

AS PRODUÇÕES DE LOUÇA PRETA EM TRÁS-OS-MONTES

CARACTERIZAÇÃO ETNOGRÁFICA E QUÍMICA, SEU INTERESSE PARA O ESTUDO DAS CERÂMICAS ARQUEOLÓGICAS

ISABEL MARIA FERNANDES Doutoranda no Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, Técnica-superior do Museu de Alberto Sampaio. imf.isabel@gmail.com

FERNANDO CASTRO Professor Catedrático da Universidade do Minho, investigador do CT2M, director do Laboratório de Análises Químicas da TecMinho. fcastro@dem.uminho.pt

RESUMO Neste artigo caracterizar-se-ão as produções cerâmicas de louça preta dos distritos de Vila Real e Bragança, numa perspectiva etnográfica, tendo em conta a técnica usada e a tipologia das produções. O estudo contemplará também a apresentação de resultados de análise química dessas produções, obtidas por espectrometria de fluorescência de Raios X, procedendo-se ao tratamento estatístico dos resultados com vista a estabelecer padrões "químicos" característicos de cada localidade. Os locais de produção estudados são Vilar de Nantes (Chaves), Bisalhães (Mondrões, Vila Real), Telões (Vila Pouca de Aguiar) e Calvelhe (Bragança). Os resultados obtidos revelam-se com potencial interesse para a investigação arqueológica, nomeadamente tendo em vista a identificação de proveniências de fabrico dos fragmentos cerâmicos encontrados nas intervenções arqueológicas.

PALAVRAS-CHAVE Louça preta, roda baixa, torno, preparação do barro, Vilar de Nantes, Tourencinho, Bisalhães, Calvelhe, comercialização da louça, cozedura da louça, análises químicas

No distrito de Vila Real, tanto quanto nos é dado alcançar a partir da bibliografia oitocentista consultada e do trabalho de campo efectuado, toda a louça produzida era/é preta, cozida em atmosfera redutora (Fernandes, 1996 e 1997). Isso mesmo afirma Charles Lepierre no final do século XIX, "*parece até, segundo as minhas informações, que quase toda a louça deste distrito é preta*" (Lepierre, 1912 [1899], p. 22, nota 1).

No século XIX produzia-se louça preta em **Vilar de Nantes**, concelho de Chaves (Fernandes, 1997A), **Tourencinho**, lugar da freguesia de Telões, concelho de Vila Pouca de Aguiar (Fernandes, 1997C) e **Bisalhães**, lugar da freguesia de Mondrões, concelho de Vila Real (Fernandes, 2009). Mas, quer em Vilar de Nantes quer em Bisalhães, a produção olárica chegou a extravasar os limites destas freguesias e dilatava-se pelas freguesias vizinhas correspondendo à área por onde se estendiam as barreiras e a conseqüente extracção de barro. Por isso detecta-se a presença de oleiros, já no século XVI em Lordelo (Dias, 1961-1969, II, 80; Santana, 1999, p. 257), freguesia vizinha de Mondrões e, no século XVIII (1796), em Samaiões, Agostém, Vidago e Selhariz, freguesias vizinhas de Vilar de Nantes (Mendes, 1995 [1981], p. 99; 376-379; 564-565). Mas, a referência

mais antiga a oleiros no distrito de Vila Real reporta-se a Telões, pois, na carta de foro dada a esta localidade por D. Afonso III, a 10 de Julho de 1255, já aparece referido o topónimo "*Porto dos Oleiros*" (Chancelaria, 2006, I, p. 61). Hoje, o fabrico de louça preta no distrito de Vila Real encontra-se confinado a menos de meia dúzia de oleiros nas freguesias de Vilar de Nantes e de Mondrões, renunciando, tudo o indica..., a morte destas olarias seculares.

No vizinho distrito de Bragança a situação inverte-se e a louça fabricada no século XIX era vermelha fosca, tendo, no entanto, existido nas freguesias de Calvelhe e de Macedo de Cavaleiros, o fabrico de louça preta, introduzido por oleiros de Vilar de Nantes que aí estabeleceram as suas oficinas.

É sabido, a partir de trabalho de campo realizado em Vilar de Nantes, que estes oleiros costumavam fazer percursos extensos para vender a sua louça, chegando mesmo a atravessar a fronteira e a ir comercializá-la a Espanha. Nestes seus percursos de venda foram-se fixando em locais onde encontraram compradores e nos quais criaram as suas oficinas. Conhece-se a migração de oleiros de Vilar de Nantes para Calvelhe no século XIX e, no século XX, para Selhariz, Vilarandelo (Valpaços,

QUADRO I

Freguesia	Concelho, Distrito	Estado	Preparação da pasta	Tipo de roda	Tipo de forno	Modo de transportar a loiça antigamente
Vilar de Nantes	Chaves, Vila Real	Activo	Pedra de pisar o barro e foice	Torno	Forno com grelha, descoberto superiormente	Em muares; À cabeça, dentro de cestos
Selhariz	Chaves, Vila Real	Extinto	Pedra de pisar o barro e foice	Torno	Forno com grelha, descoberto superiormente	Em muares; À cabeça, dentro de cestos
Calvelhe	Bragança, Bragança	Extinto	Pedra de pisar o barro e foice	Torno	Forno com grelha, descoberto superiormente	Em muares

Vila Real) e Macedo de Cavaleiros (Bragança)¹. É de notar que os oleiros de Vilar de Nantes mantiveram as suas técnicas de fabrico nos locais para onde migraram e criaram novas oficinas.

Neste texto analisar-se-á de modo sucinto a produção de loiça preta em Vilar de Nantes, Telões, Bisalhães e Calvelhe, tendo em conta as técnicas utilizadas na preparação do barro, levantamento das peças, cozedura e comercialização da loiça (Quadro I).

Quando se analisa o **Quadro I** facilmente se comprova que, apesar de em todos estes locais se produzir loiça preta, as técnicas utilizadas variam. Constatando-se, no entanto, que nos locais de produção criados através de fenómenos migratórios se conservam as técnicas trazidas do local de origem. Ou seja, o modo de fazer a loiça em Vilar de Nantes manteve-se nos locais produtores criados por oleiros daí oriundos – Selhariz e Calvelhe.

Também é interessante constatar que em Telões, freguesia de Tourencinho, situada a meio caminho entre Vilar de Nantes (40 km) e Bisalhães (27 km), os oleiros preparam o barro do mesmo modo que em Bisalhães. No entanto, no levantamento das peças os oleiros de Telões recorrem ao torno, e, na cozedura da loiça ao forno de duas câmaras superiormente descoberto, tal como sucede em Vilar de Nantes. Telões parece, pois, ser um local de transição entre Bisalhães e Vilar de Nantes, um local de confluência de técnicas dos dois locais produtores que lhe ficam nas imediações – Vilar de Nantes e Bisalhães.

Seria interessante saber se as técnicas usadas nestes locais de produção se perpetuaram ao longo dos séculos ou se foi havendo alterações. Por exemplo, será que em Telões e Vilar de Nantes se utilizaria a roda baixa, substituída, em determinado período de tempo, pelo

torno? Será que o forno de duas câmaras usado no distrito de Vila Real é uma evolução da soenga utilizada em locais produtores como Gondar (Amarante, Porto), Paus (Resende, Viseu) e Molelos (Tondela, Viseu)? Infelizmente a documentação de arquivo conhecida para épocas mais recuadas poucas informações facultava sobre o fabrico cerâmico e muito menos sobre as técnicas utilizadas.

Seguidamente analisa-se a preparação do barro, o levantamento das peças no torno e na roda baixa, a cozedura e a comercialização da loiça nestas olarias de loiça preta.

PREPARAÇÃO DO BARRO: USO DA PEDRA DE PISAR O BARRO E DA FOICE (VILAR DE NANTES, SELHARIZ, CALVELHE)

Analisa-se a preparação do barro em Vilar de Nantes, Selhariz e Calvelhe, locais onde se utilizava (e ainda se utiliza em Vilar de Nantes) a pedra de pisar o barro e a foice para preparar a pasta (Fernandes, 2004).

Chegado à oficina o barro é guardado a um canto, na *barreira*, e aí mesmo², com o auxílio da *enxada* ou *sachola*, partido em fragmentos mais pequenos retirando-se com as mãos as impurezas encontradas, misturando-se-lhe água e continuando-se a mexê-lo com a enxada.

Esta pasta mole é seguidamente colocada sobre a *pedra de pisar* ou *amassar o barro* – normalmente de granito – sendo energeticamente batida, com o auxílio da *foice* – um ferro comprido.

Depois do barro bem batido com as mãos divide-se a pasta mole em *talhadas* – pedaços grandes de barro. Estas talhadas são guardadas a um canto da pedra de

1. A referência à existência de oleiros em Calvelhe no século XIX é comprovada documentalmente (Rodrigues; Mascarenhas, 1997: 38-40. Ver tb. Rodrigues, 1996 e Rodrigues; Rebanda, 1995 e 1996). Nos outros locais é conhecida através do trabalho de campo efectuado em Vilar de Nantes e Selhariz.

2. A única alteração introduzida na preparação da pasta pelo oleiro Silvino da Silva quando montou a sua oficina em Selhariz foi passar a demolhar o barro num tanque criado expressamente para o efeito, enquanto em Vilar de Nantes era demolido na própria *barreira*.

Isabel Maria Fernandes



1. O oleiro Luís da Silva Medeiros a pisar o barro com a foice na pedra de pisar o barro. Vilar de Nantes (Chaves). 11 de Junho de 1998.

Manuel Correia



2. Adorinda Martins Sigre e a filha Glória a pisar o barro no pio com os picos. Oficina do oleiro Cesário da Rocha Martins. Ano de 2008.

Revista Renascença



3. Oleiro a trabalhar no torno, mulheres e cesto com loiça. Vilar de Nantes (Chaves). Ca 1935.

pisar. É costume serem cobertas, sendo que antigamente se cobria com um pano e mais recentemente com um plástico. Quando necessita de barro o oleiro vai a uma das *talhadas* e subdivide-a em pedaços mais pequenos chamados *bolos* os quais correspondem à quantidade de barro necessária para levantar no torno a peça pretendida. Joaquim Sellés Pais de Vilas Boas informa que, se a peça que o oleiro pretendia produzir era pequena, este colocava sobre o *talho* (tampo da roda) um pequeno cilindro de barro – o *rodalho* – e era sobre este que colocava o bolo com que iniciava o levantamento da peça (Vilas Boas, 1942, p. 354).

A preparação do barro era tarefa de mulheres (mãe e filhas) e dos filhos que ainda não sabiam trabalhar convenientemente à roda.

PREPARAÇÃO DO BARRO: USO DO PIO/PIA E PICO/PIO (MONDRÕES E TELÕES)

O uso do pio/pia e do pico/pio para preparar a pasta era utilizado nos lugares de Bisalhães, freguesia de Mondrões (Fernandes, 2009) e Tourencinho, freguesia de Telões, continuando ainda hoje a usar-se na primeira localidade.

Quando têm necessidade de barro os oleiros colocam-no dentro do pio (Mondrões) ou *pia* (Telões) de pedra e aí é *piado* (=esmagado) com um *pio* (Telões) ou *pico* (Mondrões). Depois de *piado* é peneirado por um *crivo* para dentro de uma masseira também de pedra. Na masseira o barro é misturado com água e devidamente amassado com as mãos.

O preparo do barro é feito pelas mulheres dos oleiros.

LEVANTAMENTO DAS PEÇAS: O USO DO TORNO (VILAR DE NANTES, CALVELHE, SELHARIZ E TELÕES)

O torno utilizado pelos oleiros de Vilar de Nantes e Telões é semelhante ao utilizado em muitos outros locais produtores de loiça. Compõem-se de um *eixo* vertical solidário com dois discos. No disco superior, *talho*, o oleiro colocava o barro que vai torneando com o auxílio das mãos. No disco inferior, *sobrado da roda*, e de maiores dimensões do que o anterior, o oleiro imprime movimento à roda com o pé esquerdo, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. A estabilidade e verticalidade do eixo são mantidas pela junção do eixo a uma trave horizontal, a *sadeira*, preso com o auxílio dos *fechos da sadeira*. Inferiormente o eixo termina num espigão, *bio* ou *pião*, que gira sobre uma chapa de ferro (Vilas Boas, 1942, p. 352-353) ou uma tábua de madeira rija (Ferreira, 1983, p. 30 e 32). O oleiro trabalha no torno sentado num *assento* e apoiando

os pés no *descanso ou banco para os pés*. A estrutura do torno contempla também um *tabuleiro* no qual o oleiro dispõe os poucos utensílios que utiliza.

O trabalho de levantamento das peças é realizado pelos homens, nunca pelas mulheres.

LEVANTAMENTO DAS PEÇAS: O USO DA RODA BAIXA (MONDRÕES)

Os oleiros de Bisalhães (Mondrões, Vila Real) ainda hoje utilizam a roda baixa. A parte inferior da roda é constituída pelo *quiço*, tábua rectangular feita em madeira de freixo ou em pedra, e no qual encaixa o *trabulo* – eixo de madeira de giesta, oliveira ou carvalho e que termina em ponta aguçada. A parte superior da roda é constituída por uma cruz de quatro braços iguais, as *cruzes*, perfurada no centro, possuindo encaixada em cada um dos quatro braços uma haste curta de madeira, as *pombas*, que por sua vez encaixam na roda propriamente dita. Na face superior e central da roda está embutido um disco de madeira de pinho, o *tampo da roda*, com cerca de 25 cm de diâmetro, e sobre o qual o oleiro coloca o barro necessário para fazer a peça que pretende. Na parte inferior e central da roda existe uma concavidade, a *bucha*, onde encaixa a parte aguçada do *trabulo*. Este conjunto solidário tampo + pombas + cruces encaixa sobre o conjunto inferior quiço + trabulo, constituindo deste modo o aparelho onde o oleiro tornea as peças. Sempre associada à roda anda a *banca* – banco de três pés (tripeça) no qual o oleiro se senta para trabalhar à roda, tendo de vez em quando de se levantar para lhe dar impulso.

A roda baixa utilizada em Bisalhães é similar à dos oleiros de loiça preta de Gondar, Fazamões e Ribolhos,

apenas tendo sido talhadas a toda a volta do disco superior uns entalhes *agarras* ou *entalhas* – o que permite movimentá-la com mais facilidade e pô-la em movimento giratório.

O trabalho de levantamento das peças é realizado pelos homens, nunca pelas mulheres.

COZEDURA DA LOIÇA EM FORNO DE DUAS CÂMARA SUPERIORMENTE DESCOBERTO (VILAR DE NANTES, SELHARIZ, CALVELHE E TELÕES)

Os fornos escavados no solo, usados em Vilar de Nantes e Telões possuíam duas câmaras e eram superiormente descobertos³ (Fernandes, 1996). A separar a câmara de combustão da de cozadura existe uma espécie de aranha constituída por um esteio vertical situado no centro da cova e cuja base apoiava no fundo da câmara de combustão. Sobre este esteio central assentam os topos de vários esteios colocados na horizontal, apoiando-se os outros topos na parede do forno. Os fornos localizavam-se numa zona em declive ficando a boca da câmara de enformamento da loiça ao nível do solo, situando-se a porta da caldeira pela qual se introduzia a loiça a uma cota mais baixa.

Quando o oleiro tem loiça suficiente para encher o forno inicia a cozadura. Começa por colocar na câmara de enformamento, borcadas, as peças de maiores dimensões acamando seguidamente todas as outras, separadas entre si por cacos de loiça já cozida. O acastelar da loiça é tarefa do oleiro e exige mestria. Quando o forno está cheio, podendo ou não ultrapassar os limites da

3. Já não existem fornos em Tourencinho (Telões, Vila Real). Terminada a arte os fornos entraram em ruína.

Marius



4. Oleiro a trabalhar na roda baixa e mulher a gogar a loiça. Bisalhães (Mondrões, Vila Real). Década de 60 do século XX.

boca do forno, ou seja da câmara de combustão, o oleiro cobre-o com folhas de bidões velhos (antes era com cacos de loiça), vedando com erva verde os buracos existentes. Feito isto inicia-se a cozedura.

Em baixo, junto à porta da caldeira, começa a chegar-se o lume ao combustível, o qual pode ser carqueja, giesta, urze ou ramos da poda da videira. Tem de ser um lume brando para que a loiça não estoire, aumentando-se aos poucos de intensidade. Entretanto o oleiro cobre a camada de loiça e folhas de bidão com terra previamente humedecida com água, começando da base para o topo e mantendo durante algum tempo a parte superior do castelo de loiça sem terra para que a combustão da lenha se fosse fazendo. Quando considera a loiça cozida inicia o seu abafamento. Começa então a encher a caldeira com combustível, tratando no final de isolar a porta com terra; enquanto na parte superior um outro oleiro ou ajudante começa a cobrir a loiça e as chapas de bidão também com terra. Deste modo permanece o forno coberto para que as peças ganhem a cor preta. De um modo geral o oleiro só desenfora a loiça no dia seguinte, tratando de abrir a porta da caldeira, retirando as brasas e estendendo-as no chão. Com um pouco de água acaba de apagar as brasas, deixa-as secar e guarda-as em sacos. Estas brasas eram usadas nas braseiras, "para aquecer a gente no Inverno". De seguida o oleiro tira a camada de terra e latas que cobrem a loiça, tratando de a desenforar e transportar para a oficina.

Os fornos podiam ser comunitários (Vilar de Nantes) ou pertencerem a particulares (Telões) a quem se pagava

pela sua utilização. Ainda hoje em Vilar de Nantes se continua a cozer a loiça num forno comunitário.

COZEDURA DA LOIÇA EM FORNO COM GRELHA RENOVÁVEL (MONDRÕES)

O forno de cozer a loiça que era utilizado em Bisalhães pelos oleiros Joaquim Fernandes Fontes (Quim Mestre) e Nascimento Ribeiro Capelas (ambos já falecidos), fazia a transição entre a soenga e o forno de duas câmaras com grelha, e é o único do seu género em Portugal⁴. De facto, ao contrário do forno de Vilar de Nantes ou de Parada de Gatim (Vila Verde, Braga), o forno usado há anos atrás pelos oleiros de Bisalhães não possui uma grade fixa a fazer a separação entre a câmara de combustão e a de enforamento (Fernandes, 2009). Cada vez que o oleiro cozia a loiça necessitava de refazer a *grade* – feita com as *roncas*, ou seja com peças de barro (espécie de cântaros ou panelas sem asa) produzidas a maior parte das vezes para este fim, mas podendo também aproveitar-se peças defeituosas. No final da cozedura as *roncas* eram retiradas do forno e guardadas para voltarem a ser usadas em novas cozeduras – era como uma teia de Penélope que se fazia e desfazia sempre que necessário.

O forno usado pelo oleiro Joaquim Fernandes Fontes (hoje nenhum dos oleiros o usa) e que ainda se pode ver na povoação é escavado no solo, tem cerca de 1,50 m de profundidade por dois metros de diâmetro máximo, sendo apenas visível a face não enterrada no solo e na qual se situa a boca da caldeira. Esta é a única parede de alvenaria que o forno possui. Superiormente e ao nível do solo (em cima) fica a boca da câmara de enforamento onde se colocava a loiça que ia cozer. O forno situa-se num terreno com uma certa inclinação e junto a um caminho em declive, o que explica a diferença de cotas existente entre a boca da câmara de enforamento e a porta da caldeira. No interior do forno existe o *pião*, ou seja, uma espécie de «cotovelo» feito em granito, tijolo e barro que assenta uma das pontas no solo, apoiando-se a outra na parede do forno que tem a boca da caldeira. Este *pião* ajuda a suportar e a estruturar a grelha provisória que o oleiro cria com as *roncas*.

Acompanhem-se os passos efectuados pelo oleiro durante a cozedura. Manhã cedo transportava a loiça de casa para junto do forno ajudado por familiares e vizinhos. Na caldeira do forno acendia um lume muito brando destinado a retirar a humidade existente nas paredes. Começava então a criar a grade do forno com as *roncas*, tarefa em que podiam colaborar várias pessoas. Pronta esta grade provisória o oleiro, repetindo

José Monteiro / Sinalvídeo



5. Cozedura da loiça em Bisalhães (Mondrões, Vila Real). Ano de 2008.

4. Apesar de já não ter uso este forno ainda se mantém intacto.

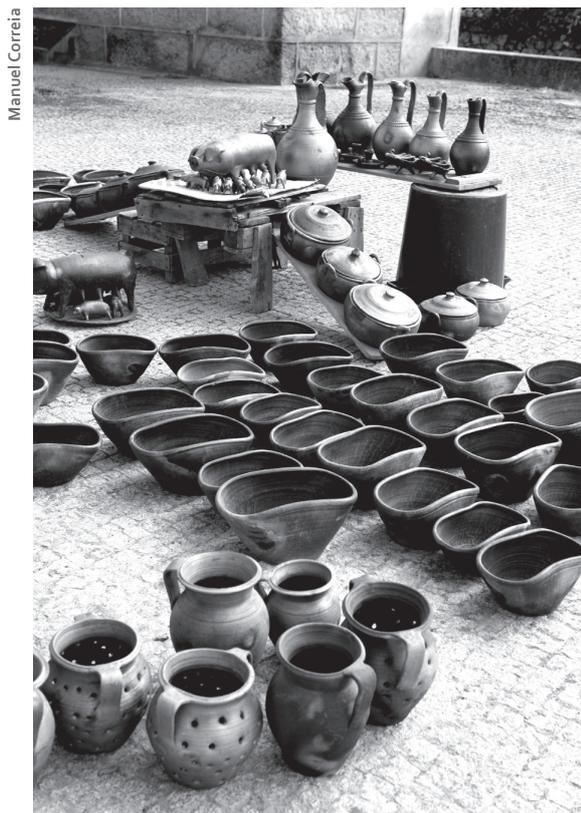
gestos de décadas de labor, ia acastelando a loiça bordada, ou seja com as bocas para baixo e os fundos para cima. Colocava primeiro as peças maiores, depois as mais pequenas. Normalmente a loiça ultrapassava as paredes do forno podendo atingir um metro acima da boca do forno, constituindo-se como que um monte de peças sobrepostas umas sobre as outras. Chegava a altura de atičar o lume na caldeira utilizando o oleiro, giesta, caruma, carqueja, etc. Quando considerava que a loiça estava cozida, começava a fase do abafamento da loiça. Na parte superior do forno, sobre a loiça acastelada, os oleiros e ajudantes lançavam ramos de giesta ou carqueja fazendo atičar ainda mais o lume. Logo de seguida, com gestos expeditos lançavam terra já utilizada em anteriores cozeduras e negra de tanto uso, começando por cobrir da base para o topo. Durante algum tempo a loiça continuava a cozer mantendo-se superiormente um pequeno orifício que funcionava como chaminé. A certa altura, o olhar experiente do oleiro dizia-lhe ser chegado o momento de colocar a arder no alto da chaminé um punhado de caruma fazendo subir o lume, e que quase de imediato tapava com terra. Em baixo, a caldeira era também cheia de ramos de giesta, carqueja, etc., tapando-se de seguida a boca com terra. Por mais uns tempos se mantinha o oleiro vigilante para que a camada de terra que cobria a loiça não furasse deixando penetrar o oxigénio no interior, o que causaria *malhas* na loiça. Partia depois o oleiro descansado deixando a loiça a ganhar o tom preto que lhe é característico.

Hoje, os oleiros de Bisalhães já utilizam fornos de duas câmaras com grelha de ferro a fazer a divisão entre a câmara de combustão e a de enforamento.

A LOIÇA PRODUZIDA POR ESTES OLEIROS

Em qualquer um destes locais de produção fazia-se principalmente "*loiça de cozinha*" necessária a uma comunidade rural que dependia da terra para a sua sobrevivência. No *armazenamento dos cereais*, água, mel, vinho, utilizavam-se as talhas; na *preparação dos alimentos*, os alguidares; no *transporte da água*, os cântaros; na *cozedura dos alimentos*, as panelas, os assadores de castanhas, as assadeiras, os púcaros, as chocolateiras e os alguidares de forno; no *serviço de líquidos*, os garrafões e as pichorras; na *ingestão dos alimentos*, as malgas; e na *ingestão de líquidos* os púcaros.

Não será viável num artigo desta natureza especificar a loiça produzida em cada um destes locais mas é importante mencionar que, se bem que em todos eles se produzisse toda ou parte da loiça acima referida, de local produtor para local produtor as peças possuem características tipológicas que permitem distinguir



Manuel Correia

6. Loiça de Bisalhães à venda à entrada de Vila Real. Ano de 2008.

umas produções das outras.

Constata-se também, principalmente relativamente a Bisalhães (Mondrões) que a partir dos anos 20 do século XX, com a decadência do uso da loiça na cozinha (que começava a ser substituída por loiça feita noutros materiais), os oleiros encontram mercado de venda para uma nova produção – a *loiça fina*. Trata-se de peças de construção mais apurada, de paredes finas e profusamente decoradas. Começam então a fazer em maior quantidade, bilhas de várias formas e feitios, serviço de chá e de café, fruteiras, vasos e jarras (Fernandes, 2009).

A COMERCIALIZAÇÃO DA LOIÇA

Quanto mais importante era o centro produtor – em número de oleiros e em variedade das peças produzidas – maior era a área de comercialização da sua loiça. Dos locais produtores que vimos analisando podemos considerar como locais de produção de certa importância Vilar de Nantes e Bisalhães, pois ambos vendiam a sua produção numa área que ultrapassava em muito os limites dos concelhos em que se integravam. Já atrás referimos, por exemplo, que os oleiros de Vilar de Nantes costumavam ir vender para Espanha, deslocando-se também com frequência ao vizinho distrito de Bragança, tendo mesmo dado aí origem à criação



7. Oleiros de Bisalhães (homem e mulher) com loiça à cabeça, metida dentro de cestos de quatro asas. Estação de caminho de ferro da Régua, Páscoa de 1955.

de um novo local de produção – Calvelhe.

Em Vilar de Nantes a loiça era transportada no dorso dos burros metida dentro de sacos. Cada oleiro tinha uma área mais ou menos estabelecida. Era costume, em percursos menores, as mulheres transportarem a loiça à cabeça, acamada em grandes cestos ou simplesmente metida uma dentro da outra. Nos anos 90 do século XX existia ainda o hábito de vender a troco, principalmente nos períodos do ano em que a terra produz os bens mais usados na alimentação: feijão, castanhas, batatas, azeite, fumeiro, etc.

Os oleiros de Bisalhães costumavam transportar a loiça à cabeça, metida dentro de cestos grandes de quatro asas. A loiça era acamada com fetos ou com *palhuço*. Os oleiros de Bisalhães não costumavam usar o burro no transporte da loiça como sucedia em Vilar de Nantes (Fernandes, 2009).

A loiça que sobrava da venda nas feiras iam as mulheres dos oleiros de Bisalhães transaccioná-la porta a porta, pelos povos, em grupos de duas ou três. Transportavam a loiça à cabeça metida dentro de cestos de quatro asas. Às vezes chegavam a uma aldeia, poisavam o cesto com a loiça num largo e daí partiam em busca de clientes pelas casas do povoado. Vendiam a troco ou a dinheiro.

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DA LOIÇA PRETA PRODUZIDA EM TRÁS-OS-MONTES

A caracterização química da loiça preta produzida em Trás-os-Montes foi realizada no Laboratório de Análises Químicas da TecMinho, sito no Campus de Azurém da Universidade do Minho, em Guimarães. A técnica analítica utilizada foi a espectrometria de fluorescência de raios X. Para tal, as amostras cerâmicas ou de argilas foram secas e moídas, procedendo-se seguidamente à feitura de pérolas de vidro numa proporção ponderal de 10 % de amostra e de 90 % de uma mistura de tetraborato de lítio (66%) e de metaborato de lítio (34%). A análise foi efectuada recorrendo a um programa de calibração, seguindo a metodologia do Manual de Qualidade do Laboratório, o qual se encontra acreditado pelo IPAC, de acordo com o normativo ISO IEC 17025 (Castro, 1997).

Para cada um dos centros produtores estudados, recolheram-se amostras de cerâmicas de loiça preta de produção garantidamente local. Garantia essa obtida através do testemunho de oleiros, no contexto de recolha etnográfica. Recolheram-se ainda algumas amostras de barros, a partir dos quais os oleiros produzem ou produziam loiça preta. O quadro II apresenta o total de amostras analisadas, referentes a cada um dos centros produtores.

As análises foram efectuadas para os seguintes constituintes: SiO_2 , Al_2O_3 , CaO , MgO , Fe_2O_3 , K_2O , TiO_2 , Mn , Ba , Zr , Sr e Rb . Dos resultados obtidos, para cada local produtor, realizou-se um tratamento estatístico com vista a agrupar amostras de acordo com a sua similitude química, seguindo a metodologia estatística descrita em (Castro, 1997).

O quadro III resume os resultados obtidos, na forma dos teores médios obtidos para cada componente químico em cada grupo formado. No caso do centro produtor de Mondrões/ Bisalhães, formaram-se dois grupos ligeiramente diferentes, sendo que a amostra de barro agrupa no grupo 2 (Castro, 2009).

QUADRO II

Centro produtor	N.º de amostras de loiça preta	N.º de amostras de barro
Vilar de Nantes – etnográficas	4	5
Selhariz	17	0
Calvelhe	2	0
Telões	6	5
Mondrões	13	1

QUADRO III

Local	Nº de amostras	SiO ₂ (%)	Al ₂ O ₃ (%)	Fe ₂ O ₃ (%)	K ₂ O (%)	TiO ₂ (%)	CaO (%)	MgO (%)	Ba (mg/kg)	Zr (mg/kg)	Sr (mg/kg)	Rb (mg/kg)	Mn (mg/kg)
Vilar de Nantes – etnográficas	4	62,91	23,00	5,99	4,59	0,86	0,34	1,49	622	243	67	256	343
Vilar de Nantes – barros	5	61,19	24,13	5,86	4,81	0,92	0,32	1,80	656	251	71	282	395
Selhariz	14	62,28	23,36	6,31	4,65	0,90	0,35	1,46	651	246	65	250	323
Calvelhe	2	61,26	21,75	8,51	1,91	1,11	0,83	2,29	937	341	71	62	447
Telões	5	59,45	29,64	4,43	3,90	0,58	0,33	0,69	345	233	68	475	308
Mondrões/ Bisalhães 1	7	67,17	19,14	5,01	3,64	0,60	0,88	1,57	366	153	93	328	472
Mondrões/ Bisalhães 2	6	69,33	18,30	4,58	3,95	0,64	0,47	1,20	481	189	75	294	387

Os grupos de amostras de Vilar de Nantes, sejam de material etnográfico sejam de barros, são estatisticamente semelhantes. Esses grupos são ainda muito semelhantes ao grupo de amostras produzidas em Selhariz, o que atesta a origem do barro utilizado no fabrico das peças neste último centro produtor, o qual

seria proveniente de Vilar de Nantes.

As amostras de Calvelhe, Telões e Mondrões apresentam características químicas bem definidas, que se podem considerar específicas do local e dos barros utilizados no fabrico da olaria de louça preta desses locais.

BIBLIOGRAFIA

- CASTRO, F. (1997) – Statistical and analytical procedure for the estimation of the provenance of archaeological ceramics. *Actas do 4.º Congresso Europeu sobre Cerâmica Antiga*. Govern d'Andorra, p. 52-58.
- CASTRO, F. (2009) – Chemical analysis of the Black pottery of Bisalhães. In *The Black Pottery of Bisalhães*, Mondrões, Vila Real, Museu de Arqueologia e de Numismática de Vila Real, Município de Vila Real, Museu de Olaria, Município de Barcelos, p. 242-250.
- CHANCELARIA DE D. AFONSO III (2006) – Coordenação editorial de Leontina Ventura; António Resende de Oliveira. 2 vol. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- DIAS, L. F. de C. (1961-1969) – *Forais Manuelinos do Reino de Portugal e do Algarve*. 5 vol. Beja: Sociedade Editora Ala Esquerda Lda.
- FERNANDES, I. M. (1996) – *Os centros produtores de louça preta da Região Norte*. Olaria. Barcelos, 1, p. 11-36.
- FERNANDES, I. M. (1997) – Locais de produção de louça preta. In *A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, p. 29-32.
- FERNANDES, I. M. (1997A) – Os pucareiros de Vilar de Nantes. In *A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, p. 34-36.
- FERNANDES, I. M. (1997B) – Selhariz: um fenómeno de migração. In *A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, p. 37-38.
- FERNANDES, I. M. (1997C) – Telões. In *A Louça Preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto, CRAT: Centro Regional de Artes Tradicionais, p. 41-42.
- FERNANDES, I. M. (2004) – Os diferentes modos de preparar o barro nas olarias de louça preta portuguesas, extintas ou em laboração. In *Actas das III Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-medieval: métodos e resultados para o seu estudo: Tondela, 1997*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, p. 333-350.
- FERNANDES, I. M. (2009) – Oleiros de Bisalhães: as voltas que o barro dá = The potters of Bisalhães: the twists and turns of clay. In *A louça preta de Bisalhães: Mondrões, Vila Real = The black pottery of Bisalhães*. Vila Real. Barcelos: Museu de Arqueologia e Numismática. Museu de Olaria, p. 12-155. URL: <http://hdl.handle.net/1822/12249>.
- FERREIRA, J. M. C. (1983) – *Artesanato, Cultura e Desenvolvimento regional*. Lisboa: Imprensa Nacional (Temas Portugueses).
- LEPIERRE, C. (1912 [1899]) – *Estudo químico e tecnológico sobre cerâmica portuguesa moderna*. Imprensa Nacional, Lisboa.
- MENDES, J. M. A. (1995 [1981]) – *Trás-os-Montes nos fins do séc. XVIII: segundo um manuscrito de 1796*. Lisboa, INIC.
- RODRIGUES, M. A. (1996) – A olaria tradicional no leste transmontano. In *II Edição do Programa Nacional de Bolsas de investigação para jovens investigadores historiadores e antropólogos: Trás-os-Montes e Alto Douro, Beira Alta e Beira Baixa*. Porto: Fundação da Juventude, p. 10-68.
- RODRIGUES, M. A. e MASCARENHAS, A. (1997) – Calvelhe. In *A louça preta em Portugal*. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, p. 38-40.
- RODRIGUES, M. A. e REBANDA, N. (1995) – Centros oleiros do distrito de Bragança: olarias de Felgar e Larinho. In *Actas das Jornadas de Cerâmica medieval e Pós-medieval. 1, Tondela, 1992*. Tondela: Câmara Municipal, p. 207-220.
- RODRIGUES, M. A. e REBANDA, N. (1996) – Produções de olaria na Terra de Miranda e seu enquadramento regional. *Tellus*. Vila Real, 25, p. 25-38.
- SANTANA, M. O. R. (1999) – *Livro dos Forais Novos da comarca de Trás-os-Montes*. Mirandela, João Azevedo.
- VILAS BOAS, J. S. P. de (1942) – O centro oleiro de Vilar de Nantes. *Ethnos*. Lisboa, 2, p. 348-358.