

Colóquio
Internacional

ARQUITECTURA POPULAR



3 a 6 de Abril 2013

Casa das Artes
Arcos de Valdevez

**Actas do Colóquio Internacional de Arquitectura Popular /
Book of International Colloquium of Popular Architecture**

Volume em Suporte Digital (PDF) / *Volume in Digital Support (PDF)*

[Arcos de Valdevez 2016]

Volume I

- *Palestras*
- *Comunicações - Temática 1: Arquitectura Popular, os conceitos: popular, tradicional, regional, vernacular; Temática 2: As influências cruzadas: rural/urbana; popular/erudita; tradicional/contemporânea; arquitectura/estruturas de povoamento e organização de território*
- *Comunicações - Temática 3: As Arquitecturas Populares: de habitação, trabalho, religiosa, efémera e novas arquitecturas populares*

Volume II

- *Comunicações - Temática 4: A investigação da Arquitectura Popular, do século XIX à contemporaneidade; Temática 5: A Arquitectura Popular, o Modernismo e a Arquitectura Contemporânea*
- *Comunicações - Temática 6: Os construtores e os saberes construtivos da Arquitectura Popular*
- *Comunicações - Temática 7: A Arquitectura Popular, a preservação da cultura, valores sociais e económicos*

AS ARQUITETURAS VERNACULARES DO PÃO NO BAIXO TÂMEGA

ANA DOLORES LEAL ANILEIRO E TERESA SOEIRO

UP/Faculdade de Letras - CITCEM

O cultivo, preservação e transformação dos cereais, base da alimentação em Portugal por muitos séculos, e também sustento dos animais, gerou formas peculiares, funcional e historicamente marcadas, de edificado permanente e efémero. Utilizaremos neste trabalho exemplos paradigmáticos dessa arquitectura pertencentes à área do Baixo Tâmega, e respectivos materiais e modos de construir, levando em consideração uma diacronia que recua ao início da época Moderna, quando o maís ainda não dominava a paisagem rural, e se prolonga até ao marcante abandono actual.

Percorremos os municípios de Penafiel e Marco de Canaveses, o primeiro localizado entre o rio Sousa e o tramo final do Tâmega, o segundo em posição simétrica, maioritariamente a nascente deste rio, estendendo-se até à zona serrana da Aboboreira, embora com algumas freguesias na margem poente, que também já foram de Penafiel. Para ambos, o rio Douro constitui o limite sul.

Estamos numa mancha de granitos, que imperam como matéria prima de base para toda a arquitectura vernacular,

sendo porém sensível a aproximação aos xistos e lousas que se verifica na área poente¹, onde estes materiais surgem frequentemente, quer nos beirais dos edifícios, ou mesmo constituindo toda a cobertura caso a sua área seja reduzida, quer como piso das eiras.

Celeiros, palheiros e eiras são as referências documentais mais comuns do tempo em que o trigo, centeio e milho miúdo prevaleciam. Trata-se de cereais secos e debulhados na eira, devendo ser guardados em grão dentro de caixas, arcas e tulhas de madeira, nos grandes vasos cerâmicos, ou mesmo em outros contentores como os cestos.

Por exemplo, a Quintã de Sobcarreira, foreira a Paço de Sousa, tinha em 1593² «casas de morada sobradadas com suas chaminés, e logeas, adega, lagar, tulhas, casa de forno, palheiro... e outras casas terreiras de boys» (fl.72). Também o casal de Curro dispunha de «casa de morada sobradada, com sua logea e cozinha, adega, curral, palheiro, cortes, casa do forno e hum moinho, eira» (fl. 95v). Outros casais não chegavam a esta qualidade e especialização dos espaços, mas o palheiro e a eira são muito frequentes,

¹ Carta Geológica de Portugal, Folha 9D Penafiel; 10C Peso da Régua e 13B Castelo de Paiva. Lisboa, 1980, 1967 e 1964 respectivamente.

² ANDRADE, Ambrosio d' - Livro de tombo dos bens, direitos, padroados, comedorias, jurisdições, passais, quintas, casais, propriedades e de todas as mais cousas que pertencem à Mesa Abbacial, que foi do Mosteiro de Sam Salvador de Paço de Sousa... Evora, Por Manoel de Lyra, 1593.





assim como o celeiro, não se discriminando com clareza se a eira tinha qualquer anexo construído, com o beiral. No Pisão, freguesia de Figueira, fala-se do rocio do beiral, mas junto a casas de morada (fl.161v).

No tombo da comenda de Fonte Arcada, de 1641/42³, que compreende toda a área da freguesia, são recenseados meia centena de celeiros, outros tantos palheiros, alguns com beiral, e um número muito semelhante de eiras, atestando a importância do cereal, presente em praticamente todos os foros⁴. Cerca de um século posterior, no livro de lançamento da décima sobre as propriedades do aro rural de Arrifana de Sousa, de 1763, são também os palheiros e as eiras, alguns beirais, que pontuam a arquitectura rural suburbana dedicada ao pão, integrados no edificado do casal⁵.

³ PT-TT/MOC/ TC Liv. 216 – Tombo da Comenda de São Tiago de Fonte Arcada de que he Comendador Dom Fernando Mascarenhas, Conde da Torre, 1641/42.

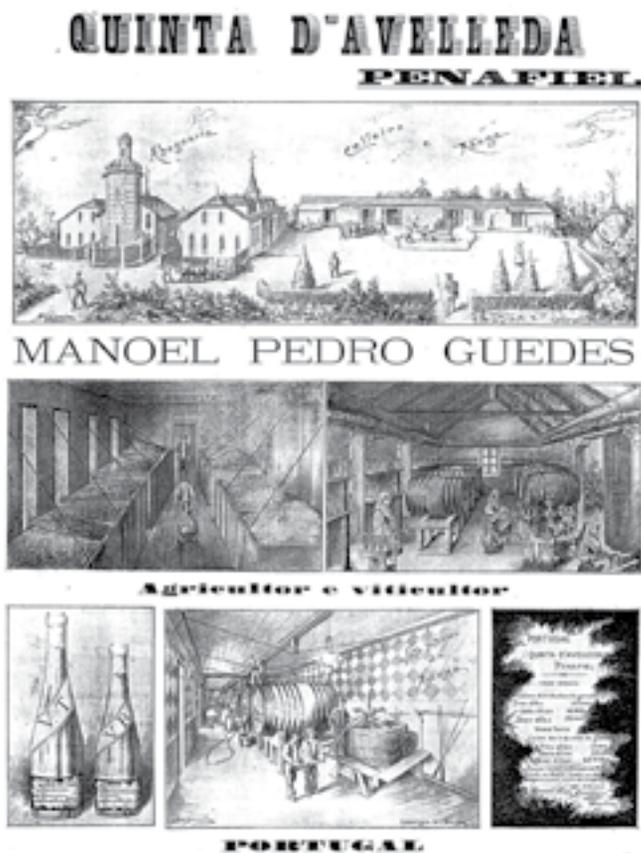
⁴ SOEIRO, Teresa - Fonte Arcada. Contributo para a leitura de uma paisagem histórica. In Ir e voltar. Sociologia de uma colectividade local no noroeste português (1977-2007). Porto: Edições Afrontamento, vol. 2 (no prelo).

⁵ BERNARDO, Maria Helena Parrão - Do lugar de Arrifana de Sousa à cidade de Penafiel. Urbanismo e arquitetura (séculos XVI-XVIII). Porto: FLUP, 2012, p. 134 e segs. (dissertação de mestrado).

Estas construções para albergar a colheita estavam junto das casas de habitação. O celeiro tanto pode ser, pelo menos desde quinhentos, edifício isento, como ficar integrado no bloco da habitação ou na correnteza de construções térreas que rodeiam o pátio. Em unidades de menor dimensão, a arca do grão permanecia na cozinha ou junto da sala e alcovas. Na casa sobradada, desce à loja. Em quintas e explorações com muitas terras foreiras, que recebiam o pagamento em grão, as arcas do pão multiplicam-se e atingem grandes dimensões, ou são substituídas por tulhas como as que vemos representadas no final do séc. XIX na imagem de propaganda da Quinta da Aveleda. Em redor de um pátio com a eira de granito, ladeada por medas de palha e canas de milho, identifica-se por um lado a abegoaria, e em construção corrida o celeiro e a adega, mostrando pormenores do interior destes, o primeiro com as tulhas a transbordar e a segunda preenchida por tonéis, com gente laboriosa a engarrafar o vinho que seguiria para o mercado urbano e a exportação, significando a fartura da casa e o dinamismo empresarial de uma exploração agro-pecuária de sucesso, segundo o modelo do fontismo.

Em Fonte Arcada, no séc. XVII, as eiras, que não sabemos com que materiais eram construídas, estão localizadas sobretudo próximo das casas, aparecendo também associadas a campos a que dão o nome «em que entra sua eira com seu beiral de pedra colmado» (FA-fl.385), e incluem hortas e árvores. Podem ter palheiro, beiral ou alpendre, ainda que frequentemente nada se diga, nem necessária seria mais esta construção pela proximidade ao complexo doméstico onde já existia.

A palha, com muitos usos no quotidiano, precisava destes espaços amplos e arejados para se conservar ao longo



do ano. Pagava-se de foro mais de quatrocentos alqueires de milho, metade desta quantidade de centeio e menos de um quarto de trigo. Os treze carros de palha painça, contra menos de três de palha de trigo, espelham esta diferença, a propensão dos homens e adaptação da terra à cultura dos milhos e não ao trigo. O colmo ou palha de centeio, menos empregue na alimentação dos animais, não entra nos foros mas, devidamente preservado no momento da debulha, é o preferido para a cobertura de habitações e anexos. Há-as também, em pequeno número, cobertas de palhada; são construções adjectivas menos valorizadas, pertencentes a unidades de parques recursos.



Na região preservam-se ainda hoje, em casas pouco transformadas, exemplos de palheiros integrados, com alçados em ripado vertical de madeira, distribuídos ao redor do pátio, incidindo no alçado voltado à rua, passando mesmo sobre a porta fronha, para formar como que um sobrado baixo, assente na parede em granito do piso térreo, mediando entre este e o beiral do telhado. As lojas dos animais e, sobretudo, os alpendres e casas da eira ou o piso superior das casas de engenho (p. e. de maçar linho) desempenham igualmente esta função de guardar as palhas, embora o mais comum seja vê-las arrumadas em medas, devidamente protegidas para retardar a deterioração.



Elemento de arquitectura efémera, as medas podem ser erguidas junto da eira, sempre que resultam da debulha, ou nos campos onde a palha foi colhida, e aqui contemplam-se principalmente os fenos e as canas do milho. Vemo-las também vulgarmente junto dos pátios onde há cortes.

A forma primeira de tratar o centeio cortado é colocar as paveias ainda com o grão, amarradas, umas encostadas às outras em rolheiros, para se manterem em pé e secarem um pouco mais antes do transporte para a eira. Como mencionou Fernando Galhano, estes rolheiros apresentam-se, na área de Penafiel, volumosos, com um ou mais molhos pousados na horizontal, sobre os que estão em pé, para proteger o conjunto⁶. Uma vez realizada a debulha, batido sobre o banco, o leito do carro ou a mangual, o cereal é libertado seguindo o seu percurso, enquanto a palha se guarda nos palheiros de que falámos antes ou em medas, distinguindo-se a destinada a colmar⁷. Também os azevéns cortados ficam a secar no campo e seguem depois para os palheiros ou com eles se forma a maioria das medas que ainda pontuam a paisagem, de amarelo forte, se são novas, ou escurecidas pela exposição ao tempo.

Estas medas definitivas são altas e volumosas. Preparam-se acamando bem, de baixo para cima, do centro para a periferia, em disposição rampeada, feixes de palha amar-

rada, dispondo-os em redor de uma vara central enterrada, que tem na base outros paus oblíquos a escorá-la. Só em cima de uma escada, como as usadas na vindima de enforcado, um homem chega até ao topo, acumulando os molhos de palha, para obter uma forma que começa por ser bojuda, se o material é muito, para depois ir estreitando até ao limite onde a meda se remata com a aplicação de uma cobertura de colmo ou molho de palha/feno aberto, com corucho bem apertado em redor do pau, por vezes enfeitado. Uma cinta de palha entrançada faz peso sobre esta cobertura. É chamada rosca em Marco de Canaveses, e pode ser substituída por um arco de ferro das pipas ou da roda do carro, e mesmo por um pneu velho. Algumas destas medas altas e maciças são autoportantes, dado o seu diâmetro e eixo estruturante, mas para maior segurança durante o inverno podem apoiar-se numa árvore ou em esteios de ramada. Retira-se a palha para consumo de baixo para cima. Também conhecemos medas a que se destinou função secundária. São montadas sobre uma armação pré-existente, que cobrem e protegem deixando o espaço por debaixo para arrumar o carro e alfaias agrícolas. Segundo Fernando Galhano, este seria um modelo comum no Baixo Tâmega⁸.

⁶ GALHANO, Fernando - Medas de trigo e centeio no Norte de Portugal. *Gazeta das Aldeias*. Lisboa, nº2439 (1961), p. 66

⁷ OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim - *Alfaia agrícola portuguesa*. Lisboa, 1976, p. 40-41

⁸ GALHANO, Fernando - Medas de trigo e centeio no Norte de Portugal. *Gazeta das Aldeias*. Lisboa, nº2439 (1961), p. 68





Nos campos de milho, a espiga é retirada quando está madura, própria para esfolhar e levar para a eira, enquanto as canas com a folhagem permanecem por mais dias no campo, a acabar de secar para serem cortadas, atadas em molhos e colocadas quer em pequenas medas à margem da terra, apoiadas, por exemplo, nos esteios da ramada de bordadura, quer em medas altas, idênticas às da demais palha, que se erguem no próprio campo ou próximo de casa e das cortes do gado, arrimadas a uma árvore ou em redor de uma estaca bem enterrada, às quais um homem, subido na escada, prende os molhos de caules previamente atados, distribuindo-os em altura ao longo do eixo, sem lhes dar grande volume para que possam arejar. O remate bem apertado, coberto por um chapéu de palha centeia se a houver, evita que a chuva penetre no interior, ao longo do

apoio, apodrecendo esta importante fonte de alimentação e conforto para os gados⁹.

No documento seiscentista da Comenda de Fonte Arcada não se faz menção aos espigueiros. Mas ainda hoje os exemplares de espigueiro estreito de planta alongada são raros e recentes nesta freguesia, como na vizinha de Lagares, pois deram preferência aos modelos quadrangulares. A par destes identifica-se uma modalidade de celeiros/sequeiros que se confundem com os anexos da eira, porque assentam o andar de ripado, com paredes verticais, sobre o alpendre pétreo, com grandes portas para a recolha. Este piso superior serve de área complementar de secagem e também de armazenagem do cereal em espiga, apresentando para isso frustres divisórias, e ainda para a guarda de outras colheitas, como as cebolas encabadas, as batatas

⁹ GALHANO, Fernando - Medas de palha. *Gazeta das Aldeias*. Lisboa, nº2426 (1960), p. 507-509; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim - *Alfaia agrícola portuguesa*. Lisboa, 1976, p. 35-36



e a fruta estendida sobre camadas de palha, por vezes em prateleiras¹⁰. Contrariamente porém à dedução da equipe de Jorge Dias, não nos parece que estes exemplares sejam recentes¹¹, mas antes uma solução na sequência dos antigos alpendres, palheiros e beirais que há séculos acompanhavam as eiras. Em diversos países europeus são conhecidas soluções semelhantes, também prescritas por autores romanos como Varrão ou Columela, espaços para armazenamento de colheitas afastados do solo por se instalarem sobre pilares ou estruturas. O milho grosso apenas exigiu um maior arejamento destas instalações, uma vez que necessita de secagem para se conservar, daí os grandes panos de ripado espaçado¹².

Mesmo quando em meados do séc. XVIII o milho grosso era já reconhecidamente o grão mais produzido, como reiteradamente afirmam os párocos que respondem ao inquérito de 1758¹³, faltam as referências específicas a anexos agrícolas sob a designação de espigueiro ou com

descrição morfológica equivalente. Não deixa por isso de ser imperioso reconhecer que o mais, cereal de ciclo tardio, acabou por se impor e transformar as eiras e anexos, adaptados cada vez mais para uma longa secagem¹⁴.

No Baixo Tâmega aquelas são, pelo menos desde o séc. XIX, tendencialmente individuais, de planta quadrangular e superfície plana ou ligeiramente abaulada a fim de escorrer as águas, com um rebordo saliente em redor para definir o perímetro e conter as espigas e os grãos sucessivamente estendidos. Vemo-las construídas com blocos de granito aparelhado ou com placas de lousa a capear toda a superfície, bem justapostas, implantadas sobre o solo aplanado e muito raramente assente em pilaretes que compensam a inclinação natural do terreno e as afastam da humidade do solo, potenciando o aquecimento da superfície, que também atinge temperaturas elevadas quando se emprega a ardósia negra. Como nos relataram, casos havia em que se deixavam pedras em falso ou pontos levemente alteados

¹⁰ DIAS, Jorge; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de - Espigueiros portugueses. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1994, p. 108-110.

¹¹ DIAS, Jorge; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de - Espigueiros portugueses. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1994, p. 103.

¹² MARTINEZ RODRIGUEZ, Ignacio - El horreo gallego. Montevideo, 1975/ La Coruña, 1979; LLANO CABADO, Pedro de - Arquitectura popular en Galicia. Santiago de Compostela: Colexio Oficial de Arquitectos de Galicia, v. 2, 1983, p. 269 e segs; CAMAÑO SUÁREZ, Manuel - As construcións da arquitectura popular. Património etnográfico de Galicia. Consello Galego de Colexios de Aparelhadores e Arquitectos Técnicos. 2003, p. 282-328.

¹³ CAPELA, José Viriato e outros - As freguesias do distrito do Porto nas Memórias Paroquiais de 1758. Memórias, história e património. Braga, 2009, p. 511-578.

¹⁴ DIAS, Jorge; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando - Espigueiros portugueses. Sistemas primitivos de secagem e armazenagem de produtos agrícolas. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1994, p. 27-28.



para que, na malha a mangual, os homens da casa deles tirassem partido e pudessem brilhar pela sonoridade/força das suas pancadas.

A dimensão das eiras é muito variável, assim como a qualidade da construção, parecendo espelhar as possibilidades e prosápia da casa de lavoura. Mas há ainda hoje quem recorde que os caseiros e jornaleiros de menos poses podiam partilhar a eira, ou a secagem do pouco cereal colhido ter lugar em espaços comuns, sobre a superfície aplanada de lajes do monte reservadas para esse fim, obrigando a deslocações e vigilância. Muitos topónimos monte das eiras estão relacionados com esta secagem e por vezes mesmo debulha do grão antes de ser recolhido a casa. Isto sem esquecer que no monte também se rompiam estivadas, a intervalos porque as terras eram pobres, destinadas

ao cultivo ocasional do centeio¹⁵. Na área mais serrana e agreste de Soalhães, um murete faz o contorno da eira, com forma entre o arredondado e o irregular, adaptada aos penedos que aproveita como piso, sendo a casa da eira um abrigo baixo, com paredes em granito e telhado de águas bastante inclinadas.

Dentro da exploração, a debulha do centeio fazia-se no princípio do verão, sob o mais forte calor, batendo-o num banco, no leito do carro ou recorrendo ao mangual manejado individualmente se a colheita era pequena. Nas casas mais fartas, a debulha a mangual transforma-se em trabalho colectivo, gratuito e de entreajuda, programado e festivo, em que o grupo de homens se organizava para fazer desta pesada tarefa uma disputa lúdica e fortemente ritualizada, sempre assistida pelas mulheres a quem tocava

¹⁵ SOEIRO, Teresa - Território e materialidades, do fim do Antigo Regime à República, in Marco de Canaveses. Perspectivas. Marco de Canaveses: Câmara Municipal, p.213-214.



trabalho igualmente pesado mas discreto. As quantidades de centeio produzidas, ainda que indispensáveis ao regular fabrico da broa, nunca justificaram a mobilização de debulhadoras mecânicas, como sucedeu, por exemplo, em Trás-os-Montes.

Já o tardio ciclo do milho obrigou a que junto das eiras se erguessem alpendres e casas da eira volumosas e franqueadas, com grandes portas suspensas ou de duas folhas a abrir para fora, para que seja fácil espalhar no exterior as espigas desfolhadas e o cereal debulhado, e guardá-los ao fim da tarde ou à pressa em ocasião de chuva, apenas arrastados com o ancinho e o rodo. Em Penafiel, junto da cidade, algumas quintas mais modernas, da primeira metade do século XX, ergueram sequeiros de boas dimensões e construção cuidada, com grandes vãos, ao nível do andar providos de empanadas de ripado horizontal, fáceis de abrir para que o sol termine a secagem das espigas, que aqui podem ficar guardadas, como acontece em outras áreas

do Entre-Douro-e-Minho, nomeadamente Guimarães, Braga e Terras de Basto¹⁶. Associada à limpeza do milho em grão (e p. e. do feijão) anda a tarara, uma máquina de final de oitocentos, fabricada por muitas serralharias da região, com grande aceitação nas explorações do noroeste, onde é frequente vê-la abrigada nas edificações junto da eira.

As espigas que não terminavam a secagem, ou não eram necessárias de seguida, guardavam-se no espigueiro. Esta construção adjectiva tornou-se quase indissociável do novo cereal e imagem identitária do noroeste peninsular, por isso na Galiza foram globalmente classificados como de interesse patrimonial desde 1973. Apesar de constante, nem por isso o espigueiro apresenta uniformidade formal e de material construtivo ou exclusividade tipológica, o que já seria de esperar numa zona charneira com diferentes unidades de paisagem e uma ocupação sedimentada, do que resulta um potencial de caracterização micro-regional e de representação social acrescido.

¹⁶ DIAS, Jorge; OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando - Espigueiros portugueses. Sistemas primitivos de secagem e armazenagem de produtos agrícolas. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1994, p. 30.

Tentámos esquematizar na figura as principais tipologias em presença, remetendo para a sistematização estabelecida em Espigueiros portugueses:

- espigueiro estreito de paredes inclinadas - As duas paredes mais longas, de ripado vertical em madeira, sem estrutura de travação visível, são inclinadas. Assente em pés delgados de secção rectangular, em granito. Alguns destes espigueiros apresentam grandes dimensões, associados a explorações agrícolas com maior rendimento. Encontram-se normalmente associados a eiras empedradas de seagem e respectivas casas da eira. Estão presentes a Norte dos dois municípios.

- espigueiro estreito de paredes aprumadas com ou sem cápeas, esqueleto em granito e ripado vertical de madeira. Assente em mesas ou mós e pés delgados, em granito. Existem bons exemplos desta tipologia na área serrana do Marco de Canaveses.

- espigueiro estreito de paredes aprumadas de ripado vertical ou de ripado horizontal, inteiramente em madeira, assentes em mesas e pés delgados em granito. São os mais comuns em toda esta zona, coexistindo, lado a lado, com outras tipologias.

- espigueiro estreito de paredes aprumadas de ripado vertical e horizontal, inteiramente em madeira suportado por bases pouco elaboradas. Destacam-se pela sua pequena dimensão. Estes espigueiros são característicos de pequenas explorações agrícolas.

- espigueiro largo de paredes aprumadas (que Jorge Dias e a sua equipa designaram por - tipo Penafiel) e ou de paredes inclinadas (que predominam desde Vila Nova de Gaia até Gondomar). No município de Penafiel estes espigueiros de planta quadrada localizam-se nas freguesias entre o curso final do Sousa e o rio Douro, e prolongam-se na margem sul por Terras de Paiva e de Arouca.

O passo seguinte é a moagem, com as suas arquiteturas de forte impacto na paisagem cultural¹⁷. Porque já tivemos ocasião de estudar vários tipos de estruturas moageiras de Penafiel e Marco de Canaveses, lembraremos apenas a sua relevância na estruturação dos cursos de água, o saber subjacente à implantação de açudes, levadas e moagens, a capacidade de se adaptar às condições naturais, as opções tecnológicas e de escala, e o imaginário que por vezes lhes anda associado.

A moagem e a panificação foram, até à adopção do pão industrial, serviço a cargo da casa, em que intervinham homens e mulheres para garantir a sempre almejada auto-suficiência. O milho e o centeio para a broa, o pão mais comido, já vimos que eram produzidos na região. Colhidos e guardados para durar todo um ano, iam sendo moídos de acordo com as necessidades, recorrendo-se para isso a algum pequeno moinho que a casa possuísse, integralmente ou em conjunto com consortes. De tecnologia básica, estas unidades, maioritárias e muito dispersas no território, estabelecidas sobre pequenos cursos ou mesmo regos e levadas de rega, podiam ser utilizadas por não especialistas para satisfazer as necessidades básicas de farinha, milhos traçados e outros subprodutos destinados a pessoas e animais. Apresentam quase sempre paredes de granito, que vão da boa qualidade do perpianho a rudes blocos encastelados sobre penedos, delimitando áreas reduzidas e de pouco pé direito, com o piso da moagem sobre o cabouco do aparelho motor, cobertura de uma ou duas águas em materiais vegetais, lajes de lousa ou telha¹⁸.

Os moinhos de alguma dimensão, pertencentes a casas e quintas ou a proprietários urbanos, estariam frequentemente a cargo de profissionais, que os chegaram a possuir. Construídos junto de rios e ribeiros de maior corrente, seriam eficazes no serviço dos clientes que a eles se deslo-

¹⁷ OLIVEIRA, Ernesto Veiga; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim – Sistemas de moagem. Lisboa: INIC-CEE, 1983.

¹⁸ SOEIRO, Teresa; ANILEIRO, Ana Dolores Leal - Os moinhos de rego em Figueira (Penafiel). Molinologia Portuguesa. Lisboa: Rede Portuguesa de Moinhos, 4 (2010), p. 72-110





cavam ou daqueles que o moleiro visitava em casa durante as suas deambulações para recolher cereal e entregar fariñas. Esta era, aliás, uma profissão arregimentada no município de Penafiel no séc. XVIII¹⁹.

Mais do que a situação anterior, estas instalações implicaram obras hidráulicas com exigências legais e técnicas, assim como um profundo conhecimento de caudais e correntes, para bem repartir as águas e garantir a máxima rentabilidade sem descurar a segurança face às cheias. Difíceis de datar, os açudes e levadas devem ter sido sucessivamente refeitos e aperfeiçoados até ao máximo do potencial para a tecnologia disponível. O granito impera, desde os grandes blocos com que se forma a parede do encoro a muitas das levadas e canais de condução de águas e às

próprias casas do moinho. As coberturas vegetais surgem ainda nas imagens do princípio do século XX, já não se encontrando nas décadas finais da laboração, trocadas pela telha. No interior, armações, soalhos e maquinaria, todos são em madeira, com a evidente excepção das mós e peças em ferro do moinho.

Pequenas unidades ou estruturas profissionalizadas, quase todas tinham de parar ao aproximar do verão e deixar as poucas águas para as regas. Chegara a estação de ir montar os moinhos temporários no Tâmega, um rio de maior caudal e com as águas livres por não servirem campos. Os açudes ou paredes que o atravessavam para represar a corrente resistiam às invernadas, submersas e galgadas pelas águas. Quando estas baixavam, emergiam os caboucos pé-

¹⁹ SOEIRO, Teresa - O ocaso das moagens do rio Sousa no Município de Penafiel. Penafiel: Museu Municipal de Penafiel, 2006.



treos das moagens, sobre os quais se iriam levantar, até as chuvas voltarem, as casas de moer, em madeira e outros materiais facilmente amovíveis. Esta complementaridade da utilização sazonal fazia então convergir para o Tâmega muitos moleiros e ainda mais consumidores, em jornadas de longa caminhada, homens e bestas ajuizados pelos sacos de cereal que no regresso daria lugar à farinha²⁰, após uma espera que gerava circunstâncias favoráveis ao divertimento, longe do controlo social da comunidade e por isso proscrito pelas autoridades religiosas.

Pelos relatórios oficiais, aprendemos que em 1855, nos dois municípios, haveria cerca de um milhar de moinhos movidos a água²¹, número que, um século depois (1940-46), os Serviços de Hidráulica ampliam ligeiramente.

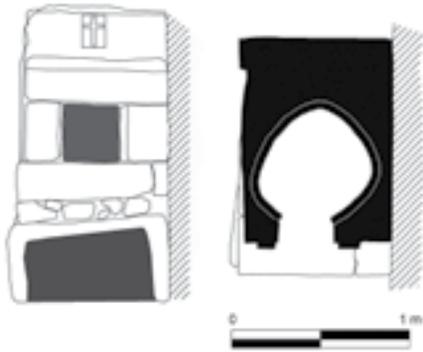
Caso verdadeiramente ímpar no interior do distrito era a moagem a vapor estrategicamente instalada junto à estação ferroviária de Marco de Canaveses, da parceria comercial Abundancia, de Montenegro & Perez, fundada em 1880. Com grande volume construído, representa o novo conceito de produção industrial, também reflectido na arquitectura e utilização de materiais. Estava dotada de um motor a vapor, que accionava três moinhos de tipo Lachapelle, os quais idealmente poderiam produzir, em doze horas, cento e vinte alqueires, ainda que habitualmente não ultrapassassem os três. Dispunha ainda de um limpador de trigos e um peneiro de farinhas e trabalhava ininterruptamente. O principal mercado para as farinhas era a cidade do Porto, local aliás de onde provinha o grão, uma vez que quase todo o cereal era importado. Em 1909, no distrito do Porto, já tinham uma ou mais moagens industriais com utilização de motores os municípios de Amarante (3), Felgueiras (2), Gondomar (5), Maia (5), Marco de Canaveses (1), Matosinhos (5), Paços de Ferreira (1), Porto (10), Póvoa de Varzim (3), Santo Tirso (1), Vila do Conde (10) e Vila Nova de Gaia (11)²².

Relevante para o estudo das arquitecturas do pão mostra-se igualmente a problemática relacionada com os luga-

²⁰ ABRANTES, Joaquim Roque – Património etnográfico afectado pela barragem do Torrão. Lisboa: Instituto Português do Património Cultural, Departamento de Etnologia, 1985; SOEIRO, Teresa - Penafiel: o Tâmega de ontem. Penafiel: Boletim Municipal de Cultura. Penafiel. 3ª série, 4/5 (1987/88), p. 95-253.

²¹ Relatório da Junta Geral do Distrito do Porto. Porto, 1856.

²² VILARINHO S. ROMÃO, Visconde de – Relatório dos Serviços da 1ª Circunscrição dos Serviços Technicos da Industria no anno de 1909. «Boletim do Trabalho Industrial». Lisboa: Ministério das Obras Publicas, Commercio e Industria, Direcção Geral do Comércio e Industria, nº 39 (1910).



res do seu fabrico e cozedura²³. Considerámos, na área visitada, como módulo básico a cozinha doméstica, onde por entre a negrura do ambiente devida à falta de chaminé, vemos o mobiliário para a amassadura - a masseira - e tantas vezes ao canto um ou dois fornos de diferentes dimensões, originalmente construídos com blocos de granito a fazer a falsa cúpula, modernamente conseguida com tijolo maciço, mas mantendo a porta em cantaria lavrada. O maior permitia cozer semanalmente a broa para a família e os criados. De grandes dimensões (± 1 m de diam.), consumia bastante lenha, sendo por isso aceso para fornadas completas. Ao lado dele surge com alguma frequência um segundo forno idêntico mas bastante menor, onde se fazem os assados e bolos, também remedeio para uma imprevista falta de pão. Já não encontramos memória de cozer o bolo sobre a pedra esaldante da lareira.

O pão de que falamos é, evidentemente, a broa de milho grosso com a indispensável percentagem de centeio, pois só para ocasiões festivas se preparava a do antigo milho alvo, muito raro para consumo humano, da mesma

forma moído no moinho e amassado, voltas que terminavam pelo acréscimo de uma mão cheia de farinha de trigo, dando a estas broas pequenas uma miga de textura fina e macia. Na área próxima ao rio Sousa coziam-se estas broas pelo Natal, acrescentando canela à massa, como também faziam os moleiros, transformando-as do num dom natalício destinado aos clientes de maior consideração.

Nos aglomerados, seja a de vila de Arrifana/cidade de Penafiel, o burgo de Entre-os-Rios, outros lugares agrupados de algumas freguesias, o forno poderia não ter sido individual mas do concelho, do bairro, do senhor ou de um proprietário que o facultava apenas à vizinhança. Foram já referidos na documentação de época medieval e moderna e tiveram impacto na toponímia, sirva de exemplo o Bairro de Fornos da velha Arrifana, onde em 1461 o Mosteiro de Bustelo mandou fazer «hum boo forno grande que cosam em elle continuamente»²⁴. Até há poucas décadas integravam a malha urbana alguns fornos implantados no exterior das habitações, de proprietário mas com uso colectivo para os vizinhos, que neles tinham permissão para cozer.

²³ Esta temática tem merecido atenção nas últimas décadas, a nível nacional e local, veja-se: BARBOFF, Mouette - Terra mãe, terra pão. Seixal, 1997; idem e outros - O pão em Portugal. Lisboa: Edições Inapa, 2008; idem - A tradição do pão em Portugal. Lisboa: CTT Correios de Portugal, 2011. E, por exemplo DEUS, A. Afonso de e outros - Memória das águas do rio: moinhos, moleiros e padeiras da freguesia de Ul. Oliveira de Azeméis, 2003.

²⁴ BERNARDO, Maria Helena Parrão - Do lugar de Arrifana de Sousa à cidade de Penafiel. Urbanismo e arquitetura (séculos XVI-XVIII). Porto: FLUP, 2012, p. 96. (dissertação de mestrado).

Em Entre-os-Rios pelo menos um forno era do concelho no século XVII, e estava numa viela próxima do rossio do pelourinho²⁵. Em várias freguesias existe lugar de Forno(s), sendo particularmente conhecido o de Rio de Moinhos, pois preserva um antigo espécime de pedra que justifica o topónimo, hoje tratado à maneira de uma instalação com valor patrimonial.

Certos locais especializaram-se no serviço de fabricar o pão para venda ao público em mercados e feiras. Canaveses, e em especial o lugar do Pisão, submerso pela albufeira do Torrão, era um desses antigos centros regionais de panificação, que em 1881 envolvia na actividade nove padarias, com vinte e dois fornos em que laboravam sessenta e duas pessoas, maioritariamente mulheres contratadas com domicílio e alimentação como os criados de lavoura, recebendo por ano 14\$000. Panificavam cerca de 3.600 quilos de pão por semana, cerca de duzentas toneladas ao ano, muito dele destinado ao mercado penafidelense²⁶. Uma década depois foram registados dezanove fornos de padaria no concelho do Marco, mas não se especifica a sua localização²⁷. Vieira de Aguiar²⁸ noticia a existência de padarias, na década de quarenta do séc. XX, na Feira Nova (Ariz), Barreiro, (Paredes de Viadores), Penha Longa, Santo Isidoro, Soalhões, Torrão, Livração (Toutosa), Tuíás e Vila Boa de Quires, unidades bastante dispersas pela área do município, que abasteciam a própria freguesia e as redondezas de pão, especialmente trigo ou mistura. Por seu lado, em terras penafidelenses também existiam estes centros produtores, sobressaindo pela antiguidade Entre-os-Rios e, mais próximo de nós, freguesias periféricas como Rio de Moinhos ou a de Novelas, que propunha aos viajantes em trânsito no comboio a compra da regueifa.



Penafiel, a cidade, dependeu outrora de Canaveses para o pão de trigo. As posturas de 1805 incluem referências aos vendedores de pão branco e aos lojistas que com ele ficavam para o revenderem mais caro: «accordarão mais, que por serem informados, que os mesmos Vendeiros vendião o pam de Canavezes a quarenta reis, comprando-os aos padeiros a trinta reis ...»; «accordarão mais, que em razão de nesta villa não haver padeiras, que costumem cozer pam trigo para vender ao Povo, e de que se possa prover a toda a hora; e aos padeiros de Valongo, e Canavezes, que costumão trazer as cargas, andarem so pouco tempo e ser util, que os Vendeiros obrigados ao mais, o tenham em venda ...».

A postura aprovada em 1843 é mais elucidativa quanto à prática de transporte e venda do pão de Canaveses: «os padeiros de pão trigo de Canavezes, ou outros de qual quer parte não poderão occupar os passeios das ruas d'esta cidade, com as suas bestas carregadas ou descarregadas em dia algum; e nos dias de feira e mercados d'esta cidade

²⁵ SOEIRO, Teresa - A Rua do Burgo de Entre-os-Rios. Penafiel: Edições Cão Menor e Museu Municipal, 2013, p. 42.

²⁶ Relatório apresentado ao exc.mo snr Governador Civil do Porto pela sub-comissão encarregada das visitas aos estabelecimentos industriaes. Porto, 1881, p.17.

²⁷ Inquérito Industrial de 1890. IV Indústrias fabris e manufactureiras. Lisboa: Imprensa Nacional, 1891, p. 613.

²⁸ AGUIAR, M. Vieira de - Descrição histórica, corográfica e folclórica do Marco de Canaveses. Porto: Oficina de S. José, 1947.

pouzarão próximo aos padeiros de Valongo, arruando com os mesmos». Vêem-se assim os padeiros de Canaveses na contingência de, com os seus concorrentes de Valongo, montar estruturas efêmeras para vender na cidade pão branco, apenas tendo pontual e tardiamente em oitocentos de se confrontar com o desenvolvimento da panificação penafidelense. Conhecemos estas unidades já transformadas no século XX pelas exigências de eficácia e preocupações legais do foro higienista, de que podem ser paradigma os fornos de abóbada baixa em tijolo refractário, com bocas de chaminé e porta em ferro fundido e os interiores azulejados com as mesas de mármore ou revestidas a alumínio.

Mesmo assim, duas vezes por mês os feirantes de hoje, originários dos municípios vizinhos, continuam a armar toldos e mesas arruadas para comercializar diferentes pães e doces de feira, resistindo à moda uniformizadora do pão quente e dos incaracterísticos pastéis de confeitaria disponíveis a toda a hora.

