



Câmara Municipal
Vila Real Sto. António

Centro de Investigação e Informação do
Património de Cacela
Divisão de Cultura e Educação /
Subdivisão de Cultura e Património
Histórico / CMVRSa

NOTA DE EDIÇÃO:

Em 2023 “O Tomilho” volta com a sua 43ª edição.

Na rubrica *Aconteceu...* faz um balanço das actividades realizadas pelo CIIPC em 2022 com destaque para as de Novembro e Dezembro, nomeadamente as oficinas, os convívios, a participação do CIIPC nas Jornadas da RMA, as festividades do Natal e as actividades realizadas no âmbito da oferta educativa.

As rubricas *Poema com História e Memórias e saberes* são dedicadas a João da Venda e às suas unidades produtivas, em particular ao fumeiro do figo seco.

Em época de caça, Maria Fernanda Pedro, do Sítio do Pocinho, conta-nos como faz um dos seus pratos com perdiz.

Nesta edição o *passatempo* publicado é um conjunto de adivinhas, recolhidas e ilustradas pelos alunos da Professora Paula Girão do 3º ano da EBI Manuel Cabanas, no âmbito da acção educativa “Qual é coisa, qual é ela? - Adivinhas do nosso património oral.”

Para finalizar, damos conhecimento da agenda de actividades para Janeiro e Fevereiro e convidamos a comunidade a participar na elaboração de uma manta de retalhos colectiva.

NESTA EDIÇÃO:

Aconteceu...	1
Oferta educativa 2022/2023	6
Poema com História	7
Memórias e Saberes: Quem foi João da Venda?	8
Receita	13
Passatempo	14
Vai acontecer...	16

O Tomilho

EDIÇÃO BIMENSAL
NÚMERO 43

JANEIRO /
FEVEREIRO
2023



SANTA RITA

Aconteceu em 2022...

2022 foi mais um ano dedicado, pelo CIIPC, ao trabalho de investigação, interpretação/valorização e educação para o património.

Na área da investigação, deu-se continuidade ao projecto “Muçulmanos e cristãos em Cacela medieval: território e identidades em mudança” com as escavações arqueológicas no Sítio do Poço Antigo, em Cacela Velha, e o estudo de cerâmicas islâmicas aí encontradas. Continuou-se também a desenvolver investigação sobre património rural vernáculo, cultural imaterial e história local, publicando-se depois conteúdos de divulgação no “O Tomilho” e na rubrica *Património Apanhado na Rede*, no Facebook.



Com o público escolar, desenvolvemos acções educativas dedicadas ao nosso património histórico e arqueológico, cultural e natural. As esco-

las do Concelho tiveram à disposição 7 temáticas diferentes para explorarem com os alunos, no âmbito das actividades educativas desenvolvidas pela equipa do CIIPC. Ainda no âmbito educativo, continuámos a colaborar activamente com o Projecto “À Descoberta das 4 Cidades”, desta vez na dinamização da acção educativa para os anos lectivos (2021/2022 e 2022/2023): “Recria a história da tua terra/cidade”.

À exposição “As Profissões Antigas de Cacela” patente no CIIPC juntaram-se ao longo do ano e de forma temporária 3 exposições: “Práticas situadas - Utilidades e perspectivas artesanais” - Plataforma Origem Comum, “Olhares sobre o património de Vila Real de Santo António” (pintura e gravura pelos alunos do agrupamento de escolas VRSA) e o “Presépio Algarvio”, realizado com a co-



munidade.

O CIIPC promoveu 8 oficinas regulares dedicadas ao património, às artes e a saberes-fazeres tradicionais, para o público em geral e 3 oficinas nas férias de Verão para o público infanto-juvenil.



Realizou ainda actividades com a ASMAL, Associação de Saúde Mental do Algarve.

A 15ª edição dos Passos Contados incluiu 7 passeios de interpretação da paisagem no concelho, sobre temáticas relacionadas com o nosso património, nomeadamente a fauna e flora dos sistemas du-

nares; os moinhos em Cacela; história da Manta Rota; escavações arqueológicas em Cacela Velha; alfarroba; uva, vinha e vinho; e a Carta Topográfica de Sande Vasconcelos.

Com a comunidade local, desenvolvemos iniciativas como a comemoração dos Maios, com 7 dezenas de maios e maias que animaram as ruas de Santa Rita, revivendo-se esta antiga tradição festiva, associada à Primavera, tão característica na região. Voltámos a celebrar o dia de São Martinho, realizámos o Presépio tradicional algarvio e organizámos um lanche de celebração da época festiva do Natal.



No Verão voltámos a ter programação cultural em Cacela Velha com os Concertos d'Encanto, o Ciclo Clássica em Cacela, dedicado este ano à música do séc. XX, e o ciclo de Cinema na Rua.

Em parceria com a ADRIP, realizámos 4 mercadinhos em Cacela Velha, um por cada estação do ano.

Em 2023 junte-se a nós, participe no "O Tomilho" com fotografias e objectos antigos ou com o seu conhecimento sobre histórias e pessoas de Cacela e nos novos projectos e actividades do CIIP Cacela. Será sempre benvind@!

ACONTECEU...

OFICINAS

ILUSTRAR O POMAR DE SEQUEIRO

Realizou-se no dia 23 de Novembro, no CIIP Cacela em Santa Rita, a oficina “Vamos ilustrar o pomar de sequeiro”. Com orientação da arquitecta e ilustradora Marta Santos, os participantes ficaram a conhecer melhor o pomar tradicional de sequeiro, identificador da paisagem cultural do Algarve, suas árvores, flores e frutos e usos. Por meio de algumas técnicas de desenho e pintura, ilustraram diversos elementos vegetais, flora e fauna associada. Um agradecimento à orientadora Marta Santos pela partilha de conhecimentos e estímulo à criatividade e exploração de novas técnicas e materiais e a todos os participantes pelo entusiasmo com que aceitaram o desafio.



COROAS DE NATAL

Realizou-se no dia 2 de Dezembro uma Oficina de Natal no CIIPC. Propôs-se que miúdos e graúdos criassem coroas de Natal com folhagem local, com a orientação da artesã Rosália Campos a quem muito agradecemos os ensinamentos e inspiração.

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



MAGUSTO

No dia 11 de Novembro, o CIIP Cacela recebeu, como já vem sendo tradição, mais um Magusto com habitantes da aldeia de Santa Rita, vizinhos e amigos de todo o concelho para assinalar o dia de São Marinho e celebrar a amizade. Castanhas assadas, vinho novo, jeropiga, bolos caseiros e boa companhia foram os ingredientes fundamentais para animar o convívio. Obrigada a todos pela presença e possamos sempre voltar a celebrar este dia na nossa aldeia com bons vizinhos e amigos!



Jornadas da Rede de Museus do Algarve



“Que Definição e Acção para os Museus e suas Redes?” foi o tema das 5ªs Jornadas da RMA - Rede de Museus do Algarve, que se realizaram no Auditório da Biblioteca Municipal de Olhão, no dia 25 de Novembro. Estas Jornadas tiveram como objectivo promover o diálogo e a reflexão em torno da nova definição de Museu, os novos desafios com que estas instituições se deparam, bem como clarificar qual o lugar e o papel das diferentes Redes de Museus (nacionais, regionais e locais).

A 5ª edição das Jornadas RMA reuniu vários especialistas e responsáveis de várias instituições, associações museológicas (ICOM Portugal e APOM) e Redes de Museus regionais portuguesas e da vizinha Andaluzia para promover uma discussão sobre o papel dos museus e das suas funções bem como, as melhores formas de trabalho e operacionalidade das suas redes geográficas e temáticas.

O CIIP Cacela participou activamente na definição do programa e organização das Jornadas, enquanto membro do grupo coordenador da RMA, tendo dirigido a mesa de abertura destas 5ªs Jornadas.

Apresentou ainda a comunicação “Estratégias para uma aproximação à comunidade local. Experiências do CIIP Cacela na aldeia de Santa Rita (Vila Real de Santo António) ”.



ACONTECEU...

NATAL EM SANTA RITA E EM CACELA VELHA

A época de Natal contou mais uma vez com várias iniciativas do CIIPC em colaboração com a ADRIP e com a EB2,3 Infante D. Fernando, escola de Vila Nova de Cacela que pertence ao Agrupamento de Escolas de Vila Real de Santo António.



Este ano desafiámos a Professora Elisabete Isabel a decorar a árvore de Natal de Cacela Velha com os seus alunos. A partir de pacotes de leite e garrafas, criaram decorações com que adornaram a árvore de Natal.

Mas a colaboração com a escola não se ficou por aqui. A 4 de Dezembro, dia em que decorreu o Mercadinho de Natal, os alunos do 2º ciclo brindaram os visitantes e participantes com um conjunto de músicas alusivas a esta quadra sobre orientação da professora de música Sandra Jesus. Um agradecimento à EB2,3 Infante D. Fernando, em especial aos alunos e às professoras Elisabete Isabel, Teresa Sequeira e Sandra Jesus pela colaboração prestada.



O Mercadinho de Natal contou com a presença de 8 dezenas de artesãos e produtores alimentares e ainda com mais de uma dezena de vendedores de velharias e artigos em 2ª mão.



A acordeonista Andreia Teixeira animou as ruas de Cacela com um repertório de músicas tradicionais, à qual se juntaram alguns artesãos e produtores alimentares a tocar, cantar e dançar.

Em Santa Rita, para além da oficina de coroas de Natal, preparámos o presépio algarvio com a colaboração de elementos da comunidade local que semearam searinhas, emprestaram material para o altar e colaboraram na montagem.

As ruas da aldeia foram decoradas pelos seus residentes e pela Associação *A nossa Aldeia* que organizou ainda um mercado de Natal com artesãos e produtores alimentares da região no dia 18 de Dezembro.



Fotografia de Beba Fernandes



OFERTA EDUCATIVA 2022/2023

Durante o 1º período lectivo o CIIPC desenvolveu 10 actividades educativas com o público das escolas do concelho abrangendo um total de 133 alunos: 114 do 1ºciclo e 19 do 2ºciclo.

Seis das actividades tiveram como tema “**Qual é coisa, qual é ela? Adivinhas do nosso património oral**” e foram realizadas apenas com turmas do 1ºciclo, na biblioteca da escola ou na sala de aula. A partir do jogo dinamizado, alguns alunos aceitaram o desafio de fazer recolhas de outras adivinhas junto das suas famílias, as quais publicamos nesta edição (rúbrica *Passatempo*).



Na área do património histórico e arqueológico, desenvolvemos a actividade “**Arqueólogo por uma manhã**” nas escavações arqueológicas do Poço Antigo, em Cacela Velha, com 19 crianças do 3º ano, da EBI Manuel Cabanas, conversando e experimentando o trabalho destes profissionais.



Iniciámos o projecto “**Do Grão ao Pão**”, no âmbito do projecto educativo “O Ciclo do Pão” que está a ser desenvolvido por vários museus e equipamentos equiparados da Rede de Museus do Algarve, com 3 turmas, duas do 1ºciclo da EBI Manuel Cabanas e uma do 2º Ciclo da EB2,3, D. José I. Este projecto prevê vários momentos ligados ao ciclo do pão. Nestas primeiras acções, trabalhámos com os alunos o ciclo do pão a partir de um jogo e semeámos searinhas assinalando, por um lado, o início deste ciclo agrícola e, por outro, as festividades associadas ao Natal, nomeadamente a simbologia das searinhas no Presépio Algarvio.



POEMA COM HISTÓRIA

O poema publicado nesta edição de “O Tomilho” foi escrito em 2005 por Maria Teresa Marques, residente no Sítio das Casas Novas, e tem por tema “O fumeiro do figo seco”. Conta a história desta unidade produtiva que faz parte do património industrial e cultural de Cacela que, pela importância que teve para a região, merece ser lembrada.

O FUMEIRO DO FIGO SECO

Os tempos que já lá vão,
é bonito recordar
Eu lembro-me de os meus pais
Andarem a trabalhar.

Havia a fábrica do figo seco
era chamada o fumeiro
O figo era fabricado
para seguir para o estrangeiro.

Primeiro o figo ia à estufa
para bicho não criar
depois vinha para a máquina
de lavar e enxaguar.

O fumeiro era bonito
Tornava-se tudo engraçado
Muitas mulheres a trabalhar
Mas estava tudo fardado.

Tinham todas um bibe azul
E um lenço branco na cabeça:
Quem mais figo fabricava
Mais dinheiro ia ganhar.

O figo bem espalmado
Nas caixas às carreirinhas
Era uma arroba de figos
Naquelas lindas caixinhas.

Tudo trabalhava rápido
Para ganhar muito dinheiro
Mas com o trabalho bem feito
Podia chegar o engenheiro.



O Sr. João Bernardino Pires
era o dono do fumeiro
Era homem de cabeça
A lidar com muito dinheiro.

O dono deste fumeiro
Pois era um grande patrão;
Havia trabalho sempre
No Inverno e no Verão.

Era a fábrica do figo
Com mais de 80 pessoas
E o lagar do bom azeite
E a fábrica da alfarroba.

Era tudo bem bonito
E tudo bem organizado
Pois era um monte pequeno
Pois havia muito trabalho.

Todo o fruto que era seco
Tudo ali vinha parar
Até se partia a amêndoa
Para ali se fabricar.

Três quantidades de figo
Havia que fabricar;
Havia o figo flor
Até dava gosto olhar.

Flor, meia flor e mercador
Pois é lindo recordar;
As qualidades de figo
Que tínhamos para fabricar.

Pois o figo mercador
Era o figo miudinho;
Mas arrumado nas seiras
Ficava bem direitinho.

Restava o figo caldeira
Esse não se fabricava;
Mas fazia-se a aguardente,
Mesmo assim se aproveitava.

Tudo isto era bonito
E deixou recordação
Agora sinto saudade
Dos tempos que já lá vão.

Homem de sabedoria
Em tanto negócio a andar
E também tinha traineiras
E ele tudo a controlar.

De manhã, de manhãzinha
Lá estava ele a falar
Com a Pérola e a Janita
Que se encontravam no mar.

Alô, alô traineira Janita
E Pérola do Guadiana
Responda Mestre João
Daqui chama. Escuto.

Este homem de cabeça
Pois tinha sabedoria;
Até por fim ele fez
Uma linda padaria.

Pois tudo isto morreu
Tudo ficou muito triste;
E tudo desapareceu
Nada disto já existe.

Maria Teresa Marques

Memórias e Saberes

Quem foi João da Venda?

Apontamentos para a história de uma unidade produtiva de Cacela



Fotografia à esquerda: João Bernardino Pires (fotografia cedida pelo seu bisneto)

Fotografia à direita: Fachada principal da casa “João da Venda”

A Estrada Nacional 125 tem, ao longo do seu percurso, um conjunto magnífico de edificações que mantêm o traçado característico da arquitectura tradicional da região Algarvia, tendo como um dos elementos decorativos principais as suas platibandas. Na freguesia de Cacela, quem passa na EN125 pelo Sítio da Ponte, antes de chegar a Vila Nova de Cacela (direcção Tavira -VRSA), encontra um exemplar deste edificado digno de ser admirado e que é conhecido pela casa do **João da Venda** ou casa do **Peixe Frito**.

Mas quem foi este senhor? Esta foi a pergunta que nos motivou a escrever o presente artigo.

Sobre o local, e recorrendo primeiramente às fontes históricas conhecidas, sabemos, através das «*Conhecenças dos moinhos que estão na Comenda de Cacela*», que em 1616 existia neste local um “*Moinho de Branca de Montes (...) tem o dito moinho sua casa pegada com a estalagem da ponte para baixo*” (Cavaco, H. (1986), *A antiga Vila de Cacela e o seu Alfoz*, VRSA).

Seria portanto, já nesta altura, um ponto de passagem com um estabelecimento comercial preparado para os viajantes pernoitarem.

Na carta topográfica de Sandes Vasconcelos, datada de 1775, esta propriedade no Sítio da Ponte pertencia ao Major João Guerreiro, estava localizada no Sítio das Hortas estando ainda referenciada a fonte da Canilha, “*a ponte e o açougue que é debaixo de uma árvore*” (Garcia, C. (2008), *Cacela – Terra de levante*)

Dando um salto no tempo, voltamos a encontrar informação sobre a ocupação desta propriedade na obra Memórias Escritas por Fernando Gil Cardeira, publicadas em 2003.

É a partir do seu texto e de um conjunto de depoimentos de antigos trabalhadores da fábrica do figo seco e da padaria que nos aproximamos da história de João Bernardino Pires, mais conhecido por João da Venda.

Segundo informações da família, João Bernardino Pires terá nascido em Santa Rita. Terá começado por explorar uma venda no Sítio da Ponte, nesta casa junto à estrada EN125, tendo-se aí iniciado a sua trajectória até chegar a ser um dos grandes proprietários da freguesia com rendimentos provenientes dos vários sectores de actividade: primário (agricultura e pesca), secundário (fábrica do figo seco, alfarroba, amêndoa e lagar) e terciário (comércio dos produtos provenientes destes 2 sectores).

Começando pela pesca, João Bernardino Pires apostou neste sector adquirindo 2 traineiras, a *Janita* e a *Pérola do Guadiana*, que desenvolviam a sua actividade a partir do porto de pesca de Vila Real de Santo António. Funcionários antigos recordam que todas as manhãs João Bernardino Pires falava com o encarregado das embarcações através de um posto de rádio, para acompanhar a faina do dia.

Ainda no sector primário, era proprietário de uma grande extensão de explorações agrícolas, desde Conceição de Tavira a Castro Marim (incluindo, por exemplo, uma vasta parte do Serro dos Barros, Manta Rota, Conceição de Tavira e das salinas de Castro Marim), onde semeava cereal, vinha e explorava o vasto pomar de sequeiro, especialmente a oliveira e amendoeira. Tinha a seu cargo vários trabalhadores agrícolas que, tanto trabalhavam nas tarefas ligadas ao cereal (sementeira, ceifas, etc.) e à vinha, como na apanha de frutos, nomeadamente azeitona, amêndoa, algarroba e figo.

Uma das suas trabalhadoras aprendeu a ceifar com o seu pai nas propriedades de João Bernardino Pires.

“Eu andei ceifando com o meu pai. Ceifava no meio do meu pai e da tia Rita Paulina lá no meio do Sapal, em Castro Marim. Ele (João B. Pires) tinha lá terras. 25 tostões ganhava por dia”. (NG, Santa Rita)

Depois das épocas dos cereais e da apanha de frutos secos, alguns dos trabalhadores eram transferidos para as unidades industriais do seu proprietário tornando-se operário/as da fábrica de figo seco, na transformação da alfarroba, a partir amêndoa ou no lagar de azeite. É o caso por exemplo do casal Amadeu Frederico (1921-1998) e Maria Teresa Lourenço, residentes em Santa Rita, que desde cedo trabalharam para João Bernardino Pires, tanto no trabalho agrícola, como na fábrica do figo seco e no transporte de mercadorias.



Maria Teresa Lourenço e Amadeu Frederico, casal ex-trabalhador de João Bernardino Pires

Detenhamos a nossa atenção na unidade produtiva mais importante, a fábrica do figo seco, também conhecida pelo fumeiro do figo seco. (Ver rúbrica *Poema com História*)

Desconhece-se exactamente quando terá começado a funcionar mas tudo indica, pelos testemunhos

orais que recolhemos, que já existiria no início dos anos 40.

Esta fábrica recebia figo seco proveniente de toda a região mais próxima (serra, barrocal e litoral). Depois de apanhado e seco pelos seus proprietários, o figo era comprado por João Bernardino Pires, transportado em carros de mula para o fumeiro sendo, depois de tratado e embalado, vendido para todo o país e para as ex-colónias.

Quando chegava à fábrica, o figo era colocado na estufa alguns dias para “*não criar bicho*” (MTM, Casas Novas).

Depois da estufa, o figo seguia para o armazém para ser embalado em seiras feitas em empreita de palma ou em caixas de madeira.

“*O figo era todo posto às camadas e tinha que ser espalmado com os dedos. Este trabalho tinha que ser bem feito e o figo tinha que ser todo mais ou menos equilibrado*” (MID, Sítio da Ponte)

Com o passar dos anos, João Pires adquiriu uma máquina de lavar e secar figos, facilitando o trabalho das operárias. Antes de ser embalado, o figo era passado nesta máquina e saía pronto e limpo para ser embalado.

“*Ao princípio despejavam o figo nos tanques. Mas depois apareceu uma máquina para limpar figos. Depositava-se os figos na máquina, ele andava lá por dentro, era lavado com água quente e quando saía de lá, já vinha enxuto, já vinha sequinho. E aí já não fazia mal aos dedos porque já não tinha aquele mel.*” Antes desta máquina existir “*o figo tinha mel lá dentro que às vezes escorria pelo chão. E de estarmos muito tempo a tratar dos figos ficávamos com os dedos cheios de buracos e criavam sangue. Tínhamos que fazer umas dedeiras em roupa com uns atilhos para proteger as mãos. O líquido que o figo deitava fazia gastar a pele dos dedos.*” (MTM, Casas Novas)

A função das operárias era escolher o figo que era colocado a granel em cima da bancada pelos trabalhadores do sexo masculino.

Havia 4 variedades de figo com destinos diferentes:

- Figo Flor, o maior, era embalado em caixas ou seiras de 1 arroba (15 kg), 5 kg, 2 kg, 1kg ou 0,5 kg.
- Figo Meia-Flor, um pouco mais pequeno que o flor, com o mesmo tratamento e destino do primeiro.
- Figo Mercador, significativamente mais pequeno e destinado a ser torrado;
- Figo Caldeira, sem valor comercial que não fosse para produzir aguardente.

“*Os pacotes eram feitos em papel vegetal. Já no tempo do João Bernardino Pires se fazia em pacotes assim. Os figos eram despejados num papel vegetal que dizia “João Bernardino Pires”.* Depois enchia-se uma caixa de ma-



Embalamento de figo em ceiras de empreita, Loulé

Fotografia cedida por Luís Guerreiro (in Idades Entrelaçadas, IEFP, 2013)

deira em pacotinhos, uns de quilo, outros de ½ quilo.” (MTM, Casas Novas)

As caixas onde eram embalados os melhores figos, eram depois fechadas com pregos, trabalho feito pelos homens, enquanto o encerramento das seiras era feito pelas mulheres que cosiam a palma. Edolino Gonçalves, de Santa Rita, foi um dos vários trabalhadores de João Bernardino Pires que realizou este serviço.

O pagamento dos trabalhadores era feito de acordo com o número de embalagens realizadas por dia, método de pagamento que incentivava a produtividade. No entanto, este trabalho era controlado pelas encarregadas para que o embalamento fosse feito com qualidade. Maria Irene Domingos, depois de muitos anos a trabalhar como operária, passou a encarregada e lembra-se da responsabilidade de assegurar a qualidade do embalamento.

Havia depois um fiscal que vinha esporadicamente verificar se o trabalho estava a ser devidamente feito. Quando detectava alguma falha, virava as seiras ou as caixas ao contrário obrigando as trabalhadoras a começar de novo.

“Nós trabalhávamos de empreitada, por nossa conta, se muito fazíamos, mais ganhávamos. Por cada caixa, ganhávamos uma senha, como uma carta. Ganhávamos uma senha por caixa que púnhamos na algibeira. Se ao fim do dia tivéssemos a algibeira cheia de senhas, pois mais ganhávamos. Se fizéssemos 2 caixas e poucas seiras pois ganhávamos pouquinho. Ora se vinha um fiscal e estragava o nosso serviço, perdíamos dinheiro. Quando ele chegava ficava tudo com medo.” (MTM, Casas Novas)

Depois de embalados, as caixas era colocadas em gorpelhas e transportados (inicialmente em carros de mulas e posteriormente em camiões) para Vila Real de Santo António de onde seguiam para vários destinos. “Depois de embalados, eram vendidos para o estrangeiro. Vinham uns navios ali a Vila Real de Santo António ao cais, carregavam e iam-se embora. Iam para África, para os Açores e Madeira.” (António Rodrigues, Sítio da Ponte).

Este trabalho de preparação era feito entre os meses de Outubro e Janeiro/Fevereiro findo o qual as trabalhadoras passavam para uma nova tarefa no mesmo armazém, partir e escolher a amêndoa. Os trabalhadores ficavam responsáveis pelo transporte da amêndoa para ser comercializada em várias localidades.

O tratamento da alfarroba era feito noutra armazém desta propriedade e o trabalho era feito pelo sexo masculino pois exigia sobretudo força. Consistia em transportar a alfarroba e colocá-la numa máquina que realizava a separação da grainha. Esta seguia depois em grandes sacos para ser comercializada.

“Eram 2 ou 3 homens para despejar a alfarroba. A máquina separava a grainha que ia para sacos. Havia um



Maria Irene e António José Domingos, trabalhadores reformados das unidades produtivas de João Bernardino Pires

“Eram 2 ou 3 homens para despejar a alfarroba. A máquina separava a grainha que ia para sacos. Havia um

tubo por onde caía a grainha. Era por trás do lagar. Era lá mais para baixo (...) A grainha dava para muita coisa. Como ainda hoje se faz. Nessa altura ainda ninguém falava da alfarroba e já aquele homem tinha fábrica de alfarroba. Tirava a grainha que já valia muito nessa altura.” (MTM, Casas Novas)

Para além da transformação do figo, alfarroba e amêndoa, havia ainda o lagar onde se fazia azeite, não só com as azeitonas das propriedades de João Bernardino Pires mas também de outros proprietários.

Anos mais tarde, este senhor expandiu ainda o seu negócio com a construção de uma padaria na mesma propriedade, inicialmente com forno de lenha e depois já com forno eléctrico. Esta padaria continua hoje a existir e tem o nome de *Padaria da Ponte*. Quando começou a laborar, a padaria tinha 2 trabalhadores: o amassador, durante muitos anos este trabalho foi feito pelo Sr. António Domingos com quem conversámos (fotografia na página anterior), e o forneiro.

Na propriedade havia ainda uma ramada onde estavam os carros e as mulas que inicialmente realizavam o transporte da mercadoria.

João Bernardino Pires foi também pioneiro na electrificação da sua propriedade tendo mandado construir uma torre de electricidade, fundamental para o seu negócio.

“Era um homem que não sabia ler nem escrever, mas era um homem com visão. Era um homem que nasceu na serra e depois veio trabalhar cá para baixo e depois como era esperto foi montando o negócio. Não é do meu tempo mas dizia-se que ele começou com uma venda ali, daí chamarem-lhe João da Venda. Depois da venda criou este negócio e alargou e deixou os filhos ricos. E deu trabalho a muita gente.” (MTM, Casas Novas)

Quanto à venda que lhe deu o nome que por todos era conhecido, *João da Venda*, arrendou-a a Jacinto Neto, da Corte António Martins, que a explorou muitos anos como taberna, servindo bebidas e petiscos aos trabalhadores e passantes. Possivelmente a designação de *Casa do Peixe Frito* terá a ver com a venda deste petisco na taberna. Foi também este senhor que depois foi explorar a padaria antes desta passar para os herdeiros da cadeia de estabelecimentos comerciais “Paga-Pouco”.

Depois da sua morte, a propriedade foi vendida ao Sr. Parreira, oriundo de Lisboa, que deu continuidade aos negócios de João Bernardino Pires.

Não conseguimos saber a data do fecho de toda esta unidade produtiva, mas sabe-se que a produção dos frutos secos foi diminuindo ao longo dos anos, principalmente com o 25 de Abril e a independência das ex-colónias.

Fontes bibliográficas:

- CAVACO, H. (1986), *A antiga Vila de Cacela e o seu Alfoz*, CMVRS, Vila Real de Santo António.
- CARDEIRA, F. (2003) *Memórias escritas por Fernando Gil Cardeira*, Tavira.
- GARCIA, C. (2008), *Cacela, terra de levante. Memórias da paisagem algarvia*, CMVRS e CAMértola.

Depoimentos orais de pessoas que foram funcionárias de João Bernardino Pires. Algumas preferiram manter o anonimato.

- António José Domingos, nascido em 1932, residente no Sítio da Ponte
- Maria Irene Domingos, nascida em 1933, residente no Sítio da Ponte
- Maria Teresa Marques, nascida em 1949, residente no Sítio das Casas Novas



Porta da antiga taberna do João da Venda



RECEITA



Em época de caça, apresentamos uma receita da autoria de Maria Fernanda Pedro, esposa e mãe de caçadores, residente no Pocinho, que desde cedo aprendeu a cozinhar pratos com presas desta actividade cinegética, nomeadamente a perdiz.

Perdiz com grão e arroz, receita de Maria Fernanda Pedro

INGREDIENTES

- 
- Perdiz
 - Grão
 - Sal
 - Arroz
 - Hortelã
 - Azeite



Preparação

- Coloque o grão de molho de um dia para o outro.
- Coza o grão e a perdiz juntos na panela de pressão com água, sal e azeite.
- Aproveite depois a água da cozedura do grão e da perdiz para cozer o arroz.
- Entretanto desfie a perdiz e volte a juntá-la ao arroz no final da cozedura, temperando com um raminho de hortelã. O arroz deve ficar com um pouco de caldo.



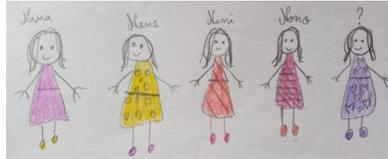
Bom apetite!



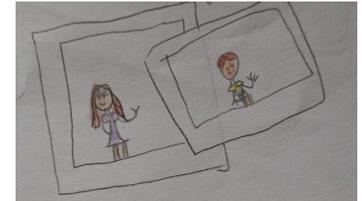
PASSATEMPO

Propomos um conjunto de adivinhas recolhidas pelos alunos do 3º ano da EBI Manuel Cabanas (Vila Nova de Cacela) do Agrupamento de Escolas de Vila Real de Santo António junto da família com as soluções desenhadas pelas crianças. Encontre as respostas das adivinhas a partir destas ilustrações. Um agradecimento aos alunos, familiares e à professora Paula Girão que organizou esta recolha.

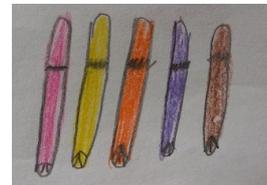
1. Qual é coisa, qual é ela,
que tem muitas cores,
mas não tem branco?



2. Qual é coisa, qual é ela,
que conta tudo,
mas não fala?



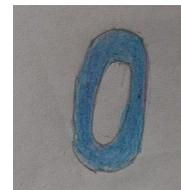
3. Qual é coisa, qual é ela,
que é castanho por fora,
mas por dentro é verde.



4. Qual é coisa, qual é ela,
que tem 4 pernas,
mas não anda?



5. Alto está, alto mora,
todos o vêem
mas ninguém o adora?

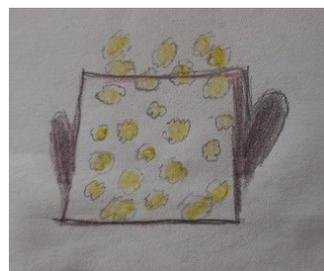


6. O que salta,
dá um espirro
e vira-se do avesso?

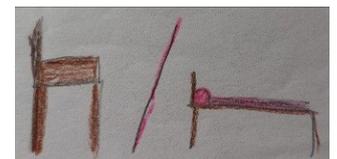


7. O que é que
quanto mais anda
mais quieto está?

8. O que é que
não tem valor
mas toda a gente usa?



9. O que é que
quanto mais eu tiro
mais eu tenho?



10. O pai da Maria tem 5 filhas: Náná, Néné,
Nini, Nónó e...

Soluções:



PASSATEMPO

(continuação)

11. Qual é a palavra que tem 4 sílabas e 26 letras?

12. O que será, que será
que é feito de vidro
e mostra o feio e o bonito?

13. Qual é coisa, qual é ela,
que tem uma perna mais comprida do que a outra
e noite e dia anda sem parar?

14. Qual é coisa, qual é ela,
que quanto mais alta está,
melhor se lhe chega?

15. O que é que,
quando sobe
é porque há festa?

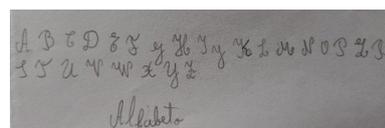
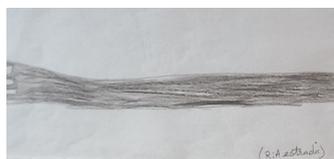
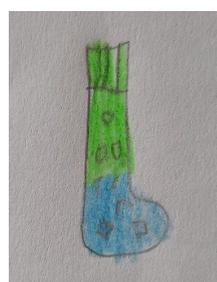
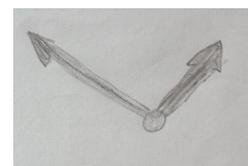
16. O que tem 2 pés,
duas pernas e nada mais?

17. Qual será o céu
que não tem estrelas?

18. Qual é coisa, qual é ela,
que é verde como a floresta,
mas floresta não é,
fala como gente,
mas gente não é?
O que é?

19. Qual é, coisa qual é ela,
que cai sempre
e não se magoa?

20. Qual é coisa, qual é ela
que é feita para andar
mas não anda?



Soluções:

11. Alfabeto; 12. Espelho; 13. Escrada/caminho; 14. Agua do Poço; 15. Foguetes; 16. Meias; 17. Céu da boca; 18. Papagaio; 19. Chuva; 20. Escrada/caminho

VAI ACONTECER...

EXPOSIÇÕES

“PROFISSÕES ANTIGAS DE CACELA”

CIIPC /CMVRS

Antiga Escola Primária de Santa Rita

Horário

De segunda a sexta-feira

9h00 – 13h00 e 14h00 – 17h00

OFICINAS (sujeitas a inscrição prévia)

BONECAS DE MEIA E TRAPO

Com a equipa do CIIPC Cacela

CIIPC /CMVRS

Antiga Escola Primária de Santa Rita

Domingo, 15 de Janeiro, das 15h às 18h

Para famílias e público em geral

Gratuito. Necessário trazer meias e trapos

Máximo de 12 pessoas

IMPRESSÃO EM SERIGRAFIA. Papel e têxtil

Com o artista plástico Sérgio Rocha

CIIPC/CMVRS

Antiga Escola Primária de Santa Rita

Domingo, 26 Fevereiro, das 14h30 às 18h30

Para famílias, pessoas dos 10 aos 90 anos.

Valor - 15 € /pessoa (papel e têxtil não incluído)

Máximo de 10 pessoas. A oficina só se realiza com um mínimo de 8 pessoas



Dom. 15 jan
[15h00 - 18h00]
CIIPC - Santa Rita



O QUE SEMEAR NA HORTA EM JANEIRO E FEVEREIRO

- Alfaca
- Beterraba
- Fava
- Ervilha
- Repolho
- Coentros
- Feijão
- Pimento
- Tomate
- Rabanete

Pedido de colaboração:

Precisamos de algumas destas sementes para a horta pedagógica do CIIPC. As sementes que queiram partilhar, serão bem recebidas!



Câmara Municipal
Vila Real Sto. António

CONVITE

Traga restos de roupa (vestidos, camisas, lençóis, etc.), se tiver, e venha criar uma grande manta de retalhos que guardará memória das várias famílias da aldeia.

A manta será posteriormente utilizada no contexto das várias actividades e momentos festivos que venham a ter lugar em Santa Rita ou Cacela Velha.

VAMOS COSER UMA GRANDE MANTA DE RETALHOS

Reaproveitar tecidos de antigas peças de roupa e dar-lhes novos usos é uma tradição muito antiga que remete para tempos em que nada se desperdiçava.

Cada nova peça (mantas, bolsas,...) carregava consigo a memória dos retalhos reutilizados e por isso guardava um pouco a história de cada família.

Junte-se a nós, no CIIPC Cacela, às terças-feiras à tarde (14H - 17H), a partir do início de Fevereiro

FICHA TÉCNICA

Edição: Câmara Municipal de Vila Real de Santo António / Divisão de Cultura e Educação/ Subdivisão de Cultura e Património

Coordenação e redacção:

Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela

Colaboração: António José Domingos, João Pacheco, Maria Irene Domingos, Maria Fernanda Pedro, Maria Teresa Marques, Noémia Gonçalves, Professora Paula Girão e alunos do 3º ano da EBI Manuel Cabanas

Contactos:

Tel: 281 952600

Email: ciipcacela@gmail.com