

Olaria em Bemposta

José Pereira <http://www.bemposta.net/>



Tia Hermínia Lavrador, na sua olaria



Roda de oleiro de Bemposta, no museu de Mogadouro

Para falarmos da olaria é necessário recuarmos até às civilizações que nos antecederam.

A necessidade de acondicionar os seus haveres e bens alimentícios, apurou a arte das argilas e daí o aparecimento de vários tipos e formas de vasos. A utilização destes recipientes era diversa, como depositar as cinzas humanas, assim como recolher e transportar os cereais e líquidos (água, azeite, vinho, etc). A descoberta da roda de oleira (A.C.) permitiu fazer vasos cada vez mais perfeitos. Esta arte da cerâmica é considerada a mais antiga das indústrias.

Desde a argila grosseira, à outra mais apurada consoante a utilização, é vulgar encontramos restos de vasos com decorações rudimentares que foram evoluindo para desenhos mais aprimorados com os romanos e continuou até aos nossos dias, junto de ruínas arqueológicas.

Embora ainda não tivesse contactos com esses materiais em Bemposta, já em Urrós é fácil encontra-los. No entanto, na aldeia há pouco tempo foram descobertos e estudados alguns fragmentos de cerâmica manual, "amorfos e bastante desgastados, do período Neo-Calcolítico e outros fragmentos cerâmicos, um deles com colo. Estes possuem elementos não plásticos grosseiros, pastas castanhas e de fabrico manual, de período indeterminado".¹

Há relatos que a vila de Bemposta em 1796 era um dos maiores centros oleiros da província, existiam 30 louceiros mais 3 em Peredo. Fabricava-se louça grossa e telha.² Muito destes objetos eram para uso próprio mas uma grande parte do material cerâmico modelado era levado para ser comercializado nas feiras das redondezas ou pelas aldeias, pendurado no dorso dos burros. Em muitos dos casos o negócio era feito através de trocas por géneros alimentícios. Nessa altura o azeite guardava-se em *potes* de barro de 8 a 18 almudes.

¹ IPPA

² Mendes, Maria Amado mendes, Trás-os-Montes fins do Séc. XVIII, Pag, 99 a 100

Quando há algum tempo visitei o museu da Olaria em Barcelos, encontrei a revista "Olaria, de Dez. 1996" com um artigo escrito pelos arqueólogos abaixo mencionados, sobre a olaria em Bemposta, mais especificamente sobre uma nossa conterrânea. É esse estudo que passo a mostrar para que esta antiga e nobre arte seja dada a conhecer e não caia no esquecimento.

Hermínia Lavrador foi oleira em Bemposta (Mogadouro) durante mais de 30 anos. O ofício foi-lhe ensinado por seu pai que, tendo aprendido a «arte» em Espanha, nunca «fabricou loiça». Embora a actividade oleira tenha cessado nos inícios dos anos 60, foi ainda possível recolher testemunhos sobre as suas características técnicas e as peças produzidas.

Nelson Rebanda e Miguel Areosa Rodrigues

<u>Enquadramento Regional</u>	<u>A preparação do barro</u>	<u>O forno e a cozedura</u>	<u>A comercialização</u>
<u>A Olaria em Bemposta</u>	<u>O fabrico das peças</u>	<u>As peças</u>	<u>Conclusão</u>

Enquadramento Regional

A Terra de Miranda abrange administrativamente os concelhos de Vimioso, Miranda do Douro e Mogadouro. Pertencendo embora à região de Trás-os-Montes, apresenta características geomorfológicas e ambientais específicas. Trata-se de uma região planáltica, com uma altitude média acima dos 700 metros, limitada a Oeste pela bacia hidrográfica do Sabor e a Este pelo Vale do Douro, integrando-se geomorfologicamente nos relevos aplanados da Meseta Ibérica que se prolongam para além do Douro.

Climaticamente é uma região de baixa pluviosidade, com Invernos longos e frios e Verões muito quentes e curtos.

Predominam as culturas cerealíferas e a criação de gado bovino e ovino. Tratando-se de uma região de baixa densidade demográfica (abaixo de 25 habitantes por Km²), apresenta povoamento concentrado em aldeias e tem nas vilas de Mogadouro e Vimioso e na cidade de Miranda do Douro os principais núcleos populacionais.

As referências documentais mais antigas a oleiros que conhecemos, no planalto mirandês, remontam ao final do século XVIII. Columbano Ribeiro de Castro nas suas descrições da situação da província de Trás-os-Montes (MENDES 1981: 188-189) refere a existência de 30 louceiros na povoação da Bemposta e 3 louceiros em Peredo da Bemposta. Refere o autor que «Tem fábricas de louça grossa e de telha, em que se entretêm homens e mulheres, que lhe serve para seu uso e para venderem». Tratar-se-ia nessa altura, segundo os dados de Columbano de Castro, de um dos maiores centros oleiros da província, maior que o Felgar e apenas ultrapassado em quantidade de artesãos por Vilar de Nantes, perto de Chaves, com 35 oleiros.

Não conhecemos outras referências documentais da actividade oleira no Planalto, provavelmente

porque não foi ainda desenvolvido um trabalho sistemático de recolha documental que sem dúvida, e a exemplo do sucedido com o caso Felgar / Larinho (RODRIGUES; REBANDA 1995) permitirá a recolha de muitas informações relevantes.

Para o período mais recente saliente-se o trabalho do Dr. Belarmino Afonso (AFONSO 1981) em que se referem, sob a forma de listagem, diversas olarias do distrito de Bragança, nomeadamente e no planalto mirandês as olarias de Caçarelhos, Sendim e Bemposta.

Através de inquérito oral junto das populações, foi efectivamente possível confirmar a existência de oleiros, neste século, nas freguesias de Caçarelhos³ (concelho de Vimioso), Sendim (concelho de Miranda do Douro) e Bemposta (concelho de Mogadouro) que embora desaparecidos há já algumas dezenas de anos permanecem ainda na lembrança das pessoas mais idosas (RODRIGUES; REBANDA 1996).

Nestes três casos trata-se da presença pontual de oleiros, cuja actividade não se prolonga mais do que uma ou duas gerações. Não podemos portanto falar de centros oleiros com características próprias, mas tão só de oleiros, cujas produções reflectem quase sempre os centros de produção de onde são oriundos.

No presente artigo procuraremos abordar com pormenor, a produção de olaria em Bemposta. Efectuámos duas deslocações a esta povoação - em Setembro de 1992 e em Janeiro de 1996. Pudemos recolher informações de diversas pessoas de idade que têm ainda bem presente a figura da oleira Hermínia Lavrador que durante mais de 40 anos aqui fabricou louça. Será justo salientar e agradecer os testemunhos das Sras. Piedade⁴ e Justina Alves,⁵ 4 filhas da oleira, do Sr. José Francisco Lavrador, marido da primeira e, ainda, das Sras. Joaquina Fernandes,⁶ S Maria Doroteia Malhado e Lucinda Rodrigues.⁷ Foi-nos também possível observar e registar diversas peças produzidas por Hermínia Lavrador que se descrevem no artigo.

2 A Olaria em Bemposta

2.1. Introdução

A freguesia de Bemposta (S. Pedro) situa-se no concelho de Mogadouro, distrito de Bragança. Implanta-se no limite Este do planalto mirandês, que aí é cortado abruptamente pelo canhão do Douro. Geologicamente localiza-se numa área de contacto entre os granito alcalinos, predominantes na zona planáltica e os xisto-grauvaques de origem sedimentar do vale do Douro. (FERREIRA 1981). Saliente-se a existência nas proximidades de Brunhosinho, cerca de 7 Km para NW, de uma formação argilosa

³ A produção de olaria em Caçarelhos durou algumas dezenas de anos tendo cessado nos anos 50, devido ao falecimento das oleiras que aí trabalhavam. Esta olaria caracterizava-se pela utilização, por mulheres, da roda baixa e de um forno de duas câmaras. A primeira oleira, de nome Gabriela, veio de Espanha, onde tinha aprendido a «arte» que mais tarde ensinou às netas Idalina, Belmira e Alice (RODRIGUES; REBANDA 1996).

⁴ A Sra. Piedade Alves, de 74 anos, e seu marido, José Francisco Lavrador, residentes na rua do Castelo, em Bemposta, foram os nossos principais informadores. Tendo participado ainda nas atividades da olaria, nomeadamente na recolha da argila, preparação do barro e comercialização, prestaram-nos valiosas informações em Janeiro de 96.

⁵ - A Sra. Justina Assunção Alves, residente em Bemposta, informou-nos em Setembro de 1992

⁶ A Sra. Joaquina Fernandes, residente em Bemposta, informou-nos em Janeiro de 1996.

⁷ As Sras. M' Doroteia Machado e Lucinda Rodrigues, residentes na Rua da Frágua, em Bemposta, informaram-nos em Setembro de 1992.

(GRADE; MOURA 1981: 174).

A memória do centro oleiro que aqui existia em finais do século XVIII, referido por Columbano Ribeiro de Castro em 1796 (MENDES 1981 :188), não perdurou até aos nossos dias. Os actuais moradores quando interrogados sobre o assunto declararam o seu desconhecimento, referindo como introdutor da «arte», no início deste século, José António Lavrador.

Efectivamente José António Lavrador, natural de Bemposta, já anteriormente referido, após o desaparecimento de Angelina Carvalha (oleira em Sendim) voltou para Bemposta, onde ensinou uma filha, supostamente de um segundo casamento, Hermínia dos Prazeres Lavrador, de alcunha «Louceira».

A sra. Hermínia «Louceira» fabricou cântaros durante mais de 40 anos. Teve sete filhos, dos quais pelo menos três filhas - Justina, Otilia e Piedade teriam . aprendido a arte. No entanto, apenas um dos filhos - António Alves, exerceu a profissão de oleiro, tendo mesmo um atelier e forno próprios, situados na rua do Carrascal.

Este centro cessou a sua actividade no início dos anos 60, com a ida para a África do Sul de Hermínia Lavrador e de seu filho António Alves.⁷

2.2. A preparação do barro

A argila era extraída junto ao cruzamento da EN 221 (Mogadouro-Miranda) com a estrada de acesso a Brunhosinho (fig. 1). A argila era extraída num "vieiro", na expressão do sr. José Francisco Lavrador, marido da sra. Piedade Alves, que correspondia a um veio, bastante estreito, ao qual se acedia após retirar a camada superficial do solo. A operação era realizada com uma enxada e a argila, retirada em torrões, era depois conduzida para Bemposta em carros de bois.

Eram utilizados dois tipos de argila que seriam provenientes da mesma zona um barro branco (mais forte) e um barro avermelhado. O nosso informador, que executou este trabalho referiu ser bastante «difícil de sacar» o barro, pelo que seria normalmente um trabalho feito por homens.

O barro era colocado num tanque rectangular, pouco profundo, no quintal da casa da oleira, e aí era misturado com água. Era amassado no próprio atelier, sobre uma tábua, sendo estendido, separadas as pedras maiores e misturado. O barro vermelho era utilizado em maior quantidade, dependendo a quantidade de barro branco das características do barro vermelho e do tipo de peça que se pretendia fabricar. Preparavam-se pequenas quantidades de cada vez, para evitar que secassem, e era-lhe dada uma forma cónica que tinha o nome de "rolha", pronta para ser utilizada no torno.

2.3. O fabrico das peças

A oficina era em casa da oleira, actualmente com o nº 16 da rua do Castelo. As peças eram produzidas ao torno, constituído por uma roda inferior, com cerca de 50 em de diâmetro, destinada a ser tocada pelo pé, e uma roda superior com cerca de 30 cm, onde era executada a peça. Estes dois discos de madeira eram ligados por um eixo metálico que assentava numa pocinha de cabedal, colocada no chão.

A modelagem e alisamento das peças era feita com os dedos e com o auxílio de alguns objectos muito simples: a chinadeira uma tabuinha em forma de meia-lua, com cerca de 14 em de comprimento e 1 mm de espessura, a rapadura e alisadores em couro.

As peças eram secas no interior da oficina. Eram produzidos cântaros, panelas, alguidares e talhas

de diversos tamanhos. Frequentemente as peças eram vidradas, apenas no interior e no bordo, para o que eram previamente pinceladas com uma calda, feita a partir de óxidos em pó, provenientes de minas situadas perto de Vimioso.

2.4. O forno e a cozedura

O forno mais antigo, propriedade de Hermínia «Louceira», situava-se na rua da Igreja, nas traseiras da oficina. Foi destruído no início dos anos 50, dando lugar a uma construção nova, propriedade de descendentes da oleira.

O forno tinha uma forma circular, com cerca de 3 metros de diâmetro e uma altura de quase 3 metros. Possuía duas câmaras sobrepostas, sem cobertura superior. A câmara inferior - de combustão - com cerca de 1 metro de altura, encontrava-se separada da câmara superior - de cozedura - com cerca de 1.80 m, por uma grelha constituída por pedras colocadas radialmente, sustentadas por um pilar central. Aproveitava o desnível existente entre a rua e o quintal para que a alimentação da fornalha fosse efectuada a partir da rua e através de uma pequena abertura lateral. A colocação das peças na câmara superior era efectuada a partir do quintal, através da abertura superior. Uma vez colocadas as peças, a câmara era tapada superiormente com fragmentos de cerâmica partida e chapas metálicas.

O outro forno, propriedade de António Alves, situava-se na rua do Carrascal. Foi destruído no princípio dos anos 90 pela construção de uma garagem.

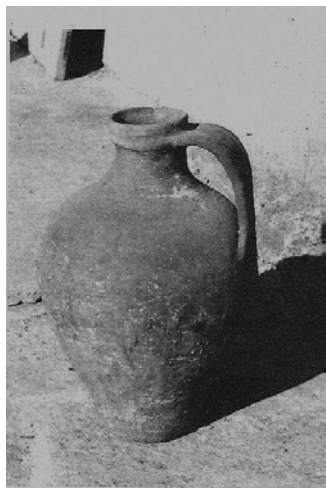
A operação de cozimento levava, no total, 5 horas. A fase de aquecimento inicial era feita com pouca lenha, de forma a evitar que uma alteração brusca da temperatura provocasse fracturas nas peças. Depois, durante 3 horas, o forno era alimentado com muita lenha, «sempre a pôr» - segundo a Sra. Piedade Alves.

2.5. As peças

As formas produzidas por Hermínia «Louceira» parecem ter sido essencialmente - o cântaro, a cantarica (cântaro mais pequeno), o barril, a panela, a talha e o alguidar. A coloração das peças deveria ser originalmente avermelhada, o uso deu às peças um tom acastanhado.

As peças maiores produzidas pela oleira foram pequenas talhas de 20 litros, segundo a sra. Piedade Alves, devido ao facto de, se a peça fosse maior, a oleira não ter força para mover a roda, nem amplitude de braço suficiente que lhe permitisse chegar ao interior da peça. Por esse facto as peças maiores, talhas até 30 litros, eram fabricadas por António Alves. Esta dificuldade no fabrico de talhas grandes parece ter a ver com algum desconhecimento do ponto de vista técnico, talvez justificável pela curta duração desta Olaria.

Saliente-se ainda que as peças fabricadas se destinavam apenas ao transporte, conservação e preparação de alimentos, não sendo fabricadas quaisquer peças destinadas à confecção de alimentos ou a irem ao lume. Provavelmente porque quando se inicia a actividade desta olaria (anos 20 !) se verificasse já uma predominância na utilização de peças metálicas para irem ao fogo, em detrimento das cerâmicas.



O cântaro é uma forma muito elegante e perfeita, com um tamanho variável, possuía corpo ovóide, colo alto e uma asa de fita, implantada no bordo e no bojo. Destinava-se ao transporte e armazenamento de líquidos, principalmente água.

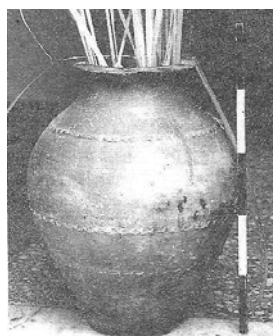
O barril era morfologicamente semelhante ao cântaro, mas de menores dimensões (cerca de 40 cm de altura) e com um colo alto e estreito que possuía a meio um alargamento de formato globular. Tinha uma asa de fita vertical. Apresenta muitas semelhanças formais com a peça mais característica do centro oleiro de Moveros (Zamora) - a barrila. Destinava-se a transportar e servir líquidos.

A panela peça de dimensões médias, com uma altura entre 35 e 40 cm, com corpo ovóide, altura do bojo variável, colo cilíndrico e côncavo e bordo em aba. Pode apresentar duas pequenas asas de fita, verticais, colocadas simetricamente e implantadas no colo e no bojo. Não tem decoração. Destinava-se ao armazenamento de alimentos (azeite, azeitonas, mel) ou à conservação de legumes em vinagre (pimentos e malaguetas), acepipe muito frequente no planalto mirandês.



O alguidar destinava-se à preparação dos alimentos, nomeadamente da carne para os enchidos (surça). Apenas encontramos um exemplar, de pequeno tamanho, de perfil curvo, aberto, tornando-se ligeiramente reentrante junto ao bordo, boca circular e bordo amendoado. É decorado com dois cordões plásticos com digitações, colocados horizontalmente nas paredes da peça.

A talha apresenta corpo ovóide, bojo alto, colo cilíndrico e côncavo e bordo em aba. O seu tamanho podia variar entre os 45 cm de altura dos exemplares maiores e os 25 - cm dos mais pequenos (talhinha). Era decorada com vários cordões plásticos com digitações colocados horizontalmente em todo o corpo da peça. Destinava-se a armazenar os enchidos, as azeitonas, o mel ou a conservar legumes em vinagre.



Como elementos característicos das peças observadas podemos referir os colos cilíndricos e os bordos em aba, nas panelas e tallhas e os cordões plásticos com digitações, nas talhas e alguidares.

Estas formas, conjugadas com a informação já referida de que José António Lavrador teria aprendido o seu ofício em Espanha num centro oleiro em que se utilizava o torno alto, leva-nos a

propor como local provável para a sua aprendizagem a olaria de Cibanal de Sayago, situada nas proximidades de Bemposta, do outro lado da fronteira e que se caracterizava pela existência de oleiros que utilizavam a roda alta, fabricando peças de cor vermelho escuro (RAMOS PEREZ 1980: 15-55).

Pudemos ainda observar uma pequena imagem em barro de N^a Senhora executado pela sra. Piedade Alves quando tinha apenas 12 anos e que se destinava ao Presépio. A figura, ajoelhada, está pintada de branco com um manto prateado, sendo uma imagem muito graciosa e de gosto estético, bem característica da *devotio* popular. A tia Piedade gozava da fama de barrista, entre as suas contemporâneas, conforme nos foi referido pela sra. Joaquina Fernandes.

2.6. A comercialização

A comercialização era feita normalmente com base na troca directa - das peças por outros produtos, normalmente alimentos, sendo frequente a utilização da própria peça para medir a quantidade do género pelo qual se trocava.

O transporte das peças era feito no dorso de um burro ou de um mular, a área de comercialização abrangia todo o Sul do planalto mirandês. De acordo com os testemunhos recolhidos «faziam» as feiras de Mogadouro, Tó, Urros e por vezes Sendim. Percorriam além disso todas as localidades em redor, tendo como limites: a Sul - a aldeia de Bruçó; a Oeste - Penas Róias; a Norte Palaçoulo e Atenor. Povoações como Vilar do Rei, Vilarinho dos Galegos, Vila dos Sinos, Paçó, Ventozelo, Prado Gatão e Peredo da Bemposta eram os destinos mais habituais.

Embora a aldeia esteja junto a Espanha, nunca iam vender os seus produtos ao outro lado da fronteira, provavelmente devido à dificuldade de transposição do Douro, que aqui corre num vale estreito e profundo, e, às restrições alfandegárias desse tempo. Referiram-nos, no entanto, a vinda pontual de compradores espanhóis.

A existência de uma oleira em Bemposta não impedia a venda aqui de outros produtos oláricos. Foi-nos referido pela Sra. Joaquina Fernandes, a presença regular, há cerca de 40 anos, de um vendedor ambulante de apelido «Maravilha» que vendia olaria vidrada, percorrendo as terras da região, numa carroça e pernoitando nas povoações por onde passava.

Também aqui chegavam os oleiros do Felgar que como grande centro oleiro do distrito comercializavam as suas peças por quase todo o planalto mirandês, chegando mesmo a Miranda. O facto de a oleira de Bemposta não fabricar talhas grandes permitia que este sector de mercado fosse preenchido pelas produções do Felgar (a talha era a principal e mais característica peça produzida pelos oleiros do Felgar, encontrando-se, ainda hoje, exemplares em quase todo o distrito). O encontro com oleiros do Felgar, durante os trajetos efetuados para venda das peças, foi-nos referido pelas filhas da oleira, tendo mesmo um destes oleiros chegado a visitar o atelier de Hermínia Lavrador.

Por fim, embora não tenhamos, até ao momento, testemunhos directos da presença de oleiros(as) zamoranos em Bemposta, sabemos que os seus produtos chegavam pelo menos à parte Norte do planalto. Nomeadamente peças de Moveros, o principal centro oleiro zamorano, situado junto à fronteira com Portugal, já na região de raia seca, o que facilitava a sua penetração. Encontrámos peças de Moveros no Museu de Miranda (MOURINHO 1983) e em Sendim, recolhemos testemunhos da vinda de oleiras de Moveros que comercializavam os seus produtos por troca directa, nomeadamente por cereal, sendo a peça trocada pela quantidade de cereal que podia conter. | |

Observámos também, uma talha de dimensões médias que se encontra no largo de Sta. Rita. É propriedade da Sra. Cecília Flores, tendo sido da sua avó, é utilizada actualmente como vaso de flores.

Trata-se de uma peça notável, com certeza já com várias décadas de existência. Pelas suas características morfológicas e decorativas, aventamos a hipótese de poder ser originária da olaria de Carbellino de Sayago, situada na província de Zamora, e em que trabalhavam mulheres que utilizavam a roda baixa (RAMOS PEREZ 1976: 228).

3 - Conclusão

Na região de Miranda não existiu nenhum centro de produção de dimensões significativas nas últimas dezenas de anos (ressalve-se o caso de Bemposta, mas no final do séc. XVIII). As olarias conhecidas têm uma produção limitada no tempo e quanto ao número de oleiros. A sua área de distribuição comercial é também restrita, limitando-se praticamente às freguesias vizinhas. Esta situação levou a que a área do planalto fosse abastecida não só pelos oleiros locais mas também por outros centros produtores, nomeadamente o Felgar que, graças ao caminho-de-ferro, fazia chegar os seus produtos a toda a região entre Mogadouro e Miranda. Isto mesmo referia o oleiro do Felgar, o sr. António Rebouta, e pudemos confirmar em testemunhos locais que nos referiram a presença de oleiros do Felgar vendendo louça, em meados do século nas povoações de Bemposta e Vilarinho dos Galegos. Existe, aliás, uma talha no Museu da Terra de Miranda cujas características parecem indicar uma origem na olaria do Felgar.

Foi também constatada a presença muito significativa da olaria zamorana e especialmente das produções de Moveros, povoação que se situa apenas a 2 km da fronteira portuguesa, junto a Constantim. Esta influência verifica-se como já vimos quer pela vinda de oleiras dessa região para trabalhar em Portugal (Caçarelhos), quer pela afluência directa de produtos daí provenientes. Encontrámos peças provenientes de Moveros em Sendim e Caçarelhos, tendo-nos sido referido a vinda de oleiras de Moveros a Sendim que comercializavam os seus produtos por troca directa, nomeadamente por cereal, sendo a peça trocada pela quantidade de cereal que podia conter. Existem também diversos cântaros com essa proveniência no Museu da Terra de Miranda (MOURINHO 1983).

Outro aspecto observado é a mobilidade destes artesãos. Verificámos que oleiros provenientes de um determinado centro oleiro se deslocam para outro transportando consigo os seus conhecimentos técnicos (Bemposta e Caçarelhos). Este tipo de situação é frequente noutros centros e regiões. Sabemos, por exemplo, que, já neste século, um oleiro de Barcelos, se deslocou para a área de Figueira de Castelo Rodrigo produzindo aí uma louça vidrada com características da região minhota¹² e que um oleiro do Felgar, no século passado, foi casar a Molelos, passando aí a trabalhar, mas, neste caso, parece que terá adoptado as características técnicas deste centro. Também em Calvelhe, uma aldeia do concelho de Bragança, os oleiros que aí trabalharam eram provenientes da região de Vilar de Nantes (Chaves) tendo transportado consigo as técnicas características deste centro oleiro (RODRIGUES; REBANDA 1996).

Mas a história da olaria em Bemposta permanece, para já, incompleta, só uma futura consulta da documentação dos séculos XVIII. e XIX, e, eventualmente, uma intervenção de carácter arqueológico, nos poderá ajudar a esclarecer sobre as características do importante centro oleiro referido por Columbano de Castro no seu Mappa do estado actual da Província de Trás-os-Montes (MENDES 1981).

Por último, muita informação sobre centros e produções mais antigas permanece, acreditamos nós, na diversa documentação que se encontra inédita e ainda por estudar.