



*As várias facetas da  
interdisciplinaridade em  
Arqueologia*

# ARQUITETURA, GRAVURAS E INSCRIÇÕES DOS FORNOS DE PÃO COMUNITÁRIOS DE CASTRO LABOREIRO

Diana Alexandra Simões Carvalho

Mestre em História e Património pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto

[dianacarvalho.pt@gmail.com](mailto:dianacarvalho.pt@gmail.com)

# Arquitetura, Gravuras e Inscrições dos Fornos de Pão Comunitários de Castro Laboreiro

Diana Alexandra Simões Carvalho

## Historial do artigo:

Recebido a 18 de setembro de 2017

Revisto a 22 de outubro de 2017

Aceite a 31 de outubro de 2017

## RESUMO

Os fornos de pão comunitários de Castro Laboreiro representam um património carente de proteção. Além particularidades socioculturais que identificam e valorizam cada uma destas estruturas, é na sua arquitetura que encontramos o testemunho material e, por vezes, estoico, do seu passado histórico. Doravante, pretendendo contribuir para a sua proteção, analisaremos os aspetos construtivos dos fornos e outros de valor estético que, ocasionalmente, encontramos nas estruturas.

**Palavras-chave:** Castro Laboreiro, Fornos Comunitários, Arquitetura, Gravuras, Inscrições.

## ABSTRACT

The communal bread ovens of Castro Laboreiro represent a cultural heritage that urges protection. In addition to socio-cultural particularities that compose and value the identity of each one of these structures, it is in their architecture that we find the material, and sometimes stoic, testimony of their historical past. Intending to contribute to their protection we will analyze the constructive aspects of these ovens and other aspects of aesthetic value, that we occasionally found in the structures.

**Key-words:** Castro Laboreiro, Communal Ovens, Architecture, Rock Art, Epigraphy.

## 1. Nota Introdutória

Entre 2014 e 2015 foram inventariados 51 fornos de pão (dos quais 44 puderam ser estudados), presentes nos 41 lugares que se distribuem pelo território. Esta recolha fez-se contemplando os seus aspetos arquitetónicos, analisando o estado de conservação geral e individual de cada forno e compreendendo seu funcionamento de forma participativa. O inventário foi também acompanhado de um cuidado registo fotográfico e atentas notas de campo que serviram o propósito de salvaguardar todas as informações possíveis relativas aos fornos atuais, prevenindo que futuras demolições ou reestruturações votassem ao esquecimento (como já acontecera no passado) a sua traça anterior (em alguns casos possivelmente original), a sua localização e as memórias que lhe estão associadas.

Em 2015, propôs-se a integração e ampliação deste projeto de investigação no horizonte académico do mestrado em História e Património, da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Desde então que nos dedicamos a construir a dissertação “Castro Laboreiro – do pão da terra aos fornos comunitários. Uma proposta de mediação patrimonial” (1), tendo concluído o seu percurso este ano.

Este artigo apresenta de forma inédita alguns elementos gravados nas pedras destas estruturas, que não foram devidamente valorizados e analisados até aqui, considerando-se agora pertinente agrega-los ao estudo da sua arquitetura, por ora mais alargado do que aquele feito no artigo publicado em 2015 (2).

Sendo este um aspeto estético da arquitetura, de carácter simbólico e natureza especulativa, será mantida uma simplicidade linear durante a sua caracterização, através da listagem destes elementos em sucintas fichas de inventário, puramente informativas.

A rematar este artigo esboçam-se algumas considerações finais relativas à importância da proteção patrimonial deste conjunto de estruturas e também algumas conclusões inspiradas pelo confronto com a natureza enigmática destes elementos.

## 2. Breve Contextualização Geográfica e Histórica do Território

### 2.1. Acessos e Geografia, História Recente e Tutelas

A freguesia de Castro Laboreiro, extinta a 23 de janeiro de 2013 durante a última reforma administrativa, encontra-se em união política com a freguesia de Lamas de Mouro (3), sendo Castro Laboreiro a sede política da União de Freguesias. Situa-se no distrito de Viana do Castelo, concelho de Melgaço. Confronta-se a Norte, a Este e a Sul com a Galiza, tem uma área de 89 km<sup>2</sup> (mais os 17 km<sup>2</sup> da área da freguesia de Lamas de Mouro) e situa-se no aglomerado montanhoso da serra da Peneda, definida pelos rios Minho e Lima (4).

O rio Laboreiro é um orientador para os vários acessos, “enquanto pela margem direita do rio a estrada dá ligação aos lugares do extremo Sul da freguesia, pela margem esquerda acede-se à Galiza” (5). O centro da Vila encontra-se a 7 km da fronteira com a Galiza, sendo a EM 1160 a estrada principal da freguesia. Situa-se entre duas cidades, uma a 26 km, Melgaço (sede de Concelho), a cidade portuguesa mais próxima a noroeste, à qual se pode chegar pela EN202, e outra a 16km para sudeste, Entrimo (Ourense), cidade galega mais próxima à qual se chega pela OU-1212. O território está também integrado na circunscrição do Parque Nacional da Peneda-Gerês (6), criado em 1971 (7), com uma área total de 70.290 hectares, sendo que 5.275 pertencem ao Estado (Matas Nacionais sob gestão do ICNF) e 45.577 são terrenos baldios (8). A restante área é propriedade privada (9), estendendo-se pelas serras da Peneda (10), Soajo, Amarela e do Gerês. Os montes graníticos de Castro Laboreiro, afloram nas terras do Soajo e estendem-se até Celanova, na Galiza, situando regionalmente o território no Alto Minho interior, onde se combinaram “o mar e as serras para alargar-lhe o anfiteatro atlântico” (11). Este é um território acidentado, onde as altitudes variam entre os 500mts e os 1200mts, apresentando alguns contrastes entre zonas de vale e zonas planálticas, que condicionam o modo de vida da população, consoante as estações do ano (12). Um dos aspetos da sua organização territorial são as “brandas”, as “inverneiras” e os “lugares fixos”. As inverneiras

formam um conjunto de 19 lugares, localizados a baixa altitude, em vales escarpados (13), ocupadas durante os meses mais rigorosos de inverno, sensivelmente entre dezembro e março. Proporcionavam melhores condições de vida e proteção contra as adversidades climatéricas. As brandas somam-se num total de 15 lugares, localizados em altitude, ocupados pelos transumantes no resto do ano, de março a dezembro, que reúnem melhores condições de pasto para o gado e de agricultura para a população. Esta prática da população transumante, pressupõe que cada família dispunha de duas casas. Os lugares fixos, tal como o nome indica, reúnem condições de vida estáveis durante todo ano e as comunidades que os ocupam nunca se deslocam. A altitude destes lugares varia estando dispersos pelos seus 89km<sup>2</sup>, entre as duas margens do rio Laboreiro que nasce no planalto homónimo. À delimitação geográfica e política de Castro Laboreiro pode-se acrescentar um vasto legado cultural, como os usos, costumes e formas de expressão verbal, cuja utilização e/ou memória perduraram até hoje (14), bem como monumentos arquitetónicos e arqueológicos (15), dispersos pelas brandas, inverneiras e lugares fixos (16). Ainda é possível observar elementos e comportamentos de natureza comunitária. Através do património cultural testemunho de vários séculos de história e cuja maior determinante foi a geografia, tal como foi dito e da prática de usos e costumes que conseguiram subsistir ao evoluir dos tempos e que a comunidade sobrance do processo de despovoamento ainda pratica, seja por hábito, por prazer, por necessidade ou por respeito às heranças culturais e familiares.

Relativamente à história mais recente, Castro Laboreiro foi concelho desde o século XIII até 24 de outubro de 1855, data em que é decretada a sua extinção (17). Em 1878, passou a fazer parte do julgado de Fiães e, posteriormente, do concelho de Melgaço, passando, então, a ser uma Junta de Paróquia. Com a implantação da República a 5 de outubro de 1910, a qual provoca a separação do Estado e da Igreja, entra novamente em vigor o Código Administrativo de 1878, que retira a presidência aos párcos. A Lei nº 88, de 7 de agosto de 1913 (18), promove a organização das paróquias civis, distinguindo-as das paróquias eclesiásticas, embora assumam o mesmo limite territorial. Mais tarde, a Lei nº 621, de 23 de junho de 1916 (19), altera definitivamente a designação da junta de paróquia para junta de freguesia, mantendo-se praticamente sem alterações até hoje as suas componentes políticas e administrativas.

Entre 1910 e abril de 1913 intitula-se Comissão Republicana Paroquial de Santa Maria de Castro Laboreiro (20). Contudo, entre 1913 e 1916 os escrivãos tanto abrem as sessões referindo Junta de Paróquia da Freguesia de Castro Laboreiro ou Freguesia de Castro Laboreiro. Consolidam o termo administrativo Junta de Freguesia de Castro Laboreiro a partir da ata de 6 de junho de 1920 (21). Estará assim até 18 de abril de 1975 (22), um ano após a queda do Estado Novo. Nesta data instaura-se a Comissão Administrativa da Junta de Freguesia de Castro Laboreiro que vem a durar até 23 de janeiro de 1977 (23), data em que se lava a primeira ata da nova Junta de Freguesia de Castro Laboreiro. Assim se mantém até à reforma administrativa de 2013 (24) que consuma uma união política com a freguesia vizinha de Lamas de Mouro, formando a União de Freguesias de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro. Relativamente às tutelas deste território a jurisdição ambiental está atribuída ao Instituto de Conservação da Natureza e Florestas (ICNF)(25), ao Parque Nacional da Peneda-Gerês (PNPG) e às Comissões de Baldios (26). Parte do património histórico arquitetónico da freguesia está sob a proteção da Direção Geral do Património Cultural (27) e outra sob a proteção das normas do PNPG/ICNF (28).

### 3. Acerca dos Fornos

#### 3.1. Identidade

Território ocupado desde a pré-história, recebeu várias influências externas dos povos invasores, que os seus elementos patrimoniais provenientes de várias fases históricas não deixam de corroborar. Mas tão intimamente se encontra ligada a história de Castro Laboreiro à história geral da península e formação do país que não é possível apartá-las, doravante, é nos séculos subsequentes à formação de Portugal que Castro Laboreiro assume uma identidade mais definida e com a grande responsabilidade territorial (como tantas outras terras de fronteira seca) de manter os seus limites dentro do enquadramento nacional, continuando a assegurar a sobrevivência da comunidade de forma autónoma. A estas circunstâncias estão associados o profundo isolamento geográfico e o difícil acesso, tornando a sua comunidade numa sociedade fechada que prolongou as suas práticas comunitárias no tempo como resposta a tão difíceis circunstâncias. Por conseguinte, as suas estruturas de produção não surgiram de forma espontânea, sendo consequência de todo um percurso humano que proliferou influências pela Península Ibérica chegando a este aglomerado montanhoso e às suas comunidades sob diversas formas, sendo uma delas, a agricultura do centeio em substituição da bolota e o conhecimento da cozedura do pão em fornos, neste caso comunitários, assim mantidos e intitulados pela sua comunidade de pertença até aos dias de hoje.

#### 3.2. Quantidade

A freguesia de Castro Laboreiro tem 41 lugares mas destes só 36 lugares é que têm uma ou mais destas estruturas, contabilizando-se um total de 46 fornos de pão comunitários. Contudo, um deles encontra-se em estado avançado de ruína, e outro não foi possível localizar dado o seu difícil acesso (29), por isso este estudo debruça-se sobre as restantes 44 estruturas. O número de fornos distribuído entre brandas e inverneiras está equilibrado, porém estão mais concentrados nas brandas e mais dispersos nas inverneiras. Os lugares fixos são apenas sete e sete são também os fornos que neles se distribuem.

A distribuição e enumeração dos fornos pelos lugares encontra-se listada (**vd. Tabela1.**).

Distribuição dos fornos pelos lugares da freguesia						
	Inverneiras	Nº de fornos	Brandas	Nº de fornos	Lugares Fixos	Nº de fornos
	Alagoa	2	Adofreire	1	Coriscadas	1
	Ameijoeira	1	Antões	0	Portelinha	1
	Assureira	0	Campelo	2	Ribeiro de Baixo	1

Topónimos	Bago de Cima	1	Curral do Gonçalo	1	Ribeiro de Cima	1
	Bago de Baixo	2	Eiras	1	Várzea Travessa	1
	Barreiro	2	Falagueiras	1	Vido	1
	Bico	1	Formarigo	2	Vila	1
	Cainheiras	1	Outeiro	0		
	Curveira	1	Padresouro	1		
	Dorna	1	Portela	1		
	Entalada	1	Portos	2		
	João Alvo	0	Queimadelo	1		
	Laceiras	1	Rodeiro	3		
	Mareco	1	Seara	2		
	Podre	1	Teso	1		
	Pontes	1				
	Ramisqueira	1				
	Varziela	1				
Picotim	0					
<b>Totais</b>	19	18	15	19	7	7
<b>Total de lugares</b>	<b>41</b>					
<b>Total de fornos na freguesia</b>	<b>44</b>					

Tabela 2. Distribuição dos fornos pelos lugares da freguesia de Castro Laboreiro. 2017. Fonte: Diana Carvalho.

### 3.3. Arquitetura

No plano arquitetónico estas estruturas estão caracterizadas conforme a sua formatação, de forma geral tendo em conta a análise da sua implantação, as confrontações, as medidas internas e externas de cada forno as suas orientações cardeais e aspetos construtivos.

A implantação dos fornos (vd. Tabela 2. e 3.) varia entre altitudes de 600 e os 1200m.

Implantação	
Altitude	Contagem
1000 < 1200	22 fornos
600 < 1000	21 fornos
400 < 600	1 forno
<b>Total</b>	<b>44 fornos</b>

Tabela 3. Implantação geral dos fornos em altitude. 2017. Fonte: Diana Carvalho.

Superfície do terreno	
Situação	Contagem
Nivelado	15 fornos
Desnivelado	29 fornos
<b>Total</b>	<b>44 fornos</b>

Tabela 4. Situação geral dos fornos na superfície do terreno. 2017. Fonte: Diana Carvalho.

A escolha da implantação dos fornos está intimamente relacionada com a localização dos povoados nas brandas, inverneiras e lugares fixos, não havendo fornos descentralizados destes contextos. A relação lugar e forno é indissociável.

A nivelção dos terrenos de implantação de cada forno é variável, estando a grande maioria assente em terrenos desnivelados, dada a natureza geográfica deste território, por si, muito irregular. Todavia, o interior de todos os fornos foi intervencionado para nivelamento oferecendo às diversas famílias de cada lugar (pois não havia um forneiro) a estabilidade e conforto necessários para usufruto do forno. No que respeita às confrontações estas comprovam a natureza comunitária e pública destas estruturas (vd. Tabela 4.)

Confrontações	
Tipos	Contagem
Caminho público	37 fornos
Caminho público e fontanário	2 fornos
Terrenos particulares	3 fornos
Terrenos baldios	2 fornos
<b>Total</b>	<b>44 fornos</b>

Tabela 5. Contagem geral das confrontações. 2017. Fonte: Diana Carvalho.

Do conjunto total de 44 fornos, 41 confrontam com caminhos públicos ou terrenos baldios, e os restantes três confrontam com terrenos particulares. Estes são os fornos da Ramisqueira, o da Alagoa nº1 e o de Pontes. O da Ramisqueira diz-se ter sido propriedade da família Afonso, e atualmente estar na herança de Esperança, Laurinda e Eduardo Afonso, desde 1921. O forno de Alagoa nº1, sito próximo da entrada do lugar, diz-se ter pertencido a uma família alcunhada de “os froucheiros”. O forno do lugar de Pontes está situado dentro de um terreno particular, mas não se reconhece que tenha tido proprietários. Estes 3 fornos tiveram utilização comunitária por parte de todas as famílias de cada lugar. Esta é uma afirmação feita pelos próprios “herdeiros” atuais destes fornos. Voltamos a reforçar aqui que, dentro do estudo documental feito para o trabalho de dissertação já mencionado, não se encontrou qualquer informação que ateste qualquer tipo de tutela sobre estes e outros fornos e, por consequência, mantém-se a designação geral de comunitários.



Figura 1. Forno do lugar de Ramisqueira (inverneira). 2015. Fonte: Diana Carvalho.

Os fornos foram medidos no exterior e no interior tendo sempre por referência os mesmos elementos: a parede frontal, que pode ser aquela onde estaria a porta ou não, uma parede lateral que melhor acesso tivesse para ser medida (em ambas sempre se indicou a sua orientação), a entrada do forno e da fornalha, e a profundidade da fornalha (vd. Tabela 5.)

Medidas médias dos fornos em cm	
Paredes Frontais	Contagem
Alturas exteriores	310
Alturas interiores	295
Larguras exteriores	400
Larguras interiores	370

<b>Paredes Laterais</b>	
Alturas exteriores	315
Alturas interiores	280
Larguras exteriores	600
Larguras interiores	570
<b>Entrada do forno</b>	
Altura	130
Larguras	65
<b>Entrada da Fornalha</b>	
Altura	50
Largura	45
<b>Interior da Fornalha</b>	
Profundidade	160
Capacidade (em pães)	>7 / 25<

Tabela 6. Contagem das medidas dos fornos em médias. 2017. Fonte: Diana Carvalho.

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

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

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



Figura 2. Entrada do forno do lugar de Entalada (inverneira). Vista do interior. 2015. Fonte: Diana Carvalho.

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



Figura 3. Exemplo da entrada de uma fornalha. Forno do lugar de Laceiras (inverneira). 2014. Fonte: Diana Carvalho

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

Ao nível das orientações (tendo por referência a entrada de cada forno) percebeu-se que não existe um padrão, sendo que no conjunto total dos 44 fornos se registaram todos os pontos cardeais, não sendo obrigatório que a entrada estava voltada para o lugar, ou que o forno esteja localizado sempre à mesma distância do lugar (vd. Tabela 6.). Sendo tudo isto variável e não existindo uma orientação definida, fica a possibilidade para um futuro estudo sobre a escolha da orientação de cada forno. Por exemplo, a necessidade de escoamento do fumo em função da orientação do vento, ou a relação estreita entre cada forno e a água (fonte, fontanário, ribeiro, levada) que se encontra sempre nas imediações destas estruturas.

Orientações (30)	
Pontos cardeais	Contagem
E	6 fornos
N	7 fornos

NE	5 fornos
NO	3 fornos
O	10 fornos
S	6 fornos
SE	1 fornos
SO	6 fornos
<b>Total</b>	<b>44 fornos</b>

Tabela 7. Orientação cardeal geral dos fornos. 2017. Fonte: Diana Carvalho.

Relativamente aos aspetos construtivos não existe memória da construção original de cada estrutura, e que as técnicas construtivas visíveis se resumem à cantaria ou alvenaria (vd. Tabela 7. e 8.)

<b>Materiais</b>	
Cimento	29 fornos
Granito	44 fornos
Madeira	21 fornos
Cerâmica (telha ou tijolo)	29 fornos
Metal	23 fornos
Outro	1 forno

Tabela 8. Materiais presentes nos fornos. 2017. Fonte: Diana Carvalho.

<b>Construção</b>	
<b>Técnicas construtivas dos fornos</b>	<b>Contagem</b>
Alvenaria	30 fornos
Cantaria	14 fornos
<b>Técnica construtiva do interior da fornalha</b>	
Cúpula	44 fornos
Base circular (lastro)	44 fornos
<b>Construtores</b>	
Conhecidos	0

<b>Formato das plantas</b>	
Quadrangular com cabeceira	1 forno
Retangular com cabeceira	30 fornos
Retangular com abside	3 fornos
Com duas cabeceiras	1 forno
Retangular	9 fornos
<b>Formato das coberturas atuais externas</b>	
Duas águas	35
Uma água	2
Três águas	1
Plano	2
Em ruína	4(31)

Tabela 9. Contagem geral das técnicas construtivas. 2017. Fonte: Diana Carvalho.

Consideramos os fornos em cantaria são aqueles que foram menos, ou mesmo nunca, intervencionados para restauro, conferindo-lhes um aspeto rudimentar e antigo, de estrutura granítica com alguns apontamentos em madeira, em traves ou portas.



Figura 4. Exemplo de um forno em cantaria. Forno de Alagoa (inverneira). 2015. Fonte: Diana Carvalho.

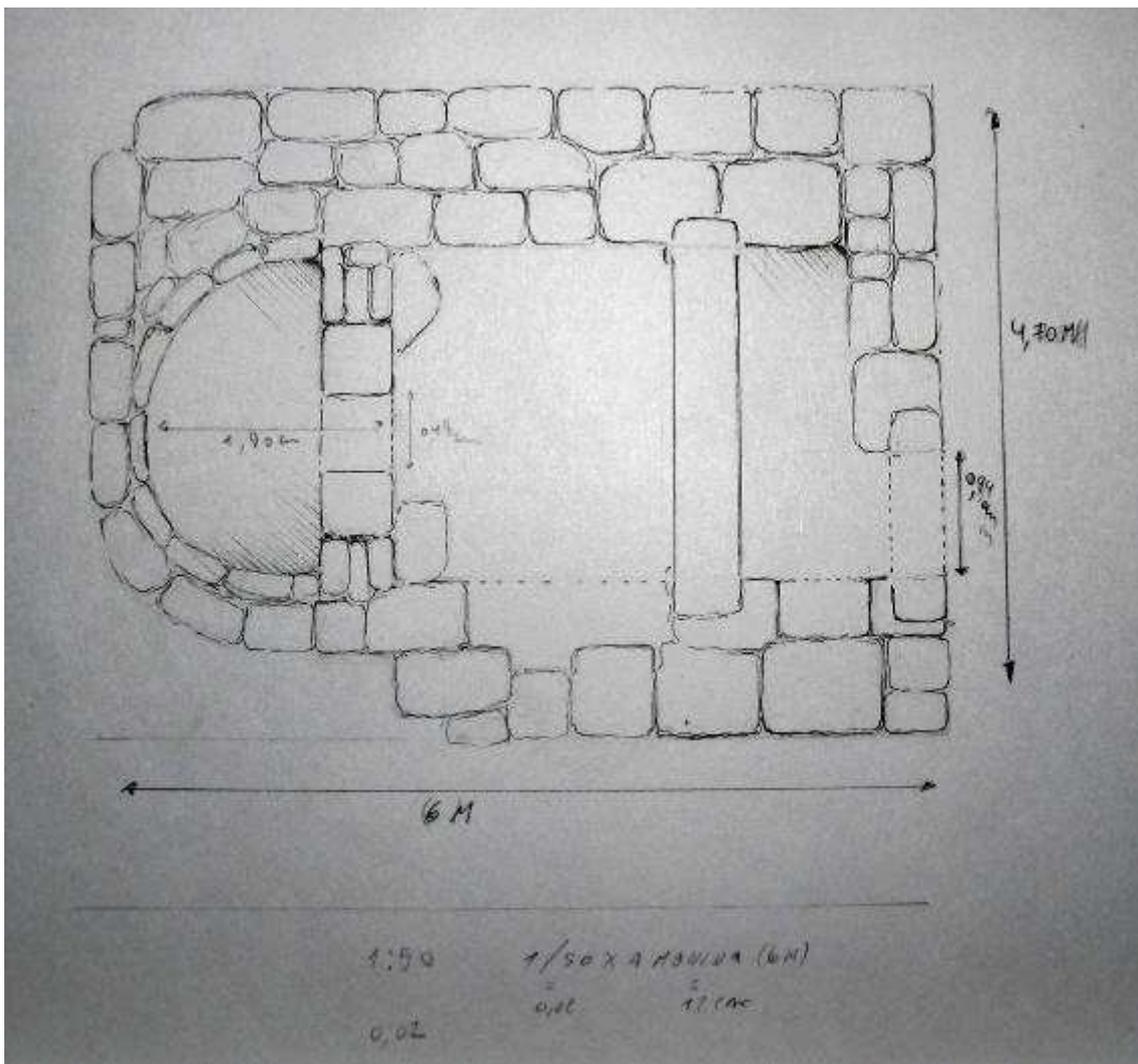
Aqueles em alvenaria correspondem aos fornos que mais intervenções sofreram e que apresentam um maior número de materiais presentes, como a telha e o tijolo, a madeira, o cimento, o metal (ferro ou aço) e o granito.



Figura 5. Exemplo de um forno em alvenaria. Forno nº1 do lugar de Rodeiro (branda). 2015. Fonte: Diana Carvalho.

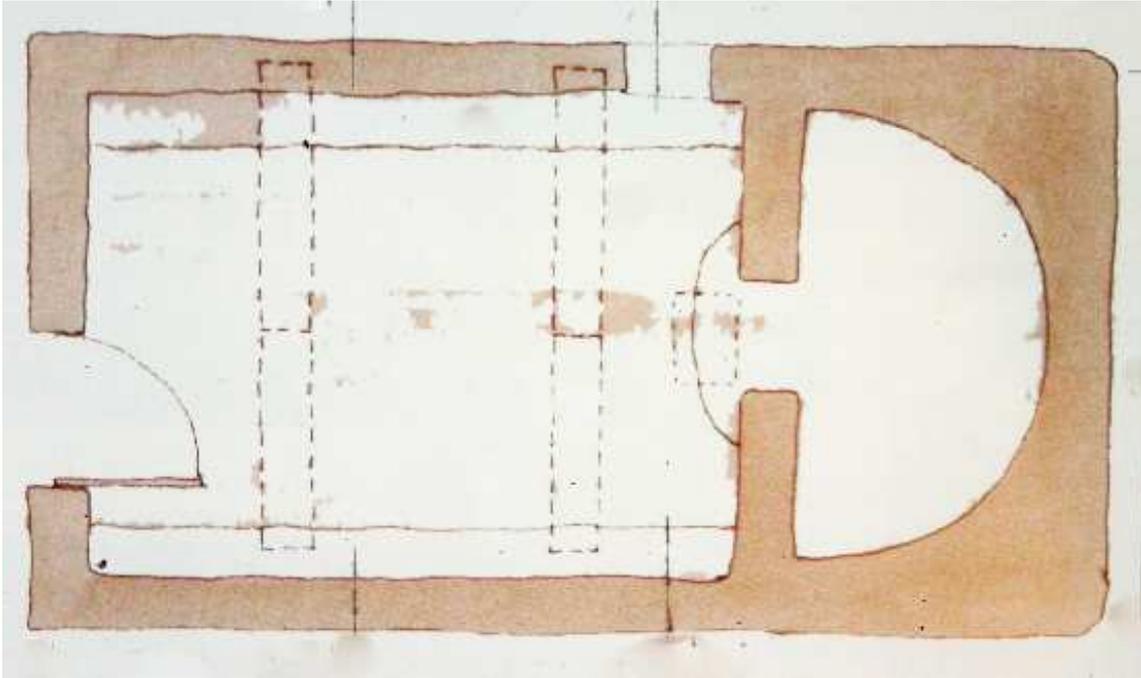
Relativamente às plantas, dos três tipos de plantas definidas no artigo publicado em 2015, considerou-se pertinente separá-las em mais dois tipos. Portanto, atualmente contamos cinco tipos de plantas: retangular, retangular com cabeceira, retangular com abside, quadrangular com cabeceira e com duas cabeceiras (encontramos apenas um elemento). Porém, dessas cinco plantas estudadas salientamos os três tipos que se repetem com maior frequência. Duas, a) e b), entrecruzam-se em vários exemplos. A terceira é um tipo de planta singular e excepcional (por enquanto) em toda a freguesia, o tipo c) (embora se repitam alguns elementos em cada uma das descrições, segue-se uma pormenorização dos elementos que constituem os três tipos).

a) Forno de pão comunitário de planta retangular com ou sem cabeceira, ou com abside. Apresenta estruturas de sustentação da cobertura geralmente em pedra, embora também se encontrem em madeira, quando são cobertos de telha. O seu interior é composto pela antecâmara da fornalha onde se dispõem os tendais em redor da sala, as saídas de fumo e/ou janelas e onde encontramos a chaminé sobranceira à boca da fornalha geralmente suportada por dois cachorros. A fornalha é tapada em toda a largura da antecâmara, impedindo a visibilidade sobre o exterior da sua cúpula. Neste caso, a cobertura é geralmente em duas águas, em lajes de granito, mas com a modernização e acesso a novos materiais, há muitos exemplos que derivaram para a cobertura em telha francesa. Este modelo arquitetónico é comum. Encontram-se exemplos no Concelho de Bande, Galiza: o forno de Aldea de Arriba, Parroquia de Calvos (Santiago) ou o forno de “O Outeiro”, Parroquia de Nigueiroá (Santiago).



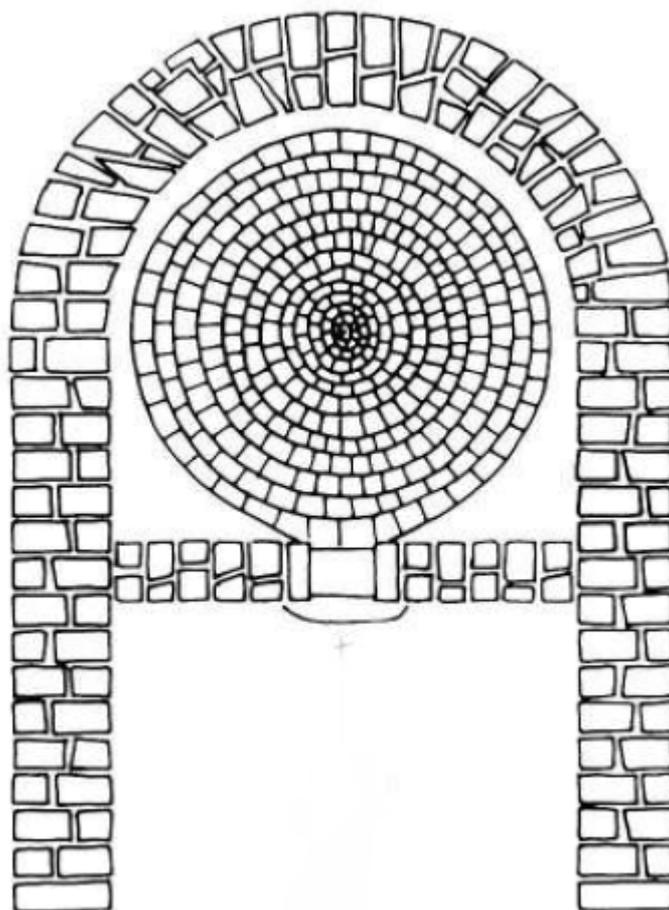
Esboço 1. Esboço da planta de um forno de tipologia arquitetónica a). Forno de Varziela (inverneira). 2015. Fonte: Vítor Hugo Sacadura.

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



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

c) Forno de pão comunitário de planta quadrangular com cabeceira, com a antecâmara da fornalha aberta para o exterior, por onde se dispersam os mesmos elementos já mencionados no ponto 1, estando a restante estrutura confinada aos elementos que compõem a fornalha, e que, neste caso, se encontra inacessível. Esta planta só é visível num único elemento do conjunto de 44 fornos estudados. Este forno está feito ao estilo de alguns fornos comunitários do Vale de Karrantza (32), no País Basco, como por exemplo os de “Las Llamosillas” (Pando) e de “Rucabao” (La Calera del Prado), que são também unifamiliares e considerados de herdeiros, tal como este exemplar único na freguesia.



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

Naturalmente que as cabeceiras ou as absides correspondem sempre à localização da fornalha, e o restante corpo à sala que antecede a fornalha, onde estão dispostos todos os outros elementos arquitetónicos.

Relativamente às estruturas de sustentação da cobertura diferem e não estão associadas a nenhuma tipologia arquitetónica em particular. Variam entre estruturas resultantes da sobreposição de pedras, arcos de volta perfeita, estruturas em formato triangular, arcos talhados de um monólito e vigas de madeira.



Figura 6. Diferentes estruturas de sustentação dos fornos. 1 – arco de volta perfeita e tesouras (Curveira). 2 – arco em monólito (Curral do Gonçalo). 3 – estrutura triangular tipo tesoura (Rodeiro). 4 – sobreposição de uma laje sobre duas colunas (Mareco). 5 – vigas de madeiras (Eiras). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Importa estabelecer, claramente, a distinção entre as designações tradicionais, ainda hoje utilizadas pela população local, e os termos técnicos da arquitetura que identificam as diversas partes constitutivas destas infraestruturas.

Terminologia tradicional e técnica para o interior: boca da forneca (lar do forno), lastro (base da fornalha), borralheira (armazém), “campana” e/ou chaminé (dispositivo de saída de fumos), tendais (bancos). Para a estrutura de sustentação temos tecnicamente a pedra de fecho, a aduela, o capitel e a coluna/fuste.

Dos elementos referidos, um dos mais relevantes é o interior da fornalha, em cúpula, estrutura sempre utilizada para a construção das câmaras de cozedura, porque facilita a distribuição homogénea de calor.



Figura 7. Interior da fornalha do forno nº2 do lugar de Seara (branda). Cúpula. 2015. Fonte: Diana Carvalho.

Esta figura apresenta uma cúpula, que tendo sido originalmente em granito, foi modernizada, revestindo-se a tijolo refratário ou “brique”, (segundo a linguagem local castrejo assimilado das emigrações). O processo facilita o aquecimento através da diminuição do espaço interno da fornalha e por consequência facilitando a cozedura. Não sendo caso único, na maioria dos casos, este tipo de solução teve bons resultados.

Quanto ao exterior: lanchas ou torrões (lajes de granito aparelhadas), porta (entrada da estrutura), a janela (aberturas/saídas de fumo), chaminé (conduta de ar ou fumo) e a cabeceira (parede exterior ovalada).

Em suma a configuração exterior e interior dos fornos pode resumir-se a um padrão construtivo. O forno de pão em Castro Laboreiro é composto por uma área retangular, coberta de telha e madeira ou pedra, sustentada por uma estrutura de complexidade variada, vedada por quatro paredes, ao longo das quais se distribuem bancadas de apoio que convergem para a fornalha em cúpula, semicircular ou circular, normalmente situada ao fundo desta câmara, encimada por um canal de escoamento de fumo ou por uma laje de granito que tinha o propósito de evitar que as faúlhas produzidas durante o aquecimento não se deslocassem até à cobertura ou para o exterior, tentando evitar algum tipo incêndio. Pontualmente verificam-se aberturas nas paredes, janelas ou saídas de fumo. Naturalmente que, dependendo da antiguidade das estruturas e/ou dos restauros, estes fornos têm acabamentos mais ou menos refinados.

### 3.4. Estado de Conservação

A importância da proteção patrimonial justifica-se perante a sua capacidade diferenciadora e identitária, sobretudo quando é demonstrado interesse em ações de intervenção (seja de preservar, conservar ou restaurar) (33) que perpetuem a herança cultural tendo em vista o seu aproveitamento pelas gerações futuras. É um direito e uma decisão que assiste a todas as comunidades face ao seu património cultural (34). Por considerarmos o conjunto destas estruturas como um património urgente de divulgar e proteger, asserção corroborada pela sua comunidade de pertença (35), elaboramos uma descrição das condições que determinam o estado de conservação geral dos fornos, acompanhada de imagens e tabelas, derivada de uma análise cuidada e rigorosa. Este estudo a contribuiu para a nossa análise do valor arquitetónico de cada forno durante o trabalho de dissertação. Este conceito de valor arquitetónico consiste na determinação do estado de conservação e nas condições do meio envolvente (36).

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

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



Figura 8. Forno do lugar de Portela (branda). 2015. Fonte: Diana Carvalho.

Nos 44 elementos estudados constatou-se que os agentes comuns à deterioração dos fornos são principalmente as humidades, os microrganismos (sobretudo fungos e líquenes) e agentes biológicos (mais precisamente o caruncho, o morcego, o gado equino e bovino deambulante que os utiliza para pernoitar, várias espécies de insetos e vários tipos de flora), cuja ação sobre a pedra favorece o seu escurecimento e desgaste, dificulta a operacionalidade do forno e apodrece as argamassas (esfarelando-as).



Figura 9. Exemplo de um forno absorvido pela vegetação. Lugar de Dorna (inverneira). 2015. Fonte: Diana Carvalho.

Também degradam outros materiais presentes no interior do forno, como a madeira das masseiras e instrumentos de manuseamento da fornalha e do pão. Também existem fornos e fornaldas com portas de metal, normalmente de ferro, sobretudo para as fornaldas, mas também igualmente de outras ligas metálicas. O metal, nestas condições, está a funcionar como poluente, uma vez que reage às temperaturas elevadas, às humidades e produtos de combustão como o fumo e os carvões, oxidando com maior facilidade e rapidez, produzindo fuligem, conforme se verifica no caso do forno nº 2 da Seara e também o forno do Ribeiro de Baixo, cujas portas das fornaldas se encontram altamente degradadas por oxidação.



Figura 10. Porta da fornalha do forno nº2 do Lugar de Seara (branda). 2015. Fonte: Diana Carvalho.

Na maioria dos casos, estes agentes operam com maior intensidade e eficácia após o definitivo abandono do forno ou em períodos prolongados de inatividade, provando que o calor emanado durante as cozeduras de pão, a limpeza regular do forno feita após cada cozedura e a manutenção e conservação da envoltória exterior eram algumas garantias da sua prevenção. Tanto eram, que a maioria destes fornos têm sobrevivido ao longo dos séculos, quer em estrutura quer em operacionalidade. Para além dos fatores apontados, convém salientar também que estas estruturas patrimoniais, como outras, podem sofrer os danos de atos de vandalismo, sobretudo as que se encontram em estado de abandono, como o caso das demolições não licenciadas dos fornos de Antões, Outeiro, o original de Padresouro (por motivo de incêndio), Assureira, Falagueiras e o segundo forno do lugar de Ramisqueira, que ocorreram entre a década de 70 e 80 do século XX.

Relativamente ao processo de revalorização geral dos fornos comunitários, sabe-se que as principais intervenções com intenção de restauro decorreram entre a década de 1990 e o ano de 2013, no entanto outros datam também de décadas anteriores (uma encontramos nos livros de atas de vereação da Junta de Freguesia, outros foram privados e não constam na seguinte lista) (vd. Tabela 9.).

<b>Referências a fornos nas atas de vereação</b>	
<b>Atas/Livros</b>	<b>Excertos</b>
<b>6 de novembro de 1983</b> (livro de 1977-1987)	“conseguimos fazer um acesso pelo interior do lugar da Assureira”, folha 62
<b>6 de junho de 1993</b> (livro de 1987-1995)	“a reparação do forno comunitário do lugar da Portelinha”, página 130
<b>5 de setembro de 1993</b> (livro de 1987-1995)	(melhoramento) “da fornalha no lugar da Vila”, página 134
<b>4 de maio de 2003</b> (livro de 2003-2011)	“reconstrução do forno comunitário da Seara”, página 7
<b>5 de outubro de 2003</b> (livro de 2003-2011)	“reconstrução do forno comunitário do lugar das Coriscadas”, página 15
<b>4 de abril de 2004</b> (livro de 2003-2011)	“recuperação do forno comunitário do lugar das Cainheiras”, página 2
<b>4 de setembro de 2004</b> (livro de 2003-2011)	“recuperação do forno comunitário do lugar de Curveira”, página 35
<b>2 de julho de 2005</b> (livro de 2003-2011)	“reconstruímos o forno comunitário do lugar das Falagueiras”, página 52
<b>1 de abril de 2006</b> (livro de 2003-2011)	“reparação do forno comunitário do lugar de Mareco”, página 67
<b>6 de maio de 2006</b> (livro de 2003-2011)	“reconstrução do forno comunitário do lugar do Bico”, página 68
<b>5 abril de 2008</b> (livro de 2003-2011)	“foi reparado o forno comunitário do lugar da Ameijoeira”, página 107
<b>5 de novembro de 2011</b> (livro de 2011-2013)	“foi reparado o forno comunitário do lugar da Seara”, folha 2 (verso)
<b>7 de julho de 2012</b> (livro de 2011-2013)	“reparação do forno comunitário do lugar da Portelinha”, página 12, folha 9
<b>8 de setembro de 2012</b> (livro de 2011-2013)	“reparação do forno comunitário do lugar do Ribeiro de Baixo” Página 15, folha 10 (verso)
<b>3 de maio de 2013</b> (livro de 2011-2013)	“reparação do forno comunitário do lugar de Padresouro”, página 34, folha 22
<b>1 de junho de 2013</b> (livro de 2011-2013)	“reparação do forno comunitário do lugar da Várzea Travessa”, página 36, folha 23 (verso)

Tabela 10. Referências nos livros de Atas de Vereação desde 1977 a 2013.

Aquele de 8 de Setembro de 2012 não se chegou a concretizar porque a verba foi redirecionada para um caminho público no lugar da Ramisqueira. Para uma análise geral das datas dos últimos restauros (vd. Tabela 10.).

Datas dos últimos restauros séc. XX	
Datas	Contagem
1960-1969	4
1970-1979	6
1980-1989	7
1990-1999	2
2000-2009	10
2010-2013	3
<b>Total</b>	<b>32</b>

Tabela 11. Listagem geral das datas dos últimos restauros dos fornos de pão.

As intervenções feitas por privados, foram as que mais afetaram a sua traça original.



Figura 11. Dois exemplos de fornos restaurados por particulares. 1 – forno nº2 do lugar de Alagoa. 2 – forno do lugar de Podre. 2015. Fonte: Diana Carvalho.



Figura 12. Interiores dos fornos da Figura 11. 1 – interior do forno nº2 de Alagoa (inverneira). 2 – interior do forno de Podre (inverneira). 3 - pormenor da chaminé do forno de Podre (inverneira). 2015. Fonte: Diana Carvalho.

Os restauros feitos nos fornos pela Junta de Freguesia de Castro Laboreiro apresentam outra lucidez e sensibilidade para com as estruturas originais, embora possam também ser questionáveis, dado observar-se sistematicamente o uso do cimento, como argamassa de eleição, e do tijolo refratário para revestir o interior das fornalhas.



Figura 13. Dois exemplos de fornos restaurados pela Junta de Freguesia de Castro Laboreiro. 1 – forno de Ameijoeira. 2 – forno de Curveira. 2015. Fonte: Diana Carvalho.

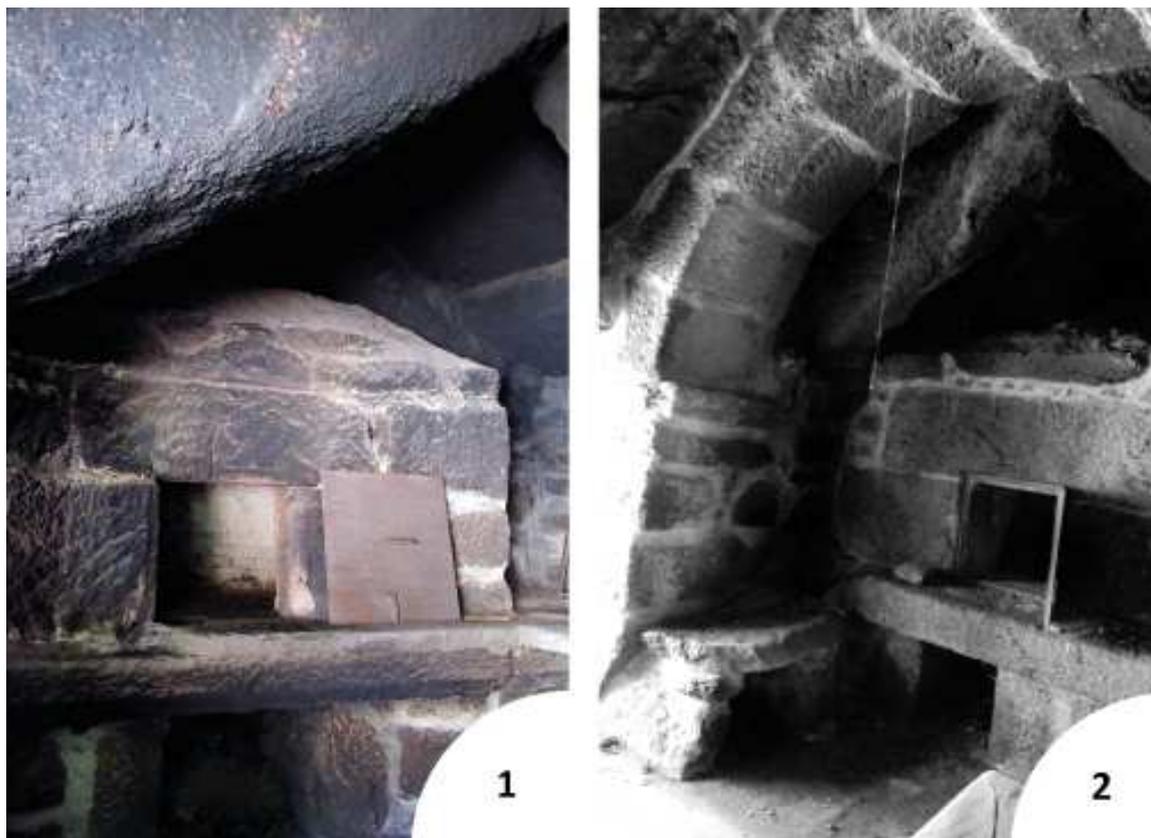


Figura 14. Interiores dos fornos da Figura 13. 1 – interior do forno de Ameijoeira. 2 – interior do forno de Curveira.

Contudo, é perceptível que a intenção é a de conservação da estética conhecida e de “melhorar” a comodidade do forno para quem ainda o utiliza. Mas a realidade dos testemunhos mostra-nos que alguns destes restauros contribuíram para a definitiva inutilização dos fornos.

Por exemplo, a introdução de chaminés, aconteceu após um primeiro teste de cozedura posterior aos restauros. O fumo que antigamente se escoava pelos orifícios das paredes e por outras aberturas elaboradas propositadamente, às quais se chamava saídas de fumo (e que se localizavam no topo das paredes, normalmente na parede frontal à fofnalha e na parede frontal à da cabeceira, portanto, diretamente acima da fofnalha, mas não sendo isto uma regra), não consegue agora fazê-lo sem criar uma atmosfera pesada até encontrar a porta ou uma janela.

Não é suficiente para o bem-estar dos forneiros, por isso, criou-se um canal direto de escoamento do fumo, que no exterior resultou numa chaminé vulgar, e não tradicional. Os fornos originais dispõem de uma “campana” na maioria dos casos, mas a função desta era também a de evitar que as faúlhas produzidas pelo aquecimento da fofnalha chegassem à cobertura, sobretudo quando esta era em colmo, o que poderia provocar um incêndio. Mesmo que a cobertura do forno fosse em pedra, encontra-se sempre essa laje de obstáculo, porque as coberturas das casas no exterior eram em colmo podendo facilmente ser suscetíveis ao funcionamento descuidado do forno comunitário, sobretudo no verão.

Não é por acaso que estes fornos se encontram sempre nas imediações de uma fonte, fontanário, ribeiro ou bebedouro de animais (conforme já sugerimos a propósito da escolha do

lugar de implantação da estrutura ou até da sua orientação), e quando isso não era possível, por questões práticas, convinha que o forno estivesse localizado próximo da povoação e nem sempre o local escolhido tinha água por perto. Nestes casos era feita uma levada que se circunscrevia em redor do forno, como podemos observar no forno da aldeia de Portos, no lugar de cima, ou no do Lugar da Varziela. Hoje em dia estas levadas estão dissimuladas pela quantidade de vegetação que cresce em redor destas estruturas, for falta de utilização e manutenção.

Relativamente ao revestimento das fornalhas em “brique” (tijolos refratários), encontrámos opiniões díspares, havendo quem dissesse que a cozedura beneficiava do restauro, porque tornou o forno mais pequeno e fácil de aquecer, mas, para outros, tornou-se impossível continuar com certas tradições, como a da cozedura da “tenda” (primeiro pão a sair do forno), porque a entrada do forno “arrefecia rápido demais, ao contrário da pedra antiga”, conforme acontece com o forno de Curveira.

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

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



Figura 15. Forno do lugar de Queimadelo (branda). 2015. Fonte: Diana Carvalho.

Uma nova avaliação sobre todo o conjunto dos 44 elementos, em relação àquela feita entre 2014 e 2015, mostra que os fornos têm vindo a sofrer com o amadorismo de técnicas de reparação/restauro, mas também com a degradação natural que a passagem do tempo provoca.

Por isso, o diagnóstico atual, geral, para o estado de conservação dos fornos de Castro Laboreiro é maioritariamente razoável, com exceção de alguns casos cujas estruturas em granito são ainda bastante sólidas, ou por mérito dos restauros efetuados, permitindo que se destaquem estados de conservação melhores.

### 3.5. Gravuras e Inscrições nos fornos de pão de Castro Laboreiro

Considera-se sempre pertinente divulgar os diferentes resultados de um trabalho de investigação e, conforme já foi referido na nota introdutória deste artigo, as gravuras e inscrições que se seguem compõem um breve registo de elementos possíveis de observar de forma superficial, durante o projeto dedicado ao inventário e estudo destes fornos. Não tendo sido possível até aqui tratar as imagens e a documentação que lhes dizem respeito, aproveita-se esta oportunidade para o fazer de forma modesta e direta, não querendo extravasar para qualquer tipo de especulação infundada sobre os seus significados, e, no final deste artigo serão expostas as razões que acautelam qualquer tipo de interpretação imediata. Presentemente, o compromisso é o de apresentar esta humilde recolha.

#### 3.5.1. Inventário

##### Ficha 1

Forno de Portelinha - Castro Laboreiro

Coordenadas: 42° 3' 16,9" N 8° 10' 13,2" W

Coordenadas decimais: 42,054444 -8,170278



Figura 16. Inscrições e símbolos no forno do lugar de Portelinha (lugar fixo). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Caracterização da lista dos elementos enumerados na figura:

1

Descrição: gravura geométrica na ombreira da porta, do lado esquerdo.

Interpretação: cruz em “X”, seguido de um símbolo composto por um traço vertical e outro que brota do seu tronco, encimados por um semicírculo. Uma inscrição numérica, composta por um algarismo romano “I”, seguido de algarismo árabes “868” (1868). Data.

2

Descrição: inscrição na padieira da porta, do lado direito. A pedra poderá ter sido aproveitada de uma outra construção.

Interpretação: friso retangular fechado e no seu interior um algarismo romano “I” e a sequência numérica árabe de “818” ou 1817. Data.

3

Descrição: gravura abstrata.

Interpretação: símbolo com aparência semelhante à letra “S”.

4

Descrição: gravura abstrata ou representativa.

Interpretação: este símbolo com aparência semelhante à letra “S”, conforme o do número 3, mas por ter também um elemento circular côncavo no seu interior, também se assemelha a um animal, talvez um peixe.

Observações: olhando para a ombreira do lado direito percebe-se que nela estão o que parecem ser reentrâncias próprias de um sistema de fecho do forno, que estão virados para

fora e não para dentro. No campo das hipóteses, esta peça, ou o próprio forno, pode ter sido movido de um local anterior para o atual. A população local referiu que o lugar de Portelinha teve outro forno localizado na zona mais baixa do lugar, porém esta é uma afirmação que se alicerça em memórias de outras gerações. Terá sido este o forno?

Ficha 2

Forno nº2 de Seara - Castro Laboreiro

Coordenadas: 42° 1' 19,2" N 8° 7' 27,9" W

Coordenadas decimais: 42,021944 -8,124167



Figura 17. Inscrição no forno nº2 do lugar de Seara (branda). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Caracterização da lista dos elementos enumerados na Figura:

5

Descrição: gravura em baixo relevo.

Interpretação: Dois retângulos sobrepostos, sendo que o inferior apresenta maior intensidade linear.

Ficha 3

Forno de Coriscadas – Castro Laboreiro

Coordenadas: 42° 2' 52"N 8° 9' 15,1" W

Coordenadas decimais: 42,047778 -8,154167



Figura 18. Inscrições no forno do lugar de Coriscadas (lugar fixo). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Caracterização da lista dos elementos enumerados na Figura:

6

Descrição: gravura geométrica.

Interpretação: elemento cruciforme. Crucifixo.

7

Descrição: gravura geométrica.

Interpretação: elemento cruciforme assente numa forma circular dividida internamente por três traços. Crucifixo.

Ficha 4

Forno de Alagoa – Castro Laboreiro

Coordenadas: 41° 59' 38,2" N 8° 10' 15" W

Coordenadas decimais: 41,993889 - 8,17083



Figura 19. Inscrições no forno do lugar de Alagoa (inverneira). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Caracterização da lista dos elementos enumerados na Figura:

8

Descrição: gravura geométrica.

Interpretação: elemento cruciforme na porta da fornalha. Crucifixo.

9

Descrição: gravura geométrica.

Interpretação: elemento cruciforme na padieira da entrada da fornalha. Crucifixo.

Observações: esta inscrição é pouco legível.

A última imagem do painel da Figura 4 corresponde a uma fotografia tirada à retaguarda da porta da entrada da fornalha. Detetou-se uma forma circular dividida a meio por um traço, no canto inferior, podendo corresponder a parte de um outro crucifixo, porém, esta é uma asserção a apurar.

Ficha 5

Forno de Varziela – Castro Laboreiro

Coordenadas: 42° 1' 33,4"N 8° 8' 44,9" W

Coordenadas decimais: 42,025833 -8,145556



Figura 20. Inscrição no forno do lugar de Varziela (inverneira). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Caracterização da lista dos elementos enumerados na Figura:

10

Descrição: gravura em baixo relevo.

Interpretação: Símbolo com aparência semelhante à letra “L”.

Ficha 6

Forno de Pontes – Castro Laboreiro

Coordenadas: 41° 59' 18,2"N 8° 9' 48,3" W

Coordenadas decimais: 41,988333 -8,163333

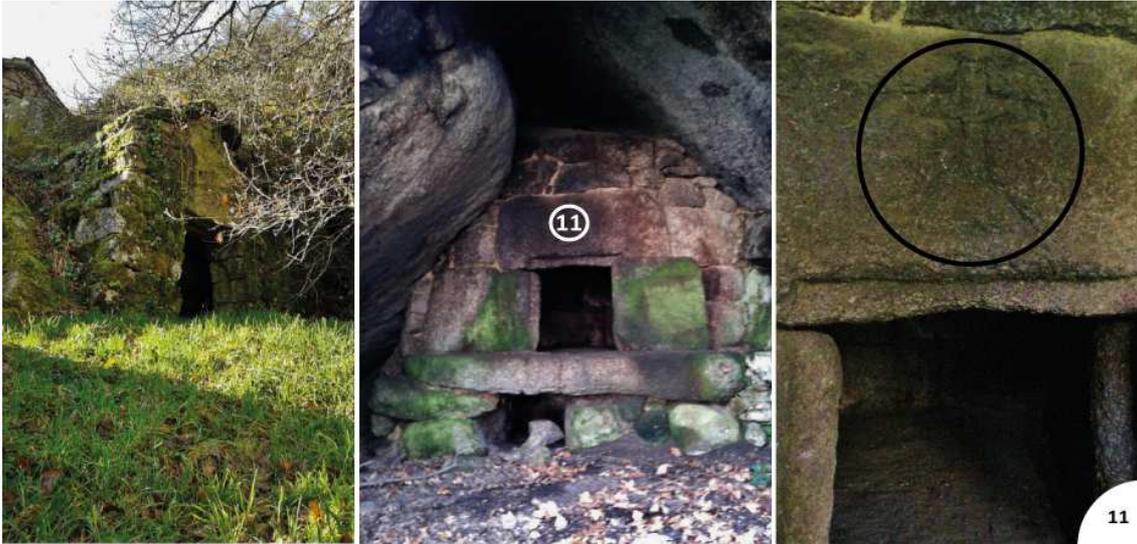


Figura 21. Inscrição no forno do lugar de Pontes (inverneira). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Caracterização da lista dos elementos enumerados na figura:

Descrição: gravura geométrica em baixo relevo.

Interpretação: Elemento cruciforme. Crucifixo apoiado numa base triangular, em baixo relevo.

#### 2.5.1. Inventário de outras gravuras e inscrições nas imediações dos fornos

Apesar do conjunto de gravuras e inscrições que se segue não ter relação direta, que se conheça, com aqueles encontrados nos fornos, ficou decidido incluir este breve registo no artigo.

Ficha 1

Lugar de Rodeiro - Castro Laboreiro



Figura 22. Gravura na pedra no Lugar do Rodeiro (branda). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Coordenadas: 42° 3'15.40"N 8° 8'22.52"W

Descrição: gravura figurativo em baixo relevo.

Interpretação: figura antropomórfica.



Figura 23. Inscrição no lugar de Rodeiro (branda). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Coordenadas: 42° 3'15.29"N 8° 8'22.76"W

Descrição: Epígrafe.

Interpretação: Do lado esquerdo do crucifixo lê-se “Ano de” e do lado direito “MDCCCX” (1810).

Ficha 2  
Lugar de Seara

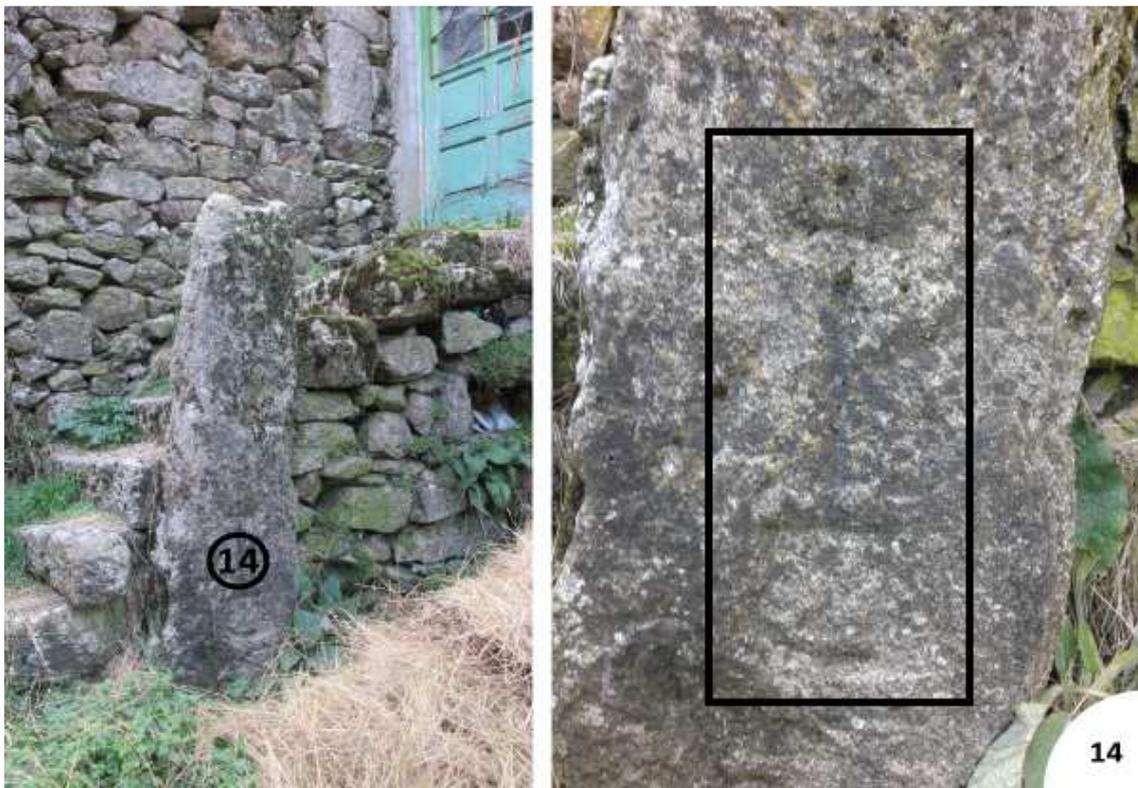


Figura 24. Gravura geométrica em pedra isolada no lugar da Seara (branda). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

Coordenadas: 42° 1'18.04"N 8° 7'24.51"W

Descrição: gravura geométrica.

Interpretação: elemento cruciforme assente sobre um semicírculo, dividido no interior por três traços. Crucifixo.

Ficha 3  
Lugar de Laceiras - Castro Laboreiro

Coordenadas: 42° 1'2.01"N 8° 9'55.68"W

Descrição: gravura abstrata.

Interpretação: decoração ou caracteres.



Figura 25. Gravura abstrata no lugar de Laceiras (inverneira). 2014-2017. Fonte: Diana Carvalho.

#### 4. Considerações Finais

Relativamente ao estudo da arquitetura e dos aspetos inerentes conclui-se com uma breve consideração tocante ao seu valor diferenciador e, por isso, identitário destas estruturas, voltando a frisar a sua urgente a proteção enquanto património cultural, testemunho de um passado comunitário que termina com esta última geração que habita os montes do Laboreiro.

Quanto às gravuras e inscrições, voltamos a frisar que infelizmente nem sempre se dispõe de tempo e do material mais adequado para o seu levantamento, doravante foi apenas possível apresentar o registo fotográfico que aqui se pode observar. A modesta caracterização destes elementos é propositada e deve-se à enorme hesitação que se tem de querer encontrar significados aparentemente lógicos. Sabemos apenas que as gravuras e inscrições estão nas pedras que compõem as estruturas dos fornos, porém questionamos se estas gravuras pertencem à linha temporal da sua construção ou pertencem a pedras reaproveitadas de outras estruturas provenientes de outras linhas cronológicas. Para os casos simbólicos de carácter não religioso, podíamos apontar as marcas de canteiro como uma solução, mas tendo analisado outros monumentos na freguesia e no Concelho de Melgaço, não se encontraram símbolos que se lhes equiparassem. Podemos colocar a hipótese de serem marcas elaboradas pelos próprios habitantes do lugar em função de um qualquer significado, porém esta hipótese não foi reiterada por nenhum dos elementos da comunidade, pelo contrário, gerou até surpresa em alguns casos. Quanto às gravuras correspondentes a símbolos religiosos (elementos cruciformes), é importante frisar que a sua existência não coloca em questão a nossa asserção relativa à natureza comunitária destes fornos na longa duração, não tendo nenhum deles pertencido ao clero (sobre este assunto, aconselha-se a consulta ou leitura do trabalho de dissertação “Castro Laboreiro – do pão da terra aos fornos comunitários. Uma proposta de mediação patrimonial” onde a tese defendida é que os 44 fornos estudados são comunitários).

A presença do crucifixo era e é bastante comum, ao ponto de se encontrarem crucifixos gravados em pedras de casas, pintados ou pendurados nas portas, ou presentes sobre qualquer outra forma, em quase todos os lugares. Comuns não como forma de sinalizar a tutela de um determinado território, mas sob forma de superstição e crença. Tanto que, ainda hoje, durante as cozeduras de pão, se reza e abençoa com o sinal da cruz.

Resta dizer que, na sua maioria, estas gravuras se apresentam como gestos rudimentares, sobre os quais não se despendeu muito tempo de execução e, por isso, transparecem uma natureza prática e/ou trivial para aquele ou aqueles que os executaram. Contudo, são elementos que não deixam de cativar a nossa curiosidade e vontade de compreensão e, por isso, iluminou-se a sua existência com o breve inventário aqui composto, ao qual se adicionou alguns elementos presentes noutras estruturas, que consideramos curiosos e, por serem limitados ao número de três, não desviam a atenção do objetivo principal que era mostrar os elementos gravados nos fornos. Não obstante ficaram por apurar e registar outros elementos encontrados nas várias aldeias, maioritariamente símbolos de ordem religiosa, como se pode testemunhar em Várzea Travessa, em Antões, Formarigo, etc. Esta seria uma jornada para várias caminhadas atentas e elaboração de um outro artigo.

## NOTAS

(1) CARVALHO, Diana - Castro Laboreiro – do Pão da Terra aos Fornos Comunitários. Uma proposta de mediação patrimonial [Em linha]. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2017. [Consult. 14 Set. 2017]. Disponível na WWW: <URL: [https://sigarra.up.pt/flup/pt/pub\\_geral.pub\\_view?pi\\_pub\\_base\\_id=202573&pi\\_pub\\_r1\\_id=>](https://sigarra.up.pt/flup/pt/pub_geral.pub_view?pi_pub_base_id=202573&pi_pub_r1_id=>)>.

(2) CARVALHO, Diana - Fornos comunitários de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro (Melgaço). Abelterium. [Em linha]. Vol. 2, nº1, 2015, p. 76-95. [Consult. 15 Maio 2015]. Disponível na WWW: <URL: <http://www.cm-alter-chao.pt/pt/abelterium>>. ISSN 2183-3052.

(3) Lei nº 11-A/2013 de 28 de janeiro de 2013.

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

MUNICÍPIO DE MELGAÇO. Castro Laboreiro. [Em linha]. Portugal: Noronesc. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível na WWW:<URL: [http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal\\_municipal/municipio/municipio\\_freguesias/CastroLaboreiro](http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/municipio/municipio_freguesias/CastroLaboreiro)>.

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

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

(7) Decreto-lei nº 187/71 de 8 de maio.

(8) MUNICÍPIO DE MELGAÇO. Turismo e Ambiente. [Em linha]. Portugal: Noronesc. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível na WWW: <URL: [http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal\\_municipal/Turismo/Ambiente/turismo\\_ambiente\\_pg](http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/Turismo/Ambiente/turismo_ambiente_pg)>.

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

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

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

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

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

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

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

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

(17) Idem, p. 128.

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

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

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

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

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

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

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

COMISSÃO NACIONAL DE ELEIÇÕES. Reorganização administrativa do território das freguesias. [Em linha]. Portugal: Gismédia. [Consult. 4 abr. 2017] Disponível na WWW:<URL: [http://www.cne.pt/news/reorganizacao-administrativa-do-territorio-das-freguesias\\_3979](http://www.cne.pt/news/reorganizacao-administrativa-do-territorio-das-freguesias_3979)>.

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

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

(27) Por exemplo: O conjunto megalítico e de arte rupestre do planalto de Castro Laboreiro - Portaria n.º 431-A/2013, DR, 2.ª série, n.º 124 de 01 julho 2013; o castelo - Decreto nº 33 587, DG, 1.ª série, n.º 63 de 27 março 1944; a Ponte, o Moinho e a Capela de Assureira ou São Brás - Decreto nº 26-A/92, DR, 1.ª série-B, n.º 126 de 01 junho 1992; a Igreja Paroquial de Santa Maria da Visitação - Decreto nº 45/93, DR, 1.ª série-B, n.º 280 de 30 novembro 1993.

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

Arquitetónico (SIPA).

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

(30) A entrada é o ponto de referência para cada forno.

(31) Apesar do seu avançado estado de ruína, ainda se percebe, pelo formato das paredes e de vestígios de materiais que as coberturas eram de duas águas. Estes fornos são os de Portos nº2, Formarigo nº2, Portela e Adofreire.

(32) GARCIA, Miguel Sabino Diaz – Los Hornos y el pan en el valle de Karrantza. Bilbao: Eusko Ikaskuntza. [Em linha]. Vol.2 (1987), p. 123-144 [Consult. 5 jan. 2017] Disponível na WWW: <URL: <http://www.eusko-ikaskuntza.org/en/publications/los-hornos-y-el-pan-en-el-valle-de-karrantza/art-11073/>>. ISSN 0213-0297, p. 129.

(33) A preservação é uma ação de acautelamento que impede ou retarda a continuidade da deterioração. Conservar define-se como uma ação de manutenção das boas condições de determinado património. Restauro é o recriar de um ou vários aspetos de determinado objeto ou estrutura.

BACHMAN, Konstanze – **Conservation concerns**. Washington D.C.: Smithsonian Press, 1922.

CASANOVAS, Luís Efrem – Conservação e condições ambiente. Segurança. In **Iniciação à Museologia**. Lisboa: Universidade Aberta, 1992.

ALARCÃO, Catarina – Prevenir para preservar património museológico. **Revista do Museu Municipal de Faro**. [Em linha]. p. 8-34. [Consultado em 7 Abril 2017]. Disponível na WWW:<URL: <http://www.museumachadocastro.gov.pt/Data/Documents/Prevenir%20para%20preservar%20o%20patrimonio%20museol%C3%B3gico.pdf>>.

Carta de Cracovia. Principios para a conservacao e o restauro do património construido (2000)  
Declaracao de Lima – Para a Gestão de Risco para o Patrimonio Cultural, 2010.

(34) Artigo 2º da LEI Nº107/2001 de 8 DE SETEMBRO – Lei de bases do património.

(35) CARVALHO, Diana - Ensaio sobre a Relação entre as Comunidades locais e o seu Património Cultural - a Comunidade de Castro Laboreiro como Estudo de Caso. [Em linha]. O Ideário Patrimonial. Nº 8, 2017, p. 57-74. [Consult. 13 Julho 2017]. Disponível na WWW:<URL: <http://www.cph.ipt.pt>>. ISSN 2183-1394.

(36) Consultar o Mapa nº5 em CARVALHO, Diana - **Castro Laboreiro – do Pão da Terra aos Fornos Comunitários. Uma proposta de mediação patrimonial** [Em linha]. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2017. [Consult. 14 Set. 2017]. Disponível na WWW: <URL: [https://sigarra.up.pt/flup/pt/pub\\_geral.pub\\_view?pi\\_pub\\_base\\_id=202573&pi\\_pub\\_r1\\_id=>](https://sigarra.up.pt/flup/pt/pub_geral.pub_view?pi_pub_base_id=202573&pi_pub_r1_id=>).

## BIBLIOGRAFIA

### Monografias e Artigos

BACHMAN, Konstanze – **Conservation concerns**. Washington D.C.: Smithsonian Press, 1922.

CASANOVAS, Luís Efrem – Conservação e condições ambiente. Segurança. In **Iniciação à Museologia**. Lisboa: Universidade Aberta, 1992.

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

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

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

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

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

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

### Fontes manuscritas e impressas

#### Atas

Livro de atas das sessões ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 1911 a 1918. Sede da Junta de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro em 2017. Sem cota.

Ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 1918 a 1925. Sede da Junta de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro em 2017. Sem cota.

Livro de atas das sessões ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 1925 a 1959. Sede da Junta de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro em 2017. Sem cota.

Livro de atas das sessões ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 1959 a 1977. Sede da Junta de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro em 2017. Sem cota.

Livro de atas das sessões ordinárias e extraordinárias de Castro Laboreiro de 2011 a 2013. Sede da Junta de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro em 2017. Sem cota.

### **Cartas**

Carta de Cracóvia. Princípios para a conservação e o restauro do património construído. 26 de Outubro de 2000. Polónia.

### **Legislação**

Assembleia da República nº11-A/2013 de 28 de janeiro de 2013. DRE, 1ª série, nº 19.

Lei nº107/2001 de 8 de Setembro. Procuradoria Geral Distrital de Lisboa.

### **Declarações**

Declaração de Lima – Para a Gestão de Risco para o Património Cultural, 2010.

### **Decretos**

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

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

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

Decreto-lei nº 187/71 de 8 de maio.

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

## Projetos Lei

PROJECTO DE LEI nº276/XIII/1ª (PCP) de 1 de julho de 2016.

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

## Portarias

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

## DOCUMENTOS ELETRÓNICOS

ALARCÃO, Catarina – Prevenir para preservar património museológico. **Revista do Museu Municipal de Faro**. [Em linha]. p. 8-34. [Consultado em 7 Abril 2017]. Disponível na WWW:<URL: <http://www.museumachadocastro.gov.pt/Data/Documents/Prevenir%20para%20preservar%20o%20patrimonio%20museol%C3%B3gico.pdf>>.

CARVALHO, Diana – CASTRO LABOREIRO – DO PÃO DA TERRA AOS FORNOS COMUNITÁRIOS. Uma proposta de mediação patrimonial. [Em linha]. Porto: Repositório aberto da UP, 2017. [Consult. 14 Set. 2017]. Disponível na WWW:<URL: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/105911>>.

CARVALHO, Diana - Fornos comunitários de Castro Laboreiro e Lamas de Mouro (Melgaço). Abelterium. [Em linha]. Vol. 2, nº1, 2015, p. 76-95. [Consult. 14 Set 2017]. Disponível na WWW: <URL:<<http://www.cm-alter-chao.pt/pt/abelterivm>>. ISSN 2183-3052.

CARVALHO, Diana - Ensaio sobre a Relação entre as Comunidades locais e o seu Património Cultural - a Comunidade de Castro Laboreiro como Estudo de Caso. [Em linha]. In O Ideário Patrimonial. Nº8, 2017, p. 57-74. [Consult. 13 Julho 2017]. Disponível na WWW: <URL: <<http://www.cph.ipt.pt>>. ISSN 2183-1394.

COMISSÃO NACIONAL DE ELEIÇÕES. Reorganização administrativa do território das freguesias. [Em linha]. Portugal: Gismédia. [Consult. 4 abr. 2017] Disponível na WWW: <URL: [http://www.cne.pt/news/reorganizacao-administrativa-do-territorio-das-freguesias\\_3979](http://www.cne.pt/news/reorganizacao-administrativa-do-territorio-das-freguesias_3979)>.

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

GARCIA, Miguel Sabino Diaz – Los Hornos y el pan en el valle de Karrantza. Bilbao: Eusko Ikaskuntza. [Em linha]. Vol. 2, 1987, p. 123-144. [Consult. 5 jan. 2017] Disponível na WWW:<URL:<http://www.eusko-ikaskuntza.org/en/publications/los-hornos-y-el-pan-en-el-valle-de-karrantza/art-11073/>>. ISSN 0213-0297.

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

MUNICÍPIO DE MELGAÇO. Castro Laboreiro. [Em linha]. Portugal: Noronesc. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível na WWW: <URL: [http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal\\_municipal/municipio/municipio\\_freguesias/CastroLaboreiro](http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/municipio/municipio_freguesias/CastroLaboreiro)>.

MUNICÍPIO DE MELGAÇO. Turismo e Ambiente. [Em linha]. Portugal: Noronesc. [Consult. 10 jan. 2017] Disponível na WWW: <URL: [http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal\\_municipal/Turismo/Ambiente/turismo\\_ambiente\\_pnpg](http://www.cm-melgaco.pt/portal/page/melgaco/portal_municipal/Turismo/Ambiente/turismo_ambiente_pnpg)>.

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

