948. [Consult. 6 mar. 2017]. Disponível na internet:<URL: <http://bibliotecadigital.jcyl.es/i18n/consulta/registro.cmd?id=6257>>.

SOARES, Maria Lia Leal – **Ovídeo e o poema calendário: Os Fastos, Livro II, o mês das expiações.** S. Paulo: Universidade de S. Paulo, 2007. [Consult. 3 jan. 2017]. Disponível na internet:<URL: www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8143/tde-05052008-152001/publico/DISSERTACAO_MARIA_LIA_LEAL_SOARES.pdf>.

TERESO, João - **Environmental Change, agricultural development and social trends in NW Iberia from the Late Prehistory to the Late Antiquity.** Porto: Repositório aberto da UP, 2012. [Consult. 4 jan. 2017]. Disponível na internet:<URL: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/65095>>.

VENTURA, Leontina – A Fronteira Luso-Castelhana na Idade Média. In **Revista da Faculdade de Letras: História.** Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1998. Vol. XV-1, Pp.25-52

Fontes manuscritas e impressas

Atas

AAM - CÂMARA MUNICIPAL DE CASTRO LABOREIRO (1842-1849) – Livro de Actas da Câmara Municipal de Castro Laboreiro (31.08.1842 a 21.04.1849). Cota. MMLG.1.1.5.74

AAM - JUNTA DE PAROCHIA DE CASTRO LABOREIRO (1882 – 1954) – Livros de Actas da Junta de Parochia de Castro Laboreiro. Cota. MMLG.1.1.5.74

SJFCLLM - JUNTA DE FREGUESIA DE CASTRO LABOREIRO (1959-2013) – Livro de Actas da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro (06.02.1977 a 26.09.2013). S/cota.

SJFCLLM - 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). S/cota.

Alvarás, Cartas, Doações

MBCB - Arquivo Histórico de Bragança – Doação ao Duque de Bragança, D. Teodósio, das vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira com seus castelos, padroados, etc. Datado de 27 de junho de 1542. NG. 3 Doações Tº 2º CB-RC- 002-0002.

- MBCB - Carta de D. Sebastião explicando porque confirmou ao Duque de Bragança, D. João I, a mercê que tinha para no caso que por sua morte lhe não ficasse filho nem filha pudesse o seu irmão mais velho suceder nas Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca e Nogueira com seus castelos, rendas, direitos e padroados com mero misto império, e com as jurisdições e privilégios que têm as mais terras do Estado de Bragança. Datada de 25 de Abril de 1578. Arquivo Histórico de Bragança. NG. 7 Mistos / Tº 1º CB-RC- 004-0001.
- MBCB - Alvará de Filipe I pelo qual confirmou ao Duque de Bragança, D. Teodósio II, as vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca e Nogueira com seus castelos, padroados de igrejas, rendas, e direitos, que tudo tinha sido dado a seu avô em casamento. Datado de 23 de novembro de 1590. Arquivo Histórico de Bragança. NG. 3 Doações Tº 2º CB-RC- 002-0002.
- MBCB - Carta de Filipe III explicando porque confirmou ao Duque de Bragança, D. Teodósio II, as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca e Nogueira, duas vezes fora da lei mental, e que possam suceder nas ditas terras os ascendentes mais chegados, e ainda os colaterais. Datada de 9 de setembro de 1627. Arquivo Histórico de Bragança. NG. 4 Doações / Tº 3º CB-RC- 002-0003.
- MBCB - Carta de Filipe III dizendo porque confirmou ao Duque de Bragança, D. Teodósio II, as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca e Nogueira com seus castelos, padroados de igrejas, rendas, e direitos com mero e misto império. Datado de 26 de maio de 1627. Arquivo Histórico de Bragança. NG. 7 Mistos / Tº 1º CB-RC- 004-0001.
- MBCB - Carta de Filipe III pela qual confirmou ao Duque de Bragança, D. João II, depois Rei de Portugal, 4.º do nome, as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca e Nogueira com seus castelos e com todas as suas rendas, direitos, e padroados de igrejas e mero em misto império. Datado de 22 de março de 1639. Arquivo Histórico de Bragança. NG. 4 Doações / Tº 3º CB-RC- 002-0003.
- MBCB - Carta de Filipe III explicando porque confirmou ao Duque de Bragança, D. Teodósio II, a carta de mercê que tinha para que não tivesse filho, e por isso herdasse a filha as terras de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira e no caso de não haver filho, nem filha, passassem ao irmão mais velho do Duque que falecesse. Datada de 1 de junho de 1627. Arquivo Histórico de Bragança. NG. 7 Mistos/Tº 1º CB-RC- 004-0001.
- MBCB - Carta de Filipe III explicando porque confirmou ao Duque de Bragança, D. João II, futuro rei D. João IV, a mercê que tinha sua Casa para que, em falta de

filho ou filha pudesse o irmão mais velho do mesmo Duque herdar e suceder as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca e Nogueira com todas as suas rendas, direitos, jurisdições, castelos, e padroados de igreja sem embargo da lei mental. Datada de 23 de maio de 1639. NG. 7 Mistos / Tº 1º CB-RC- 004-0001.

MBCB - Doação ao Duque de Bragança, D. Jaime, doação do lugar de Melgaço e Castro Laboreiro, com seus castelos rendas e direitos, e do castelo de Piconha (1496). NG. 2 Tº 1.º Doações.²²¹

Cartório Notarial

ADVC - 1º ofício (4 livros e 2 cadernos, 1777-1823), e 2º ofício (2 livros e 2 cadernos, 1823-1855). Cartório Notarial do Concelho de Castro Laboreiro (1777-1855).

Correspondência

AAM - Livros de correspondências expedidas de Castro Laboreiro, entre 1926 e 1946. Fundo da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro.

Forais

AAM - Foral outorgado por D. Manuel I, em 20 de novembro de 1513. Fundo da extinta Câmara Municipal de Castro Laboreiro. Cota. 1.4.4.4-2

MBCB - Foral da Vila de Castro Laboreiro, dado por El-rei D. Afonso, conde de Bolonha, 1513. NG. 5 Forais CB-RC- 003-0001.²²²

MBCB - Forais da Casa de Bragança. NG. 459 Forais da Casa de Bragança este livro copia os forais avulsos 1767. CB-RC 003-0003.²²³

Hipotecas

ADVC – Livro de Hipotecas, datado de 1843 a 1855. Administração do Concelho de Castro Laboreiro.

Impostos e Impostos gerais

AHMB

Cota 432:

Doc. n. 01 (20 de set. de 1811) - Lançamento do Rol da Décima Extraordinária dos Prédios Rústicos e Urbanos do Concelho de Castro Laboreiro;

²²¹ MBCB - Arquivo Histórico da Casa de Bragança. Doações. (A versão deste digital deste documento encontra-se no Arquivo Municipal de Melgaço).

²²² A versão digital deste documento encontra-se no Arquivo Municipal de Melgaço.

²²³ A versão digital deste documento encontra-se no Arquivo Municipal de Melgaço.

Doc. n.º 02 (20 de set. de 1811) - Lançamento Extraordinário do Livro dos Rendimentos das Confrarias do Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 03 (20 de set. de 1811) - Lançamento Extraordinário dos Livros dos Manifestos do Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 04 (20 de set. de 1811) - Lançamento da Décima Extraordinária do Novo Imposto do Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 05 (20 de set. de 1811) - Lançamento da Décima Extraordinária dos Maneios do Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 06 (20 de set. de 1811) - Lançamento da Décima Extraordinária dos Ofícios Cíveis e Rendeiros do Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 07 (20 de set. de 1811) - Livro para Descarregar os Juros dos Manifestos e o Total de cada uma Freguesia desta Vila e seu Termo;

Doc. n.º 08 (08 de fev. de 1812) - Lançamento da Décima Extraordinária dos Prédios Rústicos do Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 09 (13 de fev. de 1812) - Lançamento dos Novo Imposto Extraordinário do Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 10 (13 de fev. de 1812) - Lançamento da Décima Extraordinária aos Ofícios do Concelho de Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 11 (13 de fev. de 1812) - Lançamento da Décima Extraordinária dos Maneios do Concelho de Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 12 (14 de fev. de 1812) - Lançamento do terço dos rendimentos às Confrarias do Concelho de Castro Laboreiro;

Doc. n.º 13 (25 de fev. de 1812) - Lançamento da Décima dos Manifestos dos Juros Extraordinários do Concelho de Concelho de Castro Laboreiro;

Cota 633

(1831) Arrecadação do Rendimento dos papeis selados que pertencem à 4.^a Caixa da Junta dos Juros no Concelho de Castro Laboreiro;

Cota 634

(1832) Arrecadação do Rendimento dos papeis selados que pertencem à 4.^a Caixa da Junta dos Juros no Concelho de Castro Laboreiro;

Cota 852

(1833) Arrecadação do Rendimento dos papeis selados que pertencem à 4.^a
Caixa da Junta dos Juros no Concelho de Castro Laboreiro;

Inventários

AAM - O inventário de bens da Igreja de Castro Laboreiro, de 1911. Fundo da Câmara Municipal de Melgaço.

Livros de Posturas

SJCLLM - Livro de posturas da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro (1960). S/Cota.

Matrizes

RFM - Matrizes prediais e urbanas de Castro Laboreiro (1960 a 2016). S/cota.

Ofícios e Circulares

AAM - Ofícios e circulares da administração do concelho de Castro Laboreiro, de 1836 a 1847. Fundo da extinta Câmara Municipal de Castro Laboreiro. Cota. 1.4.4.1.

Periódicos

BNP – Semanário Independente de Castro Laboreiro intitulado “A Neve” (1920-1921).
Fundo Geral de Jornais²²⁴.

Privilégios

MBCB - Carta de Filipe II explicando porque fez mercê ao Duque de Bragança, D. Teodósio II, de lhe tirar por duas vezes fora da lei mental, as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca e Nogueira. Datada de 30 de abril de 1602. NG. 14 Privilégios / Tº 1º CB-RC- 006-0001.

MBCB - Privilégios concedidos pelos senhores reis deste reino aos moradores do Concelho de Castro Laboreiro, insertas numa certidão feita no dito concelho. Datada de 11 de fevereiro de 1664. Melgaço. NG. 16 Tº 3.º Privilégios.²²⁵

Provisões

AAM - Traslado da Provisão dada por D. Pedro aos moradores de Castro Laboreiro, na qual são confirmados os privilégios concedidos por D. João I, em 1430. Fundo da extinta Câmara Municipal de Castro Laboreiro. Cota. MMLG.1.4.4.4-1.

²²⁴ Também pode ser consultado no Arquivo Municipal de Melgaço.

²²⁵ A versão digital deste documento encontra-se no Arquivo Municipal de Melgaço).

Tombos e Demarcações

“Demarcação da Villa de Crasto Leboreyro que parte com a Galliza” de 26 de julho de 1538 ²²⁶,

“Tombo da Igreja de S. Martinho da Villa de Crasto Laboreiro” de 2 de agosto de 1551 ²²⁷,

“Tombo da Comenda de Santa Maria de Crasto Laboreiro e seu limite” de 11 de janeiro de 1565 ²²⁸,

Receitas e Despesas

AAM - Livro de Receitas e Despesas (1879 – 1923). Fundo da extinta Junta de Paroquia de Castro Laboreiro.

Sentenças

ADVC - Registos de Sentenças (12 livros), datados de 1852 a 1928. Tribunal do Comércio de 1ª Instância de Viana do Castelo²²⁹.

Legislação

Resolução do Conselho de Ministros nº11-A/2011 de 4 de fevereiro de 2011. DRE, 1ª série, nº25

Decretos

Decreto-lei de 13 de agosto de 1832²³⁰

Decreto Lei nº 187/71 de 8 de maio²³¹

Decreto nº 33 587, DG, 1.ª série, n.º 63 de 27 março 1944;

Decreto nº 26-A/92, DR, 1.ª série-B, n.º 126 de 01 junho 1992;

Decreto nº 45/93, DR, 1.ª série-B, n.º 280 de 30 novembro 1993

²²⁶ LIMA, Alexandra Cerveira Pinto Sousa - Castro Laboreiro: povoamento e organização de um território serrano, p.117-119.

²²⁷ Idem, p.107-109.

²²⁸ Idem, ibidem, p.109-117.

²²⁹ Abrangia o concelho e julgado de Castro Laboreiro, cujas audiências eram às segundas e quintas-feiras, no mês de junho e novembro.

²³⁰ Disponível em <http://legislacaoregia.parlamento.pt/V/1/23/105/p100> - Arquivo da Assembleia da República.

²³¹ Disponível em <http://www.icnf.pt/portal/ap/pnpg/estat-cons> - ICNF. Áreas protegidas. Parque Nacional Peneda-Gerês.

AAM – Decreto de 24 de outubro de 1855. Coleção de legislação portuguesa da extinta Administração do Concelho de Melgaço. Sem cota.

Leis

AAM – Lei de 3 de junho de 1822. Coleção de legislação portuguesa da extinta Administração do Concelho de Melgaço. Sem cota.

AAM – Lei de 4 de abril de 1861. Coleção de legislação portuguesa da extinta Administração do Concelho de Melgaço. Sem cota.

AAM – Lei de 28 de agosto de 1869. Coleção de legislação portuguesa da extinta Administração do Concelho de Melgaço. Sem cota.

Projetos de lei

Projeto de lei nº276/XIII/1ª (PCP) de 1 de julho de 2016.

Projeto de Lei nº 282/XIII/1ª (PS e BE), de 10 de julho de 2016.

Portarias

Portaria n.º 431-A/2013, DR, 2.ª série, n.º 124 de 01 julho 2013;

Referências eletrónicas

Plataformas de informação e redes sociais

ALDEIAS HISTÓRICAS DE PORTUGAL. Idanha-a-Velha. Portugal: InfoPortugal, S.A. [Consult. 9 mar. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.aldeiashistoricasdeportugal.com/o-que-ver/forno-comunitario>>.

ALDEIAS DO XISTO. Cerdeira. [em linha]. Portugal: ADXtur. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://aldeiasdoxisto.pt/aldeia/cerdeira>>.

ALDEIAS DO XISTO. Martim Branco. [em linha]. Portugal: ADXtur. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://fotoxisto.aldeiasdoxisto.pt/aldeia/3/5/93>>.

AMEAL – TORRES VEDRAS. Fornos do pão. [em linha]. San Francisco: Weebly. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://ameal.weebly.com/fornos-do-patildeo.html>>.

CAPEIA RAIANA. Rendo juntou-se no forno comunitário. [em linha]. USA: Wordpress. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL: <http://capeiaarraiana.pt/2014/12/13/rendo-juntou-se-no-forno-comunitario/>>.

CARRIS. No forno comunitário de Pitões das Júnias. [em linha]. Portugal: Blogspot. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW: <URL: <http://carris-geres.blogspot.pt/2016/05/no-forno-comunitario-de-pitoes-das.html>>.

CASTELO ATUALIDADE. Forno comunitário do Lugar da Terra. [em linha]. Junta de Freguesia do Castelo: Gonçalo Ferraria. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL: <http://www.jf-castelo.pt/atualidade/noticias/cultura/691/forno-comunit-rio-do-lugar-da-terra.html>>.

CASTELO MENDO. Forno comunitário. [em linha]. Portugal: NetObjects Fusion. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL: https://castelomendo.site/Mapa01/Forno01/--forno_comunitario.html>.

FARO DE VIGO. Puxedo rehabilita un horno comunitario que se integra en la ruta etnográfica. Vigo: Faro de Vigo. [Consult. 18 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.farodevigo.es/portada-ourense/2015/04/12/puxedo-rehabilita-horno-comunitario-integra/1218471.html>>.

HISTORIA DE LA COCINA Y LA GASTRONOMÍA. Historia del pan en Roma. [em linha]. USA: Wordpress. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.historiacocina.com/es/historia-del-pan-en-roma>>.

IGOGO. Forno comunitário de Orada. [em linha]. Portugal: iGoGo.pt. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.igogo.pt/forno-comunitario-de-orada/>>.

JORNAL DO FUNDÃO. O pão nosso de cada dia. [em linha]. Portugal: Jornal do Fundão. [Consult. 8 ago. 2016]

Disponível em WWW:<URL: <http://www.jornaldofundao.pt/noticia.asp?idEdicao=105&id=6107&idSecao=998&Action=noticia>>.

MEMÓRIAS E OUTRAS COISAS. BRAGANÇA. Forno comunitário já coze pão em Além Rio. [em linha]. Portugal: Blogspot. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL: <http://51-henrique.blogspot.pt/2011/08/forno-comunitario-ja-coze-pao-em-alem.html>>.

MOGADOURO (OH MOGADOYRO). Forno comunitário em Paradela. Portugal: Blogspot. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL:

<http://mogadourense.blogspot.pt/2013/06/forno-comunitario-em-paradela.html>>.

NOTÍCIAS DE PORTUGAL. Antigo forno a lenha de bouça foi reativado para os folares da páscoa. [em linha]. USA: Youtube. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL: https://www.youtube.com/watch?v=_d_MaMkz3co>.

POETRY IN TRANSLATION. Ovid. Fasti. [em linha].UK: ADKline.Design. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL:

<http://www.poetryintranslation.com/PITBR/Latin/Fastihome.htm>>.

PORTUGAL DE LÉS-A-LÉS. Pinhel: o forno comunitário de Manigoto volta a encher-se de vizinhos. [em linha]. Portugal: Portugal de Lés a Lés. [Consult. 9 mar. 2017]

Disponível em WWW:<URL: <http://portugaldelesales.pt/pinhel-forno-comunitario-manigoto/>>.

TRIN TRINCA TRILHOS. Mértola – Monte Gordo. [em linha]. Portugal: Blogger. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL:

<http://trintrincatrilhos.blogspot.pt/2012/08/mertola-monte-gordo-90kms.html>>.

VISITAR PORTUGAL. Forno comunitário de Avelal. [em linha]. Portugal: Visitar Portugal. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW: <URL:

<http://www.visitarportugal.pt/distritos/d-viseu/c-satao/avelal/forno-comunitario>>.

VISITAR PORTUGAL. Forno comunitário de Tourem. [em linha]. Portugal: Visitar Portugal. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:

<http://www.visitarportugal.pt/distritos/d-vila-real/c-montalegre/tourem/forno-comunitario>>.

Governos, autarquias e outros sites institucionais

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA. Legislação Régia. [em linha]. Portugal: Metatheke Software. [Consult. 3 abr. 2017]

Disponível em WWW:<URL: <http://legislacaoregia.parlamento.pt/V/1/23/105/p100>>.

BALKANCELTS. JOURNAL OF CELTIC STUDIES IN EASTERN EUROPE AND ASIA-MINOR. The lady in the oven – Mediolana and the Zaravetz culture. [em linha]. USA: Wordpress. [Consult. 10 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL: <https://balkancelts.wordpress.com/2013/01/01/the-lady-in-the-oven-mediolana-and-the-zaravetz-culture/>>.

CÂMARA MUNICIPAL DO BARREIRO. Complexo Real de Vale do Zebro e Museu do Fuzileiro. [em linha]. Portugal: Wiremaze. [Consult. 3 abr. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.cm-barreiro.pt/pages/841>>.

CÂMARA MUNICIPAL DE PENALVA DO CASTELO. Forno comunitário de Sangemil. [em linha]. Portugal: Mixlife. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://cm-penalvadocastelo.pt/index.php/component/k2/item/1112-forno-comunitario-de-sangemil>>.

COMISSÃO NACIONAL DE ELEIÇÕES. Reorganização administrativa do território das freguesias. Portugal: Gismédia. [Consult. 4 abr. 2017] Disponível em WWW:<URL: http://www.cne.pt/news/reorganizacao-administrativa-do-territorio-das-freguesias_3979>.

CONCELLO DE ALLARIZ. Plan Xeral de Ordenación. Catálogos Cultural e Arqueolóxico. [em linha]. Galiza: @inet Consulting. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: www.allariz.com/recursos/catalogo_arqueoloxia.pdf>.

CONCELLO BANDE. PXOM de Bande. [em linha]. Galiza: Concello Bande. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.concellobande.com/images/stories/pxom/TOMO%208/catalogo%20de%20bens%20obxecto%20de%20proteccion.pdf>>.

DIREÇÃO-GERAL DAS AUTARQUIAS LOCAIS. Publicações. Portugal: DGAL. [Consult. 4 abr. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.portalautarquico.pt/pt-PT/informacao-e-documentacao/publicacoes/>>.

ESTAÇÃO IMAGEM. Prémios. [em linha]. Viana do Castelo: Uma design. [Consult. 18 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.estacao-imagem.com/pt/premio/pesquisa>>.

FREGUESIA DA GUARDA. Fornos comunitários. [em linha]. Portugal: Dom Digital. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.freguesiadaguarda.pt/page?nocache=0.281&pageid=a0G2000000zEkXzEAK>>.

ICNF. Parque Nacional Peneda-Gerês. Parque Nacional da Peneda-Gerês. [em linha]. Portugal: Plone. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <http://www.icnf.pt/portal/ap/pnpg>>.

ICNF. Parque Nacional Peneda-Gerês. Parque Nacional da Peneda-Gerês. Estatutos. Ordenamento. [em linha]. Portugal: Plone. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: <https://dre.pt/application/file/644256>>.

ICNF. Parque Nacional Peneda-Gerês. Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Documentos. Relatório de Introdução e de enquadramento legal e geográfico. [em linha]. Portugal: Plone. [Consult. 10 Jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL:

<http://www.icnf.pt/portal/naturaclas/ordgest/poap/popnpg/popnpg-doc>>.

ICNF. Parque Nacional Peneda-Gerês. Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Documentos. Relatório de Introdução e de enquadramento legal e geográfico. [em linha]. Portugal: Plone. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:

www.icnf.pt/portal/naturaclas/ordgest/poap/popnpg/resource/caract/relat>.

ICNF. Parque Nacional Peneda-Gerês. Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Documentos. Relatório de Caracterização Biológica. [em linha]. Portugal: Plone. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:

www.icnf.pt/portal/naturaclas/ordgest/poap/popnpg/resource/caract/relat>.

ICNF. Parque Nacional Peneda-Gerês. Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Documentos. Relatório de Valoração da Biodiversidade. [em linha]. Portugal: Plone. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:

www.icnf.pt/portal/naturaclas/ordgest/poap/popnpg/resource/caract/relat>.

ICNF. Parque Nacional Peneda-Gerês. Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Documentos. Revisão do Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Peneda-Gerês, relatórios de síntese 1ª fase. [em linha]. Portugal: Plone. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:

www.icnf.pt/portal/naturaclas/ordgest/poap/popnpg/resource/caract/relat>.

LEI DE PORTUGAL. Diário primeira série. [em linha]. Portugal: Legislação.org. [Consult. 4 abr. 2017] Disponível em WWW:<URL:

<http://www.leideportugal.com/diario-primeira-serie/1913-08-07>>.

MUNICÍPIO DE MELGAÇO. Castro Laboreiro. [em linha]. Portugal: Noronesc.

[Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/municipio/municipio_freguesias/CastroLaboreiro>.

MUNICÍPIO DE MELGAÇO. Turismo e Ambiente. [em linha]. Portugal: Noronesc.

[Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL: http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/Turismo/Ambiente/turismo_ambiente_pnpg>.

PARQUE ARQUEOLÓGICO DA CULTURA CASTREXA LANSBRICA. As primeiras estruturas. [em linha]. Galiza: Xunta Galicia. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:<http://pacc.es/as-primeiras-estruturas/>>.

SISTEMA DE INFORMAÇÃO PARA PATRIMÓNIO ARQUITETÓNICO. Pesquisar património. [em linha]. Portugal: DGPC e Ministério da Cultura. [Consult. 1 jan. 2017]

Disponível em WWW:<URL:http://www.monumentos.pt/Site/APP_PagesUser/SIPASearch.aspx?id=0c69a68c-2a18-4788-9300-11ff2619a4d2>.

UNIÃO DAS FREGUESIAS DE CASTRO LABOREIRO E LAMAS DE MOURO. História. [em linha]. Portugal: Portal das Freguesias. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:<http://castrolaboreiro-lamasdemouro.com>>.

XUNTA DE GALICIA. CONSELLERÍA DE CULTURA E TURISMO. Inventario de património cultural. A Coruña. [em linha]. Galiza: Xunta Galicia. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:<http://inventariopatrimoniocultural.xunta.es/index.php?p=A%20Coru%F1a&ben=inmoble&s=1>>.

XUNTA DE GALICIA. CONSELLERÍA DE CULTURA E TURISMO. Inventario de património cultural. Lugo. [em linha]. Galiza: Xunta Galicia. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:<http://inventariopatrimoniocultural.xunta.es/index.php?p=Lugo&ben=inmoble&s=1>>.

XUNTA DE GALICIA. CONSELLERÍA DE CULTURA E TURISMO. Inventario de património cultural. Pontevedra. [em linha]. Galiza: Xunta Galicia. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:<http://inventariopatrimoniocultural.xunta.es/index.php?p=Pontevedra&ben=inmoble&s=1>>.

XUNTA DE GALICIA. CONSELLERÍA DE CULTURA E TURISMO. Inventario de património cultural. Xunqueira de Ambía. [em linha]. Galiza: Xunta Galicia. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível em WWW:<URL:<http://inventariopatrimoniocultural.xunta.es/index.php?p=Ourense&ben=inmoble&s=1>>.

Anexos

Anexo 1

Durante a investigação das fontes relativas ao castelo de Castro Laboreiro, neste período (século XVI-XIX), e dos contactos estabelecidos com os arquivos nacionais, resultou o conhecimento de que o Arquivo Histórico da Casa de Bragança, sito no Palácio de Vila Viçosa, dispõe de várias fontes relacionadas com Castro Laboreiro.

Entre elas:

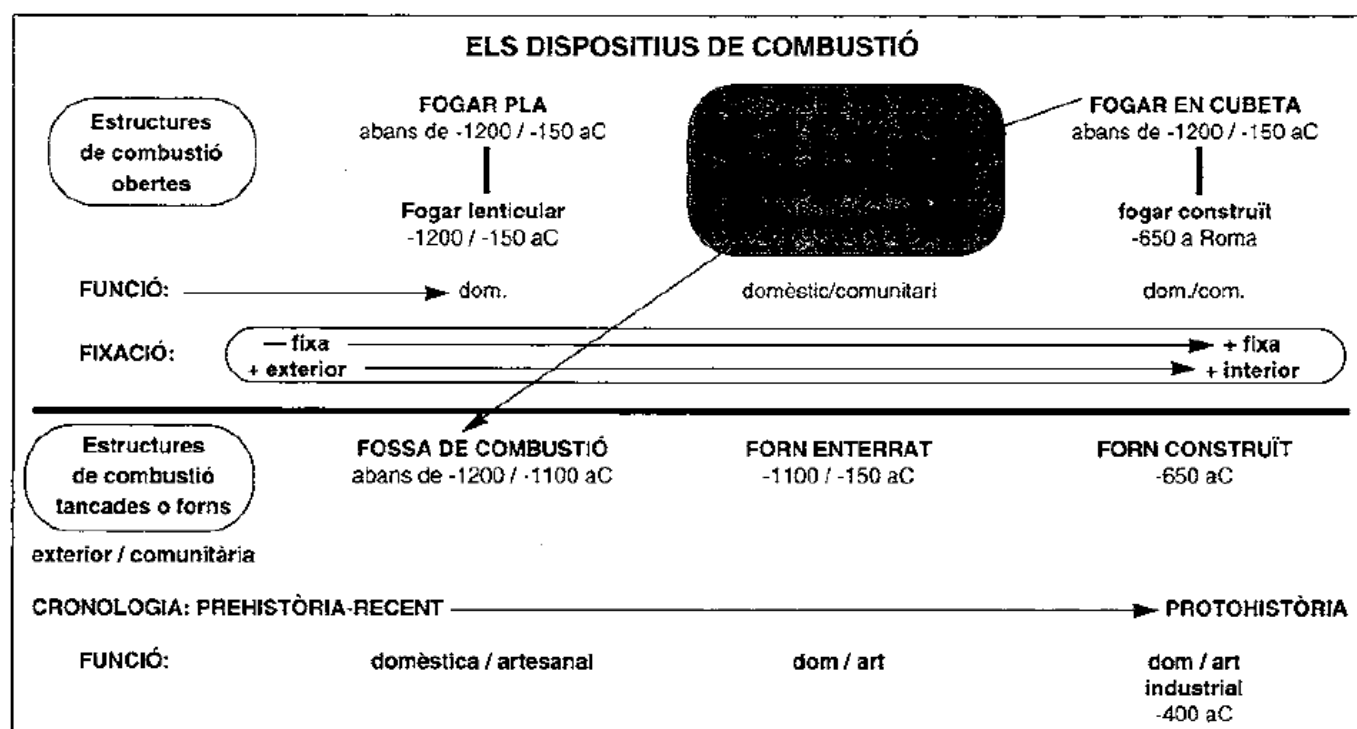
- Doação ao Duque de Bragança D. Teodósio das vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira com seus Castelos, Padroados etc., datado de 27 de junho de 1542.
- Carta D. Sebastião porque confirmou ao Duque de Bragança. D. João I a mercê que tinha para no caso que por sua morte lhe não ficasse filho nem filha pudesse o seu irmão mais velho suceder nas Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira com seus Castelos, rendas, direitos, e padroados com mero misto império, e com as jurisdições e privilégios que têm as mais terras do Estado de Bragança. Datada de 25 de Abril de 1578.
- Alvará de Filipe I pelo qual confirmou ao Duque de Bragança D. Teodósio II as vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira com seus Castelos, Padroados de Igrejas, rendas, e direitos, que tudo tinha sido dado a seu Avô em casamento. Datado de 23 de novembro de 1590.
- Carta de Filipe II porque fez mercê ao Duque de Bragança D. Teodósio II de lhe tirar por duas vezes fora da lei mental as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira. Datada de 30 de abril de 1602.
- Carta de Filipe III porque confirmou ao Duque de Bragança D. Teodósio II as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira, duas vezes fora da lei mental, e que possam suceder nas ditas terras os ascendentes mais chegados, e ainda os colaterais. Datada de 9 de setembro de 1627.
- Carta de Filipe III porque confirmou ao Duque de Bragança D. Teodósio II as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira com seus Castelos, Padroados de Igrejas, rendas, e direitos com mero e misto império. Datado de 26 de maio de 1627.

- Carta de Filipe III pela qual confirmou ao Duque de Bragança D. João II depois Rei de Portugal 4.º do nome, as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira com seus Castelos e com todas as suas rendas, direitos, e padroados de Igrejas, e mero em isto império. Datado de 22 de março de 1639.
- Carta de Filipe III porque confirmou ao Duque de Bragança D. Teodósio II a carta de mercê que tinha para que não tivesse filho herdasse a filha as terras de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira, e no caso de não haver filho, nem filha passassem ao Irmão mais velho do Duque que falecesse. Datada de 1 de junho de 1627.
- Carta de Filipe III porque confirmou ao Duque de Bragança D. João II [futuro rei D. João IV] a mercê que tinha sua Casa para que em falta de filho ou filha pudesse o irmão mais velho do mesmo Duque herdar e suceder as Vilas de Monforte, Melgaço, Castro Laboreiro, Piconha, Vila Franca, e Nogueira com todas as suas rendas, direitos, jurisdições, castelos, e Padroados de Igreja sem embargo da lei mental. Datada de 23 de maio de 1639.
- Privilégios concedidos pelos senhores reis deste reino aos moradores do Concelho de Castro Laboreiro, insertas em uma certidão feita no dito concelho. Datados de 11 de fevereiro de 1664.

Entre outros documentos de aforamentos, privilégios, cartas, doações e forais datados desde o século XV ao século XVIII, que podem contribuir para uma melhor compreensão da administração territorial.

Anexo 2

Figuras



Taula 2. Tipologia i evolució de les estructures de combustió localitzades a Catalunya en l'Edat del Ferro. L'esquema vol significar el procés d'un foc simple, domèstic i mòbil al fogar sòlid, industrial i estàtic.

Fig. 1 – Esquema da evolução de um forno simples ao forno coletivo.



Fig. 2 – Forno do Lugar das Eiras (banda). Vista Noroeste. 2014



Fig. 3 – Forno de Lugar das Eiras (branda). Vista Nordeste. 2017



Fig. 4 – Fornos do Lugar das Eiras (branda). Vista Este. 2017.

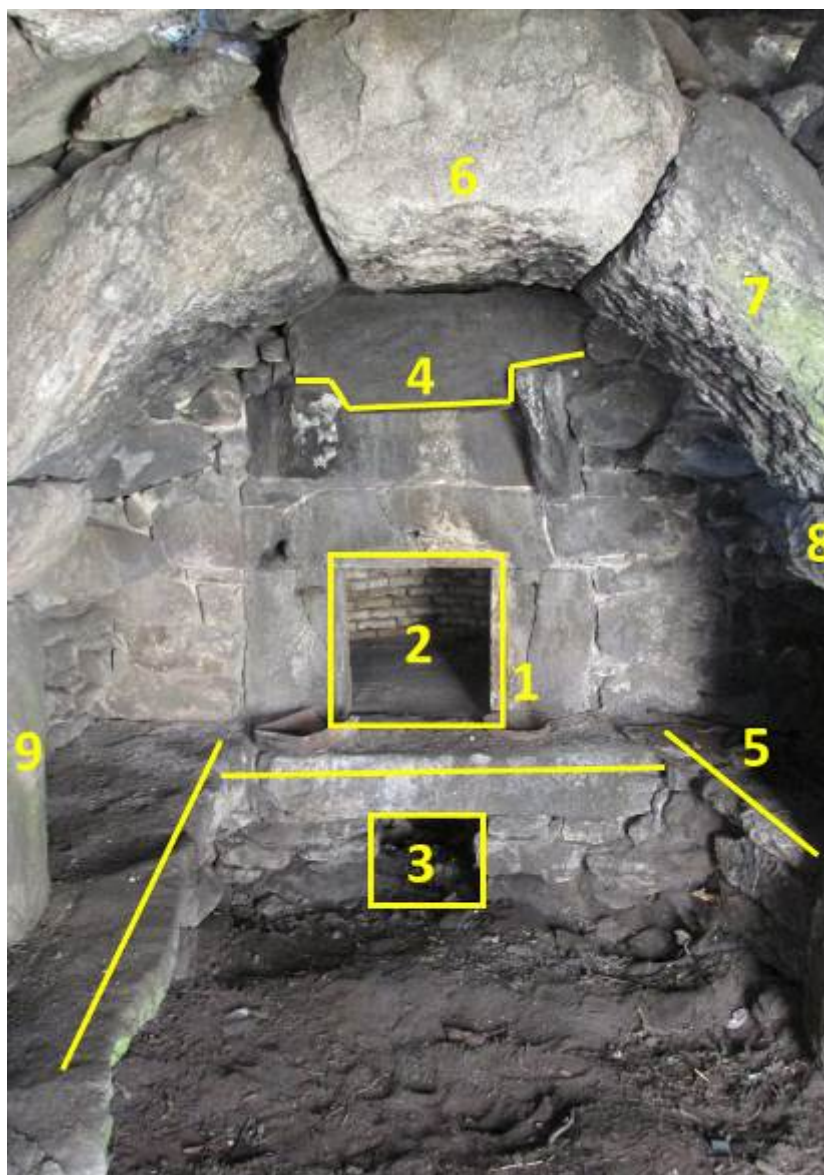


Fig. 5 – Forno nº2 do Lugar do Rodeiro. Imagem ilustrativa das diferentes partes que compõem um forno no interior.



Fig. 6 - Estrutura em cúpula vista do interior. Fornalha do forno nº2 do Lugar da Seara (branda). 2014.



Fig. 7 – Estrutura de uma cúpula, vista do exterior. Fornalha do forno nº1 do Lugar de Portos (branda). 2014.



Fig. 8 - Forno do Lugar da Ameijoeira (inverneira). Vista Este. Imagem ilustrativa das diferentes partes que compõem um forno no exterior. 2014.



Fig. 9 – Exemplo de um forno com cabeceira na tipologia a). Forno do Lugar de Varziela (inverneira).
Vista Noroeste. 2015.



Fig. 10 – Exemplo de um forno sem cabeceira, da tipologia a). Forno do Lugar de Bago de Cima
(inverneira). Vista Sudeste. 2014.



Fig. 11 – Exemplo de um forno com abside num forno de tipologia a). Forno nº1 do Lugar de Alagoa (inverneira). Vista Sul. 2014.



Fig. 12 – Pormenor da fornalha do forno do Lugar de Varziela (inverneira). 2014.



Fig. 13 – Forno do lugar da Varziela (inverneira). Vista Sudeste. 2014



Fig. 14 – Forno de Aldea de Arriba (Parroquia de Calvos).



Fig. 15 – Forno de O Outeiro (Nigueiroá).



Fig. 16 – Exemplo de forno sem cabeceira na tipologia b). Forno nº1 do Lugar de Portos (branda). Vista Este. 2015.



Fig. 17 – Exemplo de um forno com cabeceira da tipologia b). Forno nº1 do Lugar do Rodeiro (branda).
Vista Nordeste. 2014.



Fig. 18 – Exemplo de um forno com abside na tipologia b). Forno do Lugar de Teso (branda). Vista Noroeste. 2015.



Fig. 19 – Forno do Lugar de Portos (branda). Vista Sul. 2014.



Fig. 20 – Pormenor de uma fornalha. Forno do Lugar das Portos (branda). 2014.



Fig. 21 – Forno de Pereira (Parróquia de Corvelle). Concello de Bande.



Fig. 22 – Forno do Lugar da Ramisqueira (inverneira). Vista Nordeste. 2014.



Fig. 23 – Pormenor da fornalha. Forno do Lugar da Ramisqueira (inverneira). 2014



Fig. 24 -Forno “de herderos” de Llamosillas (Pando). Vale de Karrantza. País Basco. Fotografia retirada do artigo “Los hornos y el pan en el Valle de Karrantza”, de Miguel Sabino Díaz García. p. 129



Fig. 25 - Forno do propietario Avelino Diego Armendariz, em Rucabao (La Calera del Prao). Vale de Karrantza. País Basco. Fotografia retirada do artigo “Los hornos y el pan en el Valle de Karrantza”, de Miguel Sabino Díaz García. p. 129



Fig. 26 – Pormenor da estrutura de sustentação antiga da cobertura, que hoje é em vigas de madeira.
Forno do Lugar de Mareco (inverneira). 2014



Fig. 27 – Pormenor de um dos arcos de sustentação da cobertura. Forno do Lugar de Curveira
(inverneira). 2014



Fig. 28 – Pormenor da estrutura de sustentação da cobertura. Forno nº2 do Lugar do Barreiro (inverneira).
2014



Fig. 29 – Pormenor do arco (em monólito) de sustentação da cobertura. Forno do Lugar de Curral do Gonçalo (branda). 2017



Fig. 30 – Pormenor da estrutura de sustentação da cobertura. Forno nº3 do Lugar do Rodeiro (branda), situado no “Vido do Rodeiro” (expressão local). 2014



Fig. 31 – Pormenor da estrutura de sustentação da cobertura. Forno nº2 do Lugar da Seara (branda), situado na “Bezerreira” (expressão local). 2014



Fig. 32 – Pormenor da estrutura de sustentação da cobertura em madeira. Forno do Lugar de Eiras (branda).

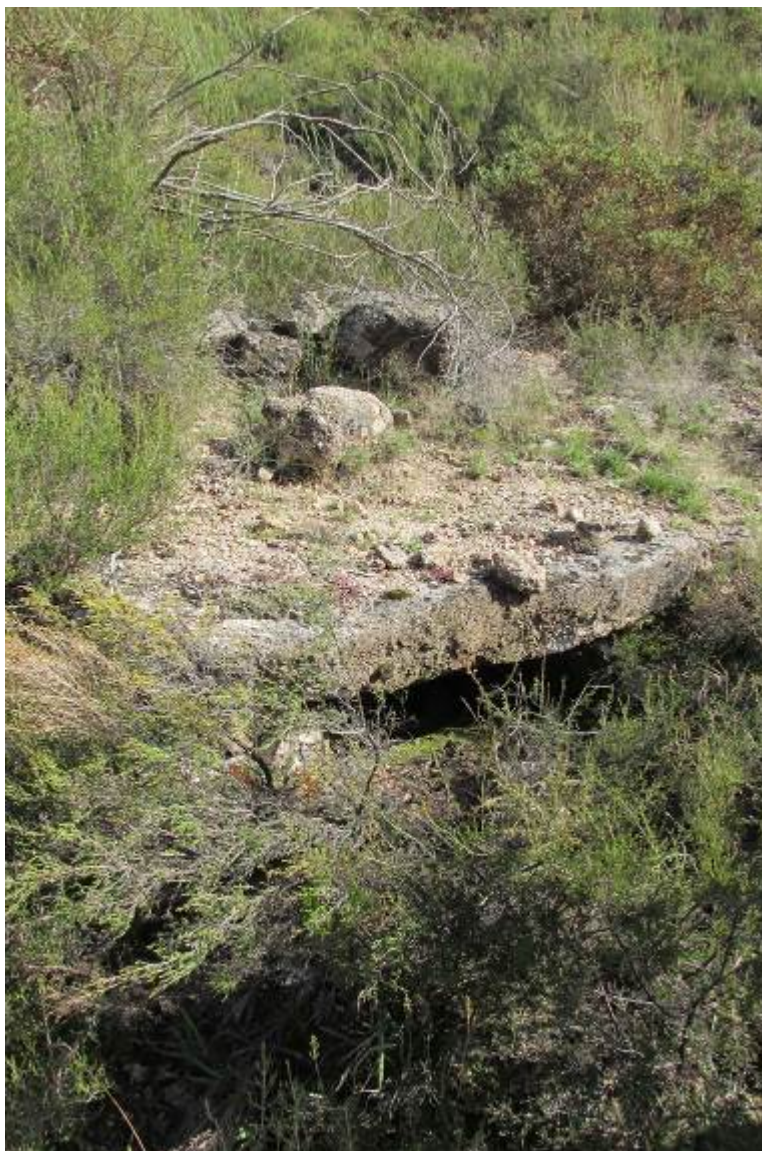


Fig. 33 – Forno nº2 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). Em ruína. 2014



Fig. 34 – Forno nº2 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). Outra perspetiva. Em ruína. 2014



Fig. 35 – Forno nº2 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). Enquadramento no espaço. 2014



Fig. 36 – Forno do Lugar da Podre (inverneira). Vista Norte. 2014



Fig. 37 – Pormenor do canal de escoamento de fumo – “campana” com chaminé em tijolo de cimento.
Forno do Lugar da Podre (inverneira). 2014



Fig. 38 – Interior do forno do Lugar da Podre (inverneira). 2014



Fig. 39 – Forno nº2 do Lugar de Alagoa. Vista Sudoeste. 2015



Fig. 40 – Forno do Lugar de Ribeiro de Cima. Vista Norte. 2014



Fig. 41 – Forno do Lugar do Teso. Vista Sudoeste. 2015



Fig. 42 – Forno nº1 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). Vista Sudoeste. 2014



Fig. 43 – Interior do forno nº1 do Lugar do Bago de Baixo (inverneira). 2014



Fig. 44 – Forno do Lugar de Várzea Travessa (lugar fixo). Vista Sudoeste. 2014



Fig. 45 – Interior do forno do Lugar de Várzea Travessa (lugar fixo). 2014



Fig. 46 – Levada do forno de Varziela, ilustrada a preto.



Fig. 47 – Interior do forno nº2 do Lugar do Barreiro (inverneira). 2014



Fig. 48 – Interior do forno do Lugar de Curral do Gonçalo (branda). 2017



Fig. 49 – Entrada do forno do Lugar de Queimadelo (branda). Vista Sul. 2017



Fig. 50 – Entrada do forno do Lugar de Queimadelo (branda), vista do interior. Vista Norte. 2014



Fig. 51 – Exterior do forno do Lugar de Queimadelo (branda). Traseiras. Vista Norte. 2014



Fig. 52 – Exterior do forno de Queimadelo (branda). Vista Noroeste. 2014



Fig. 53 – Forno do Lugar de Dorna (inverneira). Vista Este. Coberto por vegetação.



Fig. 54 – Forno do Lugar de Laceiras (inverneira). Vista Nordeste. Coberto por vegetação.



Fig. 55 – Forno do Lugar de Varziela (inverneira). Pormenor da parede Sul, parcialmente arruinada.



Fig. 56 - Forno do Lugar de Varziela (inverneira). Pormenor da parede Sul (lado esquerdo), parcialmente arruinada, por onde penetra a vegetação no interior do forno. 2014



Fig. 57 – Forno do Lugar de Adofreire (branda). Vista Sul. Cobertura totalmente arruinada. 2014



Fig. 58 – Forno do Lugar de Portela (branda). Vista Oste. Cobertura e estrutura consumida pela vegetação. 2014



Fig. 59 – Forno nº2 do Lugar de Formarigo (branda). Vista Sul. Arruinado com exceção da câmara de cozedura. 2015



Fig. 60 – Forno nº2 do Lugar de Portos (branda). Vista Sudoeste. Estrutura arruinada. 2014



Fig. 61 – Forno nº2 do Lugar de Portos (branda). Vista Noroeste sobre a cobertura. 2014



Fig. 62 – Forno do Lugar do Teso (branda). Interior. Cobertura arruinada. 2015



Fig. 63 - Forno do Ribeiro de Baixo (lugar fixo). Vista Noroeste. Arruinado, com exceção da fornalha.
2015



Fig. 64 - Forno comunitário multifamiliar do lugar da Vila de Castro Laboreiro (lugar fixo). Vista Norte.
Fotografia de António Candeias, tirada em dia de cozedura, 9 de julho de 2016.



Fig. 65 - Forno comunitário multifamiliar do lugar da Vila de Castro Laboreiro (lugar fixo). Vista Sudoeste. 2015



Fig. 66 – Forno comunitário unifamiliar do Lugar da Ramisqueira (inverneira). Vista Norte. 2014



Fig. 67 – A “ferrã”, em dois estados de crescimento. Terreno cultivado na branda de Campelo. 2014



Fig. 68 – “Gabela”. Disposição das espigas de centeio em fila para um só lado. 2014



Fig. 69 – Um “mólhe”. 2014



Fig. 70 – “Burgueiro”. Conjunto de “môlhos” sobrepostos segundo a técnica descrita no texto. 2014



Fig. 71 – Malhar com o “piscuto” ou “pisscutto”. 2014



Fig. 72 – “Arcaz” antigo. Modelo tradicional. 2014



Fig. 73 – Grãos de centeio com “fasco” (partes das espigas e pequenas pedras). 2014



Fig. 74 – Erguer o “grau”. 2014



Fig. 75 – Pormenor da ação do vento a separar a sujidade dos grãos de centeio. 2014



Fig. 76 – Continuação de separação do “fasco” dos grãos de centeio que caíram no “cribo” (peneira).
2014



Fig. 77 – Massa do pão dentro da masseira tradicional. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha.
2012.



Fig. 78 – Massa do pão coberta com mantas quentes para auxiliar o processo de levedura. Dia de cozedura no forno da Vila (fim do projeto de estágio de Carina). 2014



Fig. 79 – Massa do pão rachada (levedada) dentro da “masseira” tradicional. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.



Fig. 80 – D. Judite Rodrigues a levar os pães para o forno em tábuas. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.



Fig. 81 – Um “molido” (rosca de pano) à cabeça da D. Judite Rodrigues. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.



Fig. 82 – Lenha para aquecer a fornalha ou “forneca”. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.



Fig. 83 – Aquecer a fornalha ou “forneca”. Dia de cozedura no forno da Vila (fim do projeto de estágio de Carina). 2014



Fig. 84 – Retirar o borralho da fornalha, após conclusão do aquecimento e varrê-lo para a “borralheira” (por baixo da fornalha) com o auxílio de uma giesta que serve de vassoura. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.



Fig. 85 – Enfornar o pão com a pá. Dia de cozedura no forno do Lugar de Portelinha. 2012.

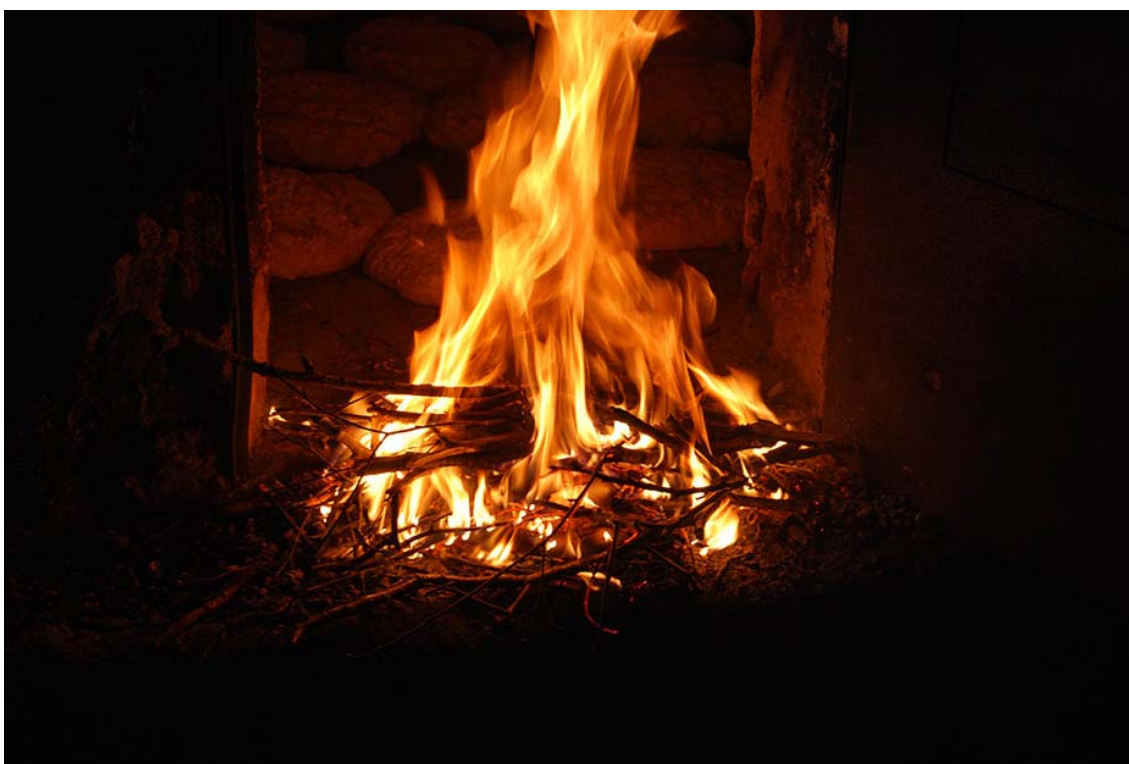


Fig. 86 - Pães dentro da fornalha com alguns “gravetos” a arder à entrada para impedir a saída do calor. Dia de cozedura no forno da Vila (fim do projeto de estágio de Carina). 2014



Fig. 87 – “Boroas” cozidas. Dia de cozedura no forno da Vila (fim do projeto de estágio de Carina). 2014



Fig. 88 – Colocar as tábuas à cabeça, com o pão cozido. Dia de cozedura no forno (nº2) do Lugar de Campelo. 2016



Fig. 89 – Transporte das tábuas do pão para casa. O homem leva a tábua ao ombro, a mulher à cabeça, sobre o “molido”. Dia de cozedura no forno (nº2) do Lugar de Campelo. 2016



Fig. 90 – “Camboeira” tradicional. Estrutura de suporte para os pães cozidos (um pão assentava em cada dois paus), evitando roedores e animais rastejantes. 2014

Anexo 3

Tabelas

Distribuição dos fornos na Península Ibérica		
Comunidade autónoma	Província	Localidades (Lugares, Parroquias, Concellos)
Galiza	Ourense	Gandarela (Castromau), Carballeda (Piteira), Cerdedelo (Laza), Asperelo (Entrimo), Vilariño das Poldras, Congostro, Sabariz (A Limia), Barrela (Carballedo), Francos (de Vide), Xocín (Molgas), Vilar de Barrio, Covelas (Os Blancos), S ^a Baia de Urrós, Requeixo de Queiroás, Foncuberta, A Frieira (Allariz) ²³² , Vilaseco (Cea), Parada de Amoeiro, A Poboanza, Burguete, Portecelos (Amoeiro), Fontao (Lobás – Carballiño), Castro de Beiro (Ourense), Xironda (Cualedro), ²³³ Bande (Bande) ²³⁴ e Xunqueira de Ambía ²³⁵ , Randín (Calvos de Randín) ²³⁶ , Amedo (Celanova) ²³⁷ , A Gudiña ²³⁸ , A Mezquita ²³⁹ , Puxedo (Lóbios) ²⁴⁰ .
	Lugo	Ferreirós do Courel, Sonán (Taboada), Ribeira do Sil, Sarria (Barbadelo), Paradela, Castroverde, Castro de Rei ²⁴¹ , Valdaforca (Viveiro), Portomarín (Viveiro), Galegos (Lugo) ²⁴² .
	Pontevedra	Agolada, Aguas Santas (em Lama) ²⁴³ , Vigo, Salvaterra do Minho e em Valga ²⁴⁴ .
	Corunha	Neda (Neda) ²⁴⁵ , Brión (Brión), Buño (Santo Estevo - Malpica de Bergantiños) e Abanqueiro (San Cristovo – Boiro), por exemplo ²⁴⁶ .

²³² QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p. 63.

²³³ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.52-59.

²³⁴ PXOM de Bande -

<http://www.concellobande.com/images/stories/pxom/TOMO%208/catalogo%20de%20bens%20obxecto%20de%20proteccion.pdf>

²³⁵ Fornos de Xunqueira de Ambía -

<http://inventariopatrimoniocultural.xunta.es/index.php?p=Ourense&ben=inmoble&s=1>

²³⁶ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.60.

²³⁷ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p. 63.

²³⁸ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p. 63.

²³⁹ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p. 63.

²⁴⁰ Puxedo rehabilita un horno comunitario que se integra en la ruta etnográfica – Faro de Vigo - <http://www.farodevigo.es/portada-ourense/2015/04/12/puxedo-rehabilita-horno-comunitario-integra/1218471.html>

²⁴¹ Fornos na Província de Lugo -

<http://inventariopatrimoniocultural.xunta.es/index.php?p=Lugo&ben=inmoble&s=1>

²⁴² QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.58.

²⁴³ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.34.

²⁴⁴ Fornos na Província de Pontevedra -

<http://inventariopatrimoniocultural.xunta.es/index.php?p=Pontevedra&ben=inmoble&s=1>

²⁴⁵ LÓPEZ, Manuela Santalla - Muiños, fornos e pan de Neda. p.69-81.

Astúrias	-	Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia consultada para esta região até ao momento. ²⁴⁷ Elixio Rivas Quintas refere que em toda a província os fornos de pão são de carácter familiar. ²⁴⁸
Cantábria	-	Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia consultada para esta região até ao momento.
País Basco	Biscaya	Karrantza ²⁴⁹ (Biscaya).
Navarra	-	Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia consultada para esta região até ao momento.
Aragão	Huesca	Tierranton (La Fueva), Matidero, Torrolluela del Obico, (Boltaña), Griébal (Aínsa-Sobrarbe), Antillón (Antillón) ²⁵⁰ .
	Teruel	Fuentespalda (Matarraña/Matarranya) ²⁵¹ , Torre de Arcas (Matarraña) ²⁵² .
Catalunha	-	Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia consultada para esta região até ao momento.
Castela e Leão	León	Hornija ²⁵³ (Corullón), Viariz ²⁵⁴ (Corullón), Dragonte ²⁵⁵ (Corullón).
La Rioja		Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia consultada para esta região até ao momento.
Estremadura		Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia consultada para esta região até ao momento.
Madrid		Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia consultada para esta região até ao momento.
Castela-La		Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia

²⁴⁶ Fornos na Província da Corunha -

<http://inventariopatrimoniocultural.xunta.es/index.php?p=A%20Coru%Fla&ben=inmole&s=1>

²⁴⁷ Apenas se encontrou um catálogo de 31 fornos de cal das várias províncias das Astúrias. Cultura - www.asturias.es

Bienes de Interés Cultural -

https://www.asturias.es/webasturias/GOBIERNO/TRANSPARENCIA/INFORMACION_INSTITUCION_AL/BIENES/BICs.pdf

Inventario de Património Cultural -

https://www.asturias.es/webasturias/GOBIERNO/TRANSPARENCIA/INFORMACION_INSTITUCION_AL/BIENES/IPCA.pdf

²⁴⁸ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.58 e p.64.

²⁴⁹ DIAZ GARCIA, Miguel Sabino – Los Hornos y el pan en el valle de Karrantza.

²⁵⁰ Gobierno de Aragon – SIPCA -

http://www.sipca.es/censo/resultados_busqueda_simple.html?accion=BUSCAR_BIENES_SENCILLA&tipobien=INM&texto_busqueda=horno+comunal

²⁵¹ Gobierno de Aragon – SIPCA -

http://www.sipca.es/censo/resultados_busqueda_simple.html?accion=BUSCAR_BIENES_SENCILLA&tipobien=INM&texto_busqueda=horno+comunal

²⁵² Torre de Arcas (Torredarques) - <http://torredearcas.com/>

²⁵³ Apuntes de carretera: El horno comunal de Hornija, León - <http://www.lamemoriadelpan.com/apuntes-de-carretera-el-horno-comunal-de-hornija-leon/>

²⁵⁴ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.59.

²⁵⁵ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.59.

mancha		consultada para esta região até ao momento.
Comunidade Valenciana		Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia consultada para esta região até ao momento.
Andaluzia	Granada	Alfacar (Vega de Granada) ²⁵⁶ .
	Córdoba	Hornachuelos ²⁵⁷ .
Múrcia		Não se detetaram fornos de pão comunitários na bibliografia consultada para esta região até ao momento.

Tabela 1 - Distribuição de fornos de pão comunitários, na Península Ibérica, na atualidade.

Distribuição dos fornos em Portugal		
Região	Distrito	Localidade
Entre-Douro-e-Minho	Viana do Castelo	Castro Laboreiro (Melgaço) ²⁵⁸ , Lamas de Mouro ²⁵⁹ (Melgaço), Chã de Lamas ²⁶⁰ (Paredes de Coura).
	Braga	Travassos (Póvoa do Lanhoso) ²⁶¹ , Cambeses (Barcelos) ²⁶² , Campos (Vieira do Minho) ²⁶³ , Lamalonga ²⁶⁴ (Vieira do Minho).
Trás-os-Montes	Vila Real	Sabrosa ²⁶⁵ , Pitões das Júnias ²⁶⁶ , Tourém ²⁶⁷ , Vilar de Perdizes ²⁶⁸ , Santo André ²⁶⁹ , Padornelos ²⁷⁰ , Meixedo ²⁷¹ , Solveira ²⁷² , Negrões ²⁷³ , Gralhas ²⁷⁴ (Montalegre), Beça de Boticas ²⁷⁵ (Boticas), Vilarinho da Mó ²⁷⁶ (Boticas).

²⁵⁶ Panes de Andalucía 1 - <http://panisnostrum.blogspot.pt/2011/02/panes-de-andalucia-1-granada.html>

²⁵⁷ Horno de la Paloma - <http://www.iaph.es/patrimonio-inmueble-andalucia/resumen.do?id=i189583&ids=>

²⁵⁸ CARVALHO, Diana – Fornos comunitários de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro (Melgaço). In Abelterium. Vol. 1. Parte II.

Ver também www.fornosdecastro.weebly.com

²⁵⁹ CARVALHO, Diana – Fornos comunitários de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro (Melgaço). In Abelterium. Vol. 1. Parte II.

Paredes de Coura: Forno comunitário de Chã de Lamas vai voltar a funcionar - <http://radiogeice.com/fm/2011/04/26/paredes-de-coura-forno-comunitario-de-cha-de-lamas-vai-voltar-a-funcionar/>

²⁶¹ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.60.

²⁶² Idem, ibidem, p.60.

²⁶³ Forno comunitário de Campos - <http://www.aldeiasportugal.pt/fazer/1/1224/>

²⁶⁴ Forno comunitário de Lamalonga - <http://www.aldeiasportugal.pt/fazer/1/1124/>

²⁶⁵ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.37.

²⁶⁶ No forno comunitário de Pitões das Júnias - <http://carris-geres.blogspot.pt/2016/05/no-forno-comunitario-de-pitoes-das.html>

²⁶⁷ Forno comunitário - <http://www.visitarportugal.pt/distritos/d-vila-real/c-montalegre/tourem/forno-comunitario>

²⁶⁸ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.61.

²⁶⁹ Idem, ibidem, p.61.

²⁷⁰ Idem, ibidem, p.61.

²⁷¹ Idem, ibidem, p.61.

²⁷² Idem, ibidem, p.61.

²⁷³ Idem, ibidem, p.60.

	Bragança	Mogadouro, Meirinhos ²⁷⁷ , Além do Rio ²⁷⁸ e de Paradela ²⁷⁹ (Bragança), Moimenta de Vinhais (Vinhais) ²⁸⁰ .
Beira	Guarda	Guarda ²⁸¹ (Guarda), Castelo Mendo ²⁸² (Almeida), Rendo ²⁸³ (Sabugal), Manigoto ²⁸⁴ (Pinhel).
	Viseu	Avelal ²⁸⁵ (Viseu), Sangemil ²⁸⁶ (Viseu), em Bouça ²⁸⁷ (Covilhã), Touro (Vila Nova de Paiva) ²⁸⁸ .
	Castelo Branco	Penha Garcia ²⁸⁹ (Idanha-a-Nova), Martim Branco ²⁹⁰ (Castelo Branco), Idanha-a-Velha (Idanha-a-Nova) ²⁹¹ .
	Coimbra	Lugar da Terra, aldeia do Zambujal ²⁹² (Condeixa-a-Nova), Cerdeira ²⁹³ (Lousã).
Estremadura	Lisboa	Ameal ²⁹⁴ (Torres Vedras).
Alentejo	Évora	Orada ²⁹⁵ (Borba).
Algarve	Alcoutim	²⁹⁶ (Afonso Vicente).
Ilhas	-	Não se localizaram fornos de pão comunitários até ao momento.

Tabela 2 - Distribuição de fornos de pão comunitários, em Portugal, na atualidade.

²⁷⁴ Idem, ibidem, p. 59.

²⁷⁵ Idem, ibidem, p. 37.

²⁷⁶ Idem, ibidem, p. 37.

²⁷⁷ Idem, ibidem, p.37.

²⁷⁸ Forno comunitário já coze pão em Além do Rio - <http://5l-henrique.blogspot.pt/2011/08/forno-comunitario-ja-coze-pao-em-alem.html>

²⁷⁹ Forno comunitário em Paradela - <http://mogadourense.blogspot.pt/2013/06/forno-comunitario-em-paradela.html>

²⁸⁰ QUINTAS, Elixio Rivas – O forno de pan. p.60.

²⁸¹ Fornos comunitários – freguesia da Guarda -

<http://www.freguesiadaguarda.pt/page?nocache=0.281&pageid=a0G2000000zEkXzEAK>

²⁸² Castelo Mendo - https://castelomendo.site/Mapa01/Forno01/--forno_comunitario.htm

²⁸³ Rendo juntou-se no forno comunitário - <http://capeiaarraiana.pt/2014/12/13/rendo-juntou-se-no-forno-comunitario/>

²⁸⁴ Pinhel: o forno comunitário de Manigoto volta a encher-se de vizinhos -

<http://portugaldelesales.pt/pinhel-forno-comunitario-manigoto/>

²⁸⁵ Forno comunitário - <http://www.visitarportugal.pt/distritos/d-viseu/c-satao/avelal/forno-comunitario>

²⁸⁶ Forno comunitário de Sangemil - <http://cm-penalvadocastelo.pt/index.php/component/k2/item/1112-forno-comunitario-de-sangemil>

²⁸⁷ Forno comunitário da Covilhã, reportagem SIC - https://www.youtube.com/watch?v=d_MaMkz3co

²⁸⁸ Forno comunitário de Paiva em atividade constante na preparação para a Páscoa -

https://www.youtube.com/watch?v=SfYmNM8_WKY

²⁸⁹ O pão nosso de cada dia -

<http://www.jornaldofundao.pt/noticia.asp?idEdicao=105&id=6107&idSeccao=998&Action=noticia>

²⁹⁰ Martim Branco - <http://fotoxisto.aldeiasdoxisto.pt/aldeia/3/5/93>

²⁹¹ Forno comunitário de Idanha a Velha - <http://www.aldeiashistoricasdeportugal.com/o-que-ver/forno-comunitario>

²⁹² Forno comunitário do Lugar da Terra - <http://www.jf-castelo.pt/atualidade/noticias/cultura/691/forno-comunit-rio-do-lugar-da-terra.html>

²⁹³ Cerdeira - <http://aldeiasdoxisto.pt/aldeia/cerdeira>

²⁹⁴ Fornos de pão - <http://ameal.weebly.com/fornos-do-patildeo.html>

²⁹⁵ Forno comunitário de Orada - <http://www.igogo.pt/forno-comunitario-de-orada/>

²⁹⁶ Mértola – Monte Gordo - <http://trintrincatrilhos.blogspot.pt/2012/08/mertola-monte-gordo-90kms.html>

Referências a fornos nas atas de vereação	
Atas/Livros	Excertos
6 de novembro de 1983 (livro de 1977-1987)	“conseguimos fazer um acesso pelo interior do lugar da Assureira”, folha 62
6 de junho de 1993 (livro de 1987-1995)	“a reparação do forno comunitário do lugar da Portelinha”, página 130
5 de setembro de 1993 (livro de 1987-1995)	(melhoramento) “da fornalha no lugar da Vila”, página 134
4 de maio de 2003 (livro de 2003-2011)	“reconstrução do forno comunitário da Seara”, página 7
5 de outubro de 2003 (livro de 2003-2011)	“reconstrução do forno comunitário do lugar das Coriscadas”, página 15
4 de abril de 2004 (livro de 2003-2011)	“recuperação do forno comunitário do lugar das Cainheiras”, página 2
4 de setembro de 2004 (livro de 2003-2011)	“recuperação do forno comunitário do lugar de Curveira”, página 35
2 de julho de 2005 (livro de 2003-2011)	“reconstruímos o forno comunitário do lugar das Falagueiras”, página 52
1 de abril de 2006 (livro de 2003-2011)	“reparação do forno comunitário do lugar de Mareco”, página 67
6 de maio de 2006 (livro de 2003-2011)	“reconstrução do forno comunitário do lugar do Bico”, página 68
5 abril de 2008 (livro de 2003-2011)	“foi reparado o forno comunitário do lugar da Ameijoeira”, página 107
5 de novembro de 2011 (livro de 2011-2013)	“foi reparado o forno comunitário do lugar da Seara”, folha 2 (verso)
7 de julho de 2012 (livro de 2011-2013)	“reparação do forno comunitário do lugar da Portelinha”, página 12, folha 9
8 de setembro de 2012 (livro de 2011-2013)	“reparação do forno comunitário do lugar do Ribeiro de Baixo” ²⁹⁷ Página 15, folha 10 (verso)
3 de maio de 2013 (livro de 2011-2013)	“reparação do forno comunitário do lugar de Padresouro”, página 34, folha 22
1 de junho de 2013 (livro de 2011-2013)	“reparação do forno comunitário do lugar da Várzea Travessa”, página 36, folha 23 (verso)

Tabela 3 - Referências nos livros de Atas de Vereação desde 1977 a 2013.

²⁹⁷ – Não se chegou a concretizar porque a verba foi redirecionada para um caminho público no lugar da Ramisqueira.

Distribuição dos fornos pelos lugares da freguesia						
	Inverneiras	Nº de fornos	Brandas	Nº de fornos	Lugares Fixos	Nº de fornos
Topónimos	Alagoa	2	Adofreire	1	Coriscadas	1
	Ameijoeira	1	Antões	0	Portelinha	1
	Assureira	0	Campelo	2	Ribeiro de Baixo	1
	Bago de Cima	1	Curral do Gonçalo	1	Ribeiro de Cima	1
	Bago de Baixo	2	Eiras	1	Várzea Travessa	1
	Barreiro	2	Falagueiras	1	Vido	1
	Bico	1	Formarigo	2	Vila	1
	Cainheiras	1	Outeiro	0		
	Curveira	1	Padresouro	1		
	Dorna	1	Portela	1		
	Entalada	1	Portos	2		
	João Alvo	0	Queimadelo	1		
	Laceiras	1	Rodeiro	3		
	Mareco	1	Seara	2		
	Podre	1	Teso	1		
	Pontes	1				
	Ramisqueira	1				
	Varziela	1				
	Picotim	0				
Totais	19	18	15	19	7	7
Total de lugares	41					
Total de fornos na freguesia	44					

Tabela 4 - Distribuição dos fornos pelos diferentes lugares da freguesia de Castro Laboreiro.

Implantação	
Altitude	Contagem
1000 < 1200	22 fornos
600 < 1000	21 fornos
400 < 600	1 forno
Total	44 fornos

Tabela 5 - Implantação geral dos fornos em altitude.

Superfície do terreno	
Situação	Contagem
Nivelado	15 fornos
Desnivelado	29 fornos
Total	44 fornos

Tabela 6 – Situação geral dos fornos na superfície do terreno.

Confrontações	
Tipos	Contagem
Caminho público	37 fornos
Caminho público e fontanário	2 fornos
Terrenos particulares	3 fornos
Terrenos baldios	2 fornos
Total	44 fornos

Tabela 7 – Contagem geral das confrontações.

Medidas médias dos fornos em cm	
Paredes Frontais	Contagem
Alturas exteriores	310
Alturas interiores	295
Larguras exteriores	400
Larguras interiores	370
Paredes Laterais	
Alturas exteriores	315
Alturas interiores	280
Larguras exteriores	600
Larguras interiores	570
Entrada do forno	
Altura	130
Larguras	65
Entrada da Fornalha	
Altura	50
Largura	45
Interior da Fornalha	
Profundidade	160
Capacidade (em pães)	>7 / 25<

Tabela 8 – Contagem das medidas dos fornos em médias.

Orientações ²⁹⁸	
Pontos cardeais	Contagem
E	6 fornos

²⁹⁸ A entrada é o ponto de referência para cada forno.

N	7 fornos
NE	5 fornos
NO	3 fornos
O	10 fornos
S	6 fornos
SE	1 fornos
SO	6 fornos
Total	44 fornos

Tabela 9 – Orientação cardeal dos fornos em geral.

Materiais	
Cimento	29 fornos
Granito	44 fornos
Madeira	21 fornos
Cerâmica (telha ou tijolo)	29 fornos
Metal	23 fornos
Outro	1 forno

Tabela 10 – Materiais presentes nos fornos.

Construção	
Técnicas construtivas dos fornos	Contagem
Alvenaria	30 fornos
Cantaria	14 fornos
Técnica construtiva do interior da fornalha	
Falsa cúpula	44 fornos
Base circular (lastro)	44 fornos
Construtores	

Conhecidos	0
Formato das plantas	
Quadrangular com cabeceira	1 forno
Retangular com cabeceira	30 fornos
Retangular com abside	3 fornos
Com duas cabeceiras	1 forno
Retangular	9 fornos
Formato das coberturas atuais externas	
Duas águas	35
Uma água	2
Três águas	1
Plano	2
Em ruína	4 ²⁹⁹

Tabela 11 – Contagem geral das técnicas construtivas.

Datas dos últimos restauros séc. XX	
Datas	Contagem
1960-1969	4
1970-1979	6
1980-1989	7
1990-1999	2
2000-2009	10
2010-2013	3
Total	32

Tabela 12 – Listagem geral das datas dos últimos restauros dos fornos de pão.

²⁹⁹ Apesar do seu avançado estado de ruína, ainda se percebe, pelo formato das paredes e de vestígios de materiais que as coberturas eram de duas águas. Estes fornos são os de Portos nº2, Formarigo nº2, Portela e Adofreire.

Estados de Conservação	
Muito bom	8 fornos
Bom	14 fornos
Razoável	11 fornos
Mau	11 fornos
Total	44 fornos

Tabela 13 – Estados de conservação gerais.

Situação atual	
Atividade	Contagem
Ativo	18 fornos
Inativo	26 fornos
Total	44 fornos

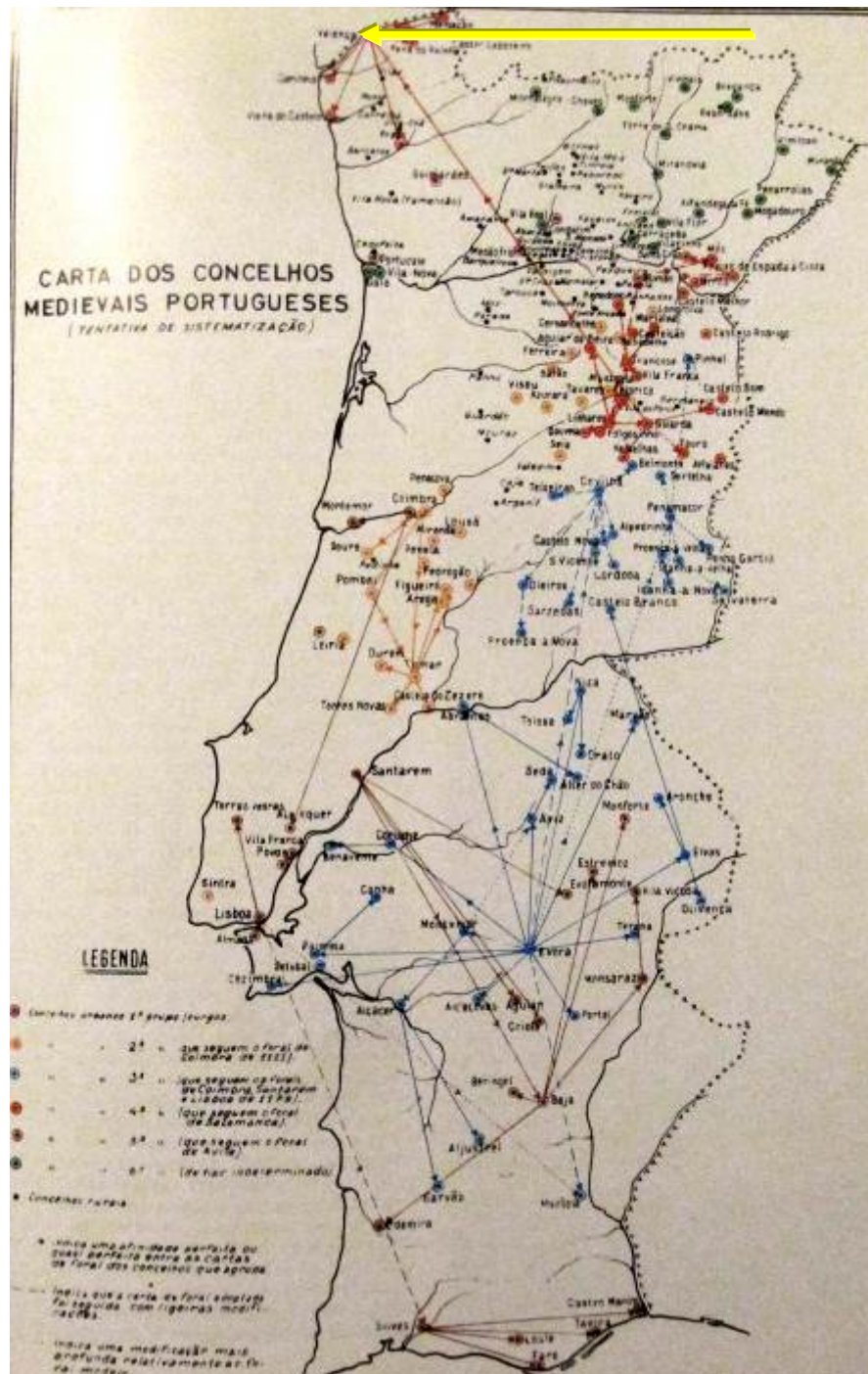
Tabela 14 – Situação da atividade atual geral dos fornos.

Últimas cozeduras	
Datas	Contagem
1950 - 1959	5 cozeduras
1960-1969	2 cozeduras
1970-1979	4 cozeduras
1980-1989	5 cozeduras
1990-1999	4 cozeduras
2000-2009	4 cozeduras
2010-2017	19 cozeduras
Não há memória	2 cozeduras
Total	44 cozeduras

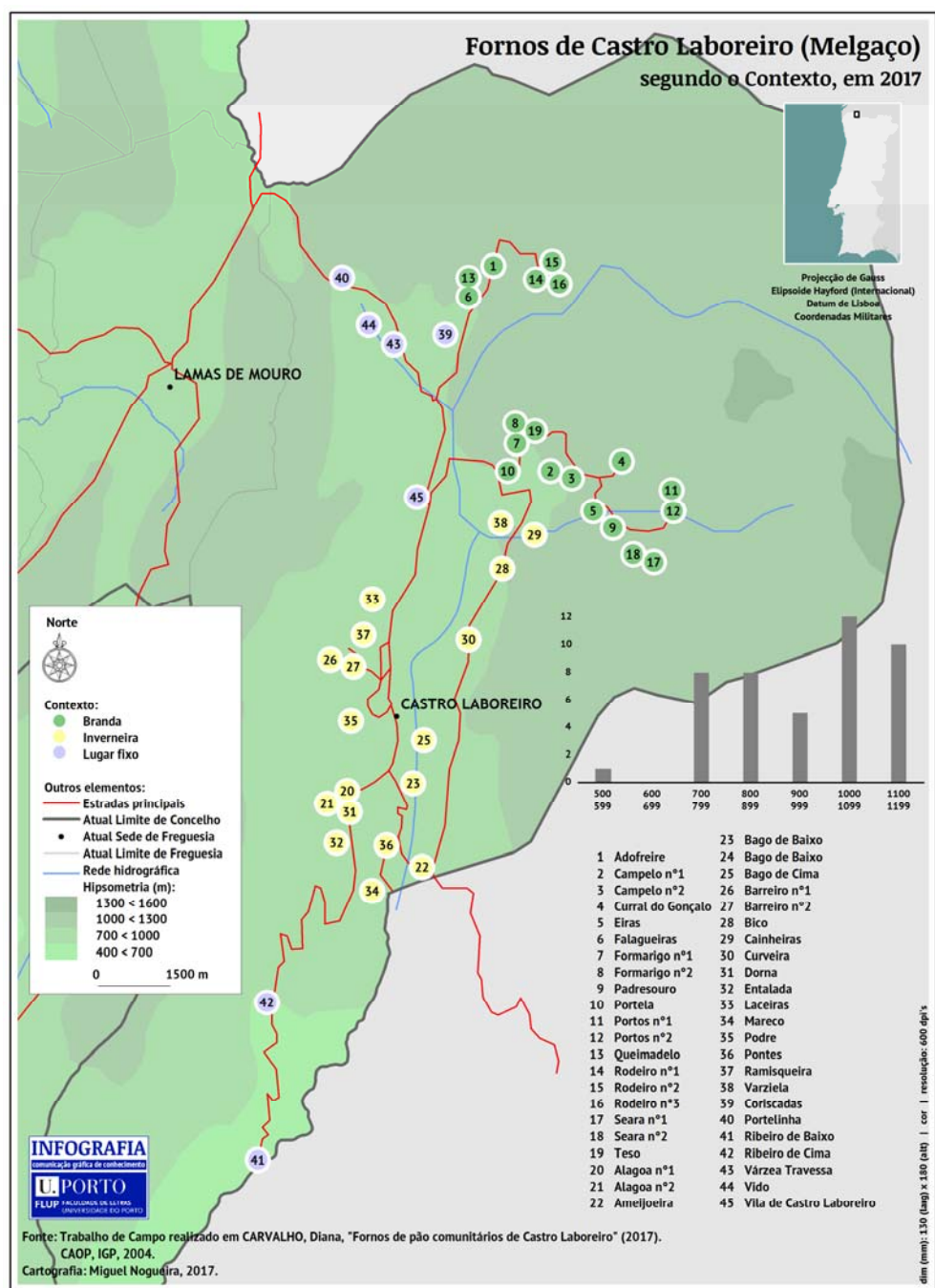
Tabela 15 – Contagem geral das últimas cozeduras.

Anexo 4

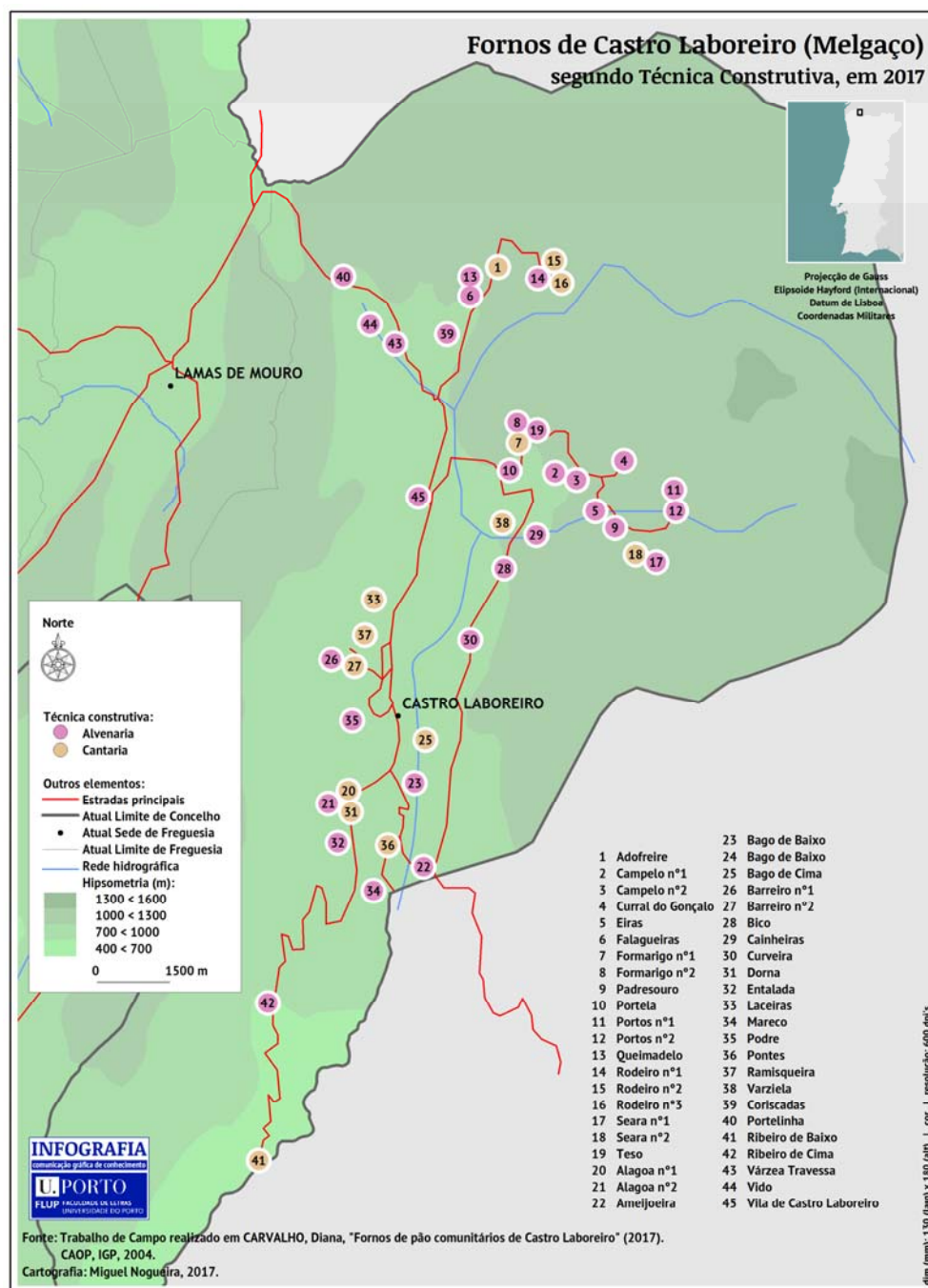
Cartografia



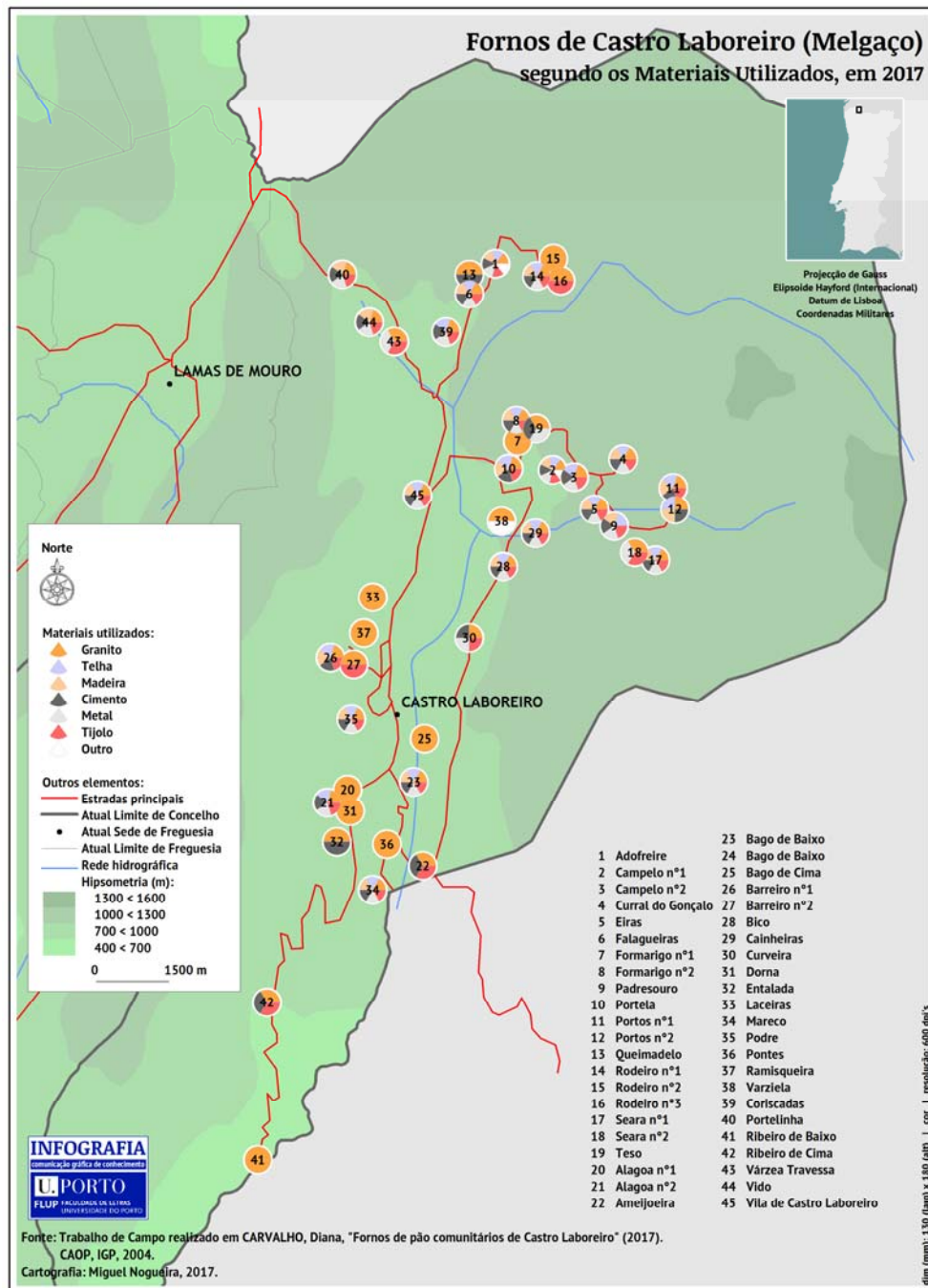
Carta 1 – Carta dos Concelhos Medievais Portugueses (Tentativa de sistematização), de Torquato Soares. Retirado do Dicionário da História de Portugal, Vol.2, p.139. Concelho de Castro Laboreiro assinalado com a seta amarela.



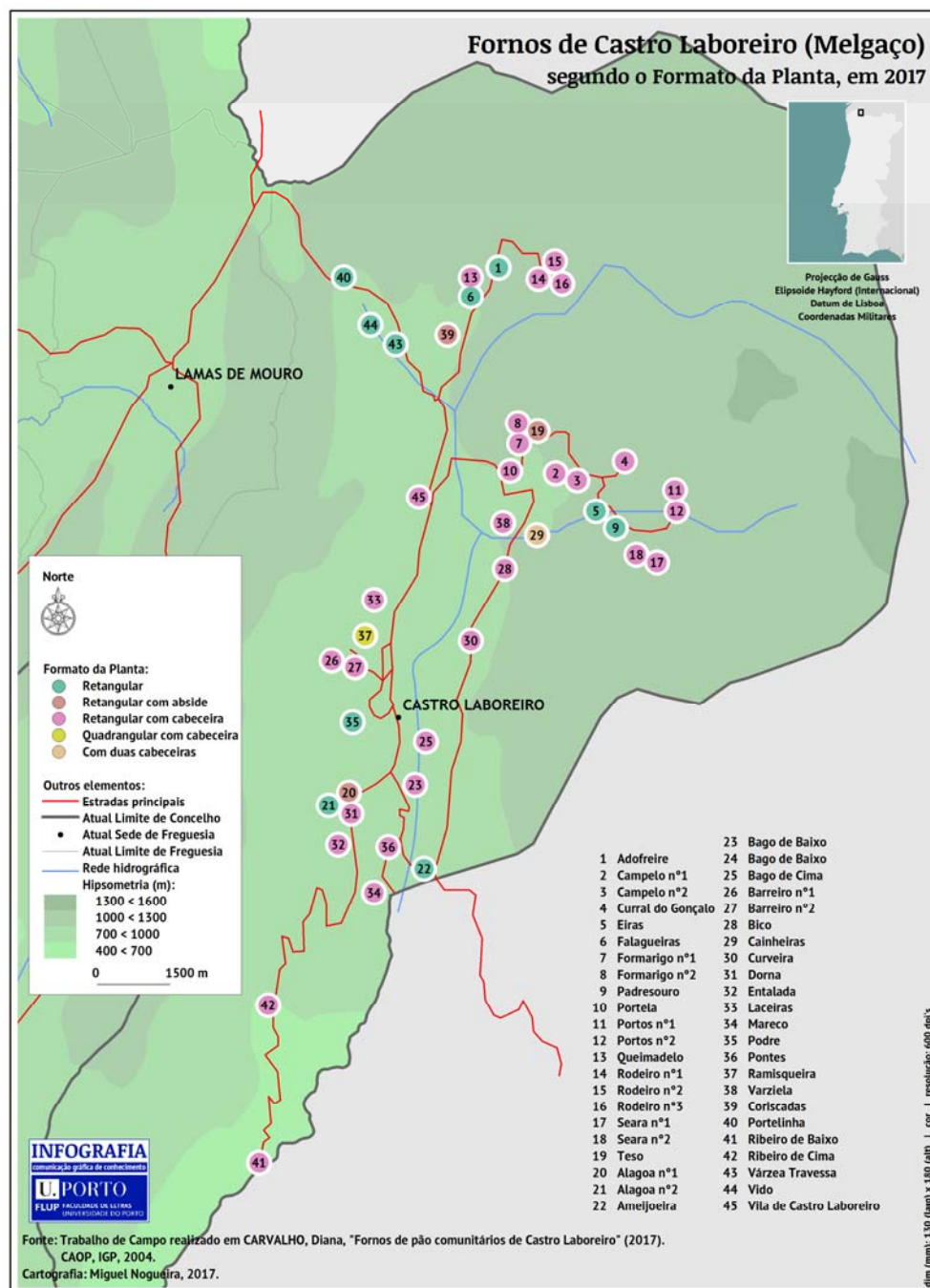
Mapa 1 – Distribuição dos fornos de pão comunitários na U.F. de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro.



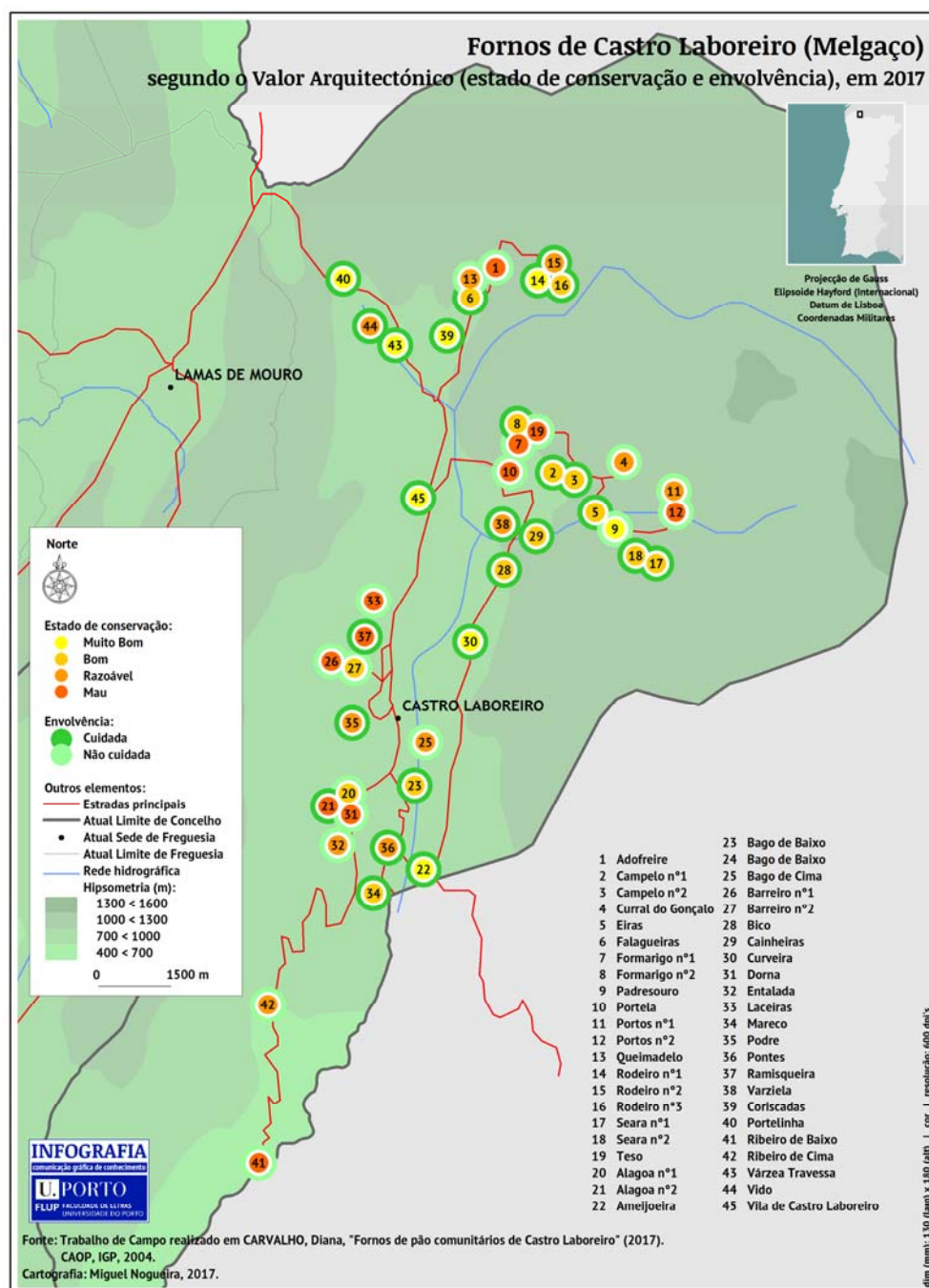
Mapa 2 – Técnicas construtivas dos fornos de Castro Laboreiro.



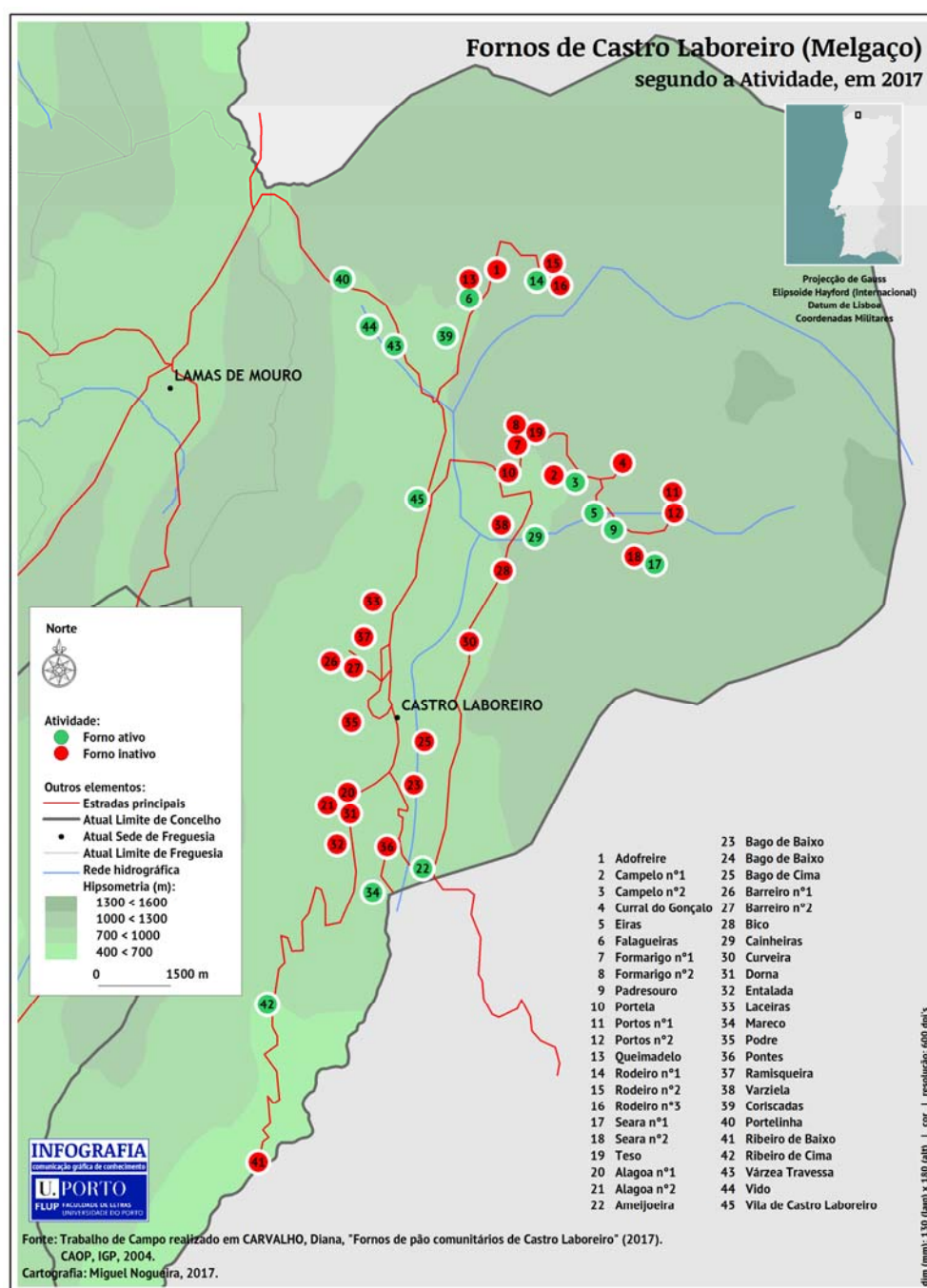
Mapa 3 – Materiais presentes nos fornos de Castro Laboreiro.



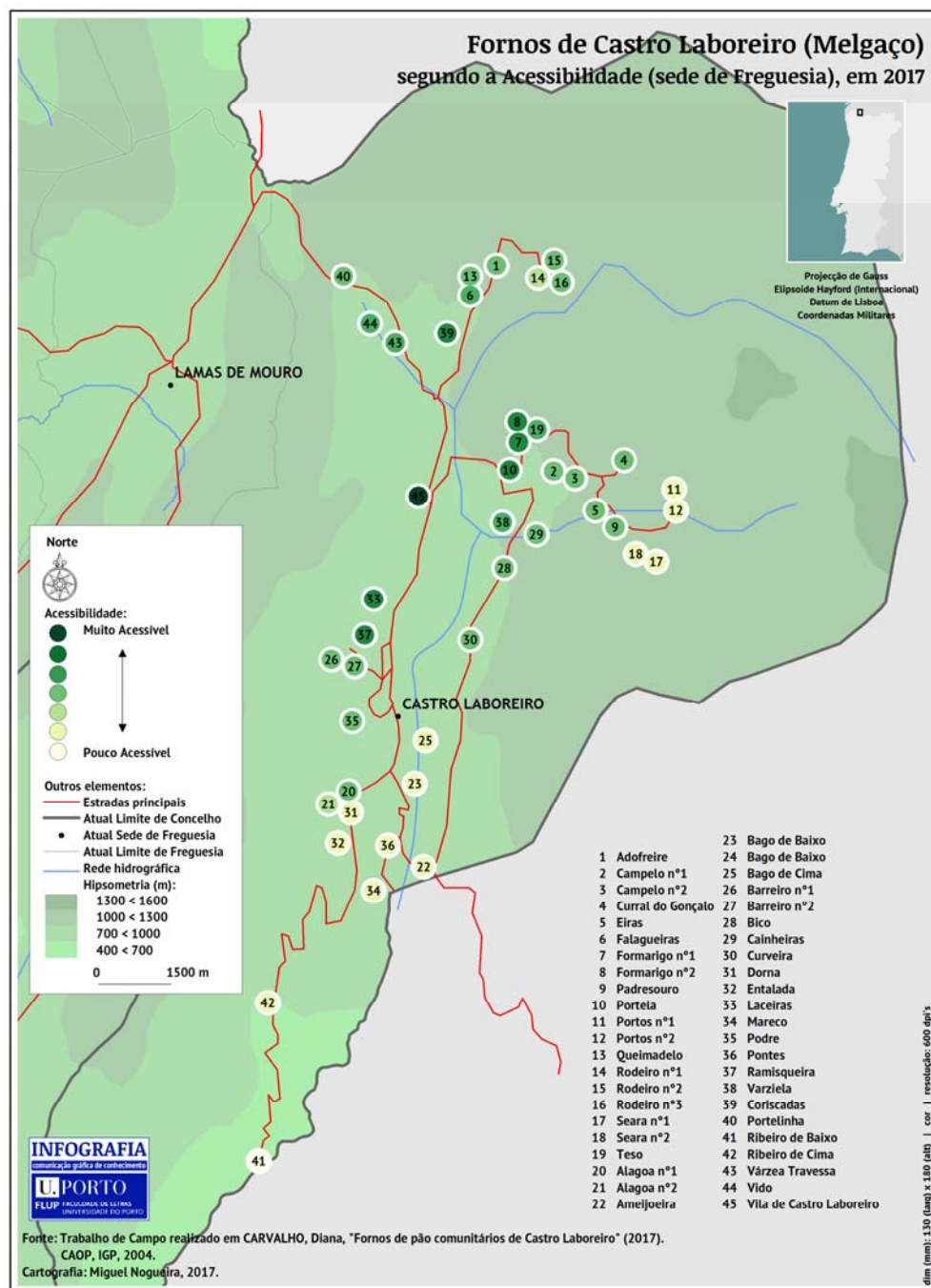
Mapa 4 – Formato das plantas dos fornos de Castro Laboreiro.



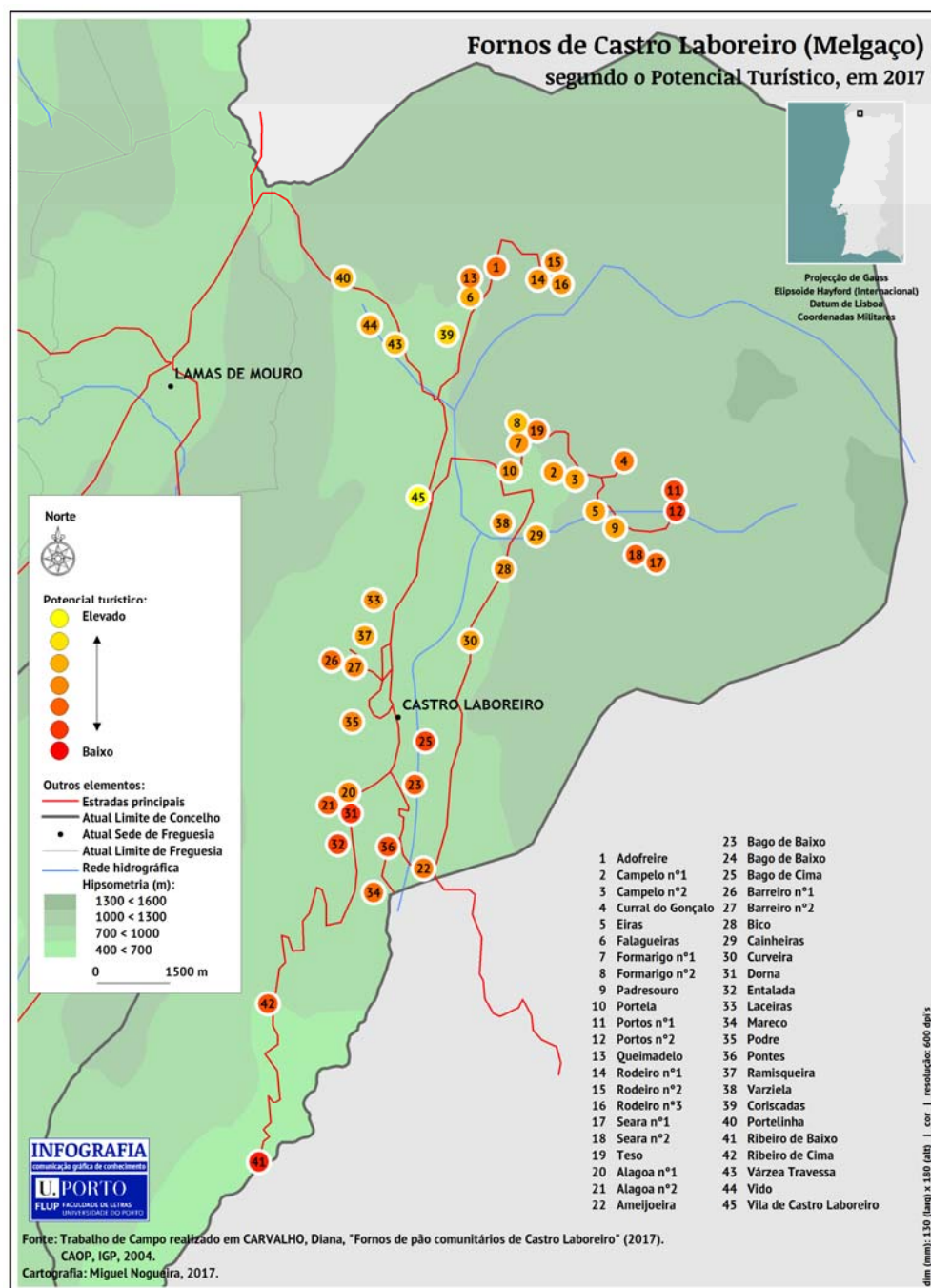
Mapa 5 – Valor arquitetónico dos fornos de Castro Laboreiro (estado de conservação e envolvimento).



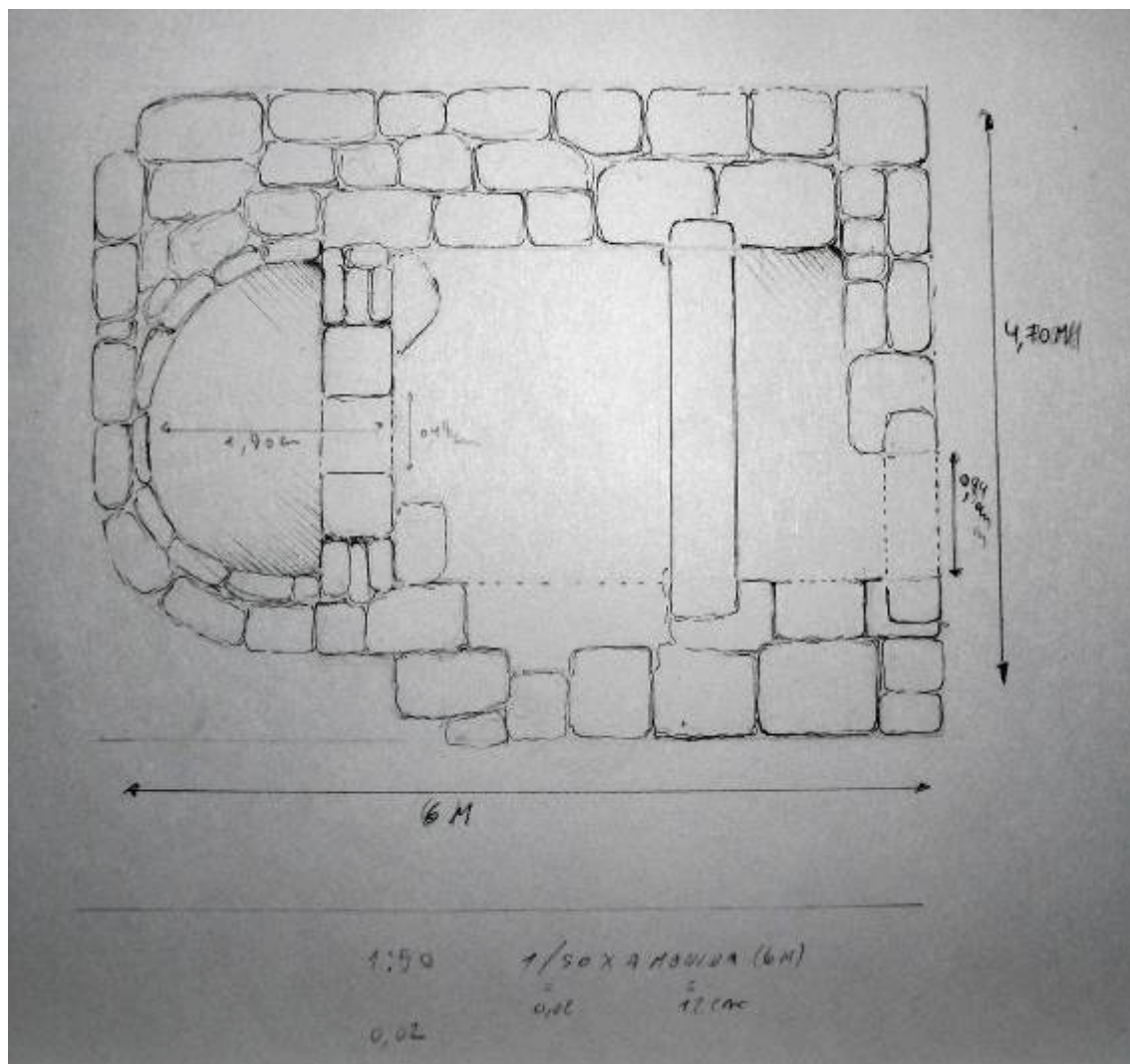
Mapa 6 – Atividade dos fornos de Castro Laboreiro.



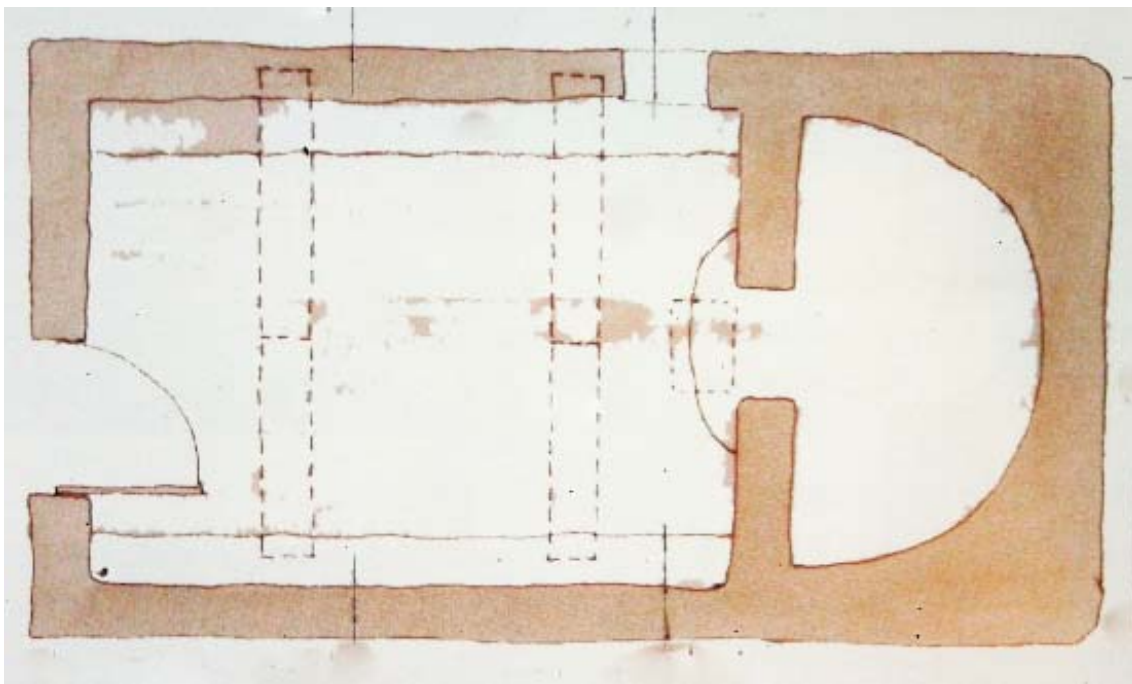
Mapa 7 – Acessibilidade aos fornos de Castro Laboreiro.



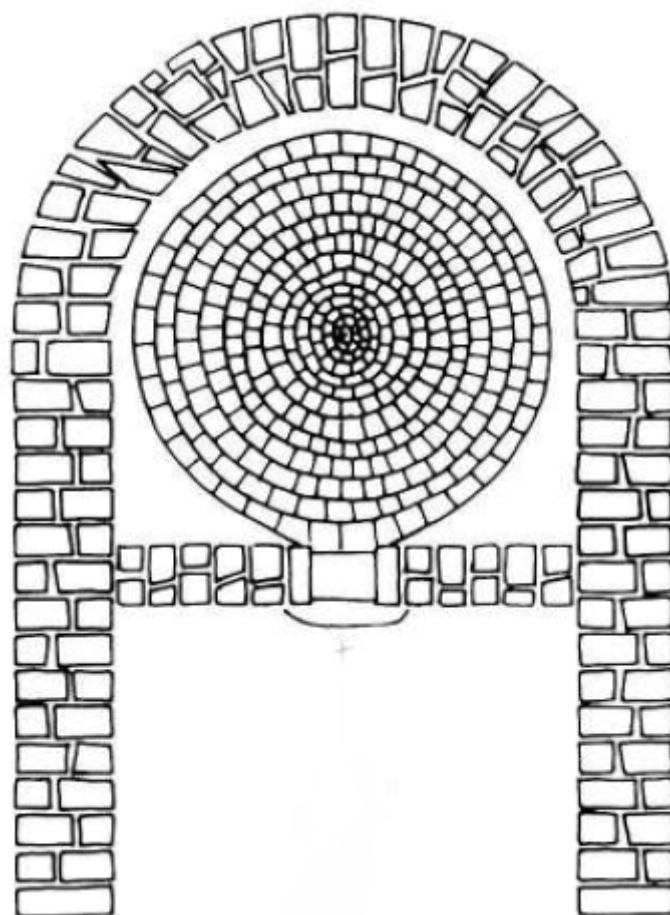
Mapa 8 – Potencial turístico dos fornos de Castro Laboreiro.



Planta 1 – Esboço da planta de um forno de tipologia arquitetónica a). Forno de Varziela (inverneira).
Desenho de Vítor Hugo Sacadura.



Planta 2 - Esboço da planta de um forno de tipologia arquitetónica b). Forno nº2 do Rodeiro (branda). Retirada da obra “Território, povoamento e construção: manual para as regiões do Parque Nacional da Peneda-Gerês”. p.69



Planta 3 – Esboço da planta de um forno de tipologia arquitetónica c). Planta do forno dos herdeiros Agapito Flores, em Bernales, Vale de Karrantza. Retirada do artigo “Los hornos y el pan en el Valle de Karrantza”, de Miguel Sabino Díaz García. p. 130

Anexo 5

Modelo da ficha de inventário dos fornos de pão de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro executada entre 2014 e 2015

FORNOS COMUNITÁRIOS DE CASTRO LABOREIRO

FICHA DE INVENTÁRIO

Melgaço – Castro Laboreiro – Ex: Rodeiro - Forno Comunitário

DATA/HORA:

Inventário
(acrónimo)

Localização	
Concelho:	
Freguesia:	
Lugar:	
C.M.P. 1/25000:	
Coordenadas GPS:	
Acessos:	
Implantação:	

Distâncias	
Sede do concelho:	
Sede de freguesia:	
Forno mais próximo:	

Percursos:	Meio	Pé	BTT	Carro	
	Sede Concelho	7h45	3h06	41.4min	
	Sede Freguesia	1h11	28.2min	9.4min	
	Forno mais próximo	2.1min	50seg.	17seg.	

Histórico

Características Gerais

Data de construção:	Não há memória	Orientação:	Nordeste
Período de atividade:	Memória da última cozedura data das décadas de 80-90.	Planta:	Retangular com cabeceira ovalada.
Restauros:	Último restauro data da década de 70.	Técnica construtiva:	Cantaria.
Proprietários:	Não tem.	Materiais:	Granito
Gestores:	A população.	Capacidade:	12 a 18 pães.
Construtores:	Não há memória	Produtos:	Pão
Situação atual:	Operacional.	Épocas do ano de maior atividade:	Lugar fixo atualmente. Todo o ano.

Estado de Conservação

Classificação:	Irrecuperável	Mau	Razoável	Bom	Excelente
Área envolvente:	Vegetação: Poluição:				

Medidas (m)

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
Parede lateral (Ex. Nordeste)				
Parede frontal				
Entrada				
Boca do forno				

Estruturas Exteriores

Cobertura:	
Chaminé:	
Paredes:	
Entrada:	
Porta:	
Estrutura:	
Aspeto:	

Estruturas Interiores

Cobertura:	
Apoios:	
Paredes:	
Saídas de Fumo:	
Janelas:	
Chaminé:	
Forno de Cozer:	

Porta do Forno de Cozer:	
Aspeto:	

Bibliografia:

Notas de Campo/Observações:

Castro Laboreiro, XX de XX de 2014

(Diana Carvalho)

Anexo 6

Campos da base de dados de inventário dos fornos de pão de Castro Laboreiro

O quê	Identificação	Forno (ID)	Acrónimo SIPA	Codificação nacional atribuído pelo sistema informático de inventariação do património arquitetónico, da Direção Geral do Património Cultural.
			Acrónimo local	Codificação dos fornos usando a sigla nacional "PT", + o código geográfico nacional (distrito, concelho, freguesia) mais sigla para a palavra "forno" (frn) mais dígitos do código interno.
			Código Interno	Depois de ordenados alfabeticamente atribuiu-se um número a cada forno do 1 ao 100.
		Forno (designação)	Forno (designação)	Os fornos não têm nomes próprios, por isso, para se ordenar alfabeticamente atribuiu-se o nome do lugar onde se localiza cada forno
Onde	Contexto	Contexto	Contexto	Designa a localização do forno do ponto de vista etnográfico: branda, inverneira, lugar fixo.
			Contexto (cod)	Código nacional
	Coordenadas	Coordenadas Geográficas (GMS)	Longitude WGS84 (GMS)	Longitude (Graus, minutos e segundos)
			Latitude WGS84 (GMS)	Latitude (Graus, minutos e segundos)
		Coordenadas Geográficas (GD)	Longitude WGS84 (GD)	Longitude (graus decimais)
			Latitude WGS84 (GD)	Latitude (graus decimais)
		Coordenadas Militares (Gauss)	Longitude Gauss	Coordenadas militares
			Latitude Gauss	Coordenadas militares
		Implantação	Elevação (m)	Altitude da implantação geográfica do forno.
			Elevação (classe) (m)	As classes são: 1000<1200 600<1000 400<600
			Implantação OBS	Observações relativas ao terreno.
		Carta Militar Portuguesa	Nº da Folha (1:25k)	Localização do forno na carta militar portuguesa, por ex: folha nº004
	Enquadramento administrativo	Lugar	Lugar	Topónimo.
		Freguesia	Freguesia	Topónimo.
			Freguesia CGN	Código Geográfico Nacional
		Concelho	Concelho	Topónimo.
	Onde OBS	Onde OBS	Onde OBS	Observações

Potencial Turístico	Valor Arquitetónico	Estado de Conservação	Estado de Conservação	Mau, Razoável, Bom, Muito Bom
			Estado de Conservação (cod)	1,2,3,4,5
		Envolvência	Área envolvente	Cuidada, Não cuidada
			Área envolvente (cod)	1,0
	Acessibilidade (referência SF)	Acessibilidade (referência SF)	V Arq. Tot	Contagem total
			Acessibilidade a Pé	(Fórmula)
			Acessibilidade de Bicicleta	(Fórmula)
			Acessibilidade de Carro	(Fórmula)
	Atividade	Acessibilidade (referência SF) Tot	Acessibilidade (cod) Tot	Contagem total
		Atividade	Atividade	Ativo, Não ativo
	Pot Turístico	Classificação	Atividade (cod)	1,0
			Potencial Turístico Total	Contagem total
Exteriores	Cobertura	Estad Conserv	Ext Cobertura EstConserv	Mau, Razoável, Bom, Muito bom
		Material	Ext Cobertura Material	Telha, Granito, Cimento
		Forma	Ext Cobertura Forma	Uma, duas, três águas, plano
		Cobertura Obs	Ext Cobertura Obs	Observações relativas aos materiais da anterior cobertura,
	Chaminé	Forma	Ext Chaminé Forma	Formato
		Material	Ext Chaminé Material	Telha, tijolo, cimento, granito
		Chaminé Obs	Ext Chaminé Obs	Observações
	Paredes	Parede Frontal	Ext Parede Frontal (orient)	Orientação - Ponto cardeal
			Est Ext Parede Frontal (confront)	Confrontações
			Ext Parede Frontal (dim alt centro) (cm)	Medidas – dimensão altura ao centro
			Ext Parede Frontal (dim alt aresta dir) (cm)	Medidas – dimensão altura aresta à direita
			Ext Parede Frontal (dim alt aresta esq) (cm)	Medidas – dimensão altura aresta à esquerda
			Ext Parede Frontal (dim larg) (cm)	Medidas – dimensão largura
			Ext Parede Frontal Obs	Observações
		Parede Lateral	Ext Parede Lateral (orient)	Ponto cardeal
			Est Ext Parede Lateral (confront)	Medidas
			Ext Parede Lateral (dim alt centro)	Medidas
			Ext Parede Lateral (dim alt aresta dir) (cm)	Medidas
			Ext Parede Lateral (dim alt aresta esq) (cm)	Medidas
			Ext Parede Lateral (dim larg) (cm)	Medidas
			Ext Parede Lateral Obs	Observações
	Entrada	Orientação	Ext Entrada orient	Ponto cardeal

		Forma	Ext Entradas Forma	Formato do recorte da entrada.
		Dimensões	Ext Entradas Dim Alt (cm)	Medidas
			Ext Entradas Dim Larg	Medidas
		Ext Entradas Obs	Ext Entradas Obs	Observações
	Porta	Existência	Est Ext Porta	Tem ou não tem
		Material	Est Ext Porta (material)	Indicação do material
		Porta Obs	Porta Obs	Observações
	Técnica de construção	Técnica de construção	Ext Tec Const	Cantaria ou Alvenaria
		Técnica de construção Obs	Ext Tec Const Obs	Observações
	Exterior OBS	Exterior OBS	Exterior OBS	Observações gerais desta secção
Interiores	Cobertura	Estrutura	Int Cobertura Estrutura	Estado de conservação do interior da cobertura: Mau, razoável, bom, muito bom
		Material	Int Cobertura Material	Indicação dos materiais presentes na cobertura do interior: Madeira, metal, aço, ferro, cimento, telha, granito,
		Forma	Int Cobertura Forma	Por quantas águas é composta
		Cobertura Obs	Cobertura Obs	Observações
	Chaminé (interior)	Forma	Forma	Formato da chaminé
		Material	Material	Indicação do material da sua construção
		Chaminé (interior) Obs	Chaminé (interior) Obs	Observações
	Paredes	Parede Frontal	Int Parede Frontal (dim alt centro) (cm)	Medidas
			Int Parede Frontal (dim alt aresta dir) (cm)	Medidas
			Int Parede Frontal (dim alt aresta esq) (cm)	Medidas
			Int Parede Frontal (dim larg)	Medidas
			Int Parede Frontal Obs	Observações
		Parede Lateral	Int Parede Lateral (dim alt centro) (cm)	Medidas
			Int Parede Lateral (dim alt aresta dir) (cm)	Medidas
			Int Parede Lateral (dim alt aresta esq) (cm)	Medidas
			Int Parede Lateral (dim larg)	Medidas
			Int Parede Lateral Obs	Observações
	Entrada (da fornalha)	Existência de porta	Int Porta exist	Tem, Não tem

		Material	Int Porta material	Indicação do material: Madeira, metal, granito
		Dimensões	Int Entrada dim alt (cm)	Medidas
			Int Entrada dim larg (cm)	Medidas
		Porta (da fornalha) Obs	Int Porta (da fornalha) Obs	Observações
	Técnica de construção	Técnica de construção	Int Técnica de construção	
	Apoios	Localização (pontos cardeais)	Int Apoios loc	Localização dos Apoios por pontos cardeais
		Material	Int Apoios material	Indicação do material – granito, cimento
		Apoios Obs	Int Apoios Obs	Observações
	Saídas de Fumo	Localização	Int Saídas de Fumo loc	Localização das saídas de fumo por pontos cardeais
		Saídas de Fumo Obs	Saídas de Fumo Obs	Observações
	Janelas	Quantidade	Int janelas qt	Quantidade das janelas
		Localização	Int Janelas Loc	Localização das janelas por pontos cardeais
		Janelas Obs	Int Janelas Obs	Observações
	Fornalha	Orientação	Int Fornalha orient	Ponto cardeal
		Forma	Int Fornalha forma	Formato da base
		Tec. Construção	Int Fornalha tec const	Tipo de técnica construtiva empregue: falsa cúpula
		Dimensões	Int Fornalha dim prof (cm)	Medida
		Fornalha Obs	Int Fornalha Obs	Observações
	Interior OBS	Interior OBS	Interior OBS	Observações gerais relativas a esta secção
Acessibilidade	Tempos (em minutos)	à Sede Concelho	A pé SC	Medidas
			De bicicleta SC	Medidas
			De carro SC	Medidas
		à Sede Freguesia	A pé SF	Medidas
			De bicicleta SF	Medidas
			De carro SF	Medidas
		ao Forno mais próximo	A pé F+P	Medidas
			De bicicleta F+P	Medidas
			De carro F+P	Medidas
	Distâncias (em Km)	Distâncias (em Km)	Distância (km) SC	Medidas
			Distância (km) SF	Medidas
			Distância (km) F+P	Medidas
			Distância (km) F+P id	Medidas
	Acessibilidade OBS	Acessibilidade OBS	Acessibilidade OBS	Medidas
Histórico	Data de construção	Data de construção	Hist Data de construção	Data
	Período de atividade	Período de atividade	Hist Última cozedura (ano)	Data da última utilização do forno para cozer pão

Características Gerais		Período de atividade Obs	Hist Período de atividade Obs	Observações
	Restauros	Restauros	Hist Último restauro (ano)	Data do último restauro
		Restauros Obs	Hist Restauros Obs	Observações
	Proprietários	Proprietários	Hist Proprietários	Quem foram
		Proprietários Obs	Hist Proprietários Obs	Observações
	Gestores	Tutelas	Hist Tutelas	Quem são
	Construtores	Construtores	Hist Construtores	Quem foram
	Situação atual	Situação atual	Hist Situação atual	Se está ativo ou inativo
	Orientação	Ponto cardeal	Ponto cardeal	Ponto cardeal de referência de cada forno. É igual ao da entrada
	Planta	Formato	Caract Ger Planta Formato	Quadrangular, retangular, com cabeceira, com abside, com duas cabeceiras
			Caract Ger Planta Formato (cod)	1,2,3,4,5
	Técnica construtiva	Técnica construtiva	Caract Ger Técnica construtiva	Cantaria ou alvenaria
			Caract Ger Técnica construtiva (cod)	1,2
	Materiais	Granito	Caract Ger Mater Granito	Se tem: 1 Se não tem não se coloca nada.
		Telha	Caract Ger Mater Telha	Se tem: 1 Se não tem não se coloca nada.
		Madeira	Caract Ger Mater Madeira	Se tem: 1 Se não tem não se coloca nada.
		Cimento	Caract Ger Mater Cimento	Se tem: 1 Se não tem não se coloca nada.
		Metal	Caract Ger Mater Metal	Se tem: 1 Se não tem não se coloca nada.
		Tijolo	Caract Ger Mater Tijolo	Se tem: 1 Se não tem não se coloca nada.
		Outro	Caract Ger Mater Outro	Indicação de outro material existente
		Materiais (n)	Caract Ger Materiais (n)	Indicação do total de materiais presente em cada forno
		Materiais Obs	Caract Ger Materiais Obs	Observações
	Capacidade	Capacidade	Caract Ger Capacidade Broas (n)	Nº total de pães que casa forno coze
	Épocas maior atividade	Verão	Verão	Sim ou não
		Inverno	Inverno	Sim ou não
		Meses (n)	Meses (n)	Nº de meses correspondente

Notas de Campo	NOTAS DE CAMPO	NOTAS DE CAMPO	NOTAS DE CAMPO	Apontamentos etnográficos
-------------------	-------------------	----------------	----------------	---------------------------

Anexo 7

Questionário à comunidade de Castro Laboreiro (2016)

“1. Na sua memória, que momentos vividos no passado com os vizinhos e a família foram os mais marcantes? E porquê?”, esta questão foi formulada segundo a experiência social dos locais para com a sua comunidade, sabendo de antemão, que o seu universo social se desenvolve em função do parentesco e das relações de proximidade.

“2. Quais desses momentos é que já não acontecem hoje em dia? O que aconteceu?”, o objetivo desta questão era ativar o raciocínio acerca da evolução cultural da comunidade e compreender que linhas eram seguidas por cada conjunto geracional questionado.

“3. Se pudesse trazer alguns desses momentos para os dias de hoje, quais escolhia? E porquê?”, esta é uma questão que permitiu conhecer qual a intensidade da ligação emocional ao passado e aos elementos destacados.

“4. O que gosta mais de ver acontecer em Castro Laboreiro hoje em dia?”, esta pergunta visou compreender qual a noção de património cultural existente nos habitantes, através dos exemplos concretos nomeados, ou da lista de opções fornecida.

“5. Em que sítios de Castro Laboreiro mais gosta de passear, ou visitar?”, perceber se existe alguma relação emocional com o território, através do hábito e da rotina de lazer que é estabelecida.

“6. O que restaurava ou construía em Castro Laboreiro para a sua comunidade?”, com esta pergunta pretende-se diagnosticar o estado do espírito comunitário, e confirmar se as respostas anteriores são consistentes com a resposta dada a esta pergunta, pois se a noção de comunidade previamente estudada for de encontro a este estudo de caso, então a reação e as respostas às propostas feitas através deste questionário, deverão todas ir de encontro a uma preocupação coletiva.

“7. O que sente por Castro Laboreiro, enquanto território?”, aqui foi necessário explicar que me referia à paisagem deixando de parte a questão humana. O objetivo é perceber se é possível dissociar um fator de outro.

“8. O que sente pela comunidade de Castro Laboreiro?”, tem o mesmo objetivo da questão anterior, no entanto, esta é uma pergunta direta aos sentimentos da pessoa que responde enquanto parte integrante da sua comunidade.

“9. Observações/Opiniões que queira deixar”, este foi um espaço de discussão intelectual, onde se perceberam as noções cultivadas perante o “património material e

imaterial”, sem que fossem utilizados esses termos, na conversa. Este foi o espaço de carácter qualitativo, pois os apontamentos eram escritos no momento posterior à conversa, permitindo maior à vontade e capacidade de expressão.