

MUSEU DE CERÂMICA POPULAR PORTUGUESA

AS OLARIAS DE BERINGEL

POR

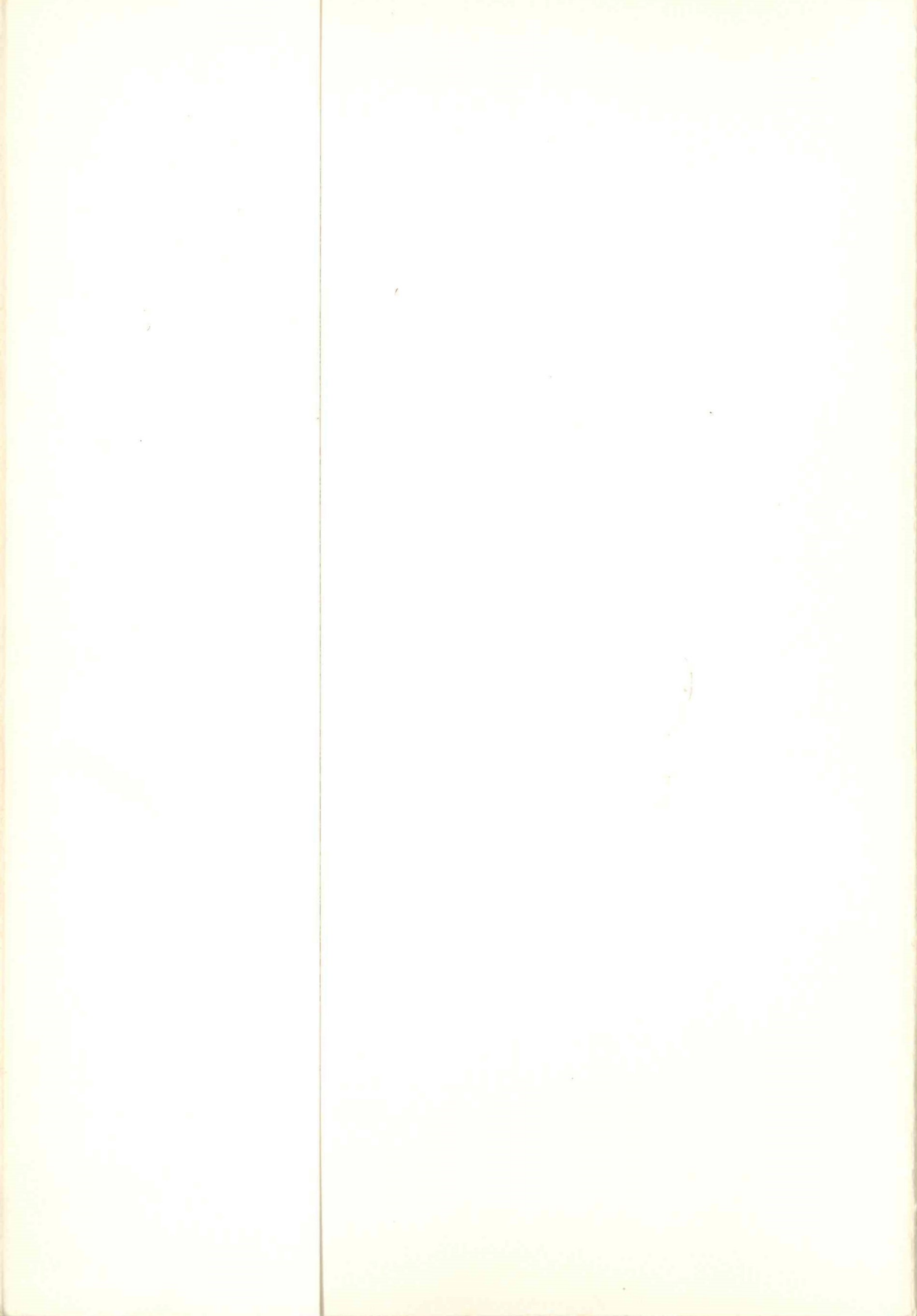
ADÉLIO MARINHO DE MACEDO

COLABORADOR DO MUSEU DE CERÂMICA POPULAR PORTUGUESA

CADERNOS DE ETNOGRAFIA **4**
BARCELOS 1968 ♦ SEGUNDA SÉRIE

NÚMERO INTEGRAL E ESPECIALMENTE
SUBSIDIADO PELA FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN





AS OLARIAS DE BERINGEL

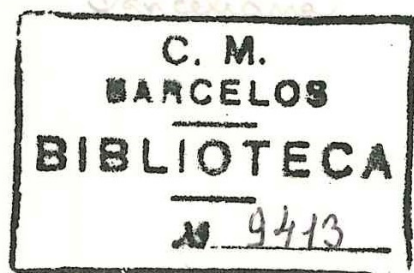
MUSEU DE CERÂMICA POPULAR PORTUGUESA

AS OLARIAS DE BERINGEL

POR


ADÉLIO MARINHO DE MACEDO

COLABORADOR DO MUSEU DE CERÂMICA POPULAR PORTUGUESA



CADERNOS DE ETNOGRAFIA **4**
BARCELOS 1968 ♦ SEGUNDA SÉRIE
NÚMERO INTEGRAL E ESPECIALMENTE
SUBSIDIADO PELA FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN

Arranjo gráfico do Escultor Zulmiro de Carvalho. Desenhos de Adélio Marinho de Macedo. Clichés de Adélio Marinho de Macedo e da Foto Central. Gravuras de Simão Guimarães, Filhos, L.^{da} — Porto. Composto e impresso nas Oficinas Gráficas da Companhia Editora do Minho — Barcelos. Na composição: Fernando Lopes e João Vieira. Na paginação: Manuel Ferreira. Na impressão: Júlio Alves da Silva e Joaquim Barbosa Teixeira. Na brochura: Gualter Monteiro.

 facto de dispor de pouco tempo, na altura em que pude coordenar os elementos colhidos no inquérito que levei a cabo em Beringel, não me permitiu desenvolver o presente estudo tanto quanto eu desejava, e era conveniente. Apresento-o, pois, como relatório do trabalho de campo.

Os magros resultados das buscas bibliográficas a que procedi limitaram também o alcance deste trabalho. Com efeito, e as páginas seguintes serão disso testemunho, fora o artigo de Manuel Mendes e meia dúzia de linhas subscritas por Char-

les Lepierre, sobre as olarias de Beringel descobri-
tão-só algumas referências mais ou menos apres-
sadas e ocasionais.

Estranhei não encontrar entre as muitas obras
de Abel Viana dedicadas à cerâmica do Baixo Alentejo,
uma sobre os oleiros de Beringel. Mais arqueólogo
que etnógrafo, Abel Viana preferiu as lâmpadas
árabes e as ânforas romanas às infusas e quartas
que a uma dúzia de quilómetros naquele momento
se fabricavam¹. E ele podia ter feito o estudo
que se impunha.

No Museu Regional de Beja conservam-se algumas
peças que, pela forma e qualidade do barro, poderemos
talvez dizer originárias de Beringel. São peças que
outrora lá se fabricavam, e que hoje dificilmente
encontramos: os pipinhos para aguardente e vinhos
doces, os potes para mel, as floreiras de varanda
decoradas com baixos-relevos, alguns potes², etc.
Segundo o fiel do Museu, que ali trabalha desde
o tempo de Abel Viana, elas são efectivamente
de Beringel³.

¹ Abel Viana, no entanto, se recolheu inúmeras peças arqueológicas, não desprezou as de interesse etnográfico. Isto pode verificar-se numa simples visita ao Museu Regional de Beja, onde figura uma pequenina colecção de peças de Beringel. Ver fig. 59.

² Um dos potes confirma esta atribuição pela inscrição do nome do oleiro — «Rapozo» — e da era, que depois viemos a encontrar algures em Beja, num pipinho de vinhos doces procedente, segundo o seu proprietário, de Beringel.

³ O Sr. Eduardo Correia Arsénio, fiel do Museu Regional de Beja, não alegou, porém, provas dessa atribuição, e Abel Viana (*Notas Históricas, Arqueológicas e Etnográficas do Baixo Alentejo*, Beja, 1958, pp. 8, 9 e 24), falando de talhas, pipotes e cântaros de Beringel, que existem ou existiram no Museu, ao que parece por não lhe ter sido possível o estabelecimento da correspondência entre as sumárias descrições do catálogo de 1894 e as peças que ele próprio descreve, não nos permite conclusões seguras nem sequer quanto aos pipos e pipotes.

Inexplicavelmente, dado o seu interesse cerâmico e valor etnográfico, não estão representados no Museu os grandes potes, maiores que um homem, onde outrora fabricavam o vinho de curtimento. Também em Beringel se fizeram destas talhas, distinguindo-se as daqui de todas as outras pelo seu alongado colo. Encontrei algumas em várias tabernas e adegas particulares de Beja, bem como em outras espalhadas por todo o Baixo Alentejo. Numa dessas tabernas¹ vi uma datada de 27-8-1928, com o nome do autor e o topónimo Beringel. Outras, apenas tinham a era e o nome do oleiro, elementos que depois me permitiram concluir que algumas dessas talhas eram provenientes de Beringel.

Por quanto foi dito até aqui, vemos já que o tema tem muito ainda para estudar. As olarias de Beringel, como outras do Baixo Alentejo com que contactei, merecem um trabalho completo e profundo². Quanto de interesse não se terá perdido já? Quanto não devem estar deturpados os factos que conhecemos apenas pela tradição, onde a inventiva e a fantasia dos homens ocorre sempre a dar o seu cunho pessoal?

Nos primeiros contactos que tive com os oleiros de Beringel, não obstante o seu carácter franco, notei-lhes nos olhos a desconfiança... O tempo passou e eles viram que as suspeitas eram infundadas. Tornámo-nos amigos, chegando eu, em obediência às regras de convívio dos alentejanos, a

¹ Trata-se da Adega Nunes, em Beja. Nesta taberna (que também é adega) encontram-se dezenas de talhas, umas de Beringel, outras não. Algumas apenas desempenham um fim decorativo visto estarem fendidas.

² Este trabalho foi escrito antes do aparecimento de *La Céramique Populaire du Haut-Alentejo* (Paris, 1968), de Solange Parvaux.

compartilhar da sua mesa, sem a mínima cerimónia. Então soube que a desconfiança com que inicialmente reagem a intrusos como eu, resulta do medo aos fiscais. Já lá andaram mais que uma vez a averiguar das condições de trabalho com vista a legalizar a indústria. — «...E eles não podem fazer isso, pois não? Nós não temos empregados, nem horas de trabalho. O tempo e a saúde aqui é quem manda...» Ouvi vários desabaços deste género.

Também chegou a Beringel a fúria do «artesanato» e das coisas «pròs turistas». Uns «senhores», vindos do Algarve, trouxeram desenhos de jarras e floreiras para eles reproduzirem. Houve até quem aproveitasse um pote invertido, com orifícios no bojo, para «abat-jour»¹. Como o mercado não consome o produto do trabalho de vinte oleiros a fazer infusas e salgadeiras, alguns dedicam-se a copiar peças de outras procedências, e a inventar as formas mais absurdas. Um oleiro — o Campinas — contratou um pintor para lhe decorar as louças com tintas plásticas e motivos florais, como costumamos ver no mobiliário alentejano².

Com tudo isto, bem podemos imaginar que, decorridos mais alguns anos, o fabrico corrente das oficinas de Beringel será algo de muito diferente do que é hoje. Sem grande consciência do significado profundo das transformações de que também são agentes, abandonam as formas, os motivos decora-

¹ Um desses potes faz hoje parte das colecções do Museu de Cerâmica Popular Portuguesa.

² Quando visitei o oleiro Campinas e lhe falei dos meus propósitos, a primeira coisa que me mostrou foram as louças pintadas a tinta sintética. Disse que estava a tentar lançar uma coisa nova já que as outras não davam. Pediu-me que falasse disto nos jornais de Lisboa para fazer propaganda...

tivos e as técnicas tradicionais. As infusas, os potes e as salgadeiras, fazem-se a correr, sem grandes cuidados, sem amor... As atenções vão para as novas peças que agora tentam desenvolver. E na povoação, os oleiros que se dedicam a estas novidades são apelidados de *rapazes de habilidades...*

A POVOAÇÃO

Beringel situa-se no Baixo Alentejo, na margem esquerda de um afluente do Sado — o rio Galego — que lhe passa a sudoeste, e a poente de Beja, sua sede concelhia, da qual dista onze quilómetros. A estrada de Ferreira do Alentejo atravessa a povoação a sul. Próximo fica-lhe a «serra» das Pedras onde há mato e caça miúda.

Estende-se pela encosta suave dum monte, numa extensão considerável, onde a brancura das casas se harmoniza com o verde da vegetação e o amarelo dourado das searas que a circundam. Os arrua-

mentos são desafogados e apenas os principais estão calcetados a pedra.

No centro da povoação fica o Rossio de Santo António, o *largo* das terras alentejanas, onde todas as ruas vão convergir. Aqui se realizam os mercados bissemanais, às quintas e domingos. Atirada para um canto do Rossio, a igreja que lhe deu o nome, a mais antiga de Beringel, fechada ao culto há muitos anos, e hoje aproveitada para arrecadar cereais e outras coisas.

Há ainda na *vila*¹ a Igreja Matriz, onde se venera o patrono, Santo Estêvão, e a igreja de Nossa Senhora da Conceição, a quem dedicam a maior festa do ano, no segundo domingo de Setembro, havendo na terça e quarta-feira seguintes a feira anual. A igreja da velha Misericórdia também está encerrada.

É o casario, com a luminosidade das suas paredes brancas que dá à povoação a nota mais característica. As casas são quase todas térreas, baixas, com uma porta de postigo e duas janelas: o vulgar em todo o Alentejo. Pena é que a macular esta paisagem que nos deleita, lá surja o mau gosto da construção «à moderna» de cores garridas e pretensas linhas dinâmicas. «Mas não se entende esta fúria em uniformizar os lugares por um modelo que desintegra o homem da paisagem e das suas raízes (...) sôfrega de apagar todo o seu parentesco com esse Alentejo em que o cenário e o homem se

¹ Como podemos ver no *Portugal Antigo e Moderno*, de Pinho Leal, Beringel já foi vila. Isto perdura ainda na memória de muitos, que assim se referem à sua terra.

conciliavam com sabedoria»¹. Resta-nos a consolação de que poucas são... pelo menos até ver.

Beringel é importante centro agrícola com uma abundante produção cerealífera. Aqui está a principal actividade dos seus 3554 habitantes². No campo, para onde partem pela manhã só regressando ao findar da tarde, decorre a maior parte da sua laboriosa actividade. De aí a solidão em que permanentemente encontramos a vila. Com efeito, logo pela manhãzinha começa a despovoar-se: são os homens e as mulheres que partem para o amanho da terra; são os rapazes e raparigas que, nas *carreiras* de Beja, Ferreira e Grândola, acorrem às escolas, às oficinas, às fábricas, ao comércio, à construção civil, aos lugares onde trabalham; são os enormes rebanhos que passam sob o comando do moiral, de pelico e safões, a caminho das pastagens.

As lojas abrem as portas e os empregados tomam os seus lugares. Os que ficam refugiam-se dentro de casa, bem aferrolhados, para fugir à imobilidade do astro que tudo abrasa ou ao frio que tudo regela. Por isso encontramos sempre as ruas desertas, as portas e janelas fechadas, tudo como se algo de trágico se fosse passar.

Ao cair da tarde, a povoação, aparentemente, acorda. Dá-se o regresso dos que trabalharam fora, as lojas fecham, as ceifeiras chegam em grupos pitorescos, a pé ou de carroça, felizes por terem terminado o trabalho. E nós, nada habituados a este

¹ Fernando Namora, *Encontro com a Primavera Lembrado no Verão*, in «Diário de Lisboa» de 10 de Agosto de 1967.

² Este número foi recolhido do *Anuário Comercial de Portugal*, II vol., 1967.

movimento, pensamos, por momentos, que tudo vai ficar diferente. Mas não. Todos recolhem a casa, silenciosos, metidos dentro de si, resignados com a dureza da vida... E breve as ruas voltam a ficar desertas. O homem de Beringel, como todo o alentejano, é por natureza solitário e melancólico. «Pertence a uma casta de gente ativa, ciosa da sua independência, que fala de homem para homem, olhos nos olhos, ignorando a subserviência e a batida humilhação dos campónios de outras terras»¹.

A sua vida familiar está reduzida aos momentos que medeiam até ao jantar. Só agora estão todos juntos. Trocam impressões sobre o trabalho do dia, falam das dificuldades da vida, pensam nos familiares que estão longe, e deitam-se conformados com a sua sina, tentando recuperar forças para um novo dia que não se adivinha melhor que o passado.

A vida social passa-a nas tabernas, na Casa do Povo ou nas *Sociedades*, à noite e aos domingos. Em Beringel há três sociedades: a *Filarmonica*, que tem uma banda de música, a *Recreativa* e a *Columbófila*, esta, como se deixa ver, mais dedicada aos sócios dos pombos. Todas têm televisão, *bufete* e sala de jogos. Para os mais novos há ainda bailaricos de quinze em quinze dias, aos domingos. Festejam o *baile da Pinha*, na Quaresma, e o *baile da Rosa*, em Maio, embora estes sejam mais para os *fidalgos*. Os velhos, para quem a vida já não tem ilusões, e os que não vão nestas *coisas modernas*,

¹ Manuel Mendes, *Roteiro Sentimental*, II, *A Sul do Tejo*, Lisboa, 1965, p. 40.

preenchem os lazeres cavaqueando com os vizinhos, à porta de casa ou nos bancos da taberna, onde há sempre um baralho e uns copos para ajudar a matar o tempo.

A antiga vila dispõe de duas escolas primárias, serviço de correio, agências de seguros, fornos de cal, lagares de azeite, moagem, lojas de fazendas, mercearias e drogarias. Os *lavradores* e os *seareiros*¹ juntaram-se numa cooperativa agrícola onde dispõem de um lagar de azeite, de ceifeiras, debulhadoras mecânicas e tractores de aluguer, e onde se abastecem de produtos que lhes são necessários à sua exploração, a melhores preços que os do mercado.

Quatro fontes de boa água abastecem a povoação: Fonte Velha, Palhais, Marquês e Andreza, mas para os que não podem ou não querem ter a maçada de transportar o precioso líquido, passam frequentemente pelas ruas os *aguadeiros*, que o vendem à razão de três tostões a *quarta*.

Nos últimos anos, Beringel tem vindo a sofrer grandes alterações no seu modo de viver. O alentejano, arreigado e devotado à sua terra, viu-se obrigado a abandoná-la, em busca de melhor sorte por terras estrangeiras ou em centros mais populosos, como Lisboa e arredores. Por lá ficam, algum tempo, a juntar um pecúlio, a maior parte das vezes irrisório, voltando, mais tarde, com novas esperanças e ideias renovadoras. O Alentejo é, no dizer de Fernando Namora, «berço donde se não parte, salvo quando o desespero expulsa as gentes».

¹ *Lavradores* são aqueles que possuem ou arrendam propriedades, e *seareiros* são os que semeiam de parceria propriedades ou parcelas das mesmas.

E assim o homem se vai descaracterizando, sem alma nem geografia, desvinculado do que o rodeia, contribuindo para a profunda transformação cultural que no Alentejo se opera.

SITUAÇÃO ACTUAL DA INDÚSTRIA

Foram os velhos oleiros que deram a Beringel a justificada fama que tem.

Socorrendo-nos dos achados arqueológicos e dos estudos que sobre eles se têm feito, apoiando-nos no que se sabe acerca do povoamento do Alentejo, averiguando, por confronto, a que povos se devem as técnicas usadas pelos oleiros de Beringel e as formas dos vasos que produzem, — não seria difícil aventar hipóteses sobre as origens da indústria do barro nestas paragens, e seria infalível falar então da influência árabe e da influência romana.

Ficará isso para outra ocasião, se se proporcionar oportunidade.

Da olaria depende quase todo o apetrechamento da vida alentejana. A necessidade de recipientes para os mais variados fins, e a falta de outras matérias-primas obrigou o alentejano a cavar a terra, a tirar-lhe o barro e a trabalhá-lo. Assim, desde há muitos séculos, se vale da sua terra de formação argilosa, para ter onde arrecadar os cereais, transportar a água, fazer o vinho, curtir a azeitona, conservar o azeite e salgar a carne.

Por aqui avaliamos a contribuição que o centro oleiro de Beringel deu (com os de Almodôvar, Castro Verde, Serpa e Ourique¹) ao desenvolvimento de todo o Baixo Alentejo. O foral concedido a Beja por D. Afonso III, em 1254, isentava de impostos os fornos de olaria e não os de telha², facto que, se bem vejo, resultava do reconhecimento de que as olarias tinham um papel a desempenhar no ressurgimento de uma povoação desmantelada e despovoada pelas guerras. Beringel, com disse atrás, fica a onze quilómetros de Beja.

¹ Em Ourique desde 1897 que não se fabrica louça comum. Charles Lepierre, *Estudo Químico e Tecnológico sobre a Cerâmica Portuguesa Moderna*, 2.^a ed., Lisboa, 1912, pp. 72-73.

² «Et habitatoris de Begia habeant tendas libere fornos panis scilicet et olarum: Et fornos de tegula dent decimam.» M. Carvalho Moniz, *O Foral Afonsino de Beja. 1254*, separata do «Arquivo de Beja», pp. 13, 29 e 54.

A propósito da influência árabe, de que falei na página anterior, note-se que na Ponte de Lisboa, lugar de Beringel, foi achado um tripé em barro, dos que se usam para manter, no forno de cozedura, separadas umas das outras as peças vidradas. Abel Viana (*Beringel. Notas Monográficas*, in «Arquivo de Beja», vol. VI, fascs. I e II, Janeiro/Junho de 1949, p. 177) diz que apresenta «nos três vértices de apoio, vidro verde, caracteristicamente árabe».

Nos meados do século XVIII, segundo informa Abel Viana ¹, «as oficinas cerâmicas de Beringel foram orientadas por um alemão de apelido Hoffman, ao qual o Marquês das Minas sustentou para tal encargo.» Isto é muito para ter em conta num estudo que seja mais que um relatório. Por agora, limito-me a pôr em evidência que nessa altura atingiu o seu apogeu a indústria do barro em Beringel, tendo Hoffman desenvolvido a modelação de figuras ².

O que hoje existe em Beringel, não é mais do que uma sombra desses tempos. A prova mais evidente deste facto, ressalta da comparação dos números: ainda há uns cinquenta anos havia aqui umas largas dezenas de oleiros; hoje encontra-se uma escassa vintena ³.

A razão do declínio é sempre a mesma: a evolução que tudo sofre como consequência do progresso. Na variedade e qualidade dos vasilhames modernos, com todas as suas formas e feitios, desde os de ferro

¹ *Notas Históricas, Arqueológicas e Etnográficas do Baixo Alentejo*, cit., p. 23. Ver ainda *Beringel. Notas Monográficas*, cit., p. 155. Também alguns oleiros, entre eles Luís da Silva Rodeia, me falaram de Hoffman e do prestígio então alcançado pelas olarias de Beringel.

² Abel Viana, *Notas Históricas, Arqueológicas e Etnográficas do Baixo Alentejo*, cit., pp. 23, 24, e figs. 186, 187, 195 e 196; J. A. Pombinho Júnior, *O Convento dos Capuchos de Portel*, in «Alto Alentejo», Boletim da Junta da Província do Alto Alentejo, n.º 4, Évora, 1959, pp. 78-80.

³ Torna-se útil registar aqui os nomes dos oleiros que continuam a *arte da roda*, dado o número ser já tão pequeno: Manuel Joaquim de Matos, José Francisco Bolinhas, José Caetano, António José Pombinho, António Cabacinho, José Santana, João dos Santos Charnequinha, João de Matos, António de Matos, António Joaquim Russo, Luís da Silva Rodeia, Joaquim Santana, João Balroa, Virgílio Maia, José Cheta, Joaquim Relvinhas, António Campinas, Joaquim da Silva Rodeia, João Francisco Baião, Caganito, António Candeias da Cruz, António do Monte Rosa, José Domingos Agostinho, José Alves Cocolheiro.

e esmalte aos de alumínio e plástico, as louças de barro encontraram um inimigo implacável. Foi o golpe de misericórdia na arte do mestre oleiro, que tão inesperadamente se viu posto à margem. Alguns têm mesmo que abandonar a arte. Ficaram apenas aqueles cuja idade já não permitia novas aventuras em busca de um emprego mais compensador. Os mais novos¹ e os audaciosos² partiram, uns para perto, outros para longe; tratava-se de sobreviver.

Por isso mesmo, os oleiros que hoje encontramos em Beringel passaram já todos, ou quase todos, a meia idade; e muitos só se compreende que continuam a trabalhar no barro por uma grande devoção à arte, que tantos anos serviram, dados os magros lucros que esta lhes proporciona.

Só quem com eles convive pode compreender esta devoção e este amor que muitas vezes ultrapassa a necessidade.

O primeiro oleiro com quem ali contactei³ era talvez o mais novo. Tinha trinta anos e trabalhava com a ferramenta que havia sido de um irmão seu⁴, emigrado para França. Volvidos dois meses, voltei a sua casa e, com espanto, já o não encontrei: havia partido também. A mãe mostrou-me a ferramenta, o torno, tudo cuidadosamente guardado.

¹ Rapazes, filhos de oleiros que aprenderam a arte com seus pais, resolveram deixar Beringel e ir trabalhar no mesmo ofício para outras paragens. Isto aconteceu, por exemplo, a um filho do Manuel Joaquim de Matos, que hoje se encontra numa fábrica de louças em Lisboa.

² António de Matos é um destes casos. Abandonou a *roda*, há uns três anos seguros, por ter arranjado um emprego em Lisboa, na siderurgia.

³ José Eduardo Alves, de 30 anos, solteiro.

⁴ Adelino José Alves, de 32 anos, casado.

Propus-lhe a venda daquele instrumental para um museu de cerâmica. Era impossível; aguardava o regresso dos donos.

Outro oleiro conheci que igualmente havia abandonado a arte, mas este em virtude da sua avançada idade. Conta agora sessenta e oito anos e chama-se Cabacinho¹. Levou-me a sua casa onde deparei com igual quadro: lá estava a *roda* completamente montada, as ferramentas nos lugares próprios, tudo pronto a funcionar. Apenas o pó denunciava a inactividade. O que me disse, após lhe ter exposto o meu desejo, foi que aquilo dali não sairia. A única coisa que se propôs largar foram uns *pauzinhos* de furar e umas *canas*, pelo que pedia um preço exagerado. Ainda estou por compreender se estava a querer enriquecer com o novo negócio que lhe surgia, se a tentar fazer-me desistir.

E como estes, mais havia... A quantas portas bati, sempre o mesmo não, perante a minha irreverência para com aqueles restos que o oleiro religiosamente conserva. E eu, se realmente quis a colecção, tive de bater à porta dos que ainda trabalham.

*

Apesar do estado deplorável em que se encontra, a vida oleira de Beringel conserva ainda a maioria dos seus traços tradicionais.

Aqui nunca houve fábricas. Os oleiros têm as oficinas instaladas nas próprias habitações, num aposento idêntico aos outros; por facilidades e conveniências, como veremos, *αἰδῶες* nas traseiras e

¹ António Francisco Cabacinho; deixou de trabalhar há uns dois anos. (Informação colhida em Maio de 1967.)

em comunicação com o quintal. Nunca contratam pessoal estranho, podendo, quando muito, ensinar a arte aos filhos¹ o que, como vimos, hoje já não sucede, visto estes preferirem outros empregos menos duros e mais compensadores. Presentemente não há um aprendiz de oleiro em Beringel.

Alguns, além de trabalhar no barro, empregam-se ainda no amanho da terra, sua — se a têm — ou na de outrem, procurando com esse reforço equilibrar o orçamento doméstico. Muitas vezes, também a mulher trabalha nos campos, e os filhos empregam-se nas oficinas, ou na construção civil. Pode avaliar-se o que isto representa, se pensarmos que outrora, todo o oleiro sustentava a casa e os seus, apenas da sua arte.

Para eles não há horário de trabalho determinado.

Por um lado as condições de trabalho estão reguladas pelo espaço disponível à arrecadação da louça: *o campo*, como lhe chamam. Hoje o oleiro vê-se muitas vezes obrigado a parar o trabalho, até que a louça se venda e desimpeça o espaço que outra ocupará. Outrora era diferente. A louça fabricada facilmente se vendia e o oleiro era obrigado a trabalhar constantemente.

Por outro lado, usa o sistema do trabalho em série: ora fabrica bilhas, ora potes, ora vasos... E estas peças, como as demais, têm acabamentos diferentes. Assim, se está a abrir vasos, pode parar o trabalho em qualquer momento. Pelo contrário, no caso das bilhas, depois de torneadas têm ainda

¹ O oleiro José Caetano não aprendeu, como disse, a arte com seu pai, pois este morreu tinha ele a idade de dez meses. Aprendeu, sim, em casa de outro oleiro. No entanto, estava-lhe no sangue esta inclinação para o barro pois os seus antepassados haviam sido oleiros.

de ser asadas, necessitando por isso de ser submetidas a um prévio enxugo que ao atingir o grau conveniente obriga logo a retomar o trabalho, sob pena de se perder tudo.

Estas, as duas principais razões que os oleiros apontam para justificar a «impossibilidade» de estabelecer um horário de trabalho. O oleiro é senhor de si mesmo, independente. Tanto trabalha duas, como oito ou doze horas por dia, como... não trabalha. Liberdade que encontra restrições. A vida alentejana, por exemplo, não deixa o oleiro fabricar arbitrariamente bilhas ou salgadeiras. A este respeito, obedece às exigências da época. Se é Verão fazem falta as infusas para a água; se é Outono, as salgadeiras para a carne de porco e os potes para a azeitona; vasos produzem todo o ano.

Factor marcante na vida do oleiro e da sua arte é também o clima da região. Caracterizado pelas grandes amplitudes térmicas, o clima torna a sua tarefa heróica. Ou é o frio intenso do Inverno que gela o corpo, obrigando-o a procurar o quente do braseiro ou o aconchego do *capote*, e dando tantas vezes origem a forçadas paragens do trabalho, ou o Verão com o sol abrasador, que o faz redobrar de cuidados porque o barro do barreiro não deve secar demais, e as peças acabadas de fazer quebram se enxugam bruscamente, o que obriga a uma rodaviva que arrasa os nervos e extenua as forças.

Aqui, todo o trabalho, desde o cavar da terra, recolha do barro e sua preparação, ao fabrico da louça e sua própria venda, é feito à custa do suor do oleiro.

Os momentos em que a oficina o deixa livre, por já ter o seu *campo* cheio, aproveita-os para trabalhar noutro ofício. Acontece também por vezes ir ajudar

a encher o *campo* de um colega. Deste trabalho não recebe qualquer paga em dinheiro. Esta será feita por retribuição de igual número de horas de trabalho, ou, se esta não for viável, em peças de louça.

Não será agora despropositado registrar aqui uma anedota que frequentemente se ouve na região de Beja quando se fala de Beringel. Sabendo todos o interesse das olarias na economia da população, e o que de mau representa para ela o Inverno, ridicularizaram na seguinte história a pobre vida dos seus comprovincianos:

«Quando se pergunta a alguém daquela freguesia: *Donde é você?* eles repondem; se é Inverno: *Sou de Beringel atão, terra de um real cabrão que só dá barro e lama!...*; se é Verão: *Sou de Beringel atão, devo-lhe alguma coisa seu filho de um real cabrão?...*»

Um dia perguntei a um moço de Beringel por que não quis aprender a arte de trabalhar na *roda*: — «Isso é a arte que nem o diabo quis aprender... A gente não sabe se vai sair uma quarta se uma panela...» — respondeu-me.

É este o conceito em que a arte do oleiro está. Hoje é corrente ouvir-se em Beringel: — «Já não há quem queira dar uma filha a um oleiro»¹.

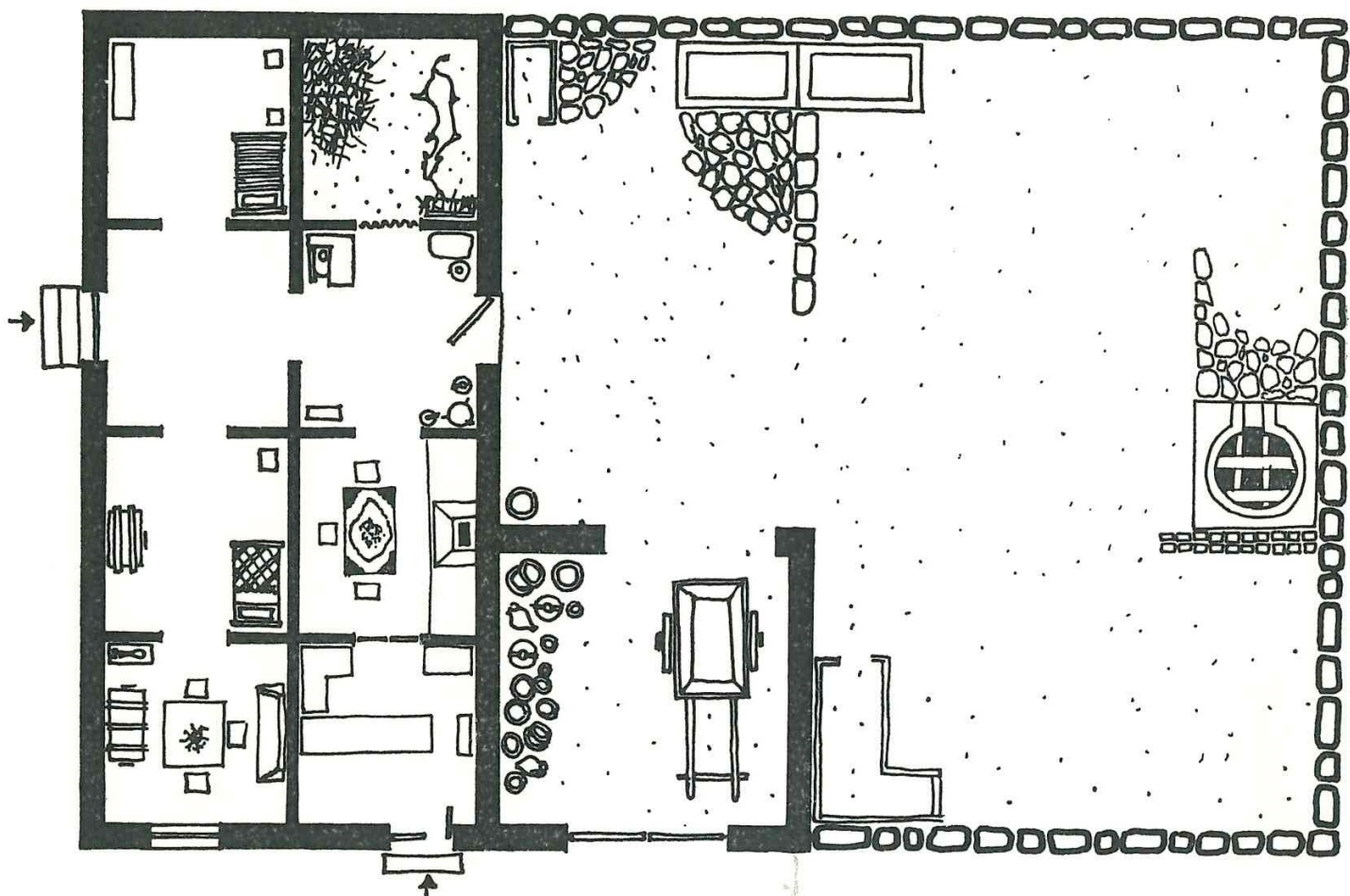
¹ Mário Henriques, *Os Últimos Oleiros de Beringel*, in «Diário Popular», Lisboa, 24-6-67, p. 9.

A CASA E A OFICINA

O TORNO

A casa do oleiro em nada difere, estruturalmente, da habitação tradicional da região. Quando passamos pelas ruas de Beringel apenas os fornos e os tanques com os barreiros nos quintais, ou o amontoado de louça que se deixa ver pela portinha entreaberta do postigo nos denuncia a presença das olarias.

As casas, de taipa, são térreas, baixas, cobertas por um telhado de duas águas não muito inclinadas. Todas dispõem de um quintal indispensável à arte do oleiro. O chão não é assoalhado, mas cimentado ou revestido de ladrilhos de tijoleira, ou então, muito simplesmente, em terra batida.



RESIDÊNCIA E OFICINA DO OLEIRO MANUEL JOAQUIM DE MATOS

Na fachada principal apenas uma porta de madeira de duas metades, com postigo, e a ladear esta, quando as há, duas janelas de dimensões muito reduzidas. Nas traseiras, para o quintal, nova porta e novas janelas. São estas as únicas aberturas para o exterior. Por aqui já se adivinha a densa escuridão do seu ambiente interior que proporciona à casa, durante a canícula do Verão, uma agradável frescura.

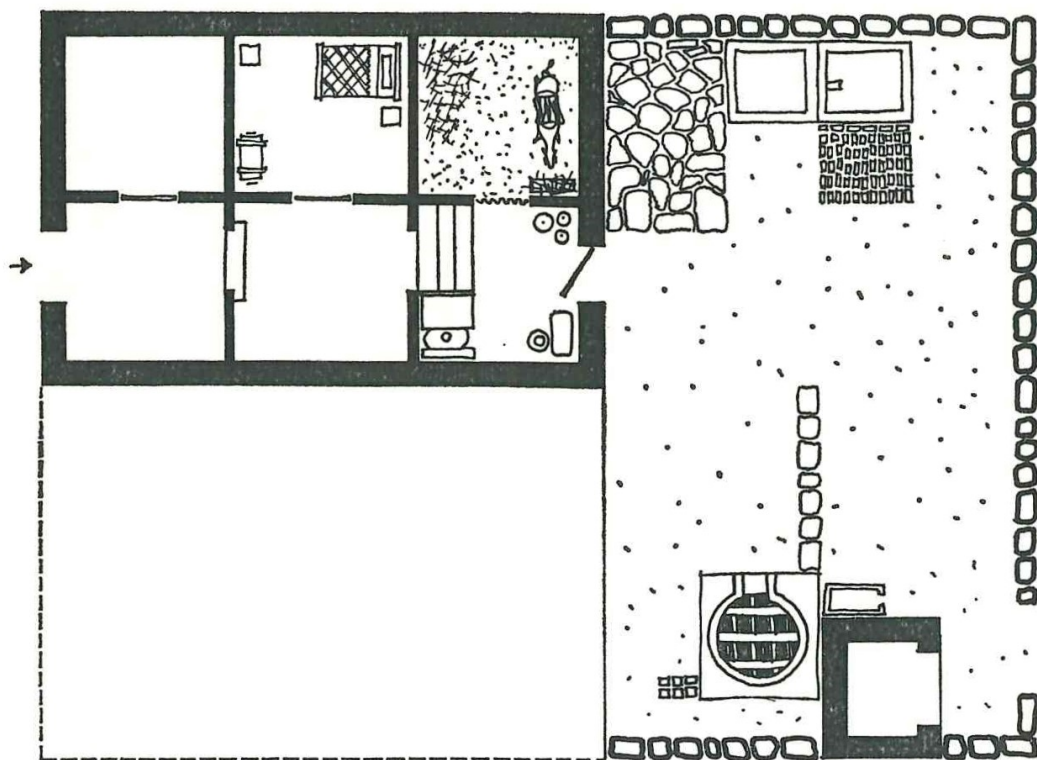
A planta da casa baseia-se numa divisão em quadriculado. É dividida ao meio por uma série de aposentos que na sua sucessão formam como que um largo corredor que une a porta da rua com a do quintal, tornando-se este o eixo funcional da casa. Os quartos não comunicam entre si, dando todos para este «corredor».

Os aposentos interiores, por serem os mais recolhidos, destinam-nos à vida íntima: são os quartos de dormir. Nos da frente — como em todo o corredor — arrumam a louça (crua ou cozida), dependendo deste espaço — *o campo* — o ritmo de trabalho, como vimos atrás.

Nas traseiras fica a cozinha, a oficina e a corte do luar, que muitas vezes, por falta de espaço, é repartida a meias com os aposentos de trabalho do oleiro, separando-os apenas uns pedaços de serapilheira velha.

Na cozinha preparam e tomam os alimentos. A meio do aposento, a mesa rodeada de alguns bancos ou cadeiras. Numa parede lateral, o poial¹,

¹ *Pial*, em Flor da Rosa, como se vê em *O centro oleiro de Flor da Rosa. Concelho do Crato — Alto Alentejo* (Porto, 1963), por Agostinho Isidoro. Anotarei já outras diferenças: em Beringel diz-se *arquina* e em Flor da Rosa *atoquina*; em Beringel, *alpenatras*, e em Flor da Rosa, *alpanatas*.



RESIDÊNCIA E OFICINA DO OLEIRO CANDEIAS

onde colocam as bilhas, os cântaros e outros asados. Sob este guardam as panelas, os tachos e os restantes utensílios de cozinha, discretamente escondidos atrás de uma cortina de tecido vulgar. A meio do *poial* fica o *chupão*, onde queimam o azinho e o sobreiro que aquece a casa no Inverno, terminando superiormente pelo *canudo* por onde o fumo se escapa para o exterior.

Os quartos são pobremente mobilados. Uma cama de ferro coberta com mantas de trapo, uma cadeira ou duas, uma arca onde guardam as roupas e as *coisinhas* que constituem os seus pequenos tesouros.

Apesar da humildade das suas casas, eles conservam-nas escrupulosamente limpas e arrumadas, ocupando cada coisa o lugar que lhe foi destinado. As paredes — muito especialmente as exteriores — revestem-nas de constantes camadas de cal que lhes dão maior frescura e asseio. Nos quintais encontramos sempre um pote cheio de cal, para remediar qualquer estrago que possa surgir.

A parte da casa que mais nos interessa e que propositadamente guardei para o fim é a oficina — *a casa da roda* — onde o lamaçal do chão, o salpicado barrento das paredes e a porcaria a que o ofício obriga, contrastam acentuadamente com os outros aposentos. Nesta quadra está o torno, a *pedra de escolher* o barro, o *balde da escolha*, o barro que vai ser trabalhado, bilhas com água e toda a ferramenta do ofício.

O torno é constituído por dois discos — um menor, *cabeça da roda*, e outro maior, a *roda* propriamente dita — e o eixo, mastro que os une e em volta do qual giram. O mastro, que termina

inferiormente pelo *aguilhão*, gira assente na *rela*¹ e é mantido na vertical pela *ponte*.

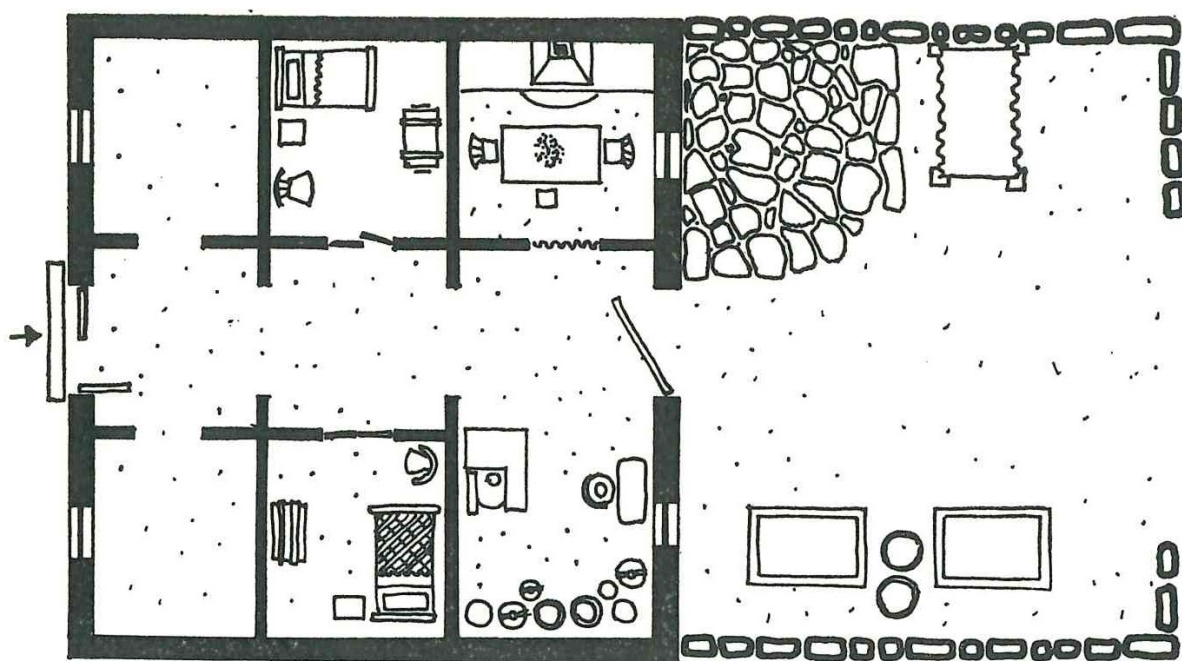
O oleiro trabalha sentado no *assento*, firmando o pé direito na *estribeira* (de pôr os pés) e tendo o esquerdo livre para tanger a *roda*. Todo este sistema está montado em quatro paredes, pertencendo duas ao próprio aposento (montam a roda sempre a um canto), e as outras duas feitas propositadamente com *lambazes*, recebendo estas o nome de *arquina*. Sobre a *arquina*, quatro tábuas soltas fazem uma *bancada* onde pousam a ferramenta: o *loiceiro*, as *canas*², as *alpenatras*, as *raspadeiras*, os *paus de furar* e a *alcofa* da cinza.

No quintal, cercado por um muro geralmente de lajes de pedra, está o *forno*, se o têm, os *tanques* e os *caqueiros* para dissolver o barro, e os *barreiros* para o picar e enxugar.

A casa que acabamos de descrever é a vulgar habitação dos oleiros de Beringel. Como é natural, há os que possuem melhores casas, mais desafogadas, em que a habitação pode estar independente da oficina, sendo esta montada no quintal em casebres adrede construídos. Tais oficinas mereceram até de alguns a honrosa classificação de

¹ A *rela* (pedra onde o *aguilhão* assenta e gira) não passa de uma pedra com uma cavidade ajustável ao *aguilhão*. Enterra-se mais ou menos no solo, conforme a altura a que se pretende a *roda*, e conforme a altura do *mastro*. Há oleiros que, mais modernamente, substituíram a *rela* e o *aguilhão* por um rolamento; neste caso fazem uma tábua com um orifício circular do tamanho do rolamento e fixam esta tábua no chão.

² As *canas* ao fim dum dia (máximo dois) de trabalho têm de ser substituídas por estarem gastas, devido ao atrito constante com o barro grosseiro; o desgaste é facilitado também pelo facto das *canas* serem humedecidas durante o trabalho.

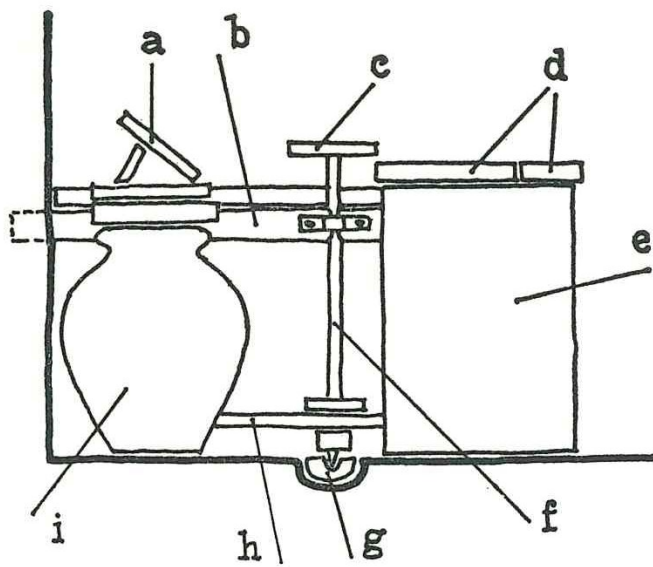


RESIDÊNCIA E OFICINA DO OLEIRO JOSÉ FRANCISCO
BOLINHAS

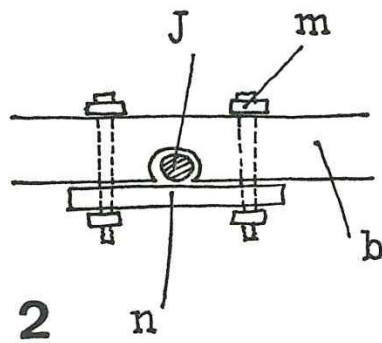
fábricas¹. Têm oficinas separadas da habitação os oleiros Campinas (António Manuel e Manuel Pedro), Luís Rodeia, José do Monte e António Cruz.

¹ *Anuário Comercial de Portugal*, II vol., Lisboa, 1967.

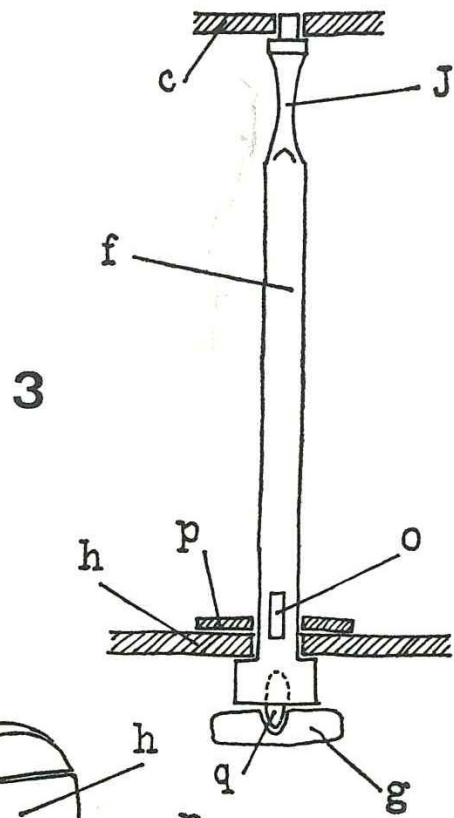
A RODA E A ARQUINA. 1 — Conjunto; 2 — Processo de fixação do *mastro* à *ponte*; 3 — O *mastro*; 4 — A roda pròpriamente dita. a) assento; b) ponte; c) cabeça da roda; d) bancada; e) parede da arquina; f) mastro; g) rela; h) mesa da roda; i) pote para sustentação do assento; j) pescoço do mastro; m) parafusos; n) encosto; o) orifício para a cunha de ataque; p) espelho; q) espigão; r) cunha para fixar a roda.



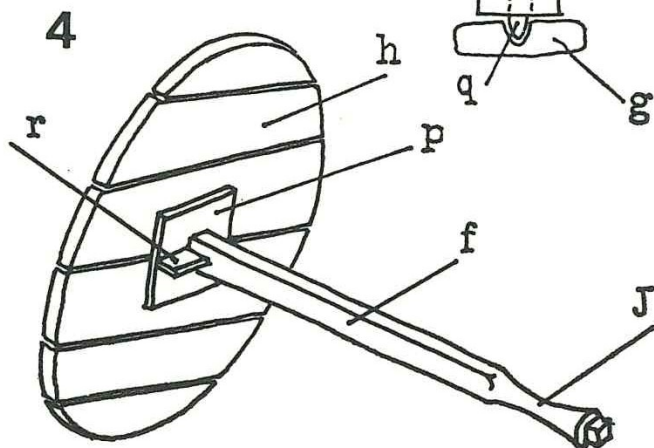
1



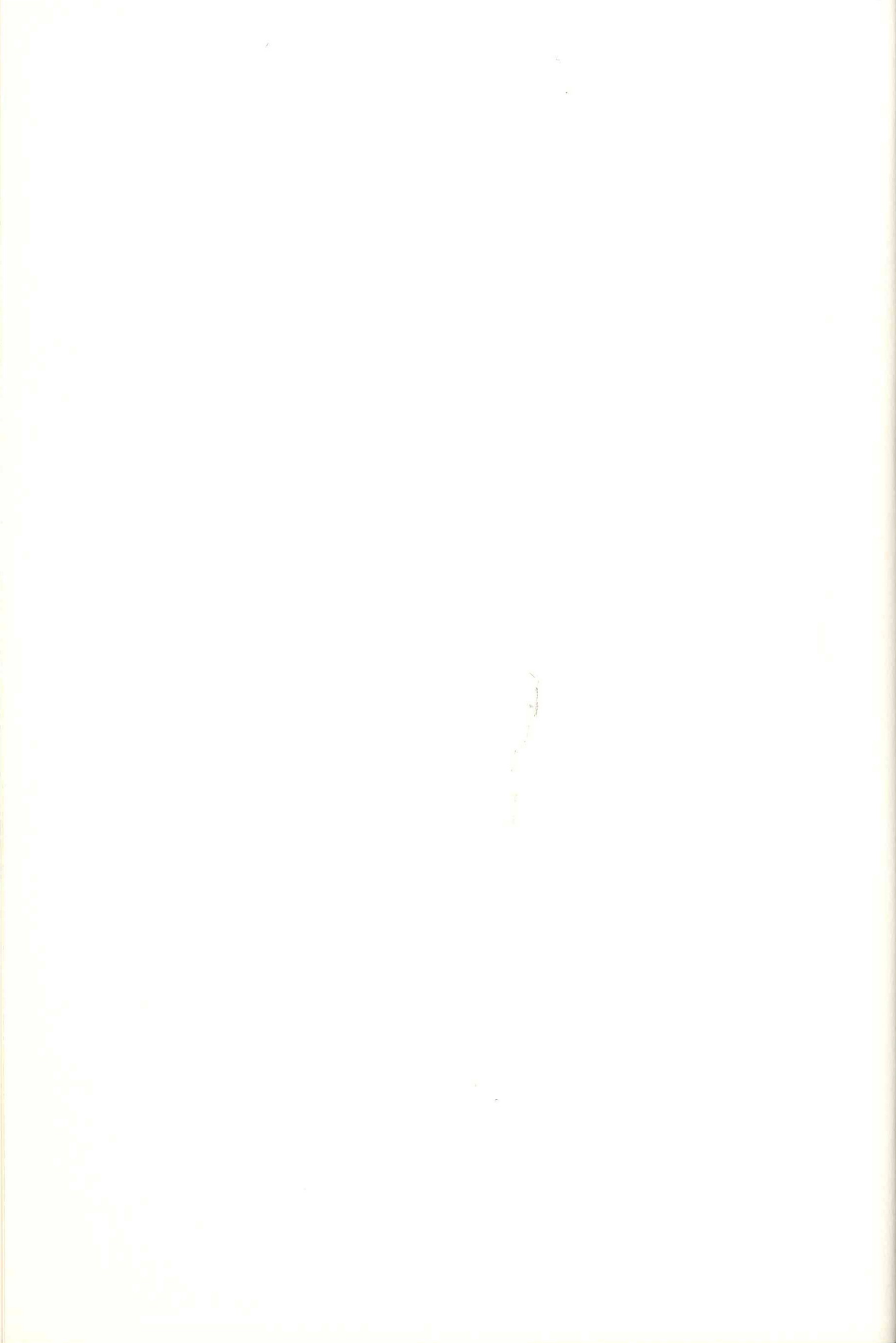
2



3



4



O BARRO E A PREPARAÇÃO DA PASTA

Percorrendo as terras alentejanas imediatamente lhes adivinhamos no colorido vivo, entre os amarelos e os avermelhados, a sua natureza argilosa. «Os jazigos de argilas são (...) abundantíssimos nesta região; quase não há herdade onde não se encontrem barros que, pelo menos, não sirvam para telha e tijolo»¹. *Barros de Beja* é o nome que em todo o Baixo Alentejo se dá à região de que Beja é o centro, a qual região é famosa pela sua fertilidade.

Charles Lepierre, *ob. cit.*, p. 73.

Apesar disso, os oleiros hoje vão extraí-lo, com raras excepções, a uma única propriedade: à Herdade de Farias, perto de Ferreira do Alentejo. Antigamente em qualquer terreno se podia de facto colher barro, com melhores ou piores qualidades plásticas. Luís Rodeia, oleiro, disse-nos que há uns trinta anos vendia barro de uma *coarela* (?) (courela) que tinha, ao preço de sessenta escudos anuais, podendo os interessados colhê-lo à discrição. Manuel Joaquim de Matos¹, também oleiro, ainda hoje, mas muito raramente — quase sempre vai a Farias, — se serve do barro de um terrenozito que possui próximo da povoação. Como estes casos, é de prever que muitos outros haveria.

Segundo os próprios oleiros, a razão por que agora extraem barro de um único lugar reside na evolução que a agricultura sofreu. As terras abandonadas começaram a ser exploradas, procurando, os que as têm, tirar delas o máximo rendimento. Apareceram arados e charruas e, mais modernamente, as máquinas agrícolas que remexem profundamente as terras, expondo-as ao sol. Ora a experiência provou ao oleiro que o sol tira a *força* e a *acção* ao barro, fazendo-o perder as qualidades plásticas: *o barro à cabeceira não presta*². Em contra-

¹ Manuel Joaquim de Matos foi um dos oleiros com quem contactei mais intimamente. Tem 59 anos de idade e trabalha no barro desde os 15 anos, com alguns intervalos. Depois de casar nunca mais largou o barro, isto, há já 35 anos. Tem *forno* em casa (onde só ele coze), dois *tanques* e um *barreiro*. Além da *oficina*, tem duas *coarelas* (courelas?), a uns dois quilómetros de Beja. Ora trabalha nas terras, ora na oficina. Tem três rapazes e três raparigas. Só um seguiu a arte da olaria, mas não trabalha, há anos, em Beringel; está empregado numa fábrica cerâmica de Lisboa.

² Este dito pertence ao Luís da Silva Rodeia.

partida, da exploração da argila advêm para as terras prejuízos graves, tornando-as inúteis para outros fins.

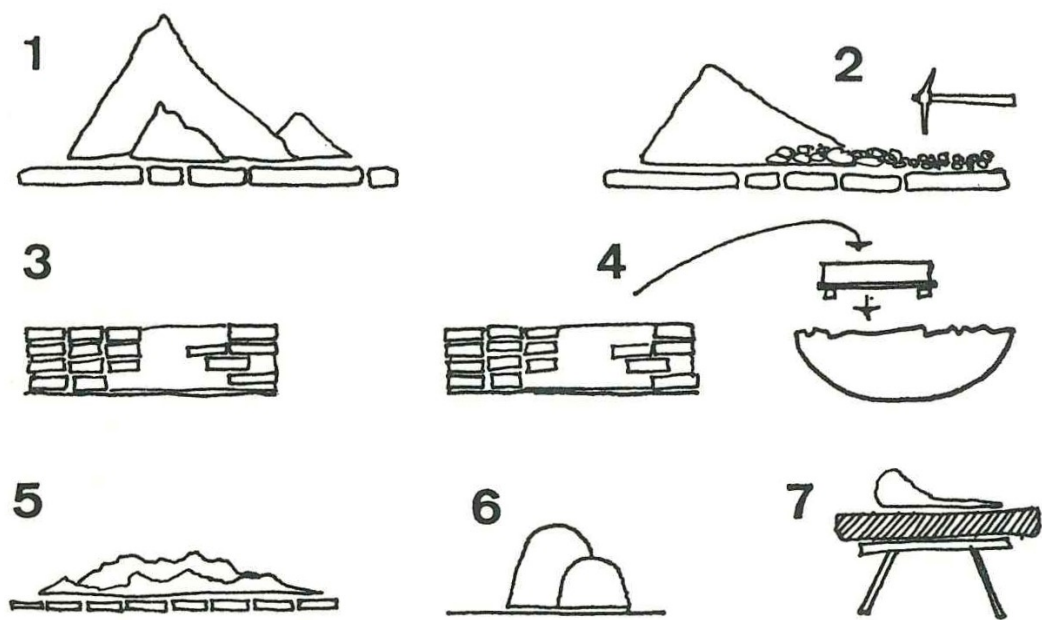
A maioria dirige-se então a Farias; ao *monte* no seu dizer do dia a dia. Para se reabastecerem, percorrem cerca de dez quilómetros (ida e volta), servindo-se para o efeito de um *carro de bestas*, de que quase todos dispõem (carro esse que igualmente utilizam no transporte da louça para as feiras), e os de mais disponibilidades, modernamente, alugam às vezes uma *galéria* puxada a tractor.

Sob o sol escaldante do Verão ou no frio gélido do Inverno, o homem, quase sempre só, cava a terra, escolhe o barro, carrega o carro e conduz a besta. Por isso, sempre que vão ao *monte*, procuram abastecer-se da maior quantidade possível, evitando a frequência desta maçada.

O comprador cava com o *sacho* a porção que pretende adquirir, e no fim chama o *coiteiro* — vigilante da herdade — para estimar o preço, o que faz na razão de quinze escudos por metro quadrado.

Chegado a casa, a argila é posta no *barreiro* (pavimento feito de lajes de pedra), onde aguardará a série de cuidados que a vão transformar na massa modelável. Espaçadamente, e nas quantidades que o oleiro calcula corresponderem à necessidade da produção, a argila será submetida ao tratamento que descrevo a seguir:

Em primeiro lugar o barro é picado no *barreiro* com um *sacho* a que chamam *alferce*. Retiradas as primeiras impurezas, lança-se a um *tanque* com água. Para facilitar a diluição, é mexido de vez em quando



ESQUEMA DA PREPARAÇÃO DO BARRO: O barro é colocado no *barreiro* (1), pisado com o *alferce* (2), posto a diluir num *tanque* (3), coado pelo *joeiro* para um *tino* (4), posto a secar noutra *barreiro* depois de enxuto (5), colocado dentro de casa num lugar fresco (6) e por último *escolhido* na *pedra de escolher* (7).

com o auxílio dum *rodo*¹. Após diluído, o barro é coado para outro tanque ou para um *tino* (metade duma talha velha) através de um *joeiro*² (peneira de forma rectangular de rede não muito fina). Nesta operação, recorrem novamente ao *rodo* para evitar que o barro deposite. No segundo tanque demora o barro a fim de que a água se vá evaporando. Como esta operação é muito lenta, quando o barro adquire uma consistência pastosa, retiram-no para outro *barreiro* (este geralmente feito ou improvisado na altura, de *lambazes*) onde acaba de secar até ao ponto desejado. Durante o Verão, para que o barro não endureça demais, cobrem-no com plásticos ou serapilheiras velhas molhadas, ou então levam-no para um canto fresco dentro de casa. Só depois de todas estas operações, que levam muito tempo a efectuar-se, em especial no Inverno, o barro está pronto a passar pela última fase da sua preparação antes de ser utilizado no torno: é a escolha final, feita já dentro de casa, sobre a *pedra de escolher*. Aqui se retiram as pequenas areias, detritos e todo o género de impurezas que passaram nas operações anteriores, mas que agora dificilmente escapam à sensibilidade das mãos. Estas impurezas, à medida que vão sendo retiradas, são lançadas no *balde da escolha*.

Como atrás dissemos, a porção de barro que, de cada vez, o oleiro separa do *barreiro*, para subme-

¹ Encontrei em Beringel dois géneros de rodos: um, que não passa dum pau com um bocado de cortiça numa das extremidades; o outro feito de uma pá velha em que a ponta da folha foi cortada e recurvada para baixo.

² Este termo *joeiro* não é aplicado somente à peneira de coar o barro. Também há joeiros para a azeitona, para as sementes, etc.

ter a estas operações, é ditada pelas necessidades da produção. Fácilmente se depreende que, no decorrer da preparação do barro, em cada nova fase, o oleiro obedece ao mesmo critério, ao servir-se do barro que já passou pela anterior. Quanto mais delicada é a operação menor é a quantidade de barro que trabalha de cada vez: enquanto as idas ao *monte* podem ser espaçadas de mais de um mês, a *escolha* na *pedra* tem de ser feita várias vezes ao dia.

Da análise que fez do barro de Beringel, Charles Lepierre registou o seguinte resultado:

Cor primitiva.....	cinzento muito escuro
Cor depois de calcinada.....	cinzento quase preto
Carbonatos.....	não contém
Resíduos.....	67 por cento.

E acrescenta: «não obstante a relativa importância industrial da louça de Beringel a matéria-prima é de qualidade muito inferior»¹.

¹ Charles Lepierre, *ob. cit.*, pp. 73-74.

CLASSIFICAÇÃO DAS
LOUÇAS

TORNEAMENTO
E OUTRAS OPERAÇÕES
COMPLEMENTARES

A cerâmica de Beringel pertence à olaria utilitária. Embora isto já tenha sido anotado atrás, cabe repeti-lo, para esclarecer que tudo o mais que aqui se faz são meras habilidades dos seus autores, coisas *feitas a brio*, como dizem os oleiros¹.

¹ Com efeito, o oleiro António da Cruz, já falecido, era muito habilidoso, tendo chegado a fazer, à roda, bonecos que fora dela apenas recebiam os pormenores e acabamentos. O filho do mesmo oleiro, António Candeias da Cruz, disse-nos lembrar-se de ter visto o pai fazer a figura da «República», de pé e com um manto. Fez ele esse *boneco* e um colega seu um *menino nu*, só com tanga, que depois ofereceram para uma *carmessa*

Podemos dividir as louças de Beringel de três modos distintos, servindo-nos para o efeito das designações dos próprios oleiros: louça *grada* e louça *miúda*; *pintada* e *não pintada*; *inteiriça* e *não inteiriça*.

À louça *grada* pertencem todas as peças avantajadas. Peças há que só são fabricadas em tamanho pequeno (migalheiros, por exemplo) e outras só em tamanho grande (as talhas, os fornos de pão...); outras peças ainda (como as bilhas, panelas, etc.) tanto são feitas em tamanhos pequenos como grandes, havendo conseqüentemente *bilhas gradadas* e *bilhas miúdas*.

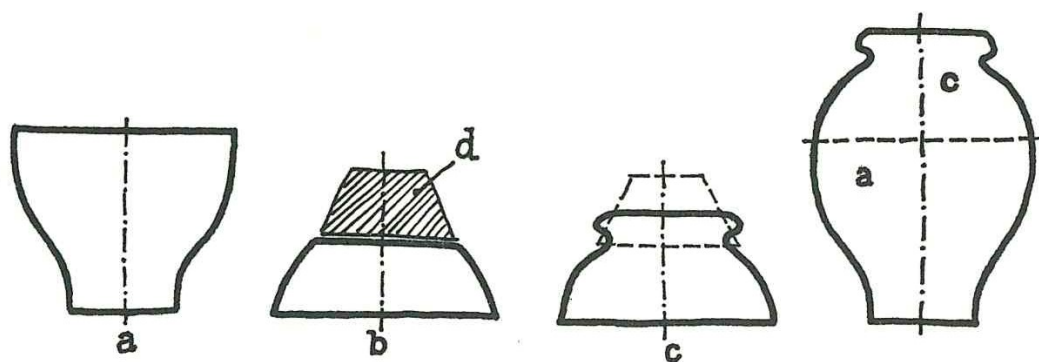
As louças *pintadas*, isto é, que levam almagre (reboco cerâmico), são, geralmente, todas as que não se destinam a ir ao fogo, embora haja peças que não indo ao fogo também não são pintadas, devido ao seu grande tamanho (como os potes e as salga-deiras).

À louça *inteiriça* — que compreende as peças que são torneadas de uma só vez — pertencem, geralmente, as peças *miúdas*, enquanto que à *não inteiriça* — que compreende as peças de que separadamente se preparam na roda várias partes, que depois se ajustam — pertencem, as *gradadas*.

da Sociedade Filarmónica, de onde acabaram por desaparecer sem deixar rasto.

Outrora, como já vimos, a modelação de figuras atingiu aqui uma perfeição digna de nota, sendo disso exemplos as peças reproduzidas por Abel Viana (ver nota 2 da p. 19).

No Museu Regional de Beja existe também uma imagem de barro cozido, por pintar, representando a Virgem, e que pertence à igreja de Nossa Senhora da Conceição de Beringel. Não teria sido modelada por barristas locais? Sabe-se que, desde tempos imemoriais, esta imagem permaneceu na sacristia da dita igreja.



FASES DA FABRICAÇÃO DE UM POTE: Primeiramente é torneada a parte inferior (a); depois a parte superior (b); depois a capela (d); depois a parte superior (b) juntamente com a capela (d) para fazer o rebordo (c); por último coloca-se a parte superior em cima da inferior e torneia-se até a colagem ficar imperceptível.

A maioria da louça é feita ao torno, sendo feitos fora dele apenas os acabamentos e algumas das rudimentares decorações. As peças maiores são torneadas sobre *formas*¹, para que depois, devido ao seu peso, não se torne difícil removê-las da *cabeça da roda*. Para que a forma assente bem na cabeça da roda colocam sobre esta um pedaço de barro, a que chamam *algeiota*, e com o auxílio dum *maço* batem na forma até que ela fique perfeitamente centrada e nivelada: é o *acelhar da forma*. Antes disto porém, têm o cuidado de, com uma *raspadeira* (geralmente uma faca velha), limpar muito bem a forma.

A fim de que, depois de pronta, a peça saia sem dificuldade da *forma* polvilham esta com cinza, que está contida numa *alcofa*, servindo a própria *alcofa* de pulverizador. Agora pode-se à vontade colocar o bocado de barro que irá dar origem à peça.

O torno começa a girar, impulsionado pelo pé esquerdo. As mãos apertam o barro com firmeza, e depois de centrado, os dedos *furam* com segurança o pedaço de barro informe que se começa a erguer. O pé dá meia dúzia de pedaladas na *roda* que a inércia mantém em movimento por alguns momentos. Mãos e pés combinam-se, já maquinalmente. No *loiceiro*, que está sobre a *bancada da arquina*, o oleiro molha as mãos, tantas vezes quantas as necessárias

¹ Estas *formas*, que não passam de discos, tanto podem ser feitas de madeira como do próprio barro. As de madeira são formadas por três ou quatro tábuas encostadas e cortadas em forma de disco, e unidas entre si por meio de outras duas pregadas transversalmente. As de barro fazem-se aproveitando os fundos de peças que quebraram, especialmente dos alguidares e vasos.

para a lubrificação do barro a fim de que este deslize perfeitamente entre os dedos. O barro vai abaixo e vem acima até ficar perfeitamente distribuído, e começa depois a subir até que as paredes da vasilha atinjam a espessura desejada e esta a forma e tamanho convenientes. E a peça surge. A forma está dada; falta alisar a superfície exterior. Primeiramente será com uma *cana* que retira as areias mais salientes e algum detrito que escapou na amassadura. Para terminar, a *alpenatra* (bocado de feltro dum chapéu velho) acaba o polimento. E os oleiros justificam: «Só com as mãos a louça ficava *sarrabulhenta...*»

As peças pequeninas não necessitam de *forma*. O oleiro coloca na *roda* um bocado de barro que dará logo várias peças. Depois de pronta cada uma delas, com o auxílio da *linha* separa-a do resto do barro.

Como já disse, há peças que, devido às suas grandes dimensões, não podem ser feitas de uma só vez na *roda*. Tem que se abrir as diferentes partes (fundo, bojo e colo) — uma de cada vez e cada qual em sua *forma*. E o bojo, quando avantajado, tem de ser modelado por fracções. Estas peças, ou fracções da peça, após terem atingido a consolidação necessária, colam-se umas às outras, começando de baixo para cima. As juntas de colagem, para uma melhor adesão, são batidas com uma *palmatória*. É o caso dos potes e das salgadeiras grandes, como era o das talhas que outrora se fabricavam.

Outras peças há em que o fundo e o bojo são feitos de uma só vez, mas em que o rebordo superior se obtém da seguinte forma: o oleiro vai tornejar à parte uma espécie de tronco de cone — a *capela* — cuja altura depende do tamanho do rebordo. Assente a *capela* sobre o corpo da vasilha anteriormente feita

e após novo torneamento forma-se o rebordo. Assim se procede com os potes e salgadeiras e com as *panelas de capela*.

Depois do trabalho do torno segue-se o *tratamento*, ou seja, o acabamento. Este só poderá ser feito depois da peça *encascar* um pouco. (*Encascar* quer dizer: secar por evaporação natural da água de plasticização). Ao acabamento pertence: o *asar* das bilhas, panelas, barris, assadeiras, etc.; o *limpar* do fundo das peças de alguns bocados de barro que se colaram (as *atagachas*) e de impurezas que porventura se agarram; o *furar* os vasos e as grelhas dos fogareiros; o *dar as pancadinhas* no bojo dos barris; etc.

As peças destinadas a água ou a não ir ao fogo, são, depois de secas, *pintadas* ou *tingidas* com uma *tinta* de almagre para lhe dar um tom vermelho mais brilhante e vivo. Trata-se de uma diluição de barro em água — barbotina. Este barro apresenta, depois de cozido, uma cor encarnada, e é mais fino que o usado na confecção da louça. Vão buscá-lo ao monte do Tição, na Corte Negra, já em Bombeja, segundo me informaram.

Para comporem a *tinta*, metem o dito barro num *caqueiro*, juntam-lhe água, a olho, numa proporção que a experiência aconselha. Diluem bem o barro com o auxílio dum pau e depois coam-no por peneira de rede fina para outro *caqueiro*, ou para uma *celha* (espécie de alguidar grande). Seguram a peneira com a mão esquerda e batem-lhe com a direita para auxiliar a coação. Na *celha* as peças são tingidas, servindo-se o oleiro para o efeito apenas das mãos, mas os rebordos são tingidos com o auxílio de um bocado de pêlo de ovelha. Para

que possam ser tingidas, as peças têm de estar muito bem secas.

As braseiras e os pratos dos vasos são apenas pintados interiormente, enquanto que o resto da louça apenas é pintada exteriormente.

As louças de Beringel, praticamente, não são decoradas. No entanto, algumas peças recebem uns pequenos pormenores com intenção decorativa. Em certos vasos fazem, com os dedos, umas depressões em sentido oblíquo, de baixo para cima. As talhinhas para a água são as peças mais ricamente decoradas; chegam a servir-se de *formas* (estampilhas ou marcadeiras de cana ou de cortiça), com motivos de inspiração floral, que imprimem no barro fresco. Noutras peças, com uns pauzinhos, fazem traços rectos ou curvos, ao correr do seu bojo. De qualquer modo, as decorações são muito rudimentares. Dantes usavam colar nos vasos e nas floreiras de varanda uns enfeites em baixo-relevo feitos previamente em *formas* (moldes) de barro. Ainda por lá vi algumas dessas *formas*.

Também dantes se usou, apenas nas peças de grande envergadura, como as talhas e os potes, pôr no alto do bojo o nome do oleiro, o topónimo Beringel e a *era* do fabrico da peça. As letras eram desenhadas e geralmente inscritas nuns rectângulos.

Encontrei um oleiro, António Cruz, que continua de certo modo este costume, mas fá-lo de maneira diferente e muito mais prática. Ele mesmo, com um pedaço de barro e pequenas tiras de folha zincada improvisou um carimbo com os dizeres «A. C.—Beringel». Consegui comprar-lhe o carimbo por vinte escudos, preço de meio dia de trabalho, que foi o tempo que António Cruz levou a fazê-lo...



— FORNO E COZEDURA

Depois de *tratada*, «decorada» e *tingida*, a louça está preparada para a cozedura. Resta providenciar para que não seque rapidamente. A evaporação brusca da água de combinação provocaria a fractura da louça. Este é um dos grandes problemas do oleiro durante o Verão.

Quando já *encascada*, isto é, quando já adquiriu consistência e perdeu toda a plasticidade, a louça é *empilhada*, dentro de casa, para *fazer campo*, isto é, para ocupar o mínimo espaço, mas também para que a sua secagem se realize lentamente. Só depois

de ter perdido toda a água de combinação é que pode receber o fogo para a sua cozedura.

Para a cozedura é indispensável que esteja bom tempo, de preferência um dia de sol. Chegado esse dia, a louça que vai a cozer é posta ao ar livre no quintal, na *rua*, como dizem. Ali fica pelo menos umas quatro horas a apanhar sol, para secar bem e ir aquecendo. A isto chamam *laurear* a louça. Quando o sol começa a descer, inicia-se o *enfornamento*, o que leva cerca de três horas a duas pessoas: uma dentro do forno — o oleiro — e outra — geralmente a sua mulher — cá fora, a passar a louça. Primeiramente é enfornada a louça grada ficando para o fim a miúda. À medida que o forno se vai enchendo, o oleiro tapa com *lambazes* a porta do forno. Para conseguir o enfornamento das peças na parte superior, sobe para cima do forno, movendo-se ao redor do *colarinho*.

Porque o forno é descoberto superiormente, a louça, após enfornada, cobre-se com *caqueiros* — cacos provenientes de peças quebradas.

Ao findar da tarde, que coincide com o findar do enfornamento, o forno é aceso. A cozedura deve ser feita durante a noite para assim poderem melhor regular-se pela incandescência, pois é a única maneira que adoptam para verificar quando a louça está cozida.

Antes de começarem a cozedura pròpriamente dita, queimam na *caldeira* uma *gorpelha*¹ cheia de folhas de azinho, que vão ali introduzindo a pouco e pouco, pois a louça tem de se ir aquecendo muito

¹ *Gorpelha* é uma espécie de alfofa muito grande. Usam-na muito no Alentejo para transportar feno e palha para os muares.

lentamente até perder toda a água de combinação. O barro, se se aquecer bruscamente estoura e fica reduzido a pequenos fragmentos. Este aquecimento é, pois, uma preparação para a cozedura: é o *resquento*. Como se depreende, é mais demorado no Inverno, podendo levar mais tempo que a própria cozedura. Para saberem se o *resquento* está pronto apalpam os *caqueiros* que cobrem a louça substituindo a abóbada do forno. A prática diz-lhes o resto.

Depois do *resquento* começa a verdadeira cozedura. O combustível é constituído por lenha de diversas árvores e arbustos que abundam na região: *azinhos*, *saragaço*, *tojo*, *carrascos*, tudo que seja susceptível de arder e esteja bem seco.

Para auxiliar a entrada da lenha na *caldeira* usam uma forqueta de ferro e uma vara comprida de madeira. A lenha é posta à *boca da caldeira* com o auxílio de uma *forquilha*.

Enquanto dura a cozida, o oleiro não pára um instante. Todos os seus sentidos se concentram no forno. Do que ali se passa dependerá o resultado de muitos dias de trabalho. Por isso labuta completamente alheio ao que o rodeia. Se lhe falamos responde-nos sem desviar os olhos daquilo que está a fazer.

Esta cozedura pode levar umas duas a duas horas e meia. É um dos grandes inconvenientes dos fornos de temperatura descontínua. Enquanto a lenha arde, tapa a *boca da caldeira* com duas folhas de zinco, e varre cuidadosamente com um *basculho* ou com uma vassoura o espaço defronte à *boca da caldeira*. Esta limpeza é feita com frequência, para não permitir que os desperdícios do combustível provo-

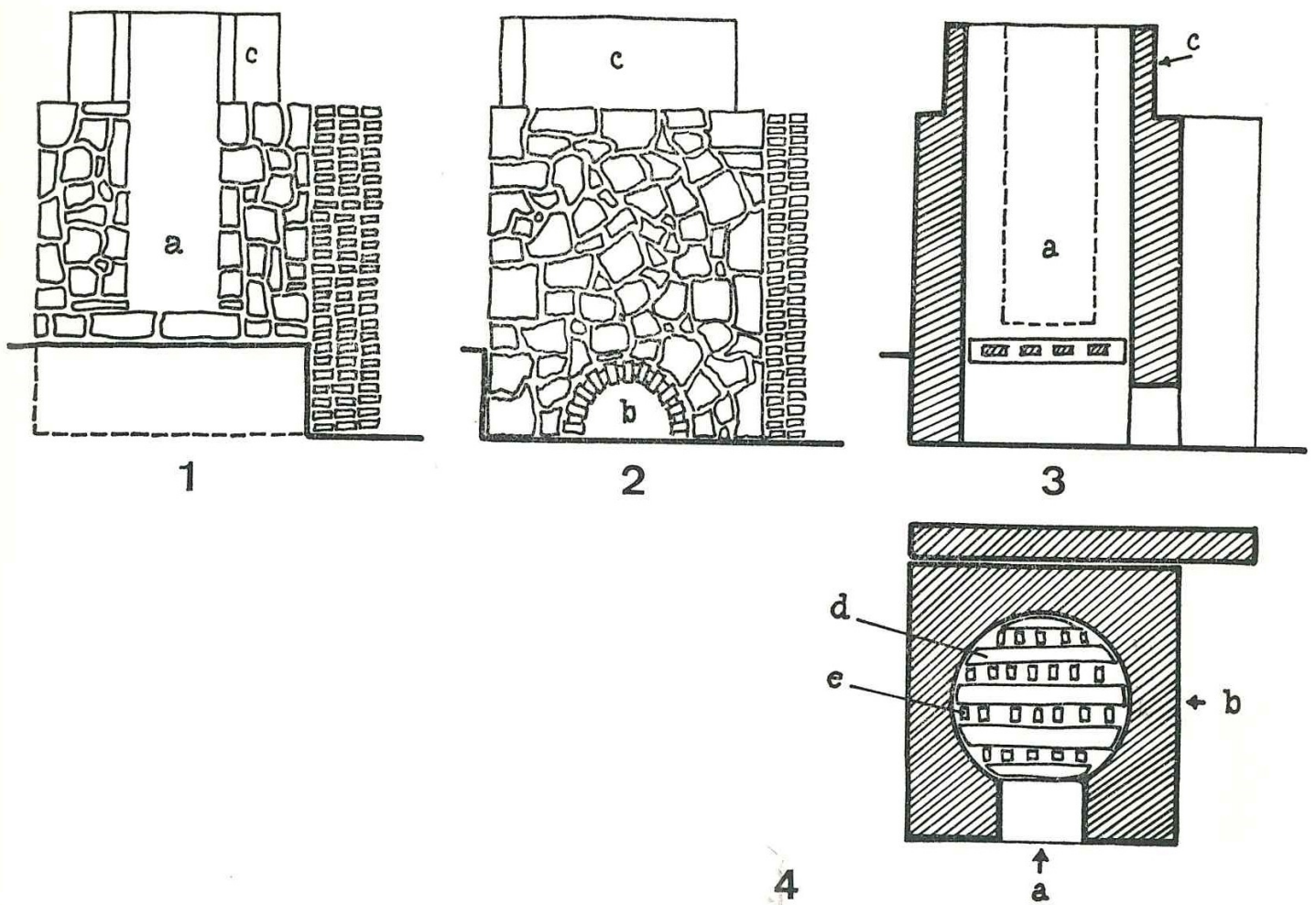
quem chama fora do forno. Outra coisa que estranhei quando assisti à primeira cozedura em Beringel, foi o oleiro ir lavar as mãos por três vezes. Também é um cuidado que o vemos ter de todas as vezes que se levanta da *roda*. Este aparente exagero de higiene parece-me que se explica pela impressão desagradável que provoca a pele excessivamente seca, num caso, e pelo repuxar da pele que provoca o barro em contracção, ao secar, no outro.

Quando tem muita louça para cozer faz duas cozidas seguidas, sendo na segunda de menos duração o *resquento*, visto o forno estar já quente.

O combustível para a cozedura tanto pode ser arranjado pelo próprio oleiro, como pode ser comprado à *porta do forno*. Nesta última modalidade fica-lhe a cem escudos cada carro (de dois animais), quantidade suficiente para uma cozida. No caso de serem carros de um só animal, são necessárias duas cargas.

Acontece que nem todos os oleiros têm forno. Os que estão nestas condições, quando têm louça suficiente e preparada, vão cozê-la a casa de outro: de graça, se são muito amigos; ao preço de cinco ou seis vinténs de louça¹, conforme o tamanho do forno. O proprietário do forno empresta a ferramenta necessária para a cozida, tendo o utilizador que tratar do combustível. Há também casas que, não sendo habitadas por ninguém que se dedique à arte, dispõem de fornos. Trata-se de

¹ Adiante veremos o que representam estas quantidades de louça estimadas pela moeda antiga.



FORNO DE COZER LOUÇA: 1—alçado lateral do lado da porta de enforamento; 2—alçado frontal; 3—corte vertical ao nível da boca de cozedura; 4—corte horizontal ao nível da grelha. a) boca de enforamento; b) boca de cozedura; c) colarinho; d) travessas de pedra que com as travessas de tijolo (e) formam o crivo.

oficinas extintas, por morte ou por abandono dos oleiros ¹.

Vejam agora o forno: Essencialmente podemos nele distinguir três partes: a *caldeira* onde queimam a lenha; o *forno* propriamente dito, que é o compartimento situado sobre a *caldeira*; e o *colarinho*, constituído pelas bordas do forno e que serve de chaminé. Na *caldeira* arde o combustível, e no *forno* e no *colarinho* empilham a louça que se vai cozer. Uma *grade*, *grelha* ou *crivo* separa a *caldeira* do *forno*. Através desta as chamas penetram no forno e envolvem a louça. A *caldeira* está enterada cerca de metro e meio abaixo do solo, sendo feito o acesso à sua entrada por meio de uma pequena rampa inclinada. A comunicação com o interior do forno é feita por uma porta aberta numa das paredes, que não é a mesma em que abre a boca da caldeira. O forno tem a forma dum cubo e termina superiormente no colarinho com a forma cilíndrica. As paredes do forno são em alvenaria e as do *colarinho* de *lambazes*.

Superiormente é descoberto. Quando está inactivo cobre-se com uma folha de zinco em posição inclinada para o defender da chuva.

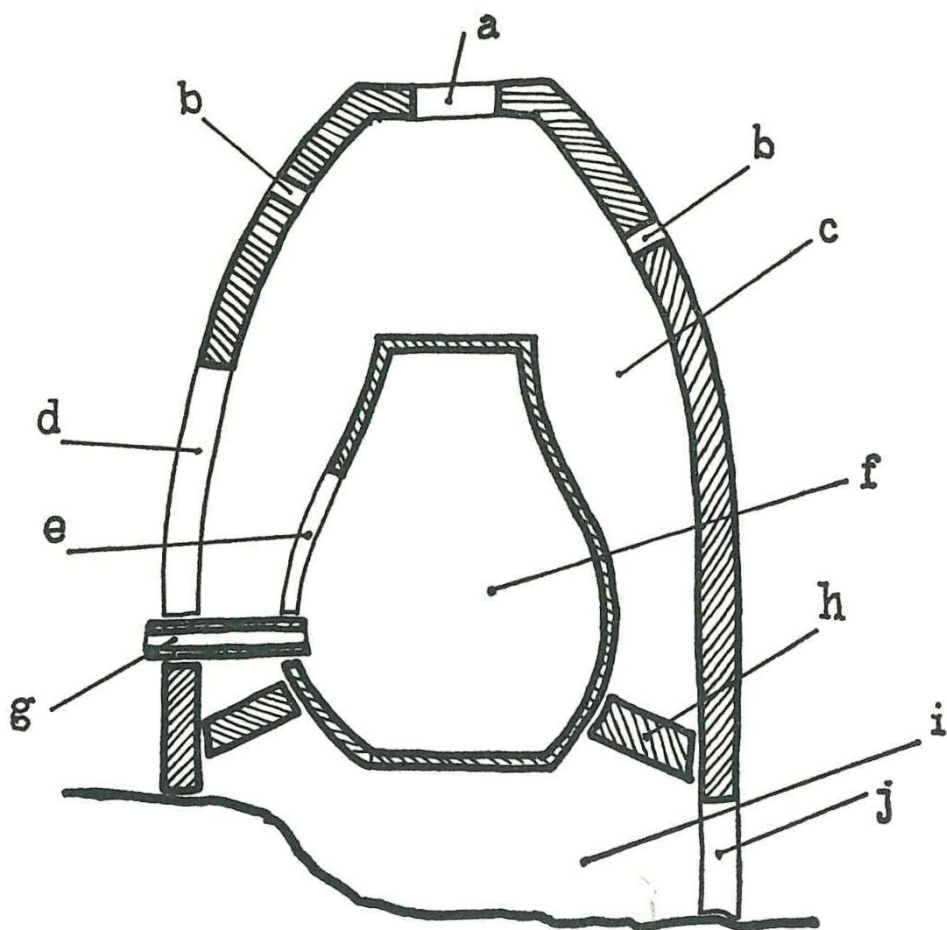
A *grelha* é estruturada por duas espécies de vigas; as principais, de pedra; as outras, de *lambazes*.

¹ É o caso do forno de Maria da Conceição Tomé, mãe dos dois jovens oleiros que foram para França, de quem já falámos. O forno que pertencia aos filhos, aluga-o agora aos oleiros que não têm nenhum. É também o caso de outro oleiro que vai cozer a casa de sua mãe, no forno que pertenceu ao seu progenitor.

____ IMPERMEABILIZAÇÃO ____ FORNO DE VIDRAR

«Não usam vidrar o barro, porque este não o aceita bem, além de tornar a louça mais cara». Já assim era no tempo de Charles Lepierre...¹ No entanto, hoje, dois oleiros, tentam o vidrado em Beringel, por verem a procura que estão a ter as peças vidradas do Redondo, da Aldeia do Mato e de Viana do Alentejo. É uma tentativa — dizem — para repor as louças de Beringel no lugar que outrora ocupavam no Baixo Alentejo.

¹ *Ob. cit.*, p. 73.



FORNO DE MUFLA DE VIDRAR (do oleiro Rodeia). a) chaminé; b) olhal; c) forno; d) e) portas de enforamento; f) mufla; g) vigia para ver o ponto do vidrado; h) escoras que seguram a mufla; i) caldeira; j) boca de cozida.

Dos dois, o que presentemente obtém melhores resultados é o Campinas, ensinado por um tipo de fora que permaneceu oito ou quinze dias na sua casa. No entanto, o autodidactismo de Luís Rodeia merece uma referência especial, um aceno de simpatia.

Segundo ele, ninguém o ensinou a vidrar. Aprendeu na «Indústria de Cerâmica», de Pedro Prostes, livro que conserva há muitos anos e que prontamente me mostrou a fim de que eu não duvidasse do que me contava.

Esse livro lhe resolveu a preparação do vidrado e a forma de cozer a louça, que, segundo ele pensa, não pode ser à chama directa, como a usual. A composição do vidrado é feita com zarcão e greda (ou argila, como também lhe chama). «Também se devia empregar areia de sílica — disse-me o Rodeia — mas, infelizmente, não a há nestas paragens»... A proporção é de 20 ou 30 gramas de *argila* para 80 ou 70 de zarcão. Amassam-se estes dois componentes com um pouco de água, que se vai acrescentando a pouco e pouco, até atingir a espessura desejada (*ficar fino*); e coa-se por um peneiro de malha estreita.

Para vidrar as peças, primeiro coze-as. Vidra-as por dentro ou por fora, ou até pelos dois lados, conforme as conveniências, voltando a levá-las ao forno depois deste banho. Mas o forno de cozer os vidrados é diferente dos outros. O Rodeia construiu para o efeito um *forno de mufla*, orientando-se por um desenho que viu no livro de Pedro Prostes. Vamos descrevê-la: Exteriormente tem forma cilíndrica, terminando superiormente por uma espécie de abóbada. A parte exterior é feita de alvenaria

(pedra, tijolo e barro; não admite cal nem cimento). No interior está a mufla, que não passa de um grande pote de barro, com a capacidade duns 800 litros, invertido com a boca para baixo tendo esta sido tapada previamente. Não toca nas paredes nem no fundo do forno e está apoiada por meio de três *escórias* feitas em *lambazes*. A mufla tem uma porta e o forno outra, frente a frente, mas separadas por um espaço vazio por onde o fogo tem de circular, depois das duas portas fechadas. São as *bocas de enformamento* ou *de enfornação*. A mufla só tem mais uma pequena abertura para a saída dos gases — a *vigia*. No forno, além da dita boca, há ainda, do lado oposto e rente ao chão, a *boca da cozida*, por onde é introduzido o combustível e ateado o fogo que vai arder entre a parede exterior da mufla e a interior do forno. No alto do forno há uma abertura para a saída do fumo — *chaminé* — e nas paredes laterais, quatro ou cinco pequenos orifícios — os *olhais* — que servem para ver quando a chama chega ao cimo. Para vidrar, o forno tem de estar aceso aí umas quatro horas. O combustível é o mesmo usado nos outros fornos de chama directa. No enformamento da louça a vidrar, é necessário ter o cuidado de não encostar as peças umas às outras. As peças são colocadas invertidas. Para as pôr na mufla, umas sobre as outras, e para que não haja contacto entre elas, colocam nos fundos das de baixo uns *caqueirinhos* não vidrados, onde vão poisar as que lhes ficam em cima. Para se saber quando a louça *está vidrada* olha-se pela *vigia* (abertura constituída por um cano de barro que atravessa as duas *portas de enfornação*. Como me disse Luís Rodeia, «a técnica está muito imperfeita: umas

vezes sai-se bem, outras mal, e custa muito caro...» Mas o vidrado em Beringel é uma novidade.

Para certas aplicações, como a recolha de vinho e cereais, as peças têm de ser impermeabilizadas. Usam, desde há séculos, duas técnicas distintas: o *pezgo* e o *encerado*.

O *pezgo*: *Pezgar* é dar um banho às peças, interiormente, com pez-louro fundido (derretido ao calor). Para que o *pezgo* adira ao barro (*pegue*) é necessário aquecer previamente as peças. A operação é feita com a ajuda de uma *boneca de pezgar* (maçaneta de trapo na ponta dum pau). Mergulha-se esta no pez em fusão, e pinta-se com ela o interior da peça aquecida. *Pezgam* apenas as peças destinadas a líquidos frios, principalmente o vinho. Todas as talhas eram *pezgadas*.

As peças destinadas à conservação do azeite e dos cereais são *enceradas*, também só interiormente. Esta operação porém, pertence geralmente ao utilizador dos vasos.

3

PEÇAS QUE SE FABRICAM EM BERINGEL

Informações que recolhi das louças que se fabricam na actualidade em Beringel, bem como de outras há bastantes anos já postas de parte pelos oleiros:

ALGUIDARES. Também conhecidos em todo o Alentejo pelo nome de *barranhões*, mas para os oleiros de Beringel são simplesmente alguidares. Fabricam-se em diferentes tamanhos e aplicam-se em inúmeras actividades caseiras, designadamente na cozinha, lavagem de roupas, asseio da casa, amassar pão, e até para dar banho às crianças... São *pintados* interiormente.

ASSADEIRAS. Para assar castanhas. Não têm fundo, pois este será feito de rede de arame aplicada pelo utilizador e não pelo oleiro. O oleiro apenas lhe faz no bordo inferior uma série de furinhos para a aplicação da rede. Têm duas asas e só se fabricam num tamanho. Não são *pintadas*. De uma assadeira recolhi as seguintes medidas: 0,225 m de altura; 0,25 m de diâmetro no fundo; e 0,115 m de diâmetro na boca...

BARRIS. Destinam-se à água. São utilizados pelos homens e mulheres do campo e por todos os que vão viajar. Aqui em Beringel o barril acompanha as pessoas para nele levarem a água com que se dessedentam. Os camionistas alentejanos e algarvios usam-nos muito. A rolha é de cortiça, tendo eles o cuidado de lhe fazer um orifício para beberem. (É curioso reparar que bebem sem pôr a boca no gargalo.) Fabricam seis tamanhos de barris, não tendo designações próprias para cada um deles. Chamam-lhes, por ordem decrescente: os de *fundo largo*, os *maiores* e os *mais pequenos*. O maior que fabricam mede uns 0,29 m de altura. São pintados exteriormente. Nos dois bojos paralelos ao plano que contém as asas, fazem-lhes duas amolgas-delas com as palmas da mão — *a preceito da gente*, como dizem — a que chamam *pancadinhas*.

BEBEDOIRO. Para aves, principalmente galináceos. Fabricam-se em vários tamanhos. O acabamento difere, muitas vezes, de oleiro para oleiro, mas há uma forma original comum. A maior parte são *pintados* exteriormente.

BICADOS. Já não se fabricam. Eram alguidares com um bico no rebordo e serviam para mudar vinho.

BILHAS. Hidrocerames. São das peças que mais se fabricam. Nas bilhas vão às fontes buscar a água e nelas a arrecadam para todo o uso. Fabricam seis tamanhos com as seguintes designações, a partir do maior para o mais pequeno: *quarta*, *meia-quarta*, *galbeta*, *infusa*, *meia-infusa*, *infusinha*. De uma colecção colhi as seguintes alturas: 51; 43; 38; 32; 25; 20 e 10 cm. Têm uma asa e *tampinha* de barro. São pintadas exteriormente. A designação de *infusinha* também se aplica à *meia-infusa*.

BRASEIRAS. São grandes pratos de rebordos altos que se usam para neles formar braseiro com que se aquecem no tempo frio. São pintados interiormente e nos bordos. Fabricam-se vulgarmente com 0,375 e 0,288 m de diâmetro, na boca e na base, respectivamente.

CHOCOLATEIRAS. Há também quem lhes chame *cafeteiras*. Fabricam-se seis tamanhos. Só têm uma asa e, com excepção da maior, no bordo, têm um bico para facilitar o esvaziamento, no lado oposto à asa. São pintadas exteriormente. Destinam-se a fazer o café. Altura da maior: 0,302 m; altura da média: 0,223 m; altura da menor: 0,159 m.

CHUVEIROS. Vasos de forma cilíndrica para colocar guarda-chuvas. São pintados exteriormente. Não há formato padrão nem tamanhos estabelecidos. A altura oscila à volta de meio metro.

COELHEIRAS. Destinam-se a resguardar os láparos após a nascença. Têm a forma duma calote esférica, com uma pequena abertura em arco precedida por um pequeno túnel. Não são pintadas. O diâmetro da base oscila entre 50 e 60 cm.

FERRADOS. Vasilhas destinadas à recolha do leite durante a ordenhação das vacas. Hoje já não se fabricam. Foram substituídos pelos de lata. Segundo Charles Lepierre, ainda se fabricavam no princípio deste século.

FLOREIROS. Vasos em forma de prisma rectangular destinados a plantas de jardim e usados na decoração de varandas. Já pouco se fabricam, e os que se fabricam são muito simples. Outrora eram decorados com baixos-relevos tirados em moldes de barro, cujos originais não eram seus. Decalcavam de outros trabalhos. Estas floreiras têm as faces laterais rectangulares e os topos quadrangulares. Cada uma das faces é feita de um pedaço de barro batido sobre uma superfície lisa e aparado na forma e dimensões desejadas. Por fim colam estas cinco partes umas às outras. No fundo, em cantos opostos, fazem dois furos para o escoamento da água.

FOGAREIROS. Destinam-se a produzir o calor para o cozimento e aquecimento dos alimentos. A maioria dos que hoje se fabricam são o modelo que vulgarmente encontramos: um recipiente de forma semi-esférica para pôr as brasas, e debaixo deste, uma fornalha em forma de tronco de cone para recolher as cinzas. Têm dois modelos destes fogareiros: os *redondos*, de bordo direito; e os *quinados*, com quatro amolgadelas no bordo. Cada fogareiro tem a sua grelha, que é feita à parte. Não são pintados. Outrora faziam-se uns fogões de forma cilíndrica, com a boca de diâmetro igual ao da base, chegando a associar-se dois destes para formar um só de duas bocas. Destes já só vimos alguns em uso nas cozinhas de duas casas parti-

culares de Beringel. Já aqui chegaram os fogões a gás, acrescentarei como informação marginal.

FORNOS DE PÃO. São feitos numa só peça. Têm a forma duma calote esférica com uma boca junto à base. Usam-se para cozer o pão. Colocam-nos sobre uma base de alvenaria e envolvem-nos totalmente por uma parede também de alvenaria, para os protegerem e para conservarem o calor. Cozem, de cada vez, cerca de meio alqueire de massa.

FUNIS. Hoje já não se fabricam. Destinavam-se a vasar líquidos, especialmente o vinho. Não eram pintados¹.

JARRAS. Depois de fixas ao solo ou cimentadas num muro, servem para meter dentro vasos com flores. São pintadas exteriormente. Fabricam vários tamanhos. Vi uma que com o pé tem meio metro de altura.

MIGALHEIROS ou **MEALHEIROS.** Fabricam seis tamanhos. Têm forma esferóide, com pé, terminando superiormente por um remate que varia conforme o gosto do oleiro. São pintados.

PANELAS. Fabricam sete tamanhos, que designo por ordem decrescente: *de capela* ou *de duas asas*, 406 mm; *oito réis*, 360 mm; *vintém*, 295 mm; *dez réis*, 250 mm; *dez réis*, 209 mm; *três*, 181 mm; e *quatro*, 147 mm. Com excepção do *de capela*, todos receberam o nome do preço por que se vendiam antigamente. Verificamos que dois dos tamanhos têm o mesmo nome e custavam e custam o mesmo preço. Todas têm uma única asa (com

¹ Existe um no Museu de Cerâmica Popular Portuguesa.

excepção do *de capela*), e uma tampa (o testo), que tanto pode ser colocado na posição normal — *testo empinado* — como invertido — *testo gacho*. Destinam-se à cozinha: para fazer refeições, aquecer água, etc., mas só em *lume de chão*. As ceifeiras levam o almoço para o campo em panelas. Lá, à hora do almoço, uma delas será encarregada de aquecer a comida de todas. As panelas não são pintadas.

PIPINHOS. Reproduções em barro dos pipos de madeira. Já não se fabricam. Destinavam-se a arrecadar os vinhos doces e a aguardente. Tinham, como os pipos vulgares, torneira e batoque. Recebiam algumas decorações que constavam de linhas geométricas riscadas no barro mole e de baixos relevos feitos à forma e depois colados. Existem alguns exemplares no Museu Regional de Beja.

POTES. Destinam-se a arrecadar cereais, vinhos, azeite, azeitonas, etc. Fabricam-se em vários tamanhos. O maior que vi saído das actuais olarias tinha 1,5 m de altura, e o menor 30 cm. Já se fabricaram alguns muito maiores. O nome por que conhecem cada tamanho é dado pelo número de partes de que é feito. Há potes de *duas metades*, *três metades*, etc. O maior tamanho que pode ser feito de uma só peça na roda, chama-se *inteiriço*. O tamanho abaixo chama-se *meio inteiriço*. Ainda há os *mais pequenos*, abaixo deste último. Os potes não são pintados e não têm tampa. Esta será depois arranjada pelo utilizador, e não passa de uma rodela de madeira. Há quem utilize igualmente os potes para conservar o pão. Estes mandam-se fazer propositamente, com furos no bojo, para evitar que o pão ganhe bolor.

PRATOS. Para os vasos e para as talhinhas que se destinam à água. Têm a borda quase vertical. São pintados.

PÚCAROS. Copos com uma asa para tirar o conteúdo dos potes ou verter a água das bilhas.

SALGADEIRAS. Fabricam-se, como os potes, em diversos tamanhos e recebem as mesmas designações daqueles. Destinam-se a salgar carne e a conservá-la, o que não quer dizer que não lhe arranjem outros fins, nomeadamente na recolha de cereais e no aproveitamento das águas das chuvas. Não são pintadas. Há salgadeiras cuja abertura superior é ovalada, apresentando o bojo a mesma forma: são as *salgadeiras quinadas*, que depois de feitas na roda são propositadamente amolgadas. Mas as mais vulgares são de revolução. Hoje as maiores têm um metro e as mais pequenas 45 cm de altura.

SELHAS. São grandes alguidares com os bordos em forma de listel quase vertical, e com o diâmetro do fundo pouco menor que o da boca. Destinam-se essencialmente à lavagem de roupa e ao banho das pessoas.

TALHAS. Já não fabricam. São grandes potes, com altura superior à de um homem e com a capacidade de 800 a 1000 litros. Eram feitas de forma idêntica à dos potes, sendo o seu fabrico, como é óbvio, muito mais difícil. Para serem enfiadas era necessária a ajuda de vários homens, que as içavam e metiam pelo *colarinho do forno*. As talhas de Beringel que encontrei, em vez de borda idêntica à dos potes, têm um colo relativamente grande. Não consegui saber se todas as talhas aqui feitas eram sempre iguais a estas. Em Beja (na já citada

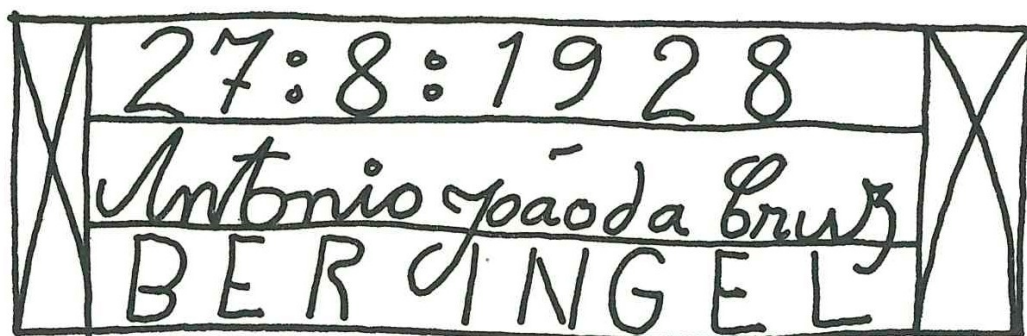
Adega Nunes) encontrei uma talha curiosíssima: a secção feita por um plano horizontal, em vez de circular, tem a forma dum triângulo equilátero de lados e vértices curvos. Chamam-lhe *talha quinada*. Nas talhas, como nos potes maiores, era costume inscreverem a data do dia em que foi acabada (concluído o seu fabrico), o nome do oleiro e muitas vezes também o de Beringel.

TALHINHAS D'ÁGUA. São as peças que presentemente merecem mais cuidados ao oleiro. Os vestígios de toda a decoração que pode ter havido em Beringel encontram-se nestas talhinhas. De linhas elegantes, com uma artística tampinha, destinam-se a conservar a água para beber. Junto ao fundo têm um pequeno orifício para adaptação de uma torneira. Como acessório, cada talhinha tem um prato (não solidário) onde pousa, para não molhar o local onde for colocada. Anda à volta de 80 cm de altura.

TIGELAS. Já não se fabricam. Usavam-se para tomar as refeições. Não consegui encontrar nenhuma, mas Charles Lepierre fala delas.

VASOS. Há muitas variedades de vasos, quer na forma quer na rudimentar decoração; uns levam uns *risquinhos*, outros uns *bicados* ao redor da boca, outros ainda quatro amolgadelas no rebordo do bojo. Estes são os *vasos quinados*, os outros, *redondos*.

VASOS DE PANCADINHA. São feitos como os redondos, mas depois de tirados da roda recebem uma *pancadinha* que aplanar uma parte da sua superfície lateral, facilitando depois a colocação



1

Jr 1831 B

2

Matos 1829

3

Luis da J^{va} Bodeia

Beringel 19-5-1927

4

DECALQUES DE INSCRIÇÕES FEITAS EM POTES
E TALHAS EXISTENTES NUMA ADEGA DE BEJA.

1—Talha de rebordo alto com a capacidade de
800 litros; 2—Pote com a capacidade de 200 litros;
3—Talha com a capacidade de mil litros; 4—Ta-
lha com a capacidade de 800 litros.

do vaso na parede: o oleiro mete uma mão por dentro do vaso, e com a outra, por fora, dá a pancadinha.

VASOS PÉ DE SALVA. São feitos em duas partes distintas: uma, o pé, e a outra, o vaso propriamente dito. São pintados exteriormente como todos os outros vasos.

O COMÉRCIO DA LOUÇA

A cerâmica de Beringel abastece os mercados das redondezas, e muitas vezes chega muito mais longe.

Como já disse, uma grande parte dos oleiros vai vender as suas louças nos mercados. Na véspera carregam as carroças, onde sempre fazem o transporte; *empastam* as peças, acondicionando-as com mato para que não se choquem e quebrem, pondo no fundo as mais *gradas* e deixando as *miúdas* para cima. As *quartas* dispõem-nas enfileiradas nos bordos laterais do carro, de bocas para fora, assentes em duas varas que para o efeito puseram dos dois lados

do carro. Neste acondicionamento da louça, o oleiro é ajudado geralmente pela mulher, a sua inseparável companheira. No dia seguinte, domingo, o dia em que se realizam os mercados, ainda o sol não despontou, e lá partem eles. O oleiro conduz as bestas.

Batem todos os mercados das redondezas e até alguns já distantes: Mombeja, Santa Vitória, Ervidel, Ferreira, Figueira dos Cavaleiros, Grândola, Boavista, Beja, Cabeça Gorda, Salvada, Fundão, Peroguarda. Para se não prejudicarem uns aos outros, repartiram entre si diferentes itinerários que a tradição vem mantendo há muitos anos. «Cada um tem as suas voltinhas...», disse-me a mulher dum oleiro. Assim, em vez de acorrerem todos para um lado, dividem-se, conseguindo cobrir toda a região e evitando concorrência excessiva. Por vezes, o mesmo oleiro bate num domingo dois mercados. Para isso tem de partir de Beringel pelas duas horas da madrugada, de forma a chegar ao primeiro mercado ao romper do dia. Aí deixa a mulher com uma *machinha* de louça (pequena porção), e ele abala com a restante para o outro mercado, onde fica até às dez, hora a que regressa, indo buscar a mulher e a louça não vendida. Chegam a casa ao principiar da tarde. Almoçam e vão descansar um bocado. Isto acontece, por exemplo, quando vão a Salvada, ficando neste caso a mulher em Cabeça Gorda, ou quando vão a Peroguarda, ficando a mulher no Fundão.

No comércio da louça por feiras e mercados desempenham um papel importante os intermediários. Os que não são de Beringel, muito embora contribuam para uma maior expansão das louças,

PEÇAS	TAMANHOS	PREÇOS DE VENDA POR JUNTO	PREÇO DA UNIDADE
<i>Panelas</i>	de capela	—	12\$00
	oito réis	oito réis.....	7\$50
	um vintém	um vintém.....	5\$00
	dez réis	dez réis, ou duas por um vintém	2\$50
	três	três por um vintém..	2\$00
	quatro	quatro por um vintém	1\$50
<i>Bilbas</i>	quarta.....	—	4\$00
	meia quarta	—	3\$50
	galheta	—	2\$50
	infusa	—	1\$50
	meia infusa e infusi- nha	—	1\$20
<i>Braseiras</i>	—	um vintém	5\$00
<i>Chocolateiras</i>	maior.....	um vintém	5\$00
	mais pequena	duas por um vintém	2\$50
<i>Fogareiros</i>	—	—	2\$50
<i>Talbinbas para água</i>	maior.....	—	40\$00
	mais pequena	—	20\$00
<i>Bebedouros</i>	maior.....	—	7\$00
	mais pequeno	—	5\$00
<i>Vasos</i>	maior.....	um vintém.....	5\$00
	médio	dez réis, ou dois por um vintém	2\$50
	mais pequeno	três por um vintém...	2\$00
<i>Potes</i>	de três metades	—	60\$00
	de duas metades	—	50\$00
	inteiriço	—	20\$00
	meio inteiriço	—	15\$00
<i>Salgadeiras</i>	—	Os mesmos preços dos potes	

que levam a terras distantes, tantas vezes mesmo para fora do Alentejo, vendem, por assim dizer, peças anónimas, peças de que o comprador ignora a proveniência. Os naturais de Beringel, porém, tal como os oleiros que directamente vendem ao consumidor, são conhecidos nos mercados por *beringeleiros* (os que vendem louça *beringeleira*). A maior parte destes vendedores são mulheres, algumas viúvas de oleiros, ou mulheres de outros cuja idade avançada obrigou a deixar o trabalho.

Os intermediários compram a louça na casa dos próprios oleiros, *à porta do forno*, como dizem vulgarmente. Geralmente percorrem mercados mais distantes, deslocando-se de carroça, e até de comboio, levando a louça *empastada* dentro dos potes e das salgadeiras. Não perdem as grandes feiras e aguentam os dias que elas durarem. Assim a *louça beringeleira* chega a Setúbal, Sines, Santiago de Cacém, Alcácer do Sal, etc.

Anos atrás, estas louças eram muito procuradas em todos os mercados e grandes feiras. Ocupavam um lugar destacado entre todos os produtos expostos. Hoje é diferente. «As barraquinhas de louça regional ficam lá ao fundo das feiras, distanciadas do movimento maior, em sítios desprotegidos de freguesia e nos bons lugares, para dar aspecto de elevação e asseio (!), existem os bazares de bugigangas (...) Assim se vê que o artista oleiro vai caindo em desgraça, porquanto, em frente da rua principal, além de todos os modernismos de que as feiras são pródigas, há um luzido pavilhão que vende rifas para saírem painéis de esmalte e alumínio»¹.

¹ Antunes da Silva, *Quadro Alentejano*, in «Vértice», n.º 229, Out. 1962.

*

O oleiro de Beringel, além da moeda corrente, para fazer o preço e vender a louça nos mercados, na avaliação usa ainda a moeda antiga, para a venda por junto. Assim, por exemplo, quando faz negócio com as vendedeiras, ele faz as contas em «tantos réis por x peças». De igual modo se passam as coisas quando paga o aluguer dum forno, ou um dia de trabalho a um colega que o foi ajudar a encher o *campo*. Para isto ser possível, é preciso que as peças, além de se poderem avaliar na moeda corrente, possam também ser avaliadas na antiga.

Na tabela que apresento na pág. 73, mostro precisamente estes dois preços. Tanto uns como outros pertencem aos oleiros. Nos mercados, naturalmente o preço sobe, variando com a época do ano e a distância a que o mercado se encontra do centro oleiro.

Há peças, como já sabemos, que se fabricam em mais tamanhos do que os apresentados neste quadro. É que cada preço, na altura própria da venda, tanto dá para o número acima como para o que lhe está abaixo. As circunstâncias da venda é que o ditarão.

FABRICO DE LAMBazes

Quando pela primeira vez visitei Beringel e me surgiu a ideia de fazer um trabalho sobre os seus oleiros, pensei associar-lhe um capítulo sobre o fabrico de lambazes.

A matéria-prima é a mesma... e, adoptando um conceito lato de olaria, não chegaria a sair do assunto que me propus estudar. Pois não é verdade que Marcel Mauss autoriza e até impõe um tal alargar de fronteiras? «Le pisé est de la poterie; l'ensemble des fortifications de Marrakech ne forme qu'une immense poterie séchée au soleil, etc.»¹.

¹ *Manuel d'Ethnographie*, 2.^a ed., Paris, 1967, pp. 43-44.

Embora não tenha tido possibilidades de concretizar este meu desejo, pelas razões inicialmente apontadas, não quero deixar de fazer a referência que lhe é devida.

Como tive oportunidade de dizer, o barro desempenha, ou pelo menos desempenhou, um papel preponderante no apetrechamento de toda a vida alentejana. Pois também dele se aproveitaram as gentes do Sul do Tejo, para fazer as construções. O adobe foi, para muitos, o material com que construíram as suas casas.

Percorrendo a estrada de Ferreira, desde Beja até àquela povoação, vemos umas construções estranhas, a maioria delas em ruínas, e feitas em tijolo, que nos fazem lembrar a antiga arquitectura mesopotâmica. Não passam de grandes fornos onde outrora se coziavam os tijolos, ou onde, em alguns, ainda se cozem.

Na sua estrutura, são idênticos aos fornos que vimos, de cozer a louça: inferiormente têm *caldeira*, e, acima desta, o forno propriamente dito; a separar os dois, a *grade*. Em alguns, na sua construção, associada ao tijolo vemos alvenaria, mas predominando o tijolo. O *colarinbo*, nestes fornos, foi substituído por outro de forma prismática quadrangular.

Ao redor do forno construiam as paredes dentro das quais montavam a fábrica. Aí se moldavam os tijolos (lambazes) em formas de madeira ou em máquinas próprias para o efeito.

Beja, Julho de 1967

GLOSSÁRIO

ACELHAR. *Acelhar a forma* consiste em centrá-la e nivelá-la na *cabeça da roda*.

ALCOFA. Cesto onde o oleiro guarda a cinza com que pulveriza as formas, para o barro não se pegar. Serve ao mesmo tempo de pulverizador.

ALFERCE. O mesmo que alferça, picareta, enxadão e alvião.

ALGEIOTA. Pedaco de barro que o oleiro põe sobre a cabeça da roda para fixar e *acelhar* a forma.

ALGUIDAR. Ver cap. 8 — Peças que se fabricam em Beringel.

ALPENATRA. Bocado de feltro de chapéu que o oleiro usa para alisar e polir as peças na roda.

ARAME DE CORTAR. Peçaço de fio de arame com que o oleiro corta o barro. Em cada extremidade tem fixo um bocado de cana ou pau.

ARGILA. Só empregam este nome para designar o barro coado que empregam para vidrar.

ARQUINA. Espécie de parede feita com lambazes inteiros ou partidos, onde assenta toda a instalação da roda do oleiro. Os lambazes para a *arquina* empregam-se, por vezes, crus (adobes). Geralmente a arquina é caiada de branco.

ATAGACHA. O barro que se pega ao fundo das peças quando ainda frescas.

BALDE DA ESCOLHA. Balde vulgar onde o oleiro deposita as impurezas e areias que vai encontrando no barro durante a amassadura final.

BALDORAS. Tijoleiras quadradas ou rectangulares destinadas a pavimentar o chão e forrar os parapeitos das janelas e soleiras das portas.

BANCADA. Parte da roda do oleiro, formada por um conjunto de tábuas, sobre a arquina, onde o oleiro coloca a ferramenta.

BARRANHÃO. Ver cap. 8 — Peças que se fabricam em Beringel.

BARREIRO. Pavimento empedrado no quintal da casa do oleiro, onde ele deposita o barro e o pisa.

BARRIL. Vasilha com duas asas e gargalo estreito para o transporte de água.

BEBEDOIRO. Vasilha destinada a dar de beber às aves, especialmente aos galináceos.

BERINGELEIRA. *Louça beringeleira* — louça de Beringel.

BERINGELEIRO. O que vende a louça de Beringel.

BICADO. Alguidar com bico.

CABEÇA DA RODA. O disco superior da roda do oleiro, onde se coloca o barro e se faz a louça.

CABECEIRA. *Barro da cabeceira* — camada de terra ou de barro que está por cima, no terreno onde se faz a extracção.

CALDEIRA. Parte do forno onde se queima a lenha.

CAMPO. O espaço disponível para a arrecadação das louças e de outras coisas.

CANA. Peça de ferramenta feita com um bocado de cana, com que o oleiro alisa as peças na roda.

CAPELA. *Colarinho* de barro destinado à formação do bordo superior das peças grandes.

CAQUEIRO. Caco; bocado de barro cozido proveniente de uma peça quebrada.

CARRAPETOS. Combustível para as cozidas.

CARRASCOS. Combustível para as cozidas.

CASA. *Casa da roda* ou *casa da arquina*, a oficina onde está instalada a roda de oleiro.

CHUVEIRO. Vaso de forma cilíndrica para colocar guarda-chuvas a escorrer durante o Inverno.

COLARINHO. Parte superior do forno, feita de lambazes e que constitui a sua chaminé.

COZIDA, s. f. O mesmo que cozedura.

CRIVO. A grade do forno que separa a *caldeira* da câmara de cozedura onde a louça é enforada. Além de constituir a base do forno, serve para distribuir o fogo por todo o forno.

EMPASTAR. Embalar a louça com pasto, para o seu transporte.

EMPILHAR. Acomodar a louça amontoada para ocupar menos espaço.

EMPINAR. *Empinar o testo* é colocá-lo na sua posição normal.

ENCASCAR. Endurecer (a louça) pela secagem.

ENRIJAR. O mesmo que encascar.

ESCÓRIA. Corruptela da palavra «escora».

ESPELHO. A parte da roda de oleiro que fixa o *mastro à mesa da roda*.

ESPIGÃO. Bocado de ferro, colocado na parte inferior do mastro e sobre o qual gira a roda. Fulcro.

ESTACA. Vara de que o oleiro se serve para lançar a lenha na *caldeira*.

ESTRAFONAR. Trabalhar.

ESTRIBEIRA. Parte da roda de oleiro, formada por uma tábua, e que serve para o oleiro firmar os pés.

FAZER CAMPO. Arranjar espaço livre.

FERRADO. Vasilha para recolher leite.

FLOREIRO. Vaso de formato paralelepípedo para cultivar plantas de jardim, usado na decoração de varandas.

FOGAREIROS. Fogões de barro para aquecer água e cozinhar.

FOLHEIRASCAS. Folhas secas que utilizam no *resquento* dos fornos.

FORMAS. Discos de madeira ou barro em cima dos quais o oleiro fabrica as peças na roda.

GACHO. Invertido. O contrário de *empinado*.

GALHETA. Nome de um tamanho das *bilhas*.

GRADA. Grande, gorda. A louça maior e mais pesada.

GRADE. O mesmo que *crivo*, ou *grelha*.

INFUSA. Nome de um dos tamanhos das bilhas.

INTEIRIÇA. Peça feita de uma só vez.

LAUREAR. Secar e aquecer ao sol.

LINHA DE CORTAR. Fio com um pouco de trapo em cada extremo, para separar da roda as peças acabadas de torneiar.

LOICEIRO. Vasilha com água que o oleiro tem na *bancada*, para molhar as mãos e a ferramenta.

MACHINHA. Bocado, pequena porção. *Machinha* de louça: um bocado de louça.

MAÇO. Martelo de madeira para *acelhar as formas*.

MASTRO. O eixo do torno de oleiro.

MESA DA RODA. Roda inferior do torno de oleiro, feita de tábuas e que estabelece a rotação, por inércia, depois do oleiro a ter impulsionado com o pé.

OLHAL. Cada uma das pequenas aberturas que no forno de vidrar servem de vigias.

PALMATÓRIA. Peça de madeira destinada a bater as juntas da colagem das peças, a fim de ficarem bem unidas.

PANCADINHA. Pequena amolgadela feita, propositadamente, pelo oleiro, em algumas peças, para lhes modificar a forma.

PEDRA DE ESCOLHER. Laje de pedra onde o oleiro procede à última amassadura do barro.

PEDRA SERRANHA. Qualidade de pedra de que fazem as pedras de escolher.

PESCOÇO. A parte do *mastro* que trabalha na *ponte*.

PEZGAR. Aplicar o pez.

PEZGO. Nome com que designam o pez.

PONTE. Peça do torno que tem por finalidade servir de apoio ao *pESCOÇO*. O mesmo que mancal, ou chumaceira.

QUARTA. Nome de um dos tamanhos das bilhas.

QUATRO. Nome de um dos tamanhos das panelas.

QUINA. O mesmo que canto, bico.

QUINADA. Que tem quina. Salgadeira *quinada* ou salgadeira com quinas.

REDONDO. De revolução.

RELA. Pedra com uma pequena cavidade onde assenta e trabalha o *aguilhão* do *mastro* do torno.

RESQUENTO. Pequeno aquecimento. Primeira fase da cozedura da louça, que consiste num aquecimento muito lento do forno e das peças, queimando folhas secas na *caldeira*.

RODO. Peça com que o oleiro auxilia a passagem do barro aquoso na peneira ou *joeiro*.

SARAGAÇOS. Espécie de mato que o oleiro emprega como combustível na cozedura da louça.

SARRABULHENTA. Sem polimento. Áspera. Para que não fique *sarrabulhenta*, pulem a louça com *canas* e *alpenatras*.

TANQUE. Reservatório construído com *lambazes*, para a preparação do barro: dissolver, coar, etc.

TINGIR. Dar banho de *tinta vermelha* com o fim de avivar a cor das peças. O mesmo que pintar.

TINO. A parte inferior duma talha quebrada que o oleiro utiliza para dissolver barro.

TINTA. Solução aquosa de barro vermelho que o oleiro utiliza para *tingir* as peças.

TOJO. Um dos combustíveis utilizados pelo oleiro na cozedura das louças.

TRATAMENTO. O nome genérico das diversas operações que as louças recebem depois de sair da roda: tingir, asar, enfeitar, etc.

TRÊS. Um dos tamanhos das panelas.

TROPEÇA. Espécie de banco onde o oleiro coloca a *pedra de escolher*.

VASSOURINHA. Vassoura feita dum arbusto a que chamam *mata-pulga* e que, tal como o *basculho*, serve para varrer o terreiro defronte à *boca da caldeira*.

VINTÉM. Um dos tamanhos das panelas.



APÊNDICES

*ALGUMAS INFORMAÇÕES INTERES-
SANTES ACERCA DA LOUÇA DE
BERINGEL*

Fabrica-se louça comum em várias localidades deste distrito [de Beja], por exemplo, em Almodôvar, Castro Verde, Beringel (freguesia de Beja), Serpa, etc. Em Ourique já não se fabrica desde 1897 louça comum, ocasião em que deixou de funcionar o único forno que havia.

Os jazigos de argilas são contudo abundantíssimos nesta região; quase não há herdade onde se não encontrem barros, que pelo menos não sirvam para telha e tijolo.

(.....)

Os jazigos de argillas são comtudo abundantíssimos nesta região; quasi não ha herdade onde se não encontrem barros, cujo prestimo não sirva pelo menos para telha e tijolo.

Exauios das argillas para loiça commum:

N.º 82 - Argilla d' Ourique (herdade dos Curraes) para loiça vidrada e não.

Côr primitiva - - - - - alaranjado escuro
 " depois de calcinada - - - castanho claro até cinzento
 não contém carbonatos
 Residuo, por levigação 40%

N.º 83 - Argilla d' Almodavar, para loiça ordinaria, telha e tijolo

Côr primitiva - - - - - alaranjado claro
 " depois de calcinada - - - castanho até cinzento
 não contém carbonatos
 Residuo, por levigação 46%

N.º 84 Argilla de Castro-Verde

Côr primitiva - - - - - ocre amarelado
 Côr, depois de calcinada - - - vermelho alaranjado
 não contém carbonatos
 Residuo, por levigação 40%

N.º 85 - Argilla da herdade do Cerrado Novo (prop.^{da} de S. Marcos d' Ataboiera (Conc.^o de Castro-Verde)

Côr primitiva - - - - - ocre amarelado
 Côr, depois de calcinada - - - castanho até cinzento
 não contém carbonatos
 Residuo, por levigação 30%

Darei algumas informações interessantes, ~~de~~ acerca da loiça de Berúgel. Esta loiça não é ornamentada, de côr vermelho escuro, excellente para fogo, o que a torna procurada; não usam vidrar o barro porque este não aceita bem, além de tornar a loiça mais cara. A loiça que não é para fogo é toda passada por uma tinta d'almapre para lhe dar um tom vermelho mais brilhante. Fabricam-se panellas grandes e pequenas d'uma só peça, para fogo, e também tijellas. Para aqua fabrica-se bilhas, infusas, quartos, que depois de pegados servem para vinhos ou depois de encerados, para azeite ou aguardente.

Fac-símile da fl. 72 do ms. original do **Estudo Chimico e Technologico Sobre a Ceramica Portugueza Moderna**, de Charles Lepierre,—cuja primeira edição é de 1899.

◀

Darei algumas informações interessantes acerca da louça de Beringel. Esta louça não é ornamentada; de cor vermelho-escuro sem ornamentos e excelente para fogo, o que a torna procurada; não usam vidrar o barro, porque este não o aceita bem, além de tornar a louça mais cara. A louça que não é para fogo é toda passada por uma tinta de almagre para lhe dar um tom vermelho mais brilhante. Fabricam-se panelas grandes e pequenas duma só asa, para fogo, e também tigelas. Para água fabricam-se bilhas, infusas, quartos, que depois de pegados servem para vinho, ou depois de encerados, para azeite ou aguardente.

Citarei salgadeiras para carne, bicados (alguidares com bico) usados para mudar vinho; alguidares para amassar pão, e uns interessantes fornos para cozer o pão, formados duma só peça, com boca, comportando cerca de meio alqueire de massa. Estes fornos, depois de cercados de alvenaria, são usados nas casas particulares em vez de recorrer aos fornos públicos. Enfim, apontarei os ferrados usados para ordenhar.

Em Beringel não há fábrica propriamente dita, mas se, segundo a expressão do Sr. António Inácio Piçarra, meu informador, considerarmos cada oficina particular como fazendo parte integrante de um todo, pode dizer-se que Beringel é uma oficina de grande movimento. Para comprovar esta asserção basta dizer que a principal fonte de receita da classe operária desta localidade provém da olaria. Abastece, quase por completo, os mercados de Beja, Castro Verde, Setúbal, S. Tiago de Cacém, Grândola, Ferreira, Sines e até o Algarve.

Os fornos construídos um metro abaixo do solo, são de base circular (4 metros de diâmetro); a 3 metros

Citarei * salgadeiras para carne; bicorolos (alquidares com bico) usados para mudar vinho; alquidares para amassar pão, e uns interessantes fornos para cozer o pão, formados d'uma só peça com bocca, que comportando cerca de meio alqueire de pão. Estes fornos, depois de cercados d' alvenaria, são usados nas casas particulares ou vez de recorrer aos fornos publicos; Enfim apontarei os ferrados, usados para ordenhar.

Em Beringel não ha fabrica propriamente dita, mas se seguindo a pressão do Sr. Sr. Antonio Geracao Picarra, meu informador, consideramos cada officina particular como fazendo parte integrante d'um todo, pode dizer-se que Beringel é uma officina de grande movimento. Para comprovar esta afirmação basta dizer que a principal fonte de receita da classe operaria desta localidade provem da olaria Abastece quasi por completo os mercados de Beja, Castro-Verde, Letubal, Louthiço de Cacem, Grandola, Ferreira, Lices e até no Algarve.

Os fornos são construidos 1.^m abaixo do solo, de base circular $\frac{7}{8}$ (4 metros de diametro); a 3 metros de altura existe um crivo d'alvenaria em abobada sobre o qual se colloca a loiça emborcada; a parede circular sobe a 5 ou 6 metros, e por fim cobre-se o forno com calcos.

2.^o 86 - Argilla de Beringel

Cor primitiva ---- cinzento muito escuro
 Cor depois de calcinada --- cinzento quasi preto
 Carbonatos, não contém
 Residuo 67%

Não obstante a relativa importancia * industrial da loiça de Beringel, a materia prima é de qualidade muito inferior.

17.^o - Districto de Faro - No Algarve fabrica-se loiça por toda a parte onde existe argilla, o que se explica pelo afastamento relativo desta

de altura existe um crivo de alvenaria em abóbada sobre o qual se coloca a louça emborcada; a parede circular sobe a 5 ou 6 metros, e por fim cobre-se o forno com cacos.

N.º 197 — *Argila de Beringel:*

Cor primitiva	Cinzento muito escuro
Cor depois de calcinada	Cinzento quase preto
Carbonatos	Não contém
Resíduo	67 por cento

Não obstante a relativa importância industrial da louça de Beringel, a matéria-prima é de qualidade muito inferior.

(Charles Lepierre, *Estudo Químico e Tecnológico Sobre a Cerâmica Portuguesa Moderna*, 2.ª ed., Lisboa, 1912, pp. 72-74.)

2

*DECADÊNCIA DAS OLARIAS DE
BERINGEL*

Conserva a velha indústria de olaria, bem conhecida em quase todo o Sul do País, mais pela sua utilidade e barateza que por qualidades artísticas. O que não quer dizer que em outros tempos não tenha sido diferente, e que mesmo agora o oleiro de Beringel, de encomenda ou por desfastio, não fabrique peças de bom efeito decorativo.

Consta que o Marquês das Minas, em vista das favoráveis qualidades do barro de Beringel, contratara um especialista alemão, de nome Hofmann, a fim de, em fábrica própria, aperfeiçoar a indústria. Ao contacto deste estrangeiro, os louceiros locais afinaram aptidões. De facto, no Museu Regional de Beja guardam-se algumas vasilhas de fabrico antigo, assim como vários fragmentos de estatuetas (imagens religiosas) que demonstram o alto grau artístico então atingido naquelas olarias. A clientela para tais produtos eram as igrejas, capelas, conventos e os jardins da nobreza. Desaparecido tal escoante, as oficinas caíram no exclusivo da produção estritamente utilitária. E por lá vegetam, sob a ameaça das disposições legais, que não protegem esta arte humilde, genuinamente popular e de tanto carácter nacional, antes a mantêm na contingência de cumprir disposições que só os estabelecimentos industriais de certa capacidade financeira e de rendimento apreciável podem satisfazer, ou de encerrar para sempre as pobres lojecas onde mal se ganha para a lenha e para as cozeduras perdidas, e onde já só se trabalha nos intervalos em que não aparece ocupação mais remuneradora. Eis mais uma que tem escapado ao nacionalismo praticante.

(Abel Viana, *Beringel. Notas Monográficas*, in «Arquivo de Beja», vol. VI, fascs. I e II, Janeiro/Junho de 1949, pp. 154-155.)

3

OS DE TRIGAXES SÃO MAIS ESPERTOS QUÊ OS DE BERINGEL

Perto de Beringel está o sítio de Trigaxes (ou Trigaxes), rica fonte de testemunhos da civilização romana, de onde vieram preciosos exemplares para o Museu Regional

de Beja. Tive conhecimento da seguinte conversa, havida há pouco entre um homem de Trigaxes e outro de Beringel: — «Nós — dizia o de Trigaxes — somos mais espertos que os de Beringel».

Pasmo do oovinte.

— «É que nós — remata o de Trigaxes — vendemos a pedra e ficamos com a terra, ao passo que vocês vendem a terra e ficam com a pedra...», graciosa alusão às indústrias locais: cerâmica e exploração de pedreiras.

(Abel Viana, *Beringel. Notas Monográficas*, cit., p. 170, nota 7.)

4

O TIO MALVEIRO

Pequenino, cor barrenta, talvez do seu ofício pois era oleiro, barbichas ralas, de boné, calçando alpercatas, com a camisa e as calças sujas de barro e fumando sempre pelo cachimbo por ele próprio fabricado: — Era assim o tio Malveiro aos 50 anos de idade. Vendia enfusas, vasos para flores, bonecos pintados no género dos de Estremoz e os pequenos barris que faziam a água fresca e o encanto dos rapazes do meu tempo.

— Ó ti Malveiro, tem barrilinhos?

— Sim, menaino! E punha no chão toda a mercadoria para vender o barril.

Se se ajustava, muito bem.

— Sim, menaino! Ordem lítica!... Ramessiaca!... E seguia rua fora arrecadando num taleiguinho os dez ou quinze réis, importância do barril.

— «Joaquim José Malveiro, natural de Beringel, tem um irmão tenente do Exército. Sim, menaino! Ordem lítica! Ramessiaca!» Era sempre deste modo que ele se apresentava.

Que fora sargento do 17 de Beja — diziam. Ao certo ninguém o sabia na vila.

Como disse, fazia cachimbos de barro. No depósito para o tabaco gravava uma cara com pêra. Aplicava ao cachimbo para se fumar uma canilha de madressilva.

— Sim, menino! Ordem lítica! Ramessiaca!... Assim respondia com voz fanhosa, mesmo quando não fazia negócio. Não se arreliaava muito e seguia rua fora a continuar a venda das enfusas, vasos, bonecos e barrilinhos.

Nunca se lhe conheceu família, nem amores... Viviu nos Capuchos, onde tinha a sua oficina de olaria grosseira. Morreu com mais de 70 anos.

(J. A. Pombinho Júnior, *O Convento dos Capuchos de Portel*, in «Alto Alentejo», n.º 4, Évora, 1959, p. 93.)

5

OS OLEIROS DO ALENTEJO

Para onde quer que corram as infindáveis estradas do descampado alentejano, por toda a parte abundam as olarias e os oleiros, que em certas localidades granjearam de há muito fama justificada, tanto nas cercanias de Évora, como para a região de Portalegre e também de Beja. É grande a variedade dos fabricos tradicionais, que na obra de torno vão desde o trivial pucarinho à panela e à infusa, do moringue ao tacho coberto e ao alguidar, como também da caneca de ornamento barroco ao prato decorativo — mimos, quando velhos, que regalam o coleccionador —, para atingirem as proporções agigantadas dos magníficos potes e talhas, nos quais é de uso antigo o alentejano fazer o vinho e arrecadá-lo, guardar o azeite, os cereais e as sementes, conservar a azeitona que ele sabe curtir e temperar à maravilha, ou usar para salgadeira, com a sua larga tampa de cortiça.

Dentro das regras officinaes do oleiro, práticas mantidas de tempos imemoriáveis, como em suma quanto respeita estritamente à trivial vida rústica, a caminhar para a completa subversão e desaparecimento, criou-se para cada emprego particular a sua forma adequada e funcional, imprimindo-lhes o gosto e a tradição alguma graça decorativa, tanto mais bela quanto simples, realçada na singeleza dos perfis e no desenho dos breves ornatos incisivos, que o artista grava de mão ligeira, ao fim do rodar da peça, sem presunções nem demoras. Do trabalho de olaria depende muito o apetrechamento de toda a vida alentejana.

De resto, o recurso ao barro impera para estas terras de formação argilosa, valendo-se a architectura popular do adobe seco ao sol ou da taipa para levantar as paredes da casa rústica, nas quais se evitam os vãos e quanto mais sobem mais se socorrem de contrafortes, a que para alguns sítios chamam moirões; emprega-se o tijolo para lançar os arcos das suas tão usadas abobadilhas; cobrem-se os pavimentos de ladrilhos ou placas de tijoleira, se não são empedrados ou de terra batida; e, para gala, capricha-se no luxo ornamental das chaminés, algumas vezes de rendilhadas grelhas cerâmicas. É a matéria-prima mais abundante e acessível nestas regiões, com a qual tanto se fabricam os utensílios caseiros, o cântaro que pousa no poial e a panela que vai ao lume, como os instrumentos de trabalho e até a própria habitação. A adega e o lagar são exemplos típicos destes condicionamentos do meio, com as majestosas talhas alinhadas junto à parede, a lembrar a vida de lavoura de certas civilizações primitivas. Da roda do oleiro saem do mesmo jeito os alcatruzes das noras, os púcaros das velas dos moinhos onde o vento canta, e a que chamam búzios, o alguidar no qual se condimenta a carne dos enchidos, o covilhete da marmelada e o potezinho do mel, a travessa dos ensopados, como a vasilha atarracada, de boca larga, a franzir num bico estreito, para a qual o pastor ordenha o leite das ovelhas.

Eis o que no Alentejo se pede ao engenho e obra dos oleiros, que por toda a banda armaram num recanto da casa a sua roda, abriram no chão do quintal os tanques

das masseiras e levantaram o forno alimentado a boa lenha de azinbo. As condições da terra assim o impuseram, para o homem dar o necessário aviamento à vida, fazendo proliferar por toda a região as oficinas destes velhos obreiros, sob o patrocínio do bom Deus criador, que também a nós nos modelou da mesma humilde argila, basejando-nos em seguida do seu divino sopro — e tão-sòmente nisto estará porventura a diferença. É arte que vem do princípio do mundo, quando das trevas nos surdiu a luz do entendimento e começámos a fazer-nos gente, senhores do nosso destino.

Escasseia para estas bandas a matéria-prima que dá a tábuca do soalho e a arca da salgadeira, ou a aduela do mestre tanoeiro, como de vulgar falta a pedra ao alvenel, e por isso mais frequentes são e espalhados andam o emprego e o gosto desta primitiva arte, que se roda ao torno e molda à forma, para depois de seca ir ao forno cozer, donde sai quase sempre, para aqui, em tonalidades de vermelho carregado, de sangue prestes a coalhar. Mantêm aquela cor gritante das barreiras e do areão em que se cavam pelo Alentejo os surpreendentes taludes das estradas, abertos na carne viva dos morros. Umas vezes fica o barro parece que mais tiszado da chama, pardacento, a puxar para o ocre queimado, enquanto noutras se intensificam os tons sanguíneos, de coloração ruborescente, como nas bilhas e pucarinhas de Estremoz ou de Nisa, que depois de moldadas são recobertas de barro fino, para serem polidas e ornamentadas a poder de pedra. Algures, aparece também o barro de cor mais desmaiada, mas o vulgar é este, cujos fulgores do vermelho se ensombram de tons castanhos profundos. Também pelos campos a tez da terra muda, mas sempre de carnação argilosa, afogueada das mesmas tintas rubras. Para onde o chão é mais úbere, no Baixo Alentejo, chamam-lhe, acaso pela mesma ordem das coisas, os barros de Beja.

Por todo o lado, com efeito, se topam estas oficinas, logo denunciadas pelos terreiros onde a loiça seca — trabalho em algumas localidades e aspectos já industrializado, mantendo noutros sítios as prevaletentes tradições de artesanato. Nomeiam-se às dezenas os lugares mais afamados da olaria alentejana, para Nisa, Castelo de Vide e Portalegre,

para o Redondo, Aldeia do Mato e Reguengos de Monsaraz, ou para Serpa, Beringel e Viana. Vulgar é encontrar em qualquer vila do Alentejo a sua rua da olaria ou dos oleiros, como ver, aqui e além, pelos povoados, erguerem-se os rústicos fornos destes operários, nos quais se coze toda a espécie de obra. Faz-se a telha comum, o ladrilho e o tijolo, e a este, quando compacto, chamam-lhe para uns sítios lambazes, para outros baluartes. Em muita da nomenclatura da variadíssima produção do oleiro, denuncia-se-lhe o étimo de raiz árabe, pois o moiro, mais do que anteriormente o romano, desenvolveu por toda a região a indústria cerâmica, arte em que foi consagrado mestre.

Para Estremoz, a par das infusas, cantarinhas e moringues, fabricam-se os barros policromados, bonecagem inspirada nos tipos e costumes regionais, com figuras de trabalho como as que representam a matança do porco, a mulher dos bolos, o pastor de pelico e safões com o borreguito ao colo, assim como os tão conhecidos presépios, nos quais à cena central da sagrada família se juntam os reis Magos e quantos trazem as suas oferendas, numa figuração digna dos autos do mestre Gil. Os oleiros de Viana também se comprazem na modelação de figuras, mas em barros coloridos e vidrados, de mais despreziosa factura. No Redondo, de tão celebrado nome, são os vistosos pratos decorativos, de composição sábia e grande variedade de motivos, ora lavrados com puros ornatos não figurativos, ora com representações de flores e animais, até de figuras humanas, e muitas vezes os seus dizeres gravados. Merecem referência pelo equilíbrio e desenvoltura do desenho, como pelo avisado emprego das cores. Para Nisa, particularmente, usam-se os barros de coloração natural, polidos a pedra fina, e decorações incisas e empedradas sobre a superfície de um vermelho admirável.

São estes os primores mais celebrados da olaria alentejana, em certos casos degenerada no gosto, mas mantendo no fundo as suas características regionais, de típica inventiva popular, sujeita embora, como de costume, à deturpação de recentes influências. Consideram-se estes casos os mais representativos e porventura definidores, por eloquentes, sobretudo na intenção e no aparato decorativos. Contudo,

para nós, são as oficinas rudimentares do oleiro estreme que mais nos interessam e prendem a atenção, seduzindo pelo exemplo pertinaz do trabalho e a persistência dos métodos originários.

O trabalhador isolado, a seguir a rotina singela de uma arte que lhe veio de herança e à qual sem desvios obedece, eis o que comove e se expressa na inteira força da sua vitalidade. Sente-se, em tão velho labutar do homem, até onde e a que profundidade o ofício do oleiro mergulha as suas raízes, conservando os mesmos primitivos instrumentos e processos de trabalho. Observa-se, faz cismar e entendemos como tudo se pratica na total pureza dos ensinamentos. Deste modo, havendo tanto por onde escolher, ao longo do vasto Alentejo, é na oficina de um modesto oleiro de Beringel, cerca de Beja, que de melhor grado nos detemos. Fica à beira da estrada, numa casita térrea, apenas com a porta onde se recorta um minúsculo postigo, sem outra abertura ou janela em toda a frontaria caiada. Agora é Inverno e chove desabaladamente, o frio entranha-se nos ossos, tornando mais duro o trabalho do pobre oleiro. Mas pelo ardente calor estival, quando a canícula alentejana aperta, este casebre deve tornar-se num fresco retiro.

Sim, sim — como nos riposta o senhor Santana—, mas o pior é que a canícula dos dias quentes, não deixando as peças secar gradualmente, fá-las estalar no forno, causando prejuízos por vezes bem dolorosos de suportar. Pelo contrário, o tempo frio e húmido, se martiriza o oleiro, tornando-lhe a oficina num permanente lodaçal, o corpo enregelado, as mãos engadanhadas, traz-lhe vantagens pelos transtornos que evita, pois dá melhor consistência ao barro na secagem lenta, mal sai do torno, acabado de rodar. São menores os acidentes e prejuízos na cozedura, quando à acção do fogo as peças fendem, aumentando assustadoramente o refugo, que se é ainda vendável, baixa no entanto muito de preço, não tendo na maioria dos casos outro destino senão o de escaqueirado. Perto do lugar de trabalho do oleiro, vêem-se sempre estes desoladores cemitérios de cacaria.

Aberta a porta de postigo, na casinha térrea, encontram-se dois escuros compartimentos onde por todo o lado

há loiça a secar — vasos, alguidares, bilhas e fracções de talhas já grandes, que depois de um pouco consistentes são montadas na peça única. Entra-se em seguida na quadra da oficina, onde o oleiro, no seu palanque, vai em silêncio rodando a obra. Primeiro lança e espalha no prato do torno uma mancheia de cinza, para que depois de rodada a peça se solte sem dificuldade. Posto o barro, dá-se-lhe quatro apertões de mão, dois fortes socos, e logo o engenho se põe a girar, crescendo de entre os dedos ágeis do oleiro a forma equilibrada e bojuda de uma infusa. É do primeiro movimento que tudo originariamente surge, na elegância firme das linhas, na graça com que se desenvolvem as formas sequentes donde se alarga o bojo, que depois estreita, no estrangulamento quase súbito de que há-de nascer a leveza fina do gargalo.

A quadra não é ampla e o chão de terra batida atulha-se também de peças na secagem. Para a esquerda, por larga abertura, mal encoberta pela cortina de velhos pedaços de serapilheira, entrevê-se a muar à manjedeira, a besta de que se serve o mestre oleiro no carregamento do barro e da lenha, como noutras fainas do ofício, pois de mais não vivem, ele, a mulher e os filhos. Para a direita, fica a cozinha ampla, centro do lar, penumbrenta mas caiada, com a grande chaminé ao fundo. Disporá ainda de mais uma ou duas divisões que não se lobrigam, pois têm um casalinho de filhos ainda petizes, cujo asseio contrasta com a balbúrdia e o lamaçal da casa-oficina. O alentejano é de sua condição limpo e também franco de ânimo, desembaraçado no trato. Entramos, dizendo ao que nos traz a curiosidade e a pedir escusa de importunar. Logo a mulher riposta com desenvoltura e lhanexa, plantada em meio da porta da cozinha:

— Ora essa! Esteja vossemecê à sua vontade.

E falamos de homem para homem, muito manos, explicando ele com clareza o que se lhe inquerere e intervindo ela quando lhe apraz, a trazer a sua esclarecedora achega.

Beringel foi dantes povoação de muitos oleiros e ainda hoje o nome de uma rua assinala o facto, como do mesmo modo o testemunham os fornos em ruína e outros nesta época paralisados, que aqui e ali se vêem dispersos pelo campo, alguns com o seu pequeno poço ao lado, junto às

masseiras desmanteladas. Haverá hoje em Beringel uma vintena de oleiros, se tanto, mas quando o pai do Sr. Santana o iniciou nas práticas do ofício — «Que eu cá aprendi-o aos peitos da minha mãe», elucida ele —, haveria para cima de três vezes mais, não sabendo dizer ao certo quantos seriam em tempos do avô. Tudo explica no recanto da casa onde tem a roda e passa os seus longos dias de trabalho, ou no quintal vasto, perto das masseiras, onde se levanta o grande forno e amontoa a pilha da lenha.

O barro vai comprá-lo ali perto e a lenha vendem-lha a das podas do sobreiro e da azinheira. Nuns restos de grandes talhas, partidas pelo meio, mistura com água a greda desfeita à marreta, e daí depois a coa para os tanques, limpa de areias grossas, pedras e detritos. Dá uma massa plástica de grande presa, de tom castanho avermelhado mas sombrio, que mesmo após a secagem mantém a cor pardacenta. O quintal está cercado por um muro de taipa, espesso das caiações, sobre o qual assomam as vizinhas, a intrometerem-se na conversa, também palradoras e solícitas em informar.

O fabrico da oficina é o trivial, sobretudo o que se vende pelas feiras. Fala-nos das infusas, das galhetas e das quartas, que são os vários tamanhos de bilba em que se conserva fresca a água; fala-nos de panelas, vasos e alguidares. Diz de permeio mil pormenores das agruras do seu pobre trabalho, como depende dos intermediários que andam por portas e mercados a vender, pagando a fazenda à usura, para ao fim concluir que a arte do oleiro não sustenta já o seu servidor — outra sorte tenha o filho que anda a criar. Vive exclusivamente do ofício, sem dispor de mais proventos, nem nesga de terra a que chame sua. Corre com a mula ao barro e à lenha, passando o restante tempo na roda ou a braços com o forno. Assim sustenta o lar e a prole.

Volta a falar da obra miúda. No entanto, o que nos interessa são as peças grandes — talhas e potes —, algumas de dimensões descomunais, onde cabe inteiro um homem. Rodam-nas em partes, que depois juntam umas às outras, dando-lhes pernicões, como chamam às beliscaduras que obrigam à junção da massa ainda fresca, alisando em seguida as irregularidades com a palmatória, sem desvirtuar o

equilíbrio das linhas e a beleza bem lançada da forma. Depois de secas, são levadas ao forno, tendo algumas, em virtude das suas dimensões, de as içar a braço, às vezes uma dezena de homens ou mais, fazendo-as entrar pelo alto, pelo colarinho, nome que dão à larga e atarracada chaminé do forno, situada, nos exemplares que vimos, a cerca de três metros de altura.

Assente a peça nos arcos, divisória da parte destinada à lenha e da parte destinada à obra para cozer, atulha-se o resto em volta de outras peças miúdas, estas com dimensões capazes de passar a abertura da porta. A lenha, metem-na pela boca, rasgada resvés ao chão, pois o forno é construído quase por metade enterrado. Fechada a porta com lambazes, tijolos grossos e compactos, está feita a fornada e apenas resta atičar-lhe o lume, confiando na feliz sorte, para que tudo coza sem prejuízo e a bom contento do afadigado obreiro. Dada a natureza e o dispêndio na execução destas peças avantajadas, há que ter com elas mais demorados cuidados, para evitar quanto possível danos de maior.

A estes grandes potes e gigantescas talhas, quando destinados a azeite, enceram-nos; para o vinho e a azeitona, defendendo esta de se fazer sapateira, são pezgados — untados com peç —, mas ainda quentes, operação que deverá repetir-se de dois em dois anos, para que mantenham as boas condições da função a que se destinam. Os reservados a guardar cereal, o que já raro agora acontece, servem tal como saem do forno, sem qualquer preparo, o mesmo acontecendo aos potes usados para salgadeiras, esses de configuração quase cilíndrica, apenas a meio engrossados de um leve bojo, que mal lhes aumenta a capacidade, mas dá certa diversão à forma, o que em toda a arte tem o seu apreço.

Eis de que mãos e por que tratos passam as belas talhas, que tamanho e tão sério encanto dão às adegas e aos lagares do Alentejo — enormes ânforas bojudas e de gargalo estreito, mais altas do que homens, pousadas sobre os sólidos poiais cobertos de tijoleira, imponentemente enfileiradas ao correr das paredes alvas de cal, sobre as quais vão repousar os tectos de abóbada, de largos arcos de tijolo. Pelas suas dimensões, mais porventura do que pela forma, são peças que só os oleiros alentejanos rodam, usando de audácia e

de um sentido arrojado da grandeza. Isso nos leva a ter noutro apreço e respeito a sua arte, dada a envergadura e a imponência da obra que lhes sai das mãos. Executam em grande, tirando estas peças, como por milagre, do mesmo torno que roda a pucarinha e a infusa.

(Manuel Mendes, *Roteiro Sentimental*, III, *Os Ofícios*, Lisboa, 1967, pp. 143-156.)

6

OS ÚLTIMOS OLEIROS DE BERINGEL

Mas a muitos quilómetros dali, em Beringel, velha terra de oleiros que produziam as grandes talhas espalhadas agora, ao abandono, pelas aldeias alentejanas, há um dito que corre de boca em boca: «Já não há quem queira dar uma filha a um oleiro». Nesta terra de casas brancas e portas fechadas, amalgamadas à beira da estrada por onde deslizam os indiferentes e apressados, os oleiros contam-se pelos dedos e já nem fazem jus à consideração geral.

Os que não emigraram para Lisboa ou Algarve, refugiam-se agora na oficina fresca das suas casas, fazendo e armazenando a obra que uma vez por ano vão vender às grandes feiras nas proximidades da capital.

Campinas, um homem de meia idade, é o oleiro mais conhecido de Beringel. Vou encontrá-lo na cama, com um febrão que o faz tremer. Quem trabalha na oficina sombria e fresca é o filho, que teve férias do serviço militar e aproveita o tempo livre para ganhar algum dinheiro na actividade de seu pai.

- Ele tem gosto pela arte?...*
- Não, ele não quer saber disso.*
- Então, os mais novos não se interessam pela arte?...*
- Nem pensar.*

— E quem serão depois os continuadores da arte?

— Ah, isto acaba...

— Quantos homens trabalham na olaria em Beringel?

— Olhe: há dez ou quinze anos que não há um aprendiz em Beringel. Não há quem queira aprender. Uns foram para Lisboa, trabalham na construção civil, outros por aí...

— Mas quantos homens trabalham ainda em olaria? Uns vinte? Uns trinta?

— Ora, nem quinze, talvez! Há tempo ainda ofereci aí a um rapazito ensinar-lhe o ofício e dar-lhe logo dez escudos por dia. Passados três meses já lhe dava quinze escudos. Pois não quis.

— E trabalhando sozinho, consegue que o ofício lhe dê para viver?

— Para viver vai dando. Em vez de trabalhar oito horas, trabalho doze ou catorze, quando não são mais...

Assim a prática de uma arte secular resume-se à preocupação de sobreviver, pelos magros lucros que pode proporcionar a entrega absorvente a uma actividade que se chega a odiar pelas obrigações que impõe. Apenas a necessidade de produzir sempre mais comanda aquelas mãos que já perderam inspiração e o gosto de criar beleza, para se tornarem meros instrumentos de onde saiu toda a originalidade.

E agora, em Beringel, talvez se estejam a produzir as últimas destas bilhas famosas por manterem a água sempre fresca. Dentro em pouco não haverá mais oleiros naquela terra alentejana, e do seu artesanato tradicional só restarão, espalhadas por todo o Alentejo, as grandes talhas seculares, algumas das quais remontam ao século XV. Já nenhum oleiro de Beringel realiza essas obras descomunais, destinadas, durante séculos, a armazenar água, cereais ou vinho. Os reservatórios metálicos e os barris de madeira substituíram-nas de há muitos anos a esta parte, e hoje apenas se vêem em raros celeiros ou adegas, derradeiro vestígio de uma tradição que morre inexoravelmente.

Mas o artesanato de Beringel poderia talvez sobreviver se ao menos o acompanhasse um sopro do magro progresso que se desenvolve à sua volta. Como Talião, o oleiro repete

os mesmos gestos incessantemente, esperando que da loiça que produz como um autómato alguma não se quebre sob o efeito da temperatura descontínua do forno, que é o mesmo de há milénios.

— Era preciso um forno de aquecimento contínuo, que não tivesse saltos bruscos.

— E porque não se juntam todos para conseguirem um forno eléctrico colectivo?

— Nem pensar nisso! Como não há dificuldades em vender o material, mesmo partido, eles não se preocupam. Vendem tudo, mesmo partido. Quanto ao mais, só os ciganos é que são capazes de se juntar... Isto, mestre do meu ofício, meu inimigo.

E o oleiro de Beringel, cuja arte quase não justifica a existência do intermediário, vai fabricando durante uma parte do ano, solitário e desprotegido, para ir depois vender às grandes feiras nos arredores da capital. E a sua obra, que há vinte anos ainda florescia, hoje nem sequer já aparece nas exposições de artesanato que se promovem regularmente.

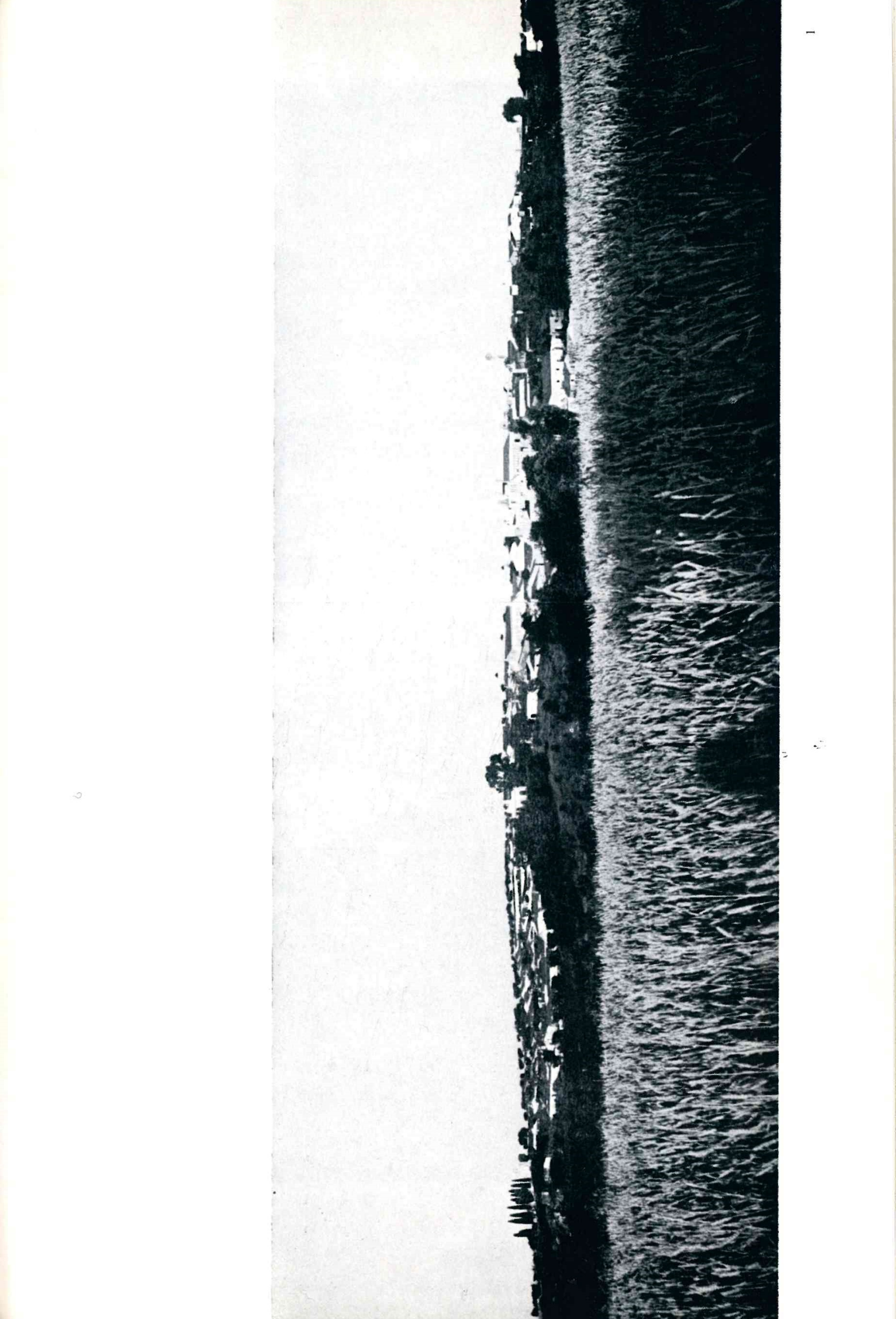
Nas férias do serviço militar, o filho do Campinas modela bilhas a fim de ganhar algum dinheiro.

— O que vai fazer quando deixar a tropa?

— O que vou fazer?... — diz ele sem que os olhos abandonem a roda primitiva, sem que as mãos larguem o barro fácil — Tudo menos isto. Mas para já tenho quatro anos de serviço militar.

(Mário Henriques, *Conversas no Alentejo*, in «Diário Popular», 24-6-1967, p. 9.)

ESTAMPAS





2



3



4



5



6



7





9



10



11



12



13



14





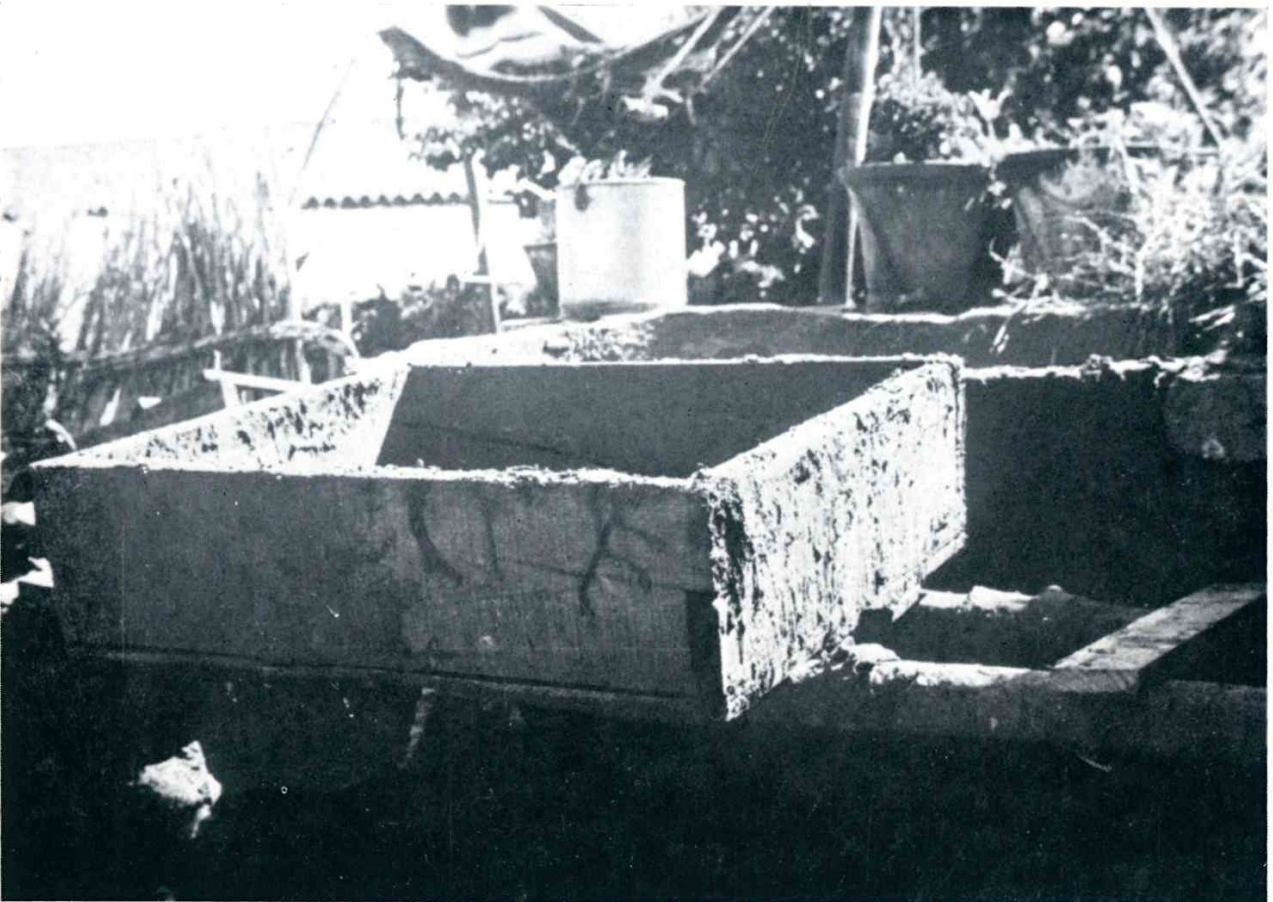
15



17

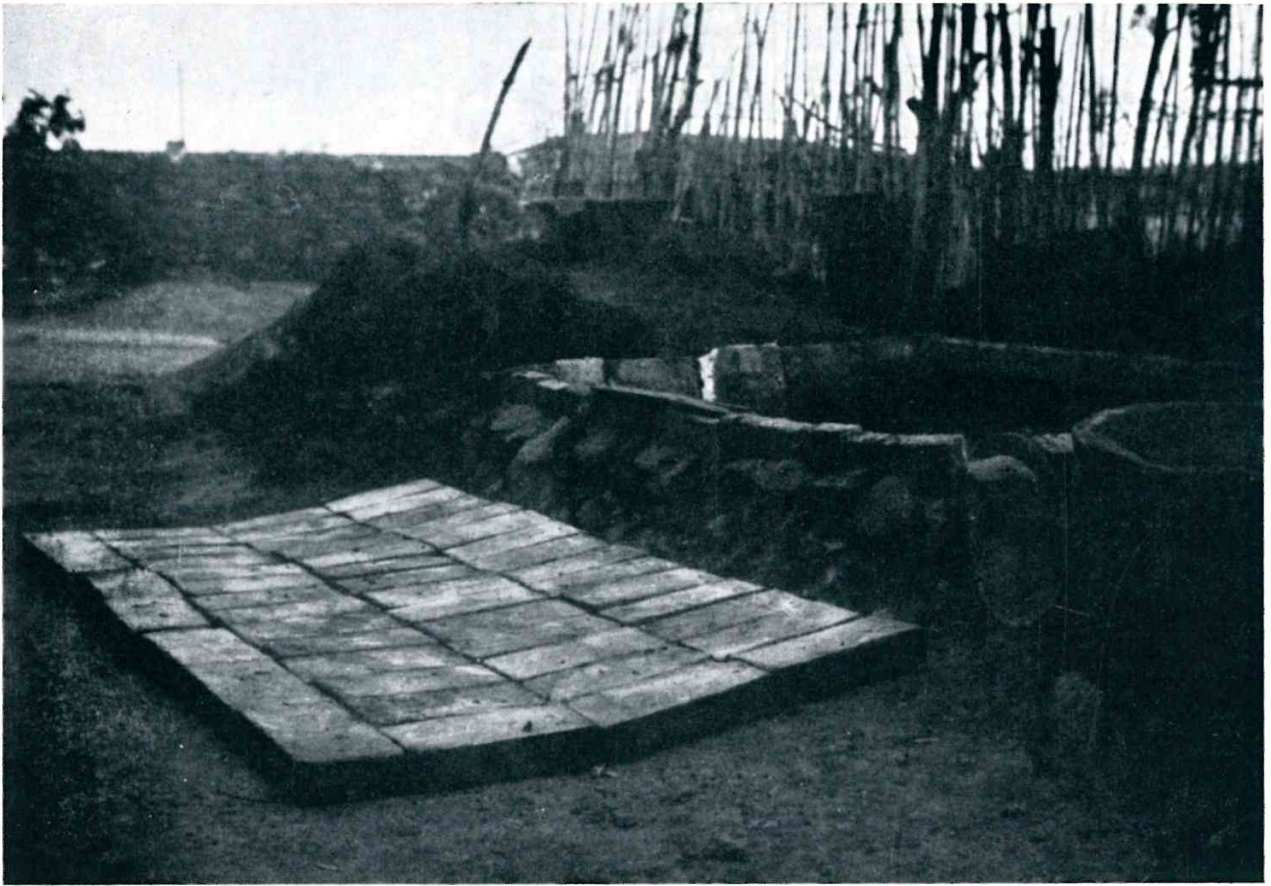


18



19

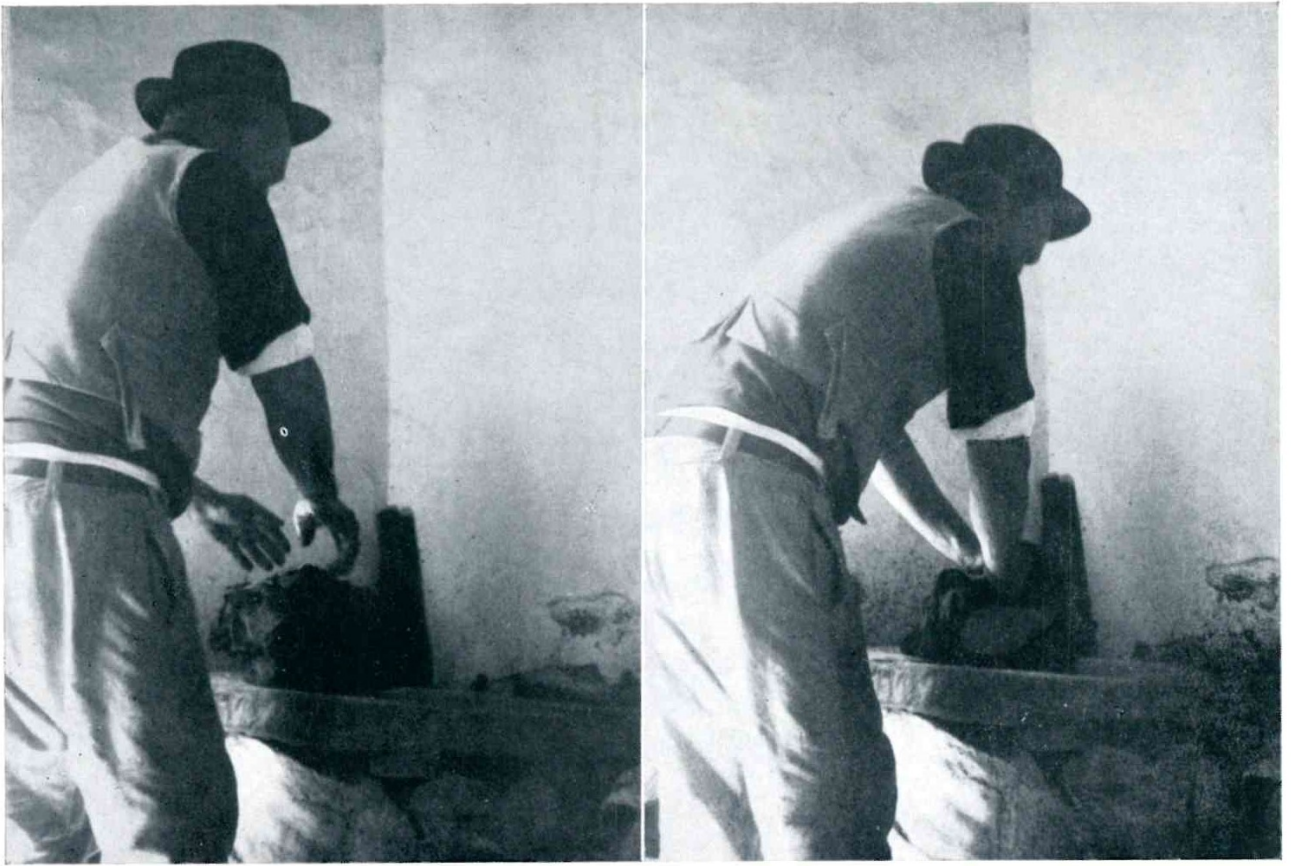




21



22



23-24

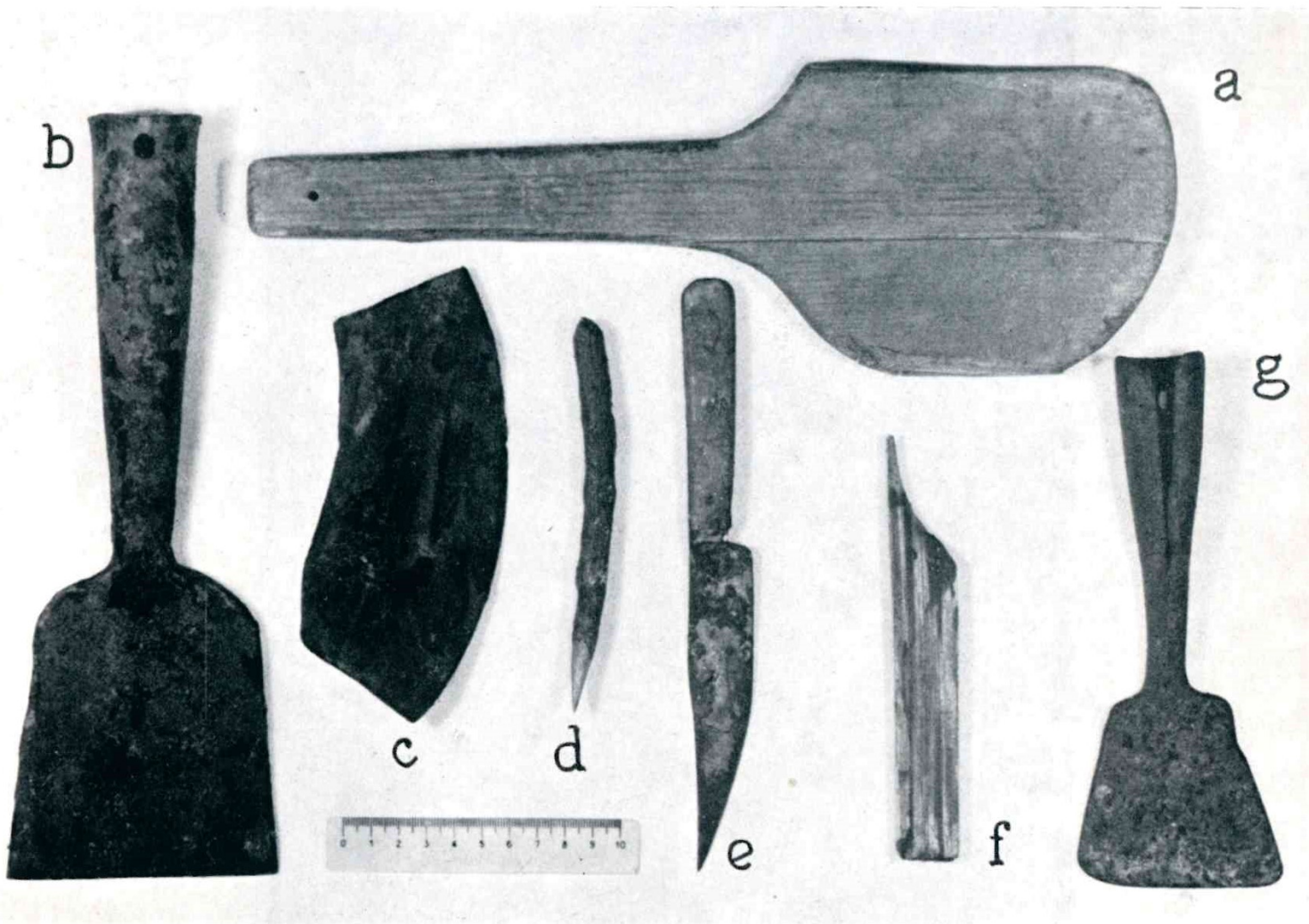


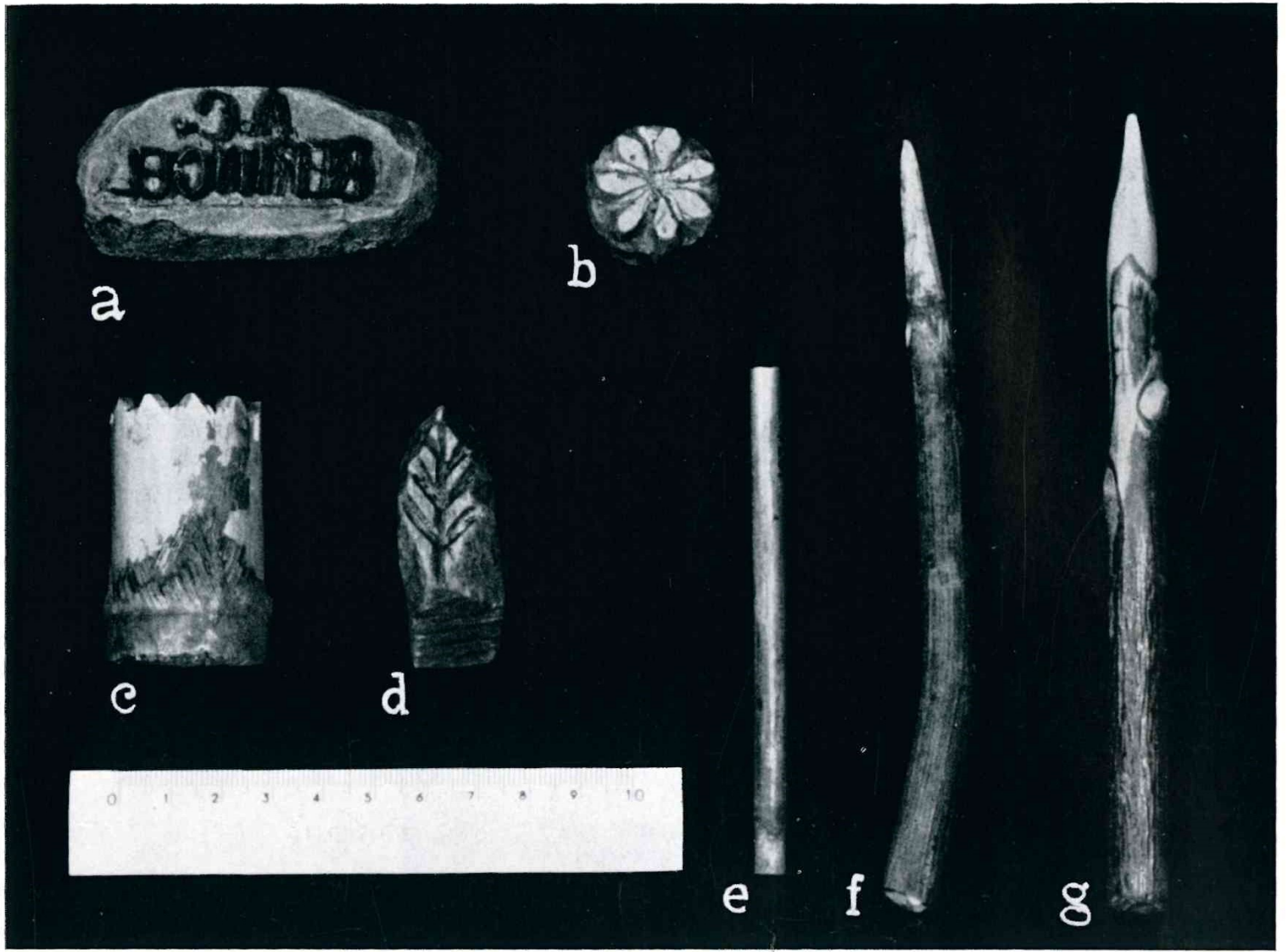
25

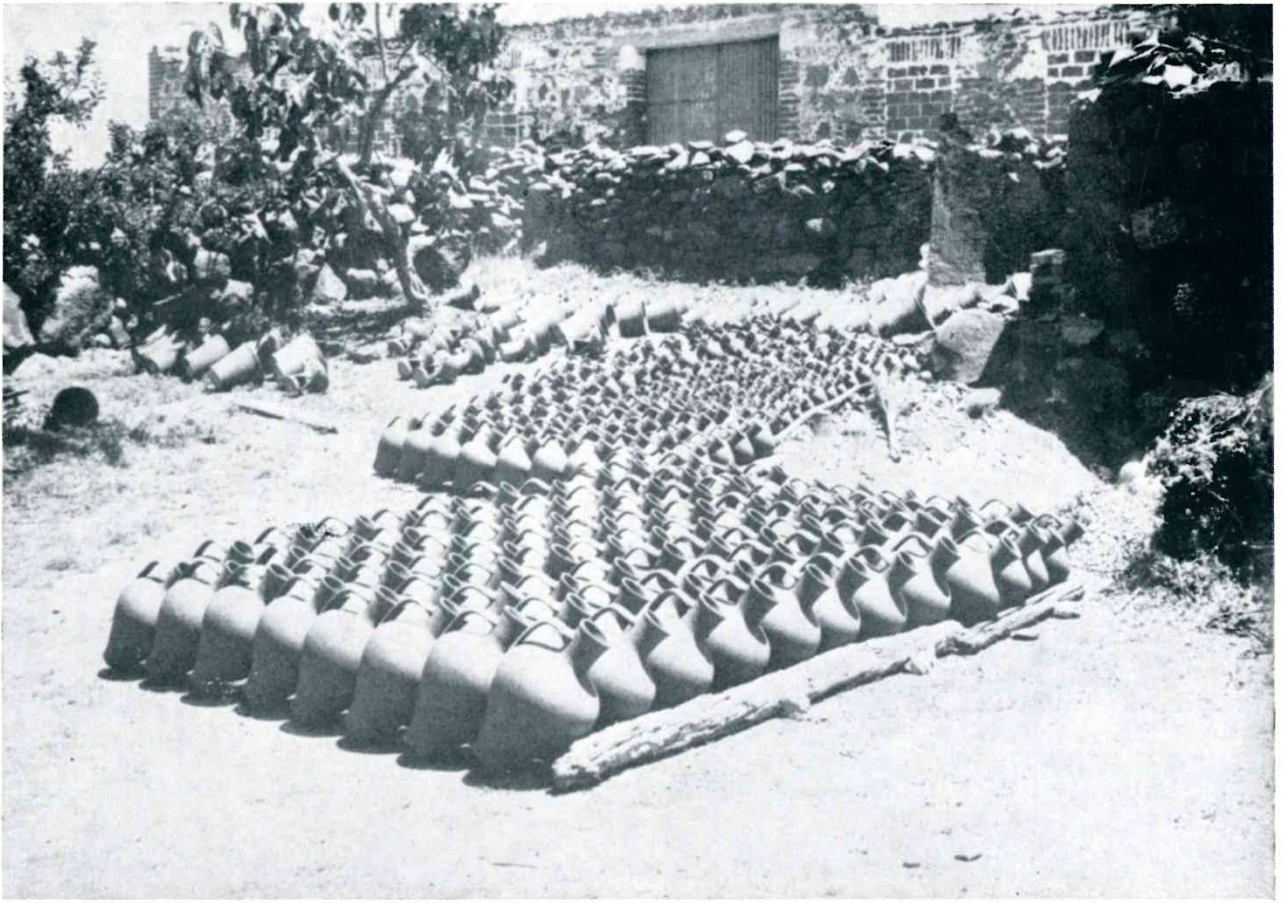












33



34



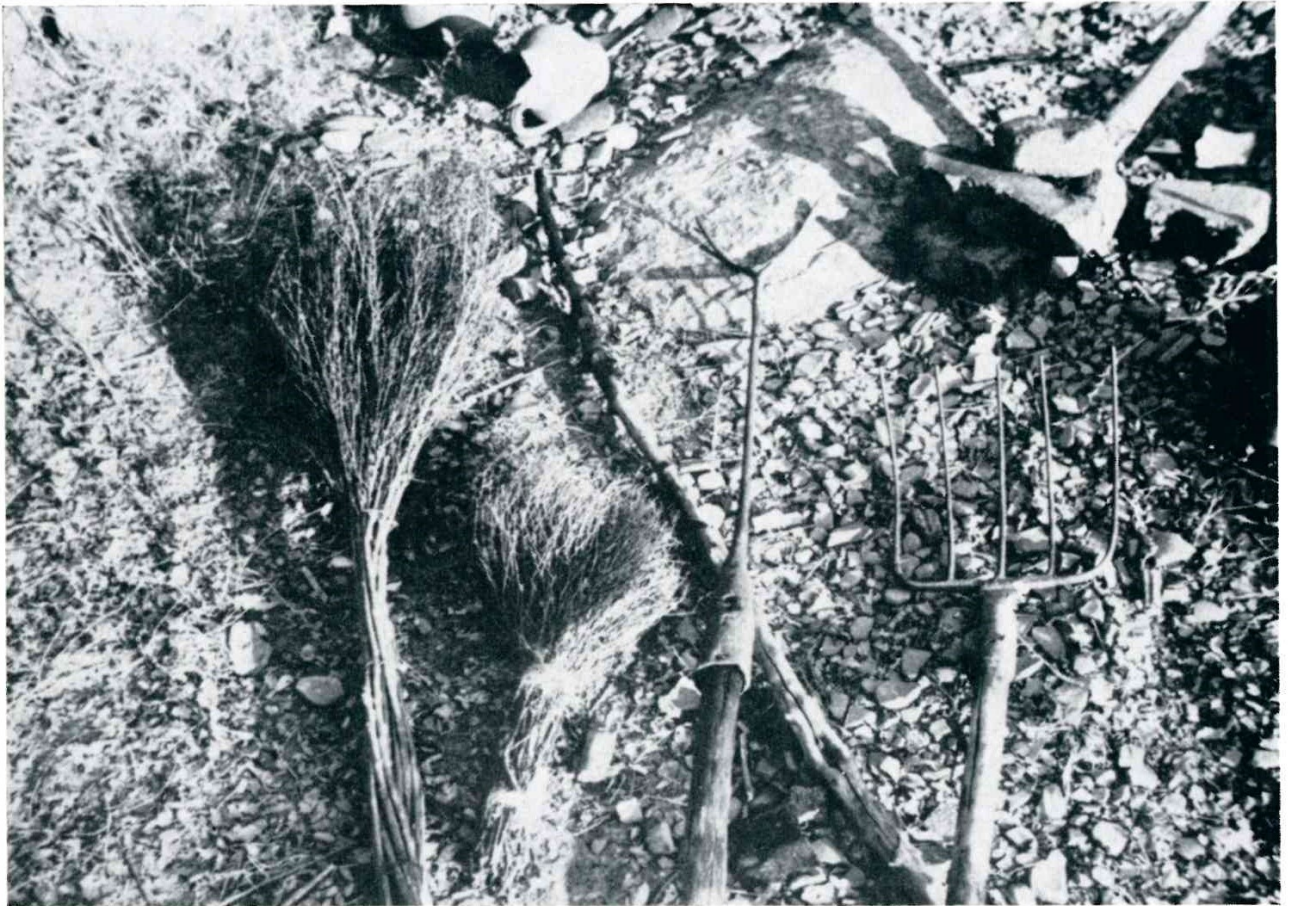
35



36



37



38



39



40

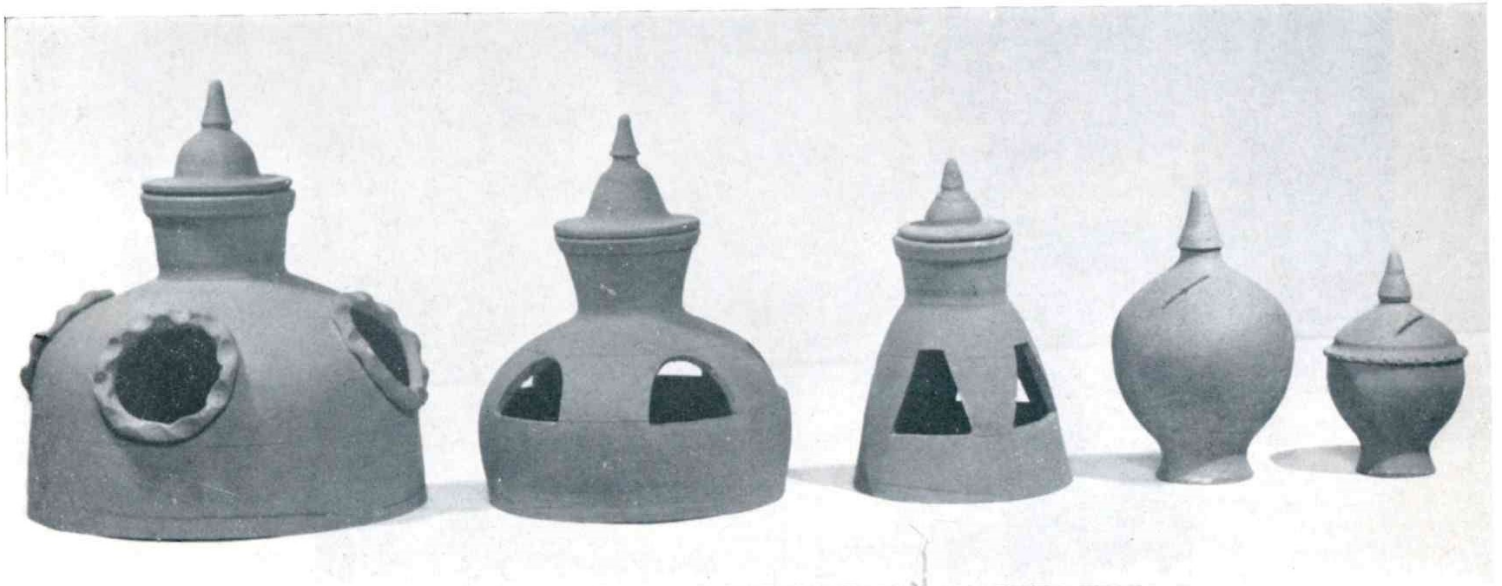


41



42





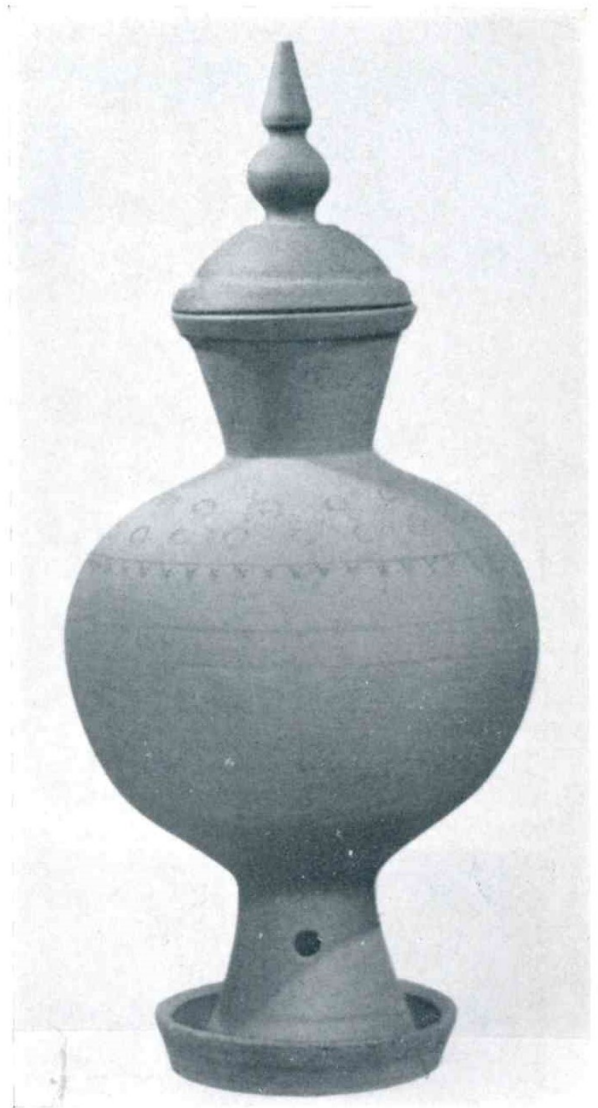
44



45



46

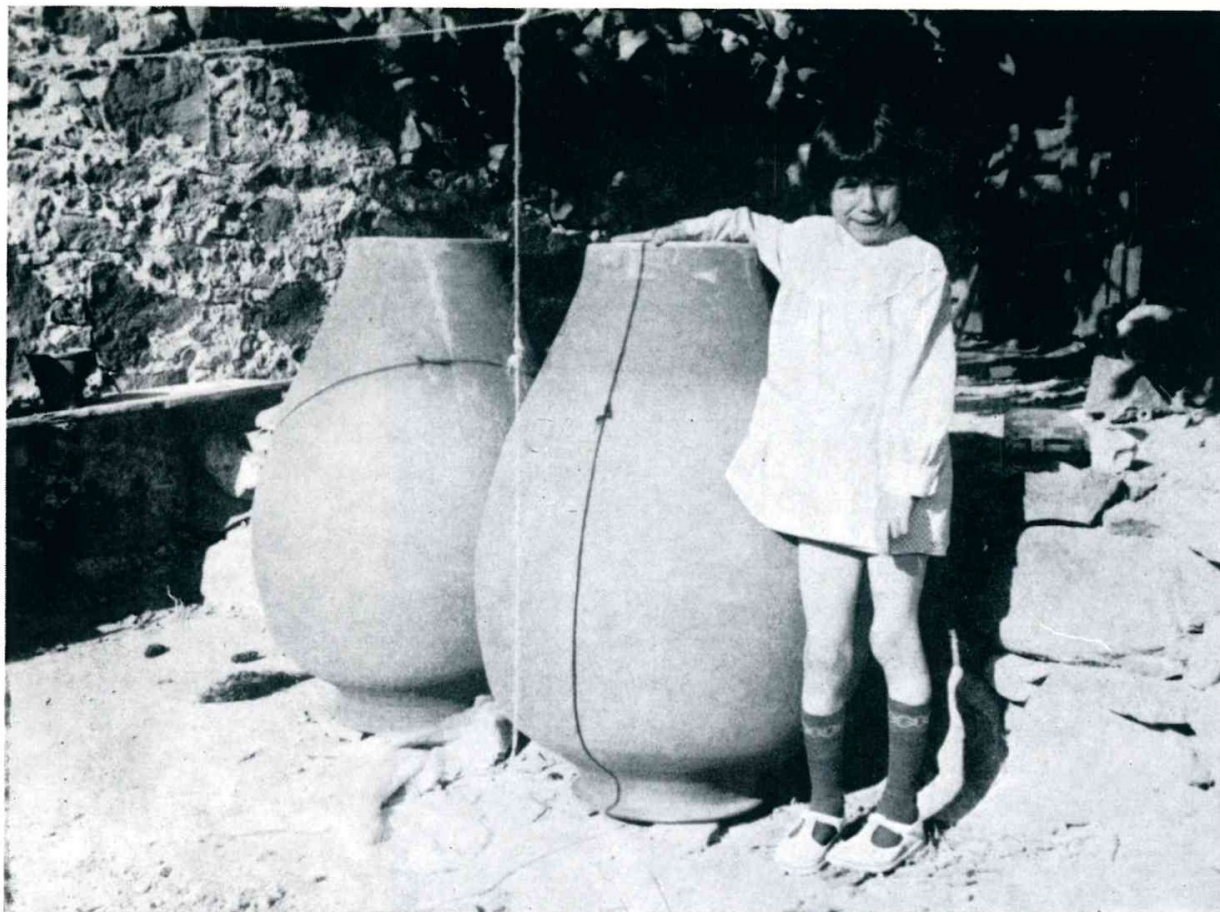


47



48

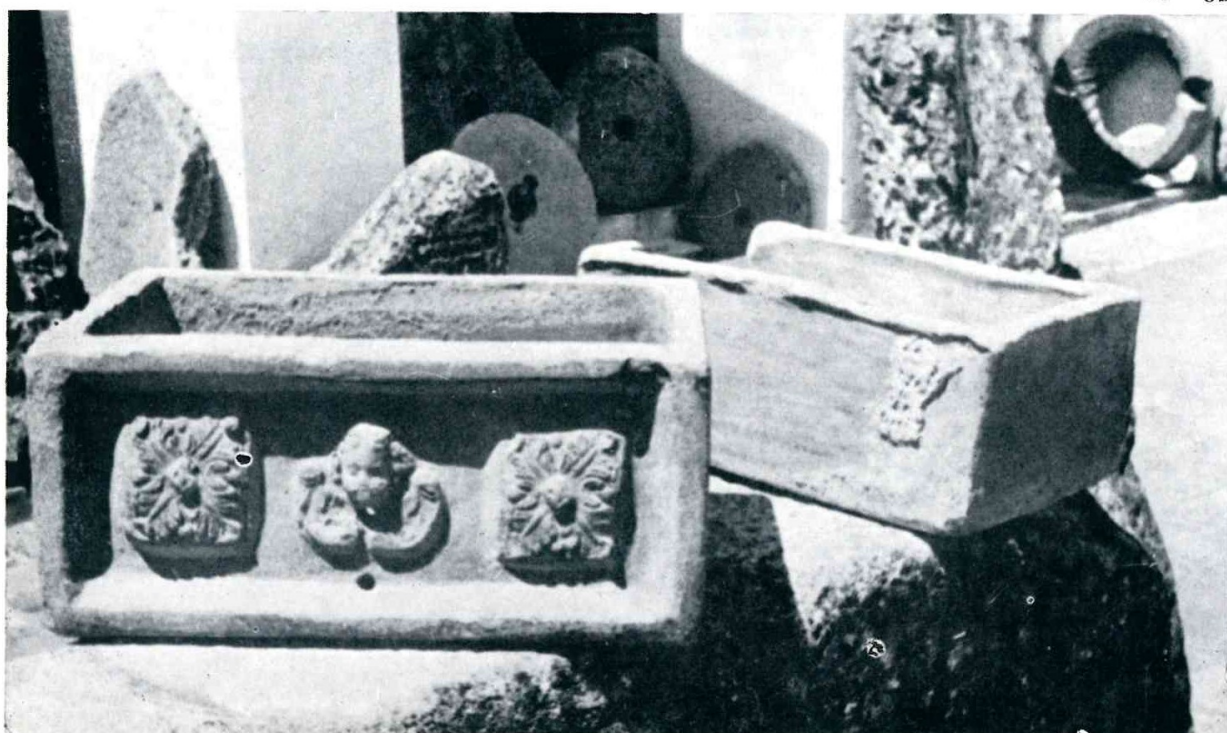




50



51 52





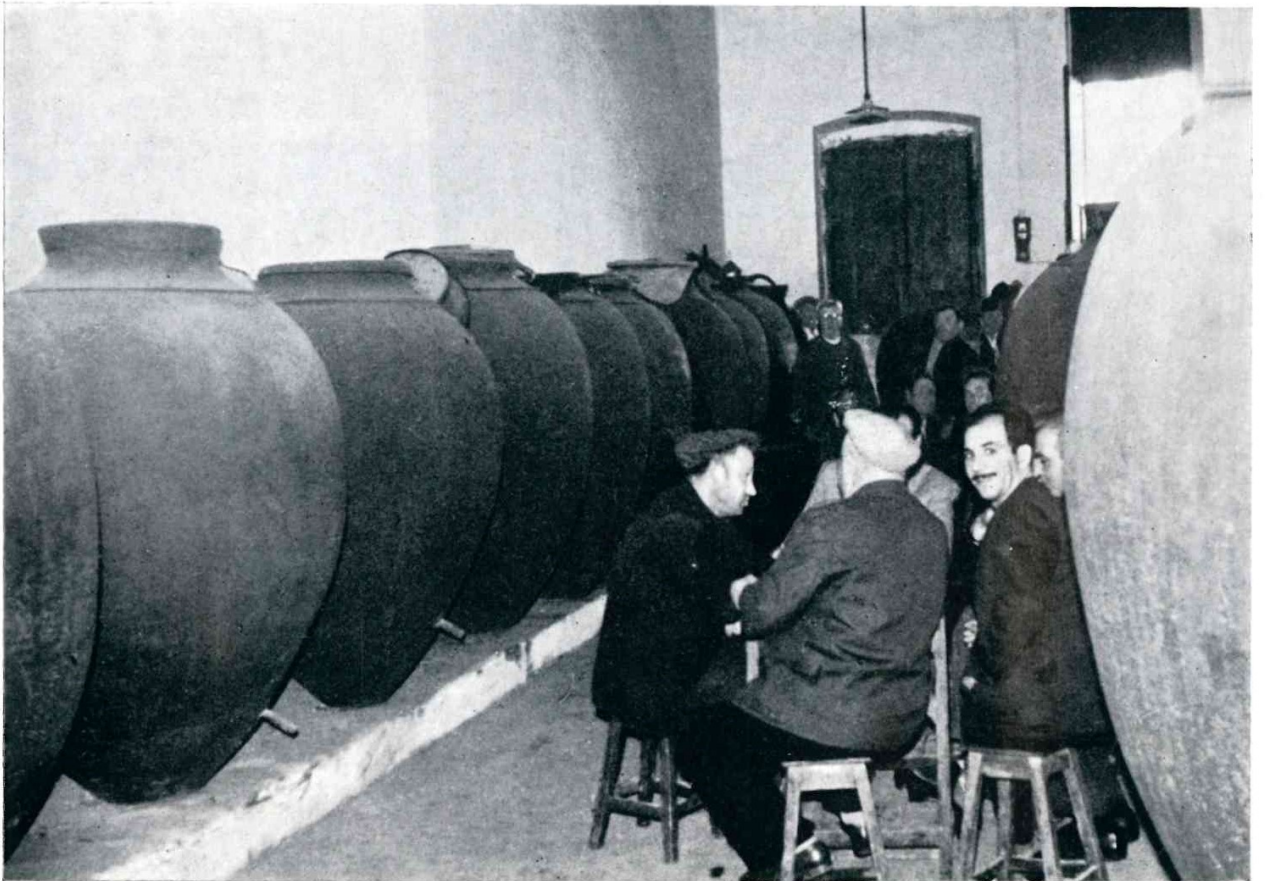
53



54



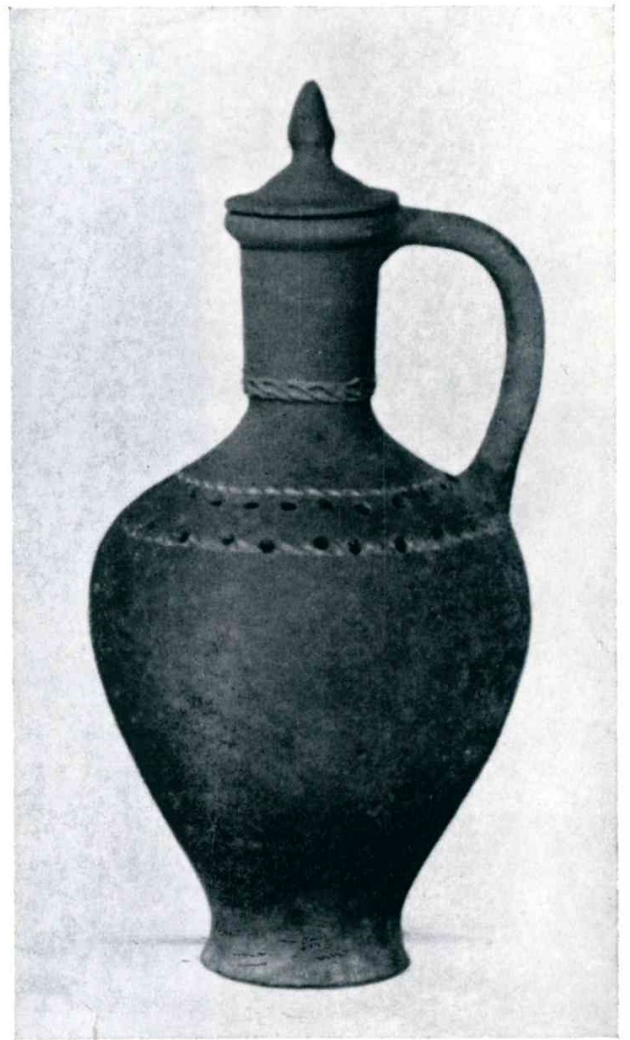
55



56



57



58



59





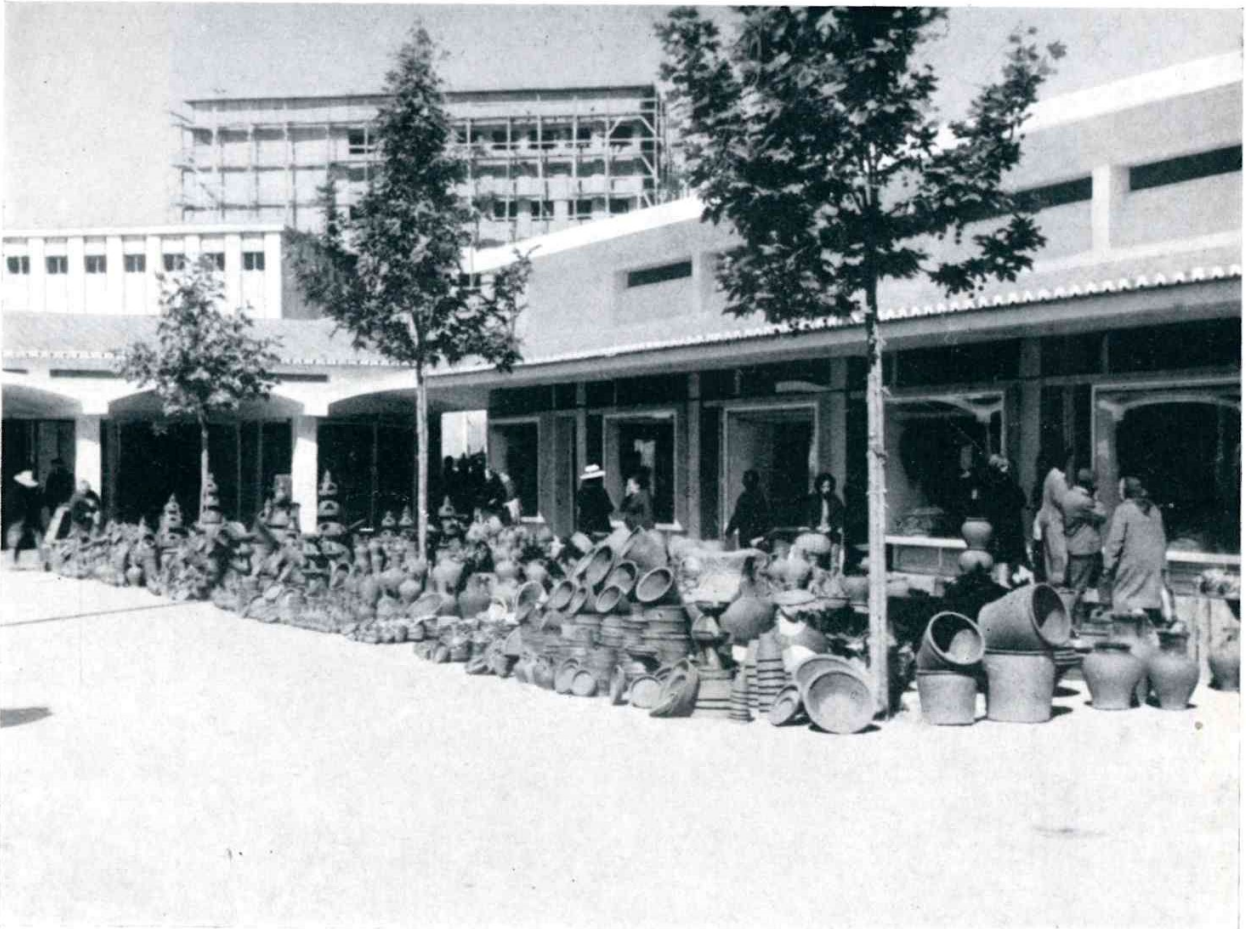
61



62



63



64





66



67

ÍNDICE

Apresentação	5
A Povoação	11
Situação Actual da Indústria	17
A Casa e a Oficina. O Torno	25
O Barro e a Preparação da Pasta	35
Classificação das Louças. Torneamento e Outras Operações Complementares.	41
Forno e Cozedura	49
Impermeabilização. Forno de Vidrar	55
Peças que se Fabricam em Beringel	61
O Comércio da Louça	71
Fabrico de Lambazes	77
Glossário	79
Apêndices	89
1. Algumas Informações Interessantes Acerca da Louça de Beringel, por Charles Lepierre	91
2. Decadência das Olarias de Beringel, por Abel Viana	95
3. Os de Trigaxos São Mais Espertos que os de Beringel, por Abel Viana	96
4. O Tio Malveiro, por J. A. Pombinho Júnior	97
5. Os Oleiros do Alentejo, por Manuel Mendes	98
6. Os Últimos Oleiros de Beringel, por Mário Henriques	106

- Aspecto geral de Beringel, visto de poente.
- O Rossio de Santo António, onde se realizam semanalmente os mercados.
- O regresso das ceifeiras. Ao fundo, a Igreja Matriz.
- Um domingo soalheiro em Beringel
- O *aqueadero* Diogo Machado, que diariamente percorre as ruas da vila.
- Casa do Luís Rodeia. Aspecto do quintal. A construção à direita é a oficina.
- Casa do oleiro António Candeias da Cruz. Alpendre e oficina (à direita).
- Casa do oleiro Manuel Joaquim de Matos.
- Casa do oleiro Caetano. Aspecto das traseiras. A porta da direita dá acesso à oficina, onde se entreve o oleiro a amassar o barro na *pedra de escolher*.
- Carrinho de mão de levar as *quartas* a encher à fonte.
- Casa do Campinas. Aspecto do quintal.
- Casa do Candeias da Cruz. Aspecto do quintal.
- Casa do oleiro António José Pombinho. Na gravura vê-se um *jeiro*, sobre um dos dois *tinós*, o *tanque* e o *rado*.
- Casa do Campinas. O maior *tanque* de Beringel.
- Vasos espalhados pela casa do oleiro António Joaquim Ruço.
- A *roda* onde trabalha o genro do oleiro Luís da Silva Rodeia.
- Fogareiros e bilhas em casa do oleiro António Joaquim Ruço.
- O barro a diluir no *tanque*.
- Um *jeiro*, pertencente ao Luís Rodeia.
- O *tinó* e o *jeiro* (colocado sobre o *tanque*) na posição em que é utilizado para coar o barro.
- Barreiro* improvisado com *lambazes*, pronto a receber o barro do *tanque* para secar.
- O barro, no *barreiro*, coberto com plásticos para evitar que seque demasiado.
- e 24 O Caetano a amassar o barro na *pedra de escolher*. Repare-se no movimento do corpo e dos braços.
- O oleiro Bolinhas na *roda* a fazer *quartas*.
- O Caetano a fazer *vasinhos*. Para estes não são necessárias *formas*. O pedaço de barro colocado no torno dá para várias peças.
- Manuel Joaquim de Matos na *roda*, fazendo *vasos*. Repare-se nos dois que vemos sobre a *arguina* ainda *sarrabillentos*, antes de serem alisados e polidos com a *cana* e a *alpenatra*. Este torno com todos os seus pertences, é hoje da coleção do M. C. P. P.
- O Luís da Silva Rodeia a fazer vasos. Repare-se na *roda*: esta não tem *arguina* de tijolo.
- Luís da Silva Rodeia. Com o «avental» (pedaço de plástico) que lhe cobre a perna esquerda defende-se da água que constantemente utiliza quando trabalha ao torno.
- Algumas das peças de ferramenta usadas pelos oleiros. *A* — *palmatória*; *B* e *G* — duas *raspadeiras*; *C* — *alpenatra*; *D* — *paucinho de furar*; *E* — raspadeira (feita de uma faca); *F* — *cana*. Todas estas peças pertencem à coleção do M. C. P. P.
- A* — carimbo feito de barro com letras de folha: «A. C. BERINGEL» (António Cruz). *B* e *D* — duas *formas* de cortiça (florzinha e raminho). *C* e *E* — duas *formas* de cana (uma com desenho em roseta e outra para fazer os centros das rosetas). *F* e *G* — dois *paucinhos de furar*. Todas estas ferramentas eram do Cruz, e hoje são do M. C. P. P.
- Três *formas* de barro: Cabeça de bonceco (feita por moldagem sobre um bonceco de plástico por António Cruz); busto de Camilo (obtido da mesma forma a partir de um busto cerâmico); «Recordação de Beringel». As duas últimas eram do Luís Rodeia. Col. do M. C. P. P.

- Louça a *laurear* ao sol para ser enfiada.
- A louça de uma *formada* depois de cozida e de retirada do forno.
- Fase do *resqueito*. O oleiro (Manuel Joaquim de Matos) queima *folheirascas* que tira da *torpelha*.
- Os *campanos* que cobrem a louça no forno.
- Forno* de António Candeias da Cruz. Repare-se nas dimensões da *boca de cozedura*.
- Ferramenta utilizada durante a cozedura. Da esquerda para a direita: *baculho*, *vasourinha* (de *mata-pulga*), *forqueta*, *estaca* e *forquilha*.
- Forno de *mufla* do Rodeia. Um *pote* adaptado e invertido, faz de mufla. Bocas de enfiamento.
- Forno de cozer louça e forno de mufla (à esquerda) para vidrar. Casa do Luís Rodeia.
- Boras* de *cozedura* dos fornos do Rodeia.
- O forno onde coze João Baptista de Matos, filho do oleiro José Jacinto de Matos, e que hoje pertence à viúva. Visto de frente (*boca de cozedura*).
- A *boca de enfiar* fechada com lambazes e folhas de zinco. Repare-se que só é fechada até a altura em que contém louça.
- Alguns *bebedeiros* e *mingalheiros*. Col. do M. C. P. P. Altura do bebedeiro maior (com a tampa): 35,5 cm.
- Coleção completa de *bilhas*. Col. do M. C. P. P. Altura da maior (com tampa): 55 cm.
- e 47 Duas *talhinhas de água*. Col. do M. C. P. P. Alturas (com as tampas): 86,5 e 84,5 cm, respectivamente.
- Coleção completa de *panelas*. Col. do M. C. P. P. Altura da maior (sem testo): 40 cm.
- Fogareiros antigos. Hoje já não se fabricam. Col. do M. C. P. P. Altura do maior: 30 cm.
- Os maiores *potes* que encontrei feitos, naquela altura, em Beringel.
- Pipinhos* para aguardente e vinhos doces. Museu Regional de Beja.
- Flóreiros*. Museu Regional de Beja.
- Uma talha fabricada em Beringel existente na adega Nunes, de Beja. Tem a inscrição: «BERINGEL — 27.8.1928»
- As velhas *talhas* abundam em inúmeras adegas do Alentejo. Eis algumas da adega Nunes.
- Talha quinada*, na mesma adega. É raro encontrarem-se destas talhas.
- Outro aspecto da adega Nunes.
- e 58 — *Infusinhas* de segredo da autoria de Luís Rodeia. Col. do M. C. P. P. Alturas: 31 e 33,5 cm (com tampa).
- Peças de Beringel recolhidas por Abel Viana. Museu Regional de Beja.
- Algumas peças que, segundo o Rodeia, são novidades suas. Col. do M. C. P. P. Altura do vaso da esquerda (sem tripé): 27,5 cm.
- Algumas das peças a cujo fabrico o Campinas hoje se entrega. Todas estão *vidradas* e aguardam a *cozida*. As duas de baixo destinam-se a assar chouriços.
- Peças fabricadas pelo oleiro Campinas e pintadas, a tintas sintéticas, por um pintor que contratou para o efeito.
- Manuel Joaquim de Matos *empasta* a louça no carro, nas vésperas da partida para o mercado.
- Olarias alentejanas no mercado de Beja. As louças de Beringel estão entre as duas últimas árvores.
- Porta de cozedura do forno que se vê na fig. 67.
- Porta de enfiamento do mesmo forno.
- Forno de lambazes. O primeiro do lado direito da estrada de Ferreira, para quem sai de Beja.

LEGEN
— DAS

CADERNOS DE ETNOGRAFIA

OS NÚMEROS ASSINALADOS COM UM ASTERISCO DEVEM CONSIDERAR-SE ESGOTADOS

PRIMEIRA SÉRIE:

- 1 * Museu Nacional e Museus Regionais de Etnografia (1964), *pelo Prof. Doutor Jorge Dias.*
- 2 * Ritos de Passagem. Entre o Airó e o Cávado (1965), *por F. Lopes Gomes.*
- 3 * Princípios Basilares das Ciências Etnológicas (1965), *pelo Dr. Ernesto Veiga de Oliveira.*
- 4 * As Louças de Barcelos (1965), *por João Macedo Correia.*
- 5 * As Barcas de Passagem do Cávado, a Jusante de Prado (1966), *por Adélio Marinho de Macedo e José António Figueiredo.*
- 6 Curiosas Informações Sobre Usos e Costumes nas Margens do Cávado, em 1850 (1966). *Seleccção de Clotilde Cunha Leitão.*
- 7 As Olarias de Prado (1966), *por Rocha Peixoto.*
- 8 Catálogo da Coleccção de Lenços Marcados (1966), *por Maria de Fátima da Silva Ferreira.*

SEGUNDA SÉRIE:

- 1 «OvaTjimba» em Angola (1967), *pelo Dr. Carlos Lopes Cardoso.*
- 2 Técnicas de Fiação Primitiva. As Rocas Portuguesas (1967), *por Benjamim Enes Pereira.*
- 3 Estudo de Anforetas Encontradas nas Costas Atlânticas e Mediterrânicas de Portugal, Espanha e França (1968), *pelo Dr. Eduíno Borges Garcia.*
- 4 As Olarias de Beringel (1968), *por Adélio Marinho de Macedo.*
- 5 Os Conceitos de Folclore e Etnografia em Portugal e no Brasil (1968), *pelo Prof. Dr. Alfredo João Rabaçal.*
- 6 Reflexões de um Antropólogo (1968), *pelo Prof. Doutor Jorge Dias.*
- 7 Assobios Onomatopaicos dos Barristas de Barcelos (no prelo), *pelo Prof. Dr. Flávio Gonçalves.*
- 8 Em Direcção a um Modelo Componencial de Comunicação Folclórica (1969), *pelo Prof. I Ben-Amos.*

DISTRIBUÍDOS PELA LIVRARIA POR
♦ RUA DO CARMO, 70 ♦ LISB



biblioteca
municipal
barcelos

9413

As olarias de Beringel