

Património Imaterial



Inv. : PROC/0000000237

Denominação: Processo de Produção do Barro Negro de Molelos

Domínio: Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais

Categoria: Atividades transformadoras

Outras denominações: Louça Preta de Molelos

Contexto tipológico: O Barro Negro de Molelos, implantado outrora em diversas povoações e lugares da freguesia de Molelos, no concelho de Tondela, foi na zona centro de Portugal (nos limites geográficos compreendidos entre o rio Tejo e o rio Douro) o maior centro produtor de louça negra, caracterizada pelos processos e técnicas ancestrais usados na produção cerâmica e na forma muito tradicional de cozer a louça, a cozedura em soenga. Atualmente ainda é no Distrito de Viseu o maior centro produtor de artefactos cerâmicos cozidos em ambiente de atmosfera redutora, excetuando Ribolhos (Castro Daire) e Mangualde com um único oleiro em cada concelho.

Sendo um dos poucos locais do país onde ainda se mantém a produção deste tipo de louça cozida em ambiente redutor, incluindo alguns processos tradicionais de produção dentro da cadeira técnica operatória, entre meados do século XIX e meados do século XX Molelos foi um dos mais de 70 centros de produção de olaria existentes no país, na sua grande maioria a norte do rio Tejo.

Publicado na internet

Contexto de Produção

Contexto social

Tipo	Nome
Comunidade	Não aplicável
Grupo	a comunidade de oleiros que em Molelos ainda trabalham o barro.
Indivíduo	António Manuel Matos Marques; Carlos Lima; Xana Monteiro; José Manuel Lourosa; Luís Carlos Lourosa; Maria Fernanda Marques; António Manuel Duarte Simões

Especificações O Barro Negro de Molelos esteve sempre associado ao mundo rural. Desde que há registos, desenvolveu-se como atividade caseira dentro de células familiares. O oleiro, “chefe de família”, era o Mestre que trabalhava no torno e desempenhava e/ou coordenava as inúmeras tarefas relacionadas com a cadeia operatória técnica. Os restantes elementos do núcleo familiar (a mulher, os filhos e outros elementos do agregado familiar), em graus desiguais de trabalho, ajudavam nas tarefas consideradas menores, mas imprescindíveis para a produção da loiça negra. O trabalho no torno foi, até há pouco tempo, uma atividade exclusivamente masculina.

Na atualidade, o Barro Negro de Molelos é produzido por homens e mulheres e os oleiros são também ceramistas. Pelo domínio extraordinário dos processos e técnicas ancestrais usados na produção cerâmica e na forma tradicional de cozer a louça, o seu trabalho é reconhecido e solicitado por designers nacionais e internacionais.

Contexto territorial

Local Freguesia de Molelos

Classificação geográfica Tondela

NUTs Dão-Lafões

Contexto temporal

Data(s) Principalmente entre a Primavera e o Outono.

Periodicidade A louça preta de Molelos foi e é um produto fabricado ao longo de todo o ano.

Caracterização

Caracterização síntese

Historicamente, Molelos foi um dos maiores centros de produção de barro negro de Portugal. As fontes documentais mais antigas encontradas remontam ao início do século XVI. Provavelmente os núcleos familiares mantiveram-se ativos sensivelmente até meados do século XX. Os movimentos migratórios vêm nesta altura alterar profundamente o status quo do mundo rural, quer na vertente interna (campo-cidade), quer no contexto da emigração.

Presentemente o barro negro de Molelos, fabricado em alguns lugares da freguesia de Molelos, no concelho de Tondela, é atualmente confeccionado pelos oleiros António Manuel Duarte Simões (1963-), António Manuel Matos Marques (1969-), Carlos Lima (1965-), José Manuel Lourosa (1977-), Luís Carlos Lourosa (1974-), Maria Fernanda Marques (1965-), Alexandra (Xana) Monteiro (1965-). Estes oleiros produzem as peças, cozem e vendem. As peças são fabricadas nas olarias situadas em diversos lugares da freguesia como Raposeiras, Machorro, Vela. Ao iniciarem a arte de trabalhar o barro para a produção de artefactos cerâmicos, todos os oleiros citados anteriormente começaram por construir o seu próprio forno a lenha. Posteriormente, Carlos Lima e Xana Monteiro adquiriram um outro forno, este a gás. Mais tarde, os irmãos Luís e José Lourosa mandam construir igualmente um forno a gás, de maiores dimensões, visto serem os oleiros com maior produção em Molelos. O processo de cozedura dos artefactos de barro é efetuado exclusivamente nos fornos a lenha ou a gás situados nas olarias, em Molelos. A demonstração de uma cozedura tradicional em Molelos, como sempre se praticou, a soenga, é assegurada anualmente numa demonstração levada a cabo pela geração de oleiros existente, numa prova inequívoca da apreensão da transmissão de conhecimentos do saber fazer tradicional.

As fases da cadeia operatória técnica que vai da extração, preparação do barro, à elaboração e decoração das peças e à cozedura são da sua responsabilidade. Alguns oleiros contratam pessoas para brunir os objetos.

A louça é produzida durante todo o ano. Integra peças de carácter utilitário, que vão ao lume, ao forno, servidas à mesa, designadas por “louça grossa”, com uma decoração muitíssimo reduzida ou mesmo inexistente, mas todas elas brunidas, o que não acontecia com os oleiros das gerações passadas; e peças de carácter decorativo, chamadas de “louça fina ou decorativa”.

Caracterização desenvolvida

A fabricação da louça

A produção da louça negra em Molelos foi sempre uma atividade caseira, dentro de cada célula familiar, que englobava o “chefe” de família, oleiro, envolvendo nas inúmeras tarefas relacionadas com a cadeia operatória técnica, em graus desiguais de trabalho, a mulher do oleiro, alguns (ou todos os) filhos, e um ou outro elemento que vivesse com o agregado familiar. Em Molelos, o trabalho no torno era uma atividade masculina. Tinham também a tarefa de extrair a argila nas barreiras (coadjuvados por familiares e conhecidos), cortar os torrões de terra nas matas nos maninhos, sovar o barro, além de serem a figura chave na arte de cozer as cerâmicas, quer na soenga, quer nos fornos a lenha. Também vendiam. Por seu lado, os restantes membros do agregado familiar dedicavam-se a outro tipo de tarefas dentro da cadeia operatória: iam às matas apanhar caruma, pequenos troncos de lenha, lenha variada, brunem as peças ainda meio húmidas, preparam o estralho para a cozedura, ajudam o oleiro na secagem em fogo lento na sequeira, na cozedura das cerâmicas, no desenformar, em limpar a louça cozida das impurezas, no armazenamento e na venda.

Presentemente, os oleiros que em Molelos se dedicam a esta atividade, quase todos descendentes de famílias com ligação à olaria, determinados em contribuir para não deixar morrer a arte, apresentam um quadro bem diferente de metodologias de trabalho. Conhecem todos os antigos passos da cadeia operatória dos seus antepassados, mas melhorando as condições de organização dentro da olaria, apresentam dinâmicas mais modernas. Procuram novas abordagens, sofisticação de padrões estéticos, estilização de tipologias, com novos usos e conquista de territórios, com uma produção muito diversificada e em série, com implantação na economia global. Algumas olarias mantêm ainda a tradição das tipologias seculares. Outras surgem-nos com métodos de trabalho mecânicos, para melhor rendimento - “Percebemos que há uma grande procura do barro negro de Molelos e que só conseguiríamos responder às solicitações se mecanizássemos alguns dos processos, como a preparação do barro” (Luís Lourosa, 2023). Contudo, o seu portefólio é misto, cruzando as formas tradicionais com a inovação. A veia criativa e artística é uma aposta no futuro -

“Trouxemos as técnicas e os saberes ancestrais para a contemporaneidade, para o design” (Xana

Monteiro, 2022). A promoção do produto, a sua qualidade, são sinónimos de dinâmica, de planeamento na produção e de visão estratégica de mercado. Pelo vanguardismo das formas, das novas tendências e das arrojadas pesquisas, para além do negro, os barros de Molelos marcam presença pela inovação e perfeição no acabamento.

A extração do barro

Era nos meses de Verão que os oleiros extraíam o barro para o Inverno e grande parte do ano. Auxiliados por familiares e amigos e com a ajuda de pás, enxadas e picos, escavavam barreiras, construindo por vezes galerias até extraírem a matéria-prima. As excelentes jazidas de argila na freguesia de Molelos (barreiras de “barro fraco” ou “barro brando” da Carvalheira) e de “barro forte” no Casal do Rei, freguesia de Canas de Santa Maria, foram os locais de extração por excelência. Transportado em sacos, gamelas ou carros de bois, o barro era depois guardado nas olarias ou colocado ao ar livre para secar, protegido lateralmente com tábuas, ou resguardado num pequeno telheiro, não muito longe do local de preparação.

Atualmente a emergência de continuar a produzir louça e a manter as poucas olarias em atividade está intrinsecamente ligada à qualidade da argila da região. Presentemente o barro continua a ser extraído de barreiras situadas na freguesia de Molelos, no sítio da Carvalheira, perto da povoação de Molelinhos, propriedade da Junta de Freguesia de Molelos. São as barreiras de “barro brando” também chamado barro fraco (arenoso, mais refratário, poroso e de pouca plasticidade). Esta argila é ideal para confeccionar peças que terão uma função utilitária, sobretudo as que vão entrar em contacto com o fogo para cozinhar alimentos. Como a produção em Molelos sempre foi variada nas formas e nas funções, os oleiros também extraem um “barro forte” (mais escuro, mais gorduroso e de maior plasticidade) do lugar do Casal do Rei, na freguesia de Canas de Santa Maria. Todo este trabalho de composição das pastas que presentemente os oleiros executam tem por base a intuição e competência dos antigos oleiros de Molelos, que transmitindo essas informações, permitiram às gerações futuras compreender a composição das pastas locais, e a misturá-las nas proporções adequadas, de modo a obter os melhores resultados quer no trabalho ao torno, quer na modelação de algumas formas, na secagem ou ainda durante o tempo de cozedura. Desta forma, é tradicionalmente empregue nas peças culinárias 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.

Atualmente há oleiros em Molelos que adquirem a pasta já misturada, o barro pronto a trabalhar, como na Olaria Artantiga. Adquirem-no na região de Leiria, na freguesia da Bajouca, evitando assim o processo moroso e duro de preparação da pasta que tal trabalho implica. Não são os únicos. Outros fazem questão de trabalhar o barro, a mistura, em função das peças que vão produzir, como é o caso de António Marques: “Faço o barro como o antigo, igualzinho! Preparo o barro como antigamente... e tudo cozido a lenha e tudo polidinho!” (Marques, 2023)

A preparação do barro

O método de preparação do barro em Molelos era artesanal. Num sovadoiro (grande bloco de pedra semi-plana onde o barro é amassado), o oleiro borrifava o barro com água até amolecer. Este era sovado com uma foice, instrumento de ferro levemente curvo com um cabo de madeira. A operação é dura, penosa, ritmada. Em geral, o oleiro mistura duas qualidades de barro, em proporções variáveis tendo em conta o tipo de peças que pretende fabricar, sobretudo as culinárias, criando ligas com boa homogeneidade, facilmente moldáveis e com boa resistência aos choques térmicos, pelo facto de serem argilas caulínicas. Havia quem filtrasse. Outrora havia quem amassasse com os pés.

Presentemente algumas olarias continuam a perpetuar os métodos tradicionais de preparação das ligas argilosas para o fabrico das suas produções, como é exemplo a Olaria Moderna. A foice dos oleiros antigos para sovar continua a ser ainda usada como testemunho de um passado suado. No entanto, hoje em dia alguns oleiros já preparam com métodos de trabalho mecânicos. Existe uma olaria com maquinaria para a preparação do barro, que fornece esse serviço aos restantes oleiros

que dela necessitem. A argila é inserida num depósito denominado turo onde é diluída e misturada com bastante água. De seguida é peneirado num crivo para retirar todos os resíduos considerados supérfluos (areias e impurezas). É posteriormente armazenado num depósito/reservatório. Sempre que é necessário barro para ser trabalhado na roda uma bomba de sucção vai buscar o barro ao reservatório, transportando-o sob pressão para dentro de um filtro. Este tem como função retirar o excesso de água que o barro ainda contém. Liberto da água passa pela fieira, uma bomba que funciona a vácuo 35 com o objectivo de retirar o ar que ainda se encontra dentro da pasta, assim garantindo uma consistência homogénea. Posteriormente é armazenado, encontrando-se pronto para ser trabalhado.

Esta alteração na preparação das pastas serve para um melhor rendimento, visto que são aqueles oleiros que têm uma forte produção e uma componente de exportação bastante elevada. “Se há tarefas duras, ir à barreira extrair e carregar o barro é uma delas! Hoje, com este processo, além da qualidade do barro poupamo-nos muito! Desde miúdo, ia ajudar o meu avê e era muito puxado...”, diz-nos José Lourosa (2023)

Há, contudo, quem ainda continue a preparar o barro à mão, amassando-o lentamente enquanto que previamente é diluído em água e depois peneirado para o libertar de todas as impurezas. 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 pelos oleiros.

O trabalho no torno e seus utensílios

O instrumento conhecido em Molelos para elaboração das cerâmicas era o torno movido pela ação do pé. Era constituído por duas rodas de madeira ligadas por um eixo, cuja altura variava de acordo com a estatura do oleiro. A maior é movimentada pelo pé e assenta sobre o fulcro, espigão de ferro. A de menores dimensões, a cabeça, na parte superior do eixo é a roda onde o artesão realiza toda a sua obra. Sentado numa das tábuas (sentalho) que a estrutura de madeira suporta, o oleiro trabalhava, torneando e moldando os pedaços de barro que ia retirando da grande bôla (quantidade de barro já pronto) que tinha sempre junto a si, até dar forma às peças que produz. Previamente polvilhava com borralha (mistura peneirada de terra e cinza das cozeduras) o rodalho da roda, de modo a que o barro não se prenda.

Do caqueiro situado nas imediações, retirava os instrumentos que utilizava. Objetos simples, modestos e quase todos perecíveis com o tempo:

Os trapos: pedaços de tecido utilizado para ajudar a modelar a peça, a “puxar” o barro e alisá-lo;

As achas: de madeira, em forma de lâmina, delgadas, espalmadas, pontiagudas, servem para moldar a argila, definem contornos e aperfeiçoam linhas clássicas de uma tradição constante;

As aparadeiras: também de madeira para alisar o barro;

A borralha: mistura de terra e carvão, semelhante poeira negra da soenga, utilizada para impedir a colagem do barro ao torno;

O furador: instrumento pequeno de ferro ou madeira para fazer furos na louça;

A linha: fio vegetal ou de nylon utilizado para separar a louça da roda.

A masseta: pequeno pau com um palmo de comprimento, rematado por uma porção de argila crua, seca numa das extremidades e que auxilia o oleiro a moldar com perícia o interior das peças quando o diâmetro da boca é reduzido.

Com a ajuda de trapos e achas vão ora torneando, ora moldando o barro, criando objetos do quotidiano das populações. Humedecendo as mãos com a água do caqueiro perto de si e imprimindo uma continuada rotação ao torno com os pés, iniciam o talhamento dos fundos das peças que estão prestes a fabricar. Com grande mestria os oleiros lançam-se no fabrico de um sem número de formas, quer ao sabor da sua imaginação, quer respeitando uma tradição de tipologias transmitidas por gerações de familiares oleiros. Uma linha é usada como auxiliar para descolar os fundos das peças da cabeça do torno. As assadeiras em particular, são fabricadas em cima de uma tábua, de tamanhos variados, acompanhando a dimensão da peça. Ainda utilizam uma masseta, quando o diâmetro dos bojos é reduzido.

A partir da década de 60 do século passado, por influência de revendedores, de homens de negócio estranhos à freguesia e, paralelamente ao negócio tradicional de venda em feiras, mercados e de porta em porta, num espírito com cunho marcadamente comercial, os oleiros são levados a produzir uma miríade de formas tipológicas de grande beleza, a que se convencionou chamar louça decorativa, que ganhou implantação no mercado nacional, tendo também como mercado de

destino certos países da Europa.

Presentemente os oleiros da freguesia seguem nesta fase da cadeia operatória os passos que ao longo da vida lhes ensinaram os velhos oleiros de Molelos, aprendendo a arte com eles.

Posteriormente, alguns dos “aprendizes” ensinam outros mais novos. Outros há que aperfeiçoaram a formação profissional fazendo cursos de cerâmica, que os ajudaram a perceber melhor as técnicas antigas transmitidas oralmente e, sobretudo, empiricamente. Trapos, achas, continuam a fazer parte do quotidiano da arte. O torno é agora elétrico, com velocidades variáveis, o que os liberta da difícil conjugação e interação entre a força transmitida pelos pés e a agilidade do trabalho com as mãos. O torno elétrico, proporciona um trabalho menos penoso sem colocar em causa os fundamentos da sua arte e os resultados obtidos. No entanto, qualquer oleiro de Molelos está apto a trabalhar a roda movida com o pé.

À medida que a louça vai saindo do torno, o oleiro dispõe-na aqui e acolá, de acordo com a sua peculiar e única organização do espaço de trabalho existente na olaria. É a fase da secagem.

Inicialmente, as peças são colocadas no interior das olarias, dos compartimentos, no alpendre, por vezes na própria habitação. Também ao ar livre, mas sempre à sombra. A perda de humidade tem de ser gradual e lenta. Uma rápida secagem ao sol é sinónima de destruição da obra realizada sempre com enorme esforço. De Inverno, são colocadas em cima de longas tábuas e colocadas nas paredes, por cima de uma pequena fogueira, que arde lentamente. A vigilância é assídua.

Nas modernas olarias de Molelos, alguns oleiros com grandes áreas de trabalho têm espaços reservados para a secagem, onde podemos observar no interior conjunto de prateleiras amovíveis que contêm centenas de peças a secar. Os métodos e as orientações do passado mantêm-se quanto ao conhecimento de como secar as peças, de forma a causar o mínimo de estragos. Outras olarias, de menores dimensões, secam os seus objetos cerâmicos aquecidos por pequenas salamandras, no inverno.

Marcas nas peças de barro

Tradicionalmente, os oleiros não colocavam marcas de autor nas peças que produziam. No entanto, empiricamente, sabiam o que fabricavam e o que outros produziam. A partir da década de 60 do século passado, oleiros houve que registaram assinatura de identificação, como foi o caso de, por exemplo, António Henriques Ribeiro, que marcava três tipos de registos: uma lua na fase de quarto crescente, em outras peças uma lua na fase de quarto crescente seguida de um nome (ex. Ribeiro) e ainda a mesma lua, seguida de um nome (ex. Ribeiro) e da localidade (ex. Molelos).

Presentemente os oleiros em atividade registam no fundo das peças a origem da proveniência. Antes do processo de cozedura, nas fases de secagem e de brunir, o artesão imprime a assinatura da olaria. Carlos Lima e Xana Monteiro gravam “Lima/Xana”; José Manuel Lourosa regista “José Lourosa Molelos”; Luís Carlos Lourosa marca “Luís Lourosa Molelos” e por vezes coloca o ano de fabrico; António Manuel Matos Marques assina “O. Moderna Molelos” mas também “A. Marques Molelos”; Maria Fernanda Marques regista “Fernanda Marques”. Além da marca de autor, é cada vez mais frequente o nome do artesão surgir ao lado do nome do designer, junto a cada peça ou coleção, nas concept store. “Nós fazemos parte do processo de criação. Trabalhamos em conjunto com o designer. O resultado é uma cocriação.”, dizem-nos Xana Monteiro e Carlos Lima (2023).

O ato de Brunir

O brunir é a operação de polimento ou alisamento das peças quando estas se encontram secas, resistentes e já endurecidas. Trabalho essencialmente feminino, mas não só, delicado, é realizado com o auxílio de pequenas pedras arredondadas extremamente lisas: o seixo de brunir. Os executantes friccionam toda a superfície externa da louça até esta ficar lisa e brilhante, retirando pequenas areias e restos de barro. Com mais perícia e paciência, quando a louça é profusamente decorada. Contudo, no passado, nem toda a louça era brunida. A louça grossa, simples, do dia-a-dia, não era contemplada. Salvo as talhas, para armazenar o azeite e a azeitona. Pelo contrário, antigamente toda a chamada louça fina era brunida.

Modernamente, no caso da louça fina 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. O brilho conferido à louça resultante do seu polimento é, aliás, uma das características diferenciadoras deste centro oleiro, a par do tipo de decoração empregue. Hoje, o oleiro brune quase todas as cerâmicas, qualquer que seja o seu destino e a sua função.

A decoração

As decorações da louça preta de Molelos são um verdadeiro exercício de imaginação e criatividade. Reveste-se esta de extrema importância, pois identifica sua proveniência tal é a especificidade da gramática decorativa empregue. Com a ajuda de instrumentos rudimentares, a pintadeira (utensílio de madeira, curto e afiado), a aparadeira, tanto a louça grossa, utilitária, como a chamada decorativa, sempre foram sujeitas a enfeites. Objetos considerados úteis pelo oleiro, banais, simples, como rodas dentadas, furadores, fazem parte do conjunto de utensílios usados na moderna decoração. De natureza geométrica, aqui e acolá de carácter vegetalista, são os motivos que mais predominam. Mas também uma decoração com uma enorme variedade de incisões, efeitos e texturas: pontilhados, espinhados, picotados, triangulares, circulares, canelados, bolhosos, raspados, altos relevos (ou ramos), etc.

Apesar da decoração da louça quotidiana seguir padrões ancestrais, numa obediência ao saber transmitido por gerações, onde há proliferação e reinvenção de formas e linhas decorativas é na chamada “louça fina ou decorativa”: enfeitada com ramos, flores, caneluras, etc. Crê-se que a partir dos séculos XVI e XVII, influências tão díspares como a louça chinesa, os estanhos vindos da Flandres e Alemanha, da ourivesaria francesa e italiana, e da cerâmica francesa já no século XIX, possam ter contribuído para o desenvolvimento de uma decoração mais elaborada. Nesta arte a imaginação do artista não tem limites. 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.

A cozedura da louça

Os dois métodos clássicos de cozer cerâmica ao longo dos tempos dão pelo nome de cozedura oxidante e cozedura redutora. Pelo primeiro, quando a cozedura atinge uma determinada temperatura, o oleiro não encerra o forno, continuando a haver combustão e presença de oxigénio. A louça assim cozida fica com uma cor vermelha ou tons semelhantes. Ao contrário, pela cozedura redutora, o oleiro fecha o forno de modo a que a louça seja completamente abafada. Por este método o resultado final é a cor negra das peças.

A cozedura em soenga (nome português que se dá ao processo de cozer cerâmica em atmosfera redutora, ao ar livre, numa cova pouco profunda cavada no solo) sempre foi o método tradicional de cozer a louça na freguesia de Molelos. Através do encerramento completo do “forno” em fim de cozedura (gerando uma atmosfera carregada de carbono que se deposita sobre as peças e uma transformação físico-química dos óxidos metálicos das argilas devido ao monóxido de carbono), a louça a cozer torna-se completamente negra e parcialmente impermeabilizada.

Mas data dos inícios da década de 50 do século passado, a construção de fornos de tijolo, revestidos de argila, mais práticos e funcionais. O mais artesanal e um dos primeiros, o de Alexandre Marques Coimbra, com os pequenos orifícios (bueiros) na parte inferior e a toda a volta, é uma réplica em estrutura fixa da soenga. Evoluindo na conceção construtiva, passam a ser de fornalha.

Nos finais do século XX, a nova geração de oleiros coze já em fornos modernos, de maiores dimensões, alimentados uns a lenha e outros a gás, fruto das novas exigências do mercado. As tradicionais manchas nas peças, tão características durante a cozedura em soenga, fruto do contacto entre elas, ou da lenha ou ainda do fogo (chama), tendem agora a desaparecer, dando lugar a objetos únicos, perfeitos, sem “mácula”.

Paralelamente a esta evolução no processo de fabricação da louça preta de Molelos, o antigo, o tradicional, o rudimentar interliga-se na perfeição com estes métodos modernos de produção em série. A passagem de testemunho, no caso dos oleiros, já com conhecimento técnico teórico, e com aplicação prática no quotidiano, tem na cozedura em soenga uma permanência consolidada, como afirmação de uma identidade local muito marcada. “A nova geração”, apesar de terem já técnicas mais apuradas, e uma organização do trabalho bastante eficaz, continuam uma vez por ano (o Festival da Soenga nas Raposeiras) a mostrar-nos o quanto absorveram das geração antigas todos os passos da cadeia operatória técnica: estamos a falar da cozedura tradicional em soenga, executada nos mesmos moldes que a bibliografia dos inícios do século XX nos apresenta.

Cozer louça numa soenga pressupõe a queima de um conjunto de matéria-prima vegetal que varia de local para local. Outrora em Molelos, os oleiros, com famílias pobres e de poucos recursos,

recorriam amiúdes vezes ao roubo de pinheiros nas propriedades privadas e nos maninhos, assim como uma singularidade, a extração e recolha de leivas ou torrões de terra, cortados nos terrenos de particulares e nas matas. Na sequeira queimam caruma, ramos verdes, videiras secas. Na soenga utilizam caruma, caçamulos, cavacas, torrões de terra e durante a cozedura pequenos pedaços longitudinais de lenha de pinheiro.

A louça é colocada sobre uma sequeira (podem ser duas estruturas de tijolos empilhados suportando alguns troncos de madeira de pinho) sob a qual se acende uma fogueira com ramos de pinho, caruma e também ramos de videira. Presentemente os oleiros substituem os tijolos por blocos de cimento. Os tipos de lenha são os mesmos.

Este primeiro aquecimento, além de concluir a secagem das peças a cozer, evita acima de tudo que o aumento brusco de temperatura durante o início da cozedura quebre as cerâmicas. Tem a função de um pré-aquecimento. Devido à sequeira suportar alguns troncos de pinho, a temperatura tem de ser constantemente vigiada para não arderem.

As peças são retiradas da sequeira já enegrecidas e ainda quentes e colocadas num estralho previamente escavado no solo e preparado com caruma e caçamulos. As peças são emborcadas e razoavelmente acondicionadas com a ajuda de cacos de outras cozeduras antigas. Na base e a toda a volta, colocam-se verticalmente cavacas secas (lenha de pinho rachada). Cobre-se a louça com torrões de terra postos em várias camadas, deixando alguns orifícios na base da estrutura e uma grande abertura na parte superior. Os bueiros servem para o oleiro colocar em contínuo pequenos pedaços de lenha com o objetivo de aumentar e manter constantemente o fogo em combustão. O fogo é lançado em várias partes da soenga. Para o manter aceso, o oleiro coloca pedaços de lenha de pinho nos buracos da base chamados bueiros. O oleiro observa a cor do fogo e das peças pela chaminé durante as várias fases da cozedura, controla a temperatura e vigia a cozedura. A soenga é constantemente refeita com torrões para tapar as fendas ou buracos que aparecem na estrutura.

Após uma última introdução de lenha (especialmente escolhida por conter resina), fecham-se os bueiros com torrões. Com a ajuda de uma enxada, o oleiro retira a terra à volta e com ela cobre-a quase inteiramente. A abertura central da chaminé é progressivamente reduzida com torrões, observando o oleiro atentamente a cor do fumo que dela se escapa. Quando a chama se torna azulada e o fumo negro desaparece, o oleiro abafa-a completamente.

Depois de ter colocado uma tampa metálica sobre a chaminé, o oleiro recobre-a de terra, comprimindo ambas, para impedir qualquer fuga de gases. É a partir deste momento que se produzem as transformações físico-químicas e que se dá o depósito de carbono nas peças. É no decurso da pós-cozedura reductora que estas se tornam negras e brilhantes. Esta fase tem uma duração bastante variável devido a numerosos fatores exteriores, nomeadamente condições atmosféricas.

Com uma enxada, o oleiro vai retirando cuidadosamente toda a terra. Em seguida, retira também os torrões que restam e coloca de lado aqueles que ainda podem voltar a servir. Com a ajuda de paus e panos velhos, o oleiro e a mulher retiram do “forno”, ainda quentes, as peças brilhantes e parcialmente cobertas de carbono e dispõem-nas no bordo da soenga.

Presentemente, a cozedura anual em soenga que se realiza na freguesia, tornou-se um marco cultural e turístico por excelência, pelo simples facto de todas as fases do processo serem dominadas com mestria pelos atuais oleiros, cujo saber fazer secular foi interiorizado e absorvido. No entanto, as atuais exigências do mercado, a sistematização do trabalho quotidiano, a racionalidade no esforço desenvolvido pelos oleiros, levou-os a adotarem, aquando do início da atividade, estruturas de cozedura diferentes e mais evoluídas do que a tradicional e espetacular cozedura em soenga. Referimo-nos aos fornos a lenha.

Estes são os mais usados presentemente para cozer louça em Molelos. Construídos com tijolos refratários, são constituídos pela fornalha, na base, onde se coloca a lenha para alimentar a combustão, e por uma câmara onde a louça é colocada, na parte superior. Começando na base e subindo até às traseiras do compartimento onde é colocada a louça, o ar quente circula por um corredor oco por onde a chama vai circular até chegar às peças. Partindo do forno a lenha de Alexandre Marques Coimbra, um dos primeiros na região, Carlos Lima desenhou um modelo de forno mais viável e consentâneo com cada realidade local, assemelhando-se a uma réplica da soenga, em estrutura fixa. Tem andado pelo país (e pelo mundo) a dar formação, a ajudar a construir estes fornos e a demonstrar esta técnica em eventos ligados a museus, teatros e cultura.

Nos fornos a lenha, utiliza-se o pinheiro (cortado em cavacas), mas também algum carvalho e eucalipto. A madeira é depositada, aos poucos, na fornalha e empurrada até ao fundo. Numa primeira fase pretende-se atingir de uma forma muito gradual uma temperatura acima dos 570 graus. Esta lenta subida 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 entre os 850 e os 900 graus centígrados, 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, onde o oxigénio está ausente, mas rica em carbono, que se deve a coloração negra das peças. O forno fica então fechado durante cerca de 6 horas. Depois desse tempo pode-se começar a desenformar, embora o ideal seja retirar as peças no dia seguinte ao da cozedura, garantindo que não houve percalços no processo de transformações dos óxidos metálicos das argilas.

Paralelamente aos fornos a lenha, em Molelos existem oleiros que cozem a sua louça em fornos a gás. Estas estruturas garantem um maior controlo das condições em que a louça é cozida. No forno a gás o objetivo é igualmente obter-se uma atmosfera redutora que garanta a cor negra nas peças, havendo a vantagem de se conseguir controlar de forma mais eficaz a progressão das temperaturas. O aquecimento do forno é feito de forma gradual, para as peças não fraturarem repentinamente, 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 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 do que num forno a lenha e, atualmente, os resultados assemelham-se. Este tipo de cozedura em forno de gás é utilizado pelas olarias Artantiga e Barraca dos Oleiros. No entanto, a quase totalidade dos oleiros em atividade prefere cozer a louça com lenha, pois considera que se deve resguardar e observar esse aspeto tradicional de uma tradição centrada na freguesia, aspeto esse que ajuda a valorizar 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 cujo saber fazer associado a este método é de grande interesse patrimonial. “Já não podemos cozer todas as peças na soenga, como os antigos, mas é muito importante fazermos esta soenga uma vez por ano, pelo menos, para as pessoas perceberem a nossa riqueza”, repetiam os oleiros, aquando da Soenga de 2022.

Tipologias cerâmicas fabricadas em Molelos

O que mais surpreende no catálogo das peças produzidas ao longo do tempo neste centro produtor é a sua enorme diversidade, podendo Molelos ser considerado o núcleo produtor português com maior abrangência de tipologias fabricadas. A investigação ao abordar a produção cerâmica dos oleiros de Molelos distingue a louça produzida em: louça de uso doméstico, objetos de uso culinário, chamada usualmente de “louça grossa”, que fizeram as glórias e as grandezas dos oleiros de Molelos por todos os locais por onde passavam; as formas artísticas com fins decorativos, também conhecida por “louça fina”, mais elaborada e acabamento cuidado. Porém, esta última designada por decorativa, poderá albergar também uma função utilitária, dependendo muito do utilizador e dos fins para as quais quer usá-la.

Destacamos as formas que se destinavam a ser levadas ao lume para cozinhar alimentos: o púcaro, a panela, a padela (para a confeção da chanfana), a assadeira (para assar o cabrito), a caçoula, o assador (para as castanhas), o fogareiro, o tacho, a sertã. As produções que tinham por finalidade guardarem líquidos: a chocolateira (para o café), o cântaro (para a água), o moringue, o cantil, a caneca, a cafeteira, o jarro, a cântara. Fazendo ainda parte deste grupo, as peças destinadas à preparação de alimentos e a servir à mesa: a tendedeira, o padelo, a tigela, a terrina, a malga, o alguidar. Devido às suas grandes proporções, a talha, para armazenar azeitona, azeite, etc. As formas artísticas com fins decorativos, modeladas com muita mestria, de elevado valor criativo, perpetuam ainda hoje o nome da freguesia. Fazemos referência, ante a profusão de formas: o

candelabro, a jarra, o cesto, a cântara flor, o cinzeiro, as miniaturas, a bilha ou cântara do segredo, painéis de fogão, galheteiros, açucareiros, chávenas e pires, manteigueiras, leiteiras, pichéis de vinho.

Actualmente a olaria de Molelos distingue-se 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.

Os alpendres

No passado, para os oleiros que habitavam nos núcleos mais antigos da freguesia de Molelos, a construção de alpendres como apoio para cozerem a louça longe das suas habitações, em lugares próximos de pinhais e clareiras, porque mais perto da lenha que necessitavam, tornou-se um hábito. A regra parece ter sido: cada oleiro construía o seu alpendre. As suas principais funções eram: para secar a louça, para aquecê-la na sequeira, para cozer em soenga quando chovia, para guardar lenha para as cozeduras seguintes (caruma, ramos de pinheiro, torrões de terra, cavacas, caçamulos). Alguns albergavam também o torno (vestígios arqueológicos de argila nas paredes opostas à implantação da roda); outros o sovadoiro, colocado dentro, ou no exterior, junto a uma das paredes.

Presentemente, esta construção está afastada da organização de trabalho dos oleiros. Hoje, as olarias são espaços racionalizados, multifuncionais, com todas as valências incorporadas num mesmo espaço. Existem instalações de trabalho dentro do âmbito da casa familiar, ou num espaço independente onde se desenvolvem todas as catividades. Numa fase intermédia, oleiros havia que recuperavam espaços pertencentes a antigas olarias.

A venda da louça

Presentemente não há termo de comparação entre a forma como se apresentam os oleiros da freguesia na sua postura de venda relativo ao fruto do seu trabalho, em relação às antigas gerações de artesãos de barro negro de Molelos. O oleiro apresenta-se agora nas feiras nacionais e internacionais para promover o seu produto. É premiado. A clientela é cada vez mais turística e desloca-se ao centro produtor. O cliente é também o revendedor que lhe compra a produção na olaria. Quase todos têm uma sala de exposições e venda. Agora exportam as encomendas para o estrangeiro. O telemóvel e o e-mail são usados para as encomendas. Apresenta o cartão-de-visita. Promove-se o cartaz. Expande-se o folheto. É o tempo do design e do marketing e da internet. “Apostámos muito no nosso site porque temos consciência que temos de estar online”, afirmam os irmãos Lourosa (2023)

A história e o conhecimento antigo das rotas praticadas pelas antigas gerações de oleiros, suas famílias e vizinhos são fruto de intensa investigação de metodologias de inquéritos orais, através de sistemáticas visitas à freguesia. Quanto às áreas de comercialização e os diversos modos de difusão das cerâmicas de Molelos realizadas quer por oleiros, quer pelos diversos membros das suas famílias, sugerem não só a enorme produtividade deste centro oleiro, como prenuncia ter sido um dos mais importantes centros de barro negro do centro de Portugal. As suas produções, de uso culinário e quotidiano, ultrapassando as áreas geográficas do concelho de Tondela, expandiram-se a toda a zona centro do país (a norte o rio Douro como limite e a sul o rio Tejo) e atestam à evidência a qualidade do produto vendido, o esforço e dedicação de quem produz e de quem vende, mas também o gosto de um consumidor exigente em busca de produtos de boa qualidade. Pelas difíceis condições de vida, os oleiros e suas famílias aventuraram-se inúmeras vezes para além da realização de feiras locais, lançando-se num autêntico périplo de vendas por concelhos, freguesias, lugares e casais.

Vendendo à peça ou em quantidade, negociando com vendedeiras ou regateiras que intermediavam o negócio, os oleiros de Molelos também percorriam vastas zonas do território português, criando condições favoráveis de escoamento das produções que fabricavam. Feiras como as de Tondela, Pedrão, Viseu, S. Pedro do Sul, Oliveira de Frades, Vouzela, Sernancelhe, Trevões, etc.; regiões como a da Bairrada, foram algumas das áreas geográficas que os artesãos e seus familiares souberam escolher para nos seus trajetos semanais, quinzenais ou mensais, transportarem às costas

as gamelas carregadas de tachos e púcaros, trazendo relatos de aventuras e peripécias em autênticas odisséias pedonais.

A oferta e a procura, isto é, as relações existentes entre um tipo de artesanato bem específico - cerâmica culinária e de barro negro - e o consumidor, são a mola impulsional para a grande expansão deste artesanato rural ao longo de tão importante área geográfica.

No campo das fontes de informação relacionadas com a venda da louça, a história e a transmissão oral volta de novo à ribalta como contribuição para um melhor esclarecimento e conhecimento das fontes documentais. Revestida de uma metodologia e espírito críticos, o discurso social e cultural que encerra, subjetivo sem dúvida, é fonte hoje em dia de revelações de um passado recente que importa registar. As informações orais da última grande geração de oleiros artesanais nascidos na primeira metade do século passado, contribuiu para uma primeira abordagem e aprofundamento do conhecimento das áreas de difusão e comércio dos produtos cerâmicos de Molelos.

Os inquéritos sobre as áreas de difusão e comércio da louça incidiram sobre os oleiros, suas mulheres, elas próprias responsáveis por grande parte do esforço de venda em feiras e lugares dispersos, os familiares, ajudando ou não na venda e pessoas do seu relacionamento, que tomavam conhecimento dos acontecimentos, das viagens, suas peripécias, desgraças e êxitos dos artesãos de Molelos. Pelas difíceis condições de vida que levavam estes homens e suas famílias, os oleiros de Molelos aventuravam-se inúmeras vezes para além dos locais de realização de feiras, percorrendo lugares e casais.

A presença do comboio abriu a possibilidade de se lançarem muito para além do trajeto ferroviário. A necessidade e a importância do caminho-de-ferro para a venda, quer em regiões por onde passa, quer como ponto de apoio para se lançarem noutras áreas onde o mesmo não chega, passou a ser condição importante. A partir de determinadas estações e apeadeiros, os oleiros seguiam a pé com os seus carregos de louça, ou beneficiando do transporte rodoviário, até aos locais de venda por si escolhidos.

O negócio era realizado do seguinte modo: venda à peça, também chamada venda ao miúdo, em feiras e lugares; em grandes quantidades, chamada venda por junto, cujas encomendas eram despachadas de comboio, ou entregando em locais combinados. Muitas vezes, vendendo a regateiras, aquilo que as fontes documentais denominam de vendedeiras ou negociantes de louça negra, para que estas pudessem equilibrar o seu orçamento familiar.

Vastas zonas do território português foram palmilhadas pelos oleiros de Molelos, numa tentativa de colocarem as suas produções e assim criarem uma clientela fixa que lhes permitisse uma presença regular nas feiras e nos inúmeros locais por onde iam passando ao longo do seu percurso.

Na bibliografia publicada pôde-se apurar os seguintes itinerários e áreas de comercialização da olaria preta de Molelos: a Norte do rio Douro, somente a cidade do Porto e concelhos limítrofes tiveram a presença de um número reduzido de artesãos a vender. Nenhum oleiro de Molelos se aventurou no distrito de Vila Real, onde uma forte concorrência os esperaria, vinda dos centros de produção de Vilar de Nantes (Chaves) e Bisalhães (Vila Real).

No distrito da Guarda, alguns itinerários eram percorridos e visitados. Pelo chamado Ramal do Vouga e atravessando a pé a Serra do Caramulo, entram no distrito de Aveiro e na conhecida zona da Bairrada. É uma região de agricultores e de grande comércio de carnes. A venda da louça negra é aí muito solicitada, sobretudo no Verão. Plena de festividades sagradas e profanas, as produções mais procuradas aos oleiros de Molelos são as assadeiras e as padelas, para a confecção de carnes e da famosa chanfana.

No distrito de Coimbra a venda não era muito propícia devido a outros centros de fabricação de cerâmica, vermelha e negra, com especial referência para os lugares de Carapinhal (Miranda do Corvo), Alveite Pequeno e Olho Marinho (Vila Nova de Poiares). O comboio era um veículo muito importante para estes beirões, homens e mulheres capazes de grandes esforços na luta pela sua sobrevivência. Deste ponto de vista se compreende a sua incursão em distritos mais a sul como os de Leiria, de Santarém e até Lisboa.

O distrito de Viseu recebia uma forte influência dos oleiros de Molelos, através dos seguintes itinerários: linhas ferroviárias conhecidas por Ramal do Dão (Santa Comba Dão - Viseu) e Ramal do Vouga (Viseu - Aveiro). Ao longo destes dois ramais eram inúmeras as feiras e lugares visitados. Para Nordeste, o troço Nelas - Mangualde (linha da Beira Alta) era também muito utilizado. A região que limita com o distrito da Guarda, a Nordeste, era alcançada por intermédio de carreiras rodoviárias. As localidades vizinhas eram visitadas a pé.

A serra do Caramulo nunca foi impedimento a estes homens, suas mulheres e familiares para não

venderem o produto do seu trabalho. Ultrapassando a serra na direção ao distrito de Aveiro, ou contornando-a para atingir o concelho de Vouzela, os oleiros percorriam sistematicamente as suas encostas, por caminhos e carreiros mais ou menos assinalados, vendendo em povoações e freguesias, indo de porta em porta para venderem púcaros e panelas, por vezes numa troca direta de produtos, praticando uma economia natural com os habitantes locais, em que recebiam em troca cereais e criação variada.

Os antigos e os novos oleiros

Era já conhecida por volta de 1905 ser Molelos o centro mais importante de fabrico de louça negra existente em Portugal (PORTUGAL, 1905). De origem humilde, possuindo a força e o carácter tenaz para levar de vencida a triste sorte de terem recebido como herança dos seus antepassados somente a arte de trabalhar o barro, os oleiros da freguesia sempre souberam ao longo das gerações mostrar uma apurada sensibilidade para dar forma às mais variadas produções cerâmicas. Nas suas humildes casas e aposentos de trabalho, com rudimentares utensílios e com uma técnica de cozer a louça que deve ter evoluído muito pouco ao longo do tempo, souberam criar as condições, através do seu génio artístico ímpar, para garantir o futuro de suas famílias. Do conhecimento dessas antigas genealogias, em listagem alfabética referente aos nomes de oleiros da freguesia de Molelos, damos conta em 9. Origem/historial.

Atualmente, uma nova geração de oleiros, criativos e determinados, implantou-se no mercado, procurando sofisticação de padrões estéticos, estilização de formas, conquista de territórios, com uma produção muito diversificada e fabrico em série. A inovação foi a chave do sucesso para esta jovem comunidade de oleiros.

As olarias são espaços racionalizados, com métodos mecânicos para melhor rendimento. A velha cozedura em soenga (o método só é utilizado em demonstrações) onde se cozia a louça deu lugar a modernos fornos a lenha e a gás, mais práticos e funcionais. A clientela é cada vez mais turística e desloca-se ao centro produtor. Hoje, a olaria de Molelos marca presença pela inovação, pela qualidade e perfeição no acabamento das peças. A veia criativa e artística impõe-se.

Presentemente, os oleiros vivem exclusivamente da produção que fabricam. Daí a “agressividade” comercial, tentando implantarem-se nos novos mercados. Longe vão os tempos da simbiose entre o artesanato, a criação de gado e a agricultura de subsistência. A rutura faz-se também ao nível das instalações de trabalho. Nas antigas estruturas familiares a olaria era por vezes na própria casa, na cozinha, com a tradicional lareira que aquecia as minguas refeições de pobreza daqueles núcleos familiares. Hoje o local de trabalho é autónomo, amplo, limpo e compartimentado. É o progresso. É o futuro. No vanguardismo das formas, das novas tendências e das arrojadas pesquisas, para além do negro (peças vidradas em cozedura redutora com choque térmico, provocando craquelé), os barros de Molelos conquistaram um lugar privilegiado na promoção turística e cultural do Concelho de Tondela. Os seus representantes são: António Manuel Duarte Simões, António Manuel Coimbra (abandonou a arte), António Manuel Matos Marques, Carlos Lima, Gilberto Silva (abandonou a arte), Luís Carlos Lourosa, José Manuel Lourosa, Maria Fernanda Ribeiro Coimbra Marques, Xana Monteiro.

Origem/Historial

Molelos é freguesia do atual concelho de Tondela, Distrito de Viseu. No passado foi sede do antigo Concelho de Besteiros, com foral novo dado por D. Manuel I em 1515. Historicamente, sempre foi uma das maiores freguesias em número de habitantes, como atestam Arrolamentos e Recenseamentos efetuados ao longo do tempo. Situada numa zona planáltica, protegida dos ventos do Oeste pela Serra do Caramulo, é um dos últimos lugares de Portugal onde ainda se mantém o fabrico de cerâmica pelo processo de cozedura redutora, vulgarmente chamada cozedura de barro negro. Não sendo o único local no Distrito de Viseu, foi acompanhada por Fazamões, no Concelho de Resende, Ribolhos, no Concelho de Castro Daire, como centros de fabricação de louça preta. No entanto, recorrendo a Charles Lepierre (1867-1945), químico e professor universitário de origem francesa, estudioso da caracterização físico-química das águas minerais e mineromedicinais em Portugal, considerou que o Distrito de Viseu era o mais importante do país em termos de produção

de louça preta. E Molelos não era alheio a essa enorme representatividade.

A louça preta parece ter raízes profundas na história dos homens da freguesia. A presença humana ao longo do passado histórico, comprovada através de referências arqueológicas (CARVALHO, 1981; CRUZ et al. 1997) pode contribuir para lançar o interesse pela problemática do desenvolvimento, permanência e consolidação ao longo das gerações, desta tão grande e importante comunidade profissional e artesanal na freguesia.

A existência de povoados com vestígios da presença de 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 na freguesia de Molelos, 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)

Contribuiu para esse facto, as excelentes jazidas de argila, quer na freguesia de Molelos, quer na freguesia de Canas de Santa Maria (antiga Canas de Sabugosa). De modo mais pormenorizado, indica-nos Domingos Cruz que, geologicamente, "(...) esta zona do concelho de Tondela, em torno de Molelos, é essencialmente granítica - granitos porfiroides, de grão muito grosseiro, grosseiro ou grosseiro a médio - com algumas manchas xistentas - "complexo xisto-grauvácico ante-ordovícico" - rochas filonianas, destacando-se os numerosos filões de quartzo, leitoso e outros, de aspeto 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: 87)

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 preciosa informação sobre a realidade económica do concelho de Besteiros 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 respetiva taxação, encontravam-se as dedicadas à produção de telha e tijolo, assim como aquelas destinadas à produção de louça de barro, "E por carga maior de qualquer telha ou tijolo e outra obra e louça de barro ainda que seja vidrada e do reino e de fora dele pagarão os ditos três reais." (GONÇALVES, 1992)

Apesar do foral não discriminar entre louça vermelha ou preta (nada relevante para épocas recuadas, ao contrário do tempo presente, onde noções de salvaguarda do património cultural em risco são prioridades de pensamento e ação), este documento demonstra a importância que a indústria cerâmica já então detinha neste território, comprovando a sua tradição local.

Assim sendo, desde o século XVI que se comprova a existência, quer de produção de objetos cerâmicos, quer naturalmente da existência de oleiros na freguesia. (ABRAÇOS, 2017; RAMOS & RÊGO, 2020) que provavelmente com o passar dos séculos se veio a revelar uma indústria caseira forte e muito profícua, quer em termos de produção, quer em número de artesãos e efetivos empregados (PORTUGAL, 1905; ABRAÇOS, 1997; ABRAÇOS, 2017).

No arquivo da Casa do Paço, Molelos, a investigação dá conta da existência de documentos datados do século XVI, um de 1520 e outro de 1575, que comprovam a existência de oleiros em Molelos naquele século. O primeiro, de 1520, refere um oleiro chamado João Pires, morador do lugar do Casal. Está referenciado num Testamento e instituição de morgadio, de Henrique Esteves e sua mulher Filipa Nunes, de 16 de maio de 1520 - Arquivo do Paço de Molelos, Livro do Tombo do Morgadio de Molelos. O outro documento data de 1575 e menciona outro oleiro de nome António Vaz. É uma Carta de Sentença de Partilhas que se fizeram por morte do Doutor Henrique Esteves da Veiga, de 20 de outubro de 1575 - Arquivo do Paço de Molelos, Livro do Tombo do Morgadio de

Molelos (ABRAÇOS, 2017; RAMOS & RÊGO, 2020).

Já para o século XVII, mais precisamente no ano de 1620, a pesquisa documental encontrou referido num registo de batismo mais um nome de um oleiro: António Diniz - Arquivo Distrital de Viseu - Registos Paroquiais, Livro Misto 1, folha 19, PT/ADVIS/PRQ/PTND11/004/0001 (RAMOS & RÊGO, 2020).

Neste sentido, lembremo-nos das palavras do cronista Manuel Botelho Pereira, nos Dialogos Moraes e Politicos, que se referia “O barro de Mollelos, bem labrado é o mais cheiroso, e fresco que se pode achar, assim para beber como para outro serviço” (PEREIRA, 1955 [1630]). Referia-se, portanto, a “obra” já produzida, não só, contentores para líquidos, de agradável sabor, como para outros fins, logicamente de carácter culinário.

Também no século XVIII foram encontrados alguns documentos com menção a oleiros oriundos de Molelos. 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. Em 1764, num processo de inquirição 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, Inquirição de Lisboa, proc. 9696 - Bernardo José do Loureiro - PT/TT/TSO-IL/028/09696 (RAMOS & RÊGO, 2020).

Nos finais do mesmo século, em 1789, numa época em que os párocos redigem o essencial para os seus registos, conhece-se o batismo de uma criança onde os pais são referidos com oleiros: Manuel Fernandes Nunes e Maria Marques, moradores no lugar do Paço. Este assento tem ainda mais informações, pois que os avós maternos da criança são também identificados na sua profissão, a de oleiros, estes de nome Manoel Fernandes Gaspar e Maria Marques, do lugar do Cabeço. Como testemunha deste assento de batismo é ainda mencionado o oleiro José António, morador no lugar do Pinheiro - Arquivo Distrital de Viseu, Registos de Batismo, PT/ADVIS/PRQ/PTND11/001/0002 (RAMOS & RÊGO, 2020)

Neste sentido o ano de 1860 marca o início dentro da Igreja Católica, no que diz respeito aos registos de assento de batismos, casamentos e óbitos, a uma nova regulamentação a ser implementada nas paróquias de todo o país, com vista a obter informação mais detalhada. Foi assim que surgiu o grande levantamento documental apresentado como resultado de uma tese de mestrado pela Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, no Departamento de Sociologia, no Mestrado de Demografia Histórica e Social. Com o título: Os oleiros de barro negro de Molelos: comportamentos demográficos diferenciais na 2ª metade do século XIX (ABRAÇOS, 1997). Neste trabalho de longo fôlego são apresentados pela primeira vez, para Molelos, a célula ou núcleos familiares, num período compreendido aproximadamente entre 1790 e os inícios do século XX. A listagem abaixo apresentada, sistematizada por ordem alfabética, acrescenta informação até à atualidade (salvo os chamados “novos oleiros”), tendo na base da sua elaboração, o cruzamento de fontes de informação diversas, de fontes manuscritas a bibliografia impressa (ABRAÇOS, 2018).

Abel Antunes, Abel Marques do Vale, Adelino dos Santos, Adelino Ferreira, Adelino Marques Ribeiro, Adelino Rodrigues do Vale, Adriano Coimbra, Adriano Marques Janardo, Adriano Rodrigues do Vale, Adriano Rodrigues do Vale Novo, Albino José Francisco, Alexandre Carlos, Alexandre Coimbra Pousadas, Alexandre Coimbra Vale, Alexandre da Silva Abade, Alexandre da Silva Abade, Alexandre da Silva Abade Novo, Alexandre de Matos Cabanas, Alexandre de Matos Cabanas, Alexandre dos Santos, Alexandre Duarte, Alexandre Gonçalves Coimbra Vale, Alexandre Marques, Alexandre Marques Coimbra, Alexandre Marques Pereira, Alexandre Marques Pereira, Alexandre Matos Coimbra, Alexandre Rodrigues do Vale, Alfredo Rodrigues do Vale, Américo Ferreira Ventura, António Antunes, António Antunes Bicho, António Antunes Bicho, António Antunes Coimbra, António Antunes Lelo, António Antunes Novo, António Carlos, António Carlos, António da Costa Arede, António da Costa Arede, António da Costa Arede, António da Costa Arede, António da Silva Abade, António de Bastos Quaresma Marques, António de Coimbra, António de Coimbra Pousadas, António de Matos, António de Matos Coimbra, António de Paula, António Dias, António Dias Ribeiro, António Dias Ribeiro Novo, António do Vale, António do Vale, António Duarte Novo, António Fernandes,

António Fernandes da Costa, António Fernandes Lages, António Fernandes Lobo, António Fernandes Patola, António Fernandes Patola, António Fernandes Patola Júnior, António Ferreira, António Ferreira, António Ferreira Ermida, António Ferreira Novo, António Ferreira Novo, António Ferreira Ventura, António Ferreira Ventura, António Gonçalves, António Gonçalves Novo, António Henriques, António Henriques Marques, António Henriques Novo, António Henriques Ribeiro, António Henriques Ribeiro, António Janardo, António João, António João Novo, António João Novo, António José do Vale, António José Arede, António José Marques, António José Marques, António Luís, António Marques, António Marques Antunes, António Marques Coimbra, António Marques Coimbra, António Marques Coimbra, António Marques Coimbra, António Marques Coimbra Novo, António Marques Coimbra Pousadas, António Marques Henriques, António Marques Homem, António Marques Janardo, António Marques Janardo Júnior, António Marques Lourosa Júnior, António Marques Novo, António Marques Pereira, António Marques Pereira, António Marques Pereira, António Martins, António Paula, António Ribafeita, António Ribeiro Dias, António Ribeiro Novo, António Ribeiro Valverde, António Rodrigues, António Rodrigues Chicharo, António Rodrigues da Costa, António Rodrigues da Paz, António Rodrigues da Paz, António Rodrigues das Quintans, António Rodrigues das Quintans, António Rodrigues Dias, António Rodrigues do Vale, António Rodrigues do Vale, António Rodrigues do Vale, António Rodrigues do Vale Galinha, António Rodrigues do Vale Galinha Júnior, António Rodrigues do Vale Novo, António Rodrigues do Vale Novo, António Rodrigues Franciscão, António Rodrigues Maneira, António Rodrigues Ribafeita, António Rodrigues Ribafeita, António Simões, António Simões, Artur Rodrigues Maneira, Augusto Dias, Bento Patola, Bernardino Simões, Bernardo Antunes Coimbra, Bernardo de Coimbra, Bernardo Dias Rebelo, Bernardo Henriques, Bernardo Martins, Casimiro Rodrigues Lourenço, César Marques, Cipriano Rodrigues das Quintans, Custódio José Dias, Daniel Ribeiro, David de Matos Coimbra, David Lages Henriques da Cruz, Diogo da Silva, Diogo Rodrigues Franciscão, Eduardo Coimbra, Eduardo Coimbra Pousadas, Eduardo de Matos Coimbra, Eduardo Ribeiro Valverde, Elísio de Matos, Elísio de Matos Rodrigues, Elísio Rodrigues de Matos, Faustino José Francisco, Filipe Henriques de Melo, Francisco António, Francisco da Silva Santiago, Francisco de Coimbra Pascoal, Francisco Dias Ferreira, Francisco Dias Ribeiro, Francisco Dias Vicêncio, Francisco Fernandes Coelho, Francisco Fernandes Lages, Francisco Fernandes Mata, Francisco Fernandes Patola, Francisco Fernandes Patola Novo, Francisco Ferreira Novo, Francisco Ferreira Ventura, Francisco Henriques, Francisco Henriques, Francisco Henriques Pessegueiro, Francisco Lopes, Francisco Marques Frade, Francisco Marques Frade Novo, Francisco Ribeiro Melo, Francisco Rodrigues Chicharo, Francisco Rodrigues da Paz Júnior, Francisco Rodrigues de Matos, Francisco Rodrigues Dias, Francisco Rodrigues do Vale, Francisco Rodrigues Marques Coimbra, Francisco Rodrigues Marques Homem, Francisco Rodrigues Ventura, Germano Baptista, Germano Rodrigues Maneira, Graciano Ferreira, Graciano Henriques Maneira, Graciano Henriques Ribeiro, Graciano Matos Coimbra, Gregório Dias da Mata, Horácio Henriques de Figueiredo, Horácio Pio, Ignácio de Coimbra Estanqueiro, Ignácio Franciscão, Ignácio Henriques da Cruz, Ignácio José do Vale, Ignácio Ribeiro Melo, Jacinto Henriques da Silva, Jacinto Marques Coimbra, Jacinto Marques Coimbra, Jerónimo da Costa Carriço, Jerónimo Dias, Jerónimo Dias Novo, Jerónimo Dias Ribeiro, Jerónimo Duarte, Jerónimo Duarte Novo, Jerónimo Fernandes Patola Novo, Jerónimo Ferreira, Jerónimo Henriques Ribeiro, Jerónimo Luís, Jerónimo Marques, Jerónimo Marques Janardo, Jerónimo Rodrigues Chicharo, Jerónimo Rodrigues da Paz Novo, Jerónimo Rodrigues Franciscão, Jerónimo Rodrigues Franciscão, Jerónimo da Costa Arede, Jerónimo Dias, Jerónimo Fernandes Lages, Jerónimo Ribeiro Melo, Jerónimo Ribeiro Valverde, João Antunes Bicho, João Baptista, João da Costa, João da Costa Caixeiro, João da Costa Caixeiro, João da Silva Abade, João da Silva Matos, João Dias, João Dias da Mata, João do Vale, João Duarte Novo, João Fernandes Patola, João Henriques, João Henriques, João Henriques, João José Dias, João Maneira, João Marques, João Marques Coimbra, João Marques de Azevedo, João Marques Lourosa, João Marques Pereira, João Pereira Fraga, João Marques Ribeiro, João Ribeiro, João Ribeiro Dias Novo, João Ribeiro Melo, João Rodrigues, João Rodrigues Franciscão, João Rodrigues Maneira, João Simões, João Simões Novo, Joaquim Baptista, João Bernardes, Joaquim Dias Ribeiro, Joaquim Dias Ribeiro, Joaquim do Vale, Joaquim Marques Homem, Joaquim Marques Turaco, Joaquim Rodrigues Chicharo, Joaquim Rodrigues Marques Homem, José António Dias, José Antunes Bicho, José Antunes Bicho, José Antunes Bicho, José Antunes Bicho e Sousa, José Antunes Coimbra, José Antunes Corveira, José Antunes de Sousa, José Arede do Vale, José Baptista, José Baptista, José Caetano de Matos, José Carlos Novo, José Coimbra Estanqueiro, José Coimbra Pousadas Novo, José

da Costa, José da Costa Antunes, José da Costa Arede, José da Costa Caixeiro, José da Costa Coimbra, José da Costa Coimbra, José da Costa Sousa, José da Silva Cabada, José da Silva Corveira, José da Silva Santiago, José de Almeida Sousa, José de Coimbra, José de Coimbra Caixeiro, José de Coimbra Estanqueiro, José de Coimbra Franhoto, José de Coimbra Júnior, José de Paula, José Dias Custódio, José Dias da Mata, José Dias Ribeiro, José Dias Vicêncio, José Dias Vicêncio, José do Vale, José Duarte, José Duarte, José Duarte Novo, José Fernandes Gaspar, José Fernandes Lages, José Fernandes Lages, José Fernandes Patola, José Fernandes Patola, José Fernandes Patola, José Fernandes Patola Coelho, José Fernandes Patola Coimbra, José Ferreira, José Ferreira, José Ferreira, José Ferreira, José Ferreira Figueiral, José Ferreira Novo, José Ferreira Ventura, José Francisco Loureiro, José Francisco Maneira Júnior, José Gomes de Matos, José Gomes de Matos, José Gomes do Vale Estrela, José Gonçalves, José Gonçalves, José Gonçalves do Vale, José Henriques, José Henriques, José Henriques da Silva, José Henriques da Silva, José Henriques de Figueiredo, José Henriques Ferreira, José Henriques Pessegueiro, José Henriques Ribeiro, José Henriques Ribeiro Novo, José João, José Lages da Cruz, José Luís, José Luís, José Luís Coimbra, José Maria Antunes, José Maria Fernandes Lages, José Marques, José Marques, José Marques, José Marques Coimbra, José Marques da Costa, José Marques da Costa Novo, José Marques Homem, José Marques Homem, José Marques Janardo, José Marques Longra, José Marques Lourosa, José Marques Pereira, José Marques Pereira Júnior, José Marques Serra, José Marques Turaco, José Matau, José Matos Coimbra, José Pereira Fraga, José Pereira Fraga, José Pio, José Ribafeita, José Ribeiro Dias, José Ribeiro Melo, José Ribeiro Valverde, José Rodrigues Chicharo, José Rodrigues da Paz Novo, José Rodrigues das Quintans, José Rodrigues das Quintans, José Rodrigues Dias, José Rodrigues Dias, José Rodrigues do Vale, José Rodrigues do Vale, José Rodrigues do Vale, José Rodrigues do Vale, José Rodrigues do Vale, José Rodrigues Duarte, José Rodrigues Estanqueiro, José Rodrigues Franciscão, José Rodrigues Maneira, José Rodrigues Marques, José Rodrigues Marques, José Rodrigues Paula, José Rodrigues Ribafeita, José Rodrigues Ribafeita, José Rodrigues Ribafeita Novo, José Rodrigues Velante, José Simões, Luís Albano, Luís Dias Novo, Luís Dias Ribeiro, Luís Dias Ribeiro, Luís José Dias, Macário de Matos, Macário Ribeiro Melo, Manuel Antunes, Manuel Antunes Cebola, Manuel Antunes Coimbra, Manuel Antunes Maneira, Manuel Bernardes, Manuel Bernardes, Manuel Coimbra, Manuel Coimbra da Paz, Manuel Coimbra Franhoto, Manuel da Costa Arede, Manuel da Costa Arede, Manuel da Costa Caixeiro, Manuel da Silva Abade, Manuel de Almeida Sousa, Manuel de Figueiredo Melo, Manuel de Matos, Manuel Dias, Manuel Dias da Graça, Manuel Dias da Graça, Manuel Dias da Graça, Manuel Dias da Mata, Manuel Dias da Mata, Manuel Dias Novo, Manuel Dias Novo, Manuel Dias Rebelo, Manuel Dias Vicêncio, Manuel Duarte Novo, Manuel Duarte Novo, Manuel Fernandes, Manuel Fernandes Coelho, Manuel Fernandes Gaspar, Manuel Fernandes Gaspar, Manuel Fernandes Lages, Manuel Fernandes Lages, Manuel Fernandes Patola, Manuel Fernandes Patola, Manuel Ferreira, Manuel Ferreira, Manuel Ferreira Ermida, Manuel Ferreira Marques, Manuel Ferreira Marques Novo, Manuel Ferreira Novo, Manuel Francisco Maneira, Manuel Gomes, Manuel Gomes de Azevedo, Manuel Gonçalves do Vale, Manuel Gonçalves do Vale Novo, Manuel Henriques Novo, Manuel Henriques Ribeiro, Manuel Henriques Ribeiro, Manuel João, Manuel João, Manuel Lages Henriques da Cruz, Manuel Luís, Manuel Marques, Manuel Marques Coimbra, Manuel Marques Coimbra, Manuel Marques Coimbra de Azevedo, Manuel Marques Janardo, Manuel Marques Lourosa, Manuel Marques Novo, Manuel Marques Turaco, Manuel Nunes, Manuel Ribeiro Melo, Manuel Ribeiro Valverde, Manuel Ribeiro Valverde, Manuel Rodrigues da Paz, Manuel Rodrigues da Paz Novo, Manuel Rodrigues das Quintans, Manuel Rodrigues Lourenço, Manuel Rodrigues Novo, Manuel Rodrigues Paula, Manuel Rodrigues Ribafeita, Manuel Rodrigues Ribafeita Novo, Manuel Rodrigues Ribafeita Vale, Manuel Rodrigues Velante, Manuel Simões, Manuel Simões Novo, Manuel Simões Novo, Marcolino de Figueiredo, Marcolino Marques Lourosa, Miguel Antunes Coimbra, Norberto Rodrigues da Paz, Óscar de Figueiredo, Pedro José do Vale, Pedro Martins, Pedro Rodrigues da Paz, Pio de Figueiredo, Valeriano Maria Antunes. (ABRAÇOS, 1997)

É de salientar que historicamente para Molelos as referências explícitas ao fabrico de louça com a característica de ser preta ou negra, ou cinzenta, são praticamente inexistentes. É no século XIX, porém, que surge pela primeira vez a referência ao fabrico de louça em Molelos como louça preta. Na monumental obra de Pinho Leal (1816-1884), Portugal Antigo e Moderno (vol. V), debruçando-se sobre a indústria de barro de Molelos, escreveu que, “Há nesta freguesia olarias de louça de barro preto, de muito boa qualidade.” (LEAL, 1875: 367)

Fruto das tendências da análise das sociedades a partir da segunda metade do século XIX, com o positivismo, o cientismo, o realismo nas artes, prepara-se o quadro mental para o conhecimento das artes tradicionais de um ponto de vista etnográfico já nos finais do séc. XIX. Embora haja até à data referência a Molelos como centro produtor de cerâmica, só no culminar do séc. XIX e nos primórdios do séc. XX é que o interesse pela olaria encontra reflexo na bibliografia. Os prémios ganhos por oleiros, a exibição da sua arte nas mostras que se vão fazendo, no país e no estrangeiro, mas principalmente a forma de fazer a louça cedo cativaram a atenção de etnólogos e historiadores.

Em 1855, na Exposição Universal de Paris, na Exposição da Galeria Económica, Portugal arrecadou dezenas de prémios. Destacamos o prémio concedido pelo júri da galeria económica, com 1 medalha de 2ª classe “Aos fabricantes de louça de barro de Tondella, pela boa qualidade e grande barateza d’este produto” (PORTUGAL, 1885)

Em 1882, e como que a confirmar os bons predicados da louça deste local do concelho de Tondela, a sua qualidade é reconhecida na Exposição de Cerâmica que decorreu no Palácio de Cristal, e um dos seus oleiros, Manuel Luís, é galardoado com um diploma de mérito (EXTRATO, 1882: 683; FERNANDES, 2012).

Em 1890, O Inquérito Industrial realizado no país, 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)

Em 1905, o Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria analisa a indústria cerâmica no país com descrição minuciosa, sendo “a freguesia de Molelos o centro mais importante de fabricação de louça preta que existe em Portugal”. Num quadro com referência ao pessoal empregado, lê-se: 602 operários (homens), 702 mulheres, 800 menores (PORTUGAL, 1905).

À medida que o século XX foi avançando inúmeros fatores determinaram a redução de um modo dramático do número de oleiros e olarias. O aparecimento crescente de fábricas de faiança que remeteram para um papel secundário a louça feita em moldes tradicionais (FERNANDES, 2003), o envelhecimento dos artesãos, a emigração crescente para os países europeus da Comunidade Económica Europeia, a concorrência feita ao barro pela disseminação de outros materiais alternativos à conservação dos alimentos, como o plástico e o surgimento do frigorífico, as fracas perspectivas económicas dos artesãos, etc.

Apesar do decréscimo continuado do número de oleiros em Molelos, a verdade é que a louça preta garantiu um lugar destacado no imaginário das suas gentes, funcionando como um poderoso símbolo identitário de Molelos. Ao contrário do que sucedeu com outros centros de louça preta nacionais, muitos deles extinguindo-se gradualmente, Molelos conseguiu com o tempo 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. (RAMOS & RÊGO, 2020)

Em 1970, no Cartório Notarial de Tondela foi criada uma sociedade por quotas de responsabilidade limitada denominada CARMOL (Cerâmica Artística Regional de Molelos Limitada), com o objetivo de criar uma indústria e comércio de produtos cerâmicos em barro preto e vermelho. (FOLHA DE TONDELA, 1970)

Em 1978 para contrariar o declínio foi criada no lugar do Fojo, a Escola de Olaria Negra, numa tentativa de salvaguardar uma arte que as suas gentes sempre entenderam como definidora das potencialidades das gentes da própria freguesia. (RAMOS & RÊGO, 2020)

Nos anos setenta e inícios dos anos oitenta do século passado tiveram no antropólogo Alberto Correia um impulsionador dos estudos antropológico e etnográfico em torno das artes tradicionais da região de Viseu, com Molelos e o seu barro negro em plano de destaque. Obra bibliográfica foi publicada e divulgada. (CORREIA, 1975; CORREIA, 1981)

Desde 1992 técnicos da Câmara Municipal de Tondela associam-se em constantes parcerias com o Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne d'Aix-en-Provence (França) com vista ao estudo da cerâmica negra em diversos domínios científicos. Portugal era ainda um repositório de técnicas antigas, tanto para a agricultura como para o artesanato. Este património artesanal iria desaparecer definitivamente a muito curto prazo e o inquérito etnológico será algo de irrealizável pois os oleiros tradicionais terão morrido. Foi por isso necessário e urgente conservar esta memória, fotografando, registando e filmando o conjunto dos seus conhecimentos, memórias e suas práticas. Um programa de estudo, publicação e divulgação de resultados sobre as olarias tradicionais de barro negro de Molelos, extensível a outras regiões do país com igual produção foi posto em marcha, nos domínios etnográfico, etnoarqueológico, arqueologia experimental e escavações arqueológicas foi posto em marcha. (THIRIOT, 1992)

Data de 1992 o início da realização em Tondela de Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval - métodos e resultados para o seu estudo: em 1992 (1ª Jornadas), 1995 (2ª Jornadas), 1997 (3ª Jornadas), 2000 (4ª jornadas). Encontro internacional de arqueólogos e investigadores de cerâmica de todo o mundo, com a respetiva publicação das Atas pela Câmara Municipal de Tondela (1ª JORNADAS, 1995, ACTAS DAS 2ª JORNADAS, 1998, ACTAS DAS 3ª JORNADAS, 2003 e ACTAS DAS 4ª JORNADAS, 2008), com investigação e publicação de artigos sobre a olaria de louça preta de Molelos, no âmbito etnográfico, histórico, arqueológico e etnoarqueológico, contribuíram para referenciar Molelos como centro de estudos e de pesquisa etnográfica, etnoarqueológica e arqueológica. As dinâmicas criadas durante a realização das Jornadas, o lançamento das Atas e a investigação científica nos anos subsequentes promoveram a investigação histórica através de protocolos internacionais, produção de resultados científicos, publicação bibliográfica e consolidação de um produto cultural e patrimonial que perdura até hoje.

Em 2005 a cooperação científica internacional teve continuidade com novo protocolo estabelecido entre as duas instituições: Câmara Municipal de Tondela e o Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne d'Aix-en-Provence (França) a que se juntou mais tarde investigadores da Universidade do Maine - Centro de Pesquisas em Arqueologia, Arqueociências e História - UMR 6566 CREAAN CNRS-Universidade do Maine. O projeto denominado “saber queimar, saber gerir o combustível entre os oleiros e mineiros medievais meridionais (séculos XI-XV)”, com a duração de 3 anos (2005-2007). Este projeto teve em Portugal a pesquisa denominada “Os oleiros portugueses e o fogo. Aproximações etnoarqueológicas sobre um saber fazer artesanal: o fabrico de cerâmica negra”. Apresentação em dois colóquios, (em Portugal e França) e duas publicações em língua portuguesa e francesa projetam internacionalmente Molelos e outros centros de barro negro de Norte de Portugal para um saber fazer que importa a todo o custo registar. Arquivos fotográficos e audiovisuais foram gravados para posterior edição e manuseamento. (DURAND ET AL. 2017; DURAND ET AL. 2019)

Inaugurado em 2011 o Museu Municipal de Tondela Terras de Besteiros, conta no seu discurso museográfico com uma sala exclusivamente dedicada à louça preta. Numa das suas paredes, regista-se os nomes de 454 oleiros, num período cronológico compreendido entre cerca de 1790 e a atualidade.

As últimas décadas testemunharam a emergência de uma nova geração de oleiros, a maior parte deles com tradição familiar, que, não perdendo o saber fazer das técnicas dos antigos apostaram na inovação e numa forte ligação ao mercado. 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, foi oportuno e imprescindível implementar o processo de certificação da Olaria Negra de Molelos, certificado em 2020. Como 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, Molelos cria condições para que a louça preta continue o seu percurso evolutivo dentro do seu quadro identitário e encontre novos caminhos alicerçados nos saberes e técnicas tradicionais. (RAMOS & RÊGO, 2020)

Contexto de Documentação

Data 2023-6-2

Entidade Helder Chilra Abraços

Responsável Helder Chilra Abraços

Função Técnico Superior de Arquivo do Município de Tondela

Observação Documentação da Relevância da manifestação

Direitos de Propriedade Intelectual

Direito à Imagem

Protecção de Dados Pessoais

Bibliografia

Bibliografia	Páginas
ABRAÇOS, Helder, DIOGO, João, 1995, “As olarias de barro negro de Molelos segundo a tradição oral”, in: Ve Colloque International sur la Céramique Médiévale Méditerranéenne, Rabat, 11-17 Novembre 1991, Rabat, Institut National des Sciences de l’Archéologie et du Patrimoine.	Págs. 101-108
ABRAÇOS, Helder, 1997, Os oleiros de barro negro de Molelos: comportamentos demográficos diferenciais na 2ª metade do século XIX, 186 p., (Dissertação de tese de mestrado em Demografia Histórica e Social), Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, policopiada.	
ABRAÇOS, Helder, DIOGO, João, 1997, “Molelos”, in: A louça preta em Portugal: Olhares cruzados, Porto, Centro Regional de Artes Tradicionais.	Págs.62-66
ABRAÇOS, Helder, DIOGO, João, 1997, “O transporte da louça negra de Molelos”, in: A louça preta em Portugal: Olhares cruzados, Porto, Centro Regional de Artes Tradicionais.	Págs. 97-100
ABRAÇOS, Helder, 2005, “saber queimar, saber gerir o combustível entre os oleiros e os mineiros medievais meridionais (séculos XI-XV)”, in: Boletim da Liga dos Amigos do Museu Terra de Besteiros, nº 3, dezembro, Tondela.	Págs.3
ABRAÇOS, Helder, 2006a, “As olarias de barro negro do centro e norte de Portugal: porquê inovar, porquê preservar?” in: Boletim da Liga dos Amigos do Museu Terra de Besteiros, nº 4, junho, Tondela.	Pág. 4-5
ABRAÇOS, Helder, 2006b, “Os oleiros portugueses e o fogo. Aproximações etnoarqueológicas sobre um saber fazer artesanal: o fabrico de cerâmica negra”, in: Boletim da Liga dos Amigos do Museu Terra de Besteiros, nº 5, dezembro, Tondela.	Pág. 3
ABRAÇOS, Helder, 2012, “Barro negro de Molelos tem reconhecimento internacional”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 1 de março, Jornal de Tondela.	Pág. 5

- ABRAÇOS, Helder, 2013, “Cerâmica negra de Molelos ganha prémio Anim'Arte 2012”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 11 de julho, Jornal de Tondela. Pág. 6
- ABRAÇOS, Helder, 2018, “A loiça preta de Molelos”, in: Molelos: estudo monográfico, Molelos, Centro Social e Paroquial de Molelos. Págs. 292-317
- ABRAÇOS, Helder, (s.d.), “Barro negro”, in: Terras de Besteiros. Museu Municipal de Tondela (catálogo), Tondela, Câmara Municipal de Tondela. Págs. 40-41
- ALVES, Florbela, 2012, “A olaria portuguesa e Siza”, in: Visão Sete, Lisboa Pág. 21
- ARTUR, Pe., 1970, “A freguesia de Molelos e as suas glórias”, in: Folha de Tondela, Tondela, 29 de agosto, Folha de Tondela, II série, Ano 65, nº 2381. Pág. 4
- Beirão, Zé, 2019, “Louça de barro preto cozida à moda antiga”, in: Beirão Online, Tondela, 24 de maio, URL: LOUÇA DE BARRO PRETO cozida à moda antiga - Beirão Online (obeirao.pt)
- BURKHARDT, Linde, 2012, Percursos, Barro Negro, Castanho, Ferro, Granito (catálogo), Matosinhos, Câmara Municipal de Matosinhos.
- BURKHARDT, Linde, 2013, Percursos, Barro Negro/Castanho/Ferro/Granito (catálogo), Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, MUDE (Museu do Design e da Moda).
- Câmara Municipal de Tondela, 2023, Soenga recriada este fim-de-semana em Molelos, Tondela, 19 de maio, Câmara Municipal de Tondela, URL: Soenga recriada este fim de semana em Molelos (cm-tondela.pt)
- Câmara Municipal de Tondela, s.d., Barro negro de Molelos: património vivo, Tondela, Câmara Municipal de Tondela.
- Câmara Municipal de Tondela, 2017, Soenga (cartaz). Método tradicional de cozedura de louça preta, Tondela, 20 de maio, Câmara Municipal de Tondela.
- Câmara Municipal de Tondela, 2018, Feira antiga e Soenga (cartaz), Câmara Municipal de Tondela, Tondela, 19 e 20 de maio, Câmara Municipal de Tondela.
- Câmara Municipal de Tondela, 2019, Soenga e feira antiga (cartaz), Câmara Municipal de Tondela, Tondela, 18 e 19 de maio, Câmara Municipal de Tondela.
- Câmara Municipal de Tondela, 2019, Louça de barro preto cozida à moda antiga, , Tondela, 19 de maio, Câmara Municipal de Tondela, URL: Louça de barro preto cozida à moda... - Município de Tondela | Facebook
- Câmara Municipal de Tondela, 2022, Soenga (cartaz), Tondela, 28 e 29 de maio, Câmara Municipal de Tondela.
- Câmara Municipal de Tondela, 2023, Soenga (cartaz), Câmara Municipal de Tondela, Tondela, 20 de maio de 2023.
- Câmara Municipal de Tondela, 2023, Soenga recriada em Molelos a 20 e 21 de maio, Tondela, 8 de maio, Câmara Municipal de Tondela, URL: Soenga recriada em Molelos a 20 e 21 de maio (cm-tondela.pt)
- Câmara Municipal de Tondela, 2023, Molelos reviveu a soenga durante dois dias”, Tondela, 22 de maio, Câmara Municipal de Tondela, URL: Molelos reviveu a Soenga durante dois dias (cm-tondela.pt)
- CARVALHO, Amadeu, 1981, A Terra de Besteiros e o actual concelho de Tondela. Esboço histórico e toponímico, Nova edição, Tondela, Câmara Municipal de Tondela.
- CARVALHO, Teresa, SILVA, António, CRUZ, Maria das Dores, 1996, “Olaria Tradicional de Molelos: contributo para uma análise etno-arqueológica”, in: Actas do 1º encontro de olaria tradicional, Matosinhos, Câmara Municipal de Matosinhos. Págs. 24-55
- Catálogo da Escola de Olaria Negra de Molelos, 1 de julho de 1978.
- COIMBRA, Ângelo, 1979, Molelos: Notas breves geográficas, históricas, descritivas, in: Grande Prova de Perícia Automóvel, 9, Campo de Besteiros, [s. n.].
- COIMBRA, Manuel, 1948, Louça preta de Molelos, Mensário das Casas do Povo, Págs. 12-13 Ano II, nº. 22.

- COIMBRA, Ângelo 1979, Notas breves geográficas, históricas, descritivas. IX grande prova de perícia automóvel, Campo de Besteiros, 29 de julho de 1979. Págs. 355-391
- CORREIA, Alberto, 1975, “Barros negros de Molelos”, in: Beira Alta: revista trimestral para a publicação de documentos e estudos relativos às terras da Beira Alta, Viseu, Junta Distrital de Viseu, Vol. 34. Págs. 87-98
- CORREIA, Alberto, 1981, “Barristas populares de Molelos (Tondela) Mestre António Vista”, in: Beira Alta: revista trimestral para a publicação de documentos e estudos relativos às terras da Beira-Alta, Viseu, Assembleia Distrital de Viseu. vol. 40, fasc. 1. Págs. 87-98
- CORREIA, Alberto, 1982, Barristas populares de Molelos (Tondela) Mestre António Vista, Viseu, Assembleia Distrital de Viseu, 1982. Sep. de Beira Alta, vol. 40, fasc. 1. Págs. 53-72
- CORREIA, Alberto, 1983, Etnografismos (Mestre António Vista de Molelos), in: Brigantia: revista de cultura, Bragança, Assembleia Distrital, n. 1. Págs. 85-109
- CRUZ, Domingos, 1995, A Necrópole do Bronze Final do Paranho, Tondela, Câmara Municipal de Tondela.
- CRUZ, Domingos et al., SILVA, Ana; CRUZ, Eugénia, FIGUEIRAL, Isabel, 1997, “A necrópole do Bronze Final do “Paranho” (Molelos, Tondela, Viseu)”, in: Centro de Estudos Pré-históricos da Beira Alta, Estudos pré-históricos, Vol. V, Viseu. Págs. 85-109
- Diário de Viseu, 2012, “Barro negro de Molelos com reconhecimento internacional”, in: Diário de Viseu, Viseu 28 de fevereiro, Diário de Viseu. Pág. 17
- DUARTE, Eduardo, 1916, A loiça de Molelos. O democrata: semanário democrático, Tondela: Empresa de “O Democrata”. A. 1, n. 51 (15 janeiro 1916) p. 1; A. 1, n. 52 (22 janeiro 1916) p 1; A. 1, n. 55 (12 fevereiro 1916) p. 2; A. 1, n. 58 (4 março 1916) p. 1.
- DURAND, Aline, et.al. THIRIOT, Jacques, ABRAÇOS, Helder, MAGGIORI, Laurent 2017, “Os oleiros e a gestão da lenha nas cozeduras redutoras: aproximações etnoarqueológicas em Portugal”, in: Estudos do Quaternário, Quaternary Studies (Revista da Associação Portuguesa para o Estudo do Quaternário), nº 16, Braga. Págs. 99-106
- DURAND, Aline et al. 2019, THIRIOT, Jacques, ABRAÇOS, Helder, MAGGIORI, Laurent. “La gestion du combustible dans les fours de potier à cuisson réductrice: approches ethnoarchéologiques au Portugal” in: Archéologie des espaces artisanaux. Fouiller et comprendre les gestes des potiers (Colloque Internationale, Rennes, 2014), Actes, Monographies d’Archéologie Méditerranéenne, Hors-série, nº 9, Lattes. Págs. 351-358
- FERNANDES, Isabel, 1997, “Sua geografia”, in: A Louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, Centro Regional de Artes Tradicionais. Págs. 28-33
- FERNANDES, Isabel Maria, 2012, A Louça preta em Portugal: estudo histórico: modos de fazer e de usar, Braga, Universidade do Minho, Instituto de estudos Sociais, Tese de Doutoramento em História. Especialidade de Idade Contemporânea.
- Folha de Tondela, 1933, “A quem competir”, in: Folha de Tondela, Tondela 27 de maio, Folha de Tondela, nº 476. Pág. 2
- Folha de Tondela, 1961, “Uma vez por outra”, in: Folha de Tondela, Tondela, Folha de Tondela nº 1926. Pág. 2
- Folha de Tondela, 1970, “Carmol - Cerâmica artística regional de Molelos, limitada”, in: Folha de Tondela, Tondela, Folha de Tondela nº 2354. Pág. 4
- Folha de Tondela (A.S.M.), 1976, “Louça preta de Molelos - uma tradição que se perde?”, in: Folha de Tondela, Tondela, 20 de agosto, Folha de Tondela, III série, A. 71. nº 27
- FONSECA, Augusto d’ Oliveira Cardoso, 1911, A Feira de S. Bartolomeu, in: Outros tempos ou Velharias de Coimbra, 1850-1880. [Lisboa], Livraria Tabuense de Francisco Antunes. Págs. 169-172

- Foral de Besteiros de 1515: edição fac-similada 1992, RODRIGUES, Manuel (Apresentação), VELOSO, Maria (transcrição), Coimbra, Arquivo da Universidade.
- Galfarro.info.Molelos, s.d., Certificação da louça preta para restaurantes, URL: Certificação de Louça Preta para Restaurantes | Olaria Tradição Mais (wordpress.com)
- GOUVEIA, Filipa, 2008, “Cântaro de ...” in: Boletim da Liga dos Amigos do Museu Terra de Besteiros, nº 9, dezembro, Tondela. Pág. 3
- GUEDES, Guta Moura, 2022, “Barro negro”, in: Revista Expresso, Lisboa, 3 de outubro, nº 2501.
- Ivete, Carneiro, 2013, “Barro negro de Molelos”, in: Jornal de Notícias, 7 de julho. Pág. 51
- Jornal de Tondela, 2013, “Vivências do mundo rural, tempo de Vindimas!”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 3 de outubro, Jornal de Tondela. Pág. 5
- Jornal de Tondela, 2017, “A arte dos oleiros no castelo da soenga”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 1 de junho, Jornal de Tondela. Págs. 4-5
- KOPKE, W., 1985, Töpferöfen. Die brennanlagen der traditionellen Töpfereien Spaniens. Arten, Verbreitung und Entwicklung, Bonn, Rudolf Habelt GmbH.
- LEAL, Augusto, 1875, Molellos, in: Portugal antigo e moderno: diccionario geographico..., Lisboa, Livr. Ed. Mattos Moreira & Companhia, Vol. 5. Pág. 367
- NETO, Paulo, 2013, “Toupeiradas em barro negro de Molelos”, in: Jornal do Centro, Viseu, 4 de janeiro, Jornal do Centro. Pág. 22
- Notícias de Tondela, 1933, “Abusos”, in: Notícias de Tondela, Tondela 15 de maio, Notícias de Tondela, nº 71. Pág. 2
- Notícias de Viseu, 2019, “Louça de barro preto cozida à moda antiga”, in: c, Viseu, 20 de maio, Notícias de Viseu, URL: Louça de barro preto cozida à moda antiga | Notícias de Viseu (noticiasdeviseu.com)
- OLIVEIRA, Márcia de, 2007, “Emigrante regressa a Molelos ... por paixão ao artesanato”, in: Diário as Beiras, 24 de Agosto.
- PERDIGÃO, Teresa, 2003, Tesouros do artesanato português, vol. III, Cerâmica tradicional, olaria e modelação, Lisboa, Editorial Verbo. Págs. 84-103
- PEREIRA, Manuel, 1955 [1630], Dialogos moraes e políticos, Viseu, Beira Alta.
- PEREIRA, André, 2015, “Temos de saber valorizar os produtos endógenos”, in: Diário de Viseu, Viseu, 25 de fevereiro, Diário de Viseu. Pág. 8
- PEREIRA, Arménio, 2017, “O encanto da Soenga”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 25 de maio, Jornal de Tondela. Pág. 4
- PEREIRA, Arménio, 2017, “Xana Monteiro distinguida com peça de cerâmica negra”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 2 de novembro, Jornal de Tondela. Pág. 13
- PEREIRA, Arménio, 2019, “Xana Monteiro vence prestigiado concurso de cerâmica em Valladolid”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 11 de abril, Jornal de Tondela. Pág. 9
- PEREIRA, Arménio, 2020, “Xana Monteiro conquista prémio para residência artística em Itália”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 9 de janeiro, Jornal de Tondela. Pág. 7
- PEREIRA, Arménio, 2022, “Xana Monteiro nomeada para a Academia Internacional de Cerâmica”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 13 de janeiro, Jornal de Tondela. Págs. 8-9
- PEREIRA, Arménio, 2023, “Os sete resistentes que projetam a ancestralidade da louça preta”, in: Jornal de Tondela, Tondela, 25 de maio, Jornal de Tondela. Págs. 1 e 4
- PEREIRA, Clemente, 2017 “Barro preto de Molelos pode candidatar-se a Património Cultural Imaterial da Unesco”, in: Jornal do Centro, Viseu, 9 de dezembro, Jornal do Centro.

- PICON, Maurice, 1995, “Grises et grises: quelques réflexions sur les céramiques cuites en mode B (Mesa redonda)”, in: 1ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval - métodos e resultados para o seu estudo, Tondela, Câmara Municipal de Tondela. Págs. 283-292
- PICON, Maurice et al. 1995, THIRIOT, Jacques, ABRAÇOS, Helder, DIOGO João, Págs. 187-206
 “Estudo em laboratório e observação etno-arqueológica das cerâmicas negras portuguesas”, in: 1ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval - métodos e resultados para o seu estudo, Tondela, Câmara Municipal de Tondela.
- PICON, Maurice et al. 1998, THIRIOT, Jacques, ABRAÇOS, Helder, DIOGO João, Págs. 419-426
 “Quelques données complémentaires de l'étude en laboratoire des céramiques traditionnelles à pâte grise du Portugal”, in: Actas das 2ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval - métodos e resultados para o seu estudo (Tondela, Câmara Municipal de Tondela).
- PORTUGAL, 1855, Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, Boletim Págs. 272-273,
 do Ministério das Obras Publicas, Commercio e Industria, Lisboa, Imprensa 278-279
 Nacional, nº 11.
- PORTUGAL, 1905, Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, Págs. 155-162
 Estudo sobre o estado actual da industria ceramica na 2ª circumscrição dos serviços technicos da industria, Lisboa, Imprensa Nacional.
- RAMOS, Graça, RÊGO, Pedro, 2019, “Louça preta de Molelos ou como da tradição se faz futuro”, in: Rotas da Cerâmica nas Beiras, Lisboa, Instituto de Emprego e Formação Profissional.
- RHODES, Daniel, 1987, Hornos para Ceramistas, Barcelona, Ediciones CEAC, S.A.
- RODRIGUES, Manuel, 1883, Exposição de cerâmica no Porto, in: Occidente: Págs. 20-22
 revista illustrada de Portugal e do estrangeiro, Lisboa, nº 147.
- SEMPERE, Emile, 1982, Rutas a los alfares, España - Portugal, Barcelona.
- SOUSA, Arlindo de, 2002, “Memórias d 'outro tempo”, in: Jornal da Beira, Viseu, Jornal da Beira, nº. 4243.
- TAVARES, Celso, 1952, As "Janeiras" no Caramulo (notas etnográficas), in: Págs. 4, 7
 Ecos da Serra, Tondela, 1 de janeiro, Tipografia Caramulo, Ano 3, nº 57.
- TEIXEIRA, Ricardo, 1997, “Cerâmica preta: o olhar do arqueólogo”, in: Págs. 17-23
 Louça preta em Portugal: olhares cruzados. Porto, Centro Regional de Artes Tradicionais.
- Terras de Molelos, Botulho e Molelinhos, 1974, “Tema do mês ... lenta Págs. 3
 agonia”, in: Terras de Molelos, Botulho e Molelinhos, Tondela, junho, A. 1, nº 8.
- THIRIOT, Jacques, ABRAÇOS, Helder, DIOGO, João, 1992, A olaria negra em Págs. 179-188
 Portugal, ontem e hoje: urgência no seu estudo, in: Arqueologia Medieval. Campo Arqueológico de Mértola, Edições Afrontamento.
- THIRIOT, Jacques, ABRAÇOS, Helder, 2003, “Les traces des potiers Valverde à Págs. 311-319
 l'épreuve des taupes”, in: Actas das 3ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval. Métodos e resultados para o seu estudo, Tondela, Câmara Municipal de Tondela.
- THIRIOT, Jacques, 2008, “Fabrication des Assadeiras”, in: Actas das 4ª Págs. 381-382
 Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval. Métodos e resultados para o seu estudo, Tondela, Câmara Municipal de Tondela.
- THIRIOT, Jacques, et al. 2008, Diop, Brahim, Diogo, João, Café, Rui, “Regards Págs. 383-397
 ethnoarchéologiques sur le façonnage des assadeiras em louça preta du Centre et du Nord du Portugal”, in: Actas das 4ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval. Métodos e resultados para o seu estudo, Tondela, Câmara Municipal de Tondela.
- TOBIAS, Werner, 1986, Schwarze Keramik in Nordportugal. Ein Bericht über die Arbeit der Töpfer in Bisalhães, Vila Real, Rasch Verlag. Bramsche.

TOBIAS, Werner, 2013, Schwarze Keramik in Portugal. Ein Bericht über die Schwarzbrand Keramik, Norderstedt.

TOBIAS, Werner, 2020, Soenga. Ein Bericht über ein historisches Keramisches Brennverfahren im Molelos, Portugal, 18. Mai 2019, Norderstedt.

VALE, Alexandre, 1949, GERMANO, fotograf., Viseu monumental e artístico, Viseu, Câmara Municipal, 140, [1]. Págs. 105-106, 111

Observações

<MANIFESTACOES_ASSOCIADAS>

O Barro Negro de Molelos, embora tenha especificidades que o caracterizam, encontra paralelo noutras localidades do país onde ainda há produção de barro negro, como Bisalhães, Vila Nova de Poiães, Gondar (Amarante), Galegos (Barcelos), Ribolhos (Castro Daire) e Miranda do Corvo. Nestas localidades, ainda há produção de peças de barro negro cujos processos e técnicas são, em tudo, semelhantes aos de Molelos. Podemos, por isso, considerar estes núcleos de produção de louça e de figurado de barro negro como manifestações associadas.

</MANIFESTACOES_ASSOCIADAS>

<CRITERIOS_GENERICOS_APRECIACAO>

Na qualidade de entidade responsável pela iniciativa para a inventariação do processo de Produção do Barro Negro de Molelos no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial, em conformidade com o disposto no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 139/2009 de 15 de junho, a Câmara Municipal de Tondela considera encontrar-se cabalmente fundamentada a relevância desta manifestação cultural de acordo com os critérios genéricos de apreciação constantes das alíneas a) a h) do artigo 10.º:

a) A importância da manifestação do património cultural imaterial enquanto reflexo da respetiva comunidade ou grupo:

Molelos, freguesia do concelho de Tondela, é um dos já raros núcleos de produção de barro negro e, provavelmente, aquele com maior vitalidade na atualidade. Centro de tradição oleira importante e atestado desde o século XVIII, a sua produção destaca-se pela cor negra (resultante da cozedura redutora), pela decoração e pelo brilho que o ato de brunir confere às peças. A arte de trabalhar o barro negro sempre foi entendida pelas gentes de Molelos como definidora do carácter da própria freguesia.

Dos achados arqueológicos na necrópole do Bronze Final do “Paranho” (1150 - 1000 aC) ao foral manuelino (1515), passando também pelos registos de batismo, conclui-se que o barro, a cerâmica, sempre fez parte deste território e organizou o povoamento e configurou o urbanismo a partir dos alpendres dos oleiros e das jazidas de argila.

Nos finais do século XIX e princípios do século XX, Molelos é reconhecido como o mais importante centro de fabricação de louça preta existente em Portugal, com 602 operários homens, 702 mulheres e 800 menores (Portugal, 1905). Direta ou indiretamente, “o barro está-nos no sangue”, afirma Maria Fernanda Marques (Marques, 2022). Na verdade, o molelense ou descende de oleiros (em algum ramo da árvore genealógica destas gentes houve, pelo menos, um oleiro) ou cresceu

com o barro negro a marcar o ritmo dos dias: as assadeiras com cabrito no forno que marcavam os dias de festa, as bilhas da água fresca e todo o tipo de louça utilitária que faziam parte do recheio de qualquer casa de Molelos.

Acresce a este facto o orgulho que as pessoas de Molelos têm no barro negro e na consciência que é uma arte única e importante. Os prémios e o reconhecimento nacional e internacional de alguns mestres contribuíram muito para isso, como são exemplo, em 1882, na Exposição Universal de Paris, uma medalha de 2ª Classe atribuída aos fabricantes de louça de barro de Tondela, pela “boa qualidade e grande barateza deste produto” (Portugal, 1885); o Diploma de Mérito atribuído ao oleiro Manuel Luís, em 1882, na Exposição Cerâmica no Palácio de Cristal, Porto (Fernandes, 2012); as peças do Mestre António Vista na Europalia 1991, em Bruxelas; e mais recentemente, as inúmeras distinções e prémios atribuídos a Xana Monteiro e a Carlos Lima.

Se antigamente o barro negro estava conotado como um ofício de gente pobre que repetia os gestos herdados dos pais e dos avós, numa linha de transmissão familiar, hoje em dia a formação, a experimentação e a capacidade de adaptar a arte às exigências contemporâneas imprimem um cunho artístico e de vanguarda a uma nova geração de oleiros que soube reinventar a tradição.

b) Os processos sociais e culturais nos quais teve origem e se desenvolveu a manifestação do património cultural imaterial até ao presente:

No que concerne aos contextos sociais e culturais do processo de fabricação do barro negro, este é efetuado em Molelos, em contexto oficial.

A produção do barro negro em Molelos sempre foi uma atividade desenvolvida no núcleo de cada célula familiar. Normalmente, o chefe de família era o oleiro e era ele quem trabalhava no torno. Mas a fabricação de louça negra envolvia toda a família. Além de trabalhar no torno, era o oleiro quem coordenava as tarefas de extrair a argila nas barreiras, de cortar os torrões de terra nas matas, de sovar o barro e era a figura chave na arte de cozer as cerâmicas, quer na soenga, quer nos fornos a lenha. Alguns oleiros também vendiam, embora esta fosse uma tarefa essencialmente da mulher do oleiro. Por seu lado, os restantes membros da família dedicavam-se a tarefas menores, como ir às matas apanhar caruma e pequenos troncos de lenha variada, brunir as peças ainda meio húmidas, preparar o estralho para a cozedura e ajudar o oleiro nos processos de secagem, de cozedura, de desenfora, de limpeza e de armazenamento.

Com o fenómeno da emigração e o uso exacerbado do plástico, a tendência dos principais núcleos de olaria da região Centro reconhecidos pelo fabrico de louça cozida em atmosfera redutora, como 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), foi de quase extinção. Contrariamente, no último quartel do século XX, Molelos afirma-se como um núcleo com vitalidade graças a uma nova geração de oleiros que agarrou esta arte e não a deixou desaparecer. Quase todos oriundos de famílias de oleiros, estes jovens souberam (já na altura) renovar as suas produções, adequando-as às preferências do mercado contemporâneo e garantindo, assim, a sobrevivência e dinamismo deste centro produtor de barro negro, atualmente um dos mais importantes do país.

c) As dinâmicas de que são objeto a manifestação do património cultural imaterial na contemporaneidade:

Nos finais dos anos oitenta do século passado, surgiu em Molelos aquela que é, ainda hoje, chamada de nova geração de oleiros. Presentemente, com uma média de idades de 53 anos, todos começaram a trabalhar o barro negro com familiares (avô, pai, tio) e são naturais de Molelos ou da região, com exceção da ceramista Xana Monteiro. Luís Lourosa relembra que as raízes são muito importantes. “Tivemos a felicidade de crescer ao lado do meu avô, da olaria do António Marques, e de sempre convivermos com o barro e a roda e a soenga.” (Lourosa, 2023)

Numa altura marcada pela crise económica, pelo desemprego e pela emigração, estes jovens oleiros decidiram apostar nesta arte, não a deixar morrer e fazer dela o seu modo de vida.

Maria Fernanda Marques frequentou um curso da CEE, em 1986. Os avós eram oleiros. A roda de oleiro tinha-lhe estado sempre vedada, por ser rapariga. Quando decidiu apostar nesta arte, os mais velhos diziam-lhe que não era trabalho para mulher. Insistiu. Com o tempo, verificou que a roda exigia uma força que ela não tinha e por isso optou por fazer peças mais pequenas. Passou dias e dias e meses na roda a tentar moldar uma peça. “Começava a fazer, mas o barro assolapava-

se. O meu Homem chegava a casa e perguntava-me pelas peças que tinha feito. Triste, apontava-lhe um monte de barro” (Marques, 2023). Só ao fim de dois anos conseguiu dominar o barro e a roda ao ponto de vender alguma peça. Desde então, afirmou-se como oleira num mundo de homens. Na Olaria Tradicional, desenvolve todo o processo de fabricação de barro negro. Especializou-se na bilha do segredo.

Na Olaria Moderna, encontramos o António Marques. Oleiro por vocação e por devoção, continua a fazer as peças como o seu tio e os seus avós lhe ensinaram. Prepara o barro à maneira antiga, distinguindo as proporções e a origem do barro em função das peças que vai trabalhar. É minucioso e muito cuidadoso com todos os pormenores e fez escola. A olaria mantém a traça e a disposição das olarias tradicionais, com o alpendre, a oficina e o forno bem definidos. Diz não ter capacidade para dar resposta a todas as encomendas e solicitações, mas está sempre disponível para receber escolas e ensinar quem queira aprender. E vêm de longe para aprender com ele, sobretudo artistas que querem introduzir a técnica do barro negro nos seus trabalhos.

Há muito que o seu trabalho é apreciado além fronteiras e o seu saber é requisitado por designers. Oleiro e ceramista, encontramos o seu trabalho e o seu nome ao lado do designer alemão Christian Haas, numa grande exposição nos EUA promovida por um japonês, em 2023. O mundo cabe todo em Molelos!

Os irmãos Lourosa apostaram na modernização do espaço para tornarem esta arte menos penosa e mais rentável, dando resposta às inúmeras solicitações que recebem diariamente. Dinâmicos, criativos e empreendedores, apostaram na conjugação harmoniosa das técnicas antigas de fabricação do barro negro com os recursos e os meios que a tecnologia lhes oferece, sobretudo ao nível da preparação do barro e da moldagem de algumas peças por meio da prensagem. A constante procura de novas abordagens e estilos, a perfeição dos acabamentos, a originalidade e a resistência das peças fazem com que a sua produção seja escoada, maioritariamente, para a Suíça, Roma, Arábia Saudita, para a cadeias de hotéis Six Senses e para a Sonae.

No Feitiço da Púcara, António Duarte Simões divide-se entre a produção de peças em barro negro, peças vidradas e a loja de antiguidades. Aposta em novas abordagens, respeitando o saber-fazer tradicional, mas inovando nas texturas.

Carlos Lima foi o grande impulsionador do barro negro artístico, em 1988. Com tenacidade e rebeldia de inovar tanto no design das peças como nas texturas e nos acabamentos provou que a tradição pode fazer parte da contemporaneidade. Com preocupações ecológicas e de sustentabilidade, otimizou um novo modelo de fornos de lenha para a cozedura redutora do barro, mais funcional. E tem percorrido o país e o mundo a dar formação nestas áreas. Encontramo-lo na Barraca dos Oleiros, juntamente com Xana Monteiro. Juntos, têm desconstruído preconceitos em relação ao barro negro, afirmando-o como uma arte contemporânea. Juntos participaram em exposições e bienais em Portugal, Espanha, França, Alemanha, Irlanda, Canadá e Brasil. Estão representados em coleções privadas, em Museus e em livros, onde o seu trabalho foi reconhecido na preservação deste Património Cultural.

Desde 2012, Xana dedica-se à conceção de instalações com identidade própria, onde fios têxteis coloridos estão frequentemente presentes para realçar o tom negro da cerâmica. As suas peças escultóricas têm sido uma inovação neste tipo de cerâmica negra e o reconhecimento tem chegado, também, sob a forma de distinções, prémios e menções honrosas.

Noé Duchaufour-Laweence, do Made In Situ, diz que Xana e Carlos trabalham a soenga e o barro negro “sem fronteira entre a arte e o artesanato”. Veio para Molelos desenvolver uma coleção de peças em barro negro cozidas de forma tradicional, na soenga, com Carlos Lima e Xana Monteiro. O resultado está exposto na Galeria Made In Situ e no site os objetos são acompanhados do processo de criação.

Mas, além de designer Noé Duchaufour-Laweence, Carlos Lima e Xana Monteiro já trabalharam com grandes nomes do design e das artes, como Linde Burkhardt, Siza Vieira, e já apresentaram trabalhos nas grandes galerias como o MUDE, em Lisboa, ou a WILLER GALLERY, em Londres. Com esta dupla de oleiros-ceramistas-artistas, a tradição do barro negro funcional toma novas formas e apresenta-se também como instalação ou performance.

Xana Monteiro foi nomeada em 2021 para a Academia Internacional de Cerâmica.

Com efeito, na contemporaneidade, os grandes designers estão atentos à qualidade desta arte ancestral de trabalhar o barro, em Molelos, e à inovação destes ceramistas e, por isso, encontramos peças de barro negro de Molelos, assinadas pelos nossos ceramistas e pelos designers, nas principais concept store internacionais.

Na contemporaneidade, a produção de barro negro que respeita o saber-fazer ancestral conquistou um lugar de destaque na promoção turística e económica da região centro, e do país.

d) Os modos em que se processa a transmissão da manifestação do património cultural imaterial: A transmissão do saber-fazer do barro negro, como acontece com outras manifestações do património cultural imaterial, ocorre principalmente de forma oral e prática, ou seja, através da transmissão de conhecimentos e técnicas de geração em geração por meio da observação e participação nas atividades.

Transmissão oral: os relatos de experiências vividas pelos oleiros e pela comunidade local.

Transmissão por observação e participação: a transmissão dos conhecimentos do fabrico de barro negro, em Molelos, sempre ocorreu em contexto familiar. Os oleiros transmitem os seus conhecimentos diretamente aos seus filhos e netos, tal como eles os receberam dos pais e avós, procurando deixar descendentes e continuidade na arte de trabalhar o barro.

Se é verdade que era assim no passado, a aprendizagem pela observação e repetição dos gestos ancestrais também moldou esta nova geração de oleiros de Molelos.

A roda, a preparação do barro, a enforma e a desforma, o brunir, a apanha de caruma, da lenha e os torrões para a soenga sempre fizeram parte da vida destes oleiros, ou através dos avós, dos tios, dos vizinhos, ou porque cresceram em Molelos e estas práticas eram quotidianas.

Quando deixaram a escola e decidiram procurar trabalho, ir para a oficina aprender com um mestre foi um processo natural para quase todos eles.

António Marques contou-nos como passou longo tempo na oficina do tio a aprender a arte e na mesma altura o Carlos Lima andava a aprender a técnica do barro negro com o Gilberto Silva (que, entretanto, abandonou a arte). Foram eles que deram início a este novo movimento e a esta nova geração, tornando-se mestres uns dos outros (Marques, 2022). Aos 15 anos, Luís Lourosa procurou o António Marques e pediu-lhe que o ensinasse, que o deixasse ficar na oficina a aprender. Por lá ficou cerca de um ano, trabalhando na roda de madeira. Sempre que tinha oportunidade, ia para a roda mecânica e foi apanhando o gosto. Depois ensinou o irmão, José Lourosa, e juntos deram início à olaria Artantiga, apostando na tecnologia (Lourosa, 2023).

Pela repetição, pela tentativa e erro, observando os mestres e seguindo os seus ensinamentos, os oleiros, resilientes, desta geração tornaram-se referências nacionais e internacionais na arte de produzir barro negro com o respeito pela técnica ancestral.

Ensino formal: O curso de cerâmica da CEE, em 1988 foi importante para a Fernanda Marques e foi a principal motivação para vir a ser oleira. António Marques também frequentou esse curso, mas apenas porque era importante ter o diploma pois já sabia montar as peças na roda e já dirigia uma oficina (Marques, 2023).

Depois desse curso de formação, aos oleiros de Molelos não voltou a ser proporcionada formação, no concelho. No entanto, Xana Monteiro e Carlos Lima têm procurado formação no país e no estrangeiro. Também António Duarte Simões fez alguma formação, no país.

A Soenga, o Museu Municipal de Tondela Terras de Besteiros e os meios digitais têm permitido, também, a disseminação e a promoção do barro negro de Molelos: desde 2017 que a Junta de Freguesia de Molelos, a Câmara Municipal e as olarias de Molelos organizam uma mostra de cozedura em soenga que já se tornou um marco cultural e turístico de excelência, atraindo a Molelos gente de todo o país (e até do estrangeiro). O que torna a Soenga um evento tão concorrido é o facto de os visitantes terem a oportunidade de assistir a todas as fases do processo de cozedura e estas serem dominadas com mestria pelos atuais oleiros que interiorizaram e absorveram o saber-fazer secular.

Desde 2011 que o Museu Municipal de Tondela Terras de Besteiros conta no seu discurso museográfico com uma sala exclusivamente dedicada ao barro negro. Além disso, oferece algumas exposições temporárias centradas no barro negro, como foi o caso em 2012 da instalação de Xana Monteiro e Carlos Lima “Toupeiradas - novos rumos da cerâmica negra”.

A utilização de meios digitais, como vídeos, fotos e redes sociais tem contribuído grandemente para a transmissão, divulgação e promoção do barro negro de Molelos.

e) As ameaças e os riscos suscetíveis de comprometer a viabilidade futura da manifestação do património cultural imaterial:

Há mais de trinta anos que os sete oleiros a laborarem em Molelos são chamados de “nova geração”. Há mais de trinta anos que não há um jovem, ou menos jovem, a apostar nesta arte e a

fazer dela a sua forma de vida.

A curto e a médio prazos, esta manifestação não está comprometida e encontra-se, atualmente, numa fase muito pujante, dinâmica, criativa e rentável. No entanto, se não houver novos oleiros, se a profissão não for apresentada aos jovens como uma opção viável, num espaço de trinta anos corremos o risco de não termos oleiros a trabalharem o barro negro, em Molelos.

f) As medidas de salvaguarda propostas para assegurar a valorização e a viabilidade futura da manifestação do património cultural imaterial:

As medidas de salvaguarda do processo de fabricação do barro negro de Molelos seguem as orientações da Estratégia 21 elaborada pelo Conselho da Europa. As componentes sugeridas pela ET21 (social; territorial e económica; conhecimento e educação) estão integradas nas três dimensões que se seguem:

- Identificação, Investigação e Documentação:

Incentivo à produção de conhecimento e de inovação com base na investigação, na partilha e na reflexão.

Divulgação e promoção das atividades científicas, técnicas e artísticas, no âmbito do barro negro. Constituição de um arquivo documental dedicado ao Barro Negro e aberto à consulta de investigadores e outros interessados, com sede no (futuro) Story Centre do Barro Negro. Parceria com universidades e unidades de investigação para realização de estudos sobre o tema. Participação em seminários, conferências e jornadas no âmbito do PCI, nacionais e internacionais, com comunicação sobre o Barro Negro de Molelos

- Preservação, Proteção, Promoção e Valorização

Construção do Story Centre do Barro Negro.

Criar e implementar um Story centre para promover e desenvolver uma rede de parceria entre os municípios com centros oleiros em laboração, nomeadamente Vilar de Nantes (Chaves), Bisalhães (Vila Real), Santa Maria de Galegos (Barcelos), Gondar (Amarante), Fazamões (Resende), Molelos (Tondela), Miranda do Corvo (Coimbra), Olho Marinho (Vila Nova de Poiares), Santa Luzia (Mangualde) e Ribolhos (Castro Daire). Poder-se-á alargar esta rede a Quart e Verdú, na Catalunha. O objectivo deste Story Centre do Barro Negro é ganhar escala para criar uma plataforma que implemente uma estratégia de salvaguarda da arte de produção do barro negro. A missão do Story Centre do Barro Negro será salvaguardar e promover as artes e as técnicas associadas ao barro negro no seu todo. Este story centre funcionará em colaboração com as oficinas existentes, tanto em Molelos quanto no resto do país, numa primeira fase, e poderá alargar-se a centro produtores de barro negro que façam parte da AeuCC - Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial de Cidades Cerâmicas, numa fase posterior.

Dotar o Alpendre da Soenga (no Alto das Raposeiras) de elementos de comunicação que permitam aos visitantes, de forma autónoma, terem um conhecimento do processo da soenga, ao longo de todo o ano (conteúdos interativos, cartazes, QRcodes, outros).

Incentivo à criação artística e performativa, à semelhança do que o Colectivo Desalinados - Cerâmica em Performance tem desenvolvido.

Produção de uma brochura com receitas confeccionadas em barro negro.

Elaboração da Carta de Princípios Éticos para a produção de barro negro com o objetivo de preservar os métodos tradicionais de produção.

- Transmissão (educação formal e não formal)

O Município de Tondela, em conjunto com os parceiros educativos, está a elaborar a revisão da Carta Educativa, adequando-a ao Projeto Educativo Municipal. Este é o momento propício para discutir ofertas curriculares de base local e integrar o barro negro nas atividades extracurriculares e nos conteúdos do componente currículo local do Ensino Básico.

Nos cursos profissionais de nível secundário, com dupla certificação, escolar e profissional, correspondente ao nível 4 de qualificação do quadro europeu de qualificações, abrir a opção Técnico de Olaria e a componente de formação em contexto de trabalho (FCT) ser realizada nas olarias de Molelos, mediante a assinatura de um protocolo de cooperação entre os oleiros, a ANQEP e o agrupamento de escolas, com mediação do Município de Tondela.

Em colaboração com o IEFP e o CEARTE, criar cursos de formação de olaria negra para oleiros/ceramistas, em geral, e para os oleiros que laboram em Molelos, em particular, adequando o foco dos cursos às suas necessidades de formação.

Elaborar um protocolo com uma instituição de ensino superior e com museus nacionais para ser criado um curso de restauro de cerâmica acessível, também, aos oleiros / ceramistas de Molelos. Numa parceria com a editora HASBRO, responsável pelo Trivial Pursuit, desenvolver uma edição especial sobre cerâmica / barro negro em Portugal, no formato físico e digital.

Realização de “master classes”, orientadas pelos oleiros.

Realização anual de uma Summer School focada no barro negro, em parceria com uma instituição de ensino superior.

g) O respeito pelos direitos, liberdades e garantias e a compatibilidade com o direito internacional em matéria de defesa dos direitos humanos:

Todo o processo de fabricação do barro negro, ao longo de toda a cadeia produtiva, respeita os direitos, liberdades e garantias instituídos na lei nacional e na lei internacional.

h) A articulação com as exigências de desenvolvimento sustentável e de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos:

Como nos provam os achados arqueológicos, na região, os vasos de barro foram dos primeiros artefactos criados pela humanidade e a cerâmica tem raízes em todas as civilizações.

O trabalho na roda, na barreira ou na soenga é um resgate do tempo: a reconexão com a terra e com um estilo de vida mais analógico. Trabalhar o barro negro leva-nos para esse lugar de silêncio, de introspeção; apura a perceção para os detalhes; potencia os outros sentidos, para além da visão, e desenvolve a coordenação motora.

Cada peça em barro negro é uma forma de voltarmos a uma dimensão mais humana pois cada peça concentra um legado de estórias, de conhecimento e de saber-fazer. O trabalho destes artesãos está mais próximo dos ritmos da natureza.

Os processos de cozedura em soenga remontam ao Neolítico e ainda hoje uma peça de barro negro muda a nossa relação com os objetos e a forma como os consumimos. Cada peça é património e a consciência disso valoriza-a. Não é descartável.

No processo de fabricação de barro negro estamos no domínio do que hoje é comumente chamado de eco design e integra, sistematicamente, considerações ambientais. As matérias e os recursos, de origem local e sem substâncias perigosas (porque não usam corantes, nem tintas nem vidros), têm um reduzido impacto ambiental e os produtos são duráveis.

Além de promover a paisagem cultural do barro negro como um estilo de vida sustentável, é intenção do Município promover investigação holística, que integre as ciências humanas, as ciências sociais e as perspetivas do conhecimento local e tradicional na investigação, educação e ação. Para isso, incentivará a abordagem da ciência da sustentabilidade como investigação tanto sobre sustentabilidade como para a sustentabilidade - ou, por outras palavras, como um processo bidirecional que engloba o estudo e a compreensão de sistemas sócio ecológicos complexos, por um lado, e os mesmos conhecimentos orientados para a conceção de ações em prol da sustentabilidade, por outro lado.

</CRITERIOS_GENERICOS_APRECIACAO>

<PATRIMONIO_CULTURAL>

O processo de fabricação do barro negro faz parte da paisagem cultural de Molelos e do concelho de Tondela, e está interligado com outros elementos do património cultural móvel, imóvel e material.

Como foi demonstrado no Anexo I deste Pedido de Inventariação, o processo de fabricação do barro negro é um exemplo vivo da capacidade humana de preservar e transmitir saberes ao longo do tempo, e é um testemunho da riqueza cultural de Portugal, em geral, e de Molelos, em particular.

No contexto nacional, o fabrico do barro negro em Molelos destaca-se por ser o maior centro de

barro negro e por ser aquele que apresenta maior vitalidade. O barro negro de Molelos é, também, reconhecido, pela excepcional qualidade e acabamento conseguidos pela decoração e pelo brilho que o ato de brunir confere às peças. A nova geração de oleiros que soube trilhar novos caminhos rumou à modernidade, mas ancorou-se nos saberes e técnicas tradicionais detidos pelos antigos artesãos. A inovação, o aperfeiçoamento técnico e uma abordagem mais criativa posicionam Molelos e estes oleiros na vanguarda do trabalho cerâmico em Portugal.

Embora o barro negro de Molelos esteja, sobretudo, associado a peças utilitárias, nos últimos anos de vida, o Mestre António Rodrigues Vista dedicou-se à criação de peças de olaria - lanternas, candeeiros, jarras de bico - que decorava com a aplicação de diversos motivos vegetalista, animais e personagens, e a “figurinhas de gente, figurinhas de bichos, homens e mulheres nos gestos quotidianos da vida” (CORREIA, 1995). E outros velhos oleiros, quando começaram a perder o mercado para as suas louças, atreveram-se a ser barristas e a modelar o barro figurativamente, trabalhos que agradavam muito aos turistas.

Há, com efeito, uma tradição de figurado de barro negro de Molelos que não está a ser trabalhada pelos atuais oleiros, bem como o mercado das miniaturas. Em meados do século XX, o Mestre José Lourosa (avô dos atuais oleiros irmãos Lourosa) começou a fabricar louça em miniatura, cópias e imitações de faiança e utensílios caseiros. As miniaturas eram feitas respeitando a técnica, a decoração e o acabamento que sempre utilizaram na louça utilitária e fizeram a delícia de muitas crianças (por as usarem como brinquedos nas casinhas das bonecas) e decoraram muitas chaminés das casas portuguesas beirãs.

Património Imóvel

- Forno para cozer louça (tipologia de arquitetura industrial), Molelos, propriedade de António Manuel Matos Marques;
- Alpendre, espaço multifuncional (arquitetura de armazenamento), Molelos, propriedade dos oleiros e oleiras de Molelos.

Património Móvel

Associado ao fabrico do barro negro de Molelos, temos como principais objetos da cultura material móvel o sovadoiro, a foice de sovar, o torno movido com o pé, a roda elétrica, os instrumentos de aperfeiçoamento das peças e sua decoração, o seixo, as tábuas.

Instrumentos mais utilizados:

sovadoiro, grande bloco de pedra semi-plana, com algumas centenas de quilos, onde o barro é amassado, cuja extracção é de difícil localização geológica;

foice de sovar: para amassar a argila e fazer a junção (liga) de vários tipos de barro;

torno: para execução dos objetos cerâmicos;

roda elétrica: a mesma função que o torno;

Tábuas circulares e retangulares que servem de base à execução das peças no torno e na roda;

seixo para brunir, alisar a pasta da peça fabricada;

Instrumentos que ajudam a aperfeiçoar, alisar, a eliminar as “barbas” (resíduos inúteis) das cerâmicas e ainda usados na decoração:

Trapos: pedaços de tecido utilizado para ajudar a modelar a peça, a “puxar” o barro e alisá-lo;

Achas: de madeira, em forma de lâmina, delgadas, espalmadas, pontiagudas, servem para moldar a argila, definem contornos e aperfeiçoam linhas clássicas de uma tradição constante;

Teque: instrumento, geralmente de madeira, em forma de haste, com extremidades metálicas de diversos formatos. Função: cortar as “barbas” que sobram e aperfeiçoar a louça.

Chapa: pequenos pedaços de metal que ajudam a alisar com mais perfeição o barro;

Furadouro: objeto em madeira (de bucho) que serve para executar os orifícios do assador de castanhas;

Masseta: pequeno pau com um palmo de comprimento, rematado por uma porção de argila crua, seca numa das extremidades e que auxilia o oleiro a moldar com perícia o interior das peças quando o diâmetro da boca é reduzido.

Aparadeira: tem a mesma função do seixo, mas é utilizado nas reentrâncias das peças, onde o seixo não chega;

Linha: fio vegetal ou de nylon utilizado para separar a louça da roda.

Pintadeira: instrumento usado para a decoração das cerâmicas.

Património Imaterial

É importante notarmos que a louça negra de Molelos está intimamente ligada ao património gastronómico da região. As padelas, as assadeiras e os tachos faziam parte da cozinha de qualquer casa beirã e era frequente passarem de mães para filhas. O segredo das melhores receitas de cabrito no forno, de chanfana, de arroz de forno é, além da qualidade dos produtos, o serem cozinhados, no forno, lentamente, em louça de barro negro de Molelos.

Património Natural

A fabricação de barro negro implica três aspetos fundamentais: o saber-fazer, o barro, o processo de cozedura.

Desde sempre, os oleiros instalaram-se próximos da matéria-prima e das matas que alimentavam o fogo para a cozedura em soenga. Como foi desenvolvido no Anexo I deste Pedido de Inventariação (I -7; IV-20) o lugar de Molelos cresce por estar estrategicamente situado próximo de duas excelentes jazidas de argila, como é o caso da jazida da Carvalheira, com barreiras de “barro fraco” ou “barro brando”, e da jazida de “barro forte” no Casal do Rei, freguesia de Canas de Santa Maria. A combinação destes dois tipos de barro era perfeita para o fabrico da louça utilitária.

A proximidade de terrenos baldios para cortar o torrão e as matas onde apanhavam a caruma, pequenos troncos de pinheiro, ramos e pequenos arbustos era importante para a fixação do oleiro e da sua família.

Na atualidade, os oleiros continuam a extrair argila das jazidas da Carvalheira e do Casal do Rei, sendo um património natural fundamental para a continuação do fabrico de barro negro, em Molelos.

</PATRIMONIO_NATURAL>

<ESTUDOS_METODOLOGIAS_PROGRAMAS>

Há muito que o barro negro de Molelos tem suscitado o interesse da comunidade académica, como podemos constatar na longa bibliografia apresentada em II da Ficha do Património Imaterial deste Pedido de Inventariação.

Segundo os estudos bibliográficos, podemos assinalar o começo das referências sistemáticas à louça preta de Molelos, quer na obra de Pinho Leal (LEAL, 1875), quer em periódicos da 2ª metade do mesmo século, a propósito de exposições nacionais e internacionais onde a louça de Molelos foi apresentada, como ainda em diversos Boletins de organismos do estado, os Inquéritos Industriais. Ao longo da 1ª metade do século XX e anos seguintes, os estudos etnográficos referentes às artes e ofícios tradicionais, não deixando de ter toda a metodologia científica efetuada pelas novas abordagens das ciências sociais e humanas, são por outro lado muito bem vistos pelo regime vigente, aproveitando a necessidade de enaltecer as tradições mais genuínas da Cultura Portuguesa.

Entre os finais dos anos 70 e os inícios dos anos 80, Alberto Correia, antropólogo, concentrou os seus estudos na Região de Viseu, tendo Molelos sido objeto de cuidada análise.

A partir da década de noventa, uma equipa de estudiosos, nacionais e estrangeiros, com apoio da Câmara Municipal de Tondela, inicia um vasto programa científico em torno da arqueologia, da etnografia, da metodologia etnoarqueológica aplicada às olarias da freguesia, complementada com a análise em arquivos. Publicações diversas têm até hoje contribuído para dar a conhecer o que foi e é a olaria de barro negro de Molelos. A realização entre 1992 e 2000 das Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval - métodos e resultados para o seu estudo, com a publicação das respetivas Actas resultantes das dezenas de intervenções de investigadores nacionais e estrangeiros, chamaram a atenção do mundo científico especializado nas áreas mencionadas, projetando Molelos como centro difusor de ciência.

A construção do Museu Municipal Terras de Besteiros, inaugurado em 2011, expõe uma sala exclusivamente dedicada à louça preta, como meio de difusão para os visitantes, dando a conhecer o ofício mais representativo de toda a história das artes e ofícios tradicionais que o Concelho alguma vez conheceu.

O trabalho desenvolvido para este pedido de inventariação no INPCI permitiu o mapeamento de peças de barro negro de Molelos existentes nos acervos dos museus da região e a atualização da documentação, criando-se uma base de dados exaustiva sobre o barro negro.

</ESTUDOS_METODOLOGIAS_PROGRAMAS>

<ENTIDADE_REQUERENTE>

O Município de Tondela assumiu que o conhecimento, a salvaguarda e a valorização do seu património cultural, natural e humano são essenciais para uma tomada de decisão eficaz no que diz respeito à sustentabilidade, uma vez que os sistemas sociais, ambientais e culturais estão intimamente ligados.

O Município de Tondela reconhece que as potenciais soluções e resoluções para os desafios globais devem fazer parte de abordagens locais enraizadas em processos de transformação social, económica, institucional e cultural. Para isso, assume uma política inclusiva centrada no ser humano, que conecta os diversos intervenientes e agentes locais, promovendo uma ação transformadora e uma mudança sustentável a nível local, regional e nacional.

A valorização do processo de fabricação do barro negro de Molelos, o registo da produção tradicional "Louça Preta de Molelos" no Registo Nacional de Produções Artesanais Tradicionais Certificadas e a sua inventariação no INPCI são algumas das medidas para atingir os objetivos desta estratégia. Todo o processo de certificação foi de extrema importância e contribuiu para a valorização do barro negro de Molelos nos seus potenciais mercados, diferenciando-o de outros núcleos produtores e protegendo-o das imitações industriais que enganam os consumidores. A conclusão deste processo permitirá criar condições para que a louça preta de Molelos se desenvolva e alcance um patamar económico cada vez mais sustentável, aliando as suas valências tradicionais a um conjunto de medidas inovadoras adequadas que garantem o seu contínuo desenvolvimento.

Por outro lado, há uma relação umbilical, conceptual e estratégica estabelecida entre políticas culturais e políticas de valorização dos territórios apontada em todos os documentos orientadores de nível regional, nacional e internacional. O património imaterial, o património natural, o património arquitetónico e material de uma comunidade, as suas identidades culturais e mnemónicas constituem importantes fontes de afirmação, inspiração e coesão de comunidades cada vez mais sujeitas a forte pressão e erosão de um mundo global e globalizante.

Assim, a estratégia cultural do Município de Tondela está alinhada com os documentos estratégicos orientadores: Convenção de Faro do Conselho da Europa; Estratégia 21 do Conselho da Europa; Agenda 2030 - Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis; Visão Estratégica para o Plano de Recuperação Económica de Portugal 2020- 2030", de António Costa e Silva; "Visão Estratégica para a Região Centro 2030", CCDR-C; Estratégia Regional de Cultura do Centro 2030, da DRC-C.

</ENTIDADE_REQUERENTE>

<ACTIVIDADES>

Apostado na valorização dos bens e produtos endógenos, o Município de Tondela tem vindo a desenvolver um conjunto de ações e de projetos que valorizam a paisagem cultural do Concelho:

As mostras de "Gastronomia local e as virtudes do barro negro de Molelos", integradas numa estratégia de promoção do Concelho, conjugaram as qualidades da olaria de Molelos com a sensibilidade de grandes chefs de cozinha. Além dos pratos confeccionados por estes chefs com

produtos locais em barro negro de Molelos, estas mostras impulsionaram a criação de peças em função das necessidades dos chefs.

Também a Confraria Gastronómica do Cabrito e da Serra do Caramulo tem promovido o barro negro de Molelos e a gastronomia enquanto património cultural imaterial, um dos recursos de maior importância na autenticidade da região. Já na sua 16^a edição, a Semana Gastronómica do Cabrito - Caramulo agrega os restaurantes que apostam num dos pratos mais emblemáticos da gastronomia da região: o típico cabrito assado no forno em assadeira de barro negro de Molelos, acompanhado com batatinhas, arroz de miúdos e grelos.

Ciente que o processo de cozedura do barro em soenga é uma arte milenar a que pouquíssimas pessoas tem acesso, desde 2017 que o Município de Tondela, a Junta de Freguesia de Molelos e as olarias Artantiga, com José e Luís Lourosa, Barraca dos Oleiros, com Xana Monteiro e Carlos Lima, Olaria Moderna, com António Matos Marques, Olaria Tradicional, com Maria Fernanda Marques, e a Olaria Feitiço da Púcara, com António Duarte têm dinamizado um evento cultural anual onde é possível participar e acompanhar todo o processo da Soenga, desde a apanha da lenha, o corte dos torrões, a cozedura das peças em soenga, a desenforma e a venda das peças. Este evento - A SOENGA - é já um marco e atrai cada vez mais pessoas a Molelos, desde investigadores, artistas, designers, amantes de cerâmica, gestores culturais e defensores do PCI.

É ainda de salientar todo o processo de comunicação deste bem que tem sido objeto de inúmeras iniciativas por parte do município e dos oleiros: a presença constante em feiras nacionais e internacionais, a construção de páginas web e uma forte presença nas redes sociais.

A participação da Xana Monteiro e do Carlos Lima em bienais e exposições coletivas e o reconhecimento do seu trabalho através da atribuição de prémios e de menções honrosas é também muito relevante na defesa e valorização desta manifestação.

</ACTIVIDADES>