

Museus

Museu Etnográfico Dr. Louzã Henriques MELH

Museu Municipal Prof. Álvaro Viana de Lemos MAVL



Exposição

Agricultura Lusitana MELH

Lato: Castanha Portuguesa

Alunos da licenciatura em design do DECA

novembro

é o décimo primeiro mês do ano, na cultura ocidental, o seu nome tem, porém, origem em "nono", por ter ocupado esta posição no calendário de Rómulo, antigo calendário romano que só tinha dez meses.

Por ser um mês em que se honrava Neptuno, o deus do mar, os romanos celebravam as festas Neptunais onde se realizavam jogos plebeus, que duravam três dias.

É o mês das castanhas e do vinho, comemorando-se, a 11, o dia de São Martinho.

Para além da sua importância alimentar, a castanha encerra um significado simbólico arreigado às festas do Ciclo do Outono. Na Lousã, a castanha é amplamente celebrada, sendo rainha de dois festivais promovidos pelo concelho: o "Festival Gastronómico Sabores de Outono", que promove o receituário tradicional à base de produtos endógenos do concelho, nomeadamente a castanha e o Mel DOP Serra da Lousã, e a "Feira do Mel e da Castanha", um dos principais eventos do concelho, que conta já com mais de três décadas de existência, e que junta o mel serrano à festa da castanha.

Na idade média, os castanheiros eram conhecidos como árvore-do-pão, pois o seu fruto, a castanha, era um alimento rico e um importante meio de subsistência, servindo de base na alimentação de homens e animais. Nas aldeias serranas e em toda a região Beirã, a castanha era consumida durante grande parte do ano: crua, até ao final do inverno, pilada, até mais ou menos a maio, substituindo o pão e a batata em alturas de escassez.

«Merenda festiva de castanhas que se assam em fogueiras de silvas secas, no campo, e se comem aí, com vinho no meio de grandes brincadeiras de toda a espécie, nomeadamente a de as pessoas se enfarruscarem ou tisharem com tições ou com as mãos», é esta a descrição que o etnólogo Ernesto Veiga de Oliveira faz do magusto 'original' que, até 1582, era celebrado a 1 de novembro. Após essa data, com a aplicação do calendário gregoriano em Portugal e Espanha, passou a celebrar-se a 11 de novembro, permanecendo até aos dias de hoje.



Exposição Agricultura Lusitana / MELH

Este mês destacamos a peça «Lato – Castanha Portuguesa», de Cátia Lima, Filipe Pereira, Jorge Lopes, Mariana Sarabando, Neuza Fonte, Rafael Oliveira e Tatiana Amarante, alunos da licenciatura em design do DECA- Departamento de Comunicação e Arte da Universidade de Aveiro.

Mesa inspirada na castanha portuguesa, que durante séculos alimentou os povos das regiões montanhosas do país. O ouriço da castanha deu o mote, e a chapa moldada pelo latoeiro deu a forma a esta mesa inspirada no assador tradicional, que reúne a família nas noites frias à volta da lareira, a assar castanhas, num momento de partilha.

A tradição do magusto mantém-se bem presente nas Aldeias do Xisto. Entre as serras, na Aldeia das Dez, o povo reúne-se na praça para celebrar a Festa da Castanha. Já em ambiente familiar, marca presença o tradicional assador metálico da latoaria portuguesa, do qual surge LATO, metáfora da união e entreaajuda patente no Magusto comunitário.

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

Sabia que ...

O castanheiro consegue crescer até aos 30 a 35 metros de altura e atingir diâmetros de até 12 metros. De grande longevidade, pode viver mais de mil anos. Nem só a madeira e o fruto do castanheiro são valorizados. À casca e às folhas foram reconhecidas propriedades medicinais, e as suas folhas, depois de cozidas, utilizaram-se também para o tratamento da tosse e das inflamações da garganta. As suas flores são ricas em pólen e néctar e, por isso, apreciadas pelos apicultores.

Fonte: <https://www.florestas.pt>

novembro

Peça do mês | MELH

Mulher a vender castanhas

[MELH/inv. nº 2578]

Em novembro, mês da castanha, elegemos como peça do mês «Mulher a vender castanhas», da autoria da barrista Alfacinha Maria Luísa da Conceição (Estremoz/1934-2015).

«Quentes e boas!», é assim que se querem as castanhas. O tradicional pregão já quase não se ouve, mas a profissão, apesar de antiga, resistiu à passagem do tempo. É por esta altura do ano que nos habituámos a ver pelas ruas os vendedores de castanhas assadas, anunciando a chegada do outono, e perfumando o ar com o aroma irresistível e inconfundível a castanha assada. E é na rua que a castanha assada tem um sabor especial, manejada com mestria pelas mãos negras, tingidas de carvão, dos vendedores, que guardam os segredos de uma boa fornada.

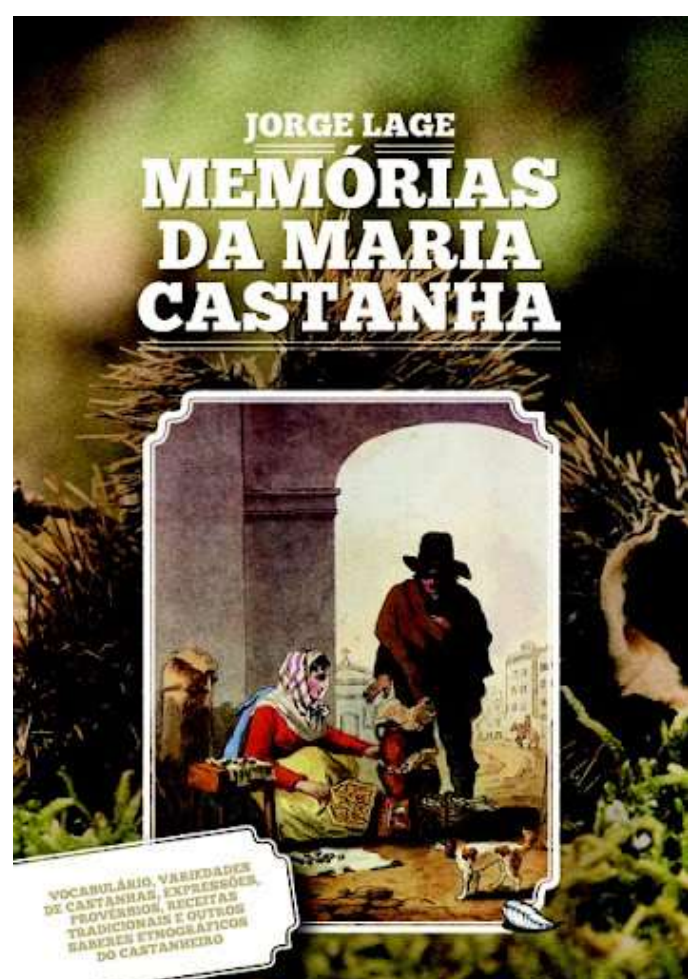
Sugestões para Ler

Memórias da Maria Castanha

de Jorge Lage (Oficina de S. José, 2013)

Vocabulário, variedades de castanha, expressões sobre vocabulário, provérbios, receitas e outros saberes associados à castanha e ao castanheiro.

Nota: Disponível para requisição na Biblioteca Municipal.



Datas Comemorativas

- 1 de novembro – Dia de Todos os Santos; Dia de Pão por Deus;
- 2 de novembro – Dia dos Fiéis Defuntos;
- 5 de novembro – Dia Mundial do Cinema;
- 10 de novembro – Dia Mundial da Bolota;
- 11 de novembro – Dia de S. Martinho;
- 16 de novembro – Dia Nacional do Mar;
- 17 de novembro – Dia da Criatividade;
- 19 de novembro – Dia Internacional do Homem;
- 20 de novembro – Dia Internacional dos Direitos das Crianças;
- 24 de novembro – Dia Mundial da Ciência;
- 27 de novembro – Início do Advento.

Sugestões para ver

Soutos e Castanheiros

(de Adolfo Coelho, Doc., Portugal, 1939, 00:13:34, Cinemateca Portuguesa)

Aspetos da apanha e tratamento da castanha. Assadores e venda de rua.

Disponível em:

<http://www.cinemateca.pt/Cinemateca-Digital/Ficha.aspx?obraid=4881&type=Video>

Personalidade do mês

Carlos Carranca 1957 - 2019

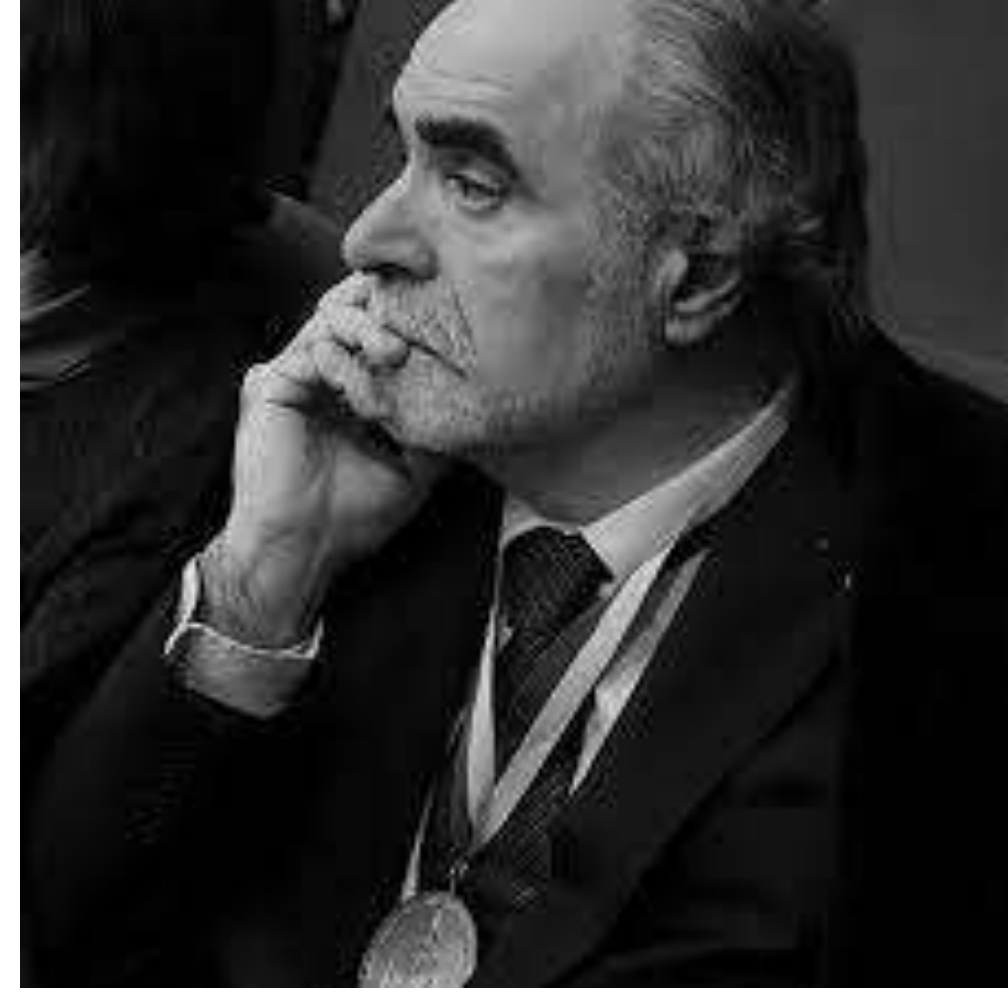
Carlos Alberto Carranca de Oliveira e Sousa nasceu na Figueira da Foz, em 1957, mas estava ligado por laços familiares e afetivos à Lousã e a Coimbra.

Presença constante em várias iniciativas de índole cultural e social promovidas pela Câmara Municipal da Lousã, era uma pessoa de trato fácil, um apaixonado por esta terra e pelas suas gentes, tendo uma habitação no lugar do Prilhão, freguesia da Lousã e Vilarinho.

Licenciado em História e doutorado em Língua e Cultura Portuguesa, era também ensaísta, declamador, animador cultural e cantor, especialmente intérprete e divulgador da canção de Coimbra, tendo escrito a biografia do seu amigo Luiz Goes, uma das vozes que marcaram o panorama cultural da cidade do Mondego, em meados do século XX.

Com uma carreira profissional e artística muito relevante e diversificada, Carlos Carranca, era cidadão de mérito de Cascais e da Figueira da Foz, locais onde residia e onde nasceu respetivamente, tendo sido distinguido em 2015 pela Câmara Municipal da Lousã com o Prémio Vicente Ferrer – Carreira, na Gala do Feriado Municipal, Prémios Lausus.

Em agosto de 2020, a Câmara Municipal da Lousã aprovou a criação do Prémio Literário Carlos Carranca. A criação deste prémio tem como objetivo estimular e valorizar o desenvolvimento cultural, nomeadamente a produção literária, o gosto pela escrita e leitura e, simultaneamente, homenagear e perpetuar a memória do poeta que, o intelectual e professor universitário Urbano Tavares Rodrigues, definiu como "um D. Quixote que se revela contra a mesquinhez do mundo e cavalga, à procura de si, de um sentido, de um segredo, de um sinal".



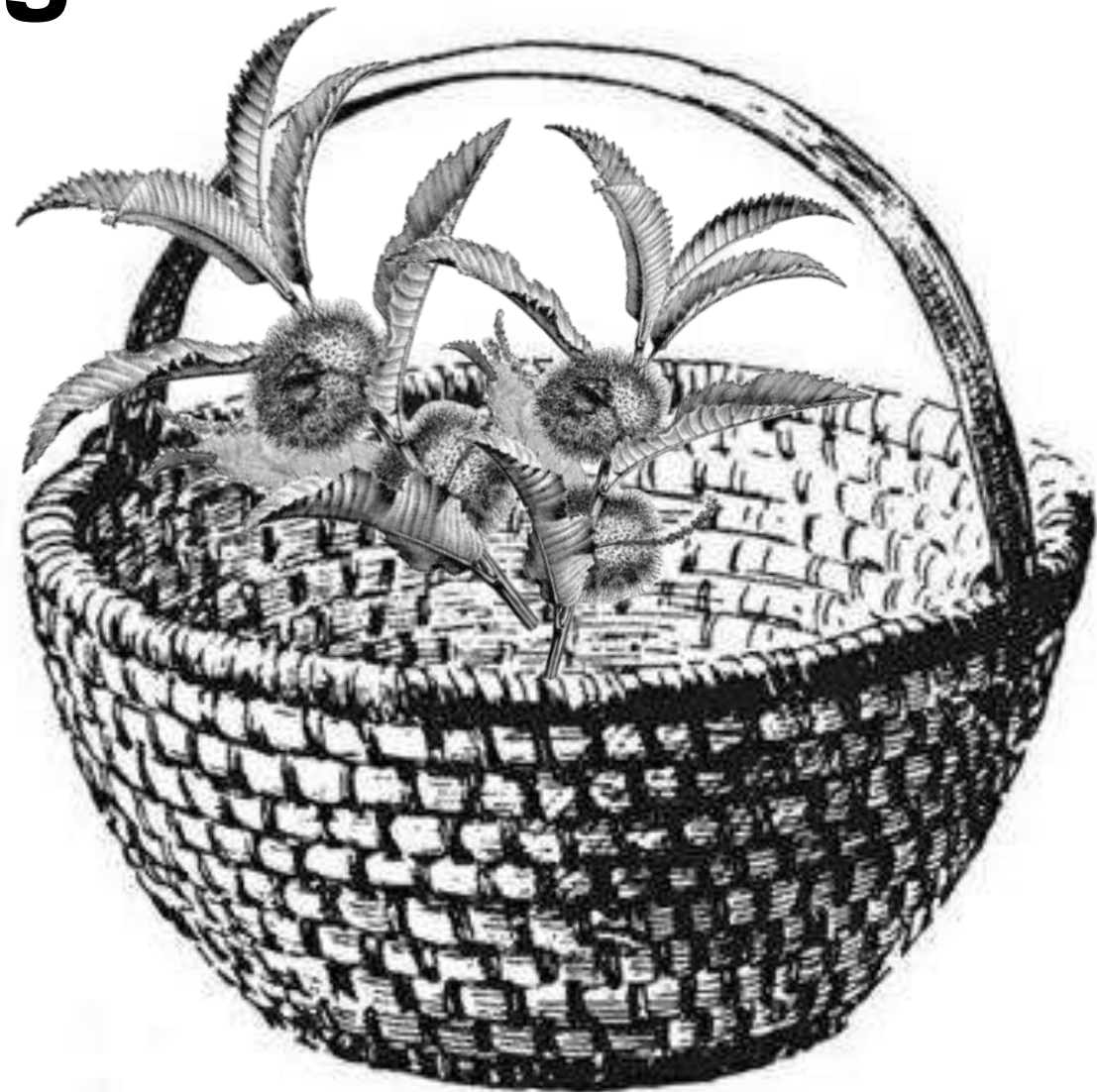
Peça do mês | MAVL

Assador de castanhas

[MAVL/inv. nº 258]

Assador de castanhas de barro de tonalidade vermelha, de bojo ovoide com orifícios redondos. Do bordo provêm duas asas, de secção retangular. Revestido por uma estrutura em arame, formando retângulos.





“Dia de São Martinho, lume, castanhas e vinho»

Os pomares devem ser esterçados no crescente e podados no minguante, devendo protegê-lo das geadas. Plantar cerejeiras, pessegueiros, pereiras e macieiras, no crescente. Na horta semear agrião, alface, cenoura, couves, com exceção da couve-flor e brócolos.

Plantar batata (nas zonas secas), alho, couve temporã e tremoço. Semear fava, ervilha, e em camas quentes, alface, beterraba, cebola, nabiça, nabo, rabanete e tomate. Semear cereais de pragana, como a aveia, centeio, cevada e trigo. Colher azeitona e beterraba.

Na adega, verificar as vasilhas do vinho novo. Destilar bagulho para fazer aguardente.

No jardim, esterçar covas para a plantação na Primavera de árvores ou arbustos. Estacar as plantas contra o vento. Plantar bolbos de flores. Podar as roseiras e plantar novas.

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

Sugestões para ouvir

O Homem das Castanhas

Interpretação: Carlos do Carmo

Letra de Paulo de Carvalho, J.C. Ary dos Santos, do álbum «Um Homem na Cidade», 1977, Editora Trova

In: <https://www.youtube.com/watch?v=1PN0zy0XaOQ>

Sabores da TERRA da Lousã

Bolinhos de Castanhas

Ingredientes:

- 0,5 kg de castanhas;
- 150 g de açúcar;
- 200 g de farinha de trigo;
- 1 colher de chá de fermento em pós;
- 1 colher de chá de canela;
- ½ colher de chá de erva doce moída;
- 1 ovo;
- Farinha para polvilhar;
- 3 colheres de azeite.

Modo de confeção:

Dê um golpe nas castanhas, coza-as em água temperada com sal, depois escorra-as, retire-lhes as peles e reduza-as a puré.

Numa tigela, junte o azeite com o açúcar, junte depois o ovo, em seguida o puré, a farinha, o fermento, a canela e a erva doce.

Amasse tudo e molde pequenos bolinhos do tamanho de nozes pequenas e polvilhando-os ligeiramente com farinha (para não se pegarem). Depois coloque-os num tabuleiro, afastados dois dedos uns dos outros. Pode pincelá-los por cima com ovo batido ou deixá-los simples.

Leve ao forno a cozer, durante meia hora.

In: Roteiro de Gastronomia, Câmara Municipal da Lousã, 1992, pg. 46

Sabia que ...

a castanha é, provavelmente, um dos mais antigos alimentos consumidos pelos habitantes do espaço que hoje se designa por Europa? A castanha é uma fonte espantosa de nutrientes, podendo substituir o arroz, a massa ou a batata com frequência e com vantagens nutricionais, em particular nesta altura do ano.

De uma versatilidade espantosa, a castanha pode ser consumida de várias maneiras: crua, cozida ou assada. Mas a sua polivalência em termos gastronómicos não se limita a serem ingeridas isoladamente: podem ser confeccionadas como acompanhamento de pratos, para base de sopas ou para a elaboração de sobremesas e bolos.

Serviço Educativo

Dia de S. Martinho



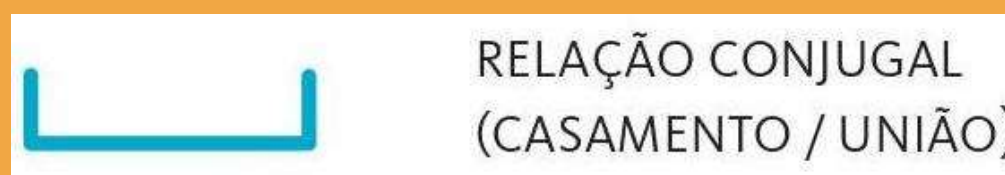
No dia **11 de novembro** celebra-se o **Dia de S. Martinho**.

S. Martinho é sinónimo de castanhas assadas! Este é o alimento típico desta época e, neste dia, família e amigos juntam-se para o chamado **magusto** – festa em que se assam e comem castanhas. Para o magusto deste ano, e aproveitando que toda a tua família está reunida, propomos-te a seguinte atividade: a construção da **Árvore Genealógica da tua família**.

Este exercício é um bom instrumento para perpetuar memórias, partilhar conhecimentos e histórias divertidas com os restantes membros da tua família. Podes até vir a descobrir que na tua própria família existem muito mais pessoas do que aquelas que já conheces.

Seguem algumas regras e dicas que te vão ajudar a construí-la:

A árvore genealógica de uma família é elaborada utilizando os seguintes símbolos:



Sempre que possível anota junto do símbolo de cada parente não apenas o nome próprio mas também o apelido. Para além do nome, podes também anotar, se tiver existido, a respetiva alcunha de cada pessoa. Anota ainda o ano do nascimento e, sempre que o saibas, o local onde nasceu.

Para enriquecer a árvore genealógica, poderás ainda anotar para cada pessoa, a respetiva profissão, e assim perceberes como determinados saberes e técnicas têm passado de geração em geração.

Utiliza sempre uma folha em formato A3, ou maior, se desejares indicar todos os parentes em grau mais afastado. Se desejares podes utilizar diferentes cores para melhor identificar os membros de cada geração: bisavós; avós e tios-avós; pais e tios; tu, os teus irmãos e os teus primos; ou ainda, os filhos dos teus primos, etc.

Bom Magusto e diverte-te!

