

## VASO DE BARRO PARA SEPARAÇÃO DO AZEITE

*Subsídios para o estudo da olaria portuguesa*

Por

MARGARIDA RIBEIRO

A extracção do azeite é típica dos povos antigos da bacia do Mediterrâneo.

Na Europa, o primeiro vestígio do aproveitamento da azeitona, no estado silvestre, data da Idade do Bronze e foi verificado no norte da Itália. Contudo, foram os Gregos que melhoraram a cultura da oliveira e utilizaram a técnica da extracção do azeite, cujo princípio mecânico os Romanos aproveitaram, aperfeiçoaram e difundiram.

Em Portugal, o Tenente M. Fortes dá notícia de umas cavidades artificiais praticadas na rocha, que julga serem lagares de azeite e que datam da Idade do Ferro (1).

Não quero tirar a esta hipótese o valor que contém e transformá-la em facto negativo. Porém, outros estudos e investigações vieram provar que tais recipientes são do tipo de muitos outros que o povo designa também por «lagares de mouros», sendo hoje considerados como depósitos para recolha de mosto e produção de vinho.

Esses lagares, de forma geralmente quadrangular, destinavam-se à produção de bebidas fermentadas e não à produção de azeite. São típicos das populações e áreas castrejas.

---

(1) *Lagares de Moiros*, «O Arqueólogo Português», vol. XVI, Lisboa, 1911, pp. 26-29.

F. Alves Pereira e J. Leite de Vasconcellos observaram, também, no lugar de Gaio (Castro da Pena), em Monsanto da Beira, Mangualde, Marco de Canavezes e no Vale da Arrancada (Portimão), alguns destes depósitos escavados na rocha e Abel Viana dá notícia de um lagar praticado na rocha natural, encontrado em Caminha, ao qual atribui, também, uma origem romana <sup>(2)</sup>.

Mário Cardoso, baseado nas citações e referências de autores latinos e nas informações de autores portugueses contemporâneos, trata da origem da vinicultura da Península, que diz marcar um índice de civilização adiantada (*Lagares de Mouros*, «Homenaje a Julio Martinez Santa-Olalla», Actas y Memorias de la Sociedad Española de Antropología, Etnografía y Prehistoria, vol. I, Madrid, 1946, pp. 134-150); dá notícias de numerosos lagares e lagaretas escavados na rocha e estuda, particularmente, o recipiente principal do conjunto dos arredores de Chaves, no qual descobre vestígios do emprego do *torcularium*, que compara com o processo mecânico observado na *villa* romana de Boscoreale, próximo de Pompeia (Idem, pp. 144-145). O autor conclui que tais recipientes são coevos dos castros romanizados.

A luz dos actuais conhecimentos, a vinicultura — não a viticultura — é anterior à produção de azeite, no Ocidente Europeu.

Sabemos que o comércio grego dos vinhos exerceu grande influência cultural nos Celtas das fortalezas e das sepulturas principescas da região da Burgúndia, dos meados do século VI ao V a. C.

Temos igualmente conhecimento, através do testemunho de Estrabão, da actividade comercial da Ibéria Meridional, sob o domínio romano, com a cidade de Roma. O azeite de oliveira está incluído no número dos produtos indígenas exportados.

A expansão da oliveira para Ocidente parece dever-se aos Gregos, que a introduziram em Marselha, e aos Cartagineses, que a cultivaram no Norte de África.

Contudo, o azeite foi conhecido no Egipto, pelo menos a partir do II milénio a. C., pois algumas referências confirmam a importação

---

<sup>(2)</sup> *O Arqueólogo Português*, vols. XVII, p. 206; XIX, p. 21; XX, pp. 238-239; XXII, pp. 306 e 308; e XXIII, p. 126. *Lagar aberto na rocha*, «Terra Lusa», n.º 3, Lisboa, pp. 77-82.

egípcia deste óleo, da Palestina, da Síria e, já tardiamente, da própria Grécia.

Embora o objectivo desta nota seja o estudo de um vaso português de forma híbrida que documenta uma evolução técnica certamente tardia, baseada no conhecimento experimental das pressões e das densidades dos líquidos — azeite, água-ruça e detritos — é oportuno lembrar que, se o vinho foi próprio dos deuses e o seu consumo teve ritual próprio, desde recuadas épocas, se foi sagrado, também, representando-se a sua produção com a imagem de Cristo, como se nota nos frescos da capela do Château de Karlstejn, datados do século XIV, o azeite foi igualmente santificado pelo Cristianismo, que o levou ao norte da Europa, onde era desconhecido, até essa data.

A fina qualidade deste óleo natural permitiu não só o seu emprego na alimentação como na medicina, entrando por diversas vias na adivinhação e no sortilégio.

No lagar português, actual, e sua terminologia subsistem práticas e nomenclaturas que revelam com evidência a acumulação e sobreposição de velhíssimas tradições.

É provável que os Lusitanos preparassem a pasta de azeitonas semelhante à pasta que os Gregos vendiam pelas ruas de Atenas, como se observa na estela funerária do *oliarius* que se conserva no Museu de Cherchel, pois o azeite de oliveira parecido com este dos nossos dias é contemporâneo da prensa grega, invento que ocorreu só no século I a. C.

Por se tratar de aparelhos e processos afins, é difícil distinguir um lagar de azeite da antiguidade de um de vinho, embora o *vinariu* esteja geralmente associado a grande quantidade de restos de vasos de barro e, por vezes, a vasos e fragmentos com vestígios de sarro.

Nas ruínas de Milreu, foi descoberto um *torcularium* <sup>(2)</sup>, mas os Romanos, além de usarem, no *torcular*, o parafuso ou *cochlea*, como os Gregos, utilizaram e difundiram, a partir do século I depois de

---

(2) *O Arqueólogo Português*, vol. I, Lisboa, 1895, pp. 209-211.

Cristo, a prensa vertical com peso de pedra, dotada de vara ou *prelum*, a qual era posta em movimento por escravos ou animais (<sup>4</sup>).

O recipiente destinado ao apuramento e separação do azeite parece ter sido escavado, com frequência, no solo e num plano inferior ao da prensa ou da base do *torcularium*, à semelhança dos depósitos usados para o vinho.

Este processo de escavar ou construir abaixo da superfície natural do solo o recipiente colector dos líquidos resultantes da trituração e compressão da azeitona foi seguido na Península pelos Muçulmanos. A. dos Santos Rocha descobriu, próximo de Bensafrim, a pedra cilíndrica de uma prensa e duas fossas quadrangulares cujas paredes de barro comprimido se encontravam revestidas de argamassa de cal e areia, segundo a forma de construir daqueles povos (<sup>5</sup>).

A prensa grega baseou-se no princípio da alavanca. Os Romanos fundamentaram o aperfeiçoamento desta nas leis da potência e da verticalidade, dotando-a do mecanismo que subsistiu até ao princípio deste século, ou subsiste, esporadicamente, no esquema fundamental.

A procura de pesos de pedra pode ser documentada, em 1893, com a perda de um dos esteios de uma anta da Herdade da Capela (Avis), que para este fim foi arrancado (<sup>6</sup>).

Referi-me à prensa e seus princípios mecânicos. Resta acrescentar que a moedura prévia da azeitona com mecanismo próprio e a compressão da massa nas seiras representaram um notável progresso industrial.

Tais operações realizadas por métodos primitivos subsistem, ainda actualmente, com aproveitamento da força humana, de animais e, em casos mais frequentes, com aproveitamento da força motriz da água, o que constituiu um grande avanço técnico.

O desenvolvimento destas duas operações mecânicas deve ter sido lento, nos primeiros séculos, em Portugal. Gama Barros dá-nos a este

---

(<sup>4</sup>) *Dictionnaire Archéologique des Techniques*, Éditions de L. Accueil, t. II, Paris, 1964, pp. 869-870.

(<sup>5</sup>) *O Arqueólogo Português*, vol. I, Lisboa, 1895, pp. 209-211.

(<sup>6</sup>) *O Arqueólogo Português*, vol. I, Lisboa, 1895, p. 214.

respeito uma visão do índice económico e industrial daquele período medieval (*História da Administração Pública em Portugal...*, vol. IV).

Os cegos, como referem Fernão Mendes Pinto e Amador Arrais, procuravam muito o ofício de atafoneiro.

Os reservatórios construídos no solo para recolha da água-ruça e do azeite foram substituídos por vasos de barro. Tornou-se possível utilizá-los a partir de um conjunto de experiências que deram lugar próprio ao aparelho e a cada peça do lagar e forma arquitectónica, típica, a este, como se pressupõe.

O desenvolvimento da indústria e a importância dada à plantação de oliveiras, desenvolvimento e importância que recrudesceram em Portugal durante os séculos XVIII e XIX, permitiram a conservação de costumes e de práticas que só a tecnologia contemporânea viria a ultrapassar.

Foram os Romanos que generalizaram o uso de grandes potes de barro para guarda e conservação de azeite.

A olaria, dada a sua natureza específica, correspondeu, durante mais de três milénios, às exigências do progresso, tornando-se, durante muitos séculos, insubstituível.

No «Regimento dos lagareiros dos lagares de azeite», de 1572, se prescreve que em todo o lagar haja potes para guardar azeite, assim como em documentos do século XVI se discrimina o uso daqueles, «bem cintados», e de *talhas* de dezoito a vinte alqueires (<sup>7</sup>), potes que aumentaram de tamanho e que se produziram com a exactidão da forma dos dólios romanos em muitos centros oleiros do Alentejo, e até no Algarve, como em Loulé (<sup>8</sup>), verificando-se só nos nossos dias o seu total desaparecimento.

Porém, não pretendo estudar este tipo de vaso. Preocupa-me mostrar um outro vaso de barro que funciona de reservatório e que

---

(<sup>7</sup>) Vergílio Correia, *Livro dos Regimētos dos Officiaes mecanicos...*, Coimbra, 1926, p. 185; J. Leite de Vasconcellos, *História da Cerâmica em Coimbra — Apontamentos por Adelino António das Neves e Mello, com uma biografia do Autor*, Lisboa, 1924, p. 28.

(<sup>8</sup>) *O Arqueólogo Português*, vol. I, Lisboa, 1895, p. 204.

é utilizado ainda hoje na separação do azeite da água-ruça, desempenhando um papel importantíssimo nesta safra.

Por estar quase escondido no lagar entre as paredes de encosto de que necessita para amparo e protecção, quando não está totalmente coberto, em muitos casos, é pouco conhecido, ignorando-se até que ponto foi insuperável e insubstituível (Fig. 1).



Fig. 1

Pormenor do lagar do Sr. António Ferreira, de Asseiceira, dotado de 17 *tarefas* que estão protegidas por uma parede de azulejos. Note-se o *sangrador* em comunicação directa com a *valeria*, através da qual a água-ruça passa para o *inferno*. O azeite é tirado à mão com auxílio do *cabaço*, medida de 2 litros provida de cabo. Note-se, também, o plano inferior em que as *tarefas* estão colocadas, o que constitui uma sobrevivência técnica num lagar moderno

Este vaso corresponde, funcionalmente, ao de forma aproximadamente cilíndrica, que ainda vi em Estremoz e no Ervedal, e ao de Beringel, também em completo desuso, embora se conserve nesta vila a produção de vasos idênticos para servirem de salgadeira de carne de porco.

Observei exemplares do vaso híbrido de que me ocupo, com mais de um século, e verifiquei a sua difusão numa área geográfica que abrange uma parte dos distritos de Castelo Branco, Santarém, Leiria e Coimbra.

O processo de irradiação ou conservação pode determinar-se em função do centro oleiro onde este vaso é produzido, ainda em relativa quantidade, e em função da exploração do azeite produzido na referida área geográfica que, por sua vez, está integrada nos distritos onde a produção de azeite atinge a mais alta percentagem do País.

O centro oleiro é o de Asseiceira (Tomar), em cuja freguesia existem 6 oficinas que laboram em regime de família.

Este centro abastece os lagares de Asseiceira (Tomar), Sertã (Castelo Branco), Pombal, Lousã, Gois e Ponte de Mucela (Vila Nova de Poiares). A região onde se confirmou o uso deste vaso está assinalada por concelhos no mapa adjunto.

O barro, que actualmente se emprega na produção deste vaso, é extraído dos barreiros do Vale da Asseiceira, situados a cerca de 500 metros da aldeia deste nome.

A pasta é lotada na proporção de dois para um, isto é, dois terços de barro mais gordo e compacto, e um terço de outro de textura arenosa.

Esta proporção é designada, em algumas regiões, por *barro terçado* e ocorre, noutros lugares do país, a par de *barro meado*, também usado nesses lugares, geralmente na produção de louça de ir ao fogo.

Aquela mistura terçada emprega-se na produção de vasos de grandes dimensões, que exigem paredes fortes e compactas que, depois de cozidas a alta temperatura, apresentam grande solidez.

Este método de lotar o barro está referido em documentos portugueses dos séculos XVI e XVII, citados e comentados por Adelino António das Neves e Mello na sua já referida *História da Cerâmica de*

*Coimbra*, publicada em 1886, e que Leite de Vasconcellos teve o cuidado de dar a conhecer numa 2.<sup>a</sup> edição com uma biografia, e que este cientista publicou primeiro no *Boletim de Etnografia*, n.º 1, Lisboa, 1920, com o fim de divulgar os serviços prestados à Ciência por Adelino António das Neves e Mello.

Apesar das penas infligidas, os oleiros de Coimbra continuavam a produzir louça de má qualidade. O Regimento de 21 de Março de 1556, a fim de obstar a tal abuso e atender às justas queixas do povo, dá indicações concretas quanto aos locais de onde deveria ser extraído o barro e quanto às proporções das misturas para os tipos de pasta que ali se referem e que coincidem com os que verificámos estarem em uso nos nossos dias.

O mesmo autor comenta dois outros regimentos, datados, respectivamente, de 26 de Maio de 1569 e de 9 de Julho de 1571, que confirmam as determinações exaradas no documento anterior.

Um documento mais tardio, o *Regimento dos oleiros e malagueiros*, datado de 8 de Julho de 1623, transcrito na íntegra, dá-nos a conhecer que na produção de louça singela, não vidrada e mais grosseira, o barro seria *terçado com areia*.

Em relação aos lotes de barro que observei na actualidade e durante vários anos de investigação, é de notar que estamos perante uma experiência técnica muito antiga, abonada por documentos que, por sua vez, provam a razão da sobrevivência da primeira expressão linguística apontada, síntese prática de uma técnica.

Fica igualmente demonstrado, documentalente, o que disse no meu artigo publicado em 1962 na *Revista de Guimarães*, vol. LXXII, n.ºs 3-4 *Contribuição para o estudo da cerâmica popular portuguesa*, relativamente à mistura de uma parte de areia para obtenção da pasta usada num determinado tipo de vasos.

No terreno circundante das olarias da Asseiceira é frequente existirem exemplares do vaso de que me ocupo expostos ao ar, aguardando a têmpera ou endurecimento necessário para cozedura (Fig. 2),

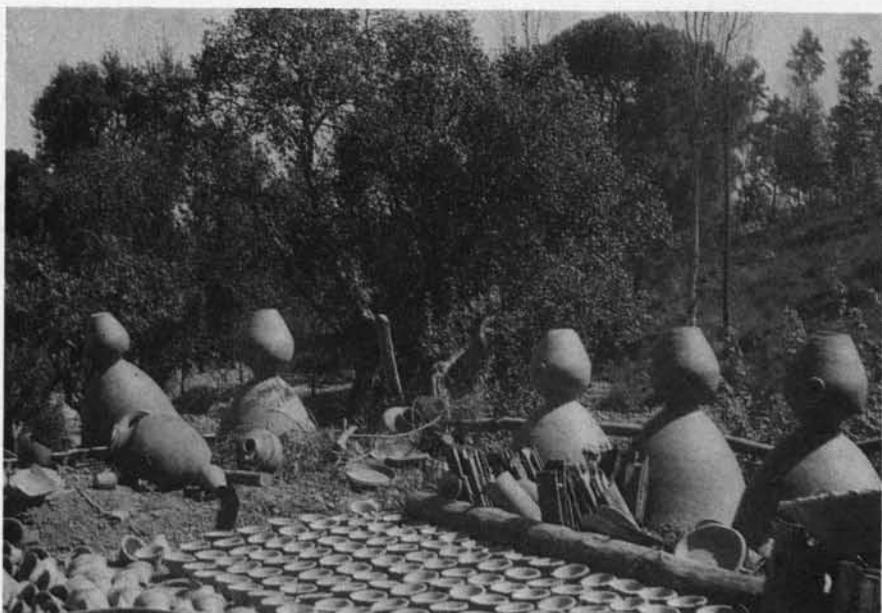


Fig. 2

*Tarefas* na olaria do Sr. José de Oliveira Figueiredo, de Asseiceira

Jaime Lopes Dias registou um esquema deste vaso, quando tratou dos lagares de azeite de Castelo Branco e se referiu, em especial, aos da Sertã <sup>(9)</sup>.

Este vaso é designado naquela região por *tarefa*. Custa, nesta data, entre 280 a 320\$00. É constituído por duas partes distintas: a *cabaça*, semelhante a um pequeno pote, é provida de um *sangrador* ou orifício através do qual sai a água-ruça; e a taça ou *depósito*, que constitui o postigo ou acrescentamento (Fig. 3).

É executado segundo a técnica de rolos aplicados em anel e a pouco e pouco, por meio de acrescentamentos sucessivos de 3.

O fundo ou base da *cabaça* é aberta na «roda» e modelada ali até uma altura de cerca de 10 centímetros, a partir da base.

Logo que esta primeira peça se encontra seca e pronta a receber os primeiros 3 rolos, aplicam-se-lhe, aguardando-se que estes sequem

<sup>(9)</sup> *Etnografia da Beira*, vol. VI, 2.ª Ed., Vila Nova de Famalicão, 1967, p. 233.



Fig. 3

*Tarefa.* Notem-se a espessura do *bordilho* e o *sangrador* praticado no bojo da *cabaça*

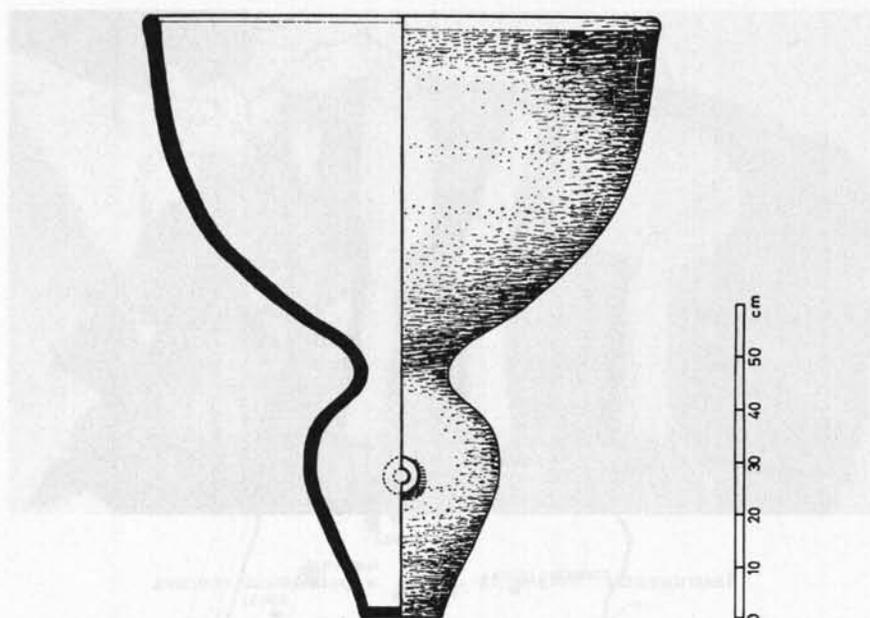
para se lhes ligar o acrescentamento seguinte, constituído por outros 3 rolos de barro.

A peça completa é trabalhada por 9 vezes.

No quadro próprio indicam-se as dimensões das tarefas em uso e cuja maior diferença se verifica na *cabaça*, visto alguns lagareiros preferirem que esta seja pequena para se evitar a aglomeração de detritos e de borras.

O *bordilho* é também a parte mais espessa do vaso. A espessura aumenta a partir de 10 centímetros abaixo da periferia, atingindo aqui a máxima grossura. A espessura mínima nota-se no fundo ou base.

O desenho anexo mostra o corte deste vaso com mais evidência e rigor.



«Tarefa» de lagar de azeite

O tempo de cozedura depende da época do ano. Contudo, as variações dizem respeito ao Verão e ao Inverno, pois no Outono pode conservar-se, até determinada época, o tempo de cozedura estabelecido para o Verão. Assim, a duração máxima e mínima de horas de cozedura é de 48 (Inverno) e de 12 (Verão).

| Dimensões:          | Depósito:             | Cabeça:               | Sangrador:      |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|
| Altura .....        | 0,68 - 0,69 - 0,92 cm | 0,47 - 0,45 - 0,20 cm |                 |
| Diâm. máx. ....     | 100 - 0,90 - 0,88 cm  | 0,40 - 0,38 cm        | 0,03 - 0,025 cm |
| Esp. do bordilho .  | 0,03 cm               |                       |                 |
| Esp. do corpo ..... | 0,023 cm              | 0,023 cm              |                 |
| Diâm. do gargalo    |                       | 0,19 - 0,18 cm        |                 |
| Bojo máx. ....      |                       | 0,40 - 0,38 cm        |                 |
| Diâm. da base ....  |                       | 0,155 - 0,15 cm       |                 |
| Esp. da base .....  |                       | 0,02 cm               |                 |

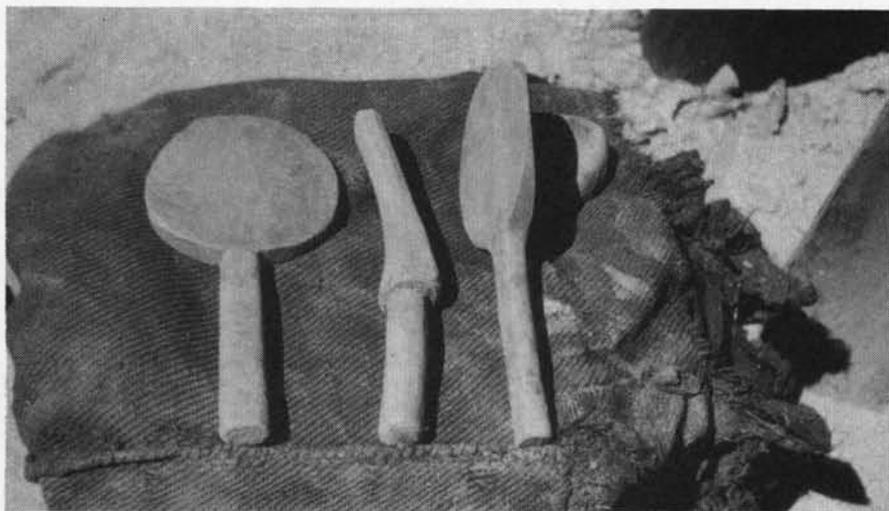


Fig. 4

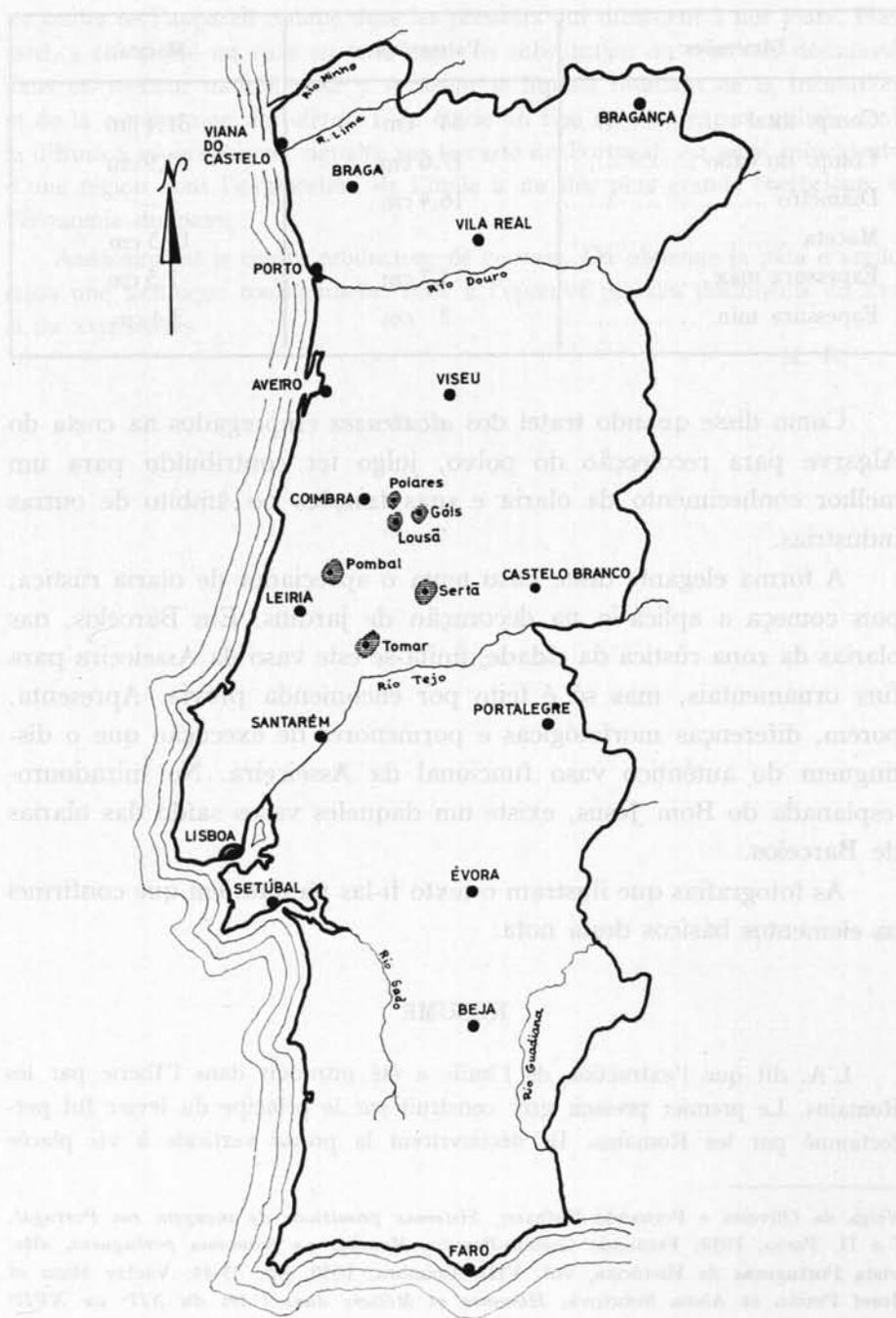
Instrumental. Note-se, à direita, a palmatória côncava

Intervém na modelação o seguinte instrumental de madeira, desbastado nas extremidades periféricas para se tornar mais leve, geralmente feito pelo próprio oleiro: uma *palmatória* ligeiramente côncava que se emprega para fazer o bojo e o corpo da *cabaça*; uma *maceta* em forma de foicinha para talhar o *gargalo* ou *pesçoço*, cuja curvatura se adapta à deste, como a *palmatória* côncava se adapta à convexidade da *cabaça*; e uma *palmatória* de superfície plana, destinada a bater e amoldar o reservatório.

As dimensões e a forma destes instrumentos podem notar-se no quadro que se segue, na figura que os representa (Fig. 4) e no desenho que os reproduz com os cortes necessários.

Ficam anotados os elementos fundamentais sobre este tipo de vaso de que voltarei a ocupar-me de forma mais circunstanciada, relativamente às diferentes fases de modelação e respectiva técnica <sup>(10)</sup>.

(<sup>10</sup>) Bibliografia consultada: J. M. do Carmo Nazareth, *Moinhos de azeite na cidade velha de Goa*, «O Oriente», vols. I-II, 1904-1905, pp. 358-361; Alfredo Ferreira de Carvalho, *O azeite — Como funciona uma azenha de azeite em Biodães da Beira (Pesqueira)*, «Douro-Litoral», 2.ª Série, n.º 7, p. 28; Vergílio Correia, *O domínio romano*, «História de Portugal», vol. I, Barcelos, 1928, pp. 236-240; Jorge Dias, Ernesto



Área geográfica onde se confirmou o uso da «tarefa» de lagar

| Dimensões:          | Palmatória: | Maceta: |
|---------------------|-------------|---------|
| Comp. total .....   | 34 cm       | 31,4 cm |
| Comp. do cabo ..... | 17,6 cm     | 22,9 cm |
| Diâmetro .....      | 16,4 cm     | —       |
| Maceta .....        |             | 18,5 cm |
| Espessura máx. .... | 3,7 cm      | 7,5 cm  |
| Espessura mín. .... | 2 cm        | 3,4 cm  |

Como disse quando tratei dos *alcatruzes* empregados na costa do Algarve para recolção do polvo, julgo ter contribuído para um melhor conhecimento da olaria e suas funções no âmbito de outras indústrias.

A forma elegante deste vaso tenta o apreciador de olaria rústica, pois começa a aplicá-lo na decoração de jardins. Em Barcelos, nas olarias da zona rústica da cidade, imita-se este vaso da Asseiceira para fins ornamentais, mas só é feito por encomenda prévia. Apresenta, porém, diferenças morfológicas e pormenores de execução que o distinguem do autêntico vaso funcional da Asseiceira. No miradouro-esplanada do Bom Jesus, existe um daqueles vasos saído das olarias de Barcelos.

As fotografias que ilustram o texto fi-las na data em que confirmei os elementos básicos desta nota.

#### RESUMÉ

L'A. dit que l'extraction de l'huile a été introduit dans l'Ibérie par les Romains. Le premier pressoir grec construit sur le principe du levier fut perfectionné par les Romains. Ils découvrirent la presse verticale à vis placée

---

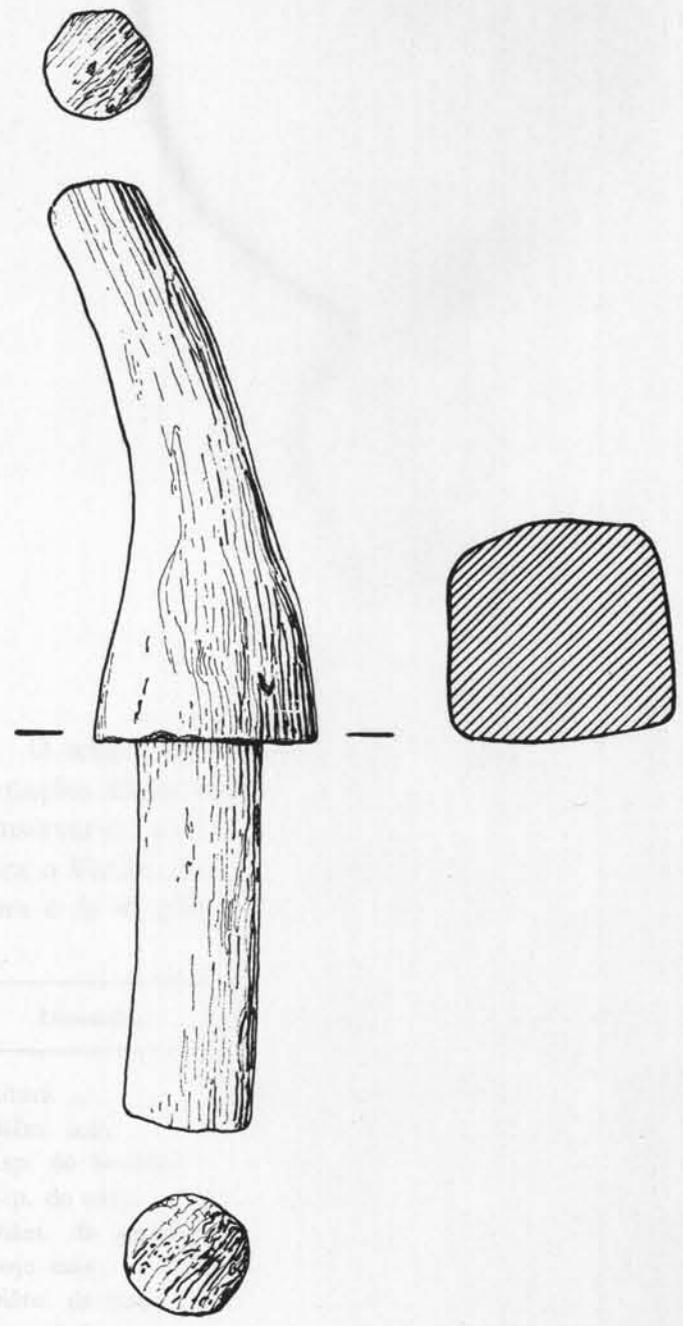
Veiga de Oliveira e Fernando Galhano, *Sistemas primitivos de moagem em Portugal*, I e II, Porto, 1959; Fernando Castelo-Branco, *Moinhos na economia portuguesa*, «Revista Portuguesa de História», vol. VIII, Coimbra, 1959, pp. 35-44; Václav Husa et Josef Petrán et Alena Subrtová, *Hommes et Métiers dans l'Art du XII<sup>e</sup> au XVII<sup>e</sup> siècle en Europe central*, Prague, 1967; William Culican, *Le Levant et la Mer*, «Histoire et Commerce», Paris — Bruxelles, 1967.

au centre de l'appareil comme dans les pressoirs qui subsistent à nos jours. Plus tard, a été utilisé un vase en terre cuite en substitution du réservoir déchaussé dans un rocheur naturel pour y recueillir le liquide résultant de la trituration et de la compression des olives. L'A. étudie un type de vase encore utilisé, dont la diffusion géographique, signalée sur la carte du Portugal, est aussi coïncidente d'une région dont l'exploration de l'huile a un des plus grands coefficients à l'économie du pays.

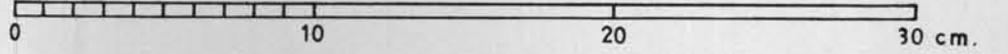
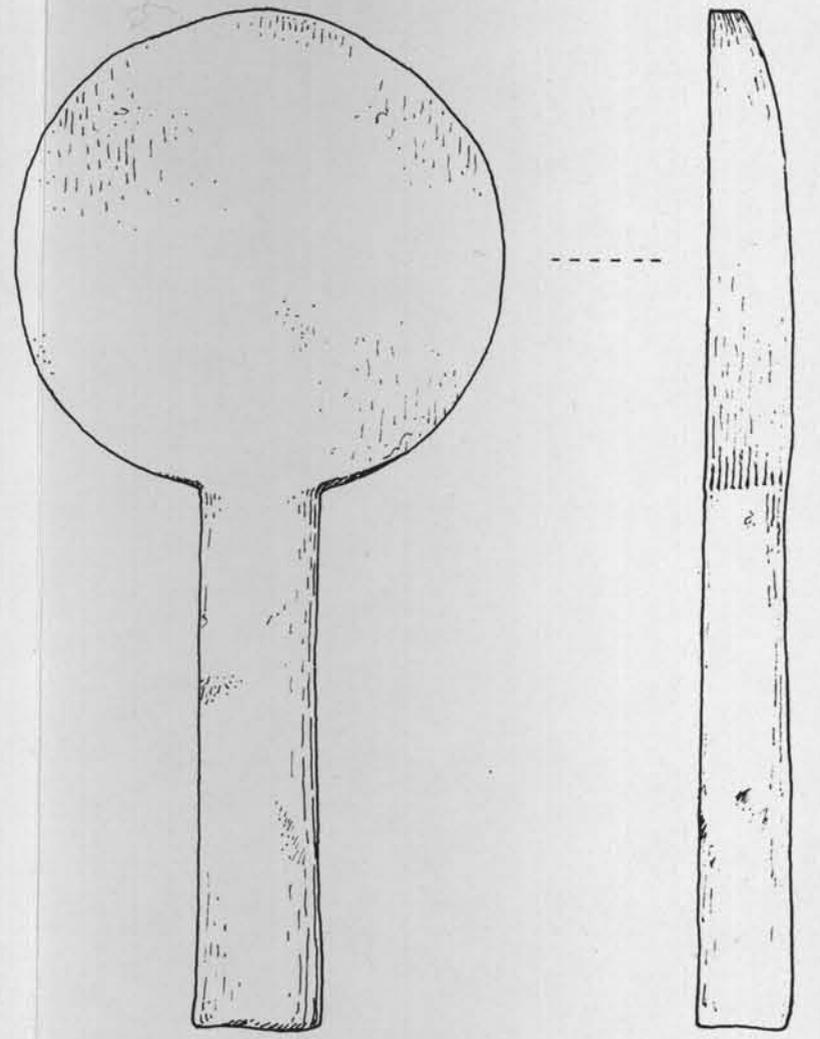
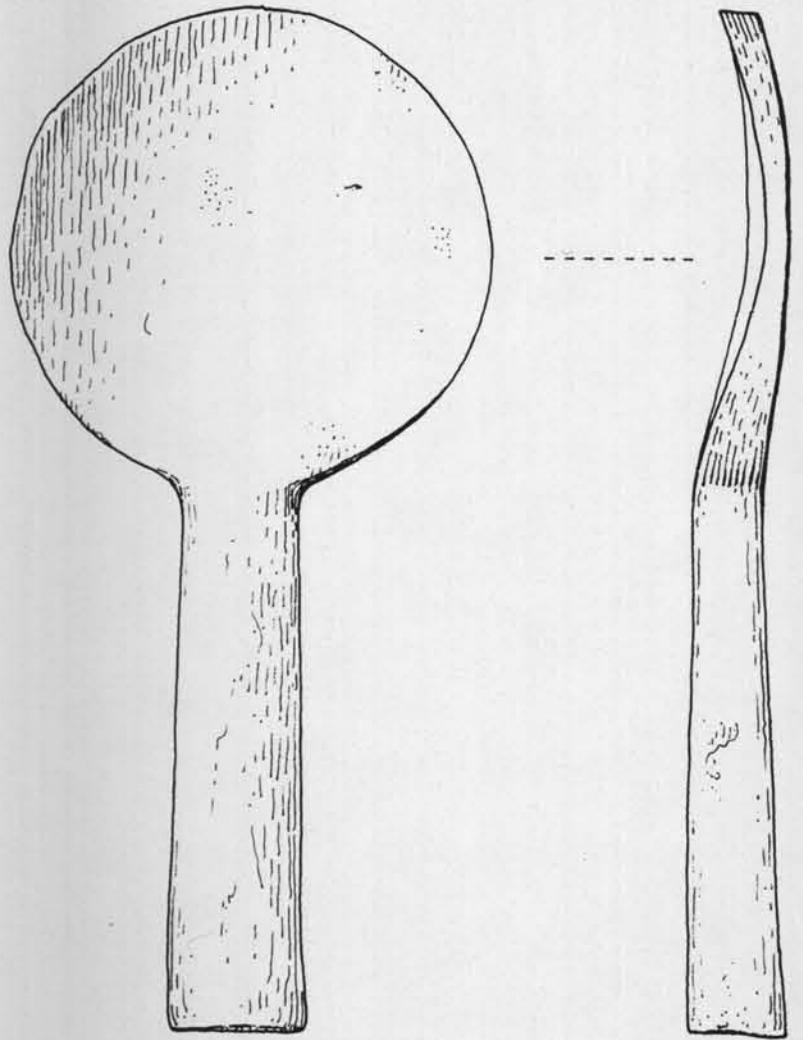
Asseiceira est le centre producteur de ce vase. On obtienne la pâte d'argile selon une technique traditionnelle, mise à l'épreuve par des documents du XVI et du XVII siècles.

M. R.





Ativa  
Diâm. do  
Esp. do  
Esp. do  
Diâm. do  
Esp. do  
Diâm. do  
Esp. do



DARLOT