

As olarias de barro negro de Molelos segundo a tradição oral

Helder Abraços*, João Manuel Diego**

RESUME :

LES ATELIERS DE POTERUIE NOIRE A MOLELOS SUIVANT LA TRADITION ORALE :

La production de poterie noire au Portugal se trouve en déclin. De la vingtaine de lieux qui - selon Emanuel Ribeiro, dans son ouvrage *Água Fresca (Apontamentos sôbre Olaria Nacional)* -, produisaient encore de la poterie noire au début de notre siècle, il n'en restent peut-être qu'une demi-douzaine à peine.

Molelos, localité appartenant à la Commune de Tondela, province de la Beira Alta, située dans une vaste zone de plateaux entourée de deux chaînes montagneuses (Estrela du côté Sud-Est et Caramulo du côté Nord-West), est l'un des derniers lieux où l'on produit encore de la poterie selon le procès de cuisson réductrice.

Les enquêtes ethnoarchéologiques réalisées auprès d'environ une quinzaine de potiers, encore vivants, qui en produisent ou qui en ont produit autrefois, nous fournirent une étude archéologique des installations de travail, socio-économique qui nous permettent de tracer les grandes lignes de l'évolution de cet important centre de production, tout au long de ce siècle.

L'étude des ateliers et de leurs différences (description), de toutes les phases de production, du nombre et liens de parenté des artisans, des instruments de travail, de la filiation des artisans et des ateliers, des moyens d'acquisition de matières premières, et la sauvegarde des productions plus importantes, aussi bien que l'étude de l'aire de diffusion et commerce des produits, nous aideront à établir un ensemble de références et de réponses possibles aux vestiges archéologiques.

Cependant, ces interprétations ne pourront pas, en principe, être considérées comme étant des conclusions définitives à l'occasion de l'approche de petits artisanats anciens, notamment médiévaux.

SUMMARY :

THE WORKSHOPS OF BLACK POTTERY FROM MOLELOS ACCORDING TO THE ORAL TRADITION :

The development of the black pottery in Portugal has been declining at a quick pace.

According to Emanuel Ribeiro, in the essay *Água Fresca (Apontamentos sôbre Olaria Nacional)*, around the first quarter of our century there were about two tens of places that still produced black pottery; nowadays they must be reduced to less than half a dozen.

Molelos, a parish in the council of Tondela, country district of Beira Alta, situated in a wide of plateaux area, surrounded by two mountains (Estrela and Caramulo), is one of the least few places where ceramic is produced through the process of reducing kiln.

The ethnoarchaeological surveys done to about a dozen and a half of still living potters, who produced or stopped producing black pottery, will give an accurate study not only of the equipment of work but also of the socio-economical evolution this production center has endured throughout our century. The close study of the workshops and their differences (description), of the different stages of production, of the number of potters and their family ties, of the instruments of work, of the acquisition of raw materials, of the recollection of the most important productions, as well as the study of the area of circulation and trade, will give a wide variety of references and of possible answers to the archaeological remains.

Nevertheless, the interpretations should not be considered as definite conclusions, when applying to small, ancient and medieval handicrafts.

* Licenciado em História, investigador da câmara municipal de Tondela.

** Licenciado em História, investigador da câmara municipal de Tondela.

A comunicação que apresentamos ao V Colóquio Internacional de Cerâmica Medieval do Mediterrâneo Ocidental sobre *As olarias de barro negro de Molelos segundo a tradição oral*, vem na sequência da participação nas escavações franco-espanholas de oficinas de oleiros medievais, realizadas entre 1987 e 1990 em Cabrera d'Anoia (Barcelona) e co-dirigidas por Jacques Thiriot e I. Padilla, da visita de estudo programada a partir do livro de Emili Sempere *Rutas a los Alfares España-Portugal*, Barcelona 1982, efectuada em Novembro de 1987 com Jacques Thiriot e a participação de Mercedes Mesquida a um certo número de oleiros tradicionais que ainda produzem olaria negra nas regiões de Coimbra e Viseu, bem como dos estudos por nós efectuados junto dos oleiros de Molelos de 1988 a 1991.

Molelos (Fig. 1), freguesia do actual concelho de Tondela, distrito de Viseu, província da Beira Alta, situada numa vasta zona planáltica e ladeada por dois conjuntos montanhosos (serra da Estrela a Sueste e serra do Caramulo a Noroeste) é um dos últimos lugares onde ainda se fabrica cerâmica pelo processo de cozedura redutora.

A freguesia de Molelos não forma um povoado único sendo antes um aglomerado de numerosos casais e de pequenos núcleos populacionais tendo cada um o seu nome, encontrando-se dispersos por uma vasta área densamente povoada.

Geologicamente, a área da freguesia de Molelos é predominantemente granítica, aflorando a Norte uma mancha de metassedimentos que dão origem a afloramentos de blocos de *pedra de seixo*, usadas pelos oleiros de Molelos para melhor prepararem a argila: são os tão conhecidos *sovadoiros*. A Sueste e Nordeste localizam-se grandes depósitos argilosos, donde os oleiros de Molelos extraem o seu barro.

LOCALIZAÇÃO DOS LOCAIS DE HABITAÇÃO E SUAS INSTALAÇÕES DE TRABALHO

No estado actual das investigações e dos conhecimentos possuídos (freguesia de Molelos e seus lugares) o estudo proporcionou e continua a proporcionar a localização dos antigos lugares de habitação e instalações de trabalho dos oleiros. De todas as olarias visitadas podemos agrupá-las da seguinte forma:

- Olarias ainda em actividade;
- Olarias abandonadas, conservando todavia todas as suas estruturas (e, por isso, permitindo a prossecução do estudo do trabalho e organização do seu espaço);
- Olarias abandonadas, conservando parte das estruturas e alguns vestígios, permitindo posterior estudo e organização do seu espaço;
- Olarias hoje desaparecidas, e que deram lugar a construções de habitações modernas.

Graças aos inquéritos realizados aos oleiros ainda vivos e suas famílias apresentamos no Quadro Iaef todos os nomes de oleiros recolhidos (64). Parte deles foram confirmados pelo estudo do arquivo paroquial de Molelos e ainda no arquivo do registo civil existente na cidade de Tondela.

A metodologia obedeceu à procura dos locais onde habitaram ao longo da sua vida, do armazenamento da

argila, das pedras de *sovadoiro*, do local onde estava situada a roda, assim como onde realizavam a sua cozedura e se tinham ou não forno.

Se por olaria se entender um único local de trabalho onde os oleiros concentram a totalidade das suas funções (armazenamento da argila, *sovadoiro*, torno, cozedura em soenga e/ou forno), no estado actual dos conhecimentos, poderemos dizer que ela é bastante reduzida.

Nas olarias estudadas, no entanto, revelou-se a cada passo, uma grande complexidade de locais e funções de trabalho a realizar. Uma multiplicidade de lugares está por detrás da complexa organização do seu espaço. Não parece ser da tradição dos oleiros de Molelos a concentração num espaço bem determinado de todas as funções do seu trabalho. Não se afiguram ser factores económicos que determinam este ou aquele esquema de organização do espaço de trabalho (apesar de certa pobreza dos artesãos), mas formas de organização e regime de propriedade, herança das mesmas, assim como áreas próximas para o abastecimento em combustível para as cozeduras, ou ainda o incómodo que a comunidade de vizinhos sente ao ter nas proximidades locais de cozedura libertando muito fumo, sendo ainda potenciais focos de incêndio.

Uma das instalações de trabalho mais características das olarias de Molelos toma o nome de *Alpendre*.

1. - Características:

- Uma ou duas paredes construídas por pedreiros orientadas a Oeste e Sul, para suportar as intempéries do vento e da chuva, indispensáveis para o sucesso da cozedura, durante o Inverno;
- Pequeno muro constituído por pedras amontoadas, a Norte, mais tarde acrescentado com tábuas de madeira, ou pequenos muros de tijolo, juntamente com plantação de videiras, aqui e acolá;
- O telhado, uma estrutura de madeira apoiada por um forte tronco de madeira de pinho a todo o comprimento, que sustentam as telhas;
- A Este, a entrada do mesmo, a maior parte do tempo descoberta ou protegida simplesmente por tábuas de madeira.

2. - Utilidades:

- Serve para secar a louça ao ar;
- Serve de local para aquecer a louça numa *sequeira* - duas estruturas de tijolo ou pedras sobrepostas suportando três ou quatro troncos de madeira de pinho, e para realizar 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. Aqui se realizam quando chove, a totalidade das cozeduras;
- Serve para o armazenamento de combustível variado para a cozedura (caruma, ramos de eucalipto, torrões de terra e ervas variadas, cavacas de pinho, espigas de milho descascadas);
- Alguns albergam também a roda (vestígios de argila nas paredes);
- Outros as pedras de *sovadoiro*, colocadas dentro, ou no exterior, junto a uma das paredes.

Posteriormente deixam de ser locais de trabalho, servindo de palheiros ou, sendo destruídos, o seu local dá

lugar a modernas casas de habitação. Aqui ou acolá, uma parede é conservada para reforço de qualquer habitação. Os seus solos apresentam em geral uma terra negra, própria das sucessivas cozeduras realizadas. Quando a não apresentam, foi retirada para ser misturada com a terra dos terrenos circundantes dando, por isso, óptimas terras de cultivo.

As casas de habitação contemplavam muitas vezes as rodas, que frequentemente se situavam na cozinha, por detrás da porta de entrada. O armazenamento da argila é quase sempre feito ao ar livre, protegido lateralmente com tábuas, não muito longe das pedras de sovadoiro. Para os que habitavam nos núcleos mais antigos da *freguesia* (Casal, Marrocos), era uma constante a existência de Alpendres para trabalharem e de cozeduras em soenga longe das suas habitações, e de zonas habitadas, lugares próximos dos pinhais, clareiras, porque mais perto do combustível a utilizar; Alto Pina,, Hortas, Raposeiras, Machorro, Tapada dos Ramos. Entre esse combustível fazemos especial referência aos torrões de terra para o êxito deste processo tão tradicional de cozer a louça de Molelos. Cortados nos pinhais com a ajuda de uma enxada, as ervas contidas neles são de espécies variadas - laborinha, queiró, mimosa.

Foi detectada igualmente a existência de nove fornos, construídos sucessivamente a partir dos inícios dos anos 50. Pertencem aos seguintes oleiros:

- David Lage Henriques da Cruz, um forno, desactivado;
- António Matos Coimbra, um forno, em actividade;
- Alexandre Marques Coimbra, um forno, desactivado;
- António Manuel Matos Marques, um forno, em actividade,
- João Marques Lourosa, dois fornos, em actividade;
- Manuel Henriques Ribeiro, um forno, desactivado no final do Verão de 1990;
- António Henriques Ribeiro, um forno, desactivado;
- António Dias Ribeiro, um forno, desactivado.

Um deles, o de Alexandre Marques Coimbra, com pequenos orifícios de alimentação na parte inferior é uma evolução em estrutura fixa da cozedura em soenga. Os restantes oito são de fornalha.

Em grande número de casos os oleiros mudavam as suas habitações para lugares mais próximos do Alpendre onde coziavam, povoando as ditas áreas outrora só ocupadas temporariamente por eles.

A comunidade de interesses revelada nesta profissão e nesta localidade levaram os oleiros de Molelos a emprestarem um cunho de solidariedade entre si, ora deixando oleiros casados com filhas de oleiros irem cozer nos alpendres do sogro, quer emprestando, com riscos muito significativos (descuidos para com os incêndios) os seus lugares de cozedura a outros que não o tinham. Para já não mencionar a teia de interesses entre membros de uma mesma família oleira.

Um destes exemplos, a reter, diz respeito ao estudo de duas gerações (as mais recentes) da família Valverde.

EVOLUÇÃO DAS INSTALAÇÕES DE TRABALHO: UMA FAMÍLIA: OS VALVERDE

As gerações Valverde⁽⁶⁾ representam no quadro dos

oleiros de Molelos um exemplo de uma família que se uniu na totalidade pelos laços da profissão. (Quadro 2).

Pai de nove filhos (quatro rapazes e cinco raparigas), Jerónimo Ribeiro Valverde trabalhou incansavelmente no cultivo das terras e na olaria, adquirindo certa extensão de terrenos à volta da sua casa de habitação e demais instalações (palheiros, quartos, adega, curral). Pela vida fora consegue não só arrancar ao solo granítico terrenos para cultivo, como criar uma clientela com os seus filhos para venda de louça: Tondela, Oliveira de Frades, S. Pedro do Sul, Vouzela, Mangualde.

A união desta família com a arte de trabalhar o barro manifestou-se do seguinte modo:

- duas irmãs de Jerónimo R. Valverde casam com oleiros;
- quatro filhos daquele, oleiros, que casaram:
 - dois, com filhas de oleiros;
 - dois outros, com filhas de cujos pais a profissão é ainda desconhecida;
- cinco filhas, casadas com outros tantos oleiros.

A união matrimonial com oleiros da família Cruz, por duas vezes (uma irmã e um filho de Jerónimo) parece indicar uma preferência na consolidação e protecção da herança de propriedade dentro das famílias.

A instalação que serviu para os quatro irmãos (Manuel, José, António e Eduardo) aprenderem a arte foi a cozinha, que logo sofreu transformações, tendo desaparecido um pequeno quarto para aí se instalarem as rodas, em número de quatro. Mantiveram-se o forno do pão, a lareira, o armário dos utensílios domésticos. Aí trabalharam:

- os quatro irmãos na juventude;
- alguns destes depois de casados
- genros de Jerónimo antes de construírem as suas próprias casas.

O armazenamento de argila é feito numa pequena casa (arrecadação), sendo a sua utilização colectiva, extensível igualmente aos genros. Uma grande lage granítica serve de chão para essa argila. Colectivas são igualmente as pedras de *sovadoiro* em número de duas.

A cozedura em *soenga* era realizada num alpendre de grandes dimensões (realizavam-se por vezes duas cozeduras ao mesmo tempo), onde hoje existe a casa de habitação de um dos filhos, António.

A dispersão da casa inicial dá-se à medida que os seus filhos vão contraindo matrimónio. Vejamos as situações:

- três filhas (Piedade - 1923, Emília e Olívia - 1944) vão viver para lugares situados até uma distância de 500 metros;
- as restantes duas (Maria - 1923, Elisa - 1925) instalam-se respectivamente ao lado e defronte da casa de seu pai;
- o filho mais novo herda a casa do pai;
- os filhos António e José constroem habitações praticamente juntas à casa do seu progenitor;
- só Manuel R. Valverde casa e transfere-se para outro lugar da freguesia (Relvinhas, sensivelmente a 1 Km de distância).

A construção dos alpendres para cozer a louça dos filhos que ficaram a viver no mesmo lugar (Raposeiras) e de

alguns genros datam de entre 1941 e 1945, situados na sua maior parte no outro lado da rua.

As novas ligações criadas pela família Valverde, longe de dividi-la, são, pela ajuda mútua e pelas necessidades do trabalho oleiro, fonte de coesão e solidariedade.

AS PRODUÇÕES

Nas produções dos oleiros de Molelos existem dois grupos distintos de louças:

- A louça de uso doméstico;
- A louça artística com fins decorativos.

Quanto ao primeiro tipo de louça existe aquela que se destina a ser levada ao fogo para cozinhar alimentos, como por exemplo:

- Púcaro ((Figura 2);
- Panela (Figura 3, 6 e 9);
- Padela (Figura 11);
- Assadeira (Figura 12);
- Caçoula ;
- Assador de castanhas;
- Tacho com e sem gancho;
- Sertã.

e aquela que tem por finalidade conter certos líquidos, como por exemplo:

- Chocolateira (Figura 4).
- Cântaro (Figura 5);
- Moringue;
- Cantil;
- Caneca;
- Garrafa;
- Cafeteira;

Para além destas produções podemos salientar o fabrico de diferentes peças destinadas a servir à mesa, como por exemplo:

- Padelo (Figura 10);
- Tigela;
- Terrina.

Devido às suas proporções surgem ainda as Talhas com o objectivo de armazenarem cereais, azeitonas, azeite.

Quanto ao segundo tipo de louça, dita decorativa, fazemos referência a algumas das inúmeras peças existentes:

- Cântara de segredo (Figura 7);
- Cântara flor (Figura 8)
- Panela de três pés;
- Cesto;
- Candelabro;
- Miniaturas variadas;
- Candeeiros;
- Jarras;
- Vasos para flores.

ÁREAS DE DIFUSÃO E COMÉRCIO DAS PRODUÇÕES

Os inquéritos etno-arqueológicos sobre as áreas de difusão e comércio dos produtos incidiram preferencialmente sobre :

- Os oleiros ainda vivos;
- As mulheres dos oleiros já falecidos, elas próprias responsáveis por grande parte do esforço de venda da louça em feiras e lugares dispersos;
- Familiares de oleiros (ajudando ou não na venda), gentes muito directamente relacionadas com os mesmos e que tomavam conhecimento com as 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 vezes para além dos locais de realização de feiras, lançando-se num autêntico périplo de vendas por freguesias, lugares e casais.

A necessidade e a importância do caminho-de-ferro para a colocação das produções, quer em regiões por onde passa, quer como ponto de apoio para se lançarem noutras áreas onde o mesmo não chega, passará a ser condição importante.

A partir de determinadas estações e apeadeiros, os oleiros lançam-se a pé com os seus carregos de louça às costas 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, encomendas que, ora despachavam de comboio, deixando-as na estação de caminhos de ferro, ora entregando-as em locais combinados;
- Vendendo a regateiras.

Regressando a Molelos ao fim de três ou quatro dias com o produto da sua venda, os oleiros desta freguesia organizavam-se do seguinte modo:

- Percorriam a pé, directamente, até aos locais de venda (estradas, caminhos, atalhos);
- despachavam grande parte da louça de comboio, seguindo a pé com um ou dois carregos às costas;
- despachavam toda a louça de comboio, acompanhando-a no próprio meio de transporte, até ao destino;
- despachavam toda a louça de comboio até um determinado local (estação ou apeadeiro) e daí partiam para os locais de venda onde o comboio não passava, seguindo a pé ou de camioneta.

Vastas zonas do território português foram palmilhadas pelos oleiros de Molelos no presente século, numa tentativa de colocarem os suas produções e assim criarem uma clientela a fixa que lhes permitisse uma presença regular nas feiras e nos inúmeros locais por onde iam passando ao longo do seu percurso.

No estado actual dos conhecimentos, pôde-se apurar os seguintes itinerários e zonas de penetração de olaria negra de Molelos :

a) A Norte do rio Douro, somente a cidade do Porto e concelhos limítrofes tiveram a presença de um número reduzido de artesãos a vender (oleiro Daniel Ribeiro).

Nenhum oleiro de Molelos se aventurou no distrito de Vila Real, onde uma forte concorrência o esperava, vindas dos centros de produção de Vilar de Nantes (Chaves), Bisalhães (Vila Real);

b) No distrito da Guarda, alguns itinerários se nos afiguram:

1 - do distrito de Viseu (cidade de Viseu), por estrada, incidiam para Nordeste, entrando nos concelhos de Aguiar da Beira, Vila Nova de Foz-Côa com fortes tradições de comércio (oleiro Manuel Rodrigues Paula).

2- pela linha internacional da Beira Alta, a partir do percurso NELAS-MANGUALDE, a presença nos concelhos de Fornos de Algodres, Celorico, Trancoso e Pinhel (oleiros Manuel Rodrigues Paula e António Rodrigues do Vale).

3 - virando para Sul, de comboio a cidade da Guarda, e Covilhã e Fundão já no distrito de Castelo Branco (oleiro António Rodrigues do Vale).

4 - para Este, de comboio até Vilar Formoso e Espanha (Localidade fronteiriça de Fuentes de Oñoro (oleiro António Rodrigues do Vale).

c) Pelo chamado *ramal do Vouga* e atravessando a pé a Serra do Caramulo, penetra-se no coração do distrito de Aveiro e na famosa zona da *Bairrada*, incidindo a sua presença no troço da linha férrea de Lisboa ao Porto, entre Mealhada e Oliveira do Bairro. É uma região de agricultores ricos e de grandes comércio de carnes. a venda de louça negra é aí muito activa, mas sobretudo no Verão. Plena de festividades sagradas e profanas, as produções mais procuradas aos oleiros de Molelos são as padelas e as assadeiras para a confecção de carnes e da famosa *chanfana* (oleiros Manuel Rodrigues Paula, António Ferreira Ventura, Graciano Ferreira, David Lage Henriques da Cruz, António Rodrigues do Vale).

d) No distrito de Coimbra a venda não é muito propícia devido a grandes centros de produção, com especial referência para os lugares do Carapinhal (Miranda do Corvo), Alveite Pequeno e Olho Marinho (Vila Nova de Poiares). Mesmo assim, Oliveira do Hospital e Arganil, sendo (ou tendo sido) centros de produção, foram locais de venda para os homens de Molelos (oleiros Manuel Rodrigues Paula, António Rodrigues do Vale).

O comboio é um veículo muito importante para estes beirões, homens e mulheres capazes de grandes esforços na luta pela sua sobrevivência. O desnível de desenvolvimento existente entre um litoral rico em vias de comunicação (estradas e caminho s-de-ferro) e de crescente concentração populacional e um interior agreste e de baixa densidade populacional foram bem aproveitados no sentido de uma expansão dos seus negócios e na captação de uma freguesia permanente.

Deste ponto de vista se compreende a sua incursão em distritos mais a sul como os de Leiria (oleiro José Pio), de Santarém (oleiros José Pio e Manuel Rodrigues Paula), e de Lisboa (oleiros José Pio, Manuel Rodrigues Paula, João Pereira Fraga).

O distrito de Viseu (Figura 13) recebe uma forte visita dos oleiros de Molelos - 45 oleiros conhecidos, basicamente

através dos seguintes itinerários:

1 - Linhas ferroviárias conhecidas por Ramal do Dão (Santa Comba Dão - Viseu) e «Ramal do Vouga» (Viseu.- Aveiro). ao longo destes dois ramais são inúmeras as feiras (Tondela, Parada de Gonta, Pedrão, Viseu, S. Pedro do Sul, Vouzela, O. de Frades, Ribeiradio) e lugares visitados.

2 - Para Sueste, o troço Nelas-Mangualde (Linha da Beira Alta) é também muito utilizado para marcar a sua presença (o concelho de Mangualde é o mais representativo com 9 oleiros, tendo a feira de Mangualde 100 % de representação).

3 - A região que limita com o distrito da Guarda, a Nordeste, onde aliás tem fortes tradições em feiras medievais(7) como Sernancelhe, Trevões, São João da Pesqueira. Estes locais eram alcançados a pé ou por intermédio de carreiras rodoviárias - oleiros Manuel Rodrigues Paula, José Rodrigues Quintans.

Pela sua importância como locais de venda e compra de produtos, de novidades e circulação de ideias, as feiras foram e são lugares tradicionais de venda de produtos cerâmicos por excelência. Dos lugares que ao longo dos ramais ferroviários citados tinham a presença dos oleiros de Molelos, citamos pela persistência com que eram visitados os seguintes concelhos e algumas feiras:

- concelho de Tondela, onde vendiam 22 oleiros, sendo na feira de Tondela, 14;
- concelho de Viseu, onde vendiam 19 oleiros, sendo na feira de Viseu, 9;
- concelho de S. Pedro do Sul, 11 oleiros, sendo na feira de S. Pedro do Sul, 100 %;
- concelho de Oliveira de Frades, 6 oleiros, sendo na feira de Oliveira de Frades, 5.

A Serra do Caramulo, a Noroeste de Molelos, nunca foi impedimento a estes homens, suas mulheres e familiares para não venderem as suas produções. Ultrapassando a serra na direcção do distrito de Aveiro, ou contornando-a para atingir o concelho de Oliveira de Frades e Vouzela, os oleiros batiam sistematicamente as encostas Este e Oeste, vendendo em povoações e freguesias de fracos recursos económicos, indo de porta em porta venderem púcaros e panelinhas, numa troca directa de produtos, em que recebiam criação variada.

No estado actual das investigações, os inquéritos etno-arqueológicos aos oleiros ainda vivos em Molelos estão a possibilitar um estudo sócio-económico que permitirão traçar as grandes linhas de evolução porque passou neste último século e meio este importante centro produtor. Estes inquéritos são do máximo interesse para a reconstituição e revelação de uma parte tão importante da história local como é o estudo das olarias de barro negro da freguesia de Molelos. É de assinalar igualmente os aspectos positivos destes inquéritos para a pesquisa puramente arqueológica, não só de futuras observações neste domínio em Molelos, como para a reflexão, mais geral, de pequenos artesanatos familiares medievais.

O carácter pouco evolutivo do artesanato tradicional permite a observação e análise de artesanatos recentes quando estes mantêm a organização e os métodos de trabalho antigos. Estas análises podem ser de grande utilidade, não só para esclarecer como auxiliar, em alguns

Nome do Oleiro	Local	Habi- tação	Argila	Sova- doiro	Torno	Sequel- ra	Soenga	Forno
Alexandre da Silva ABADE	Tapada dos Ramos	X	X	X	X	X	X	
Alexandre da Silva ABADE	Tapada dos Ramos	X	X	X	X	X	X	
António da Costa AREDE	Relvinhas	X	X	X	X	X	X	
	Vela	X	X	X	X	X	X	
Manuel da Costa AREDE	Relvinhas	X	X	X	X	X	X	
	Relvinhas	X	X	X	X	X	X	
Alexandre de Matos CABANAS	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
Alexandre Marques COIMBRA	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
Alexandre Marques COIMBRA (1)	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	X
António Manuel Matos MARQUES (2)	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	X
	Casal Novo	X	X	X	X			
António Marques COIMBRA	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
	Casal Novo	X	X	X	X			
António Marques COIMBRA	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
	Machorro	X	X	X	X	X	X	
António Matos COIMBRA	Machorro	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	X
Eduardo Matos COIMBRA	Machorro	X	X	X	X	X	X	
	Casal Novo	X	X	X	X			
João Marques COIMBRA	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
José Marques da COSTA	Vela	X	X	X	X	X	X	
	Casal	X	X	X	X			
António FERREIRA	Padrinhos					X	X	
António FERREIRA Novo	Casal	X	X	X	X			
	Padrinhos	X	X	X	X	X	X	
Graciano FERREIRA	Casal	X	X	X	X			
	Casal	X	X	X	X			
	Padrinhos	X	X	X	X	X	X	
	Casal	X	X	X	X	X	X	
Óscar de FIGUEIREDO	Olivais					X	X	
	Casal	X						
Óscar de FIGUEIREDO	Ramalhete		X	X	X	X	X	
	Marrocos	X						
João Pereira FRAGA	Machorro		X	X	X	X	X	
Manuel GONÇALVES Novo	Pedra de Vista	X	X	X	X	X	X	
António JANARDO	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
David LAGES Henriques da Cruz	Ranha	X	X	X	X	X	X	X
	Pedra de Vista	X	X	X	X	X	X	
José Maria Fernandes LAGES	Ranha	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
João LOUROSA	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	X
	Casal	X	X	X	X			
José Marques LOUROSA	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
Manuel Marques LOUROSA	Casal	X	X	X	X			
	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
Marcolino Marques LOUROSA	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
	Casal	X	X	X	X			
César MARQUES	Alto do Pina					X	X	
Manuel MARQUES	Vela	X	X	X	X	X	X	
José Gomes de MATOS	Machorro	X	X	X	X	X	X	
	Casal	X	X	X	X			
António de PAULA	Macteira					X	X	
	Vela	X	X	X	X	X	X	
Cipriano Rodrigues das QUINTANS	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
Elísio Matos RODRIGUES (3)	Vela	X						

Quadro nº 1: Os oleiros de Molelos, localização dos lugares de habitação e instalações de trabalho.

Nome do Oleiro	Local	Habi- tação	Argila	Sova- doiro	Torno	Sequel- ra	Soenga	Forno
Josef Rodrigues das QUINTANS	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
Manuel Rodrigues PAULA (4)	Alto do Pina	X						
Manuel Rodrigues das QUINTANS	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
Manuel Dias da GRAÇA (5)	Machorro	X	X	X	X	X	X	
	Marrocos	X	X	X				
Daniel RIBEIRO	Raposeiras				X	X	X	
	Casal	X	X	X	X			
Adelino RIBEIRO	Alto do Pina					X	X	
	Ranha	X	X	X	X	X	X	
António Dias RIBEIRO	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	X
	Ranha	X	X	X	X	X	X	
Francisco Dias RIBEIRO	Tapada dos Ramos	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
Jerónimo Dias RIBEIRO	Ranha	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
Joaquim Dias RIBEIRO	Ranha	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
Luís Dias RIBEIRO	Hortas	X	X	X	X	X	X	
António Henriques RIBEIRO	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
António Henriques RIBEIRO	Machorro	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	X
	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
Graciano Henriques RIBEIRO	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
Jerónimo Henriques RIBEIRO	Machorro	X	X	X	X	X	X	
	Casal	X	X	X	X			
José Henriques RIBEIRO	Hortas					X	X	
	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
José Henriques RIBEIRO Novo	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
Manuel Henriques RIBEIRO	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	X
	Pinheiro	X	X	X	X	X	X	
Manuel Marques TURACO	Pinheiro					X	X	
	Calvário					X	X	
Adriano Rodrigues do VALE	Vela	X	X	X	X	X	X	
	Vela	X	X	X	X			
Alexandre Rodrigues do VALE	Fojo					X	X	
	Vela	X	X	X	X			
António Rodrigues do VALE	Relvinhas					X	X	
	Vela	X	X	X	X			
António Rodrigues do VALE	Fojo	X	X	X	X	X	X	
	Vela	X	X	X	X			
José Rodrigues do VALE	Relvinhas	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
António Ribeiro VALVERDE	Ranha	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
Eduardo Ribeiro VALVERDE	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
Jerónimo Ribeiro VALVERDE	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
José Ribeiro VALVERDE	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
	Raposeiras	X	X	X	X	X	X	
Manuel Ribeiro VALVERDE	Relvinhas	X	X	X	X	X	X	
	Pedra da Vista	X	X	X	X	X	X	
António Ferreira VENTURA	Alto do Pina	X	X	X	X	X	X	
Francisco Ferreira VENTURA	Pedra da Vista	X	X	X	X	X	X	

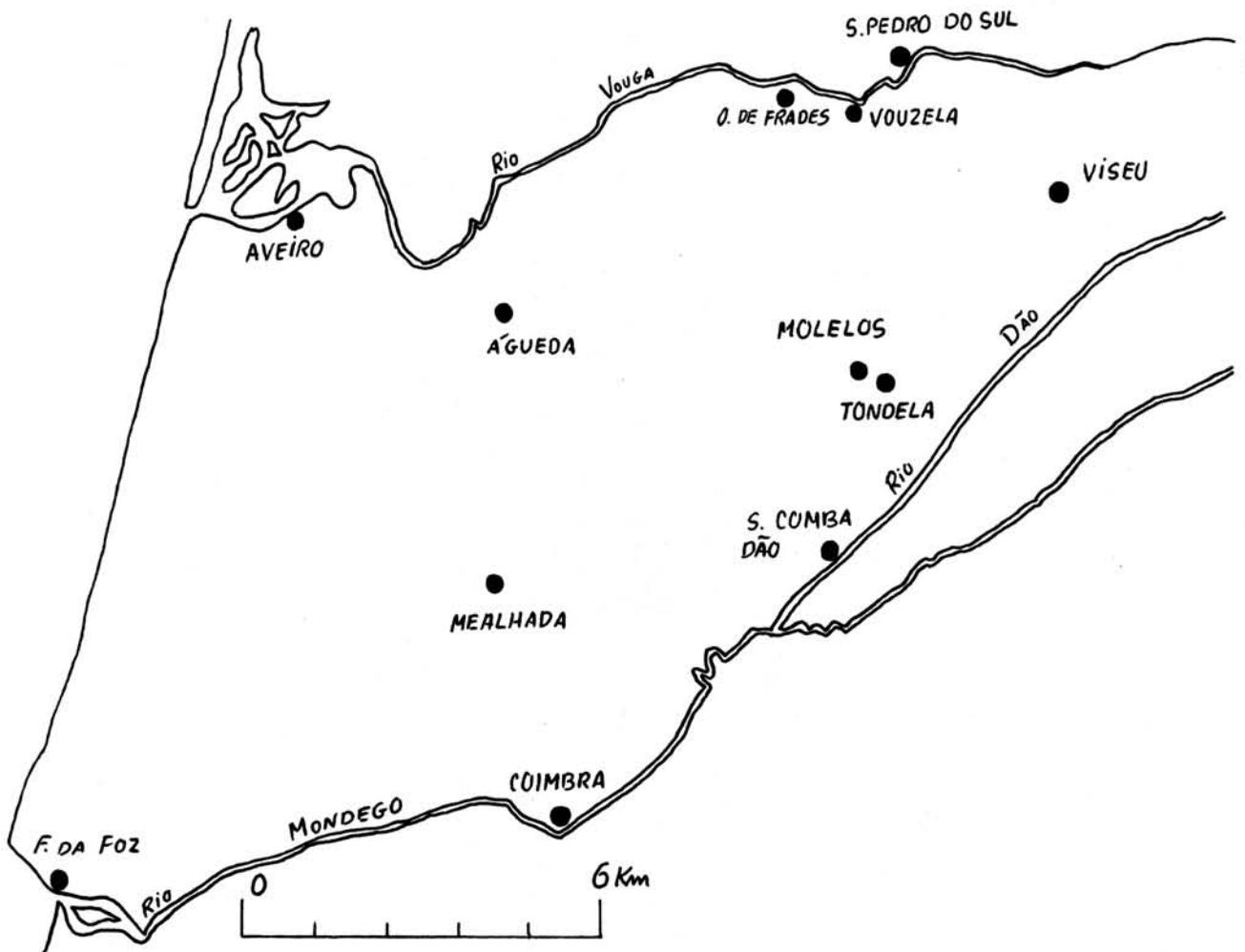


Figura nº 1: Situação geográfica de Molelos (desenho: Helder Abraços).



Figura nº 2: Púcaro (Alt. 168; \varnothing da boca 105; larg. 145; \varnothing da base 74).



Figura nº 3: Panela de Gancho (Alt. 198; \varnothing da boca 125; larg. 185; \varnothing da base 110)

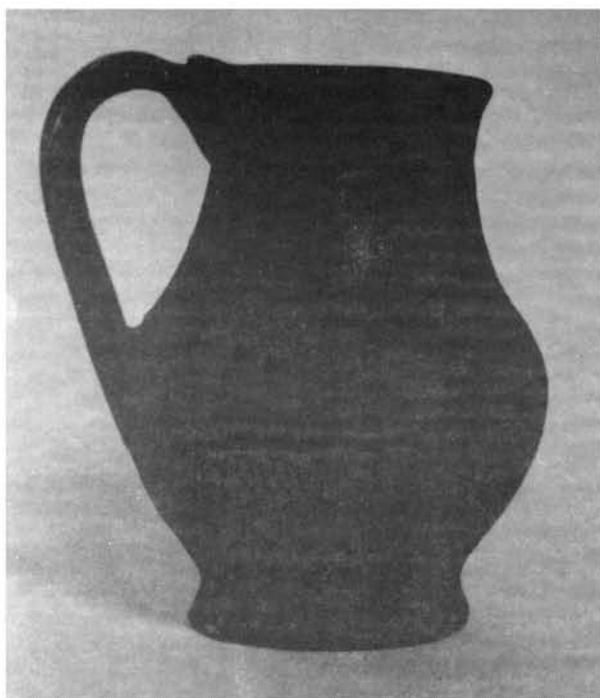


Figura nº 4: Chocolateira (Alt. 133; \varnothing da boca 71; larg. 104; \varnothing da base 67).

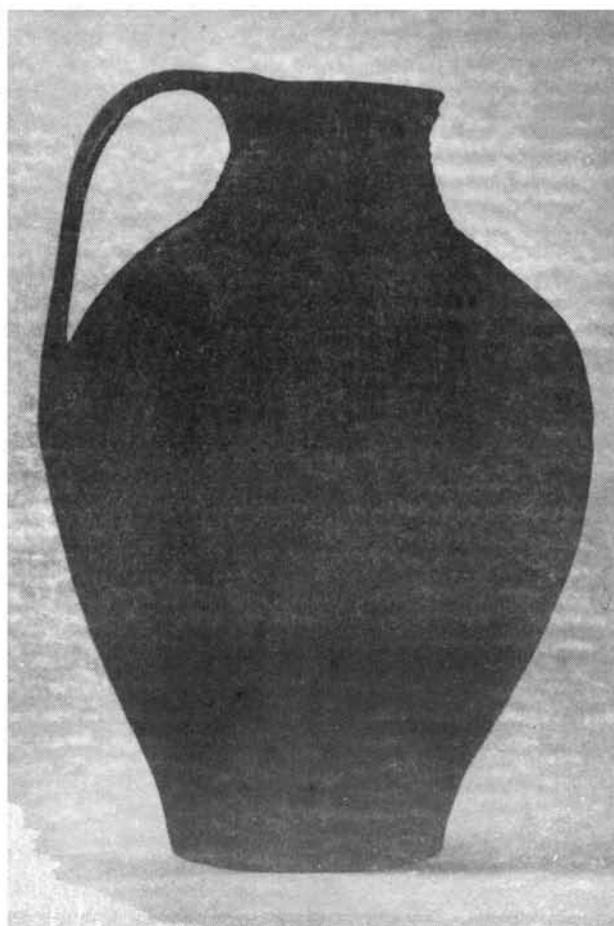


Figura nº 5: Cântaro (Alt. 381; \varnothing da boca 107; larg. 265, \varnothing da base 130).

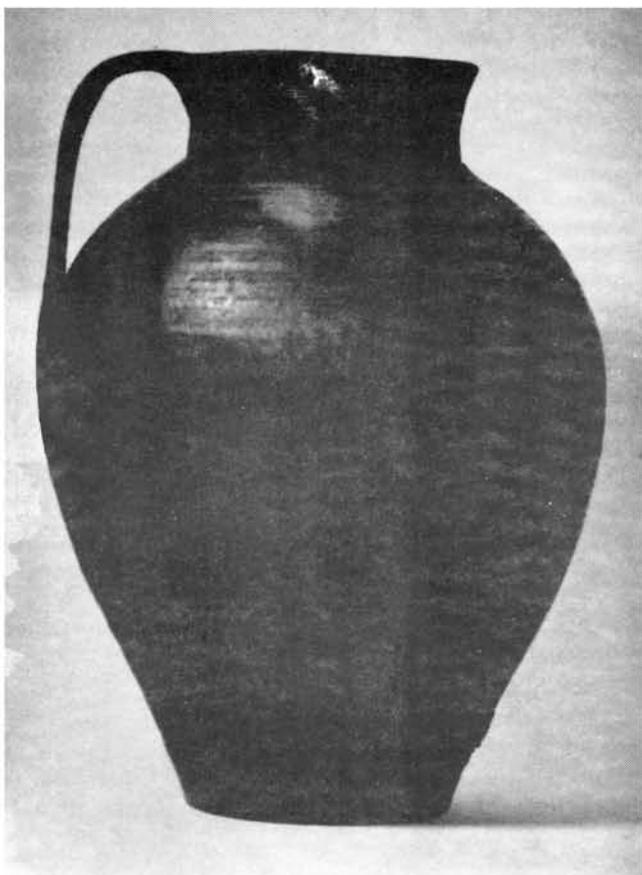


Figura nº 6: Panela (Alt. 333; \varnothing da boca 138; larg. 255; \varnothing da base 120).



Figura nº 7: Cântara de segredo (Alt. 214; \varnothing da boca 75; larg. máx. 105; \varnothing da base 79).



Figura nº 8: Cântara flor (Alt. 195; \varnothing da boca 76; larg. máx. 120; \varnothing da base 86).



Figura nº 9: Panela (Alt. 110; \varnothing da boca 120; larg. 155; \varnothing da base 132).



Figura nº 10: Padelo (Alt. 91; \varnothing da boca 170; \varnothing da base 108).

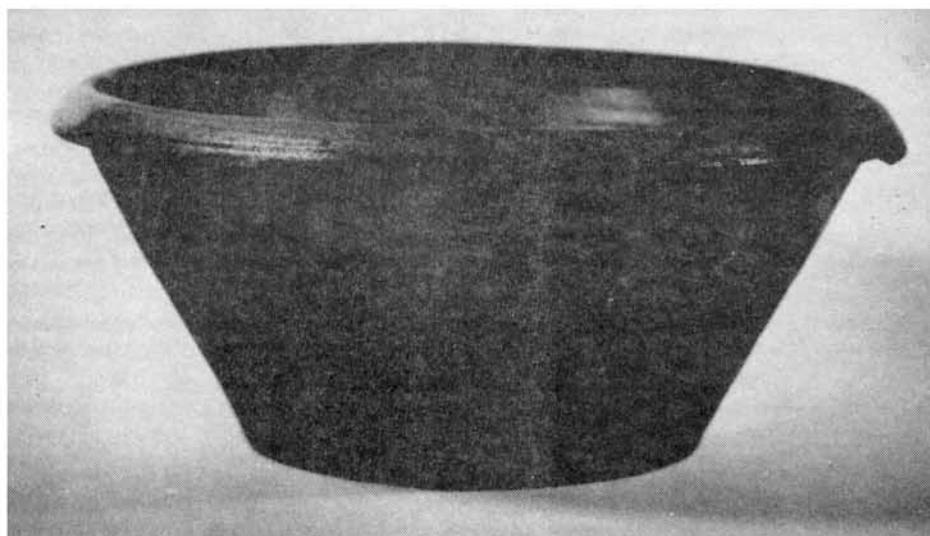


Figura nº 11: Padela (Alt. 141; \varnothing da boca 300; \varnothing da base 165).

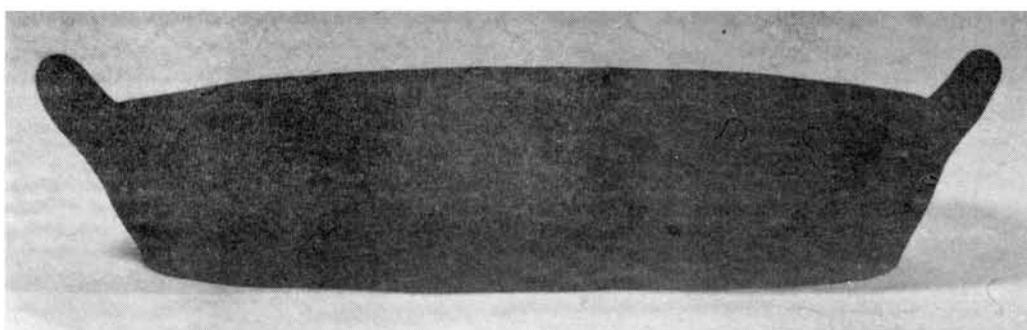


Figura nº 12: Assadeira (Alt. 85; \varnothing da boca 463; \varnothing da base 392).

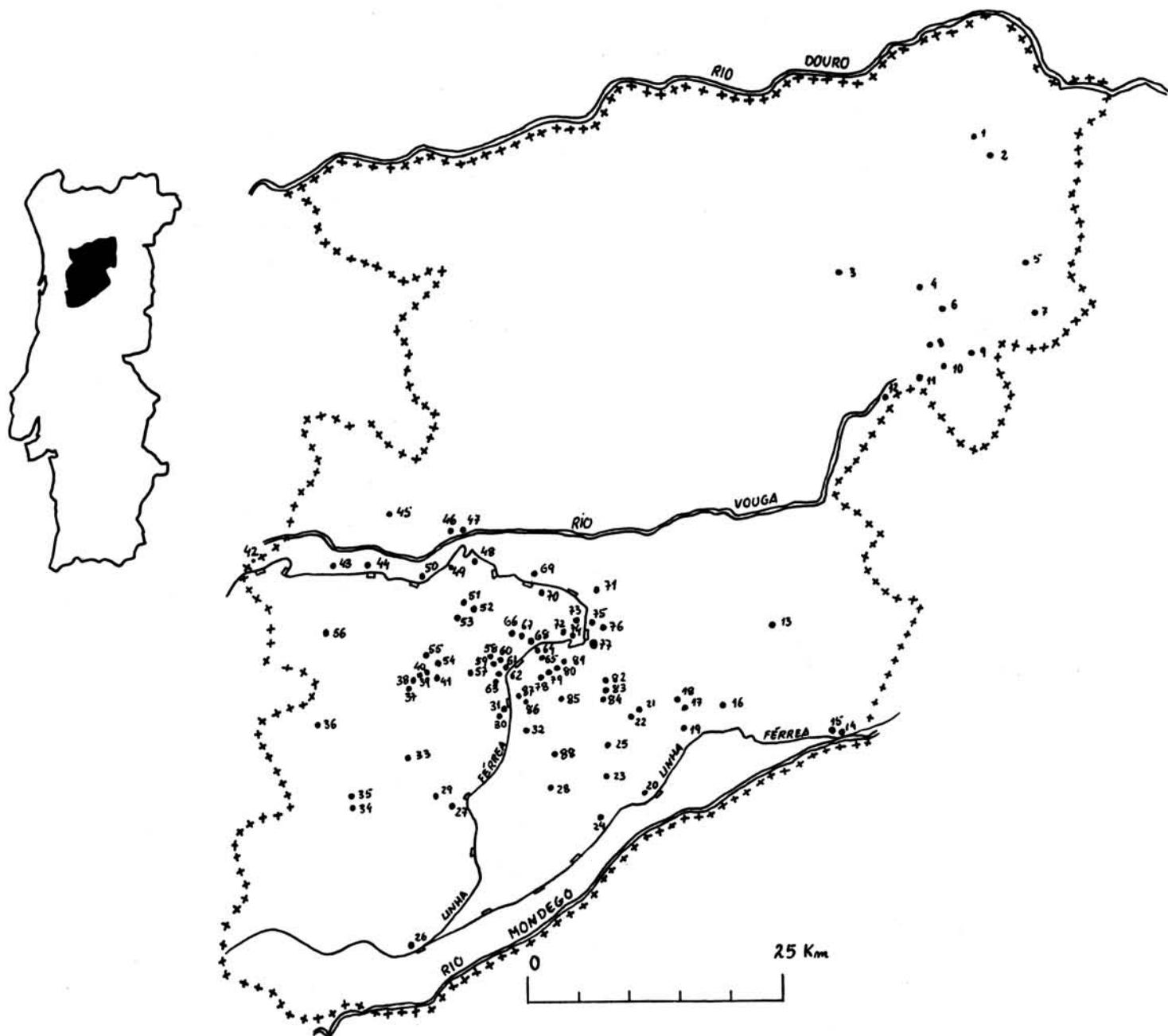


Figura nº 13: Mapa do distrito de Viseu, com a localização dos locais de venda da louça negra de Molelos no presente século - contribuição para o seu estudo (desenho: Helder Abraços): 1 - Várzea de Trevões; 2 - Trevões; 3 - Moimenta da Beira; 4 - Fonte Arcada; 5 - Penedono; 6 - Ferreirim; 7 - Antas de Penedono; 8 - Vila da Ponte; 9 - Sarzeda; 10 - Sernancelhe; 11 - Granjal; 12 - Senhora da Lapa; 13 - Penalva do Castelo; 14 - Contenças de Baixo; 15 - Contenças de Cima; 16 - Mangualde; 17 - Pedreles; 18 - Vila Garcia; 19 - Moimenta do Dão; 20 - Nelas; 21 - Alcafache; 22 - Tibaldinho; 23 - Carvalho Redondo; 24 - Canas de Senhorim; 25 - Santar; 26 - Santa Comba Dão; 27 - Tondela; 28 - São Gemil; 29 - Molelos; 30 - Sabugosa; 31 - S. Miguel do Outeiro; 32 - Parada de Gonta; 33 - Campo de Besteiros; 34 - Tojosa; 35 - Linheiro; 36 - S. João do Monte; 37 - Silvares; 38 - Carvalho da Mulher; 39 - Souto Bom; 40 - Paranho; 41 - Caparrosinha; 42 - Ribeiradio; 43 - Pinheiro de Lafões; 44 - Oliveira de Frades; 45 - Santa Cruz da Trapa; 46 - Negrelos; 47 - S. Pedro do sul; 48 - Figueiredo das Donas; 49 - Fataúños; 50 - Vouzela; 51 - Carvalho do Estanho; 52 - Queirã; 53 - Carregal de Queirã; 54 - Fornelo do Monte; 55 - Covas; 56 - Campia; 57 - Boa Aldeia; 58 - Vila Covas; 59 - Pedrão; 60 - Vila Chã do Monte; 61 - Torredeita; 62 - Escouras; 63 - Magarelos; 64 - Masgalos; 65 - Couto de Baixo; 66 - Couto de Cima; 67 - Carriça; 68 - Vil de Souto; 69 - Pereiras de Bodiosa; 70 - Mouselos; 71 - Campo; 72 - Tondelinha; 73 - Quintela; 74 - Orgens; 75 - Abravezes; 76 - Pascoal; 77 - Viseu; 78 - Ferrocinto; 79 - S. Cipriano; 80 - Figueiró; 81 - Sarzedelo; 82 - Cabanões de Cima; 83 - Cabanões de Baixo; 84 - S. João de Lourosa; 85 - Vila Chã de Sá; 85 - Real; 87 - Farminhão; 88 - Loureiro de Silgueiros.