

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

BENS MÓVEIS E INTEGRADOS

CÓD.: BMI 52

- | |
|--|
| 1. Município: Capelinha |
| 2. Distrito – Povoado: Sede / Grotta da Gangorra |
| 3. Acervo: Residência do senhor João Belo |
| 4. Propriedade – Direito de propriedade: Particular |
| 5. Endereço: Grotta da Gangorra |
| 6. Responsável: Maria do Rosário Oliveira |
| 7. Designação: Fogão a lenha, Forno e Trempe. |
| 8. Localização Específica: Aos fundos do quintal, em um anexo da residência. |
| 9. Espécie: Utilitário Doméstico |
| 10. Época: Início do século XXI |
| 11. Autoria: João Laves de Oliveira (João Belo) |
| 12. Origem: Grotta da Gangorra / Capelinha |
| 13. Procedência: |
| 14. Material / Técnica: Argila, barro, pedra / Escultura |
| 15. Marcas / Inscrições / Legendas: Marcas de carvão na boca da fôrnalha e nas trempes. |
| 16. Documentação Fotográfica: |



Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho

Fotografia: (x) Digital () Analógica – Negativo nº:

Data: Julho/2009

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



Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho

Fotografia: (X) Digital () Analógica – Negativo n°:

Data: Julho/2009

Acervo – Arquivo de Origem:

17. Descrição:

Fogão à lenha e Trempe:

Construído em alvenaria de tijolos de adobe e reboco e revestido com tabatinga, sobre um estrado cheio, o fogão funciona com queimadores de ferro unidos numa única chapa e colocados sobre a câmara queimadeira de lenha, esta assentada numa cavidade própria. Por dentro da câmara de tijolos, ao lado dos queimadores, há um cubo formado por placa de ferro, que é o forno especificamente. O calor que emana da lenha tem apenas duas saídas: a dos queimadores, para cima, e a do forno, para o lado.

As ondas de calor circulam justamente entre a parede de tijolos e as placas de ferro, criando uma corrente calorífica. Quanto à fumaça, ela percorre o interior da câmara todo e seu destino final é a pequena chaminé. A fumaça é também aproveitada na defumação de carnes. O uso de velhas panelas de ferro completa a rusticidade do fogão.

Para aumentar as vantagens que esse fogão oferece, foi instalado um reservatório de água na parede junto à lenha, permitindo a obtenção de água quente sempre que se deseja.

A trempe possui as características do fogão a lenha, diferenciando-se basicamente pela sua instalação, feita no chão e não em estrado e por apresentar apenas dois vãos de queimadores.

Forno:

O forno permite assar pães, bolos, biscoitos e afins. É constituído de um bojo de formato semi-esférico, construído com tijolos queimados empilhados e revestidos externamente com barro. É oco o seu interior, com uma abertura frontal para se colocar as quitandas e retirá-las depois de assadas. É ligado lateralmente ao fogão, através de um tubo, por onde passa o calor.

18. Condições de Segurança: Boas

19. Proteção Legal: Nenhuma

20. Dimensões: Fogão a lenha: Base - 2 metros de comprimento; 60 cm de largura; fornalha – 30 cm de altura e 49 cm de largura.

Forno: Altura 1,70 m / Comprimento 1,80 m / Largura 1,80 m / Diâmetro 1,50 m

Trempe: Altura: 42 cm – comprimento: 77 cm – largura: 40 cm

21. Estado de Conservação: Bom

22. Análise do Estado de Conservação: Recebe constantes cuidados de reparo, como aplicação de barro.

23. Intervenções – Responsável / Data: são muito freqüentes as intervenções com aplicação de barro externamente, com o único objetivo de vedar eventuais rachaduras e manter o forno limpo.

24. Características Técnicas: Produzido em técnica de escultura, utilizando-se os seguintes materiais: barro, argila e pedra.

25. Características Estilísticas: O fogão primitivo era formado por um pequeno buraco no solo, onde se acendia o fogo e se colocavam as panelas; a descoberta de que o fogo aberto tinha mais força, levou à utilização de pedras como suporte para as panelas, ou os próprios troncos a arder. Já usado pelos índios Timbiras e Tupi-guaranis, o fogão de lenha era um fogo no chão, protegido por pedras. Sobre elas se assentavam as vasilhas de barro.

Posteriormente, o homem aprendeu a construir fogões de barro e, mais tarde, de metal, os quais eram mais eficientes que os anteriores. No entanto, este tipo simples de fogão ainda é utilizado, principalmente pelas pessoas mais pobres, em todo o mundo. Aliás, algumas pessoas de mais posses ou menos pobres ainda preferem este tipo de fogão – muitas vezes chamado fogareiro – para certo tipo de cozimento, principalmente os grelhados, uma opção para quantos não possuem uma churrasqueira.

No Brasil, as cozinhas nordestinas e a mineira apresentam pratos que devem ser feitos preferencialmente em fogões a lenha.

26. Características Iconográficas:

27. Dados Históricos: O forno foi construído em 1997, pelo senhor João Alves de Oliveira. A construção do forno foi motivada pelo fato de sua mãe e sua esposa fazerem biscoitos e pães caseiros com frequência. A utilização do forno favorece a produção de quitandas para o dia-a-dia e ocasiões festivas.

O fogão a lenha foi construído em 2006, também pelo senhor João, para o cozimento de alimentos, já que o antigo fogão não apresentava boas condições. O fogão é aproveitado ainda para o aquecimento suplementar do forno, o que ocorre por meio de um tubo em alvenaria que liga os dois dispositivos, permitindo economizar lenha e tempo no preparo simultâneo de alimentos cozidos e assados.

A trempe, ou fogãozinho menor, foi feita em 2006, juntamente com o fogão, exclusivamente para tachos. Possui um formato quadrado, com apenas um vão, de onde sai o fogo.

28. Referências Bibliográficas:

<http://www.geronetservices.com/apostilas/fogao.htm>

<http://www.catep.com.br/dicas/FORNO%20E%20FOGAO%20A%20LENHA.htm>

Maria do Rosário Oliveira

João Alves de Oliveira

Samara de Oliveira Macedo MACHADO, José Carlos – Senhora da Graça da Capelinha.

Contagem: Editora Lithera Maciel, 2000.

Neves, Tico – No tempo das gabiobas – Bauru / SP, 2009.

Saint Hilaire, Auguste de. Viagens pela Província do Rio de Janeiro e Minas Gerais. Trad.

Vivaldi Moreira, Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo, USP, 1975;

www.capelinhamg.com.br

www.aranasfm.com

<http://www.cafejequitinhonha.com.br>

www.diariodojequi.com.br/index.php?news=409

www.cultura.mg.gov.br/arquivos/.../relatorio-capelinha.pdf

www.wikipedia.org

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

www.cafearanas.com.br
www.iepha.mg.gov.br
www.cantaminas.com.br
www.iphan.gov.br
www.fjp.gov.br
<http://www.emater.mg.gov.br>
<http://blogdobanu.blogspot.com>

IBGE

IGAM

Prefeitura Municipal de Capelinha

Câmara Municipal de Capelinha

COPASA – Companhia de Saneamento de Minas Gerais

CEMIG – Companhia Energética de Minas Gerais

29. Informações Complementares:

Mesmo fazendo parte da história dos hábitos alimentares do brasileiro, é cada vez mais difícil encontrar-se um fogão a lenha. Poucos profissionais sabem como construí-lo e não há modelos pré-fabricados. Junte-se a isso, ainda, um certo mito de ser uma forma muito trabalhosa e antiga de cozinhar. Na verdade, trata-se de uma forma eficiente, bastante eficaz e criativa de se cozinhar.

30-Ficha Técnica:

Levantamento: Danty Guedes Guimarães Carvalho e Vanessa Alves Guimarães	Data: Julho / 2009
Elaboração: Edson Ramos Rodrigues	Data: Julho / 2009
1ª Revisão: Dante Geraldo Guedes de Carvalho	Data: Agosto/2009
2ª Revisão: José Carlos Machado	Data: Dezembro/2009
Arquivamento: Setor de Patrimônio Cultural	Data: Dezembro/2009