



Nota de edição:

O Tomilho está de volta com a sua 28ª edição!

Apesar de este ano não se terem realizado escavações arqueológicas em Cacela Velha, os trabalhos de investigação continuam a bom ritmo. Saiba o que se está a fazer! Na rubrica *Aconteceu* damos nota do dia de Santa Rita e da chegada do sino à aldeia.

Partilhamos consigo o resultado do desafio lançado aos jovens de Santa Rita e arredores a propósito da pandemia provocada pelo COVID 19.

Também nesta edição fazemos referência à destruição de uma platibanda em Cacela Velha.

As rubricas *Arqueologia e História*, *Memórias e Saberes* e *Passatempos* são dedicadas ao tema das eiras, sua história, usos e memórias associadas a algumas eiras da região.

Lurdes Cláudio partilha com o tomilho uma deliciosa receita de choco frito.

Terminamos com um conto e provérbios do nosso património oral. Desfrute e até Setembro!

NESTA EDIÇÃO:

| | |
|--|----|
| Investigação arqueológica continua... | 1 |
| Aconteceu... | 2 |
| Testemunhos dos jovens sobre o Covid 19 | 3 |
| Destruição de platibanda em Cacela Velha | 4 |
| Arqueologia e História | 5 |
| Memórias e saberes | 9 |
| Receita | 10 |
| Passatempos | 11 |

Investigação arqueológica continua...

Este ano, devido à pandemia do Covid 19, não foi possível realizar a terceira campanha de escavações arqueológicas no Sítio do Poço Antigo em Cacela Velha, no âmbito do projecto “Muçulmanos e Cristãos em Cacela Medieval: território e identidades em mudança”. Contudo, os trabalhos na área da arqueologia não estão parados, continuam a bom ritmo e com uma equipa dinâmica e empenhada em estudar o passado material que é de todos nós.



Estão a ser objecto de estudo pelo CIIPC os materiais cerâmicos das campanhas arqueológicas de 2018 e 2019. Após terminadas as tarefas de limpeza, selecção, marcação e descrição das peças, têm agora lugar os trabalhos de desenho e fotografia com perfil e decoração de interesse.



Carol Ribaric, finalista do curso de licenciatura em Património Cultural e Arqueologia, e que fez o seminário final sobre um conjunto de cerâmicas de época almoada de Cacela Velha, ajudou na realização do desenho de alguns fragmentos cerâmicos. Os nossos agradecimentos pela sua colaboração.



Os trabalhos de conservação e restauro das peças cerâmicas islâmicas estão a ser desenvolvidos pelo CIIPC em colaboração com a técnica superior de conservação e restauro Cristina Dores da Universidade do Algarve.



Nos últimos três anos, temos contado com o seu trabalho e dedicação no tratamento de variadas peças, não só das escavações arqueológicas de 2018 e 2019, mas também de campanhas anteriores (1998, 2001 e 2007). Deixamos aqui dois testemunhos deste metódico e paciente trabalho. *(Continua...)*

Aconteceu...

Antes



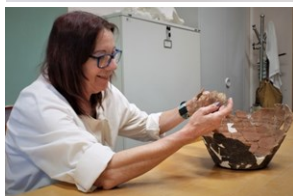
Depois



(Continuação)

Colocação a descoberto das decorações de talhas islâmicas, que permitem uma melhor leitura e identificação dos motivos decorativos.

Colagem e restauro de peças extremamente fragmentadas que, pelos motivos decorativos e formas, serão prováveis produções oleiras de Cacela Velha.



Além dos trabalhos na área dos materiais cerâmicos também estão em curso, o desenho de metais provenientes das escavações arqueológicas, o estudo dos esqueletos da campanha arqueológica de 2018, entre outros.

Dia de Santa Rita



Fez dias 25 e 26 de Maio um ano que a aldeia de Santa Rita realizou uma bonita festa em honra de sua santa que incluiu um conjunto diversificado de actividades culminando numa participada procissão pelas ruas da aldeia. Foi um evento com muito sucesso e que ficou na memória de toda a comunidade.

Este ano, em consequência das medidas implementadas para fazer face à pandemia de Covid 19, não houve festa na aldeia, nem missa, nem procissão.

No entanto, a comunidade organizou-se no sentido de assinalar o dia 22 de Maio, dia de Santa Rita.

A capela de Santa Rita esteve aberta todo o dia ao público, entre as 9h00 e as 20h00, tendo a sua abertura sido assegurada pela população da aldeia, organizada em turnos de 2 pessoas.

De forma mais simples, mas bonita, este dia não deixou de ser celebrado pela comunidade da aldeia e da freguesia.



O sino da capela de Santa Rita

Dia 16 de Junho o sino da capela de Santa Rita começou a tocar na aldeia.

Havia já vontade, por parte de algumas pessoas da comunidade de adquirir um sino para a capela, mas por falta de recursos financeiros ainda não tinha sido possível.

Este sonho foi finalmente concretizado pela mão de um habitante da aldeia que ofereceu o sino à capela.

Agora podemos ouvi-lo de hora a hora, entre as 9h00 e as 21h00, respeitando assim o horário de descanso dos habitantes da aldeia.



Testemunhos de jovens sobre o Covid 19

Durante estes últimos tempos o Tomilho desafiou alguns jovens da aldeia de Santa Rita e arredores a escreverem sobre a forma como estão a viver a pandemia COVID 19 ou a desenhar o que lhes vai na alma sobre este vírus.

Partilhamos e agradecemos os seus testemunhos.

Testemunho das gémeas, Maria e Inês Fernandes, de 14 anos, Nora.

Somos duas irmãs gémeas a frequentar o 9º ano no agrupamento AEVRSa e de forma repentina fomos obrigadas a deixar a escola no 2º período escolar, faltando ainda fazer alguns testes, para ficarmos em casa de quarentena. Dos nossos amigos, colegas e professores temos saudades mas sentimos falta das aulas e da convivência fora da nossa casa, deixámos também de frequentar a dança. Esta pandemia (covid-19) nunca antes foi vivida por nós ou pelos nossos familiares que também deixaram de trabalhar. Este tempo serve para refletirmos sobre o nosso futuro. Esperemos que **FIQUE TUDO BEM**

Testemunho de Rafael Marques, 11 anos, Santa Rita

Se o coronavírus acabar até o final deste ano, é muito provável que grande parte dos países infetados que eram inimigos tenham de se juntar e ajudar uns aos outros.

Os EUA irão ter de se unir com a China e a Rússia. Apesar dos EUA e a Rússia já não estarem na guerra fria ainda existe uma espécie de rivalidade.

A maior mudança que vai haver será que a economia mundial vai descer em 40% e grande parte das escolas poderão ter de fechar durante 2 ou 3 meses para garantir que ficará tudo bem, e que podem ser reabertas. Alguns países irão fazer algo que não é nada apropriado: tirar proveito da doença para que quando saia a cura para o coronavírus possam vender uma vacina.

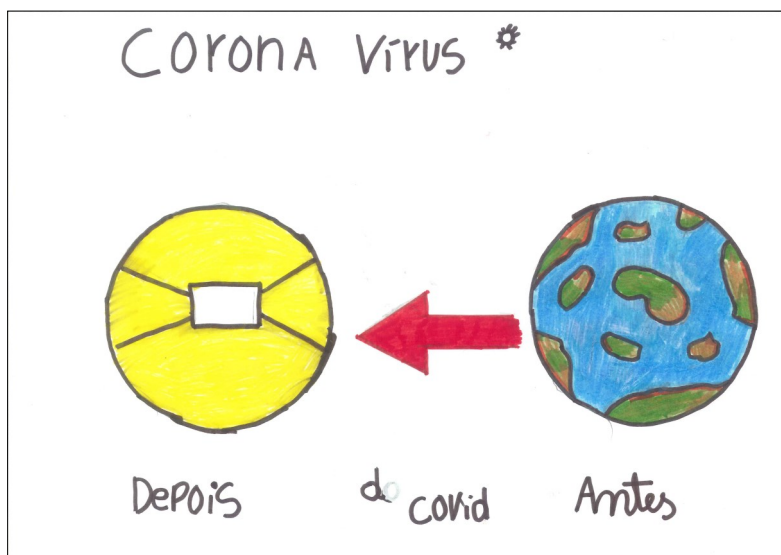
Dana Pérez, 12 anos, Beco.



A Corona-chan possui uma personalidade contagiosa, mas é tão energética que podes ficar doente! Se estamos perto dela o melhor é usar uma máscara, luvas e ter um gel desinfetante à mão.

É uma jovem aventureira que saiu do seu país natal para visitar todo o mundo. É tão rebelde que não obedece a nenhum medicamento ou vacina até agora.

Leonor Ramalho, 12 anos, Santa Rita



Destruição de platibanda em Cacela Velha

A platibanda (elemento horizontal de remate da parte superior da casa) é uma forma original e expressiva de ornamentação e embelezamento da casa no Algarve. Revela uma relação feliz entre a forma, as cores (amarelo ocre, azul cobalto, almagre ou verde) e os motivos representados (rendilhados, floreados, relevos, geométricos, figurativos).

É por isso um elemento singular e identificador da arquitectura no Algarve, que servia também, para lá da sua função ligada ao escoamento das águas pluviais, para individualizar a casa ao gosto do seu proprietário.

No núcleo histórico de Cacela Velha existe um interessante conjunto de platibandas, todas diferentes nos motivos e nas cores.



Lamentavelmente, no mês passado, mais precisamente no dia 15 de Junho, no contexto da obra de reabilitação de uma casa, a última na rua Teresa Rita Lopes, perdeu-se um dos mais recentes exemplares deste conjunto.

Mas é possível, num núcleo histórico classificado, como Cacela Velha, alterar-se desta forma uma fachada e destruir um elemento tão singular, como a sua platibanda?



in Cabeça Padrão, *Preservação e Recuperação Urbana no Algarve, Cacela, 1967.*

É, se essa alteração no projecto for autorizada pelas entidades competentes, neste caso a Direcção Geral do Património Cultural. Foi o que aconteceu. Os pareceres emitidos seguiram um parecer de 1967 do Arquitecto Cabeça Padrão que, no seu estudo sobre *Preservação e recuperação urbana no Algarve*, defendia a demolição do edifício, construção muito recente à data, ou em alternativa a caiação integral das fachadas. O CIIPC lamenta que, quase 40 anos depois se siga o parecer desse arquitecto, não se valorizando a platibanda com características modernistas que enriquecia o conjunto de fachadas com platibanda em Cacela Velha, permitindo contar a história deste elemento ornamental, tão identificador da arquitectura vernácula do Algarve.

Arqueologia e História

AS EIRAS E SEUS USOS

É bem conhecido o dito popular antigo “*Sem eira nem beira*” ou “*Quem não tem eira nem beira, nem ramo de figueira*”, como se diz no Algarve, querendo dizer-se que, ter eira e cereais para nela debulhar, era sinal de alguma riqueza. Quem era pobre não tinha eira, nem beira, nem mesmo ramo de figueira.

Os cereais, base da alimentação no nosso país durante muitos séculos, e as várias actividades associadas (cultivo, colheita, debulha, conservação, transformação) geraram formas arquitectónicas particulares. Eiras, palheiros, celeiros, silos, moinhos são testemunhos do tempo em que o trigo, centeio e milho prevaleciam.

Mas debrucemo-nos sobre as **eiras**, cuja importância e abundância no mundo rural é bem evidente pela profusão de topónimos com eira: *Monte da Eira, Sítio da Eira, Eira Velha,...* Um elemento do nosso património rural, que por vir perdendo os seus usos antigos se vai apagando da nossa memória, ficando por isso mais vulnerável às recentes alterações nas nossas paisagens rurais (perdeu-se recentemente uma das eiras na envolvente de Santa Rita, próximo do Monte do Porfírio).

A eira é um espaço circular, plano, de chão duro, situado ao ar livre, num sítio ventoso, de preferência, e de dimensões maiores ou menores conforme a quantidade de cereal a trabalhar. Era frequente em “terras de pão” e podia localizar-se num espaço fixo, próximo do monte, da casa ou ser preparada em cada colheita junto aos campos de cultivo.

Nas eiras procedia-se à secagem, debulha e limpeza dos cereais, legumes secos (como feijão, fava, ervilha, ...) e também à seca das “novidades” (nome dado aos frutos maduros como os figos,...)

Existiam vários **tipos de eira**, variando frequentemente consoante as posses do agricultor.

Na sua forma mais simples tínhamos a **eira de carácter temporário**, construída no próprio lugar que tinha servido de sementeira. O terreno era limpo, alisado e molhado até se obter uma pasta mole que era comprimida e batida para perder o excesso de humidade. Vinha então um rebanho de cabras ou ovelhas espezinhar e calcar, andando à roda, até ficar um assento duro e liso. A eira, depois de seca, era varrida e demarcava-se a curva periférica com auxílio de uma enxada.

A eira de carácter permanente era mandada fazer pelo camponês mais abastado, aqui no Algarve geralmente com solo ladrilhado com tijoleira de barro e muro saliente (para conter as espigas e grãos) de alvenaria com argamassa e caiado. Este tipo de eira, com dimensões consideráveis, costuma estar próxima da habitação, e é o lugar onde, para além da debulha do cereal, se executavam



Eira de carácter permanente, Algarve

outros serviços ligados à vida doméstica, secagem de figos e outros frutos, preparação de palhas para enxergas e colchões, ou secagem de lã e de panos.

Era no Verão, nos meses de Julho e Agosto, que as eiras eram usadas para a debulha dos cereais. Após as colheitas, era o lugar de despejo e ajuntamento dos molhos de trigo, centeio, cevada ou maçarocas de milho, podendo o seu uso ser partilhado por pessoas com menos posses. (*Continua...*)

A debulha (separação dos grãos da espiga e da palha) podia ser feita com o trilho puxado por uma parelha de mulas ou bois sobre os molhos de espigas. Os grãos ficavam acumulados no chão da eira e retirava-se a palha atada em fardos.



Debulha com trilho, Lagos (postal antigo); Debulha com malho no período medieval in 600 anos de pão, 2003.



Debulha a sangue e limpeza do cereal, Castro Marim, 1985 in O voo do arado, Museu Nacional de Etnologia, 1996.

A debulha a mangual (dois paus, um maior outro menor, ligados entre si por um bocado de corda ou tira de couro, também chamado de malho ou mastucador, consoante as regiões) podia ser nas casas mais fartas um trabalho colectivo, gratuito e de entreajuda, programado e festivo, fazendo os homens desta tarefa pesada uma disputa lúdica, sempre assistida pelas mulheres.

A debulha, para além do trilho ou o malho, podia ser feita a pés de gado sobre a eira onde estava espalhado o cereal. Dizia-se “debulha a sangue”.

No final, fazia-se a desempalhagem do cereal com os trabalhadores munidos com forquilhas que lançavam ao ar para que o vento separasse a palha, mais leve, do grão, mais pesado. Não havendo vento, o grão era limpo com o auxílio de uma joeira, arneiro ou crivo. No final separava-se “o trigo do joio”.

O grão era ensacado e guardado em arcas, sacas de palma ou silos. A palha ia para os palheiros, servindo para a alimentação e camas dos animais, para renovar os colchões e também para a cobertura de habitações e anexos como palheiros (usava-se para isso preferencialmente a palha de centeio).



Descamisa do milho

Para além da debulha do trigo, cevada e centeio, também aí se fazia, ao final do dia nas eiras, a descamisagem do milho, que era um momento de convívio e partilha entre gerações.

Terminada a debulha costumava haver a adiafa, que assinalava o final deste ciclo agrícola, com comes e bebes, onde o pessoal se divertia, frequentemente nas próprias eiras, cantando e dançando ao som do acordeão ou da harmónica.

Memórias das eiras em Santa Rita

A propósito do património das eiras, conversámos com alguns habitantes de Santa Rita e ficámos a conhecer as memórias associadas a estes lugares com funções de apoio à actividade agrícola, mas também com funções sociais e culturais, como veremos de seguida.

A primeira eira de que há memória está localizada a nordeste da aldeia de Santa Rita e pertence à família de José João Gil Regato. Terá sido construída há cerca de 75 anos, tinha José João 4 ou 5 anos.

Construída com cal preta dos fornos de Santa Rita e com ladrilho proveniente de Santa Catarina, esta eira serviu para realizar a debulha do cereal (sobretudo trigo e aveia) das explorações agrícolas da família. Por vezes, era também usada por vizinhos para realizarem a debulha do seu cereal.



Eira da família Gil Regato

Já a eira de Santa Rita (a sudoeste da aldeia) e a eira da Herdade do Poço dos Pássaros (situada no sítio das Casas Brancas, na estrada para Valongo) terão sido construídas há cerca de 60 anos, também com os mesmos materiais.

Eduardo Afonso ajudou a construir a eira da Herdade do Poço dos Pássaros quando tinha 15 ou 16 anos. Era trabalhador rural nesta herdade mas, por vezes, era chamado pelo patrão, o arrendatário José Rosa, para trabalhar como servente de pedreiro com o seu sogro, o empreiteiro João de Horta e Silva. Uma dessas vezes foi para participar na construção da eira. **“Ele nunca tinha serventes e trabalhava com o genro fazendo obras em alguma coisa que fazia falta na casa ou coisas dessas e então os serventes, ia buscá-los ali ao trabalho (do campo).” (Maria da Conceição Afonso)**

Nesse tempo, há 60 anos (início da década de 60), já se fazia a debulha do cereal de forma mecânica, pelo que a eira servia, sobretudo, para tratar das leguminosas como os grãos, griséus e favas e bater o centeio. Também Maria José Gil se recorda de, há 57 anos, altura em que casou e foi viver para Santa Rita, a debulha do cereal já ser feita com máquina. A debulhadora era colocada ao pé da eira onde estavam as pilhas de cereais (trigo, aveia, cevada) para depois ir fazendo o trabalho da debulha, que podia levar dias e dias dependendo da quantidade de cereal.

Relativamente à Herdade do Poço dos Pássaros, importa sublinhar que este cereal não era apenas proveniente desta propriedade, mas de outras herdades geridas pela família Rosa, nomeadamente outras fazendas como a do Porfírio, Quinta de Baixo e outros morgados perto da Ria. Por vezes, construíam-se nestes morgados as eiras em terra batida para facilitar o processo da debulha.

O trabalho com as leguminosas na eira era feito por mulheres: escolher, separar, para depois voltar a semear ou para vender nas feiras, com a Feira da Praia, em Outubro.

Na Herdade do Poço dos Pássaros toda a produção agrícola era de sequeiro. Para além do cereal e leguminosas, havia amendoeiras e alfarrobeiras cujos frutos não passavam pela eira. **“Aquilo era uma fazenda de sequeiro: grãos, griséus, favas, milho, tudo de sequeiro” (Maria da Conceição Afonso)**

A eira de José João Gil Regato servia também para secar os figos.

Como já se referiu, para além destas eiras permanentes, construídas com ladrilho, havia outras feitas de terra, muitas delas que se refaziam todos os anos. Eduardo Pedro recorda-se bem da eira feita no Mor-

gado de Baixo. **“Regava-se a terra muito bem regada, depois levava-se o gado lá para cima a andar à roda, à roda e quando aquilo estava em lamaçal ia-se com umas sacas com muinha, aquela miudeza da palha, regava-se ali por cima e o gado a andar. Depois aquilo levava uma pinga de água outra vez. Ficava aí como uma pedra, uma estrada dura. Vi fazer e ajudei. (...) Usava-se a terra dali”.** (Eduardo Pedro)

“Aquilo tinha que ser feito num dia. Começava-se de manhã, pela fresquinha e quando chegasse ao meio dia, 1 hora, tinha que estar pronto. Depois começava o calor e as ovelhas com o calor não andavam. Ainda se fosse com cabras, ainda trabalhavam agora as ovelhas com o calor, não.” (Eduardo Afonso)

Em Santa Rita encontrava-se uma eira com estas características a Este da aldeia, feita pela família de Vítor Marques, e a eira no Monte do Porfírio teria as mesmas características.

Havia ainda outra técnica utilizada na construção das eiras, como conta Maria José Gil **“Já a do meu pai, não. Foi de cal e areia. Ia-se buscar areia à ribeira, depois a cal e amassavam aquilo tudo. Ainda lá está (na serra).”** (Maria José Gil)

Para além da função principal de apoio ao trabalho agrícola, as eiras eram frequentemente espaços de convivialidade entre trabalhadores e arrendatários, espaços de festa e convívio.

As recordações ligadas a esta vertente da convivialidade são, no entanto, poucas entre as pessoas com quem conversámos. Aparentemente terá havido bailes logo nos primeiros anos após a construção da eira de Santa Rita, teria Eduardo Afonso 16 ou 17 anos. **“Eles faziam bailaricos alémera uma família de Beja, tinham uma filha casada aqui e no Verão vinham para aqui, estavam uma semana ou duas. Era um acordeonista e trazia os acordeões e à noite, umas vezes pelas outras, iam ali para a eira e juntava-se o público...”** (Eduardo Afonso)

Mais tarde, Maria Conceição Afonso recorda-se de ter havido um grupo de teatro ou de circo que chegou a actuar na eira de Santa Rita. Outras vezes, o mesmo grupo fazia a sua performance no centro da aldeia. Era o grupo Saltimbancos, recorda Ricardo Batista.

Odete Nascimento e Maria José Gil recordam-se dos bailes na eira da mata da Conceição de Tavira.

Apesar de na eira do Poço dos Pássaros não haver recordações ligadas a bailes e a festas, há contudo memória da adiafa que, neste caso, se fazia no armazém de outra herdade onde morava a família Rosa, arrendatária de vários terrenos desta região. **“A adiafa era quando se acabava a safra da amêndoa ou da seara, faziam umas panelas de comer, mas ali no monte, uns garrafões de vinho. (...) Por exemplo, acabava-se a aceifa até ao meio dia. E depois do meio-dia para a tarde e até ao sol-posto era para comer e beber nessa festa. Tinha a ver com o trabalho da eira mas era feita no armazém.”** (Eduardo Afonso)

As eiras deixaram de ter utilidade agrícola quando a produção cerealífera acabou nestas herdades.

Algumas foram destruídas, outras estão abandonadas...Na aldeia de Santa Rita e zona envolvente podemos ainda encontrar a eira de Santa Rita (a este), a eira da família Gil Regato (a nordeste), vestígios de uma eira a caminho do Poço Antigo, a eira da Nora (a sul) e as duas eiras nas Sesmarias (norte).



Eira de Santa Rita

Ao longo dos anos, o CIIPC tem desenvolvido actividades que incluem passagem pela eira de Santa Rita, tanto como local de paragem e contemplação, como local para a realização de actividades. A **Oficina de cozedura de cerâmica em fogueira “Da terra e do fogo”**, realizada em Junho de 2014, foi uma das actividades mais marcantes realizadas nesta eira que consistiu na realização da cozedura em fogueira das peças produzidas numa oficina anterior.

Memórias e saberes

Memórias da eira da Nora



Tirada há cerca de 40 anos, esta fotografia traz-nos à memória o tempo dos trabalhos agrícolas na eira da Nora, inserida na herdade gerida por Manuel Brito, o senhor que aparece no centro da fotografia, entre os seus trabalhadores. Da esquerda para a direita surge a D. Emília, o Sr. Armandinho, o Sr. Manuel Brito, a D. Maria José, a Ti Beatriz, a D. Maria Antónia (mãe de Ana Maria Afonso que partilhou esta fotografia), e o jovem Isaurinho. Neste grupo havia ainda a D. Ana Maria, na altura com 15, 16 anos, que tirou a fotografia.

Todas estas pessoas dedicaram parte da sua vida aos trabalhos agrícolas que variavam de época para época. Ana Maria re-

corda que esta fotografia foi tirada na época da apanha da azeitona.

A eira tinha várias funções: servia para apoio à máquina de debulha mecânica, para a secagem dos figos e também para “**debulhar o grão à pazada e jogado ao vento para separar o grão da palha**” (Ana Maria Afonso, Ribeira da Gafa) .

A eira, que ainda existe (foto do lado), é feita em ladrilho e debruada à volta com um muro em pedra caiado, tal como as eiras de Santa Rita e do Poço dos Pássaros.

Nos intervalos da jorna, os trabalhadores sentavam-se no muro da eira a descansar e a merendar.

Actualmente a herdade continua a pertencer à mesma família mas terminaram as sementeiras deixando a eira vazia e sem utilidade.



Eira da Herdade da Nora

Memórias e saberes

Receita

Choco frito, receita de Lurdes Cláudio

Ingredientes:

- 2 colheres de chá de sal
- 1 folha de louro
- 5 grãos de pimenta preta
- 2 dentes de alho
- 1,2 kg de choco grande e limpo
- Sumo de 1 limão
- 150 ml de vinho branco
- 100 gr de farinha de milho
- Óleo para fritar
- Batatas para fritar
- Alface
- Azeite, sal e vinagre



Preparação:

- Ponha ao lume uma panela com água temperada com sal e o louro, a pimenta, o alho e o choco. Deixe ferver cerca de 20 min.
- Escorra o choco, retire-lhe a pele e corte-o em tiras finas. Coloque-as numa tigela, regue com sumo de limão e vinho e deixe marinar cerca de 1 hora.
- Escorra e passe as tiras de choco pela farinha e frite-as numa frigideira em óleo bem quente.
- Retire e deixe escorrer sobre o papel absorvente .
- Frite as batatas em palito e acompanhe com salada de alface.

Bom apetite!

Curiosidades sobre o Choco

O choco é um cefalópode que vive nos fundos de areia ou de vasa e que visita a costa na altura do Verão.

É um animal muito inteligente. Tem grande capacidade de aprendizagem e adaptação ao meio destacando-se a sua capacidade de camuflagem e libertação de tinta para escapar às presas.

O seu período de reprodução vai de Fevereiro a Outubro e o seu tempo de vida é, em média, um ano.

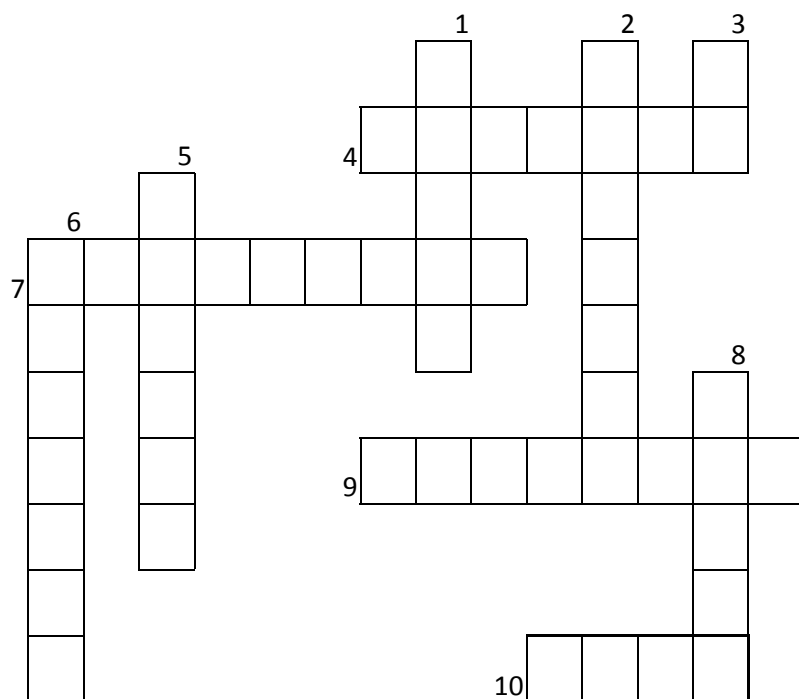
Os seus ovos estão protegidos por um invólucro preto que aderem às plantas aquáticas ou a outros objectos. As crias nascem passado de 1 a 3 meses.

A sua alimentação é à base de peixes, crustáceos e outros molúsculos.



Passatempo...

Cruzadex - Instrumentos usados na Eira



1. Pau de madeira com uma tira de couro e na extremidade. Era com a parte móvel deste objecto que os homens davam as pancadas que separavam os grãos do cereal. Era feito à mão por quem o utilizava.



2. Todo feito em madeira, com “dentes” compridos para juntar e retirar as palhas do grão.

3. Em madeira, era utilizada para amontoar e ensacar os cereais.

4. Cabo de madeira, com pega a meio e lâmina curva na ponta, que servia para ceifar os cereais.

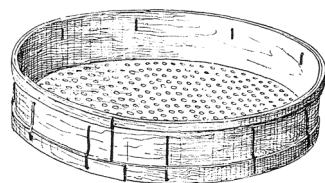
5. Cilindro de

madeira (dois rolos cravados de pregos que giram sobre um eixo de metal) que, utilizando a tração animal, se usavam na debulha.

6. Uma haste de madeira, terminada em duas ou mais pontas, usada para carregar e descarregar os molhos de trigo e espalhá-los na eira.

7. Forcado pequeno, de madeira ou metal, de três ou mais dentes. Os de ferro servem para carregar e descarregar mato, e os de pau (ou madeira) usados para limpar o pão (cereal) das eiras.

8. Espécie de peneira para limpar, joeirar, o grão dos cereais. Usado em movimentos laterais ou circulares, separa os resíduos mais finos e pesados dos leves e volumosos. É constituído por um aro circular em madeira e o fundo em arame entrelaçado ou chapa de zinco com crivos (furos).



9. Cabo em madeira onde eram seguros, por meio corda ou trapo, galhos ou molhes de palha, para varrer e limpar os grãos e sementes.

10. Um cabo com uma pequena tábua na extremidade, todo em madeira e que serve para juntar o cereal na eira (também o sal nas marinhas, ou a cinza no forno).

Soluções:

1. Malho; 2. Ancinho; 3. Pã; 4. Gadanha; 5. Trilho; 6. Forcado; 7. Forquilha; 8. Crivo; 9. Vassoura; 10. Rodó



Conto



O figuinho da figueira

Era uma vez um homem que tornou a casar e tinha uma filha do primeiro casamento que era tratada pela madrasta mal a mais não poder. Tinham uma figueira lampa no quintal para onde a madrasta mandava a enteada guardar os figos por causa da passada. Quando a pequena ia para o campo, a madrasta seguia-a também para contar os figos dizendo-lhe que a matava se lhe faltasse algum. Um dia veio o “milhano” e comeu três figos, por mais que a pequena o enxotasse.

Quando estava a já a anoitecer a madrasta veio revistar a figueira, deu pela falta de três figos e veio para casa dizendo que a rapariga tinha fugido. O pai pensou que ela teria ido servir para alguma casa longe.

Um dia em que passava por debaixo da figueira ficou pasmado de ver debaixo dela muitas flores e entre elas um lindo botão de rosa. Foi para as colher mas sentiu uma voz a dizer-lhe:

*Não me arranquem os meus cabelos,
Que a minha mãe os criou,
Minha madrasta mos enterrou
Pelos figos da figueira
Que o milhano levou.*

A princípio o homem ficou sem saber o que havia de fazer, mas por fim, resolveu-se a fazer uma cova naquele lugar para ver que coisa era.

Depois de estar já bem funda a cova, descobriu uma laje, levantando-a e deu com uma escadaria para onde desceu. Quando chegou lá baixo encarou com a filha que estava muito linda e muito bem vestida.

- Filha, como vieste ter aqui?

- Quando a minha madrasta me enterrou, apareceu-me aqui esta casa e todos os dias vem uma senhora dar-me de comer.

O pai ficou a viver com a filha e não quis saber da mulher.

*Conto contado por Maria Oliveira que ouviu à sua mãe.
Recolhido por Leandro de Jesus Martins, EB Monte Gordo, Prof. Júlio Seabra, Vila Real de Santo António.*

In De Boca a Orelha, Projecto “À Descoberta das 4 Cidades”, Edição dos Municípios do Fundão, Marinha Grande, Montemor-o-Novo e Vila Real de Santo António

Lengalenga

*“Lagarto pintado
Quem te pintou?
Foi uma velha que aqui passou.
No tempo da eira fazia poeira
Puxa lagarto por esta orelha!”*

Provérbios e ditos populares

Quando o trigo anda pela eira, anda o pão pela amassadeira.

Não se pode ter sol na eira e chuva no nabal.

Sem eira nem beira.

Quem não tem eira nem beira, nem ramo de figueira.

Colheitas de ano bissexto cabem todas num cesto.

Não há boa terra sem bom lavrador.

A melhor espiga é para o pior porco.



VILAREALSTºANTONIO

FICHA TÉCNICA

Edição: Câmara Municipal de Vila Real de Santo António

Coordenação: Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela

Colaboração: Ana Maria Afonso, Dana Perez, Eduardo Afonso, José João Gil, Leonor Ramalho, Maria e Inês Fernandes, Maria da Conceição Afonso, Maria de Lurdes Cláudio, Maria José Gil, Maria Odete Nascimento, Rafael Marques.

Contactos:

Tel: 281 952600

Email: ciipcacela@gmail.com

Facebook: CIIP CACELA