

**A LOUÇA
PRETA DE
BISALHÃES**

MONDRÕES, VILA REAL

**THE BLACK
POTTERY OF
BISALHÃES**

Ficha Técnica

Imprint

Catálogo

Catalog

Título | Title

A louça preta de Bisalhães (Mondrões, Vila Real)
The black pottery of Bisalhães (Mondrões, Vila Real)

Autores | Authors

Isabel Maria Fernandes (imf.isabel@gmail.com);
Patrícia Moscoso (pamoscoso.mo@cm-barcelos.pt);
Fernando Castro (fapsc59@gmail.com)

Coordenação | Coordination

Isabel Maria Fernandes
(Museu de Alberto Sampaio – masampaio.directora@ipmuseum.pt);
João Ribeiro da Silva
(Museu de Arqueologia e Numismática de Vila Real – joaosilva@cm-vilareal.pt);
Maria Cláudia Milhazes
(Museu de Olaria – claudia.mo@cm-barcelos.pt)

Créditos Fotográficos | Photo credits

Todas as fotografias são de Manuel Correia (manuel@mcfotografia.com), excepto:
Arquivo da Foto Marius, Vila Real (N.os 3, 4, 6, 12, 14, 15, 24, 27, 59, 70, 71, 72, 73, 101 e 103); José Macário, (Jotaeme), Vila Real (N.os 18, 44, 51, 58, 60 e 102); José Monteiro (correio@sinalvideo.pt) (N.os 62, 63, 64, 65, 66, 67 e 68); Arquivo do Museu de Olaria (N.os 8, 9, 16, 17, 113, 128 e 14).

All photos belong to Manuel Correia (manuel@mcfotografia.com), to the exception of: Foto Marius Archive, Vila Real (N. 3, 4, 6, 12, 14, 15, 24, 27, 59, 70, 71, 72, 73, 101 and 103); José Macário, (Jotaeme), Vila Real (N. 18, 44, 51, 58, 60 and 102); José Monteiro (correio@sinalvideo.pt) (N. 62, 63, 64, 65, 66, 67 and 68); Pottery Museum Archive (N. 8, 9, 16, 17, 113, 128 and 14).

Tradutor | Translator

Manuel Vieira (vieiramaf@yahoo.com)

Tradução das legendas | Captions

Patrícia Sampaio; Sónia Silva (Museu de Alberto Sampaio)

Desenhos | Drawings

Maria de Fátima Esteves (motivos decorativos); Raquel Carvalho (mapa), (Museu de Olaria)

Maria de Fátima Esteves (decorative motifs); Raquel Carvalho (map)

Revisão de provas | Proofreading

Isabel Maria Fernandes; Patrícia Moscoso

Concepção gráfica | Graphic Design

Rita Faria (elasticodesign@gmail.com); Tiago Ribeiro Couto (elasticodesign@gmail.com)

Promotores | Sponsors

Museu de Arqueologia e Numismática de Vila Real (Município de Vila Real); Museu de Olaria (Município de Barcelos); Museu de Alberto Sampaio (Instituto dos Museus e da Conservação)

Editores | Publishers

Museu de Arqueologia e Numismática de Vila Real | Município de Vila Real;
Museu de Olaria | Município de Barcelos

Impressão | Printing

marca-ag.com

Data de impressão | Printing date

Janeiro de 2009

N.º de exemplares | Number of copies

1000

ISBN | ISBN

Museu de Arqueologia e de Numismática de Vila Real | Município de Vila Real:
978-972-9462-62-7; Museu de Olaria | Município de Barcelos: 978-972-9138-69-0

Depósito legal | Legal deposit

288 463/09

Agradecimentos | Acknowledgements

José Pires de Moura (Arquivo da Foto Marius, Vila Real), à Sra. Dona Maria das Dores Martins, à comunidade local, e ao restaurante Terras de Montanha

Apoio | Support

Instituto dos Museus e da Conservação – Rede Portuguesa de Museus – Programa ProMuseus



1 Com a arte nas mãos. Oleiro Manuel Martins, 2008
With the art in the hands. Potter Manuel Martins, 2008



2 Utensílios usados na extracção – sachola – e na preparação do barro – pio, peneira e picos. Oficina do oleiro Cesário da Rocha Martins, 2008
Utensils used in the extraction – small hoe – and in the preparation of the clay – stone tank, sifter and “picos”, Potter Cesário da Rocha Martins' workshop, 2008

Índice

Index

- 007 Palavras prévias, Isabel Maria Fernandes
Introduction, Isabel Maria Fernandes
- 012 Oleiros de Bisalhães: as voltas que o barro dá, Isabel Maria Fernandes
The potters of Bisalhães: the twists and turns of clay, Isabel Maria Fernandes
- 158 Catálogo de peças, Patrícia Moscoso
Catalog of pieces, Patrícia Moscoso
- 242 Análise química de louça preta de Bisalhães, Fernando Castro
Chemical analysis of the black pottery of Bisalhães, Fernando Castro
- 254 Bibliografia
Bibliography



3 Feira dos Pucarinhos, em Vila Real, Séc. XIX, finais
Chest Pots Fair, in Vila Rea. Late 19th century

Palavras prévias

Introduction

Desde pelo menos o século XVI que nas terras em redor de Vila Real havia homens a trabalhar o barro e a fazer loiça de que a população necessitava para armazenar, preparar, cozinhar e servir os alimentos. Hoje, a loiça destes oleiros começa a ser menos procurada para o serviço na cozinha e mais para decorar a casa ou como lembrança de uma arte já pouco usual na nossa época.

Continuam a preparar o barro por processos ancestrais, o que torna a arte penosa e pouco do agrado dos mais novos que buscam caminho por outras partes. A roda é baixa e continuam a ser harmoniosos os gestos do oleiro transformando o barro informe em formas belas, parecendo tão fácil fazê-lo..., mas sendo necessários anos e anos de experiência, gestos repetidos à exaustão, mãos firmes e muito amor para que a peça nasça sã e escorreita.

Há também o trabalho da mulher, e que belo trabalho é esse! Só as mãos de uma mulher poderiam aprimorar com tal graça as peças que os oleiros fazem. Munidas de utensílios singelos que a natureza lhes concede – um pequeno gogo, uns pauzinhos ajeitados – com mãos de fada e uma criatividade que parece inata, desenham nas peças meio secas motivos vários, combinados com gosto, e que tornam cada artefacto diferente de qualquer outro.

It is a fact that at least since the 16th century there were men from the places surrounding Vila Real who worked with clay and produced pottery which the inhabitants needed in order to store, prepare, cook and serve food. Nowadays, the pottery produced by these potters is less looked for to be used in the kitchen than it is for house decoration or as a recollection of a craft which is quite rare in the current times.

They still prepare the clay through ancestral processes, something that makes the craft arduous and not particularly attractive to the younger generation, which eventually adopts a different path. The potter's wheel is positioned very low, and the potter's gestures remain harmonious, transforming the formless clay into beautiful shapes, making the process look so easy to accomplish... However, it requires years and years of experience, gestures repeated to exhaustion, firm hands, as well as plenty of love so that the piece emerges sound and vigorous.

There is also the woman's work, and quite a beautiful work indeed! Only the hands of a woman could so gracefully perfect the pieces potters make. Provided with simple tools conceded by nature – a small pebble and some little sticks –, with fairy hands and a creativity which seems innate, they draw in the half dry pieces several motifs that are combined with a sense of taste and which make each artifact different from the others.

Continuam ainda a cozer a loiça num forno rudimentar, quase do mesmo modo como coziam os seus avós e antes deles os avós dos seus avós... Há trabalho custoso mas também há beleza na cozedura, no fumo que se enovela no ar, no acto demiurgo de transformar o barro claro em barro preto. Estes oleiros de Bisalhães que teimam em manter viva esta arte ancestral são dos poucos a cozer a loiça desta forma, mantendo-se Portugal como um dos últimos redutos onde a loiça se coze em fornos deste género, sistema que foi usado por essa Europa fora mas que hoje quase só por cá se conserva.

Neste livro damos a conhecer os processos de fabrico utilizados por estes oleiros desde a extracção do barro até à cozedura da loiça, enumerando-se as peças que faziam ou fazem, e espreitando-se as características do barro utilizado.

As ilustrações que ornam este livro servem para perceber gestos, conhecer peças e admirar a beleza do trabalho destes homens e mulheres que aprenderam a arte em contexto familiar, nas serranias agrestes do Marão, e que criam peças, belas peças que ainda hoje nos encantam.

Guimarães, 1 de Maio de 2008
Isabel Maria Fernandes

They still fire the pottery in a rudimentary kiln, almost in the same way their grandparents – and their grandparents' grandparents – did... There is hard work but there is also beauty involved in the firing process, in the smoke curling up in the air, in the transcendent achievement of transforming clear clay into black clay. These potters of Bisalhães, who persist in keeping this ancestral craft alive, are among the few who fire the pottery in this fashion, which makes Portugal one of the last remaining places where the pottery is fired in this sort of kilns – a method that was used throughout Europe but that nowadays is almost exclusively applied in our country. In this book we present the production processes used by these potters from the clay extraction to the pottery firing, enumerating the pieces they made or make, and looking at the characteristics of the clay used.

The images which embellish this book serve the purpose of helping to understand gestures, know pieces and admire the beauty of the work developed by these men and women who have learnt the craft within the family context – in the rough ridge of mountains located in Marão –, and who create pieces endowed with a beauty that still continues to enchant us.

Guimarães, May 1st 2008
Isabel Maria Fernandes



Rua Central de Vila Real no dia de S. Med.

(Feira dos pucarinhos)

V. R. 1870, Phot. de A.N.A. Corrêa.



5 Pormenor da peneira utilizada para peneirar o barro. Oficina do oleiro Cesário da Rocha Martins, 2008
Detail of the sifter used to sift the clay, Cesário da Rocha Martins' workshop of pottery, 2008



Oleiros de Bisalhães: as voltas que o barro dá
The potters of Bisalhães: the twists and turns of clay

Isabel Maria Fernandes¹



⁶ A venda da louça na «Feira dos Pucarinhos», em Vila Real. Repare-se no cesto que está nas mãos de um dos oleiros e que é o usado no transporte da loiça. Séc. XX, 1.^a metade
Pottery selling at Chest Pots Fair, in Vila Real. Notice the basket in the hands of one of the potters which is used to carry pottery, 20th century, 1st half

«A olaria [de Trás-os-Montes], arte incomparável, dotada de memória admirável, que mantém sem estampas, sem guia, vivendo ao desamparo, com uma simples iniciação patriarcal na família, as mais puras tradições de uma arte ancestral que enfeitiça e seduz o crítico mais exigente». Joaquim de Vasconcelos (VASCONCELOS, 1908, 26).

«Pottery [of Trás-os-Montes], an incomparable craft, endowed with a remarkable memory, which preserves – without stamps, with no guide, living in abandonment, with a simple patriarchal initiation within the family – the purest traditions of an ancestral craft which enchants and seduces the most demanding among critics». Joaquim de Vasconcelos (VASCONCELOS, 1908, 26).

1 Investigadora. Directora do Museu de Alberto Sampaio. E-mail: imf.isabel@gmail.com

1 Researcher. Director of the Alberto Sampaio Museum. E-mail: imf.isabel@gmail.com

1 O centro olário de Vila Real

Vila Real, à semelhança de Chaves ou de Barcelos, era uma importante área de produção de «loija de cozinha» (SOUSA; GONÇALVES *et al.*, 1987, II: 546)². Como tal, o manancial de informações documentais é superior ao de outros centros olários de menor importância e tamanho³. E, tal como nos centros de Vilar de Nantes e Barcelos, aqui, as oficinas dos oleiros abrangiam várias freguesias, localizadas nas proximidades da área de extracção do barro, sita na freguesia de Parada de Cunhos⁴. Entre os actuais oleiros corre a lenda de que o fabrico de loiça nesta região teria tido o seu início em Quintela, lugar da freguesia Vila Marim, onde parece que existe uma «terra» preta especial. Recitam eles o seguinte verso:

*Vila Marim das panelas
Quintela dos pucarinhos
Mondrões dos mal-asados
Bisalhães dos bem-feitinhos.*⁵

Na documentação compulsada para o século XX não aparece referido o fabrico de loiça na freguesia de Vila Marim, mas se olharmos para um mapa do concelho de Vila Real verifica-se que as freguesias de Parada de Cunhos, Mondrões, Vila Marim e Lordelo se situam perto umas das outras, pelo que não seria de admirar que, em tempos idos, aí tivessem existido oleiros⁶.

1 The Vila Real pottery center

Vila Real, similarly to Chaves or Barcelos, was an important «kitchen pottery» production area (SOUSA; GONÇALVES *et al.*, 1987, II: 546)². Thus, the amount of documentary information is larger than that from other pottery centers less important and smaller³. And – similarly to the Vilar de Nantes and Barcelos centers – here the potters' workshops were distributed along several parishes, located in the surroundings of the clay extraction area which was situated in the Parada de Cunhos parish⁴. Among the existing potters runs a legend that says that the production of pottery in this region had its origin in Quintela, a place in the parish of Vila Marim, where apparently a special black soil exists. They recite the following quatrain: *Vila Marim of the pans
Quintela of the little pots
Mondrões of the poorly made
Bisalhães of the well-made.*⁵

In the documentation examined in the 20th century there is no mention to the production of pottery in the parish of Vila Marim, but if we look at a map of the Vila Real council we see that the parishes of Parada de Cunhos, Mondrões, Vila Marim and Lordelo are located close to each other, therefore one would not be surprised if somewhere in the past there existed potters⁶. Taking into account that the clay extraction and

Tendo em conta que a extracção de barro e a produção de loiça em Vila Real se estendia por várias freguesias – Parada de Cunhos, Lordelo, Mondrões e Vila Marim – podemos considerar o conjunto de olarias que aqui existiram um centro produtor de loiça preta de certa importância, à semelhança do sucedido com Vilar de Nantes (Chaves), Barcelos (Braga) ou Molelos (Viseu)⁷.

1.1 Lordelo

A comprovar essa maior extensão da área produtora de olaria, que se não confinaria como hoje ao lugar de Bisalhães, existe a referência no foral de Lordelo⁸, datado de 12 de Novembro de 1519, aos «oleiros» que «enquanto usarem do ofício, paga cada um, cada ano, quatro reais e meio»⁹ (SANTANA, 1999: 257), ou seja, o mesmo que se pagava pela posse de meio casal.

Dois séculos decorrem até que se volte a comprovar documentalmente a permanência da olaria por aquelas paragens. Em 1706, de novo em Lordelo, no inquérito paroquial então realizado, o pároco refere que aí «se faz muita louça de que se provê toda esta comarca» (COSTA, 1706, I: 522). Em 1796, e ainda em Lordelo, há oito louceiros entre os 647 habitantes da freguesia – 339 homens e 308 mulheres. Sendo que existiam apenas treze lavradores, um número significativo de vinte e dois jornaleiros e catorze almocreves (MENDES, 1995: 499).

the pottery production in Vila Real were disseminated throughout several parishes – Parada de Cunhos, Lordelo, Mondrões and Vila Marim –, we can regard the group of potters' wares which existed here as a black pottery production center with a certain relevance, similarly to Vilar de Nantes (Chaves), Barcelos (Braga) or Molelos (Viseu)⁷.

1.1 Lordelo

Proving that wider extension of the pottery production area, which was not confined to Bisalhães as it is today, there is a reference in the Lordelo charter⁸, dated November 12th 1519, to the «potters» who «while working within the area, each one pays four and a half reals a year»⁹ (SANTANA, 1999: 257), that is, the same amount that was paid for the possession of half a couple.

Two centuries go by until the permanence of pottery hereabouts is once again proved through documents. In 1706, once again in Lordelo, in the parochial inquiry carried out at the time, the parson refers that «a lot of pottery that serves the whole district is produced» (COSTA, 1706, I: 522). In 1796, and still in Lordelo, there are eight crockery sellers among the 647 inhabitants in the parish – 339 men and 308 women. There were only thirteen farmers, a significant number of twenty two journeymen and fourteen muleteers (MENDES, 1995: 499).

In the 18th century there is also a reference to potters



7 Panorâmica do lugar de Bisalhães, 2008
View from the place of Bisalhães, 2008

No século XVIII há também referência a oleiros no lugar da Barroca, na freguesia de Vila Marim, e em Parada, na freguesia de Parada de Cunhos (DINIS; AMARAL, 2003: 62).

Charles Lepierre, em 1899, ainda refere o fabrico de loiça em Lordelo dando algumas indicações sobre o modo como era preparado o barro e informando que se trata de «louça polida, sem ornamentos» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22). Em 1903 continua a haver oleiros na freguesia, pois Rocha Peixoto a eles se refere (PEIXOTO, 1995 [1905]: 182-183). A arte deve ter-se extinguido no início do séc. XX¹⁰. Em 1942, Russel Cortês lamenta o desaparecimento dos oleiros de Lordelo:

«Ainda existiam, pelo menos há cinquenta anos (...). No concelho de Vila Real era Lordelo, freguesia (...). Em contraste com o desenvolvimento que o fabrico em Bisalhães tomou, temos o decréscimo do mesmo em Lordelo, que em anos passados foi muito mais importante que o de Bisalhães, estando hoje tal fabrico completamente extinto. Produzia Lordelo muita loiça negra, polida...» (CORTÊS, 1940: 164 e 165).

Refira-se que Charles Lepierre também menciona o fabrico em Lordelo de:

«Alguma loiça vermelha, aplicando-se apenas a vasos para flores e testos para panelas de ferro. Não é vidrada. Vende-se em Vila Real» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 37).

at the Lugar da Barroca, in the parish of Vila Marim, and also in Parada, located in the parish of Parada de Cunhos (DINIS; AMARAL, 2003: 62).

In 1899, Charles Lepierre still reports the production of pottery in Lordelo, providing some information on the way clay was prepared and informing that it consists of «polished pottery with no decoration» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22). In 1903, potters continue to exist within the parish, for Rocha Peixoto refers to them (PEIXOTO, 1995 [1905]: 182-183). The craft might have disappeared in the beginning of the 20th century¹⁰. In 1942, Russel Cortês laments the disappearance of the potters from Lordelo:

«They still existed, at least fifty years ago (...) In the Vila real council it was Lordelo, parish (...). Contrasting with the development of the production seen in Bisalhães, we have the decrease of production in Lordelo, which in the past was far more important than that of Bisalhães. Nowadays, such production is completely extinguished. Lordelo used to produce a lot of black pottery, polished...» (CORTÊS, 1940: 164 and 165).

We must point out that Charles Lepierre, when referring to Lordelo, also mentions the production of:

«Some red pottery, used only for flowerpots and lids destined for iron pots. It is not glazed. It is sold in Vila Real» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 37).

This red pottery was most likely fired in tile factories which existed there. In Parada de Cunhos, in 1909,

Esta loiça vermelha seria muito provavelmente cozida em telheiras que aí existiriam. Em Parada de Cunhos, em 1909, nos fornos telheiros coziam-se testos como se pode ver numa das fotografias que ilustra o artigo de Luís Esteves de Aguiar (AGUIAR, 1909: 188).

1.2 Bisalhães (Mondrões)

As mais antigas referências documentais a oleiros em Mondrões, freguesia em que se insere o lugar de Bisalhães, datam de 1709 e dão conta da existência de dois oleiros naturais de S. Pedro de Paus, Manuel Fernandes e João Rodrigues, que casaram com mulheres de Bisalhães e aí produziam loiça (DINIS, 2000: 15-22). António Dinis encontra também referência a oleiros de Gondar que vêm trabalhar para Bisalhães e que aqui casam, bem como a oleiros naturais de Bisalhães e que exercem a arte na sua terra (DINIS, 2000).

Na «Relação de Vila Real e seu termo», datada de 1721, refere-se que em Mondrões «nos ditos lugares baixos, se fabrica loiça de cozinha, que trazem a vender a esta vila, e pelos lugares do termo» (SOUSA; GONÇALVES, 1987, II: 546).

Em 1882, um oleiro de Bisalhães, Luís Fernandes, ganhou uma menção honrosa na Exposição de Cerâmica Nacional, que decorreu no Porto e foi organizada por Joaquim de Vasconcelos (EXTRACTO, 1882: 683).

A partir do século XX são vários os autores que

lids were fired in the tile kilns as we can see in one of the pictures which illustrate the article by Luís Esteves de Aguiar (AGUIAR, 1909: 188).

1.2 Bisalhães (Mondrões)

The earliest documental references to potters in Mondrões, parish where Lugar de Bisalhães is located, date from 1709 and narrate the existence of two potters born in S. Pedro de Paus, Manuel Fernandes and João Rodrigues, who married women from Bisalhães and produced pottery there (DINIS, 2000: 15-22). António Dinis also finds references to potters from Gondar who come to work to Bisalhães and get married here, as well as to potters born in Bisalhães and which exercise their craft in their own region (DINIS, 2000).

In «Relação de Vila Real e seu termo»¹¹, dated 1721, it is said that in Mondrões, «in the so-called low places, kitchen pottery is produced and brought to be sold in this village as well as in the places located in the surroundings» (SOUSA; GONÇALVES, 1987, II: 546). In 1882, a potter of Bisalhães, Luís Fernandes, won a special mention at the National Ceramics Exhibition, which took place in Porto and was organized by Joaquim de Vasconcelos (EXCERPT, 1882: 683). From the 20th century onwards several writers allude to the production of pottery in Bisalhães¹². In 1938, a sample of the pottery of Bisalhães was displayed at a «Popular Art Exhibition » which took place in



8 O caminho que conduz ao velho forno. Séc. XX, 3.º quartel
The way that leads to the old kiln. 20th century, 3rd quarter



9 Uma velha casa no lugar de Bisalhães. Séc. XX, 3.º quartel
An old house in Bisalhães. 20th century, 3rd quarter

referem o fabrico de loiça em Bisalhães¹¹. Em 1938, loiça de Bisalhães esteve patente numa «Exposição de Arte Popular», em Coimbra, organizada por Virgílio Correia e Júlio Pina (CHAVES, 1938: 384; CATÁLOGO, 1938).

Bisalhães era conhecida como «terra de paneleiros» e isso mesmo consta no Cancioneiro de Vila Real (BASTO 1924; 71-76; 1939: 21-27):

Se fores a Bisalhães,

À terra dos paneleiros,

Dá por lá uma vista de olhos

À sombra dos castanheiros.

2 Oleiros-agricultores e agricultores-oleiros

Apesar de sabermos que pelo menos desde o final do séc. XVI existiam oleiros activos em Lordelo e, no final do séc. XVII-XVIII em Lordelo, Mondrões, Parada de Cunhos e Vila Marim, o certo é, que num arrolamento de habitantes e profissões realizado em 1796, por Columbano Pinto Ribeiro de Castro, só é referida a existência de oito louceiros em Lordelo (MENDES, 1995: 499).

Se analisarmos o que se passa noutros centros oláricos do País, constatamos que, na maior parte dos casos, os documentos relativos a locais onde sabemos se produziu olaria raramente fazem referência às profissões. No entanto, entre as fontes documentais que nos permitem comprovar a sua existência encontram-se os registos paroquiais.

Coimbra and was organized by Virgílio Correia and Júlio Pina (CHAVES, 1938: 384; CATALOG, 1938). Bisalhães was known as «land of pan makers» and that appears in the Songbook of Vila Real (BASTO 1924; 71-76; 1939: 21-27):

If you go to Bisalhães,

To the land where pan makers you can see,

Take a look around

Beneath the shade of the chestnut tree.

2 Potters-farmers and farmers-potters

Despite the fact that we know that at least since the late 16th century there were potters operating in Lordelo, and, by the end of the 18th century, in Lordelo, Mondrões, Parada de Cunhos e Vila Marim, the fact is that in an inventory of inhabitants and professions made in 1796 by Columbano Pinto Ribeiro de Castro only eight crockery sellers operating in Lordelo are mentioned (MENDES, 1995: 499).

If we analyze what happens in other pottery centers in the country, we verify that, in most cases, the documents concerning the places where we know pottery was produced rarely allude to the professions. However, among the documental sources which allow us to prove their existence are the parochial records. Through them we find potters who get married, register a son, become widowers, die or witness some of these events. We are talking about records of proximity, made by the parson who knew

Através deles encontramos oleiros que se casam, registam um filho, ficam viúvos, morrem ou são testemunhas de algum destes actos. Trata-se de registos de proximidade, feitos pelo pároco que conhecia bem os seus fregueses e que no registo, por vezes, assinalava a profissão do seu paroquiano. Numa comunidade de agricultores em que existia quem se dedicasse simultaneamente à agricultura e à olaria, poder-se-ia esperar que o pároco optasse por assinalar a profissão que os distinguia dos outros, e os identificasse como oleiros e não como agricultores. Mas, a verdade é que nos registos paroquiais a mesma pessoa, pode ser indicada como oleiro, ou como agricultor, ou nem sequer se indicar qual a profissão exercida.

Um dos oleiros setecentistas de Bisalhães, João Rodrigues, é mencionado em 1709, no baptismo da filha como oleiro e, em 1786, numa Inquirição *De Genere* referente a um seu neto, quer como oleiro quer como vivendo «de alguns de seus bens e agência» (DINIS, 2000: 19-20). Um outro oleiro, Francisco Martins é referido em 1777 e 1780 como lavrador e, em 1784, como «paneiro» (DINIS, 2000: 33-34).

Note-se que as olarias que vimos analisando (entre o século XVIII e 1.ª metade do século XX) não são oficinas existentes em contexto urbano, onde a divisão profissional é mais visível e no qual as profissões (mesteres) são vulgarmente exercidas

well his parishioners, and who sometimes indicated their profession in the record. In a farmers' community within which there were individuals who dedicated themselves to agriculture and pottery simultaneously, one could expect that the parson would opt for indicating the profession which differentiated them, and identified them as potters and not farmers. However, the fact is that in the parochial records the same person can be identified either as a potter or as a farmer, or his profession might not even be indicated.

One of the 18th century potters of Bisalhães, João Rodrigues, is mentioned as a potter when his daughter was baptized in 1709, and, in 1786, in a *De Genere* Inquiry concerning a grandson of his, he is mentioned both as a potter and as earning his living «from some of his goods and agency» (DINIS, 2000: 19-20). One other potter, Francisco Martins, is mentioned as being a farmer in the years 1777 and 1780, and also as a «pan maker» in 1784 (DINIS, 2000: 33-34).

Note that the potteries we have been analyzing (between the 18th century and the first half of the 20th century) are not workshops which exist in an urban context, where the professional division is more visible and where professions (crafts) are commonly exercised full-time and as a sole way of life – those who exercise them have no land to cultivate. On the contrary, the potteries in Vila Real are integrated in a rural context, where there are



10 Um pastor em terra de oleiros, Bisalhães, 2008
A shepherd in potters' land, Bisalhães, 2008

a tempo inteiro e como único modo de vida, não dispondo quem as exerce de terras de cultivo. Pelo contrário, as olarias de Vila Real integram-se em contexto rural, aí existindo «profissionais» que exercem a maior parte das vezes a olaria como complemento da agricultura, conseguindo deste modo compor os magros réditos obtidos com o cultivo da terra. Para as estatísticas gerais, entram como agricultores, pois a olaria é entendida e exercida como uma actividade subsidiária da agricultura, mas na verdade são oleiros-agricultores. Por exemplo, António Dinis refere o oleiro de Bisalhães, Hilário Rodrigues, casado em 1722 com Sebastiana Rodrigues, sendo o casal mencionado como «lavradores e também exercitaram algumas vezes o ofício de oleiros» (DINIS, 2000: 25-26).

No mundo rural só quando a olaria se torna uma actividade mais rendível do que a agricultura, e em que o tempo dedicado àquela e os réditos que dela se obtêm são superiores ao que se consegue pela agricultura, é que, de um modo geral, a profissão de oleiro aparece como a actividade principal sendo enumerada entre outras profissões.

No arrolamento de 1796, encontramos oito louceiros em Lordelo, nenhum oleiro em Mondrões, Quintela ou Vila Marim, e cinquenta e dois oleiros no centro olário de Vilar de Nantes e freguesias vizinhas¹². Isto, apesar de como já atrás referimos, haver documentos coevos que comprovam a existência

«professionals» who most of the times work on pottery as a complement to agriculture, thus managing to compensate the low profits obtained by cultivating the land. In terms of the general statistics they are considered farmers, since pottery is understood and exercised as a subsidiary activity of agriculture, but in fact they are potters-farmers. For example, António Dinis alludes to Hilário Rodrigues, a potter of Bisalhães who got married to Sebastiana Rodrigues in 1722, and the couple is referred to as «farmers who also exercised the craft of potters a few times» (DINIS, 2000: 25-26).

In the rural world, only when pottery becomes a more profitable activity than agriculture – and when the time dedicated to the first as well as the gains derived from it are larger – does the profession of potter generally appear as the main activity, being enumerated among other professions.

In the 1796 inventory we find eight crockery sellers in Lordelo, no potters in Mondrões, Quintela or Vila Marim, and fifty two potters in the pottery center of Vilar de Nantes and in the surrounding parishes¹³ – despite the fact that, as we mentioned earlier, there are contemporary documents which corroborate the existence of potters in Bisalhães.

Probably the crockery sellers from Lordelo and Vilar de Nantes described in the inventory as potters exercised the craft as a main activity, while the potters of Bisalhães would be farmers who complemented

de oleiros em Bisalhães.

Provavelmente os louceiros de Lordelo e de Vilar de Nantes, indicados no arrolamento como oleiros, exerciam a arte como actividade principal, enquanto os oleiros de Bisalhães seriam agricultores que complementavam esta actividade com o exercício da olaria¹³. Naqueles tempos, nas comunidades rurais, a riqueza media-se mais pela posse de terra do que pelo exercício de uma profissão cujos lucros eram difíceis de calcular. Para mais que a loiça era trocada e raro vendida a dinheiro, ou seja, uma peça de olaria era trocada por uma determinada quantidade de produtos alimentares – azeite, mel, batata, farinha, milho, feijão, fava, castanha, carne... Realce-se que talvez também apareçam enumerados como oleiros pessoas que não dispunham de oficina própria mas que trabalhavam por conta de outrem. Através de trabalho de campo realizado em Bisalhães foi-nos referida a existência de oleiros que não possuíam oficina de olaria mas que trabalhavam por conta de outros oleiros¹⁴ ou por conta dos lavradores. De facto, também existiam pequenos lavradores que não sabiam trabalhar à roda mas que contratavam oleiros para lhes fazer a loiça. Ou seja, a produção de olaria era também realizada por lavradores que dominavam quase toda a cadeia produtiva, desde a extracção do barro até à comercialização, mas que não sabiam trabalhar à roda, contratando para o efeito oleiros pagos à jorna¹⁵. Ao «patrão»¹⁶

this activity with the exercise of pottery¹⁴. Back in those days, wealth in the rural communities was measured based on the possession of land rather than on the exercise of a profession whose profits were hard to calculate. In addition, the pottery was traded and rarely sold in exchange for money, that is, a piece of pottery was exchanged by a certain amount of food products – olive oil, honey, potatoes, flour, corn, beans, broad beans, chestnuts, meat... It must be stressed that perhaps there are some people who are listed as being potters and who did not have their own workshop but who worked on someone else's account. During the fieldwork carried out in Bisalhães we were told about the existence of potters who did not own a pottery shop but worked on other potters' account¹⁵ or on farmers' account. There were also small farmers who did not know how to work with the wheel, hiring potters to produce the pottery for them. That is, the pottery production was also carried out by farmers who controlled almost the entire productive chain, from the clay extraction to the commercialization process, but who did not know how to work with the wheel, hiring potters who were paid daily to do it¹⁶. The «boss»¹⁷ was supposed to acquire and prepare the clay, dry, fire and sell the pottery. These small farmers, who did not know how to work at the wheel, found in pottery a way of raising their low income by dedicating themselves to selling crockery. And this happened



11 Paisagem que envolve Bisalhães, 2008
Landscape that includes Bisalhães, 2008

competia adquirir e preparar o barro, secar, cozer e vender a loiça. Estes pequenos agricultores, que não sabiam trabalhar à roda, encontravam na olaria um modo de aumentar os seus parcos proventos, dedicando-se à venda da loiça. E tal sucedia porque a roda era baixa, logo fácil de transportar; o forno comunal, ou seja, podia ser utilizado por qualquer um; e apetecível a comercialização da loiça, modo de conseguirem complementar os parcos lucros obtidos com a agricultura. Em centros oláricos em que a roda é alta, logo difícil de transportar, e o forno é pertença de um único oleiro, seria muito mais difícil aos pequenos lavradores dedicarem-se à produção de loiça.

Este relacionamento profissional entre lavradores – que não sabiam trabalhar à roda, e oleiros – que vendiam o seu trabalho, é deveras interessante e ainda não documentado noutros centros oláricos. Há também referências a oleiros que iam trabalhar para viúvas de oleiros, as quais, não sabendo trabalhar na arte contratavam quem o sabia fazer¹⁷. Lembremos que no século XVI, em Coimbra, era dada permissão às viúvas dos oleiros para que continuassem a gerir a oficina depois da morte do marido (CARVALHO, 1931: 132-134).

3 Caminhos que se cruzam

Como já referimos, através do estudo de António Dinis constata-se o relacionamento de oleiros de

because the wheel was low – therefore easy to carry –, the kiln was communal – that is, it could be used by anyone – and the commercialization of pottery was tempting, working as a way by which they were able to complement the low profits obtained with agriculture. In the pottery centers where the wheel was high, thus difficult to carry, and the kiln belonged only to one potter, it would be much harder for the small farmers to engage in the production of pottery. This professional relationship between farmers – who did not know how to work at the wheel – and potters – who sold their work – is truly interesting and not yet documented in other pottery centers. There are also references to potters who worked for potters' widows who, not knowing much about the craft, hired those who mastered it¹⁸. It must be mentioned that during the 16th century, in the city of Coimbra, the potters' widows were given the permission to proceed with the management of the workshop after their husband's death (CARVALHO, 1931: 132-134).

3 Paths which intersect

As we mentioned before, through the study carried out by António Dinis one confirms the relationship between potters of Bisalhães and S. Pedro de Paus (Resende) and Gondar (Amarante) between the 18th century and the 1st quarter of the 19th century. The author considers that:

Bisalhães com oleiros de S. Pedro de Paus (Resende) e de Gondar (Amarante) entre os séculos XVIII e o 1.º quartel do século XIX. Este autor considera que: «São oleiros oriundos do além-Douro, do concelho de S. Martinho de Mouros, que nos finais do século XVII e inícios do século XVIII, instalam oficinas naquela aldeia e se empenham no desenvolvimento de uma próspera 'indústria' de louça preta, que atravessará o tempo e chegará aos nossos dias» (DINIS, 2000: 41).

Baseia-se o autor no facto de no início do século XVIII ter encontrado dois oleiros, Manuel Fernandes e João Rodrigues, naturais da freguesia de S. Pedro de Paus (Resende) que casaram e exerceram a sua arte em Bisalhães¹⁸ (DINIS, 2000: 15-22).

O autor assinala também o casamento, em Bisalhães, entre 1715 e 1750, de seis oleiros de Gondar com mulheres deste lugar e, no sentido inverso, entre 1744 e 1821, o casamento de seis oleiros de Bisalhães com mulheres de Gondar (DINIS, 2000: 38. Ver tb DINIS; AMARAL, 1997A: 379-382).

Reconhecendo a importância da documentação encontrada pelo autor e a sua correcta sistematização, pensamos no entanto que se não pode, através da leitura dos dados documentais referidos, ter a certeza de terem sido oleiros de S. Pedro de Paus que criaram o local produtor de loiça preta de Bisalhães. De facto, desde o séc. XVI que em Lordelo, freguesia vizinha de Mondrões (Bisalhães)

«They are potters from beyond the Douro, from the S. Martinho de Mouros council, who, during late 17th century and early 18th century, install workshops in that village and engage themselves in the development of a prosperous black pottery 'industry' which will go through time and will live until today» (DINIS, 2000: 41).

The author draws on the fact that at the beginning of the 18th century he found two potters, Manuel Fernandes and João Rodrigues, born in the parish of S. Pedro de Paus (Resende), who got married and exercised their craft in Bisalhães¹⁹ (DINIS, 2000: 15-22). The author also points out the marriages of six potters from Gondar with women from Bisalhães – between 1715 and 1750 – and, inversely, the marriages of six potters from Bisalhães with women from Gondar, between 1744 and 1821 (DINIS, 2000: 38. See also DINIS; AMARAL, 1997A: 379-382).

Despite acknowledging the importance of the documentation found by the author and its accurate systematization, we believe one cannot be sure, based on the reading of the documental data referred, that the potters from S. Pedro de Paus were the ones who created the Bisalhães black pottery production site. In fact, there are potters' workshops in Lordelo, a neighboring parish of Mondrões (Bisalhães), since the 16th century (SANTANA, 1999: 257), and it is likely that they remained operational throughout the centuries, for in 1706 pottery was still being



12 Mulher com estendal de loiça na «Feira dos Pucarinhos», em Vila Real. Séc. XX, 3.º quartel
Woman with display of pottery at Chest Pots Fair, in Vila Real. 20th century, 3rd quarter

há oficinas de oleiros (SANTANA, 1999: 257), as quais provavelmente se mantiveram activas ao longo dos séculos, até porque, em 1706, aí continuava a haver produção de loiça (COSTA, 1706, I: 522). E, tal como atrás já referimos, a área onde os oleiros localizavam as suas oficinas seria mais vasta de que uma só freguesia, disseminando-se pelas que ficavam situadas nas proximidades das barreiras de onde se extraía a argila¹⁹. Ou seja, o centro olárico de Vila Real era um só, sendo constituído pelas freguesias de Lordelo, Mondrões, Vila Marim e Parada de Cunhos.

Parece-nos pois que os oleiros de S. Martinho de Mouros e de Gondar que vieram trabalhar para Bisalhães e Parada de Cunhos se deslocaram para um centro olárico activo, integrando-se pelo casamento numa nova comunidade²⁰.

Se não tivéssemos a comprovação documental da existência em Vila Real de olarias em torno das barreiras de Parada de Cunhos, poderíamos considerar como provável que em Bisalhães se fixassem oleiros vindos de fora e que aí criassem um novo local produtor. Mas, como temos a certeza da existência desde o séc. XVI de olarias naquela área (em Lordelo) e que estas se mantinham activas ainda no início do séc. XVIII, o que deve ter sucedido é oleiros estranhos à comunidade olárica, provenientes de Paus (Resende) e de Gondar (Amarante) terem vindo exercer a sua arte num local com mercado

produzido there (COSTA, 1706, I: 522). And, as we mentioned above, the area where the potters' workshops were located was not limited to one single parish, spreading throughout those which were located close to the clay-pits where the clay was extracted²⁰. That is, the Vila Real pottery center was only one, constituted by the parishes of Lordelo, Mondrões, Vila Marim and Parada de Cunhos.

Thus, it seems to us that the potters from S. Martinho de Mouros and Gondar who came to work to Bisalhães and Parada de Cunhos moved to an active pottery center, joining a new community through marriage²¹. If we did not have the documental proof which confirms the existence of potters' wares around the clay-pits from Parada de Cunhos, in Vila Real, we could consider as likely that potters from other places settled in Bisalhães and there created a new production site. However, since we are certain both of the existence of potters' wares in that area (Lordelo) since the 16th century and of the fact that these still remained operational at the beginning of the 18th century, what might have happened was that potters which did not belong to the pottery community, coming from Paus (Resende) and Gondar (Amarante), came to exercise their craft in a place which provided a market for their pottery. And notice that they settled here and ended up marrying women from Bisalhães. Is it possible that in the 18th century, similarly to what happened in the 20th century, the farmers

para a sua loiça. E, repare-se, vieram estabelecer-se aqui acabando por casar com mulheres do lugar de Bisalhães.

Será que no séc. XVIII, tal como no século XX, os agricultores também se dedicavam à olaria e contrataram oleiros de outros centros oláricos para virem trabalhar com eles produzindo loiça que depois aqueles vendiam? Será que os oleiros de Paus e Gondar vieram trabalhar para Bisalhães quer em casa de oleiros quer de lavradores que se dedicavam à olaria? Estas são questões para as quais não temos resposta, mas que devem ser equacionadas quando se pretende descortinar o que poderá ter levado oleiros de Paus e de Gondar a irem viver e trabalhar para Bisalhães. Talvez que o serem referidos na documentação como oleiros se deva ao facto de estarem em terra alheia, não serem detentores de terras, terem vindo trabalhar por conta de outrem e, por isso, ser indicada a única profissão que exerciam – a olaria.

São conhecidos vários casos de migração de oleiros que foram exercer a sua arte noutros centros oláricos. Infelizmente, os fenómenos migratórios de oleiros, dentro e para fora do País, estão ainda por traçar de um modo sistemático. Mas, do que se conhece dá para perceber que ao longo dos tempos a migração de oleiros para outros centros oláricos existiu.

Nalguns casos estabeleceram-se em locais onde antes não havia oleiros²¹ criando um novo local

also dedicated themselves to pottery and hired potters from other pottery centers to come and work with them, producing pottery that they would sell later on? Did the potters from Paus and Gondar come to work to Bisalhães either at potters' or farmers' homes who devoted themselves to pottery? These are questions for which we do not have an answer, but which must be equated when trying to unveil what might have led potters from Paus and Gondar to live and work in Bisalhães. Perhaps they are mentioned in the documentation as being potters due to the fact that they are in foreign soil, do not own land and came to work for someone else. Therefore, the profession indicated corresponded to the only one they exercised – pottery.

Several cases of migration of potters who went to exercise their craft in other pottery centers are known. Unfortunately, the migratory phenomena of potters, both within the country and to other countries, are not yet delineated in a systematic way. However, based on what is known one understands that throughout the times potters' migration to other pottery centers existed. In some cases, they settled in places where there were no potters²², creating a new pottery production site; in other cases, they went to work to other places where pottery was already produced²³.

We are also aware that potters migration is sometimes associated with marriage²⁴. That is verified,

produtor de olaria, noutros casos foram laborar para locais onde já se produzia loiça²². Temos também consciência que a migração de oleiros anda por vezes associada ao casamento²³. O que sucede, por exemplo, em Bisalhães como o comprova António Dinis – o homem casa e vai viver para a terra da mulher (DINIS, 2000: 38). O matrimónio entre oleiros de centros produtores diferentes pode também ter ficado a dever-se a relações de proximidade entre profissionais da mesma área. Estas olarias eram unidades familiares de produção na qual o trabalho da mulher era uma mais-valia, sendo vulgar os oleiros casarem com filhas de oleiros²⁴. Isto sucedia porque os oleiros partilhavam espaços comuns – as barreiras onde extraíam os barros, os fornos onde coziam a loiça, os caminhos que percorriam para vender a loiça e as festas, feiras e romarias onde vendiam o que produziam. Esses locais de encontro eram propícios ao estabelecimento de relações de amizade e de amor entre membros de uma mesma classe profissional. Por outro lado, quando o oleiro casava com uma mulher da mesma arte, estava assegurada a cadeia de produção. Filha de oleiro sabia preparar o barro, ir à lenha e à água, adornar a loiça, ajudar na cozedura e vendê-la²⁵. Casar com mulher que não conhecia as voltas do barro obrigava a um tempo de aprendizagem por vezes custoso para esta²⁶. Talvez os oleiros de Paus e de Gondar que vieram

for example, in Bisalhães, as António Dinis confirms – the man gets married and moves to the place where his wife lives (DINIS, 2000: 38). The matrimony between potters from different producing centers might have been due to close relationships between professionals from the same area. These potters' wares were family production units where the woman's work was an added value, and the marriage between the potters and the potters' daughters was a common practice²⁵. This took place when potters shared common spaces – the clay-pits from which they extracted clay, the kilns where they fired the pottery, the roads they travelled in order to sell the pottery, and the parties, fairs and popular festivals where they sold what they produced. Those meeting places were propitious for the establishment of friendship and love relationships between members of the same professional class. On the other hand, when the potter married a woman who exercised the same craft, the production chain was ensured. A potter's daughter knew how to prepare the clay, go and get firewood and water, decorate the pottery, help during the firing process and sell it²⁶. Marrying a woman who was not familiar with the clay's turns forced her to a learning period which was hard at times²⁷. Perhaps the potters from Paus and Gondar who came to exercise their craft in Bisalhães had met their wives in meeting places which were common then – at the fairs, festive gatherings and popular

exercer a sua arte em Bisalhães tivessem conhecido as suas mulheres nos locais de encontro comuns na época – nas feiras, festas e romarias onde costumavam ir vender as suas loiças. Note-se, por exemplo, que algumas das feiras onde os oleiros do séc. XX iam vender a loiça já são referidas, no séc. XVIII por Columbano Ribeiro de Castro²⁷ (MENDES, 1995: 171). É provável que nestas andanças os oleiros se cruzassem com os seus colegas de outros centros oláricos e acabassem por estabelecer laços que em alguns casos poderiam terminar em casamento entre os seus membros. Pena é que se desconheçam os percursos de venda da loiça destes centros oláricos setecentistas e não se consiga perceber se existiam de facto áreas comuns de venda para oleiros provenientes de diferentes centros oláricos. Sabemos que quanto mais importante é um centro olárico maior é a área de comercialização da sua loiça. Por exemplo, loiça de Prado (Braga) vendia-se, no século XIX, na Galiza e chegava até às Beiras²⁸ e, loiça de Tondela era vendida na primeira metade do século XIX em Lisboa²⁹.

Em conclusão, no século XVIII, a migração de oleiros de S. Martinho de Paus e de Gondar para Bisalhães, pode ter sido causada por fenómenos que hoje temos dificuldade em perceber mas que talvez se devam a contactos estabelecidos, entre oleiros de centros produtores diferentes, em locais onde iam vender as suas loiças, como feiras, festas e romarias.

festivals where they used to sell their pottery. Notice, for example, that some of the fairs where the 20th century potters sold their pottery are already mentioned in the 18th century by Columbano Ribeiro de Castro²⁸ (MENDES, 1995: 171). It is likely that within this context potters came across their colleagues from other pottery centers and ended up creating bonds which, in some cases, could end up in marriage. However, it is a pity that the sales trajectories of the pottery produced by these eighteenth century pottery centers are unknown and that one cannot know for sure if there were in fact common selling places for potters coming from different pottery centers. We know that the more important a pottery center is, the larger the commercialization area of its pottery will be. For example, pottery from Prado (Braga) was sold, during the 19th century, in Galiza and reached the Beiras²⁹, and pottery from Tondela was sold in Lisbon during the first half of the 19th century³⁰.

In conclusion, the migration of potters from S. Martinho de Paus and Gondar to Bisalhães, which took place in the 18th century, may have been caused by phenomena which nowadays we have difficulties in understanding but that might be due to contacts between potters from different producing centers which were maintained in places where they sold their pottery, such as fairs, festive gatherings and popular festivals. In some cases, this meeting of potters coming from different communities may have given rise to marriages



13 Pelos caminhos da aldeia, Bisalhães, 2008
Following the ways of the village, Bisalhães, 2008

Em alguns casos esta confluência de oleiros provenientes de comunidades diferentes num mesmo espaço de sociabilidade pode ter dado origem a casamentos entre pessoas de um mesmo grupo profissional e levado à migração de oleiros. Esta é uma hipótese que aqui levantamos mas que necessita de ser aprofundada e comparada com o sucedido noutros centros oláricos onde também sabemos ter acontecido migração de oleiros.

4 Homens e mulheres comungam na mesma arte

As olarias existentes nesta área correspondiam a pequenas unidades familiares de produção em que toda a família se encontrava envolvida. Existia também, e ainda existe, uma clara divisão das tarefas entre homens e mulheres. Ao homem competia as tarefas mais nobres – o trabalho na roda baixa e o enfiar da loiça; à mulher e aos filhos menores, rapazes e raparigas, as tarefas mais pesadas e menos valorizadas – a preparação do barro, ir buscar água, gogar e desenhar a loiça, apanhar nos montes a carqueja necessária à cozedura e ir vender a louça. As mulheres eram também responsáveis pela limpeza da casa e a preparação das refeições. O trabalho no campo, quando o oleiro possuía terra de cultivo, era competência de ambos. Os filhos do sexo masculino quando cresciam deixavam de participar nas actividades próprias das mulheres – a preparação do barro, ir buscar água, apanhar

between people belonging to the same professional group and lead to the migration of potters. This is a possibility which we consider here but that needs to be examined thoroughly and compared with what happened in other pottery centers where we know the migration of potters took place.

4 Men and women share the same craft

The potters' wares existing in this area corresponded to small family production units where the whole family was involved. There was also, and there still is, a clear division of the tasks between men and women. The man was supposed to carry out the most noble tasks – working at the low-wheel and putting the pottery in the kiln; the woman and the underage children, both boys and girls, were responsible for the heaviest and least valued tasks – preparing the clay, fetching water, burnishing and designing the pottery, picking dyer's greenweed from the hills for the process of firing it, and selling it. Women were also responsible for cleaning the house and preparing the meals. When the potter owned cultivation land, working it was a shared task. When the male children grew up, they ceased to participate in the activities destined for women – preparing the clay, fetching water, gathering wood – and started working at the wheel with their fathers.

Nowadays, some potters help women crush the clay and «burnish flat», that is, they polish the piece



14 Homem e mulher comungam da mesma arte. Séc. XX, 3.º quartel
Man and woman share the same art. Bisalhães. 20th century, 3rd quarter



15 Homem que trabalha à roda e mulher que goga. Séc. XX, 3.º quartel
Man working at the wheel and woman burnishing, 20th century, 3rd quarter

lenha – e começavam a trabalhar à roda como os seus pais.

Hoje, alguns dos oleiros ajudam as mulheres no picar do barro e «gogam liso», ou seja, brunem a peça mas sem fazerem desenhos.

A venda da loiça também podia ser feita pelo oleiro nos casos em que os filhos eram menores e não podiam ajudar a mãe, sendo neste caso necessário que o pai participasse na venda. O oleiro Joaquim Fernandes Fontes informou-nos que iam descalços até à Régua, todas as semanas com grande peso às costas. Iam na companhia do pai e da mãe. O pai e ele regressavam a casa nesse mesmo dia, ficando lá a mãe para a feira do dia seguinte. Ela e outras mulheres de oleiros dormiam num coberto, aberto por todos os lados, junto ao rio. A louça que não era vendida, era guardada em casa de pessoas benfazejas até à feira seguinte. Mais tarde, quando as irmãs cresceram, eram elas que iam à feira com a mãe, mas passaram a levar a louça à estação de comboio de Vila Real, sendo esta despachada a «baixa velocidade» para a Régua. Depois, as irmãs e a mãe que faziam a caminhada a pé até à Régua iam aí buscá-la para a vender na feira³⁰.

Isildo Carvalho considera que as mulheres dos oleiros «trabalham tanto ou mais que os homens»³¹. Em entrevista realizada por Maria Emília Campos e Duarte Carvalho, também o oleiro Cesário da Rocha Martins considera que:

but without making any drawings.

The task of selling the pottery could also be assumed by the potter in the cases where his children were underage and could not help their mother – in this case it was necessary that the father collaborated in this task. The potter Joaquim Fernandes Fontes informed us that every week they used to walk barefoot all the way to Régua carrying a huge weight on their back. He was accompanied by his father and mother. He and his father went back home that same day, while his mother stayed there for the fair which would take place the following day. She and other potters' wives slept in a shed near the river, open in every side. The pottery which was not sold was kept in the houses of generous people until the following fair. Later, when his sisters became older, they were the ones who would go to the fair with their mother, but started taking the pottery to the railway station in Vila Real, which was dispatched at a «low velocity» to Régua. Then, sisters and mother would go to Régua by foot and would pick it up there with the purpose of selling it in the fair³¹.

Isildo Carvalho understands that the potters' wives «work as much as or even more than men»³². In an interview made by Maria Emília Campos and Duarte Carvalho, the potter Cesário da Rocha Martins also considers that:

«The wife, Adelina Martins Silva, is the one who crushes the clay, but he also gives a hand because

«A mulher, Adelina Martins Silva, é que pica o barro, mas ele também ajuda porque ela tem que tratar do padraço e da casa. Além de picar o barro, a mulher amassa-o, vai buscar a lenha e goga as peças. O homem tem menos trabalho, é só modelar o barro. Tem responsabilidades, mas o maior trabalho é da mulher» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 103).

5 Extracção do barro³²

Inicialmente estes oleiros adquiriam o barro em Parada de Cunhos³³. No século XX, ao contrário do que sucedia noutros centros oláricos, aqui não era o oleiro que extraía o barro mas sim homens especializados nesta tarefa³⁴. O oleiro Joaquim Fernandes Fontes diz que o adquiriam a José Catalão, que era lavrador e se dedicava também à extracção do barro. Compravam-no pagando um tanto por cada carro de bois com barro. Este Catalão contratava homens – *os barreiristas*³⁵ –, normalmente jovens, a quem competia a sua extracção sendo depois o barro vendido aos oleiros³⁶.

Mas, o pai do oleiro Joaquim Fontes, para poupar o gasto da extracção e transporte do barro, chegou a ir ele próprio extraí-lo, juntamente com o filho, transportando-o às costas para a oficina, tendo, no entanto, mais tarde optado por adquiri-lo ao Catalão. Actualmente vão buscar o barro a Vilar de Nantes sendo este comprado ou então oferecido pelos

she has to take care of her stepfather and do the housework. Besides crushing the clay, the wife kneads it, collects the firewood, and burnishes the pieces. The husband works less, he just shapes the clay. He has responsibilities, but the wife is the one who works the most» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 103).

5 Clay extraction³³

Initially, these potters bought the clay in Parada de Cunhos³⁴. In the 20th century, unlike what was common practice in other pottery centers, here the clay extraction was not executed by the potter but rather by men who were specialized in that task³⁵. The potter Joaquim Fernandes Fontes says they bought it from José Catalão, who was a farmer and also dedicated himself to the extraction of clay. They bought it by paying a certain amount for each oxen cart filled with clay. This man, Catalão, hired men – *the barreiristas*³⁶ –, usually young men, to extract it. The clay was then sold to the potters³⁷.

Despite this fact, Joaquim Fontes' father, in order to save the expenses required by the clay extraction and transportation, he himself, along with his son, used to extract it and carry it on his back to the workshop. However, he later decided to buy it from Catalão. Nowadays, they go to Vilar de Nantes to get the clay, which is either bought or offered by the owners of the tile and brick factories to whom the clay-pits

proprietários das fábricas de telha e tijolo a quem os barreiros pertencem³⁷, pagando os oleiros o seu transporte até à oficina. Em Parada de Cunhos o barro era extraído na Primavera ou no Verão³⁸ em barreiras de profundidade, sendo raros os sítios em que este se podia encontrar à superfície. Para extrair o barro abriam buracos no solo e iam afundando até encontrarem as melhores veias. Para subir e descer ao fundo do barreiro escavavam escadas no próprio barro, e por estas iam subindo com os cestos cheios. Era um trabalho colectivo: uns arrancavam o barro, outros traziam-no para a superfície, outros faziam montes com o barro.

António Pereira Dinis cita o reitor de S. Cristóvão de Parada de Cunhos, o qual, em 1758, descreve o modo como se extraía o barro:

«Custa muito tirar o barro, pois fazem 'lógeas' debaixo da terra, e suas colunas para terem mão nela, que se cai alguma sapada fere, ou mata como tem sucedido» (DINIS, 2000: 11).

A extracção de barro era um trabalho duro e não isento de perigo. António Pereira Dinis refere o falecimento, em Agosto de 1727, de Manuel Rodrigues, o «Pardelhas», do lugar e freguesia de Mondrões, que morreu em consequência de «um perigo que lhe caiu um barreiro em cima do corpo e lhe esmagou o bucho»; e, em Julho de 1813, de Manuel Pinto, de Bisalhães, que faleceu «tão-somente por ficar debaixo de um barreiro» (DINIS, 2000: 10-11).

belong³⁸. The potters pay its transportation to the workshop. In Parada de Cunhos, the clay was extracted during the spring or summer³⁹ from under the ground – seldom could it be found at the surface. In order to extract the clay, they opened holes in the soil and dug until they found better the best veins. So as to go up and go down to the bottom of the clay-pit they excavated steps in the clay itself, and they climbed the stairs with the baskets filled up. It was a collective work: some removed the clay, some brought it up to the surface, and others piled it. António Pereira Dinis quotes the S. Cristóvão de Parada de Cunhos rector, who, in 1758, describes the way clay was extracted:

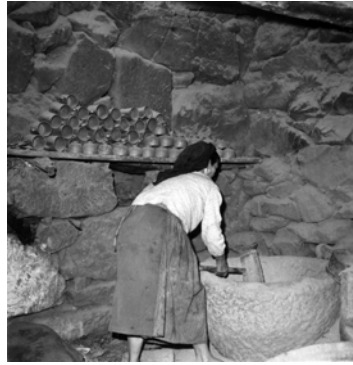
«Extracting the clay is very hard, for they build *loggiae* beneath the ground, and columns to hold it, and if any of those falls down it hurts, or kills, as has been happening» (DINIS, 2000: 11).

The clay extraction was a hard and dangerous task. António Pereira Dinis mentions the death of Manuel Rodrigues, from Mondrões⁴⁰, known as «Pardelhas», in August 1727, who died because «a clay-pit collapsed over his body and smashed his craw»; and, in July 1813, of Manuel Pinto, from Bisalhães, who passed away «because he stayed underneath a clay-pit» (DINIS, 2000: 10-11).

The potter Cesário da Rocha Martins informed us that there were three types of clay: the strong clay, the dusty clay and the weak clay. The potter Joaquim



16



17

O oleiro Cesário da Rocha Martins informou-nos que existiam três tipos de barro: o barro forte, o poente e o fraco. O oleiro Joaquim Fernandes Fontes informou que, ao extrair-se o barro, se encontra, em primeiro uma camada de terra, a que se segue um barro fraco que mal se aproveita para fazer telha ou tijolo e que só depois é que surge o barro bom para os oleiros.

6 Preparação do barro

Chegado à oficina o barro é estendido no exterior, ao sol, para que seque convenientemente. Depois de seco é guardado dentro da oficina, no «caleiro», ou seja, num «pequeno quarto sobradado, onde fica recolhido» (RIBEIRO, 1970: 16; OLARIA, 1984: 101). Consoante a qualidade da argila, os oleiros podem utilizar um único tipo de barro ou então misturar duas qualidades: um barro forte e outro fraco. Informa Russel Cortês:

«Nem todo o barro que esta barreira produz serve, costumando empregar o mais *forte*, isto é, aquele que tem mais percentagem de argila e o que tenha menos *teixão*, que é a areia mais fina» (CORTÊS, 1942: 168).

Segundo Maria da Graça Amaral e Seomara da Veiga Ferreira o oleiro

«Faz distinção entre *barro forte* e *fraco* utilizando o primeiro para a *loija churra* usada sobretudo em casa e o segundo para a *loija fina*» (COSTA;

Fernandes Fontes informed that during the process of extracting the clay one finds, in a first stage, a layer of dust, then a weak kind of clay which can hardly be used to produce tile or brick, and only afterwards does the clay which is good for potters appear.

6 Clay preparation

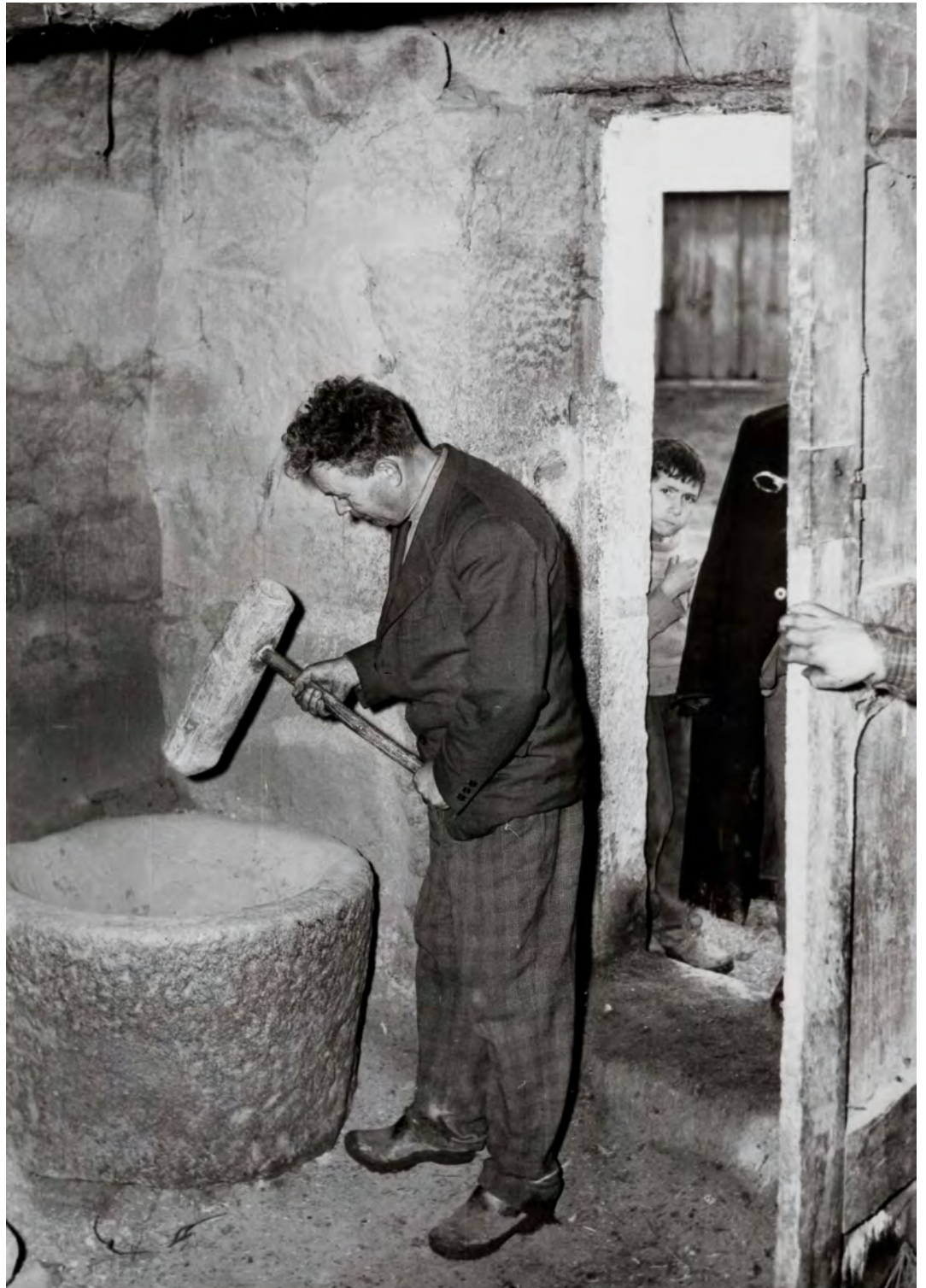
Once in the workshop, the clay is spread out outside in the sun so that it dries properly. After being dry, it is placed inside the workshop, in the «caleiro», that is, in a «small planked room where it rests» (RIBEIRO, 1970: 16; OLARIA, 1984: 101). Depending on the quality of the argil, the potters can either use a single type of clay or mix two qualities: a strong clay and a weak clay. Russel Cortês informs that: «Not all the clay produced by this clay-pit is suitable, and the one which is most commonly used is the *strong* one, that is, the one with a higher percentage of argil and with less *teixão*, which is the thinnest sand» (CORTÊS, 1942: 168).

According to Maria da Graça Amaral and Seomara da Veiga Ferreira, the potter

«Establishes a distinction between *strong* and *weak* clay, using the first one for the *rough pottery*, mostly for domestic use, and the second one for the *thin pottery*» (COSTA; FERREIRA, 1968: 136).

According to the potter Cesário da Rocha Martins, there were three qualities of clay in the clay-pits of Parada de Cunhos – strong, dusty and weak⁴¹.

16-17 Mulher a piar o barro. Séc. XX, 3.º quartel
Woman crushing the clay, 20th century, 3rd quarter



18 Piar o barro. Séc. XX, 3.º quartel
Crushing the clay, 20th century, 3rd quarter

FERREIRA, 1968: 136).

Segundo o oleiro Cesário da Rocha Martins nas barreiras de Parada de Cunhos havia três qualidades de barro – o forte, o poente e o fraco³⁹. Joaquim Fernandes Fontes explicita que para fazer alguidares o barro é «meão», ou seja metade do forte e outra metade do fraco; se é para fazer peças grandes, como talhas ou panelas, são duas partes de forte e uma de fraco. As duas qualidades de barro utilizadas já vinham separadas do barreiro e, chegando a casa eram trabalhadas separadamente só se misturando ao fazer as bolas de barro, os «beloiros». Armando Augusto Ribeiro explica: «[O barro] é amassado e misturado com água, com as mãos, bem amassado e misturado, havendo várias 'temperas' (têmperas), consoante a água (quantidade) empregada e a qualidade da louça a que se destina o barro. Assim, com mais água, para alguidares e tachos, com menos água para louça 'de braço enforcado' (louça grande: canecos, cântaros e talhas), louça mais forte, chamando-se de braço enforcado porque, para o seu fabrico, o braço esquerdo tem que mergulhar todo no interior da louça» (RIBEIRO, 1970: 18).

O barro é transportado do local onde se encontra armazenado, o «caleiro», para o pio dentro de um caixote de madeira. Quando precisam de barro os oleiros colocam-no dentro de um «pio» – recipiente de pedra escavado, formando uma cova – na qual

Joaquim Fernandes Fontes explains that the clay used to make basins is half strong and half weak; for larger pieces, like vessels or pans, two parts of strong clay and one part of weak clay are used. The two qualities of clay used were already separated when they arrived from the clay-pit, and were worked on separately. Only in the process of making the clay balls, the «beloiros», were they mixed. Armando Augusto Ribeiro explains:

«[The clay] is kneaded and mixed with water, using the hands, well kneaded and mixed, with several soakings, depending on the (amount of) water used and the quality of the pottery the clay is destined to. Thus, we use more water for basins and pots, and less water for 'hanged arm' pottery (large pottery: large mugs, jugs and vessels), stronger pottery, called 'hanged arm' because, in order to be produced, the left arm has to be totally introduced inside the pottery» (RIBEIRO, 1970: 18).

The clay is transported inside a wood box from the place where it is stored, the «caleiro», to the stone tank. When the potters need clay, they place it inside a stone tank – a stone container which is excavated in the form of a pit – where the clay is crushed with the help of a «pico» – a kind of big wood hammer, usually made of alder wood. After being crushed, the clay is «screened» or «sifted» with a sifter in a «rock bowl» – a kind of rectangular kneading trough made of stone⁴². The sieve's mesh can be



19 Adorinda Martins Sigre a peneirar o barro. Oficina do oleiro Cesário da Rocha Martins, 2008
Adorinda Martins Sigre sifting the clay. Cesário da Rocha Martins' workshop of pottery, 2008



20 Adorinda Martins Sigre a amassar o barro. Oficina do oleiro Cesário da Rocha Martins, 2008
Adorinda Martins Sigre kneading the clay. Cesário da Rocha Martins' workshop of pottery, 2008

o barro é «piado» (esmagado) com o auxílio de um «pico» – espécie de grande martelo de madeira, usualmente feito com madeira de amieiro. Depois de piado o barro é «crivado» ou «peneirado» com uma peneira, para dentro de uma «gamela» – espécie de masseira rectangular em pedra⁴⁰. A malha do crivo pode ser mais ou menos apertada consoante se pretende fazer loiça fina ou grossa. Antigamente as peneiras eram feitas de pele de chibo, mas actualmente são de ferro. O barro que não passa pela peneira volta para o pio para ser de novo piado. O oleiro Joaquim Fernandes Fontes possuía diversos crivos para peneirar as peças. Quando pretendia fazer os «pucarinhos de peito» o barro tinha de ser peneirado por uma peneira muito fina que possuía um crivo feito de um pano de seda. Explica Armando Augusto Ribeiro:

«Esta operação de 'peneiramento' é feita, consoante a obra a que se destina, em crivos como os do milho, ou em peneiras 'do pão', ou de 'seda'. Quanto mais fina e de melhor qualidade for a louça, tanto mais fina terá que ser a peneira. Assim, para a louça ordinária é usado o crivo de milho, para a mais fina, o crivo de pão, e para a de luxo, a peneira de seda» (RIBEIRO, 1970: 17-18).

Depois de peneirado o barro é misturado com água dentro da *gamela* e convenientemente *amassado* com as mãos, formando-se os «beloiros», ou seja, bolas de barro já amassadas. Com dois a quatro

more or less tightened depending on the kind of pottery one wishes to make: thin or thick. In the past, sifters were made of yearling goat skin, but nowadays they are made of iron. The clay which does not pass through the sifter goes back to the stone tank so it can be crushed again. The potter Joaquim Fernandes Fontes had several sieves to sift the pieces. When he wanted to produce the «chest pots», the clay had to be sifted in a very thin sifter which had a mesh made of a silk cloth. Armando Augusto Ribeiro explains:

«Depending on the piece which will be created, this sifting operation is made either in corn meshes or in 'bread' sifters or 'silk' sifters. The thinner the pottery and the higher its quality, the thinner the sifter will have to be. Thus, the corn mesh is used for ordinary pottery, the bread mesh is used for the thinner pottery, and the silk sifter is used for the luxury pottery» (RIBEIRO, 1970: 17-18).

After being sifted, the clay is mixed with water inside the *bowl* and properly *kneaded* with the help of the hands, giving rise to the «beloiros», that is, kneaded clay balls. With two to four «beloiros» one forms the «skin», that is, large pieces of clay which are stored in a corner of the workshop and which must be maintained humidified.

In Bisalhães there are two types of pottery: the «rough» pottery, that is, the utilitarian pottery which is scarcely decorated – vessels, jugs, pans, basins, tankards



21



22



23

21- 22 -23 Fases de execução do alguidar torto na roda. Oleiro Cesário da Rocha Martins, 2008
Steps of the making of the crooked basin at the wheel. Potter Cesário da Rocha Martins, 2008

beloios forma-se a «pele» (no plural, «péis»), ou seja, grandes pedaços de barro que se armazenam a um canto da oficina e que devem ser mantidos humedecidos.

Em Bisalhães há dois tipos de loiça: a loiça «churra», ou seja, a loiça utilitária que praticamente não é decorada – talhas, cântaros, panelas, alguidares, pichorras – e a loiça «fina» ou de «luxo», ou seja a loiça que de um modo geral tem funções mais decorativas do que utilitárias e que é ornamentada. A estes tipos de loiça, tal como atrás já explicámos, correspondem barros mais grossos ou mais finos (para o que se usam peneiras diferentes), os quais são preparados com várias «têmperas», ou seja, barros misturados em proporções diferentes e amassados com mais ou menos água, consoante as peças que se pretendem fazer⁴¹. Para a loiça churra o barro é mais grosseiro e menos forte, para a loiça fina tem de ser peneirado com malha mais apertada e tem de ser mais forte, mais plástico. Quando o oleiro precisa de barro para a roda retira da «pele» a quantidade de que necessita. Mas, antes de colocar esse pedaço de barro na roda, tem de o trabalhar entre as mãos, acto a que chama «coldrar o barro», de modo a fazer o «embolado», ou seja, de modo a moldar o pedaço de barro e dar-lhe uma forma esférica.

–, and the «thin» or «luxury» pottery, that is, the kind of pottery which is more decorative than the utilitarian and is ornamented. As we mentioned above, to these types of pottery correspond thicker or thinner kinds of clay (to which different sorts of sifters are used) which are prepared with several «soakings», that is, types of clay mixed in different proportions and kneaded with more or less water, depending on the pieces that will be produced⁴³. For the rough pottery, the clay is ruder and less strong; for the thin pottery, it has to be sifted with a tighter mesh, and has to be stronger, more malleable.

When the potter needs clay for the wheel, removes the amount he needs from the «skin». But, before placing that portion of clay over the wheel, he has to shape it with his hands, a process called «coldrar» the clay, in order to make the «embolado», that is, in order to mold the portion of clay and give it a spherical shape.

7 The potter's wheel

These potters use the low-wheel (RIBEIRO, 1970: 18-21; FERREIRA, 1983: 60-63).

The lower part of the wheel is constituted by the «quiço», a rectangular board made of wood of ash or stone, in which the «trabulo» – axle made of broom, olive or oak wood which has a sharp end – fits. The upper part of the wheel is constituted by a cross with four similar arms, the «cruzes», with a hole

7 O trabalho à roda

Estes oleiros utilizam a roda baixa (RIBEIRO, 1970: 18-21; FERREIRA, 1983: 60-63).

A parte inferior da roda é constituída pelo «quiço», tábua rectangular feita em madeira de freixo ou em pedra, e no qual encaixa o «trabulo» – eixo de madeira de giesta, oliveira ou carvalho e que termina em ponta aguçada. A parte superior da roda é constituída por uma cruz de quatro braços iguais, as «cruzes», perfurada no centro, possuindo encaixada em cada um dos quatro braços uma haste curta de madeira, as «pombas», que por sua vez encaixam na roda propriamente dita. Na face superior e central da roda está embutido um disco de madeira de pinho, o «tampo da roda», com cerca de 25 cm de diâmetro, e sobre o qual o oleiro coloca o barro necessário para fazer a peça que pretende. Na parte inferior e central da roda existe uma concavidade, a «bucha», onde encaixa a parte aguçada do «trabulo». Este conjunto solidário tampo + pombas + cruzes encaixa sobre o conjunto inferior quiço + trabulo, constituindo deste modo o aparelho onde o oleiro torneia as peças. Sempre associada à roda anda a «banca» – banco de três pés (tripeça) no qual o oleiro se senta para trabalhar à roda, tendo de vez em quando de se levantar para lhe dar impulso. A roda baixa utilizada em Bisalhães é similar à dos restantes oleiros de loiça preta (Gondar, Fazamões, Ribolhos) apenas tendo sido talhadas a toda a

in the center. In each of the four arms are fit short wooden rods, called «pombas», which in turn fit in the wheel itself. At the top of the wheel, right in the center, a disk made of pine wood which is about 25 cm diameter is built-in – the «wheel head». That is where the potter places the clay required to produce the piece intended. At the bottom of the wheel, right in the center, there is a concavity – the «bushing» – were the sharp part of the «trabulo» fits. This interdependent whole formed by head + *pombas* + *cruzes* fits over the lower whole formed by *quiço* + *trabulo*, thus constituting the device where the potter shapes the pieces. An element which is always associated with the wheel is the «banca» – a stool with three legs (three-legged stool) where the potter sits in order to work at the wheel, and from which he has to stand up occasionally so he can get impulse. The low-wheel used in Bisalhães is similar to that used by the other men who work with black pottery (Gondar, Fazamões, Ribolhos), the only difference being that some notches – «agarras» or «entalhas» – were carved around the upper disk, which enables one to grab it more easily and make it spin. We will not dwell upon the topic of the work at the wheel, something which was already thoroughly described by some researchers⁴⁴. Let us just mention that when potters wanted to make large vessels and basins they needed the help of their wife or one of their children, who would make the wheel spin while the potter lifted the piece⁴⁵.



24 Mãos sábias dão forma ao barro. Séc. XX, 3.º quartel
Wise hands shape the clay. 20th century, 3rd quarter



25 O oleiro Manuel Joaquim da Rocha Martins a trabalhar à roda
Potter Manuel Joaquim da Rocha Martins working at the wheel

volta do disco superior uns entalhes – «agarras» ou «entalhas» – o que permite agarrá-la com mais facilidade e pô-la em movimento giratório.

Não nos debruçaremos sobre o trabalho à roda que se encontra pormenorizadamente descrito por alguns autores⁴², refira-se apenas que quando os oleiros pretendiam fazer talhas e alguidares grandes, precisavam da ajuda da mulher ou de um dos filhos que ia imprimindo movimento à roda enquanto o oleiro levantava a peça⁴³.

São singelos os utensílios usados pelos oleiros no trabalho à roda: o «augueiro», vasilha de barro com água na qual vai humedecendo as mãos sempre que necessário; os «fanadouros», pequenas talas feitas de madeira de vidoeiro, com vários formatos e com os quais levanta as peças na roda e lhes dá forma.

O oleiro usa o fanadouro de puxar, ou seja, de levantar a peça na roda e os fanadouros de alisar, com os quais diminui a espessura das paredes e dá forma à peça, mas que também utiliza para alisar a sua superfície. Usa também a «moca», pau comprido e redondo, com a extremidade mais saliente e arredondada, utilizada para substituir a mão sempre que o oleiro não consegue introduzir esta dentro das peças; um pano molhado, com o qual alisa a superfície das peças e a «cega», uma corda de viola ou uma crina de cavalo a que está preso um pedaço de pano em cada uma das extremidades.

The tools used by the potters when working at the wheel are simple: the «augueiro», a clay vessel containing water in which the potter moistens the hands whenever necessary; the «fanadouros», little laths made of birch wood, with several formats, used to lift the pieces from the wheel and shape them.

The potter uses the pulling «fanadouros» – that is, those which serve the purpose of lifting the piece in the wheel – and the smoothing «fanadouros» – through which he diminishes the thickness of the walls and gives shape to the piece, but which is also used to smooth its surface. He also uses the «moca», a long and round stick whose end is more salient and roundish, used to replace the hand whenever the potter is incapable of introducing it inside the pieces; a wet cloth, with which he smoothes the surface of the pieces; and a «cega» – a guitar string or a horse's mane with a piece of cloth attached to each end. If the potter wishes to separate «lilac» pottery (miniature pottery) from the wheel, instead of a guitar string he uses a thread; if he wishes to separate chest pots he uses a woman's hair (RIBEIRO, 1970: 21; CAMPOS; CARVALHO, 1999: 161).

Esmeralda da Rocha Martins told us that in sunny days her father and brothers worked outside the workshop, protecting themselves from the sun with the help of an awning built with a sheet. There are old photos which document the potters' work outside the workshop⁴⁶.



26 Uma roda, duas mãos e um trapo. Oleiro Sezisnando Ramalho, 2008
A wheel, two hands and a rag, Potter Sezisnando Ramalho, 2008



27 Irmanados na arte, Séc. XX, 3.º quartel
Brothers in art, 20th century, 3rd quarter

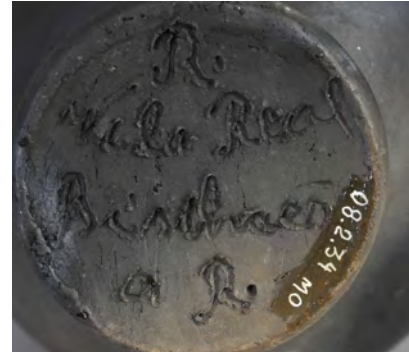




28



29



30

Se o oleiro pretende separar da roda louça «lilás» (loija em miniatura) em vez de uma corda de viola usa uma linha de costura, se quer separar pucarinhos de peito usa um cabelo de mulher (RIBEIRO, 1970: 21; CAMPOS; CARVALHO, 1999: 161).

Esmeralda da Rocha Martins disse-nos que em dias ensolarados o pai e os irmãos trabalhavam fora da oficina, protegendo-se do sol com um tolde feito com um lençol preso pelas pontas. Há fotografias antigas que documentam o trabalho dos oleiros fora da oficina⁴⁴.

8 Peças com marca

A maior parte das peças feitas por estes oleiros não levavam marca identificativa de quem as fez. No entanto, parece que alguns usavam marcar as peças, pois Russel Cortês, em 1942, encontrou peças marcadas: «Para que as peças se não confundam, usam os oleiros marcar as suas peças, tendo eu notado os seguintes sinais diferenciativos:

Um círculo.

Dois círculos justapostos e tangentes, produzidos pela pressão feita por um pedaço de cana com os bordos aguçados numa das extremidades.

Notei mais em Bisalhães que, além destas marcas, apareciam outras feitas com o tal seixo, e que era uma cruz feita no fundo da vasilha, ou uma espécie de oito deitado, lembrando o sinal que em matemática significa infinito» (CORTÊS, 1942: 166).

8 Pieces with marks

The majority of the pieces developed by these potters did not have a mark identifying their authors. However, it seems that some marked their pieces, for Russel Cortês found marked pieces back in 1942:

«To avoid pieces from being mistaken, the potters mark their pieces, and the distinctive signs I noticed were the following:

A circle.

Two juxtaposed and tangent circles, produced by the pressure of a piece of reed with sharp edges in one of the ends.

I also noticed that, besides these marks, there were others made with a pebble: a cross carved at the bottom of the vessel, or some sort of lying eight, suggesting the mathematical symbol for the concept of infinite» (CORTÊS, 1942: 166).

José Maria Cabral Ferreira, in a text published in 1983, also mentions a potter who used a «Contrast or seal (...) with which he stamps all the pieces he produces (Bisalhães – Vila Real – Portugal)» (FERREIRA, 1983: 68).

Among the pieces which appear in this book, some are marked: a kettle with the mark «BISALHÃES / VILA REAL» (Cat. Number 73); a «pipe of secret» with the mark «Vila Real / Bisalhães» (Cat. Number 66), made by the potter Lucílio Fernandes Teixeira; a «pipe jar» with the mark «BISALHÃES / VILA REAL» (Cat. Number 61); a tea set miniature, with

28 Marca impressa com carimbo numa jarra. N.º Cat. 84
Mark made with stamp on a jar, Cat. N. 84

29 Marca impressa com carimbo numa cafeteira. Oleiro Eduardo Rocha. N.º Cat. 70
Mark made with a stamp on a coffee pot, Potter Eduardo Rocha, Cat. N. 70

30 Marca incisa numa vinagreira, Oleiro Querubim Queirós da Rocha. N.º Cat. 78
Incised mark in a vinegar cruet, Potter Querubim Queirós da Rocha, Cat. N. 78

José Maria Cabral Ferreira, em texto publicado em 1983, também refere o uso que um oleiro fazia de um «Contraste ou sinete (...) com o qual sigila todas as peças que fabrica (Bisalhães – Vila Real – Portugal)» (FERREIRA, 1983: 68).

Nas peças que constam neste livro há algumas marcadas: uma chaleira com a marca «BISALHÃES / VILA REAL» (N.º de Cat. 73); uma bilha de segredo com a marca «Vila Real / Bisalhães» (N.º de Cat. 66) da autoria do oleiro Lucílio Fernandes Teixeira; uma bilha de pipo com a marca «BISALHÃES / VILA REAL» (N.º de Cat. 61); uma miniatura de serviço de chá, com a marca H gravada no tardo do prato/tabuleiro, da autoria do oleiro Henrique Carvalho (N.º de Cat. 121); uma jarra, com a marca «Vila Real / BISALHÃES» (N.º de Cat. 84).

O oleiro Querubim Queirós da Rocha costuma marcar as suas peças com um carimbo (tendo vários carimbos, uns maiores, outros mais pequenos, que aplica respectivamente nas peças de maiores e menores dimensões). Também usa gravar na pasta a abreviatura do seu nome «R» ou «QR» e os dizeres «Bisalhães / Vila Real». Peças há em que apenas grava «Bisalhães / Vila Real».

Pudemos também observar em Bisalhães, na casa de Esmeralda da Rocha Martins uma bela cafeteira feita pelo oleiro Eduardo Rocha e que possui marca impressa com carimbo, tendo os dizeres «Eduardo Rocha / Bisalhães – Vila Real / Portugal».

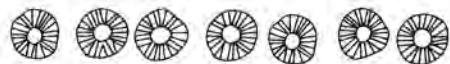
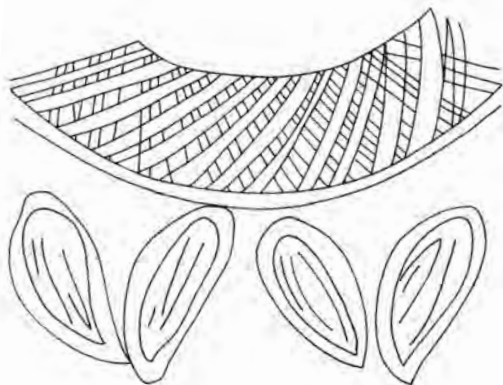
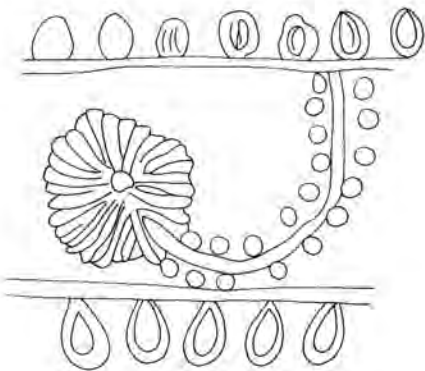
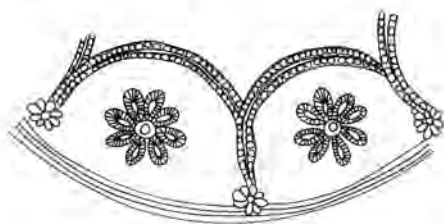
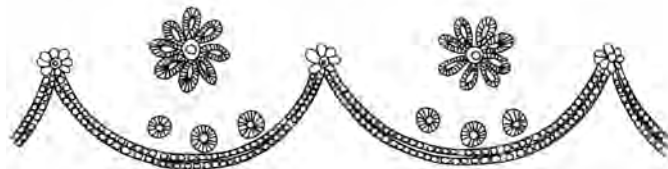
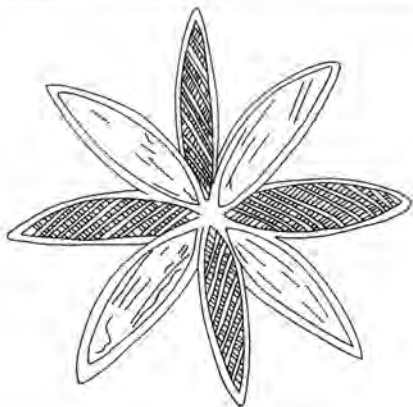
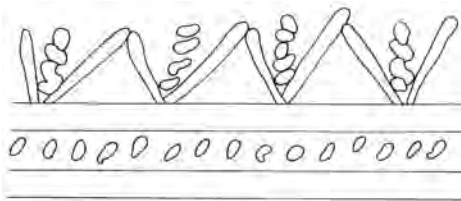
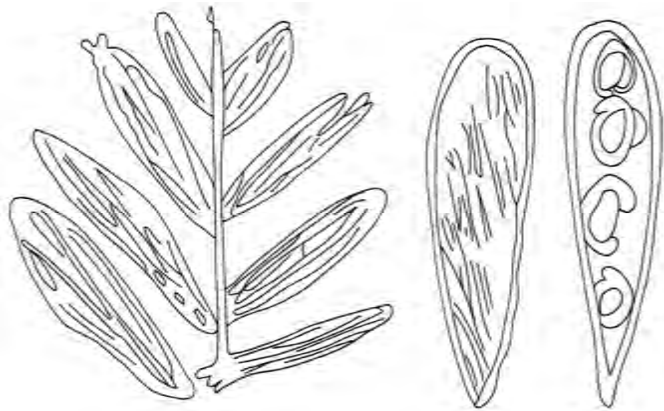
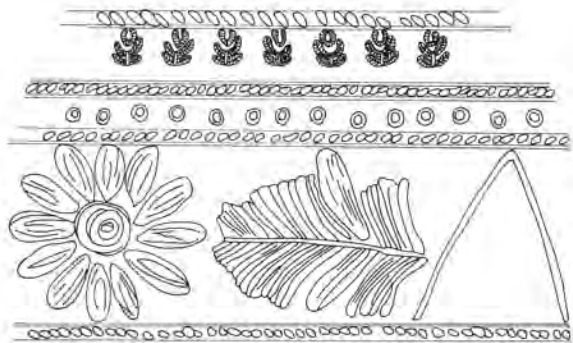
the mark «H» engraved in the back of the plate/tray, made by the potter Henrique Carvalho (Cat. Number 121); a vase with the mark «Vila Real / BISALHÃES» (Cat. Number 84).

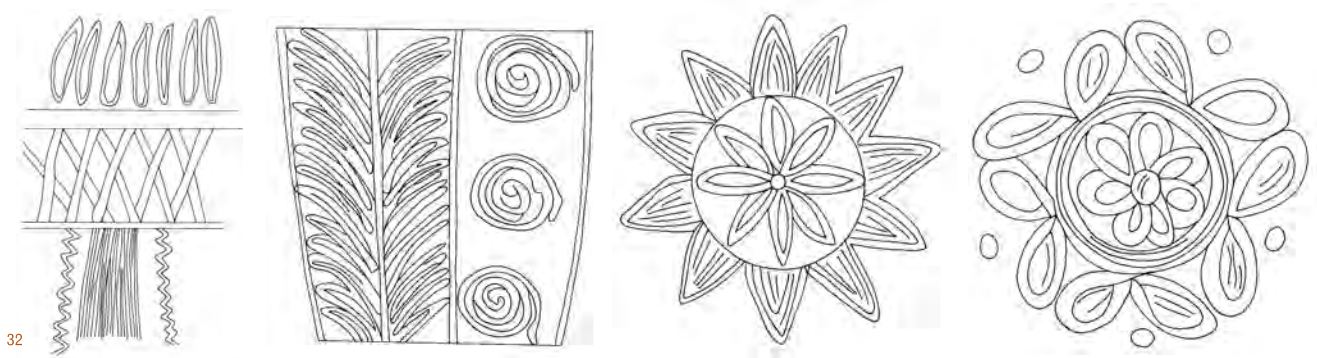
The potter Querubim Queirós da Rocha usually marks his pieces with a stamp (he has several stamps, some larger, some smaller, which he uses for larger and smaller pieces, respectively). He also marks the pieces with the abbreviation of his name («R» or «QR») and the words «Bisalhães / Vila Real». There are pieces where he only carves «Bisalhães / Vila Real».

In Bisalhães, specifically at Esmeralda da Rocha Martins' home, we also observed a beautiful coffeepot made by the potter Eduardo Rocha, and which has the words «Eduardo Rocha / Bisalhães – Vila Real / Portugal» stamped. There are also other signs, but we do not know for sure if they are potters' marks: in a three-legged pot there was a circle (?) at the bottom (Cat. Number 27), and in an oven basin there was an «X» (Cat. Number 16). Note that Russel Cortês himself says he found «a cross made at the bottom of the vessel» (CORTÊS, 1942: 166).

9 The decoration of the pieces

In Bisalhães there are two types of pottery: the «rough pottery», that is, the utilitarian pottery which is scarcely decorated – vessels, jugs, basins, pans – and the «thin pottery», that is, the kind of pottery which is more decorative than the utilitarian and





32

31-32 Desenhos de motivos decorativos aplicados nas peças
 Drawings of decorative motifs applied on the pieces

Existem também outros sinais mas que não temos a certeza que sejam marcas de oleiros: num pote de três pernas, no tardo do fundo existe um círculo (?) (N.º de Cat. 27), e, num alguidar de forno, um «X» (N.º de Cat. 16). Repare-se que já Russel Cortês diz ter encontrado «uma cruz feita no fundo da vasilha» (CORTÊS, 1942: 166).

9 A decoração das peças

Em Bisalhães há dois tipos de loiça: a «loiça churra», ou seja, a loiça utilitária que praticamente não é decorada – talhas, cântaros, alguidares, painelas – e a «loiça fina», ou seja loiça que de um modo geral tem funções mais decorativas do que utilitárias e que é decorada. O homem só costuma gogar liso, isto é, brune as peças mas sem as decorar⁴⁵. É pois à mulher que compete a decoração das peças depois de estas terem sofrido uma meia seca, ou seja estarem quase secas (RIBEIRO, 1962: fig. 13).

9.1 Loiça que caminha do utilitário para o decorativo

O primeiro autor a mencionar o tipo de loiça feita por estes oleiros é Charles Lepierre (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23-24) referindo o fabrico de painelas, pichorras, chaleiras, talhas, alguidares, braseiras, caçoilas e potes, bem como de pucarinhos de peito e de miniaturas usadas para as crianças brincar. Acrescentando que a loiça «quase que não tem ornamento» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23-24).

is ornamented. The man usually burnishes flat, that is, he polishes the pieces without decorating them⁴⁷. It is therefore the woman's job to decorate the pieces after they are half dry (RIBEIRO, 1962: fig. 13).

9.1 From the utilitarian to the decorative

The first author to mention the type of pottery made by these potters is Charles Lepierre (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23-24), referring the production of pans, tankards, kettles, vessels, basins, braziers, cooking pots and pots, as well as chest pots and miniatures for the children to play. The author adds that the pottery «almost has no decoration» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23-24).

Perhaps by the end of the 19th century and transition into the 20th century the potters from Bisalhães did not produce «thin pottery» yet – something they would dedicate themselves to years later. In 1925, Emanuel Ribeiro draws the attention to the fact that «the pieces we possess are all decorated» (RIBEIRO, 1925: 32), unlike what had been written by Charles Lepierre in 1899 – «polished pottery, with no decoration» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22). A few years later, in 1931, Alberto Candeias besides pointing out the production of kitchen pottery he also indicates that: «Some potters also produce more elaborate pieces which are copied from other national potters' wares, as well as pieces whose design is given to them. For example: two-holed clay jugs, canteen jars,



33 Marca incisa no tardo do fundo de um
alguidar – cruz. N.º Cat. 16
Incised mark at the bottom of a basin –
– cross. Cat. N. 16



34 Louça churra: alguidar de fornalha. N.º Cat. 17
Rough pottery: furnace basin. Cat. N. 17

35 Louça churra: talha. N.º Cat. 1
Rough pottery: vessel. Cat. N. 1

36 Louça churra: panela. N.º Cat. 20
Rough pottery: pan. Cat. N. 20

37 Louça fina: bilha de segredo. N.º Cat. 65
Thin pottery: pipe of secret. Cat. N. 65

38 Louça fina: bilha de pipo com pé. N.º Cat. 59
Thin pottery: "pipe jar" with a leg. Cat. N. 59

Talvez que no final de século e transição para o século XX, os oleiros de Bisalhães ainda não fizessem a «loja fina», a que se vêm a dedicar anos mais tarde. Em 1925, Emanuel Ribeiro chama a atenção para o facto de «as peças que possuímos são todas ornamentadas» (RIBEIRO, 1925: 32), ao contrário do que tinha escrito, em 1899, Charles Lepierre – «louça polida, sem ornamentos» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22). Alguns anos depois, em 1931, Alberto Candeias para além de assinalar o fabrico de loja de cozinha refere também que:

«Alguns oleiros fabricam ainda peças mais trabalhadas e copiadas de outras olarias nacionais, bem como peças de que lhes dão o desenho, por exemplo: moringas, bilhas cantis, bilhas regueifas, ânforas, vasos com argolas e pé...» (CANDEIAS, 1931: 305). Em 1938, na revista de turismo «Viagem», aparece reproduzido um expositor com loja de Bisalhães, no qual se encontra uma grande variedade de «loja fina» (BARROS, 1938: 10). Trata-se de uma fotografia feita numa exposição de arte popular organizada nesse ano por Virgílio Correia e Júlio Pina, em Coimbra, por altura das festas da cidade⁴⁶ (VILAS BOAS, 1938: [31-34]; CHAVES, 1938: 384). Em 1942, Russel Cortês refere a produção da loja churra e: «Também as conhecidas e lindas lojas ornamentadas por fricção», acrescentando um dado importante: «antigamente, era pouco ornamentada e, como atrás digo, não polida, o que hoje não acontece,

'regueifa' pipes, amphorae, vases with rings and leg ...» (CANDEIAS, 1931: 305).

In 1938, the tourism magazine «Viagem» publishes an image of a stand with pottery of Bisalhães where a great variety of «thin pottery» is displayed (BARROS, 1938: 10). It is a photograph taken at a popular art exhibition organized in that same year by Virgílio Correia and Júlio Pina, in Coimbra, during the town festivities⁴⁸ (VILAS BOAS, 1938: [31-34]; CHAVES, 1938: 384). In 1942, Russel Cortês mentions the production of rough pottery and:

«Also the well-known and beautiful pieces of pottery decorated through the process of friction», adding an important element: «in the past it was little decorated and, as I mention above, not polished, something which does not happen today, for if it is true that some non-polished pottery is produced, it is also true that the large majority is burnished with a pebble or has drawings as mentioned ahead»⁴⁹ (CORTÊS, 1942: 165).

In the beginning of the 1970's, four pieces of «thin pottery» of Bisalhães, decorated with burnished and imprinted motifs, appear in the article «Cerâmica», by Luís Chaves (CHAVES, 1965: 208, 213, 233, 244). Perhaps from the 1920's onwards, with the decrease in the use of rough pottery in the kitchen (which was starting to be replaced by pottery made of other materials), the potters slowly began realizing the changes that were taking place in the rural world

pois, se alguma não polida se produz, a maior parte do fabrico é brunido com o gogo em liso ou fazendo desenhos adiante referidos» (CORTÊS, 1942: 165)⁴⁷.

No início da década de 70 do séc. XX, no artigo de Luís Chaves, «Cerâmica», aparecem reproduzidas quatro peças de «loija fina» de Bisalhães, decoradas com motivos brunidos e impressos (CHAVES, 1965: 208, 213, 233, 244).

Talvez a partir dos anos 20, com a decadência do uso da loiça churra na cozinha (que começava a ser substituída por loiça feita noutros materiais), os oleiros se tivessem paulatinamente começado a aperceber das mudanças que se iam sentindo no mundo rural e a enxergar que a «loiça fina», ao invés da outra, ia ganhando clientes e mercado certo. À medida que a loiça de cozinha vai sendo substituída por loiça de alumínio ou de plástico; os métodos tradicionais de conservação vão sendo substituídos pelo uso do frigorífico e a água deixa de se ir buscar à fonte e passa a entrar em casa e à distância de uma torneira, os oleiros percebem que o modo de se manterem activos é fazendo loiça decorativa, que os turistas comprem como recordação de viagem ou para enfeitar a cozinha. Começam então a fazer em maior quantidade, bilhas de várias formas e feitios, serviço de chá e de café, fruteiras, vasos e jarras, e começam também a decorar mais profusamente as peças. Repare-se

and noticing that the «thin pottery», unlike the other, was attracting clients and creating a steady market. As kitchen pottery starts being replaced by aluminum or plastic pottery, the traditional preservation methods are gradually replaced by the use of the refrigerator, and the water that was formerly obtained in the fountain gets into people's houses, becoming available at the distance of a tap, the potters realize that the way of maintaining their activity is by producing decorative pottery which tourists buy as a souvenir or to embellish the kitchen. They then start producing jars with several shapes and configurations, tea and coffee sets, fruit baskets, vases and pots in a larger quantity, and also start decorating the pieces more profusely. Note that even those pieces which were considered utilitarian pottery in the past – tankards and coffeepots, for instance – started being more carefully decorated and were burnished with varied and beautiful motifs. We are talking about pieces which were created with the purpose of being used, destined for specific ends, but which as years passed by become exclusively, or almost exclusively, decorative...

Nowadays, all potters basically produce thin pottery. Nonetheless, they maintain the production of oven basins and dripping pans, pieces which still have place within the market since they continue to be used in the processes of cooking rice and roasting food in the oven, respectively. Vessels or pans are



que mesmo aquelas peças que antes eram consideradas loiça utilitária, por exemplo as pichorras e as cafeteiras, passam a merecer uma decoração mais cuidada e são brunidas com motivos variados e de belo efeito decorativo. São peças que foram criadas para ter uso, destinadas a fins específicos, mas que com o correr dos anos passam a ser só, ou quase só, decorativas...

Hoje, qualquer um dos oleiros no activo produz essencialmente loiça fina. Mantêm, no entanto, o fabrico de alguidares de forno e pingadeiras, peças que ainda têm mercado pois continuam a ser usadas, respectivamente, para fazer o arroz e para assar os alimentos no forno. Raramente fazem talhas ou panelas, pois, hoje já não há quem as use... Do início do séc. XX para o início do séc. XXI, neste período de 100 anos, grandes foram as transformações. Os oleiros diminuíram. A loiça que tinha uso – a loiça de cozinha –, deixou de o ter, passando a ter uso a loiça que o não tinha – a loiça decorativa. Antes a loiça era pouco decorada, hoje é quase toda ela decorada tornando-a mais atractiva e mais de acordo com o motivo pelo qual o comprador a adquire. Hoje compram-se as peças mais pela beleza da forma, pela decoração e pela memória da arte que a si trás agarrada, do que pela funcionalidade que motivou o oleiro a criá-las, algumas delas há vários séculos atrás.

rarely made, for nowadays no one uses them...

Between the beginning of the 20th century and beginning of the 21st century, within this period of 100 years, the transformations were significant. The number of potters diminished. The pottery which served the purpose of being used – kitchen pottery – ceased to be used, and the pottery which in the past was not utilized started to be utilized – decorative pottery. Formerly, the pottery was little decorated; today, almost all pieces are decorated, which makes them more appealing and more in tune with the reason why the buyer acquires them. Nowadays, people buy pieces mostly because of the beauty of the shape, the decoration, and the memory of the art which is associated with them, rather than for the functionality that motivated the potter to create them, some of which several centuries ago.

9.2 Decoration made by the man

Some of the decoration is made by the potter himself. For instance: flutings; frames⁵⁰; motifs imprinted with the help of a marker or «carretilha»⁵¹, which are called «striae»⁵²; application of elements like strings or bands, which are called «clay strings»⁵³; digitation; application of molded elements and some sort of burnishing which is less refined than that performed by women.

The potter juxtaposes digitate bands, which are called «clay strings»⁵⁴, in the vessels. That is, he



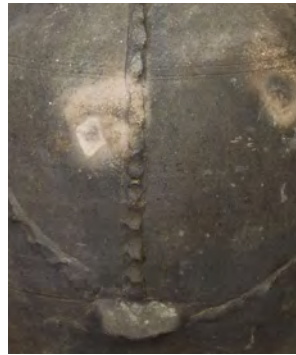
40 Pucarinhos de peito: a beleza das peças em ponto pequeno
Chest pots: the beauty of the pieces on a small scale



41



42



43

02 Decoração feita pelo homem

Alguma da decoração é feita pelo próprio oleiro, tal como: caneluras; molduras⁴⁸; motivos impressos com o auxílio de marcadeira ou carretilha, às quais chamam «estrias»⁴⁹; aplicação de elementos como cordões ou cintas, a que se chamam «verdugos»⁵⁰; digitação; aplicação de elementos moldados e algum tipo de brunido menos aperfeiçoado do que aquele que é feito pelas mulheres.

Nas talhas o oleiro apõe cintas digitadas a que chama «verdugos»⁵¹. Ou seja, no bojo da peça aplica cordões de barro sobre os quais imprime o seu dedo, formando deste modo cintas paralelas digitadas. Estas cintas reforçam a robustez da peça e ao mesmo tempo dão-lhe um belo efeito decorativo. As grandes talhas eram cintadas de cima abaixo, com cintas sucessivas e muito próximas umas das outras. As talhas mais pequenas têm cintas digitadas mais esparsas. Nos cântaros o oleiro aplica cordões digitados que embora sirvam para reforço das paredes das peças têm também efeito decorativo.

No bordo dos alguidares de forno são também colocados em cada um dos «lados» uma espécie de mamilos aos pares, a que chamam «bicos», num total de quatro pares, os quais têm uma função utilitária pois servem para sobre eles se colocar uma espécie de grade feita de pauzinhos de madeira sobre os quais se pousa a carne que vai a assar. Também era uso os homens aplicarem mica sobre

applies clay strings in the round part of the piece by pressing his fingers, thus forming digitate parallel bands. These bands reinforce the robustness of the piece and at the same time embellish it. Large vessels were girdled downwards, with successive bands very close to each other. Smaller vessels have more sparse digitate bands.

When it comes to jugs, the potter applies digitate strings. Even though they serve the purpose of reinforcing the walls of the pieces, they also have a decorative effect.

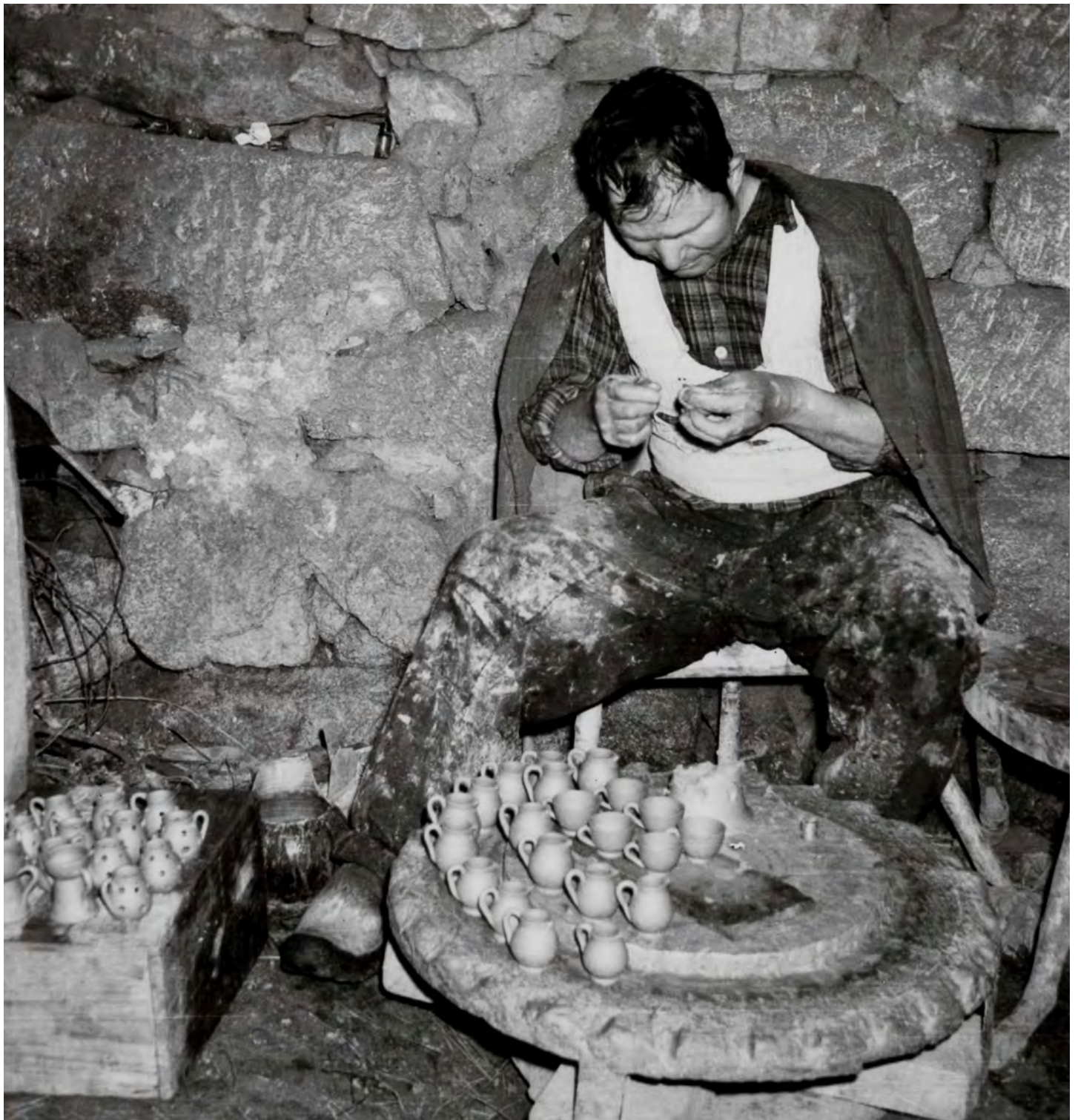
In the edge of the oven basins are also placed, in each one of the «sides», some sort of mammillae in pairs – called «spouts» –, in a total of four pairs. They have a utilitarian role, for over them is placed a kind of grid made of little wood sticks on top of which the meat to be roasted is placed.

It was also a common practice among men to apply mica on the chest pots or on particularly special pieces. There was also a potter, Sebastião Fontes, who used «little molds» which he filled with clay, thus creating a decorative motif which was then applied on the piece. In fact, the potter Joaquim Fernandes Fontes offered us a mold and a little mold whose motif is St. Peter's keys. Those molds were used by his uncle and father-and-law, Sebastião Fontes. From the mold, the potter created «little molds»⁵⁵ with which he decorated part of the pottery he sold during the St. Peter's fairs. The imprinted motifs were covered

41 Verdugos (cintas digitadas) aplicados numa talha. Repare-se também na data (1778) e estrela incisas, N.º Cat. 1 Clay strings (digitate bands) applied in a vessel. Also notice the date (1778) and in the incised star. Cat. N. 1

42 Cintas e cordões digitados aplicados num alguidar de forno, N.º Cat. 13 Bands and digitate strings applied in an oven basin, Cat. N. 13

43 Cordões digitados e pega de um cântaro, N.º Cat. 33 Digitate strings and jug holder. Cat. N. 33



44 Oleiro a «asar» (pôr asas) no lilás (loicinha). Séc. XX, 3.º quartel
Potter putting handles on the lilac (little pottery), 20th century, 3rd quarter



45



46



47

os pucarinhos de peito ou peças mais especiais. Havia também um oleiro, Sebastião Fontes, que usava «forminhas», que enchia com barro criando deste modo um motivo decorativo que era de seguida aplicado sobre a peça. De facto, o oleiro Joaquim Fernandes Fontes ofereceu-nos um molde e uma forminha, cujo motivo é as chaves de S. Pedro, e que eram usados pelo seu tio-sogro, Sebastião Fontes. A partir do molde o oleiro criava «forminhas»⁵⁰ com as quais decorava parte da loiça que vendia durante as feiras de S. Pedro, sendo os motivos impressos cobertos com mica, tal como se explicará mais à frente. Uma peça na qual se encontra a aplicação desta «forminha», mas sem a aplicação de mica, é um galheteiro que ilustra a obra de Armando Augusto Ribeiro (RIBEIRO, 1970: EST. [7])⁵¹. Como já atrás referimos os homens também costumavam gogar a loiça, mas de um modo mais lesto, não tão cuidadoso e sem fazer desenhos. A isso chamam «gogar liso». Explica o oleiro Querubim Queirós da Rocha numa entrevista em 1997: «Com uma pedra, goga-se. Os desenhos fazem as mulheres. Nós é só gogar liso» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 75. Ver tb. 108).

9.3 Decoração com mica

Os oleiros que actualmente trabalham em Bisalhães já não usam a mica para decorar as peças. Mas, no final do séc. XIX e na 1.ª metade do séc. XX

with mica, as will be explained ahead. A piece where we can see this «little mold» applied, but without the mica, is a cruet stand which illustrates Armando Augusto Ribeiro's work (RIBEIRO, 1970: EST. [7])⁵⁶. As we mentioned before, men also used to burnish the pottery, but in a quicker way, not as carefully, and they did it without making any drawings. That is called «burnish flat». The potter Querubim Queirós da Rocha explains in an interview in 1997: «With a stone, you burnish. Drawings are for women. We only burnish flat» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 75. See also 108).

9.3 Decoration with mica

The potters who currently work in Bisalhães no longer use mica to decorate the pieces. However, by the end of the 19th century and during the first half of the 20th century they decorated some pottery and the chest pots with mica. The first person to mention the use of mica in the decoration of the pieces is Charles Lepierre, in 1899:

«They produce tiny little pots (1 to 3 centimeters high)» and to decorate them «the potter uses some rudimentary ornaments, embellishing them with thin plates of mica» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23-24)⁵⁷. In 1924, Cláudio Basto adds some more data: «The glitter these black 'little pots' have is given to them by mica. The mica is ground and the potter, by means of a reed he wets every now and then,

45 Decoração: impressão com molde.
 Decoration: Impression with mold

46 Decoração: as chaves de S. Pedro feitas com forminha
 Decoration: Saint Peter's keys made with little mold

47 Decoração: impressão com marcadeira
 Decoration: impression with marker

48 Decoração: impressão com
marcadeira dupla
Decoration: impression with double
marker

decoravam com mica alguma loiça e os pucarinhos de peito. O primeiro a referir o uso de mica na decoração das peças é Charles Lepierre, em 1899: «Fabricam uns pucarinhos de dimensões diminutas (1 até 3 centímetros de altura)» e para os enfeitar «usa o oleiro uns ornamentos rudimentares, adornando-os com laminazinhas de mica» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23-24)⁵⁴.

Cláudio Basto, em 1924, acrescenta mais alguns dados: «O brilho que estes 'pucarinhos' negros têm, é-lhes dado com mica. A mica é moída, e o oleiro, por meio de uma cana, que molha de vez em quando, fá-la aderir ao barro. E só estes 'pucarinhos' avezam a honra de tal brilho. Alguns apresentam ornatos, muitíssimo singelos, – umas breves incisões oblíquas e paralelas, ao redor, numa fina barra anular» (BASTO, 1924: 120-121).

Em 1942 parece-se que já não era uso enfeitarem a loiça com mica. Nessa altura escreve Russel Cortês: «Pena foi que se tenha perdido o costume, ainda usado há cerca de 60 anos, e que era o oleiro fazer uma ornamentação rudimentar, adornando as vasilhas com laminazinhas de mica, como ainda hoje vemos nas olarias do Felgar, que à mesma província pertencem. É ainda conservado de certo modo este uso e costume na decoração dos *pucarinhos*, que como já vimos, são graciosas reduções de louça de uso comum; que, não ultrapassando um centímetro de altura, chegam a atingir cerca de 50 formatos



48

makes it stick to the clay. And only these 'little pots' have the honour of possessing such glitter. Some present very simple ornaments – some small incisions, oblique and parallel, around the piece, in a thin annular bar» (BASTO, 1924: 120-121).

It seems that in 1942 it was no longer common to decorate the pieces with mica. In those days, Russel Cortês writes:

«It is a pity to witness the disappearance of the practice, still common about 60 years ago, according to which the potter made a rudimentary ornamentation, decorating the vessels with thin plates of mica, as we still see today in the potters' wares in Felgar. This practice is, in a certain way, still maintained when it comes to the decoration of the little pots, which, as we have already seen, are gracious small scale reproductions of common-use pottery; never exceeding the height of 1 centimeter, there are more than 50 different formats. To make the *little pots* shine, they use ground mica which is merged in the paste with the help of a reed that is wet every now and then so that the mica sticks better to the clay» (CORTÊS, 1942: 165. See also 171).

By the 1980's, the few potters who made little pots only decorated them with motifs incised in the paste. Joaquim Fernandes Fontes said that his father, the potter Avelino Fernandes Fontes, and his uncle and father-in-law, the potter Sebastião Fontes, decorated pieces with mica. Isildo Carvalho and his cousin

diferentes. Para dar brilho aos pucarinhos, empregam mica moída, que o oleiro incorpora na pasta por meio de uma cana, molhada de vez em quando, para a mica melhor aderir ao barro» (CORTÊS, 1942: 165. Ver tb. 171).

Na década de 80 do século XX, os poucos oleiros que faziam pucarinhos já só os decoravam com motivos incisos na pasta.

Joaquim Fernandes Fontes dizia que seu pai, o oleiro Avelino Fernandes Fontes e o seu tio-sogro, o oleiro Sebastião Fontes, chegaram a decorar peças com mica. Isildo Carvalho e seu primo Henrique Carvalho informaram-me que quem costumava pôr mica nas peças era o oleiro Mateus⁵⁵.

Já acima referimos a existência de uma «forminha» com as chaves de S. Pedro, feita de barro cozido, usada pelo oleiro Sebastião Fontes⁵⁶, sogro do oleiro Joaquim Fernandes Fontes. A forminha era o negativo do adorno que se pretendia apor na peça. Quando o oleiro queria aplicar um motivo moldado recoberto de mica procedia do seguinte modo: apanhava a mica nos montes, moía-a e peneirava-a; colocava a mica dentro da forminha, de seguida enchia-a com barro pressionando para que o motivo ficasse bem definido; por fim retirava o barro moldado com mica de dentro da forminha e aplicava-o na peça. Se em vez do molde usasse a marcadeira, começava por humedecê-la, de seguida aplicava a mica sobre esta, imprimindo então a marcadeira sobre a pasta

Henrique Carvalho talked to me about someone who used to put mica in his pieces, the potter Mateus⁵⁸. We have already mentioned above the existence of a «little mold» with St. Peter's keys, made of fired clay and used by the potter Sebastião Fontes, Joaquim Fernandes Fontes' father-in-law⁵⁹. The little mold was the negative of the ornament which was meant to be juxtaposed on the piece. When the potter wanted to apply a molded motif covered with mica he did the following: got the mica from the mounts, ground it and sifted it; he would place the mica inside the little mold, then he would fill it with clay applying pressure so that the motif would be well-defined; at last, he would remove the molded clay with mica from the inside of the mold and applied it on the surface of the piece.

If instead of the mold he used the marker, he would start by moistening it, then he would apply the mica in it, and then press the marker against the paste when it was still soft, thus obtaining the motif intended. In Bisalhães, potters call the mica «mirror».

The use of the mica in decoration was a resource also used in other pottery centers like Barcelos and Guimarães, in the district of Braga, Lanheses, in the district of Viana do Castelo, and Felgar, in the Torre de Moncorvo council, district of Bragança (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998: 355-363; FERNANDES, 2008).



49



50

49 Adorinda Martins Sigre e a filha Glória gogam a loiça. Oficina do oleiro Cesário da Rocha Martins, 2008
Adorinda Martins Sigre and her daughter Glória, burnishing the pottery, Cesário da Rocha Martins' workshop of pottery, 2008

50 Adorinda Martins Sigre a gogar um tacho. Oficina do oleiro Cesário da Rocha Martins, 2008
Adorinda Martins Sigre burnishing a pot, Cesário da Rocha Martins' workshop of pottery, 2008

ainda mole das peças, obtendo assim o motivo pretendido. Em Bisalhães, os oleiros chamam à mica «espelho».

A utilização da mica na decoração também foi recurso utilizado noutros centros oláricos como Barcelos e Guimarães, no distrito de Braga, Lanheses, no distrito de Viana do Castelo, e Felgar, no concelho de Torre de Moncorvo, distrito de Bragança (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998: 355-363; FERNANDES, 2008).

9.4 Decoração feita pela mulher

Em Bisalhães são as mulheres quem está encarregue de brunir e desenhar as peças. À operação de brunir a loiça chamam *gogar a loiça* ou *goar a loiça*⁵⁷. Tal operação pratica-se com a loiça meia-seca, ou seja «moça», antes de ser cozida. O gogo, para além de ser usado para gogar as peças, serve também para com ele desenharem os belos motivos decorativos que costumam aplicar sobre estas. Diz Emanuel Ribeiro:

«A ornamentação é obtida por meio dum seixo, 'gogo', com o qual se desenha os lavores na superfície a ornamentar» (RIBEIRO, 1925: 43).

A mulher do oleiro agarra numa peça «moça» e começa a brunir-la, ou seja a gogar a peça com um gogo, um seixo polido do rio, de modo a que toda a superfície fique brunida (=polida). Depois da peça gogada, começa a fazer uns «desenhos», ou seja

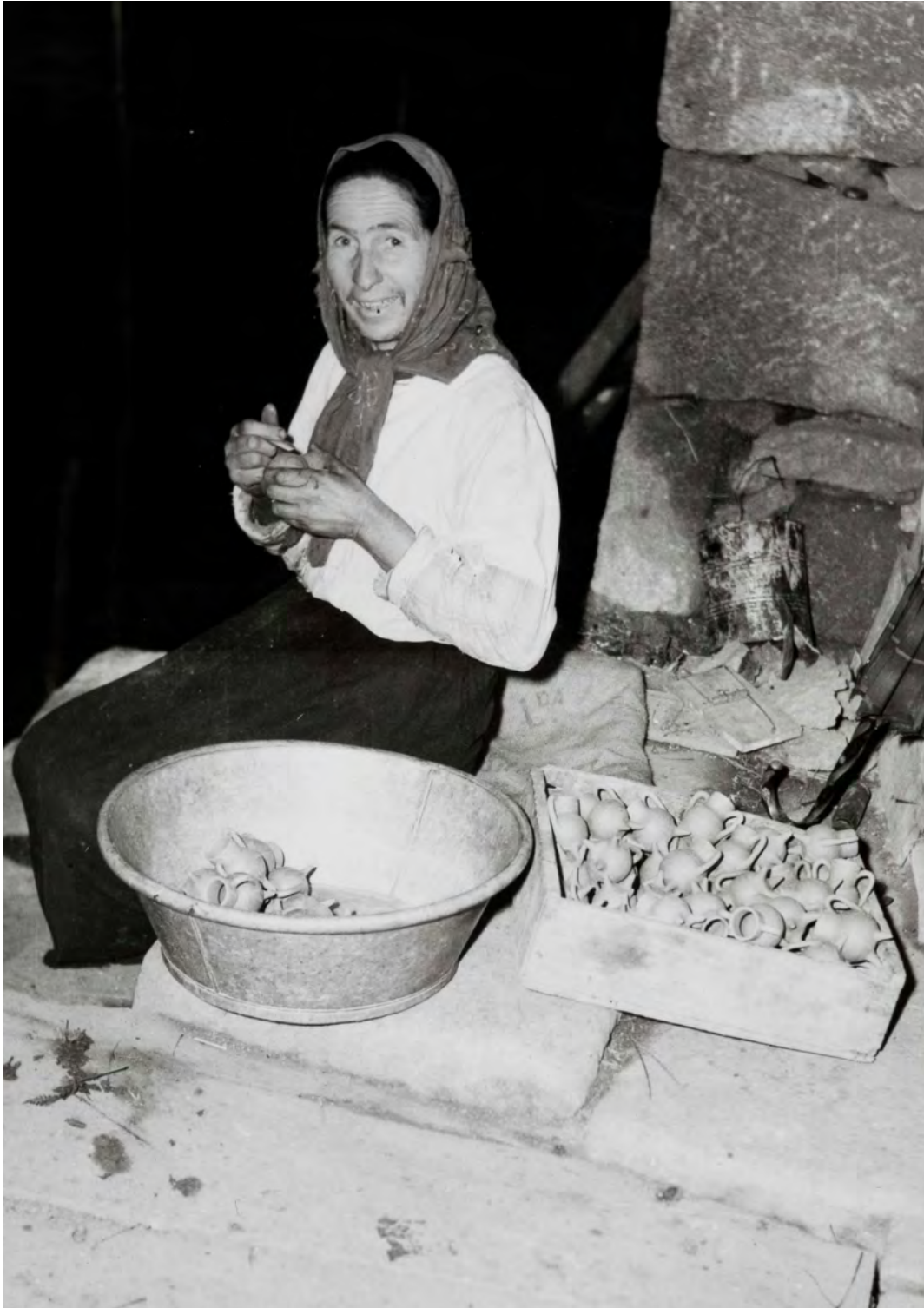
9.4 Decoration made by the woman

In Bisalhães women are the ones who are charged with the task of polishing and designing the pieces. To the operation of polishing the pottery they give the name of *burnishing the pottery*. Such procedure is carried out when the pottery is half dry, that is, when it is «young», before it is fired. The pebble, besides being used to burnish the pieces, it is also used to draw the beautiful decorative motifs which are applied on them. Emanuel Ribeiro says: «Ornamentation is obtained by means of a pebble. With it, the ornaments in relief are drawn in the surface to be decorated» (RIBEIRO, 1925: 43).

The potter's wife grabs a «young» piece and starts polishing it, that is, starts burnishing the piece with a pebble, a polished river pebble, so that the entire surface gets burnished (=polished). After the piece is burnished, they start making some «drawings», that is, they start to embellish them with different decorative motifs – flowers, leaves, stars, spirals, zigzags, etc.

The potter Sezisnando Fernandes Ramalho makes it quite clear that women are the ones who know how to burnish:

«Both me and my wife crush the clay. I help. Burnishing is her business. I know nothing about that. That is not my life. If she is sick, I might draw one or two lines, but it is not my life. If she didn't know how to draw, I would have to find a woman who did. In



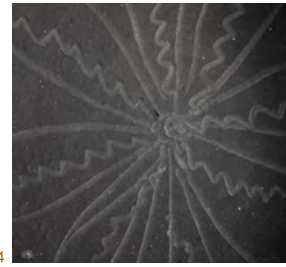
51 Mulher a gogar lilás (loicinha), Séc. XX, 3.º quartel
Woman burnishing the lilac (little pottery), 20th century, 3rd quarter



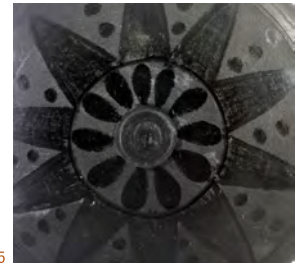
52



53



54



55

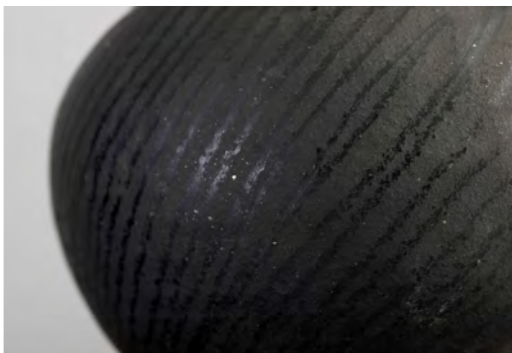
52 - 53 - 54 - 55 Variedade de desenhos apostos nas peças por polimento, N.ºs Cat. 60, 59, 19 e 54
 Variety of drawings juxtaposed in the pieces through the process of polishing. Cat. N. 61, 59, 19, 54

começa a enfeitá-la com motivos decorativos variados – flores, folhas, estrelas, espirais, ziguezagues, etc. O oleiro Sezisnando Fernandes Ramalho deixa bem claro que as mulheres são quem sabe gogar: «Eu e a minha mulher é que picamos o barro. Eu ajudo. A gogar é só ela. Eu disso não percebo nada. Isso já não é a minha vida. Se ela estiver doente, lá faço uns risquinhos quaisquer, mas não é a minha vida. Se ela não soubesse, tinha de arranjar uma mulher que soubesse desenhar. Na arte de gogar, não dou nada. (...) Quando o meu pai enviuvou, meteu as minhas irmãs a gogar. O meu pai fazia painéis para matar os recos, cântaros para a água e alguidares. Essa louça sabia-a gogar eu, mas esta não sei. A minha mulher desenha e eu faço a minha arte» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 108). Os desenhos apostos nas peças são variados, e, numa mesma peça podemos encontrar motivos diversos a maior parte deles inseridos dentro de faixas que se sucedem: linhas em ziguezague, onduladas, espiraladas ou enlaçadas; triângulos; segmentos de recta paralelos, verticais ou oblíquos; espirais simples ou espirais formando «árvores»; reticulados, formando quadrado ou losango; motivos ovalados; flores, folhas, estrelas, espirais, plumas, ramos, pintas...

Emanuel Ribeiro encantou-se com a decoração das peças de Bisalhães, tendo escrito: «No distrito de Vila Real, a povoação de Bisalhães,

the craft of burnishing, I'm nothing. (...) When my father became a widower, he put my sisters burnishing. My father made small clay pans, jugs for water and basins. I knew how to burnish that pottery, but this I don't. My wife draws and I make my craft» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 108).

The drawings juxtaposed in the pieces are varied, and in one single piece we can find different motifs, most of which in bands that appear one after the other: zigzag, wavy, spiral or intertwined lines; triangles; parallel, vertical or oblique straight line segments; simple spirals or spirals forming «trees»; reticulates, forming a square or a lozenge; oval motifs; flowers, leaves, stars, spirals, plumes, branches, spots ... Emanuel Ribeiro got fascinated with the decoration of the pieces of Bisalhães, having written: «In the district of Vila Real, the village of Bisalhães, Mondrões parish, is an important black pottery center. The decoration of its pottery displays at times a refined, although naïve, taste which is specially worth mentioning. However, what we immediately observe is the intelligent way through which the decorator distributes the decorative elements at his/her disposal (wavy lines, saw teeth, spirals, crossed lines, etc.) over the surface, logically grouped into zones, now repeated, now alternated. Although extremely simple, they are a precious motif of unpretentious beauty, being careful enough to avoid the 'chevauchement des ornements du col sur la panse, ou de la panse



56

freguesia de Mondrões, é um centro importante de louça preta cuja decoração toma por vezes um gosto requintado, embora ingénuo, digno de especial referência. O que desde logo notamos, porém, é a forma inteligente como o artífice decorador distribui por sobre a superfície os elementos decorativos de que dispõe (linhas sinuosas, dentes de serra, espirais, linhas cruzadas, etc), com tanta lógica agrupados em zonas, ora repetidos, ora alternados, que embora simplicíssimos, no entanto, são um precioso motivo de beleza singela, tendo o cuidado de evitar o *'chevauchement des ornements du col sur la panse*, ou de *la panse sur le pied*⁵⁶» (RIBEIRO, 1925: 31; ilust. p. 25 e 31).

Com a «estria ou picadeira» fazem motivos impressos na pasta: semicírculos, linhas onduladas, «sóis»... Alberto Candeias explica como se faziam estes motivos impressos:

«Além desta forma de decoração [motivos feitos com o polimento com gogo] há outra, usada apenas na obra mais fina, que consiste em impressões pontiformes que desenham rosetas, meia luas, etc., e são feitas com o fundo dum cartucho de bala cujas margens foram denteadas à lima, ou com espatulazinhas ou meias canas denticuladas na extremidade (picadeiras). Também com meias canas de maior ou menor calibre se limitam, à roda, molduras mais ou menos gordas» (CANDEIAS, 1931: 304).

Também à decoração da louça de Bisalhães se referem

*sur le pied*⁶⁰» (RIBEIRO, 1925: 31; illust. p. 25 and 31). With the «stria or pricker» they carve motifs in the paste: semicircles, wavy lines, «suns»... Alberto Candeias explains how these impressed motifs were made:

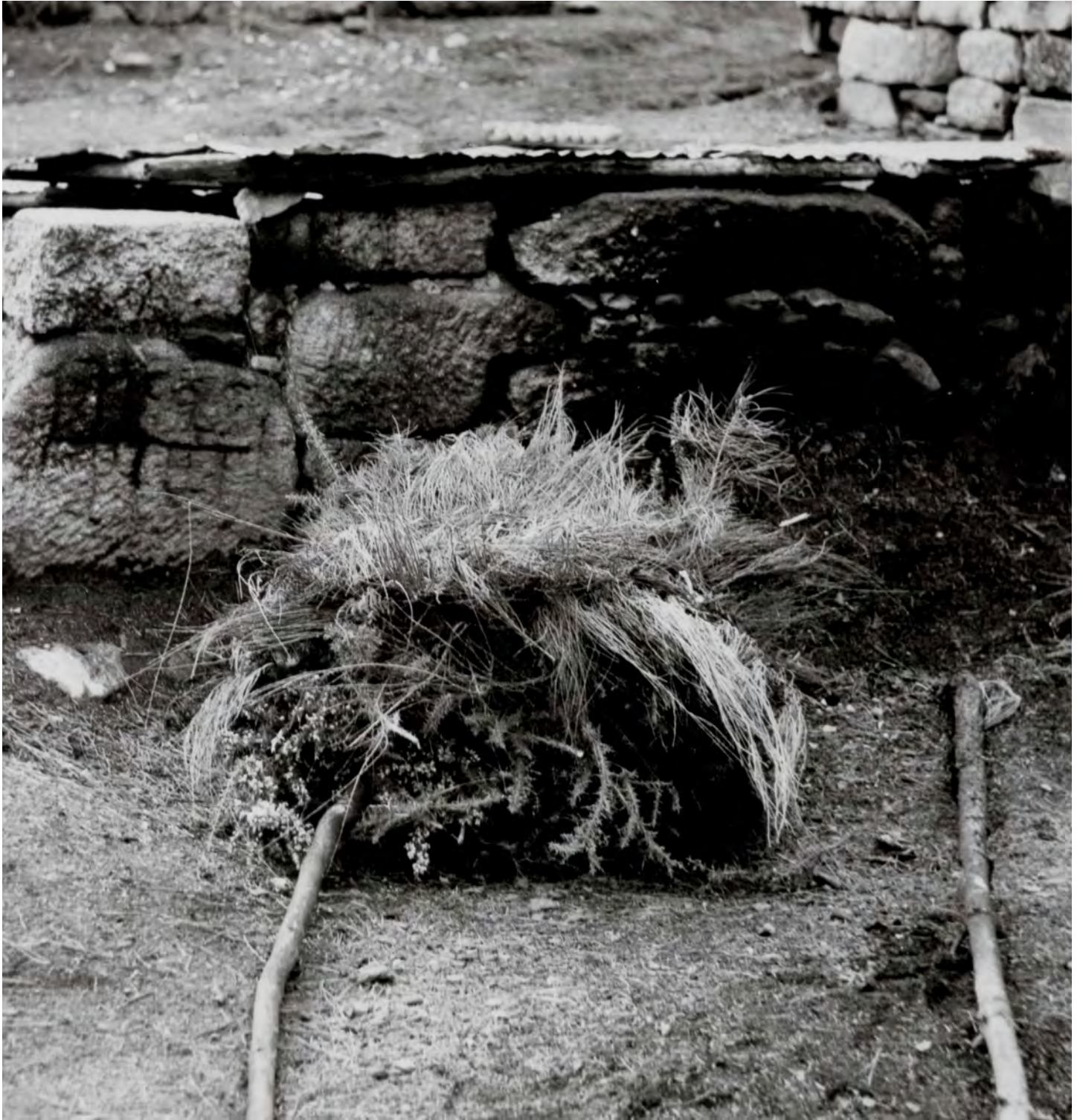
«Besides that way of decorating [motifs made through the polishing of the piece using a pebble] there is another one, used only in the thinnest piece, which consists of punctiform impressions which draw small roses, half moons, etc., and are made with the bottom part of a cartridge whose edges were notched either with a file or with small spatulas or half-round files denticulate in the end (prickers). Half-round files with a higher or lower caliber are also used to make larger or smaller frames at the wheel» (CANDEIAS, 1931: 304).

Russel Cortês (CORTÊS, 1942: 177-178), Luís Chaves (CHAVES, 1953: 24) and Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962: 407-408) also refer to the decoration of the black pottery of Bisalhães with some level of detail. Some of the drawings made in the decoration of the pieces of Bisalhães illustrate the articles by Cláudio Basto (BASTO, 1924: 120; and 1936: 208), Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925: 25 and 31), Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962: fig. 22), Maria Emília Campos and Duarte Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 165). This text is illustrated with some of the decorative motifs used by potters, and this option aims at exemplifying the existing variety. The wise combination

⁵⁶ Decoração obtida por polimento. Pichorro. N.º Cat. 45
Decoration through a process of polishing. Tankard. Cat. N. 45



57 Na decoração da loiça podem combinar-se diferentes técnicas: polimento, impressão, incisões. Caneca, N.º Cat. 51
In the decoration of pottery different techniques can be combined: polishing, impression and incisions. Mug, Cat. N. 51



58 O forno e o combustível usado na cozedura. Séc. XX, 3.º quartel
The kiln and the combustible material used in the firing process, 20th century, 3rd quarter

com algum pormenor Russel Cortês (CORTÊS, 1942: 177-178), Luís Chaves (CHAVES, 1953: 24) e Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962: 407-408).

Alguns dos desenhos realizados na decoração das peças de Bisalhães ilustram os artigos de Cláudio Basto (BASTO, 1924: 120; e 1936: 208); Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925: 25 e 31); Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962: fig. 22), Maria Emília Campos e Duarte Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 165). Ilustra-se este texto com alguns dos motivos decorativos usados pelos oleiros, procurando-se deste modo exemplificar a variedade existente. A sábia combinação dos motivos e a sua aplicação criam sobre as peças um belo efeito decorativo.

10 A cozedura da loiça

O forno de cozer a loiça que era utilizado em Bisalhães, pelos oleiros Joaquim Fernandes Fontes (Quim Mestre) e Nascimento Ribeiro Capelas (ambos já falecidos), faz a transição entre a soenga e o forno de duas câmaras com grelha, e é o único do seu género em Portugal⁶¹.

Se atentarmos no que diz Rocha Peixoto, em 1903, parece que em Bisalhães se teria cozido loiça em soenga:

«A cocção ao ar livre e em covas, como de resto se pratica ainda em Lordelo e Bisalhães (Vila Real), em Chaves, nas proximidades de Bragança, em Lamego, em Coimbrões (Gaia), em Tábua (Coimbra),

of the motifs and its application create a beautiful decorative effect on the pieces.

10 Pottery firing

The pottery firing kiln which was used in Bisalhães by the potters Joaquim Fernandes Fontes (Master Quim) and Nascimento Ribeiro Capelas (both dead already) makes the transition between the pit kiln and the two-chambered kiln with a grid, and it is the only one of its kind in Portugal⁶¹.

If we pay attention to what Rocha Peixoto says, back in 1903, it seems that the pit kiln was also used in Bisalhães to fire the pottery:

«Firing in the open-air and in holes, as is still practiced in Lordelo and Bisalhães (Vila Real), in Chaves, in the surroundings of Bragança, in Lamego, in Coimbrões (Gaia), in Tábua (Coimbra), etc., is also a primitive procedure famous since the Neolithic times, passing to the Gauls and others, and subsisting until our times» (PEIXOTO, 1995A [1905]: 182-183).

But the oldest communal kiln of the village, which was used by the potters mentioned above, is not the pit kiln. It is a developed form of the old pit kiln but it still isn't the two-chambered kiln with a grid. In fact, unlike the kiln from Vilar de Nantes or Parada de Gatim, the kiln used years ago by the potters of Bisalhães, specifically by the potter Joaquim Mestre, does not possess a fixed grid separating the combustion chamber from the charging chamber.



59 O enfornar da loiça. Ateia-se o fogo na caldeira. Séc. XX, 3.º quartel
Putting the pottery in the kiln. The fire is lit in the boiler. 20th century, 3rd quarter



60 Em plena cozedura. Inicia-se o abafar da loiça de modo a criar uma atmosfera redutora, Séc. XX, 3.º quartel
The firing process. The pottery smothering stage begins so as to create a reduction atmosphere, 20th century, 3rd quarter

etc., é também uma operação primitiva assinalada desde os tempos neolíticos, passando aos gauleses e outros e subsistindo até nós» (PEIXOTO, 1995A [1905]: 182-183).

Mas o forno comunal mais antigo da povoação e que foi usado pelos oleiros acima referidos não é, no entanto, uma soenga. Trata-se de uma forma evolutiva da antiga soenga mas ainda não o forno de duas câmaras com grade. De facto, ao contrário do forno de Vilar de Nantes ou de Parada de Gatim, o forno usado há anos atrás pelos oleiros de Bisalhães, concretamente pelo oleiro Joaquim Mestre, não possui uma grade fixa a fazer a separação entre a câmara de combustão e a de enforamento. Cada vez que o oleiro cozia a loiça necessitava de refazer a «grade» – feita com as «roncas», ou seja com peças de barro (espécie de cântaros ou panelas sem asa) criadas a maior parte das vezes para este fim⁶⁰, mas podendo também aproveitar-se peças defeituosas. No final da cozedura as roncas eram retiradas do forno e guardadas para voltarem a ser usadas em novas cozeduras – era como uma teia de Penélope que se fazia e desfazia sempre que necessário. O forno usado pelo oleiro Joaquim Fernandes Fontes (hoje nenhum dos oleiros o usa) é escavado no solo, tem cerca de 1,50 m de profundidade por dois metros de diâmetro máximo, sendo apenas visível a face não enterrada no solo e na qual se situa a boca da caldeira. Esta é a única parede de alvenaria que

Each time the potter fired the pottery, he needed to remake the «grid» – made of «roncas», that is, with clay pieces (some sort of jugs or pans with no handles) mostly created for this purpose⁶⁰, but defective pieces could also be used. Once the firing process was over, the «roncas» were removed from the kiln and kept so that they could be used in other firings – it was like a Penelope's web which was done and undone whenever necessary.

The kiln used by the potter Joaquim Fernandes Fontes (today no potter uses it) is excavated in the ground, is about 1.50 m depth and two meters wide, at the most, and the only part which is visible is the one which is not buried in the soil and where the boiler opening is located. This is the only masonry wall that the kiln possesses. At the level of the soil (on the top) is placed the opening of the charging chamber, which is where the pottery that will be fired is placed. The kiln is located in a ground with some degree of declivity, next to a sloping track, which explains the difference of level between the opening of the charging chamber and the boiler opening. Inside the kiln we can find the «top», that is, some sort of elbow made of granite, brick and clay which lays one of the ends in the ground, while the other rests in the wall of the kiln where the boiler opening is. This «top» helps to hold and structure the provisional grid that the potter creates with the «roncas». Let us focus on the steps the potter followed during



61 Adorinda Martins Sigre transporta a loiça da oficina para o forno, 2008
Adorinda Martins Sigre carrying the pottery from the workshop to the kiln, 2008

o forno possui. Superiormente e ao nível do solo (em cima) fica a boca da câmara de enforamento onde se coloca a loiça que vai cozer. O forno situa-se num terreno com uma certa inclinação e junto a um caminho em declive, o que explica a diferença de cotas existente entre a boca da câmara de enforamento e a porta da caldeira. No interior do forno existe o «pião», ou seja, uma espécie de cotovelo feito em granito, tijolo e barro que assenta uma das pontas no solo, apoiando-se a outra na parede do forno que tem a boca da caldeira. Este «pião» ajuda a suportar e a estruturar a grelha provisória que o oleiro cria com as roncás.

Acompanhemos os passos que o oleiro efectuava durante a cozedura. Manhã cedo transporta a loiça de casa para junto do forno ajudado por familiares e vizinhos. Na caldeira do forno acende um lume muito brando destinado a retirar a humidade existente nas paredes⁶¹. Começa então a criar a grade do forno com as roncás⁶², tarefa em que podem colaborar várias pessoas. Pronta esta grade provisória o oleiro, repetindo gestos de décadas de labor, vai acastelando a loiça borcada, ou seja com as bocas para baixo e os fundos para cima. Coloca primeiro as peças maiores, depois as mais pequenas. Normalmente a loiça ultrapassa as paredes do forno podendo atingir um metro acima da boca do forno, constituindo-se como que um monte de peças sobrepostas umas sobre as outras. Chegou a altura de atçar

the firing. Early in the morning he carries the pottery from his home to the place where the kiln is placed with the help of his family and neighbors. He lights a very gentle fire in the boiler, aiming at removing the humidity which exists in the walls⁶³. He then starts building the kiln grid with the «roncás»⁶⁴, a task in which many people can take part. Once this provisional grid is built, the potter – repeating gestures of decades of labor – piles up the pottery, turning it upside-down. First he places the larger pieces, and then the smaller ones. Usually the pottery surpasses the walls of the kiln, reaching up to one meter above the kiln opening, thus gaining the configuration of a pile of overlapped pieces. It is now the time to poke the fire in the boiler using broom, dried pinetree needles, dyer's greenweed, etc⁶⁵. When the potter considers that the pottery is fired, the pottery smothering stage begins. In the upper part of the kiln, over the castellated pottery, potters and assistants throw branches of broom or dyer's greenweed, poking the fire even more. Immediately after, they swiftly toss dust which was already used in previous firings and is black due to so much use, starting to cover from the basis to the top. The pottery keeps being fired for some time with a little hole on the top which works as a chimney. Eventually the experienced eye of the potter tells him the time has come to place a handful of dried pine-tree needles burning on the top of the chimney, causing the fire to grow higher.

o lume na caldeira utilizando o oleiro, giesta, caruma, carqueja, etc⁶³. Quando o oleiro considera que a loiça está cozida, começa a fase do abafamento da loiça. Na parte superior do forno, sobre a loiça acastelada, os oleiros e ajudantes lançam ramos de giesta ou carqueja fazendo aticar ainda mais o lume. Logo de seguida, com gestos expeditos lançam terra já utilizada em anteriores cozeduras e negra de tanto uso, começando por cobrir da base para o topo. Durante algum tempo a loiça continua a cozer mantendo-se superiormente um pequeno orifício que funciona como chaminé. A certa altura, o olhar experiente do oleiro diz-lhe que é chegado o momento de colocar a arder no alto da chaminé um punhado de caruma fazendo subir o lume, e que quase de imediato tapa com terra. Em baixo, a caldeira é também cheia de ramos de giesta, carqueja, etc., tapando-se de seguida a boca com terra. Por mais uns tempos se mantém o oleiro vigilante para que a camada de terra que cobre a loiça não fure deixando penetrar o oxigénio no interior, o que causaria malhas na loiça. Parte depois o oleiro descansado deixando a loiça a ganhar o tom preto que lhe é característico. Charles Lepierre, em 1899, descreve a existência em Bisalhães de um tipo de forno semelhante ao de Vilar de Nantes⁶⁴. Inquirimos os oleiros sobre a existência deste tipo de forno no local mas todos foram unânimes em dizer que nunca usaram nem viram tal forno. Provavelmente este autor fez confusão,

Immediately after that, he covers it with dust. Below, the boiler is also filled with branches of broom, dyer's greenweed, etc, and the opening is immediately covered with dust. The potter remains vigilant for some more time to make sure no hole is open in the dust layer which covers the pottery. That would enable the oxygen to penetrate and would cause the pottery to get spots. After this, the potter calmly departs, leaving the pottery alone so it can acquire its characteristic black tone.

In 1899, Charles Lepierre describes the existence of a type of kiln similar to that of Vilar de Nantes in Bisalhães⁶⁵. We questioned the potters about the existence of this type of kiln in that place, but they were unanimous in saying that they never used nor saw such kiln. Probably this author made a confusion, describing in Bisalhães the kiln that was used in Vilar de Nantes.

Nowadays, there are two inactive kilns and four kilns being used in Bisalhães, the latter belonging to the potters Cesário Martins, Querubim Rocha, Sezisnando Ramalho and Manuel Martins.

The kilns used today already have a grid (an iron grid) which separates the boiler from the charging chamber. Therefore, there is no need to use the «roncas», but, apart from that, the whole firing process is similar to the one previously described.





63



64



65



66



67



68



69 O combustível usado na cozedura. Oficina do oleiro Cesário da Rocha Martins. 2008
The combustible material used in pottery firing. Cesário da Rocha Martins' workshop of pottery, 2008

descrevendo em Bisalhães o forno usado em Vilar de Nantes.

Actualmente há em Bisalhães dois fornos inactivos e quatro fornos em actividade sendo estes últimos pertença dos oleiros – Cesário Martins, Querubim Rocha, Sezisnando Ramalho e Manuel Martins. Os fornos hoje em uso já possuem uma grade (grelha de ferro) que separa a caldeira da câmara de enformamento, não havendo, por isso, necessidade de utilizar as roncãs, mas de resto todo o processo de cozedura é igual ao anteriormente descrito.

11 A loiça e os seus usos

Tal como noutros centros oláricos também aqui se notava a sazonalidade da produção⁶⁵. É certo que durante todo ano produziam loiça de uso quotidiano – alguidares para o forno, pichorras, chocolateiras, cântaros e panelas. Mas também é verdade que havia peças realizadas em maior quantidade em determinadas ocasiões: na época da matança – alguidares e panelas para as matanças e o porrão para o pingo; na apanha da azeitona – panelas para conservar a azeitona em água, talhas para o azeite; na época da castanha – painéis para cozer as castanhas e braseiras para as assar. No Verão, a produção, principalmente a partir dos anos 30-40 do século XX, era essencialmente de loiça fina, vendida aos emigrantes que regressavam de férias e aos turistas que passavam por Vila Real.

11 Pottery and its uses

Similarly to what happened in other pottery centers, the seasonal character of the production was also noticed here⁶⁷. There is no doubt that they produced daily use pottery – oven basins, tankards, chocolate pots, jugs and pans – throughout the whole year. But it is also true that some pieces were produced in a larger quantity on certain occasions: during the slaughter season – basins and pans for the slaughter and the «clay pot» for the melted pork fat; during the olive harvest – pans to keep the olive inside water, vessels for the olive oil; during the chestnut season – small clay pans to boil the chestnuts and braziers to roast them. In the summer, the production – mainly from the 1930' and 40's onwards – consisted basically of thin pottery which was sold to emigrants who returned home to spend their holidays and to tourists who went to Vila Real.

We have already mentioned that in the 19th century these potters basically produced kitchen pottery, chest pots and pottery miniatures used as toys for the children. However, as years go by and society goes through deep changes, the demand for rough pottery starts to decrease and potters start producing thin pottery in larger quantities⁶⁸.

Nowadays, the production is almost exclusively dedicated to thin pottery⁶⁹, even though potters continue to make the oven basin, the dripping pan, the tankard, the brazier, the pot, and some other



70 Antigo chafariz de Santa Margarida que se localizava no Largo do Cano, Vila Real. Fotografia de Carlos Pereira Cardoso. Cerca de 1912
Old fountain of Santa Margarida that was located in Largo do Cano, Vila Real. Photo by Carlos Pereira Cardoso, about 1912

Já atrás referimos que no séc. XIX estes oleiros faziam essencialmente **loiça** de cozinha, pucarinhos de peito e miniaturas de **loiça** usadas como brinquedo de crianças. Mas, com o rodar dos anos e as mudanças profundas verificadas na sociedade, os oleiros passam a ter menos procura para a **loiça** churra e começam a produzir em maior quantidade **loiça fina**⁶⁶. Hoje, o fabrico é quase todo de **loiça fina**⁶⁷, apesar de os oleiros continuarem a fazer o **alguidar** para o forno, a **pingadeira**, a **pichorra**, a **braseira**, o **tacho** e mais umas quantas peças ainda hoje necessárias na cozinha.

Repare-se também que os oleiros de Bisalhães, tal como oleiros de outras regiões, realizaram em barro peças que eram características de outros materiais como, por exemplo, o **serviço de chá**, que imitaram de igual serviço em **faiança**; o **caneco**, que copiaram do caneco de madeira com aros de metal, **vasilha** preferida naquela região para ir buscar água à fonte; o **pote de três pés e asas** que copiaram do pote de ferro posto na **lareira** e no qual se costumavam cozinhar os alimentos; a **chaleira**, recipiente muito usado em metal para colocar na boca do fogão e nele aquecer água; a **chocolateira**, cópia de peça de metal com igual forma e com cabo de madeira, na qual se costumava preparar o chocolate que se bebia.

Os oleiros, tal como sucede com outros mesteres, sempre procuraram satisfazer as necessidades das populações em que se inseriam adaptando-se aos

pieces still required in the kitchen today.

Note that the potters of Bisalhães, similarly to potters from other regions, used the clay to make pieces which were commonly produced with other materials. Here are some examples: the **tea set**, based on a set in faience; the **large mug**, which they copied from the wooden large mug with metal rings, which corresponds to the preferred vessel in that region to go and get water from the fountain; the **three-legged pot with handles** which they copied from the iron pot that was placed in the fireplace and where food was usually cooked; the **kettle**, a metal utensil widely used to put in the oven and heat water in it; the **chocolate pot**, a copy of a metal piece with the exact same shape and with a wooden handle where chocolate was usually prepared in order to be drunk.

Potters, similarly to other craftsmen, always aimed at meeting the needs of the population to which they belonged, adapting themselves to the habits and trends of their period.

There are many authors who allude to the pottery produced by these potters, indicating the shapes and denominations of the pieces. We must, however, draw the attention to the fact that some authors mix up terms and others name the pieces using designations which are not used locally.

Next we will analyze some of the pieces made by these potters, mentioning the uses they were destined





No. 10 — Praça Luiz de Camões — A fonte de S. Domingos.

72



Vila Real—Parte da Avenida Carvalho Araujo

1907—Miguel Monteiro

73



74

usos e modas da época em que viviam. São vários os autores que referem a loiça produzida por estes oleiros indicando as formas e denominações das peças. Chame-se, no entanto, a atenção para o facto de alguns autores confundirem termos e outros nomearem as peças com designações não usadas localmente.

De seguida iremos analisar algumas das peças realizadas por estes oleiros referindo os usos a que estavam destinadas. Optamos por apenas incluir as principais peças de **loiça churra** – talha ou tanha, cântaro, panela, caneco, porrão para o pingue, pote, braseira, pichorra e pichorro, cafeteira e chocolateira, alguidar, alguidar de forno e alguidar de fornalha, covilhete, pingadeira ou assadeira, vinagreira; **lilás** (loucinha) e **pucarinhos de peito**, bem como algumas das peças de loiça fina que começaram a produzir por volta da década de 20 do século XX – bilhas de diferentes formas e tamanhos e serviços de chá.

Talha ou tanha

São muito belas as grandes talhas de Bisalhães. As mais antigas têm o corpo coberto de cintas digitadas apostas umas a seguir às outras. Charles Lepierre refere as talhas informando que servem «só para água fria, tornando-se impermeáveis pelo processo acima indicado. Variam de grandeza, que regula entre 12 a 35 litros» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23). Alberto Candeias, em 1931 diz que se faziam

for. Our option was to include only the main pieces of **rough pottery** – vessel or «tanha», jug, pan, large mug, clay pot for the melted pork fat, pot, brazier, tankard, coffee pot and chocolate pot, basin, oven basin and furnace basin, «covilhete» (bowl), dripping pan or roasting plate, vinegar cruet; **lilac** (little pottery) and **chest pots**, as well as some of the *thin pottery* pieces they started producing around the 1920's – jars with different shapes and sizes, tea sets.

Vessel or «tanha»

The large vessels of Bisalhães are quite beautiful. The older ones have their body covered with digitate bands which are juxtaposed. Charles Lepierre mentions the vessels informing that they are «only for cold water, becoming impermeable through the process indicated above. They vary in terms of capacity, which ranges from 12 to 35 liters » (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23). In 1931, Alberto Candeias says that they produced «vessels with a capacity up to 250 liters » (CANDEIAS, 1931: 305). In the second half of the 20th century, potters no longer made these large vessels, but rather middle-sized ones with digitate bands which were sparser. The vessels and pans used for water were made impermeable⁷⁰.

In a beautiful text, Alberto Tapada and Filipe Saiote inform us about other uses for the vessels – the storage of olives and sausages (TAPADA; SAIOTE, 2004: 16-17; TAPADA, 2006: 62). Armando Augusto

74 Talha. N.º Cat. 1
Vessel. Cat. N. 1

«talhas até 10 almudes de capacidade» (CANDEIAS, 1931: 305). Na segunda metade do séc. XX os oleiros já não faziam estas grandes talhas, mas sim talhas medianas com cintas digitadas mas mais esparsas. As talhas e as panelas usadas para água eram impermeabilizadas⁶⁸.

Alberto Tapada e Filipe Saiote num belo texto dão-nos conta de outros usos para as talhas – o armazenamento de azeitonas e dos enchidos (TAPADA; SAIOTE, 2004: 16-17; TAPADA, 2006: 62). Armando Augusto Ribeiro, informa que também serviam para guardar o azeite (RIBEIRO, 1970: 15 e 25). Em trabalho de campo que realizámos também referiram o seu uso para armazenamento de mel.

É interessante verificar que tal como em Vilar de Nantes também aqui os oleiros usam o termo «tanha» para designar a talha⁶⁹.

Existe no Museu de Olaria uma talha de Bisalhães com a data inscrita 1778 (N.º de Cat. 1).

Cântaro

Charles Lepierre, em 1899, refere o uso de panelas mas não menciona o cântaro (LEPIERRE, 1912 [1899], 23). Talvez já nessa época a população preferisse o uso do cântaro de folha ou do caneco de madeira ao cântaro de barro. A preferência da população por cântaros de folha é bem visível num antigo postal ilustrado de Vila Real (editor Miguel Monteiro), datado do primeiro quartel do séc. XX (ca 1923), que mostra



75

Ribeiro clarifies that they were also used to keep the olive oil (RIBEIRO, 1970: 15 and 25). During our fieldwork they also mentioned their use for the storage of honey.

It is interesting to see that, similarly to what happens in Vilar de Nantes, also here the potters use the term «tanha» to designate vessel⁷¹.

In the Pottery Museum there is a vessel of Bisalhães with the date of 1778 engraved (Cat. Number 1).

Jug

In 1899, Charles Lepierre refers to the use of panels but does not mention the jug (LEPIERRE, 1912 [1899], 23). Perhaps already then the population preferred to use the leaf jug or the wooden mug instead of the clay jug. The population's preference for leaf jugs is well perceptible in an old picture postcard from Vila Real (editor: Miguel Monteiro), dated the first quarter of the 20th century (ca 1923), which displays several women taking water from the fountain located next to the Church of S. Domingos⁷² – in a total amount of twelve jugs, eleven are leaf jugs and only one is a clay jug.

There were jugs with several sizes, the measure unit being the 15 liters jug⁷³.

In 1957, Wilhelm Giese mentions the Bisalhães jug, informing that it has a side upper handle, and he also draws the attention to the fact that the jug in Portugal, as in other countries, is being replaced



76

várias mulheres a abastecerem-se de água na fonte situada junto à Igreja de S. Domingos⁷⁰ – em doze cântaros, onze são de folha e apenas um de barro. Havia cântaros de diversos tamanhos, sendo a unidade de medida o cântaro de 15 litros⁷¹.

Em 1957, Wilhelm Giese refere o cântaro de Bisalhães informando que tem uma asa superior lateral, e também ele chama a atenção para o facto de o cântaro em Portugal, como noutros países, estar a ser substituído por cântaros «de folha de lata, conservando, tanto quanto possível, a forma tradicional» (GIESE, 1957: 553 e 557). Também Alberto Tapada refere o cântaro e o uso que lhe era dado para o transporte e armazenamento de água (TAPADA, 2006: 65). A diferença entre o cântaro e a panela é que o cântaro tem uma asa e dois «embigos», ou seja duas pequenas pegas, uma colocada junto do término inferior da asa e a outra do lado oposto e à mesma altura. Estes embigos serviam para ajudar a levantar o cântaro e a colocá-lo à cabeça.

O cântaro era decorado com cordões digitados. O oleiro Querubim Queirós da Rocha informou-nos que também faziam cântaros para o sulfato, sendo que estes tinham capacidade para 12 litros e um bico para facilitar o verter da calda⁷².

Panela

Havia panelas de diversos tamanhos, chamando-se às mais pequenas painelas. As panelas têm colo

by jugs «made of tin, preserving the traditional shape as much as possible» (GIESE, 1957: 553 and 557). Also Alberto Tapada alludes to the jug and how it was used to carry and store water (TAPADA, 2006: 65). The difference between the jug and the pan is that the jug has a handle and two «embigos», that is, two small holders, one below the handle and the other on the opposite side, at the same height. These «embigos» served the purpose of helping raise the jug and place it over the head. The jug was decorated with digitate strings. The potter Querubim Queirós da Rocha informed us that he also made jugs for sulfate which had a 12 liter capacity and a spout to facilitate the pouring of the mixture⁷⁴.

Pan

There were pans of several dimensions, and the smaller ones were called small clay pans. The pans have a low neck, a vertical handle which goes from the edge to the round part, and are used for several purposes – water conveyance and storage, food preservation and cooking. For example, they were used to boil chestnuts, «cook the rice, boil the potatoes or the soup» (TAPADA; SAIOTE, 2004: 19).

In 1899, Charles Lepierre informs that the pans were used «for cold water, but also put in the fire», and those that were destined for the first purpose were waxed (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23). Later in this text we will dwell upon the topic of the pieces' waterproofing.

76 Panela. N.º Cat. 20
Pan. Cat. N. 20

77 Caneco. N.º Cat. 35
Large mug, Cat. N. 35

baixo, uma asa vertical que vai do bordo ao bojo e vários usos – transporte e armazenamento de água, conservação e cozedura de alimentos, como, por exemplo cozer castanhas, «fazer o arroz das vessadas, cozer as batatas ou o caldo» (TAPADA; SAIOTE, 2004: 19). Charles Lepierre, em 1899, informa que as panelas usavam-se «para água fria, servindo também para fogo», sendo ceradas aquelas que se destinavam a água (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23). Mais à frente referiremos como se procedia à impermeabilização das peças.

Caneco

O caneco era usado para transportar água e para preparar e transportar a calda bordalesa (sulfato). O caneco de barro é cópia do caneco de madeira com aros de metal usado naquela região para ir buscar água à fonte. De facto, quando os oleiros começaram a notar que as pessoas abandonavam os cântaros de barro e os substituíam por canecos de madeira, decidiram copiá-lo em barro⁷³. Armando Augusto Ribeiro refere que os canecos eram «muito usados no transporte das caldas de sulfato de cobre, etc.» (RIBEIRO, 1970: 25).

O caneco tem forma tronco-cónica, sendo mais largo na base do que no topo. Possui uma asa vertical polida inserida na parte superior, e uma pequena pega na parte inferior do bojo. Está decorado com «molduras»⁷⁴ (aduelas) polidas.



77

Large mug

The large mug was used to convey water as well as to prepare and convey the Bordeaux mix (sulfate). The clay mug is a copy of the wooden mug with metal handles used in that region to go and get water from the fountain. In fact, as potters started to notice that people abandoned the clay jugs and replaced them with wooden mugs, they decided to copy it in clay⁷⁵. Armando Augusto Ribeiro says that large mugs were «widely used for conveying copper sulfate mixture, etc.» (RIBEIRO, 1970: 25).

The large mug has a conical shape, being larger in the bottom and thinner in the top. It possesses a polished vertical handle in the upper part, and a small holder in the bottom part of the round part. It is decorated with polished frames⁷⁶ (barrel staves).

Clay pot for the melted pork fat

Bulgy shape with two vertical handles and a lid used to keep the melted pork fat. Alberto Tapada says it is a common element in the rural house:

«From it dripped the melted pork fat that would soften the corns which boiled along with beans in their pan, and that, hot and covered with a wool cloth, were carried next to the workers who prepared the marshes next to the Marinheira river» (TAPADA, 2006: 65).



78



79



80

Porrão para o pingue

Forma bojuda com duas asas verticais e com testro, serve para guardar o pingue de porco. Alberto Tapada diz ser esta presença constante na casa rural: «Dele saía a colher de pingue que ia aveludar os milhos que ferviam com feijões, na sua prima panela e que quentinhos e protegidos por um tecido de lã, eram transportados para os trabalhadores, que preparavam os lameiros junto ao rio da Marinheira» (TAPADA, 2006: 65).

Pote

Imitando os conhecidos potes de ferro tão em uso nas velhas cozinhas transmontanas, os oleiros fizeram potes de barro também com três pernas e com uma ou duas asas. Já a ele se refere Charles Lepierre em 1899 (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23), e Alberto Candeias em 1931, que o descreve como tendo apenas uma asa (CANDEIAS, 1931: 305). O pote de barro, tal como o de ferro, servia para cozinhar sobre o lume da lareira – fazer a sopa, cozer batatas e o mais que a dona nele quisesse preparar.

Braseira

Em Bisalhães chama-se braseira ao assador de castanhas. Trata-se de uma forma bojuda de colo baixo e com duas asas tendo o bojo repleto de furos e servindo para assar castanhas. O primeiro autor a referi-la é Charles Lepierre chamando a atenção

Pot

Imitating the well-known iron pots so in use in the old kitchens from Trás-os-Montes, the potters also made clay pots with three legs and with one or two handles. Charles Lepierre mentions them already back in 1899 (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23), and so does Alberto Candeias, in 1931, describing them as having only one handle (CANDEIAS, 1931: 305). The clay pot, as well as the one made of iron, served to cook over the fireplace fire – make the soup, boil potatoes and prepare whatever else her owner desired.

Brazier

In Bisalhães the brazier designates the chestnut roaster. It has a bulgy shape and a short neck, as well as two handles. The round part is filled with holes and it serves the purpose of roasting chestnuts. The first author to mention it is Charles Lepierre, drawing the attention to the fact that «they are not used in the heating of the houses » (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23). In fact, it is with a sense of strangeness that we verify that even nowadays potters in Bisalhães give the name of brazier to a piece which is not aimed at heating the house but rather roasting chestnuts. The most accurate term would be chestnut heater since the term brazier is usually used to designate the container inside which burning coals are placed and which is used to heat the environment.

78 Porrão para o pingue, N.º Cat. 9
Clay pot for the melted pork fat. Cat. N. 9

79 Pote, N.º Cat. 28
Pot, Cat. N. 28

80 Braseira, N.º Cat. 31
Brazier, Cat. N. 31



81 Pichorra. N.º Cat. 41
Tankard. Cat. N. 41

82 Pichorro. N.º Cat. 45
Small tankard. Cat. N. 45

para o facto de «não serem usadas no aquecimento das casas» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23). Na verdade é com estranheza que constatamos que ainda hoje em Bisalhães os oleiros chamam braseira a uma peça destinada não ao aquecimento da casa mas sim a assar castanhas. O vocábulo mais correcto seria assador de castanhas, dado que o termo braseira ou braseiro serve usualmente para designar o recipiente dentro do qual se colocam brasas e se utiliza para aquecer o ambiente.

Pichorra e pichorro

A pichorra é uma vasilha para líquidos, bojuda, com colo alto, bico, bordo trilobado e asa vertical. Charles Lepierre refere que «só servem para água fria que se conserva muito fresca; tamanhos variáveis (até 4 litros)» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23). Mas, a verdade é que as pichorras usavam-se para serviço de líquidos, água ou vinho (TAPADA; SAIOTE, 2004: 19; TAPADA, 2006: 64).

A uma pichorra pequena, dá-se o nome de pichorro. Alberto Candeias refere o pichel, considerando-o maior «do que os pichorros, para receber o vinho das pipas» (CANDEIAS, 1931: 305).

Cafeteira e chocolateira

Alberto Candeias dá como sinónimos os vocábulos chocolateira e cafeteira (CANDEIAS, 1931: 305), e Armando Augusto Ribeiro parece chamar cafeteira

Tankard and small tankard

The tankard is a vessel for liquids which is bulgy, has a high neck, a spout, a trilobate edge and a vertical handle. Charles Lepierre mentions that «they are used only for cold water which is preserved at a very high temperature; variable sizes (up to 4 liters)» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23). However, the truth is tankards were used to serve liquids, water or wine (TAPADA; SAIOTE, 2004: 19; TAPADA, 2006: 64). There is also the small tankard. Alberto Candeias alludes to the can, considering it larger «than the small tankards, used to put the wine that came out of the casks » (CANDEIAS, 1931: 305).

Coffee pot and chocolate pot

Alberto Candeias uses the terms coffee pot and chocolate pot as synonyms (CANDEIAS, 1931: 305) and Armando Augusto Ribeiro seems to use the term coffee pot to designate chocolate pot (RIBEIRO, 1970: 15 and 25). However, they have different shapes: the chocolate pot has a holder and the coffee pot has a vertical handle, both being used to serve the same purpose – heat water and prepare coffee. In Bisalhães, the most common shape was that of the coffee pot, that is, a bulgy shape, with a high neck and a vertical handle. Esmeralda da Rocha Martins has an old coffee pot made by the potter Eduardo Rocha. It is a fine piece, with a narrow, funnel-shaped bottom.



83



84

à chocolateira (RIBEIRO, 1970: 15 e 25). No entanto são duas formas distintas, a chocolateira tem rabo e a cafeteira asa vertical, sendo ambas usadas para a mesma função – aquecer água e preparar o café. Em Bisalhães a forma mais usual era a da cafeteira ou seja, uma forma bojuda, com colo alto e asa vertical. Esmeralda da Rocha Martins possui uma cafeteira antiga feita pelo oleiro Eduardo Rocha. É uma bela peça, bem lançada, de fundo estreito e afunilado.

Com o correr dos anos foram surgindo clientes a pedir aos oleiros para fazerem as chocolateiras tal como se usavam noutros locais. Passaram então os oleiros a fazer as duas formas: cafeteiras com asa vertical e chocolateiras com pega de rabo⁷⁵. O termo cafeteira significa vasilha onde se prepara o café. O termo chocolateira advém de uma peça em metal muito em voga nos séculos XVIII e XIX, com forma semelhante à de barro, com pega de madeira e utilizada para preparar o chocolate. A chocolateira de barro é vasilha para líquidos, bojuda, com colo alto, bordo circular e um rabo (pega) saindo do bojo, sendo usada, em terras do Norte, não para preparar o chocolate mas sim para fazer o café. António P. Dinis, Paulo Amaral e Alberto Tapada (DINIS; AMARAL, 1997: 110; TAPADA, 2006: 66) descrevem em pormenor como se preparava este saboroso café feito em cafeteira ou chocolateira de Bisalhães: «Fazer café numa cafeteira de barro negro é uma

As years went by, some customers started asking potters to make chocolate pots similar to those used in other places. Consequently, potters started producing both shapes: coffee pots with a vertical handle and chocolate pots with a holder⁷⁷.

The term «coffee pot» means «vessel where coffee is prepared».

The term «chocolate pot» has its origin in a metallic piece pretty much in fashion during the 18th and 19th centuries, with a shape similar to that made of clay. It had a wooden holder and was used to prepare chocolate. The clay chocolate pot is a bulgy vessel for liquids which has a high neck, a circular edge and a holder in the round part. In the northern lands it was used not to prepare chocolate but to make coffee. António P. Dinis and Paulo Amaral and Alberto Tapada (DINIS; AMARAL, 1997: 110; TAPADA, 2006: 66) describe in detail the way this tasty coffee, made in the coffee pot or chocolate pot of Bisalhães, was prepared:

«Making coffee in a black clay coffee pot is a relatively simple and not very long operation. Half an hour is more than enough as long as the fire is vigorous. After pouring the desired amount of water in the coffee pot, it is placed in the fireplace and enclosed in embers so that the liquid quickly reaches the boiling point. When the water starts boiling, two soup spoons of coffee are thrown into the pot and then the content is stirred rapidly so that the mixture gets

83 Cafeteira. N.º Cat. 71
Coffee pot. Cat. N. 71

84 Chocolateira. N.º Cat. 72
Chocolate pot. Cat. N. 72

operação relativamente simples e não muito demorada. Meia hora é tempo mais que suficiente desde que o braseiro esteja bem desperto. Após deitar na cafeteira a água desejada, coloca-se na lareira e aconchega-se com o borralho para que o líquido entre rapidamente em ebulição. Quando a água começa a ferver deitam-se, de uma lata, duas colheres de sopa, bem cheias, mexendo rapidamente, para que a mistura fique homogénea. Mal levante a fervura, é assente com um pouco de água fria, após o que se coloca uma brasa dentro da cafeteira, para que a borra do café assente mais rapidamente» (DINIS; AMARAL, 1997: 110).

Alguidar

O alguidar tem forma tronco-cónico seccionada, de base estreita e boca larga; bordo em forma de aba soerguida e revirada.

Alberto Tapada e Filipe Saiote chamam-lhe «peça do desassossego». De facto, o alguidar redondo produzido em diferentes tamanhos tinha múltiplas utilizações, desde preparação de alimentos aos cuidados de higiene diária: escoar batatas, segar couves, afiar facas, dar banho a recém-nascidos, lavar as mãos e o rosto, preparar doces de Natal, matar o porco (TAPADA; SAIOTE, 2004: 16; TAPADA, 2006: 61).

O oleiro Querubim Queirós da Rocha designa os alguidares redondos grandes como «alguidares do



85

homogeneous. As soon as it boils up, some cold water is poured, and then an ember is placed inside the coffee pot so that the coffee dregs settle more quickly » (DINIS; AMARAL, 1997: 110).

Basin

The basin has a conical shape with a narrow bottom and a large opening; its edge has the shape of an elevated and twisted brink.

Alberto Tapada and Filipe Saiote call it «restlessness piece». In fact, the round basin produced in different sizes had multiple uses, from food preparation to daily hygiene cares: drain potatoes, crop cabbages, harvest cabbages, sharpen knives, bathe newborn babies, wash the hands and the face, prepare Christmas sweets, and kill the pig (TAPADA; SAIOTE, 2004: 16; TAPADA, 2006: 61).

The potter Querubim Queirós da Rocha designates the large round basins as «smokery basins», since they were used in the pig slaughter to prepare the meat with which smoked pork sausages were made.

Oven basin and furnace oven

The oven and furnace basins are different from the basin described above in terms of shape. They are made at the wheel, similarly to the round basin, the difference being that at the end of the process the walls are squeezed and the container becomes oval-shaped. This is the reason why they are also



86



87

fumeiro» dado que eram usados na matança do porco, para preparar as carnes com que se faziam os chouriços.

Alguidar de forno e alguidar de fornalha

Os alguidares de forno e de fornalha diferem do alguidar acima descrito quanto à forma. São feitos à roda do mesmo modo que o alguidar redondo só que no final as paredes são pressionadas formando-se deste modo um recipiente de boca ovalada, sendo por isso, também designados como alguidares tortos. Existem alguidares de diferentes tamanhos. Os maiores, designados alguidares de forno, possuem bordo revirado, e, sobre cada um dos quatro «lados» do bordo uma espécie de saliências – «bicos» –, num total de quatro pares de bicos. Estes bicos têm uma função utilitária servindo para sobre eles colocar paus que formam uma espécie de grade que suporta a carne que vai ao forno juntamente com o arroz, pingando a gordura da carne sobre este. Geralmente os alguidares de forno são decorados na parede externa com uma cinta digitada, colocada logo abaixo do bordo, e com dois ou mais cordões colocados na parede da peça⁷⁶.

Os alguidares tortos de menores dimensões, designados alguidares de fornalha, têm paredes mais finas, bordo boleado, e não possuem cintas nem cordões digitados. São decorados apenas com polimento formando desenhos.

called «crooked basins».

There are basins with different sizes. The larger ones, called oven basins, have a twisted edge, and in each one of the four «sides» of the edges there are some sort of protuberances – «spouts» – in a total of four pairs of spouts. These spouts serve an utilitarian purpose, for on top of them is placed a kind of grid where the meat is laid. This meat goes into the oven along with the rice, and the meat's fat drips on the rice. Generally, oven basins are decorated in the external wall with a digitate band, which is placed right below the edge, as well as with two or more strings that are placed on the piece's wall⁷⁸.

The smaller crooked basins, called «furnace basins», have thinner walls, a round edge, and have no bands or digitate strings. They are decorated only through a process of polishing which results in drawings. The potter Cesário Martins explained to us that the larger rough basins or oven basins are usually used in the bread oven while the smaller basins with thinner walls, the furnace basins, are used in the in the electric ovens or gas furnaces⁷⁹.

These basins, as the name itself indicates, were used to cook the rice in the oven, but also to prepare the «verdinho» (TAPADA; SAIOTE, 2004: 18; TAPADA, 2006: 63). The rice and the meat cooked in these basins have a special flavor:

«They are put inside the oven, and, according to what is said, gain a special flavor (?)» (LEPIERRE, 1912

86 Alguidar de forno. N.º Cat. 15
Oven Basin, Cat. N. 15

87 Alguidar de fornalha. N.º Cat. 16
Furnace Basin, Cat. N. 16

O oleiro Cesário Martins explicou-nos que os alguidares churros ou alguidares de forno, de maiores dimensões, são normalmente usados nos fornos de pão, enquanto os alguidares mais pequenos e de paredes mais finas, alguidares de fornalha, são usados nos fornos eléctricos ou a gás⁷⁷.

Estes alguidares, tal como indica o nome, eram utilizados para fazer o arroz de forno, mas também para preparar o «verdinho» (TAPADA; SAIOTE, 2004: 18; TAPADA, 2006: 63). O arroz e a carne confeccionados nestes alguidares adquirem um sabor especial: «Vão ao forno, dando, segundo se afirma aí, um gosto especial à comida (?)» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23); «há certas qualidades de barro, ainda no entender presente, cujas peças com eles fabricadas dão um melhor sabor às comidas (...) o arroz de forno feito em alguidares negros de Vila Real, tem nomeada» (RIBEIRO, 1925: 19, Nota 2).

Covilhete

O covilhete pertence à família das escudelas, malgas, tigelas e palanganas, ou seja, trata-se de uma forma aberta, semelhando uma calote esférica seccionada, com pé e com ou sem carena. O termo covilhete não deve ser muito antigo pois encontrámo-lo em textos oitocentistas e novecentistas aplicado no sentido de recipiente com a mesma forma e função das malgas e das tigelas. António Nobre, no seu poema «Lusitânia no Bairro latino» a esta se refere



[1899]: 23); «still according to the current opinion, there are certain qualities of clay which give food a better taste (...) the oven rice made in black basins of Vila Real is famous (RIBEIRO, 1925: 19, Note 2).

«Covilhete» (bowl)

The «covilhete» (bowl) belongs to the family of the wooden bowls, soup bowls, bowls and big bowls, that is, it has an open shape, resembling a spherical, sectioned calotte, with a leg. The term «covilhete» probably isn't very old since it is used in texts from the eighteenth and nineteenth centuries in the sense of container with the same shape and purpose of soup bowls and bowls. António Nobre alludes to it in the poem «Lusitânia no Bairro Latino» (NOBRE, 1983 [1892] 40):

«António was the shepherd of that herd:
In his company it went to the Hills to pasture,
And it was more or less his size,
And their pasture was my dinner...
And the sierra was the towel, the covilhete and
the room».

In Vila real, the term «covilhete» is used to designate a small bowl where the well-known «covilhetes» of Vila Real – small pies filled with meat – are prepared. It is interesting to see that the dish got the name of the container where it was prepared – «covilhete». Today, instead of using the black clay «covilhetes» made by the potters of Bisalhães to prepare the

(NOBRE, 1983 [1892] 40):

«António era o pastor desse rebanho:

Com elas ia para os Montes, a pastar.

E tinha pouco mais ou menos seu tamanho,

E o pasto delas era o meu jantar...

E a serra a toalha, o covilhete e a sala».

Em Vila Real o termo covilhete é usado para designar uma pequena malga na qual se preparam os conhecidos covilhetes de Vila Real – empadas recheadas com carne. É interessante verificar que o alimento ganhou o nome do recipiente em que era feito – covilhete. Hoje, na confecção dos covilhetes (empadas) em vez de se usarem como recipientes covilhetes de barro preto feitos pelos oleiros de Bisalhães usam-se forminhas de folha.

Numa ficha de receitas culinárias editada pelo Museu Municipal de Vila Real, em 2002, explica-se que os covilhetes:

«Tinham a sua tradição ligada à Festa e Feira de Santo António, mais tarde também às festas do Senhor do Calvário e da Senhora da Almodena, ocasiões praticamente únicas em que eram comercializados em barracas montadas para o efeito. Eram igualmente comidos pelo Carnaval. Com a fixação dos estabelecimentos hoteleiros e restaurantes no secular Campo do Tabulado e na Estrada-Rua integrada na rede fontista que atravessava a vila, a partir dos anos 60 do século XIX, os covilhetes, acompanhados de arroz de forno, ganharam lugar nas suas ementas, ao

«covilhetes» (small pies), people use leaf small molds. In an inventory of recipes edited by the Municipal Museum of Vila Real, in 2002, is explained that the «covilhetes»:

«Had their tradition associated with the Santo António Feast and Fair, and later also with the Senhor do Calvário and Senhora da Almodena festivities, particularly unique occasions where they were sold in stalls built for that purpose. They were also eaten during Carnival. From the 1860's onwards, with the settlement of hotels and restaurants in the secular Campo do Tabulado and in the road integrated in the sequence of fountains which crossed the village, the 'covilhetes', served with oven rice, started to appear in their menus, next to the veal, the tripes and the conventual pastry. Their popularity starts growing, and already in the 20th century there are people in the streets and knocking at people's houses to sell 'covilhetes' in wicker trays covered with linen towels in specific days. (...) Nowadays, we can see a specific kind of 'covilhete' in almost any coffee shop. The initiative was taken during the 1940's by Mrs. Maria da Conceição Magalhães Gomes, from Casa Gomes – now Gomes Confectionery –, who, with the purpose of maintaining the 'covilhetes' for sale during the whole day, replaced the original dough for puff pastry. (Traditional 'covilhetes', because of their type of dough, should be eaten right after they were cooked)» (COVILHETES, 2002).



89

89 Pingadeira ou assadeira, N.º Cat. 23
Dripping pan or roasting plate, Cat.
N. 23

lado da vitela, das tripas e da pastelaria conventual. A sua popularidade vai crescendo e já no séc. XX há pessoas que vão pelas ruas e casas, em dias certos, vender covilhetes acondicionados em tabuleiros de verga cobertos de toalhas de linho. (...) Nos dias de hoje, encontra-se em praticamente todas as pastelarias e cafés um tipo de covilhetes, cuja iniciativa, nos anos 40 do séc. XX, pertenceu a Dona Maria da Conceição Magalhães Gomes, da Casa Gomes, hoje pastelaria Gomes, que, com o objectivo de manter os covilhetes à venda ao longo de todo o dia, substituiu a massa original por uma massa meio folhada. (Os covilhetes tradicionais, pela própria natureza da sua massa, deviam ser consumidos logo a seguir à cozedura)» (COVILHETES, 2002).

Pingadeira ou assadeira

Alberto Candeias em 1931 já refere o uso da «pingadeira ou assadeira» (CANDEIAS, 1931: 305). De forma ovalada⁸⁹ – hoje também as fazem rectangulares – possui os cantos arredondados, paredes lisas e uma ou duas asas horizontais. A pingadeira apresenta decoração no fundo interno. Antigamente era usada nos fornos de pão, hoje a pingadeira continua a ser requerida nos fornos a gás ou eléctrico. Nela se cozinham assados de carne ou de peixe temperados ao gosto de quem os prepara.

Alberto Candeias descreve o modo como se fazem as pingadeiras:

Dripping pan or roasting plate

In 1931, Alberto Candeias already mentions the use of the «dripping pan or roasting plate» (CANDEIAS, 1931: 305). With an oval shape⁸⁹ – nowadays they are also made with a rectangular shape –, its corners are roundish, its walls are smooth and it has one or two horizontal handles. The dripping pan is decorated in the internal bottom. In the past, it was used in the bread ovens. Today, the dripping pan continues to be required in the electric oven or gas furnace. In it are cooked meat or fish roasts spiced according to the specific taste of the person who prepares them. Alberto Candeias describes the way dripping pans are made:

«Some pieces of this rudimentary pottery require certain artifices which denote skill to, taking initially advantage of the work at the wheel, give them their shape in which the bilateral symmetry replaces the symmetry from the initial shape. Thus, the one handle *roasting plates or dripping pans*, for instance, are obtained from a plate with high edges; once this is made at the wheel, the potter takes two equal segments from both sides of the round bottom, also separating with one cut the bottom from the edges of the plate; once this is made, he pulls the area of the edge which is separated in order to stretch the roasting plate; the only thing that is left is completing the bottom in the area adjacent to the part he pulled with the clay of both segments» (CANDEIAS, 1931: 303).



90



91



92



93



94

«Algumas peças desta olaria rudimentar exigem certos artifícios, que denotam engenho, para, aproveitando inicialmente o trabalho da roda, se lhes dar a forma própria em que a simetria bilateral substitui a simetria radiada da forma mãe. Assim por exemplo as *assadeiras* ou *pingadeiras* de uma asa são obtidas a partir de um prato de bordas altas; feito este na roda, tira o oleiro de um e outro lado do fundo circular do prato dois segmentos iguais, separando além disso com um golpe, e dum vértice de um dos segmentos ao vértice correspondente do outro, o fundo das bordas do prato; isto feito puxa pela região da borda assim separada, de modo a alongar a assadeira; só resta completar o fundo na região adjacente à parte por onde puxou, com o barro dos dois segmentos» (CANDEIAS, 1931: 303).

Bilha: diferentes formas e tamanhos

A produção de bilhas e outras peças mais elaboradas deve ter sido iniciada em Bisalhães, por volta da década de 20 do séc. XX. De facto, em 1899, Charles Lepierre apenas menciona o fabrico de loiça de cozinha, pucarinhos de peito e loucinha (miniaturas de loiça usadas como brinquedo de crianças), afirmando que «serve para fogo e para água» e «quase não tem ornamentos» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23). Em 1925, a realidade era outra. Nesse ano, Emanuel Ribeiro para além de outras peças publica quatro bilhas de Bisalhães decoradas (RIBEIRO, 1925: fotos

Jar: different shapes and sizes

The production of jars and other more elaborate pieces was probably initiated in Bisalhães around the 1920's. In fact, in 1899, Charles Lepierre only alludes to the production of kitchen pottery, chest pots and little pottery (pottery miniatures used as children toys), stating that «it is good for fire and water » and «almost has no decoration» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23).

In 1925, the reality was different. During that year, Emanuel Ribeiro reveals, among other pieces, four decorated jugs of Bisalhães (RIBEIRO, 1925: photos between p. 16-17). In 1931, Alberto Candeias enumerates several «domestic use utensils» and mentions the fact that some potters also produce:

«More elaborate pieces, copied from other national potters' wares, as well as pieces made according to a specific required design, for instance: two-holed clay jugs, canteen jars, 'regueifa' pipes, amphorae, vases with rings and leg ...» (CANDEIAS, 1931: 305). It might have been around this period that the potters of Bisalhães started producing «thin pottery» along with «rough pottery», that is, the kitchen pottery which had little decoration⁸¹. This thin pottery, among which jars were included, is decorated with polished motifs and other decorative motifs.

Among the jars⁸² made by these potters are: the elegant ring-shaped earthen jar, the canteen jar, the melon jar or two-holed clay jug⁸³, the pipe jar and

90 Bilha de cantil. N.º Cat. 55
Canteen jar. Cat. N. 55

91 Bilha de segredo. N.º Cat. 65
Jar of secret. Cat. N. 65

92 Bilha de melão. N.º Cat. 56
Melon jar. Cat. N. 56

93 Bilha de rosca. N.º Cat. 62
Ring-shaped earthen pot. Cat. N. 62

94 Bilha de pipo com pé. N.º Cat. 59
Pipe-jar with a leg. Cat. N. 59

entre p. 16-17). Em 1931, Alberto Candeias enumera diversos «utensílios de uso doméstico» e menciona ainda o facto de alguns oleiros fabricarem também: «Peças mais trabalhadas e copiadas de outras olarias nacionais, bem como peças de que lhes dão o desenho, por exemplo: moringas, bilhas cantis, bilhas regueifas, ânforas, vasos com argolas e pé...» (CANDEIAS, 1931: 305).

Terá sido, pois, por esta época que os oleiros de Bisalhães começam a produzir «loija fina» a par da «loija churra», ou seja da loija de cozinha que merecia poucos cuidados decorativos⁷⁹. Esta loija fina, entre a qual se incluíam as bilhas, é ornamentada com motivos polidos e outros de belo efeito decorativo. Entre as bilhas⁸⁰ feitas por estes oleiros encontram-se: a elegante bilha de rosca ou de regueifa, a bilha de cantil, a bilha de melão ou moringa⁸¹, a bilha de pipo. Estes oleiros faziam também a bilha de segredo, peça característica que se produz também noutros centros oláricos, como, por exemplo, em Molelos.

Vinagreira

Peça usada para armazenamento e serviço de vinagre. Luís Chaves e Cardoso Marta são os primeiros a referir-se, em 1936, à vinagreira de Bisalhães (CHAVES; MARTA, 1970: 57). Em 1965, Luís Chaves ilustra o seu artigo sobre «Cerâmica» com uma destas vinagreiras, mas chamando-lhe «bilha» (CHAVES, 1965: 213).



95

the keg-jar.

These potters also made the pipe of secret, a characteristic piece which is also produced in other pottery centers, like for example in Molelos.

Vinegar cruet

Piece used to store and serve vinegar. Luís Chaves and Cardoso Marta are the first ones to allude to the vinegar cruet of Bisalhães in the year 1936 (CHAVES; MARTA, 1970: 57). In 1965, Luís Chaves illustrates his article on «Ceramics» with one of these vinegar cruets, but calls it «jar» (CHAVES, 1965: 213). The vinegar cruet has a handle, a spout, a high narrow neck, a prominent round part and a bottom with the shape of a cookie. Alberto Tapada and Filipe Saiote provide us with precious information on the use of vinegar and the vinegar cruet in the regions of Vila Real (TAPADA; SAIOTE, 2004: 17-18; TAPADA, 2006: 62-63).

Tea set

Potters also make complete tea and coffee sets or, more recently, a set constituted by a jug and some mugs (TAPADA; SAIOTE, 2004: 10). These are pieces which are carefully decorated, being burnished and embellished with several motifs. The tray on which the remaining pieces are placed has thin walls and a decorated bottom.



96



97

A vinagreira caracteriza-se por ter uma asa, bico, gargalo alto e estreito, bojo pronunciado e pé em forma de bolacha, verificando-se um estrangulamento relativamente acentuado entre o pé e o bojo. Alberto Tapada e Filipe Saiote dão-nos preciosas informações sobre o uso do vinagre e da vinagreira em terras de Vila Real (TAPADA; SAIOTE, 2004: 17-18; TAPADA, 2006: 62-63).

Serviço de chá

Os oleiros também fazem serviços completos de chá e café ou, mais recentemente serviço de jarro com canecas (TAPADA; SAIOTE, 2004: 10). São peças que merecem um apuro decorativo cuidado, sendo gogadas e decoradas com vários motivos. O tabuleiro sobre o qual assentam as restantes peças tem paredes finas e o fundo decorado.

Lilás: loicinha

Estes oleiros também fazem loiça em miniatura, reproduções das peças criadas em tamanho grande, e utilizada como brinquedo de crianças. Charles Lepierre refere estas miniaturas:

«Na mesma feira [feira de S. Pedro] também se vende louça preta, cujas dimensões são também menores do que as usuais, e que servem para as crianças fazerem as suas merendas» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 24).

Emanuel Ribeiro ao referir-se a estas peças diz serem:

Lilac: little pottery

These potters also made miniature pottery, which represented reproductions of the pieces created on a large scale, and was used as childrens' toy. Charles Lepierre alludes to these miniatures:

«In the same fair [St. Peter's fair] people also sell black pottery whose dimensions are also smaller than of the usual ones, and children use these pieces for their snacks » (LEPIERRE, 1912 [1899]: 24).

Emanuel Ribeiro, when referring to these pieces, says they are:

«Destined for children toys», explaining that «the reductions of the common-use pieces are used by children at the 'little wedding feasts', which are called 'freshes', the equivalent term for 'little dinners' (Porto)» (RIBEIRO, 1925: 32 and note 2).

The name given by potters to this small assorted pottery, miniature reproduction of the pottery they make, is «lilac»⁸⁴:

«Small pottery, destined mainly for the delight of children, is almost entirely 'burnished', and within it are made all the medium-size pieces of pottery on a small scale. This pottery is called lilac» (RIBEIRO, 1970: 15 and 25).

Chest pots

Chest pots are miniatures about 1.5 cm high (there are chest that which are 1 and 2 cm high), which reproduce on a tiny scale all the pottery made by

96 Serviço de chá. N.º Cat. 75
Tea set. Cat. N. 75

97 Lilás ou loicinha
Lilac or little pottery

«Destinadas a brinquedos de crianças», explicando que «as reduções das peças de uso comum são utilizadas pelas crianças nas 'bodinhas', a que dão o nome de 'fresquitas' o que corresponde aos 'jantarinhos' (Porto)» (RIBEIRO, 1925: 32 e nota 2). A esta loucinha sortida, reprodução em miniatura da loiça que fazem, chamam os oleiros – lilás⁸²: «A loiça pequena, destinada principalmente para regalo de crianças, é quase toda 'gogada' e nela se fazem, em ponto pequeno, todas as peças de loiça mediana. Esta loiça tem a designação de lilás» (RIBEIRO, 1970: 15 e 25).

Pucarinhos de peito

Os pucarinhos de peito são miniaturas de cerca de 1,5 cm de altura (há pucarinhos entre 1 e 2 cm de altura), que reproduzem em tamanho minúsculo toda a loiça feita pelos oleiros de Bisalhães. São produzidos por altura das festas de S. Pedro, que se realizam todos os anos na cidade de Vila Real durante os dias 28 e 29 de Junho. Estas miniaturas são oferecidas à pessoa de quem se gosta.

Leite de Vasconcelos, em 1905, assim se refere ao S. Pedro em Vila Real:

«A feira (e não a festa) faz-se na Rua Central de Vila Real em 28 e 29 de Junho, defronte da capela de S. Pedro. Vendem-se panelas, potes, tachos, etc., todos os objectos de barro da fábrica de Bisalhães. No número destes objectos entram uns pequeníssimos



the potters of Bisalhães. They are produced during the St. Peter's festivities, which take place every year in Vila real on the 28th and 29th of June. These miniatures are offered as a gift to one's beloved. In 1905, Leite de Vasconcelos uses these words when alluding to the St. Peter's festivities in Vila Real: «The fair (and not the festive gathering) takes place at the Rua Central of Vila Real, on the 28th and 29th of June, opposite to St. Peter's chapel. In it are sold pans, pots, etc., all the clay objects from the factory of Bisalhães. Among these objects are some tiny little pots, which boys offer to the ladies, and which they hang on their chest by means of some tiny strips with bright colors, specially red and blue (information provided on the 19th of January 1905)» (VASCONCELOS, 1982 [1905], VIII: 426-427)⁸⁵. Potters dedicated some of their time to produce «chest pots» on which, as was aforementioned, they used to put mica. Chest pots require a great skill from the potter as well as appropriate tools. Charles Lepierre alludes to them as follows: «In Bisalhães potters also produce some tiny little pots (1 to 3 cm high) which are seen only at the annual fair. They sell quite well because of the custom boys and girls from neighboring villages have of offering them to each other as a gift, tied to some silk laces which boys place in the buttonhole and girls place in the chest. In order to embellish the objects, the potter uses some rudimentary ornaments, decorating

pucarinhos, que os elegantes oferecem às damas, e que elas suspendem ao peito por umas fitinhas de cores vivas, principalmente vermelhas e azuis (informação de 19 de Janeiro de 1905)» (VASCONCELOS, 1982 [1905], VIII: 426-427)⁸³.

Os oleiros dedicavam algum do seu tempo a produzirem «pucarinhos de peito» sobre os quais, como já atrás referimos, costumavam pôr mica. Os pucarinhos de peito exigem grande perícia do oleiro e utensílios apropriados. Charles Lepierre refere-os do seguinte modo:

«Em Bisalhães também se fabricam uns pucarinhos de dimensões diminutas (1 até 3 cm de altura) e que aparecem só na feira anual. Têm bastante venda, devido ao uso que têm os rapazes e raparigas das aldeias vizinhas de os oferecer mutuamente presos a uns laços de fita de seda que eles colocam na botoeira e elas ao peito. Para enfeitar os objectos, usa o oleiro uns ornamentos rudimentares, adornando-os com laminazinhas de mica. Torna-se, pois, duplamente interessante esta indústria local, já pela tradição e costume a que se liga o fabrico, já pela representação fiel em tão reduzidas proporções de objectos de uso comum» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23).

Russel Cortês, em 1942, é o autor que mais informação dá sobre os pucarinhos:

«Pena foi que se tenha perdido o costume, ainda usado há cerca de sessenta anos, e que era o oleiro

them with thin plates of mica. This local industry thus becomes interesting in two ways: because of the tradition and custom which characterizes the production, and also due to the exact representation of common-use objects on such a small scale» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23).

Russel Cortês is the author who, in 1942, provides more information on the chest pots:

« It is a pity to witness the disappearance of the practice, still common about 60 years ago, according to which the potter made a rudimentary ornamentation, decorating the vessels with thin plates of mica, as we still see today in the potters' wares in Felgar. This practice is, in a certain way, still maintained when it comes to the decoration of the little pots, which, as we have already seen, are gracious small scale reproductions of common-use pottery; never exceeding the height of 1 centimeter, there are more than 50 different formats. To make the *little* pots shine, they use ground mica which is merged in the paste with the help of a reed that is wet every now and then so that the mica sticks better to the clay. (...) We find those tiny yet adorable reproductions of the vessels produced for common use and used by young people after hanged in silk laces in the lapels or blouses of boys and girls during the traditional St. Peter's night. (...) It is in this fair that we see the chest pots boys usually offer girls the day before St. Peter's day. Normally it is two, sometimes five or

fazer uma ornamentação rudimentar, adornando as vasilhas com laminazinhas de mica, como ainda hoje vemos nas olarias do Felgar, que à mesma província pertencem. É ainda conservado de certo modo este uso e costume na decoração dos pucarinhos, que, como já vimos, são graciosas reduções das louças de uso comum; que, não ultrapassando um centímetro de altura, chegam a atingir cerca de cinquenta formatos diferentes. Para dar brilho aos pucarinhos, empregam mica moída, que o oleiro incorpora na pasta por meio de uma cana, molhada de vez em quando, para a mica melhor aderir ao barro. (...) Encontramos essas minúsculas mas adoráveis reduções das vasilhas produzidas para uso comum e usadas depois por gente moça depois de dependuradas em laços de seda, nas lapelas ou blusas dos moços e moças na tão tradicional noite de S. Pedro. (...) Nesta feira é que aparecem os pucarinhos habitualmente oferecidos pelos rapazes às raparigas na noite da véspera de S. Pedro. São geralmente duas por vezes cinco ou seis, penduradas numa fita – o 'fitilho', cujo conjunto é denominado 'os pucarinhos'» (CORTÊS, 1942: 164,165-166). Maria Emília Campos e Duarte Carvalho referem que quando um namoro era mantido secreto a namorada guardava os pucarinhos que lhe tinham sido oferecidos pelo namorado presos na liga da meia que usava, mantendo-os deste modo ocultos (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 187).

six, hanged in a strip – the 'fitilho', whose assemblage is denominated 'the little pots'» (CORTÊS, 1942: 164,165-166).

Maria Emília Campos and Duarte Carvalho say that when a relationship was kept in secret, the girl concealed the chest pots which had been offered by her boyfriend inside the stockings she was wearing, thus keeping them hidden (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 187).

12 Precautions to take with pottery: waterproofing

Several authors as well as the populations who use clay pieces to cook exalt the good flavor they bring to food. The people, wise in their observations, actually created some sayings concerning the use of clay pieces. They soon realized that the walls of the new clay vessels easily absorb what is poured inside them – «new pot drinks before its owner», «new clay drinks before its owner» (COSTA, 1999: 393 and 497). They also noticed the characteristic flavor clay containers bring to the food cooked in it – «the pan always smells the first vegetable you put in it» (CHAVES, 1950: 150); «soup made in a cooking pot tastes a lot»; «pure is the vase that does not sour what in it you store» (COSTA, 1999: 497); «clay water, milk from the milk pail» (COSTA, 1999: 28); «fresh water from the pitcher, made of clay not of silver» (COSTA, 1999: 28). And that the more the vessel is used the better the taste of the food – «pot,



12 Cuidados a ter com a loiça: impermeabilização

Vários autores bem como as populações que usam peças de barro para cozinhar enaltecem o bom sabor que estas conferem aos alimentos. O povo, sábio nas suas observações, criou mesmo alguns ditados relativos ao uso das peças de barro. Logo constatou que as paredes das vasilhas de barro novas facilmente absorvem o que nelas se deita – «pote novo, primeiro bebe que seu dono», «barro novo, primeiro bebe que seu dono» (COSTA, 1999: 393 e 497). Reparou também no sabor característico que os recipientes de barro conferem aos alimentos neles cozinhados – «sempre cheira a panela ao primeiro legume que se mete nela» (CHAVES, 1950: 150); «caldo de caçoila, sabe que estoiria»; «puro é o vaso que não azeda o que dentro se lhe deita» (COSTA, 1999: 497); «água de barro, leite de tarro» (COSTA, 1999: 28); «água fresca dá-a o jarro, não de prata mas de barro» (COSTA, 1999: 28). E que tanto melhor é o sabor dado aos alimentos quanto mais vezes for usada a vasilha de barro – «coco e pote, quanto mais velho melhor»; «pote velho é que dá boa água»; «pote velho é que esfria a água» (COSTA, 1999: 393).

Mas, antes de se usar um recipiente de barro pela primeira vez, e de modo a tornar impermeáveis as paredes da peça, havia quem costumasse aplicar um tratamento caseiro.

Em Vila Real, a Senhora Dona Maria Lucília Martins, hoje com 80 anos de idade, lembra-se que havia quem,

the older the better»; «the old pot is the one that provides good water»; «The old pot is the one that cools the water» (COSTA, 1999: 393).

However, before using a clay container for the first time, and in order make the walls of the piece impermeable, some people used to apply a home-made treatment.

In Vila Real, Mrs. Maria Lucília Martins, who is now 80 years old, remembers that there were people who before using a clay piece for the first time applied the following treatment in it: the vessel (oven basin) was filled with water and stayed that way during the day. The following day the water was removed, the vessel was very well dried and its interior was greased with olive oil. The same person informed that the clay pieces should be washed without using a scrubbing cloth, and it was common to say not to «put the scrubbing cloth in the piece». The way the vessel should be «waterproofed» was taught to her by Mrs. Maria de Lurdes Ribeiro, already gone, and which was born in Mondrões (parish where the village of Bisalhães is included)⁸⁶.

In 1899, Charles Lepierre alludes to the waterproof process behind the pans used to keep the water cold: «Because of its great porosity, a certain amount of virgin wax is melted and then applied by means of a brush on its exterior surface, after it was well heated in the fire. This way it will be perfectly impermeable» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23).

antes de usar pela primeira vez uma peça de barro, lhe desse o seguinte tratamento: a vasilha (alguidar de forno) era cheia com água e assim permanecia durante um dia. No dia seguinte tirava-se a água, secava-se muito bem e untava-se o interior com azeite. A mesma Senhora informou que as peças de barro deviam ser lavadas sem intervenção de esfregão, sendo uso dizer-se para não «meter esfregão à peça». O modo de «impermeabilizar» a vasilha foi-lhe ensinado pela Senhora Dona Maria de Lurdes Ribeiro, já falecida, e que era natural de Mondrões (freguesia onde está incluída a aldeia de Bisalhães)⁸⁴. Charles Lepierre, em 1899, refere o modo de impermeabilizar as panelas usadas para conservar a água fria:

«Por causa da sua grande porosidade, derrete-se uma certa porção de cera virgem, que se aplica por meio de uma brocha sobre a sua superfície exterior, depois de bem aquecida ao fogo, e desta forma fica perfeitamente impermeável» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23).

Rocha Peixoto, em 1903, também dá preciosas informações sobre o modo de conseguir que as peças adquirissem uma certa impermeabilização: «Adquirida a loiça, cuida-se logo em limpá-la exterior e internamente das escabrosidades e aderências de alguns produtos da combustão. É o que praticam em Gôve e em Âncede empregando para tal uma folha de couve; posteriormente enchem a vasilha com

In 1903, Rocha Peixoto also provides precious information on how to make pieces impermeable: «Once the pottery is acquired, it is immediately clean both internally and externally so as to remove the bumps and remaining elements of some combustion products. This is what is done in Gôve and in Âncede, and for that purpose a cabbage leaf is used; then, they fill the vessel with maize flour and water, put it in the fire and, an hour later, the covering is considered done. The pottery is covered with bran. In Sanhoane, Fontes, Medrões, etc. (Santa Marta de Penaguião), in order to achieve the same results with the black pottery of Bisalhães – to cover its 'holes' – the vessels are introduced in the bread oven and heated at a high temperature; once they are removed, bran and water are immediately poured into each one of them and mixed quickly. Melted virgin wax applied with a brush on the external surface of the pans of Lordelo (Vila Real) destined for cold water is another popular correction expedient» (PEIXOTO, 1995 [1903]: 183).

Pedro Prostés and Santos Júnior also mention this waterproofing technique:

«In Vila Real, Trás-os-Montes, the clay used in the potters' wares is very porous; the potters' strategy to solve this problem affecting the pottery destined for water is not that of recurring to glazing; they melt a portion of virgin wax which they apply on the surface of the pottery, which is still warm, with the help of

100 Pingadeira ou assadeira, N.º Cat. 22
Dripping pan or roasting plate, Cat.
N. 22

farinha de milho e água, colocam-na ao fogo e, uma hora passada, consideram obtida a vedação. Está a loiça enfarelada. Em Sanhoane, Fontes, Medrões, etc. (Santa Marta de Penaguião), para se alcançarem os mesmos resultados com a loiça negra de Bisalhães, 'para lhe tapar as fontelas', introduzem-se as vasilhas no forno do pão, deixando-as aquecer até ao rubro; tiradas para fora verte-se imediatamente em cada uma farelo e água, mexendo rápido. Cera virgem derretida e aplicada à brocha na superfície externa das panelas de Lordelo (Vila Real) destinadas à água fria é outro expediente popular de correcção» (PEIXOTO, 1995 [1903]: 183).

Pedro Prostés e Santos Júnior também referem esta técnica de impermeabilização:

«Em Vila Real de Trás-os-Montes o barro usado nas olarias é muito poroso; pois os oleiros para tirarem este inconveniente à louça destinada a conter água, não recorrem ao vidro; derretem uma porção de cera virgem que aplicam por meio de brocha na superfície da louça ainda quente» (PROSTES, s.d: 144). «Outras vezes a louça é cerada, ou seja, revestida por camadas de cera virgem derretida e aplicada à brocha na superfície externa das panelas destinadas a água fria» (SANTOS JUNIOR, 1940: 226).

Eugénio Lapa Carneiro em estudo sobre técnicas de impermeabilização cerâmica, considera que: «O 'processo' mais rudimentar de impermeabilização consiste no simples uso dos recipientes». Dando



100

a brush» (PROSTES, s.d: 144).

«Sometimes the pottery is waxed, that is, covered with layers of melted virgin wax which is applied on the external surface of the pans destined for cold water by using a brush»

(SANTOS JUNIOR, 1940: 226).

Eugénio Lapa Carneiro, in a study on ceramic waterproofing techniques, considers that:

«The most rudimentary 'process' of waterproofing consists on the simple use of containers». He uses Bisalhães as an example, a place where «it is said that a vase is *ludrando* when it becomes waterproof through use. (Dictionaries indicate 'ludra' as being a provincialism from Minho which means 'dough made of rye flour and cold water used to seal wooden vessels'.)» (CARNEIRO, 1969: 73).

Unlike the authors aforementioned, Lapa Carneiro mentions the waterproofing of the pieces of Bisalhães, but explains that it is done inside and not outside the vessels, designating the pieces waterproofed in this manner as being «greasy». The author explains: «Greasy jug: (...) in Bisalhães they waterproof the vessels for olive oil, olives, etc., as well as the water jugs in their interior with a mixture of wax and resin. Why the water jugs? Is it a process which guarantees they will last more? In the winter, will the water in the vessels' pores and its freezing provoke their deterioration?» (CARNEIRO, 1969: Pic. 6)⁸⁷.

In a conversation with the potter Cesário da Rocha

como exemplo Bisalhães, localidade na qual «de um vaso que se vai impermeabilizando pelo uso diz-se vai ludrando. (Os dicionários registam ludra como provincianismo minhoto que significa 'massa de farinha de centeio e água fria, para vedar vasilhas de madeira'.)» (CARNEIRO, 1969: 73).

Ao contrário dos autores acima mencionados Lapa Carneiro refere a impermeabilização das peças em Bisalhães, mas explica que esta é feita no interior das vasilhas e não no exterior, designando as peças assim impermeabilizadas como estando «oleadas». Explica o autor:

«Cântaro oleado: (...) em Bisalhães impermeabilizam interiormente, com uma mistura de cera e resina, as talhas para azeite, azeitonas, etc., e os cântaros para água. Porquê os cântaros para água? Será um processo de lhes garantir maior duração? No Inverno, insinuando-se a água pelos poros das vasilhas, e congelando, provocará a deterioração das mesmas?» (CARNEIRO, 1969: Fig. 6)⁸⁵.

Em conversa com o oleiro Cesário da Rocha Martins e com sua mulher Adorinda Sigre comprovamos que as talhas eram impermeabilizadas com cera ou enxofre⁸⁶ sendo o banho aplicado por dentro da vasilha e não por fora como o afirma Charles Lepierre e na sua esteira Rocha Peixoto, Pedro Prostes e Santos Júnior. De facto, em todos os locais onde conhecemos o uso da impermeabilização esta é aplicada no interior e não no exterior das vasilhas.

Martins and his wife Adorinda Sigre we confirmed that the vessels were waterproofed with wax or sulfur⁸⁶, the bath being applied inside the vessel and not on the outside, as Charles Lepierre and Rocha Peixoto, Pedro Prostes and Santos Júnior state. As matter of fact, in all the places we know the waterproofing process is used it is applied inside and not outside the vessels.

Esmeralda da Rocha Martins, daughter of the potter António Martins and Cesário da Rocha Martins' sister, informed that at the buyer's request her father used to waterproof some pottery. Since the pieces «shed tears», that is, were porous, allowing the liquid to come out through the walls, these had to be waterproofed with wax or sulfur. They bought the wax at the village; they heated the vessels or pans in the oven, melted the wax in the fire inside a small clay pot, and then, with the help of a dish-cloth, they spread the wax inside the piece so as to cover the whole surface. A piece waterproofed with wax or sulfur was called «glazed»⁸⁹.

Based on what was mentioned, we know that the pieces used in the fire or in the oven (for instance, the oven basin) were waterproofed with water and bran, while those destined for containing water (for example, the vessels or pans for water) had their internal walls waterproofed with melted virgin wax.

Também Esmeralda da Rocha Martins, filha do oleiro António Martins e irmã de Cesário da Rocha Martins, informou que a pedido do comprador o seu pai costumava impermeabilizar alguma loiça. Como as peças «lacrimjavam», ou seja, eram porosas permitindo que os líquidos saíssem pelas paredes, estas tinham de ser impermeabilizadas com cera ou enxofre. Compravam a cera na vila. Aqueciam as talhas ou panelas no forno, derretiam a cera ao lume num tachinho de barro, e de seguida, com uma rodilha velha, espalhavam a cera pelo interior da peça, de modo a cobrir toda a superfície. De uma peça impermeabilizada com cera ou enxofre dizia-se que estava «vidrada»⁸⁷.

Pelo exposto ficamos a saber que as peças usadas no lume ou no forno (por exemplo, o alguidar de forno) eram impermeabilizadas com água e farelo, enquanto as que serviam com água (por exemplo as talhas ou panelas para água) tinham as suas paredes internas impermeabilizadas com cera virgem derretida.

13 A venda da loiça

Em 1706 Carvalho da Costa diz que em Lordelo «se faz muita louça com que se provê toda esta comarca» (COSTA, 1706: 455). Em 1721, na «Relação de Vila Real e seu termo» refere-se que em Mondrões: «nos ditos lugares baixos, se fabrica loiça de cozinha, que trazem a vender a esta vila, e pelos lugares do termo» (SOUSA; GONÇALVES, 1987 [1721], II: 546). As duas

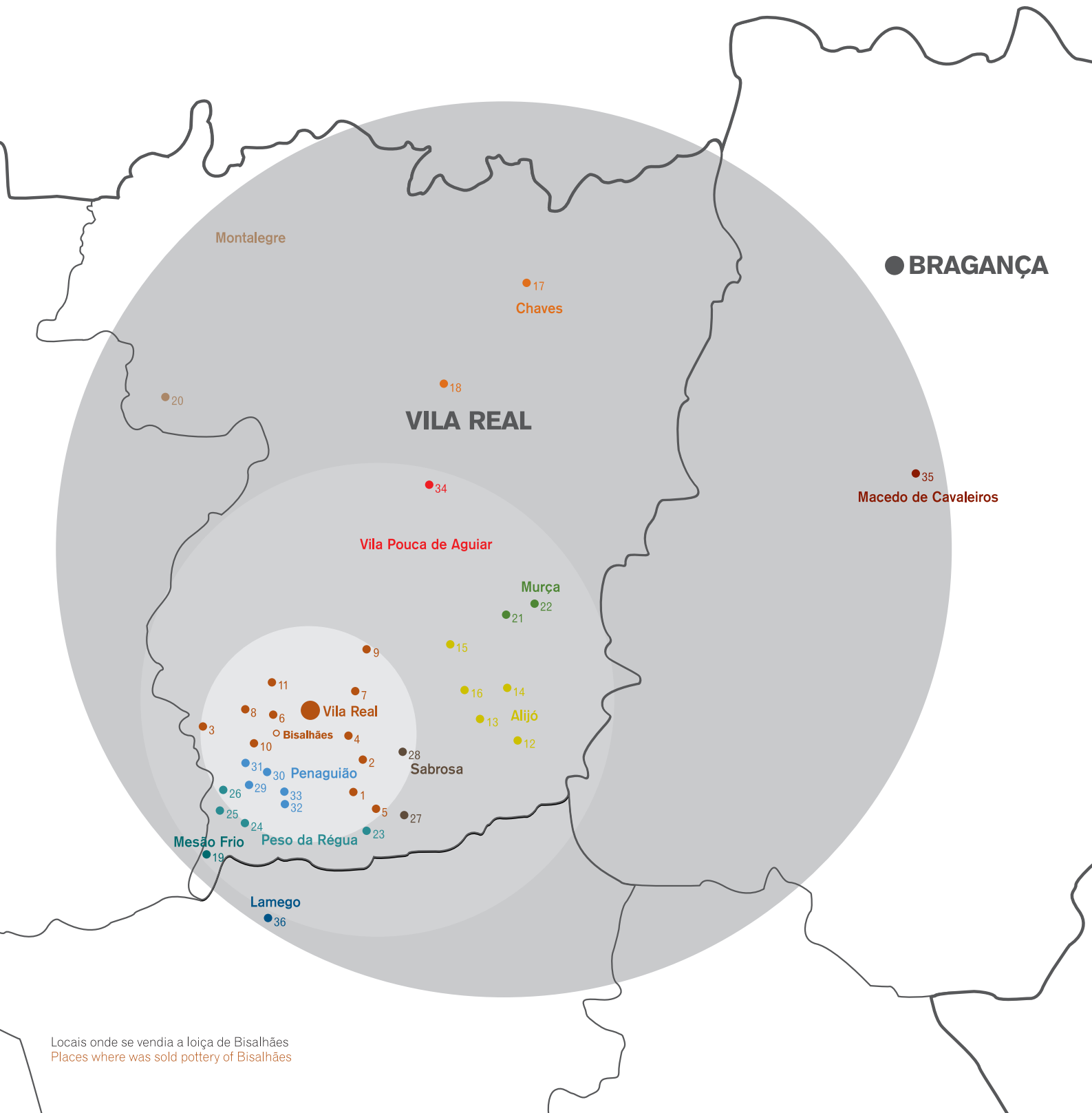
13 Pottery selling

In 1706, Carvalho da Costa says that in Lordelo «is made a lot of pottery which supplies this entire district» (COSTA, 1706: 455). In 1721, in «Relação de Vila Real e seu termo» it is mentioned that in Mondrões: «in the so-called low places kitchen kitchen pottery is produced, and they bring it to the village to be sold, as well as to the surroundings» (SOUSA; GONÇALVES, 1987 [1721], II: 546). Both references seem to indicate a somewhat limited distribution of the pottery produced.

In 1899, Charles Lepierre informs that the pottery of Bisalhães «supplies the entire south of the Vila Real district and part of the Viseu district» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23).

In 1942, Russel Cortês states:

«The markets of the pottery produced in Bisalhães are quite important; besides supplying almost the entire north area of the council, it is significantly present in the St. Peter's fair which takes place in Vila Real (...) The production of Bisalhães is consumed mainly in the low part of the council and district of Vila Real, also supplying part of the Viseu district, competing with the potters' wares of S. Pedro de Souto, Fazamões and Póvoa de Paus, already in the Resende council, Littoral Douro Province. It is also usual to sell a lot of pottery of Bisalhães to Chaves so that it is mixed with that produced in Vilar de Nantes, and thus the latter is sold in greater



Montalegre

● BRAGANÇA

● 17
Chaves

● 20

● 18
VILA REAL

● 34

Vila Pouca de Aguiar

Murça

● 21

● 22

● 9

● 15

● 11

● 7

● Vila Real

● 8

● 6

○ Bisalhães

● 10

● 4

● 16

● 14

● 13

Alijó

● 12

● 2

● 28
Sabrosa

● 31

● 30

● 26

● 29

● 25

● 24

● 33

● 32

● 1

● 5

● 27

Mesão Frio

● 19

● 23

● 36

Lamego

● 36

● 35
Macedo de Cavaleiros

Locais onde se vendia a loiça de Bisalhães
Places where was sold pottery of Bisalhães

- 1 Abaças
- 2 Andrães
- 3 Campeã
- 4 Constantim
- 5 Guiães
- 6 Mondrões
- 7 Mouços
- 8 Pena
- 9 S. Tomé do Castelo
- 10 Torgueda
- 11 Vila Marim
- 12 Alijó
- 13 Sanfins do Douro
- 14 Vila Chã
- 15 Vila Verde
- 16 Vilar de Maçada
- 17 Chaves
- 18 Vidago
- 19 Mesão Frio
- 20 Salto
- 21 Fiolhoso
- 22 Murça
- 23 Galafura
- 24 Moura Morta
- 25 Sedielos
- 26 Vinhós
- 27 Gouvinhas
- 28 S. Martinho de Antas
- 29 Fontes
- 30 Fornelos
- 31 Louredo
- 32 Penaguião
- 33 Sever
- 34 Bornes de Aguiar
- 35 Macedo de Cavaleiros
- 36 Lamego

referências parecem indiciar uma distribuição um tanto limitada da loiça produzida.

Em 1899 Charles Lepierre informa que a loiça de Bisalhães «abastece todo o sul do distrito de Vila Real e parte do de Viseu» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23).

Em 1942, Russel Cortês afirma:

«São bastante importantes os mercados das loiças produzidas em Bisalhães; além de abastecerem quase todo o norte do concelho, aparecem em grande quantidade na feira de S. Pedro, que em Vila Real se realiza. (...) A produção de Bisalhães é consumida principalmente na parte baixa do concelho de Vila Real e seu distrito, abastecendo também parte do de Viseu, em concorrência com as olarias de S. Pedro de Souto, Fazamões e Póvoa de Paus, já do concelho de Resende, Província do Douro Litoral. É costume também vender-se muita loiça de Bisalhães para Chaves afim de misturada fazer com que se venda melhor a produzida em Vilar de Nantes. Foi-me esta informação segredada por um negociante de louça, que tem o seu estanco aberto junto ao mercado de Chaves, acrescentando que assim se procedia, devido à melhor qualidade de barro com que aquelas são fabricadas e à sua maior ornamentação, o que as torna mais procuradas» (CORTÊS, 1942: 165-166).

No século XX vários autores dão conta dos percursos destes oleiros podendo concluir-se que vendiam numa área significativamente alargada⁸⁸:

quantities. This information was revealed to me by a pottery merchant whose stand is located near the Chaves' marketplace. He added that this was done due to the better quality of the clay with which the first is produced as well as its greater ornamentation, which increases its demand» (CORTÊS, 1942: 165-166).

In the 20th century, several authors write about these potters' paths, and it is possible to arrive to the conclusion that they sold in a significantly large area⁹⁰:

■ **District of Vila Real:** councils of:

. *Vila Real* (in the city, at the weekly market and at the St. Peter's fair, also known as Chest Pots Fair, as well as in the parishes of **Abaças**; **Andrães**, in Fonteita, S. Cibrão and Mosteirô; **Campeã**, in Boavista, Cotorinho, Montes, Pepe; **Constantim**; **Guiães**; **Mondrões**, in Areias, Gulpilhares, Quintelas and Sapiões; **Mouços**, in Sanguinhedo; **Pena**, in Foz, Gontães and Sirarelhos; **S. Tomé do Castelo**, in Leirós; **Torgueda**, in Arrabães and Farelães; **Vila Marim**, in Arnal and Galegos);

. *Alijó* (parishes of **Alijó**; **Sanfins do Douro**; **Vila Chã**, in Chã; **Vila Verde**, in Souto de Escarão; **Vilar de Maçada**);

. *Chaves* (parish of **Chaves**, at the Saints' Fair; **Vidago**);

. *Mesão Frio*;

. *Montalegre* (parish of **Salto**, in Tabuada);

. *Murça* (parishes of **Fiolhoso**, in Cadaval; **Murça**);

■ **Distrito de Vila Real:** concelhos de:

. *Vila Real* (na cidade, no mercado semanal e na feira de S. Pedro, também conhecida por Feira dos Pucarinhos, bem como nas freguesias de **Abaças**; de **Andrães**, em Fonteita, S. Cibrão e Mosteirô; da **Campeã**, na Boavista, Cotorinho, Montes, Pepe; de **Constantim**; de **Guiães**; de **Mondrões**, em Areias, Gulpilhares, Quintelas e Sapiões; de **Mouçós**, em Sanguinhedo; da **Pena**, em Foz, Gontães e Sirarelhos; de **S. Tomé do Castelo**, em Leirós; de **Torgueda**, em Arrabães e Farelães; de **Vila Marim**, em Amal e Galegos);
. *Alijó* (freguesias de **Alijó**; **Sanfins do Douro**; de **Vila Chã**, em Chã; de **Vila Verde**, em Souto de Escarão; de **Vilar de Maçada**);
. *Chaves* (freguesia de **Chaves**, na Feira dos Santos; de **Vidago**);
. *Mesão Frio*;
. *Montalegre* (freguesia de **Salto**, em Tabuadela);
. *Murça* (freguesias de **Fiolhoso**, em Cadaval; de **Murça**);
. *Peso da Régua* (na feira semanal que se realiza na cidade e nas freguesias de **Galafura**; de **Moura Morta**; e de **Sedielos**, em Ferraria; de **Vinhós**, na Fraga da Ermida);
. *Sabrosa* (na vila e nas freguesias de **Gouvinhas**, em Ordonho; de **S. Martinho de Anta**, em Roalde);
. *Santa Marta de Penaguião* (freguesias de **Fontes**, na Romaria de Nossa Senhora do Viso, em Soutelo, Fontes, Póvoa da Serra e Tabuadelo; de **Fornelos**;

. *Peso da Régua* (in the weekly fair which takes place in the city as well as in the parishes of **Galafura**; **Moura Morta**; **Sedielos**, in Ferraria; **Vinhós**, at Fraga da Ermida);

. *Sabrosa* (in the village as well as in the parishes of **Gouvinhas**, in Ordonho; **S. Martinho de Anta**, in Roalde);

. *Santa Marta de Penaguião* (parishes of **Fontes**, during the Romaria de Nossa Senhora do Viso, in Soutelo, Fontes, Póvoa da Serra and Tabuadelo; **Fornelos**; **Louredo**, in Paradela do Monte; **Penaguião**; **Sever**, in Concieiro);

. *Vila Pouca de Aguiar* (parish of **Bornes de Aguiar**, in Pedras Salgadas);

■ **District of Bragança:** council of *Macedo de Cavaleiros*;

■ **District of Viseu:** council of *Lamego* (in the city). It is interesting to see that already in the 18th century there were monthly or annual fairs in some of these places (Alijó, Vilar de Maçada, Murça, Peso da Régua, Sabrosa, Senhora do Viso, Viso), as Columbano Ribeiro de Castro (MENDES, 1995: 171) indicates. They would sell the pottery throughout the villages. Barefoot men, with «the small clay pans on their back», put inside linen bags and arranged with ferns. And, in order to sooth the hardness of the pieces on their back, they would place a bed of ferns between their back and the bag.

Women, also barefoot, carried the pottery on their



Rua Central de Vila Real no dia de S. Pedro.

(Feira dos pucarinhos)

V. R. 1870, Phot. de A. N. A. Corrêa.

de Louredo, em Paradela do Monte; de Penaguião; de Sever, em Concieiro);

. *Vila Pouca de Aguiar* (freguesia de Bornes de Aguiar, nas Pedras Salgadas);

■ **Distrito de Bragança:** concelho de *Macedo de Cavaleiros*;

■ **Distrito de Viseu:** concelho de *Lamego* (na cidade). É interessante verificar que já no século XVIII em alguns destes locais existiam feiras de mês ou anuais (Alijó, Vilar de Maçada, Murça, Peso da Régua, Sabrosa, Senhora do Viso, Viso), tal como nos informa Columbano Ribeiro de Castro (MENDES, 1995: 171).

Iam vender a loiça por essas terras fora. Os homens descalços, com «os painelos às costas», metidos dentro de sacos de linhagem e acamados com fetos. E, para amenizar a dureza das peças sobre as costas, metiam uma cama de fetos entre estas e o saco. As mulheres, também descalças, levavam a loiça à cabeça, metida dentro de grandes cestos de quatro asas. A loiça era acamada com fetos ou com palhuço⁹¹. A Dona Esmeralda explicou-nos como se arrumava uma carga de loiça dentro do cesto. No fundo colocava-se uma camada de palhuço; sobre esta borbavam-se as peças maiores; ao redor destas dispunham-se as mais pequenas até o cesto ficar raso de loiça; cobria-se tudo com palhuço de modo a proteger as peças e a não permitir que encostassem umas às outras; sobre o palhuço, mais loiça borbada,

heads, placed inside large baskets with four handles⁹¹. The pottery was arranged with ferns or chaff. Mrs. Esmeralda explained to us how pottery was arranged inside the basket. A layer of chaff was placed in the bottom; the larger pieces were then placed upside-down over this layer; around them were placed the smaller pieces until the basket was filled up to the top; everything was covered with chaff so as to protect the pieces and prevent them from colliding; on top of the chaff they would place more pottery upside-down, this time vases, water basins and pots; at last, a new layer of chaff was placed to cover the whole load. The process was completed by «liando» (= attaching) everything with a long rope that would go through the four handles of the basket and steady the load⁹². In order to out the pottery basket over the head, the woman needed help. Along the way, when she was tired, she would look for walls or other supports where she could put the basket down for a while and place it again easily over the head. It is told that there were paths where it was hard to put the basket down, thus forcing them to long and painful journeys.

It is interesting to see that the habit of carrying load over the head, which was put down in specific places which served that purpose – the «pousadoiros»⁹³ –, is very old. In 1342 there is a reference, in the decrees of S. Martinho de Mouros, to some «pousadoiros» used as a meeting place: «They usually

desta vez vasos, alguidares e tachos; por fim, a cobrir toda a carga, nova camada de palhuço. Terminava-se «liando» (=ligando) tudo com uma corda comprida que passava pelas quatro asas do cesto e firmava a carga⁹⁰. Para colocar o cesto da loiça à cabeça a mulher necessitava de ajuda. Ao longo do caminho, quando ia cansada, procurava muros ou outros apoios nos quais lhe fosse possível poisar o cesto por uns momentos e voltar de novo a pô-lo com facilidade à cabeça. Contam que caminhos havia onde era difícil poisar o cesto obrigando-as por isso a longas e penosas jornadas com ele à cabeça. É interessante verificar que o costume de transportar cargas à cabeça e de entre percursos haver locais próprios para pousar a loiça – pousadoiros⁹¹ – é muito antigo. Em 1342, nos foros de S. Martinho de Mouros, há referência a uns pousadoiros usados como local de reunião: «É costume fazerem conselho um dia na semana (...) e agora fazem o conselho nos pousadoiros, mas seria mais conveniente junto dos carvalhos da Igreja» (DUARTE, 2001: 431). O oleiro Querubim Queirós da Rocha referiu a penosidade do transporte da loiça à cabeça contando que quando fazia a loiça e a vendia junto à estrada do Marão, antes da abertura da via rápida, a mulher preparava o barro em casa e depois transportava-o para a estrada onde o Sr. Querubim trabalhava à roda. Com frequência levava o cesto à cabeça carregado com duas péis de barro, a loiça e o filho pequeno⁹²!

meet one day a week (...) and now they do it in the 'pousadoiros', but it would be more convenient next to the Church's oak-trees» (DUARTE, 2001: 431). The potter Querubim Queirós da Rocha mentioned how hard it was to carry the pottery over the head, saying that when he made the pottery and sold it by the Marão road, before the highway existed, his wife prepared the clay at home and then carried it to the road where Mr. Querubim worked at the wheel. It was common for her to carry the basket over the head with two pieces of clay, the pottery and her small child⁹⁴!

Potters did not have the habit of using the donkey to carry the pottery as happened in Vilar de Nantes⁹⁵. Everyone is unanimous in mentioning the pain underlying the process of carrying such load by foot, through winding ways in the mountain, and everybody recalls at least an episode of someone falling down with the entire load behind. They would go to Régua every single day of the week to sell the pottery. They would leave still during the night «through ugly paths, with the pans on their back and an oil lamp»⁹⁶ to illuminate the path. Later, they started taking the pottery up to Vila Real, to the train station, where it was dispatched to Régua. There were other places – Macedo de Cavaleiros, for instance – to which they would send the pottery by train. This pottery was then sold by the potter who would go to the destination by foot (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 136-137).



102 Feira dos Pucarinhos em Vila Real, Séc. XX, 3.º quartel
Chest Pots Fair, in Vila Real, 20th century, 3rd quarter



103 Feira dos Pucarinhos em Vila Real. Séc. XX, 1.^a metade.
Chest Pots Fair, in Vila Real, 20th century, 1st half

Os oleiros não costumavam usar o burro no transporte da loiça como sucedia em Vilar de Nantes⁹³. Todos são unânimes ao referir a penosidade de transportar tais carregos a pé, por caminhos sinuosos da montanha e, todos se lembram, de este ou aquele ter caído arrastando consigo toda a carga. Iam vender a loiça à Régua todos os oito dias. Saíam ainda de noite «por caminhos feios, com as panelas às costas e uma candeia de petróleo»⁹⁴ para alumiar o caminho. Mais tarde, passaram a levar a loiça até Vila Real, à estação de comboio, de onde a despachavam por comboio para a Régua. Havia outros locais, por exemplo Macedo de Cavaleiros para onde também enviavam a loiça por comboio, sendo depois vendida pelo oleiro que então fazia o percurso a pé (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 136-137).

A loiça que sobrava da venda nas feiras iam as mulheres dos oleiros vendê-la porta a porta, pelos povos, em grupos de duas ou três. Às vezes chegavam a uma aldeia, poisavam a loiça num largo e daí partiam em busca de clientes pelas casas do povoado. Vendiam a troco ou a dinheiro. O oleiro Cesário da Rocha Martins informou que vendiam a loiça a troco por castanhas, carne ou outros géneros, dependendo do que se produzia na terra para onde iam vender⁹⁵. Entre os produtos recebidos a troco pelos oleiros contam-se: azeite, mel, batata, farinha, milho, feijão, fava, castanha⁹⁶.

Já vimos que antigamente a loiça de Bisalhães

The pottery which was not sold in the fairs was sold by the potters' wives from door to door in groups of two or three. Sometimes they would get to a village, put the pottery down in a square, and then would search for customers from door to door. They would either exchange it with something else or sell it. The potter Cesário da Rocha Martins informed that they sold the pottery in exchange for chestnuts, meat or other provisions, depending on what was cultivated in the land where they would sell it⁹⁷. Among the products exchanged are: olive oil, honey, potatoes, flour, corn, beans, broad beans, chestnuts⁹⁸.

We have already seen that in the past the pottery of Bisalhães was also sold by the farmers who also produced pottery and carried it in their oxen carts. There were also mediators who bought the pottery to the potters, carried it in a donkey and sold it throughout the villages. The potter Cesário da Rocha Martins says that these mediators used to sell the pottery on Mondays, after de Mass, thus taking advantage of the gathering of people which took place in the churchyards⁹⁹.

Alberto Tapada informs that:

«The pottery stocks left in Régua are then distributed by mules in Armamar, Tabuaço, Sernancelhe, Penedono, Lamego, actually reaching areas in Castro d'Aire and mountainous villages in Meadas and Montemuro through a distributor living in Penude, as is stated by the potters Cesário Martins and

também era vendida pelos lavradores que a produziam e a acarretavam nos seus carros de bois. Havia ainda intermediários que compravam a loiça aos oleiros, fazendo-a transportar num burro e que depois a iam vender por esses povos fora. O oleiro Cesário da Rocha Martins diz que estes intermediários costumavam vender a loiça aos Domingos, depois da missa, aproveitando deste modo o ajuntamento de pessoas que se realizava nos adros das Igrejas⁹⁷. Alberto Tapada informa que:

«Os stocks de loiça deixados na Régua são a partir daí distribuídos por muares pelas terras de Armamar, Tabuaço, Sernancelhe, Penedono, Lamego, chegando mesmo a disputar áreas de Castro d’Aire e aldeias serranas das Meadas e Montemuro através de um distribuidor residente em Penude, como o atestam os oleiros Cesário Martins e Sezisnando. Nas vilas do Douro Norte tinham revendedores, como foi o caso de Mesão Frio. O atrevimento ou necessidades levou-os às feiras de Vidago e Chaves, onde residia um mercado turístico, com poder de compra...» (TAPADA, 2006: 32).

Neste texto apresenta-se um mapa com a indicação dos concelhos onde os oleiros vendiam a loiça – no distrito de Vila Real, em Vila Real, Alijó, Chaves, Mesão Frio, Montalegre, Murça, Peso da Régua, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Vila Pouca de Aguiar; no distrito de Bragança, em Macedo de Cavaleiros; no distrito de Viseu, em Lamego –, bem

Sezisnando. In the villages of the North Douro they had resellers, as was the case of Mesão Frio. Boldness or need took them to fairs of Vidago and Chaves, where a touristic market with buying power existed...» (TAPADA, 2006: 32).

In this text we present a map with the indication of the councils where potters sold the pottery – in the district of Vila Real, in Vila Real, Alijó, Chaves, Mesão Frio, Montalegre, Murça, Peso da Régua, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Vila Pouca de Aguiar; in the district of Bragança, in Macedo de Cavaleiros; in the district of Viseu, in Lamego – as well as those where the pottery arrived by the hands of mediators – district of Braga, in Celorico de Basto; district of Viseu, in Armamar, Lamego, Penedono, Tabuaço and Sernancelhe.

In 1968, according to the information provided by Maria da Graça Amaral da Costa and Seomara da Veiga Ferreira, they sold the pottery:

«retail or wholesale, in this case to the Estoril handicraft fair, to foreigners, to Africans and in the city. The spring and summer months are good for selling in the squares or by the roads, since tourists literally fall in love with the strange and beautiful pottery of Trás-os-Montes». They inform that they also sold it at the «market fair», in Vila Real, and at the «cattle fairs and markets around» (COSTA; FERREIRA, 1968: 141).

Their «St. Michael», that is, the time of the year when



104 Cesto de quatro asas utilizado no transporte da loiça. Oficina do oleiro Querubim Queirós da Rocha, 2008
Large basket with four handles used in the transportation of pottery, Querubim Queirós da Rocha's workshop of pottery, 2008

como daqueles a que a sua loiça chegava levada pela mão de intermediários – distrito de Braga, em Celorico de Basto; no distrito de Viseu, em Armamar, Lamego, Penedono, Tabuaço e Sernancelhe. Em 1968, segundo informação de Maria da Graça Amaral da Costa e Seomara da Veiga Ferreira vendiam a loiça:

«A retalho ou por junto, neste último caso ao S.N.I, à feira do artesanato do Estoril, aos estrangeiros, aos das ‘Áfricas’ e na cidade. Os meses de Primavera e Verão oferecem bom mercado nos largos ou bordas das estradas dado que os turistas se apaixonam literalmente pela estranha e bela cerâmica transmontana». Informam que também a vendiam na «feira do mercado», em Vila Real e nas «feiras de gado e mercados em redor» (COSTA; FERREIRA, 1968: 141).

O seu «S. Miguel», ou seja, a altura do ano em que os oleiros mais vendiam em pouco tempo, costumava ser a «Feira dos Pucarinhos», em Vila Real, que se realiza por altura das Festas a S. Pedro (29 de Junho). Vários autores se referem à venda da loiça nesta feira e há fotografias antigas nas quais se consegue ver o enorme estendal de loiça de Bisalhães que aí era colocada à venda. No último ano (2007) só um oleiro vendeu loiça na Feira dos Pucarinhos (BORGES, 2007).

Com o correr dos anos, o decréscimo na procura da loiça «churra» substituída pelo alumínio e pelo

potters sold more in a short period of time, used to be the «Chest Pots Fair», in Vila Real, which takes place during St. Peter’s festivities (29th of June).

Several authors allude to the pottery selling in this fair and there are old pictures where one can see the huge display of pottery of Bisalhães which was placed there for sale. Last year (2007) only one potter sold pottery at the Chest Pots Fair (BORGES, 2007). As years went by, the decrease in terms of search for «rough» pottery, replaced by aluminum and plastic, the increase in the production of «thin» pottery and the establishment of the practice of selling pottery by the national road, potters abandon the habit of selling in fairs and villages and start selling exclusively by the road – first in the national road and currently at the entrance of Vila Real. Along with the decrease in search came the decrease of potters, whose sons decided to follow another path, avoiding the adversities of a craft that required lots of sacrifices.

Nowadays there are four potters working in Bisalhães: Cesário da Rocha Martins and his brother Manuel Martins, Sezisnando Ramalho and Querubim Rocha. They sell at home, to mediators or individuals or in the stands some possess at the entrance of Vila Real.

14 Potters from yesterday and today

We do not have enough data to know how many potters took part of the Vila Real pottery center since the distant 16th century, when the production of

plástico, o aumento da produção de loiça «fina» e o início da venda da loiça na estrada nacional, os oleiros abandonam a venda nas feiras e pelos povos e passam a vender apenas na estrada – primeiro na estrada nacional e actualmente à entrada de Vila Real. Diminui a procura e diminuíram os oleiros, cujos filhos deram outro rumo à vida, fugindo das agruras de uma arte que exigia vários sacrifícios. Actualmente laboram em Bisalhães quatro oleiros: Cesário da Rocha Martins e seu irmão Manuel Martins, Sezisnando Ramalho e Querubim Rocha. Vendem em casa, a intermediários ou a particulares ou nas barracas que alguns possuem à entrada de Vila Real.

14 Oleiros de ontem e de hoje

Não temos dados suficientes para perceber quantos oleiros foram constituindo o centro olário de Vila Real desde a longínqua centúria de Quinhentos, quando pela primeira vez na documentação se refere o fabrico de loiça.

No séc. XVIII, António Dinis dá-nos a conhecer o nome de mais de uma vintena de oleiros. No século XIX, apenas conhecemos o nome de um oleiro – Luís Fernandes, que ganhou uma menção honrosa na Exposição de Cerâmica Nacional, que decorreu no Porto em 1882 (EXTRACTO, 1882: 683). A partir da segunda metade do século XX vários autores referem o número de oleiros e em alguns casos os

pottery is documented for the first time.

In the 18th century, António Dinis provides us the name of more than twenty potters. In the 19th century, we only know the name of one potter – Luís Fernandes, who wone a special mention at the National Ceramics Exhibition, which took place in Porto in 1882 (EXCERPT, 1882: 683). From the second half of the 20th century onwards, several authors mention the number of potters and, sin some cases, their names. Alberto Tapada, based on a list which was given to him by the potter Cesário da Rocha Martins, says that around 1947/1848 there were fifty four potters in Bisalhães¹⁰⁰ whose names he mentions (TAPADA, 2006: 53). Wilhelm Giese, who visited Bisalhães in April 1957, says he does not know «for sure how many potters still exercise their job, because, interestingly enough, they keep the number in secret; but I saw four potters at work » (GIESE, 1958: 177). In 1962, Margarida Ribeiro alludes to the existence of five potters' wares operating, and her informer was the potter Paulino Teixeira (RIBEIRO, 1962: table between p. 416 and 417). In 1970, Armando Augusto Ribeiro names «20 potters only, living in poverty, enduring life happy and satisfied all the time» (RIBEIRO, 1970: 11). In 1980, in an interview made to the potter Lucílio Fernandes, eight operational potters are listed (OLARIA, 1984: 100). In 1983, José Maria Cabral Ferreira mentions that:

«At the present time, we counted 16 potters exercising



105 O oleiro Cesário da Rocha Martins a trabalhar à roda. 2008
Potter Cesário da Rocha Martins working at the wheel. 2008

seus nomes. Alberto Tapada, baseado numa lista que lhe foi facultada pelo oleiro Cesário da Rocha Martins, refere que por volta de 1947/1948 existiam em Bisalhães cinquenta e quatro⁸⁸ oleiros cujos nomes menciona (TAPADA, 2006: 53). Wilhelm Giese, que visitou Bisalhães em Abril de 1957, diz não saber «ao certo quantos oleiros exercem ainda a sua profissão, porque, curiosamente, fazem segredo do seu número; mas vi quatro oleiros no trabalho» (GIESE, 1958: 177). Em 1962 Margarida Ribeiro refere a existência de cinco olarias em laboração, tendo sido seu informador o oleiro Paulino Teixeira (RIBEIRO, 1962: quadro entre a p. 416 e 417). Em 1970, Armando Augusto Ribeiro nomeia «20 oleiros apenas, abandonados à sua pobreza, que vão suportando a vida sempre alegres e satisfeitos» (RIBEIRO, 1970: 11). Em 1980, numa entrevista ao oleiro Lucílio Fernandes, são enumerados oito oleiros a trabalhar na arte (OLARIA, 1984: 100). Em 1983, José Maria Cabral Ferreira refere que:

«No momento presente contámos 16 oleiros em exercício, somando 61 pessoas que dependem total ou parcialmente desta actividade para o seu sustento. Destes 16 oleiros, 10 (com 42 pessoas a seu cargo) trabalham a tempo pleno, isto é, nela se ocupam o dia inteiro nos meses entre Março ou Abril e Outubro; no resto do ano a actividade não se extingue completamente mas diminui muito e os homens ocupam-se noutras actividades, inclusi-

their craft, with 61 people depending totally or partially on this activity to live. Within these 16 potters, 10 (with 42 people working for them) work full-time, that is, they work in this craft the whole day between the months of March or April to October; During the rest of the year, the activity does not cease completely but decreases a lot and men dedicate themselves to other activities, including working in agriculture by the day. The 6 remaining potters exercise the craft only as a secondary activity, during the holiday period and their spare time in the summer (road menders – 3 –, policemen – 1 –, retired – 2)» (FERREIRA, 1983: 56).

In 1988, Werner Tobias names nineteen potters, among which Albano Carvalho, known today as the «Bisalhães sculptor», and several young men who then attended a training course in pottery (TOBIAS, 1988: 13). Isabel Maria Fernandes enumerates six potters, based on information provided by the potter Cesário da Rocha Martins in October 1995 (FERNANDES, 1997A: 50). In 1999, Maria Emília Campos and Duarte Carvalho enumerate eight potters and a «sculptor» – Albano Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999). In 2004, Alberto Tapada and Filipe Saiote enumerate four potters and a sculptor, a number which is remains the same (TAPADA; SAIOTE, 2004: 15). We now present a table with the names of the potters mentioned by some of the authors quoted above.



106 O oleiro Sezisnando Ramalho a trabalhar à roda, 2008
Potter Sezisnando Ramalho working at the wheel, 2008

vamente trabalhando à jorna na agricultura. Os restantes 6 oleiros exercem a profissão apenas como actividade secundária, nas férias e nas horas livres de Verão (são cantoneiros – 3 –, Guarda Nacional Republicana – 1 –, reformados – 2)» (FERREIRA, 1983: 56).

Em 1988, Werner Tobias nomeia dezanove oleiros, entre os quais Albano Carvalho, hoje conhecido como o «escultor de Bisalhães» e vários jovens que então frequentavam um curso de formação na área da olaria (TOBIAS, 1988: 13). Isabel Maria Fernandes enumera seis oleiros, tendo sido seu informante em Outubro de 1995 o oleiro Cesário da Rocha Martins (FERNANDES, 1997A: 50). Em 1999, Maria Emília Campos e Duarte Carvalho enumeram oito oleiros e um «escultor» – Albano Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999). Em 2004, Alberto Tapada e Filipe Saiote, enumeram quatro oleiros e um escultor, número que ainda hoje se mantém (TAPADA; SAIOTE, 2004: 15).

Apresentamos de seguida uma tabela com os nomes dos oleiros referidos por alguns dos autores acima citados.

Séc. XX-XXI

Nomes de oleiros de Bisalhães

1947/1948 (TAPADA, 2006: 53) | Acácio Fernandes; Albino Fernandes; Albino Pimenta; Alcino Pires; Alfredo Pires; Amândio Capelas; Américo Monteiro;

XX-XXI centuries

Names of potters of Bisalhães

1947/1948 (TAPADA, 2006: 53) | Acácio Fernandes; Albino Fernandes; Albino Pimenta; Alcino Pires; Alfredo Pires; Amândio Capelas; Américo Monteiro; Américo Sigre; Aníbal de Carvalho; Antero Fernandes; António de Carvalho; António Martins; António Teixeira; Armindo Pires; Avelino Fernandes Fontes; Cesário da Rocha Martins; Damião Fernandes; David de Carvalho; Delfim Fernandes Fontes; Diamantino Machado; Edmundo Pires; Eduardo Queirós; Emídio Fernandes; Franklin Fernandes; Henrique de Carvalho; Horácio Queirós; Isildo Pires; João de Carvalho; João Pires; João Queirós; João Ramalho; Joaquim de Carvalho; Joaquim Fontes; Joaquim Teles Fernandes; José de Carvalho; José Fernandes; José Martins; Libório Martins; Lucílio Fernandes; Manuel da Casanova; Manuel Fernandes; Manuel J. Rocha Martins; Manuel Sigre; Marques Fernandes; Martinho Sigre; Mateus; Nascimento Capelas; Nascimento Ribeiro Capelas; Querubim Queirós; Sebastião Fernandes; Sebastião Machado; Sezisnando Ramalho; Teotónio Fernandes; Valdemar Fernandes
1980 (OLARIA, 1984: 100) | Albino Pereira; Isildo Carvalho; Joaquim Fontes; Lucílio Fernandes; Manuel Matias¹⁰¹; Nascimento Capelas; Querubim Queirós; Sezisnando Ramalho
1988 (TOBIAS, 1988: 13)¹⁰² | Albino Pereira; Amândio Capelas; Armindo Machado; Cesário Martins; Eduardo



107 O oleiro Querubim Queirós da Rocha. 2008
Potter Querubim Queirós da Rocha. 2008

Américo Sigre; Aníbal de Carvalho; Antero Fernandes; António de Carvalho; António Martins; António Teixeira; Armindo Pires; Avelino Fernandes Fontes; Cesário da Rocha Martins; Damião Fernandes; David de Carvalho; Delfim Fernandes Fontes; Diamantino Machado; Edmundo Pires; Eduardo Queirós; Emídio Fernandes; Franklin Fernandes; Henrique de Carvalho; Horácio Queirós; Isildo Pires; João de Carvalho; João Pires; João Queirós; João Ramalho; Joaquim de Carvalho; Joaquim Fontes; Joaquim Teles Fernandes; José de Carvalho; José Fernandes; José Martins; Libório Martins; Lucílio Fernandes; Manuel da Casanova; Manuel Fernandes; Manuel J. Rocha Martins; Manuel Sigre; Marques Fernandes; Martinho Sigre; Mateus; Nascimento Capelas; Nascimento Ribeiro Capelas; Querubim Queirós; Sebastião Fernandes; Sebastião Machado; Sezisnando Ramalho; Teotónio Fernandes; Valdemar Fernandes

1980 (OLARIA, 1984: 100) | Albino Pereira; Isildo Carvalho; Joaquim Fontes; Lucílio Fernandes; Manuel Matias⁹⁹; Nascimento Capelas; Querubim Queirós; Sezisnando Ramalho

1988 (TOBIAS, 1988: 13)¹⁰⁰ | Albino Pereira; Amândio Capelas; Armindo Machado; Cesário Martins; Eduardo Rocha; Henrique Carvalho; Isildo Carvalho; Joaquim Fontes; Justina Sigre; Libório Sigre; Lucílio Fernandes; Manuel Martins; Maria José; Nascimento Capelas; Querubim Queirós; Sezisnando Ramalho; Tito Ramalho; Victor Rui

Rocha; Henrique Carvalho; Isildo Carvalho; Joaquim Fontes; Justina Sigre; Libório Sigre; Lucílio Fernandes; Manuel Martins; Maria José; Nascimento Capelas; Querubim Queirós; Sezisnando Ramalho; Tito Ramalho; Victor Rui Carvalho; Albano Carvalho (sculptor)

1999 (CAMPOS; CARVALHO, 1999) | Cesário da Rocha Martins; Isildo Carvalho; Joaquim Fernandes Fontes; Lucílio Fernandes; Manuel Joaquim Rocha Martins; Nascimento Ribeiro Capelas; Querubim Queirós da Rocha; Sezisnando Fernandes Ramalho; Albano Carvalho (sculptor)

2004 (TAPADA; SAIOTE, 2004: 15) | Cesário da Rocha Martins; Manuel Joaquim Rocha Martins; Querubim Queirós; Sezisnando Ramalho; Albano Carvalho (sculptor)

2008 Actualidade | Cesário da Rocha Martins; Manuel Joaquim da Rocha Martins; Querubim Queirós Rocha; Sezisnando Ramalho; Albano Carvalho (sculptor)

Similarly to what occurred in other pottery centers, the production of figurative pieces also starts to gain ground in Bisalhães. In fact, with the disuse of the clay pottery in Portugal, potters find in the production of figurative pieces a way of going on with their craft. The buyers of utilitarian pottery decrease a great deal but there are buyers for the clay figures they produce (FERNANDES, 2007: 27-



108 O oleiro Manuel Joaquim da Rocha Martins a trabalhar à roda, 2008
Potter Manuel Joaquim da Rocha Martins working at the wheel, 2008

Carvalho; Albano Carvalho (escultor)

1999 (CAMPOS; CARVALHO, 1999) | Cesário da Rocha Martins; Isildo Carvalho; Joaquim Fernandes Fontes; Lucílio Fernandes; Manuel Joaquim Rocha Martins; Nascimento Ribeiro Capelas; Querubim Queirós da Rocha; Sezisnando Fernandes Ramalho; Albano Carvalho (escultor)

2004 (TAPADA; SAIOTE, 2004: 15) | Cesário da Rocha Martins; Manuel Joaquim Rocha Martins; Querubim Queirós; Sezisnando Ramalho; Albano Carvalho (escultor)

2008 **Actualidade** | Cesário da Rocha Martins; Manuel Joaquim da Rocha Martins; Querubim Queirós Rocha; Sezisnando Ramalho; Albano Carvalho (escultor)

Tal como sucedeu noutros centros oláricos também em Bisalhães a produção de figurado começa a ganhar terreno. De facto, com o desuso da loiça de barro em Portugal os oleiros encontram na produção de figurado uma forma de continuar a trabalhar na arte. Começam a ser escassos os compradores para a loiça utilitária mas passam a ter quem lhes compre as figuras de barro que produzem (FERNANDES, 2007: 27-40). Em Bisalhães, não foram os oleiros que iniciaram o fabrico de figurado mas sim um membro da comunidade, Albano Pinto Carvalho, pedreiro de profissão, que nele encontrou um modo de dar asas à sua fértil imaginação (TAPADA;

40). In Bisalhães, potters were not the ones who started producing figurative pieces but rather a member of the community, Albano Pinto Carvalho, a mason who found in that craft a way to give free rein to his fancy (TAPADA; SAIOTE, 2004: 28; JORGE; TAPADA, 2005: 82-91).

15 Pottery in the service of gastronomy

Today – and for the last twenty years – the pottery of Bisalhães is in the hands of old potters. There are no youngsters with the desire to embrace the craft. It is true that new horizons open up for the clay to continue to be used in the creation of pieces, but the way to go seems to be that of creating figurative pieces, thus searching new customers for new uses. We defend that encouraging the use of clay pieces for the kitchen might be a way to save this craft (FERNANDES, 2007). For a long time popular wisdom advocates the good taste pottery gives to the food which is cooked in it, and nowadays there is the will to restore the practice of cooking the old recipes which caused the delight of our grandparents and which characterize Portuguese gastronomy. Texts concerning Portuguese cookery are published one after the other, the use of natural products which come from the Portuguese soil is encouraged – olive oil, vinegar, fresh fish, meat with a certificate of origin, fresh vegetables, perfumed herbs ... Many of the dishes to prepare can and must be cooked

SAIOTE, 2004: 28; JORGE; TAPADA, 2005: 82-91).

15 A olaria ao serviço da gastronomia

Hoje, e desde há uma vintena de anos, a olaria de Bisalhães mantém-se na mão de velhos oleiros. Não vemos gente nova a querer dedicar-se ao mester. É certo que novos horizontes se abrem para que o barro continue a ser usado na criação de peças, mas o caminho parece passar pela realização de figurado, procurando-se deste modo novos clientes para novos usos.

Temos defendido que talvez um modo de salvar esta arte seja incentivar o uso de peças de barro na cozinha (FERNANDES, 2007). Desde há muito que a sabedoria popular advoga o bom gosto que a olaria confere ao que nela se cozinha, havendo actualmente vontade de voltar a confeccionar as velhas receitas que fizeram a delícia dos nossos avós e que caracterizam a alimentação portuguesa. Sucedem-se as publicações de culinária portuguesa, incentiva-se o uso de produtos naturais e típicos do solo português – o azeite, o vinagre, os peixes frescos, as carnes com certificação de origem, os legumes frescos, as ervas de cheiro...

Muitos dos pratos a confeccionar podem e devem ser feitos em recipientes de barro. Alguns não «admitem» mesmo outro tipo de vasilha. Uma boa chanfana só pode ser feita na çaçoila de barro, um arroz de forno exige o alguidar torto de barro, uma

in clay containers. Some even do not «admit» another kind of vessel. A good dish of stewed meat can only be prepared in the clay cooking pot, oven rice requires the crooked clay basin, a rump steak only has taste in a clay vessel, roasted veal with the indispensable potatoes only absorbs taste in a clay roasting plate or dripping pan ...

A campaign would be necessary to stimulate the use of clay containers in cookery, explaining how clay pieces are used and preserved and what can be cooked in them. It would actually be advisable that, similarly to what is being done in other countries¹⁰³, the clay cask appropriate for cookery was sold along with recipes exemplifying what could be cooked in it. In this chapter we present some recipes gathered in Vila Real, and which can and must be prepared in clay vessels produced by the potters of Bisalhães.

Avó Albertina's oven rice (Vila Real)¹⁰⁴

Ingredients

Good quality rice (needle rice, in preference) | 1 measure

Water | 2 measures

Pieces of veal | to taste

Pork sausage or «moura» | 1

Olive oil | to taste

Sault | to taste

Container

Oven basin of Bisalhães



109

alcatra só tem sabor em vasilha de barro, uma vitela assada acompanhada pelas imprescindíveis batatas só ganha gosto em assadeira ou pingadeira de barro... Seria necessária uma campanha para incentivar o uso dos recipientes de barro na culinária, explicando como se usam e conservam as peças de barro e o que nelas se pode cozinhar. Seria mesmo aconselhável que à semelhança do que vem sendo feito noutros países¹⁰¹ o vasilhame de barro apropriado à culinária fosse vendido juntamente com receitas culinárias exemplificativas do que nele se pode cozinhar. Neste capítulo apresentamos algumas receitas recolhidas em Vila Real e que podem e devem ser feitas em vasilhas de barro produzidas pelos oleiros de Bisalhães.

Arroz de forno da Avó Albertina (Vila Real)¹⁰²

Ingredientes

Arroz de boa qualidade (agulha de preferência) |

1 medida

Água | 2 medidas

Aparas de vitela | quanto baste

Salpicão ou moura | 1 peça

Azeite | quanto baste

Sal | quanto baste

Recipiente

Alguidar de forno de Bisalhães

A considerable amount of olive oil is poured into an iron pot that is put in the fire. Once it starts to grawl, onion and garlic are chopped so as to make a good stew. For the success of this stage, which is basic for the rice, it is required all the attention from the cook, who must stir the mixture resolutely using a wooden spoon. Once the onion and the garlic are brown, you add the pieces of veal in a small amount, continuing with the same ritual, stirring continuously and patiently with an indispensable skill that only time and perseverance can bring.

At a given point you introduce some hot water and a pinch of salt, covering the pot and lowering the fire. At this point, it can rest for a while. When the water starts to disappear, you add a bit more water than what would be expected because part of it will be needed to extract all the freshness from the parsley and the flavor of the sausage that was added in the meantime.

This said, the washed rice is poured into the clay basin, and the syrup comes right after. It must boil up as soon as possible, after which it must be placed in a very hot oven and stay there until the liquid is completely absorbed.

Mrs. Filomena's Covilhetes (Vila Real)

Ingredients for the dough

Flour | 0,5kg

«Rilada» (fat from the pig's kidney) | to taste

109 Arroz num alguidar de fornalha
Rice in a furnace basin

Num tacho de ferro que vai ao lume, verte-se uma boa medida de azeite. Logo que comece a rugir, pica-se cebola e alho por forma a fazer um bom estrugido. Para o sucesso desta fase, básica para o arroz, exige-se toda a atenção da cozinheira, não arredando pé do fogão, mexendo com denodo a miscelânea servindo-se duma colher de pau. Alourada que esteja a cebola e o alho, juntam-se as aparas em pouca quantidade, continuando o mesmo ritual, mexendo amiúdo e pacientemente num apuro imprescindível que só o tempo e a perseverança conseguem. A dada altura introduz-se um pouco de água quente e uma pitada de sal, tapando o tacho e baixando o lume, podendo agora sim, tratar-se de outras vidas. Quando a escassez de água assim o aconselha acrescenta-se a quantidade próxima da desejada, por excesso, uma vez que parte dela ainda se vai perder na continuação desejável da cozedura por forma a retirar toda a frescura do ramo de salsa e o sabor do enchido que entretanto se adicionou. Posto isto, verte-se para o alguidar de barro preto o arroz lavado, e logo de seguida a calda, levantando tão rápido quanto possível fervura, após o que deverá ser levado ao forno bem quente, até absorção completa do líquido.

Water | to taste

Salt | to taste

Stuffing

Chopped veal meat well seasoned | to taste

Container

Black clay «covilhetes» of Bisalhães

The flour is well kneaded along with the water and the salt, and is left to rest for 15 minutes.

The dough is well rolled out until it gets very thin. It is generously greased with melted fat. Then you fold it over until it is well tight. With a knife, you divide it into three portions. From the edges to the middle you cut round slices which are well smoothed against the thickest part of the hand below the thumb.

With these round slices of dough you cover the cake tins which were previously covered with fat.

You cut very thin round slices from the portion of the middle and you do the exact same thing, with the difference that only the edges of the round slice are smoothed. You must be very careful not to crush the middle part of the slices, which are placed on the top of the cake tins that are already stuffed with the well seasoned hash which was prepared in the meantime. The bowls are sprinkled with the fat that was left and are put inside a very hot oven.



110

Covilhetes da D. Filomena (Vila Real)

Ingredientes para a massa

Farinha | 0,5kg

Rilada (gordura do rim de porco) | quanto baste

Água | quanto baste

Sal | quanto baste

Recheio

Carne de vitela picada bem apuradinha | q. b

Recipiente

Covilhetes de barro preto de Bisalhães

Amassa-se muito bem a farinha com a água e o sal, deixando-se repousar durante 15 minutos.

Estende-se a massa com o rolo até ficar muito fininha.

Unta-se generosamente com a gordura derretida.

De seguida enrola-se de modo a ficar bem apertada.

Divide-se com a faca em três porções. Das extremidades para o meio vão-se cortando rodela que se alisam muito bem contra a parte mais grossa da mão

abaixo do polegar. Com estas rodela de massa forram-se as formas, previamente barradas com gordura.

Da porção do meio, cortam-se rodela muito fininhas que se tratam da mesma maneira, mas alisando só as extremidades da rodela.

Tem que haver muito cuidado para não amassar o meio das rodela, colocando-se sobre as formas já recheadas de picado bem apuradinho e que entretanto se preparou,

calcando ligeiramente para que a massa das tampas adira à das caixas. Regam-se as tigelas com a gordura sobante e vão ao forno bem quente.

Roasted meat with Bina potatoes (Vila Real)

Ingredients

Veal to roast | 1 medium portion

New potatoes | according to the size of the dripping pan

Garlic | 5 teeth

Lard | 5 soup spoons

Olive oil | just to aromatize

Vinho branco | 4 gulps

Water | to taste

Paprika | 1 tea spoon

Laurel | 2 leaves

Parsley | 1 bough

Salt | to taste

Container

A roasting plate made of black clay of Bisalhães

You prepare a mixture with garlic, salt, paprika and the fats, triturating the salt and the garlic in a mortar.

With your hands well washed, you rub the meat with this mixture. Once this is done, you put the meat inside a container and let it rest over a layer of parsley and the bay leaves broken in two. At last you sprinkle wine over it. This must be done at least 24 hours before cooking. During that period, you occasionally turn the piece of meat.

In the day the dish will be cooked, you light the firewood stove beforehand. The new potatoes are peeled and you make an incision on each one of

110 Covilhetes feitos em formas de barro "Covilhetes" made in clay shapes

111 Assadeira ou pingadeira, N.º Cat. 23
Dripping pan or roasting plate, Cat.
N. 23

Carne assada com batatas da Bina (Vila Real)

Ingredientes

Vitela para assar | 1 peça média
Batatas novas | à medida da pingadeira
Alho | 5 dentes
Banha de porco | 5 colheres de sopa
Azeite | só para aromatizar
Vinho branco | 4 golos
Água | quanto baste
Colorau | 1 colher de chá
Louro | 2 folhas
Salsa | 1 ramo
Sal | quanto baste

Recipiente

Uma assadeira de barro preto de Bisalhães

Prepara-se uma massa com o alho, sal, colorau e as gorduras, triturando, em primeiro, num almofariz, o sal com o alho. Com as mãos bem lavadas, esfrega-se muito bem toda a carne com esta massa. De seguida, num recipiente, põe-se a carne a repousar sobre uma cama de salsa e as folhas de louro partidas em duas. Borrifa-se por fim com o vinho. Esta preparação deverá ser feita com pelo menos 24 horas de antecedência. No decurso desse tempo vai-se dando, de quando em vez, uma volta à peça. No dia, acende-se com antecedência o fogão de lenha, enquanto se vão pelando as batatas novas, dando-se no final um golpe a meio. Acomoda-se



111

them, right in the middle. The meat is placed in the dripping pan and the potatoes are put around it. You then sprinkle both the potatoes and the meat with olive oil and throw the appropriate amount of salt over the potatoes. At last, you add a gulp of water to the potatoes, stirring them with a spoon so that the seasoning is equally distributed. You put it in the oven once it is well hot, letting the meat and the potatoes brown. You then lower the temperature and it stays in the fire the time required for the meat to become tender.

a carne na pingadeira e as batatas à volta, regando o conjunto com azeite e polvilhando as batatas com a dose certa de sal. Por fim, acrescenta-se um golo de água às batatas, remexendo-as com colher por forma a tomarem-se por igual dos temperos. Mete-se no forno quando este estiver bem quente, deixando-se alourar a carne e as batatas por todo. Baixa-se de seguida a temperatura, permanecendo ao lume o tempo suficiente para amaciar.



112 Covilhetes de barro
Clay "covilhetes"



113 Oficina de oleiro. Repare-se nas «péis» ao lado do pio. Séc. XX, 3.º quartel
Pottery's workshop. Notice the pieces of clay near the stone tank, 20th century, 3rd quarter

2 Agradeço: aos meus colegas Dr.^o Cláudia Milhazes e Dr. João Silva que muito me apoiaram na realização deste estudo; à Dr.^o Patrícia Moscoso, que me acompanhou nesta aventura e que por ela se apaixonou e que foi o meu braço direito no estudo e inventariação das peças; à Dona Maria de Fátima Cibrão que comigo colaborou na inventariação da coleção do Museu de Etnografia e História (Porto); e à Dr.^o Carina Reina sempre disponível para nos facultar as várias publicações que consultámos na Biblioteca do Museu de Olaria. A todos o meu, bem hajam!

3 Uma versão deste texto, mas muito menos desenvolvida, foi publicada no catálogo «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados» (FERNANDES, 1997A).

4 Onde sabemos que em 1722 já existia uma telheira (SOUSA *et al.*, 1987, I: 530). Em 1909, na «Ilustração Transmontana», vem publicado um estudo sobre esta telheira (AGUIAR, 1909).

5 Retiramos do nosso caderno de trabalho de campo a quadra e os dados que a seguir se transcrevem e que foram recolhidos em Bisalhães, ao oleiro Cesário da Rocha Martins, em Outubro de 1995: «segundo diziam 'os antepassados' a olaria começou em Vila Marim. Existia lá uma terra preta muito boa. Também tinha havido oleiros em Quintela (lugar da freguesia de Vila Marim)». A quadra por ele recitada é referida por vários autores, mas com algumas variantes: «Vila Marim das panelas / Bisalhães dos pucarinhos / Mondrões é dos mal-asados / Bisalhães dos bem feitinhos» (RIBEIRO, 1970: 13); «Lordelo é das panelas / Vila Marim dos pucarinhos / Mondrões dos mal asados / Bisalhães dos bem feitinhos» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 87).

6 Alberto Tapada e Filipe Saiote indicam vários topónimos em Vila Real que podem apontar para a existência de olarias, bem como alguns antropónimos (TAPADA; SAIOTE, 2004: 5; TAPADA, 2006: 11-12).

7 Num outro artigo definimos o que entendemos por **local produtor de loiça** – «local ou lugar onde se fabrica loiça preta, sendo reduzido o número de oficinas – existindo em muitos casos uma só, reduzido o valor económico da produção e restrita a área de venda de loiça»; **grupo produtor**: «conjunto de locais ou lugares de produção situados em freguesias contíguas onde o labor do barro é idêntico, – as mesmas as técnicas e as formas, semelhantes os mercados de venda –, sendo poucas as oficinas, limitados o valor económico da produção e a área de comercialização da loiça»; **centro produtor**: «local ou conjunto de freguesias confinantes, onde é elevado o número de oficinas e o valor económico da produção, bem como extensa a área de comercialização» (FERNANDES, 1997: 74).

8 Os primeiros a chamarem a atenção para este documento foram (TAPADA; SAIOTE, 2004: 5).

9 Atualizamos a grafia de todos os excertos de textos utilizados ao longo

2 I thank: my colleagues Dr. Cláudia Milhazes and Dr. João Silva who helped me a lot in the development of this study; Dr. Patrícia Moscoso, who followed me in this adventure and fell in love with it, and was also my right-hand woman throughout the study and making of the inventory of the pieces; Maria de Fátima Cibrão, who collaborated with me in the making of the inventory of the collection from the Museum of Ethnography and History (Porto); and Dr. Carina Reina, always available to provide us with the several publications which we consulted at the Museum of Pottery Library. Many thanks to you all!

3 A way less developed version of this text was published in the catalogue «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados» (FERNANDES, 1997A).

4 Where we know that in 1722 a tile factory already existed (SOUSA *et al.*, 1987, I: 530). In 1909, a study on this tile factory was published in «Ilustração Transmontana» (AGUIAR, 1909).

5 We took the quatrain and the data which follow from our fieldwork notebook. These elements were provided in Bisalhães, by the potter Cesário da Rocha Martins, in October 1995: «according to what 'the ancestors' said, pottery had its origin in Vila Marim. It used to have a black soil that was very good. Also, there used to exist potters in Quintela (a place in the parish of Vila Marim)». The quatrain he recited is mentioned by many authors, but with some variants: «Vila Marim of the pans / Quintela of the little pots / Mondrões is of the poorly made / Bisalhães of the well-made» (RIBEIRO, 1970: 13); «Lordelo is of the pans / Vila Marim of the little pots / Mondrões of the poorly made / Bisalhães of the well-made» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 87).

6 Alberto Tapada and Filipe Saiote indicate several toponyms in Vila Real which can suggest the existence of potters' wares, as well as some names (TAPADA; SAIOTE, 2004: 5; TAPADA, 2006: 11-12).

7 In another article we defined pottery production place – «place where black pottery is produced, and where the number of workshops is small – in many cases existing only one, being the economic value of the production reduced and the area for selling pottery restricted»; producing group: «group of production places located in contiguous parishes where the way of working the clay is identical - the same techniques and shapes and with similar sale markets -, with few workshops as well as a limited economic value of the production and a reduced commercialization area for pottery»; producing center: «place or group of confining parishes where the number of workshops and the economic value of the production are high and the commercialization area is vast» (FERNANDES, 1997: 74).

8 The first ones to draw attention to this document were (TAPADA; SAIOTE, 2004: 5).

9 We update the orthography of all the excerpts from texts used throughout

deste estudo.

10 Retirámos do nosso caderno de trabalho de campo os dados que a seguir se transcrevem e que foram recolhidos em Lordelo, a 5 de Outubro de 1995: «Fui à procura dos oleiros de Lordelo. Falei com o Presidente da Junta de Freguesia, Sr. Prof. Mário Machado (Lordelo / 5000 VILA REAL; Tel. 259 341076). Foi muito simpático, disse-me que nunca tinha ouvido falar que em Lordelo houvesse oleiros, mas aconselhou-me a falar com o Sr. Orsino Botelho, de 93 anos de idade que devia estar no Café Primavera. De facto, lá dei com ele a jogar às cartas com mais três parceiros. Lembrava-se dos oleiros. Existiam dois: um, o Zé Reconco, no lugar de Trás-das-casas; o outro, que ele só se lembra que se chamava Pedro, no lugar de S. Roque. Iam vender a loiça à cidade. A sua loiça era menos perfeita do que a de Bisalhães. Lembra-se que faziam panelas, testos, cafeteiras. Disse-me que deviam ter deixado de fazer por volta da década de 1910. O Sr. Orsino nasceu em 1902, lembra-se de por volta dos seus 8 anos os ver fazer o que pouco depois deixaram de produzir. Os filhos destes dois oleiros não seguiram a arte. O Miguel Reconco foi sacristão como o seu pai. Usavam a roda baixa e coziam 'numa poça'».

11 Aqui se incluem as referências bibliográficas de todos os textos onde se referem as olarias de Vila Real: António Carvalho da Costa (COSTA, 1706, I: 522); Fernando de Sousa e Silva Gonçalves (SOUSA; GONÇALVES, 1987 [1721], II: 546); José Maria Amado Mendes (MENDES, 1995 [1796]: 99-100, 499); EXTRACTO, 1882; Charles Lepierre (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22-24); Rocha Peixoto, (PEIXOTO, 1995 [1900]: 94-95; 123-124 e 1995 [1905]: 182-183); José Leite de Vasconcelos (VASCONCELOS, 1982 [1905], 426-427); Pedro Prostest (PROSTES, s.d: 144); Luís Ferreira Girão (GIRÃO, 1913: 7-8); VASCONCELOS, 1957 [1921]: 61-62 (Nota 140) e 77-78, ilust. entre p.32 e 33 e 64 e 65; Cláudio Basto (BASTO, 1924: 118-121; 1936: 207-213; 1939: 21-27); Alberto Candeias (CANDEIAS, 1931: 301-306); Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925: 12, 19 (nota 2), 23, 24, 31, 32, 39); Luís Chaves (CHAVES, 1936: 49, 50, 53, 55,57); 1938: 384; 1953: 13, 24, 59); Luís Chaves e Cardoso Marta (CHAVES; MARTA, 1936: 5, 49, 50, 51, 55, 57); BARROS, 1938: 10; Santos Junior (SANTOS JUNIOR, 1940: 226, 227, 233); Russel Cortés (CORTÉS, 1942: 163-178); Wilhelm Giese (GIESE, 1957: 553-558; 1958: 177-183); Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962: 392-417); Maria da Graça Amaral da Costa e Seomara da Veiga Ferreira (COSTA; FERREIRA, 1968: 135-149); Eugénio Lapa Carneiro (CARNEIRO, 1969: 73); Luís Chaves (CHAVES, 1970: 179-253); Armando Augusto Ribeiro (RIBEIRO, 1970); Carlos Lopes Cardoso (CARDOSO, 1979: 181-259); Viale Moutinho (MOUTINHO, 1979); João Fonseca (FONSECA, 1981); Emili Sempere (SEMPERE, 1982: 333-336); ACTUEM, 1983: 6; José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1983: 55-89); OLARIA, 1984: 96-104; Werner Tobias (TOBIAS,

this study.

10 We took from our fieldwork notebook the data that will be transcribed and which was gathered in Lordelo on the 5th of October 1995: «I went to look for the potters from Lordelo. I spoke with the parish council chairman, Mr. Mário Machado (Lordelo / 5000 VILA REAL; Phone number 059 341076). He was very kind, he told me that he had never heard that there were potters in Lordelo, but advised me to talk to Mr. Orsino Botelho, a 93 year old man who should be at the Café Primavera. I actually found him playing cards with three friends of his. He remembered the potters. There were two: one of them, Zé Reconco, at the Lugar de Trás-das-casas; the other one, who he remembers only as being Pedro, at the Lugar de S. Roque. They used to go to town to sell the pottery. Their pottery was not as perfect as the one produced in Bisalhães. He remembers they made pots, lids, coffee pots. He told me that they might have stopped producing them around 1910. Mr. Orsino was born in 1902. He recalls, when he was around 8, seeing them work on what soon after they ceased to produce. Those potters' sons did not embrace the craft. Miguel Reconco was a sacristan like his father. They used the low-wheel and fired 'in a puddle' ».

11 «Relationship between Vila real and its surroundings» (T.N.).

12 Here are included the references from all the texts where the potter's workshops located in Vila Real are mentioned: António Carvalho da Costa (COSTA, 1706, I: 522); Fernando de Sousa and Silva Gonçalves (SOUSA; GONÇALVES, 1987 [1721], II: 546); José Maria Amado Mendes (MENDES, 1995 [1796]: 99-100, 499); EXCERPT, 1882; Charles Lepierre (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22-24); Rocha Peixoto, (PEIXOTO, 1995 [1900]: 94-95; 123-124 and 1995 [1905]: 182-183); José Leite de Vasconcelos (VASCONCELOS, 1982 [1905], 426-427); Pedro Prostest (PROSTES, s.d: 144); Luís Ferreira Girão (GIRÃO, 1913: 7-8); VASCONCELOS, 1957 [1921]: 61-62 (Note 140) and 77-78, ilust. between p.32 and 33 and 64 and 65; Cláudio Basto (BASTO, 1924: 118-121; 1936: 207-213; 1939: 21-27); Alberto Candeias (CANDEIAS, 1931: 301-306); Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925: 12, 19 (note 2), 23, 24, 31, 32, 39); Luís Chaves (CHAVES, 1936: 49, 50, 53, 55,57); 1938: 384; 1953: 13, 24, 59); Luís Chaves and Cardoso Marta (CHAVES; MARTA, 1936: 5, 49, 50, 51, 55, 57); BARROS, 1938: 10; Santos Junior (SANTOS JUNIOR, 1940: 226, 227, 233); Russel Cortés (CORTÉS, 1942: 163-178); Wilhelm Giese (GIESE, 1957: 553-558; 1958: 177-183); Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962: 392-417); Maria da Graça Amaral da Costa and Seomara da Veiga Ferreira (COSTA; FERREIRA, 1968: 135-149); Eugénio Lapa Carneiro (CARNEIRO, 1969: 73); Luís Chaves (CHAVES, 1970: 179-253); Armando Augusto Ribeiro (RIBEIRO, 1970); Carlos Lopes Cardoso (CARDOSO, 1979: 181-259); Viale Moutinho (MOUTINHO,

1986 e1988); ARTESANATO, 1989: 57-77; Pedro Garcias (GARCIAS, 1991: 41); Mário de Oliveira (OLIVEIRA, 1991: 2); Maurice Picon; Jacques Thiriot, Helder Abraços; João Manuel Diogo (PICON *et. al.*, 1995: 187-206); Isabel Maria Fernandes (FERNANDES, 1997, 1997A, 1997B, 1999, 2003, 2004, 2004A, 2006, 2007, 2008); Isabel Maria Fernandes e Rosário Guimarães (FERNANDES; GUIMARÃES, 1997: 190-221); Alexandra Cerveira Lima, Maria Cláudia Milhazes, Paulo Dordio (LIMA, MILHAZES, DORDIO, 1997: 178-180); Luís Fontes, Isabel Maria Fernandes e Fernando Castro (FONTES, FERNANDES, CASTRO, 1998: 355-363; Carla Pinto (PINTO, 1998: 48-57); Maria Emília Campos e Duarte Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999); António P. Dinis e Paulo Amaral (DINIS; AMARAL, 1997, 1997A e 2003); António Pereira Dinis (DINIS, 2000); COVILHETES, 2002; Alberto Tapada e Filipe Saiote (TAPADA; SAIOTE, 2004); Antonino Jorge e Alberto Tapada (JORGE; TAPADA, 2005: 82-91); Alberto Tapada (TAPADA, 2006); OLARIA, 2006.

12 De facto, encontramos oleiros distribuídos por diversas freguesias, a saber: Vilar de Nantes (35 oleiros), Samaiões (8), Nantes (4 oleiros), Agostem (1 oleiro), Escariz (1 oleiro) e Oura, Quinta de fornos de Oura, Vidago e Valverde (3 oleiros) (MENDES, 1995: 370-379).

13 Em Parada de Gatim, freguesia de Vila Verde onde se exerceu a olaria, os oleiros eram indicados como agricultores, pois trabalhavam as terras apesar de também se dedicarem à olaria.

14 Retiramos do nosso caderno de trabalho de campo os dados que a seguir se transcrevem e que foram recolhidos ao oleiro Cesário da Rocha Martins, a 5 de Outubro de 1995: «Depois de casado chegou a ir trabalhar por conta de outros oleiros. Levava a sua roda (a mulher transportava-a às costas) e ganhava ao dia. A comida era por sua conta. Também havia quem trabalhasse e comesse do da casa, mas nesse caso ganhava menos. No tempo da Invernada, por causa da geada não trabalham». Esta informação, por nós recolhida em trabalho de campo, é corroborada por Maria Emília Campos e Duarte Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 34).

15 Explica Russel Cortês: «oleiros há, que por não terem oficinas próprias, levam as suas rodas para oficinas de outrem, ganhando o seu salário a que dão o nome de *jorna*. Outros ainda trabalham à peça, tomando então tal trabalho o nome de *jeira*, o que em Bisalhães é bastante raro, sendo mais vulgar em Tourencinho, onde por exemplo levam cinquenta centavos pelo fabrico de uma tanha ou talha grande, destinada a guardar cereal ou azeite» (CORTÊS, 1942: 167). Também José Maria Cabral Ferreira se refere que «foi muito frequente o regime de assalariado, no tempo em que os oleiros eram muitos» (FERREIRA, 1983: 58). Maria Emília Campos e Duarte Carvalho também explicam o que é o trabalho à *jorna*: «Dizia-se que trabalhava à *jorna*,

1979); João Fonseca (FONSECA, 1981); Emili Sempere (SEMPERE, 1982: 333-336); ACTUEM, 1983; José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1983: 55-89); OLARIA, 1984: 96-104; Werner Tobias (TOBIAS, 1986 e1988); ARTESANATO, 1989: 57-77; Pedro Garcias (GARCIAS, 1991); Mário de Oliveira (OLIVEIRA, 1991); Maurice Picon; Jacques Thiriot, Helder Abraços; João Manuel Diogo (PICON *et. al.*, 1995: 187-206); Isabel Maria Fernandes (FERNANDES, 1997, 1997A, 1997B, 1999, 2003, 2004, 2004A, 2006, 2007, 2008); Isabel Maria Fernandes and Rosário Guimarães (FERNANDES; GUIMARÃES, 1997: 190-221); Alexandra Cerveira Lima, Maria Cláudia Milhazes, Paulo Dordio (LIMA, MILHAZES, DORDIO, 1997: 178-180); Luís Fontes, Isabel Maria Fernandes and Fernando Castro (FONTES, FERNANDES, CASTRO, 1998: 355-363; Carla Pinto (PINTO, 1998: 48-57); Maria Emília Campos and Duarte Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999); António P. Dinis and Paulo Amaral (DINIS; AMARAL, 1997, 1997A e 2003); António Pereira Dinis (DINIS, 2000); COVILHETES, 2002; Alberto Tapada and Filipe Saiote (TAPADA; SAIOTE, 2004); Antonino Jorge and Alberto Tapada (JORGE; TAPADA, 2005: 82-91); Alberto Tapada (TAPADA, 2006); OLARIA, 2006.

13 In fact, we find potters distributed by several parishes: Vilar de Nantes (35 potters), Samaiões (8), Nantes (4 potters), Agostem (1 potter), Escariz (1 potter) and Oura, Quinta de fornos de Oura, Vidago and Valverde (3 potters) (MENDES, 1995: 370-379).

14 In Parada de Gatim, a Vila Verde parish where pottery was made, potters were indicated as farmers, for they cultivated the land despite the fact that they also dedicated themselves to pottery.

15 The data that will be transcribed and which was gathered from the potter Cesário da Rocha Martins, on October the 5th 1995, was taken from our fieldwork notebook: «After he got married he worked on other potters' account. He took his wheel (his wife carried it on her back) and was paid daily. The food was at his expense. There were also those who worked and were given food, but in that case they earned less. During the hard winter they did not work because of the frost ». This information, gathered by us in the context of the fieldwork, is corroborated by Maria Emília Campos and Duarte Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 34).

16 Russel Cortês explains: «there are potter who, for not having their own workshops, take their wheels to someone else's workshops, and earn their salary which is called *jorna**. There are others who work by the piece, a work called *jeira***2, which is quite rare in Bisalhães and more common in Tourencinho where, for example, the production of a large vessel intended for storing cereal or olive oil costs fifty centavos» (CORTÊS, 1942: 167). José Maria Cabral Ferreira also refers that «the wage earning system was very common in the

o oleiro que ia trabalhar ao dia, por conta de outrem. Trabalhava na sua roda, mas era ao patrão que competia transportá-la de casa do oleiro para a sua. Por vezes a roda era transportada pela mulher do oleiro. A comida podia ser por conta ou ser fornecida pelo patrão. Ao oleiro que trabalhava aos dias, competia apenas fazer a louça, enquanto que ao patrão competia preparar o barro, cozer e vender a louça» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 34).

16 Retirámos do nosso caderno de trabalho de campo os dados que a seguir se transcrevem e que foram recolhidos ao oleiro Isildo Carvalho, em 14 de Novembro de 1992: «Outro aspecto interessante é que os oleiros, julgo que no Outubro, costumavam ir trabalhar para casa dos lavradores. Pegavam na roda e montavam-na em casa do lavrador e aí trabalhavam a troco de uma refeição (e que mais?). Os lavradores é que compravam o barro e o preparavam e também a eles competia a cozedura. Os oleiros limitavam-se a fazer a louça. Depois da louça pronta os lavradores carregavam a louça nos seus carros de bois e iam vendê-la por essas terras fora. Perguntei-lhe se não havia rivalidade entre oleiros e lavradores e ele disse-me que não, que chegava para todos». Noutra ida, a 16 de Dezembro de 1992, o oleiro Joaquim Fernandes Fontes confirmou-me o que tinha dito o oleiro Isildo Carvalho. Informando que: «eles [oleiros] iam trabalhar aos dias para outros que não tinham aprendido a arte, mas que queriam louça para ir vender e assim aumentar os seus mínguaos recursos. Disse-me que alguns deles tinham terras, mas poucas e pequenas. Não os considerou lavradores. Disse-me o Sr. Joaquim que nessa altura tinha 3 patrões, pois trabalhava durante a semana para 3 pessoas distintas. Mais me disse que com 14 anos só ganhava menos 1\$00 que os homens. Os patrões para quem trabalhavam é que iam buscar a roda a casa. Era assim: se o oleiro tinha a roda em casa, ia lá buscá-la o patrão para quem ia trabalhar e se da casa desse patrão fosse depois para casa de outro patrão, este último é que ia buscar a roda a casa do anterior patrão, e assim sucessivamente».

17 Alberto Tapada conta que o oleiro Sezisnando Ramalho, ainda jovem «fazia trabalhos para fora, nomeadamente para as viúvas dos oleiros, que se socorriam deste estratagem para prolongarem os seus negócios, gogando elas as peças, cozendo e visitando os seus clientes» (TAPADA, 2006: 46).

18 O autor assinala ainda o oleiro Manuel Fernandes, que faleceu em 1712, e que terá exercido a sua arte na segunda metade do Séc. XVIII. Põe a hipótese de também ele ser oriundo de S. Pedro de Paus (Resende), mas trata-se apenas de uma suposição dado a documentação não o indicar. Por esse facto, não consideramos este oleiro como oriundo de fora de Bisalhães e aqui exercendo a sua arte (DINIS, 2000: 14-15).

19 Assim sucedia, por exemplo, em Barcelos (Braga), Vilar de Nantes

times when there were many potters» (FERREIRA, 1983: 58). Maria Emília Campos and Duarte Carvalho also explain what the work based on the daily wage is: «It was said that the potter who worked by the day and for someone else acted as a journeyman. He worked on his wheel, but it was the boss's responsibility to carry it from the potter's house to his. Sometimes the wheel was transported by the potter's wife. The food could be at his expense or supplied by the boss. The potter who worked by the day was only supposed to produce the pottery, while the boss was supposed to prepare the clay, fire it and sell the pottery» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 34).

* A Portuguese popular word for «daily wage» (T.N).

*2 Portuguese term for «amount of work developed a day» (T.N.).

17 The data that will be transcribed and which was gathered from the potter Isildo Carvalho on November the 14th 1992 was taken from our fieldwork notebook: «Another interesting aspect is that potters, it was in October, I think, used to work at the farmers' house. They carried the wheel and assembled it at the farmer's house, working there in exchange for a meal (and what else?). The farmers were the ones who bought the clay and prepared it, and they were also supposed to take care of the firing process. Potters were confined to producing the pottery. Once the process was complete, the farmers transported the pottery in their oxen cart and would sell it throughout the villages. I asked him if there was no rivalry between potters and farmers and he said no, that there was plenty for everyone». In another visit, on December the 16th 1992, the potter Joaquim Fernandes Fontes corroborated what the potter Isildo Carvalho had said, stating that «they [the potters] would work by the day for people who had not learnt the craft, but who wanted pottery to sell and thus increase their scarce resources. He told me that some of them owned lands, but which were small and in a small number. He did not consider them farmers. Mr. Joaquim told me that at that time he had 3 bosses, for he worked for e different people during the week. He also told me that at the age of 14 he earned only 1 escudo less than men. The bosses they worked for were the ones who would go and pick up the wheel at their home. Things worked this way: if the potter had the wheel at home, the boss for whom he would be working would go and get it, and if the wheel was supposed to go to the house of another boss, the latter would go and get it at the house of the previous boss, and so forth».

18 Alberto Tapada reports that the potter Sezisnando Ramalho, still at a young age, «worked for other people, namely for the potters' widows, who used this stratagem in order to extend their business, taking charge of the process of pebbling the pieces, kilning and visiting their clients » (TAPADA, 2006: 46).

(Chaves, Vila Real) e Vila Nova de Poiares (Coimbra).

20 Também Alberto Tapada considera que pelo menos desde o século XVI, altura em que há referência a olarias no foral de Lordelo, existem oleiros nesta área e que aqui permaneceram em contínuo até hoje (TAPADA, 2006: 14-15).

21 Por exemplo, a produção de loiça em Lanheses inicia-se no final do séc. XVIII e ficou a dever-se a um oleiro da freguesia de Oliveira (actual concelho de Barcelos) que aí se instalou e começou a fazer loiça (FERNANDES, 1997A). Um centro olário em que a migração de oleiros é evidente, pelo menos no século XIX, é Tondela. Oleiros daí provenientes foram fazer loiça em sítios onde não havia tradição de olaria. Instalaram-se, por exemplo, em Castelejo, no Fundão (TEMUDO, 1905: 61) e em Sazes, concelho de Penacova (TEMUDO, 1905: 106). No século XX, três oleiros de Vilar de Nantes foram produzir para outras terras: Selhariz, Macedo de Cavaleiros e Vilharandelo (dados recolhidos em trabalho de campo em Vilar de Nantes). Veja-se também FERNANDES, 1997C: 37-38.

22 A 20 de Dezembro de 1571, encontramos a trabalhar na cidade de Coimbra, cidade onde já à época havia olarias, o oleiro Amador Francisco, oficial com carta passada em Lisboa (CARVALHO, 1921: 51). No século XVIII, encontramos oleiros de Parada de Gatim (Vila Verde, Braga) a trabalhar na Galiza (ARAÚJO, 1998: 48). No século XIX, oleiros de Tondela foram estabelecer-se em Aveiro (SILVA, 1996: 54; FERNANDES, 2004A: 44) e em Flor da Rosa, locais onde já se produzia loiça (LEPIERRE, 1912 [1899]: 29).

23 No século XX, um oleiro de Vilar de Nantes, Silvino da Silva, que conheceu a sua mulher quando andava a vender loiça pelos povoados, acabou por ir montar a sua oficina na terra desta, em Selhariz, freguesia do concelho de Chaves, distante de Vilar de Nantes cerca de 15 quilómetros (FERNANDES, 1997C: 37-38).

24 No livro de Maria Emília Campos e Duarte Carvalho dá-se conta desta «procura» de casamento dentro da arte. Conta o Sr. Abraão Fontes que não casou porque: «Disseram ao meu pai que tinha tido sorte comigo, mas às tantas avisaram-no que eu andava com uma rapariga. Aguentei assim 5 anos, mas ela queria casar. Como não era da minha arte, não podia casar com ela. A minha mãe apanhava do meu pai por minha causa, porque ela dizia-me que eu andasse para a frente, se ela fosse séria e gostasse de mim. Ainda esperou por mim 3 anos, mas depois casou-se» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 127).

25 António da Cunha, oleiro em Parada de Gatim no século XX, dizia que não queria casar com quem casou, mas foi forçado a isso pelo pai que considerava que deveria casar com mulher da mesma arte (informação recolhida em trabalho de campo).

26 A 5 de Outubro de 1995, estive em Tourencinho, lugar da freguesia de

19 The author also points out the potter Manuel Fernandes, who died in 1712, and exercised his craft during the second half of the 17th century. He considers the possibility of him being from S. Pedro de Paus (Resende) as well, but it is only a guess since the documentation does not indicate that. Due to that, we do not consider this potter as being from outside Bisalhães (DINIS, 2000: 14-15).

20 This happened, for example, in Barcelos (Braga), Vilar de Nantes (Chaves, Vila Real) and Vila Nova de Poiares (Coimbra).

21 Alberto Tapada also considers that at least since the 16th century, period in which potters' wares are mentioned in the Lordelo charter, potters work in this area and there remain until today (TAPADA, 2006: 14-15).

22 For example, the production of pottery in Lanheses begins in the late 18th century, and is due to a potter from the parish of Oliveira (which belongs today to the Barcelos council) who settled there and started producing pottery (FERNANDES, 1997A). A pottery center where potters' migration is evident, at least in the 19th century, is Tondela. Potters who were born there went to produce pottery in places where there was no tradition in pottery. They settled, for example, in Castelejo, Fundão (TEMUDO, 1905: 61) and in Sazes, in the Penacova council (TEMUDO, 1905: 106). In the 20th century, three potters from Vilar de Nantes started producing in other places: Selhariz, Macedo de Cavaleiros and Vilharandelo (data collected in a fieldwork context at Vilar de Nantes). See also FERNANDES, 1997C: 37-38.

23 On December the 20th 1571, we see the potter Amador Francisco, working in Coimbra, city where potters' wares existed already (CARVALHO, 1921: 51). In the 18th century, we find potters from Parada de Gatim (Vila Verde, Braga) working in Galiza (ARAÚJO, 1998: 48). In the 19th century, potters from Tondela settled in Aveiro (SILVA, 1996: 54; FERNANDES, 2004A: 44) and Flor da Rosa, places where pottery was already produced (LEPIERRE, 1912 [1899]: 29).

24 In the 20th century, Silvino da Silva, a potter from Vilar de Nantes who met his wife while selling pottery throughout the villages, ended up building his workshop in the place where she lived, Selhariz, a parish which belongs to the Chaves council, located about 15 kilometers away from Vilar de Nantes (FERNANDES, 1997C: 37-38).

25 In the book by Maria Emília Campos and Duarte Carvalho the topic of the «search» for marriage within the context of the craft is mentioned. Mr. Abraão Fontes says he did not get married because: «They told my father that he was fortunate to have me as a son, but at some point they informed him that I was seeing a girl. I managed to stay like that for 5 years, but she wanted to get married. Since she didn't exercise my craft, I couldn't marry her. My mother used to be beaten up by my father because of me, because

Telões (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real) onde se fazia loiça preta, a falar com o último oleiro, o Sr. Domingos Dias Lameira e a sua mulher, Dona Ana. Disse-me ela que não era filha de oleiros mas que teve de se habituar à arte: a piar, a amassar, a pôr a loiça a secar no caniço, a acarrar a loiça para o forno, a ensacá-la...

27 Os locais por onde no século XX andavam os oleiros de Bisalhães e cujas feiras são referidas por Columbano Ribeiro de Castro no séc. XVIII são as feiras de Peso da Régua, Alijó, Viso, Murça e Sabrosa (MENDES, 1995: 171).

28 Diz Rocha Peixoto, em 1899: «Este centro de fabricação cerâmica, que dá lugar a uma expansão comercial do produto extenso, no norte, até à Galiza, no sul, até à Figueira e para leste até Trás-os-Montes e às Beiras, independentemente doutras modestas infiltrações para além Mondego» (PEIXOTO, 1995 [1900]: 96).

29 Uma litografia da colecção Palhares representa um homem de Molelos com uma canastra à cabeça a vender loiça em Lisboa (MADAIL, 1968).

30 Entrevista efectuada a 16 de Dezembro de 1992. Dados extraídos do caderno de trabalho de campo.

31 Entrevista efectuada a 7 de Novembro de 1992. Dados extraídos do caderno de trabalho de campo.

32 Estes capítulos sobre a extracção e preparação do barro já foram publicados em FERNANDES, 2004: 333-350.

33 As informações contidas neste texto foram por mim recolhidas durante diversas visitas efectuadas aos oleiros nos anos de 1988, 1992 e 1995 e 2008.

34 Esta informação sobre a extracção do barro foi por nós recolhida na década de 90 do século XX. É provável que em séculos anteriores fosse o próprio oleiro que se encarregasse de o extrair. Ou, tal como sucedia em Prado, pode ser que dada a existência de um número significativo de oleiros se justificasse a divisão de trabalho: por um lado os que extraem o barro e por outro os que fazem a loiça (FERNANDES, 2004: 336).

35 Esta designação foi-me dada pelo oleiro de Bisalhães, Cesário da Rocha Martins, durante trabalho de campo realizado em Outubro de 1995.

36 O Sr. Abraão Fontes, cunhado do oleiro Joaquim Fernandes Fontes diz: «Dantes, íamos buscá-lo a Parada [de Cunhos], aos terrenos de dois lavradores. Depois os filhos não quiseram comprar máquinas para lavar a terra, para tirar o barro. Nós começámos a gritar porque não sabíamos onde o ir buscar para fazer as peças. Vivíamos disso. Eles então disseram: 'Não vos aflijais porque nós levamos-vos onde há barro'. Levou-nos a Chaves...» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 125-126).

37 Deixaram de extrair barro em Parada de Cunhos porque sobre o dono do terreno estava pendente um processo de falência.

she used to tell me to move on as long as she was decent and liked me. She waited for me for 3 years, but then she got married » (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 127).

26 António da Cunha, a potter working in Parada de Gatim in the 20th century, said he did not want to marry the person he eventually did, but was forced to do so by his father, who considered that he should marry a woman who shared the same craft (information gathered in a fieldwork context).

27 On October the 5th 1995, I was in Tourencinho, a place belonging to the parish of Telões (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real) where black pottery was made, talking to the only remaining potter, Mr. Domingos Dias Lameira, and his wife, Mrs. Ana. She told me she was not a potter's daughter but had to get used to the craft: crushing, kneading, placing the pottery on the reed, putting the pottery inside the kiln, sacking it ...

28 The places where the potters of Bisalhães were in the 20th century and whose fairs are mentioned by Columbano Ribeiro de Castro in the 18th century are Peso da Régua, Alijó, Viso, Murça and Sabrosa (MENDES, 1995: 171).

29 In 1899, Rocha Peixoto says: «This pottery production center, which brings about a commercial expansion of the product to Galiza, in the north, to Figueira, in the south, and to Trás-os-Montes and the Beiras, in the east, independently from other modest infiltrations beyond the Mondego» (PEIXOTO, 1995 [1900]: 96).

30 A lithograph from the Palhares collection represents a man from Molelos with a large basket over the head selling pottery in Lisbon (MADAIL, 1968).

31 Interview carried out on the 16th of December 1992. Data collected from the fieldwork notebook.

32 Interview carried out on the 7th of November 1992. Data collected from the fieldwork notebook.

33 These chapters on clay extraction and preparation have already been published in FERNANDES, 2004: 333-350.

34 The information contained in this text was gathered by me during several visits I paid to the potters during the years of 1988, 1992, 1995 and 2008.

35 This information on clay extraction was gathered by us in the 90's. It is likely that in previous centuries the potter himself extracted it. Or, similarly to what happened in Prado, it might be that due to the existence of a significant number of potters the division of labor was understandable: those who extract clay and those who make the pottery (FERNANDES, 2004: 336).

36 This term was used by the potter of Bisalhães Cesário da Rocha Martins in a fieldwork context, in October 1995*.

* The term is untranslatable and corresponds to a regionalism. An approximate translation would be "claytists" (T.N.)

37 Mr. Abraão Fontes, Joaquim Fernandes Fontes' brother-in-law said: «Before,

38 É interessante verificar que as duas mortes causadas por acidente na extracção do barro, detectadas na documentação, uma em 1727 e outra em 1819, se dão, respectivamente, em Agosto e em Julho (DINIS, 2000: 10-11), o que vem comprovar o que acima afirmamos sobre a extracção ser feita na Primavera e no Verão.

39 Informação recolhida, em trabalho de campo, ao oleiro Cesário da Rocha Martins, a 5 de Outubro de 1995.

40 Lepierre refere a existência em Bisalhães, de um almofariz de madeira: «[o barro] é depois pisado num almofariz de madeira, peneirado e por fim amassado» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 24); Alberto Candeias refere a existência de uma gamela em madeira: «amassado com água em masseiras de madeira alongadas (gamelas)» (CANDEIAS, 1931: 302). Mas, quando se refere a Lordelo, Charles Lepierre, indica a existência de um «gral de pedra» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22). Talvez os oleiros utilizassem o que tinham mais à mão e estes recipientes fossem nuns casos feitos de pedra e noutros de madeira.

41 A propósito de louça churra e fina leia-se RIBEIRO: 1970: 24-25.

42 Alberto Candeias (CANDEIAS, 1931: 302-304), Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962: 406-407) e Armando Augusto Ribeiro (RIBEIRO, 1970: 19-21).

43 Informação recolhida, em trabalho de campo, ao oleiro Cesário da Rocha Martins, a 5 de Outubro de 1995. Mas, já deste processo fala Cláudio Basto, em 1924: «Enquanto a roda gira por si, o oleiro trabalha a massa do barro. Quando tal não pode fazer, por o objecto a formar ser grande – uma talha alta, por exemplo –, é um que trabalha e outro que dá movimento à roda» (BASTO, 1924: 118).

44 Informação dada por Dona Esmeralda da Rocha Martins, de 67 anos de idade e filha do oleiro António Martins. Bisalhães, a 6 de Junho de 2008.

45 O oleiro Eduardo Rocha, marido de Conceição Rocha Martins, também gogava a loiça (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 1413). Não sabemos o que gogava mas, provavelmente, seria também o gogar liso, ou seja, uma decoração muito simples, feita com o gogo e aposta sobre algumas peças utilitárias.

46 Sobre a origem das peças de Bisalhães patentes nesta exposição de 1838, refere Luís Chaves que: «A 'Exposição de Arte Popular', assim chamada e que ao Dr. Virgílio Correia mereceu toda a dedicação e todo o seu saber, incluiu o mostruário de louças populares de todo o país, o mais completo de quantos até hoje têm sido organizados, em número e qualidade artística. (...) A Câmara Municipal de Gaia, por exemplo, organizou a sua representação por intermédio da Direcção dos Museus Municipais e Biblioteca Pública, o equivalente a dizer que pelo Director destes serviços culturais do município, que é o Dr. Armando de Matos; enviou à Exposição cem espécies, de que fez inventário ou programa, distribuído aos visitantes» (CHAVES, 1938: 384). Algumas das

we would go and get it in Parada [de Cunhos], in the lands of two farmers. Then the children didn't want to buy the machines to sill the soil, to extract the clay. We started screaming because we didn't know where to go and get it in order to make the pieces. Our subsistence depended on that. Then they said: 'Do not worry because we'll take you to a place where there's clay'. They took us to Chaves ...» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 125-126).

38 They ceased to extract clay in Parada de Cunhos because the owner of the land was subject to a bankruptcy proceeding.

39 It is interesting to see that the two deaths caused by accident during the process of clay extraction detected in the documentation – one in 1727 and the other in 1819 – take place in August and July, respectively (DINIS, 2000: 10-11). This corroborates what we state above concerning the fact that the extraction was done during the spring and the summer.

40 Portuguese parish located in the Vila Real district. (*T.N.*)

41 Information gathered from the potter Cesário da Rocha Martins, in field work context, on the 5th of October 1995.

42 Lepierre mentions the existence of a wood mortar: «[the clay] is then mashed in a wood mortar, sifted and finally kneaded» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 24); Alberto Candeias mentions the existence of a wooden bowl: «kneaded with water in wooden, extended kneading troughs (bowls)» (CANDEIAS, 1931: 302). However, when referring to Lordelo, Charles Lepierre indicates the existence of a «rock mortar» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22). Perhaps the potters used what was handier and these containers were, in some cases, made of rock, and, in other cases, made of wood.

43 For further information on rough and thin pottery, read RIBEIRO: 1970: 24-25.

44 Alberto Candeias (CANDEIAS, 1931: 302-304), Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962: 406-407) and Armando Augusto Ribeiro (RIBEIRO, 1970: 19-21).

45 Information collected from the potter Cesário da Rocha Martins in a fieldwork context, on the 5th of October 1995. However, back in 1924 this process is already mentioned by Cláudio Basto: «While the wheel spins for itself, the potter shapes the clay. When such cannot be accomplished, because the object to be made is too big – a large vessel, for instance –, one person shapes and the other one makes the wheel spin» (BASTO, 1924: 118).

46 Information provided by Esmeralda da Rocha Martins, a 67-year-old lady and daughter of the potter António Martins. Bisalhães, June the 6th 2008.

47 The potter Eduardo Rocha, Conceição Rocha Martins's husband, also burnished the pottery (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 1413). We do not know what he burnished, but it is likely that he also burnished flat, that is, that he did a very simple decoration on some utilitarian pieces using a pebble.

48 Concerning the origin of the pieces of Bisalhães displayed at this 1838

peças de Bisalhães que estiveram patentes na exposição coimbrã fazem agora parte da colecção da Casa Municipal de Cultura de V. N. de Gaia e foram publicadas por Carla Pinto (PINTO, 1998).

47 Uma bilha de rosca ou de regueifa de Bisalhães, decorada com motivos brunidos, aparece reproduzida no artigo de Santos Junior, «Oleiros e olaria» (SANTOS JUNIOR, 1940: [233]).

48 Explica Alberto Candeias: «também com meias canas de maior ou menor calibre se limitam, à roda, molduras mais ou menos gordas» (CANDEIAS, 1931: 304).

49 Informam Maria Emília Campos e Duarte Carvalho: «para os enfeites são usadas pequenas formas em madeira ou cana, de vários tamanhos e feitios: estrias» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 161).

50 Explica Alberto Candeias: «No bojo das talhas, do alto ao fundo ou segundo paralelos, costumam colar cordões de barro (verdugos) que fazem aderir às peças com dedadas sucessivas, reforçando-as assim e quebrando-lhes a monotonia da superfície lisa» (CANDEIAS, 1931: 304). Neste texto utilizamos o termo **cinta** para designar as cintas horizontais colocadas nas talhas e nos alguidares, e o termo **cordão**, para designar as cintas ondeadas colocadas nos cântaros e nos alguidares.

51 Esmeralda da Rocha Martins chama-lhe «berdumos». Entrevista realizada, em Bisalhães, a 6 de Junho de 2008.

52 Utensílios recolhidos em trabalho de campo efectuado a 19 de Junho de 1996, em Bisalhães.

53 Também Maria da Graça A. da Costa e Seomara da Veiga Ferreira e Alberto Tapada referem o uso de forminhas na decoração: «Não há, no entanto, resistência à inovação nas formas e decoração da cerâmica. Encontrámos, por exemplo, jarras ornadas com sereias e as chaves de S. Pedro» (COSTA; FERREIRA, 1968: 140); «o Sr. Nascimento [Nascimento Ribeiro Capelas], chegou a fazer um 'distintivo' (brasão) metálico representando as armas de Vila Real, com o qual imprimia as peças mais emblemáticas, como garante da origem e do artista?» (TAPADA, 2006: 56).

54 Rocha Peixoto refere o uso da mica nas pastas transmontanas e de Aveiro, mas talvez se estivesse a referir à mica que aparecia mesclada na pasta e não à que era aplicada como decoração. Diz ele: «A mica distribui-se pela pasta luzente em certas loiças negras transmontanas e do distrito de Aveiro» (PEIXOTO, 1995 [1900]: 94).

55 Retiramos do nosso caderno de trabalho de campo os dados que a seguir se transcrevem e que foram recolhidos em Bisalhães, a 7 de Novembro de 1992, aos oleiros Isildo Carvalho e a seu primo Henrique Carvalho: «Estive com dois oleiros, o Sr. Isildo Carvalho e com o primo Henrique Carvalho

exhibition, Luís Chaves states that: «The 'Popular Art Exhibition', thus designated and which was worthy of Dr. Virgílio Correia's entire dedication and knowledge, included the exhibition of popular pieces of pottery from all over the country – the most complete among those which have been organized to the date, both in terms of quantity and artistic quality. (...) Gaia's town hall, for instance, organized its representation with the help of the Board of the Municipal Museums and Public Library, which is the same as saying it was helped by the Director of these municipal cultural services, Dr. Armando de Matos; he sent one hundred kinds of pieces for the Exhibition, whose inventory or program (made by him) was handed out to the visitors» (CHAVES, 1938: 384). Some of the pieces of Bisalhães which were displayed at the exhibition are now part of the collection of the V. N. de Gaia Municipal House of Culture, and were published by Carla Pinto (PINTO, 1998).

49 A ring-shaped earthen jar of Bisalhães decorated with burnished motifs appears in the article «Oleiros e olarias», by Santos Junior (SANTOS JUNIOR, 1940: [233]).

50 Alberto Candeias explains: «half-round files with a higher or lower caliber are also used to make larger or smaller frames at the wheel» (CANDEIAS, 1931: 304).

51 Small spool (7.N.).

52 Maria Emília Campos and Duarte Carvalho inform that: «for the ornaments are used small molds made of wood or reed, with different sizes and shapes: striae» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 161).

53 Alberto Candeias explains: «In the round part of the vessels they usually stick clay strings, pressing them successively with their fingertips, thus reinforcing them and breaking the monotony of the smooth surface» (CANDEIAS, 1931: 304). In this text we use the term **band** to designate the horizontal bands placed in the vessels and basins, and the term **string** to designate the wavy bands placed in the jugs and basins.

54 Esmeralda da Rocha Martins calls them «berdumos». Interview carried out in Bisalhães, on the 6th of June 2008.

55 Data collected in a fieldwork context on the 19th of June 1996, in Bisalhães.

56 Maria da Graça A. da Costa and Seomara da Veiga Ferreira and Alberto Tapada also refer to the use of little molds in the decoration process: «However, there is no resistance to innovation in terms of the shapes and decoration of ceramics. For instance, we found flowerpots decorated with mermaids and St. Peter's keys» (COSTA; FERREIRA, 1968: 140); «Mr. Nascimento [Nascimento Ribeiro Capelas] did a metallic 'badge' (blazonry) representing the Vila Real coat-of-arms which he used to make an imprint in the most emblematic pieces as a guarantee of the origin and the artist» (TAPADA,

(...). Perguntei-lhes se era verdade que em tempos idos os pucarinhos eram decorados com mica. Perguntaram-me o que era a mica. Eu expliquei-lhes. Eles ali chamavam-lhe «espelho» e lembraram-se que quem decorava as peças com «espelho» – e não eram só pucarinhos, mas também peças de encomenda – era o Tio Mateus. Disseram-me que o espelho era móido, peneirado e depois colado na louça. Esqueci-me de dizer que Henrique Carvalho tem 72 anos (nasceu em 1920)».

56 Informações que nos foram facultadas, em 1996, pelo oleiro Joaquim Fernandes Fontes, de Bisalhães (Mondrões, Vila Real). Este oleiro já faleceu.

57 A Dona Esmeralda da Rocha Martins, de 67 anos de idade, e filha do oleiro António Martins, não diz gogar a loiça, mas sim «goar a loiça». Bisalhães, 6 de Junho de 2008.

58 Lucien Magne, *Décor de la Terre*, p. 12.

59 A cozedura em Bisalhães vem descrita com algum pormenor em Alberto Candeias (CANDEIAS, 1931: 304-305) e em Armando Augusto Ribeiro (RIBEIRO, 1970: 22-24). Para se compreender a cadeia de acções e gestos empreendidos durante uma destas cozeduras veja-se o vídeo «Paneleiros e Pucareiros: a loiça preta em Portugal» (1997). Há também um artigo onde são analisados alguns dos fornos usados em Portugal para cozer loiça preta e entre os quais é referido o forno de Bisalhães (PICON *et al.*, 1995: 197-199).

60 Numa ida nossa a Bisalhães o oleiro Joaquim Fontes (já falecido) estava a fazer roncãs para o forno. É interessante que ele lhes apunha cordões, tal como é uso fazer-se nos cântaros, explicando que estes eram necessários para dar mais resistência às peças.

61 Este aquecimento do forno pode não existir quando os oleiros utilizam com regularidade o forno ou quando o tempo está quente e seco.

62 Armando Augusto Ribeiro refere apenas a utilização de duas roncãs: «o oleiro encarregado da colocação da louça no forno, coloca duas painelas grandes, cozidas em anteriores fornadas e que por defeito não puderam ser vendidas, que se denominam 'roncãs', de um lado e outro do 'pião', entre este e as paredes do forno e aproximadamente a metade da distância da base deste e da parede de alvenaria do forno» (RIBEIRO, 1970: 23).

63 Alberto Tapada, num interessante texto, descreve o modo como se abasteciam de lenha usada na cozedura, extrapolando mesmo sobre a quantidade de lenha gasta num ano (TAPADA, 2006: 24-26).

64 Escreve ele: «os fornos da louça são de forma circular. Ergue-se no centro uma espécie de coluna de pedra, em volta da qual há outras, seis ou oito, de menor espessura, tendo as extremidades assentes sobre a fornalha e as superiores encostadas à primeira, constituindo assim uma grade de forma piramidal. É entre esta pirâmide e as paredes do forno que se coloca a loiça

2006: 56).

57 Rocha Peixoto alludes to the use of mica in the pastes of Trás-os-Montes and Aveiro, but perhaps he was referring to the mica which appeared mixed in the paste and not to the one which was applied as a decoration. He says: «The mica is distributed by the glowing paste in certain black potteries of Trás-os-Montes and the Aveiro district » (PEIXOTO, 1995 [1900]: 94).

58 The data which we now transcribe was taken from our fieldwork notebook, and was collected in Bisalhães, on the 7th of November 1992, from the potters Isildo Carvalho and his cousin Henrique Carvalho: «I have been with two potters, Mr. Isildo Carvalho and his cousin Henrique Carvalho (...). I asked them if it was true that in the past little pots were decorated with mica. They asked me what mica was. I explained them. There they called it «mirror» and remembered that the person who decorated the pieces with «mirror» – and not only little pots, but also commissioned pieces – was Uncle Mateus. They told me the mirror was ground, sifted and then glued to the pottery. I forgot to mention that Henrique Carvalho is 72 years old (he was born in 1920)».

59 Information provided to us in 1996 by the potter Joaquim Fernandes Fontes, of Bisalhães (Mondrões, Vila Real). This potter has already passed away.

60 Lucien Magne, *Décor de la Terre*, p. 12.

61 The firing process in Bisalhães is described in some detail by Alberto Candeias (CANDEIAS, 1931: 304-305) and Armando Augusto Ribeiro (RIBEIRO, 1970: 22-24). In order to understand the chain of actions and gestures carried out during one of these firing processes, watch the video «Paneleiros e Pucareiros: a loiça preta em Portugal» (1997). There is also an article which analyses some of the kilns used in Portugal to fire black pottery, and among them the Bisalhães kiln is mentioned (PICON *et al.*, 1995: 197-199).

62 In a trip we made to Bisalhães, the potter Joaquim Fontes (who passed away already) was making these «roncãs» for the kiln. It is interesting to see that he added strings to them, as is common in jugs, explaining that they were necessary in order to make the pieces more resistant.

63 This process of heating the kiln may not take place when the potters use it regularly or the weather is hot and dry.

64 Armando Augusto Ribeiro only mentions the use of two «roncãs»: «the potter charged with introducing the pottery in the kiln places two large pans, fired in previous firings and which cannot be sold because they are defected. These are called 'roncãs' and are placed in each side of the 'top', between the latter and the kiln walls, and approximately half way between the base of the kiln and the masonry wall» (RIBEIRO, 1970: 23).

65 Alberto Tapada describes, in an interesting text, the provision of firewood and what type of firewood was used in the firing, actually extrapolating the

para cozer. O forno é aberto na parte superior» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 24). O forno descrito por Lepierre corresponde efectivamente ao usado pelos oleiros de Vilar de Nantes, em Chaves e não ao usado pelos oleiros de Bisalhães. Também Russel Cortês refere a existência um forno semelhante ao descrito por Lepierre em Lordelo (Vila Real). Reza assim o texto de Russel Cortês: «era também usada há cerca de cinquenta anos nas olarias de Lordelo, e cobrindo a tal depressão do lastro do forno de Bisalhães, uma série de esteios de pedra, agrupados à volta de um outro colocado verticalmente e com este fazendo como que uma pirâmide, não se encontrando hoje restos de tal usança. Destinam-se tais pedras não só a segurar a loiça, como também a permitir que se faça alimentar o fogo durante o cozimento, e que com mais facilidade circule a chama por entre as peças a cozer» (CORTÊS, 1942: 175). Em Lordelo um velho senhor que se lembra de ver o último oleiro cozer, disse-me que o forno era «uma cova». Através da leitura do texto de Russel Cortês apercebemo-nos que este autor consultou a obra de Charles Lepierre, pelo que, muito provavelmente descreve o forno de Bisalhães com base nas informações constantes em Charles Lepierre, que, como referimos são incorrectas.

65 João Macedo Correia fala da variação sazonal da produção de Barcelos: «Regra geral, os fabricantes regulam o fabrico de harmonia com a procura. De um ponto de vista comercial podemos dividir as louças de Barcelos em duas espécies: as louças de consumo diário, e que portanto se fabricam todo o ano; e as louças que se vendem apenas durante uma certa época do ano. São estas que aqui descrevemos como sazonais» (CORREIA, 1969, 48-49).

66 Veja-se capítulo «9.1 Loiça que caminha do utilitário para o decorativo» deste estudo.

67 Uma lista das peças fabricadas por estes oleiros nos últimos anos é apresentada em CAMPOS; CARVALHO, 1999: 203-205.

68 Veja-se capítulo «12. Cuidados a ter com a loiça: impermeabilização» deste texto.

69 O oleiro Cesário da Rocha Martins e sua mulher usam o termo *tanha* para designar as talhas (entrevista realizada em 11 e 13 de Maio de 2008). Também Alberto Tapada usa o termo *tanha* (TAPADA, 2006: 45).

70 Esta fonte, conhecida como «Chafariz metálico», foi mudada em 1959 de junto da Igreja de S. Domingos para a Praça Luís de Camões, em frente ao Tribunal. Esta informação bem como a cronologia da imagem foi-nos facultada pelo Dr. João Silva (Museu Municipal de Vila Real) e pelo Dr. Vítor Nogueira, Director do Teatro Municipal, Coordenador dos Serviços de Cultura da Câmara Municipal de Vila Real.

71 Informação que nos foi dada pelo oleiro Joaquim Fernandes Fontes, em Bisalhães, a 16 de Dezembro de 1992.

amount of wood spent in a year (TAPADA, 2006: 24-26).

66 He writes: «pottery kilns are circular. Some sort of stone column rises up in the center, around which there are others, six or eight, which are less thick and whose ends rest on the furnace and whose upper parts are leaned against the first column, thus forming a pyramidal grid. It is between this pyramid and the kiln walls that the pottery is placed to fire. The kiln is open on the top» (LEPIERRE, 1912 [1899]: 24). The kiln described by Lepierre corresponds, in fact, to that used by the potters of Vilar de Nantes, in Chaves, and not to the one used by the potters of Bisalhães. Russel Cortês also mentions the existence of a kiln similar to the one described by Lepierre in Lordelo (Vila Real). This is what is said in Russel Cortês' text: «a set of rock props, grouped around another one which was placed vertically, and which together formed some sort of pyramid, was also used about fifty years ago in the potter's wares of Lordelo, covering the ballast depression [of the Bisalhães kiln], and today there is no trace of such practice. Such rocks are meant not only for holding the pottery, but also allowing that the fire is stoke during the firing and the flames move more easily around the pieces which are being fired» (CORTÊS, 1942: 175). In Lordelo, and old man who recalls seeing the last potter fire told me that the kiln was «a hole». Through the reading of Russel Cortês' text we realize that this author consulted Charles Lepierre' work, therefore it is very likely that he describes de Bisalhães kiln based on the information which appears in Charles Lepierre, information that, as we already mentioned, is incorrect.

67 João Macedo Correia talks about the seasonal variation of production in Barcelos: «As a general rule, manufacturers adjust the production based on demand. From a commercial point of view, we can divide the pottery of Barcelos into two kinds: pottery for daily use, which is therefore produce throughout the whole year; and the kind of pottery which is sold only during a certain period of the year. The latter is the one we describe as seasonal.» (CORREIA, 1969, 48-49).

68 See chapter «9.1 From the utilitarian to the decorative».

69 A list of the pieces produced by these potters during the last years is presented in CAMPOS; CARVALHO, 1999: 203-205.

70 See chapter «12. Precautions to take with pottery: waterproofing».

71 The potter Cesário da Rocha Martins and his wife use the term «*tanha*» to designate the vessels (interview carried out on the 11th and 13th of May 2008). Alberto Tapada also uses the term «*tanha*» (TAPADA, 2006: 45).

72 This fountain, known as «Metallic fountain», was moved from the area next to the Church of S. Domingos to the Luís de Camões Square, opposite to the court, in 1959. This information, as well as the chronology of the image, was given to us by Dr. João Silva (Municipal Museum of Vila Real) and Dr.

72 Informação dada pelo oleiro Querubim Queirós da Rocha, em Bisalhães, a 6 de Junho de 2008.

73 Informações retiradas do caderno de trabalho de campo, em entrevista feita ao oleiro Joaquim Fernandes Fontes, a 16 de Dezembro de 1992.

74 Explica Alberto Candeias: «também com meias canas de maior ou menor calibre se limitam, à roda, molduras mais ou menos gordas» (CANDEIAS, 1931: 304).

75 Informação que nos foi dada pelo oleiro Cesário da Rocha Martins, em entrevista realizada a 11 de Maio de 2008.

76 Ver nota deste texto, onde se explica o que entendemos por cinta e cordão (nota 50).

77 Também Esmeralda da Rocha Martins, filha e irmã de oleiros, chamou alguidares de forno aos alguidares de bicos, e alguidares de fornalha aos alguidares de paredes mais finas e sem bicos. Informação dada, em Bisalhães, a 6 de Junho de 2008.

78 Querubim Queirós da Rocha distingue as pingadeiras do seguinte modo: pingadeira rectangular e de barco, ou seja, à pingadeira oval chama pingadeira de barco. Informação dada, em Bisalhães, a 6 de Junho de 2008.

79 Veja-se a este propósito o capítulo «9.1 Loiça que caminha do utilitário para o decorativo» deste texto.

80 Wilhelm Giese também se refere à bilha, considerando-a um cântaro: «Cântaros que melhor servem para conservar a água e bebê-la do que para transportá-la da fonte para casa e que são construídos segundo o princípio de reduzir, quanto possível, a evaporação da água. Vão providos na sua parte superior de duas goelhas, uma mais comprida para envasar a água e outra mais estreita para a deixar sair. Estes vasos têm, para transportá-los, uma asa superior em forma de arco ou argola» (GIESE, 1957: 554).

81 Uma moringa é o mesmo que uma bilha, ou seja, trata-se de um recipiente para água, possuindo dois bicos: o bico de carga e o bico de descarga ou bico vertedor. As moringas ou bilhas podem adquirir diferentes formas e designações consoante o local onde são feitas. Os únicos autores a utilizarem o termo «moringa» quando se referem a louça de Bisalhães são Alberto Candeias, que julgamos que designa como «moringa» a «bilha melão» (CANDEIAS, 1931: 305) e Carlos Lopes Cardoso (CARDOSO, 1979: 181, 233-236).

82 Também o oleiro Joaquim Fernandes Fontes nos informou que se designava «lilas», a loucinha sortida destinada a brinquedo de crianças. Entrevista realizada a 16 de Dezembro de 1992, Quarta-feira.

83 Outros autores se referem aos pucarinhos de Bisalhães: VASCONCELOS, 1957 [1921]: 61-62 (Nota 140) e 77-7; CANDEIAS, 1931: 305-306; SANTOS JUNIOR, 1940: 227; RIBEIRO, 1970: 15 e 25.

Vitor Nogueira, Director of the Municipal Theater, Coordinator of the Cultural Services of the Vila Real Town Hall.

73 Information given to us by the potter Joaquim Fernandes Fontes on the 16th of December 1992, in Bisalhães.

74 Information given by the potter Queirós da Rocha on the 6th of June 2008, in Bisalhães.

75 Information taken from our fieldwork notebook regarding an interview made with the potter Joaquim Fernandes Fontes on the 16th of December 1992.

76 Alberto Candeias explains: «half-round files with a higher or lower caliber are also used to make larger or smaller frames at the wheel» (CANDEIAS, 1931: 304).

77 Information given to us by the potter Cesário da Rocha Martins in an interview which took place on the 11th of May 2008.

78 See note 53 in this text, where the concepts of «band» and «string» are explained.

79 Esmeralda da Rocha Martins, daughter and sister of potters, also used the term «oven basins» to designate the basins with spouts, and «furnace basins» to designate the basins with thinner walls and with no spouts. Information provided in Bisalhães on the 6th of June 2008.

80 Querubim Queirós da Rocha distinguishes the dripping pans as follows: rectangular and boat dripping pan, that is, he called the oval dripping pan «boat dripping pan». Information provided in Bisalhães on the 6th of June 2008.

81 See chapter «9.1 From the utilitarian to the decorative».

82 Wilhelm Giese also refers to the jar, considering it a jug: «Jugs which are better for conserving water and drink it than for carrying it from the fountain to one's home, and are produced with the purpose of reducing water evaporation as much as possible. They possess two throats at their upper part, one longer to bottle the water and the other one narrower to let it out. These containers have an upper handle with the shape of an arch or ring so they can be carried» (GIESE, 1957: 554).

83 A two-holed clay jug is the same as a jar, that is, it is a water container, and it has two spouts: the loading spout and the discharge spout or scoop. The two-holed clay jugs or jars may have different shapes and designations depending on the place where they are made. The only authors to use the term «two-holed clay jug» when referring to the pottery of Bisalhães are Alberto Candeias – which we think he uses to designate «melon jar» (CANDEIAS, 1931: 305) – and Carlos Lopes Cardoso (CARDOSO, 1979: 181, 233-236).

84 Joaquim Fernandes Fontes was another potter who informed us that the assorted little pottery destined for children toy was called «lilac». Interview carried out on the 16th of December 1992, Wednesday.

- 84** Informação recolhida pelo Dr. João Silva, em Vila Real, em Abril de 2008.
- 85** Eugénio Lapa Carneiro adquiriu, em 1968, uma talha oleada que integra a coleção do Museu de Olaria (CARNEIRO, 1969: Fig. 6; N.º de Inv. MO 2634). O autor designa a peça como cântaro, o que não corresponde à verdade. Veja-se neste texto, capítulo 11, a descrição tipológica do cântaro.
- 86** Alberto Tapada refere a impermeabilização das tanhas com «enxofre ou cera e resina misturadas» (TAPADA, 2006: 45).
- 87** Informação dada em Bisalhães, a 6 de Junho de 2008.
- 88** Vão a seguir indicados os autores que assinalam os locais onde os oleiros de Bisalhães iam vender a sua loiça: FERREIRA, 1983: 68; OLARIA, 1984: 100; PINTO, 1998: 55; CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85, 86, 91, 94, 96, 102, 109, 111, 112, 136, 137, 141, 143; TAPADA; SAIOTE, 2004: 13. TAPADA, 2006: 17, 32, 33, 34, 35, 43, 44, 45, 51, 55, 57.
- 89** Maria da Graça Amaral da Costa e Seomara da Veiga Ferreira assim descrevem a venda da loiça pelas mulheres: «As mulheres vão buscá-la, carregando-a em cestos para os locais de venda: nos mercados e feiras ou na berma da estrada. Levam o cesto à cabeça e nele empilha-se a loiça numa pirâmide negra, saltando (sem se partir) e marcando o ritmo das ancas um 'pam-pam' que enche a madrugada e dá uma nota alegre à aldeia enegrecida e silenciosa» (COSTA; FERREIRA, 1968: 141).
- 90** Informação prestada por Esmeralda da Rocha Martins, de 67 anos de idade e filha do oleiro António Martins. Bisalhães, a 6 de Junho de 2008.
- 91** Joaquim Correia Duarte explica que pousadoiros são «lugar que ficava no termo de subida íngreme e onde se descansava pousando o carregue que se levava» (DUARTE, 2001: 431).
- 92** Informação dada pelo oleiro Querubim Queirós da Rocha, em Bisalhães, a 6 de Junho de 2008.
- 93** No entanto, o pai do oleiro Lucílio Fernandes tinha um cavalo que utilizava na venda da loiça (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85).
- 94** Informação dada pelo oleiro Joaquim Fernandes Fontes.
- 95** Informação dada pelo oleiro Cesário da Rocha Martins, a 5 de Outubro de 1995.
- 96** Carla Pinto refere que a loiça «era, na maioria das vezes, permutada pela sua medida (caso dos alguidares e das panelas) em víveres (batatas, castanhas, e mesmo carne por ocasião do Carnaval)» (PINTO, 1998: 55); Maria Emília Campos e Duarte Carvalho também referem o troco de peças feitas pelos oleiros por azeite, batatas, farinha, milho, feijões, favas, castanhas (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85, 96, 136).
- 97** Informação dada pelo oleiro Cesário da Rocha Martins, a 5 de Outubro de 1995. Maria Emília Campos e Duarte Carvalho que entrevistaram a Senhora
- 85** There are other authors who mention the chest pots of Bisalhães: VASCONCELOS, 1957 [1921]: 61-62 (Note 140) and 77-7; CANDEIAS, 1931: 305-306; SANTOS JUNIOR, 1940: 227; RIBEIRO, 1970: 15 and 25.
- 86** Information gathered by Dr. João Silva, in Vila Real, in April 2008.
- 87** Eugénio Lapa Carneiro bought, in 1968, a greasy vessel which belongs to the collection of the Pottery Museum (CARNEIRO, 1969: Pic. 6; Inv. Number MO 2634). The author designates the piece as a jug, which is something that does not correspond to the truth. See the jug's typological description on chapter 11.
- 88** Alberto Tapada alludes to the vessels' waterproofing with «sulfur or wax mixed together» (TAPADA, 2006: 45).
- 89** Information provided in Bisalhães on the 6th of June 2008.
- 90** Here are the authors who indicate the places where the potters of Bisalhães sold their pottery: FERREIRA, 1983: 68; OLARIA, 1984: 100; PINTO, 1998: 55; CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85, 86, 91, 94, 96, 102, 109, 111, 112, 136, 137, 141, 143; TAPADA; SAIOTE, 2004: 13. TAPADA, 2006: 17, 32, 33, 34, 35, 43, 44, 45, 51, 55, 57.
- 91** Maria da Graça Amaral da Costa and Seomara da Veiga Ferreira described the selling of pottery by women as follows: «Women go and get it, carrying it inside baskets to the places where it is sold: at the markets and fairs or by the road. They carry the basket over the head, and inside it the pottery is piled up in the shape of a black pyramid, leaping (without breaking) and moving their hips to the rhythm of a 'pam-pam' which fills the dawn and cheers the dark silent night » (COSTA; FERREIRA, 1968: 141).
- 92** Information provided by Esmeralda da Rocha Martins, a 67 year-old lady who is daughter of the potter António Martins. Bisalhães, 6th of June 2008.
- 93** Joaquim Correia Duarte explains that the «pousadoiros» are «the place at the end of the steep path where one would rest by putting the load down» (DUARTE, 2001: 431).
- 94** Information provided by the potter Querubim Queirós da Rocha, in Bisalhães, on the 6th of June 2008.
- 95** However, the father of the potter Lucílio Fernandes had a horse he used to sell the pottery (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85).
- 96** Information provided by the potter Joaquim Fernandes Fontes.
- 97** Information provided by the potter Cesário da Rocha Martins on the 5th of October 1995.
- 98** Carla Pinto mentions that the pottery «was most of the times exchanged with provisions (potatoes, chestnuts, and even meat during Carnival) based on its size (basins and pans, for instance)» (PINTO, 1998: 55); Maria Emília Campos and Duarte Carvalho also mention the exchange of pieces made

Lídia, mulher do oleiro Lucílio Fernandes, também dão conta desta venda da loiça, feita ao Sábado e ao Domingo, «que era quando pagavam aos trabalhadores» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85).

98 Alberto Tapada refere 55, mas de facto a lista contém o nome de 54 oleiros (TAPADA, 2006: 53).

99 Deve ter sido confusão, o oleiro não se chama Manuel Matias mas sim Manuel Martins.

100 Note-se que na lista de oleiros publicada por Werner Tobias constam os nomes dos jovens que aprenderam a arte inseridos num curso de formação profissional, entre os quais Maria José, Tito Ramalho e Justina Sigre (TOBIAS, 1988: 4).

101 Em França adquirimos em tempos (1998), uma terrina em faiença que trazia junto uma receita culinária destinada a ser nela confeccionada. Do Brasil (Guarapari, Espírito Santo) possuímos duas panelas de barro preto, que nos foram oferecidas, em 2002, por um amigo (Eduardo Pires de Oliveira). Junto com a «panela de barro do Índio» vinha a receita de «moqueca papixaba» e o modo de «como curar sua panela de barro», ou seja, o modo de a tratar antes de a utilizar pela primeira vez. Deve ser tratada assim: «3 colheres de óleo, meio litro de água, ferver por 5 minutos». Em Quito, no Equador, numa feira de artesanato, comprámos, em Maio 2004, uma espécie de pequena malga em barro preto polido e com pega, fabricada em Cali, na Colômbia, e que junto trazia um papel explicando o modo de tratar a peça antes de a usar na cozinha: «Si usted va ha usar nuestra vajilla para cocinar deberá curarla, para esto siga los pasos a continuación: 1. Ponga un poço de leche en el interior de la pieza, haga hervir hasta que toda la leche sea absorbida; 2. Frote la cáscara de un plátano de seda por el interior de la pieza, y ponga al sol por aproximadamente una hora».

102 Agradeço à Arquitecta Rosa Maria Ferreira que me facultou estas três receitas, em uso, há várias gerações, na sua família, em Vila Real.

by the potters with olive oil, potatoes, flour, corn, beans, broad beans, chestnuts (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85, 96, 136).

99 Information provided by the potter Cesário da Rocha Martins on the 5th of October 1995. Maria Emília Campos and Duarte Carvalho, who interviewed Mrs. Lídia, wife of the potter Lucílio Fernandes, also allude to this form of selling pottery, which took place on Saturdays and Sundays, «the days when they paid the workers» (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85).

100 Alberto Tapada says 55, but in fact the list has the name of 54 potters (TAPADA, 2006: 53).

101 It must have been a mix up. The potter's name is not Manuel Matias but Manuel Martins.

102 Note that in the list of potters published by Werner Tobias are the names of the young men who learned the craft in the context of a vocational training course, among which Maria José, Tito Ramalho and Justina Sigre (TOBIAS, 1988: 4).

103 In France we once (1998) acquired a faience terrine which along with it had a recipe that was supposed to be cooked in it. From Brazil (Guarapari, Espírito Santo) we have two black clay pans which were offered to us by a friend (Eduardo Pires de Oliveira) in 2002. Along with the «clay pan of the Indian» came a recipe of «moqueca papixaba» as well as the way «to cure the clay pan», that is, the way to treat it before using it for the first time. This is how it must be treated: «3 spoons of oil, half liter of water, boil for 5 minutes». In May 2004, in Quito, Ecuador, we bought in a handicraft fair some kind of small bowl made of black polished clay with a holder, manufactured in Cali, Colombia, and along with it came a paper explaining the way to treat the piece before being used in the kitchen: «Si usted va ha usar nuestra vajilla para cocinar deberá curarla, para esto siga los pasos a continuación: 1. Ponga un poço de leche en el interior de la pieza, haga hervir hasta que toda la leche sea absorbida; 2. Frote la cáscara de un plátano de seda por el interior de la pieza, y ponga al sol por aproximadamente una hora».

104 I thank the architect Rosa Maria Ferreira who gave me these three recipes which are prepared by her family in Vila Real for several generations.

114 Bilha de rosca: pormenor da decoração impressa com carretilha e marcadeira. N.º Cat. 64
Ring-shaped earthen jar: detail of the decoration impressed with "carretilha" and marker, N. Cat 64



