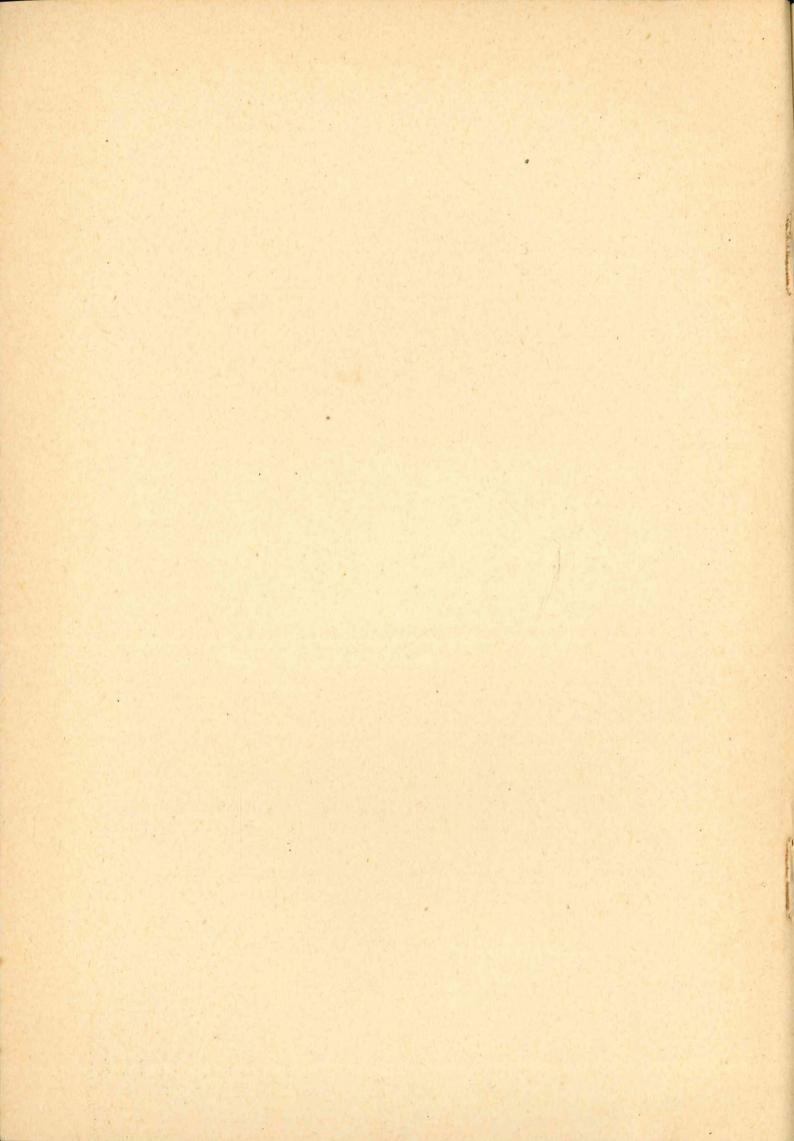
## JOAQUIN SELLES PAES

## Malhada Sôrda, centro oleiro Beirão

Separata del tomo I del HOMENAJE A DON LUIS DE HOYOS SAINZ



(B) 738.3(469.31)(04) /IL MADRID



## Malhada Sorda, centro oleiro Beirão

Joaquín Sellés Paes

Malhada Sôrda —o pobo da Malhada como por lá dizem num son de b quasi imperceptivel— é freguesia do concelho de Almeida em plena "Beira Serra", a seis mil metros da estação do caminho de ferro de Freineda e bem pertinho de Vilar Formoso na nossa raia. Povoação grande onde já se encontram casas incaracterísticas não perde na sua côr e arquitectura o aspecto triste dos contrafortes serranos onde nasceu.

Na mancha granítica de micas oxidadas pelo desfazer das neves, o pobo da Malhada não se quere destacar das suas terras, e talvez por isto se tenha feito mais negra, num negro cinzento de dôr.

La oleira, que numa arte tradicional de tantas gerações chega para bastar de louças as terras em redor. E não seria preciso vê-la com tal tempo —que torna a terra mais triste e grandiosa— para poder sentir de perto e bem no fundo a comunhão de caracteres, a uniformidade de gamas, a semelhança de côres entre a casa e a serra, entre a serra e o trabalho oleiro na Malhada Sôrda.

É que ali o trabalho é feito por mulheres, por aquela mulher serrana corada das faces e castanha dos cabelos a servir de moldura a uns formosíssimos olhos, espelho limpido de uma alma sã, com tôda uma expressão de bondade e de candura, de saudade, como en não tivera ainda a fortuna de vêr.

São as mulheres, na "Beira Serra" que conheci, o unico elemento da região que não é igual a ela propia: é o contraste com a dureza do granito, com o aspecto grande das serras, com a sobriedade das casas de frente escura, e talvez, pelo aspecto geral das terras na impressão primaria que nos fica ao vê-las, as mulheres nos pareçam mais formosas na beleza grandiosa da expressão suave de seus olhos. Pois é das mãos desta mulher, em esfôrço incalculavel e tão pesado que é preciso vê-lo de perto para bem o poder sentir, que saem as peças aqui fabricadas.

Bordione Perm.

C. M.

BARCELOS

BIBLIOTECA

9495'

A um canto uma especie de caixa feita depedra —o barreiro— reque no verão é feito à luz do sol, na rua, junto à casa. cebe o barro que transportado "aos sacos em bestas" vem de Nave Mo-

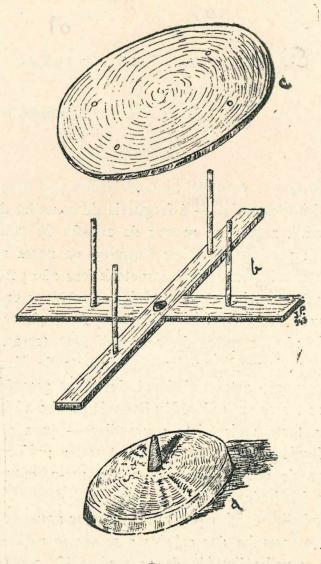


Fig. I.

rena, ou da Quinta de S. Pedro, lugares da freguesia. No barreiro se lhe deita agua para amolecer, e o barro é amassado à mão.

E neste canto escuro recebe o contacto primeiro com a mão da mulher; os homens, marido ou parente mais proximo da oleira, arrancam o barro à terra, mas elas o trabalham desde o principio. Amassado, passa na quantidade precisa para as peças a fabricar, a uma pedra lisa, enterrada e ao nivel do solo onde em nova amassadela se lhe tiram as impurezas e um bocado ou outro que "se não tomou de água" —os grôlos. A esta operação efectuada de joelhos chama-se mundar o barro e à pedra mundadoiro.

Olhemos para a roda no seu primitivismo de formas (fig. 1): inferiormente uma calote esferica de pedra (a) em cujo centro cavado fundo está um espigão. A este conjunto —a base da roda— se chama talvez por paralelismo com a sovela, o sobelo com pedra e pau de freixo que encaixa, por um orificio no cruzamento dos seus braços —hasteas— nas cruzes da roda (b). Ligada a elas pelos tornos e paralela aos seus braços, com um perímetro menor do que o rectângulo por eles formado esta a roda (c). Com este material e quatro peças de ferramenta simples, fabrica a oleira de Malhada Sôrda: cântaros com suas tapadoiras, púcaros, alguidares, barris, bilhas, talhas ou potes, t'jelas —na sua fonética propria—. barrenhos, barranhões e vasos (fig. 2).



Fig. 2.

Este núcleo beirão é dos mais pobres em ferramentas ou mais propriamente dos mais primitivos na forma de fazer, pois só deita mão da:

Linha—para cortar o barro e acertar os rebordos.

Peça—um bocado de coiro que serve para alisar a superficie em fabrico. É peça para alijamento.

Cutelo-de madeira, especie de lâmina, que aplicado contra o vaso

em pressão e enquanto este gira puxa o barro. A este fenomeno mecánico dão o nome de tiradas.

Peça das tiradas—bocado de sola com o mesmo fim do cutelo, mas utilisado só depois dele.

Completa o conjunto uma cadeira baixa onde se senta a oleira com a roda colocada no meio das pernas, o banho à sua direita e à mão o barro a trabalhar. A roda não tem de altura mais de 40 cm. e debruçada sôbre ela, curva para a frente em posição forçada, é que se trabalha.

Dois processos há de fabricar, neste sistema de roda: por pegaduras e a puxar. O segundo é a forma geralmente utilisada nos centros oleiros e consta como se sabe, em estender o barro por pussão de dentro para fóra, em fôrça equilibrada, da mão de encontro a uma peça que a de fóra segura entalando o barro entre as duas superficies —da mão por dentro e da peça exteriormente— formando com elas uma especie de laminador.

Neste processo —a puxar— a peça é fabricada com a quantidade de barro que se coloca sobre a roda, e é utilisado no fabrico de utensilios pequenos.

As peças maiores já são feitas por pegaduras. Esta forma, sem duvida alguma mais primitiva que a anterior, recorda ao vê-la os primordias da industria da cerâmica. A base da peça é feita a puxar até se esboçar o principio das paredes; seguidamente pegam num bocado de barro entre as mãos formando com ele um cilindro comprido —o rôlo. Apertado este contra o rebordo em fabrico vai aumentar a altura das paredes, e com novo rôlo pegado e puxado a peça se vai formando.

O rôlo é aplicado com a roda parada e só depois pasa o estender —puxar— é que é posta em movimento. A superficie nas peças feitas por este processo apresentan uma descontinuidade dada pela pegadura do rôlo.

Vejamos agora como trabalha a roda: A oleira senta-se, coloca a roda no meio das pernas, e depois de lhe ter dirtado cinza para evitar a aderencia do barro, coloca este em quantidade precisa para a peça. A mão esquerda na roda, lentamente e da direita para a esquerda, impulsiona-a enquanto o punho direito faz pussão no sentido vertical no barro: assim se forma uma cavidade —a base interna inferior da peça.

Se o processo utilisado é por *pegaduras*, no fim da fase anterior é que se principia a aplicar o *rôlo*, e cada um pegado e estendido nova pegadura se lhe segue ati conclusão da peça. Nesta forma de fabrico também se *puxa*: o rôlo depois de *pegado*.

Concretisando: a roda está parada ao pegar o rôlo; a andar, movida com a mão, para principiar a peça e movimentada com o pé sempre que se pusa. Como é posta a roda em movimento com o pé? O pé esquerdo, em movimentos da frente para a retaguarda, vai empurrando os braços das cruzes da roda comunicando-lhe o movimento. A posição da perna levantada, que só assenta à passagem do braço das cruzes da roda para a impulsionar, un equilibrio incomodo, torna o trabalho extraordinariamente violento.

Neste centro oleiro encantador, é pauperrima a decoração, que se limita a: virus —cintas à volta das talhas, colocadas por pegaduras, e que aumentar a resistencia da peça. Trincho —pequenos traços incisos, paralelos executados com a ponta do cutelo, e aparece a decorar a superficie superior das tapadoiras. Picados —traços mais profundos que os anteriores e aparecem nos vasos.

A louça fabricada tem de ser sêca antes da cocção: se o trabalho se efectua no verão a operação é feita ao sol. E no inverno? Nesta quadra do ano é seca em casa, ao calór do lar, no teato.

Curiosíssimo é o processo efectuado para a venda das peças: o vendedor que é marido ou parente da oleira, vai com a louça em bestas de terra em terra a trocar os seus por produtos agrícolas, e dá por exemplo um cântaro, recebendo castanha ou batatas que o encham. A peça a vender vale a sua capacidade em produtos agrícolas; há uma troca de produtos, salvo nas feiras como se verifica no mercado que na cidade da Guarda se efectua no primeiro e terceiro Domingo de cada mês.

Cocção.—O fabricante não tem fôrno proprio, e paga a poia aos proprietarios de aquele onde coze, pois só ha dois na fregueria. A poia é pesada: por cada fôrnada 12 cântaros é à cinza que fica apoz a combustão da lenha. O fôrno, de pedra é constituido por boca e fornalha e assento separadas por 4 arcos com 4 intervalos. Para cozer tapam-se primeiramente os intervalos com cântaros velhos, cacos e sobre eles se coloca a louça, que superiormente é coberta com cacos. Há na parte superior do assento uma porta que serve para facilitar a passagem da louça, dada à mão, para o homem que a pé nos arcos a vai enfornando, passando desta forma 500 a 600 peças cuja cozedura leva 4 a 5 horas.

O lume chega-se primeiramente brando, para não estalar a fornada, aumentando-se progressivamente. Ao findar lança-se sobre ela a cinza quente, e espera-se o gradual arrefecimento. A fornada está pronta, mas não julguemos que não há muitas vezes desgostos.

No tempo que media entre duas cozeduras choven, o fôrno descoberto molhou-se? É preciso desamoa-lo, o que ninguem gosta de fazer, pois a cozedura da fornada gasta muita lenha, sendo parte de calor gasto

<sup>(1)</sup> Treato é qualquer estrado, tarimba ou superficie que nos recorde um palco. Armar um coreto para a musica é fazer um treato. O treato na cozinha é o soalho do vão que fica entre o telhado da casa e o teto da cozinha.

na secagem do-fôrno. Assim desamoar o fôrno é cozer nele a primeira vez depois de molhado. Mas os desgostos e prejuisos não se limitam a isto. Quantas vezes a meio da cozedura chove, o barro volta a tomar-se de água e com o peso das peças a fornada se parte? Então a louça enfundeou-se e o prejuiso é total. Quer se enfundére a fornada, quer seja preciso desamoar o fôrno a poia tem de ser paga.

É neste ritmo vive, trabalha e sofre a oleira de Malhada Sôrda.





Malhada Sôrda, centro oleiro Beirão