



Nota de edição:

Parabéns ao Tomilho pelo seu 5º aniversário!

Nesta edição fazemos um balanço do Tomilho em colaboração com vários leitores que aceitaram o desafio de responder a algumas questões.

Na rubrica *Aconteceu...* relembramos as actividades realizadas nos últimos 2 meses de 2020: acções educativas nas escolas, o Natal preparado pela comunidade e a mostra de artesanato *Espreita-me*, em Cacela Velha.

Esta edição é dedicada ao tema do pão. Na rubrica *Arqueologia e História* exploramos os fornos de pão, sua evolução, características e usos. A propósito de uma fotografia antiga de Marquita Valente, prestamos uma homenagem a todas as mulheres que fizeram e ainda fazem o pão nas suas casas, sublinhando a sua dedicação a esta arte ancestral.

O objecto com história é o chapéu de 3 bicos usado por Marquita Valente na fotografia em destaque.

Ainda a propósito de pão, partilhámos duas receitas de Isilda Rodrigues, onde o pão se assume como o alimento principal.

Os passatempos e a tradição oral são também alusivos a este alimento tão fundamental na nossa alimentação.

Sendo esta edição especial, pelo aniversário dos 5 anos, publicamos os índices temáticos de todos os Tomilhos publicados até hoje.

Boas leituras e até... Março!

NESTA EDIÇÃO:

O Tomilho faz 5 anos	1
Aconteceu...	5
História e arqueologia	7
Objecto com história	11
Índices do Tomilho	12
Memórias e saberes	14
Receita	18
Passatempos	19
Tradição oral ligada ao pão	20

O Tomilho fez 5 anos



O Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela desenvolve a sua actividade, na área do património, há 15 anos na antiga Escola Primária da Aldeia de Santa Rita, aniversário que assinalámos na última edição do *Tomilho* (nº30).

Ao longo do seu percurso, o CIIPC foi sentindo a necessidade de criar um relaciona-

mento e um envolvimento mais profundo com as pessoas da comunidade, as principais detentoras do conhecimento sobre o seu património. Com este propósito, tem desenvolvido várias actividades que visam precisamente esta aproximação, envolvimento e participação.

Um dos projectos, iniciado em 2016, foi a criação de um jornal local, um boletim informativo feito com e para a comunidade. **O Tomilho** nasceu com os propósitos de, por um lado, dar a conhecer as actividades realizadas pelo CIIPC desmontando conceitos teóricos ligados ao património, em linguagem mais simples e acessível, divulgando dados históricos sobre o património (material ou imaterial) da região, e por outro lado, incentivar a participação da comunidade, partilhando os seus saberes-fazeres, fundamentalmente em três rubricas: memórias e saberes a partir de uma fotografia antiga, história de um objecto antigo e uma receita culinária. Nestas rubricas, os participantes recordam o passado através de uma fotografia ou de um objecto seus, que funcionam como estimuladores

no acto de recortar. Estas memórias são escritas e partilhadas com todos os leitores do *Tomilho*, enriquecendo a memória colectiva, o sentimento de pertença e consolidando a identidade social desta comunidade, o que em última instância, contribui para aumentar a auto-estima e consolidar uma consciência colectiva, premissas fundamentais para um efectivo envolvimen-



to e participação da comunidade. Desta forma, o trabalho desenvolvido pelo CIIPC, torna-se aos poucos mais compreendido e valorizado pelas pessoas que se revêm nos conteúdos, projectos e actividades.

Ao longo destes 5 anos tivemos o privilégio de contar com a colaboração de várias pessoas, enriquecendo muito o conteúdo deste jornal e o conhecimento do património material e imaterial de Cacela: hábitos, costumes, tradições, histórias de vida, profissões antigas, objectos com histórias. Tudo junto contribuiu para este trabalho de identificação e inventariação do que existe e existiu, feito com a imprescindível ajuda das pessoas, das suas fotografias antigas e dos seus objectos. O carro de água, o banquinho de tabúa, a mó manual, o ferro de engomar a brasas, a cesta de almoço, a colher do pastor, o palangre, entre muitos outros, são alguns dos muitos objectos recordados. (ver índice dos Tomilhos, pgs.12 e 13)

A partir do início de 2020, o *Tomilho* passou também a ser digital, aumentando largamente o seu público. Todos os números encontram-se acessíveis no site do CIIPC e as novas edições também no facebook. (<https://ciipcacela.wordpress.com/> e CIIP CACELA)

Nesta edição quisemos assinalar estes 5 anos de *Tomilho* procurando saber a opinião que os leitores têm deste boletim bimensal. Nesse sentido, conversámos com pessoas de várias idades, nacionalidades e locais de residência diferentes, de uma forma ou de outra, ligadas a Cacela e a Santa Rita, em particular, que nos deixaram o seu depoimento sobre o *Tomilho*. Obrigada a todos pelo vosso contributo e sugestões.

A partir de algumas questões levantadas por nós, deixamos-vos os seus testemunhos.

Questões:

1. Qual a rúbrica/parte do *Tomilho* que mais gosta ou que acha mais interessante? Lembra-se de algum artigo em concreto que lhe tenha despertado mais interesse? Qual?
2. Que outro(s) tema(s) considera que poderia(m) ser publicado(s) no *Tomilho*? Tem alguma sugestão para melhorar o *Tomilho*?
3. A ideia /conhecimento que tinha sobre o trabalho do CIIPC (Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela) modificou-se de alguma forma com a leitura do *Tomilho*?

Artigo/rúbrica com maior interesse:

“Para além das notícias e informações sobre diversas actividades (oficinas, passeios, mercadinhos) que são sempre úteis, a rubrica “Memórias e Saberes” é sem dúvida a primeira a ser devorada quando pego no Tomilho. A preservação da memória de um património é essencial à construção de um ser humano melhor, criar momentos de partilha entre diferentes gerações e diferentes saberes e dar-lhes visibilidade, é um grande contributo.” (Paula Magalhães, Porto)

“Gostamos muito de ler o tomilho para saber coisas antigas desta região. O mais importante para nós é a história.” (André e Nicole Depre, Santa Rita)

“A parte do Tomilho que considero mais interessante é a de investigação, ou seja, as entrevistas, histórias, pesquisa sobre as pessoas e o património da região.” (Maria Emília Fernandes, Santa Rita)

“Com muito gosto tenho aprendido um pouco Português. As plantas indígenas e medicinais do Algarve, assim como também a história, a tradição, os hábitos, as profissões antigas e modernas interessam-me muito. Todos

estes assuntos posso encontrar no “O Tomilho” que sempre encontrei na escola antiga em Santa Rita”(Cornelia Mance, Alemanha)

“Gosto do jornal como está estruturado. A rúbrica que me desperta mais interesse é a que fala das gentes da aldeia e arredores. Para aqueles que vivem em Santa Rita é uma oportunidade de contar as suas experiências, vivenciadas ao longo das suas vidas; para os que já partiram, é uma maneira de recordar tempos passados, assim como prestar-lhes uma pequena homenagem. Os familiares recordam os seus seres queridos, outros mais novos ficam a conhecer melhor essas pessoas, participantes ativos da história da aldeia.

O tema que me desperta sempre mais interesse é o que está relacionado com a pesquisa e descoberta de vestígios históricos na aldeia. Gosto de saber as origens da aldeia onde nasci.” (Margarida Brito, Setúbal)

“A parte da História e arqueologia. É muito interessante saber como é que as pessoas viviam antigamente.” (Rafael Marques, jovem de Santa Rita)

“ A rúbrica de que mais gosto é as Memórias e saberes porque sou uma saudosista”. (Raquel Batista, Santa Rita)

“Gosto muito da rúbrica das Memórias e saberes, principalmente porque sou de Santa Rita, passei lá toda a minha infância e é bom recordar imagens, pessoas, lugares...é bom voltar atrás no tempo! Recordo-me especialmente de quando me entrevistaram sobre a escola de Santa Rita...porque fez me recordar bons tempos.” (Helena Margarida Rodrigues, Vila Nova de Cacela)

Os artigos sobre as eiras foram muito interessante porque encontramos (meu marido e eu) frequentemente eiras durante nossas excursões a pé nas áreas da serra e do Baixo Guadiana. Lendo “O Tomilho”, muitas maravilhosas recordações do Algarve e do país do Portugal no conjunto são evocadas. Temos saudade do Algarve mas não sabemos quando poderemos matar a saudade”. (Cornelia Mance, Alemanha)

“Lembro-me da opinião dos jovens sobre o Corona vírus onde participei. Lembro-me mais daqueles onde participei. O passatempo do presépio algarvio e o dia de S. Martinho.” (Rafael Marques, jovem de Santa Rita)

“Lembro-me especialmente do artigos sobre Os Maios em Santa Rita. Foi uma iniciativa que envolveu toda a comunidade “ (Raquel Batista, Santa Rita)



“Ainda tenho muito presente o artigo que acabei de ler sobre os moinhos de água na economia rural Algarvia (Tomilho 30), que me fez pensar sobre a importância dos moinhos e dos moleiros na economia rural (e na cultura portuguesa), uma realidade cada vez mais distante e apagada do nosso conhecimento. Apeteceu-me logo fazer um passeio à procura deste património esquecido (moinhos, noras, poços...). Mas lembro-me que foi no Tomilho que li pela primeira vez (e espero que não a última) um artigo sobre astros e os diferentes ciclos na agricultura, e que fiquei curiosíssima sobre o tema.” (Paula Magalhães, Porto)

“Por exemplo, o artigo do Sr. Edolino. Era nosso vizinho e foi bom conhecer o seu trabalho com as cadeirinhas. É muito importante escrever para se conhecer a história destes senhores. É nosso vizinho e não sabíamos nada dele. Quando cá chegámos há 3 anos não conhecíamos as pessoas. Agora sim.

Gostamos também muito de saber o programa cultural e as notícias de arqueologia.

Gostámos também muito do artigo sobre a arquitectura e fachadas e ruínas dos moinhos.



É muito importante escrever para não se perder. Gostamos muito da parte cultural, de agora e a antiga. Mas o mais interessante é a história das pessoas daqui.

Para nós também são muito bons os passatempos. Muito cultural para nós.” (André e Nicole Depre, Santa Rita)

Sugestões:

“Sugiro uma sessão de poesia, concursos (contos, poesia, ilustração, fotografia, etc), entrevistas e divulgação dos artesãos do concelho. Ser trimestral e mais divulgado.” (Maria Emília Fernandes, Santa Rita)

“Eu penso que poderiam ser feitas mais entrevistas e trabalhos com os mais novos, pois seria uma ótima oportunidade de os envolver. Sugiro entrevistar/fazer reportagens a pessoas que vivem no interior do Concelho. Também fazem parte da história da aldeia. Sugiro o envio do jornal para pessoas que nasceram ou, de algum modo, estão ligadas à aldeia e que não moram em Santa Rita. Poderá ser em formato digital.” (Margarida Brito, Setúbal)

“Eventualmente dar mais voz aos novos, criar um diálogo entre a geração dos avós e dos netos. Em termos de divulgação, gostava que o Tomilho tivesse mais visibilidade. Que os miúdos (pelo menos em VRSA) o tratassem por tu. Que fosse um objecto colecionável não só pela qualidade mas pela beleza vs curiosidade da informação.” (Paula Magalhães, Porto)

“Falar dos abacates e dos pesticidas, um perigo para a saúde e o excesso de água destas plantações. Falar do perigo dos químicos. Receitas para diabéticos.” (André e Nicole Depre, Santa Rita)

“Podia falar sobre os monumentos, a história de edifícios mais antigos. Por exemplo, a Torre de Belém. Edifícios nacionais com importância e dá-los a conhecer. Escrever sobre o túmulo que está na capela de Santa Rita. A pessoa, acho que era governador. Contar a história desse militar. Está escrito com um português antigo no túmulo mas ainda se entende. Explorar essa história.” (Rafael Marques, jovem de Santa Rita)

Conhecimento sobre o trabalho desenvolvido pelo CIIPC

“Sigo com bastante atenção o trabalho do CIIPC, mas sim o Tomilho permite-me ter uma ideia da consistência e coerência de todo o trabalho do CIIPC.” (Paula Magalhães, Porto)

“Muito importante o vosso trabalho. E gostamos muito do convívio das castanhas que infelizmente não houve este ano por causa da pandemia.” (André e Nicole Depre, Santa Rita)

“Nasci nessa aldeia maravilhosa, que está sempre no meu coração. Ao fazerem o Tomilho, e eu como leitora do mesmo, recordo tempos por mim vividos, assim como todas as histórias narradas no mesmo”. (Margarida Brito, Setúbal)

“Sempre tive ideia que o trabalho da CIIPC, era um trabalho bem estruturado, e sinceramente penso que é um grupo bastante simpático, muito acessível e apoio 100% as actividades que fazem com as pessoas da terra e com as crianças! Tenho pena de ainda não ter assistido a nenhuma, pois os horários não são compatíveis... a leitura do Tomilho é uma maneira de estar dentro das actividades feitas! Continuem...” (Helena Margarida Rodrigues, Vila Nova de Cacela)

“O Tomilho contribuiu e muito. Já participava nas actividades do CIIPC, mas contribuiu.” (Rafael Marques, jovem de Santa Rita)

Apelamos a todos pela vossa participação. Continuem a partilhar fotografias, objectos antigos e os vossos saberes, fundamentais para assegurar a continuação do Tomilho.

Aconteceu...

Actividades educativas



Ainda que o contexto da pandemia COVID 19 esteja a dificultar a concretização da oferta educativa do município junto das escolas, o CIIPC realizou no mês de Novembro duas acções educativas sobre *Brinquedos Populares* com duas turmas do Agrupamento de Escolas D. José I, uma de Pré-escolar, com crianças entre os 3 e os 5 anos, e outra de 1ºciclo.

Respeitando as regras de higiene e segurança definidas pela autarquia e escolas, estas actividades permitiram às crianças viajar até ao passado e perceber como brincavam os seus avós, com que brinquedos e como eram feitos. Depois de uma conversa e reflexão conjunta, com recurso a uma mala pedagógica de brinquedos populares, as crianças puseram mãos à obra e construíram cada uma o seu brinquedo a partir de materiais naturais e reutilizáveis.

Parabéns aos pequenos artistas pelos lindos brinquedos realizados!

ESPREITA-ME! Mostra de artesanato em Cacela Velha



Iniciativa do CIIPC/CMVRSa e da ADRIP, a mostra de artesanato teve como objectivos valorizar os artesãos e produtores locais de Vila Real de Santo António e dos concelhos vizinhos e também oferecer ao visitante e ao público em geral a possibilidade de, neste Natal, oferecerem presentes artesanais únicos. Surgiu como alternativa os habituais mercadinhos sazonais em Cacela Velha que, este ano, não se puderam realizar pelo contexto da pandemia que vivemos.

Entre os dias 7 e 22 de Dezembro, das 10h30 às 16h30, no largo da cisterna, estiveram presentes 3 artesãos/produtores locais a cada 3 dias, num total de 17 participantes. Durante esses dias os visitantes puderam apreciar e comprar trabalhos em empreita (Ana Maria Afonso); costura e crochet (Martinha Fernandes, Helena Brito); pinturas e esculturas em madeira (Casa dos Restauros); cerâmica e azulejo (Annette Kalle); cestaria em cana (Diamantino Romeirinha); cremes e sabonetes naturais (Árvore do Sabão); cosmética artesanal (Eliqvir); artesanato em pedra do barrocal algarvio (Tavira em Pedras); brinquedos em madeira (Nuno João); frutos secos (Maria Aldina); produtos alimentares ligados ao pomar de sequeiro e doces regionais (Rosália Campos); sal e flor de sal (Terras de Sal); produtos hortícolas (Ângela Rosa).



Natal em Santa Rita e Cacela Velha

Vivemos um ano diferente mas em Santa Rita e Cacela Velha quisemos continuar a assinalar o Natal, valorizando antigas tradições e reutilizando materiais de forma criativa. Tivemos um presépio Algarvio com menino Jesus, searinhas e laranjas (visitável no CIIP Cacela), uma árvore de Natal enfeitada com crochet e um presépio construídos a partir do reaproveitamento de paletes de madeira, próximo da ermida de Santa Rita e em Cacela Velha uma árvore de Natal no cimo da cisterna com bolas de trapo. No presépio algarvio recupera-se no CIIPC, com a participação dos habitantes da aldeia de Santa Rita, 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 searinhas são semeadas por tradição no dia 8 de Dezembro, dia de N. Sra da Conceição, na continuidade de antigos cultos da fertilidade, numa altura em que nos campos se fazem as sementeiras. São oferecidas ao menino Jesus com o pedido de boas colheitas.



O conjunto de árvore de Natal e presépio presentes junto à ermida de Santa Rita, iluminado durante a noite, foi o resultado da vontade, empenho e criatividade da comunidade de Santa Rita, que se juntou para recriar o presépio e os enfeites para a árvore de Natal, tiras muito coloridas em crochet e tricot e decorações que privilegiaram a reutilização de materiais. Este ano, contamos com uma nova árvore, com cerca de 3 metros, uma estrutura de madeira para abrigar o presépio e ramos de árvore com decorações de Natal que animaram alguns dos candeeiros e postes da aldeia.

Todo este trabalho de preparação e montagem foi feito por pessoas da comunidade com vontade de ver a sua aldeia preparada e enfeitada para receber as festividades do Natal.



História e Arqueologia

Fornos de pão. Evolução, características e usos no Algarve rural

Alimento central nas dietas alimentares de diferentes civilizações, o pão tem uma história muito antiga. Fundamental no quotidiano das populações, do semear do grão à mesa, foi também recompensa pelo trabalho ou forma de pagamento de tributos, rendas e foros (pagos frequentemente em alqueires, moios de grão ou pães cozidos). Encerra por isso uma importante dimensão sagrada e religiosa, merecedora de respeito e protecção, visível, até há bem pouco tempo, nos rituais, preceitos e tradições que acompanhavam a sua amassadura, cozedura e consumo.

Os fornos concluem o ciclo da produção do pão. Nas zonas rurais, num tempo em que cada família tinha de assegurar a confecção do seu pão, alimento base da sua dieta, os fornos eram elementos de grande importância na vida quotidiana e na organização e marcação do espaço do aglomerado urbano.

Os fornos de pão no Baixo Guadiana apresentam diversidade tipológica relacionada com usos (comunitários, ao serviço de redes familiares e de vizinhança, ou privados), posses do proprietário, período cronológico da sua construção, técnicas construtivas e matérias-primas disponíveis no território envolvente. Alguns dos fornos, como veremos, apresentam planta redonda, outros quadrada ou rectangular, podem ter cobertura somente com argamassa e cal, com lajetas de pedra ou em telha de canudo.

Dos fornos comunitários aos privados

Os fornos mais antigos, vamos encontrá-los na serra. Eram construídos com recurso aos materiais existentes no meio: pedra, terra, areia da ribeira. Tinham cúpula de pedra (demoravam mais tempo a aquecer que as de barro) e localizavam-se no espaço frontal do conjunto das habitações que serviam.

Estes fornos mais antigos eram geralmente comunitários, conhecidos como “forno do monte”. Eram construídos pelo colectivo dos habitantes: uns contribuíam com materiais de construção, outros com mão-de-obra. E serviam todas as famílias do aglomerado ou, mais frequentemente, um núcleo de várias habitações. Laboravam por isso quase todos os dias e ao longo de toda a semana.

A partir de finais do séc. XIX verifica-se um aumento da construção de fornos de pão, para cada habitação/núcleo familiar, acompanhando a progressiva perda de importância dos fornos de uso comum.

Durante o séc. XX, torna-se mais corrente o emprego de tijolo maciço para a execução da cúpula do forno. Para a execução da cobertura passa a empregar-se mais a telha e privilegiam-se os fornos de planta quadrada, rebocados e caiados.

Actualmente, é raro o registo de fornos comunitários. Prevaecem os fornos familiares onde semanalmente se cozia o pão que alimentava a família durante a semana.

Relação com a casa, características e técnicas de construção

O forno de pão expressa a importância do espaço exterior enquanto prolongamento do espaço doméstico. Os fornos podem aparecer dissociados da casa, como construção autónoma, ou adossados à habitação.

Antigamente, nos montes e casas mais simples, eram comuns os fornos situados no espaço exterior da casa. Fornos colectivos ou privados, mas que ainda assim podiam ser cedidos a familiares e vizinhos.

Nas casas mais prósperas, os fornos associam-se à habitação, em posição contígua a uma das empenas do edifício com boca aberta para fora da casa (raramente para o interior), para o terreno público ou para uma horta, quintal ou pátio. Por vezes associam-se a um alpendre que protege o acesso à boca do fogo ou a uma casa de forno, anexa ao corpo principal da casa.



Fornos de pão no sítio das Areias e no Alto, Manta Rota, no exterior da habitação e com casa de fogo, respectivamente (Vila Nova de Cacela)

Começava-se a construir o forno erguendo a sua base com cerca de 70 cms (adequada ao labor da pessoa durante a cozedura), fazia-se então um solo forrado com ladrilho de barro e depois marcava-se o arranque da abóbada com uma fiada de tijolos, seguindo-se fiadas sucessivas assentes com argamassa de barro. Erguiam-se depois as paredes exteriores de alvenaria, que podiam manter-se circulares, ou retangulares, geralmente revestidas com argamassa de cal. Finalmente tratava-se do revestimento da cobertura. A cúpula podia dar a forma exterior rebocada a cal, mas a maior parte das vezes a forma exterior é em cone que podia ser rebocado, coberto de lajetas de pedra ou de telhas, por vezes rematados no topo com uma panela ou enfusa de barro. Os mais recentes têm telhado de 2 águas com telha de canudo.

Na frente deixava-se uma abertura, a porta, em formato de ferradura. As portas podem apresentar originalidades: algumas pintadas ou caiadas, outras feitas com reaproveitamento de materiais, como topo de um tambor metálico.

Na parte oposta à porta ou de lado era deixado um pequeno orifício – *ouvido do forno* – que favorecia o processo de combustão da lenha e era encerrado, com um trapo molhado, depois do forno quente, antes de se colocar o pão.

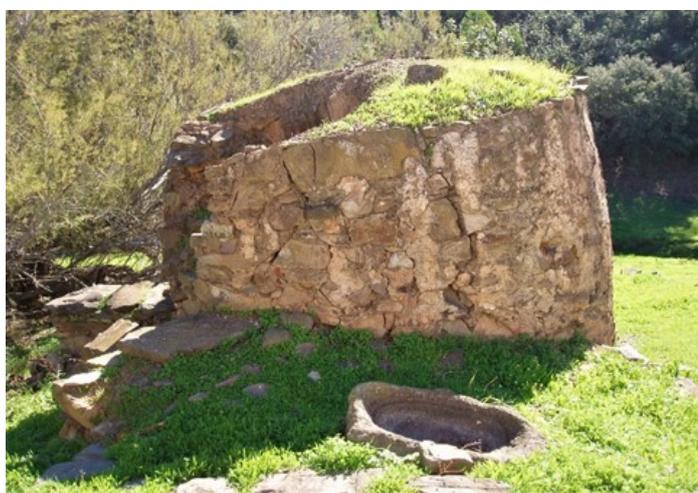
Ao lado do forno costuma existir um poial, pequeno murete para apoio à colocação de utensílios usados na preparação do forno e cozedura: pá, forcado, rodo e varredoiro, tabuleiro com os pães que vão ao forno, pão depois de cozido, ou mesmo para descanso das mulheres enquanto o pão cozia. Em alguns casos existe uma zona coberta agregada, a casa do forno, que normalmente tem uma chaminé que precede a boca do forno. Aí ficam guardados os utensílios comuns da actividade.

A frente do forno, tisonada pelas labaredas, obrigava a frequentes caiações, operação que a mulher algarvia levava a cabo com brio.

Próximo do forno acumulava-se a lenha para a cozedura do pão. A esteva era antigamente a preferida por dar melhor sabor ao pão de trigo. Era vendida aos feixes, por mulheres que vinham da serra com burros carregados, todas as semanas para vender a clientes já certos. Também se usava lenha de oliveira, amendoeira, figueira e alfarrobeira.



Forno circular com cobertura em telha de canudo no Monte do Pomar, serra, próximo da Corte António Martins (Vila Nova de Cacela)



Diversidade tipológica dos fornos no Monte do Pomar. Conhecem-se 4 fornos neste monte da serra algarvia

A utilização dos fornos

O dia em que se fazia o pão era o *dia da cozedura* ou *dia da amassadura*. Estanco Louro descreve este processo, no início do séc. XX, salientando a dimensão quase religiosa do processo. “*Cosedura. É como que um serviço religioso. Alta madrugada, levanta-se a pessoa para amassar em alguidares vidrados. Depois dá-se fogo ao forno, ardidada a primeira camada e lenha, assola-se (espalham-se as brasas) com o rôdo; depois nova camada, com o forcado. Enquanto esta arde, tende-se o pão que se coloca em xadrez, nos tabuleiros. Depois o forno é varrido; primeiro são as brasas puxadas com o rôdo, para um monte junto da boca do forno; após isto, estôcas molhadas limpam-lhe o solo. Começa logo a pá a meter o pão no forno: em torno da parede, o pão de centeio; ao centro o pão branco, à boca, os bolos. Tapado o forno, faz-se com a pá, sobre a porta, uma cruz.*” (in *O Livro de Alportel: Monografia de um Freguesia Rural*, 1929, p. 42.)

Ao enfornar, para além do sinal da cruz, são comuns dizeres como:

“Deus te dê virtude, que eu já fiz o que pude.”

“Que Deus te acrescente e as almas do céu para sempre.”

“Deus te crescente que é para muita gente, as almas, sempre, sempre.”

O intuito é o de proteger e garantir a abundância deste precioso alimento.

Os fornos de pão hoje

Os fornos de pão eram até há uns anos lugares cheios de vida, quentes, com cheiros únicos (da lenha ao pão acabado de cozer) e sonoridades próprias das conversas entre as mulheres que aí coziam, pois raramente a tarefa era de uma só pessoa. Hoje encontramos-os, a maior parte, silenciosos, abandonados, em ruínas. Já são poucos aqueles onde se continua a cozer o pão para a família.



Forno de pão de João Alinho em funcionamento. Destruído recentemente (Santa Rita, Vila Nova de Cacela)

De qualquer forma, quando percorremos os lugares antigos do nosso Algarve rural (montes quintas, lugares, muitos já sem habitantes) sentimos que os fornos, bem como os moinhos ou eiras (estruturas ligadas ao ciclo do pão) continuam a marcar a paisagem rural e são elementos do nosso património material, fundamentais para a compreensão dos sistemas de produção e modos de vida das populações que nos antecederam. Saibamos registar a história, saberes-fazeres e memórias associadas, reconhecer-lhes o valor e preservá-los.



Fornos de pão no Pocinho, Segurados e Torrinha (Freguesia de Vila Nova de Cacela)

Referências bibliográficas

- COSTA, Miguel Reimão (2015), *Casas e Montes da Serra entre as Estrelas do Alentejo e do Algarve*, Porto, Edições Afrontamento.
- FERNANDES, Adérito Vaz (1994), “Os fornos de cozer pão” in *Algarve: reflexos etnográficos de uma região*, Faro, Delegação Regional do Algarve da Secretaria de Estado da Cultura.
- LOURO, Estanco (1986), *O livro do Alportel: Monografia de uma freguesia rural*, São Brás de Alportel, Câmara Municipal.
- PIRES, Pedro (2013), “Os fornos comunitários nos montes do Baixo Guadiana” in *Jornal no Baixo Guadiana*, Agosto.
- RIBEIRO, Vítor (coord.) (2008), *Materiais, sistemas e técnicas de construção tradicional: contributo para o estudo da arquitectura vernácula da região oriental da serra do Caldeirão*, GTAA, Faro, CCDRA; Porto, Edições Afrontamento.
- VARANDA, Fernando (2006), *Mértola no Alentejo. Tradição e mudança no espaço construído*, Lisboa, Assírio & Alvim.

Objecto com História

CHAPÉU DE 3 PANCADAS OU 3 BICOS

FUNÇÃO PRINCIPAL:

Acessório de vestuário que serve para proteger a cabeça. Ao longo do tempo foi, no entanto, ganhando uma importância social simbólica passando a ser um acessório de moda servindo para designar o estatuto social do portador ou apenas enfeitar a cabeça.

DESCRIÇÃO DO OBJECTO:

Chapéu em feltro preto com copa (parte superior do ornamento, cujo lado interno tem a designação de *boca*) e **aba larga** (rebordo externo), separadas por uma fita de cetim preta.



A parte interna do chapéu é composta pelo forro e a carneira, onde está identificada a marca do chapéu: *Jaguar*.

A copa do chapéu tem 3 bicos ou 3 pancadas que se davam à copa do chapéu, para que se amassasse, apresentando curvaturas, também designadas de *gebadas*.

DADOS HISTÓRICOS:

Este chapéu preto de aba larga pertenceu a Miguel de Brito, o grande lavrador da aldeia de Santa Rita e terá mais de 40 anos.

Durante o Séc. XX era costume os trabalhadores do campo usarem chapéu ou boina e as trabalhadoras chapéus ou lenços para proteger a cabeça. Miguel Brito, como homem de classe social mais abastada, usava no dia-a-dia um chapéu preto de 3 bicos ou 3 pancadas, colete preto de fazenda ou tafetá com presilha atrás e uma cinta preta em lã ou caxemira.

A designação de 3 bicos está associada usualmente aos chapéus tricórnios, usados entre o séc. XVIII e início do séc. XX, que aparentemente não terão qualquer ligação com este chapéu.

Chapéus como o que apresentamos, eram usados pelos trabalhadores do campo e costumavam ter em geral 2 pancadas (marcadas pelo polegar e os restantes dedos da mão quando se segurava). Este chapéu de 3 pancadas é por isso uma singularidade que não sabemos se está associada a um gosto pessoal do seu proprietário, se a uma distinção face aos chapéus dos seus trabalhadores ou se terá alguma relação com a vontade de reproduzir os tais modelos mais antigos.

A sua esposa, Maria Gertrudes Valente, usa um dos chapéus do seu marido na fotografia que publicamos na rubrica *Memórias e Saberes* (pg. 14), como era aliás costume, algumas mulheres usarem no trabalho.

Este foi o seu último chapéu de Miguel de Brito que ficou na posse dos seus descendentes.

Índice temático do “Tomilho” dos nºs 1 ao 30

Arqueologia e História

(Esta rúbrica inicia-se na 6ª edição do Tomilho)

- Tomilho nº6: Caixa arqueológica
- Tomilho nº8: Cântaro do Largo da Fortaleza – Cacela Velha
- Tomilho nº9: O pão no Al-Andalus
- Tomilho nº10: Os astros e o ciclo agrário
- Tomilho nº11: O degredo em Castro Marim
- Tomilho Nº12: O “Pão por Deus” e as outras tradições ligadas ao ciclo dos Mortos
- Placas de xisto – Um enigmático testemunho do culto dos mortos na pré-história
- Tomilho nº13: Aromas e perfumes do Al-Andalus
- Tomilho nº14: Jogos de tabuleiro
- Tomilho nº15: Pescadores e mariscadores em Cacela
- Tomilho nº16: Deitar as sortes na Noite de São João
- Tomilho nº17: Primeiros resultados da campanha arqueológica de Cacela Velha
- Tomilho nº18: O que nos contam os “cacos” encontrados em Cacela Velha?
- O azeite e a iluminação ao longo dos tempos
- Tomilho nº19: Três exemplos de plantas tintureiras no Al-Andalus
- Tomilho nº20: Curiosidades à volta do pastoreio
- Tomilho nº21: As Maias – Origens remotas de uma tradição
- Tomilho nº22: Serro dos Barros. Memórias e histórias de um lugar especial na envolvente de Santa Rita
- Tomilho nº23: Primeiros resultados das escavações arqueológicas de 2019 em Cacela Velha
- Tomilho nº24: Talego e os seus usos ao longo da história
- Tomilho nº25: Repertório de formas de cerâmica islâmica de Cacela Velha
- Tomilho nº26: Brinquedos populares e brincadeiras na antiguidade – Egipto Antigo, Grécia e Roma
- Tomilho nº27: A Pandemia de 1918-1919
- Tomilho nº28: As eiras e os seus usos
- Tomilho nº29: Antiga vila de Cacela Velha, transformações no espaço público, habitações e população entre finais do Séc. XIX e meados do XX
- Tomilho nº30: Moinho de água na ribeira do Rio Seco. Os moinhos de água na economia rural algarvia. O caso de Cacela

Memórias e saberes - Fotografias antigas

- Tomilho nº1: Memórias do Poço Antigo
- Tomilho nº2: Memórias do Dia de Santa Maria
- Tomilho nº3: Curas de Santa Rita
- Tomilho nº4: S. João da Degola
- Tomilho nº5: Olaria de Santa Rita
- Tomilho nº6: Matança do porco
- Tomilho nº7: Carnaval
- Tomilho nº8: Poço do Estanque Velho
- Tomilho nº9: Dia da Espiga
- Tomilho nº10: Memórias da vida no campo
- Tomilho nº11: Fins-de-tarde de Verão na aldeia de Santa Rita
- Tomilho nº12: Época agrícola da apanha
- Tomilho nº13: “Fazer a folha”
- Tomilho nº14: Rita Maria, apontamentos de uma história de vida
- Tomilho nº15: Mário Assunção, Mariscador e endireita
- Tomilho nº16: Mestre Manuel José Batista, o barbeiro de Santa Rita
- Tomilho nº17: Recordações do mestre Edolino Gonçalves
- Tomilho nº18: Recordações dos irmãos Valente
- Tomilho nº19: Maria Raquel Batista, costureira de Santa Rita
- Tomilho nº20: Memória de dois pastores de Santa Rita, Mestre Xico e Mestre António Miguel
- Tomilho nº21: Maria de Fátima Rodrigues, memórias de uma Maia
- Tomilho nº22: Memórias de João Andorinha, pescador e calafate
- Tomilho nº23: A Escola de Santa Rita – Histórias, memórias e vivências
- Tomilho nº24: Recordações de José Luís Mangas
- Tomilho nº25: Memórias da Quinta de Cima
- Tomilho nº26: Memórias de infância passada no jardim de Vila Real de Santo António
- Tomilho nº27: Festas e convívios, memórias de outros tempos
- Tomilho nº28: Memórias da eira da Nora
- Tomilho nº29: Jazigo e história de José Gil Cardeira
- Tomilho nº30: Moleiros da família Fernandes Neto

Receitas

- Tomilho nº1: *Azeitonas de sal, Raquel Batista*
- Tomilho nº2: *Tarte de espargos, Madalena Domingos*
- Tomilho nº3: *Favas sapatadas, Maria José Regato*
- Tomilho nº4: *Sopas de tomate, Odete Nascimento*
- Tomilho nº5: *Salada de cavala, Maria Silva*
- Tomilho nº6: *Doce de “abóbora-menina”, Suzel Bento*
- Tomilho nº7: *Lebre com feijão, Conceição Afonso*
- Tomilho nº8: *Amêndoas caramelizadas, Beba Fernandes*
- Tomilho nº9: *Caracóis Algarvios, Maria Luísa Pereira*
- Tomilho nº10: *Gaspacho, Rogéria Pedro*
- Tomilho nº11: *Charros alimados, Suzel Brito*
- Tomilho nº12: *Suspirinhos e rebuçados de ovo, Maria Gonçalves*
- Tomilho nº13: *Cozido, Bartolomeu Constantino*
- Tomilho nº14: *Ensopado de borrego, Henriqueta Batista*
- Tomilho nº15: *Caldeirada de raia, cação e tamboril, Mestre Mário Matos*
- Tomilho nº16: *Arroz de conquilhas, Raquel Batista*
- Tomilho nº17: *Sopa de chicharos, Eduardo Pedro*
- Tomilho nº18: *Galo de cabidela, Esmeralda Nascimento*
- Tomilho nº19: *Papas de milho, Edolino e Noémia Gonçalves*
- Tomilho nº 20: *Cabrito à pastora, António Manuel Pereira*
- Tomilho nº21: *Tarte de maçã, Anki Rickenberg*
- Tomilho nº22: *Caldeirada de Eiró, Maria Fernanda Horta*
- Tomilho nº23: *Bolo de figo, Prima Agripina*
- Tomilho nº24: *Bacalhau com Natas, Isabel Marques*
- Tomilho nº25: *Brunhois, Valentinha*
- Tomilho nº26: *Feijoada de polvo, Maria José Lourenço*
- Tomilho nº27: *Galinha guisada com batatas, Alice Brito*
- Tomilho nº28: *Choco frito, Maria de Lurdes Cláudio*
- Tomilho nº29: *Doce de tomate, Teresa Patrício*
- Tomilho nº30: *Empanadilhas com batata-doce, Júlia Horta*

Objectos com História

(Esta rubrica inicia-se na 8ª edição do Tomilho)

- Tomilho nº8: *Carro de Água, Odete Nascimento*
- Tomilho nº9: *Pá, Rodo e Tôca, Conceição Afonso*
- Tomilho nº10: *Carro, António Rodrigues Afonso (António Miguel)*
- Tomilho nº11: *Cadeirinha de tabua, Suzel Brito*
- Tomilho nº12: *Balanças de vara e decimal, Maria José Gil*
- Tomilho nº13: *Bolsas ou talegos, Conceição Afonso*
- Tomilho nº 14: *Mó manual, Raquel Batista*
- Tomilho nº15: *Palangre, Mestre Mário Matos*
- Tomilho nº16: *Mala do barbeiro, Mestre Manuel José Batista*
- Tomilho nº17: *Cântaro islâmico, objecto arqueológico*
- Tomilho nº18: *Lagar de azeite caseiro, Zezinha Gil*
- Tomilho nº19: *Ferro de engomar a brasas, Raquel Batista*
- Tomilho nº 20: *Colher de pastor, Maria José Rosa Conceição*
- Tomilho nº21: *Cesta de almoço, Maria Odete Nascimento*
- Tomilho nº22: *Agulhas de pesca, memórias de Josefa Monteiro*
- Tomilho nº23: *Jornal escolar Santa Rita, Maria Emilia Fernandes*
- Tomilho nº24: *Talego, Maria Prosper Silva*
- Tomilho nº30: *Objecto do rodízio, Maria Liseta Neto*

Memórias e saberes

A Arte de fazer pão.

Uma homenagem às mulheres de Santa Rita



A fotografia que partilhamos nesta edição foi-nos cedida por João Sol e retrata a sua bisavó materna, Maria Gertrudes Valente Brito, conhecida por Marquita Valente, junto ao seu forno de lenha (do seu lado esquerdo). A fotografia tem cerca de 70 anos.

Marquita Valente nasceu em 1908 no Sítio da Champana, Ribeira da Gafa, freguesia de Vila Nova de Caceda. Casou-se com Miguel de Brito, lavrador de Santa Rita, na ermida da aldeia e aqui viveu o resto da sua vida.

Miguel de Brito era proprietário de várias fazendas e arrendatário de outras. Viviam da produção de cereais e do pomar de sequeiro e possuíam uma vacaria para produção e comercialização de leite. Tinham também horta para consumo familiar e de todos os trabalhadores das suas propriedades e da vacaria, sendo que muitos deles e suas famílias viviam nas propriedades da família Brito.

Maria Gertrudes, ou Marquita Valente, governava a casa, tratava dos seus 5 filhos e alimentava os trabalhadores das suas fazendas.

Era conhecida pela sua extrema bondade e pelo gosto de ajudar quem precisasse. Alimentava muitas vezes pessoas necessitadas e dava produtos da exploração familiar sempre que lhe pediam: hortaliças, leguminosas, queijo, chouriças e tudo o mais que produzissem. Tudo isto era feito, muitas vezes, à revelia do seu marido que não chegava a saber destas dádivas.

Era também conhecida pelos enormes pães que fazia no seu forno de lenha que alimentavam semanalmente a família e os seus trabalhadores.

A história desta senhora é semelhante à de muitas outras mulheres de Santa Rita e do campo, que tinham a seu cargo múltiplas tarefas - domésticas, familiares, no campo e muitas vezes profissionais (como trabalhadoras rurais) - entre as quais a tarefa de fazer pão para a família e, no caso de Marquita Valente, para os seus trabalhadores.

Semanalmente tinham o hábito de dedicar um dia - "*dia da amassadura*" ou da "*cozedura*" - para a confecção de pão, dia atarefado, que começava bem cedo.

Na véspera preparava-se o fermento com o "*crescente*", uma pequena bola de massa retirada da feitura do último pão e que se guardava envolvida em farinha e num pano para que não azedasse. O fermento era feito com uma pequena porção da farinha que se iria usar para fazer o pão e o crescente misturado com água morna. Depois de amassar, o fermento ficava a repousar durante a noite para ser usado logo pela manhã.

No dia de fazer o pão, amassava-se muitas vezes de madrugada ou início da manhã, misturando a farinha com água, fermento (preparado na véspera) e um pouco de sal, durante cerca de 1 hora. Para uma família pequena/média, amassavam-se cerca de 10 quilos de farinha o que equivalia a 10, 12 pães, dependendo do tamanho dos mesmos.

Marquita Valente usava mais quantidade de farinha pois não só fazia pão para mais pessoas, como os seus pães tinham mais de 1 quilo.

A farinha era sobretudo de trigo. No caso de Marquita Valente ou de Teresa Joana, avó de Conceição Afonso, o trigo utilizado era cultivado em terras da família sendo, depois de colhido, transportado até à moagem de Cacela para ser transformado em farinha. Não havia pagamentos, o trabalho da moagem era trocado por uma porção de farinha. Já no caso de Conceição Afonso e de Noémia Gonçalves, a farinha era de compra, adquirida também na moagem de Cacela. Em tempos mais antigos, esta transacção seria com certeza feita num moinho da região.

Noémia Gonçalves recorda-se que traziam a farinha da moagem "*numa bolsa grande, um talego, que levava 12 kg de farinha*". (Noémia Gonçalves, Santa Rita)

Conceição Afonso explica que no tempo da avó, a farinha vinha da moagem com farelos. "*Era sempre farinha com farelos que depois se peneirava, desfarelava-se com uma peneira mais rala e depois com uma peneira mais fina. Ficava o tal rolão mais fino que depois servia para fazer pão de rolão*", uma espécie de pão integral. A sua avó fazia também pão de centeio pois cultivava também este cereal, mas Conceição Afonso nunca o chegou a utilizar para fazer pão.

Depois de amassar, havia o hábito de se fazer uma cruz na massa e dizer-se "**Deus te acrescente e Deus te levante**" (Suzel Brito) ou "**Deus te acrescente que é para muita gente**" (Conceição Afonso), entre outros dizeres que variam de região para região.

Deitavam-se farelos por cima da massa ("*para ajudar a massa a crescer*") e tapava-se o alguidar com panos e cobertores para manter o calor. "*Se arrefece, leva muito tempo a levedar*". (Conceição Afonso, Santa Rita)

O tempo de levedar variava conforme a temperatura ambiente e o fermento utilizado. No Verão, com o calor, a massa levedava rapidamente enquanto no Inverno o processo era mais demorado. Em relação ao fermento, a geração que começou a fazer pão no final dos anos 50, início dos anos 60, acrescentava um pouco de fermento comprado (fermento de padeiro) para que o crescimento da massa fosse mais rápido, levando cerca de 2, 3 horas (no Inverno) e 1, 1,5 horas no Verão.

Contudo, as gerações mais antigas, não usavam este fermento comprado. Rogéria Pedro recorda que “(...) o pão que a minha sogra (Maria Rita) amassava levava-se o dia para levedar porque ela não deitava assim um bocadinho de fermento pequenino e aquilo levava o dia. Vá de roupa quente em cima, vá de coisas quentes em cima”. (Rogéria Pedro, Santa Rita)

A avó de Conceição Afonso, Teresa Joana da Ribeira da Gafa, usava outro processo para ajudar a massa a levedar “No tempo da minha avó não se usava (fermento). Sabe o que é que a minha avó usava? Batata redonda. Pelava uma batata ou duas, ralava e deitava no pão a batata crua. Eu perguntava à minha avó porque é que ela deitava batata crua no pão e ela dizia-me que era para crescer. A batata ajuda a levantar o pão. A batata redonda ralada, ela dizia que tinha goma. Processos de há 60 anos.” (Conceição Afonso, Santa Rita)

Margarida Guerreiro, Engenheira Química, explica-nos este fenómeno da batata “ajudar a levantar o pão”. O principal componente da batata é o amido. Como na farinha, o amido é uma espécie de colar cujas contos são açúcares. Ora, a massa do pão “cresce” (fermenta) porque a levedura (micróbio de nome científico *Saccharomyces cerevisiae* que existe na atmosfera) se alimenta do açúcar que existe na massa e o resultado dessa acção é a produção de álcool (etanol) e de um gás (o dióxido de carbono). É esse gás que faz com que a massa cresça. Daí que, como a batata tem muito amido, ou seja açúcar que alimenta a levedura da massa e a faz crescer, se se juntar a batata ralada à massa o processo de levedar irá ser mais rápido. O fermento de padeiro contém milhares e milhares de células da tal levedura o que faz com que a massa levede mais rapidamente. Sem fermento, há poucas células de levedura e todo o processo se torna muito mais lento e a fermentação (crescimento da massa) leva muitas horas.

A massa estava pronta para ser tendida quando o seu volume aumentava a ponto da cruz marcada na massa desaparecer, ou seja, cerca do triplo do volume inicial.

Nessa altura, acendia-se o forno com os feixes de lenha apinhados na mata de Santa Rita e Conceição de Tavira (sobretudo da acácia, mas também se usava alfarroba).



Conceição Afonso acendendo o forno

Enquanto o forno ardia, tendia-se o pão. Este processo consiste em retirar da massa porções individuais e dar forma aos pães que irão ser colocados no forno. Era feito na pá de tender, que se colocava por cima do alguidar de cerâmica onde a massa tinha estado a levedar.

Os pães eram colocados de cabeça para baixo e ficavam acondicionados no tabuleiro, cobertos com um pano, para terminarem a fermentação.

“O pão é tendido e depois ainda tem que estar um bocadinho ali para finitar, para crescer no tabuleiro”, explica-nos Conceição Afonso. Ao todo, este processo leva aproximadamente 1 hora, altura em que o forno estava pronto a receber os pães “quando o tecto do forno ficava todo branco”. (Noémia Gonçalves, Santa Rita).



Rogéria Pedro tendendo os pães



Pães tendidos no tabuleiro

Depois de limpo o forno, os pães eram colocados lá dentro, um a um, com ajuda da pá e aí permaneciam cerca de 1 hora. Fechando a porta do forno, era feita uma ou mais cruces com a pá por cima da mesma e dizia-se **“Faço-te aqui uma cruz para que o diabo não se atente”**, evitando o mau olhado.



Introdução do pão no forno

Marquita Valente cozia no seu forno, mas muitas das mulheres não tinham forno próprio e iam cozer aos fornos das vizinhas. Rogéria Pedro recorda que quando ajudava a sogra a fazer pão *“O forno era longe. Tínhamos aqui à da Florinda. Fui cozer ao Porfírio também. Com o tabuleiro às costas quando chegava lá o pescoço ia todo para dentro...debaixo de chuva e trovões”*.

Já Noémia Gonçalves e Conceição Afonso (antes de construir o seu forno), coziavam o pão nos fornos das vizinhas mais próximas, nomeadamente os fornos de Margarete Fernandes, Maria José, Maria dos Santos, Carlota, entre outras vizinhas que disponibilizavam os seus fornos.

Suzel Brito, durante o período que esteve a viver numa fazenda em Torre D’Aire, perto da Luz de Tavira, partilhava o forno da fazenda com outras mulheres que lá viviam, situação bastante frequente nas fazendas e herdades da região com trabalhadores permanentes que aí residiam. (Por exemplo a Quinta de Cima, a que já nos referimos num outro artigo).

Na aldeia de Santa Rita, a maioria das mulheres fazia pão para consumo exclusivo da sua família sendo que cada fornada dava, em média, pão para toda a semana.

No dia de fazer pão, aproveitava-se o forno e a massa que sobrava do pão para cozer pão/costas com torresmos (no tempo da matança do porco), pão com chouriço, costas doces, bolos (bolo do borrarho ou bolo da massa do pão) ou foliar, por altura da Páscoa.

Conceição Afonso mantém o hábito de fazer pão, tal como uma ou outra vizinha, ainda que de forma menos frequente. Aproveita o forno, nesses dias em que faz pão, para assar peças de carne, principalmente para refeições em família.

“Quando há ajuntamento, sim. Fica muito bom. O meu filho, quando amasso, aproveita e assa carne. Fica lá umas poucas de horas, tiro o pão do forno e aquilo ainda fica apurando.”

A maioria das mulheres que faziam ou fazem pão, aprenderam com as suas mães, sogras ou vizinhas. Um legado que tem passado de geração feminina para geração feminina, mas que está em risco de acabar pela falta de interesse demonstrado pelas gerações mais novas. Porque padarias existiam há muito tempo em Santa Rita (recorde-se a padaria do Monte ou a padaria da família Vestia), mas o gosto e disponibilidade para fazer pão caseiro permitiu que este saber-fazer se tenha mantido, o que parece não acontecer com a maioria das pessoas das gerações mais novas. Felizmente, existem filhos, netos e bisnetos com gosto pelas tradições e saberes antigos....Em Santa Rita, que seja do nosso conhecimento, curiosamente homens.

“O meu Horácio amassa e tende.. Aprendeu comigo.” (Conceição Afonso, Santa Rita)



João Sol, bisneto de Marquita Valente, a preparar o forno para cozer o pão numa oficina do CIIPC



Noémia Gonçalves, Maria José Neto e Conceição Afonso a amassar foliar numa oficina no CIIPC

Memórias e saberes Receita

E com as sobras do pão? O que faziam os antigos?

Isilda Rodrigues dá-nos a conhecer duas receitas que ainda hoje faz para aproveitar as sobras do pão:

Sopas fervidas e açorda de bacalhau.

Qual a diferença as sopas fervidas e a açorda?

A principal diferença está na relação da água e do pão. Enquanto nas sopas fervidas, o pão se junta à água fervida que se encontra ao lume, na açorda, é a água fervida (neste caso o caldo da cozedura do bacalhau) que se vai juntar ao pão que já está servido no prato ou terrina. Experimente!

Sopas fervidas e Açorda de bacalhau, receita de Isilda Rodrigues

SOPAS FERVIDAS

Ingredientes:

. Pão duro, água, Azeite, alho, sal e ovo

Preparação:

- Frita-se em azeite os alhos cortados ou esmagados, e quando estiverem alourados, junta-se água e sal.
- Quando a água levantar fervura, acrescentam-se as fatias de pão que ficam a cozer na água.

(pode-se juntar um ovo quando a água estiver a ferver)



AÇORDA DE BACALHAU

Ingredientes:

. Pão duro, bacalhau, água, azeite, alho, sal, coentros e ovo

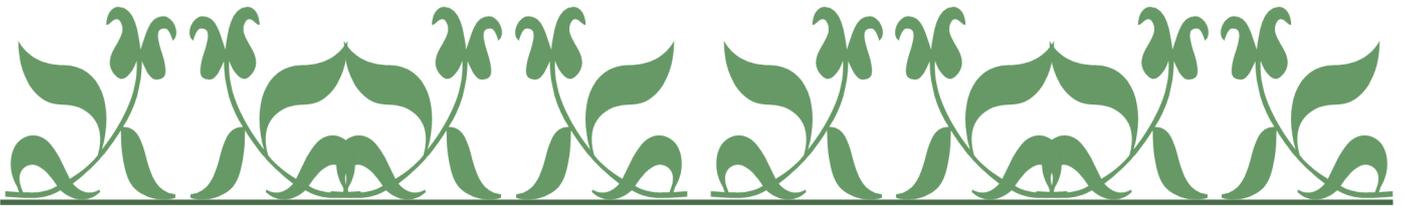
Preparação:

Coze-se o bacalhau temperando com sal, se necessário.

- Faz-se um piso de alho e coentros e reserva-se
- Junta-se o ovo à panela onde se coze o bacalhau.
- Num prato, dispõem-se as fatias de pão e quando o bacalhau e o ovo estiverem cozidos, juntam-se ao pão regando com a água da cozedura e o preparado de alho e coentros.



Bom apetite!



Passatempos

Veja as diferenças! ...São 7



Desenho de Catarina Ramos, VRSA, 9 anos, no âmbito do Projecto Educativo "O que comiam os nossos avós" 2010/12

Provérbios e sopa de letras

Complete os provérbios sobre o pão recorrendo às palavras que encontram na sopa de letras.

À boa fome, não há _____ pão.

Mais vale pão _____ que nenhum.

_____ onde não há pão, todos ralham e ninguém tem razão.

Deus dá o pão, mas não amassa a _____.

Quem tem _____, sonha com pão.

Pão _____, nem a são nem a doente.

Pão quente faz mal ao _____.

Antes pão do que _____.

Vinho pela cor, pão pelo _____.

Bom _____ fará bom pão.

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

Soluções: mau; duro; Casa; farinha; fome; quente; ventre; sabor; grão



Lenda

ASTRÊS FILHAS

Perto do ribeiro de Cacela Velha existia um bujanco (poço sem gargalo) onde um mouro encantou as suas três filhas, quando chegaram os cristãos a Cacela. Mais tarde partiu para a sua terra.

Passado algum tempo, o mouro encontrou um almocreve a vender azeite com o seu burro e perguntou-lhe donde vinha e ele disse-lhe que vinha de Cacela. O mouro perguntou-lhe se ele conhecia o bujanco que ficava perto das abas de uma oliveira junto ao ribeiro e ele disse-lhe que o conhecia muito bem. Então o mouro pediu-lhe para ele lhe desencantar as filhas que estavam encantadas no bujanco e ele disse-lhe que sim.

*O mouro deu uma bolsa com **três pães** ao almocreve para na noite de S. João à meia-noite lhe desencantar as filhas e depois pediu-lhe para ele saltar de costas por cima de um alguidar de barro cheio de água. O almocreve saltou por cima do alguidar e desapareceu. Mais tarde apareceu na sua casa, em Cacela. O homem pegou na bolsa com os três pães e guardou-a debaixo do poial dos cântaros não dizendo nada à mulher.*

A mulher do almocreve, que era muito curiosa, ao ver a bolsa abriu-a, tirou um pão e começou cortá-lo, mas ao ouvir um grito, assustou-se e abandonou o pão.

Na noite de S. João, à meia-noite, o almocreve foi ao poço desencantar as mouras.

Quando lá chegou lançou o primeiro pão e desencantou a primeira moura, depois lançou o segundo pão e desencantou a segunda e por fim lançou o terceiro pão e do fundo do bujanco ouviu-se uma voz que lhe disse:

- Não me dás desencantada porque tenho eu uma perna corta.

E ali ficou encantada no bujanco, até aos dias de hoje.

Passei pela rua das gulosas deram-me um pratinho de conquilhas.

Passei pela rua das mentirosas tornou-se tudo em mentiras.

E assim acabou a lenda...

Contada por João Filipe Sol Pereira (nascido em 1985), em Santa Rita, Vila Nova de Cacela in *Mourinhos e Mouras Encantadas em Cacela* (Lendas recolhidas por Maria Emília Fernandes), Edição da CMVRS, 2007.

Poema

*Quem trabalha e mata a fome
Não come o pão de ninguém;
Quem não ganha o pão que come
Come sempre o pão de alguém*

*É triste que a gente veja
Tanta gente que não come:
O pão que a muitos sobeja
Matava bem essa fome...*

(António Aleixo)

Sugestão

Reveja o filme “Pão caseiro” gravado em Santa Rita com Conceição Afonso, no âmbito do projecto Documentar Cacela em: <https://cacela.documentar.org/> (separador estórias)



VILAREALSTºANTONIO

FICHA TÉCNICA

Edição: Câmara Municipal de Vila Real de Santo António

Coordenação: Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela

Colaboração: André e Nicole Depre, Helena Margarida Rodrigues, Isilda Rodrigues, João Sol, Margarida Brito, Maria da Conceição Afonso, Maria Emília Fernandes, Maria Raquel Batista, Noémia Gonçalves, Paula Magalhães, Rafael Marques, Rogéria Pedro, Suzel Brito.

Contactos:

Tel: 281 952600

Email: ciipcacela@gmail.com

Facebook: CIIP CACELA