

MatrizPCI – Ficha de Inventário
PROC/0000000160 – Bolo de Tacho

CONTEXTO DE TRANSMISSÃO

Estado: Ativo

Descrição: A transmissão da confeção do bolo de tacho está ativa nas três freguesias do concelho de Monchique, embora se registem algumas tradições e comportamentos particulares associados que deixaram de ser praticados, nos moldes registados até finais da década de 80 do século XX. É o caso das deslocações aos moinhos e lagares para a obtenção, respetivamente, de farinha de milho e azeite. Com o encerramento desses, as pessoas começaram a comprar esses ingredientes, assim como as especiarias, nos supermercados e outros espaços de comércio locais.

Também os típicos «desmaios» deixaram de realizar-se de acordo com os padrões descritos anteriormente. O hábito de fazer piqueniques e convívios em zonas rurais e frescas, seja em família ou com amigos, ainda se mantém, embora de acordo os moldes mais atuais e evolutivos da sociedade, a par das expressões «desmaiar» ou «atacar o maio», que ainda se mantém no vocabulário das pessoas. Contudo, a principal diferença está, essencialmente, relacionada com a forma de deslocação para os lugares de piquenique, uma vez que os animais de carga foram substituídos pelos veículos a motor de duas ou quatro rodas, bem como com os utensílios de transportes e acondicionamento dos manjares, pois os típicos cestos de vime e verga deram lugar a objetos mais práticos, como, por exemplo, os sacos de plástico reutilizáveis ou as geleiras portáteis.

Data: 2021/01/04

Modo de Transmissão: Oral

Idioma: português

Agente(s) de transmissão: Toda a comunidade do concelho de Monchique tem um papel preponderante enquanto agente de transmissão desta manifestação.

Especificações: A transmissão dos conhecimentos necessários à confeção do bolo de tacho realiza-se de uma forma informal, essencialmente em contexto familiar, com recurso à oralidade ou à praticabilidade, esta última mediante o auxílio dos mais novos no decorrer da preparação do bolo. Trata-se de um saber-fazer habitualmente feminino, transmitido normalmente de mães para filhas e, em alguns casos, para filhos, revelando-se assim o papel crucial que sobretudo as avós e mães desempenham na continuidade da tradição.

Embora em menor expressão, já se registam vários indivíduos do sexo masculino que revelaram ter aprendido a fazer o bolo com a mãe e a avó. É o caso de Paulo Sampaio que partilhou as suas memórias, recordando que em pequeno «já ajudava a minha mãe e a minha avó a fazer o bolo, mas era quase assim na brincadeira. Depois, a minha mãe faleceu e a minha avó foi ficando velhota e às vezes já não queria fazer o bolo, mas eu sempre "tive" a puxar por ela para que me ensinasse o resto que eu não sabia». Também Bruno Estremores relatou conhecer o bolo de tacho desde que nasceu,

pois «tanto a minha mãe como a minha avó fazem o bolo de tacho e eu se calhar desde há uns 10 anos que o faço com a receita delas».

A maioria das pessoas entrevistadas assume que procura incentivar e transmitir os seus conhecimentos à família e amigos, relatando situações em que os filhos «já mexem na colher» ou que «já tenho ensinado e ainda este ano ensinei a outra pessoa, a uma prima do meu marido que queria fazer o bolo e então telefonou-me» e ainda coisas como, «já tenho partilhado a minha receita, até a pessoas para venderem para fora». Verificam-se ainda exemplos de pessoas que não tiveram a oportunidade de aprender a confeccionar o bolo com os seus antepassados, mas, reconhecendo o valor cultural da tradição para a identidade dos monchiquenses, declararam ter vindo a desenvolver essa vontade por iniciativa própria, começado a fazer o bolo sozinhas e procurado aperfeiçoar a técnica.

Há também várias pessoas que assumem não saber fazer este bolo, mas, ainda assim, revelam-se apreciadores do mesmo e conhecedores da tradição associada, considerando-a como parte integrante da sua identidade e património comum.

DIREITO

Identificação: Direito consuetudinário

Titular(es): Comunidade de Monchique

Vigência / Circunstâncias: No que diz respeito à tradição relacionada com a confeção do bolo no mês de maio e conseqüente partilha.

AÇÕES DE SALVAGUARDA

Riscos e Ameaças: No decurso do levantamento realizado com vista à execução do Pedido de Inventariação desta manifestação de PCI não foram identificadas reais ameaças à

continuação da prática e ou da transmissão da mesma, até porque foram registadas gerações muito distintas que continuam a confeccionar este bolo, mostrando o orgulho e carinho que possuem por ele e pela tradição que ainda se mantém ativa.

A principal ameaça à continuidade desta manifestação a médio ou longo prazo pode estar relacionada, como já foi referido anteriormente no presente anexo (III – 1.1 – d)), com a falta de interesse dos mais jovens pela confeção do bolo, em parte pelo facto de essa depender de muito tempo de preparação. Para que tal não aconteça, é importante que as três juntas de freguesia do concelho continuem o seu trabalho e ações de sensibilização em torno desta manifestação, de forma que as memórias coletivas das respetivas comunidades não se percam tão rapidamente

Ações de Salvaguarda: A Junta de Freguesia de Monchique (JFM) tem uma íntima relação com o património cultural imaterial, pois, ao longo das últimas três décadas, tem vindo a propor diversas atividades que visam promover e valorizar as tradições e os sabores e saberes locais. Entre elas encontram-se as celebrações das Janeiras e Reis, as quais reúnem várias joldas que entoam as cantigas mais tradicionais, da Quinta-feira da Ascensão, em que é festejado o Dia da Vila e o momento em que a população se desloca ao campo, a Festa do M, que visa assinalar a

tradição do 1 de maio e do bolo de tacho, o banho do 29, cuja recriação assinala uma das mais animadas e populares tradições monchiquenses e ainda o Dia de São Martinho, em que é dinamizado um magusto tradicional, onde se assam castanhas à moda antiga, com caruma, tojo e carqueja secos.

Além destas, destaca-se ainda a ARTECHIQUE - Feira de Artesanato e Sabores de Monchique -, que há mais de 20 anos procura divulgar o que de melhor se produz na serra, em áreas como o artesanato e gastronomia, reunindo dezenas de expositores no centro da vila, numa clara parceria entre associações, produtores e artesãos locais. Este evento tem como principal objetivo contribuir para a preservação de saberes e técnicas, materiais e imateriais, que fazem parte integrante da grande riqueza patrimonial do nosso povo.

No que diz respeito à manifestação proposta para inscrição no Inventário Nacional de PCI também têm sido várias as ações levadas a cabo pela JFM ao nível da identificação, estudo e promoção do bolo de tacho e saber-fazer associado. A Festa do M é a principal e mais antiga atividade dinamizada pela autarquia, no que diz respeito a este bolo, contando já com vinte e nove edições. Este evento tem esta denominação porque é dedicado a Monchique, ao mês de maio, ao mel, ao medronho e ao Bolo de Milho (ou de Tacho ou de Maio), termos que correspondem ao local e período em que o bolo é confeccionado e a produtos locais e tradicionais que entram na composição do bolo ou que podem servir de acompanhamento do mesmo. A Festa do M caracteriza-se pelo facto de convidar a população a confeccionar o bolo de tacho e a partilhá-lo com os inúmeros participantes que, todos os anos, acorrem ao quintal do edifício-sede da Junta de Freguesia, onde o evento se realiza. Esta festa vem, assim, comprovar a tese de que todos os bolos são diferentes, pois permite reunir e provar dezenas de receitas que são executadas pela comunidade, cuja preparação, tal como foi descrita no anexo I, difere de pessoa para pessoa. A este agente acresce ainda o facto de o evento conseguir agrupar a população, essencialmente da freguesia de Monchique, em torno de um mesmo sentimento que é a celebração da prova e partilha comunitária do Bolo de Tacho, dando continuidade à tradição de, no dia 1 de maio, se sair de casa para conviver com amigos e familiares.

Outro aspeto relevante para a identificação do bolo de tacho é o livro de receitas tradicionais de Monchique, produzido e editado pela Ludoteca, espaço de lazer destinado às crianças e jovens desta freguesia, que é dinamizado pela Junta de Freguesia local. O livro referido tem já várias edições, mas é composto por diversas receitas típicas da região, como a Couve à Monchique, Milhos com Feijão, Filhós, Pastéis de Batata Doce e o Bolo de Tacho.

A 25 de abril de 2019, a JFM dinamizou, no Moinho de Água do Poucochinho, - espaço de que esta autarquia é proprietária - um workshop de bolo de tacho, onde estiveram presentes 10 pessoas, as quais tiveram a oportunidade de partilhar experiências e saberes e contactar com a tradição. De acordo com o site da JFM, nesta atividade «foi moído milho no moinho do Poucochinho que fez com que da farinha obtida, peneirada e adicionada dos vários ingredientes, se enchessem tachos de alumínio nº14, e que no forno de lenha existente no mesmo local e devidamente aquecido, se cozeram bolos muito saborosos e estimularam ao desenvolvimento dos conhecimentos obtidos».

De forma a assinalar a edição da Festa do M de 2020, - que não se realizou de forma presencial devido à pandemia causada pela Covid-19 -, além do desafio lançado à população já descrito no Anexo I, a JFM também publicou, nas suas plataformas digitais (site oficial e página de facebook), um artigo com informações históricas sobre o bolo de tacho e respetiva memória

coletiva associada, intitulado «O dia de maio em Monchique: história, tradição e bolo de tacho», o qual se anexa neste pedido de inventariação.

Também em 2020, a JFM integrou a Rede de Museus do Algarve (RMA), com a designação de Rede de Polos Museológicos da Freguesia de Monchique e iniciou um trabalho de cooperação com o grupo de trabalho dedicado ao PCI, da mesma estrutura. Esta incorporação permitiu que as manifestações do bolo de tacho e da cadeira de tesoura fossem incluídas no mapeamento da plataforma digital «Algarve Imaterial» (<https://algarveimaterial.wordpress.com/>), desenvolvida pelo mesmo grupo de trabalho.

Para esta inclusão foi necessário aprofundar os estudos e investigações de ambas as manifestações. No caso do bolo de tacho, não havendo muita bibliografia sobre o tema, salienta-se a fase de entrevistas e recolha de informações junto da comunidade detentora deste saber-fazer e conseqüente levantamento de imagens e outra documentação de relevo.