

O MIRENSE

NÚMERO ESPECIAL

Ano 4 – N.º 4 – 21 de Julho, 2001



NÚCLEO ETNOGRÁFICO

Espaço de Memórias

Terminada a fase de recolha do acervo doado pela população do concelho de Aljezur, levado a cabo pela Associação de Defesa do Património Histórico e Arqueológico de Aljezur, foi todo o material disponível catalogado e objecto de restauro, para depois proceder à instalação do Núcleo Etnográfico. Numa outra fase, foi efectuada uma avaliação e reestruturação do espaço disponível onde foi exposto o acervo existente a fim de, reconstruir a História do Quotidiano deste concelho. Evocando o passado histórico, não no sentido de viver esse passado mas na intenção de testemunhar a História a reconstruir-se dia a dia e a espantarmo-nos com ela. Permitindo aos mais velhos recordar um tempo vivido repleto de memórias para contar e perpetuar e, por outro lado, passar o testemunho vivo do saber fazer, aos mais novos, procurando manter vivo no imaginário a tradição, a cultura da História local.

No contexto de Aldeia Global em que vivemos é de todo importante, "*Pensar Globalmente mas Agir Localmente*", (citando o Prof. Doutor Boaventura Sousa Santos), no sentido de não perder o contacto com os elementos da cultura local o que torna os diferentes concelhos, lugares únicos portadores de significado histórico e cultural, por forma a valorizar a identidade de um povo na sua diversidade, mantendo assim vivo no imaginário colectivo a tradição histórico-cultural testemunhada às novas gerações os valores que fazem a sua História Nacional. Mantendo desperto o poder local para a criação das infra-estruturas necessárias para a divulgação, dinamização e conservação deste património.

Perspectivemos pois, o futuro numa compreensão do presente, conhecendo o passado como fio condutor no caminho do progresso que pretendemos multicultural e num devir constante...

O Núcleo Etnográfico, tornado realidade, inclui um acervo de 333 peças, rico e variado, onde tudo tem uma história para contar, nas diferentes secções de etnografia agrícola, marítima, social e familiar.

Ao visitar este espaço, ser-lhe-á oferecido um quadro vivo do Aljezur Rural. De realçar o tradicional quarto de dormir e a cozinha típica.

Futuramente seria de todo o interesse dotar o edifício de condições físicas para apoiar os serviços educativos promovendo "ateliers" de trabalho e fomentar debates temáticos.

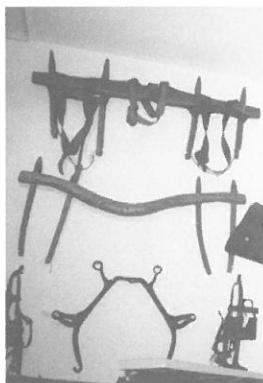
Estamos pois, expectantes face à descoberta deste espaço de memórias, desejando que seja do agrado de todos os visitantes e que cada um de nós possa contribuir para a dinamização deste cenário vivo na construção das suas aprendizagens futuras..., sentindo e vislumbrando nos pequenos pormenores a generosidade e a grandiosidade na tomada de consciência de que fazemos parte de uma Existência Histórica.

Lurdes Reis
DIRECÇÃO DA ADPA



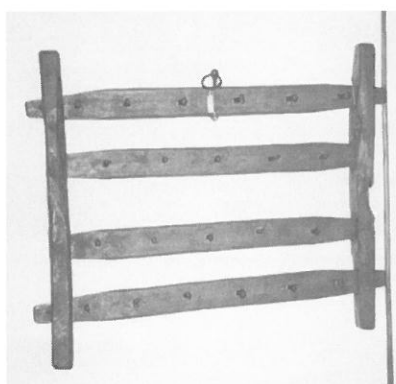
TRANSPORTES AGRÍCOLAS

O uso da tracção animal, sendo de uso ancestral, tem-se mantido, cada vez em menor escala, até aos nossos dias. O transporte de cargas pesadas era feito nas carretas ou carros de bois. O carro de besta... apareceu depois das carretas...



SISTEMAS DE ATRELAGEM

As cangas para bovinos são direitas, assentam directamente sobre o pescoço dos animais e prendem-se aos chifres através de umas correias de couro designadas por corneiras. As cangas dos muares não se apoiam directamente sobre o pescoço do animal, mas sim sobre o molim que envolve o pescoço do animal. Por isso, as cangas dos muares são curvas.



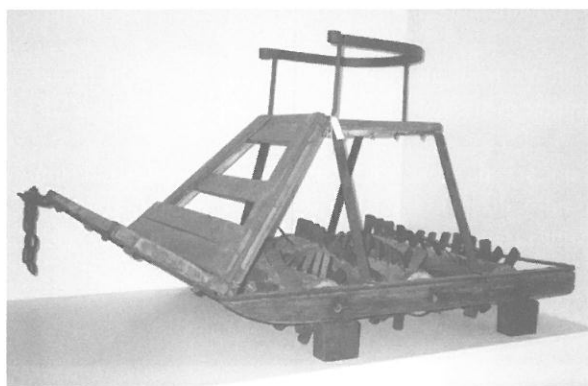
MOBILIZAÇÃO DO SOLO E SEMENTEIRA

A Alfaia de mobilização do solo mais antiga que aqui se apresenta é o arado de madeira. Na actualidade, as lavou-
ras pesadas são todas feitas com tractor mas nas mobiliza-
ções mais superficiais do solo ainda se usa o gado muar. Alguns dias depois da lavoura era feita a gradagem do terreno.



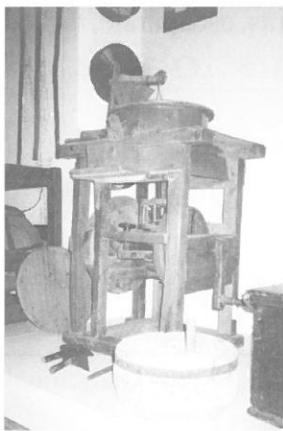
COLHEITA

A colheita de qualquer produção agrícola é quase sempre uma tarefa trabalhosa. O ceifeiro, curvado, com a foice numa das mãos, ia cortando o cereal que segurava com a outra mão, até que o depositasse no solo, ordenado em paveias. O fim das colheitas, assim como das mondas, era marcado pela Adiafa.



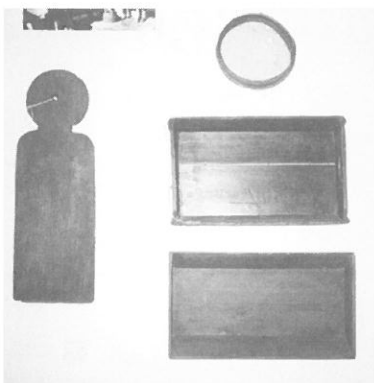
DEBULHA

A debulha de cereais era feita em eiras de terra batida. Depois de preparada a eira, os cereais eram espalhados e a debulha era feita a pé degado ou com manguais. Mais tarde viria a utilizar-se o trilho.



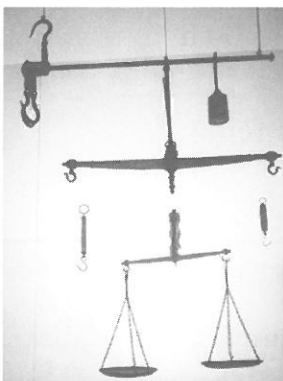
SISTEMAS DE MOAGEM

As mós de cela são constituídas por uma pedra grande lisa (dormente) e uma pedra pequena adaptável à mão e lisa num dos lados (movente). A mó circular... introduzida no período romano e substituiu com grande eficácia as mós de cela. Existem dois tipos básicos de moinhos: moinhos de vento e moinhos de água...



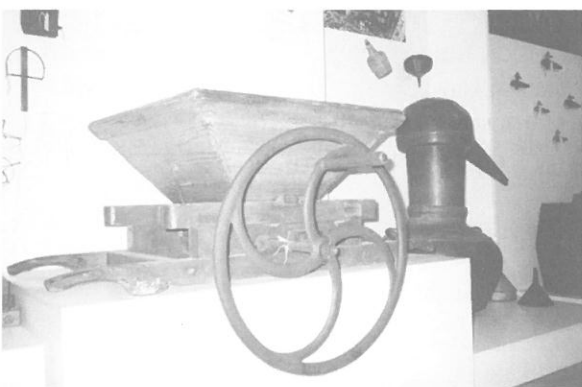
O PÃO

O Pão tradicional é composto por água, farinha, sal e fermento... A farinha é, peneirada duas vezes; da primeira vez retiram-se os farelos e da segunda, o rolão. O segundo passo é o amassar... O terceiro passo é a fermentação... O quarto passo é tender a massa ou seja reparti-la e dar -lhe a forma de pão, colocando-a na pá de tender e depois nos tabuleiros.



BALANÇAS

Quer se trocasse ou vende-se produtos, conhecer o seu peso era fundamental, era a partir dele que se fazia o valor, era através dele que se conheciam os ganhos. Existem diversos tipos de balanças sendo as mais comuns as designadas por romanas, as de pratos e as decimais.



O VINHO

Chegadas as uvas à adega, em canastras de vime, eram depositadas em tinas de madeira, ou mais recentemente, de cimento, onde são pisadas a pé, operação que consiste em esmagar todos os bagos, deixando a fermentar durante 3/4 dias, tendo o cuidado de repisar logo que a fermentação venha acima.



A PESCA

As artes continuam a ser a rede de emalhar, o cerco, as nassas e os covos. Tem peso na economia a pesca feita à cana quer de barco quer por amadores ou profissionais, nos laredos e falésias. Canas, linhas e amostras muito sofisticadas levam ao engano sargos, robalos, safias e douradas.



Cozinha tradicional com chaminé, cantaria, mesa e cadeiras, escaparate, tachos de arame, louças de faiança e pó de pedra, e utensílios diversos.



Quarto tradicional com cama de ferro, com lençóis de linho, colcha tradicional e com arredor em renda, mesa de cabeceira, bacio, máquina de costura, etc.



HORÁRIO

De terça a sábado das 10.00 h às 13.00 h
e das 14.00 h às 17.00 h
encerra aos domingos e segundas-feiras

FICHA TÉCNICA

ORGANIZAÇÃO: Câmara Municipal de Aljezur/Associação de Defesa do Património Histórico e Arqueológico de Aljezur

COORDENAÇÃO DE DESIGN: Luís Barros, Victor Vicente, Amílcar Marreiros, Ass. Def. Pat. Hist. e Arq. de Aljezur

TEXTOS: Amílcar Duarte, Luis Barros, Victor Vicente, Ernesto Silva, Fernando Duarte

TÉCNICA E RESTAURO: Luis Barros, Lúdia Silva, Fernando Costa, Alexandre Amor, Luis Proença, Custódio Francisco, Ana Cristo, Catarina Novais, Dalila Luz, Milena Francisco, Dário Jesus, Sandra Luz, Cidália Duarte, Dina Gregório, Daniel Eufrásio, Marta Ferreira, Sara Pacheco, David Jacob, Liliana Cardoso, Teresa Guerreiro

QUARTO E COZINHA TRADICIONAIS ORGANIZADOS POR: Maria Margarida Taliscas e Graciete Maria Augusta

CARTOGRAFIA: Ernesto Silva e Jorge Duarte

FOTOGRAFIA: João Mariano e cedidas por particulares

ORGANIZAÇÃO DO INVENTÁRIO E ELABORAÇÃO DO CATÁLOGO: Dora Alves e Susana Gonçalves sob a coordenação da prof.^a Isabel Campos

OBRAS: Câmara Municipal de Aljezur e Construções Costa Pereira e Ramos, Lda.

CARPINTARIA: Alumitex e Câmara Municipal de Aljezur

ILUMINAÇÃO: HPE

SUPORTES GRÁFICOS: Micromite, Lda.



O MIRENSE

ANO 4 – N.º 4 – 21 Julho 2001

Redacção: Direcção da A.D.P.A. – E-mail: adpha@clix.pt

Rua João Dias Mendes, 48 – 8670-086 ALJEZUR – Telef.: 282 99 10 11

Composição e impressão: GRÁFICA SANTO ANTÓNIO – Tiragem: 2000 ex.

ÓRGÃO INFORMATIVO DAS ACTIVIDADES
DA ASSOCIAÇÃO DE DEFESA DO PATRIMÓNIO
HISTÓRICO E ARQUEOLÓGICO DE ALJEZUR

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA