



Nota de edição:

Bem-vindo a 2020 e à 25ª edição do Tomilho!

Começamos este número a recordar o que de mais relevante aconteceu em 2019 em termos de actividades e projectos dinamizados pelo CIIPC.

Relembramos depois com maior detalhe as actividades desenvolvidas em Novembro e Dezembro (passeio, oficinas, projecto comunitário, mercadinho).

Na rubrica *Arqueologia e História* damos a conhecer o repertório de formas da cerâmica islâmica de Cacela Velha.

Florípes e Lucinda Cosme partilham as suas memórias do tempo em que viveram na Quinta de Cima.

A época do entrudo traz-nos uma receita doce, os brunhóis de Valentinha.

Terminamos com um passatempo, um convite para os novos projectos comunitários e a agenda cultural para Janeiro e Fevereiro. Boas leituras e ... Até Março!

NESTA EDIÇÃO:

Aconteceu em 2019...	1
Arqueologia e História	7
Memórias e saberes	9
Memórias com mestre Edolino	12
Receita	14
Passatempo	15
Agenda cultural	16

Aconteceu em 2019...

O trabalho de investigação, interpretação, usufruto e educação para o património continuou a ser o grande objectivo do CIIPC, através da dinamização de um conjunto de actividades e projectos.



Continuaram as escavações arqueológicas no Sítio do Poço Antigo (antigo bairro medieval islâmico de Qastalla Darrag e necrópole cristã), em Cacela Velha, integradas no projecto de investigação “Muçulmanos e Cristãos em Cacela Medieval: território e identidades em mudança”.



Com o público escolar, desenvolvemos um conjunto de acções educativas ligadas ao nosso património: valorização do pomar tradicional de sequeiro, do património arqueológico, da fauna (com destaque para os insectos e o seu papel nas hortas e jardins) e do património cultural de Cacela Velha. Continuou-se a dinamizar a acção educativa “ÀS VOLTAS COM A ÁGUA. À descoberta dos patrimónios da água nas 4 cidades” (Projecto “À Descoberta das 4 Cidades”) e o projecto educativo “As lendas do Algarve”, desenvolvido com a Rede de Museus do Algarve. Dinamizámos ainda actividades ligadas ao património em dias comemorativos (Dia da criança e Jornadas Europeias do Património).



A exposição as Profissões Antigas de Cacela continuou a estar patente no CIIPC tendo, em simultâneo, havido 3 exposições de carácter temporário: “Cerro dos Barros: Memórias de um lugar”, “As melhores fotografias da 2ª maratona fotográfica” e o Presépio Algarvio, realizado com o apoio da comunidade de Santa Rita. Associadas a estas exposições e a outras temáticas ligadas ao património, o CIIPC promoveu 9 oficinas para o público em geral, 15 oficinas de férias para crianças e jovens e realizou visitas orientadas a Cacela Velha. Desenvolvemos ainda 4 actividades com a ASMAL e 2 com idosos da Santa Casa da Misericórdia da Manta Rota.



A 13ª edição dos **Passos Contados** incluiu 7 passeios de interpretação da paisagem e território no concelho.

(Continua)

Aconteceu...

Exposição “Bolsas de retalhos à porta”



Oficina “Bolsas de pano com retalhos”



Em parceria com a ADRIP, continuaram a realizar-se 4 mercadinhos sazonais em Cacela Velha, bem como os Mercados de Trocas, em colaboração com o Banco de Voluntariado de VRSA.

Em 2019 destacamos os projectos comunitários realizados com a população de Santa Rita e com outras pessoas que quiseram colaborar: a organização da festividade dos Maios e muito em particular a concepção da manta de rosetas que adornou a Maia, a realização de bolsas de retalhos para a exposição de rua “Bolsas de retalho à porta”, as decorações de Natal para a Aldeia de Santa Rita e o presépio Algarvio.

Em 2020 junte-se a nós, participe no Tomilho e nos novos projectos e actividades do CIIP Cacela!

Exposição de rua “Bolsas de retalho à porta”

Com o intuito de manter vivas as tradições associadas aos *Santos* e ao *Pão por Deus* e assinalar este importante período do ciclo festivo dedicado ao culto dos antepassados, o CIIP Cacela / CMVRSa desafiou a comunidade local para a criação de bolsas de retalhos que depois foram colocadas à porta das casas da aldeia de Santa Rita, entre o dia 31 de Outubro e 11 de Novembro.

Nesta exposição de rua, mostram-se as mais de 50 bolsas criadas pelas cerca de duas dezenas de pessoas que semanalmente se juntaram no CIIPC desde meados de Setembro.

Algumas das bolsas expostas apresentaram textos informativos sobre os talegos, sua confecção e usos, bem como sobre os peditórios rituais, feitos pelas crianças, que marcam este período festivo.

Agradecemos a todos os participantes o empenho e entusiasmo com que se dedicaram a este desafio!

Oficina “Bolsas de pano com retalhos”

No âmbito da exposição de rua “Bolsas de retalho à porta”, dia 10 de Novembro o CIIPC desenvolveu uma oficina aberta ao público onde se desafiaram as participantes a criar a sua bolsa de retalhos, cosendo sobras de roupas e tecidos diversos, como o faziam as nossas avós.

Dos 8 aos 80 anos, cada uma das participantes elaborou a sua bolsa de retalhos idealizando possíveis usos.

Acreditamos que, numa altura em necessitamos a todo o custo de reduzir o consumo, reutilizar, reciclar e evitar o plástico, as bolsas de pano são alternativas criativas, ecológicas e sustentáveis. Bolsas de retalhos, para guardar pão, feijão... e ao plástico dizer não!



Bolsas de pano com retalhos

Para guardar pão, feijão... e ao plástico dizer não!
No âmbito da exposição de rua «Bolsas de retalhos à porta»

Dom. 10 Nov
[14h30 - 18h00]
CIIPC - Santa Rita
Participação gratuita
Associação de moradores / Associação de moradores

VRSA
VOLUNTARIADO RURAL
GRUPO DE INTERACÇÃO E APOIO
COMUNITÁRIO DE SANTA RITA
ALGARVIO
Associação de moradores / Associação de moradores
18h30 @associacao.vrsa.com

Passeio “Georrecursos de Santa Rita”

O ciclo Passos Contados 2019 terminou com o percurso “Georrecursos de Santa Rita - usos de hoje e do antigamente”, no passado dia 9 de Novembro.

Com o geólogo Hélder Pereira, viajámos no tempo e observámos os vestígios das diferentes utilizações dos recursos geológicos da região de Santa Rita, que vão desde os materiais usados na edificação de túmulos megalíticos, passando pela água extraída do subsolo com o auxílio de noras, aos materiais usados na produção de cal, cerâmica e na construção de muros e valados.

Um passeio que proporcionou aos participantes um olhar diferente para a relação entre a actividade humana, os georrecursos e a paisagem.

Hélder Pereira é autor e coautor de vários artigos científicos publicados em várias revistas nacionais e internacionais, bem como de vários trabalhos na área do ensino, da divulgação e da promoção das ciências.



Magusto em Santa Rita



Dia 11 de Novembro o CIIPC/CMVRSa realizou um Magusto com habitantes da aldeia de Santa Rita, vizinhos e amigos para assinalar o dia de São Marinho e celebrar a boa vizinhança e a amizade. Castanhas assadas, romã, bolos, chá, vinho novo, jeropiga estiveram entre as várias iguarias que animaram este convívio em tão boa companhia.

A Câmara Municipal ofereceu as castanhas e as pessoas da comunidade enriqueceram o repasto. Obrigada a todos os presentes pela bela tarde passada na vossa companhia!



Oficina Coroas de Natal

Oficina de Coroas de Natal



O CIIPC promoveu uma oficina de Natal onde miúdos e graúdos aprenderam a criar coroas de Natal com folhagem local.

Os círculos de ramos entrelaçados com folhas e flores associam-se, desde tempos muito antigos, à celebração do solstício de Inverno. Continua a acreditar-se que são símbolos de prosperidade e recomeço, daí a tradição de os pendurar à porta de casa.

Usando folhas e frutos da região como a oliveira, medronheiro, laranjeira, cipreste, murta, aroeira, entre outros ramos, os participantes deram asas à imaginação e criaram coroas originais para colocar, neste Natal, à entradas suas casas ou usar como centro de mesa.

Para a decoração das coroas usaram-se também fitas, paus de canela, rodelas de laranja desidratada, flores de lavanda, pequenas pinhas, entre outros materiais. O resultado foi maravilhoso!

Asmal faz coroas de Natal no CIIPC

Os amigos da ASMAL visitaram o CIIPC e realizaram também coroas de Natal a partir de ramos e folhas recolhidas das árvores e arbustos do jardim e da zona envolvente à antiga escola de Santa Rita.

Depois do almoço, o grupo rumou à ermida de Santa Rita para apreciar o Presépio e a árvore de Natal realizados pela comunidade local.



Mercadinho de Natal



Mercadinho de Natal

Decorreu no dia 8 de Dezembro o último Mercadinho de Cacela Velha de 2019.

Com a temática do Natal associada, batemos o record de participações de artesãos, produtores alimentares e vendedores de artigos em 2ª mão e velharias, ultrapassando largamente uma centena de bancas.

Nesta edição realizámos o concurso “A bancada mais bem decorada do Mercadinho” para a qual o público participou com as suas votações, em conjunto com dois membros da organização dos Mercadinhos: ADRIP e CIIPC/CMVRSa.

Este ano Ana Maria Neves Afonso voltou a ganhar o concurso com uma banca alusiva à quadra natalícia utilizando o trabalho de empreita.

Muitos parabéns à vencedora por todo o percurso que tem feito e pelo seu excelente trabalho! Para além de um diploma, ficará isenta do valor da participação dos Mercadinhos a realizar em 2020.

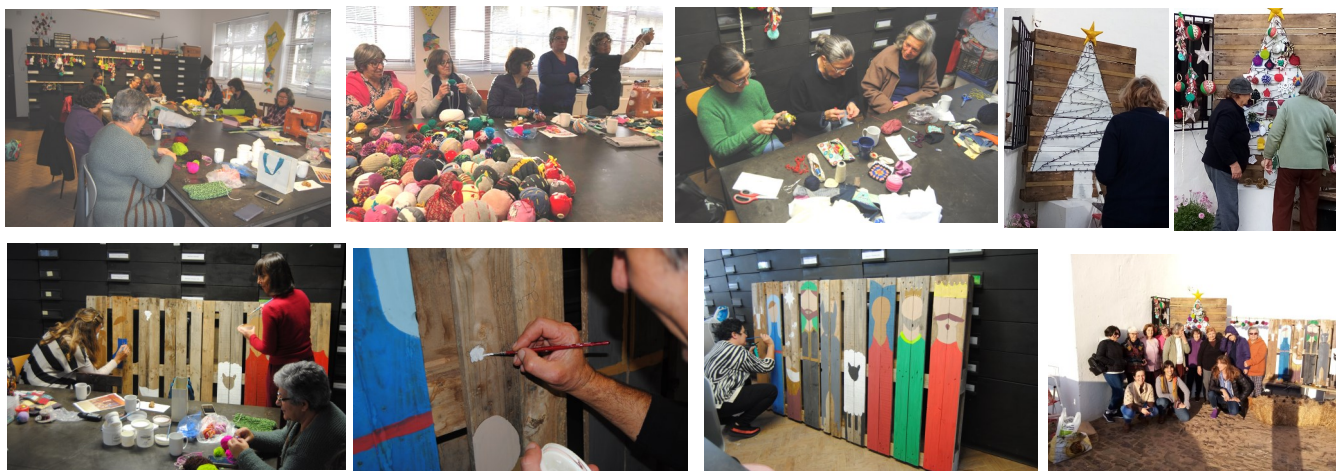
Natal em Santa Rita

Em 2019, o Natal em Santa Rita foi comemorado com o tradicional presépio Algarvio com menino Jesus, searinhas e laranjas (instalado na antiga escola de Santa Rita até ao Dia dos Reis) e, no centro da aldeia, junto à ermida de Santa Rita, montou-se uma árvore de Natal e um presépio construídos a partir do reaproveitamento de paletes de madeira.

Com o presépio algarvio volta a recupera-se, com a participação dos habitantes da aldeia, a muito antiga tradição de em Dezembro se armar o presépio e o “altarinho” de cariz popular. Nas casas, em cima da cómoda, elevado ao centro em degraus, colocava-se o menino Jesus, cercado de searinhas, laranjas e outros frutos, votos de pão e de prosperidade para a família.

As decorações da árvore de Natal são o resultado do trabalho da comunidade que, de forma semanal, desde o mês de Novembro, se juntou na antiga escola para a elaboração destes enfeites e na realização do Presépio em paletes. Contámos também com o precioso apoio da Junta de Freguesia que nos cedeu, tratou e transportou as paletes do presépio.

O resultado da vontade, empenho e criatividade da comunidade de Santa Rita, bem como de vizinhos e amigos do concelho de Vila Real de Santo António, pôde ser admirado por todos durante a época natalícia, ganhando à noite mais vida com a iluminação de Natal. Várias habitantes se juntaram a este espíri-



to natalício decorando as entradas das suas casas com enfeites de Natal, presépios e lindas coroas de Natal feitas com folhagem local. Ainda em Santa Rita, recuperou-se a antiquíssima tradição com que se assinala o solstício de Inverno, do madeiro a arder perto da ermida na Noite de Natal.



E assim se celebrou o Natal em Santa Rita, com respeito pelas nossas antigas heranças, pelo ambiente e, acima de tudo, com o envolvimento de uma comunidade que com pouco sabe fazer muito.

Oferta Educativa

No âmbito da oferta educativa concelhia, o CIIPC iniciou a realização de acções educativas na sequência do interesse manifestado por educadores e professores das escolas do concelho.

Em Novembro a equipa do CIIPC dinamizou 6 acções educativas, dedicadas ao tema das adivinhas “**Qual é coisa, qual é ela? Adivinhas da nossa tradição oral**”, todas no Centro Infantil A Borboleta, em Vila Real de Sto. António, com alunos entre os 3 e os 5 anos, num total de 128 crianças.



Nesta actividade sentamo-nos em roda a conversar sobre o que são adivinhas, estimulando as crianças a participar activamente na conversa. Posteriormente passamos para um jogo de adivinhas com o auxílio de objectos e dão pistas para as respostas para as adivinhas.

Ainda no mês de Novembro, o CIIPC realizou a acção educativa “**O que a terra nos dá? Pomar Tradicional de Sequeiro**” com 2 turmas do pré-escola do Centro Infantil A Cegonha, de Monte Gordo, tendo em Dezembro, continuado esta acção com uma turma do 2º ciclo da EB 2, 3 D. José I, de Vila Real de Santo António. Esta actividade foi realizada na quinta da unidade de agro-turismo “Casa de Cacela”, um terreno com cerca 6 ha de pomares e hortas. Ao todo, participaram nesta acção educativa 62 crianças.

Nesta actividade começamos por conversar na eira da quinta sobre o Pomar de Sequeiro e as árvores que o constituem a partir do contacto com ramos, folhas e frutos. Partimos depois para um passeio onde se privilegia o contacto directo com as árvores, aprofundando conhecimento sobre adaptação ao solo e clima, sobre o ciclo dos frutos, forma de colheita, conservação, comercialização e aproveitamentos. A actividade termina novamente na eira onde, através de um jogo, se relacionam as árvores/frutos com as suas utilizações na região, ao longo dos tempos, fazendo-se posteriormente uma degustação de diversos alimentos associados ao pomar de sequeiro.



tação de diversos alimentos associados ao pomar de sequeiro.

Em Dezembro, desenvolvemos ainda a acção educativa “**Brinquedos populares. Criar e brincar**” em 2 salas do Jardim de Infância de Monte Gordo, num total 40 crianças. Nesta actividade, levamos as crianças a reflectir como se brincava antigamente, no tempo dos seus avós utilizando para tal uma maleta com brinquedos populares. Num segundo momento, as crianças constroem um dos brinquedos da maleta e são desafiadas com as educadoras a construir uma maleta para a sua sala de aula.



Repertório de formas da cerâmica islâmica de Cacela Velha

A matriz que foi utilizada para a classificação da Cerâmica Islâmica de Cacela, no âmbito das escavações arqueológicas realizadas em Cacela Velha, no Sítio do Poço Antigo e no Largo da Fortaleza, mostra as diferentes peças cerâmicas encontradas, de acordo com as suas funcionalidades, características formais e o seu enquadramento cronológico no século XII e XIII, último período de ocupação islâmica na Península Ibérica.

Esta matriz é composta pelas seguintes tipologias: recipientes de armazenamento e transporte, louça de cozinha, louça de mesa, contentores de lume, objectos de uso doméstico, de uso lúdico e indeterminados decorados. Cada uma destas tipologias apresenta os recipientes de uso quotidiano de acordo com a sua função na casa islâmica. Deixamos aqui alguns exemplos:

Recipientes de Armazenamento e Transporte

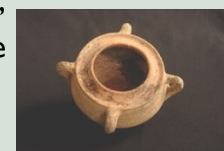
Talha

A designação em árabe é *jabiya*. As talhas são recipientes de grandes dimensões, destinados ao armazenamento de água e produtos sólidos como os cereais (grão e sêmola). Devem permanecer no mesmo lugar, devido ao seu volume e peso. No al – Andalus cada família possuía em casa uma ou duas grandes talhas onde armazenava a água para beber ou para as abluções diárias antes da oração.



Pote

A designação em árabe é *qulla*. É um tipo de recipiente de diversos tamanhos, destinado ao armazenamento, transporte e conservação de todo o género de condimentos de mesa ou cozinha como as compotas, conservas, etc.



Louça de cozinha

Panela

Eram usadas para ir ao lume e cozinhar alimentos, directamente no lume de chão ou sobre o fogareiro. As panelas com a designação árabe de *burma* ou *qidr*, são recipientes com paredes altas, boca fechada e asas, usados para ir ao fogo na confecção de guisados e sopas em fogo lento (G.Roselló Bordoy). Constituem um tipo cerâmico numeroso e fundamental na cozinha de qualquer casa islâmica. A sua frequente utilização implicava a sua contínua substituição. Um manuscrito anónimo do século XIII sobre a cozinha hispano – magrebí, editado por Huici, recomendava que nas panelas não vidradas só se cozinhasse uma vez e lamentava que estas não fossem devidamente limpas com água quente e farelo. Recomendava ainda que a cozinha dispusesse de tantas panelas, como dias tinha o ano, para que se utilizasse uma para cada cozinhado (Elum López).



Caçoila

A designação em árabe é *qas'a*. Recipiente de base plana ou convexa, com paredes retas ou curvas. Serve para a cozedura rápida de alimentos em fogo forte e com pouco líquido, em especial com azeite e gordura.



Alguidar

A designação em árabe é *libril*, *qasriya*, *qadh*. É um recipiente de grande tamanho, paredes grossas e baixas, base plana, corpo troncocónico invertido e boca larga. Destacam-se pela multiplicidade de usos, cumprindo várias funções dentro das tarefas domésticas, como a lavagem de alimentos, a preparação de condimentos, o amassar do pão, a lavagem de roupa e louça e a higiene doméstica.



Louça de mesa

Tigela



O nome provém do árabe *sahfa*, *tayfur*, *gidar*. É um recipiente destinado à apresentação e consumo colectivo de alimentos à mesa. Estas peças evidenciam-se nas escavações arqueológicas de Cacela Velha. Um dos pratos tradicionais que era degustado diretamente delas era o cuscus. Não é de excluir o uso destas peças como pratos decorativos no interior da casa, como ainda acontece nos nossos dias.

Jarrinha

Recipientes com mais de uma asa serviam para beber diretamente deles, tarefa facilitada pela presença de duas asas, ou simplesmente para conter líquidos para levar à mesa.



Contentores de Lume

Candeia



A designação em árabe é *qandil*, *misbah*. Utensílio para a iluminação doméstica, apresenta um receptáculo para o combustível (azeite, gordura animal ou vegetal) e um bico onde se coloca o pavio para a chama. É formado por dois pratos unidos por um eixo central vertical, fuste ou pé. O prato superior serve para conter o azeite e a chama, e o prato inferior serve para recolher o azeite que se derrama.

Objetos de uso doméstico

Tampa

A designação em árabe é *gita*, *mugatta*. Peça utilizada como elemento de cobertura de numerosas formas cerâmicas, tanto abertas como fechadas. As diversas variantes tipológicas assim como o acabamento ou riqueza decorativa das tampa, está relacionado com o tipo de recipientes que estavam destinados a cobrir.



Objetos de uso lúdico

Pedras de jogo



Apesar da sua proibição pela lei corânica, a prática de jogos (alquerque, dados, jogo do moinho, etc.) nos momentos de lazer era muito frequente entre as classes populares, como o demonstra o frequente aparecimento de pedras de jogo trabalhadas a partir de fragmentos de telhas e de cerâmicas sem uso. Através de pequenos retoques e polimento das superfícies faziam-se peças dos mais diversos tamanhos e formas. Cada jogador teria o seu próprio jogo de pedras, possíveis de identificar pela cor da pasta ou pela decoração.

Memórias da Quinta de Cima



Fotografia de autor desconhecido
Retirada do grupo do facebook Vila Nova de Cacela—o Litoral, o Barrocal e a Serra!

A fotografia que publicamos nesta edição remete-nos para a **Quinta de Cima**, herdade originalmente com cerca de 110 ha, localizada na fronteira da freguesia de Cacela com o Concelho de Tavira.

As referências bibliográficas mais antigas sobre esta quinta remontam à Carta Topográfica de 1893 onde existe uma referência a um conjunto edificado composto por casa principal, bairro dos trabalhadores, armazéns, silos, eira, poço, fonte e tanque. Existe ainda uma referência a uma chaminé datada de 1886. (Cristina Garcia, Cacela, Terra do levante. Memórias da paisagem algarvia, 2008)

Sabe-se também que em 1943 a **Quinta de Cima** ganhou o prémio Nacional de Exploração Agrária graças a uma campanha de recuperação e modernização da mesma. Este prémio foi atribuído pela Federação Nacional de Produtores de Trigo a esta quinta com a primeira classificação. Ainda hoje existe uma placa em mármore na fachada principal do edifício do antigo escritório da quinta a fazer menção a este prémio.



Sebastião Garcia Ramires, Ministro do Comércio, Indústria e Agricultura (1932-1933) e Ministro do Comércio e Indústria (1933-1936) era o proprietário da **Quinta de Cima** em 1958 e até à sua morte, em 1971. Isabel Roldan Ramires, sua viúva, ficou com a posse da quinta que, depois da sua morte, foi herdada pelos sobrinhos do casal já que não tinha filhos.

As recordações que relatamos pertencem às irmãs Lucinda e Floripes Cosme e dizem respeito ao período entre final dos anos 60 e o início dos anos 80, altura em que residiram na Quinta de Cima.

No final dos anos 60, a **Quinta de Cima** era uma referência para a região enquanto exploração agrícola, dando trabalho durante todo o ano a 10/12 famílias que aí residiam nas casas do bairro dos trabalhadores. Dedicavam-se ao trabalho agrícola nas suas múltiplas valências, cereais, pomares, hortas, vinhas, gado e animais de capoeira.

A par do comércio de cereais e frutos (de sequeiro e citrinos), a quinta tinha uma grande vacaria produzindo leite que depois era vendido numa cooperativa em Vila Real de Santo António, havendo uma parte que ficava destinada ao consumo da quinta (proprietários e trabalhadores). De acordo com as informações prestadas, foi a primeira quinta em toda a região a ter electricidade, água canalizada e um sistema de ordenha mecânico. Para além do leite, fazia criação de vitelos e vendia bois, tal como borregos e ovelhas, dispondo de um grande rebanho.

Tinha também um importante lagar de azeite que era usado por habitantes de toda a região até à serra de Tavira (incluindo, Estorninhos, Faz Fato, Conceição de Tavira).

A fotografia antiga que aqui publicamos, tirada nos anos 60, ilustra precisamente o transporte da azeitona para o lagar. Os utilizadores do lagar, vinham de mula com sacos de azeitona para aí fazer o seu azeite. Uma parte do azeite ficava para os proprietários da Quinta como paga da utilização do lagar.

Lucinda e Floripes Cosme recordam as torradas com o fio de azeite que iam comer ao lagar logo pela manhã.

O seu pai veio com a família trabalhar para a **Quinta de Cima** no final da década de 60 e foram viver para uma das casas destinadas aos trabalhadores. O pai dedicava-se à vacaria e à ordenha enquanto a mãe ajudava nestas e noutras tarefas da quinta. Para além do ordenado que ganhavam do seu trabalho,



os trabalhadores recebiam também um cabaz com azeite, grão, feijão, farinha e uma caixa de laranjas (na época em que havia). Aos trabalhadores que manifestassem vontade, era-lhes atribuído uma parcela de terreno para semearem o quisessem (favas, ervilhas, ...).

A quinta possuía ainda um armazém agrícola onde estavam os instrumentos agrícolas e duas charretes, um silo para armazenar os cereais, um armazém onde se guardava a lucerna, erva que era semeada exclusivamente para alimentar os animais nas épocas em que escasseava alimento, e dois silos onde se depositava a cal para uso da quinta e dos seus trabalhadores. Um dos silos guardava a cal em bruto, proveniente provavelmente da aldeia de Santa Rita, e o outro silo tinha a cal já aberta para os trabalhadores caíarem as suas casas, muros e outras construções.

Lucinda e Floripes Cosme recordam ainda que na época do Natal, o patrão oferecia um cabaz de Natal a cada família que incluía brinquedos para as crianças e roupas novas.

“No ano novo havia a dita Adiafa. Matava-se uma ovelha ou qualquer coisa e havia grande festa ali no armazém. Era ele (patrão) que mandava fazer para nós. E na meia-noite todos os empregados tinham que estar ali



porque eles saiam os dois (casal) e iam ali cumprimentar os empregados todos e ouvir a charola que cantava para eles.”

A charola era composta por trabalhadores da Quinta e dos arredores e era paga pelos proprietários para tocar.

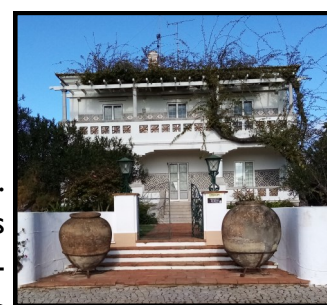
Para além dos trabalhadores residentes, muitos outros vinham trabalhar por épocas agrícolas (apanha de azeitona, alfarroba, cereais, figos, laranjas, etc.) tornando-se a quinta nessa altura um espaço cheio de vida.

No bairro dos trabalhadores havia uma casa que se distinguia das outras. Era o escritório com uma casa ao lado onde vivia o feitor, Manuel Guerreiro. Este senhor era o responsável pela quinta e pelos trabalhadores. Fazia a gestão dos recursos humanos e a contabilidade com ajuda de Manuel Feliciano, o escriturário.

Lucinda e Floripes recordam *“Esta janela do escritório era onde as pessoas, antes do 25 de Abril, recebiam o salário. O dinheiro era-lhes dado por aqui. Para não haver misturas. Depois do 25 de Abril, passaram a receber à porta do escritório.”*

Estes senhores, especialmente o feitor, tinham um tratamento diferenciado e eram os únicos com acesso à casa dos proprietários, para além do pai de Lucinda e Florinda, que fornecia todas as manhãs o leite aos patrões por uma pequena porta lateral da casa.

Toda a zona oeste da quinta, o Chalé e envolvente eram de acesso reservado. Os patrões viviam em Lisboa mas todos os meses vinham à quinta passar uns dias e traziam os seus empregados. Havia portanto uma clara separação de classes embora, segundo das irmãs Cosme, Sebastião Ramires tratasse bem os seus funcionários e fosse um bom “patrão”.



Devido às relações políticas que proprietário estabelecia com as autoridades do Estado Novo, a quinta foi visitada durante um período por Américo Tomás, Marcelo Caetano e mesmo por Oliveira Salazar.

As irmãs recordam a agitação que havia nessas ocasiões *“E ali naquele chalé, na altura destas visitas importantes, a partir das 4, 5 da manhã, era uma azáfama. Todas as empregadas, que eram muitas, vinham de Lisboa com eles para aqui. E não havia misturas. Havia uma senhora que às 5 da manhã já estava a depenar patos, gansos.*

Era uma loucura para a comida... porque vinha uma comitiva. Se fosse Verão era tudo cá fora nesse jardim, mas se fosse Inverno era lá dentro. Essa comitiva vinha 1 ou 2 vezes por ano. Vinha nesse dia e no mesmo dia se ia embora.”

Em Fevereiro de 2014, o artigo de Aurélio Nuno Cabrita intitulado “A crise no Algarve em 1934 e a visita de Oliveira Salazar” faz uma breve referência à passagem de Oliveira Salazar por esta quinta *“A comitiva tomou então o caminho para Faro. À passagem por Tavira, eram aguardados à entrada da cidade por várias pessoas de relevo daquela urbe. Após uma breve pausa na Quinta de Cima, propriedade do ministro do Comércio, nas imediações da Conceição, o cortejo automóvel foi recebido com foguetes na Luz de Tavira.”*

Os actuais proprietários da quinta, sobrinhos netos de Sebastião Ramires, detêm apenas uma parte da mesma estando grande parte da área cedida à Frusol e aos campos de golfe da Quinta da Ria.



À excepção da casa dos proprietários, todas as outras construções da quinta encontram-se em obras no sentido de as converter num Turismo Rural.

Um importante património construído que está a desaparecer sem deixar por escrito o testemunho das vidas que lá passaram e da própria história da Quinta.

Memórias com o Mestre Edolino

A aldeia de Santa Rita perdeu mais um dos seus mestres. Edolino Gonçalves foi mestre na arte de usar a tabua e o loendro para construir e empalhar cadeiras. Cadeiras de tabua que faziam parte do mobiliário das casas, especialmente nas antigas cozinhas junto ao lume, e que se traziam no Verão, ao fim do dia, à porta das casas para apanhar a fresca.

Aprendeu esta arte para se entreter, pois o seu ofício era outro, mas desde então forrou muitos assentos e das suas mãos saíram dezenas de pequenas cadeiras com a estrutura em paus de loendro e o “almofada” em tabua.

Acompanhámo-lo algumas vezes no corte das matérias-primas junto a pequenas linhas de água (nos Corvos e nas Cotovias). Chegava a casa com um molho de paus de loendro e outro de tabua, que deixava secar à sombra, para depois criar as suas cadeirinhas.





Nos últimos anos o Mestre Edolino partilhou os seus saberes, de forma generosa, com miúdos e graúdos. Participou em projectos educativos, foi entrevistado por crianças, ensinou em oficinas, em percursos, integrou a exposição sobre as antigas profissões de Cacela, colaborou em projectos comunitários...

Foi sempre uma presença amiga, calorosa e bem-disposta nos vários encontros festivos que se foram organizando no CIIPC.

Sentiremos todos a sua falta!

Memórias e saberes

Deixámos a época natalícia e entramos no *Entrudo*, que começa no *Dia dos Reis* e termina na *Quarta-feira de Cinzas*.

Em qualquer destas festividades existe um manancial enorme de doces entre os quais, no Alentejo e no Algarve, destacamos nesta edição os brunhóis, bulonhóis, de massa levêda.

Estes bolos fritos comem-se tradicionalmente nestas duas épocas festivas e fazem-se como se fazia o pão, uma massa doce que é deixada a levedar para depois ser frita e polvilhada com açúcar e canela.

Não fazendo parte da grande doçaria Portuguesa, é contudo um doce muito popular, sobretudo entre as classes menos abastadas.

Receita

Bulonhois ou Brunhóis, Receita de Valentinha

Ingredientes:

- 2 Kg de farinha (de padeiro ou espiga)
- Sal
- 3 Ovos
- Sumo de 4 ou 5 laranjas
- Erva doce
- Canela
- Fermento de padeiro
- Açúcar
- Água morna



Preparação:

- Fazer uma infusão de erva-doce estrelada e reservar.
- Num alguidar, coloca-se a farinha e mistura-se com uma colher de chá de canela e outra de erva-doce.
- Faz-se uma cova a meio da farinha e deita-se o fermento desfeito em água quente e sal. Mistura-se.
- Juntam-se os ovos, mexe-se e depois deita-se um pouco de sumo de laranja morno com um pouco de infusão de erva-doce morna e mistura-se novamente.
- Repete-se este processo, deitando e misturando aos poucos o sumo de laranja e a infusão morna até a massa ficar pronta para amassar como se fosse pão.
- Amassa-se e vai-se deitando mais infusão e sumo até a massa ganhar bolhas.
- Põe-se a massa a levedar bem tapada.
- Quando tiver pronta, fazem-se bolas ou argolas e fritam-se passando depois cada uma por açúcar e canela.

Bom apetite!

Passatempo...

E	R	O	T	N	E	V	D	A	P
N	N	N	G	A	N	A	V	L	A
O	A	T	A	M	O	R	T	O	S
S	I	E	R	A	T	E	G	T	C
T	D	A	P	U	R	E	O	S	A
N	E	S	A	G	D	S	L	U	M
A	G	U	S	T	E	O	A	G	A
T	O	R	C	S	O	T	N	A	S
I	L	T	O	A	O	I	A	M	I
L	A	T	A	N	T	S	R	A	O

Descubra as seguintes festividades nesta sopa de letras:

- Advento
- Degola
- Entrudo
- Magusto
- Maio
- Mortos
- Natal
- Páscoa
- Reis
- Santos

Convite



Depois dos maravilhosos trabalhos realizados com a Comunidade em 2019, queremos continuar a desenvolver novos projectos que tragam alegria e cor à nossa aldeia, privilegiando sempre a memória das tradições mais antigas e os saberes-fazeres de quem sabe e quer partilhar.



Este ano começamos com duas propostas ligadas às festividades que ocorrem na **Primavera e início de Verão**.



Para a Primavera, desafiamos toda a comunidade a continuar a preparar os Maios, nomeadamente elaborando pequenas flores em crochet para o novo manto da Maia.

O que é preciso: Vontade, entusiasmo e uma agulha de crochet.



Para a **feira de Santa Rita e Santos Populares**, propomos fazer um mastro enfeitado com flores de papel.

Quando começamos a trabalhar?



A partir de **dia 23 de Janeiro e as 5^{as} feiras seguintes, das 14h às 17h.**

Vamos continuar a valorizar a nossa Aldeia! Esperamos por si!



O que vai acontecer...

EXPOSIÇÕES

PROFISSÕES ANTIGAS DE CACELA

CIIPC, Santa Rita

Horário

De segunda a sexta-feira
9h00 – 13h00 e 14h00 – 17h00

LENDAS E ENCANTAMENTOS ALGARVIOS

Trabalhos de alunos do pré-escolar no âmbito de projecto educativo sobre as lendas no Algarve promovido pelo Grupo de Educação, Rede Museus do Algarve

Biblioteca Municipal Vicente Campinas/VRSA

8 a 31 de Janeiro

Horário

De terça-feira a sexta-feira, das 9h15 às 19h45
Sábado e segunda-feira, das 14h15 às 19h45

OFICINAS (Sujeitas a inscrição prévia)

TRABALHAR A PELE

Vamos criar uma carteira e uma pulseira

Com o artesão **Fernando Gonçalves**

CIIPC, Santa Rita

Domingo, 19 de Janeiro

Das 15h00 às 17h30

Para miúdos e graúdos

Valor – 7 € / pessoa; 12 € adulto + criança
(a reverter directamente para o orientador)

FLORES EM CROCHET

Com orientação de **Violeta Weitz**

CIIPC, Santa Rita

Domingo, 2 Fevereiro

Das 15h00 às 18h00

Para público em geral (adultos e crianças a partir dos 12 anos)

Valor – 6€ - Pessoa / 10€ - Adulto + Criança
(a reverter directamente para o orientador)



PROVÉRBIOS

Trovão e Janeiro: nem bom canastro nem bom palheiro.

Em Janeiro, sete casacos e um sombreiro.

Se para a tua casa precisas de madeira corta-o em Janeiro.

Se queres ser bom ervilheiro, semeia no crescente de Janeiro.

Secura de Janeiro riqueza do rendeiro.

Em Janeiro, os dias têm saltos de carneiro.

Quando não chove em Fevereiro, nem bom prato nem bom celeiro.

Quer no começo, quer no fundo, em Fevereiro vem o entrudo.

Fevereiro enxuto rói mais que todos os ratos do mundo.

Em Fevereiro neve e frio; é de esperar calor no estio.

O primeiro de Fevereiro jejuarás, o segundo guardarás e o terceiro é dia de S. Brás; semeia o cebolinho e tê-lo-ás.



VILAREALSTºANTONIO

FOTOGRAFIAS E OBJECTOS ANTIGOS

Como sabe, as rúbricas da **Memórias e saberes** e do **Objecto com História**, existem porque as pessoas da comunidade colaboram partilhando as suas fotografias e objectos e as suas recordações a eles associados.

É muito importante para o Tomilho continuar a receber fotografias, objectos antigos e as suas histórias!

Por isso apelamos, mais uma vez, à vossa participação! Partilhem connosco fotografias e objectos antigos vossos ou de familiares. Será um rico contributo para que as memórias permaneçam vivas e sejam conhecidas pelas gerações mais novas!

FICHA TÉCNICA

Edição: Câmara Municipal de Vila Real de Santo António

Coordenação: Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela

Colaboração: Floripes Cosme, Lucinda Cosme e João Sol

Contactos:

Tel: 281 952600

Email: ciipcacela@gmail.com

Facebook: CIIP CACELA