

BARRO

UM PEDAÇO DE TEMPO NA ALIMENTAÇÃO

Francisca Maria Branco Venâncio

2017

BARRO

UM PEDAÇO DE TEMPO NA ALIMENTAÇÃO

O barro como matéria prima, arrasta consigo pedaços da história da nossa identidade individual e coletiva. As principais regras de comportamento foram estabelecidas no seio da família, na nossa primeira infância, e muitas delas, se não mesmo as principais, adquirimo-las à mesa, partilhando a refeição com os outros membros da família. Com aquele vêm os cheiros, as cores, os aromas que passaram a reconfortar-nos por nos transportarem a outros tempos, aos tempos do afeto e da alegria da infância.

Francisca Maria Branco Venâncio

2017

AGRADECIMENTOS

para os meus avós, Fernanda, Joaquim e Inácia e tia Conceição.

a orientação e entusiasmo de Renato Bispo

a colaboração e carinho de Isabel Tavares

a disponibilidade e cooperação de Francisco Correia, Nuno Bettencourt,

Luís Costa, Maria João Ferreira, Inês Cardoso, Patrícia Rijo e Hugo Graça

a partilha de Manuel Martins, Ermelinda Monteiro, António Pequito,

Francisco Tarefa, José Baeta, Joaquim Tavares, António Mestre e

António Honrado

aos meus pais e irmã pelo apoio

à minha família pela inspiração

RESUMO

O barro, como matéria prima, arrasta consigo pedaços da história da nossa identidade individual e coletiva. As principais regras de comportamento foram estabelecidas no seio da família, na nossa primeira infância, e muitas delas, se não mesmo as principais, adquirimo-las à mesa, partilhando a refeição com os outros membros da família. Com aquele vêm os cheiros, as cores, os aromas que passaram a reconfortar-nos por nos transportarem a outros tempos, aos tempos do afeto e da alegria da infância.

Alfredo Saramago pesquisou a gastronomia das principais regiões de Portugal e deixou indicações sobre a importância da história da alimentação para a construção do nosso percurso identitário, enquanto povo, apesar de todas as vicissitudes vividas no encontro quem nos visitou, aqui se instalou ou mesmo invadiu pela força.

A autora deste trabalho escolheu as suas raízes culturais, transmontanas e minhotas, e outra que muito admira pelo trabalho dos seus oleiros, o Alentejo, como fonte de busca e impulso para a criação de objetos de cerâmica utilitária que sendo um apelo à memória possam servir para o regresso do prazer em cozinhar, estar à mesa e partilhar saberes, afetos e sabores, adaptados ao viver atual.

Palavras-chave

Memória, património, barro, identidade.

ABSTRACT

Clay, as a raw material, brings pieces of the history of our individual and collective identity. The main rules of behaviour are established within our family during the first childhood, and a lot of them, if not the most important, are acquired while eating, at the table, sharing it with the other family members. With clay, come the smells, the colours, the senses that no longer exist but that comfort us to other times, times of affection and childhood joys.

Alfredo Saramago has researched the gastronomy of the main regions of Portugal and has left some notes about the importance of food history as a creator of our identity journey, as a nation, despite all the vicissitudes lived for the ones who have visited us, the ones who have chosen to live here or even by the ones who have invaded us by force.

The author of this theses has chosen her cultural routes, Trás-os-Montes and Minho and one other which she admires because of the work of many potters, Alentejo, as the source and the impeller to the creation of clay utilitarian objects that even though are already a memory invitation, may be also a return to the pleasure of cooking, being at the table and sharing knowledge, affection and flavours now adapted to nowadays.

Key words

Memory, Legacy, Clay, Identity

ÍNDICE

Objetivos	19
Gastronomia enquanto património	23
Alfredo Saramago (Alentejo, Minho, Trás-os-Montes)	30
MEMÓRIAMEDIA	65
Identidade familiar e regional	69
Fabrico Próprio	73
TASA	73
AUTHARCHY - FORMAFANTASMA	76
BISARRO	76
Desenhar a tradição - PEDRITA	79
BARRO, um pedaço de tempo na alimentação	83
Método etnográfico	85
Bisalhães	87
Nisa	93
Redondo	
Francisco Tarefa	99
José Baeta	105
São Pedro do Corval	111
Beringel	117
Vila de Frades	123

O barro como matéria prima	133
Assadeira	137
Cuscuzeira	147
Talha	157
Conclusão	173
Referências Bibliográficas	179
Índice de imagens	183

INTRODUÇÃO

A autora desta investigação cresceu tendo como momentos fundamentais de encontro com a sua família, aqueles que eram partilhados à mesa, cuidadosamente preparada, com rituais próprios, tendo em conta a época do ano e aquilo que se festejava.

Estava-se à mesa não só para comer, mas, sobretudo, para celebrar a vida, partilhar afetos, apreender o lugar de cada um num grupo mais alargado, onde cabiam avós, tios, primos próximos e afastados, amigos a quem se queria como família.

Essa forma de estar em família levou a que olhasse para a refeição de forma diferente. Procurando perceber como era a preparação destes momentos. Este interesse levou a uma aproximação aos utensílios tradicionais utilizados na cozinha, alguns deles caídos em desuso, mas que a memória e o afeto conservam pelo que significam na construção da identidade das famílias, das regiões e do país. Daqueles objetos, foram selecionados os que são feitos em cerâmica, pelo papel que desempenham na cocção dos alimentos. Cozinhar em cerâmica remete-nos para um tempo que já não existe, mas ao qual desejamos voltar, numa altura de busca da nossa identidade, tão abalada pela globalização e uniformidade no modo de estar, fazer, agir e comer.

Compreender esses objetos passou por observar quem os faz, nomeadamente em zonas oleiras do Alentejo e Trás-os-Montes

e por recolher pastas cerâmicas provenientes dessas mesmas regiões. Quando se observa de modo etnográfico, registando o que se vê e é dito pelos agentes que se investiga, saberes antigos transformam-se em objetos novos aos nossos olhos. Foi o que se passou com o resultado das investigações no Baixo Alentejo, por exemplo, que veio a revelar as talhas de barro vermelho, onde é feito o vinho de talha, tradição vinda da época em que os romanos habitavam aquelas paragens.

Como resultado destas investigações foi desenvolvida uma série de objetos, nos quais se cruzam elementos tradicionais e contemporâneos, que procuram responder à necessidade de voltar a ter prazer no cozinhar para partilhar.

OBJETIVOS

Os objetivos desta investigação passam por entender a gastronomia como um ato cultural, como património de um povo que deve ser transmitido e preservado, que consiste nos momentos de partilha à mesa não só de alimentos, mas como espaço de construção de relacionamentos e de identidade.

Os objetos utilizados na preparação destas refeições têm um papel fundamental nessa busca de identidade. O barro é uma das matérias mais presentes. As assadeiras do assado de domingo, as telhas para grelhar o polvo e o bacalhau, as caçoilas onde se fazem as chanfanas. Todas perderiam alguma da sua identidade se cozinhadas em utensílios de outros materiais. A porosidade dos barros transporta um sabor único para estes alimentos, um sabor cheio de memórias.

Pretende-se desenvolver objetos que se inspirem neste património, mas que se adaptem ao viver atual. Objetos que, assentando na herança gastronómica, permitam, hoje, retirar prazer de os utilizar em nossas casas para as nossas famílias e amigos.

O principal desafio que este projeto coloca é a criação de peças que permitam estabelecer uma mediação simbólica entre o passado e o presente. Objetos que mostrem que a cerâmica não vidrada continua a ter lugar na cozinha e na mesa de hoje e permitam, a quem os volte a utilizar, usufruir do prazer de “fazer”,

tendo em vista a partilha.

Para alcançar este objetivo procurou-se entender as características dos barros e modos de os trabalhar em zonas do Alentejo, como São Pedro do Corval, Redondo, Beringel, Nisa e de Trás-os-Montes, como Bisalhães.

GASTRONOMIA ENQUANTO PATRIMÓNIO

Comer é mais do que alimentarmo-nos. O que se come remete-nos para a nossa identidade cultural transmitida de geração em geração com base em objetos, também eles vindos muitas vezes de tempos ancestrais. A escolha do que se come faz parte da cultura, resulta de anos de ação do homem sobre a natureza, e da interação deste com os diversos grupos sociais com os quais interage. O que se come tem uma ligação estreita com as crenças de um povo, ou grupo e com as datas que se instituíram numa determinada sociedade como sendo importantes marcando tempos de celebração ou de interdição.

A refeição é um lugar de aprendizagem de papéis dentro do grupo familiar que contribui para as inter relações que se estabelecem entre os seus membros. Partimos da família, nosso primeiro grupo de socialização. É através dele que adquirimos os principais padrões de comportamento, os modos como nos relacionamos com os outros familiares e com quem não pertence a esse grupo restrito. À mesa, aprendemos a respeitar os mais velhos, a estar em grupo, a não nos atropelarmos, quer nas palavras, quer na busca do pedaço de que mais gostamos, ou mesmo a comer aquilo de que gostamos pouco, mas que é o que a família apresentou como refeição. Aprendemos a esperar pelos outros, a adquirir outros ritmos, a regular o nosso pelo dos outros. A aprendizagem da vivência neste grupo, ainda que restrito,

é fundamental para que possamos fazer a nossa socialização secundária. Nesta, adquirimos os padrões de comportamento adequados à escola, ao grupo social ao qual pertencemos, à compreensão da nossa cultura específica enquanto povo, que nos permite construir uma identificação enquanto parte de um povo específico. Uma outra fase desta socialização é a que nos permite aprender a desempenhar um papel enquanto trabalhadores, em conjunto com outros que não escolhemos, mas que temos obrigação de respeitar, e por aí fora, numa adaptação constante, até ao final das nossas vidas (somos filhos, companheiros de trabalho, cidadãos de uma região, de um país, irmãos, pais, cônjuges, avós e cada papel que exercemos necessita de aprendizagem pois regula-se por comportamentos culturais que vamos assimilamos).

Em *Le cru et le cuit*, Lévy-Strauss (1964) diz que a cozinha de uma região é uma linguagem na qual ela traduz, mesmo que inconscientemente, as suas estruturas. Assim, não podemos dissociar uma da outra, e apenas metodologicamente podemos olhá-las separadamente.

Logo, ao olhar a gastronomia é necessário que nos lembremos que para além do que é apresentado ou está visível, há todo um conjunto de significações que foram dadas e estiveram presentes por quem esteve antes de nós, por quem criou ou reinventou formas de celebrar, de elaborar os pratos, dos mais simples aos mais requintados, por quem os foi consumindo ao longo dos tempos. Se algumas formas se foram perdendo, ao tentarmos celebrar e cozinhar do mesmo modo, estamos a honrar quem

fez o caminho antes de nós e enfrentou tempos difíceis em que a criatividade permitiu continuar a evocar tempos de celebração, fundamentais ao fortalecimento dos grupos sociais, à sua identificação e unificação. Talvez a noção de símbolo mostre bem o que está presente quando se diz que a cozinha de uma região diz mais do que aparenta.

O que é um símbolo? Olhemos a Antiguidade Clássica: símbolo, do grego *symbolon* (da preposição *syn+ballo* = lançar com, reunir, aproximar) tem uma história que vem desde os povos da Antiguidade Clássica. A hospitalidade era considerada uma virtude por esses povos. Os laços especiais que se estabeleciam entre hóspede e hospedeiro traduziam-se num pedaço de madeira dividida ao meio, ficando cada um com uma parte. O *symbolon* era constituído pela reunião das duas partes e era o sinal desses laços especiais.

O essencial do símbolo é o laço, a conexão que se estabelece entre o que se apresenta e aquilo para que remete mas não está presente. Aqui, a imaginação tem um papel fundamental. O símbolo é a re-união de significante e significado, de maneira indissolúvel entre um objeto concreto no qual e através do qual se traduz uma realidade noutra.

Desde tempos remotos que comer e beber é uma forma de partilhar sentimentos, comemorar momentos significativos de um país, uma região, uma família, um grupo de amigos.

Gert Von Paczensky em *“L’humanité fragmentée: l’histoire social de l’alimentation”* (1999) chama a atenção para o facto de os banquetes, dos mais requintados aos mais modestos, serem um veículo privilegiado de conexão, de solidariedade entre os grupos

e, também, de desenvolvimentos importantes, já que podem consagrar grandes acontecimentos políticos e diplomáticos, de guerra ou de paz (p. 11).

A história da alimentação mostra bem a evolução das estruturas sociais: antes, os lugares à mesa, as porções que se serviam, o que se comia, estavam rigorosamente determinados pelo lugar que o conviva ocupava na hierarquia social. As regras de hospitalidade medieval obrigavam a nobreza a grandes luxos, que contrastavam com o pouco alimento que era acessível aos pobres. Quando as sociedades se tornaram mais democráticas, as diferenças da gastronomia dos diferentes grupos sociais também se atenuaram.

Mas, para Gert Von Paczensky, há um aspeto importante que sobreviveu: comer em conjunto significava também um testemunho e um compromisso de uma disponibilidade pacífica, de uma recusa do emprego da força (*idem*, p. 12), de um nós que se pretende construir.

Hoje, comer em comum também transporta esse carácter amigável e hoje, como ontem, a refeição é um lugar de negociação que tem longas raízes no passado.

Sabe-se que historicamente a luta pela alimentação não foi fácil e os nossos ancestrais trabalharam duramente com os meios de que dispunham para se alimentarem.

A Idade Média é, normalmente, entendida como um período histórico homogéneo contudo podemos distingui-la em alta Idade Média (até ao século X), da que pode ser chamada “plena” Idade Média (séculos XI-XIII) e da “baixa” Idade Média (séculos XIV-XV), em função do que se produzia e do que se consumia a

nível alimentar. No início da plena Idade Média, os equilíbrios alimentares conseguidos anteriormente a muito custo, já anunciam mudanças. Segundo Massimo Montanari (2001), a economia agrária passa a assegurar a subsistência de grande parte da população. O sistema agrossilvopastoril, embora permaneça nas montanhas, por vezes até ao final da Idade Moderna e mesmo até mais tarde, vai deixando de satisfazer as necessidades do crescimento demográfico. O comércio vem juntar-se à economia de subsistência tradicional, sobretudo nos meios urbanos.

Progressivamente, cresce a exploração agrícola do território, consequência não só do aumento de bocas a alimentar, mas também por pressão dos proprietários das terras que procuram obter mais lucro das suas propriedades. A economia silvo-pastoril foi praticada sobretudo como forma de subsistência e de consumo direto, a economia agrária propicia a acumulação de cereais, já que os mesmos são passíveis de armazenar e conservar. Os cereais tornam-se, assim, o principal elemento da alimentação camponesa, até porque se alarga o direito de caça e de pastagem aos senhores, os donos das terras, e os camponeses ao ficarem proibidos de caçar ficam sujeitos a uma dieta muito mais restrita e pobre nutricionalmente.

É reduzida a possibilidade de *exploração das terras incultas, a carne desaparece pouco a pouco das mesas do campo, os camponeses tornam-se simples consumidores de cereais, de legumes secos ou frescos, e o seu regime alimentar diferencia-se progressivamente do das classes privilegiadas.* (Flandrin, J-L., Montanari, M., 2001, p. 8).

Até finais da Idade Média, há duas classes que se distinguem alimentariamente: a aristocracia, chamada por alguns a classe dos

comedores de carne (idem) que manifesta repúdio pelos legumes identificados como comida dos pobres e a crescente população burguesa, que se instala nas cidades e que tem acesso aos mercados abastecedores. Esta classe, a burguesia, vai surgir e definir-se como uma classe social protegida e privilegiada. Na Idade Moderna, esta tendência acentua-se.

Como símbolos gastronómicos da oposição entre a cidade e o campo temos de um lado o pão branco de trigo e, do outro, os *pães escuros, as papas, as sopas de cereais inferiores - símbolos que já revelavam, durante a Alta Idade Média, as identidades alimentares aristocrática e camponesa (idem, p. 9)*. Também relativamente ao consumo de carne esta oposição nobres/camponeses se vai manter - as carnes frescas que se podem adquirir no mercado (cidade) por contraposição às carnes salgadas com que os camponeses continuam a alimentar-se, carnes estas que são postas de parte pela gastronomia citadina que prefere os sabores picantes, adocicados ou mesmo ácidos, como nos mostram os livros de cozinha da altura.

Estas diferenças tornar-se-ão muito acentuadas e serão acompanhadas, relativamente à oposição cidade/campo, de invenção de “boas maneiras” de estar à mesa que servirão para delimitar culturalmente *os domínios do privilégio, para os definir tanto nos seus conteúdos como nas suas formas. As maneiras “cortesês” e “urbanas” definem-se em primeiro lugar como a recusa do “vilão” - isto é, de um comportamento camponês - e a mesa funciona, neste âmbito, como uma caixa-de-ressonância particularmente eficaz (idem, p. 10)*.

Cresce o aparato à mesa - a maneira de pôr a mesa, os materiais de que são feitas as louças, que servirão como sinais distintivos.

Os nobres terão a sua maneira de se alimentar e estar à mesa; os camponeses a sua.

Allen Grieco (*idem*, p. 93) chama a atenção para o facto de que a par do vestuário, a alimentação ter um valor exterior indicativo da classe social, ou seja, o que se comia indicava o lugar de cada um na hierarquia social.

Para Daniela Romagnoli (*idem*, p. 111) *A história das regras de bom comportamento à mesa está intimamente ligada à das boas maneiras a respeitar em sociedade*. Para esta autora, ensinar e aprender a estar à mesa é possibilitar a criação de vínculos morais (interiores) que possibilitam uma forma de estar de acordo com os seus semelhantes, com a sociedade em que se vive. Esta autora vai mais longe ao considerar que ética e etiqueta coexistem a nível universal, ressaltando, no entanto que *a boa educação não constitui, só por si, a garantia absoluta de uma atitude moral e civilizada, (...) porque desempenha uma função útil para a boa gestão das relações sociais (ibidem)*.



Alfredo Saramago, historiador e antropólogo, teve um papel muito importante ao recolher não só modos de fazer, de elaborar as refeições na maior parte das províncias de Portugal continental, reconhecendo a importância, nos hábitos alimentares, dos povos e civilizações que habitaram esses espaços ao longo dos séculos.

Tendo em conta os objetivos propostos, nomeadamente os barros recolhidos e os objetos a concretizar (talha vínica, assadeira e cuscuzeira), pensou-se que, dada a impossibilidade de abarcar toda a obra do autor, escolher-se-iam as seguintes obras: *Para uma História da Alimentação do Alentejo*, *Cozinha do Minho* e *Cozinha Transmontana* por abrangerem as zonas relativas às pesquisas já referidas, bem como as que se referem ao património familiar e afetivo da autora deste trabalho.

Alfredo Saramago chama a atenção para a necessidade de se ter em consideração as práticas identitárias dos diferentes povos a fim de se perceber a história dos seus hábitos alimentares (Saramago, A. 1997, p. 8). Daí a importância que atribui aos enquadramentos históricos e culturais que deram origem aos hábitos alimentares e que permitem compreendê-los melhor.

Come-se de maneira diferente e preparam-se os alimentos de modo diferente também, de um lugar para o outro. Varia de povo para povo, através de técnicas diferenciadas e com sistemas económicos e sociais bem diferentes uns dos outros.

Determinadas circunstâncias ditaram formas diversas de estar à mesa, do que se come, do que se tomará como hábito alimentar.

As facas aparecem quando os homens da Alta Idade Média deixam de banquetear-se deitados como na Antiguidade Clássica

faziam os Gregos e os Romanos. E o garfo acaba também por surgir como uma necessidade. A Peste Negra vai obrigar a que se individualize o modo de comer sem tocar nos alimentos, com prato, copo e garfo próprios e com lugares à mesa mais afastados. As mesmas causas podem ser encontradas nas inovações práticas de cozinha e na forma de cozinhar.

Para Alfredo Saramago, (*op. cit. p.19*), *Caçar deu origem à primeira organização intergrupos e esta organização foi a primeira estrutura do movimento civilizacional*. Dividir os animais pelo grupo, conservá-los através de fumaça, salga ou enterramento, foi fundamental para alimentar uma ou mais comunidades e foi um fator que possibilitou os primeiros indícios culturais, as primeiras formas de ação humana sobre a natureza a fim de se autopreservar. Várias escavações arqueológicas no Alentejo têm encontrado artefactos de cerâmica que parecem ter sido dos primeiros artefactos suportes da cozinha dos povos que habitaram o sul do nosso país (*idem*, p. 25). Falta a sua classificação necessária para se determinar a que cultura pertencem e qual a sua possível utilização.

Para este mesmo autor o fogo e a cozinha possibilitaram o convívio, já que permitiram *que as refeições se fizessem em comum, impondo regras e estruturando a organização dos grupos* (*idem*, p. 30)

Antes da chegada dos romanos já se dominava as técnicas de produção do vinho, do azeite e se conheciam processos de farinha que permitiam fazer o pão. O autor afirma que a *trilogia mediterrânica - pão, vinho e azeite - constituía parte importante na dieta alimentar dos tempos proto-históricos e pré-romanos*. (*idem*, p. 34). Tem-se como certo que os Fenícios chegaram à Península Ibérica por volta do século VII a. C. e que influenciaram, através

do seu legado cultural, os povos do sul de Portugal, nomeadamente com duas inovações de grande impacto - a metalurgia do ferro e a introdução da roda de oleiro - que possibilitaram o fabrico de objetos, quer ligados a instrumentos guerreiros, quer a utensílios domésticos. Com a criação de objetos cerâmicos foi possível introduzir novas técnicas tanto na confeção dos alimentos como na sua conservação.

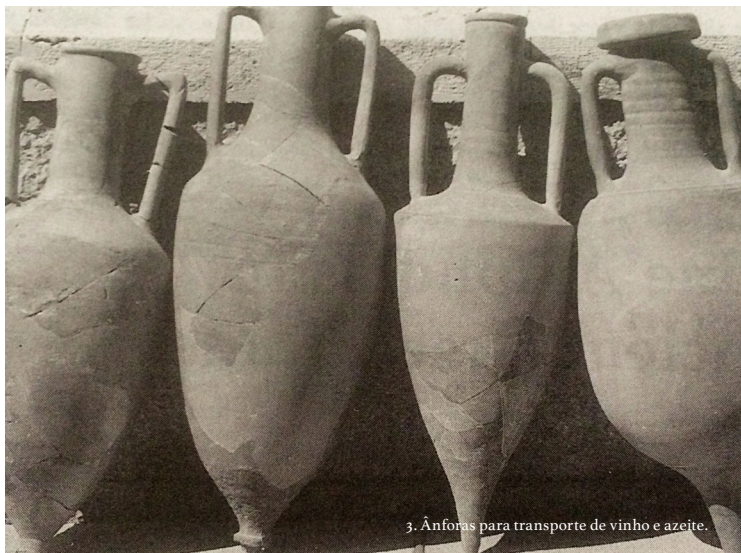
Embora seja muito antigo o cultivo da vinha no Alentejo, só a partir do século VII a. C. se sabe do seu cultivo, introduzido pelos fenícios, com a finalidade de fabricar vinho. *Com a introdução do vinho e do azeite nos consumos quotidianos instala-se, pela primeira vez no Alentejo, a diferença entre barbárie e civilização. De um lado a cerveja, do outro o vinho, de um lado a manteiga animal, do outro o azeite, de um lado a pastorícia, do outro a agricultura de cereais*. (*idem*, p. 45) Também trouxeram melhoria no campo das pescas, através de outras formas de pescar e de conservar o peixe.

Com a queda da presença fenícia, chegam os celtas (séculos VI - V). Dos vestígios encontrados pode-se afirmar que conheciam a metalurgia do ferro e se alimentavam de carne de vaca, de porco e também comiam cereais e favas. Deixaram grande influência no Alentejo relativamente à alimentação, nomeadamente quanto ao consumo de carne de caça, à pastorícia e ao fabrico de queijos e manteiga.

Com o período da romanização, passou a incidir-se sobre setores específicos - os que interessavam ao império - vinho, azeite, trigo e fabrico de cerâmica, preparação de peixe e indústria mineira. Compreende-se que a romanização tenha sido mais fácil de concretizar nos locais com características mais mediterrânicas,



2. Cella Vinária - termo utilizado pelos romanos para indicar o local subterrâneo adequado para o armazenamento de líquidos e alimentos.



3. Ânforas para transporte de vinho e azeite.

como o Alentejo.

O Alentejo já tinha uma agricultura de tipo mediterrânico, o que a romanização lhe trouxe foi a *tomada de conhecimento de práticas de intensificação para as culturas existentes* (*idem*, p. 59) e o incremento de tecnologias adequadas ao seu avanço. A partir do século I há vestígio de fornos para a cozedura de ânforas em diversas localidades, como algumas pertencentes aos atuais concelhos de Alcácer do Sal, Grândola e Sines, destinadas ao armazenamento e transporte de preparados de peixe, mas também ânforas vínicas a fim de armazenar e transportar vinho. Durante a ocupação romana, estes mesmos fornos também coziam ânforas oleicas que se destinavam a armazenar e transportar azeite.

A separação entre barbárie e civilização assentava no que se entendia como suporte da civilização na antiguidade clássica: a existência de convívio e tipos de alimentos consumidos e a forma como eram cozinhados.

Comia-se para sobreviver, mas também para que essa satisfação assentasse em momentos de sociabilidade. *Cum-vivere* indica viver junto de outros, partilha de mesa como forma de pertença, de agregação. Quem não se senta à mesa é marginalizado, não é reconhecido como membro do grupo. Isto permanecerá durante séculos. *A refeição, pública ou privada, é o lugar onde a oferta de comida, no sentido antropológico de dar e receber confere a essa oferta significações diferentes em função do lugar ocupado pela pessoa que dá* (*idem*, p. 62). Se for alguém da condição mais baixa, a oferta a outros de condição superior indica homenagem, vassalagem; o contrário indica generosidade, afirmação do seu lugar social. *Era normal, na mesma refeição, existirem pratos diferentes segundo a*

classe hierárquica de quem estava sentado (idem, p. 63). Esta prática acentuou-se durante a Idade Média.

A cozinha alentejana já se poderia considerar elaborada antes da chegada dos romanos, mas foi com esta civilização que se acentuou e estruturou a cozinha do pão, azeite e vinho fundamento da cozinha alentejana. Os visigodos que chegaram ao Alentejo por volta do século V pouco acrescentaram. No entanto, a Igreja de Roma, que os visigodos partilhavam, deixou interditos que os alentejanos assimilaram. A invasão muçulmana acrescentaria outras proibições, ligadas aos preceitos do Corão, preceitos estes que não são só religiosos, mas também políticos, morais e jurídicos, reguladores da vida individual e coletiva. *A miscigenação romana e depois a miscigenação muçulmana levaram Leite de Vasconcelos a dizer que o alentejano “tinha o espírito de um romano no corpo de um árabe” (idem, p. 94).*

A técnica da hidráulica introduzida pelos muçulmanos permitiu alargar as culturas de regadio a áreas maiores bem como a introdução de novas culturas. Alargou-se a área de cultivo da oliveira, da vinha, da figueira e da amendoeira. As hortas permitiam ter acesso a beringelas, pepino, couve-flor, para além dos produtos já existentes. Também se expandiram as áreas dedicadas às laranjeiras e limoeiros.

Estes produtos eram escoados pelas antigas vias romanas e outras foram abertas, o que permitia que os almocreves lavassem os produtos onde eram comercializados. Os árabes foram os responsáveis pela introdução do antepassado da famosa açorda alentejana. Acompanhavam carne, peixe ou legumes com a *tharîd* - pão mergulhado em caldo aromatizado e temperado com azeite.

No entanto, deve, segundo Alfredo Saramago (1997), salvaguardar-se que *Durante o período de civilização dolménica foram encontrados, num vaso cerâmico, restos que a paleobotânica informa sejam poejeos e vestígios de uma farinação com cozimento. Do período românico há notícia de uma sopa feita de ervas aromáticas, alho, pão, azeite e água. A açorda atravessou culturas e os árabes fixaram-na definitivamente, e levaram-na a um estatuto de “prato real”, estatuto que vigorou até ao século XIV, na corte dos Merimides, em Fez. (p. 99/100).*

Davam grande importância aos pássaros, tordos, melros, estorninhos que comiam fritos. Também os pombais abundavam, até nas cidades, e ainda hoje se veem. Temperavam as carnes com marinadas e preferiam cozinhá-las no forno a grelhá-las. Segundo Saramago, *os assados eram feitos num forno chamado tannûr, em forma de cilindro côncavo em barro ou ferro, facilmente transportável (p. 106, nota 2.). Também a técnica que hoje chamamos de “panar” era frequente - depois de cozida a carne era envolvida em ovo e farinha antes de ser frita.*

O peixe era comido frequentemente grelhado, mas recorriam muito a vários tipos de escabeche, usando ervas aromáticas e vinagre. Quando assavam peixe no forno, colocavam-no numa travessa de barro, cobriam-no com molho gordo e *enchiam-lhe o bucho de ervas aromáticas, ou então com um recheio feito de pão, de amêndoas e nozes, acompanhado com um molho acre. (idem, p. 109).* Reconhece-se aqui alguns traços que talvez tenham sobrevivido, acerca do modo como ainda hoje assamos peixe no forno. Por exemplo, em algumas regiões, como os Açores, é vulgar utilizar-se recheio feito com pão e ervas aromáticas, para além de outros condimentos, que se colocam no ventre do peixe que vai a assar no



4. Açorda alentejana.



5. Tannúr.

forno, mesmo peixes vulgares como a cavala.

O consumo de vegetais e leguminosas era frequente e, na falta de cereais, as leguminosas eram imprescindíveis. Fazia-se o pão em casa, que era cozido no tannûr, acima referido, ou no forno do padeiro, o furn - forno circular, escavado no solo. As massas de cada cliente eram identificadas com um sinal. As farinhas eram variadas consoante as posses de cada um - os mais pobres comiam pão mais escuro. Os moinhos de vento foram introduzidos pelos árabes e ainda hoje podemos ver alguns no alto das serras.

Como eram grandes apreciadores de doces, introduziram a prática e consumo de compotas feitas com frutos, geleias e xaropes. Também a elaboração e consumo de bolos era frequente.

Alfredo Saramago acha que é inegável a ligação da cozinha alentejana à cozinha árabe, muito embora quando estes colonizaram aquele espaço já tivessem encontrado uma cozinha de matriz mediterrânica que resulta do período romano-visigótico que durou séculos. Para este autor, *No Alentejo a singularidade esteve sempre numa cozinha que não rejeitou modelos e que soube organizar muito bem os imperativos e as regras de um regime indo-europeu, virado para os recursos naturais, as pastagens e a caça, com um regime que via na domesticação e na agricultura o caminho do homem civilizado.* (idem, p. 118). A cultura alentejana, da alimentação, ao cante, passando pela olaria e cestaria, mostra bem os vínculos que a ligam aos cinco séculos da permanência árabe no seu território.

É claro que com a Reconquista alguns costumes, apesar de já enraizados, se foram perdendo: as especiarias e o açúcar saíram do consumo corrente; os legumes e as frutas passaram a ter menos importância na alimentação e ao porco foi devolvido o seu papel

de principal fornecedor de proteínas.

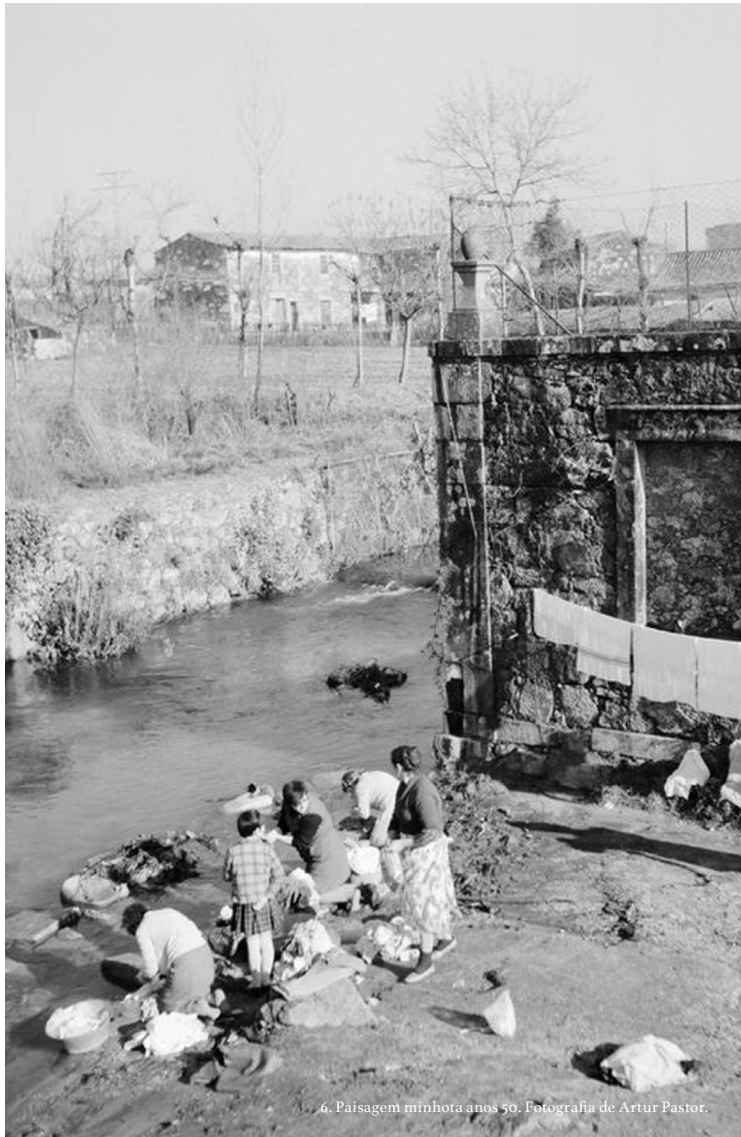
Saramago considera que durante o século XX e até há poucos anos - esta sua obra é de 1997 - o que se comia no Alentejo dizia respeito aos alentejanos, por se tratar de uma alimentação com acentuado carácter regional, com enraizamento de muitos séculos, baseado em produtos da terra e com poucos artificios e alterações.

Este autor não reconheceu haver grandes diferenças entre a cozinha rural e a urbana centradas nos quatro produtos fundamentais - pão, porco, azeite e vinho. A aculturação foi escassa e o alentejano reconhece a dimensão simbólica da sua própria alimentação como um laço que a todos une e identifica.

Relativamente ao Minho, Alfredo Saramago aponta como fatores essenciais, quer relativamente ao seu povoamento pelos povos que o escolheram para viver ou como refúgio, quer quanto às particularidades da sua alimentação ao longo dos tempos, as características geofísicas do seu território.

Com um clima que não mudou muito desde o período do Bronze, condicionado pelo Atlântico que lhe possibilitou grande humidade e pluviosidade, o que garantiu cursos de água que permitiram a circulação fácil de pessoas e mercadorias bem como o crescimento de grandes variedades arbóreas, trazidas em diversos momentos da história do território, que viria a pertencer a Portugal e nomeado Minho.

A sua paisagem, pode dizer-se, foi sendo feita pelos homens que foram habitando aqueles espaços desde há milénios, aproveitando a sua morfologia, desviando e condicionando cursos de água; aproveitando as montanhas e fazendo terras de cultivo; abatendo



florestas e criando campos de pastagens. Desde a época megalítica que os homens se fixaram nos pontos altos praticando a fundição de minérios, a cultura de cereais, a criação de gado e foram destruindo as matas. Na época romana, vários autores latinos referem-se à pobreza das matas (Saramago, A., 2000, p. 11). Para este autor, os traços que encontramos hoje nas serras do Noroeste de Portugal, a fisionomia agrária das montanhas, estabeleceu-se a norte do Douro, na época romana. Na Idade Média, já tinha perdido completamente as características das florestas da Europa Central que antes possuía.

Nos pontos altos, construíram aglomerados diferentes. Alguns com características defensivas, outros não. Temos dois bons exemplos - o Castro do Coto da Pena, em Caminha, e a Citânia de S. Julião, em Vila Verde. *A datação por radiocarbono situa a fundação no século X a.C., mas com permanência que chegou ao século VIII a. C. (idem, p. 13).*

Nestes dois povoados, foram encontrados vestígios, sobretudo em Caminha, que nos permitem saber um pouco como seria o seu modo de vida. *Apareceram amontoados de conchas de lapas, mexilhões e ostras, que documentam a fácil ligação ao mar e a sua importância na alimentação. (idem, p. 13).* Também se encontraram pesos de rede que reforça a ideia do aproveitamento dos recursos marinhos. Segundo Saramago, entre estes últimos estaria o sal (*idem, p. 14*). No entanto, este autor considera que os recursos marinhos, para aquelas populações, seriam subsidiários e a atividade principal era a agropastoril. Esta observação resulta dos instrumentos encontrados que indicam processos anteriores de farinhação; de sementes de cereais encontradas e classificadas como sendo de

milho miúdo e de centeio e também de algumas leguminosas como favas e ervilhas (*idem*, p. 14). Para este autor a alimentação deveria ser complementada pela recolção de frutos e de bolotas. Estas últimas, como as castanhas, eram comidas cruas, piladas, ou em papas ou pão.

Estrabão, citado por Saramago, escreveu que *Em quase todo o território da Lusitânia comia-se pão de bolota 9 meses por ano.* (*idem*, p. 14).

Relativamente à componente animal da alimentação dos povoados acima referidos, incluía carne de bovino, caprino, porcino e cavalariço, para além de peixe, marisco e caça.

As peças de olaria encontradas em São Julião, Serra Amarela, dão indicações sobre os modos não só de conservar mas de cozinhar e preparar alimentos. Foram encontrados pedaços de *panças de potes (...), púcaros, taças, malgas e diferentes tipos de bordos. Algumas das panelas apresentavam asas interiores, o que permitia que, suspensas, ficassem em cima do lume. Os potes têm abas soerguidas, alguns com decoração brunida com linhas verticais. Toda a cerâmica é manual com bordos verticais alguns decorados com incisões* (*idem*, p. 14).

Entre os séculos VIII e VII a.C., iniciam-se modificações. No período do Ferro Recente, aparece a roda de oleiro, de moinho giratório; inicia-se a autêntica metalurgia do ferro, aumentando significativamente o número de objetos feitos com esse material, e também a *introdução de novas técnicas de cozedura de recipientes cerâmicos, novas formas de louça, e inovações nas técnicas de construção* (*idem*, p. 15).

Aparecem novos motivos de decoração que podem indicar contacto com outros povos e culturas.



7. Panela com asas interiores, Museu Municipal de Mondim de Basto, coleção de arqueologia.



8. Réplica de panela com asas interiores.

Segundo os dados disponibilizados pela investigação, até à elaboração da obra de Saramago sobre a Cozinha do Minho (2000), este autor crê que se pode afirmar que na região noroeste, que é habitual designar como Minho, *há 3.000 anos, as populações comiam peixes de várias espécies, mariscos, carnes de vários animais que fazem parte da nossa atual dieta alimentar, pão fabricado com diversos cereais, e utilizavam recipientes de cerâmica para cozinhar e para a mesa.* (*idem*, p. 16). Mais, considera o autor que alguns desses recipientes ainda hoje têm a mesma forma, o mesmo modo de fabrico e continuam nas nossas cozinhas. Para Saramago, esta é uma matriz que tem permanecido ao longo dos tempos e, embora tenha aceiteado modificações, chegou até aos nossos dias.

Contrariamente ao que acontecia no sul, as villae não eram constituídas por enormes latifúndios. A configuração do terreno, a cobertura vegetal, a ocupação humana levou a que se formassem unidades de exploração de pequena dimensão, como ainda hoje vemos. A vida do Noroeste foi dinamizada pelas inúmeras vias romanas que permitiam a circulação de pessoas e bens e a introdução de produtos vindo do sul, como o vinho e o azeite, ainda antes da implantação da vinha e das oliveiras. Aquelas vias permitiram que houvesse na região minhota um afastamento relativamente à cultura alimentar da Europa Central e se instituisse uma aproximação a uma dieta mais mediterrânica - *o vinho foi substituindo a cidra e o azeite a manteiga* (*idem*, p. 23).

É difícil estabelecer a influência trazida pelas invasões germânicas por estes povos já terem sofrido o impacto da civilização romana e o seu número ser pouco numeroso. No entanto, os suevos trouxeram o arado quadrangular que mostrou

ser um instrumento muito importante no trabalho dos solos. Também o espigueiro, tão característico do Minho, foi por eles trazido e foi fundamental para guardar os cereais, quer o milho, quer o centeio (um cereal nórdico). Os suevos acantonaram-se no Noroeste até 585, mantendo um reino convertido ao cristianismo que ia de Coimbra a Astorga. A introdução do centeio permitiu cultivar este cereal em altitudes que o milho e o trigo não suportavam, dando assim possibilidade de haver mais pão, como a famosa broa de centeio e milho, ainda hoje tão apreciada. Saramago (*idem*, p. 26) pensa que *se houve no Noroeste português uma revolução agrícola, com o milho grosso, (...) outra revolução aconteceu com a introdução do centeio um milénio antes da vinda do cereal americano.*

Em 712, dá-se início àquilo que Saramago chama o terceiro grande período da história cultural de Portugal que, no entender do autor *marcou a sua fisionomia dualista que se nota ainda hoje* (*idem*, p. 27) pois *durante apenas um ano, os árabes tornaram-se senhores de toda a Península e atravessaram Portugal inteiro sem terem de usar armas* (*idem*, p. 27). A duração da sua permanência e da sua influência foi muito variável de região para região. Enquanto no Minho os mouros permaneceram apenas 38 anos, no Algarve estiveram 539 anos. Assim, de sul para norte, a influência árabe vai diminuindo, facto que tem muita importância nas diferenças da alimentação já que os árabes introduziram em Portugal grande número de plantas, algumas delas ainda hoje usadas na culinária regional. Trouxeram o limão, a alfarroba, a cana-do-açúcar, a banana, o arroz, a laranja.

Há que salientar que não foram encontrados a norte do Douro

vestígios materiais da presença dos mouros e mesmo os nomes de origem árabe são escassos.

Para Alfredo Saramago a escassez de influência árabe, os traços fundamentais de uma civilização fortemente indígena reforçada pelo isolamento dos planaltos fortemente retalhados, dos vales profundos e das altas serras, possibilitaram a conservação da civilização castreja e o *enraizamento das práticas romanas, de que muitos traços chegaram à Idade Média e, alguns, até nós. (idem, p. 28).* Também para Saramago há que ter em conta que a *influência de migrações indo-europeias - celtas, germanos, especialmente os suevos -, as afinidades com a Europa Central, marcadas no clima e na floresta de folhas caducas, e na decorrente economia rural e pastoril, recebem uma contribuição com acento nórdico (idem, p. 29).*

Há notícias de organizações eclesíásticas desde o tempo dos suevos e visigodos e aquelas serviram de apoio à delimitação de territórios restaurados. Também a existência de mosteiros, situados sobretudo no Minho e com ligações à vida rural, vai exercer forte influência a nível alimentar, sobretudo ligada aos alimentos interditos em determinadas épocas do ano do calendário litúrgico.

Os solares da nobreza situavam-se sobretudo no Minho e Douro e exerceram influência sobre a alimentação, sobretudo nos dias festivos e no cuidado posto na confeção dos alimentos.

A alimentação do Minho teve, desde muito cedo, características bem marcadas: diversidade de produtos que tanto eram produzidos na montanha como nos vales férteis; qualidade

devido às boas terras e à abundância de água; mão-de-obra em número suficiente pela densidade populacional; autossuficiência de consumos pela grande distribuição das terras que, muitas vezes, funcionavam em regime de autoconsumo; qualidade de confeção pela existência de uma classe senhorial, com exigências de mesa onde eram servidas as receitas elaboradas com os melhores produtos criados na região. (idem, p. 34).

As receitas apuradas acabaram por sair dos palacetes e transitar para as cozinhas populares, já que quem as confeccionava nos solares era esse mesmo povo. Ao influenciarem a cozinha minhota, tornaram-se a sua matriz. Era vulgar vê-las nos dias festivos, nas mesas populares, altura em que havia mais tempo e disponibilidade para dedicar à cozinha. Estas marcas - qualidade dos produtos e da confeção - parecem ter chegado aos nossos dias e é o que leva alguns a percorrer longas distâncias, seja para mergulhar nas raízes e reapreciar os cheiros e os sabores da sua infância, seja para apreciar a qualidade fantástica da cozinha minhota que também nos conta a história do país que somos, quando a olhamos de perto.

No século XVI, deu-se a introdução do milho grosso; o gado caprino diminuiu, introduziu-se a oliveira. Com a Reconquista, a vinha já tinha aparecido e o azeite e o vinho permitiram deixar o consumo da manteiga, substituído pelo azeite, e o uso da cidra foi abandonado passando a beber-se vinho, *um vinho leve, um pouco*

ácido - o vinho verde -, que lembra as bebidas refrescantes da Europa Central: cerveja ou cidra. (idem, p. 36).

Hábil em aproveitar os recursos naturais, o minhoto, junto à costa atlântica, ultrapassa a aridez dos terrenos que o cercam adubando a terra com sargaço, detritos de peixe e de caranguejos; no interior a estrumação das terras é feita com o mato utilizado para fazer a cama dos animais.

O plantação da batata no Minho dá-se por volta do século XVIII e quando surge a doença dos castanheiros foi um substituto fundamental, chegando a ser chamada “castanha da terra”. Desde a sua introdução, a batata tem sido um elemento fundamental da dieta minhota, até porque pode ser cultivada até uma altitude de 1300 metros. Também o arroz passou a ter um papel muito importante na cozinha minhota, passando a população minhota a ser o maior consumidor do arroz plantado e colhido nos vales do Mondego. Aliás, hoje, não conseguimos imaginar uma cozinha minhota onde o arroz de cabidela e o arroz de forno não tenham lugar.

A dieta do minhoto foi sempre complementada com a riqueza do peixe do seu litoral e dos seus rios abundantes e ricos em pescado que permitiam capturas diárias. São citados com frequência em vários documentos variedades de peixe do rio como trutas, sável, salmão, tainhas, entre outras. As redes de comunicação possibilitavam que as espécies marítimas chegassem ao interior em condições, ajudadas pelo sal utilizado. As salinas, algumas junto a Viana, davam um contributo ao camponeses que se dedicavam às duas atividades. Recorde-se que quer a atividade agrícola, quer a produção de sal pagavam impostos - daí

a expressão *pam et sal*. Os pescadores também estavam obrigados a dar aos senhores que representavam a Sé, exemplo Apúlia, fosse qual fosse o dia do ano, *comidas do seu piscato*.

Os documentos conventuais dão informações preciosas sobre a alimentação nos conventos. Por exemplo, os monges de Tibães tinham almocreves que se dedicavam exclusivamente a trazer o peixe fresco do litoral para a cozinha do convento. Comiam também carne em abundância e alimentos requintados. No entanto, *O consumo popular era bem diferente e a dieta era constituída por sopa ou caldo, legumes, um pouco de carne e de peixe e grande quantidade de pão e de vinho, que podiam facilmente ultrapassar o quilo e o litro diários. O pão era uma mistura de centeio e milho. O pão de trigo era reservado para doentes ou crianças pela sua fácil digestão. (idem, p. 48).* O arroz, abundante nas mesas conventuais, por ser caro não aparecia com frequência nas mesas dos agricultores e mesmo dos trabalhadores urbanos, pelo menos até meados do século XVIII.

No último quartel do século XVIII os preços do arroz, do bacalhau, da batata e do polvo baixaram o que tornou estes produtos acessíveis à mesa dos minhotos. Uma maior descida do preço do polvo possibilitou que este se tornasse um alimento popular presente em feiras e romarias.

Este trabalho de Alfredo Saramago utilizou um inquérito, entre março e junho de 2000, realizado por dois grupos de estudantes universitários, que inquiriram 814 pessoas, de ambos os sexos e abrangendo todos os concelhos da província do Minho. Dele pode retirar-se que as receitas mais vezes referidas são: *bacalhau feito de várias maneiras; cozido de carne de porco salgada; caldo verde; sopa de feijão encarnado; arroz feito de várias maneiras com especial indicação*

do arroz de sustância , seguido do arroz de polvo e arroz da horta (feito com couves, grelos, nabos, etc.); (a maioria dos inquiridos fala em arroz seco e não em arroz corrido); couves cozidas com batatas e sardinhas assadas; papas de sarrabulho; peixe do rio frito. (idem, p. 63).

Indicaram ainda os inquiridos, quando lhes foi pedido que se reportassem a meados dos século XX, que os dias de maior fartura eram o dia da matança do porco; o dia de Natal; o domingo de Páscoa e as romarias. Perguntada qual era refeição preferida, na mesma altura, há 50 anos, indicaram: rojões; arroz de cabidela de galinha; bacalhau de cebolada; papas de sarrabulho e cabrito assado. Relativamente à doçaria preferida na adolescência, disseram ser: rabanadas; arroz doce; aletria doce; formigos; filhoses; sopa seca de Viana; leite-creme e bolos de romaria.

Saramago aponta que não se pode falar da características que deram identidade ao Minho, sem falar da sua *história, povoamento, agricultura, usos e costumes. (idem, p. 65)*. Terra mágica, lhe chama ele, fecunda, que sempre deu resposta e serviu abundantemente quem a procurou e o que lá se foi instalando, desde plantas, animais e seres humanos. Saramago lembra Braudel para quem falar de uma cozinha é invocar uma civilização inteira (*idem, p. 65*).

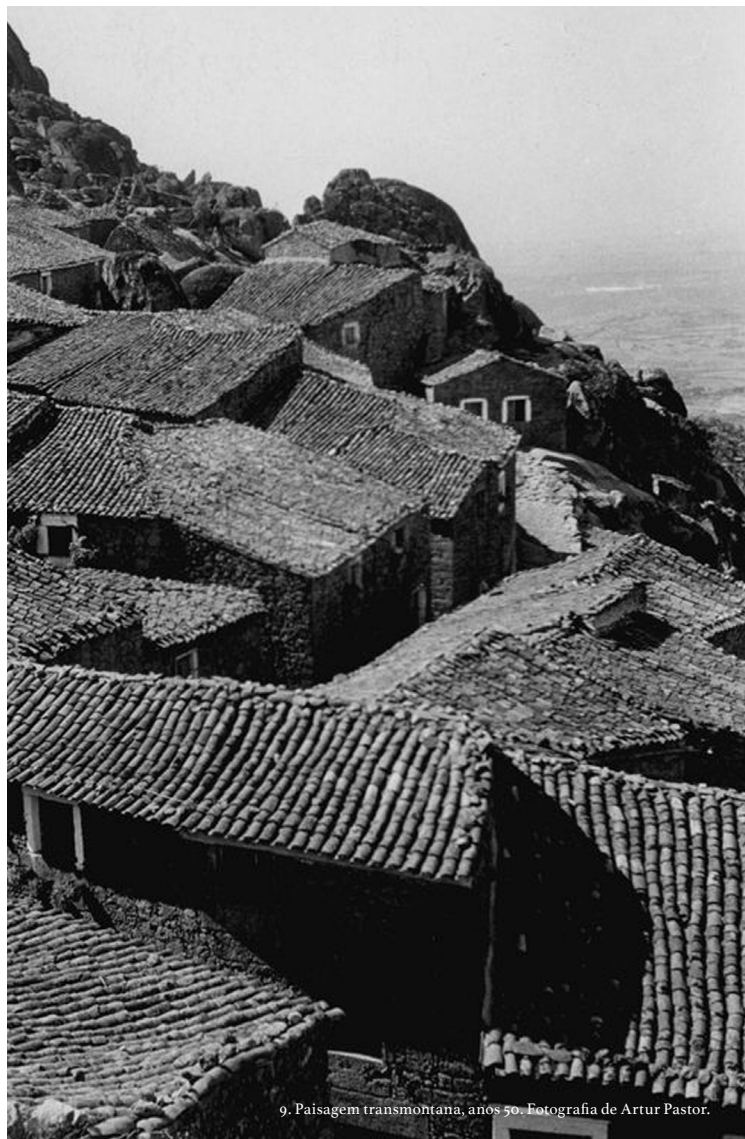
Sobre Trás-os-Montes, essa terra durante muito tempo menos acessível à maioria dos portugueses, pela dificuldade de lá chegar, Alfredo Saramago acha imprescindível compreender as suas especificidades, a nível geofísico e histórico e mesmo questionar o seu dito isolamento, a fim de compreendermos a originalidade da sua gastronomia.

Uma terra magra com um clima hostil ou será necessário

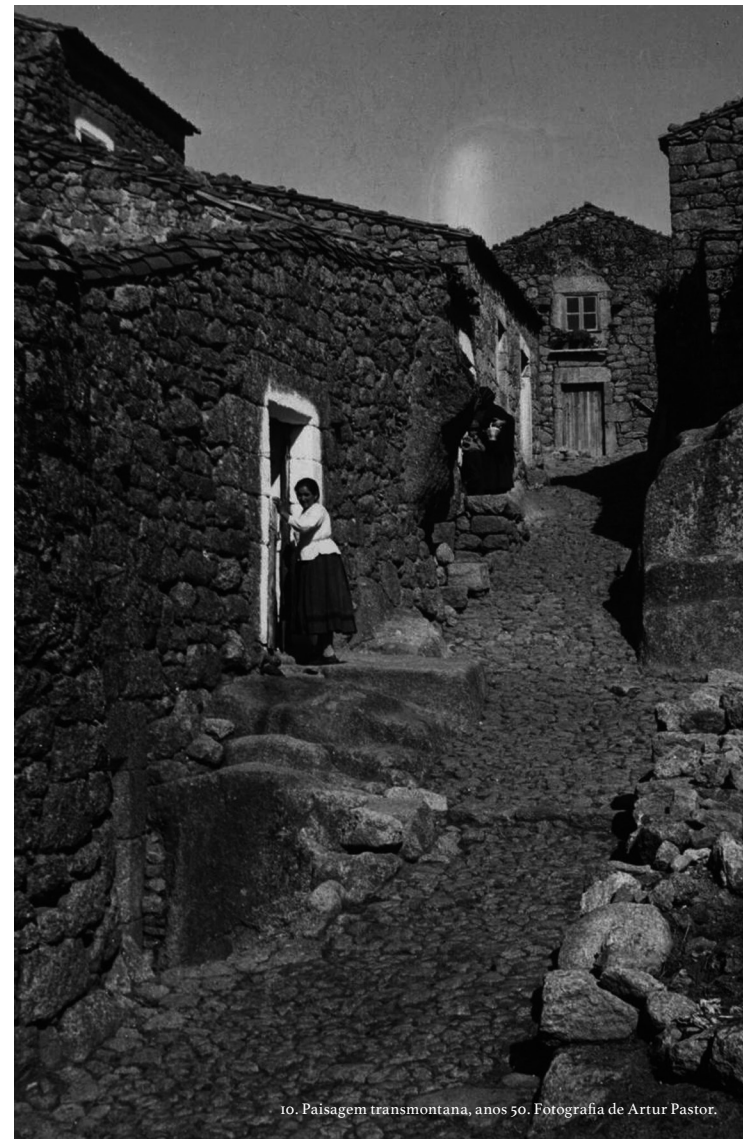
investigar, aproximarmo-nos mais, para entendermos as dinâmicas transmontanas? Saramago acha importante enveredar-se por este último caminho porque quando olhamos alguns documentos, recolhidos ao longo dos séculos, das muitas alfândegas ou portos secos, junto à raia espanhola, o que nos aparece é um sistema de exportações e importações com relevo e em números tais que não correspondem a uma economia fechada, ou a uma terra pobre, parca em recursos, e fechada em si mesma.

Quem foram as gentes que habitaram estes espaços? Como viviam, de que se alimentavam? A paleobotânica e a arqueologia são recursos fundamentais para se encontrar respostas para estas questões.

O estudo dos tempos pré-romanos da terra que é hoje Trás-os-Montes permite dizer que havia, consoante os locais e as épocas, *pastores, recoletores, agricultores e caçadores* (Saramago, 1999). Só recentemente foi corrigida a ideia muito divulgada de que a economia predatória era uma economia muito pobre, onde as populações passavam fome. Ora, esta economia em que o homem utiliza diretamente e em função das suas necessidades o ambiente natural, *a distribuição tinha as suas particularidades, muitas vezes ignoradas pelos economistas. Em muitas sociedades de caçadores era obrigatória a divisão da caça com os outros membros da sociedade. Castigos sobrenaturais, como doenças, perda da sorte na caça, etc., ou sociais, como acusação de avareza, perda de prestígio, etc., recaíam sobre aqueles que não acatavam as regras (idem, p. 18)*. Tudo isto foi possível por a caça ter trazido a necessidade de organização, já que a caça de encontro ou de armadilha exige tarefas repartidas. A ajuda mútua resulta também, ou talvez sobretudo, da possibilidade de



9. Paisagem transmontana, anos 50. Fotografia de Artur Pastor.



10. Paisagem transmontana, anos 50. Fotografia de Artur Pastor.

colmatar as dificuldades perante a incerteza do que se caçaria ou recolheria.

Nas sociedades tradicionais as *dádivas feitas sob forma de comida têm um papel de grande importância para estabelecer e reforçar os laços de solidariedade no seio da comunidade.* (*idem*, p. 21). Estas dádivas correspondem por um lado a uma forma de prestígio para quem oferece e por outro a uma forma de reconhecimento como fazendo parte do grupo para quem está presente.

Diz Saramago (p. 21) que a água foi sempre um bem escasso e, como tal, motivo de discórdias e lutas duradouras e terríveis. Daí a importância das fontes com água sempre correndo mostrando a quem passava, mas sobretudo ao inimigo, a posse desse bem tão precioso e que, por se possuir em excesso, era possível perdê-la - *Desperdiçar água de quase todas as vilas e aldeias é exhibir uma abundância que dá conforto. A ostentação verifica-se através da exposição pública.* (*idem*, p. 22).

A matança do porco também constituiu um dos momentos fortemente simbólicos já que, através da oferta de uma refeição a quem ajuda permite esperar igual ajuda aquando da matança do seu, bem como ao apresentar uma refeição primorosamente cozinhada se patenteia os dotes de quem cozinha.

Saramago refere que nas *sociedades camponesas, geralmente não há o hábito de ostentar as próprias provisões.* (*idem*, p. 22) E muito menos na sociedade camponesa transmontana fortemente regulada por religiões, superstições veiculadas por bruxos e curandeiras, onde imperava o medo do mau olhar e da inveja. Somente nas ocasiões festivas se permitia alguma ostentação e a refeição era considerada *a manifestação principal da vida organizada.*

(...) as principais refeições sociais [eram] expressas à mesa, através da comida. Geralmente, a convivência à mesa é um sinal de confiança e de fraternidade ou de proximidade de estatuto. (*idem*, p.22). O consumo de determinados pratos leva à identificação das origens, presta culto a essas mesmas origens. Para Saramago, *A alimentação assume uma importância simbólica decisiva em sociedades como as atuais, em que todos os outros laços tradicionais foram destruídos.* (*idem*, p. 22) Daqui poderá inferir-se que o atual sucesso das cozinhas tradicionais é uma das formas de reafirmar a pertença a um espaço, a uma cultura?

Quando Miguel Torga caracterizou Trás-os-Montes, escreveu: *... léguas e léguas de chão raivoso, eriçado, queimado por um sol de fogo ou por um frio de neve*, contribuiu para que aquela região fosse olhada como terra magra, agreste e de fome. Alfredo Saramago acha que ficaram de fora os vales férteis dos montes eriçados. (*idem*, p. 27) Chama a campo Ramalho Ortigão que dizia que *a bacia da Régua é a mais rica, a mais fértil, a mais abundante região agrícola de Portugal (...)* e *a veiga de Chaves, e a Vilariça, e tantos outros vales e bacias.* (Ramalho Ortigão, citado por Saramago, *idem* p. 27). Trás-os-Montes referido por Ramalho Ortigão é bem o resultado da ação do homem sobre a natureza.

Sabe-se pouco acerca dos povos que habitaram o espaço que é hoje Trás-os-Montes antes dos celtas. No entanto, há várias estações arqueológicas que atestam a presença de grupos humanos no território desde tempos muito remotos. Aceita-se que a partir do século IX a.C. chegaram povos vindos da Europa Central, entre os quais os celtas. Para alguns autores, *os Astures/Transmontanos parecem representar um dos mais antigos*

substratos étnicos da península. (idem, p. 30). A orografia do terreno possibilitou o isolamento. Mais tarde juntaram-se os celtas.

A chegada de novos povos possibilitou a introdução de novas técnicas, outras formas de vida que permitiu que as sociedades se desenvolvessem. A partir da idade do Bronze Final, instaura-se uma das características do Nordeste - a cultura castreja, com os seus castros. Surgem povoados em sítios altos e protegidos que permitiam a defesa e, onde tal não fosse possível, construíam-se defesas através de muralhas e campos de *pedras fincadas (idem, p.30).*

Entre o rio Douro, o rio Sabor e o planalto mirandês instalaram-se os Zoelas, um povo pré-românico que tem sido objeto de estudos vários. Estes estudos mostram que havia forte adaptação à geomorfologia dos terrenos bem como à utilização de plantas existentes. Os castros tinham *acesso a cursos de água perene e com valor piscícola; possibilidade de aproveitamentos dos fluvio-solos, quer para o cultivo de leguminosas e de plantas que exigem humidade como o linho, quer para a pecuária mediante drenagem dos campos. (idem, p. 33). Possuíam uma estrutura agrossilvopastoril e adaptada ao quadro climático da primeira fase do período sub-atlântico. A criação de animais domésticos desempenhava um papel fundamental na alimentação das populações, complementado pela caça, pela recolha de bolota e por sementes cultivadas. (idem, p. 33). Pela importância que o porco tinha na sua alimentação, divinizaram-no. Encontraram-se muitas figuras zoomorfas nos territórios que habitaram. O linho é a sua produção mais conhecida, referenciada em Itália, bem como a criação de cavalos.*

A base da estrutura social dos Zoelas era a família e às mulheres

competia criar os animais, recolher frutos, cultivar sementes. Aos homens cabia *a tarefa da guerra, da caça e do roubo (idem, p. 33). Segundo Saramago, não havia equipamento para trabalhar uma terra profunda ou, por exemplo, uma terra fértil como a argilosa. Essas terras mais magras eram as que convinha a esta agricultura de subsistência. (idem, p. 34). A importância que davam ao porco, às galinhas, à caça, ao peixe do rio, à castanha e aos cereais ainda hoje é encontrada nas receitas da cozinha transmontana.*

A conceção mítica do mundo do homem daquela época não lhe permitia ter a noção de pertença de terreno. O solo pertencia a todos, à comunidade que a ele acedia apenas para usufruto. Os terrenos eram sorteados e atribuídos em parcelas para serem cultivados. Encontram-se ainda hoje pedras de marcação. Nesses terrenos se cultivaram, antes da chegada dos romanos, couves, favas, feijão, grão-de-bico e lentilhas (dados obtidos nas escavações). *Em relação a árvores de fruto já eram conhecidas nessa época as noqueiras, ameixeiras e aveleiras (idem, p. 35). Assim, para Saramago, parece ser possível afirmar que O conceito de horta, os diferentes produtos que ela produzia, os frutos que as suas árvores davam, permitem-nos, uma vez mais, encontrar matrizes para a dieta alimentar de Trás-os-Montes que, conforme podemos ir vendo, tem algumas das suas matrizes fixadas há milénios. (idem, p. 35).*

Com a chegada dos romanos (iniciam as suas incursões em finais do século II a.C.), muitas mudanças se vão verificar, sobretudo a nível da agricultura e da exploração de minérios. *A cultura cerealífera aumentou, com a introdução de novas sementes e variedades, tendo como consequência imediata o abandono da bolota para panificação. (idem, p. 36). A criação de gado expandiu-se,*

generalizaram-se alfaias agrícolas em ferro que permitiam trabalhar a terra mais eficazmente, construíam-se barragens de regadio, iniciaram-se melhores técnicas de estrumação dos terrenos de cultivo, aprenderam-se melhores técnicas de enxertia da vinha e melhores vinificações, introduz-se e *instala-se o conceito de trilogia alimentar mediterrânico com o pão, o azeite e o vinho*. (*idem*, p. 36). Continua a reinar a criação de porcos que se aprimora e cuja carne é muito apreciada e falada. Varrão, autor latino (116-27 a.C.) diz dela que é *carne de grande qualidade e gordura* (citado por Saramago, *ibidem*).

Não pode avaliar-se a influência da romanização do mesmo modo por toda a região transmontana. Houve zonas, talvez pelas dificuldades de acesso, que sofreram uma influência menor, segundo Saramago, e os próprios vestígios arqueológicos assim indicam.

Para Saramago, a identidade transmontana foi-se formando ao longo dos tempos e, apesar do contacto com os romanos, as mudanças introduzidas deram-se mais no campo da agricultura. O referido autor pensa ser possível afirmar que a partir de certa época os transmontanos viveram afastados da mentalidade de romanos e dos povos germânicos. *Durante os séculos V a VII, recuperaram alguma independência. (...) Nessa época houve um ressurgimento indígena, uma relativa independência de chefias e um respeito pelas autoridades eclesiásticas, detentoras do poder sagrado* (*idem*, p. 39). E durante o período da presença árabe na Península o povo transmontano regressou a uma estrutura de clã, adotou formas diferentes de organização social e de subsistência. *As estruturas de carácter primitivo tiveram como consequência a errância*

coletiva, a redução da área cultivada a favor do bosque e das pastagens e o reforço dos contratos de solidariedade familiar, que ocasionou um maior nivelamento social. (*idem*, p. 39). Mesmo que entregues a si próprios preservaram obrigações e prestações. Conseguiram manter o direito coletivo de cultivar as terras de baldio, intensificaram os laços parentais, voltaram-se para práticas abandonadas de subsistência (intensificação da pecuária, redução da agricultura sedentária; aumento da caça, recolção de produtos silvestres). Numa terra sem amos, intensificaram o trabalho comunitário, organizam o forno comum, as pastagens comuns e as próprias culturas.

No entanto, refere Saramago *houve sempre em Trás-os-Montes dois modos de vida diferenciados que revelam a forma de adaptação às condições naturais. Foram pastores e agricultores, muitas vezes as duas coisas, mas à exploração intensiva e rica das terras irrigadas e férteis, opunha-se uma agricultura de sobrevivência, variada, com cultura de cereais de baixo rendimento, combinada com a exploração de gados. (...) Contentavam-se com a variedade de produtos da terra, em regime de autoconsumo, com suficiência de vida económica fundada na sobriedade tradicional*. (*idem*, p. 40). Esta dualidade manteve-se, e ainda há pouco tempo podia ser encontrada nas zonas menos férteis e menos densamente povoadas. Quando não há uma coisa para comer, inventa-se outra e no campo colhe-se o que a natureza oferece. Saramago (*ibidem*) salienta a capacidade de invenção da cozinha transmontana com a invenção dos cuscus - *uma espécie de novelinhos pequenos feitos com farinha e muita astúcia* que substitui o arroz ou a massa se estes escasseiam, com a vantagem de saberem melhor. Este foi um dos motivos que levou a que neste trabalho se

elaborasse em cerâmica uma cuscuzeira, invenção transmontana. Este objeto representa a capacidade do povo de Trás-os-Montes de ultrapassar as dificuldades que se lhe deparam.

Pode considerar-se que na sua diversidade a alimentação de Trás-os-Montes é completa, através dos diferentes produtos oriundos das diversas zonas desta província que tem potenciais diferentes, relativamente a solos, características climáticas e humidade. Assim, cada zona pode apresentar *produções próprias e formas de cultivo singulares. Atualmente fala-se mais em Terra Quente e Terra Fria, marcadas por uma linha imaginária que passa a sul de Macedo de Cavaleiros e Mogadouro.* (*idem*, p. 45). Enquanto a Terra Quente tem características mais mediterrânicas apresentado como produções principais o vinho, azeite, figos, frutas e melhor solo para o cultivo do trigo, a Terra Fria é mais pastoril, produz castanhas, batatas e nozes. Com exceção do arroz, pode dizer-se que Trás-os-Montes produz quase tudo e tem mesmo carne de vaca de exceção, altamente conceituada, como as carnes de vaca das raças mirandesa, barrosã, arouquesa.

Por tudo o que atrás foi dito parece que se justifica a questão inicial, Trás-os-Montes terra magra, agreste ou a merecer um olhar mais aprofundado que mostre o que realmente lá se passou e passa?

Em suma, que povo é este, com inícios tão diversos, que hoje se reconhece como uno, apesar de olhar a distinção das suas raízes como algo fundamental ao caminho que faz enquanto ser individual e coletivo? Tornámo-nos portugueses, há muito, mas também somos alentejanos, minhotos, transmontanos - para falar



11. Cuscuzeira de barro.



12. Cuscus depois de cozidos.

só dos que foram estudados - e necessitamos cada vez mais de sê-lo para sabermos que terreno pisamos e que escolhas queremos fazer. Alfredo Saramago teve o mérito de, a partir do que se come hoje, ir à procura das raízes, do longo e anónimo caminho que levou à elaboração dos pratos que hoje nos reconfortam e identificam. Este projeto quer retribuir pegando nos seus ensinamentos, na necessidade de olhar as raízes, a nossa base de sustentação, mas adaptando-os aos nossos dias, com tempos e necessidades tão diversas em termos materiais, mas com a mesma necessidade de reconhecimento de uma identidade à qual se pertence e com a qual se comunga, ainda que simbolicamente, para sabermos qual é o nosso lugar de pertença tão necessário à construção da nossa identidade.

Também o projeto MEMÓRIAMEDIA parece ser uma resposta à mesma necessidade de nos conhecermos e compreendermos os caminhos que fizemos e os processos criativos que nos distinguem dos demais.

MEMÓRIAMEDIA é um projeto da responsabilidade de Memória Imaterial - Cooperativa Cultural CRL, tendo como parceiro o IELT (Instituto de Estudos de Literatura e Tradição - patrimónios, artes e culturas, da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa). Teve início em 2006 e o objetivo passa pela criação de um E-Museu que trata do estudo, inventariação e divulgação de património cultural imaterial Português, mais especificamente expressões orais, práticas performativas, celebrações, o saber-fazer de artes e ofícios e as práticas e conhecimentos relacionados com a natureza e o

universo.

Este estudo contempla recolhas multimédia divididas por diversas áreas, sendo elas: Saber Fazer, Lugares, Celebrações, Contos e Cantos e Histórias de Vida. Para além destas recolhas o site www.memoriamedia.net conta com um inventário das recolhas multimédia e informação levantada junto dos casos de interesse, um acervo de documentação sobre as diversas matérias cedidas pelos respetivos autores, uma listagem de exposições também acerca das matérias de estudo e um livro sobre os métodos, técnicas e práticas utilizadas pelos proponentes do projeto nas recolhas deste património cultural imaterial.



IDENTIDADE FAMILIAR E REGIONAL

Construirmo-nos enquanto pessoas e cidadãos, saber quem somos enquanto seres únicos e concretos, pertencentes a uma família, a um grupo social, a uma região, a um país; saber quem queremos ser nos espaços individuais, profissionais e sociais são fundamentais a cada um de nós. Começamos com um enquadramento dado pelo grupo ao qual pertencemos, normalmente a família, mas os grupos vão-se alargando, diversificando, permitindo-nos ir fazendo escolhas acerca de quem queremos ser. No entanto, o grupo primordial, a família, através do qual fizemos a nossa socialização primária, será sempre um lugar de regressos afetivos, um ancoradouro para os diversos caminhos que se vão construindo, um lugar de memória a que muitas vezes temos necessidade de regressar, se não fisicamente, pelo menos simbolicamente a fim de encontrar forças para continuar na busca incessante de sentido para a vida.

Existe nos dias de hoje uma clara preocupação pela busca de identidade, autenticidade e memória tanto no design, como nos meios artísticos. Esta tendência é reflexo do mundo em que vivemos. Helena Sofia Silva aborda isto mesmo na sua dissertação *Glocalness: identidade e memória no design português contemporâneo*.

Num contexto global, o período da revolução industrial (entre a segunda metade do século XVII e a primeira metade do século XX) foi um momento de viragem. Adotaram-se as técnicas artesanais

para a construção de maquinaria que permitisse a produção industrial resultando numa homogeneização dos consumíveis a nível mundial. A função prevalecia à forma, técnica ou costume, tornando assim o que nos rodeia desprovido de identidade.

O Movimento Moderno (primeira metade do século XX) é reflexo disso mesmo, os resultados queriam-se racionais e a geometria foi adotada como método criativo. Idealmente funcionaria como uma linguagem global, quase como a matemática. Após a II Guerra Mundial, depois da redefinição do mapa político, com o crescimento do ocidente liberal e capitalista crescem também os Estados Unidos da América, transformando-se em potência Mundial, impondo ainda mais esta ideia de globalização. Estes ideais não duram muito mais tempo como verdade absoluta para todos, o boom da revolução dos meios de comunicação com o aparecimento da televisão, a instabilidade política que se vivia, o fim de uma guerra que se torna consequência de um dos maiores ataques nucleares (Hiroshima e Nagasaki), aumenta o espírito crítico provocando uma grande alteração sócio-cultural e o aparecimento de variados movimentos de liberalização e contestação. Assim, em finais da década de 60, início da década de 70 denota-se uma nova abordagem por parte da indústria que começa a adaptar o serviço aos locais onde o prestam, sempre, claro, com o objectivo de fazer crescer o volume de negócio. Esta mudança é também observada nos movimentos estéticos e éticos, sendo o Movimento Moderno posto de lado, começando uma nova era, a do Pós-Modernismo tendo como princípios a valorização de técnicas, materiais e influências locais aquando da criação.

Estes dois conceitos foram crescendo em simultâneo até aos dias que correm, como resposta de um a outro, diga-se: quão mais global é o mundo, maior a necessidade de valorizar raízes. Helena Sofia Silva refere Marc Augé (etnólogo e antropólogo) para a definição do papel do design neste âmbito:

(...) o design produz cultura material, e portanto também identidade, é uma evidência. Na sobremodernidade, a era da superabundância de objetos, tempo, espaço, o design torna-se crucial para o ordenamento do território, a resistência política, a produção de subjetividade, (...) a construção de identidade.
(...) (*idem*, p.)

Em Portugal não houve uma drástica alteração na perceção de identidade, tendo tido lugar a mais notória aquando da Instauração da República (1910). Assim, com a consolidação do Estado decresce o regionalismo prosperando o nacionalismo, a ideia de pátria. Isto reflete-se nas artes, os movimentos globais eram adotados tardiamente e muitos nem sequer eram tidos como uma hipótese fora das artes clássicas (pintura, escultura...) como refere Helena Sofia Silva (*idem*, p. 37). Em Portugal, e na indústria portuguesa, as artes tradicionais imperavam, a preservação de carácter e genuidade nacional parecia ser o estilo a adotar. A criação das escolas industriais e artísticas reflete isso mesmo, a necessidade de perpetuar esse “estilo português”.

Em 1926, deu-se um golpe militar, comandado pelo General

Gomes da Costa, e instala-se uma ditadura militar até 1933, e que pôs fim à I República e às liberdades até aí existentes. Em 1928, o Presidente da República Óscar Carmona convida para Ministro das Finanças António Oliveira Salazar. Em 1932, Salazar é nomeado chefe do Governo e em 1933 instaura-se um novo regime - o Estado Novo - com características fortemente ditatoriais e que durará até 25 de Abril de 1974. Como regime ditatorial que era, o estado era responsável pela total gestão de meios através da criação de inúmeros órgãos para o efeito. Um desses era o SPN, Secretariado de Propaganda Nacional que tinha como função (...) *coincidir a imagem do país com a ideologia salazarista.* (idem, p.40) O seu responsável era António Ferro.

Deus, Pátria, Família é o que se pode ler num dos cartazes da série *A lição de Salazar* editada a 1938, da autoria de Martins Barat, e aqueles são os pilares da ideologia salazarista, os que Ferro teria de fazer transparecer para o mundo. Artistas modernos, descredibilizados até então, são *promovidos e premiados pelos Salões de Arte Moderna, que se realizaram entre 1935 e 1950.* (idem, p.40) como foi o caso de Almada Negreiros. Grupos de dança tradicional como os pauliteiros de Miranda do Douro foram levados como cartão de visita pelo mundo. Editaram-se livros e revistas que tinham como fim transparecer uma nova etnografia nacional baseada nas escolhas de Ferro, sendo o caso do livro *Vida e Arte do Povo Português* de Francisco Lage, Luís Chaves e Paulo Ferreira. As artes e a indústria sobreviviam às custas das encomendas públicas, assim foi crescendo esta ideia de nacionalismo desmedido idealizada por Salazar e posta em prática por Ferro.

Só mais tarde (finais do século XX), começam a aparecer

artistas e designers que revelam um verdadeiro interesse pela cultura popular portuguesa, interesse esse desprovido de ideologias políticas e mediatismos. Sebastião Rodrigues, designer gráfico, é um dos primeiros a transparecê-lo. O seu trabalho é reconhecido no meio por (...) *ter sabido reinterpretar alguma iconografia tradicional em seus projetos de linguagem moderna.* (idem, p.44).

No design contemporâneo a preocupação de Sebastião é adotada cada vez com mais frequência, não só para aquisição de técnicas e conceitos, mas também é crescente a preocupação pela documentação da cultura portuguesa.

FABRICO PRÓPRIO é desenvolvido pelo estúdio PEDRITA e Frederico Duarte. Este projeto consiste na recolha e documentação de bolos de pastelaria semi-industrial portuguesa, essa recolha encontra-se em vários formatos, site, workshops e um livro chamado *Fabrico Próprio*. Um dos objetivos deste projeto, para além da recolha, é a criação de novos bolos neste contexto da pastelaria semi-industrial portuguesa.

O projeto TASA parte do mesmo princípio. Nasce em 2010, pelas mãos da CCADR Algarve. Foi criado com o intuito de preservar, promover e inovar diversas técnicas artesanais, das mais variadas artes, através de um trabalho desenvolvido entre artesãos e designers das mais diversas áreas.



17. Livro Fabrico Próprio.



18. Conjunto de potes, projeto TASA.

O projeto AUTARCHY, para Rossana Orlandi Gallery (2010), consiste numa instalação que propõe a produção de bens de forma autónoma baseando-se num cenário hipotético no qual a natureza é cultivada e utilizada como matéria-prima alimentar e para a criação de ferramentas de forma a responder a necessidades básicas.

Este projeto congrega uma homenagem à descomplicação e à simplicidade do dia a dia. Da autoria de FORMAFANTASMA Studio, nascido em julho de 2009, é composto pelos italianos Andrea Trimarchi e Simone Farresin, aquando do término do Mestrado de IM na Design Academy Eindhoven. Começou, nessa altura, o interesse de ambos na criação de produtos em que o processo é caracterizado pela investigação de materiais experimentais, exploração da relação entre Cultura e Tradição, abordagens críticas em relação à sustentabilidade e a importância dos objetos com condutas culturais.

BISARRO é um projeto ligado ao design de produto que nasce do vínculo entre o design e o artesanal. O objetivo deste projeto passa por trazer novos valores e dinâmicas ao barro preto de Bisalhães através da criação de novas formas e conceitos fazendo assim com que esta antiga, mas hoje reconhecida técnica, já um pouco esquecida, volte a ter o seu devido valor no mercado. O reconhecimento do barro de Bisalhães enquanto património cultural da Unesco pode contribuir muitíssimo para a sua preservação e alargamento.



19. AUTARCHY de FORMAFANTASMA.



20. Jarros, BISARRO.

Por fim, DESENHAR A TRADIÇÃO trata-se de um projeto do estúdio PEDRITA coordenado pelo CENCAL e Centro Cultural de S. Pedro do Corval com o propósito do desenvolvimento, através da exploração, de novos objetos dentro da temática da conhecida olaria de São Pedro do Corval. Peças em olaria de barro vermelho, decoradas manualmente com motivos naturalistas. A criação de novas peças e alargamento do mercado destes artesãos foi o mote do projeto, criando novas linhas e tipologias melhorando “o dinamismo e capacidade de evolução dos oleiros.”



21. Desenhar a tradição , série tradicional. Estúdio PEDRITA.



22. Desenhar a tradição , série coelhos alentejanos. Estúdio PEDRITA.

BARRO, UM PEDAÇO DE TEMPO NA ALIMENTAÇÃO

O projeto BARRO, um pedaço de tempo na alimentação, nasce da necessidade de explorar e compreender a refeição como um meio para a partilha. As nossas raízes culturais definem a forma de estarmos à mesa e os rituais de preparação da refeição. Que utensílios se utiliza, o que se bebe, que receita se segue à risca, que louça se escolhe, que lugar se atribui a cada um neste ritual que é a refeição. No caso, as raízes são minhotas e transmontanas, zonas onde a refeição tem um papel importante na definição de identidade de cada um. Constrói-se um futuro assente em memórias de um passado, porque “a avó fazia assim” ou “na altura utilizava-se isto”. Ao analisar estes costumes foram identificados uma série de objetos cuja importância simbólica os fez destacar, são estes os feitos em barro. Estes remetem-nos para um tempo anterior, de uma forma nostálgica. Parece haver nos dias de hoje uma necessidade de reconhecer identidade no que se faz e no que se consome. Compreender esses objetos passou por observar quem os faz, nomeadamente em zonas oleiras do Alentejo e Trás-os-Montes, através de uma recolha etnográfica. Esta recolha teve como objetivo compreender o barro de cada uma destas regiões, as peças por lá produzidas e funções que lhes são atribuídas.

Através destas duas recolhas (a gastronómica e identitária e a

material junto de 6 oleiros e um produtor de vinho de talha) foram identificados objetos que se considera terem lugar, hoje, nas nossas cozinhas. Alguns já extintos, outros por vezes ainda presentes. Seleccionaram-se três objectos e por consequência três receitas e três zonas oleiras.

Pretende-se responder à necessidade de voltar a ter prazer no cozinhar para partilhar, mas dizendo respeito aos dias de hoje; criar peças que permitam estabelecer uma mediação simbólica entre o passado e o presente. Objetos que mostrem que a cerâmica não vidrada continua a ter lugar na cozinha e na mesa de hoje e permitem, a quem os volte a utilizar, usufruir do prazer de “fazer”, tendo em vista a partilha.

Vendo como uma necessidade que os oleiros envolvidos fossem capazes de reproduzir os objetos desenvolvidos escolheu-se adotar técnicas que lhes fossem familiares.

MÉTODO ETNOGRÁFICO

A palavra Etnografia descreve de imediato o seu sentido, Etno (do grego éthnos) tem como significado um povo, sendo um grupo de pessoas que vive em conjunto e possui um modo particular de agir sobre o meio e com o meio, possui uma cultura própria. Já Grafia (do grego grafé) refere-se ao ato de escrever, exprimir por escrito, documentar algo.

A Etnografia é isto mesmo, documentar um povo, um grupo. Os seus rituais, costumes, religião, raça, língua, atividades comuns, objetos, crenças. Sendo que o que se pretendia era a recolha de modos de tratar as pastas cerâmicas, bem como a concretização em objetos específicos ligados a determinadas práticas culturais, a escolha do caminho a utilizar recaiu sobre aquele método por permitir uma aproximação mais autêntica e uma melhor compreensão do saber fazer, que tem sido transmitido ao longo dos tempos, passando de pais para filhos e que corre o risco de se perder.

Assim, foi delineado abordar alguns oleiros em alguns locais do país em que esta atividade é considerada importante, dentro da louça utilitária, e que contribuíram para a nossa identificação enquanto povo. Por questões de disponibilidade dos próprios oleiros, o primeiro território a ser abordado foi o Alentejo: Redondo, S. Pedro de Corval, Vila de Frades, Beringel e Nisa. Os testemunhos foram gravados em formato vídeo, em momentos diferentes, alguns mais do que uma vez pela necessidade de melhor compreender o que numa primeira abordagem tinha sido dito e registado. Foram também recolhidas pastas usadas pelos

respetivos artesãos, tendo em conta a funcionalidade de cada peça e tendo presente o objetivo estabelecido de elaborar peças que partissem da tradição, mas com adaptação à vida contemporânea.

O último oleiro a ser abordado, por motivos de doença do mesmo, foi em Bisalhães.

Todos os artesãos entrevistados estão identificados com o seu nome próprio pelo facto de terem manifestado esse desejo. Visitou-se também o Museu do Barro, em Nisa, cuja diretora mostrou a maior disponibilidade, relativamente à visita ao espólio do museu e ao fornecimento de bibliografia relativa ao tema.

As questões abordadas com todos serviram não só para se poder formular um conjunto de afirmações baseadas em testemunhos dos próprios agentes, mas também como forma de desbloquear o natural impedimento de se dizer o que se pensa quando se fala com desconhecidos. Parece terem sido conseguidos ambos os objetivos, umas vezes mais por mérito dos entrevistados, outras pela empatia criada entre quem chega e quem recebe.

Quis-se saber há quanto tempo exerciam a profissão; como tinha sido a evolução relativamente ao trabalho propriamente dito e aos barros que usavam; se tinham aprendizes; se havia mercado para o que faziam.



23. Barro virgem Bisalhães.



24. Ermelinda Monteiro e Manuel Martins

BISALHÃES

Manuel Martins tem 85 anos, sua mulher Ermelinda Monteiro 75. Ambos de Bisalhães são parceiros na vida e no trabalho.

Ermelinda prepara o barro, Manuel faz a louça, ela decora e ele coze. A olaria, muito pequena, ganha pela vista no meio da serra. A roda é uma roda de mão e o forno é na terra.

Nós o barro antigamente tínhamo-lo cá em Vila Real, na Parada, mas depois quem explorava o barro ... os catalões foram chamados para tirar uma planta, para abrir uma cova como se fosse para uma casa, e depois chatearam-se com essas coisas e deixamos de explorar o barro. Agora vamos comprá-lo a Chaves. explica Manuel, diz ter havido em Chaves quarto fábricas, só tinha sobrado uma que fechou no início do ano. *Agora temos barro com força (...) fomos lá buscar um camião de barro.* acrescenta Ermelinda.

Fiz muitas exposições com a Rosa Ramalho de Barcelos (...) e dizia ela que a Câmara é que explorava o barro para os oleiros relembra o Mestre Martins e Ermelinda diz *mas isso é lá, aqui não, nunca fizeram isso.* Mas na verdade dizem preferir o barro de Chaves porque quando utilizavam o local muitas vezes as peças quebravam no forno tendo assim muito desperdício de louça.

Ermelinda passa a explicar o processo de preparação: *e então começa assim, (...) o barro é assim aos bocados mas é seco depois é colocado chamamos-lhe nós o pio e com os picos¹ partem o barro até ficar em farinha e depois a gente peneira como é o pão (...) e*

¹ Massos de madeira.

põe-se numa gamela² por fim vai juntando água e amassando até ter a consistência pretendida. Agora é a vez de Manuel, que a partir daqui faz a louça a gente bota aqui um bocadinho de massa, isto anda ao redor fala, portanto da sua roda de mão onde faz toda a louça desde panelas, tachos, assadeiras, pingadeiras, copos, jarros... tudo que seja louça utilitária à qual chamam louça churra, a decorativa é a louça fina, com desenhos mais trabalhados. Esses desenhos, feitos por Ermelinda, diz serem originais de Bisalhães, que Molelos, também conhecido pela louça preta, não os aplicava na louça, antigamente. Estes são marcados nas peças com *pedrinhas do rio* chama-lhe *gugar a louça* este passo é feito antes das peças secarem por completo e depois *tem de estar a secar ao sol* antes de serem cozidas.

O forno, *nós chamamos-lhe uma cova* diz Ermelinda, só é utilizado no bom tempo, sendo o forno na rua não lhes é possível cozer no inverno. Cada fornada é feita quando têm *assim um bocadinho de louça, mais ou menos 200 peças ou assim*. Primeiro, faz-se uma cama de louça partida, para a boa não entrar em contacto direto com o lume, depois colocam então a louça por cozer e acendem o lume através da porta do forno. *Dali, quando a louça estiver boa, mesmo vermelha como a telha não é? Deita-se-lhe giesta por cima e rama verde, rama dos pinheiros* este passo tem como objetivo criar fumo durante a cozedura. *E depois disto estar tudo prontinho (...) tem que levar o resto, (...) a caruma dos pinheiros, nós aqui chamamos-lhe musgo, (...) aquilo fica tudo raso dessa tal caruma e com a terra, que é terra preta que lhe dá a cor à louça preta, atope³ tudo, fica tudo ali numa bolinha, tudo atupidinho*, esperam cerca de duas horas para poder retirar a louça

². Vasilha de madeira ou de pedra.
³. Cobre.



25. Manuel Martins trabalhando na roda.



26. Forno.

do forno e por fim limpam todas as peças. O processo de cozedura dura cerca de 6 a 7 horas no total, sendo que as últimas duas são só de arrefecimento. *E não é nada vidrado, nada nada, e não há arroz que fique tão gostoso como neste barro!* diz Ermelinda com um certo orgulho, rematando com a partilha da sua receita de arroz pingado: *eu faço a calda, uma calda com o que eu quiser não é? Depois meto o arroz no alquidar, ponho a calda, tenho que mexer bem mexidinho que é pra não ficar ali tudo junto não é? Bem mexidinho, tenho a grelha ponho em cima do alquidar, meto ao forno, ponho um bocado de carne em cima, fica ali aquele pinguinho que é uma maravilha!*

Vendem a sua louça no centro de Vila Real, nuns postos de venda feitos pela câmara e cedidos aos oleiros. Mas apesar deste esforço por parte da câmara não há aprendizes em Bisalhães. Com alguma tristeza Manuel comenta que *isto tem tendências a morrer isto, nós fomos 40 e tal artistas, hoje somos 4 e morrendo os 4, ardeu.* Conta Ermelinda que chegou a ser feito *por uma professora daqui de Vila Real mas que vivia no Porto* um livro pormenorizado acerca da olaria preta de Bisalhães, mas que nunca chegou a ser editado tendo em conta os custos de produção porque *era um calhamaço grande como tudo mas era um livro muito bonito* diz Ermelinda que curiosamente tinha uma fotografia sua na capa desse mesmo livro. Chegou até a própria a falar diretamente com a câmara que não mostrou interesse em editar tendo em conta os valores de produção.

Felizmente, a partir do momento em que a olaria preta de Bisalhães foi considerada Património Cultural Imaterial da UNESCO as vendas e procura de louça aumentou.



27. Barro virgem Nisa.



28. António Pequito.

NISA

António Pequito é um dos três oleiros de Nisa.

Nascido e criado em Nisa trabalha com a sua mulher que está encarregada de pedrar as peças que produz.

Começa por explicar que *o nosso barro aqui assim é mais só para água, para ir no lume assim com grandes temperaturas rebenta com a maior facilidade* mas acrescenta que *se pegar numa bilha qualquer e deitar para lá uma panela de água a ferver e se meter aquela peça assim numa corrente de ar (...) ao fim de uma hora está fresquinha e saborosa.*

Relembra a altura em que fazia muita louça, *era potes grandes, era talhas...* A procura era bastante, não havendo água canalizada as pessoas tinham de a ir buscar às fontes e por consequência tinham de ter onde a armazenar, para isso serviam os cântaros *que havia nas cozinhas, nos poiais...* A partir dos anos 60, notou uma grande diferença na procura deste tipo de peças com o aparecimento do plástico. Isto levou ao desaparecimento da maioria das olarias, *Nisa chegou a ter trinta e tal olarias!* Diz até que o alto Alentejo tinha mais olaria do que o baixo Alentejo mas que em toda a área *há muita porção de barro, muito bom.*

O barro que utiliza é colhido em dois sítios diferentes e depois, na olaria, faz a mistura. Junta-lhe água a fim de criar uma pasta, depois passa-a por um crivo para separar as areias, de seguida atira o barro à parede até que fique com a consistência que pretende. A louça fá-la na sua roda que é ainda de pé. Cântaros,



29. Mostruário na oficina de António Pequito.



30. Pote de Rossa.



31. Quartzo e utensílios para pedrar.

cantarinhos, garrafas, potes, bilhas, tudo o que possa conter água. Com a peça quase seca dá um banho de engobe de barro vermelho a que chama tinta, para a louça ficar vermelha. Por fim é feita a decoração com quartzo. Este é extraído de uma serra próxima, é cozido, partido e finalmente separado por tamanho, havendo quartzo de primeira, segunda e terceira. As mulheres é que fazem a decoração, primeiro riscam os desenhos inspirados nas rendas e bordados da região, de seguida colocam o pedrado com a ajuda de um dedal. A olaria de Nisa só é cozida uma vez, não sendo portanto vidrada.

Curiosamente, a pedra antes de ser utilizada para decoração tinha outra função, Mestre Pequito explica que *os potes de roça, isso era por exemplo, quando fazíamos aqui a pélaI rebolávamos em cima do quartzo (...) e a pedrinha ficava encalhada no meio do barro só por fora, e depois aqui na roda ao puxar a peça a rossa ficava toda por fora ficando a pedra escondida à superfície dos potes, e depois as senhoras ao irem às fontes começavam a esfregar, tiravam aquela nata do barro e começavam as pedrinhas a aparecer.* Diz que eram vaidosas e gostavam de ver o barro brilhar. Esta técnica era utilizada para que fosse possível fazer peças maiores, servindo o quartzo para dar estrutura ao barro.

António Pequito continua a produzir louça, mas sazonalmente, como é costume no Alto Alentejo.



32. Barro virgem Redondo.



33. Francisco Tarefa.

REDONDO Francisco Tarefa

Francisco Tarefa, de 67 anos, apresenta-se como Xico Tarefa. A sua olaria, *Olaria XT*, fica no centro da vila do Redondo de onde é natural e na qual vive, até agora.

Apesar de já ser oleiro de profissão, aos 45 anos, fez a sua primeira formação de cerâmica e a partir daí frequentou muitas mais tendo já perdido a conta de quantas horas de formação arrecadou, sendo hoje ele próprio formador.

Tendo em conta a grande procura de louça decorativa já não utiliza o barro local com tanta frequência, diz utilizar *só para peças utilitárias* pois afirma que o processo de preparação é *antiquado*, e já *não compensa* porque *isso de sermos nós a fazer o trabalho de preparar o barro, o trabalho de fazer a louça, o trabalho de decorar, o trabalho de cozer, etc., etc. e por aí em diante, a gente chegava a um determinado tempo e não fazíamos era...nada. (...) e perdia-se o melhor que nós temos que é as mãos a trabalhar na roda.*

Apesar da opção de trabalhar maioritariamente com pastas industriais reconhece a grande diferença entre estas e o barro do Redondo, chega a fazer a comparação entre beber água engarrafada e água de uma fonte, *ao beber água dos garrações os minerais que são às vezes úteis ao nosso organismo já estão todos filtrados e faz-nos falta (...)* e o barro aqui é a mesma coisa, *é ... micro-organismos e toda a matéria orgânica que o barro tem é retirada industrialmente e aqui não se consegue tirar tudo, tanto que o nosso barro perde muita*

matéria orgânica no forno (...) daí a razão pelo colorido do barro há de ser assim mais escuro. Explica ainda que o barro do Redondo, apesar de ser menos plástico é mais refratário, *daí a razão porque o nosso barro pra' chama é melhor do que o outro.* No entanto, ressalva que se este passasse pelo mesmo processo das pastas industriais *seria tão ou mais plástico que o outro (...) porque fica só o mel, (...) a sedazinha.* Conta haver no Redondo 3 herdades doadas para exploração do barro e que nas mesmas, numa área de 200/300 metros a coloração do barro varia, sendo isto consequência da matéria orgânica e da manta morta da zona.

Tendo sido o forte da olaria do Redondo a louça utilitária, mestre Xico exemplificou algumas dessas peças. As panelas eram muito procuradas, até à década de 60 sensivelmente, por pessoas que trabalhavam no campo com o objetivo de fazerem as suas refeições, sendo que poderiam passar semanas no campo. Conta entre risos que a produção de panelas pelos oleiros do Redondo era tal que a vila era conhecida nos arredores *pela terra dos paneleiros.*

Outra peça que produziam em grande quantidade era o barril, contentor para água, estes eram muito procurados por o barro ter a particularidade de manter a água fresca. Esta peça tinha uma série de variantes, *era o barril do garreiro, o barril do ganadeiro, era o barril do tirador de cortiça.* cada profissão tinha um barril adaptado às suas necessidades, variando a sua forma.

Por fim, o prato covado. Este é o prato tradicional do Redondo, um prato fundo *deste comiam dois ou três, duas ou três pessoas com as mesmas colheres.*

Passando para a zona da decoração começa por explicar o processo. A tipologia das peças é idêntica à da louça utilitária que



34. Prato covado.

produz, fazendo essencialmente pratos e potes. Começa por dar um banho de caulino impuro, ou barro branco, que era extraído de um terreno próximo, hoje já utiliza um outro chamado *safi* comprado em Espanha e que vem já preparado para diluir em calda, sendo que o terreno de onde o extraíam anteriormente passou a ser explorado para outros fins. Este caulino dá uma base branco pérola à louça vermelha. De seguida faz os riscos (desenhos) que diz ser a sua imagem de marca. *Dizem também que o risco estava mais dedicado à mulher, mas eu aprendi a fazer tudo, mas a mulher é que fez e é que deu assim um bocado de nome à própria olaria decorada do Redondo.* Recorda as três mulheres que o fizeram, a *Tia Garrocha*, a *Tia Rita* e a *Tia Maria Márcia*, Francisco tem como base para os seus riscos os destas três mulheres. Infelizmente este estilo perdeu-se, sendo o mestre Xico o único oleiro do Redondo que ainda o faz. De seguida fala das cores que utiliza, *o vermelho é barro diluído*, esta é aplicada na peça ainda crua, *o amarelo é bicarbonato de amónio*, *o verde é o sulfato de cobre* já estas são aplicadas depois da primeira cozedura (chacota) por cima do vidrado cru.

Já não dá conta do número de projetos relacionados com o barro e técnicas da região em que esteve envolvido, desde o design até à engenharia.

Francisco Tarefa vai-se adaptando ao que o mercado procura, mas, com um enorme entusiasmo, continua a produzir o que lhe dá mais gosto, a típica olaria decorada do Redondo.



35. Francisco Tarefa, desenhos típicos do Redondo.



36. Tintas para decoração cerâmica.



37. José Baeta.

José Baeta

José Baeta, do Redondo, tem 56 anos.

A sua olaria, conhecida como a *Olaria do Poço Velho*, é a mais antiga da região tendo pertencido ao seu pai há cerca de 70 anos. Antes disso era de outro oleiro que por volta de 1755, adaptou o lagar à então olaria onde Baeta trabalha por conta própria há 25 anos.

Como eu costumo dizer, nasci nisto. Seu pai tinha a ajuda permanente da sua mulher na olaria. Diz que mesmo grávida, sua mãe ia para a olaria. José é o mais velho de 4 irmãos que pequenos iam também para lá, *começava a querer gatinhar ou qualquer coisa, agarrava-se num alquidar dos grandes (...) dentro do alquidar.*

Ao crescer começa a ter vontade de *mexer no barro*. Na sua olaria ainda existe uma pequena roda *porque quando nós temos 6/7 anos queremos imitar tudo o que os nossos pais fazem, e já se está a aprender! (...) um bocadinho hoje, um bocadinho amanhã e já se está a aprender sem querer.* Ao chegar à adolescência, e querendo fazer outras coisas, já sabia o ofício, portanto só as podia fazer depois do trabalho que o esperava na olaria. *Ontem fizeste 20, hoje tens de fazer 30.* Hoje, dos 4 irmãos é o único oleiro.

Mestre Baeta é o único oleiro do Redondo a trabalhar exclusivamente com barro da região. O barro é colhido *num valezinho entre o Redondo e a Serra D'Ossa* terreno esse que foi doado para usufruto dos oleiros, tendo sido feita a primeira escritura há

mais de 500 anos.

O que mais produz na sua olaria é o que chama de *louça tradicional* (louça utilitária) *as panelas de ir ao lume, os tachos e essas peças assim porque este barro é mesmo bom para isso e pra' dar paladar aos alimentos.*

Apesar de ter a ajuda da mulher e do filho, trabalha praticamente sempre sozinho na olaria. A única pessoa que lhe é indispensável é a sua irmã que faz a colheita do barro. Tarefa que defende também ser custosa, *é quase à pá e à picareta como antigamente! E aqui pode ser bom, passado uns metros pode já não prestar e não convém misturar.*

O barro prepara-o sozinho ou às vezes com a ajuda do filho. Tira-lhe as pedras e raízes e de seguida faz a coação: faz uma calda peneira-a para dentro de uns tanques e lá fica a estagiar até ficar com a consistência necessária, o que por vezes não acontece, então aí tinham de *amandar o barro à parede* (como as olarias não tinham as paredes rebocadas absorviam a humidade do barro). Por fim amassa-o com a ajuda daquilo a que chama o seu braço direito, a feira⁴.

Apologista de ferramentas que facilitem o processo diz *porque é que os homens d'antes não usavam a roda elétrica? Porque não havia!*

As suas peças seca-as na rua, num telheiro. Mas não podem secar repentinamente *tem de chupar só primeiro a humidade*. No caso explicou-nos a secagem das peças que estava a produzir, pratos de sericaia. Então, quando a borda do prato fica mais seca, aí viram-se todos eles, para que seque então a base. Processo que não é necessário se forem utilizadas as pastas de compra, explica.

⁴Estrusora para barro.



38. Olaria do poço velho.



39. Desenforna, olaria do poço velho.

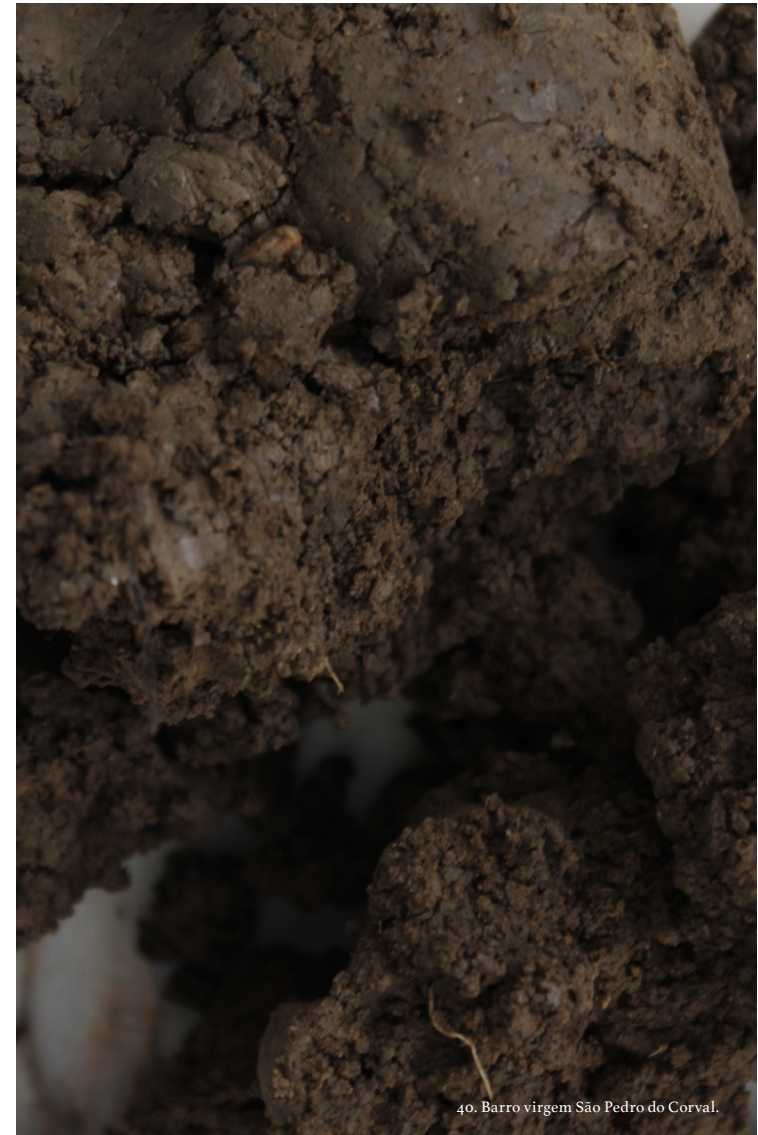
Apesar de ser defensor da produção artesanal, diz que *tudo o que vai servir pa' alimentos, isto é, para serem cozinhados convém ser vidrados*. No entanto, nunca experimentou não o fazer, apesar de saber da existência de outros barros que não necessitam.

Todas as suas peças são cozidas em forno a lenha, o que requer alguma mestria. Explica que se as peças forem mais grossas o lume tem de *ir lentamente, lentamente*, se forem mais finas isso já não é necessário. Faz uma cama com peças já cozidas, por cima empilha as por cozer. A cozedura dura entre 6 a 7 horas.

José diz que hoje em dia tem muito menos trabalho. Antigamente *tudo o que se fizesse, vendia-se*, lembra vender panelas *às carradas* principalmente para zonas onde as pessoas trabalhavam no campo. Faziam um lume corrido para aquecer as refeições de todos os trabalhadores que as levavam nessas mesmas panelas.

Apesar de se ter focado na louça utilitária já fez de tudo um pouco. *Às vezes, trazem-me uma fotografia ou um desenho e eu tento imitar (...) às vezes, as pessoas é que imaginam o feitio que eu vou fazer. Se eu tivesse só uma peça de cada das que eu já fiz não podia trabalhar, tinha a olaria cheia.*

Também sem aprendizes defende que deveria haver incentivos para que com 12/13 anos as crianças comesçassem a aprender olaria, sem deixar de lado a escola. *Porque a olaria não se aprende de um dia para o outro, leva anos.*



40. Barro virgem São Pedro do Corval.



SÃO PEDRO DO CORVAL

Joaquim Tavares, de 65 anos, é natural de São Pedro do Corval.

Mestre oleiro, endireita, aficionado da medicina tradicional e poeta popular, pode dizer-se ser o verdadeiro homem dos sete ofícios. Tem espalhadas pelas paredes da olaria várias quadras, entre elas estão duas que o descrevem na perfeição:

*Eu vendo louça cozida
Também louça por cozer,
A outros com olaria
Que não a sabem fazer.*

*Faço remédios de plantas,
Ervas bagas e raízes.
Trato artroses e reumático,
Alergias entorses e varizes.*

A sua olaria, Olaria Tavares, tem mais anos do que o próprio de vida. Foi uma das olarias do Mestre das talhas, onde o seu mestre, Mestre Velinho foi aprendiz de oleiro. Para além das quadras que vai escrevendo pelas paredes podemos ainda encontrar os antigos desenhos de sol das talhas que se produziam naquela olaria.

Oleiro já há 50 anos diz ser uma arte que já não lhe guarda segredos, já as plantas fascinam-no de tal forma que hoje em dia

divide o seu tempo entre elas e a olaria, em partes iguais. Tem já feitas uma infinidade de receitas para todos os males e maleitas, com a descrição sempre em quadras. Diz que o objetivo é a edição de um livro para que todo este saber e memórias não se percam.

Depois das plantas passamos ao barro. Começa por nos mostrar a mais recente encomenda, coisa que já não fazia há muitos anos, talhas. Para a sua produção utiliza o barro do Corval que diz ser *um barro mais virgem, um barro puro* e não as faz com mais de 1,40m por não ter forno onde cozer nem ajuda para as mover. Começa por fazer as bases das talhas na roda, de seguida coloca-as no chão onde vai construindo o restante *mas isto constroem-se logo umas 8 ou 10 talhas e vai-se, todos os dias fazendo-se um bocadinho em cada uma, quando se termina uma, terminam-se todas.*

Mestre Tavares conhece muito mais para além da produção no que toca às talhas, várias vezes é chamado para avaliar talhas centenárias, pispá-las ou até restaurá-las.

Tenho aí vários montes de barro, preto, castanho, amarelo (...) eu é que faço as misturas consoante é a peça que se precisa. Esta é a grande característica do barro de São Pedro do Corval, na zona há inúmeras qualidades de barro e o Mestre Tavares explica que o grande segredo é saber quais misturar, tendo em conta a tipologia das peças a produzir, *um é mais poroso, outro é menos poroso (...) e o barro daqui da região é riquíssimo em ferro*, por isso as peças que faz com este são cozidas a uma temperatura mais baixa do que as feitas com pastas industriais. Faz até um paralelo com as plantas, *só um pode ser muito bom mas precisa da mistura dos outros, é assim (...) como nas plantas (...) às vezes uma planta é muito boa, mas se for misturada com outras já dá um processo melhor, o barro é exatamente a*



42. Desenhos de sol, Olaria Tavares.



43. Talha para restaurar, Olaria Tavares.

mesma coisa.

Comenta haver técnicas já ultrapassadas, como amassar o barro com os pés, hoje é muito mais simples com a ajuda das feiras e afins.

Trabalha também com pastas de compra quando tem de fazer *assim peças mais fininhas 'pra ficar o vidrado mais bonito (...)* este é um barro mais rústico (...) *aquele não é 'pra por comida, é 'pra decoração.*

Diz ter tido nos últimos tempos mais procura de louça utilitária, por parte não só de particulares, mas também de restaurantes, o que lhe parece agradar pois acrescenta que *a comida aqui no barro é muito mais saborosa! (...)* faz um assado numa assadeira de barro, *aquilo é uma coisa fantástica que fica ali o sabor, depois o resto que lá sobra não precisa de 'tar a guardá-lo no frigorífico, é que o barro conserva!*

Tavares é mestre não só na olaria. O que vai descobrindo tanto nas plantas como nas outras áreas de interesse vai influenciando o seu trabalho, a forma como vê as coisas. Está sempre aberto a participar em novos projetos que o desafiem dentro das várias áreas que explora.



44. Barro virgem Beringel.



45. António Mestre.

BERINGEL

António Mestre, 60 anos, é o último oleiro de Beringel.

Mestre de nome e de profissão, não consegue especificar a data em que começou a trabalhar em olaria, diz ser *quando me conhecia já como alguém*. O seu pai era oleiro e quando António e os seus irmãos voltavam da escola obrigava-os a irem trabalhar consigo.

Diz também que na altura o ofício era muito mais custoso. Hoje, a experiência que tem *dos anos que tem ensinado* e algumas máquinas como a feira facilitam o trabalho.

Relembra haver uma altura *realmente em que não gostava nada disto*, provavelmente por ter sido criado no meio e ao ver *outros rapazes novos a aprender a ser talhantes e outros nas oficinas, bate-chapas*, pensava que gostava de seguir outra profissão, mas com o passar dos anos *agarrou-se com unhas e dentes* à olaria.

A tarefa que continua igualmente difícil é a colheita do barro, saber qual o mais indicado para as peças que produz, que são essencialmente talhas e potes de vários tamanhos.

Colhe várias qualidades de barro em terrenos de terras virgens a 30/40cm do nível do chão, terrenos esses que comprou recentemente em Beringel. Apesar desses terrenos que comprou, precisa de barros de outros, que não seus, porque sem esses diz não conseguir a mistura certa. Essa mistura não tem uma receita porque *ao olhar para o barro, este deve dar com aquele, mais 50% deste, mais 15% do outro, 25 do outro e depois vai dar*. Porque *há um barro*

mais forte, há um mais areado, há outro mais frouxo, várias qualidades. Para as talhas a mistura é mais grosseira para que tenha mais resistência.

Essa é a sua especialidade, as talhas e potes. Fá-los no máximo com *1,70m, 1,70m e tal* porque quão mais alta a peça for mais larga tem de ser. Se forem potes decorativos podem ser mais bojudos, se forem para vinho são mais esguios para que não haja tanta pressão nas paredes da talha que tem de levar um tratamento no interior de forma a impermeabilizar, chamado *pês louro*, ou uma tinta para depósitos alimentares ou ainda *cera de abelha*.

Diz ter clientes por todo o país, alguns deles oleiros. E ainda na Holanda, Alemanha e Argélia para onde envia talhas com frequência porque também lá se produz vinho de talha. No caso, as talhas são enterradas, enquanto que no Alentejo são colocadas nas chamadas adegas fundas, vulgares caves, onde as temperaturas eram mais baixas, *por causa da fresquidão* diz o mestre.

Há 30 e tal anos começou a trabalhar por conta própria e aí decidiu especializar-se nas talhas e potes porque *ia para o Algarve e procuravam-me por talhas e eu vi, eu sei fazer*. Já na olaria do seu pai era António que as fazia. Comenta ainda que a seguir ao 25 de Abril começou a haver mais procura de talhas de menor capacidade (200L/300L) para consumo próprio.

Apesar de continuar a ser muito procurado para a produção deste tipo de peças assume ser um trabalho muito duro. Sozinho na olaria *é preciso muita cabecinha para lançá-la ao forno*, têm de ser cozidas com a boca para baixo no seu forno que ainda é a lenha. Não sendo também uma tarefa fácil a deslocação das talhas na



46. Talhas e potes feitos por António Mestre.



47. Talha assinada por António Mestre.

oficina, daí não haver muitos oleiros interessados na produção deste tipo de peça, para além de muitas olarias não terem condições para tal.

Ainda em relação ao barro diz que *isto do trabalhar não é só a gente trabalhar aqui na roda, pôr-me a trabalhar...isso na roda trabalho como igual a qualquer outra pessoa, o barro para trabalhar é que faz a diferença*. Conhecer o barro com que se trabalha é importante, a qualidade da mistura que faz garante-lhe a produção de peças que *duram anos e anos* e a procura deste tipo de barro em relação aos de compra tem aumentado justamente por isso.

Mestre Mestre diz ter gosto na produção não só de talhas e potes mas também de outros objetos que o desafiem, que isso é o que lhe traz mais prazer na olaria. Infelizmente, sem aprendizes interessados, continua a produzir talhas e potes para ele e para outros.



48. Uvas Trincadeiro, Fernão Piros, Tariga e D. Maria.



VILA DE FRADES

António Honrado, de 48 anos, é o proprietário do restaurante País das Uvas em Vila de Frades e é também produtor de vinho de talha.

O seu restaurante está cercado de talhas no seu interior, algumas com mais de 150 anos, apesar de já ter visto talhas *de 1600 e qualquer coisa* em Vila de Frades. Estas são as talhas onde produz o seu vinho, transformando o restaurante em adega aquando da época da vindima.

O vinho da talha é um processo de fabrico de vinho que já vem de há dois mil anos atrás prova disso são as ruínas romanas de São Cucufate onde foram pela primeira vez encontrados pedaços de talhas de barro. Aqui funcionou a maior adega da península Ibérica e tanto António como a maioria dos habitantes de Vila de Frades fazem questão de manter viva esta tradição - *em Vila de Frades toda a gente tem uma talha de vinho em casa e faz seu vinho para dar para o ano inteiro.*

Explica que, durante muitos anos, foi uma técnica esquecida no Alentejo, mas que depois de *um cientista americano* alertar para o facto do vinho de talha merecer ser explorado, considerando até ser um dos melhores vinhos do mundo, o interesse neste cresceu.

Em que é que o barro ajuda? Diz existir uma *microoxigenação entre o barro e o vinho que lhe confere sabores distintos*, mas vamos ao processo.

Primeiro é feita a vindima, depois as uvas são esmagadas ou com a pisa da uva ou através de moinhos que separam os engaços⁵ do restante, *as uvas, os bagos e tudo isso*. De seguida, *tudo isso é transportado para as talhas através de mangueiras, empurramos com um motor para dentro das talhas* enchendo apenas cerca de dois terços da sua capacidade, tendo em conta tratarem-se de talhas com capacidade média de 1000L. Todos os dias mexem o preparado com a ajuda de rodos⁶ de forma a que sejam *remontadas as massas duas a três vezes por dia, pronto é como se amassa o pão, está-se a amassar o vinho*. Este também é um passo importante porque se a mantal não for quebrada aquando da fermentação as massas podem provocar pressão na talha levando à quebra da mesma.

A sua produção passa por duas fermentações *uma primeira e uma segunda malolática*⁷ levando um total de 60 dias para que o vinho esteja pronto. No entanto, pode passar apenas pela primeira fermentação sendo então necessários apenas 30 dias para que o vinho esteja pronto a beber. Tanto na primeira, como na segunda hipótese, a última semana serve para que o mosto acente na talha, este servirá de filtro para o vinho. Perto da base da talha existe uma torneira *que tem de se abrir devagarinho tipo pinga pinga para o vinho correr devagarinho porque se abrir com muita força sai os bagos d'uvas e fica tudo turvo*, é desta, portanto, que é extraído o vinho diretamente para as garrafas, copos ou jarros.

*A grande diferença destes vinhos para os outros vinhos é que não levam aditivos químicos, são muito procurados por não conterem sulfitos*⁸.

⁵Esqueleto do cacho da uva.

⁶Massos de madeira de grandes dimensões.

⁷Fermentação que ocorre a seguir à fermentação alcoólica ao adicionar bactérias lácteas ao vinho.

⁸Sais do ácido sulfuroso H_2SO_3 , na indústria alimentar são utilizados como antioxidantes.



50. Talha datada de 1838.



51. Extração do vinho da talha.

E cada talha faz um vinho diferente (...) a gente enchemos isto tudo, com as uvas da mesma vinha, é feito da mesma maneira, e depois cada talha dá um vinho diferente, explicar não sei porquê mas que dá, dá.

Coloca como hipótese a *qualidade do barro*.

As talhas utilizadas na região eram produzidas em Beringel, Campo Maior e São Pedro do Corval, sendo esta última considerada a capital de olaria da península Ibérica. Hoje em dia, António Honrado diz ser São Pedro do Corval o único local que consegue ainda dar resposta a pedidos de talhas com capacidade até aos 800L. Todas as talhas para este fim têm de passar por um processo de forma a as impermeabilizar, não totalmente, mas o suficiente para não perder porosidade, esse processo chama-se pisgar⁹. É utilizado o pês louro, uma mistura de cera de abelha com resina de pinheiro. Em talhas utilizadas todos os anos para produção, como é o caso das suas, diz ser conveniente pisgar as talhas de 5 em 5 anos e alerta haver pessoas que optam por pintar o interior das talhas com uma tinta para contentores alimentares *mas aí deixa de ser barro (...) e o barro aí já pouco faz (...) [a talha] deixa de ser porosa*. Diz também que se a talha tiver já sido utilizada para outros fins já não dá para fazer vinho *porque o vinho depois é tão sensível que vai buscar todos os sabores que lá encontra, por isso não dá*. Em Vila de Frades, existem ainda abertas ao público um restaurante, o seu, e três tabernas e relembra que há 50 anos havia cerca de 150 adegas destas só em Vila de Frades, *150 numa aldeia destas era uma em cada esquina!* comenta entre risos.

Com o crescimento do interesse por este produto António

Honrado continua a produzi-lo com gosto e a ensinar outros a fazê-lo, como foi o caso da Adega do Esporão de onde teve *estagiários*. Faz até parte do grupo que desenvolveu a proposta de candidatura do vinho de talha a Património Cultural Imaterial da Humanidade e com orgulho diz ser a única zona do distrito em que o vinho está certificado.

⁹Processo de preparação das talhas em que é aplicado o pês louro no seu interior depois de aquecida.

Esta experiência revelou-se muito interessante e com resultados bastante importantes, quer em termos de aprendizagem do trabalho de oleiro propriamente dito, quer das dificuldades com que se depara quem trabalha com o barro, estas entrevistas permitiram perceber o que há de comum entre todos e as diferenças encontradas.

Todos os oleiros referem não ter aprendizes, embora alguns tenham ensinado o seu ofício em contextos formativos de algumas instituições, como o CENCAL, e outros feito a divulgação do seu trabalho em feiras, encontros, entre outros. Também dizem que a profissão “praticamente os escolheu” dado que seguiram as pegadas de quem os antecedeu e quando deram por si, eram oleiros. Mas referem ser mesmo necessário começar jovem para se desenvolver as capacidades necessárias ao trabalho de olaria.

Apenas um dos oleiros trabalha só com pastas industriais, por só fazer neste momento louça decorativa. O outro oleiro que a ela recorre, emprega-a nos objetos decorativos e em peças mais baratas que não entram em contacto com a chama. Os outros recolhem o barro e trabalham-no fazendo a mistura que lhes interessa em função da utilização das peças. Saliente-se que este trabalho de escolha e mistura de barros resulta de um saber empírico, acumulado ao longo dos anos.

Todos realçam o papel importante que as novas técnicas trouxeram ao facilitar o trabalho, por exemplo a feira que lhes retira muito trabalho braçal. Também há alguns que adotaram a roda elétrica.

Referem que o mercado está mais ativo e se vende mais peças, sobretudo para a indústria ligada à restauração e, no caso das

talhas, para a decoração ou o fabrico de vinho. Neste último ramo, só dois oleiros reconhecem estar habilitados a trabalhar.

Em Bisalhães, o mercado também aumentou, como se esperava após o reconhecimento do barro preto como património cultural e imaterial por parte da Unesco, mas os oleiros que trabalham a louça utilitária são poucos e têm uma idade avançada. Os mais novos entregam-se a projetos mais contemporâneos ou ligados, sobretudo, a objetos decorativos.

Alguns referem ter apoio por parte das autarquias locais, quanto à divulgação do seu trabalho, algumas das quais fornecendo barro e expondo os objetos da zona ou mesmo criando espaços museológicos dedicados ao barro como em Nisa.

Há que realçar os ensinamentos prestados pelo produtor de vinho de talha, em Vila de Frades, que se revelaram preciosos para que se pudesse avançar com o projeto da elaboração da talha para o respetivo vinho.

Sempre abertos e disponíveis para transmitir os seus conhecimentos, conversar com eles foi sem dúvida um dos muitos bons momentos trazidos por este projeto.

O BARRO COMO MATÉRIA PRIMA

A palavra barro envolve-nos de temporalidade, de afetos, inspira várias interpretações. Não nos indica apenas uma matéria prima orgânica que nos permite fazer objetos. Nela está contida também um tempo anterior que envolve pessoas, vivências que nos marcaram e às quais, por vezes, gostaríamos de voltar. A casa da nossa avó, dos nossos parentes, onde se bebia aquela água fresca retirada da bilha de barro que estava sobre o poial, onde comíamos aquele arroz de forno cozinhado no recipiente de barro que lhe dava um sabor único e que era colocado sobre a mesa coberta com uma toalha de linho imaculada.

O barro continua no presente a remete-nos para um passado que nos explica, identifica e relembra onde fomos felizes.

Do latim hispânico “barrum” descende a palavra barro. Esta é a forma mais comum de se dizer argila, proveniente do latim *argilla* que por sua vez vem do grego *argilós*.

A argila é considerada, pelo geólogo Galopim de Carvalho, a *principal matéria-prima a seguir ao sílex* sendo também das utilizadas há mais séculos, tendo em conta que já os nossos antepassados do Neolítico produziam objetos com esta matéria.

As Argilas são não mais do que o que resulta da decomposição milenar de rochas feldspáticas como o Granito. Existem as primárias ou residuais (formadas no mesmo local da rocha mãe sofrendo poucas ou nenhuma intervenção atmosférica) e

as secundárias ou sedimentares (formadas longe da rocha mãe, sofrem intervenção atmosférica, são compostas por partículas mais grossas, são pouco plásticas e de coloração mais clara, no entanto são mais puras e têm um nível de fusão mais alto).

Já as pastas cerâmicas são resultado da adição de outros materiais cerâmicos às argilas, de forma a conseguir determinadas características como tornar a pasta menos plástica ou mais fundente. Os principais materiais utilizados nestes casos são Feldspato, Talco, Chamote, Cálcio, Quartzo, Caulino, Bentonita, Carbonato e Dolomita. Podem também ser misturadas várias argilas criando assim uma pasta cerâmica, desde que estas sejam compatíveis.

Dentro desta categoria as pastas ainda se dividem numa outra, as de alta temperatura (1200° a 1600°) e as de baixa temperatura (900° a 1100°).

De alta temperatura, as mais comuns são: a Porcelana (mistura de argilas brancas, 30% a 65% de Caulino, 20% a 40% de Feldspato e 15% a 25% de Quartzo), o Grés (mistura de argilas que podem variar cromaticamente e por vezes chamote) e as Pastas Refratárias (mistura de argilas e chamote de argila, não deve haver ferro na sua composição).

Já de baixa temperatura as mais utilizadas são: a Faiança (mistura de argilas mais plásticas, pasta menos rica em caulino, pasta porosa, pode variar cromaticamente) e a Terracota ou Argila Vermelha (mistura de várias argilas, muito plástica, pouco pura, pode haver variação cromática sendo que quanto maior a percentagem de óxido de ferro mais avermelhada é).

Tanto as argilas como as pastas cerâmicas podem encontrar-se

em vários estados. Quando secas são sólidas, quebradiças mas homogêneas. Quando húmidas são facilmente moldáveis, já se tiverem água em excesso desagregam-se criando o que chamamos de barbotinas. Por fim, as mesmas ganham resistência quando expostas a temperatura acima de 900°.

ASSADEIRA

Não há prato mais domingueiro do que um assado. Frango assado, Cabrito com batatas, Polvo à lagareiro, Bacalhau com broa, as hipóteses são infindáveis. É um processo que leva o seu tempo, havendo sempre uma preparação prévia e durante a cocção um olhar atento.

Ambas as avós faziam assados, uma guardava-os para os dias de Natal e de Páscoa, a outra fazia-os com mais frequência e essa era a avó mais dedicada à culinária. Utilizava sempre a mesma assadeira, uma de barro não vidrada. Soube que lhe perguntaram o porquê, ao que ela respondeu que ao utilizar outras de outros materiais o resultado não era o mesmo e, mais importante, o processo de cocção não era o mesmo. Dizia que nas outras assadeiras de vidro ou metal a comida cozia e só depois ganharia uma crosta que lhe daria o nome de assado, já esta não, fazia com que o processo completo fosse o de assar.

Admite-se que a diferença esteja precisamente no material em que é feita a assadeira, o barro por ser poroso não permite a criação de sucos em excesso durante o processo. Assim sendo, e tendo em vista este princípio de hidratação excessiva explorou-se isso mesmo, os níveis de hidratação. Tendencialmente a proteína quer-se mais seca do que o restante do assado, durante o acompanhamento da cozedura vai-se hidratando o que se achar necessário tentando que nunca exista esse excesso de sucos.

Fez-se alguns testes tentando criar uma assadeira que refletisse essa preocupação com a hidratação. Depois de alguns deles, concluiu-se que o ideal seria a elevação da proteína na cozedura, privando-a assim de estar em constante contacto com os sucos, deixando-os onde necessário, junto dos acompanhamentos. Para isso o fundo da assadeira foi elevado criando uma convexidade no centro.

Para este objeto foi escolhido o barro do Redondo por ser um barro com características favoráveis à exposição a altas temperaturas. Excluindo o vidrado para que não fosse eliminada a porosidade do barro, foi adotado o brunido, técnica muito utilizada em Bisalhães, de forma a reduzir a porosidade, mas sem a eliminar.

Esta peça foi construída através da técnica da lastra. Para que a base tivesse a elevação pretendida foram utilizados um pano e esponja. O brunido foi aplicado só no interior da peça que foi cozida a 1000°.



52. Processo de elaboração.



53. Processo de elaboração.



55. Processo de elaboração.



54. Processo de elaboração.



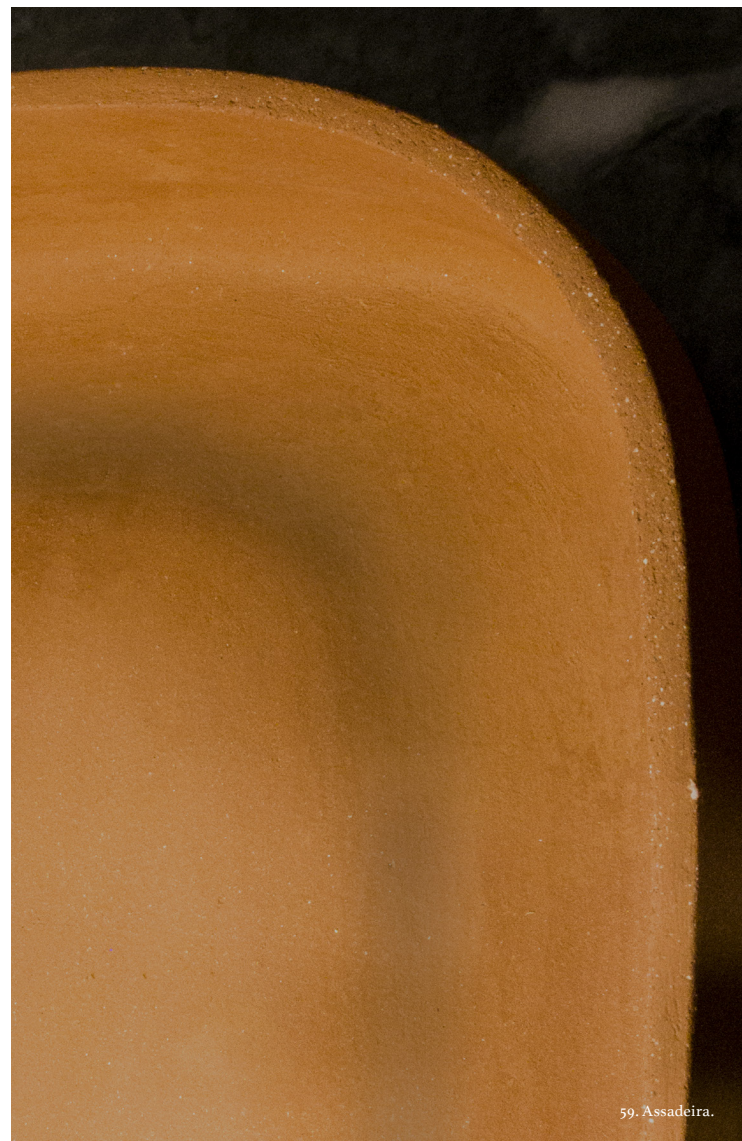
56. Processo de elaboração.



57. Assadeira.



58. Assadeira.



59. Assadeira.



60. Assadeira em utilização.



61. Assadeira em utilização.



62. Assadeira em utilização.

CUSCUZEIRA

Os cuscus são, como diz Alfredo Saramago, *uma espécie de novelinhos pequenos feitos com farinha e muita astúcia*. A recolha de MEMÓRIAMEDIA faz também referência a esta receita que, em Trás-os-Montes, tinha como objetivo suprir necessidades substituindo a massa ou o arroz. Os cuscus têm como ingredientes apenas três coisas: farinha de trigo, água e sal. Numa masseira é deitada a farinha que depois de salpicada com a água já salgada é mexida em movimentos circulares de forma a criar pequenos grumos. Depois de separados por tamanho os cuscus são cozidos a vapor utilizando um objeto a que chamam cuscuzeira, feita de lata com furos na base e nas laterais. No vídeo de MEMÓRIAMEDIA Maria de Lurdes Diegues explica que antes este objeto era feito pelos oleiros e que agora é só produzido por latoeiros. Depois de cozidos os cuscus são secos para que se conservem durante mais tempo. A partir daqui são utilizados em receitas idênticas às que utilizam arroz ou massa.

A cuscuzeira tem uma origem que parece ter ficado perdida no tempo, encontrada principalmente na zona de Trás-os-Montes, quem não tem, manda fazer. Mas nos dias que correm já não é com facilidade que se encontra quem ainda faça cuscus. O porquê dos oleiros terem deixado de produzir este objeto não é conhecido, mas aqui explorou-se a potencialidade do barro no processo de cozer a vapor. Dos barros recolhidos entendeu-se ser o barro de Nisa

o que se adaptaria melhor a esta realidade por ser o mais poroso de todos, estando a sua utilização relacionada com conservação e transporte de água.

Fazer um objeto que permitisse a cocção a vapor através de um utensílio de barro foi portanto a premissa deste projeto.

Fizeram-se experiências a fim de compreender qual seria a melhor e mais simples forma de o objeto se adaptar às panelas do dia-a-dia, concluindo-se que a forma esférica seria a mais versátil. Também se realizaram testes de porosidade que revelaram não ser necessária a adição de furos na peça para que passasse o vapor. Assim, esta peça assenta numa qualquer panela utilizando o testo da mesma para tapar a cuscuzeira.

A cuscuzeira foi construída através da técnica de lastra com a utilização de um contramolde esférico, tendo sido necessária só uma cozedura de 900°.





65. Processo de elaboração.



66. Processo de elaboração.



67. Processo de elaboração.



68. Cuscuzeira.



69. Cuscuzeira.



70. Cuscuzeira em utilização.



71. Cuscuzeira em utilização.



72. Cuscuzeira em utilização.

TALHA

O vinho de talha utiliza uma técnica de produção de vinho secular. Ainda viva em Portugal, mais propriamente no Alentejo, este método de produção e foi-nos trazido pelos Romanos. O vinho de talha caracteriza-se pelo método simples de produção e pelo facto de ser feito em talhas de barro, em vez das tradicionais pipas.

São utilizadas talhas de barro, algumas com capacidade de 2000L de mosto. É-lhes dado um tratamento de impermeabilização (não a 100%) chamado pês que não é mais do que uma mistura de resina de pinheiro com cera de abelha e por vezes azeite. As uvas são esmagadas em ripadeiras ou através da pisa, criando assim o mosto. Esse mosto é colocado dentro das talhas. A fermentação acontece de forma natural, cerca de uma semana após o depósito. Cria-se uma manta na superfície aquando da fermentação, essa tem de ser quebrada diariamente para que não se crie demasiada pressão no interior, o que levaria à quebra da talha.

Passado cerca de um mês o processo de fermentação termina e o mosto deposita-se no fundo da talha. É aí que se procede à abertura da mesma através da colocação de uma torneira num orifício a cerca de 30cm do chão. Inicialmente, o vinho sai turvo mas logo de seguida torna-se límpido dado que o próprio depósito se torna num filtro natural. A partir daqui o vinho pode ser consumido de imediato, transferido para outras talhas ou garrafas.

O Vinho da Talha destaca-se dos restantes vinhos pela sua metodologia, e pela fidelidade aos processos ancestrais patententes no mesmo.

Este projeto nasce com o intuito de reconhecer e valorizar o vinho de talha, pelo seu impacto histórico, cultural e as suas potencialidades. Propõem-se que se produza vinho de talha em contexto doméstico, com a utilização de um contentor com capacidade para cerca de 8L de mosto.

O processo é o descrito anteriormente, com a única diferença de que todos os passos são executados dentro da talha, a que se acrescentou um maço para que a uva seja esmagada no seu interior. Este maço, a tampa e a torneira são feitos em madeira de carvalho francês, e tendo em conta que estão em permanente contacto com o vinho, considerou-se a sua utilização adequada. Substituindo o pês, optou-se por brunir o seu interior. O barro utilizado para esta peça foi o de São Pedro do Corval pelas características favoráveis à produção de vinho e pela enorme tradição na produção de talhas. A talha foi construída em olaria, tendo sido necessária só uma cozedura de 1000°.



73. Processo de elaboração.



74. Processo de elaboração.



76. Processo de elaboração.



75. Processo de elaboração.



77. Processo de elaboração.



78. Processo de elaboração.



80. Processo de elaboração.



79. Processo de elaboração.



81. Processo de elaboração.



80. Processo de elaboração.



81. Processo de elaboração.



82. Vindima.



84. Talha em utilização.



83. Talha em utilização.



85. Talha em utilização.



86. Talha em utilização.



88. Talha em utilização.



87. Talha em utilização.



89. Talha.





CONCLUSÃO

Da abordagem teórica que foi feita para o presente estudo parece ser possível afirmar que a alimentação possui uma importância simbólica em sociedades como as atuais, nas quais os laços tradicionais foram quebrados. Talvez resida aqui o atual sucesso das cozinhas regionais que permitem, a quem vive nas regiões à qual pertence, a reafirmação do seu lugar de pertença e a quem foi obrigado a partir a inserção num passado cultural que lhe permite identificar-se com o grupo original através de um mito gastronómico.

A memória tem um papel fundamental na guarda das tradições alimentares, daí que o seu registo seja tão importante e alguns projetos contemporâneos referidos se insiram neste registo, como o projeto MEMORIAMEDIA.

Os trabalhos de investigação e divulgação da cozinha tradicional feitos por Alfredo Saramago revelaram-se muito importantes, já que ao considerar e enquadrar o que se come em cada região de acordo com a interação do homem com o meio envolvente, com a natureza, e as vicissitudes históricas, permite compreender os caminhos que a história da alimentação regional foi traçando ao longo dos tempos, bem como as especificidades de cada uma das regiões abordadas.

É interessante verificar que o ato aparentemente mais

fisiológico e material é também o mais regulado, mais impregnado de cultura e simbolismo daí ser inútil estudar separadamente os aspetos materiais e espirituais da cultura, sob pena de não os compreendermos. A alimentação diz respeito quer à sensibilidade quer ao pensamento. A história da alimentação permite ter uma compreensão abrangente ao refletir quer as relações sociais e económicas quer as formas de pensamento e a hierarquia de valores. Daí a alimentação dever ser olhada do ponto de vista holístico para ser possível compreender o sistema alimentar e os valores que lhe estão associados, compreender por que certos alimentos são comidos em certas ocasiões da vida social e não noutras, por que há alimentos que aparecem nas refeições que se fazem com determinadas pessoas e não aparecem nas que se têm com outras. Disto decorre a necessidade da alimentação dever ser olhada como um facto cultural para poder ser integralmente compreendida. As matérias primas da alimentação e os modos de cozinhar estão ligados ao modo de vida de uma população, à sua economia, à sua ecologia.

O barro foi o material primeiro a ser utilizado, ligado à cocção e conservação dos alimentos e, desse uso, há diversos vestígios nos sítios onde a abordagem arqueológica tem sido possível, mostrando a sua utilização em diversas épocas da vida da humanidade no nosso território. A sua utilização continua, sobretudo ligada à cozinha tradicional de algumas regiões, nomeadamente as investigadas, Alentejo, Minho e Trás-os-Montes, mas a sua continuação depende muito da continuidade das olarias e da adaptação dos objetos à vida quotidiana. Presentes estiveram também a vontade de alargar a possibilidade do uso do barro, bem

como despertar outros para o seu uso, traçando uma ligação entre tradição e modernidade. Assim, os objetos concretizados, neste projeto, após as pesquisas feitas, estão ligados quer à história da alimentação, quer à natureza dos barros passíveis de ser usados. Teve-se ainda presente um cuidado formal a fim de serem usados por quem esteja disponível para se aproximar dos objetos culturais ligados ao nosso passado, mas também com gostos estéticos mais contemporâneos. Elaborou-se uma assadeira, uma cuscuzeira e uma talha com a qual cada um pode elaborar o seu próprio vinho, tão significativo na nossa alimentação com traços mediterrânicos (pão, vinho e azeite), viva no campo ou em contexto citadino.

Com estes objetos prestou-se homenagem a quem esteve antes de nós e a quem soube guardar e respeitar os seus ensinamentos.

À medida que o projeto crescia, um outro objetivo se fortaleceu: contribuir para a cocção dos alimentos de forma mais saudável através destes objetos - vinho sem conservantes, sem sulfitos, através da talha; assados com diferentes níveis de hidratação através da assadeira que se apresenta; cocção a vapor, através da cuscuzeira.

Por desenvolver ficarão certamente muitos assuntos, alguns surgidos das interrogações que se foram colocando.

Seria ideal que a produção destes objetos fosse realizada pelos oleiros das zonas dos respetivos barros.

A continuação desta investigação teria com consequência o desenvolvimento de outras peças com outros barros, não sendo de todo um projeto finito.

Apesar de toda a informação acerca da morfologia destes barros ser validada através do conhecimento empírico dos mestres

oleiros, seria uma mais valia realizar análises laboratoriais a fim de se ficar a conhecer todas as matérias-primas, e suas percentagens, presentes em cada um deles.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AAVV (2000). A alimentação: actas dos VI cursos internacionais de Verão de Cascais. Cascais, Câmara Municipal de Cascais;

CARVALHO, A. M. G. (2006). Geologia sedimentar: volume III, Rochas. Lisboa, ncora Editora;

CHEVALIER, J. e GHEERBRANT, A. (1994). Dicionário de símbolos. Lisboa, Teorema;

DOMINGUES, C. M. (2006). Dicionário de Cerâmica. Casal de Cambra, Caleidoscópio;

FLANDRIN, J. (1997). Alimentos e cultura. Conferência proferida em 13 de março, Pradet [Texto policopiado];

FLANDRIN, J. MONTARI, Massimo (2001). História da alimentação: 2. Da Idade Média aos tempos actuais. Lisboa, Terramar;

GRIECO, A. J. (2001). Alimentação e classes sociais no fim da Idade média e no Renascento, in História da alimentação: 2. Da Idade Média aos tempos actuais. Lisboa, Terramar;

LÉVY-STRAUSS, C. (1964). *Mythologie: le cru et le cuit*. Paris, Plon;

OLIVEIRA MARQUES, A. H. (2006). *Breve história de Portugal*. Lisboa, Presença;

MONTANARI, M. (2001). *História da Alimentação: 2. Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa, Terramar;

MOURA, J. (2012). *A importância das réplicas na valorização do património arqueológico da proto-história do noroeste peninsular*. Porto, Universidade Portucalense [Tese de Mestrado, texto policopiado];

PACZENSKY, G. v. (1999). *L'humanité fragmentée: l'histoire sociale de l'alimentation*. Conferência proferida na abertura dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais, in *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais (2000)*, vol. 2. Cascais, Câmara Municipal de Cascais, pp. 11 a 26;

RITCHIE, C. I. A. , (1995). *Comida e civilização: de como a História foi influenciada pelos gostos humanos*. Lisboa, Assírio e Alvim;

ROMAGNOLI, D. (2008). *Alimentação e sociabilidade*, in *Olhares do médico viajante*, Leonor B. Schwartzmann. Porto Alegre, Edipucrs.

SARAMAGO, A. (1997). *Para uma história da alimentação no Alentejo*. Lisboa, Assírio e Alvim;

SARAMAGO, A. (1999). *Cozinha transmontana: enquadramento histórico e receitas*. Lisboa, Assírio e Alvim;

SARAMAGO, A. (2000). *Cozinha do Minho: enquadramento histórico e receitas*. Lisboa, Assírio e Alvim;

SAVARIN, B. (1995). *A fisiologia do gosto*. Lisboa, Companhia das Letras;

SILVA, H. S. M. S. (2010). *Glocalness: identidade e memória no design português contemporâneo*. Matosinhos, Escola Superior de Artes e Design [Tese de Mestrado, texto policopiado]

ÍNDICE DE IMAGENS

1. Alfredo Saramago.

http://c4.quickcachr.fotos.sapo.pt/i/b9404ffa4/6451272_NV9VP.jpeg

2. Cella Vinária - termo utilizado pelos romanos para indicar o local subterrâneo adequado para o armazenamento de líquidos e alimentos.

<http://www.ticketpompei.it/wp-content/uploads/2016/12/Boscoreale-Villa-Regina.jpg>

3. Ânforas para transporte de vinho e azeite.

<https://io.wp.com/www.clubevinhosportugueses.pt/wp-content/uploads/2016/03/romans5.jpg?ssl=1>

4. Açorda alentejana.

<http://www.saveur.com/article/recipes/acorda-a-alentejana-bread-and-garlic-soup-with-cilantro?43T7zmbf18G9Tl7p.32>

5. Tannúr.

<http://www.marqalicante.com/Paginas/es/CATALOGO-P266-M3.html>

6. Paisagem minhota anos 50. Fotografia de Artur Pastor

<https://i.pinimg.com/736x/30/f8/e2/30f8e21a92f82297cd8f2d9b7b92ce3e--pastor-portugal.jpg>

7. Panela com asas interiores, Museu Municipal de Mondim de Basto, coleção de arqueologia.

<http://museu.mondimdebasto.pt/index.php/colecoes-/arqueologia#>

8. Réplica de panela com asas interiores.

MOURA, J. (2012). A importância das réplicas na valorização do património arqueológico da proto-história do noroeste peninsular. Porto, Universidade Portucalense [Tese de Mestrado, texto policopiado];

- 9. Paisagem transmontana, anos 50. Fotografia de Artur Pastor.**
<http://arturpastor.tumblr.com/post/124340589109/artur-pastor-registos-de-arquitetura-da-beira-a>
- 10. Paisagem transmontana, anos 50. Fotografia de Artur Pastor.**
[x http://arturpastor.tumblr.com/post/123740298032/artur-pastor-registos-de-arquitetura-da-beira-a](http://arturpastor.tumblr.com/post/123740298032/artur-pastor-registos-de-arquitetura-da-beira-a)
- 11. Cuscuzeira de barro.**
<https://museus.madeira.gov.pt/Imagem/GetMultimediaImage?fileID=31611&isThumb=0&objType=OBJ>
- 12. Cuscus depois de cozidos.**
<https://www.youtube.com/watch?v=HKZByg3MiOY&t=17s>
- 13. Vídeo MEMÓRIAMEDIA Pão-de-ló, Minho.**
https://www.youtube.com/watch?v=IkACgSdJ_g&t=24s
- 14. Vídeo MEMÓRIAMEDIA Trabalhos da lã, Bucos.**
<https://www.youtube.com/watch?v=6nUdAXMS5Hc&t=204s>
- 15. Vídeo MEMÓRIAMEDIA Moinho, Sobral de Monte Agrassó.**
<https://www.youtube.com/watch?v=fEcQtULCorQ&t=90s>
- 16. Vídeo MEMÓRIAMEDIA Uvada, Sobral de Monte Agraço, Alenquer e Arruda dos Vinhos .**
<https://www.youtube.com/watch?v=31pznnVdkSc&t=239s>
- 17. Livro Fabrico Próprio.**
<https://thisismold.com/visual/publications/fabrico-proprio-a-portuguese-bakery-tour-of-lisbon#.WcRo2dOGMoo>
- 18. Conjunto de potes, projeto TASA.**
<http://projectotasa.com/produtos/cozinha/>
- 19. AUTARCHY de FORMAFANTASMA.**
<http://www.formafantasma.com/autarchy-installation>
- 20. Jarros, BISARRO.**
<http://www.bisarro.pt/>
- 21. Desenhar a tradição , série tradicional. Estúdio PEDRITA.**

- <http://pedrita.net/pedrita-wordpress/wp-content/uploads/2015/01/serie-tradicional.jpg>
- 22. Desenhar a tradição , série coelhos alentejanos. Estúdio PEDRITA.**
<http://pedrita.net/pedrita-wordpress/wp-content/uploads/2015/01/coelhos011.jpg>
- 23. Barro virgem Bisalhães.**
 Fotografia de Francisca Branco Venâncio.
- 24. Ermelinda Monteiro e Manuel Martins**
 Fotografia de Maria João Ferreira.
- 25. Manuel Martins trabalhando na roda.**
 Fotografia de Maria João Ferreira.
- 26. Forno.**
 Fotografia de Maria João Ferreira.
- 27. Barro virgem de Nisa.**
 Fotografia de Francisca Branco Venâncio.
- 28. António Pequito.**
 Fotografia de Francisca Branco Venâncio.
- 29. Mostuário na oficina de António Pequito.**
 Fotografia de Francisca Branco Venâncio.
- 30. Pote de rossa.**
 Fotografia de Francisca Branco Venâncio.
- 31. Quartzo e utensílios para pedrar.**
 Fotografia de Francisca Branco Venâncio.
- 32. Barro virgem Redondo.**
 Fotografia de Francisca Branco Venâncio.
- 33. Francisco Tarefa.**
 Fotografia de Inês Cardoso.
- 34. Prato covó.**
 Fotografia de Inês Cardoso.
- 35. Francisco Tarefa, desenhos típicos do Redondo.**

Fotografia de Inês Cardoso.

36. Tintas para decoração cerâmica.

Fotografia de Inês Cardoso.

37. José Baeta.

Fotografia de Inês Cardoso.

38. Olaria do poço velho.

Fotografia de Inês Cardoso.

39. Desenforna, Olaria do poço velho.

Fotografia de Inês Cardoso.

40. Barro virgem São Pedro do Corval.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

41. Joaquim Tavares.

Fotografia de Inês Cardoso.

42. Desenhos de sol, Olaria Tavares.

Fotografia de Inês Cardoso.

43. Talha para restauro, Olaria Tavares.

Fotografia de Inês Cardoso.

44. Barro virgem Berilngel.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

45. António Mestre.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

46. Talhas e potes, Olaria Mestre.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

47. Talha assinada, Olaria Mestre.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

48. Uvas Trincadeiro, Fernão Pires, Turiga e D.Maria.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

49. António Honrado.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

50. Talha datada de 1838, Restaurante País das Uvas.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

51. Extração de vinho da talha, Restaurante País das Uvas.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

52. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

53. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

54. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

55. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

56. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

57. Assadeira.

Fotografia de Daniela Silva.

58. Assadeira.

Fotografia de Daniela Silva.

59. Assadeira.

Fotografia de Daniela Silva.

60. Assadeira em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

61. Assadeira em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

62. Assadeira em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

63. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

64. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

65. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

66. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

67. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio.

68. Cuscuzeira.

Fotografia de Daniela Silva.

69. Cuscuzeira.

Fotografia de Daniela Silva.

70. Cuscuzeira em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

71. Cuscuzeira em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

72. Cuscuzeira em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

73. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

74. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

75. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

76. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

77. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

78. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

79. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

80. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

81. Processo de elaboração.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

82. Vindima.

Fotografia de Francisca Branco Venâncio

83. Talha em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

84. Talha em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

85. Talha em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

86. Talha em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

87. Talha em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

88. Talha em utilização.

Fotografia de Daniela Silva.

89. Talha.

Fotografia de Daniela Silva.

ESAD.CR
Escola Superior de Artes e Design
do Instituto Politécnico de Leiria
Rua Isidoro Inácio Alves de Carvalho
2500-321 Caldas da Rainha
www.esad.ipleiria.pt

2017
Relatório de Projeto Final
Mestrado em Design de Produto

Autor
Francisca Maria Branco Venâncio
franciscamariabranco@gmail.com

Orientador
Renato Bispo

