

O PÃO NO ARQUIPÉLAGO DOS AÇORES

mudança e articulação das técnicas de cozedura

por
Rui de Sousa Martins *

1. Os cereais na alimentação açoriana.

É sobejamente conhecida a relevância da produção cerealífera na economia e na sociedade açorianas. Da segunda metade do séc. XV até meados do século XVIII, o trigo foi o cereal dominante, se bem que, nas ilhas do Pico e São Jorge, as condições do solo restringissem significativamente a sua cultura.

O grão fornecia a principal base alimentar dos habitantes e o colmo era utilizado para cobrir as construções, servindo, igualmente, de alimento e cama para o gado. Na qualidade de produto comercial, o trigo era fonte de avultados rendimentos, sobretudo para os intervenientes no processo de comercialização.

A produção frumentária estava, porém, sujeita a repetidas crises que afectavam de forma desigual as várias ilhas, atingindo duramente São Jorge, o Pico, e às vezes também o Faial e a Terceira, resultando nos temidos “anos da fome”¹.

* Departamento de História, F. C. S., Universidade dos Açores.

¹ Carreiro da Costa, 1945: 23-28. Maria Gil, 1979: 282 e segs. Alberto Vieira, 1985: 123-201. Avelino de Meneses, 1993-1995, 2: 38 e segs. João dos Santos, s. d., 1: 286-291.

A cevada foi semeada em sítios mais agrestes de Santa Maria e São Miguel, mas teve maior importância na ilha Graciosa, onde já no século XVII suplantava o trigo ². O centeio e os milhos miúdo e zaburro foram igualmente cultivados, mas a sua importância parece ter sido diminuta ³.

Em meados do século XVII, foi introduzida a cultura do milho mais (*Zea mays*, L.), cuja produção aumentou rapidamente, tornando-se, no século XIX, a principal fonte de grãos comestíveis e de forragem em todo o Arquipélago ⁴.

O grão destinado à alimentação era moído, recorrendo-se para o efeito aos moinhos de água e às atafonas, monopólio dos capitães dos donatários até 1766, ou então às mós manuais rotativas, de uso exclusivamente doméstico. Os moinhos de vento foram introduzidos tardiamente (séculos XVIII-XIX) ⁵.

As farinhas foram sempre uma componente essencial da alimentação açoriana, sendo consumidas sob a forma de papas ⁶ e de amassaduras, com

² João dos Santos, s. d.: 1: 291, 292. Avelino de Meneses, 1993-1995, 2: 76,77. António Ferreira, 1968: 96, 97, 98, 99, 104, 105, 150 (ilha Graciosa). Margarida Machado, 1994: 49.

³ Nos séculos XV-XVI, o milho miúdo e o milho zaburro eram cultivados na ilha Terceira. Frutuoso, 1978: 54. Tem sido difícil relacionar estes dois nomes populares com determinadas espécies de cereais. O milho miúdo deve ser o *Panicum miliaceum* L. ou o *Panicum italicum* [*Setaria italica* (L.) P. Beauv.] (milho - painço) cultivados em toda a Europa durante a Idade Média. Parain, 1979: 99, 100. Palhinha, 1953: 91. Silva, 1990: 161.

Palhinha identifica o milho zaburro com o sorgo (*Sorghum Dochna* Snowden) cultivado ainda nos Açores, onde é conhecido como milho-vassoura (São Miguel).

Palhinha, 1953: 91. O sorgo é um milho de origem africana, muito semelhante ao milho miúdo, mas de maior rendimento e teria sido introduzido na Península Ibérica pelos Árabes. Parain, 1979: 99.

O milho zaburro é um sorgo, provavelmente o *Sorghum Dochna* Snowden, cultivado ainda nos Açores, onde é conhecido por milho-vassoura (São Miguel) (Palhinha, 1953: 91), ou então o *Andropogon sorghum* Bort (Silva, 1990: 147,161). Sobre a introdução do milho em Portugal, O. Ribeiro, 1975.

⁴ Avelino de Meneses, 1993-1995, 2: 32, 33. Margarida Machado, 1994: 41-48 e 1995.

⁵ *O códice 529 - Açores...*, 1988: 177, 178. Avelino de Meneses, 1993-1995, 1: 72,73. Urbano Dias, 1944-1948, 1: 44-51. Ernesto Oliveira, F. Galhano, B. Pereira, 1983:31-38, 40, 41, 42, 57-62, 393-468. Saldanha, 1992: 26, 230, 231, 290, 291. Em 1820, o capitão-mor do Reino ainda reclamava a exclusividade dos moinhos de água. Lopes, 1980: 193.

Referindo-se ao moinhos de mão do arquipélago da Madeira, Jorge Freitas Branco defende que "...ele desempenha uma função de complemento e não de rivalidade concorrencial com os outros sistemas de moagem; não constitui ponto onde se cristalizem conflitos em torno do controlo social sobre os recursos disponíveis". J. F. Branco, 1987: 86.

ou sem fermento, cozidas na brasa⁷, sobre uma laje, no grelhador de barro, na fomalha, no forno e ainda num caldo ou fritas numa gordura. Os fornos de pão também eram propriedade exclusiva dos capitães dos donatários, privilégio que só terminou com as reformas pombalinas de 1766⁸. Monopolizando os moinhos hidráulicos, as atafonas e os fornos de pão, estes controlavam, a montante e a jusante, o lucrativo processo de transformação industrial do cereal em pão, bloqueando, técnica e juridicamente, a eclosão de qualquer forma de indústria doméstica de farinhação e panificação.

A farinha amassada firme a que se deu determinada forma fixada pela cozedura, constitui um produto alimentar genericamente designado por pão⁹. No entanto, na linguagem popular açoriana, este termo aplica-se exclusivamente às massas fermentadas de cereais (trigo, milho, cevada), de forma convexa e cozidas no forno¹⁰. As amassaduras de farinhas de cereais, de rizomas ou de sementes de leguminosas, com ou sem fermento, tendidas de forma circular e pouco espessa, cozidas num grelhador ou no forno são

⁶ As papas de farinha de milho (amarelo ou branco) podem ser feitas com milho seco ao ar ou no forno e também com milho verde.

Nas *papas finas* utilizava-se apenas a *flor* da farinha, enquanto nas *papas grossas* se incorporava igualmente o *carolo* (rolão). O uso de moinhos de mão para triturar e até para farinar o cereal das papas manteve-se até ao nosso século.

Vários tipos de preparação culinária da farinha estão documentados no receituário recolhido por Augusto Gomes, 1982 (ilha Terceira) e 1988 (ilha de São Miguel).

⁷ Era a forma mais rápida de cozer pequenas quantidades de massa para matar a fome, sobretudo às crianças. O pão cozido nas brasas (*papia do borralho*) tinha o poder de afugentar as influências nefastas de seres sobrenaturais. M. Coelho, 1961: 338. A *papia* era feita com pedaços de massa do *bolo* (Ribeiras).

⁸ Sobre os fornos de pão públicos consultem-se as obras mencionadas na Nota 5.

⁹ Hélène Balfet, com base numa análise comparativa dos diferentes alimentos conhecidos por pão, na área mediterrânica, elaborou a seguinte definição de carácter geral: “*a food made of a dough produced with flour* (cereal flour in most cases), *kneaded before being baked* (which distinguishes it from gruels) *and baked when dry* (which distinguishes it from boiled or fried pastas)”. Balfet, 1975 b: 308.

O conceito de pão que adoptei é mais lato, pois engloba os *bolos* fritos e os que são cozidos num caldo.

¹⁰ A forma convexa do pão provém do crescer da massa antes e durante a cozedura no forno devido à distensão do glúten provocada pelo gaz carbónico libertado pelo fermento, e pela evaporação da água em consequência do aumento da temperatura. Bourdet, 1977: 41-44. Nos Açores, o pão de trigo tem base elipsoidal enquanto o pão de milho tem base circular.



Foto 1 - Martin Van Cleve (Anvers, 1527-1581). *Interior de cozinha*. Óleo sobre madeira. 62 x 86,5 cm.
Col. Dominique Hurtebize - Ruão. Reprodução de *Le Figaro Magazine*, 791, Paris, 1995: 96.



Foto 2 - Pieter Aertsen (1508/9-1575). *De pannekoeckbackeri* - 1560.
Museum Boymans-van Benningen, Roterdão. Reprodução de Gaimster e Redknap, 1992: 166 (Plate 1).

designadas pelo nome de *bolo*¹¹ (Fig. 1). Este termo aplica-se igualmente às amassaduras de farinha de cereal cozidas, num brasido, num caldo, ou então fritas. O *bolo* é o mais elementar e universal dos pães, na medida em que permite o consumo de todo o tipo de farinhas e pode ser cozido nos diferentes meios técnicos. O pão primordial, circular e pouco espesso, inicialmente apenas grelhado, teria surgido cerca de 8.000 anos a. C., foi usado por toda a Europa, sobretudo na zona atlântica média (sécs. XV-XX), está documentado na pintura da Escola Flamenga do século XVI (Fotos 1 e 2) e continua a ser largamente consumido no Norte de África, no Próximo Oriente, na Índia, no México, na América Central e do Sul¹².

Nos Açores, os principais meios técnicos de cozedura das massas foram, indiscutivelmente, o grelhador de barro e o forno. Nas famílias camponesas das ilhas de São Jorge, Pico, Flores e Corvo, o *tijolo* de barro suplantava ainda, nos princípios do século, o uso do forno na cozedura do *bolo*. O pão de trigo e o de milho coziavam-se apenas pelas festas. Nos centros urbanos, já no século XV havia fornos públicos, propriedade exclusiva dos capitães dos donatários, mas os fornos domésticos só foram autorizados em 1766, o que explicará a divulgação lenta e tardia do uso do pão de forno nos

¹¹ Segundo Leite de Vasconcelos, bolo "... é um pão de milho de forma circular, com dois palmos de diâmetro e de pouca altura que se vende em Viana do Castelo". J. L. Vasconcelos, 1975: 359.

A forma achatada do *bolo* adequa-se a amassaduras de farinhas sem glúten razão pela qual não crescem e cozem mais facilmente, no interior, se a massa não for espessa.

¹² *Guide Illustré du Musée de l'alimentation*. Vevey, s.d., ficha 209 (Micheline Centlivres - Demont). Guilaine, 1991: 432 (Neolítico final, Bronze final e segunda idade do ferro em França: cultura palafítica na Suíça). O pão usado na alimentação hispano-romana, com fermento (*panis*) ou sem ele (*panis non fermentatus* ou *azimus*), tinha características idênticas ao *bolo* açoriano. Bolens, 1980: 464. Giral i Esteve, 1990: 69, 70. Comet, 1992: 480, 481.

Este tipo de pão tem sido objecto de vários estudos: Abel, 1984 (Argélia). Balfet, 1975 b (área mediterrânica). Bornstein - Johanssen, 1975 (Yemen). Bruneton, 1975 (Marrocos). Cascudo, 1967-1968, 1: 101, 102 (mandioca), 114 (milho)(Brasil). Cousin, 1991a e 1991b (Índia). Danachair, 1981 (Irlanda). Fenton, 1976: 5,6 (arquipélagos de Shetland e Orkney, Escócia). Flatres, 1989: 305,306 (Europa atlântica média: do Norte de Portugal à Noruega). Katz, Hediger, Valleroy, 1974 (Continente Americano). Lecoq, 1979: 178-180 (Oeste da França). Lerche, 1975 (Norte da Escócia). Lerche, 1981 (Próximo Oriente). Silva, 1990: 133, 134, 144, 145, 153, 157 (Angola). K. Vossen, 1990 (Marrocos).

meios rurais ¹³. Elementos recolhidos nas ilhas Terceira, S. Jorge, Pico e Flores atestam que o *bolo* era cozido em lajes de rocha vulcânica, em épocas anteriores à divulgação do grelhador de barro.

No tempo em que o trigo dominava na produção cerealífera, era com ele que se fazia o *bolo* consumido na alimentação quotidiana da ilha do Pico. Este tipo de *bolo*, mais grosso que o de milho e designado por *parrameiro* ou *bolandrão* ¹⁴, sobreviveu como alimento ritual do dia 15 de Agosto (Santa Maria de Agosto, *dia dos bolandrões* ou *dia dos parrameiros*) ¹⁵.

O *parrameiro* é feito de farinha de trigo, água morna e uma *pitada de sal* ¹⁶, amassada numa *selha* de madeira de cedro ¹⁷ ou num *alguidar* de barro. Em seguida, fazem-se *pêlos* de massa (bolas), do tamanho desejado, que são tendidos (*achatados*) sobre uma pá de madeira circular, com cabo curto (*tabuleira*), previamente polvilhada com farinha. De acordo com os elementos recolhidos por Manuel Dionísio e publicados em 1937, o *bolo* de trigo era feito com farinha moída diariamente na “atafona manual” e amassada com fermento ¹⁸. Na ilha das Flores (Fajãzinha), o *bolo* de trigo, *grosso de*

¹³ O *códice 529 - Açores...*, 1988: 177, 178. Martins, 1995: 495 (exemplo do Lajedo, na ilha das Flores).

Segundo Marc Bloch, o pão, nomeadamente o de trigo, apenas se divulgou em França no século XIX, depois de moinhos e fornos terem deixado de ser monopólio senhorial. Bloch, 1970: 233. Sobre o pão na Idade Média, consulte-se Laurieux, 1992: 47-51, 71.

¹⁴ Os termos “*bolandrão*” e “*parrameiro*” aplicam-se exclusivamente ao bolo feito com farinha de trigo.

O termo *parrameiro* é conhecido na ilha das Flores (Martins, 1995: 494, 495) e também no continente português, onde designa um pequeno bolo saloio em forma de ferradura e, na gíria, as partes pudendas da mulher. Cândido de Figueiredo, s. d., 2. Guilherme Simões, s. d.

¹⁵ Se havia meios, matava-se um galo ou uma galinha que se comia com os *bolandrões*. Na ilha de S. Miguel (Concelho da Povoação), para celebrar o dia 15 de Agosto, comia-se ritualmente um tipo de *bolo* de farinha de trigo (*bolo lêvedo*) e pão de trigo novo. Lília Vicente, 1996: 13.

¹⁶ O sal podia ser posto na água ou na farinha.

¹⁷ Cedro - *Juniperus brevifolia* (senb.) Ant.

¹⁸ Manuel Dionísio, 1937: 18 (Ribeirinha?). Segundo Manuel Coelho, o *parrameiro* era feito com massa de trigo levedada “...igual à do pão de água, mas as pessoas abastadas deitavam-lhe às vezes ovos. Cozia-se numa laje previamente aquecida”. M. Coelho, 1961: 314 (Piedade). Parece-me ter havido dois tipos de *bolo* de trigo: um ázimo e outro fermentado. A atafona manual é designada popularmente por *atafona de mó* e podia ser simples ou dotada de calibrador. M. Coelho, 1961: 307, 308. Oliveira, Galhano e Pereira, 1983: 38-40. Este aparelho de moer consumia muita energia física e muito tempo àqueles que dele se serviam.

quase uma polegada, levava fermento e era conhecido por *bolo macho*.

Quando o milho substituiu o trigo na dieta alimentar das classes populares, o *bolo* passou a ser feito com o novo cereal. A farinha de milho, branco ou amarelo, é peneirada para dentro de uma *selha* ou de um alguidar e *aberta*, isto é, faz-se uma cova no meio, onde se põe o sal que é pisado com uma espátula (*colher de escaldar o bolo* ou *colher do bolo*) feita de cedro ou de *romanieira*¹⁹, madeiras que não deixam sabor na massa. Seguidamente, escalda-se a farinha com muita água a ferver, mexendo-se enérgica e rapidamente com a citada espátula, formando uma papa grossa. Quando a massa arrefece, junta-se-lhe a *mistura* para ligar (dar elasticidade) e *rosar o bolo*²⁰. A *mistura* melhor era *rolão* de trigo remoído mas, na falta deste, usava-se *rapa* de batata doce (crua) ou *rapa* de inhame (cru). Amassa-se, *embola-se* e tende-se sobre uma superfície lisa ou sobre a *tabuleira*. Na ilha das Flores, a farinha de milho não era escaldada mas fervida em água temperada com sal, mexendo-se com *apá* até formar uma massa *envisgada*.

Comparando a preparação dos dois tipos de *bolo*, na ilha do Pico, constata-se que o de milho utiliza operações mecânicas mais complexas, um utensílio específico (*colher*) e aditivos vários²¹.

Quando os cereais escasseavam e a fome grassava, o *bolo* era feito com farinha extraída da *soca do jarro*²², do rizoma do feto (*raíz do feito do*

¹⁹ *Romania* ou uveira da serra - *Vaccinium cylindraceum* J. E Sn.

²⁰ Dar cor ao bolo. É provável que a *mistura*, nomeadamente as *rapas* de batata doce e de inhame, tenha sido um aperfeiçoamento na feitura do *bolo de milho*. Neste sentido, veja-se a narrativa recolhida na Ribeirinha do Pico, por Dias de Melo, 1991: 123.

²¹ Segundo Carreiro da Costa, a feitura do bolo de milho "...é tarefa muito simples pelo que é considerada ciência mínima para toda a rapariga que deseje tomar estado. E o que se verifica em São Miguel, igualmente se dá nas outras ilhas, porque uma cantiga da Terceira acusa-nos o seguinte: Ó Pico rocha tão alta/ Onde a neve faz tijolo!/ Menina, quereis casar/E não sabeis fazer bolo". Carreiro da Costa, 1991: 568.

²² Jarro - *Arum italicum*. Mill.

Num relato sobre a ilha do Faial, datado de 1739, afirma-se que os pobres "...ordinariamente se sustentão com inhame e muitas vezes com a Raíz da Erva chamada Jaro de que ha abundancia em a dita Ilha". Avelino de Meneses, 1988: 772. Marcelino Lima, 1943: 425 (crise de 1785), 429 (crises de 1857 e 1877). Silveira de Macedo, 1871, 2: 578 (crise de 1857). Manuel Madruga, 1957: 152, 153 (*bolo de jarro*). Manuel Coelho, 1961: 293 (*bolo de soca de jarro*).

Na Itália, os camponeses também comiam "pão de jarro", em épocas de fome. Camporesi, 1990: 169.

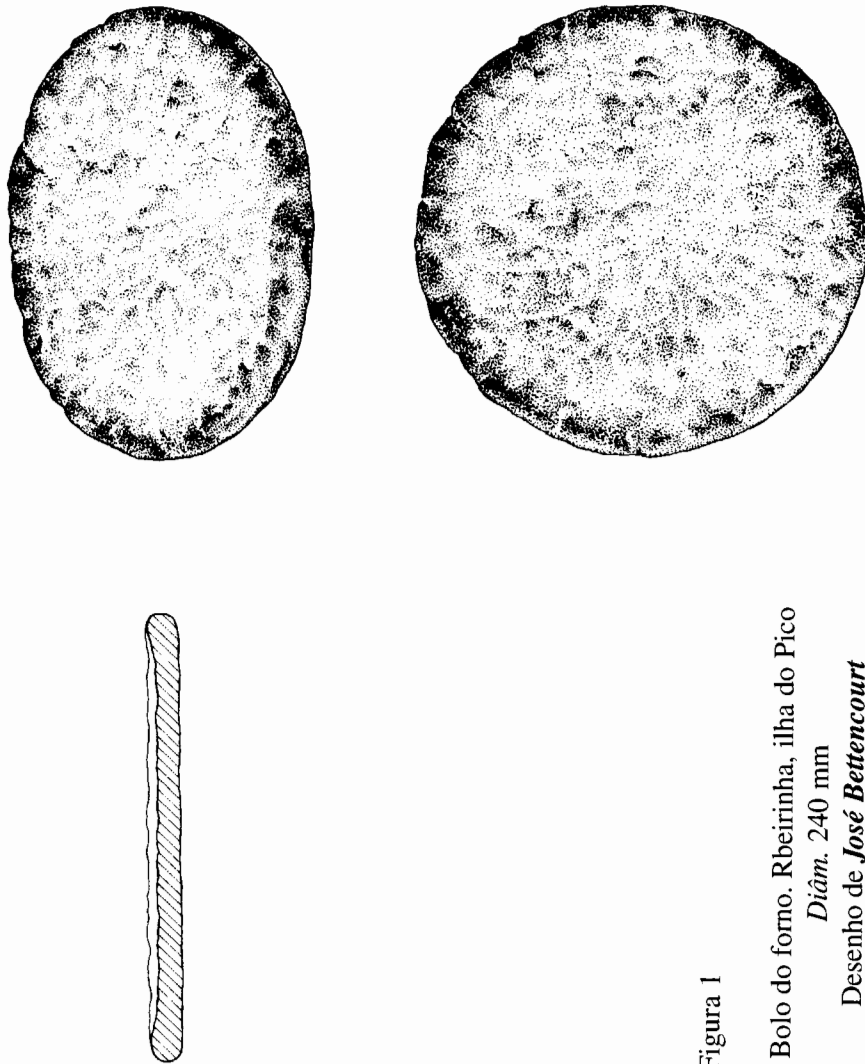


Figura 1

Bolo do forno. Rbeirinha, ilha do Pico

Diâm. 240 mm

Desenho de *José Bettencourt*

mato)²³ e do tremçoço²⁴. Os habitantes da ilha do Corvo, no século passado, cultivavam uma planta herbácea, a *junça*²⁵, de cujos rizomas tuberosos extraíam farinha para fazer *bolo* (*bôla*)²⁶.

2. A laje de cozer *bolo*.

A derradeira fase da preparação do *bolo* de trigo ou de milho é a cozedura. O utensílio mais rudimentar, utilizado para o efeito, era a laje de rocha vulcânica *favada*²⁷, afeiçoada até adquirir a forma mais ou menos circular. O uso do grelhador pétreo deve remontar ao povoamento da ilha, tendo servido ainda no século XIX e muito raramente nos princípios deste século²⁸. Uma pequena narrativa oral, recolhida na Ribeira Seca (Ribeiras, ilha do Pico), transmite a memória de uma época em que o *bolo* cozido na laje (*bolo de laje*) era uma das bases da alimentação familiar:

²³ O *dentabrum* (*dentabrura*), cujo rizoma farinado servia para fazer "pão", conforme refere Gaspar Frutuoso, é também uma pteridófito (*feto-macho*, *Dryopteris felix-mas*, d. bovreri). Gaspar Frutuoso, 1978: 303. O consumo de *bolo de raíz do feito*, nas épocas de crise, é referido nas obras citadas na Nota 22.

²⁴ Informação recolhida na Lomba da Fazenda (Nordeste), ilha de São Miguel.

²⁵ *Junça* - *Cyperus longus*, L.

Anais do Município das Lajes das Flores, 1970: 64.

Esta herbácia alimentar não foi cultivada apenas na ilha do Corvo. Como remédio para a pobreza, o Município de Vila Franca do Campo (ilha de São Miguel) deliberou, em 1709, no sentido de obrigar as pessoas a semear *junça*. Urbano Dias, 1944-1948, 4: 155, 156.

²⁶ No século XVIII, a *bôlla* era feita com farinha de *junça* e de centeio. *Officio de 19 d'outubro de 1768...* 1884: 19.

Os tubérculos (*grão*) da *junça* tinham de secar bem ao sol e no forno antes de serem farinados na *atafona*. Também podiam ser armazenados em silos subterrâneos (*covas da junça*). Em todo o arquipélago, a farinha de *junça* servia para engrossar caldos e o *grão* para engordar porcos. Ayres Corrêa, 1920: 517, 518. Carlos Medeiros, 1967: 106 (nota 1).

²⁷ Tinha de ser um tipo de rocha que resistisse ao fogo. Apesar de intensas pesquisas efectuadas a partir de 1980, nunca consegui observar uma laje de cozer *bolo*.

²⁸ O uso da laje para cozer *bolo* tem sido referido por vários autores que se ocuparam da ilha do Pico: Lacerda Machado, 1917: 52. José Leite de Vasconcelos, 1926: 57 (Calheta e Piedade). Manuel Dionísio, 1937: 18 (Ribeirinha?). Manuel Madruga, 1957: 152 (freguesia de São João Baptista). Manuel Coelho, 1961: 308 (freguesia da Piedade). Dias de Melo, 1991: 91 (freguesia da Piedade).

“Um homem chegou a casa com fome e a mulher disse-lhe que não tinha cozido. Mas ele foi experimentar a laje e ela estava quente. Concluiu que tinham comido o bolo e, furioso, atirou com a laje gritando: Não há bolo, pois quebra-se a laje!”

O dito do homem ficou e é empregue nas conversas quando vem a propósito ²⁹.

Para cozer o *bolo*, a *laje* era inclinada contra uma parede (interior ou exterior) da cozinha terrestre ou então posta em cima do lar, apoiada, a meio, numa pedra arredondada. Acendia-se o lume em volta e a *laje era aquecida até ficar vermelha como uma telha* ³⁰.

A pedra custava a aquecer, consumindo muita lenha de romanieira, tamujo ³¹, urze ³², acarretada da *serra*, mas *aguentava bem o calor*. Para saber se a laje tinha atingido a temperatura ideal, raspava-se com um pauzinho ou com a pedra do graal e se largasse faíscas era a altura de cozer. Varria-se então a face superior com uma vassourinha de urze, ficando o brasido em volta, e punha-se o *bolo* a cozer até ficar rosado por igual ³³. Para se obter uma cozedura uniforme, fazia-se rodar a pedra, aproximando do lume as partes mais claras da massa.

²⁹ Recolhi esta narrativa em 1987.

³⁰ Elementos recolhidos na ilha do Pico (Ribeira do Meio, Caminho de Cima, Piedade, Terra Alta e Santo Amaro) em 1987, 1988 e 1991. Lacerda Machado, descreve a utilização da laje, de forma coincidente: “A laje de cozer bôlo ... de basalto, colocava-se por forma a formar com a superfície superior do lar um diédro de 45°, aproximadamente. Fazia-se-lhe bastante lume por ambos os lados e quando estava suficientemente quente, varria-se a base superior; sôbre a qual se punha o bôlo a cozer, continuando a fazer-se lume por debaixo, e pela frente também, a conveniente distância”. Lacerda Machado, 1917: 52.

Segundo Manuel Dionísio, fazia-se “aderir” o bolo de trigo fermentado “... a uma lagem de pedra, previamente aquecida, que se fazia girar a espaços até o bolo da lagem ficar cozido ao fogo do grande lume lateral aceso sôbre o negro lar...”.

Manuel Dionísio, 1937: 18 (Ribeirinha?).

Manuel Coelho afirma que o *parrameiro* era cozido “... num laje previamente aquecida num grande braseiro. A laje ia-se mudando, sempre à volta das brasas, para sítio onde elas tinham mais calor. A operação era morosa e exigia muita paciência, mas o resultado compensador; porque esta espécie de bolo era de sabor muito agradável...”. M. Coelho, 1961: 308, 314.

³¹ Tamujo - *Myrsine Africana* L.

³² Urze - *Erica Azorica* Hochst.

³³ A cor funcionava como um sinal do estado da cozedura.

Podemos concluir que este grelhador móvel, produto da natureza afeiçoado pelo homem, articula duas fontes de energia calórica: uma fonte geradora (lume), aberta, unilateral, separada do alimento, e uma fonte acumuladora (laje pré-aquecida), unilateral e em contacto directo com o *bolo* ³⁴.

A utilização da *laje* era pouco cómoda, exigia muito tempo, consumia muita energia calórica e, por isso, em cada casa, cozia-se apenas um *bolo* por dia, de tamanho suficiente para ser distribuído por todos os membros, de acordo com o plano das duas refeições: o jantar (11 horas) e a ceia (18 horas) ³⁵. O valor nutricional deste *bolo* comum, um dos pilares do sustento quotidiano, podia ser enriquecido com *gordura* ³⁶, *salchicha* ³⁷, cebola, salsa e até carne de porco. A divisão e a distribuição do *bolo de laje* efectuavam-se segundo uma praxe estabelecida. O *bolo* era cortado transversalmente em três partes, sendo a talhada central (*meão*) dividida pelos mais velhos (pai, mãe, filhos adultos), enquanto as duas partes laterais eram partidas em pedaços de acordo com o número de crianças ³⁸.

Este código preciso de distribuição do *bolo* comum exprime a hierarquia familiar: os adultos, cujo trabalho assegura a subsistência do grupo doméstico, e as crianças sem funções produtivas.

Na ilha das Flores (Fajãzinha), recorda-se a utilização de uma laje discóide móvel, designada por *pedra de cozer bolo*, cujo uso era idêntico ao da *laje* da ilha do Pico.

Os grelhadores pétreos do Pico e das Flores, tanto na forma circular, como na técnica de cozer o *bolo* inclinado diante do lume, são análogos à

³⁴ O fogo aberto é o que se processa sem delimitação. O calor acumulado cozia a face do *bolo* em contacto com o grelhador.

Analisei a técnica de cozedura com base no quadro conceptual elaborado por Lameiras - Campagnolo e H. Campagnolo, 1984: 98, 106, 107, 109.

³⁵ - Este regime binário da alimentação quotidiana foi substituído nos séculos XIX/XX por um regime ternário: almoço (8 horas), jantar (12 horas) e ceia (19 horas). Os camponeses, trabalhando sob contrato, tinham igualmente um regime alimentar ternário: almoço, jantar e merenda, esta última comida no campo.

³⁶ - A gordura do porco é também designada por *graxa*.

³⁷ *Salsicha* - enchido de carne de porco temperada com sangue ou vinho e especiarias.

³⁸ O termo *meão* designa a peça diametral da roda de madeira do carro de bois que é constituída por três peças. Haverá assim uma analogia entre o grosso *bolo de laje* dividido em três partes e a roda tripartida do carro de bois.

pedra do bolo de Pitões das Júnias (Alto Barroso, Trás-os-Montes) ³⁹ que terá sido usada, igualmente, no Minho e na Galiza ⁴⁰. Esta técnica de cozer pão foi igualmente muito utilizada nas ilhas Britânicas. Na Irlanda, um dos processos de cozer os pães ázimos de aveia, idênticos na forma ao *bolo* açoriano, consiste em incliná-los frente ao lume, apoiando-os num suporte de madeira (tripé...), numa grelha de ferro ou numa pedra pré-aquecida. Tal prática ainda se mantém nalguns locais do Norte da ilha ⁴¹. Na Escócia, um tipo de pão semelhante, depois de grelhado, é tostado da mesma forma ⁴².

No entanto, a ilha do Pico conheceu um tipo diferente de *laje*, de forma rectangular, e que se apoiava, horizontalmente, sobre duas ou três pedras. O lume era feito por debaixo da *laje* ⁴³.

³⁹ Viegas Guerreiro, 1981 a: 137, Ests. 58, 59. Silva, 1990: 145 ("bola de pedra", que ainda se sabe fazer no Barroso, um pão de farinha de milho ázimo que se cozia sobre uma pedra chata...).

⁴⁰ Viegas Guerreiro, 1981 b: 44, 47.

No Noroeste português existia "... o *bolo do lar*, que era cozido sobre uma pedra lisa existente em certos casos à frente do lar para esse fim, aquecida previamente com o fogo da lareira, e sobre a qual, depois de varrida, se colocava o bolo de massa, espalmado, rodeando-o em seguida de brasido". Oliveira, Galhano, Pereira, 1983: 10.

Segundo José Marques, "... na segunda metade do século XIV, nos mosteiros beneditinos e agostinhos da Arquidiocese de Braga, a que também pertencia a região transmontana, ... ainda havia resistência à aceitação do pão cozido no forno, continuando a preferência pelo pão de lar, isto é, pelo pão cozido sobre a pedra da lareira e sob as brasas (que a fogueira próxima permitia renovar) e a cinza escaldante, depois de convenientemente protegida a massa por folhas de couve ou, de preferência, por folhas de figueira, que lhe transmitiam um sabor especial". Num documento de 1364, os religiosos agostinhos do Mosteiro de S. Miguel de Vilarinho queixavam-se de "... que a boroa que sempre ouverom fora de lar e que agora lha davam de forno e que era tam maa e tam pequena que se nam pudiam per ella manteer". José Marques, 1995: 654.

⁴¹ Danachair, 1981: 61, 62, 63. O pão de aveia, colocado no suporte de madeira ou de ferro, cozia apenas numa fonte geradora de calor, unilateral e separada do alimento. Esta fonte podia ser complementada, colocando-se o pão numa pedra pré-aquecida que funcionava como acumulador térmico, actuando directa e unilateralmente.

A prática de cozer pães finos (*galettes*) inclinados num suporte de ferro, perto do lume, era comum no Oeste da França (Bretanha e Pirinéus Atlânticos). Lecoq, 1979: 156-157.

⁴² Lerche, 1975: 329. A exemplo do que se conhece na Irlanda, é provável que em tempos recuados, o pão de aveia fosse totalmente cozido, e não apenas tostado num suporte inclinado.

⁴³ Elementos recolhidos no Caminho de Cima, na Ribeira do Meio, na Ribeira Seca e nos Fetais em 1987 e 1988.

Também na vizinha ilha de São Jorge (Topo), no início dos anos 40, ainda se usava o grelhador pétreo rectangular, assente em duas pedras sobre a lareira elevada, onde se procedia à demorada cozedura de *bolos de milho* ⁴⁴. Na ilha das Flores (Lomba da Fazenda), o *bolo* de laje era cozido sobre uma pedra quadrada, bem lisinha, abrigada numa meia água junto da casa. O lume era feito em cima da pedra que, depois de quente, era varrida antes de se pôr o *bolo* a cozer. Também na ilha Terceira (São Brás), o *bolo* chegou a ser cozido sobre uma *pedra queimada*, discóide ou rectangular, colocada sobre uma estrutura feita com pedras (*fogão*), no interior da qual se acendia o lume.

Podemos concluir que nestas ilhas existiu um grelhador de pedra fixo, rectangular ou discóide (Terceira), que podia funcionar com calor acumulado (Flores) ou então com fontes geradoras delimitadas (Graciosa, São Jorge, Pico, Terceira), respondendo a novas exigências de comodidade e a novos hábitos de consumo alimentar.

No arquipélago da Madeira existem igualmente grelhadores com funcionamento idêntico. Na ilha da Madeira, *obolo (de caco)*, circular e achatado, feito com farinha de trigo, centeio, cevada ou milho, pouco lêveda, é cozido ainda hoje numa *laja* ⁴⁵, recipiente de pedra mole avermelhada (pedra de tufo) ⁴⁶, de forma circular, com parede baixa e cerca de 30 centímetros de diâmetro, e que pode ser reforçado com uma cinta de ferro ⁴⁷.

Para cozer o *bolo*, a *laja* é fortemente aquecida sobre duas pedras de tufo, aparelhadas em curva e delimitando uma fomalha onde se mantém o brasido ⁴⁸. O

⁴⁴ Informação da professora Teodora de Borba que ainda conheceu a pedra de cozer bolo em casa da avó materna, Maria Diamantina Brasil (1880-1943). A laje era de *pedra cascalhenta* (pedra favada) que se ia buscar ao sítio das Pedras Brancas (serra do Topo) ou à distante Fajã dos Cubres. Recolhi elementos concordantes durante as pesquisas que realizei no Topo, em 1987.

⁴⁵ Eduardo Pestana, 1970, 2: 43 (*ból do caco*) e 90 (*laja*).

No Faial (Ilha da Madeira), o grelhador de pedra é igualmente designado por *caco*. Informação de Américo de Sousa Filipe.

⁴⁶ Eduardo Pereira, 1940, 2: 703. Visconde do Porto da Cruz, 1955: 128.

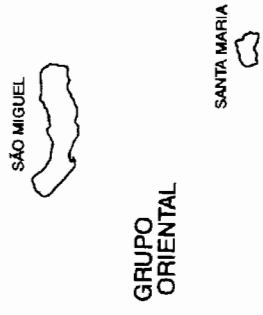
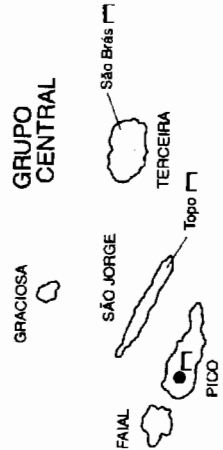
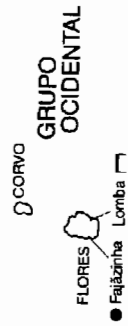
⁴⁷ Um recipiente pétreo, reforçado desta forma, figurou numa exposição sobre utensílios de cozinha realizada no Teatro Municipal do Funchal em 1987-1988.

Cousas e lousas..., 1987-1988: 97 (164). Informações complementares de Nelson Veríssimo, José de Sainz-Trueva e Jorge Torres.

⁴⁸ A informação, relativa ao lugar do Faial (ilha da Madeira), foi prestada por Américo de Sousa Filipe.

ARQUIPÉLAGO DOS AÇORES

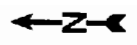
UTILIZAÇÃO DA LAJE DE COZER BOLO (SÉCULO XIX E PRINCÍPIOS DO SÉCULO XX)



LEGENDA

- LAJE CIRCULAR MÓVEL
- ▣ LAJE RECTANGULAR APOIADA EM DUAS PEDRAS

ESCALA 1:2 500 000



bolo tem de ser virado sucessivamente para ficar cozido nas duas faces.

Utilizam-se igualmente grelhadores pétreos, rectangulares, que cozem vários bolos simultaneamente⁴⁹.

Na ilha de Porto Santo, o bolo ázimo, de farinha de milho (*escrapiada*), era cozido numa *pedra de tijolo*, “*Cantaria de pedra mole, granulosa, avermelhada ou amarelada, pouco consistente...*”⁵⁰.

Em síntese, na Europa atlântica, conhecem-se grelhadores de pedra em forma de placa móvel (discóide), fixa (predominantemente rectangular) ou então em forma de recipiente, com secção horizontal circular e parede muito baixa. Estas diferenças morfológicas são significativas, na medida em que correspondem a diferenças tanto a nível dos elementos do sistema de cozedura, como do desenrolar da cadeia operatória com eles articulada⁵¹.

O uso do grelhador pétreo apresenta vantagens técnicas quer em relação à cozedura directa nas brasas, na medida em que facilita a intervenção humana, quer em relação a outro tipo de suportes mais simples (tripés e grelhas) já que permite a utilização de calor acumulado por pré-aquecimento. Por isso, deve ter surgido nos primórdios do consumo de farinha sob a forma de pão, tendo derivado, provavelmente, do uso de superfícies rochosas naturais previamente aquecidas. O grelhador de pedra foi usado em diferentes tradições culinárias da Europa, do Norte de África e do Brasil (Santa Catarina e Rio Grande do Sul), tendo sido substituído gradualmente por superfícies de barro ou de metal, mas perdurando nalguns locais até ao século XIX⁵².

⁴⁹ - Informação de Nelson Veríssimo.

⁵⁰ - Eduardo Pestana, 1970, 2: 70 (*escrapiada*) e 104 (*pedra de tijolo*).

Actualmente, o termo “*pedra*” designa a “*chapa de ferro onde se cozem bolos e escrapiados*”. Maria Monteiro, 1948: 40, 41. Maria Monteiro, 1949-50: 130 (*pedra*).

A técnica de cozer a *escrapiada* é descrita por Francisco de Freitas Branco, 1995: 395, 397.

⁵¹ - Os conceitos de sistema e cadeia operatória de cozedura foram definidos por Lameiras - Campagnolo e H. Campagnolo, 1984: 96-101.

⁵² - Obras referidas nas Notas 39, 40 e Bruneton, 1975: 276, 284 (Berberes de Marrocos). Camporesi, 1980: 49,99 (antiga região de Romagna, no Norte de Itália). Danachair, 1981: 61, 62 (Irlanda). Gamerith, 1981: 95 (Escandinávia, Irão e Afeganistão). Lecoq, 1979: 178-180 (*Pierre à galette* da Bretanha francesa e *teggia* da Córsega). Lerche, 1975: 329 (Norte da Escócia). Marinow, 1981: 197 (Bulgária).

Os dados referentes ao Brasil têm especial interesse, na medida em que provêm de regiões onde se fez sentir a influência de povoadores açorianos, a partir do século XVIII. De acordo com elementos recolhidos em Setembro de 1996, no Estado de Santa Catarina (região de Tubarão), fazia-se um *bolo* ázimo de farinha de milho e condimentado com *erva-doce*, conhecido popularmente

3. O grelhador de barro.

Ao contrário do que aconteceu na Madeira, o uso da *laje* não sobreviveu na ilha do Pico e a técnica de cozer *bolo*, directamente num meio sólido difusor, generalizou-se graças à rápida divulgação do grelhador de barro, um recipiente de secção horizontal circular, aberto, de parede vertical muito baixa (4-6 cm) e diâmetro variável (30-60 cm) (Figs. 2 e 4). É um utensílio de cozinhar a seco, de uso polivalente, tendo servido e servindo ainda para torrar farinha, cereais e outras sementes, assim como para *cozer bolo* e grelhar (*assar*) peixe⁵³. Fazia parte do equipamento de cozinha de uso corrente nos diferentes estratos sociais do arquipélago, excepto na ilha Terceira (sécs. XIX-XX), onde, no entanto, era produzido para satisfazer a clientela do Grupo Central. É conhecido por *cozideira* (de *cozedeira*) em Santa Maria e Graciosa⁵⁴, por *sertã*⁵⁵ em São Miguel, e por *tijolo*⁵⁶ nas restantes ilhas.

por *negro deitado*. Para cozer a massa, fazia-se fogo sobre uma pedra lisa e, quando esta clareava (*embranquecia*) afastavam-se as brasas e *deitava-se o bolo*, envolvido em folhas de bananeira. Quando a face inferior escurecia, tinha de ser virado.

A informação relativamente ao Rio Grande do Sul, foi-me prestada por Lilian Argentina Marques, do Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore, em Junho de 1995. Na região de Canguçu (Pelotas), recolheu elementos sobre o uso do *pão de pedra*, feito com farinha de trigo, em forma de bolo fino, cozido sobre uma pedra pré-aquecida. Este pão era virado para cozer nas duas faces.

Lilian Argentina referiu-me também o antigo *pão guerrudo* ou *pão catreiro* usado por militares. Este era cozido, a seco, numa panela de ferro, colocada em cima de brasas que também cobriam a tampa. Desta forma, a panela de ferro funcionava como estufadeira. Sobre esta técnica de cozer pão, utilizada por Gregos e Romanos, ver Comet, 1992: 481, 482 e Bats, 1995: 35.

⁵³ Na ilha de São Miguel (Povoação), secavam milho no forno doméstico, cuja boca era tapada, muitas vezes, com um grelhador de barro (*sertã*) adquirido para o efeito. A dimensão e a leveza do artefacto tornavam-no bastante manuseável e apto para esta função. No entanto, a fragilidade do barro cozido e a forma circular contribuíram para que o tempo de duração destas tampas de forno fosse breve.

⁵⁴ Martins, 1996: 19, 20, 26 (fig. 2), 42, 43.

⁵⁵ Na ilha de São Miguel, distingue-se *sertã* (grelhador de barro) de frigideira (recipiente de metal para frigar). Nas restantes ilhas, o termo *sertã* designa os recipientes para fritar e, com este sentido, já era utilizado em Portugal nos séculos XIV e XV. Gil do Monte, 1984: 17. Oliveira Marques, 1964: 10. O termo *sertã* derivou do latim *sartago*, recipiente que servia para fazer guisados e cozer peixe. Alarcão, 1974: 33.

O *Regimento dos oleiros*, regulamentado pelas Posturas da Câmara Municipal de Angra do Heroísmo, em 1788, refere *fregideiras* de vários tamanhos. Luís Ribeiro, 1982-1983, 2: 453.

Sobre o uso da *sertã* na ilha de São Miguel, consulte-se Carreiro da Costa, 1991: 567-571.

⁵⁶ O termo *tijolo* sugere-nos a hipótese de ter existido no Arquipélago um meio técnico cerâmico de cozedura com a forma de simples placa.

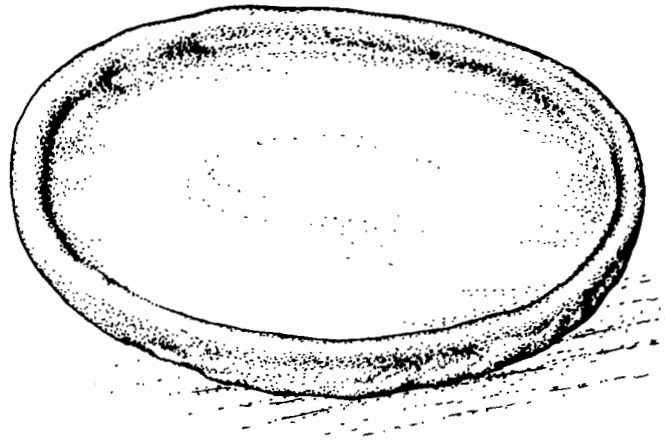


Figura 2

Tijolo de cozer bolo feito na costa do lajedo, ilha das Flores.

Diâm. 355 mm; *altura* 35 mm

Desenho de *José Bettencourt* (Martins, 1995: 504)

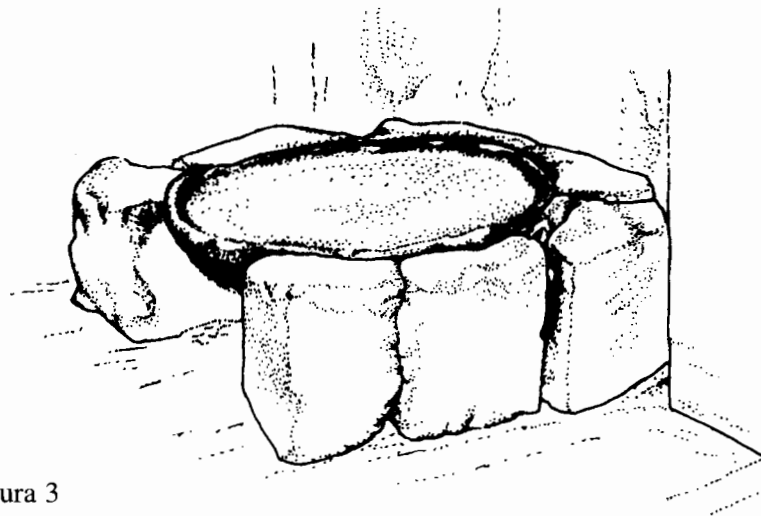


Figura 3

Fornalha sem chaminé servindo de suporte a um *tijolo de cozer bolo*.

Costa do Lajedo, ilha das Flores.

Alt. 119 mm; *diâm.* do *tijolo*: 430 mm

Desenho de *José Betencourt* (Martins, 1995: 4/97)

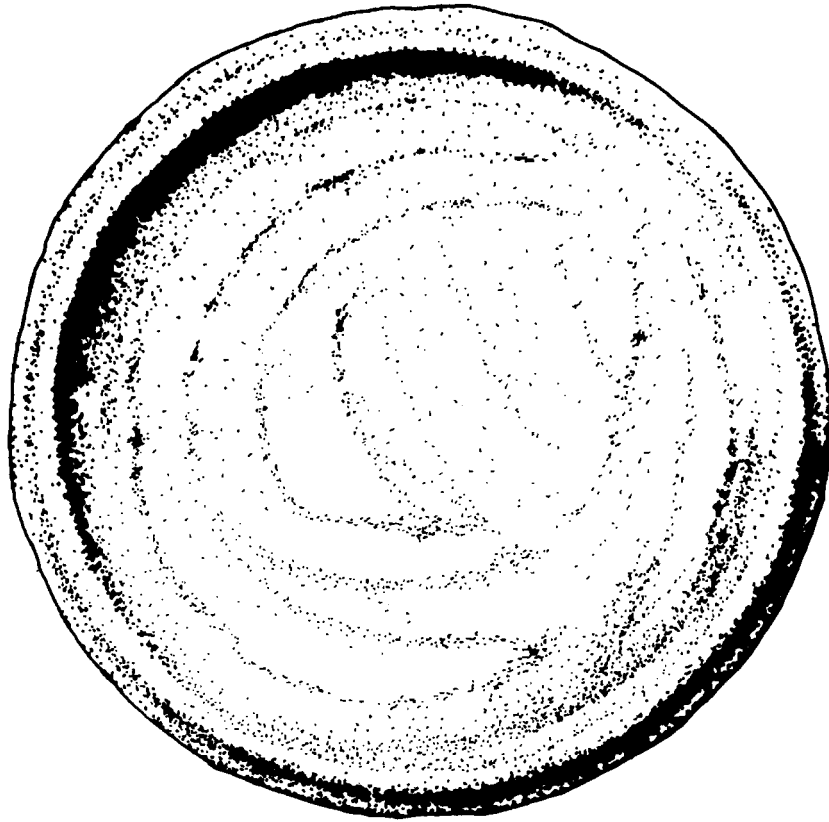


Figura 4

Sertã feita no Bandejo, ilha de São Miguel.

diâm. 302 mm

Desenho de *José Bettencourt*

Apesar de ser um recipiente cerâmico muito simples, a sua importância foi enorme nas práticas alimentares pois alterou ao mesmo tempo o processo de cozedura, o tipo de *bolo*, o ritmo de trabalho da mulher, os hábitos alimentares e a própria economia doméstica.

Na primeira década do nosso século, o *bolo do tijolo* de farinha de milho seria já uma das principais componentes da alimentação camponesa na ilha do Pico, enquanto o consumo de pão de milho se restringiria a uma minoria de rurais abastados.

A rápida adopção do *tijolo* deveu-se ao facto de ser leve, consumir pouca energia calórica e cozer rapidamente, facilitando o trabalho da mulher.

No entanto, a sua feitura pressupõe o conhecimento da arte do barro e quem não a dominasse ficava dependente dos “especialistas” e/ou dos comerciantes. Além disso, a fragilidade do barro cozido obrigava a certos cuidados por parte do utilizador. Antes de ser usado, o *tijolo* tinha de ser *destemperado para não rebentar*: untava-se com *graxa* (*gordura* do porco), enchia-se de água, juntava-se uma folha de couve, punha-se ao lume sobre a *trempe* de ferro e deixava-se ferver até secar toda a água ⁵⁷.

Era também prática corrente cintar o *tijolo* com um arco de ferro (*arco do tijolo*), o que lhe conferia maior duração mesmo quando rachava. Segundo Lacerda Machado, o arco de ferro podia ter três pés e, deste modo, dispensava-se a *trempe* que era o suporte normal do grelhador ⁵⁸.

Na ilha das Flores, o *tijolo* podia ser apoiado em cima de três pedras, num suporte trípode de ferro (*grelha*), ou encaixado permanentemente numa *fornalha*, estrutura de pedra com abertura lateral rectangular para o combustível e a tiragem ⁵⁹ (Fig. 3). Para cozinhar

⁵⁷ Recolha efectuada na Ribeira Grande (Ribeiras), ilha do Pico. Deve tratar-se também de uma técnica de impermeabilização. Sobre as técnicas de impermeabilização cerâmica, ver Carneiro, 1968-1969.

⁵⁸ Lacerda Machado, 1917: 68.

⁵⁹ A fornalha utilizada na ilha das Flores também funcionava como forno, onde se coziavam pequenos *bolos*. Martins, 1995: 496-499. Ao contrário do forno de pão, monopólio dos capitães dos donatários, as fornalthas podiam ser construídas por quem quisesse, muito embora o seu uso fosse legalmente condicionado, na medida em que o pão nelas cozido não se podia comercializar. Urbano Dias, 1944-1948, 1: 50, 51. Resta saber se existe alguma semelhança entre a fornalha utilizada na ilha das Flores e as que foram usadas nos séculos XV e XVI.

ARQUIPÉLAGO DOS AÇORES

DENOMINAÇÃO DO GRELHADOR DE BARRO



CORVO
GRUPO OCIDENTAL
 FLORES

GRACIOSA
GRUPO CENTRAL

FAIAL
 SÃO JORGE
 PICO
 TERCEIRA

SÃO MIGUEL
GRUPO ORIENTAL
 SANTA MARIA

LEGENDA

- COZIDEIRA
- SERTÁ
- TIJOLO

ESCALA 1:2 500 000

na *chapa*⁶⁰ (Flores) ou no *fogão de carvão* (São Miguel), usava-se um grelhador mais pequeno modelado para o efeito.

O grelhador de barro funciona exclusivamente com uma fonte geradora de calor unilateral, aberta ou delimitada, e foi ele que permitiu controlar, de forma mais rigorosa, o consumo de farinha e de energia e melhorar as condições de subsistência dos grupos domésticos, nos anos de crise e nos períodos improdutivos do ciclo agrícola.

O *tijolo* aquecia mais facilmente do que a *laje*, consumindo muito menos lenha e possibilitando um melhor aproveitamento do combustível, pois *cozia-se bolo com lenha de esgalho e até com sabugos de milho*⁶¹.

Normalmente, *punha-se o tijolo ao lume* antes de se amassar e tender o bolo, para ele ir aquecendo e ficar na temperatura ideal. Para testar o calor, polvilhava-se com farinha e, se esta alourasse, podia-se deitar a massa.

Quando a face inferior estava cozida, o *bolo* tinha de ser virado para cozer do outro lado, ficando as duas faces iguais, facto que inspirou o comentário crítico sobre as pessoas hipócritas: “*tem duas caras como o bolo do tijolo*”. Este era conhecido como “*bolo de duas caras*”.

O *bolandrão* passou também a ser cozido no grelhador de barro mas, por causa da sua espessura, tinha de se lhe passar por cima uma *vassourinha de urze seca*, com lume, para que ganhasse uma *codeazinha* e não se pegasse às mãos no virar.

Uma casa de família cozia normalmente vários *bolos do tijolo* por dia, ao contrário do que acontecia, como já foi dito, nas casas que utilizavam a

⁶⁰ A *chapa* é uma placa de ferro com um ou dois buracos circulares de encaixar os caldeirões ou outros recipientes de ir ao fogo, fixa numa estrutura de pedra de plano rectangular, aberta num dos lados.

Este tipo de fogão é muito frequente no Brasil para onde foi levado pelos portugueses. João Lupi e S. Lupi. s.d.: 28 (Santa Catarina). Júlio Alvar e J. Alvar. 1979, 2: Figs. 41-47 (Paraná). Nereu Pereira, F. Pereira e W. Neto. 1991: 389 (Foto nº 162) (Santa Catarina). Cascudo, 1967-1968, 1: 92 (origem portuguesa da chapa).

⁶¹ A lenha era de graça mas era preciso ir buscá-la em carros de bois e nem sempre o tempo o permitia.

Na perspectiva dos micalenses, o fogo brando era o mais indicado para assar peixe ou torrar grãos na *sertã*: “*Para todos estes trabalhos, o lume não deve ser forte e, portanto, à custa de lenha, mas sim obtido com combustíveis vegetais que produzem um fogo brando e leve, como sejam os sabugos de milho, carrilhos e caules secos de tremoceiro e de faveira*”. Carreiro da Costa, 1991: 570.

laje móvel. Este tipo de *bolo* tinha normalmente cerca de 32 cm de diâmetro e 1 cm de espessura. No princípio do século, o *bolo* era cozido em quartos, colocados com as mãos no grelhador⁶². Cada pessoa da casa recebia, como ração, um quarto de *bolo*. Nessa época, de grande carência, cozia-se duas vezes por dia (almoço e jantar) e, se a farinha escasseava, apenas uma vez. A divulgação do *tijolo* associa-se, assim, a uma divisão rigorosa e igualitária do *bolo de milho*, feita pelas mulheres antes da cozedura. Posteriormente, o *bolo* passou a ser cozido em duas metades e, nos anos 50, divulgou-se o uso de o cozer inteiro, depois de tendido sobre a *tabuleira* (Fotos 3 e 4).

Na década de 40, um grupo doméstico de seis pessoas consumia *nove bolos de tijolo delgadinhos*, nas três refeições (almoço, jantar e ceia), podendo sobrar um bolo ou uma metade para o dia seguinte. Nessa época, as mulheres levantavam-se cedo e coziavam os bolos necessários para o dia. Às refeições, o *bolo* era colocado na mesa, tal como saía do *tijolo*, e todos comiam o que queriam, partindo bocados com as mãos. As crianças, normalmente com mais fome, eram as primeiras a servir-se.

O consumo de *bolo* era igualmente calculado de acordo com a base alimentar prevista: se a refeição incluía sopa, comia-se menos bolo, mas se houvesse *conduto* (peixe, carne, ovos, queijo...), o consumo de *bolo* aumentava.

As mudanças operadas na feitura, na divisão e no consumo do *bolo do tijolo* reflectem transformações económicas e sociais que se traduzem numa maior abundância de alimentos e numa melhoria das condições de vida.

Podemos concluir que o rudimentar e utilitário grelhador de barro foi um utensílio precioso nas estratégias de sobrevivência, de autarcia e de crescimento dos grupos domésticos. Não admira, pois, que as mulheres que amassavam a farinha amassassem igualmente o barro e tivessem modelado grelhadores para autoconsumo (Nordeste, ilha de São Miguel; ilha das Flores; Praia, ilha Graciosa) e para vender (Bandejo, ilha de São Miguel; Costa e Lajedo, ilha das Flores) (Figs. 2 e 4). A importância fundamental deste recipiente elementar explica que também tenha sido feito em oficinas de

⁶² Também na ilha das Flores, o *bolo* era cozido primitivamente em quartos. Martins, 1995: 495. Tanto na Irlanda como no Norte da Escócia, o pão, idêntico na forma ao *bolo* açoriano, era cortado em quatro partes antes de ser cozido numa placa circular de ferro. Danachair, 1981: 63 (Irlanda). Lerche, 1975: 329, 332 (Norte da Escócia).



Foto 3 - O bolo é tendido sobre uma *toalha* de linho polvilhada com farinha, com o auxílio de uma *tendedeira*.
Ilha de São Miguel, Bretanha.
Foto de *Maria Furtado*, 1996: 54.



Foto 4 - O *bolo* a cozer na *sertão* de barro.
São Miguel, Bretanha.
Foto de *Maria Furtado*, 1996: 55.

telheiro por homens que recorreram à modelagem (Praia, ilha Graciosa e Bandejo, ilha de São Miguel), à moldagem (Horta, ilha do Faial) e ao torneamento (Povoação, ilha de São Miguel). De Santa Maria às Flores, os oleiros do arquipélago também os tornearam nas suas oficinas, e só na ilha do Corvo não encontrei sinais da produção deste artefacto.

Nas restantes áreas da cultura tradicional portuguesa, apenas na ilha da Madeira se recorda o uso de grelhadores de barro (*cacos*), muito embora o conhecido *bolo de caco* seja actualmente cozido em recipientes de pedra ou em chapas de ferro ⁶³.

No continente europeu, os grelhadores cerâmicos estão comprovadamente ligados aos primórdios da panificação de cereais, o que se depreende da presença de placas circulares de cozer pão (*plats à pain* ou *baking discs*) em estações arqueológicas do Sul da Escandinávia, do Norte e do Centro da França, datadas do Mesolítico e do Neolítico ⁶⁴.

Os recipientes rasos devem ter resultado da evolução da simples placa e melhoraram significativamente as condições de cozedura do pão e da torrefacção de grãos ⁶⁵. Na bacia do Mediterrâneo, onde se desenvolveu a panificação de cereais, este tipo de recipientes existe desde épocas muito recuadas.

Na Gália meridional (Baixo Ródano), recipientes rasos modelados, de ir ao lume (*plats à feu*), são uma das formas características da cerâmica

⁶³ “O bolo do caco, companheiro inseparável de viagens e romarias, tão popular em todo o Arquipélago, que supre o pão de trigo em casa de vilão...coze-se num caco ou frigideira de barro, em lume vivo, dando-lhe a forma de bolo redondo e achatado. Depois de cozido, achega-se o calor de cinza e brasas para lhe tostar a borda”. Eduardo Pereira, 1940, 2: 703.

Caco é uma “...Lâmina de ferro espessa (1-2 cm) ou de olaria, destinada á cozedura de bolos de caco”. O bolo de caco “... era até há pouco tempo o único pão dos que não tinham forno”. Jaime Santos, 1944-1948, 8 (40): 210.

Jorge Freitas Branco informou-me ter visto um grelhador cerâmico, de fundo ligeiramente côncavo, na Achada dos Judeus (São Vicente). O grelhador madeirense chegou a ser torneado na *Olaria do Lazareto* (Funchal) (Informação de Adriano Ribeiro). Sobre a cerâmica da Madeira, consulte-se A. Ribeiro, 1993 e 1993b.

⁶⁴ Lecoq, 1979: 178 (França). Gebauer, 1995: 105-107 (Sul da Escandinávia, 3900- 2400 a.C.)

⁶⁵ Nos Açores, a modelação de um grelhador cerâmico de cozer pão compreende duas fases: a feitura da base (placa circular) e a formação da parede o que exige grande habilidade técnica. Martins, 1993: 98, 99, 148-150 e 1996: 19, 20.

proto-histórica de feitura local enquanto no Norte e no Centro da Itália, a mesma categoria de artefactos (*testi di fuoco* ou *testelli*), de origem romana, foi bastante usada durante toda a Idade Média e, nalguns locais, chegou aos nossos dias ⁶⁶.

No Sul de Espanha, (al-Andalus), recipientes rasos de cozer pão são conhecidos na época tardo-romana, em níveis bizantinos de Cartagena e em várias estações do período islâmico (Fig. 5) e é possível que os *pratos de lume* dos povos castrejos romanizados do Nordeste de Portugal tenham sido usados com idêntica finalidade ⁶⁷.

As populações berberes do Norte de África (Tunísia, Argélia, Marrocos) eram tradicionais consumidoras de pão que podia ser cozido numa fomalha de cerâmica (*tannur* ou *tabun*), num forno de abóbada (*furn*) ou num grelhador de barro (*tâbaq*) ainda hoje modelado pelas mulheres do Magrebe ⁶⁸.

Será possível relacionar o recipiente de cozer pão açoriano com a cerâmica de regiões da Europa e do Magrebe ocidental com as quais o arquipélago manteve estreitos contactos nos séculos XV e XVI? Um contributo significativo para o esclarecimento desta questão foi dado pelo arqueólogo Cláudio Torres ao estabelecer uma analogia funcional entre os recipientes circulares muito rasos (*placas*), encontrados num forno do complexo oleiro medieval (sécs. XV-XVI) da Mata da Machada (Barreiro,

⁶⁶ Bats, 1994: 412-415 (Córnia meridional). Gutiérrez Llonet, 1990-1991: 172 (Itália).

⁶⁷ Bazzana, 1996: 156,157. Gutiérrez Lloret, 1990-1991: 171-173 (Sul de Espanha). Soliro, 1984: 54, 64, 74, 90, 141, 296 e Fig. LXXI (Noroeste de Portugal). Nolen designa por *frigideiras* os pratos de cozinha da cerâmica romana do Alto Alentejo. Nolen, 1985: 81 e segs.

⁶⁸ Rosenberger, 1980: 484. Balfet, 1977,1: 131 e 169 (Argélia),197 (Tunísia), 218 (Marrocos). Karla Vossen, 1990 (Marrocos). Bazzana, 1996: 155,158. Gutiérrez Lloret, 1990-1991 e 1996: 241-244.

O grelhador de barro das ilhas Canárias é considerado pré-hispânico e de origem norte-africana, sendo aparentado a formas idênticas da cerâmica berbere. Neste arquipélago, os grelhadores (*tostadores* ou *tiestos*) eram uma das produções mais significativas da cerâmica popular rural feita exclusivamente por mulheres, pela técnica da junção de elementos acordelados. Estes recipientes eram utilizados para torrar cevada e raízes de *helecho* com que faziam farinha consumida apenas sob a forma de papas (*gófio*) porque, tradicionalmente, os habitantes das Canárias não coziam qualquer tipo de pão. Köpke, 1974: 392, 397, 411, 417. Gonzáles Anton, 1987: 59, 60, 74, 92-101. *Tradiciones populares...*, 1944: 161-197. Julio Sanabria, 1980: 9. Francisco Branco, 1995: 223-226 (sobre o gófio nas Canárias e na ilha do Porto Santo).

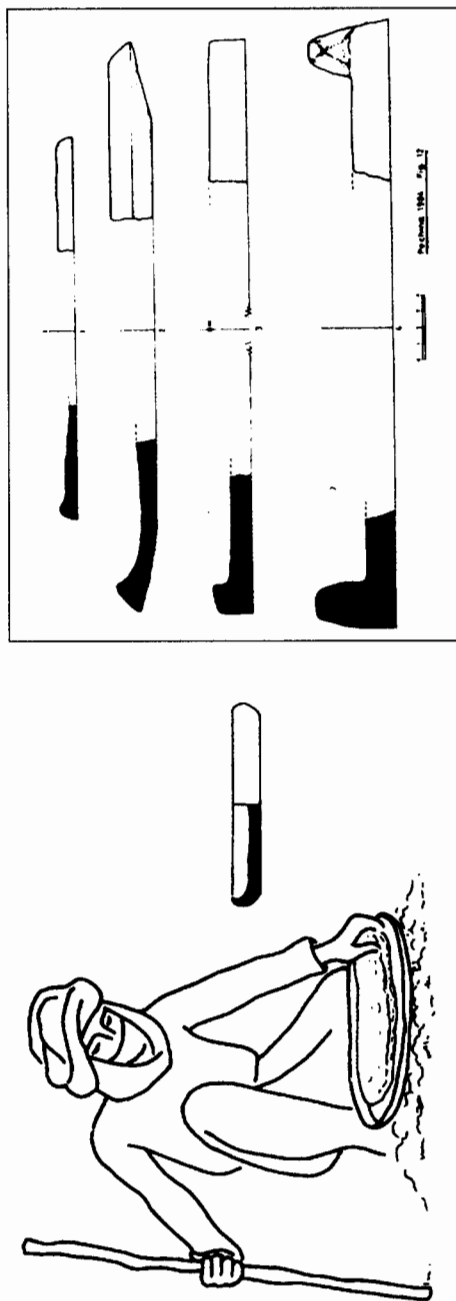


Figura 5

Cozedura de pão (hogaza) no prato (tābaq) e provável prato de pão (plato de pan) (segundo Puertas, 1986-87, Fig. XVIII, F-1).

Quatro tipos de pratos (bandejas de pan ázimo) provenientes de contextos emirais e califais de Pechinas (Almeria) (segundo Acien, 1986, Fig. 12).

Desenhos e citações de Gutiérrez Lloret, 1990-1991: 172

Margem Sul do estuário do Tejo), e os grelhadores de barro ainda hoje usados nos Açores para cozer bolo, e ao concluir que “...seria, talvez, uma das maneiras de fazer pão durante as longas travessias marítimas e que perdura na tradição insular”⁶⁹.

É muito possível que o sistema de produção e consumo diário de pão, centrado no uso do grelhador de barro, tenha desempenhado um papel de relevo na alimentação a bordo dos navios que sulcavam as rotas atlânticas e a exportação para as ilhas possa ter incrementado a produção deste tipo de recipiente.

Porém, não se pode explicar a feitura e o uso de grelhadores de barro nos Açores apenas como sobrevivência dos recipientes homólogos produzidos na Mata da Machada ou noutra qualquer lugar fora do arquipélago. No contexto das ilhas açorianas, este tipo de recipiente teve uma evolução diferenciada, ao ser feito com técnicas e formas de organização produtiva muito diversas e capazes de utilizar as argilas de origem vulcânica, apresentando variantes a nível dos atributos morfológicos. A produção doméstica de grelhadores cerâmicos por mulheres, trabalhando de joelhos, não encontra paralelo noutras regiões europeias mas no Magrebe ocidental.

O processo evolutivo resultante de múltiplas influências externas associadas à criação endógena transformou os Açores no principal centro produtor e consumidor de pão cozido em grelhadores de barro, na Europa dos séculos XIX e XX.

No Novo Mundo, os grelhadores cerâmicos tiveram igualmente uma importância vital no consumo alimentar do milho e da mandioca ácida. Na América Central (México e Guatemala), as mulheres ainda modelam grelhadores de fundo côncavo (*comals*) para cozer *tortillas* de farinha de milho. Nas Terras Baixas da América do Sul (Alto Amazonas, Noroeste Amazónico, Alto Xingú, Região Meridional), os grelhadores de barro de fundo plano, feitos pelas mulheres, têm origem pré-colombiana (2.700 a.C.) e foram usados até aos nossos dias quer para torrar farinha de mandioca quer para cozer pão (*beiju*) feito com o mesmo tipo de farinha⁷⁰.

⁶⁹ Cláudio Torres, s.d.: 5, 6, Fig. 15.

⁷⁰ Cascudo, 1967-1968, 1: 89-91. Lathrap, 1975: 54-55, 58-61, 106, 107, 142, 144-146. Bandeira, 1966: 5, 7, 10. *Índios da Amazônia*, 1986: 49, 50 (fotos). Branco, 1986: 90. La Salvia e Brochado, 1989: 141, 142.

Segundo Berta Ribeiro, o “torrador” indígena do Brasil é uma peça circular ou

É possível afirmar que o recipiente raso de cerâmica, concebido para cozer pão, é um artefacto com elevado grau de universalidade, criado pela actividade feminina que connexionou a produção alimentar de massas de farinha com a modelação de recipientes para as cozer (Martins, 1995: 510).

Em cada contexto ecológico-cultural, este artefacto rudimentar articula o sistema técnico de produção cerâmica e o sistema de panificação, permitindo o consumo de grãos e rizomas sob a forma de pão.

4. O forno de pão.

O forno de lenha, funcionando por pré-aquecimento (calor restituído), permite obter temperaturas de cocção mais elevadas e cozer simultaneamente vários pães numa atmosfera fechada de ar quente. O pão cozido nestas condições dura mais tempo, podendo mesmo fazer-se pães de longa conservação.

Os fornos de pão eram um dos privilégios exclusivos dos capitães dos donatários, razão pela qual a adopção do forno doméstico no arquipélago só foi possível depois de ter sido autorizado pelas já citadas reformas pombalinas de 1766. A sua difusão e uso, sobretudo nas áreas rurais, foram ainda condicionados pelos recursos dos grupos domésticos e pelas dificuldades técnicas da sua construção e articulação com a respectiva casa. Os mais divulgados são construções de falsa cúpula, em pedra queimada aparelhada, com planta circular, forma interior hemisferoidal e abertura lateral rectangular ou excepcionalmente em arco quebrado (ilha Graciosa).

A articulação do forno com a habitação processou-se de forma diferente nos vários espaços insulares. Os únicos exemplos conhecidos de casas com fornos dissociados existiram na região da Bretanha, ilha de São

“ovalada” (base elíptica), podendo alcançar um metro de diâmetro e tendo duas formas básicas: “ a) *platiforme* (rasa, circular, com bordas levemente elevadas; b) *tigeliforme* (de paredes mais altas, fundo plano ou ligeiramente abaulado)”. Ribeiro. 1988: 28.

Os imigrantes açorianos que colonizaram a ilha de Santa Catarina, no Sul do Brasil, faziam bolo de farinha de milho enrolado em folha de bananeira e cozido numa telha de meia cana. Caruso, 1989: 61. De acordo com elementos que recolhi em Setembro de 1996, nas olarias de São José (Santa Catarina) tornaram-se grelhadores (*boleiros*) para cozer *bolo* preparado com uma mistura de farinha de mandioca, a que se adicionava *manteiga* ou *banha* e um pouco de farinha de trigo para a massa ficar mais macia.

Miguel ⁷¹. A fórmula dominante em todas as ilhas é a ligação do forno à lareira e a associação do conjunto à casa. A implantação do sistema lareira-forno conheceu três variantes fundamentais:

A — Lareira e forno implantados no interior da cozinha, inicialmente separada da casa e sem chaminé: São Miguel (Nordeste), São Jorge, Pico, Faial, Flores e Corvo.

B — Lareira integrada num bloco coberto com chaminé, adossado à parede exterior da cozinha, e forno encostado ao bloco da lareira. Este tipo existiu e existe ainda em todo o arquipélago.

C — Lareira coberta com chaminé, na parede interna da cozinha e forno adossado à parede exterior: ilha das Flores...

Na ilha do Pico, o aumento de poder económico dos agregados familiares teria possibilitado a adopção generalizada dos *forno de pedra* construídos no interior das cozinhas e que tinham uma função importante: secar o milho por motivos de conservação ⁷². O *bolo* passou então a ser também cozido no forno. Esta mudança na técnica de cozedura alterou novamente o tipo de *bolo*, o ritmo de trabalho da mulher e os padrões de consumo alimentar.

Um forno de pedra, para aquecer bem, consome muita lenha grossa, mas este elevado gasto de energia foi rentabilizado, pois cozia-se uma fornada de *bolos* mais pequenos ⁷³ e mais grossos (30 cm de diâmetro e 1,5 cm de

⁷¹ Furtado, 1884: 76. Sobre o problema da articulação do forno com a casa, retomei a introdução a Costa, 1991: XXIV.

Na ilha de São Miguel, a capacidade dos fornos era medida pela quantidade de farinha que coziavam: alqueire, alqueire e meio, dois alqueires. Os oleiros de Vila Franca do Campo torneavam alguidares de amassar com idênticas capacidades. O tamanho dos fornos e dos alguidares variava de acordo com a dimensão dos grupos domésticos.

⁷² Na ilha do Pico, o milho tem de ser seco no forno, por motivos de conservação, e esta necessidade deve ter impulsionado a construção de fornos domésticos. Inicialmente, eram mais pequenos e algumas cozinhas tinham dois fornos com dimensões diferentes, sendo o mais pequeno destinado ao *bolo* e ao pão de trigo. De salientar que, tanto na Escócia como na Irlanda, os fornos eram igualmente muito raros e serviam para secar cereais. Danachair, 1981: 66. Lerche, 1975: 355.

⁷³ O *bolo de forno* é mais pequeno do que o *bolo de tijolo*, pois tem de caber na pá de cabo comprido que o enforma.

Na Ribeira Grande da ilha do Pico, o grande bolo de farinha de trigo (*parrameiro*) (supra, p 6), também chegou a ser cozido no forno.

espessura), de três em três dias, limite de tempo para além do qual começavam a estragar-se. Os *bolos do forno* eram tendidos sobre a mesa da cozinha, alisados com a mão molhada, postos na pá de cabo comprido e enfiados.

Os fornos mais pequenos coziam catorze ou quinze *bolos* de cada vez e os maiores podiam cozer até vinte e um *bolos*, o que dava para uma casa de seis pessoas comer durante três dias. Esta capacidade de cozer grande número de *bolos* simultaneamente era da maior importância nos momentos de grande consumo alimentar como, por exemplo, nas festas do Espírito Santo ou nos trabalhos colectivos lúdicos: debulhas de trigo, vindimas, matanças do porco. Nestas ocasiões podiam-se cozer três, quatro ou mesmo cinco foadas de *bolo*, conforme o número de pessoas presentes⁷⁴.

Nos anos 30, quando se roçavam *terras de mato* para fazer pastagens, a mulher do proprietário cozia no forno *bolos maiores e mais altos (bolos de roça)*⁷⁵ para levar aos trabalhadores contratados (“*homens chamados*”) a *dias trocados* ou a dinheiro. Cada homem recebia um *bolo* para as três refeições do dia (almoço, jantar e merenda), mas dava-se mais a quem quisesse.

O forno possibilitou igualmente a feitura doméstica de *bolos* de longa conservação: o *bolo de pesca*, a *bolacha* e o *bolo seco* (Ribeiras do Pico), tendo sido os dois primeiros de grande importância no mantimento dos pescadores durante a faina.

A massa do *bolo de pesca* era feita com farinha de milho, água a ferver e sal. Escaldada com pouco água, para ficar muito dura, era bem amassada, e tendida, depois de arrefecer, em forma circular achatada, com cerca de 40 cm de diâmetro e 4 cm de espessura. O *bolo* era todo picado com um *pauzinho aguçado* ou com um *garfo*, para *secar melhor por dentro*, cortado aos quadrados e colocado no forno pré-aquecido, onde ficava de um dia para o outro.

Este tipo de pão durava três meses e esta característica fazia dele uma componente essencial da alimentação dos homens do mar quando iam *pescar*

⁷⁴ O *bolo de forno* diminuiu de tamanho no decurso deste meio século. Os fornos maiores que levavam 16 *bolos* grandes passaram a cozer 21 *bolos* mais pequenos.

⁷⁵ No Sul do Brasil (Ribeirão Pequeno - Santa Catarina) o *bolo de roça*, circular e fino, é preparado com farinha mandioca, tempero (sal, açúcar) e ovos. Era cozido em cima da *chapa*, entre folhas de bananeiras. Elementos recolhidos em Setembro de 1996 (Laguna).

para fora da ilha, nos bancos das ilhas de São Jorge e da Graciosa. Cada pescador levava consigo, em média, três fornadas de dez *bolos* para fazer sopas no *caldo de peixe*, cozinhado em terra ⁷⁶.

No barco, os pescadores comiam *bolacha*, um tipo de *bolo* consumido sem qualquer acompanhamento. A *bolacha* era feita com farinha de milho, água a ferver, *banha* de porco e um pouquinho de açúcar, tendida em forma de pequenos *bolos* circulares, com cerca de 10 cm de diâmetro e 2 cm de espessura. As *bolachas* eram fincadas com um garfo e ficavam no forno pré-aquecido, de um dia para o outro.

Os marítimos guardavam o *bolo* e a *bolacha* nas respectivas *caixas de pesca*.

Também fazia parte do sistema alimentar das Ribeiras do Pico, um outro tipo de *bolo* de longa conservação, o chamado *bolo seco*, feito, desta vez, para comer em casa, entre as refeições, podendo servir também de farnel às crianças da escola ou a quem tivesse de fazer uma longa caminhada. Preparava-se no dia de cozer o pão ou o *bolo de forno*, com farinha de milho escaldada com água a ferver, *pé de torresmos de toucinho* ou *gordura de porco*, semente de funcho, quando havia e, em épocas mais recentes, um pouquinho de açúcar. Tendia-se em forma circular, com cerca de dois palmos de diâmetro e 2 cm de espessura. Em seguida era picado, cortado aos quadrados e enformado depois de se retirar o pão ou o *bolo* (calor muito brando), ficando a cozer e a secar até ao dia seguinte.

Porém, a adopção generalizada do forno possibilitou uma mudança fundamental nos hábitos alimentares: o consumo de *pão de milho* que, na década de 40, foi substituindo o *bolo* na alimentação quotidiana da gente do Pico ⁷⁷.

Na aceitação do *pão de milho*, pesou o facto deste se conservar durante mais tempo, o que permitia cozer de oito em oito dias, rentabilizando-se assim o elevado gasto de lenha para aquecer o forno sem aumentar,

⁷⁶ Os pescadores levavam uma garrafa com molho de salsa picada, alho, malagueta, sal e vinagre para deitar por cima do peixe do caldo.

⁷⁷ O pão de trigo era consumido apenas nas matanças do porco, nas festividades ou nas casas abastadas. Sobre o pão nos Açores, consultem-se os seguintes trabalhos: Afonso, 1951. Ataíde, 1952. Costa, 1950 a, 1950 b, 1950 c, 1951 a, 1951 b. Ribeiro, 1982-1983: 463, 464, 489-511. Manuel Coelho, 1961: 309-322.

significativamente, o gasto de farinha ⁷⁸. Uma fornada de vinte e dois pães de milho (forno grande) alimentava uma casa de seis pessoas durante uma semana.

Já nos nossos dias, começaram a fazer-se fornos de tijolo moldado nos telhais que aquecem mais facilmente e com lenha mais delgada.

À maior capacidade produtiva dos fornos correspondia um maior consumo de farinha que a *atafona de mó* não podia satisfazer. O recurso aos moinhos também não era uma solução satisfatória pois estes funcionavam de forma irregular devido à falta de água e de vento. Os grupos domésticos com maior poder económico foram superando a dependência dos moinhos, construindo atafonas de gado anexas à habitação.

As sucessivas mudanças nos meios técnicos de cozedura (*laje-tijolo-forno*) foram poupando à mulher mais tempo e energia e ela foi-os utilizando de acordo com as suas conveniências.

Do complexo processo evolutivo, resultou o regime alimentar rural das Ribeiras do Pico, onde, nos anos 60, coexistiam o pão de milho ⁷⁹, de uso dominante, o *bolo do forno* e o *bolo do tijolo*.

O *tijolo* passou a ter um papel complementar, substituindo o forno nas crises de lenha ou de cereal e nas faltas de pão ⁸⁰.

4. Conclusões

O estudo das mudanças operadas nas técnicas de consumo de farinhas sob a forma de pão (*lato sensu*) permitiu correlacionar o farináceo utilizado, a técnica de farinação, as operações de preparação, a técnica de cozedura e o alimento produzido.

⁷⁸ O *bolo de forno* rendia na farinha, porque levava muita água, mas rendia menos no comer, pois, cozido frequentemente, mantinha-se fresco e comia-se mais. O pão de milho não rendia na farinha, mas rendia no comer, porque, à medida que o tempo passava, ia ficando duro e comia-se menos.

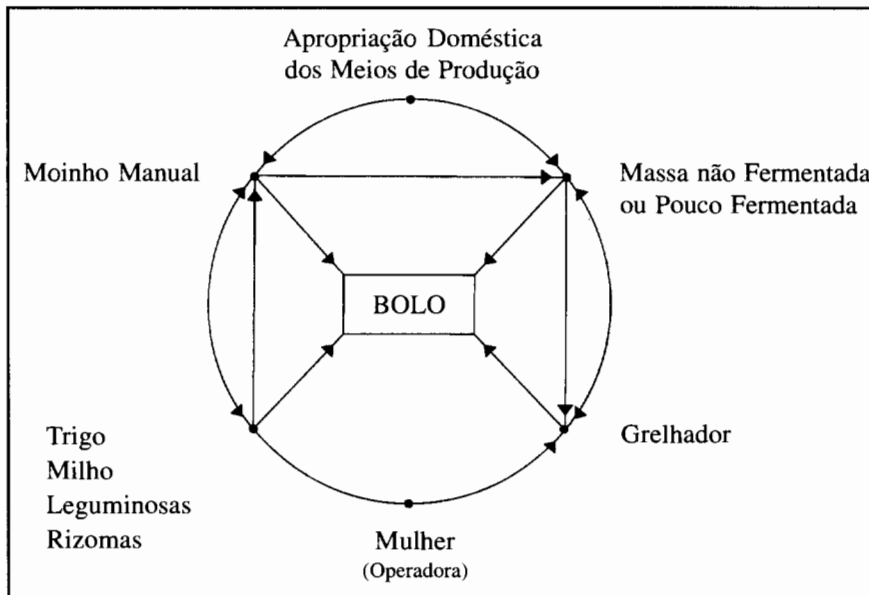
Quando o pão de milho endurecia, era amolecido (*estufado*) por acção de vapor de água (Ribeiras do Pico).

⁷⁹ A partir dos anos 60, à medida que se foi deixando de cultivar o milho, o pão passou a incorporar uma quantidade cada vez maior de farinha de trigo, importada, e que acabaria por se tornar dominante.

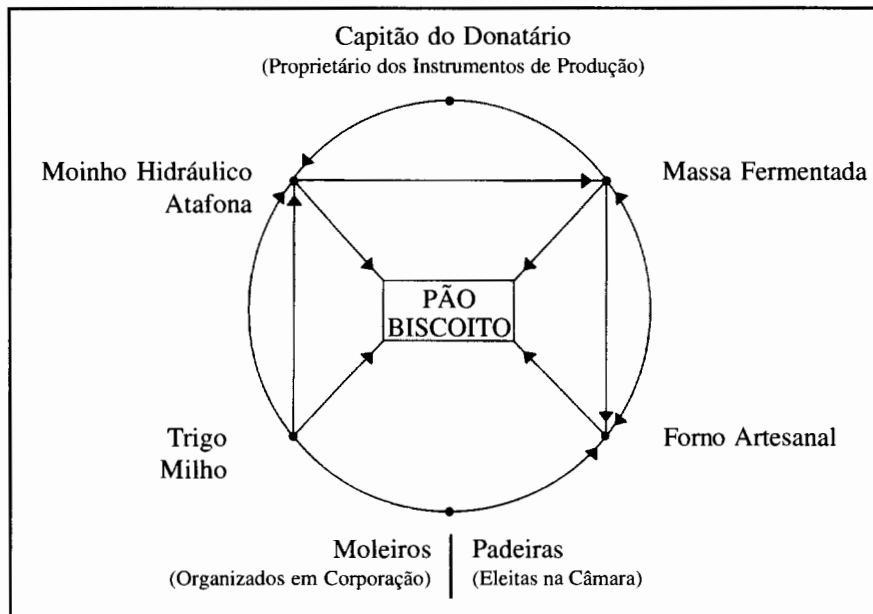
⁸⁰ As crises de farinha eram provocadas pela falta de água ou de vento que paralizavam os moinhos.



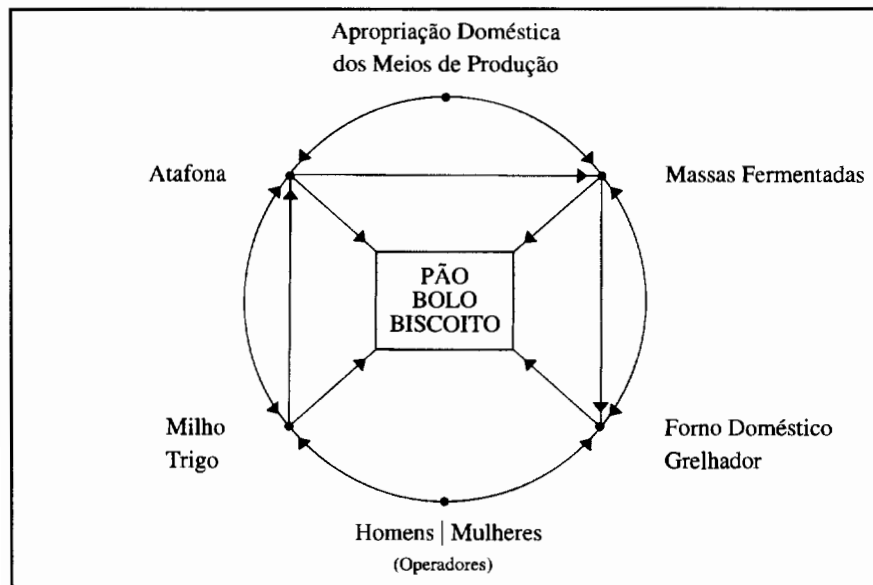
Sistema de Panificação



Sistema de panificação doméstico elementar



Panificação artesanal dependente dos capitães dos donatários



Sistema de panificação doméstico (sécs. XIX e XX)

Até finais do século XVIII, a estrutura jurídico-política determinou a coexistência de dois sistemas de panificação: o sistema doméstico e a indústria artesanal, dependente dos capitães dos donatários.

No sistema doméstico, a farinha quotidiana era produzida a partir de cereais ou, excepcionalmente, de rizomas e sementes de leguminosas, utilizando-se para o efeito o moinho manual rotativo. A massa, normalmente não fermentada, era cozida diariamente num grelhador. O moinho de mão adaptava-se especialmente à moagem de pequenas quantidades de farinha com as quais se fazia o pão para cada dia e a massa, tendida sob a forma de *bolo* pouco espesso, adequava-se à variedade de farinhas consumíveis e ao utensílio de cozedura disponível (grelhador).

O sistema doméstico não é estático e os seus elementos foram objecto de inovações diversas. Em relação aos cereais, foi da maior importância a substituição do trigo pelo milho mais que passou a ser o cereal dominante (séc. XVIII). Ao nível da farinhação, ao lado do moinho de mão simples, existiu um outro, mais aperfeiçoado, com sistema de calibrar a farinha e accionado de pé. Uma casa que não tivesse um moinho de mão estava dependente dos vizinhos ou dos moinhos artesanais. As amassaduras de farinha, água e sal foram melhoradas, graças à adição de fermento e *misturas* diversas. Nas ilhas do Pico, São Jorge e Flores, o grelhador pétreo, em forma de placa, foi substituído pelo grelhador de barro, um tipo de recipiente rudimentar. As inovações a nível de cada um dos elementos do sistema técnico de panificação doméstica alteraram o tipo de pão (*bolo*), a organização do trabalho doméstico e o padrão de consumo alimentar.

Nos finais do século XVIII, a adopção generalizada de um cereal mais produtivo, o milho, e as mudanças operadas a nível jurídico-político permitiram o desencadear de profundas transformações no sistema de panificação doméstico. Nas casas onde passou a existir maior abundância de cereal, surgiram dois instrumentos com maior capacidade produtiva: o forno, que se tornou o meio de cozedura dominante, e a atafona de gado, que substituiu o moinho de mão. As mudanças técnicas reflectiram-se a nível da organização do espaço, do trabalho e do sistema alimentar da casa, onde surgem três novas produções: o *bolo do forno*, o pão levedado e os pães de longa conservação.

Na primeira metade do nosso século, os grupos domésticos articulavam hierarquicamente elementos de natureza diferente, no sistema de panificação, de acordo com as estratégias alimentares da casa: o milho (consumo corrente)

e o trigo (consumo excepcional); a atafona de gado doméstica e os moinhos artesanais; as massas com ou sem fermento; o forno e o grelhador de barro; o pão e o *bolo*. A combinação destes elementos variou ao longo do tempo e de casa para casa, padronizando-se de forma diferente a nível de freguesia, de ilha ou até de grupo de ilhas ⁸¹.

Na segunda metade deste século, a panificação doméstica vai-se extinguindo à medida que o sistema se desarticula devido ao desaparecimento progressivo dos seus elementos.

Nota Final e Agradecimentos

Este trabalho sobre o pão no arquipélago açoriano foi realizado no âmbito das actividades do Centro de Estudos Etnológicos da Universidade dos Açores e a temática já foi objecto de reflexão numa monografia académica do autor (1993).

As pesquisas de terreno, realizadas nos últimos quinze anos, alargaram-se a todas as ilhas, muito embora o Pico tenha sido o espaço insular de referência no estudo das mudanças efectuadas a nível das técnicas de cozedura, na medida em que aí foi possível encontrar maior número de elementos.

As muitas dificuldades foram sendo ultrapassadas com o apoio generoso de pessoas e instituições a quem desejo exprimir o meu reconhecimento:

Maria de Lurdes Soares e Maria Lucinda Soares, interlocutoras privilegiadas que me têm transmitido muitas das suas vivências da sociedade e da cultura do Pico. Maria Teodora de Borba (Museu da ilha Graciosa); João Gomes Vieira (Museu da ilha das Flores); Jorge Freitas Branco (ISCTE - Lisboa); João Leal (ISCTE - Lisboa); Nelson Veríssimo, José de Sainz-Trueva e José Torres (DRAC - Madeira); Adriano Ribeiro (Universidade da Madeira); Américo de Sousa Filipe (Universidade dos Açores); Manuel Sílvio Conde (Universidade dos Açores); Damião Rodrigues (Universidade dos Açores); Helena Carvalho (Universidade dos Açores); Lilian Argentina (Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore - Porto Alegre); Nereu do Vale Pereira (Museu de Ribeirão da Ilha - Santa Catarina); António Nabais (IPM - Lisboa); Biblioteca do Instituto Cervantes (Lisboa); Lorena Silva (desenhadora cartógrafa); José Bettencourt (artista plástico); José Pacheco (Técnico Gráfico); Catarina Serpa Carvalho (Centro de Estudos Etnológicos - Universidade dos Açores).

BIBLIOGRAFIA

Abel, Françoise. 1984. "Ejen Petrir: Produire de la nourriture-et du sens?", *Techniques & Culture*, 3, Ivry, CNRS: 65-80.

Afonso, João. 1951. "Pão, carne e vinho na ilha Terceira", *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, 14, Ponta Delgada: 143-145.

Aguiar, Pinto de. 1982. *Mandioca. Pão do Brasil*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira.

Alarcão, Jorge. 1974. *Cerâmica comum local e regional de Conímbriga*. Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Alvar, Júlio e Janine Alvar. 1979. *Guaraqueçaba. Mar e Mato*. Curitiba, Universidade Federal do Paraná.

Anais do Município das Lajes das Flores. 1970. Lajes das Flores, Câmara Municipal.

Arnold, Dean. 1988. *Ceramic theory and cultural process*. Cambridge, University Press.

Arnold III, Philip. 1991. *Domestic ceramic production and spatial organization. A mexican case study in ethnoarchaeology*. Cambridge, University Press.

Arnott, Margaret (org.). 1975. *Gastronomy. The anthropology of food and food habits*. The Hague, Mouton Publishers.

Ataíde, Luís Bernardo Leite de. 1952. "Notas subsidiárias para uma monografia do pão", *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, 16, Ponta Delgada 107-110.

Balfet, Hélène. 1975 a. "Technologie", in Robert Cresswell (org.), *Éléments d'Ethnologie, 2. Six approches*. Paris, Armand Colin: 44-79.

Balfet, Hélène. 1975 b. "Bread in some regions of the Mediterranean Area: a contribution to the studies on eating habits", in M. Arnott (org.), *Gastronomy. The anthropology of food and food habits*: 305-314.

Balfet, Hélène. 1977. *Poterie féminine et poterie masculine au Maghreb*. 2 vols. Paris, Université René Descartes. Tese de Doctorat es-Lettres policopiada.

Balfet, Hélène (org.). 1991. *Observer l'action technique. Des chaînes opératoires, pour quoi faire?*. Paris, CNRS.

Bandeira, Françoise. 1966. "Chez les indiens Kamayuras du Alto Xingú", *Geographica*, 2 (5), Lisboa, Sociedade de Geografia de Lisboa: 3-16.

Barnett, William e John Hoopes (org.). 1995. *The emergence of pottery. Technology and innovation in ancient societies*. Washington, Smithsonian Institution Press.

Bats, Michel. 1994. "La vaisselle culinaire comme marqueur culturel: l'exemple de la Gaule méridionale et de la Grande Grèce (IVe-Ier s. av. J.-C.)", in *Terre cuite et société. La céramique, document technique, économique, culturel*. Juan-les-Pins, APDCA: 407-424.

Bats, Michel. 1995. "Vaisselle et cuisine gauloises", *Pour la Science*, 214, Paris: 32 a 39.

Bazzana, André. 1996. "Foyers et fours domestiques dans l'architecture rurale d'Al-Andalus", *Arqueologia Medieval*, 4, Porto: 139-163.

Bloch, Marc. 1970. "Les aliments de l'ancienne France" in Jean-Jacques Hémardinquer (org.), *Pour une histoire de l'alimentation*. Cahiers des Annales, 28. Paris, Armand Colin: 231-235.

Bolens, Lucie. 1980. "Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane", *Annales E. S. C.*, 35 (3-4): 462-476.

Bornstein - Johanssen, Annika. 1975. "Sorghum and millet in Yemen", in M. Arnott (org.), *Gastronomy. The anthropology of food and food habits*: The Hague, Mouton Publishers: 287-295.

Bourdet, Albert. 1977. "La biochimie du pain", *La Recherche*, 74, Paris: 37-46.

Branco, Francisco de Freitas. 1995. *Porto Santo. Registos Insulares*. Lisboa, Edição do Autor.

Branco, Jorge Freitas. 1986. "Sobre algumas sociedades das Terras Baixas Sul-Americanas", in *Índios da Amazônia*. Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical/Museu de Etnologia: 81-113.

Branco, Jorge Freitas. 1987. *Camponeses da Madeira. As bases materiais do quotidiano no arquipélago (1750-1900)*. Lisboa, Publicações Dom Quixote.

Bruneton, Ariane. 1975. "Bread in the region of the Moroccan High Atlas: A chain of daily technical operations in order to provide daily nourishment", in M. Arnott (org.), *Gastronomy. The anthropology of food and food habits*: The Hague, Mouton Publishers: 275-285.

Camporesi, Piero. 1980. *Alimentazione, folklore, società*. Parma, Pratiche Editrice.

Camporesi, Piero. 1990. *O pão selvagem*. Lisboa, Editorial Estampa.

Cardozo, Mário. 1959. "A mó e a farinha, o forno e o pão (nota etnográfica)", *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, 17 (1-4), Porto, Instituto de Antropologia: 235-248.

Carneiro, Eugénio Lapa. 1968-1969. “Breves notas sobre técnicas de impermeabilização cerâmica”, *Olaria. Boletim do Museu de Cerâmica Popular Portuguesa*, 1, Barcelos, Câmara Municipal: 57-86.

Caruso, Raimundo (org.). 1989. *Franklin Cascaes: Vida e arte, e a colonização açoriana*. Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina.

Cascudo, Luís da Camara. 1967-1968. *História da alimentação no Brasil*, 2 vols. São Paulo, Companhia Editora Nacional.

Códice (0) 529 - Açores do Arquivo Histórico Ultramarino. A Capitania-Geral dos Açores durante o Consulado Pombalino. Introdução e fixação do texto por José Guilherme Reis Leite. 1988. Direcção Regional dos Assuntos Culturais / Universidade dos Açores.

Coelho, Manuel Ávila. 1961. “A freguesia de Nossa Senhora da Piedade na ilha do Pico”, *Boletim do Núcleo Cultural da Horta*, 2 (3), Horta: 291-378.

Comet, Georges. 1992. *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIIIe-XVe Siècle)*. Roma, École Française de Rome.

Corrêa, Ayres Jacome. 1920. “Alguns documentos sobre explorações industriais nos Açores”, *Arquivo dos Açores*, 13, Ponta Delgada: 511-518.

Côrtes-Rodrigues, Armando. 1945. “O pão no adagiário popular açoriano”, *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, 2, Ponta Delgada: 90-92.

Costa, Carreiro da. 1945. “Os Açores e o problema cerealífero português no século XV”, *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, 1, Ponta Delgada: 23-28.

Costa, Carreiro da. 1950 a.”A cozedura do pão”, *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, 12, Ponta Delgada: 107-110.

Costa, Carreiro da. 1950 b. "As antigas padeiras", *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, 12, Ponta Delgada: 110-112.

Costa, Carreiro da. 1950 c. "Variedades de pão na Ilha de S. Miguel", *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, 14, Ponta Delgada: 145-154.

Costa, Carreiro da. 1951 a. "O pão no romanceiro popular açoriano", *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, 13, Ponta Delgada: 123-127.

Costa, Carreiro da. 1951 b. "O pão no adagiário popular açoriano", *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, 13, Ponta Delgada: 127-130.

Costa, Carreiro da. 1991. *Etimologia dos Açores*, 2. Lagoa, Câmara Municipal.

Cousas e lousas das cozinhas madeirenses. 1987-1988. Funchal, DRAC.

Cousin, Françoise. 1991 a. "Les pains du Rajasthan: des chaînes opératoires comparées", in H. Balfet (org.), *Observer l'action technique. Des chaînes opératoires, pour quoi faire?*: 127-136.

Cousin, Françoise. 1991 b. "Pains de blé, pains de millet: chaînes opératoires comme révélateurs des possibilités de changements techniques", in H. Balfet (org.), *Observer l'action technique. Des chaînes opératoires, pour quoi faire?*: 163-165.

Cozinha popular. Recolha no Pico da Pedra (S. Miguel). 1990. Pico da Pedra, Junta de Freguesia.

Cruz, Marques da. 1996. *Pão Nosso. Uma história do pão na sociedade do ocidente europeu*. Sintra, Colares Editora

Cruz, Visconde do Porto da. 1955. *Folclore madeirense*. Funchal, Câmara Municipal.

Danachair, Caomhin. 1981. "Bread in Ireland", in A. Fenton e T. Owen (org.), *Food in perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research, Cardiff, Wales, 1977*. Edinburgh, John Donald Publishers: 57-67.

Dias, Urbano Mendonça. 1944-1948. *A vida de nossos avós*, 11 vols. Vila Franca do Campo.

Dionísio, Manuel. 1937. *Costumes açoreanos*. Horta.

Fenton, Alexander. 1976. "Traditional elements in the diet of the northern isles of Scotland", in *Ethnological food research. Reports from the Second International Symposium for Ethnological Food Research*. Helsinki, 1973: 1-16 (separata).

Fenton, Alexander. 1991. "The processing of cereal grains in Scotland and around", in Sigaut e Fournier (org.), *La préparation alimentaire des céréales*. PACT 26. Strasbourg, Conseil de L'Europe: 99-107.

Fenton, Alexander e Trefor Owen (org.). 1981. *Food in perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research, Cardiff, Wales, 1977*. Edinburgh, John Donald Publishers.

Ferreira, António Brum. 1968. *A ilha Graciosa*. Lisboa, Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa.

Figueiredo, Cândido de. s.d. *Dicionário da Língua Portuguesa*, 2 vols. Amadora, Livraria Bertrand.

Flatres, Pierre. 1989. "Géographie alimentaire traditionnelle de l'Europe Atlantique moyenne", in J. Peltre e C. Thouvenot (org.), *Alimentation & regions. Actes du colloque "Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux"*. Nancy, 1987. Nancy, Presses Universitaires: 299-309.

Frutuoso, Doutor Gaspar. 1978. *Livro Sexto das Saudades da Terra*. Ponta Delgada, Instituto Cultural.

Furtado, Arruda. 1884. *Materiaes para o estudo anthropológico dos povos açorianos. Observação sobre o povo michaelense*. Ponta Delgada.

Furtado, Maria. 1996. *A cultura do milho na Bretanha*. (texto policopiado). Ponta Delgada, Centro de Estudos Etnológicos da Universidade dos Açores. Trabalho realizado para a disciplina de Antropologia Cultural.

Gaimster, David e Mark Redknap (org.). 1992. *Everyday and exotic pottery from Europe c. 650-1900. Studies in honour of John G. Hurst*. Oxford, Oxbow Books.

Gamerith, Anni. 1981. "The privileged position of farinaceous foods in Austria", in A. Fenton e T. Owen, *Food in perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research, Cardiff, Wales, 1977*. Edinburgh, John Donald Publishers: 83-117.

Gebauer, Anne Bírgitte. 1995. "Pottery production and the introduction of agriculture in Southern Scandinavia", in W. Barnett e J. Hoopes (org.). *The emergence of pottery. Technology and innovation in ancient societies*. Washington, Smithsonian Institution Press: 99-112.

Gil, Maria Olímpia da Rocha. 1979. *O arquipélago dos Açores no século XVII. Aspectos sócio-económicos (1575-1675)*. Castelo Branco, Edição da Autora.

Giralt i Esteve, Olga. 1990. "L'alimentació i la cuina hispanoromanes", *Estudis d'Història Agrària*, 8, Barcelona: 57-99.

Gomes, Augusto. 1982. *Cozinha tradicional da ilha Terceira*. Angra do Heroísmo, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

Gomes, Augusto. 1988. *Cozinha tradicional da ilha de São Miguel*. Angra do Heroísmo, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

González Anton, Rafael. 1987. *La alfarería popular en Canarias*. Santa Cruz de Tenerife, Cabildo Insular de Tenerife.

Goody, Jack. 1984. *Cuisines, cuisine et classes*. Paris, Centre Georges Pompidou.

Guerreiro, Manuel Viegas. 1981 a. *Pitões das Júnias*. Lisboa, Serviço Nacional de Parques, Reservas e Património Paisagístico.

Guerreiro, Manuel Viegas. 1981 b. “Gil Vicente e os motivos populares: Um conto na *Farça de Inês Pereira*”, *Revista Lusitana*, 2, Lisboa: 31-60.

Guide illustré du Musée de l’Alimentation, s. d. Vevey, Foundation Nestlé.

Guilaine, Jean (org.). 1991. *Pour une Archéologie Agraire. À la croisée des sciences de l’Homme et de la nature*. Paris, Armand Colin.

Gutiérrez Lloret, Sonia 1990-1991. “Panes, hogazes y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la coción del pan en al-Andalus: el hornillo (tannūr) y el plato (tābaq)”, *Lucentum*, 9-10, Alicante: 161-175.

Gutiérrez Lloret, Sonia. 1996. “La producción de pan y aceite en ambientes domésticos. Límites y posibilidades de una aproximación etnoarqueológica”, *Arqueologia Medieval*, 4, Porto: 237-254.

Hémardinquer, Jean - Jacques (org.). 1970. *Pour une histoire de l’alimentation*. Cahiers des Annales, 28. Paris, Armand Colin.

Jeffreys, M. 1975. “Pre-Columbian maize in the Old World: An examination of portuguese sources”, in Arnott (org.), *Gastronomy. The anthropology of food and food habits*: 23-66.

Katz, S. H., L. Hediger, L. A. Valleroy. 1974. “Tradicional maize processing techniques in the New World. Traditional alkali processing enhances the nutritional quality of maize”, *Science*, 184 (4138), Washington: 765-773.

Köpke, Wulf. 1974. "Frauentöpferei in Spanien", *Baessler-Archiv. Beiträge zur Völkerkunde*, 22, Berlin: 335-441.

La Salvia, Fernando, J. Brochado. 1989. *Cerâmica Guarani*. Porto Alegre, Posenato Arte & Cultura.

Lameiras - Campagnolo, Maria Olímpia e Henri Campagnolo. 1984. "Les modes de cuisson des Fataluku de Lórehe à Timor Oriental (contribution à l'étude de la technique de la cuisson)", *Garcia da Orta*, série de Antropologia, 3 (1-2), Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical: 93-113.

Lathrap, Donald. 1975. *O Alto Amazonas*. Lisboa, Editorial Verbo.

Lauriou, Bruno. 1992. *A Idade Média à mesa*. Mem Martins, Publicações Europa-América.

Lecoq, Raymond. 1979. *Les objets de la vie domestique. Ustensiles en fer de la cuisine et du foyer des origines au XIXe siècle*. Paris, Berger- Levrault.

Lerche, Grith. 1975. "Notes on different types of "bread" in Northern Scotland: bannocks, oatcakes, scones, and pancakes", in M. Arnott (org.), *Gastronomy. The anthropology of food and food habits*: The Hague, Mouton Publishers 327-336.

Lerche, Grith. 1981. "Khubz Tannur: Freshly consumed flat bread in the Near West", in A. Fenton e T. Owen (org.), *Food in perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research, Cardiff, Wales, 1977* : 179-195.

Lima, Marcelino de. 1943. *Anais do Município da Horta. História da ilha do Faial*. Vila Nova de Famalicão.

Lisboa subterrânea. 1994. Lisboa, Electa - Lisboa 94

Lopes, Frederico. 1980. *Ilha Terceira. Notas etnográficas*. Angra de Heroísmo, Instituto Histórico da ilha Terceira.

Livro (O) de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano. Introdução, tradução e comentários de Inês de Ornellas e Castro. 1977. Sintra, Colares Editora.

Lupi, João e Suzana Lupi. s.d. *São João do Rio Vermelho. Memória dos Açores em Santa Catarina.* Porto Alegre, Escola Superior de Teologia e Espiritualidade Franciscana.

Macedo, Silveira de. 1871. *História das Quatro ilhas que formam o Distrito da Horta*, 3 vols, Angra do Heroísmo, DRAC, reedição fac-símile de 1981.

Machado, Lacerda. 1917. *Vocabulário regional colhido no Concelho das Lajes (ilha do Pico).* Coimbra, Imprensa da Universidade, reedição fac-símile de 1991.

Machado, Maria Margarida. 1994. *Produções agrícolas. Abastecimento. Conflitos de poder. São Miguel, 1776-1806.* Ponta Delgada, Jornal de Cultura.

Machado, Maria Margarida. 1995. "O milho nos finais de setecentos na ilha de S. Miguel", *Arquipélago. História*, segunda série, 1 (2), Ponta Delgada, Universidade dos Açores: 175-188.

Madruga, Manuel Alexandre. 1957. "A freguesia de São João Baptista da ilha do Pico na tradição oral dos seus habitantes", *Boletim do Núcleo Cultural da Horta*, 1 (2), Horta: 143-167.

Marinow, Wassil. 1981. "Ethnological characteristics of traditional wheatflour foods in Bulgaria", in A. Fenton e T. Owen, *Food in perspective. Proceeding of the Third International Conference on Ethnological Food Research. Cardiff, Wales, 1977*: Edinburgh, John Donald Publishers: 197-207.

Marques, A. H. de Oliveira. 1964. *A sociedade medieval portuguesa.* Lisboa, Livraria Sá da Costa.

Marques, José. 1995. “D. Manuel I e os fornos comunitários transmontanos”, in *Amar, Sentir e Viver a História. Estudos de Homenagem a Joaquim Veríssimo Serrão*. Lisboa, Edições Colibri: 647-659.

Martins, Rui de Sousa. 1993. *A cerâmica dos Açores. Sistemas produtivos, formas de articulação e processos de mudança*. Ponta Delgada, Universidade dos Açores. Dissertação de doutoramento policopiada.

Martins, Rui de Sousa. 1995. “A cerâmica de produção doméstica na ilha das Flores”, in *O Faial e a periferia açoriana nos sécs. XV a XIX. Actas do Colóquio realizado nas ilhas Faial e Pico de 10 a 13 de Maio de 1993*. Horta, Núcleo Cultural da Horta: 491-513.

Martins, Rui de Sousa. 1996. “A produção de cerâmica modelada na ilha Graciosa - Açores”, *Boletim do Museu da ilha Graciosa*, 6, Santa Cruz da Graciosa: 13-54.

Medeiros, Carlos Alberto. 1967. *A ilha do Corvo*. Lisboa, Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa.

Melo, Dias de. 1991. *Na memória das gentes*, Livro II, Volume II. Angra do Heroísmo, Edição da Secretaria Regional da Educação e Cultura.

Meneses, Avelino de. 1988. “Uma descrição do Faial em 1739: apresentação e comentário”, *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, 45, Angra do Heroísmo, I. H. I. T: 755-774.

Meneses, Avelino de. 1993-1995. *Os Açores nas encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, 2 vols. Ponta Delgada, Universidade dos Açores.

Meneses, Avelino de. 1995. “A insuficiência frumentária do Faial-Pico em meados do século XVIII”, in *O Faial e a periferia açoriana nos sécs. XV a XIX. Actas do Colóquio realizado nas ilhas do Faial e Pico de 10 a 13 de Maio de 1993*. Horta, Núcleo Cultural da Horta: 333-342.

Montanari, Massimo. 1995. *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*. Paris, Éditions du Seuil.

Monte, Gil do. 1984. *A olaria eborence (séculos XIV a XIX)*. Évora.

Monteiro, Maria de Lurdes Oliveira. 1947-1950. "Porto Santo. Monografia linguística, etnográfica e folclórica", *Revista Portuguesa de Filologia*, 1 (1-2), 1947: 340-390; 2 (1-2), 1948: 28-92; 3 (1-2) 1949-1950: 90-151, Coimbra.

Mota, Teixeira da e António Carreira. 1986. "O milho zaburro e o milho maçaroca na Guiné e ilhas de Cabo Verde", *Revista de História Económica e Social*, 17, Lisboa, Sá da Costa: 5-20.

Nabais, António. 1994. "O estuário do Tejo: as duas margens do mesmo rio", in *Lisboa subterrânea*. Lisboa. Electa - Lisboa 94: 100-105.

Nenk, Beverly. 1992. "Ceramic culinary moulds", in David Gaimster e Mark Redknap (org.), *Everyday and exotic pottery from Europe c. 650-1900. Studies in honour of John G. Hurst*. Oxford, Oxbow Books: 290-302.

Nolen, Jeannette. 1985. *Cerâmica comum de necrópoles do Alto Alentejo*. Lisboa, Fundação da Casa de Bragança

"Offício de 19 d' outubro de 1768, remetendo a representação da Camara da ilha das Flores", *Arquivo dos Açores*, 6, Ponta Delgada, 1884: 18-20.

Oliveira, Ernesto Veiga de, F. Galhano, B. Pereira. 1983. *Tecnologia tradicional portuguesa. Sistemas de moagem*. Lisboa, INIC.

Oliveira, Queiroga, F. Dinis. 1991. "O pão de bolota na cultura castreja", *Paleocologia e Arqueologia*, 2, Vila Nova de Famalicão: 251-268.

Palhinha, Rui Teles. 1953. "Nomes populares de plantas nos Açores", *O Instituto*, 115, Coimbra: 74-101.

Parain, Charles. 1979. *Outils, ethnies et développement historique*. Paris, Éditions Sociales.

Peltre, Jean e C. Thouvenot (org.). 1989. *Alimentation & regions. Actes du colloque "Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux"*. Nancy, 1987. Nancy, Presses Universitaires.

Pereira, Eduardo. 1940. *Ilhas de Zargo*, 2 vols. Funchal, Câmara Municipal.

Pereira, Nereu do Vale; Francisco Pereira e Waldemar Neto. 1991. *Ribeirão da ilha. Vida e Retratos. Um Distrito em destaque*. Florianópolis, Fundação Franklin Cascaes.

Pestana, Eduardo António. 1970. *Ilha da Madeira*, 2 vols. Funchal, Câmara Municipal.

Ribeiro, Adriano. 1993 a. "Olarias na Madeira nos sécs. XIX-XX (I)", *Diário de Notícias - Madeira*, 26 de Maio, Funchal.

Ribeiro, Adriano. 1993 a. "Olarias na Madeira nos sécs. XIX-XX (II)", *Diário de Notícias - Madeira*, 9 de Junho, Funchal.

Ribeiro, Berta. 1988. *Dicionário do artesanato indígena*. São Paulo, Itatiaia e Universidade de São Paulo.

Ribeiro, Luís da Silva. 1982-1983. *Obras*, 3 vols. Angra do Heroísmo. Instituto Histórico da Ilha Terceira.

Ribeiro, Orlando. 1975. "Milho", in *Dicionário de História de Portugal*, 3, Lisboa, Iniciativas Editoriais: 58,59.

Rosenberg, Tobías. 1950. "El pan en el folklore de Tucumán", *Boletín de la Asociación Tucumana de Folklore*, 1 (5-6), Tucumán (República Argentina): 42-54.

Rosenberg, Tobías, 1951. "El pan en el folklore de Tucumán. Primer apendice", *Boletín de la Asociación Tucumana de Folklore*, 2 (11-12), Tucumán (República Argentina): 110-115.

Rosenberger, Bernard. 1980. "Cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc (XV - XVIII siècle)", *Annales E. S. C.*, 35 (3-4): 477-503.

Saldanha, António. 1992. *As capitanias. O regime senhorial na expansão ultramarina portuguesa*. Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

Sanabria, Julio Cuenca. 1980. "La cerâmica aborígen y popular de Gran Canaria: apuntes para estabelecer una analogía etnográfica", *Aguayro*, 11 (129), Las Palmas de Gran Canaria: 6-9.

Santos, Jaime Vieira dos. 1944-1948. "Vocabulário do dialecto madeirense", *Revista de Portugal*, série A, Língua Portuguesa, 8 (37): 61-64, (39): 145-149, (40): 208-211; 9 (41): 44-47, (44): 204-207; 10 (46): 26-29, (47): 68-71, (48): 113-116; 11 (52): 64-67, (55): 177-180; 12 (58): 80-83, Lisboa.

Santos, João Marinho dos. s.d. *Os Açores nos séculos XV e XVI*, 2 vols. Angra do Heroísmo, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

Sigaut, François e Dominique Fournier (org.). 1991. *La préparation alimentaire des céréales*. PACT 26. Strasbourg, Conseil de L'Europe.

Silva, Joaquim Lino da. 1990. "O *Zea mays*, os milhos africanos e outras adjacências etnográficas", *Biblos*, 66, Coimbra, Faculdade de Letras: 131-164.

Silva, Joaquim Lino da. 1990. "O *Zea mays*, os milhos africanos na costa oriental de África. Discussão em torno de documentos antigos", *Garcia de Orta, Série de Geografia*, 14 (1-2), Lisboa, IICT: 15-39.

Simões, Guilherme Augusto. s.d. *Expressões populares portuguesas*. Lisboa, Perspectivas e Realidades.

Soeiro, Teresa. 1984. "Monte Mozinho. Apontamentos sobre a ocupação entre Sousa e Tâmega em época romana", *Penafiel. Boletim Municipal de Cultura*, Penafiel, Câmara Municipal de Penafiel.

Terre cuite et société. La céramique, document technique, économique, culturel. 1994. Juan-les-Pins, APDCA.

Torrão, Maria Manuel. 1995. *Dietas alimentares. Transferências e adaptações nas ilhas de Cabo Verde (1460-1540).* Lisboa, IICT.

Torres, Cláudio. s.d. *Um forno cerâmico dos séculos XV e XVI na cintura industrial de Lisboa. Mata da Machada - Barreiro.* Barreiro, Câmara Municipal.

Tradiciones populares. palabras y Cosas I. Colección de ensayos y notas de folklore Canario. 1944. La Lagguna de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.

Vasconcelos, José Leite de. 1926. *Mês de sonho. Conspecto de etnografia açórica.* Lisboa.

Vasconcelos, José Leite de. 1975. *Etnografia portuguesa. Tentame de sistematização,* 6, Lisboa, Imprensa Nacional.

Vicente, Lília. 1996. *Cultura do trigo na Povoação* (texto policopiado). Ponta Delgada, Centro de Estudos Etnológicos da Universidade dos Açores. Trabalho realizado para a disciplina de Antropologia Cultural.

Vieira, Alberto. 1985. "A questão cerealífera nos Açores nos séculos XV-XVII. Elementos para o seu estudo", *Arquipélago, História e Filosofia*, 7 (1). Ponta Delgada, Universidade dos Açores: 123-201.

Vossen, Karla. 1990. "Das tägliche brot in Marokko", in Rüdiger Vossen (org.), *Reisen zu Marokkos Töpfern: Forschungsreisen 1980 und 1987.* Hamburg, Chistians: 181-194.

Vossen, Rüdiger (org.). 1990. *Reisen zu Marokkos Töpfern: Forschungsreisen 1980 und 1987.* Hamburg, Chistians.