



A Câmara de Peniche pôs a escola a funcionar junto ao Posto de Turismo, atrás de grandes janelas de vidro de onde espreitam os mais curiosos

Peniche. No entanto, e apesar das crianças e adolescentes que ainda aparecem aos fins-de-semana e nas férias de Verão para aprender a rendilhar, não é fácil manter o ofício de pé. “Nos últimos dois anos têm saído outra vez toalhas de mesa, lençóis, enxovais grandes, vestidos de casamento. Casais novos vêm encomendar. Mas da forma que as coisas estão não dá para sobreviver disto”, garante a formadora.

Façamos contas, com a cabeça de Nélia: “A dona Celeste [a trabalhar numa das mesas que as alunas ocupam a produzir rendas] só vem à tarde, mas demorou dois meses e tal a fazer esta peça. Não é da renda mais fininha, é da mais lassa. Mas depois de ser feita, ainda há o trabalho da cerzideira e outra pessoa vem juntar o tecido à renda. No final, vai ser vendida por 70 euros, e muitas vezes as pessoas acham caro.”

Na verdade, o rendilhar parece atrair mais curiosos do que as próprias peças. Talvez consciente disso, a Câmara de Peniche pôs a escola a funcionar junto ao Posto de Turismo, atrás de grandes janelas de vidro de onde espreitam os mais curiosos. Thomas, no entanto, achou melhor entrar. “Venho de Bruges e lá temos muito disto, mas as peças e os formatos são diferentes. E não há um espaço destes, para as pessoas visitarem”, conta à Fugas. Bruges é mesmo um ponto central na história da renda de bilros, que terá chegado a Portugal no século XVII, sob a influência dos mouros e das trocas comerciais com Inglaterra e a Flandres.

Mas a dificuldade em manter vivo o ofício não é de hoje. No século XIX, já se alertava para a possibilidade de decadência da renda de bilros e, em 1956, encerrou o Curso de Rendeira da Escola Industrial. Em Julho de 2016, foi inaugurado o Museu da Renda de Bilros em Peniche e, em 2019, Natilde continua “a ter amor a isto”.

Peniche

Rendas em terra, pescadores no mar

● Natilde Martiniano é a mais velha da sala. “Tenho 97 anos; comecei a aprender aos seis.” Nas mãos tem mais de 20 bilros, que segura pelos extremos redondos, movimentando-os com destreza uns por cima dos outros até que a geometria aconteça um andar acima, em forma de renda, sobre a almofada. Em 91 anos de dedilhar, não imagina quantas rendas terá feito, primeiro como aprendiz, depois para responder às encomendas, de apliques em vestidos, colchas e outros usos domésticos, muitas vezes vendidas nos areais de Peniche, para ajudar no orçamento curto da família.

“Hoje vai-se para as pastelarias e para os cafés, mas dantes não. Tínhamos a escola, as coisas da casa e, nos outros bocadinhos, íamos para a almofada fazer rendinha.” A “rendinha” é a renda de bilros, a renda sem avesso que durante décadas foi uma

das principais actividades locais, ocupando a vida de uma grande parte da população feminina de Peniche, sobretudo nos meses em que os pescadores se viam impedidos de ir ao mar. “Fazíamos para ajudar na casa.” É por esse peso na cultura local que o município (junto a outros da Europa) quer ver a arte reconhecida pela UNESCO como património imaterial, como já acontece no caso da renda de bilros eslovena (integrada na lista do organismo no ano passado).

Difícil sobrevivência

“A minha mãe diz que se lembra do meu avô a contar histórias, à luz do candeeiro a petróleo, para ela não ter sono e continuar a trabalhar nas rendas”, relata Nélia Farto, de 43 anos, uma das formadoras da Escola Municipal de Renda de Bilros de





Alexandra Prado Coelho

Do trabalho com barro, António Rocha sabia praticamente nada. Ou talvez não seja exagero dizer que não sabia nada. O que é surpreendente neste homem de aparência franzina é que tem uma forma de aprender como se tudo fosse absolutamente natural, como se bastasse começar pela primeira pergunta e depois seguir por ali fora. Foi o que fez quando a crise o deixou sem trabalho como pedreiro. Olhou para o barro e interrogou-se: não serei capaz?

Vamos encontrá-lo na sua olaria perto da Vidigueira, Alentejo. Há peças grandes e outras mais pequenas, há instrumentos estranhos que, à primeira vista, parecem apenas toscos, há experiências deixadas a secar e peças completas, já terminadas. Não entendemos logo como é que das mãos daquele homem, que se atropela nas explicações que nos vai dando, saem as enormes talhas de barro que aqui vemos, as maiores das quais têm 2,20 metros de altura (e custam cerca de 2000 euros).

“Tenho andado a testar barros diferentes e cozeduras diferentes”, conta-nos este autodidacta, que começou por fazer tijolo burro (“há 30 ou 40 anos havia aqui muitos telheiros desse tijolo e eu pensei ‘será que não sou capaz de fazer um tijolo?’”), antes de se lançar na tarefa mais complicada de fazer ânforas e talhas - estas vão começar a ser testadas com vinho já na próxima vindima, seguindo o método de fermentação das uvas que vem do tempo dos romanos, tendo sobrevivido no Alentejo, onde conheceu nos últimos anos um renascimento surpreendente.

Grande parte dos produtores de vinho da região, dos mais pequenos aos maiores, estão actualmente a fazer vinhos de talha e, para isso, procuraram as antigas talhas que ainda sobreviveram aqui e ali. Muitas foram destruídas ao longo das

décadas, por isso as sobreviventes atingem hoje valores altos. Mas, confessa António Rocha, não foi por haver procura que se pôs a fazer talhas. “Foi por curiosidade. A minha coisa é tentar fazer peças em barro que me fascinem e pronto, não é cá olhando ao negócio nem nada.”

Começou pelas pequenas e percebeu que era possível. “Como vi que conseguia fazer um pote de terra, fui a uma adega e tirei um cartão, um moldeito para tentar fazer as maiores. Cortava o cartão e fazia o formato da talha”, explica, mostrando uma base onde está assente a peça de barro e uma espécie de braço arredondado que segura o molde de cartão. Vai, manualmente, fazendo rodar a base e o barro ganha a forma desejada.

“Ponho o barro às camadinhas” em anéis sobre a base inicial, descreve, apontando. “E fiz esta geringonça. Tentei ter um apoio para a talha para a poder rodar e não ter que andar à volta dela.” Se na versão pequena a tarefa já nos parece extraordinária, é quando erguemos os olhos para as talhas grandes que ficamos sem saber o que pensar. António sobe por uma estrutura encostada à talha - chama-lhe “o aranhão” - e mostra como vai pondo o barro à volta. “Em sete meses fiz sete talhas, uma camadinha agora, uma camadinha logo. Tinha pensado fazer uma ou duas, mas fiz logo sete, não me consegui conter.”

A empresa começou em 2017, embora um ano e meio antes António já andasse a praticar. Até agora tem sido apenas investimento, sobretudo de tempo, porque a fazer tudo sozinho, passa aqui muitas e muitas horas. É que se a construção da peça é complicada e demorada, falta ainda falarmos da cozedura. “O essencial disto é a cozedura”, lembra, “é importante ter um barro que não rache”.

Convida-nos a ir até à parte de trás da olaria, onde estão os

fornos que construiu também sozinho com as próprias mãos. Parece que estamos na Palestina, a entrar na gruta onde nasceu Jesus. Há um primeiro forno, para os tijolos e ladrilhos, ao qual se acede por uns degraus. António escavou, e criou por cima uma estrutura de protecção que cobriu de terra para podermos andar sobre ela.

É no interior que ele se senta a vigiar o fogo, toda a noite, enquanto o barro coze. Fez até um pequeno nicho para colocar a comida e a água de que precisa. Os tijolos demoram uma média de oito a dez horas a cozer - “quando estão cozidos ficam vermelhinhos, parecem ferro em brasa, e aí estão prontos”. Vai espreitando para ver quando ficam incandescentes, ajeitando a lenha e, quando estão nesse ponto, tapa tudo e fecha a porta.

Já as talhas demoram entre 20 e 23 horas, mas noutro forno, maior, que António construiu depois. “Tenho que passar aqui uma noite. De quarto em quarto de hora ponho lenha, é tudo posto à minha maneira.”

Espreitamos para o buraco por onde - é difícil imaginar como - entram as talhas. No interior há uns arcos, debaixo dos quais é colocada a lenha, sendo as talhas postas em cima antes de o forno ser tapado com uma cúpula e vedado com tijolos e barro. “Depois de estarem cozidas, com uma escadinha vou lá a baixo, coloco as cintas e tiro-a [com um sistema que permite elevá-la]. É essa parte que ainda não está totalmente afinada”, diz, como quem se desculpa por ainda haver aqui algo que não está como desejaria.

Para tirar a talha já cozida, tem que pedir ajuda a um amigo. Mas tudo o resto faz sozinho - um homem, o barro, objectos que nascem apenas das mãos que, mexendo na terra, vão procurando respostas, e da força de alguém que acredita que, começando com a pergunta mais básica, vai conseguir chegar onde quiser.



Para tirar a talha já cozida, António tem que pedir ajuda a um amigo. Mas tudo o resto faz sozinho



O vinho de talha

Vem do tempo dos romanos a tradição de fazer vinho em talhas de barro no Alentejo (região com bastante barro, ao contrário do que acontece no Norte do país). O sumo das uvas, juntamente com as películas e o engaço, é colocado a fermentar dentro do pote e aí fica até ao dia 11 de Novembro, data em que o vinho pode ser tirado, através de uma torneirinha encaixada no orifício na parte de baixo da talha. Para manter a temperatura, as talhas são molhadas por fora, e na boca são vedadas com um pano ou simplesmente com azeite. As películas têm que ser remexidas com frequência para que não criem uma rolha no topo, o que iria reter o gás da fermentação no interior, podendo provocar o rebentamento da talha.

António Rocha

Quando as mãos dele procuram respostas, a terra transforma-se