



**HAL**  
open science

## A Olaria negra em Portugal, ontem e hoje: urgência no seu estudo

Jacques Thiriot, Helder Chilra-Abraços, João Manuel Diogo

### ► To cite this version:

Jacques Thiriot, Helder Chilra-Abraços, João Manuel Diogo. A Olaria negra em Portugal, ontem e hoje: urgência no seu estudo. *Arqueologia Medieval*, 1992, 1, pp.179-188. halshs-01400141

**HAL Id: halshs-01400141**

**<https://shs.hal.science/halshs-01400141>**

Submitted on 21 Nov 2016

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

1

# Arqueologia Medieval

CAMPO ARQUEOLÓGICO DE MÉRTOLA



1992

EDIÇÕES AFRONTAMENTO



CAMPO ARQUEOLÓGICO DE MÉRTOLA

## S U M Á R I O

3. Palavras prévias	Cláudio Torres
7. Lote de cerâmica epigrafada em estampilhagem de Mértola	Abdallah Kwali
27. Silos 4 e 5 de Mértola — uma proposta de datação do espólio cerâmico	Santiago Macias
35. O cadinho de ourives de prata do silo nº 5 de Mértola — proposta de análise	Leal da Silva
39. Vidros antigos de Mértola	Manuela Almeida Ferreira
51. The first two seasons of excavations at Alcaria Longa	James L. Boone
65. Almocovar de Moura — localização e epigrafia	Artur Goulart / Santiago Macias
71. Intervenção arqueológica no castelo de Juromenha — primeiros resultados	Fernando Branco Correia / Christophe Picard
91. A necrópole tardo-romana e visigótica da Pedreira — Rio de Moinhos, Abrantes	Carlos Jorge Alves Ferreira
111. Silos Medievais no Palácio Nacional de Sintra	Clementino Amaro
125. Cerâmicas romanas tardias de Mértola originárias do Médio Oriente	Manuela Delgado
135. As caixas relicário de São Torcato, Guimarães (séculos X - XIII)	Mário Jorge Barroca / Manuel Luís Real
169. A Sé Catedral de Idanha	Cláudio Torres
179. A olaria negra em Portugal, ontem e hoje: urgência no seu estudo	Jacques Thiriot / Helder Chilra Abraços / João Manuel Diogo
189. Povoamento antigo no Baixo Alentejo. Alguns problemas de topografia histórica	Cláudio Torres
203. Sobre Mértola e o Guadiana	António Borges Coelho
209. Ibn Qasi, rei de Mértola e Mahdí luso-muçulmano	Artur Goulart
217. Vestígios do romance moçárábico em Portugal	Manuela Barros Ferreira
229. Cerâmicas muçulmanas do Castelo de Silves	José Luís de Matos

**Director:** Cláudio Torres ■ **Conselho Científico:** António Borges Coelho, Cláudio Torres, José Luís de Matos, José Mattoso, Manuel Luís Real ■ **Coordenação de edição:** Rui Mateus, Santiago Macias ■ **Conselho de Redacção:** Abdallah Khawli, Artur Goulart, Carlos Manuel Pedro, Fernando Branco Correia, João Carlos Garcia, Joaquim Manuel Boiça, José Carlos Oliveira, Luís Alves da Silva, Manuel Passinhas da Palma, Maria de Fátima Barros, Miguel Rego, Rui Mateus, Santiago Macias, Virgílio Lopes ■ **Apoios:** Câmara Municipal de Mértola, CCRA, JNICT, Associação de Defesa do Património de Mértola.



**Capa e Design Gráfico:** Gil Maia

**Execução Gráfica:** Edições Afrontamento, Lda.

**Impressão e acabamento:** Rainho & Neves, Lda — Santa Maria da Feira

**Periodicidade:** Anual (Nº 1 Fevereiro / 1992; Nº 2 Fevereiro / 1993)

**Preço de capa:** Portugal — Esc. 3.500\$00; Espanha — PTE. 3.800\$00; Resto da Europa — PTE. 4.100\$00; Fora da Europa — 4.700\$00.

**Edições Afrontamento, Lda — Rua Costa Cabral, 859 — 4200 Porto — Portugal — Telefones: (02) 489271, 494880 — Telefax: (02) 491777**

# A OLARIA NEGRA EM PORTUGAL, ONTEM E HOJE: URGÊNCIA NO SEU ESTUDO

JACQUES THIRIOT <sup>(1)</sup>

HELDER CHILRA ABRAÇOS <sup>(2)</sup>

JOÃO MANUEL DIOGO <sup>(3)</sup>

A realização em Novembro de 1987 na Fundação Calouste Gulbenkian do IV Congresso de Cerâmica Medieval do Mediterrâneo Ocidental <sup>(4)</sup> foi para nós a ocasião de organizarmos uma visita a um certo número de oleiros tradicionais que produzem olaria negra nas regiões de Coimbra e de Viseu. Esta visita inscreve-se num projecto de estudo que desde 1973 se tem vindo a realizar sobre a cozedura redutora: escavações de oficinas de oleiros medievais no sul de França (Thiriot 1986), estudo do artesanato recente na Catalunha e norte de Espanha (Thiriot b), inquéritos *Patrimoine Industriel dans le Midi de la France* <sup>(5)</sup>, escavação franco-espanhola de Cabrera d'Anoia na Catalunha <sup>(6)</sup> (Lopez 1979, Padilla 1989), visita etnoarqueológica na região de Zamora (Thiriot d), observações científicas de cozeduras tradicionais na Catalunha <sup>(7)</sup> e projecto de experimentação da cozedura redutora <sup>(8)</sup>.

## A Visita de estudo: a objectivos limitados, resultados limitados...

A nossa visita foi programada a partir do livro de E. Sempere (Sempere 1982) que recenseia em toda a Península o artesanato tradicional que ainda subsiste e a partir de uma viagem preparatória de dois de nós. As deslocações e o programa deviam ser forçosamente limitados. As olarias a visitar foram escolhidas em função das observações de E. Sempere a fim de cobrir o essencial das diferentes instalações assinaladas e tendo em conta a disponibilidade dos oleiros que ainda se encontravam em actividade. Os dias curtos de finais de Novembro e a temperatura já mais baixa foram ainda factores determinantes. Visitámos os seguintes oleiros e olarias:

- J. M. Rodrigues em Ribolhos
- A. M. Coimbra em Molelos
- J. Simões Correia em Alveite Pequeno (Barreira Branca)
- J. Augusto Simões em Alveite Pequeno
- S. Simões Correia em Alveite Pequeno (Olho Marinho)
- H. Fernandes em Carapinhal
- S. Ferreira dos Santos em Carapinhal
- M. Francisco em Carapinhal

Nestas diferentes olarias procedemos, para além de um rápido inquérito, à

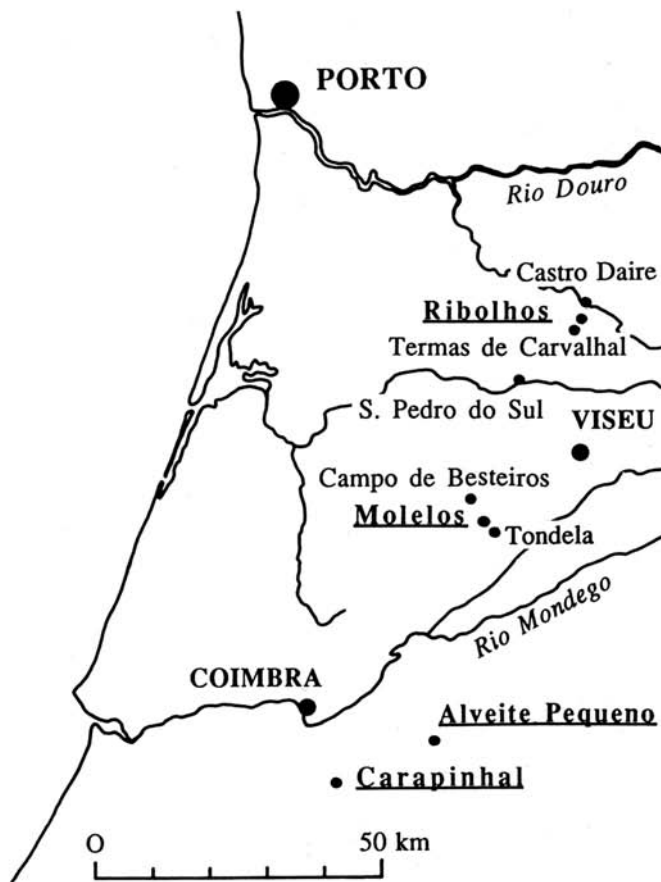


Fig. 1: As olarias visitadas (nomes sublinhados) em 1987 (desenho Jacques Thiriot).

anotação dos pontos principais da organização do seu espaço. Tivemos ainda em conta o problema do abastecimento em argila, alguns pormenores no que diz respeito ao torno, o estado do solo de terra batida, quando existia, e o forno.

Num espaço de tempo tão curto, não era nosso propósito realizar um inquérito etnográfico, mas antes uma visita de carácter etnoarqueológico forçosamente limitada. Nesta fase inicial da investigação, as observações no terreno foram complementadas pela consulta de documentação existente (por dois de nós) com vista à publicação (Thiriot c). Dois aspectos das observações efectuadas com o oleiro A. M. Coimbra são apresentadas aqui nas suas

grandes linhas a fim de ilustrar o nosso propósito.

#### Dois aspectos do inquérito realizado a António Matos Coimbra em Molelos:

A razão que nos levou a falar deste oleiro em particular tem a ver com a organização do espaço onde ele habita e trabalha (fig.2). A coexistência das três seguintes funções é típica de uma economia familiar: artesanato, agricultura e criação de gado. Além disso, a utilização de uma técnica muito antiga de cozedura em *soenga* apresenta-se como uma questão interessante. O estudo (dois aspectos são aqui apresentados) do conjunto das instalações sempre em evolução permite analisar e formular hipóteses relativas a certos artesanatos (modestos) da «Idade Média».

### 1. A COZEDURA EM SOENGA

#### 1.1. O princípio

*Soenga* é o nome português que se dá ao processo de cozer cerâmica em atmosfera redutora, ao ar livre, numa cova pouco profunda cavada no solo. Através da obstrução completa do «forno» em fim de cozedura (gerando uma atmosfera carregada de carbono que se deposita sobre as peças e uma transformação físico-química dos óxidos metálicos das argilas devido ao monóxido de carbono) a louça a cozer torna-se completamente negra e parcialmente impermeabilizada.

#### 1.2. As grandes etapas da cozedura

**A secagem/pré-cozedura:** a louça é colocada sobre uma *sequeira* (duas estruturas de tijolo suportando alguns troncos de madeira de pinho) sob a qual se acende uma pequena fogueira com ramos de pinho e *caruma*.

Este primeiro aquecimento permite, para além de um ligeiro aumento da temperatura, concluir a secagem das peças a cozer.

**O empilhamento das peças e construção do «forno»:** as peças são retiradas da *sequeira* já enegrecidas e ainda quentes e colocadas num *estralho* previamente escavado e preparado com *caruma* e *caçamulos*. São seguidamente emborcadas e muito bem acondicionadas com a ajuda de cacos provenientes de outras cozeduras. Na base e a toda a volta, colocam-se verticalmente *cavacas* (lenha de pinho rachada). Cobre-se a louça com *torrões* de terra postos em várias camadas, deixando alguns orifícios na base (para alimentação do fogo) e uma grande abertura no alto que serve de chaminé (fig. 3).

**A cozedura:** o fogo é lançado em várias partes da *soenga*. Para o manter aceso, introduzem-se pequenos pedaços de lenha de pinho nos buracos da base chamados *bueiros*. O oleiro observa a cor do fogo e das peças pela



Fig. 2: António Coimbra ao torno (fotografia: Helder Abraços).

chaminé durante as várias fases da cozedura. A *soenga* é constantemente refeita com *torrões* para tapar as fendas ou buracos que aparecem na estrutura (fig. 4).

— obstrução da *soenga*: após uma última introdução de lenha (especialmente escolhida por conter resina), fecham-se os *bueiros* com *torrões*. Com a ajuda de uma enxada, o oleiro retira a terra à volta da *soenga* e com ela a cobre quase inteiramente. A abertura central da chaminé é progressivamente reduzida com *torrões*, observando o oleiro atentamente a cor do fumo que dela se escapa. Quando a chama se torna azulada e o fumo negro desaparece, o oleiro abafa-a completamente.

**A pós-cozedura:** depois de ter colocado uma tampa metálica sobre a chaminé, o oleiro recobre-a de terra, comprimindo ambas, para impedir qualquer fuga de gases. É a partir deste momento que se produzem as transformações físico-químicas e que se dá o depósito de carbono nas peças. É no decurso da pós-cozedura redutora que estas se tornam negras e brilhantes. Esta fase tem uma duração bastante variável devido a numerosos factores exteriores, nomeadamente condições atmosféricas.

**O desenformar:** com uma enxada, o oleiro retira cuidadosamente toda a terra. Em seguida, retira também os *torrões* que restam e põe de lado aqueles que ainda podem voltar a servir. Com a ajuda de paus e panos velhos, o oleiro e a mulher retiram do «forno», ainda quentes, as peças brilhantes e parcialmente cobertas de carbono e dispõem-nas no bordo da *soenga*.

A duração destas diferentes fases, observadas em três cozeduras, realizadas entre 1987 e 1989, é indicada no quadro seguinte:

	1987	1989	1989
secagem/pré-cozedura (sequeira)	1h 34mn	58mn <sup>(9)</sup>	53mn
preparativos e empilhamento da fornada no estralho	17mn	18mn	5mn
cozedura	2h 40mn	2h 45mn	1h41mn
pós-cozedura <sup>(10)</sup>	4h 57mn	2d11h36mn	—
desenformar	5mn	1 6mn	— <sup>(11)</sup>

### 1.3. O tipo de produção

A maior parte da produção de olaria fabricada por António Coimbra, destina-se ao uso doméstico. As peças são todas fabricadas ao torno e bruniadas com pequenos seixos do mar. Por vezes, o oleiro António Ribeiro Valverde pede-lhe para cozer algumas peças decorativas na sua *soenga*.

De 1987 a 1990, vimos torneir ou cozer as seguintes formas:

**assadeira:** pequena, média e grande, serve para assar carne, peixe, batatas, etc.

**padela:** serve para assar carne.

**tendedeira:** serve para bater a massa que vai ao forno para cozer o pão de milho.

**tacho com e sem gancho:** serve para cozinhar alimentos, tendo mais a ver a sua utilidade com o gosto do cliente.

**cântara:** serve para levar líquidos como água, vinho, etc.

**púcaro com asa:** serve para fazer sopa e também para cozer castanhas.

**cafeteira:** serve para fazer café, chá e aquecer água.

**assador:** serve para assar castanhas.

**caçoula:** serve para cozinhar alimentos, tendo mais a ver a sua utilidade com o gosto do cliente.



Fig. 3: Preparação da «abóbada»: a fornada de peças com as cavacas de madeira de pinho e os torrões (fotografia Jacques Thiriot).

**pote com tampa:** serve para conservar azeitona e carne em vinho e alho.

**vaso:** serve para colocar flores.

**cesto:** é uma peça com uma função decorativa.

**tartaruga:** é uma peça com uma função decorativa.

**castiçal:** é uma peça com uma função decorativa.

Para obter um bom reflexo metálico nas suas peças de olaria negra, o oleiro escolhe por ocasião da última introdução de lenha antes da obstrução da *soenga*, pedaços de madeira abundantes em resina. Com efeito, esta é, segundo ele, responsável pela qualidade do reflexo prateado. Chega mesmo, por vezes, a cozer as peças uma segunda vez para as tornar «mais bonitas e o mais brilhante possível».

#### 1.4. Impacto da *soenga* sobre o solo — restos arqueológicos desta prática

É sempre possível encontrar alguns restos arqueológicos de uma antiga *soenga*. A principal dificuldade é a de tomarmos consciência de que estamos perante uma tal estrutura e não perante uma fossa com desperdícios.

Algumas dificuldades:

— o local onde se realizam as *soengas* pode ser sempre o mesmo; a preparação do *estralho* necessita de um ligeiro aprofundamento da cova deixada desde a última cozedura. A cova em ligeiro declive, é escavada em função do número de peças a cozer; o seu diâmetro pode variar bastante, podendo ultrapassar os três metros. O terreno a preparar é inteiramente removido, nivelado e ligeiramente escavado ao centro. Por ocasião da pós-cozedura, a estrutura da *soenga* é inteiramente coberta com terra que é retirada à volta da mesma. Esta última operação faz desaparecer toda a estratificação possível em redor da mesma. O desenformar permite reconstituir o terreno antes revolvido, deixando nesse momento intacta a zona de cozedura propriamente dita.

— durante a cozedura, algumas peças partem-se. Estas misturam-se com os cacos empilhados juntamente com as peças a cozer, colocados antes da constituição da «abóbada» da *soenga* para o seu acondicionamento. No desenformar, os maiores fragmentos são recuperados para a protecção da cozedura seguinte. Os outros cacos misturam-se na terra em volta.

— os carvões de madeira das diversas cozeduras misturam-se igualmente na terra. Somente os carvões da última cozedura podem ser retirados para amostra, à superfície, se o local tiver sido abandonado.

Estas três observações mostram que existem poucas comparações com a estratigrafia que podemos encontrar nos fornos construí-



dos, e com as deduções que possamos fazer a partir das camadas de cinzas e a definição rigorosa das produções.

O abandono duma zona ocupada por *soengas* pode todavia apresentar alguns aspectos particulares, que permitam a sua identificação. Se a terra da referida zona for negra acinzentada, contendo bastantes carvões de madeira e pedaços de cerâmica negra sem clara distinção estratigráfica, podemos todavia constatar alguns detalhes topográficos. A conservação durante um largo espaço de tempo de estruturas de cozedura em *soenga* num mesmo local, conduz a uma elevação do solo devido não só aos detritos de cozeduras, mas também à terra saída da desagregação pelo calor dos *torrões* utilizados para cobrir as peças. A superfície dessa elevação, se não houver nivelamento do terreno após abandono desse modo de cozedura, pode apresentar uma série de irregularidades mais ou menos encurvadas e bastante amplas que correspondem às posições das últimas *soengas*. Um nivelamento do terreno à volta da oficina, pode dar-nos algumas informações. Uma escavação experimental sobre tais estruturas abandonadas deveria permitir o aperfeiçoamento de métodos de investigação próprios se é que é possível estudar uma tal estrutura de cozedura... Numa primeira abordagem tais estruturas aparecem-nos como simples fossas desprovidas de estratigrafia. É talvez essa ausência de camadas bem definidas, essa terra misturada que nos deve levar a colocar algumas questões.

## 2 . A ECONOMIA FAMILIAR

### 2.1. Composição da família

António Matos Coimbra é o proprietário

das instalações de trabalho onde guarda e prepara a argila, onde molda as peças ao torno, onde seca e coze a sua cerâmica. Comprou o terreno à Junta de Freguesia em 1952. Artesão desde os treze anos, casou com Lucinda Marques Janardo, tendo tido uma rapariga e três rapazes, hoje já todos casados. Nenhum deles se dedicou à produção de cerâmica. A sua mulher tem um grande papel na economia familiar. Ela trabalha e ajuda no cultivo das terras, brune as peças com pequenos seixos antes da cozedura, e participa activamente em quase todas as etapas da cozedura em *soenga*: na disposição das peças na *sequeira*, na alimentação do fogo da mesma, na preparação do *estralho*, no acondicionamento das peças a cozer, na cozedura e no desenformar. Dado que cozer em atmosfera redutora numa *soenga* é uma operação mais difícil que cozer num forno, o papel da mulher, segundo António Coimbra, é particularmente importante (as etapas a realizar numa



Fig. 4: Aspecto da *soenga* no decorrer da cozedura (fotografia: Helder Abraços).

cozedura em *soenga* são em maior número que as executadas num forno, além da vigilância constante a que aquela é sujeita).

### 2.2. A agricultura

António Matos Coimbra dedica-se a numerosos trabalhos agrícolas. As diferentes culturas distribuem-se ao longo do ano: batatas entre Março e Abril, couves, ervilhas e favas no mês de Novembro; as colheitas estão igualmente distribuídas por diversas épocas. O oleiro ocupa-se ainda de árvores de fruto: colheita de pêssegos em Julho e apanha da azeitona em Dezembro. Semeia todo o ano cenouras e alfaces. Para além de tudo isto, produz o seu próprio vinho.

O estrume animal e vegetal serve para adubar os terrenos, embora tenha por

vezes necessidade de lhes juntar adubos químicos. A produção não é abundante, visto que os terrenos são secos; de Verão, o oleiro afirma que lhe «falham». No entanto, nunca secam completamente.

### 2.3. A criação de gado

A criação de animais efectua-se unicamente no quadro da economia familiar. Tem um burro adquirido há onze anos, uma ou duas cabras e vários porcos. Estes últimos foram comprados na povoação quando pequenos. Outrora, tinham também galinhas poedeiras; actualmente cria frangos. A alimentação dos animais é comprada (farinhas) ou natural (palha de erva).



Fig. 5: O desenformar de *padelas* (fotografia: Helder Abraços).

### 2.4. O artesanato

A quantidade de louça produzida pode depender do número de encomendas mas também do meio de transporte de que o oleiro dispõe para transportá-las até à feira. Dado que as dimensões da *soenga* podem aumentar ou diminuir conforme as necessidades da produção, o volume desta varia de uma cozedura para outra. O tamanho das peças tem igualmente influência: se forem de grandes dimensões (assadeiras), a quantidade a cozer é menor. No entanto, segundo o oleiro, «a produção não é o que se quer; há uma norma...», quer dizer, um método para a elaboração da estrutura deste tipo de cozedura.

Este facto pode ser confirmado pela observação das três cozeduras que presenciámos entre 1987 e 1989: 48 peças por ocasião da primeira cozedura, 80 na segunda (45 *padelas* e 35 peças pequenas)<sup>(12)</sup>, 35 peças na terceira. O oleiro indica que o número de peças cozidas pode ir até à centena, se estas forem pequenas.

O ritmo de produção varia consoante as encomendas, mas principalmente em função das condições atmosféricas. É o grande inconveniente da cozedura redutora ao ar livre. Muitas vezes, a chuva obriga o oleiro a suspender o seu trabalho com prejuízos consideráveis. É principalmente durante certos meses do Inverno beirão que a produção é mais reduzida. Tudo se restabelece a partir da Primavera. A *soenga* permite cozer mais rapidamente e com menores custos, uma vez que necessita de menos combustível. O forno construído sob o telheiro só é utilizado quando o oleiro tem falta de torrões para cozer em *soenga* ou quando estes se encontram húmidos, não podendo ser utilizados.

### A venda nas feiras

As feiras realizam-se em Tondela, todas as segundas-feiras, e em Campo de Besteiros, quinzenalmente, às segundas e últimas quintas-feiras de cada mês. De início, António Coimbra começou por fazer umas «feiritas» em Tondela. Mais tarde, por acordo com um outro oleiro de Molelos, passa a vender na feira de Campo de Besteiros, indo aquele vender a Tondela. Alimentando-se de pão e sardinhas, António Coimbra expõe os seus produtos tradicionais da região. De Inverno, permanece na feira todo o dia; de Verão, regressa pelas 17 horas. A louça que não é vendida, é guardada numa arrecadação até à feira seguinte. O seu pai ia também vender em feiras como S. Pedro do Sul, acompanhado por António Coimbra quando pequeno.

As despesas (difíceis de calcular) devem ser avaliadas no contexto mais amplo da economia familiar. Os *torrões*, a *caruma* e algumas qualidades de argila são adquiridos gratuitamente em terrenos baldios ou pertencentes à Junta de Freguesia. A madeira para as cozeduras é encomendada a uma fábrica (cerca de três toneladas por ano), sendo o seu trans-

porte até às instalações de trabalho assegurado por uma camioneta. A experiência e a habilidade do oleiro permitem-lhe fabricar peças de boa qualidade, diminuindo assim a quantidade das que se quebram durante cada cozedura. Os seus lucros estão também em relação com as estações do ano: ao Verão corresponde uma maior produção que compensa a fraca produtividade do Inverno.

Modernos materiais como o alumínio e o plástico conduzem a novas práticas na preparação e na conservação dos alimentos, apresentando-se deste modo como sérios concorrentes da olaria. No entanto, António Coimbra pensa que se pode tirar proveito da olaria, pois ela vende-se bastante bem. Todavia, segundo ele, os oleiros não podiam viver exclusivamente da agricultura numa economia familiar.

#### Transporte e deslocação

A reputação e a necessidade dos oleiros de Molelos, faziam com que percorressem longas distâncias. Antes do surgimento do comboio na região, homens e mulheres levantavam os seus carregos de louça à cabeça e partiam a pé para os mercados e feiras.

Quando vendia nas feiras, António Coimbra percorria a distância a pé, transportando a louça numa carroça puxada pelo burro. Nunca foi a pé com a louça à cabeça vender à feira. Da sua oficina à feira de Campo de Besteiros tinha 4 km a percorrer. Geralmente transportava cerca de vinte peças das quais vendia pouco mais de metade.

#### 2.5. Variação sazonal das actividades económicas

António Coimbra gosta muito da sua arte ainda que ache cansativo preparar a argila, trabalhar ao torno... Durante o Inverno, as condições de trabalho são mais duras.

A chuva, o frio, a geada impedem o oleiro de prosseguir o seu trabalho ao torno de forma contínua (contudo nunca para totalmente, a não ser que esteja doente, como aconteceu durante dois meses no Inverno de 1988). Em vez de trabalhar no torno que se encontra sob as escadas de sua casa, abriga-se numa oficina fechada onde pode acender a fogueira e aquecer a água do *caqueiro* para humedecer as *achas* (pequenos pedaços de madeira para ajudar a trabalhar o barro) e os trapos que ajudam à modelagem. De outro modo é obrigado a interromper as suas actividades, diminuindo assim a produção.

A actividade agrícola surge como complemento. A sua mulher e a sua filha partilham esta tarefa menos fatigante, mais «agitada» e distribuída no tempo. Esta partilha é benéfica, tal como o é a colaboração com a vizinhança: o oleiro põe o seu forno de pão à disposição dos vizinhos.



Fig. 6: A oficina de António Coimbra: construções evolutivas, e conjugação das três funções económicas: olaria, agricultura e criação de animais (fotografia Jacques Thiriot).

#### 2.6. O peso do artesanato na economia familiar

O artesanato rural, invenção medieval <sup>(13)</sup>, tem ainda hoje uma considerável importância na economia familiar. As rápidas mudanças do mundo contemporâneo (políticas e económicas) pouco alteram o ritmo tradicional. Neste meio rural, as medidas de política social (reforma, assistência médica, ...) coexistem com o importante esforço (que pode ir até à exaustão das suas forças) que o artesão deve dispendir ao mesmo tempo no artesanato e nos trabalhos agrícolas para poder subsistir. Para António Matos Coimbra, a olaria tem mais importância que a actividade agrícola na economia familiar. É por esta razão que ele passa numerosos dias na sua oficina. Para muitos oleiros, a olaria constitui a única

fonte de rendimento; para outros, ela constitui um importante complemento às actividades agrícolas familiares.

#### **Da utilidade do estudo em longa duração**

O artesanato de olaria faz intervir técnicas geralmente simples e pouco evolutivas. A produção de olaria negra, em particular, necessita sempre de uma cozedura de tipo redutora, qualquer que seja o seu modo de fabricação. Esta evolução lenta de um artesanato tradicional autoriza o exame de artesanatos recentes quando estes conservam a organização e os métodos antigos. Estas observações podem ser úteis para esclarecer, em certos casos, as descobertas relativas a artesanatos antigos e em particular medievais. Dispomos então de «referências» que nos permitem propor uma ou várias interpretações dos vestígios descobertos, mas, por outro lado, não nos autorizam, por princípio, a considerá-las como conclusões definitivas.

#### **Estado actual do artesanato tradicional: urgência do seu estudo**

A partir do inventário publicado em 1982 por E. Sempere, mas mais antigo, constatámos uma grande degradação das oficinas (muitas delas fechadas por morte ou reciclagem do oleiro) e ainda um certo envelhecimento dos artesãos ainda em actividade, excepto nos «grandes centros» de produção onde a actividade tem tendência para se especializar na cozedura oxidante em detrimento da cozedura redutora, que retrocede de forma significativa.

O estudo sobre toda a área deste artesanato em vias de extinção, juntamente com o estudo das olarias espanholas das regiões fronteiriças (Cf. bibliografia regional: Cortes, Ramos), parece ser um passo prioritário antes de empreender pesquisas arqueológicas sobre esta actividade de tempos passados, qualquer que seja a sua antiguidade. Grandes zonas de influência com evoluções diferentes, podem assim ser melhor caracterizadas. Existe todo o interesse em observar o artesanato actual com o olhar do etnólogo, mas também com o olhar do arqueólogo (o que resta depois do abandono da oficina, madeira desaparecida, estudo dos alicerces das paredes, dos solos, relações entre os gestos do oleiro e as marcas deixadas nas peças...), tendo em conta que as observações de ambos se complementam neste estudo.

A partir do inventário dos inquéritos já publicados ou não em Portugal (Cf. bibliografia respeitante à região aqui estudada: Coimbra, Correia) e no estrangeiro, o estudo clássico deverá ser feito, se ainda o não tiver sido, ou completado com dados actualizados, permitindo registar as evoluções. O trabalho de equipa pluridisciplinar (arquivos e terreno) apresentará:

— estudo «arqueológico» das instalações: descrição, levantamento gráfico e fotográfico sistemático;

— todas as fases do trabalho, ritmos de trabalho/cozeduras, observação científica das cozeduras, análise das argilas e produções, constituição de colecções de

cerâmica produzidas e instrumentos de trabalho, salvaguarda das produções mais importantes;

— estudo sócio-económico: constituição da equipa, número e qualificação dos artesãos, parentesco, aprendizagem, propriedade dos instrumentos de trabalho, filiação dos oleiros e das olarias, herança/trespasse da oficina, aquisição de matérias-primas, sistema e área de difusão dos produtos...

As importantes diferenças existentes entre as diversas olarias tradicionais observadas, podem ser fonte de informações diversas e complementares. Uma pequena oficina com uma economia familiar como a de António Coimbra apresenta bastantes dados acerca das actividades que o oleiro deve desenvolver com a sua família para poder viver. O carácter evolutivo das instalações (fig. 6) e a simbiose entre o artesanato, a criação de gado e sobretudo a agricultura são bastante reveladores de uma actividade familiar cujo espírito importa reter, quando se estuda alguns pequenos artesanatos medievais. Pelo contrário, uma grande oficina com forte produtividade vê as suas instalações periodicamente racionalizadas para aumentar o seu rendimento. As instalações antigas dão então lugar a outras mais amplas, mais facilmente preservadas e muitas vezes mecanizadas. Podemos sem dúvida beneficiar com a observação das antigas instalações ainda visíveis.

#### **Por uma etnoarqueologia do artesanato recente**

Apesar dos numerosos estudos clássicos, devemos igualmente retomar o inquérito, no sentido de uma etnoarqueologia. Quanto aos problemas colocados pela interpretação dos vestígios encontrados durante as escavações ou dos dados de textos relativos ao artesanato medieval (quando estes existem...), parece necessário pesquisar os possíveis pontos de

comparação junto dos artesãos tradicionais ainda em actividade ou sobre os lugares mais ou menos recentemente abandonados, mas que conservam os vestígios das suas instalações. Estudar na perspectiva de um arqueólogo essas actividades recentes, se possível num domínio próximo daquele estudado nas escavações (mesmo tipo de produção, importância económica aproximada...), permite constituir um conjunto de respostas possíveis às quais se podem ir buscar exemplos, hipóteses de respostas, mas, infelizmente nenhuma certeza. Mesmo que a tecnologia cerâmica de base seja simples, existem múltiplas maneiras de produzir uma mesma peça; e isso não deixa forçosamente alguma marca característica... A actividade etnoarqueológica, ligada às questões específicas que advêm no seguimento de tal descoberta, parece ser essencialmente uma actividade individual. As observações de natureza etnoarqueológica dificilmente constituem um «corpus» de referências correntemente empregues, mas antes um conjunto de respostas utilizáveis consoante os casos. Esta observação etnoarqueológica deve portanto ser retomada cada vez que uma nova questão se vem colocar à arqueologia. As visitas etnológicas e etnoarqueológicas anteriormente efectuadas funcionam aqui como informação base para uma nova investigação.

#### **Para uma arqueologia mais eficiente do artesanato antigo**

Fora a salvaguarda indispensável do artesanato tradicional recente e da sua memória, a documentação recolhida pode ser útil para a pesquisa arqueológica. Estudar o artesanato tradicional a diferentes níveis só pode ser útil para as futuras pesquisas puramente arqueológicas. Para além dos estudos etnológicos clássicos, praticar uma observação «arqueológica» das oficinas tradicionais recentes ou contemporâneas (micro-relevos, micro-resíduos sobre

o solo e as paredes, vestígios de estruturas das instalações, gestos do oleiro, ...), reflectir sobre os vestígios que deixariam tais oficinas após destruição e decomposição dos utensílios ou instrumentos feitos em materiais degradáveis, procurar as marcas de uma prática específica (estudo etnoarqueológico preciso), pode completar apreciavelmente os estudos já realizados.

Todos esses estudos efectuados ao longo da investigação arqueológica (antes, durante e depois), permitem uma melhor interpretação dos vestígios descobertos numa escavação, um melhor conhecimento do artesanato dos oleiros antigos e, em particular, os medievais.

#### **Notas**

- (1) Investigador do CNRS no URA 6, Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne d'Aix-en-Provence, France.
- (2) Licenciado em Ciências Históricas.
- (3) Licenciado em História.
- (4) Actas do IV Congresso de Cerâmica Medieval do Mediterrâneo Ocidental a publicar.
- (5) Trabalhos colectivos em curso por H. Amouric e J.-L. Vayssettes (arquivos), F. Isler, F. Morin e J. Thiriot (terreno e produções): em Uzège no Gard (La Terre 1985) e na região de Dieulefit no Drôme (Potiers 1986). Pesquisas mais aprofundadas têm lugar na Provença e no Languedoc: ver bibliografia parcial de H. Amouric e J.-L. Vayssettes.
- (6) Escavações franco-espanholas de 1987 a 1990, co-dirigidas por I. Padilla e J. Thiriot, estudo do material recolhido da oficina por M. Leenhardt.
- (7) Trabalho colectivo em curso pelos oleiros J. Bonadona de Quart (Gerona), J. Cornella de la Bisbal (Gerona) e J. Font de Verdu (Lérida), o oleiro M. Bosch e a equipa de M. Vendrell (Universidade de Barcelona).
- (8) Projecto de fabricação de olaria e de várias cozeduras no lugar escavado de Cabrera d'Anoia com a colaboração de M. Leenhardt, M. Bosch e a equipa de M. Vendrell.
- (9) O tempo aqui indicado não corresponde à duração total da pré-cozedura. A operação já estava a decorrer quando chegámos.
- (10) Os tempos da pós-cozedura apresentam grandes diferenças devido sobretudo aos factores atmosféricos, não tendo uma relação directa com a cozedura. Variam igualmente em função da disponibilidade do oleiro.
- (11) O desenformar não foi presenciado.
- (12) Algumas destas pequenas peças eram de um velho artesão que aproveitou a ocasião para as cozer gratuitamente na *soenga* de António Coimbra.
- (13) Cf. Fossier, R. — *Enfance de l'Europe (X<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècles). Aspects économiques et sociaux, T.2: structures et problèmes*. Nouvelle Cléo, 17bis, Paris, 1982, (Traduction espagnole, Barcelona, 1984, p. 522).

#### **BIBLIOGRAFIA**

Amouric 1986a: AMOURIC (H.), CHEMORIN (M.), DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), PICON (M.), «Une Enquête sur les centres de production céramique dans les régions rhodaniennes: approches

- globales, localisations et structures», In: *La ceramica medievale nel mediterraneo occidentale, Siena-Faenza*, 1984. Firenze, 1986. p. 279-292.
- Amouric 1986b: AMOURIC (H.), DEMIANS D'ARCHIMBAUD (G.), «Potiers de terre en Provence-Comtat Venaissin au Moyen Age», In: *Artistes, artisans et production artistique au Moyen Age*. Vol 1. Les Hommes, 1986, Picard, Paris, p. 601-623.
- Amouric 1989: AMOURIC (H.), «Céramologie: archéologie et histoire», In: *Archéologie en France métropolitaine. Le Courrier du CNRS (dossiers scientifique)*, 73, 1989, p. 82-83.
- Carvalho 1981: CARVALHO (A.F.de), *A Terra de Besteiros e o Actual Concelho de Tondela, Esboço Histórico e Toponímio*, nova edição, s.l., ed. da Câmara Municipal de Tondela, 1981, 315 pp.
- Coimbra 1948: COIMBRA (M.), *Louça preta de Molelos. Mensário das Casas do Povo*, ano 11, 22 de Abril 1948, p. 12-13.
- Coimbra 1979: COIMBRA (A.), *Notas breves geográficas, históricas, descritivas*. IX grande prova de perícia automóvel, Campo de Besteiros, 29 de Julho de 1979.
- Correia 1975: CORREIA (A.), «Barros negros de Molelos», *Revista Beira Alta*, 4º trim., 1975, p. 355-391.
- Correia 1981: CORREIA (A.), «Barristas populares de Molelos (Tondela)», Mestre António Vista, *Revista Beira Alta*, 1º trim., 1981, p. 87-98.
- Correia 1982: CORREIA (A.), Barristas populares de Molelos (Tondela). Mestre António Vista, *Separata*, edição da Assembleia Distrital de Viseu, 1982, 12 p.
- Cortes 1954: CORTES VAZQUEZ (L.), *La Alfareria en Pereruela (Zamora)*, Zephirus, 1954.
- Cortes 1958: CORTES VAZQUEZ (L.), *La Alfareria feminina en Moveros*, Zephirus, IX. Salamanca, 1958.
- Ethnoarchéologie: L'ethnoarchéologie (Dossier). *Nouvelles de l'archéologie*, 4, 1980, p. 7-48.
- Goudineau 1989: GOUDINEAU (Ch.), GUILAINE (J.), «Les transformations de l'archéologie de la France», In: *Archéologie de la France. 30 ans de découvertes*, Catalogue d'exposition, Paris, 1989, Paris, 1989, p. 18-28.
- La Terre 1985: «La terre cuite en Uzège». Un artisanat ancien, (*Catalogue de l'exposition de Saint-Quentin-la-Poterie, Dieulefit, Arles*), J. THIRIOT éd., 1985, 48 p.
- Lopez 1979: LOPEZ (A.), NIETO (F.J.), «Hornos de cerámica gris medieval en el castell de Cabrera d'Anoia», *Butlletí Informatiu de l'Institut de Prehistoria i Arqueologia de la Diputació Provincial de Barcelona*, 30, 1979, p. 154-161.
- Padilla 1984: PADILLA (J.I.), «Contribución al estudio de las cerámicas grises catalanas de época medieval: El taller, los hornos y la producción de Casampons», In: *Cerámica grisa i terrissa popular de la Catalunya medieval. Acta Mediaevalia*, Annex 2, 1984, p. 99-143.
- Padilla 1989: PADILLA (J.I.), «La Terrisseria alt-medieval de Cabrera d'Anoia», *Tribuna d'arqueologia* 1988-1989, 1989, p. 29-39.
- Parvaux 1968: PARVAUX (S.), *La Céramique du Haut-Alentejo*. Paris, P.U.F., 1968.
- Picon 1973: PICON (M.), «Introduction à l'étude technique des céramiques sigillées de Lezoux». *Publication du centre de Recherches sur les Techniques Gréco-Romaines*, nº 2, 1973.
- Picon 1989: PICON (M.), «Quel avenir pour la céramologie de laboratoire?», *Archéologie Médiéval*, XIX, 1989, p. 243-254.
- Potier 1986: «Potiers et poteries du pays de Dieulefit du moyen-age à nos jours» (*catalogue de l'exposition de Dieulefit*), Patrimoine potier éd., 1986, 28 p.
- Ramos 1976: RAMOS PEREZ (H.), *Cerámica popular de Zamora*, Cerámicas vivas, Zamora, 1976.
- Ramos 1980: RAMOS PEREZ (H.), *Cerámica popular de Zamora desaparecida*, Zamora, 1980.
- Ramos 1982: RAMOS PEREZ (H.), *Zamora artesana*, Zamora, 1982.
- Ribeiro 1943: RIBEIRO (A.), «Beira Alta: notas etnográficas», *Revista Beira Alta*, vol. II, fasc. III, 3º trim., 1943, p. 192-193.
- Ribeiro 1962: RIBEIRO (M.), «Contribuição para o estudo da cerâmica popular portuguesa», *Revista de Guimarães*, vol. LXXII, Guimarães, 1962, separata.
- Ribeiro: RIBEIRO (E.), «Água Fresca», *Apontamentos sobre olaria nacional*, Porto, sem data.
- Sempere 1982: SEMPERE (E.), *Routas a los alfares*, España-Portugal., Barcelona, 1982.
- Thirirot 1986: THIRIROT (J.), *Les Ateliers médiévaux de poterie grise en Uzège et dans le Bas-Rhône: Premières recherches de terrain*, Paris, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, 1986, 148 p., 40 pl. (*Documents d'Archéologie Française* nº 7).
- Thirirot 1989: THIRIROT (J.), «Les potiers du Moyen Age: la cuisson réductrice. L'évolution du centre de production de Saint-Quentin-la-Poterie dans le Gard», In: *Archéologie en France métropolitaine. Le courrier du CNRS (dossiers scientifiques)*, 73, 1989, p. 80-81.
- Thirirot a: «Les Fourns de potiers médiévaux en Méditerranée occidentale: problèmes de méthode», In *Four de potiers médiévaux en Méditerranée occidentale*. (table-ronde sous la direction de J. Thirirot), Casa de Velazquez, Madrid, 1987, A publicar.
- Thirirot b: Avec MATESANZ (P.), *Les Ateliers à poterie noire du nord de l'Espagne en 1983*, Em preparação.
- Thirirot c: Avec CHILRA-ABRAÇOS (H.), MENDES DE OLIVEIRA DIOGO (J.-M.) et la collaboration de MESQUIDA (M.), *Visite ethnoarchéologique des derniers potiers à poterie noire du Portugal central*, Em preparação.
- Thirirot d: avec LEENHARDT (M.), BOSCH (M.), — *Visite ethnoarchéologique des dernières potières utilisant la tournette dans la région de Zamora (octobre 1988)*, Em preparação.
- Vayssettes 1987: VAYSSETTES (J.-L.), *Les potiers de terre de Saint-Jean-de-Fos*, Montpellier, 1987.
- Vayssettes 1988: VAYSSETTES (J.-L.), *Les ateliers de poterie dans le département de l'Hérault de la fin d'Moyen Age au XIXe siècle: essai de recensement*. *Archéologie en Languedoc*, 1988, p. 169-173.



THIRIOT (J.)<sup>i</sup>, CHILRA-ABRAÇOS (H.)<sup>ii</sup>, DIOGO (J.M.)<sup>iii</sup>.

## L'ARTISANAT DE LA TERRE-CUITE AU PORTUGAL, HIER ET AUJOURD'HUI : URGENCE DE L'ETUDE!

La tenue en Novembre 1987 à la Fundação Calouste Gulbenkian du IV Congresso de cerâmica medieval do mediterrâneo ocidental<sup>iv</sup> a été pour nous l'occasion d'organiser une visite d'un certain nombre de potiers traditionnels produisant de la poterie noire dans la région de Coïmbra et Viseu (Thiriot c).

Cette visite s'inscrit dans une démarche de longue haleine depuis 1973 autour de la cuisson réductrice : fouilles d'ateliers de potiers médiévaux dans le Midi de la France (Thiriot 1986), étude de l'artisanat récent en Catalogne et Espagne du Nord (Thiriot b), enquêtes Patrimoine Industriel dans le Midi de la France<sup>v</sup>, fouille franco-espagnole de Cabrera d'Anoia en Catalogne<sup>vi</sup> (Lopez 1979, Padilla 1989), visite ethnoarchéologique dans la région de Zamora (Thiriot d), suivis scientifiques de cuissons traditionnelles en Catalogne<sup>vii</sup> et projet d'expérimentation de la cuisson réductrice<sup>viii</sup>.

### **La visite: A objectifs limités, résultats limités...**

Notre visite de 6 jours a été préparée à partir du livre d'E. Sempere (Sempere 1982) qui recense dans toute la péninsule l'artisanat traditionnel subsistant et d'une tournée préparatoire de deux d'entre-nous. Les déplacements et le programme devaient être forcément limités. Les ateliers à visiter ont été choisis en fonction des observations d'E. Sempere afin de couvrir l'essentiel des différentes installations signalées tout en tenant compte de la disponibilité des potiers lorsqu'ils étaient encore en activité. Les journées courtes fin novembre et la température fraîche ont déterminé le reste...

Nous avons visité les potiers et les ateliers suivants (fig. 1):

- J.-M. Rodrigues à Ribolhos
- A. Coïmbra à Molelos
- J. Simoes Correia à Alveite Pequeno (Barreira Branca)
- J. Augusto Simoes à Alveite Pequeno
- S. Simoes Correia à Alveite Pequeno (Olho Marinho)
- H. Fernandes à Carapinhal
- S. Ferreira dos Santos à Carapinhal
- M. Francisco à Carapinhal

Dans ces différents ateliers, on s'est attaché, outre l'enquête rapide, à relever les points majeurs de l'organisation, l'approvisionnement en argile, certains détails concernant le tour, l'état du sol de terre battue lorsqu'il subsistait ou le four.

En un temps aussi court, il n'était pas envisageable de réaliser une enquête ethnographique mais une visite à caractère ethnoarchéologique forcément limitée. Cet embryon de recherche est poursuivi sur place et dans la documentation facilement accessible par deux d'entre-nous pour la publication (Thiriot c). Deux aspects des observations réalisées chez A. Coïmbra sont présentés ici dans leurs grandes lignes afin d'illustrer notre propos.

### **Deux aspects de l'enquête chez António Matos Coïmbra à Molelos :**

Choisir de parler de ce potier en particulier est en rapport avec l'organisation de l'espace où il habite et travaille (fig. 2). La coexistence de trois fonctions y est typique d'une économie familiale : artisanat, agriculture, élevage. En outre, l'utilisation de la technique très ancienne de cuisson en Suenga présente un certain intérêt.

L'étude (deux aspects sont présentés ici) de l'ensemble des installations toujours en évolution permet d'analyser et formuler des hypothèses concernant certains artisanats (modestes) du moyen-âge.

#### **1 - la cuisson en suenga**

##### *1.1 - principe*

*Suenga* est le nom portugais que l'on donne au processus de cuisson de la poterie en atmosphère réductrice, en plein air, dans une fosse peu profonde creusée dans le sol. Par l'obturation complète du "four" en fin de cuisson (entraînant une atmosphère chargée en carbone (dépôts sur la poterie) et une transformation physico-chimique des oxydes métalliques des argiles par le monoxyde de carbone), la poterie à cuire devient complètement noire et partiellement imperméabilisée.

##### *1.2 - grandes étapes de la cuisson*

-séchage/pré-cuisson : La poterie est placée sur un séchoir (deux murettes de briques portant quelques troncs de pin) sous lequel on entretient un très léger feu de branchages et d'aiguilles de pins. Ce premier échauffement permet, outre une légère montée en température, d'achever le séchage des poteries à cuire.

-chargement et construction du "four" : Dans un *estralho* préalablement creusé et préparé avec des aiguilles de pin et des épis de maïs (après consommation par les cochons élevés par le potier), on place les pièces chaudes déjà enfumées au séchoir de façon qu'elles soient bien stables. Le tas est terminé avec des pots cassés avant d'y adosser verticalement des bûches fendues de pin (*cavacas*). Des mottes de terre (*torrões de terra*) sont alors disposées sur cet empilement en plusieurs rangées en laissant quelques orifices à la base (pour alimenter le feu) et une grande ouverture au sommet qui sert de cheminée (fig. 3).

-cuisson : Le feu est allumé en haut puis en bas. Pour l'alimenter, on introduit régulièrement de petites bûches (refendues) de pin dans les trous du bas appelés *boeiros*. Le potier observe la couleur du feu et des poteries à cuire par l'unique cheminée à certaines étapes de la cuisson. La *suenga* est constamment réparée avec des mottes de terre pour couvrir les fissures ou trous qui apparaissent dans la "voûte" (fig. 4).

-fermeture de la *suenga* : Après un dernier chargement de combustible (quartiers de pin choisis spécialement pour la présence de résine), la fermeture des *boeiros* se fait avec des mottes de terre. A l'aide d'une houe, le potier creuse la terre autour du "four" et en recouvre presque complètement la "voûte". Il réduit l'ouverture de la cheminée centrale (avec des mottes de terre) et observe attentivement la couleur de la fumée plus ou moins noire qui s'en échappe. Lorsque la fumée devient bleue, il procède très rapidement à la fermeture complète de la *suenga*.

-post-cuisson : Après avoir placé un couvercle métallique sur la cheminée, il recouvre l'ensemble de terre qu'il tasse ensuite pour interdire toute fuite de gaz. C'est à ce moment que se produisent les transformations physico-chimiques puis le dépôt de carbone. C'est au cours de la post-cuisson réductrice que la poterie devient noire et brillante. Cette phase a une durée très variable à cause de nombreux facteurs extérieurs (conditions atmosphériques).

-défournement : Avec la houe, le potier enlève avec précaution toute la terre puis les mottes en mettant de côté celles qui peuvent resservir. Les poteries brillantes recouvertes partiellement de carbone sont sorties du "four" et disposées sur le bord de la *suenga* (fig. 5) à l'aide de bâtons et de chiffons (poteries encore chaudes).

La durée des différentes phases au cours de 3 cuissons observées en 1987 et 1989 est indiquée sur le tableau suivant :

	1987	1989	1989
séchage/pré-cuisson			
<i>sequeira</i>	1h 34mn	58mn <sup>9</sup>	53mn
préparatifs et empilement de la charge dans l' <i>estralho</i>	17mn	18mn	5mn
cuisson	2h 40mn	2h 45mn	1h41mn
post-cuisson <sup>10</sup>	4h 57mn	2j 11h 36mn	---
défournement	5mn	16mn	--- <sup>11</sup>

### 1.3 - type de production

La plus grande partie de la poterie fabriquée par Coïmbra est destinée aux besoins domestiques. Elles sont toutes fabriquées au tour à pied et parfois polies au galet. Parfois un vieux potier, António Ribeiro Valveroe, lui fait cuire quelques pièces (ici, des pièces décoratives). De 1987 à 1990, on a vu tourner ou cuire les formes suivantes :

- *assadeira* : plat à rôtir oval (petit, moyen, grand) : pour rôtir viande, poisson, pommes de terre
- *padelas* : pour rôtir la viande
- *tendedeira* : pour faire le pain de maïs
- *tacho com gancho* : bassine avec ou sans anse pour la cuisine
- *cântara* : petite cruche à liquide
- *púcaro com asa* : petit pot avec anse pour cuisson (soupe, châtaignes)
- *cafeteira* : cafetière pour le café, le thé, chauffer l'eau
- pot à châtaignes ouvert ou fermé
- casserole ronde (petite, moyenne ou grande) : pour la cuisine
- pot avec couvercle pour conserves des olives, de la viande avec du vin de de l'ail
- vase
- panier (pièce décorative)
- tortue (pièce décorative)
- chandelier (pièce décorative)

Pour obtenir un beau reflet métallique sur ses pots, le potier choisit spécialement les morceaux de bois qui alimenteront une dernière fois le feu avant fermeture de la *suenga*. La résine abondante est responsable, selon lui, de la qualité du reflet argenté. Il lui arrive de cuire la poterie une deuxième fois pour la rendre "plus jolie et la plus brillante possible".

### 1.4 - impact de la *suenga* sur le sol (ou restes archéologiques d'une telle pratique)



On peut toujours trouver quelques restes archéologiques d'une ancienne *suenga*. Le problème essentiel est de prendre conscience que l'on est en face d'une telle structure et non dans un dépotoir de potier...

Quelques difficultés :

-Le lieu où se font les *suenga* peut être permanent. La préparation de l'*estralho* nécessite un creusement léger de la fosse abandonnée depuis la dernière cuisson. Le trou en pente douce est taillé en fonction du nombre de poteries à cuire; son diamètre peut donc varier beaucoup jusqu'à plus de 3 m. Le terrain à préparer est entièrement remué, nivelé, légèrement creusé au centre. Lors de la post-cuisson, la "voûte" est entièrement recouverte de terre puisée autour de la structure. Ce dernier prélèvement fait disparaître toute stratification possible alentour. Le défournement permet de reconstituer le terrain remué précédemment en laissant intacte (à ce moment-là) la zone de cuisson proprement dite.

-Pendant la cuisson, des poteries se cassent. Elles se mêlent aux poteries cassées empilées sur la charge à cuire avant la constitution de la "voûte". Au défournement, les gros fragments sont récupérés pour la protection de la future cuisson. Les autres tessons se mêlent à la terre alentour.

-Les charbons de bois des différentes cuissons se mêlent également à la terre. Seuls les charbons de la dernière cuisson peuvent être prélevés à la surface si la structure a été abandonnée.

Ces trois observations montrent qu'il y a peu de comparaison avec la stratigraphie que l'on peut rencontrer dans les fours construits, les déductions qu'on peut faire sur les couches de cendres et la définition stricte des productions.

L'abandon d'une zone occupée par des *suenga* peut toutefois présenter certains aspects particuliers permettant son identification. Si la terre constituant la zone est noire cendreuse et comporte beaucoup de charbons de bois et de tessons de poterie noire sans distinction stratigraphique nette, on peut constater toutefois quelques détails topographiques. La tenue pendant un laps de temps assez long de structures de cuisson en *suenga* dans un même endroit entraîne une surélévation du sol due à l'apport des déchets de cuisson mais aussi de terre issue de la désagrégation par la chaleur des mottes de terre utilisées pour la "voûte". La surface de ce "tas", s'il n'y a pas eu de terrassement après abandon de ce mode de cuisson, peut présenter une série de paliers plus ou moins incurvés et assez amples qui sont les positions des dernières *suenga*. Un nivellement des abords de l'atelier peut donc rendre quelques services. Une fouille expérimentale sur de telles structures abandonnées devrait permettre la mise au point de méthodes d'investigations propres si tant est qu'il soit possible d'étudier une telle structure de cuisson... Au premier abord, de telles structures nous apparaissent comme de simples dépotoirs dénués de stratigraphie. C'est peut-être cette absence de couches bien marquées, cette terre mêlée qui doit nous faire poser quelques questions...

## 2 - l'économie familiale

### 2.1 - composition de la famille

António Matos Coimbra est le propriétaire des installations de travail où il garde et prépare l'argile, où il façonne les poteries au tour, où il sèche et cuit sa production. Il a acheté les terrains à la Commune en 1953.

Potier depuis l'âge de 13 ans, il s'est marié avec Lucinda M. Janardo, a eu une fille et trois garçons tous mariés maintenant. Actuellement aucun d'entre eux ne travaille dans la poterie. Sa femme joue un grand rôle dans l'économie familiale. Elle travaille et aide dans les travaux agricoles, brunit les pièces au galet avant cuisson et participe activement à presque toutes les étapes de la cuisson en *suenga* : disposition des poteries et alimentations du feu de la *sequeira*, préparation de l'*estralho*, constitution de la charge à cuire, aide à la cuisson et au défournement.

Etant donné que cuire en atmosphère réductrice dans une *suenga* est une opération plus difficile que celle de cuire dans un four, le rôle de la femme, selon A. Coimbra, est particulièrement important (préparation de la *suenga*, plus d'opérations que dans un four, vigilance constante).

### 2.2 - la culture

António Matos Coimbra se livre à de nombreuses tâches agricoles. Les différentes semences se distribuent au long de l'année : pommes de terre entre mars et avril, choux, petits-poids, fèves en novembre ; les récoltes sont également échelonnées. Le potier s'occupe aussi d'arbres fruitiers. Il récolte les pêches en juillet, les olives en décembre. Il sème toute l'année carottes et laitues. Autrefois, il produisait lui-même son propre vin.

L'engrais animal et végétal sert à amender les terres ; de l'engrais chimique y est ajouté. Les terrains que le potier cultive sont secs (mauvais et peu abondants); l'été "ils me manquent", dit-il. Toutefois, ils ne sèchent jamais complètement.

### 2.3 - l'élevage (chèvres, porcs)

L'élevage est effectué uniquement dans le cadre de l'économie familiale. Il a un âne depuis 11 ans, une ou deux chèvres et des porcs. Il a acquis ces derniers tout petits dans le village. Autrefois il avait aussi des poules pondeuses ; il a maintenant des poulets. La nourriture des animaux est achetée (farines) ou naturelle (foin, *palha de erva*).

### 2.4 - l'artisanat

La quantité de pièces produites peut dépendre des commandes mais aussi du moyen de transport dont le potier dispose pour transporter ses poteries à la foire. Les dimensions de la *suenga* pouvant augmenter ou diminuer à volonté, cette quantité varie d'une cuisson à l'autre selon les besoins. La grandeur des pièces a également une influence : si les pièces ont de grandes dimensions (comme les plats à rôtir ovales), la quantité à cuire est plus petite. Cependant, selon le potier, "on ne produit pas ce que l'on veut; il y a une règle...", une méthode pour la constitution de la structure de cuisson.

Ceci peut être confirmé par notre observation de 3 cuissons entre 1987 et 1989 : 48 pièces ont été cuites lors de la première, 80 lors de la seconde (45 *padelas* et 35 petites pièces<sup>12</sup>), 35 pièces lors de la troisième. Le potier indique que ce nombre peut aller jusqu'à 100 si elles sont petites.

Le rythme de production varie selon les commandes mais surtout en fonction des conditions atmosphériques. C'est le grand inconvénient de la cuisson réductrice à l'air libre. Maintes fois, la pluie oblige le potier à interrompre son travail avec de sérieux préjudices. C'est surtout pendant certains mois d'hiver *beirão* que le potier ne réalise pas de cuisson. Tout redevient normal au printemps et parfois seulement en été. La *suenga* permet de cuire plus rapidement et à moindres frais (moins de combustible). Le four construit sous abri est utilisé lorsque le potier manque de mottes de terres pour la *suenga*, quand ces dernières sont humides et ne peuvent être utilisées...

•la vente au marché : Les foires ont lieu à Tondela tous les lundis et, à Campo de Besteiros tous les quinze jours, le deuxième et le dernier jeudi de chaque mois.

Au début, António Coïmbra a fait quelques "petites foires" à Tondela. Plus tard, il s'est accordé avec un autre potier de Molelos pour se partager lui à Campo Besteiros et l'autre à Tondela. Nourri de pain et de sardines, il expose ses produits traditionnels de la région. En hiver, il y reste toute la journée ; en été, il rentre vers 17 heures. La poterie qui n'est pas vendue est entreposée dans une sorte de magasin en attendant les foires suivantes. Son père allait aussi dans certaines foires comme S. Pedro do Sul. Le petit António suivait son père.

•dépenses et gains

Les dépenses doivent être évaluées (difficile à chiffrer) dans le contexte plus large de l'économie familiale. Les mottes de terre, les aiguilles de pin, l'argile même sont acquis à volonté dans les terrains incultes ou dans ceux de la Commune. Le bois pour les cuissons, lui, doit être acquis sur commande à une usine (trois tonnes par an) et transporté par un camion. Le savoir-faire du potier lui permet de fabriquer des pots de meilleure qualité et de réduire la perte à la cuisson. Les gains sont également en rapport avec les saisons : à une saison sèche correspond une plus grande production qui compense la faible productivité de l'hiver.

Même si les matériaux modernes (aluminium, plastique...), qui entraînent de nouvelles pratiques dans la préparation ou la conservation des aliments, ont sérieusement concurrencé la terre cuite, António Coïmbra pense qu'on peut encore tirer du profit de la poterie car elle se vend assez bien. Toutefois, selon lui, les potiers ne pourraient pas vivre uniquement de l'agriculture dans une économie familiale.

•transports de déplacements

La renommée des potiers de Molelos les obligeait à parcourir de longues distances. Avant l'apparition du train, les hommes et les femmes chargeaient leurs poteries sur la tête et portaient à pied vers les marchés et les foires.

Quand il vendait dans les foires, António Coïmbra parcourait la distance à pied, les poteries dans une charette tirée par un âne. Il n'est jamais allé à pied portant la poterie sur la tête. De son atelier au marché de Campo de Besteiros, il y a 4 km à faire. En général, il transportait une vingtaine de pièces et n'en vendait que la moitié...

#### 2.5 - variation saisonnière des activités économiques

António Coïmbra aime beaucoup son métier même s'il trouve qu'il est "fatigant" de préparer l'argile, de travailler au tour... En hiver, les conditions sont plus rudes. La pluie, le froid, le gel empêchent le potier de poursuivre son travail au tour de façon suivie (il s'arrête peu, sauf s'il est malade; ce qui est arrivé pendant 2 mois dans l'hiver 1988). Au lieu de tourner dehors sous l'escalier de sa maison, il s'abrite dans un atelier fermé où il peut faire du feu et chauffer l'eau du récipient pour mouiller les *achas* (petits bouts de bois pour travailler la poterie) et les chiffons qui servent au modelage. Sinon il est obligé d'arrêter ses activités et sa production diminue.

L'activité agricole vient en complément. Sa femme et sa fille partagent cette tâche moins fatigante, plus "agitée" et espacée dans le temps. Ce partage est bénéfique. Ainsi, le potier met son four à pain à la disposition des voisins.

#### 2.6 - poids de l'artisanat dans cette économie

L'artisanat rural, invention médiévale<sup>13</sup>, a aujourd'hui encore une importance considérable pour l'économie familiale. Les changements rapides du monde contemporain (politiques et économiques) n'y altèrent que faiblement le rythme traditionnel. Dans ce milieu rural, les mesures sociales (retraite, assistance médicale,...) coexistent avec l'effort important (qui peut aller jusqu'à épuisement de ses forces) que doit déployer l'artisan à la fois dans son artisanat et ses cultures pour subsister. Pour António Matos Coïmbra, la poterie a plus

d'importance que l'agriculture dans l'économie familiale. C'est pour cette raison qu'il passe de nombreuses journées dans son atelier.

Pour beaucoup de potiers, la poterie est leur seule source de revenus; pour d'autres, elle constitue un important complément aux activités agricoles familiales.

### **De l'utilité de l'étude sur la très longue durée**

L'artisanat de la terre-cuite fait intervenir des technologies généralement simples et assez peu évolutives. La production de poteries grises en particulier nécessite toujours une cuisson de type réductrice quel que soit le mode de fabrication de la poterie elle-même. Cette évolution lente d'un artisanat traditionnel autorise l'examen des artisanats récents lorsqu'ils ont conservé l'organisation et les méthodes anciennes. Ces observations peuvent éclairer utilement, dans certaines conditions, les découvertes d'artisanats anciens et en particulier médiévaux. On dispose alors de "références" qui permettent de proposer une (surtout des) interprétation (s) des vestiges découverts mais ne permettent jamais, par principe même, d'affirmer ces interprétations.

### **Etat de l'artisanat traditionnel: urgence de l'étude**

A partir de l'inventaire publié en 1982 (mais plus ancien) par E. Sempere, nous avons constaté une assez forte érosion des ateliers (beaucoup d'ateliers fermés par décès ou recyclage du potier) et un vieillissement certain des artisans encore en activité sauf dans les "grands centres" où l'activité a tendance à se spécialiser dans la cuisson oxydante au détriment de la cuisson réductrice qui régresse de façon sensible.

L'étude sur tout le territoire de cet artisanat en voie d'extinction, en liaison avec l'études des ateliers espagnols des régions frontalières (Cf. bibliographie régionale : Cortes, Ramos), semble une priorité incontournable avant d'entreprendre des recherches archéologiques sur l'activité ancienne quelque soit son ancienneté.. De grandes zones d'influence à l'évolution différente peuvent être mieux caractérisées. Intérêt de l'examen de l'artisanat actuel avec l'oeil de l'ethnologue mais aussi avec l'oeil de l'archéologue (que reste-t-il après abandon, bois disparus, étude des bas de murs, des sols, rapports entre les gestes et les traces sur les poteries...)

A partir de l'inventaire des enquêtes publiées ou non au Portugal (Cf. bibliographie limitée à la région étudiée ici : Coimbra, Correia) et à l'étranger, l'étude classique est à faire si elle manque ou à compléter par un état actuel permettant de noter les évolutions.

Travail d'équipe pluridisciplinaire (archives et terrain) :

- étude "archéologique" des installations : description, relevé graphique et photographique systématique ;
- toutes les étapes du travail, rythmes de travail/cuissons, suivi scientifique des cuissons, analyse des argiles et productions, constitution de collections de poteries produites et d'outils, sauvegarde des productions anciennes ;
- étude socio-économique : constitution de l'équipe, nombre et qualification des ouvriers, liens de parenté, apprentissage, propriété des instruments de production, filiation des potiers et des ateliers, succession/passation de l'atelier, acquisition des matières premières, système et aire de diffusion des produits...

Les disparités importantes existant entre les différents ateliers traditionnels observables peuvent être source d'informations diverses et complémentaires. Un petit atelier à l'économie vivrière comme celui d'António Coimbra apporte beaucoup d'informations sur les activités complémentaires que le potier doit développer avec sa famille pour simplement vivre. Ses installations au caractère évolutif (fig. 6) et la symbiose entre artisanat, élevage domestique et surtout culture sont très révélateurs d'une activité familiale qu'on peut garder à l'esprit lorsqu'on étudie certains petits artisanats médiévaux. Au contraire, un grand atelier à forte productivité voit ses installations rationalisées périodiquement pour améliorer le rendement. Les dispositions anciennes laissent la place à des installations plus amples, plus facilement entretenues et souvent mécanisées. On peut sans doute tirer un bon parti des anciennes installations encore visibles...

### **Pour une ethnoarchéologie de l'artisanat récent**

Malgré les nombreuses études classiques, l'enquête est également à reprendre dans le sens d'une ethnoarchéologie. Au regard des problèmes posés par l'interprétation des vestiges trouvés en fouille ou des données de textes relatives à l'artisanat médiéval (lorsque ces données existent...), il apparaît nécessaire de rechercher des points de comparaison possibles auprès des artisans traditionnels encore en activité ou sur les lieux d'artisanats plus ou moins récemment abandonnés qui ont conservé les traces des installations. Etudier avec l'oeil de l'archéologue ces activités récentes, si possible dans un domaine proche de celui étudié en fouille (même type de production, importance économique proche,...), permet de constituer un recueil de réponses possibles dans lequel on peut puiser des exemples, des hypothèses de réponse mais malheureusement aucune certitude. Même si la technologie céramique de base est simple, il existe de multiples façons de produire un même pot ; et cela ne laisse pas forcément de trace caractéristique...

La pratique ethnoarchéologique, liées aux questions précises engendrées par telle découverte, semble être par essence une pratique personnelle. Les observations de nature ethnoarchéologiques constituent difficilement un corpus de références utilisables de façon courante mais plutôt un ensemble de réponses

utilisables au coup par coup. Cette observation ethnoarchéologique est donc à reprendre chaque fois qu'une question nouvelle se pose à l'archéologue. Les visites ethnologiques ou ethnoarchéologiques antérieures servant ici d'information primaire pour une nouvelle recherche.

### **Vers une archéologie plus performante de l'artisanat ancien**

Hormis la sauvegarde indispensable de l'artisanat traditionnel récent et de sa mémoire, la documentation recueillie peut être utile à la démarche archéologique.

Etudier l'artisanat traditionnel à différents niveaux ne peut être que bénéfique aux futures recherches purement archéologiques. En plus des études ethnologiques classiques, pratiquer une observation "archéologique" des ateliers traditionnels récents ou actuels (micro-reliefs, micro-restes sur le sol et les murs, points d'ancrage des installations, gestes du potier,...), raisonner sur les traces que laisseraient de tels ateliers après destruction et pourrissement de tous les outils ou instruments en matériaux périssables, chercher les traces d'une pratique particulière (étude ethnoarchéologique précise) peut compléter utilement les études déjà réalisées.

Toutes ces études menées tout au long de la recherche archéologique (avant, pendant et après) permettent une meilleure interprétation des vestiges découverts en fouille, une meilleure connaissance de l'artisanat des potiers antérieurs et en particulier médiévaux.

### **Illustrations**

1. Les ateliers visités (noms soulignés) en 1987 (dessin J. T.)
2. António Coimbra à son tour (Cliché H. C.)
3. Mise en place de la "voûte" : la charge de poteries avec les bûches de bois, les mottes de terre (Cliché J. T.)
4. Suenga en cours de cuisson (Cliché H. C.)
5. Défournement de *padelas* (Cliché H. C.)
6. L'atelier d'António Coimbra : constructions évolutives, imbrication des 3 fonctions économiques : poterie, culture et élevage (Cliché J. T.)

---

<sup>i</sup> Chargé de recherche CNRS à l'ERA 6, Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne d'Aix-en-Provence, France.

<sup>ii</sup> Etudiant, licence en Sciences Historiques.

<sup>iii</sup> Etudiant, licence en Histoire.

<sup>iv</sup> Actas do IV congresso de cerâmica medieval do mediterrâneo ocidental, à paraître.

<sup>v</sup> Travaux collectifs en cours par H. Amouric et J.-L. Vayssettes (archives), F. Isler, F. Morin et J. Thiriot (terrain et productions) : en Uzège dans le Gard (La Terre 1985) et dans la région de Dieulefit dans la Drôme (Potiers 1986). Des recherches plus étendues ont lieu en Provence et Languedoc : voir bibliographie partielle d'H. Amouric et J. -L. Vayssettes.

<sup>vi</sup> Fouilles franco-espagnoles de 1987 à 1990 co-dirigées par I. Padilla et J. Thiriot, étude du matériel issu de l'atelier par M. Leenhardt.

<sup>vii</sup> Travail collectif en cours chez les potiers J. Bonadona de Quart, J. Cornella de La Bisbal et J. Font de Verdu, le potier M. Bosch et l'équipe de M. Vendrell (Université de Barcelone).

<sup>viii</sup> Projet de fabrication de poteries et de plusieurs cuissons sur le site fouillé de Cabrera d'Anoia avec la collaboration de M. Leenhardt, M. Bosch et l'équipe de M. Vendrell .

<sup>9</sup> Le temps signalé ici ne correspond pas à la durée totale de la pré-cuisson. L'opération avait débuté avant notre arrivée.

<sup>10</sup> Les temps de post-cuisson présentent de très grands écarts dûs surtout aux facteurs atmosphériques. Ils n'ont pas de relation directe avec la cuisson. Ils varient également en fonction de la disponibilité du potier...

<sup>11</sup> Le défournement n'a pas été vu.

<sup>12</sup> Quelques petites pièces, faites par un vieil artisan, ont été cuites dans la *suenga* d'António Matos Coimbra. Il a simplement profité de l'occasion pour les cuire gratuitement.

<sup>13</sup> Cf. Fossier (R.). - Enfance de l'Europe (Xe-XIIe siècles). Aspects économiques et sociaux. T. 2 : Structures et problèmes. Nouvelle Cléo, 17 bis, Paris, 1982 (traduction espagnole, Barcelona, 1984, p. 522).