JOAQUIM SELLÉS PAES DE VILLAS-BOAS

Do Instituto Português de Arqueologia, História e Etnografia

Notas de Cerâmica Popular

III

O vocabulário dos oleiros de Barcelos

Separata do Vol. III de **ETHNOS**, revista
do Instituto Português de Arqueologia
História e Etnografia

LISBOA
1 9 4 8

B)
11.134.3'373(469.1
IL

C. M.
BARCELOS
BIBLIOTECA
12130
Barcelona Perm.

Notas de Cerâmica Popular

III [1]

O vocabulário dos oleiros de Barcelos

JÁ lá vão quase 10 anos desde que principiei a arquivar elementos no centro oleiro de Barcelos, com o único fim de documentar a colheita dos objectos que actualmente fazem parte da minha colecção.

A descaracterização que tal arte caseira ia sofrendo, a necessidade por motivos comerciais de renovação dos modelos, e ainda não só a falta de auxílio prestado como o total abandono a que está votada por parte do organismo oficial do concelho, que poderia aproveitar a indústria como elemento de turismo e os seus produtos como matéria de propaganda, indicava como fim certo senão o seu total desaparecimento, pelo menos, aliada a uma diminuição de produtores, uma transformação de formas e de cores que de louças de Barcelos só lhes restaria o nome por origem. No intuito de guardar as peças — na sua modelação e policromia tão características — acompanhadas por notas que explicassem o seu nascimento e vida — fabrico e venda — fui compondo quase imperceptìvelmente um conjunto tão curioso que pensei formar com ele uma memória aos ignorados artistas oleiros de Barcelos.

Afastei-me da província — fonte inesgotável de riquezas etnográficas — e esse conjunto de notas, na inviabilidade de constituir com ele a obra que arquitectara, foi descansar para um canto da gaveta para sair aos poucos em retalhos.

Este ano da graça apareceu pela primeira vez dentro duma perfeita orientação, o molde a seguir no estudo dos dialectos e falares portugueses.

Até esta data nenhum filólogo nacional dera ao etnógrafo as directivas precisas para poder ser auxiliador dos estudos filológicos.

Depois da obra do Dr. Paiva Boléo no seu capítulo IV — «Alguns símbolos fonéticos usados neste inquérito» — é que a obra do etnógrafo pode ser verdadeiramente útil para a filologia como fàcilmente se compreende:

a colheita do vocábulo com a respectiva fonética. Esta falha involuntária sente-se na minha colheita, lamentàvelmente sem possibilidades de a corrigir, mas sem por isto perder o seu valor dentro da etnografia.

---

[1] Por estas Notas serem capítulo de estudo maior de conjunto, ir-se-ão numerando como se fez in *Ethnos* vol. II.

O vocabulário que aos poucos fui formando, auxiliado por um oleiro filho de oleiro — João Macedo — de São Vicente de Areias, nasceu naturalmente da extirpação dos meus apontamentos; publico-o aqui acompanhado por gravuras que, melhor do que as palavras, explicarão o significado do termo.

Nele incluo todos ou as expressões que me apareceram e que colhi referentes ao fabrico e venda das louças de Barcelos nas suas diferentes espécies.

Vastos são os tipos fabricados desde os bonecos à louça modernizada, tipo das Caldas; como nem todos têm o mesmo valor dentro do campo etnográfico, mas actualmente fazem parte da linguagem dos oleiros, farei seguir cada vocábulo de letras que indicarão a espécie de louça em que ele é usado. Assim:

Bonecos — B.
Louça Branca — L. B.
Louça Pintada — L. P.
Louça Polida — T.

VOCABULÁRIO

ABAFADA — Diz-se da louça que, pelo facto do vidrado não ter fundido pela sua parte interior, ficou sem brilho. — L. P.

ABAIXADOR — Grande vara de pinho com uma tábua ou chapa de ferro na ponta para empurrar o brazume (fig. 1).

ABAIXAR o forno — Arrastar o carvoiço para trás.

ABOENGOS — Fornos sem telhado, descobertos (fig. 2).

ABRIR a louça — Fazer louça na roda.

ACACHOAR — Fazer cachão; deitar lenha sobre a louça no fim da cozedura para que esta ardendo aumente a temperatura do forno naquele ponto, evitando assim que nesse local a louça fique encruada.

AFUGALHADA — Diz-se da louça que foi cozida com o fogo muito forte e descontínuo, o que provoca que fique com a sua superfície irregular.

AGULHETA — Peça de aço, que antigamente era de oliveira ou buxo e constitui a parte inferior do eixo da roda (fig. 3-c).

ALAGAR-SE a fornada — Diz-se da fornada que caíu sobre si mesma dentro do forno.

ALGUIDAR para mãos — L. P.

ALGUIDAR do forno — L. P.

ALGUIDAR de mãos — L. P.

ALPIOTA — Pelouro de barro de forma especial oco que é destinado a segurar a louça a tornear. — T. (fig. 4).

AMARELO — (óxido vermelho de ferro) Empregado para dar a côr amarela ao vidrado.

GUICEIRO — Ramo de pinheiro com pruma verde.

GUIÇO — Lenha verde.

INFUSA — L. P.

JUGO — Peça de madeira atravessada pelo eixo da roda de oleiro (fig. 3-f).

LADEIRA — L. P.

LAMBUGE — V. furrica.

LASTRO do forno — V. grade.

LIMPAR os ramos — Raspar a tinta da tarja nos ramos gravados na louça branca polida.

LINHA — Peça de ferramenta.

LOCA — V. calco.

LOQUIAR — Tornar oco.

LOUÇA aberta — A que tem a boca muito larga. Canão, alguidar, tijela, etc.

LOUÇA branca — Louça de barro ferruginoso sem vidrado, empregada em usos domésticos e geralmente de ir ao forno. Caçoila, cântaro, pote, etc. (fig. 17).

LOUÇA fechada — A que tem o seu corpo mais largo que a boca. Infusa, talha, vinagreira, etc.

LOUÇA grossa — É a louça branca vidrada, geralmente ornamentada. Bacias, pandeiros, pratos, porrões, talhas, etc. (fig. 18).

LOUÇA pintada — Bonecos ou louça grossa pintada.

LOUÇA polida — Toda aquela que vai ao forno para polir (fig. 19).

LOUCEIRO — Vaso onde o oleiro tem a água para molhar as mãos enquanto trabalha.

MALHAIS — Peças onde trabalha e que suporta o eixo da roda. Num está a pomba, o outro está colocado no jugo da roda (figs. 8 e 9).

MANCAIS — V. malhais.

MARCADEIRAS — Peça de ferramenta.

MASCOTAR o barro — Pisá-lo no vergadoiro para lhe desfazer os codelhos.

MACEIRÃO — Grande taboleiro de madeira de paredes altas onde se pisa o barro.

MEDIDA — V. Baliza.

MENINA do olheiro — Parte de uma peça de ferramenta.

MODELAR — Fazer moldes.

MOSCA — Peça de ferramenta.

NICHOS — Parte dos moldes.

OLHEIRO — Peça de ferramenta.

PALHETAS — Peça de ferramenta.

PANDEIROS — L. P.

PANELA de fundo estreito — L. B.

PANELA de fundo chato — L. B.

PANO — Peça de ferramenta.

PAPAS — Diz-se do vidrado cuja fusão foi mal feita desvalorizando a peça de louça.
PATELO — L. P.
PARTIR o barro — Reduzir o barro que vem da barreira a fragmentos menores com auxílio da sachola. V. espicaçar.
PAU de polir — Peça de ferramenta.
PEGADELAS — Manchas que ficam na louça nos pontos em que esta toca as paredes do forno.
PELAS — Pedaços de barro pronto a ser trabalhado.
PELOUROS — Tronco de cone de barro que se coloca no rodalho ou na forma para dele se fazer a peça.
PENA de galinha — Peça de ferramenta.
PICADOR — Peça de ferramenta (fig. 13).
PICAR o barro — V. espicaçar.
PICHANA — L. B., L. P.
PICHEL — L. P.
PINDALHA — Forno descoberto para cozer coisas pequenas (fig. 14).
PIROLITA — Parte mais alta do testo das peças (fig. 20).
PINGADEIRA — L. P.
PISAR o barro — Reduzi-lo a pequenos fragmentos para mais fàcilmente ser demolhado.
PLACAS — Quadrados de barro com cinco orifícios. Só servem para a louça mais apurada e têm por fim diminuir a superfície de contacto do fogo com as peças. Assentam sobre os malhais dando ao forno o aspecto de ter várias grades.
PÓ dos ferreiros — Óxido de ferro.
PÓ dos sinos — V. verde.
POÇO — L. P.
POMBA — Um dos malhais (fig. 8).
PÔR a louça ao pau — Enfornar até meio do forno continuando o trabalho com o auxílio de um pranchão.
PORÕES do forno — Chaminés.
PORRÃO — Pote. L. P.
POTE chato — L. B.
POTE com pernas — L. B.
POTE sem pernas — L. B.
POTINHO — L. B.
PRUMA — Folha de pinheiro.
PRETO — 10 partes de gesso e 1 de bióxido de manganés.
PÚCARO — L. P.
PUNHAIS — Peça de ferramenta.
PUXAR o barro — Fazer do pelouro o esboço inicial da peça.
QUARTEIRÃO — Tamanho de louça.

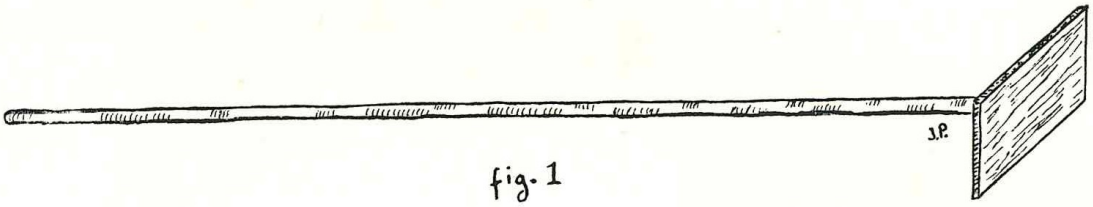

fig. 1

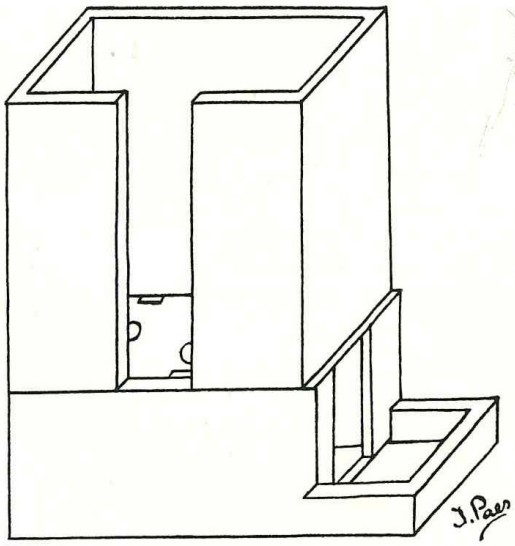

fig. 2

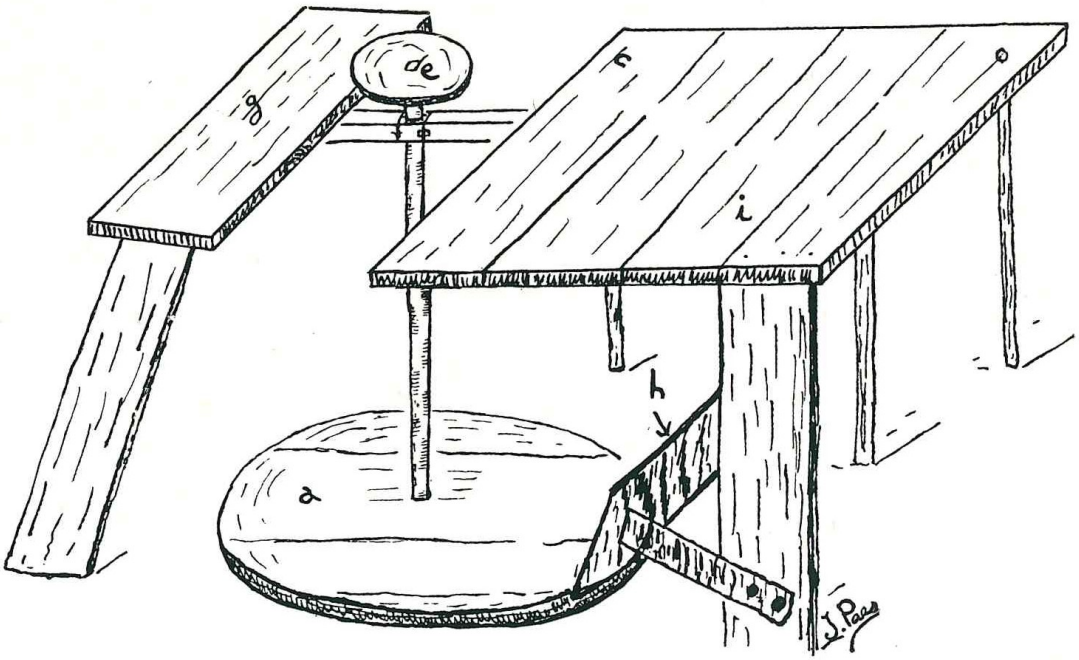

fig. 3

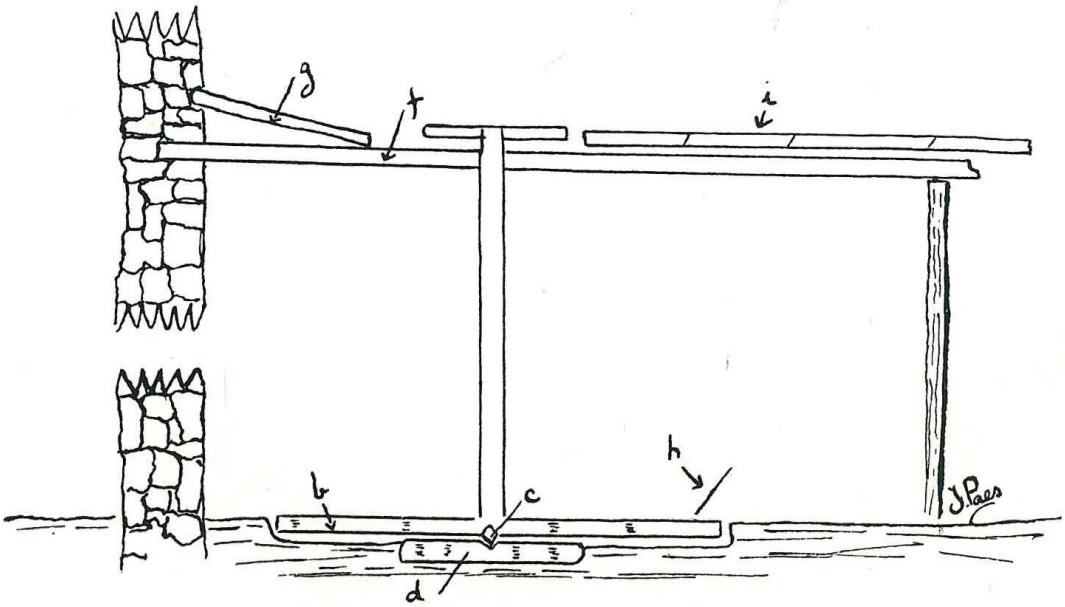

fig. 4 (em córte)

Fig. 5

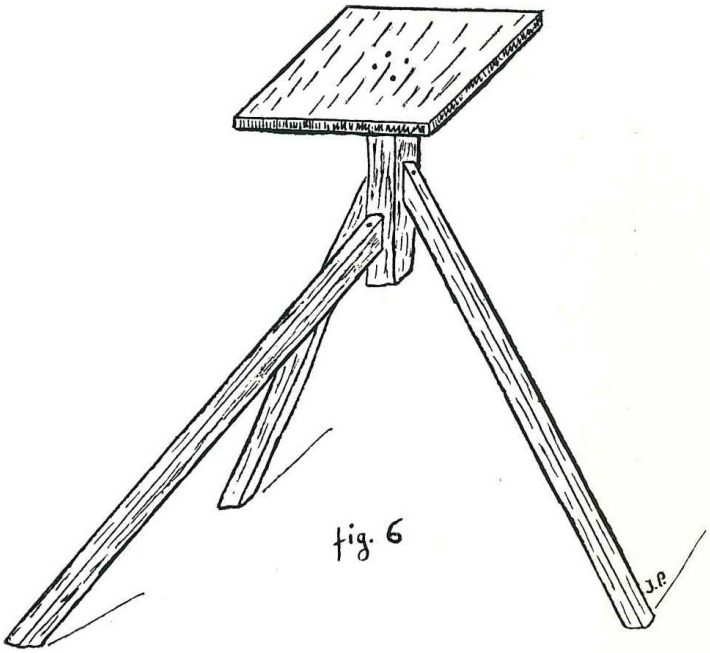

fig. 6

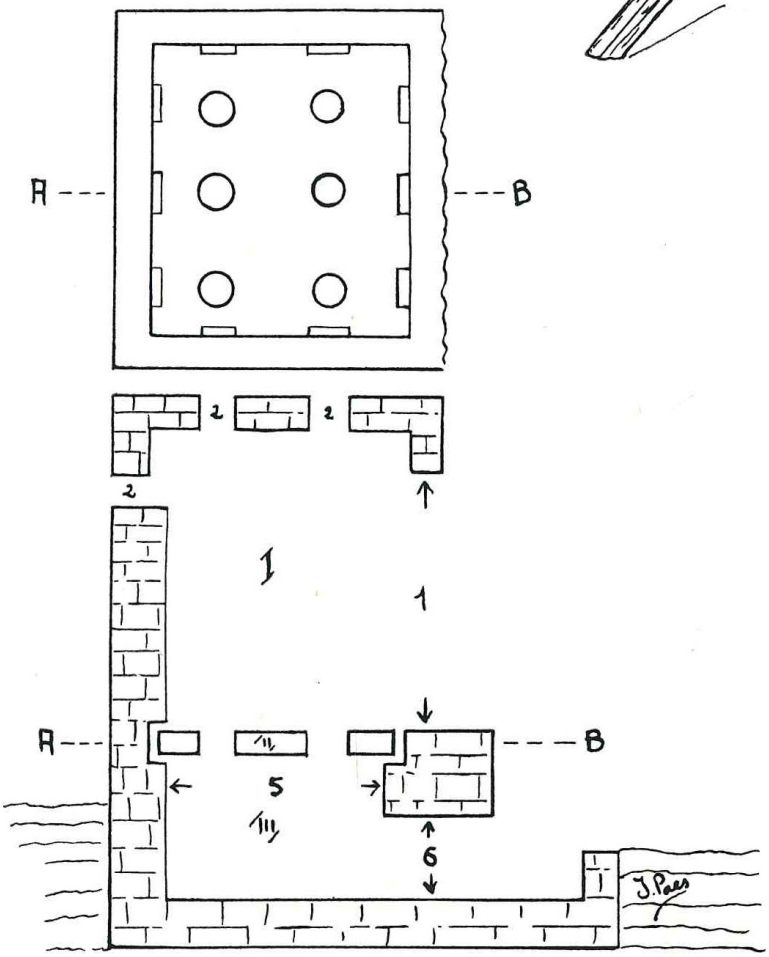

fig. 7

Fôrno:
- I - Fôrno
  - 1- Porta
  - 2- Chaminés
- II - Grade
  - 3- Cantoneiras
  - 4- Buseiros
- III - 5- Caldeira : 6- Canelha

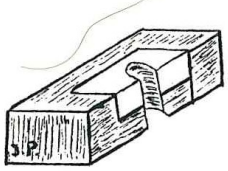

fig. 8

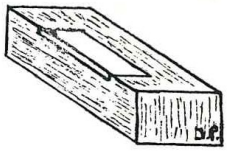

fig. 9

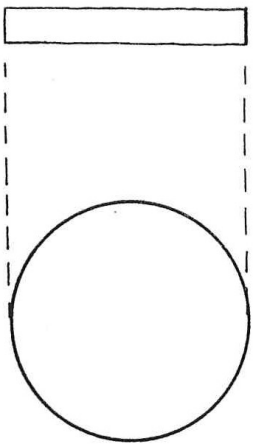

fig. 10 (em corte)

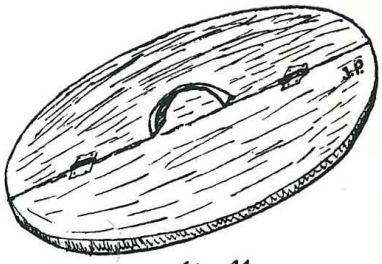

fig. 11

Fig. 12

fig. 13

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

Fig. 17

Fig. 18

Fig. 19

AMASSAR o barro — Preparar o barro no calco com a ajuda de boim a fim de o tornar plástico.

AMASSADOR — v. calco.

APARELHAR a louça — Colocar-lhe pequenas peças como asas, bicos e canudos.

APURADO — Diz-se do vidrado que está completamente fundido e bem brilhante não apresentando nódoas.

AQUECER a louça — Esquentá-la no forno a pouco lume para que não parta.

ARANHA — Tripé de madeira que serve de suporte às táboas onde se coloca a louça a secar (fig. 6).

C. M. E. BIBLIOTECA

AREA (Dar) — Dar beleza.

ARREDAMENTO — Descida da louça no forno durante a cozedura devido à evaporação da água que existia no barro, dando à louça uma diminuição de volume.

ARREDAR (Fazer arredamento) — Descer no forno.

ASAR — Pôr asas nas peças.

ASSADEIRA — L. P.

ASSENTO — Parte da roda onde se senta o oleiro (fig. 3-g).

BACIA de comer — L. P.

BALISA — Medida, escala que os oleiros usam quando principiam a trabalhar com a roda.

BARRAR o forno — Cobrir inteiramente as paredes do forno com uma camada de barro.

BARREIRA — Lugar onde se extrai o barro.

BARREIREIRO — Homem que trabalha nas barreiras.

BARRIGA — Bojo de algumas peças.

BEIÇO — Remate da boca das peças.

BOCA do forno — Entrada, porta (fig. 7, 6).

BONICRECOS — Bonecos (fig. 5).

BORDA — Beiço grosso.

BORDA — Cacos feitos da boca dos alguidares e dos canões que são empregados para escorar as louças ao enfornar.

BEIRA — O mesmo que o anterior.

BORDAS — Idem.

BORRETO — L. B.

BUZEIROS — Buracos centrais da grade do forno.

BOTAR o barro à parede — Arremessar pequenas bolas de barro às paredes da fábrica de forma a ficarem a elas aderentes. Esta operação tem por fim aumentar a secagem do barro tornando-o mais duro e mais fácil de trabalhar.

BRELHOS — Tijolos que seguram as placas.

CABOUCO — Parte inferior da canelha onde repousa a cinza; cinzeiro.

CAÇAROLA — L. B.

CACHÃO — Labareda produzida pela lenha que alguns fabricantes deitam sobre a louça ao acabar de cozer, a fim de conseguirem a sua completa cozedura nos pontos prejudicados pelas correntes de ar, tiragem irregular.

CAÇOILA — L. B.

CACOS — Fragmentos de louça; as partes das talhas antes de serem coladas (fig. 12); parte inferior das talhas (fig. 12-c).

CAIXA da agulheta — Caixa de aço onde assenta a agulheta, servindo de suporte inferior à roda (fig. 3-d).

CAIXÃO — Caixa de madeira com a forma de paralelipípedo recto empregado na condução do chumbo do moinho para a fábrica.

CALCO — Lugar onde o barro é amassado; consiste num espaço circular de aproximadamente 5 metros de diâmetro, calcetado e delimitado por um rebordo de cerca de 20 cm. de altura.

CALDA — Vidrado pronto a ser empregado.

CAMBÃO — Alavanca da fieira.

CAMPO da roda — Superfície superior da roda (fig. 3-a).

CANÃO — L. P.

CANELHA — Parte que liga a caldeira com o exterior do forno.

CANIVETES — Peças de ferramenta.

CANO — Ramo de pinheiro.

CÂNTARA — L. B.

CANTAREIRAS — Orifícios laterais da grade do forno (fig. 7).

CANTARINHA — L. B.

CÂNTARO — L. B.

CANTILHARIAS — V. Bonicrecos.

CANTONEIRAS — O mesmo que cantareiras.

CANUDO — Tubo de barro para guiar a chama da fornalha através do forno.

CAPACHEIRO — O mesmo que capacho.

CAPACHO — Ramo pequeno de pinheiro com pruma.

CAQUIAR o forno — Por cacos no forno para colocar a louça ao enfornar.

CARACOL — Peça de ferramenta.

CARRELETES — V. conteiras, corretainas e marcadeiras.

CARRO de barro — 28 cestos de barro da barreira.

CASAR louça — Pô-la uma sobre a outra, boca com boca, fundo com fundo, para que não empene ao secar.

CHACOTADA — V. enchacotada.

CHACOTAR — V. enchacotar.

CHACOTE — V. enchacote.

CHIFAROTE — L. B.

CHOCOLATEIRA — L. P., L. B.

CHORAR — Diz-se do vidrado quando principia a fundir, com o calor do forno.

CHUMBO — Composição de 15 partes de galena e 4 de areia aplicada à louça grossa e aos brinquedos grossos vidrados. Alguns fabricantes juntam-lhe ainda 1quilo de barro branco.

CINTAR as talhas — Fazer-lhes cintas.

CINTAS — Faixas em relevo que se colocam no bojo das talhas para dando-lhes maior consistência mais fàcilmente se distinguirem as suas capacidades (fig. 12).

COADOR — L. P.

COAR — Passar o barro pela peneira.

COBERTA — Parte entre o colo e o caco das talhas (fig. 12-B).

CODELHOS — Bocados de barro ainda duro que se encontram no meio do barro já amassado.

COLA — Enxofre em fusão.

COLO — Gargalo das talhas (fig. 12-A).

CONTAR a fornada — Fazer o balanço da louça cozida numa fornada.

CONTEIRAS — Peça de ferramenta.

COPOS — L. P.

CORRELETES — Peça de ferramenta.

CORRER o vidro — V. chorar.

CORRETAINAS — Peça de ferramenta.

CORTADEIRA — Peça de ferramenta.

COZINHEIRO — O maior tamanho em que se fabrica a louça grossa; seis peças deste tamanho correspondem a doze de MEIA.

COUÇAR a louça — Amparar, escorar.

COUCILHO — Escora, amparo.

EIXO — Veio da roda (fig. 3).

EMBRAÇAR lenha — Dispor a lenha em braçados.

EMPAPADO — Diz-se do vidrado que não fundiu e ficou aos grumos.

EMPELOURAR — Fazer pelouros.

ENCAIXAR — Pôr a louça em caixas, encaixotar.

ENCALIDO — Diz-se do barro mal demolhado que ainda não está bem plástico.

ENCANUDAR — Pôr canudos.

ENCARREIRAR a louça — Dispor a louça em carreiras.

ENCASAR — V. casar.

ENCHACOTADA — Diz-se da louça que é cozida preliminarmente a baixa temperatura.

ENCHACOTAR — Cozer como indica o termo anterior para melhor ser vidrada e cozida.

ENCHACOTE — Forno próprio para enchacotar.

ENCOLADEIRAS — Peças de madeira com o auxílio das quais se colocam os cacos das talhas (fig. 11).

ENCOLAR — Colar os gargalos e colos das talhas.

ENCRESPAR — Fazer pequenas aspas gravadas nas talhas.

ENCRESPADEIRA — Peça de ferramenta.

ENDIREITAR o barro — Centrá-lo no rodalho.

ENGOBE — Ténue camada que esconde a côr do barro de que a peça é fabricada. É dar louça à tinta.

ENRABAR — Colocar rabos na louça.

ENROMAR a lenha — Fazer rumas, pôr a lenha em rumas para se não estragar.

ENVOLVER o barro — Misturar o barro no calco de maneira que fique uniformemente pastoso, tomado de água.

ESCARIOLA — Arabescos traçados na louça tarjada.

ESMAGAR o barro — Reduzi-lo a pó.

ESMIGALHAR o barro — Partir o barro em pequenos fragmentos.

ESTADAS — Prateleiras onde se coloca a louça.

ESTREITAR as talhas — V. cintar.

ESTRIBEIRA — Parte da roda onde o oleiro coloca o pé enquanto trabalha (fig. 3-h).

ESPELHADO — Diz-se do vidrado que tem aspecto brilhante.

ESPICAÇAR o barro — Quebrar com sacholas os salapos de barro de forma que fiquem pequenos para com mais facilidade se demolhar o barro (fig. 16).

ESSE — Peça de ferramenta.

FERROS de tornear — Peça de ferramenta.

FERRUCHO — L. B.

FIEIRA — Máquina para fazer tiras e asas de barro.

FIGURADO — Boneco tosco de barro; nome extensivo aos bonecos.

FOGALHADA — V. afogalhada.

FORMAS — Discos de madeira em que os oleiros fazem as peças de bordos muito largos em proporção ao seu fundo e que não podem ser tiradas do rodalho à mão por se deformarem; moldes de gesso.

FORMISTAS — Operários que fazem moldes.

FORQUILHA — Pequeno forcado de ferro para empurrar a lenha para dentro da caldeira.

FUMO (Ter) — Diz-se quando a peça se apresenta com o vidrado liso mas sem brilho.

FURRICA — Barro desfeito em água, formando papas.

FURRIQUEIRO — Espaço da roda do oleiro onde se deitam as furricas (fig. 3-i).

GAMELAS — Peças circulares semi-esféricas de madeira para transportar barro ou peças pequenas.

GODA — Pedra em que assenta a agulheta da roda do oleiro (fig. 3-d).

GODO — O mesmo que goda.

GRADE — Parte perfurada que separa o forno da caldeira (fig. 7-II).

GRAVETO — V. guiçeiro.

C. M. E.
BIBLIOTECA

Fig. 20

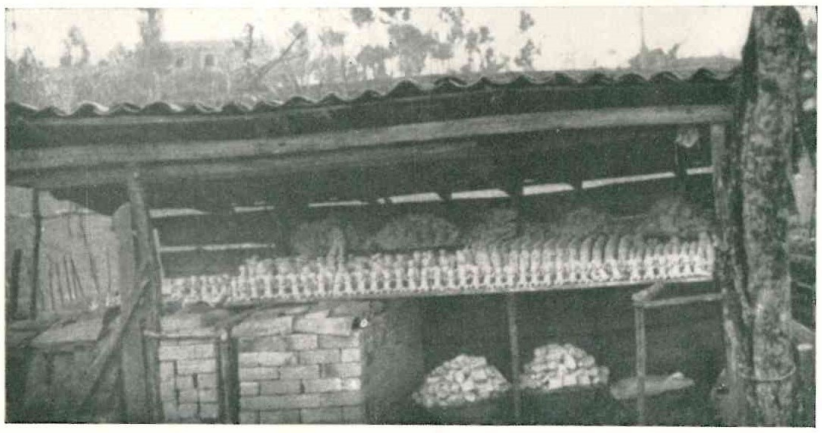

Fig. 21

Oficinas Gráficas
Casa Portuguesa
Rua das Gáveas, 103
L I S B O A

biblioteca municipal barcelos
12130
Notas de cerâmica popular