

Museus

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



Exposição

Agricultura Lusitana MELH

Ceifa

Patrícia Gorriz

julho

é o sétimo mês do calendário gregoriano e tem 31 dias.

Julho deve o seu nome ao imperador romano Júlio César. Em julho homenageava-se «*Ceres*», a deusa romana da agricultura e das plantas que desabrocham, oferecendo-lhe vinho e mel para que o clima se mantivesse ameno e favorecesse as colheitas.

Julho é o mês da ceifa e debulha dos cereais. Com a chegada do verão, as paisagens agrícolas pintam-se de dourado, fruto do amadurecimento das searas e ervas.

Antes da mecanização, e até meados da segunda metade do séc. XX, o trabalho agrícola era feito maioritariamente de forma manual, com recurso a técnicas e alfaias agrícolas seculares.

Os trilhos, malhos, joeiras e crivos expostos no Museu Etnográfico Dr. Louzã Henriques, constituem testemunhos dessa cultura material praticamente desaparecida.

Amadurecidas as espigas, dava-se início à ceifa. Este trabalho era executado com a foice braçal manejada por homens e mulheres. Nas aldeias serranas, o trabalho agrícola era organizado através da combinação de formas associativas próprias. Uma era as «ajudas», em que o trabalho solidário era posteriormente retribuído com um trabalho equivalente. Para as tarefas que exigiam um grande número de braços, como era o caso da debulha, recorria-se a outra modalidade, que era a de «chamar a pagar». Para além de três refeições ao dia, nos anos de 1940, pagava-se 2 \$ às mulheres e 5 \$ aos homens. Depois que ceifado, o cereal era conduzido em molhos para as eiras, onde era ancinhado para o centro da eira com o auxílio dos forcados. Dava-se início à debulha, com recurso aos malhos ou aos trilhos puxados por animais, consoante o tipo de cereal. Terminada esta fase, seguia-se o padejar. Os grãos eram lançados ao ar pelas pás de padejar para serem limpos pelo vento. Finalmente, os grãos eram recolhidos e armazenados, e a palha que os animais comiam durante o ano, guardada nos palheiros.

Era também nos meses quentes de verão que os rapazes e homens serranos migravam para o Alentejo, colmatando a crónica falta de mão-de-obra nos grandes latifúndios daquela província do sul de Portugal. Os famosos «ratinhos», nome pelo qual eram designados, trabalhavam durante meses a fio, envolvendo-se nas tarefas agrícolas mais duras, nomeadamente nas ceifas, malhas, vindimas e podas, na esperança de engordarem o seu parco orçamento familiar. Com o aparecimento das primeiras máquinas debulhadoras, os fluxos de "ratinhos" diminuíram e terminaram definitivamente em 1957, com o aparecimento das máquinas ceifeiras-debulhadoras.



Exposição Agricultura Lusitana / MELH

Este mês destacamos a peça *Ceifa*, de Patrícia Gorriz

Joalheira com formação também em escultura, Patrícia Gorriz apresenta duas coleções com diferentes peças de mão, em prata, baseadas nas dedeiras outrora usadas pelas ceifeiras para proteger os dedos dos cortes com a foice. Uma das coleções recria as dedeiras usadas na região de Mogadouro, originalmente feitas de couro. A outra coleção recupera as dedeiras alentejanas, que eram feitas de cana, e apresenta peças de prata modelada. Além da prata, as peças incorporam fitas de couro. A ligação com o corpo – as dedeiras são, afinal, objetos de proteção que se adaptam ao corpo e protegem da ação do exterior, como uma segunda pele – foi o que mais inspirou a joalheira na criação destas coleções.

Catálogo da exposição "Agricultura Lusitana", ed. 2015, p. 199

Sabia que ...

A designação de «ratinho» é encontrada desde o século XVII em Livros de Correspondência Militar? O termo «Ratinho» não se referia a uma profissão, era apenas uma classificação sazonal e depreciativa, um termo de gíria popular, dada pelos trabalhadores locais, a quem não agradava muito a presença de ranchos a trabalhar de empreitada em troca de salários baixos. Enquanto no Alentejo os trabalhadores vindos das Beiras eram chamados Ratinhos, Ceifeiros, ou ainda Ceifeiro-ratinho, na região de Coimbra os trabalhadores que para lá se deslocavam sazonalmente tinham a designação de Caramelos. Quanto aos que iam para o Algarve, eram chamados Bimbos.

julho

Peça do mês | MELH

Cefeira

[MELH/inv. nº 2665]

Cefeira em barro policromado, representando uma figura antropomórfica feminina em pé com tarro e foice, da autoria da barrista Quirina Marmelo (1922-2009).

Quirina Augusta Marmelo nasceu em 1922, em São Lourenço de Mamporcão, concelho de Estremoz. Começou a trabalhar individualmente a partir de 1982 após morte do marido, António Lino de Sousa, com quem aprendeu a arte enquanto o auxiliava na produção. Teve oficina na Rua do Arco de Santarém n.º 4, no espaço que atualmente é usada pelo bisneto Duarte Catela.

O trabalho desta artesã confunde-se com a história da produção dos bonecos em Estremoz no século XX, colaborando para a fixação do repertório de peças tradicionais. As suas figuras, tanto antropomórficas como zoomórficas, têm um aspeto simplificado, quando comparado com as de outros barristas. A esta manufatura está associada uma pintura que utiliza cores não convencionais.



Datas Comemorativas

1 de julho – Dia Mundial das Bibliotecas;

3 de julho – Dia Internacional Sem Sacos de Plástico;

8 de julho – Dia Mundial da Alegria;

14 de julho – Dia Mundial da Liberdade de Pensamento;

26 de julho – Dia Mundial dos Avós;

28 de julho – Dia Mundial da Conservação da Natureza;

Sugestões para ler

Levantado do Chão

De José Saramago [Porto Editora, 2021]

A transformação social, a contestação, as cruentas desigualdades sociais. Surgem as perguntas proibidas. Vai-se adquirindo consciência e espaço, para que tudo se levante do chão. O livro, composto por 34 capítulos, narra a história dos Mau-Tempo, família de lavradores do Alentejo, desde o início do século XX até à década de 1970.

Sugestões para ouvir

Cantiga da ceifa (tradicional da Beira-Baixa)

Tereza Salgueiro & Lusitânia Ensemble (Matriz, 2009)

Cantiga de trabalho recolhida por Giacometti e Lopes-Graça em Penha Garcia, Idanha-a-Nova e considerada por ambos como "do tipo dos cantos de ar livre", interpretada por Tereza Salgueiro & Lusitânia Ensemble.

Disponível em:

<https://www.youtube.com/watch?v=SfHwZQSUibI>

Personalidade do mês Alberto Vidal

Carlos Alberto Vidal, nasceu em 1954, no hospital de São João, viveu na rua Dr. Pires de Carvalho e estudou na escola primária da Lousã, antes de seus pais decidirem partir para Cascais. Foi na Lousã que percebeu que a música era o seu sonho. Que seria a sua escolha de vida. A experiência de subir ao palco aos 6 anos de idade, na festa de Natal da Companhia do Papel do Prado, onde trabalhavam os seus avôs, seria o momento marcante e fundamental no seu percurso profissional e pessoal. Já em Cascais, terra adotiva do artista lousanense, prossegue os estudos no Conservatório, gravando o seu primeiro disco aos 19 anos, iniciando uma carreira que se consolida nos anos seguintes, com a gravação de vários álbuns e participações em programação de televisão e rádio.

A criação e mediatização da personagem “Avô Cantigas”, permitiu a Carlos Alberto Vidal, desempenhar outros papéis, de consciencialização e sensibilização para as áreas da cidadania, direitos das crianças, segurança rodoviária, as alterações climáticas, entre outras.

Pelo meritório trabalho e reconhecimento do seu papel ativo na sociedade, sobretudo nos domínios da cultura, a Câmara Municipal da Lousã, no dia 24 de junho de 2005, atribuiu a Carlos Alberto Vidal, o diploma e medalha de mérito do Concelho da Lousã. Hoje como ontem, continua a preparar novos espetáculos e novos álbuns, prevendo-se os melhores sucessos, junto dos filhos dos seus netos de há 40 anos.

A propósito dos 40 anos de carreira do Avô Cantigas, a Câmara Municipal da Lousã organizou e partilhou com a comunidade lousanense a exposição biográfica dos “40 Anos do Avô Cantigas”, uma história de sucesso que atravessa gerações. A presente exposição está patente ao público no Museu Municipal Prof. Álvaro Viana de Lemos até dia 31 de agosto, Venha conhecer!

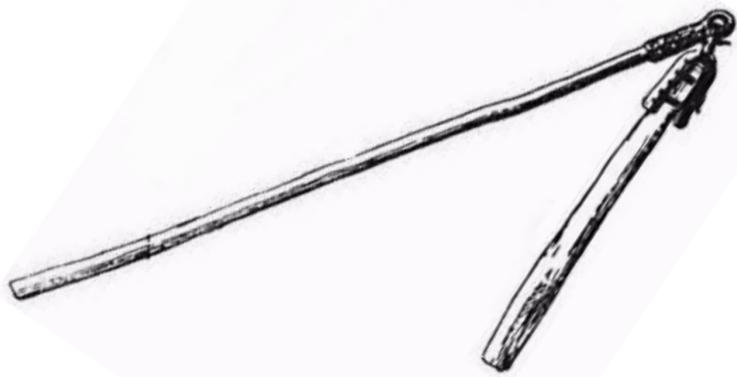


Peça do mês | MAVL



S/ Título
Carlos Ramos
[MAVL/INV.90]

Carlos Ramos nasceu em Coimbra, em 1912, cidade onde desenvolveu toda a sua atividade. Foi discípulo de Manuel Rodrigues Júnior. Em 1948 foi galardoado com o "Prémio Malhoa". Participou em numerosas exposições na Sociedade Nacional de Belas-Artes, no Salão Silva Porto (1943-1952), na Exposição Internacional de Sevilha (1952), no Salão António Carneiro (1953), etc. Em agosto/setembro de 1989 foi evocado numa grande exposição de obras suas, organizada pela Câmara Municipal da Lousã, na sala de exposições do Museu Municipal Prof. Álvaro Viana de Lemos. Faleceu a 14 de setembro de 1983.



Sabores da TERRA da Lousã

“Em Julho, eu o ceifo e o debulho”

Mês da ceifa e debulha dos cereais. Na horta semear agrião, alface, beldroega, cenoura, feijão de trepar e anão, nabo, rabanete, repolho, salsa, couves de Bruxelas e nabo. Semear feijão verde e alfaces (para antes dos primeiros frios de inverno), nabo e couves tardias, e no final do mês, cenoura, rábano, salsa e plantas análogas. Colher alface, alho, beterraba roxa, beringela, cebola, cenoura, couves, espinafres de verão, feijão, tomate. Terminar a colheita da batata temporã e começar a destinada à semente; no final do mês, os aipos e alguns melões. Cavar as terras dos canteiros. Roçar mato para estrume. Regar ao amanhecer ou entardecer. No crescente cobrir as cepas. No jardim semear amores-perfeitos, calêndulas, cinerárias e as plantas bienais e vivazes de germinação lenta para transplante no outono. Colher as primeiras sementes.

In: Borda D'Água, Editorial Minerva, Ed. 2022

Lenda do Milho e do Centeio

Quando se acaba de gastar o milho, começa a colheita do centeio barroso, que se semeia em fevereiro e só se malha em julho.

De uma vez o milho disse-lhe, chasqueando-o desta sua demora:

– Gandarela, gandarela, que andas seis meses na terra!

Respondeu-lhe o centeio:

Cala-te, meu reboludo, quanto te acabas sou eu que acudo.

“Contos Tradicionais do Povo Português”, Teófilo Braga.

Papas de Carolo

Ingredientes:

- 500 ml de água;
- 1 casca de laranja seca;
- 140 g de carolo (sêmola de milho amarela);
- 1 pau de canela;
- 1 l de leite morno;
- 175 g açúcar amarelo;
- 1 pitada de sal;
- Canela em pó q.b.

Modo de confeção:

Num tacho, colocar a água, o sal e a casca de laranja e levar ao lume até ferver.

Adicionar a farinha de milho e deixar cozer, sem parar de mexer com uma vara de arames, até que a água desapareça por completo.

Adicionar o leite morno em fio, sem parar de mexer, e, por fim, o açúcar.

Deixar cozinhar durante 10 minutos ou até as papas apresentarem uma consistência cremosa.

Retirar do lume e distribuir por travessas fundas para servir. Deixar arrefecer e, antes de servir, decorar com canela em pó a gosto.



Sabia que ...

Antigamente, em tempos escassez, as papas de carolo eram feitas com água, um pouco de azeite e farinha de milho moída grosseiramente, uma “moedura” que os moleiros na época não gostavam de fazer, porque tinham que subir a pedra da mó. Comiam-se com mel por cima ou açúcar amarelo ou, em alternativa, juntavam um pouco de banho ou um naco de toucinho ou acompanhadas com sardinha e servidas como prato principal.

Serviço Educativo

Chegaram as Férias!!



CANTO DA LEITURA



Agora que terminou o ano letivo, deixamos-te aqui algumas sugestões para explorares nas férias.

Chrome Music Lab

Com o laboratório musical do Chrome, podes aprender música de uma forma acessível, prática e divertida. Descobre tudo através do website do Chrome Music Lab (mas atenção que é preciso ter o Chrome instalado):

<https://musiclab.chromeexperiments.com/Experiments>



Google Arts and Culture – Experiments

No **Google Arte e Cultura** podes explorar uma série de passatempos, que têm a arte e a cultura como tema de fundo, desde colorir algumas das mais famosas obras de arte mundiais, a montar uma obra de arte famosa em puzzle ou ainda fazer a combinações de diferentes obras de arte e criar uma nova.

Disponível aqui:

<https://artsandculture.google.com/project/games?hl=pt-PT>



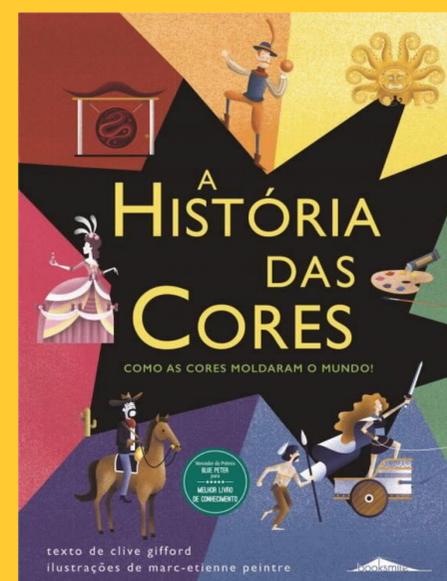
Diverte-te e boas férias!



Eu e o Mundo — Uma História Infográfica

Texto de Mireia Trius, ilustrações de Joana Casals (Edicare)

Esta é uma pequena história dentro da grande história do mundo e da sua diversidade. Pela mão da Maria vamos descobrir como é a vida das crianças de todos os cantos do planeta: uma colorida realidade representada através de dados infográficos, para aprender de modo visual e divertido!



A História das Cores

Texto de Clive Gifford, ilustrações de Marc-Etienne Peintre (Booksmile)

Amarelo, laranja, vermelho, rosa, castanho, roxo, branco, azul e preto. Este livro mostra como cada cor tem uma história para contar e desempenha um papel ou detém uma