

AG EN DA

MÉRTOLA CULTURA

2020
outubro
novembro
dezembro



índice	3. editorial
	4. destaques
	26. em andamento
	28. teatro & cinema
	38. música & dança
44. com arte	
50. mértola, património de todos	

52. museu & arquivo
64. literatura
74. arquiteturas a sul
78. mãos e manualidades
82. capacitar
90. passa a palavra
92. sociedade recreativa
96. gastronomia e mercados
104. vá para fora cá dentro



Rosinda Pimenta
Vereadora da Câmara Municipal de Mértola

Este é o último trimestre de um ano absolutamente atípico. A maioria das iniciativas culturais que tínhamos planeadas não se realizaram. E as que se realizaram, não foram consensuais. Contudo o lugar da Cultura não pode ficar vazio durante muito tempo. Perante o primado da saúde, há quem ache que a ausência de iniciativas culturais é coisa de somenos importância, mas não é. A cultura possibilita-nos o contacto com diferentes visões do mundo, com linguagens plurais essenciais para sermos pessoas mais tolerantes e indulgentes perante a diferença. A cultura fomenta o encontro e o sentido de pertença, essenciais para preservarmos o sentido de comunidade e o interesse pelo bem comum. A Cultura capacita-nos, confere-nos conhecimento e habilita-nos a uma análise mais capacitada e filtrada sobre o mundo que nos rodeia. A cultura confere-nos memória e identidade, fundamentais para nos sentirmos inteiros e dotados de sentido. A Cultura proporciona lazer, entrete-

nimento, escape, prazer e recompensa essenciais ao bem-estar da mente e do corpo.

E é por isto que ao lugar da Cultura não se podem permitir grandes ausências, sob pena dos vazios e ausências serem preenchidos por sombras tenebrosas e interesses oportunistas; alguns deles, ameaçadores dos direitos e liberdades que consideramos ter por garantidos.

Nestes novos tempos marcados pela incerteza, pelo medo, pela instabilidade, pela obrigatoriedade de um distanciamento social e afetivo que nos asfixia, a Cultura viu-se privada do seu lugar social e da presença física do seu público. Reinventou-se em novos formatos e ressurgiu em múltiplos suportes, sobretudo digitais e tecnológicos.

Exemplo dessa reinvenção é esta publicação, que perdeu muito do seu enunciado de iniciativas culturais, para em crescendo alcançar ganhos em conteúdo e contribuir, esperamos nós, para a literacia cultural do seu público leitor.

Ainda que, igualmente válido, o ato cultural não se realiza em pleno sem o combinado pulsante e gregário de um público.

E por isso, ainda que sob a prevalência do primado da saúde, foi preciso pouco a pouco e com todas as cautelas, preencher o lugar vazio com pequenos concertos, sessões de contos em largos, mercadinhos de rua, exposições, oficinas criativas e tertúlias. E avançamos, agora, para desafios maiores como a Feira da Caça, a Feira do Livro ou o Mês da Música, cumprindo com senti-

do de dever e responsabilidade política, a função de agente cultural que nos foi confiada.

2020 foi um ano desafiante para o setor cultural. Demoramos, imenso, na reação. Deixamos o lugar vazio, durante tempo demais. Pelo caminho, houve quem se perdeu sem retorno: artistas, agentes e técnicos das mais variadas áreas, muitos já vergados pela precariedade e fragilidade laboral, ficaram ainda mais vulneráveis, atirados para uma situação de miséria, onde até para comer o dinheiro escasseia... Do outro lado, do lado do público, agravou-se a solidão, o individualismo, o populismo, os discursos polarizados, a intolerância, a digitalização das relações ...

Por isso, ainda que à mercê do escrutínio e da crítica por vezes voraz; ainda que que sob o confinamento de uma máscara, a imposição de uma distância e um sem fim de normas que nos regem os movimentos; decidimos resgatar ao medo o lugar da Cultura.

Esperemos que esta programação seja do Vosso agrado. Esperamos poder concretizá-la. Da nossa parte, fica o compromisso de em cada evento, proporcionar um lugar seguro. Da Vossa parte esperamos a presença, e o mesmo sentido de responsabilidade pelo bem-estar de todos.

Da minha parte, fica um até 2021! Espero que seja um ano melhor para nós e para o mundo, e não falo apenas de COVID.

A microphone on a stand is positioned on the left side of the frame. The background is dark with wisps of smoke or steam. The text 'DES' is written in large, white, bold, sans-serif capital letters, positioned above a horizontal purple line.

DES

TAO

UES

A CULTURA REINVENTADA

II

Jorge Benvinda

Músico | Compositor | Cantautor



Hoje é sábado 19 de Setembro. Acordei cheio de energia e tive muita dificuldade em dormir. Desde que me lembro, sempre que tenho compromissos importantes, o meu nível de adrenalina dispara e fico mais atento a tudo. Hoje não é excepção. Acordei a pensar em letras e roupa para o concerto que vou ter hoje, no Pax Julia, com o projecto Paião.

A minha rotina como músico profissional mudou bastante nos últimos tempos. Tal como os meus colegas, estava habituado a tocar todos os meses várias vezes em diferentes projectos, o que me criava objectividade e metas mensais de trabalho, além de uma descarga de adrenalina em palco que se tornou indispensável ao meu bem-estar. Preciso dessa droga.

Preciso do palco e de ver e sentir o público. Quero partilhar canções.

A actualidade continua a ser feita de trabalho diário. Escrevo canções, faço planos, penso em videoclipes, volto a escrever. Toco Piano, salto para a bateria, gravo canções. Actualmente trabalho para o futuro. Inspirei fundo e estou em suspenso à espera da normalidade em que possa ensaiar e tocar ao vivo com a mesma regularidade a que estou habituado e que sinto falta. Não sou adepto dos concertos por streaming. Se não tiver outra alternativa terei que adaptar-me para mostrar o que faço ao mundo. Mas tocar presencialmente para um público foi o que sempre me cativou nas performances que faço.

Para sobreviver artisticamente reinventei os meus estímulos e prioridades de trabalho para satisfazer o gosto de criar. Na realidade a criação, para mim, é um acto de desabafo, egocêntrico e que vê a luz da partilha mais tarde, caso faça sentido. Até que este novo normal autorize a velha normalidade, além de um ou outro concerto avulso, vou continuar a colecionar canções e ensaiar com a Joana, na cozinha, para a minha assistência canina.

Jorge Benvinda escreve de acordo com a antiga ortografia.

Jorge Castanho

Investigador pós-doutorado do Centro de Investigação e de Estudos em Belas Artes da Universidade de Lisboa.
Pintor | escultor | escritor



Interlúdio

Recordamos os dias da normalidade e resignamo-nos a olhares de mármore sobre máscaras de fibras sintéticas. Pousamos as íntegras forças nas pedras mais doces, com desalento estrangeiro, num interlúdio de convalescentes. Nos livros que sempre nos esperaram, revisitamos os caminhos adiados da longa juventude e abrigamo-nos, num chilrear de pássaros eternos, das nuvens surdas que permanecem sobre as cidades.

Dizem-nos que em Itália, num torpor transbordado, esqueceram os imperecíveis templos, de colunas, arcos e abóbadas, e que espantam o mal com tarantelas, armados de concertinas, pandeiretas e vozes. Que cantam à distância com a linguagem das árvores, de mãos nos metais, nas madeiras, nas rosas e nas cordas de seda, urdindo o vazio.

Por cá, num dia aveludado, acinzentado pelo vento, joga-se o xadrez dos habituais estadistas, enquanto escutamos com três orelhas a cadência da espera nos cais dos afazeres de risco.

Está na vontade dos deuses conservar as raízes, as transitórias danças e a infinitude da luz dos dias, embora o Homem hesite entre o estranho apetite do ouro de chão de vermes e a metamorfose mágica das águas limpas.

Mas nem tudo são impasses, os arcos que as crianças descrevem com as vozes, em céus cintilantes, desencorajarão a besta devoradora e afastarão o navio grande que transporta a terra da morte. Em breve, a canção da primavera soltar-se-á das flores que emergem e os braços erguer-se-ão com o vinho da claridade, anunciando o regresso à poesia da vida.

Cristina Taquelim

Psicóloga Educacional | mediadora de leitura | contadora de histórias.

Esconjuro

*"Jasus, que é santo nome de Jasus,
onde está o nome de Jasus não entra mal nenhum.
Ar maldito, quem te trouxe, quem t'assoprou?
Trouxe-te o mau dia, a má noite,
o mau vento, o mau tempo,
a má hora,
em nome de Jasus te vás embora.
Eu te benzo de ar de fogo,
ar do mar, ar de portas e janelas
e todas as qualidades de um ar eu te benzo e esconjuro
para que seja levado para onde não há viva alma,
em nome de Deus e da Virgem."*



Por aqui começo. Nada como um esconjuro para espantar os ares que agora nos atrapalham a jornada e tão incertos que pedem que se benza e se diga a palavra certa. Palavra por palavra, sempre com os olhos postos em dias melhores.

Dizem os *griots* que em tempos de medo e guerra, o guerreiro prepara as suas armas, o comerciante abastece os armazéns, os ministros e os conselheiros tratam de assegurar os seus lugares na governança e os contadores de histórias buscam na memória os mitos, os contos, as lendas e as epopeias dos seus. Nicolás Buena Ventura Vidal

escutou e deu forma de letra a esta função central do contador. Eu apenas a roubei em jeito de metáfora.

Diz-me a vida que as histórias servem para contar os dias e nomear o inominável. Servem para ilustrar como o caminho dos heróis é difícil, por vezes solitário, outras solidário. As histórias servem, entre muitas outras coisas, para nos preparar para a grande metamorfose que é a vida.

Que história vos posso contar sobre este tempo de metamorfose? Ler, escrever, aprender e cuidar têm sido as palavras que me tecem os dias e tenho a sorte de, nesta incerta procura de sentido, nunca ter estado sozinha. Partilhei medos, desalentos, esperanças, entusiasmos, experimentei novas linguagens e sigo a reescrever-me todos os dias.

O meu trabalho – quer enquanto mediadora de leitura, quer enquanto narradora – apenas ganha sentido na relação com o outro. Apenas acontece naquele momento efémero em que as nossas histórias se encontram. Como ir ao encontro do outro neste tempo de confinamento? Como recuperar os espaços de socialização de que necessitamos para exprimir a nossa dimensão humana? Como utilizar as novas ferra-

mentas que o digital nos oferece, sem que se perca a dimensão relacional daquilo que fazemos? São tantas as perguntas quantos os desafios. Ando a tentar perceber.

Neste tempo de paragem forçada, continuo contadora. Agora contadora de muitos silêncios, certa de que neles moram todas as palavras que temos dentro. Este tempo reforçou a minha convicção no papel insubstituível da palavra, da memória e da relação, na intervenção cultural nos territórios, na importância vital da cultura na saúde emocional dos territórios.

Dizem-me os pássaros do meu loureiro, com quem converso desde março, que tudo passa. Acredito nos pássaros e sigo a aprender.

Cristina Taquelim escreve de acordo com a antiga ortografia.

António Revez

Director artístico, ator e encenador. Companhia Lendas d'Encantar.



O dia 12 de Março ficará na minha memória como um dia triste, frustrante, angustiante e profundamente revoltante. O cancelamento do FITA foi só o início de um vendaval que nos abanou as estruturas, moveu os sentimentos, frustrou todas as nossas expectativas.

Não há reinvenção possível quando nos vemos impossibilitados de contactar directamente com o público, cara a cara, respiração a respiração. O online, o streaming não foram feitos para o teatro, não representa uma alternativa viável. O teatro é palco, é ao vivo e a cores, ou nalguns casos a preto e branco, mas ao vivo. Todo o mês de março navegámos à deriva, sem rumo e sem soluções para a triste realidade que nos assolava, mas em abril conseguimos reagir, de forma lúcida, positiva, irreverente e solidária. Penso que os artistas têm esse valor, essa consciência de partilha, de viver em sociedade e nela intervir e construir.

Lançámos duas iniciativas solidárias para com os nossos colegas artistas, o projecto “A Minha Casa é uma Pauta” e “BACA” - Bolsa de artistas e criadores do Alentejo, sendo que no seu conjunto injectámos cerca de 50 mil euros no tecido artístico da região. Em junho começámos a trabalhar. Construímos textos, voltámos aos ensaios, planificámos o que poderia ser um regresso aos palcos... Conseguimos estrear cinco novas criações até Setembro o que reflete a rapidez com que reagimos a esta adversidade. Fomos a primeira estrutura a apresentar espectáculos ao vivo.

Durante este período, recusámos todas as propostas de uso das plataformas digitais, acreditamos que o futuro não pode passar por aí, e trabalhámos afincadamente para preparar, perspectivar os próximos anos, que criações fazer, que equipa de trabalho construir, que projectos realizar.... Foi, e é ainda, um período de grande discussão interna e de espaço de meditação com o objectivo de estarmos mais fortes, mais preparados para o que pode vir aí nos próximos tempos.

Por último, gostávamos de transmitir um desejo: que as entidades tenham coragem e desafiem o medo. Foi possível, e somos prova disso, durante estes meses, realizar actividades culturais com segurança, respeitando as normas. O sector cultural não aguenta, não consegue sobreviver mais tempo sem poder trabalhar. O medo não pode hipotecar o futuro dos criadores artísticos, os danos provocados pelo receio, pelo medo, podem ser irreparáveis.

Jorge Revez escreve de acordo com a antiga ortografia.

A Música Portuguesa a Gostar dela Própria

Tiago Pereira

Vivemos num tempo acelerado, tudo é consumido e ultrapassado, a informação vem de todos os lados, consumimos e vemos cada vez mais depressa e andamos esquecidos de ouvir e de escutar. Pergunto-me muitas vezes a pensar o país, porque será que do Rio Tejo para baixo, no meio das conversas, para chamar a atenção do outro, dizemos; **escuta**, enquanto do Rio Tejo para cima, dizemos; **olha**. É de facto uma boa pergunta, a verdade é que **escutamos cada vez menos**, seja no norte ou no sul. Há todo um tempo para trás, que com a revolução industrial se foi perdendo, as pessoas deixaram de trabalhar com animais, trocaram-nos por máquinas, deixaram de



se encontrar ao serão, a televisão e a rádio invadiram as casas, depois a internet e os telemóveis fizeram o resto, a memória deixou de ser trabalhada, qualquer lapso de memória pode ser resolvido com uma consulta ao motor de busca mais próximo. A nossa vida é mediada por aparelhos, poucos ainda se lembram de cantigas, provérbios e adivinhas de cor, e todos os que ainda se lembram, estão em vias de extinção. É o fim de uma era, onde se trabalhava no campo e se cantava, agora para se cantar, tem de se ter hora marcada, para se lembrar das letras, tem de se ser profissional, ir aos concursos de vozes, por maquilhagem, subir a um palco, estar afinado. Antigamente afinavam uns com os outros e se as vozes e os instrumentos não ralhasssem, estava tudo bem. **A era da tradição oral, está a terminar, agora entramos na era da tradição digital.** O que a música portuguesa a gostar dela própria vem fazendo, desde quase há dez anos, é documentar essa

transição, que é lenta e complexa. Temos percorrido o país de norte a sul, **à procura das pessoas que ainda cantam para si próprias, que utilizam a memória e a tradição oral para manter vivas práticas e saberes ancestrais. Por isso gravamos tudo, canções, rezas, respostas, benzeduras, ofícios, saber fazer, danças, músicas, histórias de vida.** Gostamos de dar voz a essas pessoas e de ser os seus mensageiros, muitas vezes puxando por elas, levando-as para outros lados, colocando-as nos jornais, na televisão, na rádio e fazendo com que nas suas comunidades elas sejam ouvidos, reforçando sempre as suas práticas pela positiva, permitindo que muitas vezes se lembrem ainda de mais coisas e deixem para trás aquela atitude peculiar de “eu não sei nada, aquilo que eu sei não tem valor”. Tem, tudo tem valor, nós gostamos de dizer que gravamos as pessoas reais, tal como são, com o bom e o mau,

damos-lhes esse espaço. **Todos somos especiais, todos temos uma história para contar, todos somos estrelas. É muito importante essa valorização, gravamos patrimónios humanos. É isso que nos interessa.** Agora queremos muito fazer este trabalho em Mértola, é algo que sonhamos há muito tempo. Já gravámos algumas coisas na Mina de São Domingos, mas não chega. Precisamos da vossa ajuda, de todos.

A convite da Câmara Municipal de Mértola, o projeto A Música Portuguesa a Gostar dela Própria irá iniciar o trabalho de recolha deste registo oral da memória das nossas comunidades, ao longo deste trimestre e ainda por 2021 a dentro. Contamos com a ajuda de todos para guardar o registo e manter viva a tradição oral das nossas gentes.

À Noite no Mercado

Otília Eusébio

Membro da Direcção do Slow Food Portugal

Presidente da Associação das Terras e das Gentes da Dieta Mediterrânica

Quando Mértola me vem à memória é com emoção que recordo os momentos vividos numa iniciativa em que fui a primeira convidada.

Refiro-me ao “À Noite no Mercado”, realizado pela primeira vez a 16 de outubro de 2017 e deixo-vos o meu sentir de como foi participar no evento, que aprendizagens, que partilhas, qual a mais-valia da iniciativa para a divulgação e salvaguarda da Dieta Mediterrânica. O que foi um desafio proposto pelo Movimento Slow Food ao Município de Mértola, aquando da Campanha Food for Change, deu início a um convívio que se caracterizou por acções concretas, pela forma de ensinar mostrando, de aprender saboreando, cheirando, observando, em ode ao alimento Bom, Limpo e Justo. Onde se cozinhou pratos deliciosos à base de produtos locais, sazonais e sustentáveis, em consentâneo do que se espera da Dieta Mediterrânica, ou seja, “pôr a paisagem na panela”. Por aqui passaram os azeites, o mel, a aguardente de medronho, os queijos, os enchidos, os vinhos, a bolota, os cogumelos do montado, as ervas

bravas, o peixe do rio, a caça, o porco preto, a campaniça, o pão de trigo, as leguminosas dos barros estepários, as azeitonas, as frutas. As potencialidades endémicas dos produtos estiveram bem patentes nas refeições confeccionadas pelos presentes numa efusão de sabores, cheiros e texturas que nos remetem para um “querer” de desenvolvimento sustentável, em agricultura integrada, caça e recollecções simultaneamente tradicionais e ecológicas.

O alimento foi vivido cuidando do nosso planeta, em reunião em torno da mesa, não somente para comer juntos, mas sobretudo para favorecer o diálogo, a troca de ideias, o prazer do convívio e da amizade.

“Educar significa fazer futuro” e o caminho para o futuro começa com o que pomos no prato. Em mente estava que não pode haver mudança de comportamento ou cultura, sem a educação como parte integrante da mudança. Era hora de agir por um planeta mais saudável!

Em todos os eventos desta iniciativa, foi dado ênfase à necessidade de for-

talecer uma economia local limpa, cadeias de produção justas e produtos que fazem parte do nosso património, mostrando que tal é possível no âmbito da produção de alimentos, da distribuição ou das escolhas que fazemos ao comprar. Na dimensão local é mais fácil ser co-produtor, sabemos-lo bem. Não mais consumidores passivos, mas coprodutores conscientes e responsáveis. Valorizada também foi a importância dos mercados rurais e da agricultura apoiada pela comunidade. Foi também uma oportunidade para nos darmos conta de quanto a saúde do Planeta e a nossa própria saúde caminham de mãos dadas. A atitude que me leva, ao escolher alimentos prejudiciais ao meu organismo, a criar condições para as doenças cardiovasculares, é a mesma com que favoreço um sistema alimentar que, por exemplo, contribui para as mudanças climáticas.

Não menos importante foi a tomada de consciência do potencial do alimento de qualidade na conservação da biodiversidade, perceber que ao promovermos o alimento local e as

produções de pequena escala, estamos defendendo raças animais e variedades vegetais talvez menos produtivas, mas com importantes capacidades, aprimoradas em milênios de evolução, de adaptação às condições da região.

Belo é o sonho quando se realiza.

Não quero terminar sem vos dizer quão agradecida estou a todos vós pela energia e amizade que me transmitiram.

E, se é verdade que a nossa terra é onde o coração está, essa também é a minha terra.

Até sempre!

Otília Eusébio escreve de acordo com a antiga ortografia.



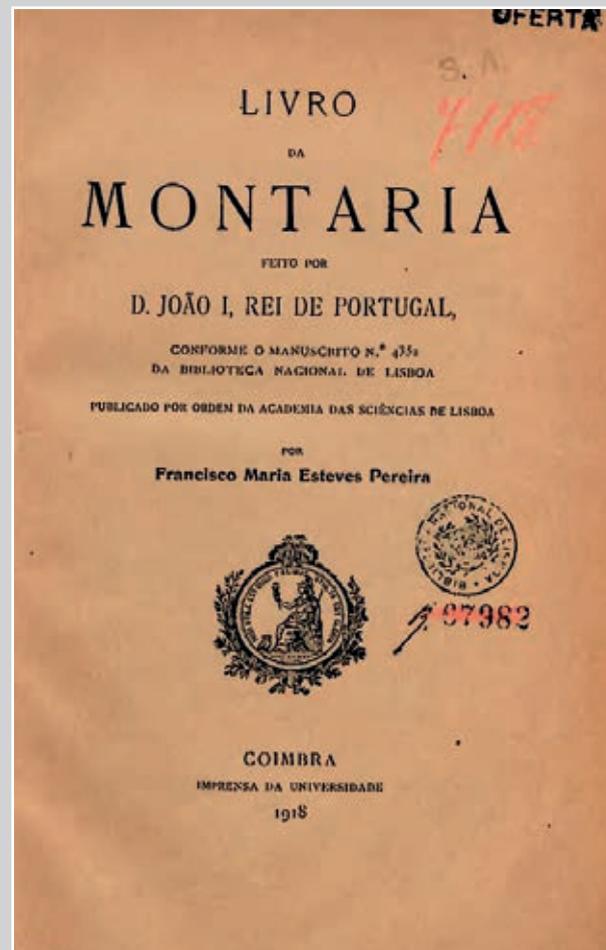
Falando de Caça

Livro de Montaria de D. João I, Rei de Portugal

A historiografia medieval, em várias ocasiões, refere-se à caça como um dos momentos lúdicos preferidos dos monarcas. A caça é definida como o “desenfadamento” comum dos reis e, por extensão, da principal fidalguia.

Vários são os monarcas portugueses a quem é atribuído este prazer, encarando-o e protegendo-o como uma atividade indispensável ao exercício de reinar. A importância que a caça teve para a aristocracia, sobretudo para os monarcas, é visível na criação de variada literatura cinegética, cujo mais importante registo nacional é o Tratado da Montaria escrito, no início do século XV, por el rei D. João I.

O Livro de Montaria, de grande riqueza interpretativa, tinha como objetivo enaltecer a caça ao porco-montês (javali), como uma prática essencial para o treino militar. O monarca descreve nos textos os animais, as técnicas da caçada, a forma mais adequada de sinalização, os espaços e climas mais apropriados, o vestuário e o calçado destinados para a montaria, a importância da vozearia, o processo de recolha do animal, destacando ainda el-rei na sua prosa, a importância de se fazer rodear por pessoas dignas da sua companhia e não se deixar seduzir por aspetos “*como o orgulho, a presunção ou a aspiração desmedidas*”.



Em 1918 Francisco Maria Esteves Pereira, distinto intelectual membro da Academia de Ciências de Lisboa, na Classe de História; compila, em documento impresso pela Imprensa da Universidade de Coimbra, o manuscrito em pergaminho existente na Biblioteca Nacional de Lisboa designado por Livro da Montaria de D. João I, Rei de Portugal.

Neste trabalho de exemplar estudo, além de transcrever todo o manuscrito, nos capítulos iniciais, o autor faz uma abordagem interpretativa, apresentando o seu enquadramento histórico, bem como, um conjunto de dados sobre a biologia das espécies caçadas e o descritivo das técnicas e métodos de caça que se utilizavam à data do manuscrito de D. João I.

Em jeito de aproximação, Francisco Maria Esteves Pereira, começa por definir a Caça como *“a apropriação dos animais bravios (não domésticos), que se criam pelos campos e matos; [...] o caçador apropria-se do animal pela apreensão dele, matando-o, ou retendo-o nos seus aparelhos de caça (armadilhas).”*

Afirma o autor que nos *“séculos XII a XV a caça tomou diversas denominações conforme os animais a que se dava caça, ou com que se caçava.”* Assim, *“chamava-se montaria (de monte) a caça dos animais de maior corpulência (caça maior), como o porco-montês, o urso, o cervo, o lobo e a raposa; a caça dos animais bravios de menor corpulência (caça menor), como a lebre, o coelho, a lontra, o texugo não tinha denominação especial.”*

Aludindo ao tipo ou método de caça, continua a sua descrição escrevendo que *“a caça, em que eram empregadas aves de rapina, o gavião, o assor e o falcão, adestradas para tomar a presa, era denominada em geral de altanaria e volataria; e em especial denominava-se cetraria se se empregava o gavião, e falcoaria, se se empregava o falcão.”* Continua explicitando que *“a caça, em que para se tomar a presa, se empregavam cães, o furão, ou aparelhos especiais (armadilhas), tais como redes, boizes, esparrelas, costelas não tinham denominação especial.”*

“No Livro da Montaria que compôs el rei D. João I de Portugal, pela palavra montaria designa-se somente a caça do porco (porco montês), aludindo-se muito raras vezes ao urso e ao cervo.”

Sobre a importância da caça, Francisco Pereira escreve: *“Nos séculos XII a XV a caça dos animais bravios era em Portugal um exercício muito frequentemente usado; por ela obtinham para alimentação para alimentação carne muito apreciada pelo seu fino gosto, como era a do porco montês, do cervo, da perdiz, da galinhola, do pombo, da rôla; por ela se desembaraçavam dos animais, como o lobo e a raposa, que arrebatavam crias dos rebanhos e furtavam criação dos casais; por ela destruíam os animais, como o urso e o porco montês, que devastavam as sementeiras de cereais, as hortas, as vinhas e as colmeias; e ainda porque a caça constituía um excelente exercício físico, que muito contribuía para desenvolver e conservar a força e agilidade, e servia de preparação para a guerra, principal ocupação dos nobres; e enfim porque a caça era uma diversão (desenfadamento) muito agradável.”*

A análise continua com a apresentação dos métodos de caça, a duração da jornada de caça, os perigos da montaria; com o descritivo sobre a biologia das principais espécies caçadas e raças de cães utilizadas; o enumerativo dos aviaamentos de caça (alfaias do monteiro e moço de monte que o acompanhava) e finaliza com uma breve exposição sobre os matos e coutadas, escrevendo que *“havia em Portugal grandes tratos de terreno inulto no todo ou em parte, mas cobertos de mata, em que cresciam espontaneamente diversas árvores e arbustos, e onde se criavam muitas veações”*.

“As espécies de árvores que mais interessavam à montariam eram o carvalho, a azinheira, o sobreiro, o amieiro e o freixo; e os matos eram o esteval, o boinhal (caniços), o fental (de fetos), o carrascal, os de silveiras e os de aroeiras.”

“Ainda que naqueles tempos era permitido a todas as pessoas, de qualquer estado e condição, o exercício da caça menor, a caça maior [...] era reservada mais especialmente para os reis e grandes senhores; e havia tratos de terreno demarcados, chamados coutadas, dentro das quais não era permitido caçar sem licença do oficial del rei, monteiro-mor e outros, sob graves penas.”

Importantíssimo documento histórico que, muitos consideram como a pedra filosofal da Caça Maior Ibérica, a edição de Francisco Pereira merece a consulta de todos os aficionados pela caça.

Feira da Caça de Mértola 23 a 24 de outubro

A Feira da Caça de Mértola é um certame local que celebra a vocação cinegética do território, a cultura, a gastronomia e a economia da caça. Realiza-se em Mértola, no Pavilhão Multiusos de 23 a 25 de outubro. Entrada grátis, condicionada à lotação do edifício.

Uso de máscara obrigatório.



download do livro *Montaria*



S. MARTINHO

No dia de São Martinho, lume, castanhas e vinho.



Vizinha, Vimos Pedir os Santos!

Isabel Campos

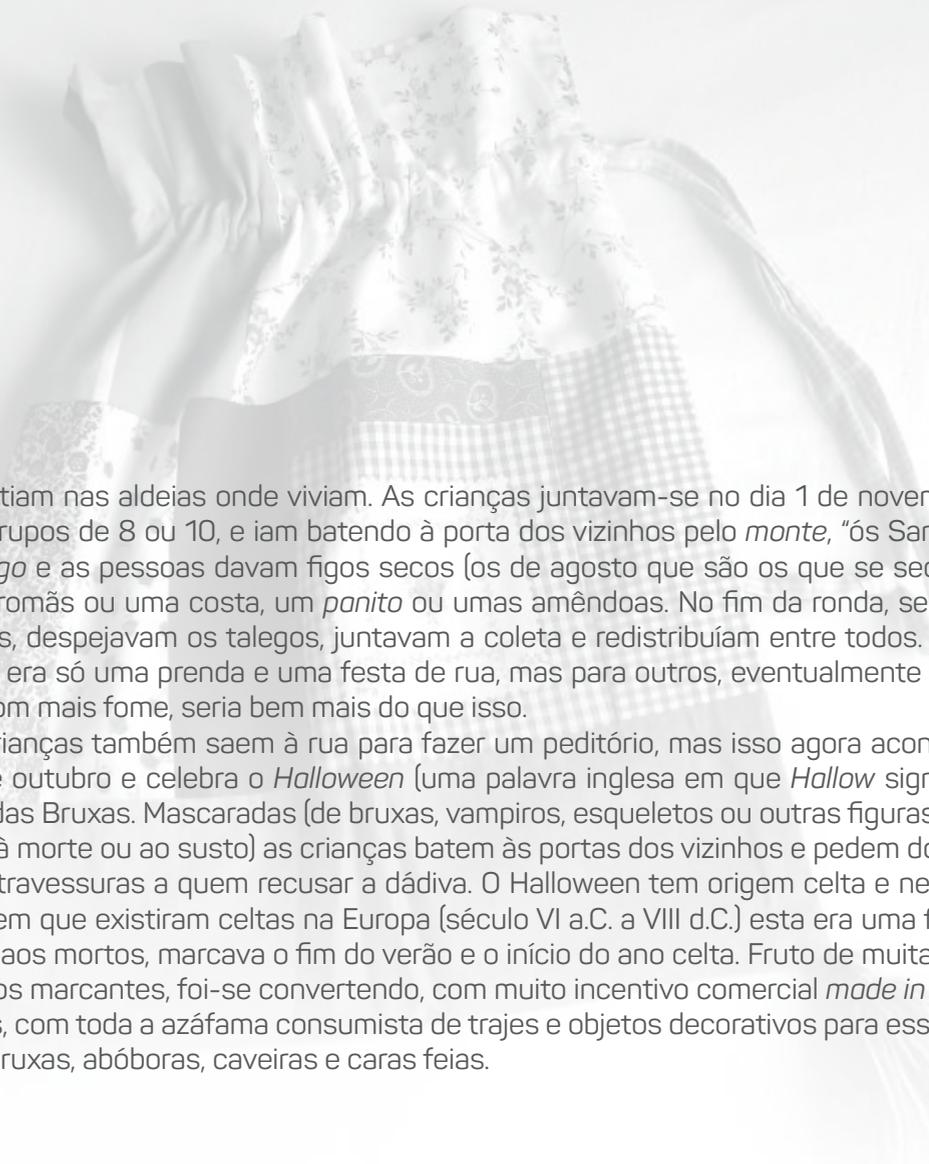
Diretora da ALSUD Escola Profissional

O Halloween, o Pão por Deus e o Pedir os Santos, são formas de peditórios cerimoniais que existem, quer na Europa quer na América, desde antanho. Estas Festividades estão associadas a festas muito antigas de culto aos mortos, homenagens aos antepassados, aos defuntos, mas também ao assinalar do fim do verão, à entrada no outono e à preparação para o inverno.

A herança destas celebrações chega até nós, hoje, através do feriado nacional do dia 1 de novembro, Dia de Todos os Santos, também chamado de Dia dos Fiéis, e do dia 2 de novembro, Dia dos Defuntos ou Dia dos Finados, data em que se visitam os cemitérios e se homenageiam com isso os familiares falecidos. Mas o dia 1 de novembro é (ou era) também a data em que as crianças pedem (ou pediam) aos seus vizinhos alimentos e estes se sentem na obrigação de os dar: “Pedir os Santos”, pedir o “Pão por Deus”, pedir os “Bolinhas por Deus”, no dia 1 de novembro, dia de Todos os Santos, é uma prática de peditório hoje em desuso. Apesar de em desuso muitos alunos da Universidade Sénior de Mértola, da zona sul do concelho de Mértola, lembram-se bem de como era o “Pedir os Santos” da sua infância.

A D. Graciete Vaz (Vargens) lembra-se bem do grupo de crianças (“parece que os estou a ver descendo ladeira abaixo”) que vinham da Via Glória “Pedir os Santos”.

A D. Conceição Ruas (Penedos) ou a D. Lurdes Costa (Via Glória/Monte Carros) eram crianças nas décadas de 1940 e 1950. Lembram-se bem, e com nostalgia, dos grandes grupos de muitas

A pair of white gloves and a patterned apron are displayed against a light background. The gloves are positioned on the left, and the apron, featuring a floral pattern on the upper half and a checkered pattern on the lower half, is draped to the right.

crianças que existiam nas aldeias onde viviam. As crianças juntavam-se no dia 1 de novembro, à luz do dia, em grupos de 8 ou 10, e iam batendo à porta dos vizinhos pelo *monte*, “ós Santos”. Levavam um *talego* e as pessoas davam figos secos (os de agosto que são os que se secam), bolotas, laranjas, romãs ou uma costa, um *panito* ou umas amêndoas. No fim da ronda, se fossem vários grupos, despejavam os talegos, juntavam a coleta e redistribuíam entre todos. Para algumas crianças era só uma prenda e uma festa de rua, mas para outros, eventualmente mais necessitados e com mais fome, seria bem mais do que isso.

Atualmente, as crianças também saem à rua para fazer um peditório, mas isso agora acontece na noite do 31 de outubro e celebra o *Halloween* (uma palavra inglesa em que *Hallow* significa Santos) ou o Dia das Bruxas. Mascaradas (de bruxas, vampiros, esqueletos ou outras figuras que apelam ao terror, à morte ou ao susto) as crianças batem às portas dos vizinhos e pedem doces, ameaçando com travessuras a quem recusar a dádiva. O Halloween tem origem celta e nesses anos longínquos em que existiram celtas na Europa (século VI a.C. a VIII d.C.) esta era uma festa animada de culto aos mortos, marcava o fim do verão e o início do ano celta. Fruto de muitas influências e eventos marcantes, foi-se convertendo, com muito incentivo comercial *made in USA* no Dia das Bruxas, com toda a azáfama consumista de trajes e objetos decorativos para esse dia com motivos de bruxas, abóboras, caveiras e caras feias.

Jornadas Interdisciplinares da Mina de S. Domingos

Diálogos de literacia científica

Maria de Fátima Nunes | Universidade de Évora, IHC-FCSH-UNL - Polo da Universidade de Évora

Foram já seis as edições das Jornadas Interdisciplinares da Mina de S. Domingos. Pelo final de Novembro e antes de dobrar o Dia de Santa Bárbara (4 de Dezembro, padroeira dos mineiros) os investigadores do IHC – Grupo Ciência, em consórcio com a Camara Municipal de Mértola e com a Fundação Serrão Martins – acorrem à Mina! Convidam sempre gente de várias paragens geográficas e científicas, de acordo com o mote temático de cada ano.

Os Encontros organizam-se por chamadas organizadas e por convites dirigidos, a personalidades – nacionais e internacionais – que cruzam diretamente com a temática de cada uma das Jornadas. O território e o espaço mineiro – memórias e arquivos; minas e educação e ambiente, visões de diálogo; a história da mina através da arqueologia industrial, da fotografia e do mundo quotidiano dos operários. Ou o mundo museológico de paisagem natural e de património cultural geológico, tão entusiasmante e mais popular que patrimónios museológicos centralizados em capitais de distrito, escatológicos e

repletos de rituais de distanciamento e de vazios de diálogo vivencial com a comunidade.

Nestas jornadas, pela via do estudo de Bibliotecas Privadas e de espólios privados tivemos o privilégio de privar com o espaço dos ingleses e o seu hinterland doméstico e distanciado, numa localidade pejada de mineiros portugueses, com as suas famílias num território diferente do resto da paisagem do Alentejo rural, oitocentista e do século passado.

Várias e diversificadas foram as saídas de campo, algumas com instalações artísticas em paisagem de Mina combinadas com a cenografia surrealista que o abandono da mina moldou. Descobrir os segredos do Pulo do Lobo, mas também dialogar com colegas do outro lado da fronteira, para comparar e confrontar com mina de Rio Tinto, o mesmo território geológico, a diferença de periferias peninsulares em dois Estados da Europa comum – passado, presente e visões de futuro.

É, pois, claro que Novembro – Dezembro é sempre tempo de rumar a S. Domingos com cientistas diversificados e carregados de uma comprometimento social para levar o seu saber para junto de populações de diferentes idades que acorrem ao espaço de recreio e cultura na Mina de S. Domingos – Musical nas traseiras da Igreja local. Aqui afluem estudantes do território, estudantes de formação avançada do Instituto Politécnico de Beja e da Universidade de Évora. Entre os recursos geológicos, a ciência e tecnologia, o ambiente e a paisagem, a história e memória conseguem também atrair população reformada que viveu e trabalhou na Mina. E assim cientistas sociais, museólogos, geólogos de campo e de cartografias de gabinete transformam-se em divulgadores de ciência, transmitindo com entusiasmo ideias e cultura científica para quem enche o espaço cultural, 1 de Maio da Mina de S. Domingos.

Mas, bem perto do «1º de Maio» localiza-se a Escola. E um dos pontos altos foi o momento em que os cientistas das Jornadas foram à Escola dos petizes, pré-escolar e a «clássica primária». E os alunos levaram os avós, e tinham perguntas e saberes en-

dógenos de petizes que foram educados num território de mina, numa passagem natural e única, com flora local e específica.

E as sociabilidades são tão importantes quanto a transmissão dos saberes ou fazer crescer a literacia científica. O sabor da fatia de bolo caseiro, o chá e o café quentes (os dias são sempre frios...) casam maravilhosamente com as conversações de comentário sobre as comunicações e as palestras. Momento alto de comunicar ciência. Sem dúvida.

Estou em crer que este é sempre o momento mais alto e produtivo dumas Jornadas que também são de literacia científica. Num ritmo sereno, inovador, transformador e carregado de simbologia científica e de cariz humano, com pontes entre gerações, onde também se promove, e encoraja, o envelhecimento ativo e dinâmico, em contacto com gentes mais novas.

Tudo isto são as Jornadas das Minas de S. Domingos. Uma simbiose de elementos diversos mas que se conjugam todos os anos, mimeticamente e de forma inovadora, para que o ritual se possa repetir. E vamos continuar...

Jornadas Interdisciplinares da Mina de S. Domingos, 4 dezembro, Musical, Mina de S. Domingos.

PAVILHÃO MULTIUSOS EXPO MÉRTOLA . 26 NOVEMBRO A 6 DEZEMBRO



“Livros não mudam o mundo, quem muda o mundo são as pessoas.
Os livros só mudam as pessoas.”

Mário Quintana

A Pastora Leitora

Personagem inspirado em mulheres reais. Sublinha o carácter reflexivo e transformador que o acesso ao livro, a leitura e a literatura podem ter, no percurso de vida orientado pela fundamental possibilidade da escolha.

Texto/Encenação Gisela Cañamero

Interpretação Luzia Paramés

Coprodução Produções Acidentais/Arte Pública 2020.

M/12

Era Uma Vez... o Livro

Teatro para a infância.

Das pinturas rupestres ao digital, Do pergaminho ao papel, Era uma vez... O Livro, conta como nasceram os livros. Uma história a duas vozes, ilustrada por jogos teatrais, personagens, objectos, sons e música. Era uma vez... O Livro ,dá a conhecer tudo o que aconteceu em vários lugares do mundo, durante milhares e milhares de anos para que agora, qualquer um de nós possa ter um livro nas mãos. Um conto fantástico, fascinante e fabuloso, dirigido a todos os públicos, a partir dos 6 anos de idade.

Direção: Osvaldo Maggi

Narradores: António Bexiga e Diogo Duro Adereços e figurinos: Diane Cereghetti Imagem: Cristina Viana Costura: Maria João Cordeiro

M/6

“Histórias que cabem num ouvido”,

São tão pequenas estas histórias, tão mínimas, que às vezes fica divertido escutar, repetir e contar, para que fiquem no ouvido.

Interpretação: Cristina Taquelim

Histórias da Mulher que Lia

“(...) e é certo que quem de noite, passasse à janela, pela cortina via, uma luz acesa e deitada na cama, um vulto da mulher que lia”

Partindo da escuta de histórias de vida de mulheres, tendo como pano de fundo o Alentejo, propomos um itinerário narrativo construído a partir de repertório da tradição oral portuguesa, textos literários e criação literária própria, que se cruza com a interpretação musical de repertório tradicional e temas originais.

Ana Santos e Cristina Taquelim

narração oral e música

ORIGEM: Portugal

Música e ambientes sonoros – Ana Santos

Produção: Antónia Fernandes

M/12

De boca em Boca \ Contos ao Largo

Histórias a nutrir comunidades

As estórias recolhidas e re-contadas, as vozes das gentes e os sons dos lugares. O que se contou e ouviu por aí, nos largos e praças dos nossos montes.

Rita Sales | Pedro Bravo | Rossana Torres & convidados(as)

Da Escuta, da Voz e da Comunidade

Uma conversa informal sobre a preservação e a recriação da memória oral dos territórios.

Com Rita Sales, Tiago Pereira, Cristina Taquelim, João Romba e outros(as) convidados(as).

CONSULTAR PROGRAMA PRÓPRIO



EM ANDAMENTO
(WORK IN PROGRESS)



Enquanto há pão

Filipe Carvalho

[Realizador]

O pão alentejano esteve sempre presente lá em casa. E miúdo cresci em Almada, cidade com muitos alentejanos, e vendia-se pão que vinha diretamente de várias partes do alentejo. Era fácil encontrá-lo.

A côdea rija e crocante, o interior suave mas denso e, principalmente, a cabeça do pão são o que o distingue dos demais. Pão, o pão de sempre, para mim, tinha de ter estas características.

No Alentejo, desfrutei desse aroma vezes sem conta, acabado de sair do forno. Com o tempo, e à medida que se contacta com novas realidades, esta memória não ficou só na infância pois trouxe-a comigo ao longo do anos, mas claro, conheci outras formas de fazer pão. Toda essa diversidade enfatizou ainda mais a minha curiosidade: mas afinal, o que faz ali aquela cabeça de pão? De onde vem aquela forma?

Há dois anos, quando estava na Mina de São Domingos a produzir o filme A VIDA AQUI, ESTÁ VISTA?, pensei que queria desenvolver o meu trabalho ali, de Mértola a Serpa, e abraçar o baixo Alentejo. Realizar os meus filmes e, ao mesmo tempo, divulgar a cultura, o património e as gentes da região era possível e isso tornou-se o meu projeto de vida.

Assim, o pão surge como o elemento central que une e se confunde com o próprio Alentejo. ENQUANTO HÁ PÃO, é um projeto que toma este elemento como personagem principal no trabalho, na cultura, na identidade alentejana.

Entre as histórias que se contam pelas terras, a cabeça do pão alentejano continua a ser uma curiosidade. De origem desconhecida, converte-se na metáfora que dá sentido à busca pela identidade deste alentejo. A cabeça do pão recorda as histórias das grandes civilizações, as grandes safras, as mãos que a amassaram, as músicas populares, as lutas, mas quero, sobretudo, abrir a seara para a histórias que ainda contará no futuro.

Esta inspiração cresce à medida que vou recolhendo as histórias e os saberes no contacto com as pessoas. Em Fevereiro, conheci entre outras pessoas da aldeia dos Sapos, Maria Antónia, que ainda faz pão, a família Palma na sua padaria e Maria Helena, na Oficina de Tecelagem; conversei com alguns músicos em Beja e conheci o escultor Eduardo Freitas que trabalha o pão na sua arte. Nesta fase, a pandemia obrigou-me a parar o processo de pesquisa mas espero em breve recomeçar a marcar presença na vida quotidiana local.

Enquanto realizador de raízes alentejanas, o que me importa é projetar o tempo futuro para que as utopias e os sonhos coletivos possam estar em evidência. Através dessas visões, poderemos dar continuidade ao nosso Alentejo e enchê-lo de vida. Vida humana, vida animal, vida vegetal, antes que tudo se torne um deserto e as tradições cristalizadas em museus.

O meu contributo vai precisamente nesse sentido: reflectir sobre o passado e o presente da região e, o mais importante, sobre o futuro que sonhamos para ela. O pão, que acompanha tudo isto há séculos, pensará que estamos a andar em círculos. Talvez até tenha razão. Mas espero que ainda possamos caminhar no montado!

Da origem, o pão não se recorda, mas a cabeça que suporta as altas temperaturas continua a sonhar com a nova história, amanhã.

TEATRO

CINEMA



ANDAR EM FRENTE

Helena Inverno e Verónica Castro
[Realizadoras]

Paula Varanda
[Produtora]

A ideia deste documentário germinou em Mértola com o Projecto Dansul em 2014, quando começámos a recolher testemunhos para integrar um espectáculo de dança apresentado nos cineteatros locais, com a intenção de promover uma reflexão pública e colectiva sobre o impacto pessoal e social de uma doença cujos casos não param de aumentar.

Depois de lermos o livro de Fernanda Romba “O meu caranguejo e eu”, ouvimo-la recontar a sua estória, conhecemos o movimento Vencer e Viver e enchemo-nos de entusiasmo para concretizarmos as nossas intenções cinematográficas - queríamos filmar a esperança. Foi uma experiência tão forte e gratificante que decidimos avançar para o documentário que estreou em Março 2017 na RTP2.

Neste filme aparece a bravura destas mulheres, o seu amor e a partilha profunda ao dizerem, “olhem eu estou aqui, sobrevivi, estou cá e da doença renasço todos os dias! se te acontecer a ti, lembra-te: tu também consegues.”

A confiança mútua verdadeira é a base dos nossos trabalhos como realizadoras. Sabíamos da importância do discurso directo destas mulheres, das narrativas na primeira pessoa, das vozes sinceras contando as experiências pessoais e familiares. É necessário promover o diálogo sobre questões difíceis, tais como viver o cancro, como encarar a nossa mortalidade, como ultrapassar os desafios mais inesperados e dolorosos.

Nestes participantes existe uma proximidade com o momento presente. A experiência comungada do momento presente marca. Marcou-nos



o privilégio. É uma arte viver um dia de cada vez, e vivê-lo com a intensidade de quem sabe o quão preciosa é a vida.

O filme foi bem recebido em várias comunidades do Baixo Alentejo, abriu diálogos, conversas. Foi transmitido na televisão várias vezes e é muitíssimo partilhado online (através da RTP play). Fizemos exposições em cineteatros da região com debates comoventes e esclarecedores com o público e participantes presentes, como aconteceu em Mértola. Desejamos muito que a difusão e divulgação continue. O flagelo do cancro existe pelo mundo todo. O tema não está esgotado, precisamos de mais perspectivas de forma a que outras questões se levantem, principalmente na área da saúde e da educação.

Texto escrito de acordo com a antiga ortografia.

Sinopse

Andar em Frente é um documentário integralmente realizado no Baixo Alentejo com o testemunho de mulheres e homens a quem pedimos para falarem da sua experiência, de proximidade ou proximidade, com o cancro da mama. Residentes em Almodôvar, Beja, Castro Verde, Casé-

vel, Ferreira do Alentejo, Mértola e Mina de São Domingos, quebraram corajosamente o silêncio e demonstraram, com as suas realidades íntimas, que o cancro da mama não é só uma questão que afecta o corpo feminino mas sim uma luta partilhada que envolve a mulher, a família e a sua comunidade. São mulheres poderosas e inspiradoras que aqui revelam os seus medos e a sua força ao dizerem sim à vida e ao decidirem andar em frente. Surpreendentemente, o cancro da mama muitas vezes é um começo de vida.

Género: documentário

País: Portugal 2017

Duração: 34'

Realizadoras: Helena Inverno e Verónica Castro

Música original: Anthony John

Produção: Paula Varanda / Dansul

Co-produção: RTP - Rádio Televisão Portuguesa

Apoio à produção: Câmara Municipal de Mértola e

Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo

Protagonistas: Andreia Bonito, António Costa,

Albino Lúcio, Graciete Sevinete, Dulce Sevinete, Fernan-

da Romba, Assunção Pereira, Maria das Dores Camões,

Lurdes Guita, Vitória Benvinda, Lurdes Santos, Daniel

Tomé, Teresa Lemos, Sandra Canudo, João Canudo,

Ana Custódia, Jorge Monteiro.



Porque há vidas que davam filmes; e filmes que marcam vidas.

Sano de Perspessac

Por Manuel Passinhas [C.M.M.]

O percurso

Maria dos Anjos Francisca Pereira adoptou o apelido do seu primeiro marido, passando a ser conhecida no meio artístico do cinema, por Sano de Perpessac.

Nasceu em 1955, na Corte Sines.

Após a conclusão do ensino primário foi para Lisboa, supostamente para continuar a estudar. Sem o conhecimento da família, foi trabalhar para um salão de cabeleireiro, não só para aprender o ofício, mas também para ganhar o seu salário, para ser independente.

Explica-nos a sua vida, em breves palavras, numa conversa muito franca, com a simplicidade que lhe é conhecida.

Fui para um cabeleireiro como aprendiz e em simultâneo estudava. Consegui tirar o 12º ano à noite. A partir daí foi sempre a abrir, sempre a aprender e a conhecer coisas novas. Montei, com uma sócia, um instituto de beleza muito "in" ao pé da Alameda. Chegámos a ter 16 funcionárias.

Depois, embora de forma esporádica, começou a trabalhar para o cinema. Mais tarde, através do realizador e

produtor António da Cunha Telles, passou a trabalhar de forma assídua para o cinema, como freelancer.

Especializou-se nos cabelos e maquilhagem. Uma valência complexa, muito técnica mas que lhe deu ferramentas para qualquer tipo de trabalho na sua área. A par disso, não deixou para trás o estudo das épocas históricas e, porque interagiu com pessoas de várias origens, apostou também na aprendizagem de línguas estrangeiras.

Especializei-me em "época". Eu queria fazer a personagem por inteiro, o que consegui. Somos muito poucas a fazer isso. É difícil, muito difícil chegar lá.

Fui ainda para Itália, aprender a fazer perucas. Nas grandes produções, em Itália, cheguei a trabalhar intensamente durante 3 meses, sempre a filmar, sem horários... lá o trabalho é intenso, trabalha-se a sério e o dinheiro do cinema é todo para investir no cinema, não é para ir comer ao Gambrinos! Certo?

Os cabelos são a parte mais difícil e eu sei tudo sobre perucas. Sei fazer perucas de todas as épocas, desde o Homem das Cavernas até ao High-Tec. Eu tinha que saber de tudo o que se fazia lá fora, este mundo é muito competitivo. Consegue-se mudar completamente a imagem de uma personagem, mas não é pente para cá, risca para lá! Tem que se saber como se faz. Faço a transformação total das personagens.

Cheguei a fazer cabeleiras com um custo de cerca dos 20 mil euros. Insuportável para o cinema português... em Portugal, chegaram-me a propor quase metade do valor de uma cabeleira por um filme inteiro... isto para ser a sério não pode ser como no carnaval!

Quando fiz o filme "Rembrandt", tinha um "budget" altíssimo. Com condições, conseguem-se fazer coisas diferentes. Sem que o orçamento derrapasse, porque eu sempre fui muito rigorosa nas despesas, conseguimos construir um conjunto enorme de personagens, com caracterizações muito apuradas. Algumas aparecem três ou quatro vezes, em idades diferentes e há que fazer o envelhecimento da personagem, o que é um enorme desafio.

Enquanto nos relata pormenores dessa grande produção, vai-nos folheando um livro sobre o filme, com dedicatória do realizador Charles Matton. Com alguma incredulidade, olhamos, atenta e detalhadamente, para algumas personagens e acreditamos que mais parecem saídas de um quadro do grande mestre Rembrandt!

Em Portugal viu o seu trabalho reconhecido com a atribuição de três galardões.

Sim. Ganhei 3 prémios Sophia, em 2014 pela melhor caracterização no "Comboio Nocturno para Lisboa", de Bille August e dois em 2015 no filme "Os Maias", de João Botelho, com a melhor caracterização e a melhor maquilhagem e cabelos. Mas não lhes dou importância nenhuma, acho uma crueldade um humano julgar o outro. Os prémios não são meus, são do cinema, é da entrega, da alma que todos dão à Arte.

O fim de um percurso? O regresso a Mértola.

O tempo fora da minha terra não me deu para grandes saudades, A velocidade de trabalho e a entrega que se exigia, era tanta que não havia tempo para grandes sentimentos! Sentia falta do pão. Sim... Faltava-me este pão. É o melhor do mundo! Passes por onde passares não encontras pão como este.

Quando regressei a Portugal lembro-me de dizer ao Paulo Rocha - o Paulo era uma pessoa extraordinária- agora vou para taberneira camponesa. Eu tinha acabado de comprar o Central. E ele disse-me - não faça isso! Mas se for, faz uma taberneira muito sofisticada. Depois tive um acidente. Parti o nervo cubital e por isso tive que deixar o trabalho do cinema.

Ainda fui dar aulas na Escola Superior de Cinema e em escolas particulares, mas acabei por deixar.

Passei quase trinta anos fora da minha terra, agora tenho o meu projecto - o Central- até podia fazer aí um museu dedicado ao cinema, são tantas as coisas que tenho...

O currículo

Trabalhei com grandes artistas o António Lagarto é um deles, tenho que falar dele, é uma pessoa que eu estimo muito.

Durante algum tempo trabalhei no Egipto naquilo que é considerado como o Hollywood dos árabes, foi a última vez que filmei com a censura no plateau, não deixavam filmar nada que não cumprisse as normas.

Fiz a série inglesa “Sharpe”, na Rússia. Foi aí que conheci o Michael, o meu marido. Chegámos a ser por volta de 300 a trabalhar naquela série.

O seu currículo é longo e, em quase 30 anos de carreira, trabalhou com grandes vultos do cinema português, europeu e também norte-americano. Maria de Medeiros, Sophie Marceau, Marie Trintignant, Claude Lelouch, Billy August, Patrice Chéreau, Jeremy Irons e Manoel de Oliveira são apenas alguns exemplos. Da longa carreira de Sano de Perpessac assinalamos algumas realizações em que participou.

Os Maias; Cenas da Vida Romântica; Comboio Noturno Para Lisboa; A Morte de Carlos Gardel; Filme do Desassossego; Salazar: A Vida Privada; Quando os Lobos Uivam; João Semana; O Quinto Império - Ontem Como Hoje; Os Imortais; Capitães de Abril; Rembrandt; Sombras Chinesas; Sharpe; Os Miseráveis; A Filha de D'Artagnan; A Casa dos Espíritos; Zéfiro; Os Cornos de Cronos; Le Retour d'Arsène Lupin; A Mala de Cartão; Voltar

Os filmes da minha vida

Há 3 filmes que me marcam profundamente – **Dogville de** Lars Von Trier com a Nicolle Kidman a fazer de Grace. É um filme genial, comparo este filme com a minha vinda para Mértola e o projecto da minha vida – o Central.

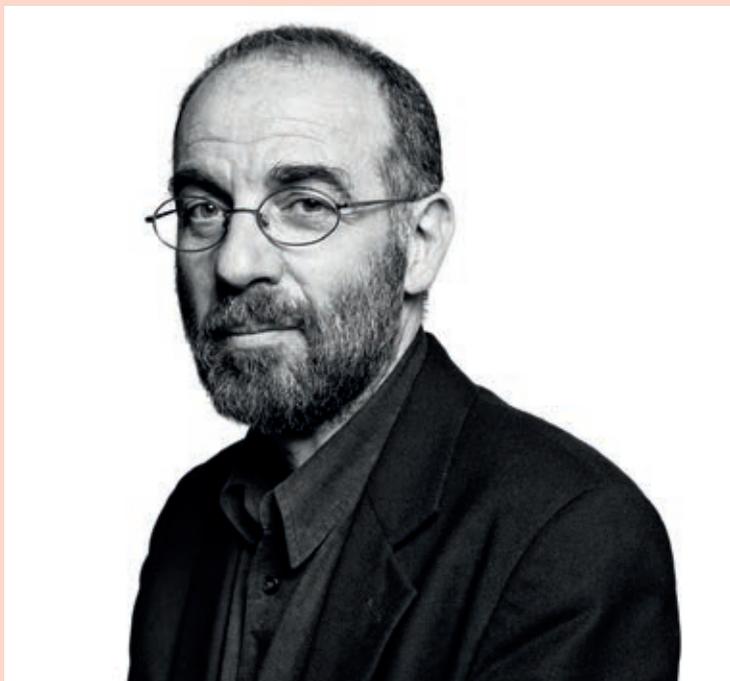
Barry Lindon, uma obra de Stanley Kubrick- a fotografia é simplesmente genial, o filme é uma obra de arte, a beleza estética é soberba. Tudo é filmado à luz das velas, com lentes da NASA, parece que estamos a navegar lá dentro... Foi este filme que me fez apaixonar pelo cinema. Não tem um erro artístico.

E por fim, **Rembrandt**, de Charles Matton, com a Johanna Steege e o Klaus Brandauer, entre outros. Este foi o único destes três filmes em que trabalhei. Fazer parte da equipa foi um privilégio. O Charles Matton era o realizador mas, em simultâneo, o escultor, o pintor, o actor - construía os cenários em miniaturas perfeitas. Passei muito tempo na casa dele, com alguns elementos da equipa, e íamos ajudando à construção dessas miniaturas. A reconstituição da época é soberba. Um grande filme!

CINEMA PARAÍSO

Por João Antero

Professor na Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias. Membro correspondente das Academia Nacional de Belas Artes e Academia de Letras e Artes Portugal. Alentejo e Ribatejo Film Commission (ARFC).



GIOSEPPE TORNATORE

Giuseppe Tornatore nasceu em Baària, próximo de Palermo, em 1956. Com apenas 16 anos, começou a trabalhar em cinema montando pequenos filmes e a filmar casamentos. Depois trabalhou como documentarista na RAI e estreou-se na realização com *Il Camorrista*, em 1986.

O tema predileto de Tornatore são as relações humanas, nas mais variadas formas. Na sua obra, não há um filme que se assemelhe a outro. Todos são diferentes, sem pretensões nem conclusões. Nem sentimentalismos. A emoção fica por conta do espectador.

Dos oito títulos da sua filmografia, e depois do sucesso de *Cinema Paraíso*, tenho de destacar *Estão Todos Bem* (1990), protagonizado por Marcelo Mastroianni. Fala de um pai de cinco filhos, que parte da Sicília à sua procura. Um filme de descobertas, mentiras, desilusões e perdão.

Em 1995 assina *O Homem das Estrelas*, nomeado para o Óscar de melhor filme estrangeiro e, três anos depois realiza *A Lenda de 1900* (1998), que conta a história de um bebê, descoberto em 1900 a bordo do transatlântico *SS Virginia*, tendo ali crescido e vivido toda a sua vida, tornando-se um prodígio musical sem nunca ter colocado os pés em terra. História de uma enorme humanidade, que levanta a questão da dificuldade em aceitar mudanças.

Em 2000, escreve e realiza *Malena*. Um rapaz de doze anos apaixona-se por Malena (Mónica Belluci) uma linda jovem de 27 anos, viúva de um soldado que foi combater em África. O rapaz observa-a, segue-a e espia-a. Acaba por ser ele quem a defende quando ela se vê exposta, assumindo responsabilidades e ajudando-a das mais surpreendentes formas.

Depois escreve e realiza *Baària, A Porta do Vento* (2009) e em 2013, escreve e realiza *A Melhor Oferta*, que conta a relação de um especialista em arte (Geoffrey Rush) com a sua cliente, uma jovem herdeira (Sylvia Hoeks) que contrata os seus serviços para leiloar a grande coleção de obras de arte deixada por seus pais. Mistério, suspense e amor num filme aparentemente nostálgico que nos conduz por um enredo de desencontros.

E, em 2015, escreve e filma *A Correspondência*, em que a estudante Amy (Olga Kurylenko) se apaixona pelo professor Edward (Jeremy Irons) e se corresponde com ele ao longo de seis anos, embora os dois vivam em países diferentes. Até ao momento em que ela descobre que ele morreu. Mesmo assim, as cartas e emails continuam a chegar.

É impossível ficar indiferente aos filmes de Tornatore.



Cinema Paraíso

Os cinemas são, muitas vezes, autênticos paraísos onde o mundo imaginário de quem conta histórias se encontra com o imaginário mundo de quem as vê. Cinema Paraíso é mais que um desses casos, é um hino da 7ª arte às emoções do espectador.

Salvatore recebe um rolo com as cenas de beijos cortadas pela censura do padre da cidade.

Cinema Paraíso (1988), escrito e realizado por Giuseppe Tornatore, é o velho cinema de uma pequena cidade imaginária do interior da Sicília, Giancaldo. Foi aí que o cineasta Salvatore di Vita (Jacques Perrin) nasceu, cresceu e viveu até se mudar para Roma, onde vive, quando recebe um telefonema de sua mãe que lhe dá a notícia da morte do seu amigo Alfredo, o projeccionista (Philippe Noiret). Salvatore regressa a Giancaldo para prestar

uma reservada homenagem pessoal ao seu amigo. No final deste começo, Salvatore recebe um rolo que Alfredo lhe deixara, com as cenas de beijos cortadas pela censura do padre da cidade. E num saudoso flash-back, Tornatore conta-nos, de forma poética, a história de uma amizade pura, honesta e quase improvável entre Totó (Salvatore criança) e Alfredo, uma mistura de pai (morto na guerra), de mestre tutor e de avô.

É naquela sala de cinema, em que a população se reunia todas as noites para apurar os índios dos filmes de cowboys, aplaudirem as matinés de aventuras ou chorarem juntos nos melodramas italianos”, que Totó (Salvatore Cascio), descobre o cinema e a vida através da janela de projecção. Depois de um trágico incêndio que consome o cinema e em que Alfredo fica cego, ao tentar salvar o que pode, Totó acaba por ir, já adolescente, para a grande Roma, onde se torna num realizador de sucesso. Por paixão, a mesma paixão que Alfredo lhe passara ao longo da sua infância de menino ávido de vida.

O filme, “uma das mais belas declarações de amor ao cinema”, contém uma das cenas mais emblemáticas que entraram para a história do cinema: passa-se na praça da aldeia, quando a multidão que se aglomerara à porta do cinema é impedida de entrar e assistir ao filme “Totó al Giro d’Italia”, de Mario Mattoli (1949), com o já famoso Totó (António de Curtis). O projeccionista, num passe de magia e para apaziguar a revolta da população, abre a portinhola reflectindo o feixe de luz na parede de um velho prédio da praça. O povo, na rua, descobre o filme ali projectado e volta a acontecer cinema, dentro e fora da tela.

Salvatore Cascio

Salvatore Cascio (Totó) foi descoberto por Tornatore na cidade de Pallazzo Adriano, precisamente a cidade onde foi rodado o filme. Durante o teste, Tornatore perguntou a Salvatore Cascio o que era, para ele, o cinema, e o menino de grandes olhos castanhos respondeu: "Pra mim, o cinema é uma televisão gigante". O menino nunca tinha ido ao cinema. Toda a emoção da descoberta daquele mundo onírico dos filmes foi ainda mais real. Esta escolha por Cascio, o menino sem experiência, reforça a ligação deste filme ao Neorealismo italiano.

Neorealismo

O Neorealismo surgiu na Itália nos anos 1940 e a sua principal característica foi a componente social, mostrando as condições de vida de uma classe trabalhadora marcada pela pobreza, pela intolerância, pela opressão, pela desigualdade e falta de oportunidades. Os filmes eram feitos com poucos recursos, filmados em cenários reais como as ruas, usando iluminação natural, o mínimo de equipamento e actores não profissionais.

A Praça

A praça do filme existe de facto: é a Piazza Umberto I, com a fonte de duas bicas, a igreja e os prédios antigos, e fica em Palazzo Adriano. Depois que apareceu no filme, esta cidade entrou no roteiro do turismo cinematográfico de todo o mundo. Ali fizeram um museu do cinema com fotografias das filmagens, a bicicleta usada por Alfredo e muitos dos objectos de cena.

João Antero escreve de acordo com a antiga ortografia.

Programação Cinema

DOC LISBOA
Colaboração

Org.: Associação Entre Margem
& Associação Via Criativa com o apoio da CMM.

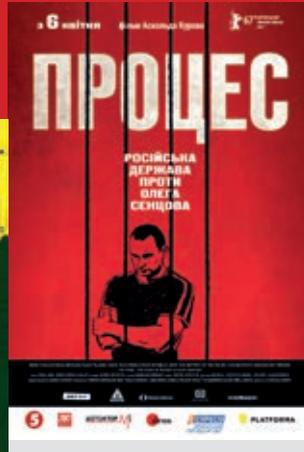
cinema

Seleção DOC Lisboa



Taxi

(prémio Sakarov)
21 out. 21.00 H
Restaurante Vila Velha,
Associação Montícola.
Género: Drama
Realizador: Jafar Panahi
Ano: 2015
Classificação: M\12



"The Trial: the state of Russia vs Oleg Sentsov" de Askold Kurov

(prémio Sakarov)
6 de nov. 11.00H
Cineteatro Marques Duque
Pública Escolar.
Género: Documentário
Realizador: Askold Kurov
Ano: 2017
Classificação: M\16

Seleção DOC Lisboa



Nheengatu - A língua da Amazônia

6 de nov. 21h30
local a designar
Género: Documentário
Realizador: José Barahona
Ano: 2020
Classificação: M\10

Seleção DOC Lisboa



My Dear Spies

6 de dez. 21h30
local a designar
Género: Documentário
Realizador: Vladimir Léon
Ano: 2020
Classificação: M\10

DAWCA

MÚ
SICA



Ponham os ouvidos nisto!

Andrage

“O que acontece quando 6 músicos completamente distintos, desde as suas origens às suas escolhas musicais, se juntam com o objetivo de proporcionar uma experiência que agrade a todos? Uma autêntica salada de frutas musical! Dos beats de Funk até ao Rock psicadélico, das linhas de baixo agressivas ao contagiante groove da guitarra, das melodias clássicas nos sopros e do comando de uma voz feroz nasce, ANDRAGE”

É desta forma que os Andrage se apresentam na sua página nas redes sociais. O nome deriva de uma planta comum no Alentejo, terra natal de 4 dos 6 membros da banda, o endro ou funcho-bastardo, também conhecido no léxico popular por Andrage.

A sua música revela uma sonoridade apetecível, intensa, vibrante e energética, sem medos, plena de experimentalidade, com arranjos pouco convencionais, vocalizações possantes num cocktail de influências que viajam entre o rock clássico e psicadélico, a eletrónica, o funk e o jazz.

Apesar do conjunto harmónico, a individualidade dos músicos e as suas influências musicais, são bem perceptíveis, nos solos instrumentais e nas vocalizações. A voz possante e irreverente de Magg (Margarida Marques) comanda o ritmo ora sussurrante ora eletrizante e psicadélico das melodias. É difícil ficar indiferente ao som e deixar o corpo quieto perante esta sonoridade quase hipnótica. Na irreverência própria da idade, os Andrage apresentam ainda uma interessante liberdade lírica aliada à sua música de fusão.

A preparar a estreia do seu álbum “Stuck” convidamos todos a por os ouvidos nisto.

A Banda

Daniel Gouveia - Trompete
Humberto Dias - Bateria
João Heliodoro (La Mancha) - Saxofone
José Rego (Mendy) - Baixo
Margarida Marques (Magg) - Voz
Pedro Campos (Pac) - Guitarra

Pode conhecer a sonoridade da banda no Spotify ou no YouTube.



HISTÓRIAS com MÚSICA

Viola campaniça, passado e futuro | Ana Santos



Tantas são as histórias que o lume de chão, os bancos à sombra, as paredes e árvores, tabernas e campos, nos podiam contar sobre os tocadores tradicionais de viola campaniça. Estes tocadores existem e com eles existem imaginários e crenças.

Pensar nas latitudes deste instrumento remete-nos desde logo para os cantares ao desafio, Cante ao Baldão, Cante ao Despique e para as feiras e bailes populares que por si se faziam acompanhar. A prática desta viola de arame foi, no final dos anos 60, relatada por Ernesto Veiga de Oliveira como “um caso praticamente ignorado pela investigação e em vias de totalmente desaparecimento”. Mais tarde, Michel Giacometti, no seu périplo etnomusicológico pelo nosso país, veio a gravar um único tocador que encontrara em Sabóia, Odemira. A partir do início dos anos 90 iniciou-se um processo de revitalização deste instrumento, instigado pelo Município de Castro Verde e entidades como a Cooperativa Cortiçol.

Esta revitalização permitiu despertar o interesse a novas edições, formar novos tocadores, construtores e projectos educativos, que se têm intensificado ao longo destes anos. Esta nova geração que vem interessar-se por esta prática traz consigo o desejo de aproximação entre o instrumento e a sua própria pele, as suas raízes, havendo hoje em dia um grande número de músicos que tocam a viola como primeiro e único instrumento, ou músicos que vêm de outras vertentes e se interessam por aprender. É neste último caso que se enquadra um dos tocadores de viola campaniça mais destacados da actualidade, António Bexiga [Tó Zé Bexiga].

Nasceu em Évora em 1976, mas foi na raia, na aldeia de Ferreira de Capelins, concelho do Alandroal, que passou a sua infância e adolescência. Estudou piano e guitarra clássica e mais tarde guitarra jazz. Com um longo caminho de

instrumentista com influências desde o rock à música instrumental descobre então a música de cariz tradicional e aqui, na viola campaniça, encontrou o prazer de virar um instrumento do avesso. Dedicou-se desde então à exploração do seu som e reinvenção de repertórios tradicionais, tendo vindo a criar um estilo e inúmeras composições próprias. Este pulsar, que podemos sentir na sua entrega ao instrumento, é visível de forma variada em trabalhos que tem vindo a desenvolver nas áreas do vídeo/cinema, teatro, dança contemporânea, teatro de marionetas, performance, circo, cabaret, e claro, em diferentes projectos musicais. É o fundador de RAIA e “Há lobos sem ser na serra” e dono de um longo percurso com nomes como Uxu Kalhus, No Mazurka Band, Kepa Junkera, Omiri, Celina da Piedade, Cantadores de Paris, entre muitos outros. Dos lugares onde habita a sua imaginação fazem parte as histórias das suas viagens a vários pontos da Europa, América, África e Ásia. A partir do som das cordas e também da exploração da estrutura de madeira da viola, que muitas vezes é um recurso por si usado para a obtenção de diferentes efeitos, tem vindo a desenvolver a sua técnica peculiar, nova na história deste instrumento.

António Bexiga é, desta forma, um virtuoso da viola campaniça, mas também um criativo rebelde. A capacidade de se transcender tecnicamente no seu instrumento é simétrica à sua capacidade de entrega ao mesmo. Partindo muitas vezes de modas alentejanas, as suas composições são viagens. Viagens feitas a partir das quadras e quadros imaginados que nos remetem para tempos antigos e para tempos e cores que este nos dá a conhecer. A sua forma de tocar dá sentido à imaginação que habita em todos aqueles que o escutam, feita de encantos e desencantos, bancos à sombra, lume de chão, muitos cantares e também, lá no íntimo, confissões profundas. Confissões de um tocador para a sua viola.

Ana Santos escreve de acordo com a antiga ortografia.

Matinés para pouca gente

Porque os tempos não permitem ajuntamentos, mas a gente precisa de música, no Mês da Música [que a bem da verdade, são meses], propomos as matinés para pouca gente. Para já não se pode dançar em par, nem sair do lugar, mas há que começar de alguma maneira, porque não há quem aguente estas ausências e tão castradores silêncios!

MÊS DA MÚSICA

Paulo Colaço – Campaniça e Voz - Musical - **Mina de S. Domingos** | 31 out.

Tó Zé Bexiga – Viola Campaniça - **S. João dos Caldeireiros** | 21 nov.

Luís Simenta – Guitarra e Voz - **União de Freguesias** | 14 nov.

Beira Serra - Grupo de Música Popular - **Espírito Santo** | 7 nov.

Duo Violino e Guitarra | Conservatório Regional do Baixo Alentejo - **Mértola** | 12 dez.

Uso obrigatório de máscaras. Entrada limitada a pré-reserva. Consulte programa próprio.

VIRGEM SUTA

SEM REDE



Vivemos na rede, moldamo-nos a ela, sentimo-nos gente neste espaço aparente e, a todo o momento, a rede nos falta. Ok, há redes e redes, mas apostamos que actualmente nem trapezista de circo conceberá vida sem tal amparo. Ela sustenta tudo, até a música. O baterista é a rede da banda, a banda é a rede do cantor, o público é a rede da banda e do cantor. E que tal experimentar tirá-la?

Dizia a minha avó que o mundo está de pernas para o ar e era capaz de ter razão.

SEM REDE chama a atenção pela singela forma como as canções são apresentadas ao público, tal qual nasceram, à guitarra. Palavra, música e boa disposição, só!

4 de dezembro | 21.30H | Pavilhão Expo Mértola
Integrado na programação da Feira do Livro de Mértola.



Os Vocalistas

Canto ao Menino

Igreja Matriz de Mértola, **18 de dezembro**, 21.00H.

Projecto originario de Beja e composto por Ruben Lameira, Bernardo Emidio e o ja conhecido do panorama musical portugues, Jose Emidio, um dos fundadores do grupo Adiafa e o mentor deste projeto. A musica tradicional portuguesa de novos contornos numa harmonia imaculada das vozes, em clara homenagem ao cante a vozes. Em 2020 o grupo lancou o desafio, "Bissexto de Modas", com o objectivo de elaborar um Cancioneiro digital de Modas Alentejanas, publicando todos os dias um video com uma Moda diferente, nas redes sociais do grupo. Em Mertola, atuam na Igreja Matriz para cantar ao menino, numa prece por melhores dias, que sera sua e nossa.

COM

AR

TE





Exposição fotográfica

TELÚRICO

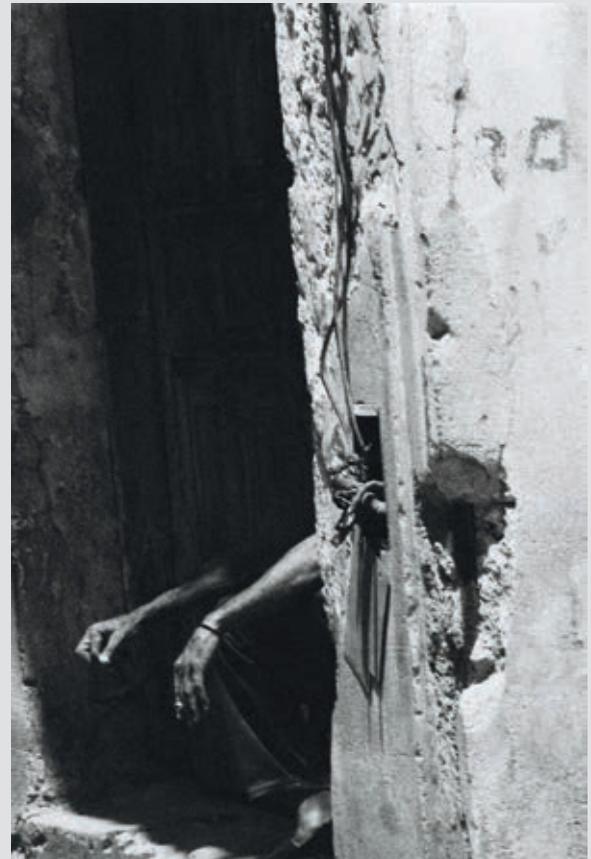
de João Pádua

11 a 28 de Novembro

integrada no projecto IP2 Viagem Interior/

Teatro Art'Imagem

casa das artes mario elias



Exposição fotográfica

One more day in Neverland

de Paulo Velosa

8 a 30 de Dezembro

casa das artes mario elias

horários.

casa das artes mário elias. 3ª feira a sábado. 09h00-12h30 | 14h00-17h30

Nádia Torres

Joalheira e Professora



Nádia Torres, professora de artes no Agrupamento de Escolas de Mértola, é uma pessoa de trato afável, afetiva e bem conhecida de todos os seus alunos, que a tratam carinhosamente. Das suas turmas já saíram muitos alunos que seguiram artes. Estimular a criatividade e colocar a criança, ou o adolescente, em contacto direto com a obra, tem sido uma constante no seu percurso do ensino artístico.

Na sua oficina, por entre as explicações, enfatiza o seu enorme carácter experimental, exhibe uma semente de jacarandá - com uma semente destas fiz uma joia, um alfinete. Mostra-nos ainda uma nova experiência, desta feita com cera moldável ... é uma cera perfeitamente maleável e este tipo de materiais tem muitas potencialidades ... só que para desenvolver algum trabalho mais profundo teria que ter contacto direto com fornecedores e afins, para isso teria que viver na zona do Porto, lá têm tudo!

A Nádia começou a sua atividade de joalheria quando tinha 12 anos, quando a família se reagrupou em Lisboa, logo a seguir ao 25 de Abril. Tinha-se fechado um ciclo familiar e simultaneamente a passagem da infância para a adolescência ... Era muito autónoma, senhora do meu nariz... fui estudar para o Maria Amália, que só tinha turmas femininas, e foi com essa idade

que comecei a olhar para a ourivesaria e a aperceber-me de que, a que existia, não tinha graça nenhuma. Eu queria usar joias diferentes mas era tudo igual, sem interesse. Quando a minha mãe ia ao estrangeiro trazia coisas diferentes, fora do usual. Foi isso que me fez despertar para a ourivesaria."

As suas primeiras joias, que vendia na rua, ao lado dos friks, eram feitas com missangas e fio de cobre. A vontade de aprender a arte da joalheria levou-a a iniciar os seus estudos artísticos na Escola António Arroio, onde aprendeu a trabalhar o metal. Lá, aprendia-se a fazer objetos de grandes dimensões, como balanças e pratos em cobre.

Mais tarde, passa para o Ar.Co escola que lhe permite a escolha da área da joalheria.

Enquanto frequentava o equivalente ao 12º ano realizou um estágio na oficina do Sr. Leitão, um velho joalheiro, estabelecido no Bairro Alto. Era uma oficina com um historial enorme, tinha a sua loja-oficina no rés-do-chão, onde se produziam objetos de maior dimensão, e a joalheria, que funcionava no 1º andar... Entrei como escrava, primeiro a varrer chão e pouco a pouco foram-me dando outras tarefas. Começaram-me a dar trabalhos para fundição, para polir... o salário era miserável, mas eu estava ali para aprender. Foi muito bom porque fiz a mão.



Na procura de um percurso personalizado, muito seu, senti que lhe faltava-lhe a parte da criação, da conceção do desenho e, consciente e determinada, decidi ingressar na Faculdade de Belas Artes de Lisboa.

No segundo ano de frequência na FBAUL teve que optar entre design, pintura ou escultura. O seu objetivo mantinha-se – a joalheria. Escolheu a área da pintura de modo a adquirir mais conhecimentos no campo do desenho.

Quando fui para pintura... aqueles professores podiam ser absolutamente excepcionais, mas não me ensinaram nada... pegava numa tela, começava a pintar e eles vinham e diziam, não mexa mais, isto está fantástico! Porquê? Perguntava eu. Não diziam mais nada. Isso inibia-me muito, por isso não consigo pintar a óleo ou acrílico, ainda hoje. Eu era, e sou, muito humilde, dizia-lhes: digam-me o que está mal, estou aqui para aprender. Mas é que não me diziam nada. Uma pessoa tem que crescer...

O Mestre Lagoa Henriques disse-me, um dia, em relação às aguarelas – isso são ótimas ilustrações, e lá comecei a achar graça e a fazer. Pelo menos tinha aprendido um caminho.

Depois de uma breve passagem por uma escola de Carcavilos, onde lecionou a disciplina de Artes, veio para Mértola em Dezembro de 1989, para coordenar o curso de ourivesaria, criado pela ADPM.

Era um curso de dois anos para formandos até aos 25 anos. O curso integrava várias disciplinas, ministradas por vários técnicos e investigadores. Para além da joalheria tiveram desenho, História da Arte, e até aulas de gestão para aprenderem a formar a sua própria empresa, enfim um curso extremamente completo. Depois desses dois anos ainda houve um terceiro ano de formação agora mais direcionado à formação de novas empresas.

Na sequência deste curso, foi criado o grupo 5+1, que infelizmente não teve sucesso. Nádía Torres manteve o espaço/oficina aberto, até ao momento em que é devolvido à Câmara Municipal de Mértola. Após dois ou três anos sem local de trabalho, passa a usar um, cedido por um familiar.

Atualmente trabalha em casa. A sua oficina é um espaço aberto ao público, onde recebe visitantes e artistas, em residências de joalheria programadas.

Aí, na sua exposição permanente, podemos ter contacto com um conjunto enorme de objetos de joalheria. Alguns, marcam a sua ligação a Mértola – os brincos réplica, o castelo, as muralhas, a vila, o linco, e outros que denotam o seu lado criativo no campo da ilustração, na sua maior parte joias em acrílico.

Em 2001 inicia o mestrado em desenho. Nesse ano, com o prof Pedro Salgado, forma-se o Grupo do Risco. Este Grupo junta artistas e investigadores, numa cumplicidade permanente entre natureza e arte.

Passados quase vinte anos, este grupo informal mantém a sua atividade, reunindo cerca de 40 colaboradores. Na zona de Mértola utilizam o Centro da Amendoeira, que reúne as condições ideais para o tipo de trabalho – o alojamento, sala de trabalho e cozinha. Ali desenha-se a tempo inteiro.

Recentemente foi convidada para integrar o Grupo de Ensino Estético e Artístico, um programa da DGE com o objetivo de fomentar as artes no ensino pré- escolar e 1º ciclo e no âmbito do qual se estão a realizar diversas ações de formação com professores de todo o distrito de Beja.

Para o futuro a Nádía não deseja muito, a seu jeito, tal como nós a conhecemos – só a união de todos, porque juntos conseguimos ir mais longe.



escola de artes
MÁRIO ELIAS

A Escola de Artes Mário Elias é um projeto de sensibilização, formação e educação artística não formal promovido pela Câmara Municipal de Mértola. A escola não é um espaço físico, um lugar ou uma sala. A escola acontece em workshops, cursos, residências artísticas ou master classes dirigidos a diferentes públicos. Pretende habilitar as pessoas para a criação artística e desenvolver nelas a capacidade de se relacionarem, interpretar e sentirem as diferentes linguagens artísticas, bem como, de assumirem perante a arte e a vida uma consciência crítica e uma atitude criativa.

MÉRTOLA

PA

TRI

MÓ

NIO

DE

TODOS



Olhar de ... Fernando Completo

Docente de Animação Turística na ESHTe. Doutorando em Turismo na Universidade de Lisboa, pós-graduado em Sociologia do Território pelo ISCTE-IUL, Licenciado em Serviço Social.

Mértola: Memórias entre a Alma e o Olhar

São os lugares que nos escolhem, nos interrogam, envolvem e tantas vezes adotam!

Foi estia e solarenga a primeira memória que me ficou de Mértola, no caminho sem fim, para o Algarve, serra acima, serra abaixo, pendurado na janela traseira do velhinho Triumph Mayflower da família. Ali estava Mértola, desconhecida, a surgir na curva da estrada, plácida, só; quase branca, pendurada na escarpa, entre o rio e o Castelo a interrogar-me o sono e o cansaço da viagem, num nebuloso torpor de misteriosos cavaleiros e duras batalhas.

Como se a breve visão, se transformasse em sonho interrompido.

As cores, o rio, o castelo e a vila branca ficaram para trás, mas permaneceram a pulsar na cabeça, num misto de inquietação, entre a ilusão e a realidade. Muitos foram, a partir daí, os jogos, brincadeiras e leituras onde o imaginário, tinha por cenário de batalhas, cavaleiros e piratas; um castelo altaneiro, um rio e um singular casario branco.

Voltei anos depois, mais uma vez de carro (um velhinho Citroen 2CV), mais uma vez de verão, mais uma vez a caminho do Sul. Só que, dessa vez, não cheguei ao Algarve. Fiquei!

Fiquei, entre a tapada grande das Minas de S. Domingos e a ribeira do Vascão. Do pulo do Lobo ao Pomarão. Entre a Corte do Pinto e a Mesquita.

Ali estava eu, na última curva da vila, a olhar o rio e a calcorrear, o irregular da calçada entre a matriz e o castelo, a alcáçova e a torre do relógio, ouvindo o matraquear do canto das gegonhas.

Porto fluvial, o último do Mediterrâneo, Mírtis Júlia, para os Romanos, Mártula, para os Árabes, terras da Ordem de

Santiago. Múltiplos são os sítios, os objetos, as histórias e as pessoas que partilham a Alma do lugar, num raro misto entre tradição e cosmopolitismo, entre saber popular e conhecimento científico, entre inovação e experiência.

Mértola é arqueologia e História. Cultura e Natureza. Terra de rio e de raia. De mina e mineiros, artesãos e pastores; de arqueólogos e poetas, de contadores de estórias e sonhadores. Terra antiga de cumplicidades, de partilha, de utopia e resistência. Universal, plural e diversa!

Decididamente, Mértola depois de me interrogar; envolveu-me e confesso que resisti, em fazer rumar o 2CV a caminho, para o norte.

Breve foi a saudade! O Alentejo chamou-me a trabalho e Mértola foi-me recebendo, ora a propósito da navegabilidade e da importância do Guadiana, para o turismo náutico, ora, no processo de afirmação do riquíssimo património arquitetónico, arqueológico e paisagístico existente; fundamental para o desenvolvimento do turismo cultural a sul do Tejo. Ora no processo de conceção e afirmação dos caminhos de Santiago no Alentejo.

Na feira da caça, no festival islâmico, na reflexão sobre o empreendedorismo local, tantas são as minhas ligações ao território e às suas gentes, que em Mértola estou em casa. Muitos são os amigos! E são estes, o verdadeiro património que em nome do território, nos recebem, acolhem e nos adotam!

Mértola equilibra-se e equilibra-me, sempre que na curva, à chegada, perscruto a urbe e com um olhar de alma, vislumbro no promontório, o castelo, altaneiro, rodeado de branco e a seus pés, o Guadiana, correndo manso e em namoro, com a ribeira de Oeiras.

Fica retido o olhar!! Ganha-se a alma do Lugar!!

HISTÓRICO
ARR
QU
VVO

DES
S
M



A HISTÓRIA ATRAVÉS DOS OBJETOS



Museu de Mértola/Núcleo Museológico de Arte Sacra: Entrega de objetos pela Paróquia de Mértola

Lígia Rafael - *Coordenadora técnica do Museu de Mértola*

Quando se aborda a estratégia de preservação e valorização patrimonial levada a cabo em Mértola, desde há 4 décadas, relaciona-se genericamente este trabalho com a arqueologia e o conhecimento histórico relativo a um passado distante. De facto, a par da arqueologia, um dos primeiros trabalhos levados a cabo pela equipa do Doutor Cláudio Torres, no início dos anos 80, foi o de levantamento de atividades tradicionais como a Tecelagem e de recolha de objetos de arte sacra que se encontravam em edifícios de culto degradados ou devolutos e que, por isso, corriam perigo de degradação irreversível ou perda total.

No âmbito do trabalho desenvolvido desde finais dos anos 70, em 1982 utiliza-se o espaço da antiga Igreja da Misericórdia para a primeira exposição de materiais arqueológicos e de arte sacra com o objetivo de dar a conhecer às pessoas o trabalho que se estava a desenvolver e de sensibilizar para as questões da preservação e valorização patrimonial. “Desde cedo se desenhou o propósito de constituir na Igreja de N. Sra da Misericórdia um núcleo museológico tematicamente consagrado às ocupações funcionais e à arte sacra concelhia. (...) o roubo verificado, em 1979, na Igreja de S. Miguel do Pinheiro, que se viu espoliada de praticamente todo o seu acervo, aconselhava mesmo a que se agisse com urgência. Nesse sentido, levou-se a cabo uma campanha de sensibilização em cada sede de freguesia, alertando para os perigos da situação



da necessidade de se reforçar a vigilância dos templos, tendo-se procedido, em alguns destes (nas igrejas de Alcaria Ruiva, S. Pedro de Sólis e de S. Bartolomeu da Via Glória), com o conhecimento e acompanhamento das populações locais, a uma operação de recolha das imagens que se encontravam fora de culto.

A elas se acrescentaram, depois, muito por força do desinteresse mostrado pelo clero local em relação à sua conservação e salvaguarda, outras imagens, abandonadas e amontoadas na sacristia da Igreja Matriz de Mértola e na Capela de N. Sra. da Conceição. No seu conjunto, foram transferidas para a Igreja de N. Sra da Misericórdia, onde se juntaram aos poucos exemplares que esta possuía. Para a mesma se transfeririam, numa segunda fase, por também se encontrarem em situação de risco, três antigos retábulos da Igreja Matriz de Mértola e, numa terceira fase, um conjunto de peças de ourivesaria, desde há muito colocadas sob a tutela e guarda da Câmara Municipal” (in, Museu de Mértola – Porta da Ribeira-Arte Sacra, Mértola, Campo Arqueológico de Mértola, 2001, pp. 14-15).

Os objetos à guarda da Câmara Municipal foram ao longo dos anos alvo de uma cuidada intervenção de conservação e restauro e integrados na exposição do núcleo museológico de Arte Sacra, inaugurada em abril de 2001. Nesta exposição se integrou uma custódia de

prata dourada, da Igreja Matriz de Mértola, datada do século XVII, que seria passado algum tempo retirada para integrar uma exposição organizada pela Diocese de Beja, não tendo sido restituída. Para integrar exposições ou para ficar à guarda da Diocese foram também outros objetos que não integravam o lote entregue à Câmara onde se destaca uma casula do século XVI, uma outra custódia de prata dourada, um ex-voto ao Senhor do Calvário do século XIX e 6 setas de prata pertencentes a uma imagem de S. Sebastião.

Tratando-se de objetos de grande interesse patrimonial e representantes da memória local, sempre o Museu de Mértola manifestou junto da Paróquia de Mértola interesse na sua devolução e integração na exposição do núcleo de Arte Sacra. Com o empenho do Sr. Padre António Marques de Sousa foram, no passado mês de agosto, entregues pela Fábrica da Igreja Paroquial da Freguesia de Mértola ao Museu de Mértola todos os objetos que se encontravam à guarda da Diocese de Beja onde se inclui a casula, as setas de prata da imagem de S. Sebastião, as 2 custódias e o ex-voto ao Senhor do Calvário, as 3 últimas já integradas na exposição do Núcleo de Arte Sacra e as primeiras, em depósito, aguardam a execução de uma vitrina que permita a sua apresentação em condições ideais de conservação e segurança.

A Câmara Municipal de Mértola e o Museu de Mértola agradecem à Diocese de Beja e à Fábrica da Igreja Paroquial da Freguesia de Mértola, na pessoa do Sr. Padre António Marques de Sousa, a devolução destes objetos ao seu local de origem, o que enriqueceu grandemente o acervo à guarda do Museu. À população do concelho de Mértola e a todos os interessados deixamos o convite para (re)visitarem o núcleo de Arte Sacra e desfrutarem deste Património que é de Todos.

Museu de Mértola

Horário

De 3^a a sábado, das 10:00 às 12:30 horas
e das 15:00 às 17:30 horas;
Domingo das 10 às 13:00 horas;
Encerra domingo à tarde e segunda-feira

Núcleos abertos ao público:

Oficina de Tecelagem; Igreja Matriz;
Alcáçova; Castelo; Forja do Ferreiro;
Arte Sacra; Basílica Paleocristã.

Condições de Visita:

O uso de máscara e/ou viseira
é obrigatório;
Distanciamento social aconselhado (2m);
Desinfecção das mãos à entrada;
Cumprimento pelos limites de ocupação
assinalados à entrada;
Entrada grátis
Não se realizam visitas guiadas



MUSEU
DE
MÉRTOLA

horário

terça a sábado
9:30 h - 12:30 h / 15:00 h - 17:30 h
domingo
9:30 h - 13:00 h

ingresso

Torre de Menagem do Castelo
e Arte Islâmica - 2.00€

50% desconto para maiores de 65 anos e estudantes, entradas gratuita para menores de 12 anos e naturais e residentes no concelho de Mértola

A entrada nos restantes núcleos do Museu de Mértola é gratuita.

O ingresso pode também ser adquirido no Posto de Informação Turística

Informações e marcação de visitas guiadas

*turismo@cm-mertola.pt ou
museus@cm-mertola.pt
http://museus.cm-mertola.pt/
Telefone: 286 610 100 ext. 1580 ou 1590*

Arqueologia em construção

Escavação Encosta do Castelo, verão de 2020

Virgílio Lopes, Clara Rodrigues, Marco Fernandes, Maria de Fátima Palma e Susana Gómez Martínez (investigadores do Campo Arqueológico de Mértola)



Decorreu durante o verão a campanha arqueológica na Encosta do Castelo de Mértola. Esta intervenção arqueológica desenvolveu-se de 13 de junho a 2 de outubro e esteve integrada no âmbito do Projeto Arqueológico Progress – Turismo Arqueológico de Mértola – ALENT-08- 2114-FEDER-000214, da responsabilidade do Campo Arqueológico de Mértola, e que conta com o apoio financeiro da Câmara Municipal de Mértola a nível da comparticipação nacional. São objetivos deste projeto potencializar a atividade arqueológica como recurso turístico, dar continuidade aos trabalhos arqueológicos do complexo religioso de Mértola e melhorar as condições de acesso e de visita aos trabalhos arqueológicos.

Após a reconquista cristã as imediações da igreja foram utilizadas como cemitério. A necrópole estende-se pela envolvente da igreja, pelas ruínas da alcáçova e encosta do castelo de Mértola. Pela primeira vez na história de Mértola o cemitério foi implantado no interior do espaço amuralhado.

Durante o mundo antigo as necrópoles da cidade situavam-se fora de portas, no Rossio do Carmo, Largo da Feira, Cerro do Benfica, Achada de S. Sebastião, Mausoléu e Basílica na Rua Doutor Afonso Costa. Só nos finais do século XIX, cerca de 1896, o espaço de necrópole passaria para o exterior das muralhas com a criação do Cemitério Público.

Da necrópole Medieval e Moderna foram escavadas 40 sepulturas. Os enterramentos correspondem a fossas simples, abertas na terra, apresentando por vezes a cabeceira delimitada lateralmente por pedras de xisto ou tijolos, podendo esta ser igualmente coberta por uma laje de xisto orientadas a SW e a W, onde apenas três casos apresentavam as paredes laterais delimitadas por pedras.

Relativamente aos enterramentos, observou-se que a maioria é individual, ou seja, as sepulturas contêm apenas um indivíduo. No entanto em onze casos observou-se a reutilização da sepultura, pelo que o número de esqueletos escavados é superior ao número de sepulturas, não sendo possível no terreno contabilizar o número mínimo de indivíduos presentes, porque em alguns casos, na mesma sepultura encontram-se vários indivíduos, sendo que estes apresentam os ossos dispersos. Os esqueletos encontravam-se maioritariamente depositados em decúbito dorsal (colocados na sepultura sobre as costas).

O breve estudo no terreno indica-nos, nos casos em que foi possível determinar, que 20 indivíduos são não adultos e 24 indivíduos atingiram a idade adulta, sendo que dos adultos 13 são masculinos, 7 femininos e em 4 casos não foi possível determinar o género devido ao estado de degradação em que se encontrava o espólio osteológico.

Foram ainda detetadas algumas doenças, como por exemplo artrites, e a presença de um esqueleto de um indivíduo do sexo feminino com feto, ou seja, uma morte durante a gravidez.

Todo o espólio osteológico obtido nesta campanha de escavação carece de um estudo laboratorial mais metódico de forma a complementar as informações obtidas em campo.

Abaixo deste cemitério, e muitas vezes destruído por este, encontram-se os vestígios do bairro islâmico. Destas construções foi posto a descoberto parte de uma rua e restos de habitações com as respetivas estruturas de saneamento, latrina e fossa séptica. Na rua são ainda visíveis os níveis de derrube das estruturas constituídos por pedras, tijolos e telhas de meia cana. Do desmonte de uma fossa foram exumados fragmentos de um cadinho de fundição. A par de outros dois cadinhos encontrados em anteriores intervenções, nas imediações, o que vem reforçar a hipótese de que nesta zona do bairro islâmico terem existido atividades ligadas à fundição e à ourivesaria.

No complexo religioso foi dada continuidade à escavação arqueológica do segundo batistério posto a descoberto no verão de 2013. Nesta parte a escavação centrou-se no desmonte de uma fossa islâmica e na posterior escavação dos níveis de derrube das estruturas que compunham a cobertura do batistério. Assinala-se o aparecimento de vários fragmentos de cancela em mármore e fragmentos de estuque com restos de pintura. Numa outra parte da escavação registou-se o aparecimento de restos da abóbada que cobria o batistério, e abaixo desta uma coluna partida bem como um capitel, ambos os elementos arquitetónicos são em mármore. Na parte mais oriental da estrutura foi posta a descoberto uma base de coluna em mármore de grandes dimensões, com um diâmetro de 68 cm.

Dos objetos encontrados destacam-se algumas moedas e objetos metálicos de cronologia diversa, bem como uma significativa quantidade de fragmentos cerâmicos dos quais se destacam alguns fragmentos de talhas islâmicas com alguns elementos decorativos. O espólio recolhido será posteriormente alvo de tratamento laboratorial com vista à sua análise, classificação e estudo, dando entrada, futuramente, no acervo do Museu de Mértola.

A intervenção contou com os recursos humanos do Campo Arqueológico de Mértola, da Câmara Municipal e voluntários da Universidade de Évora, dando-se continuidade ao longo trabalho arqueológico realizado nesta zona da Vila de Mértola.

Arquivo Municipal de Mértola &
Centro de Documentação da Mina de S. Domingos
Paula Rosa, Arquivo Municipal de Mértola

DE 1899.

do concelho de Mértola, em conta corrente com a mesma Câmara

Haver

Datas	Motivo do credito	Numero dos documentos	Importancia
1899. Januario 31	Transporte Solo que pagou, ao Padre Manuel Jacinto Simões, pela despesa com a festa em honra de S. Sebastião no convento de São Marcos N.º	6	225,125 9.000

O culto a S. Sebastião

O documento que destacamos nesta Agenda está relacionado com o culto a S. Sebastião.

Trata-se de uma escrituração registada no livro de conta corrente da Câmara Municipal de Mértola (relativo à receita e despesa municipal realizada entre 1898-1900) e nela se lê que no dia 31 de janeiro de 1899 se pagou ao Padre Manuel Jacinto Simões pela festividade de S. Sebastião.

Embora se desconheça quando se iniciou o culto a S. Sebastião é de supor que tenha sido durante o século XV / início do XVI (altura em que, aparentemente, se construiu a

ermida consagrada ao santo protetor da peste, no arrabalde da urbe). Ignora-se igualmente até quando se realizaram as festas em homenagem a S. Sebastião e, embora se presuma que o culto ao santo se terá desvanecido mais acentuadamente após o fatídico dia 7 de dezembro de 1876 – dia em que a violência das cheias do Guadiana destruiu a ermida, salvando-se, no entanto, a estátua de S. Sebastião pela mão de um corajoso devoto – constata-se, através deste documento de despesa, que, pelo menos, até 1899 se deu continuidade à realização da procissão.

“Não existem informações, por outro lado, que permitam caracterizar a organização e as práticas associadas à procissão, que, supõe-se seria das mais concorridas em Mértola. O que se sabe pode desta forma ficar escrito: após o acto de se mostrar a reliquia do santo aos devotos, organizava-se o cortejo processional, que partia da igreja matriz e a compasso seguia em direção ao arrabalde [...]. Chegado[s] [à ermida] depositava-se a imagem do padroeiro no altar e, aparentemente, a céu aberto, pois o templo não albergava todas as gentes, oficiava-se uma missa.” (BOIÇA, 1999).

Bibliografia: BOIÇA, Joaquim M. Ferreira – O culto a S. Sebastião no termo de Mértola. In BOIÇA, Joaquim e LOPES, Vergílio (coord.) – Museu de Mértola: a necrópole e a Ermida da Achada de S. Sebastião. Mértola: Escola Profissional Bento Jesus Caraça, Campo Arqueológico de Mértola, 1999.

“Ir ao poço da bomba buscar água...”

As fotografias aqui apresentadas retratam alguns dos poços, lavadouros e bebedouros do concelho de Mértola e as memórias associadas ao “ir ao poço”. As fotografias integram uma série fotográfica na qual se identificam os poços inaugurados em 1966, no âmbito dos atos comemorativos do 40º aniversário da revolução de 28 de maio de 1926.

Memórias Fotográficas



Poço de Corte Gafo de Cima, 1966

Quem foi?

Michel Giacometti

Etnomusicólogo

Por Maria João Pina, Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo.

Nasceu em Zicavo (Ajaccio-Córsega), a 8 de Janeiro de 1929. Entre 1947 e 52 estudou música e arte dramática, em Paris. Em 1954 interrompe os seus estudos na Sorbonne, área de Letras e Etnografia e participa em cursos livres de Etnografia na Noruega.

Em 1956 organiza a “Mission Méditerranée 56”, recomendada pelo Musée des Arts et Traditions Populaires que tinha por objectivo investigar as tradições populares de todas as ilhas mediterrânicas.

Em 1959, com 30 anos de idade, sofre de tuberculose e o seu médico aconselha-o a procurar um clima mais propício ao seu restabelecimento. Vem para Portugal e traz na memória um livro do musicólogo norte-americano Kurt Schindler, onde o autor fala de forma apaixonada sobre a sua passagem pelas aldeias de Trás-os-Montes. Decide ir á descoberta desta província e a partir daí nunca mais irá parar. Recolhe e pesquisa as tradições musicais portuguesas de Norte a Sul. Conhece, entretanto, a pequena aldeia de Peroguarda.

Em 1960, funda os Arquivos Sonoros Portugueses. Publica com a colaboração de Fernando Lopes Graça uma “Antologia da Música Regional Portuguesa” (5 discos).

Entre 1970 e 1973 dirige o programa “O Povo que canta” para a RTP na série “Outras musicas” (realização de Alfredo Tropa).

Em 1975 torna-se membro da Comissão Cultural Fundo de Apoio aos Organismos Juvenis (FAOJ). Dirige o Plano de Trabalho e Cultura- Serviço Cívico Estudantil onde gravam e registam 3000 exemplos de literatura oral (contos, lendas, provérbios e adágios, canções e rezas); realizam 300 entrevistas sobre as condições de saúde, os remédios populares, as superstições e recolhem cerca de 1500 alfaias agrícolas. Michel Giacometti sonha constituir um Museu de Arte Popular ou do trabalho em Setúbal e faz essa proposta à Câmara Municipal. Esta aceita a instalação do Museu do Trabalho e o material é-lhes cedido em 1979.

Entre 1981 e 1982 a Câmara Municipal de Cascais adquire a sua coleção de instrumentos musicais populares portugueses. O Estado Português adquirir-lhe os arquivos musicais e deposita-os no Museu Nacional de Etnologia.

Publica o livro “Cancioneiro Popular Português” em colaboração com Fernando Lopes Graça, numa edição do Círculo de Leitores.

Em 1987 inaugura o Museu do Trabalho em Setúbal com a exposição: O trabalho faz o homem. A Câmara Municipal de Cascais instala a coleção de instrumentos musicais na Casa Verdades de Faria, tendo sido Giacometti convidado para fazer parte da comissão instaladora em 1986.

Em 1990 falece no dia 24 de Novembro, em Faro, tendo sido sepultado no dia seguinte, a seu pedido, em Peroguarda, Ferreira do Alentejo. O espólio valiosíssimo que recolheu entre 1959 e 1990 encontra-se hoje no Museu do Trabalho em Setúbal, no Museu da Música Portuguesa em Cascais, no Museu de Etnologia em Lisboa e no Museu Municipal de Ferreira.

Michel Giacometti

caminho para um museu

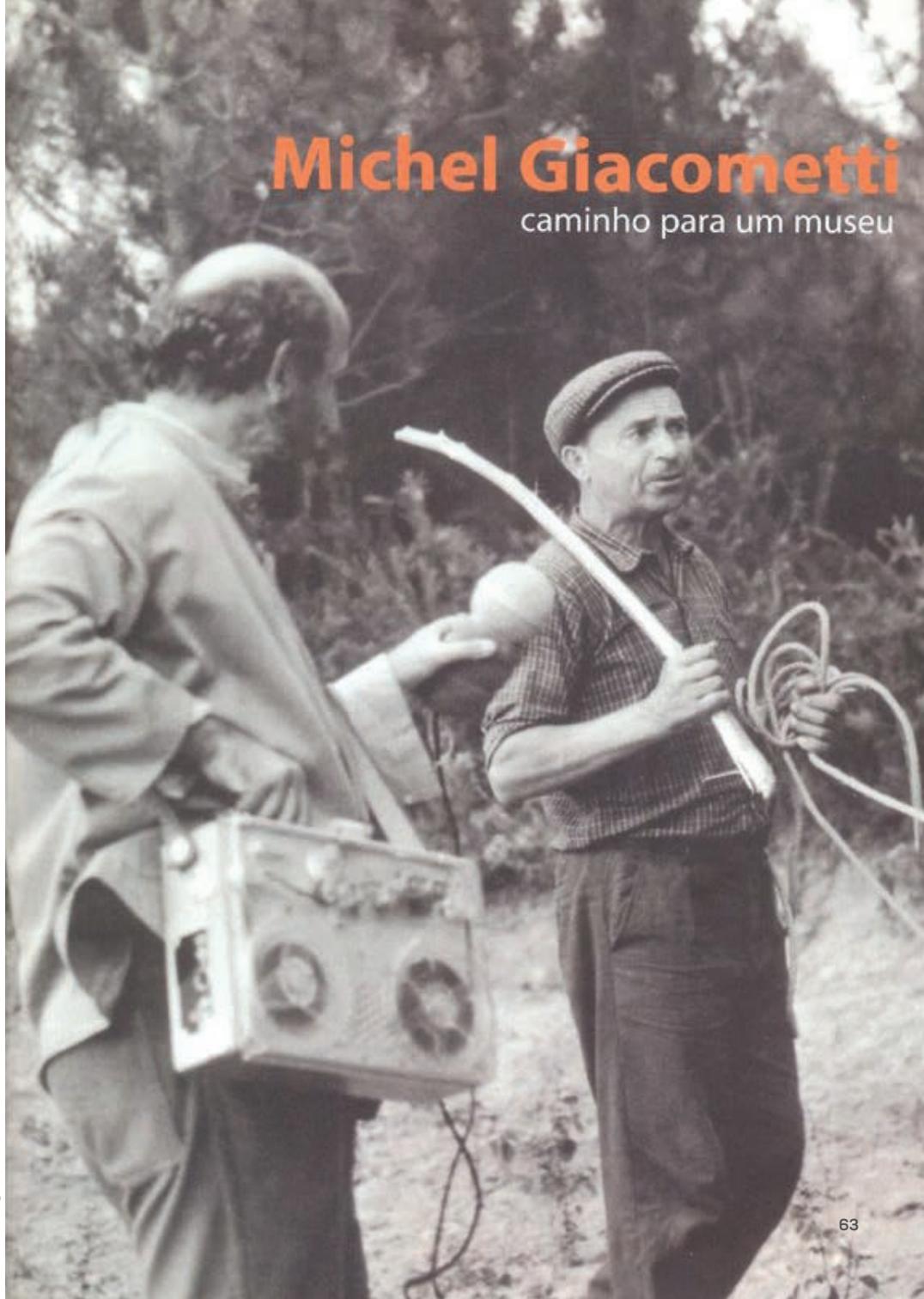
Impelido pela paixão do estudo das tradições populares, de postura humilde mas digna, com poucos meios financeiros mas de coração e espírito abertos, Michel Giacometti percorreu, a partir da década de 60, Portugal, de norte a sul, de gravador na mão, incansável e determinado, ganhando a confiança e amizade das gentes laboriosas que lhe permitiram recolher e registar inúmeros exemplos de poesia popular, alfaias agrícolas, instrumentos e modas tradicionais ou seja manifestações de Património Cultural Imaterial.

Em nenhuma parte se sentiu ou foi tratado como estrangeiro, mas pode dizer-se que o Alentejo foi o território que mais o cativou! Aqui fez amigos como Virgínia Dias, Agostinho Dias, tio Cara Nova entre outros; construiu projetos; aqui apurou o seu trabalho de pesquisa e, foi aqui, numa pequena e singela aldeia branca chamada Peroguarda, que encontrou a sua última morada dando provas, mais uma vez, dessa ligação profunda que estabeleceu com o Alentejo e com as suas gentes.

Em 2018 a Câmara de Ferreira, celebrando e exaltando o relevante trabalho de registo etnomusicológico levado a cabo por Giacometti, criou o "Festival M. Giacometti".

Foto: Capa do Livro "Michel Giacometti – caminho para um museu". Câmara Municipal de Cascais (2004)

fotografia: C. M. Cascais



A black and white photograph of a stack of books, showing the edges of the pages. A blue diagonal stripe pattern is overlaid on the text 'LITERATURA', which is written in a bold, sans-serif font. The text is positioned across the middle of the image, with the letters 'L', 'E', and 'T' on the left side, and 'R', 'A', 'T', 'U', 'R', 'A' on the right side. The background is a solid blue color.

LITERATURA

LER



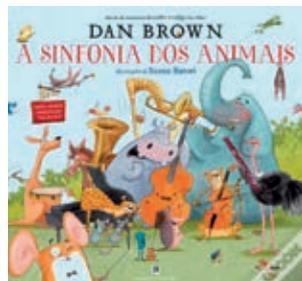
Caça & Cães de Caça

revista mensal.



A ladra da fruta.

HANDKE, Peter
Lisboa: Relógio D'Água, 2020
Peter Handke, PRÉMIO NOBEL DA LITERATURA 2019
Alexia, a quem chamam a ladra da fruta, inicia uma viagem à procura da mãe. Antes de partir o pai dá-lhe alguns conselhos... Alexia tem a capacidade de sentir com intensidade as experiências que a vida lhe proporciona.



A sinfonia dos animais.

BROWN, Dan; BATORI, Susan
Lisboa: Bertrand, 2020
Vem viajar pelos bosques e mares com o Maestro Rato e outros músicos. Vais conhecer Cisnes, Escaravelhos atarantados, o elefante aprendiz e muitos outros... cada um com o seu segredo.

OUVIR



Tim – 20.20.20

Sony Music, 2020
Três-vintes era uma marca de tabaco, trazia escrito no maço a definição do produto: 20 cigarros, 20 gramas, 20 centavos. 20-20-20, simples e directo. Tim pegou nesse conceito de simplicidade e aplicou à sua música.

VER



O caso de Richard Jewell

de Clint Eastwood
Warner Bros, 2020
Richard, durante os Jogos Olímpicos de Verão em Atlanta, em 1996 encontrou uma bomba e fez com que o Centennial Olympic Park fosse evacuado. Inicialmente foi visto como um herói, mas depois foi falsamente acusado de ter sido ele próprio a colocar a bomba.

Horário da Biblioteca Municipal:
Segunda a Sexta das 10h às 12h30 e das 14h30 às 18h.
Uso de máscara obrigatório a partir dos 10 anos.

espaço autor

Gisela Cañamero

Fotografia. Centro Nacional de Cultura



Nasceu em Lisboa, no ano de 1960, mas estabeleceu-se em Beja, onde fundou a companhia profissional de teatro Arte Pública, em 1992, que dirige até aos dias de hoje. Desde sempre que desenvolve intensa atividade teatral enquanto dramaturga, encenadora e performer, construindo peças performativas que se destacam pela sua diversidade cênica e linguagem artística: teatro, teatro musical e performances multidisciplinares, levados à cena em vários palcos do território nacional e internacional. Enquanto pedagoga, a sua ação tem abrangido a formação inicial, pós-graduações e oficinas nas áreas do Teatro, Performance, Literatura, Pedagogia da Criatividade e Igualdade de Género. Na escrita publicada, balança entre os artigos e obras pedagógicas, a poesia e o texto dramático. A sua escrita poética é autobiográfica, inquietante, insolente, denunciadora, plena de consciência social e política.

Sou caixeira-poetisa.
Arrumo delicadamente os poemas
na maleta.

Para a jornada.

Em baixo, os mais pesados
alguns tristes, confusos,
outros irados
com gritos atravessados
em peitos mudos.

Há depois um espaço de silêncio
um higiénico hiato
a separar os que reclamam
uma certa variedade, uma pausa colorida:
são poemas-ladrões que
remendam farrapos de instantes passados:
lançam as garras
a dança
da peça encardida
a que chamas vida.

Em cima, os mais ligeiros:
não permitem o abandono
à amargura, à desolação
dos dias
não que achem que o tempo
tudo cura, não
no entanto
sobressai-lhes o espanto
do casulo de todas as coisas.

Sou caixeira-poetisa.
Os poemas.
A maleta.

A jornada.
Gisela Cañamero, Poderia a poesia [2016]

Pela autora ...

Na língua da aldeia - assim achava eu quando era criança - as palavras estavam, para toda a gente à minha volta, pousadas em cima das coisas. As coisas chamavam-se exactamente como eram, e eram exactamente como se chamavam. Um acordo selado para sempre. Para a maior parte das pessoas não havia aberturas através das quais tivéssemos de olhar entre palavra e coisa e fitar o nada, como se escorregássemos para fora da pele em direcção ao vazio.

O Rei Faz Vénia e Mata, Herta Müller

No âmbito da literatura mundial, como em tantas outras actividades humanas, as mulheres têm sido as eternas esquecidas - ou propositalmente relegadas para segundo e obscuro plano. Numa altura, em pleno séc XXI, em que a igualdade de género está consignada nas cartas constitucionais de tantas nações do planeta, é ainda frequente, e assombrosamente vulgar, a discriminação baseada na diferenciação social de género.

Tenham atenção ao modo como falam com os vossos filhos e filhas, alunos e alunas: as palavras importam, sim - assim como o uso que delas fazemos.

É saudável recordar que, por quererem vingar no mundo da escrita, e, simplesmente, não se quererem submeter ao imediato preconceito de um editor, muitas escritoras tiveram de recorrer aos pseudónimos masculinos; recorde-mos os autores famosos Georg Eliot, George Sand ou George Egerton. Na realidade, eram Mary Ann Evans, Amantine Aurore Dupin e Mary Bright.

Charlotte, Emily e Anne, as irmãs Brontë, publicaram, originalmente, como Currer, Ellis e Acton Bell. Louisa May Alcott, a autora de *Mulherzinhas*, quando se propôs a publicar thrillers, achou por bem usar o pseudónimo ambíguo AM Barnard.

No início do séc XX, Karen Blixen foi Isak Dinesen - ou Pierre Andrézel - quando publicou algumas das suas obras. E Arnold Petri, que vendeu mais de um milhão de cópias de *Marie of the Cabin Club*, era, na realidade, a afro-americana Ann Petry. Katharine Burdekin e Alice Bradley Sheldon escritoras de sucesso na ficção científica, assinavam Murray Constantine e James Tiptree Jr - a «ficção científica» não era «assunto de mulheres».

Mas que dizer, em pleno séc XX, de J.K. Rowling, aconselhada pela sua editora a esconder, nas iniciais, o seu nome, com receio de que a saga Harry Potter não vingasse entre o público jovem, se este soubesse que era escrito por uma mulher?

Sempre que uma mulher é falada, comentada, conhecida pela sua obra, a Humanidade consegue uma vitória. Daí termos de celebrar duplamente o Nobel da Literatura deste ano, onde as mulheres escritoras dominaram as nomeações. Conhecer a poesia de Louise Glück é a melhor maneira de celebrar o facto.

Obra publicada

Com o Poema no Corpo - contributos para a performance poética (2002)

Tantatrocata (2002, com CD e em co-autoria com Joaquim Marriano)

Para além do Muro (teatro, Companhia das ilhas, 2015)

Poderia a Poesia (poesia, arte pública, 2016)

Os Meus Cães e outros Poetas (narrativas poéticas para a infância, arte pública, 2017)

Um Mosquito num Voo Baixo (poesia, Companhia das ilhas, 2018).

PARA LER ... RECOMENDA

O Rei faz Vénia e Mata Herta Müller, Texto Editores.

Conheci a escrita (que se tornou nuclear no meu trabalho) de Herta Müller um pouco por acaso, ao deambular por uma pequena livraria de uma pequena terra do interior transfronteiriço: nunca será de mais, a par da instauração da Rede Nacional de Bibliotecas Públicas, de sublinhar e de reconhecer a importância das livrarias, que resistem heroicamente à pisada tecnocrática que a velocidade do propagandeado «sucesso» dos voláteis dias que vivemos, tudo arrasa, numa criminosa voragem.



Herta Müller, também ela Nobel da Literatura em 2009, por «Com a concentração da poesia e a franqueza da prosa, retratar a paisagem de quem foi desprovido de tudo», escreve «O Rei faz Vénia e Mata», que aconselho vivamente aos leitores. Neste livro de ensaios de cariz autobiográfico, Herta Müller alerta-nos para o facto das palavras serem indissociáveis do contexto que as anima. Neste caso, o contexto é o universo persecutório e ditatorial da Roménia de Ceaucescu, onde a escritora viveu infância e juventude, assistindo à perseguição, limitação de movimentos e de liberdade, e a aniquilação de alguns dos seus amigos por parte da Stasi, a polícia política romena.

Não é verdade que haja palavras para tudo.

Também não é verdade que pensemos sempre por palavras. Há muita coisa que até hoje não penso por palavras, não as encontrei, nem no alemão da aldeia, nem no alemão da cidade, nem em romeno, nem no alemão de Leste ou de Oeste. Nem em livro de nenhum. As zonas interiores não coincidem com a linguagem, arrastam-nos para lugares onde as palavras não podem estar.

Precisava urgentemente de manter a quietude interior, mas não percebia como se conseguia. Aquela correria desatada dentro da cabeça tinha de ser escondida.

De que é capaz o falar? Quando a maior parte da vida não bate certo, as palavras desmoram-se. Vi desmoram-se as palavras que eu tinha.

Aqui encontramos o universo literário e vivencial de Herta Müller. Esta densa, perspicaz e comunicante obra - ancorada nas implacáveis vivências sob o domínio de uma feroz ditadura, e a tentativa de sobrevivência e de libertação através da palavra - obriga-nos à reflexão da importância de que a Língua e a Palavra se revestem - como cúmplices ou como resistência, pois a Língua nunca é uma «coutada apolítica», como nos refere a autora.

Foi com este texto que construí, em 2013, a Performance «As Palavras em Cima das Coisas», que pode ser revisitado em <http://palavrasemcimadascoisas.blogspot.pt/>

G. Cañamero escreve de acordo com a antiga ortografia

Prosas

As fotografias – tiradas em alguma ocasião especial – não davam qualquer informação sobre mim, mas davam tanto mais sobre a minha mãe. Porque fazem três tipos de retrospectiva sobre ela naquele tempo. A primeira: o risco ao meio está torto, mas as tranças estão ambas colocadas à mesma altura atrás das orelhas – significa que o meu pai, na noite anterior, só tinha estado levemente bêbado. Nesses dias, a minha mãe penteava-me estoicamente, com o pensamento nela e os dedos a realizar a rotina bem treinada. O casamento ia razoavelmente bem, a vida era suportável.

A segunda retrospectiva: quando as tranças e o risco estão muito tortos, a minha cabeça parece amachucada e o meu rosto deslocado. Significa que o meu pai, na noite anterior, tinha estado bêbado como um cacho – a minha mãe chorava ao pentear-me o cabelo, eu era um incômodo para ela, um estorvo que, como ela dizia amiúde, a fazia recuar na ideia da separação. E a terceira retrospectiva: quando tanto as tranças como o risco estão direitos e a metade esquerda e direita da cabeça e do rosto estão simétricas; o meu pai, na noite anterior, tinha chegado sóbrio a casa, a minha mãe estava alegre, conseguia gostar de mim, a vida corria-lhe bem.

Bem vistas as coisas, nestas fotos posso também ver o meu pai: não gostava de xadrez, nem de cartas, nem do jogo de pinos, não gostava de dançar. Ficava sentado a beber até as os olhos e a língua incharem e as pernas dobrarem.



Os cabelos não são tão estúpidos como a pele.

É possível que o estado de espírito da minha mãe passasse de forma tão visível para o meu cabelo porque uns anos antes de me pentear tinha sido deportada para a União Soviética, para os trabalhos forçados. Passou cinco anos no campo de trabalhos junto ao rei que mata, e naqueles cinco anos esteve sempre à beira de morrer à fome. Chegou com 19 anos ao campo, com tranças longas, como todas as filhas de camponeses. As razões para lhe raparem a cabeça, dizia ela, iam alternando. Ou eram os piolhos, ou eram as batatas – as batatas que tinha roubado do campo para não morrer à fome. Às vezes já lhe tinham rapado o cabelo por causa dos piolhos, quando a apanhavam a roubar. E os vigilantes tinham pena de não poder rapar outra vez uma cabeça careca, assim como se pode bater outra vez numas costas que já foram fustigadas. A cabeça rapada fica careca muito tempo, dizia-me ela, os cabelos não são tão estúpidos como a pele.

Excerto de O Rei faz Vénia e Mata de Herta Müller, Texto Editores.

Licença poética

Poesia do Al-Andalus Santiago Macias, Historiador

ABU IMRAN AL-MERTULI

*“Quantas coisas digo que não faço
quantas voltas sem me decidir a pôr meu pé em terra.*

*Critico os meus olhos e não se convencem;
aconselho minha alma, não aceita os meus conselhos.*

*Ai quantas coisas se desculpam, dizem:
“talvez mais tarde”. Quantas se demoram.
Em quantas coisas confio
que terei longa vida, e me atraso.
Mas a morte não se atrasa.
Todos os dias brada entre nós*

*o pregoeiro da caravana: “Alto!”
Depois de setenta e nove anos,
deverei esperar uma vida longa? [...]”*

Este poema é a versão em língua portuguesa publicada em “Património Cultural Árabe-Algarvio”, a partir da tradução espanhola de Elias Terès Sàdaba. Foi compilado por António Borges Coelho em “Portugal na Espanha Árabe”.

O nome do poeta remete para o seu local de origem, a nossa vila. É muito pouco o que se sabe sobre al-Mertuli. Terá morrido em finais do século XII ou em inícios do século XIII. Foi contemporâneo de al-Uryani, de Loulé. Poeta e místico sufi, terá dedicado boa parte da sua longa existência à contemplação e à procura de Deus.

Era frequente haver, em pequenas localidades, autores e poetas como al-Mertuli. Uns demandavam as grandes cidades, trabalhando na corte ou procurando a proteção dos ricos e poderosos. Foi esse o caso do gramático al-Tutaliqi. Outros, como al-Mertuli, optavam por um maior distanciamento das coisas terrenas, procurando caminhos interiores.



A propósito de... animais

[4 de outubro, dia do animal]

*O cão de Pavlov
picado pela abelha de Newton
corre atrás do gato de Shrodinger
perante o olhar do ganso de Einstein
Os tentilhões de Darwin sobrevoam
O hamster de Arquimedes
e o gnu de Hodgkin
não têm nada a ver com a história.*

*Jorge Sousa Braga, A Matéria Escura.
Assírio & Alvim, março de 2020.*

AR

QUI

TETU

RAS

A

SUL

A Arquitetura da Água

Apontamentos para a História da Água em Mértola

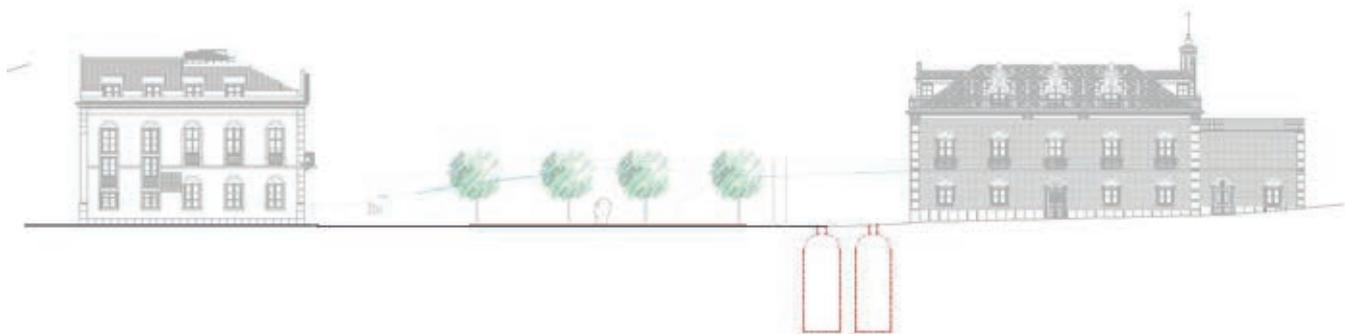


Criptopórtico - cisterna | desenho Carlos Alves

A caracterização dos sistemas de recolha, armazenamento e abastecimento de água da vila de Mértola remete para uma grande diversidade de soluções que tem, como é evidente uma expressão diacrónica. A cidade portuária de Myrtilis deve ter sido dotada de termas públicas, possivelmente localizadas na parte baixa da vila, no enfiamento, a poente, da estrutura de captação de água a partir do rio Guadiana. Na parte alta, no complexo religioso, o armazenamento das águas pluviais fazia-se para o interior do criptopórtico, entretanto redimensionado, e convertido em cisterna. Não é hoje possível saber se o sistema de

captação de água do rio Guadiana estaria ainda operacional a partir da Antiguidade, uma vez que, apesar da sua solidez, a construção estava à mercê das sucessivas cheias que o tornavam inoperacional. No entanto, o facto de ser conhecido, com algum detalhe, no início do século XVI, faz-nos pensar que não seria desconhecido e que teria sido utilizado ao longo da Idade Média. Do mesmo modo, a Torre do Rio estaria ainda em pé, sendo possível aceder facilmente ao plano da água através do seu tabuleiro.

Não contamos com evidências bem datadas que permitam determinar como seria abastecida a cidade em época islâmica ou qual o momento em que o criptopórtico-cisterna foi abandonado e entulhado. A deposição, seguindo o ritual islâmico, de um conjunto de esqueletos na camada de lismos de decantação de águas no fundo do reservatório permite deduzir que ainda estaria em uso nessa altura. O reservatório parece ter sido entulhado de forma rápida, com materiais provenientes, talvez, de uma lixeira, em data próxima à construção do bairro almóada por volta de meados do século XII. Mais certezas temos sobre os métodos de armazenamento de água no interior das casas deste último período. Em cada casa do bairro almóada da Alcáçova, foram encontrados fragmentos de talhas que, a julgar pelos depósitos de calcário que muitas delas apresentam no interior, serviam para armazenamento de água. Frequentemente estariam instaladas sobre suportes que recolheriam a água que ressumava das suas paredes porosas tornando as talhas enormes filtros.



Cisternas na Praça Luís de Camões | desenho Carlos Alves

Nesta época, as talhas costumavam apresentar uma complexa decoração estampilhada, de pequenos motivos profiláticos organizados em bandas horizontais, que repetem sempre o mesmo tema ornamental, como uma litania apelando à proteção divina e atestando a grande importância da água no seio do lar. Nos pátios destas casas da Alcáçova, encontram-se canteiros aproximadamente retangulares que em alguns momentos foram interpretados como tanques de água à semelhança das fontes dos afamados palácios da Alhambra. No entanto, todos estes canteiros funcionam como fossas drenantes das águas pluviais que os telhados das casas vertiam para o pátio e teriam, certamente, um uso mais ligado ao cultivo de plantas medicinais e aromáticas e pequenos árvores ou trepadeiras que dessem frutos e sombra ao pátio no verão.

Situado no cerro mais alto do promontório da vila intramuros a condição defensiva estava dependente da presença de água, que, à falta de nascentes, teria que ser recolhida e armazenada em cisternas. Em qualquer caso, as únicas referências a este tipo de estruturas datam apenas do século XVI. A cisterna aparece claramente

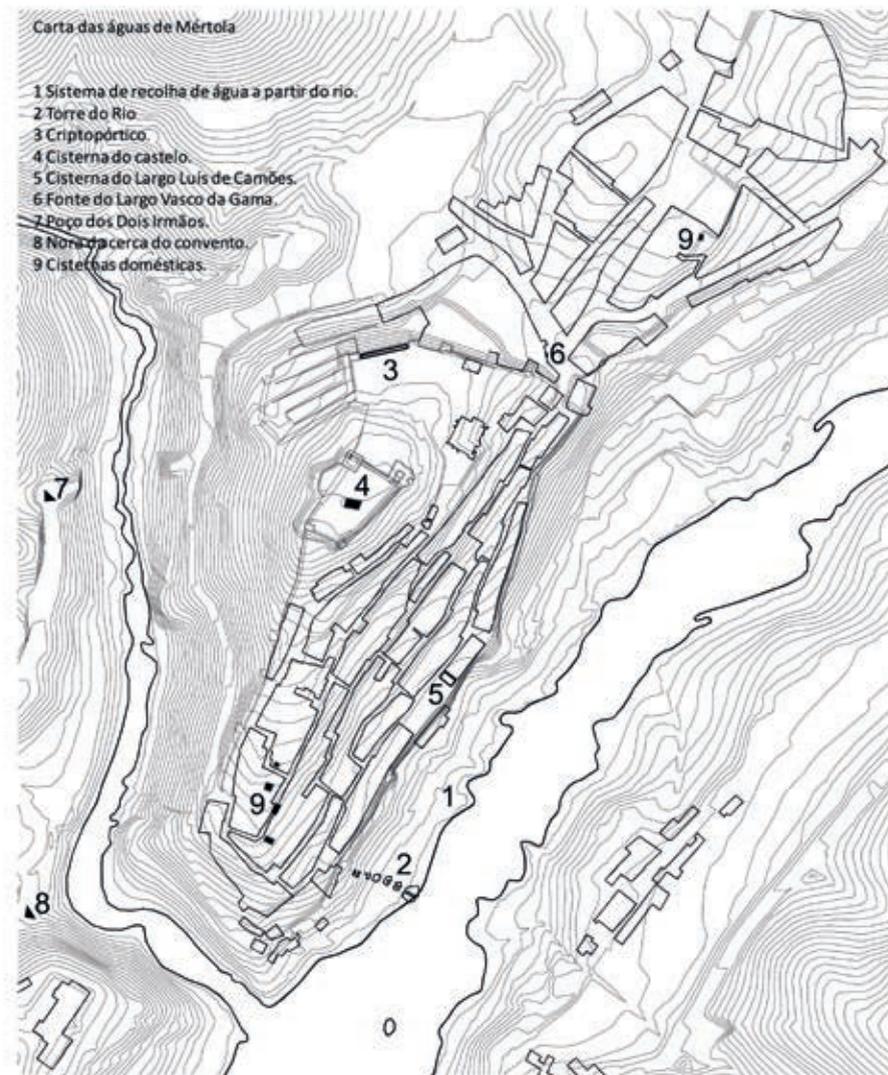
desenhada por Duarte d'Armas que a representa, em 1509, com planta quadrangular de 4 varas (aproximadamente 4.4m) e uma boca. Mais incerta é a data da sua ampliação, que no auto de 1535 já surge referida com dois bocais e forma retangular, como, de resto, se apresenta nos dias de hoje: com 10 metros de comprimento por 4,5 m de largura e 4,2m de profundidade, escavada na rocha, e coberta por abóbada de berço apoiada em três arcos suportados por pilastras.

A recolha e abastecimento de água estão associados, na história de Mértola, a soluções bastante diferenciadas, desde as águas do rio e das águas pluviais, às águas subterrâneas. O abastecimento direto a partir do rio seria sempre o último recurso. A sua qualidade está sempre dependente do volume de água que corria desde montante, e, em anos de seca, a subida da maré tornava, e torna ainda, estas águas impróprias para o consumo e para a rega das hortas ribeirinhas. A recolha das águas pluviais para abastecimento doméstico tende a constituir também uma solução de recurso. Depois da importância histórica das cisternas públicas, a emergência das cisternas individuais, parece ocorrer apenas a partir da transição da época moderna para a época contemporânea, como, de resto, ocorre noutros territórios.

É também essa a interpretação das várias cisternas privadas existentes na vila associadas às características das respetivas casas, considerando os seus elementos de datação. No entanto, não poderemos excluir a hipótese de, pelo menos nalguns casos, algumas dessas cisternas corresponderem a estruturas mais antigas que as diversas campanhas de obras conservavam nas novas habitações. De um modo geral, as águas das cisternas poderiam servir a usos diversos e por vezes seriam complementadas pelas águas dos poços e das fontes. Como é evidente, estas seriam sempre, à partida, as águas preferidas para o consumo doméstico. Mas numa região com baixos índices pluviométricos, como os que caracterizam o sudeste alentejano, e num povoado alcandorado, marcado pela importância da sua posição defensiva, a história da água deixa ainda muitas questões por revelar.

Adaptado de:

Virgílio Lopes, Susana Gómez Martinez, Maria de Fátima Palma, Cláudio Torres, Miguel Reimão Costa, Águas de Mértola: 2000 anos de abastecimento, armazenamento e gestão da água num povoado alcandorado, in POVOAÇÕES ALCANDORADAS, Arquitetura e Paisagem II Congresso Internacional 'Arquitetura tradicional no Mediterrâneo Ocidental', Mértola 11 e 12 Setembro. Desenhos de Carlos Alves e Miguel Reimão Costa.



desenho Miguel Reimão Costa



MÃOS
MANUA
LIDADES

A ARTE DE FAZER COM AS MÃOS

A madeira e o carvão

Nuno Alves

Por Manuel Passinhas [CMM]

Ir ao forno de carvão do Nuno Alves é, antes de tudo, fazer uma vigem no tempo, no caminho dos sentidos, até ao Alentejo rural profundo, revivendo memórias de olhares e cheiros dos antigos saberes e tradições...

Saímos de Mértola e entrámos numa estrada serpenteada, de terra batida, ladeada de montado.

Chegados ao destino, lá estava, num pequeno vale, uma construção artesanal, o forno de carvão, frágil no seu aspeto, de textura irregular, deixando ver o trabalho feito a braço.

À conversa com o Nuno Alves lá fomos tentando perceber a história daquele forno, bem como todo o processo de fabrico do carvão artesanal.

Antigamente fazia-se uma cova no chão, fazia-se um monte com a lenha, bem arrumada e finalmente tapava-se com terra. Era muito complicado, quem fazia o carvão não podia fazer mais nada pois não podia tirar os olhos dos covatos. Conta que o processo era vigiado a tempo inteiro, pois que um pequeno desabamento de terra implicava refazer rapidamente a cobertura, para que o lume, no interior, não apagasse.

O forno do Nuno é mais moderno, foi ele que o construiu, depois de umas quantas tentativas, experiências por outras terras, na Serra de Serpa junto ao Pulo do Lobo e nas terras do Sr. José Romana.

A estrutura interna do forno é feita de tijolo, unido e revestido com terra misturada e amassada com palha. A fechar a grande abertura tem uma porta em chapa de ferro. A matéria-prima, a lenha de azinho, está mesmo ali ao lado e em abundância. Azinheiras mortas e lenha proveniente dos cortes da poda bastam para abastecer o forno.



O Nuno labuta com uma enorme raiz que vai, a pouco e pouco, partindo com a ajuda de guilhos. Um trabalho exaustivo que requer tempo e força física. Explica que a raiz tem que ir aos bocados para o forno para arder convenientemente e não comprometer a qualidade do resultado final.

Lança um olhar de satisfação para a sua raiz - A melhor madeira para fazer carvão é a da raiz, faz o carvão durar mais tempo. Para emendar, logo de seguida - A da poda também é boa, fica mais estaladiça... todo o carvão que é bom não tisma, tá a ver... passa-se com os dedos e não ficam sujos.

O processo de enforamento é feito a seu ritmo. Inicia-se com a procura de lenha morta, o corte e o seu transporte, em quantidade suficiente para encher o forno até à sua máxima capacidade. Esta fase pode levar cerca de dois dias.

Depois da lenha bem arrumada puxa-se fogo e deixa-se arder cerca de uma hora. Então a porta é fechada com os ferrolhos e chapada com argamassa de terra e palha, para evitar fugas de calor.

O forno tem uns orifícios junto ao chão - os ouvidos, essenciais à combustão. Por eles sai o fumo e entra o oxigénio.

A lenha vai ardendo, lentamente, de cima para baixo e quando está na zona dos ouvidos é sinal que a carrada está pronta, sendo necessário tapar os ouvidos para parar a combustão. Este processo pode durar mais ou menos quatro dias.

Cada vez que enche o forno, e se tudo correr bem, faz cinco toneladas de carvão.

Perto do forno tem um crivo, improvisado, e um monte de pequenas pedras de carvão... passa a explicar: - O "cisco" é o resto do carvão, muito miudinho. Este carvanito não é bom para vender mas é bom para gastos de casa porque arde bem. O Nuno vende-o aos camiões e quem o compra usa-o para fazer granulado para as salamandras.

O objetivo não é o lucro uma vez que, por dez toneladas, nem sequer recebe vinte e cinco euros. A mais valia é, apenas, a limpeza do terreno.

O Nuno aprendeu a fazer carvão há cerca de 20 anos. Tinha então 26 anos. Ainda pensou em desistir, em fazer só para gastos de casa, mas agora está resolvido a continuar e já tem uma série de encomendas. A primeira vai para Mértola. As outras, quase todas, para o Algarve, se tiver carvão feito é só ligar e vêm cá buscar.

Com a venda do carvão não se enriquece. Mas sempre ajuda... E depois gosta de vir para o montado, estar sozinho na natureza, com os passarinhos.

Para além do carvão, também vende lenha para as lazeiras.

E depois, depois vem a arte de trabalhar a madeira! Nuno Alves é um artista que desenha na madeira dura de azinheiro com a ajuda da sua motosserra. Procura o jeito de cada troço de madeira e constrói as suas peças. Junto a uma barragem fomos ver uma mesa constituída por vários elementos... pujante, espaçosa e capaz de albergar uma família à sombra de uma azinheira secular. Um prato, esculpido na mesma peça, marca simbolicamente a presença de quem guardava uma enorme afectividade por aquele local.

Já na Corte Sines, à entrada da aldeia, um outro objeto de arte, um banco feito numa peça única, com várias toneladas, dá as boas vindas aos visitantes e, nas noites escaldantes de Verão, é local de ajuntamento do pessoal mais novo.

Artista autodidata, o Nuno mantém-se, no labor e na arte, fiel à sua matéria-prima, o azinheiro. Participa, habitualmente, em diversas feiras, em Espanha, e nas feiras da Caça e de Abril, em Mértola. Trabalha continuamente na sua arte e, longe de gastar a imaginação guarda na sua memória os muitos projetos que um dia irá concretizar.







C
A
P
A

P
A

C
O
O
L

T
A
R
T

Capacitar para uma gestão cinegética sustentável

João Grosso

Caçador, Gestor de Caça, Coordenador e orientador da FCT do Curso de Técnico de Gestão Cinegética da EP Alsud
Fundador e Coordenador da Escola de Caça, Pesca e Natureza (ECPN)

Alguns antropólogos sustentam que o Homem se levantou e passou a apoiar-se apenas em dois membros no chão, quando começou a caçar. Terá sido pelo facto de ter adicionado a proteína da carne à sua dieta frugífera e recolectora, que lhe terá feito crescer o cérebro e que isso também contribuiu para evoluir na ordem dos primatas. O Homem começou a caçar por necessidade, para se alimentar. Foi só quando durante o Neolítico, se começou a sedentarizar, quando o Lobo (*Canis lupus*) se foi paulatinamente transformando em Cão (*Canis lupus familiaris*), que a Venatória se transformou em Cinegética.

“Homem e cão articularam um no outro o caçar de cada um deles, e isto representa o cume da arte venatória, que se torna cinegética. De tal modo é a caça com cão perfeição e modelo de caçada, que o sentido próprio do termo «cinegética» acabou por aplicar-se a toda a arte venatória, quaisquer que sejam as suas formas. (J. Ortega y Gasset)

A História da Caça é uma constante evolução no aperfeiçoamento do processo de procurar, encontrar e cobrar a presa. Porém, com o passar dos tempos, já na época moderna, o Homem começou a perceber que a transformação que ia operando na natureza, fazia perigar a sobrevivência das suas presas.

Os Países europeus, cedo iniciaram atitudes que levariam ao conhecimento das espécies silvestres que conduziram à sua protecção. Em Inglaterra, no Séc. XIX, os primeiros ornitólogos eram caçadores. Faziam, entre eles, concursos identificando ninhos de Cuco (*Cuculus canorus*) por exemplo. Daí evoluíram para o estudo das espécies cinegéticas e começaram a cuidá-las e protegê-las para assim poderem caçar sustentadamente. Concluíram que caçar é atávico e natural, porém, cuidar não é natural e carece de educação e formação.

Em Portugal, isso não aconteceu. Infelizmente, não houve, salvo as devidas exceções, tradição de ensinar ou aprender a cuidar das espécies silvestres salvaguardando o futuro.

E podemos dizer que é uma vitória, a institucionalização do ensino da Caça na E.P. Alsud! Ininterruptamente, desde 2011, sucessivas turmas de jovens aprendem a cuidar do Campo e da Caça para o futuro.

Durante 3 anos estes jovens têm estudos, vivências e experiências nos melhores locais do País, da Península Ibérica, na excelência da Gestão Cinegética; na Capital da Caça, no Parque Natural do Vale do Guadiana, a terra da Perdiz vermelha e do Lince Ibérico. Temos contado com o apoio dos Proprietários, Gestores, Guardas e Trabalhadores das melhores Zonas de Caça. Com a sua cumplicidade, generosamente, abrem as portas das suas propriedades e, em conjunto com os conhecimentos da Escola, acabam de formar estes jovens alunos nas melhores práticas de Gestão Cinegética e de Conservação das Espécies selvagens. Esta situação é visível no caso paradigmático do Lince Ibérico, aqui reintroduzido com êxito invulgar.

Estamos no concelho, onde felizmente a Autarquia, e o seu Presidente, acreditam 100% na defesa do papel das Boas Práticas de Gestão Cinegética, na Conservação dinâmica da Natureza e, também, na promoção e evolução destas zonas rurais menos favorecidas pelo desenvolvimento literal do País, como é o caso do Sueste Alentejano.

A Escola Profissional ALSUD, tem uma equipa fantástica de funcionários e professores, sempre motivada e predisposta para; e tem uma equipa técnica cinegética “indomável”. Estes factos têm desencadeado uma assinalável evolução na atualidade e qualidade do ensino, da aprendizagem e da avaliação da especificidade destas matérias. A Escola tem procurado sempre evoluir, estabelecendo contactos e colaborações não só com instituições nacionais, mas também com instituições inglesas, francesas e espanholas. O objetivo é pretender acompanhar a evolução e o universo da Caça e da Conservação, segundo critérios nacionais e internacionais.

Paralelamente, este interesse e esta consistência promoveram o aparecimento do projeto Escola de Caça, Pesca e Natureza (ECPN). A Escola de Caça tem como missão, fundamentalmente, a transferência do conhecimento existente ao nível da Ciência e da Investigação, para os agentes que exercem as profissões e atividades relacionadas com a Caça e o Campo.

Foram já realizadas 2 sessões com Albert Ituren, Professor Catedrático da Universidade de Valência, Advogado e dirigente da Escuela de Caza da Federación de Caza de la Comunidad Valenciana, sobre “Segurança em Atos de Caça Maior”. Jorge Piçarra, que dispensa apresentações no que diz respeito ao conhecimento dos Cães, realizou uma formação extraordinária sobre os “Cães de Parar”. Havia ainda previsões para outras formações, contávamos com peritos nacionais e internacionais com experiência e renome, no entanto, infelizmente a pandemia toleu os nossos planos.

Assinámos também um Protocolo de Colaboração com a GNR/SEPNA, por ocasião da apresentação da Escola de Caça, na passada Feira da Caça de Mértola. Este acontecimento, bem como a Feira, tiveram cobertura do Canal espanhol de televisão por cabo “Caza y Pesca” e esteve no “ar” durante uma semana no programa “Al acecho”.



Fomos também entrevistados na Rádio Castrense, na Rádio Mértola e no Rádio Clube de Grândola. Saíram artigos e entrevistas na Revista “Caça & Cães de Caça” e também no Jornal “Público”. Ao longo deste tempo, temos estabelecido um “networking” com várias entidades com as quais queremos contar, e que consideramos fundamentais para prosseguirmos e aprofundarmos o trabalho de Formação do setor da Caça. Entidades como o ICNF, o INIAV, o CiBio, a F. de Veterinária, o G&WCT, a GIFS, a ECOS, a Fundación Artemisan, a Juvenex, a ANPC, a FENCAÇA, o CPM e o Safari Club, serão uma enormíssima mais valia para o projeto que pretendemos realizar.

Este trabalho da Escola de Caça, que podemos designar como resiliente, tem conseguido realizar-se em grande parte pelo apoio da estrutura diretiva e administrativa da E.P. Alsud. Porém, carece de financiamento urgente para poder realizar-se como uma atividade regular. Este trabalho de resiliência só se tornou possível porque a equipa técnica que lhe está subjacente é empreendedora, e nunca desistiu, apesar de todas as adversidades. Até breve.

Aula Aberta

Do Prado ao Prato

Mónica Truninger,
PhD, Researcher Instituto de
Ciências Sociais Universidade de Lisboa

A Estratégia Europeia do Prado ao Prato: o contributo de Mértola para a sua concretização

Foi em plena pandemia Covid-19, nomeadamente no mês de maio de 2020 que é adotada e divulgada pela Comissão Europeia a Estratégia do Prado ao Prato: para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente.

A COVID-19 acabou por ser um acelerador de tendências que já vinham de trás no sentido de apelar à urgência de transformação dos atuais sistemas alimentares, no âmbito da produção e consumo, para sistemas mais sólidos e resilientes que consigam responder aos embates dos riscos sistémicos globais futuros. Pandemias como a que estamos atualmente a viver vão acontecer mais vezes no futuro, bem como a aceleração e frequência dos efeitos das alterações climáticas (secas, inundações, incêndios florestais, novas pragas) que fazem parte dos mapas de riscos globais. Um sistema alimentar mais sólido e resiliente tem de ser mais saudável, sustentável, acessível e inclusivo. Enquadrada no Pacto Ecológico Europeu – o qual tem como ambição tornar a Europa o primeiro continente no mundo com impacto neutro no clima até 2050 –, a Estratégia do Prado ao Prato reúne um conjunto de metas a atingir até 2030, e desenha um plano de ação com calendário indicativo até 2023.



No que concerne às metas a comissão pretende tomar medidas para:

Reduzir em 50% o uso de pesticidas químicos e os mais perigosos;

Reduzir a perda de nutrientes em pelo menos 50%, ao mesmo tempo que garante que não haja deterioração na fertilidade do solo. Reduzir o uso de fertilizantes em pelo menos 20%;

Reduzir para metade a venda de agentes microbianos para animais de criação e aquacultura;

Aumentar o uso de terras agrícolas na EU para a agricultura biológica de forma a atingir 25% do total de terras até 2030;

Aumentar o acesso a banda larga rápida até 2025, a fim de permitir a inovação digital nas zonas rurais.

O concelho de Mértola da região do Alentejo com uma densidade populacional reduzida de 5 hab/Km² tem muito a contribuir para esta 'grande transformação alimentar' que vai ser cada vez mais exigida no futuro, e que a Estratégia pretende incentivar. Mértola tem mostrado como um pequeno território se pode transformar numa referência a seguir, exemplo de resiliência e perseverança pela sobrevivência cultural, social, ambiental, alimentar e económica de uma região. Com problemas vários desde o envelhecimento da população (cerca de 35% dos seus residentes tem mais de 65 anos), ao

tecido económico frágil, a uma capacidade de produção agroalimentar difícil com condições climáticas, de solo e acesso à água bastante dramáticas, as quais se vão agravar ainda mais com as alterações climáticas no futuro, o panorama não é otimista e apetece cruzar os braços. Mas há algo que tem vindo a cintilar em Mértola nestes últimos anos e que dá esperança a não cruzar os braços perante tão sérias ameaças: a força e a energia do seu capital social, isto é, as pessoas, o seu melhor trunfo! A dinâmica e vontade de resistir e mostrar um caminho alternativo, não contra a população e o território, mas trabalhando com a comunidade e o território, são a alma desta região.

As boas notícias é que a Estratégia do Prado ao Prato pode vir a facilitar a implementação e consolidação do trabalho que está a ser realizado pela comunidade de Mértola, nomeadamente amplificando e consolidando a sua estratégia de implementar uma Rede Alimentar. Esta estratégia aposta na capacitação da sua comunidade para se mobilizar e implementar um sistema agroalimentar de base local, que é mais sustentável, resiliente e sólido. As várias iniciativas de aumento da produção da agricultura biológica, aposta nas cadeias curtas de abastecimento local, comércio de proximidade com a dinamização dos mercados locais e a venda de produtos da região, as experiências piloto para reformar o sistema de contratação pública de refeições escolares investindo nos produtos biológicos e locais, nos princípios da Dieta Mediterrânica, o “À Noite no Mercado” entre outras, são iniciativas alinhadas com os objetivos da estratégia do Prado ao Prato. Mértola está assim muito bem posicionada para fazer a diferença e ser uma referência no país de uma região que apostou fortemente na sua comunidade, nas pessoas, na capacitação social, no seu território de forma a dar as ferramentas necessárias para construir um sistema alimentar saudável, sustentável e acessível, não deixando ninguém para trás e ajudando a fixar as pessoas no seu território.

Para além da estratégia do Prado ao Prato promover metas concretas para a agricultura biológica, inclui instrumentos de financiamento (dentro das medidas da PAC) para os “regimes ecológicos” de forma a incentivar práticas sustentáveis, como a agroecologia e a agricultura biológica, recompensando os agricultores e outros operadores da cadeia alimentar que já fizeram a transição para práticas mais sustentáveis. Há ainda várias medidas alinhadas com a estratégia de Mértola, nomeadamente no que respeita à promoção da economia circular, o combate ao desperdício alimentar, e à segurança alimentar. A Estratégia do Prado ao Prato pode potenciar mais força e dinâmica ao caminho que já está a ser trilhado em Mértola, promovendo um movimento sólido e resiliente na transição para um sistema alimentar mais saudável, sustentável e inclusivo.

AGENDA CAPACITAR

Prémio Jovem Empreendedor de Mértola | Ações de Capacitação

Workshops de Capacitação de Jovens

WS 1 Modelos de Governança e Colaboração

WS 2 Marketing e Imagem

WS 3 Comunicação e Inovação

WS 4 Enquadramento Fiscal e Contabilístico

WS 5 Formas de Financiamento

WS 6 Empreendedorismo: Desenho de Projeto

O Prémio Jovem Empreendedor é uma ação integrada no Orçamento Participativo de Mértola. Consulta o regulamento e o programa da formação em www.cm-mertola.pt



25 anos

PARQUE NATURAL DO VALE DO GUADIANA

18 novembro 1995.2020

Aves noturnas

João Jara
(Birds & Nature Tours)

As aves noturnas do concelho de Mértola incluem essencialmente dois grandes grupos: as aves de rapina noturnas (Strigiformes) e os noitibós (Caprimulgiformes). Estes dois grupos apresentam características morfológicas e ecológicas distintas partilhando, no entanto, um comportamento essencialmente crepuscular e noturno.

No território ocorrem seis espécies de rapinas noturnas: a coruja-das-torres (*Tyto alba*); a coruja-do-mato (*Strix aluco*); o mocho-pequeno-d'orelhas (*Otus scops*); o mocho-galego (*Otus scops*); o bufo-real (*Bubo bubo*); o bufo-pequeno (*Asio otus*) e um noitibó, o Noitibó-de-nuca-vermelha (*caprimulgus ruficollis*). Do conjunto, apenas o noitibó não é uma espécie residente, trata-se de uma ave estival, nidificante tardio, que chega ao território a partir de meados de Abril, permanecendo até Setembro (inverno na África Ocidental).

As principais características das aves noturnas incluem um sentido de audição particularmente apurado, sendo os orifícios auriculares grandes e assimétricos, o que permite uma localização dos sons emitidos pelas presas com enorme precisão e uma estrutura especial nas penas das asas que permite a passagem de ar durante o voo, o que faz com que, o mesmo, seja completamente silencioso, de forma a surpreender as suas presas.

Outros aspetos morfológicos deste grupo de aves incluem o facto de possuírem cabeças grandes proporcionalmente ao corpo; asas arredondadas e caudas curtas; densa plumagem, no geral críptica, em tons acastanhados ou acinzentados. Algumas espécies apresentam tufo de penas eretas em forma de "orelhas". A maioria das espécies apresenta um disco facial com olhos grandes posicionados frontalmente que lhes confere uma visão binocular com grande acuidade visual (o facto de poderem rodar a cabeça quase 360° permite um grande campo de visão, compensando o posicionamento frontal dos olhos); os bicos são relativamente pequenos e encurvados; as patas são robustas, emplumadas (o que permite minimizar a perda de calor durante as longas esperas para caçar à noite) e geralmente curtas, embora por exemplo a coruja-das-torres e o mocho-galego possuam patas mais compridas; as garras são longas, curvas e muito afiadas, constituindo as principais "armas" que estas aves possuem para caçar e obter alimento. No geral, são espécies territoriais e essencialmente monogâmicas, podendo as ligações entre os membros do casal durar vários anos.

Ocorrem neste território outras espécies de aves, não pertencentes aos dois grupos anteriormente referidos, que se podem detetar ao crepúsculo ou mesmo durante a noite; exemplos disso são o grou (*Grus grus*), quando se desloca em voo no final do dia em bandos, dos locais de alimentação para os locais de repouso, sendo então normalmente audíveis as suas vocalizações trinadas características de longo alcance; o Alcaravão (*Burhinus oedicnemus*), espécie que é muito ativa ao crepúsculo e mesmo nas primeiras horas da noite quando, especialmente no período reprodutor, entre Março e Maio, se ouvem as suas vocalizações melancólicas e dissilábicas; o Andorinhão-pálido (*Apus pallidus*), que nidifica colonialmente em Mértola e que é especialmente ativo durante as duas últimas horas do dia, voando sobre a vila com os seus chamamentos estridentes dissilábicos; ou o Rouxinol (*Luscinia megarhynchos*), conhecido pelo seu espetacular canto que é também emitido durante a noite e que pode ser ouvido entre finais de Março e meados de Junho, por exemplo junto ao rio Guadiana, a partir de Mértola.



BIOFOLCO



PARADISE



PROGRAMA DE VOLUNTARIADO E INTERCÂMBIO EM AGROECOLOGIA

Mértola Laboratório do Futuro

Marta Cortegano | Associação Terra Sintrópica

O Programa de Voluntariado e Intercâmbio em Agroecologia, é uma ação gerida pela Associação Terra Sintrópica, que visa atrair jovens nacionais e internacionais para a participação no projeto Mértola Laboratório do Futuro - Estratégia local para a transição agroecológica, adaptação às alterações climáticas e combate à desertificação, uma parceria que envolve diversos atores público-privados do território, desde o Município de Mértola, a Associações Locais, IPSSs, agricultores, Escolas, entre outros.

O Programa de Voluntariado e Intercâmbio, tem como objetivo, capacitar e partilhar conhecimento, captar novos residentes e ainda aumentar o empreendedorismo local (problema crítico pela migração de jovens), tendo como enfoque a transição agroecológica. O programa de gestão de voluntariado inclui o estabelecimento de programa de atividades e acolhimento, apoio ao alojamento e mobilidade e ainda a aquisição de competências linguísticas e culturais, pretendendo-se que alguns destes jovens possam vir a fixar-se em Mértola. O apoio do Município, com a cedência de alojamento a estes voluntários revelou-se um aspeto essencial para o sucesso da iniciativa. Por sua vez, a Terra Sintrópica assegura a integração destes voluntários na comunidade, a tutoria especializada e formação e ainda o apoio na alimentação.

Como resultado, mais de 50 pessoas, a

maioria, jovens altamente qualificados passaram por Mértola num período de apenas um ano e meio, sendo interessante que desta passagem resultou a empregabilidade e a fixação temporária ou permanente de cerca de 20 pessoas, incluindo casais com filhos em idade escolar. Outro resultado muito importante desta ação, é o contributo para o incremento da autoestima local, pelo efeito positivo do envolvimento permanente de jovens qualificados de outros locais em torno do processo.

Nesta ação inclui-se ainda a receção e acolhimento de mestrandos e doutorandos que queiram desenvolver as suas teses em torno das temáticas em experimentação e investigação.

Para saber mais sobre este programa contacte a Terra Sintrópica: info@terrasintropica.com.

AGENDA PASSA A PALAVRA

*Caminhadas sem Lixo | 31 de outubro
Santana de Cambas*

*Fórum do Património· Candidatura Mértola
Património da Humanidade | 27 novembro*

*Jornadas Interdisciplinares da Mina de S.
Domingos | 4 dezembro*

*Felipe Paisini Brasil Ana Prates Portugal
Ana Cristina Santos Portugal Angel
Flores México Barbara Arita Brasil
Katarina Serafimova Suíça Benjamin
Wolf Alemanha Carolina Nogueira
Portugal Daniela Crespo Portugal
Fabienne Vukotic Suíça Raul Frota Brasil
Florian Zack Áustria Francisco Tavares
Pinto Portugal Franzisca Schwerthelm
Helen Perks Inglaterra Raiza Resende
Brasil Helena Baiôa Portugal Iris Garcia
Portugal João Ervedeiro Portugal
Dayana Andrade Brasil Julien Defourny
Bélgica Lars Wild Lucy Sunderland
Luis Carné Portugal Lino Zeddies
Alemanha Laly Pagliero França Michael
Burgoyne Estados Unidos da América
Maria Cristina Colômbia Monalisa
Stiefel Alemanha Michael Grueter
Estados Unidos da América Mathias
Bruck Alemanha Nele Pintelon
Suíça Nuno Roxo Portugal Priska
Inauren Suíça Patricia Neves Portugal
Pedro Nogueira Portugal Rafael Neves
Brasil Rossana Gahler Alemanha Rosa
Roxo Portugal Sandra Carina Suíça Rui
Nunes Portugal Saskya Buijs Holanda
Sereina Nay Alemanha Sophie Haas
Áustria Stepanka kralikova Tatiana
Seixas Portugal Tom Van Camp João
Romba Portugal*



SO

CIE

DADDE

RECREATIVA

SOCIEDADE FUNERÁRIA DE CORTE SINES

Manuel Marques

Chefe da Divisão de Cultura, Património, Desporto e Juventude da Câmara Municipal de Mértola

Passados cerca de 10 anos após a sua extinção, Manuel da Luz Garcia guarda religiosamente, numa mala de madeira, os documentos de décadas e décadas de funcionamento de uma das inúmeras sociedades funerárias que existiram no concelho de Mértola nos últimos 100 anos.

Fundada no final dos anos 20 do século passado, em resposta aos impactos que a Guerra Civil de Espanha e a II Grande Guerra provocaram na sociedade portuguesa, a Sociedade Funerária de Corte Sines, mais conhecida pela "Sociedade de Caixões", foi a última do género a fechar as suas portas, no ano de 2009. Outras como a de Corvos a de Alcaria Ruiva a da Corte da Velha, a dos Fernandes, da Corte Pinto, de Santana de Cambas, da Corte da Velha, dos Lombardos, dos Alves ... foram suas contemporâneas tendo encerrado anos antes.

Multas		
Julho 1925	Juiz Beltrão	1500
"	" Manuel Peres	1500
"	" Manuel Guerreiro Colasso	1500
"	" Manuel António	1500
Janeiro 1930	Francisco Costeira	1500
Fevereiro	Juiz Crespo	1500
"	" Graçana Viegas	1500
"	" Juiz Guerreiro	1500
"	" Sr. Rosa	1500
Abril	" Sr. Manuel	1500
"	" Augusto Simões	1500
"	" Sr. Pereira Filho	1500
Outubro	" Sr. Simões	1500
Dezembro	" Juiz Guerreiro	1500
Junho 1931	" Sr. Pereira	1500
"	" Maria Juiz Colasso	1500
"	" Sr. Filipe	1500
"	" Juiz Pereira	1500
"	" Sr. Peres	1500
Agosto	" Juiz Simões	1500
Setembro	" Juiz Pereira	1500
		31500

primeira página do livro de multas da Sociedade Funerária de Corte Sines

“Aqui os sócios só querem ter deveres e não direitos!”

Numa época em que as necessidades básicas mal eram satisfeitas, onde a miséria e a pobreza prevaleciam num Alentejo caracterizado por uma enorme diferença de classes, alimentada pela desigual distribuição da posse da terra (grande latifúndio) e onde o trabalho agrícola era predominante e extremamente mal pago, a dignidade da morte era diariamente posta em causa dada a incapacidade das famílias fazerem face a uma cerimónia fúnebre condigna aos seus entes queridos. Os funerais das famílias mais pobres eram o resultado das parcas economias das famílias. O defunto era colocado num “esquife”¹ e posteriormente lançado à terra, apenas enrolado num lençol. Para resolver este problema, refere Manuel da Luz, “o povo reuniu-se com os carpinteiros da localidade² e avançaram com a criação de uma associação que passou a facultar os caixões aos associados aquando da sua morte”³.

Chegando a ter 175 associados, a “Sociedade de Caixões de Corte Sines” obtinha o seu financiamento através da quotização dos sócios e das multas aplicadas pelos atrasos no pagamento da mesma. Apesar da sua informalidade e de não existir um regulamento escrito, apenas verbal, as regras eram cumpridas e aplicadas de igual forma a todos os associados.

Esta associação sempre funcionou onde hoje funciona a Sociedade Recreativa cuja fundação é mais recente, 2 de fevereiro de 1949. Tempos houve em que a Sociedade Recreativa pagava à Sociedade





de Caixões para poder funcionar no seu espaço. Também esse valor servia de receita.

Mais tarde, com o declínio desta última foi criado um tabique na sala de jogos para guardar os caixões ainda existentes nessa época.

A proveniência dos caixões foi-se alterando ao longo dos tempos. Nos anos 80 os caixões eram adquiridos a uma carpintaria de Manuel Fatal Martins, sediada em Vales Mortos.

Em termos dos direitos dos associados eles foram-se diferenciando ao longo dos tempos, passando primeiramente pela doação do caixão aquando da morte do associado ou de alguém do agregado familiar, até à atribuição, já na fase final da associação, de um valor monetário, cerca de 50€, para o luto. O declínio desta sociedade ficou a dever-se sobretudo ao surgimento de alguns apoios estatais que foram sendo implementados para dar resposta às dificuldades das famílias e que ainda hoje se mantêm. Os últimos dirigentes da Sociedade de Caixões de Corte Sines foram Manuel da Luz Garcia e Jacinto Gonçalves Guerreiro.

Este tipo de associativismo remete para uma solidariedade interpares no sentido de resolver um problema que era de todos. Na morte o funeral e o luto, mais que rituais de despedida sempre foram um ato de afirmação da igualdade entre os homens que os vivos tentam manter inalterável.

¹ Esquife – caixa de madeira de fraca qualidade usada para transportar os corpos

² Dois dos ultimos carpinteiros que produziram caixoes para a sociedade foram Francisco Guerreiro Pires e Jose Machado Cavaco (este ultimo falecido recentemente)

³ Normalmente o “cabeca de casal” era o socio e o unico a quem era cobrada a quota, mas toda a familia mantinha os mesmos direitos, ter um caixao quando morresse, incluindo os filhos ate aos 18 anos

Mais informacoes sobre o assunto podem ser encontradas num artigo de Deolinda Valente, Elsa Alho, Miguel Rego e Rui Escoval, publicado em 1999, na revista “Imenso Sul”, com o titulo Sociedades de caixoes no concelho de Mertola - A bonomia da morte e igualmente na publicacao de Miguel da Conceicao Bento “Vida e morte numa Mina do Alentejo - Pobreza, Mutualismo e Provisao Social, o caso de S. Domingos (Mertola) na primeira metade do sec. XX, edicao 100 Luz.



GAS
TRO
NOMIA

MERCADOS

O ABC das plantas comestíveis, aromáticas e medicinais

*Programa Nacional para a
Promoção da Alimentação Saudável*

As ervas aromáticas são plantas de pequena dimensão que fazem parte da cultura portuguesa, sendo a Península Ibérica um dos locais mais ricos de espécies identificadas. A sua utilização na cozinha realça significativamente o prazer ligado ao ato de comer, através da diversidade de aromas, cores e sabores que conferem aos alimentos, tornando as refeições mais agradáveis e atraentes. Na Pirâmide da Dieta Mediterrânica, as ervas aromáticas, encontram-se localizadas no grupo dos alimentos de consumo diário, sendo muito utilizadas em saladas, sopas, marinadas, carnes, peixes, chás, compotas, entre outros. No entanto, estas plantas também são conhecidas pelo seu papel na redução do consumo de sal.





D de ... Dente-de-Leão

Cynara cardunculus L.

Família: Asteraceae

Gênero: Taraxacum

Espécie: *Taraxacum officinale*

Outros Nomes Comuns: quartilho, coroa-de-monge, amor-dos-homens, taráxaco, erva-das-bruxinhas, alface-de-coco.

Planta perene, herbácea com raízes fundas e folhas muito dentadas, em roseta (juntas, a formar um círculo ao nível do solo). As flores são amarelas e fecham durante a noite. É muito comum, e encontra-se facilmente em habitats alterados pela ação humana (habitat ruderal), como caminhos e terrenos baldios, mas também em prados e matas.

Taraxacum deriva do Árabe tarakhshagog (ou tarakhshaqūn), palavra usada para designar ervas amargas. O epíteto específico *officinale* é usado para plantas com usos na medicina e herbalismo. A planta é conhecida como dente-de-leão em referência às suas folhas verdes muito dentadas.

É uma planta vivaz, com folhas bacilares de recorte irregular que se desenvolve em forma de roseta, caules ocos e flores amarelo-dourado medindo entre 30 a 50 cm de altura. A raiz é apumada de cor branca ou amarelo acastanhado. Todas as partes contêm um suco leitoso que na primavera se concentra na folha e no verão mais nas raízes. As sementes são leves, esvoaçantes e coroadas de um papilho. Existem inúmeras variantes da forma básica do dente-de-leão dependendo isto do tipo de paisagem, solo, estação, clima, altitude, etc.

Após a fecundação as flores dão origem a uma estrutura globosa formada por frutos secos de uma só semente (aquênios), em que cada fruto tem um estilete muito fino com um tufo de pelos sedosos no topo, que facilita a dispersão pelo vento. Cada flor pode produzir até 20 000 frutos. Como acontece em todas as plantas da família Asteraceae, o que parece ser uma flor é na realidade um conjunto de pequenas flores, em que cada uma tem uma espécie de pétala amarela (lígula) e um órgão masculino e feminino.

O dente-de-leão é muito eficaz a colonizar áreas abandonadas e descampados, devido à grande capacidade de dispersão das suas sementes e de adaptação a qualquer tipo de solo. Ajuda na adição de minerais e nitrogênio no solo melhorando assim a sua estrutura.

Tem um lugar importante entre as plantas produtoras de mel, uma vez que no início da primavera, fornece quantidades consideráveis de pólen e néctar. Mais de noventa tipos diferentes de insetos têm o hábito de frequentar esta plan-

ta, algumas como as abelhas-solitárias (Panurgussp.) pernoitam no interior das flores que fecham ao final da tarde

Na cozinha, as folhas, com um sabor ligeiramente amargo, podem ser consumidas cozidas ou cruas em sopas ou saladas. Normalmente, as folhas mais jovens e os rebentos fechados são comidos crus em saladas, enquanto as folhas mais velhas são cozidas. São ótimas em sopas combinadas com feijão.

Devido às suas propriedades, o Dente-de-leão pode ser usado para auxiliar no tratamento de transtornos digestivos e é indicado como depurativo; desintoxicante do fígado e rins; combate o colesterol e o ácido úrico; obesidade, dermatoses e diabetes. São utilizadas as raízes e folhas para a preparação de infusões. As folhas podem ser usadas em sumos e batidos combinadas com frutas e outras plantas/vegetais ou em cataplasmas. Em herbanários a planta encontra-se normalmente disponível na forma de cápsulas, comprimidos, líquido ou em infusão.

Na cosmética, uma infusão de folhas de dente-de-leão é excelente à pele e funciona como loção de limpeza para peles com tendência a acne e a acumulação de impurezas.

O dente-de-leão não deve ser utilizado em pessoas com hipersensibilidade a esta planta, que sofram de obstrução dos ductos biliares ou obstipação. Além disso, também não deve ser usada na gravidez.

É ainda usada em tinturaria natural, dos botões do dente-de-leão pode obter-se uma tinta amarela clara e das raízes outro amarelo acastanhado utilizado para tingir lã e algodão. O látex extraído de algumas espécies pode ser usado para a produção de borracha natural.

Uma curiosidade

Há crianças que chamam a esta flor de “o-teu-pai-é-careca?” por causa de um jogo onde entra esta flor. Nesse jogo, pergunta-se a alguém se o pai dessa criança é careca e sopra-se a flor seca, ficando assim só com a base, o que parece uma cabeça careca.



VINHOS DE MÉRTOLA

Por Greengrape

As terras de Mértola recuperam a tradição do cultivo da vinha e mostram que o legado histórico pode ser inspirador. Novos projetos e investidores, conhecimento e tecnologias modernas estão a fazer nascer neste concelho do baixo Alentejo e do rio Guadiana vinhos com carácter e originalidade.

As novas vinhas de Mértola recuperam saberes e sabores vinha-teiros antepassados e devolvem à região um alento inspirador. As histórias dos projetos e dos produtores de vinhos de Mértola contam o entusiasmo e o fascínio por estas terras alentejanas e pela vinha que nelas agora se planta, um oásis de verde por entre as planícies onduladas de dourado ao longo de quase todo o ano. Sente-se igualmente a originalidade no sentir o lugar, sejam produtores locais ou investidores de fora.

Entre os seis novos promotores dos vinhos de Mértola há um gestor agrícola local para quem a terra é mãe, um capitão da marinha mercante alemão que fundou uma ilha ecológica em pleno Alentejo, um advogado com percurso profissional reconhecido em Macau que planta vinha e acolhe animais de circo abandonados, um médico de Lisboa que cuida das videiras seguindo princípios da geobiologia, radiestesia, saúde ambiental e agricultura biológica e biodinâmica, um empresário do mar e do peixe de Sesimbra e um engenheiro e caçador de Vila Nova de Famalicão, ambos seduzidos pela caça e pelos vinhos das terras delgadas de Mértola.

O mais antigo dos projetos vînicos da atualidade no concelho de Mértola, os vinhos da Bombeira do Guadiana, não tem mais de 20 anos. Os novos empresários agrícolas investem na produção de qualidade e de nicho e potenciam as características do terroir: solos de fraca fertilidade e baixo teor em matéria orgânica e clima seco e quente - os verões em Mértola chegam frequentemente aos 40°C e os invernos são amenos e de pouca chuva.





Cultura rústica com grande capacidade de adaptação ao meio, aproveitando os poucos recursos do solo e água para gerar frutos saudáveis de sabor e aroma concentrados, estas acabam por ser, afinal, condições excecionais para o plantio da videira. Por outro lado, as novas técnicas e saberes permitem hoje aos produtores encarar as características do clima como um fator favorável à excelência das produções e não tanto como um problema sem solução. A fraca precipitação, por exemplo, pode contribuir para a redução da incidência de doenças na vinha e da necessidade de aplicação de produtos fitofármacos.

A par, os solos esqueléticos da região, maioritariamente de xisto, acumulam, pontualmente, maior quantidade de argilas, aluvião ou mesmo barros vermelhos, notas divergentes da natureza que os produtores potenciam e são um contributo para a especificidade de cada projeto.

Várias das vinhas de Mértola integram o Parque Natural do Vale do Guadiana e acomodam-se numa paisagem longe de ser uniforme. Além da extensa planície ondulada, montes do passado aplanados pelo tempo, coexistem densos matos mediterrânicos, montado disperso, culturas extensivas de sequeiro, áreas de esteva e de outras plantas aromáticas, rebanhos e caça - das perdizes autóctones de Mértola e dos coelhos, à caça grossa de javalis, veados ou gamos.

Determinante ainda na paisagem que enquadra as vinhas de Mértola, o rio Guadiana, via fundamental na vida passada e presente dos mertolenses, adensa a diversidade dos ecossistemas naturais, abrindo escarpas e fendas na quase planície e criando novos habitats: o parque natural é refúgio de espécies emblemáticas como a águia imperial ibérica, a cegonha-preta, a lontra, o gato-bravo ou o lince ibérico.

As terras de Mértola desenham um cenário à primeira vista inóspito, mas basta percorrer-lhes os caminhos e tagarelar com as suas gentes para lhes descobrir uma riqueza humana e natural impar. Adentradas nesta paisagem e cultura, as vinhas de Mértola recuperam tradições vinhateiras e desenham futuro. Os novos vinhos de Mértola têm corpo, intensidade, robustez e estão a aprimorar um carácter vincado e uma identidade única, atributos com que se desenha uma nova cultura vinhateira.

OS NOSSOS VINHOS

Balanches

Herdade de Balanches, São Sebastião dos Carros.

Bombeira do Guadiana

Herdade da Bombeira do Guadiana, Mértola.

HDL

Herdade dos Lagos, Vale de Açor de Baixo, Alcaria Ruiva.

Moita do Lobo

Herdade das Romeiras,

Discórdia

Herdade Vale d'Évora, Mértola.

Frederick Von S.

Monte de Santo António, Mértola.

COMPRE LOCAL. MAIS PERTO, MAIS CERTO!!

**ADIRA AO
SERVIÇO DE
ENTREGA AO
DOMICÍLIO**



Agora pode fazer as suas compras no Mercado Municipal de Mértola e deixar que alguém lhe leve as compras a casa!

MAIS INFORMAÇÕES EM:  www.frescosdemertola.pt

Comprar Local, Mais perto, Mais certo!

Comprar Local

Na sua lista de compras prefira alimentos de época e, sempre que possível, locais e de produção biológica.

Outubro, Novembro e Dezembro

Da Horta

Abóbora, alface, batata-doce, beterraba, brócolos, cenoura, chicória, couves, endívias, espinafres, nabiça, nabo, pimento, rabanete, rábano e repolho..

Do Pomar

castanha, dióspiro, laranja, limão, maçã, melo, noz, pera, romã, quivi, uva (em fim de estação), tangerina.

Do Campo

Caça menor (perdiz, coelho-bravo, lebre); Caça maior (veado, javali); Cogumelos silvestres

Mercado de Produtores Locais

/Feira da Caça de Mértola/

23 a 25 de outubro

/Mercado de Produtores Locais/

21 de novembro | 19 de dezembro

(Mercadinho de Natal)



Na mesa Javali Estufado

Associação dos Caçadores dos Braciais (in Receitas do Festival do Peixe do Rio)

Javali
Cebola
Alho
Louro
Sal
Vinho Tinto
200gr de Banha
Azeite
Água

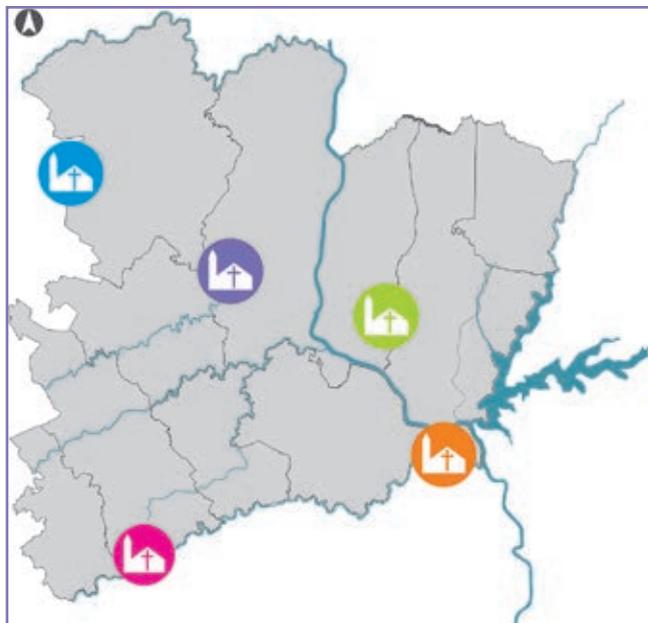
Modo de Preparação:

Coloca-se a carne de javali em vinha de alhos durante um dia ao fim do qual é retirada. Refoga-se a cebola e o alho em azeite. Adiciona-se a carne, o louro, o vinho tinto, a banha e a água ficando a cozer em lume brando durante bastante tempo uma vez que a carne de javali é muito dura. Acompanha-se com batata assada no forno e salada a gosto.

Vá para fora cá dentro



Lugares de culto e contemplação: as ermidas de Mértola



As ermidas são templos religiosos de menor dimensão, habitualmente situadas em áreas elevadas e afastadas dos núcleos populacionais, onde as populações se deslocam (ou deslocavam) em romaria.

Em tempos conturbados como estes, sugerimos um passeio pelas ermidas e capelas do concelho. Ainda que muitas estejam encerradas e as suas portas só se abram em dias de romaria, os seus locais de implantação são altaneiros de vistas desafogadas e convidam ao silêncio e à contemplação.

Ermida de S. Brissos N. Sr.ª do Amparo

Corvos, Mértola



Nas proximidades da aldeia dos Corvos, no cume de um cerro eleva-se a antiga Ermida de S. Brissos, hoje Ermida de N.ª Sr.ª do Amparo. Aparentemente ninguém sabe ao certo datar a construção desta ermida. Os primeiros relatos de história deste templo aconteceram no ano de 1565 por Dom Rodrigo Meneses, fidalgo da casa D'el Rey, visitador geral da Ordem de Santiago, que registou uma construção pobre e muito reduzida. O culto a S. Brissos perdeu importância e a partir do século XVII, S. Brissos passa a dividir o altar-mor com N.ª S.ª do Amparo. Atualmente, nesta ermida estão presentes duas imagens: uma de N. Sr.ª Senhora do Amparo e outra de N. Sr.ª do Carmo, não existindo nenhuma figura alusiva a S. Brissos. Em trabalhos de reconstrução, realizados em 1989, foi encontrada numa sepultura uma imagem em terracota, alegadamente atribuída a S. Brissos. Deste santo pouco se sabe, mas "(...) faz-se fé que nasceu em Mértola e que aqui foi martirizado nos alvares do século IV [...]. À auréola de mártir, acrescentou-se o notável título de bispo da diocese de Évora e o de ter sido irmão de S. Barão, outro santo de obscura existência que também seria natural de Mértola." O culto a N. Sr.ª do Amparo não tem celebração anual, e ocorre episodicamente, quase sempre por ocasião de uma aflição associada à alta de chuva. O interior não é visitável. No local existe uma pequena rota pedestre sinalizada.

A ermida pertence ao grupo de sete capelas irmãs, que se avistam todas umas às outras: Senhora do Amparo, em Mértola; Senhora de Guadalupe, em Serpa; Senhora da Cola, em Ourique; Senhora do Castelo, em Aljustrel; Senhora da Saúde, em Martim Longo; Senhora da Piedade, em Loulé e Senhora de Aracelis, em Castro Verde/Mértola.

Ermida de S. Barão

Mértola, Serra de S. Barão



Localizada na serra com o mesmo nome, na proximidade da aldeia da Corte da Velha, esta ermida é datada de inícios do século XVIII e foi edificada em substituição de um outro pequeno templo, conforme narrado por um visitador santiaguista, em 1565, que a descreve como sendo “muyto antiga e de myta Romagem”.

Sobre o culto a S. Barão e as razões da sua santidade, pouco se sabe, e tal como muitos outros santos cultuados pelas comunidades cristãs medievais, a sua história assenta sobretudo na tradição e na lenda. Em 1758 o pároco de Mértola relata que S. Barão nasceu em Mértola, retirando-se para viver uma vida eremita numa gruta da montanha. Aí haveria uma fonte de água que lhe dava de beber e lhe proporcionava erva para se alimentar. Aquando da sua morte os seus seguidores ergueram uma ermida no local. *“He singular a sua protecçam para soldar quebrados, amistar e fecundar cazados, e nam há moléstia alguma que este Santo nam cure, pelo que em todo o anno he muito frequentada a sua devoção e caza”. Relata ainda que “[...] Sam Baram he especial no culto em todo o ano, e especialmente na Sexta-feira de ramos, em que sem noticia de sua especialidade he a tradição de se lhe officiar a sua festa, e também no dia nove de Agosto, nos quaes há vigilia em roda de sua igreja.”*

Foi durante muitos anos votada ao abandono, deixada em ruínas, para ser nos anos de 2000 e 2004 beneficiada por obras de recuperação levadas a cabo por um grupo de alunos da Escola Profissional Bento de Jesus Caraça – Delegação de Mértola. Atualmente a Ermida recebe o santo em dias de Romaria.

Ermida de St.^a Maria das Flores/ N. Sr.^a das Neves

Mesquita, Espírito Santo



A pequena ermida situada no alto de um cerro fronteiriço, na proximidade da aldeia da Mesquita, é o último registo “... de um processo secular de construção e reconstrução de templos, que recua ao período da pré-Reconquista[... e] datam dos séculos VIII-IX os primeiros indícios da sacralização do local.” Em época almoada o templo foi adaptado a mesquita, como o topónimo da localidade, que sobreviveu até aos tempos de hoje, evidência. Após a Reconquista o templo é de novo consagrado ao culto cristão, recebendo o título de Ermida de “Santa Maria das Froles”, designação que manteve até 1482. Em 1535 a ermida é designada de “nossa senhora da mizqujta” e perde-se no tempo a referência à antiga invocação de St.^a Maria das Flores. O edifício foi estruturalmente remodelado nos séculos XVII/XVIII e colocado sobre a proteção de N. Sr.^a das Neves. A ermida de uma só nave apresenta um interior despojado e conserva na capela-mor uma imagem de N. Sr.^a das Neves, de feição popular, atribuível à primeira metade do século XVIII.

Capela de N.Sr.^a de Aracelis**

Alcaria Ruiva (Mértola) e S. Marcos da Atabueira
(Castro Verde)



A designação da Capela de Nossa Senhora de Aracelis provém da frase latina Ara Coelis, ou Altar dos Céus, o que permite imaginar uma ocupação muito antiga do local da sua implantação, possivelmente com continuidade de cultos ao longo dos séculos. A ermida faz parte de um conjunto arquitectónico constituído por este edifício, delimitado por adro murado, e ainda por instalações para romeiros, incluindo um antigo albergue. Erguida no alto de uma colina visível a boa distância, no meio da planície, terá sido o centro de um importante percurso de devoção Mariana na região, em conjunto com as seis capelas vizinhas conhecidas como as suas "seis irmãs". Ainda hoje se realiza aí uma grande peregrinação, no fim de Agosto, na qual uma imagem da Virgem é levada em redor do monte para garantir um bom ano agrícola.

A capela é um edifício singelo, caiado de branco, ao qual se acede por uma sucessão de escadas e patamares, prolongando a elevação da colina onde se implanta. A capela localiza-se em terras de S. Marcos da Atabueira, concelho de Castro Verde e o adro em terras de Alcaria Ruiva, Mértola. Erguida em pleno Campo Branco, além da magistral paisagem, visível do alto do monte, este local apresenta-se como privilegiado para a observação das aves estepárias.

Ermida de St.^a Ana (Montes Santana)

Montes Santana, S. Miguel do Pinheiro



A fundação da ermida de St.^a Ana data da época medieval. Visitada em 1515 pelo Mestre da Ordem de Santiago, "(...) fez-se o registo de que era "tam antiga que nom há hij memória de quem a fez E edeficou. [...] A ela concorriam muitos devotos, "as vezes em precisam", fazendo-se uma "grande Vigilia" no dia consagrado à esta de santa ana, e muitos eram os que escolhiam o adro do templo para sua última morada." O antigo templo medieval prolongou a sua existência e configuração até meados de século XVIII. "Em seu lugar levantou-se então um outro que, essencialmente pela riqueza decorativa do seu interior, é único no termo de Mértola." O altar-mor, de estilo rococó, alberga 3 imagens: as de Santa Ana com a Virgem, ao centro, ladeadas pelas de S. José e S. Joaquim. Ao contrário da maioria das ermidas, a Ermida de Sta Ana não fica numa elevação.

Para saber mais sobre o património religioso de Mértola, conhecer as Igrejas, Capelas e Ermidas recomendamos a leitura da obra Imaginária de Mértola – Tempos, espaços, representações da autoria de Joaquim Boiça, numa edição do Campo Arqueológico de Mértola.

* Boiça, Joaquim (1998) Imaginária de Mértola – tempos, espaços, representações, Campo Arqueológico de Mértola, Mértola.

** Direção-Geral do Património Cultural

propriedade

Câmara Municipal de Mértola

edição

Divisão de Cultura e Património, Desporto e Juventude

tiragem

1500 exemplares

periodicidade

trimestral
distribuição gratuita

Se desejar enviar alguma informação para eventual inserção na próxima edição da Agenda Cultural de janeiro, fevereiro e março de 2021 pode fazê-lo até dia 07 de dezembro de 2020, através do Fax: 286 610 101, e-mail: geral@cm-mertola.pt ou por carta para Câmara Municipal de Mértola, Divisão de Cultura e Património, Desporto e Juventude, Praça Luís de Camões, 7750 -329 Mértola.

Versão digital em:
www.cm-mertola.pt



MÉRTOLA
CÂMARA MUNICIPAL

