



LOUÇA PRETA
MOLELOS

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES PARA A CERTIFICAÇÃO

PORTUGAL
à mã 
Centro de Estudos e Promoção das Artes e Ofícios Portugueses



FICHA TÉCNICA

Investigação e textos:

**Associação Portugal à mão
Graça Ramos e Pedro Rêgo**

Fotografias:

**Graça Ramos
IEFP/JCGarcia
(páginas 29, 30, 44, 45, 47, 48, 49, 50)**

Colaboração:

Oleiros de Molelos:
Artantiga – José e Luís Lourosa
Barraca dos Oleiros – Alexandra Monteiro e Carlos Lima
Feitiço da Púcara – António Duarte
Olaria Moderna – António Manuel Marques
Olaria Tradicional – Maria Fernanda Marques
**Manuel Ferros
Município de Tondela**

2020

INDICE

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. A certificação da Louça Preta de Molelos: enquadramento | 5 |
| 2. Nome que identifique o produto e respetivo logótipo (marca de indicação geográfica) | 7 |
| 3. Referenciais histórico-geográficos que contextualizem a ocorrência e a continuidade da produção | 9 |
| 3.1. A louça preta em Portugal: breve introdução | 9 |
| 3.2. Olaria de Molelos – contexto geográfico e primeiras evidências históricas | 10 |
| 3.3. Os registos paroquiais de Molelos da segunda metade do século XIX | 16 |
| 3.4. As famílias de oleiros oitocentistas de Molelos | 21 |
| 3.4.1. A família enquanto unidade produtiva | 21 |
| 3.5. A comercialização da louça preta de Molelos | 24 |
| 3.6. A crise da olaria tradicional do século XX e a reinvenção do centro olário de Molelos | 28 |
| 4. Delimitação geográfica da área de produção | 31 |
| 5. Identificação e caracterização das matérias-primas utilizadas | 33 |
| 5.1. As matérias-primas | 33 |
| 5.2. Extração e preparação do barro | 34 |
| 6. Descrição do modo de produção, designadamente técnicas, ferramentas utilizadas e equipamento auxiliares | 36 |
| 6.1. O torno de oleiro e utensílios | 36 |
| 6.2. A secagem e a decoração | 37 |
| 6.3. A cozedura | 39 |
| 6.3.1. A soenga | 39 |
| 6.3.2. Cozedura em forno a lenha | 41 |
| 6.3.3. Cozedura em forno a gás | 42 |
| 7. Identificação das principais características físicas dos produtos tais como dimensões, formas, desenhos ou padrões | 43 |
| 7.1. Louça utilitária ou “louça grossa” | 44 |
| 7.2. Louça decorativa ou “louça fina” | 46 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7.3. Decoração | 51 |
| 8. Condições de inovação no produto e no modo de produção que, abrindo essa possibilidade, garantam a preservação da identidade do produto. | 55 |
| 9. Referência às normas de qualidade a que o produto está sujeito, designadamente as que se relacionam com a fiabilidade do mesmo ou com requisitos específicos de saúde e segurança, sempre que se justifique. | 57 |
| Bibliografia | 58 |

1. A certificação da Louça Preta de Molelos: enquadramento

Molelos, freguesia do concelho de Tondela, é um dos já raros núcleos de produção de louça preta, provavelmente aquele que ainda demonstra maior vitalidade na atualidade. Centro de tradição oleira importante e muito antigo, a sua produção destaca-se pela cor negra (resultante da cozedura redutora), pelo tipo de decoração e pelo brilho conferido às peças. Antigamente exclusivamente utilitária, a louça negra de Molelos teve uma relevância enorme na vida quotidiana das populações locais (que a utilizavam em todas as tarefas e situações do seu dia-a-dia), tendo inclusive servido outros mercados e sido largamente difundida por outras regiões.

Atualmente uma nova geração de oleiros procura trilhar novos caminhos. Caminhos de modernidade ancorados nos saberes e técnicas tradicionais detidos pelos antigos artesãos, mas onde a inovação, o aperfeiçoamento técnico e uma abordagem mais criativa permitem um posicionamento deste centro oleiro na vanguarda do trabalho cerâmico em Portugal.

A certificação surge, neste contexto, como uma importante ferramenta de apoio ao trabalho desenvolvido pelos ceramistas de Molelos. Ao permitir conhecer melhor a história desta produção, vinculando-a em bases sólidas ao território onde ela é desenvolvida, e ao aferir as suas especificidades técnicas, o processo de certificação contribuirá para a valorização da louça preta de Molelos nos seus potenciais mercados, diferenciando-a de outros núcleos produtores e protegendo-a das imitações industriais que enganam os consumidores.

Este processo irá permitir, assim, criar condições para que a louça preta de Molelos se desenvolva e consiga alcançar um patamar económico cada vez mais sustentável, aliando as suas valências tradicionais a um conjunto de medidas inovadoras adequadas que garantam o seu contínuo desenvolvimento.

Este caderno de especificações é o documento normativo em torno do qual se desenvolverá a certificação da **louça preta de Molelos** e contempla a identificação e caracterização rigorosas desta produção artesanal, com referência aos respetivos parâmetros de qualidade e genuinidade. Resultado das várias etapas do trabalho de investigação, o caderno de especificações é o instrumento onde serão apresentadas as características da **louça preta de Molelos** e onde serão indicados todos os parâmetros que irão ser considerados na sua certificação.

Mais concretamente fornecerá os seguintes elementos:

- Nome ou denominação de venda do produto;
- Enquadramento histórico – geográfico da produção, considerando a respetiva origem e/ou o seu vínculo ao centro difusor mais relevante;

- Delimitação geográfica da área de produção;
- Identificação e caracterização das matérias-primas utilizadas;
- Descrição do modo de produção, designadamente técnicas, ferramentas e equipamentos auxiliares;
- Identificação das principais características físicas do produto, tais como formas, dimensões, padrões, cores e desenhos predominantes;
- Condições de inovação no produto e no modo de produção que, abrindo essa possibilidade, garantem a preservação da identidade do produto;
- Referência às normas de qualidade a que o produto está sujeito, designadamente as que se relacionam com a fiabilidade do mesmo ou com os requisitos específicos de saúde e segurança, sempre que tal se justifique.

2. Nome ou denominação de venda do produto

O Município de Tondela, entidade promotora do processo de certificação da Louça Preta de Molelos, vem requerer, junto do IEFP, I.P., o registo da produção artesanal tradicional “**LOUÇA PRETA DE MOLELOS**”, cujo logótipo a seguir se publica, nas suas várias possibilidades de apresentação.



LOUÇA PRETA
MOLELOS



LOUÇA PRETA
MOLELOS



LOUÇA PRETA
MOLELOS



Este pedido de registo é sustentado pelo presente caderno de especificações da produção artesanal “Louça Preta de Molelos”, o qual foi elaborado de acordo com o estabelecido no Decreto-Lei nº 121/2015 de 30 de Junho que cria e regulamenta o Sistema Nacional de Qualificação e Certificação de Produções Artesanais Tradicionais, sistema este que é da responsabilidade e gestão do IEFP, I.P. (Instituto de Emprego e Formação Profissional).

Posteriormente, a entidade promotora promoverá o registo da denominação da produção sob a forma de IG – Indicação Geográfica e de Marca junto do INPI, I.P. (Instituto Nacional da Propriedade Industrial).

3. Enquadramento histórico-geográfico da produção, considerando a respetiva origem e/ou vínculo ao centro difusor mais relevante

3. 1. A louça preta em Portugal: breve introdução

A designação de louça preta engloba, num mesmo conceito, realidades díspares que variam conforme o centro produtor. De facto, a louça nem sequer é sempre preta, sendo, em alguns casos, de tonalidade cinza claro. Da mesma forma, a natureza e composição do barro também difere de um local para o outro e a própria decoração e funcionalidade das peças é muito variada. As peças podiam ser feitas na roda baixa ou num torno, este último de uso preferencial na região centro de Portugal. Há, no entanto, uma característica comum a todas estas peças que permitem ser agrupadas num mesmo conceito: a cozedura em atmosfera redutora (tradicionalmente em soenga ou, atualmente, em fornos a lenha ou a gás). Neste tipo de cozedura, os óxidos libertados na combustão não são expelidos para o exterior sendo integrados no processo de cozedura das peças, o que lhes confere a tonalidade escura.

Em termos históricos, e como refere Ricardo Teixeira (TEIXEIRA: 1997), a louça preta teve épocas em que esteve na “moda” e outras em que a predileção foi claramente para a louça vermelha. Até finais do século I a.C., a preferência era dirigida para a louça preta de tradição helénica, representada pela cerâmica “campaniense”. A partir dessa altura a louça vermelha começou a impor-se como se pode ver nos diferentes tipos de “terra sigillata” encontrados pelos arqueólogos em diversas localidades. A partir do fim do império romano e à medida que se caminhava para a alta Idade Média, a louça preta voltou a ocupar um lugar de destaque. Finalmente, a partir da baixa Idade Média reaparecem as louças vermelhas começando a divulgar-se, a partir do século XIII, as cerâmicas com vidrado de chumbo.

A produção de louça preta no território nacional, apesar de distinta entre si, estendeu-se geograficamente pelo norte e centro do país. Isabel Maria Fernandes (FERNANDES: 1997) detetou a existência de 53 locais de produção de louça preta entre os séculos XVII e XX e destes, apenas o centro produtor de Pinhal Novo se localizava no sul do país. Dos 53 locais identificados, a autora constatou, em 1997, a permanência de apenas 8: Vilar de Nantes (Chaves), Bisalhães (Vila Real), Santa Maria de Galegos (Barcelos), Gondar (Amarante), Fazamões (Resende), Molelos (Tondela), Miranda do Corvo e Olho Marinho (Vila Nova de Poiares).

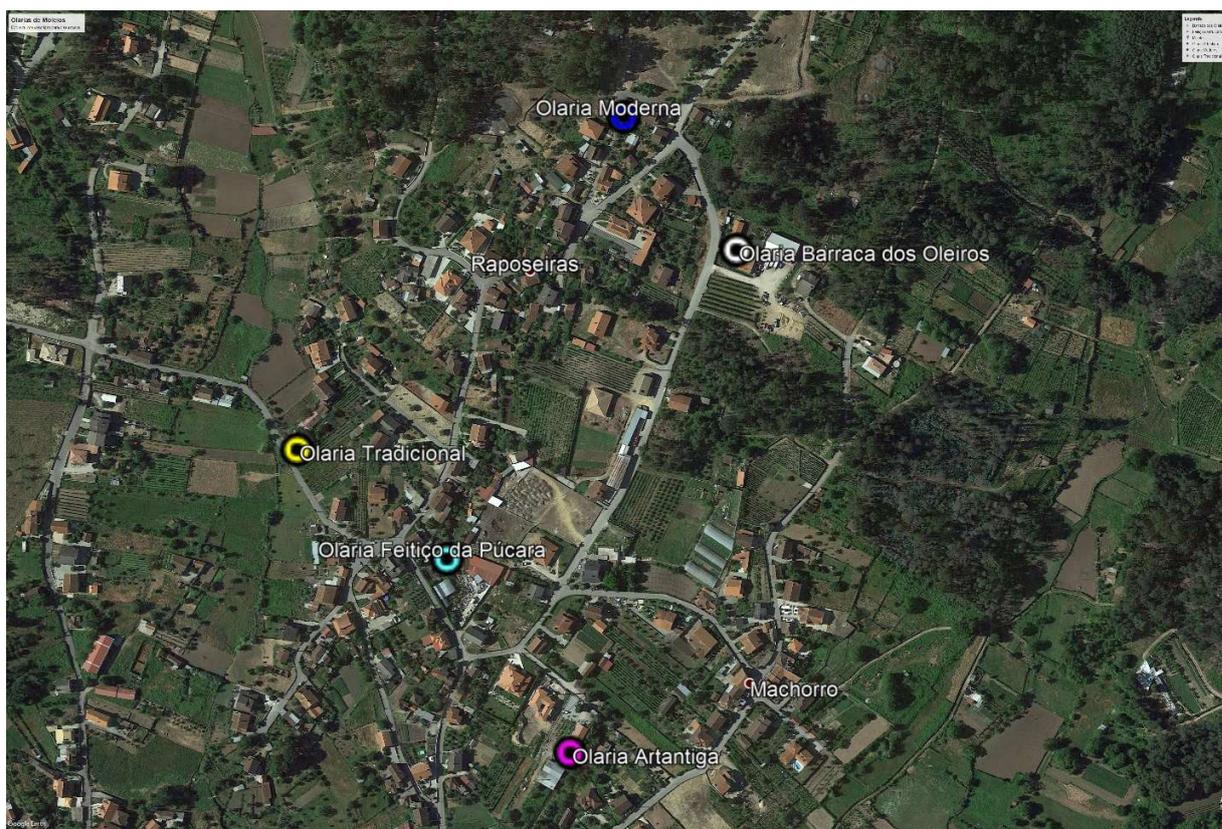
Embora esta já não seja a realidade de hoje, uma vez que nos últimos 20 anos estes centros têm vindo a conhecer um abandono progressivo e alguns até a extinção, a situação poderá atenuar-se ou até inverter-se, uma vez que estão a ser desenvolvidos processos de revitalização, requalificação e certificação da olaria artesanal tradicional em alguns destes centros (Bisalhães, Olho Marinho e, agora, Molelos).

3. 2. Olaria de Molelos – contexto geográfico e primeiras evidências históricas

A produção de louça preta de Molelos insere-se num território (a região centro) com fortes pergaminhos no fabrico de louça cozida em atmosfera redutora e onde se destacam os núcleos de Fazamões (Resende), Ribolhos (Castro Daire), Ossela (Oliveira de Azeméis), Aradas (Aveiro), Monsarros (Anadia), Olho Marinho (Vila Nova de Poiares) e Padrão (Lousã). Charles Lepierre, aliás, considerava em finais do século XIX que o distrito de Viseu era o mais importante do país em termos de produção de louça preta. (CARVALHO, SILVA, CRUZ: 1996)

Molelos, em particular, é uma freguesia do concelho de Tondela, distrito de Viseu, encontrando-se situada numa zona de planalto delimitada pela Serra da Estrela, a sueste, e a Serra do Caramulo, a noroeste.

A freguesia, como tantas vezes acontece, é formada por um considerável número de lugares que se vão espalhando pelo seu território, e onde se destacam os núcleos populacionais de Molelos (formado pelos lugares de Beléria, Borratena, Cabril, Vela, Casal, Casal Novo, Fôjo, Hortas, Machorro, Marrocos, Paço, Paz, Pedra da Vista, Quintas, Ranha, Raposeiras, Relvinhas, Silvã, Valdamieiro e Vela) Botulho, Caramoiços, Mata, Molelinhos e Pêgo Longo. (ABRAÇOS, 2018)



Em termos geológicos, “(...) a área da freguesia de Molelos é predominantemente granítica, aflorando a norte uma mancha de metassedimentos que dão origem a afloramentos de blocos de *pedra de seixo*, usadas pelos oleiros de Molelos para melhor prepararem a argila: são os tão conhecidos *sovadoiros*. A



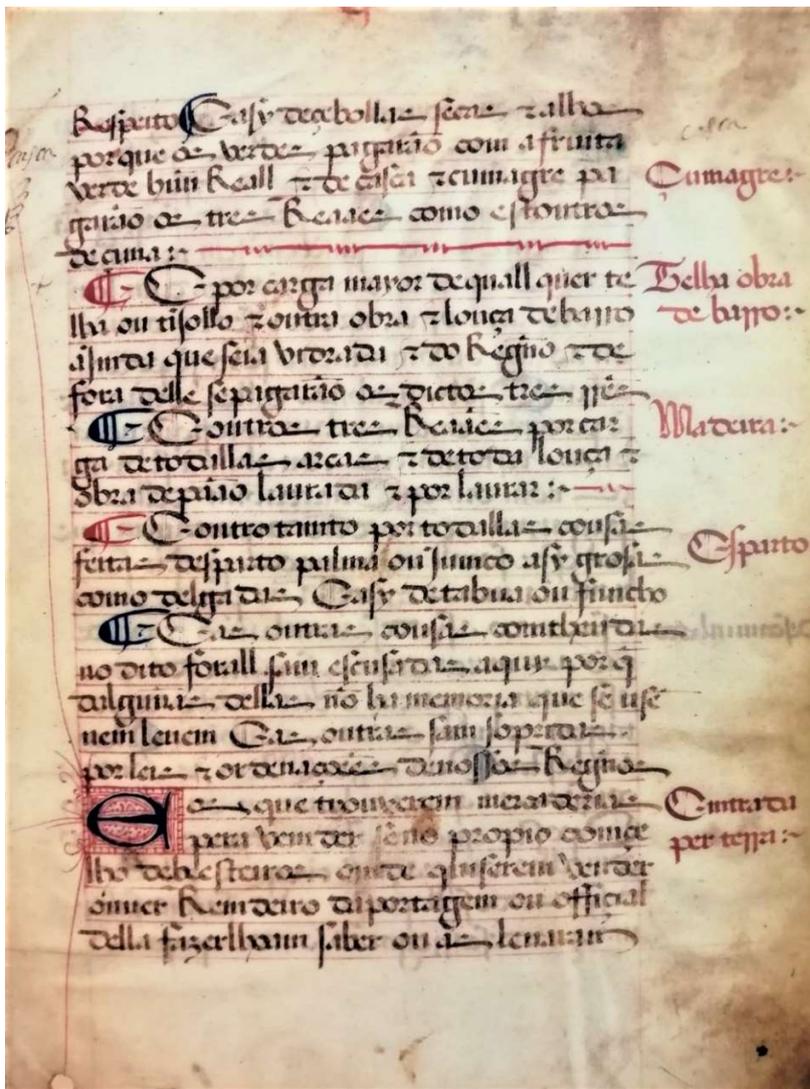
MOLELOS
LOUÇA PRETA

Sueste e Nordeste localizam-se grandes depósitos argilosos, donde os oleiros de Molelos extraem o seu barro." (ABRAÇOS, DIEGO: 1995, p. 102)

De modo mais pormenorizado, indica-nos Domingos Cruz que, geologicamente, "(...) esta zona do concelho de Tondela, em torno de Molelos, é essencialmente granítica - granitos porfiróides, predominantemente biotíticos, de grão muito grosseiro, grosseiro ou grosseiro a médio - com algumas manchas xistentas - "complexo xisto-grauváquico ante-ordovícico" - rochas filonianas, destacando-se os numerosos filões de quartzo, leitoso e outros, de aspecto brechóide, com cimento de jaspe, alguns de grande andamento, orientados segundo a direção NE-SO, para além de um extenso filão de microgranito moscovítico, com orientação N.NE-S.SO, espessura entre 7 e 15 cm, atingindo em alguns pontos, 50 cm. São significativos os depósitos modernos de cobertura, arcósico-argilosos, datáveis do Ceno- Antropozóico, alguns dos quais aproveitados como barreiros (...)" (CRUZ: 1995, p. 87)

A produção cerâmica em Molelos é uma realidade muito antiga, como nos testemunham os achados arqueológicos encontrados no local. Refira-se, a este propósito, a necrópole do bronze final do

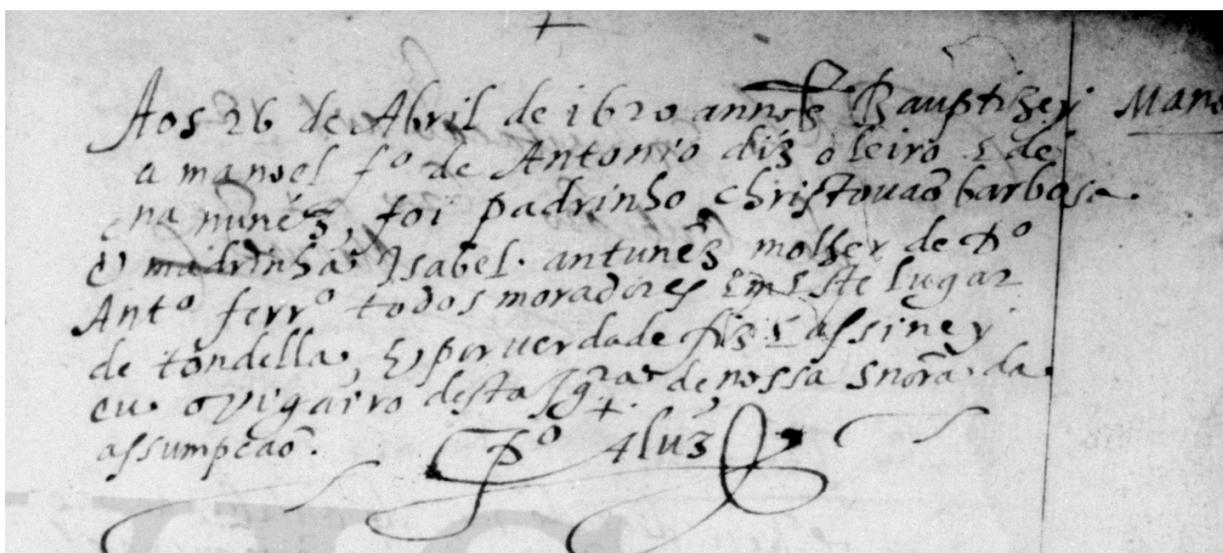
«Paranho», situada precisamente naquela freguesia, e no âmbito da qual foram encontrados dois vasos cerâmicos que funcionariam como urnas onde eram depositados os restos humanos previamente cremados. Cronologicamente, esta necrópole encontra-se situada entre meados do século XII a.C. e os finais do século XI a.C. (c. 1150 – 1000 a.C.) (CRUZ: 1995)



Refira-se também que Molelos foi cabeça do antigo e extinto concelho de Besteiros, território ao qual foi concedido um foral manuelino no ano de 1515. (CARVALHO: 1981) Da análise deste importante documento é possível obter-se um vislumbre da realidade económica daquele concelho no início do século XVI, já que muitos dos bens aí produzidos ou importados eram alvo de impostos prescritos precisamente por esse foral. Entre as indústrias então existentes, e alvo da

O de 1575 é uma carta de sentença de partilhas onde se menciona outro oleiro, este de nome António Vaz. (Carta de sentença de partilhas que se fizeram por morte do Doutor Henrique Esteves da Veiga, 20 de Outubro de 1575 - Arquivo do Paço de Molelos, Livro do Tombo do Morgadio de Molelos)

Já para o século XVII, mais precisamente no ano de 1620, o mesmo investigador encontrou referido num registo de batismo o oleiro António Diniz. (Arquivo Distrital de Viseu - Registos paroquiais, Livro Misto 1, folha 19, PT/ADVIS/PRQ/PTND11/004/0001)



E como que a confirmar a pujança da produção cerâmica em Molelos por aquela altura, o cronista Manuel Botelho Pereira relatava em 1630 que "(...) o barro de Molelos, bem lavrado é o mais cheiroso, e fresco que se pode achar, assim para beber como para outro serviço." (PEREIRA: 1956, p. 85)

Também no século XVIII foram encontrados alguns documentos com menção a oleiros de Molelos. Assim, e recorrendo mais uma vez à investigação levada a cabo por Manuel Ferros, refira-se que em 1722, numa certidão de batismo, é feita menção ao oleiro Manoel Simões, do lugar do Casal, pai de uma criança, de nome Bernardo José de Loureiro que, em 1764, num processo de inquisição de Lisboa, seria acusado de feitiçaria e condenado a ser açoitado pelas ruas de Lisboa e degredado para as galés por um período de 5 anos, onde viria a morrer. (Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa, proc. 9696 - Bernardo José do Loureiro - PT/TT/TSO-IL/028/09696)

É de realçar que até esta data não é feita referência explícita ao tipo de louça, preta ou vermelha, produzida por estes oleiros. Para o século XIX, porém, já são evidentes as referências à manufatura de louça preta. Pinho Leal, por exemplo, debruçando-se sobre a indústria olária de Molelos, escreveu em 1875 que, *“Há nesta freguesia olarias de louça de barro preto, de muito boa qualidade.”* (LEAL: 1875, p. 367)

Em 1882, e como que a confirmar os bons predicados da louça deste local do concelho de Tondela, um oleiro de Molelos, de seu nome Manuel Luís, obteve uma menção honrosa na Exposição de Cerâmica que ocorreu naquele ano no Palácio de Cristal, no Porto. (FERNANDES: 2012)

O Inquérito Industrial de 1890, por sua vez, revelou de forma mais pormenorizada a dimensão deste centro industrial em finais do século XIX (apesar deste inquérito não contabilizar o trabalho exercido por toda a estrutura familiar, deixando de fora, por exemplo, os filhos menores), altura em que se distinguia pela sua produção de louça utilitária e de telha.

À época laboravam em Molelos 108 oficinas, sendo que 86 o faziam todo o ano e 22 apenas durante 2 meses. Segundo Isabel Maria Fernandes, estas últimas oficinas deveriam ser da responsabilidade de agricultores que durante dois meses compunham os magros rendimentos agrícolas com a fabricação de telhas. (FERNANDES: 2012)

Pode-se dizer que a olaria de Molelos teve tradicionalmente um papel complementar à atividade agrícola (como aliás, acontecia com quase todas as atividades artesanais), verificando-se que a época de maior produção cerâmica coincidia com as alturas do ano em que as exigências da faina agrícola eram menos acentuadas.

No conjunto das oficinas de Molelos trabalhavam então, segundo o referido inquérito industrial, 231 pessoas, sendo que 40 eram mestres, 188 operários, dos quais 16 com idades compreendidas entre os 12 e os 16 anos e os restantes maiores de 16 anos, e três aprendizes, todos com mais de 16 anos. A matéria-prima empregue era o chamado “barro” nacional e o valor anual da produção, vendida em Portugal, era de 8.405.000 réis.

3.3. Os registos paroquiais de Molelos da segunda metade do século XIX

Outro modo de aferirmos a importância do ofício de oleiro em Molelos é através da análise dos registos paroquiais. A análise destes registos é importante pois permite-nos fazer uma avaliação acerca da importância demográfica relativa dos oleiros no conjunto da freguesia de Molelos.

Assim, no âmbito da caracterização histórico-geográfica da produção da louça preta de Molelos, procedemos ao levantamento dos registos paroquiais relativos a esta freguesia entre os anos de 1860 e 1899, no sentido de identificar os oleiros presentes nos assentos de batismos, casamentos e óbitos da segunda metade do século XIX.

É, aliás, a partir de 1860, fruto do decreto-lei de 19 de Agosto de 1859 (que passou a impor uma estrutura uniforme destes registos a nível nacional), que os assentos paroquiais começam a apresentar de modo mais sistemático a profissão de alguns dos intervenientes nestes registos administrativos. Nos anos anteriores a 1860 este tipo de informação era apresentado de forma mais casuística.

Assim, e a partir daquela data, os assentos de batismo começam a identificar a profissão dos pais das crianças e dos seus padrinhos. Nos registos de casamento, por sua vez, são identificadas as profissões dos nubentes e das testemunhas e, finalmente, nos assentos de óbitos, é apontada a profissão do falecido ou, no caso de este ser uma criança, a ocupação dos seus pais. Naturalmente que de vez em quando era também identificada a profissão de outros intervenientes nestes atos administrativos, para além dos referidos, como é o caso dos avós da criança batizada, por exemplo. Isto acontecia, porém, de modo bastante irregular, o que não nos permite tirar conclusões de âmbito estatístico para estes casos.

Assim, nos quadros estatísticos que elaboramos apenas são apuradas conclusões para o conjunto de sujeitos cuja profissão é identificada de modo mais regular (apesar de existirem casos em que as obrigações administrativas dos párocos eram por estes ignoradas ou esquecidas, redigindo assentos sem identificação da profissão dos intervenientes. Estes casos são, porém, uma minoria).

- **Batismos**

(ARQUIVO DISTRITAL DE VISEU - Registos de Baptismos (1860-1899) - PT/ADVIS/PRQ/PTND11/001 – Disponível)

| Ano | Nº total de nascimentos | Nº de pais oleiros (%) |
|------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 1860 | 47 | 20 (42,5%) |
| 1861 | 44 | 23 (52,2%) |
| 1862 | 50 | 23 (46%) |
| 1863 | 37 | 15 (40,5%) |
| 1864 | 51 | 24 (47%) |
| 1865 | 55 | 29 (52,7%) |
| 1866 | 50 | 19 (38%) |
| 1867 | 48 | 19 (39,5%) |
| 1868 | 59 | 26 (44%) |
| 1869 | 45 | 20 (44,4%) |
| 1870 | 50 | 17 (34%) |
| 1871 | 47 | 19 (40,4%) |
| 1872 | 42 | 22 (52,3%) |
| 1873 | 43 | 13 (30,2%) |
| 1874 | 60 | 24 (40%) |
| 1875 | 67 | 24 (35,8%) |
| 1876 | 44 | 22 (50%) |
| 1877 | 60 | 24 (40%) |
| 1878 | 46 | 19 (41,3%) |
| 1879 | 43 | 18 (41,8%) |
| 1880 | 50 | 21 (42%) |
| 1881 | 55 | 15 (27,2%) |
| 1882 | 42 | 18 (42,8%) |
| 1883 | 63 | 24 (38%) |
| 1884 | 39 | 15 (38,4%) |
| 1885 | 57 | 22 (38,5%) |
| 1886 | 42 | 19 (45,2%) |
| 1887 | - | - |
| 1888 | - | - |
| 1889 | - | - |
| 1890 | - | - |
| 1891 | 47 (registos desde Julho) | 7 (14,89%) |
| 1892 | 53 | 18 (33,9%) |
| 1893 | 56 | 28 (50%) |
| 1894 | 47 | 14 (29,7%) |
| 1895 | 56 | 29 (51,7%) |
| 1896 | 49 | 19 (38,7%) |
| 1897 | 61 | 29 (47,5%) |
| 1898 | 49 | 25 (51%) |
| 1899 | 40 | 16 (40%) |



- **Óbitos**

(ARQUIVO DISTRITAL DE VISEU - Registos de Óbitos (1860-1899) - PT/ADVIS/PRQ/PTND11/003 - Disponível online em <https://digitarq.advis.arquivos.pt/details?id=1064188>)

| Ano | Nº de óbitos | Óbitos de oleiros (%) | Óbitos em famílias de oleiros (%) |
|------|--------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 1860 | 23 | 3 (13%) | 4 (17%) |
| 1861 | 24 | 2 (8,3%) | 4 (16,6%) |
| 1862 | 13 | 0 | 2 (15,3%) |
| 1863 | 33 | 2 (6%) | 16 (48,4%) |
| 1864 | 29 | 4 (13,7%) | 7 (24,1%) |
| 1865 | 49 | 2 (4%) | 13 (26,5%) |
| 1866 | 51 | 5 (9,8%) | 25 (49%) |
| 1867 | 22 | 4 (18,1%) | 8 (36,3%) |
| 1868 | 36 | 3 (8,3%) | 11 (30,5%) |
| 1869 | 30 | 5 (16,6%) | 14 (46,6%) |
| 1870 | 48 | 7 (14,5%) | 15 (31,2%) |
| 1871 | 45 | 3 (6,6%) | 15 (33,3%) |
| 1872 | 25 | 1 (4%) | 2 (8%) |
| 1873 | 20 | 1 (5%) | 7 (35%) |
| 1874 | 54 | 8 (14,8%) | 18 (33,3%) |
| 1875 | 39 | 2 (5,1%) | 11 (28,2%) |
| 1876 | 32 | 3 (9,3%) | 12 (37,5%) |
| 1877 | 38 | 3 (7,8%) | 10 (26,3%) |
| 1878 | 35 | 4 (11,4%) | 14 (40%) |
| 1879 | 27 | 3 (11,1%) | 11 (40,7%) |
| 1880 | 35 | 2 (5,7%) | 13 (37,1%) |
| 1881 | 28 | 2 (7,1%) | 7 (25%) |
| 1882 | 24 | 1 (4,1%) | 2 (8,3%) |
| 1883 | 27 | 0 | 1 (3,7%) |
| 1884 | 23 | 0 | 1 (4,35) |
| 1885 | 22 | 2 (9%) | 5 (22,7%) |
| 1886 | 44 | 2 (4,5%) | 19 (43,1%) |
| 1887 | 44 | 5 (11,3%) | 18 (40,9%) |
| 1888 | 31 | 2 (6,4%) | 11 (35,4%) |
| 1889 | 28 | 1 (3,5%) | 4 (14,2%) |
| 1890 | 37 | 3 (8,1%) | 6 (16,2%) |
| 1891 | 27 | 2 (7,4%) | 2 (7,4%) |
| 1892 | 30 | 1 (3,3%) | 2 (6,6%) |
| 1893 | 34 | 0 | 2 (5,8%) |
| 1894 | 45 | 1 (2,2%) | 1 (2,2%) |
| 1895 | 31 | 0 | 0 |
| 1896 | 45 | 0 | 1 (2,2%) |
| 1897 | 30 | 0 | 1 (3,3%) |
| 1898 | 28 | 0 | 2 (7,1%) |
| 1899 | 25 | - | - |

Nota: o ano de 1899 não faz referência às profissões dos participantes nos assentos daquele ano. A partir de 1891 a indicação da profissão dos intervenientes torna-se mais irregular.

- **Casamentos**

(ARQUIVO DISTRITAL DE VISEU - Registos de Casamentos (1860 -1899) - PT/ADVIS/PRQ/PTND11/002 - Disponível online em <https://digitarq.advis.arquivos.pt/details?id=1064187>)

| Ano | Nº de casamentos | Casamentos de oleiros (%) |
|------------|-------------------------|----------------------------------|
| 1860 | 5 | - |
| 1861 | 7 | - |
| 1862 | 10 | - |
| 1863 | 9 | - |
| 1864 | 16 | - |
| 1865 | 5 | - |
| 1866 | 6 | 3 (50%) |
| 1867 | 9 | 6 (66,6%) |
| 1868 | 11 | 8 (72,7%) |
| 1869 | 8 | 3 (37,5%) |
| 1870 | 12 | 9 (75%) |
| 1871 | 8 | 4 (50%) |
| 1872 | 10 | 4 (40%) |
| 1873 | 8 | 2 (25%) |
| 1874 | 19 | 9 (47,3%) |
| 1875 | 9 | 5 (55,5%) |
| 1876 | 11 | 6 (54,5%) |
| 1877 | 9 | 2 (22,2%) |
| 1878 | 9 | 4 (44,4%) |
| 1879 | 8 | 0 |
| 1880 | 12 | 7 (58,3%) |
| 1881 | 13 | 6 (46,1%) |
| 1882 | 5 | 3 (60%) |
| 1883 | 15 | 7 (46,6%) |
| 1884 | 10 | 4 (40%) |
| 1885 | 14 | 9 (64,2%) |
| 1886 | 11 | 6 (54,5%) |
| 1887 | 2 | 0 |
| 1888 | 13 | 6 (46,1%) |
| 1889 | 10 | 7 (70%) |
| 1890 | 12 | 8 (66,6%) |
| 1891 | 10 | 5 (50%) |
| 1892 | 7 | 3 (42,8%) |
| 1893 | 2 (apenas Janeiro) | 1 (50%) |
| 1894 | - | - |
| 1895 | - | - |
| 1896 | - | - |
| 1897 | - | - |
| 1898 | - | - |
| 1899 | - | - |

Nota: No caso dos registos de casamento, a profissão dos nubentes começa a ser identificada apenas a partir de 1866, pelo menos no caso da freguesia de Molelos. Além disso, só estão disponíveis para consulta online os assentos de casamento até ao mês de Janeiro do ano de 1893, faltando todos os restantes anos até ao final do século XIX.

A observação destes quadros permite-nos aferir da enorme relevância económica da olaria para a freguesia de Molelos na segunda metade do século XIX. Relativamente aos registos de batismo, por exemplo, existiram anos em que metade ou mais de metade das crianças nascidas na freguesia tinham pais oleiros. É o caso dos anos de 1861, 1865, 1872, 1876, 1893, 1895 e 1898.

Relativamente aos assentos de casamento, por sua vez, são muitos os anos em que metade ou mais de metade dos matrimónios têm por nubentes pelo menos um oleiro. É o caso dos anos de 1866, 1867, 1868, 1870, 1871, 1875, 1876, 1880, 1882, 1885, 1886, 1889, 1890, 1891. O ano de 1870, aliás, destaca-se pelo facto de num total de 12 casamentos, 9 deles contarem com pelo menos um oleiro como nubente.

No caso dos registos de óbitos, finalmente, o número de oleiros não possui um peso demográfico tão elevado, como acontece no caso dos assentos de batismos e casamentos. Tal facto prende-se com a elevada mortalidade infantil característica daquele período, realidade que retirou relevância estatística ao número de oleiros mortos. Assim se explica que em 1874, o ano em que, em termos percentuais, mais oleiros faleceram em relação ao conjunto total de óbitos, apenas 14,8% das mortes ocorridas digam respeito a oleiros.

No entanto, se analisarmos os óbitos ocorridos no âmbito de famílias de oleiros, reparamos que a dimensão demográfica destes dispara em flecha, já que esta metodologia permite dar conta dos óbitos de crianças cujos pais eram oleiros. Assim, os anos de 1863, 1866, 1869, 1878, 1879, 1886 e 1887 são períodos em que quase metade das mortes ocorridas em Molelos sucedem em famílias de oleiros, seja porque um oleiro, a sua mulher ou um filho de ambos morreu.

3. 4. As famílias de oleiros oitocentistas de Molelos

Através da análise destes mesmos registos paroquiais conseguimos determinar também o nome das famílias de oleiros que então pontificavam em Molelos. É o caso das famílias Patola, Bicho, Chicharo, Janardo, Franciscão, Francisco, Novo, Faranhoto, Pessegueiro, Coimbra, Lages ou Lajas, Ribafeita, Quintans, Arede, Estanqueiro, Maneira, Marques, Pereira, Vicêncio, Lourenço, Loureiro, Homem, Simões, Rebelo, Caixeiro, Vale, Gomes, Baptista, Fraga, Costa, Estrela, Turaco, Valverde, Ferreira, Dias, Paz, Serra, Santiago, Pousadas, João, Henriques, Ribeiro, Sousa, Lourosa, Figueiredo, Santos, Ventura, Matos, Mata, Graça, Antunes, Duarte, Martins, Silva, Abade, Lobo, Bernardes, Cebola, Gonçalves, Corveira, Volante, Botas, Paula ou Melo, por exemplo.

As famílias de oleiros podem ser divididas segundo os lugares da freguesia de Molelos onde tinham as suas oficinas. Assim, enquanto os Patola, os Quintans, os Ribafeita, os Arede, os Chicharo, os Lajas, ou mesmo os Janardo eram preferencialmente do lugar de Molelos; os Bicho, os Maneira, os Simões e os Baptista, exerciam a sua atividade essencialmente no lugar de Botulho; os Faranhoto ou os Pereira eram do lugar de Molelinhos; já os Cebola, por exemplo, repartiam as suas oficinas por Botulho e Molelinhos.

Os investigadores Hélder Abraços e João Manuel Diogo conseguiram ainda levar a efeito, através da realização de inquéritos aos oleiros em atividade nos finais do século XX, uma identificação mais apurada aos locais onde se situavam as olarias, tendo identificado os seguintes sítios: Tapada dos Ramos, Relvinhas, Vela, Raposeiras, Casal Novo, Machorro, Marrocos, Casal, Padrinhos, Olivais, Ramalhete, Pedra da Vista, Ranha, Alto do Pina, Pinheiro, Calvário, Hortas e Fojo, a maior parte deles situados relativamente perto do centro da freguesia de Molelos.

Já a família Valverde, nomeadamente entre os finais do século XIX e primeira metade do século XX, exerceu o seu ofício no lugar de Raposeiras. Segundo Hélder Abraços, aliás, esta família é ilustrativa de um tipo de estratégia matrimonial que procurava assegurar que os oleiros se casavam com mulheres pertencentes a outras famílias de oleiros. Assim, Jerónimo Ribeiro Valverde, filho e também genro de oleiros, viu os seus 4 filhos seguirem a sua profissão, tendo todos eles casado, por sua vez, com filhas de oleiros. (ABRAÇOS: 2018)

3. 4.1. A família enquanto unidade produtiva

A análise dos registos paroquiais permite-nos dar conta também do modo como os diversos membros da família eram chamados a ajudar na produção olárica, nomeadamente os mais novos. Neste sentido, nos registos paroquiais analisados são identificados como oleiros algumas crianças e adolescentes, que tinham iniciado a sua formação com seus pais, em contexto doméstico, assim contribuindo, desde muito cedo, para a economia familiar.

O mais novo oleiro encontrado nos assentos paroquiais de Molelos, relativos à segunda metade do século XIX, tinha o nome de Manuel, tendo falecido com 10 anos de idade no ano de 1870. (Arquivo Distrital de Viseu, Registo de Óbitos da freguesia de Molelos, 1870, assento nº 25, PT/ADVIS/PRQ/PTND11/003/0004)

Merece referência também, a este propósito, um adolescente de nome António, falecido com apenas 15 anos no ano de 1861 e identificado como oleiro (Arquivo Distrital de Viseu, Registo de Óbitos, 1861, assento nº 15, PT/ADVIS/PRQ/PTND11/003/0004), assim como Jerónimo, um oleiro falecido em 1860 com a idade de 16 anos. (Arquivo Distrital de Viseu, Registo de Óbitos, 1860, assento nº 3)

O ensino da arte de pais para filhos seria certamente uma prática mais ou menos generalizada, permitindo aos mais novos aceder a um saber-fazer de grande importância para estas famílias. Nas famílias de oleiros, aliás, todos os recursos humanos são colocados à disposição da empresa. Neste sentido, num grande número de registos paroquiais analisados tanto o homem como a mulher são identificados como oleiros.

António Matos Coimbra, um virtuoso oleiro de Molelos do século XX, tendo-se iniciado nessas lides com apenas 13 anos de idade, referia que a sua mulher desempenhava um importante papel na oficina, quer brunindo as peças com pequenos seixos antes da cozedura, quer no auxílio que prestava na própria cozedura em soenga, uma tarefa assaz complexa. (THIRIOT, ABRAÇOS, DIOGO: 1992)

Há, contudo, alguns casos, menos expressivos em termos quantitativos, onde é feita referência, de forma isolada, a mulheres oleiras:

- Nos registos de óbitos:

1888 – Assento nº 13 – Maria Fernandes Patola, solteira, oleira

1889 – Assento nº 16 - Maria de Coimbra, solteira, oleira

- Nos registos de batismo:

1874 – Assento nº 46 – Josefa Duarte, oleira

1876 – Assento nº 43 – Elena Rodrigues, oleira

1885 – Assento nº 56 – Helena da Graça, oleira

1886 – Assento nº 4 – Teresa de Jesus, oleira

1886 - Assento nº 27 – Cândida Coimbra, oleira

1886 – Assento nº 29 – Antónia Dias Ferreira, oleira

1893 – Assento nº 48 – Maria Coimbra, solteira, oleira

1893 – Assento nº 50 – Maria de Jesus, oleira

1893 – Assento nº 54 - Marcelina Marques, oleira

1894 – Assento nº 24 – Ana de Jesus, solteira, oleira

1894 – Assento nº 42 - Maria Antunes Cebola, oleira

1895 – Assento nº 8 - Maria Rodrigues, solteira, oleira

1895 – Assento nº 22- Piedade Rodrigues, oleira

1897 – Assento nº 53 – Antónia Ferreira, oleira

1899 – Assento nº 6 – Rosa Gomes, solteira, oleira

- Nos registos de casamento:

- 1885 – Assento nº 9 - Lúcia Dias de Mato, oleira
- 1886 – Assento nº 2 - Maria Emília Marques, oleira
- 1886 – Assento nº 6 – Felicidade Rodrigues Coimbra, oleira
- 1886 – Assento nº 7 – Maria José, oleira
- 1888 – Assento nº 9 – Cipriana de Coimbra, oleira
- 1890 – Assento nº 9 – Mariana de Jesus, oleira
- 1892 – Assento nº 4 – Antónia Dias Ferreira, oleira

Estes resultados apresentam-nos uma dificuldade. Ao serem identificadas, nestes registos, como oleiras, poderemos concluir que estas mulheres trabalhavam à roda, tal e qual os homens? Ou estaremos na presença de mulheres que auxiliavam os seus maridos ou pais apenas em determinadas etapas da confeção, como a decoração ou a cozedura, abstendo-se de moldar as peças?

Não é fácil obter uma resposta direta a estas questões por parte dos registos. Por um lado, a identificação de uma mulher como oleira, sobretudo quando não está diretamente associada ao marido, parece sugerir que possui uma completa autonomia na produção das peças. Por outro lado, não será de colocar de lado a hipótese de, em determinados casos, o termo oleira ter servido para identificar simplesmente uma mulher que ajudava o marido ou a família em certas tarefas do processo da produção cerâmica, uma prática bastante usual, aliás, quer em Molelos, quer noutros centros produtores de olaria.

3.5. A comercialização da louça preta de Molelos

A comercialização da louça era feita à *peça*, quando realizada em feiras ou lugares, *por junto*, quando estavam em questão grandes quantidades que eram normalmente despachadas por caminho-de-ferro, ou a *intermediários*, quando as peças eram vendidas às chamadas regateiras. (ABRAÇOS, DIOGO: 1997)

O negócio era feito em dinheiro, mas podia também ser feito à troca de géneros alimentícios. Normalmente as famílias de oleiros percorriam vastas zonas do território português, à procura das feiras e lugares para vender a sua louça. Dependendo do destino, faziam o percurso a pé, de comboio ou de camioneta, carregando a louça às costas até aos pontos de venda.

Manuel Coimbra refere-se mesmo aos homens *latagões* e às *mulheraças* que em inícios do século XX transportavam *carregos* às costas ou canastras de louça à cabeça com uma altura que podia chegar aos 2 metros. (COIMBRA: 1948)

A este propósito, outra informação preciosa que os assentos paroquiais nos proporcionam é a identificação das mulheres que vendiam louça preta de Molelos na segunda metade do século XIX, ou mesmo em períodos anteriores. O assento de óbito nº 26, de 1880, por exemplo, faz referência a uma vendedora de louça preta, de Molelinhos, chamada Ana Rodrigues, mãe de uma fiadeira que morre precisamente em 1880 com 80 anos (nascida, portanto em 1800). Este registo é importante pois sugere-nos a possibilidade de Ana Rodrigues ter exercido a sua ocupação de vendedora de louça preta já em finais do século XVIII e primeira metade do século XIX.

De seguida listam-se os nomes das vendedoras de louça preta encontradas nos registos paroquiais (batismos, casamentos e óbitos) da freguesia de Molelos entre 1860 e 1899 e o lugar de residência. Repare-se que esta era uma atividade essencialmente feminina, tendo sido apurados apenas dois vendedores de louça do sexo masculino.

- Nos registos de óbito:

1880 – Assento nº 26, Ana Rodrigues (Molelinhos)

1881 – Assento nº 27, Maria de Figueiredo Quinta (Molelos)

1897 – Assento nº 2, Margarida de Matos (Molelos)

- Nos registos de batismo:

1880 – Assento nº 42, Felicidade Fernandes (ignora-se local de residência)

1880 – Assento nº 43, Teresa Coimbra (ignora-se local de residência)

1880 – Assento nº 49, Maria Joaquina (ignora-se local de residência)

1880 – Assento nº 50, Emília Rodrigues (ignora-se local de residência)

1881 – Assento nº 1, Maria de Jesus (Botulho)

1881 – Assento nº 32, Antónia Marques (ignora-se local de residência)

1881 – Assento nº 46, Antónia Ferreira (ignora-se local de residência)

1881 – Assento nº 52, Joaquina de Jesus (ignora-se local de residência)

1882 – Assento nº 8, Maria Marques Pereira (ignora-se local de residência)

- 1882 – Assento nº 15, Ana Rodrigues da Costa (ignora-se local de residência)
- 1882 – Assento nº 23, Josefa Ribeira (ignora-se local de residência)
- 1882 – Assento nº 27, Maria de Coimbra (Botulho)
- 1882 – Assento nº 28, Maria de Coimbra de Jesus (ignora-se local de residência)
- 1883 – Assento nº 13, Francisco Fernandes Patola Novo (Molelos)
- 1883 – Assento nº 13, Josefa de Jesus (ignora-se local de residência)
- 1885 – Assento nº 50, Francisco Fernandes Patola Novo (Molelos)
- 1885 – Assento nº 50, Maria de Jesus (ignora-se local de residência)
- 1886 – Assento nº 27, Margarida de Matos (Molelos)
- 1892 – Assento nº 1, Felisbela Rodrigues (ignora-se local de residência)
- 1892 – Assento nº 33, Maria Fernandes Patola
- 1892 – Assento nº 38, Casimira Coimbra
- 1892 – Assento nº 49, Joaquina da Costa (ignora-se local de residência)
- 1893 – Assento nº 6, Prazeres Antunes Coimbra (ignora-se local de residência)
- 1893 – Assento nº 8, Nazaré de Jesus (ignora-se local de residência)
- 1893 – Assento nº 10, Prazeres Marques do Espírito Santo (ignora-se local de residência)
- 1893 – Assento nº 23, Encarnação Baptista (ignora-se local de residência)
- 1893 – Assento nº 36, Piedade Coimbra (ignora-se local de residência)
- 1893 – Assento nº 36, Margarida de Matos (ignora-se local de residência)
- 1895 – Assento nº 4, Casimira Antunes (ignora-se local de residência)
- 1895 – Assento nº 8, Joaquina da Costa (ignora-se local de residência)
- 1895 – Assento nº 22, Piedade Rodrigues (ignora-se local de residência)
- 1895 – Assento nº 35, Maria Rodrigues (ignora-se local de residência)
- 1895 – Assento nº 35, Josefa Fernandes Patola (ignora-se local de residência)
- 1895 – Assento nº 40, Encarnação Baptista (ignora-se local de residência)
- 1895 – Assento nº 49, Joaquina Fernandes Lages (ignora-se local de residência)
- 1895 – Assento nº 51, Umbelina Maria (ignora-se local de residência)
- 1896 – Assento nº 19, Maria Coimbra (ignora-se local de residência)
- 1896 – Assento nº 20, Maria Coimbra (ignora-se local de residência)
- 1896 – Assento nº 21, Emília Ferreira (ignora-se local de residência)
- 1896 – Assento nº 23, Maria Simões (ignora-se local de residência)
- 1896 – Assento nº 43, Maria Marques Coimbra (ignora-se local de residência)
- 1897 – Assento nº 4, Felisbela Rodrigues (ignora-se local de residência)
- 1897 – Assento nº 23, Mariana Marques do Espírito Santo (ignora-se local de residência)
- 1897 – Assento nº 27, Encarnação Baptista (ignora-se local de residência)
- 1897 – Assento nº 31, Emília Dias (ignora-se local de residência)
- 1897 – Assento nº 36, Alexandrina de Jesus (ignora-se local de residência)
- 1897 – Assento nº 38, Encarnação Baptista (ignora-se local de residência)
- 1897 – Assento nº 52, Casimira Marques Gomes (ignora-se local de residência)
- 1898 – Assento nº 1, Maria Marques Lourosa (ignora-se local de residência)
- 1898 – Assento nº 4, Luísa Maria (ignora-se local de residência)

- 1898 – Assento nº 9, Umbelina de Jesus (ignora-se local de residência)
- 1898 – Assento nº 10, Felisbela Rodrigues (ignora-se local de residência)
- 1898 – Assento nº 11, Encarnação da Costa (ignora-se local de residência)
- 1898 – Assento nº 13, Joaquina da Costa (Molelos)
- 1898 – Assento nº 13, Maria da Costa (ignora-se local de residência)
- 1898 – Assento nº 19, Encarnação Baptista (ignora-se local de residência)
- 1898 – Assento nº 34, Maria Simões
- 1898 – Assento nº 38, Encarnação Baptista (ignora-se local de residência)

- Nos registos de casamento:

- 1881 – Assento nº 4, Josefa Fernandes Lages (do lugar de Molelos)
- 1881 – Assento nº 9, Florinda Fernandes (do lugar de Botulho)
- 1881 – Assento nº 13, Maria Ribeiro
- 1882 – Assento nº 1, Maria de Jesus
- 1882 – Assento nº 3, Maria Esperança da Costa
- 1885 – Assento nº 12, Joaquina da Costa (do lugar de Molelos)
- 1888 – Assento nº 10, Encarnação Dias (do lugar de Molelos)
- 1890 – Assento nº 4, Rosália de Jesus (do lugar de Molelos)
- 1890 – Assento nº 12, Umbelina da Glória

A louça de Molelos tinha um amplo mercado que se estendia por diversos distritos, como nos revelam Hélder Abraços e João Manuel Diogo. A norte do rio Douro, porém, a venda destas peças cingiu-se à cidade do Porto e concelhos limítrofes, já que o norte do país se encontrava bem abastecido de louça negra de importantes centros produtores, como Bisalhães ou Vilar de Nantes.

No distrito da Guarda a cerâmica de Molelos era vendida em Aguiar da Beira, Vila Nova de Foz Côa, Fornos de Algodres, Celorico da Beira, Trancoso, Pinhel, Vilar Formoso (havendo louça que foi vendida em Espanha, na localidade raiana de Fuentes de Oñoro), Guarda, estendendo-se aqui a venda da louça até aos concelhos da Covilhã e do Fundão, mais a sul, ambos pertencentes já ao distrito de Castelo Branco.

Seguindo pelo ramal do Vouga e atravessando a serra do Caramulo a pé, os oleiros de Molelos chegavam à importante zona da Bairrada, no distrito de Aveiro, fixando-se sobretudo entre a Mealhada e Oliveira do Bairro, onde vendiam as *assadeiras* e as *padelas* para as chanfanas que sublinhavam com um gosto especial as diversas festividades que aí decorriam durante o verão.

O distrito de Coimbra, por sua vez, não era relevante para os oleiros de Molelos, onde sofriam a concorrência de outros centros produtores de cerâmica como Olho Marinho (Vila Nova de Poiares) ou Carapinhal (Miranda do Corvo). Apesar de tudo, conseguiram estender o seu comércio a locais como Oliveira do Hospital e Arganil.

O distrito de Viseu, naturalmente, era um território fundamental para os oleiros de Molelos, onde faziam inúmeras feiras, casos de Tondela, Parada de Gonta, Pedrão, Viseu, São Pedro do Sul, Vouzela, Oliveira de Frades, Ribeiradio e Mangualde, mais a sueste. Mais a nordeste os oleiros deslocavam-se amiúde até Sernancelhe, Trevões e São João da Pesqueira.

A linha do caminho-de-ferro entre Porto e Lisboa permitiu ainda aos oleiros de Molelos estender-se para o sul do país, havendo registo de comercialização da sua louça em locais como Santarém, Leiria ou mesmo Lisboa.

Refira-se, ainda, que a circulação das famílias de oleiros de Molelos por significavas manchas do território nacional fez com que muitas delas acabassem por se estabelecer noutros locais. Diversos investigadores atribuem a origem do centro de louça preta de Ossela, em Oliveira de Azeméis, à fixação naquele local de oleiros provenientes de Molelos. (CARVALHO, SILVA, CRUZ: 1996)

3.6. A crise da olaria tradicional do século XX e a reinvenção do centro olário de Molelos

Apesar de o século XX ter assistido ao declínio ou mesmo o fim de muitas olarias tradicionais de Molelos, a verdade é que o início do século passado ainda era um período onde esta atividade marcava de forma indelével o panorama económico da freguesia.

Assim, Fortunato Temudo estimava que em 1905 existiam em Molelos 600 homens empregues na indústria cerâmica, auxiliados por cerca de 700 mulheres e 800 rapazes e raparigas com menos de 16 anos, concluindo que mais de 400 famílias se dedicavam à produção cerâmica.

Esta exuberância produtiva encontra-se intimamente relacionada com a tipologia de peças produzida, a cerâmica culinária e de uso no lar, em tempos idos um artigo de amplo consumo, assim como com a qualidade das argilas e das peças fabricadas.

À medida que o século XX foi avançando, porém, e a concorrência feita ao barro pela disseminação de outros materiais se foi intensificando, caso do ferro, do vidro, da folha-de-flandres, do aço inoxidável e do plástico, o número de oleiros foi-se reduzindo de modo dramático, fruto de uma quebra galopante sentida na procura dos produtos feitos em barro. Esta foi uma realidade que se estendeu inevitavelmente a Molelos.

O próprio crescimento do número de fábricas cerâmicas que, sobretudo a partir do século XIX, passaram a concorrer, em parte, com os oleiros tradicionais no abastecimento do mercado, veio a dificultar ainda mais a viabilidade económica das antigas oficinas. O facto é que estas fábricas, com processos de produção industriais de grande escala, conseguiam apresentar no mercado produtos que concorriam diretamente com os produzidos pelos oleiros, mas a um preço muito mais baixo. Segundo Isabel Maria Fernandes (FERNANDES: 2003), foi, aliás, o aparecimento das fábricas de faiança na segunda metade do século XVIII que remeteram para um papel secundário a louça feita em moldes tradicionais. A maior resistência e profusão cromática da faiança impunha-a como uma séria concorrente relativamente à cerâmica tradicional.

As fracas perspetivas económicas dos oleiros e a vida dura que levavam afastaram definitivamente os filhos (que optavam muitas vezes por emigrar) do ofício dos pais, colocando a sobrevivência de muitas dessas atividades em risco.

Manuel Coimbra, em artigo escrito em 1948, refere também a extinção dos jazigos de argila como uma das causas para decréscimo do número de oleiros de Molelos, uma realidade que já se fazia sentir em meados do século XX. *“Havia, em tempos passados, grandes jazigos de barro, próprio para esta louça, facilmente moldável e resistente, que se foram esgotando. Desde há 50 anos começou a desaparecer e os filhos-família dirigiram a sua actividade para outras indústrias e ocupações, sendo, actualmente, bastante reduzido o número dos homens que ainda se dedicam a este artesanato, mas não exclusivamente, pois ocupam a sua actividade nos seus trabalhos agrícolas, sempre que disso necessitam, só destinando à roda o tempo que lhe é disponível.”* (COIMBRA: 1948, p. 12)



MOLELOS
LOUÇA PRETA

Apesar do decréscimo continuado do número de oleiros em Molelos, verificado ao longo do século XX, a verdade é que a louça preta deste lugar garantiu um lugar destacado no imaginário das suas gentes, funcionando como um poderoso símbolo identitário de Molelos. A este propósito, refira-se a fundação, no ano de 1947, do rancho folclórico “As Cantarinhas de Molelos”, uma clara homenagem das suas gentes aos oleiros e à indústria da louça preta desta freguesia.

Para contrariar o declínio no número de oleiros foi ainda criada em 1978, no lugar do Fojo, a *Escola de Olaria Negra*, numa tentativa de salvaguardar uma arte que as suas gentes sempre entenderam como definidora do carácter da própria freguesia.

Ao contrário, aliás, do que sucedeu com outros centros de louça negra nacionais, muitos deles atualmente extintos, Molelos conseguiu preservar um núcleo de oleiros que souberam renovar as suas produções, adequando-as às preferências do mercado contemporâneo, assim garantindo a sobrevivência e dinamismo deste centro produtor de cerâmica negra, atualmente um dos mais importantes do país.



Orientando, inevitavelmente, uma parte da sua produção para um contexto de pendor mais ornamental e artístico, abrindo-se assim a um mercado urbano que, através destas peças, retomam simbolicamente uma ligação ao mundo rural, a verdade é que os oleiros de Molelos continuam ainda hoje a destinar uma



grande parte da sua produção à vertente utilitária, onde se destacam as panelas para a chanfana, assim como os tachos, as assadeiras ou os tabuleiros. Assim, o fabrico de louça preta em Molelos responde atualmente a dois grupos de consumidores, aqueles



que demandam louça fina, bastante polida e de natureza decorativa, e onde se destaca a produção de bilhas de segredo, cantis, jarras, miniaturas, entre outras tipologias, e aqueles, nomeadamente restaurantes, que procuram louça pelo uso que lhe vão dar na preparação da comida e no serviço de mesa.



Neste sentido, as últimas décadas foram testemunhas da emergência de uma nova geração de oleiros (ainda que quase todos de tradição familiar) que, respaldada no saber técnico dos antigos apostou na inovação e numa forte ligação ao mercado, condições essenciais da vitalidade e virtuosismo do atual centro oleiro de Molelos.



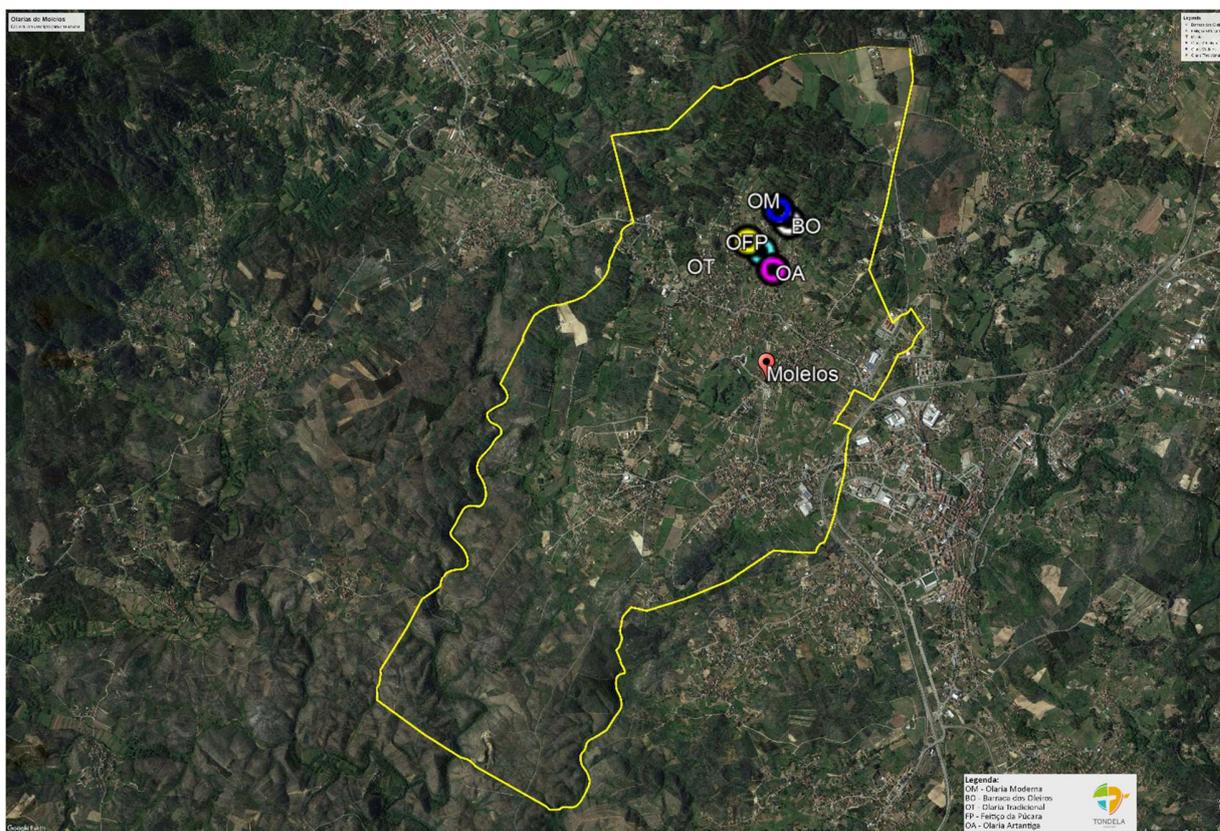
Estes novos oleiros transformaram também o próprio local de trabalho onde exercem o ofício. Se antigamente as instalações de trabalho se confundiam com o espaço habitacional, é justo dizer que hoje em dia os oleiros trabalham em espaços inteiramente dedicados à sua ocupação manual, variando apenas o espaço que cada um consegue consagrar ao seu labor.

Num momento em que os territórios são valorizados pela sua identidade, pelas características que os distinguem de outros, pelas suas gentes e pelos saber-fazer próprios da sua cultura, é oportuno e imprescindível implementar o processo de certificação da Olaria Negra de Molelos, como uma ferramenta de afirmação desta produção, informando o consumidor e aumentando o seu conhecimento e confiança, mas, ao mesmo tempo, contribuindo para o desenvolvimento e posicionamento futuro desta produção, criando condições para que ela continue o seu percurso evolutivo dentro do seu quadro identitário e encontre novos caminhos ancorados nos saberes e técnicas tradicionais.

4. Delimitação geográfica da área de produção

Molelos é uma freguesia do concelho de Tondela, distrito de Viseu, localizada na Beira-Alta, encontrando-se situada numa zona de planalto delimitada pela Serra da Estrela, a sueste, e a Serra do Caramulo, a noroeste.

A freguesia, como tantas vezes acontece, não forma um povoado único, sendo composta, ao invés, por um conjunto de lugares espalhados pela paisagem e dos quais se destacam, pela sua produção histórica de louça preta, os lugares de Molelos, Molelinhos, Botulho e, embora numa escala menor, o lugar da Mata. Atualmente, contudo, as olarias de Molelos ficam localizadas no lugar de Raposeiras, muito perto do local, aliás, onde se realiza, anualmente, a cozedura em soenga. Raposeiras, aliás, foi sempre um local importante para a feitura da soenga por se encontrar próximo do combustível usado na cozedura das peças, tal como outros locais, hoje sem expressão, como Alto Pina, Hortas, Machorro e Tapada dos Ramos. (ABRAÇOS, DIOGO: 1991)



Uma vez que a produção sempre esteve circunscrita à freguesia – daí o seu nome -, e assim continua na atualidade, não se encontram razões para alargar o âmbito geográfico da produção a outras freguesias ou mesmo à totalidade do concelho. A olaria negra de Molelos foi e é produzida exclusivamente na freguesia, sendo essa a delimitação geográfica a considerar neste processo de certificação, atendendo assim à tradição histórica e à realidade atual desta atividade artesanal.

Caso estivéssemos perante uma produção em extinção, faria sentido alargar o âmbito da delimitação geográfica a freguesias vizinhas ou até a todo o concelho numa tentativa de angariação de novos oleiros para a atividade. Ora tal não se verifica, e embora só existam 5 olarias na atualidade, a sua dinâmica e vitalidade fazem com que Molelos seja o principal centro produtor de louça preta em todo o país. Isto justifica o facto de, e pelo menos no atual momento, não se propor o alargamento da área de produção a um território mais vasto.

5. Identificação e caracterização das matérias-primas utilizadas

5.1. As matérias-primas

A emergência e permanência, ao longo dos tempos, desta indústria em Molelos encontram-se indissociavelmente ligadas à qualidade da argila da região, onde, tradicionalmente, se distinguem as barreiras do chamado *barro fraco* (arenoso e de pouca plasticidade) da Carvalheira ou Molelinhos, e do *barro forte* (escuro e de maior plasticidade) do lugar do Casal do Rei, na freguesia de Canas de Santa Maria. O barro proveniente de locais mais afastados de Molelos, como o de Casal do Rei, era antigamente guardado em sacos e transportado em carros de bois contratados para esse efeito.

A intuição e competência dos oleiros de Molelos permitiu-lhes, desde cedo, compreender a composição das pastas locais, começando, através do método da tentativa e erro, a misturá-las nas proporções adequadas, de modo a obter os melhores resultados quer na modelação, quer na secagem ou ainda na cozedura das peças. Desta forma, é tradicionalmente empregue nas peças de Molelos uma maior quantidade de barro arenoso, ao qual se acrescenta uma pequena quantidade de barro de teor mais gordo para se conseguir ligar melhor a pasta. Segundo testemunhos obtidos por Isabel Maria Fernandes, era costume juntar-se duas porções de barro fraco e uma de forte. Se o forte era bom para ser trabalhado, o fraco é que garantia a resistência da peça na altura da cozedura. (FERNANDES: 2012).

Atualmente, a maior parte do barro continua a ser extraído de uma barreira situada em Molelinhos, no sítio da Carvalheira, propriedade da Junta de Freguesia de Molelos. No entanto, dada a pouca plasticidade deste barro, difícil de trabalhar, é necessário, como vimos atrás, misturá-lo com outro, de natureza mais gorda. Hoje em dia, este tipo de barro, mais plástico, é importado maioritariamente da freguesia da Bajouca, no concelho de Leiria. Em alternativa, há quem ainda vá buscar este barro, mais facilmente moldável, à barreira da freguesia de Canas de Santa Maria. Esta última tipologia de barro, contudo, é geralmente empregue na mistura destinada às peças decorativas. Na louça utilitária costuma usar-se apenas o barro proveniente de Molelos.

A maioria dos oleiros compra a pasta já misturada, pronta a trabalhar, evitando assim o processo moroso e duro que tal trabalho implica. Inclusive existe uma olaria com maquinaria para preparação do barro, que fornece esse serviço aos restantes oleiros.

5.2. Extração e preparação do barro

O barro é tradicionalmente colhido das barreiras durante o verão, sobretudo em Agosto. Fortunato Temudo, em estudo elaborado acerca do estado da indústria cerâmica no início do século XX, publicado no Boletim do Trabalho Industrial, descrevia o processo de extração do barro da seguinte forma, “(...) para adquirirem o barro abrem umas galerias subterrâneas, de onde com muita dificuldade o extraem, transportando-o em sacos e cestos às costas, e algumas vezes também em gamelas, a grande distância das oficinas. A aquisição desta matéria-prima, conquanto lhes seja penosa, não lhes oferece grandes perigos, porque os proprietários, compadecidos da miséria dos pobres oleiros toleram-lhes que a explorem nos seus terrenos, contanto não os prejudiquem muito.” (FERNANDES: 2012, p. 609).

Tradicionalmente, a preparação do barro era feita sobre uma pedra, chamada de *sovadoiro* ou *sobadoiro*. Nessa pedra eram colocados os dois tipos de argila (sendo que o barro forte necessita previamente de ser bem seco), onde eram misturados e molhados com água de forma a amolecerem. O barro era depois sovado com uma foice de ferro com cabo em madeira até formar uma liga homogénea, apta a ser moldada na roda. Uma vez finalizada a sua preparação o barro era guardado debaixo de um plástico ou, mais antigamente, de um pano húmido.



Hoje em dia a preparação do barro é feita com recurso a processos mecânicos onde uma série de máquinas adquirem um papel central. Consegue-se assim fazer, numa manhã, o que antes demorava tempo precioso!



Assim, o chamado barro virgem é inserido num depósito denominado de *turo* onde é diluído e misturado com bastante água. Este processo demora cerca de uma hora. Posteriormente o resultado dessa mistura passa por um *peneiro* onde, como o próprio nome indica, é peneirado, livrando-se assim de todos os resíduos considerados supérfluos (areias e impurezas). Daí o barro passa para um *depósito/reservatório* onde fica armazenado. Sempre que é necessária



uma nova fornada de barro para ser trabalhado aciona-se uma bomba de sucção que vai buscar o barro ao poço transportando-o sob pressão para dentro de um *filtro/prensa*. Este filtro vai retirar o excesso de água que o barro ainda contém num processo que pode demorar cerca de 3 a 4 horas. O barro retirado

do filtro sai então com o formato de uma espécie de “*bolacha*”. Este barro, liberto da água que tinha até aí em excesso, vai finalmente passar pela *fieira*, uma bomba que funciona a vácuo



e que, por sua vez, vai retirar o ar que ainda se encontra preso dentro da pasta, assim garantindo uma consistência homogênea. O barro que sai da feira é então armazenado encontrando-se pronto para ser trabalhado.

Há, contudo, quem ainda continue a preparar o barro à mão, amassando-o lentamente enquanto é diluído em água e depois peneirando-o para o libertar de todas as impurezas. Neste processo manual a pasta, depois de convenientemente peneirada, é estendida sobre uma base de gesso, madeira ou cimento e deixada a secar ao ar. É depois cortada às partes com um garrote e deixada cair ao chão de modo a garantir a obtenção de uma liga homogênea. Esta pasta volta então a ser amassada manualmente, garantindo-se assim a remoção de todas as bolhas de ar que ainda possa conter, ficando então pronta a ser trabalhada pelo oleiro.



MOLELOS
LOUÇA PRETA

6. Descrição do modo de produção, designadamente técnicas, ferramentas utilizadas e equipamentos auxiliares

6.1. O torno de oleiro e utensílios



O torno de oleiro tradicional de Molelos consistia numa estrutura em madeira formada por dois pratos ligados por um veio vertical de cerca de 80 cm. O oleiro fazia girar com o pé o prato inferior e de maiores dimensões, também designado de *campo da roda*, que, por sua vez, através do movimento do veio, fazia rodar o prato superior, o *rodalho* ou *cabeça da roda*, onde a peça era trabalhada.

No torno de pé, as mãos encontram-se completamente livres o que, associado à velocidade do movimento de rotação permite a feitura de peças de modo bastante rápido e eficiente.

Uma simples tábua de madeira, ligada ao torno, fazia as vezes de banco do oleiro, ou *sentalho*, como também era designado este assento. Por fim, também encostado à estrutura do torno, figurava uma pequena mesa onde o oleiro colocava os utensílios acessórios à produção da sua arte: um vaso com água chamado localmente de *caco de roda*, *augueiro* ou *caqueiro*, onde o oleiro vai molhando os dedos enquanto levanta a peça; o *trapo da roda*, farrapo usado para “puxar” a peça, assim como



para alisá-la e decorá-la, neste último caso dando-se ao trapo a forma de bico para com ele abrir sulcos na peça; a *faca* para cortar; a *acha* de madeira, utensílio indispensável para moldar a louça, definir os bojós e estreitar os colos; e uma *linha*, usada para separar a peça do *rodalho*. (CORREIA: 1975)



Refira-se que, hoje em dia, os oleiros de Tondela servem-se naturalmente do torno elétrico, o que lhes proporciona um trabalho menos penoso sem colocar em causa os fundamentos da sua arte e os resultados obtidos.

6.2. A secagem e a decoração

Saídas da roda as peças seguem então para a secagem, ao sol ou à sombra, tudo dependendo da temperatura do ar. No Verão, por exemplo, as peças requerem a sombra para secar, já que o calor pode arruinar o trabalho.

No caso da louça fina, sobretudo, e por alturas da chamada *meia-seca*, em que a peça se encontrava, como o próprio termo indica, meio enxuta e já algo endurecida, procede-se à tarefa de *brunir* ou polir a peça, operação geralmente confiada às mulheres e realizada com recurso a um simples *seixo de brunir*. O



brilho conferido às peças resultante do seu polimento é, aliás, uma das características diferenciadoras deste centro oleiro, a par do tipo de decoração empregue.



Fortunato Temudo, em texto escrito em 1905, refere que “À medida que vai estando enxuta a loiça que tem de ser polida e enfeitada com desenhos diversos, é entregue à mulher e raparigas a quem esses serviços são confiados. O polimento, operação a que eles chamam *brunir* a loiça, é dado com uns pequenos calhaus ou seixos



lisos, humedecendo-lhe a superfície com saliva e friccionando com eles toda a parte exterior das peças de loiça até ficarem tão lisas e brilhantes

que parecem ter sido envernizadas. Os desenhos são executados a capricho, empregando para isso uns pequenos ponteiros de madeira seca, semelhantes a um lápis aparado” (FERNANDES, 2012: 613).



Assim, e depois de brunida, a peça é decorada com o auxílio de uma série de ferramentas designadas de *pintadeiras*, com as quais se fazem incisões no barro. Deste grupo fazem parte aparas de madeira pontiagudas, facas e navalhas, furadores, aparadeiras, rodas dentadas, entre outros objetos considerados úteis pelo oleiro. (CARVALHO, SILVA, CRUZ: 1996)



MOLELOS
LOUÇA PRETA



Do conjunto de ferramentas à disposição dos oleiros de Molelos para decorar a louça encontrava-se também a própria caruma dos pinheiros que, reunida em pequenos molhes, era usada para fazer pequenas incisões nas peças, nomeadamente o efeito do pontilhado.

Depois de brunidas e decoradas as peças seguem para o *sequeiro*, sendo dispostas em cima duma grelha feita com traves de pinho, debaixo da qual é acesa uma fogueira de caruma seca ou ramos de pinheiro. Este procedimento, chamado de primeiro fogo e que podia demorar cerca de uma hora, garantia que as peças não estouravam na soenga, possibilitando que a louça perdesse a água que ainda tivesse, tornando-as assim mais resistentes ao processo de cozedura.



Atualmente, e com a cozedura a operar-se em fornos a lenha ou a gás, este passo prévio à cozedura não é necessário, sendo forçoso, porém, efetuar-se um aquecimento progressivo do forno de modo a garantir a integridade das peças. Apenas na soenga continua a ser necessária esta fase preparatória.

6.3. A cozedura

6.3.1 A Soenga

Depois desta pré-cozedura os artefactos estão prontos para a cozedura propriamente dita, uma operação que em Molelos era tradicionalmente executada numa soenga, ou seja, numa cova circular aberta na terra que funciona como forno. Em Molelos a soenga apresenta geralmente meio metro de profundidade, estando o seu diâmetro dependente do número de peças levadas a cozer, podendo atingir os três metros. A soenga é aberta com a ajuda de uma enxada ficando situada junto ao alpendre ou mesmo dentro em caso de chuva.



No fundo da cova é lançado o *estralho*, uma cama de caruma seca e achas de pinheiro, podendo também conter tojo, urzes e mesmo maçarocas de milho. A louça começa então a ser encastelada na soenga, facilitando-se o seu acondicionamento com a ajuda de cacos de outras cozeduras. Os artefactos maiores são emborcados primeiro, servindo de alicerce às restantes peças. A toda a volta da soenga constrói-se uma sebe de cavacos de lenha de pinho. Posteriormente a louça é coberta com diversas camadas de torrões de terra, deixando-se aberta no topo uma abertura larga – a chaminé - através da qual, a partir de pequenas aberturas feitas na base - os *bueiros* – é aceso e alimentado o fogo, que vai lavrar durante cerca de duas horas e meia.





MOLELOS
LOUÇA PRETA

Pela cuidada observação da cor do fumo, do fogo e das peças o oleiro apercebe-se da altura ideal para começar a tapar os *bueiros* com torrões de terra, cobrindo seguidamente a quase totalidade da abertura da chaminé. Assim que o fumo que se escapa das entranhas da soenga começa a adquirir um tom azulado, a pequena abertura sobranete é completamente tapada, abafando-se assim por completo as peças.



Esta atmosfera redutora é responsável pelo depósito de carbono nas peças e pela consequente coloração negra que a louça irá adquirir. No mínimo, as peças têm que estar cerca de 12 horas tapadas antes de serem retiradas da soenga. No entanto, tudo depende do tamanho da soenga e da quantidade de peças a cozer, podendo o tempo de espera elevar-se até às 24 horas.

Terminada essa fase o oleiro, geralmente com o auxílio da sua mulher, começa a *desenformar* as peças. Com a ajuda de uma enxada é retirada a terra que cobre a louça ainda quente, sendo esta retirada da soenga com a ajuda de uns panos.



A principal dificuldade que os oleiros experimentavam na utilização da soenga prendia-se com o abastecimento do combustível necessário para o seu funcionamento. Fortunato Temudo refere que as lenhas, os pinheiros verdes, o mato e as leivas eram frequentemente roubadas de noite, “(...) às escondidas dos donos, e assim mesmo muitas vezes perseguidos por eles, travando-se renhidas lutas entre uns e outros, cujos resultados são sempre funestos para os desgraçados oleiros, que já repetidas vezes têm sido presos e encarcerados na cadeia aos grupos de 30 e mais de cada vez. Também já por vezes os proprietários se têm visto obrigados a reclamar das autoridades competentes o auxílio da força armada, para verem se assim faziam respeitar as suas propriedades, mas nada puderam conseguir, porque a quase totalidade da população daquela freguesia é composta de famílias oleiras, a maior parte das quais nada mais possui do que o exercício da sua indústria, estando todos, por esse facto, colocados na triste contingência de terem de roubar nas propriedades particulares tudo quanto precisam para exercê-la, ou morrerem à fome, eles e suas famílias, por não estarem habituados, nem mesmo saberem ganhar a vida por outra forma” (FERNANDES: 2012, p.616).

6.3.2 Cozedura em forno a lenha

Os fornos a lenha são os usados preferencialmente para cozedura das peças em Molelos. Construídos com tijolos refratários, são constituídos pela fornalha, na base, onde se faz a deposição do combustível, e por uma câmara onde a louça é encastelada, na parte superior. Começando na base e subindo até às traseiras do compartimento onde é colocada a louça, fica situado um corredor oco por onde a chama vai circular até chegar às peças.



Nestes fornos, a lenha (normalmente de pinheiro, carvalho ou eucáipto) é depositada, aos poucos, na fornalha e empurrada até ao fundo. Numa primeira fase pretende-se atingir de uma forma gradual uma temperatura acima dos 570 graus. Esta subida gradual da temperatura é essencial para a louça não quebrar. Acima desta temperatura a chama sobe pelo corredor e começa a entrar em contacto com as peças. Quando o forno atinge a temperatura de cerca de 850- 900 graus começa a sair fumo pela chaminé. Mantém-se esta temperatura elevada cerca de 20 minutos e depois pode-se “fazer o preto”. Colocam-se então na fornalha cavacas finas de lenha de cerne de pinheiro, muito resinosas, cuja queima irá dar origem a um fumo muito negro e espesso. Simultaneamente elimina-se por completo o oxigénio do forno tapando as entradas da fornalha e da chaminé, saturando o ambiente de monóxido de carbono. É a esta atmosfera redutora, parca em oxigénio e rica em carbono, que se deve a coloração negra das peças. O forno fica então fechado cerca de 6 horas. Depois desse tempo pode-se começar a desenforar, embora o ideal seja retirar as peças no dia seguinte ao da cozedura, o que garante uma melhor qualidade das peças.



6.3.3. Cozedura em forno a gás

Atualmente, coexiste em Molelos a cozedura em fornos a gás, tipo de forno que garante um maior controlo das condições em que a louça é cozida. Na cozedura com forno a gás o objetivo é igualmente obter-se uma atmosfera redutora que garanta a coloração negra das peças, havendo a vantagem de se conseguir controlar de forma mais eficaz o progresso das temperaturas.

O aquecimento do forno é feito de forma gradual, para as peças resistirem, à semelhança do que acontece com os de lenha. Assim que é atingida a temperatura de 900 graus o forno é desligado e completamente vedado, eliminando-se assim qualquer entrada de oxigénio. A porta do forno é completamente vedada e selada com uma pasta de plasticina e a chaminé tapada. Nessa altura é injetado gás na câmara de cozedura. Devido à ausência de oxigénio o gás queima sem inflamar, garantindo um ambiente rico em dióxido de carbono. É esta operação que vai impregnar de preto a louça. O processo de cozedura num forno a gás é menos demorado que num forno a lenha e, atualmente, os resultados assemelham-se.



No entanto, a quase totalidade dos oleiros em atividade prefere cozer a lenha pois considera que se deve resguardar e observar esse aspeto tradicional do núcleo de Molelos, aspeto esse que valoriza todo o processo de produção. Igualmente consideram que se deve preservar a cozedura em soenga, a mais antiga forma de cozer louça em Molelos e cujos saberes associados a este método são de grande interesse patrimonial.

7. Identificação das principais características físicas do produto, tais como dimensões, formas, desenhos ou padrões

A produção cerâmica tradicional de Molelos tem vindo a ser dividida pelos investigadores em louça grossa e louça fina, esta última também designada algumas vezes por decorativa, apesar de poder albergar também uma função verdadeiramente utilitária.

Já em princípios do século XX, Fortunato Temudo distinguia a produção de Molelos entre louça grossa e louça fina. A louça grossa era composta por, “(...) *panelas, caçoilas, canecas, cântaras, cântaros, sertãs, assadores de castanhas, fogareiros, chocolateiras, trempes, alguidares, canudos de toupeiras, talhas para azeite e azeitonas e testos; de loiça fina são panelas de fogão, frigideiras, terrinas, pingadeiras, jarros e bacias, galheteiros, cântaras, de segredo, pichéis de vinho, barris, tigelas, bilhas, pratos, tinteiros, tigelões, bules, cafeteiras, açucareiros, chávenas e pires, manteigueiras, leiteiras, e além de tudo isto vasos vermelhos para flores. Fabricam ainda mais algumas peças especiais, mas só por encomenda*” (FERNANDES: 2012, p. 612)

O que mais surpreende no catálogo das peças produzidas ao longo do tempo neste centro olário é a sua enorme diversidade, podendo Molelos ser considerado o núcleo produtor português com maior abrangência de tipologias fabricadas. No estudo promovido por Teresa Carvalho, António Manuel Silva e Maria das Dores Cruz, por exemplo, são identificadas 81 formas diferentes produzidas em Molelos desde o início do século passado. (CARVALHO, SILVA, CRUZ: 1996)

Neste sentido, a olaria de Molelos distingue-se atualmente por manter em paralelo a produção de louça utilitária, essencialmente vendida para restaurantes e para uso culinário individual, e a louça decorativa, cuja decoração é mais elaborada e cuidada.

De salientar que, e sobretudo na variedade de louça decorativa, coexistem hoje peças tradicionais, réplicas das que usualmente constituíam a tipologia de Molelos e peças contemporâneas, obras que, embora inspiradas na tipologia tradicional de Molelos, desenvolvem uma linguagem com uma abordagem mais criativa e artística.

7.1. Louça utilitária ou “louça grossa”

Em termos genéricos pode-se considerar que a louça grossa estava reservada àqueles utensílios destinados à preparação dos géneros alimentares, como as panelas, as caçoilas ou as assadeiras, não lhes sendo por isso reservados grandes cuidados decorativos. Algumas peças, como as padelas ou as caçoilas, conseguiram garantir um lugar de destaque no concerto das peças fabricadas em Molelos, nomeadamente devido ao seu uso na confeção da chanfana, o que lhes garantiu um importante mercado no território das beiras.

As peças com mais saída são as assadeiras, os tachos e panelas, os tabuleiros ou travessas, assim como as padelas ou caçoilas para a chanfana, entre outras. Mas também temos canecas, cântaras, cântaros, sertãs, assadores de castanhas, fogareiros, chocolateiras, trempes, alguidares, canudos de toupeiras, talhas para azeite e azeitonas e testos.



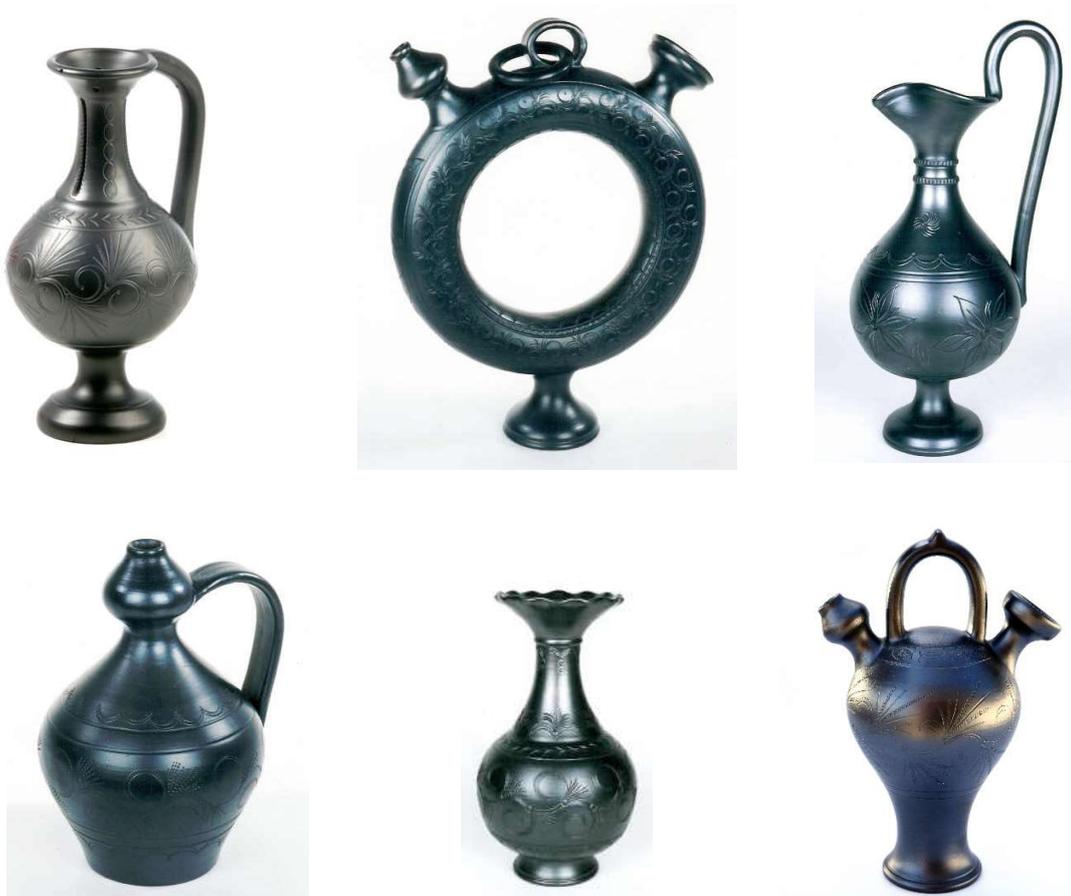


7.2. Louça decorativa ou “louça fina”

Com o avançar do século XX, contudo, o centro olário de Molelos passou a produzir também louça essencialmente decorativa, sem qualquer função utilitária, ao contrário do que acontecia anteriormente com a louça fina, que podia ter um uso prático efetivo. Estas peças são dirigidas a um mercado mais urbano, que procura com a aquisição deste tipo de peças religar-se de modo simbólico e nostálgico a um passado substancialmente mais rural e que, hoje em dia, tem sido de alguma forma revalorizado.

Da louça fina faziam parte geralmente aquelas peças nas quais a comida ou a bebida eram servidos, caso das terrinas, dos galheteiros, dos pratos ou dos açucareiros, constituindo assim um grupo de peças cuja utilização e relevância na mesa as tornavam merecedoras de polimento e decoração.

Relativamente às peças decorativas, e para além das atrás referidas, merecem destaque as bilhas (sobretudo a de segredo, peça emblemática da olaria de Molelos), os cantis, as fruteiras, os cinzeiros, os potes, as floreiras, as jarras, os cântaros, as cafeteiras, as chávenas e pires, os bules, as lamparinas e as miniaturas, entre uma série de outras tipologias que vão aparecendo ao sabor da imaginação dos oleiros.





MOLELOS
LOUÇA PRETA





MOLELOS
LOUÇA PRETA





MOLELOS
LOUÇA PRETA





7.3. Decoração

A decoração da Louça de Molelos reveste-se de extrema importância, pois identifica imediatamente a sua proveniência tal é a especificidade da gramática decorativa empregue. Motivos geométricos e vegetalistas predominam, numa variedade de incisões, efeitos e texturas - pontilhados, espinhados, picotados, triangulares, circulares, canelados, bolhosos, raspados, altos relevos (ou ramos) – que constroem composições decorativas simples, mas muito características.

Mesmo nas peças de cariz mais contemporâneo os oleiros de Molelos recorrem também a estas formas decorativas e texturas tradicionais, quer no seu uso “normal” quer partindo delas para explorar novas possibilidades, obtendo resultados distintos, mas identificáveis.





MOLELOS
LOUÇA PRETA





MOLELOS
LOUÇA PRETA





No que respeita às medidas das peças, optou-se por não as referir dada a sua variedade. No entanto, e para efeitos de certificação, as dimensões das peças utilitárias não deverão afastar-se exageradamente dos padrões normais tendo em conta a função a que se destinam. Excluem-se deste caso as miniaturas, que, embora numa escala muito reduzida, reproduzem fielmente as formas de tamanho real.

8. Condições de inovação no produto e no modo de produção que, abrindo essa possibilidade, garantam a preservação da identidade do produto

Numa produção com as características da olaria de Molelos, que tradicionalmente era quase exclusivamente utilitária, corre-se o risco de, com a perda da funcionalidade de algumas das peças, se descaracterizar e desvirtuar a tipologia predominante numa tentativa de “inventar” formas modernas, essencialmente decorativas.

No entanto, as características desta produção artesanal – “pureza” de formas, decoração muito específica e brilho da louça - abrem possibilidades para um processo de inovação sem grande risco de descaracterização, desde que sejam mantidos e salvaguardados esses traços diferenciadores. Aliás, há já um significativo caminho trilhado nesse sentido, da responsabilidade única dos oleiros em atividade e que prova esta abertura conforme é visível em algumas peças mais contemporâneas inseridas no presente documento a título exemplificativo.

Deste modo, e no sentido de distinguir o que é produção tradicional de Molelos da produção contemporânea (ainda que inspirada na tipologia tradicional deste núcleo de olaria), deverão existir duas etiquetas de certificação iguais mas de cores distintas e que remetam, respetivamente, para cada uma das categorias mencionadas.

Para além deste percurso, tem havido simultaneamente um processo de modernização do modo de produção em si, com a introdução de equipamentos mecânicos de facilitação de algumas tarefas mais árduas. É o caso da roda elétrica, que substituiu o torno de oleiro de pé e do forno a gás (hoje em dia já utilizado numa olaria). Também foi introduzida, para peças utilitárias de grande volume de produção, a prensa que enforma o barro, sendo que depois é dado à peça um acabamento manual.

Por se considerar que a produção de Molelos deverá manter a especificidade e unicidade que lhe são próprias, não serão passíveis de certificação peças que não sejam trabalhadas no torno/roda, sendo que tal excluirá as peças enformadas em prensa cuja modelação é feita por forma e não manualmente (embora estas peças sejam, regra geral, acabadas e brunidas à mão). Tratam-se de peças utilitárias, produzidas em grande quantidade, e que não são as que melhor identificam e caracterizam a Louça Preta de Molelos.

No caso da cozedura, deverá ser explícito na etiquetagem se se trata de cozedura em soenga, cozedura em forno a lenha ou cozedura em forno a gás. Tal diferenciação informará o consumidor acerca das características de produção da peça (o que, por vezes, se reflete no seu valor/preço, bem como no seu manuseamento).

Num momento em que os territórios são valorizados pela sua identidade, pelas características que os distinguem de outros, pelas suas gentes e pelos saber-fazer próprios da sua cultura, é oportuno e imprescindível implementar o processo de certificação da Louça Preta de Molelos como aqui se apresenta, como uma ferramenta de afirmação desta produção, informando o consumidor e aumentando o seu conhecimento e confiança, mas, ao mesmo tempo, contribuindo para o desenvolvimento e posicionamento futuro desta produção, criando condições para que ela continue o seu percurso evolutivo dentro do seu quadro identitário e encontre novos caminhos ancorados nos saberes e técnicas tradicionais.

9. Referência às normas de qualidade a que o produto está sujeito, designadamente as que se relacionam com a fiabilidade do mesmo ou com requisitos específicos de saúde e segurança, sempre que se justifique.

Uma vez que a olaria negra de Molelos não é vidrada (não estando sujeita a teores de chumbo e cádmio), as normas de qualidade do produto prendem-se exclusivamente com as questões da utilização culinária deste tipo de louça. Um dos motivos mais apontados, nomeadamente na restauração, para o gradual desuso da louça preta, na sua generalidade, é o aparecimento de odores e a impregnação com gorduras aquando do seu uso continuado.

Todavia, os oleiros de Molelos garantem que a própria louça preta, devido às suas qualidades porosas, confere aos alimentos um sabor especial, mesclando o paladar dos alimentos com “sabor” da terra cozida, processo que já não é possível de reproduzir no caso da louça vidrada, totalmente impermeável, opinião igualmente partilhada por alguns chefs de cozinha. O que deve ser observado é a necessidade de esta louça ser naturalmente substituída, como qualquer utensílio de cozinha, ao atingir o seu limite de uso em condições de higiene apropriadas.

Dado tratar-se de uma produção de grande pendor utilitário, as peças para uso culinário devem ser sujeitas a testes para uso de marca que comprove que a louça está apta para esse fim, transmitindo confiança ao consumidor e comprovando que as pastas não contêm componentes tóxicos e/ou nocivos para a saúde.

Aconselha-se, como boa prática, que cada oleiro que adira ao processo de certificação faça prova da qualidade da sua louça utilitária através de análises (a que esteja legalmente obrigado) às pastas utilizadas e louça produzida. Tal já acontece, neste momento, através da aposição de símbolo constante do anexo II do Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

BIBLIOGRAFIA

- ABRAÇOS, Hélder, DIOGO, João Manuel - As Olarias de barro negro de Molelos segundo a tradição oral. In: *Actes du 5ème Colloque sur la Céramique Médiévale. Rabat, 11-17 Novembre 1991. Rabat: Institut National des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine, 1995.* pp. 101 - 108e.
- ABRAÇOS, Hélder, DIOGO, João Manuel – Molelos. In: *A Louça preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto: CRAT, 1997. pp. 62-66.
- ABRAÇOS, Hélder, DIOGO, João Manuel – O transporte de louça negra de Molelos. In: *A Louça preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto: CRAT, 1997. pp. 97-100.
- ABRAÇOS, Hélder – A Louça preta de Molelos. In DUARTE, Américo, FERROS, Manuel, COIMBRA, Regina (coord.) – *Molelos: estudo monográfico*. Molelos: Centro Social Paroquial de Molelos, 2018.
- CÂMARA MUNICIPAL DE TONDELA - *Barro negro de Molelos: património vivo*. Tondela: Câmara Municipal, [s.d.].
- CARVALHO, Amadeu Ferraz de - *A Terra de Besteiros e o actual concelho de Tondela: esboço histórico e toponímico*. Tondela: Câmara Municipal, 1981.
- CARVALHO, Teresa Pires, SILVA, António Manuel, CRUZ, Maria das Dores – Olaria Tradicional de Molelos: contributo para uma análise etno-arqueológica. In: *Actas do 1º encontro de olaria tradicional*. CLETO, Joel, VARELA, José Manuel, (coord.). Matosinhos: Câmara Municipal: 1996. pp. 24-55.
- COIMBRA, Manuel – Loiça preta de Molelos. In: *Mensário das Casas do Povo*. Lisboa: , 1948. pp. 12-13
- CORREIA, Alberto – Barros negros de Molelos. In: *Beira – Alta*. Vol. XXXIV, Fascículo IV. 1975. pp. 355-391.
- CORREIA, Alberto - *Artesanato do concelho de Tondela: contributo para a sua divulgação*. Tondela: Câmara Municipal, 1993.
- CRUZ, Domingos J. - *A Necrópole do bronze final do Paranho*. Tondela: Câmara Municipal, 1995.
- FERNANDES, Isabel Maria - Sua geografia. In: *A Louça preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto: CRAT, 1997. pp. 28-33
- FERNANDES, Isabel Maria – Oleiros e olarias em Portugal: uma perspectiva histórica. In: *As Idades da Terra: formas e memórias da olaria portuguesa*. Lisboa: IEFP, 2003. pp. 11-25.

FERNANDES, Isabel Maria – *A Louça preta em Portugal: estudo histórico: modos de fazer e de usar*. Parte II. Braga: Universidade do Minho, 2012. Tese de Doutoramento em História. Especialidade de Idade Contemporânea.

GONÇALVES, António Hernâni Dinis, VELOSO, Maria Teresa Nobre - *Foral de Besteiros de 1515*. Coimbra: Arquivo da Universidade, 1992.

LEAL, Pinho – *Portugal antigo e moderno*. Vol. V. Lisboa: Livraria Editora de Matos Moreira & Companhia, 1875.

PEREIRA, Manuel Botelho Ribeiro – *Diálogos moraes e políticos*. Viseu: s.l., 1956.

RAMOS, Graça, RÊGO, Pedro – Louça preta de Molelos ou como da tradição se faz futuro. In: *Rotas da Cerâmica nas Beiras*. Lisboa: IEFP, 2019.

RAPOSO, Elisabete - *Besteiros: terra de muitos caminhos*. Tondela: Câmara Municipal, 2000.

TEIXEIRA, Ricardo - Cerâmica preta: o olhar do arqueólogo. In: *A Louça preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto: CRAT, 1997. pp. 17-23

THIRIOT, Jacques, ABRAÇOS, Hélder, DIOGO, João Manuel - *A Olaria negra em Portugal ontem e hoje: urgência no seu estudo*. Tondela: Câmara Municipal, 1992. Separata da Revista Arqueologia Medieval, nº 1.

Fontes manuscritas:

ARQUIVO DISTRITAL DE VISEU - Registos de Baptismos da freguesia de Molelos (1860-1899) - PT/ADVIS/PRQ/PTND11/001

Disponível online em [<https://digitarq.advis.arquivos.pt/details?id=1064186>]

ARQUIVO DISTRITAL DE VISEU - Registos de Casamentos da freguesia de Molelos (1860 -1899) - PT/ADVIS/PRQ/PTND11/002

Disponível online em [<https://digitarq.advis.arquivos.pt/details?id=1064187>]

ARQUIVO DISTRITAL DE VISEU - Registos de Óbitos da freguesia de Molelos (1860-1899) - PT/ADVIS/PRQ/PTND11/003

Disponível online em [<https://digitarq.advis.arquivos.pt/details?id=1064188>]