

Ficha de Inventário
Forno de Barro – Casa D. Maria

1. Município: Capelinha	
2. Distrito: Sede	
3. Acervo: Casa D. Maria	4. Propriedade: Particular – D. Maria
5. Endereço: Localidade de Chapadinha, Distrito Sede, Capelinha, MG	6. Responsável: D. Maria
7. Designação: Forno de mandioca	
8. Localização específica: Casa D. Maria/Cozinha	
9. Espécie: Utensílio doméstico	
10. Época: Ano: 1930	11. Autoria: sem referência.
12. Origem: Minas Gerais, Capelinha	13. Procedência: Casa D. Maria, Capelinha
14. Material / técnica: Barro/Cozedura	15. Marcas, inscrições, legendas: Não foram encontradas
16. Doc. Fotográfica: Filme: digital Negativo (n): Fotógrafo: Valesca Coimbra. Data: 16/02/2009	

Foto 01 – Localização do forno na cozinha.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio
Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Forno de Barro – Casa D. Maria



Foto 02 – Vista frontal.



Foto 03 – Detalhe de uma das duas chapas de pedra.



Foto 04 – Detalhe de uma das chapas de pedra



Foto 05 – Detalhe da abertura para colocação da lenha



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio
Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Forno de Barro – Casa D. Maria

Foto 06 – Detalhe da Tabatinga

17. Descrição: O forno está localizado na cozinha externa à casa da D. Maria. É usado para cozer e torrar a farinha de mandioca e usa a lenha como combustível. Apresenta uma estrutura irregular, ora em linhas retas, como as laterais e o fundo, ora em linhas curvas, como a parte frontal e a base. Duas de suas três paredes estão encostadas na parede da cozinha. A estrutura é encimada por duas chapas em pedra e entre as duas chapas há uma depressão. Sua estrutura é de tijolo de adobe e revestida com tabatinga. A base das paredes do forno é feita em tijolo de adobe. As paredes da lateral direita e do fundo são a própria paredes da cozinha, já que o forno encosta nestas. Na parede do fundo, com acesso por trás da cozinha há dois orifícios na parede para colocação da lenha. Em cima das paredes há um fechamento em tijolo de adobe e duas chapas de pedra circular. A forma é bastante irregular já que toda a estrutura foi modelada com a tabatinga.

18. Condições de segurança:

(X) Bom () Razoável () Ruim

19. Proteção Legal:

Inventário

20. Dimensões:

Altura: 85 cm

Largura: 280 cm

Profundidade: 95 cm



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Forno de Barro – Casa D. Maria

21. Estado de conservação: ☐ Excelente ☒ Bom ☐ Regular ☐ Péssimo	22. Análise do estado de conservação: O bem se encontra em muito boas condições de conservação. Encontra-se com o revestimento em tabatinga muito irregular e com cavidades na parte de cima.
23. Intervenções – Responsável / Data	Sem intervenções.
24. Características Técnicas:	A técnica utilizada é barro/cozedura. A preparação do adobe é feita em solo argiloso. Faz-se um buraco perto do local da obra onde há solo apropriado, colocando-se água. Depois, amassa-se com os pés até sentir que tem boa liga. O barro é posto em formas de madeira com as dimensões de 40 cm de comprimento, 20 cm de largura e 15 cm de altura. A fôrma é molhada antes de se colocar a argila. Depois, realiza-se um processo de secura por 10 dias, virando-o a cada 2 dias. O assentamento dos tijolos para confecção do forno foi feito de modo aleatório, hora na vertical, hora na horizontal. Isto devido à conveniência e à forma curva. Para a junção dos tijolos foi usada a própria massa de adobe. O revestimento usado foi a massa de Tabatinga, material encontrado na região. Tabatinga é um composto argiloso formado a partir de uma mistura singular de materias encontrados no fundo de lagoas e/ou rios em área de restinga ou ligação com águas marítimas. Mistura-se esse material com água e ela se torna pastosa e branca. Assim ela pode ser aplicada na superfície do tijolo. As chapas de pedra foram cortadas em formato circular e lapidadas de forma bastante rudimentar. Apresentam irregularidades e cavidades.
25. Características Estilísticas:	O forno pode ser considerado colonial por estar em uma casa mineira de estilo colonial, construída por volta de 1930. Apresenta fatura tosca de teor popular. A sua autoria nos remete aos mesmos construtores da casa, pessoas leigas e com pouca técnica. Possui traços simples, lisos, sem ornamentações.
26. Características Icnográficas:	A iconografia encontrada é a do forno de barro em si, do fogão à lenha, e de sua significância para as pessoas desde muito tempo e para os mineiros em especial. Isso uma vez que na área rural de Minas Gerais,



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo – Setor de Patrimônio
Cultural
Rua Dr.Hermelindo, 382 - Centro – Capelinha-MG

Ficha de Inventário
Forno de Barro – Casa D. Maria

	quase 100% das casas usa fogão e forno a lenha. O nome primitivo dado ao fogão a lenha que era utilizado pelos índios Timbiras e Tupi-Guaranis, era Tucuruba, o fogo era feito no chão e protegido por pedras. Sobre elas se assentavam as vasilhas de barro. Ao longo da história o fogão foi sendo modificado e passou a ocupar espaço nas cozinhas das casas dos bandeirantes. Além disso, o forno é a expressão da cultura vernacular e com ele muito da história é preservado. A produção artesanal da farinha de mandioca só pôde ser preservada em Chapadinha graças ao uso do forno de barro.
27. Dados Históricos: O forno de barro existente na propriedade de dona Maria respeita a tradição mineira, onde era comum construir um forno nos fundos da casa, para assar leitoas, fazer quitandas, assar perús e frangos. Foi produzido pelo marido de D. Maria, utilizando-se barro da própria região. O forno é construído com tijolos de barro e revestido com tabatinga.	
28. Referências bibliográficas: • BOZAL, Valeriano. História Geral da Arte. Escultura III. Del Prado. Madri, Espanha, 1996. • CENÁCULO Boletim on line do Museu de Évora, nº2, Dezembro de 2007, páginas 1 a 15. • www.wikipedia.org.br	
29. Informações complementares	
30. Ficha técnica:	Levantamento: Valesca Brandão Cerqueira Coimbra , Stefânia Perna, Karina Machado e Luiza Macedo Data: Fevereiro/2009 Elaboração: Valesca Coimbra , Stefania Perna e Luiza Macedo Data: Março/2009 Revisão: Valesca Coimbra Data: 23/03/2009 Atualização: Pedro Alcântara – Data: Outubro/2012