PROJECTO "TERRAS QUENTES"
(Evolução crono-cultural do Concelho de Macedo de Cavaleiros)

Forno do Pradinho

Freguesia de Salselas, Concelho de Macedo de Cavaleiros

Campanha 1/2003

Carlos Alberto Santos Mendes[(1)]
António Cravo[(2)]

Resumo:

O forno de cozedura de telha do Pradinho, em laboração plena ainda há cerca de 50 anos, servia de complemento económico sazonal ás famílias mais débil da aldeia de Salselas. António Cravo, Sociólogo e poeta, faz parte da 3ª geração (e última) da sua família que durante anos laborou nesta actividade. Por sua sugestão, decidiu-se integrar a recuperação deste forno, nos trabalhos do projecto "Terras Quentes", e com a sua ajuda "fundamental" e com arregimentação de populares locais procedeu-se ao desentulhe limpeza, consolidação e salvaguarda deste forno, que dista cerca de 100 m de um outro forno de cozedura cerâmica mas de período romano também intervencionado no projecto terras quentes. António Cravo contribui de forma decisiva neste artigo fazendo um relato com extremo rigor e meticulosidade sobre todas as etapas do fabrico da telha, salvando-se informação de verdadeiro valor etnográfico.

Palavras-chave: Forno, Pradinho, Telha, barro, talhar, enformador, assentador, rachador

Abstract

Pradinho tile-baking furnace, working until around 50 years ago, was a seasonal economical complement to the poor families from Salselas village. António Cravo, Sociologist and poet, belongs to the 3rd generation (and last) of his family that for years worked in this activity. By his suggestion, it was decided to integrate the recovery of this furnace, in the works of "Terras Quentes" project, and with his "fundamental" help and with a group of local inhabitants it was carry out the removal of debris, consolidation and safeguard of this furnace, which distance around 100m from the other ceramics baking furnace but from the Roman period which is also being labour in the "Terras Quentes" project. António Cravo contributes in a decisive way in this article, making a report with extreme strictness and meticulousness about all the tile manufacture steps, saving information of true ethnographical value.

Key words: Furnace, Pradinho, Tile, Clay, Cut, Shaper, Bricklayer, Splitter/Wood-Cutter

(1)

Mestre em História Regional e Local e Licenciado em Arqueologia e Historia pela Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Presidente da Associação Terras Quentes e responsável pelo projecto Terras Quentes. Rua Luciano de Castro, lote 102, Areias 2815-014 Charneca da Caparica e-mail- carlm@sapo.pt

(2)

Licenciatura em Sociologia pela E.H.E.S.S. de Paris, Poeta, Escritor, Director do Museu Rural de Salselas, Salselense.

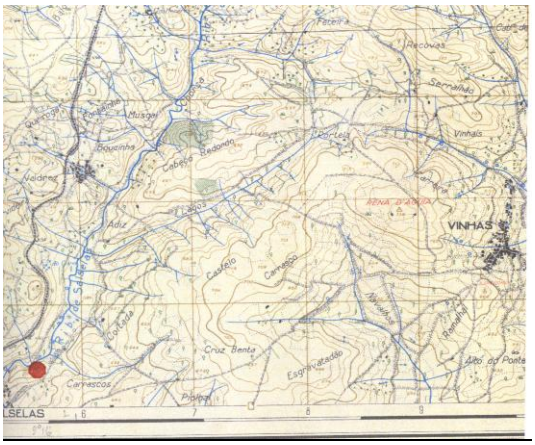
Introdução

Não fazendo parte do planeamento geral a que está sujeito o Projecto Terras Quentes, por solicitação do Dr. António Cravo, mentor e responsável do Museu Rural de Salselas, decidiu o responsável pelo projecto, entre 18 e 22 de Agosto de 2003, proceder ao desentulhe e limpeza do forno de fabrico de telha, denominado "Forno do Pradinho". Contando com a arregimentação de pessoal local e a determinante colaboração do Dr. António Cravo.

Localização

O forno de fabrico de telha do Pradinho, situa-se no lugar do Pradinho, na freguesia de Salselas e pertence ao domínio público. A cerca de 500m na saída Norte de Salselas para Valdrez pelo caminho público de terra batida e sobranceiro à ribeira de Salselas. As suas coordenadas UTM são 4602620 N e 2965435 W, correspondendo a uma Longitude W (Greenwich) 6º51´59´´ e a uma Latitude N de 41º34´23´´ na folha 64 da Carta Militar de Portugal escala 1:25.000, estando a um altitude de 590 m.

(1



(Folha 64 da CMP escala 1:25.000)

TRABALHOS

Tratando-se de um desentulhe, o trabalho não careceu de grandes cuidados técnicos, todavia o acompanhamento permanente e actuante nos trabalhos do Dr. António Cravo, que chegou há cerca de 50 atrás fabricar telha no referido forno, em muito facilitou os objectivos.

Apesar de desactivado nos anos 60 do século XX, o forno encontrava-se completamente submerso em entulho (cerca de 15 m3) de toda uma panóplia de lixo doméstico que os habitantes ao longo dos últimos 50 anos foram depositando no seu leito.

Faz-se essencialmente um desentulhe manual, cuidado necessário, em virtude do desconhecimento do estado estrutural do forno.

Todo o espólio recuperado, fragmentos de telha com marca do fabricante, assim como fragmento com os variados fenómenos de cozedura, encontra-se à guarda da Associação de Defesa do Património Arqueológico do Concelho de Macedo de Cavaleiros, tendo-se aproveitado a Exposição no Centro Cultural de Macedo de Cavaleiros " Expo Arqueologia 2003" para fazer a mostra do referido espólio.

História do fabrico da telha (em Salselas)

Solicitámos ao Dr. António Cravo, que colaborasse na feitura de um registo escrito, de alguém que tivesse participado nas várias fases do fabrico da telha. Assim o fez. Trata-se de um registo na primeira pessoa, com alto valor etnográfico e sociológico que passamos a reproduzir.

- " A telha em Salselas era fabricada pelos pobres, no lugar do Pradinho. Aqui haviam campos baldios,

concelhios ou públicos como normalmente se designavam.

Os terrenos tinham o tipo dum prado a que lhe chamávamos "eiras" em comparação com as eiras onde se debulhava o trigo.

O Pradinho constituía a ponta final, próximo da aldeia de Salselas, do grande Baldio do fim do século XIX, designado depois pelos " Quinhões", por onde corre a ribeira de Salselas.

O Pradinho ainda era composto pelos "Poços", antes das eiras, no sentido de quem vem de Valdrez. Era ali que se arrancava o barro, a matéria prima da telha " vermelho e azul".

Ainda nas eiras, haviam diversos lugares, chamados barreiros. Eram assim designados, por ser ali, naquelas concavidades, que se amassava o barro, depois de ser arrancado naqueles poços.

Eram precisos dois dias a um homem, para arrancar o barro necessário, para uma fornada de telha.

Depois de ser arrancado o suficiente, era levado para o barreiro, num carro de bois, numa distância aproximadamente de 200 metros, entre os poços e os barreiros.

O telheiro era pobre, por isso não tinha bois. Então contratava um lavrador para uma fornada ou mais de telha e neste contrato, que era verbal, o lavrador comprometia-se em apanhar o barro; amassá-lo com os bois ou vacas apenas jungidos, durante um dia e apanhar com o carro a lenha necessária para cozer cada fornada de telha. O telheiro em troca, dava-lhe, por exemplo em 1945, "quatrocentas" telhas em cada fornada, se lhe vendesse também a lenha. Esta custava isoladamente naquela data 200 telhas.

Ainda na fase do barro, o lavrador levava, quase sempre, à tarde do dia combinado, 8 a 9 carros do barro arrancado nos poços, para o barreiro. Este era de forma circular, com um diâmetro mais ou menos de quatro metros e uma profundidade de 20 a 40 cm, onde com enxadas se espalhava o barro lançado regularmente para aquela superfície.

Depois faziam-se poças em linha, por todo o barro espalhado, numa espessura perto de 30 cm. Essas poças eram cheias de água , entrando-se na fase de se "aguar" o barro. Essa água vinha da ribeira que passava a 50-100 metros de distância, transportada em cântaros, remeas, caldeiros ou caldeiras, por todos os membros de cada família, desde a criançada, passando pelos adultos activos até aos velhos, a declinarem-lhe as forças. O familiar mais forte saltava dentro do barreiro, em camisa e cuecas e com uma enxada larga ia revolvendo todo o barro no

sentido de baixo para cima, segundo a inclinação da água ou do seu melhor aproveitamento.

A tarefa praticava-se sempre ao cair da tarde e durava até ao pôr-do-sol. Assim o barro bem aguado, passava toda a noite a humedecer melhor, até ao nascer-do-sol do dia seguinte, momento em que o lavrador fazia entrar a sua junta, para pisar o barro aguado, passando-se à fase da amassagem com a "cria".

O barro assim trabalhado, ao longo de um dia quente de Verão, até por volta das 18h00, tomava o "ponto" ou o seu estado natural de "liga", massa homogénea, mole, soltando-se bem das mãos, sem se pegar aos dedos. Tinha atingido o ponto ideal.

Neste momento a "cria" saia do barreiro e os "gafanhotos" humanos atacavam o barro, a fim de o juntar, criando a forma de um hemisfério ou de uma tigela de boca voltada para baixo, no centro do barreiro, de um metro de altura e dois metros de diâmetro aproximadamente.

Era sempre o homem mais forte ou mais habilidoso que, com uma pá, ia cortando pedaços de barro, com um certo peso, capaz de ser atirado por um adulto para o centro, no sentido circular e contínuo. Atrás dele, mais dois ou três adultos, ou mesmo apenas um, iam lançando aqueles pedaços de barro manuseáveis, para um círculo que pouco a pouco se transformava no tal hemisfério. Lá dentro do círculo, as crianças de 6 ou 7 anos ou mesmo 10, descalças e de calças arregaçadas pisavam os "bolos" de barro que os adultos distribuíam com lances ritmados. A tarefa terminava ao lusco-fusco, cobrindo aquela meia-bola de barro com colmo de centeio e bem regado de água, para que não endurecesse.

Era uma preocupação constante do telheiro, em regar todos os dias aquele colmo. Assim, conservava o barro mole, como ficara naquela tarde.

No dia seguinte, se fosse útil, começava a verdadeira azáfama da telha. Eram os dias da "talha", isto é da fabricação propriamente dita das telhas.

Os dias da talha necessários para cada "monte" daquele barro, dependiam da força, da idade e do desembaraço do talhador e do pessoal que o auxiliava. Assim, haviam talhadores que o talhavam em dois dias, outros em três dias e os mais cansados pela idade e pelo trabalho, levavam cinco ou seis dias.

Era um trabalho resultante do esforço de crianças, adultos e velhos, conjugado e distribuído, de acordo com as forças físicas de cada um.

Ao lado do barreiro, construía-se a "chavola". Era uma cova com cerca de 0,80m de profundidade , 1,30m de comprimento e 0,60m de largura.

Tinha que ter as dimensões necessárias, para que duas pessoas pudessem trabalhar lá dentro: o talhador e o boleiro ou boleira. Como fazia muito calor, pois este era a alma da telha até chegar à terra-cota, tomava as precauções necessárias e uma delas era proteger o barro, até se transformar em telha e expô-la ao sol na "eira", assim como as pessoas que estavam lá dentro a trabalhar. Por isso a chavola era coberta de grandes ramos de carvalhos cujas folhas se conservavam presas, mesmo depois de secas. Desta forma, semelhante à de uma barraca tosca, se protegia o barro, a incipiente telha e as pessoas dos raios solares do verão quente e continental de Salselas.

Um velhote ou o talhador com a pá, cortava regularmente o barro do hemisfério e junto da chavola, lateralmente na retaguarda, depositava-o amontoando-o num pequeno montão. Lá dentro, normalmente uma adolescente, a boleira, entre os 15 e 20 anos, trabalhava, na rectaguarda da chavola, em frente ao pequeno montão de barro. Aquele seu trabalho consistia em calcular por estimativa o barro necessário para a telha. Enrolava-o entre os dedos num tapete de relva ali colocado para o efeito, dando-lhe uma forma oval e regular, depois de se ter certificado, com os dedos bem penetrados no barro de que este não possuía pequenas pedras no interior.

Após esta operação terminada, colocava aquele bolo do lado esquerdo do talhador, sempre num tapete de relva. A boleira podia estar sentada ou de pé, conforme lhe fosse mais conveniente na execução da sua tarefa.

Ao contrário o talhador, teria que realizar o seu trabalho sempre de pé dentro da chavola, na parte da frente, diante do tabuleiro. Esta era uma peça de madeira com as seguintes medidas; 80 a 85 cm de comprimento, por 30 a 40 cm de largura e 10cm de espessura, colocado em plano inclinado de forma que a parte superior não ultrapassasse o nível da cintura do talhador. Em frente daquele tabuleiro, na parte inferior, estava um recipiente rectangular cheio de água, por vezes era uma caixa de madeira, aproveitada das que se utilizavam na venda das sardinhas.

Naquele caixote de água mergulhava ou boiava o "raseiro" também de madeira em forma oval, com mais ou menos 4 cm de espessura, na parte mais cheia, 10cm de largura e 40cm de comprimento.

O talhador era protegido por um avental (feito normalmente dum saco velho de linho) dos “espirros” de água e barro misturado, no acto de estender a telha.

Assim, preparado e com uma grade de ferro forjado de 1 cm de espessura, 25cm da maior largura e 19 cm da menor,e de 49 a 50 cm de comprimento em cima do tabuleiro, dava as dimensões à telha. Este começava então com o bolo preparado pela boleira, colocado como dissemos ao lado esquerdo do talhador e do lado direito, duma poça escavada na terra tirava o pó, para o tabuleiro. Este pó era especial. Era misturado com resíduos de palha e de folhas que se juntavam nas ruas da aldeia, que, de madrugada as mulheres dos telheiros, filhas ou irmãs apanhavam e crivavam, metendo em sacos de linho e que iam depois depositar naquela poça. Este pó servia para que o barro não se colasse ao tabuleiro.

Assim, com a grade no tabuleiro, deitava uma pequena quantidade daquele pó aldeão, espalhado com a mão direita, por toda a superfície que a grade desenhava, depois com a mão esquerda levava o bolo de barro e colocava-o na parte superior da grade, em plano inclinado do tabuleiro, em seguida, com as duas mãos ia estendendo o barro dentro da grade até metade do seu comprimento, cerca de 25cm, finalmente com o raseiro bem molhado na água do caixote, em frente, batia o barro com habilidade, três ou quatro vezes e com o cuidado de o manter sempre coeso, sobre o tabuleiro e dentro de todo o espaço da grade.

Para que a telha fosse bem molhada, deveria sobrar sempre barro que coubesse no interior da mão, nem mais, porque se tornava difícil de o estender, nem menos porque podiam ficar vazios na grade.

Com esta operação bem equilibrada e o raseiro num movimento contínuo, bem seguro pelas duas mãos e empurrado com força de maneira a não parar no seu percurso e deixar o barro liso, sem buracos e homogéneo, dentro daquela armação de ferro, chegava-se à parte inferior do tabuleiro, com a telha talhada que ainda não era mais que uma folha de barro mole. De seguida, o talhador limpava com os dedos algum barro que porventura tivesse ficado no raseiro, antes de o mergulhar no caixote da água. Limpava também outros pedaços de barro que se teriam escapado, por excesso, do espaço da grade para as margens exteriores no tabuleiro.

Seguro que nada lhe impedia os movimentos que vão seguir-se, o

talhador certifica-se com dois "jeitinhos" que dá para um lado e para o outro, com a telha na grade, mas que não ficasse presa ou pegada ao tabuleiro, graças àquele pó especial, coloca com a sua técnica experimentada a telha sobre o dorso dum galapo que uma criança chamada apanhador(a) havia colocado ao longo do tabuleiro, no momento em que o talhador metera o raseiro na água.

Assim, a telha bem distribuída por aquele pedaço de madeira chamado galapo, com cerca de 56cm de comprimento e um cabo na parte superior, fazendo já a forma de arco perfeito, é transportada à cabeça daquela criança até à eira.

O talhador retomou imediatamente a mesma operação para uma nova telha e outra criança lhe colocou o galapo no momento esperado. O talhador assim continuamente, servido de imediato pela boleira para lhe dar o barro e pelo apanhador para lhe tirar a telha executava a mesma operação num dia sol-a-sol, oitocentas, mil e até duas mil vezes, consoante a coragem e a força do talhador.

Seguindo agora o apanhador que numa fabriqueta destas, contavam-se no mínimo de dois e um máximo de 5 rapazinhos ou meninas de 7 a 12 anos, vamos observar que ele recebe na eira um galapo vazio das mãos dum outro rapaz ou rapariga com a idade compreendida entre os 12 e os 20 anos chamado(a) assentador(a), depois entrega-lhe o galapo suportando a telha acomodada na forma que já descrevemos atrás.

O apanhador depois desta troca, regressa com outro galapo vazio para junto do tabuleiro, esperando a sua vez de "encher" de novo o galapo que o acompanhou. Assim se sucedem os apanhadores uns aos outros num vaivém constante, entre cruzamentos e esperas, durante um dia inteiro interrompido apenas por necessidades de alimentação ou fisiológicas, debaixo de um calor abrasador, entre uma saltitadela periódica, um assobio ou uma cançoneta popular, até que as estrelas os acompanhem na sua chegada ao povoado.

A tarefa do assentador, melhor remunerada e de mais responsabilidade, consistia em colocar ou assentar as telhas que lhe iam chegando daquela maneira, na relva já queimada pelo sol, dos espaços reservados àquele fim, designados eiras como dissemos. A sua técnica era tanto mais aperfeiçoada quanto mais fosse capaz de estender as telhas na eira, em carreiras ou colunas de 50, 100 ou 200 bem alinhadinhas, separando-as um intervalo perto de 4cm

e as carreiras com cerca de 10 cm, de maneira a caber o pé de uma pessoa entre as telhas das duas carreiras. Aquele aspecto revelava o sentido da esquadria do assentador. Era o belo que ressaltava do seu trabalho. Porém a parte mais importante da sua tarefa, consistia ainda, em assentar a telha no chão, passando-lhe as mãos três ou quatro vezes, em forma de arco, numa espécie de carícia, de maneira que a telha se fixasse por si, no seu estado ainda de barro mole, sem a necessidade do galapo a suportá-la.

Seria um bom assentador aquele que não deixasse "cair" mais do que cinco telhas por dia, isto é, que só este número não aguentasse a forma que tomou com o galapo, quando lho retirou debaixo. Com a força do calor, a telha ainda em meia-cana ia endurecendo. Consoante o dia estivesse muito ou pouco quente, ao fim de meia, uma ou hora e meia, a telha entrava numa fase que era preciso enformá-la, isto é, o enformador, quase sempre adulto, homem ou mulher, seguia o assentador distanciado por aquele tempo, com a "forma", um utensílio de madeira da família do galapo, mas em arco abatido.

O galapo, a forma e consequentemente a telha tinham duas cabeças de medidas diferentes resultantes das diferenças que já havia na grade. Era a "cabeça grande" voltada sempre para o trabalhador das suas diversas fases e a "cabeça pequena" que ficava no extremo oposto.

O trabalho do enformador era o que requeria melhor espírito artístico. Com a forma alongada a telha deixada pelo galapo tornava-se mais abatida e rente ao solo, numa proporcionalidade previamente concebida.

Este adulto era acompanhado por um caldeiro meado de água e um pedaço de barro ao lado, em cima do bordo do mesmo caldeiro.

Com uma rodela feita de trapos velhos presa a cada joelho, o enformador todo o dia de joelhos, ia enformando uma a uma as telhas espalhadas na eira, antes do assentador começar nova carreira. Depois de ter metido a forma por baixo da telha, certificava-se se alguma "orelha" ou cantos da telha, estavam bem assentes no chão. De seguida, deitava uma mão cheia de água tirada do caldeiro e com a mesma mão direita, alisava melhor a telha contra a forma de maneira a torná-la direitinha e bem desempenada. Com a mão esquerda segurava a forma durante aquela operação. Regulava a cabeça menor com os dedos e melhor ainda a cabeça maior, ficando lisa, regular e em paralelo com a cabeça da forma.

Uma vez esta técnica terminada e confiante de que a telha não cairia, em virtude do grau de endurecimento do barro, o enformador retirava a forma da primeira telha e introduzia-a na segunda e assim sucessivamente, começava uma hora mais tarde, aproximadamente da que o talhador principiara e ia até ao nascer das estrelas, depois do crepúsculo, passando por todas as telhas da mesma maneira. Por vezes, regava-as com água de um regador, a fim de que se aguentassem durante a noite, em estado de serem enformadas logo ao romper do dia. No talhador imperava a força, no enformador reinava a arte. Um era o começo, o outro era o fim até que o sol fizesse o resto; a transformasse em terra-cota. Em cada telha o enformador deixava a marca do telheiro antes de tirar a forma.

Depois da telha enformada e pela força do calor, às vezes uma ou outra abria fendas. Então a "rachadeira" ou o "rachador" – o apanhador(a) mais velho(a) – devendo dizer-se mais propriamente o " tapador de rachas", de hora a hora aproximadamente, ia vigiar cada telha, à procura de descobrir alguma racha ou fenda. Transportava na mão uma tigela com água e um pedaço de barro, junto. Então se havia alguma racha, com um pauzinho em forma de espátula, abria-a ainda mais, em profundidade e em largura, deitava-lhe um pouco de água sobre a abertura, punha-lhe um pedacinho de barro até encher a cavidade, com uma certa pressão com os dedos, outra vez, com mais um pouco de água molhava o penso e alisava-o, levemente, com a mão estendida e nos dois sentidos, acompanhava o corpo da telha, cinco centímetros para cada lado da fenda tapada. O bom tapador de rachas devia disfarçar tão bem o penso, até que parecesse que não existia. Esta operação só podia ser feita, enquanto a telha não desse sinal de que começava a secar.

Ao fim de dia e meio, exposta ao sol forte de verão, a telha podia levantar-se. Havia esta preocupação por falta de espaço. Assim, as primeiras que foram "assentadas" na eira, eram as primeiras a serem transportadas para junto do forno, onde cada telheiro as encartava umas nas outras, numa ladeirinha, dando-lhe o nome de "pilha" àquele grupo de telhas. Eram empilhadas naquela inclinação por causa das chuvas que por ventura caíssem, em virtude das trovoadas. Se isto acontecesse cobriam-se com palha e mantas ou telha cozida se por acaso, o forno já tivesse cozido uma fornada, naquele ano.

Quando a telha estava bem seca, podia-se levar em "carrelos" de 8 a 10 telhas que não havia o perigo de se partirem.

Entretanto, outras carreiras, eram "semeadas" pelas eiras até se chegar ao fim da talha duma fornada. Uma fornada era a quantidade de telha que levava o forno em cada cozedura. Podia comportar entre 3.300 a 3.600 telhas, consoante a má ou boa enformadela que deram a cada uma.

Naquela azáfama, chegaram a trabalhar cerca de 12 a 15 telheiros na década de 40 do século passado. Tinham que se revezar para a cozedura da telha. Observava-se quem acabava de talhar em primeiro lugar um barreiro de barro. Sem ninguém assentar a vez de cada um, sabia-se contudo "de cabeça" isto é, de memória aquele que se seguia ao outro, até ao fim da safra da telha.

O primeiro telheiro a preparar, daquele modo, o seu barro, talhada a sua telha e empilhada na pilha perto da boca do forno, deveria preparar-se para a cozedura.

Então, dois adultos ou um adulto e um adolescente iam cortar lenha ao "monte", durante um dia ou dia e meio, de maneira que a lenha cortada enchesse um carro de bois, durante três vezes, isto é " fazer-se três carros de lenha". Esta era composta de "toiças" estevas, giestas e "arsenhas" que se deixavam no terreno às "gabelas" a fim de secarem, de forma a poderem arder com facilidade. Aquela lenha, não podia ter uma altura superior a um homem, para melhor entrar no forno.

Ao mesmo tempo, outros membros da família, procediam ao enfornamento, ou os mesmos, depois de terem cortado a lenha. Para enfornar a telha, mobilizavam-se outra vez os grandes e os pequenos de cada grupo familiar

O forno era um poço rectangular de cerca de 2,5mx2mx1,80m cavado na terra, com uma abertura na base de um dos lados, em forma de corredor trincheirado e nivelado pela base do mesmo forno, onde possuía uma boca: a boca inferior do forno. Desta boca passava-se à fornalha que era a primeira cavidade do forno, em forma de abóbada românica composta por dois cimbres (azimbres) ou secções.

Entre a parede da boca do forno, os azimbros e a parede oposta à da boca, haviam pedras oblongas com cerca de 8 a 10cm de espessura e 20 cm de comprimento, chamadas "tições", colocadas em intervalos de 5 em 5 cm aproximadamente. Formavam uma espécie de grelha, com uma superfície plana, na parte superior dos tições e dos azimbros, onde era colocada a telha de pé e encartada uma na outra, cobrindo toda aquela superfície. Era o primeiro leito. O forno comportava 5 leitos, por consequência tinha uma profundidade até aos tições cerca de 2,5m.

Começava-se a enleitar a telha no forno, por um cordão transversal aos azimbros, com a cabeça menor da telha para baixo, entre a parede do lado da boca do forno e a posterior e encostado à do lado direito, no sentido do corredor. Chegado com o primeiro cordão da telha empilhada daquela maneira, começava-se outro cordão com a cabeça grande para baixo no sentido inverso do primeiro , até chegar à parede do outro extremo.

Assim se empilhava todo o leito, num sentido e no outro, com as telhas de cabeça pequena para baixo e de cabeça grande para cima e vice-versa, bem encostadinhas umas às outras e sempre num bom sentido vertical. O segundo leito tomava os cordões da telha com a mesma técnica, mas todavia em cruzamento com os cordões do leito inferior. Assim se cruzavam os leitos até se chegar ao cimo do forno. Lá dentro só entrava o enfornador que pegava em grupos de quatro ou cinco telhas das mãos dos auxiliares que as traziam da pilha do lado, até à boca superior do forno. Durante o enfornamento dos dois primeiros leitos, colocava-se um adolescente ou um adulto de intermédio em cima de uma escada pequena.

(Vista do interior do leito do forno)

Esta operação levava perto de 5 horas, se nela trabalhassem cerca de 5 ou 6 pessoas. Às vezes havia menos pessoal e por isso levava mais tempo. Normalmente escolhia-se a manhã ou a tarde para se enfornar ou desenfornar.

Entretanto, o lavrador naquele dia ou no dia seguinte, acarretava a lenha para junto do forno, amontoando-a à frente do corredor e da boca da fornalha, a fim de facilitar a entrada da lenha para a sua queimada e a cozedura da telha.

Chegado o carro àquele lugar "desapunham-se" os bois ou as vacas jungidos, tocavam-se para longe e quatro ou cinco homens "pinchavam" o carro, descarregando daquele modo,

rapidamente toda a lenha. A operação exigia habilidade e força. Assim se despejavam os três carros de lenha ao longo do dia, ou menos ainda, consoante a distância do "monte".

A cozedura da telha só podia ser feita durante a noite. Ao pôr do sol , acendia-se o forno, com a fornalha cheia de lenha miúda e uma mão cheia de palha. Esta tarefa era realizada por três a cinco homens, às vezes só um adolescente e um adulto.

(Vista do corredor e boca de acesso a fornalha do forno do Pradinho)

O adolescente " chegava a lenha", puxando-a do "monte" ou "montão" dos três carros despejados anteriormente, até ao princípio do corredor que nos conduzia à boca inferior do forno. Um homem pegava numa estaca, previamente preparada dum ramo de freixo e com ela ia metendo a lenha na fornalha até ser consumida.

No princípio do fogo saia uma grande fumarada pela boca superior do forno, vomitando como uma chaminé de fábrica. Depois o fumo tornava-se mais branco, até se reduzir a simples chamas e faúlhas encarnadas e de belas línguas de fogo.

Lá em baixo, uma boa dose de lenha queimada, transforma-se num borralho. Um segundo homem, começa então a "ranhar" o forno, um pouco como uma mulher ranha o forno de cozer pão.

(Aspecto dos cimbros que suportam o leito do forno , (grelha de tições))

Ele pegava num ramo comprido de freixo , bem aparadinho, isto é, limpo de todos os pequenos ramos e nós, de maneira a poder manuseá-lo facilmente sem o perigo de se aleijar. Aqueles

ramos agora transformados em varas, tinham entre 3 e 4m de comprimento. Chamavam-se ranhadouros. Com a falta, cada vez mais, de bons ramos que se roubavam nos freixos dos lavradores ricos, por volta de 1946 um telheiro chamado João Cunha, ou pela sua alcunha o "João Murça" descobriu que se podiam usar ranhadouros mais curtos, com cerca de 2m de comprimento e com mais facilidade de os encontrar, sempre nos freixos dos ricos, pois os pobres como os telheiros, não os possuíam.

O engenho era muito simples. Todavia, ainda ninguém tinha reflectido em concebê-lo. Um dia de manhã, aparece o João Cunha com um desenho e mostrou-o aos outros telheiros jovens e velhos. Ele devia ter por volta de 40 anos. Dois jovens com cerca de 24 anos aderiram imediatamente à ideia: o Horácio Gonçalves e o Daniel Rodrigues, ainda talhadores do António Cravo e do Alípio Rodrigues, pais respectivos de cada um.

O Horácio tinha um pouco de carvão e os três foram à aldeia falar com o ferreiro. Este compreendeu o desenho do João Cunha e deitaram mãos à obra, da qual resultou um objecto com um encabadouro duplo igual ao de uma roçadoira. Assim, no primeiro encabava-se um pau com cerca de dois metros de comprimento; no segundo "encabadouro" oposto ao primeiro, no outro extremo e com a abertura do outro lado encabava-se um pequeno ranhadouro igual ao tamanho ao que se usava no forno do pão.

Este engenho representou a diminuição de grande esforço na cozedura da telha, não só porque o ranhadouro se manuseava com mais ligeireza, mas também porque o seu tamanho se encontrava por todo o lado.

Todos se cotizaram para as despesas do ferro e do trabalho do ferreiro, menos a do carvão que o Horácio ofereceu. O "ferro dos ranhadouros" passou deste modo a ser público, sendo por todos utilizado, durante a vez de cada um, nas cozeduras da telha.

Acabada a operação da ranhadela, um terceiro homem tomava conta da estaca e atacava de novo a fornalha, com outra tanta quantidade de lenha a queimar.

Depois de ter julgado por estimativa que havia queimado lenha suficiente e observando o borralho que havia produzido, um quarto homem recomeçava a acção de ranhar o forno, com um novo ranhadouro, previamente preparado para a sua tarefa. Esta consistia levantar as brasas e tições ainda em chama, no sentido de baixo para cima, da frente para trás, ou ainda para os cantos, onde a lenha não tivesse

ardido bem. Assim, com aquela técnica distribuía regularmente o efeito do calor, pela parte inferior dos leitos da fornada.

Aquelas rendições dos cozedores, com aqueles ritmos de cozedura, o grupo humano que se havia reunido naquela noite, uns elementos da família , outros numa entre-ajuda , prolongavam-se durante quatro a cinco horas, pela noite fora que iriam até à meia-noite ou uma na manhã.

Durante a cozedura da telha, os homens da estaca e do ranhadouro sofriam muito calor, sobretudo nos braços e no rosto. Por isso mesmo, eram escolhidos os mais jovens e os mais fortes. Lá em cima, junto da boca superior do forno, encontrava-se, quase sempre, o dono da fornada que estava a cozer-se ou o mais ancião dos cozedores ou o mais velho da família, a quem pertencia a mesma fornada. Era o posto do "comando". Era ali e não em baixo na boca da fornalha, que se encontrava o homem da responsabilidade da cozedura ou o da ciência.

A partir daquele posto, aquele "sábio" dava ordens para pôr mais lenha ou "menos fogo" como dizia: para ranhar mais tempo; ranhar com mais força; ou distribuir melhor o brazido. Era aquele homem que daria a última palavra, a fim de se parar " com o fogo", consultando também o parecer dos mais experientes. Todavia, era ele que em último lugar, assumia a responsabilidade da boa ou má cozedura, duma fornada de telha.

A sua preocupação máxima era que o fogo fosse bem distribuído por toda a base dos leitos e chegasse ao cimo dos mesmos, assim orientado.

Este resultado reconhecia-se no vermelho das telhas em brasa e nas labaredas regulares, entre o vermelho e o azul escuro, com alturas de 30cm, mais ou menos, por toda a superfície superior do último leito, dos cinco que o forno comportava.

Para que a telha fosse bem cozida e houvesse um bom resultado da orientação daquele "sábio", ela teria que ficar por igual, num tom vermelho-escuro quase do do vinho maduro, deveria ficar tão direita e desempenada como entrou no forno. O maior perigo consistia em ficar numa cor quase alaranjada que era o sinal mal cozida. Desta forma, aguentava pouca água no telhado e deixava sumá-la, caindo dentro de casa, em gota a gota. A telha não teria muita vida e quebrava-se com facilidade.

O lado oposto desta fraqueza da telha, resultava em ter adquirido fogo demasiado, entrando num estado de fusão nalguns casos, criando-se blocos

de telhas, negras e inseparáveis uma das outras. Era um perigo que o "sábio" desejava também evitar. Ambos traduziam-se em grave prejuízo.

Por isso comandava o fogo, de forma a atingir o ideal duma telha bem cozida, que devia ficar, no meio daqueles extremos. A cozedura da telha era quase uma festa para o telheiro. Era um pouco comparada com a malha do centeio na vida do lavrador. Naquela noite da cozedura, comia-se a melhor refeição – a ceia -, como diziam, e bebia-se vinho. Era a ceia dum leitãozinho assado no forno do pão, quando uma porca do telheiro havia dois meses que lhe dera uma ninhada de porquinhos.

Era o melhor momento dos telheiros estudarem as estrelas, a fim de por meio de certas constelações, calcularem também o tempo que o forno estava aceso.

Terminada assim a cozedura duma fornada, no dia seguinte, todos retomavam as tarefas do dia, uns continuavam a talhar as primeiras ou já as segundas fornadas, como se chamava também, ao conjunto do barro a talhar. Outros iriam arrancar mais barro para uma nova fornada; outros ainda, iriam roçar o mato para a cozedura duma próxima fornada, etc, etc,. Em conclusão, no dia seguinte, todo o Pradinho retomava o aspecto dum formigueiro de gente pequena e grande, num vaivém constante, em todas as direcções que as diversas tarefas lhes impunham, sem preguiça nem desalento.

No único forno que existia no Pradinho, a telha ficava entretanto a arrefecer durante dois dias. Pelo terceiro dia, o dono da fornada cozida, desenfornava a telha numa operação inversa da enfornadela.

Começava-se a tirar as telhas pelo leito superior, logicamente. Ocupavam-se as mesmas pessoas que haviam trabalhado no acto de enfornar. As telhas saíam em "carrelos" de dez, postos uns encostados aos outros, em espaço apropriado e em duas carreiras ou colunas paralelas, para cada leito. Cada carreira possuía cerca de 33 a 36 carrelos, contando-se no total, perto de 360 carrelos duma fornada estendida, nos espaços irregulares da eira.

Terminava daquela forma, o círculo da tela, pronta a ser vendida e utilizada.

Este círculo repetia-se duas, três, quatro, cinco o máximo seis vezes em cada telheiro, consoante a vontade, os meios e as forças de cada um. Repetia-se, em cada verão, no conjunto dos telheiros. Cerca de 30 vezes o que significa 30 fornadas de telha, por ano no total. Num ano, chegou-se ao recorde de 35 fornadas de telha em Salselas.

Em 1947 uma telha valia entre 0$45 a 0$50, consoante a época do ano e a grande ou pequena produção estival.

Nesta mesma data, as jeiras dos apanhadores andavam entre 5$00 a 7$50, as dos assentadores e as dos boleiros cerca de 10$00, as dos talhadores e as dos enformadores, não eram pagas, porque eram sempre os próprios telheiros e os membros do grupo familiar, mais directamente implicados na fabricação da telha. Contudo, podia-se avaliar pelas jeiras correntes dos serviços do campo. Naquela altura à volta de 20$00 por dia.

Apesar de tudo, a telha de Salselas, tornava-se um complemento financeiro, para cerca duma dúzia de famílias mais desfavorecidas, na ordem dos 10 a 25% das suas necessidades.

A telha era também a alegria de viver, durante a produção, para um grupo de aldeões Salselenses que se assemelhava a uma pequena aldeia, no Pradinho, durante dois meses de verão".

Trabalhos de conservação e valorização do espaço envolvente.

Após a remoção do entulhe e limpeza, foi efectuada a consolidação das estruturas com Tegovakon.

Solicitou-se à Câmara Municipal de Macedo de Cavaleiros, que providenciasse uma cobertura provisória de toda a estrutura com a finalidade de mais tarde se procedesse à elaboração de um projecto do tratamento das envolventes, havendo já autorização da Direcção da Hidráulica, para se efectuar os trabalhos de consolidação da margem da ribeira de Salselas, para a construção de um muro de suporte das terras, visto haver o perigo de desabamento do forno para a ribeira.

O projecto de recuperação está em execução, prevendo-se para o ano de 2005, este arqueosítio estar visitável.

(Trabalho de edificação da cobertura provisória do forno, efectuados por trabalhadores da C.M.M.C.)

GLOSSÁRIO

Arsenhas – Arbusto utilizado para acender os fornos do pão ou da telha ou mesmo das lareiras. Destinado também à alimentação dos burros.

Assentador – Jovem que coloca a telha na eira depois de talhada.

Caldeira – Recipiente metálico de tamanhos variados

Caldeiro – Balde ou outro recipiente para retirar água de poço

Cântaro – Espécie de vaso de barro, de bojo largo e gargalo, com uma asa para conter e transportar água, ou em zinco com outra asa mais pequena para auxílio de transporte.

Carrelo – grupo de 8 a 10 telhas

Chavola – Cabana improvisada onde se colocavam o talhador e o boleiro para trabalhar o barro

Cria – Animal mantido pelo dono, para sustento e trabalho

Eiras – Terreno onde se colocava a telha antes de ir ao forno

Enformador – pessoa que dá à telha, por molde, a forma de meia-cana.

Enleitar – colocar a telha encartada e de pé no leito do forno para cozer

Forma – Utensílio de madeira em arco abatido

Fornada – Conjunto de telhas que compõem uma cozedura (3.300 a 3.600)

Gabelas – Braçadas de lenha míuda.

Galapo – espécie de molde em madeira

Jungidos – emparelhar animais por meio de jugo

Junta – Conjunto de dois animais, parelha

Malho – Utensílio para debulhar cereal

Orelha – Rebordo lateral da telha

Pinchar – empurrar o carro dos bois

Poços – lugares circunscritos circulares, onde se arrancava o barro

Quinhões – Parcelas de terreno para cultivo

Rachadeira(o) – Pessoa que tapa as rachas às telhas antes de irem para o forno

Ranhar – Espalhar as brasas no leito do forno com uma vara (ranhadouro)

Raseiro – Utensílio em madeira usado no fabrico da telha

Remea – Unidade de medida (6,25l); ou meio cântaro.

Roçadoira – Utensílio de ponta metálica parecida com uma foice, para cortar mato.

Rodela – peça (joelheira) feita de trapos velhos para proteger os joelhos do enformador, em forma de côroa.

Talha – fabrico da telha (corte em pedaços uniformes do barro para enformar a telha)

Tições – pedra oblonga com que se construía a grelha do forno

Toiças – Carvalho ainda em arbusto.

Trilha – Alfaia para debulhar cereal

ÍNDICE

Introdução	1
Localização do forno do Pradinho	1
Trabalhos e metodologia	2
História do fabrico da telha	2
Trabalhos de Conservação e valorização	16
Glossário	18