



Câmara Municipal  
Vila Real Sto. António

Centro de Investigação e Informação do  
Património de Cacela  
Divisão de Cultura e Património

### NOTA DE EDIÇÃO:

Com o Tomilho nº 36 terminamos o ano 2021.

Neste número divulgamos a oferta educativa do Município para a comunidade educativa concelhia e na rubrica **Aconteceu...** relembramos as actividades desenvolvidas nos meses de Setembro e Outubro (exposições, Passos Contados, Jornadas Europeias do Património, mercadinho e oficinas).

A **Página do Artesão** é dedicada à produtora alimentar Rosália Campos e aos seus produtos ligados ao pomar de sequeiro.

Nesta edição damos destaque ao tema das tabernas e vendas na aldeia de Santa Rita nas rubricas **Memórias e Saberes**, **Objecto com História** e **História de Vida**.

Para adoçar a boca apresentamos a receita de Bolo de Alfarroba com amêndoa e figo de Maria Almerinda Pereira.

Em homenagem ao S. Martinho, publicamos um poema de Susel Bento e convidamos os leitores a vir degustar castanhas no magusto que estamos a preparar. Convidamos também a comunidade local a participar na preparação do presépio.

Terminamos com a agenda para Novembro e Dezembro.

Boas leituras e até...Janeiro!

### NESTA EDIÇÃO:

Oferta educativa 2021/2022	1
Aconteceu...	2
Página do Artesão	5
Memórias e Saberes	6
Objecto com História	11
História de vida	12
Receita	14
Convites e poema	15
Vai acontecer...	16

# O Tomilho

EDIÇÃO BIMENSAL  
NÚMERO 36

NOVEMBRO /  
DEZEMBRO  
2021



SANTA RITA

## Oferta educativa 2021/2022

O município de Vila Real de Santo António apresentou no início do ano lectivo a nova Oferta Educativa para 2021/2022, documento que inclui um conjunto de acções educativas oferecidas às escolas com o intuito de contribuir para o enriquecimento da educação das crianças e jovens que estudam no concelho.

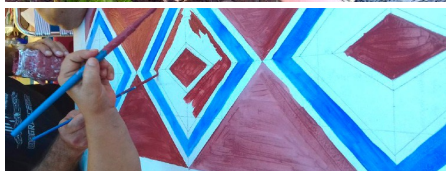
O CIIPC participa nesta oferta concelhia propondo 4 acções pontuais e 3 acções continuadas (com maior duração), todas elas com o objectivo de dar a conhecer e valorizar o nosso património, território e história.

Das acções pontuais propostas, duas 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**; uma outra mais ligada ao património oral: **Qual é coisa, qual é ela?**, dando a conhecer advinhas da nossa tradição oral e uma última acção, direccionada para o público escolar mais velho: **Cacela Velha - Património e biodiversidade**, com uma visita seguida de um jogo.



Para as acções educativas continuadas, com a duração de todo ou parte do ano lectivo, continuaremos a apostar na valorização das nossas paisagens culturais e valores naturais desenvolvendo a temática **O que a terra nos dá?**, a realizar no Jardim Representativo da Flora do Algarve, na Várzea de Cacela, em colaboração com Teresa Patrício, mentora e cuidadora deste jardim.

Propomos ainda mais dois temas ligados ao nosso património: **A Cal, cor e plati-bandas na arquitectura popular algarvia**, associado 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 1 ano.



## ACONTECEU...

### EXPOSIÇÃO “OH MEU ALGARVE!”



A exposição “OH MEU ALGARVE” SOBRE O POMAR TRADICIONAL DE SEQUEIRO coordenada por Joana Rocha (a partir da ACASO, Associação Cultural e de Apoio Social de Olhão) foi inaugurada dia 17 de Setembro no espaço exterior do CIIPC e está patente até dia 15 de Novembro. Esta exposição 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.

A instalação artística, alusiva ao Pomar de Sequeiro, suas árvores e outros elementos caracterizadores da biodiversidade associada, recriados a partir de materiais e técnicas tão diversos como o plástico, o crochet, a empreita, a madeira, a lã, o barro, resulta do trabalho conjunto das entidades parceiras que se associaram à Acaso: o Museu do Traje de São Brás de Alportel, a União de Freguesias de Faro, o Projecto Lado a Lado em Tavira e o CIIP Cacela/CMVRSa em Santa Rita. Estas entidades mobilizaram dezenas de senhoras que, com a orientação da artista, deram corpo às peças expostas.

## CICLO PASSOS CONTADOS

### O POMAR TRADICIONAL DE SEQUEIRO NO BARROCAL ALGARVIO

Mais um percurso do ciclo Passos Contados teve lugar no dia 18 de Setembro, desta vez sobre o Pomar Tradicional de Sequeiro.

Figueiras, amendoeiras, alfarrobeiras e oliveiras constituem o tradicional pomar de sequeiro que se assume como elemento identificador da paisagem cultural algarvia. Ao longo de um percurso entre Vila Nova de Cacela e Fonte Santa, orientado pela engenheira Ana Arsénio e o arquitecto paisagista José Carlos Barros, a quem muito agradecemos a partilha de conhecimentos, experiências e reflexões, ficámos a conhecer as árvores que caracterizam o pomar de sequeiro, os seus frutos, sua conservação, utilizações e importância histórica na economia da região. Terminámos no agro-turismo Casa de Cacela com uma prova de produtos associados ao Pomar Tradicional de Sequeiro.





## JORNADAS EUROPEIAS DO PATRIMÓNIO

Este ano o CIIP Cacela / CMVRSa celebrou as Jornadas Europeias do Património com a Visita – Jogo “O POMAR TRADICIONAL DE SEQUEIRO TROCA-DO POR MIÚDOS” onde convidámos os participantes a descobrir a importância da alfarrobeira, amendoeira, figueira e oliveira na paisagem e no tecido sócio-económico do Algarve.

A actividade teve lugar no dia 3 de Outubro, na Várzea de Cacela Velha, ao final da tarde, com Teresa Patrício (a quem agradecemos o acolhimento) e Ana Arsénio da *Associação In Loco* que connosco partilhou valiosos conhecimentos.

Foi uma forma diferente e lúdica de conhecer e "degustar" as árvores do Pomar Tradicional de Sequeiro, os seus frutos, sua conservação, utilizações e importância histórica na economia da região.



## Mercadinho de Outono em Cacela Velha



Dia 10 de Outubro houve mais um Mercadinho do Outono em Cacela Velha.

Artesãos, produtores alimentares e vendedores de velharias e artigos de 2ª mão voltaram a juntar-se nesta vila oferecendo aos visitantes uma grande diversidade de produtos.

Tivemos o privilégio de contar com a presença do violinista Roy Nicholls com um belíssimo repertório musical.

O Mercadinho foi realizado tendo em conta o plano de contingência definido para esta tipologia de eventos, em cumprimento das normas estabelecidas pela DGS de combate à pandemia Covid19.

Dia 5 de Dezembro, se a conjuntura epidemiologia for favorável, o Mercadinho voltará a Cacela Velha, com a temática do Natal.



## Oficina de Estampagem em Cerâmica



Depois da interrupção das oficinas durante o período do Verão, voltou-se a realizar no CIIP Cacela, em Santa Rita, no dia 24 de Outubro (Domingo), mais uma oficina, desta vez sobre Estampagem em Cerâmica, orientada por Annette Kalle, ceramista, com larga experiência nesta arte, que participa há vários anos nos Mercadinhos de Cacela. Durante a oficina as participantes exploraram diversas técnicas de estampagem em cerâmica (com rendas, redes, plantas, carimbos) criando peças que, depois de cozidas, embelezarão as suas casas.

## Auto-retratos com elementos do Pomar de Sequeiro



No final de Outubro voltámos a receber no CIIPC os nossos amigos da ASMAL - Associação de Saúde Mental do Algarve, depois de um longo interregno imposto pela pandemia.

Começámos por visitar a exposição "Oh meu Algarve!", conversar sobre o Pomar Tradicional de Sequeiro e sua importância na região, para depois desafiar os participantes a criar o seu auto-retrato com elementos das árvores de sequeiro. E foi assim que, a partir de alfarrobas, amêndoas, figos, azeitonas, troncos, folhas, nasceram estes fantásticos retratos!





## PÁGINA DO ARTESÃO

### Rosália Campos, produtora alimentar



#### NOTA BIOGRÁFICA

Nasceu no Rio Seco, em 1965, no seio de uma família de agricultores e comerciantes. Rosália Campos herdou a força de vontade do pai e tem dedicado toda a sua vida às suas explorações agrícolas dando continuidade ao trabalho dos seus progenitores.

Hoje vive na casa que foi dos seus pais, dedica-se aos vários trabalhos agrícolas e vende os seus produtos no Mercado de Vila Real de Santo António e em feiras como, por exemplo, os Mercadinhos de Cacela Velha.

#### SOBRE O SEU OFÍCIO

É uma produtora com vários saberes-fazeres: ordenhar vacas e ovelhas, fazer queijo, apicultura, fazer enchidos, tratar dos animais e da horta e todos os trabalhos ligados ao pomar de sequeiro: apanha dos frutos, secagem, preparação de produtos derivados dos frutos (compotas, doçaria, etc.).

Faz também produtos de artesanato como as vassouras de palma.



**Contacto:**  
969397184



# MEMÓRIAS E SABERES

## AS TABERNAS E VENDAS EM SANTA RITA



Fotografia de Rui Gonçalves

Suzel Brito, proprietária do Café Brito

Se retrocedêssemos no tempo e chegássemos à aldeia de Santa Rita no final dos anos 60 do século passado descobriríamos 5 estabelecimentos de tipologia taberna ou taberna associada a mercearia, também designada de venda. Hoje existe apenas o Café Brito gerido pela proprietária octogenária Suzel Brito.

Quem eram os proprietários destes estabelecimentos? O que vendiam? O que levaria uma aldeia desta dimensão a ter tantos estabelecimentos? Qual era a importância social e económica destes espaços no passado? Antes de procurar a respostas a estas perguntas, é importante clarificar

o que se entende por **taberna** e por **venda**.

A primeira é um estabelecimento comercial que tem como função principal servir bebidas a copo, principalmente vinho, mas também aguardentes e outras bebidas com e sem álcool, e vinho a retalho. É um espaço ocupado, de um lado, por um balcão onde se “avia” o cliente e, de outro lado, um espaço com mesas e cadeiras ou bancos, ocupado pelos clientes ou fregueses. Para além da bebida, pode ainda servir petiscos ou mesmo refeições e vender tabaco.

A venda ou mercearia é um espaço de comércio de produtos como café, massa, arroz, azeite, óleo, leguminosas secas como o feijão e o grão, açúcar e petróleo. Podem-se ainda encontrar produtos hortícolas fornecidos por produtores da região.

É muito comum encontrar estas duas tipologias associadas pelo que podemos adoptar o conceito mais amplo do antropólogo Joaquim Pais de Brito para taberna enquanto “*pequeno comércio onde, para além do vinho e outras bebidas, existem para venda produtos de mercearia, drogaria, vestuário e alfaias e outras utilidades mais correntemente consumidas pelos habitantes da aldeia.*” (Brito: 1991)

A primeira venda nesta localidade, de que se tem conhecimento, era chamada de **Venda do Encalho** e situava-se na Estrada de Santa Rita no Sítio das Laranjeiras. Segundo a sua última proprietária Maria Agripina Mártires, a venda terá aberto as suas portas em 1935 gerida pela sua mãe Almerinda Mártires, mais conhecida por Almerinda Padeira, que abre uma padaria 3 anos depois no mesmo local. A história desta senhora e da sua filha é contada na rubrica *História de Vida*, páginas 12 e 13.

No início dos anos 40, estavam abertas mais 3 vendas, todas elas dentro da aldeia de Santa Rita. Referimo-nos à **Taberna da Adélia “Padre”**, à **Venda da Florinda** (taberna e mercearia) e à **Venda do Balé** (taberna, mercearia e padaria).

As tabernas associavam, em geral, a venda de bebidas aos petiscos. Na **taberna de Florinda Amélia** “*vendia-se peixe frito, cozido de repolho,*



Fotografia de Rui Gonçalves

Venda do Encalho



Fotografia de Rui Gonçalves

Agripina Mártires na sua mercearia



papas de milho, peixe seco e, na altura da matança do porco, serviam também enchidos como as chouriças e linguças”. Segundo António Costa, filho de Florinda, “O peixe era trocado por mercearias (café, açúcar, aguardente) no litoral. Íamos com a minha mãe de carroça até à Armação de Cabanas de Tavira e passávamos lá 2 dias para a minha mãe fazer as trocas e compras. Voltávamos com 5 ou 6 canastras de peixe (atum, bonito, agulha), e peles de atum. Ia também às Quintas trocar mercearias por fruta. Lembro-me de ir à Quinta de Cima trocar por laranjas.” (António Costa: 2021)

Na 2ª metade dos anos 60, o **estabelecimento do Balé** é arrendado a António Joaquim Gonçalves (mais conhecido por **António Delfino**) e à sua esposa Maria do Carmo Silva (1966) e em 1968 abre o 5º estabelecimento nesta aldeia, designado por **Café Brito**, taberna e venda pertencentes a Suzel e Manuel Brito, sobrinho de Almerinda Mártires e Sebastião Brito. Nestes dois estabelecimentos, os clientes podiam também comer petiscos por encomenda, sendo a especialidade a caça, uma vez que os proprietários eram caçadores. Arlete Gonçalves recorda que a mãe, Maria do Carmo Silva, era uma cozinheira de “mão cheia” e que na altura da caça os caçadores traziam as suas peças para serem cozinhadas por esta senhora. Rita Fernandes, neta da **D. Adélia**, lembra-se também que a sua avó cozinhava peças de caça. Em qualquer destes estabelecimentos, os caçadores e trabalhadores juntavam-se para comer na taberna prologando-se o repasto, por vezes, até depois da hora de fecho destas tabernas, às 22h00. Quando isso acontecia, as portas eram fechadas para não haver problemas com a autoridade.



Adélia “Padre”



António “Padre” à entrada da taberna de Adélia “Padre”, sua esposa



Adélia “Padre” com os seus clientes

Já a **taberna de Almerinda Mártires**, numa altura em que esteve a ser explorada por familiares de José Gregório, genro de Almerinda, serviam-se petiscos. “Nessa altura, faziam petiscos com marisco, berbigões. Às vezes assava-se uma linguça quando havia matança.” (Agridina Mártires: 2010) O marisco e peixe que servia eram apanhados no Sítio da Fábrica.



Venda do Balé e posteriormente Venda do Delfino

Na **venda de António Delfino**, vendiam-se não só produtos alimentares mas também loiças e atoalhados trazidos por viajantes. O fornecedor mais regular era de um armazém de Vila Real de Santo António.

Os fornecedores de mercearias vinham vender directamente aos estabelecimentos. O leite, por exemplo, era produzido na própria aldeia de Santa Rita. “Vendia-se leite. Em Santa Rita houve sempre cabras. Só mais tarde é que começou a haver de vaca. Eles ordenhavam e vinham vender em vasilhas de porta em porta até à baixa-mar. A Floripes (mãe de Suzel Brito) vendeu muito leite.” (Agridina Mártires: 2010)

Em 1977 António Delfino muda o negócio para sua casa e dedica-se exclusivamente à taberna que passa também, para além dos petiscos, a servir refeições. O **estabelecimento do Balé** deixa de ser explora-



do e fecha as portas definitivamente.

Mais tarde, em 1982, a **taberna da Adélia**, que entretanto encerrou com a morte da sua proprietária, é totalmente remodelada e surge como **Casa de Pasto Brasa**, propriedade de António (sobrinho também de Sebastião Brito) e Alice Brito, passando a servir refeições.

Considerando a pequena dimensão da aldeia, como sobreviviam todos estes estabelecimentos? Quem eram os clientes que sustentavam estas famílias?

Se hoje o único café de Santa Rita - **Café Brito** - tem como clientela os habitantes e alguns trabalhadores e turistas que passam pela aldeia, em décadas anteriores o movimento de pessoas e mercadorias na aldeia era claramente superior.

Existiam 4 tipos de clientes: trabalhadores, comerciantes, passeantes e os habitantes da aldeia e arredores, sendo que cada um deles frequentava as tabernas e vendas segundo ciclos temporais próprios. Como sustenta o antropólogo Pais de Brito no seu trabalho sobre a aldeia transmontana de Rio de Onor “*Muitos dos consumos na taberna/mercearia acompanham os ritmos da vida aldeã cadenciando o trabalho, os tempos de festa e os momentos que marcam o ciclo de vida dos habitantes.*” (BRITO: 1991)

Em qualquer dos casos, relativamente às tabernas, era uma população exclusivamente do sexo masculino.

Em dias de trabalho, logo pela manhã, “*servia-se a muitos trabalhadores aguardente de figo com figos secos, caçaia ou medronho, vindo da Serra do Caldeirão.*” (António Costa: 2021). Alice Brito recorda-se de abrir a sua **Casa de Pasto Brasa** às 6h00 para servir o *mata-bicho* aos trabalhadores que lá iam antes de iniciarem o seu serviço. Lembra ainda que ao almoço servia muitas refeições, principalmente enquanto durou a obra de construção da A22.

Finda a jorna de trabalho, as tabernas voltavam a ter vida. “*Ao final do dia, chegavam carrinhas com trabalhadores que vinham beber um copo de vinho e petiscar*” (Suzel Brito: 2021). “*O pessoal vinha do trabalho e juntava-se aqui*”. (Agridina Mártires: 2010)

Os clientes comerciantes vinham principalmente da serra. “*Vinham da serra aqui, umas vezes de propósito, ou porque vinham vender lenha, estevas para os fornos de pão. Traziam burros com feixes de lenha e esteva e vinham vender. Pagávamos-lhes e depois abasteciam-se aqui.*” (Agridina Mártires: 2010) Para além do comércio da lenha, vinham também comerciantes comprar cal e muitas vezes era nas próprias tabernas e vendas que se realizam os negócios e transacções.

Outra clientela, mais ocasional, eram os que passavam por Santa Rita e petiscavam em dias festivos, nomeadamente, por altura das curas de Santa Rita, da Feira de Santa Teresa, São João da Degola e dos bailes na Mata da Conceição de Tavira. “*Vinham excursões de todo o Algarve passar o dia na Mata e paravam aqui para petiscar*”. (António Costa: 2021)

Por último, os habitantes da aldeia formam a 4ª tipologia de clientes. Local de convívio privilegiado para os homens da aldeia, as tabernas permitiam a estes habitantes conviver, tomar conhecimento do que se passava no país, quer pelo contacto com clientes de fora, quer através da telefonia que todas estas tabernas tinham. Estes aparelhos e, mais tarde, as televisões, existiam quase exclusivamente nestes estabelecimentos sendo um chamariz para as pessoas da aldeia.



Fotografia de Rui Gonçalves



Jovens da aldeia à entrada da Venda do Balé durante as Curas de Santa Rita em 1958





Telefonia e televisão na venda da D. Agripina Mártires

Aí se juntavam para ouvir as notícias sobre política e desporto, as radionovelas e mais tarde as telenovelas. Exemplo disso foi a primeira telenovela brasileira, *A Gabriela* (1977), que graças ao televisor da **taberna da D. Adélia Padre**, foi seguida por vários habitantes da aldeia. Um ano mais tarde, a telenovela brasileira *Escrava Isaura* levou também muitos habitantes a ir à **venda da D. Agripina** à hora do almoço para seguir o seu enredo.

Eram também estes habitantes que se juntavam ao Domingo à tarde nestas tabernas a jogar às cartas, ao dominó ou à malha. Eram momentos de lazer partilhados com os outros homens da aldeia e arredores que serviam para aliviar os dias duros de trabalho e conviver.

Do ponto de vista social, estes estabelecimentos eram um importante apoio para as famílias mais desfavorecidas com a modalidade de venda a fiado. Em tempos de fome e de carências económicas, as vendas permitiam a estas famílias abastecerem-se e pagarem mais tarde. Na ausência de um Estado-Providência, este apoio era essencial para combater a fome.

*“Vendíamos muito a fiado. Porque havia muita falta, pediam muito fiado. Iam às aceifas no Alentejo e quando vinham é que pagavam. A minha mãe ficou com livros e livros repletos de contas. A vida aqui era muito pobre. Eu graças a Deus não passei por isso. Mas passei a ver de volta de mim tudo isso. A minha mãe ajudou muita gente com os fiados.”* (Agripina Mártires: 2010)

Do ponto de vista económico, estes estabelecimentos revelaram-se importantes para a economia local, não só enquanto escoadores de produtos locais e regionais (vinho, aguardente, hortícolas, pão, leite, produtos usados para os petiscos), mas também enquanto fonte de sustento das famílias proprietárias dos mesmos. O vinho era sobretudo oriundo da Cooperativa de Tavira mas também de Lagoa e a aguardente de medronho provinha da Serra do Caldeirão.

Fica clara a importância socio-económica das tabernas e vendas em aldeias como as de Santa Rita, enquanto locais onde se reforçavam as sociabilidades - através do convívio, momentos de lazer (jogos, radionovelas, entre outros), partilha de confidências -, se tomava contacto com política e desporto e se consumavam negócios.

A figura da página seguinte ilustra a localização destes estabelecimento na aldeia e as datas aproximadas em que estiveram em funcionamento.

#### Depoimentos orais

Agripina Mártires, nascida em 1925, Santa Rita, entrevistada em 2010.

António Costa, nascido em 1945, Santa Rita, entrevistado em 2021.

Arlete Gonçalves, Santa Rita, entrevistada em 2021.

Cristina Justo Martins, nascida em 1970, Santa Rita, entrevistada em 2021.

Rita Fernandes, Cacela, entrevistada em 2021.

#### Referência bibliográfica

BRITO, Joaquim Pais (1991), *Lugares de aqui - A taberna: lugar e revelador da aldeia* - Etnográfica Press, Lisboa.



Taberna da D. Agripina Mártires



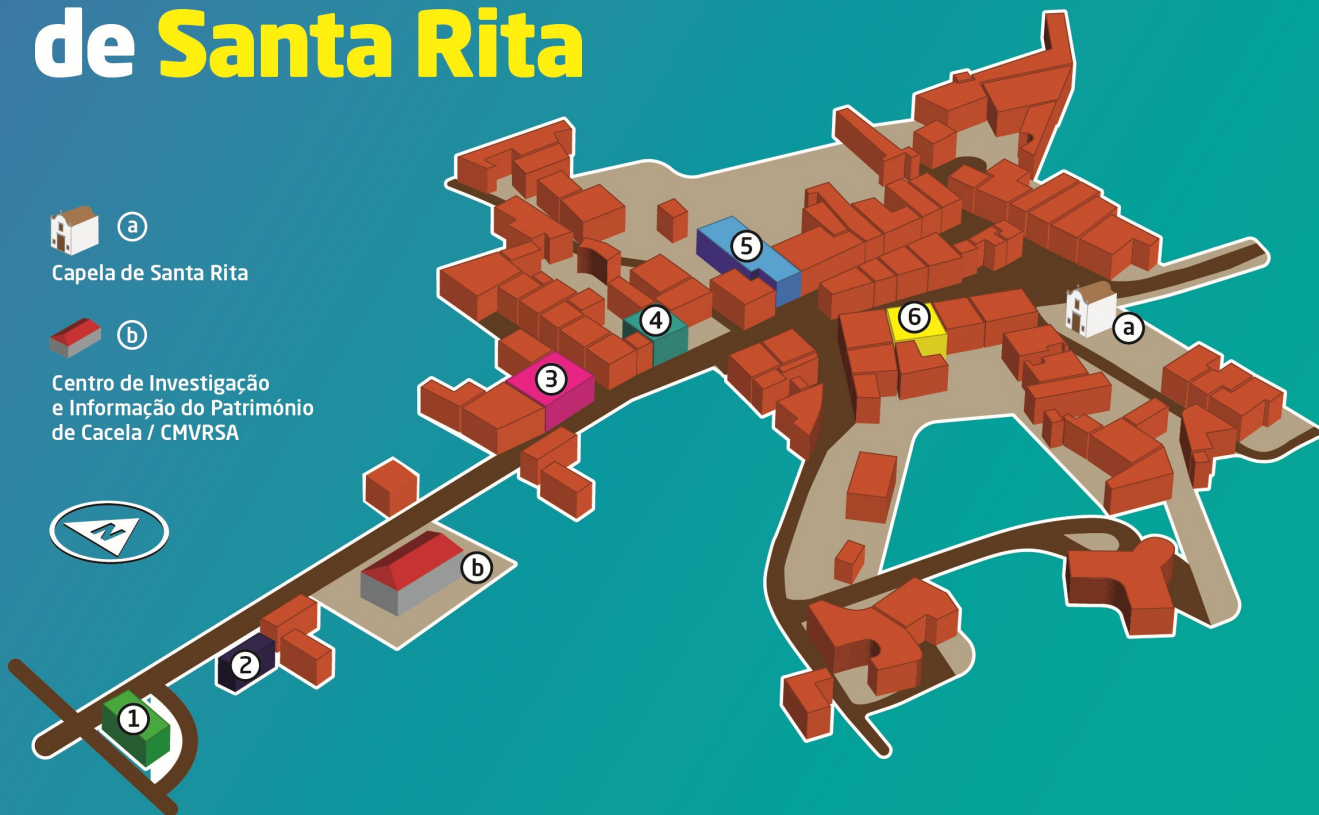
# Antigas Tabernas e Vendas na **aldeia de Santa Rita**



Capela de Santa Rita



Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela / CMVRS



**Venda da Almerinda Padeira**  
//Agripina

Proprietários: Almerinda Mártires e Agripina Mártires  
1935 - 2013



**Taberna de António Delfino**

Proprietário: António J. Gonçalves (Delfino)  
1977 - 1988



**Venda do Balé**

Proprietário: Manuel Vesta  
Início dos anos 40 - 1966

**Venda do António Delfino**

Arrendatário: António J. Gonçalves (Delfino)  
1966 - 1977



**Venda da Florinda**

Proprietária: Florinda Amália  
Início dos anos 40 até final dos anos 90



**Taberna da Adélia «Padre»**

Proprietária: Adélia Machado ("Padre")  
Início dos anos 40 a 1981

**Casa de Pasto Brasa**

Proprietária: António Alberto e Alice Brito  
1982 - 2007



**Café Brito**

//Venda Suzel Brito

Proprietária: Suzel Brito  
Aberto desde 1968



## OBJECTO COM HISTÓRIA

### Balança da mercearia de Suzel Brito

#### CONTEXTO

A balança, em cima do balcão, ocupa lugar central e de destaque nas antigas mercearias. Se hoje grande parte dos géneros são vendidos em embalagens individuais, antigamente eram retirados pelos merceiros das tulhas, dos sacos, dos caixotes e necessitavam de ser pesados na balança ou medidos nos copos de medida ou nas caixas de madeira. Tudo (aguardente, café, açúcar, arroz, grãos, legumes, frutas,...) era medido ou pesado.

#### DESCRIÇÃO E FUNÇÃO

Esta antiga balança pertence à **mercearia de D. Maria Suzel Brito**. É uma balança de mercearia, da marca AVERY, esmaltada de branco, com um prato redondo e tabuleiro.

Serve para pesar legumes e frutas.

Funcionava com conjunto de pesos de ferro (5kg, 2kg, 1kg, 500g, 250g e 100g) que acabaram por desaparecer. Agora para a pesagem são usados pacotes de sal ou de arroz de 1kg, em substituição dos pesos.



#### DADOS HISTÓRICOS

A balança foi comprada quando abriu a mercearia em 1968. Costumava estar no antigo balcão de madeira posicionado de frente para a entrada da mercearia.

Hoje a taberna é um café e a mercearia, pese embora já desactivada, continua a suprir necessidades básicas dos habitantes da aldeia. A balança encontra-se num balcão lateral próximo das caixas com batata, cebola, tomate e pêras que ainda justificam a sua utilização regular.



D. Suzel recorda-se da visita do aferidor, pelo menos uma vez por ano, para aferir a balança e os seus pesos, bem como em simultâneo, as medidas de capacidade de secos e de líquidos.

No final da visita o aferidor deixava a marca da aferição. Na balança afixava um selo e os pesos eram marcados na face superior onde está a indicação da massa.

Balança no antigo balcão em 2008 quando a mercearia ainda funcionava em pleno.



## HISTÓRIA DE VIDA

# Almerinda e Agripina Mártires, mãe e filha



Almerinda Mártires, conhecida por Almerinda Padeira



Maria Agripina Mártires (1925-2016)

Almerinda Mártires, mais conhecida por Almerinda padeira, é a primeira padeira de que há memória em Santa Rita.

O seu pai era construtor e foi o responsável pela edificação da venda, taberna e padaria no Sítio da Laranjeiras, que ficou a ser gerida pela sua filha e marido, Sebastião de Brito. A venda e a taberna abriram na primeira metade da década de 30 e a padaria 3 anos depois.

Entre muitos outros trabalhos como construtor, o pai de Almerinda foi o responsável pela obra de reconversão da estrada de Santa Rita de terra batida para estrada empedrada, nos anos 40. Este senhor terá emigrado depois para o Brasil onde acabou por falecer na altura da pneumónica.

Almerinda Padeira e Sebastião de Brito começaram a fazer o pão, vendendo-o directamente na venda e de porta-em-porta de Cacela às Hortas, num carro de mula. Mais tarde Sebastião Brito comprou um camião em 2ª mão em Loulé, o primeiro da região de Cacela.

*“Para além disso o meu pai (Sebastião de Brito) cozia fornos de cal, rachava lenha, levava pedras para a mina de S. Domingos, tinha um contrato com os ingleses da companhia. O meu pai transportava daqui a pedra em carros*





Da esquerda para a direita: Sebastião de Brito, os filhos Maria Agripina, Arnaldo. Sentadas: Maria do Carmo e a sua filha Almerinda Mártires. Fotografia do início dos anos 40.

de mula até Vila Real e aí embarcava num barco que também era do meu pai, que a levava até à mina de S. Domingos.” (Maria Agripina Mártires, 2010)

Nesta entrevista gravada em 2010, Maria Agripina recorda a sua mãe, Almerinda, como “uma mulher de armas. Trabalhava muito em várias coisas, para além da padaria, venda e mercearia, ajudou na construção da estrada para Santa Rita, enfornava nos fornos de cal. Foi o pai que tomou a empreitada da construção da estrada, ainda na fase da passagem de terra para pedra. Antes do alcatrão, foi empedrada.” Cristina Justo Martins, neta de Maria Agripina, reforça esta ideia “Tirou a carta de condução quase com 50 anos porque eram precisas pessoas para distribuir pão.” (Cristina Martins, 2021)

A 23 de Junho de 1925 nasce a filha Maria Agripina, que foi criada com a avó materna Maria do Carmo, na Nora, tendo esta senhora também a seu cargo uma venda.

Maria Agripina estudou na primeira escola de Santa Rita e fez exame da 4ª classe com distinção. Não tendo podido continuar os estudos como gostaria, foi aprender costura no Sítio da Ponte. Foi aí que conheceu o seu futuro marido, José Gregório, da Conceição de Tavira.

Casou por volta dos 20 anos tendo ficado a morar na casa do Sítio das Laranjeiras com os seus pais. Poucos anos depois, o seu marido emigra para Lourenço Marques e pas-

sado 3 anos, teria Agripina 27 anos, rumo também a Moçambique levando a sua filha Maria do Carmo de 5 anos.

Aí viveram 23 anos tendo regressado apenas uma vez, passando 18 anos sem ver a família. Retorna a Santa Rita passados 5 anos de forma definitiva, pouco tempo depois da Revolução do 25 de Abril. Por essa altura falece a sua mãe Maria Almerinda tendo Maria Agripina assumido a posse da mercearia e taberna. A padaria foi arrendada a uma empresa panificadora de Loulé tendo encerrado no final dos anos 80.

A filha Maria do Carmo, já casada e com uma filha, Cristina Justo, veio viver com a mãe tendo a neta de Maria Agripina estudado na Escola de Santa Rita. Nessa altura a filha ajudou a mãe na mercearia e passado 4 anos foi viver para Tavira.

A mercearia encerra em 2013 e passado 3 anos dá-se o falecimento de Maria Agripina, aos 81 anos.

A casa, taberna, mercearia e padaria foram totalmente restauradas servindo hoje de residência principal da geração descendente.

A história de vida de Agripina Mártires e a sua actividade como merceeira fazem parte da exposição “Profissões Antigas de Cacela”, patente no CIIPC, antiga escola primária de Santa Rita.



# RECEITA



## Bolo de alfarroba com amêndoa e figo, receita de Maria Almerinda Pereira

Maria Almerinda Pereira, do Azinhal, é padeira e doceira há mais de 30 anos. Aprendeu esta receita com a sua mãe mas foi melhorando e inovando a original com os conhecimentos que foi adquirindo ao longo da sua experiência profissional. Participa nos Mercadinhos de Cacela Velha há vários anos.

### INGREDIENTES

- 4 Colheres de sopa de farinha de alfarroba
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 6 ovos
- 100 gr de manteiga
- 250 gr de açúcar
- 150 gr de figos secos
- 150 gr de amêndoas raladas
- Fermento em pó
- Canela, erva-doce



### Preparação

1. Batem-se os ovos com o açúcar e a manteiga mole (não derretida). De seguida junta-se a canela e a erva-doce.
2. Depois juntam-se as amêndoas e os figos e no final as farinhas e o fermento. Bate-se tudo muito bem.
3. Unta-se uma forma com margarina e verte-se o preparado. Vai ao forno cerca de 30 minutos a 200 graus.
4. Retira-se do forno, desenforma-se e está pronto.

**BOM APETITE !**





## Magusto

**Dia 12 de Novembro, 6ª feira,** venha até à antiga Escola de Santa Rita comemorar o S. Martinho com um magusto oferecido pela Câmara Municipal de Vila Real de Santo António com a colaboração da Junta de Freguesia de Vila Nova de Cacela.



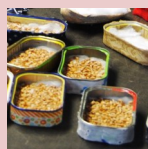
Entre as **15h30 e as 17h00** faremos um convívio acompanhado com castanhas e a prova de vinho novo, como manda a tradição. Outras iguarias serão bem-vindas!

## Presépio Algarvio



O CIIPC e a população de Santa Rita voltam a recriar o Presépio Algarvio na antiga Escola Primária, assinalando a tradição popular da região de se armar o presépio e o “altarinho” cercado -o de searinhas e de laranjas, votos de pão e de prosperidade para a família.

**Dia 25 de Novembro, 5ª feira,** às 15h00 - vamos semear o trigo para as searas crescerem. Apareça e traga latas de conserva usadas para colocarmos as sementes.



**Dia 6 de Dezembro, 2ª feira,** às 15h00 - vamos construir o presépio em conjunto. Pode trazer laranjas, romãs e napperons ou toalhas de renda para enfeitar o altar.



Participe na construção do nosso presépio!

Este ano estamos a preparar uma **exposição com presépios** de colecionadores e artesãos do Concelho. Se quiser participar com algum presépio seu, contacte-nos até ao final de Novembro.

Contamos consigo e com toda a família!

## POEMA

### São Martinho

Por este mundo andaste.  
 Nascestes em território romano.  
 Eras filho de um militar.  
 Sobretudo eras humano.  
 Seguiste a vida militar.  
 Para onde entraste aos 15 anos.  
 Foste cavaleiro da guarda imperial.  
 Onde não tiveste danos.  
 Acreditavas na religião de Cristo  
 Pregada três séculos antes.  
 Sempre gostaste de partilhar.  
 Há alguns factos relevantes.  
 Numa noite fria e chuvosa.  
 Quando no teu cavalo ias.  
 Apareceu um pobre miserável.  
 A pedir esmola o vias.  
 Cortaste a tua capa ao meio.  
 Entregaste metade ao mendigo.  
 Para se poder agasalhar.  
 E ter um bom abrigo.  
 Os teus companheiros riram-se  
 Pois ficaste com a capa rasgada.  
 Segundo a lenda a chuva parou.  
 Os raios de sol fizeram sua chegada.  
 A vida de S. Martinho.  
 Foi dedicada à pregação.  
 Logo no 11 de novembro.  
 Temos o seu verão.



São Martinho de Tours

*Poema de  
 Susel Bento*



# VAI ACONTECER...

## EXPOSIÇÕES

### “PROFISSÕES ANTIGAS DE CACELA”

CIIPC /CMVRS, Antiga Escola Primária de Santa Rita  
Até dia 5 de Dezembro

### “OH MEU ALGARVE”

#### O POMAR TRADICIONAL DE SEQUEIRO

De Joana Rocha (ACASO) com a colaboração do CIIPC / comunidade de Santa Rita, Museu do Traje de São Brás de Alportel, União de Freguesias de Faro, Projecto Lado a Lado em Tavira  
Até 15 de Novembro

CIIPC/CMVRS, exterior da antiga Escola Primária de Santa Rita

### PRESÉPIO ALGARVIO

#### Elaborado com a comunidade de Santa Rita

De 6 de Dezembro a 7 de Janeiro

CIIPC/CMVRS, Antiga Escola Primária de Santa Rita

### EXPOSIÇÃO DE PRESÉPIOS

#### Presépios de colecções particulares de habitantes de Cacela e VRSA e da autoria de artesãos locais

De 6 de Dezembro a 7 de Janeiro

CIIPC/CMVRS, Antiga Escola Primária de Santa Rita

#### Horário

De segunda a sexta-feira

9h00 – 13h00 e 14h00 – 17h00

## PASSOS CONTADOS - PASSEIOS PEDESTRES DE INTERPRETAÇÃO DA PAISAGEM (Gratuito com inscrição prévia)

### A poesia e a prosa dos lugares: de Cacela a Vila Real de Santo António

Com o arquitecto e poeta José Carlos Barros

Domingo, dia 7 de Novembro

Ponto de encontro: Cacela Velha, às 9h30

## OFICINAS (gratuitas mas sujeitas a inscrição prévia)

### MÁSCARAS EM CORTIÇA

Com o artesão Carlos Marreiros de Odeceixe  
(itinerância regional)

CIIPC/CMVRS, Antiga Escola Primária de Santa Rita

21 Novembro (Domingo)

Das 10h00 às 17h00

Para público em geral

### OFICINA DE NATAL

#### BIJUTERIA COM MATERIAIS DA NATUREZA

Com artesãs Da Torre (Alte)

CIIPC/CMVRS, Antiga Escola Primária de Santa Rita

Sábado, 11 Dezembro

Das 15h00 às 18h00

Para público em geral

## MERCADINHO DE NATAL

Mercadinho de artesanato, produtos alimentares e velharias/  
artigos em 2ª mão

CIIPC/CMVRS e ADRIP

Cacela Velha

Domingo, 5 de Dezembro

Das 10h30 às 17h00



## DITADOS DE TABERNAS

SE QUERES PERDER  
UM AMIGO  
EMPRESTA-LHE  
DINHEIRO

Se bebes para esquecer  
Paga antes de beber.

Por culpa de  
alguém  
Não se fia a  
ninguém.

A VIDA É DURA  
PARA QUEM É  
**MOLE**

Há  
pessoas que  
são como o vinho:  
ficam melhor  
com uma rolha  
na boca.

Com a mulher  
E o dinheiro  
Não jogues  
Companheiro

Já minha avó  
dizia  
Que mesmo em  
dia de festa  
O tabaco não se  
fia.

A FOME  
É O MELHOR  
TEMPERO

Os Ciclos Passos Contados e as oficinas  
estão inseridos no **Projeto**  
«BEZARANHA» - **Programação**  
cultural em rede



## FICHA TÉCNICA

**Edição:** Câmara Municipal de  
Vila Real de Santo António / Divi-  
são de Cultura e Património His-  
tórico

**Coordenação:** Centro de Inves-  
titação e Informação do Patrimó-  
nio de Cacela

### Colaboração:

Alice Brito, António Costa, Arlete  
Gonçalves, Cristina Justo Martins,  
Maria Almerinda Pereira, Miguel  
Guerreiro, Rita Fernandes, Rosália  
Campos, Susel Bento, Suzel Brito

### Contactos:

Tel: 281 952600

Email: ciipcacela@gmail.com

Facebook: CIIP CACELA