



O SARDOAL

BOLETIM DE INFORMAÇÃO E CULTURA
DA CÂMARA MUNICIPAL DE SARDOAL

BIMESTRAL • N.º 19 – ANO 4 – NOVEMBRO / DEZEMBRO DE 2002



• Boas Festas!
Feliz Ano de 2003!

Serviços Públicos

- Guarda Nacional Republicana - 241-850020
- Correios - 241-850100
- Cartório Notarial - 241-850040
- Conservatória Registo Predial e Comercial 241-855497
- Tesouraria da Fazenda Pública - 241-855485
- Repartição de Finanças - 241-855146
- Zona Agrária - 241-855483
- Balcão Permanente de Solidariedade Segurança Social - Sardoal 241-855181
- Balcão Permanente de Solidariedade Segurança Social - (Extensão) Alcaravela - 241-855295 (1º e 2º Quarta-Feira de cada mês)
- Avarias - LTE/EDP - 800506506

Ensino

- Escola E B 2,3/S Dra. Maria Judite Serrão Andrade - 241-855434
- Escola do 1º Ciclo - Sardoal - 241-851557
- Escola do 1º Ciclo - Andreus - 241-855066
- Escola do 1º Ciclo - Valhascos - 241-851530
- Escola do 1º Ciclo - Casos Novos - 241-855609
- Escola do 1º Ciclo - Panascos - 241-851203
- Escola do 1º Ciclo - Casal Velho - 241-855067
- Escola do 1º Ciclo - Santiago de Montalegre - 241-852087
- Jardim de Infância - Sardoal - 241-851491
- Jardim de Infância - Andreus - 241-855066
- Jardim de Infância - Panascos - 241-851203
- Jardim de Infância - Presa - 241-855015
- Jardim de Infância - Valhascos - 241-851530
- Jardim de Infância - Santiago de Montalegre - 241-852087
- Educação de Adultos - Sardoal - 241-851077

Instituições Bancárias

- Banco Atlântico - 241-850030
- Caixa Geral de Depósitos - 241-850080
- Caixa de Crédito Agrícola - 241-851209

Saúde

- Hospital Distrital de Abrantes - 241-360700
- Hospital Distrital de Torres Novas - 249-810100
- Hospital Distrital de Tomar - 249-321100
- Centro Saúde de Sardoal - 241-850070
- Posto de Saúde de Alcaravela - 241-855029
- Posto de Saúde de Santiago de Montalegre - 241-852651
- Posto de Saúde de Valhascos - 241-855420
- Farmácia Passarinho (Sardoal) - 241-855213
- Farmácia Bento - 241-851008 (Segundas e Quartas - 14/18 Horas - Terças, Quintas, Sextas e Domingo - 9/13 Horas)
- Sarcínica - Sardoal - 241-851631
- Clínica Médica - Cirúrgica de Sardoal - 241-855507
- Laboratório de Análises Clínicas Dr. Silva Tavares - Sardoal - 241-855433
- Soranálises - Sardoal - 241-851567
- Consultório Médico de Dr. João Lopes Dias - 241-855446
- Consultório Médico de Dr. Pereira Ambrósio - 241-851584
- Clínica Médico - Dentária de Sardoal de Dr. Miguel Alves - 241-851584 - 91 902 92 27

Câmara Municipal



SARDOAL

- Praça da República, 2230-222 Sardoal
- Geral - 241-850000 / Fax 241-855684
- email: camaradesardoal@mail.telepac.pt
- Parque Desportivo Municipal - 241-855248/241-851007
- Piscina Municipal (de Junho a Setembro) - 967-331 111
- Biblioteca Fixa Calouste Gulbenkian - 241-851169
- Posto de Informação Juvenil - 241-851533
- Piquete de canalizadores - 965835558

Bombeiros Municipais

- 241-850050 - Fax 241-855390
- Número Nacional de Emergência - 112

Juntas de Freguesia

- Sardoal - 241-855169
- Alcaravela - 241-855628 / 241-851263
- Valhascos - 241-855900
- Santiago de Montalegre - 241-852066

Transportes Públicos

- Rodoviária do Tejo - Abrantes - 241-362636
- Estação de Caminhos de Ferro - Alferrarede - 241-361404
- Estação de Caminhos de Ferro - Rossio ao Sul do Tejo - 241-333406
- Estação de Caminhos de Ferro - Entroncamento - 249-726342
- Taxis
- Sardoal - 241-855411/241-855345 ou 241-855031
- Telemóvel: 963011356
- Santiago de Montalegre - 241-852526
- Valhascos - 962544021 - 241-855247 - 241-855342

Alojamentos

- Residencial Gil Vicente - 241-851090
- Quinta da Arecês - 241-855255
- Quinta das Freiras - 241-855320

Restauração

- Restaurante "As Três Naus" - Sardoal - 241-855333
- "Restaurante Avenida" - Sardoal - 241-855179
- "Casa do Pastor" - Cabeça das Mós - 241-855255
- "Casa Garcia" - Entrevinhas - 241-855135
- Quinta das Freiras - Venda Nova - 241-855320
- "O Torricado" - Sardoal - 241-855078
- Restaurante Trattoria "La Toscana" - 966279738
- Restaurante "Dom Vinho" - 241-855026

Animação Nocturna

- Lagarto - Bar - 241 85 58 50
- Bar Puro - 241 85 50 30
- Shakespeare - Bar - 963 46 66 72
- "Casa do Pastor" - 241-855255 (das 22h às 2h)

Solidariedade

- Santa Casa da Misericórdia - 241-855233
- Santa Casa Misericórdia, Creche e Jardim de Infância - 241-855233

Paróquias

- Sardoal e Valhascos - 241-855116
- Alcaravela - 241-855205
- Santiago de Montalegre - 241-852705

Colectividades e Associações

- Filarmónica União Sardealense - 241-851581
- Associação Cultural e Desportiva de Valhascos - 241-851106
- Cooperativa "Artelinho" - Alcaravela - 241-855768

Postos públicos

- Andreus - 241-855261
- Brescovo - 241-852303
- Cabeça das Mós - 241-855134
- Casos Novos - 241-855226
- Entrevinhas - 241-855135
- Mivaqueiro - 241-852263
- Mogão Cimeiro - 241-852234
- Monte Cimeiro - 241-855393
- Panascos - 241-855221
- Santa Clara - 241-855317
- S. Domingos - 241-852141
- S. Simão - 241-855279
- Saramaga - 241-855250
- Venda - Alcaravela - 241-855217
- Venda Nova - 241-855175 (p.f.)

Outras Entidades

- CIMA - Centro de Inspeção de Automóveis - 241-851104
- Bombas GALP - 241-855153
- Associação Municípios do Médio Tejo - Constância - 249-730060
- Gabinete de Apoio Técnico - Abrantes - 241-360440
- Associação Comercial e Serviços de Abrantes, Constância, Sardoal e Mação - Abrantes - 241-362252
- NERSANT - Núcleo Empresarial da Região de Santarém - Abrantes - 241-372167
- TAGUS - Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Interior - Abrantes - 241-372180
- Região de Turismo dos Templários - Tomar - 249-329000
- Inst. de Emprego e Formação Profissional - Abrantes - 241-371534
- Governo Civil de Santarém - 243-304500
- Instituto Português da Juventude - Santarém - 243-333292
- INATEL - Santarém - 243-324701
- Instituto do Desporto - Santarém - 243-322776
- Casa do Ribatejo - Lisboa - 21-3881384
- Associação Agricultores dos Concelhos de Abrantes, Constância, Sardoal e Mação - Abrantes - 241331143
- Loja do Mundo Rural - Lisboa - 21-3958889





Os Presépios de Natal

Mais um Natal que nos bate à porta!
E nós devemos abri-la.
Somos gente hospitaleira que gosta de bem receber quem chega.

As portas da nossa casa, são as portas das nossas terras, do nosso Concelho, da nossa identidade colectiva.

Foi nessa identidade que criámos hábitos, que experimentamos vivências, que aprendemos e crescemos.

E o Natal sempre fez parte da nossa Cultura.

Apesar do enorme avanço da modernidade, das novas tecnologias, do consumo desenfreado, o Natal ainda mantém a pureza que a nossa memória alcança.

Quem não se lembra das "idas ao musgo" para fazer o Presépio? Da terra que nos molhava as mãos e do cheiro do musgo quando o arrancávamos, com muito cuidado, em pequenos tapetes?...

Depois, em casa, fazer o Presépio era uma Festa. Colocar as figuras, construir a gruta ou o palheiro que abrigasse o Menino Jesus, a Virgem Maria e S. José. Encostávamos, o mais possível, o burro e a vaca ao berço de Jesus. Para os seus bafos O aquecerem. E à entrada estavam os Reis Magos, com as oferendas. E vinham os pastores com as ovelhas e os cães...

Quem não se lembra das "idas ao musgo" para fazer o Presépio? Da terra que nos molhava as mãos e do cheiro do musgo quando o arrancávamos, com muito cuidado, em pequenos tapetes?...

Estava tudo, em cima do nosso musgo, num sítio bem à vista. Todos os anos os miúdos tinham o Natal em casa. Ele estava ali, no nosso Presépio. Na nossa tentativa de reconstituir em matéria as expectativas de uma infância mágica.

Vinha a Noite de Natal, a Consoada. Ou fazia frio, ou "fazia" chuva. Às vezes, as duas coisas. Mas havia o calor da lareira ou dos braseiros. Havia a ida à Missa do Galo, os fritos, a refeição melhorada, as visitas da família. As prendas...

Era bonito.

Hoje vivemos o Natal num contexto algo diferente daquele que foi o de outras gerações. Mudou a sociedade. Mas o Mundo, esse talvez não tivesse mudado tanto. Em todos os tempos houve guerras, injustiças e sofrimentos. Hoje, como ontem, vivemos o Natal, lembrando que há valores de Solidariedade e Fraternidade que é preciso aprofundar.

A diferença é que hoje somos adultos e ontem éramos crianças. E que as crianças de hoje vão, também, viver o Natal de amanhã. É o ciclo da vida e a passagem dos anos. Uma luta que parece não terminar, mas que é preciso continuar!

Lembrar que o Natal é um tempo de Paz, de Concórdia entre os Homens, da Família, é saber (querer acreditar e acreditar) que há Esperança para o Mundo! Que essa Esperança passa por nós. Aqui mesmo, no nosso Concelho, na nossa casa, no nosso dia-a-dia.

Se olharmos em redor com atenção descobrimos (miúdos e graúdos) que o Presépio, afinal, ainda lá está. Aquele que fizemos em crianças, ou outro, posto agora pelas mãos de outras crianças. Com musgo fresco, com outras figuras. Mas com o mesmo sentido...

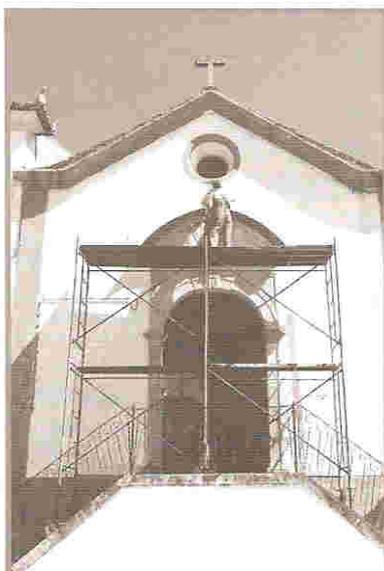
Que este Natal proporcione a todos os Municípios, sardoalenses em geral, que residem aqui ou noutra parte do país ou do estrangeiro, um elo de grande afecto, de Venturas e Prosperidade. Que os Presépios que construíram em pequenos - que os seus filhos agora renovam - continuem na sua memória como marca de um passado que jamais se apagará. É Natal!...

Boas festas. Feliz Ano Novo!



Fernando Constantino Moleirinho
(Presidente da Câmara)

Património continua a ser preservado



Tratamento de pedra na Capela do Espírito Santo

- Restauro do altar da Capela do Senhor dos Remédios (Convento de Santa Maria da Caridade);
- Elaboração de estudo e diagnóstico do património azulejar dos fontanários da sede do Concelho;
- Acompanhamento técnico do processo de restauro do conjunto de azulejos do fontanário da Praça da República;
- Levantamento de patologias da Casa Grande e limpeza de parte da sua fachada principal;
- Continuação do tratamento do conjunto de altares da Igreja do Convento de Santa Maria da Caridade;
- Enquadramento de estagiários e de formação de alunos nas áreas de Conservação e Restauro (protocolo com a Escola EB 2,3/S Dr.ª Maria Judite Serrão Andrade);
- Participação em eventos socioculturais (exposições, Semana Santa, Festas do Concelho, etc.);
- Continuação do processo de inventário das Igrejas Paroquiais de Santa Clara e de Santiago de Montalegre;
- Colaboração com o Rancho Folclórico "Os Resineiros" de Alcaravela, para reinstalação de um Museu Etnográfico.

ex-estagiário de Restauro em Escola Profissional

O Samuel frequentou um estágio na área de Conservação e Restauro no nosso Município. Fê-lo de 1999 a 2002 (anos lectivos), mercê de um protocolo para o efeito celebrado com a Escola EB 2,3/S Dr.ª Maria Judite Serrão Andrade. Aqui demonstrou grande sensibilidade para as artes e um jeito manual inato para acções de restauro. Essas capacidades abriram-lhe as portas da Escola Técnico-Profissional de Marco de Canavezes, propriedade do Instituto Português do Património Arquitectónico (IPPAR), onde desde Setembro último, é aluno do Curso de Assistente de Conservação do Património, que lhe dá equivalência ao 12.º ano e direito a Carteira Profissional. O Samuel Lopes dos Santos, nasceu em Tramagal, em Junho de 1985, mas reside em Andreus desde 1996. Parabéns e votos de boa sorte!



Desde o início de 2002 que o Sector de Conservação e Restauro da Câmara Municipal, tem desenvolvido um conjunto de acções nestas áreas; alguns dos quais, no acervo da Santa Casa da Misericórdia, no âmbito de um protocolo de colaboração celebrado entre Autarquia e aquela instituição. Tem funcionado também em parceria com as nossas Paróquias, designadamente em Alcaravela e Santiago de Montalegre. A seguir se publica um pequeno resumo dos trabalhos já efectuados ou em curso:

- Limpeza da fachada da Capela do Espírito Santo;
- Tratamento museológico de peças em pedra epigrafadas, nomeadamente o Brasão da Casa Grande ou dos Almeidas;
- Recuperação (restauro) da escultura do Senhor dos Remédios, na Capela do Convento de Santa Maria da Caridade;



Litografia



Fotografia



Pintura

As Exposições das Festas 2002 Litografias, Fotografias e Pintura

O prometido é devido, por isso aqui fica o breve registo das exposições de artes-plásticas que integraram o programa das Festas do Concelho 2002.

Assim, conforme as fotos acima publicadas documentam, na Casa Grande foi levada a efeito uma mostra de Litografias (não originais) de Almada Negreiros, Jorge Barradas e Eduardo Malta, pertença do acervo particular do sardoalense David Pedro. Residente em Lisboa há mais de 40 anos este nosso conterrâneo tem 72 anos de idade e exerce a actividade profissional de leiloeiro.

No "Atrium" do GETAS, divulgaram-se as Fotografias de Augusto Pombo. Nascido em Sardoal, em Julho de 1945, é engenheiro géometa. É um conceituado fotografo amador.

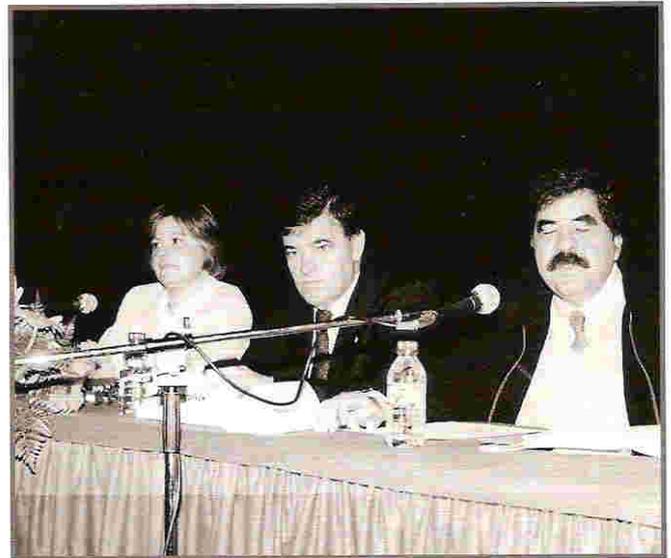
Em duas salas da futura Biblioteca Municipal, o público pôde apreciar a Pintura, de Manuel Soares Traquina. Natural de S. Simão (Sardoal), nasceu em Fevereiro de 1938. Foi profissional bancário e reside em Abrantes.

Todas as mostras foram muito apreciadas e visitadas por várias centenas de pessoas. A sua inauguração contou com a comitiva oficial, presente nas Festas (ver boletim anterior).



As perspectivas e as respostas

As III Jornadas da Educação e Formação de Adultos, decorreram em Sardoal, no salão polivalente dos Bombeiros, no dia 23 de Outubro. Foram organizadas pelas Coordenações Concelhias de Abrantes, Constância e Sardoal e pela Associação Cultural "Palha de Abrantes". "Que perspectivas? Que respostas?" foram os reptos lançados e discutidos pelos participantes.



Educação de Adultos debatida em Sardoal

Foi um dia produtivo. E começou bem com a excelente intervenção do Doutor Aires Antunes Diniz, professor universitário e investigador das temáticas da educação de adultos. Ele falou nessa educação, como uma "base da competitividade e da coesão económica social". Depois foram apresentadas algumas experiências locais: o "Clube de Pais" da "Palha de Abrantes", a empresa de inserção do Centro Social

Interparoquial de Abrantes, o Clube S@ber+ da Biblioteca Municipal de Constância e a Cooperativa "Artelinho" de Sardoal.

À tarde, a Associação Solidários, desenvolveu o tema "(Des)envolver Competências" e Maria Teresa Gonçalves, da Agência Nacional de Educação e Formação de Adultos (ANEFA) deu o mote sobre os fundamentos deste Encontro: "faltam competências básicas a mais três

milhões de adultos activos. Que respostas?"

A sessão de encerramento esteve a cargo de Graciete Brito, do Centro da Área Educativa da Lezíria e Médio Tejo, e do Coronel Armando Borges, da "Palha de Abrantes".

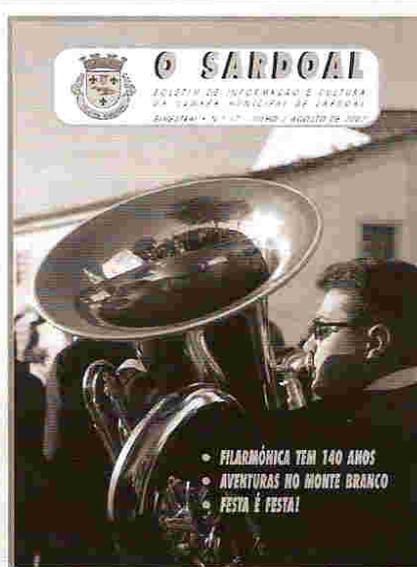
A Câmara Municipal apoiou este evento, que contou com a presença do vice-presidente, Luís Manuel Gonçalves, a quem coube abrir os trabalhos.

“O Sardoal” em Encontro de Comunicação Autárquica

O nosso Boletim participou activamente no III Encontro Regional de Comunicação Autárquica, realizado em Constância, no dia 7 de Novembro. Na parte da manhã registaram-se as intervenções de António Matias Coelho (“Boletim de Constância, a Vida e a História”) e Luís Macedo e Sousa (“Comunicação nas Autarquias – caso prático”), respectivamente, assessor cultural do Município constânciense e director do departamento de comunicação da Câmara Municipal de Oeiras. De tarde, o coordenador d’O Sardoal”, moderou uma mesa redonda, sob o tema “A Informação Autárquica e a Comunicação Social”, onde intervieram os jornalistas Alberto Bastos (O Mirante), Alexandra Seródio (Jornal de Notícias), António Gonçalves (TVI), Maria de Lurdes Lopes (Agência Lusa) e Mário Rui Fonseca (Rádio Tágide). Os trabalhos decorreram com grande interesse, servindo para jornalistas e técnicos de informação municipal aprofundarem o seu inter-relacionamento profissional. Recorde-se que o II Encontro foi realizado o ano passado, em Sardoal.

Juntas de Freguesia editam CD-Rom

As Juntas de Freguesia do nosso Concelho aderiram a uma iniciativa promovida por O Nosso País – Gabinete de Projeção e Divulgação das Culturas de Portugal, designada Portugal, Século XXI, no sentido da publicação de um CD-Rom destinado ao Distrito de Santarém, onde se inclui informação sobre o Sardoal. Os interessados podem solicitá-lo nas Juntas de Freguesia da área da sua residência. O Software do CD foi desenvolvido para Windows 95. 98. 2000. Me ou Windows NT 4.0, devendo os computadores ter como requisitos: Processador a 200 Mhz, 16 MB de memória RAM (32 MB recomendados) e Placa vídeo SVGA (milhares de cores a 800x600). Outras instruções de funcionamento encontram-se na contracapa do CD-Rom.



Filarmónica vai ter farda nova...

No âmbito da TAGUS – Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Interior, foi recentemente aprovada uma candidatura apresentada pela Filarmónica União Sardoalense (FUS), com o objectivo de aquisição de novo fardamento, apoiada pelos fundos comunitários, em 75%, através do Programa de Iniciativa Comunitária LEADER+.

O projecto, designado Vestir a Música, foi enquadrado na área de Dinamização Cultural da Juventude e ascende a mais de 12.200 Euros (cerca de 2.400 contos em dinheiro antigo).

A viabilidade deste projecto teve por base a antiguidade da FUS (ver, a propósito, Boletim N.º 17) e o facto do seu actual elenco ser composto por jovens executantes.

A Câmara Municipal e a Junta de Freguesia de Sardoal, vão, também, apoiar esta iniciativa.

...Escola de Música

Entretanto contam-se já em 54, o número de alunos que frequenta a Escola de Música da FUS, no ano lectivo 2002/2003. As aulas (de segunda a sábado), decorrem nas instalações da colectividade, no edifício do antigo Colégio (onde funciona também a Biblioteca Municipal e o PIJ – Posto de Informação Juvenil), entre as 18 e as 20 horas (à quarta-feira e ao sábado começa às 16h 30m). Os ensaios gerais realizam-se às sextas-feiras, às 21 horas. A direcção artística é da responsabilidade do Maestro Miguel Borges, coadjuvado por José Laia e Aníbal Lobato.

Marinheiros “lançam âncora” no Sardoal

Foi recentemente criado o Núcleo de Marinheiros do Ribatejo Norte, cujo objectivo é promover o convívio e o contacto regular entre marujos e ex-marujos e levar a efeito diversas actividades nas áreas do desporto e da cultura (exposições, viagens de estudo, divulgação da Marinha junto das escolas, etc.). A respectiva escritura pública para constituição desta associação foi efectuada no dia 30 de Outubro último, sendo signatários diversos marinheiros sardoalenses. A sua sede provisória (cedida pela Câmara Municipal) está instalada num anexo do Lagar da antiga “Serração dos Paulinos”. Este Núcleo surge na sequência de almoços anuais de confraternização, que se realizam há 14 anos consecutivos, juntando mais de uma centena de “homens do mar” de várias gerações. A actual direcção é composta por José Leal Godinho (presidente), Victor Águas (vice-presidente), Fernando Martins (secretário) e Vitor Martins (tesoureiro). A Assembleia Geral e o Conselho Fiscal são presididos, respectivamente, por Manuel Gonçalves e José Esteves. O último dos referidos almoços anuais, foi realizado no dia 9 de Novembro passado, em Venda Nova (Sardoal), no salão polivalente da Associação para o Desenvolvimento daquele lugar.

O nosso Boletim deseja bons ventos para esta associação navegar em bonança.

Mais Pisão...

A Associação de Naturais e Amigos do Pisão, levou a efeito, em 17 de Agosto passado, o seu já habitual Convívio Anual que, este ano, decorreu na sua terra natal, o Pisão. Um relato completo de tudo o que por lá aconteceu vem publicado no n.º 5 do seu boletim informativo, a “Folha do Pisão”, num texto assinado por Luísa Alpalhão. Leia, que vale a pena saber o entusiasmo com que tudo foi organizado e a alegria com que a iniciativa decorreu. Na publicação pode ainda ler-se um trabalho intitulado “Auto-estrada Sardoal / Pisão: sonho ou realidade?”, para além de outras notícias sobre a localidade. Mais uma vez se informa que este boletim é gratuito e pode ser solicitado pelo telemóvel 967006042, ou pela net, no endereço folha.pisao@clix.pt.

“Saborosos Encontros” e confraternização de idosos

Devido à necessária antecedência com que o nosso Boletim é produzido e impresso (para assim se poder cumprir os prazos de saída), quando o presente número for distribuído pelos leitores, já se terão realizado duas importantes iniciativas: os “Saborosos Encontros” (dias 30 de Novembro e 1 de Dezembro) e a Festa de Confraternização (7 de Dezembro), destinada aos idosos do nosso Concelho. Fica prometido que na próxima edição daremos todos os pormenores.



Breve percurso gastronómico



Os cheiros e os sabores

A gastronomia tradicional, como depositária de uma herança cultural, é um importante elemento caracterizador da etnografia de cada região e quando a estudamos entramos no mundo das carências ou das abundâncias de cada época ou estrato social. Ao provarmos, seja num prato de porcelana, de esmalte, alumínio, barro ou vidro, a iguaria preparada, muito nos contarão os seus condimentos, decorações ou cozeduras, da vida dos seus autores. Não é minha pretensão elaborar um tratado sobre Gastronomia, mas apenas fazer um pequeno percurso pela nossa história, com o cheiro e os gostos que chegam até nós e falar, necessariamente, do Concelho de Sardoal.

Ao pesquisar as referências mais antigas, chego à conclusão que a carne teria uma maior utilização na alimentação geral, não só nos banquetes, mas também nas refeições mais simples e que a introdução do peixe só se realiza à sexta-feira e ao sábado, por imposições religiosas, panorama que encontramos no século XIII.

O manuscrito do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, apresenta-se como um dos primeiros registos escritos da Gastronomia Portuguesa, que começou

a ser escrito no século XV e muitas das suas receitas reflectem uma grande antiguidade.

Apresenta-se repartido em quatro secções ou cadernos:

"Caderno dos Manjares de Carne";
 "Caderno dos Manjares de Ovos";
 "Caderno dos Manjares de Leite";
 "Caderno das Cousas de Conservas"
 (onde se inclui toda a doçaria) – que, muito provavelmente, seriam de início independentes e só mais tarde reunidos e encadernados num só volume.

Revolução gastronómica

Por outros documentos da época sabe-se que se comia carne e peixe (frescos ou salgados), ovos, legumes e frutos; que a pimenta e a mostarda, a salsa, os alhos, eram usados; que uma pessoa educada levava à boca um naco de cervo servindo-se apenas dos dedos – dos três primeiros dedos.... Que o vinho entrava na confecção dos alimentos e regava, abundantemente, e em todas as mesas, os repastos, com-





Cozinha fervida com bacalhau ou petinga. Um dos pratos tradicionais de Sardoal

plementados por doces em que entravam o mel e (já!) o açúcar.

Os Descobrimientos Portugueses vieram trazer uma autêntica revolução à gastronomia, com todo um conjunto de especiarias – o cravinho, a noz moscada, a pimenta, o gengibre, etc. e ainda com a introdução de diversos géneros alimentícios, hoje, tão vulgares que a maioria das pessoas é levada a pensar que fizeram sempre parte da nossa alimentação, como sejam, a batata, o milho, o tomate, o cacau, a batata-doce, o ananás, o amendoim, a banana, etc..

O tradicional cozido à portuguesa é, no século XVI, o chamado prato de resistência, o prato forte e fundamental da refeição.

Também, por esta altura, torna-se notória a preferência pelo bacalhau e pela sardinha. O bacalhau era importado, sobretudo dos ingleses; quanto à sardinha, o seu apreço era de tal monta que, inclusivamente, em 1456, é autorizada a sua pesca aos domingos e dias santos, exceptuando as festas de Jesus Cristo e da Virgem.

Predilecção de seiscentos eram, também, as alfaces – que aos lisboetas valeu a designação que ainda hoje os distingue, de "alfacinhas".

"Coisas do açúcar"

Quanto à doçaria, em 1496, o Rei D. Manuel I, que algumas vezes permaneceu no Sardoal, decreta que este

"mister" seja apenas desempenhado por mulheres, facto que permaneceu durante todo o século XVI. D. João IV autoriza, então aos homens o fabrico de "obreias" (pasta delgada de massa para colar papéis e fazer hóstias) e "alféolas" (massa de açúcar em ponto com que se fazem vários doces), mas impedindo a sua venda nas ruas, sob pena de prisão e açoites com pregão e baraço.

O Alvará de 19 de Novembro de 1757 é esclarecedor quanto a estas questões, proibindo os homens de assar castanhas às portas, vender alféola, obreias, gergelim, melaço e azeitonas "por ser essa venda exclusivamente destinada ao serviço doméstico e precisa sustentação de muitas mulheres pobres, naturais desses reinos".

Mas "coisas do açúcar" têm com D. Manuel e a Madeira as grandes receitas de que os cronistas muito falaram.

A opulência do reinado de D. João V também se traduziu na mesa. Assim o confirma a obra "Arte da Cozinha", de Domingos Rodrigues, que nos traça ementas com mais de 40 pratos.

Mas a verdadeira arte da confeitaria estava, sem dúvida, localizada nos Conventos e, por exemplo, as Albertas faziam arroz doce com decorações originais atravessadas por setas e cupidos; os bolos secos vinham das zonas do Beato e do Rato, das Trinitárias. De Chelas vinha o manjar branco, depois as Bernardas de Odivelas com o seu esplendoroso, fabrico de marme-

lada, mas também, dos tabefes, penhascos, esquecidos e suspiros.

Com a extinção dos conventos (1834) muita desta doce fabricação se perdeu, ficando-se apenas com a memória dispersa em freiras que abandonaram os Conventos ou das suas criadas.

As Tigeladas

Julgo estarem neste caso as "TIGELADAS", um dos doces mais típicos desta região, de que muitas terras se arrogam de terem sido elas as criadoras deste doce delicioso. Quanto a mim, a sua divulgação depois de sair do segredo dos Conventos, teve origem em Alcaravela, sendo tradição da família Serras, uma das mais antigas daquela freguesia, que a receita foi para ali levada por uma sobrinha do Padre Canastra, que foi, durante muitos anos, Prior da freguesia de Santa Clara de Alcaravela, há mais de 150 anos.

As "Tigeladas" são cozidas, tradicionalmente, em tigelas próprias de barro não vidrado, de que uma das receitas para uma dúzia de tigeladas é a que passo a apresentar:

INGREDIENTES:

1,5 litros de leite
1 Kg de açúcar
6 colheres de sopa de farinha
12 ovos
raspa de limão q.b.

Batem-se os ovos com o açúcar, a farinha e a raspa de limão.

Adiciona-se depois o leite pouco a pouco, continuando sempre a mexer até à altura de levar ao forno, previamente bem aquecido. As tigelas próprias para fazer estes doces já devem estar no forno e bem aquecidas antes de se lhes deitar o preparado, usando para o efeito um púcaro colocado na ponta de uma vara. Fecha-se o forno e só decorridos 10 minutos se passa a vigiá-lo amiudadas vezes, picando as tigeladas com um palito, até este sair enxuto.

Servem-se frias, enfeitadas com folhas de laranjeira.

Outros doces

Outros doces tradicionais do Concelho de Sardoal são os "bolos



amassados à boca do forno" ou de massa levedada, o pão-de-ló, o arroz doce e, menos vulgares, as farófias, os bolos de côco, os suspiros etc..

Pela altura dos Santos fazem-se as broas que têm a mesma receita dos bolos amassados à boca do forno ou de massa levedada, sendo-lhes acrescentada a erva-doce e os frutos secos (nozes, amêndoas, avelãs ou pinhões) e as broas fervedas com mel e café e pelo Natal, os fritos de massa levedada (coscorões) e os "beilhós", com massa de farinha enriquecida com "abóbora menina".

Hábitos diferentes

Com a mudança dos hábitos de vida, em resultados do abandono da agricultura, após a deslocação de grande parte da população para os grandes centros urbanos e para o estrangeiro e com a vulgarização dos electrodomésticos, na sequência da electrificação do Concelho de Sardoal, verificou-se uma profunda alteração nos hábitos alimentares dos seus habitantes.

Talvez, por isso, se justifique a descrição de algumas ementas diárias mais comuns dos tempos mais antigos que transcrevo, com a devida vénia, do livro "ALCARAVELA-MEMÓRIAS DE UM POVO", do Dr. Augusto Serras:

"DEJEJUM – em casa, antes de seguir para o trabalho – pão de milho ou centeio ou parte de uma sardinha, das que eram compradas e salgadas ao domingo, para toda a semana; outras vezes toucinho ou couratos assados.

ALMOÇO – no campo, às 10 horas solares – compunha-se de couve ratiinha temperada com um fio de azeite, acompanhada de parte de uma sardinha ou azeitonas ou cebola crua; menos vezes com toucinho ou farinha, em pedaços reduzidos e pão de milho ou centeio.

JANTAR – no campo, às 14 horas solares – era quase sempre igual ao almoço, quando não era o resto do almoço.

CEIA – em casa, às 8/9 horas da noite – era a refeição mais variada, talvez a mais substancial. Couve ratiinha com bagos de feijão e duas batatas desfeitas para engrossar o caldo, com azeite ou um naco de toucinho e pão;

- ou Migalhana, também conhecida por cozinha ferveda, que era feita dos restos das couves das refeições anteriores, cozidas com o pão de milho esbroado, farinha de milho para engrossar, alho e azeite no prato. Às vezes juntava-se refogado de cebola com uma folha de louro. Comia-se com farinheira ou toucinho assado. Nos dias de trabalho mais pesado, juntava-se o bucho ou morcela de cozer.

- Ou ainda MOLHO FANDANGO, cujos ingredientes são uma pontinha de bacalhau, cebola e salsa picada, folha de louro, azeite e vinagre. Refogava-se, juntava-se água e farinha e mexia-se até engrossar a gosto.

Couves e mexudas

A couve era o elemento base das três refeições do dia. Dizia-se até que, depois de comer couves dezoito vezes seguidas, sabia-se que era domingo, em que entrava a batata, o grão ou o feijão. Estes eram caros, o azeite pouco, o porco da matança pequeno e tudo tinha de ser dividido e subdividido pela família, para o ano inteiro.

Quando a família estava junta, comiam todos do prato grande, de bordos amarelos, com colheres de lata e garfos de ferro, com cabos de pau, às vezes de corno.

No Inverno comiam à lareira, com o prato grande sobre um banco, ao centro, alumiados pela candeia de azeite, mas quantas vezes pela chama da lareira ou de pinhas a arder.

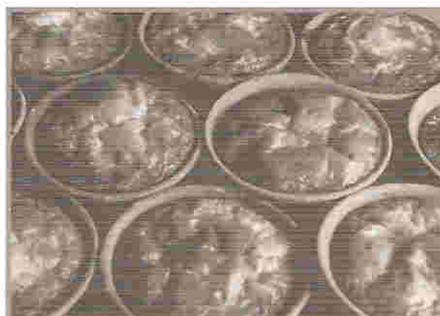
Para as crianças as mães faziam a mexuda, feita de farinha milha ferveda e mexida, enquanto cozia, com umas gotas de azeite e uns pós de açúcar por cima.

O pão de milho ou de centeio não era farto. O de trigo era para algum dia festivo, casamento, Festa Grande, quando se abatia a badana, ovelha ou cabra velha ou maninha. As galinhas eram para os doentes, os ovos para vender e fazer algum dinheiro; havendo cabras ou ovelhas, também os queijos eram muitos para vender. Arroz ou macarrão, só para os ricos. Bacalhau, mesmo a pataco, era caro para as bolsas de muita gente."

Julgo poder afirmar que a castanha terá tido um lugar importante na alimentação dos povos desta região. Se nos recordarmos que o castanheiro era uma das espécies vegetais dominantes no Concelho de Sardoal, até há cerca de 100 anos e que a batata, o milho, o feijão, o tomate e outras espécies, só foram introduzidas em Portugal, nos séculos XVI e XVII, penso que o fruto do castanheiro, teria tido um lugar importante na alimentação humana, em tempos recuados, já que se podia conservar fresco até Abril/Maio e muito mais tempo se a castanha fosse pilada.

Luís Manuel Gonçalves

(extraído da obra não publicada
"Gastronomia,
Tradições e outras Memórias
do Concelho de Sardoal" – 1998)



Emília Rosa, de Sardoal, mostra-nos como se fazem as Tigeladas: Colocam-se as formas de barro (tigelas) dentro do forno, já aquecido à temperatura adequada; depois põe-se a massa dentro das tigelas e deixa-se cozer. O produto final está à vista... Hum! Que delicioso.



Quatro histórias verdadeiras



Sortilégios de Natal!

Presépio da montra de: "J. N. Materiais de Construção - 2001

Os quatro depoimentos sobre o Natal que hoje publicamos foram extraídos do "(Re) Encontro", boletim editado pela Coordenação Concelhia de Educação de Adultos de Sardoal, em 2001, a quem agradecemos. Por estes testemunhos (dois de pessoas com 48/49 anos e outros dois com 71/81 anos) ficamos a saber mais um pouco sobre a tradição de Natal no nosso Concelho. O tempo corre e a vida passa, por isso, será curioso observar que, enquanto os mais novos referem que recebiam presentes, os mais idosos afirmam que "não havia prendas", ou quando as havia, eram apenas bonequinhos de barro. Seja como for, o Natal é a Festa da Família e o sortilégio da quadra traz-nos à memória as noites de Consoada ao pé do lume, comendo fritos e colocando o sapatinho na chaminé do nosso encanto. Porque o Menino Jesus continua lá. Todos os anos ele desce por ela trazendo os mimos da nossa infância. Feliz Natal e um Ótimo Ano Novo!

Um dia normal

À tarde amassavam-se os fritos.

O jantar era cozido à portuguesa. Depois fazíamos os fritos e íamos à Missa do Galo a Alcaravela. Ficávamos algum tempo à volta da fogueira que faziam próximo da igreja; regressávamos a casa, recebíamos algumas prendas (roupas interiores e doces), estávamos mais um bocado a conversar e a cantar.

Às vezes, juntávamos os familiares que moravam próximo.

No dia de Natal ia-se à missa de manhã e continuava um dia normal.

(Luís Inácio Pita - 48 anos
Vale Formoso - Alcaravela)



Um lenço ou uma boneca

À tarde amassávamos os fritos e na noite da consoada comíamos couves com bacalhau (quando havia!). Depois faziam-se os fritos e à noite comia-se e bebia-se café.

Colocávamos o sapatinho debaixo da chaminé e íamos para a cama.

No dia 25 de manhã as crianças iam ver as prendas que eram um lenço da mão ou uma boneca.

No dia de Natal, íamos à missa e almoçávamos couves com um bocadinho de carne de porco.

O resto do dia passávamos a brincar.

Não era costume a família juntar-se.

(Maria dos Anjos da Silva Brunheta - 49 anos
- Entrevinhas)

Um Natal sem prendas

Nos meus tempos de menina o Natal era muito diferente do de agora.

A noite da consoada passava-se ao pé do lume. Comíamos couves com bacalhau ou grão com bacalhau (refeição melhorada) e eram só as pessoas da casa.

Umaz vezes, fazíamos os fritos antes da ceia, outras depois, conforme a massa lèveada.

Não íamos à missa do galo, porque a igreja ficava muito longe.

Deitávamos depois da meia-noite e não havia prendas para ninguém.

No dia de Natal íamos à missa, voltávamos para casa e tratávamos da vida.

O almoço era novamente bacalhau ou carne, não havia doces.

(Maria Rosa - 81 anos - Pisão Cimeiro
- Alcaravela)

O sapatinho na chaminé

Na noite da consoada a mãe fazia os fritos na chaminé grande e como éramos muitos irmãos o pai punha muita lenha para se afastarem mais e caberem todos, éramos doze irmãos. Antes de fazermos os fritos ceávamos grão com bacalhau, servido num prato grande de barro amarelo. Todos comíamos do mesmo prato.

Fazíamos os fritos e comíamos à lareira, acompanhados com café. Só naquela noite é que bebíamos café.

Depois rezávamos o terço, cantávamos canções de Natal e batíamos palmas, era uma grande alegria.

Íamos à Missa do Galo a Montalegre e levávamos faixas acesas de palha de centeio. Levávamos várias para depois irmos acendendo quando as outras se iam apagando.

Deitávamos depois da Missa do Galo e bebíamos novamente café e comíamos fritos. No dia de Natal o comer era melhorado: cabeça de porco e paio. A mãe cozia a carne, depois tirava o molho e fazia sopa de massa com hortelã. No resto do caldo fazia cozido.

No dia de Natal, íamos à missa, beijávamos o Menino Jesus e púnhamos uma moeda no cesto do Menino.

À tarde fazíamos fogueiras na rua e entretínhamos a saltá-las e a brincar.

Na noite da consoada púnhamos o sapatinho ao pé da chaminé e os pais diziam que o Menino Jesus descia por ela e vinha pôr os presentes que eram bonequinhos de barro (galitos, galinhas).

(Isilda de Jesus - 71 anos Codes Fundeiro)



Presépio da montra da "Pastelaria Matos" - 2001





Capela de Nossa Senhora da Guia

Associação Recreativa e Cultural de Panascos

Em Louvor à Senhora da Guia

No primeiro fim-de-semana de cada Julho, Panascos ganha novas cores e uma vida diferente. A terra fica mais florida e enfeitada para acolher os festejos religiosos e profanos em honra da Senhora da Guia, a padroeira da aldeia. Voltam os filhos da terra, os que estão perto e os que estão longe, para três dias de grande animação e divertimento. Tudo porque a altura é de festa...

Corria o ano de 1971, quando se realizou a primeira festa em Panascos, freguesia de Alcaravela. O motivo para isso foi a inauguração da Capela de Nossa Senhora da Guia, a padroeira da aldeia. A partir dessa altura, e até agora, nunca mais esta romaria deixou de se realizar.

Os primeiros "festeiros" foram Joaquim Oliveira Cardina e Joaquim Bento. Iniciados em Setembro, os festejos fixaram-se depois no mês de Julho, por ser a melhor altura para o encontro de todos os naturais e amigos.

Antigamente a festa profana era feita em conjunto com a festa religiosa e os lucros obtidos revertiam totalmente para a valorização da Capela. Com esse dinheiro se fizeram muitos trabalhos e melhoramentos no seu interior e se construiu uma casa mortuária. Uma das mais importantes iniciativas foi a aquisição

de um relógio electrónico para a pequena torre da Capela que ainda hoje marca o tempo na aldeia.

No entanto, desde 29 de Junho (data da escritura da Associação) que estas vertentes da festa (religiosa e profana) foram separadas. Os lucros que advêm das ofertas para a Procissão e para a Missa são para a Capela. As receitas do arraial são destinadas ao funcionamento da colectividade.

Até há quatro anos atrás os festejos eram realizados na estrada e nos terrenos ao lado da Capela. Depois de ser criada a Associação, mudaram para a zona circundante do actual pavilhão. Pavilhão, que tem cerca de 375 metros quadrados e que serve de apoio, sendo aí instalados o bar e uma quermesse. Durante o ano, esse equipamento colectivo é cedido para a realização de outras festas, como casamentos e baptiza-

dos, por exemplo, podendo ser alugado a quem dele necessite, porquanto possui infra-estruturas, loiças e outros materiais.

Este pavilhão é a "menina dos olhos" da actual direcção, da qual é presidente Joaquim de Oliveira Jorge. Segundo ele "todo o lucro da festa e das actividades que se realizam no pavilhão é usado para melhoramentos deste". Desde 1996 para cá que o imóvel tem sido melhorado, assim como a sua área envolvente.

Para além da festa, em Julho, a Associação tem organizado também a celebração da passagem de ano e um ou outro baile de vez em quando.

Mas, de facto, é Nossa Senhora da Guia que zela pela aldeia. E nos festejos em sua honra, os seus naturais são mais alegres e prazenteiros. Todos se juntam em seu louvor...

Sílvia Gaspar



Francelino Lopes Pereira

São muitos aqueles que ainda se recordam de o ver deambular pelas ruas da Vila, passos distraídos e olhar ausente, assobiando ou trauteando as músicas que lhe nasciam na alma inquieta. Homem impulsivo e carismático, Francelino Pereira é popularmente conhecido como o "Mestre da Música". Deu muito de si ao Sardeal.

O "Mestre da Música"...

Francelino Lopes Pereira, nasceu em Sardeal, em 25 de Abril de 1924. É filho de Joaquim Lopes Pereira e de Joaquina da Conceição Esteveira. Oriundo de uma família de músicos (o seu irmão chegou mesmo a fazer parte da Orquestra da ex-Emissora Nacional), Francelino Pereira, muito cedo se viria a interessar por essa actividade artística. Recorda até que em miúdo, ia muitas vezes para a forja do "Manuel Brocha" fazer instrumentos de metal.

Aos nove anos, entra para a Filarmónica União Sardealense, começando por aprender flauta. Fez a primeira "arruada" num 1.º de Dezembro, já a tocar clarinete, mas o instrumento era tão comprido e ele tão pequeno que, por vezes, o deixava bater no chão.

Foi com o regente da F.U.S., António Crispim Oliveira, que Francelino Pereira começou a dar os primeiros passos no estudo aprofundado da música: "fazia as coisas e depois ia-lhe mostrar, para ele as corrigir".

Estudava sozinho, por livros que a sua irmã Vitória Redol (casada com um familiar do famoso escritor Alves Redol), lhe oferecia e "quando não compreendia o que lá vinha escrito" enfurecia-se e "rasgava aquilo tudo". Depois arrependia-se e pedia à irmã que lhe comprasse, outra vez, os mesmos livros.

Por volta de 1944, já encartado, começa a reger a F.U.S. e um ano depois compôs a sua primeira marcha. Chamava-se "Tira-Teimas" e estava tão perfeita que até o velho maestro Oliveira "não acreditava" que ele a tivesse feito sozinho.

Entretanto, fez concurso para executante da banda da Guarda Nacional Republicana e, entre dezoito candidatos, conseguiu a segunda melhor marca. Todavia pouco tempo depois é "posto à margem" por "não concordar com o sistema político" que na altura era vigente em Portugal. Como executante, integrou, ainda, as bandas da Carris e de Portalegre. Como regente, passou pelas filarmónicas do Sardeal, Abrantes, Grândola, Mação, Alferrarede, Proença-a-Nova, Rossio ao Sul do Tejo, Rio de Moinhos, Tramagal e Mouriscas.

A nível oficial foi professor de música na antiga Escola Preparatória de Sardeal (hoje Escola EB 2,3/S Dr.ª Maria Judite Serrão Andrade), de

cujo Conselho Directivo era membro. Até agora, o seu trabalho não está inventariado, mas calcula em "mais de duzentas" o número de partituras que compôs, embora apenas menos de metade estejam registadas na Sociedade Portuguesa de Autores. Grande parte dessas obras (com poemas de sua autoria) são executadas pelas filarmónicas de todo o País.

Concorreu a diversos certames musicais, conquistando alguns primeiros lugares.

Muitas gerações de músicos locais aprenderam as artes dos sons com

o maestro Francelino. Todos o recordam com afecto e admiração mau grado reconhecem que era um mestre de temperamento severo. Não perdoava deslizes, tal o grau de exigência e perfeição que exigia aos seus formandos. Quando o ensaio da filarmónica se realizava na velha casa do centro histórico (agora transformada em Centro de Convívio), a sua voz, grossa e austera, era ouvida pelas ruas em redor, ralhando com os executantes. Mas quando a banda saía fazia tremer o coração de quem a ouvisse, tal a força das suas interpretações.

Por curiosidade, refira-se que, pessoalmente, aquela que considera a sua melhor música, só foi tocada uma vez, à porta da "Taberna do Rei", no Sardeal. Chamase "O Rei dos Vinhos". Mas outras composições, por razões especiais, têm lugar na sua preferência. É o caso das marchas "Sofrimento" e "Adeus", que foram construídas no hospital quando uma grave



enfermidade o atingiu.

Em 25 de Abril de 1995, foi distinguido pelo Município, com a Medalha de Mérito, em prata dourada, em cerimónia solene realizada no Salão Nobre (em conjunto com idêntica distinção conferida ao padre Rodrigues Vermelho). Por via da doença, foi a sua neta, Patrícia, quem o representou nessa acasião. Em 25 de Abril de 1999, um grupo de antigos músicos promoveu-lhe uma sentida homenagem, que decorreu no "Restaurante As Três Naus", em Sardeal.

Por tudo o que deu de si à comunidade onde viveu, Francelino Pereira é uma figura importante do nosso património humano. Bem haja!

M.J.S.



*Curso de
Património
e Museologia*

A Memória e a Identidade

Património, é "testemunho que uma geração recebe e que tem que transmitir às gerações futuras". É uma questão de Memória e de Identidade. É um conceito abrangente que urge compreender e preservar. Quem o disse foi a Doutora Dalila Rodrigues. E todos concordaram...

A Doutora Dalila Rodrigues (directora do Museu Grão Vasco e Professora de História de Arte – ver Boletim N.º 7) afirmou o que acima se escreve, no Curso de Património e Museologia, que decorreu em Sardoal, entre 11 e 15 de Novembro, promovido pelo Serviço de Bibliotecas e Apoio à Leitura (SBAL) da Fundação Gulbenkian e Câmara Municipal, através da Biblioteca.

Previsto inicialmente para aí decorrer (na Biblioteca) foi transferido para o salão polivalente dos Bombeiros, devido

ao grande número de inscrições (mais de uma centena) que se registou para a sua frequência, havendo participantes de vários pontos do país e muitos alunos do Instituto Politécnico de Tomar.

O programa do Curso, versou diversos aspectos do Património Histórico e dos Museus e Colecções Museológicas.

Com uma assinalável riqueza de conteúdo, esta acção valeu ainda pela grande capacidade de comunicação da Doutora Dalila Rodrigues que – uma vez mais – "preendeu" a plateia com as suas preleções.

*A nossa biblioteca
em destaque n'º sbal*

A iniciativa "O Livro em Viagem", promovida pela nossa Biblioteca, é assunto de destaque *n'º sbal*, N.º 8/9 - 2002, boletim editado pelo Serviço de Bibliotecas e Apoio à Leitura da Fundação Calouste Gulbenkian. Para além de um texto a explicar esta acção, o sbal, publica histórias da Bárbara Silva e do Mauro Belém (Sardoal) e do Gonçalo Dias (Cabeça das Mós). No editorial da publicação, a sua coordenadora, Maria Helena Melin Borges, considera "O Livro em Viagem", como "experiência bem interessante" e com "resultados positivos".

*O papel de uma
Biblioteca Pública*

Refere o Manifesto para as Bibliotecas Públicas que esta "fornece as condições básicas para a aprendizagem ao longo da vida, para uma tomada de decisão independente e para o desenvolvimento cultural do indivíduo e dos grupos sociais".

Este Manifesto proclama a confiança que a UNESCO deposita na BIBLIOTECA PÚBLICA, enquanto força viva para a educação, cultura e informação, e como agente essencial para a promoção da paz e do bem-estar espiritual, através do pensamento dos homens e mulheres.

Das missões-chave, relacionadas com a informação, a literacia, a educação e a cultura, especificamos os seguintes serviços da Biblioteca Municipal:

- Criar e fortalecer hábitos de leitura nas crianças, desde a primeira infância;
- Apoiar a educação individual e a autoformação, assim como a educação formal a todos os níveis;
- Fomentar o diálogo intercultural e, em especial, a diversidade cultural;
- Assegurar o acesso dos cidadãos a todos os tipos de informação à comunidade.

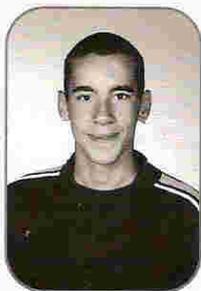


“Uma Aventura” de 20 anos

Desde Outubro e até 31 de Dezembro que a Biblioteca está a divulgar uma exposição de seis cartazes alusivos aos vinte anos de actividade literária de Ana Maria Magalhães e Isabel Alçada, autoras da popular série infanto-juvenil “Uma Aventura”.

A iniciativa tem o apoio da Editorial Caminho e esteve aberta às visitas das escolas, numa perspectiva pedagógica e de estímulo à leitura.

Recorde-se que a escritora Ana Maria Magalhães já esteve na nossa Biblioteca, em Fevereiro deste ano, no âmbito das Olimpíadas da Leitura, onde contactou com cerca de 120 alunos da Escola EB 2,3/S Dr.ª Maria Judite Serrão Andrade.



A Sugestão do... Nelson

O Nelson Manuel Anastácio Bernardes, tem 16 anos e reside em Sardoal. Actualmente está na situação de desempregado. Possui o 9º ano de Escolaridade. O seu Cartão de Leitor tem o Nº3

“Antologia” – de José Régio

O Nelson gostou muito dos poemas deste livro, por isso, o recomenda a todos. José Régio nasceu em Vila do Conde, em 17 de Setembro de 1899 e faleceu em Dezembro de 1969, vítima de enfarte de miocárdio.

Formou-se em Filologia Românica pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Começou a sua carreira como professor do Liceu Alexandre Herculano do Porto, sendo em 1929 nomeado professor agregado do ensino secundário em Portalegre onde fica até se aposentar em 1962.

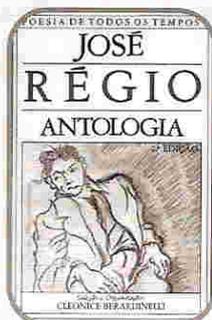
O seu primeiro trabalho literário reunido em volume tinha como título “As Correntes e as Individualidades na Moderna Poesia Portuguesa” (1923). Em 1925 edita o seu primeiro livro em versos: Poemas de Deus e do Diabo.

José Régio publicou entre outros livros: “Fado” (1941), “As encruzilhadas de Deus” (1960), “Filho do Homem” (1961), “Cântico Suspenso” (1968), etc.

Um dos bons livros de Poesia, é “Antologia”, uma selecção e organização de Cleonice Berardinelli, uma obra que constitui uma excelente amostragem de todas as Obras Poéticas de José Régio.

Cleonice Berardinelli refere na introdução deste livro que “a matéria de seus poemas é sobretudo a angustiada certeza de não ter a certeza de nada”...

Boa escolha, Nelson...



“O Livro em Viagem” (3)

Continuamos a divulgação dos trabalhos inventados ou recontados pelos “pequenos escritores” do nosso Concelho, durante a iniciativa “O Livro em Viagem” – 2001. As histórias já publicadas e outras que iremos publicar, estão reunidas numa pequena brochura, organizada pela Biblioteca. Se a quiserem é só pedir. Neste número do Boletim vamos conhecer o que o Márcio escreveu.

“A Primavera”...

Era uma vez uma linda Fada que vivia no País dos Livros. Essa Fada tinha uma filha, ela era tão, mas tão linda, como uma rosa.

Ela chamava-se Joana mas todos lhe chamavam Joaninha.

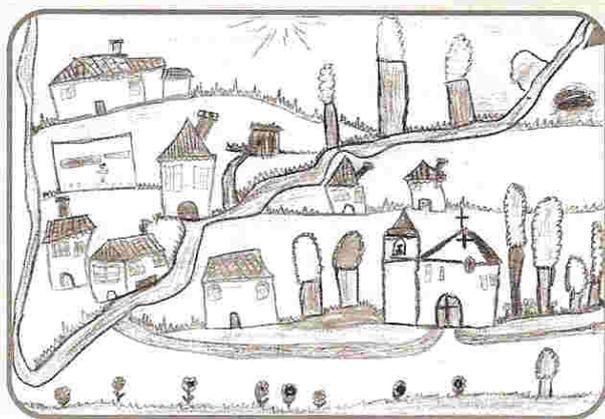
Passados alguns anos sua mãe faleceu. Desde esse dia ela tinha feito uma promessa, que era: realizar o sonho de sua mãe.

O seu sonho era que todos os meninos se interessassem pelos livros. Ela depois de ter feito a promessa à mãe, chamou os seus amigos duendes para a ajudarem a fabricar livros para todas as idades. Os duendes aceitaram. Eles começaram logo todos a trabalhar. A Fada com a sua varinha e os duendes com as máquinas e com as mãos.

Isto foi-se repetindo durante dias e anos, até que chegou o dia de mandar os livros para as bibliotecas.

Passados uns dias a Fada Joana viu que ninguém se interessava pelos livros e ficou muito triste. Mas um dia um duende estava a cantar uma canção sobre a Primavera e ela logo teve uma ideia fantástica para escrever um livro. Quando ela e os duendes fizeram o livro deram-lhe o nome: “A Primavera”. Depois, logo o mandaram para a Biblioteca do Sardoal e o livro teve um grande sucesso. Assim a Fada Joana realizou o sonho de sua mãe...

Márcio António Dias Gaspar
4.º Ano – Valhascos - 2001



Desenho de Patricia Isabel Martins Branco
3º Ano - 1º CEB de Andreus - 2002



Reuniões de Câmara

Resumo das deliberações

NOTA – As actas das reuniões do Executivo Municipal são expostas para consulta pública no espaço de entrada do edifício da Câmara e, de acordo com a lei podem ser requeridas pelos munícipes, através de fotocópias, no seu todo ou em parte, no Sector de Taxas e Licenças durante o horário normal de expediente. No Boletim apenas se regista o resumo das deliberações que, de algum modo, possam ter interesse informativo para a opinião pública em geral. As reuniões de Câmara, realizam-se habitualmente de quinze em quinze dias, às Quartas-feiras, a partir das 9h30m, sendo todas públicas embora os munícipes só possam intervir na última de cada mês.

Acta N.º 17 – 28 de Agosto de 2002

- Aprovação da concessão da Medalha do Concelho aos dois ex-presidentes da Câmara Municipal de Sardoal vivos, Dr. Álvaro Passarinho e D. Francelina Chambel (ver Boletim anterior).
- Aprovação da taxa relativa à Contribuição Autárquica em 1,1%, devendo a deliberação ser submetida à aprovação da Assembleia Municipal (ver número anterior).
- Aprovação dos Planos de Trabalho, de Equipamento, Mão de Obra, Pagamentos e Cronograma Financeiro, relativos à empreitada de beneficiação da E.N. 244-3, no troço da Variante à EN2 – Cruzamento do Pisco/Limites do Concelho.

Acta N.º 18 – 11 de Setembro de 2002

- Aprovação da 6.ª alteração orçamental, no valor de 5.000 Euros.
- Aprovação da 6.ª alteração ao Plano Plurianual de Investimentos, no valor de 82.000 Euros.
- Aprovação do Programa de Concurso, Caderno de Encargos, Projectos e Plano de Segurança do Centro Cultural e abertura de Concurso Público para a sua construção (ver número anterior).

Acta N.º 19 – 25 de Setembro de 2002

- Aprovação de auxílio escolar, nomeadamente subsídio de almoço, para o ano lectivo 2002/2003, de acordo com a listagem apresentada pela Escola do 1.º Ciclo de Sardoal.
- Aprovação dos procedimentos adequados à aquisição de um mini-autocarro, com capacidade para um mínimo de 38 lugares, através da Central de Compras do Estado, em virtude do mini-autocarro existente já não corresponder com eficácia às necessidades dos Serviços de Transportes Municipais.
- Aprovação de alteração ao Quadro de Pessoal da Associação de Municípios de Médio Tejo, enviando o assunto para análise da Assembleia Municipal.

Edital N.º 41/2002

Horário de Inverno do Cemitério Municipal

Fernando Constantino Moleirinho, Presidente da Câmara Municipal de Sardoal – Torna Público que, foi alterado o horário do Cemitério Municipal de Sardoal.

Assim, a partir do dia 27 de Outubro (inclusivé) do ano em curso, passa a ser praticado o horário de Inverno, encontrando-se o Cemitério Municipal aberto todos os Sábados, Domingos e Feriados, no período compreendido entre as 13 e as 16 horas.

Para constar e devidos efeitos se lavrou o presente edital e outros de igual teor que vão ser afixados nos lugares públicos de estilo.

Paços do Concelho de Sardoal, 25 de Outubro de 2002

AVISO

Horário de abertura do Mercado Diário

Avisam-se todos os utentes do Mercado Diário Municipal de que o horário de abertura do mesmo é às 8 horas e 30 minutos, não sendo permitida a venda de quaisquer produtos ali comercializados habitualmente, quer no seu interior, quer nas suas proximidades, antes da hora de abertura atrás indicada

Paços do Concelho de Sardoal, 12 de Novembro de 2002

O Vice-Presidente da Câmara

Luis Manuel Gonçalves

MOVIMENTO DE VIATURAS MUNICIPAIS

Transportes Colectivos

SETEMBRO 2002

FILARMÓNICA UNIÃO SARDOALENSE	374 KMS
RANCHO FOLCLÓRICO DE ALCARAVELA	247 KMS
GRUPO DE JOVENS DE ALCARAVELA	
“OS NAUFRAGOS”	664 KMS
CÂMARA MUNICIPAL DE CONSTÂNCIA	2.853 KMS
G.D.R. “OS LAGARTOS” DE SARDOAL	1.422 KMS
C.M.S. – SERVIÇOS SOCIAIS – PROJ. AMIZADE	890 KMS
GRUPO DESPORTIVO DE ALCARAVELA	1.296 KMS

OUTUBRO 2002

RANCHO FOLCLÓRICO DE ALCARAVELA	557 KMS
G.D.R. “OS LAGARTOS” DE SARDOAL	2.553 KMS
GRUPO DESPORTIVO DE ALCARAVELA	1.837 KMS
CENTRO SOC. FUNC. MUNICÍPIO DE SARDOAL	160 KMS
JUNTA DE FREGUESIA DE VALHASCOS	339 KMS
ALUNOS EB 2,3 – SARDOAL	41 KMS
JUNTA DE FREGUESIA DE ALCARAVELA	420 KMS
SERV. SEC DESPORTO – PISCINA F. ZÉZERE	378 KMS





O Rancho e os “Pastorinhos”

Na foto da direita estão os “três pastorinhos”, numa reconstituição das aparições de Fátima, por altura da visita ao Sardeal da imagem de Nossa Senhora Peregrina, por volta de 1953, visita essa que só se repetiu em 1999. O documento faz parte do Arquivo Municipal e foi cedida por João Baptista.

A foto em baixo, data de 1938 e regista o Rancho Folclórico que então existia no Sardeal. Foi-nos disponibilizada pela D.^ª Maria de Lurdes Grácio Medeiros, que também identificou as pessoas que aí constam. O retrato foi tirado pela “Foto – Abrantina, de A. Pessoa”. Os versos das modas eram da autoria de Lúcia Serras Pereira e as músicas do Maestro Mineiro.

Entretanto, na fotografia d’Os Lagartos”, publicada no número anterior, do álbum de Nuno Roldão, o nome de João Bernardo apareceu como sendo João Milhano. Foi engano nosso. Na verdade era João Minhoto. Graças também à memória do leitor Fernando Rosa, na mesma foto, os nomes de Hermenegildo Maçanico e Jaime Moca são, respectivamente dos irmãos Hermenegildo e Jaime Estrela. As correções aqui ficam. Os nossos agradecimentos aos leitores que estão atentos a estas coisas. Quando for caso disso, não hesitem em nos corrigir, para ser possível divulgarmos as lembranças do passado com o máximo rigor.

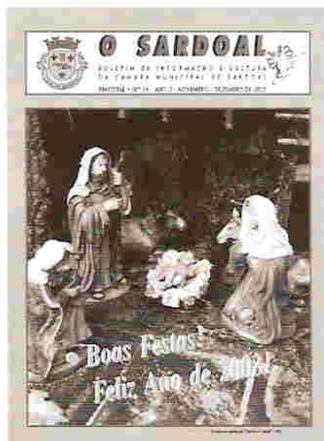
Muitos leitores têm também colaborado connosco, na cedência de materiais fotográficos antigos. Alguns já estão na nossa posse, mas como o espaço é pequeno, apenas os vamos publicando na medida do possível. Pouco a pouco, havemos de os divulgar todos. Obrigado.



– “Os três pastorinhos” – (da esquerda para a direita): Maria José Marques, Maria Emília Porto (já falecida) e José Baptista Lopes Rei. A foto é tirada na Praça Nova, junto a uma fonte que ali existia (com um poço) e com uma bomba de roda.



– O Rancho – Os rapazes (da esquerda para a direita): Joaquim Grácio, Máximo Pombo, Abel Martins, Francisco de Oliveira, Manuel Moleirinho, Abel Navalho, Eusebio Paulino, Guilherme António, Alfredo Estrela, José Gomes, Jeremias Mendonça e Manuel Pombo; (no meio das raparigas): Maestro Mineiro; à esquerda (atrás das moças): Joaquim Chambel Dionísio (ensaiador); Músicos: (à esquerda vestido de branco) Artur Lopes Pereira; (à direita): Joaquim Mendonça e António Ventura; Raparigas: Maria Rosa Aparício, Maria Luísa Chambel, Maria Fernanda Grácio, Irene Aparício, Idmeia Dionísio, Mónica Pombo, Alzira Rei, Sónia Dionísio, Maria Helena Gomes, Luísa Pombo, Maria da Conceição Marçal e Elisa Chambel.



O SARDOAL

Boletim de Informação e Cultura
da Câmara Municipal de Sardoal

Bimestral

Nº 19 • Novembro / Dezembro • 2002

Propriedade

Câmara Municipal de Sardoal

Edição

Gabinete de Apoio ao Presidente
Serviços Culturais

Direcção

Fernando Constantino Moleirinho
(Presidente da Câmara)

Luís Manuel Gonçalves
(Vice-Presidente)

Coordenação

Mário Jorge Sousa

Fotografia

Paulo Sousa

Secretariado

São Grácio

Equipa de Produção e Expedição

José Belém, Rosa Agudo,
José Laia e Sónia Aparício

Neste número colaboraram

Engº João Soares, Silvia Gaspar,
Maria de Lurdes Medeiros, Coordenação
Concelhia de Educação de Adultos
Biblioteca Municipal Calouste Gulbenkian 176,
Parque de Máquinas e Viaturas,
Serviços Técnicos, Serviços da CM em geral.

Vinhetas

Manuel Chambel Gomes

Apoio na distribuição

Juntas de Freguesia de Alcaravela,
Santiago de Montalegre e Valhascos

Composição e impressão

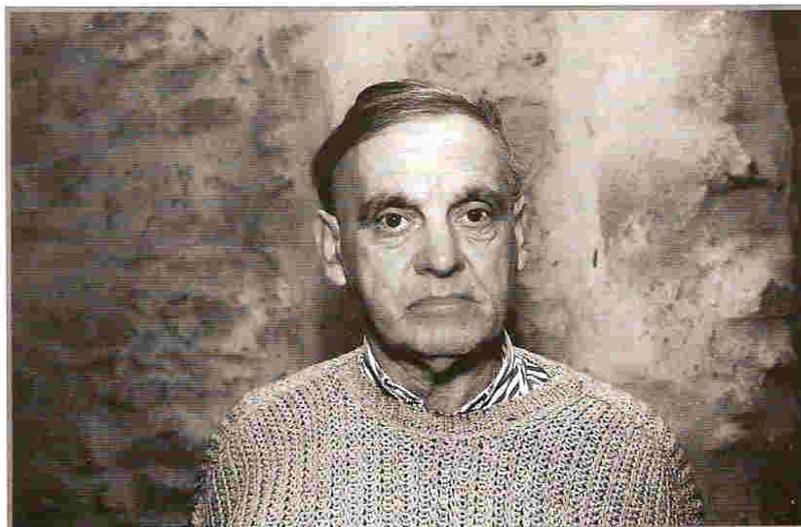
Seleprinter – Sociedade Gráfica, Lda.

Depósito Legal Nº 145 101/99

Tiragem: 3700 exemplares

Distribuição gratuita

QUADRO DE HONRA



Manuel Moleirinho

A paixão pelo Património

Foi quase por acidente que Manuel Moleirinho se começou a interessar pelas coisas do Património Cultural. A história conta-se em baixo. A ele se deve a inventariação das peças e documentos que fazem parte do acervo da nossa Misericórdia e da nossa Igreja Matriz. Um trabalho que fez por gosto e por paixão às coisas da Arte.

Para Manuel Moleirinho Ruivo as peças de Arte Sacra não têm segredos. Ao seu trabalho voluntário e generoso se deve a inventariação das Pinturas, Paramentos, Castiçais dos séculos XVII e XVIII e de outras ricas alfaias litúrgicas que são propriedade da Santa Casa da Misericórdia de Sardoal ou da Paróquia de São Tiago e São Mateus.

Inventariou também, por exemplo, um antigo Livro de Canto Gregoriano, pergaminhos, uma Bula Papal e Compromissos da Santa Casa, entre muitas coisas do valioso Arquivo documental das duas instituições.

Antes dele o fazer, parte deste acervo era desconhecido e estava em deficiente estado de conservação. Por via de estar guardado há muito tempo em velhas arcas ou armários corria até o risco de se degradar irremediavelmente. Durante cerca de cinco anos esteve envolvido nestas tarefas. Com prazer e com paixão. Na parte da Misericórdia, Manuel Moleirinho refere que o seu primo, José, lhe deu "uma ajuda", bem como o Dr. Manuel José Baptista.

Mas a que se deve o seu gosto por estas coisas do Património e da Cultura? A história é simples. Estava ele como funcionário da Direcção-Geral de Contribuições e Impostos, em Lisboa, quando os responsáveis desse órgão encarregaram um seu colega de repartição de levar à prática uma Exposição versando esses temas. O dito não foi capaz de dar conta do recado e foi Manuel Moleirinho quem assumiu a organização desse evento, descobrindo o gosto pela pesquisa documental e pela Arte.

É claro que muito falta ainda fazer no Sardoal, nessa área, mas o seu esforço e abnegação "abriram as portas" para que este processo siga adiante, tal a sua importância e necessidade.

Manuel Moleirinho nasceu na nossa Vila, em 4 de Janeiro de 1931. É funcionário das Finanças, agora aposentado. Exerceu a profissão durante 36 anos, passando por Benavente, Lisboa e Tomar, antes de ser transferido para o Sardoal. Durante algum tempo pertenceu à Mesa Administrativa da Misericórdia.

A nossa comunidade muito deve a este homem e nunca será demais realçar o seu exemplo e dedicação.



Galeria dos Presidentes (adenda)

De 1837 a 1840

Entre os números 1 e 4 do nosso Boletim divulgamos a Galeria dos Presidentes da Câmara Municipal de Sardoal, entre 1849 e os nossos dias, publicando os retratos dessas personalidades desde 1901 (altura em que surgiu a fotografia) e que se encontram em exposição no Salão Nobre, mercê de um trabalho de pesquisa efectuado por António Manuel Conde Falcão e Paulo Sousa. Dessa data (1849) para trás desconheciam-se quem geriu o nosso Município. Um trabalho de investigação de Luís Manuel Gonçalves permite agora preencher parcialmente essa lacuna.

O primeiro Código Administrativo foi publicado por iniciativa de Passos Manuel, com data de 31 de Dezembro de 1836. Este Código dividiu o território em distritos, concelhos e freguesias, estabelecendo no distrito um governador civil e uma Junta Geral, no concelho um administrador e uma Câmara Municipal, na freguesia um regedor e uma Junta de Paróquia.

É com este Código Administrativo que surge, pela primeira vez, o cargo de Presidente da Câmara.

A primeira acta em que aparece a referência ao Presidente da Câmara está datada de 11 de Março de 1837 e o Presidente da Câmara Municipal de Sardoal era, então, António Simplicio Delgado Xavier, que deveria ser o Vereador Mais Velho da Vereação de 1836, sendo Vereadores Bento de Moura e Mendonça, Francisco Ferreira de Figueiredo, Francisco Pereira de Matos e António Baptista.

Em 25 de Abril de 1837, tomou posse uma nova Câmara, presidida por António Metelo de Vila Lobos Vasconcelos, sendo Vereadores Jacinto António Mendes, Francisco Lopes Martins, Francisco Pires Coelho e Manuel Dias Baptista.

Em 1 de Janeiro de 1838, toma posse, como Presidente, Silvério da Silva de Mendonça e Moura e como Vereadores António da Fonseca Mota, João Paulo dos Santos Rebelo, Francisco Ferreira de Figueiredo, José Joaquim da Silva, Francisco Pereira de Matos e António Dias Henriques, como Vereador substituto.



José Alexandre David Pinto Serrão – o primeiro Presidente da C.M.S. a ser fotografado (em funções de 2/1/1901 a 2/1/1902)

Em 1 de Janeiro de 1839, toma posse como Presidente, Bento de Moura e Mendonça e como Vereadores Jacinto Serrão Burguete Soares de Albergaria e Galhardo, Jacinto António Mendes, Luís Cordeiro Delgado Xavier, António Baptista, Manuel José Mouquinha, e Francisco Pires Coelho, dos Valhascos.

Em 1 de Janeiro de 1840, toma posse como Presidente, Bento de Moura e Mendonça e como Vereadores Jacinto Serrão Burguete Soares de Albergaria e Galhardo, Jacinto António Mendes, João Paulo dos Santos Rebelo, António Simplicio Delgado Xavier, Francisco Pereira de Matos e António Dias Henriques.

Nota: Foi há pouco tempo localizado o Livro de Actas da Câmara que contempla o período de 11 de Março de 1837 a 12 de Agosto de 1840, a partir do qual foi feita a compilação destes novos dados. Não foi ainda possível localizar os livros de actas que cobrem o período de Agosto de 1840 a 1849 ficando por identificar, por enquanto, os Autarcas que serviram a Câmara Municipal nesse período.

Luís Manuel Gonçalves

Breve Dicionário das Profissões Tradicionais do Sardoal (2)

Do Coveiro ao Marçano

Continuamos neste número a divulgar algumas profissões que, no passado, existiram no nosso Concelho e que tiveram grande importância na sua vida económica. No boletim passado fomos do Abegão ao Couteiro. Desta vez, vamos do Coveiro ao Marçano.

Coveiro: indivíduo que abre covas no cemitério e dá sepultura aos cadáveres

Facultativo: médico

Ferrador: o que ferra cavalgaduras, bois, etc.

Ferreiro: o que trabalha em ferro ou tem oficina ou estabelecimento de obras de ferro

Fogueteiro: fabricante de foguetes e de outro fogo de artifício; pirotécnico

Funileiro: fabricante ou vendedor de funis e outros objectos de folha; latoeiro

Gateiro: aquele que deita gatos (ganchos) em louça

Guarda-fios: indivíduo encarregado de consertar linhas telefónicas ou telegráficas

Guarda-rios: pessoa encarregada de vigiar os rios para que se não pesque em tempo de defeso, nem se infrinjam outras regras respeitantes aos cursos de água

Lagareiro: dono de lagar; aquele que trabalha em lagares

Maioral: o chefe dos pastores da mesma herdade

Maioral das mulas: encarregado principal das parelhas da mesma herdade; capataz

Maleiro: o que faz ou vende malas e outros artigos de viagem

Manajeiro: aquele que dirige o trabalho das ceifas; capataz

Manteeiro: o que leva as refeições aos criados da lavoura

Marçano: aprendiz de caixeiro

(Recolha de Luís Manuel Gonçalves)

Barragem da Lapa



O primeiro enchimento

Em meados de Outubro último, a válvula de descarga da Barragem da Lapa foi finalmente fechada, permitindo assim dar início ao primeiro enchimento da albufeira, o que será feito, progressivamente, por patamares, ficando o nível das águas parado durante um mês em cada desses patamares. Até ao fim de Novembro foi atingida a cota 162. A partir daí o objectivo será a cota 165.

Para uma melhor compreensão deste processo, refira-se que estas cotas têm como referência o nível médio das águas do mar. Ou seja, ao ser atingida a cota topográfica 165, por exemplo, quer dizer que está 165 metros acima do nível médio do mar e não que a altura das

águas da Barragem tenham 165 metros de altura.

Refira-se ainda que o chamado "caudal ecológico" que garante o fornecimento de água à Ribeira de Arcês está a funcionar em pleno, permitindo assim a normalidade daquele curso.

A cota de pleno armazenamento é de 170 metros, o que equivale a cerca de 640 mil metros cúbicos de água na albufeira. Quando as águas chegarem a esse patamar máximo, entrará em acção o designado "descarregador de cheias", estabilizando o lençol líquido retido pela Barragem.

Estas fases surgem depois de um moroso e complexo processo de

inspecção e verificação técnica do empreendimento, levado a efeito pelo INAG – Instituto da Água e pelo LNEC – Laboratório Nacional de Engenharia Civil. Para o efeito (com acompanhamento permanente dos Serviços Técnicos da Câmara Municipal) foi elaborado, por empresas da especialidade, um Plano de observação e um Plano de Primeiro Enchimento. As entidades acima citadas fazem a verificação técnica de cada patamar atingido pelas águas.

Prevê-se que a distribuição de água a todo o Concelho a partir da Barragem se possa efectuar no prazo de alguns meses.

