

FORNOS COMUNAIS.

É unha construción de transformación. Trátase de fornos comunitarios propios de lugares con recursos limitados. Pertencían a tódolos veciños dunha aldea onde se facían quendas ou roldas para coce-lo pan unha vez á semana. Un veciño ocupábase de quentalo, mentras os restantes cocían por quendas. Na primeira fornada solíase quentalo forno durante dous ou tres días arreo para “quentalas pedras”. As fornadas eran máis grandes para que durase o plan ata que volvease a tocala quenda.

A fornada comezaba quentando o forno, sempre con materiais vexetais que non deixaban mal cheiro. O mesmo tempo preparábase a masa nunha artesa deixándoa en repouso para que fermentara. Canda a masa estaba para enfornar apágabase o lume e quitábanse as brasas. Loga da cocedura feita, retirábase o plan coa pa deixándoo enfriar riba da artesa ou de calquer estante. Polo tanto, a labor de enfornar tiña un gran senso participativo que comezaba ao pechar a boca do forno e bendecir con tres cruces feitas coa man no ar: “Deus te acrecente S. Vicente, e Santa María que veña axiña”.

Por seren comunitarios, os fornos eran máis grandes e adoitaban estar no centro da aldea. Eran construídos por tódolos veciños que se comprometían o seu mantemento, e, se non o facían así, perdían o dereito de uso.

Habitualmente a edificación comunitaria era de planta rectangular con muros feitos de perpiaño ou cachotería de granito ou xisto, con porta de acceso e tamén posiblemente unha fiestra. Cáseque todos encintados. Con cuberta a dúas augas telladas nun principio de colmo e posteriormente de lousas de pedra, granito ou tella.

Podían ter dependencias para garda-la leña ou pouasa-las cousas. As mesas de pedra ou madeira para esta fin chamábanse tendais.

A estrutura clásica dos fornos comunais coas súas partes son as seguintes:

- Cámara ou capela: oco onde se acende o lume e se coce o pan. Adoita ter forma de media laranxa.
- Chapité ou bufareira: é unha pedra saínte na parte superior da boca do forno sobre canzorros para dete-las faíscas do lume.
- Boca ou boqueira: é a entrada do forno, pechase con dúas portas, a interior de pedra e a exterior de madeira
- Lareira: lousa de pedra situada ante a boca do forno cun burato no centro polo que se bota a cinza á borrarreira.
- Borrarreira, fornilla ou fornalleira: oco situado baixo a lareira para xuntar nel a cinza que despois se empregaría como abono nas leiras.

Na elaboración do plan, había que seguir unha serie de pasos:

- Peneirado da fariña para quitarlle as impurezas. Facíase sobre a artesa.
- Elaboración da masa engadíndolle á fariña auga, areas de sal e amasando coas mans.
- Levedado da masa deixándoa na artesa ou nun cesto para que crecera.
- Prendido do forno, empregando xestas, toxos, carozos ou cascas de noces.
- Enfornado das pezas introducidas no forno axudándose dunha pa de ferro ou madeira.

Na cadea que segue un cereal, é o derradeiro elo para convertelo nun produto comestible. O pan, dende tempos antigos, foi o alimento básico dos galegos. Nun principio facíase das landras dos carballos e castañas; logo do millo miúdo (paínzo) e a partir do século XVII se fará de centeo, millo en trigo. Na comarca da Limia e concretamente en Sandiás, no Catastro de Ensenada mencionase que o cultivo máis extendido era o centeo, ademáis do millo miúdo, o millo e o trigo.

O forno comunitario leva aparelhada unha abundante riqueza etnográfica. Por exemplo, arredor do pan xiran moitas supersticións, refraneiros ritos e crenzas. Entre outras cousas está moi vencellado o cristianismo representando o corpo de Cristo. Por iso se consideraba grave tirado ao chan, písalo, cravarlle un cóitelo ou písalo. Así mesmo, antes de meter a masa no forno había que facerlle uns cortes en forma de cruz para que abriera. Tamén hai oracións para o pan ao sácalo do forno.

O lume prendido por primeira vez deixábase aceso durante tres días (coce-las pedras) para quentalo, protexer dos meigallos e do demo, tendo así propiedades curativas.

Atópanse tamén adiviñas, ditos e refráns como “*Entre valado e alado hai un boi esbarrigado*” (a masa na artesa).

Ás veces o plan dá orixe a expresións como “*non está o fonro para bolos*”, “*fornos vellos e homes borrachos pola boca se quentan*” ou “*non teñen pan e manteñen un can*”.

Tamén cumpríu o forno comunal unha importante función social, pois no desenvolvemento das fornadas, xuntábanse os vecinos ao redor do calor, da conversa e dos contos. Ata se consideraba a “casa do pobo” xa que ás veces tamén se xuntaba o concello para tratar asuntos da comunidade veciñal. O estar permanentemente abertos, foron pousada obrigada de mendigos, peregrinos, camiñantes, esmoleiros, etc.

De cento setenta e seis fornos da Alta Limia, trece son os rexistrados no catálogo da Alta Llimia correspondentes ao concello de Sandiás aunque solo figuran rehabilitados, once.

Forno comunal de Cerredelo

Ligazón: http://www.altalimia.org/ficha_inmoble.php?id=050001

Forno comunal de Couso de Limia

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050014.pdf>

Forno comunal en Vilariño das Poldras

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050020.pdf>

Forno comunal de Arcos

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050028.pdf>

Forno comunal de A Corga

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050033.pdf>

Forno comunal de A Chousela

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050035.pdf>

Forno comunal de A Lavandeira

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050045.pdf>

Forno comunal de Zadagós

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050070.pdf>

Forno comunal de Cardeita

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050080.pdf>

Forno comunal de As Pegas

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050094.pdf>

Forno comunal de Santa Ana

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050096.pdf>

Forno comunal de Sandiás

Este forno, situado nunha zona arredrada do núcleo urbán, tivo unha recente recuperación que, mediante a creación duns muros, integrou o espazo superior destinado anteriormente a palleira.

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050109.pdf>

Forno comunal de O Castro

O forno localízase as aforas do pobo polo lado oeste da Torre. Cuberto casi por enteiro pola maleza, é de pranta rectangular cos muros feitos en cachotería de granito que dispón dunha porta de acceso alintelada mirando cara ó oeste e ó carón unha pequena fiestra irregular. Non conserva a cuberta pero sería a dúas augas telladas de colmo nun principio e logo de lousas de pedra, granito ou tella. No interior conserva a cámara de cocción ou capela de planta circular rematada en cúpula. Nela préndese o lume e feito o enfornado (cámara ao roxo vivo), ponse a masa de pan a cocer. A boca do forno comunal leva unha especie de beiril (bufareira) para impedir que as charamuscas prendan na madeira. No lado leste, hai unha pequena alcena.

Ligazón: <http://www.altalimia.org/pdf/050085.pdf>

FONTES:

-Manuel Caamaño Suárez; “As construción adxectivas na Alta Limia” en Xulio Rodríguez González (Ed.); Patrimonio da Alta Limia. Discurso histórico e ordenación do territorio. Fundación Barrié, 2013, p. 277-279; 269-307.

- Xavier Feixoo; “O Catastro de Ensenada na Parroquia de Santo Estevo de Sandiás en 1752” en Revista Lethes. Cadernos Culturais do Limia. Número 11, 2012-2013.

- Catálogo do Patrimonio Cultural da Alta Llimia: <http://www.altalimia.org>

-Ficha do catálogo do planeamento urbanístico do Concello de Sandiás.

- http://museodopobo.gal/web/uploads/file/o_pan.pdf

-<https://www.facebook.com/apatrigal/posts/1783406245271242> (Autora: Carmen Toba Trillo).

FOTOS: Facer fotos do exterior e do interior de cada un dos fornos comunais, tanto dos rehabilitados como dos que non están rehabilitados.