

SILVES

Miscelânea de Assuntos relacionados
Com a cidade de Silves

A Fira de Todos os Santos em Silves
Castelo de Silves
Lendas de Silves
Silves, passado e presente
Cozinha Tradicional
Doçaria



Casa da Cultura António Bentes
S. Brás de Alportel

3592 **Biblioteca** 3-1
Inv. N.º ~~2003~~ Cota N.º ~~300~~



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

ARMA DO MUNICÍPIO DE SILVES
1109 D. BRÁS DE ALPORTEL

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

A FEIRA DE TODOS OS SANTOS EM SILVES

Mais uma vez, este ano, no período especialmente dedicado à mesma - 31 de Outubro a 2 de Novembro - realizou-se, em Silves, a tradicional Feira de Todos os Santos.

As feiras, uma das mais curiosas instituições mercantis do período medieval, caracterizavam-se pela localização, em prazos e termos determinados, de vendedores, compradores e distribuidores, obviando, deste modo, as dificuldades de comunicação e de trocas de produtos.

Quase todas se realizavam em épocas relacionadas com festas da Igreja - (Silves não foge à regra, já que a sua feira coincide com o dia de Todos os Santos, ou seja, 1 de Novembro, e daí, também, o seu nome).

Na evolução das feiras medievais portuguesas há, todavia, que considerar duas fases distintas: a primeira, de formação, que decorre até meados do Séc. XIII; a segunda, de implementação e vigor, que se alonga para além do reinado de D. Afonso V.

Na segunda fase, que se inicia com D. Afonso III, multiplica-se o número de feiras e ampliam-se os privilégios concedidos aos feirantes, caso da isenção do pagamento de direitos fiscais (portagens e costumagens), passando as mesmas a chamar-se feiras francas, generalizadas a partir de D. João I.

D. Afonso III, ao fomentar, através das feiras, o comércio interno, teve a preocupação, não só, graças a elas, de aumentar e fixar as populações, como, e sobretudo, engrandecer os réditos da coroa.

Durante os reinados de D. João II e D. Manuel são numerosas as cartas que ainda confirmam os privilégios de feiras anteriormente estabelecidas, mas, a partir de D. Manuel - devido à expansão portuguesa e, conseqüentemente, à concentração do comércio nas cidades - portos do litoral - as feiras entram numa fase de verdadeira decadência, se bem que, pontualmente, no Séc. XVIII, haja notícia de instituição de feiras que, como sabemos, ainda hoje se mantêm.

No que concerne, concretamente, à Feira de Todos os Santos, em Silves, não existem, de facto, dados históricos concretos quanto à sua origem, havendo, no entanto, a possibilidade a relacionar com a prática comum estabelecida em território português, após a reconquista, e, com a carta de foral (mas

não carta de feira) concedida por D. Afonso III, em 1266, a Silves, á
semelhança de Lisboa.

Ao fazermos, no entanto, tal distinção - carta de foral e carta de feira -
reportamo-nos ao facto de, á época, a feira nos aparecer como um privilégio
concedido nos foras. E a carta de feira, porém, que constitui o diploma,
por excelência, da sua defenição, sem qualquer relação com o tipo de foral
da cidade ou vila que o recebe.

A documentação mais recente relativa á Feira de Todos os Santos, em Silves,
data do Séc. XV, referindo uma feira com a duração de 30 dias.

Posteriormente, em 1924, num artigo publicado em a "Voz do Sul", intitulado
"Silves no Passado e no Presente", João Suave menciona, então, a sua
localização: "a rua de Nossa Senhora dos Mártires tinha como limites, a
ponte, o largo Serpa Pinto, e a nascente, o antigo largo do Poço dos
Mártires. Os seus Terrenos marginaes eram destinados á Feira de Todos os
Santos".



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

MUSEU DO TRAJO
SÃO BRÁS DE ALPORTEL

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

CASTELO DE SILVES

Implantada no monte, na margem direita do Rio Arade, a cerca de 50 metros de altitude em relação ao nível das águas, a Alcáçova, datada do século XII, período de ocupação Almoadá, veio, muito provavelmente substituir o aglomerado populacional romano, cuja dimensão é absolutamente desconhecida por falta de fontes histórico-arqueológicas. Substituiu também as várias construções funcional, formal e tipologicamente semelhantes correspondentes às várias ocupações muçulmanas que a antecederam (período califal, período taifa e ocupação Almorávida), o que é comprovado não só pelas fontes históricas como por escavações arqueológicas recentes.

A entrada principal é feita pela transposição de uma porta em arco de volta perfeita. O interior do edifício, onde na época do seu esplendor se encontrariam diversos palácios, do governador e gente importante ligada ao governo da cidade, encontra-se hoje apenas ajardinado. A Norte depara-se-nos outra porta, a um nível inferior conhecida por "Porta da Traição".

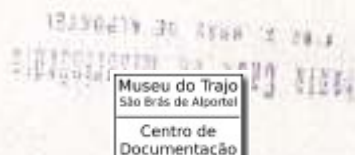
Igualmente no interior do castelo encontramos o Aljibe (cisterna árabe que abastecia a cidade), de elegante arquitectura, composta por quatro abóbadas sustidas por colunatas (hoje quase completamente submersas)) a quem é dedicada a lenda da Moura Encantada, que crê no aparecimento de uma bonita Princesa Moura de longos cabelos prateados que se passeia num barco pelas águas cristalinas da cisterna e que em noites de S. João entoava belos cânticos. Encontramos também a chamada "cisterna dos cães", com cerca de 60 metros de profundidade, que terá substituído uma antiga mina de cobre, hoje esgotada, e explorada ao tempo dos Romanos o que foi comprovado nos anos 30 por materiais tipologicamente Romanos de lá exumados numa afortunada descida à cisterna.

Composto por 6 torres interligadas por um passeio de ronda, sobressai a torre de Menagem, a norte, de maior altitude e também conhecida por torre de Aben-Afan (último Rei Árabe que habitou a velha Xilb).

De pedra finamente talhada em grés de Silves, com uma forma quase ovoidal e um diâmetro que se aproxima dos x metros é um belo exemplar da Arquitectura Militar Muçulmana, dos mais bem conservados daquela época.



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL



LENDAS DE SILVES

A LENDA DOS TALISMÃS

Ao alcácer Axarjiba que existiu no local onde presentemente se encontra o Castelo de Silves, atribui-se uma lenda muito interessante.

Segundo ela, existiram, enterrados no Castelo, uns talismãs que, quando enterrados, faziam a grandeza do Castelo, mas, quando retirados, provocaram a sua ruína...

Esta lenda tem a sua origem no costume oriental de se colocar sempre uns talismãs sob o edifício que se constrói, para lhe dar sorte.

A LENDA DA MOURA ENCANTADA

Depois da conquista de Silves, formou-se entre o povo uma lenda que ainda hoje perdura.

A meia noite, nas noites de S. João, aparece na cisterna árabe do Castelo, uma moura encantada, navegando sobre as águas, numa barca de prata com remos de ouro, e, entoando cantigas de amor.

É uma princesa que aguarda a chegada de um príncipe da sua fé e que este pronuncie as palavras exactas para a desencantar.



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

HOJE CASA DE HISTÓRIAS
ALDO F. NUNO DE ALPÓTEL

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

A LENDA DO PÊGO DO PULO OU A LENDA DO PÊGO DO ALMANÇOR

O Pêgo do Pulo ou o Pêgo do Almançor fica junto da Fonte Nova, na curva que o rio Arade faz, depois do Cais, na direcção de Portimão.

Segundo a lenda aí morreu Ben-Afan ou Aben-Mafon (Muça Ibne Mohamed), o último rei árabe do Algarve, quando fugindo do Mestre de Santiago (D. Paio Peres Correia), procurava a salvação.

Os antigos costumavam dizer que, nas noites de S. João, à meia-noite, se ouve nitidamente, nesse local, o ruído do seu cavalo.

Segundo eles, o cavalo parava junto do Pêgo e alguém bradava: - salta meu cavalo! Então, ouvia-se o barulho de uma queda na água, o estender do cavalo e do cavaleiro, enquanto ao longe outros galopes se afastavam, em fuga.

A LENDA DA ZORRA BERRADEIRA

Esta é, igualmente, uma lenda muito antiga da região de Silves, comum, no entanto, a várias freguesias. Eis a sua adaptação ao sítio de Odelouca:

Segundo a lenda, havia no Odelouca uma zorra berradeira que, durante a noite, atrava os ares com os seus urros.

Era, na opinião dos antigos, um verdadeiro monstro que dava Silves de fúria e tinha o aspecto de uma cabra. Os seus berros, durante a noite, eram presságio de desgraça eminente, pelo que ninguém os queria ouvir.



A LENDA DA RIBEIRA DO ODELOUCA

O nome da ribeira do Odelouca está, ligada a uma lenda muito antiga que remonta ao tempo de Ben-Afon, o último rei mouro de Silves.

Segundo a mesma, quando da conquista de Silves pelos Cristãos, o jovem rei mouro Ben-Afon ou Aben-Mafon (Muça Ibne Mohamed) teria partido para a luta, deixando a noiva, a jovem infanta Dona Branca, à sua espera.

De tanto esperar pelo seu amado, a jovem princesa de Portugal enlouqueceu. Levava os dias e as noites, na janela do seu palácio, cantando odes pelo seu amor perdido, enquanto as lágrimas molavam pelas suas faces.

Foram as lágrimas da princesa que deram origem à ribeira.

Dal os antigos dizerem que aquele sítio era o Odelouca e chamarem à ribeira Odelouca, ou a cantiga da louca, nome porque ainda hoje a ribeira e o local são conhecidos.

A LENDA DA VELHA DAS CASTANHAS

No cerro a ocidente da foz do rio Odelouca, e, em frente da ilha de Nossa Senhora do Rosário, existe uma furna, conhecida pela furna da velha das Castanhas.

Diz-se que aí vivia uma velha muito feia e má, e, que estava sempre a assar castanhas. Quando algum barco, descendo o rio, por ali passava, os seus ocupantes tinham que lançar-lhe uma moeda. Se não o fizessem, a velha fazia bruxarias e afundava o barco.

Esta lenda parece ter o seu fundamento num antigo imposto de portagem. Por outro lado, liga-se também à lenda da zorra berradeira, pois misteriosamente a furna também se chama furna da zorra berradeira.



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

Associação para a Revitalização

1984

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

A LENDA DAS AMENDOETRAS EM FLOR

É muito antiga esta lenda e atribuída a muitas regiões.

Parece que as suas origens remontam à Pérsia, país tradicional de amendoeiras. No entanto, ela surge também na Turquia e em todo o Próximo Oriente.

Em Espanha foi atribuída às cidades de Córdova e Sevilha.

Em Portugal, a Silves.

Era uma vez, há muitos e muitos séculos, quando o Al-Gharb ainda pertencia aos Mouros e possuía a sua zona de maior importância na região de Al-Faghar, cuja capital era Chelb nu Silves, reinava, com toda a fama da sua valentia e poder, o famoso Ibne-Almundim, guerreiro protegido por Alá. Era muito novo, mas já o consideravam o mais temido dos reis mouros do seu tempo.

Aconteceu um dia que, entre os prisioneiros de uma terrível batalha, surgiu uma linda princesa, muito loura, de olhos azuis e de porte altivo. Um tipo de beleza que o rei mouro nunca vira até então. Logo mandou que a trouxessem à sua presença e perguntou-lhe: - Como vos chamais?

- Gilda, Senhor.

- Melhor é que vos chame, a partir de agora, a bela Princesa do Norte. Deixareis de ser prisioneira e escrava, e, continuareis a ser a bela princesa do norte.

Um sorriso de gratidão, simpatia e confiança aflorou aos lábios de Gilda. Foi a sua única resposta.

O certo é que esse rei, alegre e folgazão, valente e dominador, passou a andar taciturno, apreensivo, com largas crises de mau humor. Havia qualquer coisa nele que não era habitual. O rei mouro sentia o desejo, a necessidade de voltar a ver Gilda.

Esse momento não se fez esperar.

Foi encontrá-la preparando-se para voltar à sua terra.

Ele não escondeu mais a tristeza que o invadia e pediu-lhe que ficasse, que fosse sua mulher.

Segundo reza a tradição, realizaram-se por tal motivo festas de invulgar aparato. O casamento de Ibne-Almundim, o jovem e poderoso invulgar aparato. O casamento de Ibne-Almundir, o jovem e poderoso rei mouro, com Gilga, a bela e cativante Princesa do Norte, atraiu gente de todos os lados. Silves viveu horas extraordinárias de alegria e de prazer que durante vários dias e várias noites, num crescendo de entusiasmo...

Foi no auge da festa do último dia que o rei mouro deu pela falta de Gilga, e, mandou que a procurassem. Seguiu-se um tumulto enorme por todo o palácio e depressa a encontraram, doente, quase morta, estirada no leito. Pálida, os seus lindos olhos azuis encontravam-se inundados de lágrimas.

Mal tomou conhecimento do facto, Ibne-Almundir correu para junto da bela Princesa do Norte, mergulhada numa prostração que mais parecia a antecâmara da morte.

Então, o rei mouro deu ordem para que se reunissem no palácio todos os sábios do reino. No entanto, estes nada conseguiram.

Quando o rei mouro, abatido e desalentado já não mais tinha esperança, vieram dizer-lhe que um velho prisioneiro, também das terras do Norte, antigo súbdito do pai de Gilga, lhe queria falar. Mandou Chamá-lo. Um velho, mirrado pelo sofrimento e pela idade, mas ainda altivo e de olhar profundo, avançou até junto de Ibne-Almundim e disse-lhe: - Não sou sábio, Senhor. Sou poeta. Levei-me até junto da Princesa.

Almundim assim fez. Ambos ficaram olhando a princesa adormecida. O velho poeta das terras do Norte avançou devagar, debruçou-se sobre Gilga e disse-lhe baixo: - O vosso mal tem cura, Princesa. Mas não são os sábios que o podem curar. São os velhos poetas como eu.

O velho voltou-se, então, para Ibne-Almundim e acrescentou sereno: - O mal da Princesa chama-se nostalgia. A bela Princesa tem saudade da neve do seu país distante. Da neve que nesta altura do ano enfeita de branco os campos e as terras até onde os olhos podem alcançar. São as saudades que a vão matando, Senhor! Mas eu conheço o remédio para



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

Sala Casn. in Misericórdia

1966 2. BRÁS DE ALPORTEL

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

LENDAS REFERENTES A FREGUESIA DO ALGOS E EXTRAÍDAS DA "MONOGRAFIA DO ALGOS" DE ATALDE
DE OLIVEIRA

A LENDA DO NOME ALGOZ

Contrariando tudo o que a verdadeira história regista, esta lenda generalizou-se a partir do séc. XVIII, em referência ao nome da povoação que alguns querem que seja Algoz e não Algôs.

Eis a lenda:

Quando a povoação nasceu, evidentemente que não tinha nome. Reuniram-se os moradores e resolveram fazer uma procissão com um santo da altura de um homem. Percorreram os caminhos, ainda cheios de árvores e chegados a um determinado lugar verificaram que uma perna de árvore lhes impossibilitava a passagem do andor. Pediram, então, ao dono da árvore que a cortasse para o andor poder passar. O dono recusou-se o que deu azo a uma grande discussão. Para evitar maiores desgostos, o pároco sugeriu que se cortasse a cabeça do santo para passar o resto do andor. Assim se fez.

O povo, porém, como não gostasse do pároco e para que ficasse registada para sempre a sua malvadez, resolveu que a povoação fosse dado o nome de Algoz.

LENDA DA ERMIDA DA SENHORA DO PILAR

Segundo a tradição, a Senhora apareceu no cimo do outeiro onde hoje está edificada a sua ermida.

O povo devoto pegou na imagem da Virgem e levou-a para a Igreja Matriz, convencido que era esta a vontade da Senhora. Esta, porém, regressava sempre ao cimo do outeiro.

O povo voltava a pegar na imagem e levava de volta à Igreja Matriz, mas esta, de novo, desaparecia e regressava ao cimo do outeiro, mostrando, assim, que era ali que queria ser venerada.

Teimou o povo, teimava a Senhora.

O povo acabou por ceder, mandando, por fim, construir a Ermida no cimo do Outeiro.



LENDA DO POÇO DO OUTEIRO DA SENHORA DO PILAR

Em tempos antigos, houve uma mulher que um dia acordou muito doente dos olhos. Não conseguia abri-los porque a luz do dia os feria.

Consultou médicos, usou remédios caseiros, mas as dores eram cada vez maiores.

Um dia, porém, apareceu-lhe uma desconhecida que lhe perguntou o que tinha.

- Muitas dores nos olhos - respondeu-lhe a pobre mulher.

- Então, porque não os lava com a água da fonte da Ermida da Senhora do Pilar? - perguntou-lhe a mulher desconhecida.

- Mas na Ermida da Senhora do Pilar não existe nenhuma fonte - retorquiu a enferma.

- Há sim senhor. Vá à Ermida e junto da parede a poente esgrave a terra com as suas próprias mãos e encontrará água. Lave os olhos com essa água e verá que se cura.

Quando acabou de dizer estas palavras, a desconhecida desapareceu.

A pobre mulher, porém, que não se esqueceu das palavras, no dia seguinte, antes do nascer do sol, dirigiu-se à ermida e fez tal e qual o que a desconhecida lhe disse. Quando apareceu a água, lavou os olhos e ficou logo curada.

A enferma convenceu-se que a desconhecida era a Senhora do Pilar, deu graças à Virgem e correu a povoação contando a notícia.

O povo, com o pároco à frente, foi à Ermida agradecer à Senhora e logo ali mandou construir uma sacristia a poente da ermida, ficando a fonte dentro.

§§§§§§§§§§§§§§§§



CÂMARA MUNICIPAL DE SILVES

SEDE CASA DA MUSEOLOGIA
RUA S. BRÁS DE ALPORTEL

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

LENDAS REFERENTES A FREGUESIA DE SÃO BARTOLOMEU DE MESSINES E EXTRAITAS DA "MONOGRAFIA DE SÃO BARTOLOMEU DE MESSINES" DE ATAÍDE DE OLIVEIRA

LENDA DO LOCAL DA SEDE DE FREGUESIA

Havia duas aldeias importantes - Cortes e Messines - que queriam formar a sede da freguesia, porque ambas se julgavam com tal direito.

Como não conseguissem chegar a acordo, resolveram pedir auxílio. Depois de grandes discussões, houve quem fizesse uma proposta com o fim de resolver a questão. Proposta essa que foi aceite por ambas as partes.

Os das Cortes arranjaram um cavalo bom corredor e um manco, igualmente bom cavaleiro. Os de Messines fizeram o mesmo. O rapaz de Messines, montado no seu cavalo, foi para as Cortes e o de Cortes para Messines.

Em dia e hora aprezada cada um correu para a sua aldeia montado no seu cavalo. No local onde se encontrassem aí seria construída a sede da sua freguesia.

E evidente que cada um deles estava interessado em correr mais, para que a sede da freguesia ficasse mais perto da sua aldeia.

Encontraram-se no local onde hoje existe a povoação de São Bartolomeu de Messines.

LENDA DE SÃO BARTOLOMEU

Esta lenda é comum a todas as povoações que têm no nome a invocação de santos.

Segundo a lenda, há muitos, muitos anos, São Bartolomeu terá aparecido no local onde hoje se encontra a Igreja Matriz.

Os habitantes da povoação, porém, queriam construir o templo no sítio da Senhora da Saúde, com receio que o Penedo Grande desabasse sobre o local em que o Santo fora encontrado.

As obras começaram no sítio da Senhora da Saúde, mas no dia seguinte, tudo estava destruído e os utensílios e ferramentas dos pedreiros encontravam-se no local onde o Santo aparecera. Tantas vezes se repetiu a cena que o povo se capacitou que o Santo só queria ser venerado naquele lugar, acabando por aí, construir a Igreja Matriz porque era o local preferido por São Bartolomeu.



S. R.
MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

ÁRABE CASA DA MISERICÓRDIA
RUA S. BRÁS DE ALPORTEL

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

SILVES, PASSADO E PRESENTE

A histórica cidade de Silves, consagrada por Cronistas e Historiadores, conserva em si vestígios das antigas Civilizações e oferece ao visitante alguns vincados traços do seu perfil agareno.

As guerras, os terramotos, os vários períodos de decadência e instabilidade, o abandono a que tem sido votada, fizeram ruir, em muito, o esplendor e grandeza do seu Passado.

Diversos escritores hispano-árabes e alguns dos nossos maiores historiadores referem Silves como uma cidade cheia de encanto e prazer, e, centro de cultura em determinado período de ocupação árabe. Falam dos seus palácios, mesquitas e jardins, poetas, filósofos e príncipes que aqui viveram, citando-lhes nomes e obras.

Nas cartas trocadas entre dois dos maiores poetas árabes, Al-Mutamid e Ibn Ammar, evocam-se, saudosamente, esses tempos áureos.

Na grandeza dos monumentos que resistiram e chegaram aos nossos dias - Castelo, Sé, Igreja da Misericórdia, Muralhas da Almedina e Torreão das Portas da Cidade, Cruz de Portugal, Poço Cisterna Árabe e Ermida de Nossa Senhora dos Mártires - encontramos o testemunho de que não poderiam ter sido edificadas numa Cidade vulgar.

Se a Cidade não tivesse grande importância, D. Sancho não teria vindo pessoalmente comandar o exército que a conquistou aos Mouros; não teria instituído nela a Capital do Algarve, nem teria sido instituída como sede do Bispado.

Na história da Cidade estão inscritas recordações de Homens ilustres. O Infante D. Henrique teria sido seu alcaide-mor; D. Jerónimo Osório, humanista eminente, foi Bispo de Silves, e, D. João II, morto em Alvor, foi sepultado na Sé de Silves.

Atualmente, a decadência começa a acentuar-se. A quebra das relações com o Norte de Africa, e o assoreamento do Rio Arade vieram a acelerar o seu declínio.

No século XIV, perde a hegemonia militar a favor de Lagos. No século XV, deixa de ser a Capital do Algarve, e, no século XVI, perde a sede do Bispado.

Sempre em declínio, Silves vem a sofrer ainda maiores estragos com o terramoto de 1755, e, só começa a erguer-se da sua ruína em meados do século XIX. Conhece, então, alguma prosperidade, no final desse século, com a abertura de estradas e a construção do caminho de ferro. Mas, é, sobretudo, pelo desenvolvimento que atingiram a exportação de frutos secos e a indústria corticeira que chega a ter apreciável movimento fabril.

Um certo resurgimento hodierno faz igualmente de Silves o centro de uma zona agrícola piloto.

Do mesmo modo, um determinado ressurgimento cultural latente ao longo dos Séculos, como que a perpetuar todo o seu riquíssimo passado, agita, de novo, a Cidade...

O concelho de Silves, o segundo maior do Algarve e composto por oito freguesias estende-se entre a Serra, o Barrocal e o Litoral.

São Marcos da Serra metida entre montes e vales é uma aldeia algarvia, na brancura das suas casas, nas açoteias de muros rendilhados, nas chaminés enfeitadas, nas frutas, batatas e feijão que crescem nas margens da ribeira que se chamará Odelouça quando chegar ao Arade. Há trigo, e muita cortiça nesta terra de transição entre a serra e o barrocal.

Em São Bartolomeu de Messines encontram-se vestígios Pré-históricos, Romanos e Arabes que atestam a antiguidade da povoação. No entanto não apresenta ruínas nem monumentos grandiosos; mas nela viveu João de Deus, ali nascido em 1830 e que havia de deixar o seu nome ligado ao mais célebre processo de ensinar a ler que entre nós apareceu.

Ponto de encontro de cinco estradas, importante centro de agricultura e comércio, o Algoz continua a ser uma aldeia discreta. Ao longo das ruas, as casas são despretenciosas, sobressaindo aqui e ali um edifício mais alto, uma chaminé trabalhada. À volta da aldeia erguem-se alguns cerros de renome, caso do cerro da Ermida de Nossa Senhora do Pilar e de Diogo do Guiné, o que valeu o nome de Caverna do Guiné a uma das grutas do referido monte.

Mas, para quem gosta de enigmas arqueológicos, o Algoz propõe a visita ao Penedo Grande, menir de três metros de altura, já a caminho de Tunes.

Tunes é um importante eixo ferroviário.

Pêra é uma velha aldeia de pescadores que iam até à costa montar a "armação" e que voltavam, no fim do trabalho, às suas casas e aos seus cantos. A aldeia é dominada por duas Igrejas a de São Francisco e a Matriz, dedicada ao Espírito Santo e de cujo o adro se tem uma bela vista.

Segue-se Alcantarilha cujo o nome vem do facto de haver uma ribeira perto e de, naquele sítio, existir uma pequena ponte. Da sua idade atesta o seu nome, cujos restos das muralhas comprovam. A povoação estende-se para Sul e nas ruas que levam à igreja podem ver-se boas casas.

No centro, a Capela da Misericórdia, com um pórtico datado de 1546, integra-e o conjunto urbanístico e a inexistência de grandes fluxos turísticos manteve o carácter e a individualidade de Alcantarilha.

A vista da torre da igreja, abrange amplos horizontes, bem definidos, como a sua serra, o Barrocal e o Litoral.

Assim, junto ao mar azul vê-se a praia de Armação de Pêra, estância turística, a dois passos desta pacata aldeia de agricultores.

A vila de Armação de Pêra é uma zona de edificação moderna e que apresenta diversos tipos de casas de férias construídas ao longo deste século. Na zona antiga, junto ao mar, aparece o velho centro da vila - o Forte e a Capela de Stº António, junto a algumas casas baixas com belas chaminés e ainda em bom estado de conservação. Do Forte que abriga o posto da Guarda Fiscal só resta a parede da frente, com a sua porta de armas e o seu escudo coroado e datado. A partir do forte estende-se de novo o areal, mais densamente ocupado pelos barcos dos pescadores, que trazem à lota as suas apanhas.



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

SANTA CASA DA MISERICÓDIA

VIA DE MILHA 111

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

COZINHA TRADICIONAL

(Recolha efectuada na freguesia de Silves pela Beatriz Cabrita, Anabela Lourenço e Isabel Luís)

Senhora D. Ivone Oliva, 62 anos, viúva

"Penso que não se pode falar numa cozinha tradicional ou de pratos típicos e únicos na Região de Silves. No entanto, há um ou outro que, pela maneira característica de ser cozinhado, se pode considerar como tal.

Silves insere-se quanto à culinária, e, dada a aproximação da costa e do mar, na "arte de comer" do Algarve.

É preciso não esquecer que nós vivemos junto do mar que, realmente, nos dá muito bom peixe e marisco.

A caldeirada, as ameijoas na cataplana e os carapaus alimados são pratos de peixe muito característicos. Por outro lado, a sardinha, assada ou frita, é também um prato de peixe muito regional e típico.

É verdade que, por exemplo, a caldeirada é feita em quase todas as regiões litorais do País, mas também é verdade que cada zona tem a sua maneira de a cozinhar. Se nós comermos uma caldeirada feita na Figueira da Foz ou em Sesimbra, para ir buscar apenas estes dois exemplos, achamo-la muito diferente da nossa. Talvez porque eu sou algarvia, prefiro a caldeirada feita cá em baixo a qualquer outra.

Quanto às sopas, também não se pode falar, propriamente, de sopas típicas de Silves. No entanto, há uma muito antiga e que se fazia em minha casa quando era pequena. Continuo a fazê-la porque é muito boa e nós gostamos muito. É a chamada Sopa de Batata...

SOPA DA BATATA - descascam-se várias batatas e cortam-se às rodelas. Num tacho faz-se um refogado com cebolas cortadas às rodelas fininhas e azeite. Deixa-se refogar até alourar a cebola. Deitam-se as batatas, um raminho de salsa, um pouco de colorau e água suficiente para cozer as batatas e fazer bastante molho.

Nos pratos colocam-se bocados de pão e uma ou duas folhas de hortelã. Deita-se, por cima, o caldo e as batatas.

Fica uma sopa muito boa e saborosa.



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

Um outro prato de sopa muito regional, e, que antigamente se comia muito na região de Silves era as chamadas Papas de Milho...

PAPAS DE MILHO - São várias as maneiras de cozinhar as papas de milho, mas a mais vulgar nesta região é feita ou temperada com toucinho.

Parte-se o toucinho em bocados pequenos e frita-se. Num tacho de barro ("o barro torna a comida muito mais saborosa") deita-se 5 medidas de água para uma de farinha ou dez medidas de água para duas de farinha. Ferve-se a água, junta-se a farinha e mexe-se. Quando está quase cozida junta-se a gordura do toucinho e volta-se a mexer. Quando as papas começam a fazer bolhas é sinal de que estão cozidas. Nessa altura junta-se o toucinho.

OS CARAPAUS ALIMADOS - São, talvez, o prato que considero mais típico da nossa região. Se em qualquer parte pedirmos carapaus alimados, a não ser no Algarve, ninguém sabe ou conhece.

Geralmente, faço-os desta maneira porque, em pequena, era assim que via fazer em minha casa.

Na véspera, tira-se a cabeça e as tripas aos carapaus. Colocam-se por camadas e salgam-se, mas é preciso não exagerar no sal.

No dia seguinte, coloca-se água num tacho e deixa-se ferver. Deitam-se os carapaus e deixa-se cozer. Retiram-se os carapaus do tacho, tira-se a pele e as espinhas laterais. Um pouco antes de servir, ferve-se mais água e mergulham-se os carapaus para aquecer. A parte, pica-se alho e salsa e põe-se em cima dos carapaus. Tempera-se, conforme o gosto de cada um, com azeite e vinagre.

AMEIJOAS NA CATAPLANA - também são consideradas um prato bem regional e saborosíssimo.

É um prato muito fácil de confeccionar... No fundo da cataplana colocam-se várias fatias muito finas de "bacon" e bocadinhos de tomate e salsa picada. Colocam-se as ameijoas e cobrem-se com nova camada de tirinhas de "bacon" e salsa. Rega-se com um molho feito com vinho branco, azeite e alguns dentes de alho ("o alho é um condimento que dá muito sabor"). Fecha-se a cataplana e leva-se ao lume durante dez minutos. Nessa altura as ameijoas estão abertas.



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

Já falamos de algumas sopas, mais ou menos típicas, de alguns pratos de peixe e marisco, falta-nos referir as carnes.

os pratos mais conhecidos e mais algarvios (pela maneira de os confeccionar) são as favas e as ervilhas...

FAVAS A ALGARVIA - Fritam-se rodelas de chouriço (preto), linguiça (encarnada) e alguns bocados de toucinho.

Num tacho de barro colocam-se as favas, tempera-se com um pouco de sal, junta-se rama de alho (no caso de não haver uns dentinhos de alho), cebola picada, um ramo de hortelã e um bocadinho de açúcar ("cue dá muito sabor às favas"). Deita-se água q.b. e junta-se a gordura das carnes fritas. Tapa-se o tacho e deixa-se cozer em lume forte.

Depois de cozinhadas, junta-se o toucinho, o chouriço e a linguiça...

E esta a fava típica algarvia que tem um gosto muito especial.

Quanto às ervilhas, fazem-se da seguinte maneira...

ERVILHAS ALGARVIAS - Fritam-se algumas falhinhas de toucinho e rodelas de linguiça (vermelha que é da nossa).

Deitam-se as ervilhas num tacho, junta-se a gordura das carnes, um bocadinho de açúcar, cebola picada e dá-se uma volta para a ervilha tomar o gosto do tempero e deixa-se refoçar, com cuidado para não queimar. Aos poucos e de vez em quando, vai-se deitando água até as ervilhas estarem cozidas. Quando estão quase prontas, descascam-se alguns ovos e juntam-se às ervilhas ("chamam-se ovos escalfados"). Depois de prontas, misturam-se as carnes.

Como comecei por dizer, julgo não haver nenhum prato característico a 100% da região de Silves.

No entanto, se me pedissem para servir uma refeição tipicamente algarvia ou silvense, começaria, por exemplo com uma sopa de marisco feita como antigamente, ou seja, com arroz/massa ou com falhinhas de pão no prato.

Começo por cozer os mariscos - conquilhas, berbigão ou lingueirão - e corte-o aos bocados.

Num tacho à parte faço um refogado com cebola picada, alho e um pouco de azeite. Deixo alourar e junto a água onde cozi os mariscos. Junto muita salsa picada e deixo ferver mais um pouco. Cozo o arroz/massa e junto os bocados de marisco. Se fizer com pão, é evidente que não ponho nem o arroz nem a massa, mas deito a água e os mariscos sobre as fatias do pão.



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

Como prato principal, serviria, por exemplo, um cozido de grão que é um prato muito característico...

Coze-se o grão, o toucinho, carne de porco, chouriço, linguiça, cenoura, uma batata doce (que depois se retira porque serve apenas para dar mais gosto ao cozido), batata às rodelas, abóbora e feijão verde. As carnes acompanham o cozido de grão. Este era um prato muito típico do Algarve e que se comia muito. Hoje é um prato quase raro porque além de ser pesado é pouco prático. As pessoas têm a vida mais ocupada e fogem para refeições mais rápidas, fazem comidas muito mais práticas.

Em Silves e antigamente também se comia muito feijão com couve, feijão com arroz e massa e, como referi, o cozido de grão com todas as carnes misturadas.

A cozinha é uma arte e eu aprendi, em pequena, com a minha mãe. Como tinha muito gosto, via fazer e depois experimentava. Também me sigo pelos livros. Tenho muitos que consulto. Depois, experimento as receitas e, geralmente, saio-me bem. Na cozinha o que é preciso é gosto e muita prática. Só com a prática é que se consegue fazer e aperfeiçoar.

Mas uma refeição nunca ficaria completa sem uma boa sobremesa.

Sobremesas, essas sim, há algumas bem características de Silves. Um morgado de figo ninguém faz como nós cá em Silves fazemos. Fazer os morgados de figo é uma tradição. É um costume muito nosso e que não se deve perder...

MORGADO DE FIGO - Peso a mesma quantidade de figos, açúcar e amêndoas previamente peladas. Reiro os pézinhos aos figos (secos) e passo pelo forno, faço o mesmo às amêndoas. Quando os figos e as amêndoas já estão louros, retira-se do forno e deixa-se arrefecer. Ainda morno, passa-se a amêndoa e o figo pela máquina de picar carne.

Levo ao lume o açúcar com um pouco de água e, quando o ponto já estiver alto, junto o figo e a amêndoa picados, uma raspa de limão, um bocadinho de canela e chocolate. Mexo tudo muito bem, o que é difícil porque a "massa" é muito dura. Mas, vai-se mexendo e ligando tudo. Quando a "massa" estiver bem ligada, mas mesmo bem ligada, retira-se do lume e coloca-se sobre uma pedra (por exemplo, a mesa da cozinha) de mármore. Moldam-se os morgados.

O figo, fruto tão característico da nossa Região e que, também, infelizmente vai desaparecendo, era muito utilizado. Com ele costumava-se fazer "queijos de figo", morgados ou simplesmente cheios.

Eram óptimos... .



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

DOÇARIA

(Recolha efectuada na freguesia de Silves pela Beatriz Cabrita, Anabela Lourenço e Isabel Lufs)

Senhora D. Zéze Estiveira Gonçalves, casada

Aprendi, muito pequena, a fazer doces com a minha mãe, e, foi também com ela que aprendi, vendo-a fazer, a receita do "queijo de figo". É uma receita muito antiga. Era assim que via fazer e é, ainda assim, que eu faço...

Na véspera do 1º de Maio, fazia-se este "queijo". No dia seguinte, no dia de Maio, oferecia-se e comia-se. Fazia parte da tradição que se repetia todos os anos.

Na véspera do Maio, como disse, forrava-se o fundo de uma peneira com uma folha de papel vegetal. Depois, punha-se uma primeira camada de figos abertos pelo bico - sempre com a casca virada para cima -. Por cima desta camada de figos, colocava-se a amêndoa cortada aos bocadinhos, canela, erva-doce e açúcar. Voltava-se a pôr outra camada de figos, outra de amêndoas, canela, erva-doce e açúcar, e, ia-se alternando até encher toda a peneira. Regava-se com aguardente e, punha-se um peso em cima. Por fim, levava-se ao forno.

FIGOS CHEIOS

Foi também com a minha mãe que aprendi a fazer os figos cheios. Ainda hoje faço.

Primeiro, abrem-se os figos pelo bico. Recheiam-se com amêndoa moída, erva doce, canela e açúcar. Leva-se ao forno a alourar.



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

Museu do Trajo
São Brás de Alportel
Centro de
Documentação

DOÇARIA

(Recolha efectuada na freguesia de São Bartolomeu de Messines pela Luísa Conduto, Paula Vasconcelos e Rui Quiça)

FILHOS DA MASSA DE PÃO - Estas filhós de massa de pão eram feitas à base de fermento que, durante o ano, se utilizava na feitura do pão.

Nã véspera do dia em que se faziam as filhós, punha-se o fermento a levedar.

No dia seguinte, juntava-se um pouco de água ao fermento, desfazia-se e juntava-se, aos poucos, o resto da farinha (cerca de meio alqueire). Depois de desfeito, ia-se juntando água e amassava-se tudo muito bem.

Muitas vezes, a essa água, que usávamos para amassar a farinha, juntava-se algumas cascas de laranja e um pouco de aguardente.

(Havia também quem juntasse ovos, abóbora passada ou batata doce ralada).

O segredo destas filhós, porém, estava no amassar. Era preciso que a massa ficasse leve, e, esta só estava boa quando começava a fazer bolhas.

Então, deixava-se descansar. Abafava-se muito bem com umas mantas durante duas ou três horas, e, fazia-se, previamente, um sinal na borda do alguidar. Quando a massa chegava ao sinal, é porque já estava boa para fritar.

Colocávamos, então, numa frigideira, bastante larga, o azeite ao lume, e, deixávamos aquecer.

Ao lado, tínhamos uma tigela com água fria, onde íamos molhando as pontas dos dedos, antes de estendermos os bocados da massa das filhós que colocávamos a fritar no azeite a ferver.

Depois de fritas eram polvilhadas com uma mistura de açúcar e canela.



MUNICÍPIO DE SILVES
CÂMARA MUNICIPAL

DOÇARIA

(Recolha efectuada na freguesia de Silves pela Beatriz Cabrita, Anabela Lourenço e Isabel Luís)

Sr^a D. MARIA DOS SANTOS, 65 ANOS

Deve haver aí uns trinta anos que trabalho em doçaria. Faço doces para casamentos, para casa, para baptizados, aniversários, etc.

Algumas pessoas trazem-me as coisas, mas, geralmente, sou eu que compro. Para além dos bolinhos pequenos, os chamados doces finos, faço lesmas que são os doces mais característicos de Silves, dons rodrigos, Lampreia de ovos, troncos de árvores e várias tortas.

Gosto muito do meu trabalho e acho que compensa. Já cheguei a fazer, para uma só pessoa, doces que me levaram uma arroba de miolo de amêndoa.

O doce fino dá muito trabalho!

Primeiro, a amêndoa é pelada. Depois é passada pela máquina, uma ou duas vezes, para ficar bem fininha.

A parte fazem-se os fios de ovos.

Pega-se no miolo da amêndoa, trabalha-se para fazer uma massa homogénea. Divide-se ao meio, colocam-se os fios de ovos com recheio e tapa-se com o resto da massa de amêndoa. A massa tem que ficar bem apertadinha para o bolo (Morgado) não se estragar.

Os doces finos que também levam recheio de fios de ovos, são trabalhados à mão dando-se a forma da fruta que se quizer.

Parece-me que os jovens estão outra vez interessados neste tipo de doces, mas deixem-me dizer-vos, que é preciso muito trabalho, muito tempo e muita paciência.