



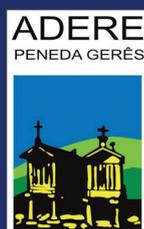
INVENTÁRIO DOS 53 FORNOS DE PÃO COMUNITÁRIOS DE CASTRO LABOREIRO E LAMAS DE MOURO (2014 – 2017). OS FORNOS DAS “BRANDAS” – PARTE 1

Inventory of the 53 bread ovens of Castro Laboreiro and Lamas de Mouro (2014-2017). The bread ovens at the “brandas” – part 1.

Diana Alexandra Simões Carvalho

E-mail: dianacarvalho.pt@gmail.com

Faculdade de Letras da Universidade do Porto



“Trabalho de mérito
reconhecido pela ADERE
PENEDA-GERÊS”.



“Selo de qualidade” do
Município de Melgaço.





Resumo

O presente inventário subdivide-se em três partes. Cada segmento contém a informação de um aglomerado de fornos - “fornos das brandas” (1000- 1200mts), “fornos das inverneiras” (700mts-1000mts) e “fornos dos lugares fixos” (500mts-1000mts). O primeiro segmento apresenta os 23 registos de fornos localizados nas “brandas” de Castro Laboreiro, incluindo quatro elementos demolidos durante o século XX. O método de inventário foi um instrumento fundamental de gestão e sistematização da informação recolhida, salvaguardando e conservando preventivamente os fornos como fonte de estudo.

Palavras-chave: Inventário, Fornos de Pão, Castro Laboreiro, Lamas de Mouro, Melgaço, Parque Nacional da Peneda-Gerês.

Abstract

The present inventory is divided in three parts. Each segment contains information on a bread oven cluster - “ovens at brandas” (1000-1200mts), “ovens at inverneiras” (400mts-900mts) and “ovens at lugares fixos” (600mts-1000mts). This first segment presents the 23 bread oven registries located at the “brandas” of Castro Laboreiro, including four elements demolished during the 20th century. The method of the inventory was a fundamental instrument for the management and systematization of the collected information, safeguarding and preventively conserving the bread ovens as a source of study.

Keywords: Inventory, Bread Ovens, Castro Laboreiro, Lamas de Mouro, Melgaço, Parque Nacional da Peneda-Gerês.

Lista de abreviaturas e siglas utilizadas:

Arquivos

ADVCT – Arquivo Distrital de Viana do Castelo

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

Outras siglas

CGN - Código Geográfico Nacional

E - Este

O - Oeste

N - Norte

NE - Nordeste

NO - Noroeste

S - Sul

SE - Sudeste

SO - Sudoeste





Algumas considerações acerca do processo de inventário



A arquitetura é uma forma de identidade duradoura, quando se preserva e quando se renova, mas não é eterna. Enquanto é possível observá-la permitenos compreender o território e o modo de vida de uma sociedade através da sua dimensão, estética, propósito e forma de reutilização. Neste sentido, é significativo documentá-la, ancorando os conhecimentos obtidos a estratégias de preservação da informação, mantendo um registo das suas características e desenvolvimento, prevenindo a sua possível perda, sobretudo quando não há meios de preservação física ou quando existe a intenção de intervir no seu estado. Assim, o processo de inventário revela-se uma mais valia. Ainda que seja uma forma de salvaguarda estoica é um instrumento fundamental de identificação, gestão e sistematização da informação recolhida, salvaguardando e conservando preventivamente o património cultural como fonte de estudo. A necessidade de atualização do inventário é fundamental para que este não se torne obsoleto, bem como a utilização e divulgação dos conhecimentos obtidos em estratégias de dinamização patrimonial. Todavia, não se pretende debater nem aprofundar o tema da inventariação, apenas transmitir os valores que estiveram na base deste trabalho. Por ora, tomaremos o assunto da providência.





Antes de iniciar este processo de inventariação, abordou-se a comunidade de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro através de conversas informais, no sentido de compreender a sua relação atual com os fornos. Rapidamente se detetou uma forte ligação, fosse pelo hábito da sua utilização, fosse pelas memórias que lhes estavam associadas. O mesmo se sentiu relativamente aos moinhos, mas a utilização destes foi (e ainda é) controlada por uma parte da comunidade, enquanto que os fornos representavam um património verdadeiramente comunitário. Após esta primeira abordagem, e com o devido consentimento da comunidade e da Junta de Freguesia, seguiram-se três anos de estudo e inventariação das estruturas. Partindo do princípio que a inventariação deve ser voluntária e o resultado do que é indicado pelas comunidades, como objetos de valor e importância para transmissão às gerações futuras (VARINE, 2012), o envolvimento permanente das comunidades de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro foi um critério capital. Por norma, qualquer método utilizado é suscetível de controlo e quem o detém, igualmente obtém os resultados, por isso, dar algo em troca a esta comunidade em função do que se recebeu, foi a principal motivação para a publicação do presente trabalho. O inventário, que agora se publica, serviu de base para outros artigos sobre o tema, nomeadamente: “Fornos comunitários de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro (Melgaço)” (CARVALHO, 2015), “Arquitetura, gravuras e inscrições dos fornos de pão comunitários de Castro Laboreiro”

(CARVALHO, 2017), e, em parte, do “Breve estudo etnográfico sobre o núcleo familiar tradicional de Castro Laboreiro” (CARVALHO, 2017).

Com a atual publicação pretende-se incentivar a continuação do estudo dos fornos de forma multi e interdisciplinar, motivar as autoridades locais a procurar uma melhor e mais adequada proteção das estruturas, e sistematizar as informações promovendo uma melhor consciencialização da sociedade em geral sobre este tipo de património. A divisão em três partes permite uma abordagem coerente com a denominação local e geográfica. A Parte I é referente aos 23 fornos das “brandas” (incluindo aqueles que foram demolidos), a Parte II contempla os 21 fornos das “inverneiras” e, a Parte III, engloba os fornos localizados nos 7 “lugares fixos” de Castro Laboreiro e os 2 fornos existentes em Lamas de Mouro. Estas duas localidades formam uma União de Freguesias após a reforma administrativa de 2013.

Em suma, o inventário que agora se publica serve o propósito de salvaguardar os fornos como fonte de estudo, devolve à comunidade de Castro Laboreiro a informação sobre a sua herança de forma sistematizada, e procura servir todos aqueles que nele procurem utilidade, conhecimento ou curiosidade, salientando que apesar dos escassos recursos na concretização deste estudo, se envidaram os esforços para a sua melhor realização possível.





1.1.

Método e critérios das fichas de inventário – 1ª fase

Em termos gerais, o inventário foi uma construção sistemática, resultante de vários componentes, nomeadamente, constantes acertos e acrescentos, fruto de várias visitas aos fornos, sempre dependentes do clima e, quase sempre, dependentes da comunidade (umas vezes para obter as chaves dos fornos, outras para aprofundar conhecimentos), imputando este trabalho num produto de persistência e capacidade de integração. Foi também crucial uma paciente e forte coordenação dado que uma parte considerável da comunidade de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro vive noutros distritos (sobretudo Braga e Viana do Castelo), o que nem sempre permitiu que a investigação fosse diligente.

O trabalho de campo obedeceu a um critério de discernimento geográfico, dividindo os objetos de estudo em função de um padrão de altitude e denominação local, resultando em três conjuntos: fornos de “brandas” (aprox. 1000-1200mts), “inverneiras” (aprox. 700-1000mts) e “lugares fixos” (aprox. 500-1000mts). Dentro de cada um destes aglomerados, estudaram-se as sequências de lugares existentes e percebeu-se que cada sequência termina sempre num último lugar ou aldeia, sem saída.





O conjunto dos equipamentos utilizados na recolha de dados compôs-se de uma viatura própria, uma fita métrica, uma bússola, uma máquina fotográfica profissional, um caderno de apontamentos, lápis, uma lanterna de alta potência, uma tesoura de poda (alguns fornos estavam obstruídos com vegetação), um aparelho de geoprocessamento e uma roda métrica, gentilmente cedidos pelo Eng. Luís de Matos (Proteção Civil da C.M. de Melgaço).

Os dados recolhidos em campo traduziram-se para um agregado de fichas técnicas de inventário, personalizadas de acordo com os parâmetros possíveis de analisar, tendo como base os modelos para inventariação de património arquitetónico, geral e industrial, disponibilizados pela Direção Geral do Património Cultural, bem como as fichas dos planos de ordenamento municipais dos concelhos galegos onde também existe um abundante aglomerado de fornos comunitários, já documentados. Em 2015, o projeto foi integrado no âmbito académico do Mestrado em História e Património da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, onde continuou a ser alargado e aprofundado até 2017. As fichas técnicas foram transferidas para uma base de dados, produzida no gabinete de

infografia, com o acompanhamento do Prof. Miguel Nogueira. A base de dados concentrou eficazmente toda a informação servindo para produzir uma série de elementos cartográficos constantes na tese sobre estes fornos (CARVALHO, 2017). Posteriormente, e para efeitos de melhor acessibilidade aos registos, as fichas técnicas foram dispostas por ordem alfabética, dentro de cada aglomerado, em vez de estarem ordenadas em conformidade com a disposição dos fornos no território. Fica dispensada a explicação pormenorizada da “metadata” das fichas técnicas tendo em conta que os seus objetivos são evidentes e os conteúdos claros e diretos.

Além do trabalho de campo e da sua organização em fichas técnicas, o estudo dos fornos comunitários foi complementado com informações provenientes de documentos históricos relacionados com Castro Laboreiro, encontrados no arquivo local e municipal, com o intuito de encontrar referências que pudessem enriquecer a sua contextualização e/ou auxiliar na datação destes fornos. Os documentos e conteúdos considerados pertinentes encontram-se referenciados nas fichas de inventário.





1.2.

Breves apontamentos sobre as fichas técnicas de inventário dos fornos das “brandas” de Castro Laboreiro

Neste trabalho, o aglomerado estudado corresponde às “brandas”. A primeira sequência de lugares a ser vista foi Falagueiras – Queimadelo – Adofreire- Outeiro – Antões – Rodeiro, todos servidos pela estrada M1158 e localizados da margem direita do rio Laboreiro. A iniciar esta sequência está o lugar de Coriscadas, porém, a advertência feita pela comunidade para o facto de este ser considerado um dos “lugares fixos”, ou seja, lugares que na sua memória eram ocupados durante todo o ano, ou que a dada altura deixou de ser alvo do nomadismo tradicional - “transumância” - (que acontecia na transição do Verão para o Inverno e vice-versa), levou-nos a considerá-lo como “lugar fixo”. Chegando ao lugar de Rodeiro é necessário voltar à estrada nacional N202-3 (que termina na Vila de Castro Laboreiro), e dirigir o trabalho de levantamento para outra sequência de aldeias, desta vez, aquelas que se situam na margem esquerda. A segunda sequência de fornos está nos lugares de Portela - Formarigo - Teso - Campelo - Curral do Gonçalo - Eiras - Padresouro - Seara-Portos, servidos pela estrada M1159. Relativamente às fichas, os campos que se repetiram de forma sistemática foram retirados e expostos nos quadros abaixo. O primeiro campo, reservado ao número da ficha, coincide com os subtítulos iniciados em 2.1. O segundo campo, relativo ao nome do responsável pelo preenchimento, é o mesmo da autora deste trabalho. Na secção de “Enquadramento administrativo e localização” verifica-se que todos os fornos se localizam no mesmo contexto:

Concelho	Melgaço
Freguesia	Castro Laboreiro
CGN	160302





Na secção “Características gerais”, confirma-se que o período de maior atividade de todos estes fornos se enquadra dentro dos seguintes parâmetros:

Época do ano de maior atividade	De abril a dezembro, antes de se tornarem em lugares permanentemente habitados ao longo de ano.
--	---

Alguns dos conteúdos das notas de campo também se repetem com frequência, como por exemplo:

- A rotina das cozeduras (geralmente de 15 em 15 dias, para cada família);
- Serem locais de convívio;
- Serem locais de abrigo para membros externos à comunidade, considerados menos favorecidos e que regularmente pediam “pousada”.

Estas informações estão devidamente estudadas e apresentadas no mesmo trabalho de tese supracitada. Ainda sobre as notas de campo referentes à identidade das pessoas que prestaram estas informações, nem sempre foi autorizado a divulgação do nome, e/ou da idade e/ou residência.

Para terminar, fica a referência que há lugares com mais do que 1 forno, nomeadamente Campelo, Formarigo, Portos, Rodeiro e Seara. O lugar do Rodeiro tem 3 fornos, os restantes têm 2 cada 1. A proliferação de vários fornos dentro do mesmo lugar é um caso mais típico nos lugares em altitude, dada a sua ocupação mais prolongada durante o ano.





Fichas técnicas de inventário - 19 fornos



2.1.

Ficha nº 1 - Adofreire



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 3' 21.2" N 8° 8' 48.4" W
Coordenadas decimais	42.055833, -8.146667
Acessos	Estrada Municipal e caminho pedagonal
Implantação	Terreno nivelado
Confrontações	Caminho público a NO. Terrenos particulares a SO, SE e a NE.
Elevação	1089 mts
Orientação da entrada	NO

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Não há memória.

Restauros: Memória do último restauro data dos anos 60.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Adofreire.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.





Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com preenchimentos e revestimentos a argamassa.

Materiais presentes: Granito, telha, madeira e cimento.

Capacidade da fornalha: 18 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
	Exterior	Aresta à direita - 177cm	790cm	-
Parede lateral (SO)		Aresta à esquerda - 145cm		
	Interior	Arestas niveladas a 150cm	470cm	-
	Exterior	Arestas niveladas a 130cm	350cm	-
Parede frontal (NO)		Cumieira - 270cm		
	Interior	Arestas niveladas a 158cm	259cm	-
Entrada		Arestas niveladas a 141cm	90cm	-
		Cumieira - 249cm		
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 56cm	64cm	160cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em telha. Arruinada.

Chaminé: Não tem.

Paredes: Sem elementos relevantes de análise.

Entrada: De recorte retangular.

Porta: Sem porta.

Estruturas interiores

Cobertura: Cobertura parcial, por cima da câmara do forno de cozer, sustentado por uma estrutura triangular.

Apoios: Orientados a NE e SO.

Paredes: Parede NE apresenta dois blocos de granito suspensos e embutidos na parede, sendo que um se encontra próximo da entrada e outro a meio da sala. Tendo em conta que a parede SO dispõe também de um bloco de granito, na mesma orientação que o da parede NE, pressupõe-se que sustentariam a cobertura através de uma estrutura em madeira. Existe uma trave de madeira, a meio da sala que a atravessa na horizontal, e vai da parede SO à parede NE.

Saídas de Fumo: Não tem. Escoamento pela telha.

Janelas: Não tem.





Janelas: Não tem.

Chaminé: Chaminé interior em pedra, composta por lajes de granito.

Fornalha: Orientada a SE, entrada de recorte quadrangular. Interior de granito, em cúpula.

Porta da fornalha: Tem a porta original, em pedra, localizada ao lado da fornalha.

Notas de campo e informações adicionais:

a) Informações prestadas no dia 11/9/2014, por Manuel Rodrigues (79 anos) residente em Picotim e por Armandino Esteves (59 anos), residente em Adofreire: Existência de um poço (particular) ao lado do forno. O dono autorizava a sua utilização pelos “mendigos” e “latoeiros” (segundo o vocabulário empregue pelos locais). Recorda paragens junto deste forno, quando fazia a passagem para Antões.

b) Informações prestadas por Marcelo Afonso, no dia 14 de outubro de 2014, residente em Adofreire e Ramisqueira: Relembra que o forno foi restaurado “com pedra transportada em carros de bois”, nos anos 60. Neste restauro também se colocou telha. Indicou que o forno consumia muita lenha e era preferível cozer no forno comunitário do lugar de Falagueiras.





2.2.

Ficha nº 2 - Campelo - forno 1



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 1' 55.6" N 8° 8' 16,7" W
Coordenadas decimais	42.031944, -8.137778
Acessos	Estrada Municipal e caminho pedagonal
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público a E, N e O. Terreno particular a S.
Elevação	1063mts
Orientação da entrada	E
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Livro de Atas de 1995 a 2003 - Ata de 6/1/2001.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 2003/2004.

Restauros: Restauro da fornalha data de 1978. Restauro da cobertura data de 2004.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Campelo.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva atual: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos com argamassa.

Materiais presentes: Granito, cimento e telha e madeira.

Capacidade da fornalha: 20 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno	Altura	Largura	Prof.
Exterior	Aresta à direita - 380cm	620cm	-
Parede lateral (N)	Aresta à esquerda - 200cm		
	Interior	Arestas niveladas a 195cm	335cm
	Exterior	Arestas niveladas a 221cm	292cm





Parede frontal (E)

	Interior	Arestas niveladas a 180cm	297cm	-
Entrada		Arestas niveladas a 175cm	96cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 53cm	45cm	190cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em telha.

Chaminé: Em cimento.

Paredes: Parede E é lisa e termina no lado esquerdo com uma forma de contraforte, em formato de um prisma, em granito. Parede O tem a parte superior em placa de cimento e parte inferior em granito. Parede S encostada a uma elevação de terreno. Parede N está revestida, na parte superior, com uma placa em cimento suportada por três alicerces verticais, e próximo da base existe uma saída para água.

Entrada: Orientada a E, de recorte retangular.

Porta: Em metal.

Estruturas interiores

Cobertura: Duas águas, em lajes de granito, suportado por uma estrutura triangular de esteios, apoiado em duas colunas compostas por blocos de granito, sobrepostos, unidos com cimento; o espaço entre a inclinação dos esteios e o teto, encontra-se preenchido com pedra miúda e cimento.

Apoios: Um em frente à fornalha, um na parede N unido à bancada de apoio à fornalha e encostada à coluna, seguido de mais dois na mesma parede, a seguir à coluna, um situado em nível superior e outro em nível inferior.

Paredes: Lisas, sem elementos relevantes de análise, à exceção das colunas que sustentam a cobertura. Existem duas outras colunas, embutidas na parede E.

Saídas de Fumo: Saída de fumo que corresponde à localização da chaminé exterior.

Janelas: Não tem.

Chaminé: Não tem.

Fornalha: Orientada a O. Entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula revestida a tijolo refratário.

Porta da fornalha: Em metal. Existe um elemento quadrangular, em granito, do lado esquerdo da fornalha, encostada à coluna da parede S, que poderá ter sido a porta anterior ou original.





Notas de campo e informações adicionais:

Informações prestadas no dia 2/9/2014, por Leonor Domingues e Sara Domingues, residentes no lugar da Vila:

Tem no seu interior um “rôdo”¹ de 2,40m, e uma pá para tirar o pão, de 2,40m, (peça inteira) com 100 anos, segundo as informações prestadas pela D. Leonor Domingues. Tinha capacidade para 25 pães antes de ser revestida.

¹ **Rôdo** - Instrumento de madeira ou metal composto por um cabo comprido, que termina numa placa, perpendicular ao cabo que permite arrastar as cinzas de dentro da fornalha para o exterior.

2.3.

Ficha nº 3 - Campelo - forno 2



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 1' 52.7" N 8° 8' 4.7" W
Coordenadas decimais	42.031306, - 8.134639
Acessos	Estrada Municipal e estrada secundária
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público a E, S e N. Imóvel particular a O.
Elevação	1092 mts
Orientação da entrada	E
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 02/09/2014

Restauros: Restauro da fornalha em 1976.
Restauro da cobertura em 1986.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Campelo.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Ativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos a cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento e telha.

Capacidade da fornalha: 22 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno	Altura	Largura	Prof.
Exterior	Aresta à direita - 146cm	471cm	-
Parede lateral (S)	Aresta à esquerda -100cm		
	Cumieira -256cm		
Interior	Aresta à direita -154cm	360cm	-
	Aresta à esquerda - 181cm		



		Cumieira - 286cm		
	Exterior	Aresta à direita - 134cm	688cm	-
Parede frontal (E)		Aresta à esquerda - 134cm		
	Interior	Aresta à direita - 180cm	550cm	-
		Aresta à esquerda - 120cm		
Entrada		Arestas niveladas a 183cm	115cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 55cm	48cm	170cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em telha.

Chaminé: Em cimento.

Paredes: Parede E tem dois degraus e uma bancada do lado esquerdo. As restantes paredes são lisas.

Entrada: Orientada a E (ligeira inclinação a SE).

Porta: Em metal. A porta anterior, em madeira e revestida com chapas de metal, encontra-se encostada à parede E.

Estruturas interiores

Cobertura: Em lajes de granito, suportado por um arco de volta perfeita, a meio da sala.

Apoios: Existem desde a parede O à parede N, não chegando a terminar em contacto com a parede E. Um na parede S.

Paredes: Câmara para acomodar lenha na parede E.

Saídas de Fumo: Uma diretamente acima da fornalha, numa abertura ao lado da saída da chaminé, onde não há pedra e se descobre a telha. Saída de fumo também na parede S, por cima da janela, que se encontra tapada.

Janelas: Uma na parede E e outra na parede S.

Chaminé: Em cimento, suportada por uma coluna do lado direito também em cimento.

Fornalha: Orientada a S, entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula, revestida a tijolo refratário.

Porta da fornalha: Em metal.

Notas de campo e informações adicionais:

O restauro da fornalha foi feito por Germano e Domingos Gonçalves. Tinha capacidade para 24 pães antes do revestimento.





2.4.

Ficha nº 4 - Curral do Gonçalo



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº005
Coordenadas GPS	42° 1' 59.9" N 8° 7' 36.5" W
Coordenadas decimais	42.033306, -8.126806
Acessos	Estrada Municipal e estradas secundárias
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público a SO, SE e NE. Terreno particular a NO.
Elevação	1154mts
Orientação da entrada	SO
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de há 18 anos atrás.

Restauros: Restauro data de 1984.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Curral de Gonçalo.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: **Inativo.** A servir de palheiro.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento e telha.

Capacidade da fornalha: 10 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
	Exterior	Aresta à direita - 230cm	514cm	-
Parede lateral (SE)		Aresta à esquerda - 188cm		
	Interior	Aresta à direita - 193cm	320cm	-
		Aresta à esquerda - 198cm		
	Exterior	Aresta à direita - 180cm	473cm	-





Parede frontal (SO)		Aresta à esquerda - 183cm		
	Interior	Arestas niveladas a 173cm	420cm	-
Entrada		Arestas niveladas a 181cm	102cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 44cm	47cm	170cm
Porta da fornalha (em granito)		Arestas niveladas a 45cm	50cm	-

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Uma água, em telha. Cobertura exterior original era de duas águas, em granito.

Chaminé: Em telha e tijolo refratário.

Paredes: Parede NE em abside, em pedra e blocos de cimento, com um friso de lajes de granito que marcam a altura/posição do telhado original (que se encontra visível no interior). Parede SE, em granito, ligeiramente côncava. Parede SO entra por uma elevação de terreno rochoso, terminando num terreno particular.

Entrada: Orientada a SO, de recorte retangular.

Porta: Em madeira, revestida com chapas de metal.

Estruturas interiores

Cobertura: Telhado de duas águas, em lajes de granito, suportado por um monólito arqueado, apoiado em duas colunas compostas por blocos e lajes de granito verticais, estando uma assente numa bancada e a outra no chão.

Apoios: Existem desde a parede SO até à coluna da parede SE que sustenta o arco, passando pela fornalha.

Paredes: Câmara para acomodar lenha na parede NO, ao lado da fornalha.

Saídas de Fumo: Uma na parede SO.

Janelas: Uma na parede SE.

Chaminé: Composta por três lajes de granito, suportadas por dois cachorros robustos.

Fornalha: Orientado a NE, entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula. Revestido a tijolo refratário.

Porta da fornalha: Em granito.

Notas de campo e informações adicionais:

Informações prestadas no dia 1/11/2014, por António Gonçalves, residente no lugar de Curral de Gonçalo (fazia passagem para o lugar de Entalada):

Levava cerca de 3 a 4 feixes de lenha para aquecer. Sempre teve porta, mas não tinha chave.





2.5.

Ficha nº 5 - Eiras



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº005
Coordenadas GPS	42° 1' 38.8" N 8° 7' 52.4" W
Coordenadas decimais	42.027444, -8.131222
Acessos	Estrada Municipal e caminho pedonal
Implantação	Terreno nivelado
Confrontações	Caminho público e corga a O. Terrenos particulares a N, S e E.
Elevação	1119mts
Orientação da entrada	O
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Possível referência no Cartório Notarial de Castro Laboreiro (1777-1855), 2º ofício, livro de 1843-1846, folha 75.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data do ano de 2014.

Restauros: Restauros datam de 1974.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Eiras.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Ativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos a cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento, telha e madeira.

Capacidade da fornalha: 20 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
	Exterior	Arestas niveladas a 156cm	658cm	-
Parede lateral (N)	Interior	Aresta à direita - 170cm Aresta à esquerda - 246cm	538cm	-
	Exterior	Aresta à direita - 228cm	642cm	-





Parede frontal (O)	Aresta à esquerda - 155cm Cumieira - 380cm		
<i>Interior</i>	Aresta à direita - 246cm Aresta à esquerda - 238cm Cumieira - 390cm	450cm	-
Entrada	Arestas niveladas a 158cm	100cm	-
Boca da fornalha	Arestas niveladas a 62cm	53cm	170cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em telha. Cobertura original em colmo.

Chaminé: Não tem.

Paredes: Lisas, sem elementos para analisar.

Entrada: Orientada a O, de recorte retangular.

Porta: Em metal.

Estruturas interiores

Cobertura: Em telha, suportado por vigas e traves de madeira.

Apoios: Existem desde a parede E até metade da parede O, passando pela fornalha.

Paredes: Lisas sem elementos relevantes de análise.

Saídas de Fumo: Não tem.

Janelas: Não tem.

Chaminé: Em granito, composta por uma laje frontal e tapada com pedra miúda nas laterais, sustentada por dois cachorros.

Fornalha: Orientado a E, de entrada quadrangular. Interior em cúpula, revestida a tijolo refratário.

Porta da fornalha: Em metal.

Notas de campo e informações adicionais:

Informações prestadas no dia 3/9/2014, por Francelina, residente no lugar de Eiras: A chave passava entre as pessoas, consoante a necessidade de cada um ir cozer.



2.6.

Ficha nº 6 - Falagueiras



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 3' 8.1" N 8° 9' 2.3" W
Coordenadas decimais	42.052212, -8.150450
Acessos	Estrada Municipal
Implantação	Terreno nivelado
Confrontações	Caminho público a O e S.
	Fontanários a N.
	Terreno particular a E.
Elevação	1065mts
Orientação da entrada	O

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Livro de Atas de 2003 a 2011 – Ata de 2/7/2005.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 09/2013.

Restauros: Original demolido em 1962. Restauro data de 2005.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Falagueiras.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Ativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento, telha e madeira.

Capacidade da fornalha: 10 pães

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
Parede lateral (S)	Exterior	Aresta à direita – 202cm	572cm	-
		Aresta à esquerda – 173cm		
		Cumieira – 369cm		
	Interior	Arestas niveladas a 252cm	465cm	-





		Cumieira – 389cm		
	Exterior	Arestas niveladas a 224cm	490cm	-
Parede frontal (O)				
	Interior	Arestas niveladas a 245cm	388cm	-
Entrada		Arestas niveladas a 196cm	80cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 51cm	45cm	155cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em telha.

Chaminé: Não tem.

Paredes: Lisas. A parede S está encoberta por vegetação. A parede E está dentro de um terreno particular, mas acessível. Parede N encontra-se dentro de um terreno particular.

Entrada: Orientada a OE de recorte retangular.

Porta: De metal.

Estruturas interiores

Cobertura: Teto em telha, suportado por vigas de madeira.

Apoios: Na parede O e na parede N. Um na parede S.

Paredes: Não apresentam elementos relevantes, à exceção de uma reentrância na parede N, que segundo a D. Ermezinda Pires, habitante deste lugar, servia de apoio para a farinha ou para um foco de luz. Afirma também que na parede O existiu uma outra reentrância, talvez tenha sido uma janela, antes do imóvel se tornar num forno. Na parede E está um anexo em cimento que guarda mangueiras na eventualidade de algum incêndio.

Saídas de Fumo: Não tem.

Janelas: Não tem.

Chaminé: Não tem.

Fornalha: Orientada a E, situado no canto formado pela parede E e N. Entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula, revestida a tijolo.

Porta da fornalha: De metal.

Notas de campo e informações adicionais:

Informações recolhidas com dois habitantes do lugar de Falaguerias:

Este forno não é original, tendo apenas cerca de 50 anos de existência. Foi o aproveitamento de um palheiro de um vizinho residente neste lugar.





2.7.

Ficha nº 7 - Formarigo - forno 1



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 2' 133" N 8° 8' 34" W
Coordenadas decimais	42.03702, -8.142778
Acessos	Estrada Municipal, estrada secundária e caminho pedonal
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público (pedonal) a S e E. Terrenos baldios a N e O. Carga de água a N.
Elevação	1070mts.
Orientação da entrada	S
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 1954.

Restauros: Não há memória de ter sido restaurado.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Formarigo.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada.

Materiais presentes: Granito.

Capacidade da fornalha: 12 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
	Exterior	Aresta à direita - 285cm	740cm	-
Parede lateral (E)		Aresta à esquerda - demolida.		
	Interior	Tendo em conta a parede da fornalha e os elementos visíveis: Aresta à direita -180cm/190cm	387cm	-





Parede frontal (S)	Exterior	Aresta à esquerda – 170cm	539cm	-
		Aresta à direita – 170cm		
	Interior	Aresta à esquerda*	295cm	-
		Cumieira - 270cm		
Aresta à direita – 230cm				
		Aresta à esquerda -190cm		
		Cumieira – 270cm		
Entrada		Arestas niveladas a 240cm	105cm**	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 50cm	45cm	170cm

Observações:

*Não foi medida por estar soterrada quase até ao topo.

** Estimativa feita entre o que sobra da entrada (lado esquerdo), onde se vê a ranhura escavada na pedra com o efeito de servir de tranca, e a pedra a 1mt de distância para a direita, poderá ser parte da parede da entrada do lado direito, pois as larguras entre 0,80m e 1,10m coincidem.

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Inexistente. Pelo formato da parede N percebe-se que seria de duas águas, uma vez que existe um elemento arquitetónico que parece ser parte da cumieira, ou que seria uma pedra de fecho.

Chaminé: Inexistente.

Paredes: Arruinadas. Partes da estrutura da parede O, S, E e N.

Entrada: Orientada a S, de recorte retangular.

Porta: Inexistente.

Observações: Existem vários blocos de granito dentro da área do forno que correspondem à estrutura antes desta ruir. Existe um elemento comum aos tetos, uma laje de granito, grossa, que termina numa ponta ligeiramente aguçada, visível do exterior, e que se localiza na junção das duas águas. E elemento encontra-se ao lado da restante estrutura da entrada, a cerca de 30cm para a direita.





Estruturas interiores

Cobertura: Subsiste a cobertura da câmara do forno de cozer em lajes de granito.

Apoios: Invisíveis. Poderão estar por baixo da terra.

Paredes: Visível a estrutura da parede O e parcialmente a das paredes S e N.

Saídas de Fumo: Invisíveis.

Janelas: Inexistentes.

Chaminé: Dois cachorros sustentam uma laje de granito colocada na horizontal.

Fornalha: Orientado a N, de recorte quadrangular. Interior em cúpula, de granito.

Porta da fornalha: Não tem. Poderá estar soterrada.

Notas de campo e informações adicionais:

(Este forno encontrava-se totalmente absorvido pela vegetação e quase soterrado pelo deslizamento de terras provocados pela construção de imóveis na encosta. Com a colaboração da equipa de sapadores foi então possível rever a estrutura e estudá-la).

Informações prestadas no dia 17/10/2014, pela sacristã da Igreja paroquial, Angelina, residente na Vila: Tinha porta. Cobertura original era em colmo, que por vezes incendiava e tinha de ser substituída.





2.8.

Ficha nº 8 - Formarigo - forno 2



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 2' 7.8" N 8° 8' 34" W
Coordenadas decimais	42.035506, -8.142778
Acessos	Estrada Municipal, estrada secundária e caminho pedonal.
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público a SO. Terrenos particulares e baldios a NE, NO e SE.
Elevação	1056mts
Orientação da entrada	SO
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 2007.

Restauros: Restauros datam da década de 90.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Formarigo.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento, telha e madeira.

Capacidade da fornalha: 15 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno	Altura	Largura	Prof.
Exterior	Aresta à direita - 130cm	750cm	-
Parede lateral (NO)	Aresta à esquerda - 374cm		
	Interior	Arestas niveladas a 175cm	328cm
	Exterior	Aresta à direita - 160cm	406cm





Parede frontal (SO)		Aresta à esquerda – 130cm		
		Cumieira -269cm		
	<i>Interior</i>	Arestas niveladas a – 195cm	260cm	-
Entrada		Arestas niveladas a 156cm	91cm	-
		Cumieira – 294cm		
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 52cm	48cm	160cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Telhado de duas águas.

Chaminé: Em cimento e tijolo.

Paredes: Parcialmente visíveis, sem elementos relevantes de referência.

Entrada: Orientada a SO, de recorte retangular. Existe uma reentrância do lado esquerdo da entrada, semelhante a uma saída de fumo ou janela que não é visível do interior.

Porta: Em madeira.

Estruturas interiores

Cobertura: Cobertura original em lajes de granito, do qual apenas sobra uma parte. O telhado original encontra-se suportado por duas estruturas triangulares compostas por esteios e lajes. Esta cobertura encontra-se coberta por um telhado, suportado por vigas e traves de madeira.

Apoios: Existem em redor do forno.

Paredes: Existe uma reentrância na parede da fornalha, do lado esquerdo. Poderá ser um elemento causado pela degradação ou poderá ter tido alguma utilidade.

Saídas de Fumo: Não tem.

Janelas: Não tem.

Chaminé: Composta por duas lajes laterais de granito, que parecem ser o aproveitamento de dois cachorros, tapadas por uma laje em tijolos e cimento.

Fornalha: Orientado a NE, entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula, revestido de tijolo refratário.

Porta da fornalha: Em metal.

Notas de campo e informações adicionais:

Não se encontrou ninguém que prestasse informações adicionais sobre este forno além das constantes nesta ficha de inventário fornecidas por uma família emigrante deste lugar.





2.9.

Ficha nº 9 - Padresouro



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº005
Coordenadas GPS	42° 1' 31.4" N 8° 7' 41.4" W
Coordenadas decimais	42.025389, -8.128167
Acessos	Estrada Municipal e caminho secundário.
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público a SO e NO. Terrenos particulares a SE e NE. Fontanários a SO.
Elevação	1140mts
Orientação da entrada	SO
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Livro de Atas de 2011 a 2013 – Ata de 3/5/2013.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: 1972.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 2013.

Restauros: Restauro data de 1985-2013.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade daquele lugar.

Construtores: Além do contributo da Junta de Freguesia não se podem aqui revelar a identidade dos empreiteiros.

Situação atual: Ativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento, telha e madeira.

Capacidade da fornalha: 15 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno	Altura	Largura	Prof.
Exterior	Aresta à direita – 266cm	544cm	-
Parede lateral (NO)	Aresta à esquerda – 234cm		



		Cumieira – 435cm		
	Interior	Arestas niveladas a 264cm	500cm	-
		Cumieira – 399cm		
	Exterior	Aresta à direita – 170cm	531cm	-
Parede frontal (SO)		Aresta à esquerda – 266cm		
	Interior	Arestas niveladas a 264cm	489cm	-
Entrada		Arestas niveladas a 199cm	77cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 47cm	46cm	165cm

Análise da estrutura**Planta:** Retangular.**Estruturas exteriores****Cobertura:** Duas águas, em telha.**Chaminé:** Em cimento.**Paredes:** Lisas, em cimento, sem elementos relevantes de análise.**Entrada:** Orientada a SO, de recorte retangular.**Porta:** Em metal.**Estruturas interiores****Cobertura:** Revestido com tábuas de madeira, suportado por vigas e traves. Existem fendas que permitem ver a telha. Uma das traves apresenta vestígios de incêndio.**Apoios:** Existem desde a entrada, na parede NO, passando pela fornalha. Uma bancada na parede SO, em granito (trazido do forno original).**Paredes:** Lisas, em blocos de cimento.**Saídas de Fumo:** Não tem.**Janelas:** Uma na parede NO.**Chaminé:** Em cimento de três faces, comprida, prolonga-se até ao teto e une-se à chaminé exterior. Assente em dois cachorros de granito retirados do forno anterior.**Fornalha:** Orientado a SE. Em granito, reconstituído com as pedras do forno comunitário original. Interior em cúpula, revestido a tijolo refratário.**Porta da fornalha:** Em metal.**Notas de campo e informações adicionais:**

Informações prestadas no dia 8/9/2014, por Leonor Rodrigues, residente no lugar de Padresouro no Verão e em Cainheiras no Inverno:

Este forno foi construído em 1972, com os fundos e pelas pessoas deste lugar. Atualmente toda a gente tem uma cópia da chave.





2.10.

Ficha nº 10 - Portela



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 1' 55.6" N 8° 8' 40.1" W
Coordenadas decimais	42.032111, -8.144472
Acessos	Estrada Municipal e caminho pedonal.
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público a NO, SO e SE. Terreno particular ou baldio a NE.
Elevação	1047mts
Orientação da entrada	NO
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 1974.

Restauros: Restauro data dos anos 60 (1965 ou 1966).

Proprietários: Não tem.

Gestores: A população.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento, telha e madeira.

Capacidade da fornalha: 12 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno	Altura	Largura	Prof.
Exterior	Arestas niveladas a 307cm	567cm	-
Parede lateral (SO)	Interior	Arestas niveladas a 220cm	-
	Exterior	Aresta à direita - 307cm	-





Parede frontal (NO)	Aresta à esquerda – (não foi possível medir)		
<i>Interior</i>	Aresta à direita – 285cm	290cm	-
	Aresta à esquerda – 220cm		
Entrada	Arestas niveladas a 195cm	90cm	-
Boca da fornalha	Arestas niveladas a 47cm	46cm	145cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em telha.

Chaminé: Inexistente.

Paredes: Parede SO composta por blocos de cimento, assente num afloramento granítico. Parede SE ovalada, composta por pedra aparelhada, miúda. Parede NE encostada a uma elevação de terreno inacessível.

Entrada: Orientada a NO, de recorte retangular.

Porta: Sem porta.

Estruturas interiores

Cobertura: Arruinada. Vestígio de um telhado, suportado por vigas de madeira.

Apoios: Um na parede SE (parede do forno – aspeto incomum) e um na parede NE.

Paredes: Parede SO composta por blocos de cimento, lisa, sem elementos relevantes de análise. Parede SE composta por pedra aparelhada miúda, ovalada. Paredes NE e NO são lisas, sem elementos relevantes a destacar.

Saídas de Fumo: Não tem.

Janelas: Uma na parede SO.

Chaminé: Não tem.

Fornalha: Orientado a O, entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula.

Porta da fornalha: Em metal.

Notas de campo e informações adicionais:

Não se encontrou ninguém que prestasse informações adicionais sobre este forno, além das constantes nesta ficha de inventário fornecidas pelo cantoneiro da Junta de Freguesia, Alípio, e alguns dos seus familiares.





2.11.

Ficha nº 11 - Portos-forno 1



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº005
Coordenadas GPS	42° 1' 38.8" N 8° 7' 7.4" W
Coordenadas decimais	42.027444, -8.118722
Acessos	Estrada municipal e estrada secundária.
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público a SO. Terrenos particulares a NO, NE e SE.
Elevação	1165mts
Orientação da entrada	SO
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 1994.

Restauros: Restauro da cobertura data de 1974/75.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Portos.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento, telha e madeira.

Capacidade da fornalha: 18 pães

Produtos confecionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno	Altura	Largura	Prof.
Exterior	Aresta à direita - 117cm	723cm	-
Parede lateral (NO)	Aresta à esquerda - 185cm		
	Cumieira - 295cm		
Interior	Aresta à direita - 236cm	574cm	-
	Aresta à esquerda - 210cm		





		Cumieira – 350cm		
	Exterior	Aresta à direita – 201cm	884cm	-
Parede frontal (SO)		Aresta à esquerda – 130cm		
	Interior	Aresta à direita – 210cm	472cm	-
		Aresta à esquerda – 215cm		
Entrada		Arestas niveladas a 146cm	84cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 52cm	51cm	183cm

Análise da estrutura**Planta:** Retangular.**Estruturas exteriores****Cobertura:** Duas águas, em telha, arruinado. Original em colmo.**Chaminé:** Não tem.**Paredes:** Uma parte da parede NE está arruinada. Paredes NO, NE e SE encontram - se dentro de um terreno particular.**Entrada:** Orientada a SO, de recorte retangular.**Porta:** Em madeira. Destruída.**Observações:** A rodear toda a estrutura existe uma corga de água que começa a NO do forno, no muro do terreno particular, e termina a SE do forno, onde se encontra uma laje de pedra por cima dessa corga (para permitir a passagem).**Estruturas interiores****Cobertura:** Resta uma parte situada por cima da fornalha. A restante cobertura encontra-se arruinada. Era suportado por vigas e traves de madeira.**Apoios:** Existem desde a parede NE até à parede SO, passando pela fornalha.**Paredes:** Parede NE tem um bloco de granito, saliente, que terá servido de apoio.**Saídas de Fumo:** Não tem.**Janelas:** Uma na parede NE.**Chaminé:** Em granito, composta por três faces, uma laje frontal e pedra miúda a preencher as laterais. Suportada por dois cachorros.**Fornalha:** Orientado a SE, entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula, de granito.**Porta da fornalha:** Sem porta.**Notas de campo e informações adicionais:**

Informações prestadas no dia 10/10/2014 por uma residente (com mais de 80 anos), do lugar de Cainheiras, com habitação neste lugar durante os meses de Verão:

Telhado original em colmo. Não tinha chave.





2.12.

Ficha nº 12 - Portos-forno 2



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº005
Coordenadas GPS	42° 1' 47" N 8° 7' 8.4" W
Coordenadas decimais	42.029722, -8.119000
Acessos	Estrada municipal, estrada secundária e acesso pedonal.
Implantação	Terreno nivelado
Confrontações	Caminho público a S. Terrenos particulares a N, E e O.
Elevação	1147mts
Orientação da entrada	S
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 5 de agosto de 2014.

Restauros: Restauro data de entre os anos de 1984 e 1994.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Portos.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento, telha e madeira.

Capacidade da fornalha: 15 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
	Exterior	Aresta à direita - 243cm	460cm	-
Parede lateral (E e O)	(parede E)	Aresta à esquerda - 266cm Cumieira - 359cm		
	Interior (parede O)	Aresta à direita - 250cm	332cm	-





		Aresta à esquerda - 237cm		
		Cumieira - 410cm		
	Exterior	Aresta à direita - 266cm	790cm	-
Parede frontal (S)		Aresta à esquerda - 220cm		
	Interior	Arestas niveladas a 237cm	332cm	-
Entrada		Arestas niveladas a 162cm	101cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 51cm	53cm	172cm

Observações:

Interior da parede E inacessível. Exterior da parede O inacessível.

Análise da estrutura

Planta: Retangular.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em telha.

Chaminé: Não tem.

Paredes: Todas as paredes estão destacadas de elevações de terreno. Parede O, N e E, encontram-se dentro de terrenos particulares de cultivo. Lisas, sem elementos relevantes de análise.

Entrada: Virada a S, de recorte retangular.

Porta: De madeira (apodrecida).

Estruturas interiores

Cobertura: Em telha, suportado por vigas de madeira.

Apoios: Existem desde a parede N até à entrada, passando pela fornalha. Um banco de granito, em ângulo com as paredes S e O.

Paredes: Parede S tem dois blocos graníticos salientes que terão servido de apoio a uma outra cobertura. Lisas, sem elementos relevantes de análise.

Saídas de Fumo: Não tem.

Janelas: Uma na parede S, tapada com pedra.

Chaminé: Em granito, composto por três faces, uma laje de granito frontal e as laterais estão preenchidas com pedra miúda.

Fornalha: Orientado a E, com entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula de granito.

Porta da fornalha: Não tem.

Notas de campo e informações adicionais:

Informações prestadas por uma residente (com mais de 80 anos) do lugar de Cainheiras, com habitação neste lugar durante os meses de Verão, no dia 10 de outubro de 2014:

Cobertura original era em colmo. Não tinha chave, apenas uma porta.





2.13.

Ficha nº 13 - Queimadelo



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 03' 16.7" N 8° 09' 02.7" W
Coordenadas decimais	42.05463, -8.150750
Acessos	Estrada municipal e estrada secundária.
Implantação	Terreno nivelado
Confrontações	Caminho público a S e E. Terreno particular a N. Curso de água a O.
Elevação	1068mts
Orientação da entrada	S
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 1955.

Restauros: Restauro data da década de 60.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Queimadelo.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito e cimento.

Capacidade da fornalha: 8 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno	Altura	Largura	Prof.
Exterior	Aresta à direita - 157cm	290cm	-
Parede lateral (E)	Aresta à esquerda - 105cm		
	Cumieira - 176cm		
Interior	Arestas niveladas a 145cm	172cm	-
	Cumieira - 224cm		
Exterior	Aresta à direita - 150cm	670cm	-





Parede frontal (S)	Aresta à esquerda – 208cm		
	<i>Interior</i>	Arestas niveladas a 145cm	429cm -
Entrada	162cm	100cm	-
Boca da fornalha	46cm	49cm	150cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas. Embora do exterior não seja possível confirmar uma vez que o telhado está coberto por vegetação.

Chaminé: Não tem.

Paredes: Parte do pano da parede N encontra-se arruinado e, é também por si uma parede irregular (com uma aresta convexa a meio). Esta parede encontra-se dentro de um terreno particular e é a parede pela qual se faz o acesso ao interior do Forno.

Parede O corresponde à câmara da fornalha e encontra-se também degradada. Paredes S e E são lisas. Ao lado da parede S, no lado desnivelado encontra-se uma fonte antiga, ao nível da corga, da qual não existe memória da sua origem. A população viu a sua canalização e refere que é toda em pedra.

Entrada: Virada a S, de recorte retangular, obstruída com paralelos e cimento.

Porta: Sem porta. Obstruída com blocos de granito.

Estruturas interiores

Cobertura: Em granito, suportado por duas estruturas triangulares compostas por esteios que repousam em pedras de fecho.

Apoios: Um em frente ao forno de cozer.

Paredes: Lisas, sendo que a parede S dispõe de uma coluna embutida na parede, que suporta as estruturas triangulares.

Saídas de Fumo: Uma saída de fumo diretamente acima do forno de cozer.

Janelas: Uma na parede S.

Chaminé: Não tem. Existem dois blocos de granito salientes, (dois cachorros) que terão servido de suporte a uma chaminé.

Fornalha: Orientado a O.

Porta da fornalha: Não tem. Entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula.

Notas de campo e informações adicionais:

Informações prestadas no dia 13/8/2014, por Avelino Alves, residente neste lugar: Os mendigos e latoeiros de “Soajo, Tibo e Peneda” dormiam neste forno.





2.14.

Ficha nº 14 - Rodeiro - forno 1



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 3' 16.7" N 8° 8' 20.2" W
Coordenadas decimais	42.054639, -8.138944
Acessos	Estrada municipal e estrada secundária.
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público a NE, NO e SO. Imóvel particular a SE.
Elevação	1104mts
Orientação da entrada	NO
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Livro de Atas de 1995-2003 – ata de 9/5/1999; ata de 11/7/1999; ata de 9/1/2000.

Referência no livro “Território, Povoamento e Construção Manual – Para as Regiões do Parque Nacional da Peneda- Gerês” - p.68, 69 e 70.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Atualmente coze regularmente.

Restauros: Um restauro data de 1999. Restauro data de 2008-2009.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Rodeiro.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Ativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito, cimento, telha e madeira.

Capacidade da fornalha: 20 pães.

Produtos confeccionados: Pão.



Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
	Exterior	Aresta à direita - 264cm	420cm	-
Parede lateral (SO)		Aresta à esquerda - 185cm		
	Interior	Aresta à direita - 225cm Aresta à esquerda - 316cm	266cm	-
	Exterior	Arestas niveladas a 207cm	900cm	-
Parede frontal (NO)				
	Interior	Arestas niveladas a 639cm	220cm	-
Entrada		Arestas niveladas a 188cm	100cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 58cm	55cm	177cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Uma água, em telha.

Chaminé: De cimento.

Paredes: Parede NO e SO lisas, em pedra e cimento, sem elementos relevantes de nota. Parede SE lisa, encostada a uma ligeira elevação de terreno, e a parede NE é ligeiramente ovalada. Todas as paredes estão destacadas de elevações de terreno.

Entrada: Virada a NO de recorte retangular.

Porta: De metal. A porta anterior, em madeira, encontra-se dentro do forno.

Estruturas interiores

Cobertura: Em telha, suportado por vigas de madeira.

Apoios: Existem em redor do forno até metade da parede SE.

Paredes: Na parede NO, acima da bancada de apoio existe uma reentrância retangular. Na parede SE encontram-se três lajes de granito achatadas, embutidas na parede, mas salientes o suficiente para apoiarem alguma estrutura. Existem outros elementos semelhantes nesta parede, dispersos.

Saídas de Fumo: Não tem.

Janelas: Existe uma janela na parede SO.

Chaminé: Composta por três lajes de granito, duas laterais e uma frontal, suportadas por dois cachorros.

Fornalha: Orientado a NE, entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula revestido a tijolo refratário.

Porta da fornalha: Em madeira e metal, com duas aberturas, uma superior e outra inferior.



Notas de campo e informações adicionais:

Informações prestadas por Leonel (mais de 70 anos), residente no Rodeiro:

Dava abrigo a mendigos e latoeiros. Nas últimas décadas do século XX, este forno tinha a tradição de em dias casamento, ou da romaria local, assar carnes e doces.





2.15.

Ficha nº 15 - Rodeiro - forno 2



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 3' 20.7" N 8° 8' 17.1" W
Coordenadas decimais	42.055750, -8.138083
Acessos	Estrada Municipal e caminho secundário.
Implantação	Terreno nivelado
Confrontações	Caminho público a N, O e S. Terreno particular a E.
Elevação	1110mts.
Orientação da entrada	N
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Referência no livro "Território, Povoamento e Construção Manual - Para as Regiões do Parque Nacional da Peneda-Gerês".

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 1970.

Restauros: Restauro data do princípio da década de 80.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A população.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada.

Materiais presentes: Granito.

Capacidade da fornalha: 12 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
	Exterior	Arestas niveladas a 207cm	651cm	-
Parede lateral (O)	Interior	Arestas niveladas a 200cm	355cm	-
	Exterior	Arestas niveladas a 185cm	341cm	-
Parede frontal (N)		Cumieira - 263cm		
	Interior	Arestas niveladas a 200cm	241cm	-





Entrada	Arestas niveladas a 174cm Cumieira - 255cm	92cm	-
Boca da fornalha	Arestas niveladas a 56cm	49cm	155cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em lajes de granito, coberto de vegetação.

Chaminé: Não tem.

Paredes: Paredes S e E encostadas a uma elevação de terreno, e encontram-se em terrenos privados. Parede N é a parede da entrada e parede OE é a do caminho.

Entrada: Orientada a N, de recorte retangular.

Porta: Sem porta.

Estruturas interiores

Cobertura: Em lajes de granito, suportado por duas arquitraves encimadas por Eios de granito numa posição triangular. Por outro lado, estas estruturas poderão ser descritas como sendo semelhantes a frontões. Assentam em blocos de granito sobrepostos, embutidos nas paredes, talvez sejam as aduelas de um arco que estivesse a ser construído, mas não existissem conhecimentos suficientes para lhe dar sequência.

Apoios: Um na parede E, composto por várias lajes de granito quadrangulares, achatadas, colocadas sequencialmente na horizontal. Um apoio em frente ao forno de cozer, uma bancada na parede OE, também composta por várias lajes de granito quadrangulares tal como acontece na parede E.

Paredes: Lisas, sem elementos relevantes de análise.

Saídas de Fumo: Uma diretamente acima do forno de cozer.

Janelas: Uma na parede OE e outra na parede E próximas do forno de cozer.

Chaminé: Composta por uma única laje de granito, encostada à parede, suportada por dois cachorros, criando um canal de escoamento de fumo muito estreito.

Fornalha: Orientado a S, entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula, de granito.

Porta da fornalha: Não tem.

Notas de campo:

Informações prestadas no dia 12/11/2014, por Palmira Rodrigues e Américo Rodrigues, residentes no Rodeiro e donos da empresa “Delícias do Planalto”:

Dava abrigo a mendigos e latoeiros. Forno conhecido pelo nome de “forno do Vido do Rodeiro”.





2.16.

Ficha nº 16 - Rodeiro - forno 3



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 3' 15.6" N 8° 8' 16" W
Coordenadas decimais	42.054333, -8.137778
Acessos	Estrada Municipal e estrada secundária.
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Caminho público a NE. Terrenos particulares a NO, SE e SO.
Elevação	1115mts.
Orientação da entrada	NE
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data da década de 80.

Restauros: Restauro data da década de 70.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Rodeiro.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimentos e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito.

Capacidade da fornalha: 18 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
	Exterior	Arestas niveladas a 150cm	700cm	-
Parede lateral (NO)	Interior	Arestas niveladas a 160cm	479cm	-
	Exterior	Aresta à direita - 142cm	495cm	-





Parede frontal (NE)		Aresta à esquerda - 135cm		
		Cumieira - 218cm		
	Interior	Aresta à direita - 150cm	340cm	-
		Aresta à esquerda - 186cm		
		Cumieira - 258cm		
Entrada		Arestas niveladas a 169cm	97cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 62cm	56cm	163cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Telhado de duas águas, em lajes de granito.

Chaminé: Não tem.

Paredes: Exceto a parede NE, todas se encontram dentro de terrenos particulares. Irregulares.

Entrada: Virada a NE, de recorte retangular.

Porta: Não tem.

Estruturas interiores

Cobertura: Em lajes de pedra, sustentado por dois arcos compostos por dois monólitos arredondados, e uma pedra de fecho, ao centro, cada um assente em colunas de granito retangulares, esculpidas de forma rudimentar.

Apoios: Um na parede SE, um em frente ao forno de cozer e um na parede NO.

Paredes: Na parede NO, além das colunas que suportam os arcos, existem dois balcões superiores de apoio, com bases em granito, assentes nas bancadas inferiores, e na parede SE repete-se a situação entre os dois arcos, mas havendo uma reentrância situada entre o balcão superior e a bancada inferior. Na parede NE existe uma bancada corrida.

Saídas de Fumo: Difíceis de identificar uma vez que a estrutura tem algumas fissuras que se podem facilmente confundir com saídas de fumo.

Janelas: Uma janela na parede NE.

Chaminé: Composta por uma laje de granito suportada por dois cachorros, encostada à parede da fornalha.

Fornalha: Orientada a SO, entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula revestida a tijolo refratário.

Porta da fornalha: Não tem porta.

Notas de campo:

Informações prestadas no dia 12/11/2014, por Maria da Conceição Esteves e Américo Domingues, residentes no Rodeiro: Dava abrigo a “mendigos e latoeiros”. Forno conhecido com o nome de “forno do carvalho do Rodeiro”.



2.17.

Ficha nº 17 - Seara - forno 1



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº005
Coordenadas GPS	42° 1' 18.4" N 8° 7' 21.9" W
Coordenadas decimais	42.021778, -8.122750
Acessos	Estrada Municipal e caminho secundário.
Implantação	Terreno nivelado
Confrontações	Caminho público a N e E. Terrenos particulares a S e O.
Elevação	1140mts.
Orientação da entrada	N
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Livro de Atas de 2003 a 2011 - Ata de 4/5/2003.

Livro de Atas de 2011-2013 - Ata de 5/11/2011.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 2013.

Restauros: Restauro das telhas em 1944. Reconstrução em 2003. Novo restauro em outubro de 2011.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade daquele lugar.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Ativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada.

Materiais presentes: Granito, cimento, telha e madeira. Chapas de metal a remendar a cobertura.

Capacidade da fornalha: 25 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno	Altura	Largura	Prof.
Exterior	Aresta à direita - 350cm	397cm	-





Parede lateral (O)		Aresta à esquerda – 300cm		
		Cumieira – 430cm (aprox.)		
	Interior	Arestas niveladas a 243cm	287cm	-
		Cumieira – 333cm		
	Exterior	Aresta à direita – 300cm	734cm	-
Parede frontal (N)		Aresta à esquerda – 179cm		
	Interior	Aresta à direita – 236cm	505cm	-
		Aresta à esquerda – 245cm		
Entrada		Arestas niveladas a 169cm	86cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 62cm	55cm	190cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em telha.

Chaminé: Não tem.

Paredes: Lisas sem elementos relevantes de análise.

Entrada: Virada a N, de recorte retangular.

Porta: Em metal.

Estruturas interiores

Cobertura: Em telha, suportado por vigas e traves de madeira.

Apoios: Existem desde a parede N até à parede S, passando pelo forno de cozer. Ausentes na parede O.

Paredes: Parede S, ao fundo, tem uma semi-coluna. Parede O apresenta sinais de uma saída de fumo que agora se encontra tapada.

Saídas de Fumo: Não tem.

Janelas: Uma na parede S.

Chaminé: Em granito, composta por uma laje frontal de pedra de grandes dimensões, e por Pedra miúda preenche as laterais. Sustentada por dois cachorros.

Fornalha: Orientada a E, com entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula revestida a tijolo refratário.

Porta da fornalha: Em metal.

Notas de campo e informações adicionais:

Informações prestadas no dia 8/9/2014, por Isaulinda (72 anos), residente neste lugar: Conhecido pelo nome de “forno do Eido”. Este forno sempre teve porta, mas nem sempre teve chave. Não se coze lá há dois anos porque foi quando o padeiro galego começou a vender porta a porta.

A telha foi posta há mais 70 anos, segundo a, que se recorda deste forno tal como ele se apresenta desde criança. Informa que este tipo de cobertura já existe desde 1944. Era local de convívio. Servia também de abrigo a mendigos e latoeiros.





2.18.

Ficha nº 18 - Seara - forno 2



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº005
Coordenadas GPS	42° 1' 19.2" N 8° 7' 27.9" W
Coordenadas decimais	42.022000, -8.124417
Acessos	Estrada Municipal, caminho secundário e caminho pedonal.
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Situado num terreno particular
Elevação	1147mts.
Orientação da entrada	NE
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Não há memória.

Restauros: Restauro da fornalha não foi possível datar.

Proprietários: A comunidade disse pertencer a 8 herdeiros.

Gestores: A comunidade do lugar de Seara.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada.

Materiais presentes: Granito e cimento.

Capacidade da fornalha: 20 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno	Altura	Largura	Prof.
Exterior	Aresta à direita - 215cm	365cm	-
Parede lateral (SE)	Aresta à esquerda - 242cm		
	Cumieira - 334cm		
Interior	Aresta à direita - 229cm	234cm	-
	Aresta à esquerda - 244cm		
	Cumieira - 310cm		
Exterior	Aresta à direita - 92cm	578cm	-





Parede frontal (NE)		Aresta à esquerda – 215cm		
	Interior	Aresta à direita – 244cm	343cm	-
		Aresta à esquerda – 227cm		
Entrada		Arestas niveladas a 160cm	93cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 56cm	57cm	172cm

Análise da estrutura

Planta: Retangular com cabeceira.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, em lajes de granito.

Chaminé: Não tem.

Paredes: Lisas, sem elementos a destacar.

Entrada: Orientada a NE, de recorte retangular. Acesso feito por um degrau.

Porta: Sem porta.

Estruturas interiores

Cobertura: Em lajes de granito, suportado por duas estruturas iguais, compostas cada uma por dois esteios de granito que repousam numa pedra de fecho, apoiados em duas colunas compostas por blocos de granito (aduelas) até metade da sua altura e terminando em lajes de granito colocadas na vertical que assentam no solo. A outra estrutura está diretamente acima do forno de cozer.

Apoios: Existem em redor do forno passando pela fornalha.

Paredes: Existe um bloco de granito saliente, na parede SE, à altura da base do banco no interior. Existe um canal de escoamento de água na parede SE, na parte inferior, por baixo das bancadas. Lisas.

Saídas de Fumo: Uma na parede NE e outra na parede SO.

Janelas: Uma na parede SE, com um barra de ferro a meio da janela.

Chaminé: Composta por várias lajes de granito colocadas na horizontal, deitadas em direção à traseira da câmara do forno de cozer. Sustentada por dois cachorros.

Fornalha: Orientado a NO, entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula, de cerâmica, lastro em granito.

Porta da fornalha: Em metal, degradada, em cima de um banco da parede SO.

Notas de campo:

Informações prestada no dia 20/9/2014, por Adelino e Idalina (casal), residentes no lugar da Vila: Forno conhecido pelo nome de “forno da bezerreira”.





2.19.

Ficha nº 19 - Teso



Enquadramento administrativo e localização

C.M.P. 1/25000	Nº004
Coordenadas GPS	42° 2' 11.3" N 8° 8' 28.7" W
Coordenadas decimais	42.036472, -8.141306
Acessos	Estrada Municipal, estrada secundária e caminho pedonal.
Implantação	Terreno desnivelado
Confrontações	Trilho pedonal que ligava o lugar de Formarigo ao lugar do Teso a NE, SE e SO. Terreno particular a NO.
Elevação	1081mts.
Orientação da entrada	SE
Proteção existente	Não tem

Histórico

Referências documentais e bibliográficas:

Não foram encontradas até à data.

Registo predial ou urbano: Não tem.

Data de construção: Não há memória.

Período de atividade: Memória da última cozedura data de 1989-94.

Restauros: Restauros datam dos anos entre 1964 e 1974.

Proprietários: Não tem.

Gestores: A comunidade do lugar de Teso.

Construtores: Não existe informação.

Situação atual: Inativo.

Características Gerais

Técnica construtiva: Pedra aparelhada com revestimento e preenchimentos em cimento.

Materiais presentes: Granito e cimento.

Capacidade da fornalha: 16 pães.

Produtos confeccionados: Pão.

Dimensões

Secções do forno		Altura	Largura	Prof.
	Exterior	Aresta à direita - 110cm	640cm	-
Parede lateral (NE)		Aresta à esquerda - 123cm		
	Interior	Arestas niveladas a 190cm	401cm	-
	Exterior	Aresta à direita -116cm	250cm	-





Parede frontal (SE)		Aresta à esquerda - *		
		Cumieira - 242cm		
	Interior	Aresta à direita - 176cm	447cm	-
		Aresta à esquerda - 190cm		
		Cumieira - 248cm		
Entrada		Arestas niveladas a 165cm	103cm	-
Boca da fornalha		Arestas niveladas a 49cm	54cm	170cm

Observações: *não foi possível de medir.

Análise da estrutura

Planta: Retangular com abside.

Estruturas exteriores

Cobertura: Duas águas, coberto com uma placa de cimento. Telhado original em colmo.

Chaminé: Não tem ou está coberta por vegetação.

Paredes: Parede NO e SO encontram-se dentro de terrenos privados, e estão cobertas por vegetação. Parede NE composta por duas partes, uma lisa e outra que se destaca em abside. Parede SE, parcialmente coberta de vegetação, mas lisa.

Entrada: Orientada a SE, de recorte retangular.

Porta: Sem porta.

Estruturas interiores

Cobertura: Em cimento, suportado por vigas de aço. Abatido no lado direito.

Apoios: Existem desde o meio da parede SO até ao fim da parede NO, passando pela fornalha.

Paredes: Lisas, sem elementos relevantes de análise.

Saídas de Fumo: Não tem.

Janelas: Uma na parede SO.

Chaminé: Composta por uma placa de granito frontal e preenchida com pedra miúda nas laterais, suportada por dois cachorros, apoiados numa laje de granito horizontal.

Fornalha: Orientada a NO. Entrada de recorte quadrangular. Interior em cúpula de granito.

Porta da fornalha: Não tem.

Notas de campo:

Informações prestadas no dia 3/9/2014, por Duartina Fernandes (mais de 65 anos), residente no lugar de Teso:

O teto em cimento foi colocado pelo Sr. José Alves do lugar do Teso, entre a década de 60 e 70.



Os quatro fornos demolidos nas “brandas”, durante o século XX



Sobre estes quatro fornos, que incluímos na contagem total dos 53 anunciados no título, e para os quais foram abertas fichas de inventário, apenas foi possível recolher informações através de conversas informais com a população, traduzidas na secção “notas de campo”.

3.1.

Ficha nº 20 - Antões

a) Informações prestadas por Maria Gonçalves e Álvaro Gonçalves, no dia 11 de Setembro de 2014, residentes em Várzea Travessa e ex-moradores de Antões: Afirmam que o forno comunitário de Antões foi demolido entre os anos 80 e 90 com o propósito de alargar a estrada de acesso à capela. Era todo em granito. Tinha “tendais” (balcões) dos dois lados. Não tem memória sobre a estrutura de sustentação. Tinha porta e era em madeira. A estrutura do forno estava degradada. Cozia todas as semanas exceto nos dias consagrados ao culto religioso e domingos. Serviu de casa-abrigo a mendigos e latoeiros. Já não se cozia nesse forno há mais de 41 anos (antes de ser demolido), ou seja, desde 1973 (aproximadamente). Levava cerca de 10 a 12 pães “grandes”.

b) Informações prestadas por Manuel Rodrigues, no dia 11 de Setembro de 2014, residente em Picotim: Tem memória do forno ser demolido pouco depois do seu pai ter falecido em 1973. Recordar-se ainda que o caminho para a capela foi alargado duas vezes, contudo, não tem a certeza qual delas terá obrigado à demolição deste forno.





3.2.

Ficha nº 21 - Falagueiras

O original foi demolido em 1962 e estava localizado a cerca de 40mts mais abaixo. Tinha capacidade para cerca de 10 pães. As portas anteriores foram sendo sempre destruídas por pessoas alheias ao lugar. Tinha chave. Comum a outros fornos, carecia de cerca de 3 a 4 feixes de lenha.

A memória da sua última cozedura data de setembro de 2013. A memória do último restauro data de 2004 (juntas em cimento, revestimento da fornalha, colocação de uma porta em ferro). Era local de convívio.

3.3.

Ficha nº 22 - Outeiro

a) Informações prestadas por Marcelo Afonso, no dia 30 de setembro de 2014, residente na Adofreire, natural do Outeiro: Era em granito, incluindo a cobertura. Não há memória da sua origem. Tinha porta mas não tinha chave. Orientado a Norte. Não tinha chaminé exterior. Não tinha nem janelas nem saídas de fumo.

b) Informações prestadas por D. Delfina Domingues (82 anos), D. Leonídia Pires (77 anos): Não tinha chaminé. Tinha capacidade para cerca de 11 a 12 pães. Confrontava com um grande penedo. Estava em terreno nivelado. Tinha dois “tendais”, um em cada parede do forno, sendo que “à frente da fornalha não existia nada”, as cinzas caíam diretamente para a borralheira. Punha-se “a vez” com uma uzeira. “Era bom de aquecer”, levando cerca de 5 feixes de lenha quando estava totalmente frio. Foi demolido em 1960. A memória da última cozedura data de 1954 (anos 50). Não há memória de alguma vez ter sido restaurado. Serviu de casa abrigo “ao Justininho das Coriscadas”. Tinha porta, mas não tinha chave. Recordasse que os mendigos e latoeiros que pediam pousada, “uma vez roubaram o pão ao Sr. António Domingos”. Havia o hábito de tapar as janelas com excrementos do gado bovino, para ficar mais quente.



3.4.

Ficha nº 23 – Padresouro

Memórias do forno original pela mãe de Leonor Rodrigues: Era todo em pedra. Tinha uma “campanheira” (chaminé) toda em pedra, “e a laje caiu por cima de uma senhora idosa e quase a mata”. Estava muito degradado. Tinha “tendais” (bancadas) a toda a volta. Não tinha arco de sustentação. Estava encostado a uma elevação de terreno, depois dos tanques da água, ao lado da estrada que atravessa o Lugar. A fornalha, pelo seu estado de degradação e ruína, não permitia mais nenhuma cozedura segura. A última cozedura foi num dia em que “os pães estavam lá dentro e começou a cair a forneca”, e nesse dia tiveram de levar o pão a cozer ao forno comunitário das Eiras. Assim foi, até construírem o novo. Levava cerca de 18 a 20 pães. Não há memória da origem deste forno. Serviu de abrigo aos mendigos e latoeiros que andavam a pedir “pousada” (local onde pernoitar), e que por vezes traziam os filhos com eles. Este forno tinha porta, mas não tinha chave.

A autora anexa o certificado de mérito emitido pela Câmara Municipal de Melgaço, atestando a importância para o município do artigo “Inventário dos 53 fornos de pão comunitários de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro (2014 – 2017). Os fornos das “Brandas” – Parte 1”.



BIBLIOGRAFIA

Monografias e artigos

CARVALHO, Diana - ARQUITETURA, GRAVURAS E INSCRIÇÕES DOS FORNOS DE PÃO COMUNITÁRIOS DE CASTRO LABOREIRO. *Antrope*. N°7 (2017), p. 174-219. [Consult. 13 Dezembro 2017]. Disponível na internet: <<http://www.cph.ipt.pt>>. ISSN 2183-1386

CARVALHO, Diana - BREVE ESTUDO ETNOGRÁFICO SOBRE O NÚCLEO FAMILIAR TRADICIONAL DE CASTRO LABOREIRO. *Abelterium*. Vol. 3 (2017), p.109-134. [Consult. 7 Jun 2017]. Disponível na internet: <<http://www.cm-alter-chao.pt/pt/abelterivm>>. ISSN 2183-3052

CARVALHO, Diana - Fornos comunitários de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro (Melgaço). *Abelterium*. Vol. 2, n°1 (2015), p.76-95. [Consult. 15 maio 2015]. Disponível na internet: <<http://www.cm-alter-chao.pt/pt/abelterivm>>. ISSN 2183-3052

Varine, Hugues de - *As Raízes do Futuro: O Patrimônio a Serviço do Desenvolvimento Local*. Tradução de Maria de Lourdes Parreiras Horta. Porto Alegre: Medianiz, 2012. ISBN: 978-85-64713-03-1. Viana, Pedro - *Território, povoamento e construção manual*. Braga: Adere Peneda Gerês, 1999. Depósito legal: 137664/99

Fontes manuscritas e impressas

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).

SJFCLLM - JUNTA DE FREGUESIA DE CASTRO LABOREIRO (1959-2013) – Livros de Atas 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) – Livros das Sessões da Junta da Freguesia de Lamas de Mouro (15.01.1975 a 14.05.2001). S/cota.