

OLARIA DE CARVALHAL DA LOUÇA

UMA INDÚSTRIA ARTESANAL EM EXTINÇÃO

POR

Flávio Ribeiro (*)

e

Ivo Domingues (*)

Este pequeno estudo sobre a olaria de Carvalho da Louça não tem qualquer pretensão de exaustividade. Trata-se simplesmente de dar a conhecer alguns aspectos relacionados com esta actividade artesanal, a qual assumiu foro de grande importância, constituindo, em termos de ocupação activa, o principal sector produtivo nesta aldeia, encontrando-se hoje em avançado processo de destruição e apagamento da memória de todos nós. Urge, portanto, o estudo deste património histórico-cultural em extinção, o qual reflecte um passado humano bem recente.

1. Localização geográfica

Carvalho da Louça é um lugar da freguesia de Paranhos da Beira, concelho de Seia, distrito e diocese da Guarda.

A sua origem histórica reside num pequeno casal que, no séc. XVI, era composto apenas por três habitantes ⁽¹⁾. Situa-se na vertente de um pequeno vale da ribeira do Hospital, a qual teria constituído o vector inicial de fixação destes primeiros habitantes.

(*) Profs. de História da Escola Secundária de Seia.

(¹) *Cadastro da População do Reino de 1527*, Lisboa, 1929, p. 192.

2. A introdução da indústria oleira

Na tentativa de encontrar as origens desta indústria local, socorremo-nos das várias Corografias e Dicionários Geográficos dos sécs. XVIII, XIX e XX.

No início do séc. XVIII, a aldeia aparece-nos referenciada com o topónimo «Carvalho», integrada no vasto conjunto de lugares que constituíam a freguesia de Paranhos, sem apresentar qualquer outro tipo de informação ⁽²⁾. Em meados do mesmo século, encontramos nova referência a esta aldeia, a qual se restringe à sua integração geo-administrativa, continuando a ser evocada pelo mesmo topónimo ⁽³⁾.

Nos finais do séc. XIX, já aparecem elementos referentes a esta actividade industrial: no concelho de Seia existiriam trinta e quatro fabricantes de louça. Ora, a tradição oral só refere a existência, nesta área, de dois centros de produção de olaria: Santa Marinha, já há muito extinto, e Carvalho da Louça, pelo que uma boa parte daqueles oleiros pertenceria, certamente, a esta aldeia. Em todo o caso, a povoação continua a ser designada simplesmente por «Carvalho» ⁽⁴⁾.

Só nos princípios do séc. XX nos surge o topónimo «Carvalho da Louça», para designar a aldeia, na qual a produção oleira já deveria constituir uma actividade importante, senão dominante.

Com base nestes dados, arriscamo-nos a sugerir que a introdução desta actividade se terá processado por finais do séc. XVIII-princípios do séc. XIX, dado que a sua eventual importância nos finais deste século, pressupõe um amadurecimento técnico e uma aceitação social, como actividade produtiva.

3. Descrição e análise da olaria

O barro era adquirido no Ervedal, povoação situada a cerca de 15 Km, retirado duma barreira ao ar livre pelos oleiros e transportado em carros de bois. O seu preço rondava os quinze tostões a «carrada» pelo início deste século.

⁽²⁾ P.º António Carvalho da Costa, *Corografia Portuguesa*, vol. II, cap. XVI, p. 376.

⁽³⁾ P.º Luís Cardoso, *Dicionário Geográfico*, 1751, vol. II, p. 479; *id.*, *Dicionário Geográfico*, 1758, vol. 27, n.º 81, p. 422.

⁽⁴⁾ *Dicionário de Geografia Universal*, 1878, Lisboa, vol. I, p. 765.

A preparação prévia do barro era tarefa exclusiva da mulher do oleiro. Primeiramente, era amassado com os pés sobre um afloramento granítico plano, depois de se lhe ter adicionado água a fim de o «caldear» e aumentar a sua homogeneidade para, depois, fazer as «pelas» (bolas de barro). Seguidamente, estas eram «empoleiradas» (amassadas com as mãos) a fim de se lhe retirar as areias. Feito isto, as mesmas eram encaminhadas para a roda (Fig. 1).

O oleiro iniciava a sua formação técnica aprendendo a «tantear as mãos», isto é, a ganhar sensibilidade, o jeito para esticar o barro e moldar a peça, enquanto habituava o pé descalço a imprimir movimento à roda. Decorridos dois anos, período durante o qual o aprendiz aprenderia a fazer o testeo, peça de mais difícil execução, estava apto a exercer a profissão. Mas, para ser considerado «artista», ou seja, criador de formas novas, tinha normalmente de passar por uma fase de maior amadurecimento técnico, que se arrastava por mais dois ou três anos.

Devido à decadência desta indústria artesanal, tivemos dificuldades em encontrar exemplares das suas produções, tendo algumas já desaparecido de todo. Assim, limitamo-nos a desenhar algumas peças e a registar as suas funções (Fig. 2).

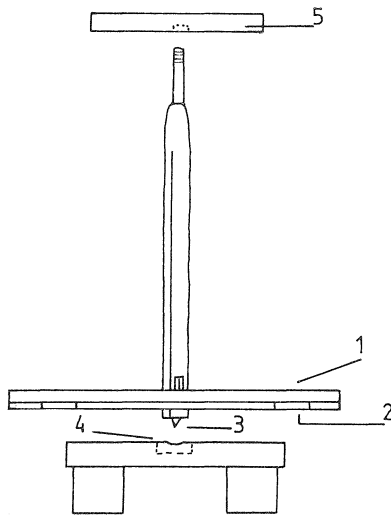
De entre os artefactos feitos pelos oleiros, a maioria destinava-se à cozinha: a panela servia para a confecção da sopa; o caçoilo e o tacho serviam para guisados; a assadeira para assar carne e, por fim, o assador de castanhas. As outras peças destinavam-se ao armazenamento doméstico de géneros alimentares: o cântaro para a água (e transporte de vinho); o caldeirão para carne em vinha d'alhos destinada à confecção de chouriços; o garrafão para o vinho e aguardente. Como verificamos, todas estas peças têm uma função utilitária doméstica.

4. O forno

O forno era de construção grosseira e irregular. As suas paredes eram constituídas por pedras de granito revestidas a barro e a abóbada era feita também de barro, areia e pedaços de telha, uma mistura consistente, leve e de grande resistência ao calor. Tinha, em geral, capacidade para cerca de trêscentas peças, entre grandes e pequenas.

O seu espaço estrutura-se em duas partes: pisos inferior e superior (Fig. 1). No primeiro, na «boca do forno», eram colocados dez a doze molhos de lenha seca, a quantidade certa para cozer a louça sem a «enrodilhar», isto é, sem lhe provocar um excessivo mingramento seguido de deformação, ou mesmo fractura das peças. Ainda neste piso, na «cal-

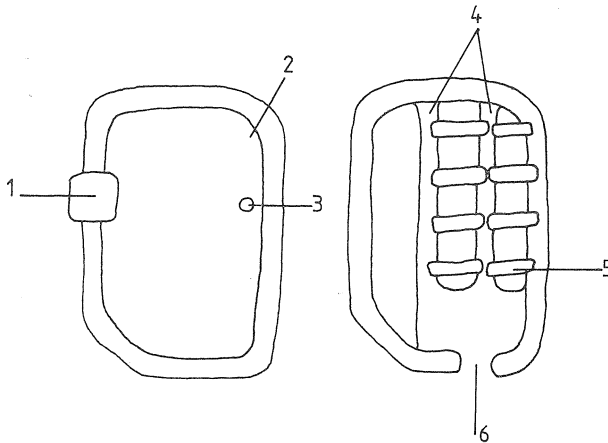
I



- 1- Pano
- 2- Travessa
- 3- Eixo
- 4- Rela
- 5- Cabeça da roda

0 20 cm

II



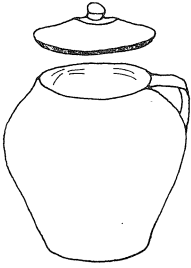
- 1-Boca do forno
- 2-Caldeira
- 3-Cântaros
- 4-Crivos
- 5-Ameias
- 6-Saída do forno

Piso inferior

Piso superior

0 50 cm

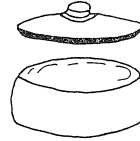
Fig. 1 — I - Roda de oleiro; II - Planta de um forno de cozer louça.



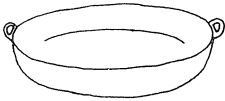
Panela



Caçoilo



Tacho



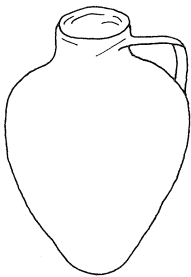
Assadeira



Tacho



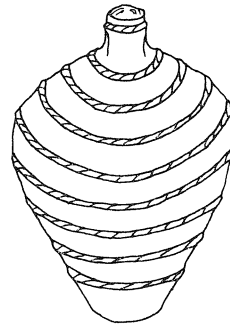
Assador
de
castanhas



Cântaro da água



Caldeirão



Garrafão



Fig. 2 — Peças de olaria de Carvalho da Louça.

deira», colocavam-se dois cântaros crus empilhados, observáveis pela boca do forno e que serviam de indicadores do estado de cozedura das peças colocadas no piso superior. Aqui, começava-se por construir o crivo, formado por grupos de quatro ou cinco telhas (imbrice) colocados com intervalos sobre travessamentos, feitos dos mesmos materiais que a abóbada e separados entre si, por onde a chama e o calor passam. Sobre estes eram empilhadas as peças, colocando-se na base as mais volumosas. A porta do forno, por onde se introduziam aquelas, era tapada com «caqueiros» (fragmentos de louça). A sua cozedura implicava a perda de cerca de 10 % do seu volume inicial.

Entre a louça, eram por vezes colocados ramos de fetos, a fim de incrustar na peça as ramagens para fins decorativos.

Nem todos os oleiros possuíam forno próprio, sendo a sua propriedade exclusiva daqueles cuja capacidade produtiva justificava a posse deste meio de produção. Em meados deste século, haveria mais de trinta oleiros e seis fornos. O oleiro que não tivesse forno, podia cozer as suas peças num forno alheio, a título gratuito, juntamente com as do proprietário, só fornecendo a lenha se tal obrigasse a uma nova fornada. Assim, a cedência não onerosa do direito de utilização do forno, revela-nos que toda a produção tinha escoamento no mercado.

5. A comercialização das peças

O seu raio de acção comercial estendia-se por uma área de cerca 30 Km, abastecendo núcleos urbanos como Canas de Senhorim, Nelas, Penalva do Castelo, Seia e Oliveira do Hospital. Chegavam a atravessar toda a serra da Estrela para atingir as povoações de Manteigas e Valhelhas, a uma distância de 40 e 50 Km, respectivamente.

O transporte era feito pelas mulheres dos oleiros e pelos «alugueres», rapazes e raparigas que se ofereciam para o fazer a troco de uma pequena remuneração. A louça era transportada à cabeça, na forma de «carrego» (quatro cântaros amarrados entre si, sobre os quais se colocavam, em roda, as outras peças de menor dimensão, também amarradas). Este transporte processava-se ao longo dos dias que precediam as feiras.

Dois oleiros chegaram a adquirir, juntando em comum a importância necessária, um cavalo e uma carroça para o transporte da louça. Mais tarde, abandonaram este meio de transporte por inviabilidade económica. Esta iniciativa foi única e breve, dado que a posse de um animal, para o utilizar como força de tracção, era incompatível com os níveis de produtividade agrícola e os rendimentos do oleiro.

6. Os oleiros e o seu enquadramento social

Os proprietários agrícolas, os criados e os oleiros constituíam a estrutura social desta aldeia. Os proprietários eram os detentores da maior parte das terras, recorriam ao serviço assalariado dos criados, recebendo o tratamento de «senhor», e ao nome das suas filhas era acrescentado o sufixo «inha».

Os oleiros, que constituíam o grosso da população activa, combinavam a exploração duma parcela de terra, própria ou arrendada, com a sua indústria artesanal, recorrendo também ao trabalho dos criados para o transporte das louças para os mercados. Esta dupla actividade produtiva tem por objectivo compensar os parcos rendimentos da olaria e evitar a venda da sua força de trabalho a outrém. Estes não gozavam da forma de tratamento de «senhor». Os seus filhos seguiam o ofício e não eram objecto de qualquer forma de tratamento diferenciada.

A escolha da noiva constitui um momento importante para a vida do jovem oleiro e este segue uma estratégia matrimonial: prefere a filha de oleiro. Esta, para além de cuidar dos trabalhos agrícolas, domésticos e familiares, podia, dado que já possuía os necessários conhecimentos técnicos, ajudar no fabrico da cerâmica.

7. O fim de uma indústria tradicional

A olaria já constituiu a forma de vida dominante desta aldeia. A sua vitalidade permitiu a alguns oleiros alargar a sua produção e comercialização, obrigando um deles, no início deste século, a adquirir uma furgoneta.

Hoje, constitui uma actividade praticamente terminada, somente existindo três fornos e três rodas, uma das quais ainda montada por carinho do proprietário.

Embora há dois anos ainda se produzisse louça, esta viragem processou-se na década de 60. As novas matérias plásticas e metálicas, a emigração, que retirou produtores especializados, e o desprezo que a nova geração vota ao ofício, determinaram a morte desta secular actividade artesanal.

Os oleiros reconhecem que ainda hoje seria rentável a produção de formas decorativas (bugigangas), mas não há quem o faça: os onze oleiros ainda vivos ultrapassam todos a faixa etária dos cinquenta anos. Portanto, estamos perante uma indústria artesanal em vias de completa extinção, a menos que alguém a proteja.

RESUMO

Carvalhal da Louça é um lugar da freguesia de Paranhos da Beira, concelho de Seia, distrito e diocese da Guarda.

A olaria, iniciada no século XVIII, constituiu, em termos de ocupação activa, a principal actividade económica, como o denuncia o seu topónimo. As tarefas do seu fabrico eram repartidas pelo oleiro e sua mulher, obrigando este a seguir uma estratégia matrimonial. Todas as peças produzidas obedeciam a uma função utilitária doméstica. A sua comercialização estendia-se por uma área de cerca de 50 km de distância sendo o seu transporte feito à cabeça. Esta actividade produtiva não lhes permitia auferir grandes rendimentos, obrigando-os a recorrer a uma agricultura de subsistência.

A olaria de Carvalhal da Louça entrou em decadência em meados deste século, em virtude da concorrência das novas matérias plásticas, da emigração e do desprezo da nova geração, encontrando-se hoje em vias de completa extinção.

SUMMARY

Carvalhal da Louça is a small village of Paranhos da Beira, council of Seia and district of Guarda. The pottery industry here started in the XVIII century and soon became the main source of economy, as it can be seen through its toponymy. The tasks involved with the manufacture of goods were shared by the potter and his wife, which influenced the former to follow a sort of matrimonial strategy. The objects produced were all for domestic and utilitarian function. Its commercialization was done within a radius of 50 km and every piece had to be carried on the head of the distributor. However, since this manufacturing activity did not bring in a great income, the potters turned to agricultural interests as means of survival.

Pottery making in Carvalhal da Louça started to decline in the middle of this century for various reasons: competition caused by the arising of plastic materials, the absence of potters due to emigration and the lack of interest shown by the new generations towards this activity. As a result, pottery making in Carvalhal da Louça is today almost extinct.

BIBLIOGRAFIA

- BIGOTE, J. Quelhas (1981) — *Monografia da Vila e Concelho de Seia* (edição do autor).
- CARDOSO, P.º Luís (1751) — *Dicionário Geográfico*, vol. II, Lisboa, Oficina Sylviana.
- (1758) — *Dicionário Geográfico*, vol. 27, n.º 81. A.N.T.T..
- «Ceia», in *Dicionário de Geografia Universal* (1878), vol. I, Lisboa, editor, David Corazzi.
- COLLAÇO, João T. Magalhães (1929) — *Cadastro da População do Reino de 1527*, Lisboa.
- COSTA, António Carvalho da (1708) — *Corografia Portuguesa*, vol. II, Lisboa, Oficina de Valentim da Costa Deslandes.
- GARCIA ALEN, L. (1981) — *Os oleiros*, Museu do Povo Galego.