

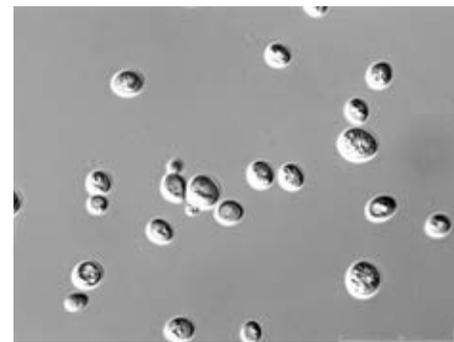


Universidade do Minho  
Escola de Ciências



Varrendo o forno  
com uma vassoura  
de giesta

Células da levedura  
*Saccharomyces  
cerevisiae* (levedura  
de padeiro)



MARIA JUDITE ALVES DA COSTA E ALMEIDA, INVESTIGADORA

CIÊNCIA

B.I.

# A masseira onde não se amassou o pão

*“Não há neste mundo um pedaço de pão que não tenha sido amassado também pela religião, pela política e pela técnica.”*

H. E. Jacob, Seis mil anos de pão

Lembro-me como se fosse hoje. Estávamos nos anos 60 do século XX, teria quatro anos, e o dia da fornada em casa de meus avós era muito especial. O cerimonial, que demorava praticamente o dia inteiro, repetia-se, pelo menos, uma vez por semana.

No dia de cozer o pão madrugava-se e os rituais eram muitos. Primeiro, acarretava-se a lenha para posteriormente aquecer o forno, de forma abobadada, feito de tijolo, e munido de uma pequena porta. As farinhas, ensacadas, já se encontravam junto da masseira, local onde se iria amassar o pão.

Antes de se pensar em amassar o pão era preciso preparar o fermento: juntava-se ao isco (porção de massa da fornada anterior, guardada em lugar fresco), farinha e água quente, e depois de amassado deixava-se a repousar, num canto da masseira, local quente e húmido.

Amassar o pão não era tarefa fácil, e talvez também por isso, apesar de várias tias o saberem fazer, só uma tinha esse encargo. Pronto o fermento, debruçada na masseira, lá estava eu a ver peneirar as farinhas, arte mágica de fazer saltar a peneira de uma mão para a outra, para separar a branca farinha do farelo. Feito um monte no meio da masseira, a minha tia ia buscar, num cântaro, água fervente aos potes que a tinham aquecido ao lume, com a advertência “foge, menina, que ainda te queimo”, e vertia-a no centro do monte branco, adicionando um pouco de sal.



Amassando o pão na masseira

Misturados estes ingredientes, a minha tia socava a pasta, passando-a aos poucos para o lado oposto da masseira. Eu, entretanto, ia contando o número de vezes que a massa passava de um lado para o outro, intrigada com a resistência das mãos da minha tia à temperatura, agora verdadeiramente vermelhas. Sem saber porquê, ouvia um “já está!”. Esta exclamação, dizia-me que era o momento de arrumar a massa num dos lados da masseira, com ajuda de uma ferrelha (espátula de ferro). Logo em seguida, gravava-lhe uma cruz que abençoaria a massa, e com um “afasta-te menina”, baixava a tampa da masseira.

Havia então um interregno, in-

tercalado por vários avisos de “nada de abrir a masseira, ou viste?”, aguardando-se que a mestria da minha tia e o bom Deus levasse a massa a crescer, a fermentar.

Entretanto, ia-se aquecendo o forno, carregando-o com lenha, até que o braseiro fosse suficiente para atingir a temperatura pretendida. Algumas horas passadas, lá ia a minha tia retirar o braseiro, e com um “não te quero por perto”, acabava muitas vezes a apagar o forno (arrefecê-lo) com uma vassoura de giesta molhada, quando lhe parecia que estava muito quente.

De seguida, passávamos de novo à masseira, e cada uma ocupava o seu lugar. Era a altura de

ver a massa crescida e cheia de ranhuras, sinal que tinha fermentado bem, ser novamente mexida e repartida em porções mais pequenas. Cada bocado de massa era padejado numa gamela (malga grande de madeira) de modo a adquirir a forma de uma broa, vertida numa grande pá de madeira e colocada no local certo, dentro do forno.

Enfornada toda a massa, e guardado o isco para a fornada seguinte numa malga de barro coberta com sal, era hora de tapar o forno. Entretanto, a minha tia já tinha peneirado cinza e feito uma papa com água, tarefa que me permitia partilhar, apesar da sujeira... Com esta pasta, qual cimento, a porta do forno era barrada (selada) de modo a que o pão pudesse cozer.

Esperava ansiosamente aquele “vamos lá ver” proferido por minha tia, que sempre me intrigou, e intriga, por não perceber que parâmetros avaliava ela para saber que o pão estava cozido! Aberto o forno, lá se viam as morenas broas a fumegar. Era altura de provar o pão quente.

Se esta estória tem algum interesse por nos permitir recordar um processo, hoje tão estudado pela biotecnologia, para mim, tornou-se fruto de uma curiosidade que me levou a estudar os fermentos de padeiro, os tradicionais, quase desaparecidos, e os industriais, pastas mais ou menos puras de estirpes da levedura *Saccharomyces cerevisiae*. Deu ainda lugar à descoberta de leveduras, nos iscos do pão tradicional, muito mais “interessantes” para o fabrico de pão, adequado ao nosso modo de viver actual. Obrigada, tia, por nunca te teres saturado de tantas chamadas de atenção, e da entropia que, certamente, te causava, naquela casa do forno.

Nome  
Maria Judite Aves da Costa  
e Almeida

Formação académica  
Doutoramento em Ciências  
(Universidade do Minho).

Livro Favorito  
Frequentemente A Mafalda  
(Quino).

Filme Favorito  
O que ainda hei de ver.

Cidade Favorita  
Aquela onde vou viver quando  
for velhinha.

Músico Favorito  
O que toca boa música,  
gerando sempre sentimentos  
diferentes.

Especialidade Culinária  
A que ainda vou provar!

Hobbie  
Esquecer o que tenho para  
fazer.

Viagem de Sonho  
Ir a Sonho e voltar a Terra.

Inspiração  
A expiração.

Se não fosse cientista  
seria...  
Uma cidadã normal.

## Quer fazer perguntas a um cientista?

Esta rubrica sobre a Escola de Ciências da Universidade do Minho tem também como objectivo criar uma relação entre leitores e investigadores. Alguma vez pensou em fazer uma pergunta a um cientista? Caso queira participar pode enviar todas as suas questões para [sec@ecum.uminho.pt](mailto:sec@ecum.uminho.pt) e verá as suas dúvidas esclarecidas.