

# OLARIAS DE MUGE

(NOTAS ETNOGRÁFICAS)

POR

J. R. DOS SANTOS JÚNIOR

---

A indústria caseira extraordinariamente conservadora, aferada às velhas usanças de fabrico e de modelos, é nesse sentido influenciada por múltiplos factores. O modo de ser das gentes, as condições climáticas, a natureza geológica das terras, a própria paisagem, não são estranhas a essa influência, e constituem outros tantos elementos vivificantes de tal indústria, dando-lhe individualidade que é mantida quasi inalterável através dos tempos.

É extraordinária a influência exercida pela tradição sobre o nosso povo.

O trasmontano lavra as suas terras com o arado primitivo. Em muitas regiões do país o carro de bois é ainda de feição primeva, de eixo móvel acompanhando o movimento do rodado.

A indústria caseira de fiação e tecelagem do linho e da lã é velhinha de muitos séculos.

As habilíssimas tecedeiras de Urros, Meirinhos e doutras povoações trasmontanas, com lã de ovelha fazem lindíssimas colchas e tapetes, pelos mesmos processos que há séculos se faziam. A olaria não constitui excepção à regra, permanece quasi imutável na rigidez dos velhos moldes transmitidos de pais a filhos.

O venerando prof. Joaquim de Vasconcelos a ela se refere

nêstes têrmos <sup>(1)</sup>: « a olaria, arte incomparável, dotada de memória admirável, que mantém sem estampas, sem guia, vivendo ao desamparo, com uma simples iniciação patriarcal na família, ás mais puras tradições duma arte ancestral que enfeitiça e seduz o crítico mais exigente ».

Na verdade é admirável essa arte plástica. É extraordinário o sentimento de equilíbrio e de proporções com que o povo modela ao sabor do sentimento estético que o anima, a bilha que há-de refrescar a água com que se dessedenta no pino do verão e a panela em que coze as berças do seu minguado caldo.

Cada centro oleiro tem os seus modelos que os rústicos ceramistas afeiçoam de mãos espalmadas acariciando o barro mole com a meiguice de mãos enamoradas ao tocar de leve um rosto fresco de moçoila.

Seria interessante colher e registar de norte a sul do país em pequenas monografias, notas etnográficas dos diferentes centros oleiros, de molde a podermos ter ao fim um, por assim dizer, catálogo da olaria popular portuguesa. Alguma coisa há já feito, é certo, mas muito mais resta para se fazer.

Hoje damos o nosso contributo no que diz respeito a um centro oleiro ribatejano: o de Muge.

\*

\* \* \*

O barro que ali empregam é de duas qualidades. O barro forte é explorado em plena charneca, a 3 km. de Muge, em terrenos da casa de Cadaval. O barro frouxo fica-lhes mais à mão,

(1) Joaquim de Vasconcelos, *Pelas vias da Arte e das Indústrias trasmontanas*, in « Ilustração Trasmontana », vol. 1, Pôrto, 1908, pág. 26.

vão buscá-lo a terrenos da Junta, logo às portas de Muge, num sítio a que chamam o Rocio. Tanto um como outro vem para a olaria às carradas.

Para amassar misturam-se duas partes de barro forte e uma de barro frouxo <sup>(1)</sup>.

Doseadas as duas qualidades de barro, procede-se à trituração do mesmo, partindo-o a martelo no pavimento térreo da olaria. Depois de reduzido a bocados pequenos, êle vai curtir para o *barreiro*, grande recipiente semi-circular, com paredes argilosas que uma corda reforça, encostado à parede da oficina. Uma vez atirado para o *barreiro* borrija-se com água que o vai embebendo a pouco e pouco.

O barro assim humedecido ali fica a *compor* até ao dia imediato. Depois é amassado a pés. Êste serviço é feito por um rapaz que tira a pasta argilosa do barreiro, a deita no chão, e ora com o calcanhar, ora com a planta do pé, a vai pisando em círculos, que se alargam constantemente. O enorme disco que resulta é cortado aos pedaços rectangulares, que outro rapaz continua a amassar à mão, ao mesmo tempo que procede à escolha para

(1) Charles Lepiêrre no trabalho intitulado *Estudo Chimico e Technologico sobre a Ceramica Portuguesa Moderna*, Lisboa, 1899, ao estudar as argilas de Santarem e circunvizinhanças, diz-nos a pág. 61:

« Em *Almeirim* fabrica-se louça commum vidrada ou não, para lume ou água; fabrico muito pouco importante, louça sem ornamentos. Em *Mugem* e *Alpiarça*, o mesmo que em *Almeirim*. Em *Santarem* produz-se a louça de barro vermelho vidrado ou não, alguma com ornamentos rudimentares. Ao todo três oficinas, etc., etc. ».

Na pág. 62 dá a análise de duas amostras de argila de Muge que transcrevemos:

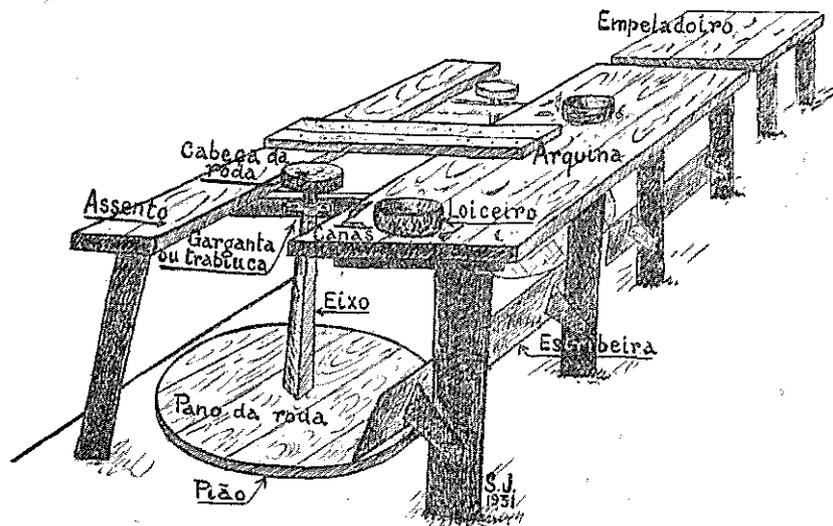
1.<sup>a</sup> — Côr primitiva = lousa; côr depois de calcinada = cinzento muito claro; não tem carbonatos; residuo por levigação 34 0/0; e acrescenta: Esta argila que deve a sua côr a matérias orgânicas é bastante plástica.

2.<sup>a</sup> — Côr primitiva = amarelo-alaranjado; côr depois de calcinada = tijolo até cinzento escuro; não tem carbonatos; residuo deixado por levigação 48 0/0.

A primeira refere-se ao barro forte; a segunda ao barro fraco.

tirar as raízes e os *caroços* (porções que se não derregam nem a poder de quanta água lhes caia em cima).

Finda a *escolha*, junta-se o barro em pilha. Dela cortam porções maiores ou menores consoante as dimensões da peça a que se destinam, porções que levadas ao *empeladoiro* (pequeno estrado ou mesa situada ao deslado da roda), ali são amassadas à mão e depois afeioadas em troncos cilindro-cônicos, as *pélas*. De cada *péla* sairá uma peça de louça.



Tão habituados estão já a talhar as pélas, que estas lhes saem do tamanho desejado. A tal ponto assim é, que numa série de *quartas* de determinado lote, tôdas as vasilhas ficam sensivelmente com a mesma capacidade.

E se não fôra — dizia-me o inteligente oleiro e proprietário da oficina — o que o barro *minga* no *enxugo* e depois no forno, podiam fazer-se vasilhas sempre dum volume certo.

As pélas feitas vão para a roda (fig. 1). A *roda* e a *arquina* são duas partes dum todo. A *arquina* é, por assim dizer, a armação

que mantem e sustenta a roda, e da qual faz parte um estrado ou mesa onde o artista tem o *loiceiro* (vaso de barro com água onde estão, o bordador, a linha e as canas, para o *feitio*), as pélas e a loiça verde que vai modelando.

O loiceiro pousado na arquina à frente do oleiro serve-lhe para lavar e molhar as mãos e depois humedecer as peças. Um barro fino que nêle se deposita, — a *lambuje* — é ótimo para as asas.

A roda fixa-se pela parte mais alta do eixo a um entalhe semicircular do bôrdo da *arquina* por intermédio duma peça de madeira entalhada igualmente em semicírculo e a que chamam *trabiuca* ou *garganta* (1).

A *trabiuca*, para que o atrito seja reduzido, é enchumaçada com asparto molhado em borras de azeite.

A roda, de origem multiseccular, obedece ao sabido tipo comum, e é formada por um largo disco circular e horizontal, o *pano da roda*, que é atravessado pelo *eixo*. Este, na parte mais alta, sustenta um disco circular pequeno, a *cabeça da roda*. A extremidade inferior do eixo, o *pião*, gira sôbre uma pedra.

Para dar maior altura à cabeça da roda o oleiro sobrepõe-lhe uma péla que espalma, — é a *alpiota* que bem se vê na fig. 3, est. I. Em cima da alpiota coloca uma *fôrma*, disco de madeira de tamanho variável consoante a natureza da peça a modelar. A fôrma pode servir para transportar a vasilha moldada para o *enxugo*.

O primoroso escritor dr. Manuel Monteiro, no seu trabalho

(1) Rocha Peixoto, in *Sobrevivência da primitiva roda de oleiro em Portugal*, «Portugália», vol. II, pág. 74-87, ao falar da roda usada pelos oleiros de Vila Sêca e Corujeira (concelho de Amarante), descreve-a assim: «Este aparelho, ordinariamente de carvalho, raro de noqueira (Baião), compõe-se dum estrado rectangular, o *trabal* ou *trabúlo* do centro do qual se ergue um eixo, o *quisso*, para o alto. Em torno dêste mover-se-há o *tampo* ou *tabuão*, grande disco, etc.»

sobre *A loiça de Miranda do Corvo* (1), descreve assim e admiravelmente o trabalho do oleiro.

«Para transmutar em loiça o pedaço informe da massa posta sobre a cabeça (\*), o oleiro instala-se no *assento*, firma um pé na esteveira (\*\*), com o outro faz rodopiar o torno por destros e fortes impulsos intermitentemente comunicados à folha (\*\*\*), e então abre o barro, ou seja, mergulhar os dois polegares na argila para dela arrancar imperturbavelmente as lindas galbas tradicionais. Com rapidez emerge o embrião da peça, desenvolvendo-se e afeiçoando-se ao capricho das mãos do torneiro, que em sucessivas tiradas, ora se afastam ora se unem durante a gestadora marcha ascensional, dirigida com certas solitudes artísticas» (2).

Com as *canas* o fabricante alisa os perfis e afeiçoa o bôjo das peças. Os bordos das vasilhas são especialmente cuidados, alisando-os o artista com auxílio dum pedaço de cabedal fino, o *bordador*.

Outro dos acessórios do oleiro de Muge é o *rodízio*. Para rodízios servem as rodas dentadas de velhos candieiros de petróleo, relógios, etc., montados num eixo metálico ou de cana.

Terminada a peça, se a desejam ornamentar, encostam-lhe o rodízio e fazem rodopiar o tórno com um impulso brando, resultando, como consequência da impressão dos dentes da roda dentada, uma fiada de pontinhos a tóda a volta da vasilha.

Os restantes ornatos são, uns incisos, feitos com as *canas* ou com o *penteador*, outros, como se vê com freqüência nos bordos dos vasos para flores, são em relêvo.

(1) «Portugália», vol. II, págs. 432-433, Pôrto, 1908.

(2) A descrição que transcrevemos ajusta-se às olarias de Muge, exceção feita dos nomes de algumas peças da roda, que vão seguidos de asteriscos para referir a designação equivalente dada em Muge. (\*) = *cabeça da roda*; (\*\*) = *estribeira*; (\*\*\*) = *pano da roda*.

A fig. 2 representa o penteador e o tipo de ornato que com êle desenham

Ao fabricarem peças em série, para que elas resultem sensivelmente iguais, usam uma vara de madeira, a *medida*, com 8 entalhes, da qual se servem para marcar os oito tamanhos das quartas, regular a capacidade dos alguidares, etc.

Verificadas as dimensões duma peça em fabrico por meio da *medida*, e para não estarem constantemente a repetir a mensuração servem-se da *bitola*. Esta é constituída muito simplesmente por um pedaço de cana espetado num bloco de barro sobre a arquina.

Inclinada a cana até ao bôrdo da primeira peça modelada, tódas as outras attingirão dimensões sensivelmente iguais quando os seus bordos tocarem na *bitola*. Para que os bordos não sofram desgaste ao roçarem pela cana, esta é envolvida por um pouco de barro comprimido com a mão.

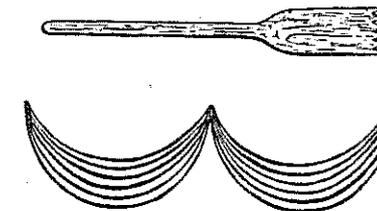


Fig. 2

As vasilhas largas, como os alguidares, são moldados, partindo não da péla, mas de duas peças — o *fundo* e o *enchente* — previamente trabalhadas. O fundo é um disco que, como o próprio nome indica, será o fundo do alguidar, e é tirado em série duma péla alta. O enchente, de forma cilíndrica, vasado, é adaptado sobre o fundo e vai formar as paredes.

Modelada a peça tomam um pedaço de fio delgado, a *linha*, e com êle separam aquela passando a linha tensa rente à cabeça da roda, que fazem girar suavemente.

Depois de *asada*, a peça é colocada em frente, na *arquina*. Dali segue para o *enxugo* que se obtém, pondo as loiças em tábuas que formam prateleiras, onde a loiça vai secando.

Depois de seca a loiça vai a cozer ao fôrno.

As peças que desejam vidrar são polvilhadas com zarcão. O barro simples vidrado só tira a côr de mel. Para obter um vidrado nas outras côres é necessário um banho prévio de barro preto.

O fôrno ocupa, êle só, uma dependência da oficina, é de factura cuidada, e a parte mais alta da abóbada quási topa no telhado, que por cima da bôca dá passagem à chaminé.

A bôca do fôrno é ampla, dá entrada para uma câmara circular abobadada cujo pavimento, o *crivo*, é construído de tijolo e apresenta um certo número de orifícios dispostos em série que estabelecem a comunicação com a câmara inferior, a *caldeira*, onde se queima a lenha.

Ao enfornar, a loiça não é imediatamente colocada sôbre o *crivo*. Antes dispõem-se a pino uns tubos de barro com cêrca de 30 cm. de alto e de paredes espessas — os *burros* — distanciados uns dos outros o comprimento dos respectivos *telhões* que depois de assentes formam uma espécie de grade em xadrez, onde se vai dispondo às camadas a loiça a cozer. Feito isto, a bôca do forno é tapada com tijolo e barro deixando apenas uma abertura estreita no alto do *tapadoiro*.

Acesa a *caldeira* — é necessário manter o lume durante umas 18 horas, tempo médio para obter uma boa cozedura.

O aquecimento faz-se, primeiro com *carrasca*, (casca de pinheiro) e depois com rama de pinheiro, ali designada por *sama*, *maravalha* ou *carumba*, ou com *metanos* (feixes de lenha miúda de sôbro, azinho, salgueiro, pinho ou carvalho). Quando a labareda, que sai pela abertura estreita deixada no tapadoiro, é branca, a fornada está cozida. Então com uma pá de madeira deitam um pouco de *carrasca* sôbre a loiça. A *carrasca* arde completamente e vai, como afirmam, dar côr à loiça.

Passadas 24 horas abre-se a *bôca do forno* e a loiça é arru-

mada até que seja carregada em carros, barcos ou vagões para ser depois vendida.

Eis a nota dalgumas das peças fabricadas na olaria de Muge: açucareiros (vidr.) <sup>(1)</sup>, alcatruzes, alguidares (vidr.), asados (vidr.), bilhas (o mesmo que quartas), bilhas de segrêdo, boiões (vidr.), bolos ou bandulhos (pesos de rêde), búdios (para moínhos de vento — assobio), bules (vidr.), cafeteiras, canecas (vidr.), chávenas (vidr.), chocolateiras, coelheiras, fogareiros, frigideiras, garrações (vidr.), infusas (quarta n.º 1), jarras (vidr.), manilhas, migalheiros, panelas (de uma e de duas asas), púcaros, perfumadores, quartas <sup>(2)</sup> (8 lotes: a n.º 1 tem a capacidade de 1 litro, a n.º 8 cêrca de 20 litros), saladeiras ou tijelas de orelha (vidr.), sifões, tijelas de tender (para padejar o pão de milho), tijelas de orelha ou saladeiras, talhas, tachos, tijolos, telhas, tijoleiras, vasos <sup>(3)</sup>.

(1) Como muito bem se compreende, tôda e qualquer vasilha pode ser vidrada. Aquelas que porém mais freqüentemente o são, levam a indicação especial.

(2) Carolina Michaélis, *Algumas palavras a respeito dos púcaros de Portugal*, Coimbra, 1921, pág. 40: «As quartas ou quartinhas — assim chamadas por levarem a quarta parte do pote de seis canadas — serviam para mulheres, quási sempre negras, venderem água nas ruas da capital».

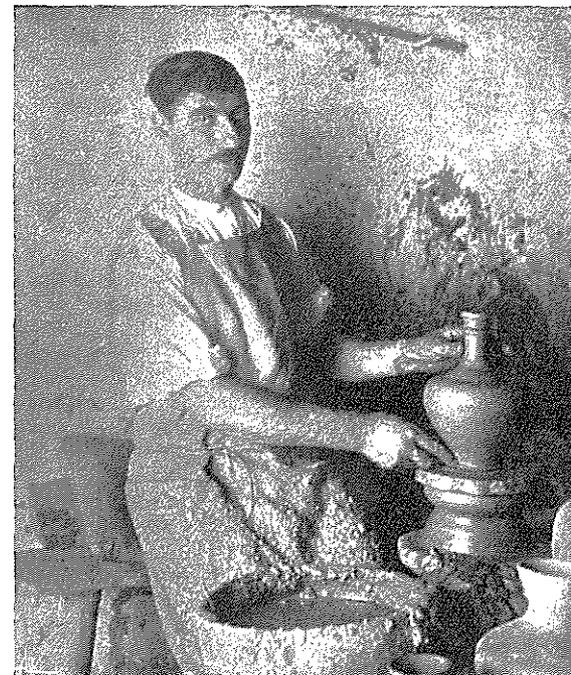
(3) Nas gravuras 7 e 8 da est. III damos o mostruário dalgumas formas cerâmicas de Muge. Na fig. 7 da esquerda para a direita temos: no 2.º plano, asado para adoçar azeitona, quartas ou bilhas, (números 8, 6, 4, 2 e 1), vaso; no 1.º plano, asado para mel (vidr.), vasos (para acácias), garração (vidr.), cafeteira (vidr.) e quatro tachos.

Na fig. 8, seguindo também da esquerda para a direita, temos: no andaime ou prateleira superior, vaso de argola (vidr.), asado para mel (vidr.), garração (vidr.), asado grande para mel (vidr.), bule (vidr.), garração (vidr.), açucareiro (vidr.), vaso de laço com bicos (vidr.); na prateleira do meio e no segundo plano, quartas ou bilhas, números 8, 6, 4, 2 e 1 e cafeteira; por diante das quartas e encostadas a elas, duas saladeiras, n.ºs 3 e 2; no primeiro plano da prateleira do meio, panela (vidr.), púcaro (vidr.), infusa, chávena (vidr.), jarra (vidr.), caneca (vidr.), chávena (vidr.), açucareiro (vidr.), infusa, jarra (vidr.), bule (vidr.), caneca (vidr.); no chão, fiada posterior, vaso, búdio (assobio para moínho de vento), asado para azeitona, manilha (tubo para canalização de água), vaso; à frente, tijela da casa (para limpeza), vaso (para acácias), tacho (vidrado por dentro), alcatruz, vaso (para eucaliptos), fogareiro e sifão.

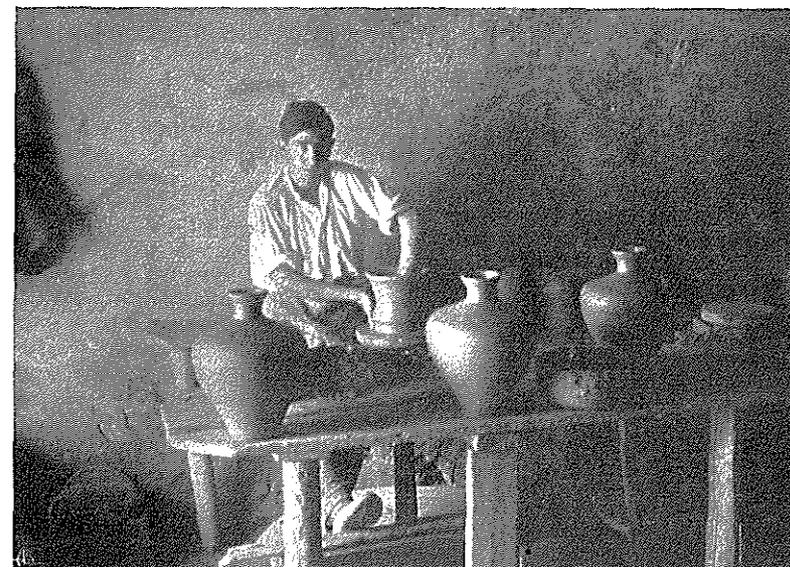
Resta-nos dizer da importância do centro oleiro de Muge; importante não propriamente pelo número de olarias, que são apenas duas, mas pela quantidade e variedade de objectos de uso comum e doméstico ali manufacturados. No concelho há mais duas oficinas de cerâmica em Marinhais, mas são mais pequenas e menos importantes do que as de Muge. A olaria de Muge abastece muitas povoações do concelho e concelhos circundantes, enviando os produtos ali manufacturados, quer pela via ordinária em carroças (1) e caminhetas, quer pela via fluvial, quer ainda pelo caminho de ferro carregando às 1.500 e 2.000 bilhas em cada vagão.

Além de prover às necessidades locais, as olarias de Muge enviam os seus produtos para Alenquer, Alhandra, Alverca, Benfca de Almeirim, Benavente, Canha, Carregado, Castanheira do Ribatejo, Foros de Salvaterra, Póvoa de Santa Iria, Sacavém, Salvaterra de Magos, Samora, Santo Estevão, Sobrelinho, Vendas Novas, Via Longa e Vila Franca.

(1) Ao bom colega, Dr. Rui de Serpa Pinto, devo a amabilidade de algumas notas por ele colhidas na sua estada em Muge no verão de 1931. Assistiu à embalagem e carregamento de loiça e apurou que a contagem dos vasos, ao carregar as carroças, era feita aos lotes de dez — carulhos — sendo os vasos pequenos destinados principalmente aos viveiristas para cultura de eucaliptos e acácias.



Cliché do Dr. Rui de Serpa Pinto  
Fig. 3—Trabalhando na roda com alpiota

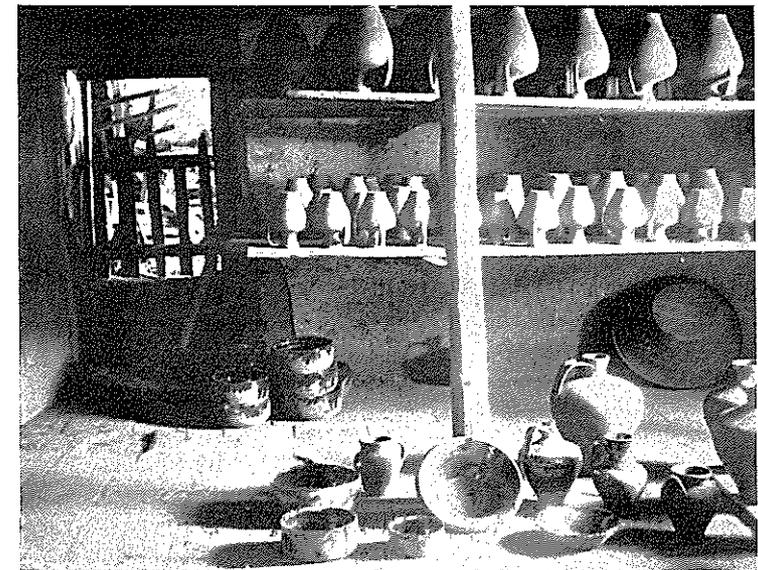


Cliché do autor  
Fig. 4—Fabricando quartas. Sôbre a arquina três por asar



Clichê do autor

Fig. 5 — Um canto da oficina.  
No primeiro plano o poço que fornece água para amassar o barro



Clichê do autor

Fig. 6 — Loiça no enxugo

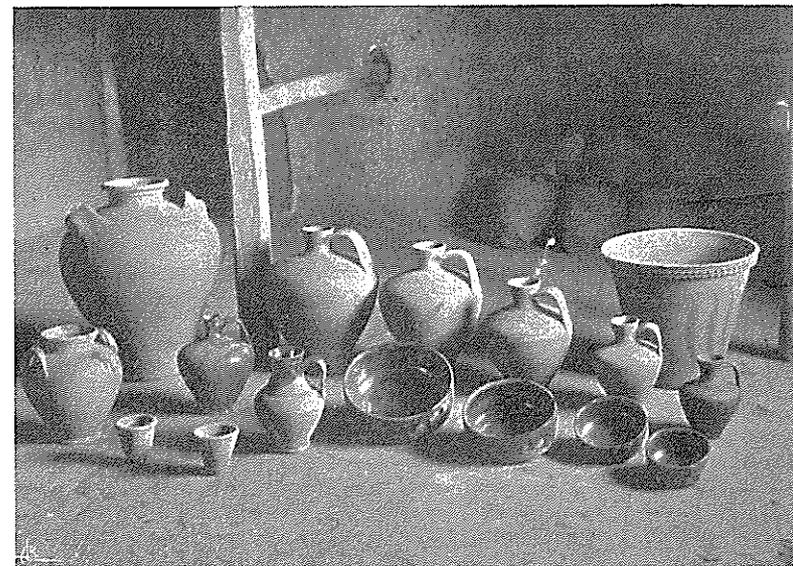


Fig. 7—Mostruário das olarias de Muge

Cliché do autor

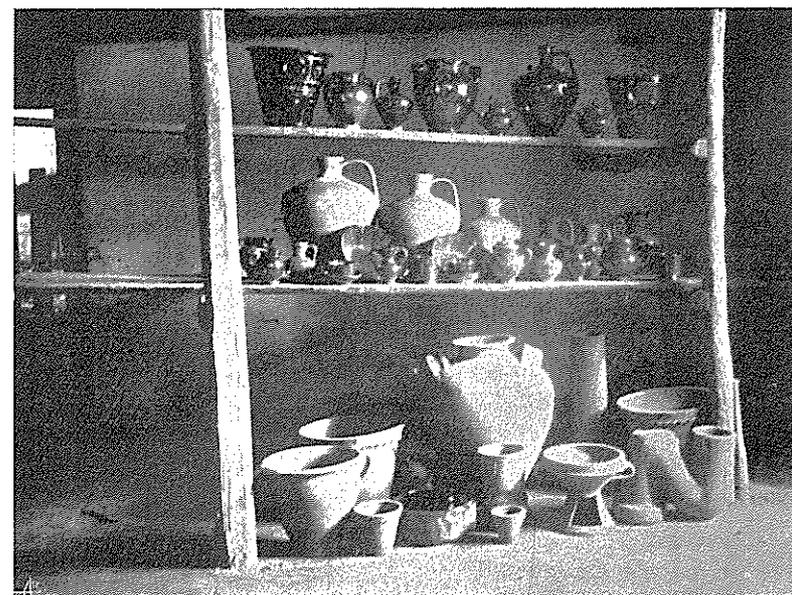


Fig. 8—Mostruário da loiça de Muge

Cliché do Dr. Rui de Serpa Pinto