

# Instituto Superior Politécnico de Viseu

## Escola Superior Agrária



**Unidade curricular:** Dinâmicas em Espaço Rural

**Curso:** Curso Técnico Superior Profissional em Agricultura Biológica

**Ano letivo:**2019/2020

**Trabalho Realizado Por:** Diogo Reis nº3524

Hugo Martins nº3527

Pedro Silva nº3552

## **Introdução**

Localizada a 2,5km, no sentido noroeste da sede do Concelho de Tondela, Distrito de Viseu, encontra -se a freguesia de Molelos. Desde épocas remotas, tem sido um importante centro produtor de artefactos de barro negro, tal como nos é revelado na Necrópole de Paranho, com vasos do período da idade do Bronze. As argilas de excelente plasticidade e as crescentes necessidades do mercado, levaram ao desenvolvimento de uma importante atividade artesanal, tomando a freguesia de Molelos uma notável escola para muitas gerações. As produções de barro de Molelos não vivem só de si, mas também pelo contexto de onde provêm e pela função que tenham desempenhado. O barro negro de Molelos consagrou-se através da sua função utilitária no quotidiano das populações. Utilizadas para conservar cereais, azeitona e azeite, para levar ao forno e cozinhar alimentos, para armazenar líquidos como a água e vinho, a louça preta manteve ao longo do tempo, o seu papel imprescindível na vida das populações. Tradicionalmente a loiça era cozida em Soenga, processo de cozer cerâmica numa cova, pouco profunda, cavada no solo. Em Molelos, a cozedura de tipo redutor, origina uma louça completamente negra e parcialmente impermeabilizada.

O objetivo principal deste trabalho é mostrar como uma arte como a olaria ajudou o desenvolvimento rural a nível económico e social da freguesia de Molelos, do concelho de Tondela. Estamos em presença de um dos mais importantes elementos identitários dessas populações, a arte popular oleira. Sendo que o principal é o barro preto de Molelos procuramos saber mais sobre o processo de fabrico e que peças se produzem.

## O barro negro de Molelos



Desde épocas remotas, tem sido um importante centro produtor de artefactos de barro negro, tal como nos é revelado na Necrópole de Paranho, com vasos do período da idade do Bronze.

As argilas de excelente plasticidade e as crescentes necessidades de mercado, levaram ao desenvolvimento de uma importante atividade artesanal, tornando a Freguesia de Molelos uma notável escola para muitas gerações.

As produções de barro não vivem só por si, mas também pelo contexto de onde provém e pela função que possam ter desempenhado.

O barro negro de Molelos consagrou-se através da sua função utilitária no quotidiano das populações. Utilizadas para conservar cereais, azeitonas e azeite, para levar ao fogo e cozinhar alimentos, para armazenar líquidos como água e vinho, ou ainda para serem servidas à mão, a louça preta manteve, ao longo dos tempos, o seu papel imprescindível na vida das populações.

Tradicionalmente a loiça era cozida em soenga, processo de cozer cerâmica numa cova, pouco profunda, cavada no solo.

Existem umas excelentes jazidas de argila circundantes à freguesia e no perímetro do concelho: as barreiras de “barro fraco” da Carvalheira (Molelinhos) e o “barro forte” do Casal do Rei, freguesia de Canas de Sana Maria. A preparação das pastas é rudimentar: num sovadoiro, o barro é sovado com uma foice, instrumento de ferro levemente curvo

com um cabo de madeira, antes de ser utilizado numa roda ou torno. Cirando ligas com boa homogeneidade, facilmente moldáveis e com boa resistência aos choques térmicos, pelo facto de serem argilas caulínicas, a cerâmica culinária de Molelos torna-se muito apreciada pelas populações, para o seu uso doméstico quotidiano.

Em Molelos, a cozedura de tipo redutor (através da obstrução completa do “forno” em fim de cozedora), origina uma louça completamente negra e parcialmente impermeabilizada.

Atualmente, a nova geração de oleiros, criativos e determinados, implantou-se no mercado, procurando novas abordagens, com a sofisticação de padrões estéticos, estilização de tipologias, com novos usos e conquista de territórios, com uma produção muito diversificada e em serie. As instalações de trabalho surgem-nos racionalizadas, com métodos mecânicos, para melhor rendimento.

A veia criativa e artística é uma aposta no futuro. A inovação, a promoção do produto, a sua qualidade, são sinónimos de dinâmica, de planeamento de produção e de visão estratégica de mercado.

Hoje o oleiro já pouco se desloca à feira. Havendo ainda quem o faça, a clientela é hoje sobretudo turística e desloca-se ao centro produtor. O cliente é igualmente o comerciante que revende, que lhe compra a produção na olaria. Ou na loja. O telefone é usado para as encomendas. Não nos podemos esquecer ainda que parte da população de Molelos, é ainda imigrante em França, na Alemanha, fortemente no Luxemburgo. No regresso das férias de verão, fazem-se acompanhar com ofertas aos amigos. De barro negro, naturalmente. A produção no Verão tem sempre tendência a esgotar-se.

Para entendermos melhor e mais pormenorizadamente este ofício fomos entrevistar os irmãos Luís Carlos e José Manuel Lourosa - Olaria Artantiga , representantes de uma oficina com forte produtividade, com instalações racionalizadas, com métodos mecânicos, para melhor rendimento. Criativos e dinâmicos, utilizam técnicas antigas em harmonia com os recursos



e meios da atualidade. Num mercado cada vez mais competitivo, procuram novas abordagens e estilos. A perfeição de acabamento, a sofisticação das formas e o empenho posto na sua promoção, fazem com que as suas produções conquistem um lugar de destaque na promoção turística e económica da freguesia de Molelos.

A Arte antiga é uma das cinco olarias no ativo em Molelos e produz loiças para cozinhar, conservar ou armazenar alimentos. Entre as peças decorativas mais antigas está a Bilha do Segredo, um cântaro que, como o nome indica, tem um truque para que consiga beber a água (ou outra bebida), sem se molhar.

Na ida a Molelos tivemos a oportunidade de visitar e entrevistar um dos membros da Olaria de louça preta (artantiga), o Sr José Lourosa, que nos veio esclarecer algumas questões á cerca do barro negro de Molelos. O A característica da cor negra do barro explica-se pela cozedura de tipo redutor, que consiste em abafar com terra a louça na fase final da cozedura, impedindo a entrada de oxigénio. Devido a processos físicos e químicos, a louça torna-se completamente negra e, em parte, impermeabilizada. Atualmente, nas olarias de Molelos, são utilizados fornos a lenha, por serem mais práticos e funcionais. A qualidade e plasticidade do barro usado estimularam presentemente a criatividade dos oleiros da freguesia, surgindo assim peças decorativas muito originais, presentes nos lares de muitas famílias portuguesas e também no estrangeiro. Segundo o que o Sr José nos transmitiu as peças barro depois de cozidas fica cerca de 20 horas dentro do forno completamente abafado retendo os gases que por sua vez estes lhe dão a cor negra. Em relação ao barro vermelho o processo é exatamente o mesmo só que no vermelho no final do processo o forno fica aberto entrando o ar e fica queimado ficando o barro de tom avermelhado. Em termos de resistência o que oferece maior resistência é o que está sujeito a temperaturas maiores. Nesta empresa o barro é tratado com máquinas coloca-se água no barro para ficar líquido e de seguida passa num peneiro, este vai separar a areia da argila, depois é prensado e filtrado para escoar a massa ficando o produto final o dito barro.



O poder local tem-se envolvido com determinação no domínio da promoção do barro negro de Molelos. Iniciativas de índole diversa, no sentido de reforçar as referências científicas, culturais, técnicas e turísticas de tão importante e rico património concelhio, têm vindo a ser implementadas. Destacamos pela sua projeção:

O Projeto Museológico Terra de Besteiros, que pretenderá dar o destaque e o devido relevo ao rico património dos barros negros de Molelos.

A Rota das olarias de barro negro de Molelos, projeto do Pelouro da Cultura em fase de desenvolvimento, que ao pretender promover as modernas iniciativas dos jovens oleiros, não deixará de realçar os vestígios de uma velha arte mostrando os antigos espaços das olarias de Molelos.

Todos sem exceção, deverão contribuir para que esses lugares ou vestígios ainda existentes sejam preservados e divulgados.



Conclusão

É, uma questão importante na abordagem do turismo cultural, pois o público precisa conhecer não apenas as peças artesanais, mas os artistas que as fazem. Compreender o ofício oleiro na vertente do destino turístico é uma forma de conhecer de perto quem fez o produto, como o fez, que técnica usou e como é o processo de criação de cada peça. Apesar dessa realidade e da redução do número de artesãos, os concelhos e a aldeia aqui estudados mantêm sua capacidade produtiva e, por tradição cultural, ainda produzem uma diversidade de louças, bonecos, cerâmicas de construção, de armazenamentos e lúdicas, bem como outras formas, peças que são identidades do seu povo e de uma região que também é turística.

É certo que os concelhos investigados têm desenvolvido ações positivas, como a criação de museus, além da realização de feiras, eventos e exposições, quase sempre no âmbito de atividades ligadas ao turismo cultural, mas sem uma estratégia de envolvimento maciço dos oleiros regionais, deixando de produzir profundas inter-relações com a comunidade em geral.

E, portanto, é possível afirmar que este ofício desempenha um papel fundamental na consolidação da região como destino turístico cultural, dando consistência à movimentação de pessoas que buscam especificidades, particularidades, identidades e patrimônios dos territórios visitados.