



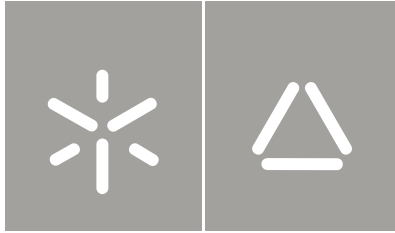
PARTE II

A loiça preta em Portugal:
Estudo histórico, modos de fazer e de usar

Isabel Maria Granja Fernandes

Universidade do Minho
Instituto de Ciências Sociais





Universidade do Minho
Instituto de Ciências Sociais

Isabel Maria Granja Fernandes

**A loiça preta em Portugal:
Estudo histórico, modos de fazer e de usar**

Parte II

Tese de Doutoramento em História
Especialidade de Idade Contemporânea

Trabalho efectuado sob a orientação do
Professor Doutor Viriato Eiras Capela

É AUTORIZADA A REPRODUÇÃO INTEGRAL DESTA TESE APENAS PARA EFEITOS DE INVESTIGAÇÃO, MEDIANTE DECLARAÇÃO ESCRITA DO INTERESSADO, QUE A TAL SE COMPROMETE

Universidade do Minho, ____/____/____

Assinatura: _____

PARTE II

Índice

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| INTROITO | 1 |
| O porquê..... | 1 |
| O modo como se fez..... | 4 |
| As fontes..... | 6 |
| Do que trata esta tese..... | 7 |
| PARTE I..... | 11 |
| 1. Oleiros e olarias na longa duração..... | 13 |
| 1.1 A análise do ofício de oleiro através da documentação (séc. XIII-XVIII) | 14 |
| 1.2 O aparecimento das primeiras fábricas de faiança e a decadência das «olarias rústicas» | 29 |
| 1.3 Decadência e transformação nos séculos XIX e XX | 31 |
| 1.4 Nos tempos que correm... .. | 39 |
| 2. A loiça preta nos séculos XIX e XX..... | 43 |
| 2.1 As freguesias onde se produz loiça preta | 48 |
| 2.2 Sítio, grupo e centro produtor | 52 |
| 2.3 Antiguidade da produção..... | 58 |
| 2.3.1 Locais de produção cerâmica por ordem cronológica entre os séculos X a XVIII | 62 |
| 2.4 Paneleiros e pucareiros: os fazedores de loiça preta | 72 |
| 2.5 Oficinas de loiça preta: unidades familiares de produção | 77 |
| 2.6 Na oficina: divisão do trabalho e conspecto social..... | 81 |
| 2.7 Complementaridade e sazonalidade da produção, horário de trabalho, salário..... | 86 |
| 2.7.1 Complementaridade da produção..... | 86 |
| 2.7.2 Sazonalidade e horário de trabalho | 87 |
| 2.7.3 Salário..... | 92 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 2.8 Alfabetização e instrução dos oleiros | 94 |
| 2.9 Fluxos migratórios profissionais | 99 |
| 2.10 Dados estatísticos sobre os oleiros e as olarias de loiça preta (final séc. XIX – início séc. XX) | 106 |
| 2.10.1 O Inquérito Industrial de 1890..... | 106 |
| 2.10.2 O «Estudo sobre o estado atual da Indústria Cerâmica»..... | 116 |
| 3. O percurso do barro nas olarias: modos de fazer | 121 |
| 3.1 A extração do barro | 123 |
| 3.2 Os diferentes modos de preparar a pasta | 127 |
| 3.2.1 Grupo 1. Noroeste de Portugal (Minho) – Utilização do masseirão* e do mascoto* | 129 |
| 3.2.2 Grupo 2. Nordeste de Portugal (Trás-os-Montes) e Tondela – Utilização da pedra de pisar o barro* e da foice* | 130 |
| 3.2.3 Grupo 3. A Norte e Sul do rio Douro – Utilização do pio* e pico* | 131 |
| 3.2.4 Grupo 4. Centro do País – Utilização da barreira* e dos pés..... | 132 |
| 3.3 Análise química dos barros utilizados em alguns dos locais produtores | 135 |
| 3.4. Roda Baixa e Torno | 139 |
| 3.4.1 Roda baixa | 140 |
| 3.4.2 Torno | 142 |
| 3.4.3 O colocar e o retirar as peças na roda e no torno: modos de fazer | 144 |
| 3.4.4 A ferramenta utilizada..... | 147 |
| 3.5 A decoração da loiça | 149 |
| 3.5.1 Técnicas decorativas mais utilizadas | 151 |
| 3.5.2 Aplicação de palhetas de moscovite | 153 |
| 3.5.3 Polimento ou brunido | 157 |
| 3.6 Os fornos: modos de cozer a loiça..... | 161 |
| 3.6.1 Soenga | 164 |
| 3.6.2 Soenga, com aquecimento prévio da loiça em sequeiro | 168 |
| 3.6.3 Cova | 170 |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 3.6.4 Forno com grelha de ronas renovável | 172 |
| 3.6.5 Forno com grelha descoberto superiormente | 175 |
| 3.6.6 Forno com grelha coberto superiormente | 178 |
| 3.6.7 Inovações verificadas nas estruturas de enformamento | 179 |
| 3.7 Glossário..... | 181 |
| 4. A Comercialização da loiça preta | 229 |
| 4.1 Mercados internos e externos: algumas notas | 231 |
| 4.2 A venda itinerante: o oleiro como vendedor da sua própria loiça e os “ <i>regatões</i> ” | 238 |
| 4.3 A venda em locais fixos: as lojas da cidade e das aldeias | 244 |
| 4.4 Meios e modos de transportar a loiça | 245 |
| 4.5 Contribuições pagas pelos oleiros e preço de venda das peças | 251 |
| 4.6 Área de comercialização da loiça preta em alguns locais de produção | 255 |
| 4.6.1 Prado (distrito de Braga)..... | 259 |
| 4.6.2 Vilar de Nantes (concelho de Chaves, distrito de Vila Real)..... | 261 |
| 4.6.3 Mondrões, lugar de Bisalhães (concelho e distrito de Vila Real)..... | 262 |
| 4.6.4 Gondar (concelho de Amarante, distrito de Amarante)..... | 264 |
| 4.6.5 S. Martinho de Mouros e Paus (concelho de Resende, distrito de Viseu) | 265 |
| 4.6.6 Molelos (concelho de Tondela, distrito de Viseu) | 267 |
| 4.6.7 Aradas (concelho e distrito de Aveiro) | 269 |
| 4.6.8 Miranda do Corvo (Miranda do Corvo, Coimbra) | 270 |
| 5. Do uso das peças: diversa utilização da loiça de barro | 273 |
| 5.1 A loiça e quem a usa | 274 |
| 5.2 Comer e beber em loiça de barro | 276 |
| 5.3 A loiça de barro usada entre os séculos XII a XVIII..... | 280 |
| 5.3.1 A loiça de barro vista através de posturas, taxas e regimentos..... | 280 |
| 5.3.2 A loiça de barro usada nos séculos XII a XVIII..... | 286 |
| 5.4 A loiça de barro usada nos séculos XIX e XX..... | 351 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 5.5 A loiça preta usada nos séculos XIX e XX | 353 |
| 5.5.1 Modo de utilização das vasilhas de barro (loiça preta) | 358 |
| 5.6 O sítio das peças | 367 |
| 5.7 Loiça de barro versus outras loiças | 369 |
| CONCLUSÃO | 373 |
| Oleiros e olarias em Portugal, com especial incidência na loiça preta | 373 |
| Loiça preta: Passado com Futuro? | 375 |
| FONTES E BIBLIOGRAFIA | 379 |
| Fontes | 379 |
| Bibliografia | 381 |
| PARTE II | 411 |
| ANEXO A. A produção de loiça preta local a local | 413 |
| A1 Lanheses (Viana do Castelo, Viana do Castelo) | 416 |
| A1.1 O aparecimento da primeira olaria em Lanheses | 418 |
| A1.2 O fabrico da loiça desde a extração do barro até à comercialização | 420 |
| A2 Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz (Vila Verde, Braga) | 426 |
| A2.1 O concelho de Prado: uma vasta área de produção cerâmica | 426 |
| A2.2 A loiça preta de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz | 434 |
| A2.3 Antiguidade da produção | 436 |
| A2.4 A última geração de oleiros | 437 |
| A2.5 Extração e transporte do barro | 441 |
| A2.6 Na oficina: as diversas fases do trabalho do oleiro | 444 |
| A2.7 Preparação do barro | 444 |
| A2.8 Trabalho ao torno | 446 |
| A2.9 Decoração | 449 |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| A2.10 Secagem | 451 |
| A2.11 Forno e enformamento | 452 |
| A2.12 Cozedura | 454 |
| A2.13 O desenformar | 460 |
| A2.14 A loiça que faziam estes oleiros | 461 |
| A2.15 Área de comercialização | 465 |
| A2.16 O carregar da loiça e o seu transporte | 469 |
| A2.17 A venda da loiça na feira de Ponte de Lima | 473 |
| A2.18 Causas da extinção do centro olário | 476 |
| A3 Santa Maria de Galegos (Barcelos, Braga) | 480 |
| A4 S. Vítor (Braga, Braga), Lugar de Monte d'Arcos | 481 |
| A5 Vilar de Nantes, Samaiões, S. Pedro de Agostém, Vidago e Selhariz (Chaves, Vila Real) | 482 |
| A6 Vilarandelo (Valpaços, Vila Real) | 496 |
| A7 Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros, Bragança) | 497 |
| A8 Calvelhe (Bragança, Bragança) | 498 |
| A9 Telões (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real), Lugar de Tourencinho | 502 |
| A10 Mondrões, lugar de Bisalhães, Lordelo, Vila Marim, lugar de Quintela e Barroca, e Parada de Cunhos, lugar de Parada (Vila Real, Vila Real) | 508 |
| A10.1 O centro olário de Vila Real | 508 |
| A10.2 Lordelo | 509 |
| A10.3 Bisalhães (Mondrões) | 510 |
| A10.4 Oleiros-agricultores e agricultores-oleiros | 512 |
| A10.5 Caminhos que se cruzam | 515 |
| A10.6 Homens e mulheres comungam na mesma arte | 519 |
| A10.7 Extração do barro | 520 |
| A10.8 Preparação do barro | 522 |
| A10.9 O trabalho à roda | 524 |
| A10.10 Peças com marca | 525 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| A10.11 A decoração das peças..... | 526 |
| A10.12 A cozedura da loiça | 533 |
| A10.13 A loiça e os seus usos | 536 |
| A10.14 Cuidados a ter com a loiça: impermeabilização..... | 548 |
| A10.15 A venda da loiça | 550 |
| A10.16 Oleiros de ontem e de hoje..... | 556 |
| A11 (Alijó, Vila Real)..... | 560 |
| A12 Gondar, Padronelo, Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (Amarante, Porto) | 562 |
| A13 Madalena (Amarante, Porto)..... | 571 |
| A14 Gove, lugares de Paredes, Favais, Casa Nova, Santo Tirso, Gosende e Ribeira; Ancede; Santa Cruz do Douro (Baião, Porto); Soalhães (Marco de Canaveses, Porto) | 572 |
| A15 Santa Marinha, Lugar de Coimbrões; Mafamude; Madalena; Vilar do Paraíso; Valadares; Canelas; Pedroso (Vila Nova de Gaia, Porto) | 580 |
| A16 S. Martinho de Mouros, Barrô e S Pedro de Paus (Resende, Viseu)..... | 586 |
| A17 Queimadela (Armamar, Viseu) | 604 |
| A18. Mões e Ribolhos (Castro Daire, Viseu) | 606 |
| A19 Molelos (Tondela, Viseu)..... | 608 |
| A20 Nelas (Nelas, Viseu) | 622 |
| A21 Ossela (Oliveira de Azeméis), Lugar de Mosteiro; Castelões (Vale de Cambra, Aveiro), Lugar de Barbeito..... | 623 |
| A22 Aradas (Aveiro, Aveiro), Lugares de Quinta do Picado e Coimbrão; Oliveirinha (Aveiro, Aveiro), Lugar de Quintãs..... | 635 |
| A23 Vila Nova de Monsarros (Anadia, Aveiro) | 654 |
| A24 Barcouço (Mealhada, Aveiro), Lugar de Cavaleiros; Cordinhã (Cantanhede, Coimbra)..... | 657 |
| A25 Sazes de Lorvão (Penacova, Coimbra), lugar de Galhano | 662 |
| A26 Candosa, Lugar de Percelada e Covas (Tábua, Coimbra) | 663 |
| A27 (Oliveira do Hospital, Coimbra) | 669 |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| A28 Pombeiro da Beira (Arganil, Coimbra), Lugares da Chapinheira, Corga e Arroça; Vila Nova do Ceira (Góis, Coimbra), Lugar de Campelo; S.to André – Vila Nova de Poiares (Vila Nova de Poiares, Coimbra), Lugares de Alveite Grande, Casal de Vila Chã, Forcado, Olho Marinho.. | 670 |
| A29 Miranda do Corvo (Miranda do Corvo, Coimbra), Lugar de Bujos, Espinho, Carapinhal; Vila Nova (Miranda do Corvo, Coimbra), Lugar de Vialonga; Lousã (Lousã, Coimbra), lugar do Padrão | 679 |
| A30 Antanhol (Coimbra, Coimbra), Lugar de Cegonha | 690 |
| A31 Alfarelos (Soure, Coimbra), Casal do Redinho..... | 692 |
| A32 Ega (Condeixa-a-Nova, Coimbra), Lugares de Casével e Casal do Cabo..... | 696 |
| A33 Paranhos (Seia, Guarda)..... | 698 |
| A34 Castelejo (Fundão, Castelo Branco) | 700 |
| A35 Alpedrinha (Fundão, Castelo Branco) | 702 |
| A36 Pataias (Alcobaça, Leiria) | 705 |
| A37 Turquel (Alcobaça, Leiria) | 706 |
| A38 Pinhal Novo (Palmela, Setúbal) | 707 |
| A39 Flor da Rosa (Crato, Portalegre)..... | 708 |
| A40 Nisa (Crato, Portalegre) | 710 |
| Conclusão..... | 711 |
| ANEXO B. Posturas, Taxas e Regimentos de Oleiros (séc. XII-XVIII) | 713 |
| B1. Coimbra, 1145. Posturas municipais de Coimbra | 714 |
| B2. Évora, 1375-1395. Título dos oleiros | 715 |
| B3. Évora, 1392. Regimento da Cidade de Évora. Título dos oleiros | 717 |
| B4. Lamego, 1530. Traslado da taxa que aprovaram o juiz e oficiais este ano de 1530. Título dos oleiros | 719 |
| B5. Guimarães, 1552. Taxa para a vila de Guimarães | 720 |
| B6. Loulé, 1555. Livro do registo do tabelamento dos ofícios e serviços: 1555..... | 723 |
| B7. Loulé, 1561. Livro do registo do tabelamento dos ofícios e serviços: 1561..... | 725 |
| B8. Lisboa, 1572. Do regimento dos oleiros | 726 |
| B9. Coimbra, 1573. Taxa dos oleiros e dos malegueiros..... | 733 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| B10. Funchal, 1587. Posturas que fizeram os oficiais do ano de oitenta e sete | 738 |
| B11. Elvas, 1632. Livros das taxas de alguns officios | 740 |
| B12. Montemor-o-Novo, 1646. Taxas dos oleiros | 743 |
| B13. Barcelos, 1718. Taxa dos Oleiros | 745 |
| B14. Guimarães, 1719. Regimento dos oficiais dos officios em 1719 | 748 |
| B15. Aveiro, 1727. Taxa e regimento dos oleiros | 750 |
| B16. Angra do Heroísmo, 1788. Regimento dos oleiros | 752 |
| B17. Lisboa, 1797. Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça | 754 |
| QUADROS | 757 |
| Quadro I | 759 |
| Quadro II | 763 |
| Quadro III | 765 |
| Quadro IV | 769 |
| Quadro V | 771 |
| Quadro VI | 773 |
| Quadro VII | 775 |
| Quadro VIII | 777 |
| Quadro IX | 779 |
| Quadro X | 789 |
| Quadro XI | 797 |
| Quadro XII | 801 |
| Quadro XIII | 811 |
| Quadro XIV | 813 |
| Quadro XV | 815 |

Índice de tabelas

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tabela 1. Habitações e oficinas de oleiros vimaranenses (séc. XV-XVIII)..... | 18 |
| Tabela 2. Lista das freguesias produtoras de loiça preta..... | 44 |
| Tabela 3. Panorama sobre o fabrico da loiça preta (ano de 2010), tendo como base o levantamento documental e o trabalho de campo | 49 |
| Tabela 4. Lista dos distritos onde se produzia/produz loiça preta..... | 50 |
| Tabela 5. Freguesias produtoras de loiça preta (Norte, Centro e Sul)..... | 52 |
| Tabela 6. Sítios, grupos e centros produtores: tentativa de sistematização (séc. XVII-XIX)..... | 57 |
| Tabela 7. Antiguidade da produção cerâmica nos locais em estudo | 59 |
| Tabela 8. Antiguidade da produção cerâmica nas freguesias onde se produziu/produz loiça preta (séc. X a XVIII)..... | 63 |
| Tabela 9. Modo como os oleiros de loiça preta são designados: uma amostragem..... | 74 |
| Tabela 10. Composição média da estrutura de cada oficina, em 1905 (TEMUDO, 1905) | 80 |
| Tabela 11. Inquérito Industrial de 1890. Número médio de meses que se trabalha por oficina | 88 |
| Tabela 12. Inquérito Industrial de 1890. Horas de trabalho diário, por oficina, no verão..... | 89 |
| Tabela 13. Inquérito Industrial de 1890. Horas de trabalho diário, por oficina, no inverno..... | 90 |
| Tabela 14. Valores do vencimento ao jornal ou à tarefa, em média, em réis (ano de 1890) | 93 |
| Tabela 15. Valor do vencimento ao jornal, em réis (ano de 1905) | 93 |
| Tabela 16. Inquérito Industrial de 1890. Número de operários que sabem e não sabem ler..... | 95 |
| Tabela 17. Inquérito Industrial de 1890. Taxa de analfabetismo, por concelho | 96 |
| Tabela 18. Locais de produção de loiça preta nos quais se detetou migração de oleiros | 102 |
| Tabela 19. Inquérito Industrial de 1890. Número de oficinas e de trabalhadores por oficina | 107 |
| Tabela 20. Inquérito Industrial de 1890. Número de trabalhadores (homens e mulheres) | 110 |
| Tabela 21. Inquérito Industrial de 1890. Número médio de meses que se trabalha por oficina | 112 |
| Tabela 22. Inquérito Industrial de 1890. Horas de trabalho diário, por oficina, no verão..... | 112 |
| Tabela 23. Inquérito Industrial de 1890. Horas de trabalho diário, por oficina, no inverno..... | 112 |
| Tabela 24. Inquérito Industrial de 1890. Número de operários que sabem e não sabem ler..... | 113 |
| Tabela 25. Inquérito Industrial de 1890. Número de operários que sabiam ler | 114 |
| Tabela 26. Inquérito Industrial de 1890. Média ponderada dos vencimentos, em réis, auferidos ao jornal ou por empreitada ou tarefa | 115 |
| Tabela 27. Número de pessoas por oficina | 118 |
| Tabela 28. Composição média da estrutura de cada oficina | 118 |
| Tabela 29. Utensílios usados na roda baixa | 147 |
| Tabela 30. Utensílios usados no torno | 148 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tabela 31. Inovações verificadas nas estruturas de enforamento | 179 |
| Tabela 32. Despachos de loiça de Prado para Espanha (Galiza): 1750-1830 (CAPELA, 1992) | 234 |
| Tabela 33. Despachos de loiça de Prado para a Galiza, em número de peças..... | 236 |
| Tabela 34. Local produtor de loiça preta e locais de venda da loiça (séc. XIX-XX) | 256 |
| Tabela 35. Distância entre o local produtor e o local de venda mais distante | 258 |
| Tabela 36. Locais onde se vendia loiça de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz no séc. XX..... | 260 |
| Tabela 37. Locais de venda de loiça de Vilar de Nantes, no Séc. XX..... | 262 |
| Tabela 38. Locais de venda de loiça de Mondrões (Bisalhães), no séc. XX | 263 |
| Tabela 39. Locais de venda de loiça de Gondar, no séc. XX..... | 265 |
| Tabela 40. Locais de venda de loiça de Paus (Fazamões), no séc. XX..... | 266 |
| Tabela 41. Locais de venda de loiça de Molelos, no séc. XX | 268 |
| Tabela 42. Locais de venda de loiça de Aradas, no séc. XX | 269 |
| Tabela 43. Locais de venda de loiça de Miranda do Corvo, no séc. XX | 270 |
| Tabela 44. Lista das posturas, taxas e regimentos analisados (séc. XII a XVIII) | 281 |
| Tabela 45. Designações de peças encontradas na documentação (séc. XII a XVIII) | 282 |
| Tabela 46. Peças mais vezes referidas na documentação..... | 286 |
| Tabela 47. Variedade de peças produzidas em casa local produtor | 356 |
| Tabela 48. Designações que se mantêm ao longo dos séculos (séc. XII a XX)..... | 359 |
| Tabela 49 Vencimento diário de um oleiro em Viana do Castelo em 1890 | 420 |
| Tabela 50. Locais de venda de loiça de Lanheses, no séc. XX..... | 423 |
| Tabela 51. Vencimento diário de um oleiro em Barcelos em 1890 | 431 |
| Tabela 52. Vencimento diário de um oleiro em Braga (Inquérito Industrial de 1890) | 432 |
| Tabela 53. Vencimento diário de um telheiro em Amares, em 1890 | 432 |
| Tabela 54. Locais de venda de loiça de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, no séc. XX..... | 468 |
| Tabela 55. Locais produtores de loiça preta no concelho de Chaves, em 1796 | 483 |
| Tabela 56. Vencimento diário de um oleiro em Chaves em 1890 | 484 |
| Tabela 57. Locais de venda de loiça de Vilar de Nantes, no séc. XX | 491 |
| Tabela 58. Locais de venda de loiça de Calvelhe, no séc. XX..... | 500 |
| Tabela 59. Vencimento diário de um oleiro/telheiro em Vila Pouca de Aguiar em 1890 | 502 |
| Tabela 60. Locais de venda de loiça de Telões (Tourencinho), no séc. XX | 506 |
| Tabela 61. Vencimento diário de um oleiro em Vila Real, em 1890 | 512 |
| Tabela 62. Locais de venda de loiça de Mondrões (Bisalhães), no séc. XX | 553 |
| Tabela 63. Séc. XX-XXI: Nomes de oleiros de Bisalhães | 558 |
| Tabela 64. Vencimento diário de um oleiro em Alijó em 1890 | 560 |
| Tabela 65. Vencimento diário de um oleiro e de um forneiro em Amarante em 1890..... | 563 |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tabela 66. Locais de venda de loiça de Gondar, no séc. XX..... | 569 |
| Tabela 67. Vencimento diário de um oleiro/telheiro em Baião em 1890 | 573 |
| Tabela 68. Locais de venda de loiça de Gove, no séc. XX..... | 578 |
| Tabela 69. Lojas de ofícios e vendagem no concelho de Gaia, em 1808 (REIMÃO, 1998: 63-69)..... | 583 |
| Tabela 70. Locais de venda de loiça de Paus (Fazamões), no séc. XX..... | 601 |
| Tabela 71. Vencimento diário de um oleiro em Armamar em 1890 | 604 |
| Tabela 72. Locais de venda de loiça de Molelos, no séc. XX..... | 619 |
| Tabela 73. Vencimento diário de um oleiro em Oliveira de Azeméis em 1890..... | 623 |
| Tabela 74. Locais de venda loiça de Ossela, no séc. XX..... | 631 |
| Tabela 75. Locais de venda de loiça de Castelões, no séc. XX..... | 634 |
| Tabela 76. Vencimento diário de um oleiro em Aveiro em 1890 | 641 |
| Tabela 77. Locais de venda de loiça de Aradas, no séc. XX | 650 |
| Tabela 78. Locais de venda de loiça de Vila Nova de Monsarros, no séc. XX | 655 |
| Tabela 79. Locais de venda de loiça de Barcouço, no séc. XX | 660 |
| Tabela 80. Vencimento diário de um oleiro em Tábua em 1890 | 663 |
| Tabela 81. Locais onde se vendia loiça de Candosa, no séc. XX..... | 667 |
| Tabela 82. Locais de venda de loiça de Vila Nova de Poiares, no séc. XX..... | 677 |
| Tabela 83. Vencimento diário de um oleiro em Miranda do Corvo em 1890..... | 680 |
| Tabela 84. Locais de venda de loiça de Miranda do Corvo, no séc. XX | 687 |
| Tabela 85. Vencimento diário de um oleiro em Soure em 1890..... | 692 |
| Tabela 86. Locais de venda de loiça de Alfarelos, no séc. XX..... | 695 |
| Tabela 87. Locais de venda de loiça de Ega, no séc. XX | 697 |
| Tabela 88. Vencimento diário de um oleiro em Seia (Inquérito Industrial de 1890) | 698 |
| Tabela 89. Vencimento diário de um oleiro no Fundão em 1890 | 700 |
| Tabela 90. Vencimento diário de um oleiro no Fundão em 1890..... | 702 |
| Tabela 91. Locais de venda de loiça de Alpedrinha, no séc. XX | 704 |

ANEXO A. A produção de loiça preta local

a local

Não sendo este o primeiro capítulo da tese foi, no entanto, fulcral para o desenvolvimento da metodologia de abordagem do tema que nos propusemos tratar. De facto, o ponto de partida estabelecido para o estudo da louça preta em Portugal foi a leitura de dois estudos publicados, respectivamente, em 1899 e 1905. O primeiro deles, da autoria de Charles Lepierre, intitulado «Estudo químico e tecnológico sobre cerâmica portuguesa moderna», analisa a produção cerâmica em Portugal, no final do séc. XIX, mais concretamente em 1899 (LEPIERRE 1912 [1899]); o segundo estudo, escrito por Fortunato Augusto Freire Temudo, e intitulado «Estudo sobre o estado atual da Indústria cerâmica na 2ª circunscrição dos serviços técnicos da Indústria», debruça-se sobre a produção cerâmica do início do século XX, mais concretamente de 1905, nos distritos de Aveiro, Castelo Branco, Coimbra, Guarda e Viseu (TEMUDO, 1905).

A partir destes dois textos cartografaram-se os locais produtores de loiça preta existentes em Portugal, no final do séc. XIX, e analisaram-se, individualmente, as mais de cinco dezenas de locais referenciados por Charles Lepierre e Fortunato Augusto Freire Temudo.

Realizou-se, também, um aturado trabalho de pesquisa bibliográfica, procurando conhecer o que foi sendo escrito, principalmente nos séculos XIX e XX. Em 1997, fez-se o ponto da situação sobre o que havia sido publicado acerca dos locais produtores de loiça preta em Portugal (FERNANDES; GUIMARÃES, 1997), trabalho que veio a servir de base para a elaboração deste capítulo, tendo-se, no final, com base na bibliografia e no trabalho de campo referenciado, detetado a existência de setenta e duas freguesias onde se produziu loiça preta (Tabela 2), das quais sete ainda estão em laboração: Vilar de Nantes, Mondrões, Gondar, Miranda do Corvo, Vila Nova de Poiares, Molelos e Santa Maria de Galegos (Tabela 4).

Para além da pesquisa bibliográfica, o estudo dos locais produtores foi enriquecido com o recurso a trabalho de campo, tendo-se entrevistado oleiros, antigos oleiros ou pessoas que os conheceram. O trabalho de campo foi realizado, principalmente entre 1994 e 1999, tendo-se regressado de novo, entre 2010 e 2102, aos locais que ainda hoje continuam a produzir loiça

preta²⁶¹. Através dos inquéritos feitos no local, foi possível conhecer melhor onde se extraía o barro, os processos e os utensílios de trabalho, e a loiça produzida pelos oleiros.

Sem ser nossa intenção trabalhar especificamente com fontes arquivísticas, pontualmente, e sempre que tal se proporcionou, utiliza-se também documentação de arquivo. De facto, a tese de doutoramento tem como finalidade estudar e cartografar os locais produtores de loiça preta existentes em Portugal, com especial enfoque no final do século XIX - início do século XX, analisando-se as semelhanças e diferenças, processos de fabrico, áreas de comercialização e tipologia das peças produzidas, tendo-se recorrido, para o efeito, à bibliografia publicada e ao trabalho de campo.

Neste Anexo A, no qual, tal como já referiu, se analisa individualmente cada um dos locais produtores recenseados, fácil será constatar que há locais produtores abordados extensivamente, ocupando várias páginas, enquanto outros são descritos num punhado de linhas.

É fácil explicar o motivo de tal desmando... Há locais produtores que ao longo das décadas (especialmente desde os finais do séc. XIX), dada a sua importância (uma forte comunidade de oleiros e uma área de comercialização significativa), foram sendo palco da atenção dos investigadores. Exemplo do que se acaba de referir são os locais produtores de Molelos, Vilar de Nantes, Mondrões e Prado. Outros, onde uma débil comunidade olárica a custo sobrevivia, abastecendo limitados mercados, raro mereceram a atenção de quem escrevia. Deste fator advém, no essencial, a discrepância na análise de cada um dos locais, a que acresce a circunstância de alguns já se encontrarem extintos à data em que se iniciou o estudo, o que não permitiu um trabalho de campo aprofundado e esclarecedor.

Optou-se por descrever individualmente cada um dos locais produtores seguindo uma *matriz* comum, tendo em conta os seguintes fatores: antiguidade, lugar de extração do barro, modo de preparar a pasta, tipo de roda utilizada, tipo de forno, loiça fabricada e área de comercialização. É evidente que sobre alguns dos locais produtores, pelos motivos atrás indicados, deparou-se com enorme falta de informação, mas, foi-se até onde os dados disponíveis permitiram avançar.

²⁶¹ Fora destas datas só dois centros produtores de loiça mereceram uma análise mais aprofundada: Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, em que se procedeu a trabalho de campo principalmente entre 1984 e 1987, e o centro olárico de Bisalhães, ao qual nos deslocámos várias vezes nos anos de 1992, 1995, 1996 e por último em 2008.

De qualquer modo, e apesar das dificuldades encontradas, os elementos coligidos permitem ter uma visão global sobre os oleiros e as olarias de loiça preta, e entender melhor os processos de fabrico utilizados e as áreas de comercialização.

São setenta e dois os locais produtores recenseados, tendo-se utilizado como *unidade* a freguesia. Os locais de produção vão enunciados de Norte para Sul, do litoral para o interior, sendo o encabeçamento de cada um feito pelo nome da freguesia, indicando-se, dentro de parêntesis, o concelho e o distrito em que se inserem, a que se segue os nomes dos lugares onde se produzia a loiça (Tabela 2, Mapa 1).

No entanto, há vários casos em que o conjunto das freguesias constitui um grupo ou centro produtor, tendo-se optado por analisá-las em conjunto e não individualmente. Assim sucedeu com *Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz*, duas freguesias (N.^{os} 2 e 3) onde a comunidade olárica era uma só e onde a divisão administrativa nada significava, tendo-se optado por descrevê-las conjuntamente; *Mondrões (Bisalhães) e Lordelo* (N.^{os} 12 e 13), dado que ambas as freguesias constituíam um único centro olárico, com técnicas de preparação do barro, feitura da loiça e cozedura iguais e possuindo a mesma área de comercialização; *Gove e Ancede* (N.^{os} 17 e 18), duas freguesias contíguas do concelho de Baião onde se fazia loiça preta usando-se as mesmas técnicas e possuindo a mesma área de comercialização; *S. Martinho de Mouros, Barrô e Paus* (N.^{os} 22, 23 e 24), área de onde saiu a loiça preta que há séculos atrás abasteceu a cidade do Porto; *Ossela e Castelões* (N.^{os} 29 e 30), freguesias que, sendo pertencentes a concelhos diferentes, se abasteciam de barro no mesmo local e produziam o mesmo tipo de loiça; *Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira e Vila Nova de Poiares* (N.^{os} 40, 41 e 42), freguesias que extraíam o barro de barreiras comuns e produziam o mesmo tipo de loiça, possuindo mercados de venda comuns; e *Miranda do Corvo e Vila Nova* (N.^{os} 44 e 45), sendo neste último local que os oleiros de Miranda do Corvo extraíam o barro e no qual chegaram a existir olarias.

A1 Lanheses (Viana do Castelo, Viana do Castelo)

Podiam ser vários os motivos que levavam um oleiro a sair da sua terra e a estabelecer a sua oficina noutra localidade. Mas dois fatores são essenciais: que aí exista a matéria-prima de que necessitava — o barro, e que haja mercado para a sua produção.

Lanheses²⁶², atual freguesia do concelho de Viana do Castelo, obedecia a esses dois requisitos: possuía barreiros de argila e um mercado consumidor que abrangia a serra d'Arga e as freguesias ribeirinhas da margem direita e esquerda do Lima.

A freguesia de Lanheses, localizada numa zona onde avulta o barro, foi terra de telheiros e oleiros. Rezam os documentos que a telha de Lanheses era excelente. A loiça surgiu mais tarde, e a ela se deve um antigo ápole dos seus habitantes — *paneleiros*²⁶³.

O fabrico da telha está documentado desde o início do séc. XVIII (COSTA, 1706-1712, I: 194) mas poder-se-á facilmente admitir que já antes dessa data aí se produziria²⁶⁴. Caroline Brettell refere que, por cada fornada que se cozesse, o pároco recebia um moio de telha (documento de 1779). Por outro lado, dá conta que, num testamento redigido em 1779, a viúva, Vitória Pereira, deixa a sua neta Maria *“uma terra para ela fazer uma eira e onde seu marido, José Gonçalves, pode fazer telhas — isto pela boa assistência que me faz na doença”*. Num outro testamento, este datado de 1909, José Alves Franco deixa a sua filha e neta *“a sua cabana e eira do barreiro, que era muito provavelmente usada para a produção de telha”* (BRETTELL, 1991: 291, 67 e 261. Ver também 89 e 45)

Em vários documentos do séc. XIX, a telha é considerada como de muito boa qualidade (LEAL, 1873-1890²⁶⁵, IV: 47; VIEIRA, 1886-1887, I: 229²⁶⁶). Alguns autores (BOLAMA, 1914, III: 437), e a tradição oral ainda viva na povoação, afirmam que esta telha terá mesmo sido utilizada

²⁶² Já publicámos vários textos sobre Lanheses, cujo conteúdo é, no essencial, semelhante ao que aqui se inclui, apesar de a versão que consta nesta tese se encontrar mais desenvolvida e conter novos dados. Veja-se FERNANDES, 1997J e 1997K. Um texto relativo a Lanheses foi também por nós publicado em língua francesa, nos «Papers of the 'Medieval Europe Brugge 1997' Conference» (FERNANDES, 1997).

²⁶³ A designação de paneleiros atribuída aos habitantes de Lanheses foi referida por vários dos seus habitantes, vindo também assinalada na obra de Gabriel Gonçalves (GONÇALVES, 1940).

²⁶⁴ Diz Carvalho da Costa que em *“Santa Eulália de Lanheses (...) se faz boa telha”* (COSTA, 1706-1712, I: 194). Refira-se que Caroline Brettell não especifica onde realizou o seu trabalho, mas, sabemos que o seu estudo teve como base a paróquia de Lanheses onde esta autora viveu durante vários meses (BRETTELL, 1991).

²⁶⁵ Informa Pinho Leal que em *“Lanheses (...) Faz-se nesta freguesia muita e ótima telha”* (LEAL, 1873-1890, IV: 47).

²⁶⁶ Diz José Augusto Vieira, no «Minho Pitoresco», que *“a sua telha é considerada excelente, e se tu quiseses avaliar do seu fabrico, não tens mais que parar sobre a volta da estrada que está sobranceira a uma fábrica e ver como ela é confeccionada. Quando nós passávamos, entretinham-se uns poucos de homens a secar numa larga eira alguns centos de exemplares, que tinham de sofrer a última transformação no forno que se via próximo”* (VIEIRA, 1886-1887, I: 229).

na construção do convento de Mafra, mandado erigir, pelo rei D. João V, na primeira metade do séc. XVIII: *“ocupam-se muito os naturais de Lanheses no fabrico de loiça preta ordinária e de afamada telha. Segundo é tradição, foi mandada desta telha para a construção do convento de Mafra, por intermédio do Dr. Fr. Sebastião d’Abreu Pereira de Castro, Desembargador do Paço, Procurador-geral das Ordens Militares, que fez as vezes de 1.º Ministro d’El-Rei D. João V, e algum tempo de El-Rei D. José, irmão do 8.º Senhor da Casa do Paço, e do Padroado da Igreja de Lanheses, e aquele Monarca para recompensar o povo desta freguesia, e por lhe ser muito necessária, mandara construir na veiga a Ponte de Linhares”* (BOLAMA, 1914, III: 437). O certo é que, na segunda metade desse século, grande quantidade de telha saiu da barra de Viana com destino a Lisboa e a outros pontos do País (CAPELA, 1992). E, telha de Lanheses era vendida, no final do séc. XVIII (1791), em Viana do Castelo, conjuntamente com loiça de Prado (BEZERRA, 1791, II: 115-116).

Em 1793, e devido à influência dos senhores do Paço de Lanheses, a povoação passa a vila e é criado o concelho de Lanheses. Mais tarde, em 1796, a Câmara de Lanheses, consegue que lhe seja concedida uma feira quinzenal (BOLAMA, 1914, III: 437; GONÇALVES, 1988B: 132-138; CAPELA, 1995: 351-362, notas 5 e 7).

Lanheses situa-se numa área de confluência de caminhos²⁶⁷: por ela passa a estrada que une Ponte de Lima a Viana do Castelo e, outras estradas pela serra permitem-lhe a ligação a Meixedo, Vilar de Murteda, S. Lourenço da Montaria, Vila Praia de Âncora, Caminha, Seixas, etc.

Por outro lado, situada numa veiga banhada pelo rio Lima, aí existia uma das barcas de passagem (FERNANDES, 1993A: 178 e 180) que unia as duas margens do Lima e permitia a ligação fluvial de passageiros e mercadorias quer para montante, até Ponte da Barca, quer para jusante, até Viana do Castelo (REIS, 1981: 186-187).

A juntar a esta excelente localização, a criação do concelho e, alguns anos depois a criação da feira, propiciaram as condições para o aparecimento das primeiras olarias de loiça preta.

²⁶⁷ Para conhecer os meios de transporte utilizados nos diversos concelhos do Minho (em barcos, carros de bois ou cavalgaduras) leia-se o estudo de Jaime Reis que divulga um desconhecido «Inquérito Industrial de 1839» (REIS, 1981). Repare-se que, nas respostas dadas a este inquérito, se denota a importância que no séc. XIX (e o mesmo sucederia nos séculos anteriores) tinha o transporte em barco e em cavalgaduras, neste último caso utilizadas nas zonas mais montanhosas.

A1.1 O aparecimento da primeira olaria em Lanheses

Segundo consta da tradição oral na freguesia, o fabrico de loiça preta andou sempre nas mãos de uma família, sendo o primeiro destes oleiros oriundo de Prado²⁶⁸.

De facto, após consulta aturada dos registos paroquiais (Nascimentos, Casamentos e Óbitos, no vasto período que medeia entre 1593 e 1940) verifica-se que só se começa a encontrar referência a oleiros²⁶⁹ no primeiro quartel do séc. XIX.

O primeiro oleiro que para aqui veio, de seu nome João Machado da Rocha, filho do oleiro João Machado da Rocha e de Josefa da Costa, era natural de Oliveira, freguesia do concelho de Prado, tendo casado, em 1786, com Josefa da Silva Macedo, natural de Cervães, filha de Inácio da Silva Araújo e de Maria de Macedo. Com uma prole de oito filhos, o primeiro nascido em 1889 e o último em 1808, parte para Lanheses, no 1º quartel de 1800, aí se estabelecendo com uma oficina de olaria. Quatro dos seus oito filhos casam em Lanheses e aí produzem loiça: Maria da Silva Rocha, casada com o oleiro Francisco de Araújo; José Machado da Rocha, casado com Maria Palma de Lima; Inácio Machado da Rocha, casado com Luísa Maria Gonçalves Casimira, e João Machado da Rocha, casado com Maria Pereira de Castro.

Na 2.ª geração de oleiros, só os filhos de Inácio Machado da Rocha, não se dedicam à olaria, encontrando-se referência a quatro casais de oleiros: José de Araújo, casado com Maria Fernandes da Costa, filho do oleiro Francisco de Araújo; João Machado da Rocha, casado com Isabel Pujol, natural de Barcelona, e Maria Palma da Rocha Lima, casada com João Brás Silva Dantas, ambos filhos do oleiro José Machado da Rocha; e, por fim, Maria da Conceição Pereira casada com José da Silva, filha de João Machado da Rocha e de Maria Pereira de Castro.

Na 3.ª geração de oleiros encontramos cinco casais de oleiros, filhos de Maria Palma da Rocha Lima e do oleiro José Brás da Silva Dantas. A saber: António Brás Dantas da Rocha, casado com Maria Joaquina da Silva; Manuel Brás Dantas da Rocha, casado com Maria das Dores Franca; João Brás Dantas da Rocha, casado com Carolina Gomes da Cruz; Catarina Palma de Lima, casada com Manuel Pereira Palma; e Augusto Brás Dantas da Rocha, casado com Rosa Vicência. Encontramos também um filho de José de Araújo, de seu nome António Araújo, casado com Maria

²⁶⁸ Informa Gabriel Gonçalves que as pessoas com quem falou o informaram ter tido a olaria em Lanheses uma origem recente *“devendo ter sido iniciada por um descendente, bisavô ou trisavô, que para aqui veio segundo creem, de Barcelos (Oliveira), fugido à ‘vida militar’ e que por aqui ficou”* (GONÇALVES, 1940: 1).

²⁶⁹ Agradecemos à Professora Norberta Amorim que nos ajudou e orientou no respigo dos Registos Paroquiais. Sem o seu auxílio esta abordagem não teria sido possível. Agradeço também à D. Isabel Salgado, que teve a paciência e a disposição de passar a fichas os dados constantes nos registos paroquiais (Nascimentos, Casamentos e Óbitos) e de me ajudar na busca das famílias dos oleiros.

das Dores Fiúza; e, um filho do oleiro José da Silva, de seu nome José Maria da Silva, casado com Maria Rosa Franca de Castro.

Na 4.^a geração de oleiros já só encontramos exercendo a profissão de oleiro os netos de Maria Palma de Lima e de João Brás da Silva Dantas, não tendo nenhum deles constituído olaria própria. Maria da Conceição Franco, filha do oleiro Manuel Brás Dantas da Rocha casou-se com João Fernandes, filho de sapateiro, que terá trabalhado algum tempo com o sogro abandonando mais tarde a olaria para exercer a profissão de tamanqueiro. Maria da Conceição continuou, no entanto, a ajudar a mãe na venda da loiça que o pai produzia. Sua filha, Maria Helena Fernandes Franco, seguiu-lhe as pisadas, dedicando-se também ela à venda da loiça preta e de faiança na feira de Lanheses e, na companhia do marido, na Serra d'Arga. Seu irmão, Manuel Fernandes Franco, o Nêu da Lina, que era casado com uma prima, Constância Palma de Lima, filha do oleiro Manuel Pereira Palma, dedicou-se ao fabrico de loiça preta, mas, em casa de seu sogro. Damião Pereira Palma, filho do oleiro Manuel Pereira Palma e cunhado do Nêu da Lina também produziu loiça preta, mas trabalhou sempre na oficina de seu pai.

São, pois, os filhos, os netos, os bisnetos e tetranetos deste João Machado da Rocha, que vão manter a produção de loiça de barro preta, em Lanheses, desde ca. 1810 até ca. de 1940.

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica no concelho de Viana do Castelo, indicando-se a existência de oito oficinas, cada uma com seu forno, incluídas na categoria de *“pequena indústria”* e produzindo *“louça, cântaros, etc.”*. No entanto, não se indica qual a freguesia ou freguesias onde se localizavam estas oficinas.

Trabalhava-se durante todo o ano, entre 200 a 240 dias. No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas, e, no inverno, entre 7 a 8 horas. Anualmente costumavam fazer entre 20 a 50 serões, cerca de 2 a 3 horas por dia. Nesta labuta empregavam-se vinte trabalhadores: doze do sexo masculino (quatro *“mestres”*; um *“operário”* com menos de 12 anos; outro, com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; seis, com mais de 16 anos), e oito operárias do sexo feminino (uma *“mestra”*; uma operária com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; seis, com mais de 16 anos). Dos vinte trabalhadores havia seis, todos do sexo masculino, que sabiam ler (um, com menos de 12 anos; outro, com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; quatro, com mais de 16 anos). O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 49).

Tabela 49 Vencimento diário de um oleiro em Viana do Castelo em 1890

| | Menos de 12 anos | Entre 12 a 16 anos | Mais de 16 anos |
|-----------|------------------|--------------------|-----------------|
| Ao jornal | 80 a 120 réis | 100 a 140 réis | 160 a 300 réis |
| À tarefa | ————— | 120 a 160 réis | 140 a 500 réis |

A matéria-prima utilizada era “barro” nacional, consumindo-se 51.000 kg/ano e gastando-se na sua aquisição a quantia anual de 62.500 réis. Estas oficinas vendiam anualmente 31.800 peças, sendo o valor da produção estimado em 543.000 réis/ano, e o mercado de venda concelhio (INQUÉRITO, 1891: 87, 102-103, 118-119, 125, 130, 134).

A1.2 O fabrico da loiça desde a extração do barro até à comercialização

Sabemos que os últimos oleiros que laboraram em Lanheses produziam essencialmente loiça preta fazendo, no entanto, nos últimos anos em que exerceram a arte, alguma loiça vermelha (GONÇALVES, 1988A: 72).

O barro era extraído durante o verão, em *barreiras** existentes na freguesia, no lugar do Barreiro, tendo de se cavar em profundidade para conseguir chegar aos filões de argila. Os oleiros tinham de pagar pela extração do barro ao proprietário do terreno. O transporte da *barreira** até casa do oleiro fazia-se em carro de bois, levando cada carro quarenta gamelas de barro. O carro de bois usado no transporte do barro levava as mesmas proteções laterais (*caniças**) que serviam para o transporte do estrume para os campos²⁷⁰.

Em Lanheses preparava-se o barro do modo como o faziam os oleiros de loiça preta de Prado, região de onde, como já tivemos oportunidade de referir, veio o primeiro oleiro que aqui laborou. O barro, depois de seco ao sol numa eira era guardado num coberto. Quando precisavam dele os oleiros colocavam-no num *masseirão** e aí, com o auxílio de um *pisão**, trituravam-no até ficar bem desfeito. Este serviço podia ser feito, em simultâneo, por mais de uma pessoa, cada uma com o seu pisão. Seguidamente o barro era peneirado por uma peneira para dentro de uma

²⁷⁰ Os dados etnográficos referidos neste estudo resultam do trabalho de campo efetuado nesta freguesia, em 1994 e 1995. Os nossos principais informadores foram: o Senhor Padre Manuel Franco, natural de Lanheses e pároco da freguesia; Carolina Palma de Lima, neta de Manuel Pereira Palma e que sempre viveu na casa onde funcionou a última olaria; Damião Pereira Palma, filho de um dos últimos oleiros – Manuel Pereira Palma; Maria Helena Franco, neta do oleiro Manuel Brás, a qual, durante muitos anos, vendeu a loiça de seu avô e, quando não havia produção em Lanheses, a loiça preta que comprava aos oleiros de Prado (Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz). Para além destes, que se relacionaram diretamente com os oleiros, falámos com diversas habitantes de Lanheses que nos deram informações preciosas: os barqueiros Alfredo Badalheiro e João da Rocha e, ainda o Sr. Manuel Quintas, que construiu a sua casa no terreno de um antigo forno, no lugar da Taboneira. Para esta abordagem recorreremos também aos trabalhos de Gabriel Gonçalves (GONÇALVES, 1940 e 1988A).

*masseira** e aí misturado com água. Depois de bem misturado passava para o *vergadoiro** onde acabava de ser *vergado** com as mãos. Sob a forma de *bolas* ia depois ao torno para ser levantado.

Por vezes, os oleiros misturavam duas qualidades de barro diferentes, extraído nas barreiras de Lanheses. Também chegaram a comprar barro em Alvarães, pois o consideravam de melhor qualidade.

Estes oleiros, tal como os oleiros de Prado, utilizavam o *torno**. Para levantar a peça na roda serviam-se de uns *canivetes**, auxiliares necessários no levantamento e alisamento da peça. Depois desta terminada, era alisada com um pano, normalmente de linho. Para separar a peça do *rodalho** do torno serviam-se de um arame a que atavam na ponta dois pequenos pedaços de pano.

As peças de maiores dimensões, por exemplo os cântaros, eram, tal como em Prado, feitas em três partes. Primeiro fazia-se a parte superior do bojo, designada *base**; depois de pronta era colocada sobre uma tábua e fazia-se então a parte inferior do bojo, o *caco**. Seguidamente colocava-se a *base** sobre o *caco** tratando-se de os unir. Ficava desta forma feito o *búzio** (*caco* + *base*). Depois de o búzio ter sido submetido a um período de secagem é que era finalmente colocado o gargalo do cântaro (MARINHO; FREITAS, 1996: 25-29).

Algumas das peças feitas por estes oleiros eram decoradas. Umas, eram singelamente ornamentadas com um ou dois filetes, outras, como os cântaros para água, eram decorados no bordo em varanda, com golpes produzidos pelo canivete.

Mas havia peças, feitas para ocasiões especiais, que eram profusamente decoradas com motivos impressos com o auxílio da *carretilha**, com aplicação de elementos moldados e com a aplicação de mica na superfície exterior da peça. Conhecemos uma dessas peças, um cântaro que possui inscrita a data «1902» e umas iniciais. Foi utilizado pela avó (nascida em 1888) do seu atual proprietário²⁷¹ e que foi de Mordoma, na festa da Senhora das Necessidades, em Ponte de Lima, nesse mesmo ano²⁷². A decoração de peças com a aplicação de moscovite era praticada

²⁷¹ Esta peça pertence ao Sr. Valdemar Pinto Agra, neto da senhora que o utilizou em 1902, e que é natural e residente em Lanheses. Tive conhecimento da sua existência através do Dr. Manuel Luís Real, o qual, sabendo do meu interesse pela loiça preta, fez o favor de me enviar uma fotografia desta peça, quando esteve exposta na montra do Oculista Agra, em Ponte do Lima, e cujo proprietário é o dono da cântaro.

²⁷² Segundo Gabriel Gonçalves e, na sua esteira Manuel Marinho e Maria da Graça Freitas (MARINHO; FREITAS, 1996), as peças produzidas em Lanheses seriam parcamente decoradas, o que não é inteiramente verdade. De facto, a loiça de uso comum era pouco ornamentada, mas o mesmo não sucedia quando se tratava de peças feitas para ocasiões especiais. Nestas peças de exceção, o artista esmerava-se e recorria a técnicas ornamentais não utilizadas

pelos oleiros de Prado desde pelo menos o séc. XVII e manteve-se até ao séc. XX. Nas escavações arqueológicas realizadas em Braga, no Mosteiro de S. Martinho de Tibães, no Porto, na Casa do Infante, e em Guimarães têm aparecido peças idênticas. Como se vê também neste aspeto as olarias de Prado e Lanheses têm semelhanças.

Por encomenda também costumavam fazer bules, chávenas, etc., que depois *bruniam** com um *godo*^{*273}.

Toda a loiça tinha de ser submetida a um período de secagem antes de ser cozida. O tempo de secagem variava consoante as condições climáticas. Quanto maior fosse o grau de humidade mais tempo as peças demoravam a secar.

Depois de secas, as peças eram cozidas. O forno utilizado constava de duas câmaras, separadas por uma grade repleta de furos, e era superiormente descoberto. O modo de cozer a loiça era em tudo idêntico ao utilizado em Prado. Costumavam cozer de quinze em quinze dias, na sexta-feira anterior ao dia da feira. A loiça era desenfornada ao sábado de manhã bem cedo, e nesse mesmo dia transportada para a feira.

Produziam²⁷⁴ dois tipos de *cântaros*: um, de bordo em varanda, era utilizado no armazenamento e transporte de água; outro, de bordo redondo e normalmente com um bico, servia para o transporte de vinho ou para o sulfato²⁷⁵. Qualquer um destes modelos de cântaro podia também ser utilizado na conservação da azeitona ou no “*jogo do panelo*”²⁷⁶. *Panelas* e

frequentemente: a aplicação de elementos moldados, a impressão com *carretilha**, o brunido, a aplicação de moscovite, etc.

273 José Rosa Araújo, explica o que são goidos: “*Seixos, ou sejam, calhaus rolados (Alvarães). A certa loiça fabricada outrora na freguesia de Lanheses e que era alisada exteriormente com um seixo, chamavam: loiça godada. Estes seixos eram previamente polidos*” (ARAÚJO, 1989C: 106).

274 Quanto às peças produzidas por estes oleiros diz Gabriel Gonçalves: “*As peças de loiça que mais se fabricam são as seguintes: Cântaros, para ir à fonte, preço médio, 1\$20; Panelas (duas asas iguais), para maçar o leite, 1\$20; caçoilas (duas asas, baixas), para fermentar o leite; \$80; púcaros (duas asas), para levar a comida para os campos, \$60; púcaros (asadinho), para fazer a comida (cozinhar), \$35; chocolateira, para aquecer a água, fazer café, etc, \$40; copo, para beber água; \$20; vasos, para plantas; \$40*” (GONÇALVES, 1940: 4).

275 Informa José Rosa de Araújo que, em Lanheses, se distinguia o cântaro da cântara do seguinte modo: “*Distingue-se um da outra apenas pelo rebordo: no cântaro é liso, na cântara é boleado. Deram-me esta explicação em Lanheses, onde ainda em 1940 existia indústria de olaria popular e se fabricavam cântaros e cântaras de barro para ir à fonte*” (ARAÚJO, 1989A: 30).

276 Os cântaros feitos pelos oleiros de Lanheses (ARAÚJO, 1991 [1988]: [303]) e pelos oleiros de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz eram utilizados para jogar o “*jogo do panelo ou panelinha*”. O jogo consistia no seguinte: vários jovens, dispostos a uma distância próxima, iam atirando entre si um cântaro, até que um deles, mais desastrado, o deixava cair. Era então obrigado a pagar um novo cântaro que voltava a ser utilizado com o mesmo fim (ARAÚJO, 1982: 46). José Rosa de Araújo dá também conta do “*jogo do panelo*”, organizado pelos donos das tabernas, por altura das festividades locais. Estes possuíam grandes quantidades de cântaros, utilizados no jogo acima descrito, só que, se um dos jogadores partia um cântaro, em vez de comprar outro, pagava uma rodada de vinho aos convivas (ARAÚJO, 1991 [1988]: [303-304]). Note-se que os cântaros reservados para estes jogos ou eram cântaros de refugo, comprados aos oleiros, ou, então, tratava-se de cântaros que durante o ano as pessoas “*romperam*”, ou seja, cântaros que porque de algum modo se estragaram já não podiam ser usados nas tarefas diárias e eram dispensados.

caçoilas de duas asas eram utilizadas para demolhar bacalhau, na preparação da manteiga (PEREIRA, 1962) e na cozedura de alimentos. Os *porrões de duas asas* usavam-se para conserva do pingue. Os *alguidares*, os maiores, serviam para lavar a roupa e os de tamanho inferior eram utilizados na higiene pessoal. Os *coadores*, alguidares crivados de furos no fundo, eram usados para escoar as batatas cozidas, os legumes, etc. Os *púcaros de duas asas* serviam para “*levar a comida para os campos*”. Os *púcaros de uma asa (asadinhos)* eram utilizados na cozedura dos alimentos. As *chocolateiras* serviam para aquecer o vinho com mel ou açúcar, fazer café ou chá, etc.. As *infusas* eram usadas no serviço do vinho; os *fogareiros* e *assadeiras* serviam para assar as castanhas; os *copos*, para serviço e ingestão de líquidos; os *bacios* (penicos), como contentor de dejectos resultantes da defecação humana; e *vasos*, como contentores para plantas ornamentais. De quando em vez, e a pedido do rapazio faziam *cucos* (GONÇALVES, 1969), que este se deleitava a tocar.

A loiça era normalmente vendida pelas mulheres dos oleiros nas feiras de Lanheses, Viana do Castelo e Ponte de Lima. Pelos caminhos da serra seguia para Meixedo, Vilar de Murteda, S. Lourenço da Montaria e Caminha, de onde era vendida para a Galiza (Espanha). Para as feiras de Viana do Castelo e Ponte de Lima a loiça era transportada de barco através do rio Lima. A loiça que sobrava de umas feiras para as outras deixavam-na a guardar em casa de pessoas conhecidas, as quais de algum modo recompensavam.

Tabela 50. Locais de venda de loiça de Lanheses, no séc. XX

| Local de venda | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Meixedo (Viana do Castelo, Viana do Castelo) | 5 |
| Vilar de Murteda (Viana do Castelo, Viana do Castelo) | 7 |
| Ponte de Lima (Viana do Castelo) | 9 |
| Montaria (Viana do Castelo, Viana do Castelo) | 10 |
| Viana do Castelo (Viana do Castelo) | 16 |
| Caminha (Viana do Castelo) | 26 |

Mas, a loiça também era transportada à cabeça das mulheres, dentro de cestos. O modo de acamar a loiça era o seguinte: o fundo do cesto era cheio com peças miúdas – testos, chocolateiras, copos, etc. De seguida, dispunham de cada um dos lados mais compridos do cesto, três cântaros com as bocas voltadas para dentro, sendo presos entre si e às asas do cesto, com cordas. Os intervalos que ficavam entre estes eram preenchidos com loiça mais miúda. Quando

tinham de transportar uma grande quantidade de loiça contratavam mulheres para acompanharem a mulher do oleiro até ao local de venda, cada qual com o seu cesto à cabeça.

Estas oficinas de loiça preta eram unidades familiares de produção onde todos tinham a sua quota-parte de trabalho. O pai e os filhos mais velhos trabalhavam à roda, os mais novos, rapazes e raparigas, esmagavam o barro no masseirão, peneiravam-no e amassavam-no. Era também a estes e à mãe que competia ir pelos montes apanhar a lenha necessária à cozedura da loiça. À mãe e às filhas competia-lhes ainda as lides domésticas, o trabalho nas terras de cultivo e, ao serão, o fiar do linho necessário para abastecer a casa. Era também a mulher quem estava encarregue de vender a loiça nas feiras.

Os filhos que casavam podiam estabelecer-se por conta própria ou ficar a trabalhar na casa paterna. Damião, um dos últimos oleiros de Lanheses nunca teve oficina própria continuando, até desistir da arte, a trabalhar em casa do pai, Manuel Palma.

Deixou de se produzir loiça em Lanheses na década de 40 do século XX, mas Maria Helena Fernandes Franco (Lena Balandra), irmã do oleiro Manuel Franco Fernandes, neta do oleiro Manuel Brás, continuou a vender loiça preta dos oleiros de Prado (freguesias de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz) na feira de Lanheses, a qual ia comprar à feira de Ponte de Lima. O próprio Damião Brás, um dos últimos oleiros de Lanheses, ia, nos últimos anos em que laborou, comprar loiça preta aos oleiros de Prado, que vendia, na feira de Lanheses, misturada com a sua.

Estão ainda por estudar os fluxos migratórios de oleiros em Portugal, mas conhecemos alguns casos que nos permitem constatar a ida de oleiros para terras onde encontram a matéria-prima de que necessitam e mercados para as suas peças²⁷⁷. Lanheses é um desses casos. Local de produção com origem em oleiros oriundos de Prado (freguesias de Oliveira e Cervães), numa zona de confluência de caminhos fluviais e terrestres, sede de um pequeno concelho criado em 1793 e extinto em 1836 (RODRIGUES, 1993), com uma feira quinzenal criada em 1796, numa região conhecida como consumidora de loiça preta, aí laboraram durante cerca de século e meio um grupo de oleiros, constituindo pouco mais de uma mão-cheia de oficinas de cariz familiar, onde pais e filhos laboravam em conjunto. As técnicas e utensílios utilizados pelos *paneiros* de Lanheses, bem como a tipologia das peças, são os mesmos que trouxeram da sua terra natal – o concelho de Prado.

A sua loiça, destinada a suprir as necessidades de uma comunidade rural, começa aos poucos a ser substituída por materiais menos quebrançosos como a folha de Flandres, o plástico e

²⁷⁷ A este propósito veja-se o capítulo 2.9 desta tese - Fluxos migratórios profissionais.

o ferro fundido. Por outro lado, os caminhos da emigração levaram os filhos destes oleiros para o Brasil, França e Espanha, tornando-os assalariados por conta de outrem ou pequenos comerciantes por conta própria. Os últimos oleiros, Damião Pereira Palma e Manuel Franco (Néu da Lina) deixaram de trabalhar por volta dos anos 40 do século XX, e assim se extinguiu o fabrico de loiça preta em Lanheses que perdurou durante cerca de 130-140 anos, tendo o seu início no 1º quartel de 1800 e o seu término na década de 40 do século XX.



O oleiro António da Cunha a pisar o barro no masseirão (Parada de Gatim, Vila Verde, Braga). 1969. Arquivo fotográfico do Museu de Olaria.

A2 Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz (Vila Verde, Braga)

Começa-se por situar as olarias de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, dentro da vasta área localizada na margem direita do Rio Cávado (concelhos de Vila Verde e Barcelos), e que outrora pertenceu ao concelho de Prado²⁷⁸. É necessário conhecer este contexto para se perceber a importância que outrora esta região teve como produtora da loiça que abastecia terras longínquas, chegando à Galiza e às Beiras.

A2.1 O concelho de Prado: uma vasta área de produção cerâmica

Quando se refere a olaria no Minho vem de imediato à lembrança a loiça de Barcelos²⁷⁹. De facto, é neste concelho que atualmente se situam as oficinas dos oleiros que continuam a abastecer as cozinhas com pingadeiras e alguidares de arroz de forno (se bem que cada vez menos usados...), bem como com figurado para decorar as casas ou para ampliar as coleções dos que apreciam esta arte. Por aqui continua a produzir-se loiça preta, vermelha fosca e vidrada, bem como faiança e porcelana.

Mas, se recuarmos à Idade Média, verificamos que a produção cerâmica se estendia ao longo da margem direita do Rio Cávado (com breves e esporádicas incursões na outra margem), na área dos atuais concelhos de Barcelos, Vila Verde e Braga, correspondendo, *grosso modo*, ao extinto concelho de Prado.

Neste texto usar-se-á a denominação Prado (Terra documentada desde o século XI, veja-se ARAÚJO, 1998: 31-32, e concelho extinto em 1855, e no qual se situavam as oficinas onde se produzia cerâmica) para referir as olarias que se estendiam pelos atuais concelhos de Barcelos e Vila Verde. Atualmente, todas as freguesias onde se produz loiça pertencem ao concelho de Barcelos.

Desde o século X (ARAÚJO, 1998: 31) que se encontra documentado o fabrico cerâmico nesta área, mas, a qualidade do barro extraído nas barreiras, as muitas referências que ao longo dos séculos se vai fazendo à cerâmica aqui produzida, bem como os recentes estudos sobre a

²⁷⁸ Sobre o centro olário de Prado já publicámos vários textos. Veja-se FERNANDES, 1997H, 1997I, 1997L, 2010. Um outro texto, mais aprofundado do que os anteriores e abarcando os diversos tipos de loiça produzida – loiça preta e vermelha fosca, loiça de vidrados corados, loiça polida vermelha, branca e preta, foi publicado em FERNANDES, 2012: 39-110. Este último, na parte histórica, tem como base o texto apresentado nesta tese.

²⁷⁹ Para o conhecimento da história das olarias de Barcelos vale a pena compulsar o texto «Olaria de Barcelos: das origens à atualidade» (RIOS; RAMOS; REGO, 2006).

cerâmica arqueológica de *Bracara Augusta*, permitem recuar a produção até à época romana (DELGADO; MORAIS, 2009).

No século X, mais concretamente em 960, já é mencionado o topónimo “*oleiros*”, no atual concelho de Vila Verde. A referência aparece na «Carta de Lalim» e assim consta: “...*per illo comoro de illo monte inter Livane et Archa... et fere in illo vallo inter Ollarius et Fontanello et inde ad illo Fontano... et plega in Catavo*” (ARAÚJO, 1998: 32).

Em 1220, “*Gunsalvo Gontigiz*”, proprietário de terras em Cervães, freguesia do atual concelho de Vila Verde, tinha de dar “*olas*” (vasilhas de barro) ao Rei e ao Senhor da terra, sempre que estes por aí passassem. O mesmo tributo se repete em 1258 (BARROCA, 1993: 163-164; ARAÚJO, 1998: 32-33; ARAÚJO, 2004: 17).

Em 1258, uma propriedade de Santa Maria de Galegos era foreira à Terra de Barcelos tendo de pagar o foro em telha (ARAÚJO, 1998: 33).

Em 1339, através do «Corpus Codicum», somos informados que chegava ao Porto loiça de Braga: “*Toda carga de pichees brageeses aquel que os trouver pagará da carga dous pichees. E de colonho huum pichell [1339]*” (CORPUS, 1917, II: 37). Provavelmente esta referência a pichéis bragueses remete-nos para loiça fabricada em Prado. É frequente que a produção de um determinado local, quando vendida longe da origem de fabrico, passe a ganhar o nome da localidade mais importante que lhe fica na proximidade, a qual as pessoas conhecem melhor e mais facilmente identificam²⁸⁰. De facto, se bem que, na segunda metade do séc. XIV (1368-1380), haja referência a olarias na cidade de Braga, estas parecem nunca ter tido uma importância significativa, pois a documentação pouco se lhes refere²⁸¹ (BARROCA, 1993: 164). E, note-se, o documento mencionado refere a Rua “*da Olaria*” e não a rua das olarias.

No século XIV, verificamos que a Igreja de Cervães pagava ao Cabido de Braga 12 moios de telha, especificando-se no documento que um moio de telha corresponde a 200 unidades (BARROCA, 1993: 163-164; ARAÚJO, 1998: 32-33). Ou seja, no século XIV, a Igreja de Cervães entregava anualmente 2400 telhas ao Cabido de Braga.

À época, Cervães integrava a Terra ou Julgado de Prado, sendo composta por um conjunto de freguesias, em algumas das quais ainda hoje se produz cerâmica. António de Sousa

²⁸⁰ Ainda hoje, com alguns produtos sucede o mesmo: o produto fabricado num determinado local ou região, adquire o nome de um local mais conhecido por todos e onde é mais comercializado (assim sucede com o Vinho do Porto ou com a alheira de Mirandela).

²⁸¹ Informa Mário Barroca que “*O censual do Cabido de Braga refere a: ‘...rua que se chama da Olaria... vem da Porta do Sol até ao canto da rua da Erva’*” (BARROCA, 1993: 164).

Araújo explica que, em 1220-1258, a Terra/Julgado de Prado era constituída pelas seguintes freguesias: S. Gens de Macarome, Cabanelas, Oleiros, Atiães, Francelos, Igreja Nova. Parada de Gatim, Freiriz, Cervães, Ucha, Oliveira, Lama, S. Vicente de Areias, Galegos (S. Martinho), Galegos (Santa Maria), Roriz e Manhente (ARAÚJO, 1998).

Em 1510, D. Manuel I reforma o Foral de Prado, que havia sido dado por D. Afonso III, em 1230, nele constando: *“Barro. E tem mais o dito concelho para pagamento da sua renda, a renda do barro da telha que há na dita terra e termo. O qual venderão pelo preço que puderem como coisa sua própria. Porém da portagem não levarão senão meio real, por carga maior, e por carrada grande ou pequena, um real”* (DIAS, 1961-1969, II: 27-28; SANTANA, 1999: 127).

Em 1588 é referido, num capítulo de visitação em Parada de Gatim, o oleiro Domingues Pires, viúvo e residente em Santa Marinha de Oleiros, ambas freguesias do atual concelho de Vila Verde (ARAÚJO, 1998: 37-38).

Em 1628, louça de Prado chega ao Porto, sabendo-se que cada carro de louça deste concelho que entrasse na cidade era taxado em 80 réis, se fosse loiça fosca, e em 100 réis, se fosse loiça vidrada (SILVA, 1988, II: 885).

Ao longo do século XVII, o mosteiro de Tibães adquire com regularidade loiça de Prado: preta (púcaros com seus testos e quartas), fosca (cântaros e panelas) ou vidrada (alguidares, bacinicas, baldes, castiçais, covilhetes, pingadeiras redondas e compridas, pratos, quartas, servidores e tigelas de fogo)²⁸².

Em 1645, em Prado, *“se labra gran cantidad de basijas negras finas, com que se provee entre Duero y Miño”* (SILVA, 1645: fl. 179v.).

Em 1685, morre, no Porto, onde andava *“no troco da loiça”*, o loiceiro João Domingues Capote, de Parada de Gatim (ARAÚJO, 1998: 38).

Em 1706, o Padre António Carvalho da Costa informa que Prado *“tem bom barro, de que fazem telha e louça ordinária, que vão vender por toda a Província”* e, ao referir-se ao couro de Cervães, dá conta que aí *“se fazem as melhores quartas e púcaros de beber que deste grosseiro barro na Província se obram”* (COSTA, 1706-1712, I: 247 e 251).

Em 1718, através de um documento existente no arquivo municipal de Barcelos, fica-se a conhecer os preços da louça de barro e da louça vidrada (FERNANDES, 1999: 20).

²⁸² É provável que, ao longo do século XVIII e XIX, os monges beneditinos continuassem a adquirir loiça em Prado, mas não compulsámos os documentos referentes a este período. Devo à amabilidade da minha colega Dr.ª Anabela Silva, técnica superior do Mosteiro de Tibães, os elementos por ela recolhidos na documentação seiscentista – «Livro de gasto da Congregação» – relativos ao Mosteiro de S. Martinho de Tibães.

Em 1738, a Igreja de S. Julião da Lage, no couto de Moure (Vila Verde), é obrigada a dar anualmente à Sé de Braga *“doze carros de telha ou o que ela valer em cada um ano”* (ARAÚJO, 1998: 33).

Entre 1752 e 1825, é exportada pelo porto de Viana do Castelo, com destino à Galiza e esporadicamente para Lisboa, muita da loiça fosca ou vidrada produzida em Prado (CAPELA, 1992: 40-49).

No século XVIII, a documentação de arquivo permite ficar a saber que, em Prado, também se fez *“louça branca”*, ou seja, faiança. Domingos Martins era *“oficial de fazer louça branca”*, em Quintão, na freguesia da Ucha (20.11.1738) e, Domingos Francisco era *“obreiro de louça branca”*, em Gondomar, na Lama (12.08.1738) (REMELGADO, 2005: 134, 147 e 148). Em 1775, é nomeado o oleiro Francisco, filho de Mariana Francisca, no cargo de Juiz do ofício de oleiro de louça branca. Este era morador em Cervães (OLIVEIRA, 1998: 104).

Cerca de 1810, um oleiro de Oliveira, João Machado da Rocha (casado em 1786 com Josefa da Silva Macedo, natural de Cervães), vai produzir loiça preta para Lanheses, freguesia do concelho de Viana do Castelo, dando início a um local de produção que perdura até cerca de 1940 (FERNANDES, 1997J).

Entre 1834 e 1839, exporta-se, pelo Porto de Esposende, oito carros de *“louça da roda de Prado”*, bem como 2500 telhas e 800 tijolos, sem indicação de proveniência mas que seriam muito provavelmente produção de Prado (NEIVA, 1984: 18).

Em 1839, nos «Acórdãos da Câmara Municipal da vila de Barcelos» determina-se que *“ninguém poderá abrir barreiras, pedreiras ou minas junto de caminhos públicos, sem que se guarde a distância de vinte palmos, além da circunção com sebe segura, pena de dois mil réis”*, e que *“ninguém amassarão barro, venderá, ou secará roupa, frutas, ou qualquer outra coisa nos Adros das Igrejas, ou Capelas, pena de mil réis”* (ACÓRDÃOS, 1839: 4 e 7).

No final do século XIX, a loiça de Prado aparece à venda nas feiras e romarias *“invadindo todos os mercados do interior, desde as feiras quinzenais de Ponte, da Barca e dos Arcos até às alturas da Peneda, na romaria de setembro, penetrando na Galiza, acudindo a Lamego e Viseu, mantendo uma procura constante no Porto, ainda para o sul do Douro surge a par com a de outras procedências”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 126).

Em 1855, o concelho de Prado é extinto, passando o grosso das suas freguesias para o concelho de Barcelos, mas algumas também para os de Vila Verde e Braga²⁸³.

Na exposição de cerâmica de 1882, realizada no Palácio de Cristal, no Porto, e que teve como mentor Joaquim de Vasconcelos, figuraram peças de olaria dos concelhos de Vila Verde e de Barcelos, patentes em vários *“expositores, distribuídos por numerosas freguesias”*. Joaquim de Vasconcelos informa que *“deve-se esta riqueza ao trabalho e especial dedicação do Sr. Joaquim de Azuaga, digno chefe da estação de Barcelos. Também teve o gosto de ver quatro expositores populares do seu concelho premiados com menções honrosas. Não menos notável é a região de Braga e Guimarães. A louça popular do Prado é célebre em Portugal. Vieram de lá formas admiráveis”* (VASCONCELOS, 1883, 10: 472).

Foram quatro as menções honrosas atribuídas a oleiros dos concelhos de Barcelos e de Vila Verde – Manuel Joaquim da Silva (Prado); António José d’Abreu (Santa Maria de Galegos), Joaquim Salgueira (Santa Maria de Galegos) e Manuel de Macedo (Devesa, Cervães) (EXTRATO, 1882: 683).

Quando é realizado o Inquérito Industrial de 1890, já o concelho de Prado tinha sido extinto e as suas freguesias divididas pelos concelhos de Barcelos, Braga e Vila Verde. Refira-se que neste Inquérito são incluídas, debaixo da designação de «Cerâmica» a «olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)».

Para o concelho de Barcelos o Inquérito Industrial de 1890 dá conta da existência de cento e uma oficinas, cada uma com seu forno, incluídas na categoria de *“pequena indústria”* e produzindo *“telha e louça”*. Através deste Inquérito fica também a saber-se que, em setenta e três destas oficinas, se trabalhava na arte todo o ano; numa, durante 8 meses; noutra, durante 7 meses; em dezassete, durante 6 meses; numa, 5 meses; em duas, durante 4 meses; em cinco, durante 3 meses e por fim, numa *“em prazo incerto”*.

O dia normal de trabalho durante o verão variava entre 10 a 13 horas, e, no inverno, entre 8 a 10 horas.

No conjunto das oficinas laboravam duzentas e quarenta e cinco pessoas: duzentas e trinta do sexo masculino (noventa e nove *“mestres”*; trinta e seis *“operários”*, com idades compreendidas entre os 12 e os 16 anos; oitenta e quatro *“operários”*, com mais de 16 anos de idade; seis *“aprendizes”*, com idades compreendidas entre os 12 e os 16 anos, e outros cinco, com mais de 16 anos), e quinze *“operárias”* (uma, com menos de 12 anos; cinco, com idades

²⁸³ Diário do Governo N.º 273, de 19 de novembro de 1855. P. 1407-1408.

compreendidas entre os 12 e os 16 anos; nove, com mais de 16 anos). Dos duzentos e quarenta e cinco trabalhadores só doze sabiam ler, sendo todos do sexo masculino, tendo, um deles, entre os 12 e os 16 anos, e, os restantes onze, mais de 16 anos. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 51).

A matéria-prima utilizada era o “barro” nacional, gastando-se, em noventa e oito oficinas, um total de 7.281.420.000 réis/ano na sua aquisição. A produção de telha e de loiça estava avaliada em 20.416.955 réis/ano e era consumida no mercado nacional (INQUÉRITO, 1891: 139, 160-161, 194-195, 224, 230, 241).

Tabela 51. Vencimento diário de um oleiro em Barcelos em 1890

| | Operários entre 12 a 16 anos | Operários mais de 16 anos | Aprendizes entre 12 a 16 anos | Aprendizes mais de 16 anos |
|-----------|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Ao jornal | 120 a 240 réis | 120 a 430 réis | 200 a 240 réis ²⁸⁴ | 160 réis ²⁸⁵ |

Para o concelho de Braga, o Inquérito Industrial de 1890 dá conta da existência de dezanove oficinas²⁸⁶, cada um com seu forno, incluídas na categoria de “*pequena indústria*”, e produzindo “*telha, tijolo, tigelas*”. Fica a saber-se que numa destas oficinas se trabalhava durante 5 meses; em quinze oficinas, durante 4 meses; numa, durante 2 meses; por fim, numa outra, durante 1 mês. Durante o verão, o dia normal de trabalho variava entre 12 a 14 horas, sendo usual fazerem serão, num número calculado, entre 10 a 100 serões por ano, estimando-se que cada um duraria entre 4 a 8 horas.

No conjunto das oficinas laboravam cento e dezasseis operários: sessenta e dois do sexo masculino (dezoito “*mestres*”; seis “*operários*” com mais de 16 anos; trinta e oito “*aprendizes*”, com menos de 12 anos de idade), e, cinquenta e quatro do sexo feminino (uma “*mestra*”, quarenta e uma “*operárias*”, com mais de 16 anos; 12 “*aprendizas*”, com mais de 16 anos).

Dos cento e dezasseis trabalhadores havia vinte que sabiam ler, sendo todos do sexo masculino, e tendo mais de 16 anos de idade. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 52).

²⁸⁴ Este valor está seguramente incorreto. É impossível que um aprendiz ganhe mais do que um operário. Os valores indicados provavelmente corresponderão ao que um operário ganharia quando trabalhava à tarefa.

²⁸⁵ Este valor está seguramente incorreto. É impossível que um aprendiz ganhe mais do que um operário. Os valores indicados provavelmente corresponderão ao que um operário ganharia quando trabalhava à tarefa.

²⁸⁶ Numa das tabelas deste Inquérito de 1890 refere-se a existência em Braga, de 19 oficinas e noutro local 18 (INQUÉRITO, 1891: 142, 164-165, 225).

Tabela 52. Vencimento diário de um oleiro em Braga (Inquérito Industrial de 1890)

| | Operários entre 12 a 16 anos | Operários mais de 16 anos | Aprendizes entre 12 a 16 anos | Aprendizes mais de 16 anos |
|-----------|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Ao jornal | 200 a 240 réis | 200 a 600 réis | 80 a 120 réis | _____ |
| À tarefa | 200 a 340 réis | 160 a 600 réis | _____ | 180 a 200 réis |

A matéria-prima utilizada era o “barro” nacional, gastando-se na sua aquisição 4.460.000 réis/ano. A produção de “telha, tijolo, tigelas” estava avaliada em 19.520.000 réis/ano, tendo escoamento no mercado nacional (INQUÉRITO, 1891: 142, 164-165, 198-199, 225, 231, 242).

No Inquérito Industrial de 1890 é também referida a produção cerâmica no concelho de Vila Verde indicando-se a existência de dezasseis oficinas, cada uma com seu forno, incluídas na categoria de “pequena indústria” e produzindo “louça de barro”. Fica a saber-se que em catorze destas oficinas se trabalhava na arte durante 6 meses, e, em duas, durante 3 meses. No verão, o dia de trabalho tinha 9 horas, e, no inverno, 6 horas. No conjunto das oficinas trabalhavam 16 pessoas, todas do sexo masculino, e com mais de 16 anos. O vencimento auferido pelos operários, trabalhando à tarefa, variava entre 120 a 400 réis. A matéria-prima utilizada era o “barro” nacional, custando a sua aquisição 15.000 réis/ano e sendo também nacional o mercado de venda da loiça (INQUÉRITO, 1891: 159, 190-191, 220-221, 229, 240, 250).

Mas, o fabrico de olaria, segundo o Inquérito Industrial de 1890, estendia-se também ao concelho de Amares onde existiam duas oficinas (telheiras), cada uma com seu forno, trabalhando apenas um mês por ano (cerca de 20 dias), cerca de 8 horas por dia nos meses de verão, fazendo em média, um serão por ano, com a duração de 2 horas. Nestas duas telheiras laboravam sete trabalhadores: seis do sexo masculino (um “mestre”, um “operário”, com menos de 12 anos; quatro “operários” com mais de dezasseis anos) e um do sexo feminino, com mais de 16 anos de idade. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 53).

Tabela 53. Vencimento diário de um telheiro em Amares, em 1890

| | Operários entre 12 a 16 anos | Operários mais de 16 anos |
|-----------|---------------------------------|------------------------------|
| Ao jornal | 100 a 160 réis | 160 a 300 réis |

No fabrico da telha utilizou-se, num ano, 25 carros de barro nacional, tendo-se gasto na sua aquisição 230.000 réis. Estas duas telheiras produziam em conjunto 500 m² de telha/ano, no valor de 400.000 réis (INQUÉRITO, 1891: 139, 160-161, 194-195, 224, 230, 241).

Nesta data o concelho de Prado já tinha sido extinto, mas verifica-se que a designação “*loija de Prado*” continua a ser utilizada, tanto que, em 1899, Rocha Peixoto investiga esta produção e intitula o seu estudo «Olarias de Prado», explicando que “*sob a denominação genérica de loija de Prado encontra-se em vários mercados do norte do país o vasilhame popular fabricado nos três concelhos de Barcelos, Braga e Vila Verde*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 96; CARNEIRO, 1962). Ainda hoje, o estudo de Rocha Peixoto é um trabalho incontornável a todos quanto pretendam estudar a olaria de Barcelos (PEIXOTO, 1995 [1900]: 96; FERNANDES, 2010: 115-118).

As oficinas de Prado mereceram também a atenção de Charles Lepierre que se lhes refere na sua obra «Estudo químico e tecnológico sobre a cerâmica portuguesa moderna», publicada pela primeira vez em 1899 (LEPIERRE, 1912 [1899]: 21, 32-35).

O extinto concelho de Prado, – cujas freguesias ligadas ao barro se distribuíram, em 1855, pelos concelhos de Vila Verde, Barcelos e Braga –, foi um importante centro produtor de olaria, desde pelo menos a Idade Média. No século XVII, a sua loija era comercializada principalmente no Entre-Douro-e-Minho, chegando regularmente ao Porto (SILVA, 1645: fl. 179v.; ARAÚJO, 1998: 38; SILVA, 1988, II: 885).

Em 1899, Rocha Peixoto, o melhor estudioso destas olarias, afirma que em Prado se produzia loiça vermelha mate e vidrada bem como loiça preta, em “*muitos lugares de mais de duas dezenas de freguesias dos concelhos apontados, avultando nomeadamente a produção nas duas freguesias de Galegos, nas de Oliveira, Lama, Areias e Pousa, (Barcelos) e nas de Cabanelas, Prado, Oleiros, Cervães e Parada de Gatim (Vila Verde)*”, sendo que as freguesias de “*Palmeira, S. Pedro e S. Paio de Merelim (Braga), Manhente (Barcelos), Soutelo e Moure (Vila Verde), têm hoje a sua produção cerâmica limitada a telha, exclusivamente*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 126). Constata também que a área de comercialização desta loiça é extensa: “*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).

Em apontamentos manuscritos de Santos Júnior, redigidos provavelmente por volta de 1938-1940, este autor distribui do seguinte modo o fabrico de olaria em Barcelos e Vila Verde²⁸⁷:

- **Louça branca**, ou seja, loiça vermelha fosca²⁸⁸: Oliveira, Ucha, Cabanelas, Cervães, Santa Marinha de Oleiros
- **Louça preta**: Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz
- **Loiça vidrada**: Prado, Lama, Areias, Galegos (S. Martinho), Galegos (Santa Maria), Manhente

Desde cedo os exímios oleiros de Prado migraram para outros locais produtores no País, por exemplo, para as olarias de Guimarães e de Lanheses (FERNANDES, 1997J), mas também emigraram para a Galiza (GARCÍA ALÉN, 1983; FERNANDES, 1990: 9-11; ARAÚJO, 1998: 37-41), para o Brasil (COUTINHO, 1989) e para a África.

A2.2 A louça preta de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz

Não sabemos quando se começa a produzir loiça preta em Prado, mas, provavelmente, já se produziria na época romana, sendo, no entanto, os primeiros documentos que indiciam o fabrico da época medieval. O topónimo “*oleiros*” aparece referenciado, em Prado, desde 960, sendo vários os documentos onde há menção à produção de loiça neste extinto concelho. No entanto, neles não se refere qual o tipo de loiça produzida: vermelha fosca ou preta.

A primeira referência documental que conhecemos, na qual se menciona especificamente a loiça preta de Prado, data de 1638 e consta no «Livro de gasto da Congregação», relativa ao Mosteiro de S. Martinho de Tibães. Os monges beneditinos adquirem, nesse ano, para consumo do mosteiro, 48 quartas e púcaros pretos de Prado. Em 1686, voltam a adquirir 68 quartas “*para as celas*”. Em 1701, nova aquisição de 102 quartas “*com seus testos*” e púcaros, e mais seis quartas²⁸⁹.

²⁸⁷ Veja-se Pasta 380, fls. 49/380 e 55/380, in Arquivo Santos Júnior, Biblioteca de Torre de Moncorvo.

²⁸⁸ Esta designação de loiça branca para designar a loiça vermelha fosca é incorreta. Nunca em Barcelos se nomeou de tal modo este tipo de loiça.

²⁸⁹ Agradecemos à Dr.ª Anabela Silva, técnica superior do Mosteiro de Tibães, que nos facultou os elementos por ela recolhidos na documentação seiscentista – «Livro de gasto da Congregação» – relativos ao Mosteiro de S. Martinho de Tibães.

Também Rodrigo Mendes Silva, em 1645, se refere especificamente ao fabrico de loiça preta em Prado afirmando que aí *“se labra gran cantidad de basijas negras finas, com que se provee entre Duero y Miño”* (SILVA, 1645: fl. 179v.).

Em setembro de 1885, Ramalho Ortigão refere esta loiça: *“a panela preta de barro de Prado ferve solitária sob o testo no pequeno lar enfumado, à fogueira de cepas e de agulhas de pinheiro, entre os dois escabelos de castanho”* (ORTIGÃO, 1986 [1885]: I, 9); voltando a fazê-lo em 1896: *“de uma humilde panelinha portuguesa de barro preto, de Prado ou de Molelos, deduziram em França o açucareiro, a leiteira, a cafeteira e o bule de um serviço de almoço, que ficou tradicional na fabricação de Sèvres”* (ORTIGÃO, 19__ [1896]: 149-150).

Em outubro de 1899, Rocha Peixoto debruça-se sobre o fabrico de figurado e de loiça nos três concelhos acima referidos, salientando que *“sob a denominação genérica de loiça de Prado encontra-se em vários mercados do Norte do País o vasilhame popular fabricado nos três concelhos de Barcelos, Braga e Vila Verde”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 96). E, ao referir-se à loiça preta informa que esta, *“com o aspeto de xisto ardosífero luzente, era fabricada em vários lugares de Parada de Gatim (Vila Verde)”*. Acrescentando que na sua produção se utilizava a mesma técnica de fabrico e a mesma tipologia que na loiça de barro vermelho (PEIXOTO, 1995 [1900]: 96).

Em 1913, Luís Ferreira Girão, também fala da loiça preta produzida no concelho de Vila Verde, referindo que em *“Parada de Guetim [sic]”*²⁹⁰ existem quatro *“industriais”* de *“loiça de barro ordinária”*, a saber: *“João da Cunha, Narciso Moreira, António Leandro e João Cabanelas, empregando cada um deles, respetivamente, um, seis, quatro e três trabalhadores”*²⁹¹ (GIRÃO, 1913: 46-47).

Em 1920, Luís Augusto de Oliveira informa que *“pela denominação de loiça popular de Prado entende-se a que se fabrica nessa povoação e também noutras freguesias limítrofes como Cervães, Cabanelas, etc., sendo uma dessas freguesias denominada Santa Marinha de Oleiros. Fabricava-se e ainda hoje se fabrica loiça popular de três categorias – a negra, a fosca e a vidrada. A negra ou a preta, que se parece com o xisto ardosífero reluzente, tem quasi somente uso local”* (OLIVEIRA, 1920: 71).

²⁹⁰ Pinho Leal fala-nos em *“Parada de Gatim ou Guetim”* (LEAL, 1873-1890, VI: 457).

²⁹¹ Perguntámos a António Gonçalves e a António da Cunha se alguma vez tinham ouvido falar nos oleiros assinalados nesta obra e a resposta foi negativa. Assinale-se que Girão não refere o oleiro Manuel Alonso ou seu pai António Joaquim Alonso, que nessa época faziam loiça na freguesia de S. Mamede de Escariz.

Refira-se que, quer Rocha Peixoto quer Luís Ferreira Girão, falam do fabrico de loiça em Parada de Gatim, mas, são omissos relativamente a S. Mamede de Escariz. O mesmo se verifica com Santos Júnior, o qual, no seu texto «Oleiros e Olarias», publicado em 1940, apenas menciona a primeira daquelas freguesias, sendo omissos em relação à segunda (SANTOS JÚNIOR, 1940: 219-228), e com Maria Isabel Basto que, em 1954, chega mesmo a antecipar a extinção do centro olário de Parada de Gatim: *“há ainda a loiça de barro negro. Como loiça doméstica já não existe. A cor era obtida por um processo de fumigação e não derivava da qualidade do barro empregado. Tinha um uso restrito, era muito frágil e o seu fabrico localizava-se, quase exclusivamente, em Parada de Gatim, fora dos limites do concelho”* (BASTO, 1954: 5-6).

No ano anterior, 1953, Luís Chaves refere de forma sucinta a loiça preta minhota: *“as loiças pretas de Trás-os-Montes (zonas de Chaves e de Vila Real), do Minho (Barcelos), da Beira Alta (Tondela), ou da Beira Litoral (Arada, Bujos, Carapinhal, Cegonha, Forcado, Monsarros, Parão) e do Alentejo (Nisa e Crato), estão de luto. Escondem o sol. Para irem ao lume, para trazerem a água da fonte e guardá-la em casa, para a darem a beber nos pucarinhos airosos de Vilar de Nantes ou de Ossela, isso sim”* (CHAVES, 1953: 59).

O fabrico de loiça preta manteve-se até à segunda metade do século XX, nas freguesias de S. Mamede de Escariz e de Parada de Gatim, ambas pertencentes ao concelho de Vila Verde. Através do trabalho de campo, que realizámos na década de 80 do século XX nas freguesias acima mencionadas, foi possível ficar a conhecer as técnicas de fabrico e o modo de comercialização da loiça. Quando coligimos os elementos sobre a loiça preta de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz tivemos oportunidade de verificar que, nesta última freguesia, o seu fabrico data, pelo menos, da segunda metade do século XIX²⁹², nela perdurando até à década de 60 do século XX. Em Parada de Gatim produziu-se loiça até um pouco mais tarde, tendo o último oleiro abandonado a arte nos idos de 80 do século XX (FERNANDES, 1997H, 1997I e 1997L)²⁹³.

A2.3 Antiguidade da produção

Como acima mencionámos a mais antiga referência que conhecemos ao fabrico de loiça preta em Prado data de 1638. António de Sousa Araújo publicou um estudo sobre a loiça preta de Prado, tendo para o efeito compulsado os registos paroquiais da freguesia de Parada de Gatim. Aí aparecem pela primeira vez referidos dois oleiros, Domingos Pires e João Domingos Capote,

²⁹² No lugar do Cachopo, freguesia de S. Mamede de Escariz, laborava o oleiro Manuel Alonso (nasceu a 3 de abril de 1889 e morreu a 15 de abril de 1960), filho de outro oleiro, António Joaquim Alonso.

²⁹³ Para ter uma visão de conjunto dos centros produtores de loiça preta da região Norte, veja-se FERNANDES, 1996.

respetivamente em julho de 1588 e setembro de 1685 (ARAÚJO, 1998: 37-38). Se estes oleiros faziam ou não loiça preta os documentos não o dizem. No entanto, nas escavações arqueológicas efetuadas no Mosteiro de S. Martinho de Tibães, aparece um número significativo de vasilhas de loiça preta, algumas das quais decoradas com moscovite, permitindo as análises químicas efetuadas apontar como local provável de fabrico a região de Prado. Estas vasilhas de loiça preta aparecidas nas escavações datam da segunda metade do século XVI / primeira metade do século XVII *“prolongando-se o seu uso ao longo de todo o século XVIII”* (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998: 359).

É interessante constatar que a loiça preta encontrada em Tibães, e muito provavelmente feita em Prado, abrange o período em que são referidos os oleiros Domingos Pires (1588) e João Domingos Capote (1685) (ARAÚJO, 1998: 37-38). Produzir-se-ia desde essa época loiça preta em Parada de Gatim? É provável que sim. Mas também não nos repugna a hipótese de a loiça preta ter tido em épocas mais recuadas, concretamente nos séculos XVI a XVIII, uma maior área produtiva ou seja, o seu fabrico ter-se estendido por um conjunto mais vasto de freguesias, tendo vindo ao longo do século XVIII, tal como o sugere o estudo sobre a loiça preta encontrada nas escavações arqueológicas do Mosteiro de S. Martinho de Tibães, a perder importância em detrimento de outras loiças e concretamente da loiça vidrada (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998).

A reforçar esta ideia de que o fabrico da loiça preta ter-se-á estendido a outras freguesias e não apenas a Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz está o facto de terem sido oleiros oriundos das freguesias de Oliveira e Cervães quem, no início do séc. XIX, inicia a produção de loiça preta em Lanheses.

Pode ser que a loiça preta tenha sido produzida em diversas freguesias do extinto concelho de Prado, mas, o certo é que, no final do século XIX e no século XX, o seu fabrico se restringia às freguesias de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz.

A2.4 A última geração de oleiros

Iniciámos a recolha de dados em janeiro de 1984, e o último oleiro, António da Cunha, tinha então 67 anos de idade e abandonara a arte há cerca de um ano. Por isso, a descrição do trabalho destes oleiros foi efetuada com base nas conversas que mantivemos com alguns deles – desde 1984 até 1995 – e apoiada na recolha de peças e no levantamento fotográfico efetuado

pelo Museu de Olaria, em março de 1969, na oficina do oleiro António da Cunha²⁹⁴. Os elementos de que dispomos servem, portanto, para descrever a labuta dos *louceiros* desta última geração e para ter uma ideia de geração que a antecedeu²⁹⁵.

Refira-se que, de acordo com os dados que fomos recolhendo, esta derradeira geração de oleiros terá iniciado a sua atividade, com a venda na feira por conta própria, entre 1930 e 1940, e deve ter abandonado, não a arte mas a venda na feira, por volta de 1960-1970.

Os últimos louceiros distribuíam-se pelas freguesias de S. Mamede de Escariz e Parada de Gatim. Nesta última, só no lugar de Agrelo laboravam quatro oleiros: António da Cunha, de alcunha o «Maca», Joaquim Afonso, Narciso Moleiro e Paulo Roupinhas; no lugar de Palmaz, o David da Cunha, irmão do oleiro António da Cunha. Em S. Mamede de Escariz exerciam a arte: António Gonçalves, de alcunha o «Tone da Virgínia»²⁹⁶, no lugar do Monte, e seu irmão Luís Gonçalves.

Pertencentes à geração anterior podemos assinalar: em Parada de Gatim, no lugar de Agrelo, o Adelino da Cunha, de alcunha o «Lino Maca», pai dos oleiros António e David da Cunha; no lugar de Cid, o Susana e o António Tamanqueiro; no Lugar de Palmaz, o Francisco Cabanelo; em S. Mamede de Escariz, no lugar do Monte, o Luís Gonçalves; no lugar do Cachopo, o Manuel Alonso e ainda, em lugar que desconhecemos, o oleiro Chapelas.

Nesta área – Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz – o termo mais utilizado para designar aqueles que faziam loiça de barro preto era *louceiro*, apesar de também se usar os vocábulos *oleiro* e *paneleiro*²⁹⁷.

294 A 1 de fevereiro e a 29 de março de 1969, o então Diretor do Museu de Olaria, Eugénio Lapa Carneiro, e um grupo de colaboradores – os Sr.º João Macedo Correia e sua filha Filipa, o escultor Zulmiro de Carvalho, Décio Nunes e Feliciano Lopes Gomes –, estiveram no lugar do Agrelo, Parada de Gatim, em casa do oleiro António da Cunha. Na primeira deslocação adquiriram o masseirão (N.º Inv. MO 3109) e o mascoto (N.º Inv. MO 2401), na segunda vez assistiram ao enforar e cozer da loiça. Deste levantamento resultou um conjunto de 67 fotografias e a recolha de 47 peças e três utensílios de trabalho. Para além das peças recolhidas em 1969, o Museu possui as adquiridas por Eugénio Lapa Carneiro e Arminda Pascoal Coutinho, em 1989 (total de 10 peças) e por Isabel Maria Fernandes de 1984 a 1995 (total de 37 peças e 4 utensílios de trabalho), a que acresce mais 3 peças: uma oferecida por Adélio Marinho de Macedo e as outras duas pela Ola. Associação de Amigos do Museu de Olaria.

Nas deslocações que efetuámos a Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz fomos frequentemente acompanhados por Maria da Graça Freitas e Manuel Marinho.

295 O Padre António de Sousa Araújo, natural de Parada de Gatim, tem percorrido os arquivos em busca dos oleiros que produziram loiça nesta freguesia, tendo encontrado elementos deveras importantes para o conhecimento da atividade olárica em épocas mais recuadas (ARAÚJO, 1998).

296 António Gonçalves, filho do oleiro Luís Gonçalves, só começou a trabalhar por conta própria quando o seu pai decidiu abandonar a arte.

297 O termo *paneleiro* é atribuído a estes artífices do barro desde pelo menos o séc. XVII (FERNANDES, 1996; VIEIRA, 1997), no entanto, dada o duplo significado do termo, os oleiros não gostavam muito que assim os apelidassem. Um amigo meu, Alberto Vieira, professor e ceramista, contou-me uma história que por sua vez seu pai, residente em Pico de Regalados, lhe tinha contado. E reza o seguinte: Um dia, a Guarda mandou parar um homem, oleiro em Prado, e

Convém salientar que os louceiros complementavam o exercício da sua arte com o cultivo de uma pequena parcela de terra. Mas, o seu amanho era uma atividade subsidiária à da olaria, que apenas contribuía para melhorar a parca alimentação de uma prole muitas vezes numerosa²⁹⁸. Só tivemos conhecimento de um que se considerava mais lavrador que oleiro — o António Gonçalves, o «Tone da Virgínia». Diz ele: *“cheguei a pagar [contribuição] alguma vez. Porque nós temos lavoura e não nos dedicávamos mesmo a este modo de vida, está a compreender? Quando houvesse vaga, a gente ia fazendo uma fornada de vez em quando (...) A gente fazia aí mês a mês, dois em dois meses, às vezes passava três meses”*²⁹⁹.

A aprendizagem da arte era feita desde tenra idade — *“eu nasci no meio do barro”*, diz António da Cunha³⁰⁰ — ajudando nas tarefas mais simples como a apanha de *pruma* nos montes, o transporte da água, o *pisar*, *amassar* e *aperfeiçoar do barro*³⁰¹.

Mais tarde, os rapazes eram iniciados no trabalho ao torno, começando por fazer as peças menos trabalhosas, por exemplo *testos*. António da Cunha e Júlio Alonso³⁰² começaram a trabalhar à roda com 12 anos, e António Gonçalves com 15 anos. Com o correr dos meses, e consoante a habilidade demonstrada, o aprendiz de louceiro ia sendo iniciado na feitura de peças cada vez mais complexas, até ao dia em que era capaz de produzir, com perfeição e rapidez, toda a qualidade de loiça. Enquanto aprendiz de oleiro, o rapaz *vergava* no *vergadoiro* o barro de que precisava para fazer ao torno as suas peças, bem como aquele de que seu pai necessitava. A partir do momento em que executava por dia a mesma variedade e quantidade de loiça que um oleiro experiente, passava a *vergar* apenas o seu barro. Ouçamos António Gonçalves: *“Já amassava barro. Ele era preciso amassá-lo e depois era preciso vergá-lo no cepo e depois o meu falecido pai trabalhava e depois eu vergava o barro e punha-lo pronto. E ele depois naquelas horas vagas eu ia*

que trazia um carro de bois carregado de loiça para ir vender à feira de Pico de Regalados. A Guarda pediu-lhe a documentação, perguntando-lhe qual a profissão que exercia, ao que o homem prontamente respondeu que era paneleiro. *“– Paneleiro?!”. Admiraram-se os Guardas. “– Sim”– responde-lhes o homem – “faço painelas”. Os guardas entreolharam-se, e, um deles, mais expedito disse para o que escrevia: “– Olha escreve com dois pp, para ser diferente dos outros”.*

298 Ao referir-se às olarias de Trás-os-Montes, Russel Cortês diz-nos que, aí, os oleiros não associavam à arte o amanho da terra, ao contrário do que sucedia no Minho: *“Não associam ao seu modo de vida qualquer outro, como acontece em Prado e Barcelos, terra em que os oleiros são também lavradores”* (CORTÊS, 1942: 167).

299 Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada a 1 de fevereiro de 1984.

300 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada a 30 de janeiro de 1986.

301 Também noutros centros estas tarefas eram executadas pelos aprendizes de oleiro e pelas mulheres. Afirma Temudo que, na freguesia de Santa Comba (concelho de Vila Nova de Foz Coa, Guarda), *“As mulheres, raparigas e rapazes são geralmente empregados na condução do barro dos barreiros, no transporte da água para os amassadouros, na escolha das areias grossas do barro, e em dar serventia aos oleiros, tanto na fabricação, como na cozedura da loiça”* (TEMUDO, 1905: 135).

302 Sobre a vida de Júlio Alonso depois de casado consulte-se FERNANDES, 1997F.

para a roda, era. Assim que ele não tivesse barro já para trabalhar em ordem eu tornava e vinha vergar outro. E assim fui aprendendo, sempre, sempre, sempre. Só depois que eu fazia tão bem como ele, fazia tão depressa como ele, foi que ele disse: ‘— Pronto, agora cada qual verga para si.’ Foi ‘— Pronto, agora cada qual verga para si, abanca a trabalhar.’ Pronto lá arranjava ele o barro para ele e eu arranjava para mim. E depois era para mim: ‘— Vá, tu um e eu outro, tu um e eu outro’. Que era assim que era para desenvolver a gente, não era?”³⁰³. “Quem usa é mestre”, assim sintetiza António da Cunha este conhecimento da arte adquirido ao longo de muitos anos de labuta.

Também as mulheres da família começavam desde cedo a ajudar nas diversas tarefas do barro: *pisar, amassar, aperfeiçoar* o barro, ir à lenha, à água e ajudar a mãe na venda da loiça na feira³⁰⁴. Note-se que as mulheres não trabalhavam à roda e que os rapazes enquanto se mantinham na casa paterna, não vendiam a loiça na feira³⁰⁵. Tal tarefa competia-lhes a elas e, eventualmente, ao chefe de família.

A arte de louceiro transmitia-se assim de pais para filhos, sendo raro haver alguém de fora da comunidade olárica que se iniciasse neste modo de vida. A família, normalmente numerosa, constituía assim uma pequena unidade produtiva que se bastava a si própria, recorrendo raras vezes a mão de obra extrafamiliar³⁰⁶. A herança herdada pelo filho de um oleiro era a mestria com que sabia exercer o seu ofício. Diz-nos Adélia Alonso, referindo-se ao casamento de seu irmão Júlio: *“a fortuna que ele teve foi a roda”³⁰⁷.*

De um modo geral os filhos dos louceiros só se estabeleciam por conta própria quando abandonavam a casa paterna para formar família, constituindo assim a sua própria unidade de

³⁰³ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

³⁰⁴ Também noutros locais produtores a venda da loiça competia à mulher. Diz-nos Temudo que na freguesia de Vila Nova de Monsarros (concelho de Anadia, Aveiro): *“as mulheres empregavam-se a conduzir água para o fabrico, a loiça para o enxugadouro, e na venda dos produtos nos concelhos de Anadia e Mealhada”*; que na freguesia e concelho de Idanha-a-Nova (Castelo Branco): *“as mulheres e os filhos menores de 15 anos são empregados na condução de água para amassar o barro e na escolha das pedras, que o barro contém; também são empregados na venda da loiça, que levam à cabeça ou em burros”*; e que nos lugares de Vila Nova e Corga, da freguesia e concelho de Miranda do Corvo (Coimbra) *“não vendem os produtos fabricados nas oficinas como em Bujos e Carapinha; estes produtos são levados por mulheres em canastras à cabeça, e vão vendendo pelas portas”* (TEMUDO, 1905: 14, 64 e 101).

³⁰⁵ Diz Jorge Dias, referindo-se à mulher do Minho: *“la femme intervient largement dans les travaux de mer ou des champs, dans toute la région en général, mais plus spécialement dans le district de Viana do Castelo. (...) Son importance est capitale dans tout le Minho, non seulement dans la vie sociale, mais aussi dans la vie économique. (...) Ce n’est pas seulement dans l’agriculture que nous les trouvons à la première place, mais bien dans toutes les travaux, et surtout dans les industries domestiques. (...) Elles travaillent aussi dans les poteries de Barcelos (tout comme les enfants), et ce sont encore elles qui exécutent les principaux travaux de sculpture en terre glaise”* (DIAS, 1949: 17-18).

³⁰⁶ Sobre a composição destas unidades familiares, veja-se as ilações que o trabalho de Temudo permite fazer (FERNANDES, 1998A), e, nesta tese, o subcapítulo 2.10.2 O Estudo sobre o estado actual da indústria cerâmica.

³⁰⁷ Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

produção. Mas, mesmo quando tal sucedia, a autoridade paterna manifestava-se. Em dada altura, António da Cunha começou a vender na feira a loiça que produzia na sua oficina, mas, seu pai só lhe permitia que iniciasse a venda após ter vendido a dele. Para se libertar de tal imposição António da Cunha viu-se obrigado a recorrer ao auxílio de uma conterrânea.

É de notar que os louceiros mantinham entre si laços de amizade, muitas vezes aprofundados pelo casamento entre os seus membros. António da Cunha, que casou com a filha do oleiro Luís Gonçalves, conta como sucedeu: “[Conheci minha mulher] *porque íamos todos para a feira. E meu pai foi que me arranjou aquele casamento, não é que eu quisesse muito porque era muito novo, não puxava muito. [Ela] era mais velha que eu oito anos. E depois o meu pai, andavam por lá todos a mais o meu sogro, vá, mas eram compadres, por lá todos e tal: ‘— Oh rapaz, tu hás de casar com aquela. ‘Eu digo: ‘— Ah...!’ Mas depois comecei a andar, comecei a andar, caí nelas. Vi que ela era filha da mesma arte, eu também era, digo: ‘— Isto vai dar boa farinha!’ Assim como fez, não é verdade? Ora Deus foi que ma levou, foi que quis, mas era mais velha do que eu oito anos, era*”³⁰⁸.

Como ocasião de encontro habitual dos oleiros não podemos deixar de referir a viagem quinzenal à feira de Ponte de Lima, onde iam vender a sua produção. Partiam, ainda noite escura, de Freiriz todos juntos, cada um levando um carro de bois cheio de loiça. Esta viagem em grupo permitia ao louceiro o encontro com gente do mesmo ofício e, às vezes, da mesma família. Ao longo da caminhada era posto ao corrente da vida da comunidade: os nascimentos, os casamentos, as doenças e as mortes. Em suma, ficava a conhecer as últimas venturas e desventuras de quem como ele labutava na dura arte do barro. Diz António da Cunha: *“Íamos todos para Ponte, era uma festa. Quando fosse de noite eram doze carros de loiça. Cada um levava o seu, mas um fala outro fala, e pronto*”³⁰⁹.

A2.5 Extração e transporte do barro

Ainda antes de descrevermos as diversas tarefas do oleiro, desde o pisar do barro até à venda da loiça, impõe-se que falemos um pouco da matéria-prima³¹⁰, do modo como era extraída e de quem o fazia.

³⁰⁸ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

³⁰⁹ *Idem*.

³¹⁰ Atualmente, o barro já se não extrai como se fez até à primeira metade deste século. Hoje, o barro é extraído com máquinas, abrindo-se enormes crateras no solo, sem que se procure separar as diferentes qualidades de barro que

Em toda esta vasta região olárica (algumas das freguesias de Barcelos, Vila Verde e Braga), nenhum dos oleiros ou barristas se ocupava da extração do barro, pois tal tarefa competia aos barreireiros.

É de notar que esta divisão do trabalho — por um lado os oleiros que faziam a loiça, por outro os barreireiros que extraíam o barro — não sucedia em todos os centros oláricos. Nalguns competia ao próprio oleiro a extração do barro e o seu transporte até à oficina, como, por exemplo, em Gondar (PEIXOTO, 1995 [1905]A: 180), Malhada Sorda (OLIVEIRA, 1984A: 6), Beringel (MACEDO, 1968: 35-37), Vilar de Nantes (FERREIRA, 1983: 24-26) e Flor da Rosa (ISIDORO, 1963: 147-149; NUNO; SANTOS; FAUSTINO, 1986: 15), para só citar alguns exemplos³¹¹.

A especialização verificada nesta região deve-se, em nosso entender, à concentração de numerosas oficinas numa área relativamente pequena e na qual se produzia loiça todo o ano.

Debrucemo-nos um pouco sobre o trabalho destes homens. Para extraírem o barro tinham necessidade de abrir um poço escavando-o até ao nível do filão. A partir daí, abriam galerias, a que se chamavam *lotos**, em várias direções. Este tipo de barreira era aqui conhecido por *barreira de profundidade**.

Diz o barreireiro António Peixoto, de alcunha Tone da Gaia: *“eles [barreireiros] iam como daqui aquele carvalho, muito longe, e andavam por baixo do chão, andavam, depois afundavam, depois faziam uma pesquisa para aqui, outra para acolá, depois passavam de uma para as outras, porque era tudo escorado com pinheiros novos”*³¹².

À superfície da barreira era colocado um *sarilho** para ajudar a subir e descer o *cesto da barreira**. No fundo da barreira, o barreireiro cavava o barro com uma enxada de cabo curto, e ia-o dispondo dentro do cesto da barreira, enchendo-o primeiro de *barro miúdo**, barro mais fragmentado, até o cesto estar cheio pela borda, completando depois a carga com um barro mais compacto, a que chamavam *penhão**. De seguida, agarrava na corda do sarilho, à qual por sua vez estavam presos uns *ganchos* e prendia estes às asas do cesto, que era deste modo içado até à superfície. Depois de despejado era de novo enviado ao barreireiro — agora preso aos ganchos por uma única asa — para que este o substituísse por outro igual que entretanto já tinha enchido.

muitas vezes existem numa mesma barreira. De facto, como o barro se destina às fábricas que produzem telha e tijolo não há necessidade de selecionar um barro de qualidade.

311 Para se ter uma ideia da produção de loiça preta em Portugal consulte-se «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados» (LOUÇA PRETA, 1997).

312 Da entrevista ao Sr. António Peixoto, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

O barreireiro não tinha outra profissão, a sua vida era dedicada ao barro. A este propósito é interessante transcrever as palavras do barreireiro António Peixoto que assim se refere aos seus companheiros de labuta: *“Era só tirar o barro e às vezes faziam um dia de folga ou outro, era tirar barro, traulhar e beber vinho”*³¹³, o *“barreireiro era uma pessoa que não era certo no trabalho, nem era sério”*³¹⁴.

Passamos a citar os nomes de alguns dos últimos barreireiros de Prado (lugar dos Carvalhinhos e lugar das Tijosas): o Mingos Lau, o Ti António das Travessas, o Tone Gaia, o Caldas, o Valdêste, o Gesteira, o Anzona e o Cabreiro.

É interessante referir o modo como os oleiros procediam ao transporte do barro desde a barreira até à oficina. O barro era adquirido entre julho e setembro, no lugar dos Carvalhinhos, tratando o oleiro de comprá-lo diretamente aos barreireiros. Cada oleiro costumava adquirir anualmente entre 30 a 60 carros, contendo cada um 27 cestos da barreira³¹⁵.

O oleiro Júlio Alonso, filho do oleiro Manuel Alonso, disse-me ser costume os barreireiros deslocarem-se à oficina do oleiro para mostrar o barro que tinham para venda. O barro era levado em cestos, mostrando o barreireiro as diversas qualidades de que dispunha para o oleiro escolher o que pretendia, tratando então de fazer a encomenda. Note-se que os oleiros são unânimes em dizer que existiam numa mesma barreira diversos filões de barro. O barro mais fraco servia para fazer telha e tijolo, o barro melhor — a que eles chamam *barro preto** — é que servia para fazer a loiça.

Quando chegava a época de carrear barro, o louceiro ia falar com os seus vizinhos lavradores e com outros oleiros para que cada um, com o seu carro de bois, o ajudasse no transporte do barro da barreira para a oficina, ou seja, para que em conjunto fizessem uma *acarretada** de barro. Esta tarefa, iniciada ao raiar do dia, era realizada a título gracioso. O oleiro limitava-se a oferecer, depois de descarregado o barro, uma refeição aos seus colaboradores na acarretada³¹⁶. Esta interajuda entre louceiros e lavradores regia-se por normas conhecidas de todos: os lavradores ajudavam os oleiros no transporte do barro e estes ajudavam aqueles na sacha e

313 Da entrevista ao Sr. António Peixoto, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

314 Da entrevista ao Sr. António Peixoto, gravada em 24 de fevereiro de 1984.

315 João Macedo Correia fala-nos em 28 cestos da barreira: *“cada carro contém 28 cestos da barreira”* (CORREIA, 1965: 10).

316 Temudo refere-se a este tipo de cooperação entre membros de uma comunidade quando, ao falar da freguesia de Sosa (concelho de Vagos, Aveiro), produtora de *“loiça vermelha sem polido nem vidrado e telha ordinária”*, afirma que os seus oleiros *“se auxiliam mutuamente quando têm algum serviço extraordinário que exija mais pessoal na sua oficina; o que precisa mais pessoal pede a um vizinho que o auxilie, dando-lhe apenas comida e retribuindo-lhe o serviço quando este lho pede em idênticas circunstâncias”* (TEMUDO, 1905: 47-48).

desfolhada do milho, nas vindimas, e forneciam-lhes, ao longo do ano, muita da loiça de que eles careciam: *“metia mais ao menos vinte e cinco carros, de gado. Mas a mor parte era, a gente dava uma volta pelo lavrador, levava aí aos dez ou quinze carros cada vez, aí em duas vezes traziam todo pronto. [O trabalho dos lavradores] era de graça, a gente chamava-os a favor. Era, dava-lhe aí uma jantarada ou ao chegar a ceia e pronto, era de graça. Olhe e dava todo o ano cântaros, dava. Eles vinham, eu cozia e eles vinham aqui buscá-los: ‘– Quanto é, Sr. António? Quanto é?’ E eu digo assim: ‘– Oh, não é nada leva lá isso, já está pago’. Todo o ano, todo o ano. Às vezes pagava e repagava o carroto. Sabe? Mas não me custava nada porque era um cântaro hoje, depois de dois meses a um, uns aqui, e a outro, e não me custava nada a pagar. Chegava ao fim e estava o carroto pago e sem custo nenhum e no outro ano davam outra volta, vinham buscar outra remessa”*³¹⁷.

Refira-se, também, que, no transporte do barr, as *caniças* do carro de bois eram substituídas por um estrado bastante mais baixo, 30 a 50 cm de altura, pois devido ao peso do barro tornava-se impraticável carregar em cada carro mais do que 27 cestos da barreira.

A2.6 Na oficina: as diversas fases do trabalho do oleiro

Antes de se descrever o percurso do barro e a sua transformação desde que chegava à oficina, impõe-se tecer algumas considerações sobre a habitação dos louceiros. Sempre térrea, dispunha de uma cozinha e de mais uma ou duas divisões. A do oleiro Manuel Alonso era composta de uma cozinha, um quarto onde dormia o casal e de mais outra sala com várias alcovas onde dormiam os filhos. A casa de António da Cunha era mais pequena, dispondo apenas de uma cozinha e de outra divisão. Convém referir que, na cozinha, os louceiros colocavam umas prateleiras – as *barras** – nas quais punham a loiça que pretendiam secar. Na área envolvente da habitação tinham o forno da loiça e um *coberto** onde dispunham de tudo o que necessitavam para trabalhar o barro: o *masseirão** ou o *cilindro**, a *masseira**, o *vergadoiro** e a *roda**. Neste coberto, a um canto, também guardavam o barro usado no fabrico da loiça.

A2.7 Preparação do barro

Quando o barro entrava na oficina era descarregado e, como ainda estava *verde**, ou seja, com uma grande percentagem de água à mistura, era estendido e posto a *“secar como o milho”*. Depois de um ou mais dias de sol, era guardado numa *pilha*, dentro do coberto. Esta

³¹⁷ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

operação repetia-se todos os anos entre julho e setembro, à medida que os carros de bois iam chegando com o barro.

De acordo com o ritmo de produção, o barro ia sendo triturado em quantidades que permitiam assegurar o funcionamento da oficina por uma temporada. Mas, o modo de o fazer nem sempre foi o mesmo. Inicialmente, o barro era triturado num *masseirão**, recipiente obtido a partir de um tronco de carvalho ou de sobreiro, escavado lateralmente, apresentando a configuração de uma calha arredondada de topos fechados. Aí, o barro já seco era *esmagado** com o auxílio de um *mascoto** ou *pisão** – uma espécie de grande martelo³¹⁸.

Esta tarefa, bem como as de *peneirar**, *amassar** e *bater** o barro no *vergadoiro**, ir à água e à lenha, competia às mulheres. António da Cunha diz que, em vida de seus pais, para além dele e de seu irmão, também as irmãs trabalhavam na arte: *“mas não era a fazer loiça, era a pisar o barro, ir à lenha para cozer e depois iam fazer a sua feira”*³¹⁹. Adélia Alonso, filha do louceiro Manuel Alonso, acrescenta: *“nós tínhamos muitos trabalhos do barro que fazíamos, nós pisávamos, também o crivávamos, porque ele era todo passado por uma peneira como o pão”, “nós quando éramos novas até dávamos com o pisão na beira do masseirão a ver se o masseirão quebrava, mas o masseirão é um carvalho esgamelado que nunca mais acaba na vida. E nós pensávamos por aí que acabávamos com o masseirão, que íamos para aí ser fidalgas”*³²⁰.

Mas, esta última geração de oleiros foi substituindo o antigo *masseirão*³²¹ por um *cilindro*³²² de que conhecemos dois exemplares: um, de facto cilíndrico, outro, de forma troncocónica. António da Cunha estendia o barro já seco na eira e sobre este, com sucessivos movimentos de avanço e recuo, fazia rodar o cilindro que ele próprio movia. António Gonçalves preferiu mandar fazer um cilindro, em forma de tronco de cone, que era puxado por um boi, em movimento circular, limitando-se o louceiro a guiar o animal: *“depois, mais tarde, eu consegui mandar fazer-lhe um cilindro e depois moía-lo com as vacas, o cilindro está ali, as vacas puxavam-*

318 Note-se que, no levantamento fotográfico efetuado pelo Museu de Olaria, em 1969, é António da Cunha quem esmaga o barro no masseirão. Esta não era seguramente tarefa sua. O mais certo é tê-lo feito para poder figurar na fotografia e, também, como forma de exemplificar as diversas tarefas a que a arte obrigava. Nas conversas que ao longo destes anos fomos mantendo, com os oleiros, suas mulheres e filhas, todos foram unânimes em afirmar que o esmagar do barro, bem como as outras tarefas acima indicadas (peneirar, amassar e vergar) competiam às mulheres e aos filhos menores.

319 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

320 Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

321 Santos Júnior, também refere o masseirão utilizado em Parada de Gatim: *“no masseirão, tronco de sobreiro escavado ao comprido à maneira de barco ¶ Ucha, Parada de Gatim, etc.”* (SANTOS JÚNIOR, 1940: 220-221).

322 Também os oleiros de Villarobledo (La Mancha, Espanha), produtores de enormes talhas, utilizavam um utensílio semelhante para moer o barro (MAZUECOS, 1972: 48 e 51).

no, e mandei-o fazer a jeito assim, e as vacas engatavam numa gradinha e o cilindro já andava de volta, para evitar o trabalho da gente”³²³.

Note-se que os oleiros designam de modo diferente o ato de triturar o barro no masseirão ou no cilindro. No primeiro caso dizem *pisar o barro**, no segundo *moer o barro**.

O barro, depois de pisado ou moido era crivado por meio de uma *peneira*, a isto chamavam *peneirar* ou *crivar* o barro: “era passado por uma peneira do pão, da broa”³²⁴. Como já o dissemos esta tarefa competia, normalmente, às mulheres e aos rapazes, estes últimos só enquanto não sabiam trabalhar “*como um homem*” na roda.

Depois de peneirado, o barro era misturado com um pouco de água numa *masseira* – recipiente feito com tábuas de pinho, de fundo retangular e paredes trapezoidais. Durante esta operação, a que chamavam *amassar o barro*, tinham o cuidado de retirar todas as impurezas que eventualmente ainda contivesse: “conforme o barro fosse preciso ia pedindo água”³²⁵. Diz Adélia Alonso que se trabalhava o barro como “*quem amassa uma fornada de pão. Era amassadinho, passado assim pelas mãozinhas*”³²⁶. A mesma comparação estabelece-a António da Cunha ao dizer que misturava o barro “*como quem amassa broa*”³²⁷.

De seguida o barro era colocado sobre um cepo de madeira, o *vergadoiro**, e aí acabavam de o amassar melhorando-lhe a plasticidade, operação que denominavam por *bater**, *aperfeiçoar**, *castigar** ou *vergar** o barro no vergadoiro*. António Gonçalves diz que o barro ia ao vergadoiro “*para se acabar de aperfeiçoar e depois daí é que ia para a roda para trabalhar*”³²⁸, e António da Cunha, “*para o castigar bem castigado e depois dali é que ele vem para a roda, que um homem depois faz um cântaro, faz um pote, faz aquilo que tiver à cabeça*”³²⁹.

A2.8 Trabalho ao torno

O *torno**, aqui designado *roda*, utilizado pelos louceiros de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz era em tudo semelhante ao dos seus vizinhos do concelho de Barcelos. A única diferença é que as designações atribuídas aos diversos elementos do torno nem sempre são coincidentes.

³²³ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

³²⁴ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

³²⁵ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

³²⁶ Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

³²⁷ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

³²⁸ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

³²⁹ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

O torno era no essencial constituído por um *eixo** vertical que rematava superiormente no *rodalho** – disco sobre o qual se levantavam as peças. Na sua parte inferior, e com ele solidário tal como o *rodalho**, existia o *pano** – disco de maiores dimensões que o oleiro acionava com o pé esquerdo, imprimindo-lhe um movimento de rotação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Abaixo do pano, o eixo terminava num espigão – a *agulha**, que antes era de madeira e que nos últimos tempos passou a ser de ferro. Inicialmente esta agulha girava sobre um *godo**, um seixo rolado, que encaixava num pequeno orifício, tendo sido posteriormente substituído por rolamentos – as *esférias**. A verticalidade do eixo era assegurada por outro elemento situado pouco abaixo do *rodalho*, uma espécie de braçadeira, a *pomba**, presa a uma trave colocada na horizontal, o *jugo**, que por sua vez era fixado nas extremidades a esteios de pedra assentes no chão. Na *pomba*, o oleiro colocava um pequeno pedaço de couro, *coirinho**, que, estreitando a abertura, reduzia as possibilidades de oscilação do conjunto móvel. Assim ligado ao *jugo**, o *eixo** era ladeado por uma tábua horizontal inclinada, o *assento**, na qual o oleiro se encostava quando trabalhava à roda. Em frente a este *assento**, e logo a seguir ao *rodalho**, ficava o *tabuleiro**, espécie de mesa retangular na qual o louceiro dispunha os *pelos**, bolas de barro prontas a ser trabalhadas no torno, e a sua ferramenta de trabalho: o *caco**, recipiente com água onde ia humedecendo as mãos; os *canivetes**, com os quais levantava e decorava as peças; o *pano**, pedaço de tecido utilizado para alisar, e a *cortadeira**, que utilizava para separar as peças do *rodalho**. Pouco abaixo do *tabuleiro**, um quase nada acima do *pano**, ficava a *estribeira**, uma tábua inclinada sobre a qual o oleiro apoiava os pés quando estava a trabalhar à roda.

Analise-se como procedia o *louceiro** para levantar uma peça no *torno*: sobre o rodalho colocava, *pregava**, um pedaço de barro, o *pelo*³³⁰. Depois de imprimir movimento à roda – *tanger a roda** ou *tocar à roda**, ia levantando o barro com a mão esquerda a trabalhar por dentro e a direita por fora, esta última segurando um *canivete**. A esta operação chamava-se *puxar o barro para riba*. Quando as peças eram pequenas, o oleiro podia fazer várias unidades a partir de um único *pelo**. Mal terminava uma, tratava de a separar do *pelo**, utilizando para o efeito uma *cortadeira**, um pedaço de arame fino ou uma corda de viola a que estava preso um pedaço de pano em cada uma das extremidades. E assim procedia até o *pelo** acabar.

Ao contrário do que sucede nas vizinhas freguesias do concelho de Barcelos, em Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz o louceiro não se guiava por nenhuma *bitola** para produzir

³³⁰ Note-se que aqui, ao contrário do que sucedia noutros centros, o *rodalho** não era polvilhado (antes de sobre ele colocar o *pelo**) com cinzas ou outro material idêntico.

séries de peças do mesmo tamanho. Diz António Gonçalves que *“é, aquilo [a bitola], é chato para ter ali aquilo certinho, mas assim à sorte, mesmo à sorte a gente já fazia assim iguaizinhos, mesmo à sorte, a gente já tinha mais ou menos aquele golpe de vista, já. E os cântaros e tudo, queríamos fazer uma qualidade de cântaros, fazíamos quase tudo, já, mais ou menos uma diferença pequena. A gente já na medida do barro já sabia o cântaro que ia dar, já”*³³¹.

Apenas Manuel Alonso se servia de *bitola** e *compasso** para ajudar a uniformizar as dimensões das peças, mas tal inovação trouxe-a do Brasil onde, antes de casar, esteve vários anos emigrado. A *bitola** consistia numa pequena ripa de madeira colocada na perpendicular, presa, inferiormente a uma tabuinha, sendo superiormente rachada até certa altura, ficando as duas extremidades assim constituídas unidas por meio de um grampo. O louceiro punha a bitola sobre o tabuleiro da roda, segura por um pedaço de barro, e na frincha da ripa colocava um canivete ou um pedaço de pau que ia subindo ou descendo consoante o tamanho da peça que pretendia fazer. Também dispunha de um *compasso**, com as hastes em arame, utilizado para medir, por exemplo, o diâmetro do bordo e do bojo de uma peça: *“também [media] o bojo, usava portanto, como é que se chama? Um compasso. Um compassozinho mas feito por ele [Manuel Alonso] também em arame. Fazia aquilo em arame. Fazia aquilo em arame e lá tinha aquele compasso”*³³².

No que diz respeito ao trabalho ao *torno**, que estes oleiros designam *roda**, debruçáramos-nos com maior detalhe sobre a execução das peças que, por serem de grandes dimensões, eram feitas em três partes, tais como as *talhas* e *cântaros* grandes.

O oleiro começava por fazer a parte intermédia do cântaro, a *basa**, que depois de pronta colocava numa tábua ao seu lado. De seguida fazia o fundo, a que chamava *caco** e, sem o tirar do *rodalho**, colocava-lhe em cima a *basa**. Para mais fácil acerto da *basa** com o *caco**, intercalava entre os bordos justapostos um ou dois canivetes que ia tirando à medida que unia as duas partes. Ao conjunto do *caco** mais a *basa** chamava *búzio**. Ao torneiar a peça, e enquanto disfarçava a união do *caco** com a *basa**, o oleiro aproveitava também para acentuar a boca do *búzio**, criando-lhe à nascença do colo – o *colarinho**, pequena cinta de paredes verticais.

Pronto o *búzio** colocava-o numa tábua para que secasse e endurecesse enquanto ia fazendo outros, mas *“não podia ser duro demais, senão depois isto não ligava, descolava, descolava. Tinha de ser numa têmpera só, numa têmpera como a gente sabe”*³³³. Só quando o

331 Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

332 Da entrevista ao Sr. Júlio Alonso, gravada em 5 de fevereiro de 1984.

333 Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

*búzio** tinha consistência para aguentar com o peso do *colo** é que voltava à roda e se completava a construção da peça.

No decorrer destas operações, o oleiro, para melhor trabalhar o barro, de vez em quando humedecia as mãos num recipiente com água, o *caco**, que se encontrava pousado no *tabuleiro** da roda.

Levantada a peça, e antes de a tirar do torno, o oleiro alisava a sua superfície com um pano húmido: *“e depois passava-lhe um pano para lavar depois de estar pronta”*³³⁴. Para separar a peça do rodalho da roda, o oleiro servia-se de um pedaço de arame fino, ou de uma corda de viola, a *cortadeira**.

O modo de colocar a peça sobre o torno variava consoante se tratava de peças de grandes dimensões (alguidares, cântaros grandes, talhas) ou de dimensões mais reduzidas³³⁵. Estas levantavam-se colocando um pedaço de barro de forma arredondada – o *pelo** – diretamente sobre o *rodalho da roda**. A separação da peça depois de pronta fazia-se com o auxílio de uma corda de viola ou de um pedaço de arame fino – a *cortadeira**, continuando o torno a girar no sentido habitual, mas com uma rotação bastante mais lenta. Tratando-se de peças grandes o oleiro humedecia com água o *rodalho da roda** e sobre toda a superfície deste aplicava um pedaço de barro, uma espécie de disco, que sulcava com as mãos (para que houvesse uma maior aderência), colocando seguidamente sobre este uma rodela de madeira bem plana e lisa, a *forma**, iniciando sobre ela a feitura da peça. Podia substituir-se este disco de barro por três pequenos pedaços do mesmo *“que pisava certinho”* sobre o *rodalho**, aplicando sobre estes a *forma** de madeira *“bem nivelada”*. O retirar a *forma** do *rodalho** era feito com o torno parado, aliviando o disco de barro e metendo os dedos para conseguir erguer a *forma** conjuntamente com a peça.

A2.9 Decoração

Convém referir que alguma da loiça produzida por estes oleiros era decorada, o que se fazia com a peça ainda no *torno*, enquanto o barro estava mole. A isto chamavam *enramear** a peça³³⁶, e designavam por *raminhos** ou *silvas** os motivos decorativos nela apostos. A loiça de

³³⁴ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

³³⁵ Informações prestadas pelo oleiro Júlio Alonso, em abril de 1999.

³³⁶ A propósito da decoração desta loiça, atente-se no que, em 1899, sobre o assunto diz Rocha Peixoto: *“na sua grande maioria as populações ex-históricas, ornamentaram as olarias a punção, penetrando na pasta fresca, e ainda, em poucos casos, pela incisão das unhas e pelas pressões digitais. Destes processos temos ainda o exemplo vivo na curva sinuosa, a estilete de madeira, gravada ao alto, no bojo das loiças de Gatim. E como sucedera já nos tempos neolíticos, os rebordos da loiça mate e monocroma apenas se enfeitam com uma simples impressão dos dedos,*

levar ao lume – *burretos, caçolas, potes* – não possuía qualquer tipo de ornamentação, contando-se entre as peças decoradas as *cantarinhas*, alguns *cântaros*, *sopeiras*, *infusas*, *burretas*, *talhas* e *vasos*. Dos cântaros, apenas alguns dos que serviam para ir à fonte eram ornamentados. Isto porque as moças aproveitavam o tempo que decorria entre a ida e vinda à fonte para fazer uma pausa nas lides domésticas, para cavaquear com as amigas e para ver e falar com os rapazes, longe dos olhares vigilantes do pai e da mãe, procurando, por isso, embelezar-se, trajando de um modo mais cuidado e ostentando à cabeça um belo cântaro enrameado: “*mas uma moça precisava de um cântaro muito lindo para ir à fonte e depois é claro fazíamos aquilo. Não eram todos, mas era parte deles, enrameados, era*”³³⁷. Contou-nos uma Senhora: “*tinha um filho [dele] que namorava para mim, esse tal António da Virgínia, e uma vez fez um cântaro, aquele cântaro é que era mesmo bom, bonito para o Museu. Era todo, todo enrameado, do fundo a cima, era um cântaro que levava doze litros, grande. Aí, depois, partiu. Eu fui uma vez com ele à fonte e partiu*”³³⁸. O cântaro era também um digno presente para ofertar a quem casava, pois constituía uma *alfaia* imprescindível no enxoval de qualquer noiva.

As técnicas mais utilizadas na decoração das peças eram as seguintes: a *incisão**, com o auxílio do *canivete**; a *impressão**, com o auxílio de um singelo carimbo de madeira, de forma circular, ou então das *rodinhas**; a *digitação**, o *golpeamento**, nos bordos dos vasos, formando dentes de serra, feitos com a ajuda do canivete e da cortadeira; a aplicação de elementos previamente moldados; a aplicação de moscovite (mica branca) e, ainda o *polimento**, com o auxílio de um pequeno *godo**. Refira-se que as três últimas técnicas só eram utilizadas por Manuel Alonso. Dizem seus filhos que este possuía uma pequena caixa de madeira onde guardava algumas *formas**, também em madeira, e com as quais decorava as peças. Do mesmo modo utilizava a moscovite. Destas duas técnicas mantinha o segredo absoluto, guardando ciosamente a pequena caixa de madeira dos olhares cobiçosos dos outros louceiros. Conta Adélia Alonso: “*Meu pai, Deus lhe perdoe, tinha uma pena e depois havia uma pedra, à moda de brilhantes, que se moía e levava aqueles brilhantes desenhadinhos. E mas ele dizer, oh. E depois, enquanto o cântaro estava mole, ia acolá e rameava o cântaro. Mas era assim só para umas moças ou assim que lhe pedissem. Um sobrinho deste [do António da Cunha], dizia para mim, andava de volta de mim: ‘–*

regular e simétrica” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 109); e, em 1940, Santos Júnior: “*há centros oleiros cujas peças são, na maior parte, desprovidas de qualquer enfeite, e as que o possuem, apresentam-no singelíssimo, como sucede p. ex. em Parada de Gatim e em Aradas – Aveiro – onde o artista risca com estilete de madeira uma simples linha sinuosa no bojo das loiças*” (SANTOS JÚNIOR, 1940: 225).

337 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 7 de fevereiro de 1986.

338 Da entrevista que fizemos, na Quinta da Barrosa, gravada em 11 de março de 1986.

*Eu hei de dar com a ratada, eu hei de saber como é que o teu pai faz isso. ‘– Nunca sabes’. Ele tinha tudo escondido, tinha uma caixinha, tinha as formas escondidas e depois arranjava aquela pedra e móla-a e arranjava. Eles bem se matavam*³³⁹.

O oleiro Manuel Alonso apanhava a moscovite pelos montes das redondezas e depois esmigalhava-a com o auxílio de um martelo até esta “*ficar em pó*”. Para colocar a moscovite nas peças recorria a uma *marcadeira*^{*}, feita de madeira. Mas esta tinha de ser aplicada numa peça que tivesse sido previamente molhada. Ou seja, se a peça se encontrasse demasiado seca, antes de aplicar a decoração com moscovite, o oleiro humedecia-a com um pano previamente molhado. A própria marcadeira era humedecida em água e só depois embebida na poalha de moscovite e seguidamente impressa na pasta da peça³⁴⁰.

Nas escavações arqueológicas efetuadas no Mosteiro de S. Martinho de Tibães foram encontrados fragmentos de peças decoradas com moscovite e cujo fabrico (dados arqueológicos) se deteta desde pelo menos a segunda metade do séc. XVI / primeiro quartel do séc. XVII, mantendo-se ao longo de todo o séc. XVIII. As análises químicas efetuadas ao espólio cerâmico de loiça preta aqui encontrado permitem afirmar que, com forte probabilidade, estes fragmentos foram feitos com barro de Prado (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998; CASTRO, 1998, 1999 e 2004). Assim sendo, a decoração de loiça preta com moscovite já seria usada em séculos anteriores.

A2.10 Secagem

Depois de construída, a peça era colocada numa tábua e posta a secar, para lentamente ir perdendo a água de combinação. Tais tábuas eram dispostas sobre uma armação de madeira que existia na cozinha do oleiro e por ele designada *barra*³⁴¹: “*tínhamos uma barra em cima do lume e tábuas e púnhamo-las lá em cima para enxugar ao a gente cozinhar*”³⁴². O período de secagem variava em função do volume da peça e das condições climatéricas. No inverno, a loiça podia demorar dois dias ou mais a secar, no verão, chegava a bastar meio-dia: “*punha na cozinha numa barra, a modos de sequeiro, com umas tábuas, era seca à sombra, e quando houvesse muito inverno é que um homem a secava com a própria lenha que apanhava. Quando o inverno fosse grande, secava com lenha, com pruma e lenha que a gente apanhava para a cozer. E fora*

³³⁹ Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

³⁴⁰ Informação que me foi facultada pelo filho do oleiro, Júlio Alonso, em 1996.

³⁴¹ Santos Júnior, ao referir esta armação de madeira, afirma que os oleiros de Parada de Gatim lhe chamavam “*teatro ou barro*”, designação desconhecida aos oleiros com quem falámos (SANTOS JÚNIOR, 1940: 223).

³⁴² Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

*disso botava-se ao sol*³⁴³. Muitas vezes, quando as peças já estavam meias secas, eram colocadas sobre uma tábua e postas ao sol para que a secagem se processasse mais rapidamente; todavia, isto tinha de ser feito com cuidado, pois sol a mais podia abrir fendas nas peças ainda cruas.

A2.11 Forno e enformamento

Passemos agora a analisar a árdua tarefa de *enformar** a loiça, começando por descrever os fornos utilizados por estes oleiros. Tivemos conhecimento da existência de dois tipos diferentes. O mais antigo e vulgarizado era constituído essencialmente por duas partes: uma, onde se metia o combustível, a *caldeira**; a outra, o forno propriamente dito, sem cobertura na sua parte superior e que alargava um pouco da base até cima. A separar a caldeira do forno existia um pavimento — a *grade** — feita de tijolo burro, e sustentada por arcos de pedra. A toda a volta da *grade** e encostados à parede do forno existiam vários buracos, as *pandigelas*³⁴⁴, que permitiam que o calor passasse para a câmara de cozedura. À abertura que dava acesso à caldeira e através do qual o oleiro introduzia o combustível, chamavam *boca do forno**. A rampa de acesso a esta era designada *canelha**.

O segundo tipo de forno distinguia-se do anterior por possuir uma porta através da qual se enformava a loiça, por ter planta retangular e ser coberto por uma abóbada de berço feita em tijolo burro. Na sua parte superior possuía alguns furos para saída do fumo, os quais eram tapados no momento em que se precisava de criar uma atmosfera redutora. Tivemos conhecimento da existência de três destes fornos: um pertencia a um cunhado do oleiro Manuel Alonso, outro ao «Susana», e outro ao António da Cunha que o mandou fazer como réplica do anterior. António da Cunha diz ter deixado de cozer nele por motivos de saúde: *“e depois mandei fazer um forno que só tinha três chaminés pequeninas assim. Mas ao fim de enformar, o fogo não saía bem para fora e eu tinha que andar lá dentro, e a vista..., ficava cego. E eu fui ao médico, e disse o médico assim, eu contei-lhe, e diz o médico assim: ‘— Homem, é pena você ficar cego tão novo.’ E botei o forno abaixo, e vim para aqui e fiz isto*³⁴⁵. Não chegámos a ver nenhum dos fornos cobertos superiormente, tendo a sua descrição sido feita com base na informação oral recolhida.

Refira-se que estes fornos não eram cobertos por um telheiro, pelo que, em tempo de chuva o oleiro não podia cozer ou então tinha de improvisar uma cobertura temporária. Júlio

³⁴³ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

³⁴⁴ Santos Júnior também refere as *pandigelas** de Parada de Gatim (SANTOS JÚNIOR, 1940: 224).

³⁴⁵ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 28 de maio de 1984.

Alonso disse-nos que o forno do seu pai foi o primeiro a ser coberto por um telheiro e que isso sucedeu no ano de 1928.

Após este preâmbulo que se impunha, analisemos as diversas fases do enforamento, tal como repetidamente se realizava num forno do primeiro tipo, durante todo o ano, duas vezes por mês, normalmente numa sexta-feira, iniciando-se entre as 8 e as 10 horas da manhã. Da mestria do oleiro ao enforar dependia o êxito da fornada e, portanto, o lucro a obter dos muitos dias de trabalho gastos na execução das peças. A cozedura da loiça implicava o domínio perfeito de uma série de conhecimentos empíricos, e a perda de uma fornada constituía um duro golpe nos já poucos recursos do louceiro e sua família. Talvez, por isso, o enforar da loiça era rodeado de todo um ritual em que cada membro da família sabia muito bem qual o papel que tinha de desempenhar. É interessante verificar que antes de iniciarem a cozedura os oleiros faziam o sinal da cruz. António da Cunha chegou mesmo a dizer que rezavam durante o tempo em que durava a operação: *“naquela altura que um homem está a enforar a loiça, ali não se fala mal, nem sequer o diabo. Os meus pais muito me chegavam, eu falo mal como qualquer, mas a enforar a loiça tinha que se ir rezando o terço, para correr bem”*³⁴⁶.

Todas as tarefas eram executadas em silêncio, ouvindo-se apenas a voz do chefe de família que, de dentro do forno, ia solicitando as peças de que necessitava. A filha do louceiro Manuel Alonso, a Maria da Conceição, diz que durante o enforar o seu pai *“mantinha o respeito”* e não permitia que ninguém falasse, a não ser o estritamente necessário. De facto, o *acamar da loiça** no forno era tarefa do chefe de família: *“estávamos ali assim a enforar a loiça, só falava eu, dizia assim: ‘— Chegade cá um cântaro. Chega daí uma chicolateira. Chega daí uma bureta.’ Era que só falava dois: um pedia, outro dava para o forno. Mais ninguém, ninguém aparecia ali assim, o mais que era, era para a coisa correr bem”*³⁴⁷.

Vejam agora como se processava o enforar e o cozer da loiça no forno mais generalizado, ou seja, naquele cuja câmara de enforamento era superiormente descoberta. De dentro do forno, com os pés assentes sobre a grade, o oleiro ia enforando a loiça, começando pelas peças de maiores dimensões. A primeira fiada era colocada encostada à parede do forno, em toda a volta da grade. As peças eram dispostas em posição invertida, ou seja, a boca assente sobre a grade e o fundo para cima, ação esta que o oleiro designava por *borcar** as peças. Sobre esta primeira fiada, e no intervalo que mediava entre duas peças, era colocada uma outra, em posição

³⁴⁶ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

³⁴⁷ *Idem*.

horizontal, com o fundo encostado à parede e a boca voltada para o meio do forno. Preenchida a parede deste modo até uma determinada altura, o oleiro começava a dispor as peças mais pequenas no espaço central da grade que não tinha ocupado, ou seja, começava a *“fazer o meio com loiça mais miúda”*. As peças desta primeira camada de *“loiça miúda”* também eram colocadas em posição invertida, borcadas, e as seguintes dispostas, na horizontal, no intervalo que mediava entre as duas peças da primeira camada, e com a boca enfiada no fundo da peça que a antecedia e por sua vez com o fundo enfiado na boca da peça que se lhe seguia. Depois de preenchidas deste modo as primeiras camadas da área central do forno, o oleiro podia começar de novo a utilizar peças de maiores dimensões, dado que este ia alargando ligeiramente da base até ao topo.

Quando deste modo já tinha preenchido parte do forno, o oleiro atravessava uma ou duas tábuas no seu topo e deitado sobre estas, acabava de enchê-lo. Se a loiça fosse muita, chegava mesmo a extravasar as paredes do forno: *“Tinha marés que vinha, tinha marés que ainda botava esta altura fora. Quando houvesse pouca ficava por baixo das paredes”*³⁴⁸. Refira-se também que o oleiro ao enfornar ia colocando *cacos** de loiça cozida entre as peças de modo a que estas não ficassem coladas umas às outras durante a cozedura, ação que designava por *calçar as peças**.

A2.12 Cozedura

A cozedura da loiça podia ser iniciada simultaneamente com o enfornar, ou começar um pouco depois.

No inverno, quando o tempo estava mais húmido, mal o louceiro colocava as primeiras peças no forno, alguém, mulher ou filhos, ateava o fogo na caldeira, começando com uma pequena quantidade de lenha que ia aumentando à medida que o louceiro ia acamando a loiça. Diz Adélia Alonso: *“o pai começou a enfornar, foi para dentro do forno. Começou a enfornar, põe logo o lume o rapaz, o rapaz ou a rapariga, logo para a canelha. Uma manadinha de pruma, só começava a pôr a loiça e começa-se logo uma manadinha de pruma, a ir aquecendo a loiça. Não se podia pôr uma em cima da outra sem que ela estivesse seca, quente. Conforme o forno ia enchendo ia o lume aumentando”*³⁴⁹.

³⁴⁸ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 2 de dezembro de 1986.

³⁴⁹ Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 22 de fevereiro de 1985.

No verão, como as peças iam mais secas para o forno, o louceiro enforava quase toda a loiça e só depois é que ateava o fogo na caldeira: *“no verão punha-se a enforar quase toda, basta só o calor para ter mão na loiça”*³⁵⁰. Outras vezes começavam a enforar até ter preenchido mais ou menos metade do forno e só depois é que começavam a atear a lenha na caldeira: *“até ao meio enforávamos, porque senão a loiça por baixo não aguentava o peso compreende? Não era bem até ao meio, era mais ou menos, e depois lume logo, e a gente a quilhar-se logo, a apanhar ali lume por entre as pernas, e por fim entrava por as calças acima e a gente via-se ali da cor das pegas. E atravessávamos uma tábua assim na parede do forno, de uma banda que chegasse à outra, e nós ali assim. Um a dar a loiça para o forno e nós ali assim pendurados com um braço na tábua e ir acolá chuçar uma chocolateira, e chuçar um burreto, chuçar um cântaro e assim até ao fim. Depois que a gente já lhe chegava de cima da tábua atravessávamos uma outra tábua e a gente andava em cima das duas tábuas a enforá-la, e a apanhar lume pelas orelhas”*³⁵¹.

O combustível utilizado para cozer a loiça era constituído essencialmente por rama de pinheiro ou por *mato**, apanhado nos montes vizinhos da olaria, tarefa que, como tivemos oportunidade de referir, pertencia normalmente às mulheres. Nos últimos anos em que produziram loiça os oleiros preferiam adquirir a lenha: *“os meus pais apanhavam [a lenha], que tinham gente, mas eu, como era só mais a mulher, comprava”*³⁵². Cada fornada de loiça gastava dois carros de lenha, ou seja, vinte *molhos**. Note-se que na fase de aquecimento do forno, o oleiro utilizava a rama de pinheiro ou mesmo eucalipto, mas, na fase final, quando se tratava de criar uma atmosfera redutora, só utilizava a faúlha do pinheiro, aqui designada *pruma**, ou então mato: *“a encher o forno é que tem de ser pruma, ao encher por baixo. Agora para a cozer até podia ser lenha aquelipe [eucalipto], também usávamos muito a lenha de aquelipe, o que é que havia pouca, mas a lenha de aquelipe também dava certo, para queimar tinha mais força ao meter para o forno. Agora enchê-la por baixo da grade, por baixo tinha de ficar cheiinho, bem apertadinho, só a própria pruma”*³⁵³.

A pessoa que tinha a tarefa de alimentar o fogo na caldeira servia-se de um *forcado** para carregar o combustível e colocá-lo dentro da caldeira, e de uma vara comprida, o *lareiro**, para atizar o lume.

³⁵⁰ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

³⁵¹ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

³⁵² Da entrevista ao Sr. António Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

³⁵³ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 11 de março de 1986.

Depois da loiça enfeitada, o louceiro continuava a atestar a caldeira com lenha. Numa fase inicial, a loiça começava a ficar negra com o fumo e o oleiro tratava então de a cobrir com chapas de bidão, as *folhas*³⁵⁴. Com o tempo, a loiça abandonava a tonalidade cinzenta e começava a ganhar um tom avermelhado. De um modo geral esta tonalidade não era uniforme, havendo áreas do forno em que as peças ainda permaneciam com um tom acinzentado enquanto noutras já estavam vermelhas. Quando isto sucedia, o oleiro começava por cobrir com terra e *terrão** as *folhas** que se encontravam sobre as peças que já possuíam uma cor avermelhada, esperando, depois, que as outras peças atingissem a mesma tonalidade para então as cobrir de igual modo – ação que designava por *cobrir o lume com terra**: *“e a gente ia andando, andando, o lume bem aumentava, a loiça ia pondo, chega-se às tantas acabou-se a loiça, começava-se a pôr preta, vermelha. Estava vermelha aqui, duma parte estava mais negra um bocado, tapava-se o vermelho para depois a parte que está preta também vir vermelha à mesma. Faça de conta que é um ferro de uma forja, é a mesma coisa, mas aquilo é bem para quem sabe”*³⁵⁵. O oleiro tinha, no entanto, o cuidado de cobrir o topo do forno mas deixando uma banda a toda a volta, sem terra, para poder vigiar o estado da loiça: *“espreitávamos assim por baixo [da folha] e já víamos e então depois de ela estar já vermelha, já podia com a terra em cima e nós botávamos-lhe depois terra em cima daquelas folhas. No meio todo, ficavam dois palmos em toda a volta do forno sem terra, até estar cozida, quer dizer bem cozida”*³⁵⁶.

De vermelha a loiça começava a adquirir um tom rubro, incandescente, estágio que os oleiros designavam por *“brasa branquinha”* e, sinónimo de que a loiça se encontrava cozida: *“e então nós espreitávamos por baixo da folha, às vezes até levantávamos uma folha e víamos, havia de estar a brasa branquinha, a brasa muito branquinha pelo meio da loiça fora e diz:” – Alto, pronto, está cozida, vamos tapá-la”*³⁵⁷. Chegados a esta fase era então necessário submeter a loiça a uma atmosfera redutora para adquirir a cor preta. Com tal finalidade o louceiro começava a cobrir cuidadosamente com terra e *terrão*³⁵⁸ a reduzida abertura que antes tinha deixado no topo

354 Só recentemente é que os louceiros se serviam das *folhas** para cobrir a loiça. Antes, utilizavam os cacos provenientes da loiça partida. Santos Júnior informa: *“Nestes [fornos abertos], depois do arrumo da loiça que vai a cozer, tem de se proceder ao encacar, isto é, cobrir tudo com cacos e velhas latas, prática semelhante à que se observa na cozedura da loiça preta de Aradas e Parada de Gatim”* (SANTOS JÚNIOR, 1940: 224).

355 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

356 Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

357 *Idem*.

358 Num documento, datado de 1785, fica a saber-se que os oleiros de Coimbrões (Gaia) pretendiam continuar a fazer uso de um terreno da freguesia da Madalena, de onde extraíam o barro para fazer a sua loiça bem como *“o torrão que se lhes faz indispensavelmente necessários par fazem [sic] os fornos em que cozem a mesma loiça”*. Julgo que o *“torrão”* a que se refere o documento teria a mesma finalidade do utilizado pelos oleiros de Parada de Gatim, ou

do forno, e, simultaneamente, a pessoa que estava de serviço na canelha começava a encher profusamente a caldeira com pruma ou mato, tapando de seguida a porta com terra. Para melhor a vedar, e como suporte da terra, o oleiro costumava encostar-lhe duas travessas de madeira: *“e então abafávamos aquilo bem abafado, depois de estar abafado, inda tinha de encher a caldeira cheia de pruma, bem cheia, quanto mais pudesse levar e depois tapávamos a porta, aquilo bem abafado, e é que aquela pruma ficava dentro da caldeira é que ia inruindo, inruindo, aquilo sem tirage nenhuma, era aquilo que ia dar estanho à loiça”*³⁵⁹.

Durante duas ou três horas o louceiro permanecia atentamente de vigia ao forno para que não se verificasse a entrada de ar. Se notasse a existência de qualquer pequeno orifício, tratava imediatamente de cobri-lo com terra e terrão.

Passado que fosse este período, o louceiro abria a porta do forno e extinguia o lume ainda existente com terra, ou seja, *matava o lume**. Para tal servia-se de um pau comprido com uma pequena tábua presa numa das extremidades – a *matadeira**. Com ela o louceiro puxava todo o brasido ainda existente para fora da caldeira. Acabada esta tarefa, voltava de novo a vedar a porta do forno e podia *“ir dormir descansado”* porque estava terminada a cozedura da loiça: *“depois desde que a tapava, dali a duas horas desde que abafava tudo, dali a duas horas ... (...) ia seivar a porta, o trabalhão que este filho da puta deste modo de vida dava. Dali a duas horas desde que tapasse ia seivar-lhe a porta outra vez e cobria-lhe aquele rescaldo todo com terra”*³⁶⁰.

Adélia Alonso conta que *“a gente fazia como o pai mandava. Ele, esse deitava-se e nós é que ficávamos a ter conta. Ficávamos a ter conta na loiça e depois dali a duas horas íamos e furávamos a canelha, furávamos e deitava-se terra em cima daquele lume todo que estava ao fundo, lá na canelha, lá dentro, terra por cima, e dele estar bem morto é que a gente virava costas”*³⁶¹.

Mas, antes de abandonar o forno, o oleiro fazia uma cruz sobre a porta da fornalha ou com os utensílios de trabalho – *matadeira**, *lareiro** – ou com uns paus que estivessem por perto³⁶². Clamava deste modo pela ajuda divina, porque, de facto, a perda de uma fornada significava para um oleiro um prejuízo assinalável, nas já de si parcas finanças familiares.

seja, o abafar do forno. Note-se que, em Coimbrões, se fabricou, até ao início deste século, loiça de barro preto. Documento transcrito por António Cruz (CRUZ, 1942: 143).

359 *Idem.*

360 *Idem.*

361 Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 22 de fevereiro de 1985.

362 Informação que me foi prestada por Júlio Alonso, em 1996.

Seria interessante cronometrar o tempo necessário para executar cada uma destas tarefas desde o enfiar da loiça até ao matar o lume com terra. Infelizmente, quando se iniciou a realização deste trabalho, já nenhum oleiro se encontrava em laboração. No entanto, das conversas mantidas com os louceiros, pode concluir-se o seguinte: o enfiar e o cozer a loiça durava um dia inteiro, começando pela manhã, de um modo geral entre as 8 e as 10 horas, e terminando à noite, entre as 20 e as 22 horas; considere-se que o tempo necessário para cozer podia variar consoante o tempo estivesse seco ou húmido; o enfiar da loiça e o aquecimento do forno em média demorava cerca de seis horas; a cozedura da loiça, não incluindo o aquecimento do forno que normalmente se fazia enquanto se enfiava, demorava em média cerca de duas a três horas; o submeter a loiça a uma atmosfera redutora demorava, em média, outras duas a três horas. Note-se que, ao contabilizar o tempo gasto durante o enfiamento e a cozedura da loiça, não se pode esquecer aquele que é necessário à execução dos diversos trabalhos que devem ser realizados entre cada uma das fases como: cobrir o lume com *folhas**, depois com terra e *terrão**, *seivar a porta do forno**, *matar o lume**...

Esta cronometria empírica que o louceiro impunha ao enfiamento e cozedura da loiça devia-se a uma aprendizagem feita no dia a dia e herdada de pais para filhos. Diz António da Cunha que *“quem usa é mestre”* e que *“aquilo é bem para quem sabe”*³⁶³, por sua vez, Júlio Alonso explica-nos que sabia bem quando passar de uma fase da cozedura a outra porque *“a gente já tem aquela temperatura nos olhos, não é?”*³⁶⁴.

Quando uma fornada era bem-sucedida as peças saíam *estanhadas**, ou seja, adquiriam a tonalidade e o brilho do estanho: “[a loiça] ficava estanhadinha, os cântaros ficavam estanhados senão ficavam negros como a fuluge, sabe? Aquele debaixo é que ia, tinha de ser, aquele quanto mais pruma levasse a apertar quanto mais se pudesse para aquele lume ali inruindo, ali a desfazer sem tirar nadinha, sem tirage nenhuma é que dava então o estanho à loiça, às vezes ficava vidradinho, estanhadinha que era mesmo estanhada, assim como o estanho, e quando ficasse que não tivesse o lume suficiente ficava negra como um corvo”³⁶⁵.

Se por descuido o oleiro não respeitasse um dos cânones previamente estabelecidos, isso refletir-se-ia na qualidade da loiça. Se na fase inicial aquecesse o forno em demasia as peças ficavam com uma superfície irregular, abrindo fendas ou saindo unidas entre si: *“conhecíamos a brasa, que se ela levasse fogo a mais, se ela levasse fogo a mais ganhava covas e rachávamos*

³⁶³ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

³⁶⁴ Da entrevista ao Sr. Júlio Alonso, gravada em 28 de maio de 1984.

³⁶⁵ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

*tudo, com fogo a mais o barro até derretia. Às vezes que a gente se enganasse, porque a gente nem sempre acerta, quando às vezes a gente se enganasse tirava às vezes aos dois cântaros enganchados uns nos outros. Que aquilo levando fogo a mais começa a derreter como quando estão a calçar uma enxada e derrete aquilo para a soldar*³⁶⁶. Diz António da Cunha que *“se for fogo demais também ela rebenta com o fogo. Timba, logo, estourou logo*³⁶⁷. Se deixasse entrar oxigénio durante a fase final da cozedura, a loiça ficava *branca**, ou seja, adquiria um tom cinza e não a cor preta: *“e depois dela cozida tinha que se estar à beira dela três horas, para se ela não furar, se ela fura ficava branca*³⁶⁸; *“se ela seivasse ficava branca, saía o fumo para fora*³⁶⁹.

Muito raramente o oleiro perdia uma fornada de loiça mas, quando tal sucedia, o prejuízo era enorme, pois, em algumas horas, era destruído o fruto de vários dias de trabalho gastos desde a preparação do barro até à execução das peças. Diz Adélia Alonso: *“chegava a alagar, chegou a alagar muitas vezes, era um prejuízo muito grande, mas foi a nossa vida, era duro*³⁷⁰. E António Gonçalves: *“senão olhe, uma ocasião eu facilitei estava mesmo a chegar ao raso a ficar rasinho, juntinho assim às paredes, quase a arrumar, enrodilhou, zzzzz, foi toda, quebrou toda, só ficou a que estava encostada às paredes porque já estava mais dura, mas a do meio enrodilhou tudo, porque era no inverno, compreende?”*³⁷¹.

Note-se que quando se *alagava a loiça**, ou seja, quando o oleiro perdia uma fornada, aproveitava o barro que tinha utilizado no seu fabrico para fazer novas peças, procedendo do seguinte modo: desfazia na masseira as peças e fragmentos não cozidos retirados do forno, voltava a juntar água, amassava e levava o barro assim preparado de novo ao *vergadoiro** para acabar de o aperfeiçoar.

Por vezes, em certas peças evidencia-se uma área esbranquiçada semelhante a uma mancha, *malha**, o que se deve ou ao facto de as peças ficarem encostadas umas às outras, ou, então, a uma entrada localizada de oxigénio durante a fase final de cozedura da loiça: *“aquelas malhas brancas é de ficar encostado. O pai, Deus lhe perdoe, calçava a loiça com outros cacos*³⁷².

366 *Idem.*

367 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 28 de maio de 1984.

368 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

369 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

370 Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

371 Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

372 Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 22 de fevereiro de 1985.

É curioso notar que, quando os oleiros não tinham forno próprio — o que de um modo geral sucedia nos primeiros tempos de vida de casado, coziam no forno dos seus familiares ou amigos. Chamava-se a isso *cozer em forno emprestado**.

Costumavam enfornar numa 5ª feira e desenfornar na 6ª feira de manhã. Nesse mesmo dia, o dono do forno também cozia, mas com a vantagem de gastar muito menos lenha, devido ao facto de o forno ainda se encontrar quente. Digamos que era a paga de ceder o seu forno a outrem: *“há oleiros que não tinham forno, que eu quando me casei não tinha forno e cozia em forno emprestado, depois mais tarde comprei um barraquito e mandei fazer um forno. Não pagava nada, não senhor. O que é que muitas vezes nós queríamos cozer à Sexta-feira, e quem quisesse cozer emprestado, tinha que cozer à Quinta”*³⁷³.

Note-se também a forma como transportavam a loiça da sua oficina até aquela onde se situava o forno. Pegavam nas peças em cru, metiam uma debaixo de um dos braços e as outras duas, uma em cada mão. E, a pé, transportavam-nas até ao forno. Depois de cozidas faziam o caminho de regresso, só que já conseguiam trazer uma maior quantidade de loiça de cada vez. Costumavam dizer que traziam, ou levavam, a loiça ao *braçado*: *“ao braçado. Um de cada mão e um debaixo do braço. Trazia três cântaros de cada vez. Trazia-a em crua, e punha-a aqui arrumadinha, e depois ao outro dia cozia-a, e depois de a cozer é que depois a tirava, ou aquando ela estivesse cozida carregava seis de cada vez, quando fosse crua só iam três”*³⁷⁴.

A2.13 O desenfornar

O louceiro costumava tirar a loiça cozida de dentro do forno no dia seguinte pela manhã. Ou seja, como normalmente cozia numa Sexta-feira a loiça era *desenfornada**, *arqueada**, num Sábado de manhã e nesse mesmo dia carregada no carro de bois que a transportava até Ponte de Lima.

Para desenfornar a loiça o oleiro servia-se de uma *cacheira**, vara de madeira, recurvada numa das pontas, com a qual agarrava as peças e as içava até à superfície. Diz António da Cunha: *“no outro dia um homem tirava-lhe o terrão e as chapas e ela está pretinha, depois tirava com um pau”*³⁷⁵. E António Gonçalves: *“depois, de manhã ao pôr a pé a gente ia tirá-la do forno, carregá-la”*³⁷⁶.

³⁷³ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 28 de maio de 1984.

³⁷⁴ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

³⁷⁵ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 7 de fevereiro de 1986.

³⁷⁶ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

A2.14 A loiça que faziam estes oleiros

Antes de se analisar o transporte da loiça e sua venda na feira quinzenal de Ponte de Lima, detenhamo-nos um pouco sobre as peças fabricadas por estes oleiros³⁷⁷. É de realçar que todos são unânimes em afirmar a superioridade da loiça preta sobre a *loiça amarela*^{*}, ou seja, sobre a loiça que comumente se designa por loiça de barro vermelha fosca. Os motivos invocados em sua defesa são vários e vão desde a sua maior resistência, que estes atribuem ao processo de cozedura, até ao paladar que as peças conferem aos alimentos nela cozinhados e às bebidas. Dizia Maria da Conceição Alonso: *“aqui ninguém queria loiça da amarela, da vermelha, não queriam. Tudo queria loiça preta, dizem que [a amarela] era mais podre. Sim que a preta era mais segura por ser cozida abafada, que era mais dura”*³⁷⁸; e António da Cunha: *“[em] Ponte de Lima só se vendia loiça preta porque era loiça melhor, mais dura, basta que o barro era outro, era mais seguro”*³⁷⁹; *“é mais segura, é mais segura, e até a água é mais gostosa na loiça preta”*³⁸⁰; *“[a comida] é mais gostosa, tanto feito como comido, até um vinho que se bote num barro é melhor”*³⁸¹. Também por várias vezes se referiram à excelência da loiça preta sobre as peças de plástico: *“está certo que o plástico é muito bom, mas não havia nada como o barro. O barro é muito melhor que o plástico, até para as plantas é muito melhor”*³⁸².

A tipologia das peças fabricadas³⁸³ era em tudo semelhante de oficina para oficina, o que não impedia que cada louceiro facilmente reconhecesse uma peça por si feita no meio de outras do mesmo tipo: *“Ah eu conhecia-a bem, um testo que fosse”*³⁸⁴; *“até um cego diz que fui eu que a*

377 Rocha Peixoto, em «As Olarias de Prado», reproduz cinco diferentes peças de loiça preta (fig. 32 a 36) e diz: *“passando desta cerâmica vidrada à loiça fosca, vemos derivar-se de uma só forma esférica inicial o número restrito de tipos que comporta. (...) Esta limitação formal, cuja estreita variedade dimana duma breve alteração nos acessórios, acentua-se por igual na loiça preta. Reproduzem-se os mesmos tipos (fig 32) ou simplificam-se mais ainda (fig. 33); multiplicam-se as bases tripodes; modelam-se certas (fig 34) que, aproximadamente, reeditam formas pre-históricas; outras derivam facilmente do esquema imutável que explica toda a série (fig. 35 e 36)”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 107-108).

378 Da entrevista à Sra. Maria da Conceição Alonso, gravada em 24 de fevereiro de 1984.

379 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

380 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 28 de maio de 1984.

381 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 2 de dezembro de 1986.

382 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

383 Na exposição sobre a vida e obra de Silva Porto, realizada no Museu Nacional de Soares dos Reis, encontrava-se exposto um óleo sobre madeira, nº 267 do Catálogo, intitulado *“Vendedeira de laranjas. Costume do Minho”* [1881?]. Aí se podia ver uma jovem sentada no chão, protegida do sol por um sombreiro e tendo pousada, ao seu lado direito, uma bilha de loiça preta. Nunca vi nenhuma peça semelhante a esta. Tratar-se-á de um tipo mais arcaico? Também com o nº 235, um óleo sobre madeira intitulado «Cancela, Serreleis (Minho)» [1891?], no qual se vê uma jovem com um cântaro de loiça preta à cabeça. Serreleis é uma freguesia do concelho de Viana do Castelo, próxima de Lanheses, local onde se produzia loiça preta (SILVA PORTO, 1993: N° 235 e 267).

384 *Idem*.

*fiz, então não se conhece bem!*³⁸⁵; *“um testo de chocolateira que levasse um quartilho ou meia-canada, nós íamos por ele”*³⁸⁶.

Mas, dos oleiros desta última geração um havia que se distinguia pela leveza das peças que fazia, pela harmonia das formas e pela qualidade da decoração – chamava-se Manuel Alonso. Segundo consta não se pode alhear esta superioridade técnica e estética da sua permanência durante alguns anos, e ainda solteiro, em terras do Brasil: *“mas ele era um bom artista, o que acabou de se aperfeiçoar no Brasil, vá lá. Mas era um artista, mas valente”*³⁸⁷; *“não há peça nenhuma que ele não fizesse, nenhuma, fazia tudo. Se já lhe disseram que ele era que fazia a loiça melhor não mente. Não mente porque o que é verdade é que ninguém trabalhava como ele, ele era habilidoso em tudo. Se lhe desse para fazer de carpinteiro, ou de pedreiro ou de qualquer coisa ele fazia tudo, fazia. Mas à loiça dedicava-se mais que era por causa de fazer a feira todos os quinze dias”*³⁸⁸; *“fazia-os [cântaros] levinhos e depois de cair ao chão tanto quebravam os dele como um pesado”*³⁸⁹. É certo que todos estes louceiros conseguiam executar com mais ou menos facilidade o que quer que lhes encomendassem, mas até nisso Manuel Alonso se sobressaía dos demais: *“e vinham [a Ponte de Lima] muitas Senhoras, muitas fidalgas, escreviam um vaso qualquer, ou um vaso ou uma jarra, elas escreviam num papel como queriam, para pôr em portões, ou em muros ou não sei quê, e ele por aqueles desenhos fazia tudo e já os outros louceiros não faziam”*³⁹⁰.

A loiça fabricada destinava-se a suprir as necessidades de uma clientela essencialmente rural³⁹¹. A loiça preta servia na cozinha, em diversas tarefas da faina agrícola e mesmo nos momentos de folguedo de uma comunidade na sua grande maioria economicamente carenciada. Passamos a enumerar algumas das peças fabricadas, distribuindo-as segundo a função a que se destinavam³⁹², limitando-nos simplesmente a enumerá-las³⁹³.

385 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 30 de janeiro de 1986.

386 Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 11 de março de 1986.

387 Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

388 Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

389 *Idem*.

390 *Idem*.

391 O catálogo de peças produzidas por estes oleiros, existentes no Museu de Olaria, já foi publicado (FERNANDES, 1997H).

392 Leia-se, a este propósito, André Leroi-Gourham (LEROI-GOURHAM, 1984: 110-152).

393 De seguida enumeram-se por ordem alfabética as peças fabricadas por estes oleiros: *alguidar, almofariz, assadeira, assobio, barbeira, bebedouro, botija, burreta, burretão, burreto, cabaça para o vinho, caçola, caldeira, candeia, caneca, cantarinha, cântaro, cano, canudo, chicolateira, coadeira, comedouro, funil, gaita, malga, moringa, panela, panelão, penico, pipo, pistola, pote, púcaro, regador, regador para irrigações, sopeira, talha, telha, terrello, testo, tigela de iluminação, tigela da resina, vaso, vinagreira.*

Na preparação e cozedura de alimentos utilizavam: o *alguidar*, o *burreto*, o *burretão*, a *caçola*, a *caldeira*, o *terrelo*, a *chiculateira*, a *coadeira*, a *malga*, a *panela*, o *pote*, o *púcaro*, o *testo*, a *sopeira* e a *assadeira*; na conservação, transporte e serviço de líquidos: a *burreta*, a *cabaça para o vinho*, a *caneca*, o *cântaro*³⁹⁴ a *chiculateira*, o *funil*, a *malga*, o *pipo*, a *moringa*, a *vinagreira*; nas atividades ligadas com a faina agrícola: o *alguidar*, o *cântaro de sulfato*, o *bebedouro*, o *comedouro*, a *tigela da resina*, o *regador*, na iluminação: a *candeia* e a *tigela de iluminação*; nos cuidados de higiene corporal: o *alguidar*, a *barbeira*³⁹⁵, o *regador para irrigações*, o *penico* e a *sopeira*; em fins lúdicos: o *assobio*, a *gaita*, a *cantarinha*, a *pistola* e os próprios *cântaros*³⁹⁶.

De facto, na altura do Carnaval, os oleiros vendiam grande quantidade de cântaros de refugo que eram utilizados no «jogo da panelinha». Era o seguinte: vários jovens, dispostos a uma distância próxima, iam atirando entre si um cântaro, até que um deles, mais desastrado, o deixava cair. Era então obrigado a pagar um novo cântaro que voltava a ser utilizado com o mesmo fim³⁹⁷. José Rosa de Araújo assinala que o jogo do painel era *“um jogo do entrudo e sempre de jovens. Dizem que, dantes, era apenas de raparigas, mas já há anos que nele entram também rapazes. Formam uma roda e atiram uns aos outros um velho cântaro de barro, já inutilizado para transporte de água. (...) O jogo dura enquanto houver painéis, para o que previamente cada um dos jogadores trouxe ou conseguiu, pelo menos, um da própria casa”* (ARAÚJO, 1982: 46).

José Rosa de Araújo também dá conta do «jogo do painel», organizado pelos donos das tabernas limianas por altura de festividades locais. Estes compravam grandes quantidades de cântaros, utilizados no jogo acima descrito, só que, se um dos jogadores partia um cântaro em vez de comprar outro, pagava uma rodada de vinho aos convivas (ARAÚJO, 1991 [1888]: [303-304]).

Para além das peças assinaladas podemos ainda referir entre outras, a *botija*, os *vasos* para plantas, o *canudo*³⁹⁸, o *cano* e a *telha*.

Algumas das peças acima enumeradas eram fabricadas em diversos tamanhos distinguindo-as o oleiro através da quantidade de sólidos ou líquidos que cada uma comportava. As medidas de capacidade para líquidos eram: *meio-quartilho*, *quartilho*, *meia-canada*, *canada*, *meio-*

³⁹⁴ Sobre o cântaro minhoto veja-se o trabalho de Manuel Marinho e Maria da Graça Freitas (MARINHO; FREITAS, 1996).

³⁹⁵ Sobre o uso dado à barbeira publicámos um artigo em «A louça preta em Portugal: olhares cruzados» (FERNANDES, 1997A: 111-112).

³⁹⁶ No livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» encontram-se reproduzidas peças de Parada de Gatim, bem como fotografias antigas sobre este local de produção (FERNANDES, 2012: 49-54).

³⁹⁷ A propósito deste jogo veja-se Ernesto Veiga de Oliveira (OLIVEIRA, 1984: 307-309).

³⁹⁸ O modo de utilizar estes canudos – destinados à caça de toupeiras – vem descrito no trabalho de José Pinho (PINHO, 1908).

cabaço, cabaço, cabaço e meio, dois cabaços; e para sólidos: o *quilo* e os seus múltiplos e submúltiplos. Assim existiam *chocolateiras de meio quartilho, quartilho, meia canada, canada, cântaros de meio-cabaço, cabaço, cabaço e meio, dois cabaços, caçolas de quilo, dois quilos, etc.*

Mas, não se fique com a ideia de que as peças executadas correspondiam em rigor às medidas de capacidade que o oleiro lhes atribuía, pelo contrário, um cântaro de cabaço³⁹⁹ que em regra devia conter entre doze a treze litros, podia levar dez, onze, catorze, dezasseis, etc. De facto, a aposição de um designativo de capacidade ao nome da peça servia apenas para ajudar a situá-la entre outras de menores ou maiores dimensões, não se importando o comprador com estas *pequenas distorções*. *“fazia cântaros de vinte litros, treze litros, doze litros, cinco litros, seis litros, de todos os tamanhos, era porque as mulheres e as raparigas não são todas do mesmo tamanho. As raparigas de treze anos, dezoito, de sete e outras de vinte ou vinte e cinco anos, realmente a gente está a fazer à feição do povo, pequenos e grandes, tudo, tudo”*⁴⁰⁰; *“porque o freguês também ia comprar, pegava num pequeno, pegava num grande, era”*⁴⁰¹; *“fazia-se um burreto era para menos comer, os púcaros para mais. Fazia loiça de muito tamanho. A loiça não se fazia só de um tamanho, tinha de ser feita de muitos tamanhos”*⁴⁰².

Quando alguém queria um cântaro que comportasse exatamente a medida padrão (cântaro de cabaço) tinha de encomendá-lo. Para o efeito, o louceiro Manuel Alonso possuía um cântaro de barro devidamente aferido e por esse fazia o que lhe encomendavam, procedendo do seguinte modo: abria-o à roda, cozia-o e seguidamente aferia-o pelo que já possuía, fazendo-lhe um pequeno orifício no sítio correspondente à capacidade pretendida. Diz-nos Júlio Alonso: *“mas nós tínhamos um [cântaro] sempre aferido, de barro mesmo. Se fizesse falta mesmo, e há pessoas que mesmo lá na feira queriam um cântaro mesmo aferido e a gente levava-lho. Depois claro, fazia-se um furinho, naquele sítio, depois de cozido, antes não, tinha de ser depois porque aquilo abate no fogo, não é? Depois aferia-se e punha-se ali um torninho em madeira e vendia-se assim certinhos”*⁴⁰³.

No ano de 1722, a Câmara Municipal de Ponte de Lima entendeu mandar fazer em barro medidas de capacidade aferidas as quais passariam a ser utilizadas pelo aferidor no seu

³⁹⁹ Existia uma medida de capacidade para líquidos, designada «cabaça», que correspondia a 6 canadas (MARQUES, 1979, V: 70). Ora, nesta região, a canada equivalia a 2 litros, motivo pelo qual um cântaro de cabaço correspondia a 12 l.

⁴⁰⁰ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

⁴⁰¹ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

⁴⁰² Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 22 de fevereiro de 1985.

⁴⁰³ Da entrevista ao Sr. Júlio Alonso, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

trabalho⁴⁰⁴. Sabemos da predileção das gentes limianas pela loiça preta. A quem será que a vereação encomendou as medidas de barro? Seriam de loiça preta ou vermelha?

Como já referimos, na produção normal destes oleiros incluía-se o fabrico de talhas (utilizadas para guardar azeite e curtir azeitona), o que não dissemos é que o barro diferia do usado na execução das outras peças. De facto, e dado o fim a que se destinavam, a utilização de um barro de melhor qualidade garantia às talhas um maior grau de impermeabilização. Diz António da Cunha: *“há gente que encomendava uma talha: ‘– Quero uma talha para botar azeite’. Um homem escolhia um barro bom, não é verdade? Para não passar o azeite”*⁴⁰⁵. E Adélia Alonso: *“o pai, Deus lhe perdoe, também fazia talhas para o azeite. Pela mão dele, mas talhas do feitio como as da Lama.(...) Era um barro já mais fino que a talha estava enxuta como os outros”*⁴⁰⁶. Era, no entanto, diminuto o fabrico de talhas quando comparado com o de outras peças. Tal facto deve-se à preferência do utilizador pelas talhas de barro vermelho vidrado de Barcelos.

A2.15 Área de comercialização

Como já referimos Rodrigo Mendes Silva dá conta que, em 1645, em Prado, *“se labra gran cantidad de basijas negras finas, con que se provee entre Duero, y Miño”* (SILVA, 1645: 179v.). A partir do seu texto ficámos a conhecer a área de comercialização deste tipo de loiça.

No século anterior, em 1522, temos conhecimento, através do regimento dos preços votados pela vereação do município vimaranense, de que em Guimarães se vendiam púcaros pretos (ALMEIDA, 1930: 151; Anexo B5)⁴⁰⁷. Produção local ou tratar-se-ia de loiça preta de Prado que aí era vendida?

Também sabemos que, em 1628, a loiça de Prado chegava ao Porto, pois, segundo a «Sisa das Herdades» (aforamento de 1628), cada carro de loiça não vidrada de Prado estava sujeito ao pagamento de uma taxa (SILVA, 1988, II: 883-885). Desconhecemos se nesta loiça fosca se incluía ou não a loiça preta. Em 1789, é mesmo referida a necessidade de recuperar a

⁴⁰⁴ *“Em esta vereação se acordou que o Procurador do conselho Felix Antunes mandasse fazer medidas de barro para pelo padrão se aferirem todas, a saber alqueire, meio alqueire, canada, meia canada, quartilho e meio quartilho, para estas estarem aferidas em casa do aferidor para com elas aferirem, e os padrões se recolherem ao concelho, fazendo esta obra a custa do mesmo conselho”*. In Arquivo Municipal de Ponte de Lima. Atas de Vereação, de 7 de fevereiro de 1722, fl. 58v. e 59.

⁴⁰⁵ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 28 de maio de 1984.

⁴⁰⁶ Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 22 de fevereiro de 1985.

⁴⁰⁷ *“It. hum púcaro vermelho, meio real (...); E se for p.[re]to pera beber de duas asas, hum real e mº(...), E sendo de hua asa hum real”* (ALMEIDA, 1930: 151).

velha ponte de Prado, sobre o rio Cávado, destruída pela passagem de mais de 10000 carros de telha e de barro que anualmente atravessavam a ponte⁴⁰⁸ (OLIVEIRA, 1985: 156).

Em 1791, Manuel Gomes Bezerra, refere a venda, em Viana do Castelo, de “*loiça de Prado, telha de Lanheses*” (BEZERRA, 1791, II: 115-116). Inserir-se-ia nesta designação genérica a loiça preta?

Nas escavações arqueológicas realizadas no Mosteiro de São Martinho de Tibães, no concelho de Braga, encontraram-se diversos fragmentos de loiça preta, cuja proveniência de fabrico pode ser atribuída a Prado (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998), e cuja produção foi detetada num vasto período cronológico que se situa entre o final do séc. XVI e meados do séc. XX. Prado situa-se na margem direita do rio Cávado ficando-lhe sobranceiro, na margem esquerda, a meia-encosta, o Mosteiro de Tibães. A unir as duas margens existia uma barca de passagem que permitia a circulação de pessoas e bens (MACEDO; FIGUEIREDO, 1966). Já atrás referimos que no «Livro de gasto da Congregação», relativa ao Mosteiro de S. Martinho de Tibães se assinala a compra de várias peças de loiça preta: em 1638, 48 quartas e púcaros; em 1686, 68 quartas “*para as celas*”; e, em 1701, 102 quartas “*com seus testos*” e púcaros, e mais seis quartas⁴⁰⁹.

Também peças semelhantes às encontradas em Tibães apareceram nas escavações arqueológicas realizadas no Mosteiro de Bouro e na Casa do Infante, no Porto (REAL *et al.*, 1995: 181-182; BARREIRA *et al.*, 1998) e em Guimarães (ERASUN; FERNANDES, 2010), o que comprova a difusão da loiça preta produzida em Prado.

Convém realçar que as produções de loiça preta nos séculos XVI a XVIII demonstram uma superior qualidade de fabrico (pasta e decoração) quando comparadas com as produções do séculos XIX e XX.

Sabemos que no séc. XVIII e inícios do séc. XIX grande quantidade de loiça de Prado era exportada para a Galiza, através da alfândega de Viana. Infelizmente, nos despachos, estas exportações vêm assinaladas de um modo genérico: “*loiça de Prado*”, “*loiça grossa de Prado*”, “*loiça vidrada de Prado*” (CAPELA, 1992).

⁴⁰⁸ Assim reza o texto da missiva enviada de Braga para o rei, dizendo ser “*a mesma cidade comunicável com muitas e notáveis povoações da Província do Minho como eram Viana, Valença, Ponte de Lima e outras e até com o Reino da Galiza por uma ponte vulgarmente chamada de Prado... cuja ponte faacilitava o giro do negócio e era necessária para o comércio da Província, e como a dita ponte por causa dos muitos carros de sardinhas que vinham da Galiza e mais de dez mil carros que saíam de Prado todos os anos de telha e barro se achava arruinada rodando já os ditos carros sobre as pedras dos arcos*” (Arquivo Municipal de Braga, Livro de Registos em 1789). Texto citado em OLIVEIRA, 1985: 156, nota 216.

⁴⁰⁹ Agradecemos à Dr.ª Anabela Silva, técnica superior do Mosteiro de Tibães, que nos facultou os elementos por ela recolhidos na documentação seiscentista – «Livro de gasto da Congregação» – relativos ao Mosteiro de S. Martinho de Tibães.

Curiosamente Alberto Pimentel, num dos seus romances, publicado em 1904, refere a venda de loiça preta na feira de S. Bartolomeu, no couto de Palmeira (Santo Tirso). A ação coloca o autor no dia 24 de agosto de 1758: *“a feira de S. Bartolomeu no couto de Palmeira tinha o aspeto complicado, apesar de essencialmente agrícola, de todas as feiras minhotas. Utensílios de lavoura alternavam-se com longos estendais de chapéus de Braga, baetas da Carriça, albardas de Penafiel. Tamancos do Porto, alguns de ponta arrebitada pareciam pequenos barcos ancorados entre extensos cais de loiça negra de Prado”* (PIMENTEL, 1904: 26-29).

Em 1918, também encontramos loiça preta de Prado à venda em Guimarães: *“o último quarteirão da feira de Guimarães, na ordem por que os temos vindo a descrever, é o das hortaliças e das frutas de toda a espécie, das bolachas enfarinhadas de pão e dos alguidares com ramos de flores para a botoeira, dos garfos de árvore para plantio na lua e dos púcaros da loiça negra de Barcelos”*⁴¹⁰, e mais adiante a ela se volta a referir: *“a feira da loiça no terreiro dos franciscanos, não sendo da importância das feiras de Barcelos e Prado, é, todavia, uma das mais completas da Província do Minho, não só pelo número de exemplares, como ainda pela diversidade dos modelos. Toda a loiça minhota, de barro vermelho e negro, com tipos e desenhos regionais – sobretudo os modelos – aparece aqui em grande quantidade, e é com ela que a mulher campónia, inveterada de usos e pouco suscetível de maior discernimento ou capacidade económica, supre todas as necessidades do arranjo urbano da cozinha, ficando obrigada a substituí-la tantas vezes quantos os desastres a que está sujeito, segundo a natureza da sua fragilidade, este mobiliário essencialmente quebradiço, embora barato”* (GUIMARÃES, 1919: 86-87).

Esta última geração de oleiros (e a que lhe antecedeu) comercializava a sua loiça unicamente na feira quinzenal de Ponte de Lima. Como já tivemos oportunidade de referir, esta era vendida por um membro da família do oleiro, normalmente uma mulher – sua esposa ou filha. Os louceiros ou filhos de louceiros com quem contactámos dizem que sempre venderam em Ponte de Lima, nunca se tendo deslocado a mais nenhum mercado ou feira.

O aparecimento de loiça preta de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz em zonas mais longínquas seria preferencialmente feita pelos intermediários, apesar de haver oleiros que também costumavam vender a sua loiça nesses mercados. António Gonçalves informa que o

⁴¹⁰ Como já tivemos oportunidade de salientar no início deste trabalho, as únicas freguesias que, na área cerâmica constituída pelos concelhos de Barcelos e Vila Verde, fabricavam loiça preta eram Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz. À primeira destas se refere Rocha Peixoto (PEIXOTO, 1995 [1900]: 96) e Luís Ferreira Girão (GIRÃO, 1913). Face ao exposto, estamos certos que os *“púcaros de loiça negra de Barcelos”* a que se refere Alfredo Guimarães, só podiam ser os fabricados em Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz (GUIMARÃES, 1919: 86-87).

louceiro Cabanelo vendia bastante para o Porto: *“esse oleiro é que diz que fazia muitos potinhos, muita coisa e botava lá para o Porto e não sei para onde”*⁴¹¹. E, Adélia Alonso recorda-se de ter transportado muita loiça à cabeça desde a sua casa até à de uma mulher que depois a ia revender nas feiras: *“havia aqui numa freguesia vizinha uma mulher que feirava e nós vínhamo-la trazer ali a casa dela para as feiras”*⁴¹².

Também não podemos deixar de referir a venda de loiça, a intermediários, na própria feira de Ponte de Lima. De facto, era usual aparecerem compradores por grosso que, arrematando uma grande quantidade de loiça, a faziam transportar para Lanheses e Viana por meio fluvial.

Tabela 54. Locais de venda de loiça de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Braga (Braga) | 14 |
| Amares (Amares, Braga) | 18 |
| Lanheses (Viana do Castelo, Viana do Castelo) | 20 |
| Viana do Castelo (Viana do Castelo) | 25 |
| Arcos de Valdevez (Viana do Castelo) | 31 |
| Guimarães (Braga) | 32 |
| Rio Caldo (Terras de Bouro, Braga) | 33 |
| Paredes de Coura (Paredes de Coura, Viana do Castelo) | 41 |
| Porto (Porto) | 42 |
| Ponte de Lima (Viana do Castelo) | 62 |

António de Sousa Araújo assinala a venda da loiça de Parada de Gatim em Viana do Castelo, Paredes de Coura, Arcos de Valdevez, Ponte de Lima, S. Bento da Porta Aberta (Rio Caldo, Terras de Bouro), Amares, Braga, Guimarães e Porto. A loiça que seguia para esta última cidade era transportada em carro de bois até Braga, daí seguindo de comboio até ao Porto (ARAÚJO, 1998: 48 e 43).

⁴¹¹ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

⁴¹² Da entrevista à Sra. Adélia Alonso, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

A2.16 O carregar da loiça e o seu transporte

Como já dissemos, os oleiros coziavam a loiça à sexta-feira, de quinze em quinze dias, e carregavam-na num carro de bois que a transportava até à feira de Ponte de Lima. Este carro apenas diferia do utilizado na lavoura pelo facto de a estrutura que amparava a carga — as *caniças* — ser mais elevada do que a daquele: tinha cerca de 1,60 m a 1,80 m de altura.

Como a grande maioria dos oleiros não dispunha de gado próprio para puxar o carro, recorriam aos serviços de um *carreteiro** a quem pagavam *carreto** — o transporte da loiça até ao areal da feira de Ponte de Lima. Note-se que o *carreteiro** apenas cedia o seu rodeiro e os bois, pois o chadeiro e respetivas caniças eram propriedade do louceiro. De facto, dada a especificidade da sua utilização, estas pertenciam-lhe. Ao sábado de manhã, o louceiro carregava a loiça no seu próprio chadeiro e caniças. Quando o carreteiro chegava tratava imediatamente de retirar o seu chadeiro de cima do rodeiro para aí colocar aquele que pertencia ao louceiro podendo depois iniciar-se a viagem em direção a Ponte de Lima: *“o chadeiro é que era meu, e o carreteiro é que trazia o rodeiro, o rodeiro e os bois. Trazia as rodas, mas trazia debaixo de outro e depois do carro carregado eu carregava em cima de um velho [rodeiro], que aquele velho só estava para estar ali, e depois erguia assim no ar com duas tábuas, e metia-lhe o outro que ele trazia, metia-lhe debaixo e ele tomava conta, íamo-nos embora. Ele só trazia o rodeiro e o chadeiro dele. Faça de conta que era um chadeiro de andar ao estrume e ao mato no monte. Chegava aqui, tirava o chadeiro dele e metia o rodeiro dele debaixo do meu e lá íamos à vida”*⁴¹³; *“ele [carreteiro] metia-lhe o rodeiro e levava o meu para lá e depois quando viesse do carreto, vinha para aqui e levava o dele para riba. Se havia de vir duas viagens, só vinha uma só”*⁴¹⁴.

O carregar da loiça demorava entre 3 e 6 horas e obedecia a um certo número de regras. A loiça era acamada uma sobre a outra, com o auxílio de palha, começando-se por dispor no fundo as peças mais pequenas, como, por exemplo, burretões, e sobre estes púcaros, e, depois, os diversos tamanhos de cântaros, do menor ao maior. A *loiça miúda* era metida dentro das peças maiores e nos vãos que ficavam entre estas depois de acamadas: *“era [acamada] com palha, cada peça levava três rodilhas de palha, palha centeia. Porque senão chegava a Ponte uma em cima da outra, era só buracos. Ai levava três rodilhas cada peça, uma por baixo, e outra dos lados para encostar à outra loiça. Ah, levava três horas seguras”*⁴¹⁵; “[a carregar] *propriamente púnhamos,*

⁴¹³ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 7 de fevereiro de 1986.

⁴¹⁴ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 11 de março de 1986.

⁴¹⁵ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

*chamamos-lhe nós um burretão que é estes pucarinhos de cinco quartilhos, depois em riba daqueles fazia-se uma camada, para aí uma dúzia deles. Daqueles, uma camada de palha, púcaros, depois daqueles púcaros, asa encolada, sempre a peça mais pequena por baixo para termos vão. Por riba daquela, o cabaço, treze litros, por riba de todo (...), ao ar, cântaros de cabaço e meio, dois cabaços e assim*⁴¹⁶.

Sábado à tarde, o carro da loiça, puxado pelos bois, era levado até Freiriz, por caminhos estreitos e tortuosos. A acompanhar o carreteiro ia sempre o louceiro, vigiando o estado das lacadas e ajudando-o a ter mão nos animais nos sítios mais propensos a fazer perigar a integridade da carga.

Dada a estreiteza dos caminhos até Freiriz e, para rentabilizar ao máximo o pagamento do carroto, o oleiro fazia-se acompanhar de algumas pessoas, entre familiares e mulheres a soldo, que carregavam à cabeça um *molho** de loiça⁴¹⁷. Era deveras interessante este modo de preparar o *molho** da loiça. A filha do oleiro António da Cunha explicou-nos que o *molho** se fazia com um número ímpar de cântaros, atando-se uns aos outros com o auxílio de uma única corda. Dado o incómodo de tal carregamento à cabeça, as mulheres serviam-se de uma *monelha** ou seja de uma espécie de almofada retangular, cheia de palha centeia, que apoiavam na cabeça e pescoço servindo de separação entre estes e o *molho** de cântaros. Este transporte da loiça em molho à cabeça era também utilizado em percursos menores pelas mulheres que iam vender a loiça para locais mais próximos das olarias.

Chegados a Freiriz, e dado que aí a estrada melhorava, tratavam de dispor estes molhos presos com cordas, a toda a volta das caniças.

Depois de realizado esse trabalho deixavam aí os carros de bois carregados com loiça debaixo de um coberto, o *cobertão**, de uma casa designada por todos como “*a casa dos Araújo*”. Segundo Júlio Alonso, em tempos idos, este teria servido como local de muda de cavalos na ligação entre Braga e Ponte de Lima. Mas, quando seu pai o utilizava, há já muito tempo que tinha deixado de servir como tal função: “*porque aquilo era um coberto que já era do tempo de que não havia camionetas e o transporte de Ponte de Lima a Braga era feito em carroças de cavalos. Portanto ali era um apeadeiro, contavam eles onde tinham ali uns quatro ou seis cavalos,*

⁴¹⁶ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 7 de fevereiro de 1986.

⁴¹⁷ Um destes molhos de loiça à cabeça de mulheres foi fotografado por Augusto Soucassaux, e publicado, em 1918, na «Ilustração Católica» (ILUSTRAÇÃO CATÓLICA, 1918: 305). Agradeço ao Dr. Eduardo Oliveira que há anos atrás me alertou para a existência desta imagem. Recentemente, no Arquivo de Santos Júnior, existente na Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo, também se encontrou fotografias que documentam este modo de transportar a loiça (FERNANDES, 2012: 48 e 54).

*não sei quantos é que na altura... Os que vinham de Ponte de Lima chegavam ali e ficavam a descansar, pegavam naqueles para Braga. Vinham os de Braga, ficavam ali outra vez, depois pegavam naqueles estavam descansados e assim*⁴¹⁸.

Esta estadia do carro carregado de loiça no cobertão da casa dos Araújo, de Sábado para Domingo, em pouco onerava a bolsa dos louceiros. De facto, os donos daquele cediam-no gratuitamente, limitando-se os oleiros a retribuir o favor prestado com a oferta da loiça que produziam ou de um ou de outro género alimentar menos frequente no cardápio rural. Conta Júlio Alonso: *“eles tinham aquilo [o cobertão] já velho, já antigo, eles até não levavam [nada] à gente, depois dávamos-lhes uns cântaros, umas coisas quaisquer que faziam falta lá para a lavoura deles e mais nada*⁴¹⁹; e António Gonçalves: *“tinha lá um cobertão muito grande e a gente pedia-lhe para deixar pô-la lá, não pagava não Senhor. Não se pagava mas não se ficava a dever nada. Um pouco ia um quilo de arroz, outro pouco um quilo de arroz e outro de açúcar, outro pouco... Bom a gente gratificava não é? Para não estar os carros à chuva*⁴²⁰.

Depois de libertarem os bois do carro carregado com a loiça e de o deixarem no resguardo do cobertão, homens e animais voltavam a casa.

Domingo, dia de descanso, o louceiro retemperava forças após uma semana de labor intenso. E, ao entardecer desse mesmo dia retomava o caminho em direção a Freiriz. Acompanhava-o o carreteiro que nesta segunda fase da viagem apenas levava a junta de bois.

De um modo geral, os louceiros saíam de casa no domingo ao entardecer, descansavam um pouco em Freiriz e, por volta da meia-noite, partiam em direção a Ponte de Lima. Diz-nos António Gonçalves que de S. Mamede de Escariz a Freiriz costumava demorar cerca de uma hora, informando António da Cunha que, de Parada de Gatim até Freiriz, demorava cerca de duas horas. Os mais novos, que gostavam de aproveitar o Domingo em folguedos, preferiam sair de casa mais tarde, não descansar em Freiriz, apenas aí parando para agarrar o carro da loiça, e partir de imediato em direção a Ponte de Lima: *“também se dormia lá [no cobertão], mas nós éramos [de] mais perto, quase sempre ficávamos em casa. Que a rapaziada gostava de ir passear ao Domingo e tal, senão tínhamos de ir muito cedo para lá. E assim às vezes os rapazes que iam com o gado, vinham da brincadeira e lá iam com o gado para cima e depois iam amarrados ao carro a dormir. Outros, por exemplo os de Parada e assim, eles pegavam, no Domingo à tardinha pegavam no*

418 Da entrevista ao Sr. Júlio Alonso, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

419 *Idem*.

420 Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

*gado e iam, uma pouca de erva para depois dar lá ao gado, e iam lá ficar até esse cobertão que tinham*⁴²¹.

Um processo menos frequente, mas também utilizado pelos louceiros em situações pontuais, era partir de casa Domingo à tarde e ir pernoitar a Ponte de Lima no armazém onde guardavam a loiça: *“íamos por exemplo, esse Tone, o pai dele, e mais outras raparigas, íamos ao meio-dia a pé até lá e chegávamos à noite. Depois o dinheiro que nos davam para cear, para comer lá alguma coisa, 10 tostões. Uma malga de sopa custava uma coroa e depois o resto era para um bocado de vinho ou assim. Depois lá íamos dormir no, chamávamos-lhe nós, o quartel, aonde tínhamos a loiça a guardar, a loiça que sobrava da feira. Um sobrado todo furado, púnhamos umas peças de loiça a servir de travesseiro*⁴²².

Já no século XVIII, os oleiros costumavam pernoitar em Ponte de Lima, contra o que se insurge, em 1727, o Padre Cura de S. Romão da Ucha, Manuel de Sousa Pinheiro, pois: *“para as ditas feiras de Braga, Barcelos, costumam partir ao Domingo à tarde, e para as de Ponte de Lima costumam partir ao Sábado à tarde ou no Domingo de manhã (...) porque com o intuito de comerciar, desprezam a serventia do dia nem ouvem missa nem podem assistir à Doutrina Cristã e mais instruções e documentos católicos que os Párocos devem fazer em suas igrejas (...) E para as tais feiras costumam muitas vezes ir moças e homens com carros de noite, e chegam lá antes de amanhecer, de que se seguem muitas ofensas de Deus estando todos juntos no campo antes de ser dia”* (OLIVEIRA, 1998A: 102).

Contabilizemos o tempo gasto pelos oleiros nesta viagem quinzenal até Ponte de Lima. Se saíam de Parada de Gatim demoravam cerca de duas horas até Freiriz, se saíam de S. Mamede de Escariz, cerca de uma hora; daí até Ponte de Lima, e já na companhia dos carros carregados de loiça, mediavam seis horas. Segundo nos informaram costumavam sair do cobertão por volta da meia-noite e chegavam a Ponte de Lima cerca das 6 horas da manhã de Segunda-feira. Como já tivemos oportunidade de referir esta viagem constituía um dos pontos de encontro habituais da comunidade olárica.

Refira-se a existência de um interessante documento de 1727 no qual vários *“oficiais de fazer loiça”*, da freguesia de S. Romão da Ucha, pedem ao arcebispo D. Rodrigo de Moura Teles que lhe seja permitido carregar os seus carros de loiça ao Domingo e transportá-la até às feiras de Braga, Barcelos e Ponte de Lima, que se realizavam à segunda-feira. Como se sabe as pastorais e

⁴²¹ Da entrevista ao Sr. Júlio Alonso, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

⁴²² Da entrevista à Sr.ª Adélia Alonso, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

as Constituições sinodais proibiam o trabalho dominical. No entanto, D. Rodrigo de Moura Teles concede-lhes *“licença para que possam carrear as louças para levarem às feiras que se fazem nas segundas-feiras e onde façam e o farão depois de ouvirem missa (...) visto outrossim desse pedido resultar necessidade ao povo”* (OLIVEIRA, 1998A: 103).

A2.17 A venda da loiça na feira de Ponte de Lima

A venda da loiça preta na feira de Ponte de Lima é observada, em 1928, por José Leite de Vasconcelos: *“em 3 de setembro de 1928, havia nela as seguintes secções: de gado – com bois loiros de grandes galhos, entremeados de lavradores, à beira do rio, sobre o areal; de porcos; de fruta, no chão; carros e jugos; ferragens em mesas; loiças: preta, vidrada...; tendas com quinquilharias; ourivesaria em barracas; figuras de barro para crianças, no chão. Enxameavam a feira mulheres de saia preta e blusas claras, com lenços de cor, postos de muitas maneiras, descalças, com muito ouro nas orelhas e em cordões”* (VASCONCELOS, 1933-1988, X: 370).

Também à sua venda se refere o Conde de Aurora: *“Caminhemos. Aqui anda-se melhor, apesar da areia funda, porque há mais largueza. É a feira dos barros, esses barros de Alvarães e de Barcelos. (...) Há vasos bojudos de sabor primitivo, feitos à mão, custosamente diferenciáveis dos romanos – se eram os mesmos!... E que lindos são os de barro preto, lúcido, parecendo lembranças da África equatorial ou preciosas relíquias peruvianas da era pré-colombiana”*⁴²³ (AURORA, 1939: 195-196).

Nesta feira todos os que vendiam loiça eram colocados à beira-rio, em pleno areal, entre o segundo e o terceiro escorregadouro, daí que essa área fosse comumente designada por *“feira da loiça”*⁴²⁴. O espaço destinado a cada oleiro era sempre o mesmo, e o direito a ele adquiria-se pagando a necessária licença anual e uma taxa, cobrada em cada feira por um funcionário do município: *“cada oleiro tinha o seu lugar, pagávamos indústria”*⁴²⁵. É interessante transcrever as palavras de António da Cunha que nos conta o modo como começou a vender a loiça, independentemente da de seu pai: *“basta que eu fui para lá [Ponte de Lima] e o meu pai só me fazia pôr aos pés dele, e eu não vendia desde que ele acabasse, era assim. Um dia falei lá com quem sabia, que é mulher da minha terra, digo assim: ‘– Oh Sra. Maria Rosa, o meu pai só me deixa pôr atrás dele, ele tem oito passos de largo e ali só dá para quatro.’ Diz [ela]: ‘– E então a*

⁴²³ Saliente-se que, na primeira edição, 1929, p. 180, a referência a Barcelos desapareceu, sendo substituída pela referência a Lanhesis: *“É a feira dos barros, esses barros de Alvarães e de Lanhesis”*.

⁴²⁴ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

⁴²⁵ *Idem*.

coisa que está?’ – Está em querer meter-me a par dele.’ – Está bem, deixa ver cá o teu nome.’ Deixei o meu nome. Na feira seguinte cai-me o aviso em casa para ir pagar. Não apareci lá nada, para quê? Não apareci. Bom, cheguei ao areal com o carro de bois, lá é um areal como este rio de Prado, lá estava o tal, para me tirar as licenças. – Marca lá à tua vontade.’ Marquei. O meu pai assim que viu aquilo: – Como é que vais marcar? (...) Meteu a mão assim como estrelas [sic]. Disse assim o homem, assim: – Oh meu amigo então você tem oito passos e porque não dá quatro ao seu filho? Você é invejoso não é? Pois olhe quando eu sair daqui ele é padre.’ E fiquei a vender como ele, não é verdade? E depois pagava sempre, se fosse lá pagava os direitos, e se não fosse lá não pagava. Agora licença é que era sempre, é de ano a ano, era sempre”⁴²⁶.

Volta a frisar-se que, de um modo geral, era às mulheres e filhas dos louceiros que competia a venda na feira, estando estes presentes mas pouco ou nada interferiam no negócio.

O oleiro tratava de dispor a sua loiça de modo a que esta suscitasse – mais do que a do seu vizinho – o olhar de eventuais compradores, os fregueses. De facto, os louceiros rivalizavam entre si para conseguirem vender o seu produto rapidamente e a melhor preço do que os outros.

Na feira o louceiro tentava corresponder às solicitações dos fregueses aceitando encomendas de peças que não executava no seu dia a dia.

Mas, do mesmo modo que tudo fazia para agradar aos compradores, também, quando possível, lhes vendia *“gato por lebre”*. Por vezes, os cântaros ou outras peças, depois de cozidas, ficavam com pequenos orifícios, as *fontes**, por onde a água escoava. Nestes casos, o louceiro tratava de os vedar tapando-os com um bocadinho de pão que colocava pelo lado interior da peça. Se na feira o freguês quisesse verificar se o cântaro ressumava, *resumia**, o louceiro enchia-o de água, mas este não vertia devido ao providencial pedacito de pão que tapava o pequeno orifício. É claro que quando o comprador chegasse a casa com o dito cântaro e o comesse a usar verificaria que este não estava bom. É certo que se o comprador viesse à próxima feira com o cântaro e apresentasse reclamação, o louceiro prontamente o substituíria por outro: *“só trocávamos as peças quando calhasse de vender uma a verter é que trocávamos, traziam a velha e levavam então uma sã”*⁴²⁷. Mas, em muitos casos, o freguês ficava mesmo com a peça defeituosa e o oleiro contente por ter vendido por bom preço uma peça de refugo.

António Gonçalves diz-nos que nunca utilizou tal processo e que até costumava ter um cântaro cheio de água para comprovar a qualidade das suas peças: *“mas que eu, eu preferia fazer*

⁴²⁶ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

⁴²⁷ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 2 de dezembro de 1986.

de menos um cântaro ou dois por dia mas catava aquilo bem catadinho. E eu chegavam-me lá os fregueses: ‘— Olhe Sr. António escolha-me aí um cântaro da sua mão.’ E eu escolhia-lho, mas mesmo bom, que não vertesse. Se às vezes vertesse ‘— Olhe este verte um bocadinho, mas é mais barato um bocado.’ Bom, elas preferiam dar mais e não queriam que vertesse. Eu tinha um cântaro. Logo assim que acabasse de descarregar a loiça, eu punha um cântaro de água ali cheio à minha beira, para experimentar os cântaros diante do freguês. Oh que eles [os outros oleiros] levavam-se do diabo, não queriam. Era, não queriam que eu tivesse ali a água porque eles não tinham, porque eu, eu dizia-lhes a eles, que eles bem no sabem. Porque eles era vira, vira, vira, fora, fora, fora. Depois eu disse ao pai do meu cunhado, do Tone, ainda lhe disse: ‘— Ó compadre Lino — ele era Adelino —, olhe tanta fontinha nos cântaros, eu se fosse a você catava isso melhor.’ ‘— Ó compadre Tone é para bafejar.’ Era mas era para não perder tempo sabe? ‘— Ó compadre Tone é para bafejar, é para bafejar.’ E depois levavam-se do diabo por eu ter-lhe a água ali para experimentar o cântaro e às vezes eu tinha metade da loiça vendida e eles tinham a deles por enxertar”⁴²⁸.

Acontecia, por vezes, que o louceiro, quando chegava à feira, arranjava logo comprador que lhe arrematava a loiça por junto. Na maior parte dos casos esta loiça era carregada em barcos e destinava-se a abastecer a área da Serra de Agra.

Se bem que o louceiro levasse a todas as feiras uma grande variedade de tipos da sua produção, havia épocas do ano em que certos modelos eram mais procurados: pelo Carnaval vendia cântaros defeituosos para os jovens jogarem ao «jogo da panela»; na altura de sulfatar as videiras, cântaros de sulfato; pelas Feiras Novas, cantarinhas, brinquedo com o qual os pais presenteavam as filhas pequenas; na altura das castanhas, fogareiros e assadores; e, pelo Natal, panelas para cozer as batatas e as couves.

Ao fim do dia, a loiça que sobrava era guardada numa casa velha, o *quartel**, onde cada louceiro dispunha de um quarto alugado. Também aí tinha a loiça de refugo que, como já dissemos, se destinava ao «jogo da panela» e que era comprada em grandes quantidades pelo Carnaval.

O regresso da feira iniciava-se ao fim do dia e todo o percurso era feito a pé, demorando cerca de cinco horas: *“saímos de lá ao pôr do sol e chegávamos aqui, sei lá, levava cinco horas a*

428 Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

chegar aqui a pé”; “chegávamos a casa era meia-noite, demorava cinco horas a passar o caminho, a pé, a pé cinco horas”⁴²⁹.

Quando apareceram as camionetas de carreira iam até Freiriz de camioneta, o que demorava cerca de uma hora, e a pé daí até casa, percurso em que também gastavam cerca de uma hora: *“agora depois mais tarde que começou tudo a melhorar um bocado, começou a gente a vir na camioneta, só até Freiriz, ainda tínhamos uma hora a pé de lá para cá”⁴³⁰; “depois de haver carro era quê, era para aí uma hora de carro”⁴³¹.*

Nos últimos anos deixaram de transportar a loiça em carro de bois e passaram a fazê-lo em camioneta alugada, onde levavam a produção de dois ou três louceiros: *“[íamos de] camioneta levávamos aí dois ou três louceiros em cada camioneta, não é verdade? Alugávamos aquele carro lá íamos naquele camião, chegávamos a Ponte de Lima cada um tirava a sua”⁴³².*

A2.18 Causas da extinção do centro olárico

Hoje, em Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, já ninguém produz loiça preta. As causas da extinção são várias e não se pode dizer que esta ou aquela é predominante sobre as outras. Foi a conjugação de muitos e variados fatores que levou à rarefação das unidades produtoras e, mais tarde, ao seu total desaparecimento.

Os louceiros ainda hoje recordam com amargura as duras condições de trabalho e de vida, bem como os poucos lucros obtidos na venda da loiça: *“isto é um modo de vida muito pesado, é muito pesado, dá muito trabalho”⁴³³.*

Contam os oleiros que a sua geração começou a abandonar a arte emigrando para outras regiões, procurando fora os recursos de que carecia na terra natal. Muitos emigraram para o Brasil, aí se continuando a dedicar ao fabrico da cerâmica ou a atividades do setor secundário. Aqueles que voltaram, não se pode propriamente dizer que vieram ricos, mas pelo menos conseguiram arrecadar o suficiente para viverem na sua terra sem grandes necessidades. Este foi, se assim se pode dizer, o início de um lento mas constante processo de rarefação dos elementos e unidades produtoras de loiça.

⁴²⁹ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

⁴³⁰ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

⁴³¹ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

⁴³² Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 11 de março de 1986.

⁴³³ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

Outra das causas foi o aparecimento e divulgação da loiça de ferro que veio destronar a utilização da de barro na cozinha. Aos poucos, as camadas populacionais de menores recursos foram reconhecendo a utilidade das panelas de ferro na confeção dos alimentos. Se bem que estas fossem mais caras, o investimento era amortizado a médio prazo pois duravam bastante mais tempo do que as de barro: *“hoje não se faz nada disso, há muito dinheiro, é tudo em ferro”*⁴³⁴. Começaram, também, a aparecer peças feitas de folha metálica, como funis e regadores, e consequentemente a diminuir as suas congéneres feitas de barro: *“porque dantes não havia ferro, não havia folha, sabe?”*⁴³⁵.

Mais tarde surgiu o plástico – bacias, baldes, regadores, recipientes para transporte e armazenamento de líquidos, etc. –, colocando a loiça de barro num lugar cada vez mais secundário: *“e tudo se vendia, não havia plástico, um homem vendia bem, sabe? Está certo que o plástico é muito bom, mas não havia nada como o barro”*⁴³⁶; *“fomos obrigados a arrumar o modo de vida, com isto não dava nada, começou a vir os cântaros de plástico, arreventou com os louceiros de uma maneira”*⁴³⁷.

As duras condições de trabalho, a juntar a uma procura cada vez mais diminuta, e o pagamento de contribuições que em muito oneravam o preço da loiça⁴³⁸, levou a que os filhos destes últimos oleiros também fossem forçados a procurar melhores condições de vida noutras paragens.

Aos poucos, as novas gerações foram-se afastando da *arte* de seus pais, tentando libertar-se o mais cedo possível desse jugo tutelar. Como já referimos, os filhos dos oleiros só passavam a constituir uma unidade produtora independente a partir do momento em que casavam e iam viver para sua casa. Quando as relações de trabalho se começaram a alterar – aparecendo a possibilidade de trabalharem na sua terra ou no estrangeiro por conta de outrem e consequentemente usufruírem de um vencimento mensal certo – os filhos dos *louceiros* aproveitaram a oportunidade para melhorarem as suas condições de vida e para se libertarem da tutela paterna, que os obrigava a intensos horários de trabalho não remunerado. De facto, o pouco dinheiro que entrava em casa do louceiro era pertença do casal e era por ele severamente administrado. Aos filhos e filhas apenas era dada alimentação e vestuário, nunca uma

⁴³⁴ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

⁴³⁵ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 2 de dezembro de 1986.

⁴³⁶ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

⁴³⁷ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

⁴³⁸ Os oleiros tinham de pagar contribuição industrial e licença anual para vender a loiça na feira de Ponte de Lima, bem como tinham de pagar, *“o direito de se pôr no chão”* a loiça, de cada vez que iam vender à feira.

remuneração monetária pelo trabalho efetuado no fabrico da loiça. Disse-nos António Gonçalves que para conseguir ter algum dinheiro seu, o pai o deixava ir trabalhar, uma vez por semana, para casa do oleiro Manuel Alonso: *“e depois deixava-me ir ganhar dinheiro para comprar uns socos ou umas calças ou isso. Porque naquele tempo a vida era assim mesmo, não era? A vida era mais escrava do que é agora e a gente ia. Deixava-me ir o meu pai para ganhar aquele bocado não é?”*⁴³⁹. E assim, por volta dos anos 50 a 70 do século XX, torna a verificar-se um novo êxodo rumo ao Brasil e, essencialmente, rumo a terras de França.

Já atrás referimos que cada unidade produtora correspondia a uma família, possuindo cada um dos seus membros tarefas bem definidas. No momento em que os filhos dos louceiros começam a procurar na emigração um novo modo de vida, a unidade produtora familiar desmorona-se, diminuindo, conseqüentemente, a sua capacidade de intervenção num mercado cada vez mais difícil. A oficina do louceiro passa a produzir menor quantidade de loiça, mas a pagar o mesmo montante de contribuições. Cada deslocação à feira passa a significar um maior investimento, na medida em que a quantidade de loiça que levam é substancialmente menor, e as despesas efetuadas — pagamento do carreto e contribuições — continuam as mesmas. Tal facto levou a que, na década de sessenta do século XX, os oleiros deixassem de vender na feira de Ponte de Lima e o passassem a fazer apenas nas suas próprias oficinas, o que reduziu de um modo extremo a área de difusão deste tipo de loiça: *“as melhores feiras perdi, bom vai-se arrumar, arrumei. Punha a cozer três vezes por ano, tinha de pagar as minhas contribuições, terreiro em Ponte de Lima, enquanto dinheiro..., botei tudo abaixo, comecei a vender à porta de casa, e fazia melhor negócio em casa do que fazia na feira. Não pagava carreto, não pagava nada. Mas quando esta loiça veio eu fazia a feira, fazia, fazia. É claro que tinha três filhos”*⁴⁴⁰.

Outro dos fatores que pesou na extinção do fabrico da loiça preta foi a dificuldade de obtenção de argila, sentida pelos oleiros nestas últimas décadas. O motivo deve-se ao aparecimento de grandes unidades fabris produtoras de tijolo e que adquiriram os melhores barreiros. Os barreiros foram desaparecendo, sendo substituídos por equipamento mais sofisticado, e os louceiros passaram a ter grande dificuldade na obtenção de barro.

As fábricas que detêm os barreiros recusavam-se a vender o barro aos oleiros ou então pediam-lhes preços exorbitantes pela cedência de um camião de barro: *“por causa de poder arranjar, que o barro falhou, larguei a arte. O barro não há, eles o que é bom não mo vendem, e eu*

⁴³⁹ Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

⁴⁴⁰ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 1 de fevereiro de 1984.

*peguei larguei. Foi da maneira que arrumei*⁴⁴¹. António da Cunha disse-nos que, nos últimos anos em que fez loiça,, chegou a ir buscar barro à região de Aveiro, pois saía-lhe mais barato do que adquiri-lo em Prado ou Barcelos.

Como já dissemos foi a conjugação de todos estes fatores que levou ao desaparecimento do centro olário de loiça preta de Prado, apesar do lamento dos últimos louceiros: *“não queria que isto acabasse porque eu gosto disto”*⁴⁴².

⁴⁴¹ Da entrevista ao Sr. António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

⁴⁴² Da entrevista ao Sr. Júlio Alonso, gravada em 24 de fevereiro de 1984.

A3 Santa Maria de Galegos (Barcelos, Braga)

Em Galegos (Santa Maria), freguesia do concelho de Barcelos, trabalha o único oleiro de loiça preta do distrito de Braga – Júlio Alonso. Este nasceu e viveu, até casar, em S. Mamede de Escariz, sendo filho do oleiro de loiça preta, Manuel Alonso⁴⁴³.

Júlio aprendeu com seu pai a arte de fazer loiça. Depois de casado, corria o ano de 1951, foi viver para Santa Maria de Galegos, terra onde sua mulher tinha familiares. Sua irmã, Adélia Alonso, ao referir-se à miséria de outros tempos dizia que seu irmão, a única fortuna que recebeu foi o saber trabalhar à roda.

Em Galegos, após o casamento, Júlio Alonso andou a vender pelas feiras, até que, com alguns colegas, abriu uma fábrica de cerâmica. Na década de 60 do século XX, retoma o fabrico de loiça preta, sendo, hoje, o último representante dos louceiros de loiça preta do extinto concelho de Prado (FERNANDES, 1997F: 73).

O barro que utiliza adquire-o em barra, pronto a usar, e vem de Espanha. Substitui desta forma o penoso trabalho de preparar a pasta, como o fazia seu pai, limitando-se apenas a dar-lhe, antes de a colocar no torno, uma série de voltas de modo a homogeneizar a pasta, o que faz sobre uma mesa que possui ao lado desta.

Trabalha em torno elétrico que adquiriu há vários anos, e no qual é mais fácil de trabalhar do que no antigo *torno**.

Da sua produção consta um variado sortido de miniaturas de peças que antigamente se produziam em tamanho natural – cântaros, bilhas, moringas, chocolateiras, cabaças, dedicando-se, também, à produção de figurado com temática diversa – presépios, santos, etc. As peças que faz são decoradas com motivos impressos com *carretilha** e bastante polidas.

Coze num pequeno forno a lenha por si feito, constituído por fornalha, câmara de enforamento e sendo aberto superiormente⁴⁴⁴. O modo de cozer é em tudo semelhante ao modo como se cozia em Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, a única diferença é que o forno é bastante mais pequeno.

⁴⁴³ Este texto sobre o oleiro Júlio Alonso foi feito com base em elementos recolhidos durante as diversas deslocações que fizemos à sua oficina. Sobre a vida de Júlio Alonso depois de casado consulte-se FERNANDES, 1997F.

⁴⁴⁴ O seu forno vem referido em PICON *et al.*, 1995: 199.

A4 S. Vitor (Braga, Braga), Lugar de Monte d'Arcos

A primeira referência conhecida ao fabrico de loiça preta, em Braga, na freguesia de S. Vitor, data de 1863. Nesse ano, na «Exposição Agrícola de Braga», o oleiro de *“loiça preta ordinária”* (CATÁLOGO, 1863), de seu nome Manuel Fernandes Gabriel, expõe as suas peças.

Charles Lepierre informa-nos que, em 1899, se fazia loiça preta em Monte d'Arcos, lugar de freguesia de S. Vitor, Braga, acrescentando, é *“loiça preta não vidrada”*, de duas qualidades, sendo que *“uma é grosseira, outra muito lisa, usando para isso os processos empregados em Molelos”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22).

Em 1912, Manuel de Boaventura, preso no presídio de S. Barnabé, em Braga, queixa-se da penúria do seu quarto, onde dispunha de *“um cântaro de barro negro, um púcaro, e um testo também de barro”*. Com o *“cântaro negro”* e com um *“alguidar amarelo de Prado”* improvisou ele um lavatório a que *“nem faltava o jarro, que era o púcaro, nem a saboeira – o testo do cântaro”* (BOAVENTURA, 1913: 67). Tratar-se-ia da loiça preta fabricada a algumas centenas de metros do presídio, no lugar de Monte d'Arcos?

No ano seguinte, em 1913, também Luís Ferreira Girão nos fala deste fabrico (GIRÃO, 1913: 7).

A última referência a esta loiça data de 1925 e deve-se a Emanuel Ribeiro que se limita a informar que em Monte d'Arcos se fazia loiça preta (RIBEIRO, 1925: 39).

Nos últimos anos, na freguesia de S. Vitor, verificaram-se grandes alterações urbanísticas, sendo impossível saber onde se situaria esta oficina de loiça preta.

A5 Vilar de Nantes, Samaiões, S. Pedro de Agostém, Vidago e Selhariz (Chaves, Vila Real)

Há centros oláricos que devido ao número significativo de oficinas que possuíam, à localização junto de vias de comunicação importantes e à extensão da sua área de comercialização, têm merecido uma maior atenção por parte dos investigadores. Assim sucedeu com Barcelos, Molelos, Bisalhães, Vilar de Nantes e Miranda do Corvo⁴⁴⁵.

A referência mais antiga que se conhece relativa ao fabrico de loiça em Vilar de Nantes data de 1796. Mas, nos arredores da cidade de Chaves, na freguesia de Outeiro Seco, no ano de 1431, já se deteta a existência de um oleiro. De facto, no termo de posse de Outeiro Seco, por parte do arcebispo D. Fernando da Guerra, datado de 13 de novembro de 1431, vem mencionada a casa do oleiro João Esteves⁴⁴⁶.

A região de Chaves foi um importante centro produtor de loiça, existindo o seu fabrico documentado, em diversas localidades, desde o séc. XVIII, mais concretamente em 1796 (MENDES, 1995 [1981]: 99; 374-379; 564-565). Se considerarmos o centro em Vilar de Nantes, vemos que ao seu redor se fazia também loiça em Agostém, Escariz, Nantes, Quinta de Fornos de Oura, Vidago, Valverde e Samaiões. No século XX, o seu fabrico quase se reduziu a Vilar de Nantes, e a uma ou outra oficina em Samaiões e Selhariz.

No referido documento do século XVIII não se assinala qual o tipo de loiça produzido, mas, dado que neste distrito só se fabricava loiça preta, a crer nos dados de que se dispõe para os séculos XIX e XX, consideraram-se estes locais como produtores deste tipo de loiça.

Em 1796, em Vilar de Nantes e no lugar de Nantes já existia um significativo número de oleiros. Diz José Maria Amado Mendes: *“a cerâmica, outra atividade artesanal de alguma importância, passará a ser considerada em seguida. Pelo número de louceiros (52) concluímos ser na região de Chaves que mais cerâmica se fabricava. Não obstante os ceramistas, como hoje diríamos, estarem dispersos por várias localidades da zona de Chaves, o maior número localizava-se em Vilar de Nantes. Nesta povoação encontravam-se 35 dos 52 louceiros das muitas povoações*

⁴⁴⁵ Uma versão deste texto, mas muito menos desenvolvida, foi publicada no catálogo «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados» (FERNANDES, 1997P). Mais recentemente, uma versão muito idêntica a que aqui se apresenta foi publicada em Isabel Maria Fernandes – As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte (FERNANDES, 2012: 141-147).

⁴⁴⁶ In Posse de Outeiro Seco. Rerum Memorabilium. Vol. 3, fls 29 e 29v. Arquivo Distrital de Braga. Este documento é referido por Alípio Martins Afonso (AFONSO, 1991: 39). Muito agradeço ao Dr. Ricardo Teixeira que chamou a minha atenção para a existência deste oleiro.

pertencentes, na altura, ao termo de Chaves. É contrastante a quantidade de pessoas indicada com o baixo número de lavradores (10) e de jornaleiros (6)” (MENDES, 1995 [1981]: 99).

Tabela 55. Locais produtores de loiça preta no concelho de Chaves, em 1796

| Locais produtores de loiça (1796) | Freguesias atuais | Fogos | N.º de almas | N.º de oleiros |
|---------------------------------------------------|------------------------|-------|--------------|----------------|
| Agostém | Agostém | 17 | 51 | 1 |
| Escariz | | 13 | 31 | 1 |
| Oura, Vidago, Quinta de fornos de Oura e Valverde | Oura, Vidago, Selhariz | 106 | 327 | 3 |
| Samaiões | Samaiões | 66 | 250 | 8 |
| Nantes | Vilar de Nantes | 51 | 152 | 4 |
| Vilar de Nantes | | 118 | 397 | 35 |
| TOTAL | | 371 | 1208 | 52 |

Esta produção não passou despercebida a Pinho Leal (1886): *“fabrica-se nesta paróquia telha de boa qualidade e muita louça de barro preto, que exporta para os concelhos limítrofes e para o distrito de Bragança. É ótima para cozinha”* (LEAL, 1873-1890, XI: 1253).

Ao longo dos anos, breves referências lhe são feitas por autores atentos a estas produções populares: Rocha Peixoto (PEIXOTO, 1995 [1900]: 123), Charles Lepierre (LEPIERRE, 1912 [1899]: 24-25), Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925: 39), João Barreira (BARREIRA, 1928: 120-121), Fernando Russel Cortês (CORTÊS, 1942), Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas (VILAS BOAS, 1952), Luís Chaves (CHAVES, 1953: 13 e 59), José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1983), João Batista Martins (MARTINS, 1984), Werner Tobias (TOBIAS, 1988) e Luís Dias de Carvalho (CARVALHO, 1991). Também Carolina Michaelis se lhe refere: *“modernamente, ganharam fama de finos e porosos os púcaros pretos de Vilar de Nantes (concelho de Chaves), em que os frequentadores das Pedras Salgadas costumam saborear a água”* (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 39, nota 79).

Loiça de Chaves esteve exposta, em 1882, no Porto, na Exposição de Cerâmica Nacional, organizada por Joaquim de Vasconcelos (VASCONCELOS, 1883, 10: 472) e, em 1938, em Coimbra, nas Festas da Rainha Santa, numa exposição da responsabilidade de Virgílio Correia (CHAVES, 1938: 384).

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se o fabrico cerâmico no concelho de Chaves incluindo-se a produção nas categorias de *“pequena indústria”* e de *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo”*. Existiam trinta oficinas, cada uma com seu

forno⁴⁴⁷, trabalhando-se durante todo o ano, em vinte e nove estabelecimentos, e, apenas seis meses, num outro. No verão, o dia de trabalho variava entre 6 a 16 horas, e, no inverno, entre 4 a 8 horas. Anualmente costumavam fazer entre 90 a 180 serões, durante cerca de 1 a 3 horas por dia. Nesta labuta empregavam-se cinquenta e seis trabalhadores do sexo masculino: dez “*mestres*”; dois “*operários*” com menos de 12 anos; doze, com idades compreendidas entre os 12 e os 16 anos, trinta e dois com mais de 16 anos. Dos cinquenta e seis operários havia quinze, com mais de 16 anos, que sabiam ler. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 56) (INQUÉRITO, 1891: 141, 152-153, 172-173, 187).

Tabela 56. Vencimento diário de um oleiro em Chaves em 1890

| | Menos de 12 anos | Entre 12 a 16 anos | Mais de 16 anos |
|-----------|------------------|--------------------|-----------------|
| Ao jornal | 100 réis | 100 a 300 réis | 160 a 600 réis |

Antigamente, o barro era extraído pelos próprios oleiros nos *barreiros** do Campo da Roda, na freguesia, durante o verão. O barro encontrava-se vários metros abaixo do solo tendo os oleiros necessidade de abrir poços e galerias subterrâneas – a que chamavam *camarinhas** – em busca dos melhores filões. Não era costume escorarem a mina como sucedia em Prado⁴⁴⁸, nem usavam o *sarilho** para içar o barro à superfície. No próprio buraco que abriam iam escavando uns degraus para mais facilmente subirem e descerem.

A extração do barro era uma tarefa coletiva em que participavam vários oleiros. Uns cavavam, outros enchiam os cestos, outros transportavam-nos para a superfície cheios de barro, outros depositavam o barro em *montes**. Segundo o oleiro Daniel Ferreira, o barro conhecia-se bem pelo tato e pela cor, tendo explicado que existiam várias qualidades de barro num *barreiro**: o que aparecia em primeiro lugar era o *barrão**, um barro fino, bom, macio mas fraquinho, que tinha de ser misturado com outro, senão ao ir à roda “*agachava-se*”. A seguir aparecia o *areão**, que é barro misturado com areia, este também não servia, e por fim o filão de barro bom para a olaria o qual podia ter vários metros de altura. Por baixo deste existia areia e água.

No final da *arrancada** da argila esta era equitativamente dividida pelos diversos intervenientes, abastecendo-se os oleiros de barro para o ano inteiro. Depois de extraído, este

⁴⁴⁷ A menção a que cada oficina tinha o seu forno não deve estar correta. De facto, é sabido que os oleiros de Chaves coziavam a sua loiça em forno comunitário. Não parece provável que, em algumas dezenas de anos, os oleiros tenham abandonado fornos individuais para passarem a cozer em forno comunitário.

⁴⁴⁸ Informações que me foram prestadas pelo falecido oleiro Manuel de Castro, em maio de 1988.

permanecia a secar, no próprio local da extração, durante um mês/mês e meio. Seco, era transportado para a oficina do oleiro em carro de bois, correspondendo cada acarretada a 60 cestos de barro, aos “pedaços” (VILAS BOAS, 1952: 351). O oleiro Manuel de Castro informou que para poderem extrair o barro pagavam um tanto ao “dono do lameiro” e o frete* ao dono dos bois⁴⁴⁹. As mulheres não extraíam barro mas podiam ajudar no seu transporte para a oficina.

Nos anos 80 do século XX, os oleiros contratavam uma máquina para lhes extrair o barro. Atualmente os barreiros pertencem às fábricas cerâmicas (telha e tijolo) que laboram na Veiga, no local onde se extrai o barro. Estas fizeram um acordo com os oleiros fornecendo-lhes graciosamente o barro. Quando as máquinas das fábricas encontravam um bom filão, apropriado para o trabalho à roda, avisavam os oleiros.

Normalmente utilizavam uma única qualidade de barro, mas se por acaso o barro era *fino* demais, apanhavam outro mais fraco “para compor”.

Chegado à oficina o barro era guardado a um canto, na *barreira**, e aí mesmo, com o auxílio da enxada ou sachola, se partia em fragmentos mais pequenos retirando com as mãos as impurezas encontradas. Seguidamente misturava-se-lhe água, continuando a mexê-lo com a enxada.

Esta pasta mole era depois colocada sobre a *pedra de pisar** ou *amassar* o barro* – normalmente de granito – sendo energicamente batida, com o auxílio da *foice** – um ferro comprido. No dizer do falecido oleiro Daniel Ferreira, tinha de se bater bem a pasta e dar-lhe “umas sete ou oito voltas até ficar em ponto de poder ser fabricada”, fica “que parece manteiga”.

Depois do barro bem batido partia-se com as mãos a pasta mole em *talhadas** – pedaços grandes de barro. Estas *talhadas** eram guardadas a um canto da pedra de pisar. Era costume serem cobertas, sendo que antigamente se cobria com um pano e nos últimos tempos com um plástico. Diz Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas: “*amassadinha* [a pasta] *e pronta, coloca-se a um canto sobre um trapo, tapando-a completamente com outro, pois assim não há o perigo de ‘arejar com o ar’: isto faria com que o barro criasse ‘dentes’ e o trabalho estava perdido*” (VILAS BOAS, 1952: 354). Os velhos oleiros que se contactou ainda empregavam a mesma expressão explicando que o barro *ganhava dentes** quando apanhava calor em demasia ou vento, o que o fazia secar.

⁴⁴⁹ Joaquim Sellés de Vilas Boas informa que, em 1952, “no campo da Roda, um carro de bois carrega 60 cestos de barro cinzento, aos pedaços, cujo custo é de 45\$00” (VILAS BOAS, 1952: 351).

Quando necessitava de barro o oleiro ia a uma das *talhadas** e subdividia-a em pedaços mais pequenos, a que chamava *bolo**, que correspondiam à quantidade de barro necessária para levantar no torno a peça pretendida. Esta tarefa era feita sobre o *tabuleiro** – “*tosca mesa de madeira onde se coloca o barro que vai ser trabalhado e o caco das ferramentas com água*” (VILAS BOAS, 1952: 353). Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas informa que se a peça que o oleiro queria produzir era pequena, este colocava sobre o *rodalho*⁴⁵⁰ ou *talho** (tampo da roda) um pequeno cilindro de barro, também designado *rodalho**, e era sobre este que colocava o *bolo** com que iniciava o levantamento da peça (VILAS BOAS, 1952: 354).

A preparação do barro era tarefa de mulheres (mãe e filhas) e dos filhos que ainda não sabiam trabalhar convenientemente à roda.

Os oleiros trabalhavam preferencialmente nos meses mais quentes. Os invernos nesta região são frios, o que tornava o trabalho do barro penoso. Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas, em apontamentos manuscritos, informa que os oleiros trabalhavam “*de abril a outubro, princípios de novembro*”⁴⁵¹, época em que não há as geadas, pois estas “*provocam a secagem rápida da louça, partindo-a, prejudicam muito a sua fabricação. O oleiro, que não tem em casa divisão quente onde possa secar a louça, só pode trabalhar de abril a outubro, época em que as geadas não apertam*” (VILAS BOAS, 1952: 359).

Sellés Pais diz ser Vilar de Nantes conhecida por “*terra dos pucareiros*”, o que era corroborado pelo oleiro Daniel Ferreira. Explicou este que quando chegavam a uma povoação as mulheres avisavam as outras dizendo: “*ó fulana anda cá, já chegou o pucareiro*”. Em 1989, numa visita nossa à região, um grupo de mulheres com quem falámos em Selhariz, utilizaram os dois termos: *pucareiro** e *paneleiro**. Assinale-se também que é uso dizer-se na região de Chaves, quando alguém é por demais exigente para com os outros: “*olha, manda fazer um a Vilar de Nantes e sopra-lhe*”⁴⁵².

Aqui trabalha-se no *torno** e coze-se em forno de duas câmaras superiormente descoberto.

O *torno** utilizado por estes oleiros é descrito por Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas (VILAS BOAS, 1952: 352-354) e José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1983: 30-33), sendo

⁴⁵⁰ Joaquim Selles Pais de Vilas Boas informa que *rodalho* “*também significa: cilindro de barro, baixo, que se coloca sobre o talho destinado a altear a peça a fabricar*” (VILAS BOAS, 1952: 351).

⁴⁵¹ Apontamento manuscritos de Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas, existentes no Arquivo do Museu de Olaria.

⁴⁵² Informação que me foi facultada por Angélica Lima Cruz, de Braga, que a ouviu a uma colega sua natural de Chaves.

semelhante ao utilizado em muitos outros locais produtores de loiça. Compõe-se de um *eixo** vertical solidário com dois discos. No disco superior, *talho**, o oleiro coloca o barro que vai torneando com o auxílio das mãos. No disco inferior, *sobrado da roda**, e de maiores dimensões do que o anterior, o oleiro imprime movimento à roda com o pé esquerdo e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. A estabilidade e verticalidade do eixo são mantidas pela junção do eixo a uma trave horizontal, a *sadeira**⁴⁵³, preso com o auxílio dos *fechos da sadeira**. Inferiormente o eixo termina num espigão, designado *bio** ou *pião**, que gira sobre uma chapa de ferro (VILAS BOAS, 1952: 352-353) ou uma tábua de madeira rija (FERREIRA, 1983: 30 e 32). O oleiro trabalha no torno sentado num *assento** e apoiando os pés no *descanso ou banco para os pés**. A estrutura do torno também contempla um *tabuleiro** no qual o oleiro dispõe os poucos utensílios que utiliza⁴⁵⁴. Alguns oleiros substituíram este velho torno por outros elétricos, que exigem muito menos esforço.

Até há muito pouco tempo o trabalho ao torno foi uma tarefa exclusivamente masculina, mas, em 1997, havia no povo duas mulheres, filhas de oleiros, que começaram a trabalhar na arte: Amélia Gonçalves Ferreira, 31 anos de idade, mãe de dois filhos e uma jovem de seu nome Helena Coelho. Ambas são filhas de oleiros e aprenderam a arte num curso de formação profissional. Atualmente (2012) nenhuma delas trabalha na arte.

A utensilagem destes oleiros era de extrema simplicidade e reduzia-se a⁴⁵⁵: *caco das ferramentas**, *pano de alisar**, *couro** ou *carneira**, *acha** *corrida e de volta*, *aferideira**, *furador**, *rebordo dos alguidares**, *sovela**, *arame**, *compasso** *de volta*.

A loiça produzida por estes oleiros era pouco decorada. Sendo a singela decoração dada em algumas peças constituída por *brunido**, aplicado com o auxílio de um godo – *pedra de brunir** – e com a peça depois de meia seca colocada de novo sobre a roda. Também decoravam os vasos com motivos impressos, feitos com o auxílio de um utensílio chamado *roseta** e que mais não era do que “*um carrinho de linhas*” (VILAS BOAS, 1952: 353).

Atualmente existem em Vilar de Nantes dois fornos comunitários, um maior outro mais pequeno. Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas informa porque foram feitos estes fornos:

453 José Maria Cabral Ferreira parece ter uma designação que não está correta, pois chama estribeira ou assadeira à *sadeira* (FERREIRA, 1983: 30-31). De facto, *estribeira**, vocábulo usado em Parada de Gatim ou *esteveira** em Molelos, corresponde à tábua onde o oleiro coloca os pés enquanto está a trabalhar ao torno. Talvez também em Vilar de Nantes se chamasse estribeira à tábua onde os oleiros colocavam os pés, mas, em trabalho de campo nunca se recolheu tal designação. Provavelmente o vocábulo *assadeira* é uma corruptela de *sadeira**.

454 Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas enumera a utensilagem destes oleiros informando para que serviam – *acha** *corrida e de volta*; *sovela*, *aferideira*, *rebordo dos alguidares*, *couro*, *arame*, *compasso de volta*, *furador*, *rosetas*, *pedra de brunir* (VILAS BOAS, 1952: 353).

455 Joaquim Selles Pais de Vilas Boas refere, em pormenor, qual a utensilagem utilizada por estes oleiros, apresentando fotografia (VILAS BOAS, 1942).

“antigamente o forno – já do povo – ficava situado no centro da povoação, no Largo que ainda hoje conserva o nome de Largo do Forno das Olas. Como defumava a casa do Rev. P.º António Ferreira, Vigário de Chaves, já falecido, este à sua custa mandou fazer os dois, que hoje existem no Lugar da Barroca, aterrando o outro” (VILAS BOAS, 1952: 356-357).

Charles Lepierre, em 1899, afirma que em Chaves *“fabrica-se louça preta, sem ornamentos, cozida em covas”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 24). Rocha Peixoto, em artigo escrito em 1903, diz que em Chaves ainda se cozia *“ao ar livre em covas”* (PEIXOTO, 1995 [1905] A: 182). Será que os fornos anteriores aos atuais seriam do mesmo tipo? Ter-se-á passado no início do século XX do uso da soenga para o forno de duas câmara descoberto, que Sellés Pais já encontra em 1952? Desconhece-se.

Nos anos 80 do século XX os fornos, descritos por Sellés Pais e ainda hoje existentes, passaram a ser cobertos por um telheiro, o que facilitou bastante a vida aos oleiros, dado poderem ser usados mesmo em dias de chuva.

Estes fornos escavados parcialmente no solo possuem duas câmaras e são superiormente descobertos. A separar a câmara de combustão da de cozedura existe uma espécie de aranha constituída por um esteio vertical situado no centro da cova e cuja base apoia no fundo da câmara de combustão. Sobre este esteio central assenta um dos topos de vários esteios colocados na horizontal, apoiando-se os outros topos na parede do forno. Como todos os fornos de duas câmaras superiormente descobertos estes localizam-se numa zona em declive ficando a boca da câmara de enforamento da loiça ao nível do solo, situando-se a porta da caldeira pela qual se introduz a loiça a uma cota mais baixa.

Quando o oleiro tinha loiça suficiente para encher o forno procedia à cozedura⁴⁵⁶. Começava por colocar na câmara de enforamento, *borcadas**, as peças de maiores dimensões acamando seguidamente todas as outras, separadas entre si por cacos de loiça já cozida. O acastelar da loiça era tarefa do oleiro e exigia mestria. Quando o forno estava cheio, podendo ou não ultrapassar os limites da boca do forno, ou seja da câmara de combustão, o oleiro cobria-a com folhas de bidões velhos (antes era com cacos de loiça), vedando com erva verde os buracos existentes. Feito isto iniciava a cozedura. Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas informa que antes de chegar o fogo à loiça o oleiro *“de chapéu na mão”* dizia as seguintes palavras, *“em nome do*

⁴⁵⁶ Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas, no seu texto sobre Vilar de Nantes ,também descreve a cozedura da loiça (VILAS BOAS, 1952: 357-358).

Padre, do Filho e do Espírito Santo, Ámen. Nosso Senhor nos ajude a cozer a loucinha”, rezando seguidamente um Pai Nosso e uma Ave-maria (VILAS BOAS, 1952: 357).

Em baixo, junto à porta da caldeira, começava a chegar o fogo ao combustível, o qual podia ser carqueja, giesta, urze ou ramos da poda da videira. Tinha de ser um lume brando para que a loiça não estoirasse, aumentando-se aos poucos de intensidade. Entretanto o oleiro ia cobrindo a camada de loiça e folhas de bidão com terra previamente humedecida com água, começando da base para o topo e mantendo durante algum tempo a parte superior do castelo de loiça sem terra para que a combustão da lenha se fosse fazendo. Quando considerava a loiça cozida, iniciava o seu abafamento. Começava então a encher a caldeira com combustível, tratando no final de isolar a porta com terra; enquanto, na parte superior, um outro oleiro ou ajudante começava a cobrir a loiça e as chapas de bidão também com terra. Deste modo, o forno permanecia coberto para que as peças ganhassem a cor preta. De um modo geral o oleiro só desenfornava a loiça no dia seguinte, tratando de abrir a porta da caldeira, retirando as brasas e estendendo-as no chão. Com um pouco de água acabava de apagar as brasas, deixava-as secar e guardava-as em sacos. Estas brasas eram depois usadas nas braseiras, “*para aquecer a gente no inverno*”. De seguida, o oleiro tirava a camada de terra e latas que cobriam a loiça, tratando de a desenfornar e transportar para a oficina.

Quando a comunidade olárica era extensa os oleiros tinham um interessante modo de ganhar a vez para cozer a loiça. Junto ao forno existia uma cavidade, a *copeira**, onde quem pretendia cozer colocava de véspera uma peça sua, reservando deste modo o forno para seu usufruto no dia a seguir. Tal uso era respeitado por toda a comunidade olárica (VILAS BOAS, 1952: 357).

Antigamente, a loiça que produziam era necessária à população que se servia desta no seu quotidiano, por exemplo: as *talhas* para guardar as azeitonas e o azeite, os *alguidares* para a matança, o *cântaro* para ir buscar água à fonte e para a armazenar em casa, a *terrina* para a banha e os rojões, o *pote* para guardar o fumeiro, o *púcaro* para levar o comer aos trabalhadores do campo.

Atualmente (2012), só há um oleiro a trabalhar, o Nelson Ferreira, neto do oleiro Damião, e as peças já não têm a qualidade nem a variedade de outros tempos.

Enumeram-se de seguida todas as peças que sabemos se produziam em Vilar de Nantes: *alguidar, assadeira para o forno*⁴⁵⁷, *assador de castanhas, assador de chouriços, bacio, braseira, cafeteira, caneco, chocolateira, cântara de remeia, cântaro, canudo para as toupeiras, coador, garrafão, jarra, malga, panela, pichorra, pio ou coador, pota, pote, púcaro, talha, terrina, testo e vaso*. Algumas destas peças ilustram o trabalho de Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas (VILAS BOAS, 1952) e de João Batista Martins (MARTINS, 1984).

No Museu de Olaria existem várias peças provenientes quer das oficinas de Vilar de Nantes quer da oficina do oleiro Silvino da Silva, em Selhariz. Entre estas peças encontram-se: alguidares, tenhas ou talhas, cântaros, escoadores ou coadores, pichéis, pichorras, cafeteiras, potas, potes, tachos, caçoilas, púcaros, vinagreiras, enfusas, pote de estilar, pratos, açucareiro, testos e copo. A maior parte delas foi recolhida em trabalho de campo que efetuámos, em 1989, em Selhariz, sendo as designações das peças atribuídas pelos utilizadores, que as ofereceram ou venderam, as quais, em alguns casos, podem não corresponder à designação que o oleiro lhes atribuía⁴⁵⁸.

Antigamente estas oficinas eram autênticas unidades familiares onde todos de algum modo contribuíam para o fabrico ou para a venda da loiça. Jorge Dias, num dos seus trabalhos, ao referir-se a Vilar de Nantes, assinala a contribuição do trabalho feminino nas oficinas dos pucareiros: *“ce sont des femmes qui vont couper et ramènent le bois”* (DIAS, 1949: 78). Um dos oleiros disse a Cabral Ferreira: *“nós trabalhámos mas a mulher trabalha o dobro de nós. Há uns que não veem porque não têm olhos na cara para ver mas é verdade”* (FERREIRA, 1983: 20). O oleiro Manuel de Castro, já falecido, disse-nos, em 1988, que as mulheres não trabalhavam na arte, mas que cuidavam dos filhos, iam à lenha e vendiam a loiça. Os filhos mais novos, assim como as mulheres, preparavam o barro até o porem pronto a ir à roda.

Por vezes estes oleiros iam trabalhar aos dias para as oficinas de outros colegas da arte, chamava-se a isso trabalhar *“à jeira”* (FERREIRA, 1983: 22).

De notar, também, que oleiros de Vilar de Nantes, à semelhança dos de Tondela e de Barcelos, migraram para outros locais onde foram produzir a sua loiça. Há conhecimento de que no século XIX oleiros de Vilar de Nantes vão viver para Calvelhe e aí produzem loiça. O oleiro que, no século XX, tem oficina em Selhariz, também é oriundo de Vilar de Nantes. Em entrevista efetuada ao oleiro Daniel Ferreira ficou a saber-se que oleiros de Vilar de Nantes vão criar olarias

⁴⁵⁷ Veja-se, a propósito do modo de execução desta peça, o artigo DIOP *et. al.*, 2008: 383-397.

⁴⁵⁸ No livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» encontram-se reproduzidas peças de Vilar de Nantes e Selhariz, bem como fotografias antigas sobre estes locais de produção (FERNANDES, 2012: 140-155).

em Macedo de Cavaleiros (Bragança) e Vilarandelo (Valpaços). Refira-se, no entanto, que estes oleiros que migram e criam as suas oficinas nos locais para onde vão viver, não chegam a dar origem a um centro olário, exceto no caso de Calvelhe. Ou seja, aí se produz loiça enquanto o oleiro está no ativo, deixando de se produzir quando este abandona a arte. Não há continuidade na produção, pois quando o oleiro deixa de produzir ou morre a arte extingue-se.

Tabela 57. Locais de venda de loiça de Vilar de Nantes, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Chaves (Vila Real) | 2 |
| Vidago (Chaves, Vila Real) | 15 |
| Vilarandelo (Valpaços, Vila Real) | 19 |
| Nozelos (Valpaços, Vila Real) | 20 |
| Lebução (Valpaços, Vila Real) | 22 |
| Boticas (Boticas, Vila Real) | 23 |
| Carrizado de Montenegro (Valpaços, Vila Real) | 24 |
| Valpaços (Valpaços, Vila Real) | 25 |
| Montalegre (Montalegre, Vila Real) | 37 |
| Murça (Murça, Vila Real) | 45 |
| Mirandela (Mirandela, Bragança) | 45 |
| Vila da Ponte (Montalegre, Vila Real) | 50 |
| Venda Nova (Montalegre, Vila Real) | 55 |
| Pitões das Júnias (Montalegre, Vila Real) | 58 |
| Vinhais (Vinhais, Bragança) | 60 |
| Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros, Bragança) | 63 |
| Vila Flor (Vila Flor, Bragança) | 70 |
| Bragança (Bragança) | 84 |
| Calvelhe (Bragança, Bragança) | 86 |
| Torre de Moncorvo (Torre de Moncorvo, Bragança) | 92 |

A venda da loiça fazia-se por esses montes fora. Transportavam-na metida em sacos, bem acamada, no dorso dos burros. Cada pucareiro tinha uma área mais ou menos estabelecida. Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas, em 1952, refere que vendiam *“na Terra Quente, Mirandela, Barroso e pouco para Bragança”* (VILAS BOAS, 1952: 348). O oleiro Daniel Ferreira fazia a feira de Vidago, Boticas e Montalegre. Em Montalegre, vezes houve que deixou o burro e, com um saco às costas, foi vender a loiça clandestinamente para Espanha, sempre com medo que a Guarda o

apanhasse. Mas, a aventura compensava, pois os espanhóis pagavam melhor. A predileção dos galegos pela loiça preta de Vilar de Nantes já vem pelo menos da primeira metade do século XIX, pois, os habitantes de S. Nicolás de Novás (Moreiras, Xinzo de Limia), na Galiza, compravam loiça de Chaves para a revender. Assim informa Pascual Madoz, em 1849, no seu Dicionário geográfico-estadístico-histórico de Espanha: *“Comercio: se compra en Chaves (reino de Portugal) loza y pucheros de barro para vender-la en lo interior de Galicia”* (MADOZ, 1849, XII: 167)⁴⁵⁹.

Estas viagens pelos montes faziam-nas muitas vezes em companhia de outros colegas de ofício. Também iam vender para Carrazedo de Montenegro, Murça, Vilarandelo, Mirandela, Torre de Moncorvo, Lebução, Vinhais, Nozelos (informação que nos foi prestada pelo oleiro Manuel de Castro, em 1988). Diz Cabral Ferreira que *“alguns identificavam as jornadas pelo número de concelhos que tinham passado em cada uma: ‘Aquele vez que passámos cinco concelhos’ – e referem além de Chaves, Valpaços, Mirandela, Vila Flor e Moncorvo – o que significa uma jornada que hoje pela estrada mais direta, se estende por 105 km (e outro tanto para a volta)”* (FERREIRA, 1983: 43-44).

Era costume, em percursos menores, as mulheres transportarem a loiça à cabeça, acamada em grandes cestos ou simplesmente metida uma dentro da outra. A Senhora Adosinda Ferreira (51 anos de idade, em 1995) disse-nos que se lembra de, na época das castanhas, pegar nuns tantos alguidares, metê-los à cabeça (sem cesto) e ir pelos povos mais próximos trocá-los por castanhas. Na década de 90 do século XX ainda havia o hábito de vender a troco, principalmente nos períodos do ano em que a terra produz os bens mais usados na alimentação: feijão, castanhas, batatas, azeite, etc. Chegaram também a trocar a loiça por fumeiro.

Maria Glória Carvalho, que ainda hoje continua a comercializar loiça de Vilar de Nantes em sua casa, costumava ir vender a troco, principalmente alguidares, transportando-os numa carroça puxada por um burro, trocando um alguidar por duas vezes o seu conteúdo em batatas. Para locais mais longínquos transportava os alguidares na camioneta da carreira, acamando-os na bagageira, borcados, separados com palha. Quando chegava ao local de destino descarregava-os e ia trocá-los por batatas⁴⁶⁰.

⁴⁵⁹ Texto citado por Luciano Garcia Alén (GARCÍA ALÉN, 1983, I: 40).

⁴⁶⁰ Informações recolhidas em trabalho de campo, em Vilar de Nantes, a 21 de agosto de 2012.

Em 1952, Sellés Pais deu conta da existência de 24 oleiros (VILAS BOAS, 1952: 351). Em 1995⁴⁶¹, só subsistiam oito, incluindo duas mulheres, as quais eram as mais novas na idade e nos anos de dedicação à arte. Nessa altura todos se queixavam da carestia das contribuições (Segurança Social e IRS), da falta de licença para irem vender a sua própria loiça, dos revendedores que eram quem mais ganhava⁴⁶², e do pouco ou nenhum incentivo por parte do Estado. Atualmente (2012) só trabalha na arte o oleiro Nelson Ferreira.

Vale a pena revisitar o belíssimo texto de José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1997: 134-140) e perceber o que foi mudando entre o final da década de 70 e o final da década de 90 do século XX, e que levou a que hoje, em Vilar de Nantes, só subsista um oleiro...



Samaiões é uma freguesia do concelho de Chaves que confronta com Vilar de Nantes. Sabemos que no séc. XVIII (1796) aí laboravam oito louceiros (MENDES, 1995 [1981]: 376-377).

Durante muitas dezenas de anos os documentos permaneceram mudos. Até que, em 1952, Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas, se refere ao fabrico de loiça preta em Samaiões, considerando-o um centro de menor importância quando comparado com o de Vilar de Nantes, informando o autor que nessa época já se não fazia loiça, tendo o forno sido destruído para dar lugar a um novo caminho (VILAS BOAS, 1952: 349-350). Parece-nos mais correto considerar Samaiões como integrando o centro olário de Vilar de Nantes, pois são os mesmos os locais de extração do barro, técnicas utilizadas, tipo de loiça produzida e área de comercialização. O oleiro Daniel Ferreira, de Vilar de Nantes, informou que o último oleiro de Samaiões era da família dos Carolinos, de Vilar de Nantes.

Agostém e Escariz são dois lugares da atual freguesia de S. Pedro de Agostém, onde no séc. XVIII (1796) trabalhavam dois oleiros (MENDES, 1995 [1981]: 370-371), um em cada um dos lugares. Nada mais se sabe sobre estas oficinas. Saliente-se que se situam a pouca distância de Vilar de Nantes, que nessa mesma época contava com trinta e cinco “louceiros”. Estas oficinas, bem como as de Samaiões e Selhariz, devem considerar-se como fazendo parte do centro olário de Chaves/Vilar de Nantes. Ou seja, entender-se como um centro produtor semelhante a Prado, no

461 Em 1995 trabalhavam na arte: Arlindo da Silva Coelho e sua filha Helena Coelho, Daniel Ferreira e sua nora Amélia Gonçalves Ferreira, António Silva, Artur Medeiros e Luís Medeiros. Informação que nos foi facultada pelo oleiro Daniel Ferreira. Dados recolhidos em trabalho de campo por nós efetuado em Vilar de Nantes, em 1995.

462 Em trabalho de campo que realizámos em Vilar de Nantes, em 1995, falaram-nos de uma vendedora, com lugar cativo numa estrada em Chaves, que tinha comprado aos oleiros oito fornadas (cada fornada equivale a 300.000\$00 / 1.500 euros), num total de 2.100.000\$00 / 11.000 euros. Loiça que depois vendia ao triplo do preço.

Minho, que englobava várias freguesias onde o trabalho do barro tinha um peso importante e que se localizava, como Vilar de Nantes, sobre importantes barreiros.

Em 1796, havia três louceiros nos lugares de Oura (Quinta de Fornos de Oura), Vidago e Valverde (MENDES, 1995 [1981]: 374-375).

Atualmente, Oura e Vidago são freguesias, e, Fornos e Valverde lugares da freguesia de Selhariz. Estas localidades devem considerar-se como pertencentes ao conjunto olárico de Chaves – Vilar de Nantes, tal como Samaiões e S. Pedro de Agostém.



É interessante verificar que o fabrico de loiça renasceu em Selhariz⁴⁶³, no segundo quartel do séc. XX, devido ao facto de para aí ter ido trabalhar um oleiro de Vilar de Nantes, de seu nome Silvino da Silva⁴⁶⁴. Filho de oleiros, Silvino da Silva costumava aparecer em Selhariz, na companhia de sua mãe, Matilde da Silva, para, com um burro carregado de loiça, aí vender a obra feita por si, seu pai e seus dois irmãos. Em Selhariz conheceu e enamorou-se por Maria Rita de Jesus (nascida em 1907), ainda sua parente afastada. Após o casamento, Rita e Silvino foram viver para Vilar de Nantes. Mas esta não se deu por lá e, um dia, depois de uma acesa discussão com uma vizinha, disse ao marido que queria voltar para a sua terra. Assim foi. Assentaram arraiais em Selhariz, em terra que tinha sido doada a Maria Rita por seus pais.

A casa situava-se no cimo do povo, num ponto elevado de onde se podia gozar um panorama deslumbrante e que Maria Rita tratava com esmero. As vizinhas recordam que o caminho de acesso à casa estava sempre cultivado com grande variedade de flores. Silvino e Maria Rita tiveram sete filhos, três rapazes e quatro raparigas. Mas, só o mais velho, António, aprendeu a trabalhar à roda.

O modo de preparar o barro – que vinha de Vilar de Nantes –, e as técnicas utilizadas no fabrico e cozedura da loiça (tinha dois fornos por si feitos e situados ao ar livre no quintal da sua casa) eram em tudo idênticos às do centro olárico de Vilar de Nantes de onde Silvino era proveniente⁴⁶⁵.

463 Uma versão deste texto sobre Selhariz, mas menos desenvolvida, foi publicada no catálogo «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados» (FERNANDES, 1997Q). Mais recentemente, uma versão muito idêntica a que aqui se apresenta foi publicada em Isabel Maria Fernandes – As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte (FERNANDES, 2012: 149-155).

464 Este texto foi elaborado com recurso a entrevistas realizadas durante o trabalho de campo, em Selhariz, em 1989.

465 Num artigo publicado no Jornal de Notícias, a 29 de agosto de 1944, que julgámos ser da autoria de Joaquim Santos Júnior, diz-se que o oleiro Silvino da Silva produzia “*indistintamente, loiça preta ou vermelha – com os mesmos*

A casa era térrea e constituída por uma série de divisões, separadas entre si por paredes de pedra. Numa dessas divisões é que o oleiro tinha as rodas, a *barreira** onde guardava o barro, o tanque onde o misturava com água e a pedra de o pisar. A única alteração introduzida por este, face às técnicas utilizadas em Vilar de Nantes, foi passar a demolhar o barro num tanque criado expressamente para o efeito, enquanto naquele local produtor era demolhado na própria barreira.

Silvino da Silva morreu na década de 60 do século XX, tendo deixado peças suas espalhadas por muitas casas do povo e das redondezas. Fazia o que tinha aprendido com seu pai (*cântaros, alguidares, tanhas/talhas, cafeteiras, caçoilas, garrações, potas, púcaros, canudos para as toupeiras*), denotando-se nas suas peças uma elevada qualidade no que toca à forma e à decoração. Mas, para além dessa produção necessária a satisfazer as necessidades de uma população rural, deleitava-se a criar modelos que lhe eram ditados pela sua fértil imaginação. Em artigo publicado, em agosto de 1944, no «Jornal de Notícias», podem observar-se fotografias de moringas e jarras antropomórficas por si criadas⁴⁶⁶. Este artigo, não assinado, talvez tenha sido escrito por Joaquim Santos Júnior. De facto, no seu arquivo encontram-se fotografias da Feira de Vidago, datadas de setembro de 1944, nas quais constam as peças antropomórficas acima referidas⁴⁶⁷.

Em trabalho de campo realizado em Selhariz, em 1989, pudemos adquirir para o Museu de Olaria peças suas, algumas das quais (com especial realce para um alambique, todo em barro, por si feito) saem dos cânones normais da produção dos oleiros de Vilar de Nantes.

Era seu costume assinar e datar algumas peças. Para isso, depois destas feitas e ainda não cozidas, ou utilizava um carimbo imprimindo-o na pasta, ou simplesmente gravava, com o auxílio de um estilete, o seu nome e data.

A loiça vendia-a pelas redondezas e na feira de Vidago, com o auxílio de sua mulher. Tal como os seus colegas de ofício, também Silvino da Silva era conhecido pela designação de *paneleiro* ou *pucareiro*.

Com a sua morte terminou em Selhariz o fabrico de loiça.

formatos e seguindo iguais processos aos de Vilar de Nantes – resultado de diferentes maneiras de cozer as loiças” (OLEIRO, 1944). No entanto, no trabalho de campo que efetuámos, nunca nos foi referido o fabrico de loiça vermelha.

⁴⁶⁶ Nesse artigo diz-se que *“o oleiro de Silhariz, Silvino da Silva é um grande caricaturista que faz canecas e bilhas de barro dum grotesco inigualável”* (OLEIRO, 1944). Num apontamento de Joaquim Santos Júnior, datado de setembro de 1942, vem assinalado: *“Salhariz [sic] conc. de Chaves, 5 Kms de Vidago / Oleiro de loiça preta / Silvino da Silva / Salhariz – Vidago”*. Arquivo de Santos Júnior. Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo. Processo 380. Fl. 81/380. Também Russel Cortês se refere ao fabrico deste oleiro (CORTÊS, 1942).

⁴⁶⁷ Arquivo de Santos Júnior. Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo. Processo 380. Fl. 172 a 175/380.

A6 Vilarandelo (Valpaços, Vila Real)

Segundo informação que nos foi prestada pelo falecido oleiro de Vilar de Nantes, Daniel Ferreira, na primeira metade do século XX, houve um oleiro daí que foi estabelecer-se com oficina em Vilarandelo, iniciando deste modo a produção de loiça preta nesta localidade. No entanto, quando este oleiro deixou de produzir extinguiu-se a arte.

Lembremos que Valpaços era um concelho para onde os oleiros de Vilar de Nantes costumavam ir vender a sua loiça.



O oleiro Luís da Silva Medeiros demonstrando como se bate o barro. (Vilar de Nantes, Chaves, Vila Real). 11 de Junho de 1998. Fotografia de IMF.

A7 Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros, Bragança)

Segundo informação que nos foi prestada pelo falecido oleiro de Vilar de Nantes, Daniel Ferreira, na primeira metade do século XX houve um oleiro daí que foi estabelecer-se com oficina em Macedo de Cavaleiros, iniciando deste modo a produção de loiça preta nesta localidade. No entanto, quando este oleiro deixou de produzir extinguiu-se a arte.



Loiça do oleiro Silvino da Silva à venda na feira de Vidago, em Setembro de 1944. Fotografia de Joaquim Santos Júnior. Arquivo Santos Júnior (Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo).

A8 Calvelhe (Bragança, Bragança)

No acervo da Biblioteca Manuel Monteiro, pertença da Biblioteca Pública de Braga, existe um conjunto de desenhos que pertenciam a Rocha Peixoto, primo de Manuel Monteiro, e entre os quais se incluem três de peças de loiça preta de Bragança pertencentes ao espólio do Museu Comercial e Industrial do Porto (NUNES; FERNANDES, 1998: 10-11; FERNANDES, 2010: 118-119). Rocha Peixoto, no seu trabalho sobre a «Sobrevivência da primitiva roda de oleiro em Portugal», artigo redigido em 1903, informa que nas proximidades de Bragança se coze loiça “*ao ar livre e em covas*” (PEIXOTO, 1995 [1905]A: 182-183), ora, a produção de loiça preta neste distrito só nos aparece documentada na freguesia de Calvelhe. É, pois, de admitir que sejam de lá provenientes os três desenhos que se encontram no espólio de Rocha Peixoto e que correspondem a três peças do Museu Comercial e Industrial do Porto que chegaram até nós⁴⁶⁸.

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica no concelho de Bragança, indicando-se a existência de dezassete oficinas, cada uma com seu forno, incluídas na categoria de “*pequena indústria*” e produzindo “*cântaros, cantareiras e testos*”. Sabe-se que naquela época se produzia loiça vermelha fosca em Mirandela, feita por homens, e em Pinela, feita por mulheres, bem como loiça preta em Calvelhe, produzida por homens. Este inquérito permite ficar a saber que havia cinco oficinas que tinham homens como “*mestres*” e outras doze que tinham mulheres como “*mestras*”. Muito provavelmente as doze oficinas onde as mulheres eram mestras localizar-se-iam em Pinela, e, as outras cinco, em Mirandela e Calvelhe. Pelo Inquérito fica também a saber-se que se trabalhava durante todo o ano, mas apenas cerca de 120 dias. No verão, o horário de trabalho era de 10 horas, e, no, inverno de 8 horas. No conjunto das oficinas laborava um total de cinquenta e sete trabalhadores: quinze do sexo masculino (cinco “*mestres*” e dez “*operários*” com mais de 16 anos), e, quarenta e dois do sexo feminino (doze “*mestras*”, oito “*operárias*” com menos de 12 anos; três, entre 12 a 16 anos; dezanove, com mais de 16 anos).

A matéria-prima utilizada era “*barro*” nacional, produzindo-se “*cântaros, cantareiras e testos*”, escoados no mercado nacional (INQUÉRITO, 1891: 255, 262-263, 287, 290-294).

Charles Lepierre (LEPIERRE, 1912 [1899]: 25) e Luís da Silva Girão (GIRÃO, 1913: 9) afirmam que não se fabricava loiça preta no distrito de Bragança. Francisco Manuel Alves, em 1910, revela a existência de oleiros, em Calvelhe, produzindo o mesmo que em Pinela e Felgar,

⁴⁶⁸ Recentemente, uma versão muito idêntica deste texto sobre Calvelhe foi publicada em Isabel Maria Fernandes – As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte (FERNANDES, 2012: 157-163).

mas “*em cor preta de pastas mais finas*”. Acrescenta também que, quer em Felgar quer em Calvelhe, faziam panelas, o que não sucedia em Pinela (ALVES, 1982 [1913]: 477). Emanuel Ribeiro, em trabalho publicado por volta de 1925, ao referir os centros produtores de loiça preta, assinala Calvelhe, onde diz se fabricavam “*modelos interessantes*” (RIBEIRO, 1925: 39).

Belarmino Afonso (AFONSO, 1981: 86) considera que o centro olário de Calvelhe foi criado por oleiros vindos de Chaves, talvez de Vilar de Nantes⁴⁶⁹. Segundo ele, o primeiro oleiro que aí laborou chamava-se João Barreira. Em Calvelhe criou família e para lá terá levado mais três oleiros, Albano, Francisco e Margarido. A extinção deste centro ter-se-á dado por volta da década de 20 do século XX. Acrescenta que existiam três fornos particulares e que os oleiros produziam loiça essencialmente nas estações secas, sendo no inverno a loiça posta a secar na cozinha, sobre tábuas “*assentes nos paus onde se secava o fumeiro*”.

Recentemente, Miguel Areosa Rodrigues e Ana Mascarenhas, que compulsaram os registos paroquiais, revelaram dados interessantes que nos permitem conhecer melhor os oleiros que aqui laboraram e o início provável da atividade olária nesta freguesia. Segundo estes autores teriam produzido loiça em Calvelhe cinco oleiros, naturais de Vilar de Nantes: quatro deles nos anos 40/50 da centúria de Oitocentos – João da Cunha, Pedro da Cruz, Francisco Barreira e José Alves. O quinto oleiro, Domingos, cujo nome de família se desconhece, terá vindo para Calvelhe no final desse mesmo século (RODRIGUES; MASCARENHAS, 1997: 38-40)⁴⁷⁰.

Numa deslocação a Calvelhe, em outubro de 1995, conseguimos recolher mais alguns elementos⁴⁷¹. O último oleiro, que os autóctones apelidavam de «Ti paneleiro» ou «Ti pucareiro» chamava-se Domingos e era casado com uma senhora de nome Constança⁴⁷². Viviam e tinham oficina no lugar de Alvaredo. Extraíam o barro na freguesia, no lugar de Vale Belide. O oleiro trabalhava no torno e cozia num forno de duas câmaras superiormente descoberto. Alguns dos meus informadores (Belmiro Augusto Martins e Ana do Nascimento) lembram-se que gostavam de ir brincar para a beira do forno. Produzia garrações, panelas, alguidares, púcaros...

O oleiro costumava brear algumas peças, procedendo do seguinte modo (informação de Ana do Nascimento): tirava as peças do forno ainda quentes, e deitava cera dentro daquela que

⁴⁶⁹ Veja-se também o trabalho de Miguel Rodrigues e Ana Mascarenhas (RODRIGUES; MASCARENHAS, 1997).

⁴⁷⁰ Veja-se também RODRIGUES, 1996, 2003 e 2008 e RODRIGUES; REBANDA, 1995 e 1996.

⁴⁷¹ Os nossos informadores, em outubro de 1995, foram: Alcino Augusto Ferreira (85 anos de idade), João de Deus Costa (João Pássaro, 74 anos); Maria Genoveva Nunes (76 anos), Belmiro Augusto Martins (80 anos) e Ana do Nascimento (74 anos) e a jovem Sónia Cristina Neto Brás.

⁴⁷² Segundo Miguel Areosa Rodrigues e Ana Mascarenhas o nome da mulher do oleiro era Conceição, sendo natural de Morais (Macedo de Cavaleiros), localidade para onde o casal terá ido viver no final da vida e onde faleceu o oleiro Domingos (RODRIGUES; MASCARENHAS, 1997: 39, nota 16).

queria brear, andando depois com ela à volta até a cera se ter espalhado por toda a superfície interior. As peças breadas eram utilizadas para nelas guardar azeitonas ou aguardente.

Vendia a loiça pelas redondezas: Izeda, Limãos, Castro Roupal, Macedo de Cavaleiros, Paradinha Velha e Chãos, transportando-a num burro que carregava com três sacos cheios de loiça bem acamada, um de cada lado do dorso e outro em cima. O Sr. Belmiro Augusto Martins lembra-se de ter uma vez acompanhado o oleiro, numa ida à feira dos Chãos, isto por volta de 1930.

Tabela 58. Locais de venda de loiça de Calvelhe, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Paradinha Nova (Bragança, Bragança) Paradinha Velha | 4 |
| Izeda (Bragança, Bragança) | 6 |
| Salsas (Bragança, Bragança), Chãos | 11 |
| Vinhas (Macedo de Cavaleiros, Bragança), Castro Roupal | 17 |
| Salselas (Macedo de Cavaleiros, Bragança), Limãos | 21 |
| Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros, Bragança) | 30 |

Recordam a existência de mais dois pucareiros. Um, de nome João Margarido que também tinha o forno no lugar de Alvaredo, o outro, o João Barreira, que laborava noutro lugar. Miguel Areosa Rodrigues e Ana Mascarenhas, que compulsaram os registos paroquiais, informam que não existia um oleiro de nome João Margarido mas sim Francisco Alves de alcunha o «Margarido», talvez por ser filho de Margarida das Dores (RODRIGUES; MASCARENHAS, 1997: 38-40, nota 15).

O Sr. João de Deus da Costa (74 anos em 1995), conhecido por «João Pássaro», disse-nos que seu pai, quando veio do Brasil, no início deste século (ca. 1910), comprou o terreno onde o João Barreira tinha o forno. Mas, este ainda voltou a produzir loiça tendo para o efeito construído outro forno um pouco mais abaixo. O seu filho, de nome António Barreira, e o seu neto, João Barreira, ambos já falecidos, nunca trabalharam na arte.

Desta produção conhecem-se quatro peças, considerando-se, como parece plausível, que as três peças reproduzidas por Rocha Peixoto⁴⁷³ são deste centro: uma *terrina*, uma *pichorra*, um *púcaro de duas asas* e a uma *talhoca de asa* (esta última reproduzida no trabalho de Belarmino

473 Nos três desenhos pertencentes a Rocha Peixoto vem manuscrito, em cada um deles, Bragança (negra).

Afonso, e que servia para guardar o fumeiro)⁴⁷⁴. Numa ida a Calvelhe tivemos oportunidade de fotografar mais três peças que aí devem ter sido produzidas: um *garrafão*, uma *talha* e um *cântaro*. As peças em questão apresentam algumas diferenças de forma relativamente às que hoje se produzem em Vilar de Nantes.

As três peças que pudemos observar em Calvelhe, assim como a publicada por Belarmino Afonso, apresentam características que as distinguem das produzidas em Vilar de Nantes⁴⁷⁵. Fica-se com a ideia que os oleiros vindos de Chaves, e que em Calvelhe se estabeleceram com oficina, apesar de continuarem a produzir peças de loiça preta com o mesmo quadro tipológico das que faziam em Vilar de Nantes, se procuraram adaptar ao gosto da terra. As peças que pude ver em Calvelhe são de um modo geral mais bojudas e de boca um tudo nada mais larga do que as de Vilar de Nantes. Dir-se-ia que estas formas pretendem aproximar-se das feitas nos centros produtores de loiça vermelha fosca da região, como Pinela e Bemposta⁴⁷⁶.

Para terminar podemos concluir que, com base no conjunto de informações atrás expostas, o centro olário de Calvelhe, existiu pelo menos entre a segunda metade do séc. XIX e os anos 30-40 do século XX.

474 Informa o autor que a talhoca *“é uma talha mais pequena. Nela se mete o fumeiro depois de seco para o conservar e ir gastando durante o ano. Também serve para guardar o azeite”* (AFONSO, 1981: 82).

475 Refira-se, no entanto, que tivemos, também, oportunidade de ver, em Calvelhe, alguma loiça típica das olarias de Vilar de Nantes – quer tenha sido aí produzida ou feita em centros olários criados por oleiros que daí migraram.

476 No livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» encontram-se reproduzidas peças de Calvelhe (FERNANDES, 2012: 156-163).

A9 Telões (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real), Lugar de Tourencinho

Na carta de foro dada a Telões⁴⁷⁷ por D. Afonso III, em 10 de julho de 1255, é referido um local designado como *“Porto dos Oleiros”*⁴⁷⁸ (CHANCELARIA, 2006, I: 61). Desde essa data até 1899, desconhecemos qualquer outra referência aos oleiros de Telões.

De facto, só no final do séc. XIX, é que Rocha Peixoto refere o fabrico de loiça em Vila Pouca (PEIXOTO, 1995 [1900]: 123). No mesmo ano, Charles Lepierre informa que aí se fazia loiça preta, no lugar do Barreiro (LEPIERRE, 1912 [1899]: 24). Emanuel Ribeiro, ca 1925, ao enumerar os centros produtores de loiça preta, cita Barreiro e Vila Pouca de Aguiar (RIBEIRO, 1925: 39).

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se o fabrico cerâmico no concelho de Vila Pouca de Aguiar incluindo-o na categoria de *“pequena indústria”* e mencionando a produção de *“telha e outros artigos”*. Existiam vinte e uma oficinas, cada uma com o seu forno, trabalhando-se na arte durante 4 meses, cerca de 90 dias por ano. No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas. Nesta labuta empregavam-se cento e vinte e seis trabalhadores do sexo masculino: vinte e um *“mestres”*, quinze *“operários”* com idade compreendida entre os 15 e os 16 anos; sessenta *“operários”* com mais de 16 anos; 1 *“aprendiz”* com menos de 12 anos; vinte e três *“aprendizes”*, com idade compreendida entre os 15 e os 16 anos; seis *“aprendizes”*, com mais de 16 anos. Destes cento e vinte e seis operários havia sessenta e cinco que sabiam ler: um, com menos de 12 anos; vinte e seis, com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; trinta e oito, com mais de 16 anos. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 59).

Tabela 59. Vencimento diário de um oleiro/telheiro em Vila Pouca de Aguiar em 1890

| | Entre 12 a 16 anos | Mais de 16 anos |
|-----------|--------------------|-----------------|
| Ao jornal | 300 a 400 réis | 300 a 500 réis |
| À tarefa | 400 a 500 réis | 400 a 600 réis |

As matérias-primas utilizadas eram *“barro, areia, pedra”*⁴⁷⁹ nacionais, gastando, doze destas oficinas, 480.000 réis/ano na sua aquisição. A produção anual, de *“telha e de outros*

⁴⁷⁷ Uma versão deste texto sobre Telões, mas menos desenvolvida, foi publicada no catálogo «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados» (FERNANDES, 1997R).

⁴⁷⁸ *“Dou-vos quanta herdade ei en essa villa cum seus termios novos e antigos a foro, a saber: em como poarte pelo porto de Vereia com o Souto e in outra parte com o Porto dos Oleyros, e in outra parte como vay pelas veygas aas carvalias gemmeas e ende vay aos terrenos dos vidos da agua de...”* (CHANCELARIA, 2006, I: 61).

artigos”, de doze das vinte e uma oficinas estava avaliada em 1.720.000 réis, sendo vendida no país (INQUÉRITO, 1891: 147, 164-165, 182-183, 189, 192, 197).

Também Margarida Ribeiro, na «Contribuição para o estudo da cerâmica popular Portuguesa», ao referir-se aos centros oláricos onde se utiliza o torno, assinala “*Vila Pouca de Aguiar (Tourencinho)*” (RIBEIRO, 1962: 401).

Mas, quem melhor nos informa sobre o fabrico de loiça preta em Tourencinho é Fernando Russel Cortês no seu estudo sobre «A olaria negra em Trás-os-Montes». Refere este autor a existência de olarias em Tourencinho, lugar da freguesia de Telões no concelho de Vila Pouca de Aguiar, acrescentando ter tido também conhecimento que no Barreiro “*localidade no concelho de Vila Pouca de Aguiar*” se teria em tempos fabricado loiça preta (CORTÊS, 1942: 165).

Antes de se analisar este centro olárico refira-se que Barreiro e Tourencinho são lugares confinantes de uma mesma freguesia – Telões, sita no concelho de Vila Pouca de Aguiar.

Em visitas efetuadas aquele centro (julho de 1989 e outubro de 1995) colheu-se informação de que no Barreiro se produzia telhas e, em Tourencinho, loiça preta. No entanto, Charles Lepierre, em 1899, refere que neste último lugar se fabricava também loiça vidrada⁴⁸⁰.

Em 1942, havia em Tourencinho 10 oficinas: “*Ficando portanto a produção deste concelho [Vila Pouca de Aguiar] reduzida à das olarias de Tourencinho, onde existem mais de 10 oficinas, andando também oleiros a trabalhar por casa de outros, não sendo fora de vulgar encontrar olarias com mais de uma roda*” (CORTÊS, 1942: 165).

O último paneleiro, Domingos Dias Lameira, nascido a 30 de dezembro de 1922, deixou de fabricar em 1992⁴⁸¹. Nenhum dos seus oito filhos quis trabalhar na arte. Este relembrou o tempo em que Tourencinho era terra de muitos oleiros e enumerou alguns dos que como ele aí laboravam: seu irmão Agostinho Lameiras; o Domingos Rodrigues, mais conhecido por Domingos «Barroso»; os três irmãos «Angelines», de seu nome Agostinho Dias, José Dias e Manuel Dias; o Manuel Borges, o Diana e outros. O Sr. António Pinto informou-me que Tourencinho era conhecida por “*terra de paneleiros*”, dado o facto de aí haver muitos oleiros⁴⁸².

⁴⁷⁹ Não se entende qual a necessidade de adquirir pedra para o fabrico de olaria ou de telha. Deve haver engano.

⁴⁸⁰ “*Loiça amarela, vidrada. Serve para água e fogo. Uma só família se dedica a este fabrico, parte do ano; a loiça não tem ornamentos. O barro é extraído com dificuldades de grandes profundidades devido à falta de mecanismos apropriados*” (LEPIERRE, 1912 [1899]: 37).

⁴⁸¹ Informação que nos foi prestada pelo próprio Domingos Lameira, em 1997.

⁴⁸² Mais me disse que quando alguém, com segundas intenções, chamava paneleiros aos oleiros se arriscava a que a resposta fosse a que se segue: “*sou paneleiro, faço panelas / vou-te ao cu / Fodo-te as costelas*”.

O barro iam extrai-lo ao lugar do Barreiro na própria freguesia, onde hoje se encontra um posto de abastecimento de combustível (FERNANDES, 1996: 22-23; 1997R)⁴⁸³. Este podia ser encontrado à superfície ou necessitar de ser extraído a maior profundidade. Quando precisavam de afundar bastante os oleiros abriam no próprio barro umas escadas por onde desciam ou subiam. Para içar o barro à superfície passavam uma corda entre as asas do cesto e, um homem de cada lado da boca do barreiro ia puxando cada um a sua ponta da corda, içando-o até à superfície. Mais tarde, adaptaram uma roda de um carro de bois com um pau enfiado de cada lado, formando uma espécie de manivela a que prenderam a corda, e assim puxavam o cesto para cima. Seguidamente, o barro era transportado para a oficina em carro de bois. Aí chegado era estendido ao sol para que secasse e, depois de bem seco, era armazenado em local coberto.

O Sr. Domingos Lameira informou que extraíam duas qualidades de barro, um barro de cor cinza escuro e um barro amarelo, a que chamavam *solda**, e que misturavam em igual proporção.

Este oleiro fez também umas tigelinhas, que eram utilizadas nas minas de Jales como escorificadores, tendo recorrido a misturas de argilas diferentes daquelas que costumava utilizar no fabrico da loiça (TEIXEIRA, 1997: 113-116; TEIXEIRA, 1997A).

O preparo do barro era feito pelas mulheres dos oleiros. A Sra. Ana Lameira, esposa de Sr. Domingos, disse-me que não era de família de oleiros mas *“depois de casada lá me habituei a tudo: a piar, a amassar, a ensacar [a loiça], a pôr no caniço a secar, a acarrar para o forno”*.

Quando tinham necessidade de barro colocavam-no dentro da *pia** de pedra e aí era *piado** com um *pico**. Depois de piado era peneirado por um *crivo** para dentro de uma *masseira**, também de pedra, mas ligeiramente côncava e de paredes baixas. Na *masseira** o barro era misturado com água e devidamente amassado com o auxílio de uma sachola de cabo curto.

No inverno, quando fazia muito frio, o oleiro misturava água previamente amornada ao barro, aquecendo-a nuns potes grandes.

Faziam sempre a mistura dos dois barros – o barro preto e a *solda**, na mesma proporção. Com uma única diferença, se pretendiam fazer loiça miúda juntavam-lhe um pouco mais de água. Depois do barro bem amassado davam-lhe a forma de *beloiros**, pedaços de barro

⁴⁸³ Em 1997, tivémos a oportunidade de falar, em Telões, com a filha de um antigo oleiro, Isilda Lameira Barreira, que teria, na altura, à volta de 70 anos de idade. Conversadora por excelência deu-nos preciosas informações sobre o trabalho do barro. Também o último oleiro desta freguesia, Domingos Lameira e sua esposa Ana Lameiras, me forneceram informações importantes.

de forma esférica, os quais guardava num canto da oficina até que fossem necessários para o trabalho à roda.

Como se pode verificar pelo atrás descrito estes oleiros preparavam o barro de forma semelhante aos seus colegas de Bisalhães, com a diferença de que o barro, depois de misturado com água, não era amassado com as mãos, mas sim com o auxílio de uma sachola de cabo curto.

Escreve Russel Cortês, ao referir-se a Tourencinho: *“piado que seja o barro [o que se faz na pia com o pico], é peneirado atualmente por crivo de rede, não restando hoje qualquer vestígio do peneiro de pele de chibo antigamente usado. Peneiram o barro, com o fim de lhe tirar os grãos de quartzo, com que a argila vem misturada e a que dão o nome de (...) Grainho em Tourencinho. (...) Em Tourencinho, o barro, depois de borrifado com água, é amassado com uma sachola na Maceira, que é uma laje grande de pedra com uma concavidade ao centro e bordas pouco elevadas. Passa um certo tempo a inchar, isto é, a amolecer. Passado um certo tempo, fazem com ele grandes bolas, que arrumam aos cantos da sua casa”* (CORTÊS, 1942: 169-170).

Utilizavam o torno. Das suas mãos saíam: alguidares para diversos usos e alguidares para o forno, cântaros, bilhas, cafeteiras, tanhas, púcaros, garrafões, pichorras e umas malguinhas de barro que eram utilizadas pelos mineiros para derreter o minério.

O Sr. António Pinto, nosso simpático informador em Tourencinho, considera que a loiça produzida por estes oleiros não era tão apurada como a de Bisalhães. Russel Cortês assinala que aqui se fazia *“loiça fosca muito pouco ornamentada por fricção, ou toda luzente e polida, por vezes decorada com um rincão ou série de filetes juntos uns aos outros”* (CORTÊS, 1942: 166). E, mais à frente: *“é bastante pobre a decoração assim feita [com o godo] sobre as paredes da loiça de Tourencinho e Vilar de Nantes, que naquela quase se reduz a tornar a superfície lisa e luzente”* (CORTÊS, 1942: 174). As peças que nos foi dado observar possuíam, de facto, uma decoração singela. O alguidar de forno, por exemplo, é toscamente brunido interior e exteriormente. Russel Cortês precisa que nestas peças não era colocada nenhum tipo de marca, pois, segundo lhe disseram, *“um mestre quando o é, conhece as suas peças no meio de quaisquer outras, por maior que o seu número seja”* (CORTÊS, 1942: 167).

A loiça era cozida em forno de duas câmaras superiormente descoberto. O enforar da loiça era feito pelo oleiro, chegando-lhe as peças a mulher e os filhos. Como combustível utilizavam urze e giesta. Entre o enforar e o cozer da loiça passava o dia. No seguinte, é que a loiça era desenforada.

Russel Cortês informa que existiam dois fornos e que, um deles, teria sido feito *“mais por uma questão de preconceito que por outra qualquer coisa; atribuo esta exceção ao facto de viver o oleiro, dono de tal forno, em mancebia com uma mulher casada, e que por isso tem de viver isolado do resto da povoação”* (CORTÊS, 1942: 175). Julgo que esta informação não será correta. Visitámos os locais onde se situavam os dois fornos, e deram-nos conta da existência de mais dois. Pudemos também observar o forno feito nos últimos anos por Domingos Lameira. Num dos antigos fornos, pertença do oleiro Domingos Rodrigues, padrinho deste com quem falei, ainda se podia aperceber a sua estrutura, apesar de neste momento a câmara de enforamento se encontrar repleta de terra e com plantio, ao nível do solo. Era um forno bastante maior do que aquele que atualmente possui o Sr. Domingos Lameira, tendo além disso a vantagem de ser protegido por um *alpendre**, o que permitia que se cozesse a loiça mesmo em períodos de tempo chuvoso. Por tal motivo, o Sr. Domingos chegou várias vezes a pedir ao seu padrinho para o deixar cozer neste forno.

Russel Cortês assim descreve um dos fornos de Tourencinho: *“temos também o forno constituído por uma cova cónica, revestida no seu interior com pedra e barro, e cercada no seu exterior por pequeno fosso. Além da Porta do Forno, vemos, no fundo deste, duas ou três peças feitas de pedra e com o formato de um V invertido, e dispostas paralelamente umas às outras; denominam o conjunto destas peças por Crivo, destinando-se como o pião em Bisalhães a suportar a loiça, quando coze, e permitir que o fogo circule por entre a fornada”* (CORTÊS, 1942: 175).

Tabela 60. Locais de venda de loiça de Telões (Tourencinho), no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Vreia de Jales (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real), Campo de Jales | 13 |
| Bornes de Aguiar (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real), Pedras Salgadas | 15 |
| Alfarela de Jales (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real) | 15 |
| Parada de Monteiros (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real) | 23 |
| Murça (Murça, Vila Real) | 35 |

Transportavam a loiça em jumentos. Cada jumento levava três sacos cheios de loiça, um de cada lado do dorso e outro em cima. Dentro dos sacos metiam a loiça e, para que se não partisse, acamavam-na com palha ou feno. Era pouco frequente os homens transportarem a loiça

às costas ou as mulheres à cabeça. Uma vez por outra, em casos especiais, quando as estradas o permitiam, levavam-na em carro de bois. Nos últimos anos alugavam uma camioneta para a transportarem.

A loiça era vendida pelos povos das redondezas. O oleiro Domingos Lameira e sua mulher costumavam fazer a feira de Campo, em Campo de Jales e a de Alfarela de Jales, ambas feiras mensais localizadas no concelho de Vila Pouca de Aguiar. Russel Cortês esclarece que estes oleiros abasteciam *“o concelho de Murça, Pedras Salgadas, concorrendo muito a uma feira, que se efetua em Parada de Monteiro⁴⁸⁴”* (CORTÊS, 1942: 166).

⁴⁸⁴ Russel Cortês refere-se a Parada de Monteiros, freguesia do concelho de Vila Pouca de Aguiar.

A10 Mondrões, lugar de Bisalhães, Lordelo, Vila Marim, lugar de Quintela e Barroca, e Parada de Cunhos, lugar de Parada (Vila Real, Vila Real)

“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).

A10.1 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, 1987 [1722], II: 546). Como tal, o manancial de informações documentais é superior ao de outros centros olários de menor importância e tamanho⁴⁸⁵. E, tal como nos centros olários de Vilar de Nantes e Barcelos, aqui, as oficinas dos oleiros abrangiam várias freguesias, localizadas nas proximidades da área de extração do barro, sita na freguesia de Parada de Cunhos⁴⁸⁶. Entre os atuais oleiros corre a lenda de que o fabrico de loiça nesta região teria tido o seu início em Quintela, lugar da freguesia de 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.*⁴⁸⁷

⁴⁸⁵ Uma versão deste texto, mas muito menos desenvolvida, foi publicada no catálogo «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados» (FERNANDES, 1997M) e no livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» (FERNANDES, 2012: 123-140). Uma versão muito idêntica à que consta neste texto foi publicada no livro «A loiça preta de Bisalhães: Mondrões, Vila Real = The black pottery of Bisalhães» (FERNANDES, 2009: 12-155).

⁴⁸⁶ Sabemos que, em 1722, já existia uma telheira em Parada de Cunhos, assim reza o documento: *“Freguesia de S. Cristóvão de Parada de Cunhos (...) Os naturais são lavradores espertos, trabalhadores e bem tratados: e no lugar de Parada de Cunhos está a fábrica da telha e tijolo com que se eprovê esta vila e lugares do termo, porque em outras há a mesma fábrica mais distantes desta vila”* (SOUSA; GONÇALVES, 1987 [1722], II: 530). A «Relação de Vila Real e seu termo» parece ter sido finalizada em 1722, apesar de responder a uma solicitação de *“notícias”* enviada, por D. João V, em 1721 (SOUSA; GONÇALVES, 1987 [1722], I: 10-11). Através do Inquérito Industrial de 1881 ficamos a saber que os relatores visitaram *“nos arrabaldes de Vila Real, em Parada de Cunhos, as fábricas de telha e loiça de barro ordinário. Os fornos que têm e os processos que empregam são dos mais primitivos”*. No entanto, apenas descrevem os fornos e as condições de trabalho das telheiras (INQUÉRITO, 1881: 62). Em 1909, na «Ilustração Transmontana», vem publicado um estudo sobre esta telheira (AGUIAR, 1909).

⁴⁸⁷ Retirámos 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

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 oleiros⁴⁸⁸.

Tendo em conta que a extração 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)⁴⁸⁹.

A10.2 Lordelo

A comprovar essa maior extensão da área produtora de olaria, que se não confinaria como hoje ao lugar de Bisalhães, existe a referência a “oleiros” no foral de Lordelo⁴⁹⁰, datado de 12 de novembro de 1519, no qual se explicita: *“e este dito foro não pagam nenhuma pessoa se aí não têm bens salvo os oleiros enquanto usarem do seu ofício, paga cada um, cada ano, quatro reais e meio. O qual direito não pagam nenhuns outros oficiais, nem órfãos, nem viúvas, nem mulheres”* (DIAS, 1961-1969: II, 80; SANTANA, 1999: 257). Ou seja, os oleiros, eram os únicos oficiais que, não possuindo *“casais e propriedades”*, tinham de pagar foro.

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, 1706-1712, 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 [1981]: 499).

Na primeira metade do 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, 2003B: 62; DINIS, 2004)⁴⁹¹.

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).

⁴⁸⁸ 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).

⁴⁸⁹ No subcapítulo 2.2 definimos o que se entende por sítio, grupo e centro produtor.

⁴⁹⁰ Os primeiros a chamarem a atenção para este documento foram TAPADA; SAIOTE, 2004: 5.

⁴⁹¹ Infelizmente, na «Relação de Vila Real e seu termo», finalizada em 1722, e correspondendo a uma solicitação de D. João V para que *“as câmaras do reino deem, para uso da Real Academia da História Portuguesa, as notícias*

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]A: 182-183). A arte deve ter-se extinguido no início do séc. XX⁴⁹².

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 louça negra, polida...”* (CORTÊS, 1942: 164 e 165).

Refira-se que Charles Lepierre também menciona o fabrico em Lordelo de *“alguma louça 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]: 22). Esta loiça vermelha seria muito provavelmente cozida em telheiras que aí existiriam. Em Parada de Cunhos, em 1909, nos fornos telheiros, coziavam-se testos como se pode ver numa das fotografias que ilustra o artigo de Luís Esteves de Aguiar (AGUIAR, 1909: 188).

A10.3 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 aqui produziram loiça (DINIS, 2000: 15-22). António Dinis encontra também referência a oleiros de

necessárias que tiverem nos seus cartórios”, enviada a 11 de janeiro de 1721, não consta Lordelo (SOUSA; GONÇALVES, 1987 [1722], I: 10-11).

492 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 louça 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 coziavam ‘numa poça’”.*

Gondar que vêm trabalhar para Bisalhães e aqui casam, bem como a oleiros naturais de Bisalhães que exercem a arte na sua terra (DINIS, 2000).

Na «Relação de Vila Real e seu termo», datada de 1722⁴⁹³, 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 [1722], 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 (EXTRATO, 1882: 683).

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se o fabrico cerâmico no concelho de Vila Real, incluindo-se a produção nas categorias de “*pequena indústria*” e de “*Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)*”. Existiam cinquenta oficinas, cada uma com o seu forno⁴⁹⁴. Destas oficinas havia vinte e seis que trabalhavam todo o ano; treze que trabalhavam 4 meses; cinco, 3 meses; seis, apenas dois meses. No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas, e, no inverno, 8 horas. Nesta labuta empregavam-se cento e sessenta trabalhadores: cento e dezoito do sexo masculino (quarenta e sete “*mestres*”; seis “*operários*”, com menos de 12 anos; vinte e um “*operários*”, com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; trinta e oito “*operários*”, com mais de 16 anos; seis “*aprendizes*” com mais de 16 anos), e, quarenta e dois do sexo feminino (uma “*operária*”, com menos de 12 anos; quinze, com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; vinte e seis, com mais de 16 anos). Destes cento e sessenta operários: dois, do sexo masculino e com mais de 16 anos, tinham nacionalidade estrangeira; e seis, também do sexo masculino e com mais de 16 anos, sabiam ler. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 61) (INQUÉRITO, 1891: 148, 166-167, 182-183, 189).

A partir do século XX são vários os autores que referem o fabrico de loiça em Bisalhães⁴⁹⁵. 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).

493 A «Relação de Vila Real e seu termo» deve ter sido finalizada em 1722, apesar de responder a uma solicitação de “*notícias*” enviada, por D. João V, em 1721 (SOUSA; GONÇALVES, 1987, I: 10-11).

494 A menção a que cada oficina tinha o seu forno não deve estar correta. De facto, é sabido que os oleiros de Vila Real coziam a sua loiça em forno comunitário. Não é nada provável que, em algumas dezenas de anos, os oleiros tenham abandonado fornos individuais para passarem a cozer em forno comunitário.

495 Aqui se incluem as referências bibliográficas de todos os textos onde se mencionam as olarias de Vila Real: António Carvalho da Costa (COSTA, 1706-1712, I: 522); Fernando de Sousa e Silva Gonçalves (SOUSA; GONÇALVES, 1977; 1987 [1722], II: 546); José Maria Amado Mendes (MENDES, 1995 [1981]: 99-100, 499); EXTRATO, 1882; Charles Lepierre (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22-24); Rocha Peixoto, (PEIXOTO, 1995 [1900]: 94-95; 123-124 e 1995 [1905]A: 182-183); José Leite de Vasconcelos (VASCONCELOS, 1933-1988 [1905], VIII: 426-427); Pedro Prostès (PROSTES, s.d: 144); Luís Ferreira Girão (GIRÃO, 1913: 7-8); Carolina Michaelis de Vasconcelos (VASCONCELOS,

Tabela 61. Vencimento diário de um oleiro em Vila Real, em 1890

| | Operários menos de 12 anos | Operários entre 12 a 16 anos | Operários mais de 16 anos | Aprendizes mais de 16 anos |
|-----------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Ao jornal | 80 a 120 réis | 120 a 360 réis | 180 a 440 réis | 200 a 300 réis |
| À tarefa | ————— | 200 a 320 réis | 240 a 480 réis | ————— |

Bisalhães era conhecida como “*terra de paneleiros*” e isso mesmo consta no Cancioneiro de Vila Real (BASTO, 1924; 71-76: 1939 [1923]: 21-27):

*Se fores a Bisalhães,
À terra dos paneleiros,
Dá por lá uma vista de olhos
À sombra dos castanheiros.*

A10.4 Oleiros-agricultores e agricultores-oleiros

Apesar de sabermos que, pelo menos desde o final do séc. XVI, existiam oleiros ativos 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 [1981]: 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

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 [1923]: 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 Júnior (SANTOS JÚNIOR, 1940: 226, 227, 233); Russel Cortês (CORTÊS, 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, II: 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); ATUEM, 1983: 6; José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1983: 55-89); OLARIA, 1984: 96-104; Werner Tobias (TOBIAS, 1986 e 1988); ARTESANATO, 1989: 57-77; Pedro Garcias (GARCIA, 1991: 41); Mário de Oliveira (OLIVEIRA, 1991: 2); Maurice Picon; Jacques Thiriot, Hélder Abraços; João Manuel Diogo (PICON *et al.*, 1995: 187-206); Isabel Maria Fernandes (FERNANDES, 1996, 1997B, 1997C, 1997E, 1997G, 1997M, 1999, 2003A, 2004, 2004B, 2006C, 2007, 2008, 2009, 2009 e 2012); 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 e 2008); OLARIA, 2006).

permitem comprovar a sua existência encontram-se os registos paroquiais. Através deles encontramos oleiros que se casam, registam um filho, ficam viúvos, morrem ou são testemunhas de algum destes atos. 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 referido como oleiro, em 1709, no batismo da filha, 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 “*paneleiro*” (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 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 arte olária 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 atividade 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 atividade 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 atividade 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 vizinhas⁴⁹⁶. Isto, apesar de como já atrás referimos, haver documentos coevos que comprovam a existência de oleiros em Bisalhães.

Provavelmente os louceiros de Lordelo e de Vilar de Nantes, indicados no arrolamento como oleiros, exerciam a arte como atividade principal, enquanto os oleiros de Bisalhães seriam agricultores que complementavam esta atividade com o exercício da olaria⁴⁹⁷. 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 oleiros⁴⁹⁸ ou por conta dos lavradores. De facto, também existiam pequenos lavradores que, não sabendo trabalhar à roda, 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 extração do barro até à comercialização, mas que não sabiam trabalhar à roda, contratando para o efeito oleiros pagos à jorna⁴⁹⁹. Ao «patrão»⁵⁰⁰

496 De facto, encontrámos oleiros distribuídos por diversas freguesias, a saber: Vilar de Nantes (35 oleiros), Samaiões (8 oleiros), Nantes (4 oleiros), Agostem (1 oleiro), Escariz (1 oleiro) e Oura, Quinta de fornos de Oura, Vidago e Valverde (3 oleiros) (MENDES, 1995 [1981]: 370-379).

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

498 Retirámos 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 trabalhavam”*. Esta informação, recolhida em trabalho de campo, é corroborada por Maria Emília Campos e Duarte Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 34).

499 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’, 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 ao patrão competia preparar o barro, cozer e vender a louça”* (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 34).

500 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 aspeto 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*

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, tornar-se-ia 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 fazer⁵⁰¹. Lembremos que, no século XVI, em Coimbra, era dada permissão às viúvas dos oleiros para continuarem a gerir a oficina depois da morte do marido (CARVALHO, 1921: 132-134).

A10.5 Caminhos que se cruzam

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

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 minguados 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”.

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

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 Bisalhães⁵⁰² (DINIS, 2000: 15-22). Num outro artigo refere também o oleiro Manuel Rodrigues, natural de Paredinhas, S. Pedro de Paus, casado e a residir em Parada de Cunhos, e que nesta freguesia falece, em 1713 (DINIS, 2004: 21-28). 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, 2003: 379-382).

Reconhecendo a importância da documentação encontrada pelo autor e a sua correta 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) há oficinas de oleiros (SANTANA, 1999: 257), as quais provavelmente se mantiveram ativas ao longo dos séculos, até porque, em 1706, aí continuava a haver produção de loiça (COSTA, 1706-1712, 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 argila⁵⁰³. Ou seja, o centro olário 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 olário ativo, integrando-se pelo casamento numa nova comunidade⁵⁰⁴.

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 ativas ainda no início do séc. XVIII, o que deve ter sucedido é oleiros estranhos à

502 O autor assinala ainda o oleiro Manuel Fernandes, que faleceu em 1712, e que terá exercido a sua arte na segunda metade do Séc. XVII. 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).

503 Assim sucedia, por exemplo, em Barcelos (Braga), Vilar de Nantes (Chaves, Vila Real) e Vila Nova de Poiares (Coimbra).

504 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).

comunidade olárica, provenientes de Paus (Resende) e de Gondar (Amarante), terem vindo exercer a sua arte num local com mercado 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 oleiros⁵⁰⁵, criando um novo local produtor de olaria, noutros foram laborar para locais onde já se produzia loiça⁵⁰⁶.

Temos também consciência que a migração de oleiros anda por vezes associada ao casamento⁵⁰⁷. 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

505 Por exemplo, a produção de loiça em Lanhesis inicia-se, no final do séc. XVIII, ficando a dever-se a um oleiro da freguesia de Oliveira (atual concelho de Barcelos) que aí se instalou e começou a fazer loiça (FERNANDES, 1997A). Um centro olárico em que a migração de oleiros é evidente, pelo menos no século XIX e XX, 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, oleiros de Vilar de Nantes foram produzir para outras terras: Calvelhe, Selhariz, Macedo de Cavaleiros e Vilarandelo. Veja-se também FERNANDES, 1997C: 37-38. Sobre a migração de oleiros veja-se o subcapítulo 2.9 Fluxos migratórios profissionais. 2.9 Fluxos migratórios profissionais.

506 A 20 de dezembro de 1571, encontra-se a trabalhar na cidade de Coimbra, urbe 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, por exemplo, em Aveiro (SILVA, 1996: 54; FERNANDES, 2004A: 44) e em Flor da Rosa, locais onde já se produzia loiça (LEPIERRE, 1912 [1899]: 29).

507 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). Veja-se Anexo A, o capítulo relativo a Vilar de Nantes e Selhariz.

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 oleiros⁵⁰⁸. Isto sucedia porque os oleiros partilhavam espaços comuns – as barreiras onde extraíam os barros, os fornos onde coziavam 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-la⁵⁰⁹. Casar com mulher que não conhecia as voltas do barro obrigava a um tempo de aprendizagem por vezes custoso para esta⁵¹⁰.

Talvez os oleiros de Paus e de Gondar, que vieram 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 Castro⁵¹¹ (MENDES, 1995 [1981]: 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,

508 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. Aguardei 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).

509 António da Cunha, oleiro em Parada de Gatim, 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). Veja-se subcapítulo 2.6 Na oficina: divisão de trabalho e conspeto social.

510 A 5 de Outubro de 1995, estivemos em Tourencinho, lugar da freguesia de 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...

511 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 [1981]: 171).

na Galiza e chegava até às Beiras⁵¹² e, loiça de Tondela era vendida na primeira metade do século XIX em Lisboa⁵¹³.

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. 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.

A10.6 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 enforar 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 para a cozedura e ir vender a loiça. 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 atividades próprias das mulheres – a preparação do barro, ir buscar água, apanhar 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 fazer 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

⁵¹² 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).

⁵¹³ Uma litografia da coleção Palhares representa um homem de Molelos com uma canastra à cabeça a vender loiça em Lisboa (MADAIL, 1968).

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, ficava 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 feira⁵¹⁴.

O oleiro Isildo Carvalho considera que as mulheres dos oleiros *“trabalham tanto ou mais que os homens”*⁵¹⁵. Em entrevista realizada por Maria Emília Campos e Duarte Carvalho, também o oleiro Cesário da Rocha Martins considera que *“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).

A10.7 Extração do barro⁵¹⁶

Inicialmente estes oleiros adquiriam o barro em Parada de Cunhos⁵¹⁷. 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 tarefa⁵¹⁸. O oleiro Joaquim Fernandes Fontes diz que o adquiriam a José Catalão, que era lavrador e se dedicava também à extração do barro. Compravam-no pagando um tanto por cada carro de bois com barro. Este Catalão contratava homens – os

⁵¹⁴ Entrevista efetuada a 16 de dezembro de 1992. Dados extraídos do caderno de trabalho de campo.

⁵¹⁵ Entrevista efetuada a 7 de novembro de 1992. Dados extraídos do caderno de trabalho de campo.

⁵¹⁶ Estes capítulos sobre a extração e preparação do barro já foram publicados em FERNANDES, 2004: 333-350.

⁵¹⁷ As informações contidas neste texto foram por nós recolhidas, durante diversas visitas efetuadas aos oleiros nos anos de 1988, 1992 e 1995 e 2008.

⁵¹⁸ Esta informação sobre a extração 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 extraí-lo. 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).

*barreiristas*⁵¹⁹ –, normalmente jovens, a quem competia a sua extracção, sendo depois o barro vendido aos oleiros⁵²⁰.

Mas, o pai do oleiro Joaquim Fontes, para poupar o gasto da extração 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.

Atualmente vão buscar o barro a Vilar de Nantes sendo este comprado ou então oferecido pelos proprietários das fábricas de telha e tijolo a quem os *barreiros** pertencem⁵²¹, pagando os oleiros o seu transporte até à oficina. Em Parada de Cunhos, o barro era extraído na primavera ou no verão⁵²², 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 coletivo: 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 extração 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).

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

⁵¹⁹ Esta designação foi referida pelo oleiro de Bisalhães, Cesário da Rocha Martins, durante trabalho de campo realizado em outubro de 1995.

⁵²⁰ 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 lavrar 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).

⁵²¹ Deixaram de extrair barro em Parada de Cunhos porque sobre o dono do terreno estava pendente um processo de falência.

⁵²² É interessante verificar que as duas mortes causadas por acidente na extração do barro, detetadas na documentação, uma em 1727 e outra em 1819, se dão, respetivamente, em agosto e em julho (DINIS, 2000: 10-11), o que vem comprovar o que acima afirmamos sobre a extração ser feita na primavera e no verão.

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 só depois é que surge o barro bom para os oleiros.

A10.8 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 podiam 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 loiça churra usada sobretudo em casa e o segundo para a loiça fina”* (COSTA; 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 *fraco*^{*523}. 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 *beloios*^{*}. 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’ (loiça 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 loiça”* (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 do *pio*^{*}, aí sendo *piado*^{*} (esmagado) com o auxílio do *pico*^{*}, espécie de grande martelo de madeira, usualmente feito com madeira de amieiro. Depois de *piado*^{*} o barro é *crivado*^{*}, ou seja, *peneirado*

⁵²³ Informação recolhida, em trabalho de campo, ao oleiro Cesário da Rocha Martins, a 5 de Outubro de 1995.

com um *crivo**, para dentro de uma *gamela** – espécie de masseira retangular em pedra⁵²⁴. A malha do *crivo** pode ser mais ou menos apertada consoante se pretende fazer loiça fina ou grossa. Antigamente os crivos eram feitos de pele de chibo, mas atualmente são de ferro. O barro que não passa pelo *crivo** 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 amassado. Com dois a quatro *beloiros** 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 fazer⁵²⁵. 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,

⁵²⁴ 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 “*gal 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.

⁵²⁵ A propósito de *loiça churra** e *fina** leia-se RIBEIRO: 1970: 24-25.

ato 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.

A10.9 O trabalho à roda

Estes oleiros utilizam a *roda baixa** (RIBEIRO, 1970: 18-21; FERREIRA, 1983: 60-63) e trabalham sentados numa *banca** (banco de três pés).

A parte inferior da roda é constituída pelo *quiço**, tábua retangular 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 baixa** é constituída pela *roda** propriamente dita e 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**, as quais, 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 oleiros de loiça preta de Gondar, Fazamões e Ribolhos, apenas tendo sido talhadas a toda a 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 autores⁵²⁶, 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 peça⁵²⁷.

⁵²⁶ Alberto Candeias (CANDEIAS, 1931: 302-304), Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962: 406-407) e Armando Augusto Ribeiro (RIBEIRO, 1970: 19-21).

⁵²⁷ Informação recolhida, em trabalho de campo, ao oleiro Cesário da Rocha Martins, a 5 de Outubro de 1995. Mas, este processo já é descrito por Cláudio Basto, em 1924: “*enquanto a roda gira por si, o oleiro trabalha a massa do barro. Quando tal não pode fazer, por o objeto a formar ser grande – uma talha alta, por exemplo –, é um que trabalha e outro que dá movimento à roda*” (BASTO, 1924: 118).

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, e os *fanadoiros*^{*}, 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, usado para substituir a mão sempre que o oleiro não consegue introduzi-la dentro das peças; um *pano*^{*} molhado, com o qual alisa a superfície das peças e a *sega*^{*} – uma corda de viola ou uma crina de cavalo –, à qual está preso um pedaço de pano em cada uma das extremidades, com a qual separa as peças da roda. Quando pretendiam separar da roda a louça *lilás* (loiça em miniatura), em vez de uma corda de viola usavam uma linha de costura; se queriam separar pucarinhos de peito, usavam 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 oficina⁵²⁸.

A10.10 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).

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).

⁵²⁸ Informação dada por Dona Esmeralda da Rocha Martins, de 67 anos de idade, filha do oleiro António Martins, em Bisalhães, a 6 de junho de 2008.

Conhecemos algumas peças de Bisalhães marcadas: uma chaleira com a marca «BISALHÃES / VILA REAL» (FERNANDES, 2009: N.º de Cat. 73); uma bilha de segredo com a marca «Vila Real / Bisalhães» (FERNANDES, 2009: N.º de Cat. 66), da autoria do oleiro Lucílio Fernandes Teixeira; uma bilha de pipó com a marca «BISALHÃES / VILA REAL» (FERNANDES, 2009: 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 (FERNANDES, 2009: N.º de Cat. 121); uma jarra, com a marca «Vila Real / BISALHÃES» (FERNANDES, 2009: 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 respetivamente 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 / Portugal».

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. 13). Repare-se que já Russel Cortês diz ter encontrado “*uma cruz feita no fundo da vasilha*” (CORTÊS, 1942: 166).

A10.11 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, panelas –, 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 decorar⁵²⁹. 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).

⁵²⁹ 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.

A10.11.1 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 panelas, pichorras, chaleiras, talhas, alguidares, braseiras, caçoilas e potes, bem como de pucarinhos de peito e de miniaturas usadas para as crianças brincarem. Acrescentando que a loiça “*quase que não tem ornamento*” (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23-24).

Talvez que, no final de século XIX e transição para o século XX, os oleiros de Bisalhães ainda não fizessem a *loiça fina*, a que se vêm a dedicar anos mais tarde. Em 1925, Emanuel Ribeiro chama a atenção para o facto de “*as peças que possuimos 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 loiça 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 loiça de Bisalhães, no qual se encontra uma grande variedade de *loiça 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 cidade⁵³⁰ (VILAS BOAS, 1938: [31-34]; CHAVES, 1938: 384). Em 1942, Russel Cortês refere a produção da *loiça churra** e “*também as conhecidas e lindas loiças ornamentadas por fricção*”, acrescentando um dado importante: “*antigamente, era pouco ornamentada e, como atrás digo, não polida, o que hoje não acontece, 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)⁵³¹.

⁵³⁰ Sobre a origem das peças de Bisalhães, patentes na exposição de 1838, refere Luís Chaves: “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 Direção dos Museus Municipais e Biblioteca Pública, o equivalente a dizer que pelo Diretor 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 peças de Bisalhães que estiveram patentes na exposição coimbrã fazem agora parte da coleção da Casa Municipal de Cultura de V. N. de Gaia e foram publicadas por Carla Pinto (PINTO, 1998).

⁵³¹ Uma bilha de rosca ou de regueifa de Bisalhães, decorada com motivos brunidos, aparece reproduzida no artigo de Santos Júnior, «Oleiros e olaria» (SANTOS JÚNIOR, 1940: [233]).

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

Talvez a partir dos anos 20 do século XX, 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 trocada 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, à distância de uma torneira, os oleiros percebem que o modo de se manterem ativos 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 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 ativo 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, respetivamente, 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 atrativa 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 traz agarrada, do que pela funcionalidade que motivou o oleiro a criá-las, algumas delas há vários séculos atrás.

A10.11.2 Decoração feita pelo homem

Alguma da decoração é feita pelo próprio oleiro, tal como: *molduras*^{*532}, ou seja, caneluras feitas com uma meia cana; motivos impressos com o auxílio da *estria*^{*533} ou *picadeira*^{*534}, 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*^{*535}. 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 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

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

533 Maria Emília Campos e Duarte Carvalho explicam: “*para os enfeites são usadas pequenas formas em madeira ou cana, de vários tamanhos e feitios: estrias*” (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 161).

534 Alberto Candeias informa: “*há outra [decoreção], 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).

535 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. Esmeralda da Rocha Martins chama-lhe “*berdumos*”. Entrevista realizada, em Bisalhães, a 6 de junho de 2008.

o oleiro criava *forminhas*⁵³⁶ 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])⁵³⁷.

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 realizada em 1997: “*com uma pedra, goga-se. Os desenhos fazem as mulheres. Nós é só gogar liso*” (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 75. Ver tb. 108).

A10.11.3 Decoração com mica

Os oleiros que atualmente 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, 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 ornamento rudimentares, adornando-os com laminazinhas de mica*” (LEPIERRE, 1912 [1899]: 23-24)⁵³⁸.

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).

Parece que, em 1942, 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*

⁵³⁶ Utensílios recolhidos em trabalho de campo efetuado a 19 de junho de 1996, em Bisalhães.

⁵³⁷ 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).

⁵³⁸ Rocha Peixoto refere o uso da mica nas pastas transmontanas e de Aveiro, mas, talvez se estivesse a referir à mica que era 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).

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 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-sogra, 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 Mateus⁵³⁹.

Já acima referimos a existência de uma *forminha** com as chaves de S. Pedro, feita de barro cozido, usada pelo oleiro Sebastião Fontes, sogro do oleiro Joaquim Fernandes Fontes⁵⁴⁰. 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 *picadeira**, começava por humedecê-la, de seguida aplicava a mica sobre esta, imprimindo então a *picadeira** sobre a pasta 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).

⁵³⁹ Retirámos 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: “estive com dois oleiros, o Sr. Isildo Carvalho e com o primo Henrique Carvalho (...). 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 moído, peneirado e depois colado na louça. Esqueci-me de dizer que Henrique Carvalho tem 72 anos (nasceu em 1920)”.

⁵⁴⁰ Informações que nos foram facultadas, em 1996, pelo oleiro Joaquim Fernandes Fontes, de Bisalhães (Mondrões, Vila Real). Este oleiro já faleceu.

A10.11.4 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*⁵⁴¹. 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 labores na superfície a ornamentar”* (RIBEIRO, 1925: 43).

A mulher do oleiro agarra numa peça *moça** e começa a bruni-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, 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 paralelos de reta, verticais ou oblíquos; espirais simples ou espirais formando *árvores*; reticulados, formando quadrado ou losango; motivos ovalados; flores, folhas, estrelas, 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, 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*

⁵⁴¹ 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.

*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'*⁵⁴² (RIBEIRO, 1925: 31; ilustr. 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 desenhavam 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 loiça de Bisalhães se referem, 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).

A10.12 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 Portugal⁵⁴³. 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 grelha 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 grelha – feita com as *roncas**, ou seja com peças de barro (espécie

⁵⁴² Lucien Magne – *Décor de la Terre*. P. 12 (citado por RIBEIRO, 1925: 31).

⁵⁴³ 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 ações e gestos empreendidos durante uma destas cozeduras vejam-se os vídeos «Paneleiros e Pucareiros: a loiça preta em Portugal», editado pelo Centro Regional de Artes Tradicionais, em 1997, e «Olaria de Portugal: Norte», editado pelo Museu de Olaria e Museu de Arqueologia e Numismática de Vila Real, em 2012. 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).

de cântaros ou painéis sem asa) criadas a maior parte das vezes para este fim⁵⁴⁴, 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 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 *roncas**.

Acompanhemos os passos efetuados pelo oleiro numa cozedura. Manhã cedo começava a transportar a loiça de casa para junto do forno ajudado por familiares e vizinhos. Na caldeira do forno acendia um lume muito brando, destinado a retirar a humidade existente nas paredes⁵⁴⁵. Começava então a criar a grelha do forno com as *roncas*⁵⁴⁶, tarefa em que podiam colaborar várias pessoas. Pronta esta grelha provisória, o oleiro, repetindo gestos de décadas de labor, ia acastelando a loiça *borcada**, ou seja, com as bocas para baixo e os fundos para cima: primeiro as peças maiores, depois as mais pequenas. Normalmente a loiça ultrapassava as paredes do forno podendo atingir um 1 metro acima do nível do solo, constituindo-se como que um monte de peças sobrepostas umas sobre as outras. Tinha chegado a altura de atizar o lume na caldeira, utilizando o oleiro, giesta, caruma, carqueja, etc. Quando o oleiro considerava que a loiça estava cozida, começava a fase do abafamento da loiça. Na parte superior do forno, por sobre a loiça acastelada, o oleiro e ajudantes iam lançando ramos de giesta ou carqueja, fazendo atizar ainda mais o lume,

544 Numa ida nossa a Bisalhães, o oleiro Joaquim Fontes (já falecido) estava a fazer destas *roncas** 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.

545 O aquecimento do forno pode não ser necessário quando os oleiros utilizam com regularidade o forno ou quando o tempo está quente e seco.

546 Armando Augusto Ribeiro refere a utilização apenas de duas *roncas*: “o oleiro encarregado da colocação da loiça no forno, coloca duas painéis grandes, cozidas em anteriores fornadas e que por defeito não puderam ser vendidas, que se denominam «roncas», 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).

e, logo de seguida, com gestos expeditos, lançavam terra, já utilizada em anteriores cozeduras e negra de tanto uso, começando por cobrir da base para o topo. Durante algum tempo a loiça continuava a cozer, mantendo-se superiormente um pequeno orifício que funcionava como chaminé. A certa altura o olhar experiente do oleiro dizia-lhe que era chegado o momento de colocar a arder, no alto da chaminé improvisada, um punhado de caruma fazendo subir o lume, cobrindo quase de imediato com terra. Em baixo, a caldeira era cheia de ramos de giesta, carqueja, etc., tapando-se de seguida a boca com terra. Por mais uns tempos se mantinha o oleiro vigilante para que a camada de terra que cobria a loiça não furasse deixando penetrar o oxigénio no interior, o que causaria malhas na loiça. Podia depois o oleiro partir 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 Nantes⁵⁴⁷. 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, descrevendo em Bisalhães o forno usado em Vilar de Nantes.

Atualmente há em Bisalhães dois fornos inativos e quatro fornos em atividade sendo estes últimos pertença dos oleiros – Cesário Martins, Querubim Rocha, Sezisnando Ramalho e Manuel Martins.

Os fornos hoje em uso já possuem uma grelha de ferro que separa a caldeira da câmara de enforamento, não havendo, por isso, necessidade de utilizar as *roncas**; mas, de resto, todo o processo de cozedura é idêntico ao anteriormente descrito.

⁵⁴⁷ 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 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 lembrava de ver o último oleiro cozer, disse-nos 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 estão incorretas.

A10.13 A loiça e os seus usos

Tal como noutros centros oláricos também aqui se notava a sazonalidade da produção⁵⁴⁸. 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 – *panelos* para cozer as castanhas e *braseiras* para as assar⁵⁴⁹. 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.

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*⁵⁵⁰.

Hoje, o fabrico é quase todo de *loiça fina*⁵⁵¹, 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

⁵⁴⁸ 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).

⁵⁴⁹ No livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» encontram-se reproduzidas peças de Bisalhães bem como fotografias antigas sobre estes locais de produção (FERNANDES, 2012: 122-139).

⁵⁵⁰ Veja-se o subcapítulo A10.11.1 Loiça que caminha do utilitário para o decorativo.

⁵⁵¹ Uma lista das peças fabricadas por estes oleiros, nos últimos anos, é apresentada em CAMPOS; CARVALHO, 1999: 203-205.

mesteres, sempre procuraram satisfazer as necessidades das populações em que se inseriam adaptando-se aos 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-se por volta da década de 20 do século XX – *bilhas* de diferentes formas e tamanhos, *serviço de chá*.

A10.13.1 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 “*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 impermeabilizadas⁵⁵².

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 foi referido o seu uso para armazenamento de mel.

⁵⁵² A este propósito veja-se o subcapítulo A10.14 Cuidados a ter com a loiça: impermeabilização.

É interessante verificar que, tal como em Vilar de Nantes, também aqui os oleiros usam o termo *tanha* para designar a *talha*⁵⁵³. Existe no Museu de Olaria uma talha de Bisalhães com a data inscrita 1778 (FERNANDES, 2009: N.º de Cat. 1).

A10.13.2 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 várias mulheres a abastecerem-se de água na fonte situada junto à Igreja de S. Domingos⁵⁵⁴ – 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 litros⁵⁵⁵.

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 calda⁵⁵⁶.

⁵⁵³ 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).

⁵⁵⁴ 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 foram-nos facultadas pelo Dr. João Silva (Museu Municipal de Vila Real) e pelo Dr. Vítor Nogueira, Diretor do Teatro Municipal, Coordenador dos Serviços de Cultura da Câmara Municipal de Vila Real.

⁵⁵⁵ Informação que nos foi dada pelo oleiro Joaquim Fernandes Fontes, em Bisalhães, a 16 de dezembro de 1992.

⁵⁵⁶ Informação dada pelo oleiro Querubim Queirós da Rocha, em Bisalhães, a 6 de junho de 2008.

A10.13.3 Panela

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

A10.13.4 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-los em barro⁵⁵⁷. 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 troncocónica, 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*⁵⁵⁸ (aduelas) polidas.

A10.13.5 Porrão para o pingue

Forma bojuda, com duas asas verticais e com testo, serve para guardar o pingue de porco. Alberto Tapada diz ser esta presença constante na casa rural: “*dele saía a colher de pingo 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).

⁵⁵⁷ Informações retiradas do caderno de trabalho de campo, em entrevista feita ao oleiro Joaquim Fernandes Fontes, a 16 de dezembro de 1992.

⁵⁵⁸ Explica Alberto Candeias: “*também com meias canas de maior ou menor calibre se limitam, à roda, molduras mais ou menos gordas*” (CANDEIAS, 1931: 304).

A10.13.6 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.

A10.13.7 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 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 correto 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.

A10.13.8 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).

A10.13.9 Cafeteira e chocolateira

Alberto Candeias dá como sinónimos os vocábulos *chocolateira* e *cafeteira* (CANDEIAS, 1931: 305), e Armando Augusto Ribeiro parece chamar cafeteira 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 rabo⁵⁵⁹.

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 e 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 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).

A10.13.10 Alguidar

O *alguidar* tem forma troncocónico 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).

⁵⁵⁹ Informação que nos foi dada pelo oleiro Cesário da Rocha Martins, em entrevista realizada a 11 de maio de 2008.

O oleiro Querubim Queirós da Rocha designa os alguidares redondos grandes como “*alguidares do fumeiro*” dado que eram usados na matança do porco, para preparar as carnes com que se faziam os chouriços.

A10.13.11 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 peça.

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.

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*⁵⁶⁰, são usados nos fornos elétricos.

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 confecionados 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).

⁵⁶⁰ 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.

A10.13.12 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. Encontrámos o termo *covilhete* 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 (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 confeção 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 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 objetivo 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).

A10.13.13 Pingadeira ou assadeira

Alberto Candeias, em 1931, já refere o uso da *pingadeira* ou *assadeira* (CANDEIAS, 1931: 305). De forma ovalada⁵⁶¹ – hoje também as fazem retangulares – 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 usada nos fornos a gás ou elétrico. 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: *“algumas peças desta olaria rudimentar exigem certos artificios, 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)⁵⁶².

A10.13.14 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 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*

⁵⁶¹ Querubim Queirós da Rocha distingue as pingadeiras do seguinte modo: *pingadeira retangular* e de *barco*, ou seja, à pingadeira oval chama *pingadeira de barco*. Informação dada, em Bisalhães, a 6 de junho de 2008.

⁵⁶² Veja-se, a propósito do modo de execução desta peça, o artigo DIOP et. al., 2008: 383-397.

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 começaram a produzir *loiça fina** a par da *loiça churra**, ou seja, da loiça de cozinha que merecia poucos cuidados decorativos⁵⁶³. Esta *loiça fina**, entre a qual se incluíam as bilhas, é ornamentada com motivos polidos e outros de belo efeito decorativo.

Entre as bilhas⁵⁶⁴ feitas por estes oleiros encontram-se: a elegante bilha de rosca ou de regueifa, a bilha cantil, a bilha melão ou moringa⁵⁶⁵, a bilha de pipó.

Estes oleiros faziam também a *bilha de segredo*, peça característica que se produz também noutros centros olários, como, por exemplo, em Molelos.

A10.13.15 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, 1936: 57).

Em 1965, Luís Chaves ilustra o seu artigo sobre «Cerâmica» com uma destas vinagreiras, mas chamando-lhe “*bilha*” (CHAVES, 1965: 213).

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).

A10.13.16 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

⁵⁶³ Veja-se a este propósito o subcapítulo A10.11.1 *Loiça* que caminha do utilitário para o decorativo.

⁵⁶⁴ 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).

⁵⁶⁵ 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).

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.

A10.13.17 Lilás: loucinha

Estes oleiros também fazem loiça em miniatura, reproduções das peças criadas em tamanho grande, 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: *“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 – *lilás*⁵⁶⁶: *“a louça pequena, destinada principalmente para regalo de crianças, é quase toda ‘gogada’ e nela se fazem, em ponto pequeno, todas as peças de louça mediana. Esta louça tem a designação de lilás”* (RIBEIRO, 1970: 15 e 25).

A10.13.18 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 objetos de barro da fábrica de Bisalhães. No número destes objetos entram uns pequeníssimos pucarinhos, que os elegantes oferecem às*

⁵⁶⁶ Também o oleiro Joaquim Fernandes Fontes nos informou que se designava *lilás**, a loucinha sortida destinada a brinquedo de crianças. Entrevista realizada a 16 de dezembro de 1992, Quarta-feira.

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, 1933-1988, VIII: 426-427)⁵⁶⁷.

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 objetos, 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 objetos 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 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 penduradas 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 ‘fítinho’, 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).

⁵⁶⁷ Outros autores se referem aos pucarinhos de Bisalhães: VASCONCELOS, 1957 [1921]: 61-62 (Nota 140) e 77-7; CANDEIAS, 1931: 305-306; SANTOS JÚNIOR, 1940: 227; RIBEIRO, 1970: 15 e 25.

A10.14 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 caçõila, sabe que estoira”, “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, 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)⁵⁶⁸.

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 Gove e em Ancede empregando para tal uma folha de couve;*

⁵⁶⁸ Informação recolhida pelo Dr. João Silva, em Vila Real, em abril de 2008.

ulteriormente enchem a vasilha com 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 correção” (PEIXOTO, 1995 [1905]A: 183). Pedro Prostes 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 vidrado; 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 JÚNIOR, 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 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)⁵⁶⁹.

⁵⁶⁹ Eugénio Lapa Carneiro adquiriu, em 1968, uma talha oleada que integra a coleção do Museu de Olaria (CARNEIRO, 1969A: 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 a descrição tipológica, do cântaro (subcapítulo A10.13.2 Cântaro).

Em conversa com o oleiro Cesário da Rocha Martins e com sua mulher Adorinda Sigre comprovámos que as talhas eram impermeabilizadas com cera ou enxofre⁵⁷⁰ sendo o banho aplicado por dentro da vasilha e não por fora como o afirma Charles Lepierre e na sua esteira Rocha Peixoto, Pedro Prostres 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.

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*⁵⁷¹.

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.

A10.15 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, 1706-1712, I: 522). Em 1722, 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”* (SOUZA; GONÇALVES, 1987 [1722], II: 546). As duas 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*

⁵⁷⁰ Alberto Tapada refere a impermeabilização das *tanhas* com *“enxofre ou cera e resina misturadas”* (TAPADA, 2006: 45).

⁵⁷¹ Informação dada em Bisalhães, a 6 de junho de 2008.

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 alargada (Tabela 62)⁵⁷²:

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 **Mouços**, 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 Arnal, 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 Antas**, 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**; de **Louredo**, em Paradela do Monte; de **Penaguião**; de **Sever**, em Concieiro);

⁵⁷² 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.

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, no século XVIII, em alguns destes locais, já 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 [1981]: 171).

Iam vender a loiça por essas terras fora. Os homens descalços, com “*os painhos às costas*”, metidos dentro cestos grandes de quatro asas⁵⁷³. E, para amenizar a dureza das peças sobre as costas, metiam um saco de linhagem cheio com fetos, entre estas e o cesto. As mulheres, também descalças, levavam a loiça à cabeça, também metida dentro de grandes cestos de quatro asas. A loiça era acamada com fetos ou com *palhuço*⁵⁷⁴.

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 borchavam-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 borchada, 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 carga⁵⁷⁵. 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.

⁵⁷³ No texto que publicámos, em 2009, sobre os oleiros de Bisalhães, escrevemos que levavam as peças às costas, metidos dentro de sacos de linhagem, o que não corresponde à verdade (FERNANDES, 2009: 118). De facto, tal como aqui se deixa escrito, os oleiros levavam a loiça às costas, metida dentro de grandes cestos de quatro asas, usando os sacos de linhagem cheios de fetos, como proteção das costas, para sobre ele pousarem o cesto.

⁵⁷⁴ 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).

⁵⁷⁵ Informação prestada por Esmeralda da Rocha Martins, 67 anos de idade, filha do oleiro António Martins. Bisalhães, a 6 de junho de 2008.

Tabela 62. Locais de venda de loiça de Mondrões (Bisalhães), no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Pena (Vila Real, Vila Real) | 4 |
| Vila Marim (Vila Real, Vila Real) | 5 |
| Torgueda (Vila Real, Vila Real) | 5 |
| Vila Real (Vila Real, Vila Real) | 6 |
| Campeã (Vila Real, Vila Real) | 11 |
| Louredo (Santa Marta de Penaguião, Vila Real) | 11 |
| Mouços (Vila Real, Vila Real) | 11 |
| Fornelos (Santa Marta de Penaguião, Vila Real) | 11 |
| Andrães (Vila Real, Vila Real) | 12 |
| Fontes (Santa Marta de Penaguião, Vila Real) | 15 |
| São Tomé do Castelo (Vila Real, Vila Real) | 15 |
| Santa Marta de Penaguião (Vila Real) | 15 |
| Vinhós (Peso da Régua, Vila Real) | 16 |
| São Martinho de Antas (Sabrosa, Vila Real) | 18 |
| Abaças (Vila Real, Vila Real) | 18 |
| Moura Morta (Peso da Régua, Vila Real) | 19 |
| Guiães (Vila Real, Vila Real) | 21 |
| Sedielos (Peso da Régua, Vila Real) | 21 |
| Peso da Régua (Peso da Régua, Vila Real) | 21 |
| Sabrosa (Sabrosa, Vila Real) | 22 |
| Galafura (Peso da Régua, Vila Real) | 23 |
| Vilar de Maçada (Alijó, Vila Real) | 26 |
| Mesão Frio (Mesão Frio, Vila Real) | 27 |
| Vila Verde (Alijó, Vila Real) | 28 |
| Gouvinhas (Sabrosa, Vila Real) | 29 |
| Sanfins do Douro (Alijó, Vila Real) | 30 |
| Vila Chã (Alijó, Vila Real) | 33 |
| Alijó (Alijó, Vila Real) | 34 |
| Fiolhoso (Murça, Vila Real) | 35 |
| Bornes de Aguiar (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real), Pedras Salgadas | 40 |
| Murça (Murça, Vila Real) | 43 |
| Vidago (Chaves, Vila Real) | 51 |
| Touro (Vila Nova de Paiva, Viseu), Barreiras | 55 |
| Salto (Montalegre, Vila Real) | 63 |
| Chaves (Vila Real) | 68 |
| Trancoso (Trancoso, Guarda) | 92 |
| Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros, Bragança) | 96 |

Durante o transporte da loiça, entre a olaria e o local de venda, havia, de facto, necessidade de parar de vez em quando para descansar do pesado fardo que se transportava. Para o efeito, parava-se em locais certos, vulgarmente designados *pousadoiros*⁵⁷⁶. Num documento de 1342 – os foros de S. Martinho de Mouros – já aparece referência a uns *pousadoiros** usados

⁵⁷⁶ Joaquim Correia Duarte explica que *pousadoiros** são “lugar que ficava no termo de subida íngreme e onde se descansava pousando o carregamento que se levava” (DUARTE, 2001: 431).

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 pés de barro, a loiça e o filho pequeno⁵⁷⁷!

Os oleiros não costumavam usar o burro no transporte da loiça como sucedia em Vilar de Nantes, no entanto, havia um oleiro, o pai do Lucílio Fernandes, que possuía um cavalo que utilizava com essa função (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85)⁵⁷⁸. 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*”⁵⁷⁹ 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 vender⁵⁸⁰. Entre os produtos recebidos a troco pelos oleiros contam-se: azeite, mel, batata, farinha, milho, feijão, fava, castanha⁵⁸¹.

⁵⁷⁷ Informação dada pelo oleiro Querubim Queirós da Rocha, em Bisalhães, a 6 de junho de 2008.

⁵⁷⁸ No entanto, o pai do oleiro Lucílio Fernandes tinha um cavalo que utilizava na venda da loiça (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 85).

⁵⁷⁹ Informação dada pelo oleiro Joaquim Fernandes Fontes.

⁵⁸⁰ Informação dada pelo oleiro Cesário da Rocha Martins, a 5 de Outubro de 1995.

⁵⁸¹ 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).

Já vimos que antigamente a loiça de Bisalhães 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 Igrejas⁵⁸².

Alberto Tapada informa que *“Os stocks de louça 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).

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 (FERNANDES, 2009). Em 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 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, passando a vender apenas na estrada – primeiro na estrada nacional e atualmente à entrada de Vila Real. Diminui a

⁵⁸² Informação dada pelo oleiro Cesário da Rocha Martins, a 5 de Outubro de 1995. Maria Emília Campos e Duarte Carvalho que entrevistaram a Senhora Lúcia, 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).

procura e diminuíram os oleiros, cujos filhos deram outro rumo à vida, fugindo das agruras de uma arte que exigia vários sacrifícios.

Atualmente (2011) 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.

A10.16 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 (EXTRATO, 1882: 683). A partir da segunda metade do século XX vários autores referem o número de oleiros e em alguns casos os 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 quatro⁵⁸³ 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: tabela 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 atividade 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 atividade não se extingue completamente mas diminui muito e os homens ocupam-se noutras atividades, inclusivamente trabalhando à jorna na agricultura. Os restantes 6 oleiros exercem a profissão apenas como atividade secundária, nas férias e nas horas*

⁵⁸³ Alberto Tapada refere 55, mas, de facto, a lista contém o nome de 54 oleiros (TAPADA, 2006: 53).

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, 1997M: 50). Em 1999, Maria Emília Campos e Duarte Carvalho enumeram oito oleiros e um *"escultor"* – Albano Carvalho (CAMPOS; CARVALHO, 1999: 73-124). Em 2004, Alberto Tapada e Filipe Saiote, enumeram quatro oleiros e um escultor (TAPADA; SAIOTE, 2004: 15), número que ainda hoje se mantém (2011).

Apresentamos de seguida uma tabela com os nomes dos oleiros referidos por alguns dos autores acima citados (Tabela 63).

Tal como sucedeu noutros centros oláricos também em Bisalhães a produção de figurado começou 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; SAIOTE, 2004: 28; JORGE; TAPADA, 2005: 82-91).

Através da Tabela 63 é fácil constatar a decadência acentuada que se verifica neste centro olárico, que é, diga-se, a imagem do que sucede com todos os centros oláricos analisados neste trabalho. As peças produzidas por estes oleiros deixam de ter uso e as olarias começam a extinguir-se.

Tabela 63. Séc. XX-XXI: Nomes de oleiros de Bisalhães

| 1947/1948 (TAPADA, 2006: 53) | 1980 (OLARIA, 1984: 100) | 1988 (TOBIAS, 1988: 13) ⁵⁸⁴ | 1999 (CAMPOS; CARVALHO, 1999) | 2004 (TAPADA; SAIOTE, 2004: 15) | 2008 Atualidade |
|------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Acácio Fernandes | Albino Pereira | Albino Pereira | Cesário da Rocha Martins | Cesário da Rocha Martins | Cesário da Rocha Martins |
| Albino Fernandes | Isildo Carvalho | Amândio Capelas | Isildo Carvalho | Manuel Joaquim Rocha Martins | Manuel Joaquim da Rocha Martins |
| Albino Pimenta | Joaquim Fontes | Armindo Machado | Joaquim Fernandes Fontes | Querubim Queirós | Querubim Queirós Rocha |
| Alcino Pires | Lucílio Fernandes | Cesário Martins | Lucílio Fernandes | Sezislhando Ramalho | Sezislhando Ramalho |
| Alfredo Pires | Manuel Matias ⁵⁸⁵ | Eduardo Rocha | Manuel Joaquim Rocha Martins | Albano Carvalho (escultor) | Albano Carvalho (escultor) |
| Amândio Capelas | Nascimento Capelas | Henrique Carvalho | Nascimento Ribeiro Capelas | | |
| Américo Monteiro | Querubim Queirós | Isildo Carvalho | Querubim Queirós da Rocha | | |
| Américo Sigre | Sezislhando Ramalho | Joaquim Fontes | Sezislhando Fernandes Ramalho | | |
| Aníbal de Carvalho | | Justina Sigre | Albano Carvalho (escultor) | | |
| Antero Fernandes | | Libório Sigre | | | |
| António de Carvalho | | Lucílio Fernandes | | | |
| António Martins | | Manuel Martins | | | |
| António Teixeira | | Maria José | | | |
| Armindo Pires | | Nascimento Capelas | | | |
| Avelino Fernandes Fontes | | Querubim Queirós | | | |
| Cesário da Rocha Martins | | Sezislhando Ramalho | | | |
| Damião Fernandes | | Tito Ramalho | | | |
| David de Carvalho | | Victor Rui Carvalho | | | |
| Delfim Fernandes Fontes | | Albano Carvalho (escultor) | | | |
| 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 | | | | | |

⁵⁸⁴ Note-se que na lista de oleiros publicada por Werner Tobias constam os nomes dos jovens que aprenderam a arte num curso de formação profissional, entre os quais Maria José, Tito Ramalho e Justina Sigre (TOBIAS, 1988: 4).

⁵⁸⁵ Deve ter sido confusão, o oleiro não se chama Manuel Matias, mas sim Manuel Martins.

| 1947/1948 (TAPADA, 2006: 53) | 1980 (OLARIA, 1984: 100) | 1988 (TOBIAS, 1988: 13) ⁵⁸⁴ | 1999 (CAMPOS; CARVALHO, 1999) | 2004 (TAPADA; SAIOTE, 2004: 15) | 2008 Atualidade |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------|
| 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 | | | | | |

A11 (Alijó, Vila Real)

São apenas três as referências a este centro olário. Em 1883, Joaquim de Vasconcelos, ao enumerar alguns dos centros produtores de olaria que participaram na exposição de cerâmica do Porto, refere-se a Alijó sem acrescentar mais nenhum tipo de informação (VASCONCELOS, 1883, 10: 472).

Passados dezasseis anos, em 1899, Rocha Peixoto, também de forma abreviada, diz-nos que para além dos grandes centros produtores de loiça que abastecem os mercados regionais e inter-regionais, existem outros de menor dimensão, e inclui neste último grupo Alijó (PEIXOTO, 1995 [1900]: 123).

No Inquérito Industrial de 1890, é referida a produção cerâmica no concelho de Alijó, indicando-se a existência de uma oficina, com um forno, incluída nas categorias de *“pequena indústria”* e de *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)”*. Trabalhava-se na arte apenas durante 2 meses, cerca de 50 dias por ano. No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas.

Não sabemos se neste inquérito se faz referência à oficina do oleiro mencionado por Charles Lepierre e Rocha Peixoto, ou a uma telheira. Mas, provavelmente refere-se a uma telheira, pois a produção é limitada no tempo (50 dias por ano), sendo elevado o número de trabalhadores – dezassete (um *“mestre”*; seis *“operários”* com idades compreendidas entre 12 e 16 anos; dez *“operários”* com mais de 16 anos). Destes trabalhadores apenas um, com mais de 16 anos, sabia ler. O Inquérito também permite saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 64) (INQUÉRITO, 1891: 140, 150-151, 170-171, 187).

Tabela 64. Vencimento diário de um oleiro em Alijó em 1890

| | Entre 12 a 16 anos | Mais de 16 anos |
|-----------|--------------------|-----------------|
| Ao jornal | 200 a 240 réis | 240 a 500 réis |

Desconhece-se qual o tipo de loiça produzido em Alijó, se preta se vermelha. E, compulsada a bibliografia referente aos centros produtores de loiça vermelha, quer fosca quer vidrada, não foi encontrada nenhuma menção a olarias nesta localidade⁵⁸⁶. No entanto, como Alijó

⁵⁸⁶ Diz Charles Lepierre, ao referir-se ao distrito de Vila Real: *“parece até, segundo as minhas informações, que quase toda a loiça deste distrito é preta”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 22, nota 1).

se encontra inserido num distrito onde se produzia quase exclusivamente loiça preta decidiu-se inclui-lo neste estudo sobre os centros produtores de loiça preta da região a norte do Douro.

Terá sido algum oleiro de Bisalhães que para aqui veio fazer loiça? Como vimos, quando tratamos do centro olário de Bisalhães, os oleiros deste centro produtor costumavam ir vender a sua loiça para Alijó.



Oleiro a piar o barro, dentro do pio, com o pico. Bisalhães (Mondrões, Vila Real). Séc. XX, 3.º quartel,. Fotografia de José Macário (Jotaeme), Vila Real

A12 Gondar, Padronelo, Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (Amarante, Porto)

A antiguidade do centro olário de Gondar⁵⁸⁷ parece remontar à década de sessenta do séc. XVII, tal como se infere pela leitura da documentação publicada e analisada por António Dinis e Paulo Amaral (DINIS; AMARAL, 1997B; DINIS; AMARAL, 2003: 376)⁵⁸⁸. Na época Gondar integrava o extinto concelho de Gestação. Estes autores consideram que a olaria de Gondar teve a sua origem em oleiros provenientes de S. Martinho de Paus, na altura freguesia do concelho de S. Martinho de Mouros. Através dos seus textos fica-se a saber que muitos dos habitantes de Gondar se dedicavam “ao trato” da olaria, sendo designados por *paneleiros** ou *oleiros**, vivendo de um modo geral pobremente e distribuindo-se por diversos lugares da freguesia de Gondar – Vila Seca, Rio, Venda, Ovelhinha, Corujeiras, Outeirinho – e mesmo pelas freguesias vizinhas de Padronelo, Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (AMARAL; DINIS, 1998: 93-95).

Não admira que os oleiros de Gondar se fossem estabelecer nas freguesias vizinhas, para mais sabendo-se que Padronelo, Bustelo e Carneiro eram áreas onde extraíam o barro. Noutros centros olários que temos vindo a estudar também conhecemos o caso de oleiros que saíram das comunidades onde nasceram e aprenderam a arte para ir viver mais próximo do local de extração da matéria-prima. Por exemplo, Ervedal da Beira, local onde os oleiros de Carvalhal se iam abastecer de barro, e para onde, no século XX, um deles foi estabelecer a sua oficina (FIGUEIRAS, 1982: 656), e Paredes, local onde os oleiros de Bemposta (Bragança) iam buscar o barro que usavam e onde também houve olarias.

Mas, oleiros de Gondar rumam também a outras paragens e vamos encontrá-los a fazer loiça em Bisalhães (DINIS, 2000: 35-41; DINIS; AMARAL, 2003).

A decadência da arte em Gondar fica a dever-se a vários fatores, parecendo que, em Oitocentos, a emigração para o Brasil e, em Novecentos, para França (AMARAL; DINIS, 1998: 94-95), a juntar à penosidade da trabalho, aos fracos rendimentos auferidos de uma arte caracterizada pela dureza de algumas tarefas e à substituição da loiça de barro por outra em metal ou em plástico, muito terão contribuído para isso. Através dos textos de António Dinis e Paulo

⁵⁸⁷ Publicámos, recentemente, um texto sobre Gondar, o qual tem como base o aqui apresentado. Veja-se o livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» (FERNANDES, 2012: 227-241. Veja-se também FERNANDES, 2010: 120-121).

⁵⁸⁸ Estes autores têm publicado bastante sobre este local produtor de loiça preta. Consulte-se: AMARAL; DINIS, 1997, 1997A, 1998, 2008 e DINIS; AMARAL, 1997A, 1997B, 1999, 2003, 2003C.

Amaral entende-se ter este centro olário tido, em tempos idos, um número muito significativo de artífices, o qual foi diminuindo com o avançar dos anos e a perda de importância desta loiça no dia a dia das comunidades (DINIS; AMARAL, 2003: 385-390). Em 1945, já só laboravam dezoito oleiros – sete em Vila Seca; cinco no Rio e seis nas Corujeiras (MATOS, 1945: 197, nota 6) – número que decresceu, em 1962, para quatro no lugar de Vila Seca (RIBEIRO, 1962: 416-417, tabela).

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se o fabrico cerâmico no concelho de Amarante incluindo-o na categoria de “*pequena indústria*” e mencionando-se a produção de “*panelas, alguidares, etc.*”. Existiam doze oficinas, cada uma com o seu forno⁵⁸⁹. Destas oficinas havia onze que trabalhavam o ano todo (cerca de 200 dias/ano), e, uma que laborava apenas durante 2 meses (cerca de 60 dias/ano). No verão, o dia de trabalho tinha entre 8 a 12 horas, e, no inverno, entre 4 a 6 horas. No conjunto das doze oficinas havia vinte e nove trabalhadores do sexo masculino: um “*operário*”, com menos de 12 anos; nove, com idades compreendidas entre os 12 e os 16 anos; doze, com mais de 16 anos; 7 “*aprendizes*”, com menos de 12 anos. O relator do Inquérito Industrial de 1890, relativo a Amarante, teve o cuidado de destriçar entre o vencimento de um oleiro e o de um forneiro (Tabela 65).

Tabela 65. Vencimento diário de um oleiro e de um forneiro em Amarante em 1890

| | Menos de 12 anos | Entre 12 a 16 anos | Mais de 16 anos |
|-------------------------------|------------------|--------------------|-----------------|
| Oleiro (ao jornal) | 100 a 120 réis | 120 a 180 réis | 140 a 200 réis |
| Forneiro (ao jornal) | — | 240 a 300 réis | 360 a 400 réis |
| Forneiro aprendiz (ao jornal) | 60 a 120 réis | — | — |

A matéria-prima utilizada era “*barro*” nacional, gastando o conjunto das oficinas a quantia de 400.000 réis/ano na sua aquisição. A produção das doze oficinas estava avaliada em 1.187.000 réis/ano, e destinava-se a ser consumida no país (INQUÉRITO, 1891: 423, 468-469, 552-553, 611, 627, 657).

⁵⁸⁹ É estranha esta referência a doze oficinas, cada uma com seu forno. De facto, António Dinis e Paulo Amaral detetam a existência de três soengas, onde coziavam diversos oleiros. Não era, de facto, costume cada oleiro possuir a sua própria soenga.

Rocha Peixoto, num artigo intitulado «Sobrevivência da primitiva roda de oleiro em Portugal», redigido em 1903, fala-nos nos *paneleiros** de Gondar (PEIXOTO, 1995 [1905]A), que por essa altura se distribuíam por três lugares da dita freguesia: Vila Seca, Corujeiras e Rio⁵⁹⁰.

Manuel Monteiro, primo de Rocha Peixoto, e que acompanhou este em diversas “*excursões pela montanha*”, escreve para «O Primeiro de Janeiro» dois artigos intitulados «No Marão». Aí faz uma breve referência aos oleiros de Vila Seca e publica dois interessantes desenhos: um, que representa a casa de um oleiro, o outro, um oleiro a trabalhar à roda (MONTEIRO, 1903).

Rocha Peixoto informa que estes oleiros trabalhavam na roda baixa e coziavam em soenga⁵⁹¹, associando por vezes o trabalho na arte com o amanho de um pouco de terra (PEIXOTO, 1995 [1905]A).

Os oleiros procediam em grupo à extração da argila num lugar da freguesia de Bustelo, pagando um tanto pelo transporte do barro em carro de bois. As mulheres não extraíam o barro mas ajudavam no seu transporte para a oficina.

O oleiro Manuel Teixeira⁵⁹² informou que antigamente, quando ainda havia vários oleiros a trabalhar na arte, costumavam ir em conjunto extrair o barro. Tal tarefa era realizada na primavera ou no verão, quando o tempo estava seco. Por vezes andavam três ou quatro dias até darem com o filão. Quando o encontravam o barro era extraído em *rota aberta**, não escavando mais profundo do que “*da fundura de homem e meio*”. Andavam neste trabalho vários dias a “*tirar barro para o monte*”. Quando começavam a encontrar saibro paravam e *atupiam* (=tapavam) os buracos que tinham feito. O barro era deixado no local a secar, e, só depois, distribuído equitativamente pelos oleiros que tinham procedido à sua extração. Às vezes sucedia um desmoronamento, e Manuel Teixeira padecia de um desses acidentes que o manteve soterrado durante algum tempo. Iam buscar o barro a vários locais como, por exemplo, ao Alto dos Padrões, a Quintela, e transportavam-no para a olaria ou às costas, dentro de sacos, ou em carro de bois. Nos últimos anos de atividade Manuel Teixeira passou a fretar uma camioneta para o transportar.

590 Na Exposição de Cerâmica Nacional, que decorreu no Porto, em 1882, houve um oleiro, de nome José Maria Ferreira, residente no lugar do Rio, que recebeu uma menção honrosa, tratar-se, provavelmente, de um oleiro do lugar do Rio, em Gondar (EXTRATO, 1882: 683), mas que não aparece referido na lista de oleiros recenseados por António Dinis e Paulo Amaral (AMARAL; DINIS, 1998: 108-112; DINIS; AMARAL, 2003: 387-388).

591 António Dinis e Paulo Amaral encontram referência a uma soenga, na Venda da Ovelhinha, em 1717 (DINIS; AMARAL, 2003: 378, nota 35).

592 Informações recolhidas em visitas efetuadas ao oleiro, em 1986, 1995 e 1998. Algumas das conversas mantidas com o Sr. Manuel Teixeira foram gravadas, existindo essas gravações quer no Museu de Olaria (Cassetes 12 e 13, ano de 1986) quer na nossa posse (IF 14, 29 de outubro de 1995).

Estes oleiros misturavam duas qualidades de barro diferentes: um mais *forte** e outro mais *fraco**. Ao barro mais fraco chamavam *greda** e encontravam-na com facilidade nas proximidades da olaria. O barro fraco era usado para “*tirar a força*” ao forte, “*para que este não puxe*”. Se usassem apenas barro forte “*arrebentava tudo, não resistia sequer ao calor do sol*”. Misturavam sempre mais quantidade de barro forte do que greda.

O barro era guardado a um canto da oficina, a qual de um modo geral se situava nos baixos da casa. Quando queriam preparar o barro os oleiros colocavam-no dentro de uma *pia** – recipiente feito de um tronco de árvore, escavado na vertical, formando uma cova. Aí, com o auxílio do *pico**, procediam ao *picar** do barro. Quando este se encontrava feito em pó, passavam-no por uma *peneira**, antigamente feita em pele de carneiro, mais tarde de folha perfurada, para dentro de uma *gamela** – recipiente feito com tábuas de pinho, de fundo retangular e paredes trapezoidais. Aí o barro era devidamente amassado com as mãos, “*amassado como a broa*” no dizer do oleiro Manuel Teixeira, até se transformar numa pasta moldável, formando-se com ele diversos *massucos**.

Quando precisava de barro para fazer uma peça o oleiro retira um pedaço do *massuco**, dividia-o em duas partes, que voltava a unir e continuava a dar-lhe novas voltas entre as duas mãos – operação que designava por *coldrar o barro** – para que este ficasse “*todo mole, todo certinho*”. A esta quantidade de barro assim preparado chamava *embolado**, o qual, depois de pronto colocava sobre o *tampo da roda*.

Estes oleiros utilizavam a *roda baixa** a qual é semelhante à usada em Bisalhães, Fazamões, Ribolhos, Ossela e Castelões. Na base encontramos o *quiço**, placa retangular de madeira na qual se encaixava o *trabulo**, que terminava superiormente em ponta aguçada, o *mosqueiro**. Sobre este conjunto *quiço* + *trabulo* encaixava um outro composto por várias partes solidárias entre si: as *cravelhas**, uma cruz de braços iguais furada no centro, a que se uniam as *pombas**, quatro hastes curtas de madeira, sendo colocada uma em cada braço, as quais por sua vez se uniam à *roda** propriamente dita, disco de madeira de carvalho ou escalheiro (espinheiro). A *roda* propriamente dita tinha adossada à base superior um disco menor, o *tampo** no qual o oleiro colocava o barro que utilizava para levantar as peças; e, no tardo da base, ao centro, possuía uma concavidade na qual encaixava o *trabulo*. Afirma Armando de Matos que “*o bom funcionamento deste engenho garante-se untando o trabulo com azeite ou sebo*” (MATOS, 1945: 196)⁵⁹³. O oleiro trabalhava sentado num banco de três ou quatro pés, designado *banca**, levantando-se quando

593 Paulo Amaral e António Dinis também descrevem a roda usada por estes oleiros (AMARAL; DINIS, 1996: 96-97).

necessário para impulsionar a roda. O desenho da roda utilizada por estes oleiros é publicado por Rocha Peixoto (PEIXOTO, 1995 [1905]A: 181).

A utensilagem usada era bastante singela: um *augueiro**, recipiente com água a que o oleiro recorria para a execução das peças; um *trapo de rebordar** (RIBEIRO, 1962: 416-417), como auxiliar para o levantamento do barro; o *esquinante**, para ajudar a dar forma ao fundo das peças; e os *fanadoiros**, em madeira, usados para levantamento, alisamento e decoração das peças (PEIXOTO, 1995 [1905] A: 182; AMARAL; DINIS, 1996: 97-98).

A loiça era singelamente decorada com cordões horizontais ou verticais que podiam ou não ser digitados e com motivos feitos com o *fanadoiro** – linhas onduladas ou paralelas (PORTELA, 1996: 21; AMARAL; DINIS 1997: 52). Estes oleiros utilizavam também a técnica do *encrespado**, a qual designavam *encarriçado**, para decorar o bojo das panelas, tal como o faziam os oleiros de Barcelos, Paus e Ribolhos (CARNEIRO, 1989A).

Depois de pronta, a loiça era colocada em prateleiras dentro da oficina, sendo submetida a um período de secagem, que variava consoante o tempo estava mais ou menos húmido – no inverno demorava mais a secar do que no verão.

Rocha Peixoto, em 1905, publica uma interessante foto de uma soenga na fase inicial do aquecimento de peças e informa que “a cova tem, aproximadamente, três metros de diâmetro”⁵⁹⁴ (PEIXOTO 1995 [1905]A: 183; est. XXXIV). Em Gondar são referenciadas três soengas (AMARAL; DINIS, 1996: 97) que serviam toda a comunidade olárica. Um dos últimos oleiros a cozer loiça, Manuel Teixeira, fez uma soenga para usufruto próprio no quintal de sua casa, com uma fundura aproximada de 30 cm e com cerca de 2 m de diâmetro.

Na cozedura em soenga podem considerar-se três fases: *aquecimento*, *cozedura propriamente dita* e *abafamento*. Estas três designações – aquecimento, cozedura propriamente dita e abafamento – são usadas por Paulo Amaral e António Dinis (AMARAL; DINIS, 1996: 100). De facto, o termo “*abafamento*” representa melhor esta fase de cozedura da loiça do que o “*pós-cozedura*” usado por Thiriot *et al.* (THIRIOT; ABRAÇOS; DIOGO, 1992: 181).

Na fase inicial do aquecimento o oleiro começava por revestir o chão da cova com carvão seco que sobrou de anteriores cozeduras, criando, deste modo, uma camada que protegia a loiça da humidade natural do solo. De seguida, tratava de pôr as peças, em redor da borda da soenga, com os fundos virados para dentro e as bocas para o exterior. No meio deste círculo, formado com

⁵⁹⁴ Entre os autores que descrevem a cozedura em soenga, em Gondar, destaquem-se PEIXOTO 1995 [1905]A; AMARAL; DINIS, 1996; PORTELA, 1996.

as peças, colocava lenha miúda de pinheiro a que ateava o fogo. Pretendia-se, com esta operação, libertar parte da água de combinação que as peças ainda possuíam, preparando-as para as temperaturas mais elevadas a que eram ser submetidas durante a cozedura propriamente dita. Quando o oleiro, pelo conhecimento que a experiência alicerçou, verificava que estas se encontravam *secas*, voltava-as ao contrário, ou seja, com as bocas para dentro, deixando-as enxugar um pouco mais, no rescaldo da lenha que entretanto ardeu. Entrementes, passava com um pano molhado no fundo das peças, num ato de limpeza e alisamento, aproveitando também para ver se estavam todas em boas condições, ou seja, sem rachadelas ou outras imperfeições que obrigasse a inutilizá-las.

Após este período de *secagem* e *aquecimento*, que terminava quando o rescaldo da lenha que se tinha posto a arder quase desaparecia, o oleiro iniciava a *cozedura* da loiça propriamente dita. Começava então a acastelá-la uma sobre a outra, obedecendo a critérios desde há muito definidos e que a prática consagrou. Primeiro, uma fiada de loiça constituída pelas peças maiores com os fundos pousados no solo, sobre as quais se *borcavam* as outras. Ou seja, colocava-se uma segunda fiada de peças, invertidas, com as bocas pousando sobre as bocas das peças da primeira fiada. A loiça de menor dimensão ia sendo acastelada sobre estas duas camadas ou nos espaços deixados livres entre as peças maiores. Composto este castelo de loiça, o oleiro introduzia nos espaços livres alguma lenha mais miúda e caruma, envolvendo finalmente tudo com achas de pinheiro colocadas na vertical, e, superiormente, com achas de menores dimensões, colocadas horizontalmente sobre o castelo de loiça. De seguida, o oleiro chegava fogo à lenha, permanecendo atento à sua cozedura, acrescentando mais lenha, sempre que lhe parecesse necessário. A loiça era cozida a temperaturas que rondavam os 1000 graus centígrados⁵⁹⁵, sendo a experiência que ditava o momento em que se devia passar à fase seguinte ou seja, ao abafamento da loiça.

Numa ida a Gondar, em 1986⁵⁹⁶, acompanhámos uma cozedura da loiça, tendo-se medido a temperatura com recurso a um termopar. Foi uma cozedura de 18 peças, que durou cerca de uma hora (entre as 15h00 e as 16h00), tendo a loiça atingido, na fase final da cozedura,

⁵⁹⁵ Os 1000 graus centígrados são indicados por Werner Tobias (TOBIAS, 1988).

⁵⁹⁶ Nesta deslocação a Gondar entrevistaram-se os senhores José Bernardo Nunes, filho do oleiro Manuel Bernardo Nunes (falecido em 1949, com 76 anos de idade) e Manuel Teixeira. Também se assistiu a uma cozedura da loiça. As gravações que daí resultaram encontram-se no arquivo do Museu de Olaria (cassetes N.º 12 e 13, ano de 1986). Neste trabalho de campo participaram também Fernando António Portela de Sousa Castro, Maria da Graça Freitas e Manuel Marinho.

e antes do abafamento, a temperatura máxima de 960°C. Quando a loiça adquiriu a cor vermelha “*como as brasas*”, o oleiro tratou de abafar o forno, passando para a fase seguinte.

De facto, quando o oleiro verificava que a loiça estava com uma cor quase branca, devido à temperatura elevada a que tinha sido submetida, tratava de passar à fase seguinte. Começava, então, com gestos decididos e rápidos a retirar alguma lenha que ainda ardesse, cobrindo o castelo de loiça com uma grande quantidade de caruma (altamente combustível), a qual recobria rapidamente com terra já utilizada noutras cozeduras. É importante explicitar que esta terra, de tanto ser usada em cozeduras sucessivas, era um misto de terra e cinza. Nesta fase do abafamento o oleiro, depois de ter recoberto toda a loiça com terra, tinha de permanecer atento durante mais algum tempo para que a loiça não bafejasse, ou seja, não entrasse ar dentro da soenga, o que causaria manchas indesejáveis na loiça. Passado algum tempo, podia então abandonar a vigilância da soenga deixando a loiça a acabar de ganhar cor. Cerca de uma hora depois, o oleiro retirava a camada de terra que cobria a loiça e ia apartando as peças uma a uma, sacudindo o resto de cinza ou terra que estas pudessem trazer.

Tal como sucedido noutros centros oláricos também aqui o trabalho da mulher e dos filhos mais novos era de extrema importância: ajudavam na extração do barro, içando o cesto com o barro do fundo da barreira e colocando-o em monte; ajudavam a transportá-lo para a oficina; preparavam o barro, desde o picar até ao amassar na gamela; apanhando a lenha pelos montes; ajudando na cozedura e vendendo a loiça.

A loiça destes oleiros supria as necessidades de uma população rural com poucos recursos económicos. As peças produzidas limitavam-se a *panelas, púcaros, infusas, caçoilas, alguidares direitos e alguidares tortos, mealheiros, cafeteiras, vinagreiras, fogões, assadeiras de assar as castanhas, tachos, panelos* para a preparação do ouro⁵⁹⁷ (AMARAL; DINIS 1997A), *testos e vasos*, que, nos últimos anos, vendia à porta de casa (AMARAL; DINIS 1998: 105-106). A medida de capacidade das peças era indicada em malgas. Por exemplo, um alguidar de duas malgas, três malgas, quatro malgas.

Armando de Matos, num artigo da revista Douro-Litoral, apresenta a fotografia de uma interessante peça, o “*paneleiro*”, existente numa casa do Marco de Canaveses, e que servia para pendurar panelas de loiça preta, que ele admite terem sido produzidas em Gondar (MATOS, 1941: 75-76).

⁵⁹⁷ No livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» encontram-se reproduzidas peças de Gondar, bem como fotografias antigas sobre este local de produção (FERNANDES, 2012: 226-241).

António Dinis e Paulo Amaral, em dois interessantes artigos, dão conta dos usos da loiça de Gondar, descrevendo a confeção de alguns pratos: arroz de forno, caldo, aletria e café (DINIS; AMARAL, 1997A e 1999).

Paulo Amaral e António Dinis constataam que *“a louça de Gondar tinha uma distribuição num restrito âmbito regional, difundindo-se em locais envolventes deste quadrante do distrito do Porto, numa área delimitada, sensivelmente, pelo rio Sousa, a Oeste, a serra do Marão, a Este, os contrafortes meridionais da Serra da Cabreira a Norte e o Rio Douro, a Sul. Para lá destes limites confrontava-se com os outros centros produtores de louça preta, designadamente de Parada de Gatim, Baião e Bisalhães”* (AMARAL; DINIS 1997: 53).

Tabela 66. Locais de venda de loiça de Gondar, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Amarante (Amarante, Porto) | 6 |
| Lixa (Felgueiras, Porto) | 15 |
| Vila Meã (Amarante, Porto) | 18 |
| Felgueiras (Porto) | 22 |
| Lousada (Lousada, Porto), Sr. ^a da Aparecida | 28 |
| Penafiel (Penafiel, Porto) | 28 |
| Fafe (Fafe, Braga) | 32 |

José Bernardo Nunes, filho do oleiro Manuel Bernardo Nunes, do Lugar de Corujeiras, informou-nos que, no tempo de seu pai (falecido em 1949, com 76 anos de idade), iam vender a loiça a Amarante (a uma senhora da Lixa que a ia lá comprar para revenda), a Fafe, a Penafiel e a Felgueiras⁵⁹⁸. Manuel Teixeira chegou a ir vender para Felgueiras, à festa da Senhora da Aparecida, Vila Meã, Lixa, Lousada. O seu pai, que tinha um jumento, chegou mesmo a ir vendê-la a Penafiel. Saía de casa e andava dia e noite chegando a Penafiel no outro dia de manhã. Quem não tinha jumento transportava a loiça do seguinte modo: se era homem, às costas, dentro de um cesto, presa com cordas, pousando este num saco de linhagem cheio com fetos, procurando-se desta maneira amenizar o peso da carga; se era mulher, à cabeça dentro de um *açafate*. A estas cargas chamavam *carregos**. Quando pretendiam levar uma quantidade maior de loiça do que aquela que podia ser transportada pelo oleiro e seus familiares, contratavam mulheres. Diz Manuel Teixeira

⁵⁹⁸ Entrevista por nós realizada em 1986 (Museu de Olaria, cassetes 12 e 13).

que *“nós fazíamos aqueles carregos, levávamos aí uma ou três pessoas, e dávamos-lhes dez escudos para ir daqui à Aparecida e andar toda a noite e todo o dia, carregadas”*. Quando o corpo acusava o peso da carga costumavam pousar o *carrego** para descansar. Os locais onde pousavam a loiça tinham de ter uma altura apropriada para que os cestos fossem poisados sem a ajuda de terceiros. Nos caminhos de antigamente existiam locais apropriados a pousar as diversas cargas que as pessoas transportavam à cabeça ou às costas – os *pousadoiros**. Nos «foros e costumes» de S. Martinho de Mouros (Resende), datados de 1342, faz-se referência a esses *pousadoiros*⁵⁹⁹.

Os oleiros também costumavam ir levar a sua loiça a casa de clientes certos que lhe compravam para revenda. Manuel Teixeira, em entrevista realizada em 1986, dá conta de como enganou um desses clientes vendendo-lhe loiça em más condições⁶⁰⁰...

No década de 90 do século XX, Manuel Teixeira (nasceu em 1925 e já falecido), filho do oleiro Joaquim Teixeira, conhecido no lugar por Joaquim Albino, continuava esporadicamente a cozer loiça em Gondar, apenas auxiliado por um primo que lhe fazia as vinagreiras, os fogões e as assadeiras de assar castanhas. Dizia ele que a arte estava a acabar porque *“não dava sequer para água fria”* e era *“uma vida de escravidão, um tempo de fome”*.

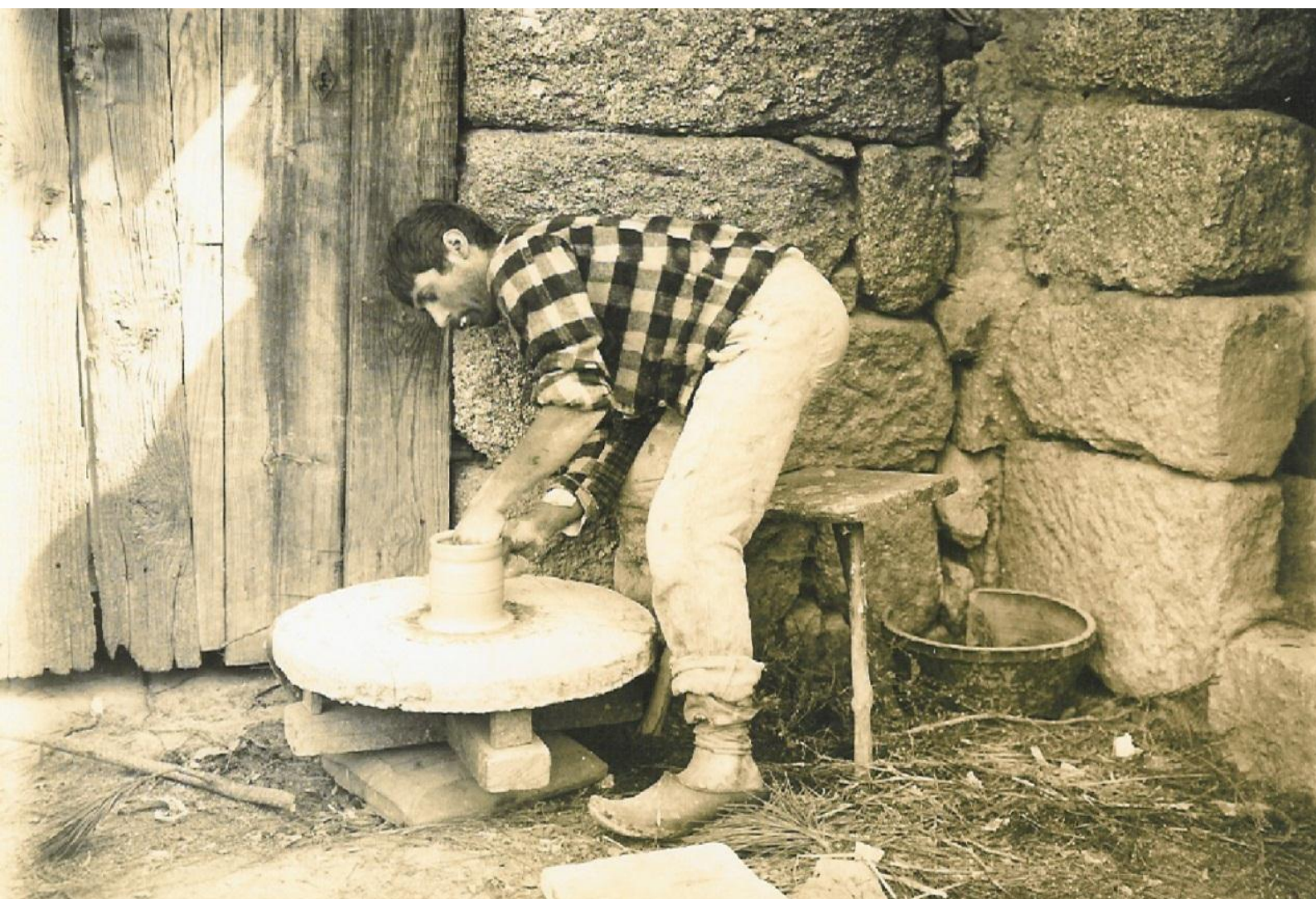
Hoje, a arte perpetua-se nas mãos do oleiro, César Teixeira, que se dedica à arte, apesar de ter emprego como funcionário público, em Amarante. Em algumas tarefas tem o apoio de sua mulher. César Teixeira não aprendeu a arte em jovem, mas sim num curso de formação profissional no qual participou em 1988.

⁵⁹⁹ Diz no texto: *“é costume fazerem conselho um dia na semana, mais precisamente às quartas-feiras; e costumavam ter tal conselho na feira, às pressas, e isto foi sempre assim; e agora fazem o conselho nos pousadoiros, mas seria mais conveniente junto dos carvalhos da igreja”*. Joaquim Correia Duarte, em nota, explica que *pousadoiros** é *“lugar que ficava no termo de subida íngreme e onde se descansava pousando o carregos que se levava”* (DUARTE, 2001: 431).

⁶⁰⁰ Entrevista por nós realizada, em 1986 (Museu de Olaria, cassetes 12 e 13).

A13 Madalena (Amarante, Porto)

O único autor que informa sobre o fabrico de loiça preta na Madalena (concelho de Amarante) é Luís Ferreira Girão, que afirma aí laborarem 30 operários, em 1913 (GIRÃO, 1913: 6). É estranho que refira a existência nesta localidade de oficinas e seja omissa acerca das de Gondar, de cujos oleiros nos fala pormenorizadamente Rocha Peixoto, em 1903 (PEIXOTO, 1995 [1905]A). Será que houve, de facto, oleiros na Madalena ou teria Luís Ferreira Girão feito confusão? Provavelmente fez.



Oleiro de Gondar a trabalhar à roda (Amarante, Porto). Ca 1903. Fotografia de Rocha Peixoto. Arquivo Fotográfico de Rocha Peixoto (Museu Nogueira da Silva).

A14 Gove, lugares de Paredes, Favais, Casa Nova, Santo Tirso, Gosende e Ribeira; Ancede; Santa Cruz do Douro (Baião, Porto); Soalhães (Marco de Canaveses, Porto)

No concelho de Baião⁶⁰¹ fazia-se loiça preta em três freguesias — Gove⁶⁰², Ancede e Santa Cruz do Douro⁶⁰³. Situadas umas a par das outras, em área montanhosa, vizinhas do rio Douro e servidas por caminhos sinuosos, tinham o mesmo tipo de produção, usavam a *roda baixa**; coziam em *soenga** e abasteciam a região circundante. Não se deve falar de uma sem referir as outras, e devem considerar-se as três como integrando o centro olário de Baião.

A única referência conhecida à existência de oleiros em Santa Cruz do Douro, lugares de Calvário e Bairro, data do início do século XIX. De facto, Paulo Amaral e António P. Dinis encontram referência a oleiros no «Recrutamento dos Mancebos para o Serviço Militar» (AMARAL; DINIS, 2003: 55; AMARAL; DINIS, [2012]).

Em Ancede, as oficinas localizavam-se no lugar de Lordelo (PEIXOTO 1995 [1905]A: 179; GIRÃO, 1913: 6; FERNANDES, 2010: 120), informando Luís Ferreira Girão que, em 1913, aí trabalhavam 80 operários (GIRÃO, 1913: 6). Depois desta data, os autores deixam de se lhe referir, passando a ocupar-se apenas de Gove, pelo que somos levados a crer que a sua extinção foi anterior à deste centro.

Em Ancede, entrevistámos a Sra. Rita Alves de Jesus, de 86 anos de idade (outubro de 1995), que informou nunca ter conhecido oleiros na aldeia, os havia sim, mas em Gove. Outras pessoas com quem falámos, e algumas de idade próxima à da Sra. Rita, corroboraram a sua afirmação⁶⁰⁴.

Em 1881, no *Inquérito Industrial*, refere-se que “*Os fornos de Baião e de Gaia produzem a louça ordinária que se consome nos campos e não desperta considerações particulares. É uma*

601 Uma versão deste texto, mas muito menos desenvolvida, foi publicada no catálogo «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados» (FERNANDES, 1997N) e no livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» (FERNANDES, 2012: 242-249).

602 Nesta freguesia produzia-se loiça no lugar de Paredes, informação de Rocha Peixoto (PEIXOTO 1995 [1905]A: 179) e Maria Luísa Carneiro Pinto (PINTO, 1944). Margarida Ribeiro refere os lugares de Favais, Casa Nova e Santo Tirso (RIBEIRO, 1962).

603 Às olarias de Ancede, Gove e Santa Cruz do Douro se referem: Rocha Peixoto (PEIXOTO 1995 [1905]A: 179-184); Charles Lepierre (LEPIERRE, 1912 [1899]: 25); Luís Ferreira Girão (GIRÃO, 1913: 6-7); Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925); Santos Júnior (SANTOS JÚNIOR, 1940); Álvaro de Azevedo (AZEVEDO, 1942); Maria Luísa Carneiro Pinto (PINTO, 1944); Margarida Ribeiro (RIBEIRO, 1962); Isabel Maria Fernandes (FERNANDES, 1997N; FERNANDES, 2010: 120); Paulo Amaral e António P. Dinis (AMARAL; DINIS, 2003; AMARAL; DINIS, [2012]).

604 Estivemos, em Ancede, em outubro de 1995, tendo recolhido os elementos que aqui se apresentam.

indústria primitiva, que fabrica produtos quase arqueológicos” (INQUÉRITO, 1881: 48). E aí se acrescenta que existiam 13 fornos. Alguns anos mais tarde, em 1899, Charles Lepierre diz que, em Paredes, lugar da freguesia de Gove, trabalhavam “*um cento de operários*” (LEPIERRE, 1912 [1899]: 25). Em 1913, Luís Ferreira Girão, aponta esse mesmo número (GIRÃO, 1913: 6). Em 1962, Margarida Ribeiro refere a existência de apenas 3 oleiros na freguesia de Gove, nos lugares de Favais, Casa Nova e Santo Tirso⁶⁰⁵ (RIBEIRO, 1962: 416-417, tabela).

No Inquérito Industrial de 1890 é referido o fabrico cerâmico nos concelhos de Baião e Marco de Canaveses, incluindo-se a produção nas categorias de “*pequena indústria*” e de “*Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)*”.

Em Baião existiam vinte e oito oficinas, cada qual com seu forno, nas quais se produzia “*louça ordinária e telha*”. Em quatro destas oficinas trabalhava-se todo o ano; em dezasseis delas, durante 6 meses; em quatro, durante 4 meses; numa, durante 3 meses, e, em três, apenas durante um mês. No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas, e, no inverno, entre 6 a 8 horas. No conjunto das oficinas laborava um total de sessenta e seis trabalhadores: cinquenta e oito do sexo masculino (vinte e um “*mestres*”; quatro “*operários*”, com idade compreendida entre os 12 e 16 anos; dezasseis operários, com mais de 16 anos; dezassete “*aprendizes*”, também com mais de 16 anos), e, oito “*operárias*” do sexo feminino com mais de 16 anos. Dos sessenta e seis operários sabiam ler vinte e dois do sexo masculino. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 67).

Tabela 67. Vencimento diário de um oleiro/telheiro em Baião em 1890

| | Entre 12 a 16 anos | Mais de 16 anos |
|----------------------|--------------------|-----------------|
| Ao jornal | 80 a 120 réis | 120 a 400 réis |
| À tarefa | 80 a 120 réis | 400 a 500 réis |
| Aprendiz (ao jornal) | — | 050 a 100 réis |

As matérias-primas utilizadas eram “*barro e lenha*”, gastando-se na sua aquisição, em quatro das oficinas, a quantia anual de 104.000 réis. A produção anual total, de vinte e três das vinte e oito oficinas produtoras de “*louça ordinária e telha*”, estava avaliada em cerca de

⁶⁰⁵ Paulo Amaral e António P. Dinis julgam ter identificado os oleiros referidos por Margarida Ribeiro: “*para a segunda metade deste século, Margarida Ribeiro aponta, em 1962 a existência de apenas 3 oficinas, na freguesia de Gove, as quais deverão corresponder, na nossa opinião e tomando por base os dados do recenseamento Eleitoral do mesmo ano, à de José Rodrigues, o ‘Zé Lérias’, em Favais, à de António e Manuel Rodrigues, em Santo Tirso e à de Manuel e Salvador Rodrigues, no sítio do Sobreiral, do lugar de Paredes*” (AMARAL; DINIS, 2003: 56).

4.033.800 réis/ano, sendo escoada no mercado nacional (INQUÉRITO, 1891: 424, 470-471, 554-555, 611, 627, 657).

Relativamente ao concelho de Marco de Canaveses, o Inquérito Industrial de 1890 refere a existência de duas oficinas, cada uma com seu forno, trabalhando durante todo o ano, uma média de 45 dias por ano, e tendo cada oficina apenas um operário com mais de 16 anos de idade. Dada o escasso tempo que dedicam à arte, deve provavelmente tratar-se de duas oficinas de telha, as quais, como já se teve oportunidade de referir, laboravam, por vezes, num período de tempo muito limitado, dado os telheiros serem simultaneamente lavradores, e a lavoura ser a sua principal ocupação. O Inquérito permite também saber que os oleiros eram pagos à tarefa, auferindo entre 40 a 200 réis (INQUÉRITO, 1891: 430, 480-481, 562-563, 613).

Paulo Amaral e António P. Dinis, que analisaram documentação de arquivo relativa às olarias de Gove, mencionam a existência de oleiros nesta freguesia, entre os séculos XVI e XX, sendo a referência mais antiga que encontram o *“registo de óbito de Manuel Dias, identificado como oleiro de Gosende, falecido no mês de fevereiro de 1608”* (AMARAL; DINIS, 2003: 55). Estes autores notam que, no século XX, há um declínio evidente no número de oleiros, possuindo todos o mesmo apelido, o que indica manter-se a arte nas mãos de uma única família (AMARAL; DINIS, 2003: 56; AMARAL; DINIS, [2012]).

Paulo Amaral e António P. Dinis estranham o número elevado de oleiros apontado por Charles Lepierre e Luís Ferreira Girão, nos finais do séc. XIX/inícios do século XX, quando comparado com as fontes documentais que consultam. Verificando, por exemplo, que a profissão de pedreiro tinha muitos mais adeptos, sendo exercida sazonalmente (AMARAL; DINIS, 2003: 56. Ver tb. Nota 1; AMARAL; DINIS, [2012]). Parece-nos, no entanto, que outra leitura pode ser inferida a partir das fontes consultadas. Note-se que Rocha Peixoto e Charles Lepierre⁶⁰⁶ (LEPIERRE, 1912 [1899]: 25) adiantam que alguma lavoura e a coexistência das duas artes – a de oleiro e a de pedreiro – permitiam a estes oleiros melhorarem um pouco a penúria do seu dia a dia: *“alguma lavoura subsidiária porventura atenua, em poucos casos, a exiguidade dos recursos. E ainda assim o paneleiro de Paredes é pedreiro no inverno”* (PEIXOTO 1995 [1905]A: 184). Esta coexistência da profissão de pedreiro com a de oleiro manteve-se até aos nossos dias. O oleiro José Rodrigues, conhecido na aldeia por Zé Lérias (morreu com 94 anos de idade em junho de 1998), e que tinha oficina no lugar de Favais, disse-nos que aprendeu a arte, teria os seus sete anos, e fê-lo por

⁶⁰⁶ Informa Charles Lepierre: *“vida miserável a dos oleiros, aos quais vale um pouco alguma lavoura subsidiária; outros são pedreiros e só no verão se dedicam à olaria”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 25).

necessidade, “*para matar a fome*”⁶⁰⁷. Trabalhou na arte até aos 18 anos, tendo-a então abandonado temporariamente para abraçar a arte de pedreiro. Depois de casado com Ana da Conceição, que não era de família de oleiros, e de quem teve três filhos, foi convivendo com as duas artes: afeiçoava o barro e trabalhava a pedra.

Tal como noutros centros oláricos, também em Gove, os oleiros trabalhavam na loiça que complementavam, sazonalmente, com o trabalho da pedra. Talvez estes oleiros, que trabalhavam sazonalmente na olaria, não a considerassem a principal atividade, mas antes um complemento da profissão de pedreiro. Esta será, provavelmente, a explicação para a discrepância encontrada entre o número de oleiros apontado por Charles Lepierre e Luís Ferreira Girão (LEPIERRE, 1912 [1899]: 25; GIRÃO, 1913: 6) e os dados arquivísticos compulsados por Paulo Amaral e António P. Dinis (AMARAL; DINIS, [2012]).

Estes autores, que realizaram um criterioso e profícuo trabalho de consulta de fontes arquivísticas, encontram, no século XVII, referências documentais a três oleiras: Maria, “*a oleira de Gosende*”, solteira, que, em 1629 batiza o seu filho Manuel, e que morre, “*pobre*”, em 1666; Ana, oleira em Paredes, que, em 1632, batiza uma filha; e Maria João, oleira em Cabo de Vila, também solteira e que morre em 1689. Os autores acreditam tratar-se de três mulheres que exercem a profissão de oleiras a par dos três oleiros que para a mesma época encontram a trabalhar na arte, nos lugares de Gosende (oleiro Manuel Dias, falecido em 1608), Ribeira (oleiro Francisco João, 1666) e Santo Tirso (oleiro António Pinto, 1666).

Será que estas mulheres exerciam a profissão de oleiras, trabalhando na roda baixa como os homens? Ou seriam designadas oleiras porque se dedicavam à venda da loiça? Repare-se que, em todos os casos, se trata de mulheres solteiras, sendo que Maria e Ana são também mães solteiras. O filho de Maria, Manuel, vem também ele a ter um filho de uma mulher solteira. Quando Maria morre, em 1666, o pároco assinala tratar-se de uma mulher “*pobre*”.

Estes factos parecem indiciar que estas mulheres se inseriam num grupo social carenciado – Maria morre “*pobre*”, sem grande suporte familiar, e duas são mães solteiras. Talvez não se dedicassem ao fabrico de loiça, mas, sim à sua venda, obtendo, deste modo, um ganho que lhes permitiria ajudar a garantir a sua subsistência. De facto, é uma constante nas olarias portuguesas, a mulher não trabalhar à roda, mas dedicar-se à venda da loiça.

⁶⁰⁷ Estivemos em Gove, a 6 de outubro de 1995, onde falámos com o oleiro e sua mulher, e aí voltámos em junho de 1998, mas o oleiro já tinha falecido. Em 1995, procedemos à gravação da entrevista (Cassete IF 13. 6 de outubro de 1995).

O barro, obtido nas redondezas, em lugar não definido, era extraído conjuntamente por vários oleiros: *“qualquer delas [classes de barro] buscam-nas de acaso nas barreiras, abrindo galerias bastante profundas e não raras vezes com a ansiada imprevidência que explica os desabamentos em que um ou outro fica momentaneamente soterrado. Para a extração do barro reúnem-se todos, ou de Paredes, ou de Lordelo, trabalham à vez, e ao fim do dia repartem-no igualmente. É um serviço em comunidade”* (PEIXOTO 1995 [1905]A: 180-181).

Maria Luísa Carneiro Pinto informa que os donos dos terrenos deixavam os oleiros extraí-lo graciosamente. Estes retribuía o gesto, oferecendo-lhes pelas *“festas do ano (Páscoa, Natal...) um cordeiro ou algumas dúzias de ovos”* (PINTO, 1944: 33). O oleiro José Rodrigues elucidou-nos que quando os proprietários não deixavam extrair o barro os oleiros iam lá, de noite, e roubavam-no.

Rocha Peixoto e Charles Lepierre informam que os oleiros misturavam duas qualidades diferentes de barro *“numa proporção de palpite”* (PEIXOTO 1995 [1905]A: 181; LEPIERRE, 1912 [1899]: 25).

Quando o barro chegava à oficina era seco ao sol e guardado nos baixos da casa. Quando dele necessitava, o oleiro pisava-o com uma *maceta*⁶⁰⁸ dentro de uma *pia** de pedra, peneirando-o, seguidamente, para dentro de uma *masseira** de madeira, aí sendo misturado com água e amassado com as mãos.

Rocha Peixoto informa que usavam *“um crivo de pele de chibo”* (PEIXOTO 1995 [1905]A: 181). Da última vez que fomos a Gove (junho de 1998) o oleiro tinha morrido há poucos dias e pudemos assistir à destruição da casa de sobrado onde este viveu e laborou, no lugar de Favais. Era uma casa pequena, acompanhando a bifurcação de dois caminhos, situados a cotas diferentes. Para um dos caminhos (poente) a casa possuía apenas um piso e um pequeníssimo quintal, para o outro lado (nascente), e devido ao desnível, a casa possuía outro piso. Nos baixos da casa, na *loja*, é que o oleiro guardava os utensílios ligados à arte, bem como o barro. O oleiro possuía um barraco no quintal, coberto com palha de milho, onde tinha a roda e costumava trabalhar. A soenga também aí se situava. A vista é deslumbrante, vendo-se os montes de um e de outro lado do rio Douro.

O instrumental de que os oleiros se serviam era escasso: o *augueiro**, contentor para a água que servia para molhar o *trapo**, o *esquinote**, de madeira, usado para ajudar a levantar a peça e para lhe dar forma, e o *fanadoiro**, de madeira, usado para alisar as paredes da peça.

608 Designação atribuída pela filha do oleiro, Maria Rosa Portela, em junho de 1998.

Também a decoração aposta nas paredes das peças era singela, sendo constituída por linhas onduladas incisas, na parede do alguidar torto, e, cordões digitados, nas *panelas*, nos *alguidares tortos*, *tachos*, *púcaros* e *assadores*. No *alguidar torto* para o arroz o oleiro fazia quatro ligeiras depressões. Nestas era uso dispor um par de paus na horizontal, sobre os quais se colocava a carne a assar, pingando a gordura desta sobre o arroz.

Coziam a loiça em soenga, descrevendo Rocha Peixoto o modo como o faziam: *“manufaturada a loiça, vai a secar à sombra, durante oito dias, em prateleiras ou sequeiros. E seguidamente toda reunida (Baião) numa depressão do terreno e invertida, amontoa-se com a lenha e aí cozerá em uma hora ou pouco mais. Volvido este curto espaço de tempo, amortece-se a fogueira com terriço e abandona-se uma noite a loiçaria no rescaldo”* (PEIXOTO 1995 [1905]A: 182).

O oleiro José Rodrigues e sua mulher contaram-nos que vendiam a loiça por essas terras fora. A Sra. Ana levava-a à cabeça, acamada com palha, dentro de grandes cestos. Costumava fazer a feira de Cinfães, todos os quinze dias. O Sr. Joaquim levava-a às costas, presa com cordas. Também iam vender para Valadares e Baião. Perguntámos se não usavam o burro para transportar a loiça. Resposta pronta: *“ai o burro. Burro era eu e a minha mulher com aquele peso todo em cima”*. Nos últimos anos, o que mais produzia eram *panelas*, *caçoilas* e *alguidares de forno*.

Em Ancede, falámos com a Sra. Rita Alves de Jesus que se lembra muito bem de ver passar as mulheres dos paneleiros de Gove, com grandes cestos de loiça à cabeça, para irem fazer a feira de Cinfães. Mais nos disse que estes quase só faziam quatro tipos de peças: *alguidares de forno*, *panelas* (sem asa), *púcaros* (de uma asa), utilizados para levar o comer aos trabalhadores que andavam no campo, e *caçoilas* (de duas asas). Tais peças eram feitas em vários tamanhos, cuja capacidade se media em malgas. Havia púcaros que levavam uma malga, outros, duas, outros, três, etc. Outra senhora disse-me que se recordava de as ouvir apregoar a loiça: *“Ó panelas”, “Ei panelas”*.

Paulo Amaral e António P. Dinis descrevem a área de comercialização destas loiças, com base em trabalho de campo que efectuaram, afirmando que, *“em termos comerciais, a área de difusão das produções das olarias de Baião, directamente concorrenciada pelas limitrofes de Gondar (Amarante) e de S. Pedro de Paus (Resende), demonstra um carácter micro-regional, abrangendo a venda direta, de porta em porta, nas freguesias das cercanias, e nas feiras da Ponte de Gove, de Campelo, de Santa Marinha do Zêzere, do Marco de Canaveses e de Cinfães”*. Referindo também

estes autores a venda a intermediários e o envio da loiça de barco para o Porto, tratando-se, neste último caso, de uma venda esporádica (AMARAL; DINIS, [2012]).

Tabela 68. Locais de venda de loiça de Gove, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Baião (Baião, Porto) | 6 |
| Valadares (Baião, Porto) | 12 |
| Cinfães (Cinfães, Viseu) | 21 |

Um belo desenho, da autoria de João de Almeida, publicado em «O Minho Pitoresco», dá-nos a conhecer a loiça feita pelos paneleiros de Gove (1887) e, um outro, a roda baixa em que trabalhavam. Estes oleiros produziam *alguidares de forno*, *panelas* sem asa, *púcaros* de uma asa e *caçoilas* de duas asas, bem como *alguidares*, *cafeteiras*, *assadores*, *testos*, *vasos* e *mealheiros*⁶⁰⁹ (VIEIRA, 1886-1887, II: 464-465; LEPIERRE, 1912 [1899]: 25). Paulo Amaral e António P. Dinis dão-nos a conhecer alguns dos usos dados a estas loiças (AMARAL; DINIS, [2012]).

Gostaríamos apenas de chamar a atenção para o modo como, em Gove, se tratavam as peças antes do primeiro uso. Conta Rocha Peixoto que *“adquirida a loiça cuida-se logo em limpá-la exterior e internamente das escabrosidades e aderências de alguns produtos de combustão. É o que praticam em Gove e Ancede empregando para tal uma folha de couve; ulteriormente enchem a vasilha com farinha de milho e água, colocam-na ao fogo e, uma hora passada, consideram obtida a vedação. Está a loiça enfarelada”* (PEIXOTO 1995 [1905]A: 183).

Rocha Peixoto refere também a existência, em maio de 1898, em Soalhães, freguesia do concelho de Marco de Canaveses, de um único oleiro o qual para aí terá ido trabalhar, mas sendo originário do centro olário de Baião, mais concretamente do lugar de Lordelo, freguesia de Ancede⁶¹⁰ (PEIXOTO, 1995 [1900]: 124). Não encontramos mais nenhuma referência ao fabrico de louça em Soalhães. Trata-se, pois, de mais um caso de migração de oleiros do local onde viviam e fizeram a aprendizagem da arte, para localidades que entenderam mais promissoras. Morre o oleiro, acaba a arte.

⁶⁰⁹ Charles Lepierre informa que aqui se fabricam *“fogões, panelas, púcaros, mealheiros, etc.”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 25). No livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» encontram-se reproduzidas peças de Gove, bem como fotografias antigas sobre este local de produção (FERNANDES, 2012: 242-249).

⁶¹⁰ Assim escreve Rocha Peixoto: *“na separação em dois grupos, segundo a latitude mercantil e consideradas apenas as oficinas situadas aquém Mondego, há uma escala gradativa de importância cujos termos limites são a sede das loiças de Prado, duma banda, e na outra o oleiro de Soalhães (Marco de Canaveses), único produtor aqui existente (maio de 1898) e destacado das olarias de Lordelo (Baião)”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 124).

No extinto concelho de Benviver, que hoje integra o concelho de Marco de Canaveses, em 1939, a louça preta podia ser vendida sem necessidade de pagar qualquer tipo de taxa (SOEIRO, 2009: 241). Talvez aí se vendesse, então, a loiça feita pelos oleiros de Amarante (Gondar) e de Baião (Gove, Ancede e Santa Cruz do Douro).

Terminamos citando Rocha Peixoto: *“e mais que quaisquer outras olarias conhecidas entre nós, estas podiam legitimar as palavras da Escritura que na loiça simboliza a fraqueza e a fragilidade humanas – mesmo independentemente da memória das rixas de outros tempos em que, célebres desordeiros, os ceramistas de Gove chegavam às feiras com todo o vasilhame já quebrado!”* (PEIXOTO 1995 [1905]A: 184).



Oleiro de Lordelo a trabalhar à roda. Ancede (Baião, Porto). Ca 1905. Fotografia de Rocha Peixoto. Arquivo Fotográfico de Roca Peixoto (Museu Nogueira da Silva).

A15 Santa Marinha, Lugar de Coimbrões; Mafamude; Madalena; Vilar do Paraíso; Valadares; Canelas; Pedroso (Vila Nova de Gaia, Porto)

O fabrico de loiça em Gaia aparece documentado pela primeira vez em 1460, data em que o oleiro Martim Gonçalves, que vivia *“além (Gaia) e que viera de Coimbra, a ‘requerimento do concelho e sob promessa de isenções’, protesta por ter sido citado para ocupar o cargo de besteiro. Afirma ele que se o obrigassem a isso seria forçado a voltar para a sua terra. Como se tratava de um bom oficial do seu ofício, a Câmara atendeu o que requeria por então e para o futuro, enquanto ele aqui vivesse e servisse a cidade diligentemente”* (CRUZ, 1942: 137).

No foral manuelino, concedido a Gaia a 20 de janeiro de 1518, apenas se faz referência à isenção de portagem para o *“barro”*, nada se mencionando sobre telha, tijolo ou loiça (DIAS, 1961-1969, III: 307).

Depois desta data, são vários os documentos publicados pelos investigadores nos quais se dá conta da existência, em Gaia, de uma intensa atividade olárica⁶¹¹. Nestes, aparece a referência a barreiras, fornos, aquisição de chumbo e barro, oleiros, paneleiros, oleiros de loiça vermelha, pintores de loiça, telheiros, imaginários, contratadores de loiça. Mas, deste notável conjunto de referências ao exercício da atividade cerâmica, em Gaia, é difícil saber quais, dentre estes homens, se dedicavam ao fabrico de loiça preta.

Da consulta documental existente para o século XIX-XX e do trabalho de levantamento etnográfico que temos vindo a realizar, verificamos que os termos *paneleiro** e *pucareiro** eram e são, com muita frequência, utilizados para designar os oleiros da loiça preta. Pensamos que, ao tentar destriçar-se o tipo de produção feita no concelho de Gaia – onde coexistiu durante alguns séculos o fabrico de olaria, telha e faiança e sobre o qual existe abundante documentação –, seria de ter em conta as diversas designações atribuídas – oleiro, paneleiro –, e verificar se, ao longo dos anos, o termo *paneleiro* era utilizado apenas para denominar os artífices de loiça preta não sendo aplicado aos restantes trabalhadores cerâmicos. Ainda neste século, os habitantes da Madalena e Santo André (Canidelo), chamavam aos de Coimbrões, lugar onde se situavam as soengas, *paneleiros* (DUARTE, 1990: 53). Manuel Leão diz ser frequente encontrar em documentos do séc.

⁶¹¹ Veja-se, a este propósito, António Cruz (CRUZ, 1942), Romero Vila (VILA, 1971; 1975; 1982; 1982A; 1987), Júlio Duarte (DUARTE, 1956; 1965; 1987; 1987A; 1990; 1991), Manuel Leão (LEÃO, 1990; 1991; 1993; 1999) e Manuela Ribeiro (RIBEIRO, 1996; 1997; 2000, 2003; 2003A; 2008). Esta última autora, num dos capítulos da sua dissertação de mestrado, intitulado «contextualização geográfica e histórica da olaria preta de Coimbrões», tem um excelente texto onde analisa a documentação que compulso sobre os oleiros de loiça preta de Gaia (RIBEIRO, 2003A: 23-56), apresentando no final um anexo onde publica a principal documentação de arquivo consultada.

XVIII referência a “*paneleiro*” (LEÃO, 1991: 22). Será que, quando se aplica o termo *paneleiro* estamos apenas a falar dos que produziam loiça preta? Infelizmente, a documentação não nos permite ter certezas, mas, no trabalho de campo por nós realizado em diversos locais produtores de loiça preta que chegaram até ao 3.º quartel do século XX, o termo *paneleiro* era vulgarmente dado aos oleiros que produziam loiça preta.

Em Gaia, no séc. XVII, são referidos dois paneleiros: Domingos Gonçalves, “*o paneleiro*”, casado com Maria Antónia, e, António Rodrigues, “*paneleiro*”, de Coimbrões, casado com Brízida Gonçalves (VILA, 1975: 28-31). No séc. XVIII, no lugar do Forno, onde sabemos se situavam as soengas, ocorreu uma desordem na qual entrou um oleiro: “*numa desordem ocorrida em Coimbrões, o filho de António Gonçalves do Forno foi agredido em 17 de julho de 1760, indo ver ao forno que seu pai tem neste lugar uma fornada de panelas*” (LEÃO, 1990: 59; RIBEIRO, 2003A: [175]). Sabemos que, no séc. XVII, a loiça de Vila Nova de Gaia era vendida na cidade do Porto, pagando uma taxa de 5%, da qual ficou isenta no aforamento de 1683 (SILVA, 1988, II: 883-885).

Entre 1779 e 1786, os oleiros de Coimbrões protestam contra o emprazamento a certas pessoas dos montes onde costumavam ir abastecer-se quer de barro para a feitura das panelas quer dos torrões que utilizavam na sua cozedura. Dizem estes, em maio de 1780, que se ocupam no fabrico “*da dita louça sem outro modo de vida, para o que tem melhor de cinquenta casas que fabricam a mesma loiça, e na falha dela causa gravíssimo prejuízo não só aos suplicantes mas igualmente a todo o distrito desta cidade*” (RIBEIRO, 2003A: 29-33, 2008: 368).

Noutro interessante texto da mesma data, o provedor do Município de Gaia vem dar-lhes razão, afirmando: “*esta povoação de Coimbrões compõe-se quase toda de paneleiros, que fazem panelas de pouco preço, porém, necessárias ao público, e o seu material é barro que tiram das veias da terra e torrão que saem da superfície dos montes vizinhos; e sem estes precisos não podem fabricar a dita louça, de sorte que sendo uma fábrica insignificante pelo pouco que vale uma destas panelas, é de muita consideração pelo muito que o público usa delas, razão porque deve aqui atender-se mais à sua conservação do que à lavoura não se lhes tirando a terra donde façam o barro*” (RIBEIRO, 2003A: 29-33, 2008: 368).

Em 1785, os oleiros de Coimbrões voltam a insurgir-se contra o emprazamento dos montes por “*ficarem privados da utilidade que percebem não só do barro que frequentemente extraem do referido monte para fabricarem panelas e mais louça e tijolos nos fornos que no referido monte têm estabelecido, mas também para o torrão que se lhes faz indispensavelmente*

necessários par fazem [sic] os Fornos em que cozem a mesma louça...” (CRUZ, 1942: 142-144; RIBEIRO, 2003A: 29-33).

No documento refere-se o *terrão*⁶¹², ou seja, terra com *húmus* que se apresenta sob a forma de grandes pedaços coesos, usando-o os oleiros para, na fase final de cozedura, cobrirem a loiça com cacos velhos e o dito *terrão*⁶¹², criando, deste modo, no interior da soenga ou do forno de duas câmaras, uma atmosfera redutora que propiciava as condições necessárias para dar às peças a cor preta.

Também no «Livro de Vistorias da Câmara do Porto», se refere que, em 1785, em Coimbrões, as pessoas se dedicavam ao fabrico de *“panelas e outra loiça igual e deste género de cujo ofício vivem quase todos os moradores (...) não havendo outras fábricas desta qualidade em todo o distrito da cidade”* (RIBEIRO, 1997: 59). Apesar de, no texto acima referido, se indicar Coimbrões, lugar da freguesia de Santa Marinha, como o único local produtor de loiça preta, é muito provável que o fabrico em Gaia se estendesse por uma área mais extensa, abrangendo as freguesias confinantes. De facto, no documento «Contribuição de Guerra sobre as corporações de ofícios», datado de 1808 (REIMÃO, 1998), faz-se referência à existência de *“paneleiros”* em sete freguesias de Vila Nova de Gaia: Mafamude, Valadares, Canelas, Madalena, Pedroso, Vilar do Paraíso⁶¹² e Santa Marinha, num total de 70 nomes (Tabela 69).

Pinho Leal, em 1875, refere a existência, em Mafamude, de fábricas de loiça de barro preto e de faiança⁶¹³ (LEAL, 1873-1890, V: 23).

Em 1882, estes oleiros tiveram os seus produtos expostos na Exposição de Cerâmica Nacional que decorreu no Porto, no Palácio de Cristal, e que foi organizada por Joaquim de Vasconcelos. Um deles, António Gonçalves da Hora Canhão (Coimbrões), ganhou mesmo uma menção honrosa (EXTRATO, 1882: 683). Em 1883, Joaquim de Vasconcelos dá conta do fabrico desta loiça em Coimbrões, Costa e Outeiro (VASCONCELOS, 1883, 10: 472). No entanto, na segunda metade do século XIX, a produção deste tipo de loiça, parece já estar em decadência: *“o fabrico das panelas de barro, que é privativo deste povo: antigamente era grande, e muito lucrativo; mas tem diminuído consideravelmente, desde que começou a introduzir-se o uso das panelas de ferro”*⁶¹⁴ (SANTOS, 1881 [1861]: 60; RIBEIRO, 1996: 61).

⁶¹² Pinho Leal informa que, em Vilar do Paraíso, *“também se faz aqui muita telha, em cujo fabrico emprega muitos braços e apura muito dinheiro”* (LEAL, 1873-1890, XI: 1256).

⁶¹³ Diz Pinho Leal: *“Mafamude – (...) Há nesta freguesia, muitas e boas quintas, uma fábrica de fundição de panelas de ferro, fábricas de louça (de barro preto e de faiança), uma fábrica de vidros e várias de tecidos de linho e algodão”* (LEAL, 1873-1890, V: 23).

⁶¹⁴ Texto citado por Manuela C. S. Ribeiro (RIBEIRO, 1997: 59-60).

Tabela 69. Lojas de ofícios e vendagem no concelho de Gaia, em 1808 (REIMÃO, 1998: 63-69)

| N.º de oleiros | Freguesia | Nomes |
|----------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | S. Cristóvão de Mafamude | Miguel dos Santos, António Ferreira, Manuel Pereira, Joaquim de Oliveira, Francisco António Monteiro, Tomás Pereira, Francisco Pereira |
| 2 | Valadares | José Francisco Neves, António Domingues |
| 5 | Canelas | José Francisco, Custódio Francisco, António Francisco, João Francisco, José Pereira |
| 9 | Madalena | Manuel Pinto, Manuel Pereira, José dos Santos, Rodrigo dos Santos, António Oliveira, Manuel dos Santos, Manuel Monteiro da Silva, José da Silva Monteiro, Manuel Fernandes |
| 1 | Pedroso | Manuel de Sousa |
| 9 | Vilar de Paraíso | Luís Pinto, Francisco Pinto, João da Silva, Manuel da Silva Monteiro, Manuel Pinto Ganilho, Manuel da Silva, Manuel José de Castro, António Francisco, Manuel Francisco Neves |
| 11 | Coimbrões | Manuel Rodrigues, Francisco da Silva, João Gonçalves, António Rodrigues, Manuel Domingues de Queirós, José Barbosa, Manuel Rodrigues, Ana Francisca viúva, Manuel Domingues Oliveira, José Gonçalves Novo, Domingos da Silva |
| 12 | Monte | Manuel Domingues de Carvalho, Francisco Gonçalves, Manuel Gonçalves, António José Cidade, José António Cantarino, José da Silva, José António Cantarino, Luís Rodrigues, Manuel António, Manuel Domingues, António Francisco, Joaquim António |
| 12 | Possas | Custódio Rodrigues, António José Cidade, velho, Domingos Gonçalves, António Gonçalves, António da Silva Rouxinol, Cristóvão Francisco da Silva, António Francisco, José Francisco Nunes, Manuel de Oliveira, Manuel Francisco, Maria da Hora, viúva, João Inácio |
| 2 | Gandra | Domingos Ferreira, João da Silva |

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica no concelho de Vila Nova de Gaia, indicando-se a existência de dezanove oficinas, cada uma com seu forno, incluídas nas categorias de *“pequena indústria”* e de *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)”*. Em duas destas oficinas trabalhava-se na arte todo o ano; em catorze, durante 9 meses; em três, apenas durante 6 meses. No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas, e, no inverno, entre 8 a 9 horas. O total de trabalhadores no conjunto das oficinas era de setenta e cinco: sessenta e seis do sexo masculino (dezasseis *“mestres”*; dois *“operários”* com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; quarenta e oito *“operários”* com mais de 16 anos), e nove do sexo feminino (quatro, com menos de 12 anos e cinco, com mais de dezasseis anos). Dos setenta e cinco trabalhadores, apenas dezoito sabiam ler (INQUÉRITO, 1891:462, 544-545, 625).

No livro «Mea villa Gaya. Guia ilustrado do concelho de Gaia» (MEA VILA, 1909: 92), na «relação das principais fábricas e estabelecimentos industriais do concelho», é referida a existência, em 1907, de 8 fábricas de *“louça de barro ordinária”*, e, em 1908, de 11 fábricas. Sendo que nesses anos existiam também 13 fábricas de *“ladrilhos ou azulejos”* e de *“telha, sendo*

duas a vapor”. Não sabemos se estas 8 fábricas de loiça de barro ordinário, em 1907, e 11, em 1908, eram oficinas de oleiros de loiça preta. É provável que sim. O que explicará o aumento de cerca de 50% do número de olarias de um ano para o outro? Desconhece-se....

Alguns anos depois, Emanuel Ribeiro, ca. 1925, ao falar dos centros produtores de loiça vermelha e vidrada, inclui entre estes Canidelo, freguesia vizinha de Coimbrões, onde diz que *“houve há 20 anos oleiros que tinham instaladas as suas soengas neste local”* (RIBEIRO, 1925: 40). Deve haver confusão da sua parte quanto ao tipo de loiça produzida, pois a soenga, em Portugal, é sempre utilizada para cozer loiça preta, nunca loiça vermelha.

Os últimos paneleiros a laborar, em Gaia, usavam barro proveniente de barreiras existentes na área envolvente das oficinas, trabalhavam na roda baixa e tinham as suas soengas situadas no Monte de Santa Bárbara, em Coimbrões, existindo duas soengas: uma conhecida como *“soenga dos Rolas”*, no Largo do Monte, onde coziam a sua loiça António Boceta, José Correla, Manuel Canha, António Zabel, para além de outros; e a soenga dos *“Silvas e dos Poças”*, perto da atual igreja de Santa Bárbara (DUARTE, 1990: 52; RIBEIRO, 1996: 58-60; RIBEIRO, 2003).

Desconhecemos qual o papel da mulher nestas olarias.

A última geração de paneleiros produzia *“púcaras, tachos, cafeteiras, panelas, fogareiros para assar castanhas, etc.”* (DUARTE, 1991: 2) e vendia diretamente a sua loiça.

Manuela Ribeiro, nas escavações realizadas nas soengas de Coimbrões, encontra, essencialmente, três formas: *caçoilas, panelas* e *testos* (RIBEIRO, 1997: 62 e 2003A). Através do estudo desenvolvido por esta arqueóloga verifica-se que decoravam as panelas com encrespado – tal como o faziam os oleiros de Fazamões (Resende); que os textos eram decorados com motivos incisos; que o bordo das caçoilas era decorado com um motivo digitado; e que as panelas eram decoradas com encrespado (RIBEIRO, 2003: 325-326, fig. 6 a 8).

Desconhecemos o modo como estes oleiros transportavam a sua loiça para venda, mas, sabemos que, no final do século XIX e inícios do século XX, a comercialização era feita pelos vizinhos dos oleiros que iam vender pelas localidades das redondezas e à feira de Santa Maria da Feira, transportando-a no dorso de cavalgaduras e vendendo-a a dinheiro ou a troco (DUARTE, 1990: 52; RIBEIRO, 1996: 59).

Um aspeto interessante da produção em Coimbrões é que, segundo testemunhos orais, algumas mulheres se dedicavam a confeccionar textos, que, depois, eram cozidos na soenga junto com a loiça produzida pelos paneleiros (RIBEIRO, 1996: 59). Conhecemos outras referências ao

fabrico de testos feitos por mulheres e, todos eles, em centros produtores onde se utilizava a roda baixa: Bisalhães, Castelões e Ossela⁶¹⁵. O que não sabemos é de que modo estes se produziam em Bisalhães e Coimbrões. Trabalhariam as mulheres na roda baixa, faziam-nos à mão? Pergunta para a qual não temos resposta.

Entre 1995 e 1998, Coimbrões foi palco de escavações arqueológicas no local onde se situavam as soengas, na rua que ainda hoje é designada por Rua da Soenga. Foi responsável pelas escavações, Manuela S. P. Ribeiro. Através desta escavação arqueológica, e da investigação da referida arqueóloga, foi possível pôr a descoberta as soengas e outros vestígios fundamentais para melhor se conhecer as produções e as estruturas de enformamento utilizadas por estes oleiros. Manuela Ribeiro tem também trazido à colação o resultado dessas pesquisas, bem como divulgado a documentação oral e escrita a que tem tido acesso (RIBEIRO, 1996, 1996A; 1997, 2000, 2003, 2003A e 2008).

615 Para mais informações sobre este tema leiam-se os textos referentes a cada um dos locais produtores citados.

A16 S. Martinho de Mouros, Barrô e S Pedro de Paus (Resende, Viseu)

S. Martinho de Mouros⁶¹⁶ tem carta de foral, dada por D. Teresa, em 1159 (DUARTE, 2001: 479), tendo o concelho sido extinto, em 1855. As primeiras referências documentais à produção cerâmica parecem datar do séc. XIII⁶¹⁷ (COSTA, 1977, I: 510).

No século seguinte, em 1342, constata-se que o abastecimento de lenha para os fornos da loiça estava a causar a delapidação da floresta. De facto, nos «Foros de S. Martinho de Mouros», assinala-se ser *“costume dos oleiros cortar lenha nos soutos d’El Rei e lenha seca e cepos para cozerem as olarias e por isso dão anualmente ao rei cinco soldos; e se cortarem verde, ficam sujeitos a coima de maravedis como os outros”* (DUARTE, 2001: 441). No entanto, o corregedor achou que tal costume não era legal: *“que não pode ser costume porque em [ilegível] e não a eles fazerem costume por usarem dele por algum tempo. E porque achou os soutos muito estragados a arruinados, mandou que não vão aí cortar verde ou lenha para cozer as olarias porque, por tão pouco, não é razão para se perder tão grande bem que aí terão os pobres e os ricos; e mais teriam se não fossem os abusos com que se estragaram os soutos até agora”* (DUARTE, 2001: 441).

A 20 de outubro de 1513, D. Manuel I concede foral a S. Martinho de Mouros. Aí se refere a isenção de portagem para vários produtos incluindo o *“barro [e outros produtos] que se comprarem da vila para o termo nem do termo para a vila, posto que seja para vender tanto a vizinhos como a estrangeiros”*, bem como se refere o pagamento de 3 reais *“por toda a carga maior de qualquer telha ou tijolo e outra obra e louça de barro ainda que seja vidrada, do reino quer de fora dele (...). E outros três reais por carga de todas as arcas e de toda a louça”*⁶¹⁸ (DUARTE, 2001: 505 e 513). No foral de S. Martinho de Mouros (1513), tal como noutros forais da mesma época, explicita-se o que se entende por carga, sendo que *“carga maior”* é a que se

⁶¹⁶ Publicámos, recentemente, um texto sobre Fazamões, o qual tem como base o aqui apresentado. Veja-se o livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» (FERNANDES, 2012: 251-261).

⁶¹⁷ Infelizmente M. Gonçalves da Costa não cita o documento do séc. XIII, apenas escreve: *“os fornos telheiros e de loiça vêm mencionados em vários lugares da região de Lamego, desde o séc. XIII, como o de S. Martinho de Mouros, outro junto das terras do Sarzedo, referido numa doação de D. Dinis de 1283”* (COSTA, 1977, I: 510). Da leitura deste texto fica sem se saber se a referência documental a S. Martinho de Mouros, citada pelo autor, menciona fornos de telha ou de loiça, os quais, como sabemos, são estruturas de enformamento diferentes. Joaquim Correia Duarte, que fez um valioso levantamento documental sobre o concelho de Resende, refere que *“a atividade industrial mais importante de S. Martinho foi contudo o forno telheiro, já mencionado em documentos do séc. XIII”* (DUARTE, 1996, II: 734), mas também sem referir o documento original.

⁶¹⁸ Também o foral de Aregos, datado de 1513, inclui o mesmo articulado referente ao barro (DUARTE, 2001: 569). O concelho de Aregos (hoje conhecido com Caldas de Aregos) tal como o de S. Martinho de Mouros foram extintos em 1855 e incorporados, como freguesias, no concelho de Resende.

transporta em cavalo ou mula, *“carga menor”*, a que se transporta em asno, e *“costal”*, aquela *“que um homem pode trazer às costas”* (DUARTE, 2001: 503).

Já num documento do séc. XIV, a loiça que chegava à cidade do Porto pagava uma determinada taxa, consoante era transportada por homens e mulheres ou por bestas. Reza assim o documento: *“as olas que vêm d'além Douro costumam-nas trazer em colo de homens e de mulheres em carregos. (...) E se as ditas olas vierem em bestas darão de cada carrega duas olas...”* (CORPUS, 1917, II: 200). Muito provavelmente, nesta loiça d'além Douro, já se incluiria a loiça de S. Martinho de Mouros, cuja produção se deteta documentalmente desde o século XIII.

No século XVII (1628), chegava ao Porto loiça de S. Martinho de Mouros e Barrô, pagando, por cada carga, 20 réis (SILVA, 1988, II: 885). Estas *“cargas”* transportadas às costas, pelos homens, e à cabeça, pelas mulheres, seriam levadas de barco até à cidade do Porto. Em 1733, Frei Teodoro de Melo refere a existência de vários portos no rio Douro, *“e em especial os portos do Pilar, Barrô e Porto de Rei, e neste uma barca de passagem franca para todo o concelho”* (DUARTE, 2001: 303).

É também Frei Teodoro de Melo quem, em 1733, nos presenteia com interessantes dados sobre a loiça produzida em S. Martinho de Mouros, descrevendo o que designa como *“Vale dos Paneleiros”*: *“no princípio deste vale que um navio parece, topa logo, em descendo a vista, pela parte da popa, com vários lugarejos espalhados pelo côncavo dela, ainda sem conserto, e cobrindo parte das suas cavernas. Destes, os seus moradores quase todos são oleiros dos barros mais toscos, que os obram em barros excelentes, cuja cor natural é quase baça, e com pouca arte quase preta, mas a qualidade na cozinha, para que servem com uso mais frequente, com a do linho de amianto se parece. Porque eles, depois da sua duração, que só o poder de golpes se fenece, e depois daquele uso impinguidos feiamente metidos no fogo, se de recheio, ardem sem se quebrar ou consumir, e mais lustrosos assim renovados aparecem. Além de que o gosto que dão às águas, que por eles se fazem frescas, e o cheiro natural que exalam continuamente, não só aos do Romão mas aos de todo o mundo excede. E com especialidade os que se extraem das minas de Guinaldo monte, que intermedeia este com o concelho e vila de Resende, porque os de Ribavelida, se em mais grossas minas patentes, também, como os mais pantanosos, exalam vapor menos grato, como de água mais infeta. Mas àqueles só lhes falta, para feitiço das gentes nos dois pólos do universo, e para serem das damas os dices de maior preço, o serem estes barros polidos, ou polidos os seus obreiros. (...) E passado este sítio, chamado pelo vulgar da terra o Vale dos Paneleiros...”* (DUARTE, 2001: 271-273).

Trata-se de um texto um pouco confuso mas que nos transmite informações preciosas: no *“vale dos paneleiros”*, em vários lugarejos, os habitantes dedicavam-se ao fabrico de loiça preta, extraindo o barro de dois sítios diferentes, sendo um dos barros de melhor qualidade do que o outro. O nosso informador refere ser esta loiça usada na cozinha, ser resistente ao fogo e também boa para o serviço de água, tão boa que excede em qualidade não só a loiça do Romão⁶¹⁹ como as de todo o mundo. Acrescentando, no entanto, que o seu mercado de venda poderia ser mais dilatado se a loiça fosse polida ou polidos os seus oleiros.

O concelho de S. Martinho de Mouros (que incluía as freguesias de Barrô e de Paus, onde também existia atividade olárica) deve ter sido um centro produtor de loiça semelhante ao de Vila Real e de Prado (Barcelos). Ou seja, aí existiriam, em distintas freguesias, vários locais onde se produzia loiça, constituindo o conjunto dos locais com olarias um centro produtor.

S. Martinho de Mouros deve ter tido importância como centro produtor, pois a sua loiça abastecia a cidade do Porto, em 1628. De facto, pela pauta de aforamentos portuense (ramo das herdades) verifica-se que loiça de Barrô e de S. Martinho de Mouros pagava sisa (SILVA, 1988, II: 883-885). Interessante é apurar, no referido documento, que a loiça vidrada e por vidrar de Prado e a loiça vermelha de Ovar, tinham como unidade de medida o *“carro”*, pagando de taxa respetivamente 100, 80 e 80 réis, ao contrário da loiça de S. Martinho de Mouros e de Barrô, cuja unidade de medida era a *“carga”*, pagando apenas 20 réis.

Mas S. Martinho de Mouros não foi apenas um importante centro produtor de loiça que chegou a destinos que extravasaram os limites do concelho, foi, também, um local irradiador de oleiros que de lá partiram para ir trabalhar para outros locais. António Dinis e Paulo Amaral respigaram uma massa documental considerável tendo constatado que, nos séculos XVII e XVIII, oleiros oriundos de S. Pedro de Paus (freguesia de S. Martinho de Mouros) foram trabalhar para Gondar e para Mondrões. Segundo estes autores o centro olárico de Gondar terá mesmo sido criado por oleiros de Paus que foram viver e trabalhar para Gondar e aí casaram e tiveram filhos (DINIS; AMARAL, 2003: 373-390).

⁶¹⁹ Sobre os púcaros de Romão e da Maia, leia-se o interessante estudo de Carolina Michaelis de Vasconcelos, «Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal» (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 37-47), e veja-se a referência que lhes é feita no regimento lisbonense de 1797 (Anexo B17. Lisboa, 1797. Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça).

No séc. XVIII, um paneleiro de S. Martinho de Mouros⁶²⁰ “*de nome Francisco Gonçalves Salgado, foi condenado em 1746 pela Inquisição por fazer cura da espinhela com as seguintes palavras:*

Espinhela e regoa (?) tem-te em ti,

Assim como o Senhor está em si;

Espinhela e régua tem-te na veia,

Assim como o Senhor esteve na ceia;

Espinhela e régua tem-te na luz,

Assim como o Senhor esteve na cruz” (VASCONCELOS, 1933-88, X: 111).

Em 1877, Joaquim de Azevedo refere que em S. Martinho de Mouros: “*se faz muita louça de barro, que se conduz para várias terras ainda distantes, com utilidade dos que se aplicam a esta fábrica*” (AZEVEDO, 1877: 135).

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica no concelho de Resende (novel concelho no qual se passaram a inserir as freguesias de S. Martinho de Mouros, Barrô e Paus), indicando-se a existência de quarenta e nove oficinas, cada uma com seu forno⁶²¹, incluídas na categoria de “*pequena indústria*” e produzindo “*panelas*”. Em quarenta e uma destas oficinas trabalhava-se na arte durante todo o ano; numa, durante 7 meses; em duas, 6 meses; noutras duas, 4 meses; e, em três, sem prazo definido. No conjunto das oficinas laboravam 49 trabalhadores: dois, com menos de 12 anos; quarenta e sete, com mais de 16 anos. O vencimento variava entre 200 a 240 réis. A produção das quarenta e nove oficinas, nas quais se faziam “*panelas*”, estava avaliada em 567.500 réis/ano, sendo o mercado de venda nacional (INQUÉRITO, 1891: 209, 232-233, 260-261, 280, 291).

Aquilino Ribeiro, no século XX, também faz referência aos oleiros de S. Martinho de Mouros: “*não se peça aos fornos de Vale de Ladrões⁶²² ou de S. Martinho de Mouros, abertos no chão, fruto diferente do que podem produzir tais pilriteiros. Em verdade lançando olhar investigador, sem a lamecha predisposição de admirar às panças das panelas, às asas das*

⁶²⁰ Leite de Vasconcelos refere S. Martinho dos Montes, mas, talvez seja lapso, pois, no distrito de Viseu, não existe S. Martinho dos Montes. Deve tratar-se de S. Martinho de Mouros, que não pertence ao bispado de Viseu, mas sim ao de Lamego. Infelizmente, Leite de Vasconcelos apenas refere que se trata de um manuscrito da Biblioteca Nacional, sem mais referências, motivo pelo qual não foi possível cotejar o texto publicado com o documento original.

⁶²¹ A menção a que cada oficina tinha o seu próprio forno não deve estar correta. De facto, é sabido que os oleiros de Resende coziam a sua loiça em forno comunitário. Não parece, pois, provável que, em algumas dezenas de anos, os oleiros tenham abandonado fornos individuais para passarem a cozer em forno comunitário.

⁶²² Vale de Ladrões é a antiga designação da actual freguesia de Vale Flor, no concelho da Meda (Guarda). A mudança de nome ocorreu em 1941, mas a designação inicial manteve-se viva na memória das pessoas, durante algum tempo.

caçoilas, à boca por vezes engraçada dos pucarinhos, à orbicular dos assadores, nada acusam de excecional relevo que autorize o bairrista ufano a soltar o grito de entusiasta – que beleza! Não há formosura na safra dos rudes oleiros. O que respiram é o sentimento do útil, a obediência ao uso e às necessidades, e já não representa pequeno mérito mental ser assistido de semelhante descrímen” (RIBEIRO, 1995 [1962]: 128-129).

Que tipo de cerâmica se terá feito no extinto concelho de S. Martinho de Mouros? Sabemos que em Cantim, lugar da atual freguesia de S. Martinho de Mouros, já em 1597 se produzia telha pois, António Dinis e Paulo Amaral divulgam o documento de óbito de Domingos Dias, o qual *“andava cavando barro em um barreiro para fazer telha e o entulho, digo, a terra caiu sobre ele e logo o matou”* (DINIS; AMARAL, 2003: 380, nota 31). Temudo, em 1905, assinala o fabrico de telha mencionando a existência de quatro fornos – dois em Cantem [sic, deve ler-se Cantim] e dois no Vale (ambos lugares de S. Martinho de Mouros) – trabalhando em cada oficina 4 pessoas, das quais uma é mulher (TEMUDO, 1905: 146). Joaquim Correia Duarte, em 1996, informa que os fornos telheiros de Cantim e de Sadinhas *“ainda estão de pé, embora muito desprezados e abandonados. O de Cantim, ainda laborava em meados deste século”* (DUARTE, 1996, II: 734). Por outro lado, numa escritura de 12 de julho de 1624 já vem referida a *“Quinta da Soenga”*, propriedade ainda hoje existente na freguesia de S. Martinho de Mouros (MELO, 1918: 151). Ora, soenga é a estrutura de enforamento onde os oleiros cozem loiça preta.

António P. Dinis e Paulo Amaral encontram referências documentais a *“paneleiros”* de S. Pedro de Paus que foram produzir loiça para Gondar, sendo os documentos mais antigos datados da década de 60 do século XVII (DINIS; AMARAL, 2003: 385). Estes paneleiros foram seguramente produzir loiça preta para Gondar, local onde sempre se produziu este tipo de loiça.

Tal como já atrás referimos as atuais freguesias de S. Martinho de Mouros, Barrô e Paus faziam parte integrante de um mesmo centro produtor, que teria tido, em séculos anteriores, uma força que foi perdendo com o decurso dos anos.

Estranha é a referência que se encontra na obra de M. Gonçalves da Costa ao fabrico de louça *“branca”* em S. Martinho de Mouros, no século XVII. Assim escreve o autor: *“em Lousa de Lordelo, S. Martinho de Mouros, fabricavam cântaros e púcaros brancos, vendidos ao preço dos de Queimadela”*, referindo ter encontrado esses dados nas «Taxas e ofícios de Lamego» para o ano de 1681 (COSTA, 1982, III: 308).

Mas, o que quererá dizer concretamente o termo *“branco”*? Sabemos que, em Queimadela, também se produziu loiça preta e telha. Referir-se-á o autor a loiça vermelha de cor

clara ou à loiça preta que, por vezes, pode adquirir uma cor cinza clara? Relembremos o texto de Frei Teodoro de Matos, de 1733, no qual é referida a loiça de S. Martinho de Mouros informando ser a sua *“cor natural é quase baça, e com pouca arte quase preta, mas a qualidade na cozinha, para que servem com uso mais frequente, com a do linho de amianto se parece”* (DUARTE, 2001: 271-273). A verdade é que, no final do século XIX e início do século XX, se produzia, em Queimadela, loiça preta e telha.

Como não se conseguiu ter acesso às taxas de Lamego do ano de 1681, as quais são referidas por M. Gonçalves da Costa, fica-se sem entender qual o contexto de uso do termo *“branco”*, mas, nesta região, sabemos que predomina o fabrico de loiça preta.

É verdade que nos documentos mais antigos que se conhecem não há referência ao tipo de loiça produzida, mas, sabe-se que, desde a Idade Média, se fazia loiça preta no extinto concelho de S. Martinho de Mouros. De facto, nas escavações arqueológicas realizadas por Francisco Faure, na Casa dos Lobo Machado (atual sede da ACIG: Associação Comercial e Industrial de Guimarães) apareceu uma panela de loiça preta, datada dos séculos XIII-XIV, a qual, com base no resultado da análise química efetuada à pasta, deve ser proveniente das olarias de S. Martinho de Mouros (FERNANDES; FAURE, 2009: 142 e 174; CASTRO, 2009: 201-204).

Os dados de que dispomos – panela de loiça preta dos séculos XIII-XIV encontrada em Guimarães e proveniente, muito provavelmente, das olarias de S. Martinho de Mouros; referência, no séc. XVII, a soengas e, também, a oleiros que vão fazer loiça preta para Gondar –, e tendo em conta que S. Martinho de Mouros se situa em região onde se encontram outros locais produtores de loiça preta – Bisalhães, Gondar, Baião e Coimbrões –, parecem apontar para o facto de neste extinto concelho (em que se incluem também as freguesias vizinhas de Barrô e de S. Pedro de Paus) se produzir apenas loiça preta e telha. No entanto, para desfazer dúvidas seria essencial saber do paradeiro das referidas «Taxas e ofícios de Lamego» de 1681, as quais, actualmente, não se encontram no Arquivo da Câmara Municipal de Lamego (COSTA, 1982, III: 298 e 308).

O mestre Joaquim Alvelos⁶²³ e o aprendiz Joaquim Rasinhas Fernandes, ambos do lugar de Fazamões (freguesia de S. Pedro de Paus), chegaram ao século XXI, como os únicos representantes dos oleiros que outrora habitaram o *“Vale de Paneleiros”* do extinto concelho de S. Martinho de Mouros, na época em que a loiça destes homens correspondia às necessidades básicas das comunidades e abastecia mercados dilatados, chegando à cidade do Porto.

⁶²³ Joaquim Ribeiro Alvelos nasceu em Fazamões a 1 de fevereiro de 1920 e aí faleceu a 17 de dezembro de 2005.

De facto, é com base em trabalho de campo realizado em Fazamões, lugar da freguesia de S Pedro de Paus, onde se manteve o fabrico de loiça até 2005, que descrevemos as técnicas de fabrico utilizadas, na produção de louça preta, no extinto concelho de S. Martinho de Mouros.

António Dinis e Paulo Amaral encontram referência a oleiros de S. Pedro de Paus que foram trabalhar, nos séculos XVII e XVIII, para Gondar e Bisalhães, e que, nessas terras casaram e passaram a exercer a sua arte. Alguns destes oleiros deslocaram-se primeiro para Gondar e daí é que saíram para ir trabalhar e viver para o centro olário de Bisalhães (DINIS; AMARAL, 2003 e 2003B; DINIS, 2004). Esta migração de oleiros para Gondar e Bisalhães prova a vitalidade das olarias de S. Martinho de Mouros e deixa perceber que deve ter sido, de facto, um local produtor de certa importância e com uma comunidade de oleiros relativamente grande, o que propiciaria a sua ida para outros locais, onde teriam acesso à matéria-prima e a mercados para a sua loiça.

António Dinis e Paulo Amaral consideram que devem ter sido os oleiros de S. Pedro de Paus que deram origem quer ao centro olário de Gondar quer ao de Bisalhães. No entanto, no caso desta última freguesia, há documentos que compravam a existência de oleiros em Lordelo, freguesia vizinha de Bisalhães, desde 1519, o que vem demonstrar que já aí existiriam olarias antes da chegada de oleiros de S. Pedro de Paus, no início do séc. XVIII. No caso de Gondar, os documentos até ao momento conhecidos e divulgados pelos autores atrás referidos levam a considerar que teriam, de facto, sido oleiros provenientes de S. Martinho de Mouros quem pela primeira vez aí produziu loiça (DINIS; AMARAL, 2003: 373-390).

Temos de esperar pelo final do séc. XIX para encontrar a primeira referência publicada às olarias de S. Pedro de Paus. De facto, Rocha Peixoto é o primeiro autor a mencionar, em texto datado de 1899, o fabrico de loiça no concelho de Resende, mas nada acrescentando sobre os oleiros ou a loiça produzida (PEIXOTO, 1995 [1900]: 123). Lembremos que, em 1855, foi extinto o concelho de S. Martinho de Mouros, tendo sido integrado no concelho de Resende.

Alguns anos mais tarde, em 1905, Temudo informa que na freguesia de S. Pedro de Paus, nos lugares de Córdova, Fazamões, Moumiz e S. Pedro do Souto, existiam no total cinco oficinas de loiça preta, acrescentando: *“nestas oficinas fabrica-se loiça preta muito semelhante à da freguesia de Molelos do concelho de Tondela; o processo de fabrico e principalmente a cozedura são também muito semelhantes, a loiça porém é muito inferior àquela, não só na perfeição do fabrico como na sua resistência”* (TEMUDO, 1905: 147). O número de paneleiros referenciado por este autor parece-nos assaz diminuto quando comparado com os nomes que nos

foram referidos pelos oleiros Joaquim Ribeiro Alvelos e por Joaquim Rasinhas, de S. Pedro de Paus, e que citavam oleiros que estariam ao trabalho, *grosso modo*, na primeira metade do século XX.

O velho mestre Joaquim Ribeiro Alvelos informou-nos que em Paus existiam antigamente muitos oleiros, começando a recordar os que conheceu e aqueles de quem seu pai lhe falava: em Córdova havia três; em Lages⁶²⁴, um, era o Raitas; em Forjães, um; em Quintãs, um; em Felgueiras, um, o Zeferino; em Fazamões, uns quarenta; em S. Pedro do Souto⁶²⁵, dez; em Ferreirós, sete ou oito; nas Paredinhas, dois ou três. Ou seja, no segundo quartel do séc. XX, existiriam cerca de sessenta oleiros.

O Sr. Joaquim Rasinhas, filho de oleiro, e que apesar de em jovem ter trabalhado na arte acabou por enveredar pela profissão de alfaiate, também forneceu uma lista de oleiros de Fazamões de quem se lembrava: o seu bisavô, José Pequeno; o seu pai, Camilo Rasinhas; o seu tio, Justiniano Rasinhas; os seus irmãos, José Rasinhas e Luís Rasinhas; Justiliano Moreno; Manuel Bairro; José Bernardo; Manuel Xixa; Alexandre da Silva; Joaquim Luís Maranta; Adriano Crisóstomo; José Ribeiro; Manuel Alvelos; Luís Ribeiro de Alvelos, pai do Rei, ou seja do oleiro Joaquim Ribeiro Alvelos; Afonso Ribeiro; Toninho Ribeiro, o Farreco; José Luís Quitério, também conhecido por José Luís Rasinhas; David Félix, o Coelho; Canelas; Eduardo Monteiro; António Monteiro, sobrinho do anterior; José Lagache; Manuel Pinto; José Sarilho; Benjamim Crisóstomo; José da Rosa; Joaquim Rocha, mais conhecido por Joaquim Carrasquinha; José Inácio; Sairo Sequeira; Albano Sequeira, filho do anterior; Adão Sequeira, irmão do Albano; José Rocha, Albino Rocha e José Rocha, filhos do anterior; Serafim Chairó; Luís Rodrigues; Manuel Pandio; Alfredo Crisóstomo; Adriano Rocha, mais conhecido por Adriano Anho; José Luís, o pai do sapateiro de Fazamões. Dos mais “*novos*”, entre os quais se inclui o Luís Alvelos, que andava na casa dos 79 anos em 1998⁶²⁶, podem ainda referir-se: Fernando Pinto Velete; Joaquim Galo; Joaquim Galo Crunha; Joaquim Rodrigues; Amadeu Ribeiro; José Ribeiro, mais conhecido por José Bichas; Luís da Costa Murras; Antoninho da Costa Murra; Manuel da Costa Murra; Albino Peralta, mais conhecido por Albino Teldes; Bernardo Francisco Peralta, mais conhecido por “o chefe”.

O barro utilizado por estes oleiros era extraído em *barreiros** pouco profundos, situados na encosta da Serra do Montemuro, durante a primavera ou o verão. Hoje buscam-no na Ponte de

⁶²⁴ António Dinis e Paulo Amaral referem que “em Lages, em 1859, trabalhava o oleiro Feliciano Monteiro, de 50 anos” (DINIS; AMARAL, 2003: 380, nota 52).

⁶²⁵ António Dinis e Paulo Amaral referem que “em S. Pedro do Souto, estava em atividade, em 1773, o paneleiro Manuel Rodrigues” (DINIS; AMARAL, 2003: 380, nota 52).

⁶²⁶ Entrevista realizada em 11 de junho de 1998.

Reconcos e em Bigorne (CORREIA, 1980A: 247; CORREIA, 1997A)⁶²⁷. A extração era feita em conjunto por vários oleiros ajudados pelas mulheres. *Arrancavam** o barro com uma enxada de cabo curto e uma picareta, procurando as melhores veias de barro, as quais podiam revestir-se de diversas cores: amarelo, azul e cinzento-escuro. Diz o oleiro Joaquim Alvelos que quando encontravam os filões era “*um mundo de barro*”. Por vezes, encontravam-no quase à superfície, outras vezes eram obrigados a abrir minas em profundidade, afirmando os oleiros que as exploravam “*ao máximo com a fundura de uma corda de barro*”⁶²⁸. Como as minas que faziam eram fundas e a luz entrava com dificuldade, os companheiros da *arrancada** que ficavam à superfície seguravam um pano branco que ajudava a refletir a luz do sol e consequentemente a iluminar o seu interior. Quando abriam muito em profundidade tinham por vezes de escorar o *barreiro**, o que faziam com troncos de madeira. Enquanto uns oleiros desciam ao fundo do barreiro e cortavam o barro, outros ficavam à superfície a amontoá-lo e a vigiar os que ficavam em baixo não fosse o barreiro assapar (=desmoronar-se).

Maurice Picon, Helder Abraços e João Diogo, publicaram um estudo no qual caracterizam as argilas usadas por estes oleiros, analisando também a produção e o modo de cozer a loiça bem como a sua comercialização (PICON; ABRAÇOS, DIOGO, 1998). Recentemente, Fernando Castro, que tem vindo a recolher amostras de barro provenientes de olarias portuguesas, procedeu a análise das argilas usadas pelos últimos oleiros de Fazamões. Essas análises permitiram concluir, tal como já atrás foi referido, que uma panela, datada dos séculos XIII-XIV, encontrada nas escavações arqueológicas da ACIG, em Guimarães, foi produzida nas olarias de S. Martinho de Mouros (CASTRO, 2009: 200-205).

Do barreiro para a oficina a argila era transportada às costas dos homens e à cabeça das mulheres ou em sacos no dorso de muares. Chegado à oficina era estendido no exterior para que secasse ao sol⁶²⁹. Depois de bem seco, era guardado a um canto da oficina até que dele necessitassem. Os oleiros misturavam diferentes qualidades de barro, numa proporção ditada pela experiência. Por vezes enganavam-se. Contava o Sr. Joaquim que, uma vez, um oleiro tinha encontrado uma veia que lhe parecera boa, desse barro fez uma grande quantidade de panelas,

⁶²⁷ Na elaboração deste texto sobre o modo de preparar o barro em Fazamões utilizámos de perto o texto de Alberto Correia (CORREIA, 1980A. Ver também CORREIA, 1997A).

⁶²⁸ Informação de Joaquim Rasinhas Fernandes, em junho de 1998. Não posso aqui deixar de fazer uma referência à amabilidade do jovem Joaquim sempre disposto a solucionar as minhas dúvidas e que me forneceu interessantes informações. Bem-haja por isso!

⁶²⁹ Diz Margarida Ribeiro: “*o barro é recolhido e a provisionado durante o verão. É seco ao sol e junto da lareira (Fazamões), mesmo durante o estio, em virtude das condições climáticas do lugar*” (RIBEIRO, 1962: 404).

mas, quando as cozeu, estas partiram todas, não se tendo aproveitado nenhuma. As peças destinadas a ir ao lume tinham de ser feitas com maior quantidade de barro fraco do que aquelas que eram para água.

Daí passava para a *pia*^{*630} — recipiente feito de um tronco de árvore, mas também os havia em granito, escavado na vertical, formando uma cova — para ser *picado** com um *pico** — espécie de grande martelo de madeira. Feito em pó, o barro era peneirado para cima de um pano ou, mais recentemente, para cima de um plástico.

O oleiro Joaquim Alvelos, numa fase em que já pouco produzia, depois de *picar**o barro, *peneirava-o** para cima de um plástico, previamente colocado sobre o tampo da masseira do pão. Aí mesmo, misturava o barro com água e amassava-o até formar uma pasta homogénea. À medida que ia amassando, ia formando os *massucos** — pedaços de barro de forma cilíndrica — que depois de prontos colocava na borda da pia (CORREIA, 1980A: 254-255. Ver tb 1997A). Depois do barro todo amassado juntavam-se os diversos massucos, formando com eles um ou mais *pelões*^{*631}. Quando precisava de barro para trabalhar à roda o oleiro retirava um pedaço do *pelão** e tratava de o *coldrar**, antes de o colocar sobre o tampo da roda. *Coldrar o barro** é, tal como referimos acerca das olarias de Gondar, a ação de dividir em duas partes a porção de barro que o oleiro agarrou do *pelão**, volteá-la várias vezes entre as mãos até o barro ficar com a forma de uma bola de pasta perfeitamente homogénea, designada a *bola**. Depois de pronta a *bola** o oleiro coloca-a sobre o tampo da roda, para começar a levantar uma peça.

De notar o facto de, em 1905, Fortunato Augusto Freire Temudo, informar que o barro era explorado *“nuns barreiros que ficam a uma distância de 5 km, aproximadamente, das oficinas, de onde é conduzido em seirões, por burros pertencentes aos oleiros. O barro é cinzento claro, e posto que inferior ao da já citada freguesia de Molelos ainda assim tem só por si a plasticidade suficiente para a fabricação dos produtos a que é destinado. O barro é amassado com os pés sobre um estrado de madeira ou de lascas de xisto. É imperfeitíssimo este processo de amassar o barro e desta imperfeição se ressentem a pasta e todo o resto do fabrico. Concluída esta operação é o barro conduzido para dentro das oficinas, onde se procede à fabricação da loiça”* (TEMUDO, 1905: 147).

630 O Sr. Joaquim Rasinhas, avô do jovem oleiro Joaquim Rasinhas Fernandes, que em novo chegou a trabalhar na arte, também chamou *masseiro* à *pia*.

631 Alberto Correia define o *pelão* como *“espécie de pão de açúcar tão grande que o possa movimentar com as mãos, e que depois transporta para junto da roda e donde vai arrancando o barro para as peças individualizadas”* (CORREIA, 1980A: 254).

Como explicar esta alteração tão profunda no modo de trabalhar o barro? Confusão de Temudo, o qual também afirma ser o barro em Ossela e Molelos pisado com os pés? O texto mais antigo que informa ser o *pia** e o *pico** utilizado em Paus (Fazamões) é da autoria de Margarida Ribeiro, e data de 1962. Será que, no decorrer de cerca de cinco decénios (entre 1905 e 1962), os oleiros deixaram de pisar o barro com os pés e passaram a fazê-lo com a *pia** e o *pico**? Terá havido uma tal alteração no modo de preparar o barro? Não nos parece. O velho mestre Joaquim Alvelos quando interrogado sobre o amassar do barro com os pés diz que nunca assim se fez nem no seu tempo nem no de seus pais e avós.

Considera-se que Temudo terá confundido com o modo como era preparado o barro para fazer os fornos, utilizados para o pão ou para assar as carnes, e feitos por estes oleiros. De facto, na preparação do barro para fazer os fornos, o barro era amassado com os pés e virado com o auxílio de uma sachola. Mas tratava-se de um barro mais fraco, muito mais areento e difícil de trabalhar do que aquele que era usado para fazer a loiça. O barro para os fornos era estendido no chão e partido com o auxílio de uma sachola. Aos poucos, ia-se misturando água para o amolecer. Quando o consideravam bem amolecido iam para cima dele e pisavam-no com os pés, virando-o, de vez em quando, com o auxílio da sachola, tantas vezes quantas as consideradas necessárias para a pasta ficar uniforme. Antigamente pisavam o barro com os pés descalços, nos últimos anos calçavam umas velhas botas de borracha⁶³².

A roda é um aparelho constituído por duas partes: uma parte inferior e outra superior. A parte inferior, o *quiço**, é de madeira e tem feição quadrangular, nele se cravando o *trabulo**, um eixo feito de madeira resistente cuja extremidade superior é aguçada e se designada *mosca**.

Sobre este conjunto inferior, o *quiço** + *trabulo**, encaixa a parte superior da roda, que por sua vez é constituída por quatro partes solidárias entre si: o *tabuão**, que é um disco de madeira espesso e de largura variável (cerca de 60 cm), no qual encaixa superiormente um mais pequeno – o *tampo da roda**, com cerca de 25 cm de diâmetro. Sobre este último o oleiro coloca o barro que pretende trabalhar. Inferiormente o *tabuão** possui no centro um orifício, a *bucha**, que serve de ponto de contacto com o *trabulo**. O disco pequeno, *tampo da roda**, tem uma razão para existir: devido ao uso continuado a madeira sofre grande desgaste, havendo necessidade de

⁶³² Informação do Sr. Alcídio Fernandes, pai do Joaquim Rasinhas Fernandes, o qual, para além de se dedicar à lavoura e de servir de barbeiro na povoação, também fazia os fornos de pão quando lhe era pedido. É interessante verificar que à semelhança do sucedido em Barcelos, quando o forno do pão era construído, metia-se numa das paredes da frente deste um púcaro de barro, sendo usado para guardar os fósforos, etc.. Em Fazamões era designado como “orelha do forno”. Informação de Joaquim Rasinhas Fernandes (junho de 1998).

substituí-lo de vez em quando. Ora, se o tampo da roda fosse uno e não possuísse nele cravado este pequeno disco, o oleiro via-se obrigado a substituir o espesso tampo da roda, o que seria muito mais dispendioso⁶³³. Este conjunto do *tampo da roda** + *tabuão** está solidário, através de quatro hastes ou tornos de madeira – as *pombas** – com uma cruz quadrangular de braços simétricos, designada *cravelhas**, que por sua vez são unidas entre si pelo malhete, em cujo centro perpassa um orifício. O conjunto solidário superior – *tampo da roda* + *tabuão* + *pombas* + *cravelhas* –, encaixa sobre o conjunto inferior – *trabulo** + *quiço**.

Estes oleiros trabalhavam sentados num banco de madeira de três pés – a *tripeça*. Junto a si, no chão ou sobre um suporte improvisado, o oleiro colocava o *augueiro**, recipiente com água, o *trapo** molhado e um punhado de singelos utensílios que o auxiliavam no levantar e decorar das peças. Estes reduzem-se a uma mão cheia, se tanto: uma *dedeira**⁶³⁴, um *fanadoiro**, um *esquinote**, um *furador**, e a *scanabita**, todos auxiliares do oleiro na execução das peças (CORREIA, 1980A: 249. Ver tb 1997A). O fanadoiro serve também para fazer as *carriças** apostas nas peças e que Eugénio Lapa Carneiro define da seguinte forma: “*decoração formada por séries de sulcos paralelos uns aos outros, e produzidos por uma palheta de madeira em vibração, numa operação em que levemente se encosta uma aresta da palheta à superfície do objeto cerâmico, estando este na roda e em rotação*” (CARNEIRO, 1989A: 7).

Vejamos como trabalha o oleiro na roda baixa. Já com um pedaço de *barro coldrado** e *batucado** a que deu a forma esférica – a *bola** – e que polvilhou com cinza, prende-o no tampo da roda, conferindo-lhe uma forma aplanada inferiormente. Feito isto, retira a *bola** da roda, polvilha-a inferiormente (na parte aplanada) com cinza e volta a colocá-la no mesmo sítio. Para melhor aderência do barro ao tampo da roda, prime com o dedo polegar da mão direita toda a parte inferior desta esfera seccionada, começando, de seguida, a levantar a peça. Depois da peça pronta, e de modo a separá-la da roda, o oleiro retira-a com ambas as mãos, cuidadosamente.

O estojo de um oleiro, composto pelo conjunto de utensílios atrás referido, era ferramenta de trabalho indispensável. Conta Joaquim Alvelos que um tio seu, um dos bons artistas de Paus, o Alexandre “do grande”, trabalhou durante algum tempo para um outro oleiro, cuja oficina se

⁶³³ Escreve Alberto Correia: “*elemento secundário mas importante é o tampo da roda, tábua de castanho, circular (25 cms de diâmetro) que se adapta a um entalhe feito na parte central da roda de que sobressai ligeiramente. Nele é colocado o barro a trabalhar e foi o saber empírico do oleiro que em determinado momento histórico terá acrescido a roda com este elemento amovível ao reconhecer que o desgaste causado pelos instrumentos operando sobre ele impossibilitavam a sua utilização para além de um tempo limite de serviço tornando-se muito mais prática e fácil a substituição do pequeno tampo do que a roda inteira, pesada, maior, mais cara*” (CORREIA, 1980A: 250-251).

⁶³⁴ Alberto Correia refere o uso da *dedeira** em Fazamões e define-a como: “*pano de linho que o oleiro enrola no dedo médio da mão esquerda para levantar, na roda, as paredes dos vasos*” (CORREIA, 1980A: 252).

situava no lugar das Paredinhas. Este Alexandre era tão bom oleiro que “*quando estava a encarricar as peças se ouvia ao longe*” (força de expressão!). Os colegas, com inveja, resolveram roubar-lhe o estojo e este, quando deu conta do desaparecimento da ferramenta, pediu ao patrão para talhar novos utensílios de um pedaço de castanheiro que lá existia. Assim fez, e o certo é que, apesar de a madeira daquele não ser a indicada para os talhar — pois estes costumam ser feitos de madeira de cerdeira ou salgueiro velho —, *encarricavam** ainda melhor do que os antigos!

Havia oleiros que, não possuindo oficina, iam trabalhar *à tarefa** para outros oleiros. Já referimos o Alexandre “*do Grande*”, e conhecemos, numa das nossas idas a Fazamões, o oleiro António Monteiro (com cerca de 50 anos de idade em 1998), o qual, apesar de ter sido oleiro, deixou de trabalhar na arte. Contou este que costumava ir trabalhar aos dias por conta de outros oleiros, tendo trabalhado para seu cunhado Amadeu Rodrigues e também para Joaquim Alvelos. Estes oleiros que trabalhavam para outros oleiros tinham de levar a sua roda, o seu estojo de ferramentas e tinham como tarefa executar uma determinada quantidade de peças por dia. Se fossem hábeis na arte, podiam terminar cedo, se fossem menos rápidos podiam ter de trabalhar de sol a sol. Não tinham, pois, horário fixo, com hora marcada para início e fim, tinham, isso sim, uma tarefa determinada e eram livres de se ir embora mal a tivessem executado.

Durante o inverno o oleiro trabalhava na cozinha e aí, nos dias frios e húmidos, se necessário, costumava proceder ao esquentamento das peças antes de as colocar na soenga. Era na cozinha que se encontrava também o restante material de que o oleiro necessitava: a *pia** e o *pico** de *picar o barro**, a *peneira** de o crivar, o estojo das ferramentas e as prateleiras onde colocava as peças a secarem. Na primavera e no verão, quando os dias são quentes e longos, o oleiro trabalhava fora de casa, protegido do sol pela vegetação existente.

A loiça era cozida em soenga⁶³⁵, tendo existido antigamente várias soengas. Cada soenga estava adstrita a um determinado número de oleiros, e o direito de a utilizar passava de pais para filhos. Hoje, apenas existe a utilizada pelo oleiro Joaquim Ribeiro Alvelos, entretanto falecido. A soenga tem cerca de 1 metro de fundura por 4 metros de diâmetro. Tal como em Gondar, pode considerar-se três etapas na cozedura da loiça: *aquecimento*, *cozedura* propriamente dita e *abafamento*.

⁶³⁵ A descrição da cozedura da loiça, em soenga, em Fazamões, é descrita por TEMUDO, 1905: 147-148; CORREIA, 1980A: 260-264; 1995A: 46-47; 1997A: 57; PICON, ABRAÇOS; DIOGO, 1998: 409-410).

O velho oleiro Joaquim Ribeiro Alvelos começava por revestir o solo da soenga com uma camada de moinha bem seca “*que cumpre a dupla função de isolante e de combustível que arde lentamente*” (CORREIA, 1980A: 260).

Sobre esta colocava a loiça, a qual ia de vez em quando virando, para que o fogo lento perpassasse por todas as peças. Ainda antes de iniciar a *cozedura propriamente dita*, e à medida que ia retirando as peças do *aquecimento* prévio, e as colocava no bordo da cova, pousadas em cima dos torrões secos, ia-as revistando uma a uma, em busca de imperfeições, as quais procurava eliminar cobrindo os orifícios ou fendas com barro, recorrendo para o efeito à *scanabita**. Aproveitava, também, para alisar os fundos das peças, ainda quentes do aquecimento a que tinham sido submetidos, passando sobre estes com um pano húmido, que ia molhando num recipiente com água, no qual se encontrava diluído algum barro.

Terminada a fase do *aquecimento*, iniciava-se a *cozedura propriamente dita*. Sobre o rescaldo do aquecimento das peças o oleiro começava a acastelar a loiça. Primeiro, as peças de maiores dimensões, colocadas na vertical, com os fundos apoiados no solo. Se esta primeira fiada era de peças de boca larga, o oleiro colocava-lhes dentro alguns pequenos ramos de lenha, e, sobre estas, começava a *borcar** outras, boca com boca, arrumando, nos espaços deixados pelas peças maiores, as de menores dimensões. Acastelada a loiça, com gestos de mestre, o oleiro rodeava-a de *achas** de lenha, colocadas na vertical e encostadas às peças, revestindo seguidamente o castelo de loiça e achas com uma outra camada, desta vez de torrão seco, deixando apenas algumas pequenas aberturas para facilitar a combustão. De seguida, ateava o fogo à lenha, o que fazia em pontos diferentes. Lume ateado, o oleiro ficava atento à cozedura da loiça – acrescentava aqui um pedaço de lenha, levantava acolá uma leiva para facilitar a combustão –, sempre procurando que o fogo se distribuisse o mais uniformemente possível.

A certa altura o olhar experiente do oleiro reconhecia na loiça uma cor quase esbranquiçada, sinal de que tinha atingido a temperatura necessária. Tratava, então, de lançar sobre o castelo de loiça certa quantidade de *moinha** e, logo de seguida, com o auxílio da enxada, cobria tudo com a terra existente na cova e já negra de tantas cozeduras. Mas, o trabalho do oleiro ainda não estava terminado, durante mais um tempo mantinha-se vigilante, para que o oxigénio não penetrasse no interior, deixando a loiça com manchas brancas.

O desenfornar da loiça podia fazer-se decorridas poucas horas, mas, vezes havia, em que o oleiro só desenfornava no dia seguinte.

Temudo tem um interessante texto sobre o modo como os oleiros se abasteciam, no início deste século, dos torrões ou leivas: *“para fazerem a cozedura procedem da seguinte forma: logo depois das vindimas principiam a conduzir, para a casa de cada um, em cestos à cabeça e em seirões em burros, dos diferentes pontos onde os encontram, torrões ou leivas, enchendo com elas todas as casas ou lojas para esse fim destinadas e suas dependências. Os oleiros e suas famílias dormem todo o inverno embrulhados em mantas sobre estes torrões ou leivas, dizendo que estes improvisados colchões são mais quentes e por isso os aproveitam desta forma. Estas leivas destinadas às soengas são, de quando em quando, levemente humedecidas para se não desagregarem”* (TEMUDO, 1905: 147-148).

A lenha utilizada era apanhada nos montes das redondezas, sendo por vezes difícil de obter. Joaquim Ribeiro Alvelos disse-nos que, quando era novo, alguns oleiros costumavam ir ao monte roubar lenha para cozer a loiça. Mas, como ele não gostava de o fazer, ia à Serra da Gralheira, ao Cutelo, buscar uma espécie de terrão dos poços. Afirma que *“aquilo parecia carvão”*, o qual substituiu com bom resultado as *mocas** (achas de madeira).

O mesmo modo de cozer a loiça era utilizado em Ribolhos, local produtor criado por oleiros oriundos de Paus (Fazamões), com a diferença de que não utilizavam os *torrões** na cozedura.

A loiça fabricada por estes oleiros é enumerada por Temudo — *“potes, panelas, caçoilas, testos, sertãs, assadores de castanhas, frigideiras, pingadeiras, tigelas e tigelões”* (TEMUDO, 1905: 148), e abastecia uma população rural que dela necessitava essencialmente para a preparação dos alimentos. Nos últimos anos, o oleiro Joaquim Ribeiro Alvelos, para além de continuar a produzir loiça de cozinha — *talhas, panelas, púcaros e pucarinhos, caçoilas, cafeteiras ou chaleiras, assadores e alguidares* encadolados (CORREIA, 1980A: 264-266. Ver tb 1997A: 57) e *assadeiras*⁶³⁶ —, fazia também *“vasos para flores, artefactos vários com sentido meramente decorativo, miniaturas, panelas de 3 pés, tachos e formas para pudim”* (CORREIA, 1980A: 266) e figurado⁶³⁷.

Algumas peças eram impermeabilizadas, tendo Alberto Correia detetado o uso de quatro técnicas distintas: impermeabilização com mistura de pés e gordura (olear as talhas);

⁶³⁶ Veja-se, a propósito do modo de execução desta peça, o artigo DIOP et. al., 2008: 383-397.

⁶³⁷ No livro «As mais antigas coleções de olaria portuguesa: norte» encontram-se reproduzidas peças de Fazamões, bem como uma fotografia antiga sobre este local de produção (FERNANDES, 2012: 250-261).

impermeabilização pelo uso; impermeabilização com mistura de água e cinza (a quente); impermeabilização com folha de couve⁶³⁸ (CORREIA, 1980A: 266-268).

Tabela 70. Locais de venda de loiça de Paus (Fazamões), no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Resende (Resende, Viseu) | 12 |
| São Romão de Aregos (Resende, Viseu) | 13 |
| Lamego (Viseu) | 15 |
| Valadares (Baião, Porto) | 22 |
| Castro Daire (Castro Daire, Viseu) | 24 |
| Vila Nova de Paiva (Vila Nova de Paiva, Viseu) | 24 |
| Vila Chã do Monte (Tarouca, Viseu) | 27 |
| Armamar (Armamar, Viseu) | 29 |
| Ferreiros de Tendais (Cinfães, Viseu) Ruivais | 29 |
| Baião (Baião, Porto) | 30 |
| Cinfães (Cinfães, Viseu) | 34 |
| Moledo (Castro Daire, Viseu), Covelo | 38 |
| Moimenta da Beira (Moimenta da Beira, Viseu) | 38 |
| Touro (Vila Nova de Paiva, Viseu), Barreiras | 38 |
| São Pedro do Sul (S. Pedro do Sul, Viseu) | 46 |
| Ferreira de Aves (Sátão, Viseu), Lamas | 46 |
| Quintela (Sernancelhe, Viseu), Sra. da Lapa | 50 |
| Oliveira (Cinfães, Resende), Montão | 51 |
| Sátão (Sátão, Viseu) | 51 |
| Silvã de Cima (Sátão, Viseu) | 56 |

Os mercados de venda desta loiça eram as terras circundantes. Temudo, em 1905, refere: *“a loiça fabricada não é vendida nas oficinas: vão vendê-la nos mercados de Lamego, Castro Daire, Resende, Cinfães, Armamar e Moimenta da Beira”* (TEMUDO, 1905: 149). Alguns dos últimos oleiros de Fazamões ainda se recordam da venda da loiça por esses montes fora, com a jumenta carregada de painéis. Manuel Rodrigues, numa entrevista que realizámos, recordava essas viagens que começou a fazer com doze anos de idade. Tempos duros em busca do sustento

⁶³⁸ Maurice Picon, Helder Abraços e João Diogo também descrevem a impermeabilização das peças com resina e gordura animal (PICON; ABRAÇOS, DIOGO, 1998: 411).

que a loiça mal garantia por terras de Cinfães, Sátão, Vila Nova de Paiva, Lamas, Sra. da Lapa, Silvã, Barreiras, Romãos, Touro, Covelo, Vila Nova de Montão, Ruivais, Ferreira d'Aves...

O modo de carregar o burro era deveras interessante. Para o efeito os oleiros dispunham no chão uma corda que cruzavam várias vezes. Sobre a corda dispunham um liteiro (ou seja, uma manta) e as peças sobre este, ensacando-as com a ajuda de fetos para evitar que partissem. De seguida faziam um fardo envolvendo a loiça com o liteiro e atando-o com as cordas, pousando-o seguidamente no lombo do burro. E assim partiam para terras distantes, só regressando *“quando vendessem as peças todas, podendo demorar 7 a 8 dias sem vir a casa”*, e trocando muitas vezes as peças *“pela alimentação, dormida das pessoas e dos animais. Também era habitual trocarem por milho, azeite e outros alimentos de que necessitavam”*⁶³⁹.

Cada oleiro dispunha da sua área de venda, tentando não interferir uns com os outros. A loiça, quando a iam vender para longe, era transportada no dorso de muares; para áreas mais próximas, o oleiro transportava-a às costas, em carregos que os ombros mal suportavam. Joaquim Correia Duarte refere a existência em Resende de *pousadoiros** – ou seja, *“local assim chamado por ser aí que os carregões descansavam e pousavam os seus carregos”* – referenciados em documentos de 1136 e 1342 (DUARTE, 2001: 66, 69. Ver tb. 431). Os muros, à altura ideal para que pudessem pousar os carregos, eram essenciais para que os oleiros descansassem das agruras das viagens por caminhos sinuosos. Hoje, praticamente já não resta memória destes *pousadoiros** essenciais noutros séculos, quando o transporte era feito às costas pelos homens e à cabeça pelas mulheres, transportando enormes cargas a distâncias que hoje consideramos inimagináveis.

Costuma dizer-se que *“cada roca com seu fuso e cada povo com seu uso”* e os oleiros bem podem confirmar o ditado. Informou o Sr. Joaquim Alvelos que, consoante a terra para onde iam vender, assim as peças que levavam. Havia povoações que preferiam de um tipo, rejeitando ou consumindo menos peças de outros tipos. Os oleiros tinham, pois, de andar à feição do povo, conhecendo os usos de cada terra e tentando satisfazer a todos. Nos últimos anos em que trabalhou, Joaquim Ribeiro Alvelos só fazia a feira de Resende, e já não transportava a loiça na burra, mas sim no carro de um familiar, vendendo o grosso da produção à porta de casa.

Os oleiros, como bons negociantes, também usavam truques para enganar os clientes. Quando as peças possuíam pequenos furos que deixavam verter os líquidos cobriam-nos, pela parte interior, com um pequeno pedaço de pão. Do mesmo modo procediam os oleiros de Parada de Gatim. Na altura em que o comprador adquiria o púcaro este não deixava sair o líquido, mas,

⁶³⁹ Informação do jovem oleiro Joaquim Rasinhas Fernandes e do seu avô, Joaquim Rasinhas, em junho de 1998.

com o tempo, o pão soltava-se, ficando o utilizador nas mãos com uma peça que vertia. Pequenas manhas de quem fraco sustento conseguia com mercadoria tão quebrançosa...

Estes oleiros lembram-se de colegas seus de profissão que casaram nas terras para onde iam vender a loiça, como o José Maria Rodrigues, natural de Ferreirós (Paus, Resende) e que foi estabelecer oficina em Ribolhos (Castro Daire). Como já atrás referimos, também nos séculos XVII e XVIII, houve oleiros que migraram e foram trabalhar para outros centros oláricos como Gondar (Amarante) e Mondrões (Vila Real)⁶⁴⁰ (veja-se subcapítulo 2.9 Fluxos migratórios profissionais).

O último oleiro de Fazamões, Joaquim Ribeiro Alvelos (tal como os últimos oleiros de Ribolhos, Albino Ribeiro e José Maria Rodrigues, e o colega de Molelos, António Vista), quando verificou que a sua loiça deixou de ter procura, porque novos produtos em plástico e em inox a substituíam, começou a dedicar-se a fazer figurado, objetos que colhiam a admiração dos turistas que demandavam aquelas paragens ou que facilmente encontravam comprador nas feiras e mostras de artesanato que começaram a ser moda desde que Portugal se democratizou (CORREIA, 1982A; 1992; 1995; 1995A; 1995B; 1997B; 1998; 2003A). Assim, entre o fabrico de louça e de figurado, decorreram os últimos anos de atividade deste oleiro.

Com fabrico documentado desde a Idade Média, com uma enorme vitalidade nos séculos XVII e XVIII, termina, no início do século XXI, esta produção de loiça preta que abasteceu a cidade de Lamego e do Porto, sendo então loiça valorizada, como nos informa, em 1733, Frei Teodoro de Melo, pelo “*gosto que dão às águas, que por eles se fazem frescas, e o cheiro natural que exalam continuamente*” (DUARTE, 2001: 271-273).

⁶⁴⁰ Informações recolhidas em trabalho de campo realizado em 1995, 1996, e, principalmente, em 11 de junho de 1998.

A17 Queimadela (Armamar, Viseu)

São escassas as referências ao fabrico de loiça em Queimadela.

Em 1899, Charles Lepierre afirma que *“em Lamego, lugar da Queimadela, fabrica-se loiça preta para fogo. Tem pouca importância, não tem ornamentos e é cozida em covas semelhantes às do distrito de Coimbra”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 27). Em 1903, Rocha Peixoto afirma que em Lamego, tal como noutros locais ainda se procede à *“cocção ao ar livre e em covas”* (PEIXOTO, 1995 [1905]A: 182-183).

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se a existência, no concelho de Armamar, de quatro oficinas, cada uma com seu forno, incluindo-se a produção nas categorias de *“pequena indústria”* e de *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)”*.

Trabalhava-se apenas durante três meses, cerca de 60 a 80 dias por ano. No verão, o dia de trabalho tinha 10 horas, e, no inverno, 8 horas. No conjunto das três oficinas laborava um total de onze trabalhadores: quatro *“operários”* e sete *“aprendizes”*, todos com mais de 16 anos. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 71) (INQUÉRITO, 1891: 202, 218-219, 248-249, 276).

Tabela 71. Vencimento diário de um oleiro em Armamar em 1890

| | Operários mais de 16 anos | Aprendizes mais de 16 anos |
|-----------|------------------------------|-------------------------------|
| Ao jornal | 400 a 500 réis | 280 a 360 réis |

Em 1905, Temudo apenas refere o fabrico de telha na freguesia de Queimadela, concelho de Armamar, não fazendo menção ao fabrico de loiça preta: *“existem dois fornos de cozer telha ordinária. (...) Trabalha em cada um destes fornos o seguinte pessoal: 1 formista, 1 forneiro, 1 trabalhador, uma mulher e um carreiro. (...) Trabalham unicamente nos meses de setembro e outubro”* (TEMUDO, 1905: 139-140)

Em 1942, Russel Cortês informa que há cerca de 50 anos se tinha deixado de produzir loiça preta no concelho de Lamego, em Queimadela: *“ainda existiam, pelo menos há cinquenta anos, outras olarias, produzindo igualmente louça negra: (...) No de Lamego tínhamos Queimadela”* (CORTÊS, 1942: 164-165).

Constata-se pois, com base na informação de Charles Lepierre, a qual deve ter sido depois utilizada por Rocha Peixoto e Russel Cortês, que se fabricou, no final do séc. XIX, loiça

preta, cozida em soenga, em Queimadela, freguesia que os autores atribuem ao concelho de Lamego, mas que, de facto, na época, já pertencia ao concelho de Armamar.

O fabrico de loiça em Queimadela parece ter sido iniciado há séculos atrás, pois, nas Cortes de 1456 e de 1490, segundo dados recolhidos por M. Gonçalves da Costa, os oleiros de Queimadela e da Várzea insurgem-se contra o pagamento de portagem na cidade de Lamego⁶⁴¹ (COSTA, 1977, I: 510).

Este autor também refere a existência de umas «Taxas e ofícios de Lamego» para o ano de 1681, nos quais se mencionaria a loiça de Queimadela, indicando mesmo o nome do juiz do ofício, António Gonçalves, e o tipo de loiça e o preço de venda: *“cântaro de almude, 30 réis; enfusa grande, 25; asada de almude, 20; tigela de fogo, 10; alguidar, 20; salgadeira grande, 30; fogueiro [sic] grande, 40; talha briada, de 3 alqueires, 80; assador, 10; tigela, 2; testo, 1 real e meio”* (COSTA, 1982, III: 298 e 308). Infelizmente, desconhece-se o paradeiro deste documento, tendo, por isso, sido impossível saber qual o tipo de loiça produzido na época. Seria loiça preta, como se fazia em toda aquela área (por exemplo, Fazamões e Molelos), ou tratar-se-ia de loiça vermelha? Será que o documento refere concretamente Queimadela ou é uma extrapolação de M. Gonçalves da Costa? De facto, noutro texto seu enumera o que produziam os oleiros de Queimadela (COSTA, 1977, I: 510), mas fá-lo com base nas «Taxas de 1530» de Lamego, divulgadas por Rui Fernandes. Ora, lendo-se as referidas taxas, não se explicita, aí, que estas se aplicavam aos oleiros de Queimadela (FERNANDES, 2001A [1531-1532]: 71-72).

São, pois, escassas as referências a este local de produção cerâmico, já referido em documentos medievais. Parece ter sido um importante local de produção de telha, cujo fabrico se manteve até ao século XX, e no qual se terá também produzido loiça preta, cozida em soenga, tal como informa Charles Lepierre, em 1899 (LEPIERRE, 1912 [1899]: 27).

⁶⁴¹ *“Tanto eles [oleiros de Queimadela] como os de Várzea se queixavam nas cortes de 1456 contra os arrecadadores que os obrigavam a pagar portagem, apesar de pertencerem ao termo da cidade. D. Afonso V respondeu que apresentassem ao contador o «prazo» de isenção, no caso de o possuírem; de contrário, guardar-se-ia o costume antigo. Os condes de Marialva voltaram a exigir-lhes o pagamento da portagem, o que motivou nova reclamação nas cortes de Évora em 1490”* (COSTA, 1977, I: 510).

A18. Mões e Ribolhos (Castro Daire, Viseu)

Mões e Ribolhos são duas freguesias do concelho de Castro Daire para onde emigraram oleiros oriundos de Paus (Resende). Estamos, pois, perante mais um fenómeno de migração de oleiros.

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se o fabrico cerâmico no concelho de Castro Daire (onde se situam as freguesias de Mões e de Ribolhos nas quais se produziu loiça preta) incluindo-se a produção nas categorias de *“pequena indústria”* e de *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)”*. Existiam três oficinas, trabalhando-se todo o ano numa delas e dois meses nas outras duas. No verão, o dia de trabalho tinha 10 horas, e, no inverno, 8 horas. Nestas oficinas laborava um total de cinco trabalhadores, todos com mais de 16 anos. O vencimento, pago ao jornal, variava entre 160 e 300 réis (INQUÉRITO, 1891: 203, 220-221, 250-251).

O fabrico de loiça preta em Mões parece ficar a dever-se a uma família de oleiros oriunda de Paus e que para aqui terá vindo fazer loiça no final do século XIX (CORREIA, 1992; 1997B; 2003A).

O modo de preparar o barro era idêntico ao utilizado em Paus de onde estes oleiros eram originários.

Estamos perante mais um fenómeno migratório de oleiros, que abandonaram a terra onde nasceram e aprenderam a arte, e que se vão estabelecer-se em locais onde encontraram mercado para a sua loiça.



Desde o último quartel do século XX que já não se produz loiça em Ribolhos, local onde residia e trabalhava na arte um oleiro oriundo de Paus (Resende), mas que desde jovem foi habitar e trabalhar em Mões, freguesia para onde o seu pai tinha ido exercer a arte (CORREIA, 1980B: 412; 1992; 1995B; 1997B; 2003A).

O oleiro Albino Ribeiro era originário de S. Pedro de Paus, onde nasceu em 1890, tendo falecido, em Ribolhos, a 14 de dezembro de 1985 (CORREIA, 1980B: 413; 1992: 4-7).

Albino foi para o concelho de Castro Daire ainda jovem, pois, seus pais, oleiros oriundos de S. Pedro de Paus tinham decidido estabelecer uma olaria em Mões (freguesia do concelho de Castro Daire).

Depois de algumas ausências temporárias de Castro Daire, Albino acaba por regressar e aqui casar, estabelecendo a sua olaria, em Ribolhos, onde permaneceu até à sua morte, em 1985.

Na sua olaria reproduziu o mesmo repertório dos oleiros de S. Pedro de Paus, mas tendo-se dedicado, nos últimos anos de vida, a fazer também bonecos de barro (CORREIA, 1980B: 413-416).

O outro oleiro de Ribolhos, José Maria Rodrigues é natural desta povoação, onde nasceu em 1906 (CORREIA, 1980B: 417; 1992: 8-11). Seu pai, também oleiro, natural do lugar de Córdova, freguesia de S. Pedro de Paus, para aqui tinha migrado em busca de melhor sorte e por cá viveu e morreu. José Maria cedo aprendeu a trabalhar na arte e nela se manteve enquanto as forças lho permitiram, até cerca dos anos 90⁶⁴², deslocando-se quinzenalmente à feira de Castro Daire para vender a sua loiça (CORREIA, 1980B: 417-420).

O modo de preparar o barro em Ribolhos era em tudo idêntico ao utilizado em Paus, sendo também o mesmo o local de extração: buscavam-no nas Termas do Carvalhal ou noutros locais onde lhe encontravam as veias.

O barro era seco ao sol, guardado dentro da oficina, esmagado com o *pico** dentro da *pia**, peneirado, amassado com água e levantado na roda baixa. E idêntico era o repertório de peças e o modo de as cozer — apesar de aqui se não utilizar os *torrões**, como em Fazamões, dada a sua inexistência no local.

Trata-se, portanto, de um local de produção criado devido a um fenómeno migratório, verificando-se que estes oleiros, quando partiram para outras terras, transportaram consigo a sabedoria da arte, sendo na terra de adoção os mesmos os gestos, as técnicas e a tipologia das peças. A loiça iam vendê-la quinzenalmente à feira de Castro Daire, carregando-a no dorso de um burro.

Quando a loiça destes oleiros começou a deixar de ter uso, eles passaram a criar peças de olaria que decoravam com figuras de pessoas e animais e, a aventurar-se, também, a fazer figuras isoladas, sem ser acopladas a uma peça de olaria, iniciando produções ingénuas e esbeltas de músicos, figuras de presépio, santos, pássaros e outras criações que lhes suscitaram interesse e encontraram receptividade por parte dos compradores (CORREIA, 1980B: 409-425 e 1992: 3-1; 1995A e B). Fenómeno semelhante sucedeu com os seus colegas de Fazamões e de Molelos, fator demonstrativo de que os oleiros, ao longo dos séculos, sempre se souberam adaptar aos mercados e satisfazer a sua clientela.

⁶⁴² Muito agradeço ao Dr. Alberto Correia as informações prestadas acerca destes oleiros.

A19 Molelos (Tondela, Viseu)

A primeira referência ao fabrico de loiça preta em Molelos data de ca. 1630, aí se afirmando: *“o barro preto de Molelos, bem lavrado, é o mais cheiroso e fresco que se pode achar, assim para beber como para outro serviço”*⁶⁴³ (PEREIRA, 1955 [1630]: 82). Dois séculos passados, em 1875, Pinho Leal, confirma a qualidade de fabrico da loiça de Molelos: *“há nesta freguesia olarias de loiça de barro preto, de muito boa qualidade”* (LEAL, 1873-1890, V: 367).

Em final de Oitocentos e em Novecentos, Molelos foi palco das atenções de diversos investigadores. O que não é de admirar dado que, à semelhança de centros olários como Prado, Bisalhães ou Miranda do Corvo, também a loiça preta de Molelos – devido à quantidade de oleiros que aí laboravam, à qualidade das peças fabricadas, aos dilatados mercados de venda e à migração para outras terras – não passou despercebida ao olhar atento dos que se dedicavam ao estudo da cerâmica portuguesa.

Em 1882, a qualidade da loiça de Molelos é reconhecida na Exposição de Cerâmica que decorreu no Palácio de Cristal, e um dos seus oleiros, Manuel Luís, é galardoado com um diploma de mérito (EXTRATO, 1882: 683). Umas décadas antes, um dos seus vendedores de loiça, oleiro ou não, merece honras de ser retratado e de aparecer reproduzido na 1ª série da Coleção Palhares (1853 e 1858), de *“calças castanhas arregaçadas. Colete azul sobre camisa branca, de mangas arregaçadas também. Na canastra, à cabeça, loiça preta de Molelos”* (MADAIL, 1968).

J. M. Teixeira de Carvalho, ao referir-se à pouca qualidade de algumas das argilas de Coimbra, atestado pela existência de diversos regulamentos quinhentista com os quais se procura exigir a utilização de melhor barro, afirma que, no entanto, apesar destas medidas, a loiça se continuava a partir, o que terá levado *“à prática, depois seguida, de mandar vidrar, em Coimbra, loiça mais resistente doutras regiões (Cantanhede e Molelos) e servirem-se dela para ir ao fogo”* (CARVALHO, 1921: 136-137).

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se a existência de fabrico cerâmico no concelho de Tondela incluindo-o na categoria de *“pequena indústria”* e mencionando a produção de *“telha e louça ordinária”*. Existiam cento e oito oficinas, trabalhando-se, durante todo o ano, em oitenta e seis oficinas, e, apenas durante dois meses, em vinte e duas. Provavelmente, estas oficinas onde se trabalhava apenas durante dois meses seriam telheiras. De facto, no mundo rural, havia agricultores que durante um período limitado do ano se dedicavam à produção de telha

⁶⁴³ Agradeço ao Dr. Alberto Correia que me referiu e facultou este livro.

aumentando, assim, o magro pecúlio obtido com o trabalho no campo. No conjunto das oficinas laboravam duzentos e trinta e um trabalhadores: quarenta *“mestres”*, dezasseis *“operários”* com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; cento e setenta e dois *“operários”*, com mais de 16 anos; três *“aprendizes”*, com mais de 16 anos. Destes duzentos e trinta e um operários apenas dois sabiam ler. A matéria-prima utilizada era o *“barro”* nacional, gastando, doze destas oficinas, na sua aquisição 497.500 réis/ano. O valor anual da produção, escoada no mercado nacional, era de 8.405.000 réis (INQUÉRITO, 1891: 214, 242-243, 287, 292).

Ramalho Ortigão, em 1896, corroborando as afirmações dos que atribuem à loiça de Molelos grande qualidade, afirma mesmo que *“de uma humilde panelinha portuguesa de barro preto, de Prado ou de Molelos, deduziram em França o açucareiro, a leiteira, a cafeteira e o bule de um serviço de almoço, que ficou tradicional na fabricação de Sèvres”* (ORTIGÃO, 19__ [1896]: 149-150).

Charles Lepierre também opina sobre a loiça de Molelos *“sob o ponto de vista da forma, algumas peças não deixam nada a desejar, tanto mais que os oleiros destes sítios, desprovidos de instrução, herdaram e conservam como que um certo sentimento inato que os leva, quase que por um necessidade do belo, a apurar as formas das loiças e a enfeitá-las de uma maneira relativamente notável”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 26-27). E, na mesma senda, a enaltece Armando Vieira Santos: *“os próprios oleiros possuem uma cultura rudimentaríssima e, no entanto, a loiça saída das suas mãos é das mais belas na nossa Olaria Popular! Formas airoas, desenhos de belo sentido decorativo (em geral, executados pelas mulheres e raparigas com pequenos ponteiros de madeira afiados como lápis), as asas e os bicos dos utensílios colados com tanta perícia que mal se conhecem as soldaduras! A excelência dos barros regionais só comparável à dos barros de Aradas (localidade do distrito de Aveiro), faz dizer ao povo: ‘As panelas fazem-se em Aradas e os testos em Molelos ou as panelas em Molelos e os testos em Aradas’”* (SANTOS, [1951], I: 124).

Mas, analise-se o fabrico em Molelos, começando por traçar os caminhos da argila e a preparação da pasta.

Informa Temudo, em 1905, que *“para adquirirem o barro abrem umas galerias subterrâneas, de onde com muita dificuldade o extraem, transportando-o em sacos e cestos às costas, e algumas vezes também em gamelas, a grande distância das oficinas. A aquisição desta matéria-prima, conquanto lhes seja penosa, não lhes oferece grandes perigos, porque os proprietários, compadecidos da miséria dos pobres oleiros toleram-lhes que a explorem nos seus terrenos, contanto não os prejudiquem muito”* (TEMUDO, 1905: 158).

São contraditórias as informações que possuímos sobre a preparação do barro em Molelos. Temudo, em 1905, diz que estes oleiros se serviam de *“umas lousas para amassarem o barro”*, utilizando duas espécies diferentes de argila, uma forte e outra fraca: *“os oleiros lançam sobre as lousas que lhe servem de amassadouro uma porção de cada uma delas, que julgam suficiente para fazer boa liga, e em seguida reduzem a mistura com a adição da água necessária a uma pasta consistente, amassando bem com os pés e acabando de a preparar com as mãos”* (TEMUDO, 1905: 156).

Passados alguns anos, em 1948, anota Manuel Coimbra: *“a fabricação é rudimentar: deita-se de molho uma porção de barro no sobadoiro, borrifado com água. O sobadoiro é uma pedra grande lisa, plana, aproximadamente retangular, de natureza basáltica. Depois de amolecido, o barro é sobado, até se transformar numa massa plástica, untuosa, com uma foice de ferro, grossa, levemente arqueada e com uma cabo de madeira e isto para cada dia de trabalho”* (COIMBRA, 1948: 12).

Na início do século XXI, António Matos Coimbra⁶⁴⁴ continuava a *sovar o barro** do modo descrito por Manuel Coimbra. Interrogado sobre se se lembrava de ver amassar o barro com os pés responde que não, que tal processo nunca se usou. O texto de Temudo sobre Molelos é mais extenso do que os escritos por si para os outros centros oláricos, parecendo ser redigido por quem esteve no local e observou o trabalho dos oleiros. Por seu lado, Manuel Coimbra era natural de Molelos, conviveu com os oleiros, não havendo dúvida que descreve com rigor o processo de preparação do barro que naquele tempo se usava em Molelos. Será que houve mudança no modo de preparar o barro?

Os locais produtores de olaria à volta de Molelos, quer de loiça preta quer de vermelha, utilizam, de facto, o método descrito por Temudo – o amassar do barro com os pés. Causa alguma estranheza que Molelos seja o único local da região centro onde o barro é preparado usando o *sovadoiro** e a *foice**. Será que algures, no decurso de tempo que medeia entre 1905 e 1948, se deu uma mudança no modo de preparar o barro em Molelos? Desconhece-se, pois, os elementos disponíveis neste momento não permitem concluir se Temudo fornece ou não informações corretas. Fica aqui o levantar da questão...

Em 1990, os irmãos Coimbra continuavam a usar o *barro forte**, proveniente de Naia (Canas de Santa Maria, Tondela) e o *fraco**, proveniente de Molelinhos (Molelos, Tondela). Para

⁶⁴⁴ Em agosto de 2012, deslocámo-nos a Molelos, tendo constatado que o oleiro António Matos Coimbra já não trabalha na arte.

fazer a loiça de ir ao lume estes oleiros misturavam duas partes de barro fraco com uma de barro forte. Explica o oleiro Graciano Matos Coimbra “normalmente [misturava-se] *era duas de fraco com uma de forte, porque o forte [só] não dá, como hei de dizer, o forte é bom para trabalhar, mas não é resistente ao fogo e o fraco é que ia dar a resistência para depois poder dar-lhe fogo. Ainda hoje faço isso, ainda hoje faço uma mistura de barro forte com o fraco*”⁶⁴⁵.

António Matos Coimbra preparava o barro do seguinte modo: colocava os dois tipos de barro sobre o *sovadoiro** – pedra de forma retangular, ligeiramente côncava no meio – e aí lhes juntava a água necessária para que amolecessem – ação designada *derregar o barro**. Note-se que o *barro forte** necessitava de ser bem seco antes de ser utilizado, enquanto o *barro fraco** não precisava deste período de secagem. Depois do barro bem *derregado**, ou seja, bem amolecido, era *sovado**, bem batido, no *sovadoiro** com o auxílio de uma *foice** – ferro plano arqueado e encabado com madeira. Quando o barro estava bem *sovado** considerava-se pronto a ir à roda. Mas, ainda antes, o oleiro tinha de dar-lhe umas voltas entre as mãos, ação que designava por *bater o barro**, fazendo com ele um *bolo** que só depois de bem batido era colocado no tampo da roda para levantar a peça.

Em 1997, o oleiro Graciano Matos Coimbra⁶⁴⁶ já utilizava uma *fieira** para amassar o barro o que lhe permitia preparar numa manhã o que antes, pelos processos tradicionais, lhe demorava quase um mês.

A nova geração de oleiros de Molelos utiliza o torno elétrico⁶⁴⁷, mas o velho oleiro António Matos Coimbra continuava, em 1990, a produzir a sua loiça no *torno** igual ao de seus avós. Trata-se de uma estrutura em madeira cuja peça principal era constituída pelo conjunto solidário composto por um *veio** vertical acoplado a dois discos: um superior, *rodalho** ou *cabeça da roda**, onde o oleiro colocava o barro a levantar, e um inferior, *campo da roda**, que o oleiro fazia girar com o pé. O eixo terminava inferiormente no *guilho**. O oleiro trabalhava sentado no *banco** ou *sentelho**, e dispunha, adossada à estrutura da roda, de uma espécie de mesa na qual colocava os poucos e singelos utensílios de que se servia.

Singela é a utensilagem usada: o *caco da roda**, *augueiro** ou *caqueiro**, no qual o oleiro vai molhando as mãos e os utensílios; a *acha** de madeira que utilizava no levantamento das peças; a *aparadeira** e o *trapo da roda**, usados para alisar o barro; o *furador**, que, como o nome

⁶⁴⁵ Entrevista realizada em Molelos, a 24 de abril de 1997.

⁶⁴⁶ Em agosto de 2012 deslocámo-nos a Molelos, tendo constatado o falecimento do oleiro Graciano Matos Coimbra.

⁶⁴⁷ Em 2012, o oleiro António Marques (nascido em 1969), trabalha no torno elétrico, mas, continua a utilizar o velho torno de oleiro para fazer as assadeiras. Informação recolhida em trabalho de Campo, a 21 de agosto de 2012.

o indica, se usava para furar a peça, por exemplo, para fazer os furos nas fogareiras de castanhas; a *faca**, para cortar o barro; uma *linha**, para separar as peças do torno; as *pintadeiras** utilizadas na decoração das peças⁶⁴⁸.

Estes oleiros produziam uma panóplia dilatada de peças. Em tempos idos, a quantidade de *loiça grossa** fabricada, utilizada nas cozinhas beirãs, seria sem dúvida muito superior à de *loiça fina**. Temudo destrinça as duas diferentes qualidades de loiça: “*Os produtos fabricados de loiça grossa são: panelas, caçoilas, canecas, cântaras, cântaros, sertãs, assadores de castanhas, fogareiros, chocolateiras, trempes, alguidares, canudos de toupeiras, talhas para azeite e azeitonas e testos; de loiça fina são panelas de fogão, frigideiras, terrinas, pingadeiras*⁶⁴⁹, *jarros e bacias, galheteiros, cântaras, de segredo, pichéis de vinho, barris, tigelas, bilhas, pratos, tinteiros, tigeloões, bules, cafeteiras, açucareiros, chávenas e pires, manteigueiras, leiteiras, e além de tudo isto vasos vermelhos para flores. Fabricam ainda mais algumas peças especiais, mas só por encomenda*” (TEMUDO, 1905: 160). Em 1997, a situação era inversa, os dois irmãos Matos Coimbra eram os únicos oleiros de *loiça grossa*, fabricando *padelas* (caçoilas), *assadeiras para as castanhas*, *assadeiras de forno*, *braseiras*, *tigeloas* ou *tendedeiras* e outra loiça de ir ao lume, enquanto todos os outros produziam *loiça fina*, decorativa, totalmente polida e com grande saída⁶⁵⁰. Deste último fabrico podemos referir: *cabaça, candeeiro, candeia de três bicos, candelabro, cantil, castiçal, cesto, fruteira, garrafa, lustre, palmatória e taça com argolas* (CARVALHO *et al.*, 1996: 33-34).

Algumas destas vasilhas são decoradas pelo oleiro com a peça ainda no torno, utilizando para o efeito *pintadeiras*⁶⁵¹, ou seja, um “*utensílio de madeira, curto e afiado, usado na decoração*” (CORREIA, 1975: 28).

Como noutros centros que temos vindo a analisar também aqui a mulher tinha uma quota-parte importante de trabalho: a ela competia ajudar em diversas tarefas ligadas ao barro e, mais concretamente, no *brunir** da loiça (CORREIA, 1975: 13)⁶⁵².

⁶⁴⁸ Alberto Correia, no seu trabalho «Barros Negros de Molelos», analisa as diversas fases do trabalho nestas olarias de loiça preta descrevendo a utensilagem utilizada (CORREIA, 1975).

⁶⁴⁹ Veja-se, a propósito do modo de execução desta peça, os artigos de THIRIOT, 2008: 381-382 e de DIOP *et al.*, 2008: 383-397.

⁶⁵⁰ Vários autores enumeram as peças fabricadas nos últimos tempos: CORREIA, 1975: 29-39; SEMPERE, 1982: 353; THIRIOT; ABRAÇOS; DIOGO, 1992: 181-182; ABRAÇOS; DIOGO, 1995: 104; CARVALHO *et al.*, 1996: 33-34; ABRAÇOS; DIOGO, 1997: 65.

⁶⁵¹ Alberto Correia (CORREIA, 1975) e Teresa Carvalho *et al.* (CARVALHO *et al.*, 1996: 30, fig. 2) reproduzem algumas destas pintadeiras.

⁶⁵² Manuel Coimbra regista o caso de uma mulher que, no início deste século, fazia loiça “*como um homem*”, ou seja, trabalhava ao torno (COIMBRA, 1948: 13). Aqui ou ali ponteiavam estas exceções, que só confirmam a regra, pois em terras lusas, era o homem o único que trabalhava no torno, dedicando-se a mulher a outras tarefas: ir à água, à lenha, preparar a pasta, ajudar a cozer e a vender a loiça. Convém referir que a foto reproduzida no trabalho de Teresa

O *brunir** da loiça era feito com as peças meias enxutas e executado com auxílio de um *seixo** de *brunir*. Para o fazer a mulher ou a filha do oleiro sentava-se, colocando a peça sobre os joelhos e, segurando-a com a mão esquerda, brunia-a com o *seixo** de *brunir* que sustinha na mão direita. Para criar motivos nas peças utilizava, e utiliza, um pequeno pedaço de madeira pontiagudo com o qual *desenhava* sobre a peça: *“À medida que vai estando enxuta a loiça que tem de ser polida e enfeitada com desenhos diversos, é entregue à mulher e raparigas a quem esses serviços são confiados. O polimento, operação a que eles chamam brunir a loiça, é dado com uns pequenos calhaus ou seixos lisos, humedecendo-lhe a superfície com saliva e friccionando com eles toda a parte exterior das peças de loiça até ficarem tão lisas e brilhantes que parecem ter sido envernizadas. Os desenhos são executados a capricho, empregando para isso uns pequenos ponteiros de madeira seca, semelhantes a um lápis aparado”* (TEMUDO, 1905: 157).

Sobre a dureza das tarefas atribuídas às mulheres é interessante transcrever o que se assinala, em 1961⁶⁵³, na «Etnografia Portuguesa: tentame de sistematização»: *“a vida moderna, que tem alterado profundamente os hábitos, sente-se na vida do oleiro, porque os rapazes preferem a cidade ou, na terra, um ofício mais leve e limpo. E outro motivo – importante – influencia ou agrava esta falta de entusiasmo: as raparigas fogem-lhes, pois já sabem o futuro que as espera. O oleiro leva os filhos à olaria, e a mulher e os filhos ficam encarregados dos trabalhos auxiliares, entre eles o transporte da loiça para locais próximos. Não é normal o trabalho a dias, quer dizer, o oleiro por conta de outrem é raro. Trata-se, pois, de uma indústria pobre; nela intervêm todos os elementos da família”* (VASCONCELOS, 1933-1988, V: 249-250).

Molelos é – ao contrário de outros centros de loiça preta onde a decadência é evidente e a arte se mantém muitas vezes nas mãos já cansadas de um único e velho oleiro – um local de produção ainda em plena atividade que se soube adequar aos novos tempos enveredando pela produção de loiça fina, polida, decorativa, adaptada a novos gostos e a novos usos (CORREIA, 1997; 1997D; 2003). E soube, por exemplo, manter o fabrico do que Temudo designa por *cântaras de segredo* (TEMUDO, 1905: 160) e Charles Lepierre, em 1899, por *bilhas de segredo*

Carvalho *et al.*, na qual aparece uma mulher a trabalhar ao torno, não corresponde à realidade, ou seja, esta apenas foi ao torno exemplificar aos autores do artigo, como o homem brunia a peça com ela no torno (CARVALHO *et al.*, 1996: 24).

653 No texto vem assinalada a data de 1961, altura em que Alda e Paulo Caratão Soromenho, recolhem as informações prestadas por Eduardo Marques Coimbra, neto e filho de oleiros, residente em Lisboa (VASCONCELOS, 1933-1988, V: 249-250).

*“para água, com aberturas retangulares no gargalo, em que o operário, como que por malícia, disfarçou a saída da água por meio de um canal interior”*⁶⁵⁴ (LEPIERRE, 1912 [1899]: 27).

Hoje, a arte encontra-se nas mãos de menos de uma dezena de oleiros (entre os quais duas mulheres), proprietários das oficinas que de seguida se enumeram: *Artantiga*, dos irmãos Luís Carlos Lourosa e José Manuel Lourosa; *Barraca dos Oleiros*, de Carlos Lima e Alexandra Monteiro; *Feitiço da Púcara*, de António Duarte e António Coimbra; *Olaria Moderna*, de António Marques; *Olaria Tradicional*, de Fernanda Marques. Neste texto sobre Molelos não nos debruçaremos sobre estes oleiros que, acompanhando o evoluir dos tempos, usam processos de fabrico bem diferentes dos usados pelos antigos oleiros de Molelos, mas que lhes permitem tornar a arte menos penosa e mais rendível.

Em Molelos, ainda na segunda metade do século XX, se cozia a loiça em *soenga*, apresentando o processo diferenças relativamente a Gondar⁶⁵⁵ e Fazamões.

Como noutros locais produtores de loiça preta, em Molelos, os oleiros dispunham de um *alpendre**, local onde se dedicavam aos trabalhos do barro. Informa Alberto Correia que *“no geral a roda fica num alpendre, longe de casa, espaço oficial privilegiado onde guarda o barro, a lenha e os torrões da cozedura, onde guarda a louça secando e o sequeiro propriamente dito, traves de pinho ao jeito de grelha comprida onde dispõe a louça e lhe acende caruma seca antes que as acastele na soenga, segundo a maneira antiga ou num forno de grelha como se usou mais tarde”* (CORREIA, 2003: 83).

De facto, a fase inicial do aquecimento das peças era feita no *sequeiro**, ou seja, numa estrutura constituída por uma espécie de grelha de madeira sobre a qual o oleiro colocava a loiça que pretendia cozer, acendendo por baixo um fogo de fetos, caruma ou ramos miúdos de pinheiro, de modo a que esta fosse perdendo a água de combinação que ainda possuía e fosse ganhando resistência para aguentar a cozedura propriamente dita. O *sequeiro* fazia-se no telheiro da oficina, o *alpendre**, nunca na *soenga**.

654 Também Santos Júnior e Manuel Coimbra repararam nestas peças: *“não podem deixar de merecer uma especial referência as bilhas de segredo ou cantarinhas de engano. Há-as elegantíssimas no Felgar, brunidas, de encher pelo fundo e de beber pela asa. Semelhantes na forma e na maneira de enchimento aparecem noutros centros oleiros do país. São muito curiosas as cantarinhas de segredo de Molelos – Tondela –, de barro preto, fenestradas no colo e com um buraquinho na face interna da asa roliça, que é necessário tapar para que a água venha até ao orifício do bordo por onde se bebe”* (SANTOS JÚNIOR, 1940: 227); *“das peças típicas de loiça preta de Molelos, destaca-se a ‘cantarinha de segredo’ ou ‘cantarinha falsa’. É uma cântara vulgar, no seu primeiro fabrico, mas depois de feita, o gargalo é perfurado com recortes diversos. A asa é oca e prende-se ao bordo superior, que também é oco, onde se encontra um pequeno orifício por onde o líquido sai, tapando-se com o dedo, o orifício minúsculo, que se encontra na parte da asa, voltada para o gargalo”* (COIMBRA, 1948: 13).

655 Entre os autores que descrevem a cozedura em cova, em Molelos, destaquem-se TEMUDO, 1905; COIMBRA, 1948; CORREIA, 1975; THIRIOT; ABRAÇOS; DIOGO, 1992; ABRAÇOS; DIOGO, 1997: 64-65.

Feito o aquecimento prévio da loiça, o oleiro começava a preparar a *soenga*^{*}, que tinha cerca de 3 metros de diâmetro por 0,5 m. de fundura. Colocava, então, no fundo da soenga, uma camada de caruma seca, que por sua vez era recoberta com achas de pinheiro, constituindo-se, deste modo, uma camada regular e espessa — o *estralho*^{*656} — sobre a qual se dispunha, borcada, a loiça que se pretendia cozer. Aos poucos, as peças iam sendo transportadas do *sequeiro*^{*} e acasteladas sobre o *estralho*^{*}. Na base, borcavam-se as peças de maiores dimensões, as quais iriam servir de suporte a todas as outras. Pronto o castelo de loiça, que as mãos experientes do oleiro sabia como manter ao alto, envolvia-se tudo com grossas achas de pinheiro, colocadas na vertical e encostadas sabiamente à loiça, revestindo-se depois esta e as achas com torrões, mantendo-se apenas a descoberto, na sua parte superior, um buraco que funcionava como chaminé e cuja tiragem era garantida por pequenas aberturas feitas na base — os *bueiros*, através dos quais o oleiro, sempre que considerava necessário, ia alimentando a combustão, acrescentando lenha miúda de pinheiro. Atento à cozedura, e assegurando por gestos seculares a combustão ideal, diminuindo-a ou aumentando-a de acordo com as exigências que a experiência ditava, o oleiro, pela cor da loiça e do fogo que a cozia, decidia, em dado momento, iniciar a última fase da cozedura — o *abafamento*.

Com gestos expeditos e rápidos, e com a ajuda de uma pá, o oleiro tapava os bueiros com torrões, cobrindo a soenga com a terra retirada da área envolvente, sendo a última parte a cobrir a chaminé existente no topo da soenga. Depois, o oleiro mantinha-se algum tempo em vigília confirmando que a camada de torrões e terra isolava a loiça do contacto com o ar. Podia, então, o oleiro partir descansado, deixando a loiça a ganhar o tom preto acinzentado que lhe é tão peculiar.

O desenfornar das peças podia ser feito umas horas após o abafamento, retirando o oleiro com o auxílio de uma enxada, e com gestos cuidadosos, a terra que envolvia a loiça. Aos poucos, as peças iam sendo tiradas do castelo onde tinham cozido, limpas grosseiramente da terra e cinza que ainda pudessem conter e colocadas no bordo da soenga.

Refira-se que estes oleiros, antigamente, também faziam vasos vermelhos para flores, e que para os cozer procediam do seguinte modo: *“para conseguirem que eles fiquem com esta cor [vermelha], não cobrem a cova onde se faz a cozedura com leiva; quando os vasos têm chegado à temperatura rubra, o fumo, tendo ainda por onde sair livre os respiradouros, não se condensa e não penetra na massa, ficando por isso os vasos com a cor vermelha”* (TEMUDO, 1905: 160). O

⁶⁵⁶ Temudo refere que o estralho é constituído por *“uma espessa camada de mato seco”* (TEMUDO, 1905: 157), e, Manuel Coimbra *“por camada espessa de mato, tojo, urzes, etc., ladeados de cavacas e corcodoas, cascas de pinheiro”* (COIMBRA, 1948: 13).

mesmo afirma Leite de Vasconcelos: *“se os oleiros quiserem que a loiça fique da cor da telha, não devem abafá-la com terra vulgar; deixa-se ficar a abertura completamente destapada e pouco depois já tem o tom desejado. Esse tom é dado geralmente a vasos, alguidares, alguns cântaros e coelheiras (onde os coelhos criam os filhos)”* (VASCONCELOS, 1933-1988, X: 255).

Atualmente, em Molelos, já se não coze em soenga. A nova geração de oleiros, que aposta na execução de peças decorativas, coze em fornos de duas câmaras, a lenha. E, mesmo os últimos dois oleiros que continuaram a produzir loiça utilitária, na segunda metade do século XX (os irmãos Graciano e António Matos Coimbra), já tinham substituído as soengas por fornos a lenha de duas câmaras, cobertos superiormente. Refira-se que Graciano Matos Coimbra já faleceu e que António Matos Coimbra, devido à idade já deixou de produzir (informação recolhida em trabalho de campo a 21 de agosto de 2012).

Temudo menciona, e também Manuel Coimbra (COIMBRA, 1948: 13), quão difícil era para estes oleiros a aquisição dos materiais de que necessitavam: lenha, terrão, barro, etc.: *“a aquisição desta matéria-prima [o barro], conquanto lhes seja penosa, não lhes oferece grandes perigos, porque os proprietários, compadecidos da miséria dos pobres oleiros, toleram-lhes que a explorem nos seus terrenos, contanto não os prejudiquem muito. Não acontece o mesmo com as lenhas, com os pinheiros verdes, com o mato e com as leivas, que lhes são necessários para a cozedura da loiça, tendo por isso de adquirir esses materiais de noite, às escondidas dos donos, e assim mesmo muitas vezes perseguidos por eles, travando-se renhidas lutas entre uns e outros, cujos resultados são sempre funestos para os desgraçados oleiros, que já repetidas vezes têm sido presos e encarcerados na cadeia aos grupos de 30 e mais de cada vez. Também já por vezes os proprietários se têm visto obrigados a reclamar das autoridades competentes o auxílio da força armada, para verem se assim faziam respeitar as suas propriedades, mas nada puderam conseguir, porque a quase totalidade da população daquela freguesia é composta de famílias oleiras, a maior parte das quais nada mais possui do que o exercício da sua indústria, estando todos, por esse facto, colocados na triste contingência de terem de roubar nas propriedades particulares tudo quanto precisam para exercê-la, ou morrerem à fome, eles e suas famílias, por não estarem habituados, nem mesmo saberem ganhar a vida por outra forma”* (TEMUDO, 1905: 158-159).

Em tempos idos, esta loiça abasteceu um vasto mercado (ABRAÇOS; DIOGO, 1995: 104-105; 1997: 65-66; 1997A: 97-99), que tinha como limites, a Norte, o rio Douro, e, a Sul, o Alentejo. Num artigo de Hélder Abraços e de João Diogo intitulado «O transporte da louça negra de

Molelos», é fácil perceber a importância dos mercados de venda desta loiça que se expandia por uma vasta área (ABRAÇOS; DIOGO, 1997A: 97-99).

É provável que, em 1758, entre a “*louça de barro*” referida nas Memórias Paroquiais e vendida nas feiras e romarias das vizinhas freguesias de Guardão⁶⁵⁷ e S. João do Monte⁶⁵⁸ (concelho de Tondela) figurasse a loiça preta de Molelos.

Rocha Peixoto, em 1900, dá conta que no mercado da Figueira da Foz se encontrava à venda cerâmica “*negra de Molelos (Tondela)*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 126). E Temudo, em 1905, diz mesmo que esta loiça chegava a Espanha (TEMUDO, 1905: 159). Na primeira metade do século XX, temos referência a mulheres de Molelos que iam, todos os Sábados, vender a sua loiça a Barcouço, freguesia do concelho da Mealhada.

Através de uma estampa da segunda metade do séc. XIX, que reproduz um homem de Molelos a vender loiça em Lisboa, fica a saber-se que esta também chegou à capital (MADAIL, 1968).

Quando Temudo escreve o seu texto (1905), já os oleiros utilizavam o comboio para o transporte da loiça, poupando o corpo ao peso da carga e sendo mais fácil chegar mais longe: “*para promoverem a venda dos seus produtos despacham a louça nos caminhos de ferro para os pontos mais distantes, onde têm os seus correspondentes, que lha retiram da estação de chegada, e eles lá vão ter a pé para efetuarem as vendas, voltando outra vez a pé para suas casas, muitas vezes esmolando pelo caminho, a fim de não gastarem o dinheiro apurado na venda da louça, para com ele proverem às necessidades das famílias, até produzirem nova quantidade de loiça. Assim é a vida amargurada destes pobres oleiros, que por mais que trabalhem nunca chegam a capitalizar coisa alguma*” (TEMUDO, 1905: 159).

657 Guardão dispunha de um arraial e uma feira, tal como é atestado nas Memórias Paroquiais. “*A esta capela de S. Bartolomeu e no seu próprio dia deste santo, a 24 de agosto, acode alguma gente de romagem e demais partes mas não [tem] grande concurso. E tem um pequeno arraial que lhe fica defronte suposto que algum tempo se fazia uma feira que se diz durava mais de um dia, hoje contudo e de muitos anos a esta parte vêm somente algumas pessoas, frutos e outras coisas comestíveis e alguma louça de barro que tudo se vende livre e sem tributo algum, mas é isto de tão pouca duração que chegando às horas do meio dia quase está desfeito e a gente retirada do arraial*”; tem “*uma feira logo acima no lugar de Rabelo à qual concorre bastante gente e alguns tendeiros com suas tendas e outras mais pessoas vendendo legumes e coisas comestíveis, sal, peixe, louças de barro e ferramentas que tudo se vende livre de sisa e tributos reais. É de tão pouca duração esta feira que muito antes do sol posto está desfeita e desarmadas as tendas e toda a gente retirada do arraial*” (CAPELA; MATOS, 2010 [1758], VI: 601 e 602).

658 No extinto concelho de S. João do Monte, hoje freguesia do concelho de Tondela, realizava-se em 1758 uma feira: “*não se faz nesta freguesia feira alguma, senão um arraial no dia de S. João Batista, fora dos passais da Igreja para a parte do sul debaixo de uns frondosos carvalhos em que se vendem algumas coisas comestíveis, louças de barro, ferramentas e alhos por novidade, que vêm da Mealhada*” (CAPELA; MATOS, 2010 [1758], VI: 627).

Temudo afirma, em 1905, que *“nesta freguesia, aliás muito populosa, excetuando as casas de alguns proprietários, cada habitação é uma oficina, cujo mestre é o chefe de família, tendo como únicos operários a mulher e os filhos”* acrescentando, mais à frente *“só nesta freguesia se acham empregados no exercício desta indústria não menos de 600 homens, 700 mulheres e 800 rapazes e raparigas menores de 16 anos, ou seja mais de 400 famílias”* (TEMUDO, 1905: 159). Verifica-se uma grande discrepância entre o que é indicado no Inquérito Industrial de 1890 e o afirmado por Temudo. Mas, como já se explicou no [subcapítulo 2.10.1](#), o Inquérito Industrial não entra em linha de conta com o trabalho familiar na estrutura da olaria, o que poderá explicar, em parte, a discrepância entre os dados assinalados por Temudo e os do referido Inquérito Industrial.

Tal como Prado (extinto concelho cujas freguesias integram atualmente os concelhos de Barcelos, Vila Verde e Braga), Molelos foi também um importante centro produtor de olaria, possuindo uma dilatada área de comercialização. É notório que oleiros daqui foram trabalhar para terras alheias, buscando o pão que escasseava onde nasceram, se criaram e aprenderam a arte. Molelos foi, pois, terra de muitos oleiros tendo-se verificado, no final de Oitocentos, um fenómeno migratório de certa importância. Isso mesmo o afirma Temudo: *“por vezes, a loiça é transportada pelo comboio a longes terras, de quase todo o País, principalmente para o Norte: Em tempos idos, nessas excursões, quando encontravam região de barro bom, assentavam arraial e lá fabricavam loiça”* (TEMUDO, 1905: 159).

É claro que, para se conhecer devidamente estas migrações profissionais, torna-se necessário fazer um levantamento exaustivo dos registos paroquiais e cruzar esta informação com dados provindos de outro tipo de documentação, tarefa que extravasa o âmbito deste estudo. No entanto, com base em informações recolhidas em diversos tipos de fontes, pode afirmar-se que oleiros de Molelos migraram para centros olários já existentes, aí tendo produzido loiça (Candosa, Vila Nova de Poiares, Ossela, Aradas, Alfarelos, Alpedrinha e Flor da Rosa), ou foram criar novos locais produtores de loiça (Castelejo, Sazes de Lervão e talvez Nelas⁶⁵⁹).

O que é importante realçar é o facto de oleiros de Molelos, que foram trabalhar para terras onde já existiam oleiros, se adaptarem às técnicas aí usadas – em Aradas e Candosa, o barro era amassado com os pés e não existia *sovadoiro** como em Molelos; em Ossela, o barro era pisado numa *pia** e peneirado sendo as peças levantadas na roda baixa o que também não

⁶⁵⁹ A propósito destas migrações profissionais veja-se o subcapítulo 2.9 Fluxos migratórios profissionais.

sucedida em Molelos. Isto leva a crer que os oleiros de Molelos que laboraram em Aradas e Ossela se devem ter adaptado aos modos de produzir dos locais onde se instalaram.

Tabela 72. Locais de venda de loiça de Molelos, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Tondela (Tondela, Viseu) | 3 |
| Parada de Gonta (Tondela, Viseu) | 13 |
| Boa Aldeia (Viseu, Viseu), Pedrão | 18 |
| Viseu (Viseu, Viseu) | 28 |
| Vouzela (Vouzela, Viseu) | 28 |
| Oliveira de Frades (Oliveira de Frades, Viseu) | 31 |
| Oliveira do Hospital (Oliveira do Hospital, Coimbra) | 36 |
| Mangualde (Mangualde, Viseu) | 38 |
| Ribeiradio (Oliveira de Frades, Viseu) | 41 |
| Mealhada (Mealhada, Aveiro) | 48 |
| Arganil (Arganil, Coimbra), Mont'Alto | 49 |
| Oliveira do Bairro (Oliveira do Bairro, Aveiro) | 49 |
| Barcouço (Mealhada, Aveiro), Santa Luzia | 55 |
| Fornos de Algodres (Fornos de Algodres, Guarda) | 61 |
| Aguiar da Beira (Aguiar da Beira, Guarda) | 66 |
| Celorico (Celorico da Beira, Guarda) | 74 |
| Sernancelhe (Sernancelhe, Viseu) | 78 |
| Covilhã (Covilhã, Castelo Branco) | 88 |
| Guarda (Guarda) | 96 |
| Fundão (Fundão, Castelo Branco) | 107 |
| Pinhel (Pinhel, Guarda) | 110 |
| São João da Pesqueira (S. João da Pesqueira, Viseu) | 111 |
| Porto (Porto) | 112 |
| Vila Nova de Foz Coa (Vila Nova de Foz Coa, Guarda) | 123 |
| Leiria (Leiria, Leiria) | 130 |
| Vilar Formoso (Almeida, Guarda) | 135 |
| Santarém (Santarém, Santarém) | 187 |
| Lisboa | 263 |

Os mercados de venda destas loiças eram, como dissemos, dilatados e o modo de a transportar variava consoante os locais para onde se dirigiam. Se os locais de venda se situavam

na proximidade da olaria, as mulheres levavam a loiça à cabeça, acamada dentro de cestos. Algumas das fotografias que conhecemos documentam como era penoso transportar à cabeça uma grande quantidade de loiça. Se compararmos uma fotografia do início do século, com outra publicada por Manuel Coimbra apercebemo-nos que, tal como afirma este autor, os carregos anteriormente eram bem maiores do que nos finais dos anos 40 (COIMBRA, 1948: 13). Leite de Vasconcelos, ao referir-se a uma peça da indumentária, a capucha, utilizada, *“na serra do Caramulo e em parte dos concelhos de Viseu, Vouzela, Vila Nova de Paiva, Moimenta da Beira, Castro Daire e em alguns pontos de Trás-os-Montes”*, informa que dela *“faz a serrana boa e cómoda almofada que, ficando presa à cabeça, assenta entre os ombros, dando assim o melhor jeito para conduzir pesadas canastras ou enormes molhos de lenha, pastos ou outros fardos. Por esta forma levam os oleiros de Molelos a sua afamada e característica loiça preta aos confins do País e até à própria Espanha”* (VASCONCELOS, 1933-1988, VI: 440-441).

Os homens ajudavam nestas vendas, levando, também, a loiça à cabeça, como o comprova uma gravura oitocentista (MADAIL, 1968) e o confirmam os oleiros atuais. Não podemos deixar de mencionar que é raro encontrar um homem carregando à cabeça uma canastra de loiça. De facto, tal modo de transportar estava destinado às mulheres, utilizando os homens preferencialmente os carregos às costas.

Se as terras onde vendiam se situavam longe das olarias podiam utilizar, tal como atrás já referimos, o comboio e, mais recentemente, a camioneta da carreira ou o automóvel (TEMUDO, 1905: 159; ABRAÇOS; DIOGO, 1995: 104-105; 1997: 66; 1997A: 98).

A loiça podia ser vendida a troco, ou seja, trocando a peça por uma determinada quantidade de batatas, feijões, carne, etc., ou a dinheiro.

O certo é que, adaptando-se às técnicas utilizadas nos centros produtores onde se estabeleceram ou criando novos locais produtores, em sítios onde não existiam oleiros, e recorrendo às técnicas que conheciam, os homens de Molelos percorreram com as suas loiças e as suas famílias terras distantes da sua, em busca de melhor vida.

Os mercados de venda extravasavam em muito as fronteiras concelhias ou distritais⁶⁶⁰, chegando a povoações bem distantes: a Norte, até ao rio Douro, e, a Sul, a terras alentejanas, sendo também comercializada em Espanha. A venda de loiça de Molelos fez-se em: Porto, Aguiar da Beira, Vila Nova de Foz Coa, Fornos de Algodres, Celorico, Trancoso, Pinhel, Guarda, Covilhã,

⁶⁶⁰ Nas Memórias Paroquiais de 1755, refere-se a realização, em Guardão, freguesia do concelho de Tondela, de um arraial e de uma feira onde se vende loiça de barro, o mesmo sucedendo na freguesia de S. João do Monte, do mesmo concelho (MEMÓRIAS PAROQUIAIS VISEU, 2010 [1755]: 601, 602 e 627).

Fundão, Vilar Formoso, Mealhada, Oliveira do Bairro, Oliveira do Hospital, Arganil, Leiria, Santarém, Lisboa, Tondela, Parada de Gonta, Pedrão, Viseu, S. Pedro do Sul, Vouzela, Oliveira de Frades, Ribeiradio, Mangualde, Sernancelhe, Trevões, S. João da Pesqueira (ABRAÇOS; DIOGO, 1995: 103). Em Portugal, só Prado (Barcelos/Vila Verde), também com uma área de comercialização bem extensa, se lhe compara. Estes dois centros produtores, Molelos e Prado, eram em muitos aspetos semelhantes: possuíam grande número de oleiros, grande variedade de peças, uma migração profissional significativa e mercados dilatados de venda para as suas produções.

Tal como noutros centros oláricos, por exemplo, em Fazamões e Ribolhos, também em Molelos, alguns oleiros, que viram a loiça quase deixar de ter uso nas cozinhas, começaram a produzir figurado, que os turistas admiram e adquirem. Mas, ainda antes de se dedicarem ao figurado, os oleiros de Molelos, por volta dos anos 20 do século XX, dedicaram-se a produzir loiça em miniatura, bem como candelabros e lustres, peças que antes não realizavam: *“haverá, porém, 30 anos, o oleiro José Lourosa e, mais tarde, David Lajes começaram de fabricar peças de louça em miniatura, cópias e imitações de faiança, bijutarias e utensílios caseiros, e essas peças de louça, brunida e polida, então em voga, sendo avidamente procuradas. A estes oleiros, mais três ou quatro lhes seguiram a orientação inovadora, como António Rodrigues que tem fabricado candelabros e lustres aparatosos, José Cipriano que fabrica talhas para azeite, e Alexandre Rodrigues Vista que decora com fantasia os seus vasos para plantas. O seu filho, António Rodrigues Vista é, atualmente, até, o melhor artista de vasos”* (COIMBRA, 1948: 12).

Nos últimos anos da sua vida, António Rodrigues Vista (nascido em 1912), soube criar quer peças de olaria – lanternas, candeeiros, jarras de bico – que decorava com a aplicação de diversos motivos vegetalistas, animais e personagens, quer *“figurinhas de gente, figurinhas de bichos, homens e mulheres nos gestos quotidianos da vida”* (CORREIA, 1995: 44. Ver tb. 1982A e 1992: 12-15). Os velhos oleiros, quando começaram a perder o mercado para as suas loiças atreveram-se a ser barristas e a modelar no barro o que antes nunca tinham ousado criar...

A20 Nelas (Nelas, Viseu)

A única referência que se conhece ao fabrico de loiça preta em Nelas deve-se a Charles Lepierre, o qual afirma ter visto loiça preta desta localidade na exposição de 1888, em Lisboa (LEPIERRE, 1912 [1899]: 29). Depois deste autor não é conhecida mais nenhuma menção ao fabrico de loiça em Nelas.

Note-se que Nelas, freguesia do concelho com o mesmo nome e pertencente ao distrito de Viseu, encosta à vizinha freguesia de Paranhos, freguesia do concelho de Seia, distrito da Guarda. Será que estas duas freguesias, vizinhas geograficamente, mas administrativamente dependentes de concelhos e distritos diferentes, constituíram, em tempos idos, um grupo produtor? Desconhece-se.

Ou será que Nelas se ficou a dever a um fenómeno de migração de oleiros de outras localidades, tendo tido uma duração muito limitada no tempo?

Nelas era um dos pontos de venda dos oleiros de Molelos (ABRAÇOS; DIOGO, 1997A: 99). Ter-se-á estabelecido nestas paragens algum oleiro de Molelos? É uma hipótese que os dados até ao momento disponíveis não permitem confirmar.

A21 Ossela (Oliveira de Azeméis), Lugar de Mosteiro; Castelões (Vale de Cambra, Aveiro), Lugar de Barbeito

Ossela e Castelões são duas freguesias vizinhas que, apesar de pertencerem a distintos concelhos, respetivamente a Oliveira de Azeméis e a Vale de Cambra, se devem considerar como fazendo parte do mesmo grupo produtor. A crer na documentação compulsada, a produção de loiça em Castelões deve-se ao facto de para aí ter ido trabalhar um oleiro de Ossela.

Ossela e Castelões são duas freguesias vizinhas, fabricando o mesmo tipo de loiça, utilizando o mesmo barro, a roda baixa, comungando as mesmas técnicas e vendendo nos mesmos mercados, pelo que as podemos considerar como fazendo parte do mesmo centro olário.

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica no concelho de Oliveira de Azeméis indicando-se a existência de dezoito oficinas, cada uma com seu forno, incluídas na categoria de *“pequena indústria”* e produzindo *“telha ordinária, panelas de barro”*. Fica a saber-se que numa destas oficinas se trabalhava todo o ano, e, em dezassete delas, durante seis meses. No verão, o dia de trabalho tinha 12 a 14 horas, e, no inverno, cerca de 10 horas. No conjunto das oficinas laborava um total de cinquenta e três operários, sendo trinta e seis do sexo masculino (dezanove *“operários”* com mais de 16 anos; quatro *“aprendizes”* com idades compreendidas entre os 12 e os 16 anos; treze *“aprendizes”* com idade superior a 16 anos), e dezassete *“operárias”* do sexo feminino, todas com mais de 16 anos de idade. Dos cinquenta e três operários apenas um, do sexo masculino e com mais de 16 anos, sabia ler.

O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 73).

Tabela 73. Vencimento diário de um oleiro em Oliveira de Azeméis em 1890

| | Operários mais de 16 anos | Aprendizes entre 12 a 16 anos | Aprendizes mais de 16 anos |
|-----------|------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Ao jornal | 140 a 240 réis | 80 réis | 80 réis |

A matéria-prima utilizada era o *“barro”* nacional, produzindo-se anualmente 4.110 *“telhas”* e 1.000 *“panelas”*, estimando-se o valor da produção em 1.730.000 réis/ano, sendo o mercado de venda *“nacional”* (INQUÉRITO, 1891: 9, 26-27, 42-43, 52-53, 66).

Em 1908, Rocha Peixoto informa que já só subsistiam dois oleiros nesta área: um, em Ossela, outro, em Castelões. Segundo ele o oleiro de Castelões estava aí *“destacado”* e apelidava-o

de “*o exilado de Barbeita*”, dado ser proveniente deste lugar da freguesia de Ossela, tendo ido viver e trabalhar para Castelões (PEIXOTO, 1995 [1908]: 315).

Joaquim de Vasconcelos, mentor da Exposição de Cerâmica que decorreu, em 1882, no Palácio de Cristal, no Porto, enumera, entre “*a loiça das aldeias*” presente no certame, a de Aveiro, cuja “*produção é abundante*” e de cujas olarias cita Vagos, Ílhavo e “*Ossela (loiça preta)*” (VASCONCELOS, 1883, 10: 474). Nesta exposição, um dos oleiros de Ossela, de nome Cândido da Silva, obteve mesmo uma menção honrosa (EXTRATO, 1882: 683).

Também Rocha Peixoto, em 1899, ao referir diversos centros produtores de loiça em Portugal assinala “*a olaria de Ossela (Oliveira de Azeméis)*”, sobre a qual, alguns anos mais tarde, irá publicar um pequeno estudo (PEIXOTO, 1995 [1900]: 123; 1995 [1908]).

Em 1905, Temudo dá conta da existência, em Ossela, de “*uma pequeníssima indústria caseira de fabrico de louça preta ordinária*” (TEMUDO, 1905: 41).

Os oleiros de Ossela e Castelões utilizavam argila que buscavam nas proximidades das olarias. Serviam-se da roda baixa e coziavam em “*cova*”, associando o fabrico da loiça com outras atividades complementares. Produziam *panelas, cântaros, caçoilas e púcaros*, e, também, “*bilhas de segredo, bules e açucareiros*” brunidos (PEIXOTO, 1995 [1908]: 316). Eram conhecidos pela designação de *pucareiros** ou *paneleiros**, e vendiam a sua loiça pelas redondezas.

Em 1953, Luís Chaves ainda se refere a estes oleiros, mencionando os “*pucarinhos airosos de Vilar de Nantes ou de Ossela*” (CHAVES, 1953: 59).

António Manuel Silva e Gonçalves Guimarães fazem um levantamento das peças produzidas pelos oleiros de Ossela, referindo as que se encontram no Solar Condes de Resende (Câmara Municipal de Gaia) e que possuem os dizeres impressos «L.B.C. Ossela O. A.» (SILVA; GUIMARÃES, 1998: 390-391). Emanuel Ribeiro, que teve conhecimento de uma moringa deste tipo, diz que se deve ler do seguinte modo as iniciais inscritas na peça: “*Luís Barbosa Coimbra, Ossela, Oliveira de Azeméis*” (RIBEIRO, 1925: 39). Em 1992, fez-se, em Oliveira de Azeméis, uma exposição evocativa deste fabrico, organizada pela Associação de Defesa e Conhecimento do Património Cultural Oliveirense, em colaboração com a casa Municipal de Cultura de Vila Nova de Gaia, na qual se expuseram peças deste oleiro (SILVA, 1992).

Peças provenientes das olarias de Ossela/Castelões são estudadas e publicadas por António Manuel S. P. Silva (SILVA, 1996A e 1997), e por este autor e Manuela Ribeiro (SILVA; RIBEIRO, 1998). Este mesmo autor, noutro artigo feito em colaboração com Gonçalves Guimarães analisa com mais detalhe este local produtor (SILVA; GUIMARÃES, 1998). Neste texto constam

dados biográficos sobre o último oleiro de Ossela, Luís Barbosa Coimbra, tendo chegado à conclusão, através da consulta dos registos paroquiais, que o seu avô paterno, Diniel [sic] Coimbra, também oleiro de profissão, era natural do lugar de Botulho, freguesia de Molelos (Tondela, Viseu). Para além do oleiro Daniel Coimbra, de seu filho e neto, respetivamente Cândido e Luís Barbosa Coimbra, os registos paroquiais que estes autores compulsaram (anos de 1860 a 1877), assinalam, também, como exercendo a arte no local, os irmãos Francisco e José Barbosa (SILVA; GUIMARÃES, 1998: 388-389).

Já atrás se referiu que, em 1882, o oleiro Cândido da Silva, de Ossela, ganhou, na Exposição de Cerâmica Nacional, uma menção honrosa (EXTRATO, 1882: 683). Este oleiro Cândido da Silva é, muito provavelmente, o Cândido Barbosa, filho de Daniel Coimbra e pai do último pucareiro – Luís Barbosa Coimbra. De facto, Rocha Peixoto, que visitou as olarias no início do séc. XX, diz que o oleiro que então laborava, e que nós sabemos ser Luís Barbosa Coimbra, nascido em 1870, era filho de *“um barrista de fama e galardoado na Exposição Cerâmica do Palácio de Cristal, em 1882”* (PEIXOTO, 1995 [1908]: 316. Ver tb SILVA; GUIMARÃES, 1998: 388).

Rocha Peixoto, o único que dedicou um estudo monográfico a estes *pucareiros* de Ossela e Castelhães, refere a utilização de dois barros, um de Lordelo (Vila Chã do Cambra) e outro do lugar de Bustelo (Ossela), sem indicar o doseamento (PEIXOTO, 1995 [1908]: 315. Ver tb. TEMUDO, 1905: 33 e 41). Ficámos ainda a saber que os barros eram *“misturados e pisados a maço e em seco numa pia de pedra, peneirados depois e por fim amassados à mão e com água que baste, está pronta a pasta para ser modelada”* (PEIXOTO, [1908]: 315).

Como se pode verificar pelo texto citado, estes *pucareiros* de Ossela comungavam com os oleiros de Gondar, Gove, Ancede e Paus, a utilização das mesmas técnicas e utensílios de trabalho: secagem do barro, *pia** e *pico** e uso da roda baixa. Quanto à estrutura de enformamento usada subsistem dúvidas. Parece que cozeriam em *cova** e não em *soenga**, apesar de, no trabalho de campo que realizámos, não ter sido referida a utilização do *sequeiro**.

Em Ossela tivemos oportunidade de entrevistar António Barbosa Coimbra, neto do oleiro Luís Barbosa Coimbra, e sua esposa Maria da Soledade Henriques da Costa, que nos forneceram informações interessantes e elucidativas sobre este oleiro e a loiça produzida⁶⁶¹. Quem vive no meio

⁶⁶¹ António Barbosa Coimbra ficou sem pai com um ano de idade, vindo a ser criado, ele e os irmãos, na companhia da mãe, em casa do avô paterno, o oleiro Luís Barbosa Coimbra. Com o decorrer dos anos os irmãos foram resolvendo a vida por outros lados e ficou ele e a mãe a viver com o velho oleiro que entretanto cegara. Mesmo depois de casado, António Coimbra continuou a residir em casa do avô só daí saindo ao adquirir casa e terras próprias. Da vivência com

do barro desde cedo se começa a afeiçoar com as tarefas que lhe andam associadas e, por isso, foi fácil ao neto do oleiro recordar os tempos idos.

Luís Barbosa Coimbra nasceu a 22 de abril de 1870 e teve como padrinho de batismo o oleiro de Castelões, Luís Bastos (SILVA; GUIMARÃES, 1998: 388-390). Era homem inteligente e engenhoso, sabia ler e escrever⁶⁶² e dominava a arte de barbeiro, costumando cortar o cabelo e aparar a barba aos vizinhos. Mas, a sua principal profissão era o fabrico da loiça, complementada com a posse de uma vaca e algumas ovelhas destinadas ao sustento da casa. Não tinha terras de lavoura, nem nunca a esta se devotou. No entanto, Rocha Peixoto refere, em 1908, que os oleiros *“sobrevivem a venderem os seus púcaros negros nas feiras, e associando interpoladamente alguma agricultura ao seu descaroável mister”* (PEIXOTO, 1995 [1908]: 315).

Muitas vezes António Barbosa Coimbra ajudou o avô Luís na extração do barro, o qual iam buscar às *“covas do barro”* situadas no Monte da Cumieira, na própria freguesia. Aí, o oleiro procurava as veias de argila e, encontrando-as, extraía o barro com uma picareta. Depois de *arrancado**, era colocado dentro de uma gamela de madeira e despejado nos carros de bois que o transportavam até à oficina, em Mosteiro. O barro era extraído no verão e arrancado em quantidade suficiente para um ano de trabalho.

Quando o barro chegava à oficina colocavam-no numa *rima**, ou seja, num monte, estendendo-o posteriormente ao sol para que secasse. Depois de seco, guardavam-no em local coberto, e, quando dele precisavam colocavam-no numa *pia** retangular de pedra (feita de cinco lajes encostadas umas às outras) onde era esmagado com um *maço** de madeira de sobreiro ou carvalho. O barro tinha de ficar em pó sendo seguidamente peneirado com uma *peneira** muito fina, não podendo em tal tarefa ser utilizada uma *criba**, peneira de malho mais grosso, pois, de outro modo, o barro não servia para fazer as peças. Esta argila era peneirada para uma outra *pia** de pedra, misturada com água e *“amassada até ficar com liga”*.

António Barbosa Coimbra diz que o seu avô, Luís Barbosa Coimbra, só utilizava uma qualidade de barro, não fazendo mistura de diferentes argilas⁶⁶³. Informação contrária à dada por Rocha Peixoto, e acima mencionada, o qual assinala a mistura de duas qualidades diferentes de barro (PEIXOTO, 1995 [1908]: 315). António S. P. Silva e Antunes Guimarães a partir de

a avó paterna pouco se lembra pois esta morreu quando era ainda menino. O Sr. António não se recorda da existência de outros oleiros em Ossela.

662 Disponha de um caderno onde apontava os dados relacionados com a família – nome de seus irmãos, mulher e filhos, datas de nascimento, casamento e morte –, a terra que possuía e suas confrontações para além de outros dados que considerava relevantes. Hoje ninguém sabe do seu paradeiro.

663 Informação de seu neto, António Barbosa Coimbra, em 17 de janeiro de 1998.

testemunhos orais, confirmam a extração de argila nas “*covas do barro*” existentes no Monte da Cumieira, lugar de Bustelo e na Mina das Lousas, “*no caminho que vai de Mosteiro para Castelões*” (SILVA; GUIMARÃES, 1998: 389).

O Sr. António Barbosa Coimbra informou também que o barro rejeitado pelo peneiramento era guardado e utilizado para fazer os *adobos**, ou seja tijolos maciços que serviam de lastro para os fornos do pão e também para constituir as paredes da *cova** onde coziavam a loiça. O oleiro procedia do seguinte modo: misturava o barro, que tinha sido rejeitado no peneiramento, com água e amassava-o com o auxílio de uma *sachola*, fazendo seguidamente os *lares** com uma forma própria. Estes, depois de secos ao sol, eram utilizados no fabrico dos fornos do pão.

O seu avô, assim como a sua tia-avó, utilizavam a *roda baixa**, usando o seu avô uma *dedeira*⁶⁶⁴ para levantar as peças na roda. É interessante esta referência a uma mulher a trabalhar à roda. A Sra. Maria do Casal⁶⁶⁵, segundo informação do seu sobrinho-neto, dedicava-se apenas ao fabrico de testos, não fazendo outra qualidade de loiça⁶⁶⁶. Também Ana Bastos, mulher do oleiro Almiro Rodrigues da Silva e filha do oleiro Luís Bastos, da freguesia vizinha de Castelões (Vale de Cambra), se dedicava à feitura de testos à roda. Como já referimos entre os oleiros das duas freguesias existiam relações de compadrio, e ambas as freguesias se devem considerar como um único centro olário.

Em Parada de Cunhos (Vila Real), na 1ª metade do século XX, também existia uma mulher que fazia testos, desconhecendo-se se para o efeito recorria ao uso da roda baixa. A cozedura dos testos era-lhe garantida graciosamente nos fornos telheiros que existiam na mesma freguesia⁶⁶⁷, sendo visível, através de uma fotografia publicada em 1909 (AGUIAR, 1909: 188), que os testos eram dispostos sobre as telhas, na parte superior do forno. Também em Coimbrões (Santa Marinha, Gaia) algumas mulheres se dedicavam a confeccionar testos que depois eram cozidos na soenga, junto com a loiça produzida pelos *paneleiros** (RIBEIRO, 1996: 59).

A feitura de testos pelas mulheres (peça que sabemos de fácil execução), em distintos e distantes locais de produção de louça preta, pode indiciar que este trabalho seria da responsabilidade destas e não dos oleiros.

⁶⁶⁴ Alberto Correia refere o uso da *dedeira* em Fazamões e define-a como: “*pano de linho que o oleiro enrola no dedo médio da mão esquerda para levantar, na roda, as paredes dos vasos*” (CORREIA, 1980A: 252).

⁶⁶⁵ Maria do Casal era casada com um lavrador e tinha filhos, mas costumava vir fazer os testos na roda baixa para junto de seu irmão.

⁶⁶⁶ António Manuel S. Silva e J. A. Gonçalves Guimarães referem que o fabrico dos testos seria feito por outros oleiros que não o Luís Barbosa Coimbra (SILVA; GUIMARÃES, 1998: 389-390). No entanto, e pelas informações que acima referimos, estes eram feitos pela irmã do oleiro e por ele cozidos.

⁶⁶⁷ Informação do oleiro Cesário da Rocha Martins, em 5 de Outubro de 1995.

Era rudimentar a utensilagem usada, limitando-se ao *fanadouro**, à *dedeira** acima referida e a algumas *pintadeiras*⁶⁶⁸, de madeira, utilizadas na decoração das peças.

Temudo, em 1905, diz que os oleiros de Ossela e Castelões fazem “*fogareiros, panelas e testos*” (TEMUDO, 1905: 33 e 41). Rocha Peixoto, em 1908, diz que predominam “*as panelas, os cântaros, as caçoilas e, nomeadamente, os púcaros*”, acrescentando que também faziam “*novas formas, incluindo as bilhas de segredo, bules e açucareiros*” (PEIXOTO, 1995 [1908]: 315-316).

Sabemos que da produção do oleiro Luís Barbosa Coimbra constavam as seguintes peças: *fogareiros e assadeiras das castanhas*, aramadas por ele⁶⁶⁹; *panelas para corar o ouro* (utilizadas na Ourivesaria Guedes, de Oliveira de Azeméis); *canecas de segredo, bules, púcaras para os rojões, chocolateiras*, etc., sendo muitas destas peças, depois de feitas, e após um determinado período de secagem, brunidas com um seixo. Também dispunha de uns “*pauzinhos com uns feitios*”⁶⁷⁰ que imprimiam na pasta ainda fresca, decorando deste modo algumas das peças. Engenhoso como era chegou mesmo a fazer um santuário em barro que tinha exposto em casa. Com o decorrer dos anos o santuário foi-se estragando e dele hoje só resta a memória e uns pináculos que o rematavam⁶⁷¹.

Da produção conhecida deste oleiro fica-se com a ideia da existência de dois fabricos: um, de loiça de cozinha, de menor apuramento decorativo, que servia na preparação de alimentos, no transporte de água e no armazenamento de líquidos (água, azeite, etc.) ou sólidos (azeitona, cereais, etc.), bem como no trabalho do ouro; e outro, de loiça que podemos designar *fin*a, de apurado acabamento técnico, sendo peças profusamente brunidas e decoradas com motivos impressos – como *bules, açucareiros, chávenas*, etc. Algumas das peças por ele produzidas (*púcara*⁶⁷², *prato, tigela, caneca, cafeteira* e *bule* de chá) estiveram patentes na exposição «Paneleiros e Pucareiros: a loiça preta em Portugal» (LOUÇA PRETA, 1997: 158-159).

668 Rocha Peixoto explica que para decorar as peças os oleiros se serviam de pintadeiras, “*e a pintadeira é um cone reto de madeira muito alongado (eixo = 0,1 m; diâmetro da circunferência da base = 0,015 m), com entalhas mais ou menos numerosas e profundas na periferia da base. Tomando o utensílio pelo vértice e fazendo-o correr pela gola ou bojo, realizando, a um tempo, sucessivos movimentos de rotação, assim se imprimem, consoante o modelo ou fantasia do louceiro, as decorações incisas e interrompidas: só gravam, é bem claro, as saliências das entalhas. Os símiles encontram-se nas conteiras de Prado e num utensílio análogo usado pelo ceramista romano*” (PEIXOTO, 1995 [1908]: 316).

669 Não tem sido prestada a devida atenção à arte de aramar as peças em Portugal, mas este costume era usual quer no País quer no estrangeiro e ajudava a reforçar e proteger as paredes das peças de barro. A este propósito consulte-se o catálogo «A Arte do arame» no qual se analisa esta arte na Eslováquia (HALLONOVÁ, 2008).

670 Informação de seu neto, António Barbosa Coimbra, em 17 de janeiro de 1998.

671 Temos na nossa posse um desses pináculos.

672 A peça designada “*pote de banha*” melhor seria designá-la *púcara*, pois assim lhe chamam ainda hoje os familiares dos oleiros de Ossela e Castelões.

A existência de um fabrico de luxo, de barro fino, polimento esmerado e decoração profusa seria, como afirma Rocha Peixoto, uma influência das *“loijas beirãs providas de S. Pedro do Sul (?) e de Molelos (...). Variaram, melhoraram e criaram-se novas formas, incluindo as bilhas de segredo, bules e açucareiros. Adotou-se em todo o vasilhame o brunido, conseguindo-o o oleiro com a fricção dum seixo na peça antes de ir ao fogo, à altura em que a consistência da pasta permitia a aplicação sem o perigo de a amolgar. E por fim multiplicaram-se as ornamentações incisas, geométricas ou florais, acentuadamente com o aspeto das de Molelos, e sempre, na reta ou na curva, em linhas interrompidas”* (PEIXOTO, 1995 [1908]: 316).

Os oleiros de Ossela dispunham de um espaço próprio dedicado à cozedura da loiça – a *“casa do forno da loiça”*. Os nossos informadores não referiram se a loiça era previamente esquentada no *sequeiro*⁶⁷³, pelo que subsiste a dúvida se cozeriam em *soenga** ou se pelo contrário cozeriam na *cova**. Sendo que a diferença essencial é o facto de na *cova**, a loiça ser previamente esquentada em *sequeiro*, enquanto na *soenga* as três fases de cozedura da loiça – aquecimento, cozedura propriamente dita e abafamento – se realizam todas no mesmo local, ou seja, dentro da *soenga*⁶⁷⁴. O certo é que, em Ossela, na cozedura em *cova**, a loiça era rodeada por uma fileira de adobes. Será que a estrutura de enformamento era uma *cova**, mas que a loiça não se esquentava previamente em *sequeiro*? Se assim fosse esta cozedura em *cova** teria mais semelhança com a *soenga**, pois não necessitava de um aquecimento prévio da loiça em *sequeiro**.

Explicou o Sr. António como costumavam cozer a loiça na *cova*⁶⁷⁵: o fundo levava *achas**, sobre as quais dispunham as peças. À volta da loiça colocavam mais lenha, deixando três buracos por onde iam alimentando o lume. Em redor da loiça e da lenha punham uma fiada de *adobos**, e, por cima, a cobrir tudo, cacos. Iam alimentando o lume por três aberturas que tinham deixado entre os adobes. Quando o fogo este estava bem *“vermelhinho”* punham por cima caruma de pinheiro em grande quantidade, abafando seguidamente a loiça com terrão e terra. Mantinham-se durante um tempo de volta da *cova** para que não houvesse nenhuma fuga de ar. Só procediam

673 O *sequeiro** é uma estrutura constituída por dois suportes de pedra, ou uma espécie de par de cavaletes de madeira, que aguentavam, na horizontal, uns troncos de madeira verde entre os quais existia um intervalo de 10 a 15 cm, e que tinham um comprimento de cerca de 3 metros estando afastados do solo cerca de 0,5 a 1 metro. Sobre estes troncos o oleiro colocava a loiça que pretendia cozer, acendendo por baixo um fogo de fetos, caruma ou ramos pequenos de pinheiro, para que a loiça fosse perdendo a água de combinação que ainda possuía e fosse ganhando resistência para aguentar a cozedura propriamente dita. O *sequeiro* fazia-se no telheiro da oficina, o *alpendre**, próximo da cova onde se cozia a loiça, mas nunca na dita cova.

674 A única exceção ao exposto é a *soenga* de Molelos na qual se faz previamente um aquecimento no *sequeiro*, tal como se procede quando se coze a loiça em cova. Só que, na cozedura em *soenga*, não é costume rodear a loiça com uma fiada de adobes.

675 O Sr. António Coimbra não se lembra de utilizarem o termo *soenga* para designar a *cova* onde coziavam a loiça.

ao desenformar da loiça no dia seguinte⁶⁷⁶. Por vezes a loiça *assedava** (= rachava), se estivesse *assedada**, tocava a choco. A *cova** de cozer a loiça ficava numa das dependências da casa de habitação, que eles designavam por “*casa do forno da loiça*”.

Será importante chamar a atenção para o seguinte: sendo o oleiro Daniel Coimbra, avô de Luís Barbosa Coimbra, natural de Molelos (local onde ainda hoje há oleiros de apelido Coimbra a trabalhar na arte), teve de se adaptar as técnicas utilizadas em Ossela e que diferiam daquelas a que estava habituado – preparação do barro, na *pia** sendo pisado com o *pico**, em vez de ser batido no *sovadoiro** com a *foice** como em Molelos; feitura das peças na *roda baixa**, em vez de ser no *torno**, como em Molelos.

É provável que Daniel Coimbra tenha vindo trabalhar para um local, Ossela, onde já se produzia loiça e se tenha adaptado às técnicas utilizadas localmente. Terá, talvez, introduzido a produção de loiça fina, decorada como era uso em Molelos.

Lembremos que António Manuel Silva e Gonçalves Guimarães, na pesquisa que realizaram nos registos paroquiais, encontraram referência, entre 1860 e 1870, a mais dois irmãos, oleiros, Francisco e José Barbosa (SILVA; GUIMARÃES, 1998: 388-389).

Se a produção olárica tivesse sido iniciada em Ossela por oleiros oriundos de Molelos dificilmente estes utilizariam modos de produzir distintos daqueles a que estavam habituados. Neste momento, e face aos dados disponíveis, é difícil comprovar se foram oleiros oriundos de Molelos que introduziram o fabrico de loiça em Ossela, ou se estes se limitaram a migrar para onde já existiam oleiros.

A loiça que se pretendia vender era transportada de dois modos⁶⁷⁷, à cabeça das mulheres ou em carro de bois. Costumavam ir vendê-la nas redondezas, contratando para o efeito mulheres que a levavam à cabeça, acamada dentro de cestos (parecidos com os das padeiras), sendo as peças amarradas com uma *guita**, ou seja, uma corda muito fininha. Depois de acamada e atada cuidadosamente com a guita, em várias direções, a loiça parecia que ficava recoberta com uma rede. O oleiro ia vender a loiça pelas terras em volta, tendo mesmo chegado a ir, na companhia de duas mulheres, vender a loiça para Sever do Vouga. Também costumava transportar

⁶⁷⁶ Ao contrário do afirmado por António Manuel Silva (SILVA, 1996A: 48), parece que o oleiro Luís Barbosa Coimbra, toda a vida cozeu em cova, nunca tendo utilizado o forno de duas câmaras. Informação recolhida em trabalho de campo.

⁶⁷⁷ António Manuel Silva e Gonçalves Guimarães referem que o oleiro costumava transportar a loiça num burro ou que contratava mulheres que a transportavam à cabeça. O neto do oleiro, o nosso principal informador, não referiu o transporte feito em burro, mas pode ser que assim tenha sucedido.

a loiça em carro de bois, com “*vacas serranas*” que pediam emprestadas aos seus vizinhos lavradores, pagando o frete.

O oleiro tinha sempre dinheiro que guardava num “*migalheiro*” com três compartimentos, onde metodicamente dispunha as moedas. Diz o seu neto que “*um artista tem sempre dinheiro*”⁶⁷⁸. Luís Barbosa Coimbra costumava fazer a Praça, em Oliveira de Azeméis⁶⁷⁹, que se realiza aos Domingos, e o mercado de Vale de Cambra. Este oleiro faleceu a 22 de março de 1959 e com ele desapareceu a arte da louça preta, na freguesia de Ossela, concelho de Oliveira de Azeméis.

Tabela 74. Locais de venda loiça de Ossela, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Macieira de Cambra (Vale de Cambra, Aveiro) | 6 |
| Oliveira de Azeméis (Oliveira de Azeméis, Aveiro) | 6 |
| Sever do Vouga (Sever do Vouga, Aveiro) | 18 |



Na vizinha freguesia de Castelões – que, juntamente com Ossela constitui um único centro produtor, dado que é o mesmo o barro, as técnicas de fabrico, o modo de cozer a loiça e os mercados de venda – trabalhou um oleiro de Ossela, de seu nome Luís de Bastos.

Através de trabalho de campo realizado em Castelões, e do artigo publicado por António Manuel Silva e Manuela Ribeiro⁶⁸⁰ (SILVA; RIBEIRO, 1998), conseguimos ficar a conhecer um pouco melhor este local de produção e os seus últimos oleiros.

Temudo, em 1905, informa que as argilas desta área “*são aplicadas unicamente ao fabrico de louça preta, ordinária, e essa mesma em pequena quantidade. Há apenas na freguesia de Castelões, lugar de Barbeito, um pequeno industrial que se dedica a este fabrico na própria casa de habitação em repartimento separado*” (TEMUDO, 1905: 33). Nessa época laborava em

⁶⁷⁸ Assim o afirmou António Barbosa Coimbra.

⁶⁷⁹ António Manuel Silva e Gonçalves Guimarães referem que “*a 18 de fevereiro de 1921 a Câmara deste município [Oliveira de Azeméis] concede-lhe licença ‘para expor à venda louça preta nos dias de mercado desta vila, ocupando os números vinte e um e vinte e seis da secção da louça, com a superfície de dois metros quadrados, de que pagou a taxa respetiva até ao fim do corrente ano’*” (SILVA; GUIMARÃES, 1998: 389).

⁶⁸⁰ António Manuel S. P. Silva e Manuela C. S. Ribeiro publicaram um interessante e útil estudo sobre «Os pucareiros do Barbeito, Castelões», baseando-se em informação de arquivo e na recolha oral (SILVA; RIBEIRO, 1998).

Castelões o oleiro Luís de Bastos, cuja presença se deteta, nesta freguesia, desde pelo menos 1870 (SILVA; RIBEIRO, 1998: 30, nota 9).

O oleiro Luís de Bastos⁶⁸¹ e sua mulher, Teresa Maria, tiveram sete filhos⁶⁸². Nenhum dos filhos se dedicou à arte, mas duas das filhas mantiveram-se ligadas à loiça: Ana de Bastos (1887-1970⁶⁸³) e uma outra filha, a qual, depois de casada, passou a vender, nas feiras, loiça de Barcelos e de Alcobaça.

É interessante referir que, em 1870, Luís de Bastos foi padrinho de batismo do oleiro Luís Barbosa Coimbra, de Ossela (SILVA; GUIMARÃES, 1998: 388). Estas relações de compadrio vêm comprovar o afirmado por Rocha Peixoto quando diz que o oleiro de Castelões estava aí “*destacado*” das olarias de Ossela (PEIXOTO, 1995 [1908]: 315).

No segundo quartel do século XX, já só aqui laborava Almiro Rodrigues da Silva. Almiro não era filho de oleiros, mas casou, em 1908⁶⁸⁴, em família de oleiros. Sua mulher, Ana de Bastos, era filha do oleiro Luís de Bastos e de Teresa Maria, e foi com este que Almiro aprendeu a arte.

Almiro manteve a profissão de oleiro, que herdou do sogro, mas dedicou-se também à arte de pedreiro e de barbeiro, tendo deixado de cozer loiça nos anos 40 do século XX. Era pessoa divertida, a quem agradavam as festas e romarias, tendo o dom de conseguir exprimir-se em verso. Morreu a 7 de fevereiro de 1974.

Segundo nos informaram em Castelões, o oleiro misturava duas qualidades de barro⁶⁸⁵, a *greda**, que ia buscar aos montes que ficam acima do lugar do Barbeito, e o “*vermelho*”, que retirava das proximidades da olaria. Maria da Conceição Bastos⁶⁸⁶, pelo contrário, afirma que seu pai só utilizava uma qualidade de barro, de cor amarelada, – a *greda** –, que ia buscar ao monte, à Escaiba, quem vai para Felgueira de Castelões, perto da Mina das Águas Férreas. Extraía o barro com o auxílio de uma picareta e transportava-o às costas, dentro de sacos, ou em canastras. O barro era extraído quase à superfície.

681 António Manuel Silva e Manuela Ribeiro, através dos registos paroquiais, informam ser Luís de Bastos filho de “*Bernardo de Bastos, um jornaleiro do Mosteiro, e Rita Maria, da Gandra, ambos os lugares da freguesia de Ossela*” (SILVA; RIBEIRO, 1998: 41).

682 António Manuel Silva e Manuela Ribeiro informam que o oleiro Luís de Bastos teve sete filhos, dados recolhidos a partir do levantamento realizado através dos registos paroquiais referentes a Castelões (SILVA; RIBEIRO, 1998: 39).

683 A data de nascimento e de morte de Ana Bastos é assinalada por António Manuel Silva e Manuela Ribeiro (SILVA; RIBEIRO, 1998: 41).

684 A data do casamento é assinalada por António Manuel Silva e Manuela Ribeiro (SILVA; RIBEIRO, 1998: 41).

685 No Barbeito, foram nossos informantes os vizinhos do oleiro Almiro que se lembravam de o ver fazer loiça.

686 Maria da Conceição Bastos, filha do oleiro Almiro, foi quem nos descreveu o modo de preparar a pasta, mas não se lembrava do nome que davam à pia onde esmagavam o barro. Agradeço à Dra. Maria Clara Vide, que me acompanhou na entrevista feita a esta Senhora.

Na oficina, o barro era seco ao sol. Depois deste período de secagem era colocado numa *pia** em pedra, de forma retangular e com paredes baixas, onde o barro era pisado com um maço de madeira, ficando “*tipo farinha*”, sendo seguidamente peneirado. Esta *pia** ficava elevada do solo cerca de 30 a 40 cm. De seguida o barro era amassado com água num *masseiro** de madeira. Depois de bem amassado ia para a *roda baixa**.

O barro que a peneira não deixava passar era usado na feitura de *adobos**, que depois serviam para fazer o murete de proteção à *cova**, tal como era uso em Ossela⁶⁸⁷.

Os utensílios que o oleiro usava no trabalho à roda eram: um *pano** molhado, um recipiente com água e um canivete de madeira⁶⁸⁸. O oleiro dispunha de duas rodas: uma onde trabalhava, outra onde a sua mulher se dedicava a fazer os testos para as caçoilas, tal como sucedia em Ossela.

Algumas das peças eram decoradas pelo oleiro através da impressão de motivos na pasta ainda *verde**. Também era costume brunirem as peças com um seixo, esta última tarefa competia principalmente às mulheres, também responsáveis por transportar o barro, ir à lenha, pôr a loiça a secar e ir vendê-la.

Produzia loiça tosca: *fogareiros, assadores de castanhas, caçoilas, púcaros, canecas, tigelas, assadeiras de ir ao forno*, tendo chegado a fazer panelas de três pés com pega e cuja forma copiou pelas de loiça vermelha⁶⁸⁹.

Depois de seca a loiça era cozida numa *cova**, que se situava debaixo de um telheiro. Tal como nos outros locais onde se cozia em *cova**, também aqui, a loiça deveria ser previamente *seca* no *sequeiro*⁶⁹⁰. No entanto, segundo informação prestada por Maria da Conceição Bastos, filha de Almiro Rodrigues da Silva, a António Manuel Silva e a Manuela Ribeiro, “*antes de ir a cozer, a louça secava em prateleiras na cozinha, com o calor do lume*” (SILVA; RIBEIRO, 1998: 41). Quando pretendiam cozer, os oleiros colocavam a loiça na *cova**, encastelando-a uma sobre a

687 Relativamente a Castelões as informações de Temudo são confusas. Segundo este “*o processo de fabrico é precisamente o usado nas fábricas da Biscaia e da Barca, do concelho de Albergaria-a-Velha*” (TEMUDO, 1905: 33). Quando se lê o texto por ele escrito relativo a estas localidades verifica-se que “*o fabrico é feito da seguinte forma: cavado o barro é muito amassado com enxadas e depois partido aos bocados segundo os objetos que se desejam fabricar, sendo depois muito batido com um rolo de ferro*” (TEMUDO, 1905: 11). Ora, este modo de preparar a pasta não coincide com as informações dadas por Rocha Peixoto nem com aquelas que pudemos recolher em trabalho de campo, pelo que nos parece provável haver um engano por parte de Temudo.

688 Maria da Conceição Bastos não se lembra qual o nome dado pelo oleiro a este utensílio de madeira utilizado no levantamento das peças. Rocha Peixoto chama-lhe “*fanadouro*” (PEIXOTO, 1995 [1908]: 315).

689 Informação da filha do oleiro Maria da Conceição Bastos.

690 Maria da Conceição Bastos não referiu o sequeiro, mas, à semelhança do sucedido nos restantes locais onde se coze em cova, a loiça necessitaria de um período prévio de secagem. Veja-se no Capítulo 3 a descrição da cozedura da loiça em Aradas.

outra, borcada. À volta fazia-se um murete com adobes, deixando-se entre estes espaços por onde se ateava o fogo com caruma. Por cima, a loiça era coberta com cacos e telhas velhas. Quando a loiça começava a ficar *“toda em brasa como se fosse um ferro quente”*, cobria-se com terra. Depois, o oleiro tinha de se manter vigilante para que não *bafejasse**, ou seja, não entrasse ar. A loiça desenforjava-se no dia seguinte.

As peças produzidas eram em tudo semelhantes às de Ossela. No entanto, o oleiro Almiro, apesar de brunir algumas das suas peças e de as decorar com motivos impressos, tal como o faziam os seus colegas de Ossela, não produzia bules, chávenas ou açucareiros de loiça fina. António Manuel Silva e Manuela Ribeiro informam que *“toda a família colaborava nesta tarefa, às noites, aos Domingos e nos dias de chuva”* (SILVA; RIBEIRO, 1998: 42).

Vendiam a loiça em Vale de Cambra e Oliveira de Azeméis, na feira dos 9 e dos 23, em César e na Arrifana. Os homens levavam a loiça às costas, dentro de sacos, e as mulheres, à cabeça, dentro de canastras.

Tabela 75. Locais de venda de loiça de Castelões, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Oliveira de Azeméis (Oliveira de Azeméis, Aveiro) | 9 |
| César (Oliveira de Azeméis, Aveiro) | 12 |
| Arrifana (Santa Maria da Feira, Aveiro) | 16 |

Almiro Rodrigues da Silva e Ana de Bastos, para além de venderem a loiça que produziam também negociavam loiça que compravam. Deste negócio paralelo com a feitura de loiça preta tirava o oleiro e sua mulher, no dizer da filha Conceição, mais proveito do que da produção daquela. Para o efeito tinham uma loja alugada, em Vale de Cambra, que usavam a meias com uma das filhas, a Irene, residente em Macieira. A filha dedicava-se à venda de loiça de Sacavém e da Vista Alegre⁶⁹¹, em paralelo com a venda, nas feiras e romarias das redondezas, de doces, regueifas, sardinhas...

Com a morte do oleiro Luís Barbosa Coimbra, em Ossela, em 1959, e do oleiro Almiro Rodrigues da Silva, em Castelões, em 1974, extingue-se a arte da loiça preta em Oliveira de Azeméis e Vale de Cambra.

⁶⁹¹ A faiança e porcelana eram-lhes fornecidas por um revendedor de S. João de Ver (Vila da Feira).

A22 Aradas (Aveiro, Aveiro), Lugares de Quinta do Picado e Coimbrão; Oliveirinha (Aveiro, Aveiro), Lugar de Quintãs

As mais antigas referências conhecidas relativas aos oleiros de Aradas⁶⁹², freguesia do concelho de Aveiro, datam do século XV (1431) e aparecem na «Relação das propriedades que o mosteiro de Santa Cruz possuía em Aveiro»: “*Item Gonçalo paaez daaveiro tem um salgeiral so a fonte. da aRada. doleiros que Ja foj binha que parte com binha de Estaço perez e de João Cojinbra*”⁶⁹³; “*Item os que no dicto logo. moram E morarem. oleiros. E dam de cada domjnguo. se cozerem, tres tres. [sic] panellas*” (MADAIL, 1959: 169 e 172)⁶⁹⁴.

Marques Gomes e Joaquim de Vasconcelos, no catálogo da «Exposição Distrital de Aveiro de 1882» explicitam que, em Aveiro, “*pode afirmar-se que o estabelecimento das primeiras olarias data do século XVI*”⁶⁹⁵. Documentos dessa época lhe denunciam a existência ainda que não precisem a data da fundação, nem tão pouco a importância da respetiva indústria” (GOMES, VASCONCELOS, 1883: 39)⁶⁹⁶. E citam um texto de Frei Francisco de Santiago, na «Crónica da Santa Província de Nossa Senhora da Soledade...», datado de 1762, onde é referido o bairro das olarias, em Aveiro. Aí, “*onde o barro vermelho formado em loiça tão dura e perdurável dá matéria, especialmente pelas invenções várias de púcaros e quartinhos, aos aplausos, porque com repuxos, retalhados e figuras, lisonjeiam a sede sem se penetrarem da água*” (GOMES; VASCONCELOS, 1883: 39)⁶⁹⁷. No mesmo ano, outro autor, João Batista de Castro, no seu livro «Mapa de Portugal antigo e moderno», refere a qualidade dos barros de Aveiro, que enumera em conjunto com outros: “*Os de Montemor-o-Novo, Sardoal, Aveiro, e Pombal são fabricados de barros igualmente seletos, não sendo para desprezar a louça de barro, que se fabrica na Vila das Caldas*” (CASTRO, 1762: 175).

Antes de se entrar propriamente na análise deste centro olário chama-se a atenção para o equívoco que subsiste na bibliografia da especialidade, na qual se confundem duas freguesias de

⁶⁹² Uma versão deste texto, um pouco menos desenvolvida, foi publicada na revista «Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnológicos» (FERNANDES, 2004A: 41-53).

⁶⁹³ Nestas citações não se corrigiu a grafia, pois poder-se-ia correr o risco de alterar o sentido do texto.

⁶⁹⁴ Este texto também é citado por Amaro Neves (NEVES, 1985: 17).

⁶⁹⁵ Também Rocha Peixoto, em 1899, afirma que a olaria de Aradas é “*antiquíssima, à qual já se referem documentos do séc. XVI*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 123).

⁶⁹⁶ Para um melhor conhecimento de Aveiro do ponto de vista da cerâmica industrial consultem-se os trabalhos de Manuel Ferreira Rodrigues, «A indústria cerâmica em Aveiro. Final do séc. XIX início do séc. XX. Contribuição para o seu estudo» (RODRIGUES, 1990); e também «Os industriais de cerâmica. Aveiro 1882-1923» (RODRIGUES, 1996A).

⁶⁹⁷ Veja-se também a artigo de Marques Gomes – Cerâmica Aveirense 1487-1922 (GOMES, 1922. 2).

nome similar: *Aradas*, que pertence ao concelho de Aveiro e fica a curta distância do centro da cidade, e *Arada*, freguesia do concelho de Ovar.

Aveiro e Ovar são dois importantes centros produtores de olaria, todavia, em Ovar, segundo a documentação até ao momento conhecida, produzia-se somente loiça vermelha, e, em Aveiro (Aradas), loiça preta e vermelha. Diversos autores confundem Aradas⁶⁹⁸ (Aveiro) com Arada (Ovar) e consideram que, no séc. XIX, se fabricava loiça preta nesta última freguesia.

Alberto Sousa Lamy, que publicou uma interessante e cuidada obra sobre Ovar, ao referir-se à olaria aí fabricada cita um dos autores – Ramalho Ortigão, que atribui a Ovar o fabrico de loiça preta, mas, e convém salientar este facto, em nenhum dos muitos documentos coevos citados por Lamy para os séculos XIX-XX, é referida a existência de oficinas de loiça preta em Ovar. Os autores que a isso se referem (Ramalho Ortigão, Charles Lepierre, Emanuel Ribeiro) devem ter feito confusão pelo facto de haver duas freguesias de nome semelhante (Aradas/Arada), ambas situadas no distrito de Aveiro, mas em concelhos diferentes (Aveiro/Ovar). De facto, não está provado histórica ou etnograficamente que em Ovar se tivesse fabricado loiça preta.

Em fevereiro de 1882, Ramalho Ortigão, um dos autores que refere Ovar como centro produtor de loiça preta, diz o seguinte: *“um dos membros da grande família industrial dos Ferreiras Pintos, tendo estado por algum tempo a estudar em Sèvres a fabricação da porcelana, que mais tarde dirigiu na Vista Alegre, ofereceu ao Museu da fábrica francesa uma coleção das nossas loiças nacionais, que até esse tempo eram ali desconhecidas. Dessa coleção faziam parte vários exemplares da chamada loiça preta de Ovar, a qual, pelo preço modicíssimo e pela vantagem de não estalar ao fogo, é geralmente usada em todas as cozinhas pobres das duas beiras. A direcção de Sèvres recebeu com agradecimento os espécimens da nossa olaria popular, e colocou-os no museu, onde até então a nossa indústria cerâmica era apenas representada por um solitário moringue de Estremoz. Um ano depois, alguns dos nossos modelos de loiça preta de Ovar tinham sido reproduzidos na mais fina porcelana de Sèvres. Um desses modelos tornou-se clássico”* (ORTIGÃO, 1986 [1885]: 61). Mas, em trabalho posterior, datado de 1896, Ramalho Ortigão parece contradizer-se ao afirmar que *“de uma humilde panelinha portuguesa de barro preto, de*

⁶⁹⁸ Note-se que, na freguesia de Aradas, existem vários topónimos Arada e não Aradas: Arada, Arada de Coimbrão, Banda d'Arada (Quinta do Picado), Banda de Arada, Cavadas d'Arada, Ribeiro d'Arada, Ribeiros d'Arada, Vale d'Arada. Veja-se, a este propósito, o trabalho de Manuel Ferreira Rodrigues e Manuel Barreira (RODRIGUES; BARREIRA, 1994). Pinho Leal assinala que Aradas *“Chamava-se antigamente Erada”* (LEAL, 1873-1890, I: 225). Segundo informação de Manuel Ferreira Rodrigues, tradicionalmente existiam duas Aradas: Arada de Cima e Arada de Baixo. Talvez a existência de duas Aradas fizesse com que a freguesia passasse a ser conhecida por Aradas. Veja-se, a propósito, A. C. Amaral Frazão (FRAZÃO, 1952: 42).

Prado ou de Molelos, deduziram em França o açucareiro, a leiteira, a cafeteira e o bule de um serviço de almoço, que ficou tradicional na fabricação de Sèvres” (ORTIGÃO, 19__ [1896]: 149-150).

É sabido que José Ferreira Pinto Bastos mandou seu filho Augusto fazer formação técnica na fábrica de Sèvres, onde permaneceu durante três anos (1830-1833), trabalhando sob a orientação de Brongniart (GOMES, 1924: 45-46). É muito provável que Brongniart, preocupado com os seus estudos e com a necessidade de enriquecer as coleções do Museu de Sèvres, procurasse incentivar o seu discípulo a trazer-lhe vasilhame representativo das produções olárias portuguesas. De facto, Alexandre Brongniart, em 1844, refere a produção de loiça preta no concelho de Aveiro, afirmando ter visto algumas destas peças. Menciona este autor a loiça de “*Schavo* [sic]⁶⁹⁹. (*Faites par enfumage*)” (BRONGNIART, 1977 [1844], I: 383). Mais à frente, no capítulo respeitante a Portugal, acrescenta: “*Les paysans du Val d’Ílhavo, près Aveiro, fabriquent avec une rare perfection de façonnage sur le tour, du moins pour les pièces que j’ai vues, des poteries et principalement des coquemars en pâte noirâtre remplie de paillettes de mica blanc qui font un très riche effet sur le fond. Ces poteries sont légères, minces, assez sonores, quoique absorbantes et peu dures. Elles portent le nom de terre à feu à cause de leur faculté d’aller sur le feu sans se briser*” (BRONGNIART, 1977 [1844], I: 490). Com muita probabilidade, as peças de loiça preta referidas por Brongniart como provenientes do Vale de Ílhavo, área onde se insere a fábrica da Vista Alegre, serão as que lhe levou Augusto Pinto Bastos.

Parece plausível que Ramalho Ortigão se tenha equivocado trocando Aveiro por Ovar. Mas não é ele o único a referir-se ao fabrico de loiça preta neste último concelho. Também Charles Lepierre, em 1899, afirma que “*nos arrabaldes de Ovar fabrica-se alguma loiça preta não polida. O barro é cinzento*” (LEPIERRE, 1912 [1899]: 27), e, mais à frente: “*na exposição de Lisboa (1888) vi alguma loiça preta de Ovar*” (LEPIERRE, 1912 [1899]: 29). No entanto, não apresenta a análise do barro como costuma fazer para outros centros.

Emanuel Ribeiro, em trabalho publicado cerca de 1925, no mapa dos centros produtores de loiça preta, também assinala Ovar (RIBEIRO, 1925: 39)⁷⁰⁰.

⁶⁹⁹ O autor pretendia escrever Ílhavo como pertinentemente o afirmou Charles Lepierre: “*No seu tratado das Arts céramiques (T. I, pag. 383) Brongniart fala das loiças não polidas portuguesas de Schavo (sic) obtidas por defumadura; é um erro tipográfico; deve ler-se Ílhavo. O autor mesmo corrige um pouco mais adiante (pag. 490)*” (LEPIERRE 1912: [1899]: 29).

⁷⁰⁰ Gostaria de chamar a vossa atenção para o facto de Emanuel Ribeiro, nos mapas que apresenta e onde assinala a distribuição do fabrico da loiça preta e vermelha, seguir muito de perto o trabalho de Charles Lepierre. Fica a sensação de que alguns dos centros por ele referidos os cita sem nunca aí se ter deslocado.

No entanto, compulsada toda a restante bibliografia referente ao fabrico de loiça produzida em Ovar, nos séculos XIX e XX, só aparece mencionada a produção de loiça vermelha. O documento mais antigo que se conhece, datado de 1804, assinala tão-só a existência de 22 fábricas de *“loiça vermelha”* (LAMY, 1977, II: 402).

Posteriormente (1905), Augusto Fortunato Freire Temudo, que se debruçou com acuidade sobre o distrito de Aveiro, ao falar de Ovar, apenas refere as produções de loiça vermelha, chegando mesmo a frisar que *“toda a loiça fabricada em Ovar é, como já tive ocasião de dizer, vermelha”* (TEMUDO, 1905: 46).

Volte-se ao concelho de Aveiro, freguesias de Aradas, Oliveirinha e Ílhavo, e analise-se o conjunto de textos que referem o fabrico de loiça preta nestas freguesias. Tal como atrás já se mencionou, Brongniart, em 1844, assinala a produção de loiça preta no vale de Ílhavo (BRONGNIART, 1977 [1844]: 490).

De facto, Pinho Leal informa que *“em volta da vila [de Ílhavo] há 18 aldeias, todas pertencentes à freguesia e concelho de Ílhavo”*, entre as quais inclui Vale de Ílhavo e Quintãs (LEAL, 1873-1890, III: 386). Os lugares de Verdemilho, Bom Sucesso e Quinta do Picado, embora pertencentes à freguesia de S. Pedro de Aradas, fizeram parte do concelho de Ílhavo até 1835, data a partir da qual passaram a integrar o concelho de Aveiro, como lugares da referida freguesia de Aradas (NEVES, 1940: 84 e 260). Não é, pois, de estranhar que Brongniart se refira à loiça preta do vale de Ílhavo.

Rocha Peixoto, em texto publicado em 1900, assinala o fabrico de loiça preta em Quintãs, um lugar da freguesia de Oliveirinha, diz ele: *“nas feiras da Oliveirinha (Aveiro), a loiça de Prado, vidrada e fosca aparece (outubro de 1898) junto com a vermelha mate de Albergaria e a negra de Quintãs”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 126). Numa outra passagem refere, com já se assinalou, a olaria de *“Aradas”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 126). Este autor fotografou e desenhou peças de olaria de Aradas, que integravam a coleção do Museu Industrial e Comercial do Porto (FERNANDES, 2010: 122).

Em 1899, Charles Lepierre, informa que *“na Quinta do Picado, perto de Quintãs, fabrica-se alguma loiça preta, empregando uma argila da localidade, misturando-a com areias pliocenas”*⁷⁰¹, referindo, noutro passo do seu texto que *“no concelho de Ovar fabricam-se curiosas*

⁷⁰¹ Quinta do Picado é um lugar da freguesia de Aradas, Quintãs é um lugar da freguesia de Oliveirinha. Veja-se, a este propósito, o trabalho de Manuel Ferreira Rodrigues e Manuel Barreira (RODRIGUES; BARREIRA, 1994).

telhas pretas, *cuja composição é semelhante à das louça pretas já descritas*” (LEPIERRE, 1912 [1899]: 27 e 155).

Num manuscrito de autor anónimo, datado do final do séc. XIX, e transcrito por António Gomes da Rocha Madail, lê-se, acerca dos habitantes de Aradas: *“Paneleiros de Arada: Estes povos das Aradas q. hoje também habita nos lugares da Arada, Coimbrão, Quinta do Picado, Salgueiro, o Fontão mas o antigo Fontão, toda a sua ascendência foram paneleiros, e vieram d’além Buçaco de uma terra chamada Molelos, onde se fabrica loiça negra como são bules, chicolateiras, panelas e outros vasos negros, e burnidos. Estes homens têm a barba mto. mal semiada, são miúdos das feições, são defumados, são muito mafarriqueiros por ali vivem e viveros [sic] os seus progenitores ocupando-se sempre no ofício de paneleiro, e daí lhe veio o chamarem-se paneleiros de Arada”* (MADAIL, 1922: 77).

Em 1903, Pedro Fernandes Tomás, no seu estudo sobre a «Cerâmica negra nos distritos de Coimbra e Aveiro», refere Aradas, discriminando a utensilagem utilizada por estes oleiros, e chamando a atenção para o facto de tornearem os objetos de modo diverso dos de Coimbra: *“modelam-nos [os objetos maiores] por duas vezes, isto é: fabricam primeiro na roda a parte inferior, e depois a superior, que lhes adaptam em seguida; ao passo que os outros [os de Coimbra] os modelam por uma só vez. Apenas os grandes vasos tais como potes para azeite, tarefas para lagar, etc., são em regra fabricados parte na roda, e parte à mão, em virtude do seu peso e tamanho»* (TOMÁS, 1903: 822-823).

Em 1905, Fortunato Augusto Freire Temudo, refere a existência, em Aradas, de 12 oficinas de loiça preta (TEMUDO, 1905: 19-20).

Em 1908, José Ferreira da Cunha e Sousa assinala que, no lugar de Coimbrão (Aradas), *“era nesta rua habitavam os paneleiros, fabricantes de loiça preta de barro, em que toda a gente cozinhava e ainda cozinham algumas pessoas que a preferem à loiça de folha de ferro, hoje muito generalizada”* (NEVES, 1940: 259).

Outros autores se lhes seguiram referindo-se ao fabrico de loiça preta na freguesia de Aradas: Aníbal Gomes Ferreira Cabido (CABIDO, 1911), Santos Júnior (SANTOS JÚNIOR, 1940), José de Castro (CASTRO, 1945, V), Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas (VILAS BOAS, 1946: 35), Luís Chaves (CHAVES, 1953: 59), Alberto Correia⁷⁰² (CORREIA, 1980: 11; 1982: 49), Emili

⁷⁰² Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas, Luís Chaves e Alberto Correia apenas citam Aradas ao falar do fabrico de loiça noutras localidades.

Sempere (SEMPERE, 1982: 354), Wulf Köpke (KÖPKE, 1985), Werner Tobias (TOBIAS, 1988: 24-25), Maurice Picon (PICON *et al.*, 1995) e Manuel Ferreira Rodrigues (RODRIGUES, 1997: 68-71).

Pelo acima exposto se infere que o fabrico de loiça preta no concelho de Aveiro se deve ter efetuado em duas ou três freguesias contíguas: Aradas (lugar de Quinta do Picado e Coimbrão), Oliveirinha (lugar de Quintãs), e, fazendo fé nas palavras de Brongniart, em Ílhavo. Talvez em Aveiro tenha sucedido o mesmo que em outros centros produtores de loiça preta como, por exemplo, Vilar de Nantes, Ossela e Coimbrões, onde o fabrico de loiça se distribuía por freguesias contíguas, constituindo o conjunto desses lugares de distintas freguesias o centro olárico (FERNANDES, 1996).

Tendo em conta o atrás exposto constata-se que na primeira metade do século XIX se produzia loiça preta em Aradas, e que, em 1905, aí coexistiam 12 oficinas de loiça preta e 3 oficinas de loiça vidrada (TEMUDO, 1905 19). Em 1945 existiam olarias de loiça preta, vermelha fosca e vidrada, mas também *“produções em barro branco e barro preto polido”* (CASTRO, 1945, V: 238-241). Em 1984, já só trabalhava em Aradas, o Sr. Adelino Laranjeira, fazendo loiça preta, e um seu primo, da vermelha. Atualmente já se não produz loiça preta em Aradas.

Será verdade que foram oleiros imigrados de Molelos que introduziram o fabrico de loiça preta em Aradas? Manuel Ferreira Rodrigues afirma que *“os oleiros oriundos de Molelos que se teriam fixado em Aradas, em finais de Setecentos, parecem limitar-se apenas a uma família, de apelido Ferreira”* (RODRIGUES, 1997: 70). De facto, o texto manuscrito, de autor anónimo e datado do século XIX, referido por Madail parece pecar por excesso (MADAIL, 1922: 77). Por outro lado, documentos mais antigos, assinalam o fabrico de olaria aqui desde pelo menos o séc. XV (1431), mas sem explicitar se se trata de produções de loiça preta ou vermelha. Só a conjugação das informações facultadas pelos registos paroquiais e pelas escavações arqueológicas de oficinas de oleiros é que poderão ajudar a dar resposta a estas e outras questões.

Se durante os séculos que medeiam entre 1431 e o século XIX, se produzia em Aradas loiça preta ou vermelha, é pergunta para a qual ainda não há resposta. O certo é que na Ria de Aveiro, se encontrou um carregamento de loiça vermelha e preta, datado da primeira metade do séc. XV (ALVES, 1997: 86; ALVES *et al.*, 1998), existindo uma grande similitude de pasta, tipologia e decoração entre o espólio aí encontrado. Por outro lado, as formas destas peças arqueológicas permitem estabelecer paralelos com as produções etnográficas da região aveirense (concretamente com Ovar). Seria, no entanto, necessário dispor de elementos sobre as escavações arqueológicas efetuadas na região aveirense para o período seiscentista e setecentista para se poder conhecer a

evolução que a loiça preta foi tendo nestes últimos séculos. Terá ou não havido um *hiato* na produção de loiça preta entre o séc. XV e o início do séc. XIX, quando temos referência aos *paneiros* de Aradas que teriam vindo de Molelos? Será que os oleiros que vieram do concelho de Tondela para Aradas se limitaram a vir produzir num local onde já existiam oleiros de loiça preta? Esta última hipótese parece ser a mais viável.

Como em muitos outros centros produtores será necessário efetuar escavações arqueológicas em antigas oficinas para se poder conhecer a evolução do fabrico.

As oficinas destes oleiros de Aradas eram pequenas unidades familiares de produção, participando neste labor toda a família. Diz José de Castro, em 1945: *“nalgumas destas indústrias ‘caseiras’, em que geralmente intervêm os indivíduos adultos de ambos os sexos, surge também a colaboração dos filhos menores, sem que, todavia, este concurso signifique de qualquer modo esforço incompatível com a sua idade, muito pelo contrário se apresenta sob a forma de passatempo útil para a criança como escola de atividade aplicada, proveitosa em diversos aspetos”* (CASTRO, 1945, V).

Tabela 76. Vencimento diário de um oleiro em Aveiro em 1890

| | Operários entre 12 a 16 anos | Operários mais de 16 anos | Aprendizes entre 12 a 16 anos |
|-----------|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| Ao jornal | 120 a 200 réis | 120 a 300 réis | 80 a 120 réis |
| À tarefa | _____ | 180 a 440 réis | _____ |

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica no concelho de Aveiro indicando-se a existência de dezassete oficinas, cada uma com seu forno, incluídas na categoria de *“pequena indústria”* e produzindo *“louça preta, telha e tijolo”*. Destas oficinas treze trabalhavam o ano todo (cerca de 330 dias/ano) e quatro apenas 6 meses (cerca de 160 dias/ano). No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas, e, no inverno, entre 8 e 9 horas. Anualmente costumavam fazer entre 30 a 120 serões, durante um período diário de 2 a 3 horas. Nesta labuta empregavam-se cinquenta e sete trabalhadores: quarenta e sete do sexo masculino (catorze *“mestres”*; dois *“operários”* com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; vinte e seis *“operários”* com mais de 16 anos; cinco *“aprendizes”*⁷⁰³), e, dez do sexo feminino (duas *“mestras”*; oito *“operárias”* com mais de 16 anos). Destes cinquenta e sete trabalhadores havia apenas oito, com mais de 16 anos,

⁷⁰³ Existe uma discrepância no total de trabalhadores assinalado neste inquérito: numa das tabelas aparece, 56, e noutra, 57.

que sabiam ler. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 76).

As matérias-primas utilizadas eram o *“barro, areia e várias drogas”* de procedência diversa, gastando doze destas oficinas na aquisição destes produtos a quantia anual de cerca de 654.900 réis. A produção anual, de doze das dezassete oficinas, estava avaliada em cerca de 4.317.100 réis/ano (INQUÉRITO, 1891: 5, 18-19, 36-37, 51, 56, 63).

Dados referentes apenas às oficinas de loiça preta são facultados por Temudo (1905), que informa trabalharem, em média, cinco pessoas nas olarias de loiça preta da região centro (5,1 pessoas): um casal (homem e mulher) e um número variável de filhos cuja média é de 3,1.

Em Aradas, e ainda segundo Temudo, havia *“12 oficinas ou pequenas fábricas de loiça preta ordinária sem polimento nem vidrado. É indústria caseira em que trabalham apenas pessoas de família. Em seis destas oficinas trabalham em cada uma 3 pessoas, marido, mulher e um filho menor, nas 6 restantes trabalham também em cada uma 4 pessoas, marido, mulher e dois filhos menores”* (TEMUDO, 1905: 19).

O valor da produção anual de todas as oficinas de loiça preta assinaladas por Temudo na região centro rondava, em 1905, os 69 milhões de réis, sendo a produtividade média anual por trabalhador de cerca de 28 milhares de réis. Aradas, com 12 oficinas e com 114 milhares por trabalhador, é o centro de maior produtividade média. No entanto, a única oficina existente em Alfarelos e as duas de Vila Nova do Ceira têm produtividade ligeiramente superior, 130 e 120 milhares de réis, respetivamente. A maior parte dos locais produtores apresenta uma produtividade superior à média, uma vez que Molelos, sendo de longe o de maior dimensão (representando 73 % do total da produção) apresenta uma produtividade relativamente baixa (24 milhares de réis por trabalhador)⁷⁰⁴.

Os oleiros de loiça preta de Aradas são designados *paneleiros** ou *preteiros**. O termo *paneleiro** aparece referido em pelo menos três textos. Adolfo Coelho assinala entre outros epítetos atribuídos às gentes de Aveiro – *“paneleiros os de Arada”* (MADAIL, 1922: 35). Também no manuscrito do séc. XIX que atrás referimos aparece a mesma designação atribuída às gentes de Aradas (MADAIL, 1922: 78). E, num texto datado de 1908, diz-se que, no lugar de Coimbrão, *“habitavam os paneleiros, fabricantes de loiça preta de barro”* (NEVES, 1940: 259).

⁷⁰⁴ Veja-se, a este propósito, o subcapítulo 2.10 Dados estatísticos sobre os oleiros e as olarias de loiça preta.

O termo *preteiro** é referido por José de Castro, informando o autor que os oleiros do concelho de Aveiro que produziam loiça vermelha eram conhecidos por *vermelheiros* e os que produziam loiça preta por *preteiros** (CASTRO, 1945, V: 241).

Estes oleiros buscavam o barro nos terrenos envolventes da olaria (TEMUDO, 1905: 19-20). O oleiro Adelino Laranjeira informou-nos que distinguiam entre *barro forte**, *barro fraco** e *barro frouxo**. Ao *barro forte** também chamavam *barro gordo**, *barro rico** ou *barro pasta**, ao *barro fraco** chamavam *barro pobre** e ao *frouxo**, *arzil**. O *arzil** era um barro ainda mais pobre que o barro *pobre**, com pouca liga, “*muito desliguento*”, no dizer de Adelino Laranjeira. Este só era usado, misturado com o *barro forte** para fazer a loiça preta, conferindo à pasta, depois de cozida, um aspeto brilhante que a torna muito característica. Recordemos que esse brilho já tinha sido notado por Brongniart ao afirmar que a pasta das peças estava “*remplie de paillettes de mica blanc qui font un très riche effet sur le fond*” (BRONGNIART, 1977 [1844]: 490). Também Rocha Peixoto, em 1899, reparou nesta particularidade da produção de loiça preta aveirense, afirmando que “*a mica distribui-se pela pasta luzente em certas loiças negras transmontanhas e do distrito de Aveiro*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 94). No mesmo ano, Charles Lepierre, ao referir-se à loiça preta produzida na Quinta do Picado (Aradas, Aveiro), afirma que esta é feita “*empregando uma argila da localidade, misturando-a com areias pliocenas*” (LEPIERRE, 1912 [1899]: 32). O *barro frouxo**, o *arzil**, também era utilizado para polvilhar o disco da roda, para “*evitar que a pasta deslize sobre o disco*”⁷⁰⁵ (CASTRO, 1945, V: 240), e também para que as peças se desprendessem com mais facilidade depois de prontas.

O último oleiro de loiça preta de Aradas, Adelino Laranjeira⁷⁰⁶, já afastado das lides da roda, mas de verbo fácil para falar da arte, explicou todo o processo de preparação da argila. Misturavam dois tipos de barro diferentes: o *barro forte** e o *barro pobre**. Quando começou a rarear o barro na freguesia e limitrofes passaram a abastecer-se mais longe. Iam buscar o *barro pobre* a Almas Santas da Areosa (Águeda), e o *barro rico* a Bustos (Oliveira do Bairro). Conseguimos ir com o oleiro a uma barreira, situada em S. Bernardo (Aradas), onde existia um filão de *arzil*, num local onde se procedia à construção de um conjunto de habitações (Aldeia

⁷⁰⁵ O mesmo nos foi dito pelo oleiro Adelino Laranjeira.

⁷⁰⁶ O oleiro Adelino Laranjeira nasceu em 1926, e não era filho de oleiros. Aprendeu a arte com um «Mestre», de seu nome David G. Vitória, com oficina na Quinta do Picado (CATÁLOGO, 1984: 41). Quando foi para casa do referido mestre tinha oito anos e foi servir na lavoura. Aos poucos foi aprendendo a trabalhar na arte, mas, se os fiscais apareciam, fugia para os campos. Contou-nos que, em Aradas, quando ele era jovem, havia muitos oleiros a fazer “*loiça vermelha, preta e da branca*”, mas como a arte é dura, e vieram os alumínio e a emigração, muitos abandonaram-na e partiram em busca de melhores condições de vida. Ele permaneceu porque vendia nas feiras e nas festas das redondezas conseguindo deste modo ganhar um pouco mais.

Desportiva de S. Bernardo). Como já se disse, o *arzil** utilizava-se na composição da pasta usada no fabrico de loiça preta mas nunca no da loiça vermelha. Informou o oleiro Adelino Laranjeira que as peças que iam ao fogo tinham de ser feitas com maior quantidade de barro pobre, enquanto as peças para água deveriam ser feitas com maior quantidade de barro forte.

O barro era extraído pelos próprios oleiros, no verão. Procuravam os filões e, encontrando-os, pediam ao dono do terreno autorização para o extraírem – uns proprietários deixavam, outros não. Na extração do barro utilizavam picaretas, enxadas e pás, saindo este em forma de *postas**. Para transportar o barro para a oficina contratavam um *carreiro** e pagavam *carreto**. Se utilizassem um carro de bois puxado por um só boi, o preço era um, se utilizassem uma parelha, como conseguiam transportar mais barro, pagavam mais caro.

O *barro gordo** não sofria nenhum período de secagem, sendo imediatamente armazenado a um canto, no *barreiro**. Ainda no *barreiro**, e quando dele necessitava, o oleiro misturava o barro com água, e após um período de descanso, em que o barro ficava a *curtir**, transportava esta pasta em que o barro se tinha transformado para o *calcadoiro** – uma parte do pavimento da oficina, de forma circular, forrado a tijolo burro. Aí o ia amontoando, iniciando de seguida a sua pisa com os pés e formando o que chamava o *calmeiro** – monte de barro já curtido.

O *arzil** não precisava de levar água, pois, tratando-se de um barro muito frouxo, era misturado diretamente com o *barro gordo** que, esse sim tinha sido previamente misturado com água e *curtido**.

De vez em quando, durante o pisar do barro com os pés, o oleiro utilizava uma *sachola* para o voltar, pois com a pisa o barro ia baixando de altura e alastrando-se pelo pavimento. A este propósito veja-se a excelente fotografia publicada por José de Castro onde se vê um oleiro a *calcar o barro** (CASTRO, 1945, V: 263). Convém referir que o *calcadoiro** era previamente polvilhado com *arzil** para que o barro não aderisse ao pavimento e fosse fácil levantá-lo de cada vez que queriam fazer o *calmeiro**. Depois de várias voltas ao barro e de este ter sido uniformemente pisado, era guardado.

Quando o oleiro necessitava de barro para o trabalho à roda pegava na porção necessária e, na mesa da roda, *batia-o**, ou seja, dava-lhe várias voltas entre as mãos para o tornar numa pasta uniforme, formando *pelas** – pedaços de barro de forma cilíndrica – que colocava sobre o tampo da roda para iniciar o torneamento.

Estes oleiros trabalhavam no *torno** (designado *roda*), em telheiros contíguos à habitação, sendo singela a utensilagem que usavam: *canas*⁷⁰⁷, para levantar e definir o perfil das peças no torno, *alpanata** para alisar as peças, e o *pontalete**, que não era mais do que um pau, espetado num pedaço de barro, sendo o pau aberto a meio, no sentido longitudinal, para aí colocar outro de modo a que os dois fizessem esquadria. A medida das peças era dada pelo pau colocado na horizontal e que subia e descia consoante a altura que a estas queriam dar⁷⁰⁸.

Análise-se o modo como estes oleiros colocavam e retiravam as peças da *cabeça da roda**, o qual variava consoante se tratava de peças de grandes ou pequenas dimensões⁷⁰⁹. Se a peça a fazer era pequena e podia ser “*tirada a braços*”, o oleiro polvilhava a cabeça da roda com *barro frouxo**, bem seco, construía a peça e, depois de pronta, “*tirava-a a braços*”, ou seja, levantava-a ligeiramente pelo fundo com a mão esquerda e, apoiando o antebraço direito na barriga desta, “*arrancava-a a direito*” com cuidado, sem para tal utilizar nenhum fio ou corda de viola. Esta tarefa de “*tirar a peça a braços*” tanto podia ser executada com a roda parada (peças maiores) como com a roda em andamento lento (peças menores).

Se a peça a levantar na roda era grande (como os alguidares que chegavam a ter um metro de diâmetro) e não a podiam “*tirar a braços*”, o oleiro procedia do seguinte modo: polvilhava a cabeça da roda com *barro frouxo**, bem seco, e sobre esta “*assentava*” um disco de madeira plano e liso que era fixado à cabeça da roda com a ajuda de um rolo de barro. Para tal, o oleiro humedecia o disco de madeira e, fazendo girar brandamente o torno, prendia o disco de madeira à cabeça da roda com o rolo de barro que ia premindo com os dedos. Para *tirar a peça da roda**, o oleiro, com esta parada ou a “*andar um quarto de volta, conforme*”, arrancava o rolo de barro com o auxílio de uma *fretadeira** (espécie de faca de ferro), e metia o dedo mindinho da mão esquerda entre o disco e a cabeça da roda, auxiliado pela mão direita, levantando a peça conjuntamente com o disco de madeira.

A loiça, depois de um período de secagem era cozida numa *cova**.

Mas, antes propriamente de serem cozidas na *cova**, as peças eram “*submetidas ao sequeiro, operação simultânea de secagem e de defumação que se pratica colocando-as sobre 3*

707 D. José de Castro designa a *cana** como *cordão**, explicando que se trata de “*um fragmento natural de meia-cana com cerca de 15 cm de extensão, para o desbaste ou correção exterior da mesma peça modelada*” e publicando o seu desenho (CASTRO, 1945, V: 240. Estampa XLVII).

708 Temudo refere a utilização do *pontalete*, em Coimbra, no fabrico de peças de faiança, e descreve-o do seguinte modo: “*haste de pau com 0,18 m a 0,20 m de altura com uma haste móvel em torno de um eixo, e que serve para regular a largura e a altura das diferentes peças que se desejam fabricar*” (TEMUDO, 1905: 79).

709 Informações prestadas pelo oleiro Adelino Laranjeira, em abril de 1999.

ou 4 travessas cilíndricas, de cerca de 3 metros de comprimento por 15 cm de diâmetro, que se instalam horizontalmente com pequenos intervalos de 10 cm entre si, a uma altura que regula por 70 cm. acima do chão, e apoiadas pelas extremidades em blocos de pedra ou adobes, junto dum ângulo do compartimento destinado ao forno. Por debaixo desta instalação rudimentar queimam-se seguidamente agulhas de pinheiro e resíduos de lenha para o efeito acima referido” (CASTRO, 1945, V: 239).

Só depois de submetidas ao *sequeiro*⁷¹⁰ é que as peças eram cozidas na *cova**, localizando-se estas duas estruturas dentro do *casarão** – uma construção destinada à cozedura da loiça (SANTOS JÚNIOR, 1940: 221)⁷¹¹.

Numa fase inicial, as peças eram submetidas a um aquecimento prévio no *sequeiro**, que se situava próximo da *cova**. O *sequeiro** era uma estrutura composta por três ou quatro troncos de madeira colocados na horizontal e afastados entre si cerca de 10 a 15 cm, apoiados lateralmente *“em blocos de pedra ou adobes”* (CASTRO, 1945, V: 239), tendo cerca de 3 metros de comprimento e afastados do solo cerca 70 cm. Sob esta estrutura acendia-se um lume de caruma de pinheiro ou pequenos ramos do mesmo, e, sobre ela se colocavam as peças para que perdessem alguma da água de combinação que ainda traziam e para que ganhassem resistência para poderem aguentar a cozedura a que iriam ser submetidas. Terminada esta fase de aquecimento das peças passava-se à cozedura propriamente dita, sendo esta feita numa cova com cerca de 3 metros de diâmetro e 1 metro de profundidade. José de Castro informa que no fundo da cova se colocava *“uma camada de agulhas de pinheiro e achas de lenha sobre a qual se distribuem as peças já arrefecidas”* (CASTRO, 1945, V: 239). O último oleiro de Aradas, Adelino Laranjeira informou que os oleiros colocavam no fundo da cova, borcadadas, caçoilas de refugo e, sobre estas é que dispunham o combustível necessário e as peças que pretendiam cozer. O oleiro começava por dispor as peças de maiores dimensões, acastelando todas as outras, borcadadas, sobre esta primeira fiada. Os vãos que ficavam entre as peças maiores eram preenchidos por peças de menores dimensões.

Terminado este castelo de loiça, de maior ou menor altura consoante a quantidade de peças de que o oleiro dispunha para cozer, envolvia-se tudo com *achas* de lenha, normalmente de pinheiro, colocadas na vertical e encostadas à loiça. Ao contrário do sucedido em Molelos, neste centro olário o oleiro não revestia a loiça e as achas com *torrões**, os quais eram aqui substituídos

⁷¹⁰ O Sr. Adelino Laranjeira utiliza o termo *siqueira*.

⁷¹¹ D. José de Castro faz a descrição da cozedura da loiça em Aradas (CASTRO, 1945, V: 239).

por fiadas sobrepostas de adobes entre os quais, aqui e ali, se deixavam algumas aberturas para introdução de lenha com que se alimentava a combustão. A parte superior do castelo de loiça era revestida com fragmentos de peças, permanecendo, no entanto, uma abertura que funcionava como chaminé e que, conjuntamente com os orifícios deixados entre os adobes, propiciava a combustão durante a cozedura. Quando o oleiro considerava que a loiça estava cozida, tratava de a cobrir, e aos adobes, com terra já escura de tanto ser sucessivamente utilizada nas cozeduras, *“por forma a impedir completamente a saída de fumo, condição indispensável para que se não perca todo o trabalho realizado até ali”* (CASTRO, 1945, V: 239).

Depois de se manter durante mais algum tempo atento, para que o oxigénio não penetrasse através de algum orifício que entretanto surgisse no monte de terra preta, o oleiro podia partir descansado deixando a loiça a ganhar o tom preto que a caracterizava. Explicava Adelino Laranjeira que *“não pode caber uma agulha de costura”* porque *“se há por onde respirar parece um vulcão”*⁷¹².

A cozedura em *cova**, tal como se fazia em Aradas, era também realizada em Barcouço, local de produção criado por oleiros idos de Aradas.

Nos últimos anos, o oleiro Adelino Laranjeira abandonou a cozedura em *cova**, substituindo-a por um forno coberto superiormente, dispondo de chaminé, e composto por duas partes: o forno propriamente dito e a caldeira. A separar os dois fica o *crivo do forno**, pejado de orifícios designados *olhais do fogo**. O forno propriamente dito dispunha de uma porta por onde era enforcada a loiça, sendo em cada cozedura fechada com tijolos refratários unidos por intermédio de barro pobre. Quando o oleiro via, pela abertura deixada na porta do forno, que a *“brasa está bem vermelha e prestes a passar a branca”*, procedia do seguinte modo: tapava a chaminé com folhas de zinco; enchia a caldeira com lenha miúda, e rapidamente a vedava com uma *tijoleira* refractária já apropriada a este fim; cobria a chaminé e a porta da caldeira com terra evitando a entrada de oxigénio. Deste modo, assim *abafada*, a loiça ganhava a sua característica cor preta. As peças cozidas por este processo só eram desenforcadas ao fim de uma semana⁷¹³.

A loiça produzida era utilizada no transporte, serviço e armazenamento de líquidos bem como na preparação dos alimentos. Segundo Temudo tratava-se de *“loiça ordinária sem polimento nem vidrado”*, caracterizada pela sua *“inferior qualidade, resistindo muito mal ao fogo, estes defeitos são devidos à má escolha do barro, que já de si é mau, ao pouco cuidado na fabricação e*

⁷¹² Informação prestada por Adelino Laranjeira em maio de 1995.

⁷¹³ Veja-se um desenho deste forno de Adelino Laranjeira in «Artes e Tradições da Região de Aveiro» (ARTES, 1984: 48-51).

à forma da cozedura” (TEMUDO, 1905: 19). Para outros, como Armando Vieira Santos, “*a excelência dos barros regionais só comparável à dos barros de Aradas (localidade do distrito de Aveiro) faz dizer ao povo: ‘As panelas fazem-se em Aradas e os testos em Molelos ou as panelas em Molelos e os testos em Aradas’*” (SANTOS, [1951], I: 124).

José de Castro diz que a loiça preta “*inferior em qualidade à olaria vermelha é, no entanto, muito apreciada para uso doméstico, especialmente no cozinhado de certos elementos para cujo sabor concorre, não faltando quem afirme as vantagens que uma e outra qualidade oferecem em defesa da saúde, relativamente ao esmalte e ao alumínio*” (CASTRO, 1945, V: 241). Já em 1908, apesar da concorrência da “*loiça de folha de ferro*”, havia quem continuasse a preferir cozinhar na loiça preta de Aradas (NEVES, 1940: 259).

Temudo informa que produziam “*panelas, púcaros, caçoilas, tigelões e tigelas que vendem nos mercados vizinhos ao preço de 5 a 20 réis*” (TEMUDO, 1905: 19).

José de Castro, em 1945, diz que se fabricavam dez peças diferentes e informa sobre a função a que se destinavam e os respetivos preços de venda: *jarra* ou *barril* para água (5\$00); *cântaro* ou *caneco*, também para água (8\$00); *panela de asa* para água (3\$50); *panela pingue*, para recolha de banha de porco (4\$00); *caçoilo de rabo* para os guisados (2\$00); *caçoilo de asas*, dois modelos, para os estufados (4\$00); *frigideira torta* para os assados (2\$00); *sertã* para fritar os alimentos (2\$00) e *chocolateira* (2\$50). Os preços praticados, em 1945, eram cerca de 400% mais caros do que em 1940. Segundo informação do mesmo autor não se produzia em loiça preta as seguintes peças: alguidar, taça, coador, bacia e vaso (CASTRO, 1945, V: 241).

Para além desta loiça comum usada na cozinha produziam também peças mais cuidadas como bules e moringas. Isso é comprovado pelos desenhos do espólio de Rocha Peixoto, os quais mais à frente referiremos, e onde aparece um bule de asa entrelaçada e uma moringa de asa *rendilhada* (NUNES; FERNANDES, 1998: 20-21; FERNANDES, 2010: 122).

Na *taxa e regimento dos oleiros* de Aveiro, reformulados no ano de 1727, há a referência a uma bilha de “*barro coado*” e a outra de “*barro grosso*”. Deduz-se que já nessa época os oleiros produziam peças mais esmeradas, em *barro coado*, e peças mais grosseiras, em *barro grosso* (BARREIRA, 1995: 177; AMORIM, 1998: 452-453 e 1998A: 73-75). Já na carga do navio que se afundou na Ria de Aveiro, no séc. XV, coexistiam os dois tipos de fabrico, um mais apurado e outro mais grosseiro, podendo, pois, concluir-se que em Aveiro, ao longo de séculos, se produzia uma loiça mais grosseira, própria para uso culinário, e outra mais fina, para serviço de líquidos ou para feitura de peças de luxo. Relembremos o que escreveu, em 1762, João Batista de Castro referindo

a qualidade dos barros de Aveiro, que enumera em conjunto com outros: “*Os de Montemor-o-Novo, Sardoal, Aveiro, e Pombal são fabricados de barros igualmente seletos*” (CASTRO, 1762: 175).

Por vezes os oleiros recebiam encomendas especiais a que prontamente davam resposta. O oleiro Adelino Laranjeira fez robustos assadores de loiça preta que lhe foram encomendados pelo Sr. João de Oliveira Fernandes, morador em Esgueira (Aveiro), o qual durante o inverno costumava vender castanhas assadas nas ruas da cidade aveirense (FERNANDES, 1998, veja-se também [O Sr. João Fernandes, vendedor de castanhas em Aveiro](#)).

É interessante referir que as peças obtinham designações diferentes consoante as feiras onde eram vendidas. Adelino Laranjeira informou-nos que os oleiros tinham de se adaptar às designações que os compradores davam às suas peças nos diferentes mercados onde iam vender. Por exemplo, o alguidar médio que fazia era utilizado em certas zonas para tender o pão, atribuindo-lhe aí as pessoas a designação de *tendedeira*. O oleiro também procurava satisfazer as vontades dos consumidores levando para as feiras a que ia as produções que aí tinham mais procura. Em Águeda, por exemplo, as mulheres compravam muito umas caçoilas fechadas que utilizavam para levar a comida aos campos. Preferiam esta forma porque, como fechava ligeiramente na boca, evitava entornar a sopa que era transportada, à cabeça, para os campos. Algumas das peças produzidas nos últimos anos pelo oleiro Adelino Laranjeira figuraram na exposição: «Paneleiros e Pucareiros a Louça Preta em Portugal» (LOUÇA PRETA, 1997: 157).

No final do século XIX, Rocha Peixoto refere a venda de louça preta de Quintãs (Oliveirinha), na feira da Oliveirinha (PEIXOTO, 1995 [1900]: 126). Na segunda metade do século XX, Adelino Laranjeira ia vender a sua loiça ao mercado de Águeda, e sua mulher fazia o de Oliveira do Bairro. Também vendiam nas feiras da Vista Alegre, de Bustos, da Oliveirinha, de Portomar e de Mira (ARTES, 1984: 54). Loiça preta de Aradas encontrava-se também à venda no mercado semanal da cidade de Aveiro.

Antigamente, o transporte da loiça era feito pelas mulheres, à cabeça, dentro de canastras, nos últimos anos utilizavam o carro. Uma foto publicada por José de Castro representa o mercado semanal de loiça, em Aveiro, vendo-se ao lado do estendal de loiça algumas dessas canastras (CASTRO, 1945, V: 317). Refira-se, no entanto, que as mulheres não se limitavam só a vender a loiça na feira, competia-lhes também: pisar o barro, pôr a loiça a secar, *bruni-la**, ajudar a enfiar e fazer a vida de casa⁷¹⁴. Nos últimos anos já utilizavam o carro para o transporte da loiça.

714 Informação do oleiro Adelino Laranjeira, em junho de 1998.

Tabela 77. Locais de venda de loiça de Aradas, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Aveiro (Aveiro) | 4 |
| São Salvador (Ílhavo, Aveiro), Vista Alegre | 4 |
| Oliveirinha (Aveiro, Aveiro), Quintãs | 5 |
| Bustos (Oliveira do Bairro, Coimbra) | 16 |
| Oliveira do Bairro (Oliveira do Bairro, Aveiro) | 19 |
| Águeda (Águeda, Aveiro) | 21 |
| Mira (Mira, Coimbra), Portomar | 26 |

No entanto, noutras épocas, o transporte das peças para venda também terá sido feito por meio fluvial, o que é comprovado pelo aparecimento, na Ria de Aveiro, de um barco quinhentista carregado de loiça vermelha e preta (ALVES, 1997: 85-86). Também nas Memórias Paroquiais de 1758 se refere o transporte da loiça por via fluvial: *“Até Águeda vêm barcos de Aveiro e de Ovar com loiça, bacalhau, sardinhas, ferro e outras coisas que vêm a vender”*; *“Não admite navegações o dito Alfusqueiro até pouco acima da ponte de Águeda por correr muito despenhado, porém à ponte do lugar de Águeda vêm muitos barcos de Aveiro e vão carregados de louça e víveres para vender”* (CAPELA; MATOS, 1758, VI: 743).

Na taxa e [regimento dos oleiros aveirenses de 1727](#) enumeram-se as peças, suas designações e preços de venda, verificando-se ser variada a produção e destinada a servir essencialmente nos usos culinários e de armazenamento (BARREIRA, 1995: 177; AMORIM, 1998: 452-453 e 1998A: 73-75).

A saída de loiça pela barra de Aveiro no período oitocentista é bem visível no movimento do registo da Alfândega de Viana do Castelo, estudado e publicado por José Viriato Capela (CAPELA, 1992). Nessa centúria, chega a Viana uma grande quantidade de loiça produzida nas olarias aveirenses. Mas, a cidade do Porto era também um importante mercado de venda para a loiça aveirense (AMORIM, 1998A:75-77; LEÃO, 1999: 170-171). É, contudo, difícil saber se entre esta loiça destinada ao Porto ou a Viana seguia também a loiça preta ou, se pelo contrário esta se destinava apenas ao mercado local, abastecendo tão-só as povoações ribeirinhas de Aveiro, não entrando em competição com as produções congêneres setecentistas e oitocentistas de Prado e do distrito de Coimbra.

Nos séculos XIX e XX, a produção de loiça preta em Aveiro – que competia com produções importantes existentes no distrito de Coimbra (Miranda do Corvo, Vila Nova de Poiares,

etc.) e alguns pequenos focos no próprio distrito de Aveiro (Ossela e Castelões) — devia limitar-se a abastecer a região aveirense. Nos últimos anos, o oleiro Adelino Laranjeira já só vendia a loiça em casa, aos clientes que o procuravam na sua oficina.

São escassos os nomes de oleiros de loiça preta que conhecemos. José Queirós assinala a existência de uma *“fábrica de loiça preta”*, na região de Aveiro, pertencente a Delfim de Almeida, o qual *“apresentou, em 1888, na Exposição Nacional das Indústrias Fabris, Avenida da Liberdade, produtos de barro preto”*. Mais informa que *“há ainda, no distrito de Aveiro, outras fábricas de loiça vermelha com e sem vidrado, de loiça preta, de telha e tijolo”* (QUEIRÓS, 1987 [1907]: 170). No «Anuário Comercial» de 1916, são referidos os nomes de oito oleiros de loiça preta: António Marabuto, Francisco Nunes Pelicano, Francisco Oliveira, José Sarrico, Manuel Branquinho, Manuel Oliveira, Manuel dos Santos Marabuto e Pedro Casqueira (RODRIGUES, 1997: 69).

José de Castro, em 1945, informa que *“destaca-se entre outros o nome tradicional de João da Cruz Martinho, da freguesia de Aradas”* (CASTRO, 1945, V: 241). Adelino Laranjeira diz que trabalhou na oficina do mestre David G. Vitória (CATÁLOGO, 1984: 41).

António Manuel Silva, no seu trabalho sobre «A cerâmica tradicional na região de Aveiro. Alguns elementos documentais», dá um importante contributo para o conhecimento das olarias aveirenses (SILVA, 1996). As listas de nomes de oleiros por ele apresentadas (séc. XIX-XX) permitem perceber que uma percentagem significativa da população de Aradas e das freguesias circundantes (Glória, Oliveirinha, Eixo, Vera Cruz) trabalhava no barro. É claro que muitos destes oleiros eram operários nas fábricas de faiança existentes na cidade e na de porcelana da Vista Alegre. Mas, esta lista de nomes, conjugada com informações recolhidas noutro tipo de documentação, permite começar a conhecer a história de vida destes homens (SILVA, 1996: 62-73; RODRIGUES, 1997: 68-70). Por exemplo, o mestre com quem Adelino Laranjeira aprendeu a trabalhar na arte, de seu nome David Gonçalves da Vitória, em 1920, morava em Aradas, já trabalhava na arte, tinha 26 anos de idade e era solteiro. Ficamos igualmente a saber que a família Vitória residia em Aradas e era composta por vários oleiros: o José Gonçalves da Vitória, casado, de 42 anos de idade em 1920, e que ainda continuava a laborar em 1934; o Manuel Gonçalves da Vitória que aparece no recenseamento de 1934, casado, com a idade de 47 anos e que onze anos depois ainda exercia a profissão; e o Gumerindo Gonçalves da Vitória, de 29 anos, em 1943, residente em Apeada.

Também a família dos Cruz Martinho (um dos quais, João da Cruz Martinho, citado por José de Castro) aparece referenciada nestes recenseamentos. Em 1934, João da Cruz Martinho, já

exerce a profissão de oleiro, é casado, vive em Aradas e tem 41 anos. Em 1945, com 52 anos de idade, continua a exercer a profissão de oleiro. Mas, em Aradas há outros oleiros da família Cruz Martinho. No recenseamento de 1920, aparece José da Cruz Martinho, oleiro, casado, com a idade de 47 anos, o qual, em 1945, já com a idade de 72 anos e ainda casado, continua a exercer a arte. Um outro, de seu nome Francisco da Cruz Martinho, tem em 1920, 38 anos, é oleiro e casado. Em 1945 ainda é vivo, tem 61 anos de idade [sic], continuando a exercer a profissão. São ainda referidos dois oleiros de nome António da Cruz Martinho – tratar-se-á de um erro de recenseamento? – um que aparece no recenseamento de 1934, com 47 anos de idade, casado e que volta a reaparecer no de 1945, com 59 anos de idade; outro, também casado, que aparece apenas no recenseamento de 1944, com 53 anos de idade. Existe um outro oleiro que não sendo como os anteriores Cruz Martinho, é no entanto de apelido Martinho – António Maia Martinho, o qual reside no lugar de Verdemilho (Aradas) e tem, em 1944, 36 anos de idade.

Na freguesia de Oliveirinha reside o oleiro Manuel da Cruz Martinho que no recenseamento de 1920, tem 50 anos, é casado e reside no Rego da Venda, não voltando a ser referido em mais nenhum recenseamento. Também em Oliveirinha encontramos, em 1941, António da Cruz Martinho, casado e com 40 anos de idade. No recenseamento do ano seguinte a sua residência passa para Aradas.

Tentou-se, sem êxito, encontrar nesta extensa lista de nomes de oleiros, a referência a Delfim de Almeida citado por José Queirós (QUEIRÓS, 1987 [1907]: 170). Não existe um único oleiro que tenha como nome próprio Delfim nem nenhum de apelido Almeida.

Realce-se a importância de trabalhos como o de António Manuel Silva (SILVA, 1996). De facto, só a conjugação dos elementos recolhidos em trabalho de campo, com os respigados na documentação arquivística, na bibliografia da especialidade, e no estudo das coleções cerâmicas existentes nos museus, nos poderá ajudar a compreender melhor as produções olárias portuguesas e as suas áreas de influência.

Das produções antigas das olarias aveirenses conhecem-se as provenientes do barco encontrado por Francisco Alves na Ria de Aveiro. Há neste espólio duas produções diferentes: uma de barro mais grosseiro, de paredes robustas e destinadas ao armazenamento de víveres e à cozedura dos alimentos; outra, de pasta e paredes finas, decoradas com polimentos e destinadas à ingestão de líquidos (LIMA; MILHAZES; DORDIO, 1997: 155-156).

Conhecemos alguns desenhos antigos, de peças de loiça preta do concelho de Aveiro. De facto, no espólio de Manuel Monteiro, que se encontra na Biblioteca Pública de Braga, existe um

conjunto de desenhos de peças de olaria. Entre esses desenhos encontram-se cinco que reproduzem peças de loiça preta de Aveiro. Um bule, uma moringa, uma chocolateira, um púcaro de duas asas e um fogareiro. Estes desenhos foram feitos no final do séc. XIX, início do séc. XX (NUNES; FERNANDES, 1998: 20-21; FERNANDES, 2010: 122). Também José de Castro, no seu trabalho sobre as indústrias populares, reproduz 11 destas peças (CASTRO, 1945, V: Est. XLIII).

Existe no Museu de Olaria uma peça de loiça preta que foi com muita probabilidade fabricada em Aradas. Trata-se de uma caçoila que pertencia a Etelvina Neto Pereira dos Santos (1906-1983), natural de Aradas e residente no Porto (Carvalhido) desde muito nova. Ao longo dos anos ela manteve relações amistosas com a família que permaneceu em Aradas (Verdemilho). Esta peça, polida interiormente e onde é visível o brilho da mica — que como vimos é uma característica desta loiça — foi-lhe oferecida provavelmente com chanfana⁷¹⁵, um dos pratos típicos desta região e que costuma ser invariavelmente feito em caçoila de barro preto.

Também se conhecem peças provenientes das mãos do último oleiro de loiça preta de Aradas, o Sr. Adelino Laranjeira e que pertencem ao Centro Cultural de Aradas (LIMA; MILHAZES; DORDIO, 1997: 157).

Hoje, em Aradas já não há oleiros de loiça preta.

715 Sobre o uso da caçoila de barro preto para fazer a chanfana, veja-se o nosso artigo «A chanfana na caçoila de loiça preta» (FERNANDES, 1997D: 106-108). Também publicado, com ligeiras alterações in «Sítios e Memórias. Revista trimestral de Artes e Culturas», 1 (4), 2ª série, 1997. P. 16-19.

A23 Vila Nova de Monsarros (Anadia, Aveiro)

O primeiro autor a referir o fabrico de loiça preta em Vila Nova de Monsarros é Pedro Fernandes Tomás, em 1903, informando que aqui, assim como em Aradas e Molelos, os oleiros *“empregam utensílios numerosos e variados”* ao contrário dos seus colegas do distrito de Coimbra, que fazem os objetos de maiores dimensões por *“duas vezes, isto é, fabricam primeiro na roda a parte inferior, e depois a superior, que lhes adaptam em seguida; ao passo que os outros os modelam por uma só vez. Apenas os grandes vasos tais como potes para azeite, tarefas para lagar, etc., são em regra fabricados parte na roda, e parte à mão, em virtude do seu peso e tamanho”* (TOMÁS, 1903: 821-823).

Temudo, em 1905, informa que é *“loiça muito ordinária e só tem a recomendá-la o baixo preço por que é vendida”*, acrescentando que havia *“três famílias que se dedicam a este fabrico, nas próprias casas de habitação, em repartimento separado”*, sendo tarefa das mulheres *“conduzir a água para o fabrico, a loiça para o enxugadouro, e na venda dos produtos nos concelhos de Anadia e Mealhada”*. Só trabalhavam de maio a setembro e da sua produção constavam caçarolas, frigideiras ou tachos, panelas e as respetivas coberturas ou testos (TEMUDO, 1905: 13-14).

Sobre as técnicas usadas por estes oleiros afirma o mesmo autor: *“o processo de fabrico é idêntico ao usado nas fábricas da Barca e da Biscaia da freguesia de Angeja do concelho de Albergaria-a-Velha, só é substituída a pequena régua de madeira ali usada por um pedaço de sola”* (TEMUDO, 1905: 13). Ora, no texto referente a Albergaria-a-Velha informa: *“o fabrico é feito da seguinte forma: cavado o barro é muito amassado com enxadas e depois partido aos bocados segundo os objetos que se desejam fabricar, sendo depois muito batido com um rolo de ferro”*. Indicando que o referido ferro é usado para *“bater [o barro] depois de amassado”* (TEMUDO, 1905: 11).

A última referência a este centro é feita, em 1953, por Luís Chaves, que ao enumerar os centros produtores de loiça preta na Beira Litoral, inclui Monsarros (CHAVES, 1953: 59).

Deslocámo-nos a Monsarros para tentar falar com familiares dos últimos oleiros, mas sem êxito. Soubemos no entanto que o último *paneleiro*^{*16} era conhecido por Ti Joaquim «Burra»,

⁷¹⁶ Os oleiros eram conhecidos nas redondezas como *“os paneleiros de Vila Nova”*. Informação do Sr. Jaime Miranda da Silva, de Vila Nova de Monsarros, em 1 de novembro de 1996.

vivia com uma mulher, a Teresa «Paneleira» de quem teve vários filhos, nada se tendo conseguido apurar sobre o modo de preparar a pasta e o forno utilizado.

O barro não falta nas redondezas continuando a explorar-se os barreiros e tendo sido fechada, nos últimos vinte anos, uma telheira, que produzia grandes quantidades de telha e tijolo, com vários fornos de grande dimensão.

A loiça era vendida pela mulher do oleiro nas feiras, mercados e romarias das redondezas como Moita, Anadia, Vale de Açores e no Arraial da Assunção (a festa da freguesia), sendo transportada por mulheres – a quem o oleiro pagava o carreto – à cabeça, dentro de gamelas⁷¹⁷.

Tabela 78. Locais de venda de loiça de Vila Nova de Monsarros, no séc. XX

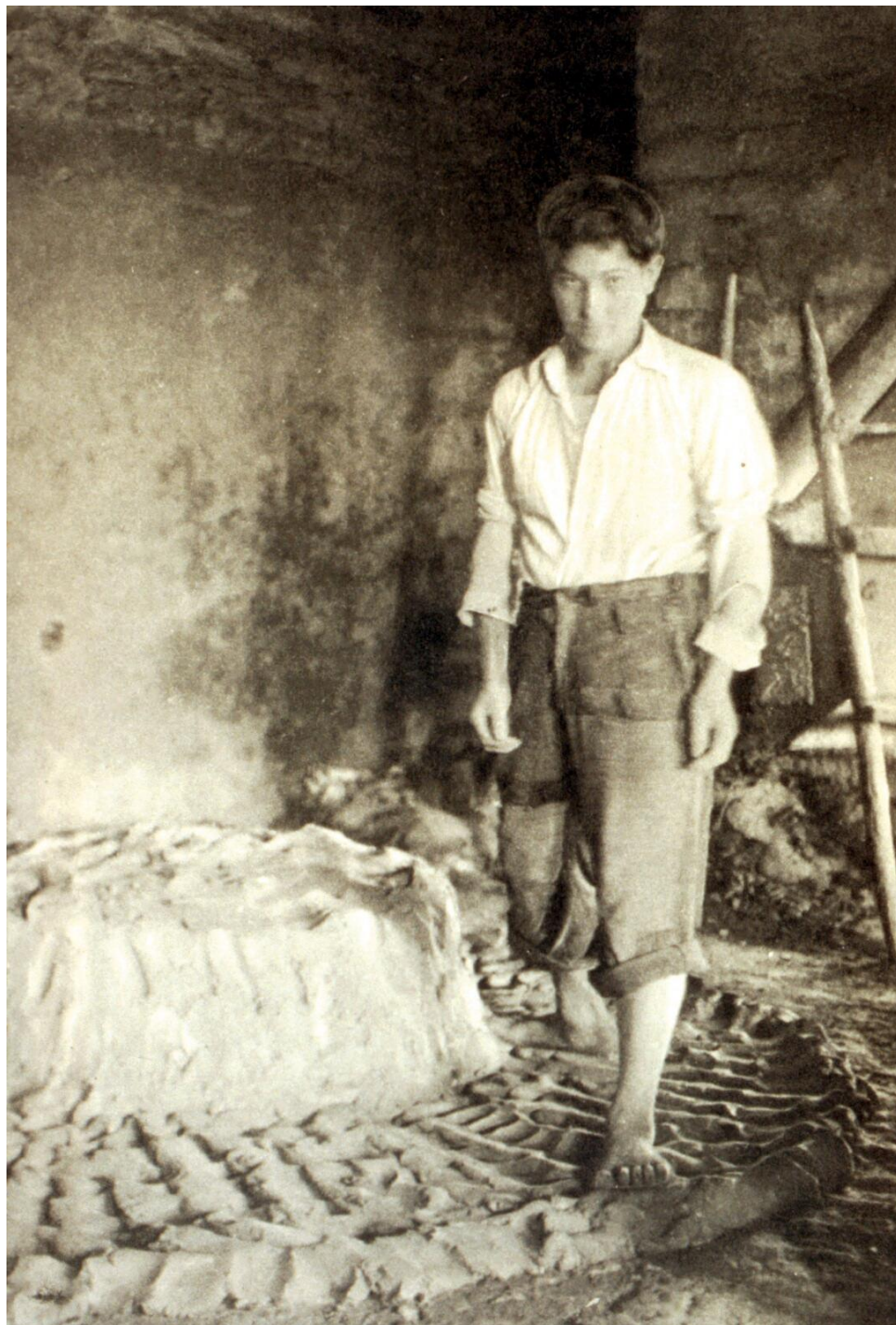
| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Moita (Anadia, Aveiro) | 5 |
| Anadia (Anadia, Aveiro) | 5 |
| Mortágua (Mortágua, Viseu), Vale de Açores | 20 |

Da produção deste último oleiro os nossos informadores referem as caçoilas para a chanfana, as talhas, e os púcaros. Em especial recordam os chamados púcaros galinheiros, ou seja, recipientes de ir ao lume, utilizados para preparar o caldo de galinha que era costume dar a comer às mulheres depois de terem tido um filho.

Também utilizavam um modo de transportar a loiça diverso daqueles que até ao momento nos foi dado conhecer. Parece que o oleiro Joaquim mantinha relações profissionais com os seus colegas de Molelos e, em épocas de grande aperto de trabalho (como sucedia, por exemplo, aquando da realização do arraial da Assunção na freguesia), avisava os oleiros de Molelos para lhe trazerem loiça. Estes mandavam a loiça por comboio até à estação do Luso, sendo daí até Monsarros transportada à cabeça por mulheres, dentro de gamelas. Mas, segundo informou o Sr. Jaime Miranda da Silva também era costume arranjar uma vara que colocavam ao ombro e na qual enfiavam dois cântaros em cada topo da vara: *“aqueles de Molelos é que acarretavam. Vinham homens e mulheres. Estes cântaros que a senhora vê aqui que têm asas, então*

717 Informação do Sr. Jaime Miranda da Silva, de Vila Nova de Monsarros, em 1 de novembro de 1996.

*arranjavam uma vara aí com 2 metros e levavam dois de trás e dois de frente. Era assim que transportavam a loiça. Enfiavam no pau e levavam o peso controlado*⁷¹⁸.



Pisando o barro com os pés (Aradas, Aveiro). Ca 1945 (CASTRO, 1945, v. 1939).

⁷¹⁸ Informação do Sr. Jaime Miranda da Silva, de Vila Nova de Monsarros, em 1 de novembro de 1996.

A24 Barcouço (Mealhada, Aveiro), Lugar de Cavaleiros; Cordinhã (Cantanhede, Coimbra)

A freguesia de Barcouço e a vizinha freguesia da Cordinhã pertenceram em tempos idos ao extinto concelho de Ançã. No século XIX, Barcouço passa a integrar o concelho da Mealhada e Cordinhã, o concelho de Cantanhede. Estas duas freguesias onde se produziu loiça preta e que outrora pertenceram ao mesmo concelho – Ançã, inserem-se hoje em concelhos e distritos diferentes, se bem que devam ser consideradas como um grupo produtor.

Em 1884, na exposição industrial que se realizou na cidade de Coimbra, sabemos que esteve exposta loiça de Barcouço, mas não sabemos se era loiça vermelha ou preta (GONÇALVES, 1984 [1884]: 19).

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica no concelho da Mealhada, indicando-se a existência de nove oficinas, cada uma com seu forno, incluídas na categoria de *“pequena indústria”* e produzindo *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)”*. Fica-se a saber que numa destas oficinas se trabalhava apenas durante 4 meses, em sete delas durante 3 meses, não tendo sido possível recolher informação sobre uma delas. No conjunto das oficinas laboravam quarenta e cinco pessoas todas do sexo masculino, tendo uma delas nacionalidade estrangeira: nove *“mestres”* e trinta e seis operários *“operários”* com mais de 16 anos. Dos quarenta e cinco trabalhadores havia treze que sabiam ler (INQUÉRITO, 1891: 9, 26-27, 52-53).

Aníbal Gomes Ferreira Cabido, em 1911, informa existirem na Mealhada *“três estabelecimentos cerâmicos que produzem loiça ordinária”* (CABIDO, 1911: 4, 18).

Os únicos autores que assinalam a produção de loiça preta, em Barcouço, fazem-no de um modo muito sucinto. Em 1899, Charles Lepierre diz que *“também se fabrica no concelho da Mealhada no lugar de Cavaleiros, loiça preta fosca”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 27), sem mais nada acrescentar. Alguns anos passados, Emanuel Ribeiro limita-se a assinalar Mealhada no mapa dos *“centros produtores de loiça preta”* (RIBEIRO, 1925: 38).

Em trabalho de campo que realizámos em Barcouço (1996), tivemos a possibilidade de recolher mais informações sobre os oleiros de loiça preta que aí laboravam⁷¹⁹. O primeiro oleiro, originário de Aradas (Aveiro), montou oficina no lugar de Cavaleiros, na freguesia de Barcouço no

⁷¹⁹ Foram meus informadores privilegiados os Srs. João da Costa Nogueira e esposa Ercília Pereira dos Reis, João dos Santos Dias e a filha do oleiro José da Silva.

2.º ou 3.º quartel do século XIX. Dois dos seus filhos também se dedicaram à produção cerâmica – Joaquim da Silva, que teve oficina no lugar de Cavaleiros, e seu irmão, José da Silva⁷²⁰, o “Zé *Panelheiro*”, como era conhecido, que se casou e foi montar oficina no lugar de Ferraria, na mesma freguesia. O Zé Panelheiro e o seu filho Manuel foram os últimos oleiros de loiça preta a laborar na freguesia de Barcouço. A última cozedura de loiça deve ter acontecido nos anos 60 deste século.

O barro utilizado era arrancado em terrenos da própria freguesia. O *barro forte** iam extraí-lo nas bouças do sítio conhecido como o *Cerco* (lugar de Cavaleiros), e onde existiu uma oficina de telha (telheiro) em tempos idos; o *barro fraco**, o *pó amarelo*, era extraído de outra bouça não muito distante. O barro encontrava-se quase à superfície pelo que os oleiros não tinham necessidade de afundar muito. Estas duas qualidades de barro eram transportadas para a oficina em carro de bois, e guardadas na *casa da roda**, ou seja, na dependência onde o oleiro trabalhava ao torno e onde o barro era amassado.

O modo de preparar a pasta era o utilizado em Aradas. Num local plano, situado na *casa da roda*, era posto no fundo uma camada de barro amarelo e sobre esta o barro forte – em partes de que os meus informantes já não se lembram – sendo seguidamente misturados com água e pisados com os pés. Este trabalho era feito pela mulher, filhos menores ou pelos serventes⁷²¹. O barro pisado tinha tendência a alastrar, sendo aquele que ficava nas bordas colocado de novo no centro da roda de barro, voltando a ser de pisado. Depois de bem amassado com os pés, o barro era colocado numa espécie de mesa, feita de tábuas de madeira, junto da roda do oleiro. Sempre que dele necessitava o oleiro retirava um pedaço e dava-lhe uma série de voltas entre as mãos procurando alguma impureza. Depois de ter transformado o barro numa pasta homogénea, e de lhe ter dado uma forma arredondada, levava-o para o torno.

Estes oleiros trabalhavam ao torno e da sua produção constavam caçoilas, panelas, alguidares, potes de três pernas, potes “*para curtir azeitona*”, púcaras, fogareiros, cafeteiras,

⁷²⁰ Refira-se que o apelido Silva aparece entre a lista dos oleiros aveirenses que António Manuel S. P. Silva registou no seu levantamento (SILVA, 1996: 62). Por motivos que desconhecemos esta família Silva foi, em Barcouço, rebatizada Pinto: o Joaquim Pinto, o José Pinto... A D. Ercília que, desde muito nova, foi trabalhar para casa do oleiro José da Silva, lembra-se de por várias vezes ter ido a Aveiro visitar os parentes do oleiro. Segundo ela os familiares de Aradas também se dedicavam ao fabrico de loiça, mas, para além de loiça preta, também produziam da vermelha.

⁷²¹ A nossa informadora foi a D. Ercília que, como já se disse, foi ainda muito nova servir para casa do oleiro José da Silva. Entre as tarefas ligadas ao barro competia-lhe o amassar o barro com os pés e o vender a loiça nas feiras e mercados.

canudos para as toupeiras⁷²², púcaros da resina, testos, etc. Algumas peças, depois de saírem da roda e de sofrerem um determinado tempo de secagem, eram *brunidas** com um *godo**.

Havia peças que estes oleiros não costumavam fazer, por exemplo, o cântaro para a água, pois as pessoas preferiam usar cântaros de loiça vermelha fosca que compravam na feira.

Estes oleiros coziavam a loiça numa *cova**. No telheiro onde se situava a *cova* ficavam também as tábuas onde a loiça era disposta a secar bem como a lenha para a cozedura, a qual era comprada e transportada para a oficina em carro de bois.

Antes de começarem a cozer a loiça, os oleiros procediam ao esquentamento das peças sobre um fogo lento, tal como os oleiros de Aradas⁷²³. Só depois é que a loiça era cozida.

Na *cova**, a primeira camada de loiça era colocada sobre uma camada de lenha, e daí para a frente o oleiro ia amontoando a loiça. Ao redor da loiça o oleiro dispunha uma ou duas fiadas de adobes que a *emparedavam*. De onde em onde, nesta parede de adobes, deixava aberturas para poder ir alimentando o lume durante a cozedura. Entre a *parede* de adobes e a loiça, o oleiro colocava também cavacas. Depois atiçava o fogo e ia vigiando a cozedura, acrescentando se necessário um pouco mais de lenha. Quando a considerava cozida tratava de a abafar com terra, continuando a vigiar a cozedura durante um pouco mais de tempo, evitando que entrasse ar, senão as peças ficavam brancas. Só no dia seguinte é que procedia ao desenfornar da loiça.

A venda era feita pelas mulheres da casa, na praça (mercado) semanal da Mealhada, levando os carregos de loiça à cabeça, dentro de um açafate. O acamar da loiça dentro do açafate era feito pelo próprio oleiro e as peças eram dispostas borcadas, umas sobre as outras, sem utilização de palha. O volume de loiça excedia em muito as paredes do açafate, sendo as peças de cima, normalmente panelas, atadas pelas asas com uma corda o que ajudava a firmar toda a carga. Conta a D. Ercília: *“aqui na cabeça era uns açafates muito grandes, uns açafates que havia antigamente. Ele então, aquilo até era engraçado, depois ele enchia aquilo, os açafates por dentro*

⁷²² José Pinho, num interessante artigo sobre «Etnografia Amarantina. A caça», dá-nos informações sobre os canudos para toupeiras, ilustrando-o com uma fotografia (Fig. 2): *“Canudos. São de barro ou madeira, ordinariamente pinho, com 0,22 m a 0,25 m de comprimento e 0,040 m a 0,045 m de diâmetro, fechados em uma extremidade, na qual têm apenas um pequeno orifício, e abertos em bocal na outra. À parede do tubo, próximo da entrada, está presa, por meio de um arame, uma oval de lata dobrada em telha para melhor se adaptar, quando levantada, à superfície interior do tubo. Servem estes canudos para caçar toupeiras (Talpa europaeae) e, como são baratos, 60 a 80 réis o par, cómodos e de sofrível resultado, têm uso quase geral em todo o concelho. Para se armarem escolhe-se uma galeria bastante frequentada, cava-se numa extensão de 0,60 m proximamente, desobstrui-se-lhe as entradas, e colocam-se os canudos, depois de examinar, que a oval de lata não esteja levantada, em frente de cada abertura, deixando entre as extremidades posteriores deles espaço suficiente para, através dos orifícios que neles existem, se poder introduzir um arame que nos dá a conhecer, sem os levantar, se dentro há toupeira”* (PINHO, 1908: 92).

⁷²³ Veja-se a descrição da cozedura em soenga no texto relativo a Aradas (Capítulo A22).

era tudo cheio de caçoilas emborcadas umas nas outras, de cotulo, de lado tinha uma cordas e enfiava as panelas nas cordas e enfiava de volta do açafate. Apertava aquilo tudo muito bem apertadinho e lá ia. Daqui para a Mealhada com aquilo à cabeça. ‘Inté’ uma vez uma sobrinha dele, fomos daqui para a Mealhada e ela coitadinha carregada daqui até à Mealhada, chegou à linha do comboio da Mealhada escorregou, deixou cair as panelas, nenhuma se aproveitou. Também acontece, pois, também acontece”.

Tabela 79. Locais de venda de loiça de Barcouço, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Mealhada (Mealhada, Aveiro) | 10 |
| Cantanhede (Cantanhede, Coimbra) | 13 |

Para a feira semanal da Mealhada e para a de Cantanhede, que se realiza nos dias 6 e 20 de cada mês, o oleiro costumava pagar o carro da loiça, em carro de bois, a um lavrador da Ferraria. Para o efeito o carro tinha umas *caniçadas** altas e a loiça colocada dentro do carro era acamada com palha. Informa o Sr. João Santos: *“o meu pai acarretou muita loiça por conta deles. [No carro de bois] metem uns fueiros e depois botavam-lhes canas de volta amarradas com ramos ou com vergas e depois empilhavam a loiça ali toda com palha”.*

O carreteiro costumava esperar pelo fim da feira para trazer a loiça que o oleiro não tinha vendido. Nos últimos anos, no entanto, o oleiro conseguiu arranjar uma casa onde lhe guardavam a loiça não vendida na feira anterior.

É interessante que apesar da existência de oleiros em Barcouço me referiram que se lembravam de, semanalmente, aos Sábados, aparecerem na povoação mulheres de Molelos que até aqui vinham vender a sua loiça. O velho senhor com quem falei, bem firme nos seus 83 anos de idade, recorda: *“À cabeça era de Molelos para aqui, todos os Sábados, era cada carrego que eu nem sei como é que elas aguentavam. Eram uns cestos, e depois ligado com umas cordas, e depois da Pampilhosa vinham a pé para aqui”.*



Na vizinha freguesia da Cordinhã, do concelho de Cantanhede, também se produziu loiça preta. Num texto de António Augusto Gonçalves, elaborado para a «Revista Ilustrada» da Exposição Distrital de Coimbra que decorreu nessa cidade, em 1884. Diz ele: *“basta a enumeração simples*

das abundantes localidades de fabricação [de loiça rústica], para se avaliar da diversidade de tipos que poderiam constituir uma das mais pitorescas secções deste concurso Carapinhal, Espinho, Vialonga, Corga, Forcado e outras do concelho de Poiares, Cantanhede, Alfarelos, Cegonha, Barcouço, e muitas mais ainda. Estas são, com mais ou menos aproximação, das mais importantes". Acrescentando seguidamente que estavam representadas as localidades de "Arroça e Cordinhã com a sua loiça preta engraçada" (GONÇALVES 1984 [1884]: 19-20).

Também J. M. Teixeira de Carvalho, ao referir-se à pouca qualidade de algumas das argilas de Coimbra, informa que os oleiros tiveram mesmo de recorrer *"à prática, depois seguida, de mandar vidrar, em Coimbra, loiça mais resistente doutras regiões (Cantanhede e Molelos) e servirem-se dela para ir ao fogo"* (CARVALHO, 1921: 136-137).

Desconhecemos outras referências a este fabrico, mas, fazendo Cordinhã extrema com Barcouço, devemos considerar as duas freguesias como integrando o mesmo grupo produtor. Na Cordinhã tentámos obter informações sobre os oleiros de loiça preta que aí teriam laborado, mas sem êxito. As pessoas com quem falámos não se lembravam de alguma vez ter existido na freguesia a produção de qualquer tipo de loiça.

A25 Sazes de Lorvão (Penacova, Coimbra), lugar de Galhano

Trata-se de um fenómeno de migração de oleiros de Molelos para esta freguesia no início do século XX. Descreve Temudo, em 1905⁷²⁴: *“há 4 anos pouco mais ou menos veio de Molelos um oleiro com a sua mulher, 3 filhos e 3 filhas, todos maiores, estabelecer-se nesta freguesia para exercer a sua indústria. Começaram fazendo as suas pesquisas à procura de barros e, conseguindo encontrá-los razoáveis, principiaram a fazer a loiça preta pelo sistema de Molelos”*. Mais informa este autor que *“de tempos a tempos desloca-se parte da família, andando por outras freguesias a fazer e a cozer loiça, isto é, são fabricantes de loiça ambulantes. Desde que veem que numa freguesia os seus produtos já não têm fácil venda, mudam-se para outra, até que passados 6 ou 8 meses de peregrinação regressam a Sazes, sede do seu estabelecimento”* (TEMUDO, 1905: 106).

Segundo informações por nós recolhidas no local há mais de 40 anos que se deixou de produzir loiça no lugar do Galhano⁷²⁵.

Tendo em conta que a existência de olaria nesta freguesia se fica a dever a um fenómeno de migração de oleiros de Molelos, poder-se-ia considerar que aqui se utilizariam os mesmos processos de fabrico usados em Molelos. No entanto, o facto de Temudo informar que estes oleiros se deslocavam para outras freguesias produzindo aí a sua loiça causa-nos alguma estranheza, De facto estes oleiros, originários de Molelos, deviam utilizar o torno. Ora, este é bastante mais difícil de montar ou desmontar do que a roda baixa, não sendo também nada fácil o seu transporte. Como procederiam eles nestas andanças? Como transportavam o torno? Desconhece-se...

724 No Inquérito Industrial de 1890 é mencionada a existência, em Penacova, de 3 oficinas, mas sem se especificar qual o tipo de produção. Tendo em conta que Temudo informa a existência em Sazes de Lorvão, freguesia de Penacova, de uma oficina de loiça preta criada apenas no início do século XX, não inserimos neste texto os dados constantes no Inquérito Industrial de 1890.

725 Parece, segundo informaram os atuais donos da velha casa que pertenceu ao oleiro, que se chamava José Marques, mas não têm a certeza, e mais ninguém nos fornecer dados mais concretos.

A26 Candosa, Lugar de Parcelada e Covas (Tábua, Coimbra)

Na primeira metade do século XIX o concelho de Candosa foi extinto, tendo passado a integrar o concelho de Midões. No entanto, este também acabou por ser extinto, passando ambas as freguesias a integrar o concelho de Tábua.

Em 1257, num documento assinado por Marinha Gomes, abadessa do mosteiro de Lorvão é concedido a Midões, carta de foro, determinando-se o que teriam de pagar os fornos de telha então existentes: *“pro fornos de tegulla singulos singullos [sic] l fogaza l galina”* (PMH – LC, 1856-1868, I, fasc. 5: 674).

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se o fabrico cerâmico no concelho de Tábua, incluindo-se a produção nas categorias de *“pequena indústria”* e de *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)”*. Como se sabe, através dos textos de Charles Lepierre e de Temudo, que este era um importante centro produtor de loiça vermelha fosca e preta, optou-se por incluir neste texto os dados contidos no referido inquérito. Através dele fica a saber-se que existiam sessenta oficinas, cada uma com o seu forno⁷²⁶, trabalhando-se todo o ano, em média 240 dias. No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas, e, no inverno 8 horas. Anualmente costumavam fazer 120 serões, durando cada um 4 horas. No conjunto destas oficinas laboravam sessenta e quatro trabalhadores: um *“mestre”*; dois *“operários”*, com idade compreendida entre os 12 e os 16 anos; sessenta e um, com mais de 16 anos. Dos sessenta e quatro trabalhadores só um, com mais de 16 anos, sabia ler. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 80) (INQUÉRITO, 1891: 387, 412-413, 430-431, 440).

Tabela 80. Vencimento diário de um oleiro em Tábua em 1890

| | Operários entre 12 a 16 anos | Operários com mais de 16 anos |
|-----------|---------------------------------|----------------------------------|
| Ao jornal | 300 a 360 réis | 400 a 800 réis |
| À tarefa | 360 a 440 réis | 500 a 700 réis |

Charles Lepierre é o primeiro autor a referir, em 1899, o fabrico em Candosa, *“no concelho de Tábua fabrica-se em Candosa loiça preta, cozida em covas”* (LEPIERRE 1912 [1899]: 27). Rocha Peixoto, em 1903, assinala que, tal como noutros lugares, também em Tábua

⁷²⁶ No Inquérito Industrial de 1890, vem indicado um forno por oficina, no entanto, tal não corresponde à verdade. De facto, em Candosa havia vários fornos, mas utilizados por vários oleiros. Nunca, um forno em cada olaria.

(Coimbra), se cozia ao ar livre e em *covas** (PEIXOTO 1995 [1905]A: 183). Este autor adquiriu miniaturas de peças de Candosa (loija vermelha), as quais deram entrada no acervo do Museu Municipal do Porto (FERNANDES, 2010: 124).

José Queirós, em 1907, ao citar os centros produtores de loija vermelha e preta, existentes em volta de Coimbra, enumera Candosa (QUEIRÓS 1987 [1907]: 138).

Mas, é Temudo o único autor a analisar mais em pormenor este centro olário. Através do seu texto ficamos a saber que utilizavam dois tipos distintos de barro, explorados em barreiras situadas nas redondezas da olaria (à distância respetivamente de 1,5 km e 3 km). Aqui se produzia loija vermelha e preta, existindo *“30 pequenas oficinas”*. Assinalando este autor que *“o fabrico desta louça, que é bastante ordinária, é muito importante, pois que não se pode calcular o produto dela em menos de 7500\$000 réis”* (TEMUDO, 1905: 111). Em loija preta faziam panelas e testos, sendo maior a variedade das peças produzidas em loija vermelha.

Segundo Temudo, não havia especialização no fabrico, produzindo os oleiros os dois tipos de loija: nos meses de junho, julho e agosto faziam loija vermelha, nos restantes loija preta⁷²⁷. No entanto, a nossa informante em Candosa, Aida de Almeida, contradiz as informações de Temudo, esclarecendo que durante o ano produziam indiferentemente loija vermelha ou loija preta, não havendo uma altura do ano em que produzissem só de um tipo.

Informa Temudo que trabalhavam no torno e coziavam a loija vermelha, em forno de duas câmaras, e a loija preta, em covas, *“como em Molelos”*. Na época existiam *“na freguesia três fornos [para a loija vermelha] pertencentes a três proprietários que os alugam pelas cinzas provenientes da cozedura. Os oleiros quando têm uma fornada pronta participam aos donos dos fornos que a vão cozer: a licença é logo cedida mediante a cedência das cinzas”* (TEMUDO, 1905: 111).

Atualmente já não se produz loija preta em Candosa, tal como pudemos constatar através de trabalho de campo. O último oleiro José Alves, mais conhecido pelo nome de José Padeiro, com 64 anos de idade, em 1996, já só fazia loija vermelha nos últimos anos em que produziu, tendo abandonado a arte na década de 80. José Alves era filho de magarefe e neto materno de um oleiro de Botulho (Tondela) que veio viver e trabalhar para Candosa. Mais um caso de migração de oleiros de Tondela para outras localidades onde já existiam oleiros.

⁷²⁷ Aida de Almeida contradiz as informações de Temudo. De facto, esta senhora informou-nos que durante o ano produziam indiferentemente loija vermelha ou loija preta, não havendo uma altura do ano em que produzissem só de um tipo.

Na freguesia vizinha de Covas também se produziu loiça preta, sendo o fabrico referido de modo muito sucinto por Charles Lepierre: “*também se fabrica em Percelada (freguesia de Covas); serve para fogo*” (LEPIERRE 1912 [1899]: 27). Outro autor, Rocha Peixoto, menciona o fabrico de loiça preta no concelho de Tábua, mas sem especificar a freguesia (PEIXOTO 1995 [1905]A: 183).

Das pessoas contactadas, quer em Candosa quer em Covas, ninguém se recordava do fabrico de loiça nesta última freguesia. É, no entanto, muito provável que o modo de produzir a loiça fosse em tudo semelhante ao de Candosa, sendo esta freguesia, a fazer fé nas informações de Temudo, um dos mais importantes centros produtores de loiça desta região.

Sobre o fabrico de loiça preta em Candosa obtiveram-se interessantes informações de Aida de Almeida, nascida em maio 1915, filha e neta de oleiros. Seu pai, Albertino Antunes, e sua mãe, Zulmira de Almeida, eram oleiros, filhos de oleiros. Seu avô materno morreu soterrado no barreiro quando extraía barro, tinha ela um ano de idade. Na rua onde mora, Rua da Catraia, eram todos oleiros: seus avós, seus tios, seus compadres. Relembrou alguns nomes: o Agostinho, o Albertino Antunes Caseiro e seu afilhado o Albertino Antunes⁷²⁸.

Explicou-nos as voltas que o barro dava. Seus avós e pais tanto faziam loiça vermelha como preta, o modo de a fazer e os barros utilizados eram os mesmos, apenas diferindo a proporção das argilas misturadas e o modo de a cozer.

Na preparação da pasta para fazer a loiça preta misturavam mais quantidade de *barro fraco**, sendo a mistura feita medindo a quantidade de barro por cestas⁷²⁹. O *barro forte**, de cor branca iam extrai-lo no monte, a Vale de Grou, “*ao cimo das Lameiras*”, o *barro fraco*, de cor vermelha, buscavam-no em Forno Telheiro. Se não misturassem o *barro forte* com o *fraco* a loiça estourava.

Para extrair o barro procuravam o filão, abrindo em profundidade, fazendo degraus no próprio barro para poderem subir e descer. Juntavam-se vários oleiros para ir extrair o barro: uns a cavar, outros a subi-lo, outros a colocá-lo cá fora. Lá em baixo faziam autênticas salas e daí abriam galerias em diversos sentidos. No final da *arrancada** distribuíam o barro equitativamente. Para tirar o barro do barreiro para fora usavam umas cestas pequenas de duas asas, para o transportar para a oficina utilizavam carros de bois, pagando carreto.

⁷²⁸ O oleiro de Vila Nova de Poiares, Silvino Simões Correia, lembra-se de em Candosa laborar o oleiro de loiça preta, António Xerife.

⁷²⁹ No fabrico da loiça vermelha a mistura de barros era feita na seguinte proporção: para 20 porções de barro forte misturavam 10 de fraco.

O barro chegava à oficina e era seco, tinha de “*secar como o milho*”. Depois, quando dele necessitavam, punham-no a *derregar**, ou seja juntavam-lhe água e deixavam-no a tomar-se dessa água durante algum tempo. Depois de bem *derregado**, era transportado em grandes pedaços – os *pelões** – para o espaço onde era *amassado com os pés**. Depois de bem amassado o oleiro armazenava-o a um canto da oficina e, quando dele precisava para levantar as peças no *torno**, colocava-o sobre o *tabuleiro**, onde acabava de o amassar.

A loiça preta, depois de meia enxuta, era *brunida** pelas mulheres com o auxílio de um *seixo**. Só bruniam a preta. Para brunir, seguravam a peça com a mão esquerda, e, com a mão direita munida de um seixo, começavam a bruni-la. Aida Almeida referiu que, antes de usar o *seixo*, cuspiam nele para mais facilmente este deslizar sobre a peça.

Se o tempo estava mau, as peças eram colocadas a secar na cozinha, num *caniço**. Também chegaram a *esquentar* as peças de loiça preta, antes de as cozerem, no forno da vermelha, que possuía duas câmaras.

A preta era cozida numa *cova*: punham lenha por baixo, as peças por cima e cobriam tudo com cacos e por cima com leivas, ficando a parte herbácea das ditas leivas virada para o lado de dentro. Quando a loiça estava bem vermelha, cobriam com terra com o auxílio de uma enxada. Se *furasse*, ou seja, se a loiça não fosse totalmente coberta com terra, ficava vermelha ou então com manchas. A loiça tinha de ser esquentada lentamente, se fosse rápido demais a loiça estoirava dentro do forno. Lembra-se que uma vez uma fornada *avagou** mesmo, ou seja ruiu dentro do forno. Os fornos não eram cobertos, motivo pelo qual não coziavam quando chovia.

O pai da Sra. Aida morreu ainda novo, mas ela e a mãe contrataram oleiros que trabalhavam para elas e assim continuaram a fazer as feiras. Estes oleiros trabalhavam à *tarefa*, um oleiro tinha, por dia, de fazer 50 cântaros.

A loiça preta era loiça de cozinha, e a vermelha, essencialmente loiça para água. Da preta faziam principalmente panelas e caçoilas, da vermelha cântaros e cântaras.

Temudo informa que a área de comercialização da loiça preta era “*todo o concelho de Tábua, o de Oliveira do Hospital, o de Arganil, o de Santa Comba Dão, e o da Covilhã, onde é conhecida por loiça de Trás-da-Serra (Estrela) e onde muitas vezes a trocam por milho e por feijão*” (TEMUDO, 1905: 111-112). No Ourondo, freguesia do concelho do Fundão, em setembro e outubro de 1992, em trabalho de campo aí realizado, vários informadores referiram ser costume aparecer por lá pessoas a vender loiça preta “*a troco*”, por exemplo, de assadeiras. Chamaram-lhe loiça de Trás-da-Serra, mas não conseguiam precisar o local onde era produzida.

A Sra. Júlia Nunes informou que as trocavam por batatas e feijão, “*duas vezes pela peça bem de cabulo*”⁷³⁰, ou seja, a peça a adquirir era trocada pelo dobro da sua capacidade medida em batata ou feijão. Será que se tratava de loiça de Candosa? É interessante verificar que a designação “*loiça de Trás-da-Serra*”, referida por Temudo em 1905, ainda prevalece nos nossos dias.

Tabela 81. Locais onde se vendia loiça de Candosa, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Tábua (Tábua, Coimbra) | 7 |
| Midões (Tábua, Coimbra) | 7 |
| Avô (Oliveira do Hospital, Coimbra) | 11 |
| Coja (Arganil, Coimbra) | 11 |
| Oliveira do Hospital (Oliveira do Hospital, Coimbra) | 12 |
| Pomares (Arganil, Coimbra) | 14 |
| Arganil, Arganil (Coimbra), Mont'Alto | 20 |
| Seia (Seia, Guarda) | 28 |
| Fajão (Pampilhosa da Serra, Coimbra), Porto da Balsa | 32 |
| Santa Comba Dão (Santa Comba Dão, Viseu) | 35 |
| Mortágua (Mortágua, Viseu), Vale de Ações | 39 |
| Serpins (Lousã, Coimbra) | 41 |
| Fail (Viseu, Viseu) | 43 |
| Castanheira de Pera (Castanheira de Pera, Leiria) | 58 |
| Covilhã (Covilhã, Castelo Branco) | 63 |
| Carvalhais (S. Pedro do Sul, Viseu) | 68 |

Aida Almeida diz que iam vender a loiça com ela à cabeça, metida dentro de uma *cesta*⁷³¹. O costume era irem as mulheres com eles à cabeça, mas, o pai de Aida de Almeida também chegou a transportá-la à cabeça, metida dentro da cesta.

Aida de Almeida e sua mãe faziam diversos mercados e feiras: Tábua, ao Domingo e às 3^{as} feiras; Oliveira do Hospital, Coja, Midões, Arganil (ao Sábado e dormiam lá para Domingo), Avô, Pomares, Seia, Carvalhais, Santa Comba Dão, e Montalto, em setembro. Para a feira de

⁷³⁰ Informação recolhida no Ourondo, em 24 de setembro de 1992, no decurso de um trabalho de campo efetuado pelo Museu de Olaria.

⁷³¹ A Sra. Aida ainda tinha uma igual às que eram usadas e que fotografámos.

Montalto costumavam transportar a loiça em carro de bois, pois, aí permaneciam durante vários dias. O carro de bois levava uma sebe apropriada para transportar a loiça.

O oleiro José Padeiro, por seu turno, fazia a venda de loiça de dois modos. Para os mercados, feiras e romarias transportavam-a numa carroça puxada por um burro. Iam vender para Tondela, Fail (perto de Viseu) e Mortágua. Para as povoações das redondezas as mulheres levavam-nas dentro de cestas, à cabeça, e iam vendê-la para Oliveira do Hospital, Castanheira de Pera, Porto da Balsa e Trás-da-Serra. O modo de acamar a loiça dentro da cesta obedecia a regras, bem como a quantidade de peças que levavam. Diz Zé Padeiro: “[Uma cesta] *levava 9 cântaros, duas meias quartas, dois alguidares – os alguidares iam por cima –, duas cantaritas, duas picheiras, era um carregão, era uma altura*”⁷³². Era costume vender as peças a troco, trocavam-nas por “*batatas, feijões, morcelas, chouriços e pedaços de carne de porco*”⁷³³. O valor da troca variava com o produto a trocar. Se fosse batatas, era a peça pelo dobro da sua capacidade em batatas. Se fosse produtos de fumeiro era menos. Ou seja, um pedaço de carne fumada valia, por exemplo, uma caçoila.

À semelhança de outros locais oláricos que temos vindo a estudar, também aqui me parece que estamos perante um unidade produtora de loiça preta que se estendia por Candosa, Covas e, provavelmente, também, por Oliveira do Hospital.

No extinto Museu Municipal do Porto, e recolhido por Rocha Peixoto, existia um conjunto de 29 miniaturas de loiça vermelha de Candosa, que parece ter sido realizado com a intenção de elencar as peças que os oleiros faziam à época (final do séc. XIX - início do séc. XX). Em cada uma das peças foi gravado o respetivo nome. Atualmente, algumas destas miniaturas encontram-se depositadas no Museu de Olaria, em Barcelos (FERNANDES, 2010: 124).

⁷³² Informação do oleiro José Padeiro, em 2 de novembro de 1996.

⁷³³ Informação da mulher do oleiro José Padeiro, Maria Natália Nobre, em 2 de novembro de 1996.

A27 (Oliveira do Hospital, Coimbra)

Há semelhança do sucedido com outros centros oláricos da Beira Litoral, são poucos os elementos de que dispomos sobre a produção de loiça preta em Oliveira do Hospital.

Charles Lepierre ao enumerar algumas das localidades onde se fabricava este tipo de loiça enumera Oliveira do Hospital (LEPIERRE, 1912 [1899]: 27).

Alguns anos depois, Emanuel Ribeiro, no mapa que publica sobre os centros produtores de loiça preta volta também a assinalar esta localidade (RIBEIRO, 1925: 39).

Será que houve oleiros de loiça preta em Ervedal, freguesia do concelho de Oliveira do Hospital, que dispõe de bons barros?

É sabido que, no século XX, um oleiro do lugar de Carvalhal da Loiça, freguesia de Paranhos da Beira, foi para Ervedal fazer loiça vermelha, dado aí se encontrar bom barro (FIGUEIRAS, 1982). O modo de preparar o barro para o fabrico de loiça vermelha em Ervedal é o utilizado em Carvalhal da Loiça e vem perfeitamente descrito no trabalho de Isilda Figueiras (FIGUEIRAS, 1982). Hoje já aqui não labora o oleiro Francisco Abrantes, mas, deixou como continuador na arte a seu filho Manuel Francisco Neves Abrantes, nascido em agosto de 1935. Diz este *“quando nasci não vi nada no mundo senão os meus pais, os meus irmãos e o barro”*. Depois de vários anos a trabalhar fora da freguesia resolveu voltar e retomar a arte.

Será que Ervedal é a freguesia do concelho de Oliveira do Hospital, referida por Charles Lepierre, onde se terá produzido loiça preta? Não dispomos de elementos suficientes para poder afirmá-lo.

A28 Pombeiro da Beira (Arganil, Coimbra), Lugares da Chapinheira, Corga e Arroça; Vila Nova do Ceira (Góis, Coimbra), Lugar de Campelo; S.to André – Vila Nova de Poiars (Vila Nova de Poiars, Coimbra), Lugares de Alveite Grande, Casal de Vila Chã, Forcado, Olho Marinho

As freguesias de Pombeiro da Beira (lugares de Chapinheira e Arroça), Vila Nova do Ceira (lugar de Campelo) e Santo André de Vila Nova de Poiars (lugares de Alveite Grande, Casal de Vila Chã, Forcado, Olho Marinho) são contíguas e situam-se em área de barreiras, tendo as três produzido loiça preta. Eram as mesmas as técnicas utilizadas, o processo de cozedura e o tipo de loiça fabricada, motivo pelo qual se analisam, em conjunto, neste texto.

No Foral concedido por D. Manuel a Pombeiro da Beira, em 1513, há referências a barro e a loiça: *“a qual portagem se não pagará (...) nem de barro, nem de lenha, (...). Por carga maior de qualquer telha ou tijolo e outra obra e louça de barro, ainda que seja vidrada e de reino e fora dele, se pagarão os ditos três reais”* (FRIAS, 1896: 121 e 124). Também o foral manuelino de Arganil, concelho onde atualmente se insere a freguesia de Pombeiro da Beira, determinava que não se pagaria portagem de barro, mas se tinha de pagar *“por carga maior de qualquer telha ou tijolo e outra louça de barro, ainda que seja vidrada e do reino e de fora dele”* (DIAS, 1961-1969, I: 55 e 56)

Mas, a primeira referência que se conhece a oleiros de loiça preta, em Pombeiro da Beira e Vila Nova de Poiars, consta na «Contribuição extraordinária de Guerra», lançada em Portugal em 1808. Nela são taxados os oleiros de Pombeiro e Poiars que vendiam loiça na Praça Velha, junto da Igreja de Santiago, em Coimbra. Através deste documento ficamos a saber o nome destes *“vendeiros de louça preta”*, e a taxa que pagavam – 150 réis: dois, são de Pombeiro – José Francisco e Maria Rita, e um é de Poiars – José Fernandes (ANDRADE, 1990: 40-41). Note-se a referência a uma mulher como vendeira de loiça.

Têm de passar mais algumas dezenas de anos para que se volte a encontrar uma nova referência a estes oleiros. António Augusto Gonçalves, ao enumerar algumas das localidades produtoras de olaria que estiveram presentes na Exposição Distrital de Coimbra, em 1884, faz menção a: *“Arroça e Cordinhã com a sua loiça preta engraçada”* (GONÇALVES, 1984 [1884]: 20). Arroça é um lugar da freguesia de Pombeiro da Beira, concelho de Arganil, e Cordinhã, de que já se falou atrás, é uma freguesia do concelho de Cantanhede.

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se o fabrico cerâmico nos concelhos de Góis e de Vila Nova de Poiares, incluindo-se a produção na categoria de *“pequena indústria”* e de *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)”*.

Relativamente a Góis (onde se encontra documentada a produção de loiça preta no lugar de Campelo, freguesia de Vila Nova do Ceira), o Inquérito Industrial de 1890 menciona a existência de seis oficinas, cada uma com seu forno, mas, tal como já se referiu, sem se especificar o que produziam. Fica também a saber-se que numa destas oficinas se trabalhava durante todo o ano; em três, durante 6 meses, e, em duas, durante 3 meses. No conjunto das seis oficinas laboravam seis operários, tendo todos mais de dezasseis anos, havendo dois que sabiam ler (INQUÉRITO, 1891: 382, 402-403, 438).

Quanto a Vila Nova de Poiares (onde se encontra documentada a produção de loiça preta nos lugares de Alveite Grande, Casal de Vila Chã, Forcado e Olho Marinho), o Inquérito Industrial de 1890 menciona a existência de oito oficinas, cada uma com seu forno, trabalhando-se durante todo o ano, mas, sem se especificar o que produziam. No verão, o horário de trabalho era de 11 horas, e, no, inverno de 8 horas. No conjunto das oito oficinas trabalhavam oito operários, tendo todos mais de dezasseis anos, dos quais três sabiam ler. Os vencimentos, pagos por *“empreitada ou tarefa”*, variavam entre os 140 e os 180 réis (INQUÉRITO, 1891: 385, 410-411, 428-429, 440).

Em 1899, Charles Lepierre limita-se a informar que, em Arganil, se fabrica loiça preta (LEPIERRE, 1912 [1899]: 27), o mesmo afirmando, alguns anos mais tarde, Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925: 39).

O autor que presta mais informações sobre este centro é Temudo, em 1905. Por ele ficamos a saber que só duas famílias se dedicavam ao fabrico de loiça preta, no lugar de Chapinheira, em Pombeiro da Beira, Arganil. Extraíam o barro das barreiras que se localizavam na proximidade das oficinas. Utilizavam o *torno** e coziavam em soenga.

Como em todos os centros que temos vindo a analisar também aqui a mulher ajudava na arte.

Faziam panelas, caçarolas, tachos e também potes. Sobre estes últimos diz Temudo que serviam para azeite e que eram encordoados: *“isto é têm diferentes cordões de barro em redor, imitando cordas, para lhes dar mais resistência. Também são breados, isto é barrados por dentro com pez e cera derretidos, enquanto o pote está quente”* (TEMUDO, 1905: 74).

Vendiam a loiça na freguesia e nas circundantes, “*mas principalmente em Arganil*” (TEMUDO, 1905: 74).

Há já muitos anos que os oleiros deixaram de trabalhar na Chapinheira. O último oleiro, António Frias, deve ter terminado com a arte na década de 60 deste século. O oleiro Silvino Simões Correia, da vizinha freguesia de Vila Nova de Poiares, e que ainda hoje se vem abastecer de barro à Chapinheira, lembra-se de laborarem em Pombeiro da Beira “*uns cinco ou seis oleiros*”, citando o nome de dois: o Ti António Manageiro e o Ti Henriques, da Corga⁷³⁴. O António Manageiro, da Chapinheira, foi batizado com o nome de António Frias, mas como era filho do oleiro Hermenegildo (?) Frias, passou a ser designado por António Manageiro ou António Managil⁷³⁵. As pessoas com quem falámos, em 1997, assinalaram a existência de oleiros nos lugares da Chapinheira e da Corga. António Augusto Gonçalves também refere o lugar da Arroça. Segundo informação de um dos habitantes, Arroça e Corga são lugares confinantes podendo, ou ter havido oleiros nos dois lugares, ou confusão com a localização destes.

O oleiro António Frias nasceu e foi criado no lugar de Corga, – onde seu pai tinha a olaria e onde laboravam outros oleiros como, por exemplo, o «ti» Henriques –, mas acabou por casar no lugar da Chapinheira onde estabeleceu a olaria.

Este oleiro utilizava dois tipos de barro: um, de cor vermelha, que extraía na barreira existente no próprio lugar (Chapinheira), e na qual também se abasteciam os oleiros de Campelo (Vila Nova do Ceira) e os de Vila Nova de Poiares; outro, de cor branca, que ia buscar ao lugar de Arroça, também na freguesia de Pombeiro da Beira⁷³⁶. O barro era transportado para a oficina pelos oleiros e seus familiares, às costas, dentro de sacos ou em carro de bois. O barro era *pisado** com os pés descalços e, daí passava para uma mesa onde, depois de ter levado umas voltas entre as mãos, se considerava pronto a ser trabalhado ao torno.

A loiça era cozida em *cova**, que se situava no exterior da habitação, ao ar livre, e produziam uma variedade de peças com destaque para caçoilas, cântaros, cântaras e testos. Perto da casa onde o oleiro habitava ainda hoje se encontra uma grande quantidade de fragmentos, verificando-se serem muitos deles decorados com cintas (*cordões*), pormenor para o qual Temudo, já em 1905, tinha chamado a atenção (TEMUDO, 1905: 74).

A loiça era vendida pelas mulheres nos povos das redondezas, transportando-a, em carregos, à cabeça.

⁷³⁴ Informação do oleiro Silvino Simões Correia, em 2 de novembro de 1996.

⁷³⁵ Informação do Sr. Rogério, de 71 anos de idade, nascido e morador no lugar da Chapinheira, em 1996.

⁷³⁶ Informação do Sr. Rogério, de 71 anos de idade, nascido e morador no lugar da Chapinheira, em 1996.



Refere Temudo que na freguesia da Várzea, lugar de Campelo, se fabricava loiça preta. Atualmente, Várzea passou a ser um lugar da freguesia de Vila Nova do Ceira, concelho de Góis.

Existiam duas famílias que se dedicavam ao seu fabrico. Extraíam o barro na freguesia. Utilizavam o *torno** e coziam “*em covas abertas no chão*”. Faziam “*testos, panelas, caçarolas, tachos e bilhas para água*” (TEMUDO, 1905: 95). A loiça era vendida na própria freguesia e nas vizinhas.

Em Campelo (Várzea, Vila Nova do Ceira), entrevistou-se a Sra. Arminda de Jesus Soares, de 91 anos de idade (dezembro de 1997), que se lembrava de haver no lugar um oleiro, de seu nome Anacleto Dias. Mais informou que este amassava o barro com os pés, voltando-o de vez em quando com uma sachola. O barro era transportado para a oficina em carro de bois ou às costas. Não sabia onde o iam buscar, mas provavelmente abastecer-se-iam na barreira da Chapinheira (freguesia de Pombeiro da Beira), que se situa a poucas centenas de metros da casa do oleiro Anacleto. As peças eram levantadas ao torno e cozidas numa cova que se situava no exterior da casa, ao ar livre. Um dos bisnetos do oleiro, o Sr. Alcindo da Encarnação Dias, apesar de nunca ter visto o seu avô cozer, diz que sempre aquele sítio foi designado por “*soenga*”, e, ainda hoje, aí se encontram fragmentos de loiça preta um pouco por todo o lado⁷³⁷.

A loiça para venda era transportada à cabeça, dentro de cestos.

O oleiro Anacleto Dias, do lugar de Campelo, deve ter deixado de fazer loiça no 1º quartel do séc. XX. Também nos terrenos circundantes da habitação do bisneto do oleiro, Sr. Alcindo, que vive com a família numa casa por ele adquirida há vários anos e que dista umas centenas de metros da que pertencia a seu avô, apareceu uma grande quantidade de cacos a uma certa profundidade. Isto parece comprovar que outros oleiros existiriam no local.

Da antiga habitação do oleiro Anacleto vislumbra-se, a olho nu, a casa do oleiro António Frias, no lugar da Chapinheira (Pombeiro da Beira). Os processos e técnicas de fabrico e cozedura utilizadas por estes oleiros e os de Vila Nova de Poiares são em tudo idênticos, devendo, pois considerar-se, como atrás se disse, o conjunto destas três freguesias como um único centro produtor de loiça preta.

⁷³⁷ A casa do oleiro Anacleto Dias está atualmente na posse de um seu bisneto de nome Clarindo da Encarnação Dias. Este tem feito grandes obras de beneficiação da casa, mas, ainda hoje, é fácil encontrar vestígios de loiça preta um pouco por todo o terreno.



Pinho Leal, em 1876, chama a atenção para a constituição do solo do concelho de Vila Nova de Poiares: *“o solo deste concelho não é calcário – abunda em barros amarelos e siliciosos, uns e outros de pouca profundidade, e por isso, e por ser bastante frio, não é demasiado produtivo”* (LEAL, 1873-1890, VII: 115).

Em 1884, António Augusto Gonçalves ao enumerar algumas das localidades produtoras de *“loiça rústica”* enumera *“Forcado e outras do concelho de Poiares”* (GONÇALVES, 1984 [1884]: 19).

Em 1899, Charles Lepierre informa que aqui se produz loiça preta não polida, *“no concelho de Poiares, em Olho Marinho e Alveite Grande”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 33). Em 1903, Pedro Fernandes Tomás só faz referência ao lugar de Forcado (TOMÁS, 1903: 822).

Mas é Temudo, em 1905, quem nos dá mais informações. Por ele ficamos a saber que iam buscar o barro à freguesia vizinha de Pombeiro da Beira, ao lugar da Chapinheira. Várias famílias se dedicavam ao seu fabrico, distribuídas pelos lugares de Alveite Grande (6 oficinas), Casal de Vila Chã (1 oficina), Forcado (1 oficina) e Olho Marinho (3 oficinas). Trabalhavam ao torno e coziam em soenga.

Como nos outros centros que temos vindo a analisar também aqui a mulher ajudava na arte: *“servindo a mulher e o filho como auxiliares”*. Produziam *“panelas, tachos, caçarolas, púcaros e potes”*. A sua área de comercialização era as freguesias vizinhas e também *“os mercados de Góis, Lousã e Serpins, para onde era transportada a loiça em carro de bois, e por mulheres em canastas à cabeça”* (TEMUDO, 1905: 107-108).

Depois de Temudo só dois autores se referem a este centro, mas limitando-se apenas a enumerá-lo, são eles Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925) e Luís Chaves (CHAVES, 1953).

Em 1982, Emili Sempere informa que aqui laboram quatro oleiros: José Augusto Simões, José António Paiva, Silvino Simões Correia e Joaquim Simões Correia (SEMPERE, 1982: 354-55). Alguns anos mais tarde, Werner Tobias já só encontra dois: os irmãos José Augusto Simões e Silvino Simões Correia, cada qual com sua oficina (TOBIAS, 1988: 20-21). Em 1996, o José Augusto pouco produzia, e Silvino, que ainda cozia regularmente, já ameaçava abandonar a arte.

Silvino Simões Correia, de 66 anos de idade, em 1996, prestou-nos interessantes informações sobre a produção de loiça em Olho Marinho, Vila Nova de Poiares.

Na preparação da pasta os oleiros utilizam dois tipos diferentes de barro: um que extraem na própria freguesia, no lugar de Alveite, outro que vão buscar à Chapinheira, lugar da

freguesia de Pombeiro da Beira (Arganil), misturando-os em igual proporção. O barro, que não se encontra a grande profundidade, é arrancado com enxada de cabo curto e carregado em cestas pequenas. O seu transporte até à olaria fazia-se às costas, dentro de sacos, em carro de bois ou atualmente em trator.

Chegado o barro à olaria *“tinha de ser seco como o milho”*⁷³⁸ e só depois é que era guardado. Quando dele precisava o oleiro punha-o no *eirado*, *“sobre um lastro feito de pedra”*⁷³⁹, e juntava-lhe água, ficando a amolecer durante algum. Depois de bem amolecido era amassado com os pés. Serviam-se também de uma enxada para ir virando o barro, amontoando-o para voltar a ser pisado, tarefa que competia de um modo geral à mulher ou aos filhos. Estes, sobre o barro, com os pés descalços, de saias e calças arregaçadas, ia volteando várias vezes sobre a pasta até considerar que esta tinha ganho a consistência necessária.

Esta dura tarefa de pisar o barro com os pés foi mais tarde abandonada, tendo o oleiro adquirido uma *“máquina de amassar”* elétrica. É um interessante instrumento de trabalho. De forma cilíndrica, era por cima carregada com o barro previamente derregado (misturado com água), possuindo na parte inferior, uma portinhola por onde saía o barro, depois de ter sido bem misturado pelas hélices que o amassador possuía.

Após o barro ter sido bem amassado com os pés, ou mais recentemente no amassador elétrico, o oleiro colocava-o numa mesa e tratava de o bater bem batido entre as mãos, procurando retirar-lhe alguma impureza que ainda contivesse, formando deste modo as *pelas* destinadas a irem para a roda.

Estes oleiros utilizavam o *torno** e produziam *“panelas, tachos, caçarolas, púcaros e potes”* (TEMUDO, 1905: 107-108). Acrescente-se a isto a produção de brinquedos hoje praticamente extinta: *“Ah fazíamos muita coisa, até aquelas pecinhas pequeninas de brinquedo, o quê como hoje não há servidão a gente não faz”*⁷⁴⁰. O que o oleiro Silvino mais fazia, nos últimos anos em que produziu, eram tachos, caçoilas, cafeteiras e púcaros. É interessante referir que este oleiro produzia dois tipos de caçoilas para a chanfana: uma, sem asas preferida nas terras à volta de Poiares, outra, com asas, preferida *“para o lado de Aveiro e Santa Comba”*⁷⁴¹. Antigamente,

⁷³⁸ Informação da mulher do oleiro Silvino Simões Correia, de seu nome, Júlia Fernandes, em 2 de novembro de 1996.

⁷³⁹ Informação do oleiro Silvino Simões Correia, em 2 de novembro de 1996.

⁷⁴⁰ Informação do oleiro Silvino Simões Correia, em 2 de novembro de 1996.

⁷⁴¹ Informação do oleiro Silvino Simões Correia, em 2 de novembro de 1996.

estas caçoilas eram vendidas com testo, atualmente como as donas de casa as *“cobrem com essas pratas deixou-se de fazer isso”*⁷⁴².

De um modo geral as peças produzidas por Silvino, eram decoradas, com a pasta ainda mole, com motivos impressos com *marcadeira** ou *carretilha**. Já seu pai utilizava como marcadeira o fragmento de um copo de vidro que possuía, em baixo relevo, uma flor, e, com o qual decorava os púcaros e outras peças. Silvino continuou a utilizar esse fragmento de copo para decorar as peças, o que as torna facilmente reconhecíveis entre todas as outras.

Depois de um certo período de secagem, as peças eram alisadas na roda. Antigamente eram *polidas** pelas mulheres dos oleiros, que sentadas num banco, com a peça numa das mãos e um *godo** na outra, assim as iam polindo: *“mas fazia-se muita loiça daquela, como aquela, mas polida à mão, toda polidinha à mão e as mulheres ajudavam. Hoje é raro fazer-se daquilo, para alisar a superfície outra vez vai à roda”*⁷⁴³.

Por vezes os oleiros iam *trabalhar à peça* para casa de outros oleiros, quanto mais peças fizessem mais ganhavam: *“havia pessoal aí que não sabia fazer mas falavam a homens aí 2 ou 3 dias por semana, depois eles lá iam trabalhar depois eles coziavam, trabalhava-se à peça. Depois falavam a um oleiro, havia muito oleiro ‘— Oh pá vais-me dois dias ou três’, e depois ia-se à peça, ia-se à peça, quanto mais fizesse mais ganhava”*⁷⁴⁴.

Depois de prontas e decoradas as peças sofriam um período de secagem, antes de serem cozidas.

Também as estruturas de enformamento sofreram alterações. Antigamente cozia-se a loiça em *cova**. Mas, antes de serem cozidas na cova as peças tinham de ser previamente *esquentadas* num *sequeiro**. Ou seja, fazia-se um lume moderado sobre o qual se dispunha, a uma certa altura, uma estrutura feita de paus de pinheiro sobre a qual se colocava a loiça destinada a ser cozida. Só depois de as peças terem sido esquentadas é que se coziavam na *cova**. Dêmos a palavra ao oleiro Silvino: A loiça *“primeiro ia a uma sequeira, como no caniço de secar a castanha, só depois de lá é que ia para a cova. Enfornava-se a loiça como agora é enformada toda uma em cima da outra, e levava uma aquecidela, mas depois é que ia para a cova. E fazia-se o lastro, a cova, era por exemplo, era como este caçoilo, era assim afunilada, começava-se a enformar aqui no fundo, depois até que se enchia a cova, ao depois ficava assim com uns canos*

742 Repare-se como as alterações introduzidas no modo de preparar os alimentos, como por exemplo, o recente hábito de cobrir os alimentos que vão ao forno com papel de alumínio, introduz alterações na produção de peças.

743 Informação do oleiro Silvino Simões Correia, em 2 de novembro de 1996.

744 Informação do oleiro Silvino Simões Correia, em 2 de novembro de 1996.

*assim desta coisa para se poder meter o resto da lenha, os olheiros. Ao depois quando ela estava assim que já aguentava, assim meia avermelhada cobriam com umas leivas, e depois então é que quando ela está cozida é coberta com terra e abafada com terra*⁷⁴⁵.

Em 1952, fez-se em Vila Nova de Poiares, o primeiro forno de duas câmaras superiormente coberto. Aos poucos, os oleiros que então se encontravam em atividade aderiram a esta inovação e as velhas *covas** foram abandonadas. O oleiro Silvino possuía dois destes fornos: um maior, outro mais pequeno (PICON *et. al.*, 1995). Depois da loiça cozida, ou seja, quando oleiro via que o forno tinha atingido a temperatura ideal e que a loiça adquirira uniformemente a cor vermelha, tratava de retirar a borralha de dentro da caldeira e de vedar a porta de enforamento e a da caldeira, *abafando* deste modo a loiça. Esta tinha de permanecer abafada durante pelo menos 10 horas. Ou seja, o oleiro cozia num dia e desenforava a loiça no dia seguinte.

Temudo menciona que a loiça destinada à venda era *“transportada em carros de bois e por mulheres em canastas à cabeça”* (TEMUDO, 1905: 108).

Estes oleiros referiram que a loiça era transportada pelas mulheres à cabeça dentro de cestas, pelos homens às costas, dentro de sacos, ou em carroças puxadas por jumentos. Júlia Fernandes, mulher do oleiro Silvino Correia, informou que num carregamento de loiça, as mulheres chegavam a levar, dentro da cesta, à volta de 30 peças. O modo de acamar a loiça dentro das cestas obedecia a técnicas muito próprias, começando-se por colocar no fundo do cesto uma fiada de peças, nos intervalos entre estas colocavam-se novas peças e por aí fora até se atingir a altura desejada, as últimas peças que se colocavam na cesta, e que ultrapassavam já as paredes desta, eram atadas com cordas em toda a volta. Os homens levavam a loiça dentro de sacos de linho ou serapilheira.

Tabela 82. Locais de venda de loiça de Vila Nova de Poiares, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Penacova (Penacova, Coimbra) | 10 |
| Lousã (Lousã, Coimbra) | 13 |
| Góis (Góis, Coimbra) | 19 |
| Coimbra (Coimbra, Coimbra) | 21 |
| Cadafaz (Góis, Coimbra) | 30 |

⁷⁴⁵ Informação do oleiro Silvino Simões Correia, em 2 de novembro de 1996.

Chegaram a vender muita loiça a troco: as mulheres levavam carregos de loiça à cabeça e iam vender pelos povos das redondezas. Trocavam a loiça por batatas, milho, castanhas, etc., que depois vendiam na feira de Poiares. O Sr. Silvino contou que um ano foi para Cadafaz, com um saco carregado de loiça tendo voltado com este cheio de castanhas.

Temudo menciona como locais de venda desta loiça “*os mercados de Góis, Lousã e Serpins*” (TEMUDO, 1905: 108).

Os últimos oleiros dizem que vendiam pelas redondezas, porta a porta ou nas feiras e romarias. Iam vendê-la para Penacova, Lousã, Cadafaz. Nos últimos anos de atividade o Sr. Silvino já só vendia à porta de casa, e fazia a maior parte das peças por encomenda. Tinha um vasto leque de compradores habituais que depois se dedicavam a vender a sua loiça em estabelecimentos comerciais ou pelas feiras.

Vila Nova de Poiares parecer ter tido mais importância, quer em número de oleiros, quer em quantidade de produção do que as vizinhas freguesias de Pombeiro da Beira e Vila Nova do Ceira a. Parece-nos, contudo, que o conjunto das três freguesias deve ser considerado como um centro produtor de loiça preta: eram os mesmos os barros, as técnicas utilizadas na feitura e cozedura da loiça e os mercados de comercialização.

Termine-se referindo que também para Vila Nova de Poiares migraram oleiros vindos de Tondela. Informou-nos o oleiro Silvino Simões Correia que em Olho Marinho habitava uma família de oleiros de Molelos, sendo a mãe conhecida na freguesia como “*a Ti Maria de Molelos*”.

Estas três freguesias contíguas (Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Santo André de Vila Nova de Poiares), pertencentes a três distintos concelhos (respetivamente Arganil, Góis e Vila Nova de Poiares), devem ser consideradas como um único centro produtor, comungando as mesmas técnicas, o mesmo modo de cozedura, o mesmo tipo de loiça e até os mesmo mercados de venda, chegando, como nos informa um documento de 1808 a ir vender a sua loiça à Praça Velha em Coimbra (ANDRADE, 1990: 40-41).

Hoje (2012) a arte está quase desaparecida, havendo apenas um oleiro, Fernando Fernandes Correia, filho do falecido oleiro Silvino Simões Correia, que quando o pai morreu decidiu voltar à terra e manter aberta a oficina que era de seu pai e na qual aprendeu a trabalhar à roda. Faz loiça preta e vermelha fosca, tendo-se também aventurado a fazer loiça vidrada. Modernizou a olaria, trabalhando em torno eléctrico e cozendo em forno também eléctrico, apesar de continuar a manter o forno que pertenceu a seu pai.

A29 Miranda do Corvo (Miranda do Corvo, Coimbra), Lugar de Bujos, Espinho, Carapinhal; Vila Nova (Miranda do Corvo, Coimbra), Lugar de Vialonga; Lousã (Lousã, Coimbra), lugar do Padrão

Provavelmente, já na centúria de Quinhentos se produziria loiça em Miranda, pois, no foral manuelino concedido à então *“Miranda da par de Pudentes”*, a 20 de novembro de 1514, cobrava-se taxa *“por carga maior de qualquer telha ou tijolo e outra obra e louça de barro, ainda que seja vidrada e do reino e de fora dele”* (DIAS, 1961-1969, III: 80). Belisário Pimenta, que compulsou exaustivamente os arquivos locais, encontrou referência a cento e cinquenta e quatro oleiros no longo período que vai do séc. XVI a meados do séc. XIX, distribuídos pelos lugares de Vila, Espinho, Tábuas, Carapinhal, Bujos e Montoiro (PIMENTA, 1933).

No início do séc. XVIII, António Carvalho da Costa afirma que *“o maior trato desta vila são oleiros”* (COSTA, 1706-1712, II: 68).

Em 1808, data em que no País é cobrada uma «Contribuição extraordinária de Guerra», são taxados oito oleiros de Miranda que vendiam loiça na Praça Velha, junto da Igreja de Santiago, em Coimbra. Através desse documento ficamos a saber o nome destes *“vendeiros de louça”*, e a taxa que pagaram – 150 réis. É também interessante verificar que seis destes oleiros são simplesmente designados *“vendeiros de louça”*, dedicando-se, provavelmente, ao fabrico de loiça vermelha fosca e, talvez, também de loiça vermelha vidrada – Manuel Rodrigues, Joaquim Francisco, Manuel Nunes, José Francisco, João da Angélica e José Gomes. Enquanto os outros dois são nomeados como *“vendeiros de louça preta”* – José Dias e João Ferreira. É de realçar que, também nesta praça coimbrã, vendiam loiça preta duas pessoas de Pombeiro, José Francisco e Maria Rita, e um oleiro de Poiães – José Fernandes (ANDRADE, 1990: 40-41).

Em 1875, Pinho Leal diz haver aqui fábricas de *“louça ordinária”*, acrescentando: *“o forte deste concelho, e de que os seus habitantes vivem quase exclusivamente, é a agricultura; porém os povos do Carapinhal, Bujos, e parte dos de Espinho, fabricam e exportam para Coimbra, Montemor-o-Velho, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão e outras localidades, loiça de barro vermelho, cuja indústria é aqui muito antiga, pois já o Padre Carvalho da Costa diz, que o maior número de povos desta vila são os oleiros”* (LEAL, 1873-1890, V: 324 e 326).

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica no concelho de Miranda do Corvo indicando-se a existência de dezassete oficinas, cada uma com seu forno, incluídas na categoria de *“pequena indústria”* e produzindo *“louça ordinária”*. Dentro desta designação incluía-

se seguramente a produção de loiça vermelha e preta. Nestas oficinas trabalhava-se durante todo o ano, entre 200 a 280 dias. No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas, e, no inverno 8 horas. No conjunto das oficinas laborava um total de 43 trabalhadores: 16 “*mestres*”; 26 “*operários*”, com mais de 16 anos; um “*aprendiz*”, com idade compreendida entre os 12 e 16 anos.

Tabela 83. Vencimento diário de um oleiro em Miranda do Corvo em 1890

| | Operários entre 12 a 16 anos | Operários mais de 16 anos |
|-----------|---------------------------------|------------------------------|
| Ao jornal | — | 200 a 500 réis |
| À tarefa | 100 a 160 réis | — |

A matéria-prima utilizada era o “*barro*” nacional gastando o conjunto das oficinas na sua aquisição a quantia de 936.700 réis/ano. A produção de “*louça ordinária*” das dezassete oficinas estava avaliada em 11.258.250 réis/ano (INQUÉRITO, 1891: 384, 406-407, 426-427, 439, 445, 449).

Que Miranda do Corvo foi um centro importante de fabrico de loiça na região de Coimbra atesta-o Rocha Peixoto, em 1899, ao afirmar: “*os artefactos de barro produzem-se no País, ou em aldeias isoladas comportando um número restrito de profissionais e irradiando comercialmente em zonas muito limitadas, ou então em regiões cuja ocupação essencial é a do fabrico da loiça, extenso a áreas relativamente mais vastas e com horizontes mercantis mais dilatados. (...) Neste último grupo incluem-se, no Minho, as olarias de Prado, no Douro as de Ovar, Aveiro e Miranda do Corvo, na Beira as de Tondela. (...) A de Miranda do Corvo abastece uma larga zona beirã e regiões estreminhas litorais adjacentes*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 123).

Manuel Monteiro, por seu lado, assinala que os oleiros de Miranda iam vender a sua loiça “*às festividades dos Olivais, do Buçaco e da Senhora das Necessidades em Poiares, às feiras de Cantanhede e Montemor-o-Velho e aos mercados permanentes de Coimbra e Figueira da Foz, onde surge o exaustivo intermediário*” (MONTEIRO, 1907: 438).

Também Pedro Fernandes Tomás, em 1903, ao enumerar os locais produtores de loiça preta dos distritos de Aveiro e Coimbra refere Bujos (Espinho) e Carapinhal (Miranda do Corvo). O autor enganou-se ao considerar Bujos como fazendo parte de Espinho. Na verdade, Bujos, Espinho e Carapinhal são três lugares da freguesia de Miranda do Corvo (TOMÁS, 1903: 821-823).

Alguns anos volvidos, Luís Chaves, em 1953, também enumera os centros produtores de loiça preta da Beira-Litoral, mencionando Bujos e Carapinhal (CHAVES, 1953: 59).

Emili Sempere, em 1982, informa que no Carapinhal havia 12 oleiros e que um deles, Hilário Fernandes, produzia loiça vermelha e preta, sendo os fornos distintos para um e outro tipo de loiça (SEMPERE, 1982: 356).

Lucília Caetano detetou, em 1986, a existência de 10 oleiros, referindo que também faziam loiça preta: *“aos artigos (em especial à loiça) pode, ainda, ser dada a cor negra, que se obtém, na área de Miranda, introduzindo na fornalha, já depois da loiça cozida, ramos de pinho verde e resinosos, vedando-se bem o forno a fim de evitar que o fumo, assim produzido, escape”* (CAETANO, 1987: 48 e 51).

Também Edgar Lameiras nos fornece informações sobre o fabrico de loiça preta em Miranda, considerando que *“a loiça negra não é tradicional do Carapinhal. É uma ideia trazida de outras localidades nomeadamente de Poiães”* (LAMEIRAS, 1988: 49, nota 10). Esta afirmação não é correta, pois, como já atrás se referiu, em 1808, já se produzia loiça preta em Miranda do Corvo.

Através do texto de Pedro Fernandes Tomás fica a saber-se que os oleiros de loiça preta trabalhavam no torno e coziavam a sua loiça *“numa grande cova circular”* (TOMÁS, 1903: 822). Mas, este autor nada informa sobre a loiça produzida e os mercados de venda.

Miranda do Corvo é um dos centros oláricos onde, no último século, foram introduzidas modificações relevantes no modo de preparar a pasta, sendo seguidamente descritos os processos que foram sendo utilizados.

Manuel Monteiro, num cuidado estudo sobre este centro olárico, explica o modo de preparar a pasta. Estes oleiros de loiça preta, vermelha fosca e vidrada utilizavam diferentes qualidades de barro variando a sua dosagem com o fim a que as loiças se destinavam: *“a argila extrai-se nos lugares da Pisca (barro branco), Trás-do-Cabeço (barro vermelho) e Vale Salgueiro. A que deriva desta procedência destina-se às peças vitrificáveis como potes, talhas, etc; a da primeira localidade, quando empregada simplesmente, produz a loiça preta de Vialonga e, misturada com a proveniente de Trás-o-Cabeço, origina a loiça mate, propriamente mirandesa”* (MONTEIRO, 1907: 432).

Os oleiros trabalhavam num *“telheiro anexo à habitação e constituído por um ripado de madeira coberto de telha vã que três paredes de pedra solta sustentam: aqui se nos deparam o barreiro, a cortidoira, o torno, o forno, utensilagem e material acessoriamente indispensável. A operação inicial consiste no amanho do barro, ou seja, cortar e picar, curtir e empear. O barro fragmenta-se no barreiro com uma enxada (cortar e picar), adicionando-se-lhe água em tal*

quantidade que não só o torne pastoso, mas atenuie também a ingratidão da tarefa; passa depois para a curtidoira – pequeno espaço térreo, cujo lastro é formado por uma crosta de garanhotos (detritos vários de calhau, raízes, etc., agregados ao barro) longamente recalçados e fortemente endurecidos. É na curtidoira que se curte a argila submetendo-a ao piso lento dos pés, depois do lastro ser cuidadosamente varrido e areiado para evitar a aderência da massa; em seguida, e ultimando o preparo, procede-se à escolha minuciosa desta para lhe subtrair toda e qualquer partícula de substâncias estranhas, que porventura contenha e possam mais tarde prejudicar a formação ou a contextura dos vasos. Este exame faz-se, em detalhe, em pequenas porções de argila denominadas pelas, sobre uma pedra larga e polida – o empeladoiro. Findo o amanho pelo serventuário, ou pelo próprio oleiro, segue a pela para o torno” (MONTEIRO, 1907: 432).

O oleiro Manuel Francisco, filho e neto de oleiros, com 70 anos de idade em 1997⁷⁴⁶, descreveu o modo com antigamente os seus pais, e ele próprio, preparavam o barro, verificando-se ser o processo idêntico ao exposto por Manuel Monteiro.

Antigamente o Sr. Francisco extraía o barro dos *barreiros**, transportando-o em carro de bois até à olaria. Os oleiros, para extrair o barro, costumavam fazer minas muito fundas que escoravam com madeira. Utilizavam diversos tipos de barro retirados dos barreiros das redondezas. Na olaria, o barro era armazenado em local não coberto, quando dele precisavam colocavam-no no *barreiro** onde era *picado** com uma enxada e misturado com água.

Quando o consideravam bem *curtido**, transportavam-no em *pelões** – grandes pedaços de barro – para a *curtidoira**, sendo esta previamente polvilhada de *pó**, ou seja, um barro que iam buscar Atrás-do-Cabeço ou ao Lamareiro, de modo a que o barro se despegasse facilmente do pavimento.

Na *curtidoira** colocavam o barro em monte formando uma espécie de rodela com 30 centímetros de altura – variando esta altura com a maior ou menor quantidade de barro que pretendiam preparar. De seguida, o servente, a mulher ou um dos filhos do oleiro, com os pés descalços e a saia ou calças arregaçadas, colocava-se em cima do monte de barro começando a *pisá-lo**. O barro, à medida que era calcado ia baixando. Quando se encontrava *espalmado**, o

⁷⁴⁶ Entrevista efetuada a 27 de dezembro de 1997. Em agosto de 2012, voltámos a Miranda do Corvo tendo constatado o falecimento deste oleiro. Manuel Francisco era filho de António Francisco e de Maria do Céu de Jesus. Seu filho, Victor Manuel Fernandes Francisco (48 anos de idade em agosto de 2012), continua a trabalhar na arte na oficina que era de seu pai. Na relação de oleiros detetados por Belisário Pimenta, em Miranda do Corvo, desde o séc. XVI, constam vários oleiros de apelido Francisco, referidos com os n.º 30, 32, 33, 60, 71, 73, 79, 94, 98, 110, 122, 128, 144 e 145. Serão os antepassados do oleiro Manuel Francisco com quem falámos ou é mera coincidência de nomes? Em Miranda, como nas outras localidades onde houve importantes comunidades de oleiros, é necessário vir a fazer um exaustivo levantamento dos registos paroquiais estabelecendo genealogias de oleiros.

oleiro *cortava-o** em pedaços com um *foição**, e voltava de novo a amontoá-lo, colocando no meio o barro que antes se encontrava nas bordas. Repetia-se esta operação tantas vezes quantas as necessárias para que o barro se tornasse numa pasta homogénea. Daí, o barro passava para o *empeladoiro** – uma tábua colocada junto ao torno – onde o oleiro o *assobaçava**, *descaroçava** e *empelava**, ou seja, o “*amassava como o pão*”, dando-lhe a forma de *pelas**, porção de pasta de forma esférica destinada a levar à roda para fazer uma ou mais peças.

Mais tarde, o Sr. Francisco adquiriu um “*amassador eléctrico*” o qual lhe poupava trabalho e tempo. Mas, em Miranda do Corvo, entre o pisar o barro com os pés e o uso atual do amassador eléctrico, houve em tempos um outro processo que estes oleiros experimentaram: a *maroma** ou *maromba**. Trata-se de um instrumento-máquina extrusora de que o oleiro se serve para amassar o barro, sendo movido pela força animal (boi)⁷⁴⁷. Quer a maromba quer o amassador eléctrico substituíram a operação de pisar o barro com os pés, continuando no entanto a ser necessário proceder às tarefas de *picar** e *curtir o barro**, antes de o colocar dentro da *maromba**.

Lucília Caetano refere que os oleiros colocavam barro misturado com água no pavimento em que o boi circulava, fazendo deste modo com que o muar realizasse simultaneamente duas tarefas: fazia mover a maromba, amassando deste modo o barro, e pisava, com as patas, aquele que se encontrava no chão. De vez em quando o oleiro retirava o barro amassado da maromba e colocava dentro novo barro o qual apanhava do pavimento (CAETANO, 1987: 49-50).

Margarida Ribeiro publicou um trabalho sobre estes “*engenhos de amassar o barro*” existentes nos concelhos de Alcanena, Barquinha, Chamusca, Ferreira do Zêzere, Grândola, Leiria, Mação, Nazaré, Odemira, Pombal, Porto de Mós, Salvaterra de Magos e Tomar. Considerando que “*este aparelho sobrevive numa área centro do País. As ramificações para noroeste dessa zona e para sul (...) devem atribuir-se, talvez, à migração já antiga e retorno de oleiros. Não encontramos vestígios que nos indicassem uma expansão provocada por um surto industrial do próprio aparelho. O que encontrámos e estudámos foi um fenómeno contrário: desaparecimento do engenho, depois de ter sofrido uma evolução paralela à de outros aparelhos antigos, e aperfeiçoamento deste por intervenção da mecânica especializada e atual*” (RIBEIRO, 1972: 290). Desconhece-se a altura em

⁷⁴⁷ A *maroma** ou *maromba** é descrita do seguinte modo por Edgar Lameiras: “*é uma máquina de fabrico simples colocada fora da oficina, com um espaço livre a toda a sua volta, para o boi que a aciona poder circular livremente. Esta máquina, que substitui o moroso trabalho de curtir, é constituída basicamente por um cilindro oco de ferro disposto verticalmente que possui no seu interior um eixo com número incerto de pás ou facas em todo o seu comprimento. O eixo encontra-se ligado ao cabeça (tronco de madeira) que será preso a um boi para o movimentar. Na parte inferior do cilindro e junto ao solo encontra-se um orifício com uma portinhola por onde sairá o barro já misturado*” (LAMEIRAS, 1988: 48). Sobre a *maroma** ou *maromba** leia-se também o texto de Lucília Caetano (CAETANO, 1987: 49-50).

que, em Miranda do Corvo, se terá utilizado pela primeira vez a *maromba** e por influência de quem. O que temos por certo é que, em 1907, quando Manuel Monteiro estudou estas olarias, ainda a *maromba** não era utilizada.

Edgar Lameiras descreve com pormenor o modo como o barro era tratado na maromba: *“a tala, grande cilindro disforme de barro que resultou da mistura na maroma, é levada até ao empeladoiro onde vai ser assobaçada. É uma operação que demora mais ou menos 10 minutos em que o oleiro ou o servente (normalmente o filho, nunca a mulher), em pé e com ambas as mãos após cortar e misturar a tala, lhe dá um aspeto cilíndrico (de 60 a 70 cm de comprimento por 20 cm de base). O servente quebra depois esta tala grande em 3 ou 4 talas mais pequenas para serem devidamente descaroçadas. Numa operação de 10 a 15 minutos estas talas são descaroçadas, com ambas as mãos e com os dedos que procuram minuciosamente extrair toda ou qualquer partícula mais dura – caroço – que porventura venha a estragar a textura da futura peça. Após aquela operação, o oleiro ou o servente dá novamente a forma cilíndrica à peça, cortando-a, regra geral, em 3 pelas, com movimentos bruscos e opostos de ambas as mãos ou com a ajuda de um foijão (o número de pelas varia consoante a dimensão da peça que o oleiro vai realizar). As pelas são pequenos cilindros de barro que são novamente arredondados e empilhados uns nos outros e transportados até à adoquina onde são colocados lado a lado para serem modelados”* (LAMEIRAS, 1988: 50-51).

Percorreram-se assim todas as fases de preparação da pasta – *picar**, *curtir**, *pisar**, *cortar**, *assobaçar**, *descaroçar** e *empelar**, até esta se encontrar em condições de ser levada ao *torno** para o oleiro iniciar o levantamento da peça.

Em 1997, o Sr. Manuel Francisco produzia as três qualidades de loiça referidas por Manuel Monteiro – loiça preta, vermelha fosca e vidrada, variando, tal como sucedia em 1907, a qualidade de barro utilizado consoante o tipo de loiça a fazer. Na produção da loiça preta e vidrada este oleiro utilizava: *“barro branco”* do Alto do Vale do Aberço ou do Padrão (freguesia da Lousã), e *“barro vermelho”* do Carapinhal (de Monte Trigo), misturando, a olho, metade de cada, ou duas partes de vermelho e uma de branco. No fabrico de loiça vermelha sem vidrado utilizava *“barro vermelho”* de Espinho ou de Carapinhal e *“barro branco”* da Pisca, misturando, a olho, duas partes de vermelho com uma parte de branco da Pisca. Refira-se que, quando pretendia fabricar peças grandes como alguidares, talhas e cântaros, juntava menos quantidade de água à pasta, pois água em demasia dificultava o levantamento no torno das peças de grandes dimensões.

O oleiro Salvador Ferreira dos Santos, com quem falámos em 1997 e que em 2012 continua na arte, designava do seguinte modo as diferentes qualidades de argila: para fazer loiça preta e vermelha vidrada utilizava o “*barro das caçoilas*”, ou seja a mistura de duas partes de “*barro branco*” do Padrão (Lousã) com uma parte de “*barro vermelho*” (=barro forte*) do Corgo (Espinho); para fazer loiça vermelha fosca utilizava o “*barro dos cântaros*”, ou seja, a mistura de duas partes de “*barro vermelho*” (=barro forte*) do Corgo (Espinho); com uma parte de “*barro branco*” da Pisca.

Realce-se que há diferenças entre as misturas feitas por estes oleiros e o assinalado por Manuel Monteiro (MONTEIRO, 1907: 432). Este informa que o barro branco da Pisca era usado no fabrico de louça preta sem qualquer mistura. Ora, quer Manuel Francisco quer Salvador Ferreira dos Santos usam o barro da Pisca para fazer loiça vermelha fosca.

Estes oleiros usavam e usam o *torno**, e, em loiça preta, produzem *caçoilas* de vários tamanhos, *cafeteiras*, *testos*, *assadores de castanhas*, *tachos*, *púcaros*, *potes*, etc. As peças de loiça preta são parcamente decoradas.

Nos tempos que correm possuem tornos elétricos, mas não vai longe a época em que o torno era de modelo igual ao utilizado por seus avós, sendo construído em madeira, e compondo-se das seguintes partes: *eixo** vertical solidário a dois discos: no disco superior, *cabeça da roda**, o oleiro colocava o barro que pretendia tornejar, no inferior, *folha da roda**, o oleiro fazia girar com o pé o torno. O eixo unia-se à restante estrutura da roda através de uma *correia** que por seu turno se firmava numa tábua colocada na horizontal, designada *travessa da adoquina**, e terminava num espigão, *pião**, que encaixava e girava sobre uma laje de pedra. O oleiro trabalha sentado no *assento**, apoiando os pés na *esteveira** e dispondo, de uma mesa – a *adoquina** – adossada à estrutura da roda, e na qual colocava os seus utensílios de trabalho.

Depois de prontas as peças, e antes da cozedura, são submetidas a um período de secagem.

Segundo Pedro Fernandes Tomás, em 1903, os oleiros de loiça preta existentes nos distritos de Coimbra e Aveiro coziavam a loiça “*numa grande cova circular, coberta por um telheiro, e aberta no chão*” (TOMÁS, 1903: 822). No entanto, os oleiros contactados em 1997 (Manuel Francisco e Salvador Ferreira dos Santos) coziavam a loiça preta em forno a lenha de duas câmaras, com chaminé. Mas, nestas duas oficinas a produção de loiça preta é de introdução relativamente recente e veio por acréscimo, dado que antes apenas se dedicavam ao fabrico da loiça vermelha fosca e vidrada. A informação destes dois oleiros referindo a sua dedicação recente à feitura de

loiça preta está de acordo com o que afirma Manuel Monteiro, em 1907, ao vincar o predomínio da produção de loiça vermelha fosca sobre as outras: *“mas além do grupo de loiça fosca, a única propriamente conhecida como de Miranda há a registar o da vidrada, cuja produção é muito diminuta, largamente intercadente e apenas exigida por uma limitada procura local. Em idênticas circunstâncias se nos oferece ainda a loiça negra manufaturada em Vialonga, lugarejo serrano, a três quilómetros de distância da vila a cuja circunscrição concelhia pertence”* (MONTEIRO, 1907: 432).

Provavelmente, em tempos idos, o fabrico de loiça preta restringir-se-ia a um número muito limitado de oficinas⁷⁴⁸ que só produziriam este tipo de loiça e que cozeriam as suas peças em *cova**. Com o diminuir da comunidade olárica, as poucas oficinas que subsistiram tiveram de se adaptar às leis do mercado e de começar a produzir os três tipos de loiça, vermelha fosca, vermelha vidrada e preta. Foi então a *cova** substituída pelo forno de duas câmaras igual ao da loiça vermelha, tratando os oleiros de vedar as aberturas de forma a conseguirem criar uma atmosfera redutora.

Em dezembro de 1997, o oleiro Manuel Francisco comprou um forno elétrico onde passou a cozer a loiça vidrada e a loiça preta. Para poder cozer esta última teve de pôr no forno uma chaminé especial, que pode ser vedada, criando-se deste modo a atmosfera redutora.

J. Leite de Vasconcelos refere um costume destes oleiros e que tem a ver com a cozedura da loiça: *“os paneleiros de Miranda do Corvo, quando deitam o lume à loiça, nos fornos, ou quando começam a enforar, rezam pelas almas. As almas são as advogadas da loiça. Rezam um Padre-Nosso e uma Ave-Maria, dizendo: Alminhas Santas sejam servidas, que as loiças saiam sãs e bem cozidas”* (VASCONCELOS, 1933-1988, V: 257).

Manuel Monteiro refere que os oleiros transportavam a loiça em carro de bois dentro de uma *caniçada** ou *“sebe”* larga. Talvez esta estrutura do carro de bois — *caniçada** — fosse idêntica à utilizada pelos oleiros de Barcouço⁷⁴⁹.

O oleiro Manuel Francisco lembra-se de a sua avó ir vender a loiça, transportando-a à cabeça ou transportando-a em carro de bois. De facto, a venda da loiça era uma das tarefas de que estava incumbida a mulher, para além de outras referidas por Lucília Caetano: *“a mulher colabora com tarefas fundamentais para o êxito da produção: brunir a peça antes de ser cozida, a fim de a polir, afeiçoar o interior dos potes e cântaros, à saída da roda, vidrar e pintar; pôr a lenha*

⁷⁴⁸ Manuel Monteiro assinala o fabrico de loiça preta em Vialonga, Pedro Fernandes Tomás, em Bujos, Espinho e Carapinhal.

⁷⁴⁹ Leia-se o texto referente ao centro olárico de Barcouço.

na fornalha e vigiar o processo de aquecimento; colher a lenha para atear o fogo e dar as peças ao homem para enforar” (CAETANO, 1987; 52).

Tabela 84. Locais de venda de loiça de Miranda do Corvo, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Semide (Miranda do Corvo) | 10 |
| Poiares (Vila Nova de Poiares, Coimbra) | 19 |
| Coimbra (Coimbra, Coimbra) | 20 |
| Avelar (Ansião, Leiria) | 22 |
| Barcouço (Mealhada, Aveiro), Santa Luzia | 29 |
| Luso (Mealhada, Coimbra), Buçaco | 40 |
| Montemor-o-Velho (Montemor-o-Velho, Coimbra) | 40 |
| Cantanhede (Cantanhede, Coimbra) | 44 |
| Sertã (Sertã, Castelo Branco) | 55 |
| Figueira da Foz (Coimbra) | 57 |
| Tomar (Santarém) | 62 |
| Viseu (Viseu, Viseu), Feira de S. Mateus | 93 |

Manuel Monteiro refere que estes oleiros, em 1907, iam vender a loiça *“às festividades dos Olivais, do Buçaco e da Senhora das Necessidades em Poiares, às feiras de Cantanhede e Montemor-o-Velho e aos mercados permanentes de Coimbra e Figueira da Foz onde surge o exaustivo intermediário”* (MONTEIRO, 1907: 113).

Virgílio Correia, em 1937, diz que *“para o Alto e Baixo Distrito [de Coimbra], a louça de Miranda monopoliza os mercados pela sua barateza e boa qualidade; não há romaria ou feira em que não apareça. Santo António dos Olivais com a sua semana de festas é um dos grandes mercados dos oleiros de Miranda”* (CORREIA, 1916: 30).

O oleiro Manuel Francisco referiu como locais de venda da sua loiça: Avelar, Coimbra, Viseu (à Feira de S. Mateus), Sertã, Sta. Luzia (perto da Mealhada), Cantanhede, etc. Lembra-se de antigamente se venderem as peças a troco e de haver mulheres que apanhavam a carreira de camioneta para Tomar, concelho para onde também iam vender a loiça, pagando a viagem com peças de barro! Tempos custosos...

Ainda hoje (2012) a viúva do oleiro Manuel Francisco, Maria Helena Fernandes, continua a fazer a festa anual no Santuário do Senhor da Serra, em Semide, festividade onde a sua sogra já costumava ir vender. Durante os dias em que a festa decorre Maria Helena Fernandes permanece

no local acompanhada pelo neto, dormindo na camioneta e cozinhando numa cozinha improvisada montada num canto da tenda onde vende a loiça.

Termina-se com a transcrição de umas quadras recolhidas por J. Leite de Vasconcelos e por ele publicadas (VASCONCELOS 1982, V: 248-249):

Menina, donde é ela?

Da terra dos pucarinhos;

Vá devagar com a loiça,

Olhe, num faça caquinhos.

Menina, não se despreze

De casar cum paneleiro,

Qu'ele de barro faz panelas,

E de panelas dinheiro.

Meu sogro é paneleiro,

Minha sogra faz panelas,

Minha cunhada Maria

Amassa o barro pra elas.

Dá-me água, que eu tenho sede,

Não me dês pela panela,

Dá-me pela tua boca

Que eu não tenho nojo dela.

Meu amor é paneleiro,

Paneleiro, faz panelas,

Cada vez que me bem ber

Traz-me uma carrada delas.

Tinha uma bilha tão linda!

Valia tanto dinheiro!

Fui um dia e partia

Na Fonte dos Castanheiros.

Esta terra é Miranda,

Mais abaixo Mirandinha;

Minha terra não a nego,

Eu sou da Eira Pedrinha.

O lugar do Carapinhal

Ao longe parece vila,

Tem nas almas à entrada,

S. Silvestre na saída.

Hei de rodear Miranda

Com vara e meia de fita;

À porta do meu amor

Há de ser a mais bonita.



O fabrico de loiça em Vila Nova apenas é referido por dois autores: António Augusto Gonçalves e Manuel Monteiro. O primeiro, limita-se a apontar Vialonga, lugar da freguesia de Vila Nova, como localidade onde, em 1884, se produzia “*loiça rústica*” (GONÇALVES, 1984 [1884]: 19). O segundo, no seu trabalho sobre «A loiça de Miranda do Corvo», publicado em 1907, assinala o fabrico de “*loiça negra manufaturada em Vialonga, lugarejo serrano, a três quilómetros*

de distância da vila, a cuja circunscrição pertence” (MONTEIRO, 1907: 432). Mais informa que o barro utilizado por estes oleiros era extraído do lugar de Pisca (barro branco).

À semelhança do sucedido com outros centros oláricos, deve considerar-se as oficinas de loiça preta de Vila Nova e de Miranda do Corvo como constituindo um grupo produtor. Apesar de a produção se estender por duas freguesias contíguas, era o mesmo o barro e deveriam ser os mesmos os utensílios de trabalho, o torno, a soenga e a área de comercialização.



São escassas as referências que possuímos à produção de olaria na Lousã. No foral concedido a este concelho por D. Manuel, a 25 de outubro de 1513, refere-se a isenção do pagamento de portagem para o *“barro”* e taxa-se a *“carga maior de qualquer telha ou tijolo e outra obra e louça de barro ainda que seja vidrada e do reino e de fora dele”* (DIAS, 1961-1969, I: 78-79).

Passados vários séculos, em 1903, Pedro Fernandes Tomás informa que na Lousã se produzia loiça preta e que para a fazerem se serviam *“apenas de um pedaço de pano* molhado em água, e de um bocado de cana rachada ao meio, para a modelação dos objetos mais usuais – cântaros, bilhas, infusas, etc.”* (TOMÁS, 1903: 822), acrescentando que a loiça preta nos distritos de Coimbra e Aveiro era cozida em *cova**.

Em 1953, Luís Chaves, ao enumerar alguns das localidades onde se fabricava loiça preta, assinala *“Padrão”*. Julgo que se trata de um erro, pretendendo o autor referir-se a Padrão (CHAVES, 1953: 59).

Em 1982, Alberto Correia, afirma que *“estará por certo com os dias contados o fabrico de loiça negra e de loiça vermelha vidrada na última oficina de Alfarelos (do concelho de Soure), das oficinas do concelho de Condeixa e da Lousã (no Padrão)”* (CORREIA, 1982: 49).

Quando se analisou o fabrico de loiça preta na freguesia de Miranda do Corvo referiu-se que um dos barros utilizados pelos oleiros era o *“barro branco”* do Padrão (Lousã). De facto, ainda hoje, os oleiros de Miranda continuam a ir abastecer-se de *“barro branco”* ao lugar de Padrão, onde atualmente se localiza o parque industrial do concelho da Lousã. Como onde há barro há oleiros, não admira que aqui se produzisse loiça...

Em várias deslocações realizadas ao local não se conseguiu obter informações sobre estes oleiros. Dada a proximidade de Miranda do Corvo é, no entanto, provável que fossem semelhantes as técnicas utilizadas e as peças produzidas.

A30 Antanhol (Coimbra, Coimbra), Lugar de Cegonha

Em 1884, António Augusto Gonçalves refere o fabrico de *“loja rústica”* na Cegonha (GONÇALVES, 1984 [1884]: 19).

Charles Lepierre, em 1899, acrescenta mais alguns elementos: *“na Cegonha (freguesia de Antanhol), próximo de Coimbra, fabrica-se loja preta que abastece o mercado de Coimbra – é loja fosca”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 28).

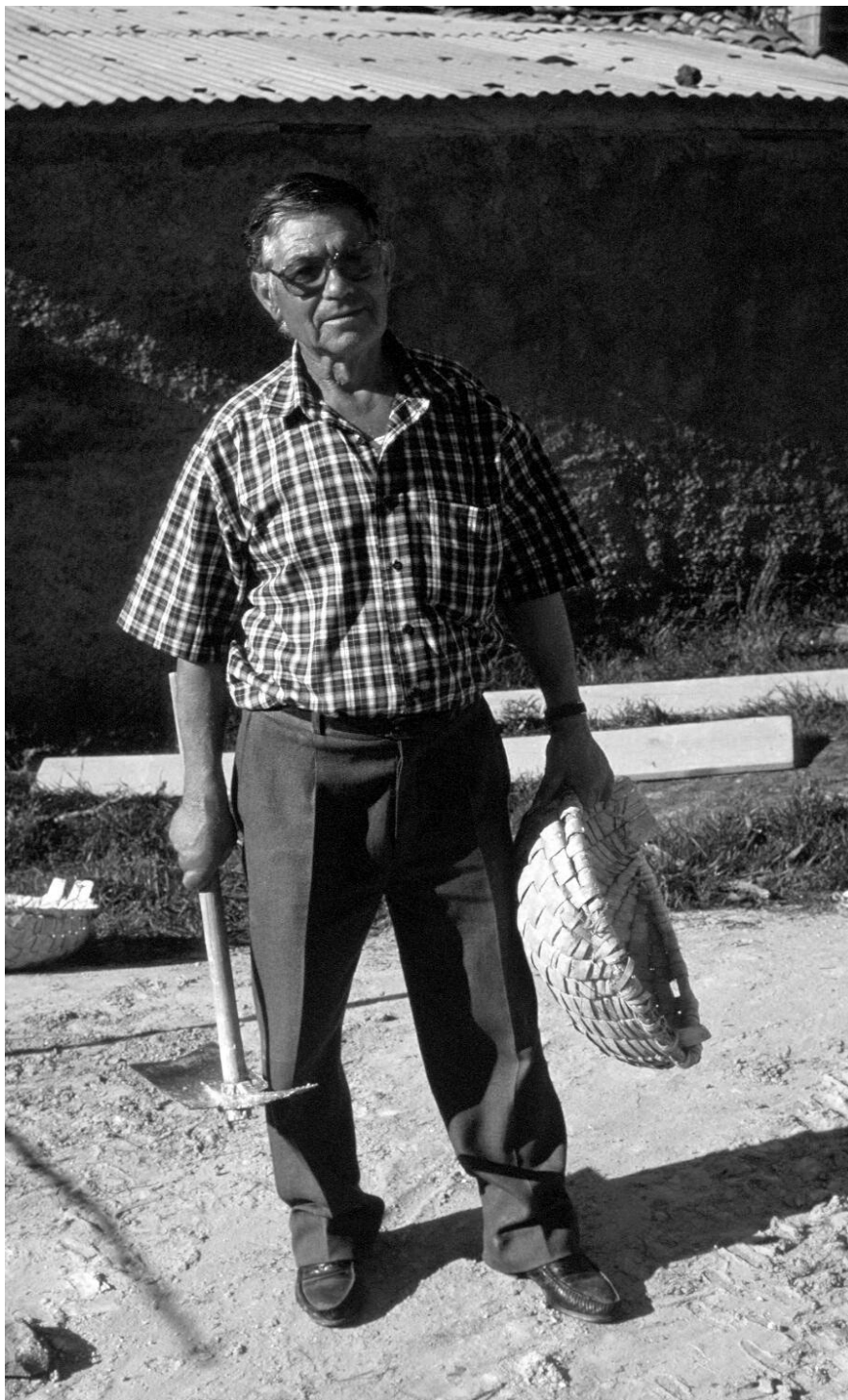
Pedro Fernandes Tomás, em 1903, acrescenta que estes oleiros, como outros da mesma região, se servem *“apenas de um pedaço de pano molhado em água, e de um bocado de cana rachada ao meio, para a modelação dos objetos mais usuais – cântaros, bilhas, infusas, etc.”* (TOMÁS, 1903: 822).

Temudo, como sempre o mais cuidadoso na descrição dos centros olários que temos vindo a analisar, informa que aqui se produzia loja preta, existindo cinco oficinas e sendo o barro de que necessitavam extraído do lugar da Raposeira *“que fica à distância de 500 metros pouco mais ou menos das oficinas”* (TEMUDO, 1905: 85). Trabalhavam *“numa pequena roda ou torno de oleiro”* (TEMUDO, 1905: 85), e, ao contrário dos oleiros que temos vindo a analisar, não coziavam em cova. Diz Temudo: *“para a cozedura da loja usam de um forno feito de adobes, coberto de abóbada do mesmo material, com um buraco ao centro por onde sai o lume e o fumo. Começam por cobrir o fundo do forno com lenha e mato, colocam por cima a loja e deitam-lhe o fogo pela porta de enformamento e por buracos laterais, tapam depois esses buracos e a porta, começando a cozedura; quando está bastante adiantada tapam o buraco superior e o fumo concentrando-se e penetrando na massa torna a loja preta; passadas poucas horas destapam a porta e deixando esfriar a loja tratam do desenformamento”* (TEMUDO, 1905: 85). Fabricavam painéis e caçoilas que vendiam nos arredores e na cidade de Coimbra.

Breves referências a este centro são também feitas por José Queirós (QUEIRÓS, 1987 [1907]: 138), Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925: 39), Luís Chaves (CHAVES, 1953: 59) e António Oliveira Bento (BENTO, 2004: 186).

Na Cegonha falámos com o oleiro Alípio de Albuquerque Soares (dezembro de 1996), filho e neto de oleiros, mas que não exerceu a arte na sua freguesia natal, pois desde novo foi trabalhar para fora de casa, tendo sido oleiro-rodista em fábricas de loja vermelha vidrada em Valongo (freguesia de Antanhol) e na cidade de Coimbra. Seu pai, Diamantino Soares de Almeida (casado com Inês de Albuquerque Palhinha) e seu avô paterno, António Soares de Almeida, eram

oleiros de loiça preta em Antanhol. Amassavam o barro com os pés e coziavam a loiça em *cova**; vendendo-a pelos casais das redondezas, sendo transportada pelas mulheres, à cabeça, acamada dentro de açafates.



Oleiro Silvino Simões Correia (Olho Marinho, Vila Nova de Poiares). 2 de Novembro de 1996. Fotografia de Fernando Castro

A31 Alfarelos (Soure, Coimbra), Casal do Redinho

No foral concedido a Soure por D. Manuel, a 13 de fevereiro de 1513, concelho no qual atualmente se insere a freguesia de Alfarelos, refere-se que a *“telha e tijolo”* estavam isentos do pagamento de portagem (DIAS, 1961-1969; III: 74), não existindo, no entanto, nenhuma menção a loiça.

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica no concelho de Soure, indicando-se a existência de seis oficinas, cada uma com seu forno, incluídas nas categorias de *“pequena indústria”* e de *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)”*. Em três destas oficinas trabalhava-se durante o ano inteiro e, noutras três, apenas durante oito meses. No verão, o dia de trabalho tinha 13 horas, e, no inverno, 11 horas. No conjunto das oficinas laborava um total de dezassete trabalhadores: quatro *“mestres”*; dois *“operários”* com menos de 12 anos; e onze, com mais de 16 anos. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 85) (INQUÉRITO, 1891: 386, 410-411, 430-431, 440).

Tabela 85. Vencimento diário de um oleiro em Soure em 1890

| | Operários menos de 12 anos | Operários mais de 16 anos |
|-----------|-------------------------------|------------------------------|
| Ao jornal | 180 a 200 réis | 190 a 400 réis |

Em 1899, Charles Lepierre informa que *“em Alfarelos faz-se loiça preta polida, como a de Tondela”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 28).

Mais tarde, Temudo, em 1905, encontrou aqui, no lugar de Casal do Redinho, três oleiros de loiça vidrada e um único oleiro de loiça preta. Compravam o barro aos proprietários dos terrenos, sendo este cavado com o auxílio de uma enxada.

Chegado à oficina o barro era amassado com os pés.

Utilizavam o torno e coziavam duas fornadas por mês, em forno de duas câmaras coberto superiormente (TEMUDO, 1905: 109)⁷⁵⁰.

Vendiam a loiça *“por junto nas fábricas”* mas também *“exportavam em barcos para a Figueira da Foz e Montemor-o-Novo, e em comboio e carros de bois para Coimbra”* (TEMUDO, 1905: 109).

⁷⁵⁰ Temudo informa que fabricavam *“caçoilas, panelas, terrinas, pingadeiras, vasos para flores e potes para manteiga”*, mas parece estar a referir-se apenas à loiça vidrada (TEMUDO, 1905: 109).

Também as mulheres ajudavam na venda da loiça levando-a, à cabeça, dentro de canastras. Segundo Temudo faziam-no por conta dos proprietários das oficinas.

Outros autores referem a produção de loiça em Alfarelos, mas de forma abreviada: José Queirós (QUEIRÓS 1987 [1907]: 138) e Emanuel Ribeiro (RIBEIRO, 1925: 39).

A última menção que conhecemos a esta olaria foi feita por Alberto Correia, em 1982, o qual informa: *“estará decerto com os dias contados o fabrico de louça negra e de louça vermelha vidrada na última oficina de Alfarelos (concelho de Soure)”* (CORREIA, 1982: 49).

Atualmente já se não faz loiça em Alfarelos. Em trabalho de campo realizado em 1996, o último oleiro, Zeferino Casais, informou-nos que tinha deixado de produzir há pouco tempo loiça vermelha fosca, vidrada e preta.

Zeferino era neto paterno de oleiros e foi com o avô, José Gomes Marcela⁷⁵¹, que começou a fazer loiça e a cozer. Seu avô aprendeu a arte com um oleiro de Molelos⁷⁵². Talvez seja devido a essa influência dos oleiros de Molelos que Charles Lepierre, em 1899, encontrou semelhanças entre a loiça preta de Alfarelos e a daquele centro olário (LEPIERRE 1912 [1899]: 28).

Zeferino só começou a trabalhar no barro com a idade de 20 anos, pois como seu pai era cavador, dos 13 aos 20 anos de idade, trabalhou com ele numa serração de madeira, só abraçando a arte do barro depois dessa idade, e tendo o avô como mestre.

O barro era extraído de barreiros existentes na freguesia, competindo este trabalho a homens contratados para o efeito pelos oleiros⁷⁵³. Para o extrair pagavam um tanto aos proprietários. Mais tarde, o Sr. Zeferino adquiriu uma terra fértil em barro que ainda hoje possui. O barro costumava ser extraído pela altura do S. João e ficava a secar ao ar livre no próprio terreno, durante o verão.

O barro quando chegava à oficina era amontoado no *barreiro**, sendo aí mesmo partido com o auxílio de um *martelo**. Depois de grosseiramente *picado** era colocado no *rebulhadoiro**, espécie de tanque aberto abaixo do nível do solo. Dentro do *rebulhadoiro** acrescentava-se água ao

⁷⁵¹ José Queirós ao referir-se a Soure, em 1907, afirma: *“desta última localidade temos notícia dos seguintes nomes, que representam outras tantas olarias: António Gonçalves, Manuel Dias Lourenço, Manuel Gonçalves e Manuel Gomes Marcelo”* (QUEIRÓS 1987 [1907]: 138). Repare-se que Manuel Gomes Marcelo é o avô de Zeferino Canais e com quem ele aprendeu a trabalhar na arte.

⁷⁵² Zeferino ouviu várias vezes sua avó paterna referir esta vinda de um oleiro de Molelos para Alfarelos.

⁷⁵³ Informação dada pelo oleiro Zeferino Canais. Em 1905, Temudo informa que o barro era escavado pelos próprios oleiros: *“os oleiros compram os barros aos proprietários a 100 réis cada carrada e também costumam arrendar uma área que reputam precisa para lhes fornecer o barro durante um ano (45 m² aproximadamente), por 2\$000 réis anuais, o que fazem por contrato verbal. O barro é cavado com enxada pelos próprios oleiros e é amassado com os pés* (TEMUDO, 1905: 109).

barro e deixava-se durante uns dias até ficar em pasta. Feito isto encostava-se o barro à parede, e, quando necessitavam dele, era pisado com os pés. Explica o oleiro Zeferino: *“punha-o [o barro] aqui para dentro [do rebulhadoiro], arrasava isto [de barro] e depois punha-lhe água. Ficava assim uns 4 ou 5 dias. De maneira que ele obrasse todo, se derretesse todo, o barro ficasse em lama, depois encostava-o à parede. Quer dizer chamava-se empastar, fazia uma moreia, encostava-o à parede, conforme ia precisando dele cortava-o e punha-o neste sítio onde o amassava”*⁷⁵⁴.

Depois de *empastado**, e sempre que dele necessitava para fazer as peças, o oleiro transportava-o para o *amassadouro**. O barro era depositado em forma de uma grande rodela com a altura de cerca de 20 a 30 centímetros. O oleiro colocava-se em cima deste monte de barro e ia-o calcando com os pés. O barro ia ficando *espalmado**, necessitando o oleiro de voltar a colocá-lo em monte, o que fazia cortando o barro espalmado com o auxílio de uma *catana** de ferro, tarefa que designava por *talhar o barro**. Depois do barro talhado amontoava os pedaços daí resultantes uns sobre os outros até fazer nova rodela de barro que voltava a pisar com os pés. Esta operação era repetida as vezes necessárias para que o barro ficasse numa pasta uniforme. O amassar do barro no *amassadouro** demorava cerca de duas horas e meia a três horas. O barro assim preparado gastava-se todo no dia seguinte. Ou seja, o amassar do barro era uma tarefa quotidiana nestas olarias. Preparava-se num dia e gastava-se no outro.

Antes de utilizar o barro no torno o oleiro tinha de voltar a dar-lhe umas voltas entre as mãos, dividindo-o em pedaços – *traçar o barro** – e voltando a juntá-lo e a batê-lo bem batido: *“depois batia-o porque ele muitas vezes ficava com foles e para ele não ficar com foles, sempre haveria uma pedra, a gente batia-o nas mãos, traçava-o um bocado e depois fazia a bola e era assim que se tratava o barro”*⁷⁵⁵.

A loiça, depois de seca, era cozida em forno de duas câmaras com grelha e abobadado (coberto superiormente). Para cozer a loiça utilizavam lenha de pinheiro, a qual compravam às mulheres que andavam a apanhá-la pelos montes. Uma fornada levava em média 30 feixes de lenha.

Em loiça preta faziam assadeiras, caçoilas, cafeteiras e pouco mais.

A loiça era transportada: em carroças para a feira de Soure, Montemor e Pombal; em carro de bois para a Figueira da Foz⁷⁵⁶.

⁷⁵⁴ Informação do oleiro Zeferino Canais, em novembro de 1996.

⁷⁵⁵ Informação do oleiro Zeferino Canais, em novembro de 1996.

⁷⁵⁶ Um carro de bois levava 3 a 4 vezes mais que a carroça. Informação do oleiro Zeferino Canais, em novembro de 1996.

Tabela 86. Locais de venda de loiça de Alfarelos, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Montemor-o-Velho (Montemor-o-Velho, Coimbra) | 5 |
| Abrunheira (Montemor-o-Velho, Coimbra) | 9 |
| Soure (Soure, Coimbra) | 12 |
| Figueira da Foz (Coimbra) | 21 |
| Pombal (Pombal, Leiria) | 30 |

Para localidades mais próximas era vendida pelas mulheres que a transportavam à cabeça, acamada dentro de cestas. Uma dessas mulheres, a Ti Rosa Antunes, chegou a ir a pé, vender loiça para Abrunheira. O oleiro Zeferino Canais, nos últimos anos, só vendia loiça para a Figueira da Foz e transportava-a numa furgoneta.

Nos tempos em que levava a loiça em carro de bois demorava cerca de 7 a 8 horas de caminho, desde que saía da sua oficina até chegar à Figueira da Foz. Mas, não faziam a viagem seguida. Era costume saírem de casa por volta do meio-dia, pernoitarem em Caceira e, no dia seguinte de manhã, bem cedo, seguirem viagem até ao mercado da Figueira da Foz.

A32 Ega (Condeixa-a-Nova, Coimbra), Lugares de Casével e Casal do Cabo

Em 1231, no foral concedido a Ega por D. Sancho II, é referido o que se deve pagar de foro pela venda de loiça e telha: *“de carrega (...) de panelas, decimam: de morabitinada de tegula, llll denários: et de quanta levaverit, sic paguet”* (PMH – LC, 1864, I, 4: 622).

Só voltamos a encontrar referência a olarias neste concelho, na obra de Fortunato Augusto Freire Temudo, «Estudo sobre o estado atual da Indústria cerâmica na 2ª circunscrição dos serviços técnicos da Indústria». Informa o autor que, em 1905, aqui laborava um oleiro, no lugar de Casebre, mas trata-se provavelmente de uma imprecisão pois o lugar chama-se Casével.

O barro era oferecido pelos proprietários dos terrenos, extraindo-o o oleiro nas proximidades da oficina, transportando-o para a olaria dentro de cestos.

Coziam a loiça em *cova**, com lenha que ia buscar ao monte e que transportava em molhos, a qual era oferecida pelos proprietários dos terrenos (TEMUDO, 1905: 88).

Fabricavam *“panelas, caçarolas e púcaros de diferentes tamanhos”*, sendo a loiça vendida na própria freguesia e nas vizinhas (TEMUDO, 1905: 88).

No trabalho de campo efetuado em Ega, em dezembro de 1997, entrevistámos as Senhoras Maria Riqueta (Maria do Carmo Oliveira), viúva do oleiro Manuel Francisco Gonçalves, e Adelaide Ruas (Adelaide Neves), filha do oleiro João Maria Lopes⁷⁵⁷.

Por elas ficámos a saber que, em Casével, laboraram os oleiros João Maria Lopes (e antes dele seu pai) e Manuel Francisco Gonçalves. No lugar de Casal do Cabo, laborou o pai de António Francisco Pinheiro, de cujo nome as nossas informantes não se lembravam.

Estes oleiros complementavam o trabalho na arte com o amanho de alguma, pouca, terra.

A argila era extraída nas redondezas e parece que misturavam dois barros, um fraco e outro forte, em proporções de que se não lembram. O barro era misturado com água e pisado com os pés.

Utilizavam o *torno** e costumavam *brunir** alguma loiça com *brunideiras**, tarefa que competia às mulheres.

Faziam *púcaras, panelas, caçoilas, vasos para a resina e assadeiras*. As púcaras só tinham uma asa.

⁷⁵⁷ João Maria Lopes era filho de oleiros e nasceu em Casével, no ano de 1893. Casou com Maria das Dores Neves, e veio a falecer, no mesmo lugar, em 22 de maio de 1978, com 85 anos de idade.

A loiça era cozida em forno de duas câmaras, separadas por um crivo feito de adobes e coberto superiormente. A câmara de enforamento ficava numa das faces mais estreitas e a boca da câmara de combustão na face mais comprida. O forno do oleiro Manuel Gonçalves ficava encostado a duas paredes. Temudo, em 1905, diz que coziavam a loiça numa *cova** (TEMUDO, 1905: 88). Desconhecemos desde quando se deu a passagem da *cova** para o forno.

Tabela 87. Locais de venda de loiça de Ega, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Condeixa-a-Nova (Coimbra) | 5 |
| Soure (Soure, Coimbra) | 9 |
| Ançã (Cantanhede, Coimbra) | 27 |

Para as feiras e mercados das redondezas transportavam a loiça numa carroça puxada por um burro. Vendiam em Soure, Vila Nova de Ançã, Condeixa, etc. Para locais mais próximos as mulheres iam vender a loiça, porta a porta, e transportavam-na à cabeça, acamada dentro de uma “*poceira*” (cesto).

Deixou de se produzir loiça no terceiro quartel do século XX.

A33 Paranhos (Seia, Guarda)

O foral de Seia, concedido pelo rei D. Afonso Henriques, em 1136, faz referência aos oleiros, proibindo que se lhes tomem as suas bestas de carga (= *ibiciones*). É interessante verificar que nessa época os oleiros já utilizavam jumentos para transportar a sua loiça: *“illos oleiros qui in regalengo sedent quod faciente suos foros de ollas, et si ibiciones habuerint non prendant illas, pro in ulla facienda illos miseros qui illa ligna adducent non prehendant illa nisi pro suo precio”*⁷⁵⁸ (PMH – LC, 1856-1868, I, fasc. 3: 372; ARAÚJO, 2004: 19).

No Inquérito Industrial de 1890 refere-se o fabrico cerâmico no concelho de Seia, incluindo-se a produção nas categorias de *“pequena indústria”* e de *“Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)”*. No entanto, sabe-se, através da obra de Charles Lepierre, que, em Seia, se produzia loiça vermelha fosca e loiça preta.

No Inquérito Industrial de 1890 são referenciadas catorze oficinas. Em sete destas oficinas trabalhava-se na arte todo o ano; em cinco, 9 meses; e, em duas, mês e meio. No verão, o dia de trabalho tinha 12 horas, e, no inverno, 8 horas. Anualmente costumavam fazer 90 serões, durante um período diário de 4 horas. No conjunto destas oficinas laboravam vinte e três trabalhadores: dezoito homens (três *“mestres”*; um *“operário”*, com menos de 12 anos; catorze, com mais de 16 anos) e cinco mulheres com mais de 16 anos. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 88) (INQUÉRITO, 1891: 609, 624-625, 656-657).

Tabela 88. Vencimento diário de um oleiro em Seia (Inquérito Industrial de 1890)

| | Operários entre 12 a 16 anos | Operários mais de 16 anos |
|-----------|---------------------------------|------------------------------|
| Ao jornal | _____ | 160 a 300 réis |
| À tarefa | 160 a 200 réis | 160 a 400 réis |

Charles Lepierre, em 1899, afirma que *“no distrito da Guarda fabrica-se alguma loiça preta no concelho de Seia, nas localidades de Paranhos de Baixo, Paranhos de Cima e Carvalhal”* locais onde também se produzia loiça *“amarela não vidrada”* (LEPIERRE 1912 [1899]: 25 e 37).

⁷⁵⁸ Muito agradeço ao Professor Luís Amaral, da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, que teve a amabilidade de traduzir o excerto do foral de Seia que acima referimos: *“Os oleiros que estiverem no reguengo que paguem os seus foros de olas e, se tiverem bestas de carga, que não lhas tomem por algo que os deixe prejudicados; e quem lhes levar lenha não lha tome, salvo pelo justo preço”*.

Alguns anos mais tarde, Temudo assinala “*o fabrico de loiça vermelha ordinária não vidrada*” na freguesia de Paranhos, sendo omissa quanto ao fabrico de loiça preta (TEMUDO, 1905: 121-122).

J. Leite de Vasconcelos, por seu lado apenas se refere a Paranhos da Beira afirmando ser “*terra das panelas, por ali se fazem panelas de barro*” (VASCONCELOS, 1933-1988, VI: 581).

Em Carvalhal, lugar da freguesia de Paranhos, onde existiu uma forte comunidade olárica, em trabalho de campo realizado em novembro de 1996, falámos com um dos últimos oleiros, o Sr. Alcídio Abel Alves que se lembra de alguns oleiros fazerem loiça preta que coziavam em *cova**, mas que eram poucos se comparados com os que faziam loiça vermelha fosca.

Desconhecemos quais as peças que produziam.

O barro, extraído em Ervedal, era transportado em carro de bois e despejado junto a umas lajes grandes, aí sendo amassado com os pés. O local a céu aberto onde o barro era armazenado e pisado, designado *barreiro**, estava delimitado por pedras soltas, formando uma espécie de murete. Era um terreno baldio que qualquer um podia utilizar. Havia nesta freguesia dois *barreiros**, ou seja, locais onde se armazenava e pisava o barro com os pés. Pelos dados recolhidos se infere que o modo de preparar o barro era semelhante ao utilizado em muitas das olarias do distrito de Coimbra e Aveiro, nas quais o barro também era pisado com os pés.

Hoje aqui já se não fabrica loiça preta nem vermelha, uns migraram, outros mudaram de profissão, e assim se extinguiu uma arte que alimentou estas populações durante decénios.

Paranhos, freguesia do concelho de Seia, distrito da Guarda, encosta à vizinha freguesia de Nelas, concelho do mesmo nome, do distrito de Viseu. Charles Lepierre, em 1899, assinalava o fabrico de loiça preta nesta última freguesia (LEPIERRE, 1912 [1899]: 29). Será que estas duas freguesias, vizinhas geograficamente, mas administrativamente dependentes de concelhos e distritos diferentes constituíram, em tempos idos, um grupo produtor? Desconhece-se.

A34 Castelejo (Fundão, Castelo Branco)

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica, no concelho do Fundão (do qual fazem parte as freguesias de Castelejo e Alpedrinha), indicando-se a existência de treze oficinas, munidas com dez rodas⁷⁵⁹, tendo cada uma com seu forno, incluídas na categoria de “*pequena indústria*” e produzindo “*telha, tijolo, panelas*”. Fica a saber-se que em oito oficinas se trabalhava durante todo o ano; em três, durante 4 meses; numa, 3 meses; e, numa outra, 1 mês. No conjunto das oficinas laboravam trinta trabalhadores do sexo masculino: três “*mestres*”, e vinte e sete “*operários*” com mais de 16 anos. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 89).

Tabela 89. Vencimento diário de um oleiro no Fundão em 1890

| | Operários com mais de 16 anos |
|-----------|----------------------------------|
| ao jornal | 160 a 500 réis |
| à tarefa | 160 a 500 réis |

A matéria-prima utilizada era o “*barro*” nacional, tendo-se gasto na sua aquisição, num ano, 264.700 réis. A produção de “*tijolo, telha, panelas*”, em cinco das oficinas, estava avaliada em 232.000 réis anuais, sendo escoada no mercado nacional (INQUÉRITO, 1891: 310, 324-325, 340-341, 347, 352, 361, 366).

Só em 1905, é que Temudo refere especificamente o fabrico de loiça preta nesta freguesia, informando ter sido um oleiro de Molelos que para aqui veio produzir. Menciona também a existência de um outro oleiro, mas este natural de Candosa, e que faria apenas loiça vermelha. Escreve Temudo: “*esta freguesia tem uma grande área de barros vermelhos, um pouco descorados, que se estende até Lavacolhos (...). É pequena porém a indústria cerâmica. Há apenas dois operários que se dedicam ao fabrico de loiça, um natural de Candosa, do concelho de Tábua, distrito de Coimbra, que aqui se veio estabelecer, e que fabrica loiça vermelha ordinária não vidrada, e outro natural de Molelos, do concelho de Tondela, distrito de Viseu, que ali se foi estabelecer com a família, mulher, uma filha e dois filhos, sendo um destes menor, e que fabrica*

⁷⁵⁹ No Inquérito Industrial referem-se “*rodas hidráulicas*”, mas seguramente que é erro, deve tratar-se de tornos de oleiro. Este é o único local produtor de olaria onde se indica o número de tornos existentes por olaria. É interessante verificar que existem 10 rodas para treze oficinas, o que deve querer dizer que estamos perante a existência de 10 olarias, cada uma com uma roda, e três telheiras (INQUÉRITO, 1891: 347).

loiça preta pelo sistema da sua freguesia (...). No fabrico da loiça preta todo o serviço é feito pelo dono da oficina e família sem auxílio algum estranho. Fabricam panelas, testos, púcaros, frigideiras e caçoilas (...): Os mercados de venda para estas loiças são: Fundão, Souto de Casa, Lavacolhos, Enxabarda e S. Vicente da Beira” (TEMUDO, 1905: 61).

Da produção deste oleiro constavam: *“panelas, testos, púcaros, frigideiras e caçoilas»*, e, exceccionalmente *“bules, leiteiras, açucareiros e bacias e jarros para lavatórios”* (TEMUDO, 1905: 61).

Em 1997, altura em que estivemos em Castelejo, ninguém se lembrava de ter havido no local produção de loiça preta, recordando apenas um oleiro, Aires Pantaleão (natural do Telhado?), que fabricava loiça vermelha.

Conhecem-se, pois, apenas, os dados fornecidos por Temudo, e a certeza que para Alpedrinha e Castelejo vieram oleiros de Molelos, que, por certo, utilizavam os processos de fabrico empregues na terra de onde eram originários.

A35 Alpedrinha (Fundão, Castelo Branco)

António José Salvado Mota, na sua obra «Monografia d'Alpedrinha», informa que *“nos termos de óbito de Alpedrinha, arquivados em S. Vicente de Fora, figuram muitos oleiros, sendo o mais antigo de novembro de 1628, prova de que foi indústria já aqui explorada, mas de que não há memória, nem deixou continuadores”* (MOTA, 2004 [1933]: 424, nota 2).

No Inquérito Industrial de 1890 é referida a produção cerâmica, no concelho do Fundão (do qual fazem parte as freguesias de Castelejo e Alpedrinha), indicando-se a existência de treze oficinas, munidas com dez rodas⁷⁶⁰, tendo cada uma com seu forno, incluídas na categoria de *“pequena indústria”* e produzindo *“telha, tijolo, panelas”*. Fica a saber-se que em oito oficinas se trabalhava durante todo o ano; em três, durante 4 meses; numa, 3 meses; e, numa outra, 1 mês. No conjunto das oficinas laboravam trinta trabalhadores do sexo masculino: três *“mestres”*, e vinte e sete *“operários”* com mais de 16 anos. O Inquérito permite também saber qual o vencimento diário destes oleiros (Tabela 90).

Tabela 90. Vencimento diário de um oleiro no Fundão em 1890

| | Operários com mais de 16 anos |
|-----------|----------------------------------|
| Ao jornal | 160 a 500 réis |
| À tarefa | 160 a 500 réis |

A matéria-prima utilizada era o *“barro”* nacional, tendo-se gasto na sua aquisição, num ano, 264.700 réis. A produção de *“tijolo, telha, panelas”*, em cinco das oficinas estava avaliada em 232.000 réis anuais, sendo escoada no mercado nacional (INQUÉRITO, 1891: 310, 324-325, 340-341, 347, 352, 361, 366).

Em 1905, Temudo informa que *“nesta freguesia há bastantes argilas de um vermelho descorado e bastante plásticas para poderem ser empregadas, só por si, no fabrico da loiça. Há dois fabricantes procedentes de Molelos que fabricam loiça preta pelo processo empregado nesta última localidade e que adiante descreveremos. O barro é extraído nas proximidades de Vale de*

⁷⁶⁰ No Inquérito Industrial referem-se *“rodas hidráulicas”*, mas seguramente que é erro, deve tratar-se de tornos de oleiro. Este é o único local produtor de olaria onde se indica o número de tornos existentes por olaria. É interessante verificar que existem 10 rodas para treze oficinas, o que deve querer dizer estar-se perante a existência de 10 olarias, cada uma com uma roda, e três telheiras (INQUÉRITO, 1891: 347).

Prazeres sendo transportado pelos próprios oleiros e famílias para o local do fabrico, não pagando indemnização alguma aos donos das propriedades por esta extração” (TEMUDO, 1905: 60-61).

Em 1933, António José Salvado Mota, dá conta que, em Alpedrinha, *“uma indústria moderna, mas pouco explorada ainda, é a da louça preta de barro, pois atualmente só está a funcionar em Alpedrinha uma olaria pertencente à viúva de Jerónimo Dias (o Jerónimo louceiro) de sociedade com seu filho José Dias, nas ruínas da profanada capela de Santa Maria Madalena, na estrada das águas da Touca. Este Jerónimo Dias, natural de Tondela, veio para Alpedrinha em abril de 1897 com sua mulher, e cá se estabeleceram fabricando louça preta, para o que encontraram cá ótimo barro⁷⁶¹. Morreu em 1910, e a viúva e, principalmente, seu filho José, que contava 10 anos de idade, continuaram o fabrico de louça, e hoje fornecem de louça preta Alpedrinha e os seus arredores; pena é que limitem o fabrico a caçarolas, frigideiras, alguidares, vasos para flores, e pouco mais, e não se dediquem a outros objetos de mais-valia, e de que já fabricaram algumas amostras que ofereceram para um dos bazares do ‘Asilo de Proteção a órfãos’ de Alpedrinha, realizado em setembro de 1922, e que, pela raridade, atingiram preços elevados como bules, açucareiros, chávenas, leiteiras, manteigueiras, etc., objetos estes muito bem-feitos, e a que faltava só uma certa elegância e estética que a muita prática do fabrico consegue dar a objetos ainda os de uso mais ingrato. Em 1904, chamado pelo Jerónimo, veio aqui estabelecer-se também e fabricar louça, António Ribeiro Dias e família, de Tondela, mas ao fim de pouco tempo desavieram-se e, para não andarem sempre às turras, tornaram a ir para a sua terra natal ficando cá só o Jerónimo. Esta indústria merecia ser mais explorada, e aprendido o ofício por mais alguém, pois material não falta, ferramenta pouca é além dos dedos e nem sequer o forno exige esta qualidade de louça pois é cozida ao ar livre sobre montes de carumas, rodeados de torrões sobrepostos a tapar a louça, deixando um respiradouro. A cor preta é-lhe dada pelo fumo que se enovela de mistura com a louça a meio cozer, pois se for cozida em forno vulgar fica de um amarelo oca desagradável à vista. A louça é de barro mais fino do que a fabricada no Telhado e não se lhe encontram areias e é mais durável” (MOTA, 2004 [1933]: 424-425).*

Em trabalho de campo realizado em Alpedrinha, em novembro de 1996, falámos com Maria de Lurdes Dias, nascida em 1926, e mulher do último oleiro. Esta senhora foi casada duas vezes, sendo o seu primeiro marido o oleiro Firmino Dias. Este e seu irmão José, que morreu solteiro, nasceram nesta freguesia, mas seu pai, Jerónimo Dias, acima citado no texto de António

⁷⁶¹ Em nota, António José Salvado Mota informa que *“o barro, que aqui se encontra em grande abundância, prestava-se até ao fabrico de loiça igual à de Estremoz, telha como a de Alcária e do Souto da Casa, tijolo como o de Alvega, etc.; o que falta é iniciativa particular” (MOTA, 2004 [1933]: 424, nota 2).*

José Salvado Mota, era natural de Molelos. Firmino Dias era conhecido na freguesia como “o louceiro”, e vivia pobremente, numa antiga capela usada como habitação e na qual o seu pai já tinha oficina.

Utilizava duas qualidades de barro, um forte e outro fraco: o forte ia buscá-lo longe, em carro de bois, pagando carreto; o fraco extraía-o na própria freguesia. Fabricava e cozia a loiça numa *cova** dentro da antiga capela e vivia nuns anexos desta, mas que comunicavam entre si. A loiça era decorada com polimento, sendo brunida com um seixo.

Temudo informa que produziam “*panelas, púcaros, tigelas, frigideiras, caçoilas, bilhas e talhas*” vendendo a loiça na “*própria freguesia e Castelo Branco, Idanha, Fundão, Orca, Aldeia de Santa Margarida e Penamacor*” (TEMUDO, 1905: 61).

Maria de Lurdes diz que iam vender a loiça pelos povos das redondezas e que a transportava à cabeça.

Tabela 91. Locais de venda de loiça de Alpedrinha, no séc. XX

| Freguesia | Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda) |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Fundão (Fundão, Castelo Branco) | 13 |
| Orca (Fundão, Castelo Branco) | 13 |
| Aldeia de Santa Margarida (Idanha-a-Nova, Castelo Branco) | 22 |
| Penamacor (Penamacor, Castelo Branco) | 33 |
| Castelo Branco (Castelo Branco) | 33 |
| Idanha (Idanha-a-Nova, Castelo Branco) | 36 |

Algumas das peças produzidas por este oleiro pertencem à Liga dos Amigos de Alpedrinha e encontram-se expostas nas suas instalações⁷⁶².

Este oleiro terá deixado de fazer loiça na década de 60 do século XX, extinguindo-se deste modo o fabrico nesta freguesia.

⁷⁶² Dados recolhidos em 3 de novembro de 1996.

A36 Pataias (Alcobaça, Leiria)

Só são conhecidas duas referências a este centro e ambas sucintas. Charles Lepierre, em 1899, diz que *“em Pataias, a sueste de Leiria, fabricava-se antigamente loiça preta em duas fábricas”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 28), e termina apresentando a análise do barro aí utilizado.

Em 1925, Emanuel Ribeiro, que ao elaborar o seu mapa dos centros produtores de loiça preta seguiu de perto o trabalho realizado por Charles Lepierre, informa que aqui se fazia loiça preta (RIBEIRO, 1925: 39).

Como se pode inferir do texto de Charles Lepierre, em 1899, já não fabricava loiça em Pataias.

Numa ida a Pataias (fevereiro de 1996) foi possível constatar a existência no local de uma telheira abandonada e falar com um dos antigos obreiros da telheira, já reformado. Este senhor desconhecia que na freguesia alguma vez se tivesse fabricado loiça preta.

Será que o fabrico de loiça preta, em Pataias, se fez durante um período de tempo muito limitado? Terá correspondido a um fenómeno de migração de oleiros de outros centros olâricos para aqui? Não sabemos.

A37 Turquel (Alcobaça, Leiria)

O fabrico de loiça preta em Turquel tem uma origem muito recente (TOBIAS, 1988: 26), e foi aqui introduzido por António Luís Abegão, de 74 anos de idade, em 1998.

Oleiro de profissão, produziu toda a vida loiça vermelha vidrada, resolvendo um dia, nos idos de 80 do século XX, experimentar o fabrico de loiça preta, depois de se ter deslocado a Viseu e de aí ter conhecido as produções locais.

O Sr. António Luís Abegão, nas suas próprias palavras “*não conheceu amor de pai ou mãe*”⁷⁶³, a arte aprendeu-a em casa de um tio, vendedor de loiça nas feiras e que um dia resolveu também passar a produzi-la. O oleiro com quem aprendeu era natural da Cruz da Légua e veio trabalhar para Turquel contratado por seu tio.

As peças de loiça preta que chegou a fazer eram aquelas que a imaginação lhe ditava, sendo o barro preparado do mesmo modo que o da loiça vermelha vidrada, ou seja: o barro, quando chegava à oficina, era ligeiramente picado com uma sachola, colocado dentro de um tanque com água, aí ficando a curtir durante pelo menos quatro dias, mas se possível deveria permanecer entre 7 a 15 dias. Depois de sair da *curtimento*⁷⁶⁴ era colocado dentro de uma *barrica* (também designada *moinho* ou *amassador*), de forma cilíndrica e dentro do qual girava um eixo a que se encontravam ligadas várias lâminas. O barro era metido no cilindro, pela parte superior, saindo, depois de amassado, por uma portinhola aberta na base. Para amassar o barro o oleiro atrelava uma parelha de machos ao *amassador*, fazendo-os rodar em torno deste, originando deste modo o girar do eixo e das pás, sendo o barro mexido e misturado. Mais recentemente, o Sr. António substituiu a parelha de machos por um trator, com o qual fazia rodar o eixo da *barrica*.

Este oleiro utilizava o torno e cozia a loiça preta em forno de duas câmaras superiormente descoberto, bem diferente dos fornos que temos vindo a analisar, tratando-se, como já o dissemos de uma *invenção* sua para produzir uma loiça de que gostava.

Em 1998 o Sr. António andava apoiado numas canadianas, devido a um acidente que tinha sofrido em casa, em 1996, mas sempre esperançado em que num dia não muito longínquo pudesse voltar a fazer girar a sua roda.

⁷⁶³ Entrevista realizada ao oleiro António Luís Abegão, em janeiro de 1998.

⁷⁶⁴ Dado que este local de produção foi criado nos anos 80 do século XX, numa área sem tradição no fabrico de loiça preta, não colocámos a terminologia utilizada pelo oleiro no Glossário incluído nesta tese.

A38 Pinhal Novo (Palmela, Setúbal)

Escassa é a informação sobre o fabrico de loiça preta nesta freguesia, sendo o único autor que se lhe refere Charles Lepierre, em 1899, afirmando: *“nos demais distritos do sul, excetuando Setúbal, onde em Pinhal Novo se produz uma loiça imperfeita, não me consta que se fabrique loiça preta”* (LEPIERRE, [1912] 1899: 29).

Hoje, Pinhal Novo é área urbana, repleta de grandes edifícios, onde ninguém se lembra desses oleiros que no final do século XIX por lá terão produzido loiça preta.

A39 Flor da Rosa (Crato, Portalegre)

Trata-se de mais um fenómeno de migração de oleiros de outras regiões, neste caso concreto, de Molelos, tal como o informa, em 1899, Charles Lepierre: *“só se fabrica loiça preta no concelho do Crato, freguesia de Flor da Rosa, a 2,5 quilómetros do Crato, cujo fabrico pretende aproximar-se do da louça da Beira (...) Os artistas que a fabricam são oriundos de Tondela, e até na localidade chamam à louça comum vermelha ali fabricada, louça da terra”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 29).

Em 1953, também Luís Chaves refere o fabrico de loiça preta no Crato (CHAVES, 1953: 13).

Alguns anos mais tarde, em 1963, Agostinho Isidoro, explicita que *“esta louça [preta] foi ali fabricada há uns anos atrás apenas por dois oleiros: um chamado Tondela, por ser natural da vila de Tondela, e o outro, o velho oleiro Manuel Bicho, que também era de fora da terra e que para ali tinham levado o seu fabrico”* (ISIDORO, 1963: 157).

Também Solange Parvaux se refere a este fabrico, saído das mãos de oleiros oriundos de Tondela: *“les poteries noires que quelques potiers venus de Tondela dans le Nord du pays, fabriquaient au début de ce siècle, ont disparu depuis une vingtaine d’années”* (PARVAUX, 1968: 24).

Tal como temos vindo a constatar noutros locais produtores de loiça preta verificou-se, em Portugal, nos finais do séc. XIX e inícios do séc. XX, um fenómeno migratório de oleiros, o qual parece ter tido uma certa importância. Estes oleiros tanto podiam sair da sua terra para ir trabalhar ao jornal na oficina de outros oleiros, adaptando-se às técnicas aí utilizadas, como podiam sair constituindo noutros locais as suas próprias oficinas, continuando aí a produzir o que tinham aprendido na terra natal.

Em Flor da Rosa a documentação não nos permite saber de que modo estes oleiros se inseriram na comunidade local. Terão ido trabalhar para olarias já existentes, produzindo o que lá se fazia, ou terão criado as suas próprias oficinas, continuado a utilizar as técnicas aprendidas em Molelos?

O que temos como certo é que, em 1899, utilizavam um barro que iam buscar a Mélio, lugar situado a 4 km de Flor da Rosa, e que, em 1963, serviam-se do mesmo barro que era utilizado no fabrico da loiça vermelha, cozendo a sua loiça em forno semelhante ao usado, em Flor

da Rosa, para cozer a loiça vermelha, só que de tamanho bastante mais reduzido, sendo designado *bruxa*⁷⁶⁵ (ISIDORO, 1963: 157).

A sua produção parece ter sido apenas a de loiça fina – “*bules, cafeteiras, leiteiras, etc.*” (LEPIERRE, 1912 [1899]: 29), que ainda hoje se encontra nas mãos de algumas pessoas de Flor da Rosa. Agostinho Isidoro considera que a única vantagem que a loiça preta tinha sobre a vermelha produzida em Flor da Rosa “*era a de ser de maior luxo*” (ISIDORO, 1963: 157).

⁷⁶⁵ Heloísa Santos refere um forno de loiça preta em Flor da Rosa: “*apenas resta a memória do local onde um deles se localizava, num quintal, encostado a um muro. Ai, muitos são os fragmentos de loiça preta espalhados pelo chão, bem cozidos, alguns brunidos e com reflexos metálicos. Segundo o Sr. Domingos Senra, antigo oleiro já reformado, esse era mesmo o único fornade loiça preta que cozia em Flor da Rosa*” (SANTOS, 1998: 74). Alguns dos fragmentos recolhidos por Heloísa Santos, em Flor da Rosa, e que tivemos a oportunidade de ver, indiciam um fabrico de loiça utilitária com ou sem polimento, cozido em atmosfera redutora. Quanto às peças que esta autora refere em barro vermelho e pintadas a negro (SANTOS, 1998: 74), não me parece que tenham nada a ver com as produções dos oleiros de loiça preta de Flor da Rosa.

A40 Nisa (Crato, Portalegre)

A única referência conhecida ao fabrico de loiça preta, em Nisa, deve-se a Luís Chaves, o qual se limita a enumerar esta localidade e a de Crato como as únicas produtoras de loiça preta no Alentejo (CHAVES, 1953: 13).

Nenhum autor antes ou depois de Luís Chaves, se volta a referir ao fabrico em Nisa. Talvez tivesse sido uma produção muito limitada no tempo, tal como a da vizinha localidade de Flor da Rosa.

Conclusão

Foram analisados os setenta e dois locais produtores de loiça preta existentes em Portugal no final do século XIX e inícios do século XX, tendo-se procurado recuar no tempo tanto quanto os documentos o possibilitaram. Fez-se uma aturada pesquisa bibliográfica sobre cada um destes locais produtores, de modo a poder conhecer a sua antiguidade, os processos de fabrico, a área de comercialização e a tipologia das peças produzidas.

A pesquisa bibliográfica efetuada foi de seguida complementada com trabalho de campo realizado em cada local produtor, se bem que, nalguns casos, nos tivéssemos limitado a constatar a inexistência de olarias na atualidade.

Esta análise pormenorizada de cada um dos locais de produção foi essencial para a elaboração de vários dos capítulos desta tese de doutoramento. De facto, tendo como ponto de partida o manancial de informação recolhida por local produtor, foi possível realizar estudos parcelares, mapear e analisar processos de fabrico e utensílios usados, bem como constatar a existência de áreas específicas de uso de determinadas técnicas, ajudando a entender fenómenos de pertença e de diferença entre locais produtores.

ANEXO B. Posturas, Taxas e Regimentos de Oleiros (séc. XII-XVIII)

Inserem-se neste anexo as posturas, taxas e regimentos de oleiros analisadas e que serviram de base para conhecer designações, funções/usos e custo da loiça, entre os séculos XIV e XVIII (veja-se o subcapítulo 5.3.1 [A loiça vista através de posturas, taxas e regimentos](#)).

Na maior parte dos casos servimo-nos de documentação de arquivo já publicada, no entanto, optou-se por conferir a leitura dos documentos publicados com o original, indicando esse facto em nota, tendo-se feito a transcrição com base na nossa leitura⁷⁶⁶. Apenas em dois casos recorremos a documentos inéditos não publicados (Funchal, 1587 e Barcelos, 1718).

Incluem-se neste Anexo B os dezassete documentos de arquivo analisados, dispondo-os por ordem cronológica, do mais antigo para o mais recente, tendo-se optado por atualizar a grafia e a pontuação e tendo-se desdobrado as palavras.

Também se atualizou a grafia de termos oláricos que hoje são vulgarmente grafados de outro modo. Por exemplo, “*infusa*” em vez de “*enfusa*”, “*brunido*” em vez de “*burnido*”, “*almotolia*” em vez de “*almotoria*”, “*redoma*” em vez de “*arredoma*”, sendo tal alteração assinalada em nota. A nossa intenção foi tornar o documento acessível, de fácil leitura e permitir cotejar termos usados na longa duração.

Na maior parte dos casos, as posturas, taxas e regimentos de oleiros vêm incluídos em documentos que enumeram várias profissões. No entanto, neste texto, apenas se transcreve o excerto do documento no qual se faz referência aos oleiros e à loiça por eles produzida, dado ser esse o tema deste estudo.

⁷⁶⁶ Temos de agradecer à Dr.ª Maria José Queirós Meireles que nos auxiliou na leitura de grande parte dos manuscritos. A ela o nosso bem haja!

B1. Coimbra, 1145. Posturas municipais de Coimbra⁷⁶⁷

Correctio morum colimbrie a civibus omnibus statuta

In dei nomine. Sub era MCLXXXIII, XVI kalendas iulii, statutum est ab omnibus baronibus bonis, tam maioribus quam minoribus civitatis colimbrie, concecent domino rege Ildefonso quemadmodum foros et consuetudines al communem utilitatem omnium civium corrigerent et meliorarent. (...)

*Item de tendariis (...) Tegularii non faciant tegulas usque veniant ad almutazeb, et faciant illas per formam quam eis dederint, et sint bene cocte. **Cantarus**, I denarium; **quarta** cum **panella**, I denarium; duos **asados** pro I denário; duos **almudes**, I denarium.*

⁷⁶⁷ Estas posturas conimbricenses foram publicadas in Portugaliae Monumenta Histórica: Leges et Consuetudines. PMH – LC, 1856-1868, I, fasc. 5: 743-744, e no Livro Preto: cartulário da Sé de Coimbra (PRETO, 1999: 771). Não compulsámos o documento manuscrito.

B2. Évora, 1375-1395. Título dos oleiros⁷⁶⁸

Outrossim mandaram os ditos juizes e vereadores por perrol [?] e bom Regimento da dita cidade mandaram aos oleiros e talharam a eles que deem estas coisas escritas pela guisa que se adiante segue.

*Primeiramente acharam que em uma fornada havia oitenta **cântaros** e mandaram que dessem o cântaro a doze novos, a vinte dinheiros* 20 dinheiros

*Outrossim mandaram charrom [?] que na fornada havia vinte **cântaros talheiros** e mandaram que dessem o[s] cântaros por dois soldos* 2 soldos

*Outrossim acharam que na dita fornada havia cinco **talhas** convém a saber uma de carga e duas de dois cântaros e duas de dois cântaros [sic] e mandaram que deem a **talha** de uma carga por quinze soldos* 15 soldos
e que deem a que levar três cântaros por dez soldos 10 soldos
e a que levar dois cântaros a deem por sete soldos 7 soldos

*Outrossim acharam que havia mais na dita fornada dez **infusas**⁶⁹ de água e mandaram que sejam de senhas asas e mandaram que deem cada uma a oito dinheiros* 8 dinheiros

*Outrossim acharam mais na dita fornada treze **infusas** para [?] meãs e mandaram que dessem cada uma a 8 dinheiros* 8 dinheiros

*Outrossim acharam que havia aí mais cinco **asados** de dois cântaros e mandaram que os deem a 4 soldos cada um* 4 soldos

*Outrossim acharam que havia aí mais cinco **panela[s]** meãs e mandaram que as deem cada uma a vinte dinheiros* 20 dinheiros

*Outrossim acharam que havia aí vinte **panelas caarrebe** [?] e mandaram que deem cada uma delas por oito dinheiros* 8 dinheiros

*Outrossim acharam que havia aí mais trinta **panelas e púcaras** e mandaram que deem cada uma a seis dinheiros* 6 dinheiros

*Outrossim acharam 40 **panelas pabyeyas** [?]*

⁷⁶⁸ Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original. *Posturas Antigas. Título dos Oleiros*. Livro N.º 206. Fls. 33, 33v e 34. Arquivo Distrital de Évora. No entanto, também se compulsaram as transcrições feitas por Gabriel Pereira (PEREIRA, 1998 [1885]: 153-154), Manuel de Carvalho Moniz (MONIZ, 1976: 156-157) e Gil do Monte (MONTE, 1984: 23-24). Informe-se que existem algumas diferenças entre a leitura que fizemos e a dos autores referidos.

⁷⁶⁹ O termo contido no documento original é “*enfusa*”.

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <i>e mandaram que deem cada uma a quatro dinheiros</i> | <i>4 dinheiros</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí mais cinco alguidares de amassar pão</i> | |
| <i>e mandaram que dessem cada um por oito soldos</i> | <i>8 soldos</i> |
| <i>Outrossim acharam mais cinco alguidares meãos</i> | |
| <i>e mandaram que dessem cada um a quatro soldos</i> | <i>4 soldos</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí mais cinco alguidares pequenos</i> | |
| <i>e mandaram que deem o alguidar a dois soldos</i> | <i>2 soldos</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí mais dez tigelas de monte</i> | |
| <i>e mandaram que deem cada uma por oito dinheiros</i> | <i>8 dinheiros</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí dez tigelas de forno maiores</i> | |
| <i>e mandaram que deem cada uma por um soldo</i> | <i>1 soldo</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí mais treze tigelas pequenas</i> | |
| <i>e mandaram que dessem cada uma a seis dinheiros</i> | <i>6 dinheiros</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí dez infusas paradas</i> | |
| <i>e mandaram que dessem cada uma a oito dinheiros</i> | <i>8 dinheiros</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí quinze infusas bicadas</i> | |
| <i>e mandaram que as dessem a seis dinheiros cada uma</i> | <i>6 dinheiros</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí sessenta púcaros</i> | |
| <i>e mandaram que os deem a quatro dinheiros cada um</i> | <i>4 dinheiros</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí trinta púcaros para o vinho</i> | |
| <i>e mandaram que deem cada um a três dinheiros</i> | <i>3 dinheiros</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí mais na dita fornada quarenta testos para panelas</i> | |
| <i>e quarenta candeeiros e mandaram que os deem a seis dinheiros</i> | <i>6 dinheiros</i> |
| <i>Outrossim acharam que havia aí quarenta panelas e papezinhaes [?]</i> | |
| <i>e mandaram que deem cada uma das ditas panelas a dois dinheiros”</i> | <i>2 dinheiros</i> |

B3. Évora, 1392. Regimento da Cidade de Évora. Título dos oleiros⁷⁷⁰

Item cântaros de almude

Item outros cântaros mais somenos

Item cântaro de doze meias

Item infusa⁷⁷¹ meã que leve de cinco até seis meias

Item panela⁷⁷² e asado para obreiros e bodas

Item mais pequenos asados

Item infusas de meias

Item caldeirões de quatro arráteis com seu testo

Item púcaras de três arráteis

Item púcaros de água por

Item alcarraza⁷⁷³

Item tigela parada grande

Item sertã para frigar

Item outras tigelas mais pequenas

Item pucarinhas pequenas dois por

Item panela de leite de três meias

Item alguidar para vender vinho

Item pucarinhos pequenos para moços pequenos quatro por

Item candeeiros cinco por

Item ladrilho de forno de palmo em ancho e de dois dedos em grosso

Item por outro ladrilho mais somenos de ladrilhar câmara

Item por cento de telha de marca

Item por cento de telha ao redor da vila a uma légua

Item por telha queeira [?]

Item pote grande ou pequeno segundo o que levar por cada almude

⁷⁷⁰ Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original. Livro Pequeno de Pergaminho. Regimento da cidade de Évora. Título dos Oleiros. Livro N.º 66. Fls. 27, 27v, 28 e 28v. Arquivo Distrital de Évora. No entanto, também se compulsaram as transcrições feitas por Gabriel Pereira (PEREIRA, 1998 [1885], 191-192), Manuel de Carvalho Moniz (MONIZ, 1976: 153-154) e Gil do Monte (MONTE, 1984: 17-18). Informe-se que existem algumas diferenças entre a leitura que fizemos e a dos autores referidos.

⁷⁷¹ O termo contido no documento original é “enfusa”.

⁷⁷² No documento o termo é “panena”, mas seguramente que é erro do escriba que pretenderia escrever “panela”.

⁷⁷³ O termo contido no documento original é “alcarras”.

Item não seja ousado nenhum oleiro que a louça que fizer lance cal nem areia, nem outra coisa, salvo bom barro e qualquer que o fizer e lhe der provado seja preso e da cadeia pague para o concelho por cada fornada dois reais.

E façam em tal guisa que deem louça a bodo e guardem as posturas e ordenações e taxa que lhe [é] posta sob as penas contidas no título dos sapateiros.

B4. Lamego, 1530. Traslado da taxa que aprovaram o juiz e oficiais este ano de 1530.

Título dos oleiros⁷⁷⁴

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Item um cântaro de alqueire e meio até dois alqueires não passará de</i> | <i>8 reais</i> |
| <i>Item púcaro ou cântaro que leve um alqueire não passará de</i> | <i>5 reais</i> |
| <i>Item de meio alqueire</i> | <i>3 ½ reais</i> |
| <i>Item de uma can[a]da</i> | <i>2 reais</i> |
| <i>E daí para baixo segundo for, um real</i> | <i>1 real</i> |
| <i>Item trinchos, tigelas, não passarão de</i> | <i>5 ceitis</i> |
| <i>Item servidores e fogareiros</i> | <i>8 reais</i> |

E toda esta obra será de muito bom barro e bem cozido e não sendo bem cozida se perderá, a metade para [a] cidade, e [a] outra para os presos pobres.

⁷⁷⁴ Utiliza-se o «Título dos oleiros» de 1530, inserido na obra coeva de Rui Fernandes, *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas [1531-1532]*, publicada em 2001, numa edição crítica de Amândio Morais Barros (FERNANDES, 2001A [1531-1532]: 71-72). Rui Fernandes justifica porque inclui no seu manuscrito o regimento e taxas de 1530: “E para Vossa Senhoria saber o regimento e taxas dos preços dos frutos e serviços da cidade, o pus aqui tirado dos acordos da Câmara ainda que seja prolixo, e porém por me parecer que a dita taxa fazia ao caso, e também para vossa Senhoria o ver, mandei aqui trasladar e é o seguinte: Traslado da taxa que aprovaram o juiz e oficiais este ano de 1530...” (FERNANDES, 2001A [1531-1532]: 71).

B5. Guimarães, 1552. Taxa para a vila de Guimarães⁷⁷⁵

Louça vidrada

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>It. Não valerá mais uma talha vidrada de um almude de quarenta reais</i> | 40 reais |
| <i>It. Uma panela vidrada de canada, cinco reais</i> | 5 reais |
| <i>It. Um açucareiro de meia canada sendo vidrado, três reais</i> | 3 reais |
| <i>E sendo de canada, seis reais</i> | 6 reais |
| <i>It. Não valerá mais um púcaro vidrado para beber de um quartilho de dois reais</i> | 2 reais |
| <i>E sendo de meio quartilho, um real</i> | 1 real |
| <i>It. Uma malga⁷⁷⁶ vidrada de dentro, um real e meio</i> | 1 ½ real |
| <i>E se for vidrada de dentro e de fora, dois reais e meio</i> | 2 ½ reais |
| <i>It. um bacio de comer de mesa vidrado não valerá mais de dois reais</i> | 2 reais |
| <i>It. Não valerá mais um servidor vidrado de dentro, de vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>E sendo vidrado de dentro e de fora, trinta reais</i> | 30 reais |
| <i>It. Uma almotolia⁷⁷⁷ para azeite vidrada de canada, cinco reais</i> | 5 reais |
| <i>E sendo de meia canada vidrada, três reais</i> | 3 reais |
| <i>It. Uma tigela de fogo vidrada, seis reais</i> | 6 reais |
| <i>E sendo meã, quatro reais</i> | 4 reais |
| <i>It. um alguidar de alqueire não valerá mais de vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>E sendo de meio alqueire, dez reais</i> | 10 reais |
| <i>E se for de dois alqueires, trinta reais</i> | 30 reais |
| <i>It. Um alguidar de 4 alqueires, cinquenta reais</i> | 50 reais |
| <i>It. Um cântaro vidrado de nove a doze canadas não valerão mais de quinze reais</i> | 15 reais |
| <i>E sendo de seis canadas, dez reais</i> | 10 reais |
| <i>It. uma dúzia de malga⁷⁷⁸ branca, trinta e seis reais</i> | 36 reais |

⁷⁷⁵ Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original existente na Sociedade Martins Sarmento. Intitulado «Taxa para a vila de Guimarães». Cota: Dep. 2-5-49. No entanto, também se compulsaram as transcrições feitas por Eduardo Almeida (ALMEIDA, 1930: 149-151) e A. L. de Carvalho (CARVALHO, 1943, IV: 79-80). Informe-se que existem algumas diferenças entre a leitura feita por nós e a dos autores referidos. Temos de agradecer à Dr.ª Maria José Queirós Meireles que nos ajudou na leitura do manuscrito.

⁷⁷⁶ O termo contido no documento original é “malagua”.

⁷⁷⁷ O termo contido no documento original é “almotaria”.

Oleiros

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>It. não valerá mais um cântaro de oito até dez canadas de seis reais</i> | 6 reais |
| <i>E de cinco canadas para sete de três reais</i> | 3 reais |
| <i>It. uma infusa de canada, um real</i> | 1 real |
| <i>E sendo de duas canadas, dois reais</i> | 2 reais |
| <i>E se for de meia canada, meio real</i> | ½ real |
| <i>It. uma tigela a maior para comer, quatro ceitis</i> | 4 ceitis |
| <i>It. uma tigela grande para fogo de duas asas, dois reais e meio</i> | 2 ½ reais |
| <i>E sendo mais pequena, um real e meio</i> | 1 ½ real |
| <i>It. um púcaro vermelho, meio real</i> | ½ real |
| <i>E se for p[re]to para beber de duas asas, um real e meio</i> | 1 ½ real |
| <i>E sendo de uma asa, um real</i> | 1 real |
| <i>It. um alguidar de lavar carne e pescado, três reais</i> | 3 reais |
| <i>E se for de outros maiores valerá, quatro reais</i> | 4 reais |
| <i>It. uma panela de cozinha de duas canadas, dois reais e meio</i> | 2 ½ reais |
| <i>E sendo de três canadas, três reais</i> | 3 reais |
| <i>E se for de quatro canadas, cinco reais</i> | 5 reais |
| <i>It. uma panela de cinco canadas, seis reais</i> | 6 reais |
| <i>It. um servidor não valerá mais de seis reais</i> | 6 reais |
| <i>It. um fogareiro grande e forrado, quinze reais</i> | 15 reais |
| <i>E sendo meão, dez reais</i> | 10 reais |
| <i>E se for mais somenos, sete reais</i> | 7 reais |
| <i>E todos os ditos fogareiros hão de ser forrados do mesmo barro.</i> | |

Tijolo

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>It não valerá mais um milheiro de tijolo de marca maior quadrado para chaminés e assim forrado para repartimentos de oitocentos reais</i> | 800 reais |
| <i>E sendo mais pequeno acostumado posto nessa vila valerá a seiscentos reais o milheiro</i> | 600 reais |

778 O termo contido no documento original é “mallaga”.

Telha

*It. Não valerá mais um carro de telha de trezentas telhas
de cento e cinquenta reais*

150 reais

E todas as coisas que neste capítulo acima declaradas e a que não vai posto taxas em que mando aos oficiais que taxem em cada ano e quaisquer outras de mantimento que parecer que se devem taxar os juizes e vereadores e procurador as taxarão e lhe porão o preço segundo abastança ou falta que das tais coisas no tal ano houver. A qual taxa farão nos tempos do dito ano que lhe parecer mais conveniente de usar fazer e do preço e taxa que assim puserem se usará e os ditos juizes e oficias os farão copiar.

B6. Loulé, 1555. Livro do registo do tabelamento dos ofícios e serviços: 1555⁷⁷⁹

Almocreves

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <i>(...) Item não levará mais um almocreve de uma carga de barro para oleiros do barreiro junto da casa de Vasco Neto que dezoito reais</i> | 18 reais |
| <i>Item se for do barreiro da Campina, cinco reais</i> | 5 reais |
| <i>(...)</i> | |

Oleiros

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <i>Item não valerá mais uma talha grande estotada⁷⁸⁰ com seu testo de quinze reais</i> | 15 reais |
| <i>Item se for talha mais pequena dez reais</i> | 10 reais |
| <i>Item um cântaro de duas asas grande não valerá mais de catorze reais sendo almagrado</i> | 14 reais |
| <i>Item não sendo almagrado que leve oito canadas de duas asas não valerá mais de dez reais</i> | 10 reais |
| <i>Item quarta ou meio cântaro não valerá mais de cinco reais</i> | 5 reais |
| <i>Item um alguidarinho para pôr talhas não valerá mais de três reais</i> | 3 reais |
| <i>Item um asado que leve nove canadas não valerá mais de doze reais</i> | 12 reais |
| <i>Item um meio asado não valerá mais de seis reais</i> | 6 reais |
| <i>Item um fogareiro grande não valerá mais de 15 reais digo dezoito reais</i> | 18 reais |
| <i>Item sendo meão doze reais</i> | 12 reais |
| <i>Item sendo mais pequeno não valerá mais de dez reais</i> | 10 reais |
| <i>Item um alguidar grande para escamar peixe não valerá mais de dez reais</i> | 10 reais |
| <i>Item sendo meão não valerá mais de oito reais</i> | 8 reais |
| <i>Item um púcaro almagrado para beber de uma asa não valerá mais de um real</i> | 1 real |
| <i>Item outro púcaro que não seja almagrado não valerá mais de meio real</i> | ½ real |
| <i>Item uma púcara pequena não valerá mais de meio real</i> | ½ real |

⁷⁷⁹ Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original, intitulado «Livro de Registo do tabelamento dos ofícios e serviços, 1555-1562». Arquivo Histórico Municipal de Loulé. A taxa dos oleiros foi dada em 1555, sendo acrescentada em 1562, com a alteração do preço de algumas peças. No entanto, também se compulsou a transcrição feita por Joaquim Romero de Magalhães e João Saboia (MAGALHÃES; SABOIA, 2004: 285, 323-325). Agradeço ao Professor Doutor Arnaldo de Sousa Melo que me informou sobre a existência deste artigo e à Dr.ª Maria José Queirós Meireles que me ajudou na leitura do manuscrito.

⁷⁸⁰ Não se entende o significado desta palavra. Note-se que ela se repete na taxa de 1562, mas com diferente grafia “escotada”. Tratar-se-á de uma peça brunida?

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Item uma panela que se chama de qua[r]ta não valerá mais de um real</i> | 1 real |
| <i>Item uma panela de duas asas que leve meio arrátel não valerá mais de dois reais</i> | 2 reais |
| <i>Item um púcaro que leve meia canada almagrado não levarão mais por ele de dois reais</i> | 2 reais |
| <i>Item sendo púcaro de canada não valerá mais chão não valerá mais de cinco reais</i> | 5 reais |
| <i>Item sendo de canada e meia não valerá mais de seis reais</i> | 6 reais |
| <i>Item um pote que leve quinze almudes não valerá mais de trezentos reais não sendo pesgado digo trezentos e cinquenta reais</i> | 350 reais |
| <i>Item um pote que leve dez almudes levarão soldo à livra⁷⁸¹ dos almudes e assim do mais e do menos</i> | |
| <i>Item uma jarra branca não valerá mais de oitenta reais</i> | 80 reais |
| <i>Item um alfavins⁷⁸² de curtir peles não valerá mais de duzentos reais</i> | 200 reais |
| <i>Item sendo pilão para azeite cem reais</i> | 100 reais |
| <i>Item uma tigelinha pequena meio real</i> | ½ real |
| <i>Item sendo maior um real</i> | 1 real |
| <i>Item uma tigelinha de duas orelhas</i> | ½ real |
| <i>Item um candeeiro de pé não valerá mais de seis reais</i> | 6 reais |
| <i>Item um candeeiro de pássaras [?] ou para passear [?] não valerá mais de quarenta reais</i> | 40 reais |
| <i>Item um colo de poço bem lavrado e bem cozido não valerá mais de duzentos reais</i> | 200 reais |
| <i>Item sendo chão não valerá mais sendo chão de cento e cinquenta reais</i> | 150 reais |

⁷⁸¹ A expressão “soldo à livra” quer dizer proporcionalmente. Veja-se BARBOSA, 2007 [1611]: 1001 e SILVA, 1789, II: 413.

⁷⁸² O termo contido no documento original é “alfavinz”.

B7. Loulé, 1561. Livro do registo do tabelamento dos ofícios e serviços: 1561⁷⁸³

Título dos oleiros

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Item não levará mais um oleiro por uma talha escotada⁷⁸⁴ grande com seu testo que leve sete canadas mais um e menos um sendo boa de dezoito reais</i> | <i>18 reais</i> |
| <i>Item levará de talha pequena de cinco canadas, mais meia canada menos meia canada doze reais</i> | <i>12 reais</i> |
| <i>Item levará por um cântaro de nove canadas mais uma menos uma, de duas asas, bem cozido, de doze reais</i> | <i>12 reais</i> |

783 Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original existente no Arquivo Histórico Municipal de Loulé. No entanto, também compulsámos a transcrição feita por Joaquim Romero de Magalhães e João Saboia (MAGALHÃES; SABOIA, 2004: 342). A taxa dos oleiros foi dada em 1555, sendo acrescentada em 1562, com a alteração do preço de algumas peças.

Temos de agradecer à Dr.^a Maria José Queirós Meireles que nos ajudou na leitura do manuscrito.

784 Não se entende o significado desta palavra. Note-se que ela também aparece na taxa de 1552, mas com diferente grafia – “*estotada*”. Tratar-se-á de uma peça brunida?

B8. Lisboa, 1572. Do regimento dos oleiros⁷⁸⁵

1. No mês de janeiro de cada um ano os oficiais do ofício dos oleiros, assim de louça vermelha como de vidrada, e telheiros, serão chamados pelo mordomo do seu ofício. E se juntarão em uma casa que eles para isso ordenarem e os juízes que aí então acabam o seu mandato e o seu escrivão darão juramento dos Santos Evangelhos a todos os que presentes forem que bem e verdadeiramente sem ódio nem afeição dê cada um a sua voz a dois homens que aquele ano hão de servir de juízes e examinadores do dito ofício. E sendo assim dado juramento aos ditos oficiais os ditos juízes com o escrivão se apartarão para um cabo da dita casa onde terão posta uma mesa e aí perguntarão a cada um dos ditos oficiais per si sob cargo do dito juramento que receberam. A quais dão sua voz para aquele ano vindouro de Juízes examinadores do dito ofício e o que cada um disser em segredo o escrivão escreverá.

E pela mesma maneira elegerão um juiz do ofício de louça verde vidrada e outro de louça branca vidrada para aquele ano outrossim servirem de examinadores dos ditos ofícios e assim elegerão outro juiz do corpo dos telheiros para examinador do dito ofício. E acabado assim de perguntar os ditos oficiais eles juízes limparão a pauta com o dito escrivão e em outro papel porão por letra aqueles oficiais que mais votos tiverem para aquele ano servirem de juízes e examinadores dos ditos ofícios.

2. E pela mesma maneira e no dito dia que elegerem os ditos juízes examinadores elegerão outro oficial do corpo dos oleiros de louça vermelha por escrivão para servir aquele ano com os juízes. E depois de os ditos juízes e escrivão assim serem eleitos irão à Câmara para lhe ser dado juramento dos Santos Evangelhos que bem e verdadeiramente sirvam seus cargos, e para os assentarem no Livro da Câmara como é costume. E aqueles juízes, examinadores e escrivão que com esta solenidade não forem eleitos não usarão dos ditos cargos sob pena de qualquer que o contrário fizer do tronco pagar mil reais, a metade para as obras da cidade e a outra para quem o acusar.

3. E os oficiais que saírem por examinadores um ano não servirão o mesmo cargo daí a três anos, contados do dia em que acabarem seu ano, salvo se no ofício dos vidreiros e telheiros houver tão poucos oficiais que seja necessário fazer-se deles eleição antes do dito tempo. E pela mesma

⁷⁸⁵ Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original – «Regimento dos Oficiais Mecânicos da mui nobre e sempre leal cidade de Lisboa», concretamente «Do regimento dos oleiros». No entanto, também se compulsaram as transcrições feitas por J. M. Teixeira de Carvalho (CARVALHO, 1921: 202-210) e Virgílio Correia (CORREIA, 1926: 142-147).

maneira o que sair por escrivão, salvo não havendo outra pessoa do dito ofício que saiba escrever porque então poderá servir até outra eleição em que o haja.

4. – E nenhuma pessoa assim natural como estrangeiro que dos ditos ofícios quizer usar e pôr tenda o poderá fazer sem primeiro ser examinado pelos examinadores que para isso são eleitos. O qual exame se fará em casa do juiz do ofício de que o exame se faz, a que eles serão presentes para que vejam se o tal oficial faz obra conveniente porque mereça ser aprovado. E sendo examinado de louça vidrada será presente o juiz do seu ofício com os dois de louça vermelha, e sendo telheiro pela mesma maneira.

5. – E o oficial que se examinar quizer de louça vermelha saberá mui bem lavrar e temperar o barro e conservá-lo com sua areia segundo convém a qualquer lavor.

Item saberá enfiar de todo e cozer a louça como deve para desengano do povo.

Item saberá mui bem fazer **talhas de água** que sejam iguais da grossura do barro e tenham bons fundos e cheios.

Item saberá fazer **cântaros e potes para ter água** de meio almude e **atanores e quartões** que será tudo muito bem feito e acabado, e como cumpre saber qualquer bom oficial.

Item saberá fazer quaisquer **panelas** e **asados** que lhe forem demandados.

Item saberá fazer mui bem **almotolias, púcaros e candeeiros** e quaisquer outras coisas miúdas que lhe forem demandadas.

6. – E o que se quizer examinar de louça vidrada verde saberá fazer **alguidares** grandes e pequenos, e **frigideiras**, e **tigelas de fogo**.

Item **panelas** de meia arroba cada uma.

Item **panelas** mais pequenas e de toda a sorte.

Item **almotolias** grandes e pequenas.

Item saberá fazer **tachos**.

Item **infusas** de toda a sorte.

Item **pratos** de toda a sorte.

Item fará **canos** para telhados de cinco palmos.

Item fará um **servidor**.

Item fará **malgas**⁷⁸⁶ grandes que chamam vermelha.

Item fará **escudelas** da feição de porcelana.

Item saberá enfiar, vidrar, e cozer.

786 O termo contido no documento original é “málega”.

Item saberá fundir o chumbo em uma fornalha de modo que se faça em pó muito miúdo e se peneire.

Item saberá moer a areia que se lhe bota e peneirá-la.

Item saberá deitar-lhe o cobre por seu peso.

*7. E o que se quiser examinar de louça branca de Talavera⁷⁸⁷ saberá fazer uma **almofia de boticário** que leve meio alqueire de qualquer cousa que lhe botarem.*

*Item fará outra **almofia grande de pé**.*

*Item fará um **prato grande que se chama galinheiro**.*

*Item hum **albarrada** de canada de água.*

*Item toda uma **botica com suas redomas⁷⁸⁸ e boiões e panelas** que levem até arroba.*

Item saberá enfornar, vidrar e cozer.

8. – E o que se houver de examinar de telheiro e tijoleiro saberá lavrar e cozer, e tomar o fogo como cumpre a um bom oficial.

9. – E os que assim forem examinados na maneira sobredita e forem havidos por hábeis e pertencentes para porem tenda que lhes passarão sua carta de examinação assinada por todos os examinadores. E feita pelo escrivão de seu cargo, a qual levarão à Câmara para lá ser vista e confirmada, e se registrará no livro em que as tais cartas se registram.

10. – Da qual examinação o oficial que se assim examinar pagará trezentos reais, e sendo estrangeiro seiscentos reais, de que serão as duas partes para as despesas do ofício e a terça parte para os examinadores. E o escrivão levará da carta dez reais.

11. – E qualquer oficial dos ditos ofícios que daqui em diante tenda puser sem primeiro ser examinado da maneira sobredita será preso. E da cadeia onde jaraa [sic] quinze dias pagará dois mil reais, a metade para a cidade e a outra para quem o acusar. E a mesma pena haverá qualquer oficial não sendo examinado que tomar obra dos ditos ofícios para fazer fora da tenda do oficial examinado.

12. – E quando algum oficial dos ditos ofícios se puser a examinar, se não souber fazer as sobreditas peças aos ditos examinadores o não examinarão, e lhe mandarão que vá aprender. E do dia que se puser à tal examinação a seis meses o não tornarão a examinar. E passados os ditos seis meses então se poderá pôr outra vez à examinação. E sendo apto lhe passarão sua carta. E não o sendo o tornarão outra vez a mandar aprender outros seis meses. E assim o farão tantas

⁷⁸⁷ O termo contido no documento original é “talaveira”.

⁷⁸⁸ O termo contido no documento original é “arredoma”.

vezes quantas acharem que não sabe fazer como deve as peças de sua examinação. E os examinadores que o assim não fizerem, e antes do dito tempo o tornarem a examinar, pagarão dois mil reais, a metade para as obras da cidade e a outra para quem os acusar.

13. – E sendo caso que os ditos examinadores favoravelmente ou por peita, ou por qualquer respeito ou malícia, derem por suficientes aqueles que o não forem, e lhe derem lugar que ponham tenda, da cadeia onde estarão trinta dias pagará cada um quatro mil, a metade para as obras da cidade e a outra para quem os acusar.

14. – E os examinadores dos ditos ofícios não examinarão seus filhos, parentes, cunhados ou criados. E quando qualquer dos sobreditos se quiser examinar fará petição à Câmara para lhe ser dado um dos Juizes do ano passado, qual a cidade bem parecer para o examinar em lugar do examinador suspeito. E qualquer dos examinadores que o contrário fizer pagará dois mil reais, a metade para a cidade e a outra para quem o acusar. E a tal examinação não será valiosa.

15. – E serão avisados os ditos examinadores que nenhum per si só examine oficial algum senão sendo ambos juntos, sob a mesma pena.

16. – E mandam que nenhum oleiro seja tão ousado que desenforme forno algum de louça nem bula com ele tanto que for [c]ozido sem primeiro ir chamar os ditos juizes do ofício para eles irem ver o tal forno se a louça é feita desenganadamente como lhe manda seu regimento, por serem informados que os ditos oleiros muitas vezes fazem a loiça de maneira que tanto que a põem no fogo estala, assim por ser mal cozida como por ter pouca areia. E da louça que os ditos juizes acharem que é feita como não deve e mal cozida farão auto e o trarão à Câmara para se mandar o que for justiça. E qualquer dos ditos oleiros que abrir forno sem ir chamar ao menos um dos ditos juizes, do tronco onde estará cinco dias pagará dois mil reais, a metade para as obras da cidade e a outra para quem o acusar, assim por desenformar sem o fazer a saber, como por lhe ser achada louça feita contra seu regimento em prejuízo do povo. E sob a mesma pena os mesmos juizes farão esta diligência tantas vezes quantas souberem que os fornos da louça são cozidos, ou os vierem chamar para os verem. E assim buscarão as casas dos oleiros para verem se tem louça escondida que seja feita como não deve.

17. – Item mandam que nenhuma pessoa que louça vender a venda no rossio desta cidade, salvo nos dias de feira, e nas três festas do ano – ss – Natal, Páscoa, e Pentecostes, porque nos dois dias antes de cada uma das ditas festas a poderão vender no dito rossio. E fazendo o contrário serão presos, e da cadeia pagarão mil reais, a metade para a cidade e a outra para quem os acusar.

18. – Item mandam que to[d]o oleiro que fizer loiça vidrada se a não enchacotar lhe seja quebrada a obra que lhe for achada, e do tronco pague mil reais, a metade para a cidade e a outra para quem o acusar.

19. Item mandam que nenhum telheiro, assim desta cidade como do termo que tijolo fizer, faça em cada fornada mais tijolo rebatido que a terça parte dele, e a demasia será de alvenaria e forçado, sob pena de qualquer que fizer mais tijolo rebatido que a terça parte, da cadeia onde estará dez dias pagar dois mil reais, a metade para as obras da cidade e a outra para quem o acusar.

20. – Item mandam que o tijolo de alvenaria seja de palmo e quarto de⁷⁸⁹ craveira e sua anchura per meada. E o tijolo mazaril seja de palmo e meio e sua anchura per meada. E o tijolo de portal seja de palmo e quatro dedos de craveira de longo e um palmo de ancho. E que a grossura de todo o tijolo seja pela marca e bitola que está na Câmara desta cidade, e o que contrário fizer da cadeia pagará vinte cruzados, a metade para a cidade e a outra para quem o acusar.

21. – E sob a mesma pena mandam que toda a telha que se fizer seja de dois palmos e meio de longo, e um palmo em boca conforme ao padrão da cidade.

22. – Item mandam que nenhum oficial seja ousado fazer telha ou tijolo amassado com água salgada, nem o traga a vender a esta cidade. E o que o contrário fizer da cadeia pagará a mesma pena de vinte cruzados, a metade para as obras da cidade e a outra para quem o acusar, por não ser obra durável, e ser grande engano do povo. E a mesma pena haverá quem fizer telha ou tijolo com a água dos tanques.

23. – Item mandam que nenhum obreiro dos ditos ofícios lavre por peças, somente por jornal como sempre se costumou, porque doutra maneira é prejuízo do povo. E qualquer obreiro que lhe for provado que fez o contrário e lavrou por peças e não por jornal pagará quinhentos reais. E os mestres das tendas que nelas consentirem lavrar os ditos obreiros por peças incorrerão em pena de mil reais. E os juizes do dito ofício pagarão outros mil reais sendo-lhes provado que o souberam e não acudiram a isso. E mandam aos ditos juizes que quando examinarem algum oficial lhe deem juramento dos Santos Evangelhos que usem deste cargo como se nele contém.

24. – Item mandam aos telheiros que cada ano façam entre si mordomo que terá o cuidado de arrecadar por seu ofício o que a cada um for taxado para despesa da Festa do Corpo de Deus, e assim de quaisquer outras pessoas que pelo tempo em diante ocorrerem. E o dinheiro que assim arrecadarem entregarão aos mordomos dos oleiros como a cabeça do ofício. E os que forem

789 Parece existir uma letra entre as palavras “de” e “craveira”.

examinados se irão assentar no livro do dito ofício dos oleiros. E isto cumprirão sob pena de dois mil reais para as obras da cidade.

25. – E declaram que os oleiros não servirão dia de corpo de Deus mais que com doze castelos, e com seis por nossa Senhora de agosto como é costume nos outros ofícios.

26. – E os juízes dos oleiros terão cargo de trinta em trinta dias visitar as tendas dos oficiais e fazer correição com o escrivão, e assim todas as mais vezes lhes parecer. E visitarão outrossim com cada um dos juízes da louça vidrada e branca e dos telheiros os oficiais dos ditos ofícios. E as obras que acharem que não são feitas como devem tomarão e levarão aos almotacés para se fazer nisso o que for justiça e se dar o castigo ao oficial conforme à culpa que lhe for achada. E esta diligência farão sem ódio nem afeição nem outro algum modo ou espécie de malícia. E os juízes que nas ditas obras engano e falsidade acharem e a dissimularem por qualquer via que seja e não fizerem diligência para se fazer a dita execução contra os culpados pagarão dez cruzados, a metade par as obras da cidade e a outra para quem os acusar.

27. – E mandam aos oficiais dos ditos ofícios que quando quer que os ditos juízes chegarem a suas tendas para lhas visitarem, lhes obedeçam e lhes mostrem as obras de seus ofícios que quiserem para verem se há algumas mal feitas e como não devem para se fazer nelas execução, sob pena de qualquer desobediente for a cidade lhe dar por isso o castigo que lhe bem parecer. E da desobediência que o tal oficial cometer contra os ditos juízes ou qualquer deles o dito escrivão fará auto e o levará à Câmara para se nela ver e mandar o que for justiça.

28. – E qualquer oficial que for chamado por parte dos ditos juízes e examinadores para algum ajuntamento ou para ver algumas obras sobre que haja diferença e for revel, e não vier não tendo lícita escusa de impedimento, pagará duzentos reais, a metade para a cidade e a outra para as despesas do ofício. Os quais oficiais serão chamados e requeridos pelo mordomo que servir no tal tempo como é costume no dito ofício. E o mordomo que deixar algum oficial por chamar pagará cinquenta reais por cada um. E qualquer porteiro do concelho que for requerido pelos ditos juízes para fazer alguma penhora sobre a execução das ditas penas o fará com diligência sob pena de ser castigado.

29. – E nenhum oficial dos ditos ofícios será tão ousado que tome nem recolha em sua casa aprendiz nem obreiro que estiver com outro oficial enquanto durar o tempo que o tal obreiro ou aprendiz for obrigado a estar com seu amo nem lhe falará nem mandará falar por outrem, sob pena de qualquer que o contrário fizer pagar dois mil reais, a metade para a cidade e a outra para quem o acusar. E o tal obreiro ou aprendiz tornará para casa do seu amo.

30. – E por este mandam aos almotacés das execuções, meirinho da cidade e alcaides dela que ora são e ao diante forem, que sendo requeridos pelos juizes por alguma coisa que seja necessária para cumprimento e execução do que toca a este regimento lhe acudam com diligência e façam nisso justiça.

31. E mandam outrossim a qualquer porteiro do concelho e homens dos alcaides desta cidade que sendo requeridos pelos ditos examinadores para fazerem alguma execução de sentença ou mandado dos almotacés ou qualquer outra coisa que outrossim toque a cumprimento e execução deste regimento o cumpram e lhes sejam obedientes, e não o fazendo assim a cidade lhes dará por isso o castigo que merecem.

B9. Coimbra, 1573. Taxa dos oleiros e dos malegieiros⁷⁹⁰

Foi apregoada esta taxa dos oleiros por João Álvares, porteiro, aos 12 de novembro de 1573, e que tirassem os regimentos dentro de oito dias sob pena de mil reais.

Taxa dos oleiros

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Item uma talha grande com seu testo não passará de vinte reais</i> | <i>20 reais</i> |
| <i>Item um cântaro grande e brunido⁷⁹¹ com seu testo não passará de dezoito reais e levará até seis e sete meias</i> | <i>18 reais</i> |
| <i>Item um alguidar de dois alqueires de bar[r]o não passará de trinta reais</i> | <i>30 reais</i> |
| <i>E sendo o dito alguidar mais pequeno e maior levarão soldo à livra⁷⁹² do preço sobredito por alqueire</i> | |
| <i>Item uma quarta que leve meio almude com seu testo , dez, digo dez reais</i> | <i>10 reais</i> |
| <i>Item declararam que os alguidares de barro que levarem três alqueires de pão, cinquenta reais</i> | <i>50 reais</i> |
| <i>E levando seis alqueires por mais maior que seja não passarão de quatro vinténs.</i> | |
| <i>E vender-se-ão sendo necessário</i> | <i>4 vinténs</i> |
| <i>Item uma infusa de uma meia não passará com seu testo de quatro reais</i> | <i>4 reais</i> |
| <i>e sendo de pinta a dita infusa, dois reais</i> | <i>2 reais</i> |
| <i>E a este respeito as cabaças, sendo das ditas granduras</i> | |
| <i>Um púcaro para beber com seu alguidar e cobertura de coruchéu, sendo de pé, três reais</i> | <i>3 reais</i> |
| <i>Um púcaro grande para beber, chão, um real</i> | <i>1 real</i> |
| <i>E dos mais pequenos, meio real</i> | <i>½ real</i> |
| <i>Um testo para cobrir o púcaro, meio real</i> | <i>½ real</i> |
| <i>E sendo alguidarinho para debaixo não passará de um real</i> | <i>1 real</i> |
| <i>Uma panela de sumicha não passará de real</i> | <i>1 real</i> |

⁷⁹⁰ Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original. *Taxa dos oleiros e Taxa do ofício dos malegieiros. Vereações. 1573-1574* (de 7 de janeiro de 1573 a 2 de maio de 1574). Fls 102 a 105 e 120 a 122. Arquivo Municipal de Coimbra. Cota: B0/18. No entanto, também se compulsou a transcrição feita por J. M. Teixeira de Carvalho (CARVALHO, 1922: 49-52 e 71-73. Ver tb 1921: 167-170).

⁷⁹¹ O termo contido no documento original é “burnido”.

⁷⁹² A expressão “*soldo à livra*” quer dizer proporcionalmente. Veja-se BARBOSA, 2007 [1611]: 1001 e SILVA, 1789, II: 413.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>E daí soldo à livra até uma meia que darão a quatro reais</i> | 4 reais |
| <i>E sendo de seis sumichas, seis reais</i> | 6 reais |
| <i>E daí para cima soldo à livra, sendo maiores ou menores</i> | |
| <i>Uma almotolia de uma sumicha, dois reais</i> | |
| <i>E daí para cima a real por sumicha</i> | 2 reais |
| <i>Item um privado de dois palmos em alto, bem cozido e forte, com seu testo</i> | |
| <i>não passará de quinze reais</i> | 15 reais |
| <i>E sendo mais pequenos, doze reais</i> | 12 reais |
| <i>Para meninos e crianças pequenas, oito reais</i> | 8 reais |
| <i>Uma tigela de fogo não passará de quatro reais, sendo de uma meia, digo de cinco reais</i> | 5 reais |
| <i>E sendo de pinta, três reais, de barro bem cozido, forte e grosso</i> | 3 reais |
| <i>Tigelas para gente não passarão de um real</i> | 1 real |
| <i>E as maiores para comer companhia de gente, real e meio</i> | 1 ½ real |
| <i>Item uma tigela para salgar carne, que leve três pintas, quatro reais</i> | 4 reais |
| <i>Item uma vieira para candeeiros, meio real</i> | ½ real |
| <i>Item um pote, sendo bem grosso para azeite e bem cintado, por cada alqueire que levar não passará de dezoito reais</i> | 18 reais |
| <i>Item uma talha para lagar de azeite, sendo bem feita e forte, por maior que seja, levando até dezoito e vinte alqueires não passará de oitocentos reais</i> | 800 reais |
| <i>E sendo mais pequena soldo à livra</i> | |
| <i>Um fogareiro grande para taberneiro, para assar e cozer, que tenham um palmo e meio de vão, barrado e bem acabado e forte, quarenta reais</i> | 40 reais |
| <i>Um fogareiro mais pequeno, de um palmo e meio em vão, bem barrado e acabado, trinta reais</i> | 30 reais |
| <i>Os outros somenos, vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>E outros mais pequenos, a dez reais</i> | 10 reais |
| <i>Um milheiro de tijolo⁷⁹³ de alvenaria, sendo bom, não passará de setecentos reais, o qual será da marca da cidade</i> | 700 reais |
| <i>Um milheiro de tijolo forçado, não passará de novecentos reais</i> | 900 reais |

793 O termo contido no documento original é “*tigello*”.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Um milheiro de tijolo para fornos de ladrilho , a dois reais o tijolo, que sai o milheiro a dois mil reais | 2000 reais |
| Um milheiro de tijolo mazaril para ladrilhar , pelo mesmo preço, a dois reais o tijolo | 2000 reais |
| O tijolo chanfrado , para portais e janelas, a dois reais o tijolo | 2 reais |
| Um milheiro de telha bem cozida e forte, a oitocentos reais | 800 reais |
| Um milheiro de telha de canudo, setecentos e cinquenta reais | 750 reais |
| E pelos lugares do termo desta cidade valerá a dita telha, o milheiro dela, a seiscentos reais | 600 reais |
| A qual telha e tijolo será da marca da cidade e serão obrigados a vir aferir com os padrões da cidade, cada ano em janeiro | |
| E serão obrigados a guardar o regimento que está feito sobre o cozer da louça, sob as penas em ele contidas | |
| Um assador para castanhas , três reais | 3 reais |
| E um bacio de barro para assar carnes em forno , real e meio | 1 ½ real |

A qual taxa mandaram que se cumprisse e todos tirassem seus regimentos dentro em oito dias primeiros seguintes que se começarão do pregão em diante, sob pena de o assim não cumprindo incorrerem em pena de mil reais e da cadeia, a metade para esta cidade e a outra para quem os acusar. Pedro Cabral o escrevi.

A qual taxa foi publicada nesta cidade por João Álvares, porteiro, aos doze de novembro de Mil quinhentos e setenta e três. Pedro Cabral da Costa, escrivão da Câmara, o escrevi com o riscado que diz qua e mal escrito que diz três. Pedro Cabral o escrevi.

Malegueiros

Foi apregoada esta taxa ao adiante do officio dos malegueiros, em esta cidade, aos ditos cinco de dezembro do dito ano de quinhentos e setenta e três, da maneira que atrás se contém. Pedro Cabral o escrevi.

Taxa do officio dos Malegueiros

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Item um alguidar vidrado de dois alqueires levarão por cada alqueire, vinte e quatro reais | 24 reais |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <i>E a esse respeito os maiores e menores</i> | |
| <i>Item uma panela vidrada de dentro e de fora não levarão mais por sumicha que a seis reais</i> | 6 reais |
| <i>E soldo á livra as maiores ou menores</i> | |
| <i>Item asados grandes, para cozer, vidrados de dentro somente e não de fora, os maiores a cinquenta reais</i> | 50 reais |
| <i>E dos menores vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>E sendo púcara vidrada de uma meia e pinta não levarão mais que dois reais por sumicha</i> | 2 reais |
| <i>Item malgas⁷⁹⁴ vidradas por dentro e fora, de feição de porcelanas⁷⁹⁵, delgada da borda, a cinco reais o par</i> | 5 reais |
| <i>Item e das outras maiores repolgadas pelas bordas a oito reais o par</i> | 8 reais |
| <i>Item bacios vidrados de dentro para comer darão por o preço das malgas,⁷⁹⁶ que vem por cada um a dois reais e meio</i> | 2 ½ reais |
| <i>Item as salseiras de mostarda por cada uma dois reais</i> | 2 reais |
| <i>Item almotolia vidrada por sumicha levarão pelo preço de conserva, digo das panelas de conserva</i> | [2 reais?] |
| <i>Item um candeeiro vidrado com seu cano, dez reais</i> | 10 reais |
| <i>Item uma tigela com seu cabo de palmo e meio em vão, a nove reais</i> | 9 reais |
| <i>Item uma tigela para cozer lampreia, sendo vidrada levarão por sumicha, três reais</i> | 3 reais |
| <i>Item um privado vidrado de dois palmos em alto e por maior que seja e melhor sendo bem acabado e forte com seu testo, cinquenta reais</i> | 50 reais |
| <i>E os outros mais pequenos com seu testo de cobrir, quarenta reais</i> | 40 reais |
| <i>Item um perfumador bem feito, vidrado, de dois cumes de coruchéus, a quinze reais</i> | 15 reais |
| <i>E os outros a dez reais</i> | 10 reais |
| <i>Item um cuscuzeiro bom de uma meia, vidrado, não passará de dezoito reais</i> | 18 reais |

794 O termo contido no documento original é “maleguas”.

795 O termo contido no documento original é “porçolanas”.

796 O termo contido no documento original é “malegas”.

A qual taxa fizeram os ditos eleitos atrás, mandando primeiro chamar a António Pires e Jerónimo Gonçalves, juízes do ofício dos malegieiros, que foram presentes perante eles e deram informação das coisas do dito seu ofício. Pedro Cabral o escrevi, aos 11 de setembro de 1573.

A qual taxa mandaram que se apregoasse e cumprisse como nos termos atrás se contém e foi publicada por Pedro Fernandes porteiro da cidade, aos dezanove dias do mês de dezembro de 1573, e que tudo se cumprisse sob pena de mil reais e da cadeia. Pedro Cabral da Costa escrivão da Câmara o escrevi.

B10. Funchal, 1587. Posturas que fizeram os oficiais do ano de oitenta e sete⁷⁹⁷

Oleiros

| | |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Um alguidar pequeno, vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>Um alguidar de Aveiro, quarenta reais</i> | 40 reais |
| <i>Um barril de barro de duas canadas, trinta reais</i> | 30 reais |
| <i>Um barril de quatro canadas, sessenta reais</i> | 60 reais |
| <i>Um asado de seis canadas, oitenta reais</i> | 80 reais |
| <i>Um asado de doze canadas, cento e sessenta reais</i> | 160 reais |
| <i>Um [sic] panela de três canadas, vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>E sendo de quatro canadas, quarenta reais</i> | 40 reais |
| <i>E de uma canada dez reais</i> | 10 reais |
| <i>Uma panelinha, cinco reais</i> | 5 reais |
| <i>Uma tigela de fogo de duas canadas, vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>Uma mais pequena dez reais</i> | 10 reais |
| <i>E outra de três canadas, quarenta reais</i> | 40 reais |
| <i>Uma de quatro orelhas, grande, oitenta reais</i> | 80 reais |
| <i>Outra pequena, cinco reais</i> | 5 reais |
| <i>Uma frigideira meã, dez reais</i> | 10 reais |
| <i>Sendo grande, vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>As tigelas de comer a três reais</i> | 3 reais |
| <i>Uma quarta de um almude, quarenta reais</i> | 40 reais |
| <i>E uma de seis canadas, a trinta reais</i> | 30 reais |
| <i>E outra de três para quatro canadas, vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>Púcaros pequenos de asa, três reais</i> | 3 reais |
| <i>E de duas asas, de uma canada, vinte reais</i> | 20 reais |
| <i>Fogareiro grande, oitenta reais</i> | 80 reais |
| <i>Meão, quarenta reais</i> | 40 reais |
| <i>Um servidor grande, quarenta reais</i> | 40 reais |

⁷⁹⁷ Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original. «Posturas que fizeram os oficiais do ano de oitenta e sete. 1587 anos. Posturas». Livro 685. Fls. 60-67. ARM: Arquivo Regional da Madeira. Agradeço ao Dr. Élvio de Sousa que me alertou para existência deste documento.

Um pequeno, vinte reais

20 reais

Almotolia⁹⁸ de canada, vinte reais

20 reais

E de meia canada vinte reais digo dez reais

10 reais

798 O termo contido no documento original é “*almotalia*”.

B11. Elvas, 1632. Livros das taxas de alguns ofícios⁷⁹⁹

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Um pote grande aparado com seu testo, que leve mais de almude até quinze canadas, quarenta e cinco reais</i> | <i>45 reais</i> |
| <i>Outro pote que leve um almude pouco mais ou menos, com seu testo, quarenta reais</i> | <i>40 reais</i> |
| <i>Outro pote aparado mais pequeno com seu testo, trinta e três reais</i> | <i>33 reais</i> |
| <i>Os cântaros grandes de asa, qual de quatro em carga, vinte e cinco reais que leve um almude e daí para cima</i> | <i>25 reais</i> |
| <i>outros mais meãos, vinte reais</i> | <i>20 reais</i> |
| <i>outros mais pequenos, quinze reais</i> | <i>15 reais</i> |
| <i>Quartas de asa, quais as maiores, doze reais</i> | <i>12 reais</i> |
| <i>outras mais pequenas, seis reais</i> | <i>6 reais</i> |
| <i>O maior barril, vinte reais</i> | <i>20 reais</i> |
| <i>outro mais pequeno, doze reais</i> | <i>12 reais</i> |
| <i>outro mais pequeno, seis reais</i> | <i>6 reais</i> |
| <i>Uma panela de quatro canadas, doze reais</i> | <i>12 reais</i> |
| <i>outra de três canadas, sete reais</i> | <i>7 reais</i> |
| <i>outra mais pequena, cinco reais</i> | <i>5 reais</i> |
| <i>outra de uma canada, quatro reais</i> | <i>4 reais</i> |
| <i>outra mais pequena, dois reais</i> | <i>2 reais</i> |
| <i>Púcaros de um quartilho, real e meio</i> | <i>1 ½ real</i> |
| <i>Testos de panelas grandes, real e meio</i> | <i>1 ½ real</i> |
| <i>outros mais pequenos, um real</i> | <i>1 real</i> |
| <i>Testos de potes aparados, três reais</i> | <i>3 reais</i> |
| <i>Tigelas de comer, três reais</i> | <i>3 reais</i> |
| <i>Uma tigela maior de comer leite, quatro reais</i> | <i>4 reais</i> |
| <i>Uma tigela de fogo, de canada e meia, dez reais</i> | <i>10 reais</i> |
| <i>outra de uma canada, oito reais</i> | <i>8 reais</i> |
| <i>outra mais pequena, seis reais</i> | <i>6 reais</i> |
| <i>Uma tigela de lavar tigelas grande, vinte reais</i> | <i>20 reais</i> |

⁷⁹⁹ Na leitura deste documento usou-se a transcrição feita por A. Tomás Pires (PIRES, 1908: 274-277).

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>outra mais pequena, doze reais</i> | <i>12 reais</i> |
| <i>Um ferrado grande, cem reais</i> | <i>100 reais</i> |
| <i>outro mais pequeno, sessenta reais</i> | <i>60 reais</i> |
| <i>Asada⁸⁰⁰ grande que [sic] de quatro queijos, cento e setenta reais</i> | <i>170 reais</i> |
| <i>outro asado que faça dois queijos, setenta reais</i> | <i>70 reais</i> |
| <i>outro mais pequeno de um queijo, cinquenta reais</i> | <i>50 reais</i> |
| <i>outro asado mais pequeno, trinta e cinco reais</i> | <i>35 reais</i> |
| <i>Um gral de barro grande, dez reais</i> | <i>10 reais</i> |
| <i>Um fogareiro grande, oitenta reais</i> | <i>80 reais</i> |
| <i>Outro mais pequeno, cinquenta reais</i> | <i>50 reais</i> |
| <i>Outro de sombreireiro, vinte e cinco reais</i> | <i>25 reais</i> |
| <i>Um servidor grande, trinta reais</i> | <i>30 reais</i> |
| <i>outro pequeno, vinte e cinco reais</i> | <i>25 reais</i> |
| <i>Um cano aberto como telha, dez reais</i> | <i>10 reais</i> |
| <i>Uma buzina direita, cinquenta reais</i> | <i>50 reais</i> |
| <i>Buzina de cotovelo, sessenta reais</i> | <i>60 reais</i> |
| <i>Um canjirão de lagar, quarenta reais</i> | <i>40 reais</i> |
| <i>Meio almude de direito, quarenta reais</i> | <i>40 reais</i> |
| <i>Meio alqueire para azeite, vinte reais</i> | <i>20 reais</i> |
| <i>Canada e meia canada, a seis reais</i> | <i>6 reais</i> |
| <i>Quartilho e meio quartilho a quatro reais</i> | <i>4 reais</i> |

E o que esta taxa exceder pela primeira vez pagará dois mil reais, e pela segunda quatro e pela terceira seis. Uns e outros pagos da cadeia, a metade para a Câmara e a outra para quem acusar. E sob as mesmas penas terão este regimento em parte onde possa ser visto e lido pelo povo e por esta maneira a darão por feita a dita taxa sendo a ela presentes os juizes do officio deste mister e ordenaram que o escrivão leve somente de cada aranzel que dela passar leve setenta reais.

800 A. Tomás Pires escreve “asada” (PIRES, 1908: 274-277). Tratar-se-á de erro de leitura, ou, uma asada é um asado grande? De facto, por vezes os oleiros usam o feminino para designar uma peça com maior capacidade. Por exemplo, uma púcara é um púcaro de maiores dimensões. José da Silva Picão, no início do século XX, ao descrever o recheio de uma dispensa, numa casa em Elvas, refere as asadas: “os potes de azeite e das azeitonas; as asadas do queijo...” (PICÃO, 1947 [1903-1905]:14).

E eu Manuel Sardinha Alcoforado escrivão da Câmara o fiz escrever e lhe fiz o enceramento e o subscrevi.

[Seguem-se as assinaturas]

B12. Montemor-o-Novo, 1646. Taxas dos oleiros⁸⁰¹

Ementa Sábado, 26 de maio de 646

Aos vinte e seis de maio de Seiscentos e quarenta e seis anos se juntaram em Câmara o Licenciado Manuel Coelho de Araújo, juiz de fora nesta vila de Montemor-o-Novo, e Manuel Pereira de Lacerda e Matias d'Ávila Ferreira, vereadores, e Brás de Mira, procurador do Concelho, para tratarem do governo da terra. Álvaro de Almeida escrivão da Câmara o escrevi.

Taxas dos oleiros que se fez nesta Câmara sendo presentes os juizes do officio dos oleiros. E aí se fez por informações que mandaram tomar os oficiais da Câmara e informaram-se com os preços que de antigo sempre se levaram, e as taxas são as seguintes:

Taxa dos oleiros

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <i>Item darão um púcaro de tirar água dos potes, real e meio</i> | <i>1 ½ real</i> |
| <i>Darão uma tigela de comer, um real</i> | <i>1 real</i> |
| <i>Uma panela de roçadura de duas asas, três reais</i> | <i>3 reais</i> |
| <i>Uma panela de canada, digo de meia canada, dois reais</i> | <i>2 reais</i> |
| <i>Uma pucarinha pequena de quartilho, real e meio</i> | <i>1 ½ real</i> |
| <i>Uma panela de canada, três reais</i> | <i>3 reais</i> |
| <i>Uma panela de duas canadas, quatro reais</i> | <i>4 reais⁸⁰²</i> |
| <i>Uma panela de três canadas, seis reais</i> | <i>6 reais</i> |
| <i>Uma panela de seis canadas, doze reais</i> | <i>12 reais</i> |
| <i>Uma infusa⁸⁰³ de canada, três reais</i> | <i>3 reais</i> |
| <i>Uma panela de duas canadas, quatro reais</i> | <i>4 reais⁸⁰⁴</i> |
| <i>Um cantarinho de roçaduras, dez reais</i> | <i>10 reais</i> |
| <i>Uma quarta de seis canadas, dez reais</i> | <i>10 reais</i> |
| <i>Um asado de quatro canadas, sete reais e meio</i> | <i>7 ½ reais</i> |
| <i>Um asado de oito canadas, quinze reais</i> | <i>15 reais</i> |

⁸⁰¹ Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original. *Taxas dos oleiros*, na Ata da vereação de 1646 (AHMMN – A1 B26 – Livros da Ementa 1645-1648: sessão de 26 de maio de 1646, fl. 88 a 89v). Agradeço ao Dr. Jorge Fonseca, que foi Diretor da Biblioteca Municipal e Arquivo Histórico de Montemor o Novo, o envio de cópia do documento original o qual ele já havia publicado num dos seus trabalhos (FONSECA, 1991: 155-194). Agradeço também à Dr.ª Maria José Queirós Meireles que me ajudou na leitura do manuscrito.

⁸⁰² Esta panela de duas canadas volta a ser referida entre a panela de seis canadas e a infusa.

⁸⁰³ O termo contido no documento original é “*enfusa*”.

⁸⁰⁴ Esta panela já foi referida entre a panela de duas canadas e a de seis canadas.

| | |
|-----------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Um fogareiro, vinte reais</i> | <i>20 reais</i> |
| <i>Uma tigela de fogo pequena, dois reais</i> | <i>2 reais</i> |
| <i>Uma tigela de canada, quatro reais</i> | <i>4 reais</i> |
| <i>Uma tigela de duas canadas</i> | <i>6 reais</i> |
| <i>Um alguidar de mãos, dez reais</i> | <i>10 reais</i> |
| <i>Um alguidar pequeno, seis reais</i> | <i>6 reais</i> |
| <i>Um alguidar de alqueire, vinte reais</i> | <i>20 reais</i> |
| <i>Um alguidar de dois alqueires, oitenta reais</i> | <i>80 reais</i> |
| <i>Um pote, um [sic] vinte reais, de água</i> | <i>20 reais</i> |
| <i>Um cântaro, vinte reais</i> | <i>20 reais</i> |
| <i>Um alguidarinho de roçadura, dez reais</i> | <i>10 reais</i> |
| <i>Um alguidarinho dos pintados, vinte reais</i> | <i>20 reais</i> |

E sendo feitas as ditas taxas atrás, mandaram os oficiais da Câmara se cumprissem assim cumprir eles o mandado sob pena que todo o oleiro que vender por mais da taxa paga de pena seis mil reais pagos da cadeia, a metade para o concelho e outra metade para o acusador. E de [...] levará nas mais penas da lei, e mandaram que fosse apregoada esta taxa. E outrossim mandaram sob as mesmas penas que todo o oleiro tenha em sua casa esta lei fixada na parede para saber o povo se lhe levam por mais da taxa do que de todo mandaram fazer este termo. Álvaro de Almeida escrivão da Câmara o escrevi”.

[Seguem-se as assinaturas]

B13. Barcelos, 1718. Taxa dos Oleiros⁸⁰⁵

Vereação e Posturas

Aos dezanove dias do mês de julho de mil Setecentos e dezoito anos nesta vila de Barcelos e casas da Câmara dela onde estavam juntos em ato de Vereação os Licenciados Manuel Moreira Teixeira, Manuel Lopes de Amorim, Jacinto Teixeira de Freitas, vereadores desta vila e seu termo, por sua Majestade que Deus guarde, com assistência do procurador do concelho, Agostinho Nogueira Vieira.

Aí pelo mesmo procurador foi dito a eles vereadores que os oleiros da louça de barro e vidrada a levavam para fora desta vila e termo, deixando ao povo com grande necessidade dela tudo a fim de lhe venderem por excessivo preço, de que resultava as repetidas queixas dos moradores desta vila e termo, de que por causa de deixarem passar a dita louça lhe não pôr postura pediam por ela mais cinco e seis tantos do que a costumavam vender.

E porque eles vereadores eram pela lei obrigados a atalhar semelhantes descaminhos pondo taxa à louça e todas as mais coisas que se compram e vendem, e a impedirem não passem fora desta vila e termo sendo necessária aos moradores, lhes requeria pusesse taxa a todas as coisas que se compram e vendem, atendendo ao estado do tempo, impusesse penas às pessoas que por maior preço as vendessem ou para fora desta vila e termo as passassem sem guia e licença.

O que visto por eles vereadores, informados do referido, acordaram que nenhuma pessoa daqui em diante possa levar louça por esta vila e termo para outras partes sem guia passada pelo escrivão da Câmara, assinada pelo juiz, nem pão, vinho, courama de sola, cordovão e vaca. Na qual guia se declarará a fazenda e o dia em que parte e para onde vai dirigida, porque achando-se sem guia incorrerá cada um que o fizer na pena de três mil réis: dois para o concelho e mil para quem o denunciar. O que poderá fazer qualquer oficial de justiça ou pessoa do povo achando os delinquentes fora da torre da ponte desta vila ou freguesias do termo. Para o que se passarão ordens às freguesias para os juizes de subsino, e vintenários onde os houver, e quadrilheiros, e jurados, não deixarem passar nenhuma das sobreditas coisas sem guia, e achando-as sem ela as trazerem a esta vila para pagarem a dita condenação. Porque constando que por qualquer das freguesias do termo passou alguma das coisas sem guia, incorrerão os ditos oficiais dela na

⁸⁰⁵ Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original – «Vereação e Posturas». Arquivo Municipal de Barcelos. Agradeço ao Professor Doutor José Viriato Capela que me informou sobre a existência deste documento nunca antes referido por nenhum autor.

mesma pena de três mil réis e os louceiros não poderão exceder [?] na venda da louça nesta vila e termo.

E as mais pessoas que venderem as coisas abaixo declaradas os preços seguintes, com pena dos três mil réis e vinte dias de cadeia.

Preços da louça de barro

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|----------|
| Os cântaros de 10 até 12 canadas, a quarenta réis | 40 réis |
| os de meio almude, a vinte réis | 20 réis |
| os de 7 até 9 canadas, a vinte e cinco réis | 25 réis |
| os de 4 até 5 canadas, a dez réis | 10 réis |
| os daí para baixo, a cinco réis | 5 réis |
| As infusas e garrafas de três até quatro canadas, a dez réis | 10 réis |
| as de duas canadas, a sete réis | 7 réis |
| as de canada, a cinco réis | 5 réis |
| As panelas de almude e dez canadas, a trinta réis | 30 réis |
| as de sete até nove canadas, a vinte e cinco réis | 25 réis |
| as de meio almude, a vinte réis | 20 réis |
| as de quatro até cinco canadas, a dez réis | 10 réis |
| as de duas e três canadas, a cinco réis | 5 réis |
| Os púcaros daí para baixo, a três réis | 3 réis |
| Os alguidares grandes, a dez réis | 10 réis |
| os pequenos a cinco réis | 5 réis |
| As tigelas a dois réis | 2 réis |
| Os testos , a real e meio | 1 ½ real |
| Os púcaros de beber a real e meio | 1 ½ real |
| As assadeiras a dez réis | 10 réis |
| As quartas de beber a dez réis | 10 réis |

Louça vidrada

| | |
|----------------------------------------------------|---------|
| Os alguidares grandes, a vinte e cinco réis | 25 réis |
| os meãos, a quinze réis | 15 réis |
| os pequenos abaçanicos , a dez réis | 10 réis |

| | |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Os servidores grandes, a trinta réis</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>os pequenos, a dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Os pratos grandes, a dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Os pratos ordinários e tigelas, a quatro réis</i> | <i>4 réis</i> |
| <i>As tigelas de beber, a três réis</i> | <i>3 réis</i> |
| <i>Os púcaros de beber, a três réis</i> | <i>3 réis</i> |
| <i>Os pratos pequenos, a que chamam pins, a três réis</i> | <i>3 réis</i> |
| <i>As quartas de beber, a vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>As infusas de duas canadas, a trinta réis</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>as de canada e meia, a vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>as de canada, a quinze réis</i> | <i>15 réis</i> |
| <i>as daí para baixo, a dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>As tigelas de fogo de duas canadas para cima, a vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>as meãs, a dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>as pequenas, a cinco réis</i> | <i>5 réis</i> |
| <i>As frigideiras, a dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>As pingadeiras ordinárias, a dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>as grandes, a vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>As bacias da barba, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>Almotolias⁸⁰⁶ de quartilho, a cinco réis</i> | <i>5 réis</i> |
| <i>Almotolias⁸⁰⁷ de meia canada, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Almotolias⁸⁰⁸ de canada, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |

806 O termo contido no documento original é “almotorias”.

807 *Idem.*

808 *Ibidem.*

B14. Guimarães, 1719. Regimento dos oficiais dos ofícios em 1719⁸⁰⁹

Regimento do ofício de oleiro

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <i>Cântaros</i> brunidos ⁸¹⁰ de dez canadas até doze, sessenta réis | 60 réis |
| <i>Cântaros</i> de dorna de sete até oito canadas, cinquenta réis | 50 réis |
| <i>Cântaros</i> de seis até sete canadas, quarenta réis | 40 réis |
| <i>Infusas</i> ⁸¹¹ de cinco canadas, vinte e cinco réis | 25 réis |
| <i>Infusas</i> de três canadas até quatro, vinte réis | 20 réis |
| <i>Panelas</i> de cinco até seis canadas, trinta e cinco réis, digo, trinta réis | 30 réis |
| <i>Panelas</i> de três até quatro canadas, vinte réis | 20 réis |
| <i>Infusas e panelas</i> de duas canadas até três, quinze réis | 15 réis |
| <i>Infusas e panelas</i> , de canada até cinco quartilhos, dez réis | 10 réis |
| <i>Infusas e púcaros</i> de meia canada até três quartilhos, sete réis | 7 réis |
| <i>Infusas</i> de cântaro, cinco réis | 5 réis |
| <i>Tigelas</i> grandes, oito réis | 8 réis |
| <i>Tigelas</i> ordinárias, cinco réis | 5 réis |
| <i>Púcaras</i> de meio quartilho, três réis | 3 réis |
| <i>Pratos</i> de cântaro, cinco réis | 5 réis |
| <i>Testos</i> grandes, para panelas, cinco réis | 5 réis |
| <i>Testos</i> meãos, quatro réis | 4 réis |
| <i>Testos</i> miúdos, três réis | 3 réis |
| <i>Malgas</i> de beber, de meio quartilho, três réis | 3 réis |
| <i>Servidores</i> grandes e grossos, sessenta réis | 60 réis |
| <i>Servidores</i> mais medianos, quarenta réis | 40 réis |
| <i>Alguidares</i> grandes e bem grossos, cinquenta réis | 50 réis |
| <i>Alguidares</i> mais medianos, trinta réis | 30 réis |
| <i>Fogareiros</i> grandes, cento e sessenta réis | 160 réis |
| <i>Fogareiros</i> medianos, oitenta réis | 80 réis |

809 Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original – «Livro dos Regimento dos Ofícios». Arquivo Municipal Alfredo Pimenta. Cota: 10-26-11-23. No entanto, também compulsámos a transcrição feita por António Caldas (CALDAS, 1996 [1881]: 103-104) e A. L. de Carvalho (CARVALHO, 1943, IV: 80-81).

810 O termo contido no documento original é “*burnido*”.

811 O termo contido no documento original é “*enfusa*”.

Tijolos de boa marca, e bem cozidos, três réis

3 réis

Louça vidrada

Talhas de almude, bem vidradas, que não mareiem,

duzentos e quarenta réis

240 réis

Talhas de meio almude, vidradas da mesma forma, cento e vinte réis

120 réis

Porrões ou almotolias, bem vidradas por dentro e por fora de três canadas,

sessenta réis

60 réis

Um porrão ou almotolia de canada até canada e meia, trinta réis

30 réis

Um porrão ou almotolia, de meia canada até três quartilhos,

vinte e cinco réis

25 réis

*As mais **vasilhas** vidradas, daí para baixo até meio quartilho, treze réis*

13 réis

As mais louças que não vão neste Regimento, e algumas curiosidades, se ajustará quem as manda fazer e compra com os oficiais e louceiros.

E não passarão esta taxa, com pena de 1000 réis para acusador e concelho, por cada vez que forem compreendidos [sic].

B15. Aveiro, 1727. Taxa e regimento dos oleiros⁸¹²

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Por um alguidar de amassar que leva quatro alqueires,</i> | |
| <i>trezentos e sessenta réis</i> | <i>360 réis</i> |
| <i>por um alguidar dos ditos que leva dois alqueires, cento e oitenta réis</i> | <i>180 réis</i> |
| <i>por um alguidar de pés ou de sangrar, dos maiores, oitenta réis</i> | <i>80 réis</i> |
| <i>alguidares mais pequenos de sangrar, quarenta réis</i> | <i>40 réis</i> |
| <i>dos outros que chamam chequitas a vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>Uma tigela de comerem os trabalhadores que chamam da Costa, quatro réis</i> | <i>4 réis</i> |
| <i>uma tigela de quartilho, três réis</i> | <i>3 réis</i> |
| <i>uma tigela de meio quartilho, real e meio</i> | <i>1 ½ real</i> |
| <i>De tigelinhas pequenas de barro coado, o cento, a cento e vinte réis</i> | <i>120 réis</i> |
| <i>sendo de barro grosso, cem réis</i> | <i>100 réis</i> |
| <i>Um pote para serviço de lagar, o de almude, cinquenta réis</i> | <i>50 réis</i> |
| <i>De uma quarta de seis canadas, vinte e cinco réis</i> | <i>25 réis</i> |
| <i>De um pote de duas asas, pintado, com sua tampa, cinquenta réis</i> | <i>50 réis</i> |
| <i>Uma infusa⁸¹³ maior, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>daí para baixo até sete réis</i> | <i>7 réis</i> |
| <i>Um barril de seis canadas, quarenta réis</i> | <i>40 réis</i> |
| <i>e de três canadas, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>Um alcatruz para nora, quinze réis</i> | <i>15 réis</i> |
| <i>Um asado de dois almudes, sessenta réis</i> | <i>60 réis</i> |
| <i>De uma panela de quatro canadas, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>Uma jarra de duas canadas, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Uma jarra de uma canada, cinco réis</i> | <i>5 réis</i> |
| <i>Uma panelinha de côvado e meio, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Outra para cozer dois arrâteis de carne, sete réis</i> | <i>7 réis</i> |
| <i>panelinhas vidradas a vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>Um púcaro de duas asas, seis réis</i> | <i>6 réis</i> |

⁸¹² Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original – «Livros das Vereações»: «Taxa e regimento dos oleiros – 1727». Arquivo Municipal de Aveiro. AMA-LV, N.º 6, fls. 52 v. a 54. No entanto, também compulsámos as transcrições feitas por Manuel Barreira (BARREIRA, 1995: 176-178) e Inês Amorim (AMORIM, 1998A: 74).

⁸¹³ O termo contido no documento original é “enfusa”.

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>púcaros comuns, três réis</i> | <i>3 réis</i> |
| <i>Um talhador grande para louças de serviço, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Para cobrir talhas, cinco réis</i> | <i>5 réis</i> |
| <i>Um testo de panela, um real e meio</i> | <i>1 ½ réis</i> |
| <i>sendo pequeno, um real</i> | <i>1 real</i> |
| <i>Uma tigela de oito canadas para fogo, quarenta réis</i> | <i>40 réis</i> |
| <i>Outra de cinco canadas, trinta réis</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>Outra mais pequena, vinte e cinco réis</i> | <i>25 réis</i> |
| <i>Outras mais pequenas, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>Um servidor, quarenta e cinco réis</i> | <i>45 réis</i> |
| <i>Uma bilha de barro coado, trinta réis</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>de barro grosso, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>Um mealheiro⁸¹⁴ grande, quatro réis</i> | <i>4 réis</i> |
| <i>De outro mais pequeno, real e meio</i> | <i>1 ½ réis</i> |
| <i>De varas para craveiras da olaria, grandes e bem feitas a cem réis</i> | <i>100 réis</i> |
| <i>Das mais pequenas que vêm de Ovar, cinquenta réis</i> | <i>50 réis</i> |
| <i>De ladrilho, o cento a quatrocentos réis</i> | <i>400 réis</i> |
| <i>Canos, cada um, vinte e cinco réis</i> | <i>25 réis</i> |
| <i>Sendo de joelho, cinquenta réis</i> | <i>50 réis</i> |

E desta forma damos este regimento por bem feito que mandamos que se cumpra e guarde como nele se contém o qual terão em sua loja em parte donde se possa bem ler e pregado em uma tábua de seu tamanho. A pena de que fazendo o contrário ser condenado pela primeira vez em dois mil réis e pela segunda, quatro, e pela terceira seis mil réis pagos da cadeia.

814 O termo contido no documento original é “*mialheiro*”.

B16. Angra do Heroísmo, 1788. Regimento dos oleiros⁸¹⁵

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Por uma panela de quatro canadas levarão trinta réis</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>por uma dita de duas, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>por uma dita de canada e meia, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>por dita de meia canada, cinco réis</i> | <i>5 réis</i> |
| <i>Por um pote de quatro canadas, trinta réis</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>por um dito de duas e meia, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>por dito de canada e meia, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Por um alguidar de cozinha, sessenta réis</i> | <i>60 réis</i> |
| <i>por dito menor, trinta réis</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>pelos outros à proporção</i> | |
| <i>Por tigelas grandes cada uma dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>por ditas menores cada uma cinco réis</i> | <i>5 réis</i> |
| <i>Por uma frigideira de quatro asas grande, sessenta réis</i> | <i>60 réis</i> |
| <i>por dita mediana, trinta réis</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>por ditas de outras grandezas à proporção</i> | |
| <i>Por uma talha almagrada e brunida⁸¹⁶ com sua tampa, de quatro canadas, sessenta réis</i> | <i>60 réis</i> |
| <i>por outras de diferentes medidas à proporção daquelas</i> | |
| <i>Por uma vasilhinha de duas asas com tampa almagrada, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Por uma gorgoleta⁸¹⁷ comum⁸¹⁸ almagrada, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Por um barrilinho de canada e meia, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>por outras à proporção</i> | |
| <i>Por um prato grande almagrado e brunido, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>por outros à proporção</i> | |
| <i>Por pucarinhas e caldeirões de asa, seis por vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |

815 Na transcrição deste documento guiámo-nos pelo manuscrito original – Livro único das Constituições e Reforma das Posturas e mais providências estabelecidas pelo Senado de Câmara da cidade de Angra do Heroísmo no ano de 1788», «Regimento dos Oleiros». Arquivo Distrital de Angra do Heroísmo. Lv. Fls. 26, 35 e 35v. No entanto, também se compulsou a transcrição feita por Luís da Silva Ribeiro (RIBEIRO, 1982: 452; 1983: 452-453).

816 O termo contido no documento original é “*comua*”.

817 O termo contido no documento original é “*gorguleta*”.

818 O termo contido no documento original é “*burnida*”.

Por um **vaso de águas** grande, sessenta réis
e os outros à proporção.

60 réis

As sobreditas taxas se entendem tanto a respeito dos oleiros como dos vendeiros de louça. E o Juiz do Ofício terá muito cuidado em observar o que se lhe incumbe no capítulo das posturas respectivas, pena de responsabilidade.

Dos oleiros

- 1. Que nenhum oleiro desenforme louça sem ser primeiro vista pelo juiz do ofício para este a examinar, tanto a respeito do tamanho e feitio como da qualidade do barro e cozedura, com pena de dois mil réis.*
- 2. Que nenhum oleiro ou vendeiro de louça a venda por mais do que lhe vai taxado a fl 35, com pena de quinhentos réis.*

B17. Lisboa, 1797. Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça⁸¹⁹

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Um alguidar dos maiores, trinta réis</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>E o mais pequeno, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>E dos mais pequenos, quinze réis</i> | <i>15 réis</i> |
| <i>Uma quarta de um almude, meia canada mais ou menos, trinta e cinco réis</i> | <i>35 réis</i> |
| <i>Um pote de serviço de lagar, trinta e cinco réis</i> | <i>35 réis</i> |
| <i>Uma quarta de almude e meio, quarenta réis</i> | <i>40 réis</i> |
| <i>E levando dois almudes, cinquenta réis</i> | <i>50 réis</i> |
| <i>Uma quarta de seis canadas, quinze réis</i> | <i>15 réis</i> |
| <i>Uma talha aparada muito boa, e grande, oitenta réis</i> | <i>80 réis</i> |
| <i>E sendo mais pequena, trinta réis,</i> | <i>30 réis</i> |
| <i>Um pote de Alfama, de duas asas, trinta e cinco réis</i> | <i>35 réis</i> |
| <i>Uma infusa maior, quinze réis</i> | <i>15 réis</i> |
| <i>Um barril de almude, quarenta réis</i> | <i>40 réis</i> |
| <i>E sendo de almude e meio, cinquenta réis</i> | <i>50 réis</i> |
| <i>Um barril de seis canadas, cinquenta réis</i> | <i>50 réis</i> |
| <i>Um de duas canadas, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Um alcatruz para nora, seis réis</i> | <i>6 réis</i> |
| <i>Um asado de dois almudes, oitenta réis</i> | <i>80 réis</i> |
| <i>Uma panela de quatro canadas, quinze réis</i> | <i>15 réis</i> |
| <i>Outra pequena, onze réis</i> | <i>11 réis</i> |
| <i>Uma panela de canada e meia, seis réis</i> | <i>6 réis</i> |
| <i>Uma panela para cozer dois arráteis de carne, sete réis</i> | <i>7 réis</i> |
| <i>Um fogareiro de quatro asas, grande, cento e vinte réis</i> | <i>120 réis</i> |
| <i>Um maior para conserva do Convento, por quanto se não usara no tempo do Regimento Velho, cento e quarenta réis,</i> | <i>140 réis</i> |
| <i>outro mais pequeno que o de cento e vinte réis, quarenta réis</i> | <i>40 réis</i> |
| <i>Um fogareiro de duas asas, quinze réis</i> | <i>15 réis</i> |

⁸¹⁹ Este «Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem loiça» foi publicado em *Coleção da legislação portuguesa desde a última compilação das ordenações: legislação de 1791 a 1801* (COLEÇÃO, 1828 [1791-1801]: 369-370), bem como em *Cerâmica Neoclássica em Portugal* (CERÂMICA, 1997: 95-96). Transcrevemos o regimento tal como aparece publicado na *Coleção da legislação portuguesa....*

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>outro da mesma sorte mais pequeno, oito réis,</i> | <i>8 réis</i> |
| <i>Um púcaro de duas asas, três réis</i> | <i>3 réis</i> |
| <i>Uma tigela de oito canadas de Convento para peixe, a maior setenta réis</i> | <i>70 réis</i> |
| <i>outra mais pequena de cinco canadas, quarenta réis</i> | <i>40 réis</i> |
| <i>outra mais pequena da mesma sorte, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>e daí para baixo até dois réis</i> | <i>2 réis</i> |
| <i>Um telhador grande de assar, sete réis</i> | <i>7 réis</i> |
| <i>Um telhador de cobrir talha, cinco réis</i> | <i>5 réis</i> |
| <i>Uma tigela de comer, real e meio</i> | <i>1 ½ real</i> |
| <i>Um testo de panela, real e meio</i> | <i>1 ½ real</i> |
| <i>e sendo mais pequeno, um real</i> | <i>1 real</i> |
| <i>Um bacio servidor, vinte réis</i> | <i>20 réis</i> |
| <i>Um mealheiro grande, cinco réis</i> | <i>5 réis</i> |
| <i>Outro mais pequeno, real e meio</i> | |
| <i>Púcaros de Romão, e quem os fizer com⁸²⁰ ele, poderá levar de cada um,</i> | |
| <i>quatro réis</i> | <i>4 réis</i> |
| <i>Púcaros de duas asas, três réis</i> | <i>3 réis</i> |
| <i>de uma asa, real e meio</i> | <i>1 ½ real</i> |
| <i>Púcaros pequenos de dois réis</i> | <i>2 réis</i> |
| <i>Uma púcara da maia de três canadas para cima, dez réis</i> | <i>10 réis</i> |
| <i>Uma mais pequena, seis réis</i> | <i>6 réis</i> |
| <i>E as mais pequenas à avença das partes</i> | |
| <i>As quartas que forem de quatro canadas para cima, quinze réis</i> | <i>15 réis</i> |

Terão este Regimento onde o povo o veja e possa ler, sob pena de dois mil réis para a cidade e acusador.

Todo o oficial de oleiro, ou outra qualquer pessoa, que vender a dita louça e passar os preços acima declarados pagará de pena vinte cruzados, e não usará mais do ofício do oleiro, nem de vender louça, a qual sob a mesma pena serão obrigados os ditos oleiros a fazer com todos os materiais necessários, e mando aos oficiais do dito ofício em geral e a cada um em particular, que

⁸²⁰ Tratar-se-á de uma gralha? Será “com ele” ou “como ele”? Quer-nos parecer que o que se pretendia dizer não seria aquele que fizer púcaros com o Romão, mas sim aquele que fizer púcaros como o Romão? Será?

não façam púcaros a que chamam de cambraia, nem pastilhas de barro, sob pena de vinte cruzados pagos da cadeia, onde cada um, que o contrário fizer estará vinte dias. Foi acordado pelo Senado reformar-se desta forma o regimento assim para melhor governo da cidade e utilidade do Povo. Lisboa, 21 de janeiro de 1797.

Impr. na Typografia Silviana

QUADROS

Quadro I

Locais produtores de loiça preta recenseados

com especial referência aos processos de fabrico, peças produzidas e modos de comercialização (séc. XIX-XX)

| Nº | Local de fabrico Freg. (conc., dist) | Cronologia | Modo de preparar a pasta | Tipo de roda | Tipo de forno | Loiça fabricada | Modo de transportar a loiça | Área de comercialização (freguesias) |
|----|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Lanheses (Viana do Castelo, Viana do Castelo) | Séc. XVIII – Ca 1940 Extinto | Masseirão e mascoto | Torno | Forno com grelha, descoberto superiormente | Alguidar, assadeira de castanhas, penico, caçoila, cântaro, coador, copo, fogareiro, infusa, panela, porrão, púcaro, vaso | Pela mulher, à cabeça, dentro de cestos; de barco, para Ponte de Lima e Viana | Meixedo, Vilar de Murteda, Ponte de Lima, Montaria, Viana do Castelo, Caminha, e, também, em Espanha |
| 2 | Parada de Gatim (Vila Verde, Braga) | Séc. X – Ca 1980 Extinto | Masseirão e mascoto | Torno | Forno com grelha, descoberto superiormente | Alguidar, almofariz, assadeira de castanhas, penico, barbeira, bebedouro, botija, burreta, burreto, cabaça, caçoila, caldeira, candeia, caneca, cântaro, canudo de toupeiras, chocolateira, coador, comedouro, funil, malga, moringa, panela, pipó, pote, púcaro, tigela para a resina, regador, regador para irrigações, sopeira, talha, terreló, testo, tigela de iluminação, vaso, vinagreira | Em carro de bois; pela mulher, à cabeça, atada com cordas ou dentro de cestos | Ponte de Lima, Lanheses, Viana do Castelo, Paredes de Coura, Arcos de Valdevez, S. Bento da Porta Aberta, Amares, Braga, Guimarães, Porto |
| 3 | S. Mamede de Escariz (Vila Verde, Braga) | Séc. X – Ca 1960 Extinto | Masseirão e mascoto | Torno | Forno com grelha, descoberto superiormente | idem | Em carro de bois; pela mulher, à cabeça, atada com cordas ou dentro de cestos | idem |
| 4 | Santa Maria (Galegos) (Barcelos, Braga) | Séc. X – Até à actualidade Activo | O barro já vem preparado e pronto a ser utilizado na roda | Torno | Forno com grelha, descoberto superiormente | Miniaturas de peças como cântaros, moringas, palmatórias, etc. e também figurado | Em automóvel | Vendida à porta de casa, a particulares ou revendedores; e nas Feiras de Artesanato |
| 5 | S. Victor (Braga, Braga) | Séc. XIX – (?) Extinto | Masseirão e mascoto, provavelmente | Torno, provavelmente | (?) | (?) | (?) | (?) |
| 6 | Vilar de Nantes (Chaves, Vila Real) | Séc. XVIII – Até à actualidade Activo | Pedra de pisar o barro e foice | Torno | Forno com grelha, descoberto superiormente | Açucareiro, alguidar, assadeira para o forno, assador de castanhas, assador de chouriço, penico, braseira, caçoila, cafeteira, caneco, cântara, cântaro, canudo de toupeiras, chocolateira, pio, copo, garrafão, infusa, jarra, malga, panela, pichel, pichorra, pota, pote, pote de estilar, prato, púcaro, tacho, tanha, terrina, testo, vaso, vinagreira | Em muares; para sítios mais próximos a mulher leva-a à cabeça, dentro de cestos, e o homem às costas, dentro de sacos. Actualmente em automóvel | Chaves, Vidago, Vilarandelo, Nozelos, Lebução, Boticas, Carrazedo de Montenegro, Valpaços, Montalegre, Murça, Mirandela, Vila da Ponte, Venda Nova, Pitões das Júnias, Vinhais, Macedo de Cavaleiros, Vila Flor, Bragança, Calvelhe, Torre de Moncorvo; e, também, Espanha |
| 7 | Samaiões (Chaves, Vila Real) | Séc. XVIII – Séc. XX Extinto | Pedra de pisar o barro e foice | Torno | Forno com grelha, descoberto superiormente | Provavelmente a mesma que em Vilar de Nantes | Idem | Provavelmente a mesma que em Vilar de Nantes |
| 8 | Agostém (Chaves, Vila Real) | Séc. XVIII – (?) Extinto | Pedra de pisar o barro e foice, provavelmente | Torno (?) | (?) | (?) | (?) | (?) |
| 9 | Vidago (Chaves, Vila Real) | Séc. XVIII – (?) Extinto | Pedra de pisar o barro e foice, provavelmente | Torno (?) | (?) | (?) | (?) | (?) |
| 10 | Selhariz (Chaves, Vila Real) | Séc. XVIII – Ca 1960, com interrupção Extinto | Pedra de pisar o barro e foice | Torno | Forno com grelha, descoberto superiormente | A mesma que em Vilar de Nantes | Em muares | Nas redondezas e na feira de Vidago |
| 11 | Vilarandelo (Valpaços, Vila Real) | Séc. XX – (?) Extinto | Pedra de pisar o barro e foice, provavelmente | Torno (?) | (?) | A mesma que em Vilar de Nantes | (?) | (?) |
| 12 | Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros, Bragança) | Séc. XX – (?) Extinto | Pedra de pisar o barro e foice, provavelmente | Torno (?) | (?) | A mesma que em Vilar de Nantes | (?) | (?) |
| 13 | Calvelhe (Bragança; Bragança) | Séc. XIX, – Ca 1920-30 Extinto | Pedra de pisar o barro e foice | Torno | Forno com grelha, descoberto superiormente | Cântaro, garrafão, pichorra, púcaro, talha, terrina | Em muares | Paradinha Nova, Izeda, Salsas, Vinhas, Salselas e Macedo de Cavaleiros |
| 14 | Telões(Vila Pouca de Aguiar, Vila Real) | Séc. XIII – 1992 Extinto | Pio e pico | Torno | Forno com grelha, descoberto superiormente | Alguidares para diversos usos, alguidar para o forno, bilha, cafeteira, cântaro, garrafão, púcaro, pichorra, tanha, malguinhas para a preparação do minério | Em muares | Vreia de Jales, Bornes de Aguiar, Alfarela de Jales, Parada de Monteiros, Murça |
| 15 | Mondrões (Vila Real, Vila Real) | Séc. XVI – Até à actualidade Activo | Pio e pico | Roda baixa | Forno com grelha renovável | Alguidar, alguidar para o forno, assadeira para o forno, assador de castanhas, assador de chouriço, bilha, bilha de segredo, braseira, bule, caçoila, candeia, caneca, caneco, cântaro, chocolateira, copo, frigideira, garrafão, jarro+bacia, leiteira, malga, mealheiro, moringa, panela, pichel, pichorra, porrão, pote, prato, tacho, talha, terrina, testo, vaso | Pela mulher à cabeça, dentro de grandes cestos, e pelo homem às costas, também dentro de cestos. Actualmente em automóvel | Pena, Vila Marim, Torgueda, Vila Real, Campeã, Louredo, Mouços, Fornelos, Andrães, Fontes, São Tomé do Castelo, Santa Marta de Penaguião, Vinhós, São Martinho de Antas, Abaças, Moura Morta, Guiães, Sedielos, Peso da Régua, Sabrosa, Galafura, Vilar de Maçada, Mesão Frio, Vila Verde, Gouvinhás, Sanfins do Douro, Vila Chã, Fiolhoso, Bornes de Aguiar, Murça, Vidago, Touro, Salto, Chaves, Trancoso, Macedo de Cavaleiros |
| 16 | Lordelo (Vila Real, Vila Real) | Séc. XVI – Séc. XIX Extinto | Pio e pico | Roda baixa | Soenga | Cafeteira, panela, testo | Provavelmente do mesmo modo que em Mondrões | (?) |
| 17 | Vila Marim (Vila Real, Vila Real) | Séc. XVI – (?) Extinto | Pio e pico, provavelmente | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 18 | Parada de Cunhos (Vila Real, Vila Real) | Séc. XVIII – (?) Extinto | Pio e pico, provavelmente | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 19 | (Alijó, Vila Real) | Séc. XIX – (?) Extinto | Pio e pico | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) |
| 20 | Gondar (Amarante, Porto) | Séc. XVII – Até à actualidade Activo | Pio e pico | Roda baixa | Soenga | Alguidar, alguidar para o forno, assador de castanhas, caçoila, cafeteira, fogão, mealheiro, panela, púcaro, tacho, testo, vaso, vinagreira | Pela mulher à cabeça, dentro de açafates, e pelo homem, às costas, presa com cordas. Raramente em muares. Hoje a venda é à porta de casa | Amarante, Lixa, Vila Meã, Felgueiras, Lousada, Penafiel, Fafe |
| 21 | Padronelo (Amarante, Porto) | Séc. XVIII– (?) Extinto | Pio e pico, provavelmente | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 22 | Bustelo (Amarante, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | Pio e pico, provavelmente | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 23 | Cameiro (Amarante, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | Pio e pico, provavelmente | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 24 | Carvalho de Rei (Amarante, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | Pio e pico, provavelmente | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |

| Nº | Local de fabrico Freg. (conc., dist) | Cronologia | Modo de preparar a pasta | Tipo de roda | Tipo de forno | Loiça fabricada | Modo de transportar a loiça | Área de comercialização (freguesias) |
|----|------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 | Madalena (Amarante, Porto) | Séc. XX Extinto | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) |
| 26 | Gove (Baião, Porto) | Séc. XVII – Ca 1970 Extinto | Pio e pico | Roda baixa | Soenga | Alguidar, alguidar para o forno, caçoila, cafeteira, panela, púcaro, testo, vaso | Pela mulher à cabeça, dentro de cestos, e pelo homem às costas, dentro de sacos ou presa com cordas | Baião, Valadares, Cinfães |
| 27 | Ancede (Baião, Porto) | Séc. XIX – Séc. XX Extinto | Pio e pico | Roda baixa | Soenga | Provavelmente a mesma que em Gove | <i>Idem</i> | Provavelmente a mesma que em Gove |
| 28 | Santa Cruz do Douro (Baião, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | Pio e pico, provavelmente | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 29 | Soalhães (Marco de Canaveses, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | Pio e pico | Roda baixa | Soenga | Provavelmente a mesma que em Gove | Provavelmente do mesmo modo que em Gove | (?) |
| 30 | Santa Marinha (Gaia, Porto) | Séc. XV – Séc. XX Extinto | (?) | Roda baixa | Soenga | Caçoila, cafeteira, fogareiro, panela, púcara, tacho, testo | Em cavalgaduras | Nas redondezas e em Santa Maria da Feira |
| 31 | Mafamude (Gaia, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | (?) | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 32 | Madalena (Gaia, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | (?) | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 33 | Vilar do Paraiso (Gaia, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | (?) | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 34 | Valadares (Gaia, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | (?) | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 35 | Canelas (Gaia, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | (?) | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 36 | Pedroso (Gaia, Porto) | Séc. XIX – (?) Extinto | (?) | Roda baixa, provavelmente | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 37 | S. Martinho de Mouros (Resende, Viseu) | Séc. XIII – Séc. XIX (?) Extinto | (?) | (?) | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 38 | Barrô (Resende, Viseu) | Séc. XIII – (?) Extinto | (?) | (?) | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 39 | Paus (Resende, Viseu) | Séc. XIII – Séc. XX Extinto | Pio e pico | Roda baixa | Soenga | Alguidar, assadeira para o forno, assador de castanhas, caçoila, cafeteira, forma para pudim, frigideira, malga, panela, pote, pote de três pés, sertã, tacho, talha, testo, tigelão, vaso | Em muares; e, pelo homem, às costas, dentro de sacos | Resende, São Romão de Aregos, Lamego, Valadares, Castro Daire, Vila Nova de Paiva, Vila Chã do Monte, Armamar, Ferreiros de Tendais, Baião, Cinfães, Moledo, Moimenta da Beira, Touro, São Pedro do Sul, Ferreira de Aves, Quintela, Oliveira, Sátão, Silvã de Cima |
| 40 | Queimadela (Lamego, Viseu) | Séc. XV – Séc. XX Extinto | (?) | (?) | Soenga, provavelmente | (?) | (?) | (?) |
| 41 | Mões (Castro Daire, Viseu) | Séc. XIX – (?) Extinto | Pio e pico | Roda baixa | Soenga | Provavelmente a mesma que em Paus | (?) | (?) |
| 42 | Ribolhos (Castro Daire, Viseu) | Séc. XX – Ca 1990 Extinto | Pio e pico | Roda baixa | Soenga | Provavelmente a mesma que em Paus | Em muares; e pelo homem às costas, dentro de sacos | (?) |
| 43 | Molelos (Tondela, Viseu) | Séc. XVII – Até à actualidade Activo | Pedra de pisar o barro e foice | Torno | Cova / Forno com grelha coberto superiormente | Açucareiro, alguidar, assadeira para o forno, assador de castanhas, barril, bilha, bilha de segredo, braseira, bule, cabaça, caçoila, cafeteira, candeeiro, candeia, candelabro, caneca, cântara, cântaro, cantil, canudo das toupeiras, castiçal, cesto, chávana, chocolateira, fogão, frigideira, fruteira, funil, galheteiro, garrafa, jarro+bacia, malga, manteigueira, palmatória, panela, pichel, pires, prato, sertã, tacho, talha, tendedeira, terrina, testo, tigelão, tinteiro, trempe, vaso | Pela mulher e pelo homem à cabeça dentro de cestos; de comboio. Actualmente em automóvel | Tondela, Parada de Gonta, Boa Aldeia, Viseu, Vouzela, Oliveira de Frades, Oliveira do Hospital, Mangualde, Ribeiradio, Mealhada, Arganil, Oliveira do Bairro, Barcouço, Fornos de Algodres, Aguiar da Beira, Celorico, Sernancelhe, Covilhã, Guarda, Fundão, Pinhel, São João da Pesqueira, Porto, Vila Nova de Foz Coa, Leiria, Vilar Formoso, Santarém, Lisboa. Também chegaram a ir vender a loiça em Espanha |
| 44 | Nelas (Nelas, Viseu) | Séc. XIX – (?) | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) |
| 45 | Ossela (Oliveira de Azeméis, Aveiro) | Séc. XIX – Séc. XX Extinto | Pio e pico | Roda baixa | Cova, provavelmente | Açucareiro, assador de castanhas, bilha de segredo, bule, cafeteira, caneca, chávana, chocolateira, fogareiro, infusa, leiteira, malga, panela, pires, prato, púcara, testo, vaso | Em carro de bois; pela mulher, à cabeça, dentro de cestos | Macieira de Cambra, Oliveira de Azeméis, Sever do Vouga |
| 46 | Castelões (Vale de Cambra, Aveiro) | Séc. XX Extinto | Pio e pico | Roda baixa | Cova, provavelmente | Provavelmente a mesma que em Ossela | Pela mulher à cabeça dentro de cestos e pelo homem, às costas, dentro de sacos | Vale de Cambra, Oliveira de Azeméis, Cesár e Arrifana |
| 47 | Aradas (Aveiro, Aveiro) | Séc. XV – Séc. XX Extinto | Barreira e pés | Torno | Cova / Forno com grelha descoberto superiormente | Alguidar, assador de castanhas, bule, caçoila, cântaro, chocolateira, fogareiro, frigideira, jarra, malga, moringa, panela, púcaro, sertã, tendedeira, testo, tigelão | Pela mulher, à cabeça, dentro de canastras e, nos últimos anos de actividade, o carro | Aveiro, São Salvador, Oliveirainha, Bustos, Oliveira do Bairro, Águeda, Mira |
| 48 | Oliveirinha (Aveiro, Aveiro) | Séc. XIX – (?) Extinto | Barreira e pés, provavelmente | Torno, provavelmente | Cova, provavelmente | Provavelmente a mesma que em Aradas | Provavelmente do mesmo modo que em Aradas | (?) |
| 49 | Vila Nova de Monsarros (Anadia, Aveiro) | Séc. XX – (?) Extinto | Pedra de pisar o barro e foice | Torno | Cova | Caçoila, frigideira, panela, púcaro, talha, testo | Pela mulher, à cabeça, dentro de gamelas | Moita, Anadia, Mortágua |
| 50 | Barcouço (Mealhada, Aveiro) | Séc. XIX – Séc. XX Extinto | Barreira e pés | Torno | Cova | Alguidar, caçoila, cafeteira, canudo de toupeiras, fogareiro, panela, pote, pote de três pés, púcara, púcaro da resina, testo | Pela mulher à cabeça, dentro de açafates; em carro de bois | Mealhada e Cantanhede |
| 51 | Cordinhã (Cantanhede, Coimbra) | Séc. XIX – (?) Extinto | Barreira e pés, provavelmente | Torno, provavelmente | Cova, provavelmente | Provavelmente a mesma que em Barcouço | Provavelmente do mesmo modo que em Barcouço | (?) |
| 52 | Sazes de Lorvão (Penacova, Coimbra) | Séc. XX – (?) Extinto | Pedra de pisar o barro e foice, provavelmente | Torno | Cova | (?) | (?) | Nas redondezas |
| 53 | Candosa (Tábua, Coimbra) | Séc. XIII – Séc. XX Extinto | Barreira e pés | Torno | Cova | Caçoila, panela, testo | Pelas mulher e pelo homem à cabeça, dentro de cestas; em carro de bois ou em jumentos | Tábua, Midões, Avô, Coja, Oliveira do Hospital, Pomares, Arganil, Fajão, Seia, Santa Comba, Dão, Mortágua, Serpins, Fail, Castanheira de Pera, Covilhã, Carvalhais |
| 54 | Covas (Tábua, Coimbra) | Séc. XIX – (?) Extinto | Barreira e pés, provavelmente | Torno, provavelmente | Cova, provavelmente | Provavelmente a mesma que em Candosa | Provavelmente do mesmo modo que em Candosa | Provavelmente a mesma que em Candosa |
| 55 | (Oliveira do Hospital, Coimbra) | Séc. XIX – (?) Extinto | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) |
| 56 | Pombeiro da Beira (Arganil, Coimbra) | Séc. XVI – Séc. XX Extinto | Barreira e pés | Torno | Cova | Caçoila, cântaro, cântara, panela, pote, tacho, testo | Pela mulher à cabeça, dentro de cestas | Nas redondezas |

| Nº | Local de fabrico Freg. (conc., dist) | Cronologia | Modo de preparar a pasta | Tipo de roda | Tipo de forno | Loiça fabricada | Modo de transportar a loiça | Área de comercialização (freguesias) |
|----|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 57 | Vila Nova do Ceira (Góis, Coimbra) | Séc. XX – (?) Extinto | Barreira e pés | Torno | Cova | Bilha, çaçoila, panela, tacho, testo | Pela mulher à cabeça, dentro de cestas | (?) |
| 58 | Vila Nova de Poiares (Vila Nova de Poiares, Coimbra) | Séc. XIX – Até à actualidade Activo | Barreira e pés | Torno | Cova / Forno com grelha coberto superiormente | Caçoila, cafeteira, panela, pote, púcaro, tacho, testo | Pela mulher à cabeça, dentro de cestas; pelo homem às costas, dentro de sacos; em carroças puxadas por jumentos. Actualmente transportam a loiça em carro. | Penacova, Lousã, Góis, Coimbra e Cadafaz |
| 59 | Lousã (Lousã, Coimbra) | Séc. XVI – Séc. XX Extinto | Barreira e pés, provavelmente | Torno, provavelmente | Cova, provavelmente | Provavelmente a mesma que em Miranda do Corvo | Provavelmente do mesmo modo que em Miranda do Corvo | Provavelmente a mesma que em Miranda do Corvo |
| 60 | Miranda do Corvo (Miranda do Corvo, Coimbra) | Séc. XVI – Até à actualidade Activo | Barreira e pés | Torno | Cova / forno com grelha coberto superiormente / forno eléctrico | Assador de castanhas, çaçoila, cafeteira, pote, púcaro, tacho, testo | Pela mulher à cabeça, dentro de cestas; em carro de bois. Actualmente em automóvel | Semide, Poiares, Coimbra, Avelar, Barcouço, Luso, Montemor-o-Velho, Cantanhede, Sertã, Figueira da Foz, Tomar, Viseu |
| 61 | Vila Nova (Miranda do Corvo, Coimbra) | Séc. XVI – Séc. XX Extinto | Barreira e pés | Torno | Cova | Provavelmente a mesma que em Miranda do Corvo | Provavelmente a mesma que em Miranda do Corvo | (?) |
| 62 | Antanhol (Coimbra, Coimbra) | Séc. XIX – Séc. XX Extinto | (?) | Torno | Forno (?) | Caçoila, panela | Pela mulher à cabeça, dentro de cestas | (?) |
| 63 | Alfarelos (Soure, Coimbra) | Séc. XVI – Séc. XX Extinto | Barreira e pés | Torno | Forno com grelha coberto superiormente | Assador de castanhas, çaçoila, cafeteira | Pela mulher à cabeça, dentro de cestas; em carroças puxadas por jumentos; em carros de bois | Montemor-o-Velho, Abrunheira, Soure, Figueira da Foz, Pombal |
| 64 | Ega (Condeixa-a-Nova, Coimbra) | Séc. XIII – Séc. XX Extinto | Barreira e pés | Torno | Forno com grelha coberto superiormente | Assador de castanhas, çaçoila, panela, púcara, púcaro, púcaro para a resina | Pela mulher à cabeça, dentro de cestas; em carroças puxadas por jumentos | Condeixa-a-Nova, Soure e Ançã |
| 65 | Paranhos (Seia, Guarda) | Séc. XII – Séc. XX Extinto | Barreira e pés | Torno | Cova | (?) | (?) | (?) |
| 66 | Castelejo (Fundão, Castelo Branco) | Séc. XX – (?) Extinto | Pedra de pisar o barro e foice | Torno | Cova | Açucareiro, bule, çaçoila, frigideira, jarro+bacia, leiteira, panela, púcaro, testo | (?) | (?) |
| 67 | Alpedrinha (Fundão, Castelo Branco) | Séc. XVII – Séc. XX Extinto | Pedra de pisar o barro e foice | Torno | Cova | Bilha, çaçoila, frigideira, panela, púcaro, talha | Pela mulher, à cabeça | Fundão, Orca, Aldeia de Santa Margarida, Penamacor, Castelo Branco, Idanha |
| 68 | Pataias (Alcobaça, Leiria) | Séc. XIX – (?) Extinto | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) |
| 69 | Turquel (Alcobaça, Leiria) | Ca 1980 – 1996 Extinto | Curtimenta e amassador | Torno | Forno com grelha coberto superiormente | (?) | — | Vendida à porta de casa |
| 70 | Pinhal Novo (Palmela, Setúbal) | Séc. XIX – (?) Extinto | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) |
| 71 | Flor da Rosa (Crato, Portalegre) | Séc. XIX – Séc. XX Extinto | (?) | Torno | (?) | Bule, cafeteira, leiteira | (?) | (?) |
| 72 | (Nisa, Portalegre) | Séc. XX Extinto | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) | (?) |

NOTAS: Retenha-se que quando se refere que um determinado local produtor tem a sua origem neste ou naquele século não se pretende com isso dizer que desde essa época aí se produza o mesmo tipo de loiça, se utilize este ou aquele tipo de roda, esta ou aquela estrutura de enformamento. As informações contidas em cada uma das colunas são oriundas de diversas fontes e possuem diferentes cronologias. Esta tabela dá informações de carácter geral, sendo obrigatório, para quem pretende conhecer mais em pormenor cada local produtor, consultar o Anexo B bem como os diversos capítulos desta tese. Especificamente sobre a antiguidade da produção cerâmica consulte-se a Tabela 1 desta tese.

A cronologia foi estabelecida com base na pesquisa bibliográfica e no trabalho de campo efetuado nos locais produtores estudados.

São diversos os modos de preparar a pasta destinada a ser levantada na roda baixa ou no torno, os quais se analisam em pormenor no subcapítulo 3.2 [Os diferentes modos de preparar](#). Aqui limitámo-nos a apontar, em cada local produtor, e, de forma esquemática, o processo utilizado.

Quadro II

Resultados analíticos da caracterização de amostras cerâmicas de proveniência segura

| Local | N.º de amostras | SiO ₂ | Al ₂ O ₃ | Fe ₂ O ₃ | K ₂ O | Na ₂ O | TiO ₂ | CaO | MgO | Ba | Zr | Sr | Rb | Mn |
|------------------------|-----------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------|-------------------|------------------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|
| Prado | 20 | 58,30 | 28,30 | 6,72 | 3,52 | 0,32 | 1,20 | 0,27 | 1,18 | 720 | 380 | 100 | 270 | 370 |
| Vilar de Nantes | 26 | 62,68 | 23,19 | 5,94 | 4,58 | 0,74 | 0,87 | 0,34 | 1,58 | 614 | 246 | 69 | 261 | 360 |
| Calvelhe | 2 | 61,26 | 21,75 | 8,51 | 1,91 | 2,15 | 1,11 | 0,83 | 2,29 | 937 | 341 | 71 | 62 | 447 |
| Bisalhães | 14 | 68,25 | 18,72 | 4,79 | 3,79 | 1,61 | 0,62 | 0,68 | 1,39 | 424 | 171 | 84 | 311 | 430 |
| Gondar | 10 | 71,45 | 17,29 | 2,54 | 5,51 | 0,81 | 0,35 | 0,99 | 1,16 | 344 | 149 | 73 | 318 | 306 |
| Coimbrões | 30 | 57,04 | 29,23 | 7,75 | 3,43 | 0,43 | 0,93 | 0,21 | 0,79 | 879 | 273 | 231 | 143 | 268 |
| Fazamões | 22 | 66,71 | 19,13 | 3,51 | 5,76 | 0,58 | 0,56 | 1,76 | 1,81 | 724 | 200 | 133 | 361 | 458 |
| São Martinho de Mouros | 3 | 67,02 | 18,41 | 4,46 | 5,19 | 0,87 | 0,63 | 1,67 | 1,49 | 1242 | 206 | 275 | 303 | 518 |
| Molelos | 15 | 60,43 | 25,21 | 5,64 | 4,43 | 1,29 | 0,91 | 0,47 | 1,43 | 562 | 482 | 115 | 396 | 404 |
| Barcouço | 11 | 67,94 | 20,11 | 4,89 | 3,65 | 0,36 | 0,99 | 0,41 | 1,52 | 392 | 207 | 45 | 204 | 416 |
| Candosa | 11 | 65,74 | 21,76 | 5,57 | 4,04 | 0,50 | 0,99 | 0,15 | 1,12 | 360 | 198 | 40 | 213 | 454 |
| V.N. Ceira | 7 | 68,62 | 19,19 | 6,37 | 3,52 | 0,41 | 0,93 | 0,08 | 0,76 | 417 | 239 | 34 | 120 | 419 |
| Mir. Corvo | 8 | 65,83 | 23,76 | 5,64 | 2,58 | 0,24 | 1,05 | 0,16 | 0,61 | 403 | 325 | 75 | 227 | 368 |
| Alpedrinha | 4 | 65,07 | 24,28 | 3,01 | 4,85 | 0,92 | 0,44 | 0,48 | 0,81 | 514 | 223 | 85 | 261 | 140 |
| Flor da Rosa | 5 | 63,81 | 20,60 | 7,11 | 2,02 | 1,97 | 1,10 | 1,09 | 2,14 | 750 | 237 | 94 | 100 | 420 |

NOTA: Valores após normalização a 100 % em peso. Em % ponderal, exceto para Ba, Zr, Sr, Rb e Mn que se encontram expressos em mg/kg (dados facultados pelo Prof. Fernando Castro. Laboratório de Análises Químicas da TECMINHO / Universidade do Minho)

Quadro III

Centros produtores de loiça preta da região centro (TEMUDO, 1905)

| Local | Produção | Nº oficinas | Nº de pessoas | | | | Nº rodas | Produção (anual) |
|--------------------------------------------|--------------------------|-------------|---------------|--------|-------|-------|----------|---------------------------|
| | | | Homem | Mulher | Menor | Total | | |
| Paus (Resende, Viseu) | Sazonal (Out. a maio) | 1 | 4 | 1 | | 5 | | 8\$000 (fornada) |
| | | 1 | 4 | 1 | | 5 | | 160\$000 (oficina) |
| | | 1 | 4 | 1 | | 5 | | 800\$000 (total) |
| | | 1 | 4 | 1 | | 5 | | |
| | | 1 | 4 | 1 | | 5 | | |
| Total parcial | | 5 | 20 | 5 | | 25 | | |
| Ossela (Oliveira de Azeméis, Aveiro) | | 1 | 3 | 1 | | 4 | | 150\$000 a 200\$000 |
| Castelões (Vale de Cambra, Aveiro) | Sazonal (verão) | 1 | 3 | 1 | | 4 | | 150\$000 |
| Molelos (Tondela, Viseu) | | 400 | 602 | 700 | 802 | 2104 | | 50600\$000 |
| Sazes de Lorvão (Penacova, Coimbra) | | 1 | 4 | 3 | | 7 | 3 | 200\$000 |
| Vila Nova de Monsarros (Anadia, Aveiro) | Sazonal (maio a Set.) | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | | 300\$000 |
| | | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | | |
| | | 1 | 2 | 2 | | 4 | | |
| Total parcial | | 3 | 4 | 4 | 4 | 12 | | |
| Alpedrinha (Fundão, Castelo Branco) | | 1 | 4 | 2 | 2 | 7 | | 600\$000 |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | | |
| Total | | 2 | 5 | 3 | 3 | 11 | | |
| Castelejo (Fundão, Castelo Branco) | | 1 | 2 | 2 | 1 | 5 | | 200\$000 |
| Aradas (Aveiro) | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | | 4800\$000 |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | | |
| | | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | | |
| Total parcial | | 12 | 12 | 12 | 18 | 42 | 12 | |

| Local | Produção | Nº oficinas | Nº de pessoas | | | | Nº rodas | Produção (anual) |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|---------------|--------|-------|-------|----------|------------------|
| | | | Homem | Mulher | Menor | Total | | |
| Candosa (Tábua, Coimbra) | Sazonal (Set. a maio) | | 3 | 1 | 1 | 5 | | 7500\$000 |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| | | | 3 | 1 | 1 | 5 | | |
| Total parcial | | 30 | 90 | 30 | 30 | 150 | (45?) | |
| Vila Nova de Poiares (Coimbra) Lugar de Alveite Grande | | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 2 | 900\$000 |
| | | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 2 | |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | |
| | | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | |
| Total parcial | | 6 | 6 | 6 | 10 | 22 | 8 | |
| Vila Nova de Poiares (Coimbra) Lugar de Casal de Vila Chã | | 1 | 1 | 1 | | 2 | 1 | 120\$000 |
| Vila Nova de Poiares (Coimbra) Lugar de Forcado | | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 1 | 150\$000 |
| Vila Nova de Poiares (Coimbra) Lugar de Olho Marinho | | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 2 | 450\$000 |
| | | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 2 | |
| | | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | |
| Total parcial | | 3 | 3 | 3 | 9 | 15 | 5 | |

| Local | Produção | Nº oficinas | Nº de pessoas | | | | Nº rodas | Produção (anual) |
|-----------------------------------------|----------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|---------------------------------------------|
| | | | Homem | Mulher | Menor | Total | | |
| Pombeiro da Beira (Arganil, Coimbra) | | 1 1 | 1 1 | 2 1 | 2 1 | 5 3 | 2 1 | 200\$000 |
| Total parcial | | 2 | 2 | 3 | 3 | 8 | 3 | |
| Vila Nova do Ceira (Góis, Coimbra) | | 1 1 | 1 1 | 1 | 1 1 | 2 3 | 1 1 | 600\$000 |
| Total parcial | | 2 | 2 | 1 | 2 | 5 | 2 | |
| Antanhol (Coimbra) | | 1 1 1 1 1 | 1 1 1 1 1 | 1 1 1 1 1 | | 2 2 2 2 2 | | 180\$000 (cada oficina) 900\$000 (todas) |
| Total parcial | | 5 | 5 | 5 | | 10 | 5 | |
| Alfarelos (Soure, Coimbra) | | 1 | [2] | [1] | | [3] | 2 | [390\$000] |
| Ega (Condeixa-a-Nova, Coimbra) | | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | (1?) | 5\$000 (cada fornada) 75\$000 (tudo) |
| TOTAL | | 478 | 768 | 783 | 886 | 2437 | | |

Notas: Os dados inseridos nesta tabela referem-se apenas aos locais produtores de loiça preta referidos por Temudo (TEMUDO, 1905). Para efeitos de cálculo da produção global dos locais produtores de loiça preta estimou-se a produção anual de Ossela com base na média dos valores indicados por Temudo.

A estimativa do número de pessoas e de rodas em Alfarelos foi feito com base nos valores globais para a produção de loiça preta e de loiça vermelha.

Quadro IV

Estrutura de produção de algumas oficinas de loiça preta (TEMUDO, 1905)

| Local produtor | Produção (em réis) | % Produção | Nº de Oficinas | % Oficinas | Nº de trabalhadores | % Trabalhadores | Produção Por oficina | Produção Por trabalhador |
|------------------------|-----------------------|---------------|-------------------|---------------|------------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Molelos | 50600 | 73,2 | 400 | 83,7 | 2104 | 86,3 | 127 | 24 |
| Candosa | 7500 | 10,9 | 30 | 6,3 | 150 | 6,2 | 250 | 50 |
| Aradas | 4800 | 6,9 | 12 | 2,5 | 42 | 1,7 | 400 | 114 |
| Vila Nova de Poiães | 1620 | 2,3 | 11 | 2,3 | 43 | 1,8 | 147 | 38 |
| Antanhol | 900 | 1,3 | 5 | 1,0 | 10 | 0,4 | 180 | 90 |
| Paus | 800 | 1,2 | 5 | 1,0 | 25 | 1,0 | 160 | 32 |
| Alpedrinha | 600 | 0,9 | 2 | 0,4 | 11 | 0,5 | 300 | 55 |
| Vila Nova do Ceira | 600 | 0,9 | 2 | 0,4 | 5 | 0,2 | 300 | 120 |
| Alfarelos | 390 | 0,6 | 1 | 0,2 | 3 | 0,1 | 390 | 130 |
| Vila Nova de Monsarros | 300 | 0,4 | 3 | 0,6 | 12 | 0,5 | 100 | 25 |
| Sazes de Lorvão | 200 | 0,3 | 1 | 0,2 | 7 | 0,3 | 200 | 29 |
| Castelejo | 200 | 0,3 | 1 | 0,2 | 5 | 0,2 | 200 | 40 |
| Pombeiro da Beira | 200 | 0,3 | 2 | 0,4 | 8 | 0,3 | 100 | 25 |
| Ossela | 175 | 0,3 | 1 | 0,2 | 4 | 0,2 | 175 | 44 |
| Castelões | 150 | 0,2 | 1 | 0,2 | 4 | 0,2 | 150 | 38 |
| Ega | 75 | 0,1 | 1 | 0,2 | 4 | 0,2 | 75 | 19 |
| Total | 69110 | — | 478 | — | 2437 | — | — | — |

NOTA: Os dados inseridos nesta tabela referem-se apenas aos locais produtores de loiça preta referidos por Temudo (TEMUDO, 1905).

Quadro V

Roda baixa

| Partes constituintes | Bisalhães RIBEIRO, 1970 | Matéria | Medidas | Bisalhães FERREIRA, 1983 | Matéria | Medidas | Gondar MATOS, 1945 | Matéria | Fazamões CORREIA, 1980A | Matéria | Medidas |
|----------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------------|---------|----------------------|-----------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Parte superior | Tampo da roda | Pinho | | Tampo da roda | Pinho | | Tampo | | Tampo da roda | Castanho | Ø 25 cm |
| | Roda | Castanho | Ø 69 cm Esp. 6 cm | Roda | Mogno; Negrilho; Plátano | 65 cm | Roda | Carvalho; Escalheiro (espinheiro) | Roda ou Tabuão | Castanho | Ø 61 cm Esp. 6 cm |
| | Agarras | | | Entalhas | | | | | | | |
| | Bucha | | | | | | Bucha | | Bucha | | |
| | Pombinhas | Freixo Castanho | Ø 3,5 cm Alt. 7 cm | Pombinhas | | | Pombas | | Pombas | Castanho; Carvalho | Alt. 7 cm Lado 2 cm |
| | Cruzes | Freixo | Ø (?) Esp. 6 cm Larg. 16 cm | Cruzes | | | Cravelhas Malhete | | Cravelhas Malhete | Castanho; Carvalho Nogueira | Comp.61 cm Larg. 9 cm Esp. 6 cm Lado 9 cm Esp. 3 cm |
| Parte inferior | Trabulo | Giesta | | Trabulo | Oliveira Giesta Carvalho | | Trabulo Mosqueiro | | Trabulo Mosca | Piorna branca | Alt. 18 cm |
| | Quiço | Freixo | Lado 45 cm | Quiço | Madeira Pedra | | Quiço | Madeira | Quiço | Castanho | Lado 46 cm Esp. 8 cm |

NOTA: A descrição da roda é feita com base nos textos dos seguintes autores Armando Augusto Ribeiro (RIBEIRO, 1970), José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1983), Armando de Matos (MATOS, 1945) e Alberto Correia (CORREIA, 1980A).

Analisa-se as diversas partes constituintes da roda, começando de cima para baixo.

Armando Augusto Ribeiro informa que a roda de Bisalhães tem de raio 0,69 m, o que não pode ser verdade pois teria um diâmetro de 1,38 m, o que não é possível. Optou-se por considerar os 0,60 cm como a medida do diâmetro. O mesmo autor diz que as cruzes têm de comprido 1,38 m, o que também não nos parece correto.

Quadro VI

Torno

| Partes constituintes | Vilar de Nantes (VILAS BOAS, 1952) | Vilar de Nantes (FERREIRA, 1983) | Matéria | Medidas | Parada de Gatim | Matéria | Miranda do Corvo (MONTEIRO, 1907) | Molelos (COIMBRA, 1948) | Medidas | Molelos (CORREIA, 1975) | Matéria |
|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|---------|-----------------|-------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------|----------------------------|-----------------|
| Eixo + discos | Rodalho ou talho | Talho | Freixo; Olmo branco | Ø 25 cm | Rodalho | Madeira | Cabeça da roda | Cabeça | | Rodalho; Cabeça da roda | |
| | Eixo | Eixo | Ferro | | Eixo | Madeira | Eixo | Eixo | Alt. 80 cm | Veio | |
| | Fechos da sadeira | | | | Pomba | Madeira | | Correia | | | |
| | Sadeira | Estribeira ou assadeira | | | Jugo | Madeira | Travessa da adoquina | Suporte de madeira | | | |
| | Sobrado da roda | Roda | Castanho; Freixo, etc. | Ø 60 cm | Pano | Madeira | Folha da roda | | | Campo da roda | |
| | Bio ou peão | Bio | Giesta; Urze | | Agulha | Madeira; Ferro | Pião | Fulcro | Ferro | Guilho | Ferro: Silex |
| | Chapa de ferro | Tábua | Negrilho | | Godo | Pedra | Lage | | | | |
| Estrutura envolvente do eixo | Assento | | | | Assento | Madeira | Assento | Assento | | Sentalho; Banco | |
| | Descanso ou banco para os pés | | | | Estribeira | Madeira | Esteveira | | | | |
| | Tabuleiro | | | | Tabuleiro | Madeira | Adoquina | Suporte da tralha | | Mesa | |

NOTA: A descrição do torno é feita com base nos textos dos seguintes autores Joaquim Selles Pais de Vilas Boas (VILAS BOAS, 1952), José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1983), Manuel Monteiro (MONTEIRO, 1907), Manuel Coimbra (COIMBRA, 1948) e Alberto Correia (CORREIA, 1975). Analisam-se as diversas partes constituintes do torno, começando de cima para baixo. Os dados contidos nesta tabela e referentes a Parada de Gatim foram recolhidos em trabalho de campo efetuado no local.

Quadro VII

Modo de transportar a loiça (séc. XIX-XX)

| Nº | Local de fabrico | Mulher cabeça | à | Homem costas | às | Homem à cabeça | Cavalgadura | Carroça | Carro de bois | Barco | Comboio | Automóvel / Camioneta / Camioneta da carreira |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|-----------------|----|-------------------|-------------|---------|---------------|-------|---------|-----------------------------------------------------|
| A1 | Lanheses (Viana do Castelo, Viana do Castelo) | | | | | | | | | | | |
| A2 | Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz (Vila Verde, Braga) | | | | | | | | | | | |
| A3 | Santa Maria de Galegos (Barcelos, Braga) | | | | | | | | | | | |
| A5 | Vilar de Nantes (Chaves, Vila Real) | | | | | | | | | | | |
| A8 | Calvelhe (Bragança, Bragança) | | | | | | | | | | | |
| A9 | Telões (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real), Lugar de Tourencinho | | | | | | | | | | | |
| A10 | Mondrões, lugar de Bisalhães, (Vila Real, Vila Real) | | | | | | | | | | | |
| A12 | Gondar, (Amarante, Porto) | | | | | | | | | | | |
| A14 | Gove e Ancede (Baião, Porto) | | | | | | | | | | | |
| A15 | Santa Marinha (Vila Nova de Gaia, Porto) | | | | | | | | | | | |
| A16 | S Pedro de Paus, lugar de Fazamões (Resende, Viseu) | | | | | | | | | | | |
| A18 | Ribolhos (Castro Daire, Viseu) | | | | | | | | | | | |
| A1.20 | Molelos (Tondela, Viseu) | | | | | | | | | | | |
| A19 | Ossela (Oliveira de Azeméis, Aveiro) e Castelões (Vale de Cambra, Aveiro) | | | | | | | | | | | |
| A22 | Aradas (Aveiro, Aveiro) | | | | | | | | | | | |
| A23 | Vila Nova de Monsarros (Anadia, Aveiro) | | | | | | | | | | | |
| A24 | Barcouço (Mealhada, Aveiro) | | | | | | | | | | | |
| A26 | Candosa (Tábua, Coimbra) | | | | | | | | | | | |
| A28 | Pombeiro da Beira (Arganil), Vila N do Ceira (Góis), Vila N de Poiares (Vila N de Poiares) | | | | | | | | | | | |
| A29 | Miranda do Corvo (Miranda do Corvo, Coimbra) | | | | | | | | | | | |
| A30 | Antanhol (Coimbra, Coimbra), Lugar de Cegonha | | | | | | | | | | | |
| A31 | Alfarelos (Soure, Coimbra), Casal do Redinho | | | | | | | | | | | |
| A32 | Ega (Condeixa-a-Nova, Coimbra), Lugares de Casével e Casal do Cabo | | | | | | | | | | | |

Quadro VIII

Preço de peças de loiça preta produzidas na região centro (TEMUDO, 1905)

| Centro Produtor / Peça | Paus | Ossela | Castelões | Molelos (loiça grossa) | Molelos (loiça fina) | Monsarros | Alpedrinha | Castelejo | Aradas | Candosa | Poiares | Pombeiro | Ceira | Antanhol | Ega |
|------------------------|------|---------|-----------|------------------------|----------------------|-----------|------------|-----------|--------|---------|---------|--------------|----------|----------|--------|
| Açucareiro | | | | | 60 a 160 | | | | | | | | | | |
| Alguidar | | | | 20 a 80 | | | | 5 a 120 | | | | | | | |
| Assador de castanhas | 100 | | | 40 a 60 | | | | | | | | | | | |
| Barril | | | | | 80 a 200 | | | | | | | | | | |
| Bilha | | | | | 100 a 200 | | 80 a 200 | | | | | | 20 a 100 | | |
| Bule | | | | | 60 a 200 | | | | | | | | | | |
| Caçarola | | | | | | 20 a 200 | | 5 a 120 | | | 10 a 80 | 10 a 60 | 20 a 100 | | 5 a 40 |
| Caçoila | 30 | | | 15 a 60 | | | 10 a 80 | | 5 a 20 | | | | | 10 | |
| Cafeteira | | | | | 60 a 200 | | | | | | | | | | |
| Caneca | 30 | | | 10 a 60 | | | | | | | | | | | |
| Cântara | | | | 20 a 60 | | | | | | | | | | | |
| Cântara de segredo | | | | | 120 a 200 | | | | | | | | | | |
| Cântaro | | | | 60 a 100 | | | | 5 a 120 | | | | | | | |
| Canudo de toupeiras | | | | 30 | | | | | | | | | | | |
| Chávena + pires | | | | | 100 | | | | | | | | | | |
| Chocolateira | | | | 20 a 60 | | | | | | | | | | | |
| Fogareiro | | 30 a 60 | 30 a 60 | 120 a 200 | | | | | | | | | | | |
| Frigideira | 50 | | | | 50 a 100 | 0 a 240 | 10 a 80 | | | | | | | | |
| Galheteiro | | | | | 300 | | | | | | | | | | |
| Jarro +bacia | | | | | 200 a 300 | | | | | | | | | | |
| Leiteira | | | | | 30 a 100 | | | | | | | | | | |
| Manteigueira | | | | | 60 | | | | | | | | | | |
| Panela | 40 | 20 a 40 | 20 a 40 | 10 a 80 | | 20 a 160 | 10 a 80 | 5 a 120 | 5 a 20 | 20 | 10 a 80 | 10 a 60 | 20 a 100 | 10 | 5 a 40 |
| Panela de fogão | | | | | 60 a 100 | | | | | | | | | | |
| Pichel | | | | | 80 a 120 | | | | | | | | | | |
| Pingadeira | 80 | | | | 60 a 200 | | | | | | | | | | |
| Pote | 100 | | | | | | | | | | 10 a 80 | | | | 5 a 40 |
| Pote para azeite | | | | | | | | | | | | 100 a 1\$200 | | | |
| Pote para manteiga | | | | | | | | | | | | | | | |
| Prato | | | | | 20 a 40 | | | | | | | | | | |
| Púcaro | | | | | | | 10 a 80 | 5 a 120 | 5 a 20 | | 10 a 80 | | | | |
| Sertã | 40 | | | 30 a 60 | | | | | | | | | | | |
| Tacho | | | | | | | | | | | 10 a 80 | 10 a 60 | 20 a 100 | | |
| Talha | | | | 80 a 1\$200 | | | 80 a 200 | | | | | | | | |
| Terrina | | | | | 40 a 200 | | | | | | | | | | |
| Testo | 5 | 5 a 10 | 5 a 10 | 60 a 120 (dúzia) | | | | 5 a 120 | | | | | 5 a 10 | | |
| Tigela | 20 | | | | 15 a 30 | | 10 a 80 | | 5 a 20 | | | | | | |
| Tigelão | 50 | | | | 40 a 120 | | | | 5 a 20 | | | | | | |
| Tinteiro | | | | | 300 a 500 | | | | | | | | | | |
| Trempe | | | | 30 a 60 | | | | | | | | | | | |
| Vaso para flores | | | | | 40 a 500 | | | | | | | | | | |

Temudo também refere Sazes de Lorrão (Penacova, Coimbra) e Alfarelos (Soure, Coimbra) mas não fornece a lista das peças fabricadas.

Quadro IX

Posturas, taxas e regimentos de oleiros: peças mencionadas, por documento (séc. XII a XVIII)

| Local, ano | Tipo de loiça | Designação | Características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|-----------------|---------------|------------|-----------------------------|-----------------------|---------------|-------------------------------------------------------|--------------|
| Coimbra, 1145 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | cântaro | | | | | 1 denário |
| | | quarta | | | | | 1 denário |
| | | panela | | | | | 1 denário |
| | | asado | | | | | ½ denário |
| | | Almude | | | | | ½ denário |
| Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | cântaro | talheiro | | | | 2 soldos |
| | | talha | duma carga | | | | 40 soldos |
| | | | de três cântaros | | | | 10 soldos |
| | | | de dois cântaros | | | | 7 soldos |
| | | enfusa | com asas | de água | | | 8 dinheiros |
| | | | | | | meã | 8 dinheiros |
| | | asado | de dois cântaros | | | | 4 soldos |
| | | panela | | | | meã | 20 dinheiros |
| | | | caarrebe | | | | 8 dinheiros |
| | | | | | | | 6 dinheiros |
| | | púcara | | | | | 6 dinheiros |
| | | panela | pabyeya | | | | 4 dinheiros |
| | | alguidar | | de amassar pão | | | 8 soldos |
| | | | | | | meão | 4 soldos |
| | | | | | | pequeno | 2 soldos |
| | | tigela | | de monte | | | 8 dinheiros |
| | | | | de forno | | maiores | 1 soldo |
| | | | | | | pequena | 6 dinheiros |
| | | enfusa | parada | | | | 8 dinheiros |
| | | | bicada | | | | 6 dinheiros |
| | | púcaro | | | | | 4 dinheiros |
| | | | | para o vinho | | | 3 dinheiros |
| | | testo | | para panela | | | 6 dinheiros |
| | | candeeiro | | | | | 6 dinheiros |
| | | panela | papezinhais | | | | 2 dinheiros |
| Évora,1392 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | cântaro | | | almude | almude | |
| | | | | | | mais somenos | |
| | | | | | meia (canada) | 12 meias (16 canadas) | |
| | | enfusa | | | meia | 5 até 6 meias | |
| | | | | | canada | canada | |
| | | panela | | para obreiros e bodas | | meã | |
| | | asado | | para obreiros e bodas | | | |
| | | | | | | mais pequeno | |
| | | caldeirão | com seu testo | | arrâtel | 4 arrâteis | |
| | | púcara | | | arrâtel | 3 arrâteis | |
| | | púcaro | | de água | | | |
| | | alcarraza | | | | | |
| | | tigela | furada (ou parada?) | | | grande | |
| | | tigela | | | | mais pequena | |
| | | sertã | | para frigir | | | |
| | | pucarinha | | | | pequena | |
| | | panela | | de leite | canada (meia) | 5 canadas (três meias) | |
| | | alguidar | | para vender vinho | | | |
| | | pucarinho | pequeno para moços pequenos | | | pequeno | |
| | | candeeiro | | | | | |
| | | pote | | | almude | grande ou pequeno segundo o que levar por cada almude | |

| <i>Local, ano</i> | <i>Tipo de loiça</i> | <i>Designação</i> | <i>Características</i> | <i>Função</i> | <i>Medida</i> | <i>Tamanho</i> | <i>Preço</i> |
|-------------------|----------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|----------------------------|--------------|
| Lamego, 1530 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | cântaro | | | alqueire | 1 ½ até 2 alqueires | 8 reais |
| | | | | | | 1 alqueire | 5 reais |
| | | | | | | ½ alqueire | 3 ½ reais |
| | | | | | | 1 canada | 2 reais |
| | | | | | | Dai para baixo segundo for | 1 real |
| | | púcaro | | | alqueire | 1 alqueire | 5 reais |
| | | | | | | ½ alqueire | 3 ½ reais |
| | | | | | | 1 canada | 2 reais |
| | | | | | | Dai para baixo segundo for | 1 real |
| | | trincho | | | | | 5 ceitis |
| | | tigela | | | | | 5 ceitis |
| | | servidor | | | | | 8 reais |
| | | fogareiro | | | | | 8 reais |
| Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | | | | | |
| | | talha | | | almude | almude | 40 reais |
| | | panela | | | canada | canada | 5 reais |
| | | açucareiro | | | canada | meia canada | 3 reais |
| | | | | | | canada | 6 reais |
| | | púcaro | | para beber | quartilho | quartilho | 2 reais |
| | | | | | | meio quartilho | 1 real |
| | | malega | vidrada de dentro | | | | 1 ½ reais |
| | | | vidrada de dentro e fora | | | | 2 ½ reais |
| | | bacio | | de comer de mesa | | | 2 reais |
| | | servidor | vidrado de dentro | | | | 20 reais |
| | | | vidrado de dentro e fora | | | | 30 reais |
| | | almotoria | | para azeite | canada | canada | 5 reais |
| | | | | | | meia canada | 3 reais |
| | | tigela | | de fogo | | | 6 reais |
| | | | | | | meã | 4 reais |
| | | alguidar | | | alqueire | alqueire | 20 reais |
| | | | | | | meio alqueire | 10 reais |
| | | | | | | dois alqueires | 30 reais |
| | | | | | | quatro alqueires | 50 reais |
| | | cântaro | | | canada | 9 a 12 canadas | 15 reais |
| | | | | | | 6 canadas | 10 reais |
| | | malega | branca | | dúzia | | 36 reais |
| Guimarães, 1552 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | cântaro | | | canada | 8 a 10 canadas | 6 reais |
| | | | | | | 5 a 7 canadas | 3 reais |
| | | enfusa | | | canada | 1 canada | 1 reais |
| | | | | | | 2 canadas | 2 reais |
| | | | | | | meia canada | ½ real |
| | | tigela | | para comer | | maior | 4 ceitis |
| | | | de duas asas | para fogo | | grande | 2 ½ reais |
| | | | | | | sendo mais pequena | 1 ½ real |
| | | púcaro | vermelho | para beber | | | ½ real |
| | | | preto de duas asas | | | | 1 ½ real |
| | | | preto de uma asa | | | | 1 real |
| | | alguidar | | de lavar carne e pescado | | | 3 reais |
| | | | | | | de outros maiores | 4 reais |
| | | panela | | de cozinha | canada | 2 canadas | 2 ½ reais |
| | | | | | | 3 canadas | 3 reais |
| | | | | | | 4 canadas | 5 reais |
| | | | | | | 5 canadas | 6 reais |
| | | servidor | | | | | 6 reais |
| | | fogareiro | forrado do mesmo barro | | | grande | 15 reais |
| | | | | | | meão | 10 reais |
| | | | | | | mais somenos | 7 reais |

| Local, ano | Tipo de loiça | Designação | Características | Função | Medida | Tamanho | Preço | | |
|--------------|-------------------------|--------------|-------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|--------------------|----------|
| Loulé, 1555 | Loiça fosca | | | | | | | | |
| | | talha | estotada com seu testo | | | grande | 15 reais | | |
| | | | | | | mais pequena | 10 reais | | |
| | | cântaro | de duas asas, almagrado | | | grande | 14 reais | | |
| | | | de duas asas, não almagrado | | canada | 8 canadas | 10 reais | | |
| | | meio cântaro | | | | | 5 reais | | |
| | | quarta | | | | | 5 reais | | |
| | | alguidarinho | | para pôr talhas | | | 3 reais | | |
| | | alguidar | | para escamar peixe | | grande | 10 reais | | |
| | | | | | | meão | 8 reais | | |
| | | asado | | | canada | 9 canadas | 12 reais | | |
| | | meio asado | | | | | 6 reais | | |
| | | fogareiro | | | | grande | 18 reais | | |
| | | | | | | meão | 12 reais | | |
| | | | | | | mais pequeno | 10 reais | | |
| | | púcaro | de uma asa, almagrado | para beber | | | 1 real | | |
| | | | de uma asa, não almagrado | | | | ½ real | | |
| | | | almagrado | | canada | ½ canada | 2 reais | | |
| | | | chão | | | 1 canada | 5 reais | | |
| | | | | | | 1 ½ canada | 6 reais | | |
| | | púcara | | | | pequena | ½ real | | |
| | | panela | que se chama de quarta | | | | 1 real | | |
| | | | de duas asas | | arrâtel | ½ arrâtel | 2 reais | | |
| | | pote | não pesgado | | almude | 15 almudes | 350 reais | | |
| | | | | | | 10 almudes | — | | |
| | | jarra | branca | | | | 80 reais | | |
| | | alfavins | | de curtir peles | | | 200 reais | | |
| | | pilão | | para azeite | | | 100 reais | | |
| | | tigelinha | | | | pequena | ½ real | | |
| | | | | | | maior | 1 real | | |
| | | | de duas orelhas | | | | ½ real | | |
| | | candeeiro | de pé | | | | 6 reais | | |
| | | | de pássaras [?] ou para passear [?] | | | | 40 reais | | |
| | | colo de poço | bem lavrado e bem cozido | | | | 200 reais | | |
| | | | chão | | | | 150 reais | | |
| | | Loulé, 1561 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | | | talha | escotada, com seu testo, boa | | canada | grande, 7 canadas | 18 reais |
| | | | | | | | | pequena, 5 canadas | 12 reais |
| | | | | cântaro | de duas asas, bem cozido | | canada | 9 canadas | 12 reais |
| | | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | | | talha | que serão iguais da grossura do barro e tenham bons fundos e cheios | de água | | | |
| cântaro | bem feito e bem acabado | | | | | | | | |
| pote | bem feito e bem acabado | | | para ter água | almude | meio almude | | | |
| atanor | bem feito e bem acabado | | | | | | | | |
| quartão | bem feito e bem acabado | | | | | | | | |
| panela | | | | | | | | | |
| asado | | | | | | | | | |
| almotolia | | | | | | | | | |
| púcaro | | | | | | | | | |
| candeeiro | | | | | | | | | |
| Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | | | | | | | |
| | | alguidar | | | | grande | | | |
| | | | | | | pequeno | | | |
| | | frigideira | | | | | | | |
| | | tigela | | de fogo | | | | | |
| | | panela | | | arroba | meia arroba | | | |
| | | | | | | mais pequena | | | |
| | | | | | | de toda a sorte | | | |
| | | almotolia | | | | grande | | | |
| | | | | | | pequena | | | |

| Local, ano | Tipo de loiça | Designação | Características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|---------------|---------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------|-----------------------------------------|-----------|
| | | tacho | | | | | |
| | | enfusa | | | | de toda a sorte | |
| | | prato | | | | de toda a sorte | |
| | | servidor | | | | | |
| | | málega | grandes que chamam vermelha | | | grande | |
| | | escudela | da feição de porcelana | | | | |
| Lisboa, 1572 | Loiça branca de Talaveira | | | | | | |
| | | almofia | | de boticário | alqueire | meio alqueire | |
| | | almofia | de pé | | | grande | |
| | | prato galinheiro | grande, a que se chamam galinheiro | | | grande | |
| | | albarrada | | de água | canada | | |
| | | arredoma | | de botica | até arroba | | |
| | | boião | | | até arroba | | |
| | | panela | | | até arroba | | |
| Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | talha | com testo | | | grande | 20 reais |
| | | cântaro | com testo, burnido | | meia | grande, 6 e 7 meias | 18 reais |
| | | alguidar | | | alqueire de pão | 2 alqueires | 30 reais |
| | | | | | | mais pequeno | |
| | | | | | | 3 alqueires | 50 reais |
| | | | | | | 6 alqueires ou mais | 4 vinténs |
| | | quarta | com testo | | almude | meio almude | 10 reais |
| | | enfusa | com testo | | meia | 1 meia | 4 reais |
| | | | | | pinta | pinta | 2 reais |
| | | cabaça | | | | meia | 4 reais |
| | | | | | | pinta | 2 reais |
| | | púcaro | de pé, com seu alguidar e cobertura de coruchéu | para beber | | | 3 reais |
| | | púcaro | chão | para beber | | grande | 1 reais |
| | | | | | | dos mais pequenos | ½ real |
| | | testo | | para cobrir púcaro | | | ½real |
| | | alguidarinho | | para debaixo do púcaro | | | 1 real |
| | | panela | | | sumicha | sumicha | 1 real |
| | | | | | meia | e daí soldo a livra até 1 meia que dará | 4 reais |
| | | | | | sumicha | 6 sumichas | 6 reais |
| | | | e daí para cima soldo a livra sendo maiores ou menores | | | | |
| | | almotolia | | | sumicha | sumicha | 2 reais |
| | | | | | | e daí para cima a real por sumicha | |
| | | privado | com testo, bem cozido e forte | | palmo | dois palmos em alto | 15 reais |
| | | | | | | sendo mais pequeno | 12 reais |
| | | | com testo, bem cozido e forte; | para meninos e crianças pequenas | | para meninos e crianças pequenas | 8 reais |
| | | tigela | de barro bem cozido, forte e grosso | de fogo | meia | meia | 5 reais |
| | | | | | pinta | pinta | 3 reais |
| | | | | para gente | | | 1 real |
| | | | | para comer companhia de gente | | maior | 1 ½ real |
| | | para salgar carne | | pinta | 3 pintas | 4 reais | |
| | | vieira | | para candeeiros | | | ½real |
| | | pote | sendo bem grosso e bem cintado | para azeite | alqueire | por cada alqueire que levar | 18 reais |
| | | talha | bem feita e forte | para lagar de azeite | alqueire | por maior que seja, 18 a 20 alqueires | 800 reais |
| | | | | | | sendo mais pequena, soldo a livra | |

| Local, ano | Tipo de loiça | Designação | Características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|---------------|---------------|------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------|------------------------------------------|-----------|
| | | fogareiro | barrado, bem acabado e forte | para taberneiro, para assar e cozer | palmo | grande, um palmo e meio de vão | 40 reais |
| | | | | | | pequeno, um palmo e meio de vão | 30 reais |
| | | | | | | de somenos | 20 reais |
| | | | | | | mais pequenos | 10 reais |
| | | assador | | para castanhas | | | 3 reais |
| | | bacio | | para assar carne em forno | | | 1 ½ real |
| Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | | | | | | |
| | | alguidar | | | alqueire | 2 alqueires, o alqueire a | 24 reais |
| | | | | | | maior e menor | |
| | | panela | vidrada de dentro e de fora não | | sumicha | sumicha | 6 reais |
| | | | | | | soldo a libra maior e menor | |
| | | asado | vidrado de dentro somente | para cozer | | grande, maior | 50 reais |
| | | | | | | menor | 20 reais |
| | | púcara | | | Meia / pinta | por cada sumicha | 2 reais |
| | | málega | vidrada por dentro e por fora, da feição de porcelanas, delgada da borda | | | o par | 5 reais |
| | | | das outras maiores, repolgadas pelas bordas | | | maior, o par | 8 reais |
| | | bacio | vidrados de dentro, darão pelo preço das malgas | para comer | | | 2 ½ reais |
| | | salseira | | para mostarda | | | 2 reais |
| | | almotolia | levarão pelo preço das panelas de conserva | | sumicha | por cada sumicha | |
| | | candeeiro | com seu cano | | | | 10 reais |
| | | tigela | com seu cabo | | palmo | palmo e meio de vão | 9 reais |
| | | | | para cozer lampreia | | por cada sumicha | 3 reais |
| | | privado | com seu testo de cobrir, sendo bem acabado e forte | | palmo | dois palmos em alto e por maior que seja | 50 reais |
| | | | | | | mais pequeno | 40 reais |
| | | perfumador | bem feito, de dois cumes de coruchêus | | | | 15 reais |
| | | | | | | os outros | 10 reais |
| | | cuscuzeiro | bom | | meia | meia | 18 reais |
| Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | alguidar | | | | pequeno | 20 reais |
| | | | de Aveiro | | | | 40 reais |
| | | barril | de barro | | canada | 2 canadas | 30 reais |
| | | | | | | 4 canadas | 60 reais |
| | | asado | | | canada | 6 canadas | 80 reais |
| | | | | | | 12 canadas | 160 reais |
| | | panela | | | canada | 1 canada | 10 reais |
| | | | | | | 2 canadas | 20 reais |
| | | | | | | 4 canadas | 40 reais |
| | | panelinha | | | | | 5 reais |
| | | tigela | de fogo | | canada | 3 canadas | 40 reais |
| | | | | | | 2 canadas | 20 reais |
| | | | | | | mais pequena | 10 reais |
| | | | de quatro orelhas | | | grande | 80 reais |
| | | | | | | pequena | 5 reais |
| | | | | de comer | | | 3 reais |
| | | frigideira | | | | meã | 10 reais |
| | | | | | | grande | 20 reais |
| | | quarta | | | almude | 1 almude | 40 reais |
| | | | | | canada | 6 canadas | 30 reais |
| | | | | | | 3 a 4 canadas | 20 reais |
| | | púcaro | de uma asa | | | pequeno | 3 reais |
| | | | de duas asas | | canada | 1 canada | 20 reais |
| | | fogareiro | | | | grande | 80 reais |
| | | | | | | meão | 40 reais |

| Local, ano | Tipo de loiça | Designação | Características | Função | Medida | Tamanho | Preço | | |
|-------------|---------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------|-------------------------|-----------|-----------------------|----------|
| | | servidor | | | | grande | 40 reais | | |
| | | | | | | pequeno | 20 reais | | |
| | | almotolia | | | canada | 1 canada | 20 reais | | |
| | | | | | | ½ canada | 10 reais | | |
| Elvas, 1632 | Loiça fosca | | | | | | | | |
| | | pote | grande, aparado, com seu testo, que leve mais de almude até 15 canadas | | canada | 15 canadas | 45 reais | | |
| | | | que leve um almude pouco mais ou menos, com seu testo | | almude | almude | 40 reais | | |
| | | | aparado, com seu testo | | | mais pequeno | 33 reais | | |
| | | cântaro | grande, de asa, qual de quatro em carga, que leve um almude e daí para cima | | almude | almude | 25 reais | | |
| | | | | | | mais meão | 20 reais | | |
| | | | | | | mais pequeno | 15 reais | | |
| | | quarta | de asa | | | maior | 12 reais | | |
| | | | | | | mais pequena | 6 reais | | |
| | | barril | | | | o maior | 20 reais | | |
| | | | | | | mais pequeno | 12 reais | | |
| | | | | | | mais pequeno | 6 reais | | |
| | | panela | | | canada | 4 canadas | 12 reais | | |
| | | | | | | 3 canadas | 7 reais | | |
| | | | | | | mais pequena | 5 reais | | |
| | | | | | | canada | 4 reais | | |
| | | | | | | outra mais pequena | 2 reais | | |
| | | púcaro | | | quartilho | | 1 ½ real | | |
| | | testo | de panelas | | | grande | 1 ½ real | | |
| | | | | | | pequeno | 1 real | | |
| | | | de potes aparados | | | | 3 reais | | |
| | | tigela | | de comer | | | 3 reais | | |
| | | | | de comer leite | | maior | 4 reais | | |
| | | tigela | | de fogo | canada | 1 ½ canada | 10 reais | | |
| | | | | | | canada | 8 reais | | |
| | | | | | | mais pequena | 6 reais | | |
| | | | | de lavar tigelas | | grande | 20 reais | | |
| | | | | | | mais pequena | 10 reais | | |
| | | ferrado | | | | grande | 100 reais | | |
| | | | | | | mais pequeno | 60 reais | | |
| | | asada | | grande que dê 4 queijos | | grande, de 4 queijos | 170 reais | | |
| | | asado | | que faça 2 queijos | | de 2 queijos | 70 reais | | |
| | | | | outro mais pequeno, de 1 queijo | | de 1 queijo | 50 reais | | |
| | | | | | | mais pequeno | 35 reais | | |
| | | gral | | | | grande | 10 reais | | |
| | | fogareiro | | | | grande | 80 reais | | |
| | | | | | | mais pequeno | 50 reais | | |
| | | | | de sombreireiro | | | 25 reais | | |
| | | servidor | | | | grande | 30 reais | | |
| | | | | | | pequeno | 25 reais | | |
| | | buzina | direita | | | | 50 reais | | |
| | | | de cotovelo | | | | 60 reais | | |
| | | canjirão | | de lagar | | | 40 reais | | |
| | | almude | de direito | | | | 40 reais | | |
| | | alqueire | | para azeite | | | 20 reais | | |
| | | canada e meia | | | | | 6 reais | | |
| | | canada | | | | | | | |
| | | quartilho e meio | | | | | | | |
| | | quartilho | | | | | | 4 reais | |
| | | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | | | púcaro | | de tirar água dos potes | | | 1 ½ real |
| | | | | pucarinha | | | quartilho | pequena, de quartilho | 1 ½ real |

| Local, ano | Tipo de loiça | Designação | Características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|----------------|---------------|--------------|-----------------------------|--------------|----------------|--------------------------|-----------|
| | | tigela | | de comer | | | 1 real |
| | | panela | de duas asas | de roçadura | | | 3 reais |
| | | | | | canada | meia canada | 2 reais |
| | | | | | | canada | 3 reais |
| | | | | | | 2 canadas | 4 reais |
| | | | | | | 3 canadas | 6 reais |
| | | | | | | 6 canadas | 12 reais |
| | | enfusa | | | canada | canada | 3 reais |
| | | cantarinho | | de roçadura | | | 10 reais |
| | | quarta | | | canada | 6 canadas | 10 reais |
| | | asado | | | canada | 4 canadas | 7 ½ reais |
| | | | | | | 8 canadas | 15 reais |
| | | fogareiro | | | | | 20 reais |
| | | tigela | | de fogo | | pequena | 2 reais |
| | | | | | canada | canada | 4 reais |
| | | | | | | duas canadas | 6 reais |
| | | alguidar | | de mãos | | | 10 reais |
| | | | | | | pequeno | 6 reais |
| | | | | | alqueire | alqueire | 20 reais |
| | | | | | | dois alqueires | 80 reais |
| | | alguidarinho | | de roçaduras | | | 10 reais |
| | | | dos pintados | | | | 20 reais |
| | | pote | | de água | | | 20 reais |
| | | cântaro | | | | | 20 reais |
| Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | | | | |
| | | cântaro | | | canada | 10 a 12 canadas | 40 réis |
| | | | | | almude | meio almude | 20 réis |
| | | | | | canada | 7 a 9 canadas | 25 réis |
| | | | | | | 4 a 5 canadas | 10 réis |
| | | | | | | os daí para baixo até | 5 réis |
| | | infusa | | | canada | 3 a 4 canadas | 10 réis |
| | | | | | | 2 canadas | 7 réis |
| | | | | | | canada | 5 réis |
| | | garrafa | | | canada | 3 a 4 canadas | 10 réis |
| | | | | | | 2 canadas | 7 réis |
| | | | | | | canada | 5 réis |
| | | panela | | | almude, canada | de almude até 10 canadas | 30 réis |
| | | | | | | 7 a 9 canadas | 25 réis |
| | | | | | | meio almude | 20 réis |
| | | | | | | 4 a 5 canadas | 10 réis |
| | | | | | | 2 a 3 canadas | 5 réis |
| | | púcaro | | | | daí para baixo | 3 réis |
| | | | | de beber | | | 1 ½ real |
| | | alguidar | | | | grande | 10 réis |
| | | | | | | pequeno | 5 réis |
| | | tigela | | | | | 2 réis |
| | | testo | | | | | 1 ½ real |
| | | assadeira | | | | | 10 réis |
| | | quarta | | de beber | | | 10 réis |
| Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | | | | |
| | | alguidar | | | | grande | 25 réis |
| | | | | | | meão | 15 réis |
| | | | pequeno, abaçanico | | | pequeno, abaçanico | 10 réis |
| | | servidor | | | | grande | 30 réis |
| | | | | | | pequeno | 10 réis |
| | | prato | | | | grande | 10 réis |
| | | | | | | ordinário | 4 réis |
| | | | pequenos, a que chamam pins | | | pequeno | 3 réis |
| | | tigela | | | | | 4 réis |
| | | | | de beber | | | 3 réis |
| | | | | de fogo | canada | 2 canadas para cima | 20 réis |

| Local, ano | Tipo de loiça | Designação | Características | Função | Medida | Tamanho | Preço | |
|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------------|---------------|---------|
| | | | | | | meã | 10 réis | |
| | | | | | | pequena | 5 réis | |
| | | púcaro | | de beber | | | 3 réis | |
| | | quarta | | de beber | | | 20 réis | |
| | | infusa | | | canada | 2 canadas | 30 réis | |
| | | | | | | 1 ½ canada | 20 réis | |
| | | | | | | canada | 15 réis | |
| | | | | | | daí para baixo | 10 réis | |
| | | frigideira | | | | | 10 réis | |
| | | pingadeira | | | | ordinária | 10 réis | |
| | | | | | | grande | 20 réis | |
| | | bacia da barba | | | | | 20 réis | |
| | | almotoria | | | quartilho, canada | quartilho | 5 réis | |
| | | | | | | meia canada | 10 réis | |
| | | | | | | canada | 20 réis | |
| Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | | | | | | |
| | | cântaro | burnido | | canada | 10 a 12 canadas | 60 réis | |
| | | | | de dorna | | 7 a 8 canadas | 50 réis | |
| | | | | | | 6 a 7 canadas | 40 réis | |
| | | enfusa | | | canada | 5 canadas | 25 réis | |
| | | | | | | 3 a 4 canadas | 20 réis | |
| | | | | | | 2 a 3 canadas | 15 réis | |
| | | | | | | canada a 5 quartilho | 10 réis | |
| | | | | | | meia canada a 3 quartilhos | 7 réis | |
| | | | | | | | de cântaro | |
| | | panela | | | canada | 5 a 6 canadas | 30 réis | |
| | | | | | | 3 a 4 canadas | 20 réis | |
| | | | | | | 2 a 3 canadas | 15 réis | |
| | | | | | | canada a 5 quartilho | 10 réis | |
| | | púcara | | | canada, quartilho | meia canada a 3 quartilhos | 7 réis | |
| | | púcaro | | | quartilho | meio quartilho | 3 réis | |
| | | tigela | | | | grande | 8 réis | |
| | | | | | | ordinária | 5 réis | |
| | | prato de cântaro | | | | | 5 réis | |
| | | testo | | para panela | | grande | 5 réis | |
| | | | | | | meão | 4 réis | |
| | | | | | | miúdo | 3 réis | |
| | | malga | | de beber | quartilho | meio quartilho | 3 réis | |
| | | servidor | grosso | | | grande | 60 réis | |
| | | | | | | mais mediano | 40 réis | |
| | | alguidar | bem grosso | | | grande | 50 réis | |
| | | | | | | mais mediano | 30 réis | |
| | | fogareiro | | | | grande | 160 réis | |
| | | | | | | mediano | 80 réis | |
| Guimarães, 1719 | Loiça vidrada | | | | | | | |
| | | talha | bem vidrada, que não mareie | | almude | almude | 240 réis | |
| | | | | | | meio almude | 120 réis | |
| | | porrão | bem vidrado por dentro e por fora | | canada | 3 canadas | 60 réis | |
| | | | | | | 1 canada a canada e meia | 30 réis | |
| | | | | | | meia canada a 3 quartilhos | 25 réis | |
| | | almotolia | bem vidrada por dentro e por fora | | canada | 3 canadas | 60 réis | |
| | | | | | | 1 canada a canada e meia | 30 réis | |
| | | as mais vasilhas | | | | meia canada a 3 quartilhos | 25 réis | |
| | | | | | | daí para baixo até meio quartilho | 13 réis | |
| | | Aveiro, 1727 | Loiça fosca e vidrada | | | | | |
| | | alguidar | | de amassar | alqueire | 4 alqueires | 360 réis | |
| | | | | | | 2 alqueires | 180 réis | |
| | | | | de pés ou de sangrar | de sangrar | | dos maiores | 80 réis |
| | | | | | | | mais pequenos | 40 réis |

| Local, ano | Tipo de loiça | Designação | Características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|-------------------------|---------------------------|------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------|-----------------------------------------|----------|
| | | | dos que chamam chequitas | | | dos que chamam chequitas | 20 réis |
| | | tigela | que chamam da Costa | de comerem os trabalhadores | | | 4 réis |
| | | | | | quartilho | quartilho | 3 réis |
| | | | | | | meio quartilho | 1 ½ real |
| | | | | para fogo | canada | 8 canadas | 40 réis |
| | | | | | | 5 canadas | 30 réis |
| | | | | | | mais pequena | 25 réis |
| | | | | | | outras mais pequenas | 20 réis |
| | | tigelinha | de barro coado | | | pequenas, o cento a | 120 réis |
| | | | de barro grosso | | | pequenas, o cento a | 120 réis |
| | | pote | | para serviço de lagar | almude | almude | 50 réis |
| | | | de duas asas, pintado, com tampa | | | | 50 réis |
| | | quarta | | | canada | 6 canadas | 25 réis |
| | | enfusa | | | | maior | 10 réis |
| | | | | | | daí para baixo até | 6 réis |
| | | barril | | | canada | 6 canadas | 40 réis |
| | | | | | | 3 canadas | 20 réis |
| | | alcatruz | | para nora | | | 15 réis |
| | | asado | | | almude | 2 almudes | 60 réis |
| | | panela | | | canada | 4 canadas | 20 réis |
| | | panelinha | | | covado | covado e meio | 10 réis |
| | | | | para cozer dois arrâteis de carne | | | 6 réis |
| | | | vidrada | | | | 20 réis |
| | | jarra | | | canada | 2 canadas | 10 réis |
| | | | | | | 1 canada | 5 réis |
| | | púcaro | de duas asas | | | | 6 réis |
| | | | comum | | | | 3 réis |
| | | talhador | | para loiças de serviço | | grande | 10 réis |
| | | | | para cobrir talhas | | | 5 réis |
| | | testo | | de panela | | | 1 ½ real |
| | | | | | | sendo pequeno | 1real |
| | | servidor | | | | | 45 réis |
| | | bilha | de barro coado | | | | 30 réis |
| | | | de barro grosso | | | | 20 réis |
| | | mealheiro | | | | grande | 4 réis |
| | | | | | | mais pequeno | 1 ½ real |
| | | varas | para craveiras da olaria, bem feitas | | | grande | 100 réis |
| | | | para craveiras da olaria, bem feitas, que vêm de Ovar | | | mais pequenas | 50 réis |
| Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça fosca e vidrada (?) | | | | | | |
| | | panela | | | canada | 4 canadas | 30 réis |
| | | | | | | 2 canadas | 20 réis |
| | | | | | | canada e meia | 10 réis |
| | | pote | | | canada | 4 canadas | 30 réis |
| | | | | | | 2 canadas e meia | 20 réis |
| | | | | | | canada e meia | 10 réis |
| | | alguidar | | de cozinha | | | 60 réis |
| | | | | | | menor | 30 réis |
| | | | | | | pelos outros à proporção | |
| | | tigela | | | | grande | 10 réis |
| | | | | | | menor | 5 réis |
| | | frigideira | de quatro asas | | | grande | 60 réis |
| | | | | | | mediana | 30 réis |
| | | | | | | de outra grandeza à proporção | |
| | | talha | almagrada e brunida, com tampa | | canada | 4 canadas | 60 réis |
| | | | | | | por outras medidas à proporção daquelas | |
| | | vasilhinha | de duas asas, com tampa, almagrada | | | | 10 réis |

| Local, ano | Tipo de loiça | Designação | Características | Função | Medida | Tamanho | Preço | | |
|------------------------|---------------------------|----------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|----------|
| | | gorgoleta | comum, almagrada | | | | 10 réis | | |
| | | barrilinho | | | canada | canada e meia | 10 réis | | |
| | | | | | | por outros à proporção | | | |
| | | prato | almagrado, brunido | | | grande | 20 réis | | |
| | | | | | | por outros à proporção | | | |
| | | pucarinha | de asa | | | | 20 réis | | |
| | | caldeirãozinho | de asa | | | | 20 réis | | |
| | | vaso de águas | | | | grande | 60 réis | | |
| por outros à proporção | | | | | | | | | |
| Lisboa, 1797 | Loiça fosca e vidrada (?) | | | | | | | | |
| | | alguidar | | | | maior | 30 réis | | |
| | | | | | | pequeno | 20 réis | | |
| | | | | | | mais pequeno | 15 réis | | |
| | | quarta | | | almude | almude | 35 réis | | |
| | | pote | | de serviço de lagar | | | 35 réis | | |
| | | pote de Alfama | de duas asas | | | | 35 réis | | |
| | | quarta | | | almude | 1 ½ almude | 40 réis | | |
| | | | | | | 2 almudes | 50 réis | | |
| | | | | | canada | 6 canadas | 15 réis | | |
| | | talha | aparada, muito boa | | | grande | 80 réis | | |
| | | | | | | mais pequena | 30 réis | | |
| | | infusa | | | | maior | 15 réis | | |
| | | barril | | | almude | 1 almude | 40 réis | | |
| | | | | | | 1 ½ almude | 50 réis | | |
| | | | | | canada | 6 canadas | 50 réis | | |
| | | | | | | 2 canadas | 10 réis | | |
| | | alcatruz | | para nora | | | 6 réis | | |
| | | asado | | | almude | 2 almudes | 80 réis | | |
| | | panela | | | canada | 4 canadas | 15 réis | | |
| | | | | | | pequena | 11 réis | | |
| | | | | | | 1 ½ canada | 6 réis | | |
| | | | | para cozer dois arrátéis de carne | | | 7 réis | | |
| | | fogareiro | de quatro asas | | | grande | 120 réis | | |
| | | | | | | | mais pequeno | 40 réis | |
| | | | | | | maior para conserva do Convento, por quanto se não usará no tempo do Regimento Velho | De Convento | maior | 140 réis |
| | | | | | | | | de duas asas | |
| | | | | | mais pequeno | 8 réis | | | |
| | | púcaro | de duas asas | | | | 3 réis | | |
| | | | de uma asa | | | | 1 ½ real | | |
| | | | | | | pequeno | 2 réis | | |
| | | | de Romão e quem os fizer com ele | | | | 4 réis | | |
| | | púcara | da maia | | canada | mais de 3 canadas | 10 réis | | |
| | | | | | | mais pequena | 6 réis | | |
| | | tigela | | de Convento, para peixe | canada | 8 canadas | 70 réis | | |
| | | | | | | 5 canadas | 40 réis | | |
| | | | | | | | mais pequena | 10 réis | |
| | | | | | | | e daí para baixo até | 2 réis | |
| | | telhador | | de assar | | grande | 7 réis | | |
| | | | | de cobrir talha | | | 5 réis | | |
| | | tigela | | de comer | | | 1 ½ real | | |
| | | testo | | de panela | | | 1 ½ real | | |
| | | | | | | mais pequeno | 1 real | | |
| | | bacio servidor | | | | | 20 réis | | |
| | | mealheiro | | | | | grande | 5 réis | |

Quadro X

Posturas, taxas e regimentos de oleiros: designação de peças por ordem alfabética (séc. XII a XVIII)

| Designação | Local, ano | Tipo de loiça | características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|--------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------------------|--------------------------|
| açucareiro | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | | canada | meia canada, canada | 3 e 6 reais |
| albarrada | Lisboa, 1572 | Loiça branca de Talavera | | de água | canada | | |
| alcarraza | Évora,1392 | Loiça fosca | | | | | |
| alcatruz | Aveiro, 1727 | Loiça | | para nora | | | 15 réis |
| alcatruz | Lisboa, 1797 | Loiça | | para nora | | | 6 réis |
| alfavins | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | de curtir peles | | | 200 reais |
| alguidar | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | de amassar pão | | | 8 soldos |
| alguidar | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | | | meão, pequeno | 4 e 2 soldos |
| alguidar | Évora,1392 | Loiça fosca | | para vender vinho | | | |
| alguidar | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | | alqueire | quatro, dois, um, meio alqueire | 50, 30,20 e 10 reais |
| alguidar | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | | de lavar carne e pescado | | | 3 reais |
| alguidar | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | | | | maior | 4 reais |
| alguidar | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | para escamar peixe | | grande, meão | 10 e 8 reais |
| alguidar | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | | | grande, pequeno | |
| alguidar | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | alqueire de pão | 2 alqueires, mais pequeno | 30 reais |
| alguidar | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | alqueire | 2, 3, 6 ou mais | 24, 50 reais e 4 vinténs |
| alguidar | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | | pequeno | 20 reais |
| alguidar | Funchal, 1587 | Loiça fosca | de Aveiro | | | | 40 reais |
| alguidar | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | de mãos | | [grande] e pequeno | 10 e 6 reais |
| alguidar | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | | alqueire | alqueire, dois alqueires | 20 e 80 reais |
| alguidar | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | | grande, pequeno | 10 e 5 réis |
| alguidar | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | | grande, meão, pequeno (abaçanico) | 25, 15 e 10 réis |
| alguidar | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | bem grosso | | | grande, mais mediano | 50 e 30 réis |
| alguidar | Aveiro, 1727 | Loiça | | de amassar | alqueire | 4 e 2 alqueires | 360 e 180 réis |
| alguidar | Aveiro, 1727 | Loiça | de pés ou de sangrar | de sangrar | | maior, pequeno | 80 e 40 réis |
| alguidar | Aveiro, 1727 | Loiça | dos que chamam chequitas | | | dos que chamam chequitas | 20 réis |
| alguidar | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | | de cozinha | | [grande] e menor | 60 e 30 réis |
| alguidar | Lisboa, 1797 | Loiça | | | | maior, pequeno, mais pequeno | 30, 20 e 15 réis |
| alguidarinho | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | para pôr talhas | | | 3 reais |
| alguidarinho | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | para debaixo do púcaro | | | 1 real |
| alguidarinho | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | de roçaduras | | | 10 reais |
| alguidarinho | Montemor, 1646 | Loiça fosca | dos pintados | | | | 20 reais |
| almofia | Lisboa, 1572 | Loiça branca de Talavera | | de boticário | alqueire | meio alqueire | |
| almofia | Lisboa, 1572 | Loiça branca de Talavera | de pé | | | grande | |
| almotolia | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | para azeite | canada | canada, meia canada | 5 e 3 reais |
| almotolia | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | | | | | |
| almotolia | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | | | grande, pequena | |
| almotolia | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | sumicha | sumicha | 2 reais |
| almotolia | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | levarão pelo preço das panelas de conserva | | sumicha | | |
| almotolia | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | canada | 1 canada, meia canada | 20 e 10 reais |
| almotolia | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | quartilho | quartilho, meia canada, canada | 5, 10 e 20 réis |
| almotolia | Guimarães, 1719 | Loiça vidrada | bem vidrada por dentro e por fora | | canada | 3 canadas, 1 canada a canada e meia | 60 e 30 réis |
| almude | Coimbra, 1145 | Loiça fosca | | | | | ½ denário |
| almude | Élvas, 1632 | Loiça fosca | de direito | | | | 40 reais |
| alqueire | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | para azeite | | | 20 reais |
| asada | Élvas, 1632 | Loiça fosca | grande que dê 4 queijos | para queijo | | grande, de 4 queijos | 170 reais |
| asado | Coimbra, 1145 | Loiça fosca | | para queijo | | | ½ denário |
| asado | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | de dois cântaros | | | | 4 soldos |
| asado | Évora,1392 | Loiça fosca | | para obreiros e bodas | | | |
| asado | Évora,1392 | Loiça fosca | | | | mais pequeno | |
| asado | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | | canada | 9 canadas | 12 reais |
| asado | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | | | | | |
| asado | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | vidrado de dentro somente | para cozer | | grande (maior), menor | 50 e 20 reais |
| asado | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | canada | 6 e 12 canadas | 80 e 160 reais |

| Designação | Local, ano | Tipo de loiça | características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|-------------------|
| asado | Elvas, 1632 | Loiça fosca | | que faça 2 queijos, que faça 1 queijos | | de 2 e de 1 queijos | 70 e 50 reais |
| asado | Elvas, 1632 | Loiça fosca | | | | mais pequeno | 35 reais |
| asado | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | | canada | 4 e 8 canadas | 7 ½ e 15 reais |
| asado | Aveiro, 1727 | Loiça | | | almude | 2 almudes | 60 réis |
| asado | Lisboa, 1797 | Loiça | | | almude | 2 almudes | 80 réis |
| assadeira | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | | | 10 réis |
| assador | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | para castanhas | | | 3 reais |
| atanor | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | bem feito e bem acabado | | | | |
| bacia da barba | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | | | 20 réis |
| bacio | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | de comer de mesa | | | 2 reais |
| bacio | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | para assar carne em forno | | | 1 ½ real |
| bacio | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | vidrados de dentro, darão pelo preço das malgas | para comer | | | 2 ½ reais |
| bacio servidor | Lisboa, 1797 | Loiça | | | | | 20 réis |
| barril | Funchal, 1587 | Loiça fosca | de barro | | canada | 2 e 4 canadas | 30 e 60 reais |
| barril | Elvas, 1632 | Loiça fosca | | | | o maior, mais pequeno, mais pequeno | 20, 12 e 6 reais |
| barril | Aveiro, 1727 | Loiça | | | canada | 6 e 3 canadas | 40 e 20 réis |
| barril | Lisboa, 1797 | Loiça | | | almude | 1 almude e 1 ½ almude | 40 e 50 réis |
| barril | Lisboa, 1797 | Loiça | | | canada | 6 e 2 canadas | 50 e 10 réis |
| barrilinho | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | | | canada | canada e meia | 10 réis |
| bilha | Aveiro, 1727 | Loiça | de barro coado | | | | 30 réis |
| bilha | Aveiro, 1727 | Loiça | de barro grosso | | | | 20 réis |
| boião | Lisboa, 1572 | Loiça branca de Talavera | | de botica | até arroba | | |
| buzina | Elvas, 1632 | Loiça fosca | direita | | | | 50 reais |
| buzina | Elvas, 1632 | Loiça fosca | de cotovelo | | | | 60 reais |
| cabaça | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | meia | meia | 4 reais |
| cabaça | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | pinta | pinta | 2 reais |
| caldeirão | Évora,1392 | Loiça fosca | com seu testo | | arrâtel | 4 arrâteis | |
| caldeirõesinho | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | de asa | | | | 20 réis |
| canada e meia canada | Elvas, 1632 | Loiça fosca | | | | | 6 reais |
| candeeiro | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | | | | 6 dinheiros |
| candeeiro | Évora,1392 | Loiça fosca | | | | | |
| candeeiro | Loulé, 1555 | Loiça fosca | de pé | | | | 6 reais |
| candeeiro | Loulé, 1555 | Loiça fosca | de pássaras [?] ou para passear [?] | | | | 40 reais |
| candeeiro | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | | | | | |
| candeeiro | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | com seu cano | | | | 10 reais |
| canjirão | Elvas, 1632 | Loiça fosca | | de lagar | | | 40 reais |
| cantarinho | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | de roçadura | | | 10 reais |
| cântaro | Coimbra, 1145 | Loiça fosca | | | | | 1 denário |
| cântaro | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | talheiro | | | | 2 soldos |
| cântaro | Évora,1392 | Loiça fosca | | | almude | almude e mais somenos | |
| cântaro | Évora,1392 | Loiça fosca | | | meia (canada) | 12 meias (16 canadas) | |
| cântaro | Lamego, 1530 | Loiça fosca | | | alqueire | 1 ½ até 2 alqueires, 1 alqueire, ½ alqueire | 8, 5 e 3 ½reais |
| cântaro | Lamego, 1530 | Loiça fosca | | | canada | 1 canada, daí para baixo segundo for | 2 e 1 reais |
| cântaro | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | | canada | 9 a 12, 6 canadas | 15 e 10 reais |
| cântaro | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | | | canada | 8 a 10, 5 a 7 canadas | 6 e 3 reais |
| cântaro | Loulé, 1555 | Loiça fosca | de duas asas, almagrado | | | grande | 14 reais |
| cântaro | Loulé, 1555 | Loiça fosca | de duas asas, não almagrado | | canada | 8 canadas | 10 reais |
| cântaro | Loulé, 1561 | Loiça fosca | de duas asas, bem cozido | | canada | 9 canadas | 12 reais |
| cântaro | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | bem feito e bem acabado | | | | |
| cântaro | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | com testo, brunido | | meia | grande, 6 e 7 meias | 18 reais |
| cântaro | Elvas, 1632 | Loiça fosca | grande, de asa, qual de quatro em carga, que leve um almude e daí para cima | | almude | almude, mais meão, mais pequeno | 25, 20 e 15 reais |
| cântaro | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | | | | 20 reais |

| Designação | Local, ano | Tipo de loiça | características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|--------------|-------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| cântaro | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | canada | 10 a 12 canadas, meio almude, 7 a 9, 4 a 5 canadas, os daí para baixo | 40, 20, 25, 10, 5 réis |
| cântaro | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | brunido | | canada | 10 a 12, 7 a 8, 6 a 7 canadas | 60, 50, 40 réis |
| colo de poço | Loulé, 1555 | Loiça fosca | bem lavrado e bem cozido | | | | 200 reais |
| colo de poço | Loulé, 1555 | Loiça fosca | chão | | | | 150 reais |
| cuscuzeiro | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | bom | | meia | meia | 18 reais |
| escudela | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | da feição de porcelana | | | | |
| ferrado | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | | | grande, mais pequeno | 100 e 60 reais |
| fogareiro | Lamego, 1530 | Loiça fosca | | | | | 8 reais |
| fogareiro | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | fórrado do mesmo barro | | | grande, meão, mais somenos | 15, 10 e 7 reais |
| fogareiro | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | | | grande, meão, mais pequeno | 18, 12 e 10 reais |
| fogareiro | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | barrado, bem acabado e forte | para taberneiro, para assar e cozer | palmo | grande e pequeno, um palmo e meio de vão | 40 e 30 reais |
| fogareiro | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | barrado, bem acabado e forte | | | de somenos, mais pequenos | 20 e 10 reais |
| fogareiro | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | | grande, meão | 80 e 40 reais |
| fogareiro | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | | | grande, mais pequeno | 80 e 50 reais |
| fogareiro | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | de sombreireiro | | | 25 reais |
| fogareiro | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | | | | 20 reais |
| fogareiro | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | | | grande, mediano | 160 e 80 réis |
| fogareiro | Lisboa, 1797 | Loiça | de quatro asas | | | grande, mais pequeno | 120 e 40 réis |
| fogareiro | Lisboa, 1797 | Loiça | maior para conserva do convento, por quanto se não usará no tempo do regimento velho | | | maior | 140 réis |
| fogareiro | Lisboa, 1797 | Loiça | de duas asas | | | [grande] e mais pequeno | 15 e 8 réis |
| frigideira | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | | | | |
| frigideira | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | | meã, grande | 10 e 20 reais |
| frigideira | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | | | 10 réis |
| frigideira | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | de quatro asas | | | grande, mediana, de outra grandeza à proporção | 60 e 30 réis |
| garrafa | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | canada | 3 a 4, 2 e 1 canadas | 10, 7 e 5 réis |
| gorgoleta | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | comum, almagrada | | | | 10 réis |
| gral | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | | | grande | 10 reais |
| infusa | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | | | de toda a sorte | |
| infusa | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | com asas | de água | | | 8 dinheiros |
| infusa | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | de água | | meã | 8 dinheiros |
| infusa | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | parada | | | | 8 dinheiros |
| infusa | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | bicada | | | | 6 dinheiros |
| infusa | Évora,1392 | Loiça fosca | | | meia | 5 até 6 meias | |
| infusa | Évora,1392 | Loiça fosca | | | canada | canada | |
| infusa | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | | | canada | 1, 2 canadas e meia canada | 1, 2 e ½ reais |
| infusa | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | com testo | | meia | 1 meia | 4 reais |
| infusa | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | pinta | pinta | 2 reais |
| infusa | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | | canada | canada | 3 reais |
| infusa | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | canada | 3 a 4, 2, 1 canadas | 10, 7 e 5 réis |
| infusa | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | canada | 2, 1 ½, 1 canadas e daí para baixo | 30, 20, 15 e 10 réis |
| infusa | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | | canada | 5, 3 a 4, 2 a 3 canadas, 1 canada a 5 quartilhos, meia canada a 3 quartilhos | 25, 20, 15, 10, 7 réis |
| infusa | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | de cântaro | | | 5 réis |
| infusa | Aveiro, 1727 | Loiça | | | | maior, daí para baixo | 10 e 6 réis |
| infusa | Lisboa, 1797 | Loiça | | | | maior | 15 réis |
| jarra | Loulé, 1555 | Porcelana (?) | branca | | | | 80 reais |
| jarra | Aveiro, 1727 | Loiça | | | canada | 2 e 1 canada | 10 e 5 réis |
| malga | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | vidrada de dentro | | | | 1 ½ reais |
| malga | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | vidrada de dentro e fora | | | | 2 ½ reais |
| malga | Guimarães, 1552 | Faiança (?) | branca | | dúzia | | 36 reais |
| malga | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | que chamam vermelha | | | grande | |
| malga | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | vidrada por dentro e por fora, da feição de porcelanas, delgada da borda | | | o par | 5 reais |

| Designação | Local, ano | Tipo de loiça | características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|--------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| malga | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | das outras maiores, repolgadas pelas bordas | | | maior, o par | 8 reais |
| malga | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | de beber | quartilho | meio quartilho | 3 réis |
| mealheiro | Aveiro, 1727 | Loiça | | | | grande, mais pequeno | 4 e 1 ½ réis |
| mealheiro | Lisboa, 1797 | Loiça | | | | grande | 5 réis |
| meio asado | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | | | | 6 reais |
| meio cântaro | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | | | | 5 reais |
| panela | Coimbra, 1145 | Loiça fosca | | | | | 1 denário |
| panela | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | | | meã | 20 dinheiros |
| panela | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | cairreba | | | | 8 dinheiros |
| panela | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | | | | 6 dinheiros |
| panela | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | pabyeya | | | | 4 dinheiros |
| panela | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | papezinhais | | | | 2 dinheiros |
| panela | Évora,1392 | Loiça fosca | | de leite | canada (meia) | 5 canadas (três meias) | |
| panela | Évora,1392 | Loiça fosca | | para obreiros e bodas | | meã | |
| panela | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | | canada | canada | 5 reais |
| panela | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | | de cozinha | canada | 2, 3, 4, 5 canadas | 2 ½, 3, 5 e 6 reais |
| panela | Loulé, 1555 | Loiça fosca | que se chama de quarta | | | | 1 real |
| panela | Loulé, 1555 | Loiça fosca | de duas asas | | arrâtel | ½ arrâtel | 2 reais |
| panela | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | | | | | |
| panela | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | | arroba | meia arroba, mais pequena, de toda a sorte | |
| panela | Lisboa, 1572 | Loiça branca de Talavera | | de botica | até arroba | | |
| panela | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | sumicha | sumicha | 1 real |
| panela | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | meia | e daí soldo a livra até 1 meia que dará | 4 reais |
| panela | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | sumicha | 6 sumichas | 6 reais |
| panela | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | | | e daí para cima soldo a livra sendo maiores ou menores | |
| panela | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | vidrada de dentro e de fora não | | sumicha | sumicha | 6 reais |
| panela | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | vidrada de dentro e de fora não | | sumicha | soldo a livra maiores e menores | |
| panela | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | canada | 1, 2, 4 canada | 10, 20 e 40 reais |
| panela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | | canada | 4 canadas | 12 reais |
| panela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | | canada | 3 canadas | 7 reais |
| panela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | | | mais pequena | 5 reais |
| panela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | | canada | canada | 4 reais |
| panela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | | | outra mais pequena | 2 reais |
| panela | Montemor, 1646 | Loiça fosca | de duas asas | de roçadura | | | 3 reais |
| panela | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | | canada | meia canada, 1, 2, 3, 6 canadas | 2, 3.4. 6. 12 reais |
| panela | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | almude, canada | de almude até 10, 7 a 9 canadas, meio almude, 4 a 5, 2 a 3 canadas | 30, 25 e 20, 10 e 5 réis |
| panela | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | | canada, quartilho | 5 a 6, 3 a 4, 2 a 3 canadas, canada a 5 quartilhos | 30, 20, 15, 10 réis |
| panela | Aveiro, 1727 | Loiça | | | canada | 4 canadas | 20 réis |
| panela | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | | | canada | 4, 2, canada e meia | 30, 20, 10 réis |
| panela | Lisboa, 1797 | Loiça | | | canada | 4 canadas, pequena, 1 ½ canada | 15, 11 e 6 réis |
| panela | Lisboa, 1797 | Loiça | | para cozer dois arrâteis de carne | | | 7 réis |
| panelinha | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | | | 5 reais |
| panelinha | Aveiro, 1727 | Loiça | | | covado | covado e meio | 10 réis |
| panelinha | Aveiro, 1727 | Loiça | | para cozer dois arrâteis de carne | | | 6 réis |
| panelinha | Aveiro, 1727 | Loiça vidrada | vidrada | | | | 20 réis |
| perfumador | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | bem feito, de dois cumes de coruchêus | | | | 15 reais |
| perfumador | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | | | | os outros | 10 reais |
| pilão | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | para azeite | | | 100 reais |

| Designação | Local, ano | Tipo de loiça | características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------|
| pingadeira | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | | ordinária, grande | 10 e 20 réis |
| porrão | Guimarães, 1719 | Loiça vidrada | bem vidrado por dentro e por fora | | canada | 3 canadas, 1 canada a canada e meia, meia canada a 3 quartilhos | 60, 30, 25 réis |
| pote | Évora,1392 | Loiça fosca | | | almude | grande ou pequeno segundo o que levar por cada almude | |
| pote | Loulé, 1555 | Loiça fosca | não pesgado | | almude | 15, 10 almudes | 350 reais |
| pote | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | bem feito e bem acabado | para ter água | almude | meio almude | |
| pote | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | sendo bem grosso e bem cintado | para azeite | alqueire | por cada alqueire que levar | 18 reais |
| pote | Elvas, 1632 | Loiça fosca | grande, aparado, com seu testo, que leve mais de almude até 15 canadas | | canada | 15 canadas | 45 reais |
| pote | Elvas, 1632 | Loiça fosca | que leve um almude pouco mais ou menos, com seu testo | | almude | almude | 40 reais |
| pote | Elvas, 1632 | Loiça fosca | aparado, com seu testo | | | mais pequeno | 33 reais |
| pote | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | de água | | | 20 reais |
| pote | Aveiro, 1727 | Loiça | | para serviço de lagar | almude | almude | 50 réis |
| pote | Aveiro, 1727 | Loiça | de duas asas, pintado, com tampa | | | | 50 réis |
| pote | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | | | canada | 4, 2 canadas e canada e meia | 30, 20, 10 réis |
| pote | Lisboa, 1797 | Loiça | | de serviço de lagar | | | 35 réis |
| pote de Alfama | Lisboa, 1797 | Loiça | de duas asas | | | | 35 réis |
| prato | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | | | de toda a sorte | |
| prato | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | | grande, ordinário, pequeno | 10, 4, 3 réis |
| prato | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | almagrado, brunido | | | grande | 20 réis |
| prato de cântaro | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | | | | 5 réis |
| prato galinheiro | Lisboa, 1572 | Loiça branca de Talavera | grande, a que se chamam galinheiro | | | grande | |
| privado | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | com testo, bem cozido e forte | | palmo | dois palmos em alto, sendo mais pequeno | 15 e 12 reais |
| privado | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | com testo, bem cozido e forte | para meninos e crianças pequenas | | para meninos e crianças pequenas | 8 reais |
| privado | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | com seu testo de cobrir, sendo bem acabado e forte | | palmo | dois palmos em alto e por maior que seja, mais pequeno | 50 e 40 reais |
| púcara | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | | | | 6 dinheiros |
| púcara | Évora,1392 | Loiça fosca | | | arrâtel | 3 arrâteis | |
| púcara | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | | | pequena | ½ real |
| púcara | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | | | meia / pinta | por cada sumicha | 2 reais |
| púcara | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | | canada, quartilho | meia canada a 3 quartilhos | 7 réis |
| púcara | Lisboa, 1797 | Loiça | da maia | | canada | mais de 3 canadas, mais pequena | 10 e 6 réis |
| pucarinha | Évora,1392 | Loiça fosca | | | | pequena | |
| pucarinha | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | | quartilho | pequena, de quartilho | 1 ½ real |
| pucarinha | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | de asa | | | | 20 réis |
| pucarinho | Évora,1392 | Loiça fosca | pequeno para moços pequenos | | | pequeno | |
| púcaro | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | | | | 4 dinheiros |
| púcaro | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | para o vinho | | | 3 dinheiros |
| púcaro | Évora,1392 | Loiça fosca | | de água | | | |
| púcaro | Lamego, 1530 | Loiça fosca | | | alqueire | 1 alqueire, ½ alqueire | 5 e 3 ½ reais |
| púcaro | Lamego, 1530 | Loiça fosca | | | canada | 1 canada, daí para baixo segundo for | 2 e 1 reais |
| púcaro | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | para beber | quartilho | quartilho, meio quartilho | 2 e 1 reais |
| púcaro | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | vermelho | | | | ½ real |
| púcaro | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | preto de duas asas | para beber | | | 1 ½ real |
| púcaro | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | preto de uma asa | | | | 1 real |
| púcaro | Loulé, 1555 | Loiça fosca | de uma asa, almagrado | para beber | | | 1 real |
| púcaro | Loulé, 1555 | Loiça fosca | de uma asa, não almagrado | | | | ½ real |
| púcaro | Loulé, 1555 | Loiça fosca | almagrado | | canada | ½, 1, 1 ½ canada | 2, 5 e 6 reais |
| púcaro | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | | | | | |
| púcaro | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | de pé, com seu alguidar e cobertura de coruchéu | para beber | | | 3 reais |
| púcaro | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | chão | para beber | | grande, dos mais pequenos | 1 real e ½ real |

| Designação | Local, ano | Tipo de loiça | características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|-----------------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| púcaro | Funchal, 1587 | Loiça fosca | de uma asa | | | pequeno | 3 reais |
| púcaro | Funchal, 1587 | Loiça fosca | de duas asas | | canada | 1 canada | 20 reais |
| púcaro | Elvas, 1632 | Loiça fosca | | | quartilho | | 1 ½ real |
| púcaro | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | de tirar água dos potes | | | 1 ½ real |
| púcaro | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | | daí para baixo | 3 réis |
| púcaro | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | de beber | | | 1 ½ real |
| púcaro | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | de beber | | | 3 réis |
| púcaro | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | | quartilho | meio quartilho | 3 réis |
| púcaro | Aveiro, 1727 | Loiça | de duas asas | | | | 6 réis |
| púcaro | Aveiro, 1727 | Loiça | comum | | | | 3 réis |
| púcaro | Lisboa, 1797 | Loiça | de duas asas | | | | 3 réis |
| púcaro | Lisboa, 1797 | Loiça | de uma asa | | | | 1 ½ real |
| púcaro | Lisboa, 1797 | Loiça | de uma asa | | | pequeno | 2 réis |
| púcaro | Lisboa, 1797 | Loiça | de romão e quem os fizer com ele | | | | 4 réis |
| quarta | Coimbra, 1145 | Loiça fosca | | | | | 1 denário |
| quarta | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | | | | 5 reais |
| quarta | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | com testo | | almude | meio almude | 10 reais |
| quarta | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | almude | 1 almude | 40 reais |
| quarta | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | canada | 6, 3 a 4 canadas | 30 e 20 reais |
| quarta | Elvas, 1632 | Loiça fosca | de asa | | | maior, mais pequena | 12 e 6 reais |
| quarta | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | | canada | 6 canadas | 10 reais |
| quarta | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | de beber | | | 10 réis |
| quarta | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | de beber | | | 20 réis |
| quarta | Aveiro, 1727 | Loiça | | | canada | 6 canadas | 25 réis |
| quarta | Lisboa, 1797 | Loiça | | | almude | 1, 1 ½, 2 almudes | 35, 40 e 50 réis |
| quarta | Lisboa, 1797 | Loiça | | | canada | 6 canadas | 15 réis |
| quartão | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | bem feito e bem acabado | | | | |
| quartilho e meio quartilho | Elvas, 1632 | Loiça fosca | | | | | 4 reais |
| redoma | Lisboa, 1572 | Loiça branca de Talavera | | de botica | até arroba | | |
| salseira | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | | para mostarda | | | 2 reais |
| sertã | Évora,1392 | Loiça fosca | | para frigr | | | |
| servidor | Lamego, 1530 | Loiça fosca | | | | | 8 reais |
| servidor | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | vidrado de dentro | | | | 20 reais |
| servidor | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | vidrado de dentro e fora | | | | 30 reais |
| servidor | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | | | | | 6 reais |
| servidor | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | | | | |
| servidor | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | | | grande, pequeno | 40 e 20 reais |
| servidor | Elvas, 1632 | Loiça fosca | | | | grande, pequeno | 30 e 25 reais |
| servidor | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | | grande, pequeno | 30 e 10 réis |
| servidor | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | grosso | | | grande, mais mediano | 60 e 40 réis |
| servidor | Aveiro, 1727 | Loiça | | | | | 45 réis |
| tacho | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | | | | |
| talha | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | duma carga | | | | 40 soldos |
| talha | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | | | 3, 2 cântaros | 10 e 7 soldos |
| talha | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | | almude | almude | 40 reais |
| talha | Loulé, 1555 | Loiça fosca | estotada com seu testo | | | grande, mais pequena | 15 e 10 reais |
| talha | Loulé, 1561 | Loiça fosca | escotada, com seu testo, boa | | canada | grande (7 canadas), pequena (5 canadas) | 18 e 12 reais |
| talha | Lisboa, 1572 | Loiça fosca | que serão iguais da grossura do barro e tenham bons fundos e cheios | de água | | | |
| talha | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | com testo | | | grande | 20 reais |
| talha | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | bem feita e forte | para lagar de azeite | alqueire | por maior que seja, 18 a 20 alqueires; sendo mais pequena, soldo a libra | 800 e 240 reais |
| talha | Guimarães, 1719 | Loiça vidrada | bem vidrada, que não mareie | | almude | almude, meio almude | 240 e 120 réis |
| talha | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | almagrada e brunida, com tampa | | canada | 4 canadas | 60 réis |
| talha | Lisboa, 1797 | Loiça | aparada, muito boa | | | grande, mais pequena | 80 e 30 réis |
| talhador | Aveiro, 1727 | Loiça | | para loiças de serviço | | grande | 10 réis |
| talhador | Aveiro, 1727 | Loiça | | para cobrir talhas | | | 5 réis |

| Designação | Local, ano | Tipo de loiça | características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|------------|-------------------------|---------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-----------|--------------------------------------------------|-----------------------|
| telhador | Lisboa, 1797 | Loiça | | de assar | | grande | 7 réis |
| telhador | Lisboa, 1797 | Loiça | | de cobrir talha | | | 5 réis |
| testo | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | para panela | | | 6 dinheiros |
| testo | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | para cobrir púcaro | | | ½real |
| testo | Élvas, 1632 | Loiça fosca | de panelas | | | grande, pequeno | 1 ½ e 1 real |
| testo | Élvas, 1632 | Loiça fosca | de potes aparados | | | | 3 reais |
| testo | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | | | 1 ½ real |
| testo | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | para panela | | grande, meão, miúdo | 5, 4 e 3 réis |
| testo | Aveiro, 1727 | Loiça | | de panela | | | 1 ½ real |
| testo | Aveiro, 1727 | Loiça | | de panela | | sendo pequeno | 1real |
| testo | Lisboa, 1797 | Loiça | | de panela | | [grande], mais pequeno | 1 ½ e 1 real |
| tigela | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | de monte | | | 8 dinheiros |
| tigela | Évora,1375-1395 | Loiça fosca | | de forno | | maior, pequena | 1 soldo e 6 dinheiros |
| tigela | Évora,1392 | Loiça fosca | furada (ou parada?) | | | grande, mais pequena | |
| tigela | Lamego, 1530 | Loiça fosca | | | | | 5 ceitis |
| tigela | Guimarães, 1552 | Loiça vidrada | | de fogo | | [grande], meã | 6 e 4 reais |
| tigela | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | | para comer | | maior | 4 ceitis |
| tigela | Guimarães, 1552 | Loiça fosca | de duas asas | para fogo | | grande, sendo mais pequena | 2 ½ e 1 ½ reais |
| tigel | Lisboa, 1572 | Loiça vidrada verde | | de fogo | | | |
| tigela | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | de barro bem cozido, forte e grosso | de fogo | meia | meia | 5 reais |
| tigela | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | de barro bem cozido, forte e grosso | de fogo | pinta | pinta | 3 reais |
| tigela | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | para gente | | | 1 real |
| tigela | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | para comer companhia de gente | | maior | 1 ½ real |
| tigela | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | para salgar carne | pinta | 3 pintas | 4 reais |
| tigela | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | com seu cabo | | palmo | palmo e meio de vão | 9 reais |
| tigela | Coimbra, 1573 | Loiça vidrada | | para cozer lampreia | sumicha | por cada sumicha | 3 reais |
| tigela | Funchal, 1587 | Loiça fosca | de fogo | | canada | 3, 2 canadas, mais pequena | 40, 20 e 10 reais |
| tigela | Funchal, 1587 | Loiça fosca | de fogo, de quatro orelhas | | | grande, pequena | 80 e 5 reais |
| tigela | Funchal, 1587 | Loiça fosca | | de comer | | | 3 reais |
| tigela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | de comer | | | 3 reais |
| tigela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | de comer leite | | maior | 4 reais |
| tigela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | de fogo | canada | 1 ½ canada | 10 reais |
| tigela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | de fogo | canada | canada, mais pequena | 8 e 6 reais |
| tigela | Élvas, 1632 | Loiça fosca | | de lavar tigelas | | grande, mais pequena | 20 e 10 reais |
| tigela | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | de comer | | | 1 real |
| tigela | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | de fogo | | pequena | 2 reais |
| tigela | Montemor, 1646 | Loiça fosca | | de fogo | canada | canada, duas canadas | 4 e 6 reais |
| tigela | Barcelos, 1718 | Loiça fosca | | | | | 2 réis |
| tigela | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | | | | 4 réis |
| tigela | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | de beber | | | 3 réis |
| tigela | Barcelos, 1718 | Loiça vidrada | | de fogo | canada | 2 canadas para cima, meã, pequena | 20, 10 e 5 réis |
| tigela | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | | | grande | 8 réis |
| tigela | Guimarães, 1719 | Loiça fosca | | | | ordinária | 5 réis |
| tigela | Aveiro, 1727 | Loiça | que chamam da costa | de comerem os trabalhadores | | | 4 réis |
| tigela | Aveiro, 1727 | Loiça | | | quartilho | quartilho, meio quartilho | 3 e 1 ½ réis |
| tigela | Aveiro, 1727 | Loiça | | para fogo | canada | 8, 5 canadas, mais pequena, outras mais pequenas | 40, 30, 25, 10 réis |
| tigela | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | | | | grande, menor | 10 e 5 réis |
| tigela | Lisboa, 1797 | Loiça | | de convento, para peixe | canada | 8 canadas | 70 réis |
| tigela | Lisboa, 1797 | Loiça | | | canada | 5 canadas, mais pequena, e daí para baixo | 40, 10 e 2 réis |
| tigela | Lisboa, 1797 | Loiça | | de comer | | | 1 ½ real |
| tigelinha | Loulé, 1555 | Loiça fosca | | | | pequena, maior | ½ e 1real |
| tigelinha | Loulé, 1555 | Loiça fosca | de duas orelhas | | | | ½ real |
| tigelinha | Aveiro, 1727 | Loiça | de barro coado | | | pequenas, o cento a | 120 réis |
| tigelinha | Aveiro, 1727 | Loiça | de barro grosso | | | pequenas, o cento a | 120 réis |
| trincho | Lamego, 1530 | Loiça fosca | | | | | 5 ceitis |
| varas | Aveiro, 1727 | Loiça | para craveiras da olaria, bem feitas | | | grandes | 100 réis |

| Designação | Local, ano | Tipo de loiça | características | Função | Medida | Tamanho | Preço |
|---------------|-------------------------|---------------|-------------------------------------------------------|-----------------|--------|---------------|---------|
| varas | Aveiro, 1727 | Loiça | para craveiras da olaria, bem feitas, que vêm de Ovar | | | mais pequenas | 50 réis |
| vasilhinha | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | de duas asas, com tampa, almagrada | | | | 10 réis |
| vaso de águas | Angra do Heroísmo, 1788 | Loiça | | | | grande | 60 réis |
| vieira | Coimbra, 1573 | Loiça fosca | | para candeeiros | | | ½real |

NOTA: As designações das peças foram uniformizadas. Tendo-se, por exemplo, substituído: “*arredoma*”, por redoma; “*cantarus*”, por cântaro; “*almotoria*”, por almotolia; “*enfusa*”, por infusa, “*málega*”, por malga. Também se substituiu “*burnido*” por brunido, “*Talaveira*” por “Talavera”.

Quadro XI

As peças e suas funções (séc. XII a XVIII)

| FUNÇÃO | DESIGNAÇÃO | MEDIDAS DE CAPACIDADE OU TAMANHO |
|------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conservação e armazenamento de alimentos | açucareiro | canada |
| | asada, asado | de 4 queijos, de 2 queijos, grande, mais pequeno, canada, almude |
| | atanor | |
| | panela | arrátel, arroba, canada, covado, sumicha |
| | porrão | canada, quartilho |
| Preparação de alimentos | pote | alqueire (para azeite), almude (lagar), canada, mais pequeno |
| | talha | almude, alqueire (azeite), Canada, grande, mais pequena |
| | alguidar | alqueire, alqueire de pão, grande, pequeno, meão, mais pequeno, mais mediano |
| | gral | |
| | tigela | canada, meia, pinta, quartilho, sumicha, palmo, maior, grande, meã, pequena, ordinária, menor |
| Cozedura de alimentos | asado | canada, almude, grande, maior, menor |
| | caldeirão | arrátel |
| | cuscuzeiro | meia |
| | panela | arrátel, arroba, canada, covado, sumicha |
| | púcara | arrátel, canada, meia, pinta, quartilho |
| | púcaro | alqueire, canada, quartilho |
| | tacho | |
| Assar alimentos | tigela de fogo | canada, meia, pinta, quartilho, sumicha, palmo, maior, grande, meã, pequena, ordinária, menor |
| | assadeira ou assador de castanhas | |
| | bacio | de somenos, mais pequenos |
| | pingadeira | grande, ordinária |
| | talhador (=telhador) | |
| Frigr alimentos | frigideira | grande, mediana |
| | sertã | |

| FUNÇÃO | DESIGNAÇÃO | MEDIDAS DE CAPACIDADE OU TAMANHO |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Serviço de alimentos (sólidos ou liquefeitos) | almofia bacio prato salseira talhador (=telhador) | grande de somenos, mais pequenos grande, ordinário, pequeno |
| Ingestão de alimentos (sólidos ou liquefeitos) | bacio escudela malga prato tigela trincho | maior, grande, quartilho grande, ordinário, pequeno canada, meia, pinta, quartilho, sumicha, palmo, maior, grande, meã, pequena, ordinária, menor |
| Cobertura de recipientes | testo telhador | grande, meão, pequeno, miúdo |
| Conservação e armazenamento (líquidos) | almude atanor barril cântaro pote quarta talha | almude, canada canada, meia, almude alqueire (para azeite), almude (lagar), canada almude, canada, almude, aqueire (azeite), grande |
| Serviço e transporte (líquidos) | albarrada alcarraza almotolia (=almofia, almotoria) bilha barril cabaça cântaro infusa garrafa gorgoleta jarra púcaro quarta | canada canada, sumicha, quartilho, grande, pequena canada, almude meia, pinta canada, meia, almude meia, canada, pinta, maior, grande canada canada quartilho, canada, grande, pequeno almude, canada |
| Ingestão de líquidos | bilha barril púcaro quarta de beber | canada, almude |

| FUNÇÃO | DESIGNAÇÃO | MEDIDAS DE CAPACIDADE OU TAMANHO |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Contentor de fogo | fogareiro | Palmo, grande, meão, pequeno, mais somenos, |
| Cuidados de higiene corporal | alguidar bacia de barba bacio servidor, privado, servidor, vaso de águas | grande, pequeno palmo (privado), grande, pequeno, mais mediano |
| Aforro de pequenas economias | Mealheiro | |
| Iluminação | candeeiro vieira | |
| Serviço de lagar | canjirão de lagar cântaro de dorna pilão para azeite pote para serviço de lagar talha para lagar de azeite | canada alqueire |
| Ordenha | ferrado | grande, mais pequeno |
| Botica | almofia de boticário boião panela redoma | alqueire |
| Medidas para sólidos e líquidos | meio almude meio alqueire canada meia-canada quartilho meio quartilho | |
| Outros | alcatruz para nora alfavins de curtir peles buzina colo de poço perfumador varas para craveiras da olaria vasilhinha de duas asas | direita, de cotovelo |

Quadro XII

Vocabulário de peças cerâmicas (séc. XIX-XX)

Este vocabulário foi criado com base na lista de vocábulos recolhidos nas obras de: Ramalho Ortigão – Q Culto da arte em Portugal (ORTIGÃO, 19__ [1896]. 147-148); Carolina Michaelis de Vasconcelos – Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal (VASCONCELOS, 1957 [1921]: nota 221, 83-84) e Santos Júnior – Oleiros e olaria (SANTOS JÚNIOR, 1940: 224-225).

Desta lista retirámos os termos referentes a telheiras: adobe (VASCONCELOS, 1957 [1921]), lambaz (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940), telhão (VASCONCELOS, 1957 [1921]) e tijolo (VASCONCELOS, 1957 [1921]).

A

Acetre (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Albarrada (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Albertinho (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alberto (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alcadafe (ORTIGÃO, 19__ [1896])

Alcadefe (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alcarraza (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alcatruz (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alcorça (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alguidar (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alguidar coador (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alguidar torto para forno (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alguidarinho (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Aljofaina (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Almarraxa (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Almofia (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921])

Almofio (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Almotolia (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Almude (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Alquara (ORTIGÃO, 19__ [1896])

Ancoreta (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Artesa (vulgarmente de pau) (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Asado (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Assadeira (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Assador (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Asseio ou Azeitoneira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Assobio (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Atanor (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Azeitoneira ou Asseio (SANTOS JÚNIOR, 1940)

B

Bacia (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Bacio (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Balaio (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Baldosa (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Balharim (VASCONCELOS, 1957 [1921])

Banco (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Barnagal ou Bernagal (VASCONCELOS, 1957 [1921])

Barrancha (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Barranha (VASCONCELOS, 1957 [1921])

Barranhão (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Barrica (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Barril (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Batega (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Bateia (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921])

Beião (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Bernagal ou Barnagal (VASCONCELOS, 1957 [1921])

Bicheiro (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Bilha (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Boião (ORTIGÃO, 19__ [1896])
Boião de asas (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Borracha (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Borretão (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Borreto (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Borrifador (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Botão (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Botija (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Brajeiro (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Braseiro (VASCONCELOS, 1957 [1921])

C

Cabaça (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Cabaço ou **Manigrepe** (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caço (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caçoila (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caçoilo de rabo (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caçola de asas (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caçola de canudo ou de rabo (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caçola de molho (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caçola de pernas (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caçola de rabo ou de canudo (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caçoleta (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caldeira (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caldeirão (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)
Caldeirinha (ORTIGÃO, 19__ [1896])
Caminoto (SANTOS JÚNIOR, 1940)
Campainha (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Canão (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Candeeiro (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Candeia (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Caneca (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Caneco (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Canjirão (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cântara (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cantarecha (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cantarinha (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cantarinho (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cântaro (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cântaro talheiro (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cantil (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Castiçal (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Chapouto (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Chocolateira (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Coador (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cobridor (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cocho (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Coimbra (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Confeiteira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Copa (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Copeta (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Copo (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Corneta (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Covilhete (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cucha (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cucharrinho (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Cucharro (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

D

Defumador (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

E

Escoador (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Escorredor (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Escudela (ORTIGÃO, 19__ [1896])

Escumadeira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

F

Ferrado (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Flauta (VASCONCELOS, 1957 [1921], SANTOS JÚNIOR, 1940)

Floreira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Fogareiro (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Frigideira (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Funil (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

G

Galheta (ORTIGÃO, 19__ [1896])

Gamela (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Gamelinha (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Gomil (ORTIGÃO, 19__ [1896])

Gral (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

I

Infusa (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Infusinha (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

J

Jarra (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Jarrinha (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Jarrinho (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Jarro (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

L

Ladeira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Lamparina (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Lisboa (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Lucerna (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

M

Malga (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Manigrepe ou **Cabaço** (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Masseira (VASCONCELOS, 1957 [1921])

Masseirão (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Mealheiro (VASCONCELOS, 1957 [1921], SANTOS JÚNIOR, 1940)

Meia (ORTIGÃO, 19__ [1896])

Migalheiro ou **Mealheiro** (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Morim, **Morina** ou **Moringue** (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Morina, **Morim** ou **Moringue** (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Moringue (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921], SANTOS JÚNIOR, 1940)

O

Ola (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

P

Palangana ou **Pelangana** (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pandeiro (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Panela (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Panela barreleira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Panela de Cigana (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Parra (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Patelo (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pátera (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Paterna (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pelangana ou **Palangana** (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pia (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Picheira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Picheiro (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pichel (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Picho (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pichorra (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pichorro (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pífaró (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pingadeira (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pinta (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Poço (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Porrão (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pote (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pratel (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pratinho (VASCONCELOS, 1957 [1921])

Prato (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Prato de ganharia (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Prato teigo (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Púcara (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pucarinha (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Pucarinho (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Púcaro (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Q

Quarta (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Quartilho (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Quartinha (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Quarto (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Quartola (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

R

Rabeto (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Rouxinol (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

S

Salgadeira (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Sangradeira (ORTIGÃO, 19__ [1896])

Sartã (VASCONCELOS, 1957 [1921], SANTOS JÚNIOR, 1940)

Sertã (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Servidor (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Sopeira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Sumicha (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

T

Taberneira, Teborneira, Tiborneira (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Taça (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Taceira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tacho (ORTIGÃO, 19__ [1896]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Taleiga (ORTIGÃO, 19__ [1896])

Talha (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tamboladeira (ORTIGÃO, 19__ [1896])

Tanor, Tenor, Tinor (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tarefa (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tarro (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Teborneira Taberneira, Tiborneira (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Teigo (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tenor, Tanor, Tinor (ORTIGÃO, 19__ [1896], VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tento (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Terrina (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Testo (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tiborneira, Taberneira, Teborneira, (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tigela (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tigela de fogo (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tigela de rabo (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tigela de roupeiro (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tigelão (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tina (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tino (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Tinor, Tanor, Tenor (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Torradeira (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Torteira para assados (SANTOS JÚNIOR, 1940)

V

Vasado (VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Vaso para flores (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Vieira (ORTIGÃO, 19__ [1896]; VASCONCELOS, 1957 [1921]; SANTOS JÚNIOR, 1940)

Vinagreira (SANTOS JÚNIOR, 1940)

Quadro XIII

Designação de peças produzidas em alguns dos locais produtores de loiça preta, ordenadas por ordem alfabética (Séc. XIX-XX)

[illegible]

Quadro XIV

Designação de peças produzidas em alguns dos locais produtores de loiça preta, ordenadas pelo N.º total de referências (Séc. XIX-XX)

| | Nº de Referências | Parada | Lanheses | Nantes | Calvelhe | Telões | Mondrões | Lordelo | Gondar | Gove | Sta. Marinha | Paus | Ossela | Molelos | Monsarros | Alpedrinha | Castelejo | Aradas | Barcouço | Candosa | Poiares | Pombeiro | Ceira | Miranda | Antanol | Alfarelos | Ega | Flor da Rosa |
|--------------------------------------|-------------------|--------|----------|--------|----------|--------|----------|---------|--------|------|--------------|------|--------|---------|-----------|------------|-----------|--------|----------|---------|---------|----------|-------|---------|---------|-----------|-----|--------------|
| caçoila, caçola ou caçarola, padela | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| panela | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| testo | 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| cafeteira | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| púcaro | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| assador ou assadeira das castanhas | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| alguidar | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| tacho | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| cântaro | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| talha ou tanha | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| vaso | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| malga ou tigela | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pote | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| fogareiro ou fogão | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| frigideira | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| bule | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| chicolateira ou chocolateira | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| bilha | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| açucareiro | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| alguidar para o forno | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| assadeira para o forno ou pingadeira | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| caneca | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| canudo de toupeiras | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| leiteira | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pichorra | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| prato | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| púcara | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| terrina | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| bacio ou penico | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| bilha, caneca ou cântara de segredo | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| braseira ou fogareira | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| candeia | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| cântara | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| coadeira, coador ou pio | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| copo | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| garrafão | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| infusa | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| jarro + bacia | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| moringa | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pichel | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| púcaro, tigela ou vaso para resina | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| sertã | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| tigelão | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| vinagreira | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| assador de chouriço | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| cabaça | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| caneco | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| chávana | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| funil | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| jarra | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mealheiro | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pires | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| porrão | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pota | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pote ou panela de três pés | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| tendedeira ou tigelo | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| almofariz | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| barbeira | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| barril | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| bebedouro | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| botija | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| burreta | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| burreto | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| caldeira | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| candeeiro | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| candelabro (lustre) | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| cantil | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| castiçal | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| cesto | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| comedouro | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| forma para pudim | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| fruteira | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| galheteiro | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| garrafa | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| manteigueira | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| palmatória | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pipo | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pote de estilar | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| regador | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| regador para irrigações | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| sopeira | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| terrelo | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| tigela de iluminação | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| tinteiro | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| trempo | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL DE PEÇAS | 339 | 36 | 13 | 34 | 6 | 10 | 34 | 3 | 13 | 8 | 7 | 17 | 18 | 48 | 6 | 6 | 9 | 17 | 11 | 3 | 7 | 7 | 5 | 7 | 2 | 3 | 6 | 3 |

Quadro XV

As peças e suas funções: loiça preta (séc. XIX a XX)

| FUNÇÃO | DESIGNAÇÃO |
|------------------------------------------|-----------------------------------|
| Conservação e armazenamento de alimentos | açucareiro |
| | panela |
| | pota |
| | pote |
| | porrão |
| | talha ou tanha |
| Preparação de alimentos | alguidar |
| | almofariz |
| | coadeira ou coador |
| | tendedeira ou tigelo |
| | tigelão |
| Cozedura de alimentos | burreta |
| | burreto |
| | caçoila |
| | cafeteira |
| | caldeira |
| | chiculateira |
| | forma para pudim |
| | panela |
| | pota |
| | pote |
| | púcara |
| | púcaro |
| | tacho |
| | terrelo |
| Assar alimentos | assador ou assadeira de castanhas |
| | assador de chouriços |
| Assar alimentos (no forno) | alguidar para o forno |
| | assadeira ou pingadeira |

| FUNÇÃO | DESIGNAÇÃO |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frigir alimentos | frigideira sertã tacho |
| Serviço de alimentos (sólidos ou lliquefeitos) | caçoila fruteira manteigueira prato sopeira tacho terrina tigelão |
| Ingestão de alimentos (sólidos ou lliquefeitos) | malga prato |
| Conservação e armazenamento (líquidos) | barril cântaro garrafão pipó pote pote de estilar talha vinagreira |
| Serviço e transporte (líquidos) | bilha bilha de segredo botija bule cabaça cafeteira caneca caneco cântara cântaro chiculateira galheteiro |

| FUNÇÃO | DESIGNAÇÃO |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | garrafa garrafão infusa jarra leiteira moringa pichel pichorra regador vinagreira |
| Ingestão de líquidos | bilha cabaça caneco cantil chávena + pires copo púcaro |
| Contentor de fogo | braseira fogareiro |
| Cuidados de higiene corporal | bacio ou penico barbeira jarro + bacia regador para irrigações |
| Iluminação | candeeiro candeia candelabro (lustre) castiçal palmatória tigela de iluminação |

| FUNÇÃO | DESIGNAÇÃO |
|--------------------------------------|----------------------|
| Atividades ligadas ao mundo agrícola | bebedouro |
| | canudo de toupeiras |
| | comedouro |
| | funil |
| | púcaro para a resina |
| Outros | cesto |
| | mealheiro |
| | testo |
| | tinteiro |
| | trempe |
| | vaso |