

MUSEU : BIBLIOTECA

Folha para Hemeroteca

Cl:

Data publicação

22/3/88

Diário Grande ABC:
Coluna Memória

Assunto:

Ademir MEDICI



É hora de cozinhar o tijolo

Ribeirão Pires aniversaria e nós recordamos suas antigas olarias. E com ajuda de Áurea Bertoldo Cardoso, de antiga família de imigrantes italianos da cidade, estamos dando a receita de como se faz um bom tijolo. Afinal, até hoje, Ribeirão Pires também é conhecida pelas suas olarias de tantas décadas. A etapa de hoje é a do cozimento do tijolo.

Aqui entram os velhos fornos, onde dá para produzir até 50 mil tijolos por vez. Depois de confeccionado e seco, o tijolo é levado ao forno e ali amontoado em forma de pirâmide. O transporte, do pátio ao forno é feito através de carrinhos de mão, de madeira. O condutor chega a penetrar no forno com o carrinho, pelas suas duas portas. E vai empilhando. Os tijolos tomam todo o forno, até a borda.

Ao lado do forno tem o barracão com a lenha. É esta lenha que vai ser queimada para a produção dos tijolos. A madeira é posta pelas três bocas do forno que têm o formato de túneis. Tudo certinho, pode ser aceso o fogo. Na primeira noite, um fogo bem fraco. E vai se jogando mais lenha, dia e noite, em revezamento. O fogo não pode baixar, não pode se errar na quantidade de lenha, nem dormir em serviço e esquecer do fogo. Com pouco fogo, o tijolo queima, fica preto. E o controle vai de 48 a 50 horas de fogo.



Reprodução: J.B. FERREIRA

Enquanto estão sendo preparados os tijolos, as bocas do forno precisam ser fechadas com folhas de zinco, presas com estacas. E as portas são fechadas com paredes de tijolos. Depois das 50 horas começa o processo de esfriamento. É deixar esfriar, por uns 10 dias. Continuamos amanhã.

A foto, da coleção de Áurea Bertoldo Cardoso, também refere-se à olaria dos Bertoldo na década de 40. Ao fundo aparece o forno com a fumaça que mostra a produção dos tijolos. Em primeiro plano, no espaço aberto, novos tijolos estão sendo confeccionados.