

O OLEIRO DE BISALHÃES (TRÁS-OS-MONTES): O HOMEM NA COMUNIDADE

(NOTAS ETNOGRÁFICAS)

Por

MARIA DA GRAÇA AMARAL DA COSTA

e

SEOMARA DA VEIGA FERREIRA

Poder-se-ia chamar a Bisalhães «uma aldeia de oleiros». Em quase todas as casas (na maioria abandonadas pelos homens novos que saem em busca do futuro mais auspicioso na capital e em França ou cumprem o serviço militar no Ultramar) há ou houve um oleiro. Dizemos houve porque os longos Invernos passados no *barraco*, se chove, ou na *horta* (no largo) e o constante molhar de dedos em água fria ou quente, deforma as flexíveis mãos dos «artistas» com o reumatismo, impedindo-os de continuar «na arte». Dizemos «artistas» porque assim eles se intitulam: ser oleiro é «estar na arte», fazer qualquer coisa é ter um ofício. As mulheres, encarregadas das tarefas pesadas concernentes à «arte», orgulham-se (apesar das formidáveis tarefas que levam matematicamente todos os sábados — dia de bebedeira em último e máximo grau para os homens, dado que os graus intermédios são preenchidos durante a semana) da «arte» dos seus homens e não temos ideia de ver oleiro de Bisalhães realizar esforçados trabalhos braçais, poupando as mãos, o seu capital.

Encontramo-lo na *horta* ou em local próprio (que adquiriu para oficina) sentado na *banca*, curioso branco em forma de meia lua com três pernas, sendo estas de pinho e o tampo de castanho (fig. B).

O oleiro de Bisalhães faz distinção entre *barro forte* e *fraco* utilizando o primeiro para a *loiça churra* usada sobretudo em casa e o segundo para a *loiça fina*. Para produzir a loiça o oleiro usa uma roda «constituída por um círculo de madeira com diâmetro variável de 50 cm a 60 cm, sobre o qual assenta um disco polido de carvalho (*tampo de roda*), com cerca de 20 cm de diâmetro. É montado num eixo de pau rijo (o *trabulo*) de 20 a 30 cm de altura útil, terminado em bico e cravado num fragmento de rocha (*quiço*), ou numa sólida de madeira...» (Fig. A e B).

«No centro e na parte inferior da roda está praticado um orifício reforçado de latão (*bucha de roda*), no qual se introduz a extremidade do eixo (*bico de trabulo*), encontrando-se ligada a um cruzamento de madeira (*escravelha*), perfurado no centro, que tem a função de proporcionar o seu equilíbrio.» (1)

A roda de oleiro que nos foi dada a observar tinha nos bordos do tampo pequenas ranhuras paralelas, um *embicado*, para *tocar a roda* com facilidade.

«Com excepção do «trapo» ou «couro de rebordar» e da «dedeira» as ferramentas empregadas são de madeira, gastando-se com o uso.

São constituídas por um jogo de «fanadoiros» (ou «fanhadouros»), de vários tamanhos, empregando-se para alargar, adelgaçar e fazer subir a pasta; e pelo «esquinante» (ou «esquinote»), utilizado para «quadrar» (retocar e aperfeiçoar a linha curva que delimita a base dos recipientes).» (2)

O oleiro tem junto de si, como já se disse, um *alqueiro* com água quente (Inverno) ou fria (Verão) porque «antes de iniciar a modelação, hummedece-se o tampo da roda, descrevendo, sobre ele, uma ou duas curvas fechadas, conforme a gomosidade do barro.» (3)

(1) (2) Ribeiro (Margarida) — *Contribuição para o Estudo da Cerâmica Popular Portuguesa*, in *Rev. de Guimarães*, vol. LXXII, n.º 3-4, 1962, pág. 402.

(3) *Ob. cit.*, pág. 406.

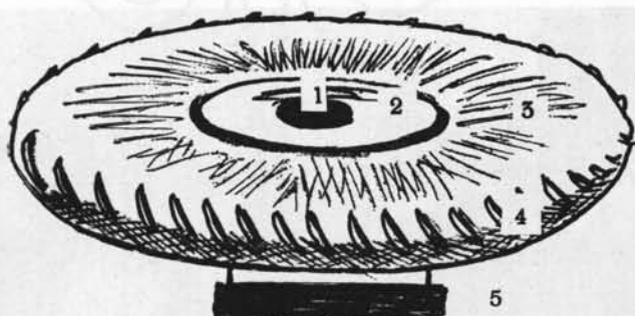


Fig. A — Esquema da roda do oleiro:

- 1 — *Trabulo* (eixo).
- 2 — *Tampo*.
- 3 — *Roda*.
- 4 — *Embicado*.
- 5 — *Quiço*.

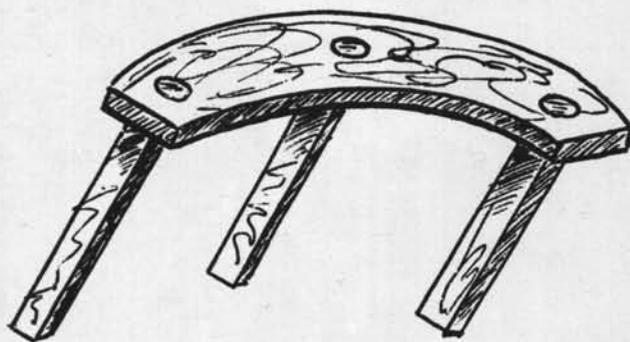


Fig. B — Banca do oleiro

Encontramos as os herdeiros em seu local próprio onde trabalham para a original produção da farinha. Partem os grãos em pedras de moinho com três pedras, sendo estas de pedras com tempo de durabilidade (Fig. 1).

O grupo de Babilônia faz distinção entre farinha feita a fogo utilizando o moinho de pedra e farinha feita a fogo utilizando o moinho de ferro.

Segundo o pesquisador, a farinha produzida com o moinho de ferro é mais fina e mais branca, sendo utilizada para a produção de produtos de padaria. Já a farinha produzida com o moinho de pedra é mais grossa e amarelada, sendo utilizada para a produção de produtos de padaria e para a produção de produtos de padaria.

No moinho de pedra, a farinha é produzida com o uso de pedras de moinho de pedra, sendo utilizada para a produção de produtos de padaria e para a produção de produtos de padaria.

A farinha produzida com o moinho de ferro é mais fina e mais branca, sendo utilizada para a produção de produtos de padaria e para a produção de produtos de padaria.

Com o uso de pedras de moinho de pedra, a farinha é produzida com o uso de pedras de moinho de pedra, sendo utilizada para a produção de produtos de padaria e para a produção de produtos de padaria.

São utilizadas pedras de moinho de pedra, sendo utilizadas para a produção de produtos de padaria e para a produção de produtos de padaria.

O grupo de Babilônia faz distinção entre farinha feita a fogo utilizando o moinho de pedra e farinha feita a fogo utilizando o moinho de ferro.



Fig. 1

1) Dr. Maria Margarida — Contribuição para a História da Indústria Alimentar em Babilônia, in Rev. de Cultura, vol. LXIII, no. 14, 1968, pp. 202-203.

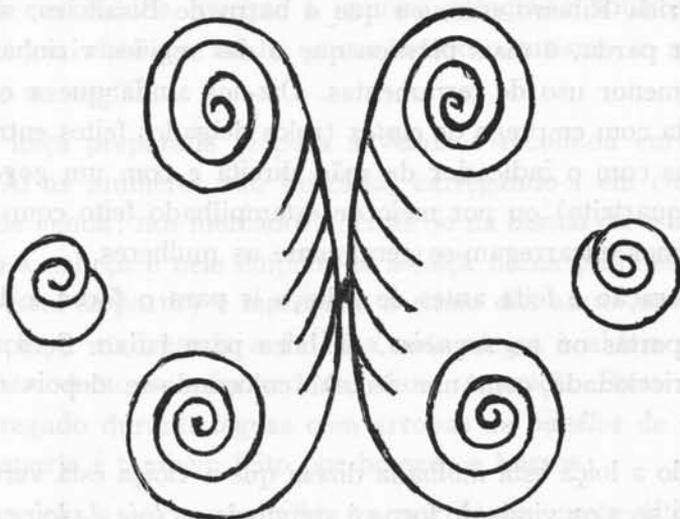
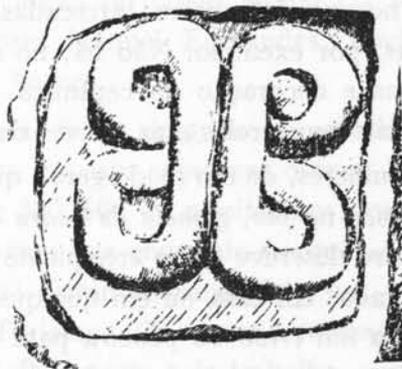


Fig. C — Tipo de ornamentação de algumas peças de loiça em Bisalhães



1



2

Fig. D — Alguns exemplos de ornamentação da cultura castreja: 1 — Na Pedra Formosa (Briteiros); 2 — Em uma pedra lavrada da citânia de Sanfins

Margarida Ribeiro escreveu que o barro de Bisalhães, silte argiloso de cor parda, é mais plástico que o das regiões vizinhas permitindo um menor uso de ferramentas. Diz-nos ainda que a ornamentação é feita com emprego de *cintas* (rolos delgados feitos entre mãos) e amagadas com o indicador da mão direita e com um *gogo do rio* (seixo de quartzito) ou por meio de estampilhado feito com estiletos. Destes últimos encarregam-se geralmente as mulheres.

A decoração é feita antes de a loiça ir para o forno e depois de secas nas portas ou no *sequeiro*, de boca para baixo. Seca, é então *areada* (friccionada com um seixo), colocando-se depois os pés e as asas.

Quando a loiça está molhada dizem que a «loiça está verde».

A loiça seca ou vinda do forno é arrumada na *loja da loiça*. O forno é um *forno de grelha*, usando-se um *ranhão*, pau de carvalho com cerca de 2 m para tirar a loiça quente e o *angaço*, pau com 4 dentes para tirar a terra de cima da lenha.

A temática inspiradora da mulher de Bisalhães, segundo Margarida Ribeiro, é de dupla concepção: abstracta (elementos geométricos, círculos espiralados, enrolamentos) ou natural (elementos vegetais e plumiformes). A concepção abstracta parece estar ligada à cultura castreja (Figs. C e D). As mulheres revelam o gosto céltico por estes elementos abstractos no ouro que usam: arrecadas semelhantes a pequenas trouxas xorcas, por exemplo. Não há, no entanto, resistência à inovação nas formas e decoração da cerâmica. Encontrámos, por exemplo, jarras ornadas com sereias e as chaves de S. Pedro.

São também as mulheres, de um modo geral, que reduzem o barro a pó com o *maço* ou *pico* no *pio*, *gamela de pedra* onde põem o barro e que Margarida Ribeiro descreve como «recipiente de pedra de forma ovóide» ou com a *enxada*, em casa ou em qualquer dependência que tenham. Usam também um *crivo* ou *peneira* para fazer os bolões de barro amassado em água fria.

O oleiro é, pois, a figura central da aldeia. As crianças rodeiam-no observando o seu trabalho. Antigamente era sinónimo de aprendizagem, dado que a «arte» passava geralmente de pais para filhos; hoje

é mera curiosidade, porque a maioria refugia-se noutros campos de subsistência visto que só há pouco tempo o turismo se mostrou interessado na região.

A loiça preparada já para a venda é recolhida em telheiros ou lojas. Aí as mulheres vão buscá-la, carregando-a em cestos para os locais de venda: nos mercados e feiras ou na berma da estrada. Levam o cesto à cabeça e nele empilha-se a loiça numa pirâmide negra, saltando (sem se partir) e marcando o ritmo das ancas um «pam-pam» que enche a madrugada e dá uma nota alegre à aldeia enegrecida e silenciosa. A nossa informadora, Maria Assunção Pires, afirmou-nos ter carregado durante léguas com arrobas de *panêlos* de uma só vez. O transporte é também feito por homens e burros.

Vendem a loiça a retalho ou por junto, neste último caso ao S. N. I., à feira do artesanato do Estoril, aos estrangeiros, aos «das Áfricas» e na cidade. Os meses de Primavera e Verão oferecem bom mercado nos *largos* ou nas bordas das estradas dado que os turistas se apaixonam literalmente pela estranha e bela cerâmica transmontana.

A *feira de mercado* tem lugar às sextas e terças-feiras em Vila Real. Pagam aí 6\$00 por cada m² de terreno ocupado e 1\$00 por cada *carrêgo* (cesto), o que dá geralmente uma média de 14\$00 por semana. Pagam igualmente cento e tal escudos por ano «quando têm indústria de venda de loiça» ou talvez 80\$00 (já foi 50\$00), segundo os nossos informadores Manuel Fernandes, Lucílio Fernandes e João Pires, e 6\$00 de licença.

Vão também às feiras de gado e mercados em redor. Nas feiras do ano não pagam imposto como nas outras. Na estrada nada pagam e chegam a fazer 5000\$00 de receita, nos domingos de Agosto. Afir-mam que não pagam por enquanto porque «o chefe das estradas» já propôs o assunto! Como intermediário nas vendas por junto há o «Engenheiro do Turismo». Os nossos informadores disseram-nos pagarem ainda 19\$00 de imposto pelo trabalho, mesmo quando o trabalho é ao dia.

Alguém teria proposto aos oleiros empregá-los pagando-lhes fêria certa, tomando conta de toda a produção que exploraria. Os oleiros,

no entanto, mantêm-se independentes, individualistas e acataram com alegria o nosso conselho de não aceitarem tal proposta.

No mercado espalham a loiça sobre panos de linhagem e acomodam-na entre fetos secos. Regressam à aldeia com o dinheiro e apenas compram o estritamente necessário na cidade. Não compram gulodices para os filhos ou netos, conforme nos disse Lídia Fernandes.

O oleiro além da sua «arte» apenas *granjeia* a terra e as mulheres nunca trabalham ao dia, trabalham nas suas terras ou ajudam o marido na olaria. Na venda não há preços fixos, baseando-se os preços num critério de mais barato para conhecidos, mais caro para os de fora. A loiça *churra* é a menos lucrativa e vendem-na na aldeia, sendo a mulher encarregada dessas vendas. Exemplos de festas de santos onde é permitida a venda: Alijó, S. Martinho d'Anta (Sabrosa), Régua (quatro vezes por mês, às quartas-feiras).

RÉSUMÉ

Dans cet article les auteurs donnent connaissance de la vie social et économique des potiers d'un très ancien village du Nord du Portugal (Province de Trás-os-Montes), et présentent aussi les techniques de fabrication et émetent l'hypothèse d'une comparaison avec les divers types d'ornamentation géométrique de la céramique et de l'architecture de la culture «castreja» (de l'Âge du Fer).

VOCABULÁRIO

ALGUEIRO — s. m. Prov. alent. O mesmo que *argueiro* (Cândido de Figueiredo, *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, Vol. 1, Lisboa, 1913, pág. 156). Significa em Bisalhães, recipiente para água, no caso dos oleiros.

AREADA — adj. Coberto de areia. Limpo por se ter esfregado com areia ou pó (Când. Fig., pág. 153).

BARRACO — m. Prov. Transm. Corte para os bois no campo, só para servir de dia: o mesmo que *barraca* (Când. Fig., pág. 322).

CARRÉGO — m. Acto de carregar. Carga, peso.

CHURRA — Ou *churro*, m., forma paralela de *churdo*. Segundo Eguilaz e Antenor Nascentes (1), deriva do latim *cirrus*. Segundo Moraes (2) pode vir do hebreu *shhor* (pelo, cabelo). Em Espanha, *churro* das ovelhas, e *churras*, lãs inferiores. Sinónimo de sujo (Când. Fig., pág. 391).

DEDEIRA — f. Pedço de pano ou couro com que se reveste o dedo (Când. Fig., pág. 505).

EMBICADO — De *embicar*, v. t., tornar bicudo (Când. Fig., pág. 611). *Embicado*, p. p. do verbo *embicar*, sin. de *encalhar*, *tropeçar*, *empeçar*, *encontrar algum empecilho*, *dificuldade* (Eduardo de Faria, *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, Vol. 2, Lisboa, 1851, pág. 1064).

ESCRAVELHAL — m. Escarva ou encaixe de pau por onde se emendam duas peças. Segundo Moraes, relacionado com a náutica: as *escarvas* são as costuras da nau de alto a baixo. *Caravelha*: peça de pau, marfim ou ferro dos braços de instrumento musical de corda. *Escravelhar* (seg. Când. Fig., pág. 680), o mesmo que *escaravelhar* e que *escarvar* (pág. 682): escavar superficialmente, carcomer. *Escarva*, f. Encaixe em que um pau ou qualquer peça de madeira se une ou se emenda com outra peça. Faria (pág. 1231) diz: s. f. (carp.), encave no pau por onde se emendam duas peças. O verbo trans. *escarvar* é sin. de cortar, abrir, colher, apartar, escavar, cavar madeira ou metal.

ESQUINANTE OU ESQUINOTE — m. Prov. Pau aguçado com que os oleiros desengosam o fundo das vasilhas (Când. Fig., pág. 712).

FANADOIRO OU FANADOURO — Espátula grosseira com a qual se alisa a superfície dos artefactos cerâmicos. O termo *fanhadouro* é frequente na aldeia.

GAMELA — grande vaso de madeira ou pedra em forma de tigela.

GOGO — Segundo Moraes, falta uma interpretação certa. Figueiredo deriva do ital. *gobbo* e compara com *godo* Prov. minhoto. *Gogo*, Prov. transm., seixo liso sobre o qual os sapateiros batem a sola; pedra pequena e redonda, rolada pelas águas (pág. 851). *Gogada*: pedrada com um seixo que se chama *gogo*.

GRANJEAR — v. t. Amanhar ou cultivar. De granja. Daí *granjear herdades* significar cultivar herdades, adquirir (Când., Fig., pág. 861).

HORTA — De *horto* (seg. Antenor Nascentes), do latim *hortu* (jardim). Sentido de «na rua».

LARGOS — Lugares espaçosos, junto das estradas ou fora da aldeia.

LINHAGEM — s. f. Tecido grosso de linho (Când. Fig., pág. 238).

MAÇO — s. m. Instrumento de madeira com um pequeno cabo para uso de escultores, calceteiros, etc. Martelo de pau (Când. Fig., Vol. II, 1949, pág. 271).

PANELO — Pequena panela de barro.

(1) Antenor Nascentes — *Dic. Etimológico da Língua Portuguesa*, 1.^a ed., Rio de Janeiro, 1932.

(2) António de Moraes Silva — *Dic. de Língua Portuguesa*, Lisboa, 1831.

PICO — s. m. Prov. minh. Maço de carvalho com que os oleiros trituram o barro na pia de madeira (ou pedra, como no caso de Bisalhães).

PIO — s. m. O mesmo que *pieiro* (pia de pedra), chamada também gamela de pedra.

QUIÇO — s. m. Cândido de Fig. diz ser o mesmo que *quicio*, isto é, gonzo. Ed. de Faria, a págs. 351 do vol. 4 do seu *Dicc.* afirma o mesmo.

REBORDAR — v. t. Alisar as arestas ou cantos.

SEQUEIRO — s. m. Prov. transm. Lugar onde se estende a roupa ou se coloca a cerâmica para enxugar. O sequeiro ou *caniço* em Bisalhães é uma armação, sobre o lar, se se trata de fumar os *entchidos*. Para esse efeito ou para o enxugo da cerâmica, é construído com *espeques* de carvalho e *travessos* de pinho formando uma rede coberta de fuligem e gordura ⁽³⁾.

TOCAR A RODA — Fazer girar a roda.

TRABULO — Cândido de Figueiredo escreve também o termo *trabal*, isto é, espécie de estrado rectangular donde se ergue o eixo da roda em que trabalha o oleiro. Em Bisalhães o *trabulo* é o eixo em si.

⁽³⁾ M. da Graça, A. da Costa e Seomara da Veiga Ferreira, *A Matança do Reco em Bisalhães de Trás-os-Montes (Notas etnográficas)*, in Arquivo de Beja, vol. XXIII-XXIV, Beja, 1966-67.