



Mercado Municipal

mesa
posta

10



Viver a Cidade

Virgínia Fróis

Fazer nossa a Cidade Viver será deslizar no tempo, nas referências que as paisagens produzem em nós, ficções, imaginações.

No acto de percorrer os lugares estabelecem-se conexões entre o real e as nossas memórias.

Sentir o irregular das pedras que os nossos pés tacteiam com cuidado. Sobrepostas as pedras e os passos, o tempo e as vidas já vividas.

Parar muitas vezes e olhar, um espelho que nos devolve a densidade de existir, o aqui agora.

Ver.

Como é que a cidade move o nosso pensamento e propõe um trânsito do visível para o invisível?

O filósofo José Gil, falava a propósito do Livro do desassossego de Bernardo Soares (um outro) de uma névoa sobre as paisagens que nos permitem ver para além do real, como a nossa imagem num espelho nos permite aceder ao duplo que existe em nós.

Uma emoção breve, um pulo para o virtual.

Por um momento breve o passado e o futuro agora.

*Emoções... um ver para além de. Por um momento uma visão interior. Pensamos com visões? **

(*) A partir da frase final O artista pensa com visões. José Gil
Colóquio "O dia Triunfal de Fernando Pessoa" FCG, 03/2014



O sábado no

Mercado Municipal, Hoje

Quem acordar cedo para ver o mercado abrir é surpreendido pelas várias vagas de população que por ele passam, pelos produtos que se esgotam cedo, pela observação deste ritual que vem sendo renovado ao longo de gerações. É com a militância de quem ali trabalha que se enfrenta a complexificação da burocracia, as mudanças de moeda, as taxas, a concorrência, a idade, a dificuldade em renovar a população e fixá-la no interior.

“ É som que não é som. É um sentimento que começa ainda o dia não passa de duas, talvez três, pinceladas de madrugada. Primeiro, vozes soltas, meio sozinhas ainda, neste espaço vazio, gemendo, limpando, dando ordens. Depois, mais vibrantes, frescas, timbres em contraponto dos vendedores que, num aumento gradual, ali misturam os duros dias ao sol, à chuva, ao frio, no campo, na lota, no matadouro, com as dores e os caprichos das donas de casa, as exigências das avós que vão à hortaliza para a sopa dos netos, os pedidos das criadas que não querem ouvir ralhar as patroas.”

João Luís Nabo. “Outros Contos de Vila Nova”, Editorial Tágide, Lisboa, 2010



Todos os sábados, às 7h, o Topê abre as portas do mercado. Os produtores vão chegando e montando as suas bancas. Por vezes, negociam e acertam preços entre si. Há revendedores e produtores, e há quem seja os dois em simultâneo. À porta aguardam os primeiros fregueses, habitantes locais que desejam começar o seu dia cedo e não tardam a despachar os seus assuntos. Prontamente fazem as suas compras e vão embora mal o mercado abre ao público. Pelas 8h já não há vestígios desta primeira leva de fregueses: as bancas estão repostas, o mercado está com pouca afluência. Dentro e fora do mercado, centenas de azulejos feitos na Oficina da Criança rodopiam.

Com o passar das horas vão chegando montemorenses e visitantes, às vezes com filhos. Quanto mais tarde, mais novos são os visitantes trazidos pelos pais. Pelas 10h, já é possível ver carrinhos de bebés, crianças em bicicletas e andarilhos, cães de companhia.

À medida que o tempo passa, as várias vagas de visitantes vão depenando as bancas até se chegar ao fundo da caixa, ao último molho. Chegar neste momento ao mercado é ter uma visão do resquício do dia. Os cafés rituais da manhã ocupam a Padaria e o Sem Moengas, para acompanhar as

atualizações que amigos e amigas fazem entre si sobre as novidades da semana. Lá fora, as faturas de Sousel estão bem no centro da praça. Os bombeiros, encostados à ombreira, observam o vai-vem.

Dentro do mercado, o burburinho geral é pontuado por brincadeiras de crianças ou pelos pregões do Carlos que vai gritando, ora o que tem na banca, ora o nome de quem vê passar. Vende no mercado há 45 anos e só tem uma queixa: que o novo mercado não tenha instalado um multibanco. Ao seu lado, o Amaro Curto está feliz com a mudança. "O mercado antigo foi só sofrimento", diz enquanto varre o chão e se recorda do frio e chuva que fustigavam quem tinha as suas bancas perto da abertura do pátio central. O Amaro vende no mercado há 40 anos e agora é o filho quem está à frente do negócio. "Só vendemos o que produzimos". Assim é com alguns produtores, enquanto outros trazem para as suas bancas o que está dentro e fora de época. De que outra forma fazer face à concorrência?

Há azeitonas, maçãs e laranjas. Limões, cenouras, couve tronchuda e agrião. Espinafres e cebolas. Alfices e favas. Ramos de salsa, ramos de coentros, batata doce e feijão-verde. Há queijo de ovelha, com ou sem cardo, de Nisa, de



Castelo Branco e de Serpa. De cabra e de mistura. Enchidos, torresmos, toucinho de porco preto já salgado. Compotas, pimentão doce, mel, figos de pita e figos secos. Uma grande abóbora descansa ao lado da balança, à espera de ser cortada. Há dióspiros, alhos, ovos, ananases, morangos, melões e manga. As duas bancas de peixe perfumam todo o edifício, guardadas pelo peixeiro de galochas brancas. Carregam-se sacas de batatas. Já não se vendem animais vivos e só as bancas certificadas podem vender carne crua, mas é possível encomendá-los, arranjadinhos, diretamente ao produtor. Na banca do Jerónimo Silva encontramos molhos de grelos. As antigas bancas de pedra deixam-lhe saudades - um sentimento generalizado entre muita gente.

também dos afectos de uma comunidade que diariamente constrói um espaço de encontro, de convivência e companheirismo.

Aos poucos, as bancas começam a ficar vazias. As caixas voltam para as carrinhas, ou esperam por essa oportunidade atrás das bancas. O compromisso da população com os vendedores do mercado é o seu elixir, que se vai renovando com cada visitante mais jovem, com cada conversa que se prolonga já com a cesta cheia ao ombro, com cada sábado onde o mercado é o lugar da cidade onde, como carinhosamente se diz, "se encontra toda a gente".

Ana Mendes e Sandra Coelho

Encontramos o Topê a comprar queijos. É ele que abre o mercado todos os dias, há mais de 20 anos. Sente que o mercado precisa de se reinventar para conquistar mais público, acolher eventos, focar-se na venda de produtos regionais: queijo, mel, enchidos. Gosta de trabalhar no mercado, assim como gosta de responder às perguntas curiosas de quem o visita. É guardião único das marcas da passagem do tempo, dos candeeiros de cobre que já não existem, das dificuldades económicas que passam os lojistas e produtores, mas



BARROSO TRAMITACION DE RECURSOS MUNICIPALES

2021

- 1. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 2. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 3. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 4. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 5. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 6. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 7. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 8. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 9. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 10. Expediente de tramitación de recursos municipales

2022

- 1. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 2. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 3. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 4. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 5. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 6. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 7. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 8. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 9. Expediente de tramitación de recursos municipales
- 10. Expediente de tramitación de recursos municipales

O Mercado Municipal de Montemor-o-Novo,

antes conhecido como **Mercado Agrícola**,
está hoje no Largo Bento de Jesus Caraça.

A sua construção teve início em 1935 mas a crise económica causada pela Segunda Grande Guerra só permitiu a sua inauguração em 1945.

Foi construído com planta quadrangular, pátio interior e uma fonte central em calcário. Esta estrutura veio substituir os antigos mercados ao ar livre: o mercado de fruta e hortalíça do Largo das Palmeiras (actual Praça Miguel Bombarda), e o mercado do peixe na Praça Cândido dos Reis (antiga Praça Velha).

O LARGO BENTO DE JESUS CARAÇA foi designado por Chões até ao início do séc. XX e aí se realizavam corridas de touros. Em 1945 é inaugurado o Mercado Agrícola e em 1954 o Quartel dos Bombeiros Voluntários. Só nessa altura se abriu a rua Jaime Lopes Brejo, com o intuito de ligar o largo à Rua Nova.

BENTO DE JESUS CARAÇA nasceu em Vila Viçosa em 1901, filho de trabalhadores rurais, e morreu em 1948 de problemas cardíacos que o acompanhavam desde o nascimento. Foi matemático e professor, filósofo e humanista, resistente antifascista. Fundou a Universidade Popular Portuguesa e a Biblioteca Cosmos, que lançou mais de uma centena de livros de índole científica, filosófica e social.



‘O mercado das nossas memórias’

Tertúlia organizada pela Rede de Cidadania de Montemor-o-Novo,
com Vítor Guita, Maria Leonarda e Leandro Felício

O mercado é inaugurado a 2 de Maio de 1945 com todos os requintes modernos da altura. Correspondia ao ideal de mercado daquela altura: mercados abertos, arejados, com muita água e árvores à volta para purificar o ar.

V.G.

— O que me liga ao mercado é o facto de ter sido habituado, desde muito pequeno, a vir com o meu pai às compras. Foi o que me ensinou a escolher o peixe, a escolher a carne, a fruta e a melhor hortaliça. Uma imagem que não me sai da cabeça é que havia muitos homens que vinham às compras, para além das donas de casa e das criadas. Alguns deles traziam moços de recados atrás, miúdos pequenos com a alcofa a rojo que não podiam com a carga.

Vítor Guita

— Havia 6 talhos em Montemor-o-Novo, e aos 6 foram atribuídas lojas aqui no mercado. Quem mais quisesse montar um talho não podia, só com alvará. Só vendíamos carne que era produzida aqui, não íamos comprar nada fora. Havia sempre porcos domésticos, que as pessoas criavam lá no campo. As primeiras matanças começavam ali em fins de Outubro, com os porcos mais adiantados porque comeram milho, e duravam até ao fim de Março. Carne de porco havia todo o ano, não em quantidade exagerada, como agora. O bísaro era a raça que havia. O borrego era na altura da Páscoa e o resto eram ovelhas velhas, algumas eram de refugo, levavam 10 horas para cozer. Isso e as vacas de trabalho, que no campo não havia tratores. Abatiam-se vacas com 15 ou 20 anos que já não podiam trabalhar e a carne era dura como tudo.

As pessoas tinham lá bezerras - era um mealheiro que ali tinham. Mas a nutrição do animal tem uma influência muitíssimo grande na qualidade da carne. Um bezerro engordado a favas é intragável, vai para uma panela e estraga a comida toda. Então nós tínhamos de perguntar, “então como é que está a engordar o bezerro?”, alguns não diziam porque queriam era vender. No outro dia, as reclamações vinham de todo o lado.

Nós matávamos 6 bovinos por semana, mas o que se vendia mais naquele tempo era toucinho para as pessoas do campo. E a quantidade que as pessoas normalmente compravam era uma quarta de carne: 125 gramas. Muitas vezes eram os miúdos, coitadinhos, “a minha mãe manda dizer que é para me dar 10 tostões de carne”, e o lucro dos talhos era muito pequeno, não se ganhava nada. Onde depois se ganhava era a vender os couros, uma ou duas vezes por ano.

As coisas eram muito difíceis naquele tempo. Havia crises de trabalho. Por exemplo, uma casa de família grande consumia 8 quilos de toucinho por semana. Na semana seguinte, porque choveu e não tiveram trabalho, só queriam 2 quilos.. Aquilo tocava quem tivesse um bocadinho de coração. “Então,

na semana passada levou 8kg...!”, “ah, mas esta semana não posso, não trabalhei...”, “então leve lá o toucinho”. Chegávamos muitas vezes ao fim do ano com dívidas, naquele tempo, de 40 ou 50 contos. Quem mantinha essas pessoas eram os comerciantes.

E essas pessoas que trabalhavam só gastavam toucinho e pão, o resto apanhavam nas hortas, e mais nada. Não tinham o privilégio de poder comer vaca ou borrego.

Havia uma luta por quem vendia mais aqui dentro do mercado, mas quando chegava a hora do perigo, a gente unia-se. Quando alguém detectava um fulano da fiscalização, corríamos os talhos todos a dizer que ele ali estava. Apesar das rivalidades, ao fim de 2 segundos já toda a gente sabia que andavam aí os fiscais.

Leandro Felício

– Eu vim para aqui com 21 anos, já era aqui o mercado. Depois de eu casar o meu marido meteu-se ao negócio com uns camiões e com empregados. Ia buscar ao Porto, ao norte por toda a parte e depois vendia aqui e no Algarve. Das 5 às 7 da manhã fazíamos aqui a venda a grosso. As pessoas compravam para irem vender em S. Cristóvão, Escoural, Cabrela, Lavre, Arraiolos A arrumação da fruta era eu que fazia, tudo limpo a pano, tudo luzidio.

Ao domingo é que isto estava cheio. Ao domingo, até ali no chão havia umas bancadas e estava tudo cheio de gente. Chegávamos a andar aí dentro do mercado encostados uns aos outros.

A noite para mim não servia para dormir. Às 5h tinha de estar aqui e fartava-me de trabalhar. Quando vinham os fiscais tínhamos de ter aqui-lo tudo na ordem. Corriam aí de pedra em pedra a ver qual é que tinha um preço caído ou um preço trocado. E não podíamos sair fora da percentagem. Tínhamos 3 livros: um das compras, outro das vendas, e outro das despesas. Mas o nosso ordenado não estava lá, o ordenado dos empregados não estava lá, tudo isso saía das despesas e no fim tínhamos de pagar às finanças mais do que devia ser. Nós vimos que isso nunca mais se endireitava e abandonámos isto.

Maria Leonarda





CENAS DA ANTIGA

PRAÇA DA HORTALIÇA

Calcetada depois da implantação da República e decorada com oito palmeiras, três bancos e com um urinol público com duas divisões, construído em chapa de ferro zincado, adquirido por deliberação de 7 de Novembro de 1910 por cento e noventa mil réis, colocado no canto inferior esquerdo, junto ao desaparecido Café Chic, e cujo esgoto era a sarjeta mais próxima, a Praça da Hortaliça, actual Dr. Miguel Bombarda, era a zona nobre da vila. Ali se situava o mercado abastecedor diário, completado pela Praça do Peixe, hoje Cândido dos Reis.

Sobre o rectângulo, embelezado com calçada artística, montavam-se diariamente uma série de tabuleiros de madeira, apoiados em tripés, os quais eram destinados à venda de produtos hortícolas. A área de ocupação aumentava nos fins-de-semana quando as gentes do campo arrimavam as suas carroças e de varais apoiados no chão, vendiam os produtos semeados nas suas hortas e os animais que eles próprios criavam.

Aos sábados e domingos, este espaço era ainda utilizado pelos vendedores de pinhoadas, saborosíssimos losangos de mel, salpicados de pinhões, que estalavam na boca ao trincar-se, fabricadas pela D^a M^a Luísa e pela D^a Marina Sovelas. Ao pescoço, os gaiatos transportavam uma caixa segura por um cordel, com tampa de vidro, qual vitrina ambulante, no interior da qual os apetitosos doces repousavam.

Outro efémero negociante de guloseimas era o homem que, à vista de todos, fabricava e vendia ainda quentes as bolachas de baunilha torradinhas com canela.

Na Páscoa, pequenos rebanhos de borregos vendiam-se um a um para o sacrifício pascal. Pelo verão, vendiam-se sorvetes. Era o Reinata e o Adriano Rodrigues (Lagartixa) de calças e casacos brancos a anunciarem o

gelado. Nas duas praças e ruas envolventes, estavam instalados quase meia centena de estabelecimentos comerciais, assim como a praça de táxis.

A tradição do mercado ao ar livre tinha em Montemor os dias contados. Em 1913 aparece o projecto, em 1935 lança-se a primeira pedra, os trabalhos arrancam em 1940 e o novo Mercado Agrícola inaugura a 2 de Maio de 1945. Em 1989, quarenta anos depois, o popular “Largo das Palmeiras” transformou-se novamente na “Praça da Hortaliça”. Muitas bancas foram ali montadas para expor produtos hortícolas, transportados em carros de tracção animal, estacionados junto ao recinto. Mas, afinal, esta Praça da Hortaliça serviu apenas de cenário para algumas cenas de exteriores do filme francês, *Sixtine - La femme de l'ambassadeur*, realizado por François Velle e produzido por Maria do Carmo Moser, nas quais participaram dezenas de figurantes montemorenses.

Excertos de Augusto Mesquita, “O Mercado Agrícola foi inaugurado em Maio de 1945”, A Folha de Montemor, Maio de 2008.



Desde o início de 2019, devido às obras de remodelação do edifício original, o mercado municipal funcionou no antigo matadouro, durante cerca de 2 anos.

No início de 2019, devido a obras de remodelação do edifício, o mercado municipal passa a funcionar provisoriamente, durante cerca de 2 anos, no antigo matadouro, onde ganha novas luzes, cores e hábitos. Nesse ano, lê-se na Folha de Montemor:

"É um gosto ver como este Mercado, que podemos considerar de substituição, atrai todos os Sábados os seus clientes de sempre e ainda outros, que o descobrem agora, nesta nova localização. Talvez vão atraídos pela novidade, mas vão. E embora durante a semana seja mais difícil atrair os clientes, ao Sábado este Mercado está animado e cheio de gente que entra e sai do portão. De cada vez que se muda um hábito adquirido, há sempre algumas coisas que se perdem e outras que se ganham. Não pode ser doutra forma. E aqui também.

Com esta mudança, perdemos por um tempo o espaço que todos conheciam, as bancas com espaço à vontade, e a estrutura em quadrado, aberta. Perdemos o Café do Sr. Simão e os petiscos que ali se serviam. Perdemos muita sombra e a fonte no meio. Mas ganhámos uma disposição diferente e por isso uma nova arrumação dos vendedores, ou seja, novos possíveis encontros, paredes novas e pintadas de branco, muita luz e um grande pátio onde todos se encontram e podem conversar. E mesmo, por ser aberto, um pátio onde se podem grelhar umas linguças e fazer uns petiscos – já dão que falar!"

Folha de Montemor, Março 2019, Teresa Pinto-Correia, Leonor Ferreira, Cláudia Barreiros, Juvenália Cantanhede e Susana Raposo



Os Bombeiros na Praça do Mercado

Guilherme Serôdio, bombeiro

Foi há quase 100 anos que os primeiros voluntários se fizeram bombeiros em Montemor. Construíram pelas próprias mãos uma maca-rodada e um carro bomba puxado por uma parelha de mulas ou cavalos onde aguadeiros iam enchendo o tanque com jarros de água durante o combate às chamas: duas relíquias que ainda podem ser visitadas. Ergueram o primeiro quartel, na antiga Rua Nova, onde hoje se encontra a Coprapec, e em 1954 passaram para o novo quartel na praça do mercado.

Assim começámos a servir a população - apagando-lhe fogos, socorrendo as suas maleitas e dificuldades. Tal como o corpo ativo, a nossa frota foi crescendo. Hoje, apesar do velho carro Dodge já não combater incêndios como antes, ainda é muito acarinhado no quartel: com alguma sorte, pode ser

encontrado na companhia da fanfarra em celebrações, na praça do mercado ou pelas ruas da cidade. E há outras antiguidades que merecem uma visita de todos os montemorenses: os antigos carros-bomba, ambulâncias e carros de auto-escada.

As memórias da Praça do Mercado, plantada à nossa beira, são várias. Lembramo-nos dos tempos do antigo laranjal que era tratado e acarinhado pelo Sr. Martinho Simões - pai de um futuro bombeiro montemorense. Local vivo de passagem entre o centro da cidade e a Nacional 4, a praça trazia-nos o barulho das corridas de carrinhos de rolamentos que passavam a toda a velocidade na vizinha Rua Nova (hoje Rua 5 de Outubro). Deixa-nos saudosas memórias a Taberna do Corropio, onde o Simão do Mercado servia, neste largo, as “melhores bifanas finíssimas”, de manhã à noite, para grande afluência bombeira, e geral.

Lembramo-nos também das obras que em 2005 ergueram a estátua ao bombeiro em frente ao quartel, o adeus ao lampião que antes lhe ocupava o lugar central na praça, e o chafariz - "em que quem tomasse banho se fazia infinito" - onde hoje se encontra a apendurada com as ambulâncias do quartel. O mesmo chafariz que Daniel Simões, então jovem residente do quartel e hoje adjunto de comando do mesmo, enchia de pequenas cobras apanhadas no rio, afastando ratos e distribuindo sustos e pulos a bombeiros e transeuntes. Por sorte, a enfermaria dos bombeiros ficava logo de esquina. E, claro, não nos esquecemos das festas do quartel que durante anos animaram o corpo de bombeiros, nossas famílias e muitos amigos, tantas vezes "quase quase até à meia noite" - que é como quem diz que podiam durar quase uma semana. Noite dentro e ao raiar da aurora, os mais novos adormeciam cansados nos grandes cadeirões do antigo salão nobre, a sonharem ser os bombeiros em que viriam a tornar-se.

Mais recentemente, as coisas andam mais calmas no quartel. Se antes ser bombeiro era sinónimo de aventura, serviço, salva-vidas, condução intrépida de enormes "camiões" no meio de matas e aldeias, no combate a incêndios e à própria morte, hoje as coisas são diferentes. Apesar da aventura e da

nobreza se manterem, os computadores, tablets e telemóveis substituíram o tempo-morto que antes trazia os jovens ao quartel. A associação bate-se hoje com dificuldades económicas e de recrutamento, e a disputa pelo tempo que as pessoas parecem ter cada vez menos é feroz. Mas se o recrutamento anda calmo, o espírito de camaradagem de um lugar onde as pessoas se conhecem e convivem há tantas décadas não cessa de surpreender. É visitar o quartel, o seu restaurante e a sala de troféus para ouvir as piadas, brincadeiras e gargalhadas de quem por lá anda. Ou para conhecer o Fogo, que, como tantos cães dos bombeiros antes dele, agradece sempre a festa e o passeio; ou recordar a Sirene, a saudosa cadela que a antigos Fogo(s) fez companhia. E às vezes, antes como hoje, quando toca a sirene no quartel, é vê-los chegar em velocidade e reboliço. Abandonam tudo, vêm a correr, preocupados com o lugar e com as pessoas que amam, desejosos de poder ajudar e fazer a diferença. Vida por Vida.

A praça ganha-nos as cores, a velocidade e os sons de azáfama do socorro. Fogo, acidente ou surpresa, cá estamos como estivemos desde sempre, desde há 100 anos, dedicados e corajosos, os bombeiros na praça do Mercado.

Breve história dos

BOMBEIROS VOLUNTÁRIOS DE MONTEMOR-O-NOVO

Corre o ano de 1871: um incêndio reduz a cinzas as 'casas nobres' de D. Francisco de Sousa Barreto, no Largo de S. João de Deus. É este acontecimento que irá dar início aos esforços de criação de um corpo de bombeiros em Montemor-o-Novo. Compram-se bombas de incêndio e um bombeiro instrutor vem de Lisboa ensinar 33 voluntários a manejá-las. Este grupo veio a dissolver-se e só depois de várias convulsões volta a tomar forma, em 1930, quando seis pessoas se reúnem numa sala do Clube de Montemor-o-Novo para declarar urgente a reconstituição do corpo de bombeiros. Pedem um subsídio ao Município, pedem o material de extinção de incêndios já existente e instalam-se, primeiro na casa de depósito do material de incêndios na rua de Santo António, depois na rua 5 de Outubro, que já serve de quartel. Angariam-se fundos, angariam-se sócios: em 1932 já se fazem piquetes nocturnos, há um pronto-socorro e um carro de pessoal, e já se dá assistência

em localidades vizinhas. Pelas mãos de dois bombeiros constrói-se uma maca rodada que transporta, nos seus primeiros 7 anos, cerca 1000 pessoas.

A nova sede dos Bombeiros no largo Bento Jesus Caraça é inaugurada em 1951: "um local magnífico, central e desafogado", comprado na época por 15.860 escudos. A associação vai crescendo: cria-se o corpo auxiliar feminino em 1971. Aumenta o número de sócios, que chegam a ser 2.200 em 1982. Começam a definir-se horários de trabalho e melhoram-se as condições de funcionalidade do quartel. Cresce o corpo activo de bombeiros, que é hoje, em 2022, composto por 100 elementos.

A partir de Teresa Fonseca (2005). Associação dos Bombeiros Voluntários de Montemor-o-Novo (1930-2005). Edições Colibri / Associação dos Bombeiros Voluntários de Montemor-o-Novo.



O Novo Mercado:

VAI-SE AS PEDRAS, FICAM-SE OS PAINÉIS

A 5 de dezembro de 2020, reabre o mercado municipal depois das obras de reabilitação, levadas a cabo pelo Município. As obras melhoram as condições de quem ali trabalha, mas deixam saudades das bancas de pedra e da abertura do pátio central.

Ficam preservados os painéis de azulejos decorativos que representam as profissões e actividades tradicionais da região. A sudoeste, um pastor com um rebanho de ovelhas, a colheita da azeitona, uma vara de porcos e uma carreta com molhos de trigo. A nordeste debulhadores, ceifeiras, mondadeiras e juntas de bois. A noroeste, uma manada de bois com um ganadeiro a cavalo e a extracção de cortiça.

À excepção do painel das mondadeiras, todos parecem ter sido feitos pela histórica fábrica de cerâmica de Sant'Anna, em Lisboa. Desconhece-se o autor das pinturas mas, a técnica e expressividade do desenho sugerem a autoria de um dos dois afamados pintores da fábrica: Gilberto Renda ou Rogério Amaral. O painel das mondadeiras é distinto, de desenho menos naturalista, com técnica e vidrado diferenciado. Foi executado por uma outra fábrica de cerâmica, em Ourém, e substituiu o original em meados dos anos 80 ou 90 do século XX, por razão desconhecida.

A partir do relatório de Conservação e Restauro da N-RESTAUROS

(David Teves Reis, Conservador-restaurador)

MOR,

a moeda local digital que nasce no mercado municipal



O **MOR**, a moeda local do concelho, nasce no mercado municipal de Montemor-o-Novo. Saída do casulo pela mão da Rede de Cidadania, passou por talões-prenda e por notas em papel até chegar aos dias de hoje na sua versão digital.

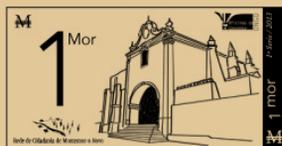
No Natal de 2011, a Rede de Cidadania lança no Mercado Municipal os talões-prenda, procurando incentivar o consumo local. O nome 'MOR' virá a aparecer mais tarde, em 2013, para designar notas em papel criadas para a primeira Feira Franca, integrada no festival 'Cidade PreOcupada' das Oficinas do Convento.

Em 2017 acontece o Encontro sobre Moedas Sociais, organizado pelo ECOSOL-CES, Cooperativa Minga, Rede de Cidadania e MARCA ADL. É neste encontro, que chega a ocupar uma loja do mercado com uma roda aberta de conversa, que se renova a

vontade de criar uma moeda local para Montemor-o-Novo.

Cria-se um grupo de trabalho, composto por pessoas interessadas em descobrir como envolver os agentes económicos locais; como garantir segurança e transparência; como navegar a regulação financeira que dá ao euro o monopólio das transacções. Estudaram-se iniciativas irmãs, como o Banco Palmas, no Brasil; o Bristol Pound, no Reino Unido, ou a Sardex, na Sardenha. Foi-se desenhando uma moeda que só se gasta aqui e que torna visível o circuito de fornecedores, comerciantes e consumidores que

compram e vendem dentro da comunidade.



Em 2018, nasce o MOR: uma moeda digital, acessível através de um smart-phone ou de um cartão de

débito, que se pode gastar no comércio local, usar para dividir a conta do jantar entre amigos ou para fazer um empréstimo ético.

Podes descobrir como usar o MOR em MOEDAMOR.PT

A SMEA - Semear em Montemor-o-Novo, Estratégia Alimentar - é um programa desenvolvido pelo Município para a promoção da economia local em que entidades, associações, empresas e cidadãos partilham conhecimentos e promovem iniciativas de produção, transformação e comercialização de produtos locais.

Montemor-o-Novo é um concelho que come bem, privilegia práticas alimentares saudáveis, com cidadãos implicados numa cultura de valorização do seu património agroalimentar. Num esforço coletivo de respeito pelos recursos identitários (produtivos e ambientais), construiu-se uma estratégia alimentar, em que, entre outros propósitos, se consolida a transição para um sistema agro-ecológico de base territorial. O Mercado Municipal é um ponto fulcral da SMEA na criação de um circuito curto entre o produtor local e o consumidor. Local de encontro e partilha onde todos têm acesso a produtos alimentares de qualidade.



Receitas

DOCE de LARANJA

do MIGUEL DOS SANTOS

1kg de laranjas cozidas
1 kg de açúcar
pau canela e casca de limão

Cozer as laranjas durante meia hora (mín.) até estarem moles. Cortar aos pedacinhos, com casca. Pesar 1kg de laranjas já cozidas e cortadas e juntar um 1kg de açúcar amarelo, a canela e o limão. Cozinhar até atingir a textura desejada. Encher os frascos e virá-los de cabeça para baixo, para fazerem vácuo.

BIFANAS À FLORESTA

do ARMANDO DA VIÚVA

toucinho salgado
1 dente de alho
1 fatia de pão

Cortar o toucinho às fatias fininhas. Cortar o alho fininho, deitá-lo por cima do toucinho. Comer sobre uma fatia de pão.

CHUTNEY de CEBOLA ROXA

do SEM MOENGAS

500 ml Vinagre de vinho tinto
500 gr de açúcar amarelo
500 gr de cebola roxa
1 colher sobremesa de gengibre em pó
1 estrela anis
1 pitada de sal marinho

Picar a cebola e colocar num tacho com os restantes ingredientes, deixar levantar fervura e continuar em lume brando até reduzir a metade do volume.

PICKLES de CEBOLA ROXA

do SEM MOENGAS

500 ml vinagre
500 gr de cebola roxa
300 gr açúcar
1/2 colher de chá de sal
Pimenta e semente de coentros em pó

Cortar a cebola em meias luas bem finas. Num tacho juntar os restantes ingredientes, levantar fervura, desligar logo e deixar repousar. Numa frigideira já quente, saltar a cebola em pequenas porções até ficar dourada. Juntar tudo e deixar repousar 24h.

+ Mesa Posta nº.10 +

Março + 2022 + 1ª ed. + 200ex. edição

e recolha de conteúdos: Oficinas do

Convento + ed.gráfica: Miguel Rocha

+ coordenação de conteúdos: Sandra

Faustino + Colaboração: Ana Mendes,

Anabela Ferreira, Augusto Mesquita,

David Teves Reis, Guilherme Seródio,

Joana Sofio, João Luís Nabo, Maria

João Rocha, Manuel Giga, Miguel dos

Santos, Nélia Marquez Martins,

Pascale Millecamps, Paulo Canas,

Rogério Godinho, Susana Cigarro,

Vítor Guita, com o apoio da Rede de

Cidadania e da Folha de Montemor

+ + + + +

Uma iniciativa Oficinas do

Convento em co-produção com a

GMMN enquadrada na SMEA

+ + + + +

Impressão e acabamento:

Oficina de Impressão - OC + GMMN

+ + + + +

Oficinas do Convento-associação cultu-

ral de arte e comunicação Carreira de S.

Francisco+Convento de S. Francisco

7050-160 Montemor-o-Novo+***

oc@oficinasdoconvento.com

www.oficinasdoconvento.com

viveracidade.oficinasdoconvento.com

Mesa Posta

Nas zonas rurais de Montemor-o-Novo, quando chegava o Carnaval, as pessoas punham a mesa. Em cada casa enchia-se uma com comida e bebida, e durante dias, por vezes a semana inteira, a porta aberta recebia os visitantes. As pessoas andavam de aglomerado em aglomerado, de monte em monte, visitando amigos e familiares, encontrando outras pessoas, sempre em volta da mesa posta, de enchidos, doces, pratos tradicionais, vinhos e licores locais. Os acordeões e as gaitas acompanhavam as danças, as conversas, os reencontros e os caminhos. Era a altura de dar tempo para visitar e descontraír, com o inverno no fim a primavera abria porta. Com as transformações que o mundo rural sofreu, com a perda de população e alterações nas actividades agrícolas, este hábito foi caindo em desuso, e hoje em dia já não se faz. Sendo uma prática em relação à qual há bastantes memórias, e havendo um grande carinho daqueles que viveram as mesas postas, vamos procurar novos significados e contextos para o dar, oferecer a mesa e celebrar.

