

olaria portuguesa: do fazer ao usar

portuguese pottery: from crafting to usage

Raquel Henriques da Silva

Isabel Maria Fernandes

Rodrigo Banha da Silva



ASSÍRIO & ALVIM

Índice

Raquel Henriques da Silva	7	Coleccionar a memória, inventar a cultura Collecting memory, inventing culture
Isabel Maria Fernandes	17	De barro se faz memória From clay is memory made
Rodrigo Banha da Silva	35	Olaria medieval e dos Descobrimentos do Vale do Tejo: um enquadramento
Isabel Maria Fernandes	61	Vasilhas: em barro se fazem, de barro se usam – o quotidiano visto através da olaria
	68	Armazenamento
	116	Preparação de alimentos
	130	Cozer, assar ou frigir alimentos
	156	Serviço à mesa
	170	Serviço e ingestão de líquidos
	219	Epílogo. Do uso ao desuso
	220	Bibliografia

© ASSÍRIO & ALVIM (2003) Rua Passos Manuel, 67 B, Lisboa
RAQUEL HENRIQUES DA SILVA
ISABEL MARIA FERNANDES
RODRIGO BANHA DA SILVA

design gráfico VERA VELEZ
fotografia JOSÉ CARLOS GARCIA
tradução ANTHONY DE SAEFE KINNON

inventário ELSA GONÇALVES E SARA MATOS
restauro e conservação MÁRIO SANTOS

Edição 0909, Novembro 2003
ISBN 972-37-0000-0

Agradecimento

A edição deste livro contou com a colaboração do Instituto do Emprego e Formação Profissional para a fotografia das peças.

Vasilhas: em barro se fazem, de barro se usam – o quotidiano visto através da olaria

Isabel Maria Fernandes

As peças de barro nasceram para ser úteis, servir quem as usa. Muitas vasilhas de barro aliam a funcionalidade à beleza estética – são perfeitas. Mas, é preciso ter presente que nasceram não para cumprir um função estética mas sim porque o homem delas carecia. Julgo que é humana a necessidade de procurar unir serviço (uso, função) a beleza, e, dessa união, nasce, sem dúvida, a harmonia que vemos/sentimos numa singela peça de barro.

A olaria tem vindo desde há muitos séculos a acompanhar o devir humano. Nas escavações que se vêm realizando em território português, a olaria marca presença. Ao contrário dos tecidos, da madeira ou dos metais, que facilmente parecem quando enterrados, a cerâmica perdura durante muito tempo. Através da exumação de materiais cerâmicos, conjugada com a leitura de documentos, podemos traçar a evolução da cerâmica em território português, conhecer centros produtores, perceber a que se destinava.

A olaria de antigamente cumpria as necessidades básicas da população que servia. Num mundo essencialmente rural, o barro era frequentemente utilizado – com tijolos se construía, com telhas se cobria a casa, em vasilhas de barro se armazenava, em vasilhas de barro se comia, e de barro eram feitas imagens e utensílios com que se prestava homenagem a Deus.

Painéis vidrados, pormenores das asas

Saladeira vidrada,
Barcelos

Através da olaria conseguimos conhecer a população que a utilizava, conhecer o seu quotidiano. Quando nos é dado observar uma vasilha de barro começamos por admirar a beleza da forma, mas é também importante que tentemos saber como foi feita e para que serviu. Por detrás de uma peça de olaria está o oleiro que a fez e o homem que a usou.

Julgo que a magia de uma velha vasilha de barro está, também, no ter sido usada. Uma peça de barro sem uso não cumpriu a função para a qual estava destinada. O uso dá à peça um outro sentido, fá-la ganhar outra cor, outra «alma». Se colocarmos lado a lado duas peças iguais, uma sem uso e outra com uso, o nosso olhar é atraído por aquela que teve uso. Será, talvez, porque nela reconhecemos os gestos quotidianos de outros homens iguais a nós, ou porque no corpo da vasilha reconhecemos o uso que dela fizeram, ou então porque reconhecemos que produziu vida, na medida em que serviu – deixou de ser vasilha estéril para ser vasilha com uso.

Ao longo dos tempos as peças de barro foram competindo com outros materiais – em regiões onde abundava a floresta, as vasilhas de barro faziam concorrência às de madeira e, com a difusão e menor custo do ferro, os potes feitos neste material, porque mais resistentes e menos quebradiços, substituíram muitas vezes as frágeis panelas de barro. Mais próximo de nós, é o plástico – leve, colorido e menos quebradiço – quem destrona as frágeis vasilhas de barro.

A olaria é criação, mas também pode ser imitação. Ao longo dos tempos os oleiros foram respondendo às exigências do mercado e foram sempre criando ou copiando as formas de vasilhas que a comunidade preferia. Por exemplo, na época medieval, mais concretamente em 1339, os oleiros da região de Braga (ou seja, os oleiros de Prado), produziam pichéis bragueses que, muito provavelmente, imitariam os pichéis feitos em metal (FERNANDES, 1998A: 475-477). Lembremos que «pichel» dá origem ao termo «picheleiro» e que, no «Regimento dos Picheleiros» da cidade de Lisboa, de 1572, se obriga o oficial que se quiser examinar a «saber bem fazer pichéis» (CORREIA, 1926: 29. Ver tab. 31, 39 a 41).

Outra forma que os oleiros copiam e vão produzir durante décadas é a chocolateira. O cacau, que é trazido pelos Espanhóis, no século XVI, da América do Sul, cedo começa a conquistar o paladar dos Europeus. Nos séculos XVIII e XIX é frequente encontrar-se nos serviços, de chá e café, em prata, a vasilha destinada a conter o leite com chocolate – a chocolateira. Este recipiente é também usado como vasilha para fogo, em folha de flandres ou em cobre, aí sendo preparado o chocolate. Esta vasilha possui sempre um cabo em metal ou em madeira, de modo a que possa ser facilmente manuseada enquanto está sobre o fogo. Cedo os nossos oleiros copiam esta forma usada pelas classes mais favorecidas, e criam a chocolateira em barro. É interessante verificar que, nos centros oláricos e nas comunidades que utilizavam esta vasilha, nunca ninguém referiu a sua utilização para preparar o chocolate. Todas as pessoas que usaram a chocolateira se lhe referiram como servindo para preparar o café, a cevada ou o chá (DUARTE, 1999: 73, 76).

É também interessante constatar a existência de peças que são feitas desde há séculos, mas cuja designação e forma mudam de modo a adaptar-se às novas exigências da comunidade. Mantém-se a



Chocolateira, Barcelos

1 Agradecemos ao Dr. Paulo César Aquino dos Santos, responsável pelo estudo do espólio cerâmico encontrado nas escavações arqueológicas de Santa Clara-a-Velha, as facilidades concedidas e as informações que temos vindo a cruzar sobre as produções cerâmicas portuguesas.

função, mas altera-se a forma e, às vezes, a designação. Por exemplo, o penico ou bacio, de barro vermelho fosco ou vidrado, feito pelos oleiros, é simultaneamente um fenómeno de imitação e de adaptação às novas exigências da população que o usa.

Lembremos que antigamente o penico, então conhecido como «servidor», «privado», «bispote» ou «capitão», era de forma cilíndrica, possuía duas asas e bordo em varanda, sendo muito mais alto do que largo. Nas taxas da louça vendida em Guimarães, em 1552, encontramos referência a «servidor» de barro fosco e a «servidor» vidrado «de dentro» ou vidrado «de dentro e de fora» (FERNANDES, 1999: 17-18). No regimento dos oleiros lisboenses, datado de 1572, é referido «servidor» de loiça vidrada a verde (FERNANDES, 1999: 18). Também em Coimbra, em 1573, estes se produziam, sendo designados por «privado», e podiam ser de loiça fosca ou de loiça vidrada, possuir «testo de cobrir, sendo bem acabado e forte» e ser feitos quer para uso dos adultos quer para «meninos e crianças pequenas» (FERNANDES, 1999: 18-19). Estes privados foram encontrados, por exemplo, nas escavações efectuadas em Santa Clara-a-Velha, datando da centúria de seiscentos e sendo feitos em barro vermelho vidrado a amarelo e verde¹. No século XVIII, com o surgimento e divulgação da mesinha-de-cabeceira, ou seja, do móvel que ladeava a cama e que dispunha de uma divisão própria para colocar o penico, este passa a ter dimensões mais reduzidas de modo a poder caber dentro daquela. Estes penicos usados

3 Rocha Peixoto, em 1903, explica-nos como se fazia para conseguir uma certa impermeabilização das peças: «Adquirida a loiça, cuida-se logo em limpá-la exterior e internamente das escabrosidades e aderências de alguns produtos da combustão. É o que praticam em Góve e em Ancede empregando para tal uma folha de couve; ulteriormente enchem a vasilha com farinha de milho e água, colocam-na ao fogo e, uma hora passada, consideram obtida a vedação. Está a loiça enfarelada. Em Sanhoane, Fontes, Medrões, etc. (Santa Marta de Penaguião), para se alcançarem os mesmos resultados com a loiça negra de Bisalhães, "para lhe tapar as fontelas", introduzem-se as vasilhas no forno do pão, deixando-as aquecer até ao rubro; tiradas para fora verte-se imediatamente em cada uma farelo e água, mexendo rápido. Cera virgem derretida e aplicada à brocha na superfície externa das panelas de Lordelo (Vila Real) destinadas à água fria é outro expediente popular de correcção» (PEIXOTO, 1995A: 183).

porosas, como vimos, e enegrecidas pelo fumo e pelas substâncias orgânicas que o fogo carbonizou, têm a reputação do bom gosto dado à água e à comida» (PEIXOTO, 1995A: 184). Na região centro continua a ser usual preparar a chanfana em caçoila de barro e fazer a tigelada em malga também de barro. O caldo verde que se come em terras minhotas é com frequência servido em tigela vidrada colocada sobre um prato do mesmo material. Diziam os antigos que a água servida em barro e a comida feita em barro tinham muito melhor paladar do que a servida em vidro, prata ou outros metais. O nosso malogrado rei D. Sebastião, a fazer fé nas palavras de João Baptista Venturini, era dessa opinião, pois costumava beber por púcaro de barro de Estremoz (VASCONCELOS, 1921: 13).

Alguns ditados populares lembram-nos como se enaltece a comida feita em vasilhas de barro ou a bebida nelas servida: «Caldo de caçoila, sabe que estoira»; «Puro é o vaso que não azeda o que dentro se lhe deita» (COSTA, 1999: 497); «Água de barro, leite de tarro» (COSTA, 1999: 28); «Água fresca dá-a o jarro, não de prata mas de barro» (COSTA, 1999: 28).

Algumas vasilhas de barro fosco antes de serem usadas tinham de ser tratadas de modo a torná-las impermeáveis. Isto era feito por processos rudimentares, tais como: esfregar folhas de couve sobre a superfície da peça; levá-la ao forno bem quente com água e farinha dentro; breá-la com cera ou pezgá-la com pez. De um modo geral este tratamento dado às peças era feito pelo comprador, em sua casa, e não pelo oleiro³.

Todos sabiam que as peças novas de barro fosco absorviam rapidamente o que se lhes punha dentro – «Pote novo, primeiro bebe que seu dono» (COSTA, 1999: 393); «Barro novo, primeiro bebe que seu dono» (COSTA, 1999: 497). Através do trabalho de campo realizado no concelho do Fundão pudemos constatar



Tacho vidrado com duas asas, séc. XX, Sul



Talhas. Pormenores.

que os compradores que pretendiam uma talha para guardar azeite, antes de a usar com esse fim, mantinham-na vários anos a servir com água. Dizem eles que a água se vai entranhando nos poros do barro e o vai impermeabilizando.

Também todos sabiam que o uso constante das vasilhas fazia com que estas fossem conferindo melhor paladar ao que guardavam dentro – «Coco e pote, quanto mais velho melhor»; «Pote velho é que dá boa água»; «Pote velho é que esfria a água» (COSTA, 1999: 393).

Assim como também sabiam que as vasilhas de barro tomavam o gosto da comida que nelas se cozinhava – «Sempre cheira a panela ao primeiro legume que se mete nela» (CHAVES, 1950: 150). Em processos inquisitoriais quinhentistas aparece várias vezes referido que entre os cristãos-novos era uso substituir pela Páscoa a loiça de barro que tinha servido na preparação de cozinhados de peixe no período quaresmal. Diz o documento: «Entende provar que é costume em páscoa de ressurreição todos os cristãos-velhos comprarem loiça nova, scilicet, panelas e tigelas de fogo e fogareiros para guisarem seus manjares, que na dita páscoa da ressurreição mais que em outra se costumam fazer, porque a loiça velha serviu na quaresma em peixe e não serve em carne. E por isso compram a loiça nova na dita páscoa comumente todos os cristãos-velhos sem haver nenhum que a deixe de comprar. E por isso se vende somente na semana maior mais loiça de barro e de malega juntamente que em seis meses do ano» (COELHO, 1987: I, 209).

Usadas as peças, era necessário mantê-las limpas e prontas para novos usos. Normalmente estas eram simplesmente lavadas com água e, em alguns casos, com sabão. Em alturas de lavagens mais profundas as vasilhas podiam ser levadas à fonte, ao tanque ou ao rio e esfregadas, quer com o auxílio de areia misturada com água e que se agitava dentro da peça, quer com o auxílio de um feixe de ramos finos e secos ou de uma vassourinha. Na Lisboa quinhentista existiam treze mulheres que tinham como ofício rapar púcaros, ou seja, limpá-los (OLIVEIRA, 1987: 100).

Para manter as peças com ar novo e limpo, havia quem as encerasse. Disso nos dá conta um interessante texto quinhentista de Francisco de Moraes, referido por Carolina Michaëlis de Vasconcelos: «como determinava receber-vos por marido, me esmerava em tudo, tendo a minha cantareira alva como a neve, e talhas vermelhas como sangue, postas nela; [e] púcaro d'Estremoz, pedrado por dentro, com serpinha no meio, feita do mesmo barro; e porque era antigo, dei-lhe uma cerada, parecia quase novo» (VASCONCELOS, 1921: 18-19).

Quando as peças se partiam, raro era serem deitadas de imediato fora. Em alguns casos – principalmente quando se tratava de loiça de servir à mesa alimentos, ou talhas grandes para conter cereais –, as peças eram remendadas com gatos, ou seja, grampos de ferro, espécie de agramos que, com perícia e arte, se punham a unir as partes quebradas. Normalmente isto era ofício de um habilidoso da terra ou dos deita-gatos que com certa regularidade apareciam pelas aldeias⁴.

⁴ Informa-nos Leite de Vasconcelos sobre os «deita-gatos, que acumulam as suas funções com as de amoladores. Fazem-se anunciar por toques de gaitas de capadores. Numa peça teatral (de Gervásio Lobato?) uma mulher escarnece de um deita-gatos, dizendo: "Deita-gatos Em pratos baratos... Muitos deles são espanhóis" (galegos)» (VASCONCELOS, 1982: 257-258).

1. Armazenamento

Para o armazenamento de bens alimentares usaram-se, e em alguns casos ainda se usam, vasilhas de grandes dimensões, como, por exemplo, talhas e potes. No final do século XIV, os oleiros eborenses produziam talhas de «uma carga», de «três cântaros» e de «dois cântaros» e potes grandes ou pequenos (FERNANDES, 1999: 17). Em 1552, vendiam-se, em Guimarães, talhas de almude (FERNANDES, 1999: 17). Em 1572, os oleiros lisboenses tinham de bem saber fazer talhas de água com «bons fundos e cheios» e potes «para ter água», bem feitos e bem acabados (FERNANDES, 1999: 18). Em 1573, os oleiros de Coimbra faziam talhas grandes, de barro fosco, «com seu testo», talhas para

lagar de azeite, «bem feita[s] e forte[s]», e potes, de alqueire, para azeite, «sendo bem grosso[s] e bem cintado[s]» (FERNANDES, 1999: 18-19). Em 1632, os oleiros de Elvas faziam potes grandes, «aparados» e «com seu testo» (FERNANDES, 1999: 19). Em 1646, os oleiros de Montemor-o-Novo faziam potes de água (FERNANDES, 1999: 20). Em 1719, em Guimarães, vendiam-se talhas «bem vidrada[s], que não mareie[m]», ou seja, talhas que não deixassem sair o que continham pelos poros das paredes e que deviam ser provenientes das olarias de Prado (FERNANDES, 1999: 21). Em 1727, em Aveiro, faziam-se potes «para serviço de lagar» e potes «de duas asas», pintados e com tampa (FERNANDES, 1999: 21). Em Lisboa, em 1797, faziam-se potes «de serviço de lagar» e potes «de Alfama, de duas asas», bem como talhas, «aparada[s], muito boa[s]», grandes e pequenas (FERNANDES, 1999: 22).

No Norte, as talhas para armazenamento nunca atingiram as dimensões avantajadas das talhas vinárias existentes no Sul. O Norte, montanhoso e chuvoso, recorre em primeira mão à matéria-prima abundante no seu habitat natural, quer o granito, quer a madeira de árvores como os carvalhos, os castanheiros e os pinheiros. De granito ou de madeira eram as arcas onde se salgava a carne ou se

arrecadavam os cereais. De madeira eram os pipos e tonéis onde se armazenava o vinho. As talhas de barro serviam essencialmente para curtir a azeitona e armazenar azeite, sendo as preferidas as talhas de barro vermelho vidrado produzidas, talvez desde o século XVI, em Prado¹. Mas, se bem que de um modo geral no Norte se preferisse o granito ou a madeira para armazenar cereais ou vinho, temos também conhecimento da utilização, com essas mesmas funções, de talhas de louça preta de Bisalhães e Vilar de Nantes. Em Vilar de Nantes e na sua área envolvente encontrámos, na década de 80 do século XX, belas talhas de louça preta servindo para armazenar a jeropiga produzida com mestria a partir de uva da região (FERNANDES, 1999: 32).

De Bisalhães e Vilar de Nantes são as bojudas talhas que encontramos, por exemplo, nas colecções do Museu da Olaria e nas mãos de alguns antiquários e colecionadores. Estas talhas de louça preta, de belo perfil e prenhes de cintas digitadas, são de idade incerta. Quantas vezes não ouvimos os oleiros ou os donos daquelas dizer que «são do tempo dos romanos», ou – mais próximo de nós –, «são do tempo dos mouros»! Certo é que não conseguimos atribuir-lhes uma data de fabrico fiável. Os velhos oleiros de Bisalhães e Vilar de Nantes com quem ainda falamos – com «memória» que pode

^[1] O concelho de Prado foi extinto na primeira metade do século XIX, tendo as suas freguesias passado a integrar os concelhos de Vila Verde, Barcelos e Braga.

^[2] Vale a pena ler um excelente estudo escrito por Eugénio Lapa Carneiro sobre a impermeabilização da loiça (CARNEIRO, 1968: 57-86).

^[3] Em Felgar (Torre de Moncorvo), produziam-se talhas com pestana destinadas ao azeite ou ao mel (MACEDO e FREITAS, 1988: 24, ficha n.º 22).

recuar até à primeira metade do século XX – não se lembram de ver fazer, ou ouvir dizer que se fizessem, talhas tão grandes. Serão talvez talhas dos séculos XVIII, ou XVII, ou XIX...! Quando as peças que estudamos perderam as suas referências – de local de fabrico, de local de uso e outras –, é difícil datá-las, só se podendo fazê-lo por comparação com outras e, essencialmente, por comparação com peças encontradas em contexto arqueológico. No Sul, encontramos as grandes talhas vinárias alentejanas, produzidas desde há vários séculos para armazenamento de vinho ou cereais. Numa região onde a madeira escasseava mas o barro não faltava, os oleiros alentejanos abasteciam a comunidade com talhas avantajadas, «maiores do que uma pessoa», que substituíam as arcas dos cereais e os pipos e tonéis de vinho usados no Norte. As talhas podiam também ser utilizadas para armazenamento de água. Em várias casas rurais da área circundante do centro olárico de louça vermelha fosca do Telhado (Fundão), encontrámos talhas usadas para armazenar água. Os seus possuidores informaram-nos que estas eram usadas durante vários anos para guardar água e só depois desse uso com água é que serviam para armazenar azeite. Explicavam eles que o uso diário e

prolongado das talhas com água permitia uma certa impermeabilização fazendo com que o azeite, que de seguida nelas se guardava, não saísse através dos poros da talha. É uma forma rudimentar, mas parece que eficaz, de impermeabilização da peça². De um modo geral, as talhas usadas para vinho (em alguns casos também para água), de norte a sul do país, dispunham de um orifício na parede junto à base, na qual o possuidor podia acrescentar uma torneira, de madeira ou metal. Este orifício, assinalado por uma proeminência circular na parede da talha, não vasava a peça. O dono desta é que, querendo utilizá-la para vinho, teria de furá-la com os devidos cuidados. Havia também talhas «meleiras» ou «azeiteiras», ou seja, talhas que, junto ao colo, dispunham de uma «pestana»³, ou cinta revirada para fora, que funcionava como uma espécie de fosso onde se colocava água, fazendo com que as formigas não conseguissem chegar ao mel ou ao azeite que se guardava dentro do recipiente. As talhas antigas, hoje muito procuradas para decoração de casas, circulam por todo o país. Desde pelo menos a década de noventa do século XX, que temos encontrado talhas vinárias da região centro ou alentejanas à venda no Minho. O inverso terá também acontecido – talhas do norte à venda no sul. Isto faz com que seja por vezes difícil

dizer em que centro olárico foram produzidas as talhas que encontramos em colecções particulares ou à venda em antiquários. É claro que há formas bem definidas e centros oláricos que se conhecem melhor, por exemplo, uma talha de Barcelos ou uma talha alentejana são inconfundíveis. Nos meios rurais do norte e centro do país, onde proliferavam as fontes e os poços, não era uso guardar-se a água nas talhas. Em casa havia normalmente um ou dois cântaros com água e, sempre que era necessário, ia-se buscá-la à fonte, competindo esse trabalho diário às mulheres da casa ou aos filhos pequenos (CORREIA, 1997a: 102-103). Sobre o cântaro minhoto costumava haver um testo e sobre este pousava-se o púcaro utilizado para beber (MACEDO e FREITAS, 1996: 24; FERNANDES, 2002: 313-316). Já em 1719, em Barcelos, nos preços da louça vidrada, encontramos referência a «cântaro», «enfusa de cântaro» e «prato de cântaro» (FERNANDES, 1999: 21).

O mesmo sistema era também usado em Coimbra e sua região, sendo bem conhecidos os cântaros ou asados e as talhas de Miranda do Corvo, também possuidores de testo e pucarinho (DUARTE, 1925: 21-34; LAMEIRAS, 1988: 56). É interessante verificar que na taxa dos oleiros conimbricenses, datada de 1573, já se refere: «cântaro com

testo»; «alguidarinho para debaixo do púcaro», «púcaro de beber, de pé, com seu alguidar e cobertura» e «testo para cobrir púcaro» (FERNANDES, 1999: 18).

No final do século XIV, em Évora, já se usavam cântaros «talheiros». E, ao longo dos séculos, encontramos referência ao fabrico de cântaros em Guimarães (1552 e 1719), Lisboa (1572), Coimbra (1573), Elvas (1632), Barcelos (1718). Em 1646, em Montemor-o-Novo, faziam-se cantarinhos «de roçadura», ou seja, devia tratar-se de cântaros pequenos destinados a água e que se levavam para os campos na altura dos trabalhos agrícolas (FERNANDES, 1999: 17-21).

O cântaro, como peça de uso diário e frequente, deu origem a diversos aforismos, adivinhas e provérbios tais como: «é como o cântaro da água, se for [cair] de fundo não parte, se for de barriga, parte logo»; «que é, que é, que vai para lá deitado e vem para cá a pé?»; «encostei a minha barriga à tua e meti-lhe dentro um palmo de carne crua»⁴; «tantas vezes vai o cântaro ao poço até que lá fica o pescoço»; «tantas vezes vai o cântaro à fonte até que lá fica a asa»; «tantas vezes vai o cântaro à bica que lá fica».

Não resisto a citar Camões e «sua» Lianor que vai à fonte (CAMÕES, 1980, I: 85):

«Descalça vai pera a fonte

Mote

Descalça vai pera a fonte

Lianor, pela verdura;

Vai fermosa e não segura.

Volta

Leva na cabeça o pote,

O texto na mão de prata,

Cinta de fina escarlata,

Saíno de chamalote;

Traz a vasquinha de cote,

Mais branca que a neve pura;

Vai fermosa e não segura. (...)»

Mas outras peças havia de bem menor dimensão e que também serviam para armazenar e guardar os alimentos, como por exemplo a vinagreira, onde se deitava o vinho que «virava» vinagre e que se usava no tempero de saladas ou de batatas com bacalhau. Alberto Correia refere o uso da talha para fazer e guardar o vinagre: «há sempre uma talha vinagreira de mediana dimensão encomendada ao oleiro especialmente para tal missão. O oleiro impermeabiliza-a a preceito com pez louro no dia da cozedura e ela oferece deste modo mais resistência com as suas cintas e impede o líquido de ressumar, de perder-se. A dona da casa guarda na talha o vinagre feito do vinho da última colheita e nela vai encher, de tempos a tempos, a garrafinha que mantém em uso na cozinha» (CORREIA, 1997b: 111). Panelas e porrões eram usados, por

exemplo, para guardar os rojões que se haviam preparado ao lume, o chouriço e o salpicão em azeite, ou os queijos. Em 1632, em Évora, vendiam-se asadas grandes «de quatro queijos» e asados que façam «dois queijos», ou dos mais pequenos, «de um queijo». Em 1719, em Guimarães, vendiam-se porrões, tendo o porrão de ser «bem vidrado por dentro e por fora» (FERNANDES, 1999: 19, 21).

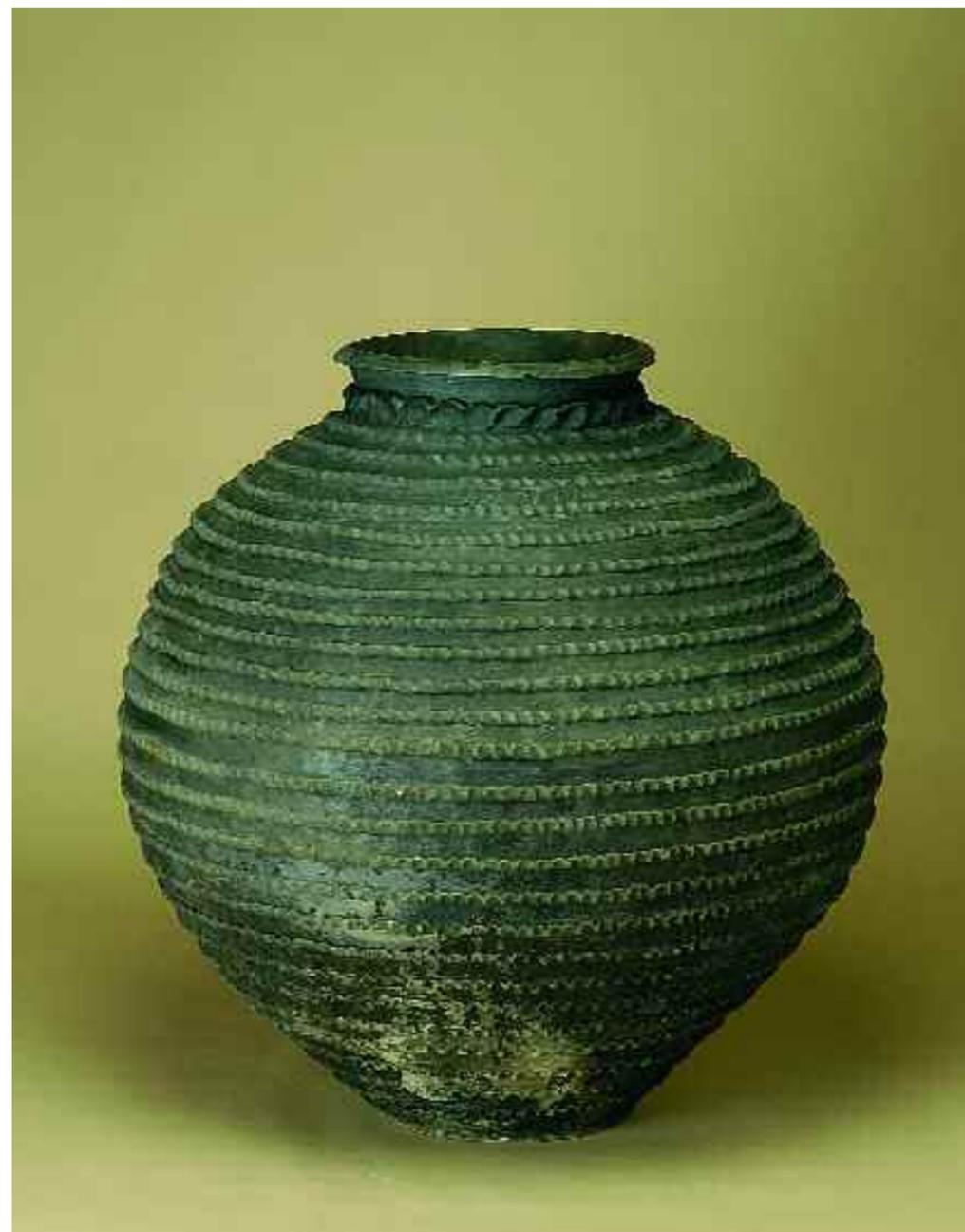
Pequenos recipientes serviam também para guardar condimentos. Em Coimbra, em 1573, faziam-se salseiras vidradas «para mostarda»⁵, e, em Guimarães, em 1552, vendiam-se açucareiros vidrados⁶.

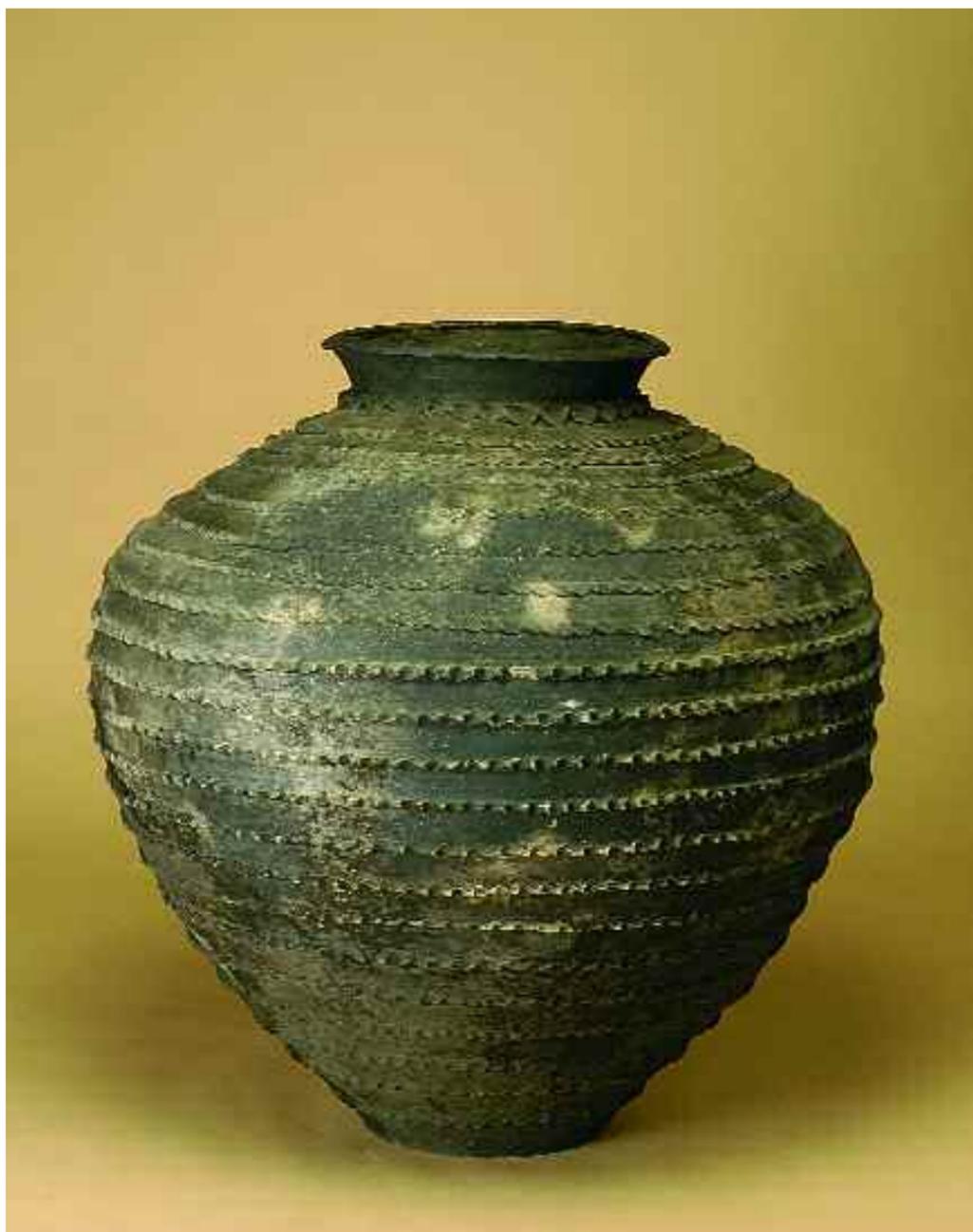
⁴ Nesta maliciosa adivinha, a pessoa que é convidada a descobrir de que se fala pensa de imediato no acto sexual. Difícil é lembrar que se trata do corpo que se encosta ao cântaro, normalmente colocado em poial elevado, e da mão que agarra o púcaro e assim entra dentro daquele para retirar a água!

⁵ Salseiras, ou salsinhas, eram recipientes utilizados para mostarda ou outros condimentos. Em Coimbra, em 1573, produziam-se salseiras para mostarda, em barro vidrado, e, em 1573, em Lisboa, faziam-se salseiras em estanho. A Infanta D. Beatriz, possuía, entre os seus bens, «noventa e oito salsinhas de pao», «quinze salsinhas de bordas» e «cinco salsinhas de Valemça», ou seja, produzida em Valência (Espanha), provavelmente em faiança (FREIRE, 1914: 92, 99, 100).

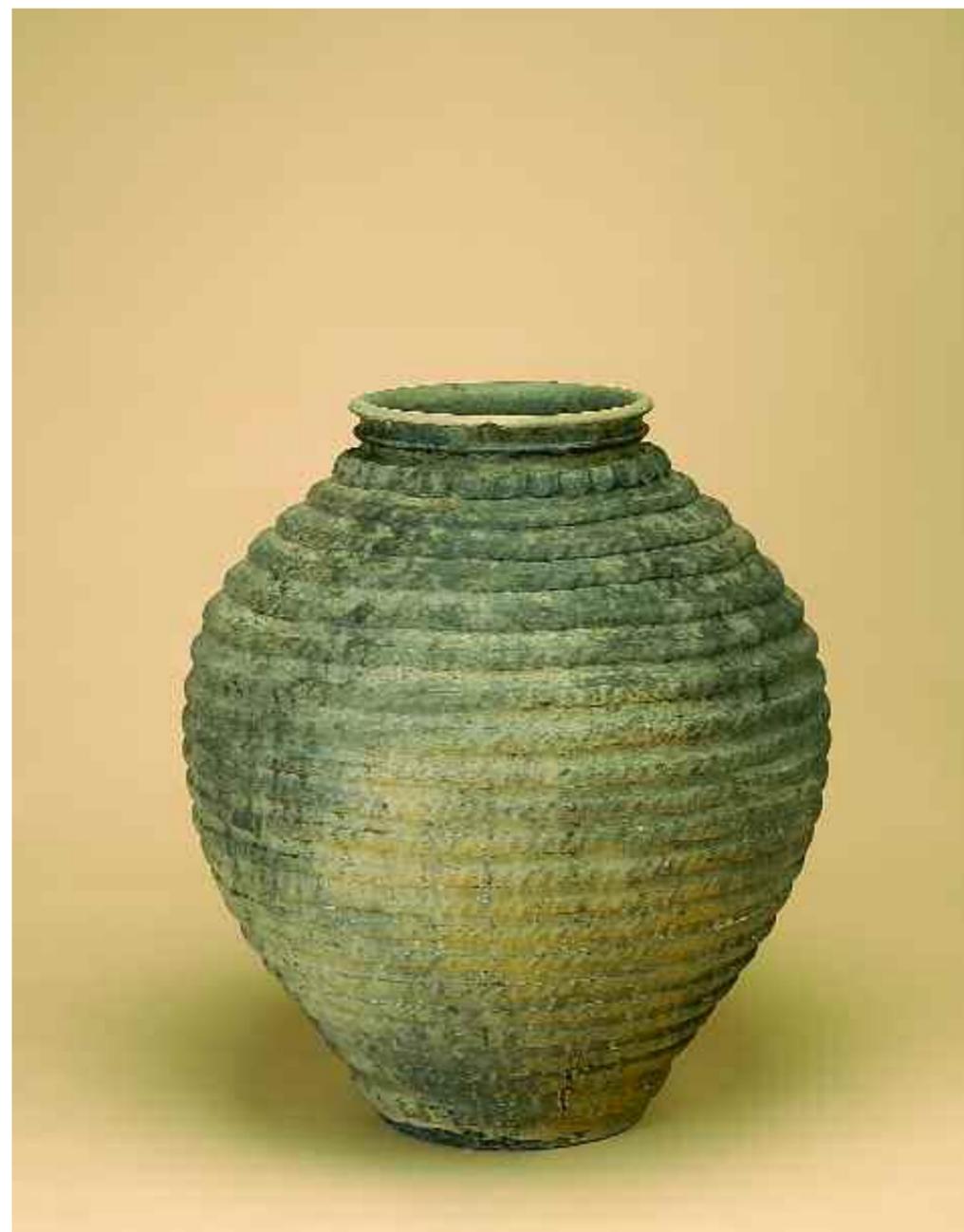
⁶ Note-se que em épocas passadas os açucareiros não eram recipientes destinados apenas a conter açúcar. No Inventário da Infanta D. Beatriz, datado de 1507, refere-se «um açucareiro de mirabolanos em conserva» e «um açucareiro de estoraque líquido» (FREIRE, 1914: 91, 99).

Talha encordoada e digitada, 1715, Bisalhães, alt. 85.4 cm

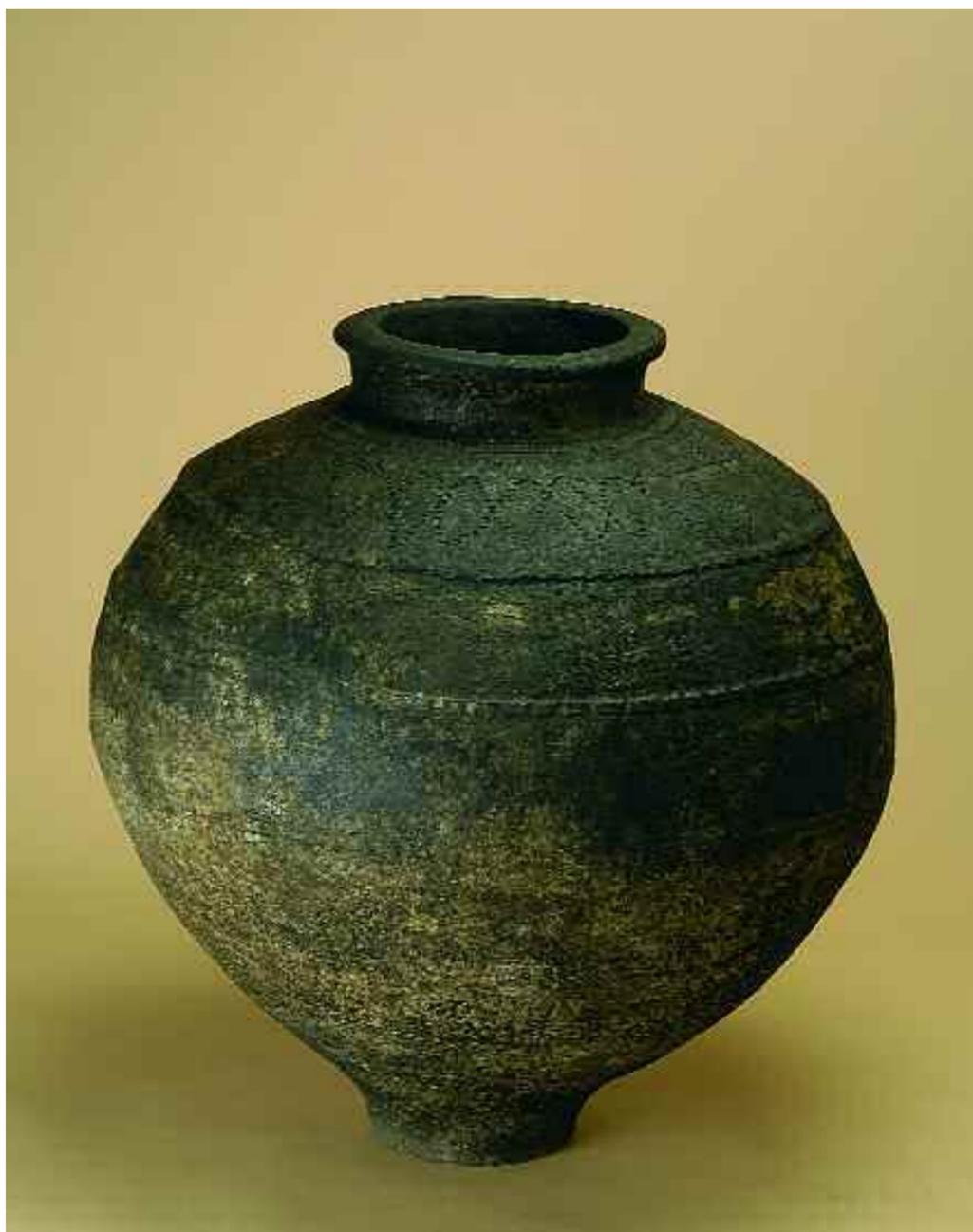




Talha encordoada
e digitada,
séc. XVIII (?),
Bisalhães, alt. 84 cm



Talha encordoada
e digitada,
séc. XVIII (?),
Bisalhães, alt. 59.2 cm



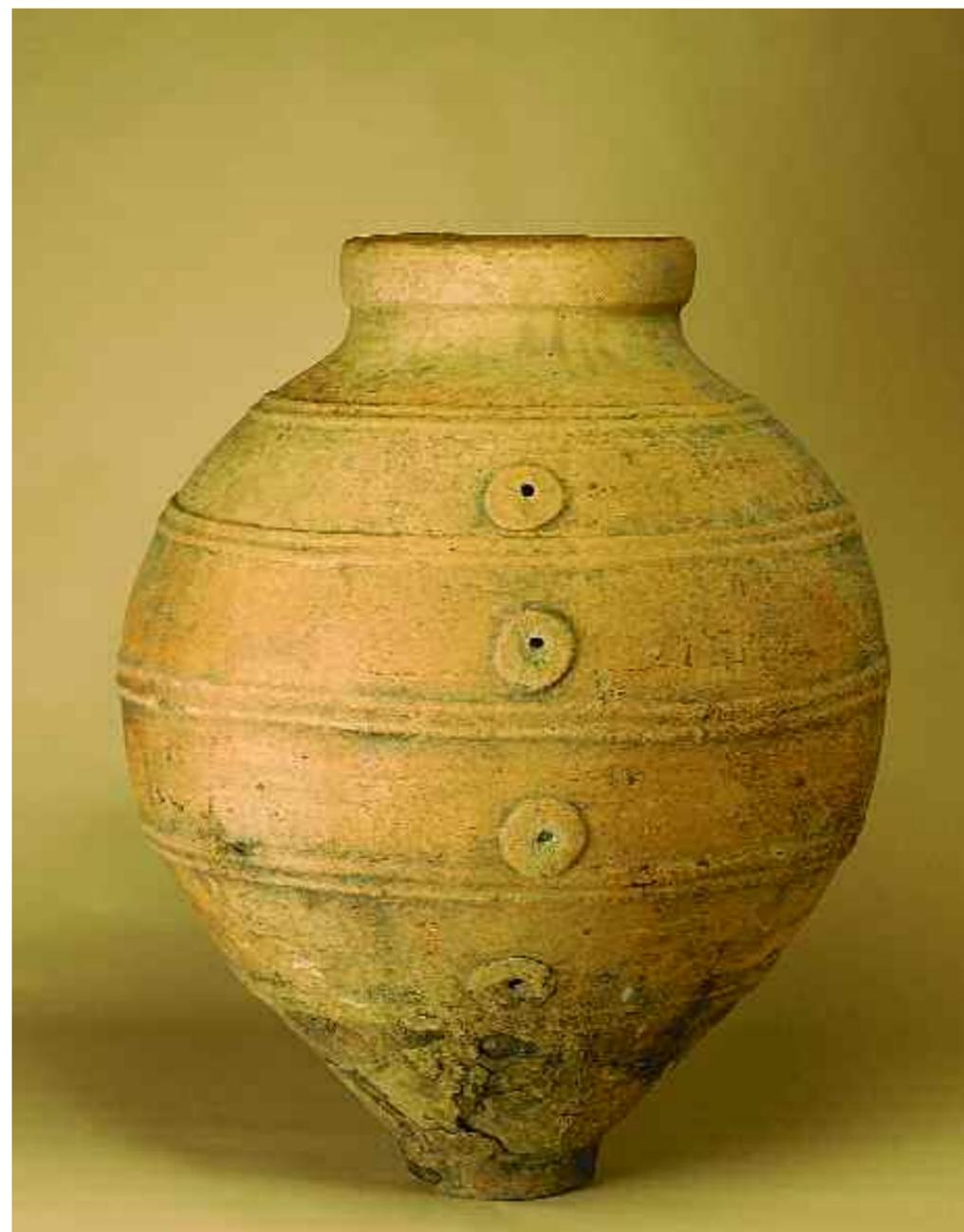
Talha com cordões
e decoração incisa,
séc. XVIII (?),
alt. 73 cm



Talha encordoada,
séc. XVIII-XIX,
Vilar de Nantes,
alt. 73 cm



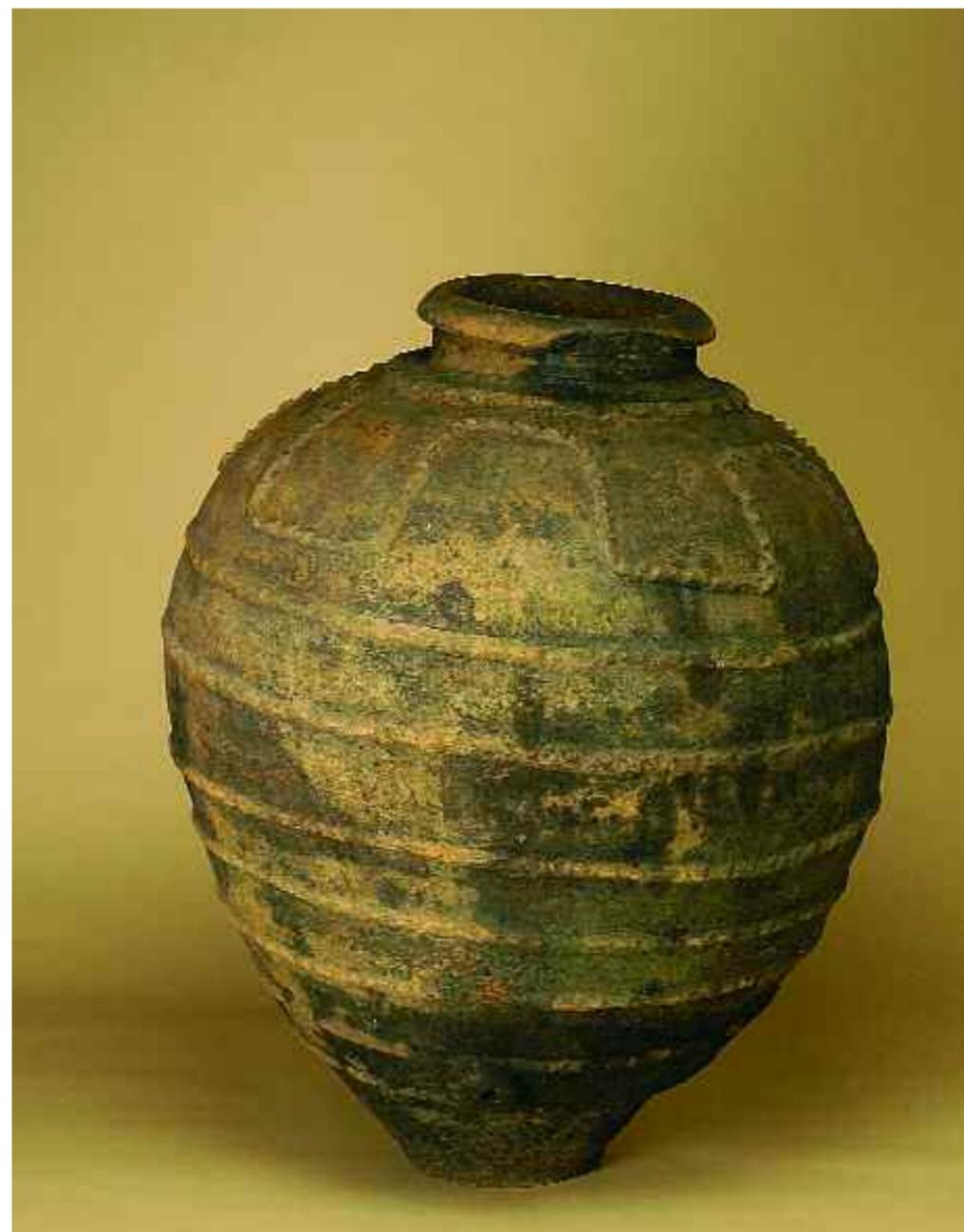
Talha com cordões digitados,
cronologia e proveniência desconhecidas,
alt. 57.9 cm



Talha com diversos embigos,
séc. XVIII (?), Centro,
alt. 100.8 cm



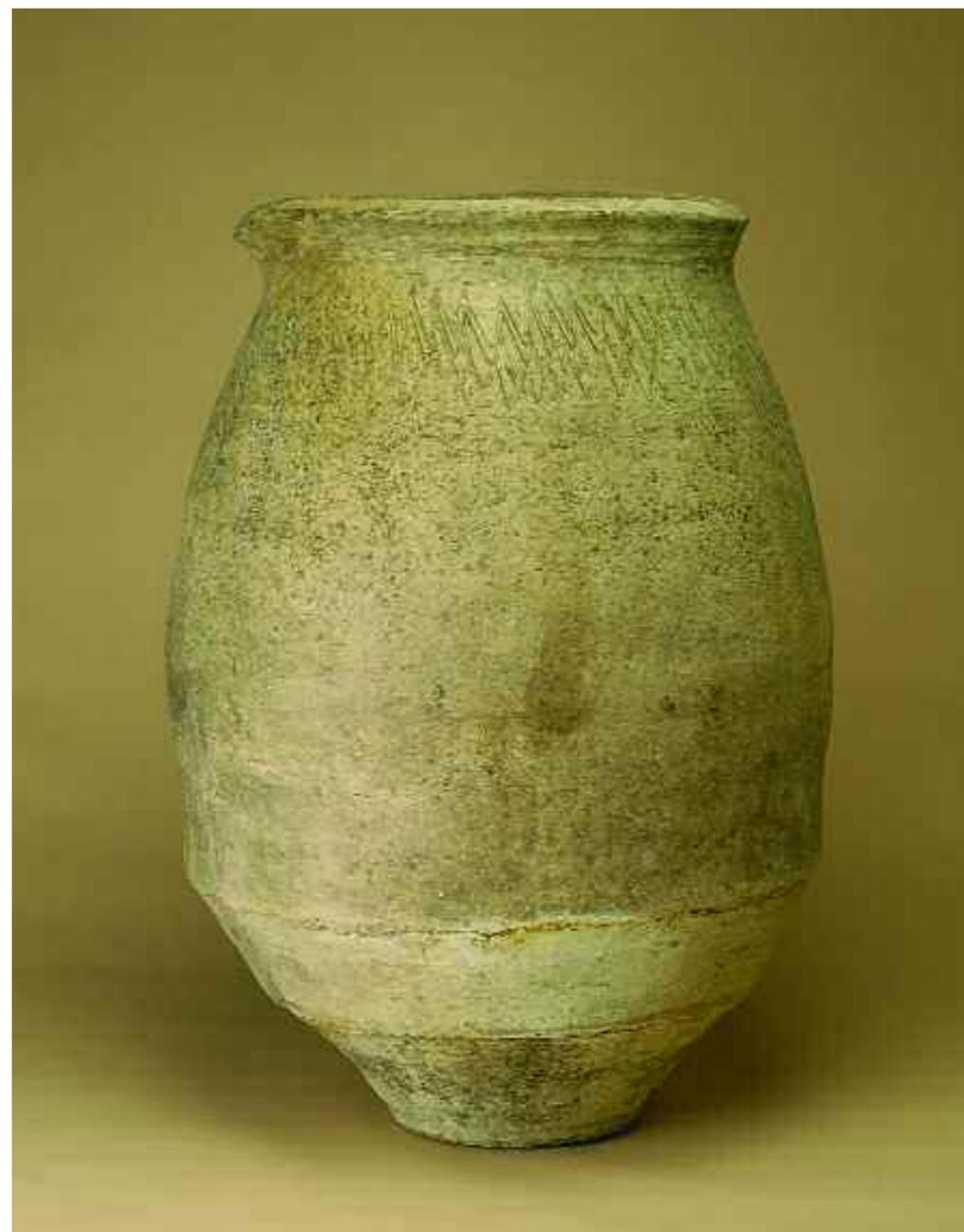
Talha,
séc. XVIII-XIX, Sul,
alt. 153 cm



Talha encordoada,
séc. XVIII (?), Centro,
alt. 97 cm



Talha com cordões,
séc. XVIII (?), Centro,
alt. 106.5 cm



Talha,
séc. XVIII (?), Centro,
alt. 80.1 cm



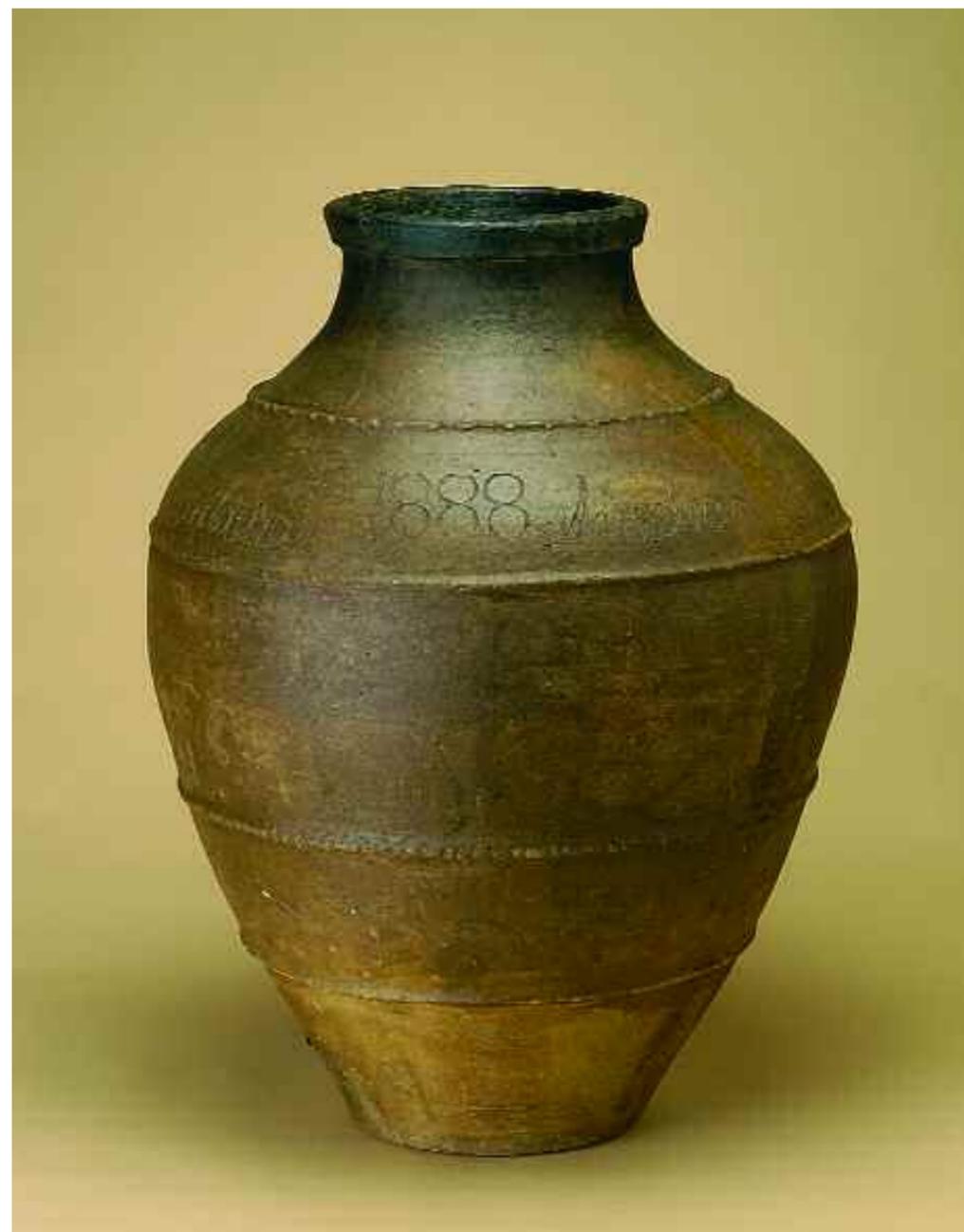
Talha encordoada
e digitada,
séc. XVIII (?), Centro,
alt. 94 cm



Talha com cordões
digitados,
cronologia
desconhecida,
Sul, alt. 80.1 cm



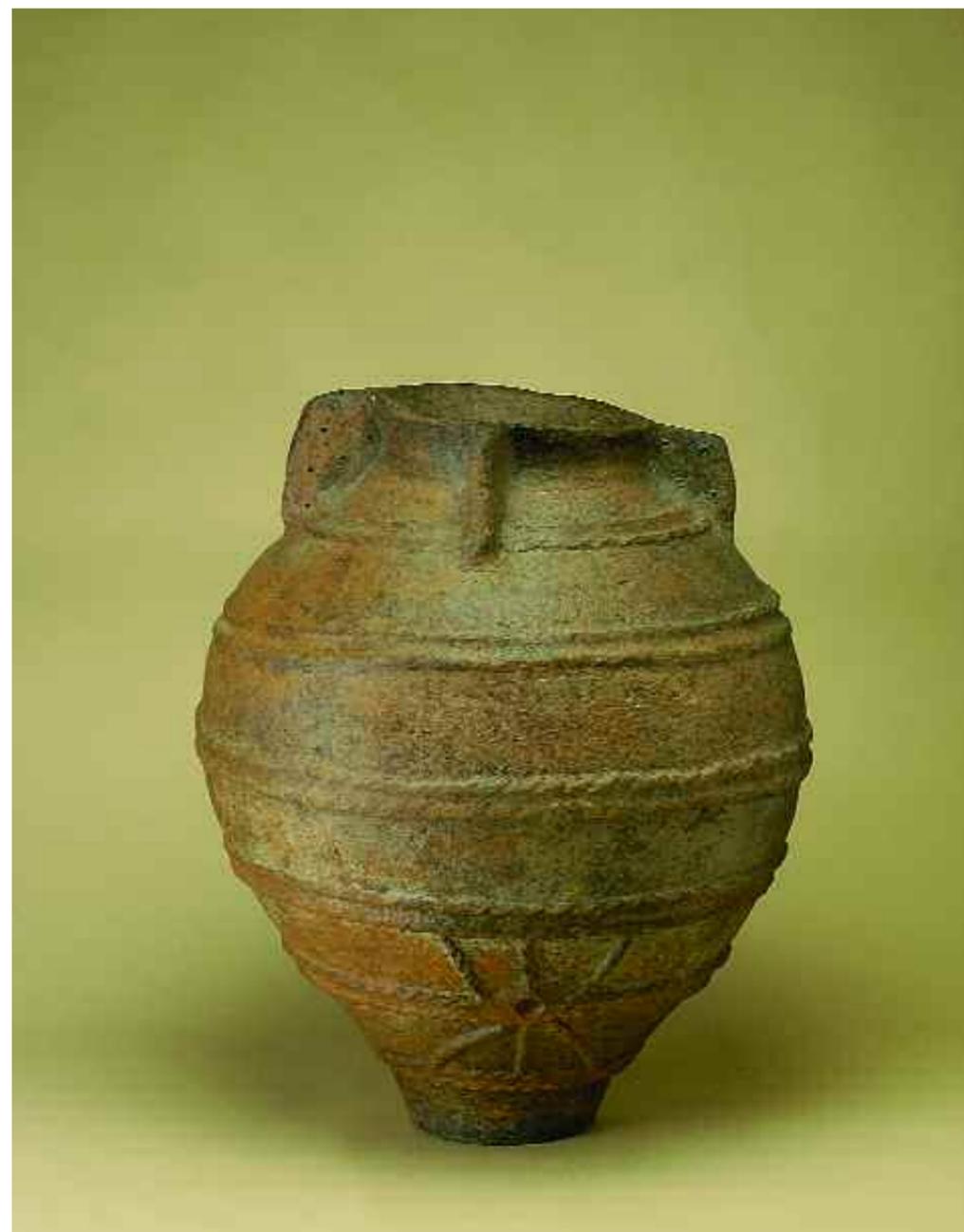
Talha com cordões
e desenho inciso,
séc. XVIII (?), Sul,
alt. 103.6 cm



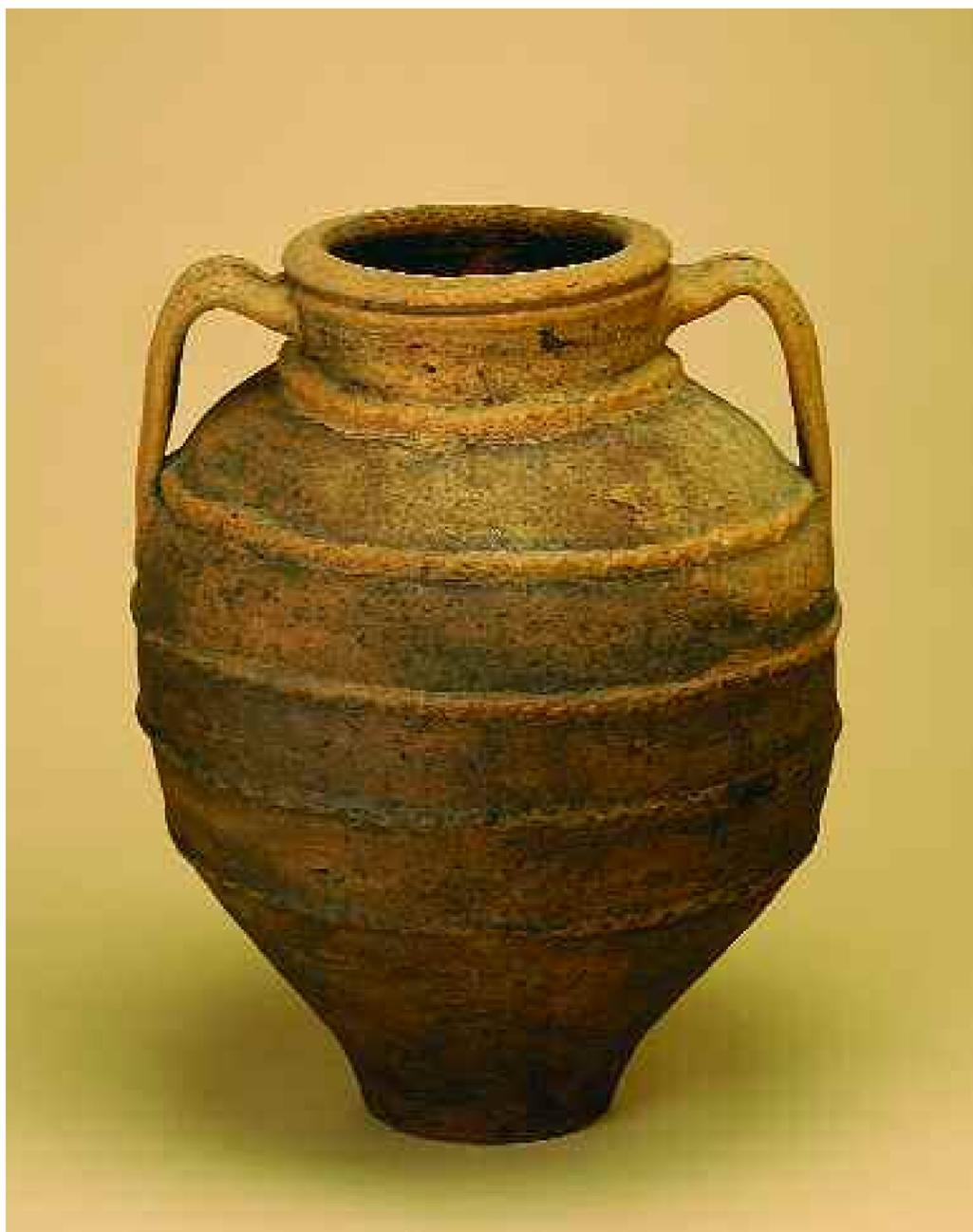
Talha com cordões
e inscrição, 1885,
Amieira,
alt. 78.8 cm



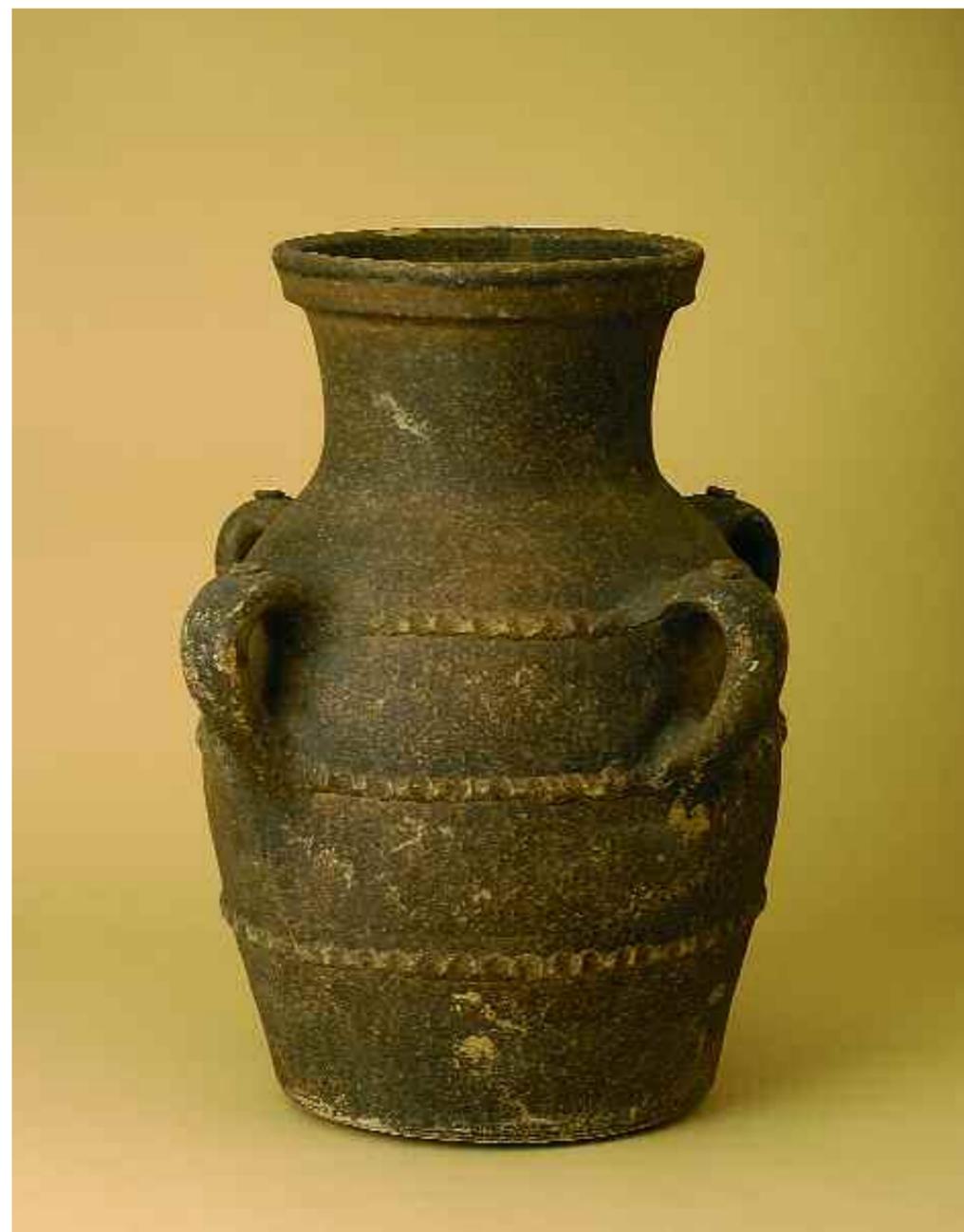
**Talha com duas
asas e cordões,**
cronologia e
proveniência
desconhecidas,
alt. 103.6 cm



Talha encordoada,
séc. XVI (?), Sul,
alt. 73.1 cm



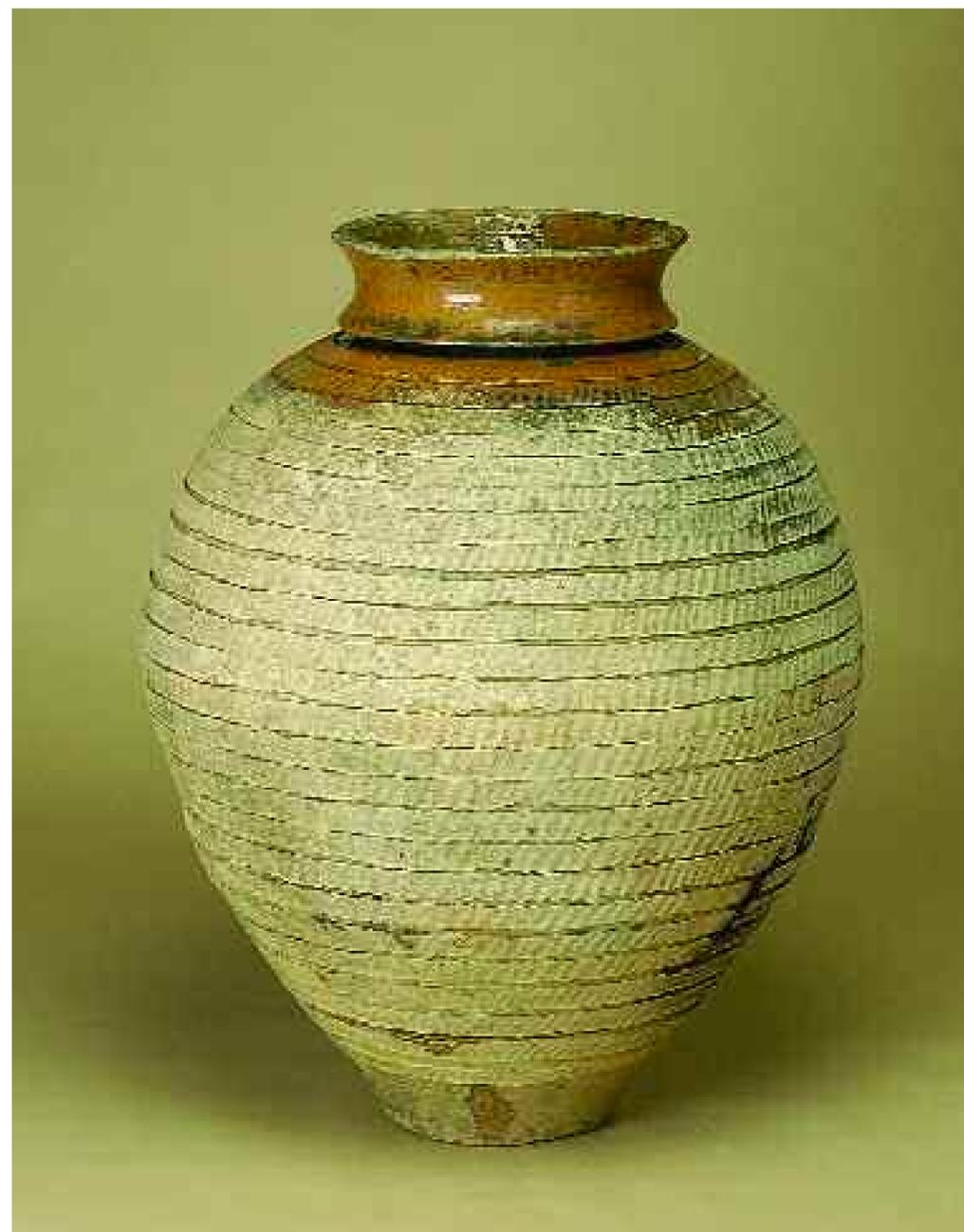
**Talha com duas
asas e cordões,**
cronologia e
proveniência
desconhecidas,
alt. 56.8 cm



**Talha com quatro
asas e cordões,**
cronologia e
proveniência
desconhecidas,
alt. 43 cm



**Talha com
quatro asas,**
cronologia e
proveniência
desconhecidas,
alt. 58.5 cm



Talha encordoada,
séc. XVIII-XIX,
Barcelos,
alt. 81.9 cm



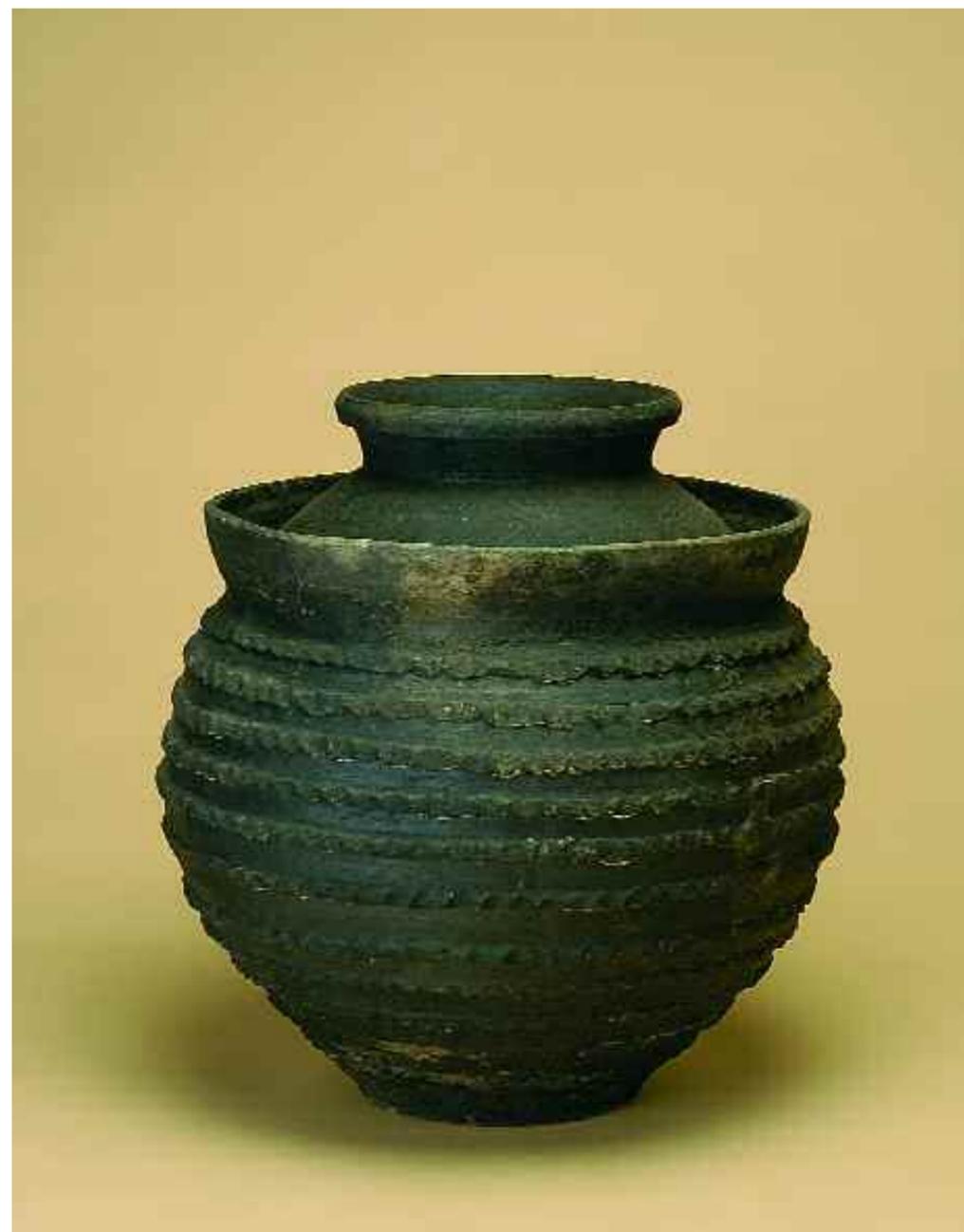
Talha com duas
asas e cordões,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 49.4 cm



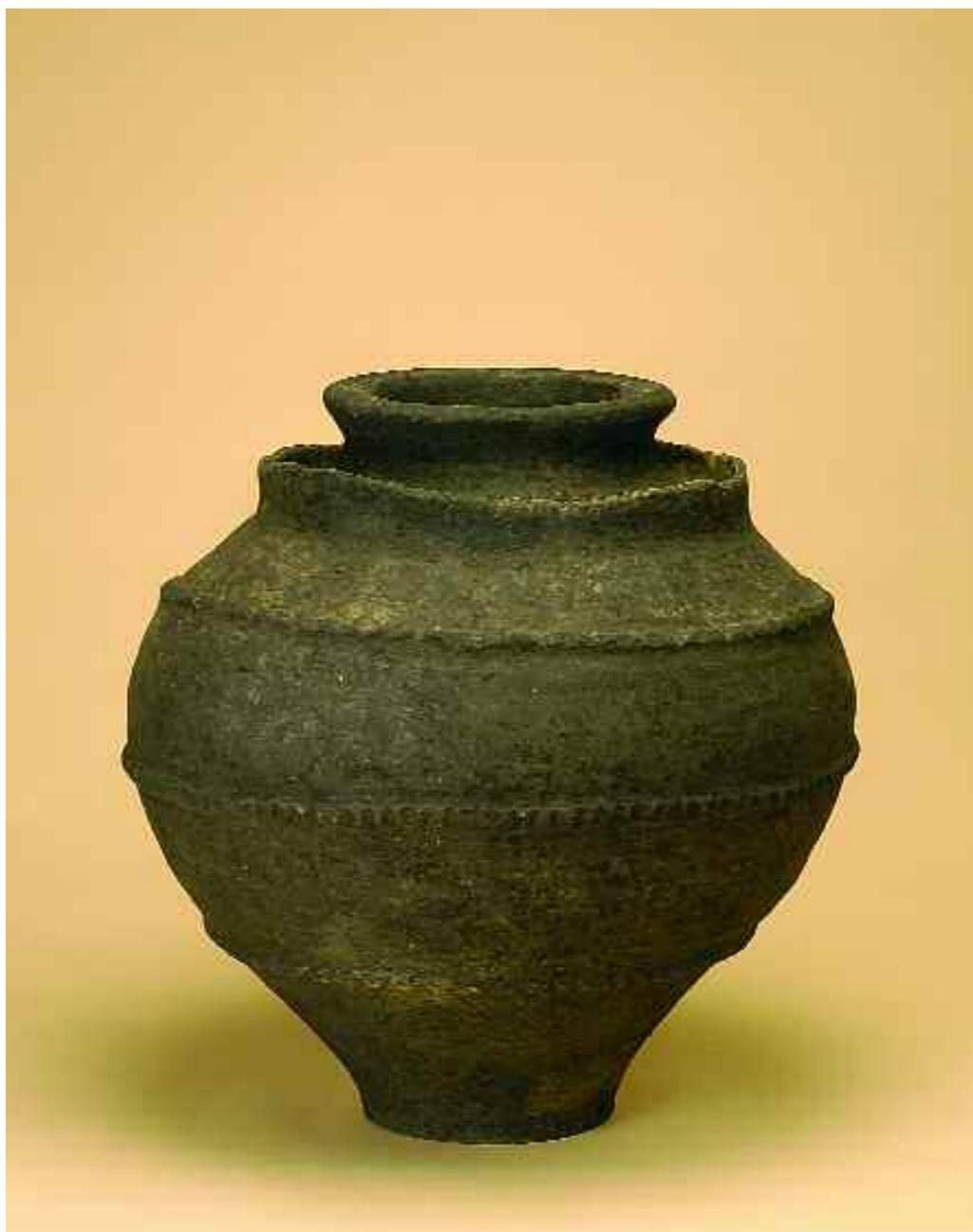
Talha com motivos
decorativos no colo,
séc. XIX, Centro,
alt. 61 cm



**Talha com cruz
incisa,**
cronologia
desconhecida,
Centro,
alt. 65.4 cm



Talha meleira,
séc. XVIII (?),
Bisalhães,
alt. 49.4 cm



Talha meleira,
cronologia e
proveniência
desconhecidas,
alt. 53.6 cm



Talha meleira,
séc. XVIII-XIX,
Centro,
alt. 53.4 cm



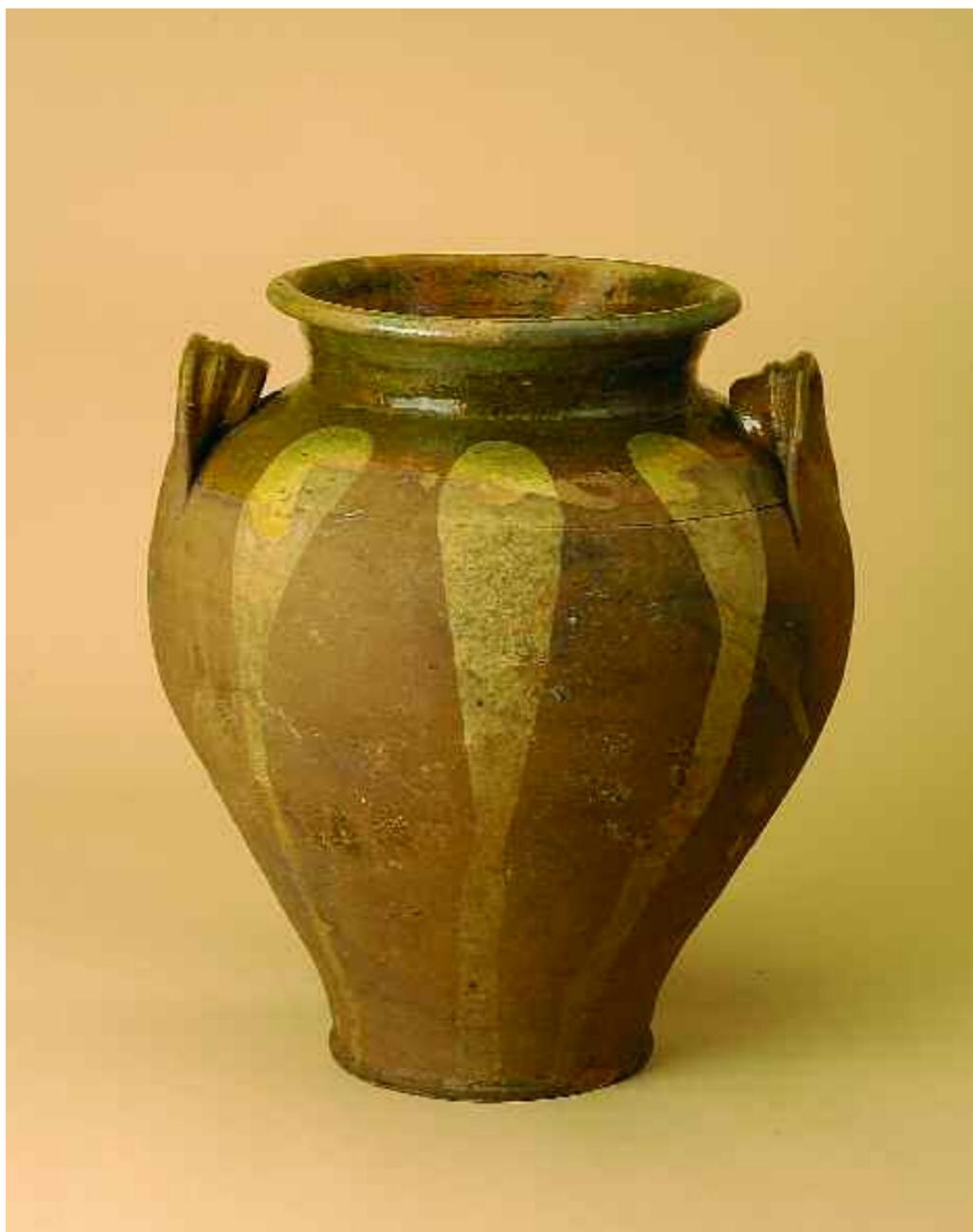
Talha meleira,
séc. XIX (?),
Centro (?),
alt. 81.7 cm



Talha meleira,
séc. XIX (?), Sul,
alt. 49.4 cm

Asado vidrado,
séc. XIX-XX, Centro,
alt. 14.1 cm

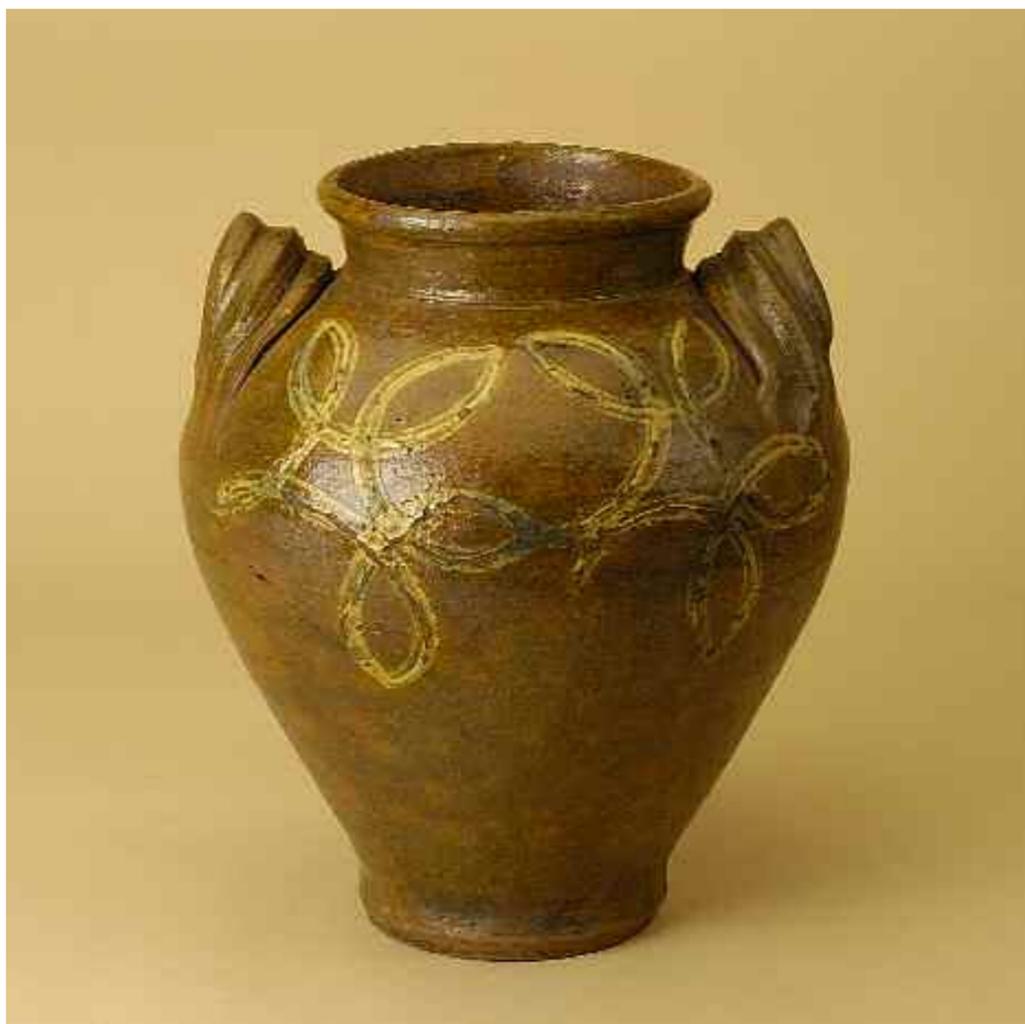




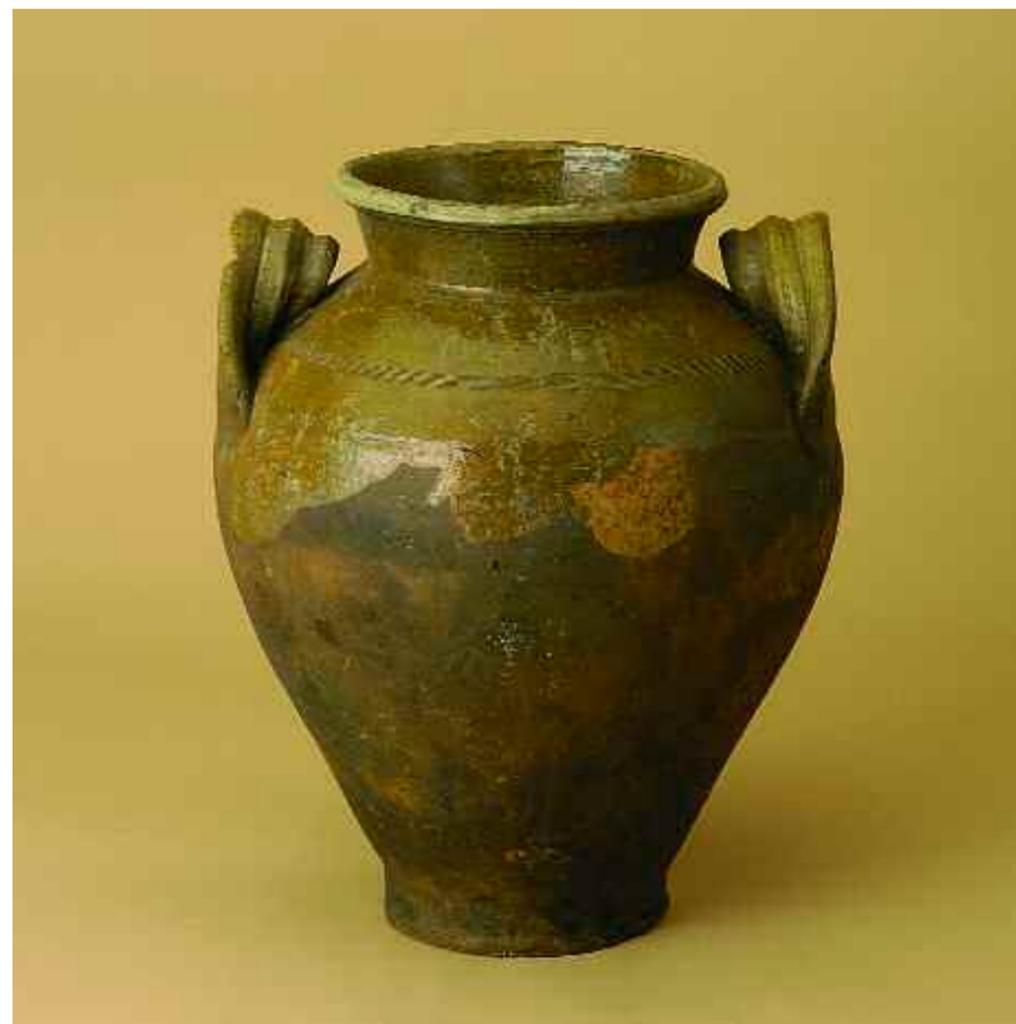
Asado vidrado,
séc. XX, Chaiça,
alt. 35.1 cm



Asado vidrado,
séc. XX, Centro,
alt. 33.3 cm



Asado vidrado,
séc. XX, Sul,
alt. 31.3 cm



Asado vidrado,
séc. XX, Centro (?),
alt. 32.5 cm



Asado vidrado,
séc. XIX-XX, Centro,
alt. 32.1 cm



Asado vidrado,
séc. XX, Centro (?),
alt. 50 cm



Asado vidrado,
séc. XIX-XX, Centro,
alt. 21.5 cm



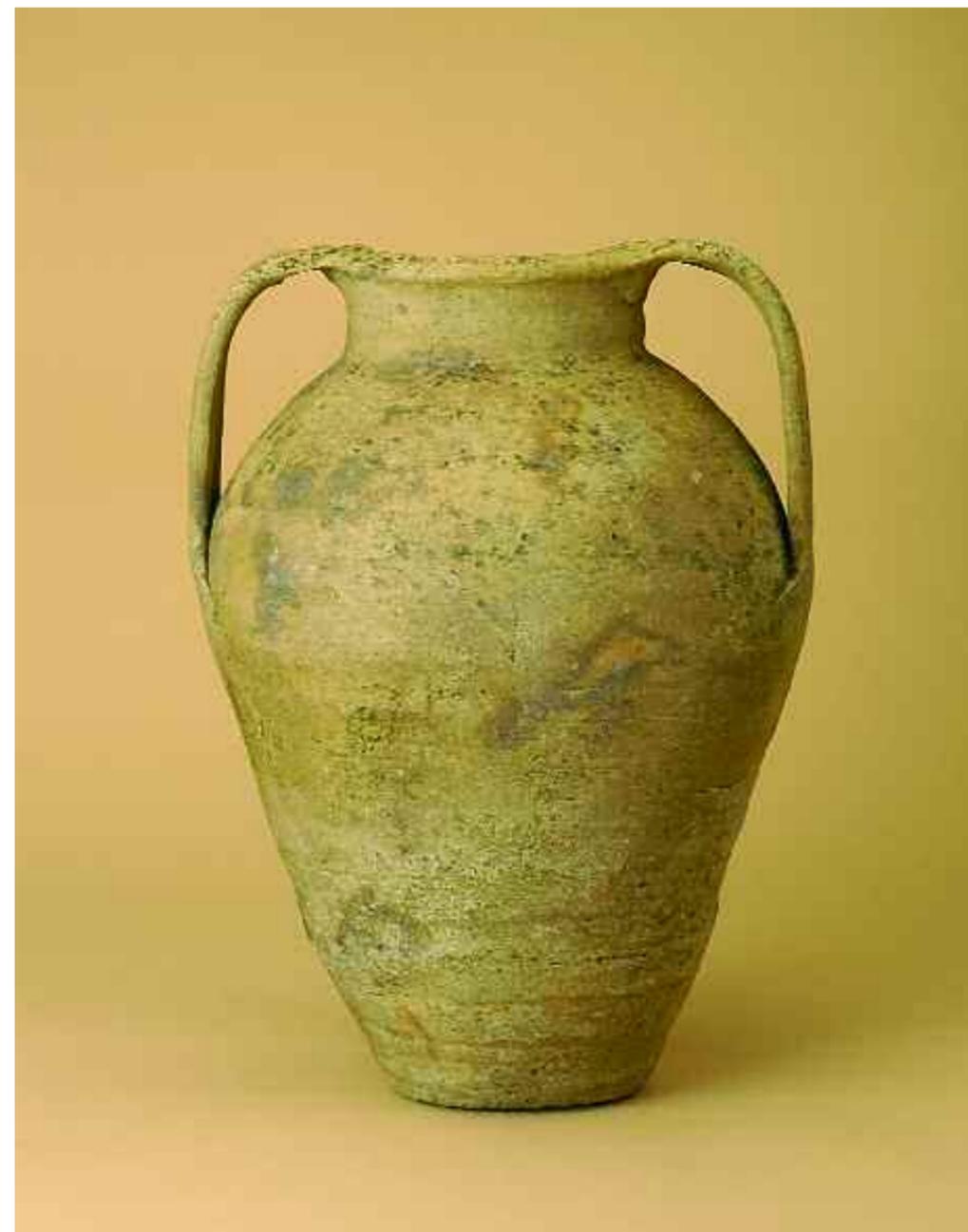
Asado vidrado,
séc. XIX-XX,
Centro (?),
alt. 25.7 cm



**Panela com quatro
pegas,**
séc. XVIII-XIX,
Centro,
alt. 29.2 cm



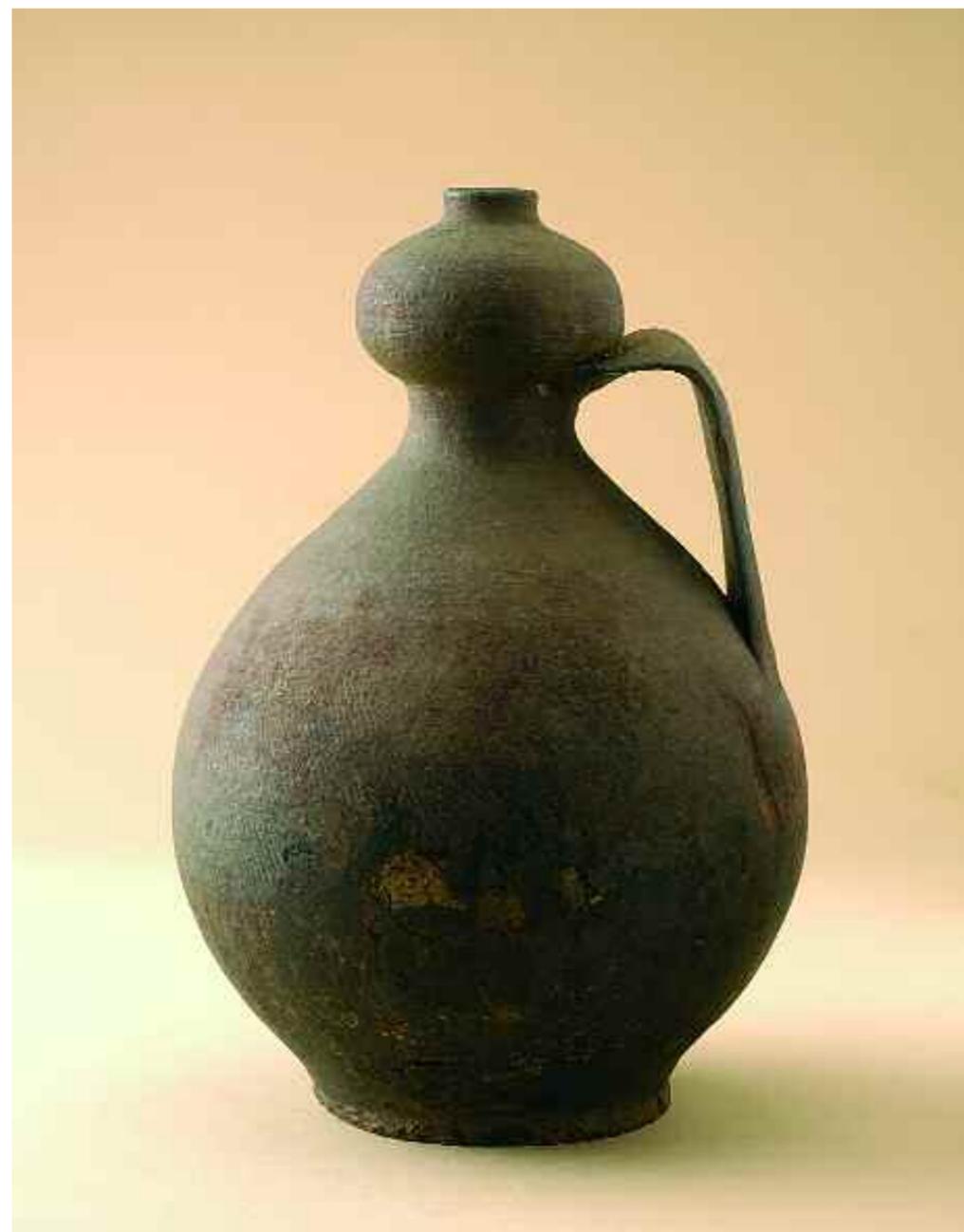
**Panela com
duas pegas,**
séc. XX, Centro (?),
alt. 19.3 cm



**Cântaro de
duas asas,**
séc. XIX,
Malhada Sorda,
alt. 36.3 cm



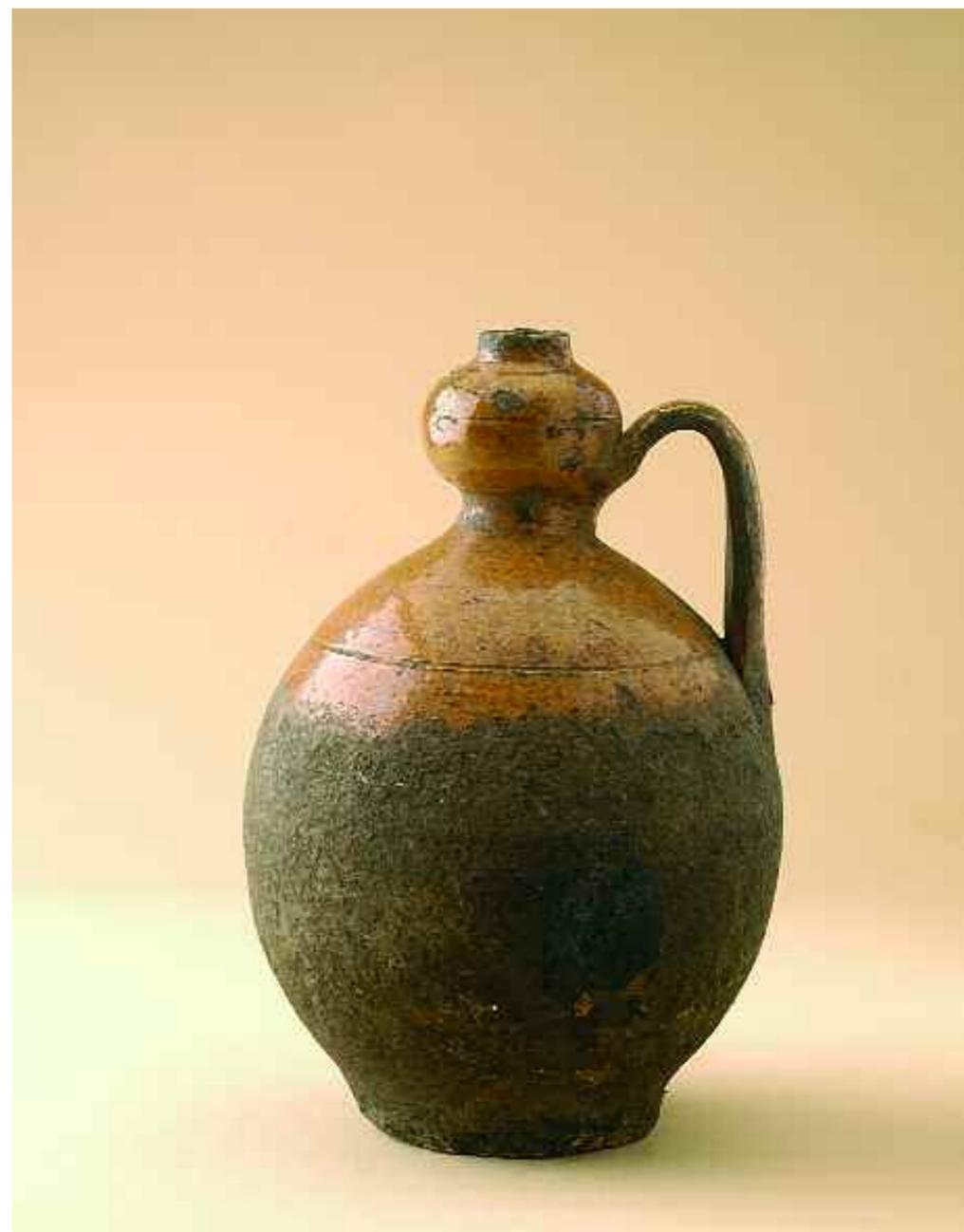
Jarra,
séc. XIX-XX,
Ovar ou Vagos,
alt. 30 cm



Vinagreira,
séc. XIX-XX,
Parada de Gatim,
alt. 26.2 cm



Vinagreira,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 22.4 cm



Vinagreira,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 23 cm

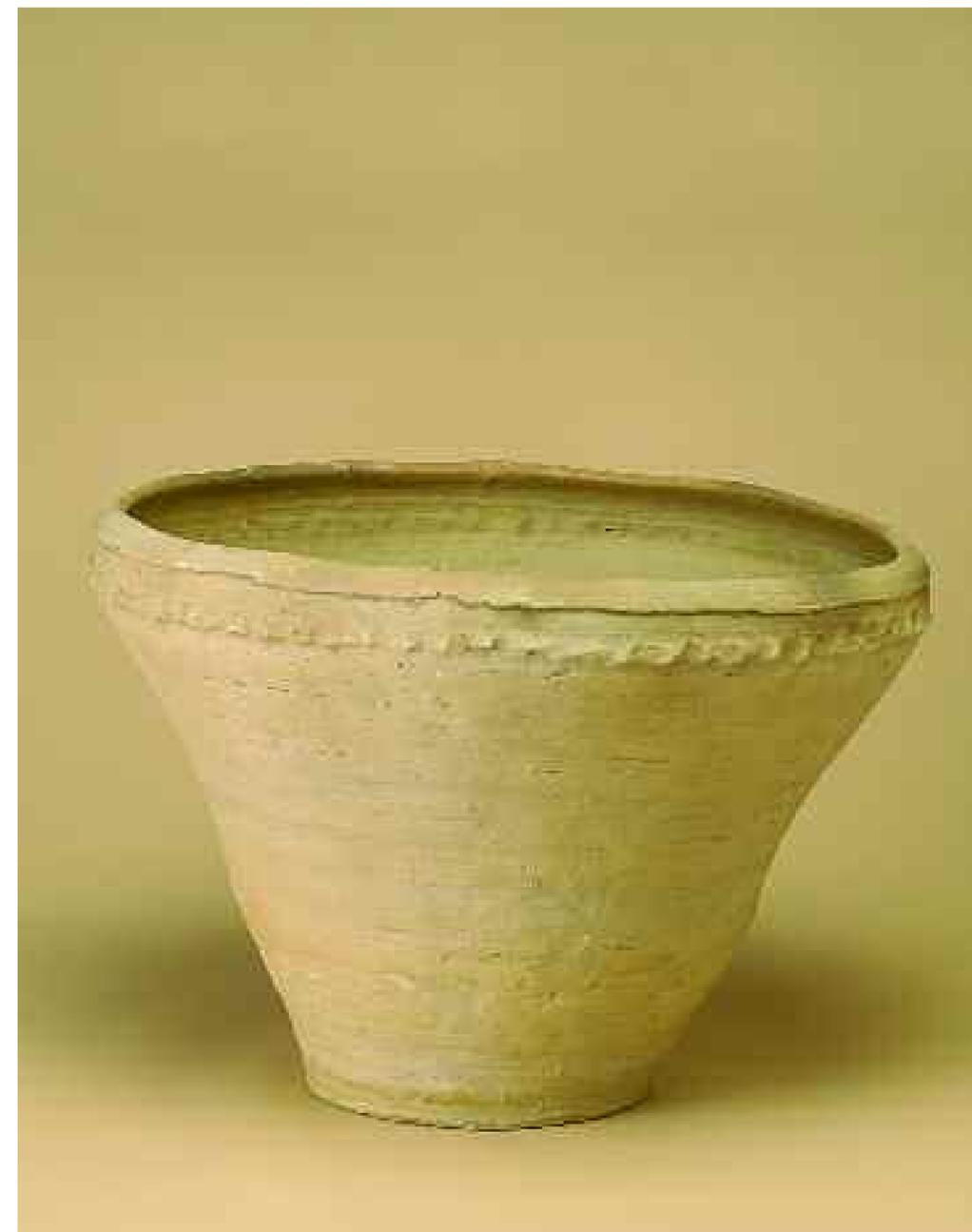
2. Preparação de alimentos

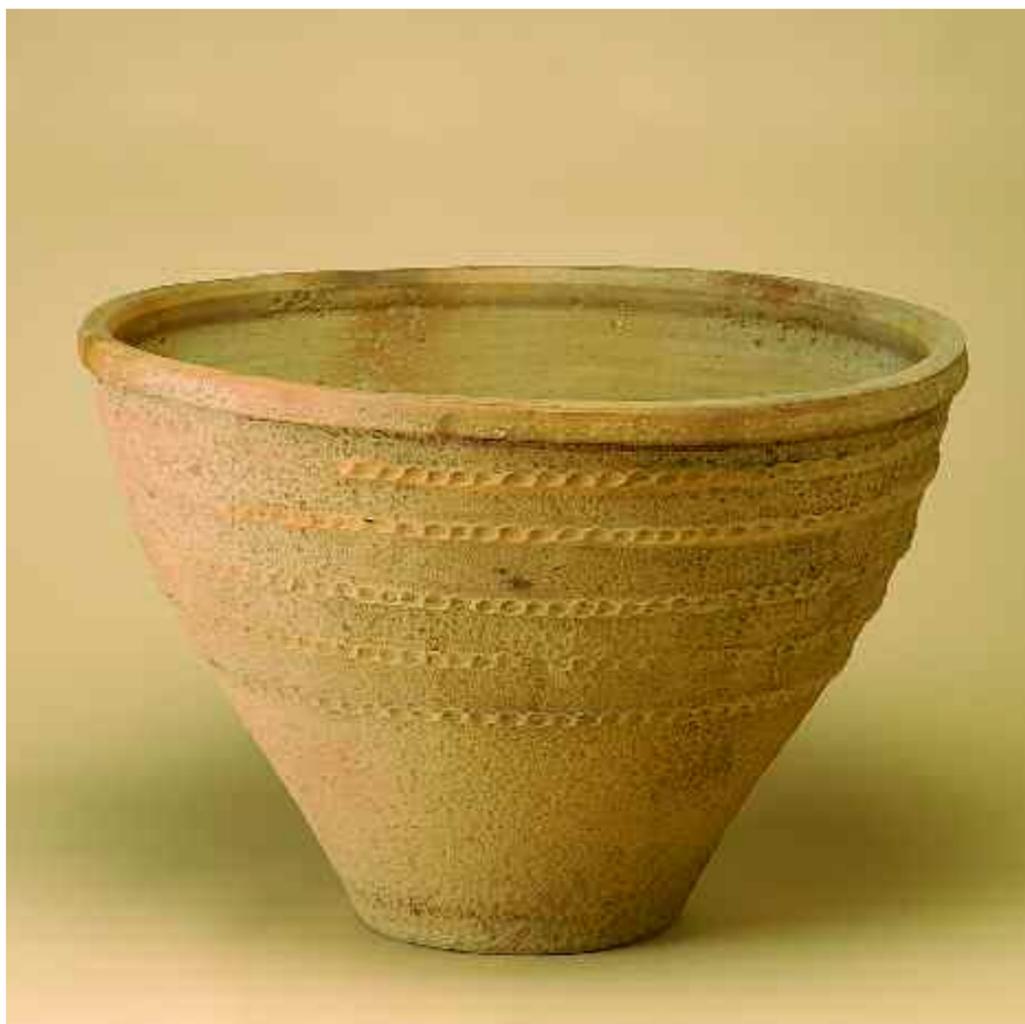
Frugal era a alimentação rural, frugal era a utensilagem usada nas cozinhas de antanho. Ao contrário dos dias de hoje, onde cada vez é maior a especificidade – temos talheres para comer peixe, talheres para comer carne, talheres para a sobremesa, faca para manteiga, copo de água, copo de vinho branco, copo de vinho tinto, travessa para peixe, travessa para carne –, nos séculos que nos antecederam uma vasilha de barro tinha não uma, mas várias funções. Quase sempre as peças que auxiliavam na preparação de alimentos usavam-se também para o seu serviço – um púcaro tanto dava para verter a água com que se preparava os alimentos como para a beber, uma

malga tanto servia para medir farinha como para comer a sopa. A loiça de barro servia, de um modo geral, uma comunidade sem grandes recursos económicos, onde tudo tinha de ser aproveitado ao máximo. Um alguidar, por exemplo, tanto servia para levar e trazer a roupa que se lavava no rio, como para a matança do porco (REIMÃO, 1997: 103-104), para lavar os pés no fim de um dia de trabalho, para amassar pão, para descascar batatas ou para amanhoar peixe. A forma do alguidar é velha de centenas de anos, e, quando uma forma predomina durante tanto tempo, significa que a sua utilidade se mantém, que continua a servir e a ser usada pela comunidade que a adoptou. Os alguidares desde há séculos que aparecem referidos na documentação portuguesa. No final do séc. XIV, em Évora, havia alguidares «de amassar pão». Em 1552, em Guimarães, usavam-se alguidares vidrados e alguidares foscos, servindo estes últimos para «lavar carne e pescado». Em 1572, em Lisboa, havia alguidares vidrados de verde, quer grandes quer pequenos. Em 1646, em Montemor-o-Novo, usavam-se alguidares «de mãos» e alguidarinhos «de roçaduras», ou seja, alguidares para lavar as mãos e outros onde se levava a comida para o campo, na altura dos trabalhos agrícolas. Em 1727, em Aveiro, existiam alguidares «de amassar» e

alguidares «de pés ou de sangrar», ou seja, alguidares para amassar o pão e outros para a matança do porco. Em Angra do Heroísmo, em 1788, faziam-se alguidares «de cozinha» (FERNANDES, 1999: 17-22). Através desta enumeração, de modo nenhum exaustiva, se pode ter a percepção dos diversos usos atribuídos aos alguidares ao longo dos séculos. Para além do alguidar de barro, outras formas serviam para preparar os alimentos: o púcaro, sempre ali à mão para deitar água no que fosse preciso; o escoador (ou escoadeira) – alguidar com furos no fundo, com que se escoavam as couves, as batatas ou o bacalhau que se haviam cozido; a malga ou a tigela que servia quer como medida para a farinha com que se fazia o pão, quer como tendedeira, ou seja, como medida e forma do pão que se queria tender. Em 1573, em Coimbra, faziam-se tigelas de barro fosco «para salgar carne» (FERNANDES, 1999: 19), e, em 1632, em Elvas, tigelas «de lavar tigelas» (FERNANDES, 1999: 19).

Barranhão,
séc. XX,
Malhada Sorda,
alt. 35.2 cm





Barranhão,
séc. XX,
Malhada Sorda,
alt. 42.3 cm



Barranhão,
séc. XX,
Malhada Sorda,
alt. 45.3 cm



Alguidar com cordões,
séc. XX, Guarda (?),
alt. 30.3 cm



Alguidar vidrado,
séc. XX,
Caldas da Rainha (?),
alt. 21.5 cm



Alguidar vidrado,
séc. XVII-XVIII (?),
Sul, alt. 9.3 cm



Alguidar vidrado,
séc. XVII-XVIII (?), Sul,
alt. 10 cm



Alguidarinho,
séc. XX, Sul,
alt. 15 cm



Alguidarinho,
séc. XX, Sul,
alt. 12.6 cm



Caçarola,
séc. XX, Centro (?),
alt. 6.5 cm



Confeiteira vidrada,
séc. XX, Barcelos,
alt. 9.3 cm



Alguidar vidrado,
séc. XX, Barcelos,
alt. 9.8 cm



Coador vidrado,
séc. XX, Barcelos,
alt. 7.4 cm



Coador vidrado,
séc. XX, Barcelos,
alt. 10 cm

3. Cozer, assar ou frigir alimentos

Não era muito variada a panóplia de formas utilizadas no cozer, assar e frigir alimentos. Sobre o fogo ou no forno, usavam-se formas abertas – tigelas, tachos, caçoilas, bacios, frigideiras, alguidares tortos, assadeiras ou pingadeiras – e formas fechadas – púcaros, panelas e chocolateiras.

Percorrendo-se os regimentos e taxas de preços dos séculos anteriores encontramos várias referências ao vasilhame usado para cozer e assar os alimentos. As tigelas e bacios (espécie de tigelas maiores) eram frequentemente usadas quer para ir ao fogo directo, quer para serem colocadas dentro do forno de lenha. No final do séc. XIV, em Évora, faziam-se tigelas «de forno»

e tigelas «para frigir». Em 1552, em Guimarães, vendiam-se tigelas vidradas «de fogo» e tigelas de barro fosco, de duas asas, «para fogo». Em Lisboa, em 1572, faziam-se tigelas «de fogo», em loiça vidrada verde. Em Coimbra, em 1573, também se faziam tigelas «de fogo», «de barro bem cozido, forte e grosso», tigelas vidradas «com seu cabo» e outras apropriadas «para cozer lampreia», bem como bacios «para assar carne em forno». Também em Lisboa, em 1797, havia tigelas «para peixe». Em Elvas, em 1632, entre diversos tipos de tigelas, produziam-se tigelas «de fogo». O mesmo tipo de tigelas «de fogo» se fazia em Montemor-o-Novo (1646), em Barcelos (1718) e em Aveiro (1727) (FERNANDES, 1999: 17-22). As tigelas eram também utilizadas para cozinhar no forno de pão, por exemplo, diversas receitas de «tigelada», tal como se menciona no livro quinhentista de cozinha da Infanta D. Maria (GOMES, 1996: 97-98). Também era usual frigir-se os alimentos sobre o fogo em sertãs ou frigideiras com cabo. Em 1392, em Évora, aparece referida a «sertã para frigir»; em 1718, em Barcelos, a «frigideira» e, em 1788, em Angra do Heroísmo, a «frigideira de quatro asas» (FERNANDES, 1999: 17-22). No século XVI, no livro de cozinha da Infanta D. Maria, a «sertã é referida em 6 receitas sempre para frigir em

manteiga» (GOMES, 1996: 98). No forno a lenha preparava-se o arroz em alguidar torto de barro (DINIS e AMARAL, 1997b: 105-106; e 1999: 56-57). Esta iguaria usava-se no norte e centro do país, sendo conhecidos os alguidares tortos de barro vermelho vidrado feitos pelos oleiros de Barcelos e os belos alguidares tortos de louça preta produzidos nas olarias transmontanas de Vilar de Nantes, Bisalhães e, também, em Gondar (Amarante). Panelas e púcaros de diversos tamanhos eram usados para cozinhar variados alimentos: cozer batatas com bacalhau, fazer o caldo, fazer os formigos do Natal, etc. Em Barcelos, os púcaros de maiores dimensões designavam-se «panelas».

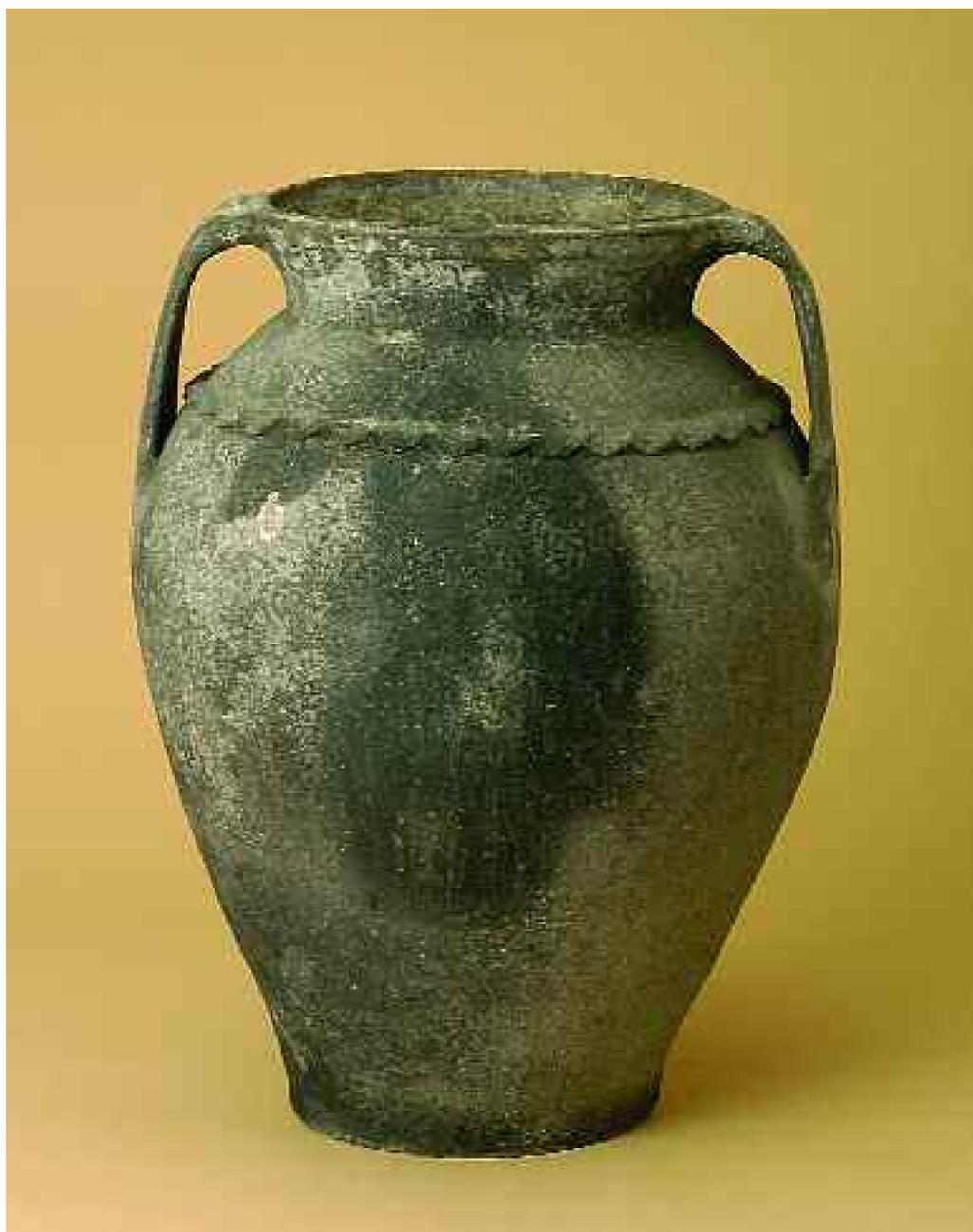
Ao longo dos séculos, púcaros e panelas são uma referência constante na documentação portuguesa (VASCONCELOS, 1921; FERNANDES, 1999: 17-22). No final do séc. XIV, em Évora, vendiam-se panelas e púcaros (FERNANDES, 1999: 17). Em 1552, em Lisboa, andavam pela cidade «cinquenta mulheres, entre brancas e pretas, forras e cativas, que em amanhecendo saem da Ribeira com panelas grandes cheias de arroz, e cuscuz e chicharos, apregoando. E como os meninos as ouvem da cama, se levantam chorando por dinheiro a seus pais e mães. E na verdade não é muito mau, porque com isso dão

¹ Também no livro quinhentista de cozinha da Infanta D. Maria se refere o tacho, utilizado principalmente para ir ao fogo com açúcar. Julgamos que nestes casos o tacho usado seria em cobre e não em barro (GOMES, 1996: 96-97).

almoço às crianças. E o mesmo fazem os moços que andam a ganhar, assim brancos, como pretos, com isso fazem seus almoços e quentam suas barrigas. E desta maneira gastam mui presto suas panelas» (BRANDÃO, 1990: 72). No livro quinhentista de cozinha da Infanta D. Maria são diversas as receitas preparadas em panelas e púcaras (GOMES, 1996: 97). Em Aveiro (1727), e em Lisboa (1797), vendiam-se panelas e panelinhas «para cozer dois arrates de carne» (FERNANDES, 1999: 21-22). Quando se começou a vulgarizar a trempe de ferro e o fogão a lenha, os púcaros – porque tinham base estreita e pouco funcional para pousar sobre a trempe ou a chapa do fogão a lenha – começaram a ser substituídos pelos tachos de barro, dado estes possuírem fundo largo, mais adaptado (porque maior era a superfície de contacto com a chama) a pousar sobre a trempe ou chapa e a cozer rapidamente os alimentos. Tachos de barro vidrados a verde se faziam-se em Lisboa, em 1572 (FERNANDES, 1999: 18)¹. Existem também as caçoilas (uma espécie de tachos) usadas, por exemplo, no forno a lenha para fazer a chanfana, prato de eleição das Beiras (FERNANDES, 1997: 106-108). Também no forno a lenha se cozinhas, em assadeiras ou pingadeiras de barro preto,

vermelho ou vidrado, o cabrito assado ou a vitela. Em 1718, em Barcelos, produziam-se «assadeiras» de barro fosco e «pingadeiras» de barro vidrado (FERNANDES, 1999: 20). Pela consulta da documentação, fica-se com a ideia que, em épocas mais recuadas, se utilizaria uma forma redonda, vidrada ou não (talvez semelhante a uma grande malga ou tigela), usada para assar os alimentos em forno de ar quente. No séc. XIV, em Évora, vendem-se «tigelas de forno»; em 1573, em Coimbra, produzem-se «bacios para assar carne em forno», e, em Lisboa, em 1797, telhadores «de assar» (FERNANDES, 1999: 17, 19 e 22). O café preparava-se nas chocolateiras de barro sobre o lume do lar (DINIS e AMARAL, 1997a: 116; e 1999: 59-60). As castanhas, base importante da alimentação da população nos séculos que nos antecederam, podiam ser cozidas nos púcaros de barro ou assadas em assador apropriado. Conhecemos assadores, de barro preto ou vermelho fosco, produzidos por oleiros de norte a sul do país. Por vezes vendia-se o conjunto de assador mais fogareiro de assar as castanhas. Hoje, residualmente ainda encontramos nas nossas cidades vendedores ambulantes de castanhas assadas, que fazem a delícia dos mais jovens e matam a saudade dos mais velhos (CORREIA, 1997: 109; FERNANDES, 1998).

A referência ao fabrico de «fogareiros» aparece-nos em Elvas (1632), Montemor (1646), Guimarães (1719) e Lisboa (1797) (FERNANDES, 1999: 19-22). Em Elvas, especifica-se o fabrico de fogareiros e fogareiros «de sombreireiro» e, em Lisboa, o fabrico de três tipos de fogareiros – fogareiro «de quatro asas», fogareiro «maior, para conserva do Convento, porquanto se não usara no tempo do Regimento Velho» e fogareiro «de duas asas» (FERNANDES, 1999: 22).



Panela,
séc. XX, Gondar,
alt. 38 cm



**Caçoila de duas
asas com testro,**
séc. XIX, Fazamões,
alt. 26.8 cm



Potinho com asa e três pernas,
séc. XX,
Vilar de Nantes,
alt. 14,5 cm

Panela de duas asas,
séc. XX, Sul,
alt. 17,2 cm



Panela vidrada de duas asas,
séc. XX, Sul,
alt. 14,4 cm

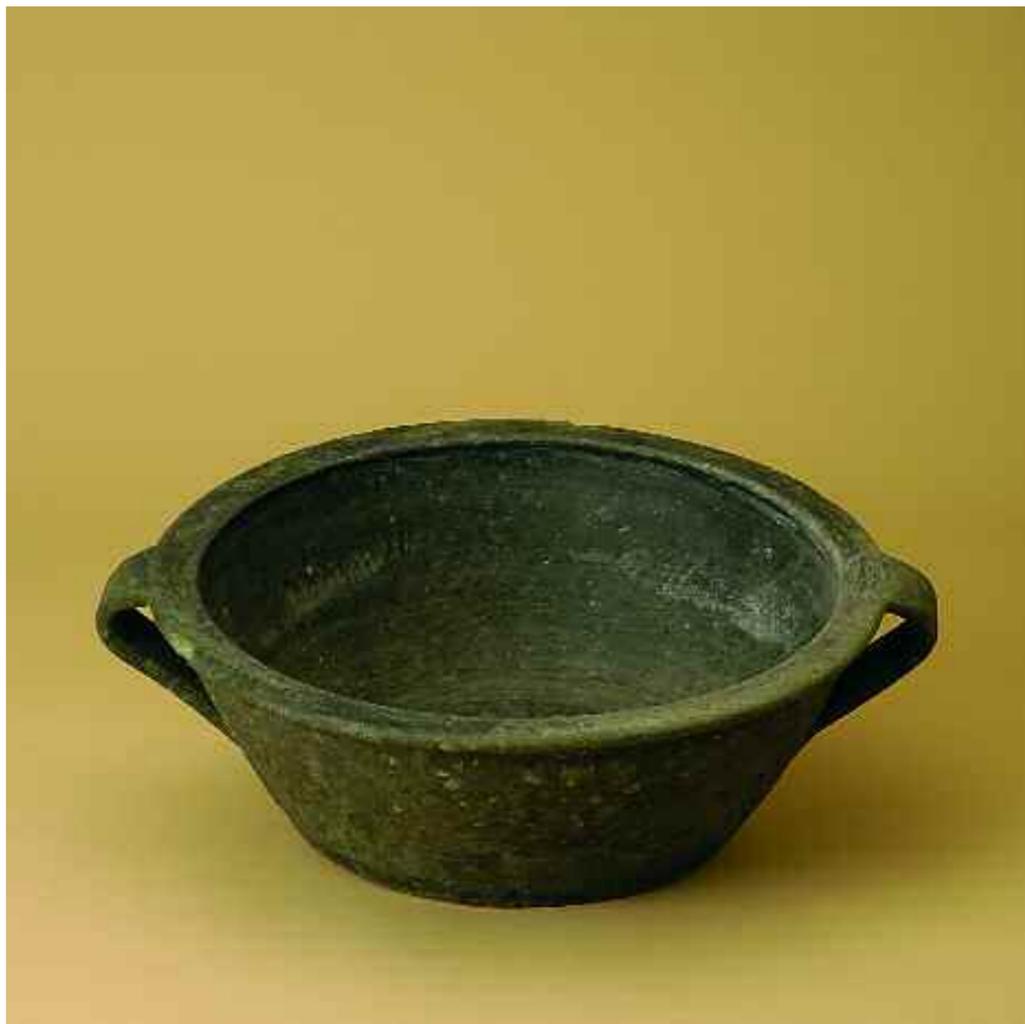




Púcaro com asa,
séc. XX,
proveniência
desconhecida,
alt. 11 cm



**Caçoilinha de rabo
com testo,**
séc. XIX-XX,
Parada de Gatim,
alt. 25 cm



Caçoila,
séc. XIX-XX,
proveniência
desconhecida,
alt. 10,5 cm



Caçoila,
séc. XIX-XX,
Telhado,
alt. 9,9 cm



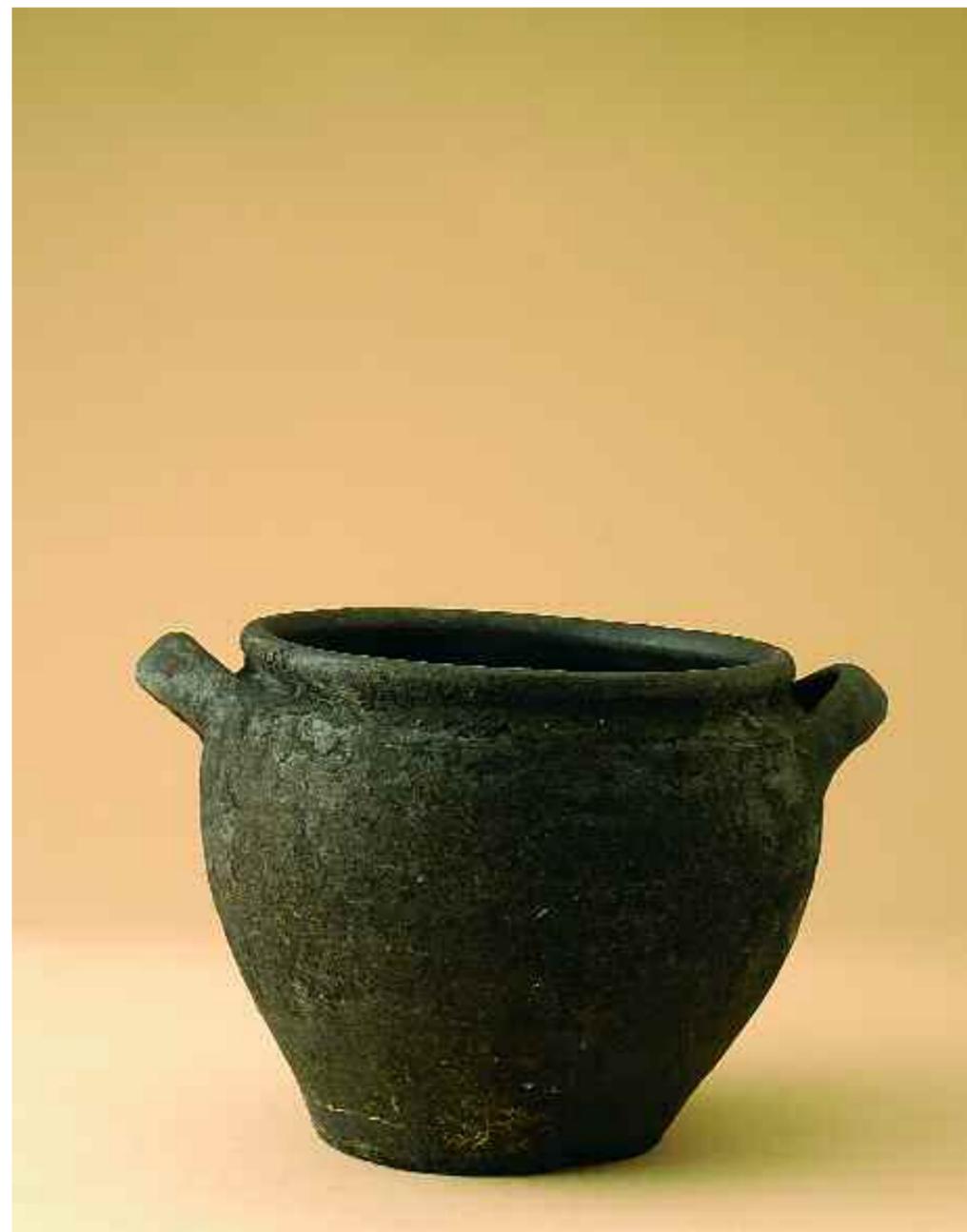
Caçoila,
séc. XIX-XX,
Telhado,
alt. 8,8 cm



Tacho vidrado com duas pegas,
séc. XX, Sul,
alt. 14.1 cm



Taifor vidrado com duas asas,
séc. XX, Barcelos,
alt. 11.8 cm



Terrelo de duas asas,
séc. XIX-XX,
Parada de Gatim,
alt. 15.8 cm



Terrina,
séc. XIX-XX,
Molelos,
alt. 12.2 cm



Caçõila,
séc. XIX-XX,
proveniência
desconhecida,
alt. 6.7 cm

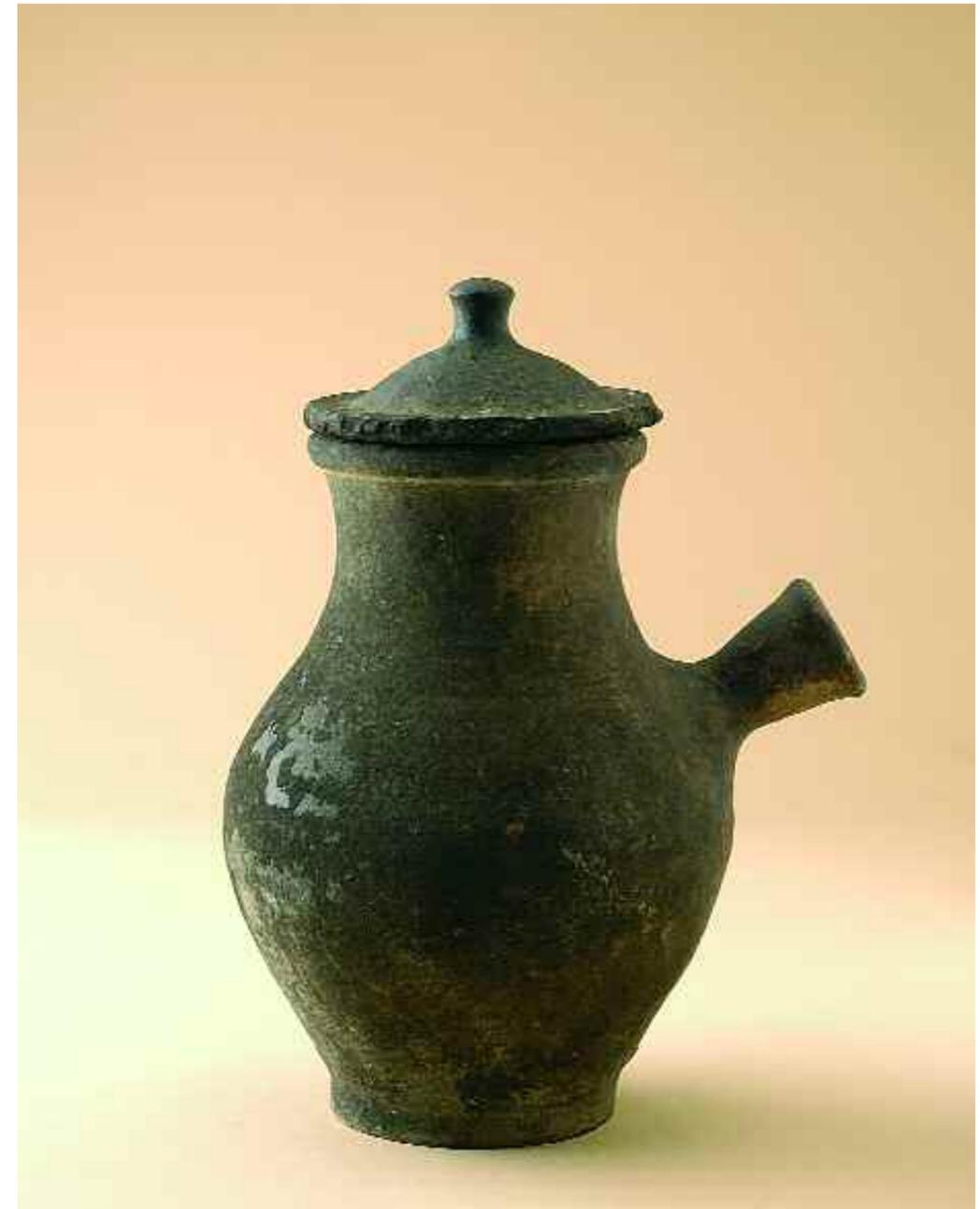


**Caçõila de duas
asas,**
séc. XX, Fazamões,
alt. 16.5 cm



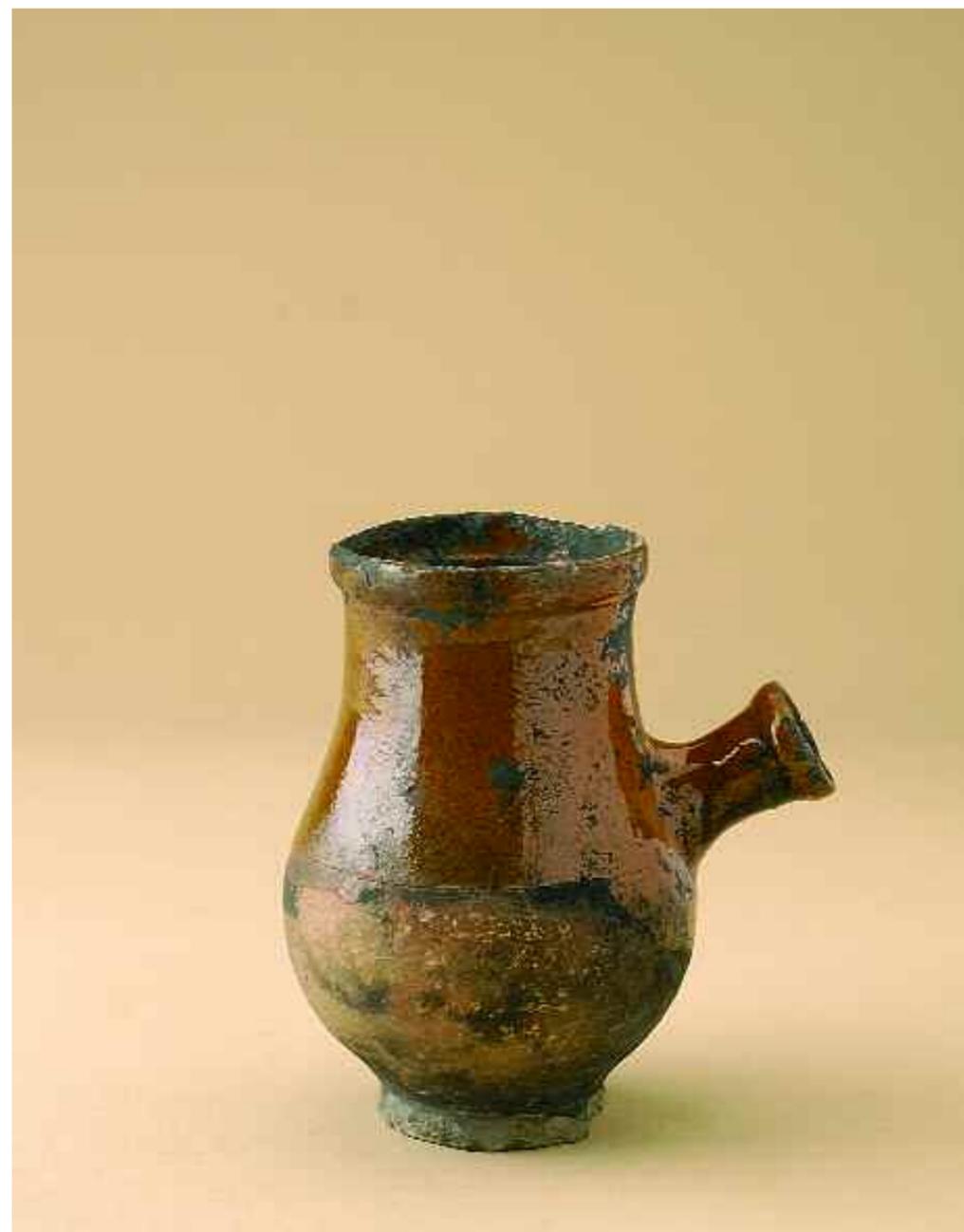
**Caçõila de quatro
asas,**
séc. XX, Telhado,
alt. 8.8 cm

Chocolateira,
séc. XX,
Parada de Gatim,
alt. 14.2 cm

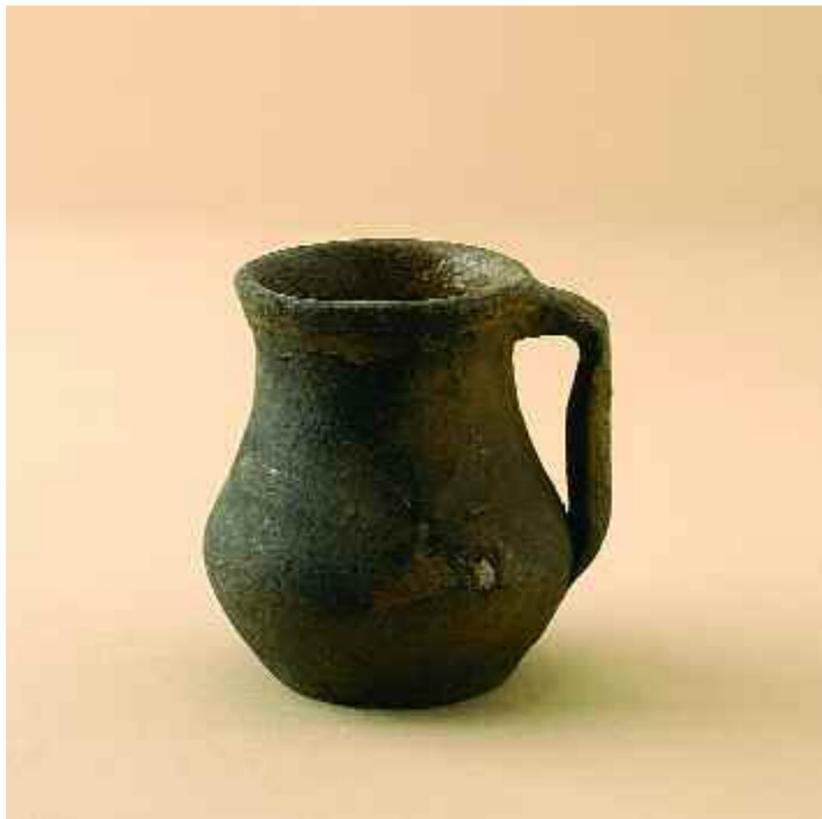




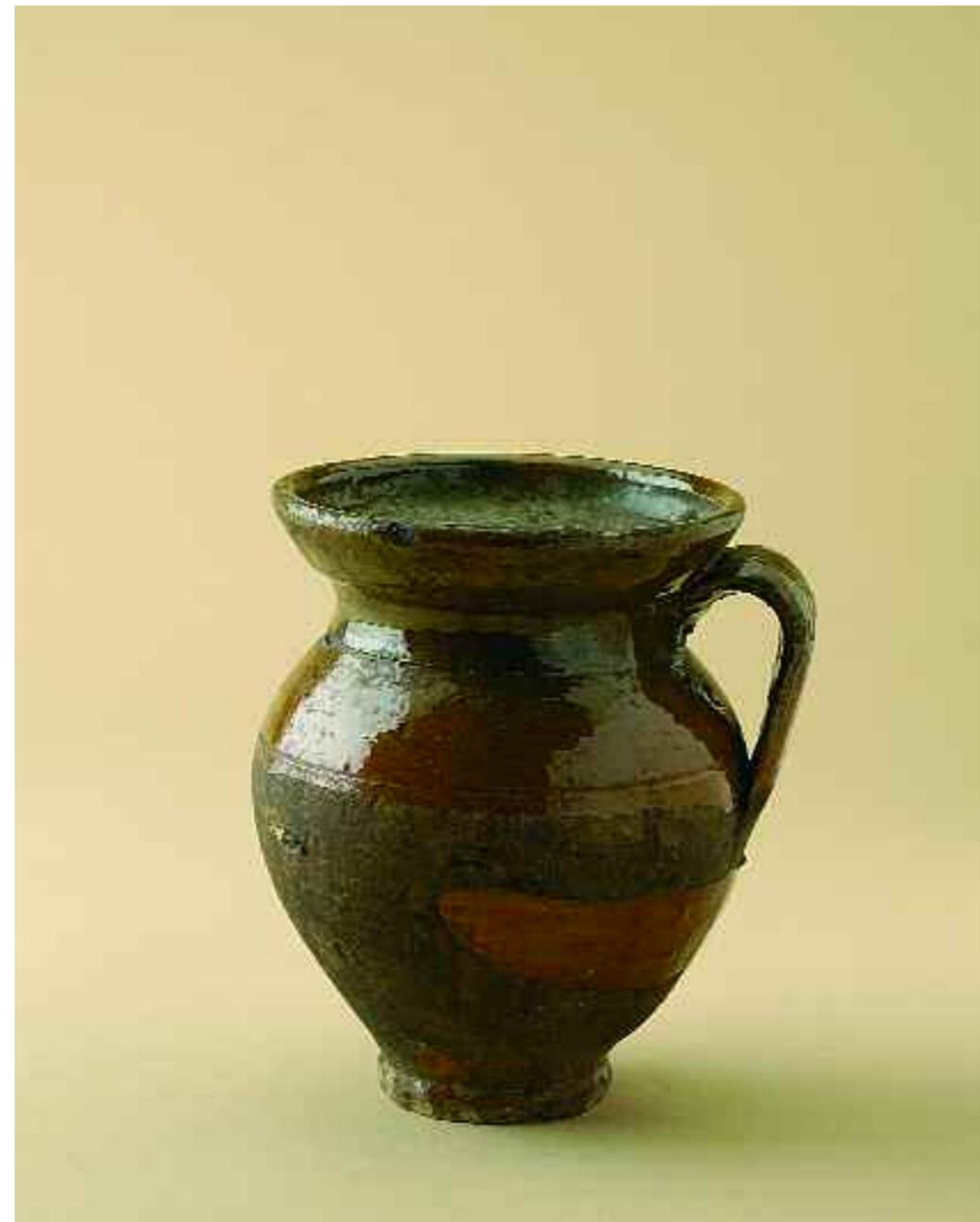
Chocolateira,
séc. XX, Barcelos,
alt. 20.3 cm



**Chocolateira
vidrada,**
séc. XX, Barcelos,
alt. 13.2 cm



Púcaro vidrado interiormente,
séc. XX, Sul,
alt. 8.5 cm



Burreto vidrado de uma asa,
séc. XX, Barcelos,
alt. 14 cm

Tijelas de fogo,
diversas
proveniências



**Tijela de fogo
com rabo,**
cronologia e
proveniência
desconhecidas,
alt. 7.2 cm





Alguidar torto,
séc. XX,
Vila Real (?),
alt. 21.4 cm



Alguidar torto,
séc. XX, Gondar,
alt. 19.1 cm



Assadeira,
séc. XX, Molelos,
alt. 9.8 cm



**Pingadeira ou
assadeira,**
séc. XX, Barcelos,
alt. 5.4 cm



Assadeira vidrada,
séc. XX, Sul (?),
alt. 7.8 cm



**Pingadeira ou
assadeira,**
séc. XX, Barcelos,
alt. 6.9 cm

4. Serviço à mesa

«Inventário de bens da Infanta D. Beatriz» (1507), mãe de D. Manuel, constam várias peças seguramente destinadas aos banquetes organizados pela Infanta: 127 bacios de pau «que vieram da Flandres», 186 trinchos de pau, 286 escudelas de pau, 160 colheres de pau, 36 colheres grandes de cozinha e 50 castiçais de pau. Lembremos que na época referida os bacios eram os recipientes usados para servir a comida à mesa, e que, entre as classes mais abastadas, já seriam frequentes o prato e a malga individuais onde se colocava a comida e se comia. Numa mesa real ou da nobreza tínhamos pois para cada conviva: malga (ou escudela), trincho (prato ou pratel), púcaro, colher e, talvez, faca.

Também frugais eram as vasilhas usadas no serviço à mesa.

Em Portugal há ainda muito poucos estudos que nos permitam traçar o modo como, ao longo dos tempos, se comia – o que se comia, como se comia e onde se comia. Pelas leituras feitas fácil é apercebermo-nos que houve alterações de hábitos e que, ao longo dos séculos, diferente era o modo de comer nas classes mais abastadas e as menos abastadas. Na Época Medieval, quer a olaria quer o vasilhame de madeira usados no serviço à mesa tinham primazia sobre o vasilhame feito noutros materiais. Reis e nobreza usavam na mesa vasilhame de madeira e barro, a par de outros materiais mais prestigiados – vidro, faiança e porcelana. No

destino: «uma tigela de fogo vidrada» e «tigela grande pera fogo de duas asas» (Guimarães, em 1522); «tigelas de fogo» (loiça vidrada verde, Lisboa, em 1572); «tigela de fogo» (loiça fosca, Coimbra, em 1573); «uma tigela para cozer lampreia sendo vidrada» (Coimbra, em 1573) (FERNANDES, 1999: 17-22). Contudo a referência a tigelas de fogo aparece em muitos outros documentos da mesma época, como no livro de cozinha da Infanta D. Maria (final do séc. XV – início do séc. XVI): «a tigela de fogo é mencionada em 10 receitas através dos cadernos dos manjares de carne, ovos ou de leite sendo referida expressamente como “de fogo” algumas vezes.» (GOMES, 1996: 97-98). Ao longo dos séculos as tigelas vão continuar a ser referidas no apresto de diversos manjares. Num manuscrito conventual de 1743, explica-se como se deve fazer sardinhas em tigelada e um arroz de vaca (VELOSO, 1992: 146, 149). Fialho de Almeida, em 1903, também se refere ao uso destas peças: «passou no corredor um rapaz com uns tabuleiros vindos do forno, onde em tigelas de fogo, quatro perus de recheio atiravam pró ar as pernas mutiladas.» (ALMEIDA, 1992: 82-83). A função primordial da tigela seria, para além de cozer os alimentos sobre o fogo ou no forno, como atrás descrevemos, a ingestão da

fácil «espreitar», em épocas passadas, o vasilhame utilizado pelas classes mais abastadas, o mesmo não sucede com o povo. Sobre os seus hábitos e modos de comer pouco ou nada existe. Sabemos que, nos séculos XVIII e XIX, malgas, pratos individuais, pratos comuns e púcaros eram a utensilagem de barro usada às refeições daqueles que tinham menos posses. Muitas vezes, as refeições nem sequer seriam feitas à volta de uma mesa. Ainda na segunda metade do século XX, nas casas rurais nortenhas de menos posses, se comia na cozinha, junto à lareira, com cada pessoa sentada num sítio certo mas sem recurso a mesa. Nos séculos XIX e XX, temos, como utensilagem individual em cerâmica, a malga da sopa, o prato e o púcaro de água ou a malga de vinho. A comida era retirada directamente do pote de ferro onde era cozinhada para o prato ou a malga de cada um. Quando se comia à volta de uma mesa, o caldo vinha para a mesa dentro da malga e a restante comida era servida em um ou mais pratos grandes, onde se colocava a comida e de onde cada um tirava a sua ração. É elucidativo o que a este propósito nos narra Silvestre Lopes Duarte quando se refere às refeições de família que decoriam na sua meninice em casa de seus pais (entre 1950 e 1980), na freguesia de Cristelo do concelho de Barcelos (DUARTE, 1999: 75-80).

Quando se comia à volta de uma mesa, o caldo vinha para a mesa dentro da malga e a restante comida era servida em um ou mais pratos grandes, onde se colocava a comida e de onde cada um tirava a sua ração. É elucidativo o que a este propósito nos narra Silvestre Lopes Duarte quando se refere às refeições de família que decoriam na sua meninice em casa de seus pais (entre 1950 e 1980), na freguesia de Cristelo do concelho de Barcelos (DUARTE, 1999: 75-80).

Quando se comia à volta de uma mesa, o caldo vinha para a mesa dentro da malga e a restante comida era servida em um ou mais pratos grandes, onde se colocava a comida e de onde cada um tirava a sua ração. É elucidativo o que a este propósito nos narra Silvestre Lopes Duarte quando se refere às refeições de família que decoriam na sua meninice em casa de seus pais (entre 1950 e 1980), na freguesia de Cristelo do concelho de Barcelos (DUARTE, 1999: 75-80).

Quando se comia à volta de uma mesa, o caldo vinha para a mesa dentro da malga e a restante comida era servida em um ou mais pratos grandes, onde se colocava a comida e de onde cada um tirava a sua ração. É elucidativo o que a este propósito nos narra Silvestre Lopes Duarte quando se refere às refeições de família que decoriam na sua meninice em casa de seus pais (entre 1950 e 1980), na freguesia de Cristelo do concelho de Barcelos (DUARTE, 1999: 75-80).

Quando se comia à volta de uma mesa, o caldo vinha para a mesa dentro da malga e a restante comida era servida em um ou mais pratos grandes, onde se colocava a comida e de onde cada um tirava a sua ração. É elucidativo o que a este propósito nos narra Silvestre Lopes Duarte quando se refere às refeições de família que decoriam na sua meninice em casa de seus pais (entre 1950 e 1980), na freguesia de Cristelo do concelho de Barcelos (DUARTE, 1999: 75-80).

Quando se comia à volta de uma mesa, o caldo vinha para a mesa dentro da malga e a restante comida era servida em um ou mais pratos grandes, onde se colocava a comida e de onde cada um tirava a sua ração. É elucidativo o que a este propósito nos narra Silvestre Lopes Duarte quando se refere às refeições de família que decoriam na sua meninice em casa de seus pais (entre 1950 e 1980), na freguesia de Cristelo do concelho de Barcelos (DUARTE, 1999: 75-80).

Quando se comia à volta de uma mesa, o caldo vinha para a mesa dentro da malga e a restante comida era servida em um ou mais pratos grandes, onde se colocava a comida e de onde cada um tirava a sua ração. É elucidativo o que a este propósito nos narra Silvestre Lopes Duarte quando se refere às refeições de família que decoriam na sua meninice em casa de seus pais (entre 1950 e 1980), na freguesia de Cristelo do concelho de Barcelos (DUARTE, 1999: 75-80).

sopa ou caldo. Em 1752, descreve-se um tratamento termal, nas Caldas da Rainha, com o qual a doente «suou alguma coisa e urinou muito; comeu uma boa tigela de sopas ao jantar, e com vontade comeu outra à tarde, e uma terceira para cear» (CORREIA, 1995: 45).

Mas as tigelas também serviam para o matinal e salutar hábito de tomar o leite acompanhado com pão ou boroa: «perto de lá, na bouça do João Paz, deixara escondida a tigela das sopas de leite» (QUEIRÓS, 1900: 66); «nos povoados todos o acolhiam bem, com a tigela de caldo ou leite» (QUEIRÓS, 1916: 217).

E, tal como as malgas, as tigelas eram os contentores da apreciada marmelada: «a tia Mariana desenformava uma tigela “da sua” marmelada, apresentava-a na mesa, trememente como um pudim gelado, tão fina era, tão carregada de açúcar, tão puxada no ponto... (Isto é por ser hoje, que é preciso poupá-la).» (FIGUEIREDO, 1947: 50).

Água ou vinho servido em tigela saciava a sede de qualquer um: «para que não bebesse água dos ribeiros, onde há porcarias e animais mortos, ia-lha buscar longe, trazendo-a na sua tigela, escrupulosamente lavada, como para uma rainha.» (QUEIRÓS, 1900: 70). Também em quadras populares há referência às tigelas para água (CHAVES, 1950: 149):

«Dá-me uma pouquinha d’água,
Não ma dês pela tigela,
Dá-ma pela tua boca,
Qu’eu não tenho nojo dela» (Coimbra)

De norte a sul do país, as tigelas, bem como as malgas, serviam também para tender o pão. Agostinho Isidoro, ao analisar o centro oleiro de Flor da Rosa, informa que aí se produz tigelas «de muitos tamanhos e podem ser foscas ou vidradas. Tinham nomeada especial as chamadas tigelas de tender o pão de milho, no tempo em que este era fabricado em muitas povoações alentejanas» (ISIDORO, 1963: 162).

Tigelas pequenas eram utilizadas como luminárias nas festas de antanho e muitos textos a isto se referem. Ainda há poucos anos, pelas Feiras Novas, em Ponte de Lima, tigelinhas de loiça preta serviam nas iluminações das ruas por onde o povo se passeava. E, em certas festas religiosas, ainda hoje é costume colocar tigelinhas de cera e pavio a iluminar as janelas das casas particulares (Braga) ou recintos públicos, como, por exemplo, o muro do Paço dos Duques, em Barcelos, durante as Festas das Cruzes. Um interessante artigo de Rocha Peixoto sobre «Iluminação Popular» dá-nos conta da existência de diversas tigelinhas, bicadas ou não, destinadas a iluminar casas e conventos

(PEIXOTO, 1995: 171-172, est. XXVIII, 2-5). Diminutas tigelas serviam também para conter toda a espécie de mezinhas. Em Barcelos, vendia-se destas tigelinhas com um unguento destinado a cicatrizar as feridas causadas nas pernas pelas varizes¹. Na centúria de seiscentos, em Montemor-o-Novo, na loja de Luís Nunes Sanches, vendia-se «tigelinhas de arrebique [cosmético para o rosto]» (FONSECA, 1991: 163). A comprovar esse uso podemos citar um texto de Frei Lucas de Santa Catarina (1660-1740), no qual este indica o que uma verdadeira Senhora deveria ter no seu toucador: «Terá esta Senhora no seu toucador o melhor que houver, e quando o não possa ter, terá uma banquinha, com seu espelinho de espeque, e assim na mesma banquinha tudo quanto pertencer à crena da cara, que será um vidro de água do rosto, uma tigelinha de cor, uma boceta de pós, com sua borla, alfinetes de toda a casta, para pregar o que suceder, ou os tristes, ou os laços, ou algum cabelo que estiver desinquiado, tigelinha com branduras, um vidro de óleos de jasmíns (...).»² (RODRIGUES, 1983: 160-161) Existiam também tigelinhas próprias para sangrar. Em 1588, a Câmara de Coimbra «manda que todas as pessoas que podem sangrar tenham tigelinhas aferidas para se saber as onças e a quantidade de sangue que tiram, sob pena de mil reais» (CARVALHO, 1921: 25).

¹ Informação oral recolhida na década de 80 do séc. XX, em Barcelos, a um velho marceneiro que já morreu e trabalhava num antiquário. Ele lembra-se de comprar tigelinhas com unguento destinadas a untar as pernas de sua mãe que tinha varizes. O remédio era produzido por uma senhora que vivia em Barcelos.

² Brandura: «medicamento que abranda uma dor, lenitivo, anódino» (MACHADO, 1981: II, 406).



Ladeira vidrada,
séc. XX, Barcelos,
alt. 6.6 cm



Ladeira vidrada,
séc. XX, Barcelos,
alt. 6 cm

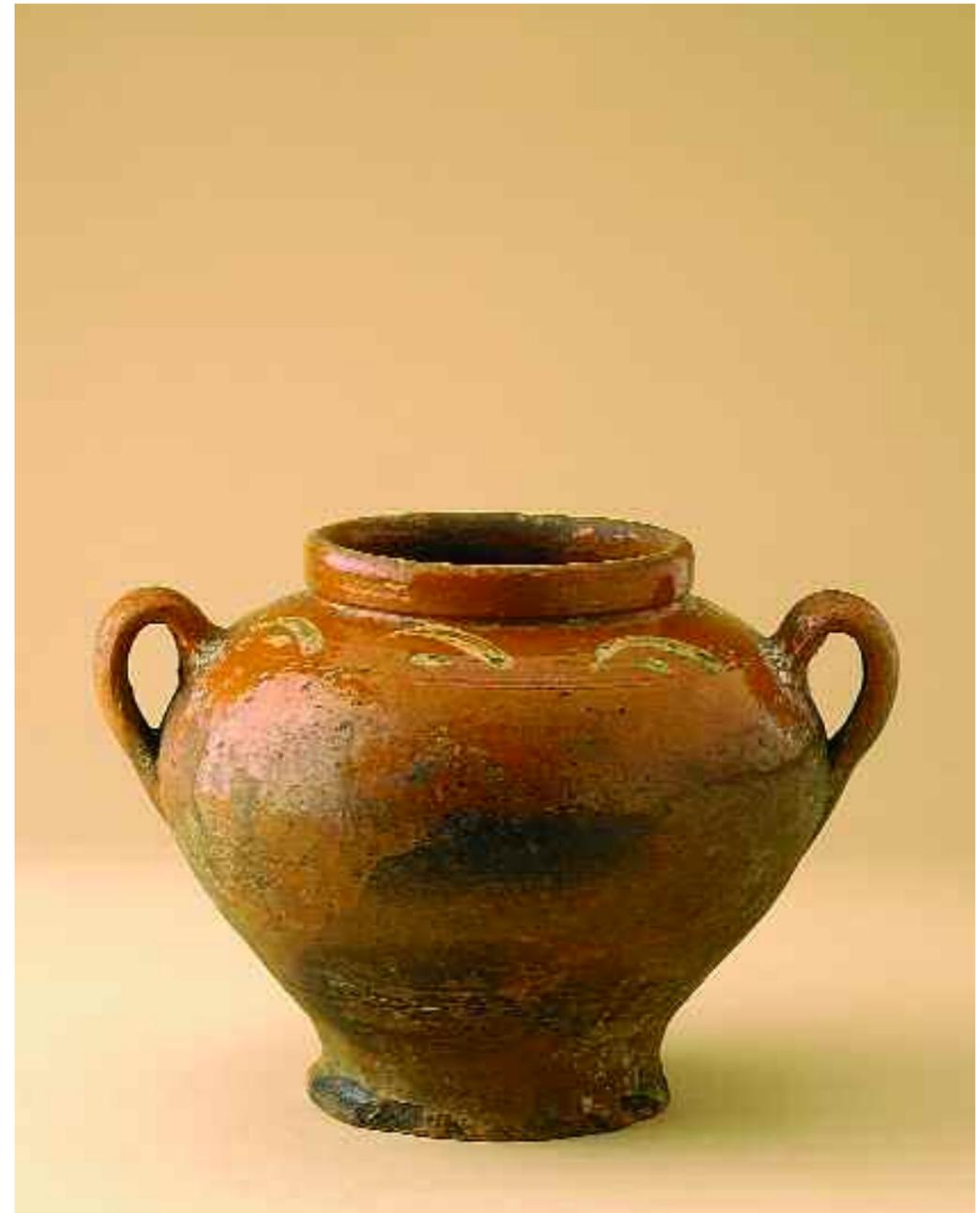


Ladeira vidrada,
séc. XX, Barcelos,
alt. 6.8 cm



Bacia,
séc. XX, Sul,
alt. 9.5 cm

Boião vidrado
de duas asas,
séc. XX, Sul,
alt. 16 cm





Travessa vidrada,
séc. XX, Barcelos,
alt. 3.5 cm



Travessa vidrada,
séc. XX, Barcelos,
alt. 2.9 cm



Saladeira vidrada,
séc. XX, Barcelos,
alt. 7.9 cm

**Malga vidrada
com asa,**
séc. XIX, Sul (?),
alt. 9.8 cm





Tigelas,
séc. XV-XVI,
estuário do Tejo



Malga vidrada,
séc. XX, Sul,
alt. 8.1 cm



Malga vidrada,
séc. XX, Barcelos,
alt. 6.6 cm



Malga,
séc. XX,
proveniência
desconhecida,
alt. 6.6 cm

5. Serviço e ingestão de líquidos

enfusas) aparecem também tabeladas em diversas taxas de oleiros: Évora (1375-1395 e 1392), Guimarães (1552), Lisboa (1572), Coimbra (1573), Montemor (1646), Barcelos (1718), Guimarães (1719), Aveiro (1727) e Lisboa (1797) (FERNANDES, 1999: 17-22). São conhecidas as infusas de barro vermelho vidrado dos oleiros de Barcelos, bem como as canecas de vidrados corados por eles produzidas. As infusas, de vários tamanhos e medidas, têm uma forma bojuda e dispõem de bico e asa. As canecas são formas tronco-cónicas e também dispõem de bico e asa. Na literatura colhe-se abundante referência ao uso das infusas.

Para o transporte de líquidos, ou para «dar de beber a quem tem sede», existiam diversas vasilhas. No transporte e serviço de vinho e água usavam-se infusas, canecas, garrafas, garrafões e bilhas. No transporte e serviço de azeite, almotolias e, na ingestão de líquidos, púcaros e copos. As infusas foscas ou vidradas foram sendo produzidas de norte a sul do país ao longo dos séculos. Utilizadas principalmente para o serviço de vinho podiam também servir para conter água ou leite. O termo «infusa» é bastante arcaico – em 1280, em Évora, por cada carga de vinho os almotacés tinham direito a «filhar» uma «infusa de vinho», «quer do puro quer do aguado» (PEREIRA, 1998: [38]). As infusas (ou

enfusas) aparecem também tabeladas em diversas taxas de oleiros: Évora (1375-1395 e 1392), Guimarães (1552), Lisboa (1572), Coimbra (1573), Montemor (1646), Barcelos (1718), Guimarães (1719), Aveiro (1727) e Lisboa (1797) (FERNANDES, 1999: 17-22). São conhecidas as infusas de barro vermelho vidrado dos oleiros de Barcelos, bem como as canecas de vidrados corados por eles produzidas. As infusas, de vários tamanhos e medidas, têm uma forma bojuda e dispõem de bico e asa. As canecas são formas tronco-cónicas e também dispõem de bico e asa. Na literatura colhe-se abundante referência ao uso das infusas.

Sant’Ana Dionísio, em *Velho Minho*, informa que o lavrador minhoto «bebe uma infusa de água-pé na hora da canícula» (DIONÍSIO, 1978: 353). Teixeira de Queirós descreve uma refeição em que a infusa entra: «Anda, moço. Tira mais salpicão e arroz... Esta infusa de vinho mandou-a o senhor padre-cura. (...) O Fagundes verteu vinho da infusa em três malgas.» (QUEIRÓS, 1916: 123) A uma infusa de leite se refere Tomás de Figueiredo, no seu romance *A Toca do Lobo*: «a mulher do caseiro não tardava com duas infusas de leite – de vaca e de cabra, mungidas na própria hora, ainda quente dos úberes, espumoso» (FIGUEIREDO, 1947: 50).

De terras transmontanas são os belos garrafões de louça preta produzidos em Vilar de Nantes e Bisalhães, nos quais se guardava vinho, jeropiga ou vinagre.

A bilha foi forma muito vulgarizada no centro e sul do país. Ainda hoje, em Miranda do Corvo, se produzem bilhas de asa entrelaçada e decorações brunidas. Bilhas com água eram vendidas aos viajantes que utilizavam o comboio (RIBEIRO, 1925: 11-13). Leite de Vasconcelos refere que «o leite vende-se, em Lisboa, em vacarias, pela rua, ordenhado de vacas e cabras ambulantes, em bilhas» (VASCONCELOS, 1988, x: 360). E a bilha aparece num belo poema de António Nobre (NOBRE, 1980: 54):

«Vou encher a bilha e trago-a
Vazia como a levei!
Mondego, qu’ é da tua água,
Qu’ é dos prantos que eu chorei?»

O púcaro, de forma bojuda com asa e sem bico, produzia-se de norte a sul do país sendo utilizado para beber água. Pousado sobre o testo do cântaro, estava sempre pronto a ser usado. No final do séc. XIV, em Évora, vendia-se panelas e púcaros, havendo púcaros «para o vinho» e púcaras «de água». Em 1552, em Guimarães, também se vendia panelas e púcaros vidrados, sendo estes últimos «para beber». A par dos púcaros vidrados vendia-se

também púcaros vermelhos e pretos, tendo estes últimos uma ou duas asas e sendo «para beber». Em 1573, em Coimbra, os oleiros produziam panelas e púcaros, podendo estes últimos ser «de pé, com seu alguidar e cobertura de coruchéu» ou «chãos». Em 1646, em Montemor-o-Novo, fazia-se púcaros «de tirar água dos potes». E púcaros utilizados para beber se fazia também em Barcelos, de barro fosco e vidrado (1718), em Guimarães (1719), em Aveiro (1727) – podendo ser de «duas asas» ou «comum» –, em Angra do Heroísmo (1788) e em Lisboa (1797). Na capital era enorme a variedade de púcaros produzidos: havia quer púcaros de duas asas e de uma, em vários tamanhos, quer uma variedade especial de púcaros «de Romão ou quem os fizer como ele» (FERNANDES, 1999: 17-22). Sobre o púcaro e sua utilização escreveu Carolina Michâelis de Vasconcelos, em 1906, um livro que ainda hoje é de leitura obrigatória para quem se interessa por esta matéria (VASCONCELOS, 1921).

O copo, de forma tronco-cónica invertida, era vulgarmente feito em vidro, conhecendo-se no entanto alguns copos de barro, mas são a excepção que confirma a regra. Para o serviço do azeite, sempre presente na alimentação portuguesa, usava-se a almotolia. De

forma bojuda, com gargalo estreito terminando em bico e com uma asa, a almotolia produzia-se de norte a sul do país, podendo ser em barro fosco ou vidrado. Encontramos referência à almotolia em Lisboa (1572), em Coimbra (1573), em Barcelos (1718), e em Guimarães (1719) (FERNANDES, 1999: 17-22). A almotolia com azeite estava sempre presente na cozinha, a ela recorrendo quer quando se preparava os cozinhados, quer para a colocar na mesa e dela retirar o azeite para temperar, por exemplo, as batatas cozidas. Várias obras literárias dão conta do uso da almotolia como contentor e servidor de azeite. A esta se refere Fialho de Almeida, em 1893: «reza uma salvé-rainha a Nossa Senhora da Mortágua. Irá levar-lhe para a lâmpada, uma almotolia de azeite novo, se viver» (ALMEIDA, 1991: 127). João Rubem, no seu poema «Electricidade», também a cita:

«Aqui a electricidade ainda não chegou
– a almotolia ao canto da lareira
alimenta a chama do candeeiro quadrado
de lata –
o progresso não passou
com o seu sopro renovador
Tudo cristalizou
Nos aspectos mais grotescos.»



Medidas para
líquidos,
séc. XVII-XVIII, Sul



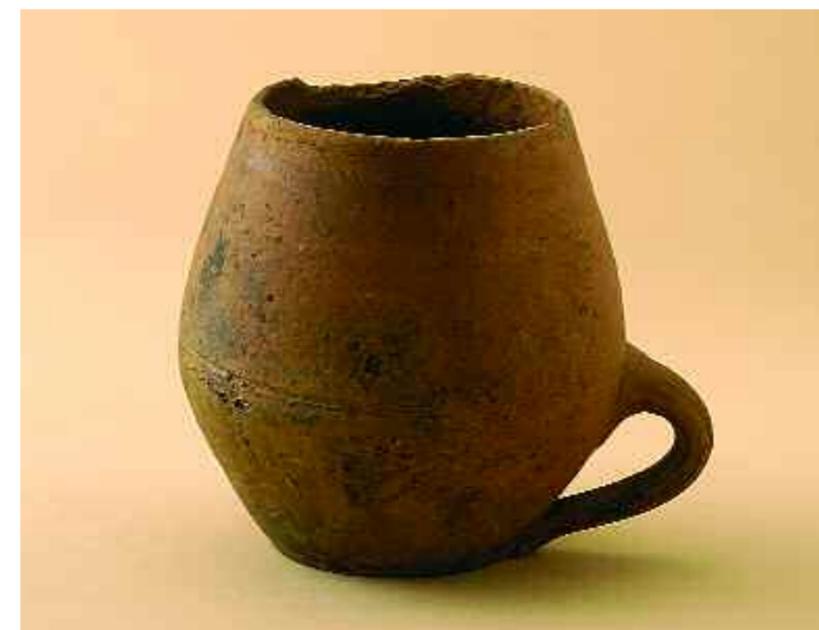
Púcaro com asa,
séc. XX, Centro,
alt. 12.7 cm



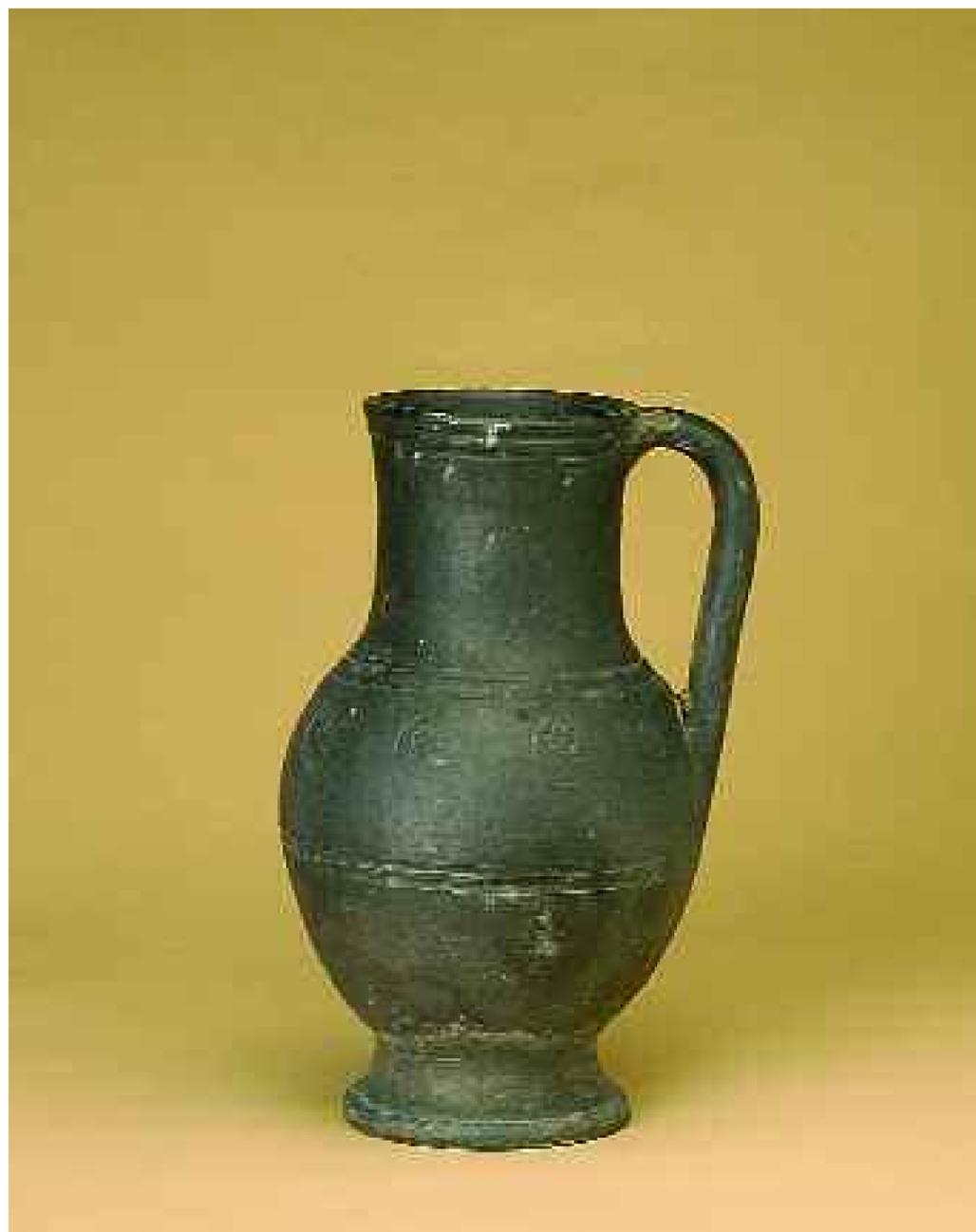
Copo com asa,
séc. XX,
Vilar de Nantes,
alt. 9 cm



**Copo vidrado
com asa,**
séc. XX, Sul,
alt. 11.5 cm



Copo com asa,
séc. XV-XVI,
proveniência
desconhecida,
alt. 12 cm



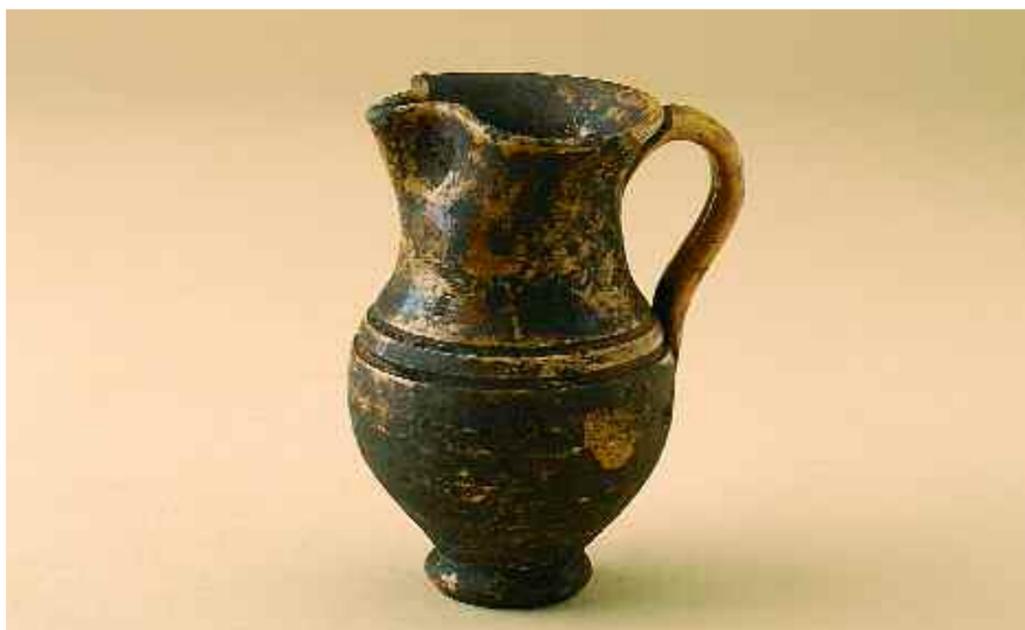
Cafeteira,
séc. XX,
Olho Marinho,
alt. 27 cm



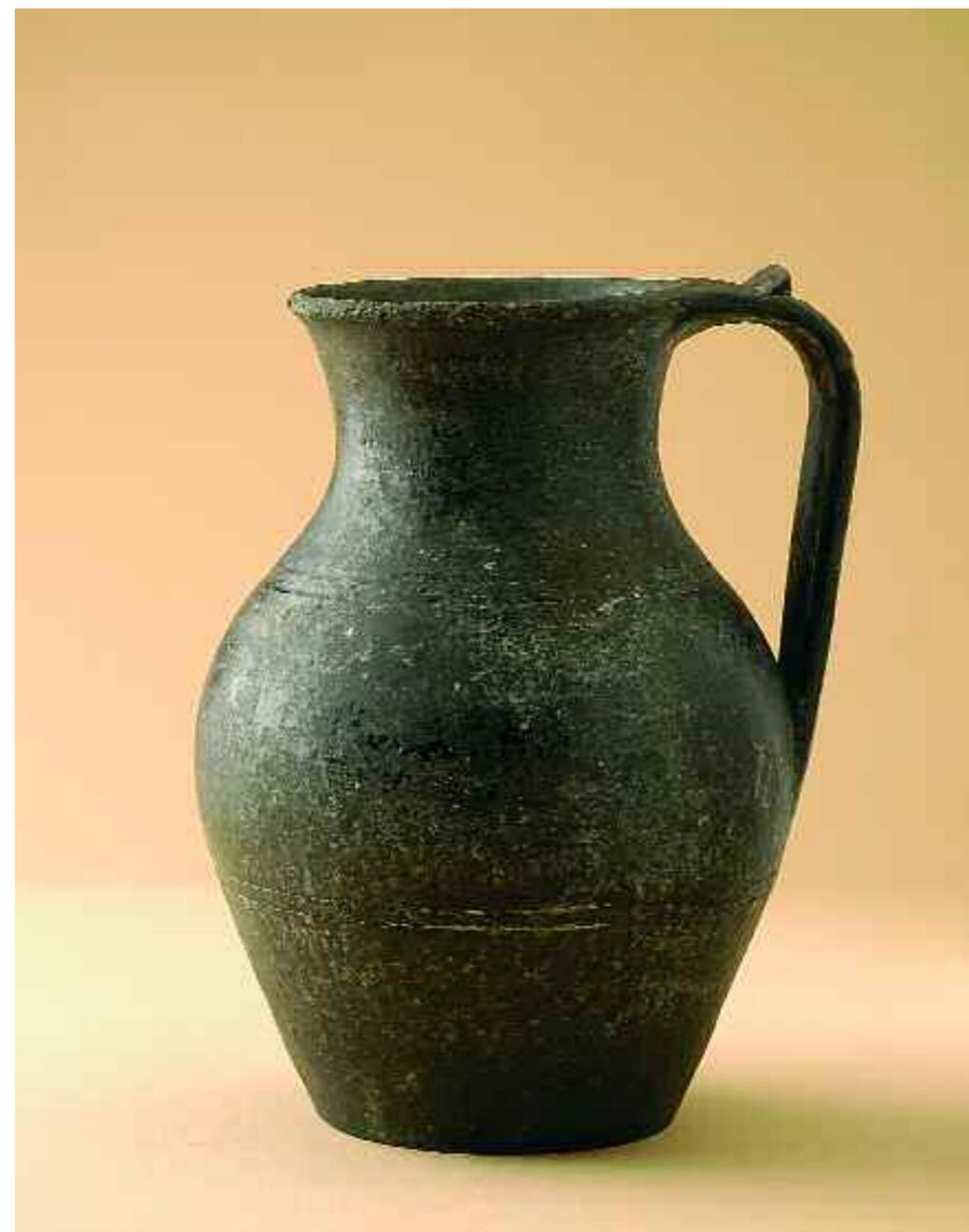
Infusa,
séc. XX, Molelos,
alt. 19.1 cm



Infusinha vidrada,
séc. XIX-XX, Centro,
alt. 9 cm



Infusinha vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos (?),
alt. 10.5 cm



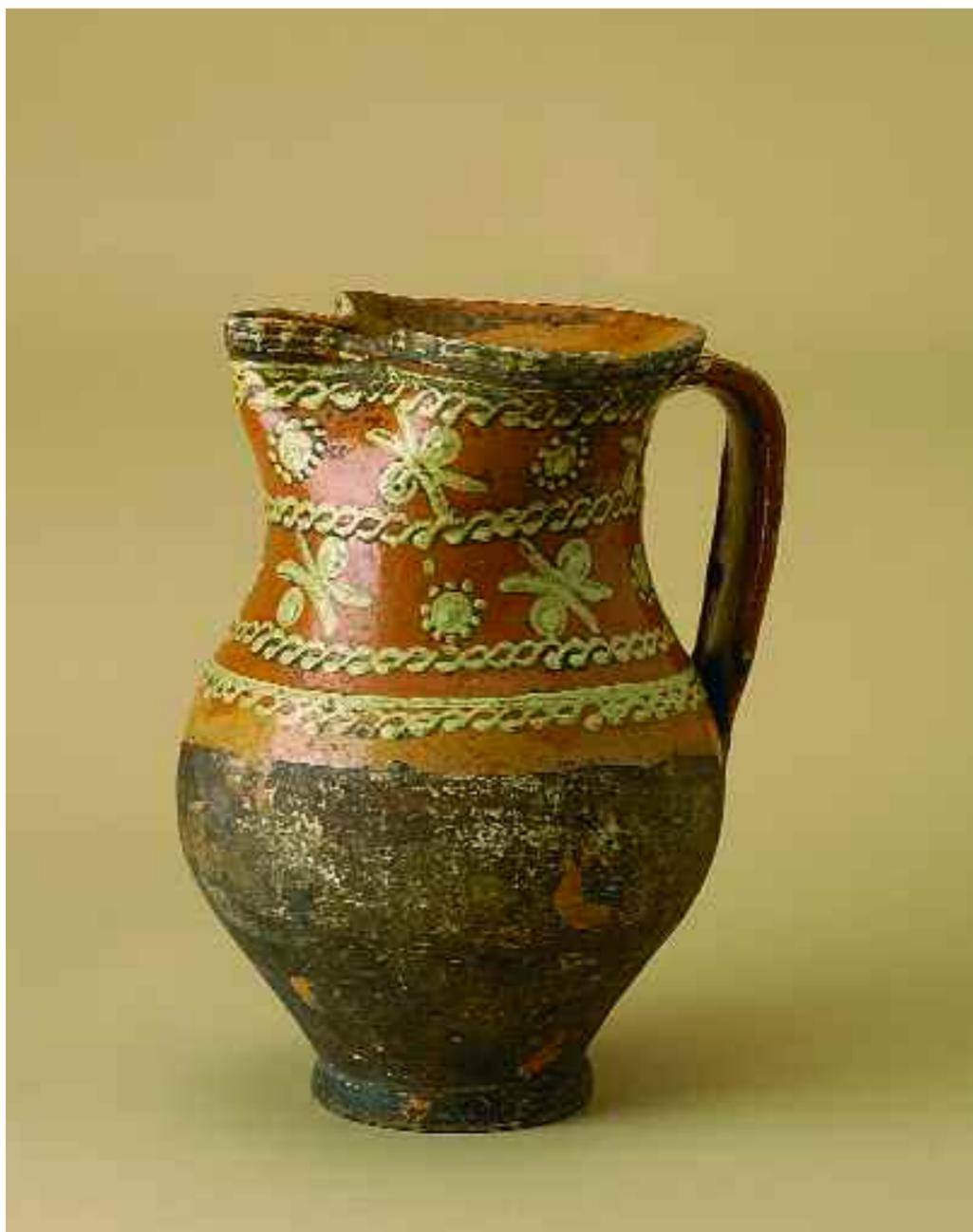
Cafeteira,
séc. XX, Molelos,
alt. 20.7 cm



Infusa vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 19.3 cm



Infusa vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 23 cm



Infusa vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 27.1 cm



Infusa vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 24 cm



Infusinha vidrada,
séc. XIX, Mafra,
alt. 12.9 cm



Infusa vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 22 cm



Garrafa
antropomórfica,
séc. XX, Mafra,
alt. 26 cm



Garrafa
antropomórfica,
séc. XX,
Mafra,
alt. 31 cm



Caneca vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 22.3 cm



Caneca vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 19.4 cm



Caneca sardão,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 30 cm



Caneca vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 17.2 cm



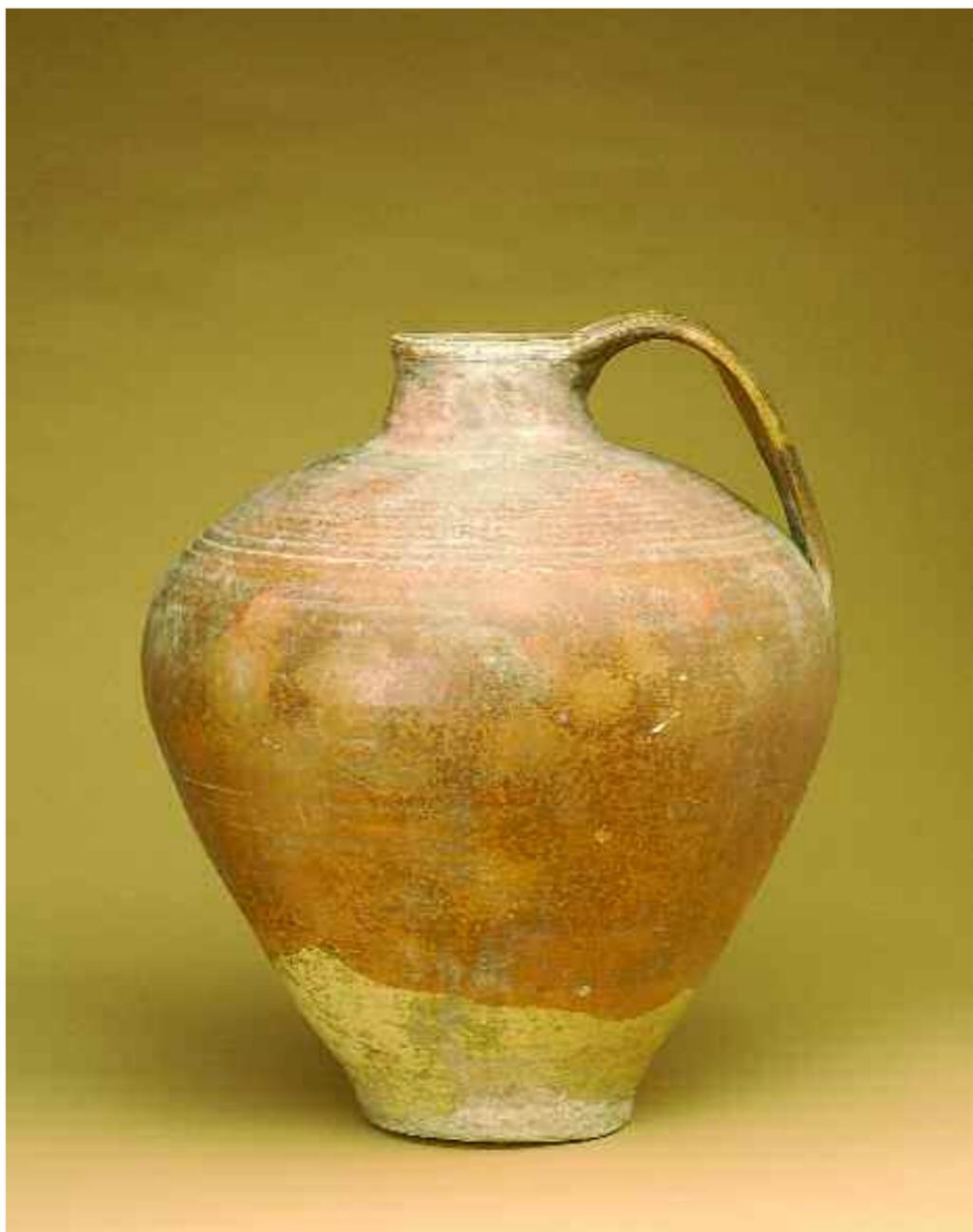
Caneca antropomórfica: homem,
séc. XX, Barcelos,
alt. 25.7 cm



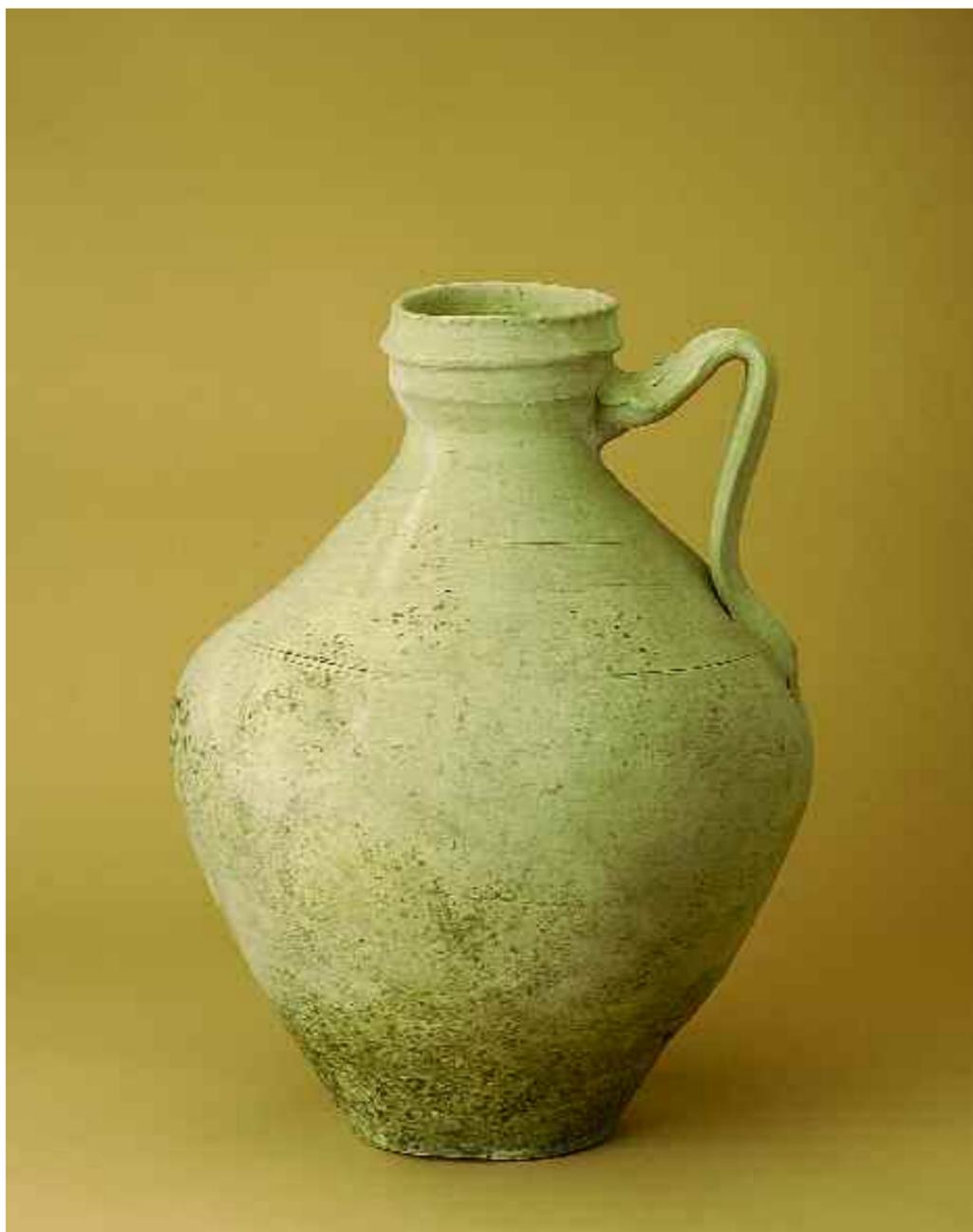
Caneca vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 23.5 cm



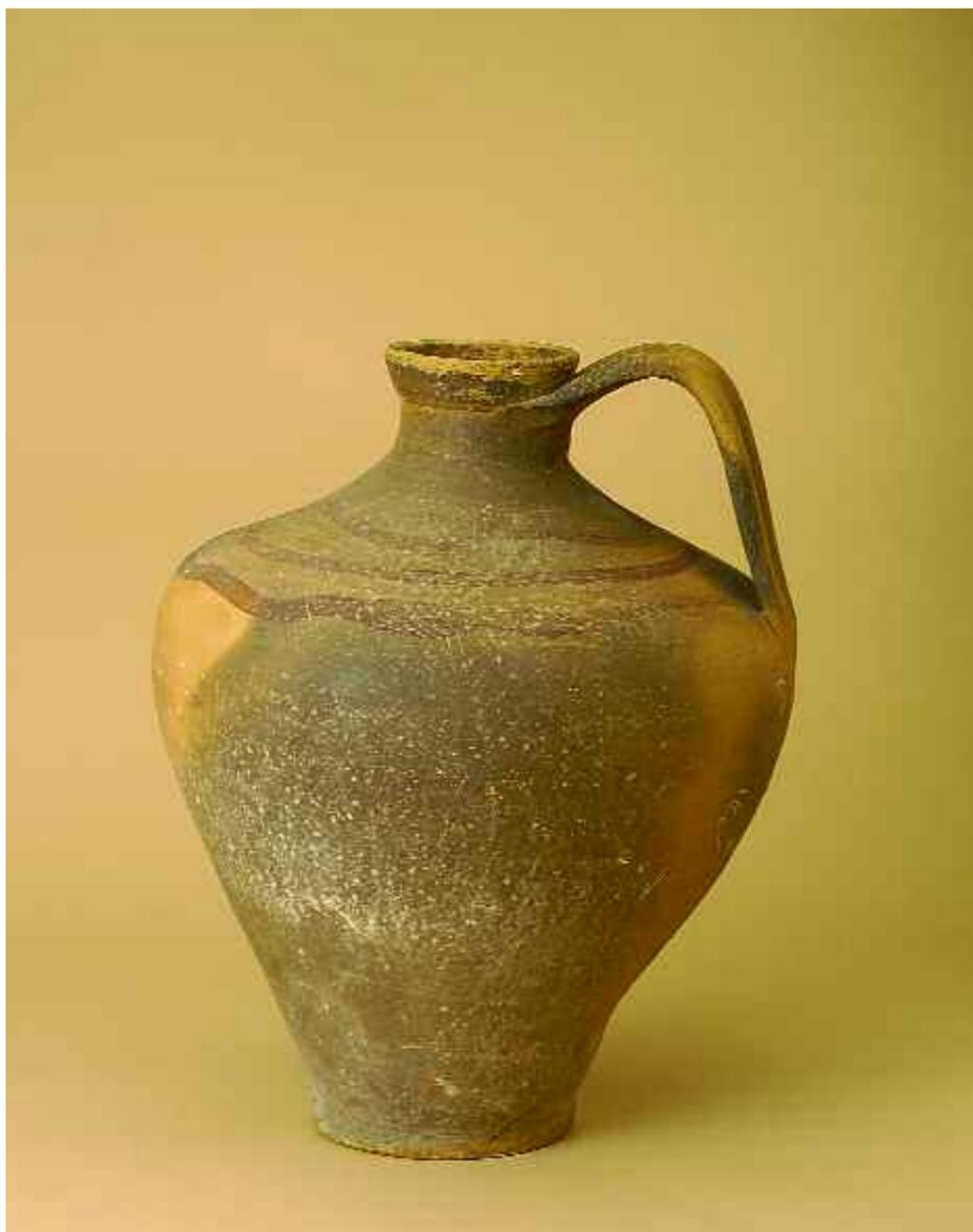
Caneca vidrada,
séc. XIX-XX,
Barcelos,
alt. 26.4 cm



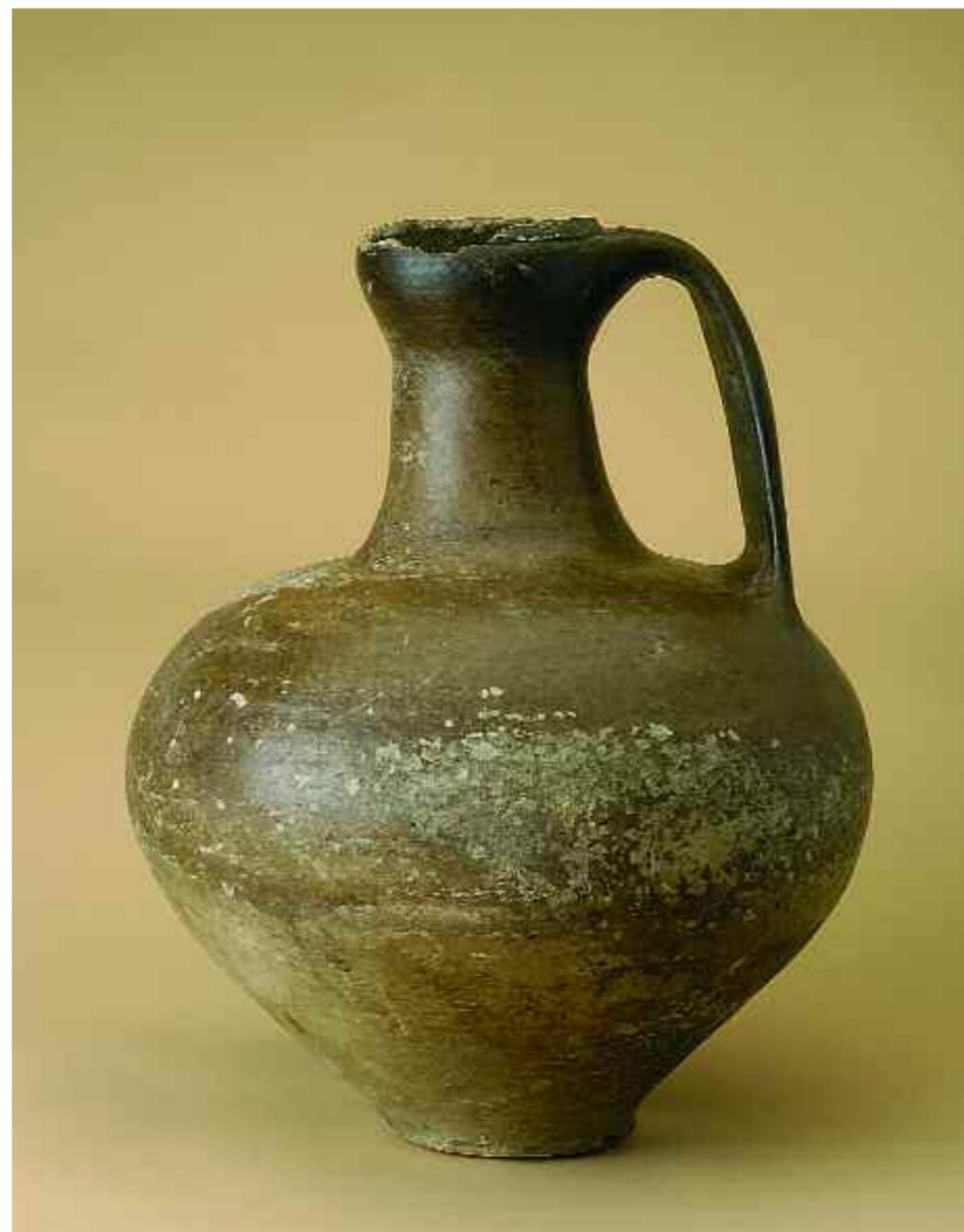
Cántaro,
séc. XX, Centro (?),
alt. 41 cm



Cântaro,
séc. XVII-XVIII,
Sul,
alt. 39.5 cm



Cântaro,
séc. XX,
Outeiro da Cortiçada,
alt. 38.3 cm



Cântaro,
séc. XIX,
Pinela,
alt. 45.5 cm



Bilha,
séc. XX, Carapinhal,
alt. 35.8 cm



Bilha,
séc. XX, Carapinhal,
alt. 35.3 cm



Jarro,
séc. XX, Estremoz,
alt. 20.7 cm



Quarta,
séc. XX, Estremoz,
alt. 27.5 cm



Moringa,
séc. XX, Estremoz,
alt. 27 cm



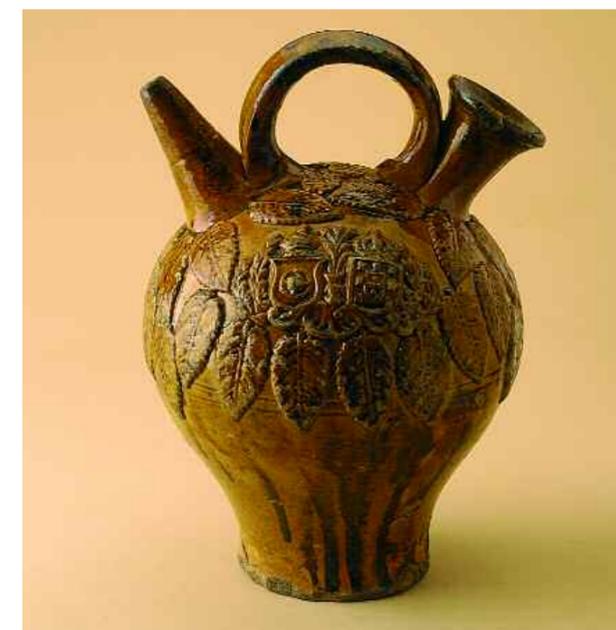
Moringa,
séc. XX, Barcelos,
alt. 18 cm



Moringa,
séc. XX, Carapinhal,
alt. 32.9 cm



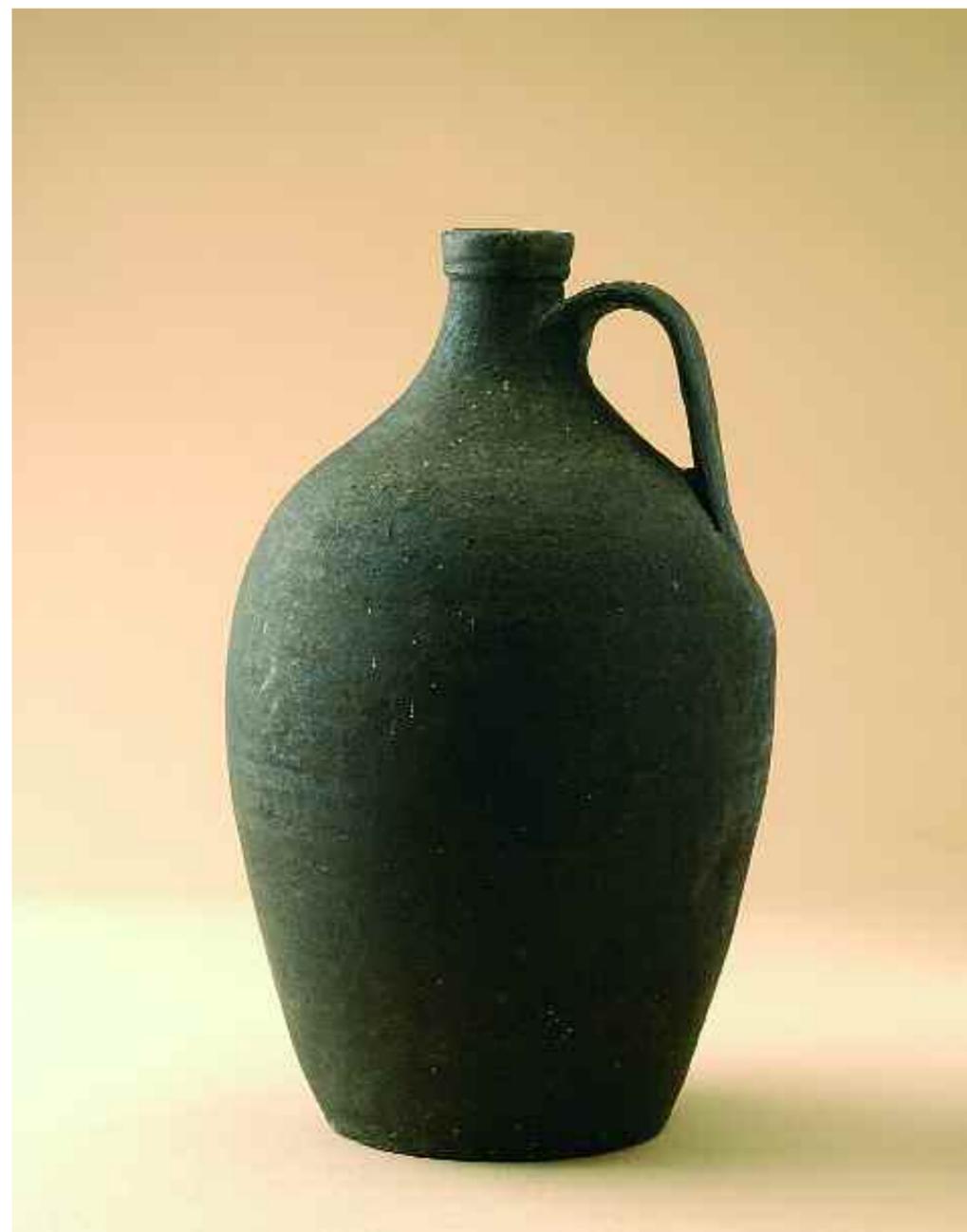
Moringa,
séc. XX, Barcelos,
alt. 16.5 cm



Moringa,
séc. XIX, Barcelos,
alt. 31 cm



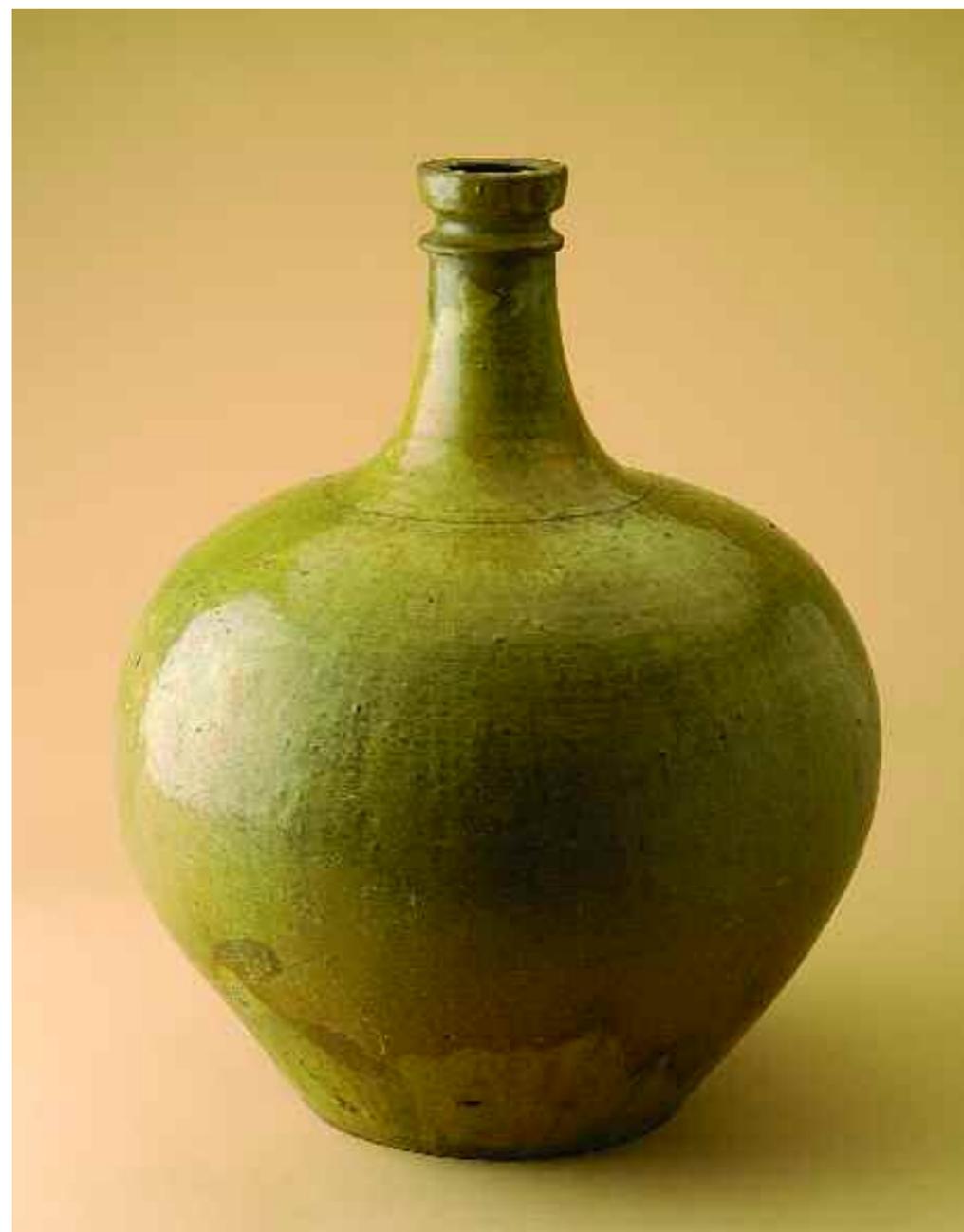
Garrafão,
séc. XIX-XX,
Vilar de Nantes,
alt. 35.5 cm



Garrafão,
séc. XX, Centro (?),
alt. 26.3 cm



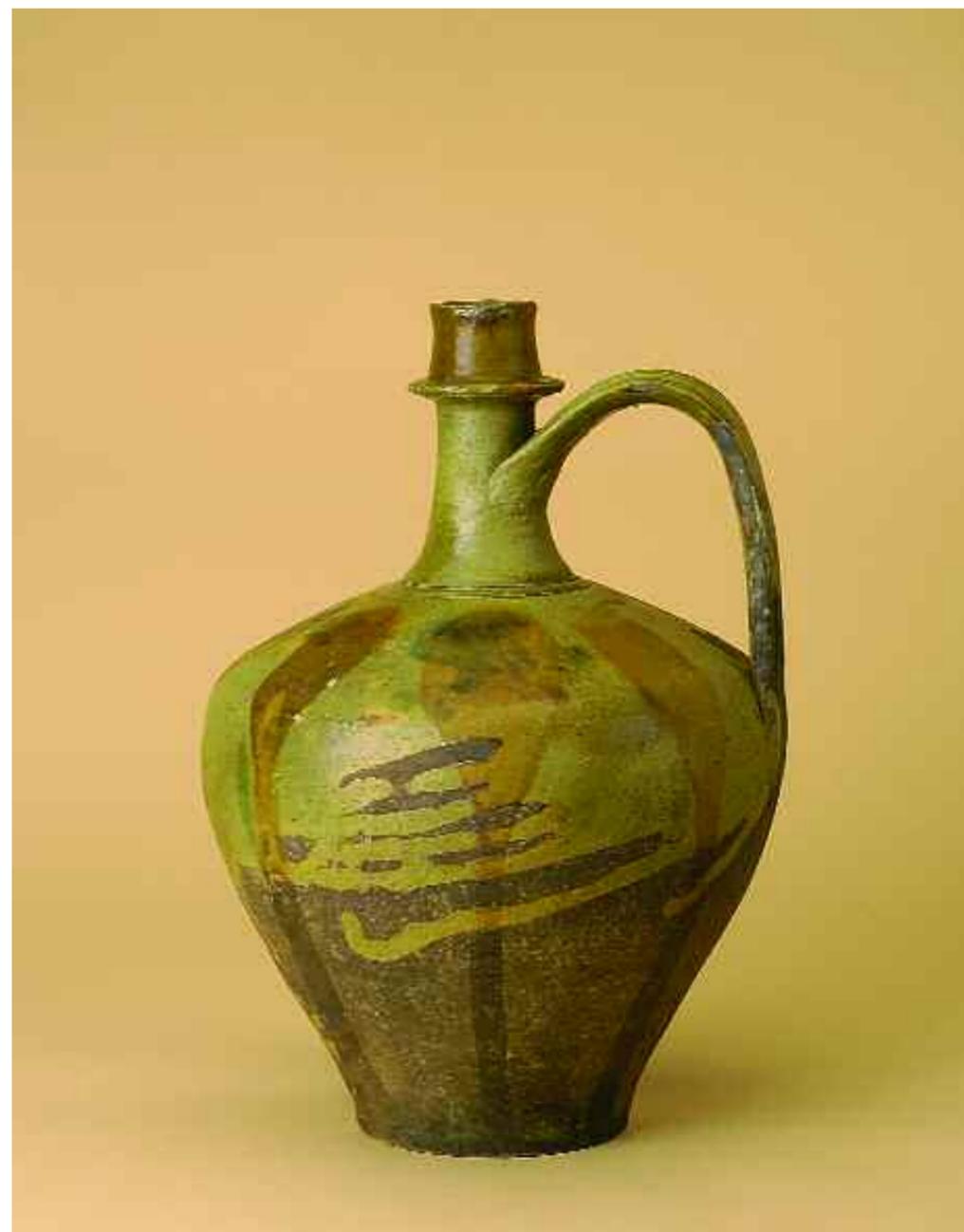
**Garrafão com
duas asas,**
séc. XX, Centro (?),
alt. 27.8 cm



Garrafão,
séc. XX, Centro (?),
alt. 41.4 cm



Garrafão com asa,
séc. XX, Centro (?),
alt. 34 cm



Garrafão com asa,
séc. XX, Centro (?),
alt. 36 cm



Garrafão com asa,
séc. XX, Centro (?),
alt. 42.8 cm



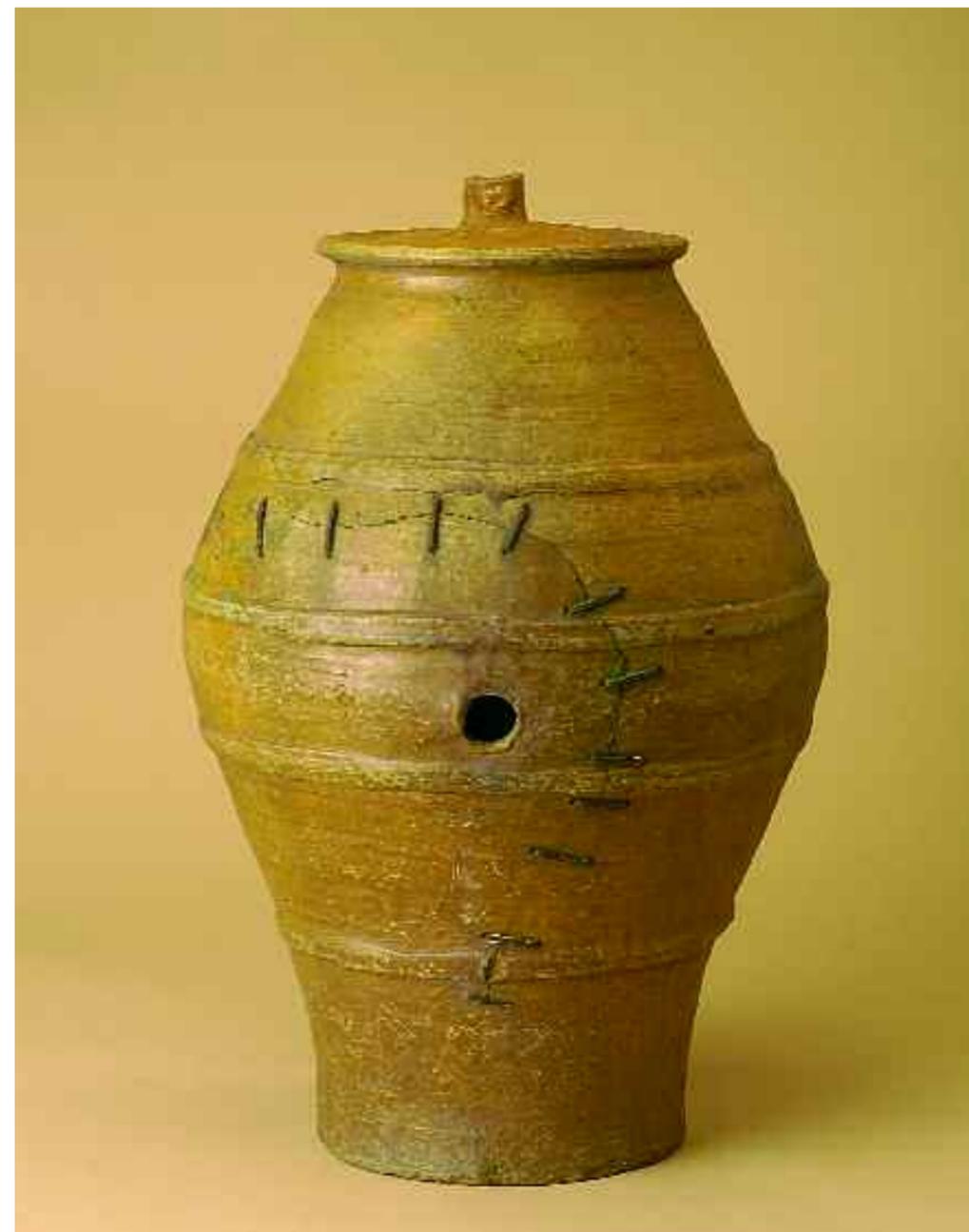
**Garrafão com
duas asas,**
séc. XX, Centro (?),
alt. 39.3 cm



Barril de pastor,
séc. XX,
Idanha-a-Nova,
alt. 22.5 cm



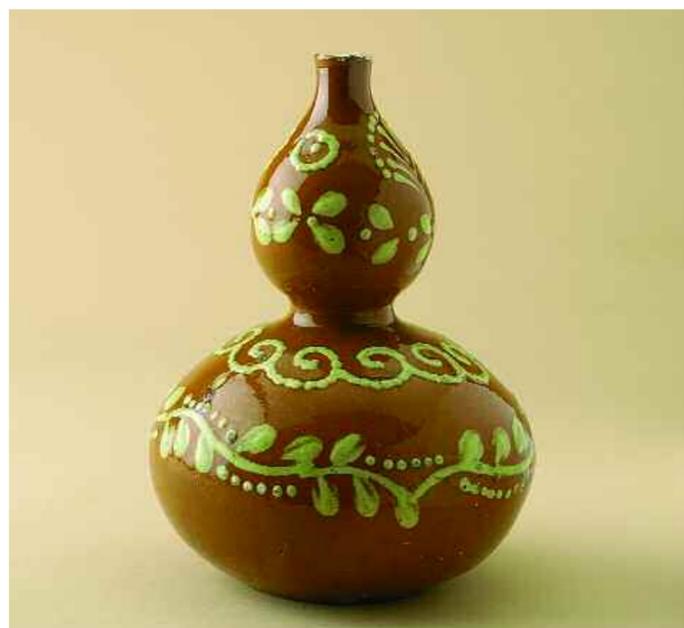
Barril de pastor,
séc. XX,
Idanha-a-Nova,
alt. 24 cm



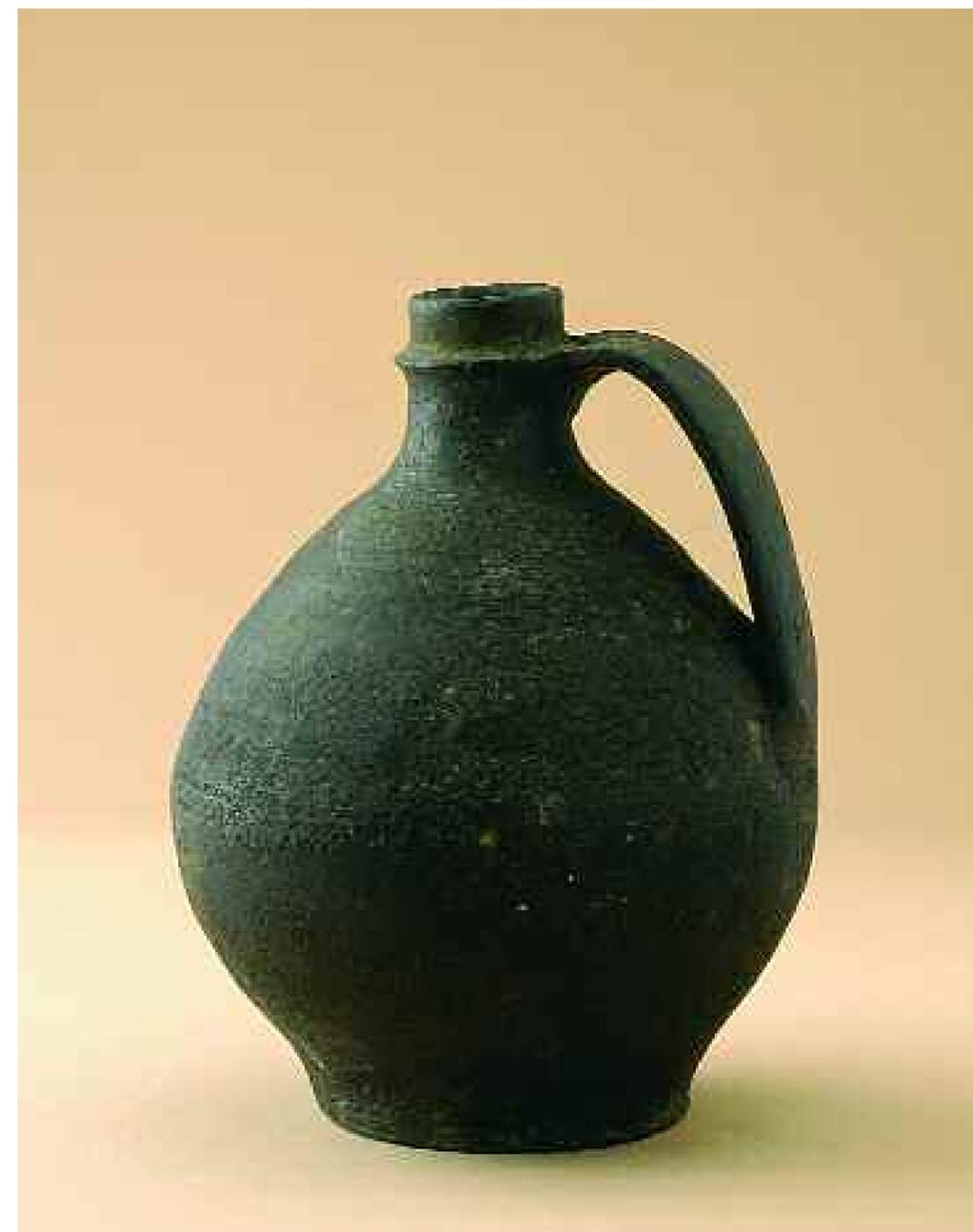
Barril com testo,
séc. XIX-XX,
Centro (?),
alt. 43.3 cm



Cabaça,
séc. XX,
Malhada Sorda (?),
alt. 25.2 cm



Cabaça,
séc. XX, Barcelos,
alt. 19.4 cm



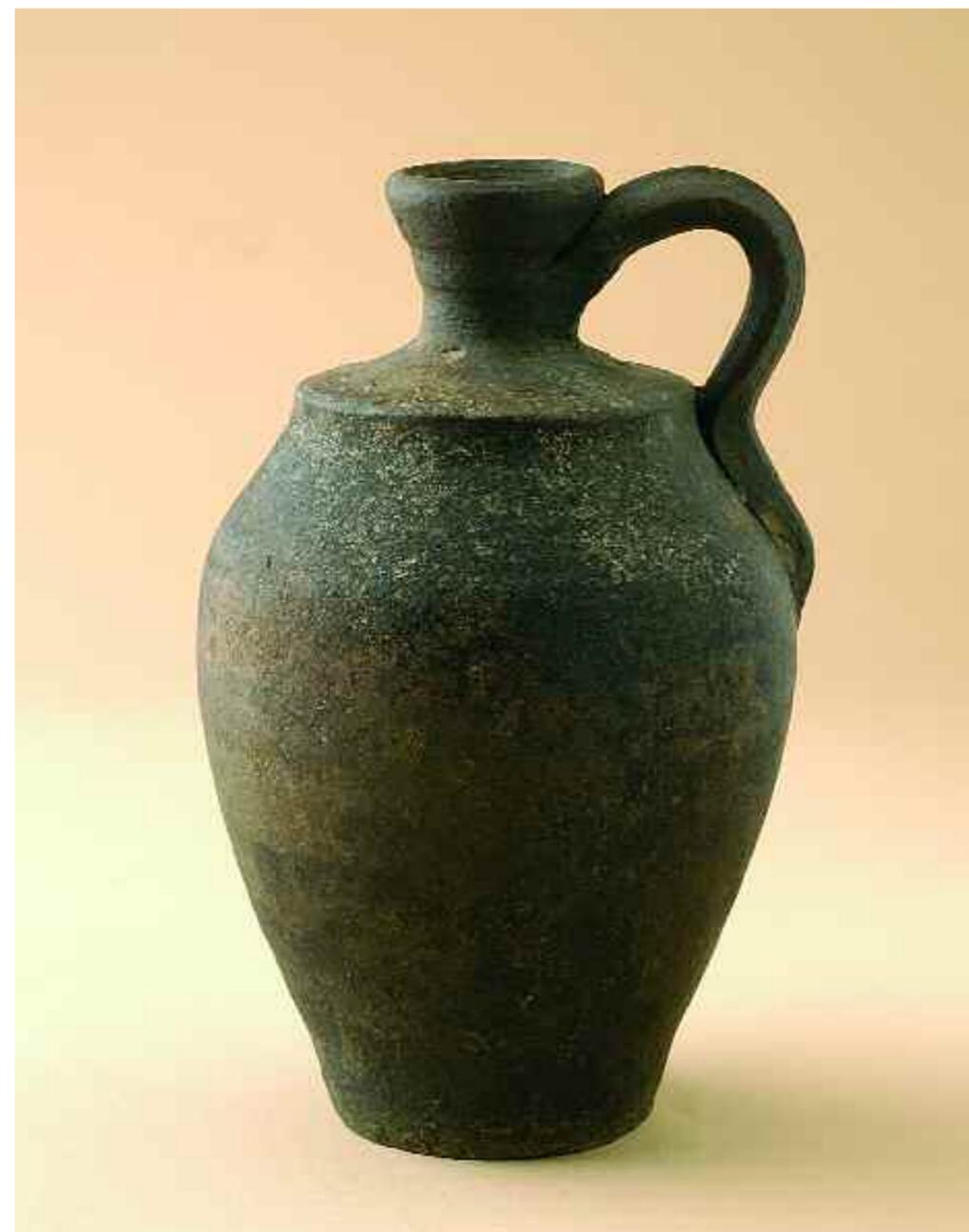
Bilha,
séc. XIX-XX,
proveniência
desconhecida,
alt. 16.5 cm



Almotolia,
séc. XIX-XX, Centro,
alt. 16.8 cm



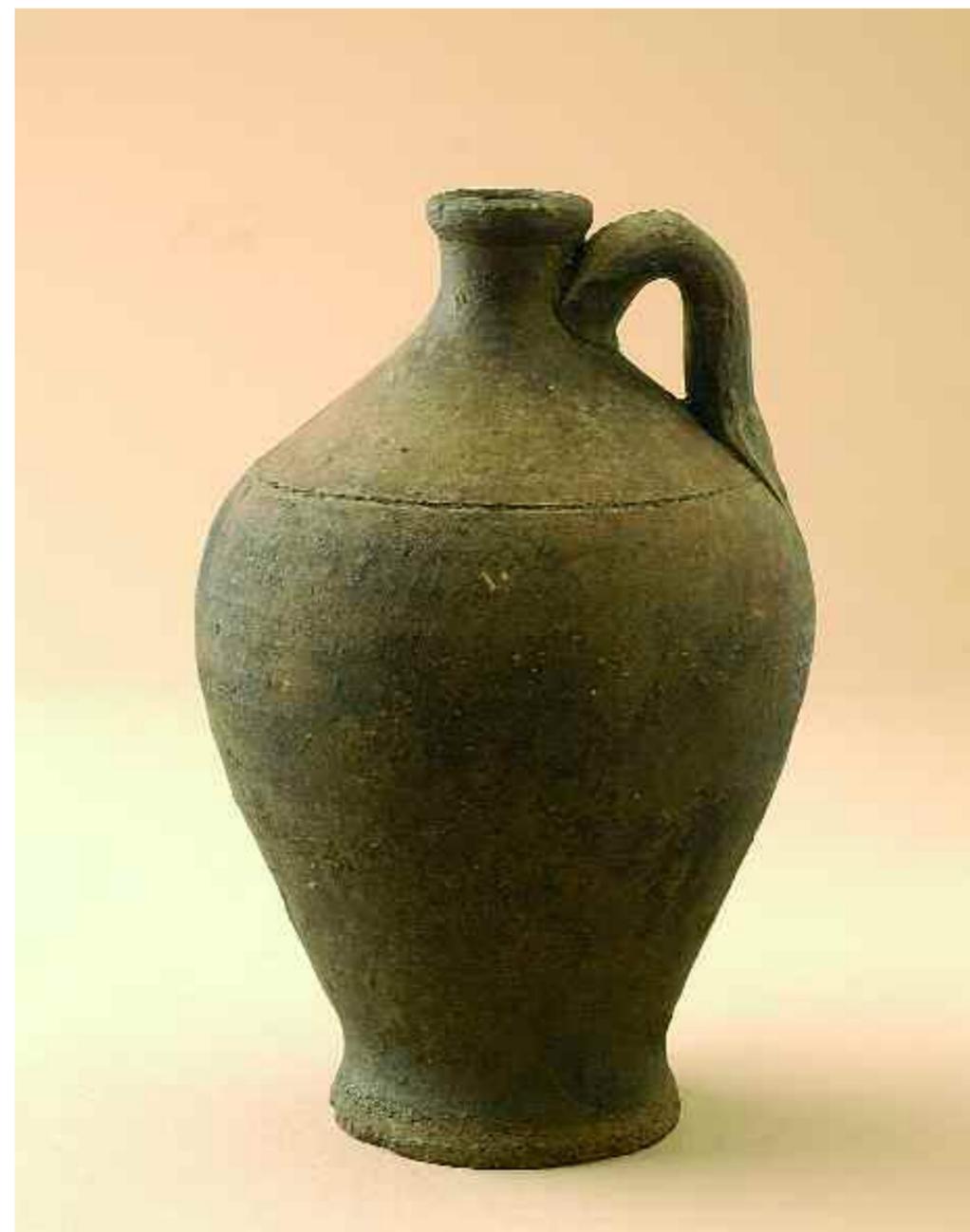
Almotolia,
séc. XIX-XX,
Centro (?),
alt. 17.2 cm



Bilha,
séc. XIX-XX,
Ovar ou Vagos,
alt. 16 cm



Bilha,
séc. XIX-XX, Centro,
alt. 19.2 cm



Bilha,
séc. XIX-XX,
proveniência
desconhecida,
alt. 18.7 cm



Será que este mundo de vasilhas e seus usos ainda hoje faz parte do nosso quotidiano?

É claro que não. De quando em vez, num restaurante dito «regional», ou numa adega dita «popular», servem-nos um caldo verde em malga de barro ou umas papas de sarrabulho em sopeira (terrina) também de barro vermelho. Para a mesa pode vir um apetitoso cozido à portuguesa numa travessa de barro vidrado, ou um bom vinho verde ou maduro servido em infusa. Há quem ainda sirva o vinho em malgas.

Mas, estes usos esporádicos e limitados de peças de barro no serviço à mesa só vêm comprovar que a olaria deixou de ser empregue no quotidiano de vida dos Portugueses. Mesmo na preparação e cozedura de alimentos poucas são as peças de barro que o nosso dia a dia elege. Há quem, como eu, prefira fazer os assados em pingadeira de barro ou a chanfana em caçoila própria. Mas a maioria das pessoas passou a assar os alimentos em pírex e a utilizar sobre a chama tachos de inox. Nestes últimos anos têm sido grandes as mudanças nos nossos hábitos alimentares, usando-se cada vez menos os produtos conservados em fumeiro ou em sal e mais os produtos congelados ou mantidos no frio. Estas mudanças vieram também ajudar a reduzir o uso de peças de barro para guardar, por exemplo, os rojões em pingue, ou as chouriças em azeite.

O vidro, o pírex, o inox, o plástico e outros materiais, mais resistentes e mais baratos, foram paulatinamente substituindo as singelas vasilhas de barro vermelho fosco, polido ou vidrado. E, se não há procura, cedo diminui a oferta. É por isso que hoje poucos são os oleiros que se dedicam ao fabrico destas vasilhas para a preparação dos alimentos e, os que o fazem, fazem-no mais como memória de tempos passados do que por necessidade dos consumidores.

Morrerá a olaria portuguesa? É claro que não! Pode aplicar-se à olaria a lei de Lavoisier, «nada se perde, tudo se transforma». Ao longo dos séculos a olaria, como todas as artes, foi-se adaptando às exigências do Homem, respondendo às suas necessidades. A olaria portuguesa, nos tempos que hão-de vir, será isso mesmo – aquilo que o homem dela pretenda fazer.

Julgo que o conceito de belo é intrínseco ao Homem e, no futuro, a olaria portuguesa será por certo tão bela como a de épocas passadas, servindo as «necessidades» das populações futuras. Não esqueçamos, como Camões tão bem no-lo recorda (CAMÕES, 1980, II: 257), que:

«Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades,
muda-se o ser, muda-se a confiança;
todo o mundo é composto de mudança,
tomando sempre novas qualidades.

Continuamente vemos novidades,
Diferentes em tudo da esperança;
Do mal ficam as mágoas na lembrança,
E do bem – se algum houve –, as saudades.»

Bibliografia

ALMEIDA, 1992 Fialho de Almeida – **À esquina: jornal de um vagabundo**. Lisboa: Círculo dos Leitores, 1992. 1.ª edição 1903.

BRANDÃO, 1990 João Brandão – **Grandeza e abastança de Lisboa em 1552**. Lisboa: Livros Horizonte, 1990.

BRANDÃO, 1994 Maria de Fátima S. Brandão – **Terra, herança e família no Noroeste de Portugal: o caso de Mosteiro no século XIX**. Porto: Edições Afrontamento, 1994.

CAMÕES, 1980 Luís de Camões – Lfrica completa. 3 vols. Porto: Imprensa Nacional, 1980.

CARNEIRO, 1969 Eugénio Lapa Carneiro – Breves notas sobre técnicas de impermeabilização cerâmica. Olaria: Boletim do Museu de Cerâmica Popular Portuguesa. Barcelos. 1 (1969). Pp. 57-86.

CARVALHO, 1921 J. M. Teixeira de Carvalho – **A Cerâmica Coimbra no século XVI**. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1921.

CHAVES, 1950 Luís Chaves – **Nos domínios da etnografia e do folclore**. Revista Ocidente. Lisboa. (38) 1950. Pp. 149-153.

COELHO, 1987 António Borges Coelho – **Inquisição de Évora**. Lisboa: Caminho, 1987. 2 vol. (Colecção Universitária: 22 e 26).

CORREIA, 1926 Vergílio Correia – **Livro dos regimentos dos oficiais mecânicos**. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1926.

CORREIA, 1995 Fernando da Silva Correia – **Pergaminhos das Caldas**. Caldas da Rainha: Património Histórico, 1995. (Colecção PH. Estudos e documentos).

CORREIA, 1997 Alberto Correia – O assador de castanhas. In **A louça preta em Portugal: olhares cruzados**. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 109.

CORREIA, 1997a Alberto Correia – Cântaro que vai à fonte. In **A louça preta em Portugal: olhares cruzados**. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. Pp. 102-103.

CORREIA, 1997b Alberto Correia – A talha vinagreira. In **A louça preta em Portugal: olhares cruzados**. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 111.

COSTA, 1999 José Ricardo Marques da Costa (recolha e org.) – **O Livro dos provérbios portugueses**. Lisboa: Editorial Presença, 1999.

DIAS, 1964 Margot Dias – Técnicas primitivas de olaria: com referência especial à África. **Revista de Etnografia**. Porto. (3: 1) Julho de 1964. Pp. 69-114.

DIAS, 1965 Jorge Dias – Da olaria primitiva ao torno de oleiro: com especial referência ao Norte de Portugal. **Revista de Etnografia**. Porto. (4: 1) Janeiro de 1965. Pp. 5-31.

DINIS; AMARAL, 1997 António P. Dinis; Paulo Amaral – O arroz no alguídar de barro de Gondar. In **A louça preta em Portugal: olhares cruzados**. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. Pp. 105-106.

DINIS; AMARAL, 1997a António P. Dinis; Paulo Amaral – O café na chocolateira de barro de Bisalhães. In **A louça preta em Portugal: olhares cruzados**. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. P. 110.

DINIS; AMARAL, 1997b António P. Dinis; Paulo Amaral – Do presigo ao caldo: gostos e paladares na louça preta de Gondar. In **Actas do IV Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos**. Matosinhos: Câmara Municipal, 1999. Pp. 52-61.

DIOGO; ABRAÇOS, 1995 João Manuel Diogo e Hélder Chilra Abraços (Coord.) – **Actas das 1.ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval. Métodos e Resultados para o seu Estudo** (Tondela, 1992).

DIOGOLA, 1995 Tondela: Câmara Municipal, 1995.

DIOGO; ABRAÇOS, 1998 João Manuel Diogo e Hélder Chilra Abraços (Coord.) – **Actas das 2.ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval. Métodos e Resultados para o seu Estudo** (Tondela, 1995). Tondela: Câmara Municipal, 1998.

DIOGO; TRINDADE, 1999 A. M. Dias Diogo e Laura Trindade – Brinquedos Populares de Lisboa em barro vermelho à Época do Marquês de Pombal. **Olisipo**. Lisboa. 2: 10 (Outubro de 1999). Pp. 66-70.

DIONÍSIO, 1978 Sant’Ana Dionísio – **Velho Minho**. Porto: Lello & Irmão, 1978.

DUARTE, 1925 Afonso Duarte – **Barros de Coimbra: Lições de Afonso Duarte**. Lisboa: Lumen, 1925.

DUARTE, 1999 Silvestre Lopes Duarte – A utilização das peças cerâmicas numa casa rural barcelense. In **Actas do IV Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos**. Matosinhos: Câmara Municipal, 1999. Pp. 68-81.

FERNANDES, 1996 Isabel Maria Fernandes – Centros produtores de louça preta da Região Norte. **Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnológicos**. Barcelos. (1) Dezembro de 1996. Pp. 11-36.

FERNANDES, 1997 Isabel Maria Fernandes – A chanfana na caçoila de loiça preta. In **A louça preta em Portugal: olhares cruzados**. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. Pp. 106-108.

Ver tb. Isabel Maria Fernandes – A chanfana no alguídar de loiça preta. **Sítios e Memórias: revista trimestral de Artes e Culturas**. Lisboa: Dois Horizontes. 2ª série. (4) Out.-Dez. de 1997. Pp. 16-20.

FERNANDES, 1998 Isabel Maria Fernandes – Castanhas assadas, quentes e boas: o Sr. João de Oliveira Fernandes, Aveiro. **Sítios e Memórias**. Lisboa. 2: 5 (Jan. 1998). Pp. 26-31.

FERNANDES, 1998a Isabel Maria Fernandes – Da importância das fontes escritas para o conhecimento das produções cerâmicas. In **Actas das 2.ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval: métodos e resultados para o seu estudo**. Molelos: Câmara Municipal, 1998. Pp. 475-477.

FERNANDES, 1999 Isabel Maria Fernandes – Do uso das peças: diversa utilização da louça de barro. In **Actas do IV Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos**. Matosinhos: Câmara Municipal, 1999. Pp. 14-39.

FERNANDES, 2002 Isabel Maria Fernandes – A olaria vimaranense: uma visão global. In **Património e indústria do Vale do Ave: um passado com futuro**. Famalicao: ADRAVE, 2002. Pp. 300-320.

FIGUEIREDO, 1947 Tomás de Figueiredo – **A toca do Lobo**. Lisboa: Edições Ática, 1947.

FONTES et al., 1998 Luís Fontes; Isabel Maria Fernandes; Fernando Castro – Peças de louça preta decoradas com moscovite encontradas nas escavações arqueológicas do Mosteiro de S. Martinho de Tibães. In **Actas das 2.ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval: métodos e resultados para o seu estudo**. Molelos: Câmara Municipal, 1998.

FONSECA, 1991 Jorge Fonseca – O interior doméstico em Montemor-o-Novo no século XVII. **Almansor**. 9 (1991). Pp. 183-184.

FREIRE, 1914 A. Braancamp Freire – Inventário da Infanta D. Beatriz: 1507. **Arquivo Histórico Português**. Lisboa. 9: 97-108 (1914). Pp. 64-110.

GASPAR; AMARO, 1997 Alexandra Gaspar e Clementino Amaro – Cerâmicas dos séculos XIII-XV da cidade de Lisboa. In **La Céramique Médiévale en Méditerranée**. Aix-en-Provence: Narration Éditions (Actes du 6 Congrès AIECM, Aix-en-Provence, 1995), 1997. Pp. 337- 345.

GOMES, 1996 Paulo Dordio Gomes – O livro de cozinha da Infanta D. Maria. **Olaria: estudos arqueológicos, históricos e etnológicos**. Barcelos. (1) Dezembro de 1996. Pp. 93-104.

GOMES; GOMES, 1996 Mário Varela Gomes e Rosa Varela Gomes – Cerâmicas Vidradas e Esmaltadas dos séculos XIV a XVI do Poço-Cisterna de Silves. **Xelb**. Silves. 3 (1996). Pp. 143-205.

GOMES; GOMES; CARDOSO, 1996 Mário Varela Gomes, Rosa Varela Gomes e João Luís Cardoso – Aspectos do quotidiano numa casa de Silves durante o século XV. **Xelb**. Silves. 3 (1996). Pp. 33-78.

GOMES; SEQUEIRA, 2001 Ana Gomes e Maria José Sequeira – Continuidades e descontinuidades na arquitectura doméstica do período islâmico e após a conquista da cidade de Lisboa: Escavações Arqueológicas na Fundação Ricardo do Espírito Santo Silva. In **Arqueologia Medieval**. Mértola. 7 (Abril de 2001). Pp. 103-110.

GOMES et al., 2001 Ana Gomes, Alexandra Gaspar, João Pimenta, António Valongo, Paula Pinto, Henrique Mendes, Susana Ribeiro, Sandra Guerra – A cerâmica pintada de Época Medieval do Castelo de S. Jorge. In **Carb. Sítios Islâmicos do Sul Peninsular**. Lisboa/Mérida: IPPAR/Junta de Extremadura, 2001. Pp. 118-162.

GOULÃO, 1999 Maria José Goulão – As cerâmicas de uso e os azulejos manuelinos. In **História da Arte em Portugal**. Vol. 5. **O Manuelino**. Lisboa: Editorial Alfa, 1999. Pp. 155-165.

IDADES DA TERRA, 2003 **As Idades da Terra**. Lisboa: Ministério da Segurança Social e do Trabalho. Instituto do Emprego e Formação Profissional, 2003.

ISIDORO, 1963 Agostinho Isidoro – O centro oleiro de Flor da Rosa, concelho do Crato: Alto Alentejo. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**. Porto. 19: 12 (1963).

LAMEIRAS, 1988 Edgar Lameiras – A louça vermelha de Miranda do Corvo. **Antropologia Portuguesa**. Coimbra. 6 (1988). Pp. 45-79.

LISBOA QUINHENTISTA **Catálogo Lisboa Quinhentista: a Imagem e a Vida da Cidade**. Lisboa: Museu da Cidade, 1983.

LOUÇA PRETA, 1997 **A louça preta em Portugal: olhares cruzados**. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997.

MACEDO; FREITAS, 1988 Manuel Marinho Macedo; Maria da Graça Freitas – **Olaria do Felgar: Torre de Moncorvo: Catálogo**. Barcelos, Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria, 1988.

MACEDO; FREITAS, 1996 Manuel Marinho Macedo; Maria da Graça Freitas – **O Cântaro minhoto: classificação de materiais**. Barcelos, Câmara Municipal de Barcelos. Museu de Olaria, 1996.

MACHADO, 1981 João Pedro Machado – **Grande Dicionário da Língua Portuguesa**. Vol. 2. Lisboa: Amigos do Livro: 1981.

MANGUCCI, 1996 Celso Mangucci – OIarias de louça e azulejo da freguesia de Santos-o-Velho dos meados do século XVI aos meados do século XVIII. **Almadan**. Almada. 2: 5 (Outubro de 1996). Pp. 155-168.

MARTINS, 1952 Mário Martins – Os estatutos de Santa Clara de Guimaráes. **Revista de Guimaráes**. 62 (1952). Pp. 83-118.

MATOS, 1971 José Luís de Matos – Notícia de uma colecção de cerâmica medieval do Museu Hipólito Cabaço de Alenquer. In **Actas do II Congresso Nacional de Arqueologia**, 2 vol. Lisboa: Ministério da Educação Nacional, 1971. Pp. 571-576.

MENDES; PIMENTA; VALONGO, 2002 Henrique Mendes, João Pimenta e António Valongo – Cerâmicas medievais provenientes da escavação da Travessa da Lameira n.º 21, Centro Histórico de Santarém. **Revista Portuguesa de Arqueologia**. Lisboa. 5: 1 (2002). Pp. 259-276.

NOBRE, 1980 António Nobre – **Só**. Lisboa: Europa-América, [1980]. 1.ª ed. 1892 OLARIA, 1999 Olaria e Gastronomia. **Actas do IV Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos**. Matosinhos: Câmara Municipal, 1999.

OLIVEIRA, 1987 Cristóvão Rodrigues de Oliveira – **Lisboa em 1551: sumário**. Lisboa: Livros Horizonte, 1987.

PEIXOTO, 1995 Rocha Peixoto – Iluminação popular. In **Etnografia Portuguesa: obra etnográfica completa**. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1995. 1ª ed. 1905. Texto escrito em 1903.

PEIXOTO, 1995a Rocha Peixoto – Sobrevivência da primitiva roda de oleiro em Portugal. In **Etnografia Portuguesa: obra etnográfica completa**. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1995. 1ª ed. 1905.

QUEIRÓS, 1900 Teixeira de Queirós – **A nossa gente**. Lisboa: Parceria António Maria Pereira, 1900.

QUEIRÓS, 1916 Teixeira de Queirós – **Ao Sol e à Chuva**. Lisboa: Parceria António Maria Pereira, 1916.

REIMÃO, 1997 Rute Reimão – A matança do porco e as carnes para o fumeiro. In **A louça preta em Portugal: olhares cruzados**. Porto: Centro Regional de Artes Tradicionais, 1997. Pp. 103-104.

RIBEIRO, 1925 Emanuel Ribeiro – **Água fresca: apontamentos sobre olaria nacional**. Porto: [ed. autor, 1925].

RIBEIRO, 1991 Margarida Ribeiro – Património cerâmico e linguístico português sob influência islâmica. In **A Cerâmica Medieval no Mediterrâneo Ocidental**. Mértola: Campo Arqueológico (Actas do Vº Congresso AIECM, Lisboa 1987), 1991. Pp. 491-496.

RODRIGUES, 1983 Graça Almeida Rodrigues – **Literatura e Sociedade na obra de Frei Lucas de Santa Catarina, 1660-1740**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1983.

SABROSA, 1994 Armando Sabrosa – Cerâmicas Quinhentistas do Palácio Pragana. **Almadan**. Almada. 2: 3 (Julho de 1996). Pp. 38-44.

SERRÃO, 1991 Vítor Serrão (coord.) – **Josefa de Óbidos e o tempo do Barroco**. Lisboa: Instituto Português do Património Arquitectónico, 1991.

SILVA; GUINOTE, 1998 Rodrigo Banha da Silva e Paulo Guinote – **O Quotidiano na Lisboa dos Descobrimentos: roteiro Arqueológico e Documental dos Espaços e dos Objectos**. Lisboa: Grupo de Trabalho do Ministério da Educação para a Comemoração dos Descobrimentos Portugueses, 1998.

TORRES, 1990 Cláudio Torres – Um forno cerâmico dos séculos XV e XVI na cintura industrial de Lisboa. In **Fours de Potiers et testares Médiévaux en Méditerranée Occidentale**. Madrid: Casa de Velázquez (Série Archéologie, 13), 1990. Pp. 131-142.

VASCONCELOS, 1921 Carolina Michaëlis de Vasconcelos – **Algumas palavras a respeito de púcaros de Portugal**. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1921.

VASCONCELOS, 1982 J. Leite de Vasconcelos – **Etnografia Portuguesa: tentame de sistematização**. Vol. 5. Lisboa: Imprensa Nacional.

VASCONCELOS, 1988 J. Leite de Vasconcelos – **Etnografia Portuguesa**. Vol. 10. Lisboa: Imprensa Nacional.

VELOSO, 1992 Carlos Veloso – **A alimentação no Portugal do século XVIII**. Coimbra: Minerva, 1992.