

### Nota de edição:

O CIIPC fez em Outubro 15 anos de vida! Fazemos um balanço da actividade deste núcleo do Património do Município de VRSA.

Relembramos as actividades realizadas nos últimos 2 meses, ficando outras por realizar pelas restrições impostas pela pandemia Covid 19. Destacamos o projecto “Oh meu Algarve” e a exposição de talegos à porta em várias casas da Aldeia de Santa Rita para lembrar as festividades de Todos os Santos.

Apresentamos as actividades e projectos incluídos na oferta educativa do município de VRSA para o ano lectivo 2020/2021.

Nesta edição, dedicamos a nossa atenção ao antigo moinho de água do Monte das Sesmarias Netos, na Corte António Martins. Na rubrica *Arqueologia e História* damos a conhecer a história e a importância dos moinhos na economia rural e, em particular, na freguesia de Cacela e na rubrica *Memórias e Saberes* contamos a história do moinho de água e da família Fernandes dos Neto, moleiros e proprietários. O *Objecto com História* escolhido pertence também a este moinho.

A receita desta edição é já a pensar nas festividades do Natal.

Para finalizar, ficam os passatempos, um conto e provérbios.

Convidamo-lo ainda a participar na preparação do Natal na aldeia de Santa Rita.

### NESTA EDIÇÃO:

Aniversário do CIIPC	1
Aconteceu...	4
História e arqueologia	7
Memórias e saberes	10
Objecto com história	13
Receita	14
Passatempos	15
Provérbios, conto e convíte!	16

# O Tomilho



EDIÇÃO BIMENSAL  
NÚMERO 30

NOVEMBRO /  
DEZEMBRO  
2020

SANTA RITA

## 15º Aniversário do CIIPC

Corria o ano de 2005 quando, no lugar da antiga escola primária de Santa Rita, surgiu o Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela, um núcleo da CMVRSA orientado para o estudo do património cultural e paisagístico de Cacela, com vista à sua valorização e fruição. Decorreram desde então 15 anos marcados por escavações arqueológicas, exposições, conversas, passeios pedestres, visitas, oficinas, publicações, projectos educativos, programação cultural (teatro, cinema, música, poesia) e projectos comunitários na aldeia de Santa Rita.

O balanço que fazemos é muito positivo. Desenvolvemos um trabalho enraizado no território, próximo da comunidade, com objectivos e estratégias definidos, e fizémo-lo procurando construir parcerias alargadas e, acima de tudo, para as pessoas e com as pessoas.

Temos orientado a nossa intervenção em torno de 4 eixos fundamentais: identificar e investigar; informar, interpretar e usufruir; educar para o património; e definir uma programação cultural de qualidade para Cacela.

Temos dois grandes projectos de **investigação** em curso na área da arqueologia, sobre a presença pré-histórica em Santa Rita e medieval em Cacela. Nos últimos 3 anos, as escavações arqueológicas regressaram a Cacela Velha e deram novo impulso ao conhecimento de Cacela Medieval no período islâmico e cristão. Estamos também a assumir as recolhas de património cultural imaterial, e de património rural vernáculo como uma prioridade.



A par da investigação que continua em curso, fazemos um esforço na comunicação em torno destes valores patrimoniais, tornando-os acessíveis a diversos públicos, através de visitas orientadas, exposições, percursos temáticos, oficinas, edições. Nesta área da **informação, interpretação e usufruto do património**, realçamos a concepção e realização de exposições temáticas que têm procurado dar a conhecer a diversidade dos patrimónios da região: lendas de mouras encantadas; cerâmicas islâmicas

de Cacela; patrimónios hidráulicos; fósseis da ribeira de Cacela; usos medicinais das plantas; pomar tradicional de sequeiro; arquitectura popular Algarvia; olaria em Santa Rita; bonecas de trapo; profissões antigas de Cacela,....



Outra proposta ligada à interpretação do património são os passeios temáticos “Passos Contados”, um dos nossos projectos mais participados pelo público, já com 13 edições. Os percursos são uma experiência participada de descodificação das paisagens e dos seus elementos. Uma interpretação que se faz em

movimento, ao longo dos caminhos, mediada por arqueólogos, historiadores, geólogos, zoólogos, botânicos, artesãos, mariscadores, pescadores...

Na área da **educação para o património**, temos dinamizado, em estreita articulação com a comunidade educativa do concelho, projectos temáticos sobre o património, oficinas de tempos livres e concebido materiais educativos (livro, jogos) sobre património e história local. Desde 2006 desenvolvemos projectos educativos com as escolas sobre temas tão diversos como: lendas de mouras encantadas, usos das plantas, patrimónios da água, profissões antigas, tradições alimentares, arquitectura popular, festividades cíclicas. No âmbito do projecto das 4 cidades trabalhamos também com as crianças dos 4 concelhos: os brinquedos populares; o património local (monumentos, personagens); a fauna e a flora; o património oral; a água e o património hidráulico.



Nestes projectos, verifica-se um envolvimento de toda a comunidade e uma estreita ligação e partilha de saberes entre os mais velhos, detentores de antigos saberes, e os mais novos (crianças e jovens). Mais recentemente, temos enriquecido a

oferta educativa concelhia com actividades em áreas como a arqueologia, o pomar de sequeiro, cal e platibandas, plantas e seus usos, brinquedo populares, entre outros.

Para o público em geral, temos ainda oferta regular de oficinas criativas/artesanais, ao ritmo de uma por mês, orientadas por artistas da região ou por elementos da população local que partilham os seus saberes-fazeres na área da cestaria; empreita; pão artesanal; figos cheios, estrelas de figo; talegos,...



Outro desafio tem passado pela **qualificação e diversificação da oferta cultural** em Cacela (mercadinhos sazonais, música clássica, Noites d'Encanto, cinema ao ar livre, poesia na rua). Uma programação rica e diversa ao longo de cerca de 12 anos, que no momento, por restrições financeiras, está limitada aos mercadinhos sazonais e pontualmente a alguns concertos.



Nos últimos 5 anos destacamos uma intensificação da relação com os habitantes Santa Rita e Cacela. Através da **edição regular do Tomilho**, com edição bimensal, damos conhecimento das nossas actividades, mas damos também voz à população publicando fotografias antigas, registando memórias, saberes-fazeres, tradições festivas, receitas e objectos. O Tomilho já criou hábitos de leitura regulares na aldeia, no concelho e também fora de fronteiras desde que partilhámos on-line a sua versão PDF.



Nos últimos anos, no contexto de um reforço no desenvolvimento de **projectos com a comunidade local** (habitantes de aldeia de Santa Rita e do concelho), criou-se um espaço de encontro regular, no CIIPC, para dar corpo a projectos artísticos/artesanais que vão acompanhando as festividades cíclicas. Partindo de uma festividade, com forte expressão no Algarve, revive-se desde 2017 a tradição dos Maios na aldeia de Santa Rita, em estreita colaboração com os seus habitantes. Os Maios que saem à rua são elaborados pelas muitas pessoas, de todas as idades, que se envolvem na iniciativa. Destaque ainda para criação da grande manta de rosetas de crochet que adornou a Maia em 2019; para a criação de bolsas de retalhos que são expostas nas ruas da aldeia no início de Novembro, para assinalar as festividades associadas ao Dia de Todos os Santos e dos Finados; e para a criação do presépio algarvio no CIIPC e de árvore de Natal com respectivos enfeites junto à ermida de Santa Rita e em Cacela Velha.

Todo este trabalho com a comunidade tem reforçado a identidade local, a auto-estima, as relações de vizinhança e a convivialidade entre participantes. Os mais velhos partilham memórias e vêm os seus saberes valorizados e os novos conhecem antigas tradições.

Sentimos que temos feito muito, mas mais importante que fazer muito é fazer com um sentido, com ligações às nossas heranças culturais, sabendo onde se quer chegar, num verdadeiro envolvimento com o território e as pessoas que o habitam e /ou por ele passam.

Acreditamos que conhecer e vivenciar o nosso património é fundamental para nos tornarmos conscientes do que nos identifica e diferencia – tradições, monumentos, arquitectura vernácula, paisagens culturais –, e valorizarmos o que é nosso, resistindo a culturas e modelos importados que empobrecem a nossa diversidade cultural.

## Aconteceu...



Fotografias do Centro de Ciência Viva de Tavira

## Passeio Histórico por Cacela Velha

O Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela/CMVRSa voltou a colaborar este ano com o Centro de Ciência Viva de Tavira na dinamização de uma actividade integrada no programa Ciência Viva no Verão.



No dia 3 de Setembro, a equipa do CIIPC orientou um *Passeio Histórico* por Cacela Velha, que levou os participantes à descoberta dos principais monumentos históricos (fortaleza, igreja e cemitério antigo), arquitectura algarvia e sítio arqueológico do Poço Antigo.

## Clássica em Cacela

O ciclo de concertos **Clássica em Cacela** recebeu o jovem pianista Vasco Dantas para um recital no dia 14 de Outubro às 21:30h, no Club Fareense em Faro, com transmissão em directo da página do facebook do Clássica em Cacela.

Esta 9ª edição não teve, pela primeira vez, lugar em Cacela Velha, mas sim em Faro. Uma mudança excepcional que se deveu ao facto de a Câmara Municipal de Vila Real de Santo António ter decretado o cancelamento de todos os eventos culturais e desportivos devido ao aumento súbito de novos casos Covid-19 no município. A direcção artística deste ciclo é da competência de Teresa Matias, no entanto, a edição deste ano esteve, a título excepcional, a cargo da violoncelista Isabel Vaz.

O pianista internacional Vasco Dantas, que já conta com mais de 50 prémios e um debut no Carnegie Hall, Nova Iorque, em Novembro de 2019, apresentou em recital o seu novo CD "Poetic Scenes". O tema deste programa foi o 'Belcanto' num instrumento percutido (de cordas percutidas - o piano), e o seu conteúdo recaiu sobre obras para piano com inspiração vocal, especificamente fados para piano de três compositores portugueses (Alexandre Rey Colaço, Óscar da Silva e Eduardo Burnay), e Lieder (canções) de R. Schumann, transcritas para piano solo pelo compositor alemão, Carl Reinecke, as quais nunca foram publicadas, sendo praticamente desconhecidas do mundo musical.



Fotografias de Clássica em Cacela

# Projecto “Oh meu Algarve”

A ACASO, Associação Cultural e de Apoio Social de Olhão, convidou o CIIPC a colaborar no **projecto “Oh meu Algarve”** coordenado por Joana Rocha, artista que tem colaborado com o CIIPC em diversas actividades (exposições sobre o bioco e sobre as chaminés algarvias, oficina de pintura de platibandas,...). Este projecto tem como objectivo contribuir para a valorização do Pomar de Sequeiro, elemento identificador da paisagem da região, num contexto em que se assiste à sua destruição progressiva, fruto do avanço de culturas intensivas de regadio.

O projecto concretiza-se numa **instalação artística alusiva ao Pomar de Sequeiro**, suas árvores e outros elementos caracterizadores da biodiversidade associada, que poderá ser visitada pelo público em 3 das entidades parceiras: no Museu do Traje de São Brás de Alportel, na União de Freguesias de Faro e no CIIP Cacela. Para além destes 3 parceiros, haverá apoio de outras entidades na fase de criação artística da exposição. No CIIPC, prevemos que a exposição possa ser visitada no último trimestre de 2021.



O **CIIPC/CMVRSa e a comunidade de Santa Rita** começaram já a colaborar nas fases de concepção da exposição ao nível da fundamentação/conteúdos, e de criação artística.

Para a criação artística a comunidade da aldeia está a desenvolver trabalho todas as 3ª feiras à tarde no CIIPC, cumprindo as normas de segurança definidas pela DGS no âmbito da pandemia de COVID-19.

## Talegos à porta na aldeia de Santa Rita

A aldeia de Santa Rita assinalou os dias de Todos os Santos e dos Finados com talegos à porta das casas. Este ano o CIIP Cacela/CMVRSa voltou a desafiar a população a trazer as suas bolsas de retalhos para a rua para celebrar antigas tradições associadas ao culto dos mortos.

Era com estas bolsas que as crianças iam, pelos Santos e Finados (1 e 2 de Novembro), de porta em porta pedir pelos santos, pelas almas ou pelos defuntos, dizendo expressões como: *Pão por Deus ou Bolinho, bolinho, pela alma do defuntinho*. Recebiam no saco: bolinhos, figos secos, amêndoas, nozes,...

Muitas das bolsas resultaram de um projecto comunitário, promovido pelo CIIP Cacela no ano passado, com o intuito de manter vivas estas tradições associadas ao Pão por Deus e assinalar este importante período do ciclo festivo dedicado ao culto dos antepassados.

A comunidade local foi desafiada a costurar talegos que deram origem a uma exposição de rua durante a primeira semana de Novembro de 2019.



# Oferta educativa 2020/2021

O município de Vila Real de Santo António apresentou no início do ano lectivo a nova Oferta Educativa, documento que inclui um conjunto de acções educativas oferece às escolas com o intuito de contribuir para o enriquecimento da educação das crianças e jovens que estudam no concelho.

O CIIPC participa nesta oferta concelhia propondo 9 acções, todas elas com o objectivo de melhor conhecer e valorizar o nosso património, território e história.

Duas das acções estão directamente relacionadas com a história e arqueologia da região: **Desenterrar o passado, fazer falar pedras, ossos e cacos no túmulo megalítico de Santa Rita** e ser **Arqueólogo por uma manhã**.

No âmbito da valorização do património oral realizaremos a acção **Qual é coisa, qual é ela?**, dando a conhecer adivinhas da nossa tradição oral.

Mais ligado ao património do saber-fazer e do brincar, desenvolveremos a acção **Brinquedos populares, criar e brincar**.

Continuaremos também a apostar na valorização do património natural e dos usos dos seus recursos pelo homem com as acções **O que a terra nos dá?**, desenvolvendo este ano o tema **Para que servem as plantas?** e **Ilhas de Biodiversidade para aves**, ambas no Jardim Representativo da Flora do Algarve, na Várzea de Cacela, em colaboração com Teresa Patrício, mentora e cuidadora deste jardim.

Para o público escolar mais velho propomos a acção educativa **Cacela Velha - Património e biodiversidade**, com uma visita seguida de um jogo.

Apresentamos ainda ao público escolar duas acções educativas com maior duração, ou seja, com mais de um momento: **Cal, cor e platibandas na arquitectura popular algarvia**, ligado ao património construído e **As profissões e a água**, inserido no projecto da Rede de Museus do Algarve (RMA) "METER ÁGUA", com a duração de 2 anos.

O convite às escolas está feito. Apesar de se tratar de um ano lectivo diferente, pelas restrições que a pandemia COVID 19 impõe, acreditamos que este trabalho de valorização de património com as escolas deve continuar a ser desenvolvido.



## História e Arqueologia

# MOINHO DE ÁGUA NA RIBEIRA DO RIO SECO

## Os moinhos de água na economia rural algarvia. O caso de Cacela

Em 1908 Ataíde Oliveira escrevia na sua *Monografia do Concelho de Vila Real de Santo António*: “Ha aqui quatro moinhos de moer trigo: um movido a agua, perto da Egreja Paroquial, no ribeiro da Pedra Alva; os três restantes são movidos pelo vento e estão situados na Torre dos Frades, em Santa Rita e na Corte António Martins.” (p.196) Porque os caminhos até à serra eram difíceis ou porque não lhe chegou notícia dos informadores locais com quem trabalharia, fica por mencionar, a existência de um outro moinho de água, na ribeira do Rio Seco a Nordeste da Corte António Martins. Este moinho permaneceria até hoje inédito, no contexto da bibliografia sobre a história e património do Concelho de Vila Real de Sto. António. E afinal já laborava, nos inícios do séc. XX (data da publicação da *Monografia do Concelho*), há mais de 50 anos, como apurámos na recolha de depoimentos orais junto dos descendentes da Família Fernandes Neto, residente no Monte das Sesmarias dos Netos, situado alguns quilómetros a Nordeste do Moinho, de onde saíram as 4 gerações de moleiros que aí trabalharam.

A primeira e única fonte conhecida onde se regista a existência do moinho é a Carta Corográfica de Portugal, coordenada por Filipe Folque, com levantamentos de campo realizados entre 1857 e 1892, como podemos ver na imagem. (*Carta Corográfica de Portugal, coordenada por Filipe Folque. Excerto da folha 37 de 1897*)



Por estas razões, a “descoberta” deste moinho no início de Outubro deste ano, pela mão de um jovem habitante de Pisa Barro, revestiu-se de um interesse acrescido. No terreno identificámos um antigo moinho de rodízio ou roda horizontal: uma construção em alvenaria de xisto, em ruínas, com diversas mós no piso térreo, e dois caboucos em baixo onde funcionariam os dois rodízios de madeira (já inexistentes). Estes rodízios, movidos pela força da água, faziam, através de um eixo vertical, mover os dois casais de mós onde se moía o cereal no piso superior. Se parte significativa das paredes do moinho se encontra caída, as construções utilizadas para a captação e condução da água encontram-se bastante bem preservadas. A montante do moinho, paralelo ao leito da ribeira, a uma cota mais elevada, encontramos a levada e a represa. Uma comporta regulava a entrada da água do ribeiro na levada que a conduzia até à represa onde as comportas, próximo do moinho, regulavam a sua queda até ao cubo que a direccionava para os rodízios, accionando a força motriz que permitia a moagem do cereal.



Moinho;  
Mós no piso Superior



*Caboucos onde rodavam os rodízios; Represa*



À semelhança da maior parte dos moinhos de rodízio conhecidos, este só laborava quando o caudal da ribeira enchia e permitia o funcionamento dos engenhos, habitualmente entre meados do Outono e meados da Primavera.

*Levada; Comporta por onde entrava água na levada*

Sabemos que o moinho terá funcionado até meados do séc. XX, coincidindo o seu declínio com a abertura em Vila Nova de Cacela de uma moderna moagem de cereais, na década de 40, propriedade de vários sócios, e dirigida por Rosa Mendes. (F. Gil Cardeira, *Memórias Escritas*, Tavira, 2003)

## **Os moinhos de água na economia rural algarvia ao longo da história**

Os cereais foram a base da alimentação no nosso país durante muitos séculos, especialmente nas zonas rurais. Quase todas as famílias tinham a sua parcela de terra – terras de pão – com sementeira para sua própria alimentação e dos animais. Os trabalhos de lavoura, sementeira, monda, ceifa, debulha, organizavam o calendário agrícola. Ao ciclo do cereal sucedia-se o da moagem, que garantia a farinha, e a este o do fabrico do pão, base da alimentação mediterrânica. Percebe-se bem, por isso, a importância dos moinhos no mundo rural, como importantes pilares da economia de subsistência, num tempo anterior à instalação das grandes fábricas de moagem.

A importância dos moinhos e dos moleiros na economia rural é ainda sublinhada pelo facto de durante muito tempo os moinhos terem permanecido nas mãos da coroa e dos grandes senhores da terra. Leia-se no Foral de Cacela outorgado por el-Rei D. Dinis em 1283: “*Retenho para mim e meus sucessores os Moinhos, Azenhas e Pisões feitos e por fazer.*” Como escreve o historiador Romero de Magalhães para o séc. XVI “*A moagem era objecto de monopólio por parte dos senhores, o que significa que ninguém podia construir ou possuir moendas sem autorização destes, e que lhes era devida uma prestação pelo exercício daquela actividade.*” (E. Veiga Oliveira, F. Galhano, B. Pereira, *Tecnologia tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, p. 31-32 citando J. Romero Magalhães). Esta situação justifica que as mós manuais caseiras destinadas apenas para moer para o consumo da casa (e por isso isentas de encargos) tenham subsistido durante séculos nas casas rurais algarvias.

Ainda nos séc. XVII e XVIII, a posse dos moinhos continuava a despertar a cobiça dos poderes.

“Tudo quanto dissesse a respeito aos moinhos estava sob atenta observação das câmaras. Não admira. O que antes mais contava era o aprovisionamento da terra. E nesse a farinha era, naturalmente, a base.” (J. Romero Magalhães, *O Algarve Económico 1600-1773*, Estampa, Lisboa, 1993, pp. 229-230)

Leiam-se para Cacela as Posturas Municipais de 1760: “Sobre os Moleiros do termo desta Villa. E porque os moleiros devem dar o seo a seo dono, e a experiência mostra o contrário, no que deve haver a cautela preçiza: Acordarão que os moleiros dos moinhos do termo, não sendo próprios, dem anualmente fiença a perdas e danos que occazionarem às pessoas, e tirem licenças e tenham as maquinas comferentes com o padrão, sobpena de pagarem por cada hua falta das couzas dittas, quinhentos réis. E sendo os moinhos próprios, serão isentos de fienças somente e licenças.”

Para além destas restrições e obrigações sobre a moagem, e da regulamentação da actividade pelas câmaras, que encontramos documentadas nesta e noutras fontes históricas, os moinhos estavam ainda sujeitos às contingências da irregularidade dos ventos (os moinhos de vento, muito poucos ainda no Algarve até meados do séc. XVIII), ou da carência de água no tempo quente e seco (os moinhos de água).

As verdadeiras dificuldades surgiam no Verão e especialmente em anos de seca. “Pouco moinhos de água doce moem sempre. (...) As terras do interior passam por grandes dificuldades, e têm de mandar longe o seu grão. Trigo para abastecimento de pescadores de Monte Gordo tem de ir moer a Tavira ou a Ayamonte.” Escreve Romero Magalhães. (*Op. Cit.*, p. 230) Em Tavira ou em Castro Marim e Ayamonte, os moinhos de maré, e os de rodízio no Guadiana moíam todo o ano, vindo contornar esta dependência dos caudais das ribeiras. Também em Cacela estas dificuldades se sentiam, como sabemos através do Prior Duarte Correia de Freitas Corte Real nas *Memórias Paroquiais* de 1758 referindo-se a um “moinho só moe quando chove”, o único na freguesia (certamente o referido em 1908 por Ataíde Oliveira).

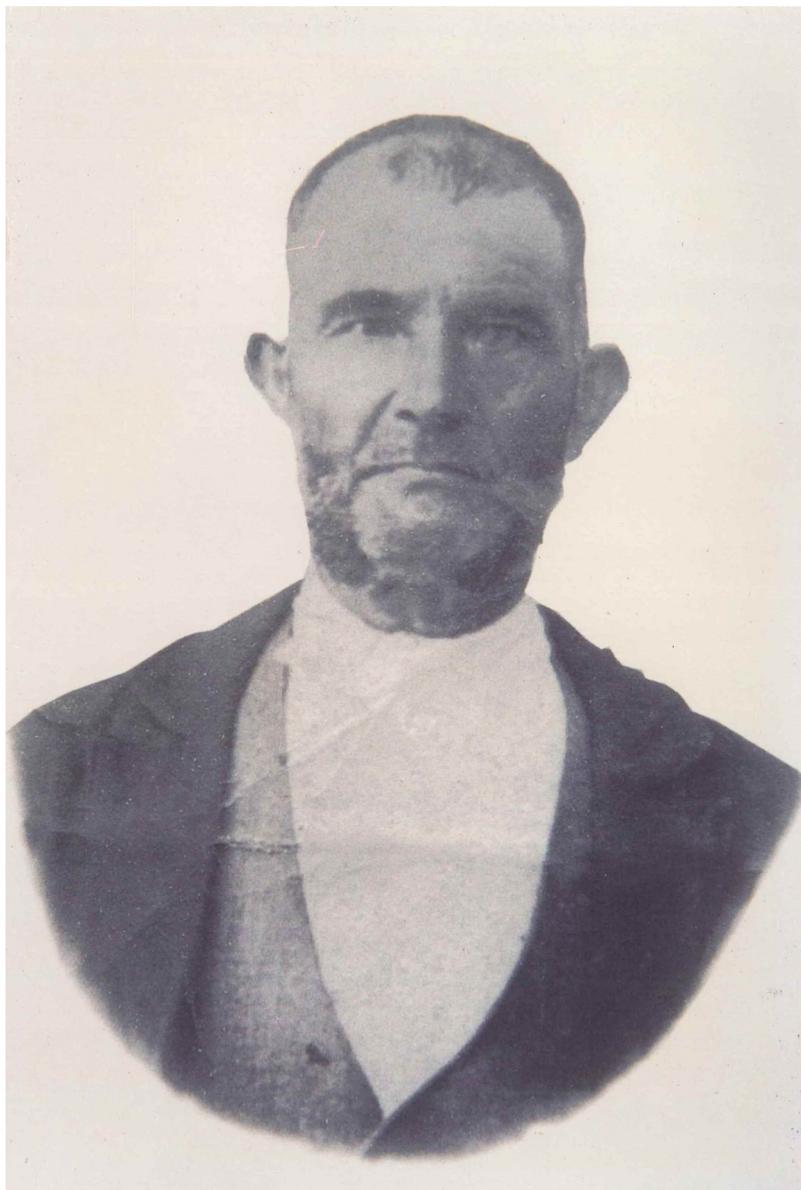
Ao longo do séc. XIX e até meados do XX, a propriedade e forma de exploração dos moinhos altera-se significativamente e o seu número aumenta na região. Em 1908, contabilizavam-se 232 moinhos de vento, 158 moinhos de água e 49 azenhas. (Tomás Cabreira, *O Algarve Económico*, 1918, p.160)

Sabemos que, certamente como consequência das lentas transformações na economia decorrentes do Liberalismo e da abolição de privilégios senhoriais, muitos dos moinhos edificados a partir de meados do séc. XIX pertenceram a proprietários rurais de origem não aristocrática. Em alguns casos eram explorados pelos proprietários de forma directa, quando eram os próprios que trabalhavam como moleiros, (caso deste moinho no Rio Seco). Noutros quem trabalhava no moinho era um moleiro recrutado a troco de uma percentagem das maquinas apuradas. (ver Luís Silva, *Os moinhos e os moleiros do Rio Guadiana*, Edições Colibri, Lisboa, 2018, p.44)

É neste contexto que é construído, em meados do séc. XIX, o moinho no Rio Seco, por iniciativa da Família Neto do Monte das Sesmarias, o único moinho de água conhecido na serra, na Freguesia de Cacela. Conhecemos a Serra Algarvia, com a sua topografia acidentada, ribeiras secas durante grande parte do ano. Um povoamento de montes isolados e dispersos, ligados por escassos caminhos, onde circulavam apenas os muares com as suas cargas. Um território com solos pedregosos e pobres onde a custo, numa economia de subsistência, pequenos proprietários produziam trigo, centeio, cevada...

Imagina-se, por isso, a sua importância nesses tempos, quando ainda não existiam os moinhos de vento e o único outro moinho de água da freguesia laborava próximo do sítio da Igreja (Cacela Velha). O moinho, apesar do seu isolamento, foi certamente um importante local de convergência, por onde, durante o período do ano em que laborava, passavam os fregueses transportando o cereal em sacas no dorso de burros e muares, ficavam trocando as novidades sobre família e os vizinhos, e no regresso levavam a farinha que seria transformada em pão, para sustento das gentes da serra.

## MOLEIROS DA FAMÍLIA FERNANDES NETO



*José Fernandes Neto (1865–194?)*

Esta rúbrica é dedicada aos moleiros da família Fernandes Neto, proprietária do Moinho de Água localizado perto do Monte das Sesmarias (propriedade desta família), entre a Corte António Martins e Pisa Barros, na freguesia de Vila Nova de Caceda, Concelho de Vila Real de Santo António.

De acordo com os dados recolhidos junto desta família e recorrendo a registos históricos (certidões de nascimento) e à cartografia existente, sabe-se que o moinho terá sido construído por Domingos Fernandes Neto, nascido a 1 de Maio de 1828 na Conceição de Tavira, e o início do seu funcionamento está associado à data de nascimento do seu filho José Fernandes Neto, no dia 1 de Dezembro de 1865. Nesse sentido, podemos dizer que o moinho tem mais de 150 anos e que o primeiro moleiro foi Domingos Fernandes Neto, sucedendo-lhe este seu filho José.

Contam elementos da família, Liseta Rodrigues Neto e Maria José Neto Gil (uma das suas netas) que José Fernandes Neto era um homem muito inteligente, que investiu toda a sua vida nas suas propriedades, na plantação de árvores do pomar de sequeiro

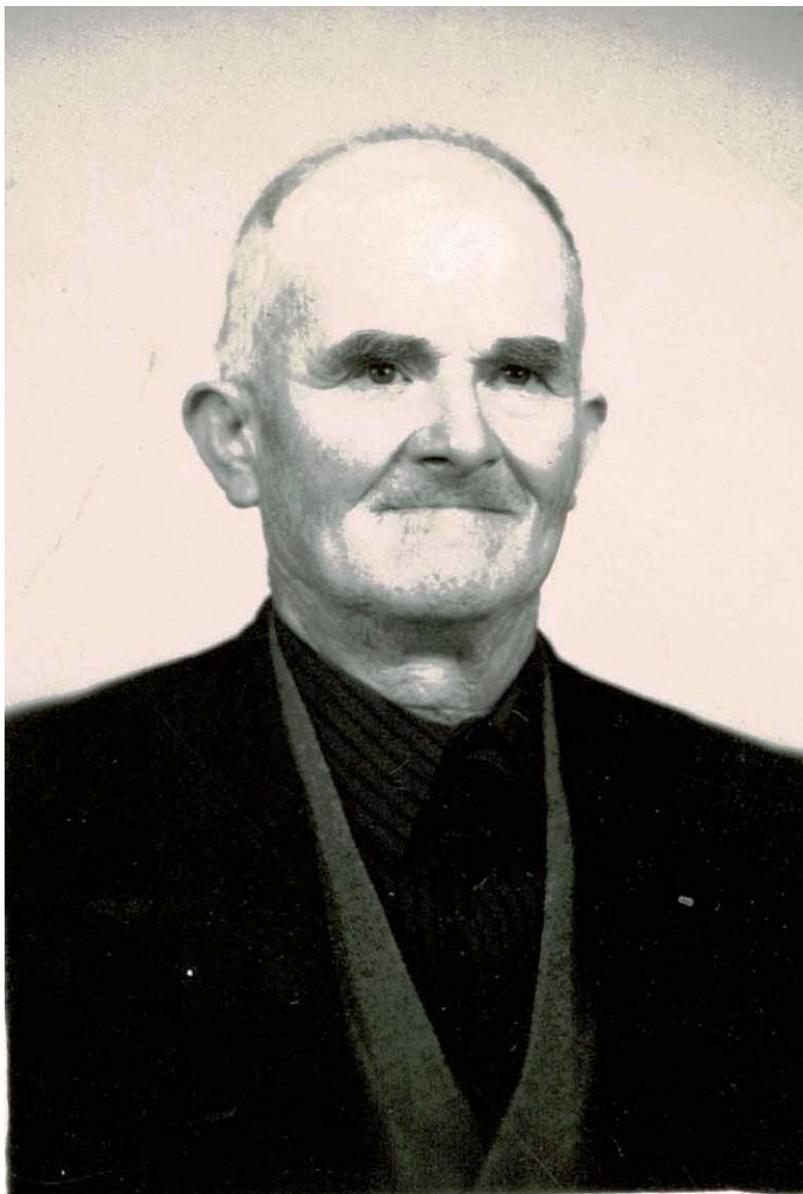
e na realização de sementeiras para garantir o futuro da família. Era, portanto, uma família rural, proprietária de várias terras, que vivia acima da média. “*Eram pessoas que viviam bem nesse tempo. Tinham muita propriedade*” (Liseta Neto). Uma das distinções sociais que se fazia na altura era o tipo de animais de transporte que cada família possuía. Liseta recorda que o avô do seu marido, José Fernandes Neto, tinha machos enquanto a maior parte das famílias usava burros ou mulas para o transporte dos seus produtos agrícolas. A posse de machos era assim valorizada socialmente.

Por outro lado, a posse de um moinho era algo raro, também um indicador de um estrato social mais elevado.

Durante os meses da chuva, José Fernandes Neto, trabalhava no seu moinho de água, aproveitando a força da água da ribeira do Rio Seco para moer os cereais da região (seus e das pessoas que a ele recorriam).

A par desta actividade e dos trabalhos agrícolas, José Fernandes Neto tinha ainda outra actividade com rendimento: transportava tecidos e roupas em lã, conhecido por peças de serrubeco, para os pisões (possivelmente na zona da serra do concelho de Loulé). O pisão é uma “*máquina onde se aperta e pisa o tecido, sobretudo, de lã, para o tornar mais macio e apertado, conferindo-lhe também mais consistência e compactagem*”. “*Depois de feita, a manta era de novo carregada, às costas, até ao rio, para aí ser ultimada; pelo processo antigo, era com o pisão – engenho de madeira ou pedra, onde estava colocada água em que se mergulhavam as pisas. A pisa era um conjunto de cobertores antes do corte, para a sua separação. No pisão eram batidas as pisas até ganharem corpo, ficarem mais fortes e espessas.*” (Florinda Espírito Santo, *Tradição e moda: a “manta de pastor” como Produto de moda, do Pastor da Serra da Estrela à passerelle*, Tese de Mestrado, Universidade da Beira Interior, 2010).

Casado com Maria Joana em 1889 na Igreja de Cacela Velha, este casal teve 5 filhos, um dos quais seguiu as pisadas do pai tornando-se também moleiro: António Fernandes Neto, nascido no Monte das Sesmarias a 16 de Fevereiro de 1899.



António Fernandes Neto (1899 - 1981)

Maria José Fernandes Neto Gil, uma dos 5 filhos de António, residente em Santa Rita, recorda-se do seu pai a moer os cereais no moinho, na época das chuvas.

Durante a época da moagem do cereal, António Fernandes Neto pernoitava no moinho sozinho. “*Estava lá sempre enquanto havia água. Aquilo era casa toda completa. Agora é que é preciso um quarto! Naquele tempo deitavam-se em qualquer lado. A casa tinha assim um pequeno compartimento, um anexo. Tinha para ali um monte de palha, com uma manta, aconchegava-se para ali.*” Era a família que lhe levava a comida. Quando chovia muito e o caudal da ribeira subia de tal forma que não deixava as pessoas passarem para a outra margem, o moleiro fazia açorda e papas com a farinha que obtinha da moagem. Esta recordação é partilhada também pelo neto Luís que ouvia o seu pai, José Pereira Neto (filho de António Fernandes Neto que ajudava o pai na actividade de moleiro), contar.

Maria José Neto Gil recorda ainda que o pai, tal como o seu avô, moía o seu cereal e o de outros proprietários. As pessoas transportavam com a ajuda dos seus burros, mulas ou machos, o cereal até ao moinho e aí o deixavam para ser transformado em farinha. Por vezes, quando havia disponibilidade, aguardavam e o cereal era moído na hora. Como pagamento, deixavam uma maquia de farinha acordada com o

moinho e aí o deixavam para ser transformado em farinha. Por vezes, quando havia disponibilidade, aguardavam e o cereal era moído na hora. Como pagamento, deixavam uma maquia de farinha acordada com o

moleiro. Era moído todo o tipo de cereal: trigo, cevada, centeio, aveia...

Fora da época das chuvas, o pai trabalhava nas suas propriedades, nas sementeiras e no pomar de sequeiro de onde vinha o seu principal rendimento. A propriedade à volta do moinho era, aliás, um dos locais de apanha dos frutos. Alfarrobas, figos, amêndoas, azeitonas eram recolhidas todos os anos por toda a família que se juntava para este trabalho no Verão e início do Outono. “Nós íamos lá apanhar figos. Havia lá uma ameixeira ao pé da levada que dava umas ameixas...que era um sonho! Brancas! Ai que lindas ameixas que aquela ameixeira dava! Levávamos canastras de cana com ameixas para casa, em cima da burra, figos, amêndoas, farrobas, azeitonas...nós tínhamos, a gente tínhamos.” (Maria José Neto Gil)

Já depois do moinho ter deixado de laborar, os terrenos envolventes continuaram a ser visitados pela família para o trabalho da apanha dos frutos. Luís Neto, um dos herdeiros do Moinho de Água, recorda que, em pequeno (década de 70), ia em família realizar esta tarefa. Para além das memórias das brincadeiras com o seu irmão José nestes terrenos e no moinho, Luís recorda-se de ter como tarefa ir de burro do monte das Sesmarias até ao moinho e depois trazê-lo a pé carregado de sacas de frutos secos, apanhados por toda a família (alfarroba, figos, amêndoas). Quando chegava com o burro ao monte das Sesmarias, as sacas eram descarregadas e voltava a montar o burro e a descer até ao moinho.

O trabalho de moleiro foi continuado por um dos 4 filhos de António Fernandes Neto e de Benedita Pereira: José Pereira Neto, pai de Luís e José, que foi a 4ª e última geração de moleiros do moinho.

De acordo com as recordações de Maria José e de Maria Liseta, irmã e viúva de José Pereira Neto res-

pectivamente, o moinho terá deixado de funcionar no final da década de 50. “As pessoas depois começaram a ir a Cace-la, à moagem. Foi quando abriu a moagem. E depois o meu pai também começou com dores nas pernas e depois deixou aquilo”. (Maria José Neto Gil)

Hoje o moinho encontra-se parcialmente em ruína, mas ainda se podem ver vestígios do edificado, bem como as mós que lá continuam.

Sendo um exemplar quase único no concelho de Vila Real de Sto. António, com mais de 150 anos de existência, trata-se de um bem que deve ser preservado e valorizado. Urge registá-lo e preservá-lo para que não desapareça por completo.

Agradecemos à família Neto por toda a informação que nos disponibilizou e fica também um agradecimento muito especial a Frederico Pedro pela sua disponibilidade na descoberta deste moinho e na pesquisa da história desta família de moleiros.



José Pereira Neto (1932 - 2012)

# ELEMENTO DO RODÍZIO DO MOINHO

## FUNÇÃO PRINCIPAL:

O presente objecto é uma das componentes de um **rodízio**, uma peça (de madeira, ferro, ou ambos) essencial no funcionamento do moinho, constituída por uma roda de palas ou penas nas quais bate o jacto de água que sai da seteira. A água faz girar as penas do rodízio e o seu eixo vertical – pela e veio da mó –, que se prolonga até acima, atravessa o pouso e a mó andadeira fazendo-a girar e moer o grão que cai no olho da mó a partir da moega (caixa de madeira em forma de tronco de pirâmide invertida e aberta) suspensa por cima das mós.

## DESCRIÇÃO DO OBJECTO:

Estrutura circular de ferro com 60 cm de diâmetro e cerca de 10 cm entre as rodas. No centro tem um quadrado onde encaixaria o eixo vertical que faria girar a mó.

## DADOS HISTÓRICOS:

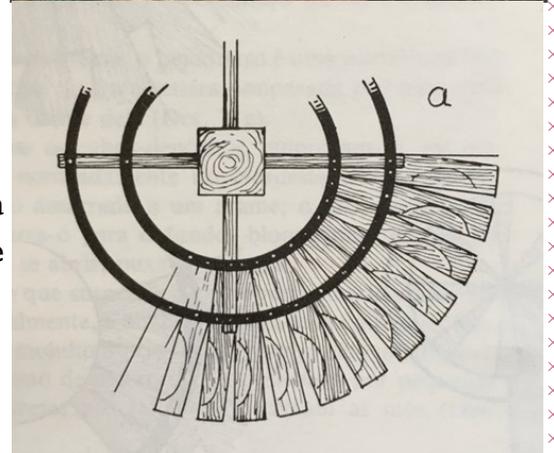
Esta peça pertence a D. Liseta, mulher do último elemento da família neto – José Neto – que moeu no moinho, na sua juventude com o seu pai António Neto, ainda antes de se casar, e aos seus filhos José e Luís Neto.

Este elemento do rodízio foi resgatado do local, numa altura em que o moinho já se encontrava desativado, quando iam apanhar os frutos (amêndoas, azeitonas,...) nas terras da família, na envolvente.

Pensa-se que terá a mesma idade do moinho, mais de 150 anos.

Existem no país diversos tipos de rodízio, integralmente em madeira, em ferro, combinando ambos os materiais e alguns com elementos em chapa.

Este tipo, a que pertencia esta peça, é comum no sul, como atestam Ernesto Veiga de Oliveira, Fernando Galhano, Benjamim Pereira em *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem* (1983), obra de referência para o estudo da molinologia em Portugal: “O sistema corrente, no Sul do País, mostra uma pela atravessada por dois braços em cruz, entre os quais se montam as penas cujas pontas não chegam à pela, e são cingidas por dois pares de arcos de ferro, um por cima e outro por baixo delas, e a eles pregadas individualmente.” (p.158)



Desenho retirado de Veiga Oliveira et al., *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem* (1983)

# Memórias e saberes

A receita desta edição do Tomilho é da autoria de Júlia Horta, com 88 anos, nascida e residente na localidade de Pisa Barros, Concelho de Castro Marim, mesmo na fronteira com o concelho de Vila Real de Santo António.

Aprendeu a fazer filhoses e empanadilhas com a mãe e costumavam fazê-las em ocasiões festivas, nomeadamente, pelo Natal, Santa Maria, Entrudo, Páscoa... Também nos casamentos estes doces faziam parte do banquete. Júlia Horta era conhecida no seu monte e nas redondezas por fazer belas filhoses e empanadilhas. Comentava-se “O vinho do Tio Jaime (marido) e as filhoses da Tia Júlia, não havia quem fizesse melhor!”

## Receita

### Empanadilhas, receita de Júlia Horta

#### Massa:

- Farinha
- Sal
- Sumo de laranja
- Erva doce em pó
- Canela
- Aguardente de figo
- Água morna
- Gordura (banha e azeite)

#### Recheio:

- Batata doce
- Raspa de limão
- Canela
- Açúcar amarelo



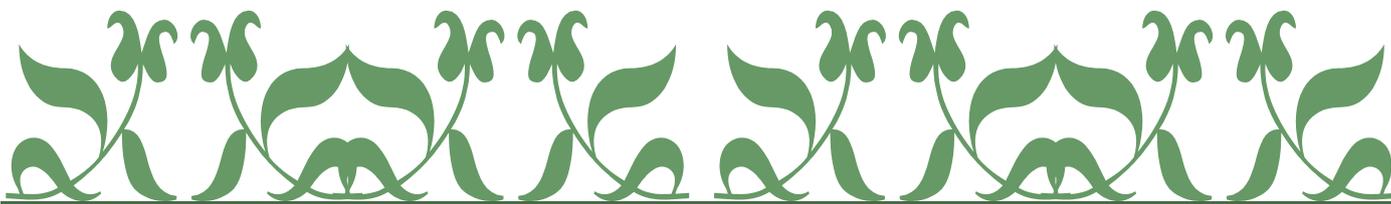
#### Preparação:

- Massa: Num alguidar, coloca-se a farinha e mistura-se com canela e erva-doce moída.
- Faz-se uma cova no meio da farinha e deita-se um pouco de água quente com sal dissolvido. Mistura-se muito bem. Junta-se a aguardente e o sumo de laranja. Quando estiver no ponto, acrescenta-se aos poucos a gordura um pouco quente (banha e/ou azeite).
- Amassa-se muito bem até a massa ficar consistente e elástica e estende-se em tiras muito finas.
- Recheio: Cozem-se as batatas doces e espagam-se até ficar um puré. Junta-se as raspas de limão, a canela e o açúcar num tacho, coloca-se ao lume e vai-se mexendo até ficar com uma cor alourada. Deita-se o recheio em montinhos bem separados em cima da massa já estendida, dobra-se a massa sobre o recheio e moldam-se as empanadilhas.

#### Para terminar:

- Coloca-se a gordura numa frigideira ao lume (preferencialmente azeite) e deixa-se aquecer muito bem.
- Colocam-se as empanadilhas lá dentro que “começam logo a levantar e a ficar às bolhas”.
- No final passam-se as empanadilhas por mel ou por calda de açúcar (feito com açúcar ou mel e água no lume).

Está pronto a servir. Bom apetite!



# Passatempos

Descubra as diferenças nestes moinhos de água. São 9!

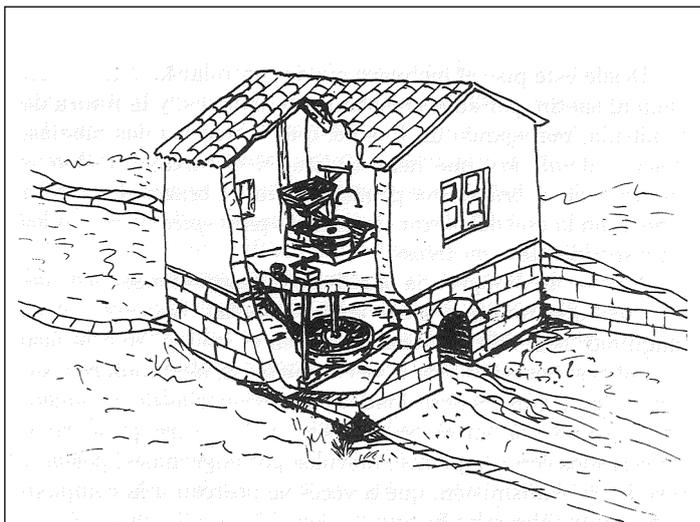
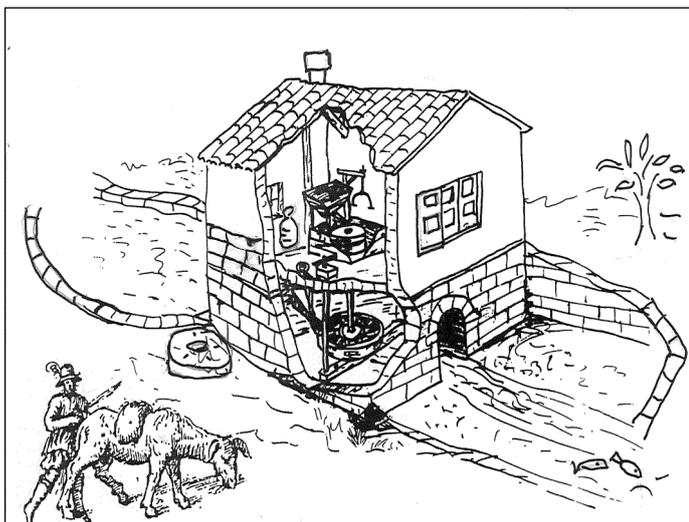
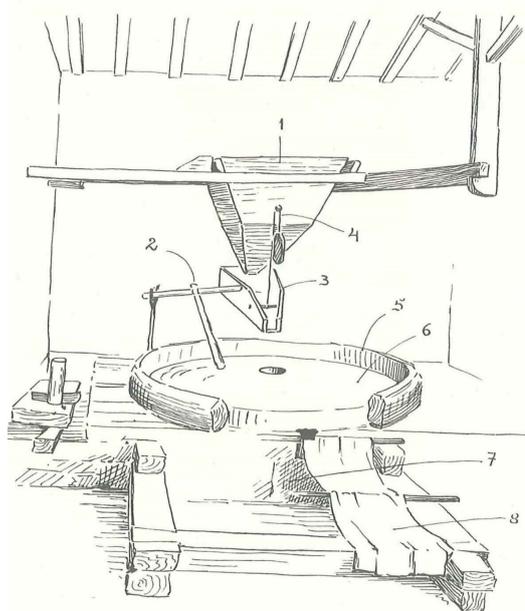


Figura original retirada de Nicolás Garcia Tapia, *Molinos tradicionales*, 1997, p. 85

# Sopa de Letras

Descubra as palavras dos objectos associados ao moinho de água na sopa de letras.



Desenho retirado de Veiga Oliveira et al., *Tecnologia Tradicional Portuguesa. Sistemas de Moagem*, 1983

C	O	L	A	D	O	R	Õ	T	C	P
G	A	J	F	O	Ç	A	R	A	B	A
L	C	A	A	J	G	I	N	B	E	M
A	H	I	R	A	S	E	S	A	R	B
J	E	O	N	D	L	D	A	R	T	Õ
F	B	M	E	E	A	R	D	E	P	S
E	D	E	I	S	J	P	I	L	A	N
S	G	R	R	I	E	U	R	O	C	E
N	A	T	O	C	A	M	B	Õ	E	S

**Legenda:**

- 1. Tremoia
- 2. Tabarelo
- 3. Caneleira
- 4. Baraço
- 5. Cambões
- 6. Pedra
- 7. Farneiro
- 8. Colador



## Conto

### Um Moleiro

Trabalhava no seu moinho um moleiro, chegou o rei com a sua comitiva.

- Há dois dias que nos perdemos no mato e morremos à fome; tens alguma coisa que nos dês?

- Tenho pão com mel.

Ficaram todos muito contentes. O moleiro foi buscar um tabuleiro de pão, que desapareceu num momento.

- Venha o mel, ordenou o rei.

- O mel comeram os senhores com o pão.

O rei compreendeu a resposta:

Não há melhor mostarda do que a fome; até o pão de cevada sabe a mel.

Retirado de Ataíde de Oliveira, *Contos Tradicionais do Algarve*, 2002, p. 212.

*Águas passadas não moem [ou mo-  
vem] moinhos.*

*Pela farinha se conhece o moleiro.*

*A fio rouba o moleiro e mais dão-lhe o  
pão / o grão.*

*Grão a grão enche o moleiro o sarrão.*

*De longe vem a água ao moinho.*

*Mais vale azenha parada do que ami-  
go moleiro.*

*A roda da fortuna anda mais do que a  
do moinho.*

*Cada um quer levar a água ao seu mo-  
inho e deixar em seco o do vizinho.*

*Duas pedras duras não fazem farinha.*

*Quem ao moinho vai, enfarinhado sai.*

*Para a missa e para o moinho, não  
esperes pelo teu vizinho.*

*Quem mói no seu moinho e coze no  
seu forno, come o seu pão todo.*



VILAREALSTºANTONIO

#### FICHA TÉCNICA

**Edição:** Câmara Municipal de Vila Real de Santo António

**Coordenação:** Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela

**Colaboração:** Frederico Neves Pedro, Júlia Horta, Luís e José Neto, Maria José Neto Gil, Maria Liseta Rodrigues Neto e Maria Rita Neto

#### Contactos:

Tel: 281 952600

Email: [ciipcacela@gmail.com](mailto:ciipcacela@gmail.com)

Facebook: CIIP CACELA

## NATAL EM SANTA RITA

Tal como o ano passado, este ano pretendemos receber época natalícia da melhor forma!

Ao maravilhoso presépio que já temos do ano anterior, vamos juntar uma nova árvore de Natal com decorações feitas pela comunidade, que ficará instalada no centro da aldeia de Santa Rita.

Vamos começar a trabalhar nas decorações às 3ª feiras, à tarde, a partir de dia 17 de Novembro.

Usaremos várias artes: crochet, tricot, bricolage, costura...

Faremos também o nosso habitual presépio algarvio na Antiga Escola Primária de Santa Rita e mais uma vez contaremos com a vossa colaboração, quer semeando as searinhas, quer na montagem do presépio.

Contamos com a sua colaboração!

Apareça às 3ª feiras,  
entre as 14h e as 17h.

De forma a cumprir as normas de segurança definidas pela DGS, aceitamos até 8 pessoas, com uso de máscara obrigatório.

