

BREVE ESTUDO SOBRE ESTRUTURAS DE QUEIMA (FOGÕES, FORNALHAS E FORNOS) EM SÍTIOS DO PROJETO DE SALVAMENTO HISTÓRICO-ARQUEOLÓGICO NA ÁREA ATINGIDA PELA REPRESA DA USINA DE SERRA DA MESA – GOIÁS.

*Juliana S. Cardoso*¹

*Lúgia M. Zaroni*²

*Tânia P. G. Veloso*³

*Carlos Magno Guimarães*⁴

RESUMO

Este trabalho apresenta informações preliminares sobre as técnicas construtivas, formas e distribuição espacial das estruturas de queima (fornos, fornalhas e fogões) identificadas nos sítios arqueológicos trabalhados no Projeto de Salvamento Histórico – Arqueológico na área a ser atingida pela UHE – Serra da Mesa –Goiás.

ABSTRACT

This study presents a analyses about construction technicals formats and distribution of the concerning burning structures (stoves and Furnaces) found in archaeological places related to the Hystoric – Archaeological salvage project, developed in the area to be reached by Serra da Mesa reservoir – Goiás – Brazil.

¹ *Bióloga/Arqueóloga – Pesquisadora do Museu de História Natural e Jardim Botânico da UFMG.*

² *Arqueóloga – Pesquisadora do Museu de História Natural e Jardim Botânico da UFMG.*

³ *Bióloga/Arqueóloga – Pesquisadora do Museu de História Natural e Jardim Botânico da UFMG.*

⁴ *Professor do Departamento de Sociologia e Antropologia da FAFICH/UFMG e Pesquisador do Museu de História Natural e Jardim Botânico da UFMG.*

Desenhos

Adriana Paiva de Assis – Arquiteta

Financiamento

FURNAS CENTRAIS ELÉTRICAS S.A.

I

Segundo dados históricos, em fins do século XVII teve início o processo de colonização de Goiás pelos jesuítas. Já no primeiro quartel do século XVIII ocorreu um processo de ocupação desencadeado pela atividade mineratória, “integrando o movimento de expansão das fronteiras coloniais, que acabou por definir a maior parte do atual território nacional” (Guimarães, 1996:105). O processo que se caracterizou por um rápido desenvolvimento e uma grande produção de riquezas teve, entretanto, curta duração. Pouco mais de duas décadas, a partir das quais a crise se instalou, e a atividade nuclear tornou-se cada vez mais residual.

No século XIX houve um processo de reorganização interna, com o estabelecimento de novas formas de ocupação do solo a partir da predominância de fazendas voltadas para as atividades agro-pastoris auto-sustentadas e que destinavam parte de sua produção para o mercado.

A grande diversidade de dados obtidos durante as atividades de salvamento do Projeto de Salvamento Histórico – Arqueológico na área a ser atingida pela UHE – Serra da Mesa, em Goiás, refletiu este processo histórico e proporcionou a elaboração de um breve estudo sobre as estruturas de queima registradas.

Iniciado em 1995, o Projeto consistiu no salvamento da maior quantidade possível de vestígios e informações arqueológicas, que estivessem localizadas na área a ser atingida pelo reservatório, que abrange um total de 1784 Km².

O Projeto foi executado em duas etapas, a primeira de prospecção, realizada em 1995, e a segunda de salvamento, implementada entre os anos de 1996 e 1998. A partir

de uma avaliação do conjunto de sítios cadastrados na prospecção, foi possível estabelecer uma tipologia, tendo como referência as atividades neles desenvolvidas.

Os sítios do tipo **fazenda** foram caracterizados a partir de vestígios de atividades agro-pastoris, aqui entendidos como “o conjunto formado pela propriedade territorial juntamente com os elementos que possibilitam a permanência e o desenvolvimento das atividades econômicas, para as quais a unidade produtiva está voltada” (op. cit.: 109). Nestes sítios foram encontrados vestígios de habitações, currais, paióis, chiqueiros, fogões, fornos, fornalhas, monjolos, engenhos, etc.

Nos sítios de **mineração** predominavam vestígios ligados à atividade mineradora, como açudes, canais, catas, aterros, arrimos e mundéus.

Os sítios **mistos** apresentavam vestígios tanto de atividades agro-pastoris como de mineração. E os sítios classificados na categoria **diversos** foram aqueles que não apresentaram vestígios suficientes para definir sua função ou, então, apresentaram caráter excepcional no conjunto de sítios, como é o caso da Olaria do Xambá, no qual se destaca um conjunto de oito fornos para queima de cerâmica.

A análise dos 109 sítios trabalhados de 1996 e 1997 apresentou os seguintes resultados: 38 sítios (34,8%) eram do tipo Mineração, 58 (53,2%) do tipo Fazenda, 8 (7,3%) do tipo Misto e 5 (4,5%) se enquadravam na categoria Diversos.

II

Neste trabalho estão sendo privilegiados os dados obtidos durante as atividades do Projeto sobre as técnicas construti-

vas, formas e distribuição daquelas estruturas enquadradas em tipos como: **fogões, fornalhas e fornos**, encontrados nos diversos tipos de sítios arqueológicos históricos da área.

As informações foram coletadas, em campo, através de registros das estruturas arqueológicas, feitas através de textos descritivos, desenhos, plantas topográficas, fotografias e filmes. Um levantamento bibliográfico, de informações sobre as estruturas de queima, foi realizado para suporte da pesquisa.

A pesquisa arqueológica foi realizada com a utilização de referenciais dados tanto pela História quanto pela Arquitetura; e o que se buscou foi o resgate de técnicas construtivas, formas e usos das diferentes estruturas de queima; bem como o seu posicionamento na organização do espaço doméstico.

III

O conjunto das estruturas de queima, onde os fogões ficam com a posição de destaque, seguidas pelos fornos e, finalmente, pelas fornalhas, tiveram sempre um papel fundamental na composição do espaço das residências brasileiras, apesar do reduzido número de citações na bibliografia histórica. O papel de destaque que ocupam no ambiente doméstico atesta sua importância no conjunto maior da nossa cultura material.

As cozinhas possuem papel primordial na arquitetura:

“A cozinha é o foco dos serviços domésticos... e como esta velha usança da comida não dê sinal por enquanto de querer passar, devemos contar com a necessidade de incluir cozinha em nossas casas, pelo menos nas que se construírem por estes anos mais chegados.” (Lino, 1944:50)

Na área abrangida por nosso estudo uma das grandes influências no tocante à transformação de alimentos veio das diferentes culturas indígenas que ocupavam a região, quando teve início o processo de exploração colonial da mesma.

Um dos elementos da cozinha indígena é o jirau – armação horizontal de madeira para secar ou assar alimentos – que foi assimilado pelas habitações coloniais marcando sua história. O **jirau** é um elemento transformador de fogões e fornalhas domésticos tanto por estar associado a seu uso, quanto por inserir-se na estrutura construída.

A incorporação do jirau à cozinha brasileira permitiu seu uso como base para a construção do fogão (como o próprio nome já indica): “O fogão subiu, saiu do chão, virou mesa” (Lemos 1978: 71).

“O jirau-fumeiro foi o grande conservador dos alimentos no Brasil antigo e até hoje é a ‘geladeira do pobre’. Conserva tudo. No jirau, situado em cima dos fogões, são mantidos as rapaduras embrulhadas em palha de milho, o sal precioso, o milho de pipoca e o comum também, somente assim livres do caruncho, o toicinho em mantas salgadas, a lingüiça de lombo de porco e outros mantimentos perecíveis em condições normais, longe da fumaça”. (Lemos 1978: 74)

A posição da cozinha também é significativa: na casa do branco sua localização é externa, de acordo com o hábito indígena e o clima tropical. No seio da população mais pobre, o fogão é instalado dentro da casa, e ali funciona como o foco da reunião familiar.

No Brasil Colonial o clima exerceu enorme influência no processo de exteriorização das estruturas de queima e, conseqüentemente, da cozinha: “O meio impôs determinadas adaptações entre as culturas e a assimila-

ção de hábitos que influenciaram a localização da cozinha, separando-a do resto da construção para que a mesma não aquecesse a casa” (Bastide, 1959: 169)

Assimilando o hábito indígena “o português no trópico, passou a cozinhar no quintal ... a comer na varanda fresca” (Lemos, 1978:51), colocou os fogões fora das habitações...quando elas existiam. Para o português esse hábito não era totalmente estranho pois, embora acostumado ao fogo interno à casa, guardava em seu sub-consciente o hábito mouro de cozinhar ao relento. Ainda segundo Lemos, o fogo entre quatro paredes, comum para os índios já que servia para espantar insetos, era insuportável para o português.

A associação com o elemento servil também contribuiu para o afastamento da cozinha da zona de habitação. Nos primeiros séculos, as zonas de serviço domiciliar localizavam-se em ranchos abertos, em alpendres e latadas derivadas.

No universo dos escravos e mestiços forros, a cozinha também guardava influências indígenas, embora absorvendo e transformando hábitos. O contato com o colonizador levou-os à adoção de determinados métodos, que transformaram a cozinha em lugar de trabalho

“No mocambo do escravo houve ocorrência inversa, completou-se a troca de posições: a cozinha do escravo ou do mestiço forro foi para dentro de casa. Enquanto as casas maiores tentam expulsar a cozinha e demais cômodos de serviço para fora do retângulo fechado da habitação, a casa pequena do pobre quase que se desenvolve em torno da cozinha, o cômodo maior. O compartimento onde trabalha a mulher sem servos, lugar onde se reúne a família em volta da refeição magra” (Lemos, 1978:52).

A partir do momento em que as habitações vão se constituindo, as cozinhas começam a personalizar-se em volta da trempe, do fogão de tucuvura, do fogão de chão, do fogão de jirau, do fogão de taipa e do fogão de poial. As estruturas de queima vão recebendo maior investimento nas suas técnicas construtivas e, neste processo, destaca-se o fogão.

Os estudos de Lemos (1978) e Florençano (1987) permitem uma visão da evolução destas estruturas. O fogão mais rústico, vindo da herança indígena, é o **fogão de tucuvura**, constituído por três pequenos cupins, dispostos triangularmente. A lenha era colocada entre eles. Esta disposição triangular também favorecia o equilíbrio de recipientes. A utilização da terra de cupinzeiro – naturalmente refratária devido à impregnação das secreções produzidas pelos insetos – aumentava e conservava o calor.

O **fogão de trempe**, em algumas regiões denominado “mariquinha”, foi o sucessor, sendo utilizado pelos bandeirantes na fase da mineração, em seus acampamentos, como também por tropeiros em suas andanças pelo interior. Consistia em uma armação de três varas de ferro ou de paus verdes, firmadas em triângulo, unidas e fixadas no alto, por uma correia, de onde pendia uma corrente de ferro com gancho. Uma variação desta estrutura consiste na colocação de duas forquilhas distantes entre si cerca de 80cm, sobre as quais era colocada uma vara resistente que suportava o caldeirão, suspenso diretamente, ou em um gancho sobre o fogo. Armações de ferro também foram utilizadas no lugar das varas.

O **fogão de chão**, utilizado nas habitações, era constituído por dois ou quatro tijolos colocados de “espelho”, apoiados so-

bre os lados mais compridos e estreitos, assentados paralelamente e separados no espaço de colocação da lenha. Sobre os tijolos eram colocadas duas ou três barras de ferro, para apoio de recipientes. Poderiam também ser utilizadas pedras, de formato e tamanho semelhante e uniforme, de modo que pudessem proporcionar um equilíbrio horizontal às lâminas de ferro que suportavam as panelas.

O **fogão de jirau** era formado, como o nome indica, por um jirau de quatro forquilha, onde eram amarrados cipós formando uma esteira, a qual era adicionada uma massa de barro misturado a estrume e açúcar (rapadura) moldando-se a câmara de combustão. A mistura de rapadura e estrume torna o barro refratário e mais resistente às rachaduras, devidas ao calor do fogo. Eram inseridas barras de ferro que constituíam a trempe. Quando mais aperfeiçoado, apresentava pequena chaminé feita de folha de flandres ou de tubo de manilha que, saindo do fundo do mesmo, atravessava diagonalmente a parede de pau-a-pique da cozinha e puxava a fumaça para fora.

O jirau também pode ser baixo, revestido de barro, como se fora uma taipa de sebe horizontal e transformar-se em fogão – **fogão de mocambo** ou **fogão de forquilha**.

O **fogão de taipa** era feito de barro e preparado de forma semelhante ao do fogão de jirau, porém com maiores quantidades de estrume e rapadura, que o tornava um refratário. Apresentava formato retangular e era confeccionado com taquara ou cipó, em forma de um grande cesto colocado de forma invertida sobre um chão mais alto, a cerca de 0,10m do piso da habitação. Sobre a massa aplicavam-se rodela

grossas de madeira, ligeiramente afuniladas para formarem as trempes do fogão. A boca, situada lateralmente e no fundo, era formada por uma meia lua e apresentava uma chaminé, geralmente construída com tijolos recobertos do mesmo barro.

O **fogão de poial**, ou de rabicho, é um tipo de fogão maciço construído com taipa ou tijolos, estes últimos utilizados à partir do século XIX, até os dias de hoje. Por vezes traz o forno acoplado à sua estrutura e apresenta parte do seu corpo mais baixa servindo de apoio para a lenha que está sendo queimada, daí a origem do seu nome. Possui, também, uma trempe constituída por uma chapa de ferro fundido com aberturas circulares que podem variar em número, de três a cinco, começando com a de maior diâmetro e terminado com a de menor. As bocas da trempe apresentam forma circular e tampas, que podem ser inteiriças ou em anéis concêntricos e encaixáveis, que permitem aumentar ou diminuir o diâmetro das mesmas. Apresenta chaminé localizada ao fundo, com válvula de controle de saída da fumaça. Este tipo de fogão pode apresentar pequenas variações em suas técnicas de construção e foi largamente utilizado nas casa brasileiras rurais e urbanas, ocupando lugar de destaque nas cozinhas onde se localizava na parte central ou encostado à parede.

No estudo de Florençano (1978) também são mencionados os fogões para “afogado” e os fornos de barro. O **fogão para “afogado”** inspirava-se nos pequenos fogões de engenhos de apurar rapadura, as fornalhas, e eram construídos de maneira rústica. Eram levantados diretamente sobre o chão com tijolos unidos por barro amassado com estrume e açúcar de rapadura. Tinham formato circular e uma abertura la-

teral para colocação da lenha. Sua utilização era temporária, isto é, apenas para elaboração de “afogados” em ocasiões de festas como as do “Divino” ou em outras festas de louvor a santos da devoção popular.

Os **fornos de barro** eram encontrados em áreas rurais ou em casas urbanas antigas. Eram construídos sobre bases quadradas de tijolos, revestidas por argamassa e preenchidas com terra ou cascalho compactado. Sobre as bases eram assentadas armações em forma de cúpula arredondada que recebia três camadas de massa feita de terra; açúcar mascavo, ou rapadura bem moída; e estrume esfarelado. Na parte superior ou na parte traseira da cúpula havia um orifício, geralmente redondo, chamado suspiro, que era tampado por um “batoque” de madeira ou pedra em forma de cone. O suspiro tinha a função de regular a saída de fumaça resultante da queima da lenha. Na parte frontal da cúpula havia uma boca, com formato retangular e algumas vezes arrematada por pedras, vergas e ombreiras, para dar suporte e acabamento.

IV

As estruturas de queima identificadas nos sítios trabalhados no período de 1996 e 1997, durante as atividades do Projeto de

Salvamento Histórico–Arqueológico da área a ser atingida pela represa da UHE –Serra da Mesa, estão apresentadas de forma resumida no quadro abaixo.

No total de sítios foram localizadas 87 estruturas de queima, com predominância dos fornos (38), que podem ser enquadrados em duas grandes categorias segundo o tipo e o destino de sua produção: os fornos domésticos, utilizados para processar alimentos; e aqueles destinados a “queimar” calcário, produzindo cal, e a “queimar” utensílios de barro, telhas e tijolos; voltando sua produção para o próprio consumo, ou para abastecimento do comércio local e regional. O conjunto de fornos configura o primeiro e maior grupo das estruturas identificadas.

O segundo grupo é composto pelas fornalhas, que totalizaram 28 exemplares. Destinavam-se ora a processar o caldo da cana-de-açúcar obtido nos engenhos e produzir a rapadura ou a aguardente; ora a “torrar” a massa obtida dos engenhos de mandioca e produzir farinha; ou ainda, a processar doces e alimentos para consumo da unidade produtiva.

O terceiro grupo constituído pelos fogões apresentou 21 estruturas. Dividiam-se entre aqueles mais rústicos, construídos rápida e toscamente para o processamento de alimentos em acampamentos temporários de tropeiros, caçadores e pescadores; e aque-

Quadro 1 – Distribuição das estruturas de queima encontradas nos sítios arqueológicos do Projeto de Salvamento Histórico-Arqueológico na área a ser atingida pela UHE – Serra da Mesa (60), nos anos de 1996 e 1997.

TIPO DE SÍTIO	FORNOS	FORNALHAS	FOGÕES	TOTAL DE ESTRUTURAS
Fazenda	23 (60,5%)	20 (71,4%)	17 (80,9%)	60 (69,0%)
Misto	3 (7,9%)	8 (28,6%)	4 (19,1%)	15 (17,3%)
Diversos	12 (31,6%)	0	0	12 (13,8%)
TOTAL	38 (100%)	28 (100%)	21 (100%)	87 (100%)

les mais elaborados, construídos dentro das habitações, constituindo o espaço da cozinha e que, além de processar os alimentos, aqueciam as noites frias.

A avaliação preliminar dos dados mostrou que os fornos enquadrados na categoria **forno de barro** (Figura 2) possuíam base circular, com diâmetros que iam de 1,00 a 2,00m e eram construídas geralmente com pedras, que variavam de acordo com a disponibilidade do material local (seixos rolados, placas de arenito ou quartzito), podendo também ser construídos com tijolos. As bases eram preenchidas internamente com areia ou terra; e alguns apresentam uma expansão lateral ou plataforma para apoio de recipientes. As cúpulas eram quase sempre cônicas ou arredondadas, também confeccionadas com tijolos ou pedras e massa de terra, ocupando posição de destaque a utilização de barro de cupinzeiro por sua leveza e capacidade refratária. Apresentavam suspiro na região posterior ou no topo. A boca por onde era introduzido o material combustível e o material a ser processado situava-se na parte anterior e era emoldurada por pedras. Na maioria dos casos identificados os fornos de barro situavam-se fora da área da habitação, e estavam sob uma cobertura rústica de telhas ou palhas.

Outra categoria de fornos era o de “queimar” telhas ou objetos cerâmicos. Com frequência estas estruturas eram construídas escavando-se o barranco, aproveitando o desnível do terreno próximo aos cursos d’água ou em locais com abundância de matéria-prima, barro de boa qualidade. Alguns apresentavam trempe de barro preenchida com areia, orifícios para a passagem do calor e câmara de combustão abaixo da trempe. Outros apresentaram trempe for-

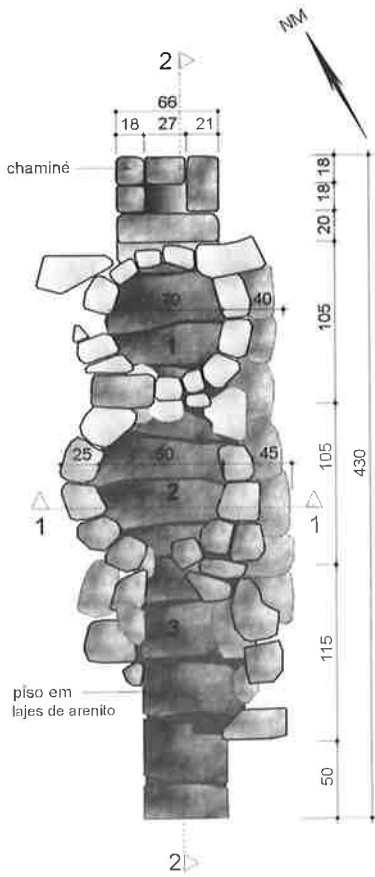
mada por uma ou duas fileiras de arcos do tipo romano, confeccionados com tijolos (Figura 3).

As fornhalhas, comuns aos engenhos de produção de rapadura e açúcar, podiam ser construídas isoladas ou em conjunto de 2, 3 até 6 unidades. Quando isoladas, eram geralmente construídas em formato circular, com pedras, revestimento interno de barro, apresentando, em média, 1,00m de diâmetro. Em conjunto, eram construídas com pedras ou tijolos e revestimento interno de barro. Externamente possuíam formato retangular e, internamente, circular. A abertura ou boca estava quase sempre ladeada por pedras (vergas e ombreiras), que tinham a função de dar arremate e amarração na estrutura. Seu uso estava quase sempre associado à produção de melado para rapadura e açúcar mascavo (Figura 4).

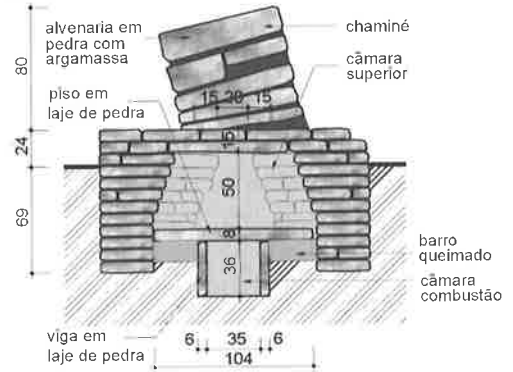
Algumas fornhalhas apresentaram forma retangular com as extremidades arredondadas, ou não. Na superfície das mesmas poderia haver uma grande laje de pedra ou chapa de metal, evitando o contato direto do fogo com o material a ser preparado. Estas estruturas podiam estar localizadas tanto interna quanto externamente à área da habitação, e sob algum tipo de cobertura de palhas ou telhas. Seu uso estava associado à produção de farinha de mandioca e, juntamente com a prensa, compunham as fábricas de farinha, cuja produção em geral destinava-se não apenas ao próprio consumo, mas também ao comércio local e/ou regional (Figura 5).

Outras fornhalhas eram escavadas no terreno e revestidas, tanto interna quanto externamente, por blocos de pedra. Apresentavam mais de uma trempe, uma chaminé e uma câmara de combustão, comum às trem-

Figura 1 – Fornalha – Purcena – UR . Mul . 06.

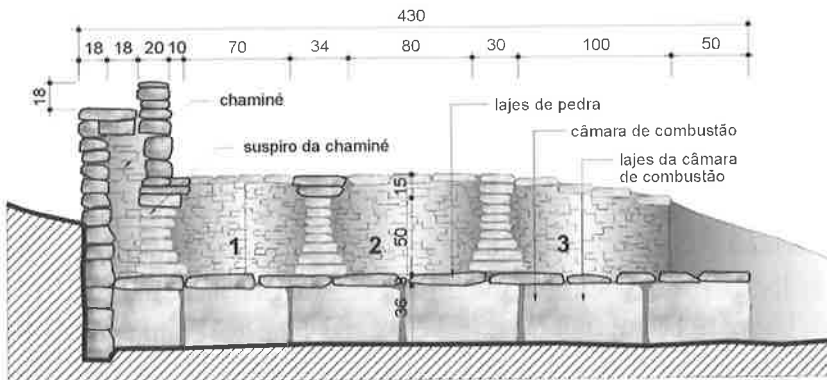


Fornalha 2 - Vista da boca



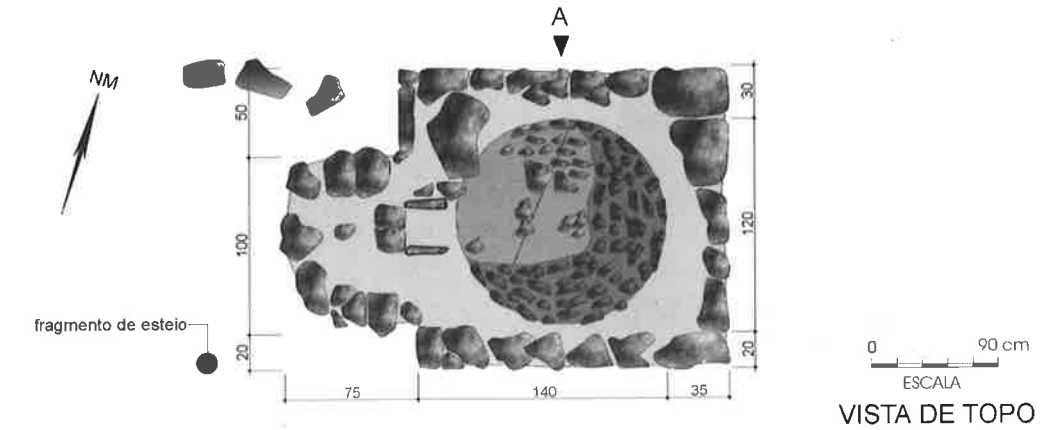
CORTE 1

VISTA DE TOPO



CORTE 2

Figura 2 — Forno — Barriguda — NQ . Tig . 01.



Detalhe da cúpula



Anterior à limpeza

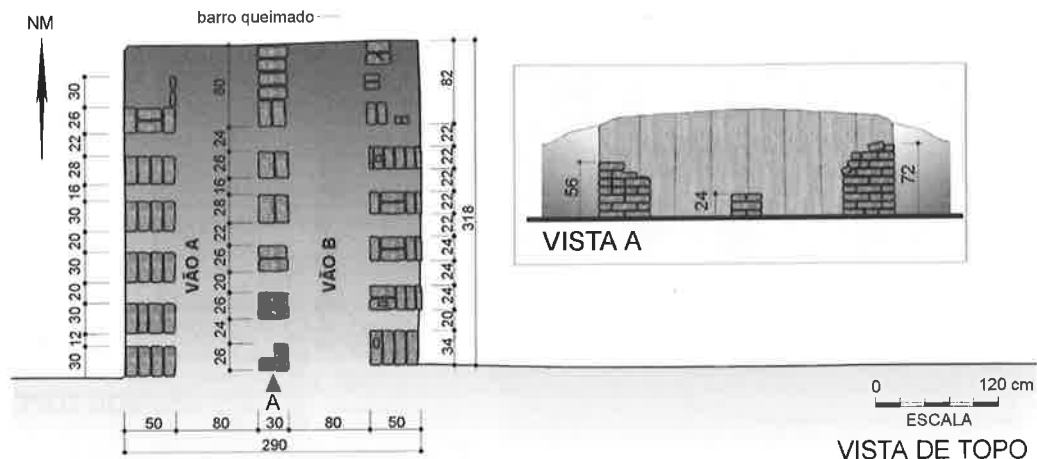


Vista anterior



Vista posterior

Figura 3 — Forno — Serrinha — NQ . BPa . 05.



Vista geral - Anterior à limpeza



Detalhe das colunas



Vista geral



Detalhe do vão B



Detalhe das colunas

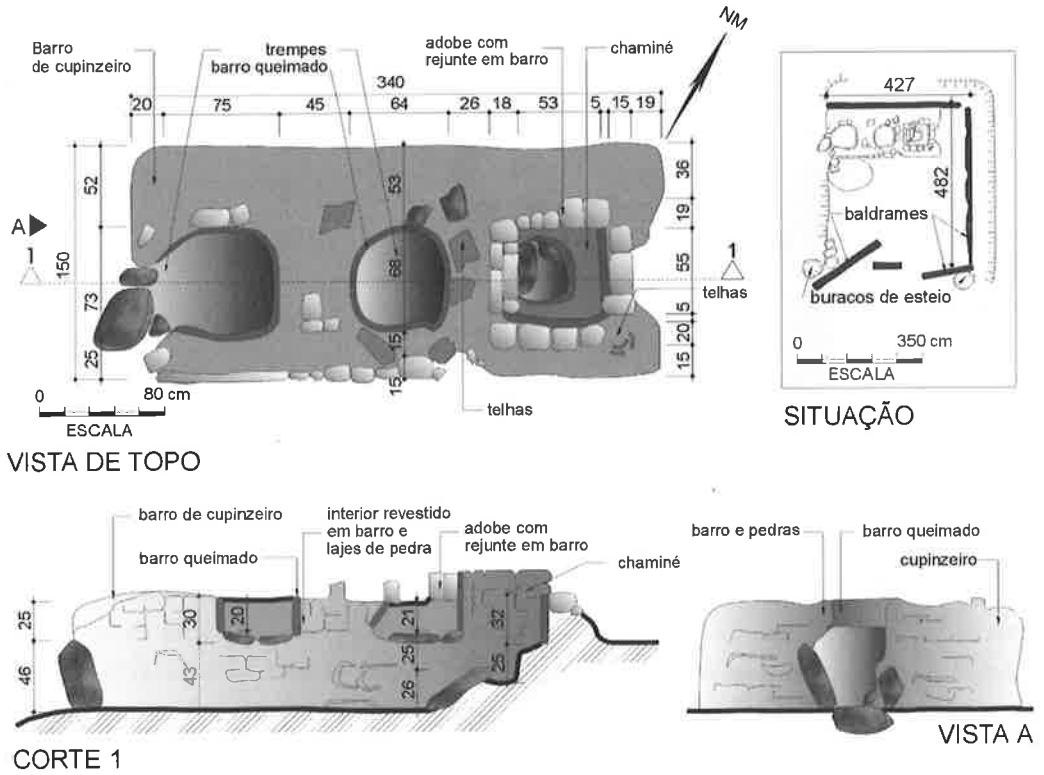


Detalhe das colunas



Detalhe de coluna

Figura 4 – Conjunto de fornalhas – Tapera da Maria Ferreira – UR . Mcc . 09.



Área onde encontrava-se a fornalha



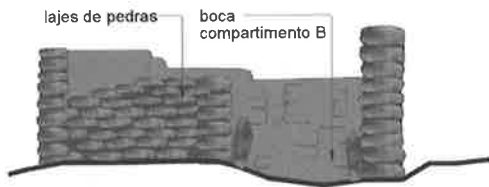
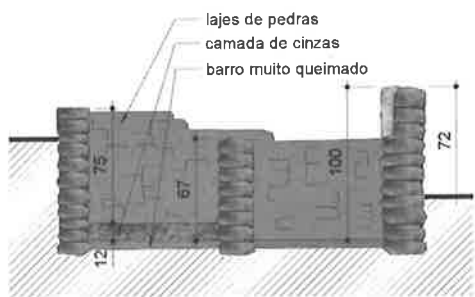
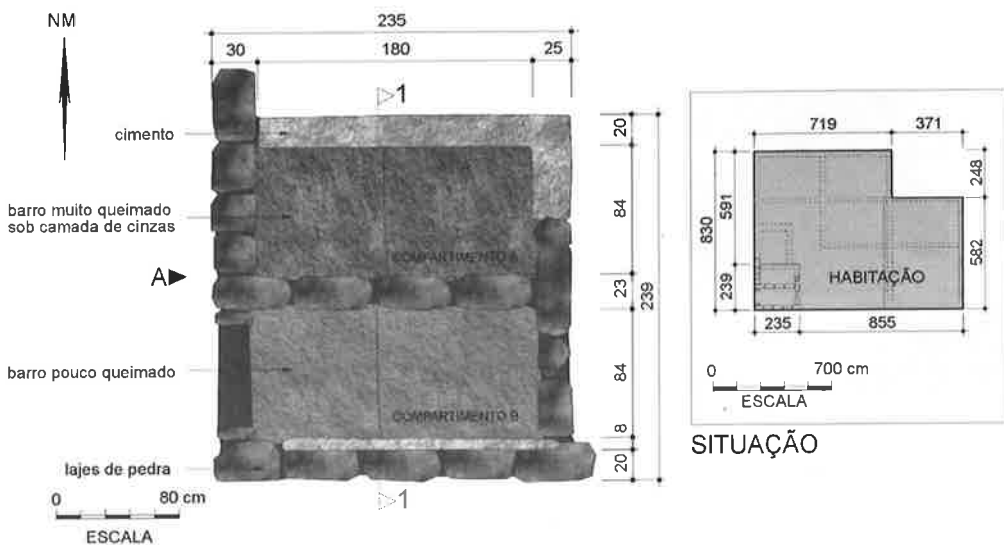
Boca da fornalha



Vista geral

Figura 5 – Forno – ARANHA II – NQ . Pxe . 25.

VISTA DE TOPO



CORTE 1

VISTA A



Compartmento A



Compartmento B



Detalhe da boca do compartimento B



Detalhe do piso do compartimento A

pes, sob uma camada de blocos de pedras que provocava o aquecimento indireto do tacho ou recipiente onde era processado o material (Figura 1). Seu uso estava associado à produção de aguardente comendo, junto com o engenho de cana-de-açúcar, o conjunto de um alambique.

Quanto aos fogões, predominava o fogão de poial, com formato retangular e dimensões que atingiam até 2,50 x 1,00m. Apresentavam base de pedras ou tijolos, revestimento de barro e, em alguns casos, reboco.

Em menor número, havia fogões de chão confeccionados com lajes de pedras assentadas em posição vertical diretamente sobre o terreno. E, assim como os fogões de poial, normalmente estas estruturas localizavam-se na área da cozinha ou em áreas anexas, na “varanda alpendrada” ou nos “puxados”, encostados a um canto de parede para favorecer a circulação e eliminar parte do calor e fumaça do interior das habitações. Havia, ainda, vestígios de esteios que indicavam a existência de uma cobertura.

Conforme indicado no Quadro 1, as estruturas de queima predominam naqueles sítios classificados na categoria Fazenda, tendo sido encontradas estruturas cujas técnicas e sistemas construtivos ora repetem as técnicas tradicionais, ora apresentam variações que as singularizam. Em sítios arqueológicos como Barriguda, Carneiro II, Córrego Miéis II, Fazenda Serra Negra, Palmeirão I, Palmeirão II, Pasto da Sementeira, Pirucaia, Quebra Jirau, Quebra-Pau, entre outros, as estruturas de queima encontradas repetem as técnicas e sistemas tradicionais, como as descritas acima.

Nos sítios Aranha II, Carneiro I, Córrego Valentina, Serrinha e Tapera Maria Ferreira, enquadrados na categoria Fazenda;

Chiqueiro de Pedras II e Mata do Café, enquadrados na categoria Misto; e no sítio Olaria do Xambá, classificado na categoria Diversos, as estruturas de queima encontradas apresentavam variações técnicas e de sistemas construtivos, destacando-se no conjunto dos sítios.

No sítio Aranha II foi encontrada uma fornalha que, juntamente com a mesa e a roda de ralar mandioca, compunham uma “Fábrica de Farinha” localizada no interior da habitação. A fornalha retangular era dividida em dois compartimentos revestidos de cimento, cujas paredes eram de adobe. Um dos compartimentos não apresentava boca de alimentação para colocação de material combustível, mas apresentava uma espessa camada de cinzas e um piso com coloração alaranjada, e tonalidades que variavam do vermelho ao amarelo. Estes vestígios indicavam que o compartimento não só foi utilizado como foi submetido a elevada intensidade de calor. De acordo com os procedimentos empregados para a produção de farinha, este compartimento parece ter sido utilizado para torrar a farinha. O segundo compartimento apresentava boca de alimentação voltada para o exterior da habitação, o que facilitava a introdução do material combustível e a retirada das cinzas, tendo sido encontrada uma quantidade de cinzas inferior àquela encontrada no compartimento anterior. A cor do piso era menos avermelhada, indicando uma intensidade de queima menor. Os vestígios indicam que este compartimento, onde a intensidade de calor era menor, foi utilizado para finalizar o processo de secagem da farinha, que aí ficava depositada por um maior período de tempo.

Assim como o sítio Aranha II, o sítio Córrego Valentina apresentava um conjun-

to para a produção de farinha, composto por um engenho, uma prensa de mandioca e duas fornalhas. As fornalhas, entretanto, encontravam-se isoladas no sítio e não possuíam compartimentos internos, apresentando apenas uma boca para introdução de material combustível. Uma das fornalhas foi construída com adobes e não apresentava vestígios de esteios que indicassem a presença de cobertura. A outra fornalha foi construída com blocos de canga e filito, unidos por argamassa e com um suspiro na parte de trás. No seu entorno foram localizados vestígios de esteios que indicavam a existência de uma cobertura. Cumpre registrar que, para a mesma função – produzir farinha de mandioca –, foram identificadas variações nas técnicas, no material utilizado, na localização e na presença de cobertura.

Outros exemplos que cumpre destacar foram encontrados nos sítios Serrinha, Mata do Café e Tapera da Maria Ferreira. No primeiro, além de dois fornos de “queimar” telhas e tijolos, foi encontrado um engenho composto por uma roda d’água e um conjunto de seis fornalhas. As fornalhas localizavam-se transversalmente à roda d’água, em posição estratégica para receber o caldo de cana-de-açúcar produzido no engenho. O conjunto apresentava formato externo retangular e as paredes eram construídas com tijolos, cujo formato trapezoidal era definido de acordo com sua localização na estrutura. As fornalhas apresentavam formatos diferentes: três delas tinham forma de ferradura para a colocação dos tachos; outras duas com prolongamentos laterais, como se fossem utilizadas para escoamento de materiais combustíveis ou do material processado. Entre as estruturas havia ainda um terceiro tipo de fornalha que apresentava a

abertura da boca em verga de arco abatido e dois arcos internos que sustentavam a trempe composta por tijolos configurando, assim, uma fornalha de alambique.

Já o conjunto de três fornalhas encontrado no sítio Mata do Café foi construído em uma mesma plataforma, cujo alicerce era de blocos de pedras. Apresentavam o formato interno de ferradura e foram utilizadas para o processamento de melado para a produção de rapaduras.

Diferente das fornalhas mencionadas até o momento, foi o conjunto encontrado no sítio Tapera da Maria Ferreira. Eram fornalhas que integravam um engenho de cana-de-açúcar do qual restaram os esteios de suporte, uma mesa do engenho e duas moendas. Estas fornalhas foram construídas utilizando barro, terra de cupinzeiro, adobe, telhas coloniais, pedras e madeira. Na superfície havia, ainda, fragmentos de telhas usadas para preencher e calçar as bordas das fornalhas. Sua peculiaridade estava no fato de apresentar uma única câmara de combustão, que fornecia calor para as duas trempes de formato circular, e uma chaminé, por onde era controlada a saída de calor e fumaça.

As fornalhas foram as estruturas que apresentaram maior variação no sistema construtivo, seguida pelos fornos; e, especialmente no sítio Olaria do Xambá, onde foi encontrado um conjunto de oito fornos de “queimar” telhas. Apresentavam uma trempe de barro com orifícios arredondados, que permitiam a passagem do calor. Em sua maioria, eram escavados no barranco e em áreas próximas às jazidas de barro. Outros fornos de “queimar” telhas foram encontrados, porém isolados e em menor número, como nos sítios Mata do Café e Fazenda de Baixo, classificados na categoria de sítios

Mistos. Os fornos domésticos apresentavam pequena variação à descrição feita anteriormente, sendo interessante destacar aqueles que apresentavam um prolongamento lateral da base, compondo uma plataforma de apoio, como daqueles fornos encontrados nos sítios Tia Joana e Cabeçuda.

Apesar do destaque na literatura, os fogões foram as estruturas com menor variação de técnicas construtivas, tendo sido encontrados os tipos mencionados na descrição acima: o fogão de chão e o fogão de poial. Um exemplo de fogão de chão foi localizado no sítio Carneiro I, no qual foram utilizadas placas de quartzito espelhadas, configurando uma construção rápida e rústica, feita a céu aberto, possivelmente por pescadores e/ou caçadores. Os fogões de poial, entretanto, eram mais elaborados e em sua maioria foram construídos com tijolos e apresentavam reboco. Geralmente eram localizadas no perímetro doméstico, em áreas de serviço cobertas ou na cozinha.

Os vestígios identificados evidenciam uma diversidade de técnicas construtivas, de materiais utilizados, de localização das estruturas, configurando as áreas de serviços e definindo uma ocupação diferenciada do espaço doméstico. A variação das técnicas construtivas e dos materiais utilizados se deu em função de duas variáveis: a disponibilidade dos materiais e as exigências colocadas pela transformação de produtos a ser realizada.

A extroversão das áreas de serviços evidenciada pelos sítios arqueológicos analisados mostra reflexos dos hábitos indígenas e de bandeirantes, como não poderia deixar de ocorrer em região como o território goiano.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BASTIDE, R., 1959. *Brasil, Terra de Contrastes*. São Paulo: Difusão Européia do Livro.
- FLORENÇANO, P. C., 1987. *Culinária Tradicional do Vale do Paraíba*, Taubaté. São Paulo: JAC.
- GUIMARÃES, C.M., 1996. O resgate de bens arqueológicos em áreas de implantação de empreendimentos hidrelétricos: o caso UHE Serra da Mesa.. In: *Atas do Simpósio sobre Política Nacional do Meio Ambiente e Patrimônio Cultural*. Goiânia, pp.105-113.
- LEMONS, C. A. C., 1978. *Cozinhas, Etc*. São Paulo: Perspectiva.
- LINO, R., 1944. *Casa Portuguesa: alguns apontamentos sobre o arquitetura das casas simples*. Lisboa: De Valentim Carvalho.
- PINHO, W., 1966. *História de um Engenho do Recôncavo*. Rio de Janeiro: Zélio Valverde.
- VAUTHIER, L. L., 1943. Casas de Residências no Brasil. *Revista do Arquivo Municipal*, XCVII, São Paulo.