

A COZINHA

A cozinha – com forno familiar cuja boca se abria para o interior, adossado à parede exterior da habitação, com o seu formato arredondado ou retangular – era o espaço central e o coração da casa saloia, onde se desenvolviam as atividades domésticas. Aqui se cozia o pão, se tomavam as refeições, se reunia a família e as visitas, junto ao calor do forno, que convidava ao aconchego.

Situado no canto noroeste, o forno possui chaminé, boca tradicional e lar, onde se fazia o fogo para aquecer as panelas. O lar é um pequeno espaço de configuração semicircular sob a boca do forno, aberto nas lajes que lhe servem de parapeito.

A cozinha era composta por uma mesa em madeira, alguns bancos rudes, guarda-louça com pratos e louças de resguardo, para além de uma grade para esmaltes. Dispunha ainda de bancadas capeadas de pedra que serviam de poial para as bilhas da água e demais utensilagem de uso caseiro: malgas, tigelas, panelas e alguidares de barro ou esmalte e tachos de latão, bem como o galheteiro, com as garrafinhas de azeite e vinagre.



O PÃO

O pão era o mais sagrado e ambicionado de todos os alimentos. Os saloios comiam, em geral, pão de trigo ou de mistura (trigo e milho). Era jubiloso, em cada casa, o momento da amassadura, cozida ou cozedura, que religiosamente se efetuava a cada oito dias.

Esta tarefa era normalmente da responsabilidade das mulheres, conquanto também alguns homens se dedicassem a tão importante função. Nas casas mais antigas e de melhor condição esta operação tinha lugar numa masseira de pedra, utensílio que se transmitia por gerações, ou em alguidar de barro, de louça do Redondo, vendido nas mercearias ou adquirido em feiras.

Riscava-se, então, uma cruz na massa que aguardava a levedura nos alguidares e dizia-se:

«Deus te dê àbertude
Que eu já fiz o que pude.

Deus te acrescente:
Em louvor de São Vicente.

Deus te crescenti
Para munta genti.»

Depois da massa levedada e já separada em pequenas porções iam-se colocando os pães – cuja cabeça, testa ou crista era moldada com movimentos rápidos – sobre uma pitada de farinha numa pá de madeira muito comprida, de forma a alcançar-se a parte mais recuada do forno, em alta temperatura. Rezava-se depois três vezes a seguinte prece:

«Deus te acrescente
Pra nós e pra Deus
E pra dar por amor de Deus»

ou

«Deus te acrescente
Pra mim, prà minha gente
E pra dar a toda a gente»

