

O PÃO DE FORNALHA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL: SABERES, MEMÓRIA E TRADIÇÃO FAMILIAR

Vaneza Ribeiro de Siqueira[1]

Cristine Roberta Piassetta Xavier[2]

João Luis Dremiski[3]

Círculo de Saber: Educação do Campo, formação por área de conhecimento e Agroecologia

Resumo: Este artigo tem como objetivo investigar, documentar e valorizar a prática tradicional do preparo do pão de fornalha como parte do patrimônio cultural imaterial. A pesquisa focou nos saberes transmitidos dentro da família, especialmente por minha mãe, Bernadete Ribeiro, que compartilhou memórias e técnicas ligadas à produção artesanal do pão e da broa de fornalha. Além dos relatos orais, participei da experiência prática: desde o preparo da massa, aquecimento da fornalha, colheita e confecção da vassoura lageana, até a partilha do pão pronto. O estudo também abordou o uso de recursos naturais, como a árvore lageana, e instrumentos artesanais como o puxador de brasa. Diante da modernização dos modos de vida, muitas dessas práticas têm se perdido. Ao registrar esses saberes, o artigo contribui para a preservação da memória cultural, reforçando a identidade local e a importância de transmitir saberes tradicionais que integram a história e o cotidiano de muitas comunidades rurais brasileiras.

Palavras-chave: . Pão de fornalha; Patrimônio imaterial; Saberes tradicionais.

Introdução

O presente artigo, intitulado “O pão de fornalha como patrimônio imaterial: saberes, memória e tradição familiar”, nasce do interesse em compreender e valorizar práticas alimentares tradicionais no contexto das comunidades rurais, especialmente aquelas relacionadas à produção artesanal do pão e da broa de fornalha. Vinculado à Licenciatura em Educação do Campo, esta pesquisa foi desenvolvida por mim, estudante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná (IFPR), com base em uma experiência prática vivida com minha mãe, que compartilhou os saberes relacionados ao preparo desses alimentos, inserindo-se no campo dos saberes tradicionais e da Educação do Campo.

Diante das transformações nos hábitos alimentares e nos modos de vida que colocam em risco a continuidade dessas práticas, surge a seguinte questão norteadora: de que maneira o saber-fazer do pão de fornalha, com seus modos tradicionais de preparo, utensílios e recursos utilizados, pode ser compreendido e valorizado como parte do patrimônio cultural imaterial da família e da comunidade?

[1] Graduanda em Licenciatura em Educação do Campo, IFPR. E-mail: vaneza_ribeiro@hotmail.com.
[2] Doutorado em Educação, docente do IFPR. E-mail: cristine.xavier@ifpr.edu.br.
[3] Doutorando em Agronomia, docente do IFPR. E-mail: joao.dremiski@ifpr.edu.br.



Com base nessa problemática, o presente estudo tem como objetivo principal investigar e documentar a prática tradicional do preparo do pão de fornalha no ambiente familiar, buscando identificar seus aspectos culturais, simbólicos e seu reconhecimento como patrimônio imaterial. Para isso, apresenta-se detalhadamente o processo artesanal de produção do pão e da broa de fornalha, incluindo ingredientes, técnicas e instrumentos utilizados, bem como o registro das memórias, histórias e valores transmitidos por meio dessa tradição. Além disso, objetiva-se contextualizar o pão de fornalha dentro do conceito de patrimônio cultural imaterial, relacionando-o às políticas e práticas de preservação cultural, e refletir sobre a importância da valorização dessas práticas para a identidade cultural e a resistência de saberes populares.

Parte-se da hipótese de que o saber-fazer do pão de fornalha, mesmo restrito ao ambiente familiar, representa um conhecimento significativo que deve ser reconhecido como patrimônio imaterial. Ao ser documentado e valorizado, esse saber pode contribuir para o fortalecimento da identidade cultural e para a preservação de práticas alimentares tradicionais ameaçadas pelo avanço da modernização e pela perda de vínculos comunitários.

A tradição do pão de fornalha está presente na história da minha família e de muitas comunidades rurais brasileiras, mas corre risco de desaparecer diante da modernização dos processos alimentares e da globalização cultural. Esse processo tem levado ao abandono de hábitos típicos da região ou da família, substituídos por práticas industrializadas. Por isso, documentar e refletir sobre esse saber-fazer é fundamental para valorizar práticas culturais que fortalecem a identidade local, promovem a diversidade cultural e contribuem para a preservação do patrimônio imaterial.

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, baseada em uma abordagem metodológica que inclui pesquisa de campo com observação participante no preparo do pão de fornalha, entrevistas informais com familiares que mantêm a tradição, além de registro fotográfico e anotações de detalhes do processo. A análise dos dados foi realizada por meio de leitura documental das observações e entrevistas, buscando identificar elementos culturais, simbólicos e técnicos, articulando-os ao referencial teórico sobre patrimônio imaterial e cultura alimentar.



A vivência prática com minha mãe desde as conversas até o preparo do pão permitiu não apenas o acesso a informações sobre a técnica e os ingredientes, mas também a compreensão profunda dos significados culturais e afetivos desse saber-fazer. Essa experiência reforça a importância do reconhecimento dessas práticas como parte da herança viva das comunidades, alinhando-se à definição da UNESCO sobre patrimônio cultural imaterial.

Metodologia

De abordagem qualitativa, este é um relato de experiência de uma prática realizada no Município de Piên, região metropolitana da capital do Estado do Paraná, no período de maio a julho de 2025.

Segundo Gil (2008, p. 42), “a pesquisa qualitativa caracteriza-se por não empregar instrumentos estatísticos como base do processo de análise de um problema”. Trata-se de uma abordagem que busca compreender a realidade em sua complexidade, valorizando aspectos subjetivos, simbólicos e contextuais das relações humanas.

De acordo com Oliveira (2007, p. 147), o relato de experiência “possui valor científico quando construído com intencionalidade pedagógica e fundamentado em referenciais teóricos que dão suporte à análise”. Assim, este trabalho tem como propósito socializar uma vivência relevante, resgatando o saber-fazer do pão de fornalha e refletindo sobre sua importância como patrimônio cultural imaterial.

A coleta de dados ocorreu por meio de observações, relatos orais e experiência direta. “A observação direta permite ao pesquisador estar em contato com o contexto onde os fenômenos ocorrem, possibilitando uma compreensão mais aprofundada da realidade investigada”, conforme Bogdan e Biklen (1994, p. 135).

De acordo com André (1995), o relato oral é uma fonte valiosa na pesquisa qualitativa, pois revela sentidos, crenças e afetos presentes na experiência dos sujeitos, favorecendo a compreensão de suas memórias e vínculos com práticas culturais.

Neste estudo, a vivência com minha mãe no preparo do pão revelou não só aspectos técnicos, mas também o valor afetivo e identitário da prática, permitindo um olhar mais sensível e alinhado à abordagem qualitativa.



Patrimônio Cultural Imaterial: conceito e importância

O patrimônio cultural imaterial compreende práticas, expressões, saberes e técnicas que são transmitidos de geração em geração, desempenhando papel fundamental na construção da identidade cultural de povos e comunidades. Diferente dos bens materiais — como edificações, esculturas e documentos — o patrimônio imaterial é intangível, mas está presente em modos de viver, rituais, festas populares, músicas, danças, crenças e modos de fazer tradicionais.

A importância desse tipo de patrimônio foi oficialmente reconhecida pela UNESCO, em 2003, com a adoção da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Essa convenção definiu o patrimônio imaterial como um bem vivo, que precisa ser mantido por meio de sua transmissão e prática contínua.

No Brasil, a preservação desses bens é responsabilidade do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que atua na identificação, registro e promoção das manifestações culturais imateriais. Este estudo visa garantir a valorização da diversidade cultural brasileira e a continuidade dos saberes tradicionais, especialmente os que estão ameaçados pelas transformações sociais, econômicas e tecnológicas. Sugere também o desenvolvimento de materiais educacionais que unem conhecimento local/tradicional e currículos formais.

Um exemplo representativo é o preparo do pão de fornalha, prática tradicional presente em diversas comunidades rurais. Com técnicas específicas e uso de ingredientes locais, esse modo de fazer reflete conhecimentos ancestrais ligados ao território e à cultura alimentar. No entanto, ele está ameaçado pela padronização dos produtos alimentares e pela lógica de mercado imposta pela globalização. Ao ser reconhecido como patrimônio imaterial, esse saber ganha visibilidade e apoio, o que contribui para sua valorização e continuidade.

Preservar o patrimônio imaterial é, portanto, preservar memórias, valores, modos de vida e formas de resistência cultural. É reconhecer que a cultura não está apenas nas coisas que se tocam, mas também nas práticas que se vivem, se compartilham e se mantêm vivas nas comunidades.



A tradição do pão de fornalha e da broa: saberes, memórias e práticas

O pão e a broa de fornalha são frutos de um saber-fazer transmitido por meio da convivência familiar. A receita tradicional utiliza farinha de trigo, fermento, sal, açúcar e, nas variações chamadas de broa, ingredientes como batata-doce, cenoura, taiá, fubá ou farinha de milho, muitos deles plantados nas próprias propriedades, em sistemas de produção voltados tanto ao consumo quanto à subsistência. O processo de preparo é conduzido com sensibilidade e experiência, muitas vezes sem medidas exatas, aprendidas no “olhômetro” e no tato. A modelagem da massa, o controle da temperatura do forno e o uso de utensílios artesanais fazem parte de um saber que vai além da técnica: o preparo do pão representa união familiar, partilha e memória afetiva.

Tradicionalmente, as famílias produziam grandes quantidades de pão de fornalha, muitas vezes para durar toda a semana. Isso se justificava tanto pelo tamanho das famílias, quanto pela presença de empregados que trabalhavam na lavoura e precisavam ser alimentados diariamente. O pão era parte fundamental dessas refeições, reforçando sua importância no cotidiano rural.

No entanto, com o passar dos anos, a introdução de fornos a gás e elétricos, aliados à busca por praticidade, fez com que muitas famílias desativassem as fornalhas. O contato com essa prática tradicional foi gradualmente se perdendo, substituído por novos hábitos alimentares e pelo consumo de pães industrializados. Atualmente, as padarias e os supermercados oferecem uma grande variedade de pães que atendem aos diferentes gostos e necessidades do público, o que acaba por atrair os consumidores pela facilidade, rapidez e conveniência. Muitas pessoas preferem comprar o pão já pronto a se dedicar ao processo artesanal, que exige tempo, conhecimento e dedicação. Diante desse cenário, documentar o saber-fazer do pão de fornalha torna-se ainda mais urgente, pois ele representa não apenas uma técnica culinária, mas um elo com a memória, a cultura e a identidade de muitas famílias rurais.

A planta lageana (vassourinha) e seus usos na cultura alimentar tradicional

A planta utilizada tradicionalmente para confeccionar as vassouras empregadas no manejo da fornalha é popularmente conhecida em minha região

como “lageana”. No entanto, após observar suas características botânicas e comparar com registros técnicos, identifiquei que se trata, na verdade, da espécie *Baccharis uncinella*, também chamada de “vassourinha”. Com ramos finos e flexíveis e folhas pequenas e próximas, essa planta é amplamente usada na zona rural do sul do Brasil para a confecção de vassouras artesanais, devido à sua leveza e resistência.

Figura 1 – Planta popularmente conhecida como "lageana", utilizada para confeccionar vassouras artesanais



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Minha mãe confeccionava essas vassouras com os galhos da planta, amarrando-os a um cabo de madeira. Recordo com carinho de colher os galhos junto dela. Era um momento simples, mas carregado de significado e integração com a natureza. O instrumento era utilizado tanto para varrer brasas no forno, quanto para limpar o terreiro, demonstrando sua versatilidade.

A identificação científica não invalida o saber popular, mas o complementa, valorizando o conhecimento transmitido oralmente pelas famílias. Assim, a “lageana” da minha infância é também a *Baccharis uncinella*, que desempenha papel importante tanto na cultura material quanto na memória afetiva das práticas tradicionais. Essa prática evidencia a conexão entre cultura alimentar, conhecimento ecológico e respeito à natureza, aspectos fundamentais dos saberes tradicionais.

Desafios atuais e a importância da preservação

A tradição do pão de fornalha enfrenta grandes desafios: a urbanização, o ritmo acelerado da vida moderna e o afastamento das novas gerações do campo



contribuem para seu esquecimento. Com a desativação das fornalhas e a substituição por fornos industriais, as crianças deixam de ter contato com essa prática. A migração de jovens para as cidades e a escassez de tempo também dificultam sua continuidade.

Preservar esse saber exige ações concretas: documentação, incentivo à transmissão oral, eventos culturais e valorização institucional. Reconhecer o pão de fornalha como patrimônio imaterial fortalece a identidade local e resiste aos efeitos homogeneizadores da globalização.

Preparo do pão de fornalha e da broa: saberes e práticas transmitidas

O preparo começa com a mistura dos ingredientes secos. A água e a banha são adicionadas aos poucos até formar uma massa lisa. Muitas vezes, as medidas são feitas “no olhar”, com base na experiência.

Tradicionalmente, o pão de fornalha é feito com ingredientes básicos como trigo, água, sal, fermento e banha. A broa de fornalha, por sua vez, é uma variação desse pão, diferenciando-se pela adição de ingredientes cultivados nas próprias propriedades, como batata-doce, batata salsa, taiá, cenoura, fubá e farinha de milho. Quando se utilizam esses ingredientes, o preparo passa a ser chamado de *broa*, pois a farinha de trigo é parcialmente ou totalmente substituída.

O fubá e a farinha de milho eram produzidos artesanalmente em moinhos e monjolos movidos à água, equipamentos comuns em propriedades rurais. Os moinhos utilizavam rodas hidráulicas e mós para moer os grãos, enquanto os monjolos empregavam pilões de madeira para triturar o milho. Após a moagem, a torrefação do fubá era feita em tachos ou fornos. Minha mãe, Bernadete, lembra que o pão de fornalha era reservado para ocasiões especiais como Natal, Ano Novo e Páscoa, enquanto a broa era mais comum no dia a dia, aproveitando os ingredientes disponíveis na própria roça.

A massa cresce sob panos limpos ou até mesmo sob colchões de pena, para manter o calor. A broa, variação do pão, leva ingredientes como batata-doce e cenoura, sendo mais comum no dia a dia. O pão era reservado para datas especiais.

Figura 2 – Ingredientes para o pão	Figura 3 – O pão sendo amassado
	
Fonte: Arquivo pessoal (2025).	**Fonte: Arquivo pessoal (2025).**

Pequenos pedaços da massa também eram assados sobre o fogão a lenha, uma prática complementar e afetiva que reforça o aproveitamento dos recursos e o vínculo com a tradição.

Figura 2 – Ingredientes para o pão	Figura 3 – O pão sendo amassado
	
Fonte: Arquivo pessoal (2025).	**Fonte: Arquivo pessoal (2025).**

Em conversa com outra senhora da comunidade, soube que, em tempos passados, algumas famílias que trabalhavam com a secagem do fumo ou tabaco aproveitavam o calor residual do forno utilizado para esse processo para assar o pão de fornalha. O forno, ainda quente após a queima da lenha, permitia que o pão fosse assado diretamente, em um aproveitamento prático do calor. Algumas vezes, o pão era colocado diretamente no forno quente, retirado da bacia sem uso de formas, mostrando uma adaptação rústica e eficiente às condições de trabalho e aos recursos disponíveis. Esse relato reforça a criatividade das famílias rurais e a sabedoria prática de um tempo em que nada se desperdiçava.

Uso da fornalha: fogo, lenha e técnica artesanal

As fornalhas tradicionais são construídas com barro, pedra ou tijolos, formando um compartimento fechado onde o fogo é aceso. Para controlar a ventilação do fogo, existe uma abertura chamada fuxico, que permite a entrada de ar enquanto a lenha está queimando. Essa abertura fica aberta durante a queima para manter o fogo ativo e, após a retirada ou redistribuição das brasas, o fuxico é fechado para conservar o calor interno, essencial para assar os pães.

O aquecimento é feito com lenha, colocada e queimada em camadas sucessivas para garantir calor intenso e uniforme. O calor acumulado na estrutura mantém a temperatura ideal para o cozimento dos pães.

O processo exige muita atenção: o manuseio da lenha, o controle do fogo e o uso dos utensílios artesanais, como a vassoura lageana para varrer as brasas e o puxador para mover os carvões, são fundamentais. Os pães são modelados manualmente, colocados em formas untadas com banha e cortados no topo para evitar que fiquem ocos durante o assamento.

Figura 4 – Fornalha tradicional utilizada para o preparo do pão caseiro



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 5 – Interior da fornalha com as brasas acesas, proporcionando o calor necessário para o cozimento do pão



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Essas fornalhas, além de equipamentos, são espaços de saberes, histórias e técnicas transmitidas por gerações. A construção e uso da fornalha envolvem conhecimento, técnica e sensibilidade, aspectos que compõem um saber-fazer artesanal profundamente enraizado na cultura alimentar tradicional.



Experiência prática do preparo do pão de fornalha

O processo de preparo do pão teve início na casa de minha mãe, onde amassamos a massa. Em seguida, dirigimo-nos ao chalé próximo, que pertenceu ao meu falecido pai e atualmente é utilizado por meu irmão, onde se encontra a fornalha, construída por iniciativa de meu pai, que contratou alguém para sua edificação. Foi nessa fornalha que acendemos o fogo e realizamos o manejo para o preparo do pão, garantindo que cada etapa fosse cuidadosamente executada.

Na manhã do preparo, acompanhei minha mãe na confecção da massa e no manejo dos ingredientes, atividade que também serviu como base para um trabalho de exposição sobre patrimônio imaterial. Durante o processo, recordações da infância vieram à tona, especialmente ao utilizarmos a vassoura lageana para varrer o forno, reproduzindo as práticas tradicionais que me haviam sido transmitidas desde a infância.

O preparo do pão tomou quase todo o dia, culminando no momento de partilha, quando degustamos o alimento acompanhado de café. Ao longo desse tempo, minha mãe compartilhou diversas histórias e conhecimentos, revelando a dimensão afetiva e cultural presente nesse saber-fazer. Conversamos sobre momentos passados, como as ocasiões em que colhíamos a vassoura para o manejo da fornalha, reforçando a importância da transmissão oral desses saberes.

Figura 6 – Pão assando na fornalha, adquirindo cor e textura característica



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Figura 7 – Pão caseiro pronto, disposto sobre a mesa após sair da fornalha



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

Apesar das condições climáticas frias, o processo transcorreu sem dificuldades, com a obtenção da lenha e o manejo adequado do fogo. O pão



permaneceu na fornalha por aproximadamente 45 minutos, totalizando cerca de uma hora para seu preparo completo. O uso da vassoura lageana foi fundamental para varrer as brasas, contribuindo para a textura característica do pão, que ficou crocante por fora e macio por dentro.

Essa experiência proporcionou o contato com o alimento em si e uma profunda conexão com a história e a cultura familiar, evidenciando a relevância da preservação dessas práticas tradicionais. O processo foi realizado na casa de minha mãe, próximo onde reside meu irmão. A fornalha, construída por iniciativa de meu falecido pai, representa um espaço carregado de memórias familiares e tradição.

Conclusão

Esta pesquisa nasceu de uma memória afetiva que carrego desde a infância: o cheiro e o sabor do pão de fornalha feito por minha mãe. No início do trabalho, eu compreendia essa prática apenas como uma tradição familiar, ligada ao cuidado, à alimentação e ao afeto. No entanto, ao mergulhar no processo de investigação, percebi que esse saber-fazer representa muito mais do que isso.

A cada conversa e a cada gesto observado no preparo do pão, fui compreendendo o valor cultural e simbólico presente nessa prática, que é compartilhada por muitas famílias do campo. O que antes era uma lembrança pessoal, passou a ser reconhecido como parte do patrimônio cultural imaterial; ampliou a percepção sobre os saberes populares e o entendimento de que minha história familiar está diretamente ligada à identidade de uma coletividade camponesa.

Esta prática representa a transformação da memória em conhecimento, da vivência em pesquisa, da experiência individual em reflexão coletiva. Ao documentar esse saber, não apenas se resgata uma prática em risco de desaparecimento, mas também se fortalece o compromisso com a valorização dos saberes do campo, com a educação contextualizada e com a preservação da nossa cultura alimentar.

O pão e a broa de fornalha representam muito mais que alimentos: são expressões vivas de saberes familiares, memórias afetivas e técnicas tradicionais. Reconhecê-los como patrimônio imaterial é valorizar a diversidade cultural, resistir ao esquecimento e fortalecer os vínculos entre gerações. Esta pesquisa buscou



documentar esse saber-fazer, destacando o papel dos recursos naturais, a riqueza das técnicas artesanais e a importância da vivência prática como forma de preservação.

A continuidade dessa tradição depende do compromisso das famílias, das instituições e da sociedade com sua valorização. As escolas desempenham um papel essencial nesse processo, atuando como pontes entre a comunidade, os alunos e as políticas públicas, e contribuindo para o reconhecimento e a preservação dos patrimônios culturais locais. Além disso, os estudos analisados indicam que a formação de futuros professores, baseada em abordagens participativas, é promissora para o fortalecimento das iniciativas voltadas à Educação do Campo.

Este trabalho também é uma homenagem à minha mãe, que me ensinou não apenas a fazer pão, mas a reconhecer o valor de nossa história e de nossos saberes.

Referências bibliográficas

ANDRÉ, Marli Eliza Dalmazo Afonso de. **Estudo de caso em pesquisa e avaliação educacional.** Brasília: Líber Livro, 1995.

BOGDAN, Robert; BIKLEN, Sari. **Investigação qualitativa em educação:** uma introdução à teoria e aos métodos. Porto: Porto Editora, 1994.

CARVALHO, Paulo Ernani Ramalho et al. **Espécies arbóreas brasileiras:** recomendações silviculturais, potencialidades e usos da madeira. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica; Colombo: Embrapa Florestas, 2006. p. 133–140.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

IPHAN – **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.** Patrimônio Imaterial no Brasil. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1220. Acesso em: 13 jul. 2025.

OLIVEIRA, Zilma de Moraes Ramos de. O relato de experiência e a construção do conhecimento pedagógico. In: OLIVEIRA, Z. M. R. (Org.). **Escritas de si e formação docente**. São Paulo: Cortez, 2007. p. 145–162.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial** (2003). Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000130142. Acesso em: 13 jul. 2025.