

Património Imaterial



Inv. : PROC/0000000160

Denominação: Bolo de Tacho

Domínio: Práticas sociais, rituais e eventos festivos

Categoria: Cozinha, alimentação e estimulantes

Outras denominações: Bolo de Milho / Bolo de Maio

Contexto tipológico: O bolo de tacho é um doce típico da gastronomia de Monchique, concelho de onde a sua receita e confeção, tanto quanto sabemos até ao momento, são originárias. Singulariza-se pelo uso de ingredientes que têm por base vários recursos endógenos e a sua confeção assenta em processos e técnicas ancestrais que têm passado de geração em geração.

Tradicionalmente confeccionado em maio para assinalar o feriado nacional e, durante algum tempo, o municipal, no dia 1 desse mês, o bolo de tacho constituía o principal pretexto da população para ir «desmaiar» para os campos, onde a confraternização, a partilha e a troca de impressões sobre o bolo promoviam momentos de grande animação. Atualmente, a sua confeção já ocorre ao longo de todo o ano, mas a história e a tradição associada a este dia mantêm-se através de momentos de grande convivência entre as comunidades locais.

Publicado na internet

Contexto de Produção

Contexto social

Tipo	Nome
Comunidade	Comunidade de Monchique
Indivíduo	Individual

Especificações Comunidade:

O bolo de tacho é extensivo a todo o território do concelho de Monchique, sendo confeccionado nas três freguesias do município: Monchique, Marmelete e Alferce. A comunidade detentora é formada essencialmente pelos moradores destes territórios, pese embora existam não residentes no concelho que também confeccionam este bolo, pelas suas ligações de proximidade familiar e/ou sentimental à serra.

Indivíduo(s):

A confeção do bolo de tacho ocorre maioritariamente de forma individual. Geralmente, cada pessoa faz este bolo na sua própria casa, onde possui, para além do forno, todo o material necessário à confeção, como alguidar, colheres de mexer e formas, usualmente tachos. Por vezes, podem existir situações em que duas ou mais pessoas se juntam no mesmo espaço e fazem o bolo de tacho, seguindo a mesma receita ou não e partilhando opiniões. Todavia, cada uma fá-lo de forma particular. A preparação do bolo de tacho é uma atividade grosso modo feminina, embora já se registem indivíduos do sexo masculino a confeccioná-lo.

Contexto territorial

Local Concelho de Monchique
 Classificação geográfica Monchique
 NUTs Algarve

Contexto temporal

Data(s) A confeção do bolo de tacho é maior no mês de maio
 Periodicidade Anual

Caracterização

Caracterização síntese

O bolo de tacho é um doce típico da gastronomia de Monchique, município de onde a receita e confeção, até prova em contrário, são originárias. A sua preparação é extensiva a todo o concelho, sendo produzido nas três freguesias, ao longo de todo o ano, mas em particular no mês de maio. Embora a sua origem não esteja devidamente documentada, existem referências orais que indicam que o bolo é confeccionado há pelo menos 200 anos. Singulariza-se pelo uso de ingredientes que têm por base vários recursos endógenos e a sua confeção assenta em processos e técnicas ancestrais que têm passado de geração em geração. Uma das principais características deste bolo é o facto de o seu resultado final se diferenciar em virtude dos ingredientes utilizados, que variam consoante o gosto de quem o faz, mas também por outros motivos como a ordem em que aqueles vão sendo colocados ou o tempo que o bolo demora no forno, por exemplo.

Caracterização desenvolvida

O bolo de tacho representa, para a grande maioria dos monchiquenses, uma importante tradição da terra que vem sendo passada entre gerações. Acima de tudo, este bolo é visto como uma «iguarria» e uma «delícia», que é «única e da terra», e, por isso mesmo, é também «uma das coisas que melhor representa Monchique», que muitos se orgulham de ter aprendido a fazer.

Quando questionados sobre as memórias que possuem sobre o bolo, todos os entrevistados afirmaram que o conhecem desde sempre, recordando os momentos em que, ainda crianças, participavam na feitura do bolo, ajudando a mãe ou a avó a mexer o preparado no alguidar de barro com o colherão de madeira.

Foi sobretudo pelo gosto, pelas memórias familiares e pelo desejo de manter viva a tradição, que as gerações atuais deram continuidade à confeção deste bolo. Conforme relataram alguns entrevistados, há ainda quem siga a receita e o método de confeção tal qual como aprendeu com os seus antepassados, mas há também quem o faça com algumas alterações em relação à fórmula que herdou.

As modificações que podem hoje ocorrer estão relacionadas essencialmente com as farinhas e o azeite que, atualmente, já são comprados nas grandes superfícies comerciais e não provenientes da produção local e adquiridos nos moinhos e lagares, como outrora. Na opinião da grande maioria dos fazedores deste bolo, este fator acaba por ter influência no sabor ou textura do mesmo. É o caso de Maria Emília Nobre que relatou fazer o bolo «baseado no mesmo, mas tem algumas alterações porque também o tempo é diferente; as farinhas eram diferentes, porque não tinham a ver com as farinhas de hoje, a gente diz que o bolo fica muito bom, mas não é aquele bolo como era antigamente». O mesmo sentimento foi apontado por Inácia Baiona quando refere que «o que diferencia é que a farinha é comprada e já não se vai ao moinho; o azeite naquele tempo, o que gastávamos era aquele que colhíamos das azeitonas e hoje como já há melhor, compro do bom», ou por Paula Teresinha, residente na freguesia de Alferce, ao afirmar que «hoje temos muita dificuldade em encontrar uma farinha boa, porque hoje aos milhos é lhes tirado o óleo e a farinha fica sem gordura nenhuma».

A confeção do bolo de tacho ocorre, maioritariamente, de forma individual, tal como revelaram vários entrevistados/as, que afirmaram ser frequente confeccionar o bolo na própria casa, geralmente sozinho/as ou, por vezes, na companhia da mãe e de outros familiares e/ou de pessoas próximas. Nessas situações, a receita utilizada tem por base os mesmos ingredientes, podendo diferenciar no método de preparação e nas quantidades dos temperos ou dos elementos que podem ter influência no sabor do bolo, os quais vão sendo introduzidos ao gosto de cada um:

«às vezes faço com a minha mãe, outras vezes faço sozinha; eu tento seguir sempre a mesma receita, mas a minha mãe não, ela faz a olho». (Patrícia Inácio)

«Faço tudo lá em casa. Tenho uma cozinha própria para fazer essas coisas e faço lá.» (Aliete Marreiros).

«Quando me junto com o meu irmão, cada um depois tempera ao seu gosto, ou mais mel ou mais canela.» (Bruno Estremores)

Os principais utensílios utilizados na confeção do bolo de tacho são, para além dos tachos, que constituem as formas tradicionais daquele, também um alguidar grande, de barro ou plástico, assim como um colherão de madeira ou, mais recentemente, de plástico, que ajuda a unir todos os ingredientes e mexer o preparado. Além destes, é ainda recorrente o uso de uma cafeteira de alumínio, essencialmente para fazer o chá de erva-doce em grão e casca de limão e preparar o café que, a par do mel, constituem os principais ingredientes líquidos deste bolo.

Os ingredientes como aproveitamento dos recursos endógenos

De uma forma geral, o bolo de tacho caracteriza-se pelo uso de quatro ingredientes base e que estão presentes em todas as receitas, os quais advêm da produção local, como a farinha de milho, o azeite, o mel e a banha de porco. São produtos que têm por base vários recursos endógenos e que resultam das culturas que, em tempos idos, praticamente todas as pessoas tinham em casa e,

por isso, não tinham necessidade de comprá-los propositadamente para fazer o bolo, tal como contou Inácia Baiona em entrevista. Na preparação do seu bolo «era tudo da produção, desde a banha da matança do porco ao azeite e ao mel, que naquele tempo havia os cortiços; portanto era tudo da produção caseira, da casa dos meus pais...».

A produção destas culturas e atividades já não é tão frequente em Monchique como outrora, em virtude da perda de alguns ofícios tradicionais e conseqüente desenvolvimento de economias diversificadas sobretudo direcionadas para o turismo e comércio, como é o caso das indústrias alimentares e transformadoras (enchidos, apicultura, aguardente de medronho). Todavia, os quatro ingredientes base utilizados na confeção do bolo de tacho ainda hoje são os mesmos acima referidos e, regra geral, continuam a ser adquiridos no concelho. À exceção da farinha de milho que é comprada nas mercearias ou supermercados locais, bem como em alguns moinhos de concelhos próximos de Monchique, o mel, o azeite e a banha de porco continuam a ser adquiridos localmente, sobretudo nos espaços comerciais ou diretamente aos produtores, uma vez que existem várias empresas familiares, de pequena dimensão, que se dedicam a estes setores. No caso de azeite, ainda é frequente encontrar algumas pessoas que possuem oliveiras e, por isso, têm a possibilidade de levar as azeitonas que colhem ao único lagar que ainda existe a funcionar no concelho (Pardieiros, Alferce), e assim obter este ingrediente:

«além na minha rua há dois produtores, um até de famílias do meu marido e outro é vizinho; então tenho sempre mel em casa porque compro a eles». (Esmeralda Silva)

«hoje os moinhos são poucos a trabalhar e acabo por comprar a farinha [no comércio]. O azeite, quando temos do nosso ponho desse, mas como eu gosto de pôr sempre um azeite bom, compro geralmente azeite virgem extra para não dar mau gosto ao bolo.» (Inácia Baiona)

«eu compro a farinha de milho no supermercado, o azeite também, e o mel compro a produtores aqui de Monchique». (Paulo Sampaio)

«o azeite, pois, também uso azeite em casa bom, azeite do lagar; nos últimos anos tive daqui, mas este ano não consegui porque as minhas oliveiras não produziram nada e cheguei a levá-las para o Alto Alentejo. O mel compro a uns moços daqui do Alferce, pois temos aqui produtores e, portanto, compro sempre mel aqui». (Paula Teresinha)

A farinha de milho constituía a principal alimentação de muita gente, pois entrava na composição das mais diversas fórmulas culinárias como pão, sopas, papas, enchidos e bolo de tacho. Este é um dos fatores pelos quais a produção deste cereal sempre foi muito característica na região de Monchique, até porque a abundância de água também facilitou o surgimento de muitos moinhos movidos por essa força motriz, os quais se encontravam espalhados por toda a serra e que permitiam, assim, prover a população deste produto. Até à década de 80 do século XX esta ainda era uma realidade e uma atividade bem presente no quotidiano da população, que continuava a deslocar-se aos moinhos para obter farinhas de milho, de trigo ou cevada e usá-las das mais diversas formas.

Manuel Francisco da Silva, mais conhecido por «Manuel do Moinho», um antigo moleiro monchiquense que aprendeu a profissão com o pai, recorda os tempos em que os «moinhos estavam sempre cheios de grão até à telha» e como esses trabalhavam dia e noite para que existisse farinha suficiente para responder a todos os pedidos que lhe chegavam. Conforme confidenciou, geralmente, os moinhos moíam em maior quantidade no inverno do que no aproximar do tempo mais quente, uma vez que nessa altura a água que corria nas ribeiras era muito reduzida. Contudo, nos moinhos em que Manuel trabalhou, quando chegava o verão e a água escasseava, o moleiro recorria a um motor, o que lhe permitia efetuar a moagem muito mais rápida e produzir farinha durante todo o ano. Manuel recorda-se que «quando vinha este tempo [verão] acabava-se a água e o moinho trabalhava a motor. Eu punha o motor a trabalhar e aquilo despachava ali dez arrobas de farinha por hora... eu cheguei a "tar" ali meses sem ir à minha cama, a minha cama era ali ao pé do moinho, eu levava as noites inteiras a trabalhar, que era pra no outro dia ter farinha para ir levar por todo o lado; cheguei a andar com cinco bestas a carregar farinha por essas veredas aí...» Geralmente, os pedidos que recebia com maior frequência eram de

farinha de milho para fazer papas, pão ou broa e de farinha moída exclusivamente para engordar os porcos, esta última com maior abundância no inverno. Na sua opinião, «éramos ricos naquele tempo, pois engordava-se bons porcos e tinha-se carninha à farta, tinha-se panito à farta, papinhas à farta... porque a gente trabalhava, porque os moinhos naquele tempo toda a gente semeava trigo e milho e hoje já não há nada disso».

No mês de maio em particular, o moleiro recorda que era muito frequente receber pedidos de farinha mais fina para a confeção do bolo de tacho, embora as quantidades levadas fossem menores que para as situações acima referidas. Manuel do Moinho confirma que «havia muita gente que pedia "ah quero fazer um bolinho de tacho, faça lá a farinhita mais fina"; mas não eram aqueles sacos grandes, eram umas bolsinhas, geralmente as pessoas levavam um alqueire de milho pra dar pra essas coisitas assim».

Através das questões feitas sobre os ingredientes utilizados na produção deste bolo, foi possível apurar a importância da farinha de milho triturada nos moinhos, sobretudo pelo «poder de absorção que o milho seco e moído tem», em comparação com as farinhas industrializadas utilizadas atualmente, que na opinião de algumas pessoas, conferem uma consistência diferente ao bolo: «era tudo diferente, a própria farinha de milho era moída, ia ao moinho e não era aquilo que é hoje». A preferência dada à farinha moída diretamente nos moinhos é ainda mais evidente quando a confeção do bolo é efetuada em exclusividade para o comércio, pois dada a atual dificuldade em obter o ingrediente em Monchique, surge a necessidade de o procurar em outras localidades onde essa moagem ainda se realize. É a situação de Luísa Messias, que já produziu grandes quantidades de bolo para venda nas principais feiras e mercados locais e recorda, para esse efeito, que «em Aljezur ainda se arranja milho e também alguém que o consiga moer... o meu marido chegou a ir buscar ali para o Alentejo a um senhor, na altura que fazíamos as feiras». Preferencialmente, a farinha utilizada na confeção do bolo tem de ser muito fina, pelo que, após a moagem, aquela deve ser tratada de forma especial. Em tempos idos, muitas vezes, já em casa, as pessoas recorriam às peneiras para tirar o farelo do milho e assim obter farinha na espessura desejada para a confeção do bolo. Esta situação foi, por exemplo, relatada por Aliete Marreiros, que faz o bolo de tacho há 53 anos e contou que «antigamente levava-se o milho ao moinho e depois peneirava-se a farinha com duas peneiras, peneirávamos com uma mais grossa e depois peneirávamos com uma mais fina, a segunda vez era para o bolo não ficar tão grosso». Esta situação foi corroborada por Paula Teresinha, ao relembrar os momentos em que, ainda criança, ia com o pai ao moinho situado na Foz do Vale «para mandar moer o milho para fazer o bolo de tacho ou as farinheiras. Nessa altura, não havia a farinha aos pacotes como agora, por isso a minha mãe peneirava uma vez, duas ou três... ia peneirando».

A par do milho que era levado aos moinhos, também as azeitonas eram deixadas nos lagares para serem convertidas em azeite e abastecer a população desse produto, como recorda Inácia Baiona: «antigamente nós tínhamos azeitonas e levava-se para o alagar; o azeite era puro, mesmo». O uso do azeite na confeção deste bolo sempre foi fundamental, uma vez que este «é um bolo que tem de ser bem temperado, porque se não for, fica todo rachado».

Também a apicultura constitui uma importante atividade económica para o concelho de Monchique, desde pelo menos a segunda metade do século XVI. Tendo em conta as propriedades adocicadas do mel, a sua utilização no bolo de tacho poderá ser encarada como um substituto ao açúcar, pelo facto de este ter de ser comprado e não ser de fácil acesso a toda a gente. Tal facto foi corroborado por Maria Emília Nobre ao relembrar a receita que aprendeu com a sua mãe: «porque nós tínhamos colmeias e tínhamos mel, então a minha mãe usava mais mel no bolo, e para pôr o açúcar tinha de ir comprar».

Finalmente, a banha, que é proveniente da matança do porco, era também um alimento bastante acessível à grande parte das pessoas, uma vez que, desde longo tempo, constituiu uma atividade tradicional da população, permitindo que esta se mantenha abastecida de alimentos durante vários meses. Atualmente, a criação de porcos e o conseqüente fabrico de enchidos ocorre sobretudo de forma industrializada, existindo pequenas empresas familiares dedicadas a este setor. Neste sentido, a banha de porco que é utilizada na confeção do bolo de tacho continua a ser produzida na região, sendo adquirida aos produtores locais.

Um saber-fazer ancestral

A confeção do bolo de tacho assenta em métodos e técnicas tradicionais, resultando num saber-

fazer ancestral, que vem sendo passado de geração em geração, sobretudo de avós para netas e de mães para filhas. De referir que uma das principais características deste bolo é o facto de o seu resultado final se diferenciar em virtude dos ingredientes utilizados, que variam consoante o gosto de quem o faz, mas também por outros motivos como a ordem em que aqueles vão sendo colocados ou o tempo que o bolo permanece no forno, por exemplo.

De uma forma geral, aos quatro ingredientes anteriormente mencionados são adicionados outros, como chá de casca de limão e erva-doce em grão, café, chocolate ou cacau em pó e especiarias (canela e erva-doce). Geralmente, aqueles vão sendo colocados a «olho», pois, embora muitas das receitas tenham as medidas estipuladas, a maioria das pessoas confessa que vai colocando a quantidade desejada consoante o seu gosto pessoal, o que acaba por ter influência no sabor mais ou menos adocicado do bolo ou no aspeto do mesmo, sendo de opinião geral que «o bolo nunca fica igual».

De acordo com vários dos nossos entrevistados, apenas as porções de azeite e banha é que são medidas e não fogem muito ao que está estabelecido na receita. Mas no geral, quando descrevem o processo de feitura do bolo, relataram que vão colocando os ingredientes e vão provando o preparado, e caso considerem que é necessário acrescentar mais um pouco de outra substância, fazem-no de acordo com o seu gosto pessoal. É o caso de Maria Emília Nobre que afirmou «vou pondo as coisas, vou vendo mais ou menos a espessura que tem e é assim que eu faço, e o sabor se ver que precisa de mais uma coisinha de condimentos ponho até me parecer bem» ou de Esmeralda Silva quando revelou que «é isso que eu tento fazer e depois provo e vejo se "ai devia de ter mais um bocadinho de chocolate" então ponho; o açúcar, a farinha, o azeite e a banha isso é que convém ser as medidas exatas que é para dar... porque se põe menos pode ficar muito seco... agora o resto também vai a gosto, há pessoas que fazem sabendo muito a café, por exemplo, o meu nunca fica sabendo muito a café porque eu gosto mais a saber a chocolate. Não é que o outro não seja melhor ou que o meu seja melhor ou que seja pior, é no gosto da pessoa».

Há ainda relatos de pessoas que gostam de adicionar uma pequena quantidade de aguardente de medronho ou de anis, como sugeriu Maria da Conceição Andrez: «eu até costumava pôr um copinho de anis, mas este ano não tinha e pus um bocadinho de vinho do porto» e também Bia Nunes: «gosto de pôr um bocadinho de aguardente quando ponho o chocolate, o cacau e aquelas coisas». Já Paula Teresinha confessou dar preferência ao «licor de caroços [de todas as frutas com caroço] que o meu marido faz», embora também seja frequente o uso de «um copinho de medronho ou até de anis».

Embora não seja regra absoluta, algumas pessoas têm como princípio seguir a proporção em que a quantidade de farinha de milho seja a mesma que a de açúcar amarelo: «eu não ponho mel no meu bolo, por isso uso a mesma quantidade de açúcar para a mesma quantidade de farinha e acho que fica bom assim». Da mesma opinião é Ester Maria Rodrigues, residente na freguesia de Marmeleite e comerciante de pão e bolos. Considera ser mais fácil «fazer por medida para me orientar e por isso ponho assim: por cada quilo de farinha, um quilo de açúcar».

No entanto, e conforme nos revelarem algumas pessoas, por vezes a quantidade de açúcar é reduzida em relação à de farinha, para que seja possível utilizar um maior volume de mel. Esta situação foi revelada por Paulo Sampaio ao contar que «as quantidades que nós [ele e a esposa] temos não são iguais, pois nós gostamos de pôr um bocadinho menos de açúcar e pôr um bocadinho mais de mel». O mesmo sugeriu Conceição Pincho quando afirmou que «agora ponho menos um bocadinho de açúcar, porque não gosto muito doce, evito doce, mas o que eu fazia antes era igual, com as mesmas quantidades de açúcar e farinha».

Já as especiarias (canela e erva-doce), o cacau e o café tinham de ser comprados e, por terem um preço mais elevado, não estavam ao alcance de todos, pelo que, quando utilizados, poderiam indicar um certo potencial económico e uma forma de determinada pessoa se evidenciar socialmente. A utilização destes produtos na confeção do bolo de tacho é muito importante, uma vez que são eles que lhe vão dar a tonalidade mais escura e um sabor mais diferenciado. A canela é das especiarias mais antigas, existindo referências sobre o seu uso no Antigo Egipto, embora no Antigo Testamento também apareça mencionada como um ingrediente do óleo de unção sagrado. A utilização da canela generalizou-se com os Descobrimientos quando os navegadores portugueses se depararam com novos alimentos e condimentos até então pouco generalizados na Europa. Hoje é uma das especiarias mais apreciadas em todo o mundo, sendo utilizada na confeção de bolos e doces. Já a erva-doce é uma planta herbácea anual, originária do Mediterrâneo oriental e do sudoeste asiático, sendo utilizada desde a antiguidade. Pertencente à mesma família do anis e do

funcho, a erva-doce distingue-se pelas propriedades medicinais que apresenta, sendo consumida sobretudo sob a forma de chá para atenuar diversos problemas do organismo humano, como dores menstruais, problemas de estômago e inchaços abdominais, má digestão e dores de cabeça. Devido ao seu cheiro característico e às suas particularidades adocicadas, a erva-doce é ainda utilizada nas mais diversas fórmulas culinárias, como bolos e pães, servindo também de tempero para enchidos e carnes.

No entanto, e mesmo com algumas dificuldades que pudessem ter, as pessoas sempre procuraram fazer o bolo em maio e, para esse efeito, adquiriam estes ingredientes - que geralmente eram vendidos avulso e nas várias mercearias que se encontravam na vila - tendo em atenção as suas possibilidades económicas.

Inácia Baiona recorda esses momentos e assume que «naquele tempo o bolo era muito caro, as pessoas viviam só da produção que tinham caseira, portanto daquilo que semeavam, o que rendia alguma coisa era um bocadinho de alguma chouriça que vendiam ou o medronho ou umas batatinhas lá da horta, qualquer coisa, então quando tinham que comprar coisas como o chocolate, a erva-doce, essas coisas todas, a canela, aquilo custava-lhes um dinheirão, porque as pessoas não tinham possibilidades. E então o que se dizia era que por muito pobre que fosse, pelo maio toda a gente tinha dinheiro para fazer um bolinho, fosse como fosse. Em vez de porem mais, punham menos, mas faziam...»

O bolo de tacho distingue-se ainda por apresentar uma forma cilíndrica, com altura e diâmetro variáveis, conforme a dimensão do tacho em que é cozinhado.

Geralmente, a confeção do bolo de tacho obedece às seguintes fases:

Moagem e seleção da farinha de milho:

A farinha de milho é um dos principais ingredientes utilizados na confeção do bolo de tacho. A cultura deste cereal sempre foi dominante em Monchique, pois eram várias as pessoas que semeavam milho, que era moído nos moinhos e transformado em farinha, a qual era utilizada nas mais diversas formas. Vários entrevistados relataram que a produção de milho era, de facto, uma prática familiar contando episódios como «o meu pai semeava milho e depois descascava, debulhava, secava e levava ao moinho» ou «nós tínhamos fazenda, semeávamos a horta e eu até achava graça porque o meu pai sempre que "távamos" arranjando o milho, descascando e coiso, o meu pai apartava logo as maçarocas do milho mais grado, do milho bom para ir ao moinho».

Atualmente, já não existem moinhos a funcionar comercialmente no concelho de Monchique, pelo que as pessoas, quando querem fazer o bolo de tacho, acabam por ter de comprar a farinha nos supermercados da região. Todavia, ainda se registam casos em que aquele ingrediente é obtido diretamente em moinhos, mas nos concelhos limítrofes ao de Monchique.

Em tempos idos, as pessoas levavam o seu próprio cereal e pediam ao moleiro para moer o grão na espessura desejada, tendo em conta o uso que dariam posteriormente à farinha. Ou seja, se fosse exclusivamente para engordar os animais ou para cozinhar as papas do jantar, aquela poderia ser mais grossa e ter o farelo mais aberto, mas no caso de vir a ser utilizada na confeção do bolo de tacho ou de pão e broa,

a farinha tinha de ser o mais fina possível. Assim, para satisfazer os pedidos dos seus fregueses, o moleiro tinha de ter um certo cuidado no trabalho com o moinho e manusear o aleviadoro nesse sentido: «Se a gente querer a farinha mais fina, carrega-

se além [aleviadoro] um bocadinho e a mó agarra mais uma na outra e mói mais aquilo, fica mais moído; há pessoas que querem a farinha com um bocadinho de farelo mais aberto, então a gente alevanta aquilo mais um bocadinho, dá-se um levezinho ao moinho e ele anda com mais... pronto, não agarra tanto, tá mais leve e faz a farinha mais gradinha um bocadinho». (Manuel do Moinho). Embora a farinha fosse produzida durante todo o ano, os moinhos trabalhavam com maior regularidade no inverno, pois havia mais água nas ribeiras, era também o tempo da engorda dos porcos, e nesse sentido tornava-se um dos períodos do ano com maior volume de trabalho.

Quando se aproximava o mês de maio, o moleiro recebia muitos pedidos para moer a farinha mais fina, propositadamente para o bolo de tacho. Por norma, os moleiros encarregavam-se de distribuir o cereal já moído aos clientes e eram esses que, nas suas próprias casas, peneiravam a farinha para lhe retirar algum farelo e obter uma espessura mais a seu gosto.

Maria da Conceição Nunes (Bia Nunes) sempre viveu na vila de Monchique e nunca teve produção de milho ou de qualquer outra espécie agrícola, mas recorda que quando precisava de algum ingrediente específico para fazer o bolo de tacho recorria aos estabelecimentos e espaços de venda e transformação locais, como os lagares e os moinhos. No caso da farinha de milho, afirma que «comprava, encomendava aos moleiros e eles traziam-me a farinha já moída e depois eu peneirava cá em casa. O moinho ficava no Barranco dos Pisões, e eles [os moleiros] já sabiam que eu queria e, na altura do maio, vinham sempre me trazer aqui a casa».

No caso das pessoas que se dedicavam à agricultura e que viviam num contexto mais ruralizado, isto é, fora do perímetro da vila, existia a possibilidade de cultivar milho e de pô-lo a secar para depois o entregar nos moinhos, onde seria transformado em farinha. Maria da Conceição Andrez, por exemplo, recorda-se do tempo em que vivia com os pais na zona das Caldas de Monchique e dos momentos em que se deslocavam ao moinho mais próximo para deixar um pouco do próprio milho: «Naquele tempo tínhamos milho e trigo e a minha mãe mandava o milho ao moinho e pedia para fazer a farinha mais fininha; eu também cheguei a ir levar o milho quando era pequena». Também Aliete Marreiros relembra a infância, contando que «a minha mãe mandava moer o milho e depois a farinha tinha de passar pela peneira para tirar o farelo do milho, para não ficar tão grosso».

Como tem vindo a ser referido, atualmente, as pessoas que confeccionam o bolo de tacho já compram a farinha de milho nos supermercados, e já não têm necessidade de a peneirar previamente.

Escaldar a farinha e preparação

Por norma, o bolo de tacho tem um processo de fabrico muito longo, uma vez que costuma iniciar-se na noite anterior com o escaldar da farinha. Este método, segundo os nossos entrevistados, é muito importante pois vai fazer com que a farinha, ao hidratar, aumente de volume e consiga absorver melhor o sabor dos ingredientes que sejam colocados posteriormente.

Como tem vindo a ser descrito, o bolo de tacho não tem propriamente uma receita definida, visto que cada pessoa vai colocando os ingredientes em conformidade com o seu gosto. Da mesma forma, também o modo de preparação apresenta diferenças e alguns pormenores particulares, que diferem de pessoa para pessoa. Através das entrevistas que foram feitas, foi possível apurar que há quem tenha o hábito de escaldar, na véspera, apenas a farinha de milho com um chá feito com casca de limão e erva-doce em grão e /ou café e só no dia seguinte, quando o preparado já está frio, é que são adicionados os restantes ingredientes e feitas as devidas retificações. Mas, por outro lado, existem pessoas que usam o mesmo chá para misturar todos os ingredientes de uma única vez, deixando a massa repousar por algumas horas e fazendo depois alguns acrescentos e correções, antes de levar o bolo ao forno.

O chá acima referido, que deve ser usado fervente, normalmente é feito numa cafeteira de alumínio. Há pessoas que usam a técnica de colocar os grãos de erva-doce dentro de um pano amarrado, boneca, que permite retirar os grãos, sem necessidade de coar. O café também é feito numa cafeteira, sendo mais comum o chamado café de "mort porc".

Atente-se nas seguintes afirmações:

«à noite escalda-se a farinha com a erva-doce e o café e depois no outro dia é que ponho o açúcar e o resto das coisas». (Amália Lourenço)

«Eu faço sempre com a farinha de compra, nunca utilizo a farinha do moinho, sempre daquela de pacotinhos. A farinha escalda-se com o chá da erva-doce e com o café, mete-se essas duas coisas para escaldar, depois deixa-se ali a repousar. Depois junta-se o cacau, o chocolate, o açúcar amarelo, a erva doce moída, que eu compro sempre em grão mas depois moio no moinho que é para ficar com aquele sabor mais da erva-doce; ponho o azeite, a banha, o mel e misturo tudo; costumo passar a varinha para desfazer algum granhão que tenha feito e quando parece que o bolo faz "espelho" tá bom para ir ao forno». (Vera Nunes).

«Eu fazia sempre 3 quilos de farinha; aquela farinha, que já estava temperada com 700 gramas de banha, era escaldada na noite só com água temperada de erva-doce e cascas de limão e o sal. Era muito bem escaldada e muito bem mexida até formar uma massa bem líquida. Quando essa estivesse quase fria, já tinha um bocadinho da mesma num alguidarinho e juntava-lhe 200 gramas de chocolate, 150 gramas de cacau, 100 de erva-doce moída, meio litro de azeite, que é para conseguir cozer aquela massa, 250 gramas de farinha de trigo para ligar tudo e ainda meio litro de mel. Depois de tudo bem misturado e quando não vir quaisquer granhões, junto no outro alguidar maior. Agora, mais no final, alterei algumas coisas e juntava um bocado de açúcar amarelo na farinha antes de meter a água a ferver e, assim, não criava granhões. Isto são tudo pormenores que aquela massa tem que ter, são os meus pormenores, não sei se fazem diferente se não, porque eu nunca assisti ninguém a fazer e também nunca fiz com pessoa nenhuma». (Bia Nunes).

«Juntam-se os ingredientes: a farinha de milho, o açúcar, o mel, a raspa de limão, pronto... os ingredientes todos; eu normalmente junto-os todos num alguidar, são todos bem misturados, depois faço um chá, - a minha avó chamava um chá com água e com erva-doce e a casca do limão -, e depois vai-se misturando aquele chá. Claro que a erva-doce tem as grainhas, porque eu ponho a erva-doce em grão, mas tira-se as grainhas, e aquela água coada vai-se juntando com os ingredientes, depois vai-se mexendo até ficar tudo bem misturado, depois deixo ali algum tempo... depende, às vezes é menos, outras é mais, mas deixo algum tempo ali a repousar e antes de pôr nos tachos, volta-se a dar mais uma “mexidelazinha” para ver se “tá” mais líquido ou menos líquido, prova-se e se for preciso põe-se mais de um ingrediente ou outro e vai para o forno» (Paulo Sampaio).

«Eu sempre fiz [o bolo] pondo tudo menos a erva-doce, sempre escaldei com o açúcar e o chocolate e o mel, o azeite, as coisas todas menos a erva-doce. A erva-doce depois punha no final, quando já “tava” frio e tudo, é que eu punha a erva-doce, porque dá mais sabor» (Luísa Messias)

«Faço igual [a Luísa Messias, a mãe]. O facto de estarmos a envolver logo tudo no início torna que tudo fique uniforme e tudo misturado e permita desterroar o açúcar e o açúcar escuro e retirar aqueles torrõesinhos da farinha que pode ficar. E depois é só colocar a água, a água a ferver, com a casca de limão, pronto... para depois então misturar tudo com esse chá, já com o chocolate e essas coisas todas envolvidas». (Énio Messias)

«Eu gosto mais de se escaldar à noite, fazer com o preceito, pronto... escaldar e deixar a descansar a noite inteira porque a farinha absorve muita água, ou chá ou o café, aquilo que se põe. De manhã acendo o forno, vejo como está a massa, se é preciso mais uma aguinha ou não, e retifico. Escaldo sempre com a erva-doce e a casca de limão e ponho um cafézinho, porque eu gosto mais de fazer na cafeteira de café e bem quentinho e pôr também». (Esmeralda Silva).

«A farinha de milho é escaldada em café, em chá de erva-doce com uma casca de limão no dia anterior; leva uma série de condimentos que é uma bomba calórica autêntica, embora seja muito saboroso, como o chocolate, o cacau, a erva-doce, a canela, o mel, a banha, o sal, azeite, anis, também ponho um copo de medronho. Escalda-se no dia anterior, a farinha tem de ser bem escaldada que é para não ganhar ali uns grumos e conferir um sabor diferente e depois no dia a seguir retifica-se os temperos e vai ao forno, de preferência o forno de lenha». (Bruno Estremores).

«Se não ter tempo de fazer nas vésperas, faço no outro dia e deixo estar um bocado e depois ponho no forno quando ver que está bom... Quando tenho tempo, faço nas vésperas». (Aliete Marreiros).

«Faço o chá esta noite, se tiver o café quente também ponho, se tiver frio ponho no outro dia, mas geralmente faço o chá de limão e escaldo a farinha com o sal e depois, no outro dia, ponho as outras coisas; às vezes quando “tou” à pressa ponho logo tudo junto e é um descanso». (Ester Maria Rodrigues)

«Eu faço assim: ponho a farinha num alguidar e ponho umas pedrinhas de sal, escaldo a farinha com chá de erva doce (erva doce em grão), canela em racha e umas casquinhas de limão e vou escaldando; não deito a água lá para dentro assim a correr, porque senão depois faz granhão, vou pondo devagarinho, devagarinho, para tentar escaldar bem. Escaldo com o chá e depois ponho logo um bocado de café, faço café tipo mort porc, como a gente chama cá em Monchique, que é o café da cafeteira, fortezinho, e escaldo assim; depois de escaldada, depois de por a água quente é que eu ponho a banha de porco, que acaba por derreter porque a massa ainda está quente; tapo com um pano e ali fica para o outro dia. Normalmente, na parte da manhã ponho os temperos: açúcar escuro, mel, cacau, chocolate, canela em pó, erva-doce moída e ponho um bocado de azeite também (...) ponho também mais uma raspinha de limão e de laranja e um suminho de laranja, este é mais um segredo que eu tenho, ponho uma pitadinha de sumo de laranja, estas coisas já mais ao fim que depois vai misturar aquilo tudo porque parece que a coisa que se põe mais ao fim é aquela que vai dar mais aroma... isto é ao gosto de cada um e eu gosto de fazer assim». (Paula Teresinha)

Outra questão que importa referir no que diz respeito aos ingredientes e preparação do bolo de tacho é o uso de ovos. Ao contrário de grande parte dos doces portugueses, em que aqueles são um dos elementos principais, o bolo de tacho distingue-se por não levar ovos na sua composição tradicional. Contudo, nos dias que correm, o recurso a este ingrediente já começa a tornar-se habitual em algumas receitas, embora nenhum dos nossos entrevistados lhe tenha feito referência quando questionados sobre o assunto, defendendo mesmo que a receita antiga que herdaram dos seus antepassados não emprega ovos, como se pode perceber através das citações seguintes: «Já cheguei a fazer com ovos, mas agora não ponho ovos.» (Patrícia Inácio)

«Não, não ponho ovos.» (Maria da Conceição Andrez)

«Eu no meu bolo de tacho não ponho ovos. Continuo a fazer a receita antiga, porque a receita antiga não leva ovos.» (Inácia Baiona).

«A receita tradicional, do que eu apurei, não tem ovos e as pessoas aqui em Monchique já vão colocando ovos.» (Bruno Estremores)

«Nunca gastei um ovo no bolo de tacho. Isso já são outras maneiras de fazer, mas a tradição é esta» (Bia Nunes)

Untura e cozedura

Depois do preparado estar concluído, segue-se a fase da untura dos tachos e conseqüente cozedura do bolo. Para untar os tachos, geralmente utilizam-se as mãos e, com um pouco de banha de porco, vai-se espalhando até que todo o tacho esteja engordurado, dependendo a quantidade do gosto da pessoa. No fundo, deita-se ainda um fio de azeite. Há também quem opte por colocar papel vegetal no fundo do tacho, de forma a facilitar o desenformar do bolo. Houve mesmo quem nos relatasse que «costumo pôr um pedacinho de papel vegetal no fundo, só no fundo, que assim sei que ele não se parte. Muitas vezes ao despejar, partem-se todos ou ficam agarrados ao fundo e assim, olha, tenho ali um bocadinho em cada tacho e assim sei que eles saem bem».

O preparado é então vertido para o interior de cada tacho, com o auxílio de alguns utensílios culinários, como, por exemplo, uma caneca ou uma tigela. Volta-se a colocar um fio de azeite por cima do conteúdo e leva-se ao forno a cozer.

Por norma, os tachos não são tapados, todavia, existem pessoas que optam por colocar-lhes as respetivas tampas durante grande parte do tempo de cozedura, e só as retiram já quase no fim desse processo, ou, em alternativa, põem-lhes um bocado de papel de alumínio por cima.

Tradicionalmente, o bolo de tacho é cozinhado no forno a lenha, pois, na opinião de várias pessoas, esse é um procedimento que «dá logo uma textura e um sabor completamente diferente», quando comparado com aquele que é feito nos fornos elétricos ou a gás. Quem, por alguma razão, já experimentou os vários tipos de forno revelou ter notado algumas diferenças no resultado final do bolo, assumindo que «o bolo de tacho para ser bom, ter o sabor como antigamente, tem de ser

feito em forno de lenha». Os fornos elétricos ou a gás são um recurso recente e essencialmente utilizados pelas pessoas que não têm forno de lenha ou quando a quantidade de bolos confeccionados é reduzida.

Geralmente, os tachos que servem de forma ao bolo são apenas utilizados na sua confeção, de forma a que não lhes seja dado outro uso que os danifique:

«os tachos que tenho só são utilizadas para fazer o bolo, não se faz mais nada neles, porque se não, estragamos o tacho; unta-se com a banha, mete-se a pinguinha do azeite, não muito, deixa-se, dá-se a voltinha ao tacho para o azeite estar bem espalhadinho e quando estar ali quase pronto acende-se o forno.» (Vera Nunes).

«aqueles tachos só servem mesmo para fazer o bolo de tacho, não servem para mais nada». (Bruno Estremores).

«Unto com banha e ponho papel vegetal no fundo; e os tachos só tenho para os bolos, guardo-os todos os anos». (Ester Maria Rodrigues)

«os tachos uso de alumínio para poderem ir ao forno; no ano passado até comprei uns pequeninos assim todos iguais, que só uso para aquilo, pois não uso tachos de alumínio em mais nada» (Paula Teresinha)

A cozedura: fornos comunitários

A maior parte das pessoas que sempre habitou em contexto rural possuía forno a lenha e, por isso, tinha possibilidade de cozer o bolo nas suas próprias instalações sempre que fosse necessário.

Mesmo quem morava nos campos e não tinha forno, acabava por pedir emprestado aos vizinhos ou a algum amigo ou familiar: «Não tenho forno a lenha, mas o ano passado ou há dois anos fiz na casa de uma vizinha, que tinha um forninho e fui lá fazer».

Já as pessoas que habitavam na vila e num contexto mais urbano, como não tinham forno, viam-se obrigadas a recorrer aos fornos comunitários ou, em alternativa, às padarias locais que frequentemente disponibilizavam esse serviço à população. Geralmente, os interessados agendavam com o proprietário do forno um dia para deixar o bolo a cozer e cada tacho era assinalado com as iniciais do nome da pessoa respetiva para não causar enganar.

Através das entrevistas que foram feitas a pessoas que conviveram com essa realidade, foi possível apurar que existiam fornos nas zonas de São Sebastião, São Roque e na atual Rua do Prior Francisco Jorge de Melo, onde ainda hoje existe uma padaria e este serviço ainda se mantém disponível.

«Além em São Sebastião havia um forno, onde eu ia levar os bolos. Eles coziavam o pão e faziam bolos e faziam assados». (Maria da Conceição Andrez).

«Eu também cozi o meu bolo num forno que havia em São Roque... que era no local onde hoje está um serviço de seguros, e então havia uma senhora que cozia pão e deixava a gente cozer o bolo». (Esmeralda Silva)

«A tia do meu marido - que morava aqui na vila - fazia os bolos e nós íamos levar à padaria para os cozer que era além na subida, perto do Largo dos Chorões, onde havia, naquele tempo, a padaria do Sr. Joaquim Inácio. Nós, e toda a população aqui mais vizinha, íamos além; combinava-se “Sr. Joaquim em que dia é que eu posso trazer os meus bolos?”, “Olhe, tal dia...”, não íamos todos no mesmo dia porque toda a gente queria cozer por ser forno de lenha, mas íamos cozer naquele porque era muito bom». (Inácia Baiona)

Atualmente, na freguesia de Alferce, no Povo de Baixo, ainda existe um forno comunitário que, de acordo com aquela junta de freguesia - entidade responsável pela sua manutenção - está em condições de ser utilizado por quem não tem acesso a este tipo de estruturas. Embora se verifique, nos dias de hoje, um número muito reduzido de pessoas daquela aldeia que ainda cozem pão, a autarquia afirma que, em contrapartida, «às vezes vinham estrangeiros cozer ali».

Desenformar dos bolos

Depois de cozido, o bolo nunca pode ser logo desenformado, devendo aguardar-se alguns minutos até aquele estar morno e um pouco mais rijó. De acordo com uma senhora que já o confeciona há muitos anos, este «é um bolo que não se pode mexer logo quando se desenforma, para já, não se pode tirar logo de dentro do tacho, mas não se deve arrefecer dentro do tacho, porque se não sua e o bolo fica molhado, fica húmido, mas logo também não porque ao desenformar ele parte-se, fica muito molinho, quando tá ali nem muito quente nem frio é que se desenforma para ele ficar mais rijinho. Deixar ele ficar mais rijinho, mais durinho e depois é que se desenforma».

A prova e partilha do bolo: «desmaios» e convívio

Durante muitos anos, o bolo de tacho era confeccionado apenas em maio, pois constituía um dos elementos essenciais dos farnéis ou merendas que as pessoas levavam para os tradicionais «desmaios», isto é, os piqueniques que ocorriam um pouco por toda a serra de Monchique, principalmente no dia 1 daquele mês. A expressão «desmaiar» foi adotada com o significado de no dia 1 de maio, em que se celebra o Dia do Trabalhador, as pessoas se juntaram nos campos para conviver e aproveitar aquele momento de descanso a que tinham direito, através de piqueniques, onde não faltavam os principais produtos locais, como o bolo de tacho e a aguardente de medronho. Como revelaram algumas pessoas, aqueles eram momentos de «grande festa e alegria», bem como de «partilha do bolo e muito convívio».

Era um dia em que as pessoas tinham o hábito de sair de casa, juntar a família, vizinhos ou amigos e ir em direção aos campos e zonas rurais para confraternizar, partilhar o bolo e trocar impressões sobre o mesmo. As atividades que eram feitas dependiam muito do sítio onde as pessoas se reuniam, mas a partilha do bolo era «imprescindível» e um ato bem característico deste dia.

Na freguesia de Monchique, por exemplo, as pessoas deslocavam-se para as zonas mais altas, como a Foia ou a Picota, ou para outras áreas igualmente aprazíveis e propícias a piqueniques, como as Caldas de Monchique e o Barranco dos Pisões, por serem locais frescos, estarem rodeados de árvores e situarem-se perto de ribeiras.

Conforme foi possível apurar através de diversas entrevistas, geralmente as pessoas faziam caminhadas pelas principais veredas e usavam animais de carga para auxiliar no transporte das crianças e dos cestos de verga ou sacos de piqueniques até aos locais de encontro, onde partilhavam os farnéis, dançavam e se divertiam.

Algumas senhoras recordam esses momentos, afirmando que as pessoas «abalavam daqui a pé e subiam o Barranco dos Pisões, iam à Foia comer os bolos lá no corropito como a gente diz, o corropito da Foia, e depois desciam por aqueles cerros e vinham passar onde hoje é o Jardim das Oliveiras e "tudo aí pre a bache" e vinham dar aqui a Monchique... e outros vinham mesmo pela estrada, lembro-me de encontrar aqueles grandes grupos todos». Também foram reveladas outras situações, como por exemplo, «íamos a pé e levávamos um burro para levar os sacos, os moços pequenos iam a cavalo no burro e os grandes iam a pé, iam andando até chegar lá, junto com os vizinhos». Mesmo quem não tenha participado nestes eventos recorda as histórias partilhadas pelas anteriores gerações, tal como Conceição Pincho ao mencionar que «a minha mãe até contava que faziam sempre na altura do maio e vinham comer para a Foia, abalavam do campo, um grupo de pessoas, com cavalos ou burros, porque era o que tinham na altura e vinham comer o bolo, era uma tradição ir à Foia».

Na freguesia de Marmelete, em sítios como o Selão e a Foz do Farelo, também se fazia uma grande festa, que geralmente era acompanhada de passeios e momentos de música e dança, que culminavam com a partilha e prova do bolo de tacho. Nas palavras de Inácia Baiona, natural desta zona da serra, a tradição do primeiro de maio era constituída por «aquelas caminhadas que fazíamos e depois parávamos e cada um tirava o seu saquinho ou aqueles cestinhos, a minha mãe arranjava-nos os cestos de verga com uma tampa, com uma toalha muito bonita, com uns bolinhos lá dentro, mas o bolo de tacho não podia faltar». Recordando um ano em particular, a mesma senhora conta que «aquilo era um encanto, imagine, a gente todos sentados levávamos as toalhas, espalhávamos, cada um punha o seu cestinho com as suas coisas, fazíamos aquelas rodas... e recordo-me de um senhor que abalava por aqueles cerros atrás de nós, tocando a concertina a subir e lá tocava e a gente dançava lá e pulava e saltava e era uma festa maravilhosa para nós». Mas o convívio e a partilha de bolo de tacho também era feito entre vizinhas, nas ruas mais

próximas, em que davam a provar a sua receita umas às outras e escutavam as apreciações e as razões porque naquele ano o bolo não ficou tão bom ou saboroso, apontando motivos vários como o forno ou as farinhas «que já não são o que eram». Como o bolo de tacho não tem receita fixa e cada pessoa o faz de acordo com o seu gosto pessoal, esta partilha constitui também uma forma de cada pessoa relatar os seus procedimentos e referir quais os ingredientes que prefere colocar.

Numa das ruas da vila de Monchique estes momentos de convívio de troca de apreciações eram (e são ainda) muito frequentes. Uma senhora revelou-nos que «no dia de maio de manhã, aí por umas 10, 11 horas, na parte da manhã, às vezes ali naquela rua "ajuntávamos", uma trazia o pratinho com os bolos que tinha feito, outra trazia e dizia "prova lá o meu prova lá o meu" e a gente fazia esse convívio ali na rua».

Atualmente, o primeiro dia de maio é sobretudo passado em piqueniques com a família ou amigos, não apenas em Monchique, mas também em outras zonas do Algarve, onde são partilhados diversos petiscos, entre os quais este tradicional bolo. Em alternativa, a comunidade participa nas festas que as três freguesias do concelho organizam, há mais de três décadas, para assinalar a tradição e não a deixar cair no esquecimento. São também conhecidos casos de pessoas naturais de Monchique mas que já não residem no concelho ou na região algarvia e que continuam a confeccionar o bolo nesta altura do ano (Ver anexo I - Imagem 72).

Nos dias próximos ao dia 1 de maio nota-se uma grande procura deste bolo nos estabelecimentos de venda ao público por parte da comunidade e de grande número de residentes dos concelhos limítrofes. Em 2023 constatou-se, pelas informações obtidas junto das doceiras, que se esgotou este produto no comércio local dada a sua elevada saída.

De referir ainda que durante algum tempo, também era frequente fazer o bolo de tacho na Quinta-Feira da Ascensão, que por tradição, era igualmente um «dia das pessoas saírem de casa, irem para o campo apanhar as flores, apanhar a espiga».

Origem/Historial

O mês de maio é, para todos os monchiquenses, sinónimo de bolo de tacho. O dia um, em particular, está repleto de história e tradição. Durante vários anos, o feriado municipal coincidiu com o nacional (Dia do Trabalhador). Como forma de os assinalar, a população tinha o hábito de ir «desmaiar» para os campos, isto é, fazer piqueniques um pouco por toda a serra, nos quais era costume partilhar e dar a provar o bolo.

Nos «Subsídios para a Monografia de Monchique», José Gascon conta que no 1.º de maio «havia vários festejos, alvoradas e principalmente passeios pelos campos», que só não se realizavam quando as condições meteorológicas não o permitiam. (GASCON, 1993, p. 362). António da Silva Carriço corrobora esta ideia ao fazer alusão às tradicionais e animadas confraternizações que este dia proporcionava, recordando que o Barranco dos Pisões foi «durante muitos anos, o santuário dos "desmaios"», onde não faltava o bolo de tacho, que «era o rei da festa. Não havia Dia de Maio sem bolo de tacho, mas também não havia bolo de tacho sem ser pelo Maio». (CARRIÇO, 2008, pp. 180 - 181). Também Glória Marreiros, que efetuou um importante levantamento das tradições locais, refere que «em Monchique existe o mês de maio muito festejado principalmente no seu primeiro dia, o Dia de Maio», que começava com a população a «atacar o Maio», seguindo-se um almoço com «ervilhas ou favas que já aparecem em grande abundância», para depois começarem a ser preparadas as «merendas para ir desmaiar ao campo ou em casa de amigos se o tempo não permite, não está de feição». Nestes «desmaios» era frequente reunirem-se «dezenas de pessoas com os seus farnéis variados onde obrigatoriamente se encontra o bolo de tacho, especialidade que sempre se come no Dia de Maio». No mesmo trabalho, a população é unânime ao afirmar que a confeção e prova do «bolo de tacho não sendo pelo Maio, parece que já não sabe ao mesmo!...» (MARREIROS, 1991, pp. 109 - 110).

Outras publicações comprovam esta tradição e reconhecem o bolo de tacho como uma das iguarias típicas de Monchique, que é consumida no dia de maio. Sobre as festividades cíclicas em Portugal e, em particular na região a sul do rio Tejo, Ernesto Veiga de Oliveira explica que o dia de maio

tem um carácter festivo efetivo, onde é frequente «o costume das merendas no campo», sendo o Algarve a região em que «o primeiro de maio, no que se refere às formas alimentares, apresenta aspetos cerimoniais mais definidos, compreendendo um manjar obrigatório específico, elaborado e significativo». No caso particular de Monchique, o mesmo autor considera que nesta serra «o Maio alimentar oferece uma forma original: nas Caídas de Monchique e no Barranco dos Pisões, o manjar cerimonial do dia é uma broa de milho, doce, cozida no forno, que (...) se chama «Bolo de Maio», e «Bolo de Tacho»». (OLIVEIRA, 1995, p. 106). Refira-se também Maria Isabel Roque que, num artigo recente sobre as tradições algarvias do mês de maio, confirma o hábito monchiquense de se comer «o bolo do tacho, preparado com farinha de milho, açúcar amarelo, mel, banha, chocolate, erva-doce, canela, aguardente, café e azeite e «ataca-se o maio», comendo uma fatia de bolo, logo pela manhã, com um copo de aguardente, «para o Maio não entrar».

Em 1945, o primeiro de maio foi particularmente especial para todos os monchiquenses, pois coincidiu com a abertura da estrada para a Foia e foi motivo de atração para muita gente que, nesse ano, se deslocou até ao ponto mais alto do Algarve, para conhecer o novo polo de atração da região e celebrar o feriado. António da Silva Carriço recorda esse momento contando que «no Dia de Maio de 1945, a debandada da vila foi para a novidade da Estrada da Fóia. Concluída (ou quase) poucos dias antes de terminar a 2.ª Grande Guerra (...) Dizia-se à boca pequena, com medo de alguém ouvir, que era uma estrada militar, construída com fins de vigia do oceano, e que isso nos podia tornar num alvo bélico preferencial. Fosse para que fosse, a verdade é que foi o polo de atração desse Dia de Maio e que toda a gente ficou deslumbrada com o que viu. Os assados comeram-se nos taludes, empoleirados na paisagem, à beira de quem passava. E toda a gente se cumprimentava, comentava a vista, apontava o horizonte e oferecia um copo de bebida ou um naco de bolo». (CARRIÇO, 2008, p. 181).

A origem da confeção do bolo de tacho não está devidamente documentada, em virtude da parca documentação histórica que existe sobre esta temática. A maior parte das pessoas que hoje confeccionam este bolo assumem que o conhecem desde sempre, essencialmente porque se recordam de ver a mãe ou a avó a fazê-lo, e com elas aprenderam o processo de feitura do mesmo, dando, por isso, continuidade à tradição. Tendo em conta as várias fontes orais que consultámos e que afirmaram ter aprendido a confeccionar este bolo com os seus antepassados, é possível concluir que o mesmo já seja produzido em Monchique há pelo menos 200 anos.

Contudo, é conhecida uma teoria não comprovada que afirma a introdução do bolo de tacho na vila de Monchique pelos frades franciscanos que habitavam no Convento de Nossa Senhora do Desterro, fundado em 1631 por Pêro da Silva. A mesma tese defende ainda que o bolo terá sido depois levado para a ilha da Madeira, onde sofreu algumas alterações até resultar no atual bolo de mel.

Seja como for, uma das referências mais antigas que se conhece sobre a existência deste bolo chega-nos através de José António Guerreiro Gascon, autor dos «Subsídios para a Monografia de Monchique», que afirmava ser costume, há muitos anos, no dia da «Vera-Cruz» (3 de maio), realizar-se uma romaria junto da Ermida de Nossa Senhora do Pé da Cruz, que era muito concorrida e animada por uma banda de música que «tocava no largo fronteiro, espalhando-se pelos pomares de castanheiros que então por ali havia, e pelas imediações, numerosos ranchos que ali acorriam». Neste mesmo dia era também frequente «aparecer o célebre Bolo de Tacho, feito de farinha de milho, mel e azeite, e que fazia parte de quase todos os farnéis». (GASCON, 1955, p.362).

De facto, estes três ingredientes, a par da banha de porco, desde sempre, constituíram a base de todas as receitas, uma vez que correspondem a produtos provenientes da produção local, que a maioria das pessoas, de uma forma ou de outra, sempre tinha em casa.

Monchique é um concelho rural, cuja história está desde há séculos ligada a uma atividade agrícola maioritariamente de sustento familiar, complementada pelo desempenho de muitos outros ofícios que têm por base os principais recursos endógenos. A posição geográfica da serra de Monchique, a abundância de água e a fertilidade dos terrenos permitem o cultivo de diversas espécies de árvores de fruto e produtos hortícolas, bem como de alguns géneros de cereais. Associada a estas explorações está também a produção de mel e de aguardente de medronho.

Produção de milho no concelho de Monchique

O milho é, atualmente, uma das culturas arvenses com maior importância em todo o mundo. O

cereal surgiu no México há 8.7 mil anos, mas chegou à Península Ibérica somente após os Descobrimientos, pela mão de Cristóvão Colombo, aquando do seu regresso da América. Uma vez que o cultivo do milho não era taxado, - ao contrário do que acontecia com a cevada, trigo e centeio - rapidamente este cereal foi sendo implementado em todo o território nacional durante o século XVI e imediatamente adotado pela população mais pobre, devido à sua elevada produtividade.

Nesta altura, Monchique era designado como «lugar», pois integrava o extenso território de Silves, do qual dependia administrativamente. No entanto, a localidade já assumia uma relativa importância face a outros aglomerados e destacava-se pelas suas características geográficas, agrícolas e socioeconómicas, tal como comprova Henrique Fernandes Sarrão ao situar Monchique «no vale de duas serras altíssimas», com uma população composta por «trezentos moradores» e descrevendo-o como sendo «muito ameno e aprazível, de muitas águas frigidíssimas e boas, de muita caça e montaria. Todo é cercado de pomares deleitosos, em que há castanhas e nozes, peras, maçãs e outra muita fruta, tem muitas vinhas, muita criação de gado, muito mel e cera e pão, e frescos bosques, regados de perenes fontes e saudosas ribeiras, em que estão muitos moinhos, e pisões». (GUERREIRO, 1983, p.154).

O início do cultivo de milho em Monchique não é conhecido, mas a partir de vários documentos e estudos históricos percebemos como esta era uma das culturas mais importantes na região. Uma das primeiras referências ao cereal aparece nas «Posturas Geraes para Villa Nova de Monchique e seo termo», correspondentes ao ano de 1793, nas quais se pode ler, no capítulo 48.º, sobre a imposição de existirem «Goardas das vinhas, milhos e favas». (GASCON, 1955, p. 187).

Em 1841, João Batista da Silva Lopes dá conta dos terrenos arenosos que abundam em Monchique, nos quais são cultivados «bastante milho e feijão, pouco trigo que não abunda para seu consumo sendo-lhe necessario importar algum do Alem-Tejo». Na Foia, o ponto mais alto da serra, existe «a fonte de excellente e abundante agua» e «nascem varios outros mananciaes, que se aproveitam, em parte, para regar milhos, feijão, e hortaliças que produz em abastança, assim como algum trigo, legumes, e muitas batatas de prodigiosa grandeza». (LOPES; 1841, pp. 247 - 249). Na mesma obra, o autor apresenta um «Mappa Demonstrativo da importância da colheita dos cereais e milho no Algarve», referente ao ano de 1834, através do qual se percebe que o concelho de Monchique produziu 60 moios de trigo, 5 de cevada e aveia, 12 de centeio e 70 de milho. (LOPES, 1841, Mapa n.º 25).

As mesmas culturas são corroboradas pelo Dr. D. José Gascon (médico e filho do Dr. D. Manuel Gascon), em junho de 1813, no artigo publicado pelo Jornal de Coimbra intitulado «Descrição Topographica da Villa de Monchique, Reino do Algarve», no qual aparecem mencionadas as principais produções do concelho - laranjas, castanhas, nozes, madeiras de castanho, milho, feijão, azeite, hortaliças e algum trigo e cevada. (SAMPAIO, 2016, p.7). Em 1860, o médico edita um relatório de 36 páginas, onde conta a «História de Monchique» e explica, referindo-se em particular à Foia, que mesmo despida de árvores e arbustos, «está uma boa parte desta serra cultivada, produzindo milho, batata, feijão e muitas hortaliças em grande abundância». (GASCON, 1955, p. 89).

Esta riqueza cerealífera formava a base da alimentação de muita gente, pois a concentração de moinhos de água e vento, um pouco por toda a serra, permitia abastecer a população de farinha, que a utilizava nas mais diversas refeições. De acordo com José Gascon, «a farinha de milho é muito usada em papas e constitui a principal alimentação de muita gente. Quando menos espessa e feita em caldo de couve, grão de bico, peixe ou tomate, substitui com vantagem a sopa de macarrão ou outras massas (...) entra na composição de pão, bolo de tacho, morcelas de farinha (com sangue de porco) etc.» (GASCON, 1955, p. 365).

Produção de mel no concelho de Monchique

O mel é um produto alimentício produzido por abelhas melíferas a partir do néctar das flores e de secreções de certas plantas que estes insetos recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam amadurecer nos favos de uma colmeia. É usado como alimento desde a Pré-História, como comprova o desenho encontrado na caverna Aranha, perto de Bicorp (atual Valência), em Espanha, no qual se mostra um homem primitivo colhendo mel de um enxame com o auxílio de uma escada de cordas. De facto, a aquisição deste produto era feita de forma ainda muito rudimentar, uma vez que os enxames eram explorados de forma predatória e

extrativa, causando danos para o meio ambiente e provocando a morte das abelhas. Todavia, com o passar dos anos o homem foi aprendendo a proteger os seus enxames, passando a instalá-los em colmeias mais simples e procurando manejá-las de forma a conseguir uma maior produção de mel. São exemplo disso os egípcios, que, há cerca de 2400 anos a.C., começaram a criar abelhas em potes de barro, embora a recolha do mel ainda correspondesse aos métodos anteriores. Considera-se, assim, o surgimento da apicultura, atividade do ramo da zootécnica dedicada ao estudo e criação de abelhas para a produção de mel, pólen, própolis e geleia real. Geralmente encontrado em estado líquido viscoso e açucarado, o mel tem vindo a representar, para a região de Monchique, um inegável valor económico. Numa das primeiras referências ao alimento, no século XVI, Frei João de São José descreve, na «Corografia do Reino do Algarve» como as serras locais tinham «muitas silhas de colmeias de que se tira cada ano grande quantidade de cera com que os moradores destas partes granjeiam bem a sua vida». (GUERREIRO, 1983, p. 155).

No início do século XVII, Henrique Fernandes Sarrão faz alusão ao solo «muito mais fértil e abundante de águas» desta localidade que já nesta altura se encontrava «cercada de pomares deleitosos, em que há castanhas, nozes, pêras, maçãs e outra muita fruta; tem muitas vinhas, muita criação de gado, muito mel e cera e pão». (GUERREIRO, 1983, p. 279).

De facto, a apicultura tornou-se numa atividade com cada vez maior importância para a economia local, visto que, já em 1793, as Posturas Municipais, que regulamentavam os deveres públicos dos municípios, incluíam nos seus artigos a cultura das abelhas, através dos capítulos 63.º «Matar colmeias e abelhas» e 104.º «Colmeias». (GASCON, 1955, pp. 181 - 193).

Em 1842, o «Código de Posturas da Câmara Municipal de Monchique» veio reforçar este prestígio melífero, aplicando uma coima de «quinhentos reis» a quem tivesse «colmeias dentro da Villa» ou a menos de um «quarto de legoa distante». (SAMPAIO, 2013, p. 5).

Um ano antes, na «Corografia ou Memória Económica, Estatística e Topográfica do Reino do Algarve», de João Batista da Silva Lopes, somos informados da existência de colmeias em cortiços feitos de sobreiros assim como da abundância de plantas aromáticas, que, um pouco por toda a região, «produzem excelente mel». Sobre Monchique, o autor refere que além do gado «vacum» e da variedade de fruta, também predominavam «muitas malhadas de colmeias e em tal abundância que o dízimo do mel e cera andava arrendado por 36\$000 mil réis». (LOPES, 1841, p. 249).

Charles Bonnet corrobora esta situação ao afirmar, em 1850, que «os algarvios possuem uma grande quantidade de abelhas, que vivem em colmeias feitas de cortiça, as quais produzem muita cera e mel», cujo odor é, no entanto, muito acentuado «devido à grande quantidade de plantas aromáticas, que existem nos montes e servem de alimento a estes insetos». (BONNET, 1850, pp. 109 -110).

As propriedades do mel de Monchique mantiveram-se por todo o século XX. José Gascon menciona nos «Subsídios para a Monografia de Monchique», explicando que «o mel e cera, aqui produzidos, são de ótimas qualidades, precisando, porém, de ser posto de parte o antiquado sistema dos cortiços e feita a conveniente plantação e cultura de plantas e árvores melíferas que assegurem a vida do exército apícola». (GASCON, 1955, p.331).

José Rosa Sampaio cita, no seu opúsculo sobre a apicultura monchiquense, alguns documentos de âmbito comercial que reproduzem a evolução desta atividade no concelho de Monchique durante o século XX. Os anuários da década de 1920 referem os «produtores de cera» Helena Emília Coelho Pinheiro, Joaquim Alves, Joaquim Callapez Guerreiro e Manuel Martins Lino Júnior e os «negociantes de cera» Baltazar Rodrigues Sampaio, Isidro Barata, José da Cruz e Manuel Martins Lino. Na coleta de 1938 é anunciada apenas uma indústria de cera e mel e em 1946, pelo anuário comercial relativo a esse ano, sabemos que José da Silva Júnior e Manuel Martins eram os dois únicos apicultores a exercer essas funções, aumentando para 12 o número de profissionais no ano de 1957. Já no Inquérito às Explorações Agrícolas do Continente, publicado em 1952, percebe-se que «Monchique tinha um total de 3127 apiários, dos quais 406 se dedicavam à produção de mel, possuindo 4659 cortiços e 785 colmeias». Dez anos depois, o Anuário Agrícola de Portugal insere o nome de «oito produtores de mel e colónias de abelhas» e, em 1965, o Anuário Comercial de Portugal incluía o nome de dez novos apicultores, mantendo-se o mesmo número de cultores no documento publicado em 1969. (SAMPAIO, 2013, pp. 7-8).

Embora o uso do cortiço já esteja ultrapassado, a colheita de mel na serra de Monchique ainda é feita de forma artesanal, com muitos apicultores a recorrerem ao sistema de transumância, deixando as suas colmeias em locais mais aprazíveis e abundantes da flora local como a urze, rosmaninho, medronheiro, laranjeira e eucalipto, de forma a produzir um mel de «alta qualidade»

do tipo multiflora.

Em Monchique, o consumo do mel repartia-se pela alimentação familiar, sendo utilizado, maioritariamente, nas receitas de vários bolos, filhós e pela medicina popular, como ingrediente para a confeção de mezinhas e de xaropes para gripes e constipações. Nesta localidade também é frequente encontrar produtores de água mel, um derivado feito a partir da cera que sobra após o mel ser extraído, assim como de melosa, bebida espirituosa que resulta da mistura de mel com aguardente de medronho.

Atualmente, os apicultores monchiquenses estão associados à APILGARBE (Associação dos Apicultores do Barlavento Algarvio), sendo que o mel aqui produzido pelas abelhas «apis mellifera iberica» tem Denominação de Origem Protegida (DOP), consagrada pelo uso face às referências escritas sobre este produto, que datam, como vimos, do século XVI. Refira-se que o pedido a esta denominação de origem foi levado a cabo no início da década de 90 do século XX, pela COOPACHIQUE-COOPERATIVA AGRÍCOLA DO CONCELHO DE MONCHIQUE, que fundamentou o requerimento com um conjunto de referências históricas e características topográficas e geográficas da serra de Monchique que permitem a produção de mel na região. No documento pode ler-se que «o mel produzido na serra de Monchique, que constitui um verdadeiro nicho ecológico natural» tem uma reputação que «provem de longa data», sendo o seu consumo repartido «pela alimentação familiar, com usos culinários mais diversos: bolo de tacho ou bolo de Maio, pudim de mel, bolo de mel, papas de milho, acompanhadas com mel, doçaria diversa, entre outras referências».

Produção de azeite no concelho de Monchique

O azeite é um produto alimentar líquido, particularmente utilizado como tempero. A sua produção está associada à região mediterrânica, devido às características meteorológicas dessa zona, onde se manifesta um clima mais seco. Vários estudos indicam que o azeite começou a ser produzido na zona da atual Síria e Palestina desde pelo menos 5 mil anos a.C..

Em Portugal, o cultivo da oliveira ganhou mais importância nos séculos XII e XIII. Com os Descobrimientos, o azeite passou a ser exportado em grande escala e as regiões onde havia maior produção eram Coimbra e Évora. Em meados do século XVI, o consumo de azeite cresceu de forma intensa porque este produto passou a ser utilizado como combustível para iluminação.

A produção de azeite em Monchique também é muito antiga, o que denota a importância deste produto para a economia local. No século XVI, a localidade integrava o extenso território de Silves, cujas particularidades e características eram grandemente evidenciadas em diversos estudos. Frei João de São José referia-se, em 1577, ao termo de Silves como uma «terra chã e frutífera, boa para sementeira e para criação de animais, com vinhas e oliveiras». (SERRÃO, 1980, p. 287).

Na centúria seguinte já se conheciam referências a um lagar de azeite localizado no caminho entre São Sebastião e o Pomar Velho, que pertencia à Santa Misericórdia de Monchique. (SILVA, 2005). No século XVIII, as «Memórias Paroquiais de 1758» revelam que azeitona era, nessa altura, uma das culturas de maior abundância no concelho e em particular na freguesia de Alferce. Em 1793, o «Código das Posturas Municipais» reforça essa presença e faz alusão, no capítulo 54.º, aos «lagareiros de azeite e vinho», o que leva a crer que já existissem vários lagares em funcionamento. Todavia, na primeira metade do século XVIII, esses já deviam ser uma realidade, tendo em conta que a produção de azeite aparece documentada na «Memória Económica» de João Batista da Silva Lopes. O escritor explica que «nos arredores da villa ha algumas oliveiras, de que já se faz azeite; e cujas azeitonas alli se preparão em certa calda, que as torna bastante saborosas para desenojoativo». (LOPES, 1841, p. 252).

Os lagares de azeite são uma das indústrias mais antigas de Monchique. Terão existido no concelho pouco mais de uma dezena destes edifícios, que se encontravam distribuídos pelas três freguesias e recebiam as azeitonas dos concelhos vizinhos para serem moídas. Em 1938 sabe-se que foram coletados oito lagares de azeite, que provavelmente corresponderiam aos que estariam a laborar na altura. (GASCON, 1993, p. 327). Na década de 80, um artigo publicado no Jornal de Monchique refere existirem seis lagares em todo o concelho, dois localizados na freguesia de Alferce (na estrada para a Pedra Branca e outro no sítio dos Pardieiros) e os restantes em Monchique e Casais. Em Marmeleite funcionou um lagar até à década de sessenta e no centro da vila de Monchique trabalhou, até final dos anos 80, um dos mais importantes e imponentes complexos do género,

propriedade da família Moreira. De acordo com José Gascon, na segunda metade do século XX, os lagares de azeite em Monchique já eram compostos por máquinas e prensas de vários sistemas, que aos poucos iam substituindo os antigos aparelhos de rodas movidas a água e prensas de varas. Face a este melhoramento, o azeite produzido em Monchique «conquanto tenha pouca, mas ainda demasiada acidez, é o melhor do Algarve e é também exportado em grandes quantidades». (GASCON, 1993, p. 331).

A banha de porco

A banha de porco é um alimento gorduroso utilizado essencialmente para cozinhar. Em tempos idos, a matança do porco ou «mort porc» constituía uma atividade tradicional das comunidades rurais da serra de Monchique, pois apelava à reunião familiar e ao trabalho coletivo de homens e mulheres, que tinham tarefas distintas. Era desta forma que as famílias garantiam parte da sua subsistência alimentar, pois tinham acesso a alimentos que, quando convenientemente conservados, eram armazenados e consumidos durante todo o ano. Um deles era a banha de porco, tempero mais usual na cozinha e que também podia ser consumida como acompanhamento no pão, às vezes polvilhada com açúcar, ou utilizada em diversas receitas de culinária e doçaria, como o bolo de tacho.

Contexto de Documentação

Data 2021-1-4

Entidade Ana Rita Santos Mateus

Responsável Ana Rita Santos Mateus

Função Mestre em Gestão e Valorização do Património Histórico e Cultural

Observação Documentação da Relevância da manifestação

Direitos de Propriedade Intelectual

Direito à Imagem

Protecção de Dados Pessoais

Bibliografia

Bibliografia

Páginas

AFONSO, Vanessa Alexandra Rosa, 2018, Algarve: Tradição Arquitectónica e Contemporaneidade. Um olhar sobre a reabilitação na cidade de Olhão, Dissertação para o Grau de Mestre em Arquitetura, Covilhã, Universidade da Beira Interior;

CAPELA, Fábio Filipe Gomes Simões, 2014, Contributos para o conhecimento da Pré-história Recente e da Proto-história da Serra de Monchique, Albufeira, Arandis Editora,

CARNEIRO, Isabel, 1999, "Indústria em Monchique. O "Relatório Geral" de Geraldo A. Pery e o "Inquérito Industrial de 1881"", Jornal de Monchique, Monchique, "O Monchiqueiro - Grupo de Dinamização Cultural", n.º 172;

- CARNEIRO, Isabel. & CAMPOS, Nuno, 2003, O Concelho de Monchique e as Suas Armas Municipais - Da Perspectiva Histórico-Sociológica à Perspectiva Heráldica, Monchique, Comissão Instaladora do Museu de Monchique/Junta de Freguesia de Monchique;
- CARRIÇO, Silva, 2008, Memória das Coisas, 2.ª edição, Monchique, Associação "O Monchiqueiro - Grupo de Dinamização Cultural";
- CARVALHO, Augusto Silva da, 1939, Memórias das Caldas de Monchique, Lisboa, Edição da Comissão Administrativa das Caldas de Monchique;
- CHAVES, Luís (Coord.), 2013, Receitas e Sabores dos Territórios Rurais, Lisboa, MINHA TERRA - Federação Portuguesa de Associações de Desenvolvimento Local;
- Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve (Coord.) (2005). Festa da Gastronomia e das receitas típicas das aldeias do Algarve. À descoberta dos sabores tradicionais, Algarve: Faro;
- COOPERATIVA AGRÍCOLA DO CONCELHO DE MONCHIQUE, (s.d.), Requerimento para o registo de uma denominação de origem para mel da serra de Monchique; Monchique;
- COSTA, Miguel Reimão Lopes da, 2014, Casas e montes da serra entre as extremas do Alentejo e do Algarve. Forma, processo e escala no estudo da arquitetura vernacular, Porto, Edições Afrontamento;
- DUARTE, N., 1986, Moinhos na mó de baixo, Jornal de Monchique, Monchique, "O Monchiqueiro" - Grupo de Dinamização Cultural, n.º 13;
- DOMINGOS, Sílvia Maria Brazão Baeta, 2014, Turismo e Património Gastronómico - o caso do papel das entidades público-privadas na valorização da doçaria tradicional no Algarve, Dissertação de Mestrado em Direção e Gestão Hoteleira, Faro, Universidade do Algarve;
- GASCON, José, 1955, Subsídios para a Monografia de Monchique, 2.ª edição (fac-similada), Faro, Algarve em Foco Editora;
- GUERREIRO, Manuel Viegas & MAGALHÃES, Joaquim Romero, 1983, "Duas Descrições do Algarve do Século XVI" in Cadernos da Revista de História Económica e Social, nº3, Lisboa, Sá da Costa Editora;
- FERNANDES, José Manuel & JANEIRO, Ana, 2008, A Casa popular do Algarve, espaço rural e urbano, evolução e atualidade, Faro, Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve;
- LOPES, João Baptista da Silva, 1988, Corografia ou Memória Económica, Estadística e Topográfica do Reino do Algarve, 1º Volume, Faro, Algarve em Foco Editora;
- MARREIROS, Glória, 1991, Um Algarve Outro - contado de boca em boca, Lisboa, Livros Horizonte;
- OLIVEIRA, Catarina, 2019, Que relação entre as festas, os ciclos ancestrais e o calendário agrícola?, (artigo de opinião), in "património.pt", disponível em: <https://www.patrimonio.pt/post/2019/02/13/que-rela%C3%A7%C3%A3o-entre-as-festas-os-ciclos-ancestrais-e-o-calend%C3%A1rio-agr%C3%ADcola-um-projecto-educ> (visualizado a 30 de abril de 2020);
- OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, 1995, Festividades Cíclicas de Portugal, Coleção Portugal de Perto, Lisboa, Etnográfica Press;

ROQUE, Maria Isabel, 2019, Maio, maduro maio: tradições algarvias in "A.MUSE.ARTE", blog de reflexão em torno da arte e dos museus, disponível em: <https://amusearte.hypotheses.org/3767> (visualizado a 2 de maio de 2020);

SAMPAIO, José Rosa, 2010, Engenheiros Tradicionais de Moagem do Concelho de Monchique, Monchique, Junta de Freguesia de Monchique/Associação Cultural Memo;

2013, O trabalho das abelhas. Contributo para a história da apicultura no concelho de Monchique, Monchique;

2016, Os anos de ouro da Agricultura Monchiquense: uma resenha histórica, 2.ª edição, Monchique;

SERRÃO, Joaquim Veríssimo, 1980, História de Portugal», volume III - O século de Ouro (1495 - 1580), 3.ª edição, Lisboa, Editorial Verbo;

SILVA, José Gonçalo Nobre Duarte da, 2005, Dando "logar" a Monchique, (Trabalho de Seminário para a Licenciatura em Património Cultural), Faro; Universidade do Algarve;

VV. AA (s.d), Um percurso histórico, um património a valorizar - II Jornadas de Monchique, 5 e 6 de outubro de 2001, Monchique, Comissão Instaladora do Museu de Monchique/Junta de Freguesia de Monchique;

VV. AA, 2014, A Dieta Mediterrânica em Portugal: cultura, alimentação e saúde, Universidade do Algarve, Faro;

Fontes escritas:

Memórias Paroquiais de 1758 (Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Tomos 2, 22 e 23);

Observações

<MANIFESTACOES_ASSOCIADAS>

Relacionadas com o bolo de tacho e a sua confeção encontram-se algumas manifestações, essencialmente de âmbito local. São celebrações e eventos festivos, extensivos às três freguesias do concelho, que pretendem dar continuidade às tradições de outrora associadas ao dia um de maio, que, durante alguns anos, foi duplamente feriado municipal e nacional. Nesse dia, o bolo era um pretexto para a população ir «desmaiar» para os campos e viver momentos de grande confraternização. Atualmente, realizam-se pequenos eventos festivos e culturais que, de certo modo, continuam a assinalar este ritual em que a partilha de sentimentos e crenças são comuns a toda a população - a celebração do bolo de tacho e o saber-fazer associado.

Na freguesia de Monchique, há quase três décadas que tem lugar a Festa do M (em alusão a maio, mel, medronho e Monchique), no quintal do edifício da junta de freguesia. Neste evento, a população é convidada a confeccionar a sua receita de bolo de tacho e a partilhá-la com os visitantes. O evento tem vindo a crescer a cada ano, tendo contado com a partilha de mais de sete dezenas de bolos diferentes na edição de 2019.

Já em 2020, tendo em conta a pandemia causada pela Covid-19, não foi possível realizar a festa de forma presencial e com a animação de sempre. No entanto, para que a tradição não fosse esquecida, a Junta de Freguesia de Monchique desafiou os monchiquenses a continuarem a fazer o seu bolo de tacho e a partilhá-lo com a comunidade, mas, desta vez, de forma virtual. Nesse sentido, todos aqueles que fizeram o bolo de tacho foram convidados a partilhar uma fotografia do mesmo numa publicação específica da página de facebook da autarquia, sendo que as três imagens com maior número de «gostos» seriam premiadas. Mesmo de forma virtual, esta ação contou com a participação de 63 pessoas, conforme pode ser visto no seguinte endereço:

<https://www.facebook.com/809721402442123/photos/a.839210932826503/288003196207713/?type=3&theater> .

Em Marmeleite, a freguesia propõe um passeio pedestre e de BTT, pelos seus principais trilhos, sendo uma das paragens obrigatórias o Cerro dos Picos, em alusão a um dos locais onde, em tempos idos, era frequente a população ir «desmaiar». Segue-se depois, segundo a página oficial da Junta de Freguesia, uma manifestação «de hábitos culturais e gastronómicos no convívio e partilha do tradicional bolo de Maio, acompanhado de muita animação musical».

A freguesia de Alferce também promove uma caminhada pelas principais paisagens da sua área, mas o ponto alto do dia é a mostra de produtos locais e de artesanato, que decorre no largo e ruas próximos da igreja matriz.

Para além destas, o bolo de tacho pode relacionar-se com a Dieta Mediterrânica - Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO desde 2013 -, uma vez que na confeção daquele entram ingredientes característicos deste modelo alimentar, como o azeite e a banha, as especiarias e a farinha de milho. A Dieta Mediterrânica teve a sua origem nos países próximos ou influenciados pelo mar Mediterrânico e constitui uma forma de comer muito completa e equilibrada, com diversos benefícios para a saúde e qualidade de vida, assentando na produção e consumo da designada «trilogia mediterrânica», que é composta por azeite, vinho e pão. Defende, entre outras coisas, um consumo farto de produtos hortícolas e frutas, produtos frescos e da época e o recurso ao azeite como principal fonte de gordura.

Maria Manuel Valagão acrescenta que «deste património mediterrânico vivo, fazem parte os produtos hortícolas, as frutas, os azeites, e tantos outros produtos locais que fizeram a nossa história, os saberes-fazer que lhes estão associados, que representam sem dúvida, um dos aspetos emblemáticos desta cozinha mediterrânica, cuja arte e engenho se baseia em procedimentos simples que conseguem “grandes efeitos a partir de poucos recursos”».

O azeite, em particular, e a banha são as principais gorduras utilizadas na confeção de pratos da cozinha mediterrânica, não só em virtude dos seus inúmeros benefícios nutricionais, como o teor em ácidos gordos mono insaturados, mas também pelo sabor muito característico que ambas conferem aos preparados culinários. A carne de porco é uma das mais consumidas dentro deste modelo alimentar e a matança deste animal (um dos principais rituais das comunidades rurais algarvias) permite a produção de muitos outros alimentos, que asseguram a subsistência ao longo de todo o ano. De referir ainda o uso de ervas aromáticas e de especiarias que, tendo em conta a pirâmide da Dieta Mediterrânica, fazem parte do grupo de alimentos que devem ser consumidos diariamente.

Embora na Dieta Mediterrânica os cereais sejam consumidos essencialmente sob a forma de pão ou de massas alimentícias, importa referir a farinha de milho que é muito utilizada, particularmente no Algarve, na confeção do xarém ou "papas", dos inúmeros cozidos e de diversos tipos de bolos, como acontece com o bolo de tacho, em que aquela é o ingrediente mais importante da sua composição.

Mas não é só pela alimentação que a Dieta Mediterrânica se rege, pois, os próprios ciclos agrários e festivos que ocorrem ao longo do ano assumem relativa importância na forma como o homem vai trabalhar a terra e como os seus conhecimentos cósmicos podem ter influência nas suas culturas e atividades do quotidiano. Segundo Catarina Oliveira «a Dieta Mediterrânica, nas suas múltiplas valências, é reveladora e transmissora de conhecimentos profundos dos ciclos naturais e dos recursos que o meio oferece (água, terra, plantas, animais) para deles tirar o maior proveito com vista à sobrevivência das comunidades. Da produção e colheita dos alimentos, conservação, transformação e preparação à degustação no quotidiano ou em momentos festivos, os astros tiveram e têm um papel determinante».

De facto, um comportamento ancestral bem marcante das sociedades agrícolas da região do Algarve é a crença de que as fases da lua e as condições meteorológicas desempenham um papel muito importante na agricultura, pois é através desses conhecimentos que o agricultor sabe quando deve cultivar ou recolher determinada espécie. Relacionado com este ciclo agrário está, indiscutivelmente, um importante ciclo de eventos festivos, que são definidos pela sucessão das estações do ano e vão, por isso mesmo, determinar a realização de rituais de degustação e preparação dos alimentos retirados da terra. Se no outono/inverno é celebrado o mundo dos vivos e dos mortos, com manjares compostos por castanhas, vinho, galos, carne de porco ou broa de milho, na primavera/verão festeja-se a abundância alimentar e a renovação da natureza, em que as festividades da Páscoa, da Ascensão, do primeiro de maio e dos Santos Populares refletem esse sentimento de fertilidade e fartura.

Neste sentido, o bolo de tacho e, em particular, os momentos de convívio e partilha, que, como

têm vindo a ser descritos, se realizavam no dia 1 de maio um pouco por toda a serra de Monchique, podem ser incluídos neste ciclo de primavera, quando eram frequentes «as saídas coletivas para o campo, para manjares próximos da água».

De forma a corroborar a associação desta iguaria à Dieta Mediterrânica, importa referir a participação do bolo de tacho na VIII Feira da Dieta Mediterrânica, que decorreu entre 8 e 11 de setembro de 2022, em Tavira. Neste certame, o bolo de tacho esteve em destaque através da sua confeção em direto, num espaço montado para o efeito no antigo mercado da Ribeira, através das doceiras da pastelaria monchiquense Doce & Arte. Este momento contou ainda com a presença da ministra da Coesão Territorial, Ana Abrunhosa, e de outras individualidades políticas locais e regionais. (Ver anexo II, vídeo n.º 10) Em junho de 2023, a Junta de Freguesia de Monchique, na pessoa do seu presidente, foi convidada pela Direção Regional de Cultura do Algarve a estar presente na Mostra da Dieta Mediterrânica, que teve lugar no Consulado de Portugal em Sevilha, numa organização da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional (CCDR), com o objetivo de atrair turistas e visitantes espanhóis à região algarvia.

</MANIFESTACOES_ASSOCIADAS>

<CRITERIOS_GENERICOS_APRECIACAO>

Na qualidade de entidade responsável pela iniciativa para a inventariação do Bolo de Tacho no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial, em conformidade com o disposto no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de Junho;

A Junta de Freguesia de Monchique considera encontrar-se cabalmente fundamentada a relevância do Bolo de Tacho de acordo com os seguintes critérios genéricos de apreciação constantes das alíneas a) a h) do artigo 10.º do mesmo diploma:

a) Importância da manifestação do património cultural imaterial enquanto reflexo da respetiva comunidade ou grupo;

O bolo de tacho é um doce típico da gastronomia local que se caracteriza pelo uso de ingredientes que têm por base vários recursos endógenos, isto é, determinados elementos que, por tradição, existem em Monchique há vários séculos e que sempre estiveram ao alcance de grande parte da população. São eles a farinha de milho, o azeite, o mel e a banha de porco, os quais se vão refletir na preparação do bolo, pois estão presentes em todas as receitas e vão sendo usados em quantidade variável de acordo com o gosto da pessoa que o faz. A confeção do bolo ainda assenta em processos e técnicas ancestrais que têm passado de geração em geração. Nesse sentido, o bolo de tacho continua hoje a ser um reflexo da comunidade monchiquense, uma vez que é, na atualidade, fabricado por pessoas que, mesmo se deparando com algumas alterações na variedade e características dos ingredientes, continuam a fazer este bolo de forma artesanal e seguindo o mesmo modelo e as receitas que foram herdadas das suas anteriores gerações. É certo que já o fazem mais vezes durante o ano, mas o maio continua a ser um mês especial porque é quando há mais pessoas a confecioná-lo e as quantidades produzidas também são maiores nessa altura. No fundo, este fator vem comprovar como a tradição de festejar o maio ainda se mantém muito enraizado no seio da comunidade monchiquense.

Também os convívios e os momentos de partilha deste bolo continuam a ser um reflexo do modo de viver e estar destas comunidades, em particular no dia 1 de maio, quando as saídas para os campos como forma de assinalar o feriado são ainda muito frequentes. Embora realizados em moldes mais de acordo com os padrões atuais da sociedade, o primeiro de maio continua a ser marcado por piqueniques e pelos encontros de amigos e familiares, continuando o bolo de tacho a ter um papel fundamental nesses momentos de animação. As festas que se realizam anualmente no dia 1 de maio nas três freguesias do concelho, dedicadas em exclusivo ao bolo de tacho, vieram reforçar este sentimento, pois têm a capacidade de reunir a comunidade em torno de uma mesma manifestação comum e, assim, reforçar a memória coletiva e identidade histórica e cultural. Para além disto, importa referir que, tal como foi descrito no Anexo I, os fazedores deste bolo consideram-no como um dos principais elementos que melhor representa Monchique, em parte devido às suas particularidades, que o diferem de muitos outros

doces algarvios. O bolo de tacho, a aguardente de medronho e a melosa constituem os principais elementos que um indivíduo natural de Monchique, quando se desloca para fora da localidade, refere ou dá a provar a alguém para apresentar os sabores e saberes da sua região. O mesmo acontece nas visitas entre os habitantes locais.

b) Os contextos sociais e culturais da sua produção, reprodução e formas de acesso, designadamente quanto à respetiva representatividade histórica e espacial;

O bolo de tacho e a tradição associada é extensiva a todo o território que compõe o concelho de Monchique, alargando-se, no entanto, a outras localidades onde habitam pessoas com relações de proximidade à serra. Este fator foi visível, por exemplo, no desafio online lançado pela JFM em 2020 por ocasião da Festa do M, em que das mais de 60 pessoas participaram algumas que não residem em Monchique e outras que, aproveitando a oportunidade, assumiram ter feito o bolo pela primeira vez.

Regra geral, o acesso a esta manifestação é aberto, seja ao nível da confeção que tem lugar nas casas dos respetivos fazedores que seguem, como foi dito anteriormente, um modelo de produção ainda muito artesanal, seja ao nível do conseqüente convívio e partilha, uma vez que as atuais festas são abertas ao público em geral. As pastelarias locais, como já fazem este bolo ao longo de todo o ano e em maiores quantidades, veem-se obrigadas a recorrer a materiais um pouco mais industrializados e que cumpram as devidas regras de higiene alimentar. Estes e outros espaços comerciais, a par das feiras de produtos locais (Feira de Enchidos, Feira do Presunto, ARTECHIQUE) constituem os principais pontos de acesso a este bolo propriamente dito, seja para a própria comunidade, seja para os inúmeros turistas que visitam a serra de Monchique.

Em termos da sua representatividade histórica, o bolo de tacho e os «desmaios» associados constituem uma tradição de origem indeterminada, pois os relatos que lhe fazem referência de forma concreta remontam ao início da segunda metade do século XX. Todavia, as várias descrições orais que foram obtidas através das entrevistas realizadas levam a crer que o bolo já fosse confeccionado em Monchique há pelo menos 200 anos. Esta manifestação dá forma a uma atividade que permanece ativa no seu modo de produção e transformação desde tempos ancestrais até aos nossos dias, embora com algumas alterações inevitáveis relacionadas com as disponibilidades atuais, tal como já foi descrito na ficha de inventário.

c) A efetiva produção e reprodução da manifestação do património cultural imaterial no âmbito da comunidade ou grupo a que se reporta;

O bolo de tacho, a confeção e respetiva partilha são um ato contínuo da comunidade monchiquense ao longo de todo o ano. Conforme foi explicado na ficha de inventário, disponível no ANEXO 1 a confeção constitui uma atividade que se realiza essencialmente de forma particular, em que cada pessoa faz o bolo, geralmente sozinha e na sua própria casa, mas a partilha e prova do mesmo já envolve um maior número de pessoas. A reprodução desta manifestação tem uma expressão maior no mês de maio, que é quando o bolo é confeccionado por mais pessoas para assinalar a tradição associada ao primeiro dia deste mês e também quando se realizam as festas comunitárias relacionadas com esta forma de estar e sentir.

d) A efetiva transmissão intergeracional da manifestação do património cultural imaterial e dos modos em que se processa;

A efetiva transmissão intergeracional de conhecimentos desta manifestação ocorre sobretudo em meio familiar quando sobretudo mães e filhas, avós e netas se entrem ajudam na preparação e confeção do bolo de tacho. Esta transmissão também é visível nas festas realizadas nas três freguesias, onde participam famílias compostas por elementos de diferentes idades.

e) As circunstâncias suscetíveis de constituir perigo ou eventual extinção, parcial ou total, da manifestação do património cultural imaterial;

As circunstâncias que podem vir a constituir perigo para a continuação desta manifestação, ou eventual extinção, parcial ou total, prendem-se com a interrupção da transmissão intergeracional, devido ao desinteresse dos mais jovens sobretudo pela confeção deste bolo. Aliado a este fator pode acrescentar-se também a produção daquele nas pastelarias locais, cujo confeção em massa pode causar uma perda significativa das memórias locais.

Nesse sentido, considera-se importante a sensibilização para a proteção do património cultural

imaterial junto das gerações mais novas de forma a evitar uma eventual extinção.

f) As medidas de salvaguarda em relação à continuidade da manifestação do património cultural imaterial;

O presente pedido de inventariação e subsequente inclusão no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial pela Direção-Geral do Património Cultural (DGPC) representará uma importante medida de salvaguarda do bolo de tacho de Monchique.

Esta incentivará o reforço das medidas de salvaguarda que a entidade proponente, a Junta de Freguesia de Monchique, tem vindo a realizar ao longo do tempo, como foi descrito no ponto 1.8 do presente anexo.

g) O respeito pelos direitos, liberdades e garantias e a compatibilidade com o direito internacional em matéria de defesa dos direitos humanos;

O bolo de tacho e respetiva tradição constitui uma manifestação cultural que não colide com o respeito pelos direitos, liberdades e garantias e a compatibilidade com o direito internacional em matéria de defesa dos direitos humanos.

h) A articulação com as exigências de desenvolvimento sustentável e de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos.

O bolo de tacho é uma manifestação que promove o respeito pelas práticas e pelos eventos festivos relacionados, assumindo-se também como um importante fator para o desenvolvimento sustentável das comunidades e territórios onde se manifesta. A confeção do bolo de tacho promove um aumento da produção e consumo dos produtos autóctones, constituindo, por esse motivo, uma forma de apoiar a economia local. Este bolo pode também ser encarado como uma forma de promoção e de atratividade turística da região, pois ao permitir a circulação de pessoas pelo concelho, assim como o consumo e comércio de diversos serviços e recursos, vai igualmente promover uma maior dinamização e fomento da economia. Este fator é visível, por exemplo, no dia um de maio, quando se realizam as festas levadas a cabo pelas três freguesias do município, em que se verifica uma maior afluência de pessoas na região.

Importa ainda referir os tradicionais «desmaios», que sempre se realizaram em sítios muito aprazíveis, numa clara conexão com a natureza e o património natural. O convívio e a partilha do bolo de tacho no âmbito destes encontros são outra forma de descobrir e valorizar espaços e obrigá-los a que as entidades responsáveis, como as autarquias, os mantenham com condições de higiene e acessos facilitados.

</CRITERIOS_GENERICOS_APRECIACAO>

<PATRIMONIO_CULTURAL>

Património cultural móvel

Ao Bolo de Tacho de Monchique estão associados diversos objetos fundamentais à sua confeção e que são utilizados por grande parte da comunidade, tendo sido descritos em maior pormenor na ficha de inventário.

Associado ao bolo de tacho encontram-se vários utensílios que são utilizados nas diferentes fases do seu processo de preparação e confeção e respetiva partilha. Pese embora alguns deles já estejam em desuso, continuam a relacionar-se com esta manifestação, devido à sua componente histórica e social.

a) Mós manuais

A palavra mó tem origem no latim, «mola», que significa pedra de moer.

Com a descoberta da agricultura, no Neolítico, o homem deu início a um novo processo de produção de utensílios e de transformação de alimentos, como a trituração de sementes e grãos que provinham do cultivo da terra. Para esse efeito, começou a utilizar duas pedras simples, sendo uma fixa de formato côncavo e outra, mais pequena, movida manualmente sobre o cereal. São as designadas mós de reboło ou de vaivém.

Em Monchique, no decorrer de prospeções arqueológicas, foram encontrados alguns fragmentos destes utensílios, que vêm comprovar a ocupação do território por parte de comunidades pré-históricas. No Castelo da Nave, registaram-se duas mós manuais de vaivém, fragmentadas, em sienito nefelínico e numa sepultura neolítica, no sítio da Palmeira, foi detetada «uma mó manual de vaivém, fragmentada, em sienito nefelínico, encontrada na mamoa que envolvia a sepultura Palmeira 12». (CAPELA, 2014, pp. 67 - 73).

Com o passar dos anos, a necessidade de reduzir os cereais a farinha manteve-se, mas o arcaico aparelho de moagem evoluiu e deu lugar à designada mó manual, que foi introduzida pelos romanos. Esta era composta por duas pedras circulares sobrepostas, de igual diâmetro, sendo a de baixo fixa (dormente) e a de cima movível (movente) de forma giratória.

No Algarve, sobretudo em zonas rurais onde se cultivava milho, era frequente o recurso a estes sistemas de moagem para a obtenção de farinha, que era muito utilizada na confeção das tradicionais papas, entre muitos outros usos culinários. Referindo-se a Monchique em particular, José Gascon afirma que aquela «constitui a principal alimentação de muita gente», e além de ser consumida em papas, também «entra na composição de pão, broas, bolo de tacho, morcelas de farinha (com sangue de porco) etc». (GASCON, 1993, p. 365).

Uma mó manual é formada por duas pedras circulares, feitas de calcário ou sienito, ligadas por uma segurelha, isto é, a peça que permite tornar uniforme o movimento da mó de cima. Esta, apresenta ao centro, um orifício, no qual o milho é introduzido até escorregar para debaixo da movente. Para que a moagem se faça, as mós têm de ser picadas, até que se formem relevos que aumentem o atrito entre as duas pedras e facilitem a trituração do grão. Assim, quando a movente roda, o cereal vai ser esmagado e a farinha vai sair pelos bordos do engenho e cair no interior da alcofa ou seira que alberga a mó. Na parte superior do aparelho há um cabo de madeira que auxilia o movimento.

b) Peneira

Utensílio circular, com aro em madeira, de dimensão variável e fundo em seda ou outro tecido fino, crina ou arame, que é utilizado para separar a farinha do farelo. Por norma, a farinha de milho tinha de passar por peneiras de larguras diferentes até que fosse obtida a densidade desejada para a confeção do bolo.

c) Utensílios usados na confeção:

1. Alguidar de barro - recipiente onde os ingredientes vão sendo colocados para a confeção do bolo de tacho. Muito utilizado em tempos idos, tem vindo a cair em desuso em virtude da generalização de utensílios em material plástico.

2. Colherão de pau - instrumento culinário em madeira, que serve para mexer o preparado.

3. Cafeteira - em alumínio, utiliza-se para preparar o café e o chá de casca de limão e erva-doce, em grão, com o objetivo de esquentar a farinha.

4. Tacho - igualmente em alumínio, constitui a forma do bolo, que pode ser de tamanho e formato variáveis. Geralmente, as pessoas utilizam os mesmos tachos, unicamente para fazer o bolo de tacho, de forma a não os danificar e permitir a aquisição de conhecimento empírico relacionado, por exemplo, com a temperatura necessária nas próximas utilizações.

5. Pá de forno - utensílio de madeira com um cabo longo, usado geralmente na cozedura do pão, auxiliando a sua introdução e retirada do forno. Tem a mesma funcionalidade na preparação do bolo de tacho, neste caso, servindo de apoio à colocação e retirada dos tachos do interior do forno a lenha.

Todos os utensílios acima referidos não se estabelecem enquanto coleção etnográfica com qualquer pertença institucional, uma vez que constituem o grupo de objetos utilizados pelos detentores deste saber-fazer aquando da confeção do bolo de tacho, os quais, regra geral, existem nos espaços privados dos indivíduos/comunidade, onde a feitura desta iguaria ocorre. Na atualidade, as mós de uso manual já não são utilizadas, uma vez que, como tem vindo a ser

referido, a farinha de milho - ingrediente essencial à confeção deste bolo - é comprada nos diversos estabelecimentos comerciais. Contudo, a alusão a este objeto não pode ser dissociada da confeção do bolo de tacho, tendo em conta as referências históricas que dão conta do uso deste engenho na serra de Monchique, desde períodos pré-históricos até ao século XX, para a transformação do cereal em farinha. Este é também um objeto sem qualquer pertença institucional, tendo em conta que corresponde a um utensílio que continua presente nos espaços de vivência de grande parte dos detentores desta manifestação pelas memórias familiares e afetivas que aquele lhes proporciona.

Património cultural imóvel

Indissociável do Bolo de Tacho de Monchique estão os moinhos, os quais permitem obter a farinha de milho, ingrediente principal da composição culinária daquele e os fornos de lenha, tradicionais, que são essenciais na cozedura deste bolo. Embora os moinhos já não sejam uma realidade tão presente no concelho de Monchique é impossível não relacionar estas duas manifestações, tendo em conta o número elevado de engenhos moageiros que existiram nesta localidade até à década de 80 do século XX, e que constituíam assim, a principal forma de obtenção de cereais moídos, fundamentais na alimentação destas comunidades rurais. Não é demais salientar a importância que ainda hoje vários fazedores de bolo de tacho dão à farinha moída nos moinhos, dada a maior capacidade de absorção que esta apresenta, quando comparada com a que é produzida de forma industrial e vendida nas grandes superfícies comerciais, como aliás é clarificado na ficha de inventário.

O mesmo acontece com os fornos de lenha de construção tradicional, que na opinião da grande maioria das pessoas tem impacto na consistência e no sabor do bolo, pelo que o uso destas construções é ainda frequente em muitas casas, sobretudo as localizadas em meio rural.

a) Moinhos de água e de vento

A abundância de água e a forte cultura cerealífera de Monchique, levaram ao aparecimento de muitos moinhos de água, próximos das principais ribeiras, e também de vento em alguns outeiros do concelho. Sempre com grande afluência ao longo de todo o ano, estes eram os locais de produção que permitiam à população abastecer-se de farinha por um grande período de tempo. Em Monchique predominavam os moinhos de rodízio, que se distinguem das azenhas pela posição dos eixos. Assim, nos moinhos estes são verticais enquanto que nas azenhas são horizontais. (DIAS, 1959, p. 49).

Uma das primeiras referências aos moinhos de Monchique surge nas Memórias Paroquiais de 1758. Este documento constitui o resultado de um inquérito realizado a pedido do Marquês de Pombal, que foi direcionado a todas as paróquias de Portugal e que pretendia obter informações sobre o estado das localidades após o terramoto de 1755. Assim, relativamente ao lugar de Monchique o documento faz alusão à «inexplicável abundância de água» que corre em toda a serra e que dá «nascimento a muitos rios, sendo de principal corrente a que nasce na fonte da Foia, que logo em pouca distância faz moer muitos moinhos e apisoar muitos pisões». Já no Alferce, o pároco responsável pelo inquérito informa que, em 1758, o lugar «tem sete moinhos e três pisões». Segundo José Rosa Sampaio existiram nesta freguesia o Moinho de Baixo, Moinho Velho e Moinho da Zambujeira e outros engenhos situados na zona do Cancino, Foz do Vale, Oliveira e Nogueiras. (SAMPAIO, 2010, p. 25).

As Posturas Municipais de 1793, que regulamentavam os deveres públicos dos munícipes, constituem outro importante registo acerca da influência destes mecanismos no concelho. O documento apenas faz referência aos «moinhos do Banho», na ribeira do Barranco [do Banho] e ao «moinho da Arrugela», na ribeira dos Casais, mas dispõe de muitos outros artigos direcionados aos moleiros e atafoneiros, o que leva a crer que essas fossem profissões já com um certo relevo no recentemente criado concelho, em 1773. O capítulo 37.º impunha que «todo o official mecanico ou qualquer arte que costuma aver exame seja obrigado a ter carta de Examinação pasada pella Camara sellada com o selo della», onde se incluíam os moleiros, atafoneiros, alagareiros de azeite e tecedeiras e o capítulo 65.º dedica-se aos moleiros, atafoneiros e carretadores. GASCON, 1955, pp. 181 - 193).

Em 1841, João Batista da Silva Lopes ao descrever o concelho de Monchique, informa que o milho é uma das culturas com maior produção local, em detrimento do trigo que existe em pequena

quantidade, sendo necessário importar uma boa parte do Alentejo. O historiador acrescenta ainda que nos limites do concelho «brotão a todos os cantos nascentes de agoas férreas e comuns em tal abundancia, que formão as caudalosas ribeiras da Perna da Negra, do Farelo ou Carriçal e do Banho e Odelouca», as quais «são engrossadas com vários arroios e regatos, fazem moer alguns moinhos, e se aproveitam regando diversas terras». (LOPES, 1841, p. 247).

O Inquérito Industrial de 1881 apurou a existência de três estabelecimentos industriais em Monchique: um de destilação de aguardente, um de lanifícios e outro de pisões. A fábrica de lanifícios, fundada em 1870, pertencia a Francisco do Carmo e situava-se na Ribeira da Mata-Porcas e a indústria dos Pisões foi fundada em 1877 e tinha apenas um operário. A localização desta última e respetivo proprietário não era conhecida, mas Isabel Carneiro acredita que por se tratar de «uma atividade ligada à indústria têxtil é provável que houvesse relação com Francisco do Carmo e que estivesse localizada - dada a proximidade e topónimo - na zona do Barranco dos Pisões». (CARNEIRO, JM, 1999).

De facto, o sítio denominado Barranco dos Pisões tem este nome devido a aí terem funcionado muitos pisões, ou seja, engenhos rudimentares movidos a água, utilizados no acabamento dos trabalhos saídos dos teares, que tinham como função retirar a gordura dos tecidos e dar-lhes mais consistência, apisoando-os.

Na primeira metade do século XX, José Gascon refere existirem «ainda, de construção bastante antiga e rudimentar, diversos moinhos de água e de vento, que já deveriam ter sido substituídos pelo menos por uma, mas boa, fábrica de moagem». (GASCON, 1955, p. 330). Em 1938, o mesmo autor informa sobre a coleta de 25 «moinhos ou azenhas», que provavelmente corresponderiam aos que ainda estavam em funcionamento no concelho nesse ano. (GASCON, 1955, p. 326).

A partir do «Inquérito às Explorações Agrícolas do Continente», publicado pelo INE em 1952, percebe-se que o número de moinhos diminuiu ligeiramente, uma vez que foram consideradas duas fábricas de moagem, um moinho de vento e 20 moinhos de rodízio. (SAMPAIO, 2010, p. 22).

Na década de 70, o «Guia Comercial e Industrial do Algarve», para os anos de 1974-75, faz alusão às «azenhas» de Clementina Pinto, situadas na Brejeira, de José Duarte e dos herdeiros de José Nobre Duarte, assim como às «moagens» de António Nobre Amado e Mário Poucochinho, em antigos moinhos. (SAMPAIO, 2010, p. 26).

Na década de 80 há registo de dois moinhos ainda a laborar com motor a diesel. Em 1987, um artigo no Jornal de Monchique intitulado «Moinhos na mó de baixo», dava conta do Moinho na Ribeira do Banho como sendo o último dos muitos moinhos hidráulicos que, em tempos idos, abundaram na zona de Monchique. Situava-se ao fundo do Paraíso e encontrava-se «rodeado de bananeiras, inhames e figueiras», mas já muito degradado.

Na freguesia de Marmeleite foram registados vários moinhos, que acabaram por dar origem aos topónimos locais, como Moinho de Cima, Moinho do Passil, Moinho do Chilrão, Moinho do Pomarinho, Moinho da Ribeira Brava, entre outros.

Atualmente, existe o Moinho de Água do Poucochinho, situado no Barranco dos Pisões, que é o único a laborar no concelho, mas com objetivos puramente didáticos e de animação turística e cultural, após ter sido recuperado pela Junta de Freguesia de Monchique (JFM), com apoio de fundos comunitários. Neste espaço tem sido frequente a realização de diversas iniciativas de cariz educativo e social, em que a comunidade é colocada em contacto direto com a realidade moageira de outros tempos. Geralmente, para assinalar algumas efemérides, a JFM, enquanto entidade responsável pela gestão deste moinho, promove atividades diversas onde se enquadram ações como colocar o moinho a funcionar e permitir que os visitantes compreendam o mecanismo destes engenhos, recebendo muitas vezes de oferta um pequeno pacote da farinha que viram produzir. Como já foi referido anteriormente, nos últimos anos a farinha de milho é adquirida nos diversos estabelecimentos comerciais, tendo em conta que já não se registam quaisquer moinhos em funcionamento no concelho de Monchique, onde a comunidade possa recorrer como forma de obter aquele ingrediente fundamental.

b) Fornos

Indispensável à confeção do bolo de tacho, o forno constitui uma construção de alvenaria (pedras ou tijolos) em forma de abóbada, que sempre fez parte da realidade quotidiana das povoações rurais algarvias. Regra geral, as casas do sul do país e, em particular as inseridas em meio rural, distinguem-se por serem de piso térreo e se destinarem essencialmente à habitação familiar.

Agregadas a ela, encontram-se várias dependências que servem para alojar os animais e guardar os utensílios agrícolas, verificando-se também um compartimento complementar à cozinha, onde se encontra o forno.

Ana Janeiro e José Manuel Fernandes dão conta de várias tipologias de casas características da Serra de Monchique, onde a pilheira (armário aberto na parede) e o forno são dois dos principais espaços existentes. O exemplar mais tradicional e rudimentar de uma casa típica de Monchique é de um único piso, cobertura de uma só água e fachada de porta e janela. É constituída por quatro divisões, sendo a cozinha, localizada na parte de trás da casa, formada por uma pilheira e um forno incorporado, este último aberto para dentro da habitação, dadas as condições climáticas mais rígidas que se fazem sentir na serra, em comparação com outras zonas da região.

Geralmente, anexado aos compartimentos situados na parte traseira da casa, existe um sobrado ou uma pequena arrecadação sobrelevada. (FERNANDES, JANEIRO, pp. 46-47) O mesmo tipo de habitação foi localizado por Vanessa Afonso na encosta noroeste de Monchique. Aqui a «habitação, de piso térreo trata-se de um núcleo concentrado, onde consta a casa de entrada, por onde se acede aos outros compartimentos e um ou dois quartos. A habitação desta zona, não tem o costume de utilizar chaminé, porém o uso do forno dentro da cozinha é habitual, assim como uma lareira, devido às rigorosas condições climáticas, que pela mesma razão explica a inexistência de muitos vãos». (AFONSO, 2018, p. 38)

Outro tipo de habitação frequente na serra de Monchique é aquele em que o acesso à casa é feito através da sala, a qual comunica com os dois quartos do lado esquerdo e a cozinha do lado direito, onde existe a pilheira e o forno coberto, igualmente aberto para o interior da cozinha. Nesta disposição, o forno está ligado à restante área habitacional e é protegido por um telheiro, embutido no corpo da habitação.

Até à primeira metade do século XX, os fornos eram construídos «recorrendo exclusivamente à pedra e à terra, empregues nos paramentos e, com areia da ribeira, no entulhamento da base, na execução do solo de barro, na construção da cúpula». (COSTA, 2008, p. 206). A porta deste tipo de fornos era feita mediante uma soleira empregue na base e dois elementos laterais dispostos na vertical, sobre os quais assentavam duas peças em espigão, colocados na diagonal. Já a cúpula, quando existente, era feita de barro, de pedra, ou em alternativa, de outros materiais que possibilitavam o aquecimento mais rápido do forno, como telhas velhas, «que, partidas em cacos, eram dispostas radialmente, assentes com barro, no aparelho interno correspondente à cúpula». A generalização do tijolo maciço, a partir do século XX, levou a um uso mais recorrente deste material na construção das cúpulas e também à alteração da planta, que passa a ser quadrada, assim como o forno que, regra geral, é rebocado e caiado e possui cobertura de telha.

De acordo com José Gascon, nas primeiras décadas do século XX ainda existiam «em diferentes pontos do concelho, alguns fornos de cal, telha e tijolo». (GASCON, 1955, p. 331). Em 1991, Glória Marreiros explicava que «os fornos antigos eram de pedra sobreposta», mas os mais recentes já eram feitos de tijolos e alguns tinham «um telheiro que torna menos penosa a tarefa de cozer pão». Nas habitações rurais, geralmente o forno estava localizado «numa divisão própria a que se chama a casa do forno». (MARREIROS, 1991, p. 77).

Património cultural imaterial

Para além da arte da cestaria mencionada na ficha de inventário, o bolo de tacho também está relacionado com a oralidade, a qual se vê refletida na própria linguagem local. O termo «desmaiar» é um exemplo disso mesmo, pois é utilizado como referência aos piqueniques e às saídas para o campo, característicos do dia 1 de maio. O mesmo se aplica à expressão «atacar o maio», que significa beber um copo de aguardente de medronho como acompanhamento de uma fatia do bolo, em jejum, de forma a «não deixar o maio entrar». Em Monchique, à semelhança do que acontecia em Lagos com bolinhos de amêndoa em forma de rolha, também aqui se comiam as «rolhas de Maio», que normalmente eram fatias de bolo de tacho, especialmente nas zonas rurais.

Também as suas designações - bolo de tacho, bolo de milho e bolo de maio - constituem expressões específicas da oralidade local, pois geralmente são utilizadas e reconhecidas maioritariamente pelos habitantes de Monchique.

a) Cestaria em vime e verga

As merendas e os farnéis dos "desmaios" do dia um de maio, nos quais sempre se encontrava o bolo de tacho, eram, em outros tempos, levados para os campos nos típicos cestos feitos de vime ou verga, geralmente com tampa.

A cestaria em vime constitui uma das atividades mais tradicionais de Monchique, visto esta ser uma área propícia ao desenvolvimento do salgueiro (ou vimeiro), em parte pela abundância de cursos de água permanentes, em cujas margens aquela árvore se desenvolve. José Gascon, autor dos «Subsídios para a Monografia de Monchique», informava que na primeira metade do século XX, uma das «pequenas indústrias» locais era o «fabrico de cestos, canastras de vimes, saisseiro (salgueiro) e de cavaca, assim como o de cajados, varapaus, bengalas aguilhadas, varas para apanha de azeitona e outros». (GASCON, 1955, p. 332).

O vimeiro é uma árvore de ramos quebradiços com tronco direito, casca acinzentada, folhas longas, ovadas e lanceoladas e amentilhos amarelos, que cresce em sítios húmidos, como nas margens de rios ou de lamaçais. O vime, que é a vara ou haste proveniente desta árvore, constitui uma fibra vegetal resistente, flexível e de grande durabilidade, que é essencialmente utilizada no ofício da cestaria, desde há muito tempo. O vime pode ser usado inteiro, dando origem a peças grandes como canastras, cestos e baús, ou então em varas mais finas (verga), que são utilizadas no fabrico de peças de menor dimensão e resistência.

Em Monchique, o vime é cortado a partir de janeiro e posteriormente colocado a secar ao sol. Depois, tira-se a pele e demolha-se em água, durante tempo suficiente para que se torne mais brando e maleável e permita ser trabalhado com maior facilidade. Ao contrário da empreita, que é sobretudo manuseada por mulheres, a cestaria é um trabalho essencialmente masculino, onde o artesão mostra a sua técnica em entrelaçar as canas e a verga e produzir peças de formatos e cores variados, que no caso de Monchique eram utilizadas para os trabalhos do campo. As principais ferramentas de que o artesão faz uso para a produção das suas peças são muito simples, como facas, agulhas ou tesouras.

Regra geral, o cesto começa a ser feito pelo fundo, a partir de uma cruzeta formada por dois conjuntos de varas, de comprimento e diâmetro adequados à dimensão da base que o artesão pretende fazer. Para a construir, o artífice deve fazer uma abertura no primeiro grupo de varas e posteriormente fazer passar cada uma das hastes do segundo conjunto naquela. A cruzeta precisa depois de ser fixada para que seja possível iniciar a tecelagem da base. Para esse efeito é necessária uma fita de vime, que deve ser colocada na abertura da cruzeta e, de seguida, passada pelos braços do centro da cruzeta, rodeando-os. A mesma fita é utilizada na tecelagem da base, à volta da qual vão sendo atravessadas (por cima e por baixo) as varas, que devem ir sendo abertas de forma uniforme, logo nas primeiras passagens para dar um maior suporte à base. Esta deve continuar a ir sendo urdida, de forma alternada, até o artesão chegar ao fim da forma desejada. A fase seguinte consiste em fixar na base as varas que vão formar a estrutura lateral do cesto, as quais devem ser cortadas de acordo com o comprimento desejado e afiadas na ponta com recurso a uma faca. Neste processo de fixar as estacas, coloca-se a parte exterior da base virada para cima e enfia-se uma vara no espaço entre cada uma das varas da base. Quando as estacas estiverem todas colocadas, a base é novamente virada, devendo o interior do cesto ficar voltado para cima. O acabamento do cesto pode ser em cordão ou bordado e alguns podem ter asas, pegas ou tampa. De formato e tamanho variados, tendo em conta o uso que lhe é dado, o cesto constitui um elemento muito considerável na vida doméstica de uma casa, uma vez que permite a arrumação, organização e separação de bens e objetos de uso habitacional, mas também auxiliar nas viagens e transporte das refeições para o trabalho no campo ou para as festas e convívios, como acontecia em Monchique por altura do dia um de maio: «a minha mãe arranjava-nos os cestos de verga com uma tampa». Também na agricultura, os cestos assumem uma relativa importância, tendo em conta as múltiplas funções que podiam ter, pois tanto podiam ser utilizados na vindima, como na apanha da batata e da fruta ou para colocar os ovos das galinhas.

</PATRIMONIO_CULTURAL>

<PATRIMONIO_NATURAL>

A relação da manifestação do Bolo de Tacho com o património natural da

Serra de Monchique tem uma suprema longevidade. De uma forma geral, o dia 1 de maio era marcado pelos «desmaios», em que era tradição que nesse dia as pessoas saíssem de casa em debandada para os campos. Tal como é explícito na ficha de inventário, era para as zonas rurais, para os pontos mais altos da serra, como a Foia e a Picota, e para as zonas frescas, próximo das ribeiras e fontes, - de que Monchique sempre foi muito fértil -, que as pessoas se encontravam, a cada ano, no dia 1 de maio, onde conviviam, partilhavam farnéis, riam e conservavam e em alguns casos até dançavam e cantavam ao som da concertina e da harmónica ("gaita de beiços"). O bolo de tacho estava sempre presente nesses encontros, sendo partilhado entre todos, acompanhado da aguardente de medronho.

Como também foi referido na ficha de inventário, os «desmaios» já não se realizam de acordo com os moldes acima referidos, tendo em conta o acentuado avanço da Globalização iniciada no começo da atual centúria. Todavia, o primeiro de maio continua a ser festejado em Monchique com o mesmo sentimento e tradição de outrora, pois as saídas para os campos mantêm-se, através de caminhadas, passeios pedestres ou de BTT, que se realizam sempre nesse dia pelas principais veredas da região, e que geralmente terminam com a partilha e prova do bolo envolto em momentos de muito convívio. As festas promovidas pelas três freguesias do concelho vieram também dar continuidade a estes sentimentos de convívio e partilha, não deixando que a tradição se extinga.

A relação do património natural com esta manifestação de PCI também se enquadra com diferentes atividades do meio rural, como agricultura e apicultura, uma vez que os principais ingredientes utilizados na confeção do bolo de tacho resultam da exploração de recurso locais.

Dadas as características orográficas da serra, o desenvolvimento destas atividades sempre foi fundamental para Monchique, pelo facto de garantir o auto-sustento alimentar e económico da população. O milho era a cultura mais relevante e muito importante na dieta serrana, cujas variedades consideradas mais aptas para papas, «morcelas de farinha», «milhos aferventados» e bolo de tacho, geralmente eram guardadas e selecionadas para esses fins.

Associado ao bolo de tacho estão os incontornáveis «desmaios» ou piqueniques que, outrora, se realizavam no dia 1 de maio, geralmente ao ar livre e em zonas altas da serra ou nas proximidades de cursos de água permanente, como ribeiras, e também junto a fontes.

A serra de Monchique é a única zona do Algarve que ostenta rochas eruptivas, nomeadamente sienito nefelínico e apresenta uma grande diversidade vegetal com características muito próprias, que possibilitaram que um conjunto de espécies animais e vegetais evoluísse em condições particularmente favoráveis. Para além das adelfeiras, azevinhos, tojos, urzes e carvalhos, com uma cronologia ancestral, existem ainda em Monchique algumas árvores monumentais e centenárias, que atestam a importância da flora local, como os sobreiros, castanheiros, medronheiros e plátanos. É este o cenário que permite a existência de vários habitats naturais, onde proliferam diferentes tipos de mamíferos, répteis e aves, dos quais se destacam o lagarto de água e a águaia de bonelli.

A abundância de água, com diversas nascentes, fontes e ribeiras a proliferar por toda a serra originou ainda uma paisagem agrária fresca, em terraços escalonados (ou socacos) explorados de forma intensiva durante todo o ano, aos quais se associam principalmente árvores de fruto, como citrinos, macieiras e oliveiras.

As condições aprazíveis e o clima suave da serra são motivos de atração para os locais e turistas que podem aqui contemplar as paisagens naturais, visitar as principais quedas de água (Barbelote e Penedo do Buraco), aproveitar os espaços verdes para piqueniques e realizar caminhadas ao ar livre ou outros desportos de natureza.

Nas três freguesias do concelho de Monchique eram vários os locais, cujas condições muito aprazíveis permitiam a realização de piqueniques e encontros familiares no primeiro dia de maio. Embora em moldes diferentes, os piqueniques e/ou saídas para os campos continuam a realizar-se neste dia, regra geral, para os mesmos locais de antigamente:

a) Barranco dos Pisões

O sítio do Barranco dos Pisões foi, durante vários anos, um dos locais de referência para os típicos «desmaios», pelas suas características aprazíveis. Localizado a sensivelmente 6 km da vila de Monchique, o Barranco dos Pisões constitui um espaço muito arborizado por onde passa uma ribeira de águas claras e existe um parque de merendas à sombra de um Plátano classificado como Árvore de Interesse Público, dada a sua idade centenária.

Próximo deste espaço encontra-se o Moinho de Água do Poucochinho, o qual foi recuperado pela Junta de Freguesia de Monchique e que hoje funciona para fins exclusivamente educativos e turísticos.

b) Foia

Ponto mais alto do Algarve com 902 metros de altitude e uma vista deslumbrante sobre grande parte do litoral algarvio, a Foia era, em tempos idos, um dos principais locais de encontro para os piqueniques do dia 1 de maio, sobretudo para as pessoas que moravam na vila. As deslocações até ao «bico da Foia» eram feitas a pé ou de burro e, entre as merendas, que eram transportadas nos cestos de vime e verga, encontrava-se, obrigatoriamente, a tradicional aguardente de medronho, que ajudava a "regar" o também imprescindível bocado de bolo de tacho, tornando as descidas de regresso ainda mais divertidas.

Hoje, a Foia continua a ser um dos locais mais visitados do Algarve, atraindo, todos os dias, pessoas de várias zonas do país e do mundo.

c) Picota

Com 774 metros de altitude, a Picota é o segundo ponto mais alto da Serra de Monchique e distingue-se pela vista panorâmica que proporciona, tanto sobre a vila como sobre o litoral algarvio. Embora a paisagem avistada desta serra seja mais escarpada, é possível observar e desfrutar da beleza e diversidade da fauna e flora da região.

d) Caldas de Monchique

Situam-se a poucos quilómetros da vila de Monchique e constituem um complexo termal, cujas águas apelidadas de «sagradas» e «terapêuticas» são conhecidas desde a época romana, quando essa civilização aí procedeu à construção de um edifício para banhos curativos. Motivo de atração ao longo do tempo, por isso mesmo, para muitos visitantes, incluindo diversas individualidades portuguesas, como monarcas (D. João II), que se deslocavam às termas na esperança de ver restabelecidas as suas maiores enfermidades.

As Caldas de Monchique estão inseridas num complexo termal, composto por vários edifícios, como hotéis e chalets, uma pequena igreja, restaurantes e SPA e muitos espaços verdes, sendo possível encontrar um parque de merendas propício a piqueniques e momentos de convívio.

e) Malhada Quente

Localidade da freguesia de Alferce, onde existe uma fonte santa com águas de características terapêuticas, semelhantes à das Caldas de Monchique, conhecidas desde pelo menos o século XIX. A fonte termal situa-se no maciço sub-vulcânico sienítico de Monchique, na mancha sienítica da Foia, o que explica as temperaturas elevadas da água, que variam entre os 23°C e os 28°C. À semelhança das Caldas, também estas águas atraíam dezenas de pessoas oriundas de várias zonas do Algarve e do Baixo Alentejo, que nelas procuravam a cura para as mais variadas doenças, sobretudo reumatismo e dermatose.

A amenidade do local associada à proximidade de uma ribeira e à predominância de muitos espaços verdes e árvores diversas eram fator de atração para muita gente, sobretudo daquela freguesia, que no dia um de maio, se reuniam em animadas confraternizações.

f) Fonte Santa da Fornalha

Situada próxima do local onde se encontram as ribeiras de Odelouca e Monchique, a Fonte Santa da Fornalha, na freguesia de Alferce, consiste num pequeno complexo termal constituído por uma enfiada de casas térreas de telha vã, nas quais se encontram os tanques para banhos e diversos compartimentos que, noutros tempos, serviam para albergar as pessoas durante os dias de tratamento. Uma das tradições associadas a este espaço relaciona-se com o São João, em que eram frequentes deslocações até à fonte para banhos naquelas águas medicinais. Conhecida desde o

século XVIII, a água termal desta fonte, com uma temperatura tépida a rondar os 27°C, era procurada por pessoas que sofriam de reumatismo e dermatoses.

À semelhança da Malhada Quente também aqui predominam os espaços verdes, circundados por muitas árvores e ribeiras, dotando o espaço de condições bastante agradáveis a um piquenique ao ar livre.

g) Cerro do Castelo do Alferce

Este sítio arqueológico, classificado como sítio de interesse público desde 2013, situa-se na freguesia de Alferce e está localizado no topo de um cerro que se eleva até aos 488 metros de altitude. Na zona mais elevada existem as «ruínas de uma fortificação islâmica (hisn) que terá sido erigida no século IX d.C., durante a época emiral-omíada, correspondendo a um dos castelos muçulmanos mais antigos que subsiste em território nacional», cujos resultados têm vindo a ser evidenciados através das intervenções arqueológicas que se têm realizado neste local, ao longo dos últimos anos.

Anterior a estes avanços científicos, devido à sua localização aprazível, que proporciona uma bonita vista sobre a Barragem de Odelouca e montes próximos, este local foi palco de alguns convívios do dia 1 de maio, conforme relatos de vários habitantes daquela freguesia.

h) Cerro dos Picos

Situado na freguesia de Marmeleite, o Cerro dos Picos dispõe de um miradouro que possibilita ter uma vista muito privilegiada sobre a própria aldeia e costa algarvia. Era, em outros tempos, o principal ponto de encontro para os habitantes desta localidade, que no dia um de maio, escolhiam este espaço ao ar livre para «desmaiar» com amigos e família. No âmbito da festa que a Junta de Freguesia de Marmeleite organiza anualmente no primeiro de maio, este espaço tem sido palco de momentos de convívio e partilha do bolo de tacho após o passeio pedestre realizado no mesmo evento.

</PATRIMONIO_NATURAL>

<ESTUDOS_METODOLOGIAS_PROGRAMAS>

Por ser um doce típico da gastronomia de Monchique, o bolo de tacho é uma referência obrigatória nos guias e sites de turismo sobre o Algarve, bem como em notícias e artigos relacionadas com a região. As várias possibilidades da sua preparação também vêm sendo partilhadas em diversas páginas da Internet como por exemplo, o site oficial da Câmara Municipal de Monchique (CMM) ou da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), o blog do Turismo do Algarve e ainda em muitos sites específicos sobre receitas de bolos e doces portugueses. Em algumas destas plataformas existem menções aos principais ingredientes utilizados na confeção do bolo, ao seu historial e tradição associada, como as saídas para os campos e os designados «desmaios», realizados no dia 1 de maio.

A nível de estudos científicos ou técnicos, destacam-se essencialmente livros sobre a história e património local, como a obra monográfica de referência da autoria de José António Guerreiro Gascon ou o livro sobre costumes, tradições e formas de viver da população monchiquense, a que se dedicou Glória Marreiros. Para além destes, podem também referir-se as alusões feitas ao bolo de tacho em dissertações de mestrado sobre a gastronomia algarvia e as suas valências turísticas e patrimoniais, em que aquele surge referenciado como doce conventual, pelo facto de existirem teses (não comprovadas) que defendem a relação deste bolo com o Convento de Nossa Senhora do Desterro, de Monchique.

No que diz respeito a programas de informação e divulgação ou sensibilização pode enquadrar-se a participação de Monchique no concurso das «7 Maravilhas doces de Portugal», promovido pela RTP e que teve lugar no ano de 2019, e no qual o bolo de tacho foi o representante do concelho na categoria de «Doce de Território». Este fator contribuiu para que o bolo tivesse uma maior visibilidade pública, visto que um dos programas em que foi selecionado o semifinalista algarvio foi emitido em direto de Monchique. Em 2015, foi publicado no canal de Youtube do projeto de investigação de recolha e divulgação de receitas tradicionais de doçaria portuguesa, denominado

«No Ponto», um vídeo sobre a confeção do bolo de tacho (https://www.youtube.com/watch?v=rN2C_ojhlms), de que resultou também a inclusão no segundo volume de uma coleção associada a esse projeto, intitulado «Sul», que saiu em novembro de 2017.

Para além destes, salienta-se o vídeo/documentário que a Junta de Freguesia de Monchique realizou, em parceria com a Londur International, sobre o bolo de tacho e a Festa do M, com o objetivo de divulgar a tradição, o saber-fazer e o envolvimento da comunidade na participação da transmissão e reprodução desta manifestação. De referir ainda o workshop de bolo de tacho realizado a 25 de abril de 2019, promovido pela mesma autarquia no Moinho de Água do Poucochinho, e que visou a partilha de conhecimentos e a sensibilização da identidade cultural.

</ESTUDOS_METODOLOGIAS_PROGRAMAS>

<ENTIDADE_REQUERENTE>

O presente pedido de inventariação é apresentado pela Junta de Freguesia de Monchique enquanto entidade representante do território que administra, com funções de defesa e salvaguarda dos valores históricos e culturais. Desde sempre esta autarquia tem sentido a necessidade em manter vivos os valores tradicionais, na qual se enquadra também a sua missão estratégica de valorização e preservação da economia local, numa perspetiva de sustentabilidade. A Freguesia de Monchique costuma usar nas suas atividades o lema "Damos vida às tradições", como forma de manter viva a memória e identidade cultural da população. A Festa do M é um exemplo desta atitude proativa de salvaguarda das tradições locais e que vai ao encontro do pressuposto estabelecido na

convenção de Faro de 2005, que entre outras coisas, visa, conforme exposto no artigo 9.º alínea a), «promover o respeito da integridade do património cultural, velando por que as decisões de adaptação incluam a compreensão dos valores culturais que lhe são inerentes» e na alínea d) do mesmo artigo «promover a utilização de materiais, técnicas e aptidões tradicionais e explorar as suas potencialidades para aplicações contemporâneas».

O presente pedido de inventariação é também apresentado pela Junta de Freguesia de Monchique como resposta ao sentimento de orgulho que os fazedores do bolo de tacho nutrem pelo mesmo, no sentido de verem salvaguardada esta tradição popular que, como já referido, está profundamente enraizada na sua memória coletiva e na sua cultura. Este sentimento foi confirmado no decorrer das entrevistas realizadas, em que os participantes foram unânimes ao demonstrar essa convicção de forma apaixonada.

</ENTIDADE_REQUERENTE>

<ACTIVIDADES>

A Festa do M, que é organizada há quase três décadas pela entidade proponente, a Junta de Freguesia de Monchique, constitui a principal e mais antiga ação de valorização e sensibilização desta manifestação de PCI, junto da comunidade. Com a diminuição da prática dos «desmaios», este evento vem, de certa forma, revitalizar a tradição das pessoas saírem de casa para conviverem umas com as outras e partilharem o bolo de tacho, que sempre foi feito em maio e, em particular, para os piqueniques que se realizavam no campo. Como foi descrito na ficha de inventário e no presente anexo, com esta atividade, a JFM convida as pessoas a confeccionarem o seu bolo de tacho, a levarem-no para a festa e a partilhá-lo com todos os participantes que ali se desloquem.

Os mesmos tipos de ações sensibilizadoras foram posteriormente seguidos pelas outras duas juntas de freguesia (Alferce e Marmeleite), que começaram também elas a dinamizar eventos agregadores da comunidade, tendo o bolo de tacho como principal destaque dos mesmos.

A participação do bolo de tacho no já referido concurso das «7 Maravilhas Doces de Portugal» foi promovido pela Câmara Municipal de Monchique em parceria com uma pastelaria local.

</ACTIVIDADES>