

## O centro oleiro da Flor da Rosa (Concelho do Crato — Alto Alentejo)

POR

Agostinho Isidoro

Assistente Ext. da Fac. de Ciências do Porto e Naturalista do Inst.  
de Antrop. «Dr. Mendes Corrêa»

Flor da Rosa é freguesia do concelho do Crato, distrito de Portalegre.

Fica a norte da vila do Crato e dela distante uns dois km.

A aldeia da Flor da Rosa, sede da freguesia, assenta numa pequena encosta de suave inclinação, virada a norte. É atravessada pela estrada nacional Crato-Alpalhão e a norte, a uns 900 metros, corre a Ribeira do Pontão.

Possui um monumento medieval, verdadeiramente notável, o castelo, que foi residência de alguns Piores da Ordem de Malta, com uma igreja anexa, ambos mandados erigir em 1356 por D. Álvaro Gonçalves Pereira, pai de D. Nuno Álvares Pereira.

Desde o século XIV que se realizam feiras anuais na Flor da Rosa, onde se vende largamente a louça de barro do respectivo centro oleiro. Actualmente fazem-se três no ano: uma no dia 1 de Janeiro, a chamada feira de Janeiro, outra na primeira sexta-feira de Março e ainda outra no dia 15 de Agosto, a feira de Verão, ou *feira da melancia*. Todas elas são muito concorridas pelos habitantes da região e concelhos limítrofes.

Pinho Leal, ao referir-se à Flor da Rosa no *Portugal Antigo e Moderno* (1), diz: «A aldeia de Flor da Rosa é grande e muito

(1) Pinho Leal, *Portugal Antigo e Moderno*, vol. 3, Lisboa, 1874, págs. 431.

alegre e desabafada a sua situação. Quase todos os seus habitantes são oleiros de louça ordinária, mas que tem a qualidade de resistir muito ao fogo, e por isso é muito estimada e tem grande extracção até para fora da província ».

\*

\* \*

O centro oleiro da Flor da Rosa exerceu, desde tempos muito remotos, importância considerável no abastecimento de louça de barro às populações do Alto Alentejo e Beira Baixa.

Tivemos conhecimento, por informações colhidas ali, que hoje, neste centro oleiro, há apenas 18 olarias em laboração e que, há uns vinte anos atrás, este número ia a cerca de 60.

Tem-se assistido a um êxodo contínuo dos oleiros e suas famílias para centros de maior população, onde podem ter ocupações mais rendosas e estáveis.

Um velho oleiro, o sr. António Batido, afirmou-nos: « dantes um casal de oleiros e os seus 5 ou mais filhos empregavam-se todos na olaria. Hoje não. Enquanto os filhos são de menor idade, podem ainda fazer um ou outro serviço na olaria, como seja o da *pisa* ou o da *miga*, mas já não aprendem a trabalhar na roda ».

A decadência presente do centro oleiro da Flor da Rosa deve-se não só ao aparecimento da louça de esmalte, de alumínio e de plástico, mas também ao facto de os oleiros terem de comprar o barro, e o combustível ser de difícil aquisição e, ainda, segundo afirmam, por estarem sobrecarregados de impostos.

O sr. João Louceiro, hábil oleiro da Flor da Rosa, contou-nos que, há alguns anos, ele e os seus colegas chegavam a vender na feira dos Evendos, no concelho de Mação, Beira Baixa, mais de 500 alquidares. Hoje na mesma feira não chegam a vender 100.

Quanto a impostos e a facilidades de aquisição de matéria-prima e combustível, no artigo sobre a Flor da Rosa publicado na Enciclopédia Portuguesa e Brasileira (1), lê-se: «Bem diferentes eram as circunstâncias dos seus longínquos antepassados que disfrutavam regalias há muito já cerceadas. Assim no século XVII tinham autorização régia para extrair o barro que precisassem para o fabrico da louça, nas terras baldias e nas dos senhores, sem que ninguém pudesse impedi-los ou encoimá-los. Também lhes foi permitido, por largos anos, cortar a lenha precisa para o aquecimento dos fornos no vasto pinhal situado entre Flor da Rosa e Vale do Peso, que pertencia ao Priorado».

No seu belo trabalho *Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal* (2) a páginas 5 e 6, Carolina Michaëlis de Vasconcelos diz: «A olaria, planta rústica arraigada no solo peninsular desde tempos imemoriais, mereceu atenção aos legisladores logo nas cartas constitucionais, concedidas no tempo da reconquista, a municípios nascentes, quer por senhores particulares, quer pelos primeiros reis de Portugal. Nelas aparece frequentemente um parágrafo relativo a oleiros, proteccionista, pois isenta os fornos e armazéns de louça de barro (juntamente com os de pão); mas não os de telha e tijolos, talvez por estes serem muito mais rendosos naqueles tempos de reconstrução em territórios privados de granito».

Este privilégio, o da extracção gratuita do barro de qualquer terreno, também foi usufruído pelos oleiros da Flor da Rosa até ainda não há muito tempo. Mas isto não era feito sem que daí adviessem prejuízos graves para os terrenos onde se fazia a extracção do barro.

---

(1) *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, Vol. XI, a páginas 480.

(2) Carolina Michaëlis de Vasconcelos, *Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal*, Coimbra, 1921, VII + 90 págs. e 9 figs.

As numerosas covas abertas nos terrenos, a remoção de grandes extensões da camada arável, que deixava a descoberto a superfície subjacente, endurecida e imprópria para o cultivo, o revolvimento de *tornas* (1) inteiras e muitas vezes o fazerem a extracção do barro até em terrenos cultivados, determinou o estabelecimento de medidas que lhes tornou difícil a sua aquisição.

### O barro

Os terrenos da Flor da Rosa são muito pobres de barros.

Apenas ali existiram os *barreiros* de S. Bento, situados nos arredores, a sudeste, dos quais há muitos anos não se extrai barro.

Mas, nas freguesias de Crato e Mártires, Aldeia da Mata e na de Chança (já do concelho de Alter do Chão), há numerosas e extensas *nódoas* (2) de barro. Apesar disso não foi nestas freguesias que nasceram as olarias, mas na Flor da Rosa, onde o barro é muito escasso. Não sabemos que circunstâncias teriam contribuído para que assim acontecesse.

Ao lugar onde o oleiro extrai o barro chama-se *barreiro*.

Há duas qualidades de barro nesta região: o barro branco e o vermelho. O branco é extraído no Couto de São Miguel, nos terrenos da freguesia de Aldeia da Mata, distante da povoação da Flor da Rosa uns 7 km, para sudoeste. Aqui, o oleiro paga, ao dono do terreno, por uma carrada de barro puxada a muar a quantia de 5\$00.

O barro vermelho é trazido dos *barreiros* da Herdade de Almojandra e do couto da Fonte Alta, que ficam a leste da Flor

---

(1) Chamam-se *tornas* às terras entre dois vales contíguos.

(2) É esta a designação dada pelos oleiros da região às manchas ou zonas de argila ou barro.

da Rosa, na freguesia do Crato e Mártires. O primeiro distante da Flor da Rosa cerca de 12 km e o segundo uns 8 km. Os proprietários destes *barreiros* recebem em troca do barro diversas peças de louça, tais como cântaros, alguidares, etc., peças do próprio fabrico do oleiro.

Nos terrenos da freguesia de Chança, especialmente na Herdade de Lameira, há barro branco de óptima qualidade, muito cobiçado pelos oleiros da Flor da Rosa. Como o dono da herdade o não vende, vão-no buscar a coberto da noite.

O barro branco é o mais próprio para o fabrico da *louça de ir ao fogo*, a chamada *louça de força*. Quando o oleiro quer que esta louça tenha um pouco mais de cor, mistura a este barro uma pequena porção de barro vermelho.

O barro vermelho é usado mais no fabrico da *louça de água*, e as peças feitas com ele só tomam a cor vermelha depois de cozidas. Antes, a sua cor é amarelada.

Para a fabricação desta louça junta-se ao barro vermelho uma pequena quantidade de barro branco. Isto confere-lhe uma maior plasticidade o que, no dizer dos oleiros, dá à mistura uma maior *correia*, ou seja um conveniente grau de consistência à melhor modelação da peça. Na opinião do oleiro as vasilhas feitas desta mistura tornam a água mais saborosa ao paladar. Se a *louça de água* fosse fabricada apenas com barro vermelho, tornava a água de mau sabor, *mole*, no dizer regional.

Os barros são cavados nos *barreiros* à enxada e transportados, sob a forma de torrões, para a olaria em carros puxados a muires.

No verão, o barro cavado no *barreiro* não apresenta as mesmas condições de humidade, isto é, há porções que estão mais secas e outras mais húmidas. Ao barro nestas condições chamam *enresinado*. Por isso o oleiro põe-no em frente da olaria a enxugar ao sol (Est. I, F), para secar por todo. Só então

é *migado*, isto é, dividido em pequenas porções com o auxílio de um sacho e transportado para o *barreiro* <sup>(1)</sup>, onde é *derregado* <sup>(2)</sup>.

No inverno não é necessário secar o barro ao sol para *derregar*, porque ele vem já do *barreiro* quase *derregado*. No verão é necessário secá-lo, mas uma só noite é suficiente para o *derregar* completamente.

### A pisa

Depois do barro *derregado* inicia-se a *pisa*, que é geralmente executada no pavimento da casa do próprio oleiro.

O barro é colocado no lajeado da casa e o filho do oleiro ou o próprio oleiro, em pé sobre o barro, vão-no pisando, ora com o calcanhar, ora com a planta do pé, durante algum tempo. A seguir dividem o barro ao meio e colocam uma metade sobre a outra e voltam a pisar novamente até que o barro forme uma massa homogénea.

Durante a *pisa*, deita-se, de vez em quando, no barro, um pó especial, a que chamam *mistura*, para evitar que o barro se agarre aos pés. Este pó é extraído dos barreiros de São Bento. Não o têm encontrado noutra local. Mesmo no inverno, de chuvas abundantes, o oleiro tem-no sempre enxuto no barreiro. É o próprio oleiro que o vai buscar e escolher. Trá-lo num alguidar à cabeça, o que causa admiração às pessoas de fora da terra, porquanto na quase totalidade das terras do Alto Alentejo, os homens, por sistema, não carregam à cabeça. Este pó só é usado depois de ter sido peneirado.

---

(1) Recipiente gresseiro de pedra, cujo fundo é formado pelo próprio lajeado da casa e localizado num compartimento mais interior, da habitação do oleiro. Há-os de vários tamanhos. Um deles tinha 1 m de comprimento, 60 cm de largura e 50 cm de altura.

(2) Derregar é juntar água ao barro migado até obter o óptimo grau de humidade.

Dizem os oleiros que a *pisa* é semelhante ao amassar do pão. A única diferença existente é a do pão ser amassado com as mãos e o barro com os pés.

A *pisa* do barro é um serviço violento. O indivíduo que a executa farta-se de suar.

Depois o barro pisado é levado para a *atoquina* e ali é *catado* à mão pelo oleiro de tal maneira que o limpam de todas as impurezas.

Então o barro é *empelado*, isto é, dividido em porções maiores ou menores, chamadas *pelas*, com a forma de troncos de cones, cujo tamanho está relacionado com a peça de louça a fabricar.

### A oficina do oleiro

A casa do oleiro (Est. I, fig. 3, A, B, C e D) é constituída pelo rés-do-chão e sobrado.

Naquele, deparamos logo à entrada, com uma divisão espaçosa, lajeada, a maior da casa, onde está a oficina e a cozinha com a lareira, a cantareira e o *pial* <sup>(1)</sup> dos asados e dos cântaros da água, de beber e de cozinhar. Da cozinha sobe-se pela escada que dá acesso ao sobrado. Na parede fronteira à porta da rua há outras duas portas que dão para outros compartimentos do rés-do-chão. Num destes, come e dorme o macho, ou a mula, animais indispensáveis ao serviço da olaria, e no outro está o *barreiro*, onde se *derrega* o barro e se realiza a *pisa*. O sobrado serve para armazém da louça preparada para a venda e para guardar os produtos da terra que geralmente todos os oleiros cultivam. Há casas de oleiros que têm o quarto de dormir no rés-do-chão e outras que o têm no sobrado.

---

(1) Espécie de mesa de pedra, que fica geralmente na cozinha, onde se põem os asados e os cântaros da água.

A oficina do oleiro, que é bem modesta e primitiva, está geralmente logo à entrada da casa no canto esquerdo, ou no canto direito. Uma parede de pedra, com cerca de 1,5 m de comprimento, 0,5 m de largura e 0,8 m de altura, entesta na parede da frontaria da casa. Está coberta com duas ou mais tábuas de pinho, dispostas lado a lado, formando uma espécie de estrado, ou por uma *barra* de cimento. Este conjunto constitui aquilo a que o oleiro chama a *atoquina* ou *bancada* (Est. III, fig. 5, C) e isola um pequeno espaço onde o oleiro trabalha.

Neste espaço está a *roda* ou rodas do oleiro, pois há olarias que têm duas.

A *roda* é constituída, como em outras olarias portuguesas por três partes essenciais: dois discos fixados a um eixo. O disco superior, mais pequeno, é a cabeça da roda (Est. III, fig. 5, A e B) e o outro, o inferior, de grande diâmetro, a que chamam simplesmente *roda*.

Esta é de pinho com um diâmetro de 1 m e colocada acima do lastro da casa uns 15 cm. Está fixa ao eixo de azinho, de secção quadrada, com 8 cm de lado e uns 60 cm de altura. Este eixo, que na extremidade inferior, toma o nome de *espigão*, ou *aguilhão*, gira numa depressão arredondada existente numa das lajes do pavimento da casa.

O eixo da roda passa na reentrância dum toro de azinho chamado *gargantalo* que está disposto transversalmente à *atoquina*. Na sua extremidade superior, adelgada, implanta-se a cabeça da roda, que é de pinho com uns 30 cm de diâmetro.

#### Fabrico da louça

Para aperfeiçoar a louça, o oleiro tem como instrumentos o *louceiro*, as *alpanatas* e as *canas*.



O *louceiro* é um vaso de barro, que está colocado na *atoquina* em frente e à direita do oleiro. É nele que o oleiro tem a água com que regula a plasticidade do barro.

As *alpanatas*, são dois pedaços de pano em tiras com cerca de 30 cm de comprido: um de surrobeco, para alisar o interior dos alguidares e outro de riscado ou de pano cru, com que alisa os bordos das peças de louça.

As *canas* são dois pedaços de cana, uma maior outra menor que servem para afeioar o bojo e alisar os perfis das peças.

O oleiro veste um avental de linhagem, instala-se na *tábua do assento*, apoia os pés na *estribeira ou retranca*, toro de madeira encostado à parte interna da *atoquina* ou *bancada*, acciona a roda, ora com um pé ora com o outro, e com as mãos colocadas sobre a *pela*, transforma-a na tão utilíssima louça de barro da Flor da Rosa.

No trabalho *Olarias de Muge* <sup>(1)</sup>, o Prof. Santos Júnior transcreve do belo trabalho *A loiça de Miranda do Corvo* <sup>(2)</sup>, do Dr. Manuel Monteiro, o trecho admirável:

«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, mergulha os dois polegares na argila para dela arrancar imperturbavelmente as lindas galbas tradicionais. Com rapidez emerge o embrião da peça, desenvolvendo-se e afeioan-

---

(1) Santos Júnior, *Olarias de Muge*, Extracto II do vol. V, dos «Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia», Porto, 1932, págs. 5 a 14 e 8 figs.

(2) Manuel Monteiro, *A loiça de Miranda do Corvo*, «Portugália», vol. II, Porto, 1908, págs. 432-433.

do-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».

As peças, depois de feitas, são postas a enxugar à sombra, em tábuas, que previamente foram colocadas no pavimento da casa, durante uma ou duas horas, consoante as condições atmosféricas são mais ou menos favoráveis. As asas das peças são colocadas durante o *enxugo*.

Nesta fase a louça é alisada e aparada para corrigir qualquer greta ou ruga e ficar o mais perfeita possível.

Este serviço é feito pela mulher do oleiro com o auxílio das *canas*. No alisamento dos alguidares e das caçolas é usado um pequeno calhau rolado, quase cilíndrico e alongado, a que dão o nome de *malhão*.

É oportuno referir que a mulher do oleiro tem um papel muito importante na olaria. Ela trabalha tanto ou mais que o oleiro. Este vai buscar o barro ao *barreiro*, pisa-o, cata-o, trabalha na roda, arranca e transporta o mato, mas todo o serviço restante, que é ainda muito, é realizado pela mulher do oleiro.

Depois do enxugo da louça procede-se à secagem. No verão esta realiza-se mesmo dentro de casa, à sombra, e leva apenas uns cinco dias.

No inverno tem de ser seca ao sol, no terraço fronteiro à casa, ou até em plena rua. Quando o tempo está chuvoso pode levar mais de um mês a secar.

### A cozedura da louça

A louça, depois de seca, é levada para o forno, para ser cozida. Não pode ser introduzida no forno sem primeiro ser aquecida ao sol. Se assim não for muita louça estoura.

Há olarias que não têm forno próprio. Estas pagam por cada cozedura de louça a importância de 12\$00 ou este valor em louça. Apenas 7 fornos estão a trabalhar na Flor da Rosa. Há 20 fornos que deixaram de trabalhar.

Todos os fornos estão construídos em edifícios separados das olarias. São feitos de tijolos e constituídos por duas partes, que se sobrepõem: a *caldeira*, localizada ao nível do chão, onde se queima o combustível e o *forno* propriamente dito, de tecto abobadado, a nível superior.

Os fornos são todos semelhantes. Num deles tiramos as seguintes medidas internas (ao nível do pavimento): Diâmetro ântero-posterior 2,40 m; diâmetro transverso 1,70; altura, a meio 1,70 m.

O pavimento do forno, é constituído por 5 fiadas de arcos de tijolos designadas por *cinco arcos*, de 16 cm de largura cada, separados por espaços de 20 cm de largura, chamados *intervalos dos arcos*.

A boca, no acto da cozedura, é tapada por tijolos a que chamam *tapador* e tem 1,32 m de altura e 0,94 m de largura.

Na porção mais anterior da abóbada está a chaminé.

A louça não se pode colocar no forno de qualquer maneira.

Os alguidares, as caçolas e os cântaros são colocados na posição de deitados, isto é, com as bocas para o lado. Os asados podem ser postos quer emborcados quer deitados. As panelas e outras vasilhas têm de ser postas emborcadas.

Se as peças forem colocadas no forno em posições diferentes das indicadas, podem estalar com muita facilidade.

Uma fornada de louça leva a cozer umas 3 horas no verão e 4 a 5 horas no inverno.

O tempo de arrefecimento da louça após a cozedura é variável com o tamanho e espessura das peças. Uma talha pode, no verão, levar uma noite a arrefecer.

A louça é cozida, geralmente, de noite, porque assim se pode determinar melhor o momento em que está cozida. Este momento é indicado pela chama cor de azul-claro que sai da chaminé, ou pela mesma chama observada dentro do forno, através dos orifícios que existem sempre entre os tijolos que tapam a boca.

### O combustível

O combustível usado nos fornos das olarias da Flor da Rosa é o mato, constituído por giestas, codessos, estevas, sargaços, etc.. É arrancado pelo próprio oleiro e transportado na carroça usada no transporte do barro.

Há grandes dificuldades em o adquirir, quer por ser caro, quer por se encontrar muito distante da povoação. Vão buscá-lo para lá da linha de caminho de ferro (Ramal de Cáceres), a uns 8 km a norte da Flor da Rosa.

Uma carrada de giestas custa-lhes no local da sua aquisição a importância de 8\$00 ou dois cântaros. A de sargaços é a 5\$00 e a de codessos a 8\$00. Há lugares onde pagam o mato a 10\$00 a carrada ou dão em troca dois cântaros.

Dizem os oleiros que a rama de pinheiro é o melhor combustível para o cozimento da louça, porque lhe dá mais resistência e melhor cor. No entanto, emprega-se pouco porque os pinhais são raros nas redondezas da Flor da Rosa.

Uma carroça pode transportar duma vez uns 12 a 17 feixes de mato.

Cada fornada de louça pode gastar 20 a 30 feixes de mato e há-as que gastam 3 carradas de mato.

As olarias de Flor da Rosa empregam hoje uns 25 oleiros apenas. Um oficial de oleiro pode ganhar por dia, desde 20\$00 a 40\$00 e fazer num dia de trabalho uns 20 a 25 cântaros ou

asados, ou então 10 a 12 talhas de tamanho médio ou ajudar a fazer 4 a 5 talhas das grandes.

### Tipos de louça

LOUÇA PRETA — Emanuel Ribeiro, no trabalho *Água Fresca* (1), a páginas 39, publica um pequeno mapa de Portugal no qual dá a povoação da Flor da Rosa como centro oleiro de louça preta. Hoje já não é fabricada na Flor da Rosa. Segundo nos disse o velho oleiro sr. António Batido, esta louça foi ali fabricada há uns anos atrás apenas por dois oleiros: um chamado o Tondela, por ser natural da vila de Tondela, e o outro, o velho oleiro Manuel Bicho, que também era de fora da terra e que para ali tinham levado o seu fabrico.

Com a morte destes dois oleiros deixou de ser fabricada a louça preta na Flor da Rosa por ter menos *resgo*, isto é, menos venda.

A louça preta era feita do mesmo barro da outra louça e a única vantagem que tinha era a de ser de maior luxo. Antigamente esta louça era cozida em fornos chamados *bruxas*, que já não existem. Eram semelhantes aos actuais, mas mais pequenos.

A louça preta não era mais do que a outra louça depois de submetida, nos ditos fornos, à acção de fumo intenso produzido por *cavacos de pez* (cavacos de pinho), com o forno herméticamente fechado.

Depois de ser limpa da *mascarra* ficava luzidia, dando-lhe o aspecto de mais fina.

---

(1) Emanuel Ribeiro, *Água Fresca, Apontamentos sobre a Olaria Nacional*, Porto, sem data, 61 págs., muitas fotografias e desenhos.

**LOUÇA TOSCA** — É a louça que leva apenas uma cozedura. É mais quebradiça que qualquer outra e mais grosseira. São vários os tipos desta louça.

**LOUÇA VIDRADA** — Se barrarem a face interna da louça tosca com uma solução aquosa de zarcão, a que chamam *vidro*, e a submeterem a uma segunda cozedura, obtêm a chamada louça vidrada. Esta é mais resistente e de maior asseio que a tosca.

**LOUÇA PEGADA** — Por via de regra, só as talhas, também chamadas *tarefas*, é que são *pegadas*. São feitas de barro branco e vermelho misturados em partes iguais. Esta mistura fica com mais *força* do que o barro simples e torna a vasilha mais resistente.

Depois de cozidas, as talhas são postas a arrefecer. Tornam a aquecê-las ao calor dum fogareiro ou duma fogueira acesa no chão. Quando a talha está aquecida suficientemente, o louceiro deita-lhe dentro o pez, que fora *derregado* numa caçola e agora, imprimindo movimentos de rotação à talha, faz com que toda a superfície interior fique revestida de pez. Temos assim a talha *pegada*.

#### Peças de louça fabricadas no centro oleiro da Flor da Rosa

No centro oleiro da Flor da Rosa fabrica-se *louça de água*, louça que não vai ao lume e *louça de ir ao fogo*, isto é, a louça que vai ao lume.

Damos a seguir o nome e a descrição das peças duma e doutra louça.

### Peças de louça de água

ALGUIDARES — Também chamados *barranhões*. São de vários tamanhos e prestam-se a muitos serviços caseiros, tais como o asseio da casa e o amassar do pão, no que desempenham o papel da masseira.

Designam-se, conforme os tamanhos, por alguidares de *um à mão*, o maior, de *dois à mão*, de *três à mão*, de *quatro à mão* e de *cinco à mão*. Há ainda o *alguidar de amassar o pão* que tem a capacidade de dois de *um à mão* e não entra nesta seriação. Um alguidar de *um à mão* tem 57 cm de diâmetro de boca, 34 cm de diâmetro de fundo (medida externa) e 23 cm de altura. O de *quatro à mão* tem 35 cm de diâmetro de boca, 20 cm de diâmetro de fundo (medida externa) e 15 cm de altura. O de *cinco à mão* é o menor.

Os alguidares podem ser vidrados ou toscos. Estes são geralmente pintados na face interna durante a fase do *meio enxugo* com tinta vermelha, feita de barro. Para os pintar usam um pedaço de pele de borrego, ou uma *alpanata*, ou ainda um pincel de cair a casa.

Os alguidares de *um à mão* custam 15\$00, os de *dois à mão*, 10\$00, os de *três à mão*, 6\$00, os de *quatro à mão*, 4\$00, os de *cinco à mão*, 2\$50 e o de amassar o pão, 25\$00. Estes são os preços dos vidrados. Os alguidares toscos custam geralmente metade destes valores.

ASADOS — Vasilhas usadas no transporte da água e como reservatório da mesma. As mulheres transportam à cabeça a água nestas vasilhas.

Há-os que têm duas asas, uma asa só e até os que não têm asas (Fig. 1, A, B e C). Estes últimos têm a designação especial

de *potes*. A sua capacidade é de cerca de 15 litros. Vendem-se ao preço de 5\$00.

AZEITONEIRAS — Pequenos recipientes para azeitonas. Custam 5\$00.

BARRIL DE ÁGUA — Vasilhas com a capacidade de uns 3 litros, usadas especialmente no verão pelos carroceiros, para nelas transportarem a água para beber. Os ganadeiros usam a cabaça para o mesmo fim. Um barril custa 2\$00 (Fig. 1, E).

CÂNTARA, INFUSA OU QUARTA — Mais pequena que o cântaro tem a capacidade de 10 litros e é usada também como vasilha para o transporte de água. Custa 3\$00.

CANTARINHAS — São mais pequenas que a cântara e têm vários tamanhos. A de 7,5 litros é usada pelas rapariguinhas de 10 aos 13 anos e pelas mulheres idosas para transportarem a água das fontes para as casas. Custam 2\$00 (Fig. 1, J).

CÂNTAROS — São muito usados para transportar a água das fontes para as casas. Este transporte pode ser feito, quer pelas mulheres à cabeça, quer por animais de carga nas *cangalhas*. Eram muito usados no transporte e distribuição da água aos trabalhadores nos campos, especialmente nas ceifas <sup>(1)</sup> e nas carvoarias <sup>(2)</sup>. Hoje estão a ser substituídos pelo barril de madeira.

---

(1) Estas são feitas no mês de Junho e em parte do de Julho. Nelas ainda hoje, apesar da crescente mecanização da agricultura, empregam-se muitos homens e mulheres, designados por ceifeiros e ceifeiras, aos quais a água tem de ser distribuída amiudadas vezes, por causa dos grandes calores.

(2) Fabricação do carvão vegetal a partir da lenha, que aqui é geralmente de azinho ou sobre. Esta lenha proveniente das *derrubas* e dos *desbastes* é transformada em carvão por carbonização incompleta, nos chamados fornos de carvão. As carvoarias realizam-se mais no verão e daí a necessidade da distribuição da água aos trabalhadores, chamados neste caso carvoeiros.



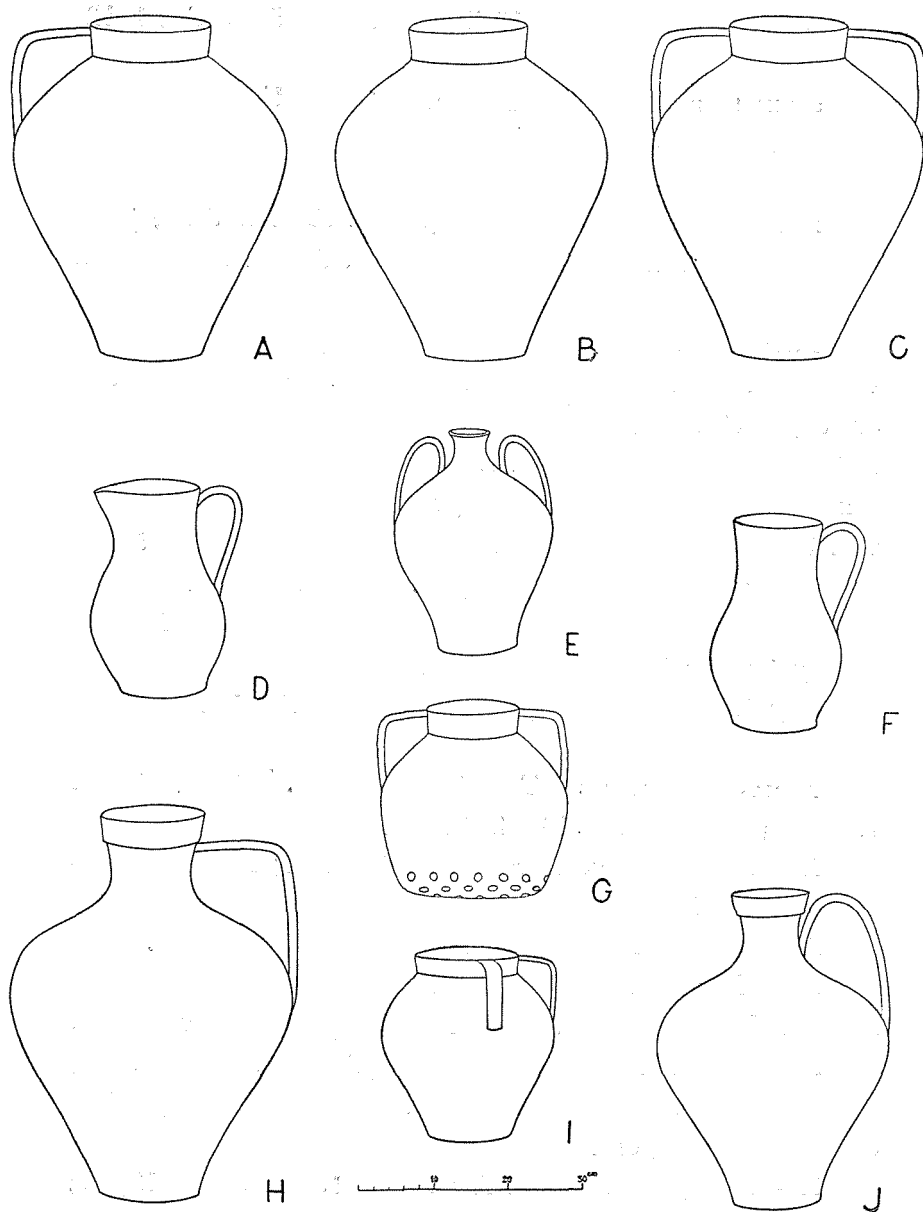


Fig. 1 — Algumas peças da olaria da Flor da Rosa.

A sua capacidade é de 15 litros e custam 5\$00 (Fig. 1, H).

SELHA DE BARRO OU TIGELÃO OU ENDRÓGÃO — Usada para lavar as casas. Custam 4\$00.

PÚCAROS — Também chamados *panelas de beber água*; já se fabricam pouco. À sua capacidade é de 0,5 litro. Custam \$50.

TIGELAS — Há-as de muitos tamanhos e podem ser toscas ou vidradas. Tinham nomeada especial as chamadas tigelas de *tender o pão de milho*, no tempo em que este era fabricado em muitas povoações alentejanas. Este pão e o de trigo eram então cozidos nos chamados fornos de *poia*, que eram fornos colectivos. Neles qualquer pessoa cozia o pão mediante a paga à forneira, de um pão designado por *poia*. Este era geralmente maior do que qualquer outro e pesava um quilo. Quando a forneira tinha *poias* a mais do que as necessárias para o sustento da sua casa, a *poia* era substituída pelo seu valor em dinheiro.

TALHAS OU TAREFAS — Também são de tamanhos variados. A sua capacidade vai de 10 a 200 litros.

As maiores que se fabricam em Flor da Rosa e por encomenda são de 200 litros.

As bocas dos fornos não dão para tamanhos maiores.

Para fabricar uma talha de 200 litros são precisos dois homens. Um para accionar a roda e o outro para modelar o barro.

As talhas são muito usadas como depósito de água, de azeite, de vinho, de aguardente, conserva de azeitonas, como salgadeiras de carne de porco, etc..

Há-as pesgadas e toscas. A talha de 10 litros custa 12\$50; a de 25 litros, 25\$00; a de 30 litros, 30\$00; a de 50 litros, 50\$00; a de 100 litros, 100\$00 e a de 200 litros, 200\$00. Este é o preço

das pesgadas. As toscas custam metade. Uma talha de 200 litros tem de altura 170 cm, e o bojo tem 240 cm de perímetro (Fig. 2, B).

VASOS — Usados para cultivar flores. Há-os de vários tamanhos. O tamanho médio vende-se por 1\$50.

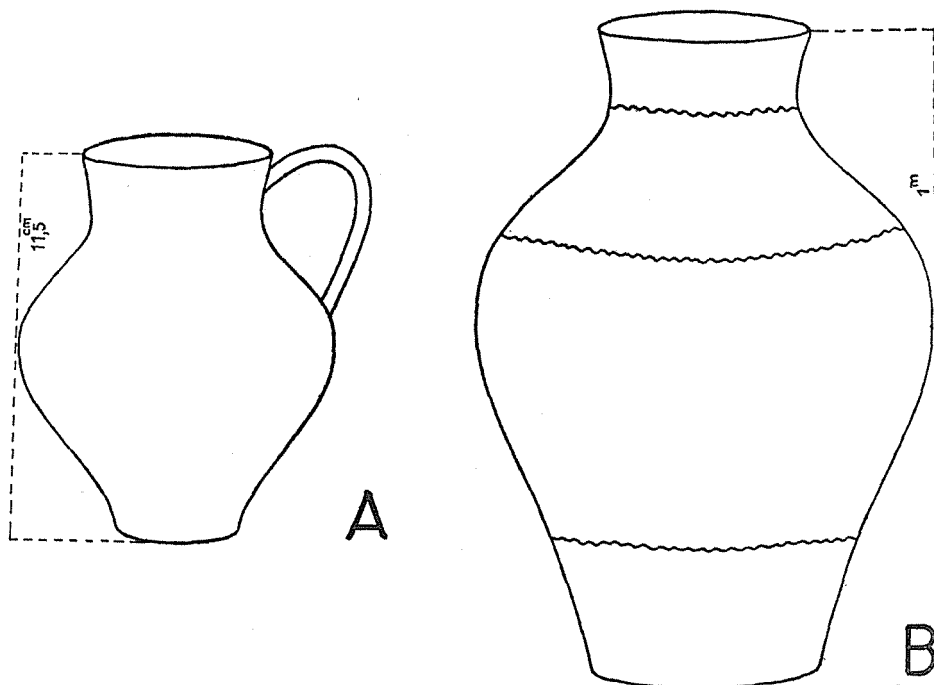


Fig. 2 — A, *púcaro*, a peça mais pequena da olaria da Flor da Rosa. B, *talha* ou *tarefa*, a peça maior que chega a atingir 1,70 m de altura.

### Peças de louça de ir ao fogo

ASSADORES — Peças de barro usadas para assar castanhas. Custam 1\$00 (Fig. 1, G).

CAFETEIRAS OU CHOCOLATEIRAS — São de dois tipos: com boca redonda (Fig. 1, F) e com boca em bico (Fig. 1, D). Este

está no bordo oposto à asa. Servem para ferver água, para fazer café, etc.. Há-as de vários tamanhos e podem ser toscas ou vidradas. Uma cafeteira de um litro e vidrada custa 2\$50. A tosca custa metade deste preço.

CAÇOLAS — São peças semelhantes ao alguidar, mas de ir ao lume. Podem ser toscas e vidradas e de vários tamanhos. As toscas quando estão na fase do *meio enxugo* são *aparadas* com o *malhão* e pintadas com *tinta* de barro vermelho.

As caçolas designam-se também por *uma à mão*, *duas à mão*, *três à mão*, *quatro à mão*, *cinco à mão*, *seis à mão* e *sete à mão*. A primeira designação corresponde ao tamanho maior e a última ao menor. Cada caçola tem seu testro.

São muito usadas para fazer as migas alentejanas, de toucinho e chouriço.

As caçolas de *uma à mão* custam 15\$00; as de *duas à mão*, 10\$00; as de *três à mão*, 6\$00; as de *quatro à mão*, 4\$00; as de *cinco à mão*, 2\$50; as de *seis à mão*, 2\$00 e as de *sete à mão*, 1\$50. Este preço é o das vidradas. As toscas custam metade.

SERTAS — Há-as de vários tamanhos e não têm designação especial. As mais pequenas custam 1\$50. São usadas para fritar carnes.

FOGAREIROS — São peças de barro usadas para cozinhar os alimentos. Custam 1\$20.

FRIGIDEIRAS — Têm também vários tamanhos e podem ser vidradas ou toscas. Também têm a designação de *uma à mão*, de *duas à mão*, ... até *cinco à mão*. Servem para *frigir* a carne de porco. O tipo mais pequeno, o de *cinco à mão*, se é tosco custa 1\$80, se for vidrado 3\$00.

**PANELAS** — São usadas para cozinhar os alimentos. Dizem na região, que lhes dão um sabor especial. Também têm a designação de *uma à mão*, de *duas à mão*, de *três à mão*... até *sete à mão*. Têm os preços das caçolas (Fig. 1, I).

**TACHOS** — Há-os de três tamanhos e designam-se por *quatro à mão*, *cinco à mão* e *seis à mão*. Podem ser toscos e vidrados. O tamanho mais pequeno, vidrado, custa 3\$00.

### Os mercados

A maior parte da louça da Flor da Rosa é vendida nas povoações, vilas e cidades do Alto Alentejo e ainda em povoações da Beira Baixa, para onde os louceiros a transportam nas suas carroças.

Uma pequena parte é exportada pelo caminho de ferro e em camionetas para Abrantes, Tomar, Entroncamento, Santarém, Coimbra, etc..

Entre os oleiros da Flor da Rosa há um perfeito acordo, que vem de tempos remotos, no que respeita aos mercados de venda da louça.

Cada oleiro tem o seu mercado exclusivo. Não há atropelos. Um oleiro vende em Aldeia da Mata, outro em Vale de Peso, outro no Monte da Pedra, etc.. Esta prerrogativa foi-lhes transmitida por herança. A povoação a que cada um vai vender louça hoje, era já a povoação onde os seus antepassados a vendiam também. Isto torna o louceiro tão conhecido na povoação, que é tratado ali como sendo um dos seus.

O domingo é o dia escolhido para a venda da louça.

Quando o mercado é grande, como acontece em dias de feira ou de festa, os louceiros podem agrupar-se, de comum acordo, e vender no mesmo mercado.

### Outros centros oleiros do Alto Alentejo

O Alto Alentejo é rico em centros oleiros. Além de Flor da Rosa, há olarias em Nisa, Amieira de Nisa, Redondo, Arronches, Portalegre, Campo Maior, Estremoz, Elvas e Aldeia de Matos.

Todos se dedicam especialmente ao fabrico de *louça de água*. As olarias do centro da Flor da Rosa fabricam em abundância, quer a *louça de água*, quer a *louça de ir ao fogo*.

A fama deste centro oleiro resulta da circunstância de a sua *louça de ir ao fogo*, apesar de ser de fabrico e aspecto mais grosseiro, pois não tem quaisquer enfeites na sua superfície externa, resistir ao lume mais do que qualquer outra e dar aos cozinhados um sabor especial. Ao menos esta é a opinião geral.

Estas propriedades, segundo dizem os oleiros, vêm-lhe da qualidade do barro.

### Conclusões

Fabricam-se ainda hoje na Flor da Rosa vários tipos de peças de barro. Algumas são similares às que se fabricam noutras olarias do país, e têm até os mesmos nomes, como por exemplo os cântaros, os alguidares, as cafeteiras, etc..

Queremos salientar a interessante classificação com que várias peças do centro oleiro da Flor da Rosa são designadas. Referimo-nos à designação de *um à mão*, *dois à mão*, etc., que parece não existir noutros centros oleiros portugueses.

É curioso que, consoante a natureza das peças, esta designação tenha, como vimos, séries diferentes. Numas, como nas caçolas e panelas a série vai de *um à mão*, até *sete à mão* e noutras, como nos tachos, só com três tamanhos, a série vai

apenas de *quatro à mão* até *seis à mão*; no entanto nos alguidares e nas frigideiras as séries vão de *um à mão* até *cinco à mão*.

Tentei averiguar entre os oleiros da Flor da Rosa a razão de ser desta classificação das peças, segundo os tamanhos, mas em vão, pois não souberam dar-me qualquer explicação sobre a sua origem e antiguidade.

O centro oleiro da Flor da Rosa desempenha desde há muitos séculos um papel preponderante no abastecimento de louça de barro às populações de muitas terras das províncias do Alto Alentejo e Beira Baixa e ainda às de outras localidades dele mais distantes, como por exemplo, Tomar, Entroncamento, Santarém e Coimbra, isto devido, sem dúvida, não só à boa qualidade da sua louça, como também à modicidade dos seus preços.

O aparecimento do esmalte, do alumínio, do plástico, o encarecimento da matéria-prima, as dificuldades de aquisição do combustível e o êxodo crescente dos habitantes da Flor da Rosa para centros de maior população, e em especial, para as cidades, estão a originar o declínio deste centro oleiro.

Há vinte anos havia na Flor da Rosa 27 fornos de cozer louça em laboração e umas 60 olarias. Hoje há em laboração apenas 7 fornos e 18 olarias.

Os próprios oleiros lamentam a decadência da sua arte e profetizam o seu desaparecimento inevitável e mais ou menos próximo.

Isto trará grande prejuízo às populações abastecidas por esta louça, especialmente às de mais poucos recursos, pois as humildes vasilhas de barro são preciosos auxiliares na modesta economia aldeã.

Não haverá possibilidades de suster esta decadência, ou ela será inevitável?

Tudo indica que a decadência deste centro continuará, pois que a mesma se verifica noutros centros oleiros do país.

Com este modesto trabalho, pequena contribuição para o estudo desta tão interessante indústria popular portuguesa, queremos apenas chamar a atenção para a necessidade imperiosa do estudo de outros centros oleiros, provavelmente sentenciados também a desaparecer num prazo mais ou menos longo.



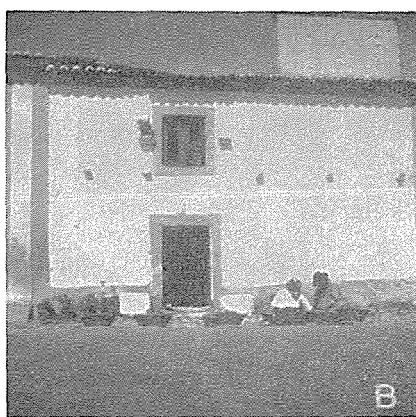
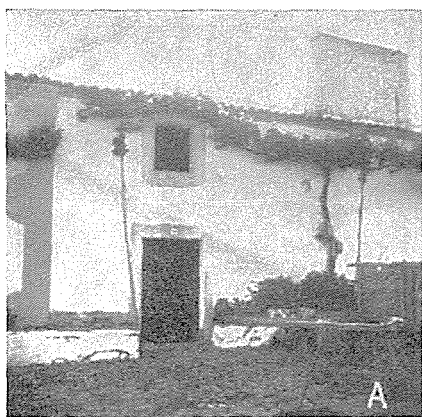


Fig. 3 — Aspectos de casas de oleiros, um *barreiro* e uma eirada de barro a secar em frente à casa dum oleiro.

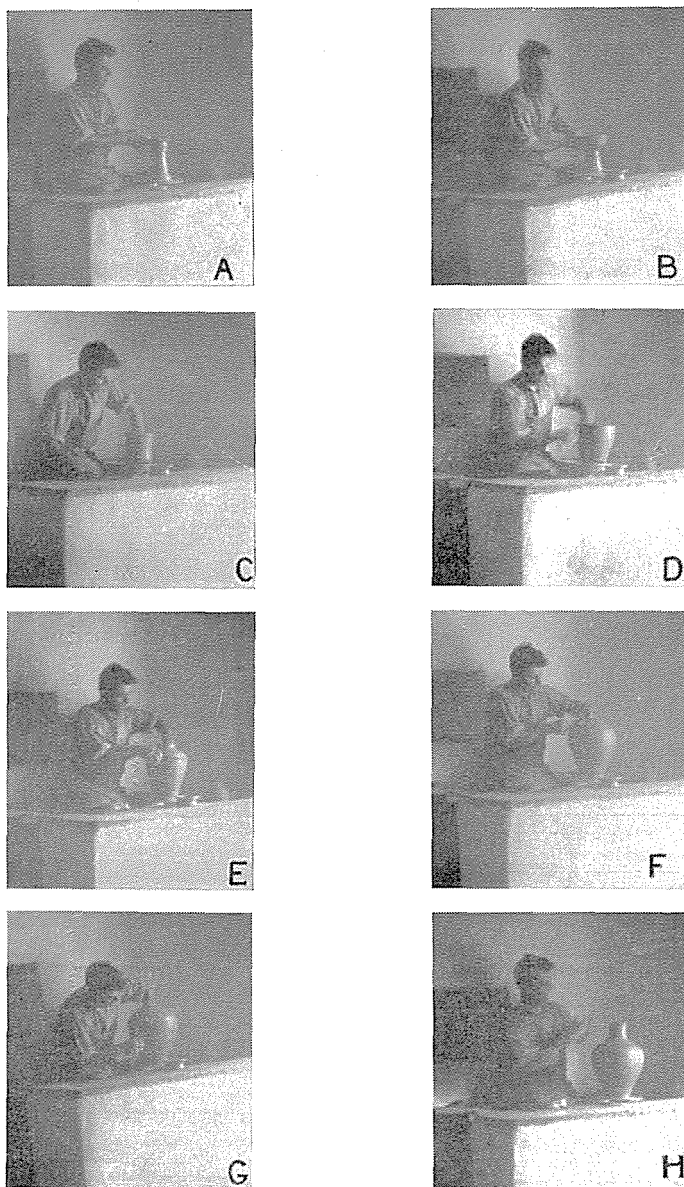


Fig. 4 — Fases da fabricação de um cântaro.

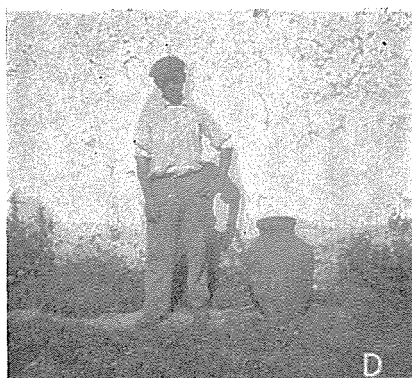
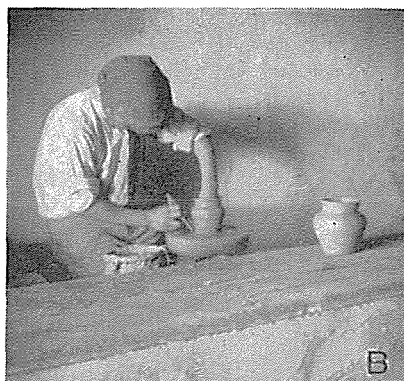
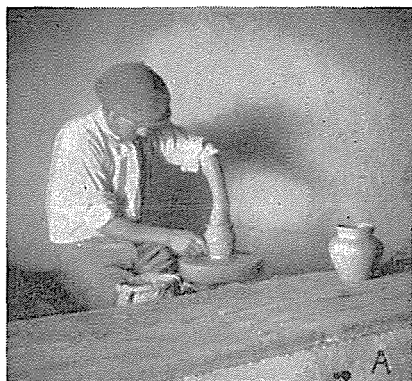


Fig. 5 — Aspectos do fabrico de louça, uma carrada de mato e a boca dum forno.