

Museus

Museu Etnográfico Dr. Louzã Henriques MELH

Museu Municipal Prof. Álvaro Viana de Lemos MAVL



Exposição

Agricultura Lusitana MELH Escadas

António Nunes dos Santos

setembro

Setembro é o nono mês do ano no calendário gregoriano, tendo a duração de 30 dias. Deve o seu nome à palavra latina *septem* (sete), dado que era o sétimo mês do calendário romano, que originalmente começava em março. Setembro era representado pela figura de um homem vestido de púrpura e coroadado de cachos de uvas, com algumas espigas numa das mãos e uma balança na outra, símbolos das ceifas e das vindimas.

A 23 de setembro, pelas 02h04, o Sol cruza o equador celeste rumo ao sul. É o equinócio de setembro, começo do outono no Hemisfério Norte e da primavera no Hemisfério Sul.

A chegada do Outono marca o início das colheitas e, em Portugal, inicia-se a época das vindimas, repetindo-se um ritual anual que atravessa gerações.

Depois da poda em janeiro, dá-se a formação dos cachos na Primavera e é durante o Verão que as uvas ganham cor, aroma e paladar. Entre setembro e o outubro, quando as uvas já se apresentam maduras, decorrem as vindimas, o ponto alto do ciclo de trabalhos agrícolas relacionados com a vinha.

Na Lousã, a vinha sempre foi mais ou menos cultivada, de preferência em latadas, produzindo mal junto da serra, dando um vinho de pouca graduação, mas na planície, sobretudo no Arneiro, Casal de Ermio e em Serpins, consegue-se produzir vinhos de boa qualidade. Na Quinta de Foz de Arouce, a cultura da vinha conhece-se desde as ocupações Visigodas da Península, como atestam várias lendas que dizem ter o Rei Arunce guardado vinho, entre outros preciosos bens, no seu castelo da Lousã. A produção vitivinícola na Quinta mistura-se com a própria história e demarcação da propriedade, sendo hoje, tal como a adega, a única que se conhece na região.

As vindimas exigem um conjunto de cuidados que os vitivinicultores, com a sua experiência e a ajuda de instrumentos, põem prática para a colheita e transporte das uvas para os lagares. No Museu Etnográfico Dr. Lousã Henriques, o núcleo das vindimas destaca alguns desses utensílios usados no passado, como a dorna, a esmagadeira, o cesto vindimeiro, a trouxa e os pipos.

Venha conhecê-los.

Exposição Agricultura Lusitana / MELH



Este mês destacamos a peça *Escadas*, de António Nunes dos Santos.

Escadas de madeira de castanheiro tradicionalmente usadas na região para a apanha da fruta, feitas à mão segundo técnicas que António Nunes dos Santos aprendeu com o pai. A madeira é deixada murchar e usada em bruto, sendo cortada na medida pretendida, furada e montados os degraus. Quando a árvore é fraca, os trabalhadores encostam as escadas duas a duas para permitir a sua utilização por dois homens simultaneamente, um de cada lado.

Catálogo da exposição "Agricultura Lusitana", ed. 2015, p. 278

Sabia que ...

Dois dos melhores vinhos do mundo são produzidos na Lousã?

Na lista dos "100 Melhores Vinhos de 2015", da revista norte-americana *Wine Enthusiast*, dois dos vinhos produzidos na Quinta de Foz de Arouce surgem em 9º e 62ª lugares e fazem parte da lista restrita de cinco vinhos portugueses que integram esta lista.

setembro

Peça do mês | MELH

Enxofradeira de fole

[MELH/inv. nº 1930]

Em setembro, mês das vindimas, elegemos como peça do mês uma enxofradeira de fole, usada para o tratamento da videira.

Com uma haste em ferro, apresenta na extremidade uma saída estreita na horizontal. No extremo oposto um fole, constituído por três “rodelas” circulares de madeira, ligadas entre si por pele, com pequeno cabo de madeira.

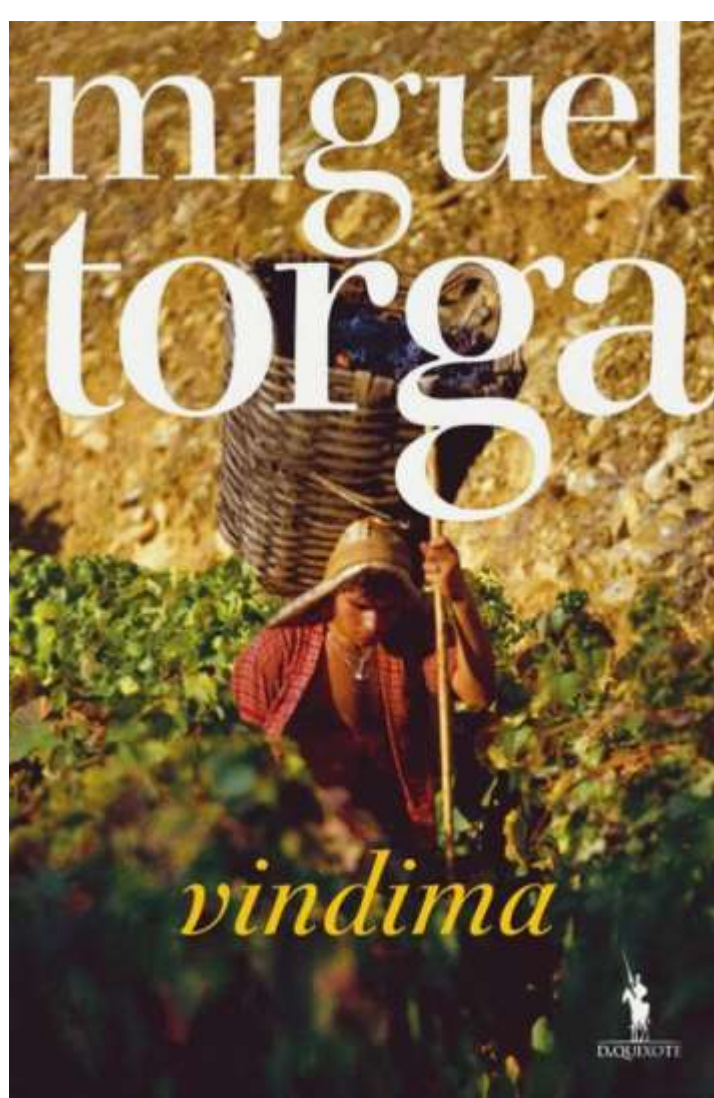
Ao longo do seu ciclo vegetativo, a videira deve ser submetida a tratamentos preventivos recorrentes, de modo a evitar ou sanar as enfermidades que mais frequentemente atacam as vides, como o míldio, o oídio, entre outras doenças e pragas. Estes tratamentos devem ser aplicados idealmente durante o inverno, sendo que, no passado, um dos instrumentos utilizados para o efeito era a enxofradeira de fole, que espalhava o enxofre em nuvens de poeira sólidas.

Sugestões para Ler

Vindima

de Miguel Torga (Dom Quixote, 2011’)

Vindima é o primeiro romance da autoria de Miguel Torga. Publicado em 1945, constitui uma homenagem ao Douro, às suas gentes e às suas paisagens.



Datas Comemorativas

7 de setembro – Dia Internacional do Ar Limpo para o Céu Azul;

8 de setembro – Dia Internacional da Literacia;

15 de setembro – Dia Internacional da Democracia;

16 de setembro – Dia Mundial para a Preservação da Camada do Ozono;

16 de setembro – Dia Mundial da Monitorização da Água;

21 de setembro – Dia Internacional da Paz;

23 de setembro – Equinócio de Outono; Dia Mundial das Línguas Gestuais;

25 de setembro – Dia Mundial dos Rios;

29 de setembro – Dia Marítimo Mundial

Sugestões para ver

A Hora de Baco II

(Documentários RTP; 2005, 00:25:01)

Viagem à região dos vinhos verdes no Vale do Lima e Foz do Arouce na Lousã, com o convidado Hermeto Pascoal, músico brasileiro.

Disponível em:

<https://arquivos.rtp.pt/conteudos/hermeto-pascoal/>

Personalidade do mês

Mário Braga 1921-2016

Mário Braga nasceu em Coimbra, em 1921. Licenciou-se em Ciências Histórico-Filosóficas pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra e lecionou durante alguns anos. Foi diretor-geral da secretaria de Estado da Comunicação Social, membro do Conselho Consultivo das Bibliotecas Itinerantes da Fundação Calouste Gulbenkian e tradutor de várias obras literárias.

Foi, também, editor da revista coimbrã *Vértice*, de 1946 a 1965, aderindo ao grupo de escritores neorrealistas a ela ligados, tendo igualmente vivido e trabalhado na Lousã, onde lecionou e onde ainda residem familiares seus.

Estreou-se, em 1944, com o livro de contos “Nevoeiro” e, quatro anos depois, a coletânea “Serranos”, inspirado nos habitantes da aldeia do Talasnal, onde foi homenageado em 2021, com a colocação de uma placa evocativa do centenário do escritor, na casa de xisto que atualmente pertence a familiares.

Com uma vasta obra literária, colaborou ainda nos jornais *Diário de Coimbra*, *Gazeta de Coimbra*, *Gazeta Musical* e de *Todas as Artes*, *A Capital*, *Diário Popular*, *O Primeiro de Janeiro* e na revista *Seara Nova*.

Faleceu em Lisboa, em 2016, com 95 anos.



Peça do mês | MAVL

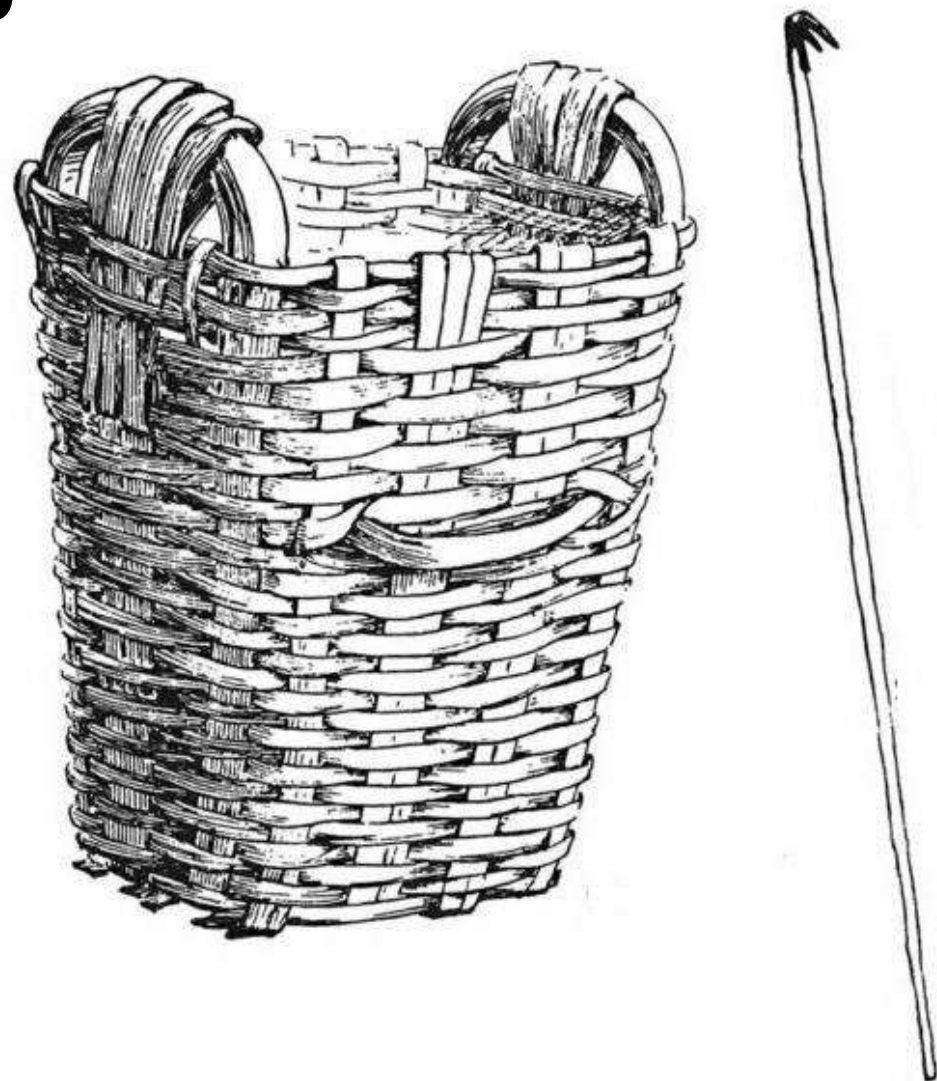
Sólidos geométricos

[MAVL/inv. nº 1122]

Conjunto de 10 sólidos geométricos, em madeira.

Equipamento didático usado em contexto escolar, que permite a identificação dos diversos sólidos geométricos a partir das suas características.





“Em Setembro ramo curto, vindima longa»

Vindimar. Ceifar arroz. Colher amêndoas. Estercar as terras a semear no minguante. No crescente continuar a semear centeio e cevada. Nos pomares, aquando da última apanha de fruta, dar início à poda e limpeza das árvores. Enxertar cerejeiras, macieiras e pereiras e curar com calda. Na horta semear, ao ar livre e local definitivo, agrião, cenouras, chicória, feijão, nabo, rabanete, repolho, salsa, acelga, alface, alho-porro, cebola e tomate. Plantar com as primeiras chuvas os morangueiros, regando até pegarem. Colher feijões e cebolas maiores para sementes. No jardim ir preparando o composto e semear amores-perfeitos, begónias, cravos, gipsófilias, margaridas, malmequeres, miosótis, papoilas e as de florescimento primaveril. Plantar bolbos de jacintos, tulipas e narcisos.

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

Recado da Vinha

(Popular, Beira Litoral)

Poda-me em janeiro
Empa-me em fevereiro
Cava-me em março
Em abril deixa-me dormir
Em maio dá-me um arrendasso
E depois verás o que eu faço

Sabores da TERRA da Lousã

Tigelada Lousanense

Ingredientes:

- 6 ovos;
- 12 colheres de sopa de açúcar;
- 1 casca de limão;
- 1 colher de chá canela;
- 0,5 l leite frio;
- 1 colher de sopa rasa farinha

Modo de confeção:

Batem-se os ovos com o açúcar e a farinha, junta-se a casca de limão, a canela e o leite, pouco a pouco. Vai ao forno quente, sempre em caçoila de barro vidrado, coze durante cerca de uma hora até solidificar e ficar dourada.

Nota – também podia ser utilizado mel na quantidade ideal para adoçar.

In: <https://tastecoimbraregion.pt/pt/gastronomia/receitas/tigelada-lousanense>

Sabia que ...

tradicionalmente feito em forno de lenha, a tigelada ia para o forno após a cozedura do pão ou da broa e após a cozedura da chanfana ou do cabrito?

A Tigelada beirã é uma das mais típicas sobremesas de toda a Beira Serra, da Lousã à Estrela, passando pelas Serras de S. Pedro Dias e Açor. Era doce de famílias abastadas em regiões de gente pobre e remediada sendo um reflexo das tradições agro pastoris destes territórios. Era tradicionalmente um doce de festa, sempre presente pela Páscoa ou pelo Natal, na festa do lugar, ou em casamentos ou batizados, associado ao cabrito e à chanfana e às cozeduras do pão.

Confecionada em épocas festivas, em caçoilas de barro, vermelho ou preto, conforme as regiões e os usos, aproveitava-se o calor do forno a lenha depois de aí se cozer a broa e a chanfana ou o cabrito.

Serviço Educativo



Regresso às aulas!

Com as aulas quase ... quase a começarem, decidimos fazer um pequena viagem ao passado e recordar algumas das atividades que organizamos durante o ano letivo anterior.

Se bem te recordas, em outubro desafiamos-te a conhecer o museu às cegas. Uma visita sensorial de olhos vendados, durante a qual redescobriste o museu e a sua coleção através do tato, do olfato e da audição. A Beatriz, do 5ºB/EB2, descreveu assim a sua experiência:

Em março acolhemos a exposição "Da serra ao Mar". Uma mostra de trabalhos dos alunos da EB1, EB2 e Secundária alusiva ao Dia Mundial da Água, que incluiu ainda a visualização da curta metragem "O Olhos do Farol"(2010), de Pedro Serrazina. Espreita o desenho que a Lara Silva, do 5ºB/EB2 fez a propósito desta iniciativa.

Em maio desafiamos-te a responder à questão " E se pudesses mudar o mundo...", convidando-te a partilhar connosco os teus pensamentos, visões, preocupações e esperanças. E a resposta foi extraordinária! Recebemos mais de duas centenas de ideias, desejos e sugestões, que estiveram expostos na instalação que inaugurou no Dia Internacional dos Museus.

Durante o ano letivo anterior acolhemos ainda as várias turmas do pré-escolar, que descobriram os animais que habitam o museu, as Férias Ativas e o Agosto Colorido que animaram as nossas tardes quentes de verão.

Já sentimos falta deste movimento, ânimo e criatividade nos nossos museus!

Desejamos- te a ti e a toda a comunidade escolar um excelente ano letivo.

Até breve. Cá vós aguardamos!

Cego

Museu às cegas

Cego é o que fecha os olhos e não vê nada.

Sálpebras fechadas, vejo luz.
Como quem olha o sol de frente.

Uns chamam escuro ao crepúsculo de um sol interior.

Cego é quem só abre os olhos quando a si mesmo se contempla.



Se eu pudesse mudar o mundo...
não havia mais guerras
nem poluição

