CÂMARA MUNICIPAL DE BARCELOS

MUSEU DE OLARIA

PROJECÇÃO DOS FILMES

OLARIA EM MALHADA SORDA

antecedida de um comentário por

BENJAMIM ENES PEREIRA

do Museu de Etnologia

8(469.31)
LI

CÍRCULO CATÓLICO DE OPERÁRIOS

20 DE DEZEMBRO DE 1984

CÂMARA MUNICIPAL DE BARCELOS

MUSEU DE OLARIA

PROJECÇÃO DOS FILMES

OLARIA EM MALHADA SORDA

antecedida de um comentário por

BENJAMIM ENES PEREIRA

do Museu de Etnologia

C. M. B.
BIBLIOTECA MUNICIPAL
BARCELOS
N.º 33975

CÍRCULO CATÓLICO DE OPERÁRIOS

20 DE DEZEMBRO DE 1984

CÂMARA MUNICIPAL DE BARCELOS

Presidente

João Manuel da Rocha Guimarães Casanova

Vereador do Pelouro da Cultura

Joaquim Nunes de Oliveira

MUSEU DE OLARIA

Director

Eugénio Lapa Carneiro

Conservadora

Isabel Maria Fernandes

*

Agradece-se a excelente colaboração do Museu de Etnologia (Lisboa), que cedeu os filmes para esta sessão; a do Círculo Católico de Operários, que mais uma vez permitiu que dispuséssemos da sua sala para as nossas actividades de dinamização cultural; e ainda a da Coordenação Concelhia da Direcção-Geral de Educação de Adultos, que de novo nos socorreu com a indispensável máquina de projectar.

*

Composto e impresso nas Oficinas Gráficas da COMPANHIA EDITORA DO MINHO — BARCELOS, no mês de Dezembro de 1984

OLARIA EM MALHADA SORDA

I — O fabrico das vasilhas
16 mm, cor, 219 m, 21 min.

II — A cozedura da fornada
16 mm, cor, 130 m, 12 min.

Filmes realizados em 1970 pelo Instituto do Filme Científico de Göttingen (República Federal da Alemanha) em colaboração com o Centro de Estudos de Etnologia (Lisboa), sob a direcção técnica do Dr. F. Simon e científica do Dr. Ernesto Veiga de Oliveira e de Benjamim Pereira.

Por decisão da Comissão Científica do Instituto do Filme Científico de Göttingen, foram incluídos na «Encyclopaedia Cinematographica», do mesmo Instituto, com os n.os E 1878 e E 1879, respectivamente.

ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA

OLARIA EM MALHADA SORDA

I — O FABRICO DAS VASILHAS

Malhada Sorda é uma pequena aldeia situada junto da fronteira oriental de Portugal com a Espanha, na parte portuguesa da Meseta Ibérica, de clima muito rigoroso e terras xistosas, secas e pobres. Antes do movimento de emigração maciça, inaugurado por cerca dos anos 60, e que despovoou a região, os seus habitantes viviam de uma agricultura de magra produção e rendimento, combinada com um pastoreio de gado miúdo em pequena escala; e sobretudo da olaria, que ocupava uma percentagem considerável da sua reduzida população. Esta actividade, de nível estritamente artesanal, caseiro e familiar, e extremamente primitiva e rústica, apresentava-se sob duas formas diferentes, correspondentes a outras tantas técnicas básicas:

a) olaria feita na roda, rodando com movimento lento, pela técnica de rolos em espiral — *por pegadura*, — que constitui um processo lógica e cronologicamente anterior ao torno, e qualificadamente arcaico;

b) olaria comum, feita ao torno, rodando com movimento rápido, pela técnica de *puxar* a massa, que tira partido da força centrífuga.

O presente filme documenta, nas suas fases sucessivas, o fabrico de quatro recipientes dos tipos mais correntes na região, pela primeira das técnicas apontadas. O barro utili-

zado nesta olaria — uma mistura de argilas negra e vermelha — vem de jazidas próximas do núcleo central da povoação.

O trabalho com a roda é feito exclusivamente por mulheres. O trabalho com o torno é feito predominantemente pelos homens, a quem compete, além disso, a extracção do barro e o seu transporte para casa, em sacos que os burros carregam; e são também eles quem, seguidamente, levam, igualmente em burros, a vender às povoações e feiras das redondezas, por vezes a distâncias consideráveis, a louça fabricada; essa venda efectivava-se, ainda em épocas muito recentes, trocando as vasilhas pela sua capacidade em cereal.

À entrada da casa — que as mais das vezes é pequena e térrea, com as paredes de pedra seca, sem reboco, e o chão lajeado — ou dentro do telheiro onde a oleira trabalha, vê-se em regra a *barreira* — espécie de tanque baixo e tosco, onde o barro é preparado: amassado com água, à mão, primeiro o negro, e depois o vermelho, e seguidamente *sovado*, ou batido sobre uma pedra lisa, que se vê ao lado da barreira. Durante estas operações, a oleira vai limpando a massa de pequenas pedras ou quaisquer impurezas, e desfazendo os grumos — *mundando os grolos* — que não se dissolveram bem com a água.

Sentada à porta de casa numa cadeira baixa, junto à roda, que fica entre as suas pernas, a oleira, para começar o trabalho, tira de um recipiente pousado a par dela uma bola de barro, na quantidade necessária, que humedece e amassa ligeiramente; e, depois de espalhar um pouco de cinza sobre a *mesa* da roda, para evitar que o barro se cole, coloca-a aí. Para o fundo das vasilhas a fabricar, usa-se a técnica de *puxar*, mesmo que seguidamente se continue *por pegadura*: com a mão esquerda acciona-se a roda em movimento rápido de trás para a frente, em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, enquanto que com o punho direito se carrega na massa de modo a cavar uma espécie de taça, cujas paredes se *puxam* para cima, adelgaçando-as e alisando-as interior e exteriormente, com o auxílio do *cutelo* ou *faca* (de madeira) e a *sola das tiradas*. Seguidamente, a partir desse fundo (que se firma sobre a *mesa* rodeando-o de um rolo espesso de massa,

que a final se retira), começa-se a levantar a peça, pelo processo dos rolos, *por pegadura*: retira nova porção de barro, rola-o entre as mãos de modo a formar um rolo alongado, humedece-o, e aplica-o paulatinamente sobre o bordo da taça com a roda parada, accionando em seguida, lentamente, com o pé esquerdo, a cruzeta de madeira que ela tem por baixo, em movimentos da frente para trás, agora no sentido dos ponteiros do relógio, ao mesmo tempo que o rolo vai sendo paulatinamente aplicado, e assim sucessivamente, até erguer completamente a vasilha. De seguida, com a *faca* e a *sola* numa mão, e a outra por dentro, entalando a massa entre as duas superfícies, espalma e alisa a massa das paredes, imprimindo, com o pé, para o efeito, uma maior velocidade à roda, mas outra vez de trás para a frente e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Para fazer o gargalo, que fecha a vasilha e é estreito, não permitindo que se trabalhe com a mão no interior daquela, a oleira modela-o e alisa-o entre dois dedos, um por fora e outro por dentro.

Bocais e asas são modelados à parte, e aplicados depois da vasilha pronta. A oleira que figura neste filme não sabia fazer os bocais das «bilhas», e por isso pediu a ajuda de outra oleira vizinha.

Depois de pronta, a louça é posta a secar à sombra, em prateleiras dentro do telheiro, durante várias semanas. Quando está seca e em quantidade suficiente para fazer uma fornada, procede-se à sua cozedura.

II — A COZEDURA DA FORNADA

A cozedura da louça é uma operação extremamente importante, comportando riscos que podem comprometer toda a fornada — nomeadamente chuveiros — o que significaria a perda de vários meses de trabalho. Ela requer, por isso, além de forneiros experientes, grandes cuidados, e desencadeia um processo de ajuda vicinal em regime de ser-

viços gratuitos e recíprocos por parte das diferentes oleiras e seus familiares.

Quando a oleira tem louça seca em quantidade suficiente para uma fornada, fixa, com essas pessoas que a virão ajudar, o dia em que se poderá proceder à sua cozedura, depois de previamente ter feito uma grande provisão de giesta, que é o combustível normalmente utilizado, e que os homens trazem dos montados em feixes que os burros carregam. Esta lenha é depositada num abrigo situado ao lado da boca do forno.

O forno (que é de propriedade particular, e cuja utilização é paga), é de tipo de grelha, com câmara quadrangular aberta, sem cobertura.

A louça — cerca de 500 ou mais peças — é carreada pelas mulheres da casa da oleira até junto do forno, subindo daí até à câmara, aonde dois homens, depois de taparem os rasgos da grelha com cacos de louça partida, a vão colocando cuidadosa e sabiamente — nas primeiras fiadas, no fundo, as talhas e potes grandes, bem assentes; e seguidamente as outras peças: cântaros, púcaros, alguidares, barris, bilhas, tigelas, etc. — assegurando-se meticulosamente a sua estabilidade com calços feitos igualmente de cacos. Em certo momento, com a câmara já bastante cheia, os homens saem para fora, e trabalham então de fora desta, um debruçado a colocar a louça, e seguro pela cintura pelo outro que lha passa. O carregamento remata em calote baixa, elevada acima do bordo da câmara; e a louça é completamente recoberta com cacos, que visam a vedar todas as fendas.

Carregada a câmara, inicia-se o processo de cozedura propriamente dito: a oleira, à boca do forno, queima pequenas quantidades — *facheiras* — de giesta, de modo a realizar o aquecimento progressivo e lento do forno, evitando uma mudança brusca de temperatura, que poderia estalar e estragar a louça. Quando o forno é, pela oleira, considerado «temperado», esta cede o seu lugar a um homem, que passa a lançar na fornalha, ininterruptamente, grandes quantidades de combustível, aos molhos, empurrando-os para o fundo e remexendo-os com paus compridos. Ao fim das primeiras

horas, retiram-se da fornalha, com uma espécie de rodo, os rescaldos e cinzas que aí se foram ajuntando; e depois de os borrifar com água, carregam-se em gamelas, e levam-se até ao alto da câmara, lançando-os sobre os cacos que ali recobrem a louça. A fornalha continua a ser alimentada como se disse; e, ao mesmo tempo, os rescaldos e cinzas, lançados sobre a fornada, acrescentam ao aquecimento da câmara, não só com o seu próprio calor, mas também calafetando e impedindo a saída do calor produzido na fornalha.

O processo total da cozedura dura 4 a 5 horas; e o descarregar da câmara só se faz no dia seguinte, quando a fornanada já arrefeceu. Antes de o iniciar, a oleira persigna-se; e procede-se então à retirada da louça, que é logo transportada para o local onde ficará arrumada até se desencadear o processo da sua comercialização que, como disse, compete aos homens que a levam a vender, em burros, às localidades e feiras das redondezas; cada peça é paga em cereal ou outros géneros, na quantidade que corresponde à sua capacidade.

EUGÉNIO LAPA CARNEIRO

OLARIA DE MALHADA SORDA
BIBLIOGRAFIA

LEPIERRE, Charles — *Estudo chimico e technologico sobre a ceramica portugueza moderna.* Lisboa, Imprensa Nacional, 1899, p. 45 e 188; 2.ª ed. anot., Lisboa, Ministério do Fomento. Repartição do Trabalho Industrial, 1912, p. 37 e 155 (Boletim do Trabalho Industrial, 78).

A respeito de Malhada Sorda não há diferenças entre as duas edições.

[THEMUDO, Fortunato Augusto Freire] — *Estudo sobre o estado actual da industria ceramica na 2.ª Circumscripção dos Serviços Technicos da Industria.* Lisboa, Ministerio das Obras Publicas, Commercio e Industria. Repartição do Trabalho Industrial, 1905, p. 118-120.

Publicado sem indicação de autor. Ver: Martinho da Fonseca, *Aditamentos ao Diciondrio bibliográfico português.* Lisboa, Imprensa Nacional, 1972, p. 132.

Aspectos da Beira-Serra. Feiras e mercados. «Altitude», Guarda, Federação de Municípios da Beira Serra, 1 (9) Set. 1941, p. 8-11.

Referência à presença de louça de Malhada Sorda em feiras e mercados; uma figura (postal) que Sellés Paes também utilizou: mulheres vendendo louça na feira.

ANTUNES, Maria Júlia — *Cerâmica beiroa*, in «V Congresso Regional das Beiras. Organização, festas, sessões, teses, pelo Dr. Jaime Lopes Dias», Lisboa, 1949, p. 152 e 157.
Este V Congresso realizou-se em 1932.

As informações sobre Malhada Sorda são tiradas de Charles Lepierre.

PAES, Joaquín Sellés — *Malhada Sôrda, centro oleiro beirão.* Madrid, 1949. (Sep. de «Homenaje a Don Luis de Hoyos Sainz», t. I.)

RIBEIRO, Margarida — *Contribuição para o estudo da cerâmica popular portuguesa.* Guimarães, 1962. (Sep. da «Revista de Guimarães», 72 (3-4).)

(«Famazões» por «Fazamões» é um lapso que se repete, e que transitou para *Dos ruedas asturianas de alfarero*, de Pérez Vidal.)

DIAS, Jorge — *Da olaria primitiva ao torno de oleiro, com especial referência ao Norte de Portugal.* «Revista de Etnografia», Porto, Museu de Etnografia e História, 4 (1) Jan. 1965, p. 5-31.

PÉREZ VIDAL, José — *Dos ruedas asturianas de alfarero.* Porto, Museu de Etnografia e História, [Out. 1968]. (Sep. da «Revista de Etnografia», 22.)

VASCONCELOS, J. Leite de, coligido por; NUNES, Maria Arminda Zaluar, coord. e intr. de — *Cancioneiro popular português.* Coimbra, Por Ordem da Universidade, 1975, p. 238.

Uma quadra vulgar no concelho de Almeida, em que se fala de «loiceiro»; em nota mencionam-se formas oláricas produzidas em Malhada Sorda.

NUNES, Maria Arminda Zaluar — *O cancioneiro popular em Portugal*, [Lisboa], Instituto de Cultura Portuguesa, 1978, p. 55-56. (Biblioteca Breve, 23.)

Transcrição da quadra recolhida em Almeida e da nota de Leite de Vasconcelos.

Quem não semeia o progresso deixa morrer a tradição. Cova da Piedade, Semear para Unir: Associação de Alfabetização e Cultura Popular, 1981, p. 20, 23-24 e 68. (Cadernos «Pelo Fio se Vai ao Novelo», 4.)

Em Agosto de 1979 Malhada Sorda tinha já uma única oleira.

SEMPERE, Emili — *Rutas a los alfares. España-Portugal.* Barcelona, Emili Sempere, 1982, p. 52, 65, 327-328 e 424.

PÉREZ VIDAL, José — *La cerámica popular española. Zona Norte.* Barcelos, Museu de Olaria, 1983, p. 66-67. (Cadernos de Olaria, 1.)

Um dos passos referentes a Malhada Sorda do outro trabalho do mesmo autor incluído nesta bibliografia.

[ESTADO DA INDÚSTRIA CERÂMICA DE MALHADA SORDA, EM 1905]

Na freguesia de Malhada Sorda fabrica-se louça ordinária de barro, de cor amarela e não vidrada.

Existem na freguesia 20 oficinas onde se fabrica desta louça; em 16 destas oficinas trabalham 3 mulheres e 1 rapariga em cada uma e nas 4 restantes, também em cada uma, 3 homens e 1 rapaz.

São todas pessoas de família as que se empregam em cada oficina, que é dirigida em regra pela mais velha.

O barro empregado é extraído nuns barreiros que há mesmo junto à povoação, de onde é transportado em cestos para as oficinas; é de cor amarela, que depois da cozedura se torna num vermelho alaranjado.

Tem este barro só por si a plasticidade necessária para o fabrico a que é destinado.

É um barro de óptima qualidade, a forma, porém, como é amassado, prejudica extraordinariamente a constituição da pasta, a ponto de que a louça, que devia ser muito resistente e fina, é bastante quebradiça e muito grosseira.

O barro é amassado à mão em masseiras, exactamente como se amassa o pão numa padaria de pouco desenvolvimento.

São apenas dois os fornos empregados na cozedura da louça. Estes fornos são descobertos e semelhantes aos de cozer telha ordinária; pertencem a dois proprietários que os alugam mediante a renda de quatro cântaros por fornada,

C. M. B.
BIBLIOTECA

ou o equivalente em qualquer outra qualidade de louça, e as cinzas provenientes da cozedura.

Fabricam cântaros, tigelas, tigelões, barris, púcaros e potes, mas este último artigo só o fabricam quando o encomendam.

Os preços por que vendem estes produtos são os seguintes:

Cântaros, 40 réis cada um.

Tigelas, 40 réis a dúzia.

Tigelões, 20 a 60 réis, cada um, conforme os tamanhos.

Barris, 20 a 50 réis cada um, conforme os tamanhos.

Púcaros, 40 réis a dúzia.

Potes, 120 a 600 réis cada um, conforme os tamanhos.

Cada uma destas oficinas pode produzir anualmente umas 10 fornadas, rendendo-lhe cada uma uns 9$000 réis; é portante o rendimento anual de cada uma destas oficinas 90$000 réis, e por conseguinte o das 20 de 1:800$00 réis.

Os mercados de venda destes produtos são os concelhos de Almeida, Figueira de Castelo Rodrigo, Guarda, Pinhel, Sabugal e Trancoso.

Acerca da instrução operária acontece neste concelho o mesmo que na maior parte dos desta circunscrição: por excepção aparece algum operário que sabe ler e escrever.

biblioteca
municipal
barcelos
33975
Olaria em Malhada Sorda