

# Museus

Museu Etnográfico Dr. Louzã Henriques MELH

Museu Municipal Prof. Álvaro Viana de Lemos MAVL



## Exposição

**Agricultura Lusitana MELH**  
Almotolia/Regador/Abat-Jour , pela  
Casa Luzarte

# outubro

é o décimo mês do ano no calendário gregoriano, tendo a duração de 31 dias. Outubro deve o seu nome à palavra latina *octo* (oito), dado que era o oitavo mês do calendário romano, que começava em março.

Em outubro inicia-se a apanha da azeitona, prolongando-se até finais de janeiro ou fevereiro. Cultura milenar, a oliveira é parte integrante das nossas paisagens rurais, destacando-se pelo seu valor económico, histórico e simbólico.

O seu néctar, ouro líquido nas palavras de Homero, azeite, do árabe *Az + zait*, é um ingrediente indispensável da dieta mediterrânica (classificada como Património Imaterial da Humanidade, desde 2013), tendo assumido ao longo dos tempos diversas funções pelo seu uso na alimentação, na iluminação das casas, na medicina e na cosmética.

No passado, a apanha da azeitona era feita de forma manual e a sua transformação no lagares feita com recurso a técnicas tradicionais. As talhas, bilhas, ceiras e capachos expostos no Museu Etnográfico Dr. Louzã Henriques, constituem testemunhos dessa cultura material praticamente desaparecida.

Na Lousã, a produção de oliveiras foi desde sempre uma parte integrante e indispensável da economia de subsistência dos povos serranos e um ingrediente indispensável à confeção dos pratos típicos da gastronomia local.

Em outubro festejamos ainda o “Dia das Bruxas”, um costume que teve a sua origem numa tradição celta, o “Samhain” (fim de verão). O festival, associada ao ciclo anual do sol, tinha início a 31 de outubro e durava três dias. Durante esse período acreditava-se que havia uma maior proximidade entre mortos e vivos. Os espíritos voltavam a casa para pedir comida, pelo que os familiares deixavam alimentos à porta. Em Portugal existe há vários séculos o “Pão por Deus”, um peditório ritual feito por ocasião do Dia de Todos-os-Santos, especialmente expressivo na região de Coimbra, associado às práticas relacionadas com as refeições cerimoniais do culto dos mortos “Dia dos Finados” e com a tradição popular portuguesa de dar bolos e frutos secos a quem ajudou nas colheitas.



## Exposição Agricultura Lusitana / MELH

Este mês destacamos a peça «Almotolia/Regador/Abat-Jour», projeto desenvolvido por António José Faria da Cunha, da Casa Luzarte (Catraia de S. Paio, Oliveira do Hospital).

Há mais de 80 anos que a Casa Luzarte se dedica ao fabrico manual de utensílios de cobre. Inicialmente dedicada à produção de objectos utilitários de uso diário nos meios rurais, tais como os alambiques para a destilação de aguardentes, as candeias para iluminação com azeite, ou as panelas para a confeção dos alimentos, a empresa de caldeiraria cria hoje uma panóplia de peças decorativas.

Cada peça começa com a sua planificação em papel, seguida da elaboração de uma maquete em cartão. Todo o processo de produção é manual. Depois de cortada a folha de cobre de 1,2mm, a chapa é enrolada e soldada para dar forma ao corpo da peça. Esta é depois batida e polida, e soldam-se então as diferentes partes, como asas bocais. Por fim, faz-se a limpeza final, e dá-se um acabamento com verniz incolor para evitar a oxidação e o escurecimento do cobre. Catálogo da

exposição “Agricultura Lusitana”, ed. 2015, p. 173

## Sabia que ...

A oliveira pode viver centenas ou até milhares de anos e é uma das árvores que há mais tempo é cultivada pelo homem?

A oliveira datada mais antiga de Portugal nasceu há 3350 anos, e está situada em Mouchão, perto de Abrantes. É simultaneamente a árvore mais antiga de Portugal. O tronco da velha “Oliveira do Mouchão” eleva-se a mais de três metros. Para o abraçar são precisas cinco pessoas, pois o seu perímetro à altura do peito mede cerca de 6,5 metros. Apesar da idade grandiosa, continua a produzir azeitonas. Fonte:

[https://www.florestas.pt/descobrir/arvore\\_antiga\\_portugal/](https://www.florestas.pt/descobrir/arvore_antiga_portugal/)

# outubro

## Peça do mês | MELH Diabo com tridente e Diabo a tocar acordeão

[MELH/inv. nº 2670, 2671]

Em outubro, mês em que se festeja o Dia das Bruxas, elegemos como peças do mês dois diabos de Domingos Gonçalves Lima (1921-1994), conhecido por “Mistério”, um dos mais consagrados barristas de Barcelos, que se destacou pela ironia e irreverência criativa que imprimiu nas suas criações, moldando um universo caricatural e fantástico, entre o sagrado e o profano.

O diabo é uma figura omnipresente ao longo da história da humanidade, e a sua presença é transversal no universo popular de vários povos e culturas.

Diabos, diabretes e mafarricos fazem parte do imaginário popular português, manifestando-se das mais diversas formas, seja nas lendas, contos e narrativas, seja nas representações escultóricas e pictóricas, seja nas festividades e ritos tradicionais. O sentido que a nossa cultura dá a estes seres sobrenaturais está longe de uma interpretação bíblica do diabo enquanto pura encarnação do mal, não se assumindo como seres maléficis, mas antes concentrando em si um conjunto de comportamentos libertinos e subversivos, manifestos na satirização maliciosa da vida social e quotidiana.



## Sugestões para Ler

### Terreiro das Bruxas

Conta-se que aqui perto por estas aldeias, num local que chamam o Terreiro das Bruxas, ou a Relva do Lapão as pessoas viam lá luzes durante a noite a piscar. Então, aquelas pessoas mais supersticiosas diziam que de noite as bruxas andavam por lá a passear.

Não era nada disso...

Acontece que este sítio, o tal Terreiro das Bruxas era a passagem pedonal que ligava praticamente todo o maciço central da Serra da Lousã. As pessoas quando precisavam de ir ao mercado à Lousã passavam por aqui, com as suas mulas. Estas mulas, de grande porte, acartavam os produtos que as pessoas traziam do mercado. Ora as mulas são animais muito sensíveis aos lobos, e por isso logo que os pressentiam, atiravam com a carga toda ao chão e nada nem ninguém as segurava. (...) Como os lobos são muito alérgicos ao fogo o que os donos faziam era ir acendendo uma carqueja para os afastar. De 100 em 100m iam acendendo outra carqueja e colocavam-na no chão. (...) Claro que de longe, as pessoas ao verem uma luz aqui e outra ali mais à frente achavam que aquilo não era normal, e diziam então que eram as bruxas. In RIBEIRO, Rita, MONTEZ, Mário (Pegadas nos Caminhos do Xisto, 2011).

## Datas Comemorativas

**1 de outubro** - Dia Mundial da Música; Dia Nacional da Água;

**4 de outubro** - Dia Mundial do Animal;

**5 de outubro** – Implantação da República;

**7 de outubro** - Dia Nacional dos Castelos;

**15 de outubro** – Dia Internacional da Mulher Rural;

**16 de outubro** - Dia Mundial do Pão; Dia Mundial da Alimentação;

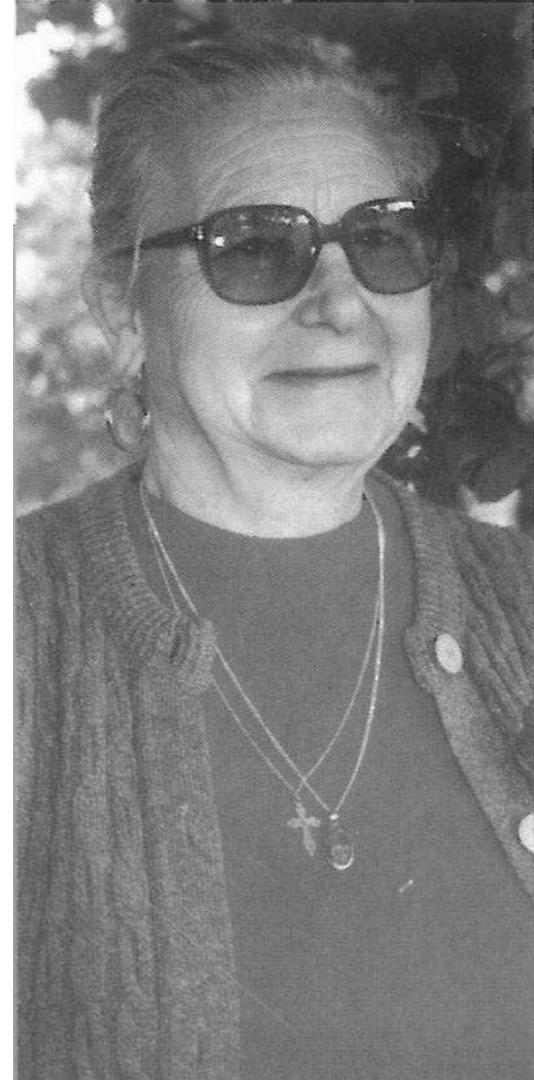
**31 de outubro** - Dia das Bruxas

## Personalidade do mês

### **Palmira da Luz Sales**

**1931-2001**

Natural da Lousã. Nasceu em 1 de dezembro de 1931, faleceu em 7 de maio de 2001. Professora primária, conhecida por Mirita Sales, destacou-se pela defesa da cultura popular, especialmente pela da Lousã e da Serra da Lousã, “sempre pronta e na primeira linha, na defesa dos costumes, tradições populares da Lousã, da sua serra e das suas gentes.”. Da sua atividade em prol da recolha e divulgação das tradições locais, da sua participação nas associações e coletividades locais, o seu forte envolvimento e o seu apoio à constituição do Museu Etnográfico da Lousã em 1989 e na recolha de receituário ligado à gastronomia e que deu origem à obra “Roteiro de Gastronomia”, editado pela Câmara Municipal da Lousã em 1992. Daqui resultou também a recuperação de alguma doçaria que foi integrada pela pastelaria e pela restauração e que passou a integrar a promoção do concelho. Da sua atividade, de destacar também o seu labor em prol da recuperação do lagar de azeite da Sarnadinha. O antigo lagar de azeite foi recuperado e musealizado, tendo sido inaugurado em 25 de abril de 2000. No mesmo ano, em 7 de outubro, recebe o seu nome como Lagar de Azeite Mirita Sales. O espaço mostra as culturas e tradições relacionadas com a produção do azeite e com a gastronomia. Integra o Eco Museu da Serra da Lousã, como Núcleo Gastronomia e Doçaria Regional e Lagar de Azeite Mirita Sales.



## Peça do mês | MAVL

### **As Carvalhas no Outono – Lousã**

[MAVL/inv. nº 743

As Carvalhas em Outono – Lousã,  
de M. Gonçalves Verão

Óleo s/ platex

51 cm x 41 cm



# Agricultura e Jardinagem



“Em Outubro semeia e cria, terás alegria.»

Iniciar a colheita da azeitona e combater a gafa. Semear cereais praganosos. Em viveiro, semear as amendoeiras e os pessegueiros. Nos lugares mais secos e abrigados, plantar as oliveiras. No mingunte esterçar as covas para árvores a transplantar na Primavera. Plantar árvores de fruto e podar. Na horta resguardar do gelo e preparar canteiros para a sementeira de alface e cebola. Semear em local definitivo agrião, cenoura e rabanete. Colher feijões. No fim do mês, plantar morangueiros, alhos e cebolinhas. Colocar em local definitivo as couves de Primavera e alface de Inverno. Colher a castanha, noz, avelã, abóbora e melão de Inverno. No jardim estrumar, semear flores e plantar roseiras, crisântemos, lírios, narcisos, tulipas, ciclames, açucenas, jacintos, junquilhos, anémonas. Colher as flores de Outono.

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

## Efeméride – Há 100 anos na Lousã

### **Burro do Moleiro contra o dos Azeites**

«Na tarde de domingo, nos Cômoros, o vendedor ambulante José Padeiro prendeu o seu burro na estrada. Pouco depois passou o moleiro com o respetivo jumento, que soltando-se furioso, se precipitou sobre o dos azeites. Este soltou-se também para se defender, lançando-se um ao outro à dentada, enquanto se espalhava o azeite, o vinagre, a farinha, tudo caído das albardas. Intervieram os donos, que imprudentemente se aproximaram, do que resultou irem dali os dois em braços para casa. Entretanto os burros foram pacificados à paulada.»

O Lousanense, 21/04/1904

## Outono

### Sabores da TERRA da Lousã

#### Papas Laberças

##### Ingredientes:

- Couve serrana ou galega;
- Sal;
- Azeite;
- Farinha de milho.



##### Modo de confeção:

A couve é cortada miúdinha e cozida em água e sal, temperada com bastante azeite logo que comece a ferver.

Quando estiver cozida, é-lhe adicionada, em pequenas quantidades, a farinha de milho passada pelos dedos e mexendo sempre com uma colher de pau para não encaroçar.

Depois de atingir a consistência necessária, a qual se vê quando a colher se mantiver de pé no meio da panela, pode tirar-se para as tigelas ou pratos, estando prontas a comer.

Este prato pode ser acompanhado com sardinha assada ou frita e/ou com azeitonas curtidas ou retalhadas.

As que sobejarem podem aquecer-se, no dia seguinte, na frigideira com azeite.

## Sabia que ...

Para produzir 250 mililitros de azeite são necessárias entre 1300 a 2000 azeitonas? A qualidade do azeite varia consoante a zona de produção e as diferentes castas das oliveiras. Tal como nos vinhos, o Azeite não é todo igual – cada região tem o seu olival com características diferentes. A azeitona mais utilizada em Portugal é a variedade da azeitona Galega sendo também conhecida como «azeitona portuguesa».

# Serviço Educativo

## Dia das Bruxas



O dia das Bruxas, como é chamado em Portugal, é celebrado anualmente na noite do dia 31 de outubro.

As influências americanas do Halloween estão associadas a uma tradição genuinamente portuguesa, que se realiza por altura do Dia de Todos os Santos e Dia dos Finados, os **Bolinhos e Bolinhós**. Na noite de 1 de novembro, grupos de crianças percorrem as ruas levando consigo abóboras ou uma caixa de papelão com um desenho duma carantonha que a vela no seu interior realça, criando assim um ambiente muito assustador. Vão batendo de porta em porta entoando a tradicional canção dos Bolinhos e Bolinhós recebendo, em troca, chocolates, doces e rebuçados.

É uma tradição muita antiga, que se foi perdendo no tempo e já quase não se realiza, mas se perguntares aos teus pais ou avôs, eles terão com certeza boas memórias desta velha tradição que poderás até recriar com os teus amigos.

**Diverte-te e Feliz Dia das Bruxas!**



### Cantiga Tradicional Bolinhos e Bolinhós

*Bolinhos e bolinhós  
Para mim e para vós,  
Para dar aos finados  
Que estão mortos e enterrados  
À (porta da) bela, (bela) cruz  
Truz! Truz!  
A senhora (que) está lá dentro  
(As) sentada num banquinho  
Faz favor de vir cá fora  
P'ra nos dar um tostãozinho  
Ou então um bolinho.*

(Quando as pessoas a quem pertencia a casa abriam a porta e davam alguma coisa, cantava-se):

*Esta casa cheira a broa,  
Aqui mora gente boa.  
Esta casa cheira a vinho,  
Aqui mora um santinho.*

(Se as pessoas não abriam a porta ou não davam alguma coisa, então era costume cantar-se):

*Esta casa cheira a alho  
Aqui mora algum espantalho/bandalho.  
Esta casa cheira a unto,  
Aqui mora algum defunto.*