



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 I

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

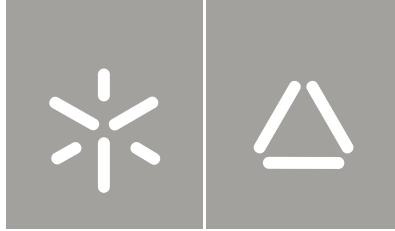
Isabel Maria Granja Fernandes



UMinho | 2012

Dezembro de 2012





**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 I**

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: \_\_\_\_\_

# Agradecimentos

Se bem que o trabalho de pesquisa seja um ato individual, o resultado de qualquer investigação fica sempre a dever-se à boa vontade e à colaboração de pessoas e entidades várias.

Em primeiro lugar cumpre-me agradecer à JNICT: Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica, que me permitiu gozar de uma bolsa de doutoramento entre 1995 e 1999 e à FCT: Fundação para a Ciência e Tecnologia que entre 2010 e 2012, pagou as minhas propinas de doutoramento na Universidade do Minho. Também pude contar com a colaboração do IMC: Instituto dos Museus e da Conservação, que me permitiu o gozo de uma licença para a realização desta tese de doutoramento, entre janeiro de 2011 e setembro de 2012. Não posso deixar de agradecer em particular, e a este propósito, ao Professor Doutor João Brigola, na altura diretor do IMC.

Um apoio sempre presente foi-me dado pelo Museu de Olaria, da Câmara Municipal de Barcelos, onde passei muitas horas estudando peças. Uma palavra de agradecimento muito especial à Dr.<sup>a</sup> Cláudia Milhazes, diretora do referido museu, minha amiga de longa data e que sempre me facultou todos os elementos de que fui precisando ao longo destes anos. Também nessa instituição tenho de agradecer à Dr.<sup>a</sup> Patrícia Moscoso, uma ajuda constante, a cujos pedidos sempre deu resposta eficaz.

O meu agradecimento estende-se ao Dr. Henriques Barreto Nunes, também meu amigo de longa data e que, desde há longos anos, e enquanto diretor da Biblioteca Pública de Braga, me foi ajudando na pesquisa bibliográfica e facilitou o acesso à informação.

E porque de amigos falo não posso esquecer o Dr. Eduardo Pires de Oliveira, técnico da Biblioteca Pública de Braga, que foi acompanhando a realização desta investigação, me emprestou livros, me facultou elementos e tem acompanhado o evoluir deste trabalho de investigação.

Na leitura de documentação de arquivo foi preciosa a colaboração da Dr.<sup>a</sup> Maria José Queirós Meireles. Esta amiga de muitos anos, com a sua paciência infinda e com a sua sabedoria, foi uma ajuda preciosa na leitura da documentação de arquivo.

Uma palavra de especial gratidão ao Cybercentro de Guimarães, na pessoa do seu diretor, Dr. Vítor Oliveira, cujos técnicos tiveram a gentileza de passar para suporte digital áudio as muitas cassetes que possuo com a gravação de entrevistas feitas aos oleiros.

Apesar da tese não ir ilustrada com fotografias, ao longo dos anos que levo de investigação pude contar com o apoio nesta área do Jorge S. Barros e do Manuel Correia, ótimos

profissionais, os quais, por amizade foram fotografando oleiros, utensílios, modos de fazer e outros aspetos do trabalho do barro que considere relevantes.

Ao Dr. Pedro Henriques Costa devo a gentileza de ter realizado os seis mapas que ilustram esta tese e que reputo da máxima importância para a compreensão do que se afirma no texto.

Ao meu orientador, Professor Doutor Viriato Eiras Capela agradeço todo o apoio concedido na indicação de bibliografia, sugestões e comentários que sempre se revelaram muito úteis para a realização desta tese. Agradeço também a paciência de me acompanhar ao longo de todos estes anos, sendo que desde o primeiro momento até à fase final, sempre pude contar com a sua preciosa e atenta ajuda. A ele, o meu bem-haja!

Por último cabe-me agradecer aos que me estão mais próximos. Começo pela Lininha, uma preciosa ajuda nas lides domésticas. A ela fico a dever a possibilidade de ao longo destes anos ter tido a casa arrumada, habitável, com a comida pronta, o que permitiu dedicar-me em pleno à investigação. Sem o seu apoio tudo teria sido muito mais difícil.

Aos meus filhos – Francisco, Henrique e Ana – agradeço a compreensão por verem a mãe sempre ocupada com papéis, passando horas ao computador, saindo para visitar oleiros, ir a bibliotecas ou arquivos. Espero que eles saibam que me iluminam a existência, mesmo nos momentos em que me encontro embrenhada na investigação ou na minha vida profissional.

Não há palavras que cheguem para agradecer ao meu marido, Fernando, o seu constante apoio, as suas palavras de incentivo, a sua compreensão pelos meus momentos de mau humor, pelas fases de stresse. Ao longo destes anos o Fernando foi um companheiro e um apoio constante na viagem que encetei pelos oleiros e olarias de loiça preta.

De facto, sem o Fernando e sem o apoio dos meus filhos, pais e sogros, nunca este trabalho teria sido o que é. Sem o suporte familiar, sem o apoio dos meus, seria difícil ter chegado até aqui.

# Título e resumo

## Título:

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

## Resumo:

O tema base deste trabalho são os oleiros e olarias de loiça preta em Portugal. No entanto, considerou-se importante contextualizar a produção de loiça preta no conjunto mais global da cerâmica em Portugal, principalmente da olaria. Recuou-se no tempo e analisou-se o ofício de oleiro entre os séculos XIII e XVIII, constatando-se que nos séculos XIX e XX se inicia a decadência desta arte, substituída que foi a loiça de barro por outras loiças.

Faz-se o levantamento dos setenta e dois locais produtores de loiça preta existentes nos séculos XIX e XX, quer através de bibliografia quer do trabalho de campo efetuado nesses locais produtores, o que originou a realização de monografias, mais ou menos extensas, consoante a quantidade e a qualidade de dados que se conseguiu reunir. Estas monografias foram fulcrais na estruturação de diversos capítulos, como, por exemplo, o Capítulo 3 sobre «O Percorso do barro nas olarias: modos de fazer».

Analisou-se a antiguidade da produção e a designação dada a estes oleiros de loiça preta, tendo-se concluído que as suas oficinas eram unidades familiares, em que toda a família colaborava.

Procurou-se conhecer quanto tempo os oleiros dedicavam à arte, qual o salário que auferiam e se o trabalho no barro era complementado com a realização de outras atividades profissionais. Examinou-se o seu grau de alfabetização e desvendaram-se fluxos migratórios profissionais.

Considerou-se relevante perceber os modos de fazer destes oleiros, dando a conhecer as diversas fases do trabalho do barro nas olarias de loiça preta em Portugal desde a extração do barro até à comercialização da loiça, passando pelo modo como trabalhavam a pasta, como levantavam as peças na roda baixa ou no torno, como decoravam a loiça e como a coziam.

E, porque as peças são feitas para serem usadas, procurou-se conhecer as vasilhas de barro feitas pelos oleiros portugueses entre os séculos XII a XVIII, comparando com as produções dos séculos XIX e XX, dando a conhecer as formas e os usos destas singelas vasilhas de loiça de barro.





# Title and abstract

## Title:

The black pottery in Portugal: Historical study, ways of making and of using

## Abstract:

The base theme of this work is the potters and the potteries of black pottery in Portugal. Nevertheless, one considered it important to contextualize the production of black pottery in the wider group of ceramics in Portugal, mainly of pottery. One went back in time and analyzed the craft of the potter between the 13th and the 18th centuries, verifying that in the 19th and 20th centuries the decadence of this craft starts, as the clay pottery was replaced by other kinds of crockery.

One selected the seventy-two places existing in the 19th and 20th centuries where black pottery was produced, both through the bibliography and through the fieldwork conducted in those production places, which brought about the elaboration of, more or less extensive, monographs, depending on the quantity and quality of data one managed to gather. These monographs were central for the structuring of several chapters, such as «Chapter 3: The course of the clay in the potteries: ways of making».

One analyzed the antiquity of the production and the designation given to these potters of black pottery, coming to the conclusion that their potteries were family units, where all the members of the family collaborated.

One sought to know the quantity of time potters dedicated to the craft, the wage they earned and whether the clay work was complemented with the performance of other professional activities. One examined their degree of literacy and disclosed professional migration flows.

One considered it relevant to understand these potters' ways of making, showing the diverse stages of the clay work in the potteries of black pottery in Portugal, from the extraction of the clay to the trading of the pottery, going through the way they worked the clay paste, the way they lifted the pieces in the low wheel or in the lathe, the way they decorated the pottery and the way they fired them.

And, since the pieces are made to be used, one sought to know the earthen vessels made by the Portuguese potters between the 17th and 18th centuries, by comparing them with the productions from the 19th and 20th centuries, thus making the shapes and usefulness of these simple earthen vessels known.



# 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
<b>3. O percurso do barro nas olarias: modos de fazer .....</b>	<b>121</b>
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 roncas 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
<b>4. A Comercialização da loiça preta .....</b>	<b>229</b>
4.1 Mercados internos e externos: algumas notas .....	231
4.2 A venda itinerante: o oleiro como vendedor da sua própria loiça e os “regatões”.....	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
<b>5. Do uso das peças: diversa utilização da loiça de barro .....</b>	<b>273</b>
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
<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>373</b>
Oleiros e olarias em Portugal, com especial incidência na loiça preta .....	373
Loiça preta: Passado com Futuro? .....	375
<b>FONTES E BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>379</b>
Fontes .....	379
Bibliografia .....	381
<b>PARTE II .....</b>	<b>411</b>
<b>ANEXO A. A produção de loiça preta local a local .....</b>	<b>413</b>
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 olárico .....	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 olárico 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
<b>ANEXO B. Posturas, Taxas e Regimentos de Oleiros (séc. XII-XVIII) .....</b>	<b>713</b>
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
<b>QUADROS .....</b>	<b>757</b>
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



# INTROITO

## O porquê

Fará, em 2013, exatamente trinta anos que me dedico ao estudo da olaria portuguesa. Não *“procurei”* a olaria portuguesa, foi ela que me *“encontrou”*.

Entre 1981 e 1983 fiz o Curso de Conservador de Museu em Lisboa, no extinto IPPC: Instituto Português do Património Cultural. O segundo ano do curso era de estágio e de realização de uma tese, e, foi em parte por causa dela que descobri a loiça preta.

Nessa época não era, como hoje é, difícil encontrar emprego, tendo eu, no decurso do ano de estágio, recebido um convite para ir trabalhar como bibliotecária na Biblioteca Municipal de Barcelos. Esse convite veio de um amigo de longa data, o Armando Malheiro da Silva, que comigo tinha frequentado o Curso de Bibliotecário-Arquivista na Universidade de Coimbra (1980-1981). Respondi ao Armando que tinha investido no Curso de Conservador e que, apesar do meu gosto pelas bibliotecas e pelo trabalho que nelas se realiza, preferia encetar a profissão de conservador de Museu. Pouco depois, um novo convite do Armando Malheiro, e este de feição aos meus desejos – trabalhar num museu, neste caso no Museu de Olaria de Barcelos, inaugurado em 1963 e ao qual se pretendia dar novo alento.

Abracei com gosto este projeto e entrei *“de alma e coração”* no Museu de Olaria. Dirigia-o o Dr. Lapa Carneiro, técnico superior no IPPC, em Lisboa, mas que regularmente vinha a Barcelos. Na altura, o Museu encontrava-se fechado, mas com as Reservas devidamente organizadas no espaço da antiga Capela da Casa dos Mendanhas, edifício onde ainda hoje funciona o Museu de Olaria.

Para mim era tudo novo. Nunca a olaria tinha suscitado a minha atenção, pois o meu percurso, enquanto estudante do curso de História da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, tinha sido mais vocacionado para o conhecimento geral da História, sem gosto por uma época específica, apesar de ter andado algum tempo interessada pela arqueologia e participado em algumas escavações arqueológicas.

Quando entrei nas Reservas do Museu senti-me – como me sinto quando os desafios são grandes –, de pequena estatura, perdida num mar de peças, perguntando-me de que modo podia agir e interagir com as coleções. No silêncio das Reservas, na profusão das cores da loiça – pretas, beges, amarelas, vermelhas, castanhas, verdes... – a minha atenção foi chamada para umas

prateleiras onde repousavam alinhadas umas quantas peças de barro de cor preta. Estranhei a cor, desconhecia como se obtinha, não sabia de onde eram provenientes aquelas peças.

Na minha vida já tinha “*convivido*” com a olaria, mas nunca com a de barro preto. Em casa dos meus avós, uma antiga casa de lavoura bem no centro do Porto, ainda havia um fogão a lenha – que a minha avó insistiu em manter aceso quase até ao fim da sua vida – no qual se faziam assados de carne e peixe, em assadeiras de barro vidrado de Barcelos. Por lá andava, também, um velho escoador de barro vermelho vidrado, também de Barcelos, e utilizado para escoar a água das batatas cozidas que se comiam pelo Natal. E, a minha ligação ao barro não passava deste fugaz e saboroso contacto com os assados que a minha avó tão bem fazia no seu velho fogão a lenha e com as batatas cozidas escorridas no escoador de barro e que comíamos num alargado círculo familiar nos Natais da minha infância.

Mas, voltemos às reservas do Museu de Olaria onde a minha atenção tinha sido desperta por um conjunto de vasilhas de loiça preta. Com curiosidade aproximei-me das peças e decidi descobrir de onde eram. Na etiqueta apensa à peça dizia «Parada de Gatim», local que de todo desconhecia. De inquirição em inquirição fiquei a saber que este local era uma freguesia do concelho de Vila Verde, em cujo centro olárico, em 1969, o Museu de Olaria tinha procedido a um trabalho de campo, tendo-se então recolhido as peças que tanto suscitaram a minha atenção. Logo ali me enamorei delas e decidi que seriam o tema da minha tese final do curso de conservador de Museu. Depois da tese concluída, e já a trabalhar em pleno no Museu de Olaria, nunca o meu interesse pela loiça preta se perdeu.

Nos anos em que trabalhei no Museu de Olaria (1983 a 1995) este manteve-se encerrado ao público dado que o edifício precisava de obras. Houve que organizar as coleções, fazer o programa para o museu, acompanhar a realização do projeto de arquitetura e esperar pela conclusão das obras. Esses foram anos felizes de aprendizagem, de muitas leituras, de estudo das peças do acervo, de preenchimento de fichas de inventário. Foram anos de recolhimento, de reflexão, virados para uma aprendizagem feita no remanso do Museu e no contacto com os oleiros.

Durante esses anos, nos meus tempos livres, e na companhia constante do meu marido, percorri o País em busca dos oleiros de loiça preta, ou, quando eles já não existiam, dos locais onde tinham laborado. Foram anos de recolha de elementos, muitos elementos; de entrevistas feitas aos oleiros; de recolha de barros e de peças de loiça preta para o Museu de Olaria; de leitura, muitas leituras, as quais fui fazendo no museu e em casa, nos tempos ditos de lazer.



Mesmo as leituras literárias que me enchiam os tempos livres foram sempre em busca de oleiros e das suas histórias. Reli ou li pela primeira vez muitos dos nossos escritores, dos clássicos aos autores do século XIX: Gil Vicente, Garcia de Resende, Rodrigues Lobo, Camilo Castelo Branco, Fialho de Almeida, Ramalho Ortigão, isto para só citar alguns. Li, por exemplo, com enorme gosto o «Frei Bertolomeu dos Mártires», de Frei Luís de Sousa, em busca de um dito, que ele nunca disse..., sobre o figurado de Barcelos. Também com prazer fui lendo literatura de viagem, de autores que estiveram em Portugal e que sobre Portugal escreveram, sempre em busca de uma referência a objetos de barro e aos usos que se lhes dava.

Enfim, a olaria e o que roda em torno dela tomou conta da minha existência e foi-se transformando em caso de estudo. Esses primeiros anos, que designo como de *“recolhimento”*, decorreram entre 1983 e 1995, e foram anos de aprendizagem, de recolha de elementos, de muitas fichas amarelas cheias de apontamentos.

De 1995 a 1999 fui bolsista de doutoramento da extinta JNICT: Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica. Esses anos, ao contrário dos anteriores, foram anos de *“exposição”*: de participação em colóquios e congressos; de organização, em colaboração com outros colegas, do catálogo e da exposição «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados»; de lançamento, em colaboração com a minha colega e amiga, Cláudia Milhazes, da «Revista Olaria». Durante este período fui também coordenadora-executiva do projeto de investigação científica financiado pela JNICT e intitulado «A produção cerâmica do Norte (séc. XII-XX). Estudo histórico, tipológico e laboratorial» (PROCEN), dirigido pelo Professor Doutor José Viriato Capela, da Universidade do Minho (1996-1999).

Entre 1995 e 1999 publiquei, principalmente em Portugal, mas também no estrangeiro, quarenta artigos, todos sobre temas relacionados com a cerâmica.

Em 1998, por motivos de índole pessoal, deixámos de residir em Barcelos, onde habitávamos desde 1987, e fomos viver para Guimarães, tendo assumido, a 28 de junho de 1999, a direção do Museu de Alberto Sampaio. A missão que encetei neste Museu, o empenho com que o fiz, o envolvimento com a comunidade, a prossecução de alguns projetos em que então me envolvi, fizeram com que tivesse relegado para segundo plano a conclusão da tese de doutoramento, apesar do insistente e compreensível pedido da JNICT/FCT para que a concluísse. No entanto, entre 2000 e 2010, apesar da dedicação ao Museu de Alberto Sampaio, continuei a investigar sobre cerâmica tendo publicado setenta e um artigos, dos quais quarenta e sete sobre cerâmica portuguesa. De facto, a cerâmica e o seu estudo têm sido uma constante na minha vida.

Entre janeiro de 2011 e setembro de 2012, estive em gozo de uma licença para conclusão da tese de doutoramento, tendo aproveitado estes dois anos para reescrever o que já tinha escrito entre 1995 e 1999 e para escrever o que ainda não tinha escrito: retirei capítulos, mudei e acrescentei outros, pois os anos que passaram entre 1999 e 2010 foram anos em que continuei a investigar e a publicar, o que obrigou a refazer capítulos, acrescentando novos dados.

A tese de doutoramento que aqui se apresenta é, pois, o resultado de trinta anos de investigação sobre cerâmica, e, neste caso específico, sobre o estudo dos oleiros de loiça preta portugueses.

### **O modo como se fez**

Sendo esta tese apresentada no ramo de História, área de conhecimento de História Contemporânea, no Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, e sendo o tema em análise os «Oleiros de loiça preta em Portugal» compulsou-se a bibliografia existente sobre o tema, a qual foi publicada principalmente no último quartel do século XIX e primeira metade do XX.

A análise das olarias e dos oleiros de loiça preta, partiu, de facto, numa fase inicial da consulta e da análise aturada, da obra de Charles Lepierre, intitulada «Estudo químico e tecnológico sobre cerâmica portuguesa moderna» (LEPIERRE, 1912 [1899]), publicado pela primeira vez em 1899, e do «Estudo sobre o estado atual da Indústria cerâmica na 2ª circunscrição dos serviços técnicos da Indústria», da autoria de Fortunato Augusto Freire Temudo, relativo à região centro, e publicado em 1905 (TEMUDO, 1905). Com base nestes dois estudos cartografou-se os locais produtores de loiça preta existentes em Portugal nos finais do século XIX e início do séc. XX. Tendo sido também com base nesse levantamento que se iniciou o trabalho de campo, realizado com a finalidade de conhecer os locais produtores de loiça preta e os oleiros que a produziam.

As fontes utilizadas foram, pois, para além da bibliografia atrás referida, as entrevistas realizadas ao longo de vários anos, quer aos oleiros de loiça preta no ativo, quer aos que já se encontravam afastados das lides da arte, quer também àqueles que habitavam nos locais onde existiam olarias e que de algum modo contactaram com os oleiros.

Partindo-se do conhecimento da realidade de vida destes oleiros e dos modos como trabalhavam o barro, desde a sua extração até à comercialização da loiça, realizaram-se

monografias sobre cada um dos setenta e dois locais de produção de loiça preta detetados em Portugal continental (Anexo A).

A abordagem foi, pois, pouco vulgar na área da História Contemporânea, mas pareceu-nos o modo necessário para o cabal conhecimento dos oleiros e dos modos de fazer de uma arte que tem vindo paulatinamente a desaparecer, mas na qual o homem e o seu trabalho, era passível de ser estudado através de entrevistas aos próprios oleiros e aos que com eles conviveram.

Foi, de facto, a realização de monografias sobre cada um dos locais produtores, mais ou menos extensas consoante a quantidade e qualidade dos dados recolhidos, a pedra basilar que possibilitou estruturar o texto da tese propriamente dita (Parte I). Estas monografias permitiram ficar a conhecer, em cada local de produção, aspetos relacionados com a antiguidade do fabrico e modos de fazer – desde a extração do barro até à comercialização da loiça, passando pela decoração aposta nas peças, tipo de fornos utilizados, peças produzidas e suas designações. Foram estes estudos monográficos sobre cada local produtor que permitiram, de facto, redigir os capítulos iniciais da tese e cartografar «Locais produtores de loiça preta» (MAPA 1); «Sítio, grupo e centro produtor» (MAPA 2); «Migração de oleiros» (MAPA 3); «Modos de preparar o barro» (MAPA 4); «Roda baixa e torno» (MAPA 5) e «Estruturas de enforamento» (MAPA 6).

Apesar de a tese ser sobre oleiros de loiça preta, quando se procurou contextualizar aspetos relacionados, por exemplo, com a complementaridade e sazonalidade da produção, com a alfabetização e instrução dos oleiros, com fluxos migratórios profissionais, com comercialização da loiça e com o uso das peças, dada a inexistência de fontes que referissem especificamente a loiça preta, houve necessidade de trazer à colação dados relativos à olaria em geral e de alargar o âmbito de abordagem à olaria portuguesa, o que nos parece ter contribuído para o enriquecimento da análise efetuada. O mesmo sucedeu quando procurámos recuar no tempo, e conhecer os oleiros e olarias anteriores aos séculos XIX e XX.

O estudo dos oleiros e olarias de loiça preta em Portugal foi feito, de facto, cruzando vários abordagens: consulta arquivística e bibliográfica, trabalho de campo nos locais produtores de loiça preta, recolha de barros para posterior análise química, cartografia de dados considerados relevantes, análise estatística, elaboração de monografias sobre cada local produtor, sendo a síntese de todas estas abordagens o que deu origem aos Capítulos 1 a 5.

Ao longo desta tese, sempre que recorremos à citação de textos retirados de documentação arquivística ou da bibliografia compulsada, atualizámos a grafia, exceto nos casos

de um ou outro documento de arquivo nos quais se manteve a grafia original, dado a atualização poder alterar o sentido do texto.

Ao longo da tese fomos incluindo mapas e tabelas que ajudam a melhor compreender a temática exposta, tendo-se também organizado diversos quadros (N.ºs I a XV), os quais, dadas as suas dimensões, só aparecem no fim.

## As fontes

Já atrás se informou que o ponto de partida para o estudo desta tese sobre «A loiça preta em Portugal: Estudo histórico, modos de fazer e de usar», foram as obras de Charles Lepierre e de Fortunato Freire Temudo, a partir das quais foi possível ficar a conhecer os locais produtores de loiça preta existentes em Portugal no final do século XIX e início do século XX.

Partiu-se de seguida para a elaboração de monografias sobre cada um dos locais produtores, tendo-se recorrido a bibliografia específica, sendo o texto «Locais de produção: análise bibliográfica» elucidativo sobre o tipo de abordagem efetuada (FERNANDES; GUIMARÃES, 1997).

Recorreu-se também à consulta de documentação arquivística, sendo, no entanto, o seu uso pontual. De facto, dada a vastidão do tema – oleiros e olarias de loiça preta em Portugal – e a inexistência de fontes arquivísticas específicas sobre o mesmo, seria morosa e talvez pouco frutífera a consulta de uma grande massa documental. Por isso, a documentação arquivística referida foi essencialmente obtida através de fontes já publicadas – Forais, Chancelarias, Cortes – sendo os dados obtidos escassos. Por exemplo, no que respeita aos forais – consultados principalmente a partir da obra de Luís Fernando de Carvalho Dias, intitulada «Forais Manuelinos do Reino de Portugal e do Algarve» – os dados extraídos com interesse para esta tese foram poucos e muito o tempo despendido na sua leitura (DIAS, 1961-1969).

No entanto, no Capítulo 5.3, o recurso à documentação arquivística teve um peso significativo e importante já que, a análise da loiça que se fazia nos séculos XII a XVIII foi realizada com recurso a posturas, taxas e regimentos de oleiros. De facto, apesar de estes terem sido maioritariamente publicados (havia apenas dois que permaneciam inéditos), compulsámos também os documentos originais. Neste capítulo, foi de extrema importância a consulta de inventários, dicionários (Séculos XVII a XX) e textos literários, os quais permitiram definir os termos, as formas e o contexto de uso das peças de barro utilizadas no período em questão.

O Inquérito Industrial de 1890 e o estudo de Fortunato Freire Temudo, intitulado «Estudo sobre o estado atual da indústria cerâmica», foram trabalhados estatisticamente tendo permitido extrair dados importantes sobre, por exemplo, a sazonalidade da produção, horário de trabalho, taxa de alfabetização, salário e outros elementos de enorme interesse para melhor conhecer os oleiros e as olarias portuguesas no final do século XIX e inícios do século XX.

## **Do que trata esta tese**

Para contextualizar os oleiros e olarias de loiça preta em Portugal nos séculos XIX e XX decidimos analisar, no Capítulo 1, os oleiros e olarias na longa duração, perceber qual o seu estatuto social, como se fazia a aprendizagem da arte e quais os regulamentos que os regiam, como eram os seus espaços de trabalho, de que modo os poderes públicos olhavam para eles e qual foi a sua época de ouro (Cap. 1.1). Perpassámos também o nosso olhar sobre a decadência destas olarias familiares, que começaram a ressentir-se com o aparecimento das primeiras fábricas de faiança (Cap. 1.2).

No Capítulo 2 entrámos propriamente na análise da loiça preta produzida em Portugal nos séculos XIX e XX, começando por conhecer os locais produtores e por cartografá-los (Cap. 2.1). Definidos os setenta e dois locais produtores existentes no final do século XIX e início do século XX, foi possível distribuí-los por três grupos distintos – «sítio», «grupo» e «centro produtor» (Cap. 2.2) – e recuar no tempo, tanto quanto a documentação nos permitiu, procurando conhecer a antiguidade de cada local produtor (Cap. 2.3). Foi também com interesse que buscámos o modo como eram designados estes fazedores de loiça (Cap. 2.4).

Mas, como eram constituídas estas unidades de produção, qual o contributo do agregado familiar? A estas perguntas e a outras relacionadas com o conspecto social dos oleiros procurámos dar resposta nos Capítulos 2.5 e 2.6.

Atevemo-nos a entrar nas suas oficinas e a ver se dedicavam todo o tempo à arte ou se o distribuíam por outras tarefas, exercendo ou não noutros mesteres (Cap. 2.7.1). Acompanhámo-los na sua labuta diária e avaliámos quantas horas dedicavam ao trabalho, procurando saber se era ou não sazonal (Cap. 2.7.2). Mas, também nos preocupámos em saber qual o salário auferido, apesar de na maior parte destas unidades familiares não haver um vencimento certo (Cap. 2.7.3).

E, qual seria o grau de alfabetização destes oleiros? Seria uma classe instruída? A esta pergunta se procura dar resposta no Capítulo 2.8.

Ao longo da investigação, fomos nos apercebendo da existência de fluxos migratórios, os quais se procuram conhecer no Capítulo 2.9, apesar de serem escassos os dados disponíveis sobre o assunto.

O Capítulo 2 termina com a apresentação de dados estatísticos, que reputamos importantes, respigados em duas obras – «O Inquérito Industrial de 1890» e o «Estudo sobre o estado atual da Indústria Cerâmica», publicado por Fortunato Freire Temudo, em 1905 (Cap. 2.10).

No Capítulo 3 entramos dentro das olarias e acompanhámos passo a passo o trabalho destes oleiros de loiça preta: fomos com eles às barreiras e vimo-los escolher, cavar e transportar o barro (Cap. 3.1). Verificámos que existiam diversos modos de trabalhar o barro, variando a técnica utilizada e constando com surpresa a “*uniformidade*” na distribuição das técnicas por áreas geográficas bem definidas (Cap. 3.2). Depois da pasta pronta, ficámos a vê-los trabalhar à roda, constatando que usavam dois tipos de roda – a roda baixa e o torno – e que a sua distribuição espacial também se distribuía por áreas geográficas bem definidas (Cap. 3.4).

Apesar de a loiça produzida por estes oleiros de loiça preta ser essencialmente destinada a suprir as necessidades da casa – armazenamento, preparação e cozedura de alimentos – e por isso sem precisão de grande decoração, verificámos que algumas das suas peças eram ornamentadas (Cap. 3.5).

Saídas da roda, as peças eram postas a secar e de seguida cozidas. Nas olarias de loiça preta estavam em uso diversos tipos de fornos, sendo sobre eles e sobre o modo como se cozia a loiça que trata o Capítulo 3.6.

Termina-se o Capítulo 3 com um glossário sobre os termos utilizados, procurando, deste modo, contribuir para um melhor conhecimento do vocabulário usado nestas olarias de loiça preta (Cap. 3.7).

No Capítulo 4, debruçámo-nos sobre a comercialização da loiça, começando por tentar conhecer, apesar de os dados existentes serem muito escassos, quais os mercados internos e externos de venda (Cap. 4.1). Fomos com os oleiros por entre montes e vales, acompanhando-os na venda itinerante, constando que a sua loiça também era vendida por regatões (Cap. 4.2). Entrámos nas lojas da cidade e das aldeias e vimos a sua loiça à venda (Cap. 4.3). Espantámo-nos com o modo como a loiça era transportada (Cap. 4.4), ficámos a conhecer quais as contribuições que estes oleiros tinham de pagar e pudemos ficar a saber quanto custavam as suas peças, no início do século XX (Cap. 4.5). Detivemo-nos na análise da área de comercialização de alguns

destes locais produtores, constatando que quanto mais importante era o local produtor – em número de olarias e em peças produzidas – mais vasta era a área de comercialização da sua loiça (Cap. 4.6).

Depois de acompanharmos os oleiros na extração do barro, de termos assistido ao modo como este era preparado, de presenciar o levantamento das peças na roda e a sua cozedura, assistimos à venda da loiça e vimo-la mudar de mãos, passando para o lado dos que a compraram e lhe deram destino. No Capítulo 5 procura dar-se a conhecer para que serviam as peças e quem as usava (Cap. 5.1), constatando-se que eram destinadas principalmente à conservação, preparação, cozedura e serviço de alimentos (Cap. 5.2).

No Capítulo 5.3, detivemo-nos na análise das designações de peças encontradas nas posturas, taxas e regimentos em uso entre os séculos XII e XVIII, explicando o vocábulo, o tipo de peça e o seu uso, tendo para o efeito recorrido a inventários, livros de cozinha, dicionários e textos literários, de modo a melhor contextualizar cada uma das sessenta e duas designações analisadas.

No Capítulo 5.4, fica a saber-se que nos séculos XIX e XX a variedade de loiça produzida é superior à encontrada nos séculos anteriores. Foi também possível, através da documentação compulsada, poder deter o nosso olhar sobre as peças feitas pelos oleiros de loiça preta e ficar a conhecer o que produziam e qual o fim a que se destinavam (Cap. 5.5).

Tivemos curiosidade em saber onde se guardavam as peças quando não estavam em uso e, sobre isso se fala no Capítulo 5.6.

Termina-se constatando que a loiça de barro – seja ela preta, vermelha ou vidrada – começa, principalmente a partir do segundo quartel do século XX, a ser destronada por outros tipos de loiça, sendo essa uma das causas da decadência das olarias e da quase extinção da arte (Cap. 5.7).

Haverá futuro para a loiça preta? Esta é uma pergunta a que procuramos dar resposta na Conclusão...

Na PARTE II incluem-se os ANEXOS A e B e os QUADROS que ajudam a compreender melhor alguns dos aspetos tratados nos Capítulos 1 a 5. O conteúdo do ANEXO A foi fulcral para a estruturação do fio condutor e para o desenho dos conteúdos inseridos nos capítulos 1 a 5, e nele constam monografias sobre cada um dos setenta e dois locais produtores inventariados, sendo estas mais ou menos extensas, consoante os dados documentais e de trabalho de campo que foi possível ir recolhendo.

No ANEXO B, constam as dezassete taxas, posturas e regimentos editadas entre os séculos XII a XVIII, possibilitando-se deste modo o acesso aos documentos de arquivo que foram utilizados na elaboração do Capítulo 5.3.

E deste modo se procurou dar a conhecer os oleiros e olarias de loiça preta existentes em Portugal, com especial incidência nos séculos XIX e XX, tendo-se, no entanto, recuado a séculos anteriores, trazendo à colação um conjunto de dados não despiciendos sobre a olaria em geral, na sua amplitude histórica.



# PARTE I



# 1. Oleiros e olarias na longa duração

*“Nenhuma arte é mais popular no país, nenhuma se multiplica com mais facilidade, nenhuma se insinua mais habilmente na habitação humana, nenhuma anda mais ligada à vida íntima da família; também nenhuma faz mais com menos recursos. É por isso que o povo a ama tanto; aí está a chave do segredo, o seu encanto” (VASCONCELOS, 1883, 8: 382).*

O estudo da olaria portuguesa na longa duração está ainda por fazer. Como se trata de uma arte menor não mereceu, ao longo dos séculos, a atenção dos estudiosos, se bem que esta arte fosse imprescindível à vida das populações de antanho, as quais necessariamente utilizavam as peças de barro no seu quotidiano.

Quando se procuram documentos que permitam conhecer, na longa duração, o tipo de loiça e técnicas utilizadas na produção olárica, o que se encontra é escasso. A olaria não era uma arte maior, uma arte com elevado valor acrescentado, que justificasse a atenção dos intelectuais e o seu estudo. No entanto, a profissão de oleiro era, na Idade Média e Moderna, bem mais valorizada social e economicamente do que nos nossos dias, e, por isso, frequentemente regulamentada pelos poderes públicos. A documentação que chega até nós prende-se essencialmente com documentos de administração – cartas de foral, posturas, taxas e regimentos de oleiros, cartas de ofício...

Apesar de a investigação encetada se relacionar com o estudo da louça preta em Portugal nos séculos XIX e XX, houve necessidade de recuar no tempo e de analisar, de modo global, o ofício do oleiro, tentando perceber o seu estatuto social e económico, procurando conhecer o que se produzia entre os séculos XII e XVIII, analisando-se também as causas da decadência das olarias e dos seus artífices nos séculos XIX e XX.

Especifique-se que com este capítulo se pretende tão-só traçar uma visão global dos oleiros e das olarias em épocas mais recuadas. Uma análise mais aprofundada ultrapassa o âmbito desta tese de doutoramento.

## 1.1 A análise do ofício de oleiro através da documentação (séc. XIII-XVIII)

Desde há muitos anos que o homem sabe moldar o barro, e, os utensílios assim criados sempre fizeram parte integrante da cultura material dos povos<sup>1</sup>.

Na Idade Média portuguesa encontra-se referência a oleiros e a olarias em documentação diversa, sendo notório que estas se localizam, como não podia deixar ser em épocas tão recuadas, próximo da disponibilidade de matéria-prima. Tem-se analisado a produção cerâmica em períodos mais recuados com base nos elementos referentes às grandes cidades, mas, centros oláricos afastados das urbes mais importantes tiveram, ao longo dos últimos séculos, um papel não despreciando e a que não se tem prestado a devida atenção.

Por exemplo, Prado, extinto concelho, – cuja área correspondia à de algumas das freguesias dos atuais concelhos de Barcelos, Vila Verde e Braga –, aparece documentado como área produtora de cerâmica, desde o séc. X<sup>2</sup>, e, ainda hoje, o barro aqui se extrai, alimentando a indústria de telha e tijolo, e continuando a ser um alforge de pequenas e médias empresas dedicadas ao fabrico de loiça preta, vermelha fosca, vidrada e pintada, bem como de faiança e de porcelana. No entanto, atualmente, para além da argila local utiliza-se também barro proveniente de Espanha ou do centro de Portugal.

Ao compulsar-se, por exemplo, a documentação medieval e moderna existente sobre a cidade de Braga verifica-se ser escassa a referência a oleiros, como grupo importante, ativo e participativo na vida da cidade dos arcebispos: não há regimentos de ofício de oleiro, nem estes se integram como grupo nas festas religiosas da cidade. Tal facto deve-se, com muita probabilidade, à proximidade de jazidas importantes de barro não muito longe da urbe, em Prado, e à existência aí de uma importante comunidade de oleiros, cuja loiça terá abastecido, ao longo dos séculos, a cidade primaz das Espanhas<sup>3</sup>.

E, o sucedido em séculos anteriores com Prado, concelho rural e produtor de cerâmica nos arredores de uma importante cidade, passou-se também com outros centros cerâmicos, os

---

1 O texto base utilizado neste capítulo foi publicado em FERNANDES 1998D e FERNANDES, 2003B. Mas, este texto traz alguns novos dados, resultantes da investigação entretanto realizada.

2 Num documento datado de 960, referente ao que vem a ser a Terra de Prado, menciona-se o termo «ollarius», o que seguramente pressupõe a existência de oleiros, para mais sabendo que se trata de uma área com excelentes barreiras. Assim reza o documento *“per illo cômore 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”* (PMH – DC, 1867: doc 8; VMH, 1908: doc. II). Referido em ARAÚJO, 1998: 31.

3 Há referência a um oleiro de loiça preta que vivia em Montes de Arcos, em Braga, e que, na segunda metade do séc. XIX, participou nesta cidade numa exposição industrial (FERNANDES, 1996: 16).

quais, apesar de situados longe dos grandes aglomerados urbanos, dada a qualidade da argila de que dispunham, acabaram por possuir significativas comunidades oláricas<sup>4</sup>. Por exemplo, está comprovada a existência de oleiros desde há vários séculos em Miranda do Corvo (PIMENTA, 1933), Molelos (PEREIRA, 1955 [1630]: 82), Vilar de Nantes (FERNANDES, 1997P: 34-36), Bisalhães (FERNANDES, 2009), Ovar (LAMY, 1977: II, 402-404) e em muitos outros locais (FERNANDES, 1996; 1997C; 1997G; 1998A).

Pode considerar-se *a época de ouro das olarias* aquela em que os órgãos governativos mais se preocuparam com a sua regulamentação. Consideradas como uma fonte de riqueza para os poderes públicos, reis e municípios empenham-se em legislar sobre a matéria: nos forais há referência a loiça um pouco por todo o País (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 14; ARAÚJO, 2004; DIAS, 1961-1969); regiões produtoras por excelência são obrigadas a dar peças – loiça ou telhas – aos que os governam, reis ou senhores (BARROCA, 1993); aos oleiros são concedidas benesses para que se estabeleçam em locais onde fazem falta (CRUZ, 1942: 136-137); os produtos são taxados (CORPUS, 1917, II: 200; ALMEIDA, 1930: 149-151) pagando sisa (SILVA, 1988, II: 885; CAPELA, 1992); pagam terrado nas feiras; os oleiros são chamados a participar nos cargos da administração pública e religiosa (PIMENTA, 1933: 34-36) e os regimentos conferem-lhes obrigações e direitos (CARVALHO, 1921 e 1922; CORREIA, 1926; LANGHANS, 1943-1946).

Todo este conjunto normativo só se entende porque a comunidade olárica era numerosa e necessária ao País uma vez que produtora de uma variada quantidade de peças, imprescindíveis ao uso diário das populações.

Mas como era uma oficina de oleiro na Idade Média? Quem nela trabalhava? Quais os utensílios usados? Como comercializavam os oleiros a loiça? Quais os mercados de venda? Que diferença existia entre uma olaria da Idade Média e outra dos séculos XVII, XVIII, XIX ou mesmo XX?

Infelizmente, quando se entra no campo da cultura material e nos aspetos sociológicos da produção, os dados relativos a épocas mais recuadas são parcos ou nulos. Diz A. H de Oliveira

---

<sup>4</sup> Leia-se, a este propósito o interessante texto de Rocha Peixoto, datado de 1899: *“A despeito da insuficiência considerável de dados em que se nos exibem os inquéritos às indústrias do país, gerais ou parcelares, sobejam os elementos dispersos, colhidos nas indagações locais, para se afirmar que as olarias compreendidas na denominação genérica de Prado constituem a indústria cerâmica popular mais ampla de Portugal, não obstante uma decadência acentuadamente manifesta. 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. A abundância da argila explica a soma considerável de olarias que, desde tempos mais ou menos remotos, se mantêm no país com melhor ou pior êxito; o acesso comercial dos produtos de determinados focos provém naturalmente da qualidade das loiças, filiada, por sua vez, na natureza mais apreciável da matéria-prima”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 123).

Marques que na Idade Média: *“A mão de obra artesanal foi sempre muito reduzida, se a compararmos com a agrícola. (...) A mão de obra feminina auxiliava a masculina em certas atividades transformadoras: no fabrico de telha, por exemplo, intervinham mulheres que ajudavam os maridos e ganhavam metade dos seus salários. Em Lisboa ou no Porto a ‘indústria’ concentrava-se em pequenas ‘oficinas-tendas’, que eram simultaneamente fábricas de transformação e lojas de venda. (...) Cada loja constituía uma pequena unidade artesanal, onde, sob as ordens do mestre, trabalhavam os obreiros ou sergentes, em número de 2, 3, raras vezes mais de meia dúzia. Aprendizés ou moços pequenos prestavam ajuda e faziam recados. Ainda nos meados do séc. XVI, andava entre 3 e 4 pessoas em média dos ocupantes de cada loja de Lisboa, dos mais variados ofícios”* (MARQUES, 1975: 301-302)<sup>5</sup>.

Os documentos até ao momento conhecidos nada ou pouco adiantam sobre os utensílios e técnicas usadas pelos oleiros de outras épocas. Em Miranda do Corvo, em 1681, num dote de casamento feito pelo pai a um filho oleiro consta entre outros bens móveis *“uma roda para trabalhar”* (PIMENTA, 1933: 7 e 17, nota 2). No arco que os oleiros de Lisboa erguem, em 1619, em homenagem a Filipe III está representado uma roda e utensílios de trabalho<sup>6</sup>. Em 1661, na oficina de um oleiro, em Vila Nova de Gaia, encontra-se *“a dita tenda e para fábrica dela assim de tabuados como de rodas, varais, caixões e forquilhas e todos mais adereços”* (LEÃO, 1999: 30).

Também em Vila Nova de Gaia, numa doação datada de 1695, Maria Monteiro deixa em dote a sua sobrinha e a seu noivo *“todos os instrumentos e artificios de olaria que ela dotadora possui”* e exige que *“se conserve sempre a tenda e ofício de olaria”* (LEÃO, 1995: 45. Ver tb. LEÃO, 1999: 31).

Mas de que modo extraíam<sup>8</sup> e preparavam os oleiros o barro? Qual a área de inserção em Portugal da roda baixa e do torno ao longo dos séculos? Pelos textos coevos de finais de

---

<sup>5</sup> Consulte-se também, do mesmo autor, o capítulo «Trabalho» inserido na obra «A Sociedade Medieval Portuguesa» (MARQUES, 1974 [1964]: 131-150).

<sup>6</sup> Informa J. M. Teixeira de Carvalho: *“Foram publicadas gravuras de alguns destes arcos, assinadas por Schorkens, na relação que João Batista Lavanha fez da Viagem da Católica Majestade d’el Rei D. Filipe II. N. S. (Madrid. MDCXXII). Não entra, porém, neste número, o arco dos oleiros, de que publica apenas a descrição seguinte: ‘Arco dos Oleiros. (...) era de um arco pela qual se servia a Rua entre dois altos e largos pedestais, sobre os quais em duas peanhas estavam as imagens de vulto das Santas Justa e Rufina, mui bem ornadas com seus vasos de barro nas mãos (...) no outro quadro na mão esquerda estava pintada a arte, a seus pés vários instrumentos mecânicos e entre eles uma roda de oleiro’”* (CARVALHO, 1921: 219-220).

<sup>7</sup> Nesta tese de doutoramento, para mais fácil leitura e uniformização, optou-se por atualizar a grafia dos documentos.

<sup>8</sup> António Celso Mangucci dá conta da existência de dois trabalhadores seiscentistas: Gregório Gonçalves (*“que tira barro”*) e Simão Gonçalves (*“que escolhe barro”*), especializados na extração e escolha da argila (MANGUCCI, 1996: 158-159). Provavelmente, à semelhança do sucedido noutros centros oláricos onde a comunidade de oleiros era significativa, também em Lisboa, naquela época, existia especialização de tarefas – os barreiros extraíam o barro e os oleiros produziam a loiça.

Oitocentos, início de Novecentos dá para perceber que nessa mudança de século diminuiu a área de utilização da roda baixa e da soenga, mas pouco mais. Como variavam estas técnicas de Norte a Sul do País? Não o sabemos.

E, se poucos elementos existem sobre os utensílios usados pelos oleiros de séculos anteriores, também pouco se sabe sobre a arquitetura das suas oficinas.

Nas Cortes de Elvas, de 1361, o município obriga os oleiros a habitar casas mandadas fazer pelo concelho, as quais se situam fora das muralhas: “[Art. 6º] E do que dizeis que mandava eu dar cartas a algumas pessoas que fizessem olarias em outros lugares e não em aqueles onde esse concelho tinha feitas suas casas fora dessa cidade as quais lhes custaram a fazer grande algo e não queriam esses oleiros em elas morar por seus alugueres que fosse minha mercê que lhes não guardassem as ditas cartas. E eu sobre isto querendo-vos fazer graça e mercê tenho por bem e mando-vos que se tais cartas perante vós aparecerem que as não guardeis. E vós dai casas que abundem para essa olaria àqueles que as mister houver para ele e paguem seu direito a esse concelho como os outros que nem as moram pagam”<sup>9</sup> (CORTES PORTUGUESAS, 1986: 98). Deduz-se que, tal como foi sucedendo ao longo dos séculos, tivesse havido queixas da população sobre o incómodo causado pelo fumo exalado dos fornos oláricos durante a cozedura da loiça, pretendendo por isso a administração do concelho colocar as olarias mais afastadas do núcleo urbano.

Num estudo que realizámos sobre as olarias de Guimarães apresentaram-se alguns elementos sobre as características de habitações de oleiros (séc. XV a XVIII), tendo os dado sido extraídos de documentação arquivística<sup>10</sup> (FERNANDES, 2002: 304).

Analisando-se a Tabela 1 verifica-se que as casas podiam ser térreas ou de sobrado, possuindo, por vezes um espaço exterior ocupado com quintal, horta ou pomar, provavelmente também aí existindo uma área destinada ao trabalho do barro. A área das casas (habitação + oficina) media entre 39 e 65 m<sup>2</sup> existindo uma única com cerca de 80 m<sup>2</sup>.

---

<sup>9</sup> Muito se agradece ao Professor Luís Carlos Amaral, da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, que teve a amabilidade de nos dar a conhecer este texto das Cortes de Elvas.

<sup>10</sup> Agradecemos ao Dr. António José Oliveira que nos facultou a documentação arquivística que nos permitiu realizar esta tabela.

Tabela 1. Habitações e oficinas de oleiros vimaranenses (séc. XV-XVIII)

Ano	Oleiro	Local	Tipo de casa	Função	Forno	Dimensões (metros)	Área (m <sup>2</sup> ) <sup>11</sup>	Foro (réis)
1498	Gonçalo Anes <sup>12</sup>	Rossio do Toural	Sobradada	Habitação? + Olaria?	—	11 x 4,4	48,4	(?)
1612	André Pires e sua mulher <sup>13</sup>	Rua de Gatos, Lugar de Gaia, além do rio de S. Lázaro	Térrea + horta	Olaria	Sim	Casa: 7,7 x 5,5 + Horta: 6 x 5	42,35 + 36,3	60
1612	<i>idem</i>	<i>idem</i>	Sobradada + térrea + horta	Habitação (?)	—	Casas: 9,35 x 8,8 + Horta: 11 x 6,6	82,28 + 72,6	120
1612	Isabel Velosa <sup>14</sup>	Gaia	Térrea e colmada + horta	Olaria + Habitação?	Sim	Casa: 14,3 x 4,4 + Horta: 6,6 x 7,7	62,92 + 50,82	100
1612	Gonçalo Lourenço e sua mulher <sup>15</sup>	Fornos, Gaia, além do rio de S. Lázaro	Sobradada + térrea + horta + horta	Olaria (?) + Habitação	—	Casas: 9,9 x 6,6 + Horta: 14,3 x 11 + Horta: 14,3 x 35,2	65,34 + 157,3 + 503,36	140
1612	André Gonçalves e sua mulher <sup>16</sup>	Cruz da Pedra	Térrea e colmada + Horta e pomar	Olaria + Habitação	Sim	Casas: 10,45 x 6,05 + Horta e pomar: 30,8 x 15,95	63,22 + 491,26	150
1612	Gonçalo Pires e sua mulher <sup>17</sup>	Cruz da Pedra	Térrea	Olaria + Habitação	Sim	Casas: 8,8 x 4,4 + 'Saída': 8,8 x 19,8	38,72 + 174,24	60
1713	Domingos Teixeira <sup>18</sup>	Cruz da Pedra	1 Sobrada + 3 térreas + quintal	Olaria + Habitação	Sim	—	—	—
1736	Domingos Vaz <sup>19</sup>	Calçada da Ponte de Santa Luzia	2 casas térreas + 1 cortelho + horta + pomar + alpendre	Olaria + habitação	Sim	"Tem em redondo 111,1"	11700	—

Em 1696, na olaria de loiça vidrada de Adrião Gonçalves, na Rua da Oliveira – Castelo Picão, em Lisboa, existia *“debaixo destas casas há umas lojas que têm ofício de oleiro que contem*

11 Os documentos indicam as medidas em varas, correspondendo cada vara a 1,10 m, tendo-se optado neste texto por indicar as medidas em metros. No último documento, datado de 1736, indica-se que a propriedade *“tem em redondo cento e uma varas e dentro desta medição estão duas moradas de casas terreiras e um cortelho e no mais tem hortas e árvores e forno de cozer a louça e um alpendre em que recolhe o mato para o gasto do seu forno”* (FERNANDES, 2002: 304). Estimou-se a área da propriedade considerando que os 111,1m correspondem ao perímetro.

12 José Marques – *A confraria de S. Domingos de Guimarães*, 1498 (MARQUES, 1984).

13 Tombo dos Bens do concelho de Guimarães: 1612. Fl. 93-94. Arquivo Municipal Alfredo Pimenta, B-23-2-4.

14 *Idem*. Fl. 95-95v. Arquivo Municipal Alfredo Pimenta, B-23-2-4.

15 *Idem*. Fl. 96-97. Arquivo Municipal Alfredo Pimenta, B-23-2-4.

16 *Idem*. 1612. Fl. 120v-122. Arquivo Municipal Alfredo Pimenta, B-23-2-4.

17 *Idem*. Fl. 122v-123. Arquivo Municipal Alfredo Pimenta, B-23-2-4.

18 OLIVEIRA, 2004. Arquivo Municipal Alfredo Pimenta, Nota do Tabelião Brás Lopes, N-587 (Cota antiga: N-584), fl. 62v.-64v.

19 Tombo dos Bens e Propriedades foreiras ao Senado ou Câmara de Guimarães – 1735-1736. Arquivo Municipal Alfredo Pimenta, B-23-2-6, fls 253-256. Também referido por BRAGA, 1992 [1953]: 301.



*uma loja grande com duas partes de tijolo, com seu moinho de moer vidro e forno de cozer loiça. Em acima da dita loja há uma loja que faz entrada para um pátio que tem sua cisterna e sua parreira e na loja dos ditos, tendas de oleiros. Acima há uma porta que faz entrada para outras lojas que têm seus moinhos de fazer tintas com seus repartimentos de pedra, os quais dividem e servem de lenhas e outros despejos” (MANGUCCI, 1996: 165).*

Em 1900, Rocha Peixoto descreve a habitação de um oleiro de Prado: *“penetrando na habitação dum oleiro o quadro denuncia breve toda a sua existência miseranda. No hortejo que cerca a casa um telheiro diminuto, a pedra solta, encerra o torno, abriga o barro, reserva as peças já prontas para o forno. Rente ou próximo, o prédio de viver é térreo, com suas barras de pau, roupas em desalinho, pobre e rude mobiliário onde mais lugar ocupam algumas caixas que guardam loiça, para feirar. Fumo e barro como que tudo envolvem – mulheres, crianças, onde se reflete a dupla miséria social e orgânica, o pavimento térreo, o solo da horta onde medram apenas uns pés de vinha, uma árvore de pomar e a estiolada flora hortense que o rebotalho duma argila sáfara permite aquele solo avaro. Ao de cima um ar desolado da amarga vida, remuneração exígua, intercadências no trabalho, espoliação sabida e irreparável” (PEIXOTO, 1995 [1900], 128-129).*

Com base em dados etno-históricos é possível identificar e cartografar as técnicas utilizadas na preparação da argila, tipo de roda usada e estruturas de enforamento na 2ª metade de Oitocentos e início de Novecentos, mas não se consegue recuar mais (FERNANDES, 1996 e 1998A). Espera-se que as escavações arqueológicas que nos últimos anos têm posto a descoberto algumas estruturas de enforamento possam fazer luz sobre o desconhecimento que rodeia as técnicas cerâmicas usadas na época Medieval e Moderna<sup>20</sup>.

A partir do séc. XVI verifica-se que o poder real e municipal se preocupa em taxar a loiça e em regulamentar e fiscalizar a atividade olárica (CARVALHO, 1921: 202-210; CORREIA, 1926: 142-147). À semelhança do sucedido noutros mesteres existiam hierarquias dentro do grupo dos oleiros: da base para o topo, um oleiro tinha de passar por diversas etapas, correspondentes a cada vez maior domínio do ofício, a saber: aprendiz ou obreiro, oficial e mestre de tenda. Quando o aprendiz era detentor do *saber* necessário a subir de grau, submetia-se a um exame que constava da execução de peças próprias da sua arte, sendo avaliado pelos juízes do ofício e, tendo parecer

---

<sup>20</sup> A este propósito leiam-se os textos de Manuela Ribeiro sobre as soengas de Coimbra (RIBEIRO, 1996; 1997; 2000; 2003; 2003A; 2008).

positivo, obtinha a “*carta de examinação*” (CARVALHO, 1921: 204; LANGHANS, 1943-1946, II: 354-356).

Estes regimentos dos oleiros, para além de protegerem a classe, exigiam a progressão hierarquizada no ofício e a prestação de provas, mas também protegiam o consumidor, obrigando os oleiros a utilizar bom barro, a fazer peças de qualidade e a vendê-las por um preço justo, sendo punidos aqueles que vendessem peças para especular com a revenda ou aumentassem os preços tabelados pelos juizes. Veja-se a este propósito o interessante e elucidativo documento, referente à ilha Terceira, datado de 1799, e no qual o almotacé dá conta ao Governador da prisão de um oleiro, justificando-a do seguinte modo: *“pelo nosso regimento, e por costumes antiquíssimos temos inspeção sobre a boa administração e serviços dos oficiais, assim como a providenciar sobre a repartição das manufaturas deles para que o povo fique satisfeito, e não sinta o vexame, que a respeito da loiça se experimenta quando ela se vende a arbítrio dos oleiros; porque além de levarem uns tudo, e outros nada, exigem dos compradores ocultamente preços exorbitantes, o que ainda na presente estação sucede com mais necessidade do mesmo povo, por ser esta a estação em que mais se precisa o provimento da loiça como é notório, para a providência das graxas. (...) e porque o suplicante estava notificado para não desenformar peça alguma de loiça sem a minha assistência ao fim do sobredito, e ele desobedeceu ao preceito da dita notificação, porque sem me avisar e sem assistência minha desenformou loiça e dispôs dela, por isso o mandei prender, sendo bem certo que se os excessos de semelhantes oficiais não forem percutidos farão o que for de seu arbítrio e crescerá cada vez mais a sua ambição e o vexame do povo”* (RIBEIRO, 1996A: 76).

A partir dos séculos XV-XVI verifica-se uma maior especialização dentro da cerâmica, começando o oleiro a dominar um determinado ramo da arte, encontrando-se referências documentais a oleiros de loiça vermelha, de loiça vidrada, de loiça branca, malegueiros, azulejadores, ladrilhadores, telheiros, tijoleiros (CARVALHO, 1921; CORREIA, 1926: 142-147). Em 1551, Cristóvão Rodrigues de Oliveira dá conta da existência, em Lisboa, de duzentos e seis oleiros, vinte e dois *“homens que fazem tijolo”*; trinta e dois ladrilhadores e vinte e cinco malegueiros, para além de mulheres ligadas à venda da loiça ou à sua limpeza – sessenta e duas mulheres que vendem candeias<sup>21</sup>; duzentas e quatro mulheres que vendem loiça e treze mulheres que *“rapam púcaros”* (OLIVEIRA, 1987 [1551]: 96-100). Alguns anos passados, em 1620, Frei

---

<sup>21</sup> O regimento dos oleiros de loiça vermelha obriga a que estes saibam fazer um *“candeeiro”* (CORREIA, 1926: 143), e o dos latoeiros *“candeeiro oitavado de peças para frade”* (CORREIA, 1926: 48). Estas *“candeias”*, vendidas pelas mulheres, seriam muito provavelmente de barro, mais acessíveis a todas as bolsas. Veja-se a este propósito o artigo de Rocha Peixoto sobre iluminação popular (PEIXOTO, 1995 [1905]: 170-173 e em especial a nota 4 da p. 171).

Nicolau de Oliveira refere a existência de cento e um fornos de cozer cerâmica, a saber: oito fornos de *“loija vidrada”*; vinte e oito fornos de *“louça de Veneza”*; quarenta e nove fornos de *“louça vermelha”* e dezasseis fornos *“de telha e tijolo”* (OLIVEIRA, 1991 [1620]: 570-571).

Também nos centros oláricos situados fora das grandes urbes se verifica esta tendência para a especialização. Um texto do séc. XVII dá conta do fabrico, em Prado, de loiça preta *“fina”*<sup>22</sup> e, no séc. XVIII, mais precisamente em 1775, Francisco, natural de Cervães é nomeado *“juiz do officio de oleiro de loiça branca”* (OLIVEIRA, 1998). Este documento, que comprova o fabrico de faiança neste extinto concelho, é de extrema importância, pois, até ao momento, não existia qualquer prova documental deste tipo de fabrico em Prado.

Rocha Peixoto, em 1900, refere a existência de oleiros em Prado, designados *“feitores”*, especializados no fabrico de certo tipo de peças: *“uns que só fazem certas infusas, outros certos alguidares, outros, até, que exclusivamente são forneiros”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 128). Esta especialização, que a documentação permite conhecer, manteve-se até aos nossos dias. Macedo Correia, em 1969, informa: *“tanto entre os oleiros, como nos bonequeiros, há várias especialidades. Por exemplo: uns oleiros trabalham exclusivamente o barro fosco, outros a olaria comum vidrada, outros as loiças polidas, outros são canequeiros, etc.”* (CORREIA, 1969: 50).

Uma olaria da Época Moderna e Contemporânea (e provavelmente o mesmo sucederia na Idade Média) obedece a uma estratificada rede de tarefas. Na base, encontram-se os mais pesados e menos *dignos* trabalhos, os quais competem a pessoal não especializado, mãe, filhas, filhos menores e aprendizes, consistindo em ir buscar água, esmagar e preparar a pasta, ir à lenha, brunir a loiça, acarretá-la para o forno, vendê-la, etc. No topo encontra-se o oleiro-rodista<sup>23</sup>, aquele que, para além de saber fazer todos os trabalhos atrás referidos, tem obrigatoriamente de bem trabalhar à roda. O exame para oficial de oleiro de loiça vermelha, datado de 1572, obriga a que o examinando soubesse *“mui bem lavrar e temperar o barro segundo e conservá-lo com sua areia segundo convém a qualquer lavor”* e *“enfornar de todo e cozer a loiça como deve para desengano do povo”*. E, ao ser examinado, devia demonstrar saber executar à roda o conjunto de peças que o regimento discrimina (CARVALHO, 1921: 202-210; CORREIA, 1926: 142-147). Nas olarias que

---

<sup>22</sup> Num texto de 1645, afirma-se que, na vila de Prado, *“se labra gran cantidad de basijas negras finas, com que se provee entre Duero y Miño”* (SILVA, 1645: fl. 179 v).

<sup>23</sup> Acerca de Barcelos, diz Macedo Correia: *“na linguagem local, oleiro é só o operário que trabalha à roda, o rodista: os bonequeiros não são considerados oleiros, são formistas, modeladores, ou fabricantes de figurado, conforme a especialidade em que se ocupam, muito embora na tabela oficial dos salários mínimos estejam discriminados oleiros-rodistas, oleiros-de-lambagem, oleiros-formistas, etc.”* (CORREIA, 1969: 50-51, nota 1).

hoje ainda subsistem continua a valorizar-se o trabalho à roda, considerando-se as outras tarefas como de menor valia.

Outro exemplo da divisão de trabalho nas oficinas-tendas seiscentistas é o facto de nelas existir o rodista, que trabalha à roda, e o pintor, que pinta a loiça (faiança)<sup>24</sup>. E, a prova de que o trabalho de pintor de loiça é considerado de menor valia é o facto de não existir regimento desta especialidade, não lhes sendo por isso exigida uma carta de examinação, ao contrário do que se passa com o oleiro-rodista. Ainda hoje, em Barcelos, é visível esta divisão de trabalho, por exemplo, nas oficinas de loiça vidrada, vulgarmente designada “*loiça regional*”. O trabalho à roda é feito pelos rodistas e o *pintar* da loiça, com o banho de argila branca, é tarefa das “*pintadeiras*”, mulheres especializadas neste labor, normalmente a esposa e as filhas dos oleiros<sup>25</sup>.

Um velho ditado popular diz que “*filho de peixe sabe nadar*” e, de facto, um filho de oleiro “*nascia*” oleiro. Quando há anos perguntámos a um velho oleiro com que idade aprendeu a arte foi esta a resposta: “*Eu nasci no meio do barro*”. Outro, à mesma pergunta respondeu: “*Eu nasci numa barrica*”, ou seja, no recipiente onde se amassava o barro. De facto, os filhos dos oleiros (homens e mulheres), que “*nasciam no meio do barro*”, estavam destinados a aprender a arte de seus pais e que já tinha sido a de seus avós. Aprendia-se em família e transmitia-se a arte em família. Durante séculos incentivou-se o detentor de um ofício a permanecer na sua arte e a ensiná-la a seus filhos.

Já Luís de Camões, em «Os Lusíadas» (1572), dá conta de que os ofícios se herdavam, neles se arranja consorte, e na arte se permanece até à morte.

*Porque os que usaram sempre um mesmo ofício,*

*De outro não podem receber consorte,*

*Nem os filhos terão outro exercício,*

*Senão o de seus passados, até morte.*

Os Lusíadas, Canto VII, 38

---

<sup>24</sup> Vítor Serrão menciona alguns profissionais ligados à cerâmica, encontrados em documentação do século XVII, em Lisboa: João Rodrigues, “*mestre de loiça pintada*” (1619); António Jácome, “*oleiro*” (1619); Sebastião Antunes, “*pintor de assentar azulejo*” (1624); José Francisco, “*mestre de loiça fina*” (1630); Manuel da Costa, “*pintor de loiça fina*” (1632); Francisco Torres, “*pintor de loiça fina*” (1632); Luís de Moura, “*mestre de loiça fina e azulejo*” (1632); José Francisco, “*mestre de loiça fina e azulejo*” (1632); Domingos Pinto, “*ladrihador*” (1632) (SERRÃO, 1988: 78, 85, 91, 94,95).

<sup>25</sup> Assim se fazia, na década de 80 do século XX, na olaria do Senhor Faria, em S. Vicente de Areias.

Deduz-se, através da documentação conhecida, que, nos séculos XIII a XVIII, as olarias constituem pequenas unidades familiares de produção, acrescentando, à utilização da mão de obra familiar, o pessoal contratado.

A comprovar a importância do trabalho familiar na oficina de um oleiro pode referir-se que as corporações de mestres, por exemplo, abrem exceções à normal progressão no ofício aos filhos dos mestres de tenda<sup>26</sup>; os regimentos atribuem às mulheres e servidores dos oleiros a venda da loiça (CARVALHO, 1921: 16 e 26); às viúvas de oleiros é-lhes permitido, por morte do marido, continuar à frente dos destinos das olarias<sup>27</sup>.

A aprendizagem da arte fazia-se na labuta do dia a dia, vendo os outros fazer e começando a praticar-se desde jovem: ajudando nas diversas tarefas do barro e iniciando, os rapazes, paulatinamente o trabalho à roda. Afirmo Rocha Peixoto, em 1900, referindo-se aos oleiros de Prado que *“o aprendizado doméstico começa aos doze anos e, ao diante, não instalando ou herdando oficina própria, o novo operário contratar-se-á como jornaleiro numa especialidade: a dos fornos, a dos púcaros ou a dos cântaros”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 217).

De seguida analisar-se-á o modo como era pago quem trabalha nestas oficinas olárias. Nas olarias que se situavam fora dos grandes centros urbanos<sup>28</sup> – em locais onde a moeda tinha uso pouco relevante na aquisição de bens essenciais ao quotidiano das populações, os mercados de comercialização da loiça eram limitados a uma área muito reduzida e os oleiros trocavam vulgarmente as vasilhas por alimentos –, o trabalho na oficina era na maior parte dos casos garantido pelo agregado familiar. Pai, mãe, filhos e filhas, exerciam as suas tarefas em prol do lucro familiar, sendo as necessidades básicas do agregado – alimentação, roupa... – garantidas pelo patriarca da família, não existindo o direito a vencimento por parte de nenhum dos seus membros. Só quando os filhos dos oleiros se casavam, e constituíam um novo lar e uma nova oficina, é que ganhavam o direito a auferir rendimento próprio<sup>29</sup>.

---

<sup>26</sup> Informa Marcelo Caetano: *“em alguns regimentos os filhos dos mestres eram dispensados do tempo de serviço como jornaleiros: bastava-lhes a aprendizagem”* (CAETANO, 1943: XXIX, nota 1); e acrescenta: *“em muitos regimentos se nota mesmo a preocupação de facilitar o encaminhamento dos filhos do mestre para o seu ofício – sucessão que, além das vantagens da hereditariedade do nome, reputação, clientela e costumes, tinha o benefício de criar no trabalho da oficina um ambiente familiar”* (CAETANO, 1943: XXX).

<sup>27</sup> São várias as referências a viúvas de oleiros que continuam com o negócio: Veja-se J. M. Teixeira de Carvalho (CARVALHO, 1921: 133-134) e Manuel Leão (LEÃO, 1995: 43-45).

<sup>28</sup> Neste texto está a tomar-se como exemplo as olarias dos séculos XIX e XX, mas provavelmente o mesmo sucederia em séculos anteriores.

<sup>29</sup> A este propósito veja-se, no Anexo A, o texto referente a Parada de Gatim, subcapítulo A2.4 A última geração de oleiros.

No entanto, constata-se a existência nos meios rurais de oleiros que se dedicavam à olaria em simultâneo com o exercício de uma outra profissão<sup>30</sup>, por exemplo, ao exercício da agricultura (Bisalhães e Lordelo<sup>31</sup>, Parada de Gatim<sup>32</sup>) ou ao trabalho da pedra<sup>33</sup> (Gove).

Em Bisalhães comprova-se também a existência de lavradores que, não sabendo trabalhar à roda, contratavam oleiros para fazê-lo. Nestes casos, o lavrador executava todas as tarefas do trabalho do barro – desde a extração e preparação da argila até à cozedura e comercialização – contratando um oleiro apenas para a execução das peças à roda. Em Bisalhães, constata-se, pelo menos nos séculos XVIII e XIX, a vinda de oleiros de Paus (concelho de Resende) que para aí foram trabalhar<sup>34</sup>. Talvez esta imigração se fique a dever ao facto de neste local produtor existirem lavradores que também se dedicavam à olaria, os quais, porque não sabiam trabalhar à roda, tinham de contratar oleiros.

Nas oficinas localizadas nos grandes centros urbanos ou situadas em centros oláricos com áreas dilatadas de comercialização dos seus produtos, os oleiros costumavam dedicar-se apenas à arte olárica, na qual trabalhava toda a família chegando mesmo a recorrer-se ao trabalho de mão de obra assalariada.

No «Tabelamento dos ofícios e serviços» de Loulé, datado de 1555, constata-se uma diferenciação no *jornal\** dos assalariados consoante trabalhavam “*a seco*” (ou seja sem direito a alimentação) ou não. Aí se estabelece que “*um homem ou escravo que andar a servir oficiais não levará mais, por um dia, de cinquenta reais secos*”, mas “*dando-lhe de comer não levarão mais de vinte e cinco reais*” (MAGALHÃES; SABOIA, 2004: 321).

Em 1572, no regimento dos oleiros de Lisboa, proibe-se que os artifices sejam pagos à peça e obriga-se a que recebam ao *jornal\** “*como sempre se costumou*”<sup>35</sup>. Ora, para ser necessário

---

30 A este propósito veja-se, nesta tese, o subcapítulo 2.7 Complementaridade e sazonalidade da produção.

31 A este propósito veja-se, no Anexo A, no texto referente a Mondrões, o subcapítulo A10.4 Oleiros agricultores e agricultores oleiros.

32 A este propósito veja-se, no Anexo A, o subcapítulo A2.4 A última geração de oleiros.

33 A este propósito veja-se, no Anexo A, o subcapítulo A14 Gove, Ancede e Santa Cruz do Douro (Baião, Porto).

34 A este propósito veja-se, no Anexo A, no texto referente a Mondrões, o subcapítulo A10.4 Oleiros-agricultores e agricultores-oleiros.

35 Assim se determina na taxa dos oleiros lisboenses de 1572: “*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 lavar 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*” (CARVALHO, 1921: 207; CORREIA, 1926: 146).

que no regimento se puna quem recebe à peça, é porque, já nessa época, esse modo de pagamento era usual.

Até há poucos anos atrás os oleiros de Barcelos (mas também poderíamos citar Vilar de Nantes, Bisalhães ou Miranda do Corvo) eram pagos ao *jornal\**, incluindo ou não as refeições<sup>36</sup>, ou à *tarifa\**, ou seja, neste último caso tinham de executar um determinado número de peças recebendo uma determinada quantia pelo trabalho<sup>37</sup>. Os aprendizes, enquanto não soubessem trabalhar à roda, não recebiam vencimento<sup>38</sup>.

E qual seria, na Idade Média e Moderna, o estatuto social de um oleiro? É difícil, face aos dados de que se dispõe, conseguir estabelecer uma *hierarquia social* entre as diversas artes: um pedreiro, um carpinteiro ou um sapateiro *valeriam* mais, social e economicamente, do que um oleiro?

A. H de Oliveira Marques recorre ao *Regimento das Procissões de Évora* (séc. XV) para dar uma ideia dos mesteres existentes na Idade Média “*e da hierarquia que as escalonava*”. Nos primeiros grupos, num total de dezoito, encontram-se: 1º) ourives e picheleiros; 2º) tosadores e cerieiros; 3º) carpinteiros e serradores, acompanhados por pedreiros, taipadores, calçadores, caeiros, cabouqueiros; 4º) oleiros, telheiros e tijoleiros (MARQUES, 1974 [1964]: 136-138).

Manuel Leão dá exemplos de vários oleiros seiscentistas de Vila Nova de Gaia que “*deixaram o seu nome ligados a iniciativas de interesse da comunidade local*” demonstrando ter certa “*relevância social e profissional*” (LEÃO, 1991: 23-24). Refere este autor que em 1640, “*quando foi necessário que a cidade concorresse com dinheiro para a defesa do reino, os oleiros e alfaiates pagavam mais do que os carpinteiros, caixeiros, imaginários e ensambladores*” (LEÃO, 1995: 40).

Teixeira de Carvalho, que percorre diligentemente os arquivos em busca dos oleiros conimbricenses, informa que, em Coimbra, “*no século XVI como no XVII, poucos oleiros sabiam escrever, e os sinais, de que usam por assinatura, não revelam grandes disposições para o desenho, nem pela fantasia, nem pela regularidade*” (CARVALHO, 1921: 61).

---

36 “*Os salários eram estipulados a de comer, e ao meio-dia (ao jantar) e à noite (à ceia) os operários comiam à mesa do patrão e com ele a sua família. Os que eram de longe, comiam e dormiam na casa do patrão*” (CORREIA, 1969: 46).

37 “*No trabalho à tarefa, o oleiro trabalhava em cada dia o tempo que quisesse. Principiava e terminava quando lhe conviesse e podia fazer só meio dia, três quartos ou a tarefa completa, como podia fazer mais do que a tarefa: um dia e um quarto, um dia e meio, e até dois dias se quisesse*” (CORREIA, 1965: 35).

38 “*Os rapazes, quando já chegavam com os pés à roda, iam para uma fábrica iniciar a sua aprendizagem. No primeiro ano tinham de levar o pão, sendo-lhes fornecido pelo patrão o caldo e o presigo. Depois, quando já não estragavam barro e produziam alguma coisa, já não tinham que levar a broa e, no último ano de aprendizagem, muitos já ganhavam dinheiro. A aprendizagem à roda durava, mais ou menos, três anos*” (CORREIA, 1969: 47).

António Mangucci fornece interessantes dados sobre Adrião Gonçalves *“um dos mais abastados oleiros lisboetas da segunda metade do séc. XVII (...) Senhor de um importante património, que incluía, entre outras propriedades, duas olarias, umas atafonas na R. da Madragoa”* e a Quinta da Portela (MANGUCCI, 1996: 165).

Belisário Pimenta, que percorre pacientemente os arquivos em busca de referências a oleiros de Miranda do Corvo, dá conta que estes ocupavam importantes cargos na administração local e *“que muitos, durante os séculos XVI e XVII tinham filhos ordenados e com diplomas universitários. E ainda, reparando nas assinaturas<sup>39</sup>, se vê que a mão que as traçava era, em regra, de homem habituado à escrita e muitas vezes parece que ao desenho. Com o rodar dos anos, a classe transformou-se numa série indistinta de criaturas quase analfabetas, metidas nas suas tocas escuras”* (PIMENTA, 1933: 36).

Com os escassos dados disponíveis torna-se difícil abalizar qual a posição social dos oleiros ao longo dos séculos, e saber se, como o afirma Belisário Pimenta, nos séculos XVI a XVII, estes pertencem a um grupo social importante e reconhecido, tendo começado a perder essa importância no decorrer dos séculos seguintes.

A documentação permite verificar que a comunidade olárica não era estática, constatando-se que, em séculos mais recuados, existiram fenómenos de comercialização de loiça e de migração de oleiros para áreas extraconcelhias, ou seja, para locais que se situam quer fora do concelho onde se localiza a olaria quer fora dos concelhos limítrofes. Por exemplo, sabe-se que no séc. XIV chegam ao Porto os pichéis bragueses, ou seja, vasilhame de barro proveniente de Braga (muito provavelmente das olarias de Prado), continuando a cidade a ser abastecida ao longo dos séculos seguintes pelos oleiros de Prado, mas também pelos oleiros do Douro e de Ovar (CORPUS, 1917, II: 200; SILVA, 1988, II: 885). Refira-se que no séc. XVII a loiça preta de Prado não abastece só o Porto, mas todo o Entre-Douro-e-Minho (SILVA, 1645: 179v.).

Por outro lado, no séc. XV, vem de Coimbra laborar para a cidade do Porto, o oleiro Martim Gonçalves, tendo mesmo obtido certos privilégios camarários (CRUZ, 1942: 136-137).

No séc. XVI, de Lisboa para Coimbra vem o oleiro Amador Francisco, tendo apresentado na Câmara conimbricense a sua carta de examinado, passada pela vereação lisbonense (CARVALHO, 1921: 51-52). Também em Seiscentos é possível detetar, em Vila Nova de Gaia,

---

<sup>39</sup> Refere Belisário Pimenta que, dos cento e cinquenta e três oleiros por ele encontrados nos documentos, apurou *“salvo erro, uns trinta analfabetos o que dá apenas 20% de percentagem”* (PIMENTA, 1933: 44, nota 1).



imigração de oleiros: de Viana do Castelo, vem Manuel Rodrigues, conhecido como o Vianês; de Coimbra, os oleiros Crispim dos Santos e Manuel Simões (LEÃO, 1995: 41, notas 22-24).

Infelizmente são escassos os documentos que dão a conhecer estas migrações profissionais no período quinhentista ou seiscentista. Para épocas mais próximas, é possível aperceber fluxos migratórios de oleiros de comunidades importantes como Prado (FERNANDES, 1997J) e Molelos para outros centros oláricos do País (ABRAÇOS; DIOGO, 1995; ABRAÇOS; DIOGO, 1997A; FERNANDES, 1998A) ou mesmo, no caso de Prado, para as ex-colónias portuguesas e para o estrangeiro<sup>40</sup> (COUTINHO, 1989).

Também o modo de comercializar a loiça não sofreu grande alteração<sup>41</sup>. Até finais do século XIX as vias de comunicação mantêm-se praticamente as utilizadas na época medieval e mesmo romana (ALMEIDA, 1968; JUSTINO, 1988-1989, I: 172-208; REIS, 1981). Antes do aparecimento e democratização do automóvel, os oleiros Oitocentistas vendiam a sua loiça do mesmo modo que os oleiros dos séculos XIII e seguintes. A área de comercialização limitava-se às terras circundantes da olaria e era feita geralmente pelas mulheres e filhas dos oleiros<sup>42</sup>. Quanto mais importante era o centro produtor, mais extensa era a área de comercialização. Prado, por exemplo, possuía excelentes barreiros e uma extensa comunidade olárica abastecendo, no séc. XVII, o entre Douro e Minho e, na segunda metade de Oitocentos, toda a região a Norte do Douro, chegando mesmo até Aveiro e à Figueira da Foz (FERNANDES, 1996; 1997H; 1997L). Neste mesmo período de tempo, também Molelos, importante centro produtor de loiça preta, distribui a sua loiça pelas Beiras, chegando mesmo a ir vendê-la a Lisboa.

Os oleiros, suas mulheres e filhos transportam<sup>43</sup> a loiça às costas, metida dentro de sacos ou cestos, tal como se comprova através de um documento do séc. XIV que dá conta que ao Porto *“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).

No foral de Seia, concedido pelo rei D. Afonso Henriques, em 1136, também se evidencia o uso de animais para o transporte de loiça. Aí se proíbe a quem quer que seja tomar as

---

**40** A este propósito consulte-se o subcapítulo 2.9 Fluxos migratórios profissionais.

**41** A comercialização da loiça é desenvolvida no Capítulo 4.

**42** Em Coimbra, em reunião de vereação, em fevereiro de 1516, *“determinou-se que nenhuma pessoa pudesse comprar loiça de málega, nem de barro para a tornar a vender, e que só vendesse loiça, o próprio oficial que a fizesse por si, sua mulher ou servidores, em suas casas ou tendas”*, repetindo-se a mesma imposição em 1590 (CARVALHO, 1921: 19 e 26); em 1662, Maria, enteada do oleiro Manuel Roiz, quando sai de sua casa com um cesto de loiça à cabeça para a ir vender é requestada em casa de um fidalgo (LEÃO, 1995: 47, nota 22).

**43** A propósito desta temática consulte-se o subcapítulo 4.4 Meios e modos de transportar a loiça.

bestas de carga que pertencem aos oleiros sem o seu aval<sup>44</sup>. Uns séculos passados, mais concretamente em 1704, os oleiros lisboenses também se queixam que *“tendo todos as bestas que lhe são necessárias para a fábrica do seu ofício, sem as quais o não podem de forma nenhuma exercitar lhe ficam as ditas bestas e lhas tomam os Ministros da Justiça para as conduções que fazem para a Campanha”*<sup>45</sup> (LANGHANS, 1943-1946, II: 344).

Em locais onde o rio fica próximo e é navegável a loiça segue de barco, sendo disso prova o achado na ria de Aveiro de um navio que se afundou no séc. XV e que ia carregado de loiça preta e vermelha (ALVES, 1997; ALVES *et al.*, 1998).

Neste texto analisou-se, tanto quanto a documentação compulsada o permitiu, aspetos do quotidiano das olarias de outros tempos, desde os séculos XIII ao XVIII, procurando conhecer os utensílios, locais de trabalho, regulamentação do ofício, pessoal afeto ao trabalho nas olarias, especialização de tarefas, modos de pagamento, estatuto social, fenómenos migratórios e modos de comercialização da loiça. Foi tão-só uma panorâmica sobre a olaria e os oleiros em Portugal desde os séculos XIII a XVIII, procurando-se deste modo enquadrar o tema desta tese de doutoramento, a qual versa a loiça preta em Portugal.

---

<sup>44</sup> Assim consta no foral: *“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 prehendat illa nisi pro suo precio”* (PMH – LC, 1856-1868, I, fasc. 3: 372; ARAÚJO, 2004: 19). Agradeço ao Professor Luís Carlos 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, quem lhes levar lenha não lha tome, salvo pelo justo preço”*.

<sup>45</sup> Talvez estas *“bestas”* de que se fala no documento lisboense fossem usadas quer para o transporte de loiça quer para pisar o barro de que os oleiros necessitavam.

## 1.2 O aparecimento das primeiras fábricas de faiança e a decadência das «olarias rústicas»<sup>46</sup>

A decadência, lenta, muito lenta, da olaria nos séculos XIX e XX não se pode dizer que começou nesta ou naquela década, o que se pode é apontar um conjunto de fatores que gradualmente foram contribuindo para o seu declínio<sup>47</sup>. Na época medieval, as classes mais favorecidas, clero e nobreza, já parecem preferir o uso de peças de ferro, cobre, latão ou estanho, ou mesmo outras de materiais mais nobres e raros como o vidro, a prata ou o ouro, em detrimento de peças de olaria.

A partir do século XVI, as “*porcelanas da Índia*”, que os navios transportavam em quantidade, vêm criar novos usos entre as classes mais ricas, começando as mesas portuguesas a ostentar as nossas primeiras faianças a par das ditas porcelanas, apesar de as régias pessoas não dispensarem a utilização de singelos púcaros de barro para a ingestão de água (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 17-23).

É certo que as corporações de mesteres regulamentam as atividades do ofício e defendem o corporativismo da classe, estando muito ativas entre os séculos XVI e o primeiro quartel do século XIX, continuando a loiça de barro, durante estes séculos, a ser usada no quotidiano da maior parte da população. No entanto, o aparecimento das primeiras fábricas de faiança – nas quais o dono deixa de ser o mestre, aquele que domina todos os segredos da arte, e passa a ser, aquele que desconhecendo o mester, dispõe, no entanto do capital necessário para montar a fábrica – leva à decadência das corporações de mesteres e à morte lenta das pequenas oficinas oláricas tal como se conheciam nos séculos XV a XVIII.

Muitas destas unidades industriais nortenhas de faiança do período setecentista são criadas por comerciantes que decidem investir capitais na produção cerâmica e que, como dominam os circuitos de comercialização, podem facilmente colocar as faianças em mercados aos quais um “*mestre de tenda*” dificilmente tem acesso<sup>48</sup> (SOEIRO *et al.*, 1995: 208). Ou então o dono

---

<sup>46</sup> O termo “*olarias rústicas*” é utilizado, no final do século XIX, por Rocha Peixoto (PEIXOTO, 1995 [1900]: 94). Para melhor entender o modo como estas unidades familiares de produção olárica eram designadas, no século XIX, consulte-se o subcapítulo 2.5 Oficinas de loiça preta: unidades familiares de produção.

<sup>47</sup> São vários os textos que apontam as causas da decadência destas olarias na segunda metade do séc. XX, entre estes destacam-se: CARNEIRO, 1970; FERREIRA, 1983; MARQUES, 1996; RODRIGUES, 1997; CORREIA, 1997D; FERREIRA, 1997.

<sup>48</sup> Sobre a indústria cerâmica em Coimbra, no final do séc. XIX e inícios do século XX, veja-se MENDES, 1988 e, sobre Aveiro, leia-se AMORIM, 1996 e 1998; RODRIGUES, 1996A.

é aquele que domina técnicas novas para a obtenção dos melhores esmaltes e das cores mais difíceis, técnicas que ultrapassam o bem saber-fazer do velho oleiro, implicando conhecimentos de química<sup>49</sup>.

Nas fábricas, as relações entre os sócios capitalistas e os sócios detentores do conhecimento técnico, ou entre os donos e os mestres rodistas e pintores deixam de ser estabelecidas com base num simples aperto de mão e à luz da leitura dos regimentos, para passarem a ser feitas por contratos firmados no tabelião, onde tudo fica devidamente exarado com os direitos e obrigações concedidos a cada parte (VALENTE, 1949: 102-103; BASTO, 1959 e 1959A; LEÃO, 1990: 59; LEÃO, 1992).

Por outro lado, a localização das oficinas junto da matéria-prima deixa de ser uma condicionante. A argila começa a ser procurada longe dos locais onde se situa a fábrica, existindo documentação que comprova que, já no século XVII, chegara à Foz do Douro um barco carregado dessa tão necessária matéria-prima (LEÃO, 1995: 40).

Estas florescentes fábricas oitocentistas de faiança aperfeiçoam também os processos de fabrico, procurando produzir em grande escala com menos pessoal e menor custo. Na preparação da argila utilizam-se processos mais complexos, começando por seleccionar-se cuidadosamente a argila utilizada, nem que para isso se tenha de ir buscá-la longe. O conhecimento dos processos técnicos usados nas fábricas cerâmicas estrangeiras chega mais facilmente a Portugal e a burguesia endinheirada procura dar formação técnica aos seus filhos nas melhores fábricas europeias<sup>50</sup>.

Nos séculos XVIII e XIX, as fábricas cerâmicas portuguesas utilizam também novas técnicas na pintura das peças. Refira-se, por exemplo, que a faiança, que começou por ser pintada integralmente à mão (séc. XVII e XVIII), passa a ser decorada por estampilhagem e por impressão (*transfer-prints*).

---

**49** A este respeito é elucidativa a escritura de criação da fábrica de pó de pedra do Cavaquinho, que reza o seguinte: João Bernardo Guedes, o Dr. Diogo José de Araújo e o Dr. Domingos Vandelli, este Diretor do Real Jardim Botânico de Lisboa, Lente de Prima e Decano da Faculdade de Filosofia da Universidade de Coimbra, decidem “*de fazerem uma sociedade em uma nova fábrica de loiças por tempo de trinta anos*”, entrando o Dr. Vandelli com “*as receitas das loiças de pó de pedra, porcelana encarnada com verniz e semele, da mesma sorte preta, cadinhos e vasos aclimatórios e outros vasos químicos, tinta encarnada, carmesim e escarlata, preta, verde e amarela e várias cores e douradilhas e afinal mais tudo o que tiver descoberto e puder descobrir, sem reserva daquilo que puder contribuir para melhor perfeição e utilidade de todos, cujas receitas se entregarão aos dois primeiros sócios*” (VALENTE, 1949: 102).

**50** Refira-se, a título de exemplo, que o dono da fábrica de Porcelana da Vista Alegre, José Ferreira Pinto Bastos mandou seu filho Augusto estagiar para a Fábrica de Sèvres, onde permaneceu durante três anos, de 1830 a 1833 (GOMES, 1924: 45-46).

### 1.3 Decadência e transformação nos séculos XIX e XX

Enquanto estas nascentes fábricas setecentistas de faiança florescem, as olarias das cidades e dos campos iniciam uma lenta agonia de vários decénios, sendo diversas as causas desta decadência.

A melhoria das condições de vida das populações urbanas e mesmo rurais vai permitir que a utensilagem doméstica de barro começasse a ser abandonada: as panelas de barro utilizadas nas lareiras sobre a trempe vão sendo paulatinamente substituídas por tachos de ferro – ou mesmo recipientes de cobre – usados cada vez mais sobre fogões de lenha; os púcaros de barro para beber água, vão dando lugar aos copos de vidro. Lentamente, os utensílios de barro – pratos, malgas, alguidares – são substituídos por peças de faiança ou de pó-de-pedra feitas em grande quantidade e com preços cada vez mais competitivos.

A decadência destas *“olarias rústicas”*, tal como as designa Rocha Peixoto (PEIXOTO, 1995 [1900]: 94), não se fica apenas a dever a fatores de ordem material, mas também a fenómenos de gosto e de alteração de hábitos alimentares e sociais. A imitação dos costumes das classes detentoras de maior riqueza leva a que as classes menos abastadas e a pequena burguesia comecem a utilizar à mesa aparelhos de faiança ou de pó-de-pedra, recorrendo a pratos sopeiros e ladeiros de uso individual, abandonando as velhas malgas de barro vermelho vidrado ou os pratos comunitários de onde todos se serviam.

A água canalizada, inovação introduzida nas cidades, veio terminar, por exemplo, com a necessidade de abastecimento de água nos fontanários públicos e causa o desaparecimento do cântaro para armazenamento, transporte, e serviço de água. A rede de esgotos, cada vez mais aperfeiçoada leva a que as casas passem a dispor de banheira, sanita e lavatório, deixando de ser necessário o tão conhecido e pouco higiénico hábito de lançamento dos dejetos à rua acompanhado do aviso *“água vai”*, e conseqüentemente, ao abandono dos recipientes de barro usados para esse efeito.

Por esse motivo, por exemplo, desaparecem de Lisboa as mulheres que vinham à cidade vender a tão famosa água de Caneças, dentro de cântaros, e as *“pretas calhandreiras”*, representadas nas aguarelas do século XIX<sup>51</sup>, as quais tinham como profissão ir recolher nas casas lisboetas os dejetos humanos e despejá-los no rio Tejo.

---

<sup>51</sup> Atente-se numa gravura e numa aguarela de 1816, que reproduzem a *“preta calhandreira”* (SOUSA, 1924: 101 e 113).

No mundo rural estas alterações não foram tão profundas nem tão rápidas, e as cozinhas dos lavradores continuam a possuir a cantareira para colocação dos cântaros, a utilizar sobre a pedra da lareira os recipientes de barro, e a usar o alguidar quer na preparação dos alimentos quer nos cuidados de higiene corporal.

Em épocas mais recentes, o aparecimento da folha de Flandres e do plástico ajudou ainda mais à decadência destas olarias. O plástico é mais leve, não quebra facilmente, faz-se em série e substitui com êxito a utilização das peças de barro, tendo surgido, feitos neste material, cântaros, regadores, bacias (que substituem os pesados alguidares em muitas tarefas), baldes, pratos, copos e muitos outros utensílios coloridos, leves e baratos.

Mas, para além destes fatores, ligados à introdução nas habitações de redes de esgoto e de água canalizada e à mudança da utensilagem doméstica causada quer pelo aparecimento do fogão a lenha quer pela *democratização* no uso de recipientes de faiança, de vidro, de ferro, de cobre, de folha de Flandres, de plástico, em quantidade e a preços competitivos, têm de se considerar outros como a emigração e, por fim, mas de não somenos importância, a alteração da estrutura familiar no que toca às relações entre marido e mulher e entre pais e filhos. De facto, o que parece ter tido enorme relevância e não tem sido referido, é a alteração das relações familiares que levam ao desaparecimento de muitas olarias já de si ressentidas pela quebra na procura.

Nos séculos XIX e XX (1.<sup>a</sup> metade) – e certamente o mesmo terá sucedido em épocas anteriores – uma oficina de oleiro era, como já se referiu, uma unidade familiar de produção onde todos tinham a sua quota-parte de trabalho.

Nestas comunidades de oleiros era frequente o casamento entre os da arte. António da Cunha, de Parada de Gatim, é obrigado a casar com a filha de outro oleiro, mais velha do que ele um bom par de anos, pois os pais de ambos, oleiros e colegas na feira, consideravam tratar-se um bom casamento (1.<sup>a</sup> metade do século XX). António da Cunha, contrariado, aceita a decisão, dizendo que o seu casamento até acabou por dar “*boa farinha*”. O matrimónio entre filhos de oleiros é visto com “*bom olhos*” e acarinhado<sup>52</sup>, pois a mulher do oleiro tem um importante papel nos trabalhos do barro, competindo-lhe as diversas tarefas necessárias à sua preparação bem como a venda da loiça na feira. Mulher nascida na arte que case com oleiro não necessita de aprender as tarefas quotidianas de uma olaria, pois a elas já vem habituada, o que é um *capital* não despiciendo...

---

<sup>52</sup> Macedo Correia dá interessantes achegas sobre as relações entre a comunidade de oleiros e a dos lavradores (CORREIA, 1969: 45-46).

Hoje os oleiros já não são *obrigados* a casar na arte, e muitas mulheres de oleiro têm outras profissões, trabalhando fora de casa. As tarefas que lhes competiam, como as de preparação do barro, são, hoje em dia, substituídas pela pasta comprada e pronta a ser utilizada na roda ou por maquinaria que faz num dia o que antes demorava vários. Continua, no entanto a competir à mulher o *brunir*\* (como em Miranda do Corvo ou Bisalhães) e o *pintar* da loiça (como em Barcelos).

Os filhos dos oleiros desde cedo se habituam aos trabalhos ligados ao exercício da profissão: ir ao barro, esmagá-lo ou pisá-lo com os pés, amassar com as mãos, vergá-lo, ir à água, ir apanhar lenha nos montes, ajudar na cozedura e na venda da loiça e em muitas outras tarefas. Cumpria-se nestas oficinas o velho ditado: *“trabalho de menino é pouco, mas quem não o aproveita é louco”*.

Os rapazes são, desde muito cedo, habituados ao trabalho da roda. O oleiro Daniel Ferreira, de Vilar de Nantes, criado em casa dos avós, diz que, quando era miúdo, o avô e os tios lhe fizeram uma roda apropriada para o seu tamanho, e que deste modo cedo começa a produzir loiça (1.<sup>a</sup> metade do séc. XX)<sup>53</sup>.

Quando os jovens filhos de oleiro já dominam todos os segredos do trabalho à roda, as tarefas que atrás referimos e nas quais participavam, passam a ser competência apenas da mãe, das irmãs e dos irmãos mais novos. Às mulheres, para além das tarefas assinaladas, compete-lhes também o trabalho doméstico: lavar a roupa, preparar as refeições, dar de comer aos animais, fiar e tecer o linho ou a lã, antigamente tão usados na confeção da roupa.

Os filhos dos oleiros trabalham por conta dos pais e não auferem vencimento, competindo àqueles alimentá-los e vesti-los. Ao Domingo, o dia de descanso semanal, os jovens podiam receber uma ou duas moedas para algum gasto mais extravagante. Conta António Gonçalves, de Parada de Gatim, que seu pai autorizava a que, uma vez por outra, fosse trabalhar para casa de outros oleiros, sendo-lhe permitido comprar com o dinheiro ganho um par de calças, de sapatos ou qualquer outra coisa que ele entendesse (1.<sup>a</sup> metade do séc. XX)<sup>54</sup>.

Um oleiro só passava a auferir de vencimento quando casava e se estabelecia com oficina própria ou quando, depois de casado, continuava a trabalhar na casa paterna.

Mesmo depois de contrair matrimónio, um filho de oleiro deve obediência ao pai. O oleiro António da Cunha, de Parada de Gatim, conta que, quando começou a vender a sua própria loiça

---

<sup>53</sup> Dados recolhidos em trabalho de campo, em Vilar de Nantes.

<sup>54</sup> Dados recolhidos em trabalho de campo, em Parada de Gatim.

na feira de Ponte de Lima, o pai só lhe permitia iniciar a venda depois de ele, progenitor, ter comercializado parte da sua loiça (1.ª metade do séc. XX)<sup>55</sup>.

Os filhos dos oleiros, ao contrário daqueles que trabalham nas fábricas, não têm horário fixo. Nestas *“olarias rústicas”* trabalha-se de sol a sol e, muitas vezes, aquando da cozedura da loiça, trabalha-se depois do sol-posto, já noite entrada. De manhã até à noite havia sempre que fazer, ou no trabalho do barro ou no cultivo de alguma pouca terra que os oleiros possuíssem.

A penúria dos rendimentos que veem seus pais auferir com a produção da loiça, a dureza de muitas das tarefas executadas, a dependência constante da autoridade paterna e o não usufruírem de vencimento, leva os jovens filhos de oleiros a procurar resolver a sua vida de outro modo<sup>56</sup>.

Muitos emigram para o estrangeiro ou para as colónias portuguesas espalhadas pelo mundo, outros procuram trabalho em artes melhor remuneradas, com horário estabelecido e vencimento certo (diário, semanal ou mensal), do qual passam a dispor – isto se a autoridade paterna não os obrigar a entregá-lo todo para ajuda das parcas finanças familiares.

Infelizmente estão por estudar os fluxos migratórios profissionais que se sabe existirem, mas sobre os quais há poucos estudos. Por exemplo, sabe-se que telheiros setecentistas de Parada de Gatim (Prado) emigram para a Galiza para onde foram fazer telha (ARAÚJO, 1998: 38-39); oleiros setecentistas de Oliveira e Cervães (ambas do concelho de Prado) estabelecem as suas oficinas em Lanheses (Viana do Castelo) (FERNANDES, 1997J e 1997K); oleiros de Barcelos vão, no século XX, produzir loiça para o Brasil (COUTINHO, 1989); oleiros de Molelos vão trabalhar para diversos locais da região centro (ABRAÇOS; DIOGO, 1995; ABRAÇOS; DIOGO, 1997A; FERNANDES, 1998A), chegando mesmo a montar oficina no Alentejo (SANTOS, 1997: 72-75). No entanto, falta conhecer em profundidade estas migrações, quer a nível nacional quer internacional, e a importância que tiveram quer nas comunidades de origem quer nas de acolhimento<sup>57</sup>.

A decadência das olarias fica, pois, também a dever-se ao aparecimento das indústrias empregadoras de grande quantidade de mão de obra, oferecendo vencimentos em numerário,

---

**55** Dados recolhidos em trabalho de campo, em Parada de Gatim.

**56** Afirma Leite de Vasconcelos ao referir-se aos oleiros de Molelos: *“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 ¶ e importante ¶ influencia ou agrava esta falta de entusiasmo: as raparigas fogem-lhes, pois já sabem o futuro que as espera (consideram um ofício pouco asseado. Na realidade o pó queimado infiltra-se por toda a parte, mas não é nocivo à saúde. Como curiosidade deve notar-se que os oleiros não têm caspa). 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”* (VASCONCELOS, 1933-1988, X: 249-250).

**57** A este propósito consulte-se o subcapítulo 2.9 Fluxos migratórios profissionais.



horários fixos e propiciando aos filhos dos oleiros a libertação do *jugo* familiar/profissional onde lhes era vedado tudo o que a indústria lhes concede – vencimento, horário fixo e férias.

Esta mudança de mentalidades, este desejo dos jovens oleiros de passarem a dispor da sua independência muito antes do casamento, por vezes fora da atividade profissional de seus pais e de seus avós, foi um importante fator de decadência das “*olarias rústicas*”, as quais vão perdendo estas *genealogias* tradicionais de famílias de oleiros, no seio das quais o aprendizado era feito em casa, desde tenra idade.

Todos os fatores atrás expostos contribuem para a decadência das olarias, a qual começou a ser notória na segunda metade do século XIX e que perdurou ao longo do século XX.

E, é quando os poderes públicos abandonam estas pequenas “*olarias rústicas*” à sua sorte, apesar de lhes continuarem a cobrar impostos e a taxar a venda nas feiras, que aparecem as primeiras vozes em sua defesa. Os intelectuais da segunda metade de Oitocentos começam a preocupar-se com a decadência destas artes<sup>58</sup>, a chamar a atenção para a eurtmia das formas das peças<sup>59</sup> e para a necessidade de auxiliar e valorizar os seus obreiros<sup>60</sup>. É a época das exposições industriais, da recolha de peças com a intenção de utilizá-las nas escolas profissionais para que os alunos possam contactar com elas, ou de expô-las nos recém-criados museus industriais (OBSERVAÇÕES, 1875; VIANA, 1983). Vozes ilustres pugnam pela necessidade de auxiliar estas artes, de ministrar aos artistas ensino profissional, tendo-se criado para o efeito, no Porto, a «Sociedade de Instrução» (ORTIGÃO, 1992 [1882]).

Mas, no dealbar do século XIX inícios do XX, estas olarias e as peças nelas criadas ainda são necessárias às populações, principalmente a quem habita nas zonas rurais, e ainda são feitas

---

**58** Recomenda-se vivamente a leitura do capítulo de «As olarias de Prado», que Rocha Peixoto intitula «Conspecto Social», e no qual este autor descreve as unidades familiares de produção cerâmica e a pobreza que as rodeia, no final de Oitocentos (PEIXOTO, 1995 [1900]: 122-132).

**59** Escreve Joaquim de Vasconcelos, em 1883: “*o que há, em suma, a concluir de toda a exposição de olaria rústica? Que as disposições naturais do oleiro português são notabilíssimas; que ele tem o sentimento da forma em alto grau, aquilo que em teoria da arte se chama a eurtmia das linhas. Isto não se aprende, nem se pode ensinar. É uma aptidão tradicional que se desenvolve insensivelmente numa indústria, quando ela encontra um meio favorável; é trabalho milenário, e por isso de um valor incalculável, havendo uma sociedade culta que o saiba aproveitar*” (VASCONCELOS, 1883, 12: 537); e num outro texto, de 1887: “*Já o dissemos e provámos em 1882, perante milhares de objetos, que não há entre as indústrias caseiras nenhuma que possa concorrer com a olaria popular ao prémio concedido à beleza da forma. A influência estética que esses tipos da arte industrial popular exercem é notabilíssima, ainda hoje, em inúmeras aldeias e lugares do reino. A afeição do lavrador, do operário, do pescador ou do artífice ao feitio do seu cântaro, da sua bilha, da sua malga, etc., é tal, que ninguém se atreveu ainda a deturpar uma forma, a acrescentar um esmalte, uma cor, um risco, um ponto, um nada, à imagem que os séculos consagraram!*” (VASCONCELOS, 1983 [1887]: 102).

**60** Escreve Ramalho Ortigão: “*Nenhum outro povo sabe torrear na roda do oleiro com mais esbelteza e mais puro aticismo o pote ou a bilha de barro, o gomil e o pichel, de Coimbra, do Prado, de Mafra, de Redondo, de Loulé. Se ninguém mais artisticamente do que o português sabe vestir a mulher, arrear o cavalo, engatar a mula, e moldar a vasilha, ninguém, tão pouco, melhor do que ele emalha a rede e enastra o cesto*” (ORTIGÃO, 19\_\_ [1896]: 133).

para ser usadas. Se nas cidades os cântaros, as malgas, os alguidares começam a rarear, nas aldeias as populações ainda os utilizam com profusão. Afirma Rocha Peixoto, em 1900: “*Ora sendo a olaria a nossa arte mais popular e de maior acesso por virtude do seu emprego doméstico imprescritível e participando implicitamente de grande número de funções caseiras, outro poderia ter sido o aproveitamento das disposições tradicionais dos ceramistas rústicos*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 130).

No final de Oitocentos a grande diferença está na atenção que a então denominada “*indústria caseira*” (também designada “*cerâmica popular*”, “*indústria popular*”, “*arte industrial popular*”, “*olaria popular*”, “*arte do oleiro popular*”, “*louça das aldeias*” ou “*olarias rurais*”) vai despertando nos estudiosos<sup>61</sup>. A própria utilização das designações “*louça das aldeias*” ou “*olarias rurais*” é a prova de que nesta época as oficinas se começavam já confinar ao mundo rural, estando em franca decadência no mundo urbano.

Antes do séc. XIX não há estudos sobre estas olarias e estes oleiros, existindo apenas algumas listas de preços de venda das peças e alguns textos onde se faz referência sucinta a uma ou outra das comunidades oláricas mais conhecidas.

Quando na segunda metade de Oitocentos os investigadores sentem necessidade de estudar estas produções, tal facto é já um sintoma da sua decadência. Estes estudiosos observam as alterações de fundo que se fazem sentir nestas comunidades rurais: evolução nas técnicas utilizadas com o conseqüente abandono de outras ancestrais e a sempre constante penosidade das tarefas executadas que não têm sequer recompensa nos lucros auferidos. É uma época de grandes homens, dedicados ao estudo, proteção e divulgação destas produções oláricas, homens esses que não olham a meios na luta pela defesa destas “*olarias rústicas*”, fomentando exposições industriais, escrevendo textos e criando museus<sup>62</sup>.

---

<sup>61</sup> Indicam-se, de seguida, as referências bibliográficas dos textos onde os termos aparecem citados: “*indústria caseira*” (EXPOSIÇÃO, 1882: 132; OSÓRIO, 1882: 348-349; VASCONCELOS, 1983 [1887], 101-102), “*cerâmica popular*” (VASCONCELOS, 1983 [1887]: 102), “*indústria popular*” (EXPOSIÇÃO, 1882: 134-135), “*arte industrial popular*” (VASCONCELOS, 1983 [1887]: 102), “*olaria popular*” (OSÓRIO, 1882: 345; VASCONCELOS, 1983 [1887]: 102), “*arte do oleiro popular*” (VASCONCELOS, 1883, 8: 381), “*louça das aldeias*” (EXTRATO, 1882: 683), ou “*olarias rurais*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 127).

<sup>62</sup> Não tem sido feita a devida honra a autores como Joaquim de Vasconcelos e Rocha Peixoto que tanto pugnaram pela dignificação da arte do oleiro e pela preservação nos museus dos produtos por estes criados. Desapareceu parte das peças de olaria da Sociedade de Instrução do Porto, pacientemente recolhidas por Joaquim de Vasconcelos, aquando da Exposição de Cerâmica Nacional, que decorreu, nesta cidade, em 1882; desprezou-se a coleção de olaria amorosamente recolhida por Rocha Peixoto para o Museu Municipal do Porto e, ainda recentemente, foi extinto o Museu de Etnografia e História do Porto, tendo as suas coleções sido depositadas em diversas instituições museológicas. Sobre estas coleções leia-se FERNANDES, 2012.

Mas, os anos vão passando e as olarias continuam a sua lenta decadência. Nos anos 40 do século XX, são poucas as localidades onde as peças de barro continuam a ter supremacia. Já poucos cântaros vão à fonte, poucos púcaros são usados para beber água, poucos alguidares servem nos cuidados de higiene corporal. Mas, é também a época do reavivar/recordar usos extintos, da criação de símbolos regionais, da busca do que é típico. Procura manter-se a memória do que está morto ou quase morto, mas considerado então símbolo de uma época e de um mundo rural que desaparece a olhos vistos, mas que se pretende manter na memória dos homens. É a época da exposição do Mundo Português, onde os objetos olários são musealizados e *significam*, em muitos casos, mais a memória dos gestos de outros tempos do que a representação *real* dos usos do momento (VICENTE, 1997).

No século XX desaparecem do mapa, mas mantêm-se na memória das pessoas, muitos locais de produção, extintos quando se extinguiu o labor do último oleiro, sem aprendizes para perpetuar a arte nem compradores para as suas produções. Podem citar-se diversos locais de produção de loiça preta que desaparecem no século XX: Lanheses, Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, S. Victor, Samaiões, Selhariz, Calvelhe, Telões, Lordelo, Gove, Ancede, Santa Marinha (Coimbrões), Ossela, Castelões, Aradas, Vila Nova de Monsarros, Cordinhã, Barcouço, Ribolhos, Sazes de Lrvão, Candosa, Covas, Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Lousã, Vila Nova, Antanhol, Alfarelos, Ega, Castelejo, Alpedrinha e Flor da Rosa (FERNANDES, 1997C; 1997G; 1998A) (Tabela 3).

É claro que os oleiros tentam adaptar-se aos *tempos modernos*: introduzem mudanças nas técnicas e utensílios usados; passam a fazer miniaturas de peças – vendidas como “*lembranças*” de viagens para um turismo florescente –; copiam formas de outras artes e iniciam a produção de novas peças, adaptadas a novos usos e à cada vez maior procura de artefactos utilizados como *bibelôs* decorativos tanto nas casas urbanas como nas rurais (CORREIA, 1997). Em Oitocentos as pessoas viajam e adquirem o hábito de comprar “*recordações*”, que muitas vezes são peças de barro. Os oleiros adaptam-se aos novos tempos e iniciam a produção de miniaturas de peças que antes produziam para uso nas cozinhas ou no armazenamento de víveres. Estas miniaturas levam inscritos dizeres como “*Recordação das Caldas*”, “*Recordação do Bom*

*Jesus*<sup>63</sup>. Ou seja, dizeres alusivos às terras onde são vendidas, norma geral locais de veraneio (termas, praias) ou de festas religiosas conhecidas<sup>64</sup>.

Nunca é por demais lembrar a velha lei da oferta e da procura e frisar que ao longo dos séculos, e correspondendo à procura dos utilizadores, os oleiros vão adaptando as formas que produzem a novos usos. Por exemplo, quando sobre a pedra do lar se passa a utilizar a trempe de ferro ou quando se passa a usar o fogão, há necessidade de retirar os pés às peças e de alargar as bases. Nessa altura, em Prado, as caçoilas de três pernas são substituídas, para esse fim, pelas caçoilas sem pernas. Quando o mobiliário do quarto de casal, nas casas endinheiradas, passa a incluir a peniqueira (mesinha de cabeceira com um compartimento apropriado para guardar o penico), o “*vaso de noite*” começa a ser de baixa altura e feito em faiança ou porcelana, muitas vezes acrescido de testo. Esta nova forma de vaso de noite, designado penico, leva ao desaparecimento do velho *tenor, capitão* (FERNANDES, 1993: 18) ou *calhandro* – penico de forma alta e troncocónica, seguramente usado desde o século XV e muito provavelmente ainda antes dessa época. Cedo os oleiros começam a copiar o penico feito de faiança e porcelana produzindo-o em barro fosco ou vidrado.

Também quando sobre essa mesma peniqueira passa a ser uso utilizar garrafa de cristal com copo e prato para dessedentar a boca de uma noite de segura, e se começam a usar garrafas com água às mesas dos restaurantes, os oleiros, iniciam a produção de garrafas de barro vermelho polido, com prato e copo, que substituem com êxito as de vidro ou de cristal.

---

63 O Museu de Olaria possui várias dessas peças com dizeres diversos como: «Recordação de Évora» (Nº Inv. 93.0.19); «Recordação de Estremoz» (Nº de Inv. 90.1.27; 90.1.66 e 91.7.117); «Lembrança do Bombarral» (Nº Inv. 1381).

64 Macedo Correia refere que peças de olaria feitas em Barcelos “*eram vendidas em Coimbra, Caldas da Rainha, Porto, Açores, Ilha da Madeira, e muitas outras terras, a maior parte das quais com dizeres como Recordação ou Lembrança da respetiva terra gravados no barro*” (CORREIA, 1965: 32).

## 1.4 Nos tempos que correm...

Finalmente, nos últimos anos, poder-se-á precisar, no último quartel do século XX, os poderes públicos decidem apoiar os poucos oleiros sobreviventes destas olarias em decadência desde há várias décadas. Sucodem-se os cursos de formação profissional, tendo os velhos oleiros sido promovidos a professores. Mas estes professores-oleiros diziam que aprendizes, ou formandos em linguagem atual, como os que tiveram durante os cursos de formação nunca seriam bons oleiros, pois a arte aprende-se desde pequeno e que um bom oleiro demora anos a formar-se.

Certo é que os tempos mudaram, as técnicas utilizadas são outras, a penosidade da arte já não é o que era e as remunerações são francamente melhores. Os centros produtores que conseguiram superar a crise, como Molelos, Barcelos, Miranda do Corvo e Caldas, continuam a produzir algumas das formas de antigamente, mas os cântaros já não são para ir à fonte, os púcaros para beber, as talhas para armazenar o azeite ou as azeitonas.

Hoje, os que gostam destes recipientes de barro de antanho e desta arte, a que hoje se decidiu chamar *artesanato*, colocam os púcaros nas estantes junto aos livros, as caçoilas numa qualquer prateleira, havendo outros que para dar nova utilidade ao que já não é útil usam, por exemplo, as talhas nos jardins para servir de úbere a uma qualquer planta decorativa.

Hoje as belas peças de olaria destinadas a ser usadas na conservação, preparação, cozedura e serviço dos alimentos, são cada vez mais difíceis de adquirir, pois já não há quem as produza. De facto, dada a escassez de oferta e a perda de funcionalidade de muito do vasilhame olário, as peças produzidas pelos oleiros atuais já não obedecem, em muitos casos, aos cânones de outrora, tendo as peças perdido ergonomia e a beleza que lhe andava associada. Antigamente, um oleiro procurava que o cântaro que levantava na roda obedecesse aos cânones de sempre, que fosse funcional e servisse ao uso a que estava destinado. Se assim não fosse as suas clientes na feira protestavam: que o cântaro era pesado, que custava a transportá-lo à cabeça, questionando o oleiro se ele não tinha aprendido a poupar no barro, dizendo-lhe que o oleiro seu vizinho os fazia muito melhor. Hoje, um oleiro que faz um cântaro não se preocupa em que este seja leve e funcional, pois sabe que não tem outros oleiros que lhe façam concorrência e que o destino final da peça será a decoração da casa, simples ou cheio de flores artificiais.

Em centros olários como Barcelos, Bisalhães, Miranda do Corvo ou Molelos, se bem que se continue a fazer uma ou outra das peças produzidas noutras épocas, os oleiros adaptaram-se às exigências do mercado e iniciaram a produção de peças que nada têm a ver com as de

antigamente. Algumas são de gosto mais ou menos duvidoso, mas outras ainda comprovam que o barro com que Deus moldou o primeiro homem continua a ser uma matéria de eleição nas mãos de quem domina a arte.

Hoje, sucedem-se as mostras de artesanato um pouco por todo o lado. Instituições e pessoas bem-intencionadas tentam salvar o que resta destas olarias em extinção, alguns, diga-se em abono da verdade, sem entender que há técnicas que têm de morrer ou de restar apenas como lembrança de outras épocas. Os filhos dos oleiros abandonaram a arte devido à dureza do trabalho e à parca remuneração obtida. Só quando se alterarem algumas destas tarefas – porque não com a introdução de maquinaria e fornos elétricos? – conseguiremos segurar na arte aqueles que aqui ou ali ainda resistem. O mestre Joaquim, oleiro em Fazamões (já falecido), sempre cozeu a sua loiça em soenga, para admiração e prazer de todos nós, mas será que a remuneração que auferia por manter uma técnica caída em desuso, justifica que o jovem Joaquim, também residente no lugar e oleiro de quando em vez, lhe dê continuidade? É aqui que o Estado tem de intervir se quer manter o que está condenado à morte, pagando devidamente para que alguém continue a perpetuar os gestos dos paneiros de Resende referidos pela primeira vez há muitos séculos atrás.

É necessária uma profunda reflexão de todos nós e principalmente daqueles que têm como missão defender estas artes, para saber qual o rumo a seguir, sempre conscientes que as artes, os oleiros e as olarias não são fenómenos estáticos, mas que evoluem hoje como evoluíram ao longo de décadas, adaptando-se às exigências do mercado, respondendo a novas e constantes solicitações.

Não se pode exigir que os oleiros continuem a trabalhar na arte como trabalhavam há séculos atrás os seus avós e a ser, como eles, tão mal remunerados. Os novos oleiros poderão usar tecnologia de ponta, rodas elétricas, criar novas peças, o que se lhes deve *exigir* é que estas sejam necessariamente belas, “*obras-primas*” como se explicitava já no séc. XVI num dos regimentos dos mesteres<sup>65</sup>.

---

<sup>65</sup> Diz-se, em 1592, relativamente ao ofício de sapateiro “*nenhum oficial do dito ofício de sapateiros que não for examinado de obra-prima conforme ao Regimento não sirva de cargo algum do ofício de sapateiros em nenhum tempo ainda que para isso tenha votos*”; e, em 1620: “*e todo o oficial que se examinar quiser de obra-prima saberá mui bem fazer...*” (LANGHANS, 1943-1946, II: 491 e 497).

## OLARIA

Neste Capítulo deu-se a conhecer os oleiros e as olarias em Portugal, no período que medeia entre os séculos XIII a XX, dado ter-se considerado necessário perceber o modo como a olaria se foi desenvolvendo em território nacional, nos séculos anteriores aos séculos XIX e XX. De facto, será tanto mais fácil compreender as produções de louça preta dos séculos XIX e XX quanto melhor se conhecer a olaria portuguesa e o estatuto dos oleiros nos séculos anteriores.

Este capítulo, no qual se apresentou uma visão panorâmica sobre as olarias e os oleiros existentes em séculos mais recuados, com recurso a documentação arquivística e bibliográfica, deve ser entendido como um texto de enquadramento e de introdução à análise do estudo sobre os oleiros e olarias de louça preta em Portugal.



Homem e mulher comungam da mesma arte. O trabalho na roda baixa e o gogar da loiça (Bisalhães, Mondrões, Vila Real). Séc. XX, 2.º quartel.



Mulher de Santa Marinha de Oleiros (Vila Verde, Braga), transportando uma molhada de cântaros. Foto tirada na estrada de Braga, em 7 de Março de 1940. Arquivo Fotográfico de J. Santos Júnior (Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo).



## 2. A loiça preta nos séculos XIX e XX

*Porque os que usaram sempre um mesmo ofício,*

*De outro não podem receber consorte,*

*Nem os filhos terão outro exercício,*

*Senão o de seus passados, até morte.*

Os Lusíadas, Canto VII, 38

No Capítulo anterior analisou-se a produção cerâmica em Portugal de um modo abrangente, procurando perceber a importância que esta foi tendo ao longo dos séculos XIII a XX, examinando, nesse período, o contexto de uso da loiça no quotidiano das pessoas. Foi uma abordagem necessária para contextualizar e introduzir o tema de estudo desta tese sobre a loiça preta em Portugal nos séculos XIX e XX.

No presente capítulo analisar-se-á o fabrico da loiça preta em território nacional, nos séculos XIX e XX, tendo o estudo sido iniciado com o respigo da bibliografia que, direta ou indirectamente, faz referência a este tipo de loiça, a que se seguiu uma fase de trabalho de campo nos locais produtores recenseados<sup>66</sup>. O resultado da investigação efetuada (documental e trabalho de campo) é explanado no Anexo A desta tese, no qual se analisa, isolada e pormenorizadamente, cada um dos locais produtores.

No presente capítulo dão-se a conhecer as setenta e duas freguesias onde se produzia ou produz loiça preta em território nacional, as quais se subdividiram em três grupos – sítio, grupo e centro produtor –, caracterizados tendo em conta a sua importância produtiva e a área de distribuição da loiça. Pareceu também relevante analisar a antiguidade dos locais produtores em estudo, de modo a ficar-se com uma ideia sobre a antiguidade da produção deste tipo de loiça.

Pareceu também relevante discernir o modo como os oleiros de loiça preta foram designados ao longo dos séculos – paneleiros, pucareiros, oleiros, louceiros ou preteiros, tendo como base de análise a documentação compulsada.

Partiu-se de seguida para a investigação sobre o modo como se estruturava o trabalho nestas olarias, as quais se definiram como unidades familiares de produção, constatando-se que a

---

<sup>66</sup> Desde 1983 que vimos estudando as olarias de loiça preta existentes em Portugal, percorrendo os locais de produção, entrevistando oleiros e outros intervenientes no processo, consultando documentação. Ao longo destes anos fomos publicando o resultado dessa investigação, sendo a presente tese o culminar do estudo desenvolvido ao longo destes vinte e nove anos.

arte do barro podia ser sazonal e coexistir com o exercício de outras artes. Deteve-se o olhar sobre o horário de trabalho e o vencimento auferido nestas olarias. Comenta-se também a alfabetização e instrução profissional dos oleiros e os fluxos migratórios verificados nesta arte.

Termina-se com a análise de dois estudos que fornecem dados estatísticos sobre as olarias de loiça preta e que serviram de base para alguns dos dados estatísticos usados ao longo deste capítulo.

Refira-se que das setenta e duas freguesias recenseadas e estudadas se continua a produzir loiça preta apenas em Vilar de Nantes (Chaves, Vila Real), Mondrões (Vila Real, Vila Real), Santa Maria de Galegos (Barcelos, Braga), Gondar (Amarante, Porto), Molelos (Tondela, Viseu), Miranda do Corvo (Coimbra) e Vila Nova de Poiares (Coimbra).

**Tabela 2. Lista das freguesias produtoras de loiça preta**

Nº	Freguesia	Lugar	Concelho / Distrito
1	Lanheses		Viana do Castelo, Viana do Castelo
2	Parada de Gatim	Agrelo, Palmaz	Vila Verde, Braga
3	S. Mamede de Escariz	Monte	Vila Verde, Braga
4	Santa Maria (Galegos)	Souto de Oleiros	Barcelos, Braga
5	S. Vítor	Monte d'Arcos	Braga, Braga
6	Vilar de Nantes		Chaves, Vila Real
7	Samaiões		Chaves, Vila Real
8	Agostém		Chaves, Vila Real
9	Vidago		Chaves, Vila Real
10	Selhariz		Chaves, Vila Real
11	Vilarandelo		Valpaços, Vila Real
12	Macedo de Cavaleiros		Macedo de Cavaleiros, Bragança
13	Calvelhe		Bragança, Bragança
14	Telões	Tourencinho	Vila Pouca de Aguiar, Vila Real
15	Mondrões	Bisalhães	Vila Real, Vila Real
16	Lordelo		Vila Real, Vila Real
17	Vila Marim	Quintela, Barroca	Vila Real, Vila Real
18	Parada de Cunhos	Parada	Vila Real, Vila Real
19	–		Alijó, Vila Real
20	Gondar	Corujeiras, Vila Seca, Rio, Venda, Ovelhinha e Outeirinho	Amarante, Porto
21	Padronelo		Amarante, Porto
22	Bustelo		Amarante, Porto

Nº	Freguesia	Lugar	Concelho / Distrito
23	Carneiro		Amarante, Porto
24	Carvalho de Rei		Amarante, Porto
25	Madalena		Amarante, Porto
26	Gove	Paredes, Favais, Casa Nova, Santo Tirso, Gosende e Ribeira	Baião, Porto
27	Ancede	Lordelo	Baião, Porto
28	Santa Cruz do Douro	Calvário, Bairro	Baião, Porto
29	Soalhães		Marco de Canaveses, Porto
30	Santa Marinha	Coimbrões	Gaia, Porto
31	Mafamude		Gaia, Porto
32	Madalena		Gaia, Porto
33	Vilar do Paraíso		Gaia, Porto
34	Valadares		Gaia, Porto
35	Canelas		Gaia, Porto
36	Pedroso		Gaia, Porto
37	S. Martinho de Mouros		Resende, Viseu
38	Barrô		Resende, Viseu
39	Paus	Fazamões	Resende, Viseu
40	Queimadela		Armamar, Viseu
41	Mões		Castro Daire, Viseu
42	Ribolhos		Castro Daire, Viseu
43	Molelos		Tondela, Viseu
44	Nelas		Nelas, Viseu
45	Ossela	Mosteiro	Oliveira de Azeméis, Aveiro
46	Castelões	Barbeito	Vale de Cambra, Aveiro
47	Aradas	Quinta do Picado e Coimbrão	Aveiro, Aveiro
48	Oliveirinha	Quintãs	Aveiro, Aveiro
49	Vila Nova de Monsarros		Anadia, Aveiro
50	Barcouço	Cavaleiros	Mealhada, Aveiro
51	Cordinhã		Cantanhede, Coimbra
52	Sazes de Lorrão	Galhano	Penacova, Coimbra
53	Candosa		Tábua, Coimbra
54	Covas	Parcelada	Tábua, Coimbra
55	-		Oliveira do Hospital, Coimbra
56	Pombeiro da Beira	Chapinheira, Arroça e Corga	Arganil, Coimbra
57	Vila Nova do Ceira	Campelo	Góis, Coimbra

Nº	Freguesia	Lugar	Concelho / Distrito
58	Vila Nova de Poiares	Alveite Grande, Casal de Vila Chã, Forcado e Olho Marinho	Vila Nova de Poiares, Coimbra
59	Lousã	Padrão	Lousã, Coimbra
60	Miranda do Corvo	Bujos, Espinho e Carapinhal	Miranda do Corvo, Coimbra
61	Vila Nova	Vialonga	Miranda do Corvo, Coimbra
62	Antanhol	Cegonha	Coimbra, Coimbra
63	Alfarelos	Casal de Redinho	Soure, Coimbra
64	Ega	Casével e Casal do Cabo	Condeixa-a-Nova, Coimbra
65	Paranhos		Seia, Guarda
66	Castelejo		Fundão, Castelo Branco
67	Alpedrinha		Fundão, Castelo Branco
68	Pataias		Alcobaça, Leiria
69	Turquel		Alcobaça, Leiria
70	Pinhal Novo		Palmela, Setúbal
71	Flor da Rosa		Crato, Portalegre
72	-		Nisa, Portalegre

# MAPA 1



## 2.1 As freguesias onde se produz loiça preta

Foram recenseadas setenta e duas freguesias onde se produzia/produz loiça preta (Tabela 2 e Mapa 1), sendo importante referir que antes de se iniciar a redação desta tese, e após consultar a bibliografia<sup>67</sup> atinente à produção de loiça preta em Portugal, se procedeu a trabalho de campo em cada uma das freguesias, tendo-se conseguido deste modo reunir um conjunto de dados utilizados principalmente na redação do Anexo A (Veja-se também [Quadro I](#)).

Sobre os locais produtores de loiça preta tivemos a oportunidade de publicar alguns textos: «Os centros produtores: sua geografia» (FERNANDES, 1997C); «Locais de produção de loiça preta» (FERNANDES, 1997G); «Centros produtores de loiça preta da Região Norte» (FERNANDES, 1996); «Les centres producteurs de poterie noire du Nord du Portugal» (FERNANDES, 1997B); «A produção cerâmica do Norte (séc. XII - XX): estudo histórico, tipológico e laboratorial: o levantamento etnográfico» (FERNANDES, 1997O); «Centros produtores de loiça preta na Beira Litoral» (FERNANDES, 1998A) e «La loza prieta en Portugal: algunos apuntes» (FERNANDES, 1999A).

Durante o trabalho de campo constatou-se que, entre os locais de loiça preta recenseados, poucos se encontravam ativos. Com base no levantamento efetuado considerou-se a existência de quatro grupos distintos: **1) Locais produtores em atividade**, com fabrico documentado há muitos anos ou séculos; **2) Locais produtores em atividade**, criados recentemente; **3) Locais produtores extintos**, mas onde ainda há memória da sua existência; **4) Locais produtores extintos**, cuja produção só é conhecida documentalmente (Tabela 3).

A cada uma destas setenta e duas freguesias produtoras de loiça preta recenseadas foi atribuído um número (1 a 72), tendo sido enumeradas de Norte para Sul, e apresentadas em tabela (Tabela 2). Nesta tabela, para além da freguesia, assinalam-se também os lugares dentro da freguesia onde se produz/produzia loiça preta, bem como o concelho e distrito a que cada freguesia pertence.

Decidiu-se também apresentar um mapa onde se cartografam todas as freguesias produtoras de loiça preta possibilitando-se deste modo uma melhor visualização da sua distribuição

---

<sup>67</sup> Com base no levantamento bibliográfico efetuado sobre os locais produtores de loiça preta, foi publicado, em 1997, o artigo «Locais de produção: análise bibliográfica» (FERNANDES; GUIMARÃES, 1997).

pelo País (Mapa 1)<sup>68</sup>. Refira-se que os números assinalados no Mapa 1 dizem respeito à numeração atribuída a cada local produtor na Tabela 2.

Tabela 3. Panorama sobre o fabrico da loiça preta (ano de 2010), tendo como base o levantamento documental e o trabalho de campo

Estádio da arte	N.º de freguesias	Freguesias
1. <b>Ativa.</b> Freguesias onde o fabrico da loiça preta perdura e está documentado há muito tempo	6	Vilar de Nantes, Mondrões, Gondar, Miranda do Corvo, Vila Nova de Poiares, Molelos
2. <b>Ativa.</b> Freguesias onde se começou a fabricar loiça preta há poucos anos	2	Santa Maria de Galegos
3. <b>Extinta.</b> Freguesias onde a arte se encontra extinta, mas, onde foi possível falar com oleiros já inativos ou obter informações sobre os oleiros e as olarias	24	Lanheses, Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz, Selhariz, Vilarandelo, Macedo de Cavaleiros, Calvelhe, Telões, Lordelo, Gove, Ancede, Paus, Ossela, Aradas, V. N. de Monsarros, Barcouço, Candosa, Pombeiro da Beira, V. N. Ceira, Antanhol, Alfarelos, Ega, Paranhos, Alpedrinha, Turquel
4. <b>Extinta.</b> Freguesias onde a arte se encontra extinta, não existindo sequer memória oral sobre os oleiros e as olarias	40	S. Vitor, Samaiões, Agostém, Vidago, Vila Marim, Parada de Cunhos, Alijó, Padronelo, Bustelo, Carneiro, Carvalho de Rei, Madalena, Santa Cruz do Douro, Soalhães, Santa Marinha, Mafamude, Madalena, Vilar do Paraíso, Valadares, Canelas, Pedroso, S. Martinho de Mouros, Barrô, Queimadela, Mões, Ribolhos, Nelas, Castelões, Oliveirinha, Cordinhã, Sazes de Lorvão, Covas, Oliveira do Hospital, Lousã, Vila Nova, Castelejo, Pataias, Pinhal Novo, Flor da Rosa, Nisa

Neste texto inclui-se ainda uma tabela com os distritos (Tabela 4) e, dentro destes, as freguesias onde se produzia/produz loiça preta, sendo deste modo fácil constatar que à loiça preta não agradou a vastidão e luminosidade da planície alentejana, nem a serra algarvia com vista para o mar tão azul.

Desconhecem-se as causas que originaram a predominância do uso de vasilhas de loiça preta no Norte e Centro do País e a sua fraca expressão no Sul. Há quem advogue que a loiça

---

<sup>68</sup> Temos de agradecer ao Dr. Pedro Henriques Costa, que teve a gentileza e generosidade de realizar os seis mapas que ilustram esta tese. Através deles é fácil visualizar, mais facilmente, a distribuição dos locais de produção pelo País, bom como entender melhor a distribuição geográfica das técnicas de fabrico utilizadas nas olarias de loiça preta.

preta não se coaduna com a brancura da planície alentejana e da serra algarvia, ornadas de casas caiadas e impecavelmente limpas, estando mais afeita à dureza do granito e aos lares enfumarados do Norte e Centro do País<sup>69</sup>. Será assim? Ou será que a qualidade do barro extraído nas barreiras do sul do País não se coaduna com o fabrico de loiça usada para ir ao lume? Ou terá a existência de loiça preta no norte e centro do País a ver com gostos culturais, hábitos que passaram de pais para filhos, tradições de fabrico que vêm de tempos longínquos, que gerações sucessivas e mãos hábeis perpetuaram em terras onde os *mouros* não criaram raízes? Terá, talvez, também a ver com o isolamento endémico e secular do interior português, onde as cordilheiras altas e os maus caminhos criam como que um muro à introdução de novas técnicas – “*para lá do Marão mandam os que lá estão*”. O certo é que se a loiça preta governava quase sem concorrência em distritos como os de Vila Real e Viseu, noutros, como por exemplo, nos distritos de Braga, Aveiro e Coimbra, a produção de loiça preta ombreava com a de loiça fosca, vidrada e faiança, todas tendo lugar cativo nas feiras, mercados e na cozinha e mesa do consumidor final.

Considera-se que não se pode apontar uma única causa para a produção de loiça preta na região Norte e Centro do País e a sua quase ausência no Sul. É sem dúvida o conjugar dos fatores anteriormente apontados, com mais preponderância para uns do que para outros, que pode ajudar a explicar esta ocorrência.

Tabela 4. Lista dos distritos onde se produzia/produz loiça preta

Distrito	Nº de freguesias	Concelho (Freguesia)
Viana do Castelo	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viana do Castelo (Lanheses)</li> </ul>
Braga	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Barcelos (Galegos de Santa Maria)</li> <li>Braga (S. Vítor)</li> <li>Vila Verde (Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz)</li> </ul>
Bragança	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bragança (Calvelhe)</li> <li>Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros)</li> </ul>
Vila Real	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alijó</li> <li>Chaves (Agostém, Samaiões, Selhariz, Vidago, Vilar de Nantes)</li> <li>Vila Pouca de Aguiar (Telões)</li> <li>Vila Real (Lordelo, Mondrões, Parada de Cunhos, Valpaços, Vila Marim)</li> </ul>

<sup>69</sup> Afirma Ramalho Ortigão, em setembro de 1885, “*a panela preta de barro de Prado ferve solitária sob o testro no pequeno lar enfumarado, à fogueira de cepas e de agulhas de pinheiro, entre os dois escabelos de castanho*” (ORTIGÃO, 1986 [1885], I: 9).



Porto	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amarante (Bustelo, Carneiro, Carvalho de Rei, Gondar, Madalena, Padronelo)</li> <li>• Baião (Ancede, Gove, Santa Cruz)</li> <li>• Gaia (Canelas, Mafamude, Madalena, Pedroso, Santa Marinha, Valadares, Vilar do Paraíso)</li> <li>• Marco de Canaveses (Soalhães)</li> </ul>
Viseu	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armamar (Queimadela)</li> <li>• Castro Daire (Mões, Ribolhos)</li> <li>• Nelas (Nelas)</li> <li>• Resende (Barrô, Paus, S. Martinho de Mouros)</li> <li>• Tondela (Molelos)</li> </ul>
Aveiro	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anadia (Vila Nova de Monsarros)</li> <li>• Aveiro (Aradas, Oliveirinha)</li> <li>• Mealhada (Barcouço)</li> <li>• Oliveira de Azeméis (Ossela)</li> <li>• Vale de Cambra (Castelões)</li> </ul>
Coimbra	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arganil (Pombeiro da Beira)</li> <li>• Cantanhede (Cordinhã)</li> <li>• Coimbra (Antanhol)</li> <li>• Condeixa-a-Nova (Ega)</li> <li>• Góis (Vila Nova do Ceira)</li> <li>• Lousã (Coimbra)</li> <li>• Miranda do Corvo (Miranda do Corvo, Vila Nova)</li> <li>• Oliveira do Hospital</li> <li>• Penacova (Sazes de Lorvão)</li> <li>• Soure (Alfarelos)</li> <li>• Tábua (Candosa, Covas)</li> <li>• Vila Nova de Poiares (Vila Nova de Poiares)</li> </ul>
Guarda	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seia (Paranhos)</li> </ul>
Castelo Branco	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundão (Castelejo, Alpedrinha)</li> </ul>
Leiria	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcobaça (Pataias, Turquel)</li> </ul>
Portalegre	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crato (Flor da Rosa)</li> <li>• Nisa</li> </ul>
Setúbal	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Palmela (Pinhal Novo)</li> </ul>

## 2.2 Sítio, grupo e centro produtor

Em muita da documentação consultada para a elaboração deste estudo utiliza-se o topónimo do lugar como *unidade de trabalho* da informação. Nesta tese optou-se por utilizar como unidade de trabalho a freguesia, não deixando, no entanto de referir, dentro de cada freguesia, os lugares onde se produzia/produz loiça.

O recurso à divisão administrativa do território para análise dos locais de produção, mais concretamente à freguesia, tornou mais exequível o tratamento global da informação, possibilitando a comparação entre dados trabalhados de um mesmo modo. Por exemplo, em vez de se considerar individualmente os lugares de Alveite Grande, Casal de Vila Chã, Forcado e Olho Marinho, optou-se por agrupá-los dentro da freguesia a que pertencem – Vila Nova de Poiares – considerando-se esta como *unidade de tratamento da informação*.

No mapa que elaborámos, e no qual se assinalam as setenta e duas freguesias onde se produzia loiça preta (MAPA 1), pode facilmente constatar-se que o grosso dos locais produtores se situam no Norte (trinta e seis freguesias, distribuídas pelos distritos de Viana do Castelo, Braga, Bragança, Vila Real e Porto) e Centro do País (trinta e três freguesias, distribuídas pelos distritos de Viseu, Aveiro, Coimbra, Guarda, Castelo Branco e Leiria), sendo quase inexistentes no Sul (três freguesias, distribuídas pelos distritos de Portalegre e Setúbal) (Tabela 5).

Tabela 5. Freguesias produtoras de loiça preta (Norte, Centro e Sul)

Região	N.º de freguesias
Norte	36
Centro	33
Sul	3
TOTAL	72

Constatou-se também a existência de realidades muito diferentes, desde a freguesia na qual só existia uma única oficina, sendo a loiça vendida localmente e nas freguesias mais próximas, até à existência de freguesias vizinhas onde uma parte considerável da população se dedicava ao fabrico de loiça, sendo extensa a área de comercialização. De facto, foi possível constatar a presença de fenómenos relacionais interfreguesias vizinhas: extraíam o barro nas mesmas barreiras, usavam as mesmas técnicas e os mesmos utensílios, compartilhando a mesma área de comercialização da loiça. Nestes casos, apesar de a unidade de trabalho continuar a ser a

freguesia, optou-se por analisar como um todo o conjunto de freguesias vizinhas dedicadas a uma produção comum.

Partindo do atrás exposto (a que se juntou o conhecimento da área de comercialização da loiça produzida nas oficinas de loiça preta existentes nas freguesias<sup>70</sup>), foi possível distribuir as setenta e duas freguesias produtoras de loiça preta em três grupos distintos, designados «sítio produtor», «grupo produtor» e «centro produtor», definidos em função de: 1) Número de oficinas existentes em cada freguesia; 2) Número de freguesias vizinhas que se dedicam à arte usando as mesmas técnicas e utensílios e produzindo o mesmo tipo de loiça; 3) Dimensão da área de comercialização adstrita a cada freguesia.

Exemplifique-se: Sazes de Lorvão é uma freguesia onde o trabalho do barro principiou no início do século XX, devido ao facto de uma família de Molelos se ter estabelecido no local, desconhecendo-se durante quanto tempo aí se produziu loiça, sendo a área de comercialização muito limitada; Barcouço e Cordinhã são duas freguesias vizinhas, mas de diferentes concelhos (Mealhada e Cantanhede) e distritos (Aveiro e Coimbra), onde foi detetada a produção de loiça preta, parecendo que o número de oficinas e a área de comercialização seriam limitados; Candosa, com trinta oficinas em 1905 (TEMUDO, 1905: 113) e uma extensa área de comercialização, fica ali mesmo ao lado da freguesia de Covas, onde também é referido o fabrico de loiça preta. Tendo em conta o acima exposto incluiu-se Sazes de Lorvão em «sítio produtor»; Cordinhã e Barcouço em «grupo produtor», e Candosa e Covas, em «centro produtor».

Ou seja, considera-se como:

**Sítio produtor** – A freguesia na qual se fabrica loiça preta, sendo reduzido o número de oficinas, existindo em muitos casos uma só, reduzido o valor económico da produção e restrita a área de venda de loiça.

**Grupo produtor** – O conjunto de freguesias contíguas onde o labor do barro é idêntico – a mesma a área de extração da argila, as mesmas as técnicas e utensílios usados, a mesma a tipologia das peças e semelhantes os mercados de venda. Sendo, no entanto, poucas as oficinas e limitado quer o valor económico da produção quer a área de comercialização da loiça.

---

<sup>70</sup> A este propósito consulte-se o que se indica sobre cada local produtor, no Anexo A, bem como o subcapítulo 4.6, Área de comercialização da loiça preta em alguns locais de produção.

**Centro produtor** – A freguesia ou o conjunto de freguesias confinantes, onde é elevado o número de oficinas e o valor económico da produção, bem como é extensa a área de comercialização da loiça.

Esta tentativa de diferenciação gradativa entre as diversas freguesias produtoras de loiça preta não é inovadora. Já Rocha Peixoto, no final do século passado, sentiu necessidade de estabelecer tal diferença. Escreve este autor: *“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, de uma banda, e na outra o oleiro de Soalhães (Marco de Canaveses), único produtor aqui existente (maio de 1898) e destacado das olarias de (Baião). Estabelecê-la não é possível em virtude das lacunas acusadas; mas presente-se que as olarias de Mirandela e de Vila Real, por exemplo, numa província onde não existe um grande centro produtor, têm outra significação industrial que as de Caminha e de Viana, mercê, neste caso, da absorção exercida pela próxima manufatura do Baixo Minho. As mesmas considerações cabem às oficinas do distrito de Aveiro onde os produtos da cidade e de Ovar excedem, em valor e número, os das restantes olarias rústicas da mesma circunscrição administrativa. Categorizados, portanto, em dois grupos, num a grande produção com a amplitude mercantil correlativa, no outro, uma fabricação diminuída em vários graus, a loiça de Prado assume o alto da escala, não só aquém Mondego, por onde restringiremos estas nótuas, mas em todo o resto do país”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 124).

É claro que, por vezes, os raros elementos de que se dispõe e a falta de dados económicos não permitem definir com precisão o número de oficinas, o valor económico da produção de loiça de cada freguesia ou grupo de freguesias e a extensão da área comercial. No entanto, apesar destas condicionantes, considerou-se ser de todo o interesse ir procurando aclarar, com base nos elementos disponíveis, estas três ordens de grandeza: sítio, grupo e centro produtor.

A tabela apresentada (Tabela 6), e na qual se estratificam as freguesias onde se produz loiça preta tendo em conta os três grupos acima definidos, baseia-se em dados documentais referentes,  *grosso modo*, aos séculos XVII a XIX. Ora, trata-se de um período muito lato verificando-se, por exemplo, que centros produtores com relevância no século XVII foram começando a perder a sua importância nos séculos que se seguiram. Dê-se um exemplo: através de documentação de arquivo comprova-se a importância da produção de loiça preta no concelho de S. Martinho de Mouros nos séculos XVII e mesmo XVIII, sendo por isso considerado como centro produtor. No

entanto, nos séculos seguintes, entra em decadência, quer quanto ao número de oleiros quer quanto à área de comercialização. Na tabela realizada foi considerado como sendo um «centro produtor», mas na verdade chega ao século XXI como «sítio produtor», dado que a produção se passou a confinar apenas à freguesia de Paus.

Mas, apesar de na tabela realizada (Tabela 6) não se entrar em linha de conta com o modo como os diversos sítios, grupos ou locais de produção foram evoluindo ao longo do tempo, a apresentação dos dados permite ficar-se com uma ideia global da maneira como se distribuía o fabrico da loiça preta pelo País e qual a sua importância no contexto de uma determinada região. Ao constatar-se, por exemplo, que freguesias contíguas se dedicavam ao mesmo tipo de fabrico, fácil é deduzir que naquela região a loiça preta tinha mais uso e era mais procurada do que numa freguesia onde apenas existia uma oficina de loiça preta. É a velha lei da oferta e da procura: se há muitos oleiros é porque a loiça tinha uso e conseqüentemente mercado de venda.

Deste modo, a tabela apresentada, e que também deu origem a um mapa (Mapa 2), deve ser considerada como um tentame de sistematização, um modo de analisar a importância da produção de loiça preta no País, e, também, de conhecer as áreas onde esta tinha a preferência dos compradores, servindo no quotidiano das populações. Seria interessante conseguir realizar um mapa deste tipo por século, o qual permitiria conhecer o modo como evoluíram estes locais produtores<sup>71</sup> de olaria. No entanto, e tal como acima se refere, as fontes documentais são escassas não sendo, por isso, possível traçar com precisão o modo como estes locais foram ganhando ou perdendo importância.

---

<sup>71</sup> Retenha-se que ao longo desta tese de doutoramento utilizaremos a expressão “*locais produtores*” para mencionar os locais onde se produz ou produzia loiça preta, independentemente de estes estarem tipologicamente integrados em “*sítios*”, “*grupos*” ou “*centros produtores*”.

## MAPA 2

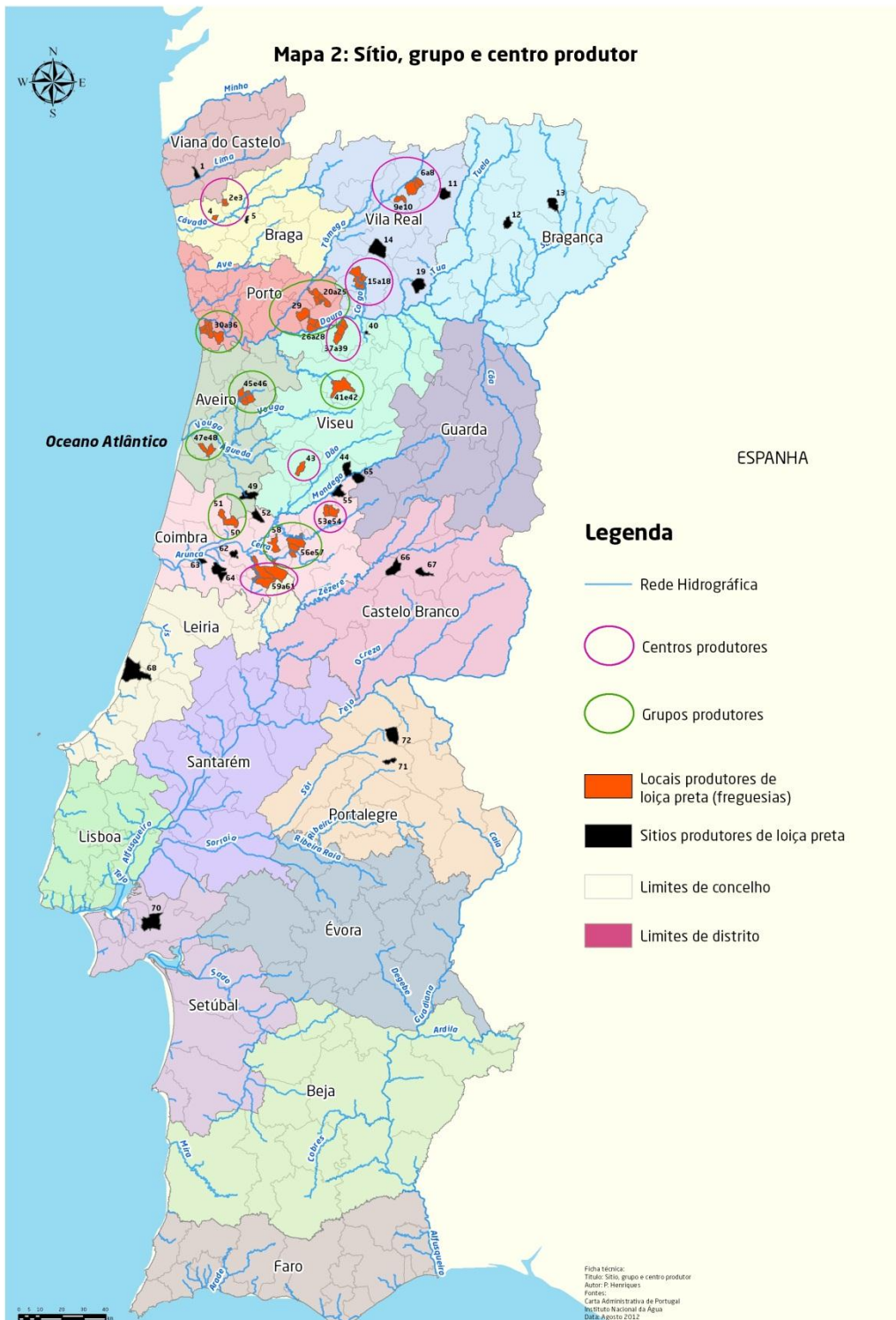


Tabela 6. Sítios, grupos e centros produtores: tentativa de sistematização (séc. XVII-XIX)

Grupo	N.º da freguesia	Freguesias
Sítio produtor	1	Lanheses (conc. de Viana do Castelo, dist. Viana do Castelo)
	5	S. Vitor (conc. de Braga, dist. Braga)
	11	Vilarandelo (conc. de Valpaços, dist. Vila Real)
	12	Macedo de Cavaleiros (conc. de Macedo de Cavaleiros, dist. Bragança)
	13	Calvelhe (conc. de Bragança, dist. Bragança)
	14	Telões (conc. de Vila Pouca de Aguiar, dist. Vila Real)
	19	conc. Alijó, lugar desconhecido (dist. Vila Real)
	32	Madalena (conc. de Amarante, dist. Porto)
	40	Queimadela (conc. de Armamar, dist. Viseu)
	43	Nelas (conc. de Nelas, dist. Viseu)
	49	V. N. de Monsarros (conc. de Anadia, dist. Aveiro)
	52	Sazes de Lervão (conc. de Penacova, dist. Coimbra)
	56	conc. Oliveira do Hospital, lugar desconhecido (dist. Coimbra)
	62	Antanhol (conc. de Coimbra, dist. Coimbra)
	63	Alfarelos (conc. de Soure, dist. Coimbra)
	64	Ega (conc. de Condeixa-a-Nova, dist. Coimbra)
	65	Paranhos (conc. de Seia, dist. Guarda)
	66	Castelejo (conc. de Fundão, dist. Castelo Branco)
	67	Alpedrinha (conc. de Fundão, dist. Castelo Branco)
	68	Pataias (conc. de Alcobaça, dist. Leiria)
	69	Turquel (conc. de Alcobaça, dist. Leiria)
	70	Pinhal Novo (conc. de Palmela, dist. Setúbal)
71	Flor da Rosa (conc. de Crato, dist. Portalegre)	
72	conc. Nisa, lugar desconhecido (dist. Portalegre)	
Grupo produtor	20, 21, 22, 23, 24, 25	Gondar + Padronelo + Bustelo + Carneiro + Carvalho de Rei + Madalena (conc. Amarante, dist. Porto)
	26, 27, 28, 29	Gove + Ancede + Santa Cruz do Douro + Soalhães (conc. de Baião e Marco de Canaveses, dist. Porto)
	30, 31, 32, 33, 34, 35, 36	Santa Marinha + Mafamude + Madalena + Vilar do Paraíso + Valadares + Canelas + Pedroso (conc. de Gaia, dist. Porto)
	41, 42	Mões + Ribolhos (conc. de Castro Daire, dist. Viseu)
	45, 46	Ossela + Castelões (conc. de Oliveira de Azeméis, dist. Aveiro)
	50, 51	Barcouço + Cordinhã (conc. de Mealhada, dist. Aveiro e conc. de Cantanhede, dist. Coimbra)
	47, 48	Aradas + Oliveirinha (conc. de Aveiro, dist. Aveiro)
56, 57, 58	Pombeiro da Beira + V. N. Ceira + V. N. Poiães (conc. de Arganil, Góis e Vila Nova de Poiães, dist. Coimbra)	
Centro produtor	2, 3, 4	Parada de Gatim + S. Mamede de Escariz + Santa Maria, Galegos (conc. de Vila Verde e Barcelos, dist. Braga)
	6, 7, 8, 9, 10	Vilar de Nantes + Samaiões + Agostém + Vidago + Selhariz (conc. de Chaves, dist. Vila Real)
	15, 16, 17, 18	Mondrões + Lordelo + Vila Marim + Parada de Cunhos (conc. de Vila Real, dist. Vila Real)
	37, 38, 39	S. Martinho de Mouros + Barrô + Paus (conc. de Resende, dist. Viseu)
	59, 60, 61	Miranda do Corvo + Vila Nova (conc. de Miranda do Corvo, dist. Coimbra)+ Lousã (Coimbra)
	53, 54	Candosa + Covas (conc. de Tábua, dist. Coimbra)
	43	Molelos (conc. de Tondela, dist. Viseu)

## 2.3 Antiguidade da produção

Apesar de este estudo analisar mais em profundidade os locais de produção de loiça preta existentes nos séculos XIX e XX, considerou-se, no entanto, necessário conhecer a antiguidade da produção olárica nos locais analisados.

Admite-se ter havido dificuldade em obter, para épocas tão recuadas, documentação de arquivo na qual a cerâmica apareça referida. Mas, aqui e ali, foi possível respigar elementos que permitiram ficar a conhecer um pouco melhor a antiguidade de certas produções.

É possível que em alguns dos locais analisados, os quais durante séculos foram importantes centros de produção cerâmica – Prado/Barcelos, S. Martinho de Mouros/Paus, Mondrões/Lordelo, Aradas, Molelos –, a antiguidade do fabrico seja anterior à data facultada pelos documentos. Por exemplo, o barro das barreiras de Prado/Barcelos deve ter sido utilizado na produção cerâmica da época romana, apesar de o primeiro documento conhecido, no qual se refere o topónimo “*oleiros*”, datar do século X. De facto, a qualidade da argila não deve ter passado despercebida aos habitantes de *Bracara Augusta*, atual cidade de Braga, situada não muito longe de Prado.

Convém também referir que algumas das fontes utilizadas são fontes indiretas, ou seja, não referem concretamente a existência de olarias, mas mencionam, por exemplo, topónimos que indiciam a presença nesses locais de olarias.

Utilizou-se também como fonte documental os forais nos quais se menciona barro, telha ou loiça. É lógico que a referência a cerâmica nos forais não dá a garantia desta ser fabricada naquele local específico, podendo tratar-se de produção cerâmica feita noutros locais e vendida na terra que recebeu o foral. No entanto, indicia circuitos de comercialização da loiça e o seu uso na localidade em questão.

Em alguns dos locais produtores analisados há referências documentais a cerâmica (topónimos, comercialização...) bastante recuadas no tempo, no entanto, estes locais produtores só voltam a ser mencionados documentalmente em séculos mais próximos da atualidade. Por exemplo, num documento referente a Telões, datado de 1255, é indicado o topónimo “*Porto de Oleiros*”, mas, tem de se esperar por 1899 para encontrar referência específica a oficinas de loiça nesta freguesia<sup>72</sup>. É provável que nos séculos que medeiam entre uma e outra data tenha havido

---

<sup>72</sup> Mais informações sobre Telões podem ser encontradas no Anexo A, no subcapítulo A1.9 Telões (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real), Lugar de Tourencinho.



produção cerâmica. Mas, como a investigação efetuada foi direcionada para o estudo dos locais produtores de loiça preta existentes nos séculos XIX e XX, não se procedeu ao levantamento e estudo sistemático da documentação existente na longa duração para cada um destes locais produtores de loiça, sendo por isso impossível saber se as oficinas de loiça detetadas em Telões ainda no século XX se mantiveram em atividade desde o século XIII.

Tendo em conta o atrás exposto, convém salientar que esta abordagem à antiguidade dos locais produtores baseia-se tão-só em documentação a que se teve mais fácil acesso, devendo ser entendida, por isso, como uma sucinta amostragem de um trabalho que exigirá a quem o vier a empreender o levantamento sistemático de fontes arquivísticas.

Respigados os documentos arquivísticos referentes ao fabrico cerâmico nos locais produtores de loiça preta em análise, tornou-se possível colocar em tabela os locais de produção cerâmica detetados entre os séculos X e XX (Tabela 7, Coluna 1). Note-se que se faz referência à produção cerâmica, não especificamente ao fabrico de loiça preta, até porque raras vezes a documentação individualiza o tipo de loiça produzida. Por exemplo, no século X, em Prado, temos referência ao vocábulo “oleiros”, usado como topónimo, mas não sabemos se aí se produzia loiça vermelha ou preta. Numa outra coluna menciona-se a data do documento no qual aparece especificamente referido pela primeira vez o fabrico de loiça preta na dita freguesia (Tabela 7, Coluna 2).

**Tabela 7. Antiguidade da produção cerâmica nos locais em estudo**

Nº	Freguesia	Antiguidade da produção cerâmica	Antiguidade da produção de loiça preta
2	Parada de Gatim (Vila Verde, Braga)	Séc. X (960) – Olaria	Séc. XVII (1638)
3	S. Mamede de Escariz (Vila Verde, Braga)	Séc. X (960) – Olaria	Séc. XVII (1638)
4	Santa Maria de Galegos (Barcelos, Braga)	Séc. X (960) – Olaria	Séc. XX
65	Paranhos (Seia, Guarda)	Séc. XII (1136) – Olaria	Séc. XIX (1899)
37	S. Martinho de Mouros (Resende, Viseu)	Séc. XIII – Olaria e telha	Séc. XIII
38	Barrô (Resende, Viseu)	Séc. XIII – Olaria e telha	Séc. XVII (1628)
39	Paus (Resende, Viseu)	Séc. XIII – Olaria e telha	Séc. XVII
64	Ega (Condeixa-a-Nova, Coimbra)	Séc. XIII (1231) – Olaria e telha	Séc. XX (1905)
14	Telões (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real)	Séc. XIII (1255) – Olaria	Séc. XIX (1899)
53	Candosa (Tábua, Coimbra)	Séc. XIII (1257) – Telha	Séc. XIX (1899)
47	Aradas (Aveiro, Aveiro)	Séc. XV (1431) – Olaria	Séc. XV (1431)
40	Queimadela (Armamar, Viseu)	Séc. XV (1456) – Olaria	Séc. XIX (1899)

Nº	Freguesia	Antiguidade da produção cerâmica	Antiguidade da produção de loiça preta
30	Santa Marinha (Gaia, Porto)	Séc. XV (1460) - Olaria	Séc. XVII
59	Lousã (Lousã, Coimbra)	Séc. XVI (1513) - Olaria	Séc. XX (1903)
63	Alfarelos (Soure, Coimbra)	Séc. XVI (1513) - Olaria	Séc. XIX (1899)
56	Pombeiro da Beira (Arganil, Coimbra)	Séc. XVI (1513) - Olaria e telha	Séc. XIX (1808)
60	Miranda do Corvo (Miranda do Corvo, Coimbra)	Séc. XVI (1514) - Olaria	Séc. XIX (1808)
61	Vila Nova (Miranda do Corvo, Coimbra)	Séc. XVI (1514) - Olaria	Séc. XIX (1884)
15	Mondrões (Vila Real, Vila Real)	Séc. XVI (1519) - Olaria	Séc. XVIII (1709)
16	Lordelo (Vila Real, Vila Real)	Séc. XVI (1519) - Olaria	Séc. XVI (1519)
17	Vila Marim (Vila Real, Vila Real)	Séc. XVI (1519) - Olaria	Séc. XVIII
26	Gove (Baião, Porto)	Séc. XVII (1608) - Olaria	Séc. XVII (1608)
67	Alpedrinha (Fundão, Castelo Branco)	Séc. XVII (1628) - Olaria	Séc. XX (1905)
43	Molelos (Tondela, Viseu)	Séc. XVII (1630) - Olaria	Séc. XVII (1630)
20	Gondar (Amarante, Porto)	Séc. XVII (2.ª metade) - Olaria	Séc. XVII (2.ª metade)
21	Padronelo (Amarante, Porto)	Séc. XVIII - Olaria	Séc. XVIII
18	Parada de Cunhos (Vila Real, Vila Real)	Séc. XVIII (1.ª metade) - Olaria	Séc. XVIII (1.ª metade) - Olaria
1	Lanheses (Viana do Castelo, Viana do Castelo)	Séc. XVIII (1706) - Telha	Séc. XIX (1.º quartel)
6	Vilar de Nantes (Chaves, Vila Real)	Séc. XVIII (1796) - Olaria	Séc. XVIII (1796)
7	Samaiões (Chaves, Vila Real)	Séc. XVIII (1796) - Olaria	Séc. XVIII (1796)
8	Agostém (Chaves, Vila Real)	Séc. XVIII (1796) - Olaria	Séc. XVIII (1796)
9	Vidago (Chaves, Vila Real)	Séc. XVIII (1796) - Olaria	Séc. XVIII (1796)
10	Selhariz (Chaves, Vila Real)	Séc. XVIII (1796) - Olaria	Séc. XVIII (1796)
13	Calvelhe (Bragança; Bragança)	Séc. XIX - Olaria	Séc. XIX (1.ª metade)
22	Bustelo (Amarante, Porto)	Séc. XIX - Olaria	Séc. XIX
23	Carneiro (Amarante, Porto)	Séc. XIX - Olaria	Séc. XIX
24	Carvalho de Rei (Amarante, Porto)	Séc. XIX - Olaria	Séc. XIX
27	Ancede (Baião, Porto)	Séc. XIX - Olaria	Séc. XIX
41	Mões (Castro Daire, Viseu)	Séc. XIX - Olaria	Séc. XIX
28	Santa Cruz do Douro (Baião, Porto)	Séc. XIX (1808) - Olaria	Séc. XIX (1808)
31	Mafamude (Gaia, Porto)	Séc. XIX (1808) - Olaria	Séc. XIX (1808)
32	Madalena (Gaia, Porto)	Séc. XIX (1808) - Olaria	Séc. XIX (1808)
33	Vilar do Paraíso (Gaia, Porto)	Séc. XIX (1808) - Olaria	Séc. XIX (1808)
34	Valadares (Gaia, Porto)	Séc. XIX (1808) - Olaria	Séc. XIX (1808)
35	Canelas (Gaia, Porto)	Séc. XIX (1808) - Olaria	Séc. XIX (1808)

Nº	Freguesia	Antiguidade da produção cerâmica	Antiguidade da produção de loiça preta
36	Pedroso (Gaia, Porto)	Séc. XIX (1808) – Olaria	Séc. XIX (1808)
58	V. N. Poiares (Vila Nova de Poiares, Coimbra)	Séc. XIX (1808) – Olaria	Séc. XIX (1808)
5	S. Vitor (Braga, Braga)	Séc. XIX (1863) – Olaria	Séc. XIX (1863)
50	Barcouço (Mealhada, Aveiro)	Séc. XIX (1865) – Olaria	Séc. XIX (1899)
45	Ossela (Oliveira de Azeméis, Aveiro)	Séc. XIX (1882) – Olaria	Séc. XIX (1882)
19	Alijó, Vila Real	Séc. XIX (1883) – Olaria	Séc. XIX (1883)
51	Cordinhã (Cantanhede, Coimbra)	Séc. XIX (1884) – Olaria	Séc. XIX (1884)
62	Antanhol (Coimbra, Coimbra)	Séc. XIX (1884) – Olaria	Séc. XIX (1884)
29	Soalhães (Marco de Canaveses, Porto)	Séc. XIX (1898) – Olaria	Séc. XIX (1898)
48	Oliveirinha (Aveiro, Aveiro)	Séc. XIX (1898) – Olaria	Séc. XIX (1899)
44	Nelas (Nelas, Viseu)	Séc. XIX (1899) – Olaria	Séc. XIX (1899)
54	Covas (Tábua, Coimbra)	Séc. XIX (1899) – Olaria	Séc. XIX (1899)
55	(Oliveira do Hospital, Coimbra)	Séc. XIX (1899) – Olaria	Séc. XIX (1899)
68	Pataias (Alcobaça, Leiria)	Séc. XIX (1899) – Olaria	Séc. XIX (1899)
70	Pinhal Novo (Palmela, Setúbal)	Séc. XIX (1899) – Olaria	Séc. XIX (1899)
71	Flor da Rosa (Crato, Portalegre)	Séc. XIX (1899) – Olaria	Séc. XIX (1899)
11	Vilarandelo (Valpaços, Vila Real)	Séc. XX – Olaria	Séc. XX (1.ª metade)
12	Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros, Bragança)	Séc. XX – Olaria	Séc. XX (1.ª metade)
42	Ribolhos (Castro Daire, Viseu)	Séc. XX – Olaria	Séc. XX
49	V. N. de Monsarros (Anadia, Aveiro)	Séc. XX (1903) – Olaria	Séc. XX (1903)
52	Sazes de Lorvão (Penacova, Coimbra)	Séc. XX (1905) – Olaria	Séc. XX (1905)
57	V. N. Ceira (Góis, Coimbra)	Séc. XX (1905) – Olaria	Séc. XX (1905)
66	Castelejo (Fundão, Castelo Branco)	Séc. XX (1905) – Olaria	Séc. XX (1905)
46	Castelões (Vale de Cambra, Aveiro)	Séc. XX (1908) – Olaria	Séc. XX (1908)
25	Madalena (Amarante, Porto)	Séc. XX (1913) – Olaria	Séc. XX (1913)
72	Nisa, Portalegre	Séc. XX (1953) – Olaria	Séc. XX (1953)
69	Turquel (Alcobaça, Leiria)	Séc. XX (198_) – Olaria	Séc. XX (198_)

### 2.3.1 Locais de produção cerâmica por ordem cronológica entre os séculos X a XVIII

Tal como já referiu, neste texto analisa-se a antiguidade da produção de olaria recorrendo a documentação conhecida, sendo provável, no entanto, que existam locais onde a antiguidade da produção olárica seja mais recuada do que aquela que a documentação compulsada permitiu vislumbrar.

Para facilitar a leitura dos dados respigados criou-se uma tabela, na qual se assinala a antiguidade dos locais produtores documentados entre o séc. X a XX (Tabela 8). Nesta tabela enumeram-se os locais de produção de loiça preta (séculos X a XVIII), dispostos do mais antigo para o mais recente, fazendo-se especial referência ao documento no qual pela primeira vez aparece mencionado o fabrico cerâmico. Realce-se que em muitos casos são apenas menções indiretas a topónimos relacionados com a olaria ou à venda nas feiras de produtos cerâmicos – olaria, telha.

Os locais produtores que não aparecem mencionados na Tabela 8 fica a dever-se ao fato de, ou só serem referidos documentalmente em Oitocentos, ou terem sido criados já na segunda metade do séc. XX (Santa Maria de Galegos e Turquel).

Informação mais detalhada sobre cada um dos locais de produção aqui respigados consta no Anexo A.

**Prado, 960** (Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz e Santa Maria de Galegos, freguesias dos concelhos de Vila Verde e Barcelos)

A referência mais antiga que se conhece, na qual é mencionado o topónimo “*Ollarius*”, data de 960 e diz respeito a Prado, extinto concelho ao qual pertenciam as freguesias de Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz e Santa Maria de Galegos, nas quais se produzia loiça preta, sendo que ainda hoje se continua a produzir em Santa Maria de Galegos.

A referência mencionada aparece na «Carta de Lalim»: “...*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). Outros documentos dos séculos subsequentes atestam o fabrico de loiça neste extinto concelho, possuidor de excelentes barreiras, e cujas freguesias passaram, na segunda metade do século XIX, a integrar os concelhos de Barcelos, Vila Verde e Braga.

No entanto, para se encontrar a primeira referência específica ao fabrico de loiça preta tem de se esperar pelo século XVII. De facto, é através do «Livro de gasto da Congregação» do

Mosteiro de S. Martinho de Tibães, relativo ao ano de 1638, que se encontra referência à aquisição pelos monges beneditinos de quarenta e oito quartas e púcaros pretos de Prado<sup>73</sup>.

**Tabela 8. Antiguidade da produção cerâmica nas freguesias onde se produziu/produz loiça preta (séc. X a XVIII)**

Freguesia	Séc. X	Séc. XII	Séc. XIII	Séc. XV	Séc. XVI	Séc. XVII	Séc. XVIII
Parada de Gatim (Vila Verde, Braga)	960						
Paranhos (Seia, Guarda)		1136					
Ega (Condeixa-a-Nova, Coimbra)			1231				
Telões (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real)			1255				
Candosa (Tábua, Coimbra)			1257				
S. Martinho de Mouros (Resende, Viseu)			Séc. XIII				
Outeiro Seco (Chaves, Vila Real)				1431			
Aradas (Aveiro, Aveiro)				1431			
Queimadela (Armamar, Viseu)				1456			
Santa Marinha (Gaia, Porto)				1460			
Pombeiro da Beira (Arganil, Coimbra)					1513		
Lousã (Lousã, Coimbra)					1513		
Alfarelos (Soure, Coimbra)					1513		
Miranda do Corvo (Miranda do Corvo, Coimbra)					1514		
Lordelo (Vila Real, Vila Real)					1519		
Gove (Baião, Porto)						1608	
Alpedrinha (Fundão, Castelo Branco)						1628	
Molelos (Tondela, Viseu)						1630	
Gondar (Amarante, Porto)						Séc. XVII	
Lanheses (Viana do Castelo, Viana do Castelo)							1706
Mondrões (Vila Real, Vila Real)							1709
Vila Marim (Vila Real, Vila Real)							Séc. XVIII
Parada de Cunhos (Vila Real, Vila Real)							Séc. XVIII
Vilar de Nantes (Chaves, Vila Real)							1796

<sup>73</sup> Para mais informações sobre a produção de loiça em Prado, freguesias de Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz e Santa Maria de Galegos, veja-se no Anexo A, o Capítulo A2. Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz.

### Seia, 1136 (Paranhos, concelho de Seia)

Em 1136, no foral outorgado a Seia pelo rei D. Afonso Henriques há referência a oleiros, proibindo-se que lhes sejam tomadas as suas bestas de carga (=ibiciones): *“illos oleiros qui in regalengo sedent quod faciente suos foros de ollas, et si ibiciones habuerint non prendant illas, pro in ulla hacienda illos miseros qui illa ligna adducent non prehendant illa nisi pro suo precio”*<sup>74</sup> (PMH – LC, 1856-1868, I, fasc 3: 372; ARAÚJO, 2004: 19). No entanto, só em 1899 se encontra uma menção específica ao fabrico de loiça preta em Paranhos, freguesia do concelho de Seia (LEPIERRE, 1912 [1899]: 25 e 37).

### Ega, 1231 (Ega, concelho de Condeixa-a-Nova)

Em 1231, no foral outorgado 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, IIII denários: et de quanta levaverit, sic paguet”* (PMH – LC, 1856-1868, I, fasc. 4: 622). Atualmente, Ega é freguesia de Condeixa-a-Nova sabendo-se que, em 1905, aqui laborava um único oleiro dedicado ao fabrico de loiça preta (TEMUDO, 1905: 88).

### Telões, 1255 (Telões, concelho de Vila Pouca de Aguiar)

Na carta de foro outorgada a Telões por D. Afonso III, a 10 de julho de 1255, é referido um local designado como *“Porto dos Oleiros”*: *“Dou vos quanta herdade ei en essa villa cum seus termios novos e antigos a foro, a saber: em como poarte pelo porto de Verea com o Souto e in outra parte com o Porto dos Oleyros ...”* (CHANCELARIA, 2006, I: 61). Mas, só em 1899 se volta a encontrar referência ao fabrico cerâmico, concretamente ao de loiça preta, no lugar de Tourencinho (PEIXOTO, 1995 [1900]: 123).

---

<sup>74</sup> Muito agradeço ao Professor Luís Carlos 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 ferreiros que afiem os seus malhos e que os tragam presos por cadeias, e quando o senhor lhes der ferro que com ele façam ferraduras e cravos para o senhor. Se tiverem cavalo ou asno, não façam nada que deva ser feito se não for do seu agrado. 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, quem lhes levar lenha não lha tome, salvo pelo justo preço. E jamais em Seia tomem artífice. E quem tiver cavalo ou mula ou burro ou égua ou nada (não tiver animal) que não venda ao senhor da terra se não for do seu agrado”*.

### **Midões, 1257** (Candosa, freguesia do concelho de Tábua)

Em 1257, num documento assinado por Marinha Gomes, abadessa do mosteiro de Lorvão, é concedida carta de foro a Midões, determinando-se o que teriam de pagar os fornos de telha então existentes: *“pro fornos de tegulla singulos singullos [sic] / fogaza / galina”* (PMH – LC, 1856-1868, I, fasc. 5: 674). Candosa integrou em tempos idos o extinto concelho de Midões, sendo atualmente freguesia do município de Tábua, aqui se tendo produzido loiça vermelha e preta, sendo este fabrico referido, em 1899, por Charles Lepierre (LEPIERRE 1912 [1899]: 27) e, em 1905, por Temudo (TEMUDO, 1905: 111).

### **S. Martinho de Mouros, séc. XIII** (São Martinho de Mouros, Barrô e Paus, freguesias do concelho de Resende)

Segundo informa M. Gonçalves da Costa, o qual infelizmente não indica o documento que compulsou, as primeiras referências documentais à produção cerâmica em S. Martinho de Mouros parecem datar do séc. XIII (COSTA, 1977: I, 510). No entanto, no século seguinte, em 1342, nos «Fornos de S. Martinho de Mouros» pode constatar-se a existência de olarias, sendo *“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).

Através da pauta de aforamentos portuense (ramo das herdades) sabe-se que, em 1628, loiça de Barrô e de S. Martinho de Mouros pagava sisa no Porto (SILVA, 1988, II: 883-885).

Há referências aos oleiros do extinto concelho de S. Martinho de Mouros (hoje freguesia) e às vizinhas freguesias de Barrô e Paus, em documentação diversa, atestando a importância deste centro olário, o qual, no século XVII, abastecia a cidade do Porto. A documentação permite também constatar, desde o século XVII (DINIS; AMARAL, 2003A: 75), um importante fenómeno migratório para outros locais produtores de loiça preta.

### **Outeiro Seco, 1431** (Chaves, Vila Real)

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 aparece referido 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 Esteves<sup>75</sup>. Será que desde essa época se fabricava louça preta em Chaves?

### **Aradas, 1431** (Aradas, concelho de Aveiro)

Na «Relação das propriedades que o mosteiro de Santa Cruz possuía em Aveiro», datado de 1431, há referência aos oleiros de Aradas: *“Item Gonçalo paez daaveiro tem um salgeiral so a fonte. da aRada. doleiros que Ja foj binha que parte com binha de Estaço perez e de João Cojnbra”*<sup>76</sup>; *“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). Também deste século é o carregamento, de loiça preta e vermelha, encontrado num barco naufragado na Ria de Aveiro e que transportava loiça produzida nas olarias desta região. No entanto, é necessário esperar pelo século XIX para se encontrar documentação na qual se menciona o fabrico de loiça preta em Aradas (BRONGNIART, 1977 [1844]: 490).

### **Queimadela, 1456** (Queimadela, concelho de Armamar)

Nas Cortes de 1456 e de 1490, os oleiros de Queimadela (freguesia do concelho de Armamar) e da Várzea (freguesia do concelho de Lamego) insurgem-se contra o pagamento de portagem na cidade de Lamego (COSTA, 1977, I: 510), o que comprova a existência, já nessa época, de oleiros nestas freguesias. Queimadela era principalmente conhecida pela produção de telha, mas aí se produziu também loiça preta, cujo fabrico é documentado por Charles Lepierre, em 1899 (LEPIERRE, 1912 [1899]: 27).

### **Gaia, 1460** (Santa Marinha, concelho de Vila Nova de Gaia)

As barreiras existentes em Vila Nova de Gaia propiciaram o aparecimento de produção cerâmica neste concelho, datando de 1460 um documento no qual se faz referência a um oleiro vindo de Coimbra, a pedido da vereação. Este 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*

---

<sup>75</sup> 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.

<sup>76</sup> Nestas citações não se atualizou a grafia, ao contrário do adotado ao longo do texto desta tese, dado correr-se o risco de alterar o sentido do excerto.



*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). Em Gaia produzia-se telha e loiça, datando do século XVII a referência mais antiga conhecida a paneiros, ou seja, àqueles que fazem panelas de loiça preta (VILA, 1975: 28-31). O fabrico deste tipo de loiça localizava-se principalmente na freguesia de Santa Marinha, mas existia também noutras freguesias das redondezas.

### **Lousã, 1513** (concelho da Lousã)

No foral outorgado ao concelho da Lousã por D. Manuel, a 25 de outubro de 1513, é referida 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).

Têm de passar vários séculos até voltar a ser referido o fabrico de loiça na Lousã. De facto, só em 1903 é que Pedro Fernandes Tomás menciona estas olarias de loiça preta, informando que se utilizava *“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).

### **Alfarelos, 1513** (concelho de Soure)

No foral outorgado a Soure por D. Manuel, a 13 de fevereiro de 1513, concelho no qual atualmente se insere a freguesia de Alfarelos, menciona-se que a *“telha e tijolo”* estavam isentos do pagamento de portagem (DIAS, 1961-1969; III: 74), não existindo, no entanto, nenhuma referência a loiça.

A primeira menção à produção de loiça preta é feita por Charles Lepierre, em 1899, o qual informa que *“em Alfarelos faz-se loiça preta polida, como a de Tondela”* (LEPIERRE, 1912 [1899]: 28).

### **Pombeiro, 1513** (Pombeiro, concelho de Arganil)

No Foral outorgado 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). Tal como se refere no Anexo A

desta tese, a freguesia de Pombeiro da Beira (concelho de Arganil) e as freguesias vizinhas de Vila Nova do Ceira (concelho de Góis, Coimbra) e de Vila Nova de Poiares (concelho de Vila Nova de Poiares) situam-se sobre barreiras com bom barro, motivo que levou ao estabelecimento de oleiros naquela área.

Mas, o primeiro documento conhecido onde se faz menção específica a oleiros de loiça preta consta na «Contribuição extraordinária de Guerra», lançada em Portugal em 1808 (ANDRADE, 1990: 40-41).

#### **Miranda do Corvo, 1514** (Miranda do Corvo e Vila Nova, freguesias do concelho de Miranda do Corvo)

No foral manuelino outorgado à então *“Miranda da par de Pudentes”*, a 20 de novembro de 1514, cobra-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 século XVI a meados do XIX, distribuídos pelos lugares de Vila, Espinho, Tábuas, Carapinhal, Bujos e Montoiro (PIMENTA, 1933).

Mas, só em 1808, no documento «Contribuição extraordinária de Guerra», é que se encontra a primeira referência expressa a dois *“vendeiros de louça preta”* – José Dias e João Ferreira (ANDRADE, 1990: 40-41).

#### **Lordelo, 1519** (Lordelo, Mondrões, Vila Marim e Parada de Cunhos, freguesias do concelho de Vila Real)

Ao longo dos séculos, a extração de barro e a produção de loiça em Vila Real estenderam-se por várias freguesias – Parada de Cunhos, Lordelo, Mondrões e Vila Marim, constituindo um centro produtor de certa importância. 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 Lordelo, 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).

Dois séculos decorrem até que se volte a comprovar documentalmente a permanência de oleiros por estas 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)<sup>77</sup>.

As mais antigas referências documentais a oleiros em Mondrões, freguesia em que se insere o lugar de Bisalhães, datam de 1709 e dão conta da existência de dois oleiros naturais de S. Pedro de Paus, Manuel Fernandes e João Rodrigues, que casaram com mulheres de Bisalhães e aí produziam loiça (DINIS, 2000: 15-22).

### **Gove, 1608** (concelho de Baião)

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). A arte deve ter-se mantido ao longo dos séculos tendo-se extinguido no século XX.

### **Alpedrinha, 1628** (concelho do Fundão)

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, provou que foi uma indústria já aqui explorada, mas de que não há memória, nem deixou continuadores”* (MOTA, 2004 [1933]: 424, nota 2).

Não se sabe se terá havido continuidade entre esta produção olárica seiscentista e o fabrico de loiça preta referido por Temudo, em 1905, informando que aí existiam duas famílias de oleiros oriundas de Molelos (TEMUDO, 1905: 60-61).

### **Molelos, 1630** (concelho de Tondela)

Cerca de 1630, surge a primeira referência à loiça de Molelos: *“o barro preto de Molelos, bem lavrado, é o mais cheiroso e fresco que se pode achar, assim para beber como para outro serviço”* (PEREIRA, 1955 [1630]: 82). Tal como noutros centros produtores, só passados muitos

---

<sup>77</sup> Infelizmente, na «Relação de Vila Real e seu termo», finalizada em 1722 e correspondendo a uma solicitação de D. João V enviada, a 11 de janeiro de 1721, para que *“as câmaras do reino deem, para uso da Real Academia da História Portuguesa, as notícias necessárias que tiverem nos seus cartórios”*, não consta Lordelo (SOUSA; GONÇALVES, 1977, I: 10-11).

anos é que se volta a encontrar referência aos oleiros de Molelos, um dos quais, Manuel Luís, é galardoado com um diploma de mérito na Exposição de Cerâmica que decorreu no Palácio de Cristal, em 1882 (EXTRATO, 1882: 683). No caso de Molelos a produção deve ter-se mantido ao longo dos séculos, pois este centro olárico chega aos séculos XIX e XX, com uma forte comunidade de oleiros.

#### **Gondar, séc. XVII, 2.<sup>a</sup> metade (concelho de Amarante)**

A antiguidade do centro olárico de Gondar parece remontar à década de sessenta do século 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)<sup>78</sup>. Na altura Gondar integrava o extinto concelho de Gestaçô. Estes autores consideram que a olaria de Gondar teve a sua origem em oleiros provenientes de S. Martinho de Paus, à época freguesia do concelho de S. Martinho de Mouros (AMARAL; DINIS, 1998: 93-94).

Ao longo dos séculos vai-se encontrando referências documentais a estes oleiros que se mantiveram em atividade até hoje.

#### **Lanheses, 1706 (concelho de Viana do Castelo)**

Em texto publicado em 1706, Carvalho da Costa informa que em “*Santa Eulália de Lanheses (...) se faz boa telha*” (COSTA, 1706-1712, I: 194). Mas, a produção de loiça preta nesta freguesia parece ter tido a sua origem apenas no primeiro quartel do séc. XIX, sendo o primeiro oleiro que aqui se estabeleceu oriundo da freguesia de Oliveira, na altura pertencente ao extinto concelho de Prado e hoje integrada no concelho de Barcelos.

#### **Vilar de Nantes, 1796 (Vilar de Nantes, Samaiões, Agostém, Selhariz, freguesias do concelho de Chaves)**

A região de Chaves era um importante centro produtor de loiça preta, existindo o seu fabrico documentado, em diversas localidades, desde o séc. XVIII, mais concretamente em 1796 (MENDES, 1995 [1981]: 99; 378-379; 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

---

<sup>78</sup> 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.

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.

Para mais fácil leitura dos dados acima referidos sobre a antiguidade da produção cerâmica nas locais produtores de loiça preta consulte-se a Tabela 8.



Casa de oleiro em Gondar (Amarante, Porto). Ca 1903. Museu Nogueira da Silva. Arq. Fotográfico de Rocha Peixoto (N.º 174).

## 2.4 Paneleiros e pucareiros: os fazedores de loiça preta

De um modo geral é dada a designação de oleiro àquele que se dedica à produção de olaria, seja ela preta, vermelha ou vidrada. Mas, os documentos também nos dão a conhecer o uso dos termos *paneleiro\**, *pucareiro\**, *louceiro\** e *preteiro\**.

Paulo Amaral e António Dinis, que percorreram diligente e proficuamente os arquivos relativos ao centro olárico de Gondar, onde sabemos se produzia unicamente loiça preta, encontraram, entre os séculos XVII e XVIII, referência a oitenta oleiros, sendo que quarenta e três são designados como “oleiros”, trinta e cinco como “paneleiros” e outros dois como “faz panelas” (DINIS; AMARAL, 2003: 373-390). Esta variedade de termos parece indiciar que eram admitidas diversas designações para nomear estes oleiros de loiça preta.

Detendo-nos sobre o modo como eram denominados os oleiros nos diferentes locais produtores de loiça preta, – cujas designações encontrámos através da leitura da documentação e do trabalho de campo realizado –, apercebemo-nos de que o termo *paneleiro\** e *pucareiro\** são designações mais vulgares, “*vox populi*”, ao contrário dos termos *oleiro* ou *louceiro* que teriam uma utilização mais “*erudita*”. Esta asserção é confirmada pelo texto de Frei Teodoro de Melo, datado de 1733, no qual se designam os homens que fazem loiça preta, em S. Martinho de Mouros, como “oleiros”, não deixando, no entanto, de referir que o território onde se localizam as suas oficinas é “chamado pelo vulgar da terra o Vale dos Paneleiros...” (DUARTE, 2001: 271-273).

Leite de Vasconcelos, por exemplo, ao referir os oleiros de Miranda do Corvo onde coexistia o fabrico da loiça preta e vermelha, parece utilizar os dois vocábulos – *paneleiro\** e *oleiro\** – como sinónimos: “*aí existem muitos oleiros ou paneleiros (...) os paneleiros de Miranda do Corvo, quando deitam o lume à loiça, nos fornos...*” (VASCONCELOS, 1933-1988, V: 248-249, 257). É também este autor quem transcreve o que diz ser “*cantigas dos oleiros ou paneleiros de Miranda do Corvo*”<sup>79</sup> (VASCONCELOS, 1933-1988, V: 248-249):

Hoje, a palavra *paneleiro* tem um duplo sentido – aquele que faz panelas e aquele que é homossexual – sem que se saiba desde quando assim sucede (VIEIRA, 1997: 10-11). Certo é que no séc. XVII a palavra *paneleiro* já designa aquele que faz panelas (VILA, 1975: 28-31; SILVA, 1988, I: 161-162; DINIS; AMARAL, 2003: 385).

---

<sup>79</sup> Transcrevem-se as referidas “*cantigas dos oleiros ou paneleiros de Miranda do Corvo*”, no Anexo A, subcapítulo 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.

Atualmente os oleiros ficam pouco contentes quando são apelidados de paneleiros... Em Tourencinho (Telões, Vila Pouca de Aguiar), quando alguém chamava paneleiro a um oleiro arriscava-se “*a levar no pelo*” e a ter a seguinte resposta: “*sou paneleiro, faço panelas, vou-te ao cu, fodo-te as costelas*”<sup>80</sup>.

Também quem não era oleiro conhecia a dupla aceção do termo. Conta-se que um dia<sup>81</sup>, em Pico de Regalados (Vila Verde, Braga) os guardas mandaram parar um oleiro que se dirigia à Feira com o seu carro de bois carregado de loiça. Quando um dos agentes de autoridade lhe perguntou qual a profissão, obteve a seguinte resposta: “- *Paneleiro*”. Entreolharam-se os guardas, até que um, mais expedito, disse: “- *Escreve com dois pp para ser diferente dos outros*”...

O termo *louceiro*\*, ou seja, aquele que faz loiça é utilizado, no século XVIII, para nomear, por exemplo, os oleiros de loiça preta de Vilar de Nantes (MENDES, 1995 [1981]: 99).

Em Aradas, os oleiros, no século XX, são designados *preteiros*\* (CASTRO, 1945, V: 241).

Os termos *paneleiro*\* e *louceiro*\* são também utilizados para designar a peça onde se penduram panelas (*paneleiro*) ou se guarda a loiça (*loiceiro*, *louceiro*). 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).

Fossem designados *paneleiros*\*, *pucareiros*\*, *oleiros*\*, *louceiros*\* ou *preteiros*\* o certo é que estes homens, fazedores de loiça preta, percorriam os caminhos de muitas terras vendendo a sua loiça a quem dela necessitava.

Apresentam-se na Tabela 9 excertos de documentos onde aparecem inseridas as diferentes designações utilizadas para nomear os fazedores de olaria.

---

<sup>80</sup> O Senhor Silvestre Lopes Duarte, de Airó (Barcelos), diz de outro modo: “*sou paneleiro, faço panelas, e o teu cu é a forma delas*” (1997). Este informante também contou uma interessante história: um colega seu que trabalhava no Porto, numa fábrica onde se faziam panelas de folha, começou a ser denominado pelos amigos de “*paneleiro*”, o que o deixava muito aborrecido, tendo por este motivo abandonado o trabalho na referida empresa.

<sup>81</sup> Esta interessante história foi-me contada, em 1997, por Alberto Vieira, de Braga, que a ouviu de seu pai.

Tabela 9. Modo como os oleiros de loiça preta são designados: uma amostragem

Termo	Cronologia	Local
Oleiro	Séc. XII (1136)	<b>Seia</b> (Guarda) <i>“Illos <b>oleiros</b> 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”</i> In Foral de Seia (PMH – LC, 1856-1868, I, fasc. 3: 372; ARAÚJO, 1998: 19)
Oleiro	Séc. X (960)	<b>Vila Verde</b> (Braga) <i>“...Per illo comoro de illo monte inter Livane et Archa... et fere in illo vallo inter <b>Ollarius</b> et Fontanello et inde ad illo Fontano... et plega in Catavo”</i> (ARAÚJO, 1998: 32).
Oleiro	Séc. XIII (1255)	<b>Telões</b> (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real) <i>“Dou-vos quanta herdade ei en essa villa cum seus termios novos e antigos a foro, a saber: em como parte pelo porto de Verea com o Souto e in outra parte com o Porto dos <b>Oleyros</b>, e in outra parte como vay pelas veygas aas carvalias gemmeas e ende vay aos terrenos dos vidos da agua de...”</i> In carta de foro dada a Telões por D. Afonso III, em 10 de julho de 1255 (CHANCELARIA, 2006, I: 61).
Oleiro	Séc. XIV (1342)	<b>S. Martinho de Mouros</b> (Resende, Viseu) Nos «Foros de S. Martinho de Mouros» assinala-se ser <i>“costume dos <b>oleiros</b> 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”</i> (DUARTE, 2001: 441).
Oleiro	Séc. XV (1431)	<b>Aradas</b> (Aveiro, Aveiro) <i>“Item Gonçalo paaez daaveiro tem um salgeiral so a fonte. da aRada. <b>doleiros</b> que Ja foj binha que parte com binha de Estaço perez e de João Cojnbra”;</i> <i>“Item os que no dicto logu. moram E morarem. <b>oleiros</b>. E dam de cada domjnguo. se cozerem, tres tres. [sic] panellas”.</i> In Relação das propriedades que o mosteiro de Santa Cruz possuía em Aveiro (MADAIL, 1959: 169 e 172).
Oleiro	Séc. XVI (1519)	<b>Lordelo</b> (Vila Real, Vila Real) <i>“E este dito foro não pagam nenhumaas pessoas se aí não têm bens salvo os <b>oleiros</b> enquanto usarem do seu oficio, paga cada um, cada ano, quatro reais e meio. O qual direito não pagam nenhuns outros oficiais, nem órfãos, nem viúvas, nem mulheres”</i> In Foral de Lordelo. 12 de novembro de 1519 (DIAS, 1961-1969: II, 80; SANTANA, 1999: 257).
Oleiro	Séc. XVI (1588)	<b>Parada de Gatim</b> (Vila Verde, Braga) <i>“Item mando ao abade que notifique o vigário de Santa Marinha de <b>Oleiros</b> que evite da igreja e ofícios divinos a Domingues Pires, viúvo, <b>oleiro</b>, seu freguês até</i>



Termo	Cronologia	Local
		<i>lhe mostrar o recurso em contrário</i> " (ARAÚJO, 1998: 37-38)
Oleiro	Séc. XVII (1608)	<b>Gove</b> (concelho de Baião) <i>"Registo de óbito de Manuel Dias, identificado como <b>oleiro</b> de Gosende, falecido no mês de fevereiro de 1608"</i> (AMARAL; DINIS, 2003: 55)
Paneleiro	Séc. XVII (1662)	<b>Paus</b> (Resende, Viseu) Gonçalo Fernandes, <i>"paneleiro"</i> (PAULO; DINIS, 2003: 385)
Oleiro	Séc. XVII (1682)	<b>Gondar</b> (Amarante, Porto) João Pereira, <i>"oleiro"</i> (PAULO; DINIS, 2003: 385)
Paneleiro	Séc. XVII	<b>Santa Marinha</b> (Gaia, Porto), lugar de Coimbrões Referência a dois paneleiros. Domingos Gonçalves, <i>"o paneleiro"</i> , casado com Maria Antónia, e, António Rodrigues, <i>"paneleiro"</i> , de Coimbrões, casado com Brizida Gonçalves (VILA, 1975: 28-31)
Oleiro	Séc. XVIII (1718)	<b>Mondrões</b> (Vila Real, Vila Real), lugar de Bisalhães <i>"Aos vinte e três dias do mês de junho de 1718 eu o padre Francisco Rodrigues Campelo, pároco desta igreja de Santiago de Mondrões batizei solenemente e pus os santos óleos a Manuel, filho de André Rodrigues, <b>oleiro</b> e de sua mulher Sebastiana Ferreira do lugar de Mondrões"</i> (DINIS, 2000: 22-23).
Oleiro	Séc. XVIII (1733)	<b>S. Martinho de Mouros</b> (Resende, Viseu) Vale dos Paneleiros: <i>"No princípio deste vale (...) com vários lugarejos espalhados (...). Destes, os seus moradores quase todos são <b>oleiros</b> dos barros mais toscos, que os obram em barros excelentes. (...) E passado este sítio, chamado pelo vulgar da terra o Vale dos Paneleiros..."</i> (DUARTE, 2001: 271-273).
Paneleiro	Séc. XVIII (1733)	<b>S. Martinho de Mouros</b> (Resende, Viseu) Vale dos Paneleiros: <i>"No princípio deste vale (...) com vários lugarejos espalhados (...). Destes, os seus moradores quase todos são oleiros dos barros mais toscos, que os obram em barros excelentes. (...) E passado este sítio, chamado pelo vulgar da terra o Vale dos <b>Paneleiros</b>..."</i> (DUARTE, 2001: 271-273).
Paneleiro	Séc. XVIII (1777)	<b>Mondrões</b> (Vila Real, Vila Real), Lugar de Bisalhães <i>"João Dinis, casado, que vive do seu ofício de <b>paneleiro</b> desta freguesia, de 53 anos pouco mais ou menos"</i> (DINIS, 2000: 31-32).
Louceiro	Séc. XVIII (1796)	<b>Vilar de Nantes</b> (Chaves, Vila Real) <i>"A cerâmica, outra atividade artesanal de alguma importância, passará a ser considerada em seguida. Pelo número de <b>louceiros</b> (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</i>

Termo	Cronologia	Local
		<i>Chaves, o maior número localizava-se em Vilar de Nantes. Nesta povoação encontravam-se 35 dos 52 louceiros das muitas povoações 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)”</i> (MENDES, 1995 [1981]: 99)
Panelheiro	Séc. XIX	<b>Aradas</b> (Aveiro, Aveiro) <i>“Panelheiros de Arada: Estes povos das Aradas (...) vieram d’além Buçaco de uma terra chamada Molelos, onde se fabrica loiça negra (...) por ali vivem e viveros [sic] os seus progenitores ocupando-se sempre no ofício de <b>panelheiro</b>, e daí lhe veio o chamarem-se <b>panelheiros</b> de Arada”</i> (MADAIL, 1922: 77).
Panelheiro	Séc. XX (1908)	<b>Ossela</b> (Oliveira de Azeméis, Aveiro) <i>“Despremiada, porém, como se sabe, e impotente na concorrência com outros artefactos, mesmo a despeito da sua inverosímil barateza, esta olaria regional em breve sucumbirá, restando apenas na geração que passa a reminiscência dos antigos ‘panelheiros’, ou, como mais frequentemente os denominam, dos <b>pucareiros</b> da Ossela”</i> (PEIXOTO, 1995 [1908]: 316)
Pucareiro	Séc. XX (1908)	<b>Ossela</b> (Oliveira de Azeméis, Aveiro) <i>“Despremiada, porém, como se sabe, e impotente na concorrência com outros artefactos, mesmo a despeito da sua inverosímil barateza, esta olaria regional em breve sucumbirá, restando apenas na geração que passa a reminiscência dos antigos ‘panelheiros’, ou, como mais frequentemente os denominam, dos <b>pucareiros</b> da Ossela”</i> (PEIXOTO, 1995 [1908]: 316)
Louceiro	Séc. XX (1933)	<b>Alpedrinha</b> (Fundão, Castelo Branco) <i>“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 <b>louceiro</b>) de sociedade com seu filho José Dias, nas ruínas da profanada capela de Santa Maria Madalena”</i> (MOTA, 2004 [1933]: 424-425).
Preteiro	Séc. XX (1945)	<b>Aradas</b> (Aveiro, Aveiro) <i>“Na olaria de barro preto, ou <b>preteiros</b>, destaca-se entre outros o nome tradicional de João da Cruz Martinho, da freguesia de Aradas”</i> (CASTRO, 1945, V: 241)

## 2.5 Oficinas de loiça preta: unidades familiares de produção

Através da leitura de autores que, no final do século XIX e início do século XX escreveram sobre a olaria, concretamente Joaquim de Vasconcelos e Rocha Peixoto, fica a saber-se que esta é considerada uma arte predominantemente “*rural*”, “*caseira*” e “*popular*”, que se herda, aprende e exerce em contexto familiar.

Joaquim de Vasconcelos considera a olaria, tais como outras “*artes das aldeias*”, uma “*indústria caseira*”, chamando-lhe também “*cerâmica popular*”, “*olaria popular*”, “*arte do oleiro popular*”, “*arte industrial popular*” (VASCONCELOS, 1883, 6: 280 e 8: 381; VASCONCELOS, 1983 [1887]: 101-102)<sup>82</sup>. Ou seja, considera-a uma arte familiar feita pelo povo e para o povo. Afirmando mesmo que “*nenhuma arte é mais popular no país, nenhuma se multiplica com mais facilidade, nenhuma se insinua mais habilmente na habitação humana, nenhuma anda mais ligada à vida íntima da família; também nenhuma faz mais com menos recursos. É por isso que o povo a ama tanto; aí está a chave do segredo, o seu encanto*” (VASCONCELOS, 1883, 8: 382).

Rocha Peixoto, no final do século XIX chama-lhes “*olarias rústicas*”. Julgamos que o autor aplica o termo para definir as pequenas unidades familiares de produção, as quais usavam processos ancestrais e produziam loiça utilitária singela. Estas “*olarias rústicas*” eram bem diferentes das fábricas de faiança ou de porcelana, nas quais se usavam processos técnicos mais avançados, possuindo uma melhor organização de trabalho, maiores e melhores instalações e um maior número de operários (PEIXOTO, 1995 [1900]: 94). Rocha Peixoto também usa os termos “*olarias rurais*”, “*olaria popular*”, “*cerâmica rústica*” e “*indústria popular*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 127; 95; 96).

Rocha Peixoto chama a atenção para o facto de nestas “*olarias rústicas*”, a aprendizagem se fazer em casa: “*os filhos [do oleiro] crescem e, pouco a pouco, vão fazendo espontaneamente a aprendizagem, sem indicações nem estímulos paternos, nas horas vagas em que o oleiro não tem obra nem tarefa, ou trabalha fora por jornal. Adiante reproduzirá inalterável a mesma vida...*” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 128).

A arte olárica é pobre e familiar. Aprende-se a ser oleiro na labuta do dia a dia, na escola da vida. Os jovens não aprendem a trabalhar à roda na escola oficial, sendo o tirocínio feito em família – nasce-se no seio de oleiros e o caminho é ser oleiro.

---

<sup>82</sup> Num dos documentos da Sociedade de Instrução do Porto, sobre a Exposição de Cerâmica que decorreu, em 1882, no Palácio de Cristal, fala-se em “*indústrias caseiras*” e em “*cerâmica popular*” (EXPOSIÇÃO, 1882: 132-134).

Em trabalho de campo realizado em Parada de Gatim, um velho oleiro, António da Cunha, informou metaforicamente ter nascido no meio do barro<sup>83</sup>. De facto, um filho de oleiro estava destinado a ser oleiro.

Também sucedia frequentemente os oleiros casarem com mulheres da mesma arte. António da Cunha, por insistência do pai casou, apesar de inicialmente ter apresentado alguma resistência, com a filha de um oleiro vizinho, a qual era bastante mais velha do que ele<sup>84</sup>.

Temudo que analisa a produção cerâmica na região centro, em 1905, aponta por diversas vezes o carácter familiar das oficinas de loiça, neste caso concreto, de loiça preta: em S. Pedro de Paus existiam cinco oficinas de loiça preta sendo que *“em regra, o pessoal de cada oficina é composto de 5 pessoas: 2 rodistas, 1 amassador, 1 trabalhador e 1 mulher, todos em geral pessoas da família; quando têm de chamar alguém de fora para os ajudar, os salários são os seguintes: 300 réis os rodistas, 240 réis os amassadores e trabalhadores e 160 réis as mulheres”* (TEMUDO, 1905: 148); em Ossela, *“o pessoal empregado é apenas a família da casa, pai com 45 anos de idade, dois filhos e uma filha de 16 e 20 anos”* (TEMUDO, 1905: 41); em Castelões, *“o pessoal empregado é todo da família, dono, rodista, de 50 anos aproximadamente, mulher da mesma idade e dois filhos de 16 e 18 anos; o único operário estranho é o carreiro que cava e conduz o barro e que ganha 200 réis por cada carrada”* (TEMUDO, 1905: 33); em Tondela, *“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”* (TEMUDO, 1905: 155); em Vila Nova de Monsarros, onde existiam *“três famílias que se dedicam a este serviço, nas próprias casas de habitação, em repartimento separado”* (TEMUDO, 1905: 14); em Candosa, *“há 30 pequenas oficinas, trabalhando em cada uma delas 3 homens, 1 mulher e 1 menor. Não vencem salários porque são todos pessoas de família; por exceção é que falam a pessoas estranhas, e então os jornais dos operários regulam por 300 réis”* (TEMUDO, 1905: 111); em Olho Marinho, *“há 3 oleiros que, ajudados pelas mulheres e por 3 filhos menores, se dedicam a esta indústria”* (TEMUDO, 1905: 108); em Antanho, *“existem no lugar da Cegonha 5 pequenas oficinas onde se fabrica loiça preta, trabalhando em cada uma delas o dono e a mulher”* (TEMUDO, 1905: 85).

Pelo convívio com os velhos oleiros durante o trabalho de campo, nas muitas conversas com eles mantidas, ficou a saber-se que o trabalho do barro requeria o esforço e o empenhamento

---

<sup>83</sup> Veja-se no Anexo A, o subcapítulo A2.4 A última geração de oleiros.

<sup>84</sup> Veja-se no Anexo A, o subcapítulo A2.4 A última geração de oleiros.

de todos os membros da família: pai, mãe e filhos, competindo a cada um tarefas muitas concretas. Um oleiro sem família tinha maior dificuldade em possuir oficina, pois era obrigado a contratar pessoal para as diversas tarefas, o que onerava bastante o produto final. No [Capítulo 3](#), analisar-se-á mais em pormenor as tarefas destinadas aos diferentes elementos do agregado familiar, referindo-se, desde já, no entanto, que o trabalho da mulher e dos filhos (as raparigas e os rapazes, estes antes de saberem trabalhar à roda) era imprescindível na produção da loiça. A estes competia ajudar na extração do barro, ir buscar água e lenha, preparar a pasta, ajudar na cozedura e na comercialização da loiça.

Os filhos e mulher dos oleiros eram trabalhadores sem vencimento, revertendo o lucro do seu trabalho para a família, não havendo direito a férias nem salário. Os filhos dos oleiros mantinham-se na casa paterna até casarem, sendo alimentados e vestidos pelos pais e dependentes monetariamente da vontade destes.

Para se ter uma ideia da constituição destas unidades familiares de produção recorreremos aos únicos estudos que nos fornecem dados estatísticos sobre esta matéria – o «Inquérito Industrial de 1890» (INQUÉRITO, 1891) e a obra de Fortunato Augusto Freire Temudo, «Estudo sobre o estado atual da indústria cerâmica na 2ª circunscrição dos serviços técnicos da indústria», publicado em 1905 e referente apenas à região centro do país (TEMUDO, 1905). No final deste capítulo analisar-se-á mais pormenorizadamente cada um destes estudos, fazendo-se aqui menção apenas aos dados neles contidos sobre o número de trabalhadores por oficina.

O «Inquérito Industrial de 1890» indica uma média de 2,3 operários por oficina, e, o estudo de Fortunato Freire Temudo, cerca de 5,1. O estudo de Fortunato Freire Temudo é muito mais rigoroso que o «Inquérito Industrial de 1890», sendo que este último analisa, no seu conjunto olarias e telheiras, e parece não ter tido em linha de conta o trabalho desenvolvido nas pequenas olarias familiares pelos diversos membros do agregado.

No estudo de Temudo, no qual este autor cuidadosamente anotou todos os que colaboravam na olaria, constata-se que a estrutura de cada unidade de produção é constituída por um casal (homem e mulher) e por um número variável de filhos cuja média é de 3,1. A realidade que Temudo dá a conhecer para a região centro, em 1905, é analisada mais pormenorizadamente no subcapítulo 2.10.2. Muito provavelmente o que se passava na região centro seria similar ao sucedido no resto do País, sendo a loiça preta produzida em pequenas unidades familiares de produção – a arte nasce em família e em família se mantém.

Tabela 10. Composição média da estrutura de cada oficina, em 1905 (TEMUDO, 1905)

	Número por oficina	Percentagem por oficina
Homem	1,61	32 %
Mulher	1,64	32 %
Menor	1,85	36 %
<b>TOTAL</b>	<b>5,10</b>	<b>100%</b>

Nos últimos anos, a utilização de novos processos na preparação do barro e a mudança na estrutura familiar – a mulher trabalha fora de casa, os filhos frequentam a escola – fez com que se tivesse alterado a estrutura de trabalho nestas pequenas oficinas: hoje, mulher e filhos, já raramente trabalham na arte, competindo ao oleiro as tarefas que antes estavam entregues àqueles. Por exemplo, ainda hoje, em Molelos, as novas oficinas já mecanizadas, utilizando o barro em pasta e possuindo fornos a gaz, não deixam, no entanto de ser de pequena dimensão, na mão de uma ou de duas pessoas que são simultaneamente patrões e operários, pois é das suas mãos que saem as peças que produzem e vendem.

Em 1961<sup>85</sup>, na «Etnografia Portuguesa: tentame de sistematização» dá-se conta destas alterações que se começaram a sentir em Molelos, quer no abandono do uso das peças de olaria quer no modo como os filhos dos oleiros começavam a encarar a profissão: *“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).

---

<sup>85</sup> 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 e residente em Lisboa (VASCONCELOS, 1933-1988: V, 249-250).

## 2.6 Na oficina: divisão do trabalho e conspecto social

Nestas olarias, que como já se referiu constituem pequenas unidades familiares de produção, toda a família contribui com a sua quota-parte de trabalho.

É, pois, frequente que quando se pergunta a um velho oleiro com que idade aprendeu a arte, a resposta seja invariavelmente: *“eu nasci no meio do barro”, “eu nasci dentro de um cântaro”*. Ou seja, concebidos e criados nas olarias, meninos ainda, cedo os seus olhares se cruzam com o barro e também desde cedo as suas mãos se habituam às diversas tarefas da arte. Diz o povo que *“trabalho de menino é pouco, mas quem não o aproveita é louco”*. E por isso, antes de saberem ler ou escrever (coisa que alguns nunca aprenderam...), os meninos e meninas contribuíam para o trabalho na arte: ajudando a extrair o barro<sup>86</sup>, a ir à lenha, a transportar a água, a esmagar, amassar e aperfeiçoar o barro, ajudando a transportar a loiça para o forno e depois de cozida para casa, bem como ajudando na sua venda.

Meninos ainda (as meninas nunca) começaram a afeiçoar o corpo ao trabalho da roda, pés e mãos trabalhando em uníssono para que as primeiras peças se levantassem. Inicialmente começavam por fazer testos, depois pequenas formas abertas, mais tarde, surgia uma ou outra peça fechada, até que por fim, já *rapazes* ombreavam com o pai na execução de todo o tipo de *“loiça de roda”*. É frequente ouvir os velhos oleiros dizer que começaram a fazer as primeiras peças por volta dos oito anos e que por volta dos catorze já trabalhavam à roda *“como gente grande”*. É claro que não há uma idade certa para começar, uns iniciavam-se mais cedo, outros um pouco mais tarde, mas todos os filhos dos oleiros aprendiam desde muito novos a trabalhar à roda.

Dizem os velhos oleiros que a arte aprende-se assim desde pequeno, na labuta do dia a dia, que um bom artista se faz nesta tarimba de muitos anos e muito barro *“puxado”* na roda, descrendo que nos cursos de formação profissional que hoje se vão realizando aqui e ali (onde normalmente só aprende a arte quem já tiver para cima de 18 anos) se possa formar um bom artista.

Como se comprova nesta e noutras artes ditas tradicionais, é usual ver a mulher auxiliar o homem. Jorge Dias no seu trabalho «Minho, Trás-os-Montes, Haut-Douro», a isso mesmo se refere: *“La femme intervient largement dans les travaux de la mer ou des champs, dans tout la région en général, mais plus spécialement dans le district de Viana do Castelo. Elle participe à la*

---

<sup>86</sup> Era o oleiro quem se encarregava da extração do barro, competindo à mulher e aos filhos içar o cesto e transportar o barro até ao local onde era amontoado.

*cuiellette du varech (sargasses) et des coquillages, et même, exceptionnellement, à la pêche. Son importance est capitale dans tout le Minho, non seulement dans la vie sociale, mais aussi dans la vie économique. A Afife, par exemple, il n'appartient qu'aux femmes de labourer, jamais aux hommes. Ce n'est pas seulement dans l'agriculture que nous les trouvons à la première place, mais bien dans tous les travaux, et surtout dans les industries domestiques. Elles excellent [sic] à faire des dentelles et des broderies, des courtespointes et des tapis (Vila do Conde, Viana, Guimarães) et collaborent à la fabrication des filigranes renommés de Gondomar et de Póvoa do Lanhoso. 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).*

As meninas, essas, salvo raras exceções, que só confirmam a regra, nunca aprenderam a trabalhar à roda. Para elas são guardadas as tarefas atrás descritas e a vida de casa: lavar a roupa, passajá-la, arrumar a casa, cozinhar e quando há terras de cultivo trabalhar nelas. É também trabalho de mulher a decoração da loiça quando esta é aposta já com a peça fora da roda. Nestas unidades familiares de produção a mulher colabora nas diversas tarefas ligadas à arte e compete-lhe, na maior parte dos casos, a venda da loiça nas feiras e mercados.

Alguns dos trabalhos do barro que competem à mulher são bem duros, como, por exemplo, o pisar do barro e o transporte para venda de grandes cargas de loiça. Mas nada melhor do que dar a palavra a uma dessas mulheres que sentiu no corpo as agruras da arte: *"Nós tínhamos muitos trabalhos do barro que fazíamos, nós pisávamos, também o crivávamos, porque ele era todo passado por uma peneira como quem amassa 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"<sup>87</sup>. Mas, as mesmas palavras magoadas, o mesmo trabalho árduo, ultrapassam as fronteiras administrativas dos países, e unem Adélia, esta filha de oleiro de Prado a outra, de seu nome Soledad, também filha e mulher de oleiros asturianos que em pequena se revoltava contra as canseiras que o barro dava: *"a nosotras a amasar barro tol día, que yo no lo podía ver... Yo taba rabiada...! Así que decía yo, de pequena permita Dios me muera antes de casame con un alfareru...! Y mira, muyer, ya lo ves, que fui a casame con Jesús, que de los 20 o 30 alfareros que había en pueblu na época de mi pa, fue l'únicu que resistió..." (GARNACHO ESCAYO, 1995: 35).**

---

<sup>87</sup> Informação de Adélia Alonso, filha do oleiro Manuel Alonso, de S. Mamede de Escariz, que deixou de fazer loiça circa 1950.



Isildo Carvalho considera que as mulheres dos oleiros *“trabalham tanto ou mais que os homens”*<sup>88</sup>. Em entrevista realizada por Maria Emília Campos e Duarte Carvalho, também o oleiro Cesário da Rocha Martins considera que *“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).

Se se estabelecer uma escala gradativa de valoração das tarefas ligadas ao barro, encontra-se no topo dessa escala, o trabalho à roda baixa ou ao torno. Quem o exerce adquire o estatuto de *artista*, usufruindo de melhor vencimento e estatuto social. Um jovem filho de oleiro sentia ter adquirido o estatuto de *“oleiro-rodista”*, ou seja passava a ser um artista, no dia em que deixava de amassar o seu barro e o de seu pai para passar a amassar apenas o seu. Uma mulher, salvo raríssimas exceções que só confirmam a regra, nunca adquiria o estatuto de artista. Através dos testemunhos recolhidos na documentação e em trabalho de campo constata-se que apenas algumas mulheres em diversas localidades onde se utilizava a roda baixa no fabrico da loiça preta chegaram a trabalhar à roda, mas apenas para produzir testos. Encontra-se referência a este tipo de trabalho feminino em Bisalhães, Santa Marinha, Castelões e Ossela<sup>89</sup>.

A partir do estudo de Fortunato Freire Temudo sobre o «Estado atual da Indústria cerâmica», em 1905, nos distritos de Aveiro, Castelo Branco, Coimbra, Guarda e Viseu, fica-se a conhecer quanto se pagava às mulheres pelo trabalho que realizavam nas olarias, o qual era sempre inferior ao dos homens e superior ao dos jovens aprendizes (TEMUDO, 1905).

A utilização do termo *“artista”* designa, em português, quer aquele que executa com perfeição a sua arte – seja esta a arte de sapateiro, de pedreiro, de picheleiro ou de trolha, quer aquele que trabalha na área das Belas-Artes – o escultor, o pintor, etc. Num texto de 1592, relativo ao ofício de sapateiro diz-se mesmo que *“nenhum oficial do dito ofício de sapateiros que não for examinado de obra-prima conforme o Regimento não sirva de cargo algum do ofício de sapateiros em nenhum tempo ainda que para isso tenha votos”* e, em 1620 *“e todo o oficial que se examinar quiser de obra-prima saberá mui bem-fazer”* (LANGHANS, 1943-1946: 491 e 497). Hoje o termo *“obra-prima”* utiliza-se apenas para designar as melhores obras executadas pelos cultores das Belas Artes.

Mas, apesar de as tarefas menores não serem incumbência do oleiro, ele sabia fazê-las, pois quando novo, e antes de ser oleiro-rodista, tinha sido obrigado a executá-las.

---

<sup>88</sup> Entrevista efetuada a 7 de novembro de 1992. Dados extraídos do caderno de trabalho de campo.

<sup>89</sup> A este propósito consulte-se, no Anexo A, os textos respeitantes a cada um destes locais produtores.

Estas “*indústrias caseiras*” (VASCONCELOS, 1983 [1887]: 102), ao contrário do trabalho em série e especializado executado na grande indústria, habilitavam os que as praticavam a um saber-fazer que perdurava para toda a vida. Esta *qualidade* de arte que se transmite de pais para filhos e que uma vez aprendida nunca mais se esquece, tem permitido a manutenção das olarias de loiça preta. A fortuna que um oleiro deixa a seu filho é a arte bem saber trabalhar à roda. Poderíamos referir vários exemplos de oleiros que de Norte a Sul do País voltaram a exercer a arte depois de reformados de atividades que nada tinham a ver com a produção de loiça preta.

Como já se afirmou, filho de oleiro nasce oleiro, e, desde cedo, começa a sua labuta na arte, bem como, desde cedo, é traçado o seu destino – se fosse rapaz, seria oleiro, se fosse rapariga, casaria com filho de oleiro. Nos tempos que correm uma afirmação como esta é estranha e incompatível à nossa realidade, mas, em épocas mais recuadas, a herança que um oleiro deixava a seu filho era a mestria com que sabia trabalhar na arte. Adélia Alonso, quando se referia a seu irmão, Júlio Alonso, afirmava “*a fortuna que ele teve foi a roda*”<sup>90</sup>, ou seja, o bem saber trabalhar à roda, o que lhe permitiu ter uma profissão a que se agarrar para conseguir o sustento. Na olaria, como em muitas outras artes ditas tradicionais, a arte mantinha-se em casa, ou seja, nas mãos de uma mesma família durante várias gerações.

É claro que nestas últimas gerações de oleiros, quando a arte começou a sua agonia mais marcante, muitos filhos de oleiros traçaram para si outros caminhos, emigrando ou procurando profissões menos pesadas e mais lucrativas. Mas, ainda no início do século XX, um filho de oleiro era quase sempre oleiro ou, pelo menos, tinha aprendido a trabalhar na arte.

Os filhos dos oleiros, rapazes ou raparigas não auferiam vencimento nem tinham, como os que trabalhavam na fábrica, horário fixo. A labuta era de sol-a-sol, entrando pela noite dentro em casos de maior aperto.

Competia aos progenitores vestir e alimentar os filhos, dando-lhe para os seus gastos o dinheiro que entendessem e pudessem. António da Cunha, de Parada de Gatim, filho de oleiro com oficina, diz que seu pai lhe permitia ir trabalhar para outros oleiros e com esse dinheiro adquirir roupa para si (séc. XX, 1.ª metade)<sup>91</sup>. Enquanto se mantivessem na casa paterna os filhos de oleiro estavam sob a alçada de seus pais, trabalhando para o agregado familiar, só adquirindo a emancipação quando casavam e constituíam o seu próprio lar.

---

<sup>90</sup> Veja-se no Anexo A, o subcapítulo A2.4 A última geração de oleiros.

<sup>91</sup> Veja-se no Anexo A, o subcapítulo A2.4 A última geração de oleiros.

Procurava-se também que um oleiro casasse com filha de oleiro, pois isso alicerçava os laços entre a classe, e não obrigava a uma perda de tempo desnecessária ensinando a quem não nasceu na arte todas as tarefas que competiam à mulher do oleiro. Quem casou na arte, ou seja, quem, sendo filha de oleiro casou com oleiro, já vinha preparada para todas as tarefas ligadas ao barro, quem o não era, teve de se habituar. Por exemplo, Ana Lameira, mulher de um oleiro de Tourencinho (Telões), não sendo filha da arte teve, no entanto, de aprender a fazer e de exercer todas as tarefas ligadas ao barro atribuídas às mulheres<sup>92</sup> (séc. XX, 1.ª metade).

Por vezes os pais interferiam na escolha do noivo ou noiva dos filhos. Assim sucedeu com António da Cunha, de Parada de Gatim, que casou com a filha de outro oleiro. António da Cunha não queria, ela era bastante mais velha que ele, mas acabou por casar e por se conformar com a situação tendo concluído que o seu casamento *“até deu boa farinha”*<sup>93</sup> (séc. XX, 1.ª metade).

Com o rodar dos anos e a disseminação das grandes unidades industriais, nas quais os operários auferem de vencimento e horário certos, os filhos dos oleiros buscam outros modos de subsistência libertando-se mais cedo, e antes do casamento, do jugo familiar. Começa aqui a decadência destas unidades familiares de produção – filhos e filhas de oleiros abandonam a arte no seio da qual nasceram para buscar outras fontes de rendimento e trabalho menos pesado.

Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades...

---

<sup>92</sup> Veja-se no Anexo A, o capítulo A9 Telões (Vila Pouca de Aguiar, Vila Real).

<sup>93</sup> Veja-se no Anexo A, o subcapítulo A2.4 A última geração de oleiros.

## 2.7 Complementaridade e sazonalidade da produção, horário de trabalho, salário

Analisa-se neste subcapítulo a sazonalidade, horário de trabalho, complementaridade da profissão e modo de remuneração. Ou seja, procura-se constatar se a arte se exercia a tempo inteiro ou se era complementada com o recurso a outros trabalhos, se esta se exercia durante todo o ano ou se dela se ocupavam apenas durante algum tempo, e qual o horário de trabalho diário.

### 2.7.1 Complementaridade da produção

Através do trabalho de campo realizado e da pesquisa documental, constatou-se que nestas olarias rurais em que toda a família colaborava na produção da loiça, se complementava por vezes o magro orçamento familiar com a realização de outros trabalhos – por exemplo, sustento de uma vaca ou de algumas ovelhas; cultivo de um bocado de terra; exercício de outra profissão.

Rocha Peixoto, no seu estudo sobre «As Olarias de Prado», dá conta de que, no final do século XIX, alguns oleiros de Prado complementavam o trabalho na oficina com a venda da loiça fora de portas ou com a lavoura, podendo assim viver mais desafogados, do que aqueles que, sendo oleiros apenas trabalhavam por conta de outrem: *“(...) o oleiro que vende longe ou o que, anexa à lavoura, tem uma oficina onde, com os filhos, mantém subsidiariamente a pequena indústria. São os mais desafogados; a terra sustenta-os em parte; as relações abrem-lhes a colocação fácil do produto; e assim, lavrador e barrista, carece frequentemente do jornaleiro aos dias, ou incumbe-o do fabrico em sua casa”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 128).

Também os pucareiros de Ossela e de Castelões, no final do século XIX, associavam o fabrico da loiça com o amanho da terra. Escreve Rocha Peixoto que estes oleiros sobreviviam *“a venderem os seus púcaros negros nas feiras, e associando interpoladamente alguma agricultura ao seu descaróavel mister”* (PEIXOTO, 1995 [1908]: 315). Em trabalho de campo realizado nestas freguesias apurou-se que o oleiro de Ossela, Luís Barbosa Coimbra (nascido em 1870), não possuía terras de cultivo, mas complementava a arte com a posse de uma vaca e algumas ovelhas destinadas ao sustento da casa, tendo também a profissão de barbeiro.

Os oleiros de S. Pedro de Paus (Resende) dedicavam-se à olaria apenas entre outubro e maio, pois eram *“também lavradores, de forma que só depois de terem os seus terrenos amanhados é que tratam da fabricação da loiça”* (TEMUDO, 1905: 147-149).

O trabalho na arte, complementado com o trabalho na lavoura, foi também documentado noutros locais de produção: Bisalhães (FERNANDES, 2009: 20-26), Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz, Ega, Aradas<sup>94</sup> e Miranda do Corvo. Sobre este último escreve Manuel Monteiro, em 1907: *“a retribuição miserável e outros fatores conhecidos têm promovido o definhamento da cerâmica mirandesa, circunscrita, em 1900, a umas dezasseis olarias, algumas das quais subsidiadas pela lavoura”* (MONTEIRO, 1907: 438).

Em Gove, os oleiros complementavam o trabalho na olaria com alguma lavoura e com a coexistência de duas artes – a de oleiro e a de pedreiro: *“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. Ver tb LEPIERRE, 1912 [1899]: 25). Esta coexistência da profissão de pedreiro com a de oleiro manteve-se até à extinção deste local de produção<sup>95</sup>.

Como se comprova pelos exemplos atrás apontados, havia oleiros que exerciam a arte complementarmente com a lavoura ou com outras artes. Seja como for o fabrico da loiça ocupava-lhes uma parte significativa do tempo e ajudava-os a aumentar os magros proveitos obtidos com o cultivo da terra ou com exercício de outra arte. Talvez esta complementaridade profissional explique porque António Barbosa Coimbra, neto do último oleiro de Ossela, acredite que *“um artista tem sempre dinheiro”*<sup>96</sup>.

### 2.7.2 Sazonalidade e horário de trabalho

Para tentar perceber se existia ou não sazonalidade na produção e qual era o horário de trabalho destes oleiros recorreu-se ao trabalho de campo e à consulta bibliográfica, principalmente ao «Estudo sobre o estado atual da Indústria cerâmica na 2ª circunscrição dos serviços técnicos da

---

<sup>94</sup> Numa ida nossa a Aradas, o oleiro Adelino Laranjeira, já falecido, informou que não tinha nascido na arte, mas, ainda novo, com cerca de oito anos de idade, tinha ido trabalhar para casa de um mestre oleiro, como rapaz da lavoura. Aos poucos, foi passando do trabalho da lavoura para o do barro, no qual se manteve para toda a vida.

<sup>95</sup> A este propósito veja-se, no Anexo A, o Capítulo A14 Gove, lugares de Paredes, Favais, Casa Nova, Santo Tirso, Gosende e Ribeira, Ancede e Santa Cruz do Douro (Baião, Porto); Soalhães (Marco de Canaveses, Porto).

<sup>96</sup> Assim o afirmou António Barbosa Coimbra, de Ossela, neto do oleiro Luís Barbosa Coimbra.

Indústria» (1905), de Fortunado Temudo (TEMUDO, 1905), e ao «Inquérito Industrial de 1890» (INQUÉRITO, 1891).

O Inquérito Industrial de 1890 permite avaliar o número médio de meses em que se trabalhava, por ano, na cerâmica<sup>97</sup> (telheiras e olarias), verificando-se que no conjunto das oficinas analisadas, num total de quinhentas e dez, se trabalhava, durante todo o ano, em trezentas e vinte e seis (63,9%); seis meses, em sessenta oficinas (11,8%); quatro meses, em quarenta e quatro oficinas (8,6%) e dois meses, em trinta e uma oficinas (6,1%) (Tabela 11). Repare-se, no entanto, que os dados em análise dizem respeito quer às olarias quer às telheiras, não sendo por isso possível determinar se o tempo de trabalho nas telheiras era o mesmo que nas olarias.

Tabela 11 Inquérito Industrial de 1890. Número médio de meses que se trabalha por oficina

%	Meses que trabalham por ano	N.º de oficinas
63,9	12	326
11,8	6	60
8,6	4	44
6,1	2	31
4,3	3	22
3,7	9	19
0,8	1	4
0,6	8	3
0,2	7	1
<b>TOTAL de oficinas</b>		<b>510</b>

Dados mais específicos sobre a sazonalidade da profissão são apresentados por outros autores, principalmente por Temudo que, ao analisar a produção cerâmica na região centro, em 1905, apresenta informações concretas sobre alguns dos locais produtores de loiça preta. Explicita este autor que em Castelões, os oleiros trabalhavam “*apenas nos meses de verão*”; em Vila Nova de Monsarros, trabalhavam “*quase só nos meses de maio a setembro*”; e, em Paus, desde “*os princípios de outubro e vão até maio, mas não continuamente, porque todos os oleiros são também lavradores, de forma que só depois de terem os seus terrenos amanhados é que tratam da fabricação da loiça*” (TEMUDO, 1905: 33, 14, 147-149). Relativamente a Candosa (Tábua,

---

<sup>97</sup> Sobre a análise de dados retirados do Inquérito Industrial de 1890 consulte-se o subcapítulo 2.10, O Inquérito Industrial de 1890.

Coimbra), Temudo informa que os oleiros produziam indistintamente loiça vermelha e preta, sendo que, nos meses de junho, julho e agosto faziam loiça vermelha, e, nos restantes, loiça preta (TEMUDO, 1905: 111-112).

Noutros locais, como por exemplo, em Gove (Baião), o trabalho da olaria era sazonal porque os oleiros se dedicavam também à lavoura ou ao trabalho da pedra. Charles Lepierre, em 1899, fala desta complementaridade entre duas profissões: *“vida miserável 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).

Interessante é o caso da oficina de Sazes de Lorvão, criada por oleiros oriundos de Molelos. A única família que aí trabalhava tinha a originalidade da itinerância. Andava de terra em terra e produzia onde quer que encontrasse a matéria-prima necessária à produção de loiça. Diz Temudo que *“de tempos a tempos desloca-se parte da família, andando por outras freguesias a fazer e 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: 106-107).

Tabela 12. Inquérito Industrial de 1890. Horas de trabalho diário, por oficina, no verão

N.º de horas por dia	Oficinas	%
12	346	78,1
11	38	8,6
13	24	5,4
10	16	3,6
9	19	4,3

O Inquérito Industrial de 1890 permite estimar o tempo médio de horas de trabalho por dia – mais horas durante o verão (cerca de 11,8 horas/dia) do que no inverno (cerca de 7,6 horas/dia) (Tabela 12).

Do levantamento realizado durante o trabalho de campo e das conversas mantidas com os oleiros ainda vivos e que laboraram em locais produtores já extintos constata-se que, de um modo geral, estes últimos oleiros produziam loiça todo o ano, se bem que a produção não fosse regular ao longo do ano. O verão, de tempo seco e quente, de noite longas e estreladas, era uma estação mais propícia e menos penosa para a arte, permitindo que o dia de trabalho fosse mais

extenso e a produção mais abundante. O inverno, de dias curtos e chuvosos, fazia com que fossem menos as horas de trabalho ocupadas na olaria, sendo também mais difícil a secagem das vasilhas e a cozedura da loiça, levando conseqüentemente a uma produção mais diminuta (Tabela 13).

Esta informação vem corroborar o que se recolheu em trabalho de campo, afirmando os oleiros com frequência que trabalhavam de sol a sol, sendo no inverno, o trabalho no barro mais difícil, principalmente quando o tempo estava frio, pois o barro "*ganhava dentes*", dificultando o seu manuseamento.

Tabela 13. Inquérito Industrial de 1890. Horas de trabalho diário, por oficina, no inverno

N.º de horas por dia	Oficinas	%
8	161	38,2
7	142	33,6
6	49	11,6
9	34	8,1
5	12	2,8

O coadunar do trabalho na arte olárica com o trabalho na terra ou noutras profissões, condicionava o tempo dedicado ao fabrico da loiça. Quando os trabalhos no campo exigiam mais dedicação, o fabrico da loiça era relegado para segundo plano. No entanto, sendo o verão um tempo de trabalho intenso nos campos, também é verdade que os dias eram maiores, propiciando mais horas de trabalho, as quais podiam ser distribuídas entre as duas atividades.

A produção de mais ou menos loiça respondia também à procura do mercado. Ou seja, na altura em que se matavam os porcos e se curavam as carnes, ou na altura em que se armazenavam os cereais ou o vinho novo, ou em épocas festivas como o Natal e a Páscoa, em que a comida era mais farta, alguidares, talhas, pingadeiras, alguidares de forno, seriam as peças mais procuradas e, por isso, mais produzidas pelos oleiros, exigindo também mais tempo de dedicação à arte (CORREIA, 1969, 48-55).

Refira-se ainda que, segundo informação recolhida em trabalho de campo, os oleiros costumavam "*guardar*" os feriados religiosos e o dia de descanso imposto pela Igreja, o Domingo. Ou seja, não costumavam trabalhar nesses dias. Era, no entanto, ao Domingo que os oleiros de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz (Vila Verde, Braga) transportavam a sua loiça até à feira de Ponte de Lima, que se realizava, quinzenalmente, às quintas-feiras. No século XVIII, para que se



pudesse realizar esse trabalho dominical, os oleiros de S. Romão da Ucha (Barcelos, Braga) obtiveram uma autorização especial do arcebispo D. Rodrigo de Moura Teles. Reza o documento que os reclamantes *“por serem oficiais de fazer louça a carregam no Domingo depois da missa e a trazem a esta cidade [de Braga, onde à época as feiras se realizavam à segunda-feira] para na segunda-feira, em que é dia de feira, a venderem, por distarem uma légua e meia; e outra levam a Ponte de Lima quatro léguas de distância, e a Barcelos, que sempre as feiras são na segunda-feira e que assim sempre se usou por não poderem de outra sorte seguir com ela”*. Pelo mesmo documento se fica a saber *“que para as ditas feiras de Braga, Barcelos, costumam partir ao Domingo de tarde, e para as de Ponte de Lima costumam partir ao Sábado de tarde ou no Domingo de manhã”*, e que, *“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”*. No entanto, e apesar dos entraves apontados pelo pároco, o arcebispo de Braga considerou que *“atenta à pública necessidade que há nas feiras, conceder aos suplicantes a licença pedida para carrearem, para nas segundas-feiras e de que trata a súplica, a louça, com a declaração que será ao depois de ouvirem missa”* (OLIVEIRA, 1998A: 102-103).

Resumindo, o tempo de trabalho nestas pequenas oficinas rurais e familiares torna-se difícil de contabilizar: trabalhava-se, de um modo geral, durante todo o ano, mas, de modo irregular; laborava-se de *“sol a sol”*, como dizem os velhos oleiros, seguindo o calendário das estações do ano, trabalhando-se, por isso, mais horas no verão do que no inverno, distribuindo-se o tempo de trabalho de acordo com as necessidades da altura: às vezes mais tempo na arte cerâmica, outras vezes mais tempo noutras atividades também necessárias ao sustento da família – lavoura, pastorícia ou outras artes.

O dia de trabalho não tinha, também, horas previamente marcadas para terminar e começar. No verão, quando os dias eram maiores, os oleiros trabalhavam mais horas; no inverno, com menos luz, trabalhavam menos horas. A variação de horas de trabalho diárias tinha também a ver com a procura, ou seja, se numa determinada época do ano houvesse necessidade de produzir mais loiça para venda, trabalhava-se desde muito cedo e assim se continuava pela noite adentro, sendo frequente, nestas alturas de maior aperto de trabalho fazer-se serão (CORREIA, 1969, 48-55).

### 2.7.3 Salário

Já temos vindo a referir que o trabalho nestas olarias rurais e familiares era executado pelos diferentes elementos da família, recorrendo-se, esporadicamente, à contratação de pessoal externo<sup>98</sup>. Pai, mãe, filhos e filhas, exercem as suas tarefas em prol do lucro familiar, sendo as necessidades básicas do agregado – alimentação, roupa... – garantidas pelo patriarca da família, não existindo o direito a salário por parte de nenhum dos seus membros. Só quando os filhos dos oleiros se casam, e constituem um novo lar e uma nova oficina, é que ganham o direito de passar a auferir de rendimento próprio<sup>99</sup>. Um velho oleiro de Parada de Gatim (Vila Verde, Braga), António Gonçalves, informou, em 1987, que para conseguir ter algum dinheiro seu, o pai deixava-o 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?”*<sup>100</sup>.

Quando os oleiros trabalhavam por conta de outrem podiam receber o seu salário de dois distintos modos, ao *jornal\** ou por *tarefa\** ou *empreitada\**. *Jornal\** é o vencimento auferido por um trabalhador que labora à jorna, ou seja, durante um dia de trabalho; *tarefa\** ou *empreitada\** é o vencimento auferido por um trabalhador com quem se acorda uma determinada tarefa, recebendo quando termina essa *tarefa\**. Por exemplo, podia contratar-se um oleiro à tarefa, para realizar um determinado número de talhas ou de cântaros, sendo o pagamento efetuado quando terminava essa tarefa, independentemente de ela o ocupar durante umas horas ou vários dias. Rafael Bluteau define jornal como *“a paga que se dá por um dia de trabalho”* e jornaleiro como *“aquele que trabalho por jornal”*. Considerando que tarefa é *“a obra que se tem obrigação de fazer em tempo determinado”* (BLUTEAU, 1712-1728, IV, 52; VIII, 194).

No Inquérito Industrial de 1890, por exemplo, distingue-se o que se ganhava ao *“jornal”* do que se auferia por *“tarefa ou empreitada”*. Segundo os dados contidos neste Inquérito<sup>101</sup>, um operário ao jornal auferia 309 réis por dia, sendo que, se trabalhasse à tarefa, auferiria 391 réis; enquanto um aprendiz, que trabalhava ao jornal e nunca por empreitada ou tarefa, auferia 151 réis por dia (Tabela 14).

---

<sup>98</sup> A este propósito leia-se o subcapítulo 2.5 Oficinas de loiça preta: unidades familiares de produção.

<sup>99</sup> A este propósito veja-se, no Anexo A, o subcapítulo A2.4 A última geração de oleiros.

<sup>100</sup> Da entrevista ao Sr. António Gonçalves, gravada em 5 de fevereiro de 1987.

<sup>101</sup> Sobre os dados extraídos do Inquérito Industrial de 1890 veja-se o subcapítulo 2.10.1 O Inquérito Industrial de 1890.

Tabela 14. Valores do vencimento ao jornal ou à tarefa, em média, em réis (ano de 1890)

	Jornal	Tarefa
Operário	309 réis	391 réis
Aprendiz	151 réis	_____

Temudo, um dos autores que chama a atenção para o facto de nas olarias o trabalho ser feito em família, não havendo por isso direito a remuneração, assinala, no entanto, um ou outro caso em que existia o recurso a contratação fora do círculo familiar, indicando o valor do *jornal\** (Tabela 15).

Tabela 15. Valor do vencimento ao jornal, em réis (ano de 1905)

	Paus	V. N. de Monsarros	Candosa	V. N. do Ceira
Rodista	360	_____	_____	_____
Trabalhador indiferenciado	240	220	300	_____
Amassador	240	_____	_____	_____
Mulher	160	200	_____	_____
Rapaz	_____	_____	_____	120

Rocha Peixoto, em 1890, ao falar sobre as olarias de Prado, também refere estas duas modalidades de pagamento – ao *jornal\** ou à *tarefa\**: *“Em volta deste [oleiro] rústico miserável e resignado os filhos crescem e, pouco a pouco, vão fazendo espontaneamente o aprendizado, sem indicações nem estímulos paternos, na hora vaga em que o oleiro não tem obra nem tarefa, ou trabalha fora por jornal. Adiante reproduzirá inalterável a mesma vida, manufacturando algumas fornadas por conta própria, mas ocupando-se principalmente, em jornaleiro, nas olarias de mais venda, ou em casa fabricando por tarefas. Esta dá-lhas o oleiro que vende longe ou que, anexa à lavoura, tem uma oficina onde, com os filhos, mantém subsidiariamente a pequena indústria. São os mais desafogados; a terra sustenta-os em parte; as relações abrem-lhes a colocação fácil do produto; e assim, lavrador e barrista, carece frequentemente do jornaleiro aos dias, ou incumbem o fabrico em sua casa. Para a obra de encomenda escolhe os feitores ¶ porque os há especialistas: uns que só fazem certas infusas, outros certos alguidares, outros, até, que exclusivamente são forneiros”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 128).

## 2.8 Alfabetização e instrução dos oleiros

De um modo geral, a taxa de analfabetismo entre os oleiros, no século XIX e início do século XX, parece ser bastante significativa, tendo em conta o testemunho de, por exemplo, Fortunato Temudo na sua obra «Estudo sobre o estado atual da Indústria Cerâmica», publicado em 1905. Aqui e ali este autor vai assinalando o analfabetismo dos oleiros, sem, no entanto, proceder à sua quantificação. Refere, por exemplo, os oleiros da Anadia, explicando: *“com relação à instrução acontece o mesmo que nos concelhos anteriores, poucos sabem ler e escrever”* (TEMUDO, 1905: 14); os de Aveiro: *“acerca da instrução operária neste concelho diremos que com relação às freguesias rurais acontece o mesmo que nos anteriores concelhos: raro é o operário que sabe ler e escrever”* (TEMUDO, 1905: 20); os do concelho de Coimbra: *“com exceção da cidade de Coimbra, onde quase todos os operários sabem ler, em todo o resto do distrito acontece o contrário: por exceção se encontra algum operário que saiba ler e escrever”* (TEMUDO, 1905: 113); os de Paus (Resende, Viseu): *“toda esta gente é completamente analfabeta”* (TEMUDO, 1905: 149); e os de Tondela: *“tanto os mestres das oficinas como os seus operários são geralmente desprovidos de instrução”* (TEMUDO, 1905: 155).

Em trabalho de campo, no contacto com os velhos oleiros ainda em laboração no último quartel do século XX, verificou-se que muitos não sabiam ler nem escrever, sendo provável que no século XIX esse analfabetismo fosse ainda maior. Parece, no entanto, ter havido uma evolução positiva na segunda metade do século XX, pois os filhos dos oleiros nessa época já frequentavam a escola, aprendendo a ler e a escrever.

Mas, os únicos dados estatísticos sistemáticos sobre a taxa de alfabetização dos oleiros (inclui as olarias e as telheiras) constam no «Inquérito Industrial de 1890» (INQUÉRITO, 1891) e apontam para uma taxa de analfabetismo de 78,3% nos homens e de 100% nas mulheres, ou seja, uma taxa de analfabetismo média de 86,6% (Tabela 16 e Tabela 17)<sup>102</sup>.

Rui Ramos, num artigo intitulado «Culturas da alfabetização e culturas do analfabetismo em Portugal: uma introdução à História da Alfabetização no Portugal contemporâneo» assinala, para o ano de 1878, uma taxa de analfabetismo no país de 79,4% (RAMOS, 1988: 1067), um pouco menor do que a verificada entre os trabalhadores cerâmicos, em 1890.

Um número que suscita a nossa estranheza no «Inquérito Industrial de 1890» é o de Vila Pouca de Aguiar (Vila Real) onde a taxa de analfabetismo entre os oleiros era de 48,4%, bem

---

<sup>102</sup> No subcapítulo 2.10.1, O Inquérito Industrial de 1890, analisa-se o conjunto de dados constantes neste Inquérito.

abaixo da média geral que rondava pelos 86,6% como atrás se referiu, e bem diferente dos concelhos vizinhos de Vila Real e de Chaves, nos quais a taxa de analfabetismo era, respetivamente de 96,2% e de 73,2%.

Tabela 16. Inquérito Industrial de 1890. Número de operários que sabem e não sabem ler

	Sabem ler	Não sabem ler		Total
	Homens	Homens	Mulheres	
N.º de pessoas	160	931	99	1190
Percentagem	13,4	78,3	8,3	100%

Através da Tabela 17 pode verificar-se que os concelhos produtores de loiça preta que possuíam a mais elevada taxa de analfabetismo (100%) eram Vila Verde, Fundão, Miranda do Corvo, Soure, Seia, Amarante, Armamar, Castro Daire, Resende e Tondela. Muito próximo desta taxa de analfabetismo andavam também os concelhos de Tábua (98,4%), Oliveira de Azeméis (98,1%) e Vila Real (96,2%).

Para os séculos anteriores a Oitocentos não dispomos de dados, a não ser a informação de Belisário Pimenta, em «Oleiros de Miranda do Corvo», dando conta que dos cento e cinquenta e três oleiros recenseados entre 1568 e 1887, encontrou apenas trinta analfabetos, ou seja, apenas 19,6% de analfabetismo (PIMENTA, 1933: 36). A baixa taxa de analfabetismo assinalada por Belisário Pimenta pode, no entanto, explicar-se com o tipo de fonte utilizada, ou seja, o autor socorre-se, em parte, de documentação de arquivo na qual os oleiros servem como testemunhas em atos notariais ou outros, exatamente porque sabiam escrever. Talvez a taxa de alfabetização não fosse tão elevada como sugere Belisário Pimenta, mas é provável que nos séculos anteriores a Setecentos, quando os oleiros eram uma classe com maior prestígio económico e social, a taxa de alfabetização fosse, de facto, mais elevada, do que nos séculos XVIII e XIX quando a classe começa a perder o seu prestígio<sup>103</sup>.

Se baixa era a taxa alfabetização destes humildes operários também pouca era a sua instrução profissional. A arte era-lhes ensinada em contexto familiar, repetindo gestos aprendidos com os mais velhos. Afirma Joaquim de Vasconcelos que nas artes populares as *“aptidões que se transmitem de pais a filhos e a netos, e que, em última instância, são a origem de indústrias*

<sup>103</sup> A este propósito consultem-se os subcapítulos 1.2 O aparecimento das primeiras fábricas de faiança e a decadência das olarias rústicas e 1.3 Decadência e transformação nos séculos XIX e XX.

*tradicionais antiquíssimas, e de inestimável valor, por isso que se alimentam de um fundo, que se renova constantemente” (VASCONCELOS, 1883, 12: 537).*

**Tabela 17. Inquérito Industrial de 1890. Taxa de analfabetismo, por concelho**

Concelho	Distrito	Total de operários	Analfabetos	% de analfabetos
Vila Verde	Braga	16	16	100,0
Fundão	Castelo Branco	30	30	100,0
Miranda do Corvo	Coimbra	43	43	100,0
Soure	Coimbra	17	17	100,0
Seia	Guarda	23	23	100,0
Amarante	Porto	29	29	100,0
Armamar	Viseu	11	11	100,0
Castro Daire	Viseu	5	5	100,0
Resende	Viseu	49	49	100,0
Tondela	Viseu	231	231	100,0
Tábua	Coimbra	64	63	98,4
Oliveira de Azeméis	Aveiro	53	52	98,1
Vila Real	Vila Real	160	154	96,2
Aveiro	Aveiro	57	49	86,0
Vila Nova de Gaia	Porto	75	57	76,0
Chaves	Vila Real	56	41	73,2
Mealhada	Aveiro	45	32	71,1
Viana do Castelo	Viana do Castelo	20	14	70,0
Góis	Coimbra	6	4	66,7
Baião	Porto	66	44	66,7
Poiares	Coimbra	8	5	62,5
Vila Pouca de Aguiar	Vila Real	126	61	48,4
<b>TOTAL</b>		<b>1190</b>	<b>1030</b>	<b>86,6</b>

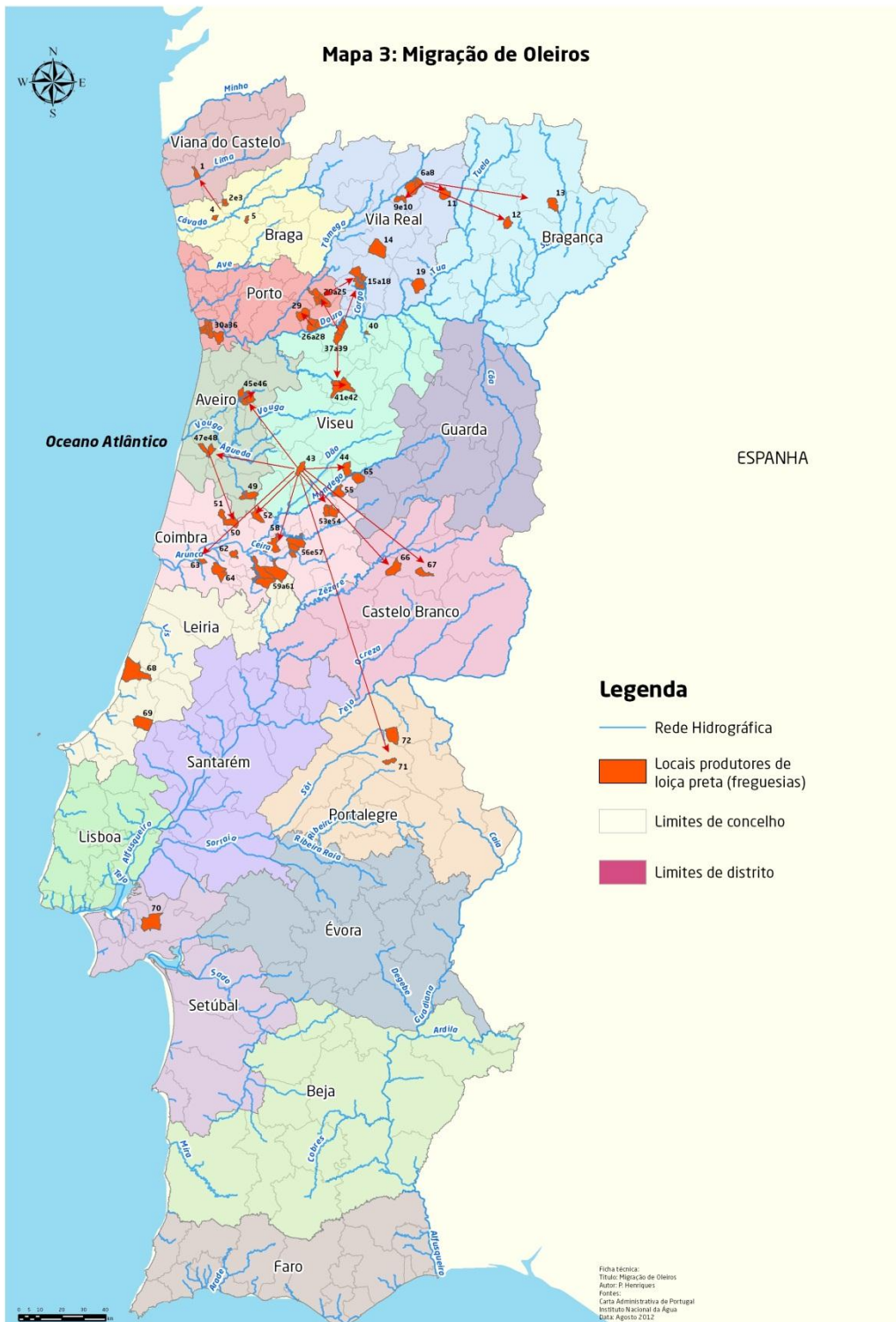
No trabalho do dia a dia, os oleiros iam-se tornando profissionais competentes na execução das peças que era uso fazer-se onde laboravam. Nos seus gestos não entrava criatividade, repetiam o que tinham aprendido a fazer e que o mercado pedia. A mestria da sua arte via-se na qualidade e apuro com que executavam as peças que todos na sua comunidade profissional faziam. O trabalho de um bom oleiro notava-se nos pormenores – na elegância do perfil de um cântaro, na finura das paredes de uma cantarinha, no lançamento de uma asa, no apuro

decorativo. Não se procurava criatividade, mas sim rigor na execução das peças e manutenção de uma beleza estética e ergonómica que tinham sido apuradas ao longo de gerações.

Nestas pequenas unidades familiares de produção a arte continuou a aprender-se em casa, mesmo quando no final do século XIX e na primeira metade do século XX abrem as primeiras escolas profissionais, e algumas fábricas começam a facultar aulas de formação para os seus operários. Estas indústrias rurais e familiares mantêm-se exatamente como vinham dos séculos anteriores – aprendendo a arte como sempre tinham aprendido, sem formação em escolas profissionais e usando os mesmos utensílios e técnicas dos séculos anteriores. Vários autores – Joaquim de Vasconcelos, Ramalho Ortigão, Rocha Peixoto, Fortunato Temudo – vão chamando a atenção para a necessidade de se dar formação profissional aos operários portugueses, mas, o ensino profissional que paulatinamente vai sendo criado um pouco por todo o país, nunca atingiu estes humildes oleiros.

Temudo, em 1905, num texto relativo à situação das olarias do distrito de Coimbra, deixa o seu parecer sobre este assunto: *“sobre aprendizado nada há mais em todo o distrito [de Coimbra]; os operários fazem-se por si vendo como os velhos operários trabalham; os filhos aprendem vendo como os pais executam as diferentes peças que fabricam; aos serventes acontece o mesmo que aos mestres, não há advertências, não há indicações, não há conselhos; se os rapazes são hábeis e cuidadosos, e se têm desejos e aspirações de se dedicarem a esta arte, eles por si mesmo vão aprendendo e corrigem os seus defeitos, comparando os seus primitivos trabalhos com os de seus mestres, se o não são e se mais tarde se desejam aplicar a estes trabalhos, servem-se apenas das reminiscências que têm do passado, fracos porém podem ter tais artistas e a arte nada tem a lucrar com tais cultores; dos primeiros mais alguma coisa há a esperar e mais dão, é porém tão incompleta a sua educação e já são tão ordinários os mestres de onde aprenderam, que esta arte tão bela e de tantos recursos definhará necessariamente em lugar de progredir como devia”* (TEMUDO, 1905: 55).

# MAPA 3





## 2.9 Fluxos migratórios profissionais

Através da documentação compulsada e das conversas mantidas com velhos oleiros constatou-se a existência de fluxos migratórios não despididos de oleiros que deixam o local onde aprenderam a arte e vão trabalhar para outras terras.

Este fenómeno de migração profissional, dentro e fora do País, constata-se de um modo global na cerâmica, quer se trate do fabrico de telha, loiça vermelha fosca, vidrada, loiça preta ou faiança, e acontece principalmente nos centros produtores mais importantes (quer quanto à quantidade de oleiros e de produção quer quanto à extensão da área de comercialização). Pudemos constatar migração, por exemplo, nos centros oláricos de Prado, Vilar de Nantes e Molelos. No entanto, estes fenómenos migratórios ainda não foram sistematicamente estudados, sendo apenas referidos, pontualmente, num ou noutro artigo (AMARAL; DINIS, 1998: 94-95; ABRANTES, 2010; ARAÚJO, 1998: 37-41; COUTINHO, 1989; FERNANDES, 1990; FERNANDES, 2009B: 39-42; GUERREIRO, 2010: 77-93).

Neste subcapítulo analisar-se-á de modo global a migração de oleiros no contexto das olarias de loiça preta, com a consciência de que o estudo aprofundado deste tema obrigaria a percorrer sistematicamente, por exemplo, os registos paroquiais dos locais produtores estudados, fazendo a respetiva reconstituição de famílias, bem como os «livros de passaportes».

O único local produtor em que se procedeu a uma análise exaustiva dos registos paroquiais foi Lanheses, freguesia onde o trabalho de campo apontava para o facto de o fabrico da loiça preta se ficar a dever à migração de oleiros oriundos de Prado. De facto, a documentação de arquivo permitiu comprovar que uma família de oleiros oriunda do extinto concelho de Prado, freguesia de Cervães (atualmente do concelho de Vila Verde) se estabeleceu com oficina de olaria, em Lanheses, no início do século XIX<sup>104</sup> (FERNANDES, 1997 e 1997J e K). Nos restantes locais de produção de loiça preta, nos quais se detetaram fluxos migratórios profissionais, apenas se recorreu a documentação publicada e a trabalho de campo (Mapa 3).

O que levará os oleiros de um centro produtor a migrar dentro do País? A resposta é sem dúvida complexa, mas, entre os fatores que podem levar à migração devem referir-se: a fuga ao meio onde nasceram e aprenderam a arte, e onde muitos outros tinham a mesma profissão e

---

**104** O resultado deste estudo foi publicado nos «Papers of the Medieval Europe Brugge 1997» (FERNANDES, 1997), e, mais desenvolvidamente, na «Mínia» (FERNANDES, 1997A). Consta também nesta tese de doutoramento, no texto referente a Lanheses. Não podemos deixar de agradecer à Professora Norberta Amorim, da Universidade do Minho, que nos auxiliou na elaboração deste estudo.

frequentavam os mesmos mercados, criando-se deste modo um excesso de oferta quer de mão de obra quer de produtos; a procura de melhores condições de vida e de mercados onde houvesse menos vendedores de loiça e consequentemente fosse mais fácil o escoamento da produção.

Mas, para onde migram estes oleiros? Podemos considerar basicamente que migram para locais onde dispõem da matéria-prima indispensável à sua arte – o barro, e onde as suas produções têm mercado. Seria, no entanto, necessário conhecer em pormenor para onde migram estes oleiros e confirmar, como nos parece, se migram para locais onde costumavam vender os seus produtos e onde encontravam a matéria-prima de que necessitavam. Seria interessante, por exemplo, estudar o fenómeno migratório em Molelos, de modo a conhecer melhor as causas e consequências deste êxodo de oleiros para outros locais produtores.

De modo a melhor entender estes fenómenos migratórios consideraram-se três tipos distintos de migração de oleiros de loiça preta, no País:

- Migração de um oleiro para local onde não havia produção olárica, mas existia barro, estabelecendo aí a sua oficina de olaria. Em muitos casos este novo local de produção surge porque o oleiro já costumava vender aí a sua loiça. Por exemplo, no século XIX um oleiro de Vilar de Nantes vai criar um novo local de produção em Calvelhe, dado esta região ser consumidora da loiça preta produzida naquele centro olárico.
- Migração de oleiros para locais onde já existe uma comunidade olárica e para os quais migram criando a sua própria oficina. Assim parece ter sucedido com: Aradas, freguesia onde já se produzia loiça vermelha e preta e para onde foram trabalhar oleiros oriundos de Molelos; e Flor da Rosa, importante centro produtor de loiça vermelha e vidrada, no qual os únicos oleiros a fazer loiça preta eram, também, oriundos de Molelos.
- Migração de oleiros para um local onde já existe uma comunidade olárica e no qual vão trabalhar como assalariados. Verifica-se também que há oleiros que vão trabalhar para locais onde se produz loiça, mas não criam a sua própria oficina, empregando-se nas oficinas que aí se encontram.

Seria também importante perceber melhor estes fenómenos migratórios profissionais do ponto de vista das técnicas utilizadas e das peças produzidas nos locais para onde emigram, mas, infelizmente, os dados de que se dispõe são escassos. Teria todo o interesse perceber se há troca

de técnicas de fabrico nestes processos de migração. Constatase, por exemplo, que no século XIX, oleiros de Molelos migram para vários locais produtores, nos distritos de Coimbra, Aveiro, Castelo Branco e Portalegre, nos quais as técnicas de fabrico são distintas das que se usavam na sua terra natal. Será que estes oleiros de Molelos continuaram a trabalhar na arte usando as mesmas técnicas de fabrico e a mesma tipologia de loiça que levaram da sua terra de origem? De facto, os oleiros de Molelos emigram para Aradas e Candosa, onde os processos de fabrico tinham diferenças em relação aos usados em Molelos – o barro era amassado com os pés, não existindo o recurso ao sovadoiro como em Molelos, sendo também diferente o modo como se cozia a loiça. Será que os oleiros de Molelos que vão trabalhar para estes locais de produção continuaram a trabalhar o barro no sovadoiro e a cozer a loiça em soenga, ou adaptaram-se aos processos de fabrico locais? E que tipo de loiça produziram? Continuariam a produzir a mesma tipologia de peças que faziam em Molelos ou passaram a incluir no seu repertório as peças que se produziam em Aradas e Candosa? São perguntas para as quais as respostas escasseiam, pois, os dados documentais existentes para estas épocas mais recuadas são raros e não analisam os processos de fabrico.

O que a documentação deixa em alguns casos perceber é que as peças produzidas pelos oleiros que migram para novos locais de produção possuem alguma similitude com a loiça que faziam nos seus locais de origem. Por exemplo, em Alfarelos, freguesia para onde emigrou um oleiro de Molelos, Charles Lepierre dá conta que se trata de *“loiça preta polida, como a de Tondela”* (LEPIERRE 1912 [1899]: 28).

Nos séculos mais recuados é difícil encontrar menção à migração de oleiros, sendo que a referência mais antiga que se conhece data de 1460, quando um oleiro de Coimbra vem fazer loiça para Vila Nova de Gaia (CRUZ, 1942: 137), mas sem que se especifique qual o tipo de loiça produzida.

Nos séculos XVII e XVIII, António Dinis e Paulo Amaral encontram referência a oleiros de S. Pedro de Paus (Resende) que vão trabalhar para Gondar e Mondrões e que nessas terras casam e passam a exercer a sua arte. Alguns destes oleiros deslocaram-se primeiro para Gondar e é daí que partem para ir trabalhar e viver no centro olárico de Mondrões (Bisalhães) (DINIS; AMARAL, 2003 e 2003B; DINIS, 2004). Também no século XVIII, e tal como atrás já se referiu, um oleiro de Cervães (que na altura pertencia ao concelho de Prado) vai fazer loiça para Lanheses.

No século XIX, a documentação consultada parece indicar um fenómeno migratório não despidendo de trabalhadores cerâmicos (telheiros, oleiros) que abandonam a sua terra natal, onde

exerciam a arte, para irem trabalhar noutros locais produtores. A emigração de oleiros é visível nos concelhos de Prado/Barcelos/Vila Verde, Chaves (Vilar de Nantes), Aveiro (Aradas) e Tondela (Molelos). Estes oleiros abandonam a sua terra natal seguindo vários caminhos: deslocam-se para o estrangeiro (oleiros de Prado vão trabalhar para a Galiza); para as colónias portuguesas (oleiros de Prado vão para o Brasil); ou permanecem em Portugal, indo trabalhar para locais distintos daquele de que eram originários.

Apresenta-se de seguida uma tabela na qual é mais fácil aperceber o fenómeno de migração de oleiros de louça preta do local onde nasceram e aprenderam a arte para locais onde vão criar de raiz novas oficinas, dando origem a um novo local de produção, ou para locais onde vão estabelecer as suas oficinas, mas já existindo aí outras olarias (Tabela 18). No Anexo A, analisar-se-á com mais pormenor o fenómeno migratório, dentro de cada um dos locais de produção.

Tabela 18. Locais de produção de loiça preta nos quais se detetou migração de oleiros

Origem	Destino
6. Vilar de Nantes (Chaves, Vila Real) →	<p><b>Destino (emigram para):</b></p> <p>13. → Calvelhe (Bragança, Bragança)</p> <p>10. → Selhariz (Chaves, Vila Real)</p> <p>12. → Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros, Bragança)</p> <p>11. → Vilarandelo (Valpaços, Vila Real)</p> <p><b>Data em que há emigração:</b> Séc. XIX e XX</p> <p><b>Notas:</b> O centro olário de Chaves parece ter tido, no séc. XVIII, uma área de implantação que atingia as freguesias vizinhas, tendo, oleiros daqui oriundos criado, no final do séc. XIX, o núcleo olário de Calvelhe e, no século XX, o de Selhariz, Vilarandelo e Macedo de Cavaleiros.</p>
Cervães (Vila Verde, Braga) extinto concelho de Prado →	<p><b>Destino (emigram para):</b></p> <p>→ 1<sup>105</sup>. Lanheses (Viana do Castelo, Viana do Castelo)</p> <p><b>Data em que há emigração:</b> Séc. XVIII, último quartel</p> <p><b>Notas:</b> Em Lanheses já havia tradição no fabrico de telha quando, no 1.º quartel do séc. XIX, aqui se vem estabelecer, com oficina de olaria, o oleiro da freguesia de Oliveira (concelho de Prado), de seu nome João Machado da Rocha, casado, em 1786, com Josefa da Silva Macedo, natural de Cervães, também freguesia do concelho de Prado.</p>

105 Os números inseridos nesta tabela antes de cada freguesia correspondem ao do número a esta atribuído na Tabela 2 e no Mapa 3.

Origem	Destino
15. Mondrões, lugar de Bisalhães (Vila Real, Vila Real) →	<b>Destino (emigram para):</b> → 20. Gondar (Amarante, Porto) <b>Data em que há emigração:</b> Séc. XVIII e XIX <b>Notas:</b> Oleiros de Bisalhães migram, entre 1744 e 1821, para Gondar.
20. Gondar (Amarante, Porto) →	<b>Destino (emigram para):</b> → 15. Mondrões, lugar de Bisalhães (Vila Real, Vila Real) <b>Data em que há emigração:</b> Séc. XVIII, 1.ª metade <b>Notas:</b> Oleiros de Gondar vão estabelecer-se em Bisalhães, ao longo da primeira metade do séc. XVIII.
27. Ancede (Baião, Porto) →	<b>Destino (emigram para):</b> → 29. Soalhães (Marco de Canaveses, Porto) <b>Data em que há emigração:</b> Séc. XIX, 2.ª metade <b>Notas:</b> Foram oleiros oriundos do concelho de Baião (Gove e Ancede) que deram origem ao núcleo olárico de Soalhães, no final do séc. XIX (Marco de Canaveses, Porto)
37. S. Martinho de Mouros / S. Pedro de Paus (Resende, Viseu) →	<b>Destino (emigram para):</b> → 20. Gondar (Amarante, Porto) → 15. Mondrões, lugar de Bisalhães (Vila Real, Vila Real) → 41. Mões (Castro Daire, Viseu) <b>Data em que há emigração:</b> Séc. XVII a XIX <b>Notas:</b> 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 Mondrões 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 olárico de Bisalhães (DINIS; AMARAL, 2003 e 2003B; DINIS, 2004). O fabrico de loiça preta em Mões fica a dever-se à ida de uma família de oleiros oriunda de Paus que aqui terá começado a fazer loiça no final do século XIX (CORREIA, 1980B: 412; 1992; 1995A e B; 1997B; 2003A). Um dos filhos deste oleiro de Paus, que foi montar a sua oficina em Mões, casa-se e vai estabelecer a sua olaria na vizinha freguesia de Ribolhos, também no concelho de Castro Daire (CORREIA, 1980B: 413; 1992: 4-7).

Origem	Destino
<p>41. Mões (Castro Daire, Viseu) →</p>	<p><b>Destino (emigram para):</b> → 42. Ribolhos (Castro Daire, Viseu)</p> <p><b>Data em que há emigração:</b> Séc. XX, primeiro quartel</p> <p><b>Notas:</b> 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 pai tinha ido exercer a arte (CORREIA, 1980B: 412; 1992; 1995A e B; 1997B; 2003A).</p>
<p>43. Molelos (Tondela, Viseu) →</p>	<p><b>Destino (emigram para):</b> → 47. Aradas (Aveiro, Aveiro) → 45. Ossela (Oliveira de Azeméis, Aveiro) → 53. Candosa (Tábua, Coimbra) → 58. Vila Nova de Poiares (Vila Nova de Poiares, Coimbra) → 63. Alfarelos (Soure, Coimbra) → 67. Alpedrinha (Fundão, Castelo Branco) → 71. Flor da Rosa (Crato, Portalegre) → 52. Sazes de Lorvão (Penacova, Coimbra) → 66. Castelejo (Fundão, Castelo Branco) → 44. Nelas (?) (Nelas, Viseu)</p> <p><b>Data em que há emigração:</b> Séc. XIX e XX</p> <p><b>Notas:</b> Molelos foi terra de muitos oleiros tendo-se verificado, no final de Oitocentos, um fenómeno migratório de certa importância. Isso mesmo 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).</p> <p>Com base em informações recolhidas em diversos tipos de fontes podemos afirmar que oleiros de Molelos migraram no século XIX para centros oláricos já existentes aí produzindo loiça – Aradas, Ossela, Candosa, Vila Nova de Poiares, Alfarelos, Alpedrinha e Flor da Rosa. Ou, então, emigram para terras onde não existiam olarias, mas onde sabem existir mercado para a sua loiça, aí criando a sua oficina – Sazes de Lorvão, Castelejo e talvez Nelas<sup>106</sup>.</p>

106 Para melhor entender estas migrações de oleiros consultem-se os textos referentes a cada um dos centros mencionados e que constam no Anexo A.

Origem	Destino
45. Ossela (Oliveira de Azeméis, Aveiro) →	<b>Destino (emigram para):</b> → 46. Castelões (Oliveira de Azeméis, Aveiro) <b>Data em que há emigração:</b> Séc. XIX, segunda metade
47. Aradas (Aveiro, Aveiro) →	<b>Destino (emigram para):</b> → 50. Barcouço (Mealhada, Aveiro) <b>Data em que há emigração:</b> Séc. XIX, 2.º ou 3.º quartel <b>Notas:</b> No 2.º ou 3.º quartel do século XIX, um oleiro de Aradas vai estabelecer-se no lugar de Cavaleiros, em Barcouço.

Traçou-se, com os dados documentais e de trabalho de campo disponíveis até ao momento, uma breve panorâmica destes fenómenos migratórios profissionais de oleiros. Espera-se que nos próximos tempos a Demografia Histórica se debruce sobre este tema de modo a melhor se entender a importância destas migrações profissionais (quer se trate de oleiros, ferreiros, carpinteiros ou outras artes), e a sua influência ou não na difusão de processos, técnicas de fabrico e tipologia de peças.

## 2.10 Dados estatísticos sobre os oleiros e as olarias de loiça preta (final séc. XIX – início séc. XX)

Os únicos estudos que incluem dados estatísticos sobre a produção olárica no final do século XIX e início do século XX são o «Inquérito Industrial de 1890» (INQUÉRITO, 1891) e o estudo de Fortunato Augusto Freire Temudo sobre as olarias e telheiras da região centro do país, intitulado «Estudo sobre o estado atual da indústria cerâmica na 2ª circunscrição dos serviços técnicos da indústria», publicado em 1905 (TEMUDO, 1905).

O Inquérito Industrial de 1890, dado a sua aplicação generalizada à «pequena indústria» cerâmica (na qual se incluía telha, loiça vermelha preta e vidrada), bem como a falta de rigor que parece ter havido no levantamento das olarias situadas em meio rural, não permite escarpelizar especificamente a produção de loiça preta. No entanto, apesar das limitações que evidencia, é um precioso auxiliar para se ter uma noção sobre a produção olárica, em Portugal, naquela época.

O estudo de Fortunato Augusto Freire Temudo, que infelizmente só aborda a situação da região centro (distritos de Aveiro, Castelo Branco, Coimbra, Guarda e Viseu), é muito mais rigoroso na sua análise, discriminando, local a local, as oficinas existentes e o número, sexo e idade dos que trabalhavam na loiça preta.

A análise destes dois estudos, apesar das limitações apontadas, permitiu, contudo, ficar-se com uma ideia, por exemplo, sobre o número de pessoas que se dedicavam à olaria, sazonalidade da arte, horário de trabalho e salários.

### 2.10.1 O Inquérito Industrial de 1890

Percorreram-se os vários volumes do «Inquérito Industrial de 1890» (INQUÉRITO, 1891) em busca de referências a olarias de loiça preta, tendo-se recolhido dados relativos a mais de uma vintena de locais produtores, sentindo-se, no entanto, alguma dificuldade na sua interpretação. De facto, no referido Inquérito, a base da análise é o concelho, enquanto, no presente trabalho a base da análise é a freguesia. Dê-se um exemplo: sabe-se que, no concelho do Fundão, se produzia loiça preta nas freguesias de Castelejo e Alpedrinha, e, vermelha, na freguesia do Telhado, para além de se fazer também telha e tijolo. Ora, os dados contidos no Inquérito analisam de um modo global a produção neste concelho, apenas assinalando que aí se fazia “*telha, tijolo, panelas*” (INQUÉRITO, 1891: 310, 324-325, 340-341, 347, 352, 361, 366), tornando impossível destrinçar



quais as freguesias onde se produzia loiça preta e vermelha, qual a quantidade de olarias por freguesia, bem como o número de oleiros existentes por olaria.

Tabela 19. Inquérito Industrial de 1890. Número de oficinas e de trabalhadores por oficina

Distrito	Concelho	Tipo de produção	N.º de oficinas	Operários. Homens e mulheres	Média de operários por oficina
Aveiro	Aveiro	Louça preta, telha e tijolo	18	57	3,2
Aveiro	Mealhada	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	8	45	5,6
Aveiro	Oliveira de Azeméis	Telha ordinária, painelas de barro	18	53	2,9
Braga	Vila Verde	Louça de barro	16	16	1,0
Castelo Branco	Fundão	Telha, tijolo, painelas	13	30	2,3
Coimbra	Góis	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	6	6	1,0
Coimbra	Miranda do Corvo	Louça ordinária	17	43	2,5
Coimbra	Poiares	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	8	8	1,0
Coimbra	Soure	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	6	17	2,8
Coimbra	Tábua	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	60	64	1,1
Guarda	Seia	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	14	23	1,6
Porto	Amarante	Panelas, alguidares, etc.	12	29	2,4
Porto	Baião	Louça ordinária e telha	28	66	2,4
Porto	Vila Nova de Gaia	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	19	75	3,9
Viana do Castelo	Viana do Castelo	Louça, cântaros, etc.	8	20	2,5
Vila Real	Chaves	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	30	56	1,9
Vila Real	Vila Pouca de Aguiar	Telha e outros artigos	21	126	6,0
Vila Real	Vila Real	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	50	160	3,2
Viseu	Armamar	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	4	11	2,8
Viseu	Castro Daire	Cerâmica – Olaria (fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo)	3	5	1,7
Viseu	Resende	Panelas	49	49	1,0
Viseu	Tondela	Telha e louça ordinária	108	231	2,1
<b>TOTAL</b>			<b>516</b>	<b>1190</b>	<b>2,3</b>

No Inquérito Industrial de 1890 a cerâmica é indicada de modo global na categoria de «Cerâmica – Olaria (Fabrico de louça ordinária, vermelha ou preta, telha e tijolo) – Pequena

Indústria», sendo raros os casos em que se assinala o tipo de produção específica, e, muito menos se se trata de loiça vermelha, preta ou vidrada. Por exemplo, em Amarante, onde se sabe produzir-se apenas loiça preta, assinala-se o fabrico de “*panelas, alguidares, etc.*”, sem especificar qual o tipo de loiça – se vermelha, preta ou vidrada (INQUÉRITO, 1891: 657). Em Miranda do Corvo, onde se sabe produzir-se loiça preta, vermelha e vidrada, assinala-se apenas o fabrico de “*louça ordinária*” (INQUÉRITO, 1891: 449).

Partiu-se para a análise deste Inquérito tendo como base os locais de produção de loiça preta assinalados na Tabela 2 (Lista das freguesias produtoras de loiça preta), excluindo-se os concelhos para os quais o Inquérito Industrial não assinala a produção de loiça ou nos quais a produção de loiça preta era residual quando comparada com as restantes produções. Por exemplo, não se inclui nesta análise estatística o concelho de Bragança, pois nele se fazia quer loiça preta, em Calvelhe, quer loiça vermelha em Pinela e em Mirandela, sendo, no caso de Pinela, feita por mulheres na roda baixa. No Inquérito indica-se a existência de quarenta e duas mulheres a trabalhar na arte em Bragança, entre as quais doze mestras, e quinze homens, dos quais cinco eram mestres, sendo que estes quinze trabalhadores deveriam ser os oleiros de loiça preta de Calvelhe e os de loiça vermelha de Mirandela (INQUÉRITO, 1891: 262-263). Se se considerasse o concelho de Bragança na análise estatística que a seguir se apresenta, ficaríamos com uma ideia errada sobre a presença maioritária de mulheres, as quais, neste caso não são colaboradoras na arte, mas sim *fazedoras* de loiça. Tendo em conta o atrás exposto optou-se pela sua exclusão. No entanto, se bem que o concelho de Bragança não conste na análise estatística que se segue, os dados retirados do Inquérito Industrial, e relativos à cerâmica neste concelho, constam no Anexo A desta tese, no subcapítulo relativo a Calvelhe.

Por outro lado, verifica-se ter o Inquérito Industrial de 1890 sido estruturado tendo em conta a análise de dados da *grande* indústria, com um quadro de pessoal fixo, vocacionado para uma determinada tarefa e com um horário de trabalho e remunerações definidas. O Inquérito Industrial teve como finalidade o conhecimento do número e do horário de trabalho de todos aqueles que tinham como tarefa exercer a sua profissão no contexto industrial a tempo inteiro. Ao aplicar o mesmo modelo de análise às pequenas unidades familiares de produção como olarias e telheiras, o Inquérito torna-se menos rigoroso e nota-se que, em muitos casos (até porque foram

vários os inquiridores e os critérios utilizados), não se entra em linha de conta com o trabalho exercido pelo agregado familiar – mães, filhos e filhas menores<sup>107</sup>.

Por exemplo, em Vila Verde são indicadas dezasseis oficinas com dezasseis fornos, produzindo “*louça de barro*” e onde trabalham dezasseis homens, laborando-se em catorze destas oficinas, durante 6 meses, e, em duas, durante 3 meses (INQUÉRITO, 1891: 159, 190-191, 220-221, 229, 240, 250). O mesmo sucede com Resende, concelho onde se situavam as olarias de louça preta da freguesia de Paus, e onde se assinala a existência de quarenta e uma oficinas, cada uma com seu forno, e na qual laboravam quarenta e nove oleiros.

Ora, através do trabalho de campo e do recurso a outras fontes documentais, sabe-se que em Vila Verde (Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz) e em Resende (S. Pedro de Paus) as olarias eram constituídas pelo oleiro e pelo agregado familiar sendo uma quota-parte importante do trabalho executado pela mulher e pelos filhos – rapazes e raparigas, os quais estavam encarregues da preparação do barro, da busca de lenha e de água, e colaboravam na cozedura da loiça e na sua venda. O agregado familiar participava nos trabalhos da olaria dedicando-se também a outras tarefas relacionadas com o mundo rural – amanho de um pouco de terra e as tarefas quotidianas da casa.

É impossível que uma oficina de oleiro em Vila Verde fosse constituída apenas pelo próprio oleiro (ou por 1,225 no caso de Resende) como se indica no Inquérito Industrial de 1890, sendo evidente que não foram contabilizados os demais elementos da família, os quais se sabe participavam na feitura da loiça. Talvez porque o seu vencimento não pudesse ser contabilizado, pois, como já atrás se referiu os elementos do agregado, nestas unidades de produção familiar, não auferiam vencimento fixo, sendo o dinheiro obtido com a venda da loiça considerado rendimento do agregado familiar e administrado pelo chefe de família.

Há também que ter em conta o facto de a qualidade da informação incluída no Inquérito poder ser mais ou menos rigorosa, dependendo da dedicação e minúcia aplicadas na recolha dos dados por parte de quem esteve incumbido do seu preenchimento, sendo notório que os critérios utilizados variavam de acordo com quem preenchia o inquérito. Por exemplo, em Viana do Castelo, Oliveira de Azeméis, Vila Real, Seia e Aveiro, o número de mulheres a trabalhar na cerâmica é significativo, em contraste com a sua inexistência nos concelhos de Vila Pouca de Aguiar, Chaves, Vila Verde, Miranda do Corvo e Tondela. É provável que a discrepância nos dados tenha a ver com

---

<sup>107</sup> Rocha Peixoto é muito crítico em relação ao Inquérito Industrial de 1890, apontando algumas das suas lacunas (PEIXOTO, 1995 [1900]: 124-125).

a aplicação de uma diferente metodologia de inquérito. Pode ter-se dado o caso de, em alguns concelhos, os inquiridores incluírem na estatística o trabalho das mulheres, que se sabe ser usual nas pequenas unidades familiares de produção, e, noutros concelhos, não as terem contabilizado.

Também pouco rigorosa parece ser a referência aos fornos. De facto, no Inquérito Industrial, é indicada a existência, em Vila Real e em Resende, respetivamente, de cinquenta e de quarenta e nove oficinas, cada uma com seu forno. Ora, sabe-se que nas olarias de Resende e Vila Real (Chaves e Bisalhães) um mesmo forno era utilizado por vários oleiros, não sendo costume cada oleiro possuir forno próprio.

Tabela 20. Inquérito Industrial de 1890. Número de trabalhadores (homens e mulheres)

Distrito	Concelho	Sexo masculino	% homens	Sexo feminino	% mulheres	Total de ambos os sexos
Aveiro	Aveiro	47	82	10	18	57
Aveiro	Mealhada	45	100	0	0	45
Aveiro	Oliveira de Azeméis	36	68	17	32	53
Braga	Vila Verde	16	100	0	0	16
Castelo Branco	Fundão	30	100	0	0	30
Coimbra	Góis	6	100	0	0	6
Coimbra	Miranda do Corvo	43	100	0	0	43
Coimbra	Poiares	8	100	0	0	8
Coimbra	Soure	17	100	0	0	17
Coimbra	Tábua	64	100	0	0	64
Guarda	Seia	18	78	5	22	23
Porto	Amarante	29	100	0	0	29
Porto	Baião	58	88	8	12	66
Porto	Vila Nova de Gaia	66	88	9	12	75
Viana do Castelo	Viana do Castelo	12	60	8	40	20
Vila Real	Chaves	56	100	0	0	56
Vila Real	Vila Pouca de Aguiar	126	100	0	0	126
Vila Real	Vila Real	118	74	42	26	160
Viseu	Armamar	11	100	0	0	11
Viseu	Castro Daire	5	100	0	0	5
Viseu	Resende	49	100	0	0	49
Viseu	Tondela	231	100	0	0	231
<b>TOTAL</b>		<b>1091</b>	<b>92%</b>	<b>99</b>	<b>8%</b>	<b>1190</b>

Sabe-se da dificuldade sentida, por muito dos que recolheram os dados para o Inquérito, em conseguir que os donos das oficinas facultassem os dados necessários ao seu preenchimento. Disso se dá conta, por exemplo, no texto relativo ao «Distrito administrativo de Vila Real»: *“viu a comissão com não pequeno pesar, que o questionário industrial a que se procedera neste distrito acusa, na sua máxima parte, sensível deficiência na exibição de esclarecimentos que possam conduzir ao verdadeiro conhecimento do estado económico de cada uma das indústrias exercidas no distrito. (...) visto que a má vontade de alguns, a rudeza de bastantes e o receio de todos, de que, expondo a verdade dos factos, fossem agravar a sua situação estipendiária, levou, na sua quase totalidade, os industriais deste distrito ao seu censurável e talvez nocivo retraimento, na indicação franca e leal do vero estado das suas respectivas indústrias...”* (INQUÉRITO, 1891: 199).

No entanto, apesar das limitações atrás indicadas, o Inquérito Industrial de 1890 facultava interessantes dados sobre o tempo mensal dedicado ao fabrico cerâmico, bem como sobre o número de horas de trabalho efetuadas durante o verão e o inverno. Relembre-se que no Inquérito Industrial de 1890 não se distinguia entre olarias e telheiras, não sendo por isso possível determinar se o tempo de trabalho nas telheiras era o mesmo que nas olarias. No entanto, é sabido que o trabalho nas telheiras se concentrava, apenas em dois ou três meses, durante o verão, ou seja, trabalhavam mais pessoas, durante mais horas, mas poucos meses por ano. Enquanto o fabrico da loiça se estenderia durante mais meses ao longo do ano.

Rocha Peixoto, em 1900, ao referir-se aos telheiros de Prado informa que *“o telheiro, em penúria de labor, vende cevados no inverno até ao entrudo ou é ‘taxinha’ no arredor de Braga”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 128-129). Também Temudo, no seu «Estudo sobre o estado atual da Indústria Cerâmica», ao falar no trabalho das telheiras, especifica que nestas se trabalhava intensivamente, apenas durante o verão: *“[nas telheiras] apenas trabalham nos meses de verão; nestes meses, porém o trabalho é extraordinário. É curioso ver a azáfama daquela pobre gente para arranjar os seus pequenos depósitos de telha para venderem no inverno nas freguesias próximas”*; *“[nas telheiras] só trabalham nos meses de julho e agosto”*; *“[nas telheiras] trabalham unicamente nos meses de setembro e outubro”* (TEMUDO, 1905: 42, 74 e 146).

Através do Inquérito Industrial de 1890 fica a saber-se que na maior parte das oficinas (63,9%) se trabalhava durante todo o ano, sendo que, em média, se trabalhava cerca de 9,3 meses por ano, por oficina (Tabela 21).

Os oleiros trabalhavam em média mais horas durante o verão (cerca de 11,8 horas/dia) que no inverno (cerca de 7,6 horas/dia) (Tabela 22 e Tabela 23).

Tabela 21. Inquérito Industrial de 1890. Número médio de meses que se trabalha por oficina

Meses que trabalham por ano	N.º de oficinas	%
12	326	63,9
11	0	0,0
10	0	0,0
9	19	3,7
8	3	0,6
7	1	0,2
6	60	11,8
5	0	0,0
4	44	8,6
3	22	4,3
2	31	6,1
1	4	0,8

Tabela 22. Inquérito Industrial de 1890. Horas de trabalho diário, por oficina, no verão

N.º de horas por dia	Oficinas	%
13	24	5,4
12	346	78,1
11	38	8,6
10	16	3,6
9	19	4,3

Tabela 23. Inquérito Industrial de 1890. Horas de trabalho diário, por oficina, no inverno

N.º de horas por dia	Oficinas	%
9	34	8,1
8	161	38,2
7	142	33,6
6	49	11,6
5	12	2,8

Esta informação vem corroborar o que se recolheu em trabalho de campo, afirmando frequentemente os oleiros que trabalhavam de sol a sol, sendo no inverno, o trabalho do barro mais difícil, principalmente quando o tempo estava frio, pois o barro “*ganhava dentes*”, dificultando o seu manuseamento.

Através do Inquérito Industrial fica também a saber-se que no universo de trabalhadores cerâmicos, num total de 1190 pessoas (1091 homens e 99 mulheres), laboravam apenas três estrangeiros do sexo masculino: dois, em Vila Real e um na Mealhada, o que, como seria de esperar, é uma percentagem ínfima (0,25 %). De facto, estas indústrias familiares, produtoras de loiça ou de telha não exigiam o uso de tecnologias avançadas, não precisando por isso de trabalhadores especializados, nem se auferiam vencimentos apetecíveis para pessoas estranhas à comunidade local.

O Inquérito Industrial de 1890 contém também dados sobre o número de oleiros que sabiam ler<sup>108</sup>. Concluindo-se que das noventa e nove mulheres que se dedicavam ao trabalho cerâmico nenhuma sabia ler. E que dos mil e noventa e um homens, apenas cento e sessenta sabiam ler, ou seja, 13,4% do total de trabalhadores, dos quais a maior parte (cento e trinta e seis trabalhadores) tinha mais de dezasseis anos. Deste modo a taxa de analfabetismo destes oleiros e telheiros era de 78,3% nos homens e de 100% nas mulheres, ou seja, uma taxa de analfabetismo, em ambos os sexos, de 86,6% (Tabela 24).

Tabela 24. Inquérito Industrial de 1890. Número de operários que sabem e não sabem ler

	Sabem ler	Não sabem ler		Total
	Homens	Homens	Mulheres	
N.º de pessoas	160	931	99	1190
Percentagem	13,4	78,3	8,3	100%

Rui Ramos, num artigo já atrás referido, intitulado «Culturas da alfabetização e culturas do analfabetismo em Portugal: uma introdução à História da Alfabetização no Portugal contemporâneo», assinala para o ano de 1878, uma taxa de analfabetismo no país de 79,4% (RAMOS, 1988: 1067), um pouco menor do que a verificada entre os trabalhadores cerâmicos, em 1890.

<sup>108</sup> Já se tratou a alfabetização e instrução dos oleiros, no subcapítulo 2.8, no qual também se analisam os dados aqui contidos. No entanto, como neste subcapítulo se está a examinar, em pormenor, os dados contidos no Inquérito Industrial de 1890 sobre as olarias, há dados comuns que são mencionados nos dois textos.

Um número que suscita a nossa atenção no «Inquérito Industrial de 1890» é o de Vila Pouca de Aguiar (Vila Real) onde a taxa de analfabetismo entre os oleiros era de 48,4%, bem abaixo da média geral que andava, como atrás se referiu, pelos 86,6%, e bem diferente dos concelhos vizinhos de Vila Real e de Chaves, nos quais a taxa de analfabetismo era, respetivamente de 96,2% e de 73,2%.

Tabela 25. Inquérito Industrial de 1890. Número de operários que sabiam ler

Distrito	Concelho	Total de ambos os sexos	SABEM LER Homens				%
			-12 anos	12 a 16 anos	+ de 16 anos	TOTAL	
Vila Real	Vila Pouca de Aguiar	126	1	26	38	65	51,6
Coimbra	Poiares	8	0	0	3	3	37,5
Coimbra	Góis	6	0	0	2	2	33,3
Porto	Baião	66	0	0	22	22	33,3
Viana do Castelo	Viana do Castelo	20	1	1	4	6	30,0
Aveiro	Mealhada	45	0	0	13	13	28,9
Vila Real	Chaves	56	0	0	15	15	26,8
Porto	Vila Nova de Gaia	75	0	0	18	18	24,0
Aveiro	Aveiro	57	0	0	8	8	14,0
Vila Real	Vila Real	160	0	0	6	6	3,8
Aveiro	Oliveira de Azeméis	53	0	0	1	1	1,9
Coimbra	Tábua	64	0	0	1	1	1,6
Braga	Vila Verde	16	0	0	0	0	0,0
Castelo Branco	Fundão	30	0	0	0	0	0,0
Coimbra	Miranda do Corvo	43	0	0	0	0	0,0
Coimbra	Soure	17	0	0	0	0	0,0
Guarda	Seia	23	0	0	0	0	0,0
Porto	Amarante	29	0	0	0	0	0,0
Viseu	Armamar	11	0	0	0	0	0,0
Viseu	Castro Daire	5	0	0	0	0	0,0
Viseu	Resende	49	0	0	0	0	0,0
Viseu	Tondela	231	0	0	0	0	0,0
	<b>TOTAL</b>	<b>1190</b>	<b>2</b>	<b>27</b>	<b>131</b>	<b>160</b>	



Através da Tabela 25 verifica-se que os concelhos com mais elevada taxa de alfabetização são: Vila Pouca de Aguiar (51,6%); Poiares (37,5%), Góis e Baião (33,3%), Viana do Castelo (30%), Aveiro (28,9%), Chaves (26,8%) e Porto (24%). Existindo concelhos onde ninguém sabia ler: Vila Verde, Fundão, Miranda do Corvo, Soure, Seia, Amarante, Armamar, Castro Daire, Resende e Tondela.

Por último, analisam-se as remunerações auferidas pelos trabalhadores cerâmicos – operários e aprendizes, apresentando-se uma média ponderada dos valores máximos e mínimos do que se ganhava, desde os mais jovens trabalhadores (com menos de 12 anos) até aos com mais de 16 anos (Tabela 26). Dos vinte e dois concelhos que se analisaram através dos dados constantes no «Inquérito Industrial de 1890», existem quatro nos quais os vencimentos não são assinalados: Mealhada, Góis, Vila Nova de Gaia e Tondela. No Inquérito Industrial distingue-se o que se ganhava ao *jornal\** do que se auferia por *tarifa\** ou *empreitada\**.

Tendo em conta os dados atrás expostos pode constatar-se que, em média, um operário ao jornal auferia 309 réis por dia, sendo que, se trabalhasse à tarefa, auferiria 391 réis; enquanto um aprendiz, que trabalhava ao jornal e nunca por empreitada ou tarefa, auferia 151 réis por dia.

Deve ter-se, no entanto, presente que se está a analisar pequenas unidades familiares de produção, sendo sabido que muitos dos trabalhadores destas olarias eram membros da família não auferindo por esse motivo salário certo. Repare-se também que dos vinte concelhos analisados em nenhum vem indicado quanto auferiam as mulheres pelo seu trabalho, apesar de, como já referimos serem enumeradas algumas mulheres.

Tabela 26. Inquérito Industrial de 1890. Média ponderada dos vencimentos, em réis, auferidos ao jornal ou por empreitada ou tarefa

		Vencimento em réis (média ponderada)	Menos de 12 anos	Entre 12 e 16 anos	Mais de 16 anos
<b>Operários</b>	Ao jornal	Mínimo	110	155	199
		Máximo	132	258	408
	À tarefa ou empreitada	Mínimo	_____	203	244
		Máximo	_____	271	470
<b>Aprendizes</b>	Ao jornal	Mínimo	_____	80	122
		Máximo	_____	120	152

Apesar das incertezas que a análise dos dados constantes no Inquérito Industrial de 1890 suscita, não há dúvida que se trata de um importante instrumento para se ficar a conhecer um pouco melhor estas pequenas unidades familiares de produção, as quais, no final do século XIX, ainda tinham, no seu conjunto, um peso significativo na economia do país.

### 2.10.2 O «Estudo sobre o estado atual da Indústria Cerâmica»

Um dos poucos estudos conhecidos no qual se analisa a constituição destas pequenas unidades familiares de produção e se fornece dados sobre a estrutura económica da indústria cerâmica, é da autoria de Fortunato Augusto Freire Temudo<sup>109</sup> e intitula-se «Estudo sobre o estado atual da indústria cerâmica na 2.<sup>a</sup> circunscrição dos serviços técnicos da indústria» e foi publicado em 1905 (TEMUDO, 1905).

No entanto, nesta monografia apenas se menciona a produção cerâmica existente no centro do país (distritos de Aveiro, Castelo Branco, Coimbra, Guarda e Viseu), abrangendo a produção de telha, loiça preta, vermelha e vidrada, faiança e porcelana. Neste capítulo, e dado o tema desta tese, apenas se analisam os dados referentes ao fabrico de loiça preta.

Das trinta e uma freguesias produtoras<sup>110</sup> de loiça preta da região centro, Temudo refere dezasseis: Paus, Ossela, Castelões, Molelos, Sazes de Lorvão, Vila Nova de Monsarros, Alpedrinha, Castelejo, Aradas, Candosa, Vila Nova de Poiães, Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Antanol, Alfarelos e Ega. Por ele se fica a saber que nestas dezasseis freguesias onde se produzia loiça preta havia 478 oficinas, nas quais trabalhavam 2437 pessoas, distribuídas do seguinte modo: 768 homens, 783 mulheres, 886 menores ([Quadro III](#)).

No número dos homens incluem-se os filhos dos oleiros para os quais Temudo indica a idade, num total de seis rapazes: um rapaz de 15 anos; um de 16 anos; dois de 18 anos e dois com idades compreendidas entre os 16 e os 20 anos. No número das mulheres incluem-se duas raparigas: uma com a idade de 16 anos; outra com idade compreendida entre os 16 e os 20 anos.

Assinale-se que Temudo apenas indica o número de menores a trabalhar em cada local produtor, sem referir a respetiva idade, perfazendo um total de oitocentos e oitenta e seis menores.

---

<sup>109</sup> Esta monografia não é assinada. Mas, em outros trabalhos subsequentes, publicados no Boletim do Trabalho Industrial (por exemplo, os n.º 53, 63 e 64), na lista das «Publicações da Repartição do Trabalho Industrial», quando citam a monografia sobre o «Estado atual da indústria cerâmica na 2.<sup>a</sup> circunscrição dos serviços técnicos da indústria», assinalada com o n.º 9, mencionam o nome do autor, engenheiro Fortunato Augusto Freire Temudo.

<sup>110</sup> Nestas trinta e uma freguesias não se incluem as duas freguesias do distrito de Leiria – Pataias e Turquel.

Nestes incluem-se ainda: os três filhos do oleiro de Vila Nova de Monsarros – duas raparigas de 10 e 12 anos de idade, respetivamente, e um rapaz de 14 anos, e que Temudo não designou como menores. Os menores apontados por Temudo são, sem exceção, filhos dos oleiros designando-os este autor, de um modo geral, como *“filhos menores”*.

Neste conjunto de oficinas que vimos analisando são raros os que recebem um vencimento. De facto, trata-se de pequenas unidades familiares de produção onde todos os membros contribuem para o fabrico sem que no entanto auferam um salário. Isso mesmo o afirma Temudo por várias vezes ao longo do seu trabalho, com expressões como: *“o pessoal empregado é apenas família da casa”* (TEMUDO, 1905: 41), *“o pessoal empregado é todo da casa”* (TEMUDO, 1905: 33); *“é indústria caseira em que trabalham apenas pessoas da família”* (TEMUDO, 1905: 19), *“não vencem salários porque são todas pessoas da família”* (TEMUDO, 1905: 111), *“todas pessoas de família”* (TEMUDO, 1905: 110).

Neste total, de duas mil quatrocentos e trinta e sete pessoas a trabalhar em loiça, apenas são referidos sete assalariados nas oficinas de Castelões, Vila Nova de Monsarros, Vila Nova do Ceira e Candosa, bem como a referência a outros, em número não especificado, que trabalhavam apenas em épocas de maior necessidade de mão de obra. Em Castelões havia um carreiro que conduzia o barro do barreiro até à oficina e que ganhava por cada carrada 200 réis (TEMUDO, 1905: 33); em Vila Nova de Monsarros havia duas mulheres, de 20 e 40 anos, respetivamente, que ganhavam *“o jornal de 220 réis”* e um *“rapaz”*, com 18 anos de idade que ganhava *“200 réis diários”* (TEMUDO, 1905: 14). Em Vila Nova do Ceira havia dois carreiros que ganhavam de jornal, cada um, 1\$200 réis e um rapaz com o jornal de 120 réis<sup>111</sup> (TEMUDO, 1905: 95).

Em Candosa diz Temudo que *“não vencem salários porque são todas pessoas de família; por exceção é que falam a pessoas estranhas, e então os jornais dos operários regulam por 300 réis”* (TEMUDO, 1905: 111). Em Paus onde também *“todos em geral [são] pessoas de família”*, quando recorriam a mão de obra assalariada pagavam 360 réis aos rodista, 240 réis aos amassadores e trabalhadores e 160 réis às mulheres (TEMUDO, 1905: 148).

---

<sup>111</sup> Manuel Monteiro, no seu trabalho sobre os oleiros de Miranda do Corvo, indica o custo de aquisição de alguns dos bens necessários ao oleiro, no ano de 1900: *“Não será despropositado exarar o custo parcelar dos vários serviços e operações: o arranque de cada carro de argila, custa 120 réis; o transporte de cada carro do local das barreiras para o local do fabrico, 300-400 réis; cada feixe de lenha, 120-150 réis; o transporte duma cançada de loiça para Coimbra, 1\$200 réis; para Cantanhede e Montemor, 2\$400 réis e a alimentação do carreiro; salário máximo de um operário, quando o há: 400-450 réis ou 240-300 réis e comida; licença fiscal pelo exercício do forno (em 1900), 3\$800 réis anuais”* (MONTEIRO, 1907: 438).

Através da Tabela 27 fica a conhecer-se o número de trabalhadores por oficina, constatando-se a existência de quarenta e duas oficinas com cinco trabalhadores e apenas duas com sete trabalhadores por oficina.<sup>112</sup>:

Tabela 27. Número de pessoas por oficina

Nº de oficinas	Nº de trabalhadores
42	5
13	3
12	4
7	2
2	7

Como já atrás se referiu existia um total de duas mil quatrocentos e trinta e sete pessoas a trabalhar na arte sendo: setecentos e sessenta e oito homens, setecentos e oitenta e três mulheres e oitocentos e oitenta e seis menores, sendo o número médio de trabalhadores por oficina de 5,10 (Tabela 28).

Tabela 28. Composição média da estrutura de cada oficina

	Número por oficina	Percentagem por oficina
Homem	1,61	32 %
Mulher	1,64	32 %
Menor	1,85	36 %
TOTAL	5,10	100%

Pode, pois concluir-se que a estrutura de cada unidade de produção é constituída por um casal (homem e mulher) e por um número variável de filhos cuja média é de 3,1. De facto, como já atrás se referiu é irrelevante o número de assalariados existentes no total das oficinas elencadas – sete assalariados representando 0,3% do total de trabalhadores, motivo pelo qual este número não foi considerado na constituição da unidade familiar de produção.

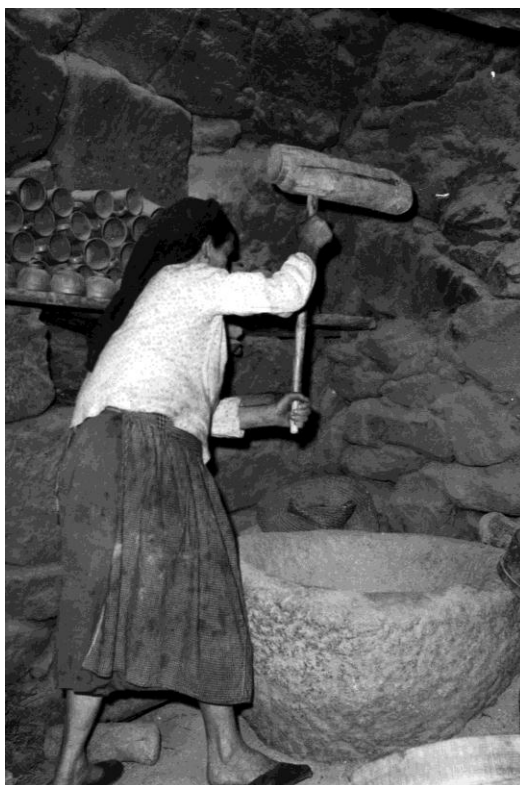
O valor da produção anual de todas estas oficinas rondava os 69 milhões de réis, sendo a produtividade média anual por trabalhador de 28 milhares de réis ([Quadro III](#)).

---

112 Não foram consideradas as oficinas de Molelos, dado que Temudo não indica o número de pessoas por oficina.

Aradas, com 12 oficinas e com produtividade de 114 réis por trabalhador, é o centro olário com maior produção (4800 réis). No entanto, a única oficina existente em Alfarelos e as duas de Vila Nova do Ceira têm produtividade ligeiramente superior, 130 e 120 réis por trabalhador, 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).

Por outro lado, se se considerar a produção anual total e o número de oficinas e se se fizer a sua distribuição pelas freguesias verifica-se que Molelos tem o maior volume de vendas e dispõe do maior número de oficinas, representando 73,2% da produção total, a que se segue Candosa (10,9%), Aradas (6,9%), Poiães (2,3%), Antanhol (1,3%), Vila Nova do Ceira e Alpedrinha (0,9% cada) e as restantes com valores diminutos, entre 0,1% e 0,6%. Pelo atrás exposto não é de estranhar que Molelos e Candosa sejam os locais produtores que possuem também a maior área de expansão comercial das suas loiças ([Quadro IV](#)).



**Mulher a piar o barro** (Bisalhães, Mondrões, Vila Real). Séc. XX, 3.º quartel. Arquivo Fotográfico do Museu de Olaria



Neste capítulo começou por definir-se o âmbito de estudo desta tese – as olarias de loiça preta em Portugal nos séculos XIX e XX, tendo-se considerado como *unidade de trabalho* a freguesia, não deixando, no entanto de referir, dentro de cada freguesia, os lugares onde se produzia/produz loiça.

Deu-se conta de que o estudo dos setenta e dois locais produtores recenseados foi feito com base em pesquisa documental, mas também com base no trabalho de campo realizado em cada um dos locais produtores.

Definiram-se três grandes grupos dentro dos quais se incluíram os locais produtores recenseados – sítio, grupo e centro produtor. Mas, ainda antes de se entrar na análise social dos oleiros de loiça preta deu-se conta da antiguidade dos locais produtores estudados. Foi também mencionado o modo como eram designados estes *fazedores* de loiça preta. Partiu-se de seguida para a análise do que se definiu com unidades familiares de produção de loiça preta, concluindo-se que nestas olarias toda a família participava nos trabalhos do barro, tendo-se dado conta do trabalho que a cada um competia. Concluiu-se que nestas olarias havia complementaridade no trabalho, conjugando por vezes os oleiros o trabalho na cerâmica com o exercício de alguma lavoura e o trabalho noutras artes. Analisou-se também a sazonalidade da produção, a duração da jornada de trabalho e o modo de pagamento do trabalho realizado, tendo-se também procurado conhecer o grau de alfabetização e instrução destes oleiros, bem como perceber os fluxos migratórios profissionais que foram detetados.

Apresentaram-se alguns dados estatísticos sobre os oleiros e as olarias de loiça preta entre o final do século XIX e o início do século XX, tendo como ponto de partida para essa análise o «Inquérito Industrial de 1890» e a obra de Fortunato Freire Temudo, intitulada «Estudo sobre o estado atual da Indústria Cerâmica». De facto, foi essencialmente com base nestes estudos que foi possível conhecer alguns dos dados referidos e analisados neste capítulo como, por exemplo, a sazonalidade da profissão, os salários auferidos e o grau de alfabetização dos oleiros.

Este capítulo pode dizer-se que funciona como enquadramento para o capítulo seguinte no qual se procede à análise dos processos de fabrico utilizados nos locais produtores de loiça preta.

### 3. O percurso do barro nas olarias: modos de fazer

*Fazia rolar o bloco de argila para a frente e para trás, comprimia-o e alongava-o com a parte posterior da palma das mãos, batia-o com força sobre a mesa, calcava, apertava, voltava ao princípio, repetia toda a operação, uma vez, outra vez, outra ainda. (José Saramago, A Caverna)*

Nos capítulos anteriores analisou-se o modo como evoluiu a profissão de oleiro ao longo dos séculos e apontaram-se as possíveis causas da decadência da arte (Capítulo 1); cartografaram-se as freguesias onde se produzia ou produz loiça preta, procurando conhecer-se a antiguidade da produção; analisou-se o modo como se estruturavam as unidades de produção, constatando tratar-se de pequenas unidades familiares; investigou-se a sazonalidade da arte e a existência de fluxos migratórios profissionais (Capítulo 2). No Anexo A analisa-se monograficamente os diferentes locais de produção de loiça preta detetados em Portugal, acompanhando as diversas etapas do trabalho do barro desde a extração até à comercialização da loiça. Neste Capítulo 3, pelo contrário, estudam-se semelhanças e diferenças entre os diversos locais produtores, procurando encontrar pontos comuns entre o *modo de fazer* as atividades ligadas ao barro – extração, preparação da pasta, trabalho à roda, decoração e cozedura da loiça.

A base de partida para o estudo encetado neste capítulo foi a consulta documental e o trabalho de campo realizado ao longo de vários anos.

Após análise do modo de preparar o barro nos diferentes locais de produção (Anexo A) criaram-se grandes grupos, relativamente às mais importantes etapas do trabalho do barro – preparação da pasta, trabalho à roda e cozedura da loiça – e elaboraram-se mapas com a cartografia dos resultados obtidos (Mapa 1, Mapa 2, Mapa 3 e Mapa 4). Se olharmos, por exemplo, para os mapas nos quais se representa a preparação da pasta ou a cozedura da loiça, torna-se evidente que os modos de fazer não divergem muito dentro de uma mesma área geográfica, fora uma ou outra exceção que só confirma a regra.

A *uniformidade* detetada na utilização de uma determinada técnica, numa determinada região, não se pode atribuir a uma única causa. Fatores diversos como, por exemplo: naturais (tipo de argila utilizada), geográficos (orografia do local, fracas vias de comunicação, afastamento dos grandes aglomerados aonde as novas técnicas chegam mais cedo), económicos (dificuldade em adotar novas técnicas por exigirem a compra de equipamentos caros), sociais (fluxos migratórios profissionais), culturais e de mentalidades (o gosto de uma determinada região por este ou aquele produto, o hábito de utilizar esta ou aquela técnica) estão sem dúvida na origem da preferência por este ou aquele modo de fazer a loiça.

É claro que, nestes últimos anos, técnicas que ao longo de séculos foram sofrendo inovações lentas (mantendo-se praticamente iguais às usadas na Época Romana ou na Idade Média) foram recentemente abandonadas ou alteraram-se substancial e profundamente. A utilização da eletricidade e do gás, por exemplo, veio propiciar uma série de novos utensílios de trabalho – o barro não é mais amassado por processos morosos e desgastantes e passou a ser preparado na fieira elétrica; surge o torno elétrico; abandonam-se as estruturas de enforamento a lenha e passa a cozer-se em forno elétrico.

Neste capítulo, mais do que nos anteriores, recorrentemente se faz referência a vocabulário específico, utilizado na descrição das diferentes técnicas de fabrico usadas em cada um dos locais produtores analisados. Dada a riqueza vocabular detetada, e a necessidade de a explicar, levou a que se tenha criado um Glossário com os termos recolhidos. Sempre que o termo utilizado consta no glossário assinala-se o facto com um asterisco. Por exemplo, *abafar a loiça\**.

Neste capítulo analisam-se os processos de fabrico utilizados nas olarias de loiça preta, provavelmente desde há séculos, detetados desde o final de Oitocentos e primeira metade do século XX. Na segunda metade de Novecentos, mas principalmente a partir do último quartel, algumas das olarias de loiça preta, já em franca decadência, foram forçadas a evoluir, alterando os processos de fabrico usados desde há muitos decénios atrás – surgem as fieiras, os tornos e os fornos elétricos, que rapidamente se espalham por todo o País, uniformizando modos de fazer. Estas técnicas de fabrico mais recente não são objeto de análise neste capítulo, se bem que sejam referidos.



### 3.1 A extração do barro

De um modo geral as olarias situavam-se em locais onde existiam *barreiras*<sup>113</sup>. O barro podia ser encontrado quase à superfície, sem exigir que se cavasse muito fundo, como em Gondar ou em Paus (Fazamões), ou então, extraído a grande profundidade havendo para isso necessidade de abrir poços e criar galerias subterrâneas para buscar os melhores filões, tal como sucedia em Prado. Ou seja, o modo de extrair o barro era condicionado pela orografia do terreno. Se o barro se encontrava à superfície, a sua extração estava facilitada, se o barro se encontrava fundo, exigia mais trabalho e, em alguns casos, o recurso a utensílios específicos como, por exemplo, o *sarilho*<sup>\*</sup>.

O barro podia ser adquirido de quatro diferentes modos:

- Por oferta dos proprietários dos terrenos. Por exemplo, em Gondar ou em Vilar de Nantes há uns anos atrás;
- Comprado aos proprietários dos terrenos e extraído pelos próprios oleiros. Por exemplo, em Alfarelos (Casal do Redinho)<sup>114</sup>;
- Adquirido pelos oleiros, já depois de extraído, sob forma de *carradas*<sup>\*</sup> (determinada porção de barro transportada em carro de bois do *barreiro*<sup>\*</sup> para a oficina do oleiro). Por exemplo, em Parada de Gatim.
- Extraído em propriedade pertencente ao oleiro. Por exemplo, em Alfarelos.

Quando o barro é oferecido ou o oleiro arrendava um terreno para o extrair, competia-lhe proceder à extração. O transporte do barro desde o barreiro até à oficina podia ser feito de diferentes modos: ou transportado pelo próprio oleiro e seus familiares, às costas ou à cabeça, dentro de cestos ou de sacos, ou carregado em burros ou carros de bois.

Era sempre o homem quem extraía o barro, e, quando a mulher ajudava na sua extração era tão-só para içá-lo até à superfície, colocá-lo em *monte*<sup>\*</sup> e finalmente acarretá-lo até à oficina.

---

**113** Já publicámos dois textos onde também se analisa a extração e a preparação do barro (FERNANDES, 1997E; FERNANDES, 2004).

**114** Sobre Alfarelos escreve Temudo, em 1905: “*costumam arrendar uma área, que reputam precisa para lhes fornecer o barro durante um ano (45 m<sup>2</sup> aproximadamente), por 2\$000 réis anuais, o que fazem por contrato verbal*” (TEMUDO, 1905: 109).

Para exemplificar a extração do barro das barreiras, optou-se por analisar o modo como era feita em Prado (atuais concelhos de Barcelos e Vila Verde), região onde nenhum dos oleiros se ocupava da sua extração, pois tal tarefa competia aos *barreiros*<sup>115</sup>. É de notar que esta divisão do trabalho – por um lado os oleiros que faziam a loiça, por outro os *barreiros* que extraíam o barro, – não acontecia em todos os centros olários. A especialização verificada em Prado deve-se, em nosso entender, à concentração de numerosas oficinas numa área relativamente pequena, e na qual se produzia grande quantidade de loiça durante todo o ano.

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\**.

À superfície da barreira era colocado um *sarilho\** para ajudar a subir e descer o *cesto da barreira\**. No fundo da *barreira\**, o *barreiro\** 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, o qual era deste modo içado até à superfície. Depois de despejado era de novo enviado ao barreiro – agora preso aos ganchos por uma única asa – para que este o substituísse por outro igual, que entretanto tinha enchido. O barreiro não tinha outra profissão, a sua vida era dedicada ao barro.

A argila era comprada pelos oleiros, entre julho e setembro, no lugar dos Carvalinhos (Prado), sendo adquirida diretamente aos barreiros. Cada oleiro costumava comprar, anualmente, entre 30 a 60 carros, contendo cada um *27 cestos da barreira\**.

Júlio Alonso, filho do oleiro Manuel Alonso, diz ser costume os barreiros, na altura em que tinham barro para venda, ir mostrá-lo à oficina do oleiro. O barreiro levava o barro, em cestos, ao oleiro para que este escolhesse entre as diversas qualidades de que dispunha, 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 chamavam *barro preto\** – 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

---

<sup>115</sup> No Anexo A, no capítulo respeitante a Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, subcapítulo A2.5 Extração e transporte do barro, descreve-se mais pormenorizadamente a extração da argila nesta região.

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 feita a título gracioso. O oleiro limitava-se a oferecer, depois de descarregado o barro, uma refeição aos seus colaboradores na *acarretada*\*. 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 desfolhada do milho, nas vindimas, e forneciam-lhes, ao longo do ano, alguma da loiça de que aqueles careciam.

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

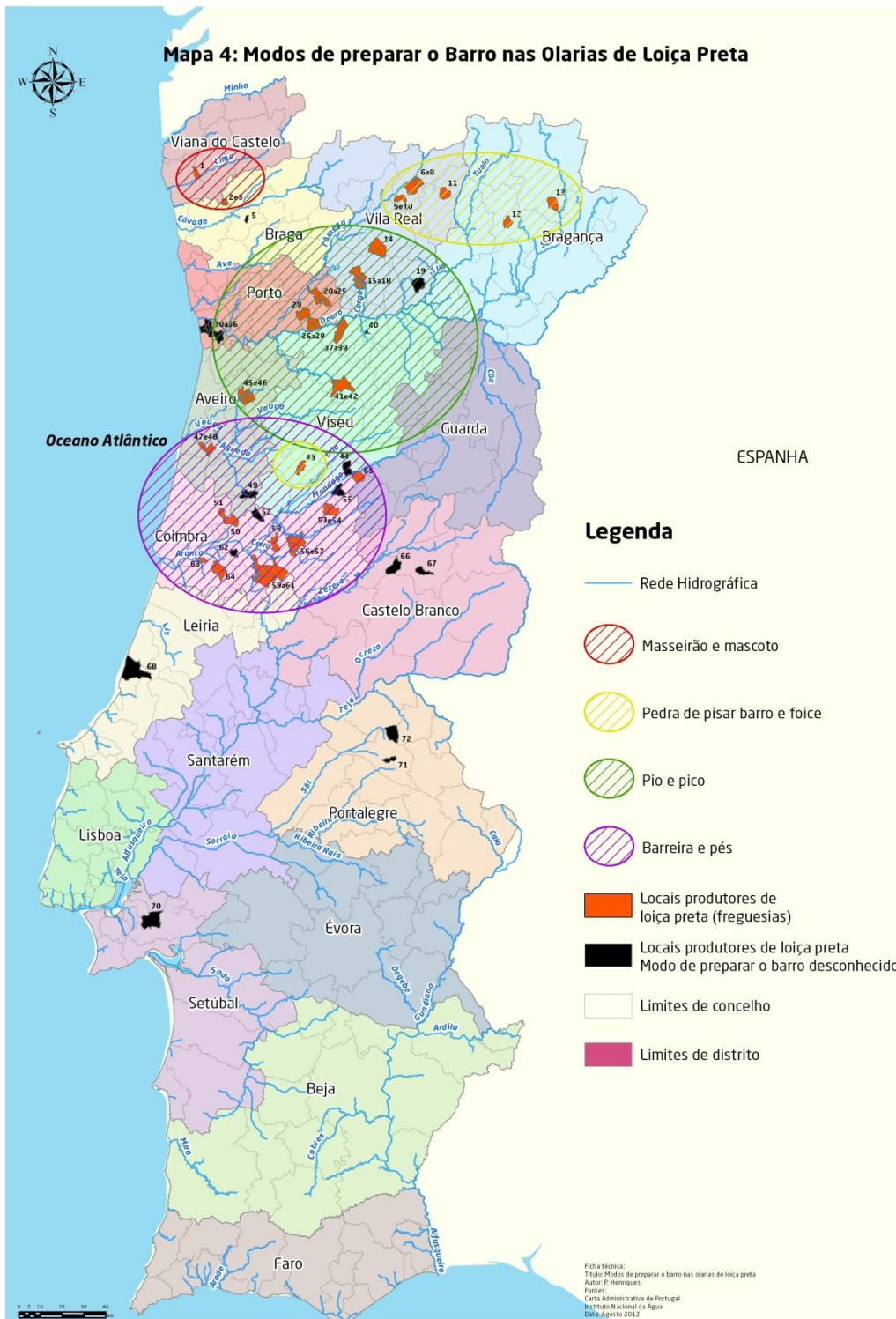
Atualmente, o barro é extraído com maquinaria apropriada, e, quem por exemplo visita as barreiras de Vilar de Nantes (Chaves) ou de Vila Verde (extinto concelho de Prado), pertença das indústrias telheiras, verifica o impacto causado por estas explorações a céu aberto, que abrem crateras de enorme extensão e profundidade.

Hoje em dia, muitas destas olarias utilizam barro originário de localidades bem longínquas da área das oficinas, e, há mesmo oleiros que preferem comprar a pasta já pronta em vez do barro tal como é extraído, pois este último obriga a uma série de operações antes de se considerar apto a ir à roda. Em Molelos e em Barcelos são vários os oleiros que atualmente recorrem à pasta pronta a ir à roda, vinda de Espanha.

Nos séculos anteriores era quase certo que onde havia olarias havia barro por perto. Hoje não é assim. Uma olaria está onde estiver o oleiro independentemente do grau de proximidade ou afastamento da matéria-prima. Na era da grande indústria e das autoestradas, os processos de extração, preparação da pasta e seu transporte têm sofrido grandes alterações, começando a ser preferível comprar a pasta já pronta, provinda de sítios bem longínquos da olaria, do que ter de adquirir e preparar o barro na própria oficina.

Mudam-se os tempos, mudam-se os processos de fabrico...

# MAPA 4



### 3.2 Os diferentes modos de preparar a pasta

Partindo da análise monográfica de cada local de produção (Anexo A) decidiu-se averiguar pontos de semelhança e diferença no modo de preparar a pasta, tendo-se criado quatro grupos, os quais, de um modo geral, correspondem a áreas geográficas distintas, exceto no caso de Molelos, o único local da região centro onde a preparação do barro se faz do mesmo modo que no nordeste de Portugal (Mapa 4).

É interessante verificar que cada área geográfica tem o mesmo modo de preparar a pasta, para um determinado tipo de loiça, o que denota inter-relacionamento entre locais produtores. O que conduz a esta uniformidade, por área geográfica, no modo de preparar o barro para o fabrico de um determinado tipo de loiça, no caso em estudo loiça preta, ficará provavelmente a dever-se não a um fator, mas a um conjunto de fatores entre os quais se poderá aventar a proximidade geográfica, o inter-relacionamento entre pessoas em espaços comuns – feiras, mercados – e fenómenos migratórios.

Atente-se, por exemplo, em Prado (extinto concelho, atual concelho de Vila Verde) onde se produzia loiça preta, vermelha fosca e vidrada. Em Prado, as olarias situavam-se na proximidade umas das outras, sendo o mesmo o barro utilizado, independentemente do tipo de loiça fabricada, coexistindo distintas técnicas de preparação da pasta consoante, se desejava produzir loiça preta, vermelha ou vidrada.

Interessante é, no entanto, verificar que o modo de trabalhar o barro para o fabrico da loiça preta em Parada de Gatim – apesar de ser diferente do utilizado na feitura da loiça vermelha fosca e vidrada do mesmo concelho (Prado) –, era em tudo idêntico ao utilizado em Lanheses (concelho de Viana), afastados entre si cerca de 30 Km, sendo que este último foi criado por oleiros oriundos de Prado, os quais, no primeiro quartel do século XIX, para aí migraram<sup>116</sup>.

De mais difícil explicação é a similitude entre o modo de preparar o barro usado pelos oleiros de Vilar de Nantes (Chaves, Vila Real) e os de Molelos (Tondela, Viseu), afastados entre si mais de 180 km. De facto, Molelos é o único local produtor da região centro onde o barro se preparava no *sovadoiro*\* com o auxílio da *foice*\* (processo semelhante ao usado em Vilar de Nantes), enquanto em todos os outros locais produtores em redor o barro se amassava com os

---

<sup>116</sup> Veja-se, no Anexo A, o subcapítulo A1.1 O aparecimento da primeira olaria em Lanheses.

pés<sup>117</sup>. Sempre se terá preparado a argila deste modo, em Molelos, ou trata-se de uma inovação introduzida no século XX? Desconhece-se...

Seguidamente, apresentam-se os diferentes modos de trabalhar o barro nas olarias de loiça preta em Portugal, tendo-se estabelecido quatro grupos distintos, tendo em consideração o modo como se preparava a argila utilizada na execução das peças.

Quando o barro chegava à oficina do oleiro levava uma série de voltas antes de ser considerado apto a ir à roda. De região para região, há diferenças no modo de o preparar e nos utensílios usados, mas, de um modo geral, pode dizer-se que o barro é esmagado, por vezes peneirado, e amassado com água. Há quem o *“seque como o milho”* e o esmague num *masseirão\** (por ex., Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz, Lanheses) ou numa *pia\** (por ex., Gondar, Telões, Mondrões, Gove, Paus, Ribolhos, Ossela); o peneire (por ex., Parada de Gatim, Gondar, Telões, Mondrões, Gove, Paus, Ossela) ou simplesmente o misture com água e o castigue, com o auxílio de um *ferro\** ou *foice\**, em cima de uma mesa (Vilar de Nantes, Molelos); mas, também há quem o misture com água e amasse com os pés (Aradas).

Processos diferentes, para um fim comum – preparar o barro, ou a mistura de barros, de modo a que possam ser trabalhados na *roda* ou no *torno*.

Antigamente era tarefa árdua, executada pelas mulheres e pelos filhos menores. Mas, nada melhor do que dar a palavra a uma dessas mulheres que sentiu no corpo as agruras da arte: *“Nós tínhamos muitos trabalhos do barro que fazíamos, nós pisávamos, também o crivávamos, porque ele era todo passado por uma peneira como quem amassa 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”* (Adélia Alonso, filha do oleiro Manuel Alonso, de S. Mamede de Escariz, que deixou de fazer loiça ca. 1950). Mas, as mesmas palavras magoadas, o mesmo trabalho árduo, ultrapassa as fronteiras administrativas e une Adélia, esta filha de oleiro de Prado a outra, de seu nome Soledad, também filha e mulher de oleiros asturianos que, em pequena, e cheia das canseiras do barro, afirmava *“a nosotres a amasar barro tol día, que yo no lo podía ver... Yo taba rabiada...! Así que decía yo, de pequena permita Dios me muera antes de casame con un alfareru...! Y mira, muyer, ya lo ves, que fui a casame con Jesús, que de los 20 o 30 alfareros que había en pueblu na época de mi pa, fue l’únicu que resistió...”* (GARNACHO ESCAYO, 1995: 35).

---

117 A este propósito veja-se no Anexo A, o subcapítulo A1.19 Molelos.

Lentamente, os oleiros foram-se adaptando às inovações da técnica e alguns dispõem já de máquinas elétricas apropriadas para amassar o barro. Assim aconteceu com o oleiro Silvino Simões Correia, de Vila Nova de Poiares (Olho Marinho), que dispunha de uma espécie de grande *batedeira*, ou os oleiros de Miranda do Corvo e de Molelos, com máquinas também elétricas que lhes permitem preparar numa manhã o que antes, pelos processos tradicionais, lhes demorava um mês.

Pode considerar-se a existência de quatro grandes grupos, tendo em consideração o modo de preparar o barro (Mapa 4):

**Grupo 1: Noroeste de Portugal (Minho)** – Utilização do *masseirão*\* e do *mascoto*\*;

**Grupo 2: Nordeste de Portugal (Trás-os-Montes) e Tondela** – Utilização da *pedra de pisar o barro*\* e da *foice*\*;

**Grupo 3: A Norte e Sul do rio Douro** – Utilização do *pio*\* e *pico*\*;

**Grupo 4: Centro do País** – Utilização da *barreira*\* e dos pés.

Para mais fácil visualização da inserção destes grupos no território apresenta-se um mapa no qual se assinalam os quatro grupos criados e os locais de produção contidos em cada um deles (Mapa 4). O que caracteriza cada um destes grupos, e quais os locais produtores incluídos dentro de casa grupo, será analisado nos subcapítulos que se seguem.

### 3.2.1 Grupo 1. Noroeste de Portugal (Minho) – Utilização do *masseirão*\* e do *mascoto*\*

**Locais de produção:** Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, no distrito de Braga; Lanheses, no distrito de Viana<sup>118</sup>.

O barro era extraído em *barreiras de profundidade*\* na primavera ou no verão, e em quantidade que dava para o trabalho de um ano. Era transportado para a oficina em carro de bois e estendido no exterior, ao sol, para que “*secasse como o milho*”. Os oleiros de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz utilizavam uma só qualidade de barro, o *barro preto*\*, extraído dos barreiros de Carvalinhos (Prado). Os oleiros de Lanheses utilizavam o barro que extraíam na própria freguesia e raras vezes o misturavam com outro, proveniente de Alvarães.

---

<sup>118</sup> No Anexo A analisa-se, mais em pormenor, o modo de trabalhar o barro, em cada um dos locais produtores aqui referidos. Consulte-se, por exemplo, o subcapítulo A2.7 Preparação do barro, relativo a Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, e o subcapítulo A1.2 O fabrico da loiça desde a extração do barro até à comercialização, relativo a Lanheses.

Depois de seco o barro era armazenado em local coberto, e quando dele necessitava o oleiro retirava a quantidade que precisava e colocava-a dentro do *masseirão*\*. Aí, com o auxílio de um *mascoto*\* (Parada de Gatim) ou *pisão*\* (Lanheses) pisava o barro com gestos ritmados. Depois de bem esmagado, peneirava-o com o auxílio da *peneira*\* para dentro da *masseira*\*. Aí mesmo ia juntando água ao barro, até que este se transformasse numa pasta moldável. No dizer dos oleiros era “*amassado como quem amassa o pão*”. Com esta pasta o oleiro formava as *pelas*\*, as quais, depois de prontas, eram arrumadas a um canto da oficina. Quando o oleiro queria levantar um peça no *torno*\*, agarrava numa *pela*\*, colocava-a sobre o *vergadoiro*\*, retirava desta a porção de que necessitava para formar o *pelo*\*, o qual batia entre as mãos para lhe dar a feição desejada.

### 3.2.2 Grupo 2. Nordeste de Portugal (Trás-os-Montes) e Tondela – Utilização da pedra de pisar o barro\* e da foice\*

**Locais de produção:** Vilar de Nantes, Samaiões e Selhariz, no distrito de Vila Real; Calvelhe no distrito de Bragança; e Molelos, no distrito de Viseu<sup>119</sup>.

O barro era extraído em *barreiras de profundidade*\* (Vilar de Nantes, Samaiões e Selhariz) ou de *rota aberta*\* (Molelos), na primavera ou no verão. Os oleiros de Vilar de Nantes, Samaiões e Selhariz, utilizavam de um modo geral uma só qualidade de barro que selecionavam nos barreiros de Vilar de Nantes; os oleiros de Molelos utilizavam duas qualidades de barro, um *forte*\* e outro *fraco*\*. O *forte*, provindo das barreiras de Canas de Santa Maria, e o *fraco*, de Molelinhos.

Em Vilar de Nantes, o barro, depois de extraído, era deixado a secar na própria *barreira*\* durante um mês / mês e meio. Em Molelos, só o *barro forte*\* necessitava de secagem, sendo o barro *fraco*\* utilizado tal como vinha da barreira.

Em Vilar de Nantes, o transporte do barro da barreira até à oficina era feito em carro de bois, sendo armazenado em local coberto, num espaço que o oleiro designava *barreiro*\*. Quando o oleiro necessitava de barro tratava de o *espicaçar*\* no próprio *barreiro*\* com o auxílio de uma sachola, partindo-o em fragmentos mais pequenos. Seguidamente misturava-lhe água e deixava-o amolecer até o considerar pronto a ser trabalhado. Depois do barro bem amolecido, era colocado

---

<sup>119</sup> No Anexo A analisa-se, mais em pormenor, o modo de trabalhar o barro em cada um dos locais produtores aqui referidos. Consulte-se o subcapítulo A5 Vilar de Nantes, Samaiões, S. Pedro de Agostém, Vidago e Selhariz e A19, Molelos.



sobre a *pedra de pisar o barro\**. Aí, com o auxílio da *foice\**, o oleiro começava a pisá-lo até ficar mole e uniforme, semelhante a manteiga.

Em Molelos as duas qualidades de barro, o *forte\** e o *fraco\**, eram colocadas num recipiente ou no *sovadoiro\** aí ficando a *derregar\** até atingir a consistência necessária. Note-se, tal como atrás já se referiu, que o barro *forte\** necessitava de ser bem seco antes de ser utilizado, enquanto o barro *fraco\** não precisava de secagem. Quando se encontrava *derregado\** o barro era *sovado\** no *sovadoiro\** com o auxílio da *foice\**.

Depois do barro *pisado\** (Vilar de Nantes) ou *sovado\** (Molelos), era armazenado num canto da oficina, nos últimos anos coberto com plástico, antigamente com um pano húmido.

Quando o oleiro precisava de barro para trabalhar à roda separava-o em pedaços mais pequenos e *batia-os\** ritmadamente, e mais de uma vez, entre as mãos até fazer o *bolo\** (Vilar de Nantes, Molelos), o qual depois de pronto colocava sobre o tampo do torno de modo a poder iniciar a execução da peça.

### 3.2.3 Grupo 3. A Norte e Sul do rio Douro – Utilização do *pio\** e *pico\**

**Locais de produção:** Mondrões (Bisalhães), Lordelo e Telões (Tourencinho), no distrito de Vila Real; Gondar, Gove, Ancede e Soalhães, no distrito do Porto; Paus (Fazamões), Ribolhos e Mões no distrito de Viseu; Ossela e Castelões, no distrito de Aveiro<sup>120</sup>.

O barro era extraído em *barreiras de profundidade\** (Mondrões, Telões, Paus) ou de *rota aberta\** (nos restantes locais produtores), na primavera ou no verão. Era transportado para a oficina em carros de bois (Mondrões), às costas dos homens (Gove, Ancede, Paus), à cabeça das mulheres (Paus) ou em burros (Paus), sendo estendido no exterior, ao sol, para que “*secasse como o milho*”.

Os oleiros de Gondar misturavam duas qualidades de barro, um barro *forte\**, que existia nas terras em redor da freguesia, e um barro *fraco\**, a que chamavam *greda\** e que encontravam com facilidade na própria freguesia. Os oleiros de Telões também usavam duas qualidades de barro, um barro de cor cinza escuro e um barro amarelo, a que chamavam *solda\**, e que misturavam em igual proporção.

---

<sup>120</sup> No Anexo A analisa-se, mais em pormenor, o modo de trabalhar o barro em cada um dos locais produtores aqui referidos. Consultem-se os capítulos A10.7 Extração do barro, relativo a Mondrões; A1.9 Telões; A16, S. Martinho de Mouros, Barrô e S Pedro de Paus; A18, Ribolhos; e A21 Ossela e Castelões.

Depois de seco, o barro era armazenado em local coberto, e, quando dele precisava, o oleiro retirava a quantidade necessária colocando-a dentro da *pia\** ou *pio\**, aí sendo esmagado com o auxílio de um *pico\**.

Depois de bem *piado\** o barro era peneirado para dentro de uma *gamela\** (Mondrões, Gondar) ou *masseira\** (Telões, Ossela), com o auxílio de uma *peneira\** ou *crivo\**. Aí mesmo se ia juntando água ao barro, amassando-o com as mãos tal e qual “*como a broa*”. Pronta a pasta, era moldada, formando-se os *massucos\** (Gondar, Paus) ou *beloios\** (Mondrões, Telões). Em Paus, ao conjunto de vários *massucos\** chamava-se *pelão\**, sendo arrumados a um canto da oficina até o oleiro deles necessitar para o trabalho à roda.

Quando o oleiro precisava de barro para executar uma peça retirava um pedaço do *massuco\** (Gondar), *beloio\** (Mondrões, Telões) ou *pelão\** (Paus) e dava-lhe uma série de voltas entre as mãos. Esta operação era designada *coldrar o barro\** (Mondrões, Gondar, Paus, Ribolhos), sendo necessária para que este ficasse “*todo mole, todo certinho*”. A esta quantidade de barro assim preparado, e que se colocava sobre o tampo da roda para se iniciar a execução da peça chamava-se *emboado\** (Mondrões, Gondar) ou *bola\** (Paus, Ribolhos).

Note-se que, em Telões, o barro era *piado* e *peneirado* como nos outros locais incluídos neste grupo, só que, em vez de ser seguidamente misturado com água e amassado com as mãos, era usada uma sachola de cabo curto para o misturar bem misturado com a água, só depois lhe sendo dada uma última amassadela com as mãos.

#### 3.2.4 Grupo 4. Centro do País – Utilização da *barreira\** e dos pés

**Locais de produção:** Aradas, Barcouço e Cordinhã, no distrito de Aveiro; Paranhos, no distrito da Guarda; Candosa, Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Vila Nova de Poiães (Olho Marinho), Lousã, Miranda do Corvo, Vila Nova, Alfarelos e Ega, no distrito de Coimbra<sup>121</sup>.

O barro era extraído em *barreiras de profundidade\** (Candosa) ou de *rota aberta\** (nos restantes locais produtores), na primavera ou no verão, sendo transportado para a oficina às costas dos homens, dentro de sacos (Vila Nova de Poiães) ou em carros de bois (Aradas, Paranhos, Candosa, Pombeiro da Beira, Vila Nova de Poiães).

---

<sup>121</sup> No Anexo A analisa-se, mais em pormenor, o modo de trabalhar o barro em cada um dos locais produtores aqui referidos. Consultem-se os subcapítulos A22 Aradas e Oliveirinha; A24 Barcouço e Cordinhã; A33 Paranhos; A26 Candosa; A28 Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Vila Nova de Poiães; A29 Miranda do Corvo e Vila Nova; A31 Alfarelos; A32 Ega.

Havia locais produtores onde só se utilizava uma qualidade de barro e outros onde se misturavam duas. Os oleiros faziam distinção entre o *barro forte\** e *barro fraco\** (Aradas).

Chegado à oficina o barro era armazenado no *barreiro\** (Aradas, Paranhos, Miranda do Corvo, Alfarelos), e era aí que, quando o oleiro dele necessitava, era *picado\** (Aradas, Paranhos, Miranda do Corvo, Alfarelos), ou seja, partido em pedaços pequenos, com o auxílio de uma sachola, e misturado com água, ficando a *curtir\** (Aradas, Miranda do Corvo), *derregar\** (Candosa) ou *empastar\** (Alfarelos) durante algum tempo. Depois de *curtido* / *derregado* / *empastado* o barro era transportado para o *calcadoiro\** (Aradas), *curtidoira\** (Miranda do Corvo) ou *amassadouro\** (Alfarelos), na forma de *pelões\** (Miranda do Corvo). Mas o *calcadoiro* tinha de ser previamente polvilhado com areia ou barro seco (em Aradas usava-se o *arzil\**) para que o barro não se agarrasse ao pavimento.

No *calcadoiro*, *curtidoira* ou *amassadouro* o barro era colocado em monte, formando uma espécie de rodela com 30 centímetros de altura (variando esta altura com a maior ou menor quantidade de barro que pretendia preparar). O barro assim amontoado era designado *calmeiro\** (Aradas). 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\** (Miranda do Corvo, Pombeiro da Beira), *calcá-lo\** (Aradas) ou *amassá-lo\** (Candosa, Alfarelos), em movimento circular. O barro, à medida que ia sendo *calcado*, ia baixando. Quando se encontrava *espalmado\** o oleiro *cortava-o\** ou *talhava-o\** em pedaços com um *foiçã\** (Miranda do Corvo) ou *catana\** (Alfarelos), voltando de novo a amontoá-lo, dispendo 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. No final, o barro era armazenado a um canto da oficina até que fosse necessário para o trabalho no torno. Mas, antes de o barro ir para o torno tinha de levar mais umas voltas sendo colocado no *empeladoiro\** (Miranda do Corvo) ou *tabuleiro\** (Candosa) onde o oleiro o *empelava\** (Miranda do Corvo) / *traçava\** (Alfarelos) / *batia\** (Aradas), ou seja, lhe retirava qualquer impureza que encontrasse, e o “*amassava como o pão*” dando-lhe a forma de *pelas\** (Aradas, Miranda do Corvo).

### 3.2.5 Inovações verificadas no modo de preparar o barro

Neste texto apenas se referem os processos de preparar o barro, que ao longo do século XIX e XX, foram utilizados em locais de produção onde desde há muitos anos se produzia loiça preta. De facto, neste texto procurou-se descrever tão-só os processos ancestrais utilizados na preparação do barro e não as inovações que foram sendo introduzidas, *grosso modo*, na segunda metade do século XX.

Há, de facto, locais onde houve evolução na preparação do barro como, por exemplo, em Aradas, Molelos e em Vila Nova de Poiares, nos quais se deixou de pisar o barro com os pés e se passou a utilizar outros modos de fazer.

Também ficaram de fora desta análise locais de produção de criação recente como: Santa Maria de Galegos, para onde foi viver e onde começou a fazer loiça preta o oleiro Júlio Alonso, natural de S. Mamede de Escariz, bem como, em Turquel, onde um oleiro local decidiu experimentar fazer loiça preta.

Estes novos processos de preparação da pasta são mencionados no [Anexo A](#), quando se analisa individualmente cada um dos locais de produção aqui mencionados.

### 3.3 Análise química dos barros utilizados em alguns dos locais produtores

No trabalho de campo, realizado nos locais produtores de loiça preta, feito ao longo de vários anos, fomos recolhendo as diferentes qualidades de barro utilizadas pelos oleiros (desde o barro tal como é extraído das barreiras até ao barro já trabalhado pelo oleiro e pronto a ir à roda), bem como fragmentos de peças cerâmicas antes e depois de cozidas.

Essas amostras foram seguidamente analisadas no Laboratório de Análises Químicas da TecMinho, sito no Pólo de Azurém da Universidade do Minho, o qual está dotado de um espectrómetro de fluorescência de raios-X, estando acreditado para este tipo de análises, no contexto da norma ISO-IEC 17025. A análise das amostras recolhidas em trabalho de campo, quando comparadas com amostras arqueológicas recolhidas em contextos bem datados, pode permitir identificar a proveniência de cerâmicas arqueológicas, possibilitando deste modo ficar a conhecer, na longa duração, as produções oláricas portuguesas.

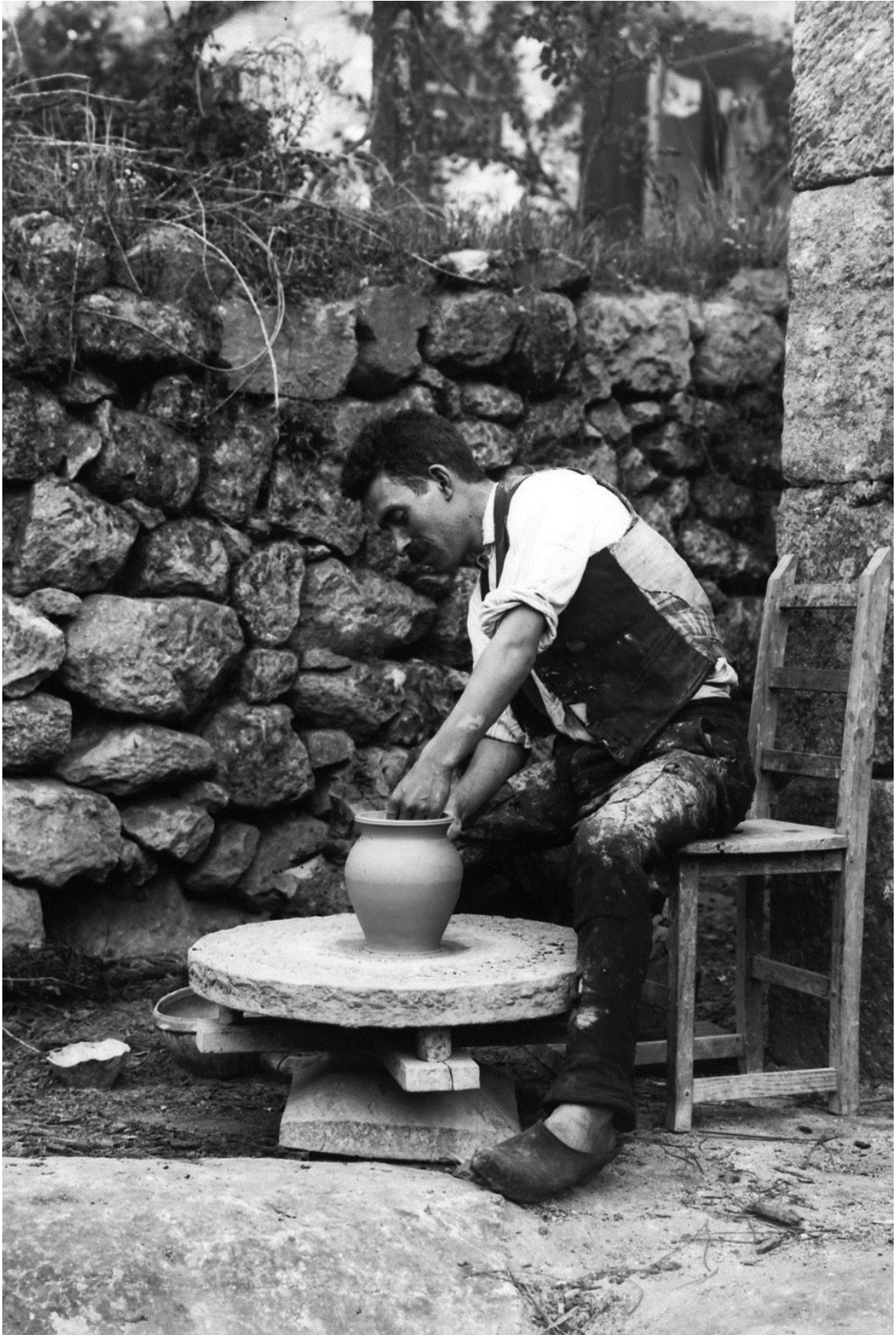
Por exemplo, nas escavações arqueológicas realizadas pelo arqueólogo Francisco Faure no edifício da Associação Comercial e Industrial de Guimarães, foi possível, graças à análise de um fragmento de uma panela de loiça preta, cuja cronologia se situa entre o séc. XII a XIV, ficar a saber que se trata de uma recipiente feito no centro olárico de S. Martinho de Mouros, cuja produção está documentada desde o séc. XIV (FERNANDES; FAURE, 2009A: 174; CASTRO, 2009: 201). Esta identificação de proveniência só foi possível porque tínhamos recolhido amostras de barro daquele centro olárico, e as mesmas tinham sido analisadas pelo Prof. Fernando Castro, no Laboratório de Análises Químicas da TecMinho. Este professor tem vindo a proceder à análise química de cerâmicas arqueológicas e barros, com vista a determinar a sua proveniência, contando já com uma base de dados com mais de 2000 amostras analisadas (CASTRO; OLIVEIRA; FERNANDES, 1997, CASTRO, 1998; CASTRO, 1999; CASTRO, 2004; CASTRO, 2009; CASTRO; FERNANDES, 2010).

Para conseguir determinar a proveniência de cerâmicas encontradas em contexto arqueológico o referido professor utiliza três tipos de materiais:

- cerâmicas etnográficas recentes, recolhidas junto de oleiros que garantiram a proveniência das matérias primas utilizadas;
- barros, recolhidos em barreiras, com a ajuda de oleiros e de pessoas que avalisaram a localização de recolha, atual ou antiga;
- amostras arqueológicas.

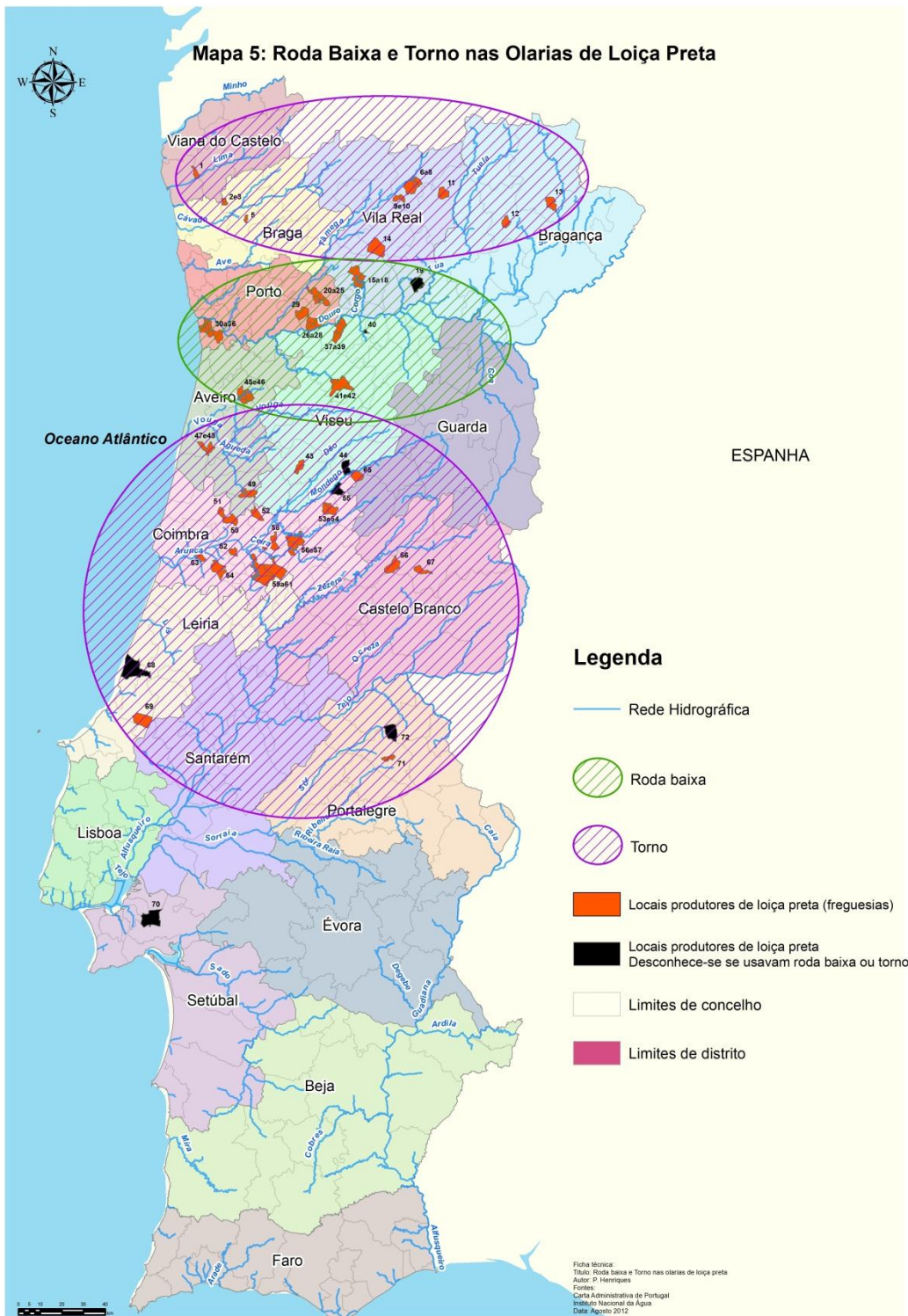
Depois de limpas, as amostras são moídas e misturadas com um fundente de tetra e metaborato de lítio, sendo seguidamente fundidas, por forma a produzirem-se pérolas que, depois, são submetidas a análise por espectrometria de fluorescência de raios X. Os resultados obtidos são então normalizados para 100 % em peso. Esta transformação resulta necessária para efeitos de eliminação de contaminantes (materiais orgânicos, contaminações de uso, humidade, etc.), o que se revela essencial quando se pretende comparar composições e, através disso, estimar proveniências de fabrico de materiais de origem desconhecida.

Para cada um dos locais produtores de loiça preta onde se recolheram amostras de barro e de peças, o Prof. Fernando Castro conseguiu estabelecer a composição química média dos materiais cerâmicos produzidos, representada no [Quadro II](#), no qual se indica igualmente o número de amostras analisadas.



Oleiro de Lordelo a trabalhar à roda (Ancêde, Baião, Porto). Ca 1905. Museu Nogueira da Silva. Arquivo Fotográfico de Rocha Peixoto (N.º 66).

# MAPA 5





### 3.4. Roda Baixa e Torno

No conjunto dos locais produtores de loiça preta utilizavam-se dois tipos de rodas: a *roda baixa*\* e o *torno*\*. A principal diferença, para além da forma que cada um adquire, é que na *roda baixa*\* o oleiro necessita de interromper o trabalho para, de vez em quando, imprimir com as mãos movimento<sup>122</sup>; enquanto no *torno*\* o oleiro faz girar a roda com o pé esquerdo, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, deixando as mãos libertas para o levantamento da peça.

Refira-se que os oleiros utilizam indiferentemente o vocábulo *roda* para designar quer a *roda baixa*\* quer o *torno*\*. No entanto, neste estudo, tornou-se necessário diferenciar os dois tipos de instrumento-máquina, distinguindo a *roda baixa*\* do *torno*\*. De facto, a regra que temos vindo a seguir, e de que o [Glossário](#) é exemplo, consiste em definir os vocábulos autóctones relacionados com a olaria utilizados, nos diferentes locais produtores, senda a única exceção a esta regra, os termos *roda baixa* e *torno* que são da nossa lavra.

Verifica-se que, no século XIX a utilização da *roda baixa*, no Norte do País, incluía uma longa faixa a norte e sul do rio Douro, associada à cozedura em *soenga*. O único centro olárico conhecido onde, no Norte, a *roda baixa* não andava associada à *soenga* é em Mondrões. Será que neste local de produção em tempos mais longínquos se cozeu a loiça em *soenga*? Desconhece-se.

Na maior parte dos locais produtores do centro do País encontra-se a cozedura da loiça em *soenga* associada ao *torno*: assim sucede, em Aradas, Vila Nova de Monsarros, Barcouço, Molelos, Sazes de Lrvão, Candosa, Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Vila Nova de Poiares, Lousã, Miranda do Corvo, Ega, Castelejo, Alpedrinha e Flor da Rosa.

Não se analisará aqui pormenorizadamente cada uma das *rodas baixas* ou *tornos* utilizados<sup>123</sup>, nem as designações atribuídas às diversas componentes destes instrumentos de trabalho, nos diferentes locais de produção, podendo dados mais específicos ser encontrados no **Anexo A**, quando se trata monograficamente cada local produtor. A título de exemplo, descrever-se-á tão-só a *roda baixa*\* usada em Mondrões, Gondar e Paus ([Quadro V](#)), bem como o *torno*\* utilizado em Vilar de Nantes, Parada de Gatim, Miranda do Corvo e Molelos ([Quadro VI](#)).

---

<sup>122</sup> Maurice Picon e outros investigadores (PICON *et al.*, 1995: 193-194) fazem distinção entre o que designam por “*tournette*” e “*tour à main*”. Dado que nas olarias por nós estudadas não possuímos rodas baixas semelhantes às “*tounettes*” referidas não utilizaremos a metodologia proposta pelos referidos autores.

<sup>123</sup> Jorge Dias, num artigo da sua autoria, traça a provável evolução da *roda baixa* até ao *torno* (DIAS, 1965).

O trabalho na *roda baixa* era incumbência predominantemente masculina, havendo, no entanto, também, referência ao trabalho da mulher em Bisalhães, Ossela, Castelões e Coimbrões<sup>124</sup>, mas apenas na feitura de testos.

O trabalho no *torno* era tarefa exclusiva de homens, competindo à mulher, como já antes se referiu, a execução de outros trabalhos ligados ao barro: ir à água, à lenha, preparar a pasta, ajudar na cozedura e vender a loiça.

### 3.4.1 Roda baixa

Dos setenta e dois locais produtores de loiça preta detetados, e de que se possui informação relativamente ao tipo de aparelho usado no levantamento das peças, constata-se que a *roda baixa*\* era utilizada em: Mondrões (Bisalhães), Lordelo, no distrito de Vila Real; Gondar, Gove, Ancede, Soalhães, Santa Marinha (Coimbrões), no distrito do Porto; Paus, Ribolhos e Mões, no distrito de Viseu; Ossela e Castelões, no distrito de Aveiro (Mapa 5).

Através do trabalho de campo efetuado e da consulta dos autores que têm descrito a *roda baixa*\* – utilizada em Mondrões (Bisalhães), Gondar e Paus (Fazamões) – resolvemos criar uma tabela, de mais fácil leitura, para discriminar as designações das diversas partes constituintes da roda, materiais em que são feitas e dimensões ([Quadro V](#)).

Como já acima se referiu, na *roda baixa*\* o oleiro necessita de interromper o trabalho para, de vez em quando, imprimir com as mãos movimento à roda.

A *roda baixa*\*, designação que se escolheu para contrapor à de roda alta ou *torno*\*, é um aparelho constituído por dois conjuntos: um inferior e outro superior. O conjunto solidário superior, *tampo da roda*\* + *roda*\* + *pombas*\* + *cruzes*\*, encaixa sobre o conjunto inferior, *trabulo*\* + *quiço*\*.

A base inferior, designada *quiço*\* (Mondrões, Gondar, Paus), é normalmente de madeira, mas também pode ser de pedra (Mondrões, Veja-se FERREIRA, 1983: 60), possuindo base de forma retangular ou quadrangular (Paus). No *quiço*\* crava-se o *trabulo*\* (Mondrões, Gondar, Paus), um eixo vertical feito de madeira resistente, cuja extremidade superior é aguçada e se designa *mosqueiro*\* (Gondar) ou *mosca*\* (Paus).

Sobre este conjunto inferior, *quiço*\* + *trabulo*\*, encaixa o conjunto superior, o qual é constituído por *tampo da roda*\* + *roda*\* + *pombas*\* + *cruzes*\*.

---

<sup>124</sup> Para mais informações consulte-se, no Anexo A, os textos referentes a cada um destes locais produtores.

A *roda*\* propriamente dita (Mondrões, Gondar<sup>125</sup>) ou *tabuão*\* (Paus) é um disco de madeira espesso (entre 6 a 8 cm) e de largura variável (entre 60<sup>126</sup> a 80<sup>127</sup> cm), no qual encaixa superiormente um mais pequeno – o *tampo da roda*\* (Mondrões; Gondar, Paus), com cerca de 20 a 25 centímetros de diâmetro. Em Mondrões (Bisalhães), a *roda*\* propriamente dita tem uma característica que não aparece na de Gondar nem na de Paus (Fazamões): possui, na face superior e a toda a volta, uns cortes feitos na própria madeira, designados *agarras*\* ou *entalhas*\*, os quais ajudam a pô-la em rotação mais facilmente.

O disco pequeno, *tampo da roda*\*, tem uma razão para existir: devido ao uso continuado a madeira sofre grande desgaste havendo necessidade de substituí-lo de vez em quando. Ora, se o *tampo da roda* fosse unido à *roda* e não possuísse nele cravado este pequeno disco o oleiro via-se obrigado a substituir o espesso *tampo da roda*\* sempre que este se rompesse, o que seria muito mais dispendioso<sup>128</sup>. É sobre o *tampo da roda*\* que o oleiro coloca o barro que pretende trabalhar.

Inferiormente a *roda*\* (Gondar, Paus) ou *tabuão*\* (Mondrões) possui um orifício central – a *bucha*\* (Mondrões, Gondar, Paus), o qual serve de ponto de contacto com o *trabulo*\*.

Este conjunto do *tampo da roda*\* + *roda*\* ou *tabuão*\* está solidário com quatro hastes ou tornos de madeira, designados *pombas*\* (Mondrões, Gondar, Paus), as quais superiormente encaixam na *roda*\* (Mondrões, Gondar) ou *tabuão*\* (Paus) e inferiormente nas *cruzes*\* (Mondrões) ou *cravelhas*\* (Gondar, Paus).

As *cruzes*\* (Mondrões) ou *cravelhas*\* (Gondar, Paus) são uma espécie de cruz quadrangular, cujos braços simétricos são unidos entre si pelo *malhete*\* (Gondar, Paus) e em cujo centro perpassa um orifício.

---

**125** Rocha Peixoto descreve as diversas partes que constituem a roda utilizada pelos oleiros de Gondar, Gove e Ancede, que diz ser feita “normalmente de carvalho, raro de nogueira”, mas baralha as designações, chamando, por exemplo, “*quiço*” ao “*trabulo*”. Refere também que o disco maior da roda era designado “*tampo ou tabuão*” (PEIXOTO, 1995 [1905]A: 181). Talvez se tenha de novo enganado e o *tampo* seja, de facto, o *tampo da roda*, sendo que o *tabuão* seria a roda propriamente dita, o que a ser assim, corresponderia às designações utilizadas em Paus (Fazamões) (CORREIA, 1980A).

**126** Alberto Correia refere as medidas da roda do oleiro Joaquim Ribeiro Alvelos, de Fazamões, que tinha 61 cm de diâmetro e 6 cm de espessura (CORREIA, 1980A: 250). José Maria Cabral Ferreira dá as seguintes medidas para a roda de Bisalhães: 65 cm de diâmetro (FERREIRA, 1983: 62).

**127** Rocha Peixoto informa que a roda dos oleiros de Gondar, Gove e Ancede, tem vulgarmente cerca de 80 cm de diâmetro e 6 ou 8 cm de espessura, apresentando, no entanto, as medidas de uma outra roda: 59 cm de diâmetro (PEIXOTO, 1995 [1905]A: 181).

**128** 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).

Resumindo, a *roda baixa*\* é composta por dois conjuntos solidários, encaixando o conjunto superior (*tampo da roda + roda + pombas + cruzeiros*) sobre o inferior (*quiço + trabulo*) através do *trabulo* e das *cruzes*.

Armando de Matos afirma que, para garantir que a roda gire melhor, os oleiros untavam o *trabulo*\* com azeite ou sebo (MATOS, 1945: 196). Para o mesmo fim, os oleiros de Mondrões (Bisalhães), não sabemos desde quando, acrescentaram rolamentos, as *esferas*\* (RIBEIRO, 1970: 18; FERREIRA, 1983: 62), na *bucha*\* e no orifício do *malhete*\*.

Estes oleiros trabalhavam sentados num banco de madeira, de três ou quatro pés – a *banca*\* (Mondrões, Gondar) ou *tripeça*\* (Paus). Junto a si, no chão ou sobre um suporte improvisado, o oleiro colocava o recipiente com água – o *augueiro* (Gondar, Paus, Gove), o *trapo*\* (Gove, Paus, Gondar) molhado e um punhado de singelos utensílios que o auxiliavam no levantar e decorar das peças.

### 3.4.2 Torno

Nos setenta e dois locais produtores de loiça preta detetados, e de que se possui informação relativamente ao tipo de aparelho usado no levantamento das peças, constata-se a utilização do *torno*\* em: Lanheses, no distrito de Viana do Castelo; Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, no distrito de Braga; Vilar de Nantes, Samaiões, Selhariz, Vilarandelo, Calvelhe e Telões (Tourencinho), no distrito de Vila Real; Macedo de Cavaleiros, no distrito de Bragança; Molelos, no distrito de Viseu; Aradas, Vila Nova de Monsarros e Barcouço, no distrito de Aveiro; Cordinhã, Sazes de Lorvão, Candosa, Covas, Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, V. N. de Poiares (Olho Marinho), Miranda do Corvo, Antanhol, Alfarelos e Ega, no distrito de Coimbra; Paranhos, no distrito da Guarda; Turquel, no distrito de Leiria; Flor da Rosa, no distrito de Portalegre; e, provavelmente, em mais cinco – S. Vitor, Oliveirinha, Covas, Vila Nova e Lousã (Mapa 5).

O *torno*\* do oleiro é um aparelho constituído por um eixo vertical solidário a dois discos de madeira<sup>129</sup>: um superior, no qual o oleiro coloca o barro que vai tornejar, e, outro inferior, de maiores dimensões, ao qual imprime, com o pé esquerdo e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, o movimento de rotação. O disco superior designa-se *rodalho*\* (Parada de Gatim, Vilar de Nantes e Molelos), *talho*\* (Vilar de Nantes) ou *cabeça da roda*\* (Miranda do Corvo, Aradas,

---

<sup>129</sup> Santos Júnior refere, por exemplo, que o disco superior do torno de Serpa é em pedra (SANTOS JÚNIOR, 1940: 222).

Molelos), e tem de diâmetro em média entre 25 e 30 cm. O disco inferior designa-se *sobrado da roda*\* (Vilar de Nantes), *pano da roda*\* (Parada de Gatim), *folha da roda*\* (Miranda do Corvo) ou *campo da roda*\* (Molelos) e tem de diâmetro, em média, cerca de 60 a 70 cm ([Quadro VI](#)).

A estabilidade e verticalidade do eixo são mantidas apoiando-se este em dois pontos: um, situado logo abaixo do *rodalho*\*, *talho*\* ou *cabeça da roda*\*. Ai o eixo é fixado por intermédio de uma espécie de abraçadeira – *correia*\* (Miranda do Corvo), *fechos da sadeira*\* (Vilar de Nantes) ou *pomba*\* (Parada de Gatim) – a uma trave colocada na horizontal – *sadeira*\* (Vilar de Nantes), *jugo*\* (Parada de Gatim), *travessa da adoquina*\* (Miranda do Corvo) – e fixada às paredes da oficina ou à estrutura da roda.

O outro ponto que garante a verticalidade e estabilidade do eixo situa-se logo abaixo do *sobrado*\* (Vilar de Nantes), *pano*\* (Parada de Gatim), *folha da roda*\* (Miranda do Corvo) ou *campo da roda*\* (Molelos), sendo constituído por um agulhão, extremidade inferior e terminal do veio, feito de madeira ou ferro – o *bio*\* (Vilar de Nantes), *pião*\* (Vilar de Nantes, Miranda do Corvo), *agulha*\* (Parada de Gatim), *guilho*\* (Molelos) – e que encaixa num suporte de ferro, madeira ou pedra.

Nas últimas décadas do século XX, para facilitar o girar da roda, os oleiros começaram a utilizar rolamentos colocados nos pontos de contacto do eixo – as *esferas*\* (Mondrões, Parada de Gatim) ou *esférias*\* (Parada de Gatim).

A estrutura que envolve o eixo + discos é constituída por uma armação de madeira suportada por esteios normalmente de madeira (mas também podem ser de pedra) e na qual se inclui o *assento*\* inclinado (Vilar de Nantes, Parada de Gatim, Miranda do Corvo), *banco*\* ou *sentalho*\* (Molelos), no qual o oleiro se senta para trabalhar à roda. Sentado nesta espécie de banco o oleiro faz girar a roda com o pé esquerdo e apoia o direito numa tábua também inclinada – o *descanso*\* ou *banco para os pés*\* (Vilar de Nantes), *esteveira*\* (Miranda do Corvo), *estribeira*\* (Parada de Gatim). Mais ou menos paralelo ao banco e à mesma altura, logo a seguir ao *rodalho*\* ou *cabeça da roda*\* fica uma tábua horizontal – o *tabuleiro*\* (Vilar de Nantes, Parada de Gatim) ou *adoquina*\* (Miranda do Corvo) – na qual o oleiro coloca a sua ferramenta de trabalho: o recipiente com a água, o trapo que vai molhando e os utensílios que utiliza para tornear e decorar as peças.

Hoje em dia, nos locais de produção ainda em laboração, utiliza-se cada vez com mais frequência o torno elétrico. Assim sucede: em Santa Maria de Galegos, em algumas oficinas de Vilar de Nantes, em Molelos, Vila Nova de Poiares e em Miranda do Corvo.

O trabalho ao torno continua a ser predominantemente masculino, apesar de em Vilar de Nantes, existir atualmente uma mulher (2012), filha de oleiros, que trabalha ao torno tendo aprendido a arte num curso de formação profissional.

### 3.4.3 O colocar e o retirar as peças na roda e no torno: modos de fazer

É difícil descrever por palavras o conjunto de gestos e ações que comporta o *levantar*\* das peças na *roda baixa*\* ou no *torno*\*, sendo certo que é melhor compreendido e apreendido através da imagem fotográfica ou da filmagem. Para o efeito aconselha-se o visionamento dos vídeos «Paneiros e Pucareiros: a loiça preta em Portugal», editado pelo Centro Regional de Artes Tradicionais, em 1997, e «Olaria de Portugal: Norte», editado, em 2012, pelos Museu de Olaria, Museu de Arqueologia e Numismática de Vila Real e Museu de Alberto Sampaio.

Tendo em conta o atrás exposto, neste subcapítulo analisar-se-á apenas os modos utilizados para firmar o barro sobre a *roda baixa*\* ou *torno*\* ao iniciar a feitura de peça, bem como os utilizados para separar a peça da *roda baixa*\* e do *torno*\* depois de feita.

Como os processos variam consoante o local produtor e/ou o tipo de peça, exemplificar-se-á descrevendo o modo de fazer em quatro locais produtores: dois, em que se utiliza a *roda baixa*\* – Mondrões (Bisalhães) e Paus (Fazamões); outros dois, em que se utiliza o *torno*\* – Parada de Gatim e Aradas.

São diversos os modos de firmar o barro sobre a *roda baixa* ou o *torno*:

- Colocar o barro diretamente e sem mais delongas sobre a *cabeça da roda*\* (Bisalhães, Gondar, Parada de Gatim);
- Polvilhar com cinza (Vilar de Nantes, Molelos, Gondar, Fazamões) ou barro seco (Aradas) sobre o tampo da roda, só depois firmando o barro com que se irá levantar a peça;
- Fixar um pedaço de barro no tampo da roda, e, sobre ele, colocar o barro com que se vai fazer o levantamento de peças de dimensões reduzidas (Vilar de Nantes);
- Colocar um *disco de madeira*\* (Aradas) ou *forma*\* (Parada de Gatim) sobre a cabeça da roda, e, sobre esse, dispor o barro com o qual se vai levantar a peça.

São também diversos os processos de separar a peça depois de pronta:

- Erguer cuidadosamente a peça com as mãos e braços, separando-a da cabeça da roda ou torno;
- Utilizar *arame\** (Vilar de Nantes), *linha\** (Molelos), *sega\** (Mondrões), *sedieia\** ou *cortadeira\** (Parada de Gatim) para separar a peça da cabeça da *roda baixa* ou *torno* (Vilar de Nantes, Parada de Gatim, Molelos);
- Erguer o conjunto constituído pela peça que se esteve a levantar mais o *disco\** de madeira sobre a qual esta foi levantada (Parada de Gatim, Aradas), separando-os da cabeça da roda.

Em Mondrões (*roda baixa*) o oleiro faz uma bola de barro com as mãos – o *embolado\** – que seguidamente coloca sobre o *tampo da roda* sem utilizar cinza. Para separar a peça depois de feita usa um fio, a *cega*: “Feita esta [a peça], é retirada da roda, para o que se utiliza a ‘cega’, que é um fio muito delgado, que serve para despegar do ‘tampo da roda’, a peça depois de concluída, fazendo-a, bem articulada, deslizar horizontalmente, por entre o barro e a superfície de madeira em que este assenta. Esta ‘cega’ pode ser um ‘prima de guitarra’, pelo de cavalo, linha de carrinho (para loiça, ‘lilás’) e cabelo de mulher (para loiça miniatura)” (RIBEIRO, 1970: 21).

Em Paus<sup>130</sup> (*roda baixa*) utilizava-se cinza para polvilhar a *bola\** de barro que se colocava sobre a roda para o levantamento da peça. O oleiro, com um pedaço de barro *coldrado\** e *batucado\**, ao qual tinha dado a forma esférica – a *bola\** –, prendia-o no *tampo da roda* conferindo-lhe uma forma aplanada inferiormente. Feito isto, retirava-a da *roda\**, polvilhava-a inferiormente (na parte aplanada) com cinza e voltava a colocá-la no mesmo sítio. Para melhor aderência do barro ao *tampo da roda\**, premia com o dedo polegar da mão direita, e ritmadamente, toda a parte inferior desta esfera seccionada, começando de seguida a levantar a peça. Para separar esta da roda, e depois de aperfeiçoado o fundo, o oleiro retirava-a cuidadosamente com ambas as mãos.

Em Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz<sup>131</sup> (*torno*) 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 reduzidas. Estas levantavam-se colocando um pedaço de barro de

---

130 Informações prestadas pelo oleiro Joaquim Ribeiro Alvelos, em abril de 1999.

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

forma arredondada – o *pele*\* – 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 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.

Em Aradas<sup>132</sup> (*torno*), tal como em Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, o processo, de colocar o barro para fazer a peça e de retirar esta depois de pronta, diferia consoante se tratava de peças de grandes ou pequenas dimensões. 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 *fritadeira*\* (espécie de faca de ferro), e metia o dedo mendo da mão esquerda entre o disco e a cabeça da roda, auxiliado pela mão direita, levantando a peça conjuntamente com o disco de madeira.

---

132 Informações prestadas pelo oleiro Adelino Laranjeira, em abril de 1999.



### 3.4.4 A ferramenta utilizada

Os utensílios usados pelos oleiros nos diversos locais de produção que vimos analisando caracterizam-se, de um modo geral, pela sua extrema simplicidade. Para ajudar a levantar a peça na *roda baixa*\* ou *torno*\* o oleiro serve-se de ambas as mãos e de pequenas tabuinhas finas de madeira, de formatos diversos, ou de meias-canas. Para alisar a superfície da peça utiliza essas mesmas tabuinhas e canas, um pedaço de couro ou feltro ou um pano molhado. Para dar ao arranque do fundo da peça a forma que deseja, serve-se de uma tabuinha de madeira ou de ferro com um formato específico.

O oleiro dispõe, pois, de tabuinhas de diferentes formatos e funções que adquirem distintas designações e formas, consoante o local produtor: *acha*\* (Vilar de Nantes, Molelos), *cana*\* (Aradas), *canivete*\* (Parada de Gatim), *esquinante*\* (Gondar), *esquinote*\* (Gove, Paus), *fanadoiro* (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Ossela).

Tabela 29. Utensílios usados na roda baixa

Fases de trabalho	Mondrões (Bisalhães)	Gondar	Paus (Fazamões)
Molhar as mãos (recipiente)	• Augueiro	• Augueiro	• Augueiro
Levantamento	• Mãos do oleiro • Fanadoiro de puxar • Moca • Pano	• Mãos do oleiro • Fanadoiro • Esquinante	• Mãos do oleiro • Trapo • Dedeira • Esquinote
Medir as peças	_____	_____	_____
Fazer o fundo	_____	_____	• Esquinote • Fanadoiro
Alisamento	• Fanadoiro de alisa • Pano	• Fanadoiro • Esquinante • Trapo de rebordar	• Fanadoiro
Outras	• Segá	_____	• Furador • Scanabita

Para que as peças saiam da roda todas com o mesmo diâmetro, o oleiro usa um *compasso*\* de pontas (Parada de Gatim, Vilar de Nantes), por si feito em madeira ou arame. Para medir a altura das peças recorre a um tosco instrumento, designado *pontalete*\* (Aradas) ou *bitola*\* (Parada de Gatim), constituído por um pedaço de barro no qual espeta um pau na vertical, sendo este aberto longitudinalmente aí inserindo, na parte superior, um outro pau mais curto e colocado

na horizontal, fazendo esquadria com aquele. Este pau horizontal sobe ou desce no corte aberto longitudinalmente no pau colocado na vertical, marcando deste modo a altura exata que se pretende aplicar a todas as peças.

Tabela 30. Utensílios usados no torno

Fases de trabalho	Vilar de Nantes	Parada de Gatim	Aradas	Molelos
Molhar as mãos (recipiente)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caco das ferramentas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augadeiro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caco da roda, augueiro ou caqueiro</li> </ul>
Levantamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mãos do oleiro</li> <li>• Acha corrida e de volta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mãos do oleiro</li> <li>• Canivete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mãos do oleiro</li> <li>• Cana ou cordão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mãos do oleiro</li> <li>• Acha</li> </ul>
Medir as peças	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compasso de volta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bitola</li> <li>• Compasso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pontaleta</li> </ul>	—
Fazer o fundo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aferideira</li> </ul>	—	—	—
Alisamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couro, carneira ou pano de alisar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alpanata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparadeira</li> <li>• Trapo da roda</li> </ul>
Outras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rebordo dos alguidares</li> <li>• Furador</li> <li>• Sovela</li> <li>• Arame</li> </ul>	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fretadeira</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Furador</li> <li>• Linha</li> <li>• Faca</li> <li>• Picadeira ou estria</li> </ul>

Utensílio omnipresente é a vasilha com água – designada *augueiro*\* (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Molelos), *augadeiro*\* (Aradas), *caco*\* (Parada de Gatim), *caco das ferramentas*\* (Vilar de Nantes), *caco da roda*\* e *caqueiro*\* (Molelos). –, normalmente a parte inferior de uma peça inutilizada, a qual o oleiro coloca bem perto de si, molhando as mãos e as ferramentas de que se vai servindo. Neste recipiente pousa o *pano de alisar*\* (Vilar de Nantes), a *alpanata*\* (Aradas), o *pano*\* (Parada de Gatim, Lanheses, Mondrões, Ossela, Lousã) ou *trapo*\* (Gove, Paus, Gondar, Molelos), utensílio com o qual o oleiro alisa as peças depois de levantadas na roda baixa ou torno.

Algumas peças são decoradas quando ainda se encontram na roda, usando o oleiro utensílios muito singelos: tabuinhas, de madeira, de formatos vários, utilizadas para fazer incisões; tabuinhas para golpear o bordo das peças; *marcadeiras*\* ou *carretilhas*\* para imprimir motivos vários na pasta ainda mole.

### 3.5 A decoração da loiça

As peças de loiça vermelha são frequentemente decoradas com polimento, aplicação de palhetas de moscovite, pedrinhas de quartzo, encrespado e engobes de cor diferente da pasta. As peças de loiça vidrada são mais garridas, brilham com a ajuda do vidrado plumbífero e alegam qualquer casa, com as suas cores onde dominam os engobes de tonalidade diferente da pasta e os óxidos de cor azul, amarelo, verde e castanho.

Não se pense, no entanto, que as peças de loiça preta não eram também embelezadas. O oleiro soube tirar partido da cor negra e, qualquer peça de loiça preta se torna donairoso quando decorada com *incisões*, *encrespado\**, impressões com *marcadeira\** ou *carretilha\**; *digitação\**; *golpeamento\**, aplicação de moscovite, ou *polimento\**.

Há dois tipos de decoração aposta sobre as peças de loiça preta:

- uma, aposta no torno, estando a peça ainda um pouco húmida<sup>133</sup>, aproveitando o girar lento da roda e aplicando-se a técnica da *incisão\**, da *impressão\** com *marcadeira\** ou *carretilha\**, do *encrespado\** e a da aplicação de palhetas de mica<sup>134</sup>;
- outra, aposta depois de a peça ter sido submetida a um determinado período de secagem, que alguns oleiros designam por “*meia-seca*”, utilizando-se então a técnica do *polimento\** ou *brunido\**.

De um modo geral a decoração aposta no *torno* era tarefa do homem, a do *polimento\** de mulher<sup>135</sup>. Era de facto à mulher do oleiro a quem competia alindar por polimento as singelas peças de barro, decorando-as como um pano bordado ou de renda. Poderiam outras mãos fazê-lo? Os gestos mais miúdos, os trabalhos que exigem minúcia são tarefa de mulheres nesta como noutras artes (CRUZ, 1998). Nas cutelarias, por exemplo, ainda hoje o trabalho de seleção das

---

**133** É difícil definir o grau de humidade que a peça deve ter quando o oleiro lhe aplica um determinado tipo de decoração. São os muitos anos de prática, “*quem usa é mestre*”, que ensinam o oleiro a definir se a peça está apta a receber a decoração que lhe pretende aplicar. Seguramente que para um determinado tipo de decoração o oleiro necessita da peça mais húmida e, para outro, menos húmida, sem que se possa neste trabalho escalonar todos esses graus que a experiência dita.

**134** Sobre peças decoradas com mica veja-se um texto nosso que se encontra no prelo, intitulado «Um gosto decorativo: loiça preta e vermelha polvilhada de branco (mica)» (FERNANDES, 2012A).

**135** No entanto, hoje, em alguns locais produtores, é o oleiro que brune as peças que faz. Assim sucede com o oleiro Júlio Alonso de Santa Maria de Galegos.

peças e consequente rejeição das defeituosas compete às mulheres. Dizem os patrões que só uma mulher tem “*sensibilidade para tal tarefa*”<sup>136</sup>.

A maior ou menor profusão decorativa das peças de loiça preta variava consoante o local produtor e o tipo de peça. De um modo geral, as peças destinadas a ir ao lume não eram decoradas ou eram-no toscamente. Entre as mais decoradas encontram-se as destinadas ao transporte e ingestão de líquidos, as de *luxo* e as produzidas para ocasiões excepcionais.

Por outro lado, quer em certas produções antigas – por exemplo, as encontradas no barco quatrocentista da ria de Aveiro (ALVES *et al.*, 1998), nas escavações de S. Martinho de Tibães (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998) e na Casa do Infante (BARREIRA *et al.*, 1998) –, quer em algumas das produções novecentistas – por exemplo, as de Mondrões (Bisalhães) e Molelos –, pode considerar-se que coexistiam dois fabricos distintos. Por um lado, uma loiça mais grosseira, designada *loiça churra\** – painéis de paredes mais espessas e resistentes, sendo pouco ou nada decoradas. E, por outro, uma loiça de paredes delicadas e muitas vezes profusamente decorada, designada *loiça fina\** – como, por exemplo algumas das peças encontradas no barco da ria de Aveiro (ALVES *et al.*, 1998) e a bilha da Casa do Infante (BARREIRA *et al.*, 1998: 174-178: fig. 58).

Se se percorrerem os diferentes locais produtores de loiça preta verifica-se que em alguns deles a loiça possuía pouca decoração – uma ou outra *incisão\** no bordo ou no bojo (Gove, Gondar, Paus), por vezes um *polimento\** com godo dado ainda na roda (Telões) e pouco mais. Pelo contrário, noutros locais produtores, se bem que possuíssem vasilhas escassamente decoradas e destinadas como já atrás se afirmou aos preparos culinários, outras havia plenas de motivos decorativos (Mondrões, Parada de Gatim, Lanheses, Molelos).

Existiam também objetos, como por exemplo, as belas talhas e os cântaros de Mondrões e Vilar de Nantes, bem como os alguidares deste último local produtor, que eram revestidos com *cordões\** e *cintas\**. Mas, se bem que estes produzissem um belo efeito estético sobre a superfície das peças, a sua função ultrapassava o simples embelezamento e destinava-se, no essencial, a reforçar as paredes. Os cântaros eram objetos de uso quotidiano diariamente manuseados, usados para armazenamento e serviço de um bem precioso – a água, estando por isso mais sujeitos a partir. Os grandes alguidares utilizados na matança do porco, para além de serem cintados, tinham o bordo e as paredes exteriores reforçados com pequenos *cordões*. As talhas, sendo peças pesadas e de manuseio difícil, possuíam as *cintas\** para proteção de eventual encosto a outras talhas ou às

---

<sup>136</sup> Informação recolhida, nas Taipas (Guimarães), na fábrica de cutelarias Cutipol, em maio de 1999.

paredes dos locais onde eram armazenadas. Ao consumidor interessava que durassem uma vida e não quebrassem facilmente, por esse motivo, alguns cântaros, talhas e alguidares possuíam *cordõe\** e *cintas\** que os protegiam, dando-lhes maior resistência ao choque e evitando o desgaste eventualmente causado pelo roçar com outras peças.

No entanto, se bem que *cordões* e *cintas* tivessem sido criados para uma função bem específica – conferir maior resistência às peças, tinham também uma função decorativa, embelezando-as. É difícil estabelecer um limite entre o que é um critério meramente funcional e o que é decorativo, pois ambos convivem sem que se lhes possa traçar uma fronteira.

No âmbito desta tese não se analisa pormenorizadamente a decoração aposta nas peças, quer a feita na *torno\** ou na *roda\** quer fora deles. Eugénio Lapa Carneiro publicou dois cuidados estudos sobre técnicas decorativas – o *encrespado* (CARNEIRO, 1989A) e o *empedrado* (CARNEIRO, 1989). Trabalhos desta índole são o que se impõe fazer para o melhor e mais cabal conhecimento das técnicas utilizadas pelos oleiros na decoração das peças. No estudo monográfico realizado sobre cada um dos locais produtores de loiça (Anexo A) descrevem-se as técnicas utilizadas na decoração. Neste subcapítulo afloram-se tão-só, e globalmente, as principais técnicas utilizadas.

### 3.5.1 Técnicas decorativas mais utilizadas

Analisa-se seguidamente, e de modo sucinto, algumas das técnicas decorativas utilizadas na decoração da loiça preta e aplicadas pelos oleiros com a peça ainda na roda.

Muitas vezes os oleiros usavam aos seus próprios dedos como utensílio, empregando a técnica da *digitação\**, ou seja, um processo decorativo feito pela pressão do dedo do oleiro sobre a pasta ainda fresca, criando deste modo um motivo decorativo<sup>137</sup>.

Com frequência decoravam as peças com *incisões\**, empregando a técnica da *incisão\**, ou seja, um processo decorativo no qual se usa um utensílio rombo que sulca ao de leve a pasta ainda húmida da superfície da peça produzindo um determinado motivo<sup>138</sup>.

---

<sup>137</sup> Nicole Blondel utiliza o termo “*motifs digités*” para descrever a *digitação* (BLONDEL, 2001: 192-193).

<sup>138</sup> Helene Balfet *et al.* define incisão como “*action d’entailler l’argile crue. Le décor qui en résulte*” (BALFET; BERTHELOT; MONZON, 1989: 85). Nicole Blondel, em «Céramique: vocabulaire technique», explica-se o que são “*incisés (motifs)*”: “*Série de traits ou motifs en creux constitués de traits, obtenus par des outils à extrémité plus ou moins occupante sur pâte crue raffermie ou sèche, sans élèvement de matière. L’incision laisse de bourrelets, ou des crêtes sur les bords du tracé, ou des chevauchements et des reprises de traits. Comme les bords de l’incision, accusés ou non selon l’état de séchage de la pâte, les traits ne sont pas rigoureusement identiques*” (BLONDEL, 2001: 200).

Outras peças eram embelezadas com *impressões\**; empregando-se a técnica da *impressão\**; ou seja, um processo decorativo que consiste em premir um utensílio – *marcadeira\**, contra a superfície do objeto cerâmico em cru, produzindo nesta um rebaixamento, o qual resulta de uma alteração circunscrita da arrumação das partículas constituintes da pasta, e cuja forma corresponde, em negativo, à da face aplicada de uma *marcadeira*. Considerando que uma *carretilha\** não é mais que uma série de *marcadeiras\** montadas em volta de um rodízio, que, por virtude da rotação deste, sucessivamente vão produzindo rebaixamentos na superfície do objeto, o termo *impressão\** pode vantajosamente ser usado para descrever esta decoração, independentemente do tipo de utensílio com que foi feita – *marcadeira\** ou *carretilha\**. Na esteira de Alex. Brongniart (BRONGNIART, 1977 [1884], I: 162-162) e de Havard (HAVARD, *s.d.*, I: 42-43), diversos autores de língua francesa têm usado termos diferentes para distinguir a impressão com *marcadeira* simples (*estampage/étampage*) da impressão com *carretilha\** (*moletage*)<sup>139</sup>. Em português recorrem-se também algumas vezes a diferentes vocábulos para designar estas duas variedades de decoração. Jorge Alarcão (ALARCÃO, 1974: 27) chama “*estampada*” à decoração impressa por meio de carimbo, e “*incisa*” à obtida por meio de *carretilha\**; Cláudio Torres (TORRES, 1987: n.º 43 e 44) e Rosa Varela Gomes (GOMES, 1988: 121-122 e outras) servem-se do termo genérico de “*estampilhado*”. A palavra “*impressão*” também é utilizada para designar um modo de pintar faiança ou porcelana em que se recorre a técnicas tipográficas<sup>140</sup>.

Algumas peças de Gondar e Paus (Fazamões) são decoradas com *encrespado\**; as *carriças\** como aí são designadas. Eugénio Lapa Carneiro define *encrespado\** do seguinte modo: “*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).

Outras peças eram revestidas com a aplicação de *cintas\** e *cordões\** sobre a superfície da peça. O oleiro procedia do seguinte modo: fazia correr entre dois dedos da mão um pedaço de barro bastante aquoso criando uma *cinta\** (na horizontal) ou um *cordão\** (na vertical ou

---

<sup>139</sup> Helene Balfet *et al.* utilizam respetivamente os termos “*estampagem*” e “*impression*” (BALFET; BERTHELOT; MONZON, 1989: 97-101). Nicole Blondel opta por descrever a impressão com *marcadeira* ou *carretilha*, designando-a decoração “*en creux ou en relief par pression à l’outil (motifs)*” (BLONDEL, 2001: 196). Jean Paul Van Lith aplica o termo “*impression basculée*”, para descrever o que designa como “*Ce type de décor pour des empreintes en série s’obtient par l’utilisation d’une matrice gravée à laquelle on communique un mouvement de bascule sur la pièce d’argile encore molle*” (VAN LITH, 2000: 222).

<sup>140</sup> Nicole Blondel refere esta impressão com recurso a técnicas tipográficas do seguinte modo: “*imprimés par transfer avec rehauts peints (motifs)*” (BLONDEL, 2001: 367-369).

obliquamente) em parte ou a toda a volta da peça. Por vezes estes cordões ou cintas eram seguidamente decorados por *digitação*\* ou *impressão*\*.

### 3.5.2 Aplicação de palhetas de moscovite<sup>141</sup>

A aplicação de moscovite com fins decorativos nas vasilhas de loiça preta foi bastante utilizada nos séculos XVI a XVIII, pelo menos no Minho, para decorar quer loiça preta quer vermelha, e foi caindo em desuso ao longo do século XIX. Mantendo-se apenas alguns resquícios da sua utilização, no século XX, em vasilhas de loiça preta de Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz e Lanheses, e em vasilhas de loiça vermelha do Felgar. Ainda hoje esta técnica continua a ser largamente usada na decoração da *cantarinha das prendas* feita pelas duas oleiras de loiça vermelha fosca de Guimarães.

Nas escavações realizadas no Mosteiro de S. Martinho de Tibães apareceram vários fragmentos de peças de loiça preta e vermelha decorados com aplicação de moscovite (mica branca), podendo destacar-se de entre elas, uma interessante bilha, datada dos finais do séc. XVII inícios do séc. XVIII (FONTES; FERNANDES, CASTRO, 1998: 361, fig. 5). Também na Casa do Infante (Porto) apareceu uma bilha, mas de loiça preta, decorada com moscovite e datada do 3.º quartel do séc. XVII (BARREIRA *et al.*, 1998: 178, fig. 58), e, em Guimarães, um fragmento de cântaro de loiça vermelha (ERASUN; FERNANDES, 2010).

Como se comprova pelo atrás referido conviveram no mesmo período cronológico peças de loiça preta e vermelha, de formas semelhantes, decoradas com aplicação de moscovite. Esta variação na cor de cozedura servia sem dúvida para contentar diferentes consumidores. Provavelmente, a opção por um ou outro fabrico fica a dever-se mais a questões de gosto, de moda, de hábitos culturais do que a questões técnicas ou funcionais.

Pela análise dos fragmentos encontrados nas escavações arqueológicas do Mosteiro de S. Martinho de Tibães e da Casa do Infante facilmente se constata que as peças decoradas com aplicação de moscovite, correspondem a um fabrico de luxo, sendo utilizadas no serviço de alimentos, sólidos ou líquidos, como por exemplo, servir compota ou doces de colher, ingerir ou servir líquidos. De um modo geral, se excluirmos as grandes bilhas para armazenamento e serviço

---

<sup>141</sup> Na redação deste texto sobre a aplicação de moscovite recorremos ao artigo «Um gosto decorativo: loiça preta e vermelha polvilhada de branco (mica)» (FERNANDES, 2012A).

de líquidos, as peças encontradas são de pequena dimensão, maneirinhas, talvez para uso individual.

A estes fabricos, produzidos muito provavelmente em Prado, como o parecem comprovar as análises químicas efetuadas (FONTES; FERNANDES, CASTRO: 1998), contrapõe-se no Sul, pela mesma época, peças de loiça vermelha, de formas rebuscadas, de um modo geral decoradas com polimento, engobe branco e empedrado (FERREIRA, 1995; SERRÃO, 1991).

Refira-se ainda que estas peças de loiça preta para além de serem decoradas com moscovite eram também ornamentadas com o recurso a outras técnicas: *polimento\**, *impressão\** com *marcadeira\** e *carretilha\** e aplicação de elementos previamente moldados.

A decoração com moscovite encontrada nesta loiça preta, proveniente de contextos arqueológicos, foi feita de diversos modos: ou pela aplicação de elementos previamente moldados e polvilhados com moscovite, ou pela impressão feita com *marcadeira* ou *carretilha\**, também polvilhada com moscovite. Verifica-se que, nos motivos decorativos feitos com o recurso à *marcadeira* polvilhada com moscovite, o oleiro reforçou essa *impressão\** utilizando a técnica do *repuxamento\**. Ou seja, o oleiro, ao mesmo tempo que aplicava a *marcadeira* polvilhada com moscovite na parte externa da parede da peça, pressionava, com o auxílio da outra mão, a parte interna, criando assim, nesse ponto, um repuxamento da pasta.

Como já atrás foi referido a aplicação de moscovite chega ao século XX, e tanto pode ser aposta em peças de loiça preta (Prado, Lanheses, Mondrões) como de loiça vermelha (Prado, Guimarães, Felgar).

A aplicação de moscovite podia ser feita de dois modos distintos: pela aplicação de moldes (*formas\**) ou pela *impressão\** com *marcadeiras\** e *carretilhas\** de madeira, barro ou metal.

Em S. Mamede de Escariz (extinto concelho de Prado, atualmente freguesia do concelho de Vila Verde), o oleiro Manuel Alonso apanhava a moscovite pelos montes das redondezas, e depois, esmigalhava-a com o auxílio de um martelo, até "*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, o oleiro molhava-a com um pano, antes de lhe imprimir a decoração com moscovite. A própria *marcadeira\** era também humedecida, e só depois embebida na poalha de moscovite, e impressa na superfície da peça. Conhecem-se duas peças de loiça preta produzidas em Prado e decoradas com moscovite – uma infusa e um vaso de portão (FERNANDES, 1997H: N° 73 e 8). A primeira data,



provavelmente, do séc. XIX, a segunda, feita pelo oleiro Manuel Alonso (S. Mamede de Escariz), data da primeira metade do séc. XX.

Também em Lanheses, local de produção criado por oleiros oriundos de Prado, se produziram peças decoradas com moscovite. Conhece-se um belo cântaro, no qual aparece inscrita a data de 1902 e umas iniciais, sendo profusamente decorado com motivos impresso com *carretilha\**, aplicação de elementos moldados e de moscovite (FERNANDES, 1997J: 216, fig. 3; FERNANDES 1997K). Esta peça foi utilizada pela avó do atual proprietário, nascida em 1888 e que no ano de 1902 foi Mordoma na festa da Senhora das Necessidades, em Ponte de Lima, figurando na procissão, na companhia de outras moças, todas levando à cabeça cântaros decorados.

Em Guimarães, Rocha Peixoto, em 1906, descreve como os oleiros utilizavam a moscovite na produção de peças de loiça vermelha fosca: *“a matéria-prima procede duma rocha muito micácea que buscam no lugar da Fonte Santa; obtida ela e fragmentada vai ao forno onde, como lá dizem, é cozida; e alcançado por esta elevação de temperatura o descasque das lamelas da substância, pisada num almofariz e finalmente passada por um crivo, resta a poalha luzente, como escama da sardinha, que vai polvilhar relevos e cavados”* (PEIXOTO, 1995 [1906]: 217-221). Em Guimarães, o processo era muito mais complexo do que o utilizado em Prado, mas também era feito *“sobre o vasilhame levemente seco”* (PEIXOTO, [1906]: 220). O oleiro vimaranense colocava a moscovite sobre elementos previamente moldados, que seguidamente aplicava sobre a peça ou, então, fazia-o com o recurso às *marcadeiras\** ou *carretilhas\** (*conteiras*). As formas eram o negativo do adorno que se pretendia utilizar na peça. O último oleiro de Guimarães, Joaquim Oliveira, procedia do seguinte modo: ia buscar a mica às minas, esmigalhava-a muito bem com um martelo, criva-a por uma peneira e aplicava-a seguidamente sobre as peças.

Também os oleiros de Mondrões (Bisalhães) chegaram a decorar as peças com aplicação de moscovite, a qual era apanhada nos montes, moída, peneirada e seguidamente aplicada. De um modo geral enfeitavam com moscovite os *“pucarinhos de peito”* ou peças encomendadas. O oleiro Joaquim Mestre (Joaquim Fernandes Fontes) tinha uma forma, com o motivo das chaves de S. Pedro, feita de barro cozido. Quando queria aplicar um motivo moldado e recoberto de moscovite procedia do seguinte modo: a forma a utilizar, que podia ser em madeira ou barro, era previamente molhada em água, sendo seguidamente polvilhada com moscovite. Depois, o oleiro agarrava num pedaço de barro e com ele preenchia a concavidade da *forma\**, criando deste modo o positivo do motivo que esta possuía. Com cuidado, retirava o barro já moldado de dentro da forma e aplicava-o sobre a peça ainda húmida. Em texto escrito em 1923,

Cláudio Basto afirma: *“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”* (BASTO, 1924: 121). Também Russel Cortês, em 1944, se lhe refere: *“pena foi que se tenha perdido o costume, ainda usado há cerca de 60 anos, e que era o oleiro fazer uma ornamentação rudimentar, adornando as vasilhas com laminazinhas de mica, como ainda hoje vemos nas olarias do Felgar, que à mesma província pertencem. É ainda conservado de certo modo este uso e costume na decoração dos pucarinhos, que como já vimos, são graciosas reduções de loiça 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).

Os oleiros do Felgar, que também decoravam as peças com moscovite, procediam do seguinte modo: *“As decorações obtidas por impressão e por aplicação de relevos são enriquecidas com palhetas de mica coladas superficialmente, no momento em que se imprime ou se aplica o relevo. A mica, que se arranja em Vale de Sinos, para os lados de Miranda, é preparada da seguinte forma: primeiramente é embrulhada num pano – a boneca, – batida contra uma superfície dura e esmiuçada entre as mãos; posteriormente peneirada ‘para não ir aquela farfalhada’. Para aplicar na peça as pequeninas partículas de mica, costumam molhar na língua ou no augueiro o estilete que usam. Nalguns casos podem ainda encontrar-se peças com incisões horizontais feitas na roda”* (MARINHO; FREITAS, 1988: 15).

Seja a moscovite aplicada em peças de loiça preta ou vermelha, o certo é que se apunha em vasilhas especiais, não na produção corrente. Desde o séc. XVII e até à actualidade, que as peças decoradas com moscovite e provenientes do centro olárico de Prado são peças de exceção, ou de luxo, feitas para ocasiões especiais ou para fins concretos, sempre de carácter ostentatório – é assim com as bilhas arqueológicas da Casa do Infante (séc. XVII) (BARREIRA *et al.*, 1998) e de Tibães (séc. XVII ou XVIII) (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998), é assim com a infusa provavelmente oitocentista e com o vaso de portão produzido na primeira metade de novecentos (FERNANDES, 1997H: N° 73 e 8).

### 3.5.3 Polimento ou brunido

O *brunido*\* ou *polimento*\* aplicado na superfície das peças foi, e continua a ser, uma técnica largamente utilizada para decorar as superfícies das vasilhas de loiça preta ou vermelha fosca. No barco quatrocentista descoberto na ria de Aveiro encontrou-se um conjunto interessante de vasilhas de loiça preta e vermelha, entre os quais muitos púcaros, decoradas com polimento.

Como já atrás se explicou o *polimento*\* era dado sobre a peça já enxuta, na “*meia-seca*”, e tal tarefa competia de um modo geral às mulheres. Ressalve-se, no entanto, que atualmente, em Santa Maria de Galegos, é o oleiro Júlio Alonso quem brune as suas peças.

Podemos definir *polimento*\* ou *brunido*\* como uma técnica decorativa aposta, em parte ou na totalidade da peça, com o auxílio de um godo ou utensílio de madeira, deixando a superfície polida e brilhante. Selecionando a parte da peça que se pretende polir ou brunir consegue-se criar interessantes motivos decorativos – flores, figuras geométricas, etc. –, os quais realçam a sua beleza<sup>142</sup>.

Atualmente, o polimento continua a usar-se com frequência em Mondrões, Molelos e Santa Maria de Galegos, bem como, em menor grau, em Vilar de Nantes e Vila Nova de Poiães.

Ao longo das épocas, o homem não se limitou a satisfazer as suas necessidades básicas, procurou, também, por meio dos utensílios postos à sua disposição, embelezar o mundo que o rodeava. A decoração das peças corresponde a essa necessidade de valorizar esteticamente os objetos dos quais o homem se servia. A decoração não é uma exigência funcional específica, não faculta maior resistência às peças. É, sem dúvida, uma questão de gosto, uma vontade expressa de valorizar, embelezando, alguns dos objetos do quotidiano e, é também, por parte de quem a compra e usa, um desejo de ostentação, de ser diferente do outro.

Já no «Auto da Lavradeira de Airó», século XVII (1678), a jovem que vai à fonte buscar água não leva à cabeça um simples cântaro de loiça fosca, mas sim um cântaro pedrado (SAMPAIO, 1841: 3).

*Pelo caminho de cima,*

*Com uma talha apedrada,*

*Pucarinho de Estremoz*

*Em prato de porcelana.*

---

<sup>142</sup> Helene Balfet *et al.* define polimento do seguinte modo: “*action d’égaliser, par frottements répétés, la surface d’une poterie ou une partie de celle-ci à la fin du séchage. Il en résulte, par tassement et orientation des particules de l’argile, un effet de brillance*” (BALFET; BERTHELOT; MONZON, 1989: 79).

As jovens que, em 1902, figuraram na procissão da Senhora das Necessidades, em Ponte de Lima, e que foram vistas por todos os que aí se encontravam, também não carregavam simples cântaros foscos de loiça preta de Lanheses, mas sim cântaros profusamente decorados e com aplicações de moscovite (FERNANDES, 1997J: 216, fig. 3).

Os oleiros de Parada de Gatim dizem que os cântaros *enrameados\**, ou seja decorados, eram feitos de encomenda, destinados, por exemplo, a ser oferecidos às namoradas ou às jovens casadoiras que tinham necessariamente de dispor de um cântaro para ir buscar água à fonte, mas que os preferiam enfeitados, mais vistosos.

Ao longo dos anos, os oleiros sempre souberam tirar partido deste jogo, entre a beleza da forma – a qual tem de andar, nunca se esqueça, relacionada com a função respectiva –, e a beleza da decoração, para valorizar esteticamente as suas criações.



Vilar de Nantes. A fornada já fuma: alimentação do fogo. Fotografia de Joaquim Selles Pais de Vilas Boas. 1939. Arquivo Fotográfico do Museu de Olaria (n.º FN 22).

# MAPA 6



### 3.6 Os fornos: modos de cozer a loiça

Maurice Picon, em colaboração com outros autores (PICON *et. al.*, 1995), foi o primeiro a dedicar um estudo às estruturas de enforamento da loiça preta portuguesa, sendo muito interessantes as conclusões a que chega sobre as temperaturas de cozedura praticadas e sobre a porosidade deste tipo de loiça, afirmando a dado passo que *“podemos portanto concluir que as cerâmicas negras de Portugal caracterizam-se por uma grande capacidade de adaptação a qualquer instalação e a qualquer processo de cozedura pelo facto de possuírem coeficientes de dilatação muito fracos e uma elevada resistência face aos choques térmicos. Não será de todo inútil acrescentar que é devido aos valores reduzidos dos coeficientes de dilatação que as cerâmicas negras de Portugal podem ser utilizadas como cerâmicas culinárias de boa qualidade”* (PICON *et. al.*, 1995: 202).

Neste texto analisar-se-á, apenas, as estruturas de enforamento utilizadas em Portugal para cozer loiça preta, descrevendo-se, dado não haver dados para épocas anteriores, as cozeduras de loiça praticadas na primeira metade do século XX, algumas das quais perduraram até ao século XXI como, por exemplo, a *soenga* de Paus (Fazamões) e os fornos de Mondrões (Bisalhães) e Vilar de Nantes. Não serão analisadas as estruturas de enforamento mais recentes, introduzidas em algumas olarias como, por exemplo, os fornos eléctricos.

Nos locais onde até hoje perdurou a cozedura da loiça preta procedeu-se a inquérito e assistiu-se à cozedura da loiça; naqueles onde se deixou de cozer, ou nos quais se utilizam processos mais modernos, faz-se a descrição do processo de cozedura com recurso à bibliografia existente e ao inquérito a oleiros, os quais, se bem que já não trabalhassem na arte, sabiam como se cozia a loiça.

A análise monográfica do modo como se coze a loiça, em cada um dos locais produtores, consta no Anexo A. Neste subcapítulo pretende-se, tão só, dar a conhecer as semelhanças e diferenças existentes, no processo de cozedura da loiça, nos diversos locais produtores.

É importante referir que, na segunda metade do século XX, a decadência que se fez sentir nestas olarias familiares, quer ao nível da procura de peças (que diminui), quer na alteração das relações familiares (a mulher deixa de colaborar ativamente em algumas das tarefas produtivas, os filhos buscam no exterior trabalho menos árduo e mais lucrativo), levou os oleiros a abandonar a arte ou a procurar *novos* processos de fabrico, tendo, por isso, substituído as velhas

estruturas de enforamento. Por exemplo, em Molelos, os oleiros deixam de cozer em *soenga* e passam a utilizar fornos de duas câmaras; em Miranda do Corvo, o oleiro Manuel Francisco abandona o forno de duas câmaras coberto superiormente e adquire um forno elétrico; em Aradas, o velho oleiro Adelino Laranjeira, substituiu a velha e ancestral *cova* pelo forno de duas câmaras coberto superiormente; o mesmo sucedendo, em Vila Nova de Poiães (Olho Marinho), onde a *cova* também foi substituída pelo forno de duas câmaras coberto superiormente.

Ao longo dos séculos, as técnicas utilizadas vão evoluindo, se bem que, nos últimos anos, essas modificações se tenham feito sentir de um modo muito mais acelerado.

Depois deste preâmbulo que se impunha, passa a analisar-se as estruturas de enforamento usadas em Portugal, na primeira metade deste século, para cozer loiça preta, as quais se podem dividir em seis grupos (Mapa 6):

1. Soenga;
2. Soenga, com aquecimento prévio da loiça em sequeiro;
3. Cova;
4. Forno com grelha de roncás renovável;
5. Forno com grelha, descoberto superiormente;
6. Forno com grelha, coberto superiormente.

É claro que, dentro de cada um destes seis grandes grupos, existem variantes e modos distintos de construir o forno, mas, basicamente, o modo de cozer a loiça é o mesmo.

Por outro lado, seja qual for a estrutura de enforamento utilizada, a loiça antes de ser cozida já passou por uns dias de seca, de modo a perder parte da água de combinação que ainda possui. O período de secagem varia consoante o tamanho da peça e o grau de humidade do ar. No verão, com tempo enxuto, a loiça seca quase de um dia para o outro, no inverno, com tempo húmido demora vários dias. No inverno, a loiça é normalmente posta a secar sobre tábuas, dentro da oficina, se possível perto do forno, para aproveitar o calor de alguma cozedura que entretanto se faça, ou então, ao ar livre, mas, tendo-se o cuidado de não a submeter a sol intenso, o qual poderia provocar fendas indesejáveis.

Seja qual for a estrutura de enforamento utilizada, toda a loiça passa por três fases distintas: *aquecimento*, *cozedura* propriamente dita e *abafamento*.



O aquecimento destina-se a fazer perder parte da água de combinação que a loiça ainda possui e a prepará-la para a fase seguinte, de modo a que não seja bruscamente submetida a temperaturas elevadas.

A cozedura propriamente dita destina-se, como o nome o indica, a cozer a loiça, transformando-se esta, por alterações físico-químicas, de matéria maleável, em matéria dura e quebrançosa.

O abafamento serve para criar uma atmosfera redutora, fazendo com que a loiça ganhe a cor preta que lhe é tão característica.

O tempo de cozedura varia bastante, mas, de um modo muito lato, pode afirmar-se que a cozedura em soenga é mais rápida que a cozedura em forno de duas câmaras. Alguns autores como Alberto Correia (CORREIA, 1980A), Werner Tobias (TOBIAS, 1988), Thiriot (THIRIOT; ABRAÇOS; DIOGO, 1992), Helena Portela (PORTELA, 1996) e Picon (PICON *et al.*, 1995 e PICON; ABRAÇOS, DIOGO, 1998) mediram o tempo gasto na cozedura, em diferentes locais de produção, sendo no entanto difícil criar uma grelha na qual se comparem as cozeduras. Isto porque, por um lado, cada autor assinala os dados de modo distinto, e por outro, porque o tempo de cozedura também varia com a quantidade de loiça a cozer e as condições climáticas do momento.

Quanto às temperaturas de cozedura, Maurice Picon, que fez testes de dilatométrica, afirma que *“a temperatura média obtida e a margem de erro correspondente são de 870° C + 60. Desse modo já se podem observar diferenças significativas de uma região para a outra, as cerâmicas de Molelos situam-se por exemplo entre as mais cozidas, com um valor médio de 910° C + 60. Em contrapartida não parece existir qualquer relação entre as temperaturas e o tipo de instalação para a cozedura das mesmas quer se trate de uma cozedura em cova ou soenga ou num forno mais elaborado. Será no entanto necessário continuar as investigações antes de tirar conclusões sobre as primeiras observações efetuadas”* (PICON *et al.*, 1995: 202-203).

Seguidamente procede-se à análise dos cinco grupos acima referidos.

Poder-se-ia ter optado por reunir debaixo da designação *soenga* os dois primeiros grupos – *soenga* e *cova*. No entanto, há uma fase da cozedura da loiça que permite distinguir um processo do outro: na *soenga\**, as três fases de cozedura da loiça – *aquecimento*, *cozedura* propriamente dita e *abafamento* – são feitas no mesmo local, enquanto na *cova\**, a fase de aquecimento da loiça, é feita, previamente, numa outra estrutura – o *sequeiro\** – e só depois é que a loiça é cozida e abafada na cova.

### 3.6.1 Soenga

**Locais de produção:** Norte do Douro, distrito do Porto (Gondar, Ancede, Gove, Santa Marinha); sul do Douro, distrito de Viseu (Paus, Ribolhos).

Na cozedura em soenga, as três fases por que a loiça passa – *aquecimento*, *cozedura* propriamente dita e *abafamento*, são feitas no local onde esta vai ser cozida, ou seja, na estrutura designada por *soenga*. É claro que a soenga apresenta, de um local para outro, algumas diferenças, principalmente ao nível do combustível utilizado, mas, pouco significativas para considerá-las como estruturas de enformamento distintas.

De seguida, e a título de exemplo, descreve-se a cozedura em *soenga*\*; em Gondar e Paus.

#### 3.6.1.1 Gondar<sup>143</sup>

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*”<sup>144</sup> (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 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

---

<sup>143</sup> A descrição da cozedura, em soenga, em Gondar, também consta no Anexo A, no capítulo A12 Gondar, Padroneiro, Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (Amarante, Porto).

<sup>144</sup> Entre os autores que descrevem a cozedura em soenga, em Gondar, destaquem-se: PEIXOTO 1995 [1905]A; AMARAL; DINIS, 1996; PORTELA, 1996.

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 centígrados<sup>145</sup>, 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 1986<sup>146</sup>, 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, 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.

---

<sup>145</sup> Os 1000 graus centígrados são indicados por Werner Tobias (TOBIAS, 1988).

<sup>146</sup> 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.

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.

Do mesmo modo se cozia em Gove e Ancede, concelho de Baião.

### 3.6.1.2 Paus (Fazamões)<sup>147</sup>

A loiça era cozida em soenga<sup>148</sup>, 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*.

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

---

<sup>147</sup> A descrição da cozedura em soenga, em Paus, também consta no Anexo A, subcapítulo A16 S. Martinho de Mouros, Barrô e S Pedro de Paus (Resende, Viseu).

<sup>148</sup> 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).

*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 substituíam 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.

### 3.6.2 Soenga, com aquecimento prévio da loiça em sequeiro

**Locais de produção:** distrito de Viseu, em Molelos; distrito de Coimbra, em Candosa e provavelmente também em Covas.

Já atrás se referiu que na cozedura em soenga as três fases – *aquecimento*, *cozedura propriamente dita* e *abafamento* – são realizadas dentro da dita soenga. Há, no entanto, um local produtor onde se coze em soenga e no qual o aquecimento da loiça se faz em local separado – Molelos. De facto, em Molelos, a loiça é previamente aquecida no *sequeiro*\* e só depois cozida e abafada na *soenga*\*. Por este motivo, considerou-se a cozedura em soenga, em Molelos, distinta da cozedura em *soenga* nos restantes locais.

#### 3.6.2.1 Molelos<sup>149</sup>

Em Molelos, cozia-se a loiça em *soenga*<sup>150</sup>, apresentando o processo algumas diferenças relativamente a Gondar<sup>151</sup> e Paus (Fazamões).

A fase inicial do aquecimento das peças era feita no *sequeiro*\*, o qual se realizava no telheiro da oficina – o *alpendre*\*, próximo da soenga onde se cozia a loiça, mas nunca na dita soenga. O sequeiro era uma estrutura constituída por uma espécie de grelha de madeira sobre a

---

**149** A descrição da cozedura em soenga, em Molelos, também consta no Anexo A, Capítulo A19 Molelos (Tondela, Viseu).

**150** Atualmente, em Molelos, já se não coze em soenga. A nova geração de oleiros, que aposta na execução de peças decorativas, coze em fornos a gaz ou 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, mas 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).

**151** Entre os autores que descrevem a cozedura em soenga, em Molelos, destaquem-se: TEMUDO, 1905; COIMBRA, 1948; CORREIA, 1975; THIRIOT; ABRAÇOS; DIOGO, 1992; ABRAÇOS; DIOGO, 1997.

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.

Seguidamente o oleiro começava a preparar a *soenga*, que possuía um diâmetro de cerca de 3 metros por 0,5 metros 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*<sup>\*152</sup> – sobre a qual se dispunha, borcada, a loiça que se pretendia cozer. Aos poucos, as peças iam sendo transportadas do *sequeiro*<sup>\*</sup> e acasteladas sobre o *estralho*<sup>\*</sup>. 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.

---

<sup>152</sup> 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).

### 3.6.3 Cova

**Locais de produção:** Centro do País – distritos de Aveiro (Aradas, Barcouço) e de Coimbra (Vila Nova de Poiares, Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Miranda do Corvo, Antanhol e Ega).

É importante referir que, muitos dos locais produtores da região centro onde se cozia em *cova*<sup>\*</sup>, já se encontravam extintos à data em que se iniciou este levantamento das olarias de loiça preta em Portugal (nos anos 80 do século XX), sendo escassa a bibliografia existente sobre o tema. No trabalho de campo efetuado foi possível inquirir indivíduos relacionados, direta ou indirectamente, com os oleiros, em alguns dos locais produtores. No entanto, em vários casos, houve dificuldade em ficar a conhecer, pormenorizadamente, o processo de cozedura. Aradas é um dos locais produtores onde a cozedura se encontra bem descrita e no qual foi possível inquirir um dos oleiros, pelo que se optou por exemplificar a cozedura em *cova*<sup>\*</sup> neste local produtor.

Na cozedura em *cova*<sup>\*</sup>, a fase de aquecimento da loiça era feita numa estrutura à parte, o *sequeiro*<sup>\*</sup>, sendo a loiça colocada sobre troncos de madeira, afastados entre si cerca de 10 centímetros, e colocados, na horizontal, sobre um suporte, ficando acima do solo cerca de 70 centímetros. Por baixo desta estrutura ateava-se um fogo brando, que ia esquentando as peças.

Assim sendo, temos uma primeira fase da cozedura – o *aquecimento*, feito no *sequeiro*, e as outras duas fases – *cozedura* propriamente dita e *abafamento*, feitas na *cova*. A existência de dois locais distintos para proceder à cozedura, bem como o facto de se rodear a *cova*, cada vez que se coze, com uma parede de adobes, faz com que se considere a *cova*<sup>\*</sup> e a *soenga*<sup>\*</sup> estruturas de enformamento distintas.

Em Ossela e Castelões a loiça era cozida em *cova*<sup>\*</sup>, mas o aquecimento parece que se efetuava na própria cova e não no sequeiro. O trabalho de campo efetuado não permitiu concluir, com certeza, se a loiça era ou não aquecida em sequeiro. Por isso, optou-se por não incluir a cozedura da loiça em Ossela e Castelões em nenhum dos grupos definidos neste capítulo.

#### 3.6.3.1 Aradas<sup>153</sup>

Em Aradas a cozedura da loiça realizava-se dentro de uma construção a isso destinada – o *casarão*<sup>\*</sup> (SANTOS JÚNIOR, 1940: 221)<sup>154</sup>.

---

<sup>153</sup> A descrição da cozedura, em cova, em Aradas, também consta no Anexo A, no capítulo A23 Aradas (Aveiro, Aveiro), Lugares de Quinta do Picado e Coimbrão; Oliveirinha (Aveiro, Aveiro), Lugar de Quintãs.

<sup>154</sup> D. José de Castro faz a descrição da cozedura da loiça em Aradas (CASTRO, 1945, V: 239).



Numa fase inicial, as peças eram submetidas a um aquecimento prévio, no *sequeiro*<sup>\*</sup>, que se situava próximo da cova onde a loiça era cozida. Tal como em Molelos tratava-se de uma estrutura composta por três ou quatro troncos de madeira, colocados na horizontal, e afastados entre si cerca de 10 a 15 centímetros, 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 centímetros. 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, de modo a poder aguentar a cozedura a que seriam seguidamente submetidas. Terminada esta fase de *aquecimento* das peças passava-se à *cozedura propriamente dita*.

Esta era feita numa *cova* com cerca de 3 metros de diâmetro e 1 metro de profundidade. D. José de Castro informa que no fundo da cova se coloca *“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, borbadas, 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, borbadas, 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*<sup>\*</sup> de lenha, normalmente de pinheiro, colocadas na horizontal e encostadas à loiça. Ao contrário do sucedido em Molelos, neste centro olárico o oleiro não revestia a loiça e as achas com torrões. Em Aradas, os torrões foram substituídos por fiadas sobrepostas de *adobes*<sup>\*</sup> 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 revestido com fragmentos de peças, deixando-se, 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, bem como aos adobes, com terra 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 se abrisse, neste monte de terra preta, o oleiro

partia descansado, deixando a loiça a ganhar o tom preto que a caracteriza. Explica Adelino Laranjeira: “*não pode caber uma agulha de costura*” porque “*se há por onde respirar parece um vulcão*”<sup>155</sup>.

Nos últimos anos em que trabalhou, o oleiro Adelino Laranjeira abandonou a cozedura em *cova*\*, substituindo-a por um forno de duas câmaras coberto superiormente, e dispendo de chaminé. Este forno era composto por duas partes: o forno propriamente dito e a caldeira. A separar os dois ficava o *crivo do forno*\*, pejado de orifícios, designados *olhais do fogo*\*. O forno propriamente dito dispunha de uma porta por onde era enforada a loiça, sendo em cada cozedura fechada com tijolos refractários, 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*”, 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, cobrindo seguidamente a chaminé e a porta da caldeira com terra, e isolando o melhor possível a porta do forno propriamente dito, abafando deste modo a loiça para que ganhasse a tonalidade preta. A loiça cozida por este processo só era desenforada ao fim de uma semana.

#### 3.6.4 Forno com grelha de roncas renovável

**Locais de produção:** Norte de Portugal – distrito de Vila Real (Mondrões).

Só se conhece um local produtor de loiça preta onde se utilizava este tipo de forno – Mondrões (Bisalhães). Parece tratar-se da evolução de uma estrutura mais simples e antes utilizada – a soenga –, para outra mais complexa – o forno de duas câmaras –, mas com uma espécie de grelha renovável.

Em Bisalhães, de cada vez que coziavam, os oleiros tinham necessidade de construir uma grelha provisória, apoiada no *pião*\* e nas paredes do forno, a qual no final da cozedura era desfeita. Esta grelha era construída com *roncas*, ou seja, com panelas ou cântaros velhos (noutros casos com peças feitas e cozidas propositadamente para este fim), sendo sobre esta colocada a loiça que ia a cozer.

Atualmente, os oleiros continuam a utilizar este tipo de forno, mas, a grelha é de ferro e é fixa.

---

<sup>155</sup> Informação prestada por Adelino Laranjeira, em maio de 1995.

Descreve-se seguidamente a cozedura da loiça tal como se fez em Bisalhães até ao final do século XX (grosso modo), usando a grelha renovável constituída por *roncas*\*.

#### 3.6.4.1 Mondrões (Bisalhães)<sup>156</sup>

O forno de cozer a loiça que era utilizado em Bisalhães fazia a transição entre a soenga e o forno de duas câmaras com grelha, sendo o único do seu género conhecido em Portugal<sup>157</sup>.

O forno comunal mais antigo da povoação não é, de facto, uma soenga. Parece ser 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, este não possuía uma grade fixa a fazer a separação entre a câmara de combustão e a de enforamento. Cada vez que o oleiro cozia a loiça necessitava de criar uma grelha, feita com as *roncas*\*, ou seja com peças de barro (espécie de cântaros ou panelas sem asa), criadas a maior parte das vezes para esse fim<sup>158</sup>, 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.

Este forno, escavado no solo, e ainda existente, apesar de já não ser usado, tem cerca de 1,50 metro de profundidade por 2 metros de diâmetro máximo, sendo apenas visível a parte não enterrada de uma das faces, na qual se localiza a única parede de alvenaria e a boca da caldeira. Superiormente, e ao nível do solo, fica a boca da câmara de enforamento onde se colocava a loiça que ia a 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 em granito, tijolo e barro que numa das pontas assenta no solo e na outra encosta à única parede do forno. Este *pião*\* ajudava a suportar e estruturar a grelha provisória que o oleiro criava 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

---

<sup>156</sup> A descrição da cozedura em Mondrões (Bisalhães) também consta no Anexo A, no subcapítulo A10.12 A cozedura da loiça.

<sup>157</sup> 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 veja-se o vídeo «Paneiros e Pucareiros: a loiça preta em Portugal» (1997).

<sup>158</sup> Numa ida nossa a Bisalhães, o oleiro Joaquim Fontes estava a fazer destas *roncas* para o forno, colocando-lhes no bojo cordões, tal como é uso fazer-se nos cântaros, explicando serem necessários para dar mais resistência às peças.

forno acendia um lume muito brando destinado a retirar a humidade existente nas paredes<sup>159</sup>. Começava, então, a criar a grelha do forno com as *roncas*<sup>160</sup>, 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. 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, 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, o oleiro mantinha-se 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 Nantes. Nunca vimos forno como este, nem nos foi referido. Terá feito confusão?<sup>161</sup> Julgamos que sim<sup>162</sup>.

---

**159** Este aquecimento prévio do forno pode não existir quando o tempo está quente e seco ou quando os oleiros se servem do forno após este ter sido utilizado por outro oleiro, o qual, por tal motivo, ainda estava seco.

**160** Armando Augusto Ribeiro refere a utilização apenas de duas roncás: *“o oleiro encarregado da colocação da loiça no forno, coloca duas painelas 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).

**161** Escreve ele: *“os fornos da loiça 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).

**162** Russel Cortês refere um forno semelhante ao descrito por Lepierre e que diz ter existido em Lordelo (Vila Real, Vila Real), por volta do final do século passado, mas sem indicar a fonte de tal informação. Em Lordelo, um velho senhor que se lembra de ver o último oleiro cozer, disse-me que o forno era *“uma cova”*. 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*

Atualmente os fornos existentes em Mondrões (Bisalhães), os quais já não são comunitários, possuem um grade fixa – uma grelha de ferro – a separar a caldeira da câmara de enfornamento, não havendo, por isso, necessidade de utilizar as roncas, mas, no restante, o processo de cozedura é igual ao anteriormente descrito.

### 3.6.5 Forno com grelha descoberto superiormente

**Locais de produção:** Norte do País, nos distritos de Viana do Castelo (Lanheses), Braga (Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, Santa Maria de Galegos), Vila Real (Vilar de Nantes, Samaiões, Selhariz, Calvelhe e Telões, Vilarandelo) e Bragança (Macedo de Cavaleiros).

Nos diversos locais produtores onde se utilizava o forno com grelha superiormente descoberto, há diferenças quanto ao tipo de grelhas utilizadas, mas que não justificam a criação de dois grupos distintos. Em Lanheses, Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, a grelha era feita com tijolo burro, possuindo um conjunto de orifícios junto à parede do forno. Em Vilar de Nantes, Samaiões e Selhariz, a grelha era constituída por um pilar central, colocado na vertical, e sobre o qual assentavam, na horizontal, diversos outros pilares, os quais, na outra extremidade, se apoiavam sobre a parede do forno; em Telões, a grelha era apoiada sobre arcos em forma de «V» invertido (CORTÊS, 1942: 175). Apesar destas distintas grelhas, o modo de cozer a loiça é o mesmo, não apresentando diferenças substanciais.

#### 3.6.5.1 Vilar de Nantes<sup>163</sup>

Atualmente, em Vilar de Nantes, existem dois fornos comunitários, um maior outro mais pequeno, utilizados pelos oleiros<sup>164</sup>. Na década de 80 do século XX, o local onde se situam os fornos, passou a ser coberto por um telheiro, o que permitiu a sua utilização em dias chuvosos.

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

---

*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).*

**163** A descrição da cozedura em Vilar de Nantes também consta no Anexo A, no capítulo A5 Vilar de Nantes, Samaiões, S. Pedro de Agostém, Vidago e Selhariz (Chaves, Vila Real).

**164** A descrição destes fornos e das cozeduras pode encontrar-se em Joaquim Selles Pais de Vilas Boas (VILAS BOAS, 1952: 356-357) e José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1983: 34-38). O desenformar da loiça e a sua venda pelos povos podem ser visionados no vídeo «Paneleiros e Pucareiros: a loiça preta em Portugal» (1997).

da câmara de combustão. Sobre este esteio central, assentam os topos de vários esteios de granito, colocados na horizontal, apoiando-se os outros topos na parede do forno.

Como todos os fornos de duas câmaras superiormente descobertos, também estes se situam numa zona em declive, ficando a boca da câmara de enforamento ao nível do solo. A uma cota mais baixa situa-se a porta da caldeira pela qual se introduz a loiça. Hoje, praticamente já não há oleiros em Vilar de Nantes e as cozeduras são escassas. Faz-se, de seguida, a descrição da cozedura da loiça, com base na recolha de campo a que se procedeu, nos anos oitenta do século XX.

Quando o oleiro tinha loiça suficiente para encher o forno procedia à cozedura. 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.

Em baixo, junto à porta da caldeira, começava a chegar o lume 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 desenforava 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 desenforar e transportar para a oficina.

Antigamente, 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, aquele que 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).

Do mesmo modo se cozia a loiça em Selhariz e Samaiões.

### 3.6.5.2 Parada de Gatim

O forno utilizado pelos oleiros de Parada de Gatim era semelhante ao de Vilar de Nantes, sendo a principal diferença a grelha que separava a câmara de combustão da câmara de enforamento, sendo que, em Parada de Gatim, a grelha era feita em tijolo burro e sustentada por arcos de granito<sup>165</sup>. Nesta *grade*\*, junto à parede do forno, existiam vários buracos, as *pandigelas*\*, que facilitavam a subida do lume. Ao contrário de Vilar de Nantes, onde os fornos eram comunitários, em Parada de Gatim, cada oleiro tinha o seu forno ou então *cozia emprestado*\* no forno de outro oleiro.

O forno de Parada de Gatim, escavado no solo e parcialmente enterrado, era construído a dois níveis: um, onde se situava a boca do forno, ou seja, a parte superior da câmara de enforamento, e que ficava ao nível do solo; o outro, a uma cota inferior, onde se situava a porta da caldeira, e por onde se alimentava a combustão. Para que fosse possível aceder à porta da caldeira existia uma espécie de declive pelo qual se descia.

O modo de cozer não diferia do de Vilar de Nantes. O oleiro acamava a loiça com mestria: no fundo da *grade*\* *borcava*\* as peças maiores, encostadas à parede do forno. Sobre esta primeira fiada, e no intervalo que mediava entre as duas peças, era colocada outra, em posição horizontal, com o fundo encostado à parede e a boca voltada para o meio do forno. Preenchida parte do forno, 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*”, continuando deste modo a acastelá-la uma sobre a outra. Para que as peças durante a cozedura não ficassem coladas umas às outras, o oleiro ia-as calçando com cacos de peças já cozidas.

O lume podia ser ateado com a loiça toda enforada, o que sucedia com tempo quente e seco, ou então ateava-se o fogo na caldeira, enquanto se ia enforando a loiça, o que sucedia quando o tempo estava húmido e as peças não se encontravam bem secas. De um modo ou de

---

<sup>165</sup> Uma descrição mais pormenorizada da cozedura da loiça em Parada de Gatim encontra-se no Anexo A, no subcapítulo A2.12.

outro, o primeiro lume era sempre brando, utilizando-se rama de pinheiro ou mato seco, começando a aumentar-se a intensidade do mesmo à medida que o oleiro considerava que as peças podiam “*aguentar*” com ele. Superiormente a loiça era coberta com chapas de bidão, e assim se mantinha até o oleiro verificar que a loiça começava a ganhar uma cor avermelhada, tratando então de cobri-la com terra e *terrão\**, mantendo, no entanto, no cimo deste castelo feito de loiça, chapas, terra e *terrão\**, uma abertura que funcionava como chaminé e que permitia a combustão dentro do forno. Quando a loiça estava cozida, começava, então, o seu abafamento. O oleiro ou ajudante tratava de cobrir completamente com terra o castelo de loiça, enquanto outra pessoa enchia a caldeira com lenha, tapando seguidamente a porta com terra. Deste modo se criava no interior do forno uma atmosfera redutora que dava à loiça o tom *estanhado\**.

Durante duas ou três horas o oleiro mantinha-se atento, para que não entrasse ar no forno. Passado este tempo, abria a porta da caldeira e extinguiu o lume ainda existente com terra, ou seja, *matava o lume\**. De seguida, voltava de novo a vedar a porta do forno e podia “*ir dormir descansado*”, porque estava terminada a cozedura da loiça.

O desenformar sucedia no dia seguinte, sendo a loiça retirada e, de um modo geral, imediatamente carregada no carro de bois que a levaria para a feira de Ponte de Lima onde era costume os oleiros venderem a loiça.

Do mesmo modo se cozia em S. Mamede de Escariz e Lanheses.

Um dos oleiros de Parada de Gatim, António da Cunha, chegou a cozer em forno de duas câmaras superiormente coberto, mas, não gostou da experiência tendo voltado ao velho forno.

### 3.6.6 Forno com grelha coberto superiormente

**Locais de produção:** Centro do País – distrito de Coimbra (Alfarelos e Antanhol).

A única diferença relativamente ao forno com grelha superiormente descoberto é o facto de ter cobertura, não obrigando o oleiro a tapar a loiça com terra.

Temudo assinala a existência, em Alfarelos e em Antanhol, de um forno de duas câmaras, coberto superiormente, e destinado a cozer loiça preta (TEMUDO, 1905: 109 e 85). São as referências mais antigas que conhecemos ao uso de um forno deste tipo para cozer loiça preta. Será que esta estrutura de enformamento veio substituir a cozedura em *cova\**? Desconhece-se.



### 3.6.7 Inovações verificadas nas estruturas de enforamento

Raramente a bibliografia permite constatar a existência de alterações nos processos técnicos utilizados nos locais produtores, quer estas tenham sido introduzidas há apenas alguns anos, há décadas ou há séculos. Mas, é possível que ao longo dos séculos, por influências internas ou externas, os oleiros, aqui ou ali, fossem aperfeiçoando ou modificando processos e utensílios. No caso das estruturas de enforamento, é possível constatar a introdução de inovações em alguns locais de produção (Tabela 31).

Tabela 31. Inovações verificadas nas estruturas de enforamento

Nº	Freguesia	Deixa de cozer em	Passa a cozer em	Passa a cozer em
15	Mondrões	Soenga (?) →	Forno com grelha de roncas renovável	
47	Aradas	Cova →	Forno com grelha coberto superiormente	
58	V. N. Poiares	Cova →	Forno com grelha coberto superiormente	
60	Miranda do Corvo	Cova →	Forno com grelha coberto superiormente →	Forno a gaz
64	Ega	Cova →	Forno com grelha coberto superiormente	
2	Parada de Gatim	Forno com grelha descoberto superiormente →	Forno com grelha coberto superiormente	

Por exemplo, em Mondrões (Bisalhães) – local de produção que se insere numa grupo de locais produtores onde se prepara o barro com o *pio*\* e o *pico*\* e se utiliza a *roda*\*, e onde são conhecidos fenómenos migratórios de uns locais para os outros –, não se utiliza a cozedura em *soenga*\*. De facto, em Mondrões, utiliza-se um forno com grelha de roncas renovável, o qual parece ser uma evolução da *soenga*\*<sup>166</sup>, procurando-se deste modo criar, como se faz nos fornos com duas câmaras e com grelha permanente, uma separação entre a caldeira (onde a lenha arde) e a câmara de cozedura (onde a loiça coze). Mas, se em Bisalhães não é seguro que a estrutura de enforamento usada tenha vindo substituir a *soenga*, são conhecidos outros locais produtores onde, de facto, as estruturas de enforamento vêm a ser trocadas por outras.

Em Aradas<sup>167</sup>, Vila Nova de Poiares<sup>168</sup>, Miranda do Corvo<sup>169</sup> e Ega<sup>170</sup> a loiça costumava ser cozida em *cova*\*; no entanto, talvez na segunda metade do século XX, esta é abandonada e a cozedura passa a fazer-se em forno de duas câmaras coberto superiormente.

<sup>166</sup> A descrição da cozedura em Mondrões (Bisalhães) consta no Anexo A, no subcapítulo A10.12.

<sup>167</sup> A descrição da cozedura em Aradas consta no Anexo A, no capítulo A22.

Miranda do Corvo é o único local produtor onde se constata a existência de três tipos de estruturas de enforamento que se foram sucedendo no tempo – inicialmente os oleiros coziavam em *cova\**, depois passam a utilizar o forno de duas câmaras superiormente coberto e recentemente um forno elétrico<sup>171</sup>. De facto, no início do século, Pedro Fernandes Tomás e Manuel Monteiro referem o fabrico de loiça preta em Miranda do Corvo, informando que se cozia em *cova\** (TOMÁS, 1903; MONTEIRO, 1907). No entanto, numa deslocação nossa, nos anos 80 do século XX a Miranda do Corvo, pôde constatar-se que os oleiros coziavam a loiça preta em forno de duas câmaras, superiormente coberto, e dispoñdo de uma chaminé. Na fase final da cozedura o oleiro abafava a loiça, tapando a porta da caldeira e da câmara de enforamento e também a chaminé, criando deste modo uma atmosfera redutora. Mas, na primeira metade do século XX, o fabrico da loiça preta cozida em *cova\** devia estar restrito a um número limitado de oficinas, comparativamente com as oficinas de loiça vermelha fosca<sup>172</sup>. Com o diminuir da comunidade olárica, as poucas oficinas que subsistiram tiveram de se adaptar às leis do mercado e começar a produzir os três tipos de loiça, vermelha fosca, vermelha vidrada e preta. Nessa altura, a *cova\** foi 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 onde passou a cozer a loiça vidrada e a loiça preta. Para poder cozer no mesmo forno os dois tipos de loiça teve necessidade de pôr no forno uma chaminé especial, a qual pode ser vedada quando o deseja, criando-se deste modo a atmosfera redutora.

Também em Parada de Gatim os oleiros chegaram a cozer a loiça em forno de duas câmaras superiormente coberto<sup>173</sup>, o qual veio substituir o forno de duas câmaras superiormente descoberto.

---

168 A descrição da cozedura em Vila Nova de Poiares consta no Anexo A, no capítulo A28.

169 A descrição da cozedura em Miranda do Corvo consta no Anexo A, no capítulo A29.

170 A descrição da cozedura em Ega consta no Anexo A, no capítulo A32.

171 A descrição da cozedura em Miranda do Corvo também consta no Anexo A, subcapítulo A29.

172 Manuel Monteiro assinala o fabrico de loiça preta em Vialonga, Pedro Fernandes Tomás, em Bujos, Espinho e Carapinhal (MONTEIRO, 1907).

173 A descrição da cozedura da loiça em Parada de Gatim consta no Anexo A, subcapítulo A2.11.

### 3.7 Glossário

Neste glossário dá-se a conhecer um número significativo de vocábulos relacionados com o trabalho do barro e utilizados em alguns dos locais produtores, tendo-se optado por descrever principalmente utensílios de trabalho e técnicas de fabrico. Quando vocábulos diferentes se reportam a um mesmo utensílio ou uma mesma técnica, remete-se o leitor para os restantes vocábulos com o mesmo significado. Por exemplo, de *acha* (Vilar de Nantes, Molelos) remete-se o leitor para vocábulos que têm o mesmo significado/função – *cana* (Molelos), *canivete* (Parada de Gatim), *fanadoiro* (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Ossela).

#### A

<b>Abafar a loiça</b>	Tapar, durante a fase de conclusão da cozedura, a boca do forno e a abertura superior do mesmo, por forma a criar no seu interior uma atmosfera redutora (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>tapar a loiça</i> .
<b>Acamar a loiça</b>	Dispor a loiça em camadas dentro do forno ou do carro em que é transportada (Parada de Gatim).
<b>Acarretada</b>	Transporte do barro, feito de uma só vez, em vários carros de bois (Parada de Gatim).
<b>Acha</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utensílio de trabalho. Espátula de madeira utilizada para ajudar a levantar a peça na roda, conferindo-lhe a forma pretendida (Vilar de Nantes, Molelos). // Ver também <i>cana</i> (Molelos), <i>canivete</i> (Parada de Gatim), <i>fanadoiro</i> (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Ossela).</li><li>2. Peça de madeira, obtido a partir do corte de um tronco de árvore, utilizado como combustível na cozedura da loiça (Gondar, Paus, Ossela, Aradas). // O mesmo que <i>moca</i> (Paus).</li></ol>
<b>Adobe</b>	Tijolo apenas seco ao sol, ou seja, um tijolo que não é cozido.
<b>Adobo</b>	Termo utilizado em Ossela. Veja-se <i>adobe</i> .
<b>Adoquina</b>	Parte constituinte do <i>torno</i> de oleiro, sobre o qual se colocam os utensílios usados para levantar as peças (Miranda do Corvo). // O mesmo que <i>tabuleiro</i> (Parada de Gatim, Vilar de Nantes).
<b>Aferideira</b>	Utensílio de trabalho. Espátula de madeira utilizada para ajudar a dar a forma

	desejada ao fundo das peças (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>esquinante</i> (Gove, Paus), <i>esquinote</i> (Gondar). Ver também <i>fretadeira</i> (Aradas).
<b>Agarras</b>	Cortes feitos na madeira da parte superior da roda e a toda a volta, o que permite agarrá-la mais facilmente e pô-la em movimento giratório (Mondrões).
<b>Agulha</b>	Parte constituinte do <i>torno</i> de oleiro. Espigão de madeira em que termina o <i>eixo</i> inferiormente, o qual gira sobre um <i>godo</i> . Mais tarde, a <i>agulha</i> passou a ser de ferro e o <i>godo</i> foi substituído pelas <i>esférias</i> (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>bio</i> (Vilar de Nantes), <i>guilho</i> (Molelos), <i>pião</i> (Vilar de Nantes, Miranda do Corvo).
<b>Alagar-se a loiça</b>	Estragar-se, e por consequência perder-se uma fornada de loiça, no decorrer da respetiva cozedura, por não terem sido controlados devidamente todos os fatores físicos em ação (Parada de Gatim).
<b>Alpanata</b>	Utensílio de trabalho. Pedação de tecido, por exemplo de feltro, previamente molhado e de que o oleiro se serve para alisar as peças exteriormente (Aradas). // O mesmo que <i>couro</i> (Vilar de Nantes), <i>trapo da roda</i> (Molelos), <i>pano</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Mondrões, Ossela, Lousã), <i>trapo</i> (Gove, Paus, Gondar).
<b>Alpendre</b>	Espaço coberto com telha onde funciona a oficina do oleiro (Molelos). Telheiro que cobre o forno da loiça (Telões).
<b>Amassadouro</b>	Espaço existente na oficina e no qual o oleiro calcava o barro com os pés (Alfarelos) // O mesmo que <i>calcadoiro</i> (Aradas) e <i>curtidoira</i> (Vila Nova de Poiares, Miranda do Corvo).
<b>Amassar o barro</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Converter o barro, de mistura com alguma água, numa pasta plástica. Este trabalho era feito na <i>masseira</i> (Parada de Gatim, Lanheses) ou <i>gamela</i> (Mondrões).</li> <li>2. Bater o barro, o qual foi previamente misturado com água, sobre a pedra de pisar o barro (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>pisar o barro</i>.</li> <li>2. Ação de calcar ou pisar com os pés o barro, previamente curtido, em movimentos circulares e repetidos, de modo a obter uma pasta própria para ser trabalhada na roda (Candosa, Alfarelos).</li> </ol>
<b>Aparadeira</b>	Utensílio de trabalho. Pequenos paus arredondados, de madeira, dos quais o oleiro se serve para alisar a superfície da peça (Molelos).

<b>Aperfeiçoar o barro</b>	Ver <i>bater o barro</i> (Parada de Gatim).
<b>Arame</b>	Utensílio de trabalho. Peça de ferramenta que consta de um pedaço de arame fino do qual o oleiro se serve para separar as peças do <i>torno</i> (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>arame</i> (Vilar de Nantes), <i>linha</i> (Molelos), <i>sega</i> (Mondrões), <i>sediel</i> ou <i>cortadeira</i> (Parada de Gatim).
<b>Areão</b>	Barro misturado com areia, existente nos barreiros de Vilar de Nantes, mas que não serve para fazer loiça (Vilar de Nantes).
<b>Armazém</b>	Designação atribuída ao local onde os louceiros guardavam a loiça que não vendiam na feira. Tratava-se de um espaço, arrendado entre vários oleiros, no qual cada um dispunha de uma pequena divisão onde guardava a loiça (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>cartel</i> , <i>quartel</i> , <i>quarto</i> .
<b>Arquear a loiça</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim // Ver <i>desenformar</i> .
<b>Arrancada</b>	Tarefa de arrancar o barro do <i>barreiro</i> (Vilar de Nantes, Paus, Candosa).
<b>Arrancar o barro</b>	Extrair o barro do <i>barreiro</i> (Vilar de Nantes, Paus, Candosa).
<b>Arzil</b>	Barro com muito pouca liga, “ <i>muito desliguento</i> ”. Também designado <i>barro frouxo</i> (Aradas).
<b>Assedar</b>	Rachar-se a loiça durante a cozedura (Ossela)
<b>Assapar a lenha</b>	Abater durante a combustão (Parada de Gatim).
<b>Assento</b>	Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de uma tábua ligeiramente inclinada sobre a qual o oleiro se encosta quando trabalha (Parada de Gatim, Vilar de Nantes, Miranda do Corvo). // O mesmo que <i>banco ou sentalho</i> (Molelos).
<b>Assobaçar</b>	Bater com as mãos, rija e ritmadamente, no barro que se colocou sobre o <i>empeladoiro</i> . Esta operação serve para aumentar a plasticidade do barro (Miranda do Corvo). // O mesmo que <i>aperfeiçoar</i> , <i>bater</i> , <i>castigar</i> , <i>vergar o barro</i> (Parada de Gatim).
<b>Augadeiro</b>	Utensílio de trabalho. Recipiente, normalmente a parte inferior de uma vasilha de barro inutilizada, usado pelo oleiro para conter a água de que necessita para proceder ao levantamento das peças na roda ou torno, e no qual vai molhando as mãos e os utensílios de trabalho (Aradas). // O mesmo que <i>augueiro</i> (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Molelos), <i>caco</i> (Parada de Gatim), <i>caco das ferramentas</i> (Vilar de Nantes), <i>caco da roda</i> (Molelos), <i>caqueiro</i>

(Molelos).

<b>Augueiro</b>	Utensílio de trabalho. Recipiente, normalmente a parte inferior de uma vasilha de barro inutilizada, usado pelo oleiro para conter a água de que necessita para proceder ao levantamento das peças na <i>roda</i> ou <i>torno</i> , e no qual vai molhando as mãos e os utensílios de trabalho (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Molelos). // O mesmo que <i>augadeiro</i> (Aradas), <i>caco</i> (Parada de Gatim), <i>caco das ferramentas</i> (Vilar de Nantes), <i>caco da roda</i> (Molelos), <i>caqueiro</i> (Molelos).
<b>Avagar a fornada</b>	Estragar-se, e por consequência perder-se uma fornada de loiça, no decorrer da respetiva cozedura, por não terem sido controlados devidamente todos os fatores físicos em ação (Candosa).

## B

<b>Bafejar</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>ceivar</i> .
<b>Banca</b>	Banco de madeira de três pés (tripeça) em que o oleiro se senta quando trabalha na <i>roda baixa</i> (Mondrões, Gondar).
<b>Banco</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de uma tábua sobre a qual o oleiro se encosta quando trabalha (Molelos). Também designado <i>sentalho</i> (Molelos). // O mesmo que <i>assento</i> (Parada de Gatim, Vilar de Nantes, Miranda do Corvo).</li><li>2. <b>Banco para os pés</b> – Parte constituinte do torno de oleiro (Vilar de Nantes). Trata-se de uma tábua colocada um pouco acima do <i>sobrado da roda</i> e na qual o oleiro apoia os pés quando está a trabalhar. // O mesmo que <i>descanso para os pés</i> (Vilar de Nantes), <i>esteveira</i> (Miranda do Corvo), <i>estribeira</i> (Parada de Gatim).</li></ol>
<b>Barra</b>	Armação de madeira situada na cozinha e utilizada para colocar as tábuas com loiça crua a secar (Parada de Gatim). // Ver também <i>caniço</i> (Telões, Candosa).
<b>Barrão</b>	Barro fino, bom, macio, existente nos barreiros de Vilar de Nantes, mas que se tem de misturar com outro barro para se poder fazer a loiça (Vilar de Nantes).
<b>Barreira</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lugar de onde se extrai o barro. // O mesmo que <i>barreiro</i>.</li></ol>

	2. Local dentro da oficina onde o oleiro armazena o barro que trouxe da barreira (Vilar de Nantes).
<b>Barreira de profundidade</b>	Local de extração do barro, sendo que este se encontra a grande profundidade o que obriga a abrir poços e galerias.
<b>Barreira de rota aberta</b>	Local de extração do barro, sendo que este se encontra em camadas superficiais, não obrigando à abertura de poços e galerias.
<b>Barreiro</b>	Aquele que extrai o barro da <i>barreira</i> (Parada de Gatim)
<b>Barreirista</b>	Aquele que extrai o barro da <i>barreira</i> (Mondrões).
<b>Barreiro</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lugar de onde se extrai o barro. // O mesmo que <i>barreira</i>.</li> <li>2. Local onde o oleiro armazenava o barro e onde o misturava com água, de modo a poder ser trabalhado (Vilar de Nantes, Aradas, Paranhos, Miranda do Corvo, Alfarelos).</li> <li>3. Laje de pedra, colocada a um canto da oficina do oleiro, e sobre a qual era armazenado o barro. Nessa mesma laje o barro era misturado com água, de modo a poder ser trabalhado (Vilar de Nantes).</li> <li>4. Local onde se armazenava e pisava o barro com os pés (Paranhos).</li> </ol>
<b>Barro cru</b>	Barro já amassado, batido e pronto a ir ao torno, mas ainda não cozido (Parada de Gatim).
<b>Barro forte</b>	Barro de fina granulometria e de elevada plasticidade (Mondrões, Gondar, Molelos, Candosa, Aradas, Barcouço, Candosa, Miranda do Corvo).
<b>Barro fraco</b>	Barro com fraca plasticidade (Mondrões, Gondar, Molelos, Candosa, Aradas, Barcouço, Candosa).
<b>Barro frouxo</b>	Termo utilizado em Aradas. O mesmo que <i>arzil</i> .
<b>Barro gordo</b>	Termo utilizado em Aradas. O mesmo que <i>barro forte</i> .
<b>Barro miúdo</b>	Barro que, ao sair da barreira, se apresenta sob a forma de fragmentos pequenos (Parada de Gatim).
<b>Barro pasta</b>	Termo utilizado em Aradas. O mesmo que <i>barro forte</i> .
<b>Barro pobre</b>	Termo utilizado em Aradas. O mesmo que <i>barro fraco</i> .
<b>Barro poente</b>	Designação atribuída a uma das qualidades de barro utilizadas em Mondrões.
<b>Barro preto</b>	Barro de tonalidade acinzentada e com qualidade para o fabrico de loiça.
<b>Barro rico</b>	Termo utilizado em Aradas. O mesmo que <i>barro forte</i> .
<b>Barro seco</b>	Barro submetido a uma operação de secagem, por exposição ao ar (Parada

	de Gatim).
<b>Barro verde</b>	Barro tal como se apresenta à saída da barreira, isto é, que ainda não foi submetido a secagem (Parada de Gatim). // Oposto a <i>barro seco</i> .
<b>Barrouco</b>	Rampa de acesso à <i>canelha</i> (Parada de Gatim).
<b>Basa</b>	Elemento de uma peça feita em três partes (Parada de Gatim). // Ver <i>búzio</i> . O mesmo que <i>base</i> (Lanheses).
<b>Base</b>	Parte de uma peça feita em três partes (Lanheses). // Ver <i>búzio</i> . O mesmo que <i>basa</i> (Parada de Gatim).
<b>Bater o barro</b>	<p>1. Bater com as mãos, rija e ritmadamente, no barro que se colocou sobre o <i>vergadoiro</i>. Esta operação serve para aumentar a plasticidade do barro depois de este ter sido amassado na <i>masseira</i> (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>aperfeiçoar</i>, <i>castigar</i>, <i>vergar o barro</i> (Parada de Gatim), <i>assobaçar o barro</i> (Miranda do Corvo).</p> <p>2. Operação de dividir, ritmada e repetidamente, o barro em duas partes, voltando a uni-las, de modo a dar consistência à pasta. Esta operação tinha a finalidade de preparar a quantidade de barro necessária à execução de uma peça na roda. O pedaço de barro, de forma esférica e pronto a ir à roda, designava-se <i>bola</i> (Alfarelos), <i>bolo</i> (Vilar de Nantes, Molelos) ou <i>pela</i> (Aradas). // O mesmo que <i>coldar o barro</i> (Gondar, Paus, Ribolhos), <i>empelar o barro</i> (Miranda do Corvo), <i>traçar o barro</i> (Alfarelos).</p>
<b>Batucar o barro</b>	Operação de aplainar o barro, que já se encontrava <i>coldrado</i> , de modo a ser possível colocá-lo sobre o <i>tampo da roda</i> (Paus).
<b>Beira</b>	Ver <i>bordo</i> (Parada de Gatim).
<b>Beloiro</b>	Pedaço de barro que foi <i>amassado</i> na <i>gamela</i> (Mondrões) ou <i>masseira</i> (Telões). // O mesmo que <i>massuco</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Paus, Gondar).
<b>Berdumo</b>	Corruptela de verdugo. // Ver <i>verdugo</i> .
<b>Bico</b>	Pequeno pedaço de barro, de forma pontiaguda, aplicado no bordo do alguidar. (Mondrões).
<b>Bio</b>	Termo utilizado em Vilar de Nantes. // O mesmo que <i>agulha</i> (Parada de Gatim), <i>guilho</i> (Molelos), <i>pião</i> (Vilar de Nantes, Miranda do Corvo).
<b>Biquinhos</b>	Dentes triangulares que formam a decoração do <i>bordo</i> de alguns <i>vasos</i>



	(Parada de Gatim).
<b>Bitola</b>	Utensílio de trabalho. 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 <i>tabuleiro</i> da torno, 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 (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>pontalete</i> (Aradas).
<b>Boca</b>	Abertura de uma peça.
<b>Boca do forno</b>	Entrada através da qual se introduz o combustível na <i>caldeira</i> .
<b>Bojo</b>	Convexidade e proeminência de uma peça.
<b>Bola</b>	Porção de barro pronto a ir à roda e necessário para o levantamento das peças. Mas, previamente, o oleiro tinha de dividir esta porção de barro, ritmada e repetidamente, em duas partes e voltar a uni-las, de modo a dar consistência à pasta (Paus, Ribolhos, Alfarelos). A esta ação chamava-se <i>coldrar o barro</i> (Paus, Ribolhos) ou <i>traçar o barro</i> (Alfarelos), fazendo com ele uma <i>bola</i> que só depois de bem batida era colocada no tampo da roda para levantar a peça // O mesmo que <i>bolo</i> (Vilar de Nantes, Molelos), <i>embolado</i> (Mondrões, Gondar), <i>pela</i> (Aradas, Miranda do Corvo) ou <i>pelo</i> (Parada de Gatim).
<b>Bolo</b>	Porção de barro, pronto a ir à roda, necessário para o levantamento das peças. Mas, previamente, o oleiro tinha de dividir esta porção de barro, ritmada e repetidamente, em duas partes e voltar a uni-las de modo a dar consistência à pasta. A esta ação chamava-se <i>bater o barro</i> , fazendo com ele um <i>bolo</i> que só depois de bem batido era colocado no tampo da roda para levantar a peça (Vilar de Nantes, Molelos). // O mesmo que <i>bola</i> (Paus, Ribolhos, Alfarelos), <i>embolado</i> (Mondrões, Gondar), <i>pela</i> (Aradas, Miranda do Corvo) ou <i>pelo</i> (Parada de Gatim).
<b>Borcado</b>	Diz-se da peça que está virada com a boca para baixo, ou seja, se encontra invertida // Ver <i>borcar</i> .
<b>Borcar</b>	1. Pôr de boca para baixo. Borcar uma peça de loiça é colocá-la em posição invertida.

	2. Desmoronar de uma fornada, dentro da câmara do forno, antes de começar a cozedura propriamente dita (Parada de Gatim).
<b>Borda</b>	Ver <i>bordo</i> .
<b>Bordo</b>	1. Parte que rodeia e termina superiormente um recipiente. // O mesmo que <i>beira, borda</i> .; 2. <i>Bordo em varanda</i> , bordo em forma de aba horizontal (Parada de Gatim); 3. <i>Bordo redondo</i> , bordo em forma de aba arqueada; <i>bordo virado</i> , o mesmo que bordo redondo (Parada de Gatim).
<b>Braçado de loiça</b>	Quantidade de loiça que se pode abarcar e levar nos braços de uma só vez (Parada de Gatim).
<b>Branca</b>	Diz-se da loiça que, por não ter sido submetida durante a cozedura a uma atmosfera totalmente redutora, em vez de preta fica um tanto ou quanto esbranquiçada (Parada de Gatim).
<b>Brão</b>	<i>“Torrões com característica de carvão vegetal (Turfa) utilizados com combustível na soenga”</i> (CORREIA, 1980A: 272) (Paus).
<b>Brasa</b>	Uma das fases de cozedura da loiça, em que as peças denunciam o grau ótimo de aquecimento do forno e conseqüente cozedura e em que se deve proceder aos últimos preparativos de cocção. Nas diferentes fases de cozedura as peças apresentam cores que as distinguem umas das outras.
<b>Brilhantes</b>	Lâminas metálicas, à moda de mendrilhos, que se usavam para enfeite do traje feminino, a que o oleiro comparava as palhetas de mica usadas na decoração da loiça (Parada de Gatim).
<b>Brilhar</b>	As peças polidas com o <i>godo</i> distinguem-se das que o não eram pelo facto de a sua superfície refletir a luz, cintilar (Parada de Gatim).
<b>Brunideira</b>	Utensílio de trabalho. Seixo pequeno e redondo polido pelas águas e do qual o oleiro se serve para brunir as peças (Ega). // O mesmo que <i>godo</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Vilar de Nantes, Telões, Molelos, Aradas, Vila Nova de Poiares, Paranhos), <i>gogo</i> (Mondrões), <i>pedra de brunir</i> (Vilar de Nantes), <i>seixo</i> (Candosa, Molelos).
<b>Brunido</b>	Técnica decorativa que consiste em alisar e dar brilho à loiça, o que se obtém com o auxílio de um <i>godo</i> ou de um pedaço de madeira polida; efeito do que se <i>poliu</i> com um <i>godo</i> (Vila Nova de Poiares) // O mesmo que <i>polimento</i> .

<b>Brunir a loiça</b>	Alisar e dar brilho à loiça crua, mas já seca, o que se obtém com o auxílio de um pedaço de madeira polida, de um <i>godo</i> (Lanheses, Aradas, Candosa, Molelos, Paranhos) ou de uma <i>brunideira</i> (Ega) // O mesmo que <i>godar a loiça</i> (Lanheses, Vilar de Nantes), <i>goar ou gogar a loiça</i> (Mondrões), <i>polir a loiça</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Molelos).
<b>Bruxa</b>	Forno utilizado pelos oleiros de Flor da Rosa para cozer a sua loiça. Tratava-se de um forno de duas câmaras, coberto superiormente com abóboda, sendo igual ao que se utilizava para a loiça vermelha, só que mais pequeno (Flor da Rosa).
<b>Bucha</b>	Orifício, localizado no centro da <i>roda</i> ou <i>tabuão</i> , no qual encaixa o <i>mosqueiro</i> ou <i>mosca</i> do trabulo (Mondrões, Gondar, Paus).
<b>Bueiro</b>	Buraco feito na base da <i>cova</i> e que tem como função alimentar a combustão com lenha miúda de pinheiro (Molelos).
<b>Búzio</b>	Parte de uma peça feita em três fases e correspondendo à sobreposição e união da <i>basa</i> com o <i>caco</i> . Ao remate do <i>búzio</i> chamava-se <i>colarinho</i> . Depois de pronto, o <i>búzio</i> era posto a secar, voltando de novo ao torno para se lhe unir o colo e colocar, quando necessário, a asa ou asas e a <i>embiga</i> (Parada de Gatim, Lanheses). // Ver também <i>basa</i> , <i>base</i> , <i>caco</i> e <i>colarinho</i> (Parada de Gatim, Lanheses).

## C

<b>Cabeça da roda</b>	Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de um disco, assente na parte superior do eixo do <i>torno</i> , sobre o qual o oleiro coloca o barro necessário para fazer uma ou mais peças (Miranda do Corvo, Aradas, Molelos) // O mesmo que <i>rodalho</i> (Molelos, Parada de Gatim, Vilar de Nantes), <i>talho</i> (Vilar de Nantes).
<b>Coberto</b>	Espaço coberto, oficina, onde os oleiros trabalhavam e guardavam os seus utensílios de trabalho: o <i>barro</i> , o <i>masseirão</i> ou o <i>cilindro</i> , a <i>masseira</i> , o <i>vergadoiro</i> e a <i>roda</i> (Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz).
<b>Cachão do lume</b>	Labareda (Parada de Gatim).
<b>Cacheira</b>	Utensílio de trabalho. Vara de madeira, recurvada numa das pontas e que servia para tirar as peças cozidas de dentro do forno (Parada de Gatim).

- Caco** 1. Utensílio de trabalho. Recipiente com água que o oleiro colocava sobre o tabuleiro da roda e no qual ia molhando as mãos e o pano quando estava a fazer loiça. No bordo do caco o oleiro costumava ter o *pano* de alisar a loiça (Parada de Gatim). // O mesmo que *augadeiro* (Aradas), *augueiro* (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Molelos), *caco das ferramentas* (Vilar de Nantes), *caco da roda* (Molelos), *caqueiro* (Molelos).
2. Fração de uma peça feita em três partes (Parada de Gatim, Lanheses). // Ver *búzio* (Parada de Gatim, Lanheses).
3. Fragmento de uma peça de loiça de barro que se partiu (Parada de Gatim).
- Caco da roda** Utensílio de trabalho. Recipiente, normalmente a parte inferior de uma vasilha de barro inutilizada, usado pelo oleiro para conter a água de que necessita para proceder ao levantamento das peças na roda ou torno, e no qual vai molhando as mãos e os utensílios de trabalho (Molelos). // O mesmo que *augadeiro* (Aradas), *augueiro* (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Molelos), *caco* (Parada de Gatim), *caco das ferramentas* (Vilar de Nantes), *caqueiro* (Molelos).
- Caco das ferramentas** Utensílio de trabalho. Recipiente, normalmente a parte inferior de uma vasilha de barro inutilizada, usado pelo oleiro para conter a água de que necessita para proceder ao levantamento das peças na roda ou torno, e no qual vai molhando as mãos e os utensílios de trabalho (Vilar de Nantes). // O mesmo que *augadeiro* (Aradas), *augueiro* (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Molelos), *caco* (Parada de Gatim), *caco da roda* (Molelos), *caqueiro* (Molelos).
- Calcadoiro** Pavimento de forma circular, forrado a tijolo burro, existente na oficina, sobre o qual o oleiro pisava ou calcava o barro com os pés (Aradas) // O mesmo que *curtidoira* (Miranda do Corvo) e *amassadouro* (Alfarelos).
- Calçar a loiça** Pôr um calço, neste caso um *caco*, a separar a loiça no forno para que as peças não encostem umas às outras durante a cozedura (Parada de Gatim).
- Calcar o barro** Ação de calcar ou pisar com os pés o barro, previamente curtido, em movimentos circulares e repetidos, de modo a obter uma pasta própria para ser trabalhada na roda (Aradas). // O mesmo que *amassar o barro* (Candosa, Alfarelos) e *pisar o barro* (Miranda do Corvo)
- Caldeira** 1. Lugar do forno onde o combustível arde.

<b>Caleiro</b>	Divisão da casa, de reduzidas dimensões, onde se recolhe o barro (Mondrões).
<b>Calmeiro</b>	Monte de barro já curtido que se dispõe sobre o <i>calcadoiro</i> , para de seguida ser pisado com os pés (Aradas).
<b>Camarinha</b>	Galeria subterrânea aberta pelo <i>oleiro</i> no fundo do <i>barreiro</i> (Vilar de Nantes).
<b>Campo da roda</b>	Parte constituinte do <i>torno</i> de oleiro: grande disco, preso ao <i>veio</i> , ao qual o oleiro, com o auxílio do pé esquerdo, imprime ao torno o movimento rotativo (Molelos). // O mesmo que <i>folha da roda</i> (Miranda do Corvo), <i>pano da roda</i> (Parada de Gatim), <i>sobrado da roda</i> (Vilar de Nantes).
<b>Cana</b>	Utensílio de trabalho. Fragmento de uma cana, cortada na longitudinal, dando origem a uma meia-cana da qual o oleiro se serve para ajudar a levantar a peça no torno. Só é utilizada na parte exterior da peça (Aradas). Em Aradas também é designada <i>cordão</i> // Ver também <i>acha</i> (Vilar de Nantes, Molelos), <i>canivete</i> (Parada de Gatim), <i>fanadoiro</i> (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Ossela).
<b>Canelha</b>	Local onde trabalham os que alimentam a caldeira do forno com <i>lenha</i> , <i>mato</i> ou <i>pruma</i> (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>canelho</i> (Lanheses).
<b>Canelho</b>	Termo utilizado em Lanheses. Ver <i>canelha</i> .
<b>Canhotas</b>	Achas, geralmente de pinho (Parada de Gatim).
<b>Caniçada</b>	Estrutura, alta, feita de ramos, colocada sobre o chadeiro do carro de bois, e dentro da qual os oleiros transportavam a loiça para as feiras e outros locais de venda (Barcouço, Miranda do Corvo). Ver <i>caniças</i> .
<b>Caniças</b>	Estrutura feita ou de ramos (normalmente de mimosas) entrelaçados ou de ripas de madeira (normalmente de salgueiro), formando grade e que é colocada sobre o chadeiro do carro de bois para amparar a carga. Tem cerca de 1,60 a 1,80 m de altura (Parada de Gatim). Ver <i>caniçada</i> .
<b>Caniço de secar a loiça</b>	Estrutura feita com madeira (podem ser canas) e onde se coloca a loiça a secar, antes de ser cozida (Telões, Candosa). // Ver também <i>barra</i> (Parada de Gatim).
<b>Canivete</b>	Utensílio de trabalho. Peça de ferramenta, normalmente em madeira de cerejeira, e com a qual o oleiro levanta as peças no torno e as decora (Parada de Gatim). // Ver também <i>acha</i> (Vilar de Nantes, Molelos), <i>cana</i> (Molelos),

*fanadoiro* (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Ossela).

Canudo	1. Pega de forma aproximadamente cilíndrica ou troncocónica, característica de alguns recipientes próprios para ir ao lume, como, por exemplo, as chocolateiras.
Caqueiro	Utensílio de trabalho. Recipiente, normalmente a parte inferior de uma vasilha de barro inutilizada, usado pelo oleiro para conter a água de que necessita para proceder ao levantamento das peças na roda ou torno, e no qual vai molhando as mãos e os utensílios de trabalho (Molelos). // O mesmo que <i>augadeiro</i> (Aradas), <i>augueiro</i> (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Molelos), <i>caco</i> (Parada de Gatim), <i>caco das ferramentas</i> (Vilar de Nantes), <i>caco da roda</i> (Molelos).
Carneira	Utensílio de trabalho. Termo utilizado em Vilar de Nantes // O mesmo que <i>couro</i> .
Carrada	Carga de barro contida num carro de bois (Parada de Gatim).
Carregar a loiça	Pôr a loiça dentro do carro que a transporta (Parada de Gatim).
Carrego	Quantidade de loiça, acamada dentro de cestos, que se transporta às costas ou à cabeça (Gondar).
Carreiro	Aquele que faz <i>carretos</i> (Aradas). // O mesmo que <i>carreteiro</i> (Parada de Gatim).
Carreteiro	Aquele que faz <i>carretos</i> (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>carreiro</i> (Aradas).
Carretilha	Pequena roda, de madeira ou metal, montada num eixo, contendo um motivo decorativo, a qual se imprime, em movimento rotativo, sobre um objeto de barro ainda cru e húmido. Dada a existência de diversos termos designando este utensílio, optou-se por utilizar o vocábulo <i>carretilha</i> , remetendo todos os outros termos para este. // Veja-se <i>impressão</i> .
Carreto	Transporte de carga em carro de bois (Parada de Gatim, Aradas).
Carriças	Desenho formado por “ <i>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 de palheta à superfície do objeto cerâmico, estando este na roda e em rotação</i> ” (CARNEIRO, 1989A: 7). Esta decoração faz-se com o <i>esquinote</i> (Paus).

<b>Carro de loiça</b>	Podem considerar-se três partes distintas no carro de bois da loiça: o <i>rodeiro</i> , conjunto das duas rodas unidas pelo eixo; o <i>chadeiro</i> , estrado de madeira que suporta a carga, e as <i>caniças</i> que assentam sobre este, presas aos fueiros, e que amparam a carga. O que distingue o carro da loiça do carro de bois utilizado na faina agrícola é a alta estrutura de <i>caniças</i> que aquele possui (Parada de Gatim).
<b>Cartel</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>armazém</i> .
<b>Casa da roda</b>	Dependência da casa do oleiro onde este trabalhava ao <i>torno</i> e onde o barro era <i>amassado</i> (Paranhos).
<b>Casarão</b>	Espaço coberto, destinado à cozedura da loiça, onde o oleiro tinha o <i>sequeiro</i> e a <i>cova</i> (Aradas).
<b>Castigar o barro</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>bater o barro</i> .
<b>Catana</b>	Utensílio de trabalho. Espécie de foice com que se cortava ou talhava o barro que estava no <i>amassadouro</i> (Alfarelos).
<b>Ceivar</b>	Pode suceder que na fase final de cozedura em atmosfera redutora, se abra uma falha na cobertura de <i>folhas</i> , terra e <i>terrão</i> , introduzindo-se assim uma corrente de ar que deixa nas peças manchas esbranquiçadas. O oleiro tinha de estar atento para remediar qualquer acidente deste género (Parada de Gatim, Lanheses). // O mesmo que <i>furar</i> , <i>bafejar</i> . Gabriel Gonçalves refere os termos: “ <i>aceibar</i> , v. – Tornar ceive, sem vedação. Abaldiar”, “ <i>aceibado</i> , adj. – Ceive, aberto” e “ <i>ceibe</i> , adj. – Terreno aceibado, aberto” (GONÇALVES, 1988A).
<b>Cepo</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>vergadoiro</i> .
<b>Cesto da barreira</b>	Cesto com duas asas que serve para transportar o barro. Um carro de bois de barro leva 27 cestos da barreira (Parada de Gatim).
<b>Chapa</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>folha</i> .
<b>Choca do tempo</b>	Diz-se da loiça que devido às más condições meteorológicas não se encontra totalmente <i>seca</i> (Parada de Gatim).
<b>Churra</b>	Veja-se <i>loiça churra</i> .
<b>Cilindro</b>	Máquina que, como o nome o indica, apresenta forma cilíndrica ou troncocónica, em pedra, movida manualmente ou com o auxílio de gado vacuum, e que era utilizada pelo oleiro para <i>moer</i> o barro depois de seco

	(Parada de Gatim).
<b>Cinta</b>	Tira de barro que cinge horizontalmente uma peça.
<b>Cinta</b>	Parte que rodeia e termina superiormente o <i>vaso</i> (Parada de Gatim).
<b>Cobertão</b>	Grande telheiro, alpendre (Parada de Gatim).
<b>Coberto</b>	Telheiro, alpendre (Parada de Gatim).
<b>Cobrir a loiça com folha</b>	Quando, durante a cozedura e por ação do calor a loiça começa a ganhar um tom acinzentado o oleiro cobre-a com <i>folhas</i> (Parada de Gatim).
<b>Cobrir o lume com terra</b>	Dispor, na parte superior do forno, terra e <i>terrão</i> sobre a loiça e as <i>folhas</i> , o que se faz quando se verifica que aquela já está cozida (Parada de Gatim).
<b>Coirinho</b>	Pequeno pedaço de coiro que o oleiro coloca entre o <i>eixo</i> e a <i>pomba</i> para que o <i>torno</i> gire mais facilmente (Parada de Gatim).
<b>Colarinho</b>	Cinta estreita que remata o búzio (Parada de Gatim). // Ver búzio.
<b>Coldrar o barro</b>	Operação de dividir ritmada e repetidamente o barro em duas partes, voltando a uni-las de modo a dar consistência à pasta. Esta operação tinha a finalidade de preparar a quantidade de barro necessária à execução de uma peça na roda (Mondrões, Gondar, Paus, Ribolhos). O pedaço de barro de forma esférica e pronto a ir à roda designava-se <i>embolado</i> (Mondrões, Gondar) ou <i>bola</i> (Paus, Ribolhos). // O mesmo que <i>bater o barro</i> (Molelos), <i>empelar o barro</i> (Miranda do Corvo), <i>traçar o barro</i> (Alfarelos).
<b>Colo</b>	Superfície de uma peça de barro compreendida entre o bojo e o bordo. // O mesmo que <i>garganta</i> .
<b>Comedouro</b>	Peça de loiça utilizada para colocar o alimento das aves ou dos coelhos. Note-se que a forma era a mesma do <i>bebedouro</i> , o que variava era a designação e a utilização (Parada de Gatim).
<b>Compasso</b>	Utensílio de trabalho. Instrumento de hastes em arame, utilizado para medir, por exemplo, o diâmetro do bordo e do bojo de uma peça (Parada de Gatim, Vilar de Nantes).
<b>Comprar à porta do forno</b>	Adquirir a loiça na oficina do oleiro. Para distinguir de comprar na feira (Parada de Gatim).
<b>Copeira</b>	Cavidade existente junto ao forno, e na qual quem pretendia cozer a loiça colocava de véspera uma peça sua, reservando deste modo o forno para seu usufruto no dia a seguir (Vilar de Nantes). Tal uso era respeitado por toda a



comunidade olárica (VILAS BOAS, 1952: 357).

<b>Cordão</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tira de barro que cinge vertical ou transversalmente uma peça.</li><li>2. Termo utilizado em Aradas. // O mesmo que <i>cana</i>.</li></ol>
<b>Correia</b>	Parte constituinte do torno de oleiro; correia que prendia o eixo à travessa da adoquina de modo a dar estabilidade ao eixo (Miranda do Corvo). // O mesmo que <i>fechos da sadeira</i> (Vilar de Nantes), <i>pomba</i> (Parada de Gatim).
<b>Cortadeira</b>	Utensílio de trabalho. Peça de ferramenta que consta de um pedaço de arame fino ou uma corda de viola, em cujas extremidades está preso um pedaço de pano e da qual o oleiro se servia para separar as peças do <i>rodalho</i> da <i>roda</i> (Parada de Gatim// O mesmo que <i>arame</i> (Vilar de Nantes), <i>linha</i> (Molelos), <i>sega</i> (Mondrões), <i>sediela</i> (Parada de Gatim).
<b>Cortar o barro</b>	Ato de cortar o barro que foi pisado com os pés e que ficou espalmado, dividindo-o em pedaços com um <i>foiçã</i> (Miranda do Corvo) // O mesmo que <i>talhar o barro</i> (Alfarelos).
<b>Couro</b>	Pedaço de couro de que o oleiro se servia para alisar a superfície das peças. // O mesmo que <i>alpanata</i> (Aradas), <i>trapo da roda</i> (Molelos), <i>pano</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Mondrões, Ossela, Lousã), <i>trapo</i> (Gove, Paus, Gondar).
<b>Cova</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Estrutura de enformamento própria para cozer a loiça (Aradas, Barcouço, Candosa, Sazes de Lorvão, Vila Nova de Poiares, Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Miranda do Corvo, Antanol, Molelos, Alpedrinha, Castelejo). Na cozedura em <i>cova</i> podemos considerar três fases distintas: aquecimento, cozedura propriamente dita e abafamento, sendo a primeira etapa, a do aquecimento, realizada numa outra estrutura, o <i>sequeiro ou sequeira</i>.</li><li>2. <b>Covas do barro</b> – Lugar de onde se extrai o barro (Ossela).</li></ol>
<b>Covinhas</b>	Um tipo específico de decoração feito na peça com o auxílio do <i>canivete</i> , antes da cozedura (Parada de Gatim).
<b>Cozedura</b>	Ato ou efeito de cozer a loiça.
<b>Cozer em forno emprestado</b>	Cozer a loiça em forno que não é seu (Parada de Gatim).
<b>Cravar</b>	Engastar, fixar no barro ainda mole de uma peça, fragmentos de mica previamente triturados (Parada de Gatim).
<b>Cravelhas</b>	Estrutura em forma de cruz quadrangular, cujos braços simétricos são unidos

entre si pelo malhete e em cujo centro perpassa um orifício (Gondar, Paus). As *cravelhas* estão unidas à *roda* ou *tabuão* por meio de quatro hastes ou torno de madeira, as *pombas*. // O mesmo que *cruzes* (Mondrões).

<b>Criba</b>	Peneira de malho mais grosso (Ossela).
<b>Crivar o barro</b>	Passar o barro por um <i>crivo</i> (S. Mamede de Escariz, Mondrões, Gove) // O mesmo que <i>passar o barro por uma peneira, peneirar o barro</i> .
<b>Crivo</b>	<p>1. Utensílio de que se serve o oleiro para <i>crivar o barro</i> (Mondrões, Telões, Gove) // O mesmo que <i>peneira</i>.</p> <p>2. <b>Crivo do forno</b> – Grade do forno que separa a câmara de combustão da câmara de enforamento (Aradas). // O mesmo que <i>grade</i> (Parada de Gatim)</p>
<b>Cru</b>	Diz-se da loiça ainda não cozida (Parada de Gatim). // Ver também <i>barro cru</i> .
<b>Cruzes</b>	Estrutura em forma de cruz quadrangular, cujos braços simétricos são unidos entre si pelo malhete e em cujo centro perpassa um orifício (Mondrões). As <i>cruzes</i> estão unidas à <i>roda</i> ou <i>tabuão</i> por meio de quatro hastes ou torno de madeira, as <i>pombas</i> . // O mesmo que <i>cravelhas</i> (Gondar, Paus).
<b>Curtido</b>	Diz-se do barro que foi amolecido com água (Aradas, Miranda do Corvo). Ver <i>curtir o barro</i> .
<b>Curtidoira</b>	<i>“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”</i> (MONTEIRO, 1907: 432). (Miranda do Corvo) // O mesmo que <i>calcadoiro</i> (Aradas) e <i>amassadouro</i> (Alfarelos)
<b>Curtir o barro</b>	<p>1. Amolecer o barro com água de modo a poder ser seguidamente pisado com os pés (Aradas, Miranda do Corvo). // O mesmo que <i>derregar</i> (Candosa, Molelos), <i>empastar</i> (Alfarelos).</p> <p>2. Amolecer o barro com água, de modo a poder ser seguidamente <i>sovado</i> no <i>sovadoiro</i> (Molelos).</p>

## D

Dar fogo	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>dar lume</i> .
Dar lume	Atiçar, espertar o lume no forno lançando-lhe mais combustível (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>dar fogo</i> .
Dar o estanho à loiça	Dar à loiça a tonalidade e o brilho do estanho, o que se consegue durante a cozedura, passando de uma atmosfera oxidante para uma atmosfera redutora (Parada de Gatim) // O mesmo que estanhar (Parada de Gatim).
Dedeira	Utensílio de trabalho. Pedaco de pano com o qual o oleiro protege o dedo durante a execução das peças na roda baixa (Paus, Ossela). Alberto Correia descreve do seguinte modo a dedeira utilizada pelos oleiros de Paus: “ <i>pano de linho que o oleiro enrola no dedo médio da mão esquerda para levantar, na roda, as paredes dos vasos</i> ” (CORREIA, 1980A: 252)
Derregado	Diz-se do barro amolecido com água, de modo a que possa ser seguidamente pisado ou sovado (Candosa, Molelos). Ver <i>derregar o barro</i> .
Derregar o barro	Amolecer o barro com água, de modo a que possa ser seguidamente pisado ou sovado (Candosa, Molelos). // O mesmo que <i>curtir o barro</i> (Aradas, Miranda do Corvo), <i>empastar</i> (Alfarelos).
Descanso para os pés	Termo utilizado em Vilar de Nantes. O mesmo que <i>banco para os pés</i> (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>descanso para os pés</i> (Vilar de Nantes), <i>esteveira</i> (Miranda do Corvo), <i>estribeira</i> (Parada de Gatim).
Descaroçar o barro	Ação de extrair da pasta de barro já <i>assobaçada</i> qualquer impureza que possa conter, de modo a evitar problemas no levantamento da peça ou na sua cozedura (Miranda do Corvo).
Descarregar a loiça	Retirar a loiça de dentro do carro onde foi transportada.
Desenfornar	Tirar a loiça, depois de cozida, de dentro do forno. // Oposto de <i>enfornar</i> .
Desenhar	1. Ornamentar a loiça com o gogo criando motivos decorativos, <i>desenhos</i> (Mondrões). 2. Termo utilizado em Parada de Gatim com o mesmo significado de enramear. Ver <i>enramear</i> .
Desenhos	Ornamentos feitos com o gogo (Mondrões). Ver desenhar.
Digitação	Técnica decorativa que consiste em pressionar repetidamente o dedo sobre a superfície do objeto cerâmico em cru, criando-se deste modo um motivo

decorativo.

Disco	Rodela de madeira bem plana e lisa que se firma sobre um pedaço de barro que por sua vez está apoiado na <i>cabeça da roda</i> *. É sobre este <i>disco</i> que o oleiro levanta as peças de maiores dimensões, facilitando deste modo a sua posterior retirada da <i>cabeça da roda</i> após a sua conclusão (Aradas). // O mesmo que <i>forma</i> (Parada de Gatim).
Dura	Diz-se da loiça que, após um certo tempo de secagem, apresenta já uma determinada consistência, rijeza.

---

## E

---

Eivado	Peça de loiça com defeito (Parada de Gatim).
Eixo	Parte constituinte do <i>torno</i> de oleiro e que une o disco inferior, o qual o oleiro movimenta com o pé esquerdo para imprimir o movimento de rotação, e o disco superior, no qual o oleiro procede ao levantamento das peças (Parada de Gatim, Vilar de Nantes, Miranda do Corvo).
Embiga	Pequena asa vertical, que os cântaros possuem na parte inferior do bojo, destinada a ajudar a colocar e a firmar o cântaro na cabeça (Parada de Gatim). É uma corruptela de umbigo.
Embigo	Pequena pega que se coloca nos cântaros de Mondrões: 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. É uma corruptela de umbigo.
Embolado	Porção de barro de forma esférica, pronto a ir à roda e necessário para o levantamento das peças. Mas, previamente, o oleiro tinha de dividir esta porção de barro, ritmada e repetidamente, em duas partes e voltar a uni-las de modo a dar consistência à pasta. A esta ação chamava-se <i>coldrar o barro</i> , fazendo com ele um bolo que só depois de bem batido era colocado no tampo da roda para levantar a peça (Mondrões, Gondar). // O mesmo que <i>bolo</i> (Vilar de Nantes, Molelos).
Emborcar	Ver <i>borcar</i> .
Empastado	Diz-se do barro amolecido com água e que se destinava a ser amassado com os pés. Ver <i>empastar o barro</i> .

<b>Empastar o barro</b>	Amolecer o barro com água de modo a que possa ser seguidamente pisado com os pés (Alfarelos). O barro que se pretendia <i>empastar</i> , ou seja <i>derregar</i> , era colocado dentro do <i>rebulhadoiro</i> . // O mesmo que <i>curtir o barro</i> (Aradas, Miranda do Corvo), <i>derregar</i> (Candosa, Molelos).
<b>Empeladoiro</b>	Espécie de mesa tosca (de madeira ou de pedra) sobre a qual o oleiro <i>empelava</i> o barro de modo a formar a <i>pela</i> (Miranda do Corvo). O empeladoiro também era usado para <i>assobaçar</i> o barro (Miranda do Corvo) // O mesmo que <i>tabuleiro</i> (Candosa).
<b>Empelar o barro</b>	Operação de dividir, ritmada e repetidamente, o barro em duas partes, voltando a uni-las, de modo a dar consistência à pasta. Esta operação tinha a finalidade de preparar a quantidade de barro necessária à execução de uma peça na roda. O pedaço de barro de forma esférica e pronto a ir à roda designava-se <i>pela</i> (Miranda do Corvo) // O mesmo que <i>bater o barro</i> (Molelos), <i>coldar o barro</i> (Gondar, Paus, Ribolhos), <i>traçar o barro</i> (Alfarelos).
<b>Empreitada</b>	Veja-se <i>tarafa</i> .
<b>Encarriçado</b>	Termo utilizado em Gondar e em Paus. Ver <i>encrespado</i> .
<b>Encarriçar</b>	Ato ou efeito de decorar com <i>carrifas</i> (Paus, Gondar).
<b>Encher a caldeira</b>	Na fase final da cozedura da loiça, imediatamente antes de se passar de uma atmosfera oxidante para uma atmosfera redutora, tem de se encher a <i>caldeira</i> com pruma e só depois se pode tapar a boca e a porta do forno com terra.
<b>Encher o forno</b>	Ver <i>encher a caldeira</i> .
<b>Encher raso</b>	Encher o <i>cesto da barreira</i> com barro, só até às bordas (Parada de Gatim).
<b>Encolar</b>	Pôr o colo numa peça, o que se faz estando o barro ainda mole (Parada de Gatim).
<b>Encomenda</b>	Pedido de determinadas peças ao oleiro e que este se compromete a entregar no prazo estipulado.
<b>Encrespado</b>	<i>“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 de palheta à superfície do objeto cerâmico, estando este na roda e em rotação”</i> (CARNEIRO, 1989A: 7). // O mesmo que <i>encarriçado</i> (Gondar).
<b>Endurecer a loiça</b>	Tornar a loiça <i>dura</i> pela evaporação de alguma água de combinação.

Enfornada	Diz-se da loiça que está metida no forno.
Enfornar	Meter a loiça no forno. // Oposto a <i>desenfornar</i> .
Enganchados	Diz-se dos objetos que, tendo sido submetidos durante a cozedura a uma temperatura mais elevada que a conveniente (o que corresponde a uma “ <i>brasa muito branquinha</i> ”), ficam solidariamente aderentes uns aos outros, nas zonas em que contactam entre si, devido a um principio de fusão das respetivas pastas (Parada de Gatim).
Enganchar	Prender o <i>cesto da barreira</i> com os <i>ganchos</i> (Parada de Gatim).
Enrameado	Decoração, subs.; decorado, adj. // O mesmo que <i>raminhos</i> , subs.; o mesmo que <i>rameado</i> , adj. (Parada de Gatim).
Enramear	Decorar a loiça, antes de ser cozida, com o auxílio da <i>rodinha</i> e ou do <i>canivete</i> e das <i>formas</i> . (Parada de Gatim).
Enrodilhar	Misturar em confusão; desmoronar de uma fornada dentro da câmara antes de começar a cozedura propriamente dita (Parada de Gatim).
Entalhes	Ver <i>agarras</i> (Mondrões).
Enxada da barreira	Utensilio de que se servem os <i>barreiros</i> para extrair o barro das <i>barreiras</i> . Esta tinha de ter um cabo curto, ser pesada e resistente ao impacto com o barro (Parada de Gatim).
Enxugar a loiça	Ver <i>secar a loiça</i> .
Esferas	Rolamentos, acrescentados à roda baixa ou torno, para que girem mais facilmente (Mondrões, Parada de Gatim).
Esférias	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>esferas</i> .
Esmagar o barro	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>pisar o barro</i> .
Espalmado	Diz-se do barro que, por ação da pisa, fica estendido sobre o pavimento (Miranda do Corvo, Alfarelos).
Espelho	Termo utilizado em Mondrões. O mesmo que <i>mica</i> .
Espetar o barro na roda	Fixar o <i>pelo</i> no <i>rodalho</i> da <i>roda</i> para iniciar a feitura das peças (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>pregar</i> .
Espicaçar o barro	Partir o barro em pequenos fragmentos com o auxílio de uma sachola (Vilar de Nantes) // O mesmo que <i>picar o barro</i> (Aradas, Paranhos, Miranda do Corvo, Alfarelos).
Esquentar a loiça	Aquecer a loiça na <i>sequeira</i> , de modo a secá-la, antes de ser cozida na <i>cova</i>

	(Vila Nova de Poiares).
<b>Esquinante</b>	Utensílio de trabalho. Espátula de madeira utilizada para ajudar a dar a forma desejada ao fundo das peças (Gondar). // O mesmo que <i>aferideira</i> (Vilar de Nantes), <i>esquinote</i> (Gondar). Ver também <i>fretadeira</i> (Aradas).
<b>Esquinote</b>	Utensílio de trabalho. Espátula de madeira utilizada para ajudar a dar a forma desejada ao fundo das peças (Gove, Paus) e para fazer as <i>carriças</i> (Paus). // O mesmo que <i>aferideira</i> (Vilar de Nantes), <i>esquinante</i> (Gove, Paus). Ver também <i>fretadeira</i> (Aradas).
<b>Estanhado</b>	Diz-se das peças que ficam com a tonalidade e o brilho do estanho devido ao facto de terem sido cozidas em atmosfera redutora. // Ver <i>dar o estanho à loiça</i> .
<b>Estanhar</b>	Ação que visa conferir às peças a tonalidade e o brilho do estanho, o qual se obtém cozendo as peças em atmosfera redutora (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>dar o estanho à loiça</i> (Parada de Gatim).
<b>Esteveira</b>	Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de uma tábua colocada um pouco acima da <i>folha da roda</i> e na qual o oleiro apoia os pés quando está a trabalhar (Miranda do Corvo). // O mesmo que <i>banco para os pés</i> (Vilar de Nantes), <i>descanso para os pés</i> (Vilar de Nantes), <i>estribeira</i> (Parada de Gatim).
<b>Estralho</b>	Camada de caruma seca e achas de pinheiro, colocada no fundo da cova e sobre a qual se dispunha, borcada, a loiça a cozer (Molelos).
<b>Estria</b>	Utensílio de trabalho. Espécie de carimbo utilizado pelo oleiro para imprimir um determinado motivo decorativo sobre o objeto ainda cru e húmido (Mondrões). // O mesmo que <i>marcadeira</i> (Parada de Gatim), <i>picadeira</i> (Mondrões), <i>pintadeira</i> (Ossela, Molelos), <i>roseta</i> (Vilar de Nantes).
<b>Estribeira</b>	Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de uma tábua colocada um pouco acima do <i>pano da roda</i> e na qual o oleiro apoia os pés quando está a trabalhar (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>banco para os pés</i> (Vilar de Nantes), <i>descanso para os pés</i> (Vilar de Nantes), <i>esteveira</i> (Miranda do Corvo).

## F

<b>Faca</b>	Utensílio de trabalho utilizado para cortar o barro (Molelos). // O mesmo que <i>sovela</i> (Vilar de Nantes).
<b>Fanadoiro ou fanadouro</b>	Utensílio de trabalho. Espátula de madeira utilizada para ajudar a levantar a peça na roda, conferindo-lhe a forma pretendida (Mondrões, Gondar, Gove, Paus, Ossela).  O oleiro usa o <i>fanadouro de puxar</i> , ou seja, de levantar a peça na roda e os <i>fanadouros de alisar</i> , com os quais diminui a espessura das paredes e dá forma à peça, mas que também utiliza para alisar a sua superfície ou para decorar (Mondrões). // Ver também <i>acha</i> (Vilar de Nantes, Molelos), <i>cana</i> (Molelos), <i>canivete</i> (Parada de Gatim).
<b>Faúla</b>	Ver <i>pruma</i> .
<b>Fazer a feira</b>	Ir à feira vender a loiça. // Oposto a <i>vender à porta de casa</i> .
<b>Fazer o meio</b>	Só depois de ter disposto a loiça em redor da parede do forno é que o louceiro começa a encher a parte central do mesmo (Parada de Gatim).
<b>Fechos da sadeira</b>	Parte constituinte do torno de oleiro; espécie de braçadeiras presas à <i>sadeira</i> e que servem para dar estabilidade ao eixo (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>correia</i> (Miranda do Corvo), <i>pomba</i> (Parada de Gatim).
<b>Feira da loiça</b>	Zona de uma feira destinada à venda da loiça.
<b>Feitios</b>	Ver <i>raminhos</i> .
<b>Fieira</b>	Aparelho, movido a eletricidade e utilizado para amassar a argila.
<b>Fixar</b>	Ver <i>pregar</i> .
<b>Foição</b>	Utensílio de trabalho. Espécie de foice com que se corta o barro que está sobre a <i>curtidoira</i> (Miranda do Corvo).
<b>Foice</b>	1. Utensílio de trabalho. Ferro comprido com o qual se pisa o barro sobre a <i>pedra de pisar o barro</i> (Vilar de Nantes, Selhariz).  2. Utensílio de trabalho. Ferro laminado e arqueado encabado em madeira com o qual se <i>sova o barro</i> sobre o <i>sovadoiro</i> (Molelos).
<b>Folha</b>	1. Chapa de aço com que se cobre a loiça depois de enfornada; normalmente aproveitavam para o efeito o fundo dos bidões (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>lata e roda de bidão</i> .  2. <i>Folha da roda</i> – Parte constituinte do <i>torno</i> de oleiro: grande disco, preso



ao *eixo*, ao qual o oleiro, com o auxílio do pé esquerdo, imprime ao torno o movimento rotativo (Miranda do Corvo). // O mesmo que *campo da roda* (Molelos), *pano da roda* (Parada de Gatim), *sobrado da roda* (Vilar de Nantes).

<b>Fonte</b>	Minúsculo orifício existente em algumas peças de loiça, por vezes de difícil percepção a olho nu, e através do qual se escoia a água e o vinho (Parada de Gatim).
<b>Forcado</b>	Instrumento utilizado pelo oleiro para carregar mato e empurrar a lenha para dentro da <i>caldeira</i> do forno (Parada de Gatim).
<b>Forma (ô)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pequeno molde, feito de madeira. O negativo em barro, obtido no molde, era seguidamente aplicado nas paredes da peça (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>forminha</i> (Mondrões).</li><li>2. Rodela de madeira bem plana e lisa que se firma sobre um pedaço de barro, que por sua vez está apoiado no <i>rodalho</i> do torno. É sobre esta <i>forma</i> que o oleiro levanta as peças de maiores dimensões, facilitando deste modo a sua posterior retirada do <i>rodalho</i> após a sua conclusão (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>disco</i> (Aradas).</li></ol>
<b>Forminha</b>	Pequeno molde, feito de barro. O negativo em barro, obtido no molde, era seguidamente aplicado nas paredes da peça (Mondrões). // O mesmo que <i>forma</i> (Parada de Gatim).
<b>Fornada</b>	Conjunto de peças que se cozem de uma só vez no forno.
<b>Freguês</b>	Aquele que compra a loiça ao oleiro.
<b>Fretadeira</b>	Utensílio de trabalho. Pedaço de chapa de ferro com determinada forma e que o oleiro utiliza para definir, por subtração de pasta, o perfil definitivo da peça, cujo levantamento se faz grosso modo no torno. Também usada para separar as peças da cabeça da roda (Aradas). // Ver também <i>aferradeira</i> (Vilar de Nantes), <i>esquinante</i> (Gove, Paus), <i>esquinote</i> (Gondar).
<b>Frete</b>	Valor a pagar pelo transporte do barro em carro de bois desde o barreiro até à oficina (Vilar de Nantes).
<b>Fundo</b>	Base de um recipiente.
<b>Furador</b>	Utensílio de trabalho. Utensílio de trabalho, feito em madeira e utilizado para fazer furos nas peças (Vilar de Nantes, Paus, Molelos). // O mesmo que <i>fuso</i>

(Parada de Gatim).

Furar	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>ceivar</i> .
Fuso	Utensílio de trabalho. Utensílio utilizado pelas mulheres ao fiar o linho e do qual os oleiros se servem para abrir furos nas peças (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>furador</i> (Vilar de Nantes, Paus, Molelos).

## G

Gamela	Recipiente de forma paralelepípedica, de granito ou de madeira, onde se amassa o barro (Mondrões, Gondar). // O mesmo que <i>masseira</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Telões, Gove) e <i>masseiro</i> (Castelões).
Ganchos	Utensílio usado pelos <i>barreiros</i> para suspender o <i>cesto da barreira</i> , fazendo-o subir, carregado de barro, e descer, vazio, para voltar de novo a ser enchido (Parada de Gatim).
Ganhar dentes	Expressão idiomática que se utiliza para dizer que o barro está difícil de trabalhar, porque, por ação do calor ou vento agreste em demasia, secou (Vilar de Nantes).
Garganta	Ver <i>colo</i> .
Goar a loiça	Termo utilizado em Mondrões. O mesmo que <i>gogar a loiça</i> .
Goar a loiça	Polir a loiça crua, mas já seca, com um <i>godo</i> (Mondrões). // O mesmo que <i>brunir a loiça</i> (Lanheses, Aradas, Candosa, Molelos), <i>godar a loiça</i> (Lanheses, Vilar de Nantes), <i>gogar a loiça</i> (Mondrões), <i>polir a loiça</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Molelos).
Godado	Diz-se do que se godou com um <i>godo</i> (Lanheses). José Rosa Araújo, explica o que são goidos: “ <i>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</i> ” (ARAÚJO, 1989C, 2: 106).
Godar a loiça	Polir a loiça crua, mas já seca, com um <i>godo</i> (Lanheses). // O mesmo que <i>brunir a loiça</i> (Lanheses, Aradas, Candosa, Molelos), <i>goar ou gogar a loiça</i> (Mondrões), <i>polir a loiça</i> (Parada de Gatim, Lanheses).
Godo	1. Utensílio de trabalho. Seixo pequeno e redondo polido pelas águas e do qual o oleiro se serve para godar as peças (Parada de Gatim, Lanheses, Vilar

de Nantes, Telões, Molelos, Aradas, Vila Nova de Poiares, Paranhos). // O mesmo que brunideira (Ega), gogo (Mondrões), pedra de brunir (Vilar de Nantes), seixo (Candosa, Molelos).

2. Seixo utilizado na composição do torno, servindo de suporte à agulha (Parada de Gatim).

<b>Gogado</b>	Diz-se do que se gogou com um gogo (Vilar de Nantes).
<b>Gogar a loiça</b>	Ato de polir a loiça com o auxílio de um <i>gogo</i> (Mondrões).
<b>Gogar a loiça</b>	Polir a loiça crua, mas já seca, com um <i>gogo</i> (Mondrões). // O mesmo que <i>brunir a loiça</i> (Lanheses, Aradas, Candosa, Molelos), <i>goar a loiça</i> (Mondrões), <i>godar a loiça</i> (Lanheses), <i>polir a loiça</i> (Parada de Gatim, Lanheses).
<b>Gogar liso</b>	Ato de polir a loiça com o auxílio de um <i>gogo</i> , mas de um modo global, não fazendo desenhos sobre as peças. Trabalho feito pelo homem (Mondrões).
<b>Gogo</b>	Utensílio de trabalho. Seixo pequeno e redondo polido pelas águas e do qual o oleiro se serve para gogar as peças (Mondrões). // O mesmo que brunideira (Ega), godo (Parada de Gatim, Lanheses, Vilar de Nantes, Telões, Molelos, Aradas, Vila Nova de Poiares, Paranhos), pedra de brunir (Vilar de Nantes), seixo (Candosa, Molelos).
<b>Golpeamento</b>	Técnica decorativa que consiste em fazer golpes na superfície de um objeto cerâmico cru, com o auxílio de um utensílio cortante, subtraindo barro e criando desse modo um efeito decorativo. Por exemplo, golpear o bordo de um vaso, formando dentes de serra (Parada de Gatim).
<b>Grade</b>	Parte constituinte do forno. A grade separa a caldeira do forno propriamente dito. // O mesmo que <i>crivo do forno</i> (Aradas).
<b>Greda</b>	<i>“Variedade de argila macia, friável, mais ou menos arenosa, que geralmente contém sílica”</i> (HOUAISS, 2003, IV: 1922) (Gondar, Castelões) // O mesmo que <i>barro fraco</i> .
<b>Guilho</b>	Parte constituinte do <i>torno</i> de oleiro. Espigão de madeira em que termina o <i>veio</i> inferiormente (Molelos). // O mesmo que <i>agulha</i> (Parada de Gatim), <i>bio</i> (Vilar de Nantes), <i>pião</i> (Vilar de Nantes, Miranda do Corvo).
<b>Guita</b>	Corda com que se atava a loiça, que era metida dentro de cestos, que se transportava à cabeça para a ir vender (Ossela).

---

**I**

---

<b>Impressão</b>	<i>“Técnica de decoração que consiste em premir um utensílio – marcadeira – contra a superfície do objeto cerâmico em cru, produzindo nesta um rebaixamento que resulta de uma alteração circunscrita da arrumação das partículas constituintes da pasta, e cuja forma corresponde em negativo à da face aplicada da marcadeira. Considerando que uma carretilha não é mais do que uma série de marcadeiras montadas em volta de um rodízio, que, por virtude da rotação deste, sucessivamente vão produzindo rebaixamentos na superfície do objeto, parece que ‘impressão’ é a designação que vantajosamente pode ser aplicada a esta decoração, independentemente do tipo de utensílio com que foi feita” (FERNANDES, 1993: 136); motivo decorativo feito com a técnica da impressão.</i>
<b>Imprimir</b>	Ato de premir um utensílio – marcadeira – contra a superfície do objeto cerâmico em cru, produzindo nesta um rebaixamento que resulta de uma alteração circunscrita da arrumação das partículas constituintes da pasta, e cuja forma corresponde em negativo à da face aplicada da marcadeira. // Veja-se <i>impressão</i> .
<b>Incisão</b>	Técnica decorativa que consiste em golpear levemente a superfície do objeto cerâmico em cru, com o auxílio de um utensílio cortante. Motivo decorativo feito com a técnica da incisão.
<b>Inteiroço</b>	O que é feito de uma só vez.

---

**J**

---

<b>Jeira</b>	Salário recebido por um dia de trabalho, podendo ou não incluir o direito às refeições (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>jornal</i> .
<b>Jornal</b>	Salário recebido por um dia de trabalho, podendo ou não incluir o direito às refeições. // O mesmo que <i>jeira</i> .
<b>Jugo</b>	Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de uma trave atravessada perpendicularmente ao <i>eixo</i> e que vai do <i>tabuleiro</i> ao <i>assento</i> . Para o eixo do torno manter a estabilidade é preso ao <i>jugo</i> com o auxílio da <i>pomba</i> (Parada

---

de Gatim). // O mesmo que *sadeira* (Vilar de Nantes), *travessa da adoquina* (Miranda do Corvo).

## L

<b>Lareiro</b>	Vara comprida de madeira, geralmente de pinheiro, que serve para espertar o lume na fornalha. Com ele o oleiro levanta a lenha que arde, obrigando a que a combustão seja mais ou menos constante em toda a <i>caldeira</i> (Parada de Gatim).
<b>Lata</b>	Ver <i>folha</i> .
<b>Leiva</b>	Termo utilizado em Paus. O mesmo que <i>torrão</i> .
<b>Lenha</b>	Ramos secos que os oleiros utilizam como combustível para cozer a loiça.
<b>Levantamento</b>	Ato de levantar uma peça na roda baixa ou no torno.
<b>Levantar o barro</b>	Fazer erguer o barro na <i>roda</i> , com o auxílio das mãos e de ferramenta própria, aproveitando, para o efeito, a força centrípeta imprimida pelo movimento do pé do oleiro no <i>torno</i> . Esta ação tem como finalidade a execução de uma peça. // O mesmo que <i>puxar o barro</i> (Parada de Gatim).
<b>Lilás</b>	Conjunto de peças em tamanho pequeno, as quais reproduzem em miniatura a loiça feita pelos oleiros de Mondrões.
<b>Linha</b>	Utensílio de trabalho. Peça de ferramenta que consta de um pedaço de linha do qual o oleiro se serve para separar as peças do <i>torno</i> (Molelos). // O mesmo que <i>arame</i> (Vilar de Nantes), <i>sega</i> (Mondrões), <i>sediel</i> ou <i>cortadeira</i> (Parada de Gatim).
<b>Loiça</b>	Termo genérico utilizado para designar o conjunto de peças feitas pelo oleiro.
<b>Loiça amarela</b>	A que era cozida em atmosfera oxidante e que por isso adquire um tom vermelho-alaranjado.// Oposto a <i>loiça preta</i> . // O mesmo que <i>loiça vermelha</i> .
<b>Loiça churra</b>	Diz-se da loiça comum, não decorada e com uma função utilitária (Mondrões).
<b>Loiça crua</b>	Aquela que não está cozida.
<b>Loiça fina</b>	Diz-se da loiça profusamente ornamentada e com uma função meramente decorativa (Mondrões).
<b>Loiça fina</b>	Loiça feita de modo mais cuidado, de um modo geral decorada. Loiça

	decorativa (Molelos). // Oposto de <i>loija grossa</i> (Molelos).
<b>Loija grossa</b>	Loija utilizada no armazenamento e serviço dos alimentos, sendo, por isso, pouco decorada; loija de cozinha. (Molelos) // Oposto de <i>loija fina</i> (Molelos).
<b>Loija miúda</b>	A loija de menores dimensões, a mais pequena.
<b>Loija preta</b>	A loija que é cozida em atmosfera redutora e que por isso adquire uma tonalidade preta-acinzentada.
<b>Loija vermelha</b>	A loija que é cozida em atmosfera oxidante e que por isso adquire um tom vermelho-alaranjado. // O mesmo que <i>loija amarela</i> .
<b>Loto (ô)</b>	Galeria subterrânea aberta pelo <i>barreiroiro</i> no fundo da <i>barreira</i> (Parada de Gatim).
<b>Louceiro</b>	Aquele que faz loija, usando a <i>roda</i> ou <i>torno</i> . Aquele que trabalha na olaria. // O mesmo que <i>oleiro</i> , <i>paneleiro</i> ou <i>pucareiro</i> .

---

## M

<b>Macacagem</b>	Termo depreciativo utilizado para designar certos fabricos, normalmente bonecos de barro feitos a molde (Parada de Gatim) // O mesmo que <i>quincalhada</i> .
<b>Maceta</b>	Utensilio de madeira, semelhante a um martelo grande, utilizado para esmagar o barro na <i>pia</i> (Gove).
<b>Maço</b>	Utensilio de madeira, semelhante a um grande martelo, com o qual se esmaga o barro (Ossela). // O mesmo que <i>pico</i> (Mondrões, Gondar, Paus, Ribolhos, Telões).
<b>Malha</b>	Mancha esbranquiçada que se destaca na cor negra da peça, o que deriva de, na fase final da cozedura, ter havido penetração localizada de oxigénio na atmosfera redutora do forno, ou então porque a peça durante a cozedura permaneceu encostada a uma outra (Parada de Gatim).// O mesmo que <i>nódoa</i> .
<b>Malhada</b>	Diz-se da loija que por defeito de cozedura – penetração localizada de oxigénio na atmosfera redutora do forno –, ou por ter encostado entre si, fica com uma cor esbranquiçada em parte da sua superfície (Parada de Gatim).
<b>Malhar no barro</b>	Ver <i>pisar o barro</i> .

<b>Mantimento</b>	Combustível – <i>lenha</i> , <i>mato</i> ou <i>pruma</i> – utilizado pelo oleiro para cozer a loiça (Parada de Gatim).
<b>Marcadeira</b>	Utensílio de trabalho. Espécie de carimbo, vulgarmente em madeira, utilizado pelo oleiro para imprimir um determinado motivo decorativo sobre o objeto ainda cru e húmido (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>estria</i> (Mondrões), <i>picadeira</i> (Mondrões), <i>pintadeira</i> (Ossela, Molelos), <i>roseta</i> (Vilar de Nantes).
<b>Maroma</b>	Ver <i>maromba</i> (Miranda do Corvo).
<b>Maromba</b>	Instrumento-máquina extrusora de que o oleiro se serve para amassar o barro, sendo movido por força animal (boi) (Miranda do Corvo).
<b>Martelo</b>	Utensílio usado para esmagar o barro no <i>barreiro</i> (Alfarelos).
<b>Mascoto</b>	Utensílio de madeira semelhante a um martelo grande, utilizado para esmagar o barro no <i>masseirão</i> . Para reduzir o desgaste e garantir maior duração, a superfície de ataque apresenta-se cravada de grossas tachas de ferro (Parada de Gatim) // O mesmo que <i>pisão</i> .
<b>Masseira</b>	Recipiente, de madeira ou de pedra, onde se <i>amassa</i> o barro (Parada de Gatim, Lanheses, Telões, Gove). // O mesmo que <i>gamela</i> (Mondrões, Gondar) e <i>masseiro</i> (Castelões).
<b>Masseirão</b>	Recipiente obtido a partir de um tronco, normalmente de carvalho, escavado lateralmente, apresentando a configuração de uma calha arredondada de topos fechados (Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz, Lanheses).
<b>Masseiro</b>	Recipiente, de madeira, onde se <i>amassa</i> o barro (Castelões). // O mesmo que <i>gamela</i> (Mondrões, Gondar) e <i>masseirão</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Telões, Gove).
<b>Massuco</b>	Pedaco de barro que foi <i>amassado</i> (Paus) na <i>masseira</i> (Parada de Gatim, Lanheses) ou <i>gamela</i> (Gondar) e que se armazena a um canto da oficina até ser necessário para trabalhar à <i>roda</i> ou ao <i>torno</i> // O mesmo que <i>beloiro</i> (Mondrões, Telões).
<b>Matadeira</b>	Utensílio de que se serve o oleiro para <i>matar o lume</i> na <i>caldeira</i> (Parada de Gatim).
<b>Matar o lume</b>	Extinguir o lume; cerca de duas horas depois de a loiça estar a cozer em atmosfera redutora é necessário abrir de novo a porta do forno e cobrir a lenha que arde com terra; terminada a operação a porta do forno volta a ser

	colocada no sítio (Parada de Gatim).
<b>Mato</b>	Plantas agrestes subarborescentes utilizadas como combustível para cozer a loiça (Parada de Gatim).
<b>Mica</b>	Conjunto de minerais, do grupo dos filossilicatos, que se caracteriza por ser composto de lâminas muito finas e brilhantes, entrando na composição do granito. A mica branca (moscovite) era usada na decoração das peças (Mondrões e Lanheses).
<b>Mina</b>	Ver <i>loto</i> .
<b>Moca</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utensílio de trabalho. 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 (Mondrões).</li> <li>2. Pedaco de madeira obtido a partir do corte de um tronco de árvore e utilizado como combustível na cozedura da loiça (Paus) // O mesmo que <i>acha</i> (Gondar, Paus, Molelos, Ossela, Aradas), <i>rachão</i> (Molelos).</li> </ol>
<b>Moça</b>	Diz-se da loiça que já sofreu um período de secagem, encontrando-se meio seca (Mondrões).
<b>Moer o barro</b>	Triturar o barro depois de seco com o auxílio do <i>cilindro</i> (Parada de Gatim).
<b>Moinha</b>	“ <i>Casquilha de trigo debulhado. Utiliza-se como combustível</i> ” (Paus) (CORREIA, 1980A: 273).
<b>Moldura</b>	Trata-se de uma canelura feita no corpo da peça com o auxílio de uma meia cana (Mondrões). Explica Alberto Candeias: “ <i>também com meias canas de maior ou menor calibre se limitam, à roda, molduras mais ou menos gordas</i> ” (CANDEIAS, 1931: 304).
<b>Mole</b>	Que cede à compressão e não se desfaz. Que não é <i>duro</i> . Estado em que se encontram as peças já torneadas mas ainda não secas.
<b>Molho</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Feixe pequeno de <i>pruma</i>, constituído por seis <i>panadas</i> (Parada de Gatim).</li> <li>2. <b>Molho de loiça</b> – Determinada quantidade de loiça, por exemplo cântaros, atada entre si por meio de uma corda, e que deste modo era transportada à cabeça (Parada de Gatim).</li> </ol>
<b>Monelha</b>	Espécie de almofada retangular, cheia de palha centeia, que as mulheres punham na cabeça, para servir de amparo e proteção ao <i>molho de loiça</i> que sobre ela colocavam. Esta almofada vai desde o alto da cabeça até abaixo



dos ombros, e para que não caissem as duas pontas que ficavam sobre a cabeça eram atadas por meio de um nó (Parada de Gatim).

Monte	Quantidade de barro que se extrai da barreira e se amontoa no exterior (Vilar de Nantes).
Morear a lenha	Fazer <i>moreias</i> de lenha (Parada de Gatim).
Moreia	Pilha de lenha, rama ou <i>pruma</i> de pinheiro (Parada de Gatim).
Mosca	Parte superior e aguçada do trabulo (Paus).
Mosqueiro	Parte superior e aguçada do trabulo (Gondar).

---

## N

---

Nódoa                      Ver *malha*.

---

## O

---

Olaria	Oficina de oleiro.
Oleiro	Aquele que faz loiça usando a <i>roda</i> ou <i>torno</i> ; aquele que trabalha na olaria. // O mesmo que louceiro, paneleiro ou pucareiro.
Olhal do fogo	Bueiros existentes no crivo do forno, os quais permitiam a circulação do calor da câmara de combustão para a câmara de enformamento (Aradas).

---

## P

---

Pagar carreto	Pagar o transporte da loiça em carro de bois.
Panada	Mão cheia de qualquer coisa, mão cheia de <i>pruma</i> . // O mesmo que <i>pestão</i> , <i>pestoiro</i> , <i>pistoeiro</i> .
Pandigela	Orifícios existentes na <i>grade</i> do <i>forno</i> . Estes permitem a circulação do ar quente no forno propriamente dito (Parada de Gatim).
Paneleiro	Aquele que faz loiça usando a <i>roda</i> ou <i>torno</i> ; aquele que trabalha na olaria. Apesar de paneleiro ter origem na palavra <i>panela</i> , o termo tem o mesmo significado que oleiro.
Pano	1.    Utensílio de trabalho. Peça de tecido de que o oleiro se serve para alisar a peça depois de torneada (Parada de Gatim, Lanheses, Mondrões, Ossela, Lousã). // O mesmo que <i>alpanata</i> (Aradas), <i>couro</i> (Vilar de

Nantes), *trapo da roda* (Molelos), *trapo* (Gove, Paus, Gondar).

2. **Pano da roda** - Parte constituinte do *torno* de oleiro: grande disco, preso ao *eixo*, ao qual o oleiro, com o auxílio do pé esquerdo, imprime ao torno o movimento rotativo (Parada de Gatim). // O mesmo que *campo da roda* (Molelos), *folha da roda* (Miranda do Corvo), *sobrado da roda* (Vilar de Nantes).

<b>Pano de alisar</b>	Utensílio de trabalho. Pano molhado em água de que o oleiro se serve para ajudar quer a levantar as peças na roda ou torno quer a alisar a superfície das mesmas (Vilar de Nantes). Também era costume utilizarem para o mesmo efeito um pedaço de couro. // O mesmo que <i>alpanata</i> (Aradas), <i>trapo da roda</i> (Molelos), <i>pano</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Mondrões, Ossela, Lousã), <i>trapo</i> (Gove, Paus, Gondar).
<b>Passar o barro por uma peneira</b>	Ver <i>peneirar o barro</i> .
<b>Pauzinho</b>	Ver <i>canivete</i> .
<b>Peça</b>	Designação dada a cada um dos objetos de barro feitos pelos oleiros.
<b>Pedra à moda de brilhantes</b>	Mica. // O mesmo que <i>pedra brilhante</i> .
<b>Pedra brilhante</b>	Ver <i>pedra à moda de brilhantes</i> .
<b>Pedra de amassar o barro</b>	Termo utilizado em Vilar de Nantes. O mesmo que <i>pedra de pisar o barro</i> (Vilar de Nantes).
<b>Pedra de brunir</b>	Seixo pequeno e redondo polido pelas águas e do qual o oleiro se serve para brunir as peças (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>brunideira</i> (Ega), <i>godo</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Vilar de Nantes, Telões, Molelos, Aradas, Vila Nova de Poiares, Paranhos), <i>gogo</i> (Mondrões), <i>seixo</i> (Candosa, Molelos).
<b>Pedra de pisar o barro</b>	Espécie de banco comprido de pedra sobre o qual o oleiro pisava o barro, depois de <i>derregado</i> , com o auxílio de um <i>ferro</i> (Vilar de Nantes, Selhariz).
<b>Pela (é)</b>	1. Quantidade de barro que o oleiro preparava no <i>vergadoiro</i> e a que dava uma forma cilíndrica. Estas pelas eram armazenadas a um canto da oficina e, quando o oleiro necessitava de barro para trabalhar à roda, pegava numa <i>pela</i> , colocava-a de novo sobre o <i>vergadoiro</i> , fracionando-a em bolas de barro mais pequenas, a que dava a designação de <i>pelos*</i> , os quais, deste modo,

ficavam prontos a ir à roda (Parada de Gatim).

2. Porção de barro pronto a ir à roda e necessário para o levantamento das peças. Mas, previamente, o oleiro tinha de dividir esta porção de barro, ritmada e repetidamente, em duas partes e voltar a uni-las de modo a dar consistência à pasta (Aradas, Miranda do Corvo) // O mesmo que *bola* (Paus, Ribolhos) *bolo* (Vilar de Nantes, Molelos), *embolado* (Mondrões, Gondar), *pelo* (Parada de Gatim).

**Pelão** 1. Conjunto de vários *massucos*, o qual se guarda a um canto da oficina à espera de ser usado no torno ou na roda (Parada de Gatim, Paus) // O mesmo que *pele*.

3. Peça grande de barro *curtido* pronto a ser transportado do *barreiro* para a *curtidoira* (Candosa, Miranda do Corvo).

**Pele (é)** 1. Conjunto de vários *beloios*, o qual se guarda a um canto da oficina à espera de ser usado na roda (Mondrões). Plural – péis. // O mesmo que *pelão* (Parada de Gatim, Paus).

**Pelo (ê)** Bola de barro, feita a partir de uma *pela*, pronta a ser colocada na roda para o levantamento de uma ou mais peças (Parada de Gatim).

**Peneira** Utensílio do qual o oleiro se serve para *peneirar o barro* (Parada de Gatim, Lanheses, Gondar, Ossela).

**Peneirar o barro** Passar o barro por uma *peneira* (Parada de Gatim, Lanheses, Gondar, Paus, Telões, Ossela) // O mesmo que *crivar o barro*, *passar o barro por uma peneira*.

**Penhão** Porção coesa de barro tal como sai da *barreira* (Parada de Gatim).

**Pestão** Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver *panada*.

**Pestoiro** Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver *panada*.

**Pia** Recipiente feito de um tronco de árvore ou de um monólito de pedra, escavado na vertical, formando uma cova funda (Gondar, Telões, Mondrões, Gove, Paus, Ribolhos, Ossela).

**Pião** 1. Parte constituinte do forno de Mondrões. 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*,

e que separa a câmara de combustão da câmara de cozedura propriamente dita.

2. Parte constituinte do *torno* de oleiro; espigão de madeira em que termina o *eixo* inferiormente, o qual gira sobre uma chapa de ferro, ou um pedaço de madeira dura (Vilar de Nantes), ou sobre uma laje de pedra (Miranda do Corvo). // O mesmo que *agulha* (Parada de Gatim), *bio* (Vilar de Nantes), *guilho* (Molelos).

Piar o barro	Esmagar o barro dentro do <i>pio</i> ou <i>pia</i> com o auxílio de um pico (Mondrões, Telões, Gondar).
Picadeira	Utensílio de trabalho. Espécie de carimbo utilizado pelo oleiro para imprimir um determinado motivo decorativo sobre o objeto ainda cru e húmido (Mondrões). // O mesmo que <i>estria</i> (Mondrões), <i>marcadeira</i> (Parada de Gatim), <i>pintadeira</i> (Ossela, Molelos), <i>roseta</i> (Vilar de Nantes).
Picado	Diz-se do barro que foi fragmentado, com o auxílio de uma sachola ou utensílio semelhante, de modo a poder ser <i>curtido</i> / <i>derregado</i> mais facilmente (Aradas, Paranhos, Miranda do Corvo, Alfarelos) // Ver <i>picar o barro</i> .
Picar o barro	1. Triturar o barro, depois de seco, dentro da <i>pia</i> com um <i>pico</i> (Gondar, Paus, Ribolhos) // O mesmo que <i>esmagar o barro</i> , <i>malhar no barro</i> (Parada de Gatim). 2. Fragmentar o barro, em pedaços pequenos, com o auxílio de uma sachola, ou utensílio semelhante, de modo a poder ser <i>curtido</i> / <i>derregado</i> mais facilmente (Aradas, Paranhos, Miranda do Corvo, Alfarelos) // O mesmo que <i>espicaçar o barro</i> (Vilar de Nantes).
Pico	Utensílio de madeira, semelhante a um grande martelo, com o qual se <i>pia</i> o barro (Mondrões, Gondar, Paus, Ribolhos, Telões). // O mesmo que <i>maço</i> (Ossela).
Pilha	Ruma, montão de barro seco (Parada de Gatim).
Pintadeira	Utensílio de trabalho, de madeira, e com o qual se imprime um determinado motivo decorativo nas peças antes da cozedura (Ossela, Molelos). // O mesmo que <i>estria</i> (Mondrões), <i>marcadeira</i> (Parada de Gatim), <i>picadeira</i> (Mondrões), <i>roseta</i> (Vilar de Nantes).

Pintar	Decorar, ornamentar (Parada de Gatim).
Pio	Recipiente feito de um tronco de árvore ou de um monólito de pedra, escavado na vertical, formando uma cova funda (Mondrões). // Ver <i>pia</i> .
Pipo	Peça de loiça utilizada para guarda de líquidos (Parada de Gatim).
Pisão	Utensílio de madeira, semelhante a um martelo grande, utilizado para esmagar o barro no <i>masseirão</i> (Lanheses) // O mesmo que <i>mascoto</i> .
Pisar o barro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Triturar o barro, depois de seco (Parada de Gatim) // O mesmo que <i>esmagar o barro</i>, <i>malhar no barro</i> (Parada de Gatim).</li> <li>2. Bater o barro, o qual foi previamente misturado com água, sobre a pedra de pisar o barro (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>amassar o barro</i>.</li> <li>3. Ação de calcar ou pisar com os pés o barro, previamente curtido, em movimentos circulares e repetidos, de modo a obter uma pasta própria para ser trabalhada na roda (Miranda do Corvo, Pombeiro da Beira) // O mesmo que <i>calcar o barro</i> (Aradas) e <i>amassar o barro</i> (Candosa, Alfarelos).</li> </ol>
Pistoeiro	Ver <i>panada</i> .
Pó	Qualidade de barro usado para polvilhar o pavimento onde os oleiros pisavam o barro com os pés. O uso deste pó tinha como finalidade facilitar o despegar do barro do pavimento (Miranda do Corvo).
Pó amarelo	Termo utilizado em Barcouço. O mesmo que <i>barro fraco</i> .
Polida	Diz-se do que se <i>poliu</i> com um <i>godo</i> (Vila Nova de Poiares).
Polimento	Técnica decorativa que consiste em alisar e dar brilho à loiça, o que se obtém com o auxílio de um <i>godo</i> ou de um pedaço de madeira polida (Parada de Gatim, Lanheses). // O mesmo que <i>brunido</i> .
Polir a loiça	Alisar e dar brilho à loiça, o que se obtém com o auxílio de um pedaço de madeira polida ou de um <i>godo</i> (Parada de Gatim, Lanheses). // O mesmo que <i>brunir a loiça</i> (Lanheses, Aradas, Candosa, Molelos), <i>godar a loiça</i> (Lanheses), <i>goar ou gogar a loiça</i> (Mondrões).
Pomba (s)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (sing.) Parte constituinte do torno de oleiro; espécie de braçadeira presa ao <i>jugo</i> e que serve para dar estabilidade ao <i>eixo</i> (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>correia</i> (Miranda do Corvo), <i>fechos da sadeira</i> (Vilar de Nantes).</li> <li>2. (pl.) Hastes ou tornos de madeira que superiormente encaixam na <i>roda</i> ou <i>tabuão</i> e inferiormente nas <i>cruzes</i> ou <i>cravelhas</i> (Mondrões, Gondar, Paus).</li> </ol>

Pontalete	Utensílio de trabalho. Tosco utensílio, usado para medir a altura de uma peça, e constituído por um pedaço de barro no qual o oleiro espetava um pau na vertical, sendo este aberto longitudinalmente, aí se inserindo, na parte superior, um outro pau mais curto e colocado na horizontal, fazendo esquadria com aquele. Este pau horizontal sobe ou desce, no corte aberto longitudinalmente no pau colocado na vertical, marcando a altura exata que se pretende aplicar a todas as peças (Aradas) // O mesmo que <i>bitola</i> (Parada de Gatim).
Ponto	Tamanho ideal de uma peça (Parada de Gatim).
Pôr lume	Iniciar a cozedura da loiça, ateando fogo à lenha que se vai colocando na fornalha (Parada de Gatim).
Porta do forno	Ver <i>boca do forno</i> .
Postas	Porção coesa de barro tal como sai da <i>barreira</i> (Aradas).
Postiço	Elemento de uma peça que, sendo feito separadamente, lhe é acrescentado depois (Parada de Gatim).
Pousadoiro	Local onde se poisava a carga que se transportava à cabeça ou às costas, de modo a poder descansar-se do peso da mesma.
Pregar	1. Cravar ou fixar entre si duas partes de uma peça, torneadas separadamente (Parada de Gatim). 2. Cravar ou fixar o <i>pele</i> de barro no <i>rodalho</i> da <i>roda</i> (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>espetar o barro</i> .
Presumir	Fazer a loiça com esmero (Parada de Gatim).
Preteiro	Oleiro de loiça preta (Aradas).
Pruma	Caruma seca utilizada na cozedura da loiça. // O mesmo que <i>faúla</i> (Parada de Gatim).
Pucareiro	Aquele que faz loiça usando a <i>roda</i> ou <i>torno</i> ; aquele que trabalha na olaria. Apesar de pucareiro ter origem na palavra púcaro, o termo tem o mesmo significado que oleiro, não se limitando a sua aplicação, como se poderia pensar, apenas aos que fazem púcaros. // O mesmo que oleiro, louceiro, paneleiro.
Puxar o barro	Fazer erguer o barro na <i>roda</i> , com o auxílio das mãos e de ferramenta própria, aproveitando para o efeito a força centrípeta imprimida pelo

movimento do pé do oleiro no *torno*. Esta ação tem como finalidade a execução de uma peça (Parada de Gatim). // O mesmo que *levantar o barro*.

## Q

Quartel	Termo utilizado em Parada de Gatim e Lanheses. Ver <i>armazém</i> . Gabriel Gonçalves anota: “ <i>q’artéis, m. – cartéis, quartéis: aposentos existentes junto de certos santuários, que as confrarias alugam aos peregrinos</i> ” (GONÇALVES, 1988A: 101).
Quarto	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>armazém</i> .
Quiço	Parte inferior constituinte da <i>roda baixa</i> (Mondrões, Gondar, Paus), podendo ser feita de pedra (Mondrões) ou de madeira (Gondar, Paus), tendo base de forma retangular (Mondrões, Gondar) ou quadrangular (Paus). No <i>quiço</i> é cravado um eixo feito de madeira resistente – o <i>trabulo</i> (Mondrões, Gondar, Paus), cuja extremidade superior é aguçada e se designa <i>mosqueiro</i> (Gondar) ou <i>mosca</i> (Paus).
Quincalhada	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>macacagem</i> .

## R

Rabo	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>canudo</i> .
Rachão	Pedaço de madeira, obtido a partir do corte de um tronco de árvore, e utilizado como combustível, na cozedura da loiça // O mesmo que <i>acha</i> (Gondar, Paus, Ossela, Aradas), <i>moca</i> (Paus).
Rameado	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>enrameado</i> .
Ramear	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>enramear</i> .
Raminhos	Termo genérico utilizado para designar todo o tipo de decoração que o oleiro põe numa peça, antes da sua cozedura, com o auxílio do <i>canivete</i> ou da <i>rodinha</i> (Parada de Gatim). // Ver <i>enramear, enrameado, feitios, ramear, rameado, risquinhos, silvas</i> .
Rebordo dos alguidares	Utensílio de trabalho. Espátula de madeira utilizada somente para conferir sempre a mesma forma (perfil) ao bordo dos alguidares (Vilar de Nantes).
Rebulhadoiro	Tanque, aberto abaixo do nível do solo, onde se colocava o barro a <i>empastar</i>

	(Alfarelos).
<b>Repuxamento</b>	Ato ou efeito de repuxar levemente a superfície do objeto cerâmico cru, com a intenção de criar relevo. Faz-se do seguinte modo: o oleiro, ao mesmo tempo que aplica a marcadeira na parte externa da parede da peça, pressiona com o auxílio da outra mão a parte interna, criando assim, nesse ponto, um repuxamento da pasta.
<b>Rescaldo</b>	Brasido, cinza que contém brasas (Parada de Gatim).
<b>Resumir</b>	Ressumar, verter pelos poros de uma peça (Parada de Gatim).
<b>Rima</b>	Monte de barro tal como vem da barreira (Ossela).
<b>Risquinhos</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>raminhos</i> .
<b>Roda</b>	1. Parte constituinte da roda baixa. Disco de madeira espesso (cerca de 6 a 8 cm) e de largura variável (entre 60 a 80 cm), no qual encaixa superiormente um mais pequeno – o <i>tampo da roda</i> , com cerca de 20 a 25 cm de diâmetro (Mondrões, Gondar). // O mesmo que <i>tabuão</i> (Paus).  2. Designação dada em vários locais produtores de loiça quer à roda baixa quer ao torno onde se levantam as peças. De facto, os oleiros utilizam indiferentemente o vocábulo <i>roda</i> para designar quer a <i>roda baixa</i> quer o <i>torno</i> .
<b>Roda baixa</b>	Instrumento-máquina de que o oleiro se serve para levantar as peças, sendo o movimento de rotação causado pela força exercida pelos braços do oleiro no tampo superior da roda. É também neste tampo superior que o oleiro coloca o barro que vai usar para levantar a peça. Ao contrário do <i>torno</i> , na <i>roda baixa</i> o oleiro tem de interromper o trabalho de levantamento das peças que está a executar sempre que esta começa a perder movimento. Quando tal sucede tem de voltar a imprimir novo movimento de rotação com a força dos braços.  A <i>roda baixa</i> é constituída por dois conjuntos, uma conjunto inferior e outro superior. O conjunto inferior é formado pelo <i>quiço</i> + <i>trabula</i> ; o conjunto superior pelo <i>tampo da roda</i> + <i>roda</i> ou <i>tabuão</i> + <i>pombas</i> + <i>cruzes</i> // Ver também <i>torno</i> .
<b>Roda de bidão</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>folha</i> .
<b>Rodalho</b>	1. Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de um disco assente na parte



superior do eixo do *torno* e sobre o qual o oleiro colocava o barro necessário para fazer uma ou mais peças (Parada de Gatim, Molelos, Vilar de Nantes).

// O mesmo que *cabeça da roda* (Miranda do Corvo, Aradas, Molelos), *talho* (Vilar de Nantes).

2. Pequeno cilindro de barro que o oleiro colocava sobre o *talho* e que servia de base para a execução de peças de dimensões reduzidas. Era sobre o *rodalho* que o oleiro colocava o *rodalho* de barro que usava na realização dessas peças (Vilar de Nantes).

**Rodinha** Utensílio de que o oleiro se servia para decorar as peças (Parada de Gatim).

**Ronca** Recipiente de barro (espécie de cântaro ou panela sem asa) usado para servir de grelha, separando a câmara de combustão da de cozedura da loiça (Mondrões). Sempre que desejava cozer, o oleiro colocava, apoiado no pião do forno, um conjunto de roncadas, deixando aberturas entre elas para que o calor passasse da câmara de combustão para a de cozedura. As roncadas eram feitas a maior parte das vezes para este fim, mas também se aproveitavam peças defeituosas. No final da cozedura as roncadas eram retiradas do forno e guardadas para voltarem a ser usadas em novas cozeduras. Nas roncadas feitas propositadamente para serem usadas servindo de grelha, colocavam-se cordões, talvez para lhes conferir maior resistência.

**Roseta** Utensílio de trabalho. Espécie de carimbo utilizado pelo oleiro para imprimir um determinado motivo decorativo sobre o objeto ainda cru e húmido (Vilar de Nantes) // O mesmo que *estria* ou *picadeira* (Mondrões), *marcadeira* (Parada de Gatim). // O mesmo que *estria* (Mondrões), *marcadeira* (Parada de Gatim), *picadeira* (Mondrões), *pintadeira* (Ossela, Molelos).

---

## S

**Sadeira** Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de uma trave atravessada perpendicularmente ao *eixo* e que vai do *tabuleiro* ao *assento*. Para o eixo do torno manter a estabilidade, é preso à *sadeira* com o auxílio dos *fechos da sadeira* (Vilar de Nantes). // O mesmo que *jugo* (Parada de Gatim), *travessa da adoquina* (Miranda do Corvo).

**Sarilho** Dispositivo rotativo, apoiado sobre cavaletes, no qual se enrola e desenrola a

	corda que vai ao fundo da <i>barreira</i> para, com o auxílio dos <i>ganchos</i> , fazer descer ou puxar o <i>cesto da barreira</i> (Parada de Gatim).
<b>Scanabita</b>	Utensílio de trabalho. “ <i>Haste de madeira talhada em bisel. Usa-se para introduzir argila terra entre a asa e o corpo do vaso quando aquela se desprende</i> ” (CORREIA 1982: 34) (Paus).
<b>Secar a loiça</b>	Fazer com que a <i>loiça crua</i> perca parte da sua água de combinação por exposição ao ar ou ao calor de fogo próximo (lareira, forno) (Parada de Gatim).
<b>Secar o barro</b>	Fazer com que o barro recém saído da <i>barreira</i> perca parte da sua água de combinação, o que se consegue colocando-o ao sol numa eira (Parada de Gatim).
<b>Sediela</b>	Utensílio de trabalho. Termo utilizado em Parada de Gatim. O mesmo que <i>cortadeira</i> .
<b>Sega</b>	Utensílio de trabalho. Corda de viola ou crina de cavalo, à qual está preso um pedaço de pano em cada uma das extremidades, e com a qual o oleiro separa as peças da roda (Mondrões). Quando pretendiam separar da roda a louça <i>lilás</i> (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 (Mondrões). // O mesmo que <i>arame</i> (Vilar de Nantes), <i>linha</i> (Molelos), <i>sediela</i> ou <i>cortadeira</i> (Parada de Gatim).
<b>Seixo</b>	Utensílio de trabalho. Godo pequeno e redondo polido pelas águas e do qual o oleiro se serve para <i>brunir</i> as peças (Candosa, Molelos). // O mesmo que <i>brunideira</i> (Ega), <i>godo</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Vilar de Nantes, Telões, Molelos, Aradas, Vila Nova de Poiães, Paranhos), <i>gogo</i> (Mondrões), <i>pedra de brunir</i> (Vilar de Nantes).
<b>Sentalho</b>	Termo utilizado em Molelos // O mesmo que <i>banco</i> (Molelos).
<b>Sequeira</b>	Termo utilizado em Vila Nova de Poiães (Olho Marinho e Molelos) // O mesmo que <i>sequeiro</i> .
<b>Sequeiro</b>	Estrutura utilizada para secar a loiça, antes de ser cozida na <i>cova</i> . É constituída por dois suportes de pedra, ou uma espécie de par de cavaletes de madeira, que aguentam na horizontal uns troncos de madeira verde, entre os quais existe um intervalo de 10 a 15 centímetros, 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 ganhasse resistência para aguentar a cozedura propriamente dita (Aradas, Barcouço, Candosa, Sazes de Lorvão, Vila Nova de Poiares, Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Miranda do Corvo, Antanhol, Molelos, Alpedrinha, Castelejo). // O mesmo que *sequeira*.

<b>Serviços do barro</b>	Tarefas ligadas ao trabalho do barro como, por exemplo: pisar, amassar, crivar e outros (Parada de Gatim).
<b>Silvas</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>raminhos</i> .
<b>Sobadoiro</b>	Ver <i>sovadoiro</i> .
<b>Sobar o barro</b>	Ver <i>sovar o barro</i> .
<b>Sobrado da roda</b>	Parte constituinte do <i>torno</i> de oleiro. Grande disco, preso ao <i>eixo</i> , ao qual o oleiro, com o auxílio do pé esquerdo, imprimia ao torno o movimento rotativo (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>campo da roda</i> (Molelos), <i>folha da roda</i> (Miranda do Corvo), <i>pano da roda</i> (Parada de Gatim).
<b>Soenga</b>	Estrutura de enforamento própria para cozer a loiça, e que mais não é do que uma cova aberta no chão (Gondar, Ancede, Gove, Paus e Ribolhos). Na cozedura em soenga podemos considerar três fases distintas: aquecimento, cozedura propriamente dita e abafamento, sendo todas estas etapas realizadas na soenga.
<b>Solda</b>	Designação atribuída a uma das qualidades de barro utilizadas em Telões.
<b>Sovado</b>	Diz-se do barro batido com a <i>foice</i> (Molelos).
<b>Sovadoiro</b>	Pedra de forma retangular, ligeiramente côncava no meio, na qual o oleiro coloca quer o barro a <i>derregar</i> quer aquele que quer sovar (Molelos) // O mesmo que <i>pedra de pisar o barro</i> (Vilar de Nantes).
<b>Sovar o barro</b>	Bater o barro, previamente amolecido em água, com uma foice de modo a que ganhe a consistência necessária a poder ser trabalhado na roda (Molelos).
<b>Sovela</b>	Utensílio de trabalho utilizado para cortar o barro (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>faca</i> (Molelos).

## T

<b>Tábua de amassar o barro</b>	Mesa tosca de madeira sobre a qual o oleiro amassava o barro com as mãos (Pombeiro da Beira) // O mesmo que <i>tabuleiro</i> (Candosa), <i>empeladoiro</i> (Miranda do Corvo).
<b>Tabuão</b>	Parte constituinte da roda baixa. Disco de madeira espesso (cerca de 6 a 8 cm) e de largura variável (entre 60 a 80 cm), no qual encaixa superiormente um mais pequeno – o <i>tampo da roda</i> , com cerca de 20 a 25 cm de diâmetro (Paus). // O mesmo que <i>roda</i> (Mondrões, Gondar, Paus).
<b>Tabuleiro</b>	<p>1. Parte constituinte do <i>torno</i> de oleiro, sobre o qual se colocam os utensílios usados para levantar as peças (Parada de Gatim, Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>adoquina</i> (Miranda do Corvo).</p> <p>2. Mesa tosca de madeira sobre a qual o oleiro amassava o barro com as mãos, de modo a formar o <i>bolo</i> (Vilar de Nantes) ou a <i>bola</i> (Candosa) // O mesmo que <i>empeladoiro</i> (Miranda do Corvo).</p>
<b>Talha</b>	Peça de loiça utilizada para armazenar os alimentos (Parada de Gatim).
<b>Talhada</b>	Grande pedaço de barro já batido na <i>pedra de pisar o barro</i> , e que se guardavam a um canto da oficina até ser necessário para o trabalho à roda (Vilar de Nantes).
<b>Talhar o barro</b>	Ato de cortar o barro, que foi pisado com os pés no <i>amassadouro</i> e que ficou espalmado, dividindo-o em pedaços com uma <i>catana</i> (Alfarelos) // O mesmo que <i>cortar o barro</i> (Miranda do Corvo).
<b>Talho</b>	Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de um disco assente na parte superior do eixo da <i>torno</i> , e sobre o qual o oleiro colocava o barro necessário para fazer uma ou mais peças (Vilar de Nantes). Também designado <i>rodalho</i> (Vilar de Nantes). // O mesmo que <i>cabeça da roda</i> (Miranda do Corvo, Aradas, Molelos), <i>rodalho</i> (Molelos, Parada de Gatim, Vilar de Nantes).
<b>Talinha</b>	Utensílio de trabalho. Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>canivete</i> .
<b>Tampo da roda</b>	1. Parte constituinte da <i>roda baixa</i> . Disco de madeira, com cerca de 20 a 25 cm de diâmetro que encaixa na <i>roda</i> ou <i>tabuão</i> , sendo sobre ele que o oleiro coloca o barro que pretende trabalhar. O tampo da roda tem uma razão para existir: devido ao uso continuado a madeira sofre grande desgaste havendo necessidade de substituí-lo de vez em quando. Ora, se o tampo da roda fosse

unido à roda e não possuísse nele cravado este pequeno disco o oleiro via-se obrigado a substituir o espesso tampo da roda sempre que este se rompesse o que seria muito mais dispendioso (Gondar, Paus, Mondrões).

<b>Tanger a roda</b>	Ação de fazer girar o <i>pano da roda</i> , por intervenção do pé esquerdo do oleiro, num movimento rotativo no sentido dos ponteiros do relógio, com o fim de iniciar a feitura de uma peça (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>tocar à roda</i> .
<b>Tapar a loiça</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>abafar a loiça</i> .
<b>Tarefa</b>	Quantidade de peças que o oleiro tinha de realizar e pelas quais era remunerado. // O mesmo que empreitada.
<b>Telheira</b>	Oficina de <i>telheiro</i> .
<b>Telheiro</b>	Aquele que faz <i>telha</i> .
<b>Têmpera</b>	Mistura de barros que o oleiro faz, de modo a obter a pasta com a consistência ideal para o fabrico da loiça (Mondrões).
<b>Ter conta na loiça</b>	Vigiar, tomar cuidado com a loiça (Parada de Gatim).
<b>Terrão</b>	Terra que se apresenta sob a forma de grandes pedaços coesos (Parada de Gatim).
<b>Tirar a loiça do forno</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>desenformar</i> // Oposto a <i>enformar</i> .
<b>Tirar a peça da roda</b>	Retirar a peça, que se esteve a levantar na roda e que já está concluída, de cima da <i>cabeça da roda</i> (Aradas).
<b>Tirar o barro</b>	Extrair o barro da <i>barreira</i> (Parada de Gatim).
<b>Tocar à roda</b>	Ver <i>tanger a roda</i> (Parada de Gatim).
<b>Torno</b>	Instrumento-máquina de que o oleiro se serve para levantar as peças, sendo o movimento de rotação causado pela força exercida pelo pé do oleiro numa base ligada a um eixo. No topo desse eixo existe um tampo onde o oleiro coloca o barro com o qual levanta, com o auxílio de ambas as mãos, a peça que pretende fazer.  A principal diferença entre o <i>torno</i> e a <i>roda</i> , para além da forma que cada um possui, é que, na <i>roda baixa</i> , o oleiro necessita de interromper o trabalho para, de vez em quando, imprimir com as mãos movimento à roda; enquanto no <i>torno</i> o oleiro faz girar a roda com o pé esquerdo, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, deixando as mãos libertas para o levantamento da

peça.

Em Parada de Gatim os diversos componentes do torno são: *eixo, rodalho, pano, agulha, godo, esférias, jugo, pomba, assento, tabuleiro, estribeira* (Parada de Gatim).

Em Vilar de Nantes os diversos componentes do torno são: *eixo, talho ou rodalho, sobrado da roda, bio ou pião, sadeira, fechos da sadeira, assento, tabuleiro, descanso ou banco para os pés*.

Em Molelos os diversos componentes do torno são: *veio, rodalho ou cabeça da roda, campo da roda, guilho, banco ou sentalho*.

Em Miranda do Corvo os diversos componentes do torno são: *eixo, cabeça da roda, folha da roda, pião, travessa da adoquina, correia, assento, esteveira, adoquina*.

// Ver também *roda baixa*.

NOTA: Os oleiros utilizavam indiferentemente o vocábulo *roda* para designar quer a *roda baixa* quer o *torno*. No entanto, neste estudo, tornou-se essencial diferenciar os dois distintos tipos de instrumento-máquina, distinguindo a *roda baixa* do *torno*. De facto, a regra deste glossário é definir os vocábulos autóctones, relacionados com a olaria, utilizados nos diferentes locais produtores, senda a única exceção à regra, os termos *roda baixa* e *torno* que são da nossa lavra.

- Torrão**
1. Pedaco de terra coeso e duro ao qual às vezes ainda vem agregado vegetação (Alpedrinha, Molelos).
  2. *Torrões com característica de carvão vegetal (turfa) utilizados com combustível na soenga*” (CORREIA, 1980A: 272) (Paus). // O mesmo que *brão* (Paus).
- Trabalhar à roda** Fazer loiça à *roda*.
- Trabulo** Parte constituinte da *roda baixa*. Eixo feito de madeira resistente (Mondrões, Gondar, Paus), em cuja extremidade inferior é cravada o *quiço*, sendo a superior aguçada e designada *mosqueiro* (Gondar) ou *mosca* (Paus).
- Traçar o barro** Operação de dividir, ritmada e repetidamente, o barro em duas partes, voltando a uni-las de modo a dar consistência à pasta. Esta operação tinha a finalidade de preparar a quantidade de barro necessária a execução de uma

peça na roda. O pedaço de barro de forma esférica e pronto a ir à roda designava-se *bola* (Alfarelos). // O mesmo que *bater o barro* (Molelos), *coldar o barro* (Gondar, Paus, Ribolhos) e *empelar o barro* (Miranda do Corvo), *traçar o barro* (Alfarelos).

<b>Trapo</b>	Utensílio de trabalho. Pano molhado em água de que o oleiro se serve para alisar a superfície das peças (Gove, Paus, Gondar). // O mesmo que <i>alpanata</i> (Aradas), <i>couro</i> (Vilar de Nantes), <i>trapo da roda</i> (Molelos), <i>pano</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Mondrões, Ossela, Lousã).
<b>Trapo da roda</b>	Pano molhado em água de que o oleiro se serve para alisar a superfície das peças (Molelos). // O mesmo que <i>alpanata</i> (Aradas), <i>couro</i> (Vilar de Nantes), <i>pano</i> (Parada de Gatim, Lanheses, Mondrões, Ossela, Lousã), <i>trapo</i> (Gove, Paus, Gondar).
<b>Travessa da adoquina</b>	Parte constituinte do torno de oleiro. Trata-se de uma trave atravessada perpendicularmente ao <i>eixo</i> e que vai do <i>adoquina</i> ao <i>assento</i> . Para o eixo do torno manter a estabilidade é preso à travessa da adoquina com o auxílio da <i>correia</i> (Miranda do Corvo). // O mesmo que <i>jugo</i> (Miranda do Corvo), <i>sadeira</i> (Vilar de Nantes).
<b>Tripeça</b>	Banco de madeira de três pés em que o oleiro se senta quando trabalha na <i>roda baixa</i> (Mondrões, Paus).

---

## V

---

<b>Varanda</b>	Termo utilizado em Parada de Gatim. Ver <i>bordo em varanda</i> .
<b>Varejar</b>	Agitar a <i>pruma</i> na <i>caldeira</i> com o auxílio de um <i>lareiro</i> (Parada de Gatim).
<b>Veio</b>	Parte constituinte do <i>torno</i> de oleiro e que une o disco inferior, designado <i>campo da roda</i> , o qual o oleiro movimenta com o pé esquerdo para imprimir o movimento de rotação, e o disco superior, o <i>rodalho ou cabeça da roda</i> no qual o oleiro procede ao levantamento das peças (Molelos).
<b>Vencer as feiras</b>	Conseguir ir vender a loiça regularmente a todas as feiras, sem nunca faltar a nenhuma (Parada de Gatim).
<b>Vender à porta de casa</b>	Venda da loiça na oficina do oleiro, para distinguir da venda na feira.
<b>Verde</b>	Veja-se <i>barro verde</i> .

<b>Verdugo</b>	Cinta de barro que o oleiro aplica na parede da peça e que seguidamente digita, ou seja, exerce sobre ela a pressão do seu dedo, repetindo o ato, formando deste modo um motivo decorativo (Mondrões, Gondar). Explica Alberto Candeias: “ <i>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</i> ” (CANDEIAS, 1931: 304). // O mesmo que <i>berdumo</i> .
<b>Vergadoiro</b>	Pedaço de um tronco de madeira, normalmente de pinheiro, colocado na vertical, sobre o qual é posto um taburno também de madeira. No vergadoiro <i>bate-se o barro</i> e preparam-se as <i>pelas</i> e os <i>pelos</i> . (Parada de Gatim, Lanheses). // O mesmo que <i>cepo</i> .
<b>Vergar o barro</b>	Bater com as mãos, rija e ritmadamente, no barro que se colocou sobre o <i>vergadoiro</i> . Esta operação serve para aumentar a plasticidade do barro depois de este ter sido amassado na <i>masseira</i> (Parada de Gatim). // O mesmo que <i>aperfeiçoar, bater, castigar o barro</i> (Parada de Gatim), <i>assobaçar</i> o barro (Miranda do Corvo).
<b>Vermelha</b>	Fase da cozedura em que a loiça toma a cor vermelha considerada como indicadora de ser chegada a altura de se passar de uma cozedura oxidante para uma cozedura redutora, ou seja a altura de <i>cobrir o lume com terra</i> .





Neste Capítulo 3 intitulado «O percurso do barro nas olarias: modos de fazer», investigaram-se os processos de fabrico utilizados nas olarias de loiça preta, procurando encontrar semelhanças e diferenças e criando tipologias.

Nos subcapítulos 3.1 e 3.2 analisou-se a extração e a preparação da pasta, constatando-se uniformidade nos processos utilizados em quatro grandes áreas geográficas, com a exceção de Molelos que, situando-se na região centro do País, trabalhava o barro do modo usado nas olarias transmontanas.

No subcapítulo 3.3 faz-se referência à análise química dos barros, reconhecendo a importância de utilização desta técnica.

No subcapítulo 3.4 analisa-se e descreve-se a roda baixa e o torno, os locais de produção onde estes eram utilizados, o modo como se levantavam as peças na roda e no torno e qual a ferramenta usada.

No subcapítulo 3.5 descrevem-se as técnicas decorativas mais utilizadas, dando-se especial enfoque à aplicação de palhetas de moscovite e ao polimento ou brunido com que se enfeitavam as peças.

No subcapítulo 3.6 dá-se a conhecer as diferentes estruturas de enforamento para cozedura da loiça preta, em uso em Portugal, nos séculos XIX e XX. Os fornos analisados foram incluídos em seis diferentes tipologias: soenga; soenga, com aquecimento prévio da loiça em sequeiro; cova; forno com *grelha* de roncás renovável; forno com *grelha* descoberto superiormente; forno com *grelha* coberto superiormente. Dentro de cada uma destas tipologias analisou-se o modo como a loiça era cozida, descrevendo-se o respetivo processo e dando como exemplo as cozeduras em alguns dos locais produtores estudados. Termina-se este subcapítulo 3.6 analisando as inovações verificadas nas estruturas de enforamento, podendo, deste modo, constatar-se que, em alguns locais produtores, as estruturas de enforamento foram substituídas por outras estruturas, que os oleiros consideraram mais aptas à função a que estão destinadas.

Este capítulo vai ilustrado com mapas que propiciam uma melhor compreensão do modo como se distribuem pelo território nacional alguns dos processos técnicos de fabrico utilizados na feitura da loiça preta: desde o modo de preparar o barro até à cozedura da loiça, passando pelo tipo de roda ou torno utilizado.

Terminou-se com a apresentação de um glossário (subcapítulo 3.7), no qual constam os principais termos usados pelos oleiros de loiça preta.



Estação de caminho de ferro da Régua: louça de Bisalhães. Páscoa de 1955. Arquivo Fotográfico de J. Santos Júnior (Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo).

## 4. A Comercialização da loiça preta

*“Outro tipo de despesas em bens de consumo mereceriam estudos mais desenvolvidos e sistemáticos. O que sabemos sobre o mobiliário? (...) E o consumo de materiais de construção destinados à habitação? A produção desses materiais, caso da pregaria, dos fornos de cal ou da cerâmica, ou a própria indústria de construção civil, não justificariam uma maior atenção dos investigadores? Para nós as respostas a estas questões são necessariamente afirmativas, contudo a situação é bem clara: destas atividades pouco ou nada se sabe, as informações escasseiam. Resta-nos a certeza de não as podermos ignorar” (JUSTINO, 1988-1989, I: 166).*

Depois da loiça pronta o oleiro tem necessidade de proceder à sua venda, pois esse é o destino final do produto que criou.

Neste capítulo procede-se à análise da venda da olaria de um modo global, principalmente a partir do século XIV, sendo que, para estas épocas mais recuadas, a documentação refere o comércio da loiça em geral, não particularizando a venda de loiça preta.

Esta não é uma tese de história económica pelo que a análise da venda da loiça é feita de um modo global, sem recurso a grandes dados estatísticos, até porque, como já atrás se referiu, estes escasseiam e raramente especificam a loiça preta.

Inicia-se este capítulo referindo a existência de locais onde se produz loiça em pequena escala e, por isso, possuidores de uma área de comercialização restrita, ao lado de centros produtores mais importantes, possuidores de uma forte comunidade olárica, uma quantidade significativa de produtos para venda, e, conseqüentemente, de áreas de comercialização mais extensas.

Apontam-se alguns exemplos de comercialização de olaria no mercado interno e externo, principalmente a partir do século XV. Consta-se que o oleiro se incluiu no grupo dos que vendem a sua própria produção, deslocando-se por isso a mercados, feiras, festas e romarias, podendo portanto ser classificado com um vendedor itinerante, apesar de a olaria ser também vendida pelos comerciantes que a compram para posteriormente a revenderem. Menciona-se, também, a venda

da olaria em lojas da especialidade, localizadas principalmente nas grandes cidades, bem como nas *ventas* existentes nos povoados, onde, neste último caso, é mais uma mercadoria no meio de uma vasta panóplia de produtos para venda.

Examinam-se os meios de transporte utilizados pelos oleiros e o modo como transportam a loiça – à cabeça, às costas, sobre o dorso de animais, em carros de bois, em carroças, de barco, de comboio ou, mais recentemente, de automóvel.

Faz-se referência ao facto de os oleiros pagarem contribuições, quer por possuírem oficina própria quer para poderem vender o seu produto em feiras e mercados. Dá-se também conta de que a loiça podia ser vendida “*a troco*” ou a dinheiro.

Por fim, analisa-se a área de comercialização da loiça preta em alguns locais de produção, dando conta das distâncias percorridas entre a olaria e os locais de venda.

## 4.1 Mercados internos e externos: algumas notas

David Justino, com cuja citação se inicia este capítulo, constata o desconhecimento existente sobre as despesas efetuadas com alguns bens transacionáveis (JUSTINO, 1988-1989, I: 166), constatação que cremos também se aplica ao comércio da olaria.

É, de facto, difícil, mesmo em linhas gerais, traçar uma panorâmica sobre a comercialização da olaria em Portugal nos séculos XIX e XX, e, se se pretende recuar para épocas anteriores as dificuldades ainda são maiores<sup>174</sup>. A documentação existente raramente menciona a olaria e, quando a esta se refere, raro especifica se se trata de loiça preta, vermelha, fosca ou vidrada<sup>175</sup>. Neste capítulo, tendo em conta as dificuldades acima referidas, analisar-se-á, de um modo geral, o comércio da olaria e não apenas o da loiça preta, apesar de sempre que possível esta ser chamada à colação.

Pode afirmar-se que um centro produtor de loiça é tanto mais importante quanto maior for o número de olarias de que dispõe, a variedade dos artigos produzidos e o raio de influência da sua área de comercialização, sendo a loiça vendida quer pelos oleiros quer pelos intermediários que lha comprem para revenda<sup>176</sup>. É claro que vários fatores influem para a existência de um razoável número de olarias num determinado local – bom barro, em qualidade e quantidade, e um bom mercado para venda dos produtos. É, de facto, pouco provável a existência de um importante centro produtor de loiça, em local onde não existem compradores, mesmo que os locais de extração do barro – as barreiras – tenham boa qualidade.

Os oleiros dos locais produtores, onde a comunidade olárica era reduzida e reduzida a variedade de loiça produzida, costumavam abastecer apenas o mercado local, não se afastando muito da área onde se situava a olaria, raro ultrapassando os limites da sede do concelho em que se inseriam.

---

**174** Em 1997, publicámos um texto sobre a venda da loiça no qual já se abordava, de modo sucinto, algumas das temáticas desenvolvidas neste capítulo da tese (FERNANDES, 1997S: 81-84).

**175** David Justino, na sua obra «A formação do espaço económico nacional: Portugal 1810-1913», ao analisar os dados inseridos no Inquérito de 1852, refere os diversos ramos de atividade existentes. Nessa época, entre as indústrias cerâmicas com mais de 10 operários, menciona-se apenas a loiça vermelha, a loiça branca e a porcelana e faiança, não existindo referência à loiça preta (JUSTINO, 1988-1989, I: 80). Rute Reimão, num texto sobre «A venda da louça no Porto: elementos documentais», também dá conta dessa dificuldade: *“Em documentação escrita, os vestígios [louça preta] são bastante mais escassos e recentes. Até ao século XIX, as referências que se encontram na documentação não a distinguem de entre os restantes tipos de olaria. Assim podemos presumir que, nessas referências genéricas, a louça preta se encontre em muitas incluída”* (REIMÃO, 1997B: 94).

**176** A este propósito veja-se no Capítulo 2 desta tese, o subcapítulo 2.2 Sítio, grupo e centro produtor.

Pelo contrário, se o local produtor possuísse uma comunidade de oleiros extensa, fornecesse loiça em quantidade, variedade e qualidade, esta era comercializada fora dos limites concelhios, podendo mesmo ser vendida no mercado externo.

Refira-se ainda que a área de influência de uma determinada produção pode também ser avaliada em função de fluxos migratórios profissionais<sup>177</sup>. Infelizmente, apesar do avanço verificado nos últimos anos em Portugal, no que se refere à Demografia Histórica, há ainda muito trabalho a realizar no estudo das migrações profissionais. No que respeita aos locais produtores de loiça preta, mesmo sem estudos aprofundados, constata-se que centros importantes geraram, pelo menos nos séculos XVIII-XIX, significativos fluxos migratórios. A criação de novas olarias, em locais distantes dos centros produtores de onde os oleiros eram oriundos fica a dever-se quer à existência no local de matéria-prima (argila) quer ao facto de o local escolhido fazer parte daqueles para onde o oleiro já tinha por hábito ir vender loiça pois aí existiam compradores.

O estabelecimento de olarias em Lanheses é um bom exemplo do que se afirma<sup>178</sup>. O primeiro oleiro que se fixou em Lanheses, oriundo do importante centro produtor de Prado, instalou-se na freguesia nos finais do séc. XVIII inícios do séc. XIX, em sítio onde existia matéria-prima, um mercado recetivo à aquisição de loiça preta e num local que era um importante ponto de confluência de caminhos, para terras também elas aptas a absorver aquelas produções (FERNANDES, 1997). Fluxos migratórios semelhantes ao verificado em Prado, concelho do qual era originário o oleiro que foi para Lanheses, sucederam também em centros produtores com dilatadas áreas de comercialização dos seus produtos, tais como, por exemplo, Vilar de Nantes, Aradas e Molelos.

Pode, pois, afirmar-se que importantes centros produtores de loiça preta, possuindo dilatadas áreas de comercialização, geraram por vezes migrações de oleiros para áreas que estes tinham conhecido através da venda da loiça e onde buscaram a melhoria das suas condições de vida, mais afastados da concorrência que sentiam em terra onde havia uma forte comunidade olárica.

De seguida, apresentam-se alguns dados referentes à venda da loiça, nas Época Moderna e Contemporânea, através dos quais é fácil constatar que a olaria, ao contrário do

---

<sup>177</sup> A propósito dos fluxos migratórios profissionais veja-se o subcapítulo 2.9 Fluxos migratórios profissionais.

<sup>178</sup> Sobre Lanheses veja-se no Anexo A, o subcapítulo A1.1 O aparecimento da primeira olaria em Lanheses.

afirmado por Mário Barroca para o século XIII<sup>179</sup>, era comercializada em mercados mais longínquos do que os da sua área de fabrico.

Se bem que as vasilhas de loiça não sejam produtos de primeira necessidade – não são pão para a boca, mas guardam e servem o pão – qualquer pessoa precisava de uma talha para guardar os cereais ou a água, de uma panela para cozinhar e de uma malga para comer<sup>180</sup>. E qualquer convento ou casa senhorial possuía destas peças, continuando a servir-se delas mesmo depois do aparecimento da faiança, quando esta loiça começa a ser presença obrigatória nas mesas e relega as peças de olaria para o preparo e cozedura dos alimentos.

A documentação compulsada permite-nos ficar a saber que no séc. XV sai da barra de Aveiro loiça aveirense (preta e vermelha), para local desconhecido (ALVES, 1997). No séc. XVI, mais concretamente em 1520, vende-se, fora da Porta da Ribeira, no Porto, loiça de Aveiro<sup>181</sup> (REIMÃO, 1997B: 94); em 1591, barcas carregadas com loiça daí proveniente atracam na Ribeira do Porto<sup>182</sup> (LEÃO, 1993: 52) e, em 1596, ainda no Porto, loiça de Aveiro é carregada numa caravela com destino à Ilha Terceira<sup>183</sup> (LEÃO, 1993: 52).

No séc. XVII, vende-se, no Porto, loiça de S. Martinho de Mouros e de Barrô, que deveria chegar à cidade talvez de barco, através do rio Douro (cerca de 75 Km) (SILVA, 1988, II: 885).

A loiça de Prado (preta, vermelha e vidrada) teve mercados de venda dilatados. No séc. XIV, vendiam-se no Porto os *“pichéis bragueses”*<sup>184</sup>, continuando, nos séculos seguintes, a vender-se desta loiça (fosca e vidrada) na mesma cidade (SILVA, 1988, II: 885). No século XVII, loiça de Prado vendia-se no Entre-Douro-e-Minho (SILVA, 1645: fl. 179v). No século XVIII, mercava-se loiça de Prado em Viana do Castelo, de onde seguia de barco para Espanha (BEZERRA, 1791: II, 115-116; CAPELA, 1992), em Braga, Ponte de Lima e Barcelos (OLIVEIRA 1998A: 101-103). Nos séculos XIX e XX, a loiça preta de Prado (Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz) abastecia

---

**179** Afirma o autor que *“a cerâmica comum tinha valores comerciais baixos o que dificultava a possibilidade de terem uma margem de lucro suficientemente ampla que cobrisse os elevados custos do transporte à distância. Por isso, as cerâmicas comuns são relativamente ‘imóveis’, enquanto que as cerâmicas mais cuidadas e de luxo podem apresentar mais mobilidade. Deste modo, torna-se significativo que da área de Braga chegassem ao Porto ‘pichees’ e não olas”* (BARROCA, 1993: 167).

**180** Apesar de a loiça de pau lhe ter, desde sempre, feito concorrência.

**181** Arquivo Histórico Municipal do Porto, Cofre dos Bens do Concelho, Livro 3, fl. 12 v.

**182** Arquivo Distrital do Porto, Cabido, 113, 32 v e 22v.

**183** Arquivo Distrital do Porto, Cabido, 113, 32 v e 22v; ADP, PO, 2, 8 121

**184** *“Toda carrega de pichees brageeses aquel que os trouver pagará da carrega dous pichees. E de colonho huum pichell”* (1339) (CORPUS, 1917, II: 37). Os pichéis referidos, provavelmente produzidos em Prado, deveriam ser de loiça vermelha (FERNANDES, 1998B: 475-478).

Ponte de Lima, Viana do Castelo, Braga e Porto e, a sua loiça vidrada chegava ainda mais longe, a Trás-os-Montes e às Beiras<sup>185</sup>.

E Molelos, muito provavelmente o maior centro olárico português de loiça preta nos séculos XIX e XX, para além de abastecer o mercado local e regional servia também amplos mercados a sul do Douro (ABRAÇOS; DIOGO, 1997A: 97-100), chegando até ao Porto, Lisboa, ao Alentejo e mesmo a Espanha (TEMUDO, 1905: 159; ABRAÇOS; DIOGO, 1997A: 98).

**Tabela 32. Despachos de loiça de Prado para Espanha (Galiza): 1750-1830 (CAPELA, 1992)**

Ano	Carro (unidade)	Dúzia (unidade)	Peças (unidade) <sup>186</sup>
1755	0	112	1344
1756	0	20	240
1757	0	10	120
1760	1	0	480
1763	0	24	288
1764	2	36	1392
1765	2,5	0	1200
1766	4	0	1920
1767	2	0	960
1768	5,5	0	2640
1769	3	0	1440
1772	3	0	1440
1773	0,5	0	240
1774	4	0	1920
1775	2	50	1560
1776	5	0	2400
1777	3,5	0	1680
1778	34,5	0	16560
1780	27,5	80	14160
1781	17,5	100	9600
1782	4,5	0	2160
1783	1,5	0	720

**185** Informação recolhida em trabalho de campo. Em muitas casas de Trás-os-Montes e das Beiras onde tivemos oportunidade de entrar, ainda existiam talhas vidradas e alguidares de Barcelos.

**186** A loiça saída através da alfândega de Viana pagava sisa: 5 réis, por cada dúzia de loiça, e, 200 réis, por cada carro de loiça (CAPELA, 1992: 9). Tendo em conta estes valores, estimou-se que cada carro de loiça correspondia a 40 dúzias, e deste modo, se estimou os despachos anuais em peças, fazendo, evidentemente, corresponder cada dúzia a 12 unidades.



Ano	Carro (unidade)	Dúzia (unidade)	Peças (unidade) <sup>186</sup>
1789	7	0	3360
1792	0	16	192
1799	2	318,5	4782
1800	0	820	9840
1802	0	138	1656
1803	0	61	732
1804	0	34,5	414
1805	0	51	612
1808	0	112	1344
1809	0	45	540
1810	0	8	96
1811	0	20	240
1812	0	50	600
1814	0	320	3840
1816	0	110	1320
1819	0	12	144
1825	0	16	192
<b>TOTAL</b>	<b>132,5</b>	<b>2564</b>	<b>94368</b>

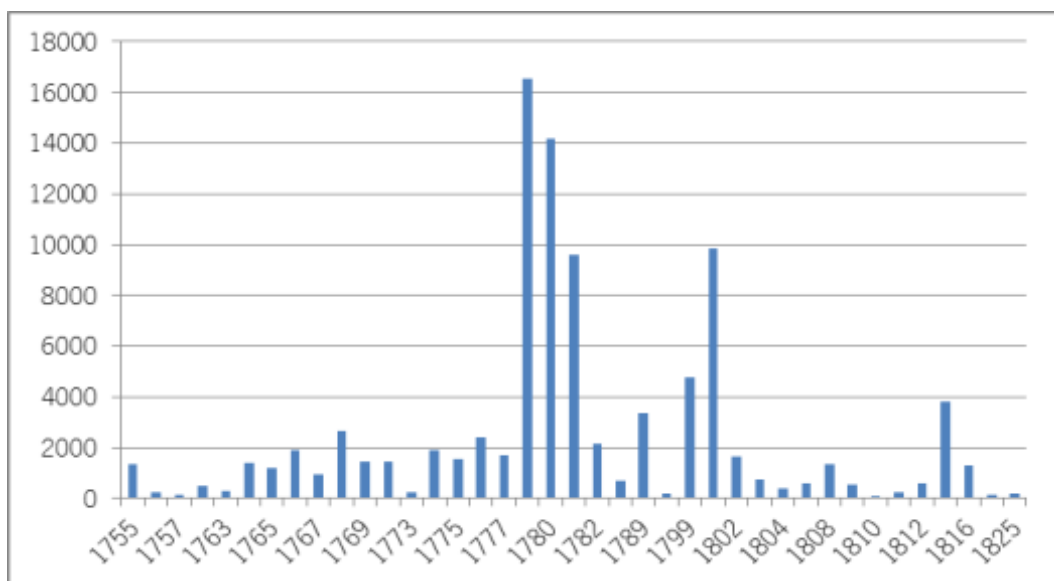
Através do trabalho de campo e da bibliografia compulsada constatou-se também que, alguns dos locais produtores de loiça preta, vendiam a sua loiça em Espanha. De facto, no século XX, locais produtores de loiça preta, situados próximos da fronteira com Espanha, como Vilar de Nantes e Lanheses, aí vendiam a sua loiça, diretamente ou através de intermediários. O mesmo sucedendo com centros produtores importantes, como Prado e Molelos, os quais, se bem que mais afastados da região fronteira, dada a quantidade, a qualidade e a variedade da sua loiça também aí encontravam mercados de venda.

José Viriato Capela, na sua obra «Exportação de louça de Prado para a Galiza: 1750-1830», revela a saída de loiça portuguesa (faiança e olaria) para Espanha, entre a qual se incluía a loiça de Prado. Viriato Capela apenas analisa a loiça despachada, tendo como unidade de carga, o “carro” ou a “dúzia”, tendo ficado fora da sua análise os despachos assinalados em “canastras, caixas, gigas e milheiros” (CAPELA, 1992).

A partir do levantamento feito por Viriato Capela sobre a saída de loiça da barra de Viana com destino à Galiza, constata-se o despacho de “loiça de Prado”, “loiça grossa de Prado”, “loiça vidrada de Prado”, “alguidares de Prado”, “tigelas de Prado” (Tabela 32). É também provável que

os despachos assinalados com a designação “*loiça*”, “*talhas de barro*”, “*talhas*”, “*loiça grossa*”, “*loiça vidrada*”, “*loiça vidrada grossa*”, “*loiça vidrada da terra*” correspondam, pelo menos em alguns dos casos, a loiça de Prado. Mas, não havendo certezas, optou-se por considerar apenas os despachos em que se especifica concretamente tratar-se de loiça de Prado. Através deste estudo fica também a saber-se que, entre 1750 e 1825, são despachados para a Galiza noventa e quatro mil trezentas e sessenta e oito peças de loiça de Prado (cento e trinta e dois carros e meio e duas mil quinhentas e sessenta e quatro dúzias) (Tabela 33).

Tabela 33. Despachos de loiça de Prado para a Galiza, em número de peças<sup>187</sup>



Para além destes despachos, tendo como destino a Galiza, constata-se, também, no ano terramoto de 1755 e nos dois anos subsequentes, saída de loiça de Prado com destino a Lisboa – 170 dúzias e 4 carros de loiça.

Luciano García Alén, em vários passos da sua obra «La alfarería de Galicia», menciona documentação que comprova a entrada de loiça portuguesa na Galiza. Nos finais do séc. XVIII o Intendente da Corunha assinala a facilidade com que chegam àquela cidade peças portuguesas, vindas através da raia minhota; por volta de 1804, Lucas Labrada refere a venda de olaria “*ordinária*” portuguesa na feira de Pontearas (GARCÍA ALÉN, 1983, I: 35, 41, 40); e Pascoal Madoz menciona o tráfico de loiça de Chaves (ou seja de loiça preta de Trás-os-Montes) feito pelos

<sup>187</sup> Veja-se nota anterior.

habitantes de S. Nicolás de Novás, que a compravam para de seguida a revenderem no interior da Galiza (MADOZ, 1849, XII: 167).

Não se conhecem elementos quantitativos que permitam conhecer o peso da exportação de loiça preta entre terras portuguesas e terras raianas espanholas no século XX e nos séculos anteriores, mas talvez não tivesse tido grande relevância. A venda de loiça preta portuguesa em Espanha corresponderia provavelmente a exportações muito localizadas para regiões raianas afastadas dos importantes centros produtores espanhóis e portanto aptas a receber as produções portuguesas<sup>188</sup>.

Quanto à comercialização da loiça (preta, vermelha e vidrada) para as ilhas da Madeira e dos Açores, bem como para as ex-colónias portuguesas, pouco ou nada se sabe. Já atrás se referiu um documento que dá a conhecer a saída pela barra do Porto, em 1596, de um barco com loiça de Aveiro (vermelha? preta?) destinado à Ilha Terceira (LEÃO, 1993: 52), deixando perceber que algum tipo de exportação deveria existir.

Nas terras onde os portugueses se fixaram em África, na Ásia e na América, quando não encontravam produção local de loiça encomendavam-na na metrópole. No entanto, houve também a ida de oleiros portugueses para esses locais aí tendo começado a produzir loiça, evitando-se deste modo importações necessariamente custosas. Sabe-se, por exemplo, que no séc. XVI, na Ilha Terceira, não havia produção olárica, mas, no século seguinte, já se constatava a presença de oleiros no local, sendo a sua arte regulamentada e existindo mesmo o cargo de Juiz dos oleiros (RIBEIRO, 1982: 579). Mas, mesmo depois de haver olarias no local, os terceirenses continuaram a ser abastecidos pela metrópole de loiça (Faiança? Olaria vermelha?), como se constata através quer do Alvará de 3 de agosto de 1661, no qual se autoriza dois navios, livres de embargo, a abastecer a ilha anualmente de loiça, azeite e sal, (RIBEIRO, 1955: 31-32 e 1982: 579), quer através da saída, em 1791, da alfândega de Viana do Castelo, com destino à ilha Terceira, de um navio carregado de loiça (CAPELA, 1992: 46).

Os dados atrás referidos sobre os mercados internos e externos de olaria são apenas um apontar de caminhos, um levantar do véu sobre a questão. Impõe-se ser feito um estudo mais aprofundado, não sendo no entanto esse o âmago desta tese.

---

<sup>188</sup> Viriato Capela, citando A. Meijide Pardo, refere o facto de, em 1767, loiça preta da Galiza ter entrado em Portugal (CAPELA, 1992: 19).

## 4.2 A venda itinerante: o oleiro como vendedor da sua própria loiça e os “regatões”

Um fator a ter em conta na comercialização da olaria é a circunstância de esta ser vulgarmente vendida, diretamente pelo próprio oleiro e família, porta-a-porta, em mercados, feiras<sup>189</sup>, festas e romarias. Já atrás se referiu que a olaria era produzida em unidades familiares onde todos participavam com a sua quota-parte de trabalho<sup>190</sup>, sendo também da sua responsabilidade a venda da loiça.

Talvez mais do que o verificado noutras profissões, os oleiros eram responsáveis pelo fabrico e pela venda, transportando a loiça para mercados e feiras que ficavam longe do seu local de origem, o que obrigava, por vezes, a itinerários de ida e volta de vários dias, tendo por isso de pernoitar fora, vendendo a loiça em determinados pontos do percurso, porta-a-porta ou nos mercados e feiras pelos quais ia passando.

A venda da loiça era, pois, uma atividade comercial itinerante, não possuindo o oleiro loja própria. É certo que podia vender a loiça na sua olaria, “à boca do forno” como se costumava dizer, mas o grosso da venda era feita em itinerância, percorrendo os mercados, feiras, festas e romarias, locais onde mais facilmente encontrava compradores<sup>191</sup>. Estas deslocações podiam ser feitas semanalmente, para mercados ou feiras localizados em territórios onde o oleiro ia e voltava no mesmo dia, ou, em alguns casos, em dois dias. Mas, também poderia ser feita para locais mais longínquos, vendendo a sua loiça em feiras semanais, quinzenais ou mensais, em feiras francas, em festas e romarias que se realizavam uma vez por ano e algumas delas durante vários dias.

Convém, no entanto, referir que esta venda itinerante, sem dúvida a principal fonte de rendimento dos oleiros de loiça preta, cujas oficinas se situavam em contexto rural, nunca dentro das cidades, teria outro significado se estivessemos a analisar a comercialização de loiça produzida em contexto urbano. De facto, a venda efetuada nas olarias situadas nas cidades teria, talvez, um valor mais significativo do que a venda itinerante, sendo uso mercar-se na própria olaria. Em 1585,

---

<sup>189</sup> Sobre a importância dos mercados e feiras, no período oitocentista, leia-se, na obra de David Justino, «A formação do espaço económico nacional: Portugal 1810-1913», o subcapítulo respeitante a feiras e mercados (JUSTINO, 1988-1989, I: 272-308).

<sup>190</sup> Veja-se, a este propósito, o subcapítulo 2.5 Oficinas de loiça preta: unidades familiares de produção.

<sup>191</sup> David Justino faz distinção entre duas formas de comércio – a sedentária e a itinerante. Escreve o autor: “... um bom exemplo dos conflitos que correntemente se verificavam na Sociedade do Antigo Regime entre estas duas formas de comércio: uma a que podemos chamar de sedentária – a de lojas e bazares –, outra itinerante – de vendilhões, bufarinheiros e almocreves” (JUSTINO, 1988-1989, I: 305).

a vereação conimbricense proíbe os oleiros de venderem a loiça em casas situadas junto da Praça, onde provavelmente se realizava o mercado ou feira, pois estas eram necessárias para a venda de outras mercadorias, obrigando os oleiros a vender *“nas olarias e sítio delas, onde sempre se vendeu”* (CARVALHO, 1921: 24)<sup>192</sup>.

Os ganhos auferidos por estes oleiros que iam vender longe a sua loiça não deviam ser chorudos – como não seria chorudo o auferido por artistas de outras profissões que também andavam de terra em terra vendendo os seus produtos –, mas, seriam, de qualquer modo, mais rendíveis do que a venda nos locais envolventes das olarias. Helder Abraços e João Manuel Diogo, ao falarem sobre os circuitos de venda dos oleiros de Molelos referem que *“pelas difíceis condições de vida que levavam estes homens e suas famílias, os oleiros de Molelos aventuravam-se inúmeras vezes para além dos locais de realização de feiras, lançando-se num autêntico périplo de vendas por freguesias, lugares e casais”* (ABRAÇOS; DIOGO, 1997A: 98).

Nas deslocações para as feiras, festas ou romarias, os oleiros iam muitas vezes em grupo com os seus colegas de profissão<sup>193</sup>. Assim o faziam, no século XX, os oleiros de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, quando iam vender a loiça para a feira quinzenal de Ponte de Lima; os de Vilar de Nantes, nas suas andanças de vários dias por terras afastadas da sua freguesia; os de Mondrões (Bisalhães), quando iam vender a loiça à Régua. Era uma forma simples de se protegerem uns aos outros dos eventuais perigos que pudessem encontrar nestes percursos mais longínquos. António da Cunha, oleiro em Parada de Gatim, explica: *“Íamos todos para Ponte [de Lima], era uma festa. Quando fosse de noite eram doze carros de loiça. Cada um levava o seu, mas um fala outro fala, e pronto”*.

Rocha Peixoto considera que o mercado principal para a comercialização da olaria era a venda nas feiras: *“O consumo nas feiras representa um dos mais consideráveis recursos de venda, mesmo nos lugares em que se mantém um comércio permanente; nas proximidades do Porto (Matosinhos) uma romaria anual [o Sr. de Matosinhos] pretexta numerosas transações durante mais de duas semanas, renovando-se frequentemente o mostruário que se exhibe no local e onde acodem, mesmo para fornecimentos de ano, as populações dos concelhos de Bouças e da Maia”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 126-127).

---

**192** Na deliberação, datada de 6 de março de 1585, decide-se que a loiça produzida na cidade *“só se venda nas olarias e sítio delas, onde sempre se vendeu, e se não possa vender na praça por as casas serem necessárias para a venda de mercadorias e outros tratos”* (CARVALHO, 1921: 24).

**193** Estas idas em grupo foram referidas durante o trabalho de campo realizado em centros oláricos no Norte ao Centro do País: Vilar de Nantes, Bisalhães, Prado, Miranda do Corvo, Molelos...

Mas, também se verifica que cada oleiro possuía a sua própria rota de comercialização, procurando deslocar-se para locais onde a sua loiça tinha procura. Por exemplo, em Molelos, que possuía uma extensa área de comercialização, os oleiros tinham trajetos específicos que costumavam realizar periodicamente, evitando interferir com as rotas dos seus colegas de profissão (ABRAÇOS; DIOGO, 1997A).

A mulher do oleiro tinha um papel fundamental na comercialização da loiça<sup>194</sup>, competindo-lhe a ela e aos filhos menores a sua venda. Este facto foi constatado, em 1905, por Fortunato Freire Temudo que assinala serem as mulheres as responsáveis pela venda da loiça, por exemplo, em 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”*; em 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 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 Carapinhal; estes produtos são levados por mulheres em canastras à cabeça, e vão vendendo pelas portas”* (TEMUDO, 1905: 14, 64 e 101). Também em Parada de Gatim (Vila Verde, Braga), no século XX, a venda da loiça era competência das mulheres. Informa António da Cunha que em vida de seus pais, para além dele e do 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”*<sup>195</sup>.

A venda feita pelas mulheres podia decorrer nas feiras<sup>196</sup>, festas e romarias; nas povoações, em locais definidos onde poisavam o cesto no chão e esperavam pelos clientes; ou vendida porta a porta, apregoando o produto. No Porto oitocentista (1835) uma postura municipal refere os que vendem loiça *“pelas ruas apregoando”* (REIMÃO, 1997B: 95).

Para além do oleiro e da sua família havia também pessoas (principalmente mulheres que habitavam na proximidade das olarias) que adquiriam aos oleiros uma certa quantidade de loiça a qual iam depois revender, obtendo desse modo algum lucro. Adélia Alonso, filha do oleiro Manuel Alonso, de S. Mamede de Escariz, lembrava-se de ter transportado muita loiça à cabeça,

---

**194** No Anexo A, no texto referente a cada um dos locais produtores de loiça, menciona-se a sua venda e, quando se conseguiu recolher informação, aponta-se se era a mulher ou o homem o responsável pela sua comercialização.

**195** Da entrevista ao Senhor António da Cunha, gravada em 25 de janeiro de 1984.

**196** É possível constatar, em várias fotografias das feiras de Barcelos, de Vila Real ou de Viseu a venda da loiça feita pelas mulheres (FERNANDES, 2012: 44, 73, 96 e ver tb. 151, 202; LOUÇA PRETA, 1997: 84, 131).

desde a sua casa até à de uma mulher que depois a ia revender nas feiras (1.<sup>a</sup> metade do séc. XX): *“havia aqui numa freguesia vizinha uma mulher que feirava e nós vínhamo-la trazer ali a casa dela para as feiras”*<sup>197</sup>. Também em Molelos se constata que os oleiros vendiam a sua loiça a vendedeiras que depois a iam revender (ABRAÇOS; DIOGO, 1997A: 98).

Não se conclua, no entanto, que a comercialização da loiça era tarefa exclusivamente feminina. Os homens costumavam por vezes acompanhar as mulheres na venda da loiça e, para percursos mais dilatados, principalmente aqueles que se faziam em vários dias, era a eles que competia a sua venda.

Mas, também se constata, principalmente nos centros produtores mais importantes que a loiça, além de ser vendida pelo próprio oleiro e família, era também adquirida por *“regatões”* que a compravam por junto, ou seja em grande quantidade, revendendo-a depois em mercados mais longínquos.

Ao longo dos séculos, várias atas de vereações municipais proíbem, em determinadas circunstâncias, a venda de loiça, *“por junto”*, aos *“regatões”* ou *“atravessadores”*, pois estes aproveitavam-se para encarecer o produto, onerando assim a bolsa do consumidor, e *“faziam grandes conluios em prejuízo do povo”* (CARVALHO, 1921: 39). A este propósito mencionem-se as atas de vereação do Porto, dos anos de 1485, 1587 e 1717 (REIMÃO, 1997B); de Coimbra, de 1583-1585 e 1592 (CARVALHO, 1921: 37-39); e de Guimarães, de 1531<sup>198</sup>, 1626 (BRAGA, 1992 [1953]: 154) e 1692<sup>199</sup>.

Em 1900, Rocha Peixoto, quando analisa a comercialização da loiça de Prado, refere que, para além do *“oleiro ou a família”* que vendia diretamente o que produzia, existia também quem a comprasse para revenda, dando conta da existência de dois tipos de intermediários: *“por*

---

<sup>197</sup> Da entrevista à Senhora Adélia Alonso, gravada em 8 de fevereiro de 1984.

<sup>198</sup> Assim reza o acórdão de 23 de março de 1531: *“Acordaram que porquanto está por ordenança antigamente que a loiça de barro que à Vila em carros e cargas que há de estar haver pessoa na praça para comprá-la quem quiser. E porque hoje veio muita em carros até à dita praça [Toural], e logo a enviaram por junto, segundo disso fizeram queixumes e houveram notificar e requerer alguns dos honrados da Vila, acordaram que logo todas as pessoas que a dita louça comprem juntamente na praça para regatear que a tornem à dita praça logo, sob pena de cem réis de pena e para o concelho e cativos. E daqui por diante não seja ousado nenhuma pessoa pessoa [sic] que a dita louça compre sem primeiro estar na praça publicamente até haver pessoa sob a dita pena e mais de coima quarenta réis e os regatões da Vila não porão poderosos a comprar e a mandar trazer posto que para eles venha da casa do oleiro nas vésperas de festa e antes oito dias a mandarão vir se a quiserem porque se a comprarem ou mandaram trazer na véspera das festas ou depois dos oito dias outros cem réis e de coima duzentos e quarenta réis”*. Vereações e Acórdãos da Vila de Guimarães. Livro N.º 1, Arquivo Municipal Alfredo Pimenta. M – 1797. Ver também João Lopes de Faria, Efemérides Vimaraneses, vol. 1 (Janeiro-Março), fl. 292v.; FARIA, 1997: 49; CARVALHO, 1943, IV: 76.

<sup>199</sup> Assim reza o acórdão de 1692: *“Acordaram e mandaram que nenhuma pessoa que costuma comprar louça para tornar a vender a poderá comprar às pessoas que a trazem de fora senão depois do meio-dia, e até a essas horas a poderão somente comprar quem a houver mister para sua casa com pena de quatro mil réis, e sob a mesma pena a não irão atravessar dentro do termo desta vila”* (GUIMARÃES, 1909: 142).

*vezes entre o fabricante e o público há um intermediário local, também oleiro, mas, por mais traficante e aventureiro, tendo previamente encomendado, a tarefas, uma certa quantidade de vasilhas que depois vende distante. Este e o mercador de profissão colhem um lucro de 300 a 600 por cento, o que constituiria uma monstruosa iniquidade se esta mercancia, como todas, na moral vigente, não fosse um comércio honrado!”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 127).

Os oleiros de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz recordavam-se que costumavam aparecer na feira quinzenal de Ponte de Lima compradores por *“junto”*, ou seja, que compravam grande quantidade de loiça, a qual se destinava à revenda (Séc. XX). Esta loiça era daí transportada, de barco para Lanheses e Viana de Castelo. Também em Molelos, os oleiros costumavam *“vender em grandes quantidades, chamada venda por junto”* (ABRAÇOS; DIOGO, 1997A: 98).

Mas, esta venda feita por *“regatões”* ou *“atravessadores”* continuava, no entanto, a ser um comércio itinerante, se quisermos usar a terminologia de David Justino, respondendo a percursos específicos, abastecendo as povoações onde os mercados e feiras escasseavam e distribuindo-a por mercados mais dilatados, cobrindo desse modo uma área de comercialização muito mais vasta. Um exemplo: os oleiros de loiça vidrada de Barcelos, no início do século XX tinham como comprador por junto um comerciante de Amarante que regularmente se deslocava às olarias para adquirir loiça, a qual fazia transportar em carro de bois até terras do Marão. Este comércio à distância das afamadas loiças vidradas de Prado/Barcelos é comprovado pela enorme quantidade de talhas e porrões vidrados antigos que ainda hoje se encontram em recônditos lugares de Trás-os-Montes e das Beiras.



A venda itinerante praticada pelos oleiros e mercadores começa a ser abandonada a partir do momento em que a loiça de barro é preterida, no lar de cada um, a favor da faiança e da porcelana, da loiça metálica e do vidro<sup>200</sup>. Na altura em que a compra de loiça de barro decaiu, diminui também o número de olarias e de oleiros, começando estes, paulatinamente, a abandonar a venda itinerante, passando a comercializá-la principalmente na olaria.

Esta mudança do estatuto do oleiro, de vendedor itinerante em vendedor na olaria, começou a ser mais visível a partir da segunda metade do século XX. Se as estradas eram

---

200 A propósito da decadência das olarias veja-se o subcapítulo 1.3 Decadência e transformação nos séculos XIX e XX.



melhores e os oleiros podiam chegar mais longe em menor tempo, também é certo que propiciavam a chegada mais rápida e a preços concorrenciais da loiça que vem substituir a de barro – loiça de metal, de faiança, de porcelana, de vidro e de plástico.

Um caso que vale a pena referir é Mondrões (Bisalhães). Talvez por volta do segundo quartel do século XX, os oleiros passam a vender a loiça preta que produziam em estruturas improvisadas colocadas à margem da Estrada Nacional 15, já próximo de Vila Real. Aí, na principal estrada que unia o Porto a Vila Real e que atravessava o Marão, os oleiros encontraram um local de venda propício (relativamente perto das olarias) para as suas produções. E, é interessante verificar que estes viajantes que passavam pelo Marão e adquiriam peças aos oleiros parecem ter sido os causadores uma alteração na produção. De facto, por volta da década de 20 do século XX, os oleiros, para além de fazerem loiça *churra*\* (ou seja loiça utilitária então ainda necessária no lar de cada um – alguidares, talhas, porrões) começaram também a produzir peças profusamente decoradas, vendidas como recordação para os turistas que visitavam Vila Real ou que por aqui passavam com destino a terras de Espanha. Mais recentemente, quando as cidades do Porto e de Vila Real passaram a estar unidas por autoestrada e os viajantes deixaram de utilizar a velha estrada nacional 15, os poucos oleiros que ainda subsistiam mudaram-se para uma das entradas da cidade, aí trabalhando à roda e vendendo a sua loiça, em barracas de madeira que lhes foram cedidas pela Câmara Municipal de Vila Real.

Mas, este é um caso excepcional, pois, de um modo geral e paulatinamente, *grosso modo* a partir da segunda metade do século XX, os oleiros abandonam a venda em mercados, feiras, festas romarias afastados dos seus locais de produção e passam a vender na própria olaria ou, a partir do segundo quartel do séc. XX, no pós 25 de Abril, a vender também nos postos de turismo e nas feiras de artesanato que se vão realizando um pouco por todo o País.

Hoje, nas feiras de Norte a Sul do País, é pouco frequente encontrar um oleiro a vender a sua própria produção. Quando há olaria à venda, na maior parte dos casos é comercializada por feirantes que a compram aos oleiros e se dedicam à sua revenda.

### 4.3 A venda em locais fixos: as lojas da cidade e das aldeias

Para além da venda itinerante, praticada pelos oleiros, por vendedeiras ou por “*regatões*”, havia também a venda em locais fixos – as lojas. Nas cidades, principalmente nas grandes cidades como Lisboa e Porto, existiam lojas especializadas na venda da loiça. Estas lojas situavam-se vulgarmente nas proximidades de mercados ou feiras onde era costume os oleiros comercializarem a loiça. Rute Reimão, que estudou o mercado portuense de loiça afirma: “*a importância das transações deu também origem ao estabelecimento de locais de venda fixos e permanentes. No início da centúria [séc. XIX], havia já uma especialização nesta zona: dos vinte e cinco estabelecimentos que vendiam loiça na cidade, vinte situavam-se aí, distinguindo-se a venda de louça fina, louça grossa, louça vidrada e do Prado*” (REIMÃO, 1997B: 95).

Em algumas aldeias, a loiça de barro também era comercializada nas vendas, ou seja, nas lojas das povoações. Principalmente naquelas que ficavam longe de feiras ou mercados e por onde era raro passarem oleiros e mercadores de loiça. Era nestas lojas, que funcionavam como espaços onde se comerciavam produtos muito díspares e onde as populações podiam facilmente encontrar diariamente alguns dos géneros de que careciam, que o consumidor encontrava à venda as vasilhas de barro. Escreve D. António José da Costa Macedo, na sua «Estatística do distrito administrativo de Leiria»: “*A loja na província não representa, como nas grandes cidades, uma especialidade. Nem as indústrias dão lugar a semelhante fenómeno, nem o consumo o exige. Vemos assim a mercearia confundir o arroz com o pano, e misturar o açúcar com o linho. Quanto mais pequena é uma terra, maior se torna essa mistura, porque menor é o pedido de produtos*” (citado por JUSTINO, 1988-1989, I: 304).

É importante mencionar que o consumidor mais providente tinha por hábito, em povoações afastadas de lojas, mercados e feiras, ter em sua casa, em reserva, peças indispensáveis no quotidiano da cozinha, por exemplo alguidares e assadeiras. Em trabalho de campo, e em mais de uma situação, fomos levados a sôtãos ou a arrecadações de casas para nos mostrarem talhas, assadeiras e alguidares ainda novos, adquiridos a oleiros ou mercadores que um dia tinham passado pela povoação a vender loiça. De facto, estas peças novas (algumas adquiridas há vários anos), essenciais na conservação e preparação alimentar, estavam reservadas e prontas a substituir aquela que por qualquer acaso do destino se tivesse partido. Estas providentes pessoas faziam jus ao velho ditado popular no qual se afirma “*mais vale prevenir, que remediar*”.

#### 4.4 Meios e modos de transportar a loiça

As vias de comunicação mantiveram-se na época moderna e contemporânea, em muitos casos, as mesmas da época medieval e muitas obedeciam ainda ao traçado das vias romanas<sup>201</sup> (ALMEIDA, 1968; JUSTINO, 1988-1989, I: 172-208; REIS, 1981). Permaneceram, portanto, praticamente imutáveis os caminhos calcorreados pelos nossos oleiros, e mesmo os meios de transporte utilizados até ao século XIX não sofreram alterações significativas.

O modo de transportar variava consoante a quantidade de loiça que se pretendia acarretar e a orografia do local onde se situava o local produtor. Mas, estes trajectos eram feitos maioritariamente a pé, mesmo quando se utilizava o burro ou o carro de bois no transporte da loiça, pois o oleiro usava os animais para a carregar, guiando-os, mas fazendo o percurso a pé.

Se era pouca loiça, carregavam-na às costas ou à cabeça, se era muita, em asnos, em carros de bois, em carroças puxadas por jumentos ou em barcos. Em locais perto de rios ou do mar utilizava-se o barco; em lugares montanhosos, transportavam a loiça às costas ou à cabeça ou então utilizavam-se asnos; em lugares planos serviam-se do carro de bois ou das carroças puxadas por jumentos. Só recentemente, ou seja, ao longo do século XX, principalmente na sua segunda metade, é que os oleiros começaram a usar com maior frequência o comboio, a camioneta ou o carro particular para transportar as suas loiças para os mercados de venda<sup>202</sup> ([Quadro VII](#)).

O documento mais antigo que se conhece, no qual vem mencionado o modo de transportar a loiça no dorso de animais, data de 1136, e encontra-se no foral de Seia. Aí se proíbe, a quem quer que seja, de tomar aos oleiros as bestas de carga que lhes pertencem sem o seu aval<sup>203</sup>. Uns séculos passados, mais concretamente em 1704, os oleiros lisboenses também se queixam que *“tendo todos as bestas que lhe são necessárias para a fábrica do seu officio, sem as quais o não podem de forma nenhuma exercitar lhe ficam as ditas bestas e lhas tomam os*

---

**201** A propósito dos transportes, leia-se, na obra de David Justino, «A formação do espaço económico nacional: Portugal 1810-1913», o subcapítulo «Transportes» (JUSTINO, 1988-1989, I: 172-197).

**202** No Anexo A, quando se analisa individualmente cada local produtor, refere-se, mais pormenorizadamente, o modo como a loiça era transportada.

**203** Assim consta no foral: *“illos oleiros qui in regalengo sedent quod faciente suos foros de ollas, et si ibiciones habuerint non prendant illas, pro in ulla hacienda illos miseros qui illa ligna adducent non prehendat illa nisi pro suo precio”* (PMH – LC, 1856, I, 3: 372; ARAÚJO, 1998: 19). Muito agradeço ao Professor Luís Carlos Amaral, da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, que teve a amabilidade de traduzir o excerto do foral de Seia acima referido: *“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, quem lhes levar lenha não lha tome, salvo pelo justo preço”*.

*Ministros da Justiça para as conduções que fazem para a Campanha*<sup>204</sup> (LANGHANS, 1943-1946, II: 344).

Noutro documento, datado de 1339, referente à cidade do Porto, também se fica a saber que, à época, a loiça era transportada em bestas ou às costas de homens ou mulheres, e tinha de pagar taxa – por cada carga em besta, duas “*olas*”, por cada carga de homem, uma “*ola*” ou “*cântaro*”: “*toda besta que ueher aa dita Cidade que trouuer ollas, aquel cujas forem pagará ao dito Senhorio, de cada carrega, duas ollas em esta guisa: Escolherá aquel que as trouuer em huma ola da carrega qual quiser, e o moordomo da dita igreja em outra, e darlha outra olla que nom possa caber em aquello que lhe odito moordomo filhar*” e “*as ollas que ueem daallem doyro costumáromnas sempre de trager em collo domeens e de molheres em carregos. Eestes que assy as ditas ollas trouuerem em nos collos darám de cada carrega de homem huma olla ou huum cantaro, qual ante odito moordomo quiser. E sse as ditas ollas ueherem em bestas darám de cada carrega duas ollas. Euerrám todas aafeira que he da igreja*” (CORPUS, 1917, II: 37).

No século XV os oleiros aveirenses transportavam a loiça (preta e vermelha) de barco (ALVES, 1997 e ALVES *et al.*, 1998), meio de transporte que foi sendo usado naquela região ao longo dos séculos, pois, nos séculos XVI e XVIII, loiça proveniente da barra de Aveiro também chegava ao Porto por via marítima (LEÃO, 1993: 52; CAPELA, 1992).

Um documento quinhentista (1531) assinala a “*louça de barro*”, vendida na Praça em Guimarães, a qual costumava ser transportada “*em carros e cargas*”<sup>205</sup> (CARVALHO, 1943: IV, 76).

Em muitos forais é mencionada a venda da loiça, sendo esta taxada consoante o modo como é transportada, se carregada pelos homens e mulheres às costas ou à cabeça, se transportada em burro ou em carro de bois.

No século XVII (1628), a loiça que chegava ao Porto, era transportada em carga (carga de homem ou de besta?) e em carro de bois. A loiça proveniente de S. Martinho de Mouros e Barrô pagava por, cada carga, 20 réis; a de Prado, transportada em carro, pagava, sendo fosca, 80 réis, e, vidrada, 100 réis; a de Ovar, que também vinha em carro, pagava 80 réis (SILVA, 1988, II: 885).

No séc. XVII (1662), loiça dos oleiros de Vila Nova (Gaia) era transportada por mulheres, à cabeça, dentro de cestos<sup>206</sup> (LEÃO, 1995: 47).

---

<sup>204</sup> Talvez estas “*bestas*” de que se fala no documento lisbonense fossem usadas quer para o transporte de loiça quer para pisar o barro de que os oleiros precisavam.

<sup>205</sup> “*1531. Em vereação: foi acordado que por quanto está por ordenança antigamente que a louça de barro que vem à vila em carros e cargas que há de estar até haver pessoa na praça para a comprar quem quiser e porque hoje veio muita em carros até à dita praça e logo a enviaram logo por junto segundo disso fizeram queixume...*” In João Lopes de Faria, Efemérides Vimaranenses, vol. 1 (Janeiro-Março), fl. 292v.. Arquivo da Sociedade Martins Sarmento.

Nos séculos XIX e XX, dada a maior quantidade de informação disponível (recolhida quer na bibliografia que no trabalho de campo efetuado), é possível ficar a conhecer os meios de transporte utilizados pelos oleiros nos locais produtores de loiça preta, constando-se, por exemplo, que na segunda metade do século XX começaram a utilizar com mais frequência o comboio, a camioneta ou o carro particular ([Quadro VII](#)).

No Norte parece verificar-se que, pelo menos desde Oitocentos<sup>207</sup>, os homens transportavam a loiça de modo diferente das mulheres. Os homens transportavam-na às costas, presa com cordas (Gondar, Gove, Ancede, Paus), metida dentro de cestos (Mondrões) ou dentro de sacos de linhagem (Vilar de Nantes, Gove e Ancede); as mulheres levavam-na à cabeça, acamada dentro de grandes cestos (Parada de Gatim, Mondrões, Gondar, Gove, Lanheses, Vilar de Nantes). Só em Vilar de Nantes e em Parada de Gatim, se constatou o transporte da loiça à cabeça feito por mulheres sem que esta fosse metida dentro de cestos ou sacos, sendo este modo de transporte utilizado, apenas, em percursos de proximidade<sup>208</sup>. Os oleiros de Mondrões, por exemplo, transportavam a sua loiça (homens e mulheres) a pé e à cabeça até à Régua onde a vendiam no mercado local e a enviavam de comboio até ao Porto, onde era comercializada.

Nestes percursos pedestres, alguns extensos, em que a loiça era transportada à cabeça, havia necessidade de pousar, de vez em quando, o pesado carrego. Estas pausas para descanso sucediam em locais apropriados para o efeito, normalmente em muros da altura de uma pessoa, de modo a que fosse fácil retirar a carga da cabeça sem perigo de quebrar as peças e sem necessidade da ajuda de terceiros. Estes lugares onde se poisava a mercadoria transportada à cabeça ou às costas (aqui trata-se especificamente da olaria, mas eram usados também para *pousar* outros produtos) chamavam-se *pousadoiros*\* e estão documentados, pelo menos, desde o século XIV<sup>209</sup>.

---

**206** De facto, num documento deveras interessante, somos informados que uma bela jovem, de seu nome Maria, moradora em Gaia, ia frequentemente ao Porto, a pé, vender loiça. Costumava transportá-la à cabeça, dentro de um cesto. Nas suas idas e vindas passava à porta de João Leite Pereira, um jovem moço fidalgo, que de tal modo se ensarilhava na beleza da jovem, que entolecido de todo, a chamou falaciosamente e a trancou, vários dias, em sua casa. In Arquivo Distrital do Porto, Po 2, 120, fl. 260v.

**207** As informações relativas ao modo de transportar a loiça foram facultadas pelos oleiros, entre 1987 e 1997, a que se acrescentaram as poucas referências encontradas na bibliografia compulsada. Confrontar com os dados inseridos na descrição de cada um dos locais produtores analisados no Anexo A.

**208** A este propósito veja-se o que se escreve sobre a comercialização da loiça, no Anexo A, no capítulo referente a Parada de Gatim (Subcapítulo A2.16) e a Vilar de Nantes (Capítulo A5).

**209** Nos «foros e costumes» de S. Martinho de Mouros (Resende), datados de 1342, faz-se referência a esses *pousadoiros*\*: “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

Noutros locais produtores o oleiro dispunha de muares que carregava com sacos de linhagem cheios de loiça (Vilar de Nantes, Selhariz, Calvelhe, Telões, Gondar, Paus), ou então transportava-a em carros de bois (Parada de Gatim, S. Mamede de Escariz). Mas, mesmo quando o oleiro dispunha de muares ou de carro de bois, costumava, para percursos locais de curta duração, recorrer com frequência ao transporte da loiça às costas, pelos homens (Vilar de Nantes) e à cabeça, pelas mulheres (Parada de Gatim, Lanheses, Vilar de Nantes, Mondrões).

Em localidades onde o rio ficava próximo, a loiça seguia para a feira de barco (Lanheses). Outros percursos existiam que obrigavam à utilização de vários meios de transporte: loiça de Prado, destinada a Viana do Castelo, seguia à cabeça de mulheres até ao rio Lima, fronteiro a Lanheses, onde era atravessada na barca de passagem para a outra margem, voltando a ser transportada à cabeça até Viana.

No Centro do país, os modos de transportar a loiça eram idênticos aos do Norte. Na maior parte dos centros produtores a loiça era transportada pelas mulheres, à cabeça, acamada dentro de “cestos”, “açafates” ou “gamelas” (Ossela, Castelões, Molelos, Vila Nova de Monsarros, Aradas, Barcouço, Candosa, Vila Nova de Poiares, Pombeiro da Beira, Vila Nova do Ceira, Miranda do Corvo, Antanhol, Alfarelos e Ega). Também o homem, em algumas destas olarias, costumava transportar a loiça às costas dentro de sacos (Castelões e Vila Nova de Poiares). Em Molelos e em Candosa, os homens transportavam a loiça do mesmo modo que as mulheres, ou seja, à cabeça metida dentro de cestos. Este modo de os homens transportarem a loiça é documentado através de uma gravura oitocentista, no qual se vê um homem de Molelos vendendo loiça em Lisboa com uma canasta à cabeça (MADAIL, 1968). Noutros locais a loiça era transportada em burros (Miranda do Corvo), carro de bois (Ossela, Barcouço, Miranda do Corvo, Alfarelos) ou em carroças puxadas por jumentos (Vila Nova de Poiares, Alfarelos). Só em Vila Nova de Monsarros nos foi referido o transporte, em percursos curtos, de cântaros metidos numa vara comprida pousada sobre o ombro, sendo transportados dois cântaros à frente e dois atrás.



O acamar da loiça (dentro de sacos, cestos, no dorso de animais ou em carro de bois) era por vezes feito com o recurso a palha ou fetos, evitando-se deste modo que chocassem umas nas outras e partissem.

---

*que ficava no termo de subida íngreme e onde se descansava pousando o carregamento que se levava” (DUARTE, 2001: 431).*

A forma e o tamanho dos cestos e o modo de acamar a loiça dentro destes variava de local para local. De seguida, apresentam-se alguns exemplos sobre o modo como se preparavam estes carregos de loiça, nos locais produtores de loiça preta.

Em Lanheses, tal como em Parada de Gatim, a loiça era metida dentro de cestos retangulares com duas asas. Começava por encher-se o fundo com peças miúdas (testos, chocolateiras, copos, etc.), colocando-se sobre estas, nos 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 espaços deixados livres eram preenchidos com peças mais miúdas ficando, deste modo o cesto pronto a ser transportado<sup>210</sup>.

Em Parada de Gatim, para percursos de proximidade, as mulheres transportavam a loiça à cabeça em *molhos*<sup>\*211</sup>, ou seja, sem recurso ao uso do cesto. Com o auxílio de uma única corda atavam um número ímpar de cântaros entre si, a que chamavam *molho*<sup>\*</sup>, e deste modo o transportavam à cabeça. Dado o incómodo de tal carregamento, as mulheres serviam-se de uma *monelha*<sup>\*</sup> ou seja, de uma espécie de almofada retangular, cheia de palha ceiteia, que apoiavam na cabeça e pescoço servindo de separação entre estes e o *molho* de cântaros<sup>212</sup>.

Em Mondrões, onde a loiça era transportada em grandes e altos cestos de quatro asas, os oleiros costumavam colocar no fundo destes uma camada de palha; sobre esta borcavam as peças maiores; ao redor dispunham as mais pequenas até o cesto ficar raso de loiça, cobrindo tudo com palha, de modo a proteger as peças e não permitir que encostassem umas às outras; sobre a palha, borcavam mais loiça, desta vez vasos, alguidares e tachos; por fim, a cobrir toda a carga, dispunham nova camada de palha. Terminavam ligando tudo com uma corda comprida que passava pelas quatro asas do cesto e firmava a carga<sup>213</sup>.

Em Ossela, o modo de transportar a loiça em cestos era semelhante ao utilizado noutros locais produtores da região centro, concretamente em Molelos. As mulheres de Ossela costumavam ir vender a loiça pelas redondezas transportando-a à cabeça, dentro de cestos

---

**210** A descrição do modo como se acama a loiça, dentro do cesto, consta também no Anexo A, no capítulo respeitante a Lanheses (Subcapítulo A1.2).

**211** 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 encontraram fotografias que documentam este modo de transportar a loiça (FERNANDES, 2012: 6, 54).

**212** O modo como se fazia o transporte da loiça em Parada de Gatim, consta no Anexo, no capítulo respeitante a Parada de Gatim e S. Mamemde de Escariz (Subcapítulo A2.16 O carregar da loiça e o seu transporte).

**213** Esta descrição do modo como se acama a loiça dentro do cesto consta também no Anexo A, no capítulo respeitante a Mondrões (Capítulo A10.15 A venda da loiça). Vejam-se fotografias de cestos carregados de loiça de Bisalhães em FERNANDES, 2012: 29, 126-128, 264, 274.

semelhante aos usados pelas padeiras daquela região. Depois do cesto cheio de peças, continuavam a acamar mais, umas sobre as outras, atando-as com uma corda fina. Esta corda que era lançada em diferentes direções recobria toda a loiça formando como que uma espécie de rede que cobria e firmava a loiça. As cargas obtidas deste modo permitiam a criação de enormes carregos, de altura considerável. No trabalho de campo realizado em Barcouço um dos nossos informadores lembrava-se de ter assistido a este tipo de transporte da loiça feita por mulheres de Molelos que, todos os Sábados, aí iam vender a sua loiça: *“À cabeça era de Molelos para aqui, todos os Sábados, era cada carregue 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”*.

Em Paus (Fazamões) a loiça era carregada num burro. Para o efeito os oleiros dispunham no chão um corda que cruzavam várias vezes. Sobre a corda dispunham um liteiro (ou seja, uma manta tecida em tear) e as peças sobre este, ensacando-as com a ajuda de fetos, para evitar que partissem. De seguida, faziam um fardo com o liteiro e a loiça dentro, atando-o com as cordas, pousando-o seguidamente no lombo do burro. O modo de transportar a loiça em burro pode ser observada na fotografia publicada por Lapa Carneiro no seu trabalho sobre o «Encrespado» (CARNEIRO, 1989A: fot 13).

Em Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, os oleiros transportavam a loiça que quinzenalmente iam vender à feira de Ponte de Lima dentro de carro de bois, sendo os animais e o chadeiro do carro cedidos pelos lavradores. O carregar da loiça demorava entre três a seis horas e obedecia a um certo número de regras. A loiça era acamada uma sobre a outra com o auxílio de palha, começando por dispor-se, 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. Também em Barcouço, a loiça vendida nas feiras semanais da Mealhada e Cantanhede, era transportada em carro de bois, emprestado, tal como em Parada de Gatim, por um lavrador da localidade. Para o efeito o carro tinha umas *caniçadas\** altas sendo a loiça acamada com palha.



## 4.5 Contribuições pagas pelos oleiros e preço de venda das peças

Ao longo dos séculos constata-se que os oleiros foram sendo onerados com taxas quer sobre as olarias quer sobre a venda da loiça, as quais podiam ser pagas ao rei, à Igreja, aos senhores das terras ou aos municípios. As taxas eram vulgarmente pagas em dinheiro, mas, em algumas situações também se pagavam em espécie, ou seja, em peças de olaria.

Em 1220, nas Inquirições de D. Afonso II e respeitantes a Cervães, diz-se que *“de hereditate de Gunsalvo Gontegiz dant ollas Regi et Domino Terre quando per ibi venit, quantas opus habuerint”* (BARROCA, 1993: 163). Também cerca de 1220 as olarias vimaranenses deviam pagar o seguinte tributo: *“debent dare ad repostem lineam et cantaros et panelias quantas ibi opus habuerint debent etiam dare XX concas et X vasos et quando dominibus Rex exierit de villa ipsos cui remansierit de cantareis et de panelis et de conquis et de vasis debent dare Maiordomibus”* (BARROCA, 1993: 163). Em 1339, nas taxas de portagem respeitantes ao Porto, estipulava-se que cada carga de loiça em besta deveria pagar duas *“olas”* e cada carga de homem, uma *“ola”* ou *“cântaro”*. Se fossem *“pichéis bragueses”*, pagar-se-ia por cada carga dois pichéis, e de *“colonho”* (ou seja, carga de homem), um *“pichel”* (CORPUS, 1917, II: 37).

Os forais são também uma fonte importante para saber quanto se pagava de portagem pela olaria (DIAS, 1961-1969). Por exemplo, no foral manuelino de Barcelos (1515), ao referir-se os direitos de portagem, assinala-se que cada *“carga maior”* de loiça não vidrada pagava dois reais, estando isentos aqueles que comprassem loiça para seu uso em quantidade inferior a duas arrobas e meia [sic]. Tratando-se de faiança (*“loiça de málega”*) ou de loiça vidrada portuguesa ou estrangeira a portagem seria de quatro reais, sendo para uso próprio, e quando avaliada em menos de meio real, ficava isenta de taxa (MARQUES, 1998: 118)<sup>214</sup>. Muito semelhante é o estipulado no foral de Guimarães no qual se explicita que cada *“carga maior de telha, ou tijolo, ou qualquer louça de barro que não seja vidrada, dois reais. E de menos de duas arrobas e meia não se pagará portagem pelo comprador”* e de *“málega e de qualquer louça ou obra de barro vidrada do reino ou de fora dele, por carga maior, quatro reais. E de meio real de portagem para baixo não pagarão os que a comprarem para seu uso”*. Entendendo-se por carga maior, a que é transportada em *“besta muar ou cavalari”* (MEIRELES, 1994 [1517]: 63).

---

<sup>214</sup> Assim reza o documento: *“da carga mayor de telha ou tijolo ou qualquer loiça de barro que nom seja vidrada dois reais. E de menos de duas arrobas e meia nom se pagará portagem pelo comprador. E da málega e de qualquer loiça ou obra de barro vidrada do Reino ou de fora dele por carga maior quatro reais. E de meio real pera baixo de portagem nom pagarão os que comprarem pera seu uso”* (MARQUES, 1998: 113, 118).

Através do trabalho de campo também se constatou que no século XX (mas o mesmo sucederia em séculos anteriores) os oleiros tinham de pagar contribuição quer por possuírem oficina de olaria quer, quando se deslocavam a feira ou mercados, por terem direito a ocupar o lugar onde vendiam a loiça. Os oleiros de Parada de Gatim, no século XX, tinham de pagar a contribuição industrial e a licença anual para vender a loiça na feira de Ponte de Lima, bem como “o direito de se pôr no chão” a loiça, em cada ida quinzenal à feira, ou seja, tinham de pagar “*terrado*”, o lugar que ocupavam quando aí vendiam<sup>215</sup>.



Não se dispõe listas de preços que permitam traçar a evolução do preço de venda da loiça preta na longa duração, nem sequer comparar o preço das singelas peças de barro com as de madeira, metal, vidro ou faiança. Percorreram-se as taxas e regimentos de preços conhecidos de Norte a Sul do País (Veja-se Capítulo 5; FERNANDES, 1999)<sup>216</sup>, mas a única na qual se faz menção a peças de loiça preta é a «Taxa para a vila de Guimarães» (1552<sup>217</sup>) e nesta apenas se refere dois púcaros, um com duas asas e outro com uma, custando, respetivamente, real e meio e um real (Veja-se Capítulo 5; ALMEIDA, 1930; CARVALHO, 1943: IV, 80;). Nenhuma das outras taxas analisadas se refere explicitamente a loiça preta.

Só para o início do séc. XX é que existe um conjunto de preços de venda de loiça preta respeitante à produção dos oleiros da região centro. De facto, na obra de Fortunato Freire Temudo, publicada em 1905, e respeitante aos locais produtores de loiça (vermelha e preta) dos distritos de Aveiro, Castelo Branco, Coimbra, Guarda e Viseu, encontra-se especificado o preço de venda de algumas peças dentro de cada um dos locais produtores. Com base nos dados aí constantes procedeu-se ao levantamento das peças produzidas e dos respetivos preços de venda. Apesar de não cobrir todos os locais produtores, de os dados serem relativos apenas ao ano de 1905 e de fornecer para a mesma peça geralmente dois preços (o preço da de menor e da de maior capacidade) decidiu-se apresentar esses dados em tabela ([Quadro VIII](#)).

---

**215** Estas contribuições são referidas, por exemplo, por António da Cunha, oleiro de Parada de Gatim. Veja-se, no Anexo A, no capítulo sobre Parada de Gatim, o subcapítulo A1.2.17 A venda da loiça.

**216** A este propósito consulte-se o Capítulo 5 desta tese, Do uso das peças: diversa utilização da loiça de barro.

**217** As «Taxas para a vila de Guimarães» e seu termo foram publicadas por Eduardo de Almeida, na «Revista de Guimarães», com o título de «Regimento de Salários e Preços», datando-as este autor do ano 1522 (ALMEIDA, 1930), mas, o documento foi mal datado. De facto, compulsado o original que se encontra no Arquivo da Sociedade Martins Sarmiento, pôde verificar-se ser a data nele contida 1552 e não 1522, como erradamente refere Eduardo de Almeida. Agradecemos à Dr.ª Maria José Queirós Meireles a ajuda dada na leitura deste documento.



A moeda, que nos nossos dias circula em abundância, era menos usada nos séculos anteriores, pelo que não admira a referência à “*venda a troco*”, ou seja, à troca de peças de loiça por géneros alimentícios, servindo a vasilha de loiça como medida. Por exemplo, em Vilar de Nantes, no ano de 1997 ainda havia uma mulher que se dedicava à venda a troco, trocando um alguidar feito pelos oleiros locais por duas vezes a sua capacidade em batatas ou castanhas ou então por uma determinada porção de fumeiro, variando a quantidade do género alimentício de acordo com o período do ano e a escassez ou abundância do que se pretendia trocar.

Quanto mais se recua no tempo mais vulgar seria o uso da venda a troco em larga escala, pois a moeda deveria rarear nas mãos dos oleiros.

Mas a venda a troco identificada em Vilar de Nantes ainda no final do século XX, fez-se também em séculos anteriores. Em 1685, morre, no bispado do Porto, João Domingos Capote, natural e residente em Parada de Gatim, “*de morte apressada sem confissão (...) andando no troco com loiça*” (ARAÚJO, 1998: 38). Ou seja este oleiro andava a vender a troco a mais de sessenta quilómetros de sua casa. É claro que é impossível conhecer em pormenor estes mercados e ter uma noção exata se a venda a troco era largamente usada, e, caso o fosse, se era mais ou menos utilizada do que a venda a dinheiro.

Nos nossos dias já não se recorre à venda a troco, mas, ainda na segunda metade do século XX ela era prática corrente em locais produtores do interior (Trás-os-Montes e Beira Interior). Na primeira metade do século XX, em Vilar de Nantes e Miranda do Corvo, por exemplo, trocavam-se peças por géneros alimentícios, servindo aquelas como medida. Os géneros alimentares utilizados para trocar por peças de barro variavam de acordo com as regiões e as épocas do ano. Se os oleiros vendiam para locais onde se produzia batata trocavam as peças por batatas; se vendiam para locais onde havia castanha trocavam as peças por castanhas; se era época de fumeiro podiam trocar as peças por carne fumada. As mulheres dos oleiros de Vilar de Nantes ainda em 1998 costumam trocar alguidares por batatas<sup>218</sup>. No Ourondo, freguesia do concelho do Fundão, foi-nos dito que na primeira metade do século XX costumavam aparecer por lá pessoas que vendiam loiça preta a troco<sup>219</sup>. Também na primeira metade deste século, em Miranda do Corvo, o oleiro Manuel Francisco lembra-se de haver mulheres que se deslocavam em camioneta para ir vender a sua loiça a Tomar, pagando a viagem, à falta de dinheiro, com peças de barro. E

---

<sup>218</sup> Dados recolhidos em trabalho de campo realizado em Vilar de Nantes.

<sup>219</sup> A Senhora Júlia Nunes contou que trocava a peça por batatas e feijões: “*duas vezes a peça bem de cabulo*”.

as mulheres dos oleiros das freguesias vizinhas de Barcelos que iam à feira desta cidade vender a sua loiça (vermelha, fosca e vidrada) como não tinham dinheiro para pagar o lugar na feira acordavam com o fiscal o seguinte: ele deixava-as pôr a loiça à venda e estas, com o primeiro dinheiro que apurassem, pagavam a taxa.

Mas a venda a troco não era usada apenas pelos oleiros. Leite de Vasconcelos, no texto «Vendas, compras, pagamentos sem dinheiro» refere vários tipos de trocas que se faziam sem utilização da moeda (VASCONCELOS, 1933-1988, X: 388-389).

## 4.6 Área de comercialização da loiça preta em alguns locais de produção

Só recentemente começaram a surgir estudos arqueológicos rigorosos que nos ajudam a conhecer algumas produções de loiça preta de antanho e suas áreas de influência comercial (REAL *et al.*, 1995; BARREIRA *et al.*, 1997 e 1998; FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998). Constatase, por exemplo, que a produção de loiça preta em Prado, S. Martinho de Mouros e Aradas parece ter tido o seu apogeu no séc. XVII (e talvez no séc. XVI), tendo começado a decair no séc. XVIII e seguintes, época em que a loiça vermelha e vidrada passa a ter uma maior procura. No entanto, dada a escassez dos dados disponíveis para a maior parte dos locais produtores, é difícil apercebermo-nos de que modo evoluiu a comercialização da loiça preta ao longo dos séculos.

Para o século XX, através da documentação compulsada, e também através do inquérito de campo a que se procedeu, tornou-se mais fácil traçar as áreas de comercialização da loiça preta (Tabela 34).

Com base nos dados coligidos no Anexo A sobre cada um dos locais produtores, foi possível criar uma tabela (Tabela 35) na qual se assinala o local de venda mais longínquo onde cada local produtor ia vender a sua loiça. A distância, entre cada local produtor (freguesia) e os mercados feiras ou festas aos quais os oleiros se deslocavam, foi calculada considerando-se que o percurso entre os dois locais – o de produção e o de venda – se efetuava a pé. A distância entre os dois locais foi estimada com recurso ao «google maps» (maps.google.pt). De facto, mesmo quando a loiça era transportada em besta ou muares, era costume o oleiro fazer parte ou a totalidade do percurso a pé. Mas, também é verdade que no século XX, os oleiros começam a utilizar com frequência o comboio, o carro ou a camioneta para transportar a sua loiça, principalmente nos percursos mais extensos. De qualquer modo, o critério utilizado tem como base o princípio de que o percurso era feito a pé.

Tendo como ponto de partida os dados assinalados na Tabela 35, decidiu-se dividir os locais produtores de loiça preta em três grupos, considerando a distância a percorrer entre o local de produção e o local de venda, tomando como unidade de medida os 25 Km. De facto, esta é a distância que um animal carregado costumava efetuar num dia de viagem. Cláudio Adriano da Costa, em 1851, afirmava que *“a recovagem neste País é feita sobre cavalgadas, como de facto assim acontece na sua quase totalidade, e que estas fazem uma jornada de 5 léguas por dia, ao preço de 500 réis”* (citado por JUSTINO, 1988-1989, I: 188-189).

Tabela 34. Local produtor de loiça preta e locais de venda da loiça (séc. XIX-XX)

Nº	Local produtor	Locais de venda
1	Lanheses	Lanheses, Viana do Castelo, Ponte de Lima, Meixedo, Vilar de Murteda, Montaria e Caminha de onde era vendida para a Galiza (Espanha)
2	Parada de Gatim	Ponte de Lima, Lanheses, Viana do Castelo, Paredes de Coura, Arcos de Valdevez, S. Bento da Porta Aberta (Rio Caldo), Amares, Braga, Guimarães, Porto
6	Vilar de Nantes	Terras raianas de Espanha; Boticas, Barroso, Venda Nova, Vidago, Pitões das Júnias, Vila da Ponte, Valpaços, Mirandela, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Montalegre, Carrazeda de Ansiães, Carrazedo de Montenegro, Murça, Vilarandelo, Mirandela, Lebução, Vinhais, Nozelos, Macedo de Cavaleiros, Chaves, Calvelhe, Bragança
10	Selhariz	Nas redondezas e na feira de Vidago
13	Calvelhe	Nas redondezas e em Izedo, Limãos (Salselas), Castro Roupal (Vinhas), Macedo de Cavaleiros, Paradinha Velha e Chãos (Salsas)
14	Telões	Nas redondezas e em Campo de Jales (Vreia de Jales), Alfarela de Jales, Murça, Pedras Salgadas (Bornes de Aguiar) e Parada de Monteiros
15	Mondrões (Bisalhães)	Vila Real, Aباças, Andrães, Campeã, Constantim, Vila Marim, Guiães, Mondrões, Mouçós, Pena, S. Tomé do Castelo, Torgueda, Vila Meã, Alijó, Sanfins do Douro, Vila Chã, Vila Verde, Vilar de Maçada, Chaves, Vidago, Mesão Frio, Salto, Fiolhoso, Murça, Peso da Régua, Galafura, Moura Morta, Sedielos, Vinhós, Sabrosa, Gouvinhas, S. Martinho de Antas, Fontes, Fornelos, Louredo, Santa Marta de Penaguião, Bornes de Aguiar, Macedo de Cavaleiros e Lamego
20	Gondar	Amarante, Felgueiras, Sra. da Aparecida (Lousada), Vila Meã, Fafe, Lixa e Penafiel
26	Gove	Nas redondezas, em Cinfães, Valadares e Baião
30	Santa Marinha	Nas redondezas e na Feira
39	Paus (Fazamões)	Em Lamego, Castro Daire, Resende, Cinfães, Armamar, Moimenta da Beira, Satão, Vila Nova de Paiva, Lamas (Ferreira de Aves), Sra. da Lapa (Quintela), Silvã de Cima, Vila Chã do Monte, Barrelas (Touro), São Romão de Aregos, Touro, Covelo (Moledo), Vila Nova de Montão (Oliveira), Ruivais (Ferreiros de Tendais) e Ferreira d'Aves
43	Molelos	Estas loiças tinham uma vasta difusão chegando a Norte até ao rio Douro e a Sul a terras alentejanas, sendo também vendidas 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, Fundão, Vilar Formoso, Mealhada, Oliveira do Bairro, Barcouço, Oliveira do Hospital, Arganil, Leiria, Santarém, Lisboa, Tondela, Parada de Gonta, Pedrão (Boa Aldeia), Viseu, S. Pedro do Sul, Vouzela, Oliveira de Frades, Ribeiradio, Mangualde, Sernancelhe, Trevões, S. João da Pesqueira

Nº	Local produtor	Locais de venda
45	Ossela	Oliveira de Azeméis, Vale de Cambra e Sever do Vouga
46	Castelões	Vale de Cambra, Oliveira de Azeméis, Cesar e Arrifana
47	Aradas	Nas redondezas e em Oliveirinha, Quintãs (Oliveirinha), Aveiro, Vista Alegre (S. Salvador), Águeda, Oliveira do Bairro, Bustos, Portomar (Mira), Mira
49	Vila Nova de Monsarros	Nas redondezas e em Moita, Anadia, Vale de Açoies (Mortágua) e no Arraial da Assunção (a festa da freguesia)
50	Barcouço	Mealhada e Cantanhede
52	Sazes de Lorvão	Nas redondezas
53	Candosa	Tábua, Oliveira do Hospital, Coja, Midões, Arganil, Avô, Pomares, Seia, Carvalhais, Santa Comba Dão, Mont'Alto (Arganil), Tondela, Fail, Mortágua, Castanheira de Pera, Porto da Balsa (Fajão) e Covilhã
58	Vila Nova de Poiares	Nas redondezas e em Góis, Lousã, Serpins, Penacova, Cadafaz, Coimbra
60	Miranda do Corvo	Nos Olivais (Coimbra), Coimbra, Buçaco (Luso), Senhora das Necessidades (Poiares), Senhor da Pedra (Semide), Sertã, St.ª Luzia (Barcouço), Cantanhede, Montemor-o-Velho, Figueira da Foz, Avelar, Feira de S. Mateus (Viseu)
63	Alfarelos	Abrunheira, Soure, Montemor, Pombal e Figueira da Foz
64	Ega	Condeixa, Soure e Vila Nova de Ançã
67	Alpedrinha	Nas redondezas e Castelo Branco, Idanha, Fundão, Orca, Aldeia de Santa Margarida e Penamacor

O primeiro grupo criado engloba os locais produtores cuja área de comercialização não ultrapassa os 25 km: Barcouço, Castelões, Ossela, Vila Nova de Monsarros e Gove. O segundo grupo engloba os locais cuja área de comercialização não ultrapassa os 50 Km: Aradas, Lanheses, Ega, Alfarelos, Calvelhe, Vila Nova de Poiares, Gondar, Telões, Alpedrinha. O terceiro grupo engloba os locais cuja área de comercialização ultrapassa os 50 Km: Paus (Fazamões), Parada de Gatim, Candosa, Vilar de Nantes, Miranda do Corvo, Mondrões (Bisalhães) e Molelos.

Esta tabela permite constatar o que temos vindo a afirmar – os centros produtores com maior número de oleiros, maior diversidade de peças são os que possuem uma área de comercialização mais dilatada. No século XX, Molelos, Mondrões (Bisalhães), Miranda do Corvo e Vilar de Nantes, eram os locais produtores que possuíam uma área de comercialização mais extensa, respetivamente: Molelos, percorrendo uma distância de 263 Km até Lisboa; Mondrões (Bisalhães), uma distância de 96 Km até Macedo de Cavaleiros; Miranda do Corvo, 93 Km até Viseu; e Vilar de Nantes, 92 Km até Torre de Moncorvo. Ressalve-se, no entanto, que os locais mais distantes não eram frequentados com a mesma periodicidade dos locais que ficavam mais perto.

Por exemplo, os oleiros de Miranda do Corvo só iam vender a sua loiça a Viseu uma vez por ano, no decurso da Feira de S. Mateus, enquanto nos locais mais próximos iam às feiras e mercados semanal ou quinzenalmente.

No segundo grupo, aquele cujos locais de venda não distavam do local de produção mais de 50 km, encontra-se Aradas. No século XX, a loiça preta de Aradas já não tinha a importância que obtivera nos séculos anteriores, quando a comercialização da sua loiça atingia áreas mais vastas, sendo mesmo exportada para fora de Portugal, a partir da barra do Porto.

No terceiro grupo encontram-se locais produtores onde havia uma comunidade olária pouco extensa, a qual vendia a loiça numa área relativamente próxima da olaria.

Tabela 35. Distância entre o local produtor e o local de venda mais distante

Grupo	Local produtor	Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda)
I	Molelos	263
	Mondrões (Bisalhães)	96
	Miranda do Corvo	93
	Vilar de Nantes	92
	Candosa	67
	Parada de Gatim	62
	Paus (Fazamões)	56
II	Alpedrinha	36
	Telões	35
	Gondar	32
	Alfarelos	30
	Calvelhe	30
	Vila Nova de Poiares	30
	Ega	27
	Aradas	26
	III	Lanheses
Gove		21
Vila Nova de Monsarros		20
Ossela		18
Castelões		16
Barcouço		13



Seguidamente analisam-se mais em pormenor os mercados de comercialização da loiça em alguns dos locais produtores – Prado, Vilar de Nantes, Mondrões (Bisalhães), Gondar, S. Martinho de Mouros, Molelos, Aradas e Miranda do Corvo.

#### 4.6.1 Prado (distrito de Braga)

Desde o séc. XIII (1220), que aparece documentado o fabrico de loiça no concelho de Prado (extinto concelho cujas freguesias se encontram atualmente distribuídas pelos concelhos de Vila Verde, Barcelos e Braga) e, um pouco mais tarde, no séc. XIV, o fabrico de telha (BARROCA, 1993: 163)<sup>220</sup>. Só no séc. XVII (1645) é que se encontra a primeira referência ao fabrico de loiça preta. Segundo Rodrigo Mendes Silva (SILVA, 1645: fl. 179v.), produziam-se, em Prado, vasilhas de loiça preta com que se abastecia a Província de Entre-Douro-e-Minho. Nas escavações arqueológicas realizadas no mosteiro de S. Martinho de Tibães, no concelho de Braga, apareceu desta loiça (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998), cuja proveniência de fabrico pode ser atribuída a Prado, e cuja produção pôde ser detetada num vasto período cronológico que se situa entre o final do séc. XVI e meados do séc. XX. Também peças semelhantes às encontradas em Tibães apareceram nas escavações arqueológicas da Casa do Infante, no Porto (BARREIRA *et al.*, 1997).

Por outro lado há documentação que comprova que loiça de Braga (produzida em Prado?) chegava ao Porto desde pelo menos o séc. XIV (1339) (BARROCA, 1993: 161). Mais tarde, já no séc. XVII (1628), há documentos que atestam a expansão comercial da loiça de Prado até à cidade do Porto (SILVA, 1988, II: 885). Em 1789, é mesmo referida a necessidade de recuperar a velha ponte de Prado, sobre o rio Cávado, destruída pela passagem de mais de 10 000 carros de telha e barro que anualmente atravessavam a ponte (OLIVEIRA, 1985: 156). Também pela documentação se fica a saber que loiça de Prado saía, no séc. XVIII, pela barra de Viana com destino a Espanha (Galiza) e a Lisboa (CAPELA, 1992), e, no séc. XIX, pela barra de Esposende (NEIVA, 1984: 23).

Em Prado produzia-se loiça vermelha, preta e vidrada, mas a documentação que a menciona raramente especifica se sobre a designação genérica de “*loiça de Prado*” se incluem os três fabricos: loiça preta, vermelha e vidrada. A única referência concreta à loiça preta data do séc.

---

<sup>220</sup> Dados mais desenvolvidos sobre Prado podem ser encontrados no Anexo A, no subcapítulo A2.1.

XVII, e por ela ficamos a saber que “*se labra gran cantidad de basijas negras finas, con que se provee entre Duero, y Miño*” (SILVA, 1645: fl. 179v.).

Mas, será que a loiça preta de Prado produzida no séc. XVII manteve, nos séculos seguintes, as mesmas áreas de comercialização? A loiça preta de Prado encontrada nas escavações arqueológicas da Casa do Infante parece demonstrar que esta loiça teve o seu apogeu no séc. XVI sendo o seu declínio já visível no séc. XVII (BARREIRA, *et al.* 1997: 93). Por outro lado, se se comparar as produções de Prado dos séculos XVI a XVII, encontradas nas escavações arqueológicas, com as produções etnográficas dos séculos XIX e XX, verifica-se que as primeiras tinham superior qualidade (pasta e decoração), podendo considerar-se alguns fabricos como produções *de luxo* (FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998), enquanto as segundas se destinavam a suprir as necessidades mais elementares de uma clientela rural. É pois, provável, que aos amplos mercados de venda de loiça de Prado, nos séculos XVIII a XIX (a norte a Galiza, a sul Lisboa), se destinassem, apenas, as produções de loiça vermelha fosca e vidrada, sendo a venda da loiça preta confinada a mercados mais restritos, chegando, no norte, até às margens do Minho (Caminha, Serra d’Arga, Viana do Castelo, Lanheses, Ponte de Lima, Braga, Guimarães, etc.), e, no sul, até ao Porto.

**Tabela 36. Locais onde se vendia loiça de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz no séc. XX**

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

No século XX os oleiros de Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, freguesias antes pertencentes ao concelho de Prado e atualmente integrando o concelho de Vila Verde, comercializavam quase unicamente na feira quinzenal de Ponte de Lima. Mas, a loiça destes oleiros chegava também a Prado, Viana do Castelo, Paredes de Coura, Arcos de Valdevez, Lanheses, S. Bento da Porta Aberta, Amares, Braga, Guimarães e Porto (ARAÚJO, 1998: 48).

#### 4.6.2 Vilar de Nantes (concelho de Chaves, distrito de Vila Real)

A região de Chaves era um importante centro produtor de loiça preta existindo o seu fabrico documentado, em diversas localidades, desde o séc. XVIII (MENDES, 1995 [1981]: 93; 372-373; 564-565). Se considerarmos o centro em Vilar de Nantes, vemos que ao seu redor também se fazia loiça em Agostém, Escariz, Nantes, Oura (Quinta de Fornos de Oura, Vidago, Valverde) e Samaiões<sup>221</sup>.

Esta loiça preta abastecia, no séc. XVIII, os concelhos limítrofes de Vilar de Nantes (distrito de Vila Real) e o distrito de Bragança (LEAL, 1873-1890, XI: 1253), chegando, na primeira metade do séc. XX, a terras raianas de Espanha<sup>222</sup> e às aldeias e vilas mais importantes das redondezas: Boticas, Barroso, Venda Nova, Pitões da Júnias, Vila da Ponte, Valpaços, Mirandela, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Montalegre, Carrazedo, Murça, Vilarandelo, Mirandela, Torre, Lebução, Vinhais e Nozelos (FERREIRA, 1983: 41-45; FERNANDES, 1997: 36).

A loiça de Vilar de Nantes não era, no entanto, mercada na parte sul do distrito de Vila Real, área abastecida pelos oleiros de Mondrões.

Estes oleiros andavam vários dias seguidos na venda da loiça. De facto, com as suas burras carregadas percorriam mercados e feiras da região, vendendo também porta a porta e pernoitando onde lhes davam guarida ou em locais já seus conhecidos<sup>223</sup>. O mercado para a sua loiça era, portanto, um mercado regional.

---

<sup>221</sup> Dados mais desenvolvidos sobre Vilar de Nantes podem ser encontrados no Anexo A, no subcapítulo A5 Vilar de Nantes, Samaiões, S. Pedro de Agostém, Vidago e Selhariz (Chaves, Vila Real).

<sup>222</sup> A venda de loiça de Chaves (ou seja, de Vilar de Nantes) em Espanha, já aparece referida na primeira metade do século XIX. Madoz, cuja obra foi publicada entre 1845 e 1850, refere o tráfico de loiça de Chaves feito pelos habitantes de San Nicolás de Novás que a compravam e depois se dedicavam a vendê-la no interior da Galiza (GARCÍA ALÉN 1983: I, 40).

<sup>223</sup> Informação prestada pelo oleiro Daniel Ferreira, de Vilar de Nantes (1997).

Tabela 37. Locais de venda de loiça de Vilar de Nantes, no Séc. XX

Local de venda	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
Carrazedo 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

#### 4.6.3 Mondrões, lugar de Bisalhães (concelho e distrito de Vila Real)

Em 1706, Carvalho da Costa diz que, em Lordelo, freguesia vizinha de Mondrões “*se faz muita loiça com que se provê toda esta comarca*” (COSTA, 1706-1712: 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*” (SOUSA; GONÇALVES, 1987 [1722], II: 546). As duas referências parecem indiciar uma distribuição um tanto limitada da loiça produzida, no entanto, no século XX, vários autores dão conta dos percursos

destes oleiros, podendo concluir-se que vendiam numa área significativamente alargada que abrangia os distritos de Vila Real, Bragança e Viseu<sup>224</sup>.

É interessante verificar que, no século XVIII, em alguns dos locais para onde os oleiros iam vender a sua loiça, 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).

**Tabela 38. Locais de venda de loiça de Mondrões (Bisalhães), no séc. XX**

Local de venda	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
Mouçós (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

<sup>224</sup> Dados mais desenvolvidos sobre Mondrões e Lordelo podem ser encontrados no Anexo A, no subcapítulo A10.15 «A venda da loiça».

Local de venda	Distância máxima em Km (entre local produtor e de venda)
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)	31
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	39
Murça (Murça, Vila Real)	43
Vidago (Chaves, Vila Real)	51
Touro (Vila Nova de Paiva, Viseu), Barrelas	55
Salto (Montalegre, Vila Real)	63
Chaves (Vila Real)	67
Trancoso (Trancoso, Guarda)	92
Macedo de Cavaleiros (Macedo de Cavaleiros, Bragança)	96

#### 4.6.4 Gondar (concelho de Amarante, distrito de Amarante)

A olaria em Gondar aparece documentada desde pelo menos o séc. XVII (AMARAL; DINIS, 1997 e 1998), e, ainda no início deste século, aí existia uma comunidade olárica de certa importância. Não é, nem nunca deve ter sido, um importante centro produtor se comparado com Prado ou Molelos. Para lá do Marão faziam-lhe concorrência as olarias de Bisalhães (Mondrões) e, no litoral, o importante centro produtor de Prado, cuja loiça vermelha fosca e vidrada chegava a Trás-os-Montes.

Até há umas décadas atrás, os oleiros de Gondar abasteciam as terras das redondezas: Amarante, Filgueiras, Senhora da Aparecida, Vila Meã, Lixa, chegando mesmo a Penafiel, já próximo do Porto<sup>225</sup>. Paulo Amaral e António Dinis assim delimitam a área de comercialização destas olarias: *“A loiça 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*

<sup>225</sup> Dados mais desenvolvidos sobre Gondar podem ser encontrados no Anexo A, no subcapítulo A12.

*Serra da Cabreira a Norte e o Rio Douro, a Sul. Para lá destes limites confrontava-se com outros centros produtores de loiça preta, designadamente Parada de Gatim, Baião e Bisalhães” (AMARAL; DINIS, 1997: 53).*

**Tabela 39. Locais de venda de loiça de Gondar, no séc. XX**

Local de venda	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)	23
Lousada (Lousada, Porto), Sr. <sup>a</sup> da Aparecida	27
Penafiel (Penafiel, Porto)	28
Fafe (Fafe, Braga)	32

#### 4.6.5 S. Martinho de Mouros e Paus (concelho de Resende, distrito de Viseu)

Sabemos que, no séc. XIV (1342), se fabricava loiça em S. Martinho de Mouros, e que, no séc. XVII (1628), as suas produções abasteciam a cidade do Porto (SILVA, 1988, II: 883-885). De facto, em 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).

S. Martinho de Mouros deve ter sido um importante centro produtor duriense durante pelo menos os séculos XIV a XVII perdendo posteriormente influência<sup>226</sup>. No século XVIII ainda aparece referência a um “*paneleiro*” de S. Martinho de Mouros<sup>227</sup> (VASCONCELOS, 1933-1988, X: 111), mas, no século XX, já só se deteta o fabrico de telha (TEMUDO, 1905: 146). Não sabemos se as suas produções eram de loiça vermelha ou preta mas, tendo em conta a proximidade de outros locais produtores de loiça preta (muito concretamente Fazamões, lugar da freguesia de Paus

<sup>226</sup> Dados mais desenvolvidos sobre S. Martinho de Mouros podem ser encontrados no Anexo A, no subcapítulo A16.

<sup>227</sup> 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.

que pertencia ao aro do extinto concelho de S. Martinho de Mouros), e, localizando-se numa região com especial gosto por este tipo de loiça, tratar-se-ia provavelmente de um centro produtor de loiça preta. Os oleiros de Fazamões são, talvez, os últimos descendentes de uma arte ancestral localizada nesta área.

**Tabela 40. Locais de venda de loiça de Paus (Fazamões), no séc. XX**

Local de venda	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 (Trouca, 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), Barrelas	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 da loiça produzida pelos oleiros de Fazamões eram, no século XX, as terras circundantes. Temudo, em 1905, refere que *“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). Os últimos oleiros com quem falámos e que na época, década de oitenta do século XX, já não exerciam a arte, recordaram a venda da loiça em Cinfães,



Sátão, Vila Nova de Paiva, Lamas, Sra. da Lapa, Silvã, Barreiras, Romãos, Touro, Covelo, Vila Nova de Montão, Ruivais e Ferreira d'Aves.

#### 4.6.6 Molelos (concelho de Tondela, distrito de Viseu)

A mais antiga referência conhecida à loiça de Molelos data do séc. XVII (1630) (PEREIRA, 1955 [1630]: 82), mas, só a partir da segunda metade do séc. XIX, é que este local de produção suscita a atenção de diversos investigadores<sup>228</sup>. Molelos, tal como Prado, foi um importante centro produtor, tendo a diáspora dos seus oleiros dado, também, origem à criação de um conjunto importante de locais de produção de loiça preta, espalhados pela região centro e mesmo no Alentejo. A qualidade das argilas e das peças, aliada à quantidade de pessoas que se dedicavam à arte, fez com que as suas produções fossem comercializadas numa vasta área. Vendedores ambulantes de loiça de Molelos percorriam a Lisboa oitocentista (MADAIL, 1968) e eram presença habitual em mercados e feiras da região centro.

Os mercados de venda extravasavam em muito as fronteiras concelhias ou distritais<sup>229</sup>, chegando, no século XX, a povoações bem distantes: a Norte, até ao rio Douro, e, a Sul, a terras alentejanas, sendo também comercializada em Espanha (TEMUDO, 1905: 159). A loiça de Molelos vendia-se no Porto, Aguiar da Beira, Vila Nova de Foz Coa, Fornos de Algodres, Celorico, Trancoso, Pinhel, Guarda, Covilhã, 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, 1997A). Em Portugal, só Prado (Barcelos/Vila Verde), também com uma área de comercialização bem extensa, se lhe compara. Estes dois centros produtores, Molelos (loiça preta) e Prado (loiça fosca, preta e vermelha, e vidrada), eram, em muitos aspectos, semelhantes: possuíam grande número de oleiros, grande variedade de peças, uma migração profissional significativa e mercados dilatados de venda para as suas produções.

---

<sup>228</sup> Dados mais desenvolvidos sobre Molelos podem ser encontrados no Anexo A, no subcapítulo A19.

<sup>229</sup> Nas Memórias Paroquiais de 1758, refere-se a realização, em Guardão, freguesia do concelho de Tondela, de um arraial e de uma feira onde se vendia loiça de barro, o mesmo sucedendo na freguesia de S. João do Monte, do mesmo concelho (CAPELA; MATOS, 2010 [1758]: 601, 602 e 627).

Tabela 41. Locais de venda de loiça de Molelos, no séc. XX

Local de venda	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)	47
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

#### 4.6.7 Aradas (concelho e distrito de Aveiro)

A mais antiga referência documental conhecida relativa ao fabrico de loiça em Aradas data do séc. XV (1431) (MADAIL, 1959: 169 e 172), tendo sido encontradas produções aveirenses dessa mesma época (loiça vermelha e preta) na ria de Aveiro, dentro de um barco carregado de loiça (ALVES, 1997).

Tabela 42. Locais de venda de loiça de Aradas, no séc. XX

Local de venda	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

As produções aveirenses parecem ter abastecido dilatados mercados de comercialização, extravasando o simples âmbito local<sup>230</sup>. De facto, a descoberta na barra de Aveiro do barco quatrocentista acima mencionado, e o conhecimento de que, no séc. XVI, chegavam ao Porto, vindos de Aveiro, barcos carregados de loiça, permite tirar essa conclusão (LEÃO, 1993: 52). Mas o fluxo das produções aveirenses para o Porto, a que se pode juntar as do vizinho concelho de Ovar, continua nos séculos seguintes, tendo-se mesmo detetado que, no séc. XVIII, barcos provenientes de Aveiro e do Porto faziam chegar à alfândega de Viana do Castelo uma quantidade não despreciable de loiça de Aveiro, concretamente “*tigelas*” e “*loiça vermelha*” (CAPELA, 1992). É muito provável que, tal como se parece verificar em Prado, as produções de loiça preta aveirense começassem a diminuir ao longo dos séculos, em detrimento do aumento de volume de vendas das produções de loiça vermelha. A extensa área de comercialização da loiça de Aveiro, detetada no séc. XVIII, deve corresponder apenas aos mercados de venda da loiça vermelha, devendo a produção da loiça preta encontrar-se, talvez, em decadência.

No final do século XIX, Rocha Peixoto refere a venda de loiça preta de Quintãs (Oliveirinha), na feira de Oliveirinha (PEIXOTO, 1995 [1900]: 126). No século XX, a loiça preta de

---

<sup>230</sup> Dados mais desenvolvidos sobre Aradas podem ser encontrados no Anexo A, no subcapítulo A22.

Aradas vendia-se nos mercados de Águeda e de Oliveira do Bairro e nas feiras da Vista Alegre, de Bustos, de Oliveirinha, de Portomar e de Mira (ARTES, 1984: 54), sendo também comercializada no mercado semanal da cidade de Aveiro.

#### 4.6.8 Miranda do Corvo (Miranda do Corvo, Coimbra)

A mais antiga referência conhecida ao fabrico de loiça em Miranda do Corvo data do séc. XVI (PIMENTA, 1933), desconhecendo-se se já nessa época se produzia loiça preta. Nos séculos XIX e XX, fabricava-se essencialmente loiça vermelha (fosca e vidrada), havendo um ou outro oleiro que também fazia loiça preta, sendo a produção deste tipo de loiça mencionada pela primeira vez em 1903 (TOMÁS, 1903: 821-823)<sup>231</sup>.

Tabela 43. 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

Estes oleiros vendiam o que produziam nas feiras e festas das redondezas, informando Manuel Monteiro, em 1907, que eram presença constante *“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). O oleiro Manuel Francisco, já falecido, referiu como locais de venda da

<sup>231</sup> Dados mais desenvolvidos sobre Miranda do Corvo podem ser encontrados no Anexo A, no subcapítulo A29.

sua loiça (preta, vermelha e vidrada): Avelar, Coimbra, Viseu (à Feira de S. Mateus), Sertã, Santa Luzia (perto da Mealhada), Cantanhede e Tomar.

Ainda hoje (2012) a sua viúva, Maria Helena Fernandes continua a fazer a festa anual no Santuário do Senhor da Serra, em Semide, festividade onde a sua sogra já costumava 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.



Neste capítulo esboçou-se, em traços muitos gerais, uma panorâmica sobre o comércio da olaria de um modo global, e, o da loiça preta, em particular.

Deu-se a conhecer os mercados internos e externos onde a olaria se comercializava, principalmente a partir do século XV, e particularizou-se a venda da loiça preta.

Deu-se especial ênfase ao papel do oleiro como vendedor da sua própria loiça, mas, referindo-se, também, que havia comerciantes que lha compravam para revenda e que esta podia igualmente ser adquirida em lojas da especialidade e nas pequenas vendas existentes nas povoações.

Deu-se a conhecer os modos de transporte utilizados pelos oleiros para conduzir a loiça até aos locais de venda e esmiuçou-se o modo como a carregavam – à cabeça, às costas, no dorso de animais, em carro de bois, em carroça, de barco, de comboio ou, mais recentemente, de carro.

Referiu-se ainda que o consumidor podia comprar as peças pagando em dinheiro ou então “a troco”, processo hoje caído em desuso mas que teve muita aceitação em séculos anteriores.

Terminou-se, analisando as áreas de comercialização da loiça preta em alguns locais produtores, tendo-se constatado que, quanto mais importante era o local produtor – em número de oficinas e em diversidade de peças produzidas –, maior era a área de comercialização da sua loiça.

## 5. Do uso das peças: diversa utilização da loija de barro

*“Ora sendo a olaria a nossa arte mais popular e de maior acesso por virtude do seu emprego doméstico imprescritível e participando implicitamente de grande número de funções caseiras, outro poderia ter sido o aproveitamento das disposições tradicionais dos ceramistas rústicos, desdobrando, com os mínimos recursos exigidos, as formas ou inamovivelmente mantidas ou visivelmente deturpadas” (PEIXOTO, 1995 [1900]: 130).*

A loija, depois de feita e vendida, começa o que podemos designar como um novo ciclo. Sai das mãos do seu criador e passa para as mãos daqueles que lhe vão dar destino certo, cumprindo a missão para a qual todas foram criadas – ter uso.

Ao longo dos séculos, há peças que se foram mantendo quase inalteráveis no que respeita à forma, cumprindo usos que também se foram mantendo inalteráveis – ir buscar e armazenar água (cântaro), armazenamento de cereais e líquidos (talha), preparação de alimentos e lavagem do corpo (alguidar), cozedura de alimentos (panela) e ingestão de líquidos (púcaro). Mas, outras houve, que tiveram uso numa determinada época e que, com o decurso dos séculos, foram deixando de ter função e, por isso, deixaram de ser produzidas – cuscuzeiro, gorgoleta.

Para ficar a conhecer que peças se faziam, quais as suas designações e os seus usos, decidiu-se analisar um conjunto de posturas, taxas e regimentos produzidos entre os séculos XII e XVIII. Nos séculos subsequentes, procedemos também à análise das peças então fabricadas, tendo-nos detido com maior acuidade na análise das peças de loija preta. Procurámos também conhecer os sítios onde se guardavam as peças quando não estavam em uso.

## 5.1 A loiça e quem a usa

O homem, ao longo das épocas, tem sabido rodear-se de objetos que, se desnecessários aos animais em geral, se foram, com o tempo, tornando culturalmente *indispensáveis* a esse mesmo homem<sup>232</sup>. Desde os tempos mais remotos que o homem buscou vestes para se proteger dos rigores do tempo e utensílios para facilitar o aprovisionamento e preparação dos alimentos. E, desde há milénios, que utiliza o barro – simplesmente seco ao sol ou cozido – na feitura de recipientes.

Se percorrermos os caminhos destas peças de barro ao longo dos séculos e das regiões, conseguimos identificar e caracterizar diferentes tipos de produções. E, facilmente nos apercebemos que, numa mesma época, convivem vários fabricos cerâmicos que podemos classificar de muitas e variadas formas: cerâmica utilitária, cerâmica de cozinha, cerâmica de mesa, cerâmica para armazenamento, cerâmica de construção, cerâmica de luxo..., e que a sua utilização, em quantidade e qualidade de peças, varia consoante o grupo social que a usufrui. A cerâmica, como o trabalho dos metais ou o vestuário, é um indicador precioso do nível de evolução tecnológica de uma sociedade, do seu grau de riqueza e do *gosto*<sup>233</sup> que a caracteriza.

Em épocas mais recuadas, a utensilagem cerâmica das classes menos favorecidas era bem diferente da utilizada pelas classes detentoras de riqueza (clero, nobreza e burguesia endinheirada), quer em quantidade quer no que toca à qualidade das peças. As classes rurais e citadinas de poucos recursos económicos recorriam às singelas peças de loiça preta, vermelha fosca e vidrada para suprirem as necessidades mais elementares<sup>234</sup>: púcaros, uns para ingestão de líquidos, outros para cozinhar; cântaros, para transportar e armazenar a água da fonte; alguidares, para preparação dos alimentos ou para os cuidados de higiene corporal; talhas ou potes, para armazenamento de víveres; malgas e pratos covos, para serviço e ingestão de alimentos, sendo ainda escasso o uso de peças de ferro ou de cobre.

---

<sup>232</sup> O texto base utilizado neste capítulo foi publicado em FERNANDES, 1999, mas, neste texto retiraram-se algumas partes do artigo publicado em 1999 e ampliou-se o conteúdo com novos dados, resultantes da investigação entretanto realizada. Estes capítulos da tese é indubitavelmente um texto muito mais complexo e completo.

<sup>233</sup> Diz G. Agambem: *“quando, no decurso dos séculos XVII e XVIII, se começa a distinguir uma faculdade específica a que são confiados o juízo e o gozo da beleza, é justamente o termo ‘gosto’, oposto metaforicamente como um ‘sobressentido’ à aceção própria, que se impõe na maior parte das línguas europeias para indicar aquela forma especial de saber que goza o objeto belo e aquela forma que ajuíza da beleza”* (AGAMBEM, 1992: 139).

<sup>234</sup> Não podemos também esquecer que, em épocas mais recuadas, a loiça de pau era também frequentemente utilizada, basta ver o Inventário da Infanta D. Beatriz (1507) para se ter consciência que esta ocupava um lugar não despidendo nos hábitos culinários de antanho (FREIRE, 1914 [1507]).



Pelo contrário, a nobreza ou a burguesia utilizavam para satisfação das suas necessidades uma panóplia mais dilatada de utensílios: as peças de olaria eram usadas na preparação dos alimentos, a par com os potes de ferro e os tachos de cobre, sendo exceção à regra que uma singela peça de barro fosse elevada à categoria das de prata ou de vidro<sup>235</sup> e se encontrasse na mesa dos nobres. Nas suas casas, as peças usadas no serviço de mesa ou na decoração da habitação eram de ouro, prata, estanho, faiança ou porcelana, vindo estas duas a ganhar primazia em relação àquelas a partir do século XVIII. A faiança e a porcelana – a par com as peças de mobiliário, de vestuário, as joias e outras – eram a *“imagem de marca”* dos seus detentores.

A partir da análise do inventário de Dona Beatriz, redigido em 1507, verifica-se a utilização de diversas peças de barro na preparação, cozedura e serviço dos alimentos, a par com utensílios feitos em madeira, pedra, vidro e metal – prata, cobre, latão, ferro (FREIRE, 1914 [1507]).

Josefa de Óbidos, no século XVII, pinta várias naturezas mortas em que frequentemente, ao lado de peças de fina faiança ou de prata, se encontram potes de barro vermelho ou vidrados e púcaros de beber água, em barro vermelho, de esmerado fabrico (SERRÃO, 1991). A convivência das peças de barro e de metal nas cozinhas e no serviço dos alimentos é, também, visível numa tábuia pintada seiscentista, da escola de Viseu, existente no Mosteiro de Arte Sacra de Arouca, e na qual aparece uma cantareira recheada de peças de cerâmica e metal.

---

<sup>235</sup> Sobre a valorização das singelas peças de barro fosco, concretamente dos púcaros, leia-se o sempre atual estudo de Carolina Michaelis de Vasconcelos, «Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal» (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 17-23).

## 5.2 Comer e beber em loiça de barro

Pouco se sabe sobre os hábitos alimentares em Portugal nos primeiros tempos da monarquia. É certo que diferenças existiam entre as classes nobres e a arraia miúda. Mas, de poucos elementos dispomos para saber o que comiam, quando comiam e como comiam. Diz A. H. de Oliveira Marques que, na Idade Média, as principais refeições eram o jantar e a ceia, correspondendo, o jantar, à refeição que se realizava entre as dez e as onze horas da manhã, e a ceia, entre as seis e as sete horas da tarde<sup>236</sup>.

Ainda na segunda metade do século XX, no Minho, mais concretamente em Barcelos, se chamava *jantar* ao que hoje se designa almoço e *ceia* ao que hoje se designa jantar. Entre as duas, quando os dias eram mais longos, fazia-se a *merenda*, a qual corresponde ao nosso *lanche*<sup>237</sup>.

De que se compunham estas refeições, comia-se mais carne, peixe ou vegetais? Os elementos de que dispomos para épocas mais recuadas, são poucos, apesar de alguns estudos dedicados ao tema<sup>238</sup>. Mas, é bom de ver que na região litoral o peixe teria um papel importante e, nas regiões interiores onde este dificilmente chegava, a carne (de criação ou de caça) constituiria a principal fonte de alimentação. No Minho, onde a água abundava e os vegetais se criam quase sem a mão do homem, seguramente que estes entrariam na constituição dos pratos.

---

**236** Escreve A. H. de Oliveira Marques: *“as duas refeições principais eram o jantar e a ceia. Jantava-se, nos fins do séc. XIV, entre as dez e as onze horas da manhã; mas nos séculos anteriores, essa hora teria de recuar para as oito ou nove. Ceava-se pelas seis ou sete horas da tarde. No Leal Conselheiro, o rei D. Duarte recomendava que decorressem sete a oito horas entre as duas refeições e que, jantando-se muito, se ceasse pouco, assim como, ceando-se muito, se jantasse pouco no dia imediato. Como ideal de frugalidade, prescreve-se a ausência de qualquer outro repasto durante o dia. É de supor, contudo, que o progressivo atraso da hora do jantar tivesse implicado, a partir de certa altura, a necessidade de um ‘almoço’ tomado pouco depois do levantar. O jantar era a refeição mais forte do dia. O número de pratos servidos andava, em média, pelos três, sem contar sopas, acompanhamentos ou sobremesas. Isto, entenda-se, em relação ao rei, à nobreza ou ao alto clero. Entre os menos privilegiados ou os menos ricos, o número de pratos ao jantar podia descer para dois ou até um. À ceia, baixava para duas a média das iguarias tomadas; ou para um nos outros caso indicados”* (MARQUES, 1974 [1964]: 7-8).

**237** Informação de Silvestre Lopes Duarte, em 1995.

**238** Nos últimos anos, os investigadores têm-se preocupado em conhecer um pouco melhor o que se comia e como se comia em Portugal, em épocas mais recuadas. Depois do estudo de A. H. de Oliveira Marques (MARQUES, 1974 [1964]), mas principalmente do trabalho de Dias Arnaut em 1967 (ARNAUT, 2000), outros estudos têm vindo paulatinamente a ser publicados: Iria Gonçalves (GONÇALVES, 1988), Maria José Azevedo Santos (SANTOS, 1984; SANTOS, 1997A; SANTOS, 2002) João Pedro Ferro (FERRO, 1996) e Isabel Maria Fernandes (FERNANDES, 2002A). Mais recentemente foram publicadas: as atas do VI Encontro Galiza-Portugal, que decorreu em Chaves, em 2005, e no qual a temática foi «Saberes e Sabores» (SABERES, 2006); e um obra inteiramente dedicada a «A mesa dos reis em Portugal» (BUESCO; FELISMINO, 2011).

Mas, como se preparavam as refeições? Quais os utensílios utilizados? Como eram as cozinhas desde os primórdios da nacionalidade até aos nossos dias?<sup>239</sup> Pouco ou nada sabemos. Auxiliam-nos nesta difícil tarefa as representações iconográficas (pinturas, esculturas, etc.) que aqui e ali nos deixam conhecer os locais destinados à preparação dos alimentos, mas, apenas os dos ambientes em que habitam as classes nobres, detentoras de um largo estendal de loiça, bem ao contrário do do povo.

Só nos séc. XVIII e XIX, com a democratização da gravura, e o gosto pelas viagens e pela descrição do que é exótico, do que é diferente, começamos a dispor de textos mais elucidativos sobre os hábitos alimentares e de iconografia que representam quer as classes dirigentes quer o povo.

Dos cinco sentidos que nos enformam, o paladar é aquele que nos permite sentir o bom ou mau sabor dos alimentos. Pobre daquele para quem a comida não tem gosto, apesar de haver *“quem coma com os olhos”*.

Será que a loiça confere aos alimentos nela preparados um gosto especial? É claro que sim, mas não esqueçamos que o gosto (o bom ou o mau sabor dos alimentos) é também um *produto cultural*, transmitido de pais para filhos, e variando de região para região. Nos processos inquisitoriais aparece várias vezes referido que entre os cristãos-novos era uso substituir, pela Páscoa, a loiça de barro que tinha servido na preparação de cozinhados de peixe no período quaresmal. Diz um documento quinhentista: *“entende provar que é costume em páscoa de ressurreição todos os cristãos-velhos comprarem loiça nova, scilicet, panelas e tigelas de fogo e fogareiros para guisarem seus manjares, que na dita páscoa da ressurreição mais que em outra se costumam fazer, porque a loiça velha serviu na quaresma em peixe e não serve em carne. E por isso compram a loiça nova na dita páscoa comumente todos os cristãos-velhos sem haver nenhum que a deixe de comprar. E por isso se vende somente na semana maior mais loiça de barro e de málega juntamente que em seis meses do ano”* (COELHO, 1987, I: 209). E, ainda hoje, corre na boca do povo um anexim que se refere ao gosto conferido pela comida às peças de barro onde é cozinhada: *“sempre cheira a panela ao primeiro legume que se mete nela”* (CHAVES, 1950: 150).

No Alentejo, o vinho era antigamente guardado em talhas de barro pesgadas o que lhe conferia um travo especial. E quem não se lembra de seus avós encarecerem a sopa feita nas

---

<sup>239</sup> Sobre a cozinha rural portuguesa consulte-se Leite de Vasconcelos (VASCONCELOS, 1933-1988, VI); sobre a cozinha minhota e alto-duriense consulte-se o trabalho de Fernando Galhano (GALHANO, 2005: 42-45), e, sobre a açoriana leia-se Luís da Silva Ribeiro (RIBEIRO, 1991, II: 529-541).

panelas de barro ou nos potes de ferro de três pés? E o café? Será que uma *“bica bem tirada”* consegue alguma vez comparar-se ao café feito na chocolateira de barro? E que diferença faz a água bebida num púcaro de prata ou num de barro? Até os reis, senhores de largo estendal de loiça, preferiam saborear a água num humilde púcaro de barro (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 17-23). De facto, o bom sabor dado à comida cozinhada em loiça de barro (vermelha ou preta) tem sido notada por diversos autores e não raro os próprios oleiros a isso se referem.

O trem de cozinha tem variado bastante ao longo dos últimos tempos. Emparceirando com as peças de barro, começaram a aparecer as de cobre, ferro fundido, de aço inox, de pyrex, de plástico, etc. Mas, nas cozinhas portuguesas, é vulgar encontrar ao lado de peças feitas naqueles materiais, a singela assadeira de barro para assar as carnes ou o peixe, ou o alguidar torto de barro para fazer o arroz de forno.

Ao bom sabor dos alimentos cozinhados em peças de loiça preta se refere, por exemplo, Rocha Peixoto afirmando que as panelas dos oleiros de Gove e Ancede (concelho de Baião): *“muito porosas, como vimos, e enegrecidas pelo fumo e pelas substâncias orgânicas que o fogo carbonizou, têm a reputação do bom gosto dado à água e à comida”* (PEIXOTO, 1995 [1905]A 184).

Mas, detenhamo-nos apenas no uso das singelas peças de barro fosco ou vidrado nas cozinhas e nas mesas portuguesas. Existem nos nossos museus, descritas em livros, ou representadas na iconografia, peças de barro utilizadas na preparação, conservação ou serviço de alimentos. Mas, pouco sabemos sobre o modo como e quando eram usadas. Diz Leroi-Gourham que *“a descrição dos gestos é uma das áreas menos conhecidas da Etnologia, pois os viajantes trazem facas ou chávenas, mas muito raramente explicam a maneira de as usar”* (LEROI-GOURHAM, 1984, II: 141).

As peças de barro eram utilizadas quer na preparação de alimentos quer na conservação, transporte, serviço e consumo desses mesmos alimentos, bem como nos cuidados de higiene corporal, havendo peças que eram simultaneamente usadas em várias dessas funções – uma malga podia ser usada para fazer o pão, no serviço e consumo de sopa; um cântaro servia para transportar a água da fonte até casa ou para a armazenar, mas também podia ser utilizado para maçar leite, para salgar carne ou sardinhas ou para conservar a azeitona ou o azeite<sup>240</sup>.

Interessante seria poder conjugar a análise de peças recolhidas em trabalho de campo, junto dos oleiros ou nas povoações por eles abastecidas, com as que têm vindo a ser encontradas

---

240 A propósito do cântaro minhoto consulte-se MARINHO; FREITAS, 1996.

nas escavações arqueológicas. Infelizmente, só pontualmente se poderá estabelecer<sup>241</sup> esse contraponto, até porque essa é uma área que não se pretende tratar neste estudo, sendo pois difícil afirmar se as formas que chegam até aos nossos dias têm uma origem mais ou menos remota<sup>242</sup>.

Que peças de barro se utilizariam, por exemplo, na época medieval ou moderna, que formas teriam, para que serviriam? Neste texto optou-se por recorrer a posturas, taxas e regimentos de oleiros, publicados entre os séculos XII a XVIII, para tentar perceber quais os recipientes de barro usados, suas designações, formas e funções atribuídas, matéria que se analisa no texto que se segue.

---

241 Como já se informou apenas referiremos a loiça de barro, não entrando no mundo da faiança ou da porcelana.

242 Refira-se o que sobre este tema escreveu há muitos anos Rocha Peixoto: *“a identidade d’algumas formas da olaria popular com outras de procedência estranha já antiga tem dado lugar a que se estabeleçam filiações nem sempre confirmadas nas descobertas ulteriores de cerâmica mais remota. Atribui-se o moringue a uma importação da Índia americana, aos árabes o alguidar, a aljofaina e a almotolia, a gregos e romanos outros tipos comuns e generalizados. E afinal, em laços fundos e mal apercebidos, muitos desses produtos descendem d’uma arte ancestral e depois conhecida e mais longínqua. A ação lenta da romanização introduziria, além das formas que seriam próprias do romano as que, nas suas assimilações frequentes, este adotara e propagara mercantilmente; mas nem por isso se deve assentar nesta ascendência predominante ou única, excluindo a anterioridade d’alguns modelos criados ou transmitidos pelas civilizações que precederam a latina. Em alguns vasos é fácil discriminar, pela decoração e pela galba, as origens bem afastadas das que denunciam o artigo com que o mercador romano seguia as legiões. As fontes, todavia, encontram-se por vezes: são as mesmas, buscadas por modo e em tempo vário; as transações comerciais, por outro lado, vulgarizaram, em todas as épocas, olarias mais ou menos abastardadas e já de ascendência perdida. De sorte que as aproximações nem sempre decidem, com justeza e rigor, um parentesco indagado sob base geralmente tão insubsistente e precária. Ainda muitas vezes a similitude formal, atingidas certas soluções de geral conveniência, exibir-se-á, necessariamente, com um mesmo caráter de universalidade; concebe-se, como na calote primitiva se adotasse o suporte plano e estável; como estendendo superiormente a pasta e estreitando o bojo a exposição se restringia; como anexando aselhas, ficasse simplificado o maneo e o transporte. A apropriação a destinos comuns generalizou assim alguns tipos cujas raízes múltiplas e distantes a nossa averiguação não desvenda; são formas fundamentais, iríamos dizer esquemáticas, onde os indícios se perdem entre quase todos os povos que praticaram a olaria. Pondo em presença vasos de igual ondulação linear e ornamentação com o mesmo ar familiar, extremam-se mais provavelmente as influências do que as fontes primordiais, tal a multiplicidade de veículos, tão obscura a certeza indubitável das origens. Mas nem outra via, com menor número de percalços, pode conduzir, por ventura, às filiações presumíveis que mais se aproximam da verdade”* (PEIXOTO, 1995 [1900]: 104-105).

### 5.3 A loiça de barro usada entre os séculos XII a XVIII

Neste subcapítulo analisam-se as designações de peças encontradas num conjunto de posturas, taxas e regimentos, promulgadas entre os séculos XII a XVIII, tendo-se procedido à análise dos sessenta e dois vocábulos encontrados, procurando conhecer-lhes as formas e as respetivas funções.

#### 5.3.1 A loiça de barro vista através de posturas, taxas e regimentos

De modo a conhecer-se a designação das peças de olaria usadas antigamente, recorreu-se à análise de posturas, taxas e regimentos de oleiros, promulgadas entre os séculos XII e XVIII (Tabela 44).

Do conjunto dos dezassete documentos analisados, apenas dois se encontravam inéditos – as «Posturas que fizeram os oficiais do ano de oitenta e sete», no Funchal, em 1587, e as «Taxas dos Oleiros» de Barcelos, de 1718. Os restantes documentos já tinham sido editados, principalmente no século XX. No entanto, e apesar da maior parte dos documentos se encontrar publicada, optou-se por compulsar também os manuscritos originais, salvo no respeitante às posturas de Coimbra, de 1145, às taxas de Lamego, de 1530, e às de Elvas, de 1632. A leitura dos manuscritos levou a que, muito pontualmente, se propusesse uma nova leitura para uma ou outra palavra.

Os dezassete documentos estudados são publicados, na íntegra, nos Anexos desta tese ([Anexo B](#)), tendo-se optado por atualizar a grafia do texto e a grafia do nome das peças. Substituindo-se, por exemplo, “*arredoma*” por redoma, “*almotoria*” por almotolia. Deste modo tornou-se possível comparar vocábulos cuja grafia foi evoluindo ao longo dos séculos.

Para uma mais fácil visualização das posturas, taxas e regimentos analisados, fez-se um quadro, no qual constam as designações encontradas em cada um deles, anotando-se também as suas características, função, medida, tamanho e preço ([Quadro IX](#)).

Criou-se também uma tabela com a indicação do número de vezes que o vocábulo ocorre e qual o tipo de loiça a que respeita, no caso em que o documento a tal se refere (Tabela 45). Nos casos em que não se especifica qual o tipo de loiça, presume-se que se está a fazer menção a loiça vermelha fosca.

Tabela 44. Lista das posturas, taxas e regimentos analisados (séc. XII a XVIII)

Ano	Local	Título do documento	Tipo de loiça
1145	Coimbra	«Correctio morum colimbrie a civibus omnibus statuta»	Fosca
1375-1395	Évora	«Título dos oleiros»	Fosca
1392	Évora	«Título dos oleiros»	Fosca
1530	Lamego	«Título dos Oleiros»	Fosca
1552	Guimarães	«Taxa para a vila de Guimarães: «Loiça vidrada» e «Oleiros»	Fosca vermelha e preta; vidrada; faiança
1555 e 1562	Loulé	«Livro do Registo do Tabelamento dos officios e serviços, 1555-1562», sendo a taxa dos oleiros datada de 1555	Fosca; faiança ou porcelana
1572	Lisboa	«Do regimento dos oleiros»	Fosca; vidrada; faiança
1573	Coimbra	«Taxa dos oleiros» e «Taxa do officio dos malegueiros»	Fosca; vidrada; faiança
1587	Funchal	«Posturas que fizeram os officiais do ano de oitenta e sete. 1587 anos»	Fosca
1632	Elvas	«Taxas dos oleiros»	Fosca
1646	Montemor-o-Novo	«Taxa dos oleiros»	Fosca
1718	Barcelos	«Vereação e Posturas»: «Preços da loiça de barro» e da «loiça vidrada»	Fosca; vidrada
1719	Guimarães	«Regimento do officio de oleiro»	Fosca; vidrada
1722	Aveiro	«Taxa e regimento dos oleiros»	Fosca; vidrada
1788	Angra do Heroísmo	«Regimento dos oleiros»	Fosca
1797	Lisboa	«Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem loiça»	Fosca

Quando ao longo do texto se faz referência a cada um dos dezassete documentos relativos a posturas, taxas e regimentos de oleiros, estes aparecem mencionados do seguinte modo: Coimbra, 1145; Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Lamego, 1530; Guimarães, 1552; Loulé, 1555 e 1562; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719; Aveiro, 1722; Angra do Heroísmo, 1788; Lisboa, 1797.

A única menção específica a loiça preta aparece nas taxas vimaranenses de 1552, enumerando-se dois púcaros pretos *“para beber”*, um com duas asas e outro com uma (Guimarães, 1552).

Tabela 45. Designações de peças encontradas na documentação (séc. XII a XVIII)

N.º	Designação	Data dos documentos onde aparece a designação	N.º de ocorrências
1.	Açucareiro	1552	1
2.	Albarrada	1572	1
3.	Alcarraza	1392	1
4.	Alcatruz	1727, 1797	2
5.	Alfavins	1555	1
6.	Alguidar	1375-1395, 1392, 1552, 1555, 1572, 1573, 1587, 1646, 1718, 1719, 1727, 1788, 1797	13
7.	Almofia	1572	1
8.	Almotolia	1552, 1572, 1573, 1587, 1718, 1719	6
9.	Almude	1145, 1632	2
10.	Asado	1145, 1375-1395, 1392, 1555, 1572, 1573, 1587, 1632, 1646, 1727, 1797	11
11.	Assadeira	1718	1
12.	Assador	1573	1
13.	Atanor	1572	1
14.	Bacia da barba	1718	1
15.	Bacio	1552, 1573	2
16.	Bacio servidor	1797	1
17.	Barril	1587, 1632, 1727, 1788, 1797	5
18.	Bilha	1727	1
19.	Boião	1572	1
20.	Buzina	1632	1
21.	Cabaça	1573	1
22.	Caldeirão	1392	1
23.	Candeeiro	1375-1395, 1392, 1555, 1572, 1573	5
24.	Canjirão	1632	1
25.	Cântaro	1145, 1375-1395, 1392, 1530, 1552, 1555, 1561, 1572, 1573, 1632, 1646, 1718, 1719	13
26.	Colo de poço	1555	1
27.	Cuscuzeiro	1573	1
28.	Escudela	1572	1
29.	Ferrado	1632	1
30.	Fogareiro	1530, 1552, 1555, 1573, 1587, 1632, 1646, 1719, 1797	9
31.	Frigideira	1572, 1587, 1718, 1788	4
32.	Garrafa	1718	1



N.º	Designação	Data dos documentos onde aparece a designação	N.º de ocorrências
33.	Gorgoleta	1788	1
34.	Gral	1632	1
35.	Infusa	1375-1395, 1392, 1552, 1572, 1573, 1646, 1718, 1719, 1727, 1797	10
36.	Jarra	1555, 1727	2
37.	Malga	1552, 1572, 1573, 1719	4
38.	Mealheiro	1727, 1797	2
39.	Panela	1145, 1375-1395, 1392, 1552, 1555, 1572, 1573, 1587, 1632, 1646, 1718, 1719, 1727, 1788, 1797	15
40.	Perfumador	1573	1
41.	Pilão	1555	1
42.	Pingadeira	1718	1
43.	Porrão	1719	1
44.	Pote	1392, 1555, 1572, 1573, 1632, 1646, 1727, 1788, 1797	9
45.	Prato	1572, 1718, 1719, 1788	4
46.	Privado	1573	1
47.	Púcara	1375-1395, 1392, 1555, 1573, 1646, 1719, 1788, 1797	8
48.	Púcaro	1375-1395, 1392, 1530, 1552, 1555, 1572, 1573, 1587, 1632, 1646, 1718, 1719, 1727, 1797	14
49.	Quarta	1145, 1555, 1572, 1573, 1587, 1632, 1646, 1718, 1727, 1797	10
50.	Redoma	1572	1
51.	Salseira	1573	1
52.	Sertã	1392	1
53.	Servidor	1530, 1552, 1572, 1587, 1632, 1718, 1719, 1727	8
54.	Tacho	1572	1
55.	Talha	1375-1395, 1552, 1555, 1561, 1572, 1573, 1719, 1727, 1788, 1797	10
56.	Talhador	1727	1
57.	Telhador	1797	1
58.	Testo	1375-1395, 1555, 1561, 1573, 1632, 1718, 1719, 1727, 1797	9
59.	Tigela	1375-1395, 1392, 1530, 1552, 1572, 1573, 1587, 1632, 1646, 1718, 1719, 1727, 1788, 1797	14
60.	Trincho	1530	1
61.	Vaso de águas	1788	1
62.	Vieira	1573	1

No século XVI, aparece referência ao fabrico de loiça vidrada nas taxas de Guimarães (1552), Lisboa (1572) e Coimbra (1573). Terá sido nesta época que os oleiros portugueses começaram a produzir peças revestidas de vidro plumbífero?

No século XVIII, produz-se loiça vidrada em Barcelos, Guimarães e Aveiro, se bem que neste último local apenas haja referência a *“panelinhas vidradas”* (Aveiro, 1727). As peças vidradas podiam-no ser apenas internamente ou recobrir na sua totalidade a parede das peças. Refiram-se alguns exemplos. Em Guimarães, em 1552, os oleiros de loiça vidrada faziam, entre outras peças, *“uma malga vidrada de dentro”* e outra *“vidrada de dentro e de fora”*, mas também *“um servidor vidrado de dentro”* e outro *“vidrado de dentro e de fora”*. Em Coimbra, em 1555, os malegueiros faziam, entre outras peças, *“uma panela vidrada de dentro e de fora”*, *“asados grandes, para cozer, vidrados de dentro somente e não de fora”*, *“malgas vidradas por dentro e fora, de feição de porcelanas, delgada da borda”* (Coimbra, 1555).

A nossa faiança começa a surgir no século XVI, sendo mencionada no «Regimento dos oleiros» lisboenses, impondo-se nele regras aos que se quisessem *“examinar de louça branca de Talavera”* (Lisboa, 1572), sendo que *“loiça branca de Talavera”* era um dos modos como então se designava a faiança. Nas taxas quinhentistas de Guimarães e Loulé, ao enumerar-se a loiça vidrada, faz-se menção ao que parecem ser duas peças de faiança ou porcelana. De facto, o termo *“branca”* utilizava-se quer para designar a faiança quer a porcelana. Em Guimarães, em 1522, enumeram-se *“uma dúzia de malgas brancas”*, custando cada dúzia trinta e seis reais, ou seja, cada malga custava três reais. Em Loulé, em 1555, uma *“jarra branca”*, custava oitenta reais, um preço demasiado elevado, se verificarmos que, nessa mesma taxa, um fogareiro grande custava dezoito reais e um alguidar grande, para escamar peixe, dez reais, sendo que as peças mais dispendiosas do que a referida *“jarra branca”* são: um pote com a capacidade de quinze almudes, custando trezentos e cinquenta reais; um alfavins de curtir peles, custando duzentos reais; os colos de poço, que custavam entre cento e cinquenta e duzentos reais, e um pilão para azeite, custando cem reais. Será que a jarra branca era de porcelana? De facto, tendo em conta o seu custo, pode tratar-se não de uma peça de faiança, mas sim de porcelana.

Em Lisboa, em 1572, *“o que se quiser examinar de louça branca de Talavera”*, teria de saber fazer, entre outras peças *“uma botica com suas redomas e boiões e panelas”*, ou seja, este documento refere indubitavelmente a produção de faiança.

Se fizermos a leitura conjunta dos documentos pode verificar-se que são sessenta e duas as designações de peças encontradas, apesar de em alguns casos se referir com diferentes

designações uma mesma peça ou uma peça com função idêntica. Por exemplo, *servidor* (1522, 1572, 1718, 1719, 1722), *privado* (1573), *vaso de águas* (1788) e *bacio servidor* (1797) correspondem se não a uma mesma forma, pelo menos a uma mesma função – recipiente utilizado na higiene corporal, para recolha de urina e fezes.

São as seguintes as designações encontradas: açucareiro, albarrada, alcarraza, alcatruz, alfavins, alguidar, almofia, almotolia, almude, asado, assadeira, assador, atamor, bacia da barba, bacio, bacio servidor, barril, bilha, boião, buzina, cabaça, caldeirão, candeeiro, canjirão, cântaro, colo de poço, cuscuzeiro, escudela, ferrado, fogareiro, frigideira, garrafa, gorgoleta, gral, infusa, jarra, malga, mealheiro, panela, perfumador, pilão, pingadeira, porrão, pote, prato, privado, púcara, púcaro, quarta, redoma, salseira, sertã, servidor, tacho, talha, talhador, telhador, testo, tigela, trincho, vaso de águas, vieira.

Para uma mais fácil visualização das designações das peças de barro, constantes nas posturas, taxas e regimentos estudados, criou-se um quadro no qual se assinala, para além das sessenta e duas designações por ordem alfabética, as características, funções, medidas de capacidade, tamanho e preço das peças ([Quadro X](#)).

Na Tabela 45 assinalam-se todas os vocábulos referentes a peças, encontrados nas posturas, taxas e regimentos analisados entre os séculos XII a XVIII. Assinalando-se também o número de vezes que o vocábulo é mencionado. No entanto, quando um vocábulo é referido várias vezes num mesmo documento, aparece assinalado, apenas, como uma única ocorrência.

Do conjunto das designações facilmente se constata que há entre elas algumas que vão sendo mencionadas ao longo dos séculos, comprovando o seu uso constante no quotidiano das pessoas: panela, púcaro, tigela, alguidar, cântaro, asado, infusa, quarta, talha, fogareiro, pote, testo, púcara, servidor e almotolia (Tabela 46).

Mas, qual seria a função de cada uma das peças? Qual a sua forma? Sabe-se que muitas destas vasilhas tinham funções polivalentes: um cântaro tanto servia para transportar a água, como para a guardar; um pote tanto dava para armazenar azeite como cereais ou água; um alguidar servia na matança do porco, no lavar dos legumes, no amanho do peixe, na preparação de carne, na lavagem da loiça ou no asseio do corpo (lavar os pés, por exemplo). Mas, mesmo tendo em conta esta polivalência das peças, é, no entanto, possível caracterizar de um modo global a sua função, o que será analisado no capítulo seguinte.

Tabela 46. Peças mais vezes referidas na documentação

Designação	N.º de ocorrências
Panela	15
Púcaro	14
Tigela	14
Alguidar	13
Cântaro	13
Asado	11
Infusa	10
Quarta	10
Talha	10
Fogareiro	9
Pote	9
Testo	9
Púcara	8
Servidor	8
Almotolia	6

### 5.3.2 A loiça de barro usada nos séculos XII a XVIII

Tendo como ponto de partida o levantamento de designações atribuídas às peças nas posturas, taxas e regimentos de oleiros, datados dos séculos XII a XVIII, procurou-se conhecer a sua função, a qual, em alguns casos, vem assinalada nos referidos documentos.

A essa base documental acrescentou-se ainda a consulta de documentação coeva na qual aparecem mencionadas designações de peças e sua função, bem como a consulta de bibliografia onde se faz referência a terminologia cerâmica, recorrendo-se, também, aos dicionários de Língua Portuguesa, quer aos mais antigos quer aos mais recentes. Os dicionários mais antigos como o de Agostinho Barbosa ou o de Rafael Bluteau, ou o «Elucidário» de Frei Santa Rosa de Viterbo, foram de extrema importância dado que alguns dos termos utilizados, caídos em desuso nos séculos XIX e XX, eram ainda de uso corrente nos séculos anteriores.

As sessenta e duas designações de peças encontradas são analisadas uma a uma, procurando conhecer-se-lhes a função e a forma.

Dado que se analisam as peças num vasto período de tempo, desde o século XII a XVIII, e num extensa área geográfica, desde o norte ao sul do País, é de crer que estas tivessem uma

função/uso geral que as caracterizava – por exemplo, o cântaro para a água e a panela para cozinhar os alimentos –, mas tivessem também usos específicos adaptados a cada região.

Em muitos casos sentiu-se dificuldade em, a partir de uma designação, tentar conhecer qual a forma e a função da peça. Por exemplo, em Loulé, em 1555, os oleiros faziam “*alfavins de curtir peles*”. Que peça seria esta? Qual a sua função específica na curtimenta das peles? Desconhece-se. E como seria um “*pilão para azeite*”? Também não se sabe... No entanto, ao elencar-se estes vocábulos deixa-se em aberto futuros campos de investigação.

Por vezes, nas posturas taxas e regimentos aplicam-se nomes a peças que hoje são de difícil compreensão. Como seria e para que serviria uma “*panela pabyeya*”, ou uma “*panela caarrebe*”, ou os “*papezinhaes*”, referidos no «Título dos oleiros» de Évora, de 1375-1395? E como seriam e para que serviriam as “*malgas grandes que chamam vermelha*”, referidas no regimento dos oleiros lisbonense de 1572? E como seriam as tigelas “*de comerem os trabalhadores, que chamam da Costa*” e os alguidares “*chequitas*”, referidos na «Taxa e regimento dos oleiros» aveirenses?

E que diferença haveria entre os “*púcaros de Romão*” e os “*púcaros da maia*” referidos por João Batista de Castro, na sua obra «Mapa de Portugal antigo e moderno» (CASTRO, 1762: 174-175) e no «Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça», de Lisboa, de 1797? Sobre estes se debruça Carolina Michaelis, no seu excelente estudo «Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal» (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 36-40), se bem que ainda hoje se lhes desconheça a forma e a origem dos nomes.

Por outro lado, verifica-se que, consoante as épocas em análise ou as regiões, uma peça podia mudar de designação. Por exemplo, entre o século XVI e início do XVIII, o termo usado para designar o recipiente onde se recolhia a urina e os excrementos da defecação humana era “*servidor*” (Lamego, 1530; Guimarães, 1552; Lisboa, 1572; Funchal, 1587; Elvas, 1532; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719 e Aveiro, 1727), o qual, em Coimbra, é, no entanto, designado “*privado*” (Coimbra, 1573). Trata-se neste caso, muito provavelmente, de uma mesma forma para uma mesma função, mas com designações diferentes. No entanto, com o correr dos anos, a forma do servidor muda e passa a assemelhar-se ao penico tal como hoje o conhecemos. Desse modo, apesar de a função ser a mesma, o “*servidor*” ganha uma nova forma e uma nova designação, passando a designar-se, no final do século XVIII, “*bacio servidor*” (Lisboa, 1797). Em Aveiro, em 1727, é designado “*vaso de águas*”. Mas, qual seria a forma deste recipiente? Ainda a forma “*tradicional*” do servidor ou já a forma do penico? Desconhece-se.

Na análise que se faz dos sessenta e dois vocábulos de peças, encontrados nas taxas, posturas e regimentos, limitámo-nos a assinalar as ocorrências encontradas nos documentos compulsados e a procurar conhecer-lhes a forma e o uso que lhes andava associado. Mas, para além de se dar a conhecer qual o período cronológico em que o vocábulo ocorre, e de se tentar definir-lhe a forma, procurou-se também dar a conhecer o fim a que as peças se destinavam: conservação, preparação, cozedura e serviço de alimentos, cuidados de higiene corporal, iluminação e outras funções ([Quadro XI](#)). De facto, através do recurso a documentação coeva – a qual ao longo dos últimos trinta anos fomos recolhendo em inventários, dicionários, fontes literárias e outros documentos – procurou-se dar a conhecer os usos que andavam associados às peças.

No entanto, não se entenda este vocabulário sobre peças cerâmicas como uma proposta definitiva para a aplicação de um determinado vocábulo, a uma determinada forma e função. Se é verdade que em muitos casos isso foi possível fazer, casos houve em que tal foi impraticável, dado coexistirem diferentes vocábulos, em diferentes locais, usados para nomear o mesmo tipo de recipientes, mas cuja forma/tipo se desconhece. Expliquemo-nos. Há vocábulos como, por exemplo, frigideira e sertã, os quais, se bem que correspondam a recipientes usados para frigar alimentos, têm, no entanto, formas diferentes. A frigideira não tem cabo e pode ir ao lume sobre chama direta ou ser metida no forno para gratinar os alimentos, enquanto a sertã é usada unicamente sobre chama direta e tem cabo para facilitar o seu manuseamento. Mas, se bem que nos seja fácil fazer esta distinção tipológica – frigideira sem cabo e sertã com cabo – há locais onde, ao que convencionámos chamar frigideira, se chama sertã, e, outros locais onde, ao que se convencionou chamar sertã, se chama frigideira... Por exemplo, no Bandejo, nos Açores, no séc. XX faziam-se sertãs para *“fazer o bolo da sertã, assar chicharros ou ainda fazer milho de freiras ou freirinhas, torrar milho ou favas”* (FERNANDES, 1993: 30-32; MARTINS, 1999), que mais não eram do que um placa circular, com rebordo baixo e sem cabo, não sendo propriamente usadas para frigar...

Ou seja, quando no vocabulário abaixo apresentado se definem os termos e se lhes associa uma determinada forma, procura-se fazê-lo de modo abrangente, apontando as características gerais do recipiente que o vocábulo define, cientes de que dentro de uma mesma tipologia podem existir diversas variantes e funções. Por exemplo, o cântaro, se bem que ao longo dos séculos e nas diferentes regiões possuísse características tipológicas comuns – peça bojuda, com colo e asa, e uma função idêntica – serviço de líquidos, principalmente água, tinha

características formais que ajudavam a distinguir tipologicamente o cântaro de Évora, do de Barcelos ou do de Coimbra.

Nesta análise socorremo-nos, também, de obras de autores espanhóis, nas quais se aborda as peças, suas designações e funções. Não o fizemos de modo aturado, mas apenas para que se entenda a importância de analisar e comparar as designações usadas na época medieval e moderna em Portugal e em Espanha. Os dois trabalhos que reputamos de maior interesse neste âmbito de estudo analisam a cerâmica de época islâmica (ROSSELLÓ BORDOY, 1991) e as produções cerâmicas de Maiorca, no século XV (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996).

Gostaríamos de realçar que entendemos o vocabulário aqui apresentado como um primeiro passo para a realização de um dicionário de terminologia de peças cerâmicas, o qual terá de vir a ser necessariamente enriquecido com novos vocábulos que se sabem serem mencionados noutras fontes documentais que não estas posturas, taxas e regimentos. Tal dicionário deverá necessariamente ser ilustrado com imagens e desenhos dos objetos estudados, podendo vir a constituir um catálogo de designações de peças cerâmicas, sua tipologia e usos, o que seria um instrumento fundamental, do qual carecem ceramólogos e arqueólogos portugueses.

### 5.3.2.1 Vocabulário de termos cerâmicos relativo a peças de olaria (séc. XII a XVIII)

De seguida apresentam-se os sessenta e dois vocábulos encontrados nas posturas, taxas e regimentos publicados entre os séculos XII a XVIII. Os termos foram dispostos por ordem alfabética e neles se assinala, no final de cada entrada, as ocorrências, ou seja, a indicação das posturas, taxas e regimentos onde o vocábulo aparece referido, bem como as respectivas medidas de capacidade.

#### Açucareiro

Em 1552, na «Taxa para a vila de Guimarães», dentro da *“louça vidrada”* aparece referido *“um açucareiro (...) sendo vidrado”*. Temos de ter em conta que o termo açucareiro, na época, significava vasilha de barro, vulgarmente vidrada, onde se guardavam conservas de açúcar e mel, e não, tal como hoje é corrente, recipiente com açúcar utilizado no serviço deste.

É interessante verificar que no foral dado a Guimarães, em 1517, pagava taxa o *“açúcar e por todas conservas dele e de mel”* (MEIRELES, 1994 [1517]: 60). Será que, a venda dos açucareiros e o taxar das conservas de açúcar e mel, comprovam que na vila de Guimarães já nessa época tinham fama as suas conservas, ou como hoje dizemos, as suas compotas de fruta?

No Inventário da Infanta D. Beatriz (1507) é referido *“um açucareiro de mirabolanos em conserva”*, e um *“açucareiro de estoraque líquido”* (FREIRE, 1914 [1507]: 91, 99). Num dos diálogos de Francisco de Moraes, publicado em 1624, refere-se a existência, em casa de uma regateira, de um *“açucareiro vidrado com alfazema, caixa de marmelada de medronhos para pelas manhãs, e tudo a ponto para que não pudésseis por tacha”* (MORAIS, 1624: 31v). E, no inventário da «Ereção da Botica da Misericórdia por conta da casa no ano de 1781 para 1782», constam noventa e oito *“çucareiros”* de vidro (FERNANDES, 2008A: 235). De facto, as conservas de açúcar e mel eram consideradas naquelas épocas medicamentos, sendo vendidas nas boticas e existindo nas casas das pessoas mais abastadas.

Nos «Autos do inventário do espólio do Arcebispo D. José de Bragança», datados de 23 fevereiro 1761<sup>243</sup>, quando se descreve o que faz parte do quarto do referido arcebispo, mencionam-se oito xícaras, duas chávenas e *“cinco assucareiros três maiores e dois mais pequenos”*, tudo em loiça de Mação. Estes açucareiros serviriam quer para conter açúcar, quer conservas em calda de açúcar ou outras drogas usadas como medicamento. De facto, existirem dez chávenas e xícaras e cinco açucareiros leva a pensar que alguns serviriam como contentores de conservas de açúcar. Refira-se que, no século XVIII, o açucareiro já tinha a aceção de *“vaso em que se põe açúcar para a mesa”* (BLUTEAU, 1712-1728, I: 117), continuando, no entanto, os açucareiros a ser usados nas boticas como contentores de conservas de açúcar.

Certo é que o uso de açúcar e de compotas se deveria restringir às casas nobres e aos conventos de frades e freiras, pois tratava-se de um produto caro e raro para a época e só acessível a bolsas mais abonadas. Em nenhum dos outros regimentos e taxas compulsados, no período que medeia entre 1552 e 1797, volta a haver menção a açucareiros, desconhecendo-se qual seria a tipologia do açucareiro.

Refira-se que o açucareiro podia ser em barro vidrado ou em faiança, mas também podia ser de prata. No Inventário da Infanta Dona Beatriz vêm referidos *“quatro açucareiros de prata todos de uma feição, com sua coberturas lavradas de cinzel baixo”* (FREIRE, 1914 [1507]: 73).

**Ocorrências (1):** Guimarães, 1552

**Medida de capacidade:** canada

---

<sup>243</sup> Cota: Arquivo Distrital de Braga. Autos do inventário do espólio do Arcebispo D. José de Bragança, 23 fevereiro 1761. Fl. 5v (ainda não catalogado). Fl. 5v. Agradeço ao Dr. Eduardo Pires de Oliveira que me facultou estes dados.



## Albarrada

O vocábulo deve ser proveniente do termo árabe “*al-barrada*” / “*barrada*”, “*berrada*” (MACHADO, 1981-1986, I: 290; ROSSELÓ BORDOY, 1991: 58, 105, 119).

No regimento dos oleiros lisboenses de 1572, quando se fala dos oleiros “*de louça vidrada verde*”, diz-se que saberão fazer uma “*albarrada, de canada, de água*” (Lisboa, 1572).

De facto, no século XVI, a albarrada era uma peça para serviço ou ingestão de líquidos, possuindo bico e asa, sendo vulgarmente feita em metais nobres, mas podendo também ser de barro.

No «Diário da segunda viagem de Vasco da Gama» (ano de 1502), este ofereceu ao rei de Cananor “*uma taça e uma albarrada e um saleiro*”, e ao rei de Cochim, entre outras peças, “*um bacio de água às mãos grande e uma albarrada e outra prata alguma*” (GRANDES, 1989: 67 e 69).

Em 1572, os picheiros lisboenses tinham de saber “*mui bem temperar o estanho*” e de “*saberem bem fazer (...) pichéis, e saleiros e albarradas de qualquer feição que lhe requerido for*” (CORREIA, 1926: 29).

Os banheiros vimaranenses, em 1552, confeccionavam “*caixa para albarrada*” (ALMEIDA, 1930: 54), ou seja, o contentor onde se guardava a albarrada, o que denota ser uma peça que se levava em viagem, dentro de caixa própria, e pela qual se tinha um especial cuidado, talvez por ser feita em metal nobre.

No Cancioneiro Geral de Garcia de Resende, impresso em 1516, aparece referida a albarrada, usada para água (CANCIONEIRO GERAL, 1990-1993 [1516], IV: 274):

*“Por vos tudo saber bem  
O copo será quebrado  
E albarrada também”*

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, manuscrito da primeira metade do séc. XVI, na receita dos «Ovos de laços», é usada uma albarrada, para verter ovos batidos com farinha: “*e, deitem tudo ali por uma albarrada de bico, em voltas, como a aletria*” (LIVRO DE COZINHA, 1986: 59-61). Na receita especifica-se que a albarrada tem de ter bico, mas, em princípio, todas as albarradas dispunham de bico vertedor.

Em 1536, no mosteiro de Santa Maria de Bouro, entre as “*coisas necessárias para o comer dos ditos religiosos ora comam no refeitório ora fora dele*”, constavam “*toalhas, guardanapos, e facas, e copos e saleiros, albarradas, pichéis*” (GOMES, 1998: 277). Da leitura

deste documento depreende-se que a albarrada era usada, à mesa das refeições, no serviço de líquidos, e, o pichel no sua ingestão (FERNANDES; FAURE, 2009: 141).

No entanto, no século XVIII, o termo albarrada passa a significar *“vaso com asas em que se costumava pôr flores”* (BLUTEAU, 1712-1728, I: 212), ou seja, passa a designar a jarra para flores.

**Ocorrências (1):** Lisboa, 1572

**Medida de capacidade:** canada

## Alcarraza

No «Regimento da Cidade de Évora. Título dos oleiros», de 1392, vem indicada a *“alcarraza”*. Em mais nenhum dos documentos compulsados volta a ser referido este vocábulo. De facto, trata-se de um termo de origem árabe (*“al-carraza”*) que permaneceu no vocabulário espanhol significando: *“vasija de arcilla porosa y poco cocida, que tiene la propiedad de dejar rezumar-se cierta porción de agua, cuya evaporación enfría la mayor cantidad del mismo liquido que queda dentro”* (DICCIONARIO, 2001, I: 96). José Pedro Machado descreve-a como *“bilha ou moringue de barro poroso, e de que se faz uso no verão e nas regiões quentes para refrescar a água pela evaporação à superfície dessas vasilhas”* (MACHADO, 1981-1986, I: 301).

Pelas definições acima referidas depreende-se que a alcarraza era um hidrocerame.

**Ocorrências (1):** Évora, 1392

## Alcatruz

O vocábulo deve ser proveniente do termo árabe *“al-kaduz” / “qados”* (MACHADO, 1981-1986, I: 302; ROSSELÓ BORDOY, 1991: 86).

Nas taxas aveirenses de 1727 e nas lisbonenses de 1797, aparece referido *“alcatruz para nora”*. António de Morais Silva explica tratar-se de *“vaso de barro que se ata no calibre da nora, e vasa água no cano”* (SILVA, 1789, I: 53).

Os oleiros do bairro de S. Lázaro, no Porto, em 1758 faziam *“tijolo, telhas, calões, alcatruzes, vasos e toda a mais qualidade de loiça de forno com todo o primor”* (MEMÓRIAS, 2010 [1758]: 613).

D. Francisco de Portugal (1485? – 1549), tem uma interessante *“sentença”* em que compara os homens aos alcatruzes: *“os homens são alcatruzes do mundo: pelos são vem a ordem, e pelos quebrados se vai a virtude”* (PORTUGAL, 1999: 198).

A forma do alcatruz deu origem à palavra alcatruzado que significa corcovado (SILVA, 1789, I: 53). Na «Relação dos ausentes da vila de Mértola, em 1613», consta um homem, João Nunes, que se diz ser *“homem alto de corpo alcatruzado, olhos pequenos, barba castanha”* (COELHO, 1987, II: 132).

O alcatruz ainda se continuava a produzir, no século XX, por exemplo, nas olarias de Serpa (NUNES, 1900: 170) e nas do Redondo (GANCHO, 2011: 123).

**Ocorrências (2):** Aveiro, 1727; Lisboa, 1797

## Alfavins

No «Livro do registo do tabelamento dos ofícios e serviços» de Loulé, de 1555, aparece incluído na taxa dos oleiros *“um alfavins de curtir peles”*, cujo custo era de 200 reais. Trata-se de uma das peças mais caras produzidas pelos oleiros de Elvas. Sabemos que servia para *“curtir peles”*; sendo, por isso, usado no ofício dos curtidores, mas desconhecemos a sua tipologia e função específica.

**Ocorrências (1):** Loulé, 1555

## Alguidar

O vocábulo deve ser proveniente do termo árabe *“al-guidar” / “guidár”* (MACHADO, 1981-1986, I: 329; ROSSELÓ BORDOY, 1991: 63).

O alguidar, produzido em loiça fosca ou vidrada, podia ser decorado com pintura – *“alguidarinho dos pintados”* (Montemor-o-Novo, 1646). Os alguidares deveriam ser *“grandes e bem grossos”* (Barcelos, 1718).

O alguidar tem a forma de um tronco de cone seccionado e invertido, com a base de menor diâmetro do que a boca, sendo, por isso, mais largo do que alto, e possuindo um bordo arredondado para mais fácil manuseamento. O alguidar tem tipologia semelhante à da almofia de faiança só que é em barro fosco ou vidrado.

O alguidar servia na cozinha – *“alguidar de cozinha”* (Angra do Heroísmo, 1788), podendo ser utilizado para amassar o pão – *“alguidar de amassar o pão”* (Évora, 1375-1395), *“alguidar de amassar”* (Aveiro, 1727), e preparar os alimentos – *“alguidar de lavar carne e pescado”* (Guimarães, 1552), *“alguidar para escamar peixe”* (Loulé, 1555).

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, manuscrito da primeira metade do séc. XVI, o alguidar auxilia na preparação dos alimentos, sendo utilizado como contentor de água fria: *“e*

*assim como as forem aparando [às cidras] assim as deitarão num alguidar de água fria”; “e como o alfinete passar por ele [diacidrão], tenham um alguidar de água fria e deitem-no dentro”; “e deitá-la-ão [à abóbora] em água num alguidar”* (LIVRO DE COZINHA, 1986: 87, 105).

Mas, o alguidar podia ser também utilizado nos cuidados de higiene pessoal e medicinal *“alguidar de mãos”* (Montemor-o-Novo, 1646), *“alguidar de pés ou de sangrar”* (Aveiro, 1727). O alguidar tinha, também, uso nas tabernas, pois, existiam *“alguidares para vender vinho”* (Évora, 1392). Tal como a panela, também o alguidar era usado nas roçaduras - *“alguidarinho de roçadura”* (Montemor-o-Novo, 1646).

Alguidares mais pequenos serviam, também, para pousar o púcaro, ou seja, eram colocados sobre os cântaros ou talhas, usados para tapar a água neles contida e para poiso do púcaro - *“alguidarinho para debaixo”* do púcaro (Coimbra, 1573).

Mas, também se fazia um *“alguidarinho para pôr talhas”* (Loulé, 1555). É interessante verificar que em Beringel, ainda no século XX, *“como acessório, cada talhinha [de água] tem um prato (não solidário) onde pousa, para não molhar o local onde foi colocada”* (MACEDO, 1968: 68, fig. 46 e 47).

Note-se, por exemplo, que, no Funchal, havia uma predileção especial pelo *“alguidar de Aveiro”* (Funchal, 1587), local de onde deveria vir, por essa época, parte da loiça que se gastava na Madeira. Em Aveiro, os alguidares mais pequenos chamavam-se *“chequitas”* (Aveiro, 1727), e em Barcelos, em 1718, *“abaçanicos”*. Note-se que António de Morais Silva define *“baçanico”* como diminutivo de bacio (SILVA, 1789, I: 156).

Mas, noutra documentação, que não as posturas, taxas e regimentos, também são mencionados os alguidares e os usos que se lhes dava. Por exemplo, em Évora, nos séculos XIV e XV usavam-se os alguidares na venda do peixe - *“do pescado seco que se vender nos alguidares”; “de cada alguidar de pescado”* (PEREIRA, 1998 [1885]: 114, 238) -, o mesmo sucedendo em diversas vilas e cidades com foral, como, por exemplo, em Santarém, onde se pagava portagem *“do alguidar ou gamela em que se alguma coisa vender”* (DIAS, 1961-1969, III: 17-30).

Em 1490, no «Regimento que El Rei D. João II mandou à Câmara de Évora para se fazerem nesta cidade as festas do casamento do Príncipe», a cidade é obrigada a dar *“cinquenta alguidares de fritos e trinta alguidares de farteis”* (PEREIRA, 1998 [1885]: 114, 452). Ou seja, a Câmara tinha de dar comida já feita para os convivas da festa. Explique-se que fartem ou fartel é uma *“tira de massa que dobrada envolve amêndoas pisadas, canela, cravo e açúcar, conglutinados com miolo de pão ralado”* (BLUTEAU, 1712-1728, IV: 38).

No Inventário da Infanta Dona Beatriz, de 1507, há menção a alguidares de barro vidrados, sendo que em alguns se especifica que são vidrados a verde (FREIRE, 1914 [1507]: 68, 91, 98, 99), existindo em diversos tamanhos (grandes, pequenos). Recorde-se que no regimento dos oleiros lisboenses, se obriga “*o que se quiser examinar de louça vidrada verde saberá fazer alguidares grandes, pequenos*” (Lisboa, 1573). Ou seja, por esta época, os alguidares eram vidrados a verde.

Mas, se bem que o alguidar seja uma forma preferencialmente associada a peças de barro fosco ou vidrado, há também referência a alguidares de vidro e de pedra (FREIRE, 1914 [1507]: 68, 69, 99).

Os alguidares tinham, também, uso nas boticas, pois, no inventário da «Ereção da Botica da Misericórdia [de Montemor-o-Novo] por conta da casa no ano de 1781 para 1782», constam alguidares grandes e pequenos (FERNANDES, 2008A: 234).

No século XX, os alguidares continuavam a produzir-se nas olarias, um pouco por todo o país, mas, aos poucos, foram começando a ser substituídos pelas bacias de alumínio e de plástico, mais baratas, mais leves e fáceis de manusear, e mais duradoiras.

**Ocorrências (13):** Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Guimarães, 1552; Loulé, 1555; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Montemor-o-Novo, 1646; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719; Aveiro, 1727; Angra do Heroísmo, 1788; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** alqueire, “*alqueire e pão*”

**Tamanho:** “*menor*”, “*mais pequeno*”, “*pequeno*”, “*mais mediano*”, “*meão*”, “*grande*”, “*maior*”

**Ver também:** Almofia

## Almofia

O vocábulo deve ser proveniente do termo árabe “*al-mokhia*” / “*mujfiya*”, “*majâfi*”, “*mokhfiya*”, “*mohfiya*”, “*mokhfiya*” (MACHADO, 1981-1986, I: 348; ROSSELÓ BORDOY, 1991: 41, 78, 85, 109, 119).

No «Regimento dos oleiros» lisboenses de 1572, ao tratar da “*louça branca de Talavera*”, refere-se que o examinado tem de saber bem fazer “*uma almofia de boticário que leve meio alqueire de qualquer coisa que lhe botarem*” bem como uma “*almofia grande de pé*” (Lisboa, 1572).

Em Portugal, o vocábulo parece ter sido usado para designar uma peça de faiança, de forma semelhante à do alguidar. As almofias tinham diversos tamanhos e vários fins: por exemplo, são utilizadas como contentores de alimentos ou para lavar as mãos (FERNANDES, 2001: 38; FERNANDES; FAURE, 2009: 147).

No elucidário de Viterbo dá-se como sinónimo de almofia o termo *altamia*, explicitando-se: “*almofia ou pequeno alguidar, vaso de barro vidrado e bem conhecido. // prato grande ou de cozinha, feito de barro*” (VITERBO, 1966 [1798-1799], I: 436). No entanto, almofia e *altamia* devem ser peças distintas pois, no Inventário da Infanta D. Beatriz, datado de 1507, são mencionadas “*duas almofias*” e “*cinco altemias*”, todas provenientes de Valença.

**Ocorrências (1):** Lisboa, 1572

**Medida de capacidade:** alqueire

**Tamanho:** “*grande*”

**Ver também:** Alguidar

## Almotolia

O vocábulo deve ser proveniente do termo árabe “*al-mutlia*” (MACHADO, 1981-1986, I: 349).

A *almotolia* é uma vasilha bojuda, de gargalo alto e estreito, com bico, sempre com asa no sentido oposto ao bico, destinada a conter líquidos, normalmente azeite – “*almotolia para azeite vidrada*” (Guimarães, 1552), “*almotolia vidrada*” (Coimbra, 1573), “*almotolias, bem vidradas por dentro e por fora*” (Barcelos, 1718).

A *almotolia* admite diversas grafias: “*almontonaria*” (VALENTE, 1949: 215), “*almontonaria*” (Barcelos, 1718), “*amotolia*” (GONÇALVES, 1988A), “*almontriga*”, “*almonteriga*”, “*amontaria*”, “*montaria*” (PEREIRA, 1983).

A *almotolia* podia ser produzida em barro fosco sem vidro ou com vidro plumbífero ou estanífero. Mas, eram preferencialmente de barro vidrado, de modo a evitar que o azeite ressumbrasse através das paredes.

No «Regimento dos oleiros» lisboenses de 1572 diz-se: “*saberá fazer mui bem almotolias, púcaros e candeeiros e quaisquer outras coisas miúdas que lhe forem demandadas*” e “*o que se quiser examinar de louça vidrada verde saberá fazer (...) almotolias grandes e pequenas*” (Lisboa, 1572).

Em 1611, Agostinho de Barbosa, deixa bem claro qual o seu uso: “*vaso para azeite, aliás almotolia*” (BARBOSA, 2007 [1611]: 139).

António de Morais Silva diz que a almotolia é “*vaso de bojo e garganta curta, que serve para azeite, é de barro, lata*” (SILVA, 1789, I: 64), acrescentando-lhe, também, uma outra função “*vaso em que se mete o azeite que se deita nas candeias*” (BLUTEAU, 1712-1728, I: 276). Fialho de Almeida, em 1893, refere esse uso: “*Reza uma salve-rainha a Nossa Senhora da Mortágua. Irá levar-lhe para a lâmpada, uma almotolia de azeite novo*” (ALMEIDA, 1991 [1893]: 127).

Num poema de João Rubem, a almotolia também aparece mencionada (RUBEM, 1942: 48):

*“Aqui a eletricidade ainda não chegou  
– a almotolia ao canto da lareira  
Alimenta a chama do candeeiro de lata –  
O progresso não passou  
Com o seu sopro renovador  
Tudo cristalizou  
Nos aspetos mais grotescos”*

No Inventário da Infanta Dona Beatriz, de 1507, as almotolias são referidas várias vezes, sendo utilizadas para conter óleo e arrobe: “*almotolias, verdes, de arrobe de amoras*”, “*almotolia com óleo de raposa*”, almotolia “*amarela, cheia do dito óleo [de raposa]*” (FREIRE, 1914 [1507]: 68). Explique-se que arrobe é “*vinho cozido ao fogo com que se aduba outro vinho*” (BLUTEAU, 1712-1728, I: 566).

Gil Vicente, na «Comédia de Rubena» (1521), também refere a almotolia (VICENTE, 1979: 194):

*“E minha ama é judia  
Tão pelada!...  
Se a visseis em tosquia.  
Parece endemoninhada  
Metida na almotolia!”*

No mosteiro de Santa de Maria de Bouro, em 1536, na mesa do refeitório serviam “*almotolias para o azeite e vinagre*” (GOMES, 1998: 284), constituindo aquilo que hoje chamamos as galhetas do azeite e do vinagre.

No início do século XX, os oleiros de Coimbra e de Serpa ainda continuavam a fazer a almotolia (DUARTE, 1925: 18; NUNES, 1900: 168).

**Ocorrências (6):** Guimarães, 1552; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719

**Medida de capacidade:** Canada; sumicha

## Almude

O almude é uma medida para líquidos, frequentemente referida nas taxas e regimentos que vimos analisando. Mas, o almude servia também para designar a própria vasilha, a qual se presume conteria um almude – *“duos almudes, I denarium”* (Coimbra, 1145).

Quem vendia vinho e azeite tinha de ter medidas aferidas, quer estas fossem em metal ou em barro. No «Regimento do rendeiro do verde», de Lisboa, do século XVI, mandaram *“que todos aqueles que vinhos venderem ao torno que o [sic] vendam por medidas justas e direita, afinadas por o afinador do concelho. E se alguma medida lhe for achada escardada ou britada pague catorze reais e meio. E isso mesmo os que venderem azeite”* (POSTURAS, 1974: 252).

Nos «Livros das taxas de alguns ofícios», de Elvas, de 1632, são mencionadas medidas de barro feitas pelos oleiros e que serviam, como o nome o indica, para medir diferentes produtos: *“meio almude de direito”, “meio alqueire para azeite”, “canada e meia canada”, “quartilho e meio quartilho”* (Elvas, 1632).

No início do século XX, em Serpa, os oleiros continuavam a fazer medidas de barro: *“as antigas medidas para líquidos: canada, meia canada, quartilho, meio quartilho e uma medida”* (NUNES, 1900: 168).

Em documentação maiorquina do século XV aparece referido um *“almut”* de barro, sendo considerado uma medida de capacidade (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 33).

**Ocorrências (2):** Coimbra, 1145; Elvas, 1632

## Asado

Esta peça já aparece referida nas posturas municipais conimbricenses de 1145– *“duos asados pro I denário”*, mas, só mais tarde, se encontra definida a sua função – *“asado para obreiros e bodas”* (Évora, 1392), *“asado para cozer”* (Coimbra, 1573) e *“asado que faça dois queijos”* (Elvas, 1632). Este último asado seria utilizado na feitura de queijos, existindo em diversos



tamanhos: “*asada grande que [sic] dê quatro queijos*”, “*asado que faça dois queijos*”, “*outro mais pequeno de um queijo*” (Elvas, 1632).

A medida de capacidade do asado também era indicado em cântaros: “*asado de dois cântaros*” (Évora, 1375-1395).

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).

A. Tomás Pires, que transcreve as taxas de Elvas de 1632, escreve “*asada grande que [sic] dê quatro queijos*” (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.

Em Serpa, no século XX, continuava a fazer-se o asado, no qual “*se prepara a coalhada, nas rouparias, onde se deposita o leite nas vendas e onde se guardam os queijinhos e a saborosa carne ensacada*” (NUNES, 1900: 168).

O asado é uma vasilha com duas asas, utilizado na preparação, conservação e cozedura de alimentos, podendo ou não ser vidrado – “*asados grandes, para cozer, vidrados de dentro somente e não de fora*” (Coimbra, 1573).

Agostinho Barbosa, em 1611, diz que asado é “*vaso de duas asas*” (BARBOSA, 2007 [1611]: 119).

No Inventário da Infanta Dona Beatriz (1507), são mencionados: “*asado cheio de abóbora de conserva*”, “*um asado de barro com um pouco de mel rosado*”, “*um asado de barro de mel rosado*” (FREIRE, 1914 [1507]: 90, 98).

No século XX, em S. Pedro do Corval, ainda se continuava a fazer o asado, quer o vidrado, destinado “*especialmente a guardar carne salgada, leite coalhado, azeite ou mel*” quer o de barro fosco, usado para a água (MONIZ, 1990: 81-82).

**Ocorrências (11):** Coimbra, 1145; Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Loulé, 1555; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Aveiro, 1727; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Canada

**Tamanho:** “*menor*”, “*mais pequeno*”, “*grande*”, “*maior*”

## Assadeira

Nas taxas barcelenses de loiça vermelha fosca, de 1718, aparecem referidas as “*assadeiras*”, custando 10 réis (Barcelos, 1718).

Atualmente, em Barcelos, chama-se assadeira ou pingadeira ao recipiente onde se assam os alimentos em forno de ar quente, e assador ao recipiente onde se assam as castanhas. No entanto, no taxa barcelense oitocentista dos oleiros, o termo assadeira é utilizado para designar o assador de castanhas, e, o vocábulo pingadeira para designar o recipiente onde se assam os alimentos.

Em Beringel, na segunda metade do século XX, faziam-se “*assadeiras*”, as quais serviam “*para assar castanhas*” (MACEDO, 1968: 62).

**Ver também:** Assador, Fogareiro, Pingadeira

**Ocorrências (1):** Barcelos, 1718

## Assador

Em 1573, nas taxas dos oleiros de Coimbra, aparece referido o termo “*assador*” (Coimbra, 1573). Também, no Inventário da Infanta Dona Beatriz (1507), se enumera um “*assador de castanhas*” (FREIRE, 1914 [1507]: 98).

O assador é um recipiente, com uma ou duas asas, com o fundo e parte do bojo repletos de orifícios, sendo dentro deste que se assam as castanhas. Bluteau descreve-o como “*vaso de barro, com seus buracos no fundo e com asas para voltar as castanhas, quando se estão assando*” (BLUTEAU, 1712-1728, I: 596).

Nicolau Tolentino de Almeida, em «Obras poéticas», publicada em 1801, refere o assador e o modo como este se chocalhava com as mãos (ALMEIDA, 1801, II: 61):

*“Teus negros, airosos braços,  
Chocalhando um assador,  
Encherão famintos peitos  
De castanhas, e de amor”*

Em Serpa, os assadores não serviam para assar castanhas, mas sim para assar bolotas – “*o clássico assador, onde vão ao lume as nutrientes bolotas, que tanto delicias o paladar das famílias alentejanas nos longos serões de inverno*” (NUNES, 1900: 170).

**Ocorrências (1):** Coimbra, 1573

## Atanor

João Pedro Machado considera que a palavra atanor, que também aceita a grafia atenor, tenor, tinor, tem origem árabe (*at-tanu*), atribuindo-lhe dois significados: o de “*vaso usado outrora*” e o de “*fornilho em que se pode manter por muito tempo um fogo suave e uniforme*” (MACHADO, 1981-1986, II: 94. Ver tb. ROSSELÓ BORDOY, 1991: 40). Os atanores que serviriam como contentores de fogo, seriam, muito provavelmente, os que faziam os caldeireiros lisbonenses, em 1572 – “*um atanor de sala do peso de quarenta arráteis*” (CORREIA, 1926: 48).

Fernão Mendes Pinto, na sua obra «Peregrinação», refere-se aos atanores que encontrou num palácio – “*e nos quatro cantos desta casa, quatro tenores, que levaria cada um quase um quarto, com as suas caldeirinhas presas por cadeias*” (PINTO, 1983 [1614]: \_\_\_\_). Quer-nos parecer que estes atanores seriam pequenos fogões que se manteriam nas salas para aquecer recipientes (“*caldeirinhas*”) contendo aromas que perfumavam o espaço.

Mas, o sentido do vocábulo atanor que aqui iremos analisar é o de um recipiente de barro, alto, em forma de tronco de cone seccionado, superior e inferiormente, com duas asas colocadas junto ao bordo, mas um tanto ou quanto afastadas deste, usado principalmente no armazenamento e transporte de líquidos (água e vinho).

O regimento dos oleiros lisbonenses de 1572 determina que “*o oficial que se examinar quiser de louça vermelha*” deve saber fazer “*atanores e quartões que será tudo muito bem feito e acabado e como cumpre saber qualquer bom oficial*” (CORREIA, 1926: 142-143).

Nas abóbodas do Convento de S. Domingos, em Montemor-o-Novo foram encontrados diversos atanores (RIBEIRO, 1984: 39-40, fig. 11).

Forma semelhante à dos atanores possuíam as balsas que no século XX ainda se produziam em Vila Franca do Campo, as quais serviam para “*conservação de carne ou peixe salgados*” (FERNANDES, 1993: 16-17).

No Cancioneiro Geral de Garcia de Resende, datado de 1516, o atanor aparece referido por três vezes (CANCIONEIRO GERAL, 1990-1993 [1516], I, 240; III, 271; III, 26):

*“Tem ofício na cozinha*

*Das caldeiras mexedor*

*Sobre lombos de sardinha*

*Bebe mais sumo de vinha*

*Do que leva um tenor”*

e

*“Eu tenho formosa filha,  
Tal é minha presunção  
E que seja rechonchão  
Não hajais por maravilha.  
Nem que tenha redondeza,  
Mais a tem o atamor  
De que bebe Su ‘Alteza  
Do Príncipe nosso Senhor.”*

e

*“Servir moça de tanor,  
Cunhado é meu conselho,  
Constança ou Leonor,  
Que contentam com espelho”*

Cristóvão Falcão, na sua obra «Crisfal» (1543-1546), também faz referência ao atamor (FALCÃO, 1943: 49):

*“Uma coifa não lavrada  
Antes sem nenhum lavor  
E em cima, para mais dor  
Uma talhinha pedrada  
Ou um pedrado atamor”*

Num contrato, estabelecido, em 1769, entre vários oleiros vimaranenses, é referido a produção de *“tinor”*, desconhecendo-se qual seria a sua forma (ALCÂNTARA, 2004: 83-84).

Mas, com o decorrer dos séculos, a palavra atamor foi ganhando outra grafia, outras formas e outros usos. Nos Açores, onde designavam balsas ao que aqui se descreve como atamor, chamavam tenor ou capitão ao que neste vocabulário se define como servidor, sendo este utilizado quer na *“higiene pessoal e íntima, principalmente durante o período noturno”* quer *“pelos caiadores como recipiente para cal”* (FERNANDES, 1993: 18).

Em Serpa, no início do século XX, continuava a produzir-se o *“tinor, que serve para guardar o mel e a ‘manteiga de porco’ (banha derretida)”*, bem como a *“parra, que se emprega na destilação, para receber o álcool ao sair da caldeira”* (NUNES, 1900: 168). Desconhece-se, no entanto, qual a forma do tinor e da parra serpense.

No centro e sul do País, no século XX, o tinor designava *“um recipiente atarracado, bojudo, provido de duas asas, desconcertante pela diversidade das suas formas, sendo mais vulgar, no entanto, a que se caracteriza por um gargalo baixo, mais ou menos largo, e pela ausência de estrangulamento acima da base. Esta é sempre circular, ampla e cortada pouco abaixo da maior largura do bojo, o que lhe permite uma estabilidade perfeita”*, servindo unicamente *“para recolher a aguardente, durante a destilação”* (PESSANHA, 1965: 6-7).

Como se verifica, a palavra atanor, que mais tarde se escreve tinor, tenor, começou a ser utilizada para descrever recipientes com usos distintos dos atribuídos a esta peça, na centúria de Quinhentos.

**Ocorrências (1):** Lisboa, 1572

### Bacia de barba

Nas taxas barcelenses de 1718 encontram-se mencionadas *“bacias da barba”*. A bacia, como o nome o indica, servia para pôr a água e ir molhando o pincel com que se fazia a barba. Vulgarmente, a bacia da barba era degolada, de modo a ser adaptada ao pescoço daquele que se pretendia escanhoar.

Por vezes, à bacia da barba andava associado o jarro ou gomil, usado para verter a água na bacia.

Também existiam bacias degoladas, de barro, destinadas a sangrar os enfermos, chamadas *“bacias de sangrador”*. Em Mirandela, no final do século XIX, os oleiros fazia destas bacias (FERNANDES, 2012: 182).

**Ver também:** Bacio

**Ocorrências (1):** Barcelos, 1718

### Bacio

O bacio corresponde a uma forma aberta, semelhante a um prato, mas maior e com a caldeira mais funda, podendo ou não ter aba e asas, e ocupando uma lugar não despidendo na cozinha e na mesa.

Nas posturas, taxas e regimentos que temos vindo a compulsar encontra-se referência ao bacio, o qual era utilizado para assar os alimentos, bem como para os servir à mesa, podendo ou não ser vidrado – *“bacio de barro para assar carnes em forno”* (Coimbra, 1573), *“bacio de comer de mesa vidrado”* (Guimarães, 1552), *“bacios vidrados de dentro para comer”* (Coimbra, 1573).

O bacio era feito em diferentes materiais e tinha diversos usos, sendo tal facto evidente na leitura do Inventário da Infanta Dona Beatriz, datado de 1507, onde são mencionados bacios feitos em prata – *“bacio de prata de água às mãos, dourado de dentro e lavrado de cinzel baixo, com a divisa da Senhora no esmalte”*; *“dois bacios de cozinha”*; estanho – *“bacios de estanho grandes”*; *“bacios de estanho, a saber, dois grandes e dois pequenos”*; *“dois bacios grandes de estanho”*; latão – *“bacios de bordas anchas”*; vidro – *“um bacio e um gomil de vidro pardo, de cor de calcedónia”*; madeira – *“bacios de pau que vieram da Flandres”*; faiança – *“bacios de málega de Valença, três de bordas e um chão”*; *“quatro bacios de Valença, três grandes, 1 pequeno”*; *“bacios de Pisa grandes”* (FREIRE, 1914 [1507]). Sobre os usos destes bacios na casa da Infanta Dona Beatriz, apenas se fica a saber que havia *“bacios de estanho grandes”* que serviam na botica; que um, de prata, servia de aquamanil; outro, de vidro, tinha as mesmas funções; enquanto outros eram usados na cozinha.

Através de um dos «Diálogos» de Francisco de Moraes, ficamos a saber onde se guardavam os bacios em casa de um regateira, em 1624: *“me esmerava em tudo, tendo a minha cantareira alva como a neve, (...) prateleiro espanado com seus bacios vidrados, e málega de Flandres penduradas por cordel”* (MORAIS, 1624: 31v).

No Cancioneiro Geral de Garcia de Resende (1516), também se referem os bacios, vidrados de verde (*“verdes”*), e em faiança (*“brancos”*), os quais eram usados à mesa das refeições (CANCIONEIRO GERAL, 1990-1993 [1516], IV: 275):

*“Mantéis curtos, mal curados,  
Mesa de três pés redonda,  
Pichel, bacios vidrados,  
Branco e verdes, quebrados,  
Para vós isso abunda”*

Na cozinha do Mosteiro de Santa Maria do Bouro, em 1536, havia *“panelas, caldeiras, escudelas, tachos, bacios, salseiras, espetos, coisas necessárias para se guisar de comer para os religiosos”*; e no refeitório do Mosteiro de S. Cristóvão de Lafões, em 1537, os monges tinham *“bacios para seu comer”* (GOMES, 1998: 277 e 293).

Através do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, manuscrito da primeira metade do séc. XVI, fica-se a saber que se chamava *“cu”*: ao tardo do fundo do bacio *“Então tomareis um bacio de arame, emborcá-lo-eis em cima com umas poucas de brasas no cu do bacio, porque fiquem corados”* (LIVRO DE COZINHA, 1986: 51).

E qual seria a diferença entre o bacio e a bacia? Talvez tivessem formas e funções diferentes, servindo o bacio, preferencialmente, na preparação, cozedura e serviço de alimentos, e a bacia nos cuidados de higiene corporal – lavar o corpo, urinar, fazer a barba – e medicinal – sangria.

Bluteau informa que bacia *“é o nome genérico de vasos de barro ou de arame, os quais têm muitas serventias, como bacia de fazer a barba, bacia de urinar, de lavar os pés”* (BLUTEAU, 1712-1728, II: 8). De facto, já em 1611, Agostinho de Barbosa, ao enunciar diversos tipos de bacias e bacios, relaciona, preferencialmente, as bacias com os cuidados de higiene corporal – *“bacia de lavar os pés”, “bacia de urinar”, “bacia grande”* –, e os bacios com o serviço de alimentos – *“bacio grande, aliás prato grande, em que levam os manjares à mesa”, “bacio pequeno, aliás prato pequeno”, “bacio para fazer câmara”*<sup>244</sup> (BARBOSA, 2007 [1611]: 141-142).

No Inventário da Infanta Dona Beatriz, no qual são mencionados diversos tipos de bacias, de prata e de latão, também se constata o uso da bacia nos cuidados de higiene corporal. Entre as bacias enumeradas no inventário encontram-se as que estavam em uso na botica – *“bacias grandes de bordas”* e *“chãs”*, bem como as que eram usadas nos cuidados de higiene corporal – *“uma bacia grande de barbeiro”* e *“uma bacia de urinar”*, ambas em prata. Sendo também referida *“uma bacia com asas”*, de prata (FREIRE, 1914). Note-se que vulgarmente a bacia não tem asas mas sim um bordo dobrado ou uma aba o que facilita o seu manuseamento.

Mas, se bem que o modo de distinguir bacios de bacias, se prenda com a sua função, sendo a bacia preferencialmente usada nos cuidados de higiene corporal, e o bacio na preparação, cozedura e serviço dos alimentos, lembremos que no Inventário da Infanta Dona Beatriz, em 1507, aparece referido um bacio que servia de água às mãos, e que, no Mosteiro de S. João de Tarouca, em 1536, se adquiriu para o refeitório *“bacias grandes em que a carne e o pescado venha da cozinha”* (GOMES, 1998: 265).

No século XVIII, o bacio começa a ser substituído por outras peças no serviço à mesa, passando então o vocábulo a designar, preferencialmente, o recipiente destinado a receber as dejeções humanas, principalmente durante o período noturno. Viterbo explica, no final do século XVIII, o significado do vocábulo bacio: *“hoje se toma por vaso de contumélia e destinado às imundícias. Porém na província de Trás-os-Montes ainda conserva o seu antigo significado: pois chamam bacios aos pratos. Mas note-se que antigamente bacio se tomava por todo o vaso de boca*

---

<sup>244</sup> Apesar de se ter considerado o *“bacio para fazer câmara”*, como usado no serviço de alimentos, não estamos seguros do seu significado.

*larga como gomis e canecas, etc., e nisso se diferenciava das bacias que estas eram de mais bojo e fundas, e aqueles eram mais chatos, e espalmados, à moda das nossas bandejas*” (VITERBO, 1966 [1798-1799], I: 116). Somente discordamos de Viterbo quando este afirma que antigamente o termo bacio se podia aplicar às canecas e gomis, o que não parece corresponder à realidade.

Em 1797, em Lisboa, é mencionado o *“bacio servidor”*. Ou seja, nesta época o velho servidor (veja-se a entrada servidor neste texto), é substituído por um recipiente mais baixo, bojudo, com bordo redondo e dispendo de uma asa.

Conclui-se, pois, que o bacio, entre os séculos XVI e XVIII, alterou a tipologia e a função, deixando de corresponder a uma forma baixa e larga, semelhante a um prato grande, destinado à preparação e serviço de alimentos, para passar a ter uma forma mais alta que larga, com asa, destinado a receber os dejetos humanos resultantes da defecação, o que hoje vulgarmente se designa como penico.

Também já se referiu que as tigelas, tal como os bacios, eram utilizadas para servir a comida à mesa. Qual seria a diferença entre a tigela e o bacio? Provavelmente o bacio teria uma forma semelhante ao prato, sendo largo e baixo, enquanto a tigela seria mais alta.

Em documentação maiorquina do século XV aparecem referidos *“bací, bassí, becí”* de barro, destinados a recolher os excrementos resultantes da defecação, mas, havendo também menção ao seu uso, tal como em Portugal, na cozinha (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 34-35).

**Ver também:** Servidor, Tigela, Bacia de barba

**Ocorrências (2):** Guimarães, 1552; Coimbra, 1573

### Bacio servidor

Em 1797, em Lisboa, no *“Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça”* é mencionado um *“bacio servidor”*, que mais não é do que o que hoje se designa como penico. Bluteau informa que *“bacio servidor”* é *“vaso para despejo do corpo”* (BLUTEAU, 1712-1728, II: 9).

Nas olarias de Canha, na primeira metade do séc. XX, ainda se faziam *“bacios”* em barro fosco (VILAS BOAS, 1944: 8, Fig. 1), e em Barcelos *“penicos”* (REMELGADO, 2005, 88-89).

**Ver também:** Bacio, Servidor

**Ocorrências (1):** Lisboa, 1797



## Barril

Nas «Posturas que fizeram os oficiais», no Funchal, em 1587, assinala-se “*um barril de barro de duas canadas*” e “*um barril de quatro canadas*” (Funchal, 1587). Nas «Taxas de alguns ofícios» de Elvas, em 1632, também aparecem enumerados barris em três tamanhos. Em 1788, os oleiros de Angra do Heroísmo faziam “*barrilinhos*”. Em Aveiro, em 1727, os oleiros faziam barris de seis e três canadas, e, os de Lisboa, em 1797, faziam barris de almude, seis e duas canadas.

Em documentação maiorquina do século XV há referência a um único “*barril*” de barro (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 36).

Margarida Ribeiro publica a imagem de vários barris de barro do século XVI encontrados na “*estrutura das abóbodas menos arruinadas do Convento de S. Domingos de Montemor-o-Novo*” (RIBEIRO, 1984: 40-41, fig. 12 e 13).

Bluteau define barril como “*vaso de barro com grande bojo e pequeno gargalo de que bebem os homens no campo. Toma o seu nome ou do barro de que é composto ou da barriga que tem*” (BLUTEAU, 1712-1728, II: 57). De facto, no regimento dos picheiros lisboenses, de 1572, diz-se que estes têm de saber fazer, usando o estanho, “*barris, e todas as mais obras de bojo largo e boca estreita*” (CORREIA, 1926: 31).

No Alentejo, ainda no século XX se continuavam a fazer barris de barro, por exemplo, em Serpa, onde eram usados para água e aguardente (NUNES, 1900: 170 e 167); em Nisa (RIBEIRO, 1961), Flor da Rosa (ISIDORO, 1963), Beringel (PARVAUX, 1968: 127-128; MACEDO, 1968: 62) e em S. Pedro do Corval (MONIZ, 1990: 84), usados para água.

Mas, os barris não eram só feitos em barro e estanho, também existiam feitos em madeira, cobre e prata. No Inventário da Infanta Doma Beatriz (1507), encontra-se referência a barris de Valença, ou seja, feito em faiança, barris de pau “*cheio de atum*”, e a barris de cobre e de prata (FREIRE, 1914 [1507]: 73, 98, 99). Os tanoeiros lisboenses, em 1572, tinham de saber fazer “*um barril de quatro almudes*”, servindo “*assim de vinho, de azeite e água*” (CORREIA, 1926: 126-127). Do atrás dito fica-se com a ideia de que o barril de barro era bojudo e com gargalo curto e estreito, havendo, por outro lado, o barril de pau, de forma bojuda e topos planos. Os oleiros também fizeram “*pipos*” de barro, imitando os seus congéneres em madeira (MACEDO, 1968: 66).

**Ocorrências (5):** Funchal, 1587; Elvas, 1632; Aveiro, 1727; Angra do Heroísmo, 1788; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Canada, Almude

**Tamanho:** “*maior*”, “*mais pequeno*”

## Bilha

Na documentação compulsada, o vocábulo “*bilha*” apenas aparece mencionado na «Taxa e regimento dos oleiros» aveirenses, em 1797. Nesta taxa há referência a dois tipos distintos de bilhas, uma, feita em “*barro coado*” e outra em “*barro grosso*”, custando a primeira trinta réis e a segunda vinte réis. Barro coado significa que a bilha era feita com barro diluído em água e coado, o que o tornava mais fino. Não sabemos desde quando se usa o termo bilha, mas não conhecemos textos, anteriores ao século XVIII, onde o vocábulo apareça referido.

Segundo Bluteau a bilha é “*vaso de barro em que se deita vinho, leite, água, etc. Tem feitio de outro vaso de barro a que chama infusa, mas esta não tem bico*” (BLUTEAU, 1712-1728, II: 123). O que Bluteau pretende dizer é que a infusa tem bico e a bilha não. De qualquer modo, a bilha tem uma forma diferente da infusa, dado que esta é bojuda e de colo baixo e largo, enquanto a bilha é alta, bojuda, e possui colo alto e estreito.

Ramalho Ortigão, ao falar “*de certas coisas banais de Lisboa*”, refere a “*intensa e comovente expressão de vida sintetizada, que têm, na madrugada de verão, as simples bilhas de barro, envoltas num pano húmido, sobre o parapeito de janelas entreabertas, em prédios ainda silenciosos e adormecidos, nas prosaicas ruas da Baixa*” (ORTIGÃO, 1908: 3).

O uso da bilha de água consta num dos poemas de António Nobre, intitulado «Para as raparigas de Coimbra» (NOBRE, 1983 [1892]: 54).

*“Vou encher a bilha e trago-a  
Vazia como a levei!  
Mondego, qu’ é da tua água,  
Qu’ é dos prantos que chorei?”*

A bilha era um hidrocerame que se continuava a fazer, no século XX, por exemplo, em Coimbra (DUARTE, 1925: 9-11), Beringel (MACEDO, 1968: 63), Estremoz (PARVAUX, 1968: 130-131) e Nisa (RIBEIRO, 1961: 10).

**Ocorrências (1):** Aveiro, 1727

## Boião

No «Regimento dos oleiros» lisbonense, de 1572, aquele que se quisesse “*examinar de louça branca de Talavera*”, tinha de saber fazer, entre outras peças “*uma botica com suas redomas e boiões e panelas que levem até arroba*” (Lisboa, 1572). O boião referido era, portanto, uma peça de faiança usada no serviço da botica. De facto, várias dezenas de anos depois, no

manuscrito sobre a «Ereção da Botica da Misericórdia [de Montemor-o-Novo] por conta da casa no ano de 1781 para 1782», continuam a ser mencionados boiões de vidro e de *“louça branca”*, ou seja, de faiança (FERNANDES, 2008A).

O boião tem forma bojuda, colo baixo, vulgarmente sem asas, mas podendo também dispor de duas pegas, junto ao bordo. O termo boião parece ter a origem do seu nome associado a peças de faiança, usadas nas boticas.

Em 1941, na Lagoa (S. Miguel) os boiões vidrados usavam-se para *“guardar a banha e os enchidos de porco, durante o inverno”* (COSTA, 1941: 190).

**Ocorrências (1):** Lisboa, 1572

## Buzina

Nos «Livros das taxas de alguns ofícios» (Elvas, 1632) aparecem referidas duas buzinas (grafado *“bozina”*), uma *“direita”* e outra *“de cotovelo”*. Bluteau, que apresenta a grafia *“bosina, bozina ou buzina”*, descreve-a como *“trombeta pastoril ou ponta de boi de que usam os pastores”* (BLUTEAU, 1712-1728, II: 165).

**Ocorrências (1):** Elvas, 1632

## Cabaça

Na Taxa dos oleiros conimbricenses de 1573 ao descrever peças para líquidos, como infusas e púcaros, aparecem referidas as *“cabaças”* de diversas *“granduras”*, o que leva a deduzir tratar-se de uma peça para líquidos.

Bluteau descreve a cabaça como *“espécie de abóbora de carneiro; para a parte do pé tem figura de pera, e fazendo uma como que garganta, se alarga em um bojo”* (BLUTEAU, 1712-1728, II: 3).

A cabaça, designação ainda hoje usada tem, pois, a forma do fruto da cabaceira, com cuja casca, depois de liberta do polme interior se faz uma vasilha para líquidos. Ao longo dos séculos foram-se fazendo cabaças com o fruto da cabaceira, mas também, por imitação, noutros materiais – cerâmica, vidro, prata.

No «Livro das Campainhas», um códice do Mosteiro de São Salvador de Grijó, datado da segunda metade do século XIV, algumas rendas e foros eram pagos em cabaças de vinho, por exemplo – *“e uma cabaça de vinho que será quarto de almude”*, *“e uma cabaça de vinho de meio*

*almude*” (LIVRO DAS CAMPAINHAS, 1986: 16). Tratava-se, provavelmente, de cabaças feitas com o fruto da cabaceira e não cabaças de barro.

Os oleiros de Parada de Gatim, na primeira metade do século XX, ainda continuavam a fazer “*cabaças para o vinho*” em barro, com o nome e forma do fruto da cabaceira.

**Ocorrências (1):** Coimbra, 1573

**Medida de capacidade:** Meia, Pinta

## Caldeirão

No «Título dos oleiros» de Évora, de 1392, aparecem referidos “*caldeirões de quatro arráteis com seu testo*” (Évora, 1392). Também no «Regimento dos oleiros» de Angra do Heroísmo, datado de 1788, se referem “*pucarinhas e caldeirões de asa*” (Angra do Heroísmo, 1788).

Agostinho Barbosa, em 1611, faz referência a “*caldeirão, ou caldeira, ou panela de cobre para esquentar as águas ao fogo*” (BARBOSA, 2007 [1611], 182). No Mosteiro de Santa Maria do Bouro, em 1536, utilizava-se na cozinha “*caldeirões grandes para cozer carne*” (GOMES, 1998: 285). António de Morais Silva descreve a caldeira como “*vaso de cozer, comer de metal*” e caldeirão como “*augmentativo de caldeira*” (SILVA, 1789, I: 217). De facto, o termo caldeira e caldeirão eram aplicados a peças feitas em metal, produzidas pelo caldeireiro.

No Inventário da Infanta Dona Beatriz, de 1507, são mencionados caldeiras e caldeirões, em vidro e metal. Entre essas peças destaque-se uma “*caldeira grande de ter água*” e “*três caldeirões*”, um com cobertura, todos em metal (FREIRE, 1914 [1507]: 68 e 70).

O caldeirão, em cerâmica, deve tratar-se de uma imitação das vasilhas de metal e seria utilizado para ir ao lume. Note-se que, quer nas taxas de Évora quer nas de Angra do Heroísmo, o caldeirão é enumerado juntamente com a púcara, a qual sabemos ser usada ao lume na cozedura dos alimentos. Desconhece-se qual seria a forma do caldeirão eborense e da caldeirinha de Angra do Heroísmo.

**Ocorrências (1):** Évora, 1392; Angra do Heroísmo, 1788

**Medida de capacidade:** Arrátel

## Candeeiro

Bluteau define candeeiro como “*vaso de latão, folha de Flandres ou outra matéria em que se deita azeite com torcida, para alumiar*”, referindo as diversas partes que o compõem – “*pé*”, “*bico*” e “*torcida*” (BLUTEAU, 1712-1728, II: 99-100).

Nas posturas, taxas e regimentos compulsados aparece referência a candeeiros em Évora, em 1375-1395, e, em 1392 – “*candeeiros*”; em Loulé, em 1555 – “*um candeeiro de pé*” e “*um candeeiro de pássaras [?] ou para passear [?]*”; em Lisboa, em 1572, no “*regimento dos oleiros*”, obrigando-se estes a saber “*fazer mui bem*”, “*candeeiros e quaisquer outras coisas miúdas que lhe forem demandadas*”; em Coimbra, em 1573, tendo os malegueiros de saber fazer “*um candeeiro vidrado com seu cano*”. Pela enumeração dos candeeiros fica-se com a percepção de que existiriam vários tipos.

Há também que fazer referência a “*uma vieira para candeeiros*”, feita pelos oleiros conimbricenses, em 1573. Como seria? Desconhece-se.

Gil Vicente em «O Juiz da Beira» (1525), faz menção ao uso do candeeiro (VICENTE, 1979: 437):

*– Oh! Se soubesses, Fernando  
Que trova que fiz agora!  
Faz-me acender candeeiro  
E que lhe tenha o tinteiro...”*

Voltando a referi-lo em «Maria Parda» (VICENTE, 1979: 514):

*“Amor meu, mana falula,  
Minha glória e meu deleite,  
Emprestai-me do azeite,  
Que se me seca a matula.  
Até que haja dinheiro,  
Fiai que pouco requeiro,  
Duas canadas bem puras,  
Por não ficar às escuras  
Que se m’arde o candeeiro.”*

Também Frei Lucas de Santa Catarina, em «Torina fêmea», ao descrever jocosamente a cozinha de uma dama, refere o candeeiro: “*na cozinha uma prateleira com alguns pratos; seu fogareiro de barro, tigelas até duas, e o seu candeeiro, e candeia de garavato, que é o que basta*” (SANTA CATARINA, 2005: 67).

**Ocorrências (5):** Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Loulé, 1555; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573

## Canjirão

Bluteau explica que *“cangiram querem que se derive de congius, antiga medida de cousas, que (segundo a opinião mais comum) continha em si seis quartilhos. Entre nós cangirão é um vaso quase todo igual, com boca larga e seu biquinho, e com alguma semelhança com um jarro, exceto que não tem pé. (...) Cangirão de vinho. Vini congius”* (BLUTEAU, 1712-1728, II: 102). António de Morais Silva define *“cangirão”* como *“vaso para vinho, algum tanto semelhante ao jarro”* (SILVA, 1789, I: 226).

De facto, o canjirão é um recipiente bojudo, de dimensões avantajadas, com bico e asa, com o fundo de diâmetro semelhante ao do bojo, e utilizado no transporte e serviço de vinho ou outras bebidas alcoólicas.

Em Aragão (Espanha) designa-se *“canjilon”* a um *“vaso grande de barro (en ocasiones de outro material), de forma variada aunque casi sempre similar al cántaro, usado para traer o contender líquidos y a veces medirlos. También la vasija de barro o outro material empleada para sacer agua de pozos o ríos por medio de la noria”* (ALVARO ZAMORA, 1981: 48).

O termo canjirão aparece referido nos «Livros das taxas de alguns ofícios», em Elvas, em 1632 – *“um canjirão de lagar”*. Trata-se, provavelmente, de uma vasilha usada na trasfega do vinho, comprovando o que afirma António de Morais Silva, que o canjirão era um *“vaso para vinho”*.

Margarida Ribeiro divulga e estuda um conjunto de peças de olaria do século XVI encontradas na *“estrutura das abóbodas menos arruinadas do Convento de S. Domingos de Montemor-o-Novo”*, publicando a fotografia de um canjirão, mas designando-o no texto como *“infusa bicada”* (RIBEIRO, 1984: 43-44, fig. 15). Parece-nos que, de facto, a peça deverá ser designada canjirão, vocábulo que, como já se referiu, aparece nas taxas de Elvas, em 1632.

Outras referências conhecemos nas quais o canjirão aparece mencionado como recipiente para bebidas alcoólicas. Camilo Castelo Branco refere-se-lhe do seguinte modo: *“quanto ao mecanismo de ingerir a jeropíga no corpo humano, deveria ter explicado que funciona por meio de taça, cálice, copo, garrafa, pichel, cabaça, cangirão, caneca e também borracha, mas sem o canudo reto ou curvo”* (CASTELO BRANCO, 1903 [1884]: 34-35).

Sant’Ana Dionísio, na sua obra «Velho Minho», descreve uma vessada e menciona o canjirão: *“Nos dias de vessada do agro mais afastado ou da jorna no monte, a roçar mato, à hora do meio-dia aparece a cestada com o jantar para todos. Sentam-se à roda da toalha num sítio a jeito e servem-se com calma, de um panelão abarrotado de batatas cozidas, ainda com pele, que*

demolham à vez, num prato largo e vidrado de louça vermelha, com o fundo coberto de azeite e vinagre. Ao fim de uma hora, o panelão está vazio e o avantajado canjirão enxuto. O amo levanta-se e dá o sinal: - 'Vamos à festa minha gente!'. A 'festa' é a enxada ou a rabiça do arado" (DIONÍSIO, 1978: 356).

Luís da Silva Ribeiro, em 1933, rememora uma procissão nos Açores dizendo: "*Lembra-me ainda de uma vez, quando era pequeno, ter visto, pouco depois de anoitecer, uma dessas procissões, que terminava por um carro de bois conduzindo uma pipa e nela escanchado, com um canjirão de vinho na mão, um devoto fervoroso de São Martinho*" (RIBEIRO, 1983: 62).

José Rosa Araújo, recolhe, em Alvarães, concelho de Viana do Castelo, um adágio sobre o vinho, no qual também aparece mencionado o canjirão: "*Por cima de melão, de vinho um canjirão*" (ARAÚJO, 1989: 99).

No século XX, ainda se produziam canjirões, por exemplo, em Serpa (NUNES, 1900: 168) e nos Açores (FERNANDES, 1993: 76).

**Ocorrências (1):** Elvas, 1632

## Cântaro

O cântaro é vulgarmente uma forma bojuda, com colo alto e dispendo de uma asa - "*cântaros de asa*" (Elvas, 1632). No entanto, nas taxas de Loulé aparece referido um "*cântaro com duas asas*" (Loulé, 1555 e 1561).

Vulgarmente os cântaros são em barro fosco, mas, nas taxas de Guimarães é referido um "*cântaro vidrado*" (Guimarães, 1552). Alguns cântaros eram almagrados, ou seja eram engobados - "*cântaro almagrado*" (Loulé, 1555) e outros brunidos - "*cântaro grande e brunido*" (Coimbra, 1573), "*cântaros brunidos*" (Guimarães, 1719). Os cântaros podiam ou não ser vendidos com testos - "*cântaro grande e brunido com seu testo*" (Coimbra, 1573).

O cântaro era utilizado no serviço de água e de vinho, já aparecendo referido nas posturas municipais de Coimbra, em 1145. No entanto, apesar de frequentemente referido na documentação, apenas no regimento lisbonense dos oleiros se explicita a sua função - "*cântaro para ter água*" (Lisboa, 1572).

Em Montemor-o-Novo, em 1646, um pequeno cântaro era levado para os campos, para as fainas agrícolas - "*cantarinho de roçaduras*" (Montemor-o-Novo, 1646), sendo também costume utilizá-lo nos lagares de vinho - "*cântaro de dorna*" (Guimarães, 1719).

Em 1536, na adega do Mosteiro de Santa Maria de Bouro havia “*cubas e dornas e funis e cântaros e gamelas e as medidas necessárias*”, e, na mesa dos religiosos “*ferrados de pau para trazer o vinho, cântaros para trazer a água*” (GOMES, 1998: 265 e 284).

No entanto, o cântaro podia ter outras funções. No «Inventário da Infanta Dona Beatriz (1507), é mencionado um “*cântaro de mel*” (FREIRE, 1914 [1507]: 82).

Em documentação maiorquina do século XV, há referência a “*canter, cantir*” de barro, sendo alguns deles usados para conservar mel (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 40-41).

**Ocorrências (13):** Coimbra, 1145; Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Lamego, 1530; Guimarães, 1552; Loulé, 1555; Loulé, 1561; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719

**Medida de capacidade:** Canada, Almude, Pinta, Alqueire

**Tamanho:** “*mais pequeno*”, “*mais meão*”, “*grande*”

## Colo de poço

No «Livro do registo do tabelamento dos ofícios e serviços» de 1555, quando se enumeram as peças feitas pelo oleiros refere-se “*um colo de poço bem lavrado e bem cozido*”. De facto, no sul do País, o bocal do poço, ou seja o muro que delimitava o poço acima do chão, era feito em cerâmica.

**Ocorrências (1):** Loulé, 1555

## Cuscuzeiro

A origem do termo cuscuz é árabe. “*Kaskassa*” quer dizer “*moler, triturar em pequenos trozos*” e “*kouskou*” significa “*el producto de esta trituración en pequeñas partículas de sémola aglutinadas a mano con un movimiento rotativo de la misma en um poco de agua y cocidas después al vapor*” (GAST, 1996: 244).

No dicionário Houaiss define-se cuscuz como “*iguaria originária do Magreb (norte de África) feita com sémola moída e cozida a vapor, e que se serve com carne ou peixe, legumes e enchidos*” (DICIONÁRIO HOUAISS 2002-2003, II: 1164).

Bluteau define cuscuz como “*massa reduzida a grãosinhos e cozida com o vapor da água quente*” e “*cuscuzeiro*” como “*tigela de fogo, mais alta que as ordinárias, acabando sempre mais estreita para o fundo, cheia de buraquinhos, para cozer o cuscuz*” (BLUTEAU, 1712-1728, II: 645).



Em Coimbra, na «Taxa do ofício dos Malegueiros», em 1573, é mencionado o cuscuzeiro, ou seja, o recipiente destinado a cozer os cuscuz a vapor.

O cuscuzeiro era colocado sobre um recipiente com água fervente, sendo a ligação deste com o cuscuz barrada, por exemplo, com sêmola aglutinada com água, de modo a evitar que o vapor de água saísse por aí. Dentro do cuscuz metiam-se os cuscuz para que cozessem a vapor.

Com o passar dos anos, novos hábitos alimentares afastaram os portugueses do consumo de cuscuz, tendo por isso os oleiros deixado de produzir o recipiente onde estes eram cozidos – o cuscuzeiro.

No século XVI, os cuscuz era um prato em voga na alimentação dos portugueses. João Brandão, em 1552, dá conta da existência, em Lisboa, de *“cinquenta mulheres, entre brancas e pretas, forras e cativas, que em amanhecendo saem na Ribeira com panelas grandes cheias de arroz, e cuscuz e chicharos, apregoando. E como os meninos as ouvem da cama, se levantam chorando por dinheiros a seus pais e mães. E na verdade não é muito mau, porque com isso dão almoços às crianças. E o mesmo fazem os moços que andam a ganhar, assim brancos como negros, com isso fazem seus almoços e quentam suas barrigas. E desta maneira gastam mui presto suas panelas”* (BRANDÃO, 1990: 72).

Em novembro de 1524, os cuscuz iam à mesa de D. João III – *“para cuscuz del Rei de vaca cinco arráteis”* (SANTOS, 2002: 77. Ver tb. 83, 129, 132). Em 1525, Gil Vicente, em «O Juiz da Beira», também refere os cuscuz (VICENTE, 1979: 436).

*Deus querendo, muito prestes,*

*Porque aquele que me destes*

*Em cuscuz o comeu ela*

Em documentação maiorquina do século XV há referência a *“cuscussonera”* de barro (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 47-49 e 164).

Provavelmente, os cuscuzeiros mais antigos teriam a forma de um tronco de cone invertido, possuindo diversos furos na base, sendo semelhante ao cuscuzeiro que ainda no século XX se utilizava na Madeira. De facto, Agostinho Barbosa, em 1611, no seu «Dictionarium Lusitanicolatinum», regista o termo *“sombreiro cuscuzeiro”* (BARBOSA, 2007 [1611]: 1005), que Bluteau diz ser *“uns chapéus mais altos do que os modernos, cuja copa acabava em ponta”* (BLUTEAU, 1712-1728, II: 645). Ou seja, no século XVII, existia um chapéu troncocónico, o qual se assemelhava ao cuscuzeiro de barro sendo, por isso, designado *“sombreiro cuscuzeiro”*.

No século XX, em Trás-os-Montes, na Madeira e nos Açores ainda se faziam cuscuz, produzindo os oleiros de Vila do Porto (Açores) o necessário cuscuzeiro em barro fosco (FERNANDES, 1993: 106. Fig. 245). Nos dias de hoje, em algumas localidades transmontanas, como, por exemplo, Vinhais, há quem teime em confeccionar este ancestral alimento, que aprendemos a fazer com os árabes (veja-se o vídeo cuscus em Trás-os-Montes - <http://videos.sapo.pt/uW5ZulavulGlb74kh0Wt>).

**Ocorrências (1):** Coimbra, 1573

**Medida de capacidade:** Meia

## Escudela

O vocábulo escudela vem do latim *“scutella”*. Bluteau informa que *“deriva-se do italiano scudella e este do latim scutella, que é um vaso a modo de tigela”* (BLUTEAU, 1712-1728, III: 232-233). É provável que tigela e escudela, em cerâmica, correspondam a formas diferentes, sendo que esta última teria paredes mais baixas e boca mais larga, e provavelmente pegas, ao contrário da tigela, que seria mais alta que larga e sem pegas. E. F. Brancante considera a escudela uma *“pequena malga baixa com asas ou orelhas”* (BRANCANTE, 1981: 704).

No «Regimento dos oleiros» lisbonenses, de 1572, quando se trata da examinação dos oleiros *“de louça vidrada verde”*, refere-se que estes deveriam saber fazer *“escudelas da feição da porcelana”*.

O termo escudela aparece referido em diversos documentos medievais. Por exemplo, no Porto, em 1185 - *“Mando ei scutellas meas aeneas et cultellos de mesa”* (CENSUAL, 1924: 387); em Coimbra, em 1220 - *“triginta e duas scutellas”* (SANTOS, 1998A: 35); em Ega, em 1231 - *“de carrega de escudelas, III denários”* (PMH-LC 1856-1868: 622); em Lisboa, em 1430 - *“nenhuma pessoa tão ousada que seja que lance roupa, nem escudelas, nem outra coisa nenhuma no chafariz da rua Nova nem ao redor dele (...) e qualquer que for achado que lavar as sobreditas coisas...”* (POSTURAS, 1974: 3).

Da leitura de diversos forais depreende-se que o termo escudela seria vulgarmente utilizado para designar uma vasilha de madeira. Por exemplo, no foral de Lisboa, de 1500, no item sobre «Madeira, louça de pau, cortiça, lenha, carvão», menciona-se que se pagará dízima de *“todas as escudelas e gamelas, trinchos, tábuas, espadas, formas de sapateiros, tonéis, pipas, arcas, cestos, canistréis e canastras e pentes de pau e quaisquer outros vasos ou vasilhas de pau”* (DIAS, 1961-1969, III: 1-16). O mesmo articulado se repete no foral de Santarém (1506). No foral

de Torres Novas, em 1510, no item «Madeira e louça de pau», refere-se que *“de qualquer madeira lavrada e assim de toda a louça e vasos ou vasilhas de pau que vier de fora do termo pagará dízima”*. No foral de Castanheira de Povos explicita-se que *“de todo o tabuado e madeira que vier pelo rio para vender ou qualquer louça de pau se pagará a dízima dela assim como escudelas e gamelas”* (DIAS, 1961-1969).

A escudela *“de pau”* deveria ter duas pegas, tal como possui a gamela de madeira que ainda hoje se continua a fazer no Norte de Portugal, e serviria para a ingestão de alimentos. O termo escudela, usado para nomear peças cerâmicas, deve ter sido, de facto, utilizado para designar recipientes que de algum modo teriam parecença com as escudelas de madeira.

No «Livro das Campainhas», um códice do Mosteiro de São Salvador de Grijó, datado da segunda metade do século XIV, regista-se que os monges gastaram dinheiro na compra de *“talhadores e escudelas e vasos e pichéis”* (LIVRO DAS CAMPAINHAS, 1986: 75).

No início de Quinhentos parece que a utensilagem de cada conviva à mesa, nas casas de maiores posses, seria o trincho, a escudela, o púcaro, a colher e a salsinha ou salseira, havendo ainda o saleiro comum. No Inventário de bens da Infanta D. Beatriz, datado de 1507, referem-se trinchos, escudelas, salsinhas, saleiros e colheres, tudo *“de pau”*, ou seja, feitos de madeira (FREIRE, 1914 [1507]). E, no hospício do Mosteiro de Alcobaça, em 1527, colocava-se na mesa das refeições *“noventa peças de pau entre bacios e escudelas”* (GOMES, 1998: 92).

As escudelas eram usadas, principalmente, no serviço e ingestão dos alimentos à mesa. Na Terra de Figueiredo, em 1258, quando o rei por aí passasse, os seus habitantes tinham de lhe dar *“um pato na escudela ou um cabrito, ou um quarto de carneiro, ou duas galinhas”* (MEMÓRIAS, 1815: 41). Interessante é também verificar que, no Mosteiro de Santa Maria do Bouro, em 1536, os monges serviam-se ao comer, de *“escudelas de málega ou barro, duas para cada um”* (GOMES, 1998: 283), ou seja, cada dois monges comia de uma escudela comum. De facto, nesta época, ainda era costume partilhar-se o comer de um mesmo prato. Também Dom Frei Bartolomeu dos Mártires, arcebispo de Braga na segunda metade do século XVI, tinha escudelas ao seu serviço e nela lhe terão servido uma iguaria que pouco lhe agradou: *“o mesmo fez outro dia a uma escudela de manjar branco, que se lhe pôs diante. Tinha tão pouco conhecimento de manjares delicados que perguntou, vendo-a, que papas eram aquelas (foram palavras suas). A vista era boa; chegou-as para si. Tomando o primeiro bocado caiu em que não era aquele o sabor dos caldos de farinha que alguma vez comera, porque sentiu açúcar e cheiro, e,*

*conhecendo que se enganara, logo a afastou e mandou dar aos pobres”* (SOUSA, 1984 [1619]: 634-635).

As escudelas também eram usadas na cozinha, tal como aparece referido em documentação referente ao mosteiro de Santa Maria de Bouro: *“se há cozinha do convento com suas panelas, caldeiras, escudelas, tachos, bacios, salseiras, espetos, coisas necessárias para se guisar de comer para os religiosos”* (GOMES, 1998: 277).

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, manuscrito da primeira metade do séc. XVI, a escudela é referida várias vezes, servindo como medida – *“tomarão uma escudela de açúcar e deitá-la-ão num tacho”; “e deitar-lhe-ão uma escudela de boa cinza peneirada”; “e desta conserva toda junta tomarão duas escudelas para uma de flor [de laranja]”* –; usada na preparação do doce – *“tomarão quatro ovos e açúcar e farinha, que será cinco colheres de prata, numa escudela, tudo batido”;* indo à mesa com o doce – *“e como for cozido tirem o tacho fora e encham as escudelas e deitem-lhe açúcar pisado por cima”* (LIVRO DE COZINHA, 1986: 57, 93, 117, 72, 69).

Em documentação maiorquina do século XV há referência a *“escudella”* de barro (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 49-53).

Mas, a escudela tinha ainda outros usos, como, por exemplo, servir de recipiente de medida para produtos que se pretendia comercializar. Em Terena (Évora), em 1280, determina-se que de cada carga de figos, cerejas, maçãs, pêras e cidras, os almotacés retirassem, uma *“scudela”* (PEREIRA, 1998 [1885]: 39). No foral dado a Vila do Conde, em 1516, fica a saber-se que os pescadores tinham direito a um punhado de sardinhas frescas *“ou uma escudela delas de quantidade em que comumente usam de comer”* (DIAS, 1961-1969, IV: 21).

Dom Frei Bartolomeu dos Mártires, usava de uma escudela com água para se manter acordado. Assim conta o seu biógrafo Frei Luís de Cacegas: *“o seu jejum era o mais estreito, a sua disciplina a mais rigorosa e se tinha lugar mais prolongada, o silêncio inviolável. Sempre furtava ao sono ou para dar aos livros de devoção ou para ser o primeiro no oratório: e desde então começou o que depois usou por toda a vida, que era ter uma escudela de água à cabeceira para se servir dela contra a força do sono”* (CÁCEGAS, I: 1763, 17).

Se bem que o termo escudela pareça ter a sua origem num recipiente feito de madeira, de uso corrente na Idade Média, foi sendo também utilizado para designar vasilhas feitas em cerâmica e noutros materiais. Na centúria de Quinhentos, verifica-se que o vocábulo é também utilizado para nomear peças de vidro – *“duas escudelas brancas”* e *“oito escudelas de bordas cristalinas”* (FREIRE, 1914 [1507]: 68); de estanho – *“escudelas de pau e de estanho”* (GOMES,

1998: 265); de barro e de faiança “*escudelas de málega ou barro*” (GOMES, 1998: 265), “*duas escudelas de Valença, redondas*”; e de porcelana – “*e duas porcelanas, 1 escudela grande e outra chã*” (FREIRE, 1914 [1507]: 68).

As escudelas, que tanto uso tiveram na época medieval e moderna, foram deixando de fazer parte do nosso quotidiano, tendo hoje o termo caído praticamente no esquecimento.

**Ocorrências (1):** Lisboa, 1572

## Ferrado

Nas taxas de Elvas, de 1632, aparece mencionado “*um ferrado grande*” e “*outro mais pequeno*”.

O ferrado é um recipiente de fundo e colo largo, com aba soerguida e bico vertedor, dispendo de duas asas para mais fácil manuseamento. Possui uma base bastante larga, o que lhe confere maior estabilidade, ajudando a evitar que os movimentos dos animais provoquem o entornar do leite.

José da Silva Picão, em 1903, diz que ferrados são “*recetáculos de barro tosco ou de lata, com duas asas e a competente bica, para onde se ordenham as cabras e as ovelhas. Os destinados às ovelhas são mais pequenos. Num bardo de cabras e num aprisco de ovelhas, empregam-se três ferrados, pelo menos, que aí permanecem em toda a época: dois ou mais, para os ordenhos, e um, o pior, para os cães do rebanho comerem as perrumas, de mistura com água e leite*” (PICÃO, 1947 [1903-1905]: 230). O ferrado tem uma base larga relativamente ao corpo da peça, conferindo desse modo maior estabilidade ao recipiente, ajudando a evitar que os movimentos dos animais provoquem o entornar do leite.

Sebastião Pessanha tem um interessante estudo intitulado «O ferrado, o picheiro e a ferrada: vasilhas para ordenhar no Alentejo e nas Beiras», no qual analisa estas três tipologias de peças usadas na ordenha (PESSANHA, 1953).

Há referência ao fabrico de ferrados, ainda no século XX, em Serpa (NUNES, 1900: 170), Beringel (MACEDO, 1968: 64), Redondo (GANCHO, 2011: 131) e S. Pedro do Corval (MONIZ, 1990: 88-89). Em Serpa, era designado “*ferrado ou tarro*” (NUNES, 1900: 170). Dois séculos antes, também Bluteau apresentava o ferrado como sinónimo de tarro (BLUTEAU, 1712-1728, IV: 84).

Mas, há também documentação que indica o ferrado como uma peça de madeira destinada ao transporte do vinho. Em 1536, no Mosteiro de Santa Maria do Bouro, os monges

serviam-se de “*copos para beber, vinte e quatro jarros de málega, vinte e quatro ferrados de pau para trazer o vinho, cântaros para trazer a água, almotolias para o azeite e vinagre*” (GOMES, 1998: 284). De facto, o ferrado serviria para transportar o vinho da adega para a mesa, sendo o cântaro destinado ao transporte do água. Hoje esta peça já se não fabrica.

**Ocorrências (1):** Elvas, 1632

**Tamanho:** “*grande*”, “*mais pequeno*”

## Fogareiro

O fogareiro é um pequeno forno portátil usado para cozinhar ou para aquecimento, sendo constituído por duas partes solidárias: um corpo superior, braseiro, com o fundo crivado de orifícios; e o corpo inferior, cinzeiro, possuindo uma abertura vertical por onde se extraem as cinzas.

O fogareiro podia ser feito noutros materiais que não o barro, mas os de cerâmica seriam de preço mais acessível a todas as bolsas.

No Inventário da Infanta D. Beatriz, mãe do rei D. Manuel I, datado de 1507, faz-se menção a vários fogareiros, entre grandes e pequenos, mas são todos de ferro, o que é compatível com o estatuto da sua dona (FREIRE, 1914 [1507]).

O fogareiro de barro, com o fim de perdurar durante mais tempo sem se quebrar, era “*barrado*” ou “*fornado*” com barro, sendo essa proteção aplicada pelos oleiros. Bluteau assinala o termo – “*barrar um vaso com barro*” (BLUTEAU, 1712-1728, II: 54).

Em 1552, em Guimarães, vendia-se, em loiça fosca, “*um fogareiro grande e forrado*”, outro “*meão*” e outro “*mais somenos*”, exigindo-se que “*todos os ditos fogareiros hão de ser forrados do mesmo barro*” (Guimarães, 1552).

Também em Coimbra, os oleiros tinham de saber fazer “*um fogareiro grande para taberneiro, para assar e cozer, que tenha um palmo e meio de vão, barrado e bem acabado e forte*”, o mesmo acontecendo com o “*fogareiro mais pequeno, de um palmo e meio em vão, bem barrado e acabado*” (Coimbra, 1573).

O fogareiro, que Bluteau diz ser “*instrumento de cozinha para brasas com que se guisa ou se requeenta a comida*” (BLUTEAU, 1712-1728, IV: 150), servia nas casas particulares – “*na cozinha uma prateleira com alguns pratos; seu fogareiro de barro, tigelas até duas, e o seu candeeiro, e candeia de garavato, que é o que basta*” (séc. XVII) (SANTA CATARINA, 2005: 67); nas tabernas – “*fogareiro grande para taberneiro, para assar e cozer*” (Coimbra, 1573) – e nos conventos – “*fogareiro de quatro asas, maior para conserva do Convento*” (Lisboa, 1797), sendo

também um utensílio de trabalho para certas profissões – *“fogareiro de sombreireiro”* (Elvas, 1632).

Margarida Ribeiro divulga e estuda um conjunto de peças de olaria do século XVI encontradas na *“estrutura das abóbodas menos arruinadas do Convento de S. Domingos de Montemor-o-Novo”*, publicando a fotografia de um fogareiro (RIBEIRO, 1984: 39-40, fig. 14).

Na maioria dos lares, no período que abarca o nosso estudo, far-se-ia um fogo de chão ou existiria um fogareiro: *“panelas e tigelas de fogo e fogareiros para guisarem seus manjares”* (séc. XVI) (COELHO, 1987: I, 209).

De norte a sul do País, os oleiros faziam fogareiros, de formas variadas, mas sempre com as características necessárias ao seu uso, mantendo-se a produção destas peças, no século XX, por exemplo, em Barcelos (RIOS; RAMOS; REGO, 2006: 54), Beringel (MACEDO, 1968: 64-65, 85), Miranda do Corvo (LAMEIRAS, 1988: 57), Serpa (NUNES, 1900: 170), Flor da Rosa (ISIDORO, 1963: 164), Elvas (PARVAUX, 1968: 126) e S. Pedro do Corval (MONIZ, 1990: 89).

Escreve Ramalho Ortigão, falando sobre Portugal, que *“em terra é tão variada a coleção popular das vasilhas, dos fogareiros e dos cestos caseiros, como é variada na água a forma das embarcações”* (ORTIGÃO, 19\_\_ [1896]: 147-148).

O fogareiro, para além dos usos acima referidos, servia também para assar sardinhas ou castanhas, sendo estas metidas dentro do *“assador”* ou *“assadeira”*.

Carl Israel Ruders, numa das suas cartas, datada de 1801, descreve que em Lisboa *“aos cantos das ruas há vendedeiras, com as mesas cheias de doces, frutas da estação, etc., etc., sentadas nos passeios, durante o inverno, velhas assando castanhas e vendendo-as, prontas para serem comidas”* (RUDERS, 2002, I: 227).

José Rosa Araújo, refere a Feira dos Santos, no século XX, em Cerdal (Valença), na qual *“é tradicional que se comam ali rojões de porco e castanhas, para o que não faltam tabernas improvisadas com tábuas felpudas e inúmeras mulheres com seus fogareiros e assadeiras”* (ARAÚJO, 1989D: 107).

**Ocorrências (9):** Lamego, 1530; Guimarães, 1552; Loulé, 1555; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Guimarães, 1719; Lisboa, 1797

**Tamanho:** *“mais somenos”, “mais pequeno”, “pequeno”, “meão”, “mediano”, “grande”, “maior”*

**Ver também:** Assador ou assadeira

## Frigideira

Ao longo dos séculos foram-se usando os termos frigideira e sertã para designar o recipiente onde se frígiam os alimentos, vulgarmente em azeite, banha ou manteiga. Mas, quer-nos parecer que o termo sertã, tem origem no utensílio de ferro, de forma circular, largo e de paredes baixas, com rabo (=cabo) comprido, utilizado para frígir os alimentos; enquanto o termo frigideira, usado com a mesma função, era de barro, também circular e de paredes baixas, não dispendo de cabo, mas podendo ter duas ou mais pegas.

Propomos, pois, que se utilize o termo sertã para designar as peças de barro que têm a mesma forma das sertãs de ferro, e o termo frigideira para designar as peças baixas e largas, sem cabo, mas com duas ou mais pegas, e destinadas a frígir os alimentos. No entanto, tal como acima se explica, há documentos em que se chama frigideira ao que propomos se designe sertã. Por exemplo, no Inventário de bens de Dona Catarina de Bragança, redigido em 1706, constam “seis frigideiras de ferro com cabos” (INVENTÁRIO, 1948 [1706]: 155).

Em Angra do Heroísmo fazia-se uma “*frigideira de quatro asas*” (Angra do Heroísmo, 1788), talvez destinada a ser suportada pela cremalheira sobre um fogo de chão. Há também referência a “*frigideiras*”, no regimento dos oleiros de Lisboa (1572), nas posturas do Funchal (1587) e na taxa dos oleiros de Barcelos (1718).

Ainda hoje, os oleiros de Barcelos fazem frigideiras de barro vidrado.

**Ocorrências (4):** Lisboa, 1572; Funchal, 1587; Barcelos, 1718; Angra do Heroísmo, 1788

**Tamanho:** “*meã*”, “*grande*”

**Ver também:** Sertã

## Garrafa

O vocábulo deve ser proveniente do termo árabe “*gorraf*” (MACHADO, 1981-1986, V: 378; ROSSELÓ BORDOY, 1991: 79, 119).

Em Barcelos, em 1718, na «Taxa dos Oleiros» de loiça fosca, enumeram-se “*infusas e garrafas*”, com capacidade de uma até quatro canadas.

A garrafa de barro talvez seja uma imitação das garrafas de vidro. Bluteau isso mesmo afirma ao considerar a garrafa “*um vaso de vidro de colo angusto e bojo largo*” (BLUTEAU, 1712-1728, IV: 34). A garrafa tem paredes mais ou menos bojudas e gargalo estreito e alto.

**Ocorrências (1):** Barcelos, 1718

**Medida de capacidade:** Canada



## Gorgoleta

A gorgoleta, que só aparece referida nas taxas de Angra do Heroísmo em 1788, é descrita por Bluteau como *“Gorgoleta. Quartinha de barro com um ralo na boca do bojo, donde começa o colo, que é causa do rumor que faz a água quando sai”* (BLUTEAU, 1712-1728, IV: 95).

Anos mais tarde, António de Morais Silva descreve-a como *“quarta de barro de gargalo longo, na qual há um raro, e passando água por ele, caindo umas bolinhas que estão no fundo, faz a água um som ao beber-se”* (SILVA, 1789, I: 663).

No Inventário de bens de Dona Catarina de Bragança, redigido em 1706, constam *“quatro gorgoletas” “de pau da China”, e “oito gorgoletas grandes de porcelana da Índia, são de diferentes feitios mas emparelhadas e uma tem o gargalo despegado”* (INVENTÁRIO, 1948 [1706]: 110).

**Ocorrências (1):** Angra do Heroísmo, 1788

## Gral

O gral aparece referido nas taxas de Elvas de 1632 – *“um gral de barro grande”*.

Bluteau explicita que gral *“deriva-se do francês antiquado graal, que queria dizer vaso de barro. Entre nós é o vaso de pau em que se pisam adubos e vários ingredientes”*, acrescentando que com a mesma função se usa o almofariz, mas este é de metal (BLUTEAU, 1712-1728, IV: 116).

**Ocorrências (1):** Elvas, 1632

**Tamanho:** *“grande”*

## Infusa

A infusa, grafado *“enfusa”* em muitos documentos, é uma vasilha bojuda, com estrangulamento junto ao colo, possuindo uma asa e um bico vertedor.

A infusa é utilizada no serviço de água, vinho e leite – *“infusas de água, e mandaram que sejam de senhas asas”, “infusas bicadas”* (Évora, 1375-1395).

Vulgarmente a infusa não tem testro, mas nas taxas conimbricenses de 1573 é referida *“uma infusa com seu testro”* (Coimbra, 1573).

Já no foral de Penacova, de 1192, se faz referência a *“infusam vini”* (VITERBO, 1966 [1798-1799], II: 41), bem como nos «Costumes de Terena» (Alandroal, Évora), de 1280, nos quais se determina que os almotacés tinham direito a filhar *“da carga do vinho que vier de fora uma*

*infusa de vinho para amostra assim do puro como do aguado por tal quando quer que falsidade não se possa encobrir*” (PEREIRA, 1998 [1885]: 38).

No «Título de oleiros» eborenses fala-se em *“infusas de água”*, e em infusas *“paradas”* e *“bicadas”* (Évora, 1375-1395). Não sabemos qual o sentido do termo *“parada”*<sup>245</sup>, referir-se-á a peças que foram polidas? Terá o termo *“parada”* o mesmo sentido que *“aparada”*, vocábulo usado na taxa lisbonense de 1797, para descrever uma peça brunida? Repare-se que as infusas paradas são mais caras do que as bicadas.

A infusa foi uma vasilha presente nas mesas dos portugueses ao longo dos séculos, sendo feita em barro ou noutros materiais, e ainda hoje a podemos encontrar sobre a mesa, continuando a ter fama as infusas de barro vidrado de Barcelos e das Caldas da Rainha.

**Ocorrências (10):** Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Guimarães, 1552; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Montemor-o-Novo, 1646; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719; Aveiro, 1727; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Canada, Meia, Pinta

**Tamanho:** *“de toda a sorte”, “meã”, “maior”*

## Jarra

O vocábulo deve ser proveniente do termo árabe *“jarra” / “yarra”* (MACHADO, 1981-1986, VI: 275; ROSSELÓ BORDOY, 1991: 107,119).

No «Livro do registo do tabelamento dos ofícios e serviços» de Loulé, quando se descrevem os produtos das olarias menciona-se *“uma jarra branca”* (Loulé, 1555). O adjetivo *“branca”*, aplica-se vulgarmente a peças de faiança, no entanto, dado o valor elevado da peça (80 reais), comparado com o de outras que constam na mesma lista, pode indiciar tratar-se de uma peça de porcelana.

Na «Taxa e regimento dos oleiros» de Aveiro, em 1727, é referida a produção de *“jarras”*, mas neste caso deve tratar-se de jarras de loiça vermelha fosca.

As jarras são vasilhas destinadas ao serviço de líquidos, sendo que o termo também se aplica às vasilhas destinadas a conter flores, decorando o lar ou o templo.

---

<sup>245</sup> Margarida Ribeiro considera, no seguimento da definição de Viterbo para *“parada”* (VITERBO, 1966 [1798-1799], II: 137), que *“infusas paradas”* eram as que *“estavam sujeitas ao direito de parada, imposto muito antigo, geralmente coletado pela autoridade eclesiástica e aplicado sobre produtos de fora do concelho, tendo prevalecido, pelo menos, até ao reinado de D. Manuel I”* (RIBEIRO, 1984: 43-44). Não nos parece que possa ser feita tal leitura.

As jarras podem ter duas asas ou nenhuma. No entanto, no Inventário da Infanta D. Beatriz, datado de 1507, são referidas “*duas jarras cheias de alcaparras*” (FREIRE, 1914 [1507]: 91), ou seja, as jarras eram então utilizadas na conserva de alimentos.

Em documentação maiorquina do século XV há referência a várias “*gerres*” (singular: “*gerra*”) de barro, destinadas quer ao transporte de água quer a ser usadas como contentores de alimentos (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 54-59).

**Ocorrências (2):** Loulé, 1555; Aveiro, 1727

## Malga

A malga é uma peça vulgarmente destinada à ingestão de alimentos, possuindo uma forma semelhante à da tigela. Sendo que, inicialmente, o termo malga, oriundo do nome da cidade espanhola Málaga, se aplicava, apenas, às peças vidradas, ficando o termo tigela cativo preferencialmente para as peças de barro fosco. Por exemplo, nas taxas para a vila de Guimarães, datadas de 1552, encontramos o termo “*malagua*” ou “*mallga*” aplicado a peças de loiça vermelha vidrada ou a peças de faiança – “*malegua vidrada de dentro*”, málega “*vidrada de dentro e de fora*” e “*malgas brancas*”, havendo também, entre a loiça vidrada, uma “*tigela de fogo vidrada*” (Guimarães, 1552).

Em 1572, em Lisboa, os oleiros de “*louça vidrada verde*” tinham de saber fazer “*malgas grandes que chamam vermelha*” (Lisboa, 1573), e os “*malegueiros*” de Coimbra, “*malgas vidradas por dentro e fora, de feição de porcelanas, delgada da borda*” e “*outras maiores repolgadas pelas bordas*” (Coimbra, 1573).

Nas taxas vimaranenses de 1719, entre a loiça vermelha fosca encontra-se referência a “*malgas de beber*” (Guimarães, 1719).

Ao longo dos tempos, os vocábulos malga e tigela foram sendo utilizados para descrever peças de loiça fosca, de vidro plumbífero, estanífero ou porcelana.

**Ocorrências (4):** Guimarães, 1552; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Guimarães, 1719

**Tamanho:** “*maior*”

## Mealheiro

O mealheiro, que também aparece com a grafia “*mialheiro*”, é um contentor destinado a receber o aforro de pequenas economias. Trata-se de uma forma fechada, vulgarmente com uma

espécie de mamilo a servir de pega e com uma ranhura por onde se introduzem as moedas. Quando se pretende retirar o dinheiro amealhado, tem de se partir o mealheiro.

Nas taxas aveirenses de 1727, e lisbonenses de 1797, aparecem referidos *“mealheiros”*.

Gil Vicente, no «Auto da Besta» (Séc. XVI), faz referência ao mealheiro: *“faz gastar o mialheiro”* (VICENTE, 1979: 481).

**Ocorrências (2):** Aveiro, 1727; Lisboa, 1797

**Tamanho:** *“mais pequeno”, “grande”*

## Panela

A panela possuía vulgarmente uma ou duas asas, podendo ser feita em barro fosco ou vidrado – *“panela de duas asas”* (Loulé, 1555); *“panela vidrada”* (Guimarães, 1552), *“panela vidrada de dentro e de fora”* (Coimbra, 1573).

À panela andava frequentemente associado o testo – *“testos para panelas”* (Évora, 1375-1395), *“testos de panelas grandes”* (Elvas, 1632), *“testos grandes para panelas”* (Guimarães, 1719), *“testo de panela”* (Lisboa, 1797). Há um velho ditado que diz *“cada panela com seu testo”*.

A asa da panela era essencial para a sua manipulação ao lume, não a tendo, perdia a funcionalidade. Isso fica bem patente no «Auto de Inês Pereira», quando esta se lamenta da sua sorte (VICENTE, 1979: 402):

*“Coitada, assim hei de estar*

*Encerrada nesta casa*

*Como panela sem asa*

*Que sempre está num lugar?”*

O mesmo sentido tem o provérbio que se segue: *“mulher sem cabelo e panela sem asa, com ela fora de casa”* (COSTA, 1999: 370).

Ao bordo da panela chamava-se boca – *“e na boca da panela há de estar...”* (LIVRO DE COZINHA, 1986: 145).

A panela servia na cozinha – *“panela de cozinha”* (Guimarães, 1552), *“panela para cozer”* (Lisboa, 1797), *“panelinha para cozer dois arrâteis de carne”* (Aveiro, 1727), mas também era utilizada no serviço de leite – *“panela de leite”* (Évora, 1392); nas roçaduras – *“panela de*

*roçadura*<sup>246</sup>” (Montemor-o-Novo, 1646); nas bodas – “*panela para obreiros*<sup>247</sup> e bodas” (Évora, 1392) e nas boticas (Lisboa, 1572).

Na farsa «O velho e a horta» (1512), de Gil Vicente, o Parvo informa o Velho de que a comida está pronta e que ele deve ir comer (VICENTE, 1979: 402):

*“Está a panela cozida,  
Minha dona quer jantar,  
Não quereis?”*

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, manuscrito da primeira metade do séc. XVI, a panela é usada principalmente para ir ao lume com os alimentos, mas não sabemos se esta era de ferro ou de barro: “*e deitar-lhe-ão ali do caldo de qualquer panela que estiver ao fogo*”; “*e esta carne dão-lhe uma volta no fogo, numa panela*”; “*numa panela de manteiga que esteja fervendo sobre as brasas*” (LIVRO DE COZINHA, 1986: 37, 41, 49).

Em Coimbra, em 1573, quando se taxa a loiça vidrada, são referidas as “*panelas de conserva*”, ficando-se a saber-se que eram vidradas de dentro e de fora. Em Lisboa, em 1797, no «Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça», quando se referem os fogareiros grandes, informa-se que era peça nova, pois antes não se fazia, e era destinada aos Conventos – “*fogareiro de quatro asas, maior para conserva do Convento, por quanto se não usara no tempo do Regimento Velho*”. Muito provavelmente as panelas de conserva e os fogareiros para “*conserva do convento*” estariam destinados a preparar conservas, ou seja, “*todo o género de doces, secos ou líquidos, feitos de maneira que se possam conservar*” (BLUTEAU, 1712-1728, II: 476).

No Inventário da Infanta D. Beatriz há referência a panelas feitas em diversos materiais – de metal, de barro vidrado e de faiança, contendo algumas delas conservas: “*duas panelas de Valença grandes com um pouco de açúcar rosado*”; “*uma panela com espécia de rosmaninho*”; “*uma panela de açúcar grossa*” e “*outra de mel rosado, vidrada, grande*” (FREIRE, 1914: 91, 110).

No foral de Vila Nova de Gaia, de 1518, refere-se uma “*panela de manteiga*” (DIAS, 1961-1969, III: 305-312) e, no Inventário da «Ereção da Botica da Misericórdia [de Montemor-o-

---

**246** Rafael Bluteau explica que “*roçadura*” é “*roçar o mato*” (BLUTEAU, 1712-1728, VII: 351). Provavelmente trata-se de uma peça que se levava com comida para o campo, aquando dos afazeres agrícolas aí realizados, sendo vulgar aquecer a comida e comer-se no local onde se exercia a atividade agrícola.

**247** Rafael Bluteau diz que obreiro é “*o oficial que trabalha para ganhar a vida*” (BLUTEAU, 1712-1728, VI: 18), provavelmente a “*panela para obreiros e bodas*” era utilizada para fazer o comer daqueles que trabalhavam por conta de outrém e dos convidados para uma boda.

Novo] por conta da casa no ano de 1781 para 1782», consta uma panela grande para mel (FERNANDES, 2008: 234, nota 20).

No «Título dos oleiros» de Évora, de 1375-1395, são referidas panelas “*caarrebe*”, panelas “*pabyeyas*” e “*panelas e papezinhaes*”, desconhecendo o seu significado (Évora, 1375-1395).

As panelas de barro ainda hoje se continuam a fazer nos centros oláricos que permanecem ativos, mas, praticamente, já não são usadas na preparação e cozedura dos alimentos.

**Ocorrências (15):** Coimbra, 1145; Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Guimarães, 1552; Loulé, 1555; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719; Aveiro, 1727; Angra do Heroísmo, 1788; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Almude, Arrátel, Arroba, Canada, Côvado, Meia, Quartilho, Sumicha.

**Tamanho:** “*mais pequena*”, “*meã*”, “*de toda a sorte*”

## Perfumador

Na taxa conimbricense do ofício dos malegieiros é referido um “*perfumador bem feito, vidrado, de dois cumes de coruchéus*” (Coimbra, 1573).

O perfumador é um recipiente onde se queimam plantas aromáticas tendo em vista perfumar o ambiente.

Bluteau define perfumar como “*queimar coisas cheirosas como incenso, pastilhas, pevides, etc., que com o suave fumo que exalam comunicam a sua fragância a algum lugar ou a alguma coisa*” (BLUTEAU, 1712-1728, VI: 422).

Ao longo dos séculos, os perfumadores, também chamados piveteiros ou defumadores, foram sendo usados para perfumar os ambientes, sendo frequente a referência à sua existência em ambientes festivos, profanos ou religiosos.

Quando D. João I chega ao Porto, em 1385, é festivamente recebido na cidade, tendo os moradores posto às “*portas defumaduras de tantos nobres cheiros que bem podiam afugentar algum mau ar que fosse corrupto*” (CRÓNICA, 1990, II: 19-20).

Em documentação maiorquina do século XV há referência a “*perfumador*” de barro (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 74).

**Ocorrências (1):** Coimbra, 1573

## Pilão

No «Registo do tabelamento dos ofícios e serviços» de Loulé, em 1555, é referido um *“pilão para azeite”*, custando 100 reais, ou seja, era uma das peças mais caras executadas naquela época.

Bluteau define pilão como *“o instrumento como que se pila”*, e pilar como *“pisar ou reduzir a pequenas partes qualquer matéria com instrumento pesado como pilão em almofariz ou outro vaso semelhante”* (BLUTEAU, 1712-1728, VI: 505).

Desconhecemos a forma que teria e o uso específico deste *“pilão para azeite”*, produzido pelos oleiros de Loulé, em 1555.

**Ocorrências (1):** Loulé, 1555

## Pingadeira

Apesar de o termo pingadeira significar o recipiente no qual cai o suco que largam as carnes ao assar no espeto, passou a ser usado, genericamente, para designar os recipientes nos quais se assam os alimentos (carne, peixe...), em forno de ar quente.

Bluteau define o termo *“pingadeiro”* ou *“pingadouro”* como *“vaso de barro ou metal, comprido e tapado nas pontas, para receber os pingos da carne que se assa em espeto”* (BLUTEAU, 1712-1728, VI: 512).

No Telhado, em 1905, faziam-se pingadeiras, ou seja, *“uma espécie de bacias ovais, tendo nas duas extremidades uma parte mais elevada como uma forquilha para segurar o espeto que suporta a peça que se põe a assar ao lume, escorrendo o molho para dentro da pingadeira”* (TEMUDO, 1905: 63).

Em Barcelos, em 1718, os oleiros faziam *“pingadeiras”* em barro vidrado, as quais seriam muito provavelmente semelhantes às que ainda hoje se fazem e se designam *“pingadeiras”* ou *“assadeiras”*.

**Ocorrências (1):** Barcelos, 1718

**Tamanho:** *“grande”*

## Porrão

O porrão tem uma forma semelhante a uma panela, possui duas asas e é feito em barro vidrado, servindo para o armazenamento e conservação de alimentos (FERNANDES; FAURE, 2009: 158-159 e 2009A: 80-83).

Nas taxas de preços do regimento do ofício de oleiro, dadas em Guimarães e datadas de 1719, entre a loiça vidrada constam: *“porrões (...) bem vidrados por dentro e por fora”*. Em Barcelos, chegaram até aos nossos dias peças vidradas por dentro e em parte por fora, com duas asas verticais, colo curto, bordo esvasado e conhecidas como porrões (REMELGADO, 2005: 107). Bluteau diz que se chama porrão *“no Minho a certo vaso de barro, comprido e estreito”* (BLUTEAU, 1712-1728, VI: 624).

O termo porrão (*porrons*) aparece referido em Valência, Espanha, desde pelo menos 1415 (NUNES, 2006). Porrões de Castela chegaram, ao Funchal, em 1523 (SOUSA, 2007: 24-28). O vocábulo *“porron”* foi utilizado em Espanha para designar peças com diferentes tipologias e funções<sup>248</sup>, sendo que nos séculos XVI e XVII, também eram utilizados para *“servirem de apoio à forma de açúcar e a receber os meles que vertiam da perfuração da ponta”* (SOUSA, 2006: 18).

Em 1896, Ramalho Ortigão, ao enumerar a *“nomenclatura do vasilhame português”*, refere, entre muitas outras designações, a de *“porrão”* (ORTIGÃO, 19\_\_ [1896]: 148-149). Os porrões vidrados interiormente serviam para armazenamento e conservação de alimentos, mais especificamente mel. A. L. de Carvalho, em «Os mesteres de Guimarães», ao referir-se ao regimento de 1719 acima citado, informa: *“a louça vidrada, nomeadamente as talhas, porrões, almotolias”* eram *“destinadas ao azeite, aos pingues, ao mel. Não eram porém de fabrico local”* (CARVALHO, 1943, IV: 80). Também Tomás de Figueiredo o refere – *“o porrão do mel, a talha das azeitonas, o pote do pingue, a bilha do azeite, são gábedos”* (FIGUEIREDO, 1970: 157). Num poema deste mesmo autor o porrão também aparece referido:

*“Anda ver, Fausto, a Feira do Natal  
Nos Arcos - onde havia, pois, de ser!? -  
A feira que ali chamam a do Mel,  
E devera chamar-se dos lambões  
Dos audazes piratas da doçura,  
Com manhas de raposo e olhos ... doces,  
Olhos de quem não quebra um prato, ingénuos...  
Olha, em porrões e talhas, pucarinhas,  
O mel que é dado a broas e formigos...”* (FIGUEIREDO, 1968: 90).

### Ocorrências (1): Guimarães, 1719

---

<sup>248</sup> No Dicionário da Real Academia Espanhola *“porrón (de or. inc.)”* é *“vasija de barro de vientre abultado para agua”* (DICCIONARIO, 2001, II: 1806). María Isabel Alvaro Zamora, no «Léxico de la cerámica y alfarería aragonesas», também refere o termo: *“porron - vasija de panza esférica, com cuello alto y delgado, y caño vertedor largo similar al cetril (Codos)”* (ALVARO ZAMORA, 1981: 125). Do atrás mencionado se deduz que o termo, em Espanha, era utilizado para designar diferentes tipos de recipientes.



## Pote

Bluteau define o pote como *“vaso de barro alto com asas, e com boca larga em que se guarda água”*, referindo-se também ao pote de cal e de vinho (BLUTEAU, 1712-1728, VI: 652).

De facto, os potes podiam ou não ter asas, possuindo diversas funções: armazenamento de água - *“pote para ter água”* (Lisboa, 1572), *“pote de água”* (Montemor-o-Novo, 1646); armazenamento de azeite - *“pote, sendo bem grosso para azeite e bem cintado”* (Coimbra, 1573); e serviço de lagar - *“pote para serviço de lagar”* (Aveiro, 1727) e *“pote de serviço de lagar”* (Lisboa, 1797).

O uso do pote como contentor de azeite fica bem patente no «Auto de Mofina Mendes», de Gil Vicente (VICENTE, 1979: 154). Paio Vaz, amo de Mofina Mendes dá-lhe um pote de azeite para esta ir vender à feira:

*“Toma este pote de azeite,  
E vai-o vender à feira;  
E quiçá medrarás tu  
O qu’eu contigo não posso”*

Mas, Mofina Mendes, *“com o pote de azeite à cabeça”*, vai sonhando o que ganhará com a sua venda, e bailando, deixa-o cair. Dessa desgraça retira uma lição:

*“Por mais que a dita m’enjeite,  
pastores, não me deis guerra;  
que todo o humano deleite,  
como o meu pote de azeite,  
há de dar consigo em terra.”*

Os potes, quando se destinavam ao armazenamento de vinho, eram pesgados (CARNEIRO, 1969: 76-86), tal como aparece referido nas taxas de Loulé de 1555.

Alguns potes, provavelmente aqueles que se tinha em casa para armazenamento e serviço de água, podiam ser decorados com pintura ou com brunido (=aparado), possuindo testo e púcaro - *“pote aparado com seu testo”* (Elvas, 1632), *“um pote de duas asas, pintado, com sua tampa”* (Aveiro, 1727). Alguns potes, talvez pelas suas características específicas, ganhavam designações próprias - *“pote de Alfama de duas asas”* (Lisboa, 1797).

Em documentação maiorquina do século XV há referência a *“pots”* de barro (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 79-80).

**Ocorrências (9):** Évora, 1392; Guimarães, 1555; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Aveiro, 1727; Angra do Heroísmo, 1788; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Almude, Alqueire, Canada

**Tamanho:** “*mais pequeno*”, “*grande ou pequeno segundo o que levar*”

**Ver também:** Talha

## Prato

Recipiente de forma redonda, caldeira pouco funda, aba larga, muito mais ancho que alto.

No século XVI e XVII, o prato, utensílio indispensável na mesa de hoje, ainda não estava muito popularizado. Se bem que presente na mesa conventual e na mesa dos nobres, o prato, entre as classes mais desfavorecidas, era substituído pelo bacio comum que se colocava sobre a mesa e de que todos se serviam.

Numa fase inicial, começou por chamar-se trincho ao prato. Isto porque, paulatinamente, foi-se substituindo os trinchos de pau sobre a mesa pelo prato de barro. Ou seja, o prato, porque veio cumprir a função que tinha o trincho de pau, passou a ser designado inicialmente pelo mesmo nome – “*trincho*” (Lamego, 1530).

Bluteau explica que trincho é “*o prato ou pau onde se trincha o comer*”, acrescentando que “*trincho também era antigamente em certas comunidades de religiosos um prato de pau com debrum ou beçozinho ao redor em que se levava ao refeitório a ração de carne*” (BLUTEAU, 1712-1728, VIII: 289).

No século XVI, apenas no regimento lisbonense se faz referência a “*pratos de toda a sorte*”, vidrados, e a “*prato grande que se chama galinheiro*”, em “*louça branca de Talavera*”, ou seja, em faiança (Lisboa, 1572). Um prato galinheiro é um prato de maiores dimensões do que um prato frangueiro, ambos utilizados para levar o comer à mesa (FERNANDES, 2001: 49).

No século XVIII, nas taxas barcelenses, já aparecem mencionados diversos pratos – “*pratos grandes*”, “*pratos ordinários*” e “*pratos pequenos, a que chamam pins*” (Barcelos, 1718).

No ano seguinte, em Guimarães, são mencionados “*pratos de cântaro*” (Guimarães, 1719) e, em Angra do Heroísmo, “*prato grande almagrado e brunido*”, fazendo-se em diversos tamanhos (Angra do Heroísmo, 1788).

Havia pratos de pequenas dimensões, que se colocavam sobre os cântaros de água e sob os quais se depositava o púcaro – “*pratos de cântaro*” (Guimarães, 1719).

Em documentação maiorquina do século XV há referência a várias “*plats*” de barro (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 77-79).

**Ocorrências (4):** Lisboa, 1572; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719; Angra do Heroísmo, 1788

**Tamanho:** “*pequeno*”, “*grande*”, “*de toda a sorte*”

## Privado

Na «Taxa e regimento dos oleiros» de Coimbra, de 1573, é referido o “*privado de dois palmos em alto, bem cozido e forte, com seu testo*”, feito em loiça vermelha fosca, e produzido em três tamanhos, sendo o menor destinado “*para meninos e crianças pequenas*” (Coimbra, 1573).

Os oleiros conimbricenses também faziam privados vidrados “*com seu testo de cobrir, sendo bem acabado e forte*” (Coimbra, 1573).

Privado era um recipiente portátil destinado a recolher os excrementos resultantes da defecação humana.

No Cancioneiro Geral de Garcia de Resende, impresso em 1516, aparece referido o privado (CANCIONEIRO GERAL, 1990-1993 [1516], III: 351):

*“Levareis, senhor, na mão  
De barro ou de madeira,  
Um privado ao serão.  
Como quem leva cadeira  
À pregação”*

Gil Vicente, na «Comédia de Rubena», menciona um “*tapadeiro de privada*” (VICENTE, 1979: 180). Provavelmente a “*privada*” seria o local da casa onde se situava a sanita, a qual teria uma tampa ou “*tapadeiro*”, ficando o termo “*privado*” cativo para designar o recipiente portátil que aqui se descreveu.

**Ocorrências (1):** Coimbra, 1573

**Tamanho:** “*para meninos e crianças pequenas*”, “*mais pequeno*”

**Ver também:** Bacio servidor, Servidor e Vaso de águas

## Púcara

Uma púcara é um púcaro de maiores dimensões (ver neste texto a entrada sobre o púcaro), possuindo vulgarmente uma única asa e podendo ou não ser vidrada. No «Regimento dos oleiros» de Angra do Heroísmo, de 1788, mencionam-se *“pucarinhas e caldeirões de asa”*.

Enquanto o púcaro é principalmente usado na ingestão de líquidos, a púcara é utilizada, de um modo geral, na cozedura dos alimentos. A púcara tem, portanto, funções semelhantes à panela, sendo, no entanto, de menores dimensões do que esta.

No «Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça», de Lisboa, de 1797 é mencionada *“uma púcara da maia”*, desconhecendo-se como seria esta peça. A púcaros da Maia fazem referência, entre outros autores portugueses e espanhóis, João Batista de Castro, em 1762 (CASTRO, 1762: 174-175) e Carolina Michaelis de Vasconcelos, em 1921 (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 38-41).

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, manuscrito da primeira metade do séc. XVI, há referência ao uso da púcara na preparação dos alimentos: *“e, depois dela temperada e cozida [a galinha], tomarão este caldo e deitá-lo-ão numa púcara”* (LIVRO DE COZINHA, 1986: 43).

No «Auto da Feira» (1527), de Gil Vicente, é mencionada uma pucarinha. Diz Branca Anes (VICENTE, 1979: 134):

*“Eu queria uma pucarinha*

*Pequenina para o mel”*

**Ocorrências (8):** Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Loulé, 1555; Coimbra, 1573; Montemor-o-Novo, 1646; Guimarães, 1719; Angra do Heroísmo, 1788; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Arrátel, Canada, Meia, Pinta, Quartilho

**Tamanho:** *“pequena”*

**Ver também:** Púcaro

## Púcaro

O púcaro podia ser em barro fosco ou vidrado e possuir uma ou duas asas – *“púcaro para beber de uma asa”* (Évora, 1392); *“púcaro vidrado”*; *“púcaro preto para beber de duas asas”* e de *“uma asa”* (Guimarães, 1552); *“púcaro para beber de uma asa”* (Loulé, 1555); *“púcaro de duas asas”* e *“púcaros comuns”* (Aveiro, 1727).

Alguns púcaros eram mais trabalhados – *“púcaro para beber com seu alguidar e cobertura de coruchéu, sendo de pé”* (Coimbra, 1573), outros eram *“almagrados”*, ou seja, engobados – *“púcaro almagrado para beber”* (Loulé, 1555).

No «Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça», em Lisboa, em 1797, aparecem referidos os *“Púcaros de Romão, e quem os fizer com ele”*, bem como as púcaras *“da maia”* (Lisboa, 1797). De facto, tiveram fama os púcaros de Estremoz, e os de Lisboa, chamados púcaros do Romão e da Maia, referidos, por exemplo, por João Batista de Castro, em 1762: *“Poucas terras levarão vantagem à nossa na produção dos barros finos, aptos para a fábrica de coisas domésticas. Entre todos merece o primeiro lugar o barro vermelho, e odorífero de Estremoz, de que se fazem preciosos púcaros, os quais não só têm a galanteria de ficarem presos, e pendurados nos beiços, quando por eles se bebe, mas têm a virtude bezoartica, e alexifármaca, com que se extenuam as qualidades do veneno, pelo que é bem merecida a estimação, que em toda a parte logram. Em Roma no Museu do Padre Kirker, e Bonani, que se conserva no Colégio dos Padres Jesuítas, os vimos com especial recato, e em muitos gabinetes de Monsenhores, e Príncipes de Itália constituem não pequeno adorno. Depois destes seguem-se os de Lisboa, chamados púcaros da Maia, ou do Romão, feitos com suma delicadeza, e formosura, especialmente aqueles, a que chamam de aletria, de um barro também odorífero, com os quais lá lhe achou uma bela analogia o discreto Camões para comparar as formosas Damas Lisbonenses. 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: 174-175).

A propósito dos púcaros de Romão e da Maia é imprescindível a leitura do estudo de Carolina Michaelis de Vasconcelos sobre «Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal» (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 38-41).

Os púcaros vulgares não possuíam nenhum tipo de decoração, eram *“chãos”*, como então se dizia (Loulé, 1555; Coimbra, 1573).

O púcaro tinha pequenas dimensões, existindo, no entanto, púcaros de vários tamanhos. No regimento dos oleiros lisboenses inclui-se os púcaros nas *“coisas miúdas”* (Lisboa, 1572), e, no Funchal, assinala-se *“púcaros pequenos”* de uma e duas asas (Funchal, 1587). Em Coimbra, em 1573, são referidos diferentes tipos de púcaros: *“púcaro de pé”*, *“púcaro grande para beber”*, *“púcaro mais pequeno”* (Coimbra, 1573).

O púcaro era utilizado na ingestão de líquidos – *“púcaro para beber”* (Guimarães, 1552; Loulé, 1555; Coimbra, 1573) ou *“púcaro de beber”* (Barcelos, 1718). Sendo por vezes especificado se era para ingestão de água ou de vinho – *“púcaro de água”* (Évora, 1392), *“púcaro para o vinho”* (Évora, 1375-1395), explicitando-se mesmo que com ele se retirava a água que se bebia – *“púcaro de tirar água dos potes”* (Montemor-o-Novo, 1646).

Beber água pelo púcaro era um costume ao qual os portugueses estavam afeiçoados (VASCONCELOS, 1957 [1921]). João Batista de Castro, na sua obra «Mapa de Portugal», publicada em 1762, dá conta do cerimonial que envolvia a entrega a El Rei do púcaro com água: *“O ofício de Copeiro Mor, a que os Godos chamavam Conde das Escancias, ou Comes Scanciarum, que é o mesmo, que se disséssemos Conde das bebidas, é o que dá o púcaro de água a El Rei para beber, e anda hoje este ofício na Casa do Conde de Vila Flor. Quando El Rei lhe fazia sinal, ia buscar o púcaro à porta da casa, onde El Rei comia, e lho entregava o Copeiro menor, e tornando a entrar acompanhado do mesmo Copeiro, e dous Porteiros da cana, que faziam suas cortesias, e se punham de joelhos, chegava o Copeiro-mor à mesa, dava o púcaro a El Rei, que acabando de beber, o tomava, estando até então inclinado sobre a mesa, tendo a salva debaixo do púcaro. Depois se levantava, e três passos atrás fazia a cortesia, e dava o púcaro ao Copeiro menor, que o levava à copa acompanhado dos Porteiros”* (CASTRO, 1762: 424).

Mas, o uso do púcaro era generalizado. Entre-se na casa de uma regateira e veja-se onde repousava o púcaro de Estremoz. Esta regateira descreve ao seu amado a sua casa: *“como determinava receber-vos por marido, me esmerava em tudo, tendo a minha cantareira alva como a neve, e talhas vermelhas como o sangue postas nelas; púcaro de Estremoz pedrado por dentro com serpinha no meio, feita do mesmo barro, e porque era antigo dei-lhe uma cerada, parecia quase novo, e tudo coberto com seus mandis de Guiné, listrados de muitas cores, por amor do pó”* (MORAIS, 1624: 31v).

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, manuscrito da primeira metade do séc. XVI, usa-se um *“púcaro de beber cheio de mel”*, ou seja, o púcaro de beber funcionava como medida do mel que se queria utilizar na confeção de uma receita (LIVRO DE COZINHA, 1986: 145).

O púcaro costumava repousar sobre o cântaro, pote ou talha pousado sobre um prato ou alguidarinho, sendo por vezes coberto com um testo ou cobertura – *“púcaro para beber com seu alguidar e cobertura de coruchéu”* (Coimbra, 1573), *“testo para cobrir o púcaro”* (Coimbra, 1573), *“alguidarinho para debaixo do púcaro”* (Coimbra, 1573). O púcaro podia ser maior ou menor

consoante o uso a que se destinava, sendo interessante verificar que se fazia “*pucarinho pequeno para moços pequenos*” (Évora, 1392).

**Ocorrências (14):** Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Lamego, 1530; Guimarães, 1552; Loulé, 1555; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719; Aveiro, 1727; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Alqueire, Canada, Quartilho

**Tamanho:** “*pequeno*”, “*dos mais pequenos*”, “*grande*”

**Ver também:** Púcara

## Quarta

A quarta já aparece mencionada nas Posturas municipais de Coimbra – “*quarta cum panella, I denarium*” (Coimbra, 1145). A quarta, tal como o cântaro, possuía uma asa – “*quartas de asa*” (Elvas, 1632).

Bluteau define a quarta como “*vaso de barro em que se deita água*” (BLUTEAU, 1712-1728, VII: 19), função que lhe é também atribuída nas taxas de Barcelos – “*quartas de beber*” (Barcelos, 1718).

A quarta, feita em loiça vermelha fosca, custava dez réis, e, a vidrada, vinte réis. Estes preços, quando comparados com os dos “*púcaros de beber*”, que custavam respetivamente um real e meio e três réis, permitem concluir que a quarta seria utilizada no serviço de água enquanto o púcaro seria usado na sua ingestão.

Os oleiros lisboenses de loiça vermelha, em 1572, tinham de saber fazer “*quartões*”. Bluteau define quartão como “*medida de vinho. É um vaso de barro que leva três canadas, que é a quarta parte de um almude. Serve para medir vinho e azeite*” (BLUTEAU, 1712-1728, VII: 21).

Na revista «Portugália», num artigo intitulado «Costumes algarvios: notas e observações: o aguadeiro», descreve-se a ida a um local de abastecimento de água, numa altura em que ainda não havia abastecimento público às casas: “*munidas quando não do cântaro (...) então da quarta, que ora é um cântaro de inferiores dimensões, ora um vaso em extremo bojudo e apenas com uma asa, lá se encaminham, por vezes em alegres ranchos, para o depósito público, fonte ou poço e, enquanto a água vai cantando dentro da vasilha entretêm-se a taramelar*” (COSTUMES, 1899-1903: 384).

**Ocorrências (10):** Coimbra, 1145; Loulé, 1555; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Barcelos, 1718; Aveiro, 1727; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Almude, Canada

**Tamanho:** “*mais pequena*”, “*maior*”

## Redoma

O vocábulo deve ser proveniente do termo árabe “*rdoma*” (ROSSELÓ BORDOY, 1991: 90).

Nos textos mais antigos aparece escrito “*arredoma*”. No regimento lisbonense dos oleiros, de 1572, explicita-se que “*o que se quiser examinar de louça branca de Talavera saberá fazer (...) toda uma botica com suas redomas e boiões e panelas*” (Lisboa, 1572).

A redoma é uma recipiente em forma de canudo, em faiança, usada vulgarmente nas boticas, mas também na casa de cada um, servindo como contentor de produtos medicinais ou de água de cheiros.

Na farsa «O auto dos físicos» (séc. XVI), de Gil Vicente, aparece mencionada “*uma redoma grande de água de alcânfora*” (VICENTE, 1979: 422).

Num dos «Diálogos» de Francisco de Moraes, publicados em 1624, refere-se a existência, em casa de uma regateira de “*prateleiro espanado com seus bacios vidrados, e málega de Flandres penduradas por cordel, de outra parte redoma azul cheia de água de flor para vos borrifar a cabeceira da cama*” (MORAIS, 1624: 33).

No inventário de bens da Infanta Dona Beatriz, datado de 1507, vêm referidas diversas redomas, por exemplo: “*redomas embarcadas com óleos de hortelã e flor de laranja e mortinhos*”, “*arredomas pequenas de xarope de avenca*”, “*arredomas com xaropes de muitas maneiras e quantidades*”, “*arredoma embarcada com um pouco de xarope violado*”, “*arredomas embarcadas com água de erva cidreira*” (FREIRE, 1914 [1507]: 68).

**Ocorrências (1):** Lisboa, 1572

## Salseira

Em 1573, na «Taxa do ofício dos Malegueiros» de Coimbra, são mencionadas “*salseiras de mostarda*” (Coimbra, 1573). A salseira, que também aparece designada em alguns documentos como “*salsinha*”, é um pequeno recipiente de forma circular, paredes baixas e verticais, vidrado ou em faiança, e utilizado como contentor de condimentos e molhos (FERNANDES; FAURE, 2009: 148-150).



Bluteau, no século XVIII, define o termo salseira do seguinte modo: *“o pratinho que se põe na mesa com salsa pisada”* (BLUTEAU, 1712-1728, VII: 452). De facto, mais do que designar uma tipologia de peça, o termo salseira parece designar o uso que se lhe dá. No mosteiro de Alcobaça, em 1527, os monges, às refeições, tinham como aprestos individuais o guardanapo, a faca e o copo, que guardavam em armário próprio. Sobre a mesa comum das refeições constavam toalhas, guardanapos, facas, copos, jarros de estanho, saleiros, salseiras, bacios de estanho e carneiros de málega para os ossos e espinhas (GOMES, 1998: 88). Era nas salseiras, como já atrás se referiu, que se colocavam os condimentos ou os molhos com que se adubava a comida à mesa, sendo o saleiro reservado ao sal. No Cancioneiro de Garcia de Resende, publicado em 1516, também aparece mencionada uma salsinha, que estaria partida (CANCIONEIRO GERAL, 1990-1993 [1516], III: 215).

*“Dou-vos mais uma salsinha  
Para ajuda da joeira,  
D’uma cor garcesazinha  
Ou chichorrinha,  
Mas não há de ser inteira”*

Na obra de Gil Vicente, no «Auto dos Agravados» (1533), vem referida a compra de salseiras (VICENTE, 1979: 334):

*“E merquei-lhe das tendeiças  
Rebiquelhe Genovês:  
Dum que põe pelas trincheiras  
Lhe merquei eu dez salseiras  
Que lhe abundarão um mês”*

Salseira tem o mesmo significado de salsinha, vocábulo que aparece referido, por exemplo, no Inventário da Infanta Dona Beatriz, datado de 1507. As salsinhas que pertenciam à mãe de D. Manuel eram de prata, de faiança de Valença, e de pau (FREIRE, 1914 [1507]).

As salseiras ou salsinhas seriam uma presença obrigatória na mesa das pessoas mais abastadas e nos conventos, pelo menos entre os séculos XVI a XVIII, tendo começado, paulatinamente, a desaparecer, no final do século XVIII.

Em documentação maiorquina do século XV há referência a várias *“salseres”* (singular: *“salsera”*) de barro (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 84-85).

**Ocorrências (1):** Coimbra, 1573

## Sertã

Há referência a uma “*sertã para frigar*”, de barro, no título dos oleiros de Évora (1392).

Ao longo dos séculos foram-se usando os termos sertã e frigideira para designar o recipiente onde se frígiam os alimentos, vulgarmente em azeite, banha ou manteiga. Mas, quer-nos parecer que o termo sertã tem origem no utensílio de ferro, de forma circular, largo e de paredes baixas, com rabo (=cabo) comprido, utilizado para frigar os alimentos; enquanto o termo frigideira, usado com a mesma função, era de barro, também circular e de paredes baixas, não dispendo de cabo, mas podendo ter duas ou mais pegas. Propomos, pois, que se utilize o termo sertã para designar as peças de barro que têm a mesma forma das sertãs de ferro, e o termo frigideira para designar as peças baixas e largas, sem cabo, mas com duas ou mais pegas, e destinadas a frigar os alimentos (ver neste texto a entrada sobre a frigideira).

Bluteau explica que “*certan, certaã ou sartaã. Na Beira é instrumento de frigar. Vide frigideira*” e que “*frigideira*” é “*instrumento de cozinha que serve para frigar*” (BLUTEAU, 1712-1728, II: 255; IV: 213).

As sertãs de ferro existiam nas casas mais abastadas, por exemplo, na casa da Infanta Dona Beatriz, mãe do rei D. Manuel I – “*duas sertãs de ferro com sua viradeira*”, as quais “*serviam na cozinha*” (FREIRE, 1914 [1507]: 70) –, e nos conventos, tendo sido adquirida uma, em 1536, para o Mosteiro de Santa Maria de Bouro: “*sertã para alguma hora se frigar algumas coisas*” (GOMES, 1998: 285).

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, datado do séc. XVI, a sertã aparece referida várias vezes, não se especificando qual o material em que era feita. O que se fica a saber é que era colocada “*ao fogo*”, “*no fogo*”, “*sobre o borralho*”, “*sobre as brasas*” (LIVRO DE COZINHA, 1986: 15, 19, 31). No séc. XVII, em casas urbanas de Montemor-o-Novo, havia, entre a utensilagem doméstica, sertãs de cobre, ferro e arame (FONSECA, 1991: 184).

A sertã de ferro era vendida nas feiras, como, por exemplo, em 1758, na feira de Santo Ildefonso, no Porto: “*fechaduras, foices, trempes, sertãs e todas as mais ferramentas*” (MEMÓRIAS, 2010 [1758]: 613).

Os oleiros de Mirandela, no final do século XIX, faziam sertãs de barro (FERNANDES, 2012: 180), bem como os oleiros açorianos, na primeira metade do séc. XX, faziam “*sertãs*”, mas sem cabo, usadas para fazer o “*bolo da sertã*” (FERNANDES, 1993: 30-32).

**Ocorrências (1):** Évora, 1392

**Ver também:** Frigideira

## Servidor

O servidor, que aparece várias vezes mencionado nos documentos compulsados, era um recipiente portátil, destinado a recolher os excrementos resultantes da defecação humana.

A forma tradicional do servidor era a de um recipiente alto, de forma troncocónica seccionada, possuindo bordo em forma de aba soerguida e duas asas para mais fácil manipulação. O servidor podia ser em barro fosco ou vidrado – “*um servidor vidrado de dentro*” ou “*vidrado de dentro e de fora*” (Guimarães, 1552).

Bluteau define-o como “*servidor para as necessidades do corpo*” e considera-o sinónimo de “*serviço*” (BLUTEAU, 1712-1728, VII: 616). Este recipiente aparece referido nas Taxas de Lamego (1530), Guimarães (1552), Lisboa (1572), Funchal (1587), Elvas (1532), Barcelos (1718), Guimarães (1719) e Aveiro (1727).

Mas, o servidor também podia ser designado de outro modo. Nas taxas conimbricenses de 1573 chama-se-lhe privado, sendo feito em vários tamanhos, um dos quais apropriado para os utilizadores mais jovens – “*privado para meninos e crianças pequenas*” (Coimbra, 1573). Em Angra do Heroísmo, o nome que se lhe dá é “*vaso de águas*” (Angra do Heroísmo, 1788). Lembremos que “*verter águas*” ou “*verter as águas*” tem o mesmo significado que urinar, por isso, vaso de águas é o recipiente onde se recolhe a urina.

Nas taxas conimbricenses explicita-se ainda que os privados devem ser “*bem cozidos e fortes*” (Coimbra, 1573), enquanto nas taxas vimaranenses se exige que os servidores sejam “*grandes e grossos*” (Guimarães, 1719).

Em documentação maiorquina do século XV há referência a várias “*servidores*” (singular: “*servidora*”) de barro (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 87).

Em 1797, em Lisboa, já não se lhe chama servidor, mas sim “*bacio servidor*”, sendo o seu preço de venda inferior ao “*servidor*” referido, por exemplo, na taxa aveirense de 1727. De facto, nesta época os servidores, mantendo a mesma função, passam no entanto a ter uma nova forma, mais adaptada ao uso da peniqueira, ou seja à mesinha de cabeceira onde se guarda o penico. Com o aparecimento de bacios de faiança, com cerca de metade da altura dos servidores, dispondo apenas de uma asa, e destinados a ser guardados no compartimento fechado da peniqueira (=mesinha de cabeceira), os oleiros começam, paulatinamente, a abandonar o fabrico dos servidores para passarem a fazer os bacios servidores, também designados bacios de noite ou penicos. No final do século XVIII, Viterbo já chama a atenção para esta alteração, explicando que

bacio *“hoje se toma por vaso de contumélia e destinado às imundícias”* (VITERBO, 1966 [1798-1799], I: 116).

No entanto, no início do século XIX, em Lisboa, ainda faziam parte da paisagem urbana as *“pretas calhandreiras”*, mulheres de origem africana que corriam a cidade transportando os dejetos (urina e fezes) que iam buscar a casa das pessoas e transportavam à cabeça, metidos dentro de servidores, então designados *“calhandros”*. Observe-se, a este propósito, a elucidativa gravura contida na obra de Alberto Sousa, «O traje popular em Portugal nos séculos XVIII e XIX» (SOUSA, 1924: 101).

**Ocorrências (8):** Lamego, 1530; Guimarães, 1552; Lisboa, 1572; Funchal, 1587; Elvas, 1632; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719; Aveiro, 1727

**Tamanho:** *“pequeno”, “mais mediano”, “grande”*

## Tacho

No regimento lisbonense dos oleiros de *“loiça vermelha”* vem referido o *“tacho”* (Lisboa, 1572). O tacho era vulgarmente em metal – cobre, ferro – e utilizado para cozinhar os alimentos, sendo o tacho de barro, referido no regimento lisbonense, uma imitação dos tachos de metal.

No Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria, datado do séc. XVI, o tacho aparece referido diversas vezes, utilizado sobre o lume na preparação dos doces, sendo a panela usada na cozedura das carnes (GOMES, 1996: 96-97).

No Inventário da Infanta Dona Beatriz, de 1507, são referidos diversos tachos, por exemplo: *“tachos de cabos de ferro”*; *“tachos de cobre da cozinha”*; *“tachos furados de latão”*; (os quais deveriam ser usados como coadores ou escoadores); *“tachos de ferro com suas escumadeiras”*; *“um tacho com cabo de prata”* (FREIRE, 1914 [1507]).

No Mosteiro de Santa Maria do Bouro, em 1536, a cozinha do convento tinha de ter *“panelas, caldeiras, escudelas, tachos, bacios, salseiras, espetos, coisas necessárias para se guisar de comer para os religiosos”* (GOMES, 1998: 277).

No século XX, ainda se continuavam a fazer tachos em barro, por exemplo, de barro fosco em Canha (VILAS BOAS, 1944: 10) e vidrados em Barcelos (REMELGADO, 2005: 134, 147 e 148).

**Ocorrências (1):** Lisboa, 1572

## Talha

A talha é um recipiente bojudo, sem asas, geralmente de dimensões mais avantajadas do que as do cântaro e da panela, e usada para armazenamento de sólidos e líquidos: *“talhas de água”* (Lisboa, 1572), *“talha para lagar de azeite”* (Coimbra 1573).

As talhas podiam ser foscas ou vidradas, sendo por vezes engobadas (=almagradas) e brunidas (=aparadas) - *“talha almagrada e brunida”* (Angra do Heroísmo, 1788), *“talha aparada muito boa”* (Lisboa, 1797).

As talhas podiam ou não possuir testos - *“talha grande com seu testo”* (Loulé, 1555 e 1561; Coimbra, 1573).

Às talhas exigia-se *“que sejam iguais da grossura do barro e tenham bons fundos e cheios”* (Lisboa, 1572) e um certo grau de impermeabilização, não permitindo que os líquidos nela contidos ressumbrassem pelas paredes - *“talhas de almude, bem vidradas, que não mareiem”* (Guimarães, 1719).

Em Coimbra, em 1220, já aparece referência a talhas usadas no serviço de mel - *“duas talhas de melle”* (SANTOS, 1998A: 35). Através das «Posturas antigas da Câmara de Évora» (1375-1395) fica a saber-se que as *“talhas”* eram também usadas na fermentação das uvas, obrigando-se *“todos aqueles que houverem de esbalsar suas talhas que lancem as balsas delas fora ante suas portas e as ponham em montes e que as tirem até três dias fora da vila...”* (PEREIRA, 1998 [1885]: 140).

No Inventário da Infanta D. Beatriz, de 1507, são referidas *“duas talhas de barro com defumaduras”* (FREIRE, 1914 [1507]: 98). Em 1654, um sirgueiro de Elvas, de seu nome Francisco Rodrigues, tem em casa *“três talhas grandes e uma pequena (2 serviam a vinho, 1 a azeitonas e 1 a azeite)”* (COELHO, 1987, I: 388).

As talhas teriam forma e função semelhante à dos potes. Em Loulé, em 1555, os oleiros faziam talhas e potes, sendo aquelas de menor custo, e conseqüentemente de menor capacidade. Em Lisboa, em 1572, os oleiros de loiça vermelha tinham de saber fazer *“talhas de água que sejam iguais da grossura do barro e tenham bons fundos e cheios”*, bem como *“potes para ter água de meio almude”* (Lisboa, 1572).

Em Coimbra, em 1573, os oleiros faziam uma *“talha grande com seu testo”*, a qual custava vinte reais, e que provavelmente se destinava ao armazenamento da água, bem como *“um pote, sendo bem grosso para azeite e bem cintado”*, custando o de almude, dezoito reais, e *“uma*

*talha para lagar de azeite, sendo bem feita e forte, por maior que seja, levando até dezoito e vinte alqueires*”, a qual custava oitocentos reais.

No «Regimento dos oleiros», de Angra do Heroísmo, de 1788, vem mencionado uma *“uma talha almagrada e brunida com sua tampa, de quatro canadas”*, a qual custava sessenta réis, bem como *“um pote de quatro canadas”*, custando trinta réis.

Em Lisboa, em 1797, no «Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça», vêm mencionados: *“um pote de serviço de lagar”*, custando trinta e cinco réis; *“uma quarta de almude e meio”*, custando quarenta réis; *“uma talha aparada muito boa, e grande”*, custando oitenta réis; e *“um pote de Alfama, de duas asas”*, custando trinta e cinco réis.

Como se pode verificar pelas referências acima mencionadas, em vários centros produtores – Loulé, Lisboa, Coimbra e Angra do Heroísmo – os oleiros faziam simultaneamente talhas e potes, sendo difícil dizer o que distinguia uns dos outros.

Através de um dos «Diálogos» de Francisco de Moraes ficamos a saber que, em 1624, em casa de um regateira lisbonense, as talhas se colocavam na cantareira junto com o púcaro: *“me esmerava em tudo, tendo a minha cantareira alva como a neve, e talhas vermelhas como sangue postas nela; púcaro de Estremoz pedrado por dentro com serpinha no meio, feito do mesmo barro, e porque era antigo dei-lhe uma cerada parecia quase novo, e tudo coberto com seus mandis de Guiné listrados de muitas cores, por amor do pó”* (MORAIS, 1624: 31v).

Cristóvão Falcão, na sua obra Crisfal (1543-1546), também faz referência à talha para água, a qual era decorada com empedrado (FALCÃO, 1943: 49):

*“Uma coifa não lavrada  
Antes sem nenhum lavor  
E em cima, para mais dor  
Uma talhinha pedrada  
Ou um pedrado atanor”*

**Ocorrências (10):** Évora, 1375-1395; Guimarães, 1552; Loulé, 1555; Loulé, 1561; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Guimarães, 1719; Aveiro, 1727; Angra do Heroísmo, 1788; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Almude, Alqueire, Canada

**Tamanho:** *“mais pequena”, “grande”, “por maior que seja”*

**Ver também:** Pote

## Talhador

No século XVIII, em Aveiro, aparece mencionado o *“talhador grande para louças de serviço”* (Aveiro, 1727). Será que esta peça se destinava à lavagem da loiça tal como a *“tigela de lavar tigelas, grande”* de Elvas, de 1632? No mesmo documento aveirense faz-se também referência a um *“talhador para cobrir talhas”* (Aveiro, 1727).

No «Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça» de Lisboa, em 1797, aparece referido *“um telhador grande de assar”*. O termo mais correto deveria ser talhador e não telhador. De facto, é importante fazer a distinção entre *“talhador”* e *“telhador”*. Bluteau define *“telhador”* como *“o que tapa a tigela de barro”*, considerando *“talhador”* sinónimo de *“trincho”* (BLUTEAU, 1712-1728, VIII: 289). Parece-nos, no entanto, que se pode fazer uma distinção entre trincho e telhador, quer estes sejam feitos em madeira ou em barro.

O trincho é o *“prato”* individual, vulgarmente em madeira, onde se coloca, como diz o próprio Bluteau *“a ração de carne”*, enquanto o talhador é quer o prato grande/bacia comum, colocado sobre a mesa e de que todos se servem, quer o recipiente de barro onde se levam os alimentos a assar.

No Cancioneiro Geral de Garcia de Resende, impresso em 1516, verifica-se que talhador e pratel (ou seja prato) são peças diferentes (CANCIONEIRO GERAL, 1990-1993 [1516], I: 204):

*“Querem ser almotacés  
e queriam ser juizes,  
por encherem  
talhadores e pratéis  
de coelhos e perdizes,  
e comerem”*

Em documentação maiorquina do século XV, há referência a vários *“talladors”* de barro, com a mesma função do talhador português, ou seja, servir alimentos (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 88).

**Ocorrências (1):** Aveiro, 1727

**Ver também:** Telhador

## Telhador

No «Regimento novo dos oleiros e mais pessoas que vendem louça» de Lisboa, em 1797, aparece referido *“um telhador grande de assar”* e *“um telhador de cobrir talha”* (Lisboa,

1797). Quer-nos parecer que haverá um erro de grafia em “*um telhador grande de assar*”, pois a designação mais correta seria talhador. De facto, um talhador é um peça distinta de um telhador, sendo que este último vocábulo designa o testo com que se cobre os recipientes, enquanto o talhador é quer o prato grande/bacia comum, colocado sobre a mesa e de que todos se servem, quer o recipiente de barro onde se levam os alimentos a assar.

No Cancioneiro Geral de Garcia de Resende, impresso em 1516, refere-se o telhador (CANCIONEIRO GERAL, 1990-1993 [1516], II: 313):

*“Já não recebo pousada  
de vosso aposentador,  
panela nem telhador,  
espeto, mesa quebrada,  
cadeira desengonçada  
e lençóis de mês a mês”*

Em Miranda do Corvo, ainda hoje se chama “*telhadouro*” ao testo que se pousa sobre o cântaro e sob o qual repousa o púcaro (LAMEIRAS, 1988: 56).

**Ocorrências (1):** Lisboa, 1797

**Ver também:** Talhador, Testo

## Testo

O testo era um utensílio frequentemente usado na cobertura de vasilhas. Bluteau define-o como “*bocado de barro cozido, redondo, com um bico no meio, serve de cobrir panelas, cântaros, quartas, etc.*” (BLUTEAU, 1712-1728, VIII: 138). O que Bluteau designa por bico mais corretamente se deverá chamar pega. Na documentação compulsada é frequentemente indicada a sua função: “*testo de panela*” (Eivas, 1632; Aveiro, 1727; Lisboa, 1797), “*testo de panela*”, (Évora, 1375-1395; Guimarães, 1719), “*testo de pote*” (Eivas, 1632), “*testo para cobrir o púcaro*” (Coimbra 1573). O testo também podia ser designado “*telhador*”.

Há um velho provérbio que diz: “*nunca faltou um testo a uma panela*” (COSTA, 1999: 373).

Gil Vicente, no «Auto da Barca do Purgatório» (1518), refere-se a “*testos britados*”, ou seja, testos quebrados (VICENTE, 1979: 82).



Em documentação maiorquina do século XV há referência a vários “*tests*” de barro, mas a sua forma e função não corresponde ao testo português. Em maiorca era um recipiente utilizado para conter plantas, ou flores ou alimentos (BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996: 89).

**Ocorrências (9):** Évora, 1375-1395; Loulé, 1555; Loulé, 1561; Coimbra, 1573; Elvas, 1632; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719; Aveiro, 1727; Lisboa, 1797

**Ver também:** Telhador

**Tamanho:** “*mais pequeno*”, “*pequeno*”, “*miúdo*”, “*meão*”, “*grande*”

## Tigela

A tigela, em forma de calote esférica seccionada, podia ser feita em barro fosco ou vidrado – “*tigela de fogo vidrada*” (Guimarães, 1552) e vulgarmente não possuía asas nem pega, apesar de, na documentação compulsada, se encontrar referência a uma “*tigela grande para fogo, de duas asas*” (Guimarães, 1552), a uma “*tigelinha de duas orelhas*”, a uma “*tigela de fogo*” de “*quatro orelhas, grande*” (Funchal, 1587) e a uma “*tigela [vidrada] com seu cabo de palmo e meio em vão*” (Coimbra, 1573).

Na «Taxa dos oleiros e dos malegueiros» de Coimbra, de 1573, especifica-se a qualidade que as tigelas deveriam ter – “*de barro bem cozido, forte e grosso*” (Coimbra, 1573). Em Aveiro, em 1727, os oleiros faziam “*tigelinhas pequenas de barro coado*” e tigelinhas de “*barro grosso*”, sendo que barro coado é o barro diluído em água e coado, o que o torna mais fino, enquanto barro grosso é o barro que não sofreu este tipo de tratamento.

A tigela era uma peça multifuncional, utilizada na preparação, cozedura e ingestão dos alimentos. Havia tigelas usadas na preparação do peixe – “*tigela para peixe*” (Lisboa, 1797) – e outras para salgar carne – “*tigela para salgar carne*” (Coimbra, 1573).

Com frequência se utilizava a tigela para ir ao fogo, sobre chama direta, ou ao forno – “*tigela de fogo*” (Guimarães, 1552; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Barcelos, 1718), “*tigela para fogo*” (Guimarães, 1552) ou “*tigela de forno*” (Évora, 1375-1395), sabendo-se que a tigela era também utilizada “*para cozer lampreia*” (Coimbra, 1573).

No Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, datado do séc. XVI, na receita da «Tigelada de Perdiz», usa-se uma “*tigela de fogo*” que se põe “*em cima das brasas a ferver*” com a perdiz dentro (LIVRO DE COZINHA, 1986: 13).

Mas, as tigelas também eram usadas para meter dentro do forno: *“então tomem as tigelas e deem-lhe dois arráteis de manteiga cozida, e com a manteiga as ponham no forno; e como for derretida que ferva e que estejam as tigelas muito quentes, tomem um púcaro pequeno e atem-no a um pau e com ele lancem o leite e os ovos que está concertado para ele em quantidade que as encham muito bem, e deixem-nas cozer muito bem”* (LIVRO DE COZINHA, 1986: 77).

Em algumas receitas, para que o sabor dos alimentos não se alterasse, aconselhava-se o uso de tigelas novas – *“e tirar-lhe-ão a tripa [da lampreia] sobre uma tigela nova, porque caia o sangue nela, e enrolá-la-ão dentro naquela tigela”*; *“hão de tomar uma tigela de real nova”*; *“tudo muito bem batido numa tigela nova, pequena, ou numa sertã muito pequena, e quanto mais alta tanto melhor”*; *“e tenham a manteiga numa tigela de barro ao fogo, que seja alta, com bom quinhão de manteiga e em pouco fogo”* (LIVRO DE COZINHA, 1986: 33, 53, 59-61, 81).

As tigelas serviam também para comer, sendo o seu uso, nos séculos em análise, mais frequente do que o do prato, principalmente entre o povo – *“tigela de comer”* (Funchal, 1587; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Lisboa, 1797), *“tigela para comer”* (Guimarães, 1552), *“tigela para gente”* (Coimbra, 1573).

A tigela podia ser usada, de modo individual, na ingestão de alimentos. Mas, nestas épocas, era vulgar colocar sobre a mesa um tigela grande de que todos se iam servindo – *“tigela maior para comer companhia de gente”* (Coimbra, 1573), *“tigela de comerem os trabalhadores que chamam da Costa”* (Aveiro, 1727).

A tigela era também utilizada para comer, no campo, durante as fainas agrícolas – *“tigela de monte”* (Évora, 1375-1395) e para *“comer”* leite – *“tigela maior de comer leite”* (Elvas, 1632). Será que o documento se refere a sopas de leite?

Como já atrás se mencionou o púcaro é a peça vulgarmente utilizada na ingestão de água e vinho, no entanto, também aparece referência ao uso da tigela para o mesmo fim – *“tigela de beber”*. As tigelas, tal como os alguidares, também podiam ser utilizadas para lavar a loiça – *“uma tigela de lavar tigelas grande”* (Elvas, 1632).

**Ocorrências (14):** Évora, 1375-1395; Évora, 1392; Lamego, 1530; Guimarães, 1552; Lisboa, 1572; Coimbra, 1573; Funchal, 1587; Elvas, 1632; Montemor-o-Novo, 1646; Barcelos, 1718; Guimarães, 1719; Aveiro, 1727; Angra do Heroísmo, 1788; Lisboa, 1797

**Medida de capacidade:** Canada, Meia, Pinta, Quartilho, Sumicha

**Tamanho:** *“mais pequena”, “pequena”, “meã”, “grande”, “maior”*

## Trincho

Nas taxas de oleiros de Lamego, de 1530, vêm referidos os “*trinchos*” de barro (Lamego, 1530). O trincho deveria ter uma forma idêntica à do prato. Sobre o trincho veja-se o que se assinala, nesta lista, no vocábulo “*prato*”.

**Ocorrências (1):** Lamego, 1530

**Ver também:** Prato

## Vara

Nas «Taxas e regimentos dos oleiros» de Aveiro, de 1727, são referidas “*varas para craveiras da olaria, grandes e bem feitas*”, as quais custavam 100 réis, e outras “*mais pequenas que vêm de Ovar*”, custando cinquenta réis. Repare-se que no documento não se menciona uma vara, mas “*varas*”.

Entre as peças mais caras vendidas pelos oleiros de Aveiro encontram-se os alguidares, custando o maior, usado para amassar, 360 réis e o mais pequeno, vinte réis; e o “*pote para serviço de lagar*”, de almude, cinquenta réis. As “*varas*” custavam 100 réis, o que, comparativamente, é um valor relativamente elevado.

Luís Morais da Silva Pinto define a vara como “*medida que contém cinco palmos craveiros*” (PINTO, 1832: 136).

Bluteau explica que palmo craveiro “*é aquela medida, que a Câmara de Lisboa determinou para evitar a contenda daqueles que mediam por palmos maiores ou menores, destes palmos tem a vara cinco e o côvado três*” (BLUTEAU, 1712-1728, VI: 210).

De facto, no «Regimento dos oleiros de Lisboa», de 1572, determina-se que: “*o tijolo de alvenaria seja de palmo e quarto de 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*” (Lisboa, 1572).

Terão as varas feitas nas olarias de Aveiro e de Ovar alguma coisa a ver com a vara, entendida como medida constituída por cinco palmos craveiros? Desconhece-se.

**Ocorrências (1):** Aveiro, 1727

## Vaso de águas

Nas taxas de Angra do Heroísmo é referido um “*vaso de águas*” (Angra do Heroísmo, 1788). Lembremos que “*verter águas*” ou “*verter as águas*” tem o mesmo significado que urinar, por isso, vaso de águas é o recipiente onde se recolhe a urina.

**Ocorrência (1):** Angra do Heroísmo, 1788

**Ver também:** Bacio servidor, Privado, Servidor

**Tamanho:** “*grande*”

## Vieira

Nas taxas dos oleiros conimbricenses de 1573 é mencionada “*uma vieira para candeiros*” (Coimbra, 1573).

Seria seguramente uma peça destinada à iluminação, talvez com a forma de uma concha, dado que vieira é “*uma concha grande*” (BLUTEAU, 1712-1728, VIII: 484).

**Ocorrências (1):** Coimbra, 1573



Através da análise das dezassete posturas, taxas e regimentos atrás citados procurou-se conhecer quais as designações, formas e usos atribuídos as peças entre os séculos XII a XVIII.

## 5.4 A loiça de barro usada nos séculos XIX e XX

Para o conhecimento das produções oláricas dos séculos XIX e XX, tivemos de recorrer às listas de peças de olaria publicadas por Ramalho Ortigão, em 1896 (ORTIGÃO, 19\_\_ [1896]: 148), Carolina Michaelis de Vasconcelos, em 1921 (VASCONCELOS, 1957 [1921]: 83-84, nota 221) e Santos Júnior, em 1940 (SANTOS JÚNIOR, 1940: 224-225), conseguindo-se, deste modo, duzentas e dezanove designações de peças de olaria (QUADRO XII). Note-se, no entanto, que os duzentos e dezanove vocábulos não correspondem a duzentos e dezanove peças diferentes.

Em muitos casos, a uma mesma peça correspondem: **diversas designações**, atribuídas aos diferentes tamanhos em que esta é fabricada – cântara, cantarecha, cantarinha, cantarinho, cântaro e cântaro-talheiro, ou prato, patelo, pratel e pratinho / alguidar, alguidarinho, barranha, barranhão, canão e confeiteira; **grafia diferente** – atanor e tenor, caçoila e caçola, ou coador, escoador e escorredor; **designações diferentes** consoante os locais de fabrico e/ou de uso – testo e cobridor, asseio e azeitoneira, ou alguidar torto para forno, torteira para assados; **função específica** – caçola de molho; e, **ligeiras alterações na forma**, como, por exemplo, acrescento de uma asa, de um “*rabo*”, ou de outro qualquer complemento justificativo de nova designação – caçoila, caçoilo de rabo, caçola de rabo ou de canudo, caçola de asas, caçola de pernas.

Partindo da análise da lista acima referida podemos considerar que a maior diversidade de vocábulos encontrada nos séculos XIX e XX, num total de duzentos e dezanove contra os sessenta e dois nos séculos anteriores, se poderá ficar a dever, em parte, à qualidade das fontes compulsadas. Ou seja, os documentos dos séculos XII a XVIII, porque se destinavam a taxar a loiça, designam a peça através de um único vocábulo e fazem corresponder-lhe uma forma e uma função, indicando seguidamente os diversos tamanhos (maior ou menor capacidade) em que esta se produzia. Pelo contrário, nos textos dos séculos XIX e XX que compulsámos, pretende-se demonstrar a variedade de termos conhecidos para designar as peças e seus diferentes tamanhos, pelo que alguns dos vocábulos enumerados ou são sinónimos (uma mesma forma é designada diversamente em locais distintos), ou designações dos diferentes tamanhos de uma mesma peça. Santos Júnior, que conhecia bem as olarias barcelenses, assinala o conjunto de termos utilizados por estes oleiros para designar uma peça e os diversos tamanhos em que ela é produzida: por exemplo, ao alguidar correspondem também os termos confeiteira e canão; ao púcaro, o burreto e o burretão; e ao prato, o patelo e a ladeira.

A loiça fabricada pelos oleiros, nos séculos XIX e XX, cumpria as mesmas funções da produzida nos séculos anteriores, verificando-se, apenas, alguns *ajustamentos* aos novos equipamentos domésticos como, por exemplo, ao fogão a lenha que, no século XIX, tem uma larga difusão no mundo urbano e mesmo no rural. O fogão propiciou uma maior facilidade na utilização do forno – fazem-se mais vezes assados de carne ou peixe nas assadeiras ou pingadeiras de barro fosco ou vidrado<sup>249</sup> –, bem como na cozedura dos alimentos sobre uma superfície plana – utilizam-se em maior quantidade os tachos, ou seja peças de fundos largos, e menos as panelas, púcaros ou burretos, de fundos estreitos e apropriados a cozeduras na pedra do lar, sobre brasas ou lume de achas.

Por outro lado, é nestes dois últimos séculos que mais se faz sentir a concorrência da utensilagem doméstica produzida noutros materiais: surgem e promovem-se as baterias de tachos e panelas em ferro ou folha de flandres para utilizar no fogão a lenha, tendo estas uma durabilidade muito superior à da loiça de barro.

É também nestes dois últimos séculos (XIX e XX) que se generaliza o gosto pelas viagens, acompanhando a revolução sentida no mundo dos transportes – comboio, carreiras de camionetas, carro particular –, buscando trazer para o mundo de cada um – “*a minha casa é o meu mundo*” – recordações dos lugares que se visitaram: surgem as miniaturas das loiças utilitárias, ou as peças em tamanho natural, em que é aposta uma referência ao local visitado «Recordação das Caldas»; «Recordação do Bom Jesus de Braga», «Recordação de Coimbra», etc.

Com este nascer de peças destinadas a novas clientelas altera-se a imagem das feiras: o estendal da loiça já não é mais um *mar* de peças vermelhas, pretas ou vidradas, destinadas à preparação, cozedura, serviço e consumo dos alimentos, onde não existe espaço para o *não-necessário*, para passar a ser um *mar* diversificado e colorido onde, no meio das velhas peças utilizadas para satisfazer as necessidades alimentares de cada um, começam, principalmente a partir do segundo quartel do século XX, a despontar as estatuetas de barro, os pratos de parede, o figurado para os garotos, as jarras para flores secas ou artificiais, os jarrões decorativos e uma panóplia de outras pequenas e grandes coisas, em muitos casos pintadas com tintas não cerâmicas, cuja produção e venda seria inimaginável nos séculos anteriores.

---

<sup>249</sup> Antes da proliferação do fogão a lenha, os assados (de cabrito, porco, etc.) faziam-se em fornos comunais ou de particulares que os cediam, e apenas por ocasião de festas ou comemorações especiais.

## 5.5 A loiça preta usada nos séculos XIX e XX

Só nos séculos XIX e XX é que se encontram referências concretas a peças de loiça preta. Dos séculos anteriores apenas se conhece a referência, em 1552, na taxa dos oleiros de Guimarães, a “*púcaros*” pretos de uma ou duas asas. De facto, são os estudiosos do século XIX (segunda metade) e do século XX (primeira metade) quem inicia o estudo dos locais produtores de loiça preta e indica as peças produzidas. É claro que, ao longo deste período, as produções foram evoluindo, acompanhando o rodar dos tempos e as novas *necessidades*. Inicialmente, a loiça preta cumpria essencialmente funções na conservação dos alimentos e nas lides da cozinha, verificando-se, principalmente a partir da segunda metade do século XX, que passa a cumprir funções mais decorativas e lúdicas: surgem as miniaturas de loiça e, em alguns locais produtores o figurado – cristos, santos, pastores, etc.

Neste texto analisar-se-á tão-só as produções oláricas mais ligadas à conservação, preparação e serviço dos alimentos, bem como aos cuidados de higiene corporal e à iluminação. Ficam fora desta análise a produção de materiais de construção, como por exemplo canos e telhas feitos em S. Mamede de Escariz (Vila Verde, Braga); de miniaturas; de brinquedos, ou de peças destinadas a aplicações industriais, como, por exemplo, as malguinhas de Tourencinho.

Neste texto apenas se faz referência a vinte e sete locais produtores, apesar de, como se sabe, serem setenta e dois os locais produtores de loiça preta detetados em Portugal. Isto, porque, dois dos locais produtores têm uma origem e produções recentes – Santa Maria de Galegos (Barcelos, Braga) e Turquel (Alcobaça, Leiria); e, dos restantes, ou se desconhece o que se produzia ou a sua produção era semelhante à dos locais analisados. Por exemplo, em S. Mamede de Escariz produzia-se o mesmo que em Parada de Gatim, assim sucedendo com Ribolhos cujas produções eram idênticas às de Fazamões; em Castelões, produzia-se o mesmo que em Ossela, excetuando a loiça fina que aí não se terá produzido; em Oliveirinha, as produções deveriam ser as mesmas de Aradas; em Vila Nova e Lousã, fabricar-se-ia o mesmo tipo de loiça do que em Miranda do Corvo.

Compulsada toda a bibliografia referente a cada um dos locais produtores tratados, a que se juntou os dados recolhidos em trabalho de campo efetuado em todos eles, reunimos um conjunto de oitenta e cinco diferentes designações de peças ([QUADRO XII](#)). No entanto, é provável que, tendo-se incluído, em cada local produtor, peças assinaladas por autores diferentes, num período de tempo longo (cerca de um século), pode suceder que a mesma forma seja assinalada

debaixo de designações diferentes. Por exemplo, Temudo é o único autor a referir o termo *“tigelão”* (Paus, Molelos e Aradas), que os velhos oleiros destes três locais produtores desconhecem. A que peça se referirá ele? Desconhece-se. De facto, ao criar-se uma lista de peças como a aqui apresentada, cujos termos são recolhidos em fontes diferentes (textos escritos e trabalho de campo), é provável que dois termos distintos designem uma mesma peça, sendo possível, por exemplo, que os vocábulos *“sertã”* e *“frigideira”* possam corresponder a uma única e mesma forma.

Retirou-se desta lista a referência a peças que possuíam apêndices, como asas ou rabos. Por exemplo, em Aradas temos referência à produção de *“caçoilas”* e *“caçoilas de rabo”*, tendo-se, no entanto, eliminado este último vocábulo considerando apenas o de caçoila. O mesmo se fez relativamente a Parada de Gatim, onde se produziam *“burretos de uma e de duas asas”*, considerando-se apenas o vocábulo *“burreto”*.

Excluíram-se os termos que designam tamanhos, dentro de uma mesma forma, por exemplo, em Parada de Gatim dentro dos *“burretos”* excluiu-se o *“burretão”*, e dentro das *“panelas”* o *“panelão”*.

Reuniram-se algumas designações debaixo de um termo comum. Por exemplo, Temudo designa a *“caçoila”*, termo ainda hoje usado de Norte a Sul do País, por *“caçarola”*. Em Molelos, nos dias que correm, a *“caçoila”* é também designada *“padela”*. Pelo que se decidiu colocar todas estas peças debaixo da designação *“caçoila, caçola, caçarola, padela”*.

Do mesmo modo se procedeu com as peças destinadas a recolher a resina extraída dos pinheiros – num local designavam-na *“tigela para resina”*, noutro *“vaso para resina”*, noutro ainda *“púcaro para resina”*, tendo-se optado por juntar todos os termos debaixo desta última designação.

Também debaixo de uma designação comum se incluíram os vocábulos: *“assadeira para o forno ou pingadeira”*; *“assador ou assadeira de castanhas”*; *“bilha, caneca ou cântara de segredo”*; *“braseira ou fogareira”*; *“coadeira, coador ou pio”*; *“malga ou tigela”*; *“fogareiro”* ou *“fogão”*; *“pote”* ou *“panela de três pés”*; e *“tendedeira ou tigelo”*.

Optou-se por não distinguir a produção de loiça grossa da de loiça fina, dado em muitos casos não ser possível discernir, através da leitura dos textos compulsados, qual o tipo de fabrico referido.

Em cada um dos locais produtores analisados incluem-se quer as produções mais antigas quer as mais recentes. Por exemplo, no último quartel do século XX, Paus (Fazamões), – onde no final do século XIX os oleiros continuavam a produzir peças destinadas a suprir as



necessidades de uma comunidade rural –, foi alvo de uma mudança significativa tendo o único oleiro no ativo passado a produzir quer peças destinadas à preparação de alimentos, cada vez com menos procura, quer peças com funções meramente decorativas, como “*panelas de três pernas*” ou figurado. O mesmo sucedeu com Molelos, local produtor onde a loiça de cozinha passou a ser menos produzida, em detrimento da loiça decorativa.

Fazem falta catálogos ilustrados de cada local produtor, nos quais as formas sejam identificadas e se assinalem as respetivas designações. A sua existência permitiria conhecer melhor o fabrico de cada local produtor.

No [Quadro XIII](#) enumeram-se, por ordem alfabética, as peças de loiça preta produzidas no final do século XIX e no século XX, constatando-se que o centro olário em que há maior diversidade é Molelos, tendo-se detetado quarenta e oito designações de peças, e aquele em que há menos é Flor da Rosa, com apenas três designações.

Refira-se, no entanto, que os locais produtores de loiça preta em Portugal não foram todos analisados com a mesma profundidade. É provável que a maior diversidade de peças encontrada em alguns deles, corresponda, quer à sua importância como centro produtor quer ao facto de terem sido mais estudados pelos investigadores, como, por exemplo, Molelos, Parada de Gatim, Vilar de Nantes e Bisalhães. Por outro lado, há locais produtores – como, por exemplo, Pombeiro, Monsarros e Lordelo – que, sendo menos relevantes, foram menos estudados, o que pode ter originado o reduzido conhecimento das peças aí fabricadas.

Na [Quadro XIV](#) e na Tabela 47 enumeram-se os locais produtores por ordem decrescente de variedade de peças produzidas.

Algumas peças – caçoila, panela, testo, cafeteira, púcaro – são mencionadas na maior parte dos locais produtores, havendo outras – assador ou assadeira das castanhas, alguidar, tacho, cântaro, talha, vaso, malga ou tigela, pote, fogareiro ou fogão, frigideira – que se referidas em menos locais, ainda assim têm também um uso frequente.

Pela simples enumeração das peças é fácil perceber que, por todo o País, se produziam vasilhas destinadas essencialmente à preparação e cozedura de alimentos, parecendo poder concluir-se que em locais onde só se produzia loiça preta, como nos distritos de Vila Real (Vilar de Nantes e Bisalhães) e de Viseu (Molelos), era maior a diversidade de peças e, pelo contrário, em locais onde os oleiros viviam paredes meias com os seus colegas da loiça vermelha e vidrada, a variedade de loiça preta era reduzida. Tal sucedia, por exemplo, nas oficinas existentes em redor de

Coimbra (Ega, Antanhol, Cegonha e Miranda), nas quais a produção se reduzia a uma mão cheia de formas.

D. José de Castro afirma que em Aradas certas peças (alguidar, taça, coador, bacia e vaso) não se produziam em loiça preta, mas existiam em loiça fosca ou vidrada (CASTRO, 1945, V: 241).

**Tabela 47. Variedade de peças produzidas em casa local produtor**

Local produtor	Variedade de peças produzidas
Molelos	48
Parada de Gatim	36
Nantes	34
Mondrões	34
Ossela	18
Paus	17
Aradas	17
Lanheses	13
Gondar	13
Barcouço	11
Telões	10
Castelejo	9
Gove	8
Santa Marinha	7
Poiares	7
Pombeiro	7
Miranda	7
Calvelhe	6
Monsarros	6
Alpedrinha	6
Ega	6
Ceira	5
Lordelo	3
Candosa	3
Alfarelos	3
Flor da Rosa	3
Antanhol	2

Parada de Gatim e S. Mamede de Escariz, apesar de estarem inseridas no importante centro produtor de Prado, onde se produzia em qualidade e quantidade todos os tipos de loiça (vermelha fosca, polida, vidrada), fabricavam o mesmo repertório que os seus colegas de loiça vermelha. Isto talvez se explique pelo facto de as produções de loiça preta se destinarem a um mercado específico (distrito de Viana do Castelo – Serra d’Arga e Ponte de Lima) que desde há muito preferia a loiça preta (considerada mais resistente e durável) à loiça vermelha. Na feira de Ponte de Lima, apesar de também se vender a loiça vermelha (fosca e vidrada), a preta tinha sempre lugar cativo e grande procura. A talha é a única peça que estes oleiros de loiça preta afirmavam vender pouco pois a clientela preferia usar as robustas e impermeáveis talhas vidradas de Barcelos, as quais sempre possuíram uma extensa área de comercialização – encontrámo-las nas casas rurais do Minho, Trás-os-Montes e Beiras.

Como já se referiu as vasilhas produzidas nas olarias de loiça preta, nos séculos XIX e XX, destinavam-se a suprir as necessidades de uma população essencialmente rural. No **Quadro XV** distribuem-se as peças de acordo com as funções a que se destinavam, havendo vasilhas que, como é natural em sociedades rurais onde a abundância de meios era quase sempre escassa, cumpriam diversas funções. Uma caçoila, por exemplo, tanto servia para confeccionar a comida como para servi-la à mesa.

Verifica-se que na *conservação e armazenamento dos alimentos* se utilizava – o açucareiro, a panela, a pota, o pote, o porrão e a talha ou tanha; na *preparação dos alimentos* – o alguidar, o almofariz, a coadeira ou coador, a tendedeira ou tigelo e o tigelão; na *cozedura dos alimentos* – a bureta, o burreto, a caçoila, a cafeteira, a caldeira, a chicolateira, a forma para pudim, a panela, a pota, o pote, a púcara, o púcaro, o tacho e o terelo; no *assar dos alimentos sobre chama direta* – o assador ou assadeira de castanhas e o assador de chouriços; *no assar em forno de ar quente* – o alguidar para o forno e a assadeira ou pingadeira; no *frigir dos alimentos* – a frigideira, a sertã e o tacho; no *serviço de alimentos* (sólidos ou liquefeitos) – a caçoila, a fruteira, a manteigueira, o prato, a sopeira, o tacho, a terrina e o tigelão; na *ingestão de alimentos* (sólidos ou liquefeitos) – a malga ou tigela e o prato; na *conservação e armazenamento de líquidos* – o barril, o cântaro, o garrafão, o pipo, o pote, o pote de estilar, a talha e a vinagreira; no *serviço e transporte de líquidos* – a bilha, a bilha de segredo, a botija, o bule, a cabaça, a cafeteira, a caneca, o caneco, a cântara, o cântaro, a chicolateira, o galheteiro, a garrafa, o garrafão, a infusa, a jarra, a leiteira, a moringa, o pichel, a pichorra, o regador e a vinagreira; na *ingestão de líquidos* – a bilha, a cabaça, o caneco, o cantil, a chávena e o pires, o copo e o púcaro; como *contentor de*

*fogo* – a braseira e o fogareiro; nos *cuidados de higiene corporal* – o bacio ou penico, a barbeira, o jarro e a bacia, e o regador para irrigações; na *iluminação* – o candeeiro, a candeia, o candelabro, o castiçal, a palmatória e a tigela de iluminação; e nas *atividades ligadas ao mundo agrícola* – o bebedouro e comedouro para aves, o canudo de toupeiras, o funil e o púcaro para a resina.

É interessante constatar que, se compararmos os termos utilizados para designar as peças (vermelhas ou pretas, foscas, vidradas, faiança, etc.), nos séculos XII a XVIII, com os utilizados, nos séculos XIX a XX, para a loiça preta, se encontram vinte e oito vocábulos comuns. Isto vem comprovar a sua utilização na longa duração e a persistência de determinadas formas/funções como alguidares, assadores de castanhas, bacios (penicos), candeeiros, cântaros, fogareiros, frigideiras, infusas, malgas, panelas, porrões, pratos, púcaras e púcaros, sertãs, tachos, talhas, testos e tigelas.

### 5.5.1 Modo de utilização das vasilhas de barro (loiça preta)

Pouco ou nada sabemos sobre o ambiente em que se “*movimentam*” estas vasilhas, nem sobre os gestos que acompanham a sua utilização quotidiana. No entanto, no catálogo «A louça preta em Portugal. Olhares cruzados» (LOUÇA PRETA, 1997), há um interessante conjunto de textos que nos permite ficar a conhecer alguns dos modos de utilização das peças. Através deles fica a conhecer-se: as voltas que o alguidar, saído das mãos dos oleiros de Vilar de Nantes, leva na matança do porco (REIMÃO 1997); como se prepara o saboroso arroz no alguidar de forno de Gondar (DINIS; AMARAL, 1997A) ou a deliciosa chanfana na caçoila produzida na região centro (FERNANDES, 1997D); como é usado o púcaro de duas asas produzido em Vilar de Nantes (REIMÃO 1997A); como são deliciosas as castanhas assadas nos assadores (CORREIA 1997C); como se prepara o café na chocolateira de Bisalhães (DINIS; AMARAL, 1997) ou como se conserva o vinagre numa talha vinagreira (CORREIA, 1997E).

Mas, as vasilhas de barro preto não tinham só serventia nas cozinhas, nessa obra são apontados outros usos para as singelas peças de barro: umas servem nos cuidados de higiene corporal, como a barbeira de Parada de Gatim, utilizada no desfazer da barba (FERNANDES, 1997A), outras, como uma malga saída das mãos do oleiro de S. Mamede de Escariz, era utilizada na preparação do rapé (CRUZ, 1997); outras ainda, como as tigelinhas do oleiro de Tourencinho (TEIXEIRA, 1997A) ou os painéis de Gondar, eram usados, respetivamente, na escorificação do minério e na preparação do ouro (AMARAL; DINIS, 1997A).

Tabela 48. Designações que se mantêm ao longo dos séculos (séc. XII a XX)

Designação das peças (séc. XII a XVIII) <sup>250</sup>	Designação das peças de loiça preta (séc. XIX e XX)
Açucareiro (séc. XVI)	Açucareiro
Alguidar (séc. XIV)	Alguidar
Pingadeira (séc. XVIII)	Assadeira ou pingadeira
Assador ou assadeira ou de castanhas (Assador – séc. XVI / Assadeira – séc. XVIII)	Assador ou assadeira de castanhas
Servidor, privado, bacio servidor, vaso de águas (privado e servidor – séc. XVI / Bacio servidor e vaso de águas – séc. XVIII)	Bacio ou penico
Barril (séc. XVI)	Barril
Bilha (séc. XVIII)	Bilha
Cabaça (séc. XVI)	Cabaça
Candeeiro (séc. XIV)	Candeeiro
Cântaro (séc. XII)	Cântaro
Fogareiro (séc. XVI)	Fogareiro ou fogão
Frigideira (séc. XVI)	Frigideira
Garrafa (séc. XVIII)	Garrafa
Infusa (séc. XIV)	Infusa
Jarra (séc. XVI)	Jarra
Malga (séc. XVI)	Malga
Mealheiro (séc. XVIII)	Mealheiro
Panela (séc. XII)	Panela
Porrão (séc. XVIII)	Porrão
Pote (séc. XIV)	Pote
Prato (séc. XVI)	Prato
Púcara (séc. XIV)	Púcara
Púcaro (séc. XIV)	Púcaro
Sertã (séc. XIV)	Sertã
Tacho (séc. XVI)	Tacho
Talha (séc. XIV)	Talha ou tanha
Testo (séc. XIV)	Testo
Tigela (séc. XIV)	Tigela

<sup>250</sup> Junto ao termo menciona-se o século no qual este aparece assinalado pela primeira vez nas posturas, taxas e regimentos de oleiros.

De seguida, exemplifica-se como eram utilizadas algumas destas peças de loiça preta: a talha para fazer a jeropiga, a caçoila usada para fazer a chanfana, a púcaro para os rojões, o assador para assar as castanhas, a barbeira para desfazer a barba.

#### 5.5.1.1 A jeropiga em talhas

A Sra. D. Maria Adília Alves e seu marido Zacarias Fernandes, residentes em Selhariz explicaram como fazem a excelente jeropiga que consomem, em casa, e que com gosto oferecem aos amigos.

Procede-se do seguinte modo: depois de colhidas as uvas são colocadas dentro de uma dorna e aí mesmo esmagadas muito grosseiramente. Feito isto abre-se com as mãos um buraco no meio das uvas e recolhe-se o sumo assim produzido para uma vasilha, sendo previamente coado com o auxílio de um funil e um pano. A jeropiga é feita numa talha de barro preto (de Selhariz ou Vilar de Nantes) dentro da qual se colocam três partes deste sumo de uva e uma parte de bagaço, mexendo-se muito bem e deixando seguidamente repousar. Ao fim de 24 horas a jeropiga começa a clarear mas só fica pronta ao fim de 3 dias de repouso na talha, findo o qual se transvasa para as garrafas.

#### 5.5.1.2 A caçoila da chanfana<sup>251</sup>

Dos cozinhados feitos em vasilhame de barro refira-se, a título de exemplo, a preparação da chanfana, feita sempre em caçoila de barro preto, a qual, no dizer dos *entendidos*, confere à carne um gosto especial que se não obtém no vasilhame de barro vermelho fosco ou vidrado. Já Margarida Ribeiro refere o ditado: *“Caldo de caçoila, sabe que estoira!”* (RIBEIRO, 1962: 413).

Certo é que as poucas oficinas existentes na região centro que ainda fazem loiça preta subsistem quase só com a produção de caçoilas. Se por um qualquer motivo o gosto das gentes do centro do País se alterasse, e a chanfana deixasse de ser um prato de eleição, a morte destas pequenas olarias, já de si em avançada decadência, seria imediata.

O falecido oleiro de Olho Marinho, Silvino Simões Correia, produzia uma mão cheia, se tanto, de vasilhame de loiça preta, mas aquilo que mais o ocupava, e lhe enchia o forno aquando da cozedura, eram as caçoilas de barro para a chanfana, as quais, o seu filho, ainda hoje, continua a produzir. Fazia-as de acordo com a encomenda do cliente: se se tratava de fornecer a

---

<sup>251</sup> Uma primeira versão deste texto foi publicada em «A loiça preta em Portugal: olhares cruzados» e na revista «Sítios e Memórias» (FERNANDES, 1997D).

região de Coimbra, a caçoila era de um tipo, se fosse para a região de Aveiro, era de outro – pequenas variantes de um mesmo modelo. Também o falecido oleiro de loiça preta de Aradas, Adelino Laranjeira, nos últimos anos de laboração, já só quase produzia assadeiras e caçoilas. E o velho oleiro, surdo e sorridente de Antanhol, cujas mãos abandonaram a roda (quando o visitámos já só se ocupava no cuidado da horta), também afirmou que nos últimos anos produzia tão-só, ou quase, só caçoilas de barro pretas ou vermelhas vidradas.

Bem haja este manjar – a chanfana – que foi permitindo manter em atividade um punhado de pequenas oficinas de loiça preta, imagem reduzida do labor de outros tempos em que os oleiros produziam para além das caçoilas para a chanfana, alguidares para a matança, cântaros para a fonte, talhas para a azeitona e o azeite, e muitos outros recipientes, hoje, já só conhecidos na memória viva dos mais velhos, que podemos encontrar, em descanso, nas prateleiras dos museus ou em coleções públicas e privadas.

### 5.5.1.3 O modo de preparar a chanfana

A área por onde se estende este gosto pela chanfana abrange em traços gerais os distritos de Aveiro e de Coimbra, fazendo incursões pontuais pelo distrito de Viseu. É costume dizer-se que *“quem conta um conto acrescenta um ponto”* e, a preparação da chanfana, como a de qualquer outro cozinhado, é disso um exemplo. Cada dona de casa, porque continuam a ser as mulheres as *“donas”* da cozinha, acrescenta à chanfana *a sua mão*, ou seja, confere-lhe aquele toque especial, que faz distinguir o seu cozinhado de qualquer outro. Mas, há ingredientes que são sagrados na preparação da chanfana, ou seja: uma caçoila de barro preto, carneiro ou cabra, cebola, alho, vinho maduro tinto, e, de preferência um forno a lenha.

A carne, de cabrito ou cabra, deve ser do cachaço, da pá ou das costelas. Põe-se tudo em cru na caçoila de barro: a carne em pedaços, um pouco de toucinho salgado entremeado, sal a gosto, muito alho e cebola picados, quanto baste de pimenta em grão ou em pó, uma pitada de açafão e de colorau, um quase nada de cravinho, tudo bem regado de azeite, ou então banha, e, por fim, cobre-se generosamente todos estes ingredientes com um bom vinho maduro tinto. Vai de seguida ao forno de lenha, ou à falta deste, ao forno a gaz ou elétrico, durante pelo menos duas a três horas.

A caçoila ao ir ao forno deve ser previamente coberta com testo de barro, ou então com folhas de couve. Depois da carne bem cozida retira-se do forno e deixa-se arrefecer. A chanfana

deve ser comida um, dois dias ou mais após a cozedura, pois fica mais saborosa. Acompanha-se com batata cozida.

Este saboroso prato tem a vantagem de se conservar durante muito tempo sem ir ao frigorífico, virtude tão necessária em tempos idos, quando a conservação dos alimentos se tinha de fazer por salmoura, defumadura ou cozedura apropriada, pois arcas congeladoras e frigoríficos eram equipamentos inexistentes.

#### 5.5.1.4 Os rojões na púcara

Esta receita foi-nos facultada pela Sra. D. Maria da Soledade Henriques da Costa, casada com um neto do último pucareiro de Ossela (Oliveira de Azeméis), em janeiro de 1998.

Os rojões preparam-se na época fria, entre novembro e março, procedendo-se do seguinte modo: retira-se do porco a parte do lombo ou da barriga, corta-se em pedaços e tempera-se com sal, ficando a embeber-se deste durante pelo menos 6 horas.

Num tacho de cobre, que se coloca numa trempe ao fogo da lareira, derretem-se as gorduras, também previamente temperadas com sal, que aí ficam até se encontrarem completamente derretidas, sendo então retiradas do tacho.

Para um recipiente vão os *torresmos* (pedaços de couro que não se transformaram em *banha*) e que servirão para alimentar o gato – nesta região, os torresmos não são um prato muito apreciado –, para outro recipiente vai a banha.

O tacho de cobre é então lavado e só depois volta de novo para a trempe, colocando-se dentro a banha que se tinha reservado e a carne em pedaços. Deixa-se cozer muito lentamente, mexendo-se, de vez em quando, a carne. Esta cozedura demora cerca de duas horas, e o segredo dos rojões está no fogo lento e demorado a que são submetidos.

Quando os rojões estão prontos, colocam-se numa púcara de loiça preta, previamente lavada. Note-se que na púcara apenas se dispõem os rojões escorridos da gordura liquefeita. Esta deixa-se arrefecer um pouco, e, só quando está morna é que se vira na púcara até cobrir totalmente os rojões.

Uns dias depois de os rojões terem sido colocados na púcara, a D. Soledade atesta-a, de novo, com banha amornada. Isto porque é frequente que a capa de banha que cobre os rojões "*grete*", ou seja, abra fendas o que, com o tempo, pode causar mau paladar aos rojões. Com a nova camada de banha estes conservam-se na púcara durante dois anos (assim o afirma a D. Soledade), sem se estragarem.



Quando se pretende retirar alguns rojões o remanescente tem de se recobrir de novo com banha amornada.

#### 5.5.1.5 O assar das castanhas no assador

Trata este texto de castanhas<sup>252</sup>, assadores de barro, e dos homens e mulheres que as assam e que todos temos presente na memória dos dias de frio, quando pelas praças das nossas cidades, nos mercados e feiras de Portugal, sentimos o odorífico cheiro de castanhas assadas, vendidas “*quentinhas e boas*”, em pacotes improvisados de velhas folhas de jornal ou de listas telefónicas (a reciclagem de materiais não é só apanágio dos últimos lustres...), a troco de umas quantas moedas.

Alguns destes vendedores ambulantes sazonais apregoam, apesar de já serem raros os que o fazem, as suas castanhas, a alto e bom som, seguindo as pisadas de antepassados setecentistas, cujos pregões, alguns textos perpetuaram: “*A minha Inês é mestra em assar castanhas, tem boa voz e, em gritando: Quentinhas! Quentinhas!, vende cada dia mais de vinte assadores delas*” (VASCONCELOS, 1933-1988, X: 359), ou neste entremez:

*Quem vem? Quem as quer quentinhas?*

*Quem vem à Castanheira*

*Que tem colherinhas*

*Com gosto especial?*

*Quem vem? Quem as quer quentinhas?*

*Duas dúzias um vintém!*

As castanhas, os recipientes onde são cozinhadas e os seus vendedores (quer se trate de castanhas cozidas ou assadas), têm felizmente sido recordados em alguns textos recentes, provando a perpetuação do salutar costume de vender castanhas na época em que os castanheiros prodigamente as dão (ARAÚJO, 1989B; CORREIA, 1995C; CORREIA, 1997C; REIMÃO, 1997A).

Antigamente os assadores de castanhas eram invariavelmente de barro, e havia-os de loiça preta ou vermelha fosca, produzidos em maior quantidade, pelos oleiros de Norte a Sul do País, na época em que começavam a aparecer as primeiras castanhas. Consoante as regiões, “*cada roca com seu fuso, cada terra com seu uso*”, como diz o velho provérbio, o assador ganhava a forma que os compradores exigiam: preto ou vermelho fosco, sempre arredondado, podia ter

---

252 Uma primeira versão deste texto foi publicada na revista «Sítios e Memórias» (FERNANDES, 1998: 26-31).

uma asa superior (asa de cesto), uma asa lateral ou duas asas, ter fundo abaulado ou sem fundo, sendo, neste caso, o fundo em chapa de ferro a qual era colocada pelo utilizador. Em alguns casos, e para obstar a que se partisse, estes eram habilmente revestidos com um fio fino de arame, formando como que uma rede em todo o redor do bojo. Existem alguns assadores assim revestidos nas coleções do Museu de Olaria<sup>253</sup>.

#### **O Sr. João Fernandes, vendedor de castanhas em Aveiro<sup>254</sup>**

Neste texto menciona-se um desses vendedores de castanhas que, na época de inverno, vendia castanhas assadas na cidade de Aveiro – o Sr. João de Oliveira Fernandes.

O Sr. João, residente em Esgueira (Aveiro), tinha, na altura em que se realizou a entrevista (em 1997), 65 anos de idade e há 35 anos que vendia castanhas. Quando terminava a época das castanhas (que decorre de outubro a março) vendia tremoços, fruta, amendoins, etc. A 24 de março também costumava ir vender para a Feira de março. Antes de ser vendedor ambulante de frutas e quejandos, tinha a profissão de ajudante de camioneta.

Para ser vendedor ambulante tem de pagar uma licença (a qual dá direito a um cartão de vendedor) e terrado. O Sr. João deslocava-se numa carrinha, e quando chegava ao local onde ia vender castanhas, retirava da carrinha uma estrutura que montava formando uma mesa sobre a qual colocava o fogareiro e o assador de castanhas, o sal, as castanhas que iria preparar, as folhas de papel com que fazia os cartuchos e o tabuleiro onde dispunha as castanhas já assadas. Os três lados da mesa estavam forrados a madeira prensada, pintada de amarelo. Na parte virada aos fregueses o Sr. João pintou a preto um assador e os dizeres: «Quentes e Boas». Substituiu deste modo o antigo pregão pelas palavras escritas em letra gorda... No chão, do seu lado esquerdo, tinha um bidão de plástico dentro do qual estava o saco com as castanhas e de onde as ia retirando conforme a necessidade, do lado direito um bidão de folha com o carvão. Nos dias de sol intenso também costumava armar um guarda-sol, e, nos dias de chuva, um toldo que prendia à carrinha.

O que chamou a nossa atenção neste vendedor de castanhas foi o facto de possuir um assador de barro preto. Quem o fez foi o Sr. Adelino Laranjeira, o último oleiro das olarias de loiça preta de Aradas. Os anteriores assadores de castanhas do Sr. João costumavam ser de loiça vermelha e fabricados na Cerâmica Campos (Aveiro). Quando esta fábrica fechou viu-se obrigado a

---

<sup>253</sup> Para conhecer a técnica de revestir as peças de barro com arame consulte-se «A Arte do arame», onde se aborda esta arte na Eslováquia (HALLONOVÁ, 2008).

<sup>254</sup> Uma primeira versão deste texto já foi publicada (FERNANDES, 1998).

procurar outro fornecedor, tendo levado um dos assadores da Cerâmica Campos ao Sr. Adelino que lhe fez vários, do mesmo género, mas, em loiça preta. Este assador de barro tem um fundo feito pelo Sr. João, em chapa de ferro perfurada e presa com pequenos arames aos furos que o assador possui para o efeito, a toda a volta da base do bojo.

O assar das castanhas pode parecer uma tarefa fácil a quem as come, mas, como todas as profissões, é uma *arte* e exige *técnica*.

O contentor de fogo – o fogareiro – era de inox e interiormente barrado com um preparado feito com barro e outros ingredientes que o Sr. João não revelou, ou não seja “*o segredo a alma do negócio*”!<sup>255</sup>

Para assar as castanhas usava carvão, mas não era um carvão qualquer, vinha do Alentejo, sendo feito a partir de madeira de azinho ou de sobreiro. Para acender o lume no fogareiro o Sr. João utilizava folhas de eucalipto secas.

Falemos agora da “*matéria-prima*” utilizada – as castanhas. Estas têm de ser do Douro, e, se há anos em que o seu amadurecimento é tardio, o Sr. João também começava mais tarde a vendê-las. Antes de as assar, o Sr. João “*separava o trigo do joio*”, ou seja, se encontrava algumas castanhas que não estivessem boas, deitava-as fora. As sãs eram sabiamente golpeadas com gestos expeditos com o auxílio de um canivete – a mão esquerda segurava algumas castanhas, a outra o canivete que as ia golpeando.

Castanha a castanha o Sr. João ia-as lançando, com gestos ritmados, dentro do robusto assador de loiça preta. Quando o assador tinha a quantidade de castanhas necessárias procedia ao seu aquecimento e, estando estas quentes, pegava no assador pelas asas, agitava-o bem para virar as castanhas, aproveitando para as polvilhar com sal. Voltava a virar as castanhas e a pôr-lhe sal, pelo menos mais 3 ou 4 vezes. O sal nunca devia ser posto depois delas assadas pois nessa fase já não agarraria às castanhas. O sal utilizado também obedecia a regras – tinha de ser sal que tivesse servido no tempero de carne de porco, quando já está a ficar “*velho*” mas não muito “*amarelo*”. Costumava arranjá-lo nos talhos das aldeias ou então nos talhos da Praça, na cidade de Aveiro.

Depois das castanhas bem assadas o Sr. João retirava-as do assador e colocava-as num tabuleiro de plástico forrado a papel. As castanhas eram vendidas aos “*fregueses*” dentro de

---

<sup>255</sup> O hábito de forrar interiormente os assadores já é antigo. Nas coleções do Museu de Olaria existe um fogareiro de barro da região centro, também forrado interiormente com barro não cozido.

“*cartuchos*”, feitos de velhas folhas de jornais ou listas telefónicas, tarefa realizada pelo Sr. João com gestos expeditos e ritmados, no momento em que alguém lhe comprava castanhas.

O Sr. João aprendeu os segredos da arte com outros colegas de profissão: o Sr. Francisco, o Sr. David e a Sra. Maria “*de Viseu*”.

#### 5.5.1.6 A barbeira<sup>256</sup>

Existe, no Museu de Olaria, uma singela peça de barro proveniente de uma extinta oficina de loiça preta de Parada de Gatim (Vila Verde, Braga), saída das mãos do oleiro António da Cunha e que se designa pelo sugestivo nome de *barbeira* (Nº de Inv. MO 87.3.1).

A barbeira é constituída solidariamente por uma pega oca ladeada por dois recipientes, e destina-se aos cuidados da higiene pessoal do homem. Pertencia ao oleiro António Gonçalves, o Tone da Virgínia, que a reservava para utilizar quando partisse a peça igual que tinha em uso nos cuidados da barba. Num dos recipientes da barbeira ia juntando os restos de sabão que sobravam da lavagem do corpo, no outro guardava o pincel da barba e na pega oca a navalha ou mais recentemente a lâmina de barbear com o seu suporte. Quando se queria barbear molhava o pincel em água, ensaboava-o com os restos de sabão conservados num dos recipientes da barbeira e seguidamente, com gestos repetidos, ia ensaboando a cara. Quando esta se encontrava bem ensaboada, escanhoava o rosto com a navalha ou, mais recentemente, a lâmina de barbear. Depois de barbeado arrumava, em sítio certo, a barbeira, na qual já tinha guardado a navalha e o pincel da barba. Gestos que repetia, quotidianamente, nesta limpeza tão própria de homem.

Em verdade se diz, por terras minhotas, àquele que pelos seus atos não demonstra ser homem: “*Parece que não pões navalha na cara*”, ou então este outro: “*Quem aos 20 não barba, aos trinta não casa, aos quarenta não tem, nem casa, nem barba, nem tem*”.

---

256 Uma primeira versão deste texto já foi publicada (FERNANDES, 1997A).

## 5.6 O sítio das peças

Mas onde eram guardadas as peças depois de usadas? Onde se guardavam os alguidares e os cântaros, o vaso de noite ou a candeia?

A casa rural mais humilde reduzia-se a uma ou a duas divisões: cozinha e quarto, palco de toda a vida familiar. E, a utensilagem doméstica era também parca, cobrindo cada peça um leque vasto de funções: o alguidar era usado na matança do porco (quando o havia...), no lavar da roupa e da loiça; o cântaro servia para ir buscar água e para a armazenar; comia-se do prato comum e a sopa era servida em malgas vermelhas vidradas e mais tarde de faiança; o vaso de noite em muitos casos não existia, servindo o espaço envolvente da habitação como latrina.

Quanto maior era a abastança da casa, maior o número de divisões e de utensilagem. Na cozinha existia o poial para os cântaros, ou cantareira; o alguidar de lavar a loiça (em muitos casos uma gamela de pau) e o alguidar para lavar as mãos. A cantareira, para além de dispor de um local apropriado para pousar os cântaros, possuía, também, prateleiras para nelas colocar a loiça do dia a dia: as malgas, os pratos, os copos. Havia, também, uma masseira (de madeira, para amassar o pão) e, por vezes, um louceiro, armário de madeira, afixado numa das paredes, onde se guardava a loiça e a comida confeccionada. No quarto, por debaixo da cama, era guardado o vaso de noite (penico ou servidor)<sup>257</sup>. A candeia ou candeiro tinha lugar certo na cozinha, assim como os lumes (fósforos) essenciais para acender o fogo no lar. Havia sempre uma ou mais arcas, onde se guardava desde a roupa até à loiça que não servia a diário e que era reservada para ocasiões especiais, como o Natal e a Páscoa, bem como um armário para a roupa.

De um modo geral, o armazenamento dos géneros alimentares: milho, batata, farinha, azeite, era feito em anexos aos compartimentos destinados à habitação da família, sendo muito utilizadas as talhas para guardar o azeite e, em algumas regiões, mesmo os cereais. Nestes anexos (ou nos sótãos das casas quando estes eram de fácil acesso) eram também guardadas as peças de barro utilizadas em certas ocasiões como, por exemplo, na matança do porco<sup>258</sup>, bem como as

---

<sup>257</sup> Quando o penico não cabia debaixo da cama, procurava-se guardá-lo no quarto, mas em sítio resguardado, onde não se visse.

<sup>258</sup> Rute Reimão quando descreve a utilização do alguidar de loiça preta de Vilar de Nantes, em Casas Novas (freguesia do concelho de Chaves), informa que estas peças eram guardadas numa despensa *“um pequeno compartimento em terra batida e telha vã, situado no exterior da casa mas perto da cozinha. Aí estão guardadas também as talhas pretas do azeite, hoje sem uso”* (REIMÃO, 1997: 103).

peças de barro novas adquiridas aos oleiros ou comerciantes ambulantes para substituir eventuais quebras<sup>259</sup>.

Quando as casas eram exíguas, e os anexos inexistentes ou destinados a outros fins, as peças de barro menos usados (como os ditos alguidares da matança) podiam ser guardados debaixo das camas<sup>260</sup>. Armando de Matos dá conta da existência, a um canto da cozinha, numa antiga casa rural do concelho de Marco de Canavezes, de um “*paneleiro*”, ou seja de um ramo de árvore seco, com seus galhos, espetado no chão, e onde se guardavam, borcadas, as panelas de barro (MATOS, 1941: 75-76).

---

**259** É interessante este costume de adquirir peças novas aos oleiros ou vendedores ambulantes que as vendiam porta a porta, quando ainda estavam em uso outras iguais. Esta informação foi recolhida em trabalho de campo no Ourondo, freguesia do concelho do Fundão, onde, em várias casas, encontrámos peças completamente novas, guardadas em sótãos ou anexos e destinadas a substituir aquelas que se partissem. Eram essencialmente alguidares. Isto sucedia em povoações afastadas dos mercados abastecedores e muito dependentes da venda que era feita porta a porta. No concelho de Barcelos, onde a feira da loiça tinha uma grande força e ficava ali mesmo ao lado, as casas de menores recursos só compravam peças novas quando as velhas se partiam (informação de Silvestre Lopes Duarte).

**260** Informação de Silvestre Lopes Duarte, natural de Cristelo e atualmente casado e a viver em Airó, ambas freguesias do concelho de Barcelos.

## 5.7 Loiça de barro versus outras loiças

Quanto mais se procura recuar no tempo, mais difícil se torna possuir uma noção aproximada do peso da utilização das peças de barro nos gestos e ações quotidianas dos homens. É certo que, na Idade Média, nas regiões onde a madeira era abundante, o vasilhame neste material seria frequente, podendo substituir, em várias funções, as peças de barro, rivalizando com estas nos mercados de venda. As peças em metal (ouro, prata, ferro, cobre, estanho), essas seriam destinadas a bolsas mais abastadas, sendo raras ou inexistentes nas classes mais pobres.

Com o rodar dos anos, e o aparecimento de novas técnicas (a partir da designada “*Revolução Industrial*” produz-se peças em mais quantidade e mais baratas) ou de novos materiais, a loiça de barro começa a ter a concorrência da faiança, do vidro, da folha de Flandres, da loiça esmaltada e, mais recentemente, do plástico. Não dispomos de dados que nos permitam aferir, ao longo dos séculos, nem sequer nestes dois últimos séculos, de que modo e em que quantidade ou percentagem foram as peças de barro perdendo terreno para as demais. Sentimo-lo no desaparecimento das oficinas olárias; nas queixas amarguradas dos últimos oleiros; nas peças abandonadas nos jardins ou utilizadas em funções que não aquelas para as quais foram criadas; nas habitações modernas, onde uma talha ou um cântaro merecem lugar de destaque na decoração de um qualquer compartimento, figurando airoso nas belas fotos de uma qualquer revista de decoração.

Para ter, no entanto, uma noção mais aproximada do peso relativo da cerâmica na habitação rural, socorremo-nos de um interessante e útil «Inquérito à habitação rural» (Norte de Portugal), publicado em 1943 (BASTO; BARROS, 1943), pelo qual se fica a conhecer a utensilagem usada e quais os materiais em que era feita. É claro que este «Inquérito» tinha outros objetivos que não o estudo da utensilagem doméstica, pelo que, em muitos casos, fica-se sem saber se designações diferentes são utilizadas para nomear um mesmo tipo de peça ou qual a forma ou o material em que esta era feita. Apesar de tais limitações, o «Inquérito» ajuda a compreender que na década de 40 do séc. XX, a loiça emparelhava com peças feitas em muitos outros materiais, tendo perdido, ao que parece, a primazia.

Alguns dos inquiridores especificam o material em que as peças são feitas, sendo referidos: **açucareiros** de barro; **alguidares** de “barro”, de “barro preto”, “de loiça” e de “folha”; **bilhas** de “barro”; **caçoilos** de “barro”; **cafeteiras** de “barro”, de “folha” e de “esmalte”; **canecas** de “barro” e de “loiça”; **caneco para água**, de “madeira”; **cântaro** de “barro” e de “folha”; **colheres** de

“ferro”, de “folha” e de “madeira”; **copos** de “vidro”; **frigideiras ou sertãs** de “ferro” ou de “arame”; **garfos** de “ferro” ou de “arame”; **garrafas** de “vidro”; **infusas** de “barro” ou “vidro”; **jarros** de “barro”, “vidro” ou de “loiça”; **malgas** de “faiança” ou de “esmalte”; **panelas** de “ferro” e de “esmalte”; **potes** de “ferro”; **pratos** de “barro”, de “loiça”, de “faiança”, de “folha” e de “esmalte”; **púcaros** de “folha”; **saleiros** de “madeira”; **tachos** de “ferro” ou de “alumínio” e **travessas** de “loiça”.

O pote de ferro, as panelas de ferro e de esmalte e os tachos de ferro ou de alumínio são já frequentes nas cozinhas rurais. É provável que algumas das panelas referidas, e em que não aparece especificado o tipo material em que eram feitas, fossem de barro, mas o certo é que as de ferro são já uma constante. Por outro lado, os alguidares que inicialmente seriam sempre ou quase sempre de barro começam nesta época a ser utilizados noutros materiais como a folha de flandres; o mesmo sucedendo com as cafeteiras (ou chicolateiras) que, para além de continuarem a ser produzidas em barro, o são também em folha e esmalte. As malgas ou tigelas, peças que inicialmente seriam de barro e mais tarde de faiança, passam também a ser de esmalte. Os púcaros de barro, que encantaram Carolina Michaelis (VASCONCELOS, 1957 [1921]), parecem ter caído em desuso, apenas sendo referidos púcaros de folha. As próprias talhas, tão divulgadas e usadas noutros tempos, também passam a ser de folha ou de plástico. Enfim, a mudança no mundo rural fez-se sentir quer nas alterações da utensilagem quer noutras bem mais profundas como o abandono dos campos, o trabalho nas fábricas, as relações pai/filho...

Se se atentar no que se passou nestes últimos decénios verifica-se que a queda do uso das peças de barro é ainda mais acentuada. Novos materiais, como o Pyrex, ajudam ainda mais a enterrar as velhas peças de barro. Hoje, são raras as lojas citadinas que possuem à venda as peças de barro para uso culinário – uma das poucas funções que levaram à sua criação pelos oleiros e que hoje ainda se preserva. Surgem, no entanto, novos usos para estas peças, normalmente associadas à sua qualidade estética, e lojas há que vendem, com fim decorativo, a talha para decorar jardins ou *halls* de entrada, o cântaro para conter guarda-chuvas, o púcaro para repousar numa prateleira e deleitar a vista...

Podemos, pois, afirmar que, nos tempos que correm, os oleiros que ainda laboram (quer façam loiça preta, vermelha ou vidrada) se viram obrigados – aliás, como sempre o fizeram ao longo dos séculos, mas de uma forma mais lenta – a adaptar-se às novas exigências do mercado: continuam a produzir vasilhas (poucas) destinadas à preparação ou confeção de alimentos, mas encontraram no mundo da casa e sua decoração um dos principais mercados para os seus



produtos. Mesmo quando continuam a produzir os modelos de seus avós, estes não se destinam mais a ir buscar a água à fonte, a levar o comer aos campos, a guardar azeite, ou a assar castanhas.... *Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades....*



Com este capítulo demos a conhecer quais as designações, formas e funções das peças de barro produzidas pelos oleiros portugueses entre os séculos XII a XX, com especial incidência sobre a loiça preta produzida nos séculos XIX e XX.

Através da documentação compulsada foi possível ficar a conhecer um conjunto de sessenta e duas designações de peças, detetadas entre os séculos XII e XVIII, e um conjunto de duzentos e dezanove designações de peças de olaria, detetadas entre os séculos XIX e XX, definindo-se as designações, formas e usos atribuídos às referidas peças, tendo sido possível constatar que, nos séculos XIX e XX, existia uma maior diversidade de formas e de usos.

Partiu-se, de seguida, para a análise das peças produzidas em vinte e sete locais produtores de loiça preta, tendo-se encontrado oitenta e cinco designações diferentes de peças, analisando-se, com mais detalhe, o uso dado a quatro dessas peças – a talha para a jeropiga, a caçoila da chanfana, a púcara dos rojões e o assador das castanhas.

Terminou-se averiguando os locais onde se guardavam as peças quando não estavam em uso.

Deste modo, ao longo dos cinco capítulos desta tese deu-se a conhecer a loiça preta produzida em Portugal, tendo-se contextualizando a sua produção, no âmbito mais vasto da produção de olaria vermelha fosca e vidrada em Portugal.



Mulher de Santa Marinha de Oleiros (Vila Verde, Braga), transportando uma molhada de cântaros. Foto tirada na estrada de Braga, em 7 de Março de 1940. Arquivo Fotográfico de J. Santos Júnior (Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo).

# CONCLUSÃO

*“Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades,  
muda-se o ser, muda-se a confiança;  
todo o mundo é composto de mudança,  
tomando sempre novas qualidades”.*

Luis de Camões (CAMÕES, 1980, II: 257)

## Oleiros e olarias em Portugal, com especial incidência na loiça preta

Traçados estão os caminhos destes oleiros a quem nos fomos afeiçoando. Começámos por procurar os seus passos na Idade Média e Moderna, enquadrando-os no contexto da cerâmica portuguesa, se bem que destes humildes e laboriosos oleiros pouco reze a história (Cap. 1.1).

Assistimos, também, aos indícios da extinção desta arte milenar, se bem que desde a segunda metade de Oitocentos alguns dos intelectuais portugueses fossem alertando para a necessidade de dar a mão a estas *“olarias rústicas”*, de dar formação aos seus oleiros, de os enquadrar em estruturas de defesa dos seus interesses (Cap. 1.2). Mas, o certo é que eles foram continuando a sobreviver à custa de si próprios. A aprendizagem técnica ministrada nas nascentes escolas industriais oitocentistas nunca foi para si nem para os seus filhos. Era virada para a indústria cerâmica de maiores dimensões (as fábricas de telha, faiança e porcelana), cujos industriais podiam mandar os seus filhos para o estrangeiro a aprender o que por lá de melhor se fazia, e que cada vez mais necessitava de técnicos especializados aptos a esta ou aquela função na fábrica. Os nossos oleiros de loiça preta, esses, continuaram a reproduzir gestos seculares, tão seculares que nos últimos anos vários arqueólogos os têm procurado tentando apreender nos seus gestos, os gestos dos homens de épocas de antanho...

Corremos o País e os documentos em busca destes artífices da loiça preta: recenseámos os locais produtores extintos e os ainda ativos (Cap. 2.1 e 2.2), verificámos a sua antiguidade (Cap. 2.3) e fomos em busca do modo como eram designados os oleiros (Cap. 2.4). Entrámos nas suas casas e conhecemos as suas famílias, verdadeiras unidades familiares de produção, tendo-nos apercebido que todos – pai, mãe, filhos – trabalhavam na arte, cada qual com as suas tarefas (Cap. 2.5 e 2.6).

Verificámos que, em muitos locais produtores, a arte era complementada com o amanho da terra ou no exercício de outras artes (Cap. 2.7.1). Acompanhámo-los no seu quotidiano de trabalho, apercebendo-nos do horário que faziam e como ele diferia consoante a época do ano – mais horas de trabalho no verão, menos horas no inverno, sempre guiados pela luz do dia (Cap. 2.7.2).

Fomos ver quanto auferiam de salário os oleiros em Portugal, fossem eles de loiça preta, vermelha fosca ou vidrada (Cap. 2.7.3). Procurámos conhecer o seu grau de instrução (Cap. 2.8) e acompanhámo-los quando abandonaram a sua terra natal, local onde aprenderam a arte e de onde partiram em busca de melhor vida, mas continuando a fazer o que sempre tinham feito – loiça de barro (Cap. 2.9).

Definimos o grau de importância económica das olarias de loiça preta, vermelha fosca e vidrada – tanto quanto os dados sempre escassos o permitiram (Cap. 2.10).

Assistimos à extração do barro, ao modo de preparar a pasta, ao nascer das panelas na roda baixa ou no torno, à decoração das peças e, por fim, à cozedura da loiça nas diversas estruturas de enformamento existentes nas olarias de loiça preta (Cap. 3).

Calcorreámos com os oleiros os caminhos das feiras. Referimos, de modo muito geral, os mercados internos e externos de venda da loiça (Cap. 4.1); acompanhámos os oleiros nos curtos e nos extensos percursos que faziam para vender a loiça, mas também nos fizemos ao caminho com os “*regatões*” que lhes compravam a loiça e que depois a revendiam (Cap. 4.2). Procurámos conhecer as lojas das cidades e das aldeias onde a loiça destes oleiros se encontrava à venda (Cap. 4.3). Assistimos ao modo como transportavam a loiça e constatámos a penosidade de carregar à cabeça tão pesados fardos (Cap. 4.4). Acompanhámo-los no pagamento de contribuições e ficámos a conhecer o valor das peças que produziam (Cap. 4.5) e a extensão da área de venda da sua loiça (Cap. 4.6).

Lançámos um olhar interessado sobre o modo como as peças eram usadas (Cap. 5.1 e 5.2), mas, para além disso, procurámos saber quais as peças de olaria (preta, vermelha, fosca e vidrada) produzidas pelos oleiros portugueses num vasto período de tempo – séculos XII a XVIII –, tentando conhecer as designações, as formas e os usos. Nessa tarefa recorreremos a posturas, taxas e regimentos de oleiros produzidas entre os séculos XII a XVIII, a que juntámos, para um melhor conhecimento das designações e dos usos dados às peças, a consulta de forais, dicionários, textos literários e outras fontes consideradas de interesse para o tema em questão (Cap. 5.3).

Demos, também, a conhecer a panóplia de loiça de barro que se produzia nas olarias portuguesas, nos séculos XIX e XX, detendo-nos, mais pormenorizadamente, nas produções dos oleiros de loiça preta (Cap. 5.5). Partimos à descoberta dos locais onde se guardavam as peças (Cap. 5.6) e constatámos que, no segundo quartel do século XX, a loiça de barro começa a perder importância (fenómeno já detetado também nos séculos anteriores) e a ser, paulatinamente, substituída pela loiça feita em folha de Flandres, vidro, pyrex, esmalte, plástico (Cap. 5.7).

Um a um, os locais produtores foram por nós percorridos (ANEXO A), detendo-nos mais tempo aqui do que acolá, sempre ao sabor da documentação compulsada e das conversas (muitas e variadas) que fomos mantendo com os oleiros, mas tendo sempre como objetivo o levantamento desta realidade segundo parâmetros previamente definidos.

Fizemos um levantamento da bibliografia existente sobre cada local produtor, organizado por ordem cronológica de publicação, fazendo a respetiva recensão bibliográfica (FERNANDES; GUIMARÃES, 1997), esperando ter de algum modo contribuído para que novas investigações e novos olhares sobre as olarias de loiça preta em Portugal possam surgir.

Esta tese de doutoramento sobre os oleiros e as olarias de loiça preta pretende ser uma visão estruturada de uma realidade que ainda não tinha sido analisada no seu conjunto e que esperamos sinceramente venha a ser o ponto de partida para estudos mais parcelares.

Visitámos o Passado, demos a conhecer o Presente e receámos o Futuro...

## **Loiça preta: Passado com Futuro?**

As poucas olarias ainda ativas que reproduzem, por vezes, modelos de muitos séculos, foram, com o correr dos anos, perdendo os seus *“filhos”*, conquistados por outras artes, por outros vencimentos e por outros horários de trabalho. A arte do oleiro de loiça preta traz associada a si uma carga negativa de miséria material, de dureza na arte, de sacrifício, de baixo estatuto social. Com tal carga quem lhe quer dar continuidade? Talvez sejamos só nós – aqueles que os estudamos e que, por nostalgia, por sensação de perda de algo que mais não tornará, pelo reconhecimento da beleza estética das suas produções, pelo amor pelo ato criativo do oleiro que, tal como Deus, do barro faz nascer as suas criações – quem sente vontade de manter vivos estes modos de fazer.

Mas, quando olhamos em redor vemos que a arte, tal como era nos séculos anteriores e tal como chegou aos nossos dias em alguns centros oláricos, está quase só nas mãos de velhos oleiros, que a sentem morrer todos os dias, que a olham mais com olhos do Passado do que com olhos do Futuro, lembrando os tempos idos de uma comunidade onde eram muitos os que trabalhavam na olaria. Nos poucos locais de produção de loiça preta ainda no ativo é raro encontrar jovens a querer trabalhar na arte, a criar novas peças na roda. E, entre os poucos que encontramos, alguns já a abandonaram. Por exemplo, o jovem Joaquim Rasinhas, de Fazamões, resolveu passar a dedicar-se à lavoura e à criação de gado, pois a arte das panelas não lhe dava sustento. É provável que este, quando for velho, retorne à arte e deste modo consuma os últimos anos de vida ocupado a reproduzir os gestos seculares dos oleiros de Fazamões.

De facto, alguns dos oleiros que em alguns destes centros oláricos ainda vão mantendo a arte viva (Vilar de Nantes, Bisalhães, Santa Maria de Galegos), abandonaram-na durante vários anos para exercer outras profissões (uns foram polícias, outros funcionários públicos, outros emigraram...) e retomaram-na tão só depois de reformados, porque esta arte e os gestos que lhe andam associados, aprendidos uma vez, não mais se esquecem, e servem para mitigar o tempo de quem já cumpriu a sua missão e vive reformado.

Por outro lado, as peças destes oleiros perderam a função para que inicialmente foram criadas – não vai mais o cântaro à fonte, nem se guarda o azeite em talhas. E não há, ainda, um mercado permanente de compradores citadinos, cultos, que busquem nestas panelas outros atributos, outros significados e significâncias como existe, por exemplo, para o figurado de Barcelos ou de Estremoz. Ao contrário do figurado de Barcelos, onde é gostoso contactar com os barristas e ver trabalhar muitos jovens (os filhos do Mistério, os netos da Baraça, o filho da Júlia Ramalho...), nas olarias de loiça preta que ainda reproduzem modelos ancestrais só encontramos velhos tristes, muito tristes, por ver a sua arte acabar, apesar da agrura da mesma...

Os barristas de Barcelos, aqueles que fazem o figurado, ganharam um estatuto próprio, têm um mercado constante, nota-se que vivem razoavelmente, que auferem lucros do seu trabalho, que sabem conviver com IVA's e IRS's, que encontraram nas mostras e feiras de artesanato que se vão realizando um pouco por todo o País uma forma de divulgarem os seus produtos, de arranjam clientela, e, porque não, de contactarem com outras gentes e outras realidades. Os nossos oleiros de loiça preta, esses não. Poucos participam em feiras, poucos estão coletados, têm horror de ouvir sequer falar em IVA e IRS. Ora, a sociedade em que vivemos fiscaliza estas pobres artes como fiscaliza os grandes grupos económicos. Os oleiros têm de possuir Número Fiscal de

Contribuinte, faturas e recibos, guias para fazer circular as suas panelas, e todo um conjunto de burocracias pouco afeitas a quem vem de outros tempos...

Gostava, animava-me, poder dizer que esta arte não está decadente e que vai continuar por muitos anos, como vai continuar, por exemplo, o figurado, mas, é exatamente o contrário o que sinto e vejo. A arte dos oleiros de loiça preta, nos moldes de antigamente (ou seja a produção de peças usadas por uma comunidade essencialmente rural: talhas, cântaros, panelas), tem os dias contados, morrerá com os últimos oleiros. As cozeduras em soenga ou cova estão condenadas a morrer, a ficar visíveis apenas nos vídeos que se foram realizando.

Depois de uma visão tão negra o que nos resta? Vai deixar de produzir-se loiça preta?

Não, julgo que não, o que vai suceder é uma mudança, que sempre foi havendo ao longo dos séculos e da qual já Camões fala. É claro que esta mudança na ferramenta, nos modos de fazer e nas peças produzidas não se vai dar em todos os locais produtores. Muitos deixarão de existir, quando morrerem os últimos oleiros (Gondar, Santa Maria de Galegos, Vila Nova de Poiares), outros sobreviverão se os poderes públicos por eles intercederem (Vilar de Nantes e Bisalhães), mas outros, aqueles em que deposito a minha esperança, dão indícios de permanecerem (Miranda do Corvo e Molelos).

Miranda do Corvo onde a velha geração de oleiros tem tido continuidade nos seus filhos (ponha-se os olhos na família do oleiro Salvador Ferreira Santos), mantém-se muito provavelmente porque estes oleiros são polivalentes e tanto fazem loiça preta como vermelha fosca ou vidrada, ocupando-lhes estas duas últimas muito mais o tempo e os fornos. Esta família de oleiros adquiriu um forno elétrico onde tanto pode cozer loiça vermelha como preta, significativo avanço técnico que muito veio facilitar todo o processo, porque até aqui os oleiros possuíam um forno para cozer a loiça preta e outro para a vermelha, alimentados a lenha e exigindo permanentemente a presença deles. As produções de loiça preta continuam a ser as tradicionais produzindo-se, por exemplo, caçoilas, chocolateiras e assadores para as castanhas.

Em Molelos foi onde as transformações na arte mais se fizeram sentir, e onde se continuam ainda a fazer as produções tradicionais destinadas essencialmente à cozinha. Mas, a novel geração de oleiros, ativa e laboriosa, detentora de rodas e fornos mais modernos, produz um conjunto notável de peças, as quais apenas têm a ver com as de antigamente pelo facto de serem pretas e profusamente polidas e decoradas, segundo as técnicas de outrora. Houve neste centro olário, de facto, uma mudança radical no tipo de produção, que se adaptou aos novos tempos e à nova clientela, sendo o local onde com mais força se encontra um Passado que terá Futuro.

No Catálogo «A louça Preta em Portugal: olhares cruzados» existe um capítulo intitulado precisamente «Louça preta: passado com futuro?» no qual dois investigadores, Alberto Correia (CORREIA, 1997D) e José Maria Cabral Ferreira (FERREIRA, 1997), amantes da loiça preta e afeitos a refletir sobre esta, nos transmitem a sua visão sobre o futuro da arte. Um e outro traçam um quadro das alterações que foram sentindo na arte ao longo dos anos, apontando José Maria Cabral Ferreira, caminhos possíveis para ajudar a sair da crise. Gostava de ser tão otimista como Cabral Ferreira e acreditar que o Estado cumpra o papel de que sempre andou arredado na defesa das olarias. Concordo com Cabral Ferreira que a manutenção, já não falo da implementação, destas olarias passa, sem dúvida por resolver aspetos de aprendizagem e comercialização. Mas, será suficiente? Haverá mercado apropriado a adquirir as peças, disposto a pagá-las devidamente?

Somos de opinião que a produção de loiça preta destinada a suprir os usos de uma comunidade essencialmente rural (também ela em desaparecimento nos moldes em que a conhecíamos...), a qual utilizava estas painelas para armazenar, transportar e cozinhar, já não tem sentido, apesar de o futuro da arte continuar a passar pela produção de loiça a ser usada, por exemplo, na cozinha.

Mas, vai provavelmente continuar a produzir-se, assim o esperamos e desejamos, loiça preta decorativa destinada a outros usos e a outra clientela, continuando a valorizar-se a cor preta e a beleza da forma e da decoração.

Aqui e ali, alguns designers portugueses têm-se cruzado com a olaria, criando novas formas e novos usos. Talvez este seja um caminho de saída para a olaria – ser recriada pelos jovens designers, trazendo-a para o seio da contemporaneidade, *“tomando sempre novas qualidades”*.

Mas o futuro para as peças, não para os seus oleiros, passa também pela sua preservação nas prateleiras dos Museus ou em exposição nas suas salas. Perdem o valor e significado que possuíam quando eram feitas pelos oleiros e usadas no quotidiano de vida das pessoas, mas ganham outros valores e outros significados (VICENTE, 1997).

No Futuro, estas peças de loiça preta permanecerão apenas como memória de um tempo que não volta mais ou ganharão novos valores, ou continuarão a ser *“obras-primas”*, feitas do barro com que Deus criou o primeiro homem?



# FONTES E BIBLIOGRAFIA

## Fontes

### Arquivo da Sociedade Martins Sarmento

Efemérides Vimaraneses, de João Lopes de Faria. Vol 1

Taxa para a vila de Guimarães: 1552. Dep. 2-5-49

### Arquivo Distrital de Braga

Autos do inventário do espólio do Arcebispo D. José de Bragança

Rerum Memorabilium. Vol. 3.

### Arquivo Distrital de Évora

Livro Pequeno de Pergaminho. Regimento da cidade de Évora. Título dos Oleiros. Livro N.º 66. Fls. 27, 27v, 28 e 28v.

Posturas Antigas: Título dos Oleiros. Livro N.º 206. Fls. 33, 33v e 34

### Arquivo Histórico Municipal de Lisboa

Regimento dos Oficiais Mecânicos da mui nobre e sempre leal cidade de Lisboa

### Arquivo Histórico Municipal de Loulé

Livro de Registo do tabelamento dos ofícios e serviços, 1555-1562

### Arquivo Histórico Municipal de Montemor o Novo

Livros da Ementa 1645-1648: Ata da vereação de 1646. Taxa dos Oleiros. A1 B26

### Arquivo Histórico Municipal do Porto

Cofre dos Bens do Concelho, Livro 3, fl. 12 v.

### Arquivo Municipal Alfredo Pimenta

Livro dos Regimento dos Ofícios. 10-26-11-23.

Nota do Tabelião Brás Lopes. N-587 (Cota antiga: N-584).

Tombo dos Bens do concelho de Guimarães: 1612. B-23-2-4.

Tombo dos Bens e Propriedades foreiras ao Senado ou Câmara de Guimarães: 1735-1736. B-23-2-6

Vereações e Acórdãos da Vila de Guimarães. Livro N.º 1, AMAP. M-1797.

**Arquivo Municipal de Angra do Heroísmo**

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 Municipal de Aveiro**

Livros das Vereações: Taxa e regimento dos oleiros: 1727.-LV, N.º 6.

**Arquivo Municipal de Barcelos**

Vereação e Posturas. Ano de 1718

**Arquivo Municipal de Coimbra**

Taxa dos oleiros e Taxa do ofício dos malegueiros: Vereações. 1573-1574. B0/18.

**Arquivo Paroquial de Lanheses**

Registos paroquiais (Nascimentos, Casamentos e Óbitos).

**Arquivo Regional da Madeira**

Posturas que fiz

eram os oficiais do ano de oitenta e sete. 1587 anos. Posturas. Livro 685. Fls. 60-67.

**Arquivo Santos Júnior (Biblioteca de Torre de Moncorvo)**

Espólio de Santos Júnior. Pasta 380

## Bibliografia

- ABRAÇOS; DIOGO, 1995** Hélder Abraços; João Manuel Diogo – Os oleiros de barro negro de Molelos segundo a tradição oral. In Actes du Ve Colloque International sur la Céramique Médiévale Méditerranéenne. 1991. Rabat: Ministère des Affaires Culturelles, 1995. P. 101-108.
- ABRAÇOS; DIOGO, 1997** Hélder Abraços; João Manuel Diogo – Molelos. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT, 1997. P. 62-66.
- ABRAÇOS; DIOGO, 1997A** Hélder Abraços; João Manuel Diogo – O transporte da louça negra de Molelos. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT, 1997. P. 97-100.
- ABRANTES, 2010** Joaquim Roque Abrantes – João do Monte e António Poteiro: de oleiros em Barcelos a barristas no Brasil. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 4 (2010). P. 18-29.
- ACÓRDÃOS, 1839** Acórdãos da Câmara Municipal da Vila de Barcelos. Porto: Imprensa de Alvares Ribeiro, 1839.
- AFONSO, 1981** Belarmino Afonso – A Cerâmica artesanal no distrito de Bragança: sua diversidade e extinção gradual. Brigantia. Bragança. 1: 0 (Jan.- Mar. 1981). P. 79-97.
- AFONSO, 1991** Alípio Martins Afonso – Terras de Ervededo. Revista Aquae Flaviae. 5 (junho de 1991). P. 9-51.
- AGAMBEM, 1992** G. Agambem – Gosto. In Criatividade. Visão. Lisboa: Imprensa Nacional, 1992. (Enciclopédia; 25).
- AGUIAR, 1909** Luís Esteves de Aguiar – A telheira de Parada de Cunhos. Ilustração Transmontana. Porto. 2: 24 (Dez. 1909). P. 185-188.
- ALARCÃO, 1974** Jorge de Alarcão – Cerâmica comum local e regional de Conimbriga. Coimbra: Biblos, 1974.
- ALCÂNTARA, 2004** Manuela Alcântara – Um contrato de 1769 sobre a comercialização da louça de barro de Guimarães. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 3 (1999-2004). P. 81-84.
- ALMEIDA, 1801** Nicolau Tolentino de Almeida – Obras poéticas. 2 vol. Lisboa: Régia Oficina Tipográfica, 1801.
- ALMEIDA, 1930** Eduardo d’Almeida – Regimento de salários e preços de 1522 para Guimarães. Revista de Guimarães. Guimarães: Sociedade Martins Sarmento. 40: 1-2 (1930). P. 41-63; 40: 3-4 (1930). P. 149-170.
- ALMEIDA, 1968** Carlos Alberto Ferreira de Almeida – Vias medievais: Entre Douro e Minho. Porto: Faculdade de Letras do Porto, 1968. Dissertação de tese de Licenciatura em História.
- ALMEIDA, 1991 [1893]** Fialho de Almeida – O País das Uvas. Lisboa: Círculo dos Leitores, 1968. 1.ª ed., 1893
- ALVARO ZAMORA, 1981** María Isabel Alvaro Zamora – Léxico de la cerámica y alfarería aragonesas. Zaragoza: Libros Pórtico, 1981.
- ALVES *et al.*, 1998** Francisco J. S. Alves; Paulo J. P. Rodrigues; Catarina Garcia; Miguel Aleluia – A cerâmica dos destroços do navio dos meados do século XV, Ria de Aveiro A e da zona Ria de Aveiro B. Aproximação tipológica preliminar. In Atas das Jornadas de Cerâmica medieval e Pós-medieval. 2, Tondela, 1995. Tondela: Câmara Municipal, 1998. P. 185-210.
- ALVES, 1982 [1913]** Francisco Manuel Alves – Memórias arqueológico-históricas do distrito de Bragança. Vol. 2. 2ª edição. Bragança: Museu de Abade Baçal, 1982. 1ª ed. 1913.
- ALVES, 1997** Francisco Alves – Os destroços do navio do séc. XV: Ria de Aveiro A. In A louça preta em Portugal: olhares

cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 85-86.

**AMARAL; DINIS, [2011]** Paulo Amaral; António Pereira Dinis – Elementos para o estudo da olaria tradicional em Gouve e Ancede (Baião). Artigo inédito, que será publicado na Revista Olaria N.º 5.

**AMARAL; DINIS, [2012]** Paulo Amaral; António P. Dinis – Elementos para o estudo da olaria tradicional em Gouve e Ancede (Baião). [No prelo].

**AMARAL; DINIS, 1996** Paulo Amaral; António P. Dinis – Cerâmica negra de Vila Seca, Gondar (Amarante): olaria tradicional portuguesa. In Atas do Encontro de Olaria tradicional. 1, 1995. Matosinhos: Câmara Municipal, 1996. P. 95-108.

**AMARAL; DINIS, 1997** Paulo Amaral; António P. Dinis – Gondar. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT, 1997. P. 51-53.

**AMARAL; DINIS, 1997A** Paulo Amaral; António P. Dinis – A preparação do ouro nos painéis de barro de Gondar. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT, 1997. P. 117-118.

**AMARAL; DINIS, 1998** Paulo Amaral; António P. Dinis – O centro oleiro de Gondar: o tempo e as formas. In Encontro de Olaria tradicional. 3. Atas. Matosinhos: Câmara Municipal, 1998. P. 88-115.

**AMARAL; DINIS, 2003** Paulo Amaral; António P. Dinis – Olaria tradicional de Gouve: Baião. In As Idades da Terra. Lisboa: IEFP, 2003. P. 55-59.

**AMARAL; DINIS, 2008** Paulo Amaral; António Pereira Dinis – Um olhar sobre a olaria de Gondar (Amarante), a partir da documentação judicial. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 4, Tondela, 2000. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2008. P. 471-488.

**AMORIM, 1996** Inês Amorim – A Cerâmica de Aveiro no século XVIII: das Olarias à Fábrica de «loíça fina». Revista da Faculdade de Letras. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras. 2ª série. 13 (1996). P. 403-422.

**AMORIM, 1998** Inês Amorim – Aveiro e sua provedoria no século XVIII (1690-1814): estudo económico de um espaço histórico. Coimbra: Comissão de Coordenação da Região Centro, 1996. Dissertação de doutoramento, apresentada à Faculdade de Letras do Porto, na área de História Moderna.

**AMORIM, 1998A** Inês Amorim – A olaria de Aveiro, no séc. XVIII: continuidade e mudança. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 2 (Dez. 1998). P. 70-80.

**ANDRADE, 1990** Carlos Santarém Andrade – A contribuição extraordinária de Guerra no termo de Coimbra, em 1808. Arquivo Coimbrão. 31-32 (1988-1989). P. 111-257. Separata de Arquivo Coimbrão (1990).

**ARAÚJO, 1982** José Rosa de Araújo – Jogar o painel. In Serão. Vol. 1. Caminha: Edições Caminha, 1982. P. 46

**ARAÚJO, 1989** José Rosa Araújo – Adágios sobre o vinho recolhidos da boca do Povo. In Serão. Vol. 2. Caminha: Edições Caminha, 1989. P. 98-99.

**ARAÚJO, 1989A** José Rosa Araújo – Cântaro. In Serão. Vol. 2. Caminha: Edições Caminha, 1989. P. 30-31.

**ARAÚJO, 1989B** José Rosa Araújo – Castanhas. In Serão. Vol. 2. Caminha: Edições Caminha, 1989. P. 187-188.

**ARAÚJO, 1989C** José Rosa de Araújo – Falar limiano. In Serão. Vol. 2. Caminha: Edições Caminha, 1989. P. 105-106.

**ARAÚJO, 1989D** José Rosa de Araújo – A Feira dos Santos. In Serão. Vol. 2. Caminha: Edições Caminha, 1989. P. 107-108.

**ARAÚJO, 1991 [1988]** José Rosa de Araújo – Painel. In Limiana. Página regional de Arqueologia Artística e Etnografia.

- Ponte de Lima: LIMICI, 1991. P. [303-304]. 1ª ed., 12 de fevereiro de 1988.
- ARAÚJO, 1998** António de Sousa Araújo – As louças de Prado: notas para a história da louça preta. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 2 (Dez. 1998). P. 29-50.
- ARAÚJO, 2004** António de Sousa Araújo – Mesteirais da cerâmica na documentação medieval. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 3 (2004). P. 5-20.
- ARNAUT, 2000** Salvador Dias Arnaut – A arte de comer em Portugal na Idade Média. Sintra: Colares Editora, 2000. 1.ª ed., 1967
- ARTES, 1984** Artes e tradições da região de Aveiro. Lisboa: Direção Regional da Divulgação, 1984.
- ARTESANATO, 1989** Artesanato da Região Norte = Traditional and contemporary crafts in Northern Portugal. Porto: IEFP. Delegação Regional do Norte, 1989. 3.ª ed., 1996.
- ATUEM, 1983** Atuem senhores do poder enquanto é tempo!: barro de Bisalhães, uma arte em extinção. Diário de Lisboa. 8 de janeiro de 1983. P. 6.
- AURORA, 1939** Conde de Aurora – Roteiro da Ribeira Lima. 2ª ed., revista e muito aumentada. Porto: Domingos Barreira, 1939. 1ª ed., 1929; 3ª ed., 1959
- AZEVEDO, 1877** Joaquim de Azevedo – História eclesiástica da cidade e bispado de Lamego. Porto: Tipografia do Jornal do Porto, 1877.
- AZEVEDO, 1942** Álvaro de Azevedo – Indústrias tradicionais no concelho de Baião. Douro Litoral. Porto. 5 (1942). P. 63-64.
- BALFET; BERTHELOT; MONZON, 1989** H. Balfet; M. F. Fauvet Berthelot; S. Monzon – Lexique et typologie des poteries: pour la normalisation de la description des poteries. [S.l.]: Presses du CNRS, 1989.
- BARBOSA, 2007 [1611]** Agostinho Barbosa – Dictionarium Lusitanicolatinum. Organização e introdução de Brian F. Head. 2.ª ed. Braga: Universidade do Minho, 2007. Fac-símile da edição de 1611
- BARCELÓ; ROSSELLÓ, 1996** Maria Barceló Crespi; Guillem Rosselló Bordoy – Terrissa: dades documentals per a l'estudi de la ceràmica mallorquina del segle XV. Palma de Mallorca: Canon Editorial, 1996.
- BARREIRA et al., 1997** Paula Barreira; Paulo Dordio; Ricardo Teixeira – A presença de louça preta no mercado do Porto: sécs. XVI a XVIII. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 87-93.
- BARREIRA et al., 1998** Paula Barreira; Paulo Dordio; Ricardo Teixeira – 200 anos de cerâmica na Casa do Infante: do século XVI a meados do século XVIII. In Atas das Jornadas de Cerâmica medieval e Pós-medieval. 2, Tondela, 1995. Tondela: Câmara Municipal, 1998. P. 145-184.
- BARREIRA, 1928** João Barreira – Silva de Arte: conceitos e alegorias. Lisboa: [ed. do autor], 1928.
- BARREIRA, 1995** Manuel Barreira – Os preços e salários dos ofícios em Aveiro, em 1724. Estudos Aveirenses. Aveiro: ISCIA. 4 (1995). P. 157-191.
- BARROCA, 1993** Mário Barroca – Centros oleiros de Entre-Douro-e-Minho (séc. XIII): contributo para o seu inventário e cartografia. Arqueologia Medieval. Porto: Edições Afrontamento. 2 (1987). P. 159-170.
- BARROS, 1938** Barros portugueses. Viagem: Revista de Turismo, Divulgação e Cultura. Porto. 1: 4 (1938). P. 10

- BASTO, 1924** Cláudio Basto – A feira dos pucarinhos em Vila Real. Lusa. Viana do Castelo. 4: 71-76 (Jan.-Jun. 1924). P. 118-121.
- BASTO, 1936** Cláudio Basto – Pucarinhos de Vila Real. Portucale. Porto. 9 (1936). P. 207-213.
- BASTO, 1939 [1923]** Cláudio Basto – Pucarinhos de Vila Real. In Silva Etnográfica. Porto: Edição Marânus, 1939. P. 21-27. Texto datado de 1923. Texto reeditado in Tellus: revista de cultura transmontana e duriense. 28 (junho 1998). P. 107-111.
- BASTO, 1954** Maria Isabel de Azeredo Fernandes Basto – Estudo sobre as olarias de Barcelos. [texto policopiado]. S.l. 1954. Dissertação para licenciatura em Filosofia-História.
- BASTO, 1959** Artur de Magalhães Basto – Falam velhos manuscritos. A segunda escritura de Jerónimo Rossi. O Primeiro de Janeiro. Porto: O Primeiro de Janeiro, (18 de Set. 1959); p. 1 e 3.
- BASTO, 1959A** Artur de Magalhães Basto – Falam velhos manuscritos. A data da fundação da célebre fábrica de louça de Santo António de Vale de Piedade. O Primeiro de Janeiro. Porto: O Primeiro de Janeiro, (26 de Set. 1959); p. 1 e 3.
- BASTO; BARROS, 1943** E. A. Lima Basto; Henrique de Barros – Inquérito à habitação rural: a habitação rural nas províncias do Norte de Portugal. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, 1943.
- BENTO, 2004** António Oliveira Bento – A freguesia de Antanho: memórias de um passado. Antanho: Junta de freguesia, 2004.
- BEZERRA, 1791** Manuel Gomes de Lima Bezerra – Os estrangeiros no Lima. Coimbra, 1791. 2 vol.
- BLONDEL, 2001** Nicole Blondel – Céramique: vocabulaire technique. Paris: Centre des Monuments Nationaux, 2001 (Monum: Éditions du patrimoine).
- BLUTEAU, 1712-1728** Rafael Bluteau – Vocabulário português e latino... 10 vol. Coimbra: Colégio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1728.
- BOAVENTURA, 1913** Manuel de Boaventura – No presídio: memórias dum conspirador. Braga: [ed. do autor], 1913.
- BOLAMA, 1914** Marquês d'Ávila e Bolama – A nova carta corográfica de Portugal. Vol. 3. Lisboa: Imprensa Lucas, 1914.
- BORGES, 2007** Sandra Borges – Feira de S. Pedro quase sem pucarinhos. Notícias de Vila Real. Jornal Quinzenário. 3 de julho de 2007.
- BRAGA, 1992 [1953]** BRAGA, Alberto Vieira – Administração seiscentista do município vimaranense. Guimarães: Câmara Municipal, 1992. [1ª ed. 1953].
- BRANCANTE, 1981** E. F. Brancante – O Brasil e a cerâmica portuguesa. S. Paulo, ed. do autor, 1981.
- BRETTELL, 1991** Caroline B. Brettell – Homens que partem, mulheres que esperam: consequências da emigração numa freguesia minhota. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1991. (Portugal de Perto; 23).
- BRONGNIART, 1777 [1844]** A. Brongniart – Traité des Arts Céramiques ou des Poteries. 3 vol. Paris: Dessain et Tolra, 1777. Edição facsimilada da 3ª ed., 1877; 1ª ed. 1844
- BUESCO; FELISMINO, 2011** A Mesa dos reis em Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII). Lisboa: Círculo de Leitores, 2011.
- CABIDO, 1911** Aníbal Gomes Ferreira Cabido – Corografia industrial do concelho de Aveiro. Lisboa: Imprensa Nacional, 1911.
- CÁCEGAS, 1763** Luís de Cácegas, Frei – Vida de D. Fr. Bertolomeu dos Martyres... repartida em seis livros com a

- solenidade de sua tresladação por Fr. Luis de Sousa. 2 vol. Lisboa: Na Oficina de Miguel Rodrigues, 1763.
- CAETANO, 1943** Marcelo Caetano – A antiga organização dos mesteres da cidade de Lisboa. In LANGHANS, Franz-Paul – As corporações das oficinas mecânicas: subsídios para a sua história. Vol. 1. Lisboa: Imprensa Nacional de Lisboa, 1943. P. IX-LXXV.
- CAETANO, 1987** Lucília Caetano – Miranda do Corvo: Museu vivo da cerâmica de barro vermelho. Munda: Revista do Grupo de Arqueologia e Arte do Centro. Coimbra: GAAC. 13 (maio 1987). P. 46-56.
- CALDAS, 1996 [1881]** António José Ferreira Caldas – Guimarães: apontamentos para a sua história. Guimarães: Câmara Municipal de Guimarães; Sociedade Martins Sarmento, 1996. 1ª edição, 1881, 2 vol.
- CAMÕES, 1980** Luís de Camões – Lírica completa. 3 vol. Lisboa: Imprensa Nacional. Casa da Moeda, 1980. (Biblioteca de Autores Portugueses).
- CAMPOS; CARVALHO, 1999** Maria Emília Campos e Duarte Carvalho – Bisalhães: anatomia de um povo. Vila Real: Centro Cultural Regional de Vila Real, 1999.
- CANCIONEIRO GERAL, 1990-1993 [1516]** Cancioneiro Geral de Garcia de Resende. Fixação do texto e estudo por Aida Fernanda Dias. 4 vol. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1990-1993.
- CANDEIAS, 1931** Alberto Candeias – A indústria doméstica de loiça preta em Bisalhães. Revista Lusitana. Lisboa. 24 (1931). P. 301-306.
- CAPELA, 1992** José Viriato Capela – Exportação de louça de Prado para a Galiza 1750-1830. Barcelos: Museu de Olaria, 1992. (Cadernos de Olaria; 2).
- CAPELA, 1995** José Viriato Capela – As contas da Câmara da vila de Lanheses (1793-1836). In O Minho e os seus municípios: estudos económicos-administrativos sobre o município português nos horizontes da reforma liberal. Braga: Universidade do Minho, 1995. P. 351-362.
- CAPELA; MATOS, 2010 [1758]** José Viriato Capela; Henrique Matos – As freguesias do distrito de Viseu nas Memórias Paroquiais de 1758: Memórias, História, Património. Braga: Universidade do Minho, 2010. (Portugal nas Memórias Paroquiais de 1758; 6).
- CARDOSO, 1979** Carlos Lopes Cardoso – Moringues: algumas questões linguísticas e morfológicas. Boletim Cultural da Assembleia Distrital de Lisboa. 85 (1979). P. 181-259.
- CARNEIRO, 1962** Eugénio Lapa Carneiro – Donde vem a confusão entre louças de Prado e louças de Barcelos. Jornal de Barcelos. 646 (26 de julho de 1962). [Separata].
- CARNEIRO, 1969** Eugénio Lapa Carneiro – Breves notas sobre impermeabilização cerâmica. Olaria: Boletim do Museu de Cerâmica Popular Portuguesa. Barcelos. 1 (1969). P. 57-86.
- CARNEIRO, 1969A** Eugénio Lapa Carneiro – Ofertas. Olaria: Boletim do Museu de Cerâmica Popular Portuguesa. Barcelos. 1 (1969). P. 128.
- CARNEIRO, 1970** Eugénio Lapa Carneiro – O fim da olaria tradicional portuguesa. Lisboa: Congresso Luso Espanhol, 29, 1970. Separata.
- CARNEIRO, 1989** Eugénio Lapa Carneiro – Empedrado: técnica de decoração cerâmica. Barcelos: Câmara Municipal. Museu de Olaria, 1989. (Fichas de Olaria; 1).
- CARNEIRO, 1989A** Eugénio Lapa Carneiro – Encrespado: técnica de decoração cerâmica. Barcelos: Câmara Municipal. Museu de Olaria, 1989. (Fichas de Olaria; 3).

- CARVALHO et al., 1996** Teresa Pires de Carvalho; António Manuel S. P. Silva; Maria das Dores G. Cruz – Olaria tradicional de Molelos, Tondela, Viseu: contributo para uma análise etnoarqueológica. In Atas do Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos. 1, 1995. Matosinhos: Câmara Municipal, 1996. P. 24-55.
- CARVALHO, 1921** J. M. Teixeira de Carvalho – A Cerâmica Coimbrã no século XVI. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1921.
- CARVALHO, 1922** J. M. Teixeira de Carvalho – Taxas dos ofícios mecânicos da cidade de Coimbra no ano de MDLXXIII. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1922.
- CARVALHO, 1943** A. L. de Carvalho – Os mesteres de Guimarães. Lisboa: Instituto Nacional do Trabalho, 1943. Vol. 4.
- CARVALHO, 1991** Luís Dias de Carvalho – A Olaria de Vilar de Nantes. Aquae Flaviae. 5 (1991). P. 90-103.
- CASTELO BRANCO, 1903 [1884]** Camilo Castelo Branco – O vinho do Porto: processo d'uma bestialidade inglesa: exposição a Tomás Ribeiro. 2.ª ed. Porto: Livraria Chadron, 1903. 1.ª ed., 1884.
- CASTRO, 1762** João Batista de Castro – Mapa de Portugal antigo e moderno. Lisboa: Oficina patriarcal de Francisco Luís Ameno, 1762.
- CASTRO, 1945** José de Castro – Aveiro: indústrias populares. Feiras e mercados. Lisboa: Instituto para a Alta Cultura, 1945. Vol. 5, 1ª e 2ª parte. (Estudos Etnográficos).
- CASTRO, 1998** Fernando Castro – A análise química como auxiliar na determinação de origem de fragmentos cerâmicos arqueológicos. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 2 (1998). P. 125-130.
- CASTRO, 1999** Fernando Castro – Statistical and analytical procedure for the estimation of the provenance of archaeological ceramics. In 4º Congrès europeu sobre cerâmica antiga. Andorra: Servei de Recerca Històrica. Ministeri de Turisme i Cultura, 1999. P. 52-58.
- CASTRO, 2004** Fernando Castro – Bases de dados analíticos sobre cerâmicas antigas portuguesas: interesse para a investigação arqueológica. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 3 (2004). P. 105-110.
- CASTRO, 2009** Fernando Castro – Análise química de cerâmicas. In A Casa dos Lobo Machado. Guimarães: ACIG: Associação Comercial e Industrial de Guimarães, 2009. P. 200-205.
- CASTRO; FERNANDES, 2010** Fernando Castro; Isabel Maria Fernandes – O modo de preparar o barro nas olarias de louça vermelha do distrito da Guarda: caracterização química das suas produções. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos. 2ª série. 4 (2010). P. 216-237.
- CASTRO; OLIVEIRA; FERNANDES, 1997** Fernando Castro; Pedro Oliveira; Isabel Maria Fernandes – Development of a methodology for the estimation of the provenance of archaeological ceramics, In Method and Theory in Historical Archeology. Papers of the 'Medieval Europe Brugge 1997. Conference, Vol. 10. Zelik, Guy De Boe & Frans Verhaeghe, 1997. P. 123-125.
- CATÁLOGO, 1938** Catálogo da exposição de Arte Popular...: Coimbra: Festas da Cidade: julho 1938. Porto: Jácome, 1938.
- CATÁLOGO, 1984** Catálogo. Boletim da Sociedade de Defesa do Património Natural e Cultural da Região de Aveiro. Aveiro. 11 (maio de 1984). P. 41.
- CENSUAL, 1924** Censual do Cabido da Sé do Porto: códice membranáceo existente na Biblioteca do Porto. Porto:



Imprensa Portuguesa, 1924.

**CERÂMICA, 1965** Cerâmica Portuguesa reflete as cores da Terra. Casa e Jardim. Brasil. 125 (1965). P. 28-31.

**CERÂMICA, 1997** Cerâmica Neoclássica em Portugal. Lisboa: Museu Nacional do Azulejo, 1997. P. 95-96

**CHANCELARIA, 2006** Chancelaria de D. Afonso III. Coordenação editorial de Leontina Ventura; António Resende de Oliveira. 2 vol. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2006.

**CHAVES, 1936** Luís Chaves – Para uma Exposição de Arte Popular Portuguesa. In Catálogo da Exposição de Arte Popular Portuguesa. Lisboa: Secretariado da Propaganda Nacional, 1936. P. 3-6.

**CHAVES, 1938** Luís Chaves – Nos domínios da Etnografia e do Folclore: Exposições etnográficas. In Nos domínios da Etnografia e do Folclore. Ocidente. Lisboa. 3 (1938). P. 384-385.

**CHAVES, 1950** Luís Chaves – Nos domínios da Etnografia e do Folclore. Ocidente. Lisboa. 38: 143 (1950). P. 149-153.

**CHAVES, 1953** Luís Chaves – Do barro se faz a louça; na louça se come o trigo.... Lisboa: Ed. da Federação Nacional dos Produtores de Leite, 1953.

**CHAVES, 1965** Luís Chaves – Nos domínios da arte e da artesanaria. Ethnos: revista do Instituto Português de Arqueologia, História e Etnografia. Lisboa. 4 (1965). P. 101-114.

**CHAVES, 1970** Luís Chaves – Cerâmica. In A Arte Popular em Portugal. Vol. 2. Lisboa: Editorial Verbo, [1965]. P. 179-253.

**CHAVES; MARTA, 1936** Luís Chaves; Cardoso Marta – Catálogo da Exposição de Arte Popular Portuguesa. Lisboa: Secretariado da Propaganda Nacional, 1936.

**COELHO, 1987** António Borges Coelho – Inquirição de Évora: dos primórdios a 1668. 2 vol. Lisboa: Caminho, 1987. (Coleção Universitária; 22).

**COIMBRA, 1948** Manuel Coimbra – Loíça preta de Molelos. Mensário das Casas do Povo. Lisboa. 2: 22 (Abr. 1948). P. 12-13.

**COLEÇÃO, 1828 [1791-1801]** Coleção da legislação portuguesa desde a última compilação das ordenações: legislação de 1791 a 1801. Redigida pelo desembargador António Delgado da Silva. Lisboa: Tipografia maigrense, 1828.

**CORPUS, 1917** Corpus Codicum Latinorum: autos e sentença de dúvidas e jurisdição entre o bispo e a cidade. Vol. 2. Porto: Câmara Municipal, 1917.

**CORREIA, 1916** Vergílio Correia – Oleiros de Miranda. In Etnografia artística portuguesa. Porto: Renascença Portuguesa, 1916.

**CORREIA, 1926** Virgílio Correia – Livro dos Regimentos dos oficiais mecânicos... Coimbra: Imprensa da Universidade, 1926 (Subsídios para a História da Arte Portuguesa; 22).

**CORREIA, 1965** João Macedo Correia – As louças de Barcelos. Barcelos: Museu Regional de Cerâmica, 1965. (Cadernos de Etnografia; 4).

**CORREIA, 1969** João Macedo Correia – Achegas para o estudo das louças de Barcelos. Olaria: Boletim do Museu de Cerâmica Popular Portuguesa. Barcelos. 1 (1968-1969). P. 45-55. Existe separata.

**CORREIA, 1975** Alberto Correia – Barros negros de Molelos. Beira Alta. Viseu. 34: 4 (1975). P. 355-391. Separata.

**CORREIA, 1980** Alberto Correia – Barros pretos de Olho Marinho: olarias negras populares: apontamento didático. Coimbra: Casa de Artesanato da Região de Coimbra, 1980.

- CORREIA, 1980A** Alberto Correia – O último oleiro de Fazamões. Beira Alta. Viseu. 39: 1-2 (1980). P. 241-275. Reeditado, em separata, pela Assembleia Distrital de Viseu, em 1982
- CORREIA, 1980B** Alberto Correia – Barristas populares de Ribolhos: Castro Daire: Mestre Albino e Mestre Zé Maria. Beira Alta. Viseu. 39: 3-4 (1980). P. 409-425. Reeditado, em separata, pela Assembleia Distrital de Viseu, em 1982
- CORREIA, 1982** Alberto Correia – A Cerâmica artesanal na região centro. In A Cerâmica em Coimbra. Coimbra: Comissão de Coordenação da Região Centro, 1982. P. 45-52.
- CORREIA, 1982A** Alberto Correia – Barristas populares de Molelos, Tondela: Mestre António Vista. Viseu: Assembleia Distrital de Viseu, 1982. Separata
- CORREIA, 1992** Alberto Correia – Oleiros de Viseu: três mestres. Lisboa: Instituto de Emprego e Formação Profissional, 1992.
- CORREIA, 1995** Alberto Correia – Mestre António Vista: barrista de Molelos. In Etnografismos. Viseu: Governo Civil de Viseu; Comissão de Festas de S. Mateus, 1995. P. 43-44.
- CORREIA, 1995A** Alberto Correia – Mestre Joaquim: oleiro em Fazamões. In Etnografismos. Viseu: Governo Civil de Viseu; Comissão de Festas de S. Mateus, 1995. P. 45-47.
- CORREIA, 1995B** Alberto Correia – Mestre José Maria. In Etnografismos. Viseu: Governo Civil de Viseu; Comissão de Festas de S. Mateus, 1995. P. 48-50.
- CORREIA, 1995C** Alberto Correia – A mulher das castanhas assadas. In Etnografismos. Viseu: Governo Civil de Viseu; Comissão de Festas de S. Mateus, 1995. P. 68-70.
- CORREIA, 1997** Alberto Correia – A louça negra pintada: uma aproximação estética. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 15-16.
- CORREIA, 1997A** Alberto Correia – Barros negros de Fazamões. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 56-57.
- CORREIA, 1997B** Alberto Correia – Os oleiros de Ribolhos. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 58-59.
- CORREIA, 1997C** Alberto Correia – O assador de castanhas. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 109.
- CORREIA, 1997D** Alberto Correia – Decadência da olaria negra. E talvez não? In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 130-133.
- CORREIA, 1997E** Alberto Correia – A talha vinagreira. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 111.
- CORREIA, 1998** Alberto Correia – Joaquim Ribeiro Alvelos: um barrista em Fazamões. Viseu: ed. autor, 1998.
- CORREIA, 2003** Alberto Correia – Molelos: onde o mundo é sempre novo. In As Idades da Terra. Lisboa: Instituto de Emprego e Formação Profissional, 2003. P. 82-85.
- CORREIA, 2003A** Alberto Correia – Ribolhos: ao findar do neolítico. In As Idades da Terra. Lisboa: Instituto de Emprego e Formação Profissional, 2003. P. 86-87.
- CORTES PORTUGUESAS, 1986** Cortes portuguesas: reinado de D. Pedro I: 1357-1367. Edição preparada por A. H. de Oliveira Marques e Nuno José Pizarro Pinto Dias. Lisboa: Junta Nacional de Investigação Científica, 1986.
- CORTÊS, 1942** Fernando Russel Cortês – A olaria negra em Trás-os-Montes. In Livro do Segundo Congresso

- Transmontano. Lisboa: Ed. da Casa de Trás-os-Montes e Alto-Douro, 1942. P. 163-178.
- COSTA, 1706-1712** António Carvalho da Costa – Corografia Portuguesa e descrição topográfica... Lisboa : Oficina de Valentim da Costa Deslandes, 1706-1712. 3 vol. 2ª ed. 1868. Braga.
- COSTA, 1941** Carreiro da Costa – Cerâmica da Lagoa. Açoreana. 2: 4 (1941). P. 183-193.
- COSTA, 1977** M. Gonçalves da Costa – História do Bispado e cidade de Lamego: Idade Média, a mitra e o município. Vol. 1. Lamego: [Diocese de Lamego], 1977.
- COSTA, 1982** M. Gonçalves da Costa – História do Bispado e cidade de Lamego: Renascimento 1. Vol. 3. Lamego: [Diocese de Lamego], 1982.
- COSTA, 1999** José Ricardo Marques da Costa (recolha e org.) – O Livro dos provérbios portugueses. Lisboa: Editorial Presença, 1999.
- COSTA; FERREIRA, 1968** Maria da Graça Amaral Costa; Seomara da Veiga Ferreira – O oleiro de Bisalhães: Trás-os-Montes: o Homem na comunidade. O Arqueólogo Português. 3ª série, 2 (1968). P. 135-144.
- COSTUMES, 1899-1903** Costumes Algarvios: notas e observações: o aguadeiro. Portugalia. (1899-1903). P. 384
- COUTINHO, 1989** Arminda Pascoal Coutinho – Edgar Rei: destino brasileiro de oleiros barcelenses. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria, 1989. (Fichas de Olaria; 2).
- COVILHETES, 2002** Covilhetes: carne: receita. [folheto]. Vila Real: Museu de Vila Real, 2002. (Ficha; 5).
- CRUZ, 1942** António Cruz – Oleiros do Porto e Vila Nova. Boletim Cultural da Câmara Municipal do Porto. Porto: Câmara Municipal. 5 (1942). P. 135-144. Existe separata.
- CRUZ, 1997** Maria Angélica Cruz – A çoailinha preta. In A loiça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 112-113.
- CRUZ, 1998** Maria Angélica Cruz – O Figurado de Barcelos: uma arte de mulheres? In Atas do Encontro de olaria tradicional. 3, Matosinhos, 1997. Matosinhos: Comissão de Festas do Sr. de Matosinhos; Câmara Municipal de Matosinhos, 1998. P. 9-16.
- DELGADO; MORAIS, 2009** Manuela Delgado; Rui Morais – Guia das cerâmicas de produção local de Bracara Augusta. Braga: CITCEM, 2009.
- DIAS, 1949** Jorge Dias – Minho, Trás-os-Montes, Haut-Douro. Lisbonne: Congrès International de Géographie, 1949.
- DIAS, 1961-1969** Luís Fernando de Carvalho Dias – Forais Manuelinos do Reino de Portugal e do Algarve. 5 vol. Beja: Sociedade Editora Ala Esquerda Lda, 1961-1969.
- DIAS, 1965** Jorge Dias – Da olaria primitiva ao torno de oleiro. Revista de Etnografia. Porto. 7: 4 (1) (Jan. 1965). P. 5-31.
- DICCIONARIO, 2001** Real Academia Española – Diccionario de la lengua española. 2 vol. Madrid: Editorial Espasa Calpe, 2001.
- DICIONÁRIO HOUAISS, 2002-2003** Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. 6 Vol. Lisboa: Círculo dos Leitores, 2002-2003.
- DINIS, 2000** António Pereira Dinis – As olarias de São Tiago de Mondrões no século XVIII. Estudos Transmontanos e Durienses. 9 (2000). Separata
- DINIS, 2004** António Dinis – Manuel Rodrigues, oleiro em Parada: contribuição para o estudo das olarias do Termo de Vila Real. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnológicos. Barcelos: Museu de Olaria. 3 (2004). P. 21-29.

Também publicado in Estudos transmontanos e durienses. N.º 11

**DINIS; AMARAL, 1997** António P. Dinis; Paulo Amaral – O café na chocolateira de barro de Bisalhães. A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT, 1997. P. 110.

**DINIS; AMARAL, 1997A** António P. Dinis; Paulo Amaral – O arroz no alguidar de barro de Gondar. A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT, 1997. P. 105-106.

**DINIS; AMARAL, 1997B** António P. Dinis; Paulo Amaral – Os núcleos de Corujeiras e Rio no contexto do centro oleiro de Gondar (Amarante). In Atas do Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos. 2, 1996. Matosinhos: Câmara Municipal, 1997. P. 50-65.

**DINIS; AMARAL, 1999** António P. Dinis; Paulo Amaral – Do presigo ao caldo: gostos e paladares na louça preta de Gondar. In Atas do Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos. 4, 1998. Matosinhos: Câmara Municipal, 1999. P. 52-60.

**DINIS; AMARAL, 2003** António P. Dinis; Paulo Amaral – Gondar (Amarante): uma abordagem documental no estudo de um centro oleiro. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. Tondela, 3, 1997. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2003. P. 373-390.

**DINIS; AMARAL, 2003A** Paulo Amaral; António P. Dinis; – Olarias de Fazamões: Resende: o crepúsculo de uma atividade. In As Idades da Terra. Lisboa: Instituto de Emprego e Formação Profissional, 2003. P. 72-75.

**DINIS; AMARAL, 2003B** António P. Dinis; Paulo Amaral – Louça preta de Bisalhães. In As Idades da Terra. Lisboa: Instituto de Emprego e Formação Profissional, 2003. P. 60-65.

**DINIS; AMARAL, 2003C** António P. Dinis; Paulo Amaral – Louça preta em Gondar: Amarante. In As Idades da Terra. Lisboa: Instituto de Emprego e Formação Profissional, 2003. P. 66-71.

**DIONÍSIO, 1978** Sant'Ana Dionísio – Velho Minho. Porto: Lello & Irmão, 1978.

**DIOP *et al.*, 2008** Brahim Diop; Jacques Thiriot; João Manuel Diogo; Rui Daniel Café □ Regards ethnoarchéologiques sur le façonnage des assadeiras em louça preta du Centre et du Nord du Portugal. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 4, Tondela, 2000. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2008. P. 383-397.

**DUARTE, 1925** Afonso Duarte – Barros de Coimbra: lições de Afonso Duarte. Lisboa: Lumen, 1925.

**DUARTE, 1956** J. Duarte – Coimbrões e os seus oleiros de loiça preta. O Comércio de Gaia. (23 de julho de 1956).

**DUARTE, 1965** J. Duarte – Coimbrões uma terra progressiva de Vila Nova de Gaia que precisa de ser elevada à categoria de freguesia. O Gaiense. (15 de agosto de 1965). P. 3-4.

**DUARTE, 1987** J. Duarte – Os oleiros de Coimbrões. In Jornadas de Antropologia Cultural de Vila Nova de Gaia, 1, 23 a 26 de outubro de 1987. [V. N. de Gaia: J.A.C.V.N.G], 1987. P. 14-15.

**DUARTE, 1987A** J. Duarte – A olaria em Gaia e os seus últimos oleiros. Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia. Gaia. 23 (Nov. 1987). P. 14-15.

**DUARTE, 1990** Júlio Duarte – Coimbrões: um apontamento do final do séc. XIX. Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia. Gaia. 29 (1990). P. 51-54.

**DUARTE, 1991** Júlio Duarte – Os oleiros de Coimbrões. Porto: Ed. do Sindicato dos Cerâmicos do Porto, 1991.

**DUARTE, 1996** Joaquim Correia Duarte – Resende e a sua História. 2 vol. Resende: Câmara Municipal de Resende, 1996.

- DUARTE, 2001** Joaquim Correia Duarte – Resende na Idade Média: notas e documentos. Resende: Câmara Municipal de Resende, 2001.
- DUARTE, 2004** Joaquim Correia Duarte – Resende no século XVIII. Resende: Câmara Municipal de Resende, 2004.
- ERASUN; FERNANDES, 2010** Ricardo Erasun; Isabel Maria Fernandes – Cântaro renascentista encontrado no Largo do Carmo: um cântaro vimaranense que é memória. Veduta: revista de estudos do Património Cultural. 4 (2010). P. 10-13.
- EXPOSIÇÃO, 1882** Exposição de trabalhos mecânicos e das indústrias caseiras. Revista da Sociedade de Instrução do Porto. 2: 3 (1 de março de 1882). P. 132-135.
- EXTRATO, 1882** Extrato do nosso arquivo. Revista da Sociedade de Instrução do Porto. 2: 12 (1 de dezembro de 1882). P. 677-685.
- FALCÃO, 1943** Cristóvão Falcão – Crisfal. Com prefácio e notas de Rodrigues Lapa. [s.n.], 1943. (Textos Literários).
- FARIA, 1997** João Lopes de Faria – Vereações: Livro dos acordos da nobre e sempre leal vila de Guimarães o ano de mil e quinhentos e trinta e um anos. Revista de Guimarães. 107 (1997). P. 13-166.
- FERNANDES et al., 1999** Isabel Maria Fernandes; Fernando Castro; Paulo Dordio; Alexandra Cerveira Lima – Projeto de estudo da produção cerâmica do Norte de Portugal nos séculos XII a XX (PROCEN). In Congresso de Arqueologia Peninsular, II. Tomo III: Primer Milenio y Metodología. Alcalá: Universidad de Alcalá: Fundación Rei Afonso Henriques, Zamora, 1999. P. 659-666.
- FERNANDES, 1990** Isabel Maria Fernandes – Introdução à conferência de Luciano García Alén... Barcelos: Museu de Olaria, 1990. (Museu Aberto: 2).
- FERNANDES, 1993** Isabel Maria Fernandes – Cerâmica Açoriana: catálogo. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria, 1993. (Coleções do Museu: 2).
- FERNANDES, 1993A** Mário Gonçalves Fernandes – A travessia do Lima em frente de Viana ou da barca do concelho à Ponte de Gustave Eiffel. In Estudos Regionais. Viana do Castelo: Centro de Estudos Regionais. 13-14 (Dez. 1993). P. 171-181.
- FERNANDES, 1996** Isabel Maria Fernandes – Centros produtores de louça preta da Região Norte. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnológicos. Barcelos: Museu de Olaria. 1 (1996). P. 11-36.
- FERNANDES, 1997** Isabel Maria Fernandes – Les ateliers de poterie noire de Lanheses, Viana do Castelo: un phénomène de migration. In Method and Theory in Historical Archeology: Papers of the 'Medieval Europe Brugge 1997' Conference. Vol. 7. Zelik: Guy De Boe & Frans Verhaeghe, 1997. P. 87-93.
- FERNANDES, 1997A** Isabel Maria Fernandes – A barbeira. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 111-112.
- FERNANDES, 1997B** Isabel Maria Fernandes – Les centres producteurs de poterie noire du Nord du Portugal. In La Cerámique médiévale en Méditerranée: Actes du VI.º congrès de l'AIECM2, Aix-en-Provence, 13-18 Novembre 1995. Aix-en-Provence: Narration Éditions, 1997. P. 579-584.
- FERNANDES, 1997C** Isabel Maria Fernandes – Os centros produtores: sua geografia. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 28 e 33.
- FERNANDES, 1997D** Isabel Maria Fernandes – A chanfana na caçoila de louça preta. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 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.

**FERNANDES, 1997E** Isabel Maria Fernandes – A extração e a preparação do barro. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 78-80.

**FERNANDES, 1997F** Isabel Maria Fernandes – Júlio Alonso. Um percurso pelo barro. In Atas do Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos. 2, 1996. Matosinhos: Câmara Municipal, 1997. P. 66-75.

**FERNANDES, 1997G** Isabel Maria Fernandes – Locais de produção de louça preta. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 29-32.

**FERNANDES, 1997H** Isabel Maria Fernandes – A Louça Preta de Prado, Vila Verde, Braga: Catálogo. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria, 1997 (Coleções do Museu: 3).

**FERNANDES, 1997I** Isabel Maria Fernandes – Louça preta de Prado. [Desdobrável]. Barcelos, Museu de Olaria, 1997.

**FERNANDES, 1997J** Isabel Maria Fernandes – As oficinas de louça preta de Lanheses, Viana do Castelo: um fenómeno de migração. Minia. Braga: ASPA: Associação para a defesa, estudo e divulgação do património cultural e natural. 3ª Série, 5 (1997). P. 199-216.

**FERNANDES, 1997K** Isabel Maria Fernandes – As olarias de Lanheses: um fenómeno de migração. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 1997, p. 45-47.

**FERNANDES, 1997L** Isabel Maria Fernandes – As olarias de louça preta de Prado. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 43-44.

**FERNANDES, 1997M** Isabel Maria Fernandes – Oleiros de Bisalhães. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 48-50.

**FERNANDES, 1997N** Isabel Maria Fernandes – Os paneleiros de Baião. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 54-56.

**FERNANDES, 1997O** Isabel Maria Fernandes – A produção cerâmica do Norte (séc. XII - XX): estudo histórico, tipológico e laboratorial: o levantamento etnográfico. In Atas do Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos. 2, 1996. Matosinhos: Câmara Municipal, 1997. P. 44-49.

**FERNANDES, 1997P** Isabel Maria Fernandes – Os pucareiros de Vilar de Nantes. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 34-36.

**FERNANDES, 1997Q** Isabel Maria Fernandes – Selhariz: um fenómeno de migração. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 37-38.

**FERNANDES, 1997R** Isabel Maria Fernandes – Telões. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 41-42.

**FERNANDES, 1997S** Isabel Maria Fernandes – A venda da louça. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 81-84.

**FERNANDES, 1998** Isabel Maria Fernandes – Castanhas assadas quentes e boas. Sítios e Memórias. Lisboa. 2: 5 (janeiro de 1998). P. 26-31.

**FERNANDES, 1998A** Isabel Maria Fernandes – Centros produtores de louça preta na Beira Litoral. In Atas do Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos. 3, 1997. Matosinhos. 1998. P. 59-77.

**FERNANDES, 1998B** Isabel Maria Fernandes – Da importância das fontes escritas no conhecimento das produções cerâmicas. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 2.

Tondela, 1995. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 1998. P. 475-478.

**FERNANDES, 1998C** Isabel Maria Fernandes – Da necessidade de uniformizar a terminologia cerâmica. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 2, Tondela, 1995. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 1998. P. 479-480.

**FERNANDES, 1998D** Isabel Maria Fernandes – Oleiros e olarias na longa duração. In Conversas à volta da olaria. Montemor-o-Novo: Oficinas do Convento, 1998. P. 27-41.

**FERNANDES, 1999** Isabel Maria Fernandes – Do uso das peças: diversa utilização da loiça de barro. In Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos. 4. Matosinhos: Câmara Municipal, 1999. P. 12-39.

**FERNANDES, 1999A** Isabel Maria Fernandes – La loza prieta en Portugal: algunos apuntes. In Congrés europeo sobre cerâmica antiga. 4. Andorra: Servei de Recerca Històrica. Ministeri de Turisme i Cultura, 1999. P. 331-343.

**FERNANDES, 2001** Isabel Maria Fernandes – Formas e funções da faiança portuense oitocentista. In Itinerário da Faiança do Porto e Gaia. Porto: Instituto Português de Museus. Museu Nacional de Soares dos Reis, 2001. P. 29-51.

**FERNANDES, 2001A [1531-1532]** Rui Fernandes – Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas: 1531-1532. Edição crítica de Amândio Morais Barros. [Lamego]: Beira Douro. Associação de Desenvolvimento do Vale do Douro, 2001.

**FERNANDES, 2002** Isabel Maria Fernandes – A olaria vimaranense: uma visão global. In Património e Indústria no Vale do Ave: um Passado com Futuro. 2 vol. Vila Nova de Famalicão: Adrave, 2002. P. 300-320.

**FERNANDES, 2002A** Isabel Maria Fernandes – Alimentos e alimentação no Portugal Quinhentista. Revista de Guimarães. 112 (2002). P. 125-215.

**FERNANDES, 2003** Isabel Maria Fernandes – Cerâmica açoriana. In As Idades da Terra. Lisboa: Instituto do Emprego e Formação Profissional, 2003. P. 173-179.

**FERNANDES, 2003A** Isabel Maria Fernandes – De barro se faz memória: Vasilhas: em barro se fazem, de barro se usam: o quotidiano visto através da olaria. In Olaria portuguesa: do fazer ao usar = portuguese pottery: from crafting to usage. Lisboa: Assírio & Alvim, 2003. P. 17- 33.

**FERNANDES, 2003B** Isabel Maria Fernandes – Oleiros e olarias em Portugal: uma perspetiva histórica. In As Idades da Terra. Lisboa: Instituto do Emprego e Formação Profissional, 2003. P. 11-25.

**FERNANDES, 2003C** Isabel Maria Fernandes – Vasilhas: em barro se fazem, de barro se usam: o quotidiano visto através da olaria. In Olaria portuguesa: do fazer ao usar = portuguese pottery: from crafting to usage. Lisboa: Assírio & Alvim, 2003. P. 61-219.

**FERNANDES, 2004** Isabel Maria Fernandes – Os diferentes modos de preparar o barro nas olarias de louça preta portuguesas, extintas ou em laboração. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 3, Tondela, 1997. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2004. P. 333-350.

**FERNANDES, 2004A** Isabel Maria Fernandes – O fabrico de louça preta no concelho de Aveiro. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnológicos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 3 (2004). P. 41-53.

**FERNANDES, 2004B** Isabel Maria Fernandes – Os sabores da cerâmica portuguesa. In À volta da mesa. Lisboa: Instituto do Emprego e Formação Profissional, 2004. P. 117-127.

**FERNANDES, 2006** Isabel Maria Fernandes – Olaria vimaranense: uma visão global. In As artes e as mãos da história: o artesanato vimaranense. Guimarães: Oficina: centro de artes e mesteres tradicionais, 2006. P. 58-65.

- FERNANDES, 2006A** Isabel Maria Fernandes – Artur Alves Machado: um velho oleiro da Cruz de Pedra. In As artes e as mãos da história: o artesanato vimaranense. Guimarães: Oficina: centro de artes e mesteres tradicionais, 2006. P. 68.
- FERNANDES, 2006B** Isabel Maria Fernandes – Joaquim de Oliveira: uma vida ao barro dedicada. In As artes e as mãos da história: o artesanato vimaranense. Guimarães: Oficina: centro de artes e mesteres tradicionais, 2006. P. 66-67.
- FERNANDES, 2006C** Isabel Maria Fernandes – Saberes, sabores, usos e desusos da olaria nortenha. In Saberes e sabores: VI Congresso Galiza-Norte de Portugal. Porto: Delegação Regional da Cultura do Norte, 2006. P. 79-86. Também publicado em Isabel Maria Fernandes – Saberes, sabores, usos e desusos da olaria nortenha. In A produção de cerâmica em Portugal: histórias com futuro: atas do colóquio, 2006. Barcelos: Museu de Olaria, 2007. P. 135-146.
- FERNANDES, 2007** Isabel Maria Fernandes – O «útil» e o «inútil»: olaria versus figurado. In Rosa Ramalho: a coleção. Barcelos: Museu de Olaria, 2007. (Coleções do Museu, 5). P. 27-43.
- FERNANDES, 2008** Isabel Maria Fernandes – A análise do ofício de oleiro através da documentação. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 3, Tondela, 2000. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2008. P. 515-517.
- FERNANDES, 2008A** Isabel Maria Fernandes – Os boiões e canudos de botica da Santa Casa da Misericórdia de Montemor-o-Novo. In A Misericórdia de Montemor-o-Novo: História e Património. Montemor-o-Novo: Santa Casa da Misericórdia, 2008. P. 213-242.
- FERNANDES, 2009** Isabel Maria Fernandes – Oleiros de Bisalhães: as voltas que o barro dá = The potters of Bisalhães: the twists and turns of clay. In A louça preta de Bisalhães: Mondrões, Vila Real = The black pottery of Bisalhães. Vila Real. Barcelos: Museu de Arqueologia e Numismática. Museu de Olaria, 2009. P. 12-155.
- FERNANDES, 2009A** Isabel Maria Fernandes – Palavras Prévias. In A louça preta de Bisalhães: Mondrões, Vila Real = The black pottery of Bisalhães. Vila Real. Barcelos: Museu de Arqueologia e Numismática. Museu de Olaria, 2009. P. 7-8.
- FERNANDES, 2009B** Isabel Maria Fernandes – A Fábrica de Louça: análise espacial, processos de fabrico e conspecto social. In Fábrica de Louça de Miragaia. Porto: Museu Nacional de Soares dos Reis, 2009. P. 17-47.
- FERNANDES, 2010** Isabel Maria Fernandes – Rocha Peixoto: o gosto pela cerâmica e pelos seus artífices. In Atas do colóquio Rocha Peixoto no centenário da sua morte. Póvoa de Varzim: Câmara Municipal, 2010. P. 95-135.
- FERNANDES, 2012** Isabel Maria Fernandes – As mais antigas coleções de olaria portuguesa: Norte. Barcelos; Vila Real: Museu de Olaria, Museu de Arqueologia e Numismática de Vila Real, 2012.
- FERNANDES, 2012A** Isabel Maria Fernandes – Um gosto decorativo: louça preta e vermelha polvilhada de branco (mica). In Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna. Lisboa: Centro de História de Além-Mar, 2012. P. 437-448. [No prelo]
- FERNANDES; FAURE, 2009** Isabel Maria Fernandes; Francisco G. C. Líbano Monteiro Faure – A cerâmica: um modo de conhecer o quotidiano de outros tempos. In A Casa dos Lobo Machado. Guimarães: ACIG: Associação Comercial e Industrial de Guimarães, 2009. P. 134-163.
- FERNANDES; FAURE, 2009A** Isabel Maria Fernandes; Francisco G. C. Líbano Monteiro Faure – Catálogo de Peças. In A Casa dos Lobo Machado. Guimarães: ACIG: Associação Comercial e Industrial de Guimarães, 2009. P. 164-199.
- FERNANDES; GUIMARÃES, 1997** Isabel Maria Fernandes; Rosário Guimarães – Locais de produção: análise bibliográfica. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997.



P. 190-221.

**FERNANDES; OLIVEIRA, 2004** Isabel Maria Fernandes; António José de Oliveira – Ofícios e mesteres vimaranenses nos séculos XV e XVI. Revista de Guimarães. 113-114 (2004). P. 43-209.

**FERREIRA, 1983** José Maria Cabral Ferreira – Artesanato, Cultura e Desenvolvimento regional. Lisboa: Imprensa Nacional, 1983. (Temas Portugueses).

**FERREIRA, 1995** Manuela Almeida Ferreira – O Barroco na cerâmica doméstica portuguesa. In Atas das Jornadas de Cerâmica medieval e Pós-medieval. 1, Tondela, 1992. Tondela: Câmara Municipal, 1995. P. 151-161.

**FERREIRA, 1997** José Maria Cabral Ferreira – Barro negro entre nuvens de futuro. In A loiça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 134-141.

**FERRO, 1996** João Pedro Ferro – Arqueologia dos Hábitos alimentares. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1996.

**FIGUEIRAS, 1982** Isilda Figueiras – O oleiro de Ervedal da Beira: contribuição para o estudo da olaria portuguesa. Beira Alta. Viseu: Assembleia Distrital, 1982. 41: 3 (1982). P. 649-702.

**FIGUEIREDO, 1968** Tomás de Figueiredo – Viagens no meu reino: poema. Lisboa: Editorial Verbo, 1968.

**FIGUEIREDO, 1970** Tomás de Figueiredo – Dicionário falado: variações linguísticas. Lisboa: Editorial Verbo, 1970.

**FONSECA, 1981** João Fonseca – Oleiros de barro negro já quase não existem. Diário de Notícias. Lisboa. 19 de março de 1981.

**FONSECA, 1991** Jorge Fonseca – O interior doméstico em Montemor-o-Novo no século XVII. Almansor. 9 (1991). P. 155-194.

**FONTES; FERNANDES; CASTRO, 1998** Luís Fontes; Isabel Maria Fernandes; Fernando Castro – Peças de louça preta decoradas com moscovite encontradas nas escavações arqueológicas do Convento de S. Martinho de Tibães. In Atas das Jornadas de Cerâmica medieval e Pós-medieval. 2, Tondela, 1995. Tondela: Câmara Municipal, 1998. P. 355-363.

**FRAZÃO, 1952** A. C. Amaral Frazão – Novo Dicionário de Portugal. Porto: Editorial Domingos Barreira, 1952.

**FREIRE, 1914 [1507]** A. Braancamp Freire – Inventário da Infanta D. Beatriz: 1507. Arquivo Histórico Português. Lisboa. 9: 97-108 (1914). P. 64-110.

**FRIAS, 1896** Sanches de Frias – Pombeiro da Beira: memória histórica, descritiva e crítica. Lisboa: ed. do autor, 1896.

**GALHANO, 2005** Fernando Galhano – A propósito da cozinha rural a norte do Douro. In Páginas de Cultura e Arte. Porto: Edições Caixotim, 2005.

**GANCHO, 2011** Luísa Gancho – Olaria Tradicional do Redondo. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 4 (2011). P. 118-132.

**GARCÍA ALÉN, 1983** Luciano García Alén – La alfarería de Galicia. La Coruña: Fundación Pedro Barrié de la Maza, 1983. 2 vol.

**GARCIAS, 1991** Pedro Garcias – Artesãos perdem clientes com a abertura do IP4: o desencanto dos oleiros de Bisalhães, Vila Real. Público: Secção Local. Lisboa. 25 de fevereiro de 1991. P. 41.

**GARNACHO ESCAYO, 1995** Montserrat Garnacho Escayo – Muyeres com oficiu. Asturias: Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, 1995.

**GAST, 1996** Marceau Gast – La alimentación en el Mediterráneo: una antigua receta muy moderna: el cuscús. In La Alimentación Mediterránea: Historia, cultura, nutrición. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1996. P. 239-249.

**GIESE, 1957** Wilhelm Giese – Cântaros com asa inferior. Douro Litoral. Porto. 8ª série. 5-6 (1957). P. 553-558.

- GIESE, 1958** Wilhelm Giese – Miscelânea: olarias de Bisalhães. Boletim de Filologia. Lisboa. 17: 1-2 (1958). P. 177-183.
- GIRÃO, 1913** Luís Ferreira Girão – Estudo sobre a Indústria cerâmica na 1ª circunscrição dos serviços técnicos da Indústria. Lisboa: Imprensa Nacional. 1913. (Boletim do Trabalho Industrial; 67).
- GOMES, 1922** Marques Gomes – Cerâmica Aveirense. 1487-1922: I. Campeão das Províncias. Aveiro. 71 (6795) 1922. P. 2.
- GOMES, 1924** Marques Gomes – A Vista Alegre: memória Histórica. Aveiro: Tip. Minerva Central, 1924.
- GOMES, 1988** Rosa Varela Gomes – Cerâmicas muçulmanas do Castelo de Silves. Xelb. Silves. 1 (1988).
- GOMES, 1996** Paulo Dordio Gomes – O livro de cozinha da infanta Dona Maria. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 1 (dezembro de 1996). P. 93-104.
- GOMES, 1998** Saul António Gomes – Visitações a mosteiros cistercienses em Portugal: séculos XV e XVI. Lisboa: IPPAR, 1998 (Documenta).
- GOMES; VASCONCELOS, 1883** Marques Gomes; Joaquim de Vasconcelos – Exposição distrital de Aveiro em 1882: relíquias da Arte Nacional. Aveiro: Grémio Moderno, 1883.
- GONÇALVES, 1940** Gabriel Gonçalves – Indústrias caseiras de Lanheses. A olaria. Notícias de Viana. (5 de Outubro de 1940). P. 1 e 4.
- GONÇALVES, 1969** Flávio Gonçalves – Assobios onomatopaicos dos barristas de Barcelos. Barcelos: Museu de Cerâmica Popular Portuguesa, 1969. 2ª série. (Cadernos de Etnografia: 7).
- GONÇALVES, 1984 [1884]** A. Gonçalves – A cerâmica na exposição distrital de Coimbra. In Revista Ilustrada da Exposição distrital de Coimbra em 1884. 2ª ed. Fac-símile. Coimbra: Secretariado das Comemorações do 1º Centenário da Exposição Distrital. 1984. P. 18-21. 1ª ed. 1884
- GONÇALVES, 1988** Iria Gonçalves – Acerca da alimentação medieval. In Imagens do Mundo Medieval. Lisboa: Livros Horizonte, 1988.
- GONÇALVES, 1988A** Gabriel Gonçalves – O falar do Minho. [Aveiro: ed. do autor, 1988].
- GONÇALVES, 1988B** Gabriel Gonçalves – Lanheses. Subsídios para uma monografia. 1988. [texto manuscrito e policopiado].
- GRANDES, 1989** Grandes viagens marítimas. Texto modernizado e comentário final da autoria de Luís de Albuquerque. Lisboa: Publicações Alfa, 1989 (Biblioteca da Expansão Portuguesa).
- GUERREIRO, 2010** Hugo Alexandre Nunes Guerreiro – Apontamentos sobre faiança de Estremoz. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 4 (2010). P. 68-116.
- GUIMARÃES, 1909** Oliveira Guimarães – Apontamentos para a história de Guimarães: livro dos acórdãos desta Câmara da vila de Guimarães feitos no ano de 1692. Revista de Guimarães. Guimarães. 26: 4 (outubro de 1909). P. 140-161.
- GUIMARÃES, 1919** Alfredo Guimarães – A feira de Guimarães: Minho. A Terra Portuguesa. 3: 29-30. (Dez. 1918 - Jan. 1919). P. 86-89. [Texto escrito em agosto de 1918]
- HALLONOVÁ, 2008** Katarína Hallonová – A arte do arame. Lisboa: Museu Nacional de Etnologia, 2008.
- HAVARD, s.d** Henry Havard – La céramique. Paris: Librairie Charles Delagrave, [s.d.]. 2 vol.

- ILUSTRAÇÃO CATÓLICA, 1918** Ilustração Católica. Braga. 6: 283 (30 Nov. 1918).
- INQUÉRITO, 1881** Inquérito industrial de 1881: Inquérito direto: Segunda parte: Visita às fábricas do distrito administrativo do Porto: Livro segundo. Lisboa: Imprensa Nacional, 1881.
- INQUÉRITO, 1891** Inquérito industrial de 1890: indústrias fabris e manufatureiras: inquérito de gabinete. Vol. 3. Lisboa: Imprensa Nacional, 1891.
- INVENTÁRIO, 1948 [1706]** Inventário de Bens da Rainha da Grã Bretanha: Dona Catarina de Bragança. Texto introdutório de Virgínia Rau. Boletim da Biblioteca da Universidade de Coimbra. 18 (1948). P. 67-162
- ISIDORO, 1963** Agostinho Isidoro – O centro oleiro da Flor da Rosa: concelho do Crato: Alto Alentejo. Trabalhos de Antropologia e Etnologia. Porto. 19: 2 (1963). P. 145-171.
- JORGE; TAPADA, 2005** Antonino Jorge; Alberto Tapada – Albano Pinto de Carvalho: um escultor de figurado em terras de oleiros. In Figurado Português de Santos e de Diabos está o mundo cheio. Porto: Civilização Editora, 2005. P. 82-91.
- JUSTINO, 1988-1989** David Justino – A formação do espaço económico nacional: Portugal 1810-1913. 2 vol. Lisboa: Vega, 1988-1989.
- KOPKE, 1985** Wulf Köpke – Töpferöfen: Die Brennanlagen der traditionellen Töpfereien Spaniens Arten, Verbreitung und Entwicklung. Bonn: Dr. Rudolf Habelt GMBH, 1985.
- LAMEIRAS, 1988** Edgar Lameiras – A loiça vermelha de Miranda do Corvo. Antropologia Portuguesa. Coimbra: Instituto de Antropologia. 6 (1988). P. 45-79.
- LAMY, 1977** Alberto Sousa Lamy – Monografia de Ovar. 2 Vol. Ovar: ed. do autor, 1977.
- LANGHANS, 1943-1946** Franz-Paul Langhans – As Corporações dos ofícios mecânicos: subsídios para a sua História. 2 vol. Com um estudo de Marcelo Caetano. Lisboa: Imprensa Nacional, 1943-1946. Vol. 1, ano de 1943; vol. 2, ano de 1946
- LEAL, 1873-1890** Augusto Soares de Azevedo Barbosa de Pinho Leal – Portugal antigo e moderno: dicionário... de todas as vilas e freguesias de Portugal... 12 vol. Lisboa: Livraria Editora de Matos Moreira & Companhia, 1873-1890.
- LEÃO, 1990** Manuel Leão – A olaria em Gaia no século XVIII. Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia. Gaia: Associação Cultural Amigos de Gaia. 29 (1990). P. 56-59.
- LEÃO, 1991** Manuel Leão – Notas sobre a olaria gaiense no século XVII. Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia. Gaia: Associação Cultural Amigos de Gaia. 32 (1991). P. 21-24.
- LEÃO, 1992** Manuel Leão – A Fábrica Cerâmica do Cavaquinho e João Bernardo Guedes. Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia. Gaia: Associação Cultural Amigos de Gaia. 34 (1992). P. 51-56.
- LEÃO, 1993** Manuel Leão – Oleiros quinzentistas de Vila Nova. Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia. Gaia: Associação Cultural Amigos de Gaia. 35 (1993). P. 47-52.
- LEÃO, 1995** Manuel Leão – A olaria vilanovense no século XVII. Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia. Gaia: Associação Cultural Amigos de Gaia. 40 (1995). P. 37-48.
- LEÃO, 1999** Manuel Leão – A Cerâmica em Vila Nova de Gaia. Gaia: Fundação Manuel Leão, 1999. (Artes & Artistas).
- LEPIERRE, 1912 [1899]** Charles Lepierre – Estudo químico e tecnológico sobre cerâmica portuguesa moderna. Lisboa: Imprensa Nacional, 1912. (Boletim do Trabalho Indústria; 78). 1.ª ed., 1899
- LEROI-GOURHAM, 1984** Andre Leroi-Gourham – Evolução e técnicas: o meio e as técnicas. Lisboa: Edições 70, 1984.

Vol. 2. (Perspetivas do Homem; 21).

**LIMA; MILHAZES; DORDIO, 1997** Alexandra Cerveira Lima; Maria Cláudia Milhazes; Paulo Dordio – Catálogo de peças. In A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 178-180.

**LIVRO DAS CAMPAINHAS, 1986** Livro das Campainhas: Mosteiro de São Salvador de Grijó: códice da segunda metade do século XIV. Leitura e transcrição paleográfica de Jorge de Alarcão; Revisão do texto, índices e notas de Luís Carlos Amaral. Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia, 1986. (Documentos sobre Vila Nova de Gaia; 4).

**LIVRO DE COZINHA, 1986** Livro de cozinha da Infanta D. Maria: códice português... Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manupella. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1986.

**LIVRO PRETO, 1999** Livro Preto: cartulário da Sé de Coimbra. Coimbra: Arquivo da Universidade de Coimbra, 1999.

**LOUÇA PRETA, 1997** A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados. Isabel Maria Fernandes e Ricardo Teixeira (coord.). Porto: CRAT. Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997.

**MACEDO, 1968** Adélio Marinho de Macedo – As olarias de Beringel. Barcelos: Museu Regional de Cerâmica, 1968. (Cadernos de Etnografia; 4).

**MACEDO; FIGUEIREDO, 1966** Adélio Marinho de Macedo; José António Figueiredo – As barcas de passagem a jusante de Prado. Barcelos: Museu Regional de Cerâmica, 1966. (Cadernos de Etnografia; 5).

**MACHADO, 1981-1986** João Pedro Machado – Grande Dicionário da Língua Portuguesa. 13 vol. Lisboa: Amigos do Livro: 1981-1986.

**MADAIL, 1922** António Augusto da Rocha Madail – Ilíabum: série de subsídios para a História de Ílhavo: um projeto de Brasão de armas concelhio. Coimbra: Câmara Municipal de Ílhavo, 1922.

**MADAIL, 1959** A G. da Rocha Madail – Milenário de Aveiro: Coletânea de documentos Históricos. Aveiro: Câmara Municipal, 1959. Vol. 1.

**MADAIL, 1968** António Gomes da Rocha Madail – Trajos e costumes populares portugueses do séc. XIX, em litografias de Joubert, Macphail e Palhares. S. I.: Edição Panorama, 1968.

**MADOZ, 1849** Pascual Madoz – Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Vol. 12. Madrid: Imprenta de Pascual Madoz, 1849.

**MAGALHÃES; SABOIA, 2004** Joaquim Romero Magalhães; João Saboia – Livro do registo do tabelamento dos ofícios e serviços, 1555-1562. Loulé: Al-ulyá: Revista do Arquivo Histórico Municipal de Loulé. 10 (2004). P. 273-352.

**MANGUCCI, 1996** António Celso Mangucci – Olarias de loiça e azulejo da freguesia de Santos-o-Velho: dos meados de século XVI aos meados do séc. XVIII. Al-madan. Almada: Centro de Arqueologia de Almada. 2ª série. 5 (Out. 1996). P. 155-168.

**MARINHO; FREITAS, 1988** Manuel Marinho; Maria da Graça Freitas – Olarias do Felgar: Torre de Moncorvo: Catálogo. Barcelos: Câmara Municipal. Museu de Olaria, 1988. (Coleções do Museu; 1).

**MARINHO; FREITAS, 1996** Manuel Marinho; Maria da Graça Freitas – O Cântaro minhoto: classificação de materiais. Barcelos: Câmara Municipal. Museu de Olaria, 1996. (Fichas de Olaria; 4).

**MARQUES, 1974 [1964]** A. H. de Oliveira Marques – O trabalho. In A Sociedade Medieval Portuguesa. 3ª ed. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1974. p. 131-150. 1.ª ed., 1964

**MARQUES, 1975** A. H. de Oliveira Marques – Indústria: na Idade Média. In Dicionário de História de Portugal. Lisboa: Iniciativas Editoriais, 1975. Vol. 3. P. 301-304.

- MARQUES, 1979** A. H. de Oliveira Marques – Pesos e medidas. In Dicionário de História de Portugal. Lisboa: Iniciativas Editoriais, 1979. Vol. 5. P. 67-72.
- MARQUES, 1984** José Marques – A confraria de S. Domingos de Guimarães, 1498. Revista da Faculdade de Letras: História. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto. 2ª série. 1 (1984). P. 57-95.
- MARQUES, 1996** Emília Margarida Marques – Artes e ofícios: o gesto e a memória. História. Lisboa: Projornal. Nova série. Vol. 18, Nº 22 (julho 1996); p. 50-56.
- MARQUES, 1998** José Marques – Os forais de Barcelos: edição facsimiliada, com introdução, transcrição e notas. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos, 1998.
- MARTINS, 1984** João Batista Martins – Artesanato: a olaria em Vilar de Nantes. Estudos Transmontanos. Vila Real. 2 (1984). P. 143-159.
- MARTINS, 1999** Rui de Sousa Martins – A cerâmica modelada feminina dos Açores: sistemas produtivos, formas de articulação e processos de mudança. Cascais, Patrimonia, 1999. (Patrimonia Anthropologica).
- MATOS, 1941** Armando de Matos – Habitação tradicional. Douro Litoral. Porto: Junta da Província do Douro Litoral. 4 (1941). P. 75-76.
- MATOS, 1945** Armando de Matos – A olaria no Douro-Litoral. In Doutor Pedro Vitorino: In Memoriam. Porto, Junta da Província do Douro Litoral, 1945. P. 191-197.
- MAZUECOS, 1972** Rafael Mazuecos – El torno de la Sendilla en la Mota del Cuervo. Alcazar de San Ruan: Fundación Mazuecos, 1972.
- MEA VILA, 1909** Mea villa de Gaya: guia ilustrado do concelho de Gaia. Porto: Empresa Editora do Guia Ilustrado de Portugal, 1909.
- MEIRELES, 1994 [1517]** Maria José Meireles – Carta de Foral de Guimarães: estudo codicológico. Guimarães: Sociedade Martins Sarmento, 1994.
- MELO, 1918** Álvaro de Azeredo Leme Pinto e Melo – Azevedos Coutinhos de S. Martinho de Mouros. Porto: A. A. L. P. Melo, 1918.
- MEMÓRIAS, 1815** Memórias para a história das inquirições dos primeiros reinados de Portugal coligidas pelos discípulos da aula de diplomática no ano de 1814 para 1815... Lisboa: Na Imprensa Régia, 1815.
- MEMÓRIAS, 2010 [1758]** As freguesias do distrito do Porto nas Memórias Paroquiais de 1758: memórias, história e património. Braga: Universidade do Minho, 2010. Braga: Universidade do Minho, 2010.
- MENDES, 1988** José M. Amado Mendes – Cerâmica em Coimbra nos finais do séc. XIX e inícios do séc. XX: achegas para o seu estudo. Coimbra: Oficinas da Imprensa de Coimbra Lda., 1988.
- MENDES, 1995 [1981]** José M. Amado Mendes – Trás-os-Montes nos fins do séc. XVIII: segundo um manuscrito de 1796. Lisboa, INIC, 1995. 1.ª ed., 1981
- MONIZ, 1976** Manuel de Carvalho Moniz – A olaria medieval eborense. Revista de Guimarães. Guimarães: Sociedade Martins Sarmento. 86 (Jan.-Dez. 1976). P. 147-172. Existe Separata.
- MONIZ, 1990** Manuel de Carvalho Moniz – As olarias de S. Pedro do Corval. Évora: ed. do autor, 1990.
- MONTE, 1984** Gil do Monte – A olaria eborense: séculos XIV a XIX. Évora: ed. do autor, 1984.
- MONTEIRO, 1903** Manuel Monteiro – No Marão. O Primeiro de Janeiro. (9 e 16 de Ago. 1903).
- MONTEIRO, 1907** Manuel Monteiro – A loiça de Miranda do Corvo. Portugalia. Porto. 2: 3 (1907). P. 431-438.

O texto foi redigido em abril de 1907. 2ª ed., Manuel Monteiro – Dispersos. Braga: Assembleia Distrital. Aspa, 1980. P. 103-113.

**MORAIS, 1624** Francisco Morais – Diálogos de Francisco de Morais, autor de Palmeirim de Inglaterra: com um desengano de amor, sobre certos amores, que o autor teve em França com uma dama francesa da rainha dona Leonor. Évora: Manuel Carvalho, 1624.

**MOTA, 2004 [1933]** António José Salvado Mota – Monografia d'Alpedrinha. Fundão: Câmara Municipal do Fundão, 2004. 1.ª ed., 1933

**MOUTINHO, 1979** Viale Moutinho – A olaria de Bisalhães. Diário de Notícias. Lisboa. 21 de junho de 1979.

**NEIVA, 1984** Manuel Albino Penteado Neiva – O porto fluvial de Esposende. Boletim Cultural de Esposende. Esposende: Câmara Municipal. 5 (Jun. de 1984). P. 7-24.

**NEVES, 1940** Francisco Ferreira Neves – A memória sobre Aveiro do conselheiro José Ferreira da Cunha e Sousa. Arquivo do Distrito de Aveiro. Aveiro. 22: (junho 1940) P. 81-100; 24 (dezembro 1940). P. 259-277.

**NEVES, 1985** Amaro Neves – Azulejaria antiga em Aveiro: Subsídios para o estudo da cerâmica. Aveiro: Ed. do autor, 1985.

**NOBRE, 1983 [1892]** António Nobre – Só. Lisboa: Verbo, 1983. 1.ª ed., 1892.

**NUNES, 1900** M. Dias Nunes – A olaria em Serpa. A Tradição: Revista Mensal de Etnografia Portuguesa. Serpa. 2: 1 (Jan. de 1900) 6-9; 2: 11 (Nov. de 1900) 165-170.

**NUNES, 2006** Naidea Nunes – A terminologia da cerâmica do açúcar de cana. In A cerâmica do açúcar em Portugal na Época Moderna. Lisboa; Machico: CEAM, 2006. P. 63-69.

**NUNES; FERNANDES, 1998** Henrique Barreto Nunes; Isabel Maria Fernandes – Coleção de desenhos de peças de olaria encontrados no espólio de Manuel Monteiro. In Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnológicos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2 (1998). P. 3-28.

**NUNO; SANTOS; FAUSTINO, 1986** Carlos Nuno; João Madeira dos Santos; Leonor Faustino – Flor da Rosa. Centro oleiro do Alto-Alentejo. Ethnologia. Lisboa: Ulmeiro. 3-4 (1986). P. 11-58.

**OBSERVAÇÕES, 1875** Observações sobre o atual estado do ensino das artes em Portugal: a organização dos museus e o serviço dos monumentos históricos e da arqueologia oferecidas à comissão por um vogal da mesma comissão. Lisboa: Imprensa Nacional, 1875.

**OLARIA, 1984** Olaria. In Artes e tradições de Vila Real. Lisboa: Direção-Regional de Divulgação, 1984. P. 96-104. (Terra Livre; 8).

**OLARIA, 2006** Olaria negra de Bisalhães: proposta de caderno de especificações para certificação. [Texto em formato digital]. Porto: CRAT, 2006.

**OLEIRO, 1944** O OLEIRO de Selhariz, Silvino da Silva é um grande caricaturista que faz canecas e bilhas de barro dum grotesco inigualável. Jornal de Notícias. (29 de agosto de 1944).

Muito provavelmente o autor deste artigo será Joaquim Santos Júnior

**OLIVEIRA, 1920** Luís A. de Oliveira – Exposição retrospectiva de Cerâmica Nacional em Viana do Castelo.... Porto: Oficinas de «O Comércio do Porto», 1920.

**OLIVEIRA, 1984** Ernesto Veiga de Oliveira – O jogo da cabacinha. In Festividades Cíclicas em Portugal. Lisboa: Edições D. Quixote, 1984. (Portugal de Perto; 6).

- OLIVEIRA, 1984A** Ernesto Veiga de Oliveira – Olaria em Malhada Sorda. In Olaria em Malhada Sorda. Projeção dos filmes. Barcelos, Museu de Olaria, 1984.
- OLIVEIRA, 1985** Aurélio de Oliveira – Mercados a Norte do Douro... Revista da Faculdade de Letras. História. Porto. 2 (1985). 2.ª série. P. 97-160.
- OLIVEIRA, 1987 [1551]** Cristóvão Rodrigues de Oliveira – Lisboa em 1551: Sumário. Lisboa: Livros Horizonte, 1987.
- OLIVEIRA, 1991** Mário de Oliveira – Olaria de Bisalhães não pode desaparecer: há que salvar o artesanato de Vila Real. O Comércio do Porto. 5 de abril de 1991. P. 2.
- OLIVEIRA, 1991 [1620]** Nicolau de Oliveira, Frei – Livro das grandezas de Lisboa. Lisboa: Vega, 1991. (Coleção Conhecer Lisboa)
- OLIVEIRA, 1998** Eduardo Pires de Oliveira – Cervães: nomeação de um juiz do ofício de louça branca (1775). Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 2 (Dez. 1998). P. 104.
- OLIVEIRA, 1998A** Eduardo Pires de Oliveira – S. Romão da Ucha: o trabalho dominical (1727). Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 2 (Dez. 1998). P. 101-103.
- OLIVEIRA, 2004** António José de Oliveira – O testamento de Domingos Teixeira: oleiro de S. Miguel de Creixomil. Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria. 2ª série. 3 (2004). P. 76-81.
- ORTIGÃO, 19\_\_ [1896]** Ramalho Ortigão – O Culto da arte em Portugal. 2.ª ed. Lisboa: António Maria Pereira, [19\_\_]. 1.ª ed. 1896
- ORTIGÃO, 1908** Ramalho Ortigão – Casual Encontro. O Ocidente: Revista Literária de Portugal e do Estrangeiro. 31: 1045 (10 de Jan. de 1908). P. 3
- ORTIGÃO, 1986 [1885]** Ramalho Ortigão – As Farpas: o País e a Sociedade Portuguesa. Vol 1. Lisboa: Clássica Editora, 1986. Texto datado de 1885. 1.ª ed. 1896
- ORTIGÃO, 1992 [1882]** Ramalho Ortigão – A Sociedade de Instrução do Porto: seu programa, seus fins, sua influência na arte. In ORTIGÃO, Ramalho – As Farpas. Lisboa: Clássica Editora, 1992. Vol. 9. P. 55-62.
- OSÓRIO, 1882** José Frutuoso Aires de Gouveia Osório – Discurso do Presidente da Sociedade de Instrução do Porto. Revista da Sociedade de Instrução do Porto. 2: 7 (1 de julho de 1882). P. 343-350.
- PARVAUX, 1968** Solange Parvaux – La céramique populaire du Haut-Alentejo. Paris: Presses Universitaires de France, 1968.
- PEIXOTO, 1901** Rocha Peixoto – [Introdução]. In Catálogo da exposição de cerâmica. Porto: Instituto Portuense de Estudos e Conferências, 1901. P. 3-10.
- PEIXOTO, 1995** Rocha Peixoto – Etnografia Portuguesa: obra etnográfica completa. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1995.
- PEIXOTO, 1995 [1900]** Rocha Peixoto – Indústrias populares: as olarias de Prado. In Rocha Peixoto – Etnografia Portuguesa: obra etnográfica completa. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1995. P. 89-132. Trabalho publicado em 1900 na Revista Portugalia.
- PEIXOTO, 1995 [1905]** Rocha Peixoto – Iluminação popular. In Etnografia Portuguesa. Lisboa: Publicações D. Quixote,

1995. P. 166-178. (Portugal de Perto; 20). 1ª ed. 1905.

**PEIXOTO, 1995 [1905]A** Rocha Peixoto – Sobrevivência da primitiva roda de oleiro em Portugal. In Rocha Peixoto – Etnografia Portuguesa: obra etnográfica completa. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1995. P. 179-184. Texto datado de «Porto, maio, 1903», publicado em 1905 na Revista Portugalia.

**PEIXOTO, 1995 [1906]** Rocha Peixoto – Uma ornamentação cerâmica atual de caráter arcaico. In Rocha Peixoto – Etnografia Portuguesa: obra etnográfica completa. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1995. P. 217-221. Texto publicado em 1906 na Revista Portugalia.

**PEIXOTO, 1995 [1908]** Rocha Peixoto – Os pucareiros de Ossela. In Etnografia Portuguesa. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1995. P. 315-316. (Portugal de Perto; 20). [1ª ed. 1908].

**PEREIRA, 1955 [1630]** Manuel Botelho Pereira – Diálogos Morais e Políticos. Viseu: Junta Distrital, 1955.

**PEREIRA, 1962** Benjamim Enes Pereira – Subsídios para o estudo do leite e da manteiga no norte de Portugal. Trabalhos de Antropologia e Etnologia. Porto. 18: 3-4 (1962). P. 357-362.

**PEREIRA, 1983** A. Gomes Pereira – O século XIX na linguagem popular os concelhos de Alijó, Mesão Frio... 2.ª ed. Vila Real: Comissão de Turismo da Serra do Marão, 1983.

**PEREIRA, 1998 [1885]** Gabriel Pereira – Documentos Históricos da Cidade de Évora. Lisboa: Imprensa Nacional, 1998. 1ª ed. 1885

**PESSANHA, 1953** Sebastião Pessanha – O ferrado, o picheiro e a ferrada: vasilhas para ordenhar no Alentejo e nas Beiras. A cidade de Évora. 33-34 (Julho-Dezembro de 1953). Separata

**PESSANHA, 1965** Sebastião Pessanha – O tenor: vasilha de adegas utilizada na destilação. Lisboa: ed. do autor, 1965.

**PICÃO, 1947 [1903-1905]** José da Silva Picão – Através dos campos: usos e costumes agrícola-alentejanos: concelho de Elvas. Lisboa: Neogravura, Limitada, 1947.

**PICON *et al.*, 1995** Maurice Picon; Jacques Thiriot, Hélder Abraços; João Manuel Diogo – Estudo em laboratório e observação etnoarqueológica das cerâmicas negras portuguesas. In Atas das Jornadas de Cerâmica medieval e Pós-medieval. 1, Tondela, 1992. Tondela: Câmara Municipal, 1995. P. 189-207.

**PICON; ABRAÇOS, DIOGO, 1998** Maurice Picon; Helder Abraços; João Manuel Diogo – Notes sur les ateliers de Fazamões (Resende), Portugal. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 2, Tondela, 1995. Tondela: Câmara Municipal, 1998. P. 407-417.

**PIMENTA, 1933** Belisário Pimenta – Oleiros de Miranda do Corvo. Arte e Arqueologia. 2: 1 (1933). P. 1-46.

Também publicado em Belisário Pimenta ▯ Oleiros de Miranda do Corvo. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1933.

**PIMENTEL, 1904** Alberto Pimentel – O Lobo da Madragoa. Lisboa: Parceria A. M. Pereira, 1904.

**PINHO, 1908** José Pinho – Etnografia amarantina: a caça. Portugalia. Porto. 2 (1908). P. 84-100.

**PINTO, 1832** Luís Maria da Silva Pinto – Dicionário da Língua Brasileira. Ouro Preto: Tipografia de Silva, 1832.

**PINTO, 1944** Maria Luísa Carneiro Pinto – Indústrias caseiras: a olaria. Douro Litoral. Porto. 9 (1944). P. 33-37.

**PINTO, 1983 [1614]** Fernão Mendes Pinto – Peregrinação. Edição cotejada com a 1.ª edição de 1614. Lisboa: Publicações Europa-América: [1983]. (Livros de Bolso Europa- América; 348 e 349).

**PINTO, 1998** Carla Pinto – O núcleo dos barros negros: coleção de cerâmica popular da Casa Municipal da Cultura de V. N. de Gaia. In Atas do Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos, 3, 1997. Matosinhos: Câmara Municipal, 1998. P. 48-57.



- PIRES, 1908** A. Tomás Pires – A olaria em Elvas. Portugalia. Porto. 2:1-4 (1908). P. 274-277.
- PMH – DC, 1868-1873** Portugaliae Monumenta Histórica: Diplomata et chartae. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa, 1868-1873.
- PMH – LC, 1856-1868** Portugaliae Monumenta Histórica: Leges et Consuetudines. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa, 1856-1868.
- PORTELA, 1996** Helena Portela – Ollaria tradicional em Gondar (Amarante). Entremuros. Amarante: Grupo de Amigos da Biblioteca Museu Municipal de Amarante. 2 (1996). P. 17-26.
- PORTUGAL, 1999** Francisco de Portugal, Dom – Poesias e sentenças de D. Francisco de Portugal, 1.º conde de Vimioso. Fixação do texto, introdução e notas por Valéria Tocco. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1999 (Outras Margens: Poesia no Tempo dos Descobrimentos).
- POSTURAS, 1974** Livro das Posturas antigas. Leitura paleográfica e transcrição de Maria Teresa Campos Rodrigues. Lisboa: Câmara Municipal, 1974.
- PROSTES, s.d.** Pedro Prostes – Indústria de Cerâmica. 2.ª ed. Lisboa: Aillaud & Irmão, [19\_\_].
- QUEIRÓS, 1987 [1907]** José Queirós – Cerâmica Portuguesa e outros estudos. Lisboa: Editorial Presença, 1987. 1ª ed., 1907
- RAMOS, 1988** Rui Ramos – Culturas da alfabetização e culturas do analfabetismo em Portugal: uma introdução à História da Alfabetização no Portugal contemporâneo. Análise Social: Revista do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. 24: 103-104 (1988). P. 1067-1145.
- RAU, 1982** Virgínia Rau – Feiras Medievais portuguesas. Lisboa: Editorial Presença, 1982.
- REAL et al., 1995** Manuel Luís Real; Paulo Dordio Gomes; Ricardo Jorge Teixeira; Rosário Figueiredo Melo – Conjuntos cerâmicos da intervenção arqueológica na Casa do Infante, Porto: elementos para uma sequência longa: séculos IV-XIX. In Atas das Jornadas de Cerâmica medieval e Pós-medieval. 2, Tondela, 1995. Tondela: Câmara Municipal, 1998. P. 171-186.
- REIMÃO, 1997** Rute Reimão – A matança do porco e as carnes para o fumeiro. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 103-104.
- REIMÃO, 1997A** Rute Reimão – O púcaro de duas asas. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 109.
- REIMÃO, 1997B** Rute Reimão – A venda de louça no Porto: elementos documentais. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 94-96.
- REIMÃO, 1998** Rute Reimão – 1808: produção e comércio de cerâmica no Porto e em Gaia. Ollaria: estudos arqueológicos, históricos e etnográficos. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Ollaria. 2ª série. 2 (Dez. 1998). P. 63-69.
- REIS, 1981** Jaime Reis – Aspetos económicos de Viana do Castelo em 1840: um inquérito esquecido. Estudos Contemporâneos. Porto. 2-3 (1981). P. 143-198.
- REMELGADO, 2005** Patrícia Remelgado – A louça de Barcelos: a louça vidrada: catálogo. Barcelos, Museu de Ollaria, 2005.
- RIBEIRO, 1925** Emanuel Ribeiro – Água Fresca: Apontamentos sobre ollaria nacional. Porto: Tipografia Sequeira. s.d. [1925].

- RIBEIRO, 1955** Luís da Silva Ribeiro – Indústrias terceirenses de caráter artístico e sua valorização. Angra do Heroísmo: [s.n.], 1955. Separata do Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira, 13
- RIBEIRO, 1962** Margarida Ribeiro – Contribuição para o estudo da cerâmica popular portuguesa. Revista de Guimarães. Guimarães: Sociedade Martins Sarmento. 72: 3-4 (1962). P. 392-417.
- RIBEIRO, 1970** Armando Augusto Ribeiro – A olaria de Bisalhães. Vila Real: Comissão Regional de Turismo da Serra do Marão, 1970.
- RIBEIRO, 1972** Margarida Ribeiro – Engenhos de amassar o barro: subsídios para o estudo das técnicas da olaria popular. O Arqueólogo Português. 3: 6 (1972). P. 289-306.
- RIBEIRO, 1982** Luís da Silva Ribeiro – Olaria terceirenses. In Obras: Etnografia Açoriana. Vol. 1. Angra do Heroísmo: Instituto Histórico da Ilha Terceira, 1982. P. 579-583.  
1ª ed. 1949
- RIBEIRO, 1983** Luís da Silva Ribeiro – Obras: Etnografia Açoriana. Vol. 2. Angra do Heroísmo: Instituto Histórico da Ilha Terceira, 1983.
- RIBEIRO, 1984** Margarida Ribeiro – Olaria de uso doméstico na arquitetura conventual do século XVI. Montemor-o-Novo: Edição do Grupo de Amigos de Montemor-o-Novo, 1984.
- RIBEIRO, 1991** Luís da Silva Ribeiro – Espaço doméstico: a cozinha. Vol. 2. In Obras: Etnografia Açoriana. Angra do Heroísmo: Instituto Histórico da Ilha Terceira, 1991. P. 529-541.
- RIBEIRO, 1995 [1962]** Aquilino Ribeiro – Arcas encoiradas: estudos, opiniões, fantasias. Lisboa: Bertrand Editora, 1995. 1.ª ed., 1962
- RIBEIRO, 1996** Manuela C. S. Ribeiro – Os finais da atividade do centro oleiro de Coimbrões, V. N. de Gaia: tradição oral e documentação. In Encontro de Olaria Tradicional. 1. Atas, 1995. Matosinhos: Câmara Municipal, 1996. P. 57-68.
- RIBEIRO, 1996A** João Adriano Ribeiro – A olaria nos Açores: elementos para o seu estudo. Revista Islenha: temas culturais das sociedades insulares atlânticas. 18 (Jan.-Jun 1996). P. 66-76.
- RIBEIRO, 1997** Manuela C. S. Ribeiro – A olaria de Coimbrões: documentação, memória e arqueologia. In A loiça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 59-62.
- RIBEIRO, 2000** Manuela C. S. Ribeiro – A intervenção arqueológica nas Soengas de Coimbrões. Al-Madan. Almada. 2ª Série. 9 (2000). P. 166
- RIBEIRO, 2003** Manuela C. S. Ribeiro – As soengas de Coimbrões (Vila Nova de Gaia). Arqueologia de um centro oleiro. Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 3, Tondela, 1997. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2003. P. 321-332.
- RIBEIRO, 2003A** Manuela C. S. Ribeiro – A olaria preta de Coimbrões, Vila Nova de Gaia: estudo arqueológico de um centro de produção cerâmica de época moderna e contemporânea. [Texto datilografado]. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 2003.  
Dissertação de mestrado em Arqueologia apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- RIBEIRO, 2008** Manuela C. S. Ribeiro – A cozedura de olaria preta em Coimbrões segundo os dados da intervenção arqueológica na Rua da Soenga: Vila Nova de Gaia. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 4, Tondela, 2000. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2008. P. 367-380.
- RIOS; RAMOS; REGO, 2006** Conceição Rios; Graça Ramos; Pedro Rego – As voltas do barro. Barcelos: Câmara

Municipal de Barcelos, 2006.

**RODRIGUES, 1990** Manuel Ferreira Rodrigues – A indústria cerâmica em Aveiro. Final do séc. XIX - início do séc. XX: contribuição para o seu estudo. Coimbra, 1990. Separata da Revista Portuguesa de História. Tomo 25

**RODRIGUES, 1993** Henrique Rodrigues – O espaço geográfico da Ribeira Lima na reforma administrativa de 1832-1836. Estudos Regionais. Viana do Castelo: Centro de Estudos Regionais. 13-14 (Dez. 1993). P. 149-170.

**RODRIGUES, 1996** Miguel Areosa Rodrigues – A olaria tradicional no leste transmontano. In II Edição do Programa Nacional de Bolsas de investigação para jovens investigadores historiadores e antropólogos: Trás-os-Montes e Alto Douro, Beira Alta e Beira Baixa. Porto: Fundação da Juventude, 1996. P. 10-68.

**RODRIGUES, 1996A** Manuel Ferreira Rodrigues – Os industriais de cerâmica: Aveiro: 1882-1923. Análise Social: Revista do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. 4ª série. 31: 136-137 (1996). P. 631-682.

**RODRIGUES, 1997** Manuel Ferreira Rodrigues – A olaria de louça preta de Aradas. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Populares, 1997. P. 68-71.

**RODRIGUES, 2003** Miguel Areosa Rodrigues – Olaria tradicional no leste transmontano. In As Idades da Terra. Lisboa: IEFP, 2003. P. 43-53.

**RODRIGUES, 2008** Miguel Areosa Rodrigues – Olarias e oleiros no Leste Transmontano. In Atas do Forum Valorização e Promoção do Património Regional. Porto, Associação Cultural, Desportiva e Recreativa de Freixo de Numão. 2008. P. 16-35.

**RODRIGUES; BARREIRA, 1994** Manuel Ferreira Rodrigues; Manuel Barreira – Toponímia do concelho de Aveiro. Estudos Aveirenses. Aveiro: ISCIA. 3 (1994). P. 167-194.

**RODRIGUES; MASCARENHAS, 1997** Miguel Areosa Rodrigues; Ana Mascarenhas – Calvelhe. In A louça preta em Portugal. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 38-40.

**RODRIGUES; REBANDA, 1995** Miguel Rodrigues; Nelson Rebanda – Centros oleiros do distrito de Bragança: olarias de Felgar e Larinho. In Atas das Jornadas de Cerâmica medieval e Pós-medieval. 1, Tondela, 1992. Tondela: Câmara Municipal, 1995. P. 207-220.

**RODRIGUES; REBANDA, 1996** Miguel Areosa Rodrigues; Nelson Rebanda – Produções de olaria na Terra de Miranda e seu enquadramento regional. Tellus. Vila Real. 25 (1996). P. 25-38.

**ROSSELLÓ BORDOY, 1991** G. Rosselló Bordoy – El nombre de las cosas en Al-Andalus: una propuesta de terminología cerâmica. Palma de Mallorca: Museo de Mallorca, 1991.

**RUBEM, 1942** João Rubem – Poemas do Minho. Porto: Marânus, 1942.

**RUDERS, 2002** Carl Israel Ruders – Viagem em Portugal: 1798-1802. 2 vol. Lisboa: Biblioteca Nacional, 2002.

**SABERES, 2006** Saberes e Sabores: congresso da Galiza-Norte de Portugal, VI: livro de atas. Vila Real: Delegação Regional de Cultura do Norte, 2006.

**SAMPAIO, 1841** António de Vilas Boas Sampaio – Poesias. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1841.

**SANTA CATARINA, 2005** Frei Lucas de Santa Catarina – Espadana, torina, porcessionário facético. História e Antologia da Literatura Portuguesa: séc. XVII. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian. 34 (2005). P. 65-70.

**SANTANA, 1999** Maria Olinda Rodrigues Santana – Livro dos Forais Novos da comarca de Trás-os-Montes. Mirandela: João Azevedo, 1999.

**SANTOS JÚNIOR, 1940** Santos Júnior – Oleiros e olaria. In Vida e Arte do Povo Português. Lisboa: Secretariado da

Propaganda Nacional, 1940. P. 217- 234.

**SANTOS, [1951]** Armando Vieira Santos – A Cerâmica em Portugal. In João Barreira – Arte Portuguesa: as artes decorativas. Vol. 1. Lisboa: Edições Excelsior, [1951]. P. 105-244.

**SANTOS, 1881 [1861]** Manuel Rodrigues dos Santos – Descrição topográfica de Vila Nova de Gaia: aditamentos... Porto: [s.n.], 1881. 1.ª ed., 1861

**SANTOS, 1984** Maria José Azevedo Santos – O peixe e a fruta na alimentação da corte de Dom Afonso V: breves notas. Brigantia. 3 (1984). P. 307-343.

**SANTOS, 1997** Heloísa Santos – Primeiras impressões sobre a produção de loiça preta de Flor da Rosa. In A loiça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 72-75.

Reeditado nas Atas do III Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos (1998).

**SANTOS, 1997A** Maria José Azevedo Santos – A alimentação em Portugal na Idade Média: Fontes, Cultura, Sociedade. Coimbra: [s.n.], 1997.

**SANTOS, 1998A** Maria José Azevedo Santos – Vida e morte de um mosteiro cisterciense: S. Paulo de Almazia: séc. XIII-XVI. Lisboa: Edições Colibri, 1998.

**SANTOS, 2002** Maria José Azevedo Santos – Jantar e ceia na corte de D. JOÃO III. Vila do Conde: Câmara Municipal, 2002.

**SELLÉS PAIS, 1996** Sellés Paes: uma doação: exposição. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria, 1996. (Museu Aberto; 6).

**SEMPERE, 1982** Emili Sempere – Ruta a los alfares: España-Portugal. Barcelona: Ed. do autor, 1982. P. 333-336.

**SERRÃO, 1988** Vítor Serrão – Documentos dos protocolos notariais de Lisboa referentes a artes e artistas portugueses: 1563-1650. Boletim Cultural da Assembleia Distrital de Lisboa. 90: 1-2 (1984-1988). P. 55-104.

**SERRÃO, 1991** Vítor Serrão (coord.) – Josefa de Óbidos e o tempo barroco. Lisboa: Instituto Português de Museus, 1991.

**SILVA PORTO, 1993** Silva Porto: 1850-1893. Lisboa: Instituto Português de Museus, 1993.

**SILVA, 1645** Rodrigo Mendez Silva – Poblacion general de España. Madrid: Diego Dias de la Carrera, 1645.

**SILVA, 1789** António de Morais Silva – Dicionário da Língua Portuguesa. Composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e acrescentado por António de Morais Silva. 2 vol. Lisboa: Oficina de Simão Tadeu Ferreira, 1789.

**SILVA, 1988** Francisco Ribeiro da Silva – O Porto e o seu termo: 1580-1640. 2 vol.. Porto: Arquivo Histórico da Câmara Municipal do Porto, 1988. (Documentos e Memórias para a História do Porto; 46).

**SILVA, 1992** António Manuel S. P. Silva – Pucareiros de Ossela: memórias de uma arte esquecida. [Desdobrável]. Oliveira de Azeméis: Museu Regional de Oliveira de Azeméis, 1992.

Exposição temporária. Museu Regional de Oliveira de Azeméis de 22/12/1992 a 20/01/1993.

**SILVA, 1996** António Manuel Silva – Cerâmica tradicional na região de Aveiro. Alguns elementos documentais. Olaria. Barcelos: Museu de Olaria. 1 (1996). P. 53-77.

**SILVA, 1996A** António Manuel S. P. Silva – A loiça preta do Museu de Oliveira de Azeméis. Ul-Vária: Arquivo de Estudos Regionais. 3: 1-2 (1996). Oliveira de Azeméis. P. 41-76. Existe separata.

**SILVA, 1997** António Manuel S. P. Silva – Os pucareiros de Ossela, Oliveira de Azeméis. In A loiça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: CRAT. Centro Regional de Artes Tradicionais. P. 66-67.

- SILVA; GUIMARÃES, 1998** António Manuel S. P. Silva; J. A. Gonçalves Guimarães – Olaria Popular de Ossela, Oliveira de Azeméis: Contribuição para o estudo das cerâmicas negras da Beira Alta e suas ramificações litorais. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 2, Tondela, 1995. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 1998. P. 385-405.
- SILVA; RIBEIRO, 1998** António Manuel S. P. Silva; Manuela C. S. Ribeiro – Os pucareiros do Barbeito, Castelões e o centro oleiro de Ossela, Castelões na coleção de louça preta do Museu Municipal de Vale de Cambra. Boletim Cultural de Vale de Cambra. 2 (1998). Vale de Cambra. P. 36-54.
- SOEIRO et al., 1995** Teresa Soeiro; Jorge Fernandes Alves; Silvestre Lacerda; Joaquim Oliveira – A cerâmica portuense: evolução empresarial e estruturas edificadas. Portugalia. Porto: Universidade do Porto. Nova Série. Vol. 15 (1995). P. 203-287. Existe separata.
- SOEIRO, 2009** Teresa Soeiro – Território e materialidades do fim do Antigo regime à República. In Marco de Canaveses: perspectivas. Marco de Canaveses, Câmara Municipal, 2009. P. 185-247.
- SOUSA, 1924** Alberto Sousa – O traje popular em Portugal nos séculos XVIII e XIX. Lisboa, 1924.
- SOUSA, 1984 [1619]** Luís de Sousa, Frei – A vida de D. Frei Bertolomeu dos Mártires. Introdução de Aníbal Pinto de Castro. Fixação do texto de Gladstone Chaves de Melo e Aníbal Pinto de Castro. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1984. (Biblioteca de Autores Portugueses). 1.ª ed., 1619
- SOUSA, 2006** Élvio Duarte Martins Sousa – A cerâmica do açúcar das cidades de Machico e do Funchal: dados históricos e arqueológicos para a investigação da tecnologia e produção do açúcar em Portugal. In A cerâmica do açúcar em Portugal na Época Moderna. Lisboa; Machico: CEAM, 2006. P. 9-31.
- SOUSA, 2007** Élvio Duarte Martins Sousa – 500 anos de cerâmica na Madeira: estudo tipológico de vinte e cinco peças arqueológicas. Machico: ARCHAIS, 2007.
- SOUSA; GONÇALVES, 1977** Fernando de Sousa; Silva Gonçalves – Vila Real no séc. XVIII. Estudos transmontanos e durienses. Vila Real: Arquivo Distrital de Vila Real. 7 (1977). P. 7-43.
- SOUSA; GONÇALVES, 1987 [1722]** Fernando de Sousa; Silva Gonçalves – Memórias de Vila Real. 2 vol. Vila Real: Arquivo Distrital de Vila Real; Câmara Municipal de Vila Real, 1987.
- TAPADA, 2006** Alberto Tapada – Bisalhães: memórias sem futuro? Vila Real: Nervir, 2006.
- TAPADA, 2008** Alberto Tapada – A olaria de Bisalhães. In Atas do Fórum Valorização e Promoção do Património Regional. Porto, Associação Cultural, Desportiva e Recreativa de Freixo de Numão. 2008. P. 68-79.
- TAPADA; SAIOTE, 2004** Alberto Tapada; Filipe Saiote – Olaria Negra de Bisalhães. Vila Real: Nervir, [2004].
- TEIXEIRA, 1997** Ricardo Teixeira – As tigelinhas do último oleiro de Tourencinho: uma produção de encomenda para as ilhas de Jales. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 113-116.
- TEIXEIRA, 1997A** Ricardo Teixeira – As «tigelinhas» do Sr. Lameira: Tourencinho: tradição e inovação num centro produtor de louça preta. In Atas do Encontro de Olaria Tradicional. 3, Matosinhos, 1996. Matosinhos: Comissão de Festas do Senhor de Matosinhos: Câmara Municipal de Matosinhos, 1997. P. 78-89.
- TEMUDO, 1905** Fortunato Augusto Freire Temudo – Estudo sobre o estado atual da Indústria cerâmica na 2ª circunscrição dos serviços técnicos da Indústria. Lisboa: Imprensa Nacional, 1905. (Boletim do Trabalho Industrial).
- THIRIOT, 2008** Jacques Thiriot – Fabrication des Assadeiras. In Atas das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-

medieval: métodos e resultados para o seu estudo. 4, Tondela, 2000. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2008. P. 381-382.

**THIRIOT; ABRAÇOS; DIOGO, 1992** Jacques Thiriot; Hélder Chilra Abraços; João Manuel Diogo – A olaria negra em Portugal, ontem e hoje: urgência no seu estudo. Arqueologia Medieval. 1 (1992). P. 179-188.

**TOBIAS, 1986** Werner Tobias – Schwarze Keramik in Nordportugal. Ein Bericht über die arbeit der töpfer in Bisalhães: Vila Real. Bramsche: Rasch Verlag, 1986.

**TOBIAS, 1988** Werner Tobias – Arte tradicional em Portugal. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 1988.

**TOMÁS, 1903** Pedro Fernandes Tomás – Cerâmica negra nos distritos de Coimbra e Aveiro. Portugalia. Porto. 1 (1903). P. 821-823.

**TORRES, 1987** Cláudio Torres – Cerâmica islâmica portuguesa: catálogo. Mértola: Campo Arqueológico, 1987.

**UM MUSEU, 1990** Um Museu de Olaria sem pés de barro. Jornal de Notícias. Porto. 3 de maio de 1990. P. 24.

**VALENTE, 1949** Vasco Valente – Cerâmica artística portuense dos séculos XVIII e XIX. Porto: Livraria Fernando Machado, [1949].

**VAN LITH, 2000** Jean- Paul Van Lith – La Céramique: dictionnaire encyclopédique. Paris: Les Éditions de l'Amateur, 2000.

**VASCONCELOS, 1883** Joaquim de Vasconcelos – Exposição de cerâmica: a louça das aldeias.... Revista da Sociedade de Instrução do Porto. 8 (ago 1883): 376-392; 9 (set 1883): 393-405; 10 (out 1883): 471-475; 12 (dez 1883): 537-542.

**VASCONCELOS, 1884 [1883]** Joaquim de Vasconcelos – Cerâmica Portuguesa: estudos e documentos inéditos. Porto: Tipografia Elzeviriana, 1884. (História da Arte em Portugal; 4).

**VASCONCELOS, 1908** Joaquim de Vasconcelos – Pelas vias da arte e das indústrias transmontanas. Ilustração Transmontana. Porto. 1 (1908). P. 25-28.

**VASCONCELOS, 1933-1988** J. Leite de Vasconcelos – Etnografia Portuguesa: tentame de sistematização. 10 vol. Lisboa: Imprensa Nacional, 1933-1988.

**VASCONCELOS, 1957 [1921]** Carolina Michaelis de Vasconcelos – Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal. 2ª ed. Lisboa: Revista Ocidente, 1957. 1ª ed., 1921.

**VASCONCELOS, 1983 [1887]** Joaquim de Vasconcelos – A Cerâmica. In Indústrias portuguesas. Lisboa: Instituto Português do Património Cultural, 1983 (Estudos e Materiais; 2). Texto publicado pela primeira vez em «O Comércio do Porto», 19 de fevereiro de 1887.

**VIANA, 1983** Maria Teresa Pereira Viana – Prefácio. In VASCONCELOS, Joaquim de [ Indústrias portuguesas. Lisboa: Instituto Português do Património Cultural, 1983. P. 5-20 (Estudos e Materiais; 2).

**VICENTE, 1979** Gil Vicente – Obra completa de Gil Vicente. Nova edição, revista. Coordenação do texto, introdução, notas e glossário do Doutor Álvaro Júlio da Costa Pimpão. Porto: Livraria Civilização Editora, 1979.

**VICENTE, 1997** Filipa Vicente – Histórias da cerâmica. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 142-145.

**VIEIRA, 1886-1887** José Augusto Vieira – O Minho Pitoresco. Ilustrações de João de Almeida. 2 vol. Lisboa: Livr. de António Maria Pereira, 1886-1887.

- VIEIRA, 1997** Cristina da Costa Vieira – Panela e paneleiro: a origem de um nome. In A louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto: Centro de Artes Tradicionais, 1997. P. 10-11.
- VILA REAL, 1985** Vila Real mantém tradição: Feira dos Pucarinhos já não é o que era... O Comércio do Porto. Porto. 30 de junho de 1985. P. 10.
- VILA, 1971** Romero Vila – A extensão da olaria gaiense. Mvsev. Porto. 2ª série. 14 (1971). P. 5-15.
- VILA, 1975** Romero Vila – A honrosa profissão de oleiro em Gaia: continuação. Mvsev. Porto. 2ª série. 16-17 (Jul. 1975). P. 27-31.
- VILA, 1982** Romero Vila – As olarias de Gaia. Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia. Gaia. 12 (13 Out. 1982). P. 30-34.
- VILA, 1982A** Romero Vila – As olarias de Gaia. Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia. Gaia. 13 (12 maio 1982). P. 23-26.
- VILA, 1987** Romero Vila – A olaria em Gaia e os seus últimos oleiros. Amigos de Gaia. Boletim da Associação Cultural. V. N. Gaia. 3: 23 (Nov. 1987). P. 25-27.
- VILAS BOAS, 1938** J. S. Pais de Vilas Boas – Arte Popular. In Catálogo da exposição de Arte Popular...: Coimbra: Festas da Cidade: julho 1938. Porto: Jácome, 1938. P. [31-34].
- VILAS BOAS, 1944** Joaquim Sellés Pais de – Uma olaria em Canha. Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia. Porto. 10: 2 (1943-1944). P. 155-163. Existe separata
- VILAS BOAS, 1946** Joaquim Sellés Pais de – A região de Aveiro e as olarias. Arquivo do Distrito de Aveiro. 12 (1946). P. 33-39.
- VILAS BOAS, 1952** Joaquim Sellés Pais de –Notas de Cerâmica Popular: o centro oleiro de Vilar de Nantes In. Ethnos. Lisboa. 2 (1952). P. 348-359.
- VITERBO, 1966 [1798-1799]** Joaquim de Santa Rosa de Viterbo, frei – Elucidário das palavras, termos e frases... 2 vol. Porto: Livraria Civilização, 1966. 1º ed. 1798-1799; 2ª ed. 1865.
- VMH, 1908** Vimaranis Monumenta Historica. Compilação de João Gomes de Oliveira Guimarães. 2 vol. Guimarães: A. L. da Silva Dantas, 1908.



Mulher de Parada de Gatim com cântaro à cabeça. Fotografia tirada por Santos Júnior, muito provavelmente em 1939, numa visita realizada na companhia do arquitecto Salles Viana. Arquivo fotográfico de J. Santos Júnior (Biblioteca Municipal de Torre de Moncorvo).