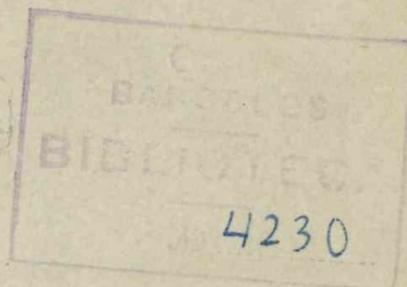
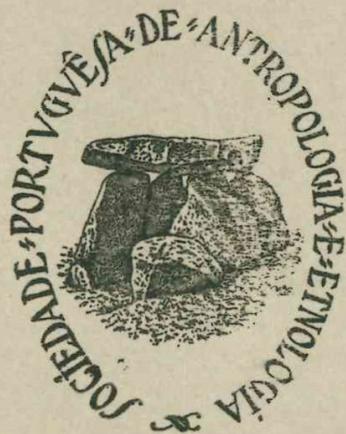


JOAQUIM SELLÉS PAES DE VILLAS-BOAS

Da Associação dos Arqueólogos Portugueses  
e Instituto Português de Arqueologia, História e Etnografia

# UMA OLARIA EM CANHA



PÔRTO  
Imprensa Portuguesa  
108, Rua Formosa, 116  
1944

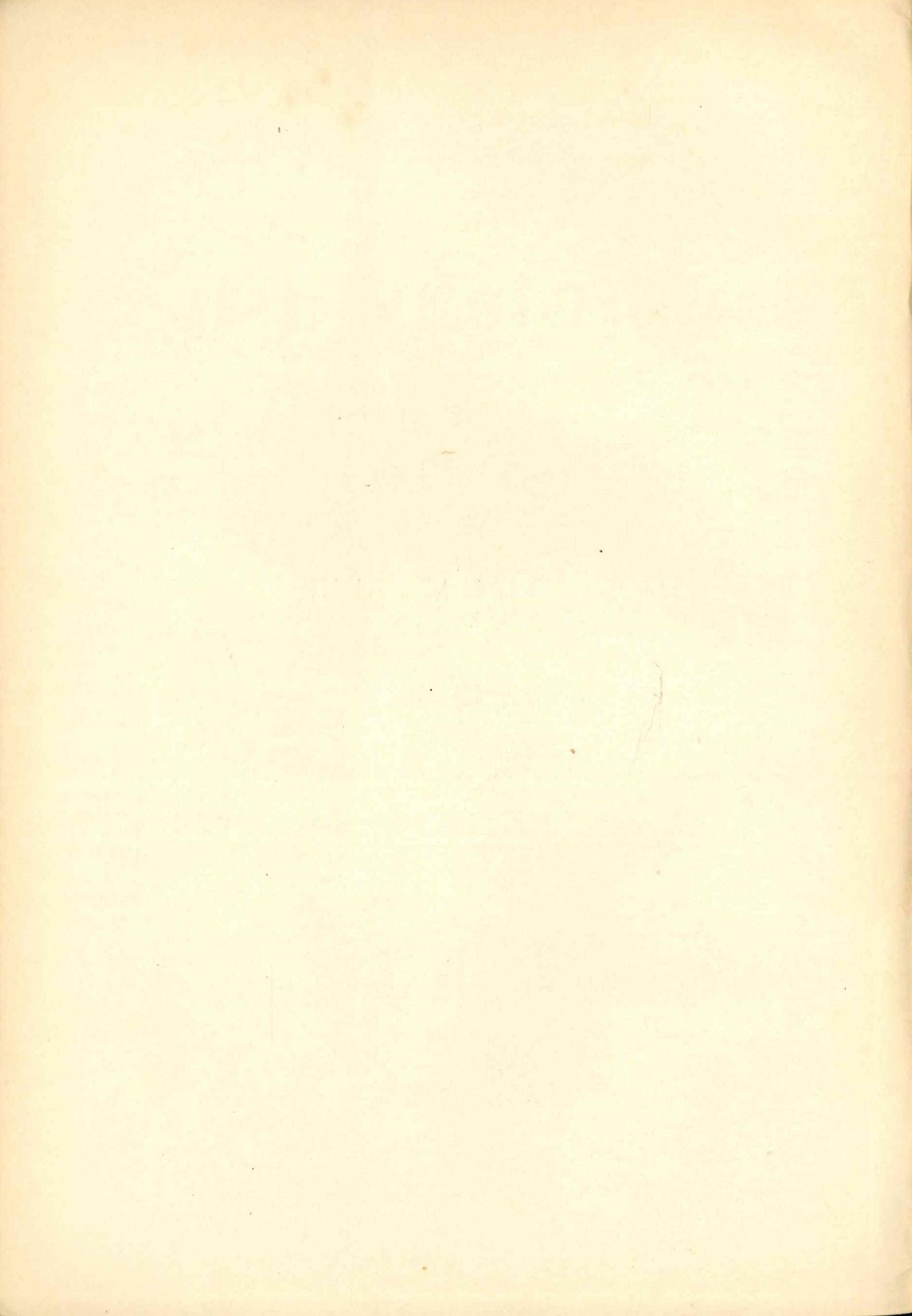


B)  
38.3(469.42)(04)  
IL



Oferta do  
Fundo

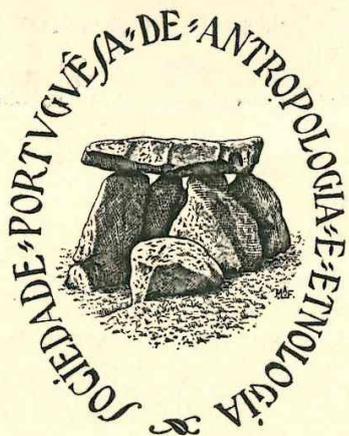
UMA OLARIA EM CANHA



JOAQUIM SELLÉS PAES DE VILLAS-BOAS

Da Associação dos Arqueólogos Portugueses  
e Instituto Português de Arqueologia, História e Etnografia

# UMA OLARIA EM CANHA



20.VI.44

Barcelone Perm.

PÔRTO  
Imprensa Portuguesa  
108, Rua Formosa, 116  
1944

**Extracto do fasc. II do vol. X**  
**DOS**  
**«Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia»**

## Uma olaria em Canha

---

Desde que o incansável Rocha Peixoto fêz na «Portugália» o estudo morfológico das espécies do centro de Prado, tratar estas indústrias neste momento sob o mesmo aspecto era repetir sem proveito de maior o que foi dito.

Está por fazer — e não é para esta pequena notícia — o estudo comparativo entre as formas dos vários centros nacionais; realizado êste problema tentaríamos — e só então — o paralelo anatómico entre as actuais e as pré e proto-históricas que lhes deram origem.

A bibliografia especializada com carácter mais ou menos descritivo, mais ou menos científico por núcleos de espécies ou locais é vasta, não se dando outro tanto nos trabalhos de aspecto geral.

As *Olarias populares portuguesas* de Santos Júnior em «A vida e a arte do povo português», edição do S. P. N. é exemplo típico a apontar e pôr em paralelo com a obra do mesmo autor *Olarias de Muge*, incerto nos «Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia», vol. V, fasc. III, e a de Guilherme Felgueiras, no fasc. XLIX, vol. XVII do «Ocidente», pág. 55, *A olaria popular nos subúrbios de Mafra*.

Eu inclino-me mais para êstes últimos — restritamente locais — quer tratem isoladamente um centro perfeitamente limitado,

quer versem um mesmo aspecto da indústria em maior área como se pode ver na «Portugália», I, págs. 821-823, na nota de P. F. Tomás *Cerâmica negra nos distritos de Coimbra e Aveiro*.

Não nego o perigo de repetição ao descrever o mesmo assunto em diversos centros, mas é preferível pecar por excesso do que por omissão.

Completo o mapa dos núcleos oleiros com monografias, formar-se-ia naturalmente o conhecimento geral de paralelismo morfológico e de técnicas nas formas, nas ferramentas, na decoração, nos sistemas de cocção e fornos, no vocabulário, etc.

É por seguir esta orientação — com rendimento futuro — que dou sempre às minhas notas um carácter muito particular completamente circunscrito a um centro (1).

Se peço por demasiada delimitação, de restringimento, é por seguir um rumo previamente estabelecido.

Certamente há quem pense como eu.

As minhas notas são parte componente de um ficheiro.

Possuímos núcleos por estudar — fora de mão como sói dizer-se — onde difícil e casualmente se passa; se a nossa atenção incidir sob um determinado aspecto, quem fornece os outros?

Será preferível guardar avaramente o verbete à espera de completar o ficheiro?

\*

Quis o acaso que no último ano de 43 me visse obrigado a permanecer uns dias em Canha, aquela povoação de casas limpas, semanalmente caiadas, onde se usa o *pelico* e a *samarra* e há

---

(1) Ver *O centro oleiro de Vilar-de-Nanies e Escrita e marcas de oleiros* in «Ethnos», II, e a sair do prelo na mesma revista, vol. III, *Malhada Sorda, centro oleiro beirão e O vocabulário dos oleiros de Barcelos*.

*montes*, onde há *marrãs* e *chapparros*, e onde aos pequeninos degraus à porta das casas, que tornam mais suave o desnível entre a rua e a soleira da porta, se chamam *peães*.

Dizem que tomou o nome por estar «situada em um alto muito ameno onde havia muitas cannas».

Era Comenda do Mestrado de Santiago e anexa *in perpetuum* ao Convento de Santos-o-Novo; tinha foral velho dado por Dom Afonso, o primeiro no nome, no ano de 1172.

El-Rei Dom Manuel lhe deu novo a 10 de Fevereiro de 1516, e teve antes de 1834 — diz Pinho Leal — juiz ordinário, procurador do concelho, escrivão da comarca, juiz dos órfãos com um escrivão, tabelião e alcaide e uma companhia de ordenanças.

«Partia — é Baptista de Lima que fala em *Terras Portuguesas* — com Benavente ao norte tendo de têrmo para esta parte uma légua e sendo cinco a Benavente; partia com Coruche ao nordeste tendo de têrmo para lá meia légua e sendo quatro e meia a Coruche; partia com Lavre ao levante tendo de têrmo para esta parte outra meia légua e sendo quatro a Lavre; partia com Montemor-o-Novo ao sueste tendo de têrmo para esta parte duas léguas e sendo seis a Montemor; partia com Cabrela ao sul tendo de têrmo a esta parte duas léguas e sendo quatro a Cabrela; partia com Palmela ao sueste tendo de têrmo para esta parte duas léguas e sendo seis a Palmela».

Actualmente é do concelho do Montijo, tem por Orago Nossa Senhora da Oliveira e chamam-lhe Canha-do-Alentejo.

\*

A esta Canha-do-Alentejo veio parar, sendo natural de Atalaia-do-Norte onde aprendeu a arte, Manuel Nunes Oleiro, que

actualmente conta a bonita idade de 72 anos, viúvo e com três filhos.

Hoje só êstes trabalham: João Ângelo e Justiniano aqui, o terceiro em Coruche.

Com uma única variante na forma que tratarei em separado — *o asado* — tôdas as peças (figs. 1 e 2) são iguais às fabricadas em Coruche e Marinhais, êste último no concelho de Salvaterra-de-Magos a 12 km. da sede concelhia (1).

O barro — extraído por meio do *enxadão* e da *enxada* no lugar de Sesmária-do-Gil — tem côr acinzentada, apresentando à mistura muitas pedras e raízes; é um barro muito porco.

A oficina — *casa* — comporta no seu interior tudo o que é preciso: a *bancada* com 2 rodas, o *barreiro* — uma cavidade aberta no próprio chão térreo, de paredes rectas e fundo esférico — o *amassadouro* ou *meio da casa* e os *andaimes* sôbre *espeques* onde a louça é posta à secagem lenta antes da cocção.

O forno do tipo clássico romano — formado por *caldeira* e *bôca* que dá entrada para a *aboboda* (?), separadas a primeira da segunda por *ladrilho* com *buracos* — não nos apresenta na forma e nomenclatura qualquer interêsse especial: encontra-se situado fora da oficina.

A peça principal de fabrico é a roda do tipo conhecido, e cujo eixo atravessa a *travessa da bancada* fixa por uma das extremidades à parede, e a outra apoiada sôbre os *espeques* espetados no chão.

Sôbre as duas travessas assenta a *bancada* onde está o *louceiro* com *lamuge* - barro mais fino resultante dos resíduos que aderem à ferramenta ao trabalhar — e a ferramenta.

---

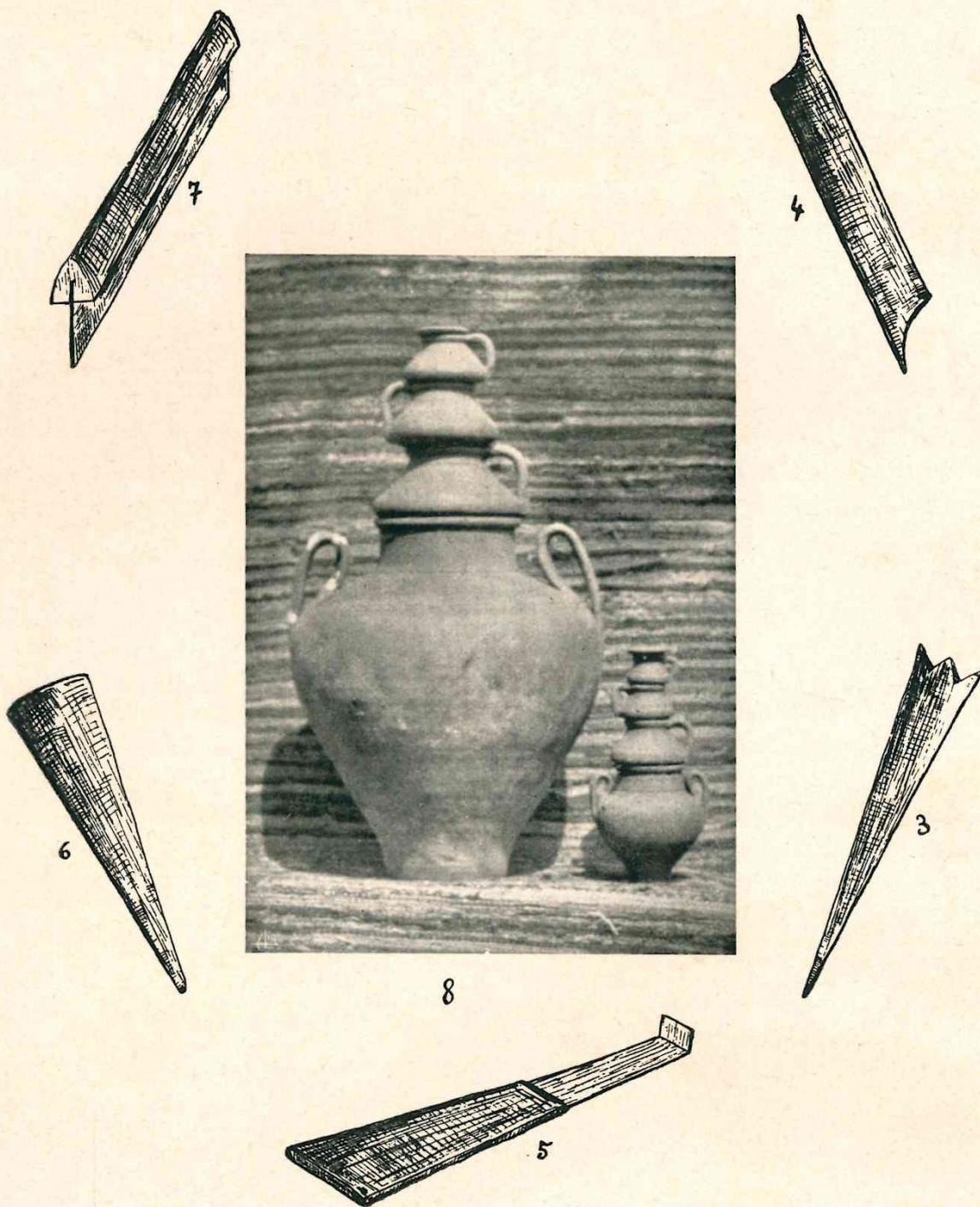
(1) Não me foi possível visitar êstes centros — Coruche e Marinhais — nem aquêle que existe em Almeirim.



Fig. 1 — Jarra, asado, tacho, tegela de tender pão de milho, tegela.  
Bilha n.º 7, 6, 5, 4, 3, 2, 0.



Fig. 2 — Bilha de água, assador, garrafa, cafeteira, terrina, barril, bilha,  
bilha, panela, chocolateira, bacio.  
Tegela, alguidar, fogareiro, grelha, cantil, vaso.



O barro entra logo para o *barreiro* onde se lhe deita água para *ficar molhado*.

Na *casa* é pisado a pés, findo o que se junta num monte — *moitão* — polvilha se com cinza para que não adira a um pano com que se cobre, e tem por fim evitar o endurecimento da pasta em contacto directo com o vento.

É dêste barro que se fazem as conhecidas *pelas* — cilindro donde sairá a peça — preparadas sôbre a *bancada*, *rebatendo* a pasta para a tornar mais uniforme e lhe extrair impurezas *escapadas* quando da primeira amassadela.

Com excepção de um ou outro vocábulo a operação é semelhante aos demais centros.

Excluindo os *alguidares* e *bilhas* tôdas as peças são feitas de uma só vez, e conseqüentemente de uma só *pela*.

As primeiras e segundas fabricam-se em duas fases:

— Se da *pela* se forma um tronco de cone ôco — *enchente* — que se coloca sôbre um cilindro baixo — *o fundo*, — a peça a fabricar é um *alguidar*;

— Se primeiramente se faz a *capela* — parte superior das *bilhas* maiores (do n.º 4 para cima, que adiante veremos) — e em seguida se coloca sôbre o *enchente com caixa* <sup>(1)</sup> formar-se-á a *bilha*.

E assim fabricam: *alguidares*, *bilhas*, *tachos*, *tegelas de tender pão*, *tegelas*, *bilhas de água*, *assadores com grelhas*, e *fogareiros*,

---

(1) A *caixa (do enchente)* é um sulco profundo feito com o dedo polegar da mão direita em tôda a superfície horizontal superior do *enchente*. Nesta *caixa* entra a parte inferior da *capela*, o que provoca ligação mais íntima entre as duas.

*cantis, vasos, terrinas, cafeteiras, garrafas, panelas, chocolateiras e bacios* (figs. 1 e 2).

Há duas diferenças nítidas entre as *tegelas de tender pão* e as denominadas simplesmente pelo primeiro nome:

— as primeiras têm a forma esférica, e o seu fundo destaca-se em tronco de cone;

— as segundas, tronco cónicas invertidas de fundo chato, são decoradas e têm 3 *bicos* (apêndices mamilares) de cada lado.

Os *tachos* possuem como única guarnição um apêndice deste tipo exteriormente, e em cada um de dois pontos diametralmente opostos.

Em algumas peças — representadas nas figuras 1 e 2 — há *asas*, e à operação de as colocar se chama *ansar*.

No fabrico manual, no vidrado, na cocção há uma igualdade tal com os centros similares, que desnecessário se torna repetir o que está dito.

Tocaremos ligeiramente nos aspectos que apresentam dessemelhança com outros núcleos:

a) — Ferramentas:

*Bordador* — construído em cana serve para a decoração incisa. Aplicando a parte dentada formam-se traços paralelos; utilizando a extremidade oposta formam-se as *ligações* — traço contínuo (fig. 3).

*Cana* — auxilia o fabrico da peça (fig. 4).

*Enfretadeira* — metálica — serve para fazer o fundo das *tegelas de tender pão* (fig. 5).

*Fuso* — (fig. 6)

*Raspadeira* — (fig. 7) e a

*Alpanata* — que é de chapéu — servem respectivamente para fazer os furos nos *assadores*, raspar a *bancada* e a *cabeça da roda* e alisar as peças.

b) — Medida das peças:

O oleiro fabrica as bilhas e os barris em 7 tamanhos classificados por duas formas: por números — de 0 a 7 — ou por *infusas* — do n.º 0 ao 4 — *quartas* — os n.ºs 5 e 6 e *quartões* o n.º 7.

Só a predilecção popular pelo n.º 7 é que me pode justificar a primeira classificação, pois quando me disse fabricar 7 tamanhos apresentou-me 8.

A êste, cuja capacidade é de 1 litro aproximadamente chamam — talvez para não quebrar a predilecção — o n.º 0.

É muito possível que, actualmente, os números viessem substituir nomes em parte perdidos, como se encontra em Barcelos por exemplo, sendo na verdade um pouco estranho havendo denominação especial para o n.º 7 — *quartão* — que as outras — *quartas* e *infusas* englobem mais de um número.

c) — Decoração:

De norte a sul há um declínio na exuberância da decoração pintada, com o seu ponto culminante no centro que denomino de Barcelos.

E para não fugir à regra Canha é pobre, muito pobre mesmo: só o *alguidar* e a *tegela* são decorados (fig. 2).

A primeira — *argolas* — é efectuada por contacto de uma bôca de cantil, por exemplo, prèviamente molhado na tinta contra a superfície da peça.

A segunda obtém-se molhando a superfície interna da peça na tinta — mistura de barro peneirado e água — para seguidamente, em diferente tinta, se mergulhar o bordo da peça, retirar-se, rodar-se 90 graus, voltar-se a mergulhar e assim por quatro vezes.

E Canha-do-Alentejo sofre as influências do século em que vivemos:

Com carimbos toscos feitos do próprio barro — com o nome Canha um, e oito cada um com o seu número de 0 a 7 — marca tôdas as peças com excepção dos *alguidares*, e numera as *bilhas* e os *barris*. Que triste diferença entre êste pequeno núcleo e o centro de Barcelos!!!

Aqui número e marca — veja-se a minha nota *Escrita e marcas de oleiro*, «in Ethnos 11.º» — utilizam-se com um fim particular; em Canha o objectivo de marcação é o espírito comercial.

E o meu amigo — ficou a sê-lo — Manuel Nunes Oleiro — que da profissão tomou o apelido — dizia-me:

— «Aqui o que se fabrica é louça de água — (louça para água) — pois a de fogo, de ir ao lume, não há melhor que a de Redondo e Aldeia-do-Mato no concelho de Reguengos-de-Monsarás, que um vendedor ambulante traz numa carroça e por aqui vende.»

NOTA — Em Águas-de-Moura, para os lados de Setúbal e a 5 léguas de Canha, usam encomendar aqui o *asado* — (fig. 1) — com três potes pequenos e um têsto, servindo cada um de tampa ao anterior.

Usam — é o Oleiro que diz — as raparigas de lá levar à fonte esta pequena tôrre de quatro peças — *pote aparelhado* (fig. 8) — e aí — ponto talvez de encontro dos namorados — todos são cheios, e cheios vêm para casa.

Vaidades de mulheres!!!

E como não podia deixar de ser tudo tem nome: é o *pote* o maior, a *púcara*, a *pucareta* e a *paneleta* a menor.

Desconheço desde quando vem êste uso em Águas-de-Moura, atendendo ao relativamente moderno que é o oleiro em Canha.

Não vi tal costume; não o posso confirmar.

De uma ou outra forma é curioso, e julgo-o único no aspecto, por complexo, e utilização de um dos conjuntos mais belos dos especímenes da olaria popular portuguesa.





biblioteca  
municipal  
barcelos



4230

Uma olaria em Canha