mesa posta

7

PORTAS DO SOL

(LARGO GENERAL HUMBERTO DELGADO)

Do desenvolvimento local, a **Marca**.

Com sede junto ao largo Gen. Humberto Delgado, desde 1997, a Marca ADL continua a promover ações e projetos que contribuam para o desenvolvimento integrado do concelho, intervindo nas esferas social, ambiental e patrimonial.

À volta da mesa

Vitalina Sofio

À volta da mesa fica-se mais um pouco.

Conversa-se, ri-se, sabem-se novidades, trocam-se ideias, resolvem-se problemas, aprende-se ou ensina-se, fazem-se descobertas interessantes, às vezes também se come, ou bebe alguma coisa.

Desta vez, são as associações residentes na zona, a pôr a mesa.

À volta desta mesa, posta, podemos ficar a conhecer melhor "os pescadores e caçadores" e perceber se caçam ou pescam mesmo, mais alguma coisa, além do petisco e do convívio…

Gostávamos de ficar a saber mais da história da "Pedrista" e da longa história da "Misericórdia" e do muito trabalho que desenvolvem…

Com certeza vamos ouvir as novidades dos projectos em desenvolvimento da "Marca"…

Pode ser que alguém nos traga histórias de outras associações que pulsaram na zona e deixaram muitas memórias, por exemplo a Comissão de Moradores do Largo Humberto Delgado, nascida com o 25 de Abril, ou a Associação da Biblioteca Operária…

Então, até dia 1 de Novembro, à volta da mesa.

Largo General Humberto Delgado

Antigo Terreiro das Portas do Sol, assim era designada esta praça voltada a nascente. Um importante entreposto comercial nos séculos XVI e XVII.

Hoje, com uma dinâmica comercial menos intensa e uma ocupação do espaço público menos expressiva. Vindo de nascente, temos a Pensão Ferreira, em face, e os seus 140 e muitos anos, ladeados pela Pastelaria Capri e pela mercearia da família Corado. À direita, a Cercimor e no centro do largo, o Monumento aos Combatentes da I Guerra Mundial.

à conversa

Por Alexandra Jesus, Marca ADL

na

Pensão Ferreira

à conversa com o casal Estróia
(Joaquim e Bia)

A Pensão Ferreira é um lugar familiar a lembrar a casa dos avós, contagia pelo vagar que exala do seu estar e dos móveis à nossa volta.

- Que idade tem esta casa, tida como a mais antiga casa de alojamento de Montemor?

"Esta é uma casa secular, que já tem 140 e muitos anos. Já foi a mais luxuosa casa de alojamento. Nós, o casal Estróia, estamos aqui há 25 anos. A pensão já foi do Sr. Ferreira e do Sr. Caldeira. A casa sofreu algumas alterações no seu interior, no sentido de trazer uma maior comodidade aos hóspedes. Atualmente, temos 12 quartos. Mas, algumas características relembram-nos a história deste lugar como estes azulejos que forram as paredes do hall – são azulejos pintados à mão – e o teto, revestido a madeira cuidadosamente pintada. Tais características, atrai muita gente ao nosso espaço, que procuram um ambiente onde se respira história e sobretudo um ambiente familiar. É certo que se trata de uma casa de alojamento, mas é também a nossa casa. Casa, essa, que abrimos aos nossos hóspedes. Quantas vezes, esse sofá, onde está sentada, ouviu histórias daqueles que por aqui

passaram – alguns voltaram e continuam a querer ficar."

- A vossa casa tem histórias engraçadas ou curiosas para contar?

Ao longo destes 25 anos, têm havido situações engraçadas. Ainda, há pouco tempo tivemos os Virgem Suta a entrar-nos pela porta para fazer a gravação do vídeo clip "Ela queria". Muitas pessoas ilustres passaram pela pensão desde embaixadores, a vários artistas da música ao teatro. Curioso, curioso foi recebermos pela primeira vez a visita de um autarca de Montemor – tivemos, cá, a nossa Presidente, talvez pelo facto da pensão ser apontada como uma referência para alojamento local.

- Esta casa sempre foi conhecida por Pensão Ferreira?

Desconhecemos o nome pelo qual era conhecida a casa de alojamento, nos seus primórdios. Só temos referências da família Ferreira. A pensão já passou pelas mãos da família Caldeira, mas manteve o nome de Ferreira. Nós, mantivemos igualmente o nome – ninguém associa a pensão à Pensão Estróia.

- Falem-me, então, do largo e das vossas vivências aqui.

O nosso largo está muito diferente, não tem vida! Tínhamos o Café Catita, aberto até às duas da manhã, e a sua esplanada que servia de ponto de encontro das gentes do largo e de outros pontos da cidade. A mercearia do Sr. Corado, onde se encontrava de tudo! A barbearia do "ti" Chico Matias onde se ouviam e contavam histórias e novidades – trabalhou até aos 90 anos.

No final da conversa, fiquei com as palavras do Sr. Joaquim na cabeça:

Nesta casa, há-que desfrutar do momento, da companhia sem ser regulado pelo tempo. Chama-se a isso VIVER! Costumo dizer que só gosto dos clientes que gostam de FICAR e ESTAR porque esses, sim, vivem realmente.

Alguns fazem da pesca sustento, outros lazer. E tudo começou com a invenção do anzol há milhões de anos.

Anzóis recurvados, cordas, linhas, arpões, redes de arrasto e de espera. Espera, a Espera, a pesca a isso exige – saber esperar.

à conversa nos

Pescadores

José Ramalho é Presidente do Grupo de Pesca Desportiva à Linha de Montemor há mais de 10 anos e praticante de pesca desportiva.

Um dia de pesca

"A hora de saída depende do sítio para onde vamos – cinco, quatro da manhã. Preparamo-nos na véspera e equipamo-nos conforme o sítio para onde vamos. Por exemplo, se formos para a ribeira levamos um preparado de farinha para lançar à água e atrair o peixe e asticot (larva das moscas). Cada peixe requer um isco diferente. Na pesca desportiva, tudo o que pescamos voltamos a pôr no rio. Às vezes, quando a malta se junta para combinar uma pescaria aí, sim, pescamos para fazer uns petiscos – gosto muito de uma caldeta!"

As técnicas

"Em termos de técnica, temos a pesca à francesa e a pesca à inglesa. A Pesca à Francesa é uma das técnicas mais usadas na pesca desportiva. Esta técnica é para pesca de curta distância e para peixe de pequenas a médias dimensões; devem-se utilizar as canas de encaixe, com comprimentos que podem variar entre os 9/10 e os 14 metros. A Pesca à Inglesa permite realizar capturas a longa distância, 20/25 ou mesmo 40/50 metros, a qualquer profundidade e em situações adversas no que diz respeito à corrente e ao vento. A cana, é uma cana de carreto."

Onde pescar

"Quando em lazer, vamos mais para os lados de Arraiolos, na barragem do Divor. Mas, quando participamos nos campeonatos de pesca vamos para Cabeção, Coruche e Mora."

As espécies são mais comuns

"A carpa, o barbo, o achigã e a pardelha são os peixes que mais pescamos. Os bordalos e as bogas deixaram de aparecer nas nossas ribeiras, infelizmente. Antigamente, no Rio Almansor havia muito bordalo."

Peixe de água-doce grelhados com molho de coentros

(Para 4 pessoas)

1 kg de bordalos ou pardelhas ou barbos

2 cebolas

1 dl azeite

100 g de coentros

1 folha de louro

1 dente de alho

sal e pimenta q.b.

Limpe os peixes tempere-os com sal. Enquanto está a grelhar, pincele o peixe com o molho. O molho pode acompanhar o prato também. Para o molho, faz-se um refogado com as cebolas cortadas às rodelas, os coentros picados, louro, pimenta, sal e alho.

Pardelhas fritas

Pardelhas

sumo de 1 limão grande

alho

sal e pimenta q.b.

farinha

óleo para fritar

Escalar o peixe e temperá-lo com bastante sumo de limão, alho, cortado finamente, sal e pimenta e deixar a marinar por algum tempo. Retirar o peixe desse caldo, passá-lo por farinha e fritar.

Caldeta de peixe do rio

(Para 4 pessoas)

Azeite 100 ml

Poejo 1 ramo

Hortelã da ribeira 1 ramo

Peixe de rio - 1500 g

Tomate 3 a 4

Alho 3 a 4 dentes

Cebola ½

Batatas

Pão alentejano algumas fatias

Pimenta 1 pitada

Pimentão a gosto

Num tacho refoga-se em azeite o alho pisado, a cebola picada, o tomate cortado e as ervas picadas grosseiramente. Junta-se água, o peixe e as batatas as rodelas. Deixa-se cozinhar em lume brando até o peixe e as batatas estarem cozidos.

Serve-se bem quente sobre fatias de pão alentejano.

>>

à conversa com

Adelaide Rabaça,

moradora no 12 C com 70 e muitos anos

A Dona Adelaide anda sempre entre Lisboa e Montemor, pelo que se quer ser recebido há-que se fazer anunciar. Pois bem, assim foi: apareci no seu espaço numa sexta-feira à tarde.

Adelaide, a calista, recebeu-me com um alguidar numa mão e um corta-calosidades e uma lima na outra. Ao entrar, deparei-me com duas clientes com os pés de molho. Sentei-me na cadeira que estava vaga e a conversa fluiu entre alguidares de água morna e fragrâncias relaxantes.

- Pelo que me consta a Dona Adelaide não é de Montemor, mas já vive cá há muitos anos.

Oh menina, é verdade que não sou de cá, mas se falar da Adelaide Rabaça não há quem não conheça! Sou mais badalada que o diabo! Nasci no Porto e vim para Montemor com 18 anos, fui viver para a casa do meu irmão, que era na Rua dos Marmelos – pagava duzentos escudos de renda. Fui trabalhar enquanto enfermeira no Hospital São João de Deus – estive lá uns meses. Depois comecei a trabalhar por minha conta – fiz de tudo um pouco: trabalhos de costura, tricot, bolos. Juntei-me com o meu marido, tinha uns 20 anos, por volta de 1962.

O meu marido foi Regedor da vila de Montemor, durante 20 e muitos anos. Eu e o meu marido criámos o Rancho Folclórico Fazendeiros de Montemor e a primeira Escola de Condução de Montemor. Sabe que há uma rua em Montemor com o nome do meu marido? Rua Feliciano Rabaça. Enfim, tirei o curso profissional de calista e comecei a exercer. Menina, tinha sempre a casa atafulhada de gente. Mas, para além de calos trato outras maleitas também.

- Então e vivências do largo que queira partilhar.

Antigamente, havia a mercearia Taveira. Toda a família era aqui cliente. Há uma história engraçada com uma receita do Dr. Santos, a famosa receita de ½ quilo de sabão azul e branco, a comprar na loja do Sr. Taveira. Nessa receita, para além dos analgésicos e antiinflamatórios receitou-se igualmente sabão azul e branco, pois que as costas da paciente estavam a precisar de um bom banho. A loja do Sr. Taveira dava para as duas ruas, fazia esquina. Quando cheguei a Montemor já a mercearia existia há muito - estávamos em 1959. Não havia mercearia como a do Sr. Taveira – no Taveira havia de tudo. Esta praça, antes, tinha muito mais vida, não há comparação! Havia o Catita – fiz muito pelos donos do Catita, tomei conta dos seus filhos. Quem quisesse saber de novidades ia ao Sr. Corado, mas a mercearia do Sr Corado era bem mais pequenita! Havia uma casa de máquinas de costura, a casa do Pires – há uma história engraçada com a mulher do Pires! O Pires fazia letreiros para a sua loja. Ora, um dia a mulher, sem reparar, senta-se em cima de um letreiro, levando-o agarrado à saia. E lá vai ela para o mercado com o letreiro na saia a dizer: "Vende-se". Foi risota no mercado e por onde ela passava e só se ouvia dizer: "A mulher do Pires agora vende-se".

São histórias que ficam na nossa história.

à conversa no restaurante

“O Escondidinho”

com Joaquim Carriço

Joaquim Carriço está “Escondidinho” há mais de 32 anos.

“Em jovem, fui aprendiz de sapateiro e já esta casa existia como taberna. Cresci no largo e sempre vivi aqui. Éramos uma família grande – dez filhos. Lembro-me da minha mãe fazer os avios na loja do Sr. Corado e também no Sr. Taveira, que era uma grande mercearia. A mercearia do Sr. Taveira ocupava o espaço onde de momento estão os gabinetes dos arquitetos e ia até à sede da Marca. Antes, o largo tinha vida, era ocupado, as gentes passavam tempo no largo a conversar, a conviver, “O Escondidinho” é, acima de tudo, um espaço de convívio, faz parte do ritual das gentes que aqui moram e que aqui vêm para dois dedos de conversa entre copos de vinho e petiscos. Agora, que é restaurante e que aparece como lugar de referência para se degustar pratos tradicionais recebe muita gente de fora.”

mesa redonda com quatro utentes
e a animadora do

Lar da Santa Casa da Misericórdia

Perto da hora do lanche, reuni-me com a animadora Ana Rita; com Manuel José Pinto, de 92 anos, mais conhecido por Manuel do Ferro da Agulha; Maria Valério Chitas, 76 anos; Elisa Rosa Serralha, 87 anos, e Catarina Júlia dos Santos, 79 anos.

Maria Valério – Sabia, menina, que havia um espaço chamado leitaria, que depois foi o café Catita. Olhe, anda agora em obras! Mas, não era verdadeiramente uma leitaria. Assim se chamava porque se bebia aí café, café com leite e se comiam bolos!

Manuel José – A leitaria era do Gabriel – ia aí muito! E a pensão Ferreira, antes, era a pensão Mimoso. Eu não vivia na vila. Vivia no Ferro da Agulha e com 6 anos andava a vender o que tínhamos lá na horta. Trazia um cestinho com 3 ou 4 molhos de salsa, de hortelã, coentros, espinafres e corria toda a vila. Lembro-me de ir à loja do Sr. Ananil, que foi depois o Sr. Corado. Era uma loja pequena e logo ao lado uma padaria, que era do Chico Bomba. Havia a loja do Sr. Taveira.

Elisa Rosa – O Sr. Taveira, lembro-me bem da sua loja. O pai do Sr. Taveira era maçon, era da Maçonaria. Aquela casa dos azulejos, pertencia à família Taveira. Lembro-me de ter um pátio interior. Os Taveira já morreram todos, eram uma família rica.

Catarina Júlia – Olhem e aquele prédio que está a cair era de uma família de lavradores – a família Marques dos Santos. Era uma casa tão bonita, um verdadeiro palácio! Pena estar em ruínas! Enfeia o largo, é pena!

à conversa na

Cercimor

com José João Silva Pedro

José João, como é conhecido, tem 54 anos é monitor na Cerci e tem uma relação com o largo de há muito.

" Cresci no largo e sempre me recordo do mesmo como tendo muita atividade. De há uns anos a esta parte quebrou bastante o bulício que o caraterizava. Havia duas esplanadas no largo: a do café Catita e a da pastelaria Capri. O edifício da Cerci era uma habitação particular, em baixo, onde atualmente é o refeitório eram antigas cavalariças. Todo este prédio era pertença de uma só família: a família Taveira. O que resta do edifício dessa época, pois o mesmo já foi sujeito a várias intervenções, são estes azulejos pintados à mão, que estão dispostos de forma aleatória e que acredito terem pertencido a algum painel, e a arte do Estuque em algumas paredes, em alguns tetos e em claraboias. "

PORTA DO SOL

(Terreiro da ... ou das PORTAS DO SOL)

Jorge Fonseca

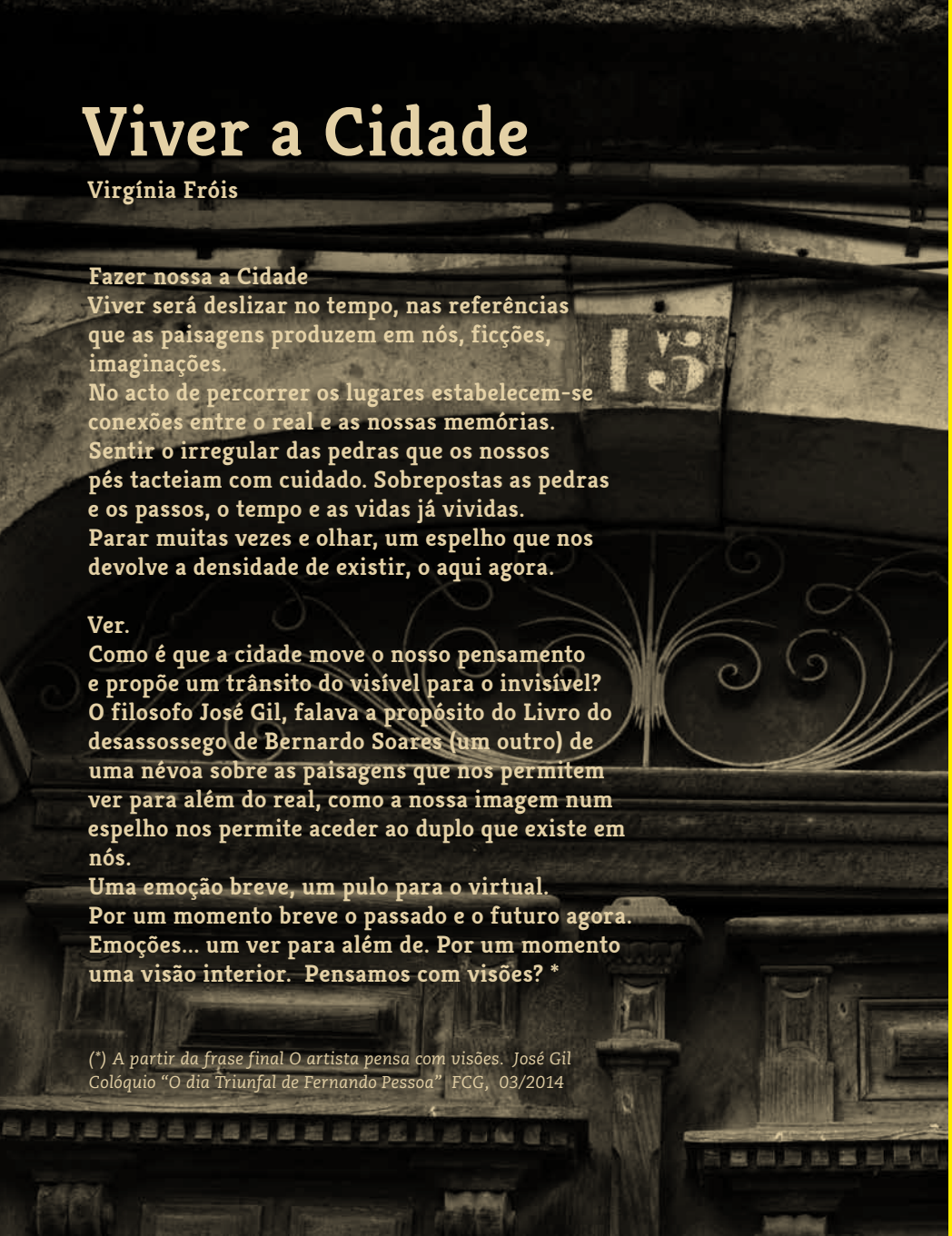
Antigo nome do atual lg. General Humberto Delgado, que se chamou, antes, lg. Serpa Pinto. Aparece já em 1582 quando, por iniciativa da confraria de Nª. Sª. Da Luz, foi iniciada a construção da respectiva igreja. A confraria pediu à Câmara, para esse efeito, a cedência de "um pedaço de terra do Rossio defronte da Porta do Sol". Os moradores das redondezas corroboraram o pedido de construção do templo "na ponta do Rossio que entesta no terreiro da dita Porta do Sol". A posse do terreno foi dada à confraria, em 1582, "no Rossio, onde se chama a Porta do Sol". Esta designação salientava a posição do terreiro, na entrada do Arrabalde da vila voltada para Nascente.

No século XVIII começaram a fazer-se aí mercados de géneros alimentares, como alternativa à Praça Nova. Diziam os mestres do Povo, em 1662, que " nesta vila havia anos se tinha feito praça na Porta do Sol, para nela se venderem todas as coisas de comer, de pão e frutas verdes e secas", porque os vendedores "não queriam ir a vender à Praça Nova de cima, à vila (...) em respeito de ficar muito longe" e ser, por isso " bem comum do povo, assim para os que vinham a vender como para a gente desta vila e de fora e das passageiras, por estar em meio das estradas". Também aí se faziam mercados de trabalho. Em 1670 a Câmara proibiu os trabalhadores agrícolas locais de irem oferecer-se para trabalhar na Porta do Sol ou no Rossio enquanto " os cegadores de fora" aí estivessem, certamente para não fazerem subir os salários, pois os trabalhadores exteriores à terra, migrantes nortenhos e beirões, ganhavam menos. Só o poderiam fazer na Praça Velha.

Em 1673, para suprir a falta de géneros, a Câmara obrigou todos os regatões da vila e seu termo a virem a Porta do Sol, todos os sábados, vender galinhas e frangos, ovos, queijos pequenos e grandes, caça, cabritos e leitões, bem como legumes, toucinho, chouriços, linguiças, carne de porco e os mais géneros comestíveis. Ficariam, assim, livres da obrigação de almotaçar os produtos, ou seja, de irem à Almotaçaria mostrá-los, antes de os vender.

Nos séculos XVI e XVII havia aqui paços de venda de cereais. Em 1745 Manuel Caetano Pratas alugou uma sua casa no terreiro, para que nela se pudesse " vender trigo e todas as mais sementes". Tinha arcos, debaixo dos quais em 1671 , "recolh(ia)m muitos vadios, onde jogo(va)m continuamente". Em 1774 o terreiro tinha 16 fogos, havendo três paceiros, três padeiras e dois mercadores.

FONSECA, Jorge. (200) Toponímia e urbanismo de Montemor-o-Novo (séculos XV-XIX). Revista Almansor, 14 : 57-58



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 filosofo 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

+ Mesa Posta nº.7 +
Outubro, 2016 + 1ª ed. + 200ex.
edição e recolha de conteúdos: Marca ADL + Oficinas do Convento
ed.gráfica: Miguel Rocha
texto: Alexandra Jesus e Vitalina Sofio + revisão: Rosa Coelho + fotos: Alexandra Jesus + Miguel Rocha + colaboraram: Tiago Fróis + Nélia Martins + Santa Casa da Misericórdia + Associação de Pesca Desportiva à Linha + Cercimor + Ana Rita Silva + José Ramalho + Joaquim e Bia Estróia + Adelaide Rabaça + Joaquim Carriço + José João Silva Pedro + Manuel José Pinto + Maria Valério Chitas + Elisa Rosa Serralha + Catarina Júlia dos Santos + Pedro Grenha
+ + + + +
Município de Montemor-o-Novo e Oficinas do Convento
Impressão e acabamento: Oficina de Impressão - OC + CMMN
+
Oficinas do Convento-associação cultural 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 descontrair, 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.

viveracidade
arquitectura, design, ambiente, património e sustentabilidade

Iniciativa

estrutura financiada por

em co-produção com

enquadrado na