

## **Carapinhal e Bajouca <sup>1</sup>**

**Ana Pires<sup>2</sup>**

---

<sup>1</sup> Texto originalmente publicado em *As Artes da Terra*. IEFP. Lisboa, Julho de 2003 e aqui disponibilizado com autorização da autora.

<sup>2</sup> Geógrafa. Comissão de Coordenação da Região Centro. Directora da revista *Mãos*.

No aparente anonimato dos seus nomes, Bajouca e Carapinhal, revelam-se, neste ano de 2003, como os principais centros oleiros da Região Centro, para o que concorre a imagem forte das suas produções, o número das suas olarias e a juventude dos seus oleiros.

Num texto de 1995, e nunca formalmente publicado, escrevi:

“Quando se pensa na produção de cerâmica de roda na Região Centro, dificilmente nos apercebemos de que esta actividade se distribui por 31 dos seus 78 concelhos (40%!) ocupando 89 oleiros em 52 oficinas, números que não incluem aqueles que trabalham nas pequenas secções de olaria que, por vezes, persistem nas grandes unidades de cerâmica industrial. As olarias, presentes em quase todos os concelhos do litoral, densamente povoados, e muito abundantes em matéria-prima, também se encontram em concelhos do interior, como Tondela, Vila Nova de Poiares, Figueira de Castelo Rodrigo, Fundão, Idanha-a-Nova ou Mação.

“Há contudo que distinguir as oficinas mais ou menos solitárias, ocorrendo pontualmente num ou noutro lugar, das concentrações em que a um efeito de aglomeração se somam outras características como sejam a forte identidade dos produtos ou das técnicas que nos permitem identificar a origem das peças, sem nenhum outro elemento de identificação que não seja a sua simples observação. Pertencem a esta categoria, para o caso do barro vermelho, Carapinhal no concelho de Miranda do Corvo e Bajouca no concelho de Leiria. Trata-se, porventura, dos centros oleiros mais importantes da região”.

Passados pouco mais de oito anos, a situação encontra-se duplamente reforçada; por um lado a Bajouca e o Carapinhal continuam a afirmar-se com um insuspeitado vigor, por outro, as tais oficinas mais isoladas acabaram por fechar, como foi o caso nos concelhos de Fundão, Idanha-a-Nova e Mação.

## **Olaria do Carapinhal.**

### **Uma actividade centenária.**

Carapinhal, no concelho de Miranda do Corvo, situa-se a cerca de vinte e cinco quilómetros de Coimbra, razão que talvez explique a relativa abundância de estudos e artigos que se lhe referem. Um dos mais interessantes é o que Belisário Pimenta publicou em 1933, dando conta de um interesse e de "uma grande paciência" que o tinha acompanhado ao longo de "quási vinte anos" "para conseguir amontoar" "ligeiras indicações" e "centena e meia de nomes".

Essas "ligeiras indicações", respigadas de livros de acórdãos camarários, de velhas posturas municipais, de assentos de baptismos e casamentos, constituem, no entanto, um conjunto de elementos, verdadeiramente preciosos para se aferir da antiguidade e qualidade do centro oleiro que, desde os meados do século XVI, comprovadamente existe em Miranda do Corvo, primeiro centrado na própria vila, depois migrando para lugares próximos, de que, nos nossos dias, resta o Carapinhal.

Os 154 nomes que Pimenta resgatou do esquecimento (e a sua pesquisa acaba em 1820, no "advento de liberalismo") indiciam uma classe letrada (só 19,5% de analfabetos) e socialmente prestigiada, muitos oleiros aparecendo a ocupar cargos como o de juiz ordinário, procurador do concelho, vereador, depositário de sisas, tabelião, etc. e que via, nos séculos XVI e XVII, os seus filhos serem, por vezes, ordenados e alcançarem diplomas universitários. Estes homens de bem eram muitas vezes chamados como testemunhas dos actos que os notários iam lavrando, e um destes, João Rodrigues Pinto, de 1678 a 1682, recorreu a 23 diferentes oleiros num total de 83 vezes (PIMENTA, 1933).

Pimenta atribui à deslocação das oficinas da Vila para os lugares próximos (Espinho, Tábuas, Carapinhal, Bujos e Montoiro) a desvalorização que sofreram, entretanto, estes artífices. Nas suas palavras:

"Parece que a pobreza e modéstia da indústria se não casava bem com a categoria de cabeça de município, sede de priorado rico e residência de meia dúzia de fidalgotes ignorantes e ociosos.

E assim também, com esse deslocamento para os lugares dos arredores, a classe foi perdendo a sua importância social".

Outras razões terão existido, mas o que importa reter, dos apontamentos coligidos por Pimenta, é que na segunda metade do século XVII, de 1660 a 1680, quando se verifica um número total de 57 oleiros no concelho, 49 localizam-se na Vila, 4 em Espinho, 2 em Tábuas e 2 no Carapinhal, onde, desde o início dos registos (1540) é a primeira vez que aparecem.

Passado um século, para o período compreendido entre 1760 e 1780 os oleiros da Vila já são só 4, em Espinho são 7, nas Tábuas são 2, no Carapinhal 13, em Bujos 1 e 4 no Montoiro. Aos 57 oleiros coligidos entre 1660 e 1680, correspondem agora 31, diminuição que, por tão nítida, exige alguma reflexão, sobretudo se se tiver em conta que, na Vila, se passou de 49 para 4 oleiros.

Terá sido o referido "deslocamento para os lugares dos arredores" que originou a perda de "importância social" ou, pelo contrário os oleiros foram "vítimas" do seu próprio sucesso? Talvez que muitos deles tenham progredido socialmente de tal forma que abandonaram definitivamente a actividade, permanecendo ligados ao trabalho do barro somente os que detinham menor capital social, aqueles que, numa linguagem mais contemporânea, consideraríamos "mais periféricos". Esta é apenas uma hipótese que exige ser demonstrada. Aliás lendo o artigo que B. Pimenta escreveu fica-se com pena que, nos nossos dias, com outro entendimento da importância da história do quotidiano, ainda ninguém tenha aparecido a

recuperar aquelas notas e referências dando-lhes outro enquadramento e contextualização.

Belizário Pimenta, neto de um oleiro dos Bujos (LAMEIRAS, 1990), já só encontra no concelho, nos anos que medeiam entre 1800 e 1820 - o último período que considera, 20 oleiros, 15 dos quais no Carapinhal.

Só em 1982 aparece um outro levantamento, igualmente rigoroso, feito por Edgar Lameiras que nesse ano regista 12 oleiros a trabalhar no Carapinhal, enquanto Lucília Gouveia, quatro anos mais tarde, em 1986, refere a existência de 10, dos quais 3 têm idades superiores a 70 anos. Esta investigadora sublinha que na década de 50 terão estado em funcionamento cerca de 40 fornos, correspondentes a outras tantas oficinas, mas que desde 1972 nenhuma roda de oleiro terá sido encomendada aos ferreiros da freguesia (CAETANO, 1990).

### **A actividade na actualidade**

Partindo do levantamento nominal de 1982, (LAMEIRAS, 1990) pode-se caracterizar a situação actual (Maio de 2003) da seguinte forma:

1 - Alfredo Lama

nascido em 1911, natural do Carapinhal, filho de oleiro.

Ainda é vivo, mas, com 92 anos, não trabalha. Cunhado de Salvador Ferreira.

2 - Fernando Rodrigues Ferreira

nascido em 1933, natural do Carapinhal, filho de oleiro, ainda trabalha, com a eventual ajuda da mulher

3 - Hilário Fernandes

nascido em 1910, natural de Santos (Brasil). Ainda é vivo, mas, com 93 anos, não trabalha.

4 - Horácio Augusto Bento

nascido em 1934, natural do Carapinhal, filho de oleiro, ainda trabalha, com a eventual ajuda da mulher.

#### 5 - Manuel Francisco

nascido em 1921, natural do Carapinhal, filho de oleiro, ainda trabalha na oficina que passou para o seu filho, Victor Manuel Fernandes Francisco (1964).

#### 6 - Salvador Ferreira dos Santos

nascido em 1928, natural do Carapinhal, filho de oleiro, ainda trabalha, com os filhos Quirino José (1955), o qual está, em permanência na oficina, e o eventual apoio de Victor (1953), que trata das pastas, João Pedro (1961) e Luís (1963), que apoiam no trabalho de roda e no enforar da louça.

#### 7 - Faustino Santos Fernandes

nascido em 1956, natural do Carapinhal, filho de oleiro. Não aparece, nem o seu pai Benjamim Antunes Fernandes, na lista de 1982.

Em 2003 encontramos-nos, assim, perante cinco oficinas, onde trabalham sete oleiros com apoios eventuais de familiares, a que correspondem situações algo diferenciadas.

Fernando Rodrigues Ferreira além de trabalhar na roda e cozer a sua louça no velho forno de lenha, trata de "uns campinhos" onde vai buscar mais uma ajuda para o seu sustento. Uma vida dura de trabalho não lhe tira o gosto com que mostra as peças que tem ali feitas para levar à Feira do Espírito Santo, em Coimbra ou nos fala do seu ofício. Talvez por se destinarem a uma feira com características tão específicas foi nesta oficina que encontramos os *cântaros* para a água, as *talhas* de belas asas torcidas e os belos *asados*, tão próprios da iconografia da tricana de Coimbra.

Até há cerca de três anos ia, todas as semanas, à Feira de Miranda do Corvo, distante um escasso quilómetro. Agora espera que compradores por ali passem. Com setenta anos e sem filhos, Fernando Rodrigues Ferreira, irá continuando, na sua pequena oficina, a fazer as peças que agora têm mais saída, como vasos e caçoilas, enquanto o reumatismo que o aflige, a doença mais frequente nestes velhos oleiros, o permita.

Horácio Augusto Bento também ronda os setenta anos e como o seu vizinho Fernando Ferreira, também ele coze a sua louça num forno de lenha. Dos seus filhos um, Carlos, ainda esteve próximo de seguir a vida de oleiro, mas já desistiu dessa ideia. Reformado, por invalidez, um grave desastre tirou-lhe não só a saúde como muita da sua alegria de viver. É um homem amargo que confessa que ainda trabalha na sua velha roda de oleiro "para comer" pois a pensão de reforma tem um valor demasiadamente baixo. Vende a sua produção nas feiras de Condeixa-a-Nova, onde se desloca semanalmente, Loureiro e Pereira do Campo, estas mensais.

Num futuro não muito longínquo pode considerar-se, em qualquer destes dois casos, que, quando estes oleiros abandonarem a actividade, se encerrarão as suas oficinas, perspectiva que não parece ser de considerar para os próximos anos, no que diz respeito às outras três oficinas de olaria do Carapinhal.

A de Victor Francisco continua o trabalho de seu pai Manuel Francisco o qual, apesar da idade, ainda ali trabalha, como o faz desde que se lembra.

À pequenina oficina térrea, onde os seus antepassados sempre trabalharam, junta-se agora um espaçoso rés do chão de uma grande casa, bem como outros anexos onde se abrigam quer as viaturas utilizadas por motivos pessoais ou profissionais, quer o forno, a gás, de quatro metros cúbicos, quer a produção que ali se acumula à espera para ser vendida. Também ali se encontram os vários

tipos de barro, extraídos como é a regra no Carapinhal de barreiros locais, próprios ou baldios.

Nesta oficina o escoamento das peças faz-se quer "à porta", isto é vendendo a um conjunto diversificado de armazenistas e outros revendedores, como os donos de minimercados ou de lojas especializadas em artigos de cerâmica vermelha, quer através de idas a feiras, em que avulta a de Cantanhede, aos seis e vinte de cada mês. Com menos de quarenta anos, tendo investido num forno que, embora em segunda mão, ainda custou largos milhares de euros, mercê ainda da qualidade das suas peças, de Victor Francisco e da sua oficina, espera-se ainda que produza durante largos anos.

Salvador Ferreira dos Santos tem a alegria de, todos os sábados, juntar quatro dos seus seis filhos na sua muito espaçosa oficina, numa azáfama que a rotina tornou tranquila.

Com 75 anos feitos Salvador Ferreira dos Santos não aparenta a idade que tem. A sua oficina é, sem sombra de dúvida, aquela a que corresponde maior produção. Basta ver os seus dois fornos (de um e quatro metros cúbicos) e os amplos espaços, cobertos a chapa zincada, por onde se estende uma expressiva produção, bem como os locais de armazenamento dos vários tipos de barro e da sua transformação em pasta pronta a ir para a roda ou ainda apreciar os "andaimos" cheios de peças a secar, à espera de terem o grau certo de humidade para serem cozidas, para se concluir de toda a pujança desta oficina.

Noutros tempos, até 1975, Salvador Ferreira dos Santos tinha que ter uma junta de bois e falar a um "carreiro" para lhe levar a louça até às feiras vizinhas. Naquele ano comprou a primeira camioneta para fazer esse mesmo serviço com outra eficiência e conforto. Contudo, a camioneta que se vê, estacionada num dos telheiros, "está parada há três anos" pois os seus clientes sabem agora ir até à sua "porta" carregar as belas peças que ali são feitas.



Que peças? Quirino, o terceiro dos seis filhos de Salvador Ferreira, aponta as vastas prateleiras onde se arrumam as largas centenas de caçoilas, assadeiras e vasos. Se as lindas e elegantes *moringas* (bilha de um bico), ou os característicos *morins* (bilhas de dois bicos), se fazem em quantidades cada vez menores, se o *asado*, com *telhadouro* e *pucarinho*, só se produz por encomenda, se as *talhas* e os *cântaros* sofrem igual sorte, "agora o que tem muita saída são as peças que as pessoas querem para as churrasqueiras e cozinhas rústicas" e mostra lavatórios, pratos, malgas, tigelas.

Quirino José e os irmãos ajudaram a velha oficina de família a crescer e a adaptar-se de molde a responder eficazmente a um mercado cada vez mais competitivo. As vastas dependências que acolhem as diversas fases do processo produtivo ilustram exemplarmente o sucesso da sua produção. Ao contrário de outros, souberam arriscar e estar atentos às oportunidades. Para isso terá contribuído o forte sentido de família e o modo como partilharam e integraram os conhecimentos que alguns iam adquirindo e trazendo. João Pedro é desde há dezassete anos monitor de um centro de formação profissional de artesanato, o CEARTE, e Quirino foi também monitor de olaria na ARCIL, instituição de solidariedade social, na Lousã.

Quirino, o único que está a tempo inteiro, mercê de novos horizontes abertos pela instituição onde trabalhou 13 anos, produz ainda peças de carácter francamente inovador dirigido a um público mais urbano e exigente. Para esta produção falta encontrar o escoamento mais adequado. Não é imediato passar da venda de caçoilas para candeeiros de mesa...

No Carapinhal, trabalha-se um barro de origem local, muito fino e plástico, erguido pelos oleiros em peças elegantes e bem proporcionadas, finamente decoradas com motivos incisos, simples mas de grande efeito, para o que utilizam

"formas". Contudo Faustino dos Santos Fernandes pouco uso fará das velhas "formas" que, certamente, herdou de seu pai.

Com quase 44 anos este oleiro tem um percurso profissional inesperado, pela sua diversidade, mas em que se mantém sempre o vínculo à cerâmica de barro vermelho. Até aos 22 anos trabalhou com o pai. A seguir, esteve quatro anos na Sociedade de Cerâmica Antiga de Coimbra, a velha oficina do Terreiro da Erva. Daí saiu para uma olaria que coexistia integrada numa unidade industrial, na Aguada de Cima (Águeda). Depois foi trabalhar, ainda no concelho de Águeda, para as Almas de Areosa, para a oficina de António Maia Moreira. Em 1992 passa para a fábrica de cerâmica de Taveiro (Coimbra) para em 1995 regressar ao Carapinhal.

De uma vida passada em tão diversos locais e em tão variadas circunstâncias, Faustino Santos Fernandes recolheu um apreciável conjunto de experiências e contactos que o transformaram num oleiro cheio de iniciativa, brioso como poucos:

- "Está a ver este pucarinho? Olhe a tampa, olhe como encaixa. Sabe que leva exactamente 200 centímetros cúbicos de mel? Tenho agora uma encomenda para Setembro para 3000 deles".

No forno, de 1 metro cúbico, coze por semana várias fornadas de uma produção muito diversificada que, se não fora a qualidade do barro, quase não apresentaria traços que a aproximem do Carapinhal.

Contactando com estes oleiros mais novos fica-se com a impressão que, apesar de terem uma vida de trabalho, não se arrependem das suas escolhas e mesmo considerando a relativa crise que se vive, num particular e depressivo momento da vida do país, somos tomados por um inequívoco sentimento de esperança, dando-nos conta do contido orgulho com que estes artífices vivem a sua arte.

## **Olaria da Bajouca. A Bela Desconhecida.**

Na Bajouca, freguesia do concelho de Leiria, encontra-se porventura o mais expressivo centro oleiro da Região Centro. Infelizmente, ao contrário do que sucedeu para locais como Olho Marinho (Vila Nova de Poiares) ou Molelos (Tondela), centros destacados na produção de barro preto, ou Carapinhal para o caso do barro vermelho, a Bajouca nunca mereceu ser objecto de um estudo que a sua extraordinária vitalidade justifica e a sua história exige.

A sua localização na faixa litoral, próximo de um eixo de grande circulação, a estrada Figueira da Foz - Leiria, poderá ajudar a explicar a sobrevivência de uma actividade de cuja origem e antiguidade tudo se desconhece.

Falando com os actuais oleiros apercebemo-nos que, mesmo os mais velhos, recordam os avós a trabalhar o barro, na roda, significando que as olarias da Bajouca estiveram activas por todo o século XX. A expressão que essa actividade mantém, a despeito da concorrência dos empregos que a fervilhante iniciativa empresarial da região de Leiria tem vindo a disponibilizar nas últimas décadas, também indicia uma grande antiguidade para o centro oleiro da Bajouca. E são famílias inteiras que, apesar de perpassadas por episódicos períodos de afastamento da actividade, continuam a desenvolver uma produção tão intensa quanto desconhecida.

### **Localização**

É a Nordeste do concelho de Leiria, entre as freguesias de Monte Redondo e de Carnide, esta já do município de Pombal, que se localiza a freguesia da Bajouca. Num território densamente ocupado por pinhais, só num mapa é possível perceber, com a maior clareza, que o povoamento se organiza em função dos principais eixos viários, as estradas que ligam Monte Redondo a Carnide e a Bajouca a Água Formosa. Quando se visitam os vários locais a que, no seu conjunto e por facilidade, se chama Bajouca (Bajouca de Baixo, Andrezes,

Bajouca de Cima, Vale da Bajouca ou Cavadas da Bouça) desaparece essa noção de organização. A quem visita a área, esta parece desarrumada, numa versão actual da paisagem "promíscua" que Orlando Ribeiro caracterizou na Gândara. Também aqui se encontram os pequenos núcleos populacionais dispersos por entre pequenos campos de milho, por onde espreitam pés de feijão e abóboras, as pequenas hortas feitas na areia e as pequenas vinhas, recortando-se por entre a mancha omnipresente dos pinhais. Vales, ainda pequenos, mas fundos, introduzem a aparência de um relevo cuja altitude, no entanto, mal ultrapassa a cota dos 150 metros.

É neste território tão acessível quanto difícil de apreender, que se encontram, quase escondidas, as desconhecidas olarias da Bajouca.

### **Oficinas e Oleiros da Bajouca**

Na Bajouca o barro é mais claro, tem mais areia, as peças são, de um modo geral, menos decoradas que no Carapinhal pois retiram muita da sua originalidade de vistosos e característicos vidrados, em que o verde loureiro e um bonito tom de amarelo são as cores mais utilizadas. Por vezes, os oleiros recorrem a decorações geométricas, por exemplo umas riscas horizontais, feitas com "lambagem", a água em que o oleiro vai molhando as mãos e que, no caso, acaba por ficar mais vermelha que a pasta em que se fazem as peças, ou então desenham pequenos arabescos incisos, mas nada que se compare ao trabalho que é feito no Carapinhal.

Manuel Pedrosa da Silva tem 59 anos e trabalha com o seu filho Rui Ferreira da Silva, de 33 anos, na sua oficina dos Andrezes, na Bajouca.

Há cerca de doze anos, preparando a edição do Catálogo de Artesanato da Região Centro, tinha-o visitado e, nessa ocasião, o forno de lenha ainda cozia. Agora os fornos a gás já são dois, o de 4,5 metros cúbicos coze louça 2 a 3 vezes

por semana, enquanto o mais pequeno, de 2 metros cúbicos, coze mais frequentemente, 3 a 4 vezes por semana. As peças, todas feitas na roda, accionada por pequeno motor eléctrico, inovação com cerca de trinta anos, são feitas do barro proveniente de barreiros próprios, locais. Há cinquenta anos, Manuel Pedrosa da Silva ajudava o seu pai, José Duarte da Silva, quando, descalço, pisava o barro e ajudava a preparar a pasta, serviço que agora é feito por uma máquina. "Era por ali que começávamos e todos nós (dez irmãos) aprendemos a trabalhar o barro, mas só eu fui ficando" refere, enquanto continua a... cortar o cabelo a um vizinho.

Como já se havia constatado no Carapinhal, a tendência é para deixar de "fazer" as feiras e vender "à porta" a revendedores e armazenistas. "A última vez que fui a uma feira foi p'raí há dez anos" atira na despedida, sempre a cortar o cabelo ao amigo.

Manuel da Piedade Pedrosa Cabecinhas tem 46 anos, contudo, há doze anos ninguém no-lo referenciou, pois só mais recentemente se instalou na sua oficina. O único dos cinco filhos do oleiro Manuel Joaquim Pedrosa Cabecinhas que ficou ligado à arte da família, também andou por outros ofícios a tentar a sua sorte. Andou "nas obras", "com um carro nas mãos", mas só há cerca de oito anos se terá convencido que "isto é melhor".

Na época, no auge da febre das lojas dos trezentos, "fartei-me de vender". "Vinham para aqui, de madrugada, havia de ver, faziam bicha, e, se eu os deixasse, até louça por cozer levavam!". Depois, ficou um pouco mais difícil, mas "cá me arranjo".

Não duvidamos. O seu trabalho é de um profissional capaz, diligente, brioso. As peças são leves, bem lançadas, e é com desgosto que aponta para umas peças desconchavadas que por ali estavam espalhadas, pelo chão da oficina: "Isto não tem jeito nenhum, mas querem assim, e eu... que remédio, tenho que lhes fazer a

vontade." É um facto que o mercado é decisivo e os oleiros da Bajouca, com toda a sua iniciativa, estão disso bem cientes. Se a procura se orientasse noutra direcção eles fariam as lindíssimas peças que, por bom dinheiro, é possível comprar em Itália ou no Sul de França...

Os cinco filhos de Manuel Cabecinhas iam ouvindo a conversa. As mais velhas, Filomena, Hélia e Ângela (de 22, 21 e 18 anos, respectivamente) ajudam na oficina e num pequeno posto de venda, junto à estrada para Carnide e, embora ainda a estudar, Elias de 17 anos também mostra gosto pela olaria. Só o pequeno Isaac, de sete anos, está, naturalmente, mais alheado de tudo o que ali se faz.

E faz-se muito. O pequeno forno, de 2 metros cúbicos, se for preciso coze duas vezes por dia, embora o mais usual seja cozer 3 ou 4 vezes por semana. O armazém principal situa-se no sótão da vivenda onde vivem. E se encanta ali encontrar as formas mais tradicionais e mais depuradas, também se percebe que Manuel Cabecinhas não tem medo ao trabalho e é capaz de fazer, em barro, tudo o que se quiser.

Ao pé de umas modernas bombas de gasolina, do outro lado da estrada, uma linda vivenda e um bem tratado jardim ocultam, parcialmente, a vasta oficina do oleiro Álvaro Gaspar Pedrosa (nascido em 1945), onde este orienta uma equipa que inclui a sua mulher e mais quatro empregadas, duas das quais se encontram, todavia, numa situação de pré reforma.

Ao contrário de há doze anos atrás, Álvaro Pedrosa está desanimado e pessimista, de tal modo que induziu os seus filhos a abandonarem a profissão (a bomba de gasolina é deles). Nada que se perceba visitando a espaçosa oficina que acolhe dois fornos de 4 metros cúbicos, cada um, e ainda um outro mais pequeno de 1 metro cúbico.

A produção, como é de regra na Bajouca, é variada, pois de há muito que, em concorrência com as formas mais tradicionais, aqui se produzem formas de

outros lados. A ideia não é copiar modelos alheios, mas a de responder a encomendas que, por qualquer razão, ali vão parar. Porque nos locais de origem já não há quem lhes responda? Porque na Bajouca "sempre trabalharam muito barato", como nos disseram no Carapinhal? Por agora não é possível responder, que não se indagou. O que é certo é que em todas estas oficinas se produzem peças muito variadas que nos remetem para outros locais: vasos morangueiros, um modelo vindo do Norte do país, bilhas e cântaros cujas linhas evocam o Sul, "púcaros" para apanhar polvos, vendidos para o Algarve, assadores de castanhas, todo o tipo de vasos para flores e plantas, peças específicas para a decoração de jardins, malgas, tigelas e caçoilas de toda a sorte.

Aproveitando antigos contactos de um tempo, breve, que esteve emigrado em França, Álvaro Gaspar Pedrosa cedo se iniciou na exportação do que produz e, agora, continua a exportar. Quando voltou ao Vale da Bajouca, trabalhou numa fábrica que produzia e montava estores, durante onze anos e só depois, em 1982, se decidiu pela olaria, para onde levou uma perspectiva muito dinâmica e informada. "Ainda há cinco ou seis anos fiz a CERAMEX" e, embora a experiência se tenha revelado um fracasso, ela é elucidativa da cultura empresarial que se vive na região de Leiria e do modo como Álvaro Pedrosa se encontra adiantado nas suas perspectivas. (Para quando uma feira profissional para os ceramistas artesanais?)

Quase pegado, do mesmo lado da estrada, encontra-se uma outra oficina, de um seu irmão mais velho, Manuel Gaspar Pedrosa, o autor da grande talha que encima o "Monumento ao Oleiro" inaugurado pela Junta de Freguesia em 1996 e que, vistosamente, decora uma, sempre inevitável, rotunda.

À porta da oficina, três enormes talhas tornam óbvio que se está perante uma olaria em funcionamento. Também aqui se notam grandes diferenças relativamente à situação de há doze anos. Onde se via um conjunto de pequenos

telheiros, delimitando um pátio, encantador pela escala e pela textura dos materiais (estruturas de madeira, telha de canudo, chão de terra batida coberto de carrascas e serradura), encontra-se agora um amplo espaço cimentado, coberto a chapa zincada, albergando uma bem organizada oficina onde trabalham, sobretudo, os cinco filhos de Manuel Gaspar Pedrosa (63 anos). Isabel, a mais velha, 39 anos que não aparenta, divide, com os seus irmãos Maria do Céu (38 anos), Linita (35 anos), Pedro (30 anos) e Célia (25 anos), as tarefas relativas à produção e seu escoamento, de uma olaria que funciona também como local de revenda de outras produções cerâmicas artesanais vindas de todo o país. O forno, com uma capacidade de 7 metros cúbicos, coze em média duas vezes por semana.

Não foi possível visitar a oficina do filho de Diamantino Ferreira que, com 37 anos, continua a arte que seu pai e avô cultivaram. Sua mulher, por timidez ou desconfiança, não quis adiantar nada e não se insistiu.

Pelo que aqui fica exposto é possível avaliar a capacidade instalada na Bajouca, a importância numérica e juventude destes oleiros, que justificaria plenamente um estudo aprofundado sobre este importante centro oleiro da Região, o que nunca foi feito, estando a Bajouca singularmente omissa nas monografias e estudos existentes sobre cerâmica artesanal do país.

Fonte: Trabalho de Campo, Maio de 2003.

#### Bibliografia

PIMENTA, Belizario - *Oleiros de Miranda do Corvo*. in *Arte e Arqueologia*. Ano II, nº1, Revista do Conselho de Arte e Arqueologia da 2ª. Circunscrição. Imprensa da Universidade de Coimbra, 1933.



CAETANO, Lucília - Miranda do Corvo "Museu Vivo" da Cerâmica de Barro Vermelho. Edição da Câmara Municipal de Miranda do Corvo, 1990.

LAMEIRAS, Edgar - A Louça Vermelha de Miranda do Corvo. Edição da Câmara Municipal de Miranda do Corvo, 1990.