LOUSÃ
CÂMARA MUNICIPAL

Janeiro 2022
newsletter inverno

Museus

Museu Etnográfico Dr. Louzã Henriques MELH
Museu Municipal Álvaro Viana de Lemos MAVL

Exposição

Agricultura Lusitana, MELH
Pedra sobre Pedra
ESAD/Cerdeira

Museu Etnográfico Dr. Louzã Henriques | 3.ª feira a 6.ª feira: 9h00 - 12h30 | 14h00 - 17h30
Sábados, Domingos e Feriados: 9h30 - 13h00 | 14h00 - 17h30 | 239 99 00 40 | museus.lousa@cm-lousa.pt
Museu Municipal Álvaro Viana de Lemos | 3.ªfeira a 6.ªfeira: 9h00 - 12h30 | 14h00 - 17h30

janeiro

é o primeiro mês do ano nos calendário juliano e gregoriano. É composto por 31 dias. O nome provém do latim *Ianuarius*, uma homenagem a Jano, deus dos inícios e transições na mitologia romana, representado por duas faces, uma olhando para trás, o passado e a outra, olhando para a frente, o futuro.

A 6 de janeiro celebra-se o Dia de Reis, uma tradição cristã que representa o dia em que Jesus Cristo recém-nascido recebeu a visita de magos do Oriente, depois de serem guiados por uma estrela. Este dia, também conhecido como a Festa da Epifania, encerra , para os católicos, os festejos natalícios, sendo tradição reunir a família para o efeito, desmontar o presépio e retirar os enfeites de natal. Em Portugal, o tradicional bolo-rei faz parte da celebração de Reis.

Um pouco por todo o país mantêm-se a tradição das Janeiras ou Cantar as Janeiras, uma tradição ancestral portuguesa, que consiste no cantar, em grupo, de músicas desejando votos de prosperidade para o Ano Novo. À semelhança de outras tradições cristãs, as Janeiras têm a sua origem em costumes pagãos: os romanos comemoravam a entrada no novo ano em nome de *Janus*, evocando uma das suas deusas do ano novo, a **Estrênua** (em latim *Strenua),* com cantares e saudações, ao mesmo tempo que percorriam as ruas, cantando loas ao som de buzinas e trocando dádivas.

Sabia que …

Com a Proclamação da República, a 5 de Outubro de 1910, o bolo-rei ficou em risco por causa do nome conter a palavra “rei"? De acordo com a lógica vigente, deixando este símbolo de existir na hierarquia nacional, também o nome do bolo deveria ser alterado.

Os pasteleiros continuaram a fabricar o bolo sob outra designação. A Confeitaria Nacional chamou-o de “Bolo Nacional", muitos chamaram-lhe “Bolo de Natal" ou "bolo de Ano Novo", e alguns menos imaginativos deram-lhe o nome de "ex-bolo-rei". Descontentes com estas designações, alguns republicanos criaram outras denominações como "bolo-presidente", "bolo republicano" ou mesmo "bolo-Arriaga", em homenagem ao primeiro Presidente da República portuguesa.

Exposição Agricultura Lusitana / MELH

Este mês destacamos a peça «Pedra sobre pedra», projeto desenvolvido por alunos da Escola Superior de Artes e Design de Matosinhos, na aldeia da Cerdeira.

A gastronomia é o sujeito agregador da cultura material e imaterial, gerador de relações ricas e complexas na transformação sustentável dos recursos naturais, representante máximo da cultura acumulada do saber fazer, estar e ser. Do entrelaçado dançar das serras na paisagem aos acomodados telhados na encosta da Cerdeira, dos magníficos muros de xisto à estrutura desta rocha magmática que da compressão das argilas se forma por finas camadas, surgiu uma palavra que é quase um gesto, um modo de fazer - “stacking” ou empilhar, como quem empilha objetos. Um empilhar lúdico, ordenador, experimental ou construtivo, porque empilhar é intrinsecamente humano.

janeiro

Peça do mês | MELH

Batedeira de manteiga

[MELH/2883]

Batedeira manual de manteiga em vidro. Tampa e pega em ferro com sistema rotativo. Pá em madeira.

A manteiga é um produto feito do leite, batido até se transformar numa emulsão de água em gordura.

No século XVIII, Portugal era um dos principais importadores de manteiga irlandesa. No século XIX, Portugal continuava a importar e participava com o fornecimento de sal necessário ao fabrico de manteiga aos maiores produtores europeus. A importação de manteiga sofreu uma diminuição ainda no decorrer do século XIX e a sua disponibilidade em Portugal foi assegurada pela produção doméstica tradicional. Ao longo do século XX desenvolveu-se a produção industrial nacional de manteiga.

Datas Comemorativas

1 de janeiro– Dia de Ano Novo; Dia Mundial da Paz;
6 de janeiro – Dia de Reis;
8 de janeiro – Dia da Rotação da Terra;
11 de janeiro - Dia internacional do Obrigada;
23 de janeiro – Dia Mundial da Liberdade;
30 de janeiro – Dia Escolar da Não Violência e da Paz;

Sugestões para ler

Gaspar, Belchior & Baltasar

De Michel Tournier [Dom Quixote, 2011]

O episódio dos Reis Magos procedentes da Arábia para adorar o menino Jesus, mesmo só tendo sido objeto de algumas linhas num único dos quatro Evangelhos, inspirou grandiosamente a pintura ocidental. Mas quem eram estes reis? Não havendo respostas na história ou na lenda, Michel Tournier procura responder a estas questões com este texto, ao mesmo tempo ingénuo e violento, que mergulha nas fontes da espiritualidade ocidental.

Sugestões para ver

Auto dos Reis Magos - Como se fosse Gil Vicente[65 min.]

Dramaturgia: Helena Mendes Pereira

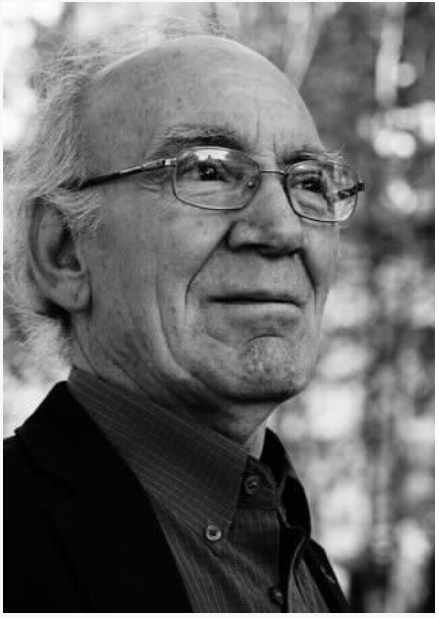
Encenação: «Astronauta», associação cultural

Imaginado, dramaturgicamente, por Helena Mendes Pereira no contexto de uma viagem, quase espiritual, a Israel e aos territórios da Palestina, por ocasião do Natal, este é um espetáculo que evoca a atualidade do texto vicentino, na analise sociológica e critica de um território e de um contexto em confronto consigo mesmo.

Disponível em:

https://em.guimaraes.pt/ver-agora/geo_evento/auto-dos-reis-magos-como-se-fosse-gil-vicente

Personalidade do mês



António de Matos Ferreira (deMatos) [1942 – 2021]

Nasceu em 1942, em Cantanhede. Viveu em Moçambique entre 1962 e 1974. Após a desmobilização do serviço militar, instala-se, em 1965, em Lourenço Marques (Maputo), onde desenvolve atividade profissional e empresarial nas áreas da publicidade, rádio e industria discográfica. Retornou a Portugal após o 25 de Abril e, em 1986, fixa residência na Suíça, país onde inicia a sua atividade artística, expressando na tela toda a sua imaginação e criatividade. Em 2004, regressa definitivamente a Portugal, residindo na Lousã, passando a dedicar-se exclusivamente à pintura.

Autodidata puro, distanciado de grupos, escolas e movimentos académicos, realizou um trabalho extremamente icónico, muito consistente, meticuloso, expressivo e despretensioso. Expunha regularmente, desde 1993, em Portugal, Espanha, França e Suíça, onde se encontra representado em coleções públicas e privadas.

Um percurso artístico público de qualidade e de mérito reconhecido pelo Município da Lousã em 2015, com a atribuição do Prémio LAUSUS.

Peça do mês | MAVL

Naufrágio
[MAVL/935]

Autor: De Matos Ferreira

Acrílico sobre tela.

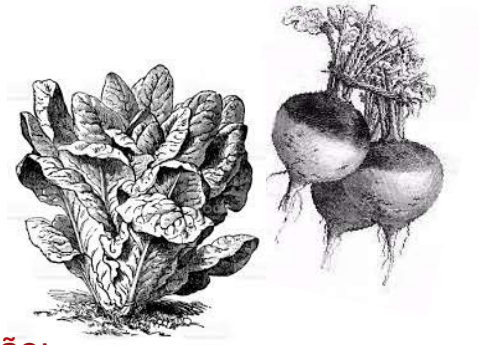
90x1,45

Agricultura e Jardinagem

Inverno

Sabores da TERRA da Lousã

Migas ou aferventados



Ingredientes:
- Feijão-frade
- Batatas
- Couve serrana
- Azeite
-Nabos ou nabiças
- Sal

Modo de confeção:
Este aferventado é feito com feijão-frade cozido com batatas às rodelas e couve serrana migada miudinha.
Tira-se para a taça onde se tinha migado a broa, escorre-se o caldo e rega-se com bastante azeite.
A mesma coisa pode fazer-se aplicando em vez de couve serrana, nabiças ou nabos.
Pode, também, em caso de preferência, misturar cabeças de nabo às rodelas.

Fonte: https://tastecoimbraregion.pt/pt/gastronomia/receitas/migas-ou-aferventado

“Janeiro molhado, se não cria pão, cria o gado”

Lavoura das terras e preparação das culturas de Inverno, como a da batata, iniciando-se onde for possível, a plantação precoce. A poda no minguante é recomendável, mas nas figueiras, laranjeiras e macieiras os grandes cortes são prejudiciais. Enxertos no crescente. Semear fava, ervilha, alface e rabanete. No Norte e no Centro, semear centeio, couve galega, nabo, nabiça, rabanete, salsa e tomate. No Sul, cenoura, couves, ervilha, feijão, nabiça e tomate. Em estufa ou cama quente, plantar pepino, meloa e pimento. Semear canteiros de cenoura, alho, cebola, alface, ervilhas, alho-porro e salsa. Na horta semear alface romana, couve, repolho e rabanete. Colher couves e espinafre. Mergulhar vide, podar e meter bacelo. Em tempo calmo, frio, seco e sem nuvens, deve-se fazer a trasfega do vinho. No jardim semear begónias, ervilhas-de-cheiro, gipsófilas, girassóis, lírios, etc. Colher violetas, amores-perfeitos, camélias, jacintos, túlipas, etc. *In:* Borda D’Água, Editorial Minerva, Ed. 2022

Lenda do Bolo-Rei

Reza a lenda que, quando os Reis Magos viram a estrela que anunciava o nascimento de Jesus, disputaram entre si qual dos três teria a honra de ser o primeiro a brindar o Menino. Com vista a acabar com aquela discussão, um padeiro confecionou um bolo escondendo no seu interior uma fava. O Rei Mago a quem calhasse a fatia de bolo contendo a fava seria o primeiro a entregar o presente. O bolo simboliza os presentes que os reis magos ofereceram: o ouro corresponde à massa do bolo, as frutas cristalizadas representam a mirra e o incenso está ligado ao aroma desta iguaria.

Sabia que …

Este era um dos acompanhamentos mais usados nos territórios da Serra da Lousã. Fazia-se um aproveitamento dos recursos naturais e por vezes de sobras de outras refeições. Refira-se que muitas pessoas continuam ainda hoje a fazer este acompanhamento como prato e a acompanhá-lo com peixe frito.

Era um dos pratos bastante usados durante o inverno, uma vez que é nessa altura a abundância da couve, nabos e nabiças.

Esta base hortícola criou diversas sopas suculentas chamadas de “sopas secas” ou “sopas de travessa”. Levam no fundo da travessa uma camada de broa esfarelada, preferencialmente de milho, e sobre esta dispõem-se as hortaliças que são cozidas em panela destapada, dai o nome “aferventado”.

Já conheces o Google Arts & Culture Play?

Google Arts & Culture (Google Arte & Cultura), é um site mantido pelo Google em colaboração com museus espalhados por diversos países.
Brincar, em inglês “Play”, é talvez uma das melhores maneiras de aprender coisas novas. É por isso o Google criou "Brincar com as artes e a cultura" - uma coleção de jogos interativos que tornam a arte, a cultura e a história acessíveis de uma forma divertida e educativa.Todos são convidados a testar os seus conhecimentos, resolver quebra-cabeças ou serem criativos sozinhos ou em conjunto com amigos e familiares.

No Google Arts & Culture Play podes criar melodias com a ajuda de alguns compositores clássicos:
https://artsandculture.google.com/experiment/assisted-melody/cAGcgh18Zi7DqQ?hl=pt-PT

ou criares a tua própria música inspirada em ópera com o Blob Opera:
https://artsandculture.google.com/experiment/blob-opera/AAHWrq360NcGbw?hl=pt-PT

ou podes transformar o teu pincel em instrumentos musicais e compor em telas sensoriais:
https://artsandculture.google.com/experiment/paint-with-music/YAGuJyDB-XbbWg?hl=pt-PT

ou ainda resolver quebra-cabeças artísticos:
https://artsandculture.google.com/experiment/puzzle-party/EwGBPZlIzv0KRw?hl=pt-PT

São muitas e variadas as atividades que podes experimentar.
Explora todas aqui: https://artsandculture.google.com/project/games?hl=pt-PT

Experimenta, cria e diverte-te!