

II SÉRIE

Francisco
Gomes
Silva
Álbum com História
ARQUIFOLHA
Cícleras da minha
vida



Nº 3

Dezembro 2021



Este ARQUIFOLHA celebra a Família e os seus valores, através de um conjunto de fotografias, gentilmente cedidas por municípios, que connosco partilham a vontade de contribuir para a construção da nossa história e da nossa memória coletiva. As imagens refletem união, amor, respeito, compreensão, interajuda, solidariedade, tolerância, honestidade, responsabilidade, gratidão, bondade, confiança, lealdade, compromisso e amizade. Valores familiares, transmitidos de geração em geração e hoje, mais do que nunca, tão preciosos e necessários.

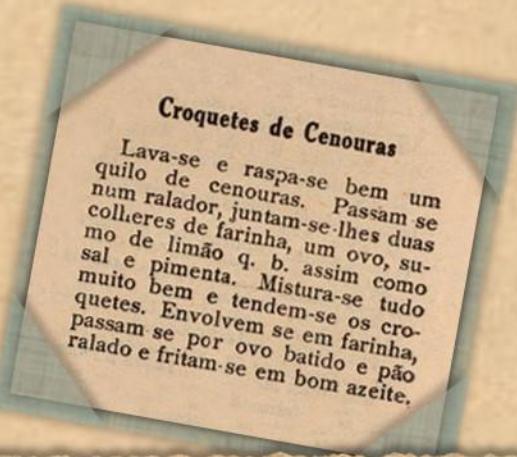
Às fotografias, aliámos receitas e dicas culinárias, publicadas nos anos de 1954 e 1957, no Almanaque de Santa Zita, também ele cedido ao abrigo do Projeto “Imagens com História”. A nossa sugestão, quase atrevido desafio, é que se aventure na cozinha e, nesta quadra, surpreenda a família com uma receita carregada de história.

Uma viagem ao passado, a nossa forma de vos desejar *Bom Natal e Próspero Ano Novo!*





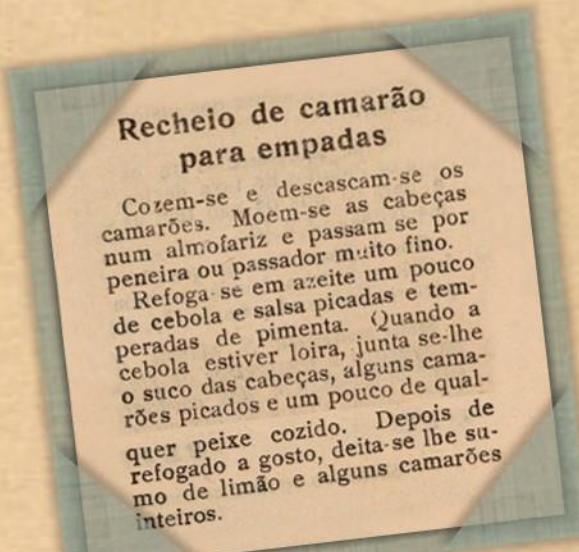
Família pode ser...
fraternidade...



Croquetes de Cenouras
Lava-se e raspa-se bem um quilo de cenouras. Passam-se num ralador, juntam-se-lhes duas colheres de farinha, um ovo, suco de limão q. b. assim como sal e pimenta. Mistura-se tudo muito bem e tendem-se os croquetes. Envolvem-se em farinha, passam-se por ovo batido e pão ralado e fritam-se em bom azeite.

Num dia de Feira (fotógrafo desconhecido, São Domingos, s.d., PT/AMSC/IMHIST/Col. EACS). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.

Família pode ser...
compromisso...



Dia de casamento (fotógrafo desconhecido, 1967, PT/AMSC/IMHIST/Col. JCN). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



Francisco Dr.
II SÉRIE Álbum com História
ARQUIFOLHA
Clicks Sínkha
M. Lúcia Dr.



Família pode ser...
alegria...

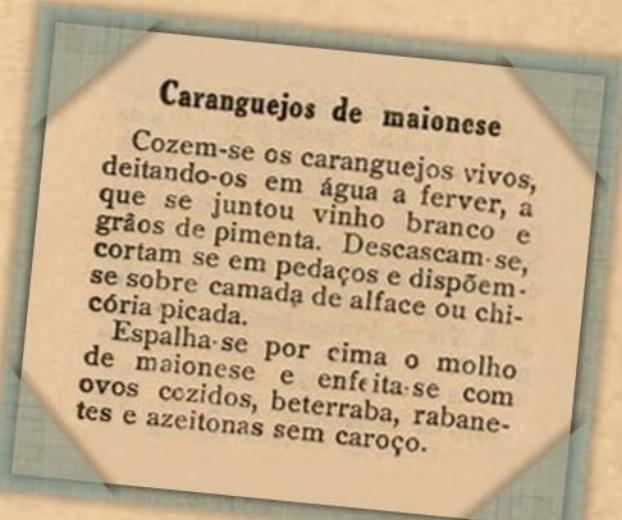
Nabos deficiosos

Descascam-se nabos muito tenros e cortam-se ao meio ou em quartos se forem grandes. Alouram-se em gordura de carne assada, salpicam-se com azeite, junta-se uma colher de farinha, deixa-se alourar, molham-se com um copo de caldo de carne, deita-se sal e pimenta e cozem-se a fogo lento, em caçarola hermeticamente fechada durante hora e meia.

Servem para acompanhar qualquer ave ou carne assada.

Festa com os acordeonistas Felisberto Calado e Benjamim “Lagoa” (fotógrafo desconhecido, Mulinha, São Francisco da Serra, s.d, PT/AMSC/IMHIST/Col. MCP). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.

*Família pode ser...
partilha...*



Refeição em família, no Restaurante “Espreita O Mar” (fotógrafo desconhecido, Costa de Santo André, década de 70 do séc. XX, PT/AMSC/IMHIST/Col. MHLAP). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



Família pode ser...
vizinhança...

Ovos recheados

Cozem-se 6 ovos com casca. Descascam-se e partem se ao meio. Tira-se-lhes a gema. Es-migalham-se as gemas com um garfo e junta-se-lhes uma colher de chá de manteiga, meia de queijo parmesão ralado, uma pi-tada de pimenta e 50 gramas de fiambre, que seja pouco gordo, passado pela máquina.

Desfaz-se numa caçarola uma colher de chá de farinha de trigo

Convívio de vizinhos (fotógrafo desconhecido, São Francisco da Serra, s.d., PT/AMSC/IMHIST/Col. ALP). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.





*Família pode ser...
celebração...*

Carneiro enfaixado “à inglesa”

Limpa-se o carneiro, aperta-se
uma faixa de pano e coze-se em
água fervente, temperada com sal
salsa, mangerona, aipo lúcia-lima,
coentros, pimenta em grão, cebolas
e dente de alhos.

Coze durante duas horas e,
quando bem cozido, tira-se da va-
zilha, escorre-se, separa-se a fai-
xa e serve-se com molho holan-
dês.

Almoço para assinalar o regresso de um jovem
militar após cumprir serviço militar em Angola
(fotógrafo desconhecido, Outeiro dos Pinheiros, Cruz
de João Mendes, 1968, PT/AMSC/IMHIST/Col.
JMPGV). Reprodução de imagem feita a partir de
prova fotográfica em papel.

Família pode ser...
respeito...

Bacalhau à portuguesa

Para um quilo de bacalhau desmolhado, 350 gramas de azeite, 60 gramas de manteiga e um copo de leite.

Põe-se o bacalhau ao lume em frio. Quando está próximo a ferver pôr de lado no fogão. Seguidamente, escorrê-lo e pisá-lo num almofariz, juntando gota a gota do azeite.

Assim que está feita a massa, mete-se no forno, juntando-lhe a manteiga e o leite.

Na altura de servir, acompanhando de puré de batata, salpica-se com queijo Parmesão.

Família Cavalinhos (fotógrafo desconhecido, s.d., PT/AMSC/IMHIST/Col. LMPR). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.





Família pode ser...
afeto...

Perdizes em nata

Numa caçarola põem se a estufar duas perdizes com duas cebolas partidas aos quartos, um ramo de salsa, meia colher de sopa de toucinho passado pela máquina e duas colheres de sopa de manteiga. Abafam-se e põem-se em lume brando. Em estando quase cozidas, deitam-se-lhe três decilitros de nata e um pouco de sumo de limão. Deixa-se ferver um quarto de hora, tempera-se com o sal necessário e serve-se quente.

Jantar de família (fotógrafo desconhecido, Pegos, s.d., PT/AMSC/IMHIST/Col. JCN). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



*Família pode ser...
 tradição...*

Lagosta Simples

1 pão de forma, 2 a 3 ovos cozidos picados, 1 lagosta regular, 2 grãos de pimenta, molho de maionese, 1 grão de cravo, 1 cebola e sal q. b.

Amarra-se sólidamente uma lagosta bem viva, e deita-se numa panela, mais de meia, de água a ferver juntamente com a cebola, a pimenta, o cravo e o sal. Logo que esteja bem cozida tira-se da água, desamarra-se e descasca-se tendo o cuidado de se lhe tirar uma tripa escura que tem a todo o comprimento. Prepara-se o pão de forma da mesma maneira que para as sanduíches e corta-se em quadrados de 1 cm. e meio de espessura. Barram-se estes quadrados com maionese, e sobre cada um coloca-se uma fatia de

Jantar em casa da família Falcão (fotógrafo desconhecido, Santiago do Cacém, s.d., PT/AMSC/IMHIST/Col. MSRGVP). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



Família pode ser...
grande...

Frango à Ingleza

Põe-se numa caçarola manteiga, um frango inteiro, 2 calices de vinho do Porto, toucinho, cebolinhas, presunto, tamates, cheiros, sal e pimenta. Tapa-se a caçarola e cozinha-se em banho maria. Deve levar duas a três horas a cozer.

Encontros no campo (fotógrafo desconhecido, Cruz de João Mendes, s.d., PT/AMSC/IMHIST/Col. MHFCG). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



Família pode ser...

Interajuda

Iseas à paisana

Limpa-se o fígado, corta-se ao baixo, sobre uma táboa e divide-se em diversos bocados, conforme as dimensões que se queira dar às iscas. Em seguida, coloca-se a palma da mão esquerda sobre cada bocado, cortam-se com faca bem afiada, lâminas o mais delgadas possível.

Cortadas as iscas deitam-se num prato fundo, temperam-se com sal, pimenta, alhos pisados ou cortados, vinagre, cominhos, e algum vinho branco, de modo que esta mariscada cubra as iscas, e assim se conservam pelo espaço de 2 horas, pelo menos.

A desmanchar as tripas do porco no dia da "matança" (fotógrafo desconhecido, Cruz de João Mendes, s.d., PT/AMSC/IMHIST/Col. MIPCC). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



*Família pode ser...
 união...*



Numa ocasião (fotógrafo desconhecido, s.d., PT/AMSC/IMHIST/Col. JMPG). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.

Linguado à normanda

Elementos necessários: um bom linguado, uma colher de manteiga, sal, pimenta, «champignons», dúzia e meia de ameijoas, um copo de vinho branco, duas gemas de ovos e três decilitros de molho branco.

Limpa-se o linguado, tira-se-lhe a pele das costas, e coloca-se numa assadeira, barrando-se com manteiga e temperando-se com sal e pimenta. Dispõem-se em volta os champignons e as ameijoas que se tiraram das cascas, depois de as abrir em água a ferver. Rega-se com um pouco da água das ameijoas e com o vinho branco. Mete-se no forno e quando o molho está reduzido a metade, cobre-se o peixe com o molho branco (que se prepara como é já conhecido) e que se ligou com as duas gemas de ovos. Volta ao forno até acabar de cozer e serve-se.

*Família pode ser...
dedicação...*

**Processo para
conservar os ovos
sempre frescos**

1.º) Mergulhá-los em água satura-
da de cal.

2.º) Colocar os ovos entre cama-
das de sal, de pé com a extremidade
mais grossa para baixo e da tal for-
ma que os ovos se não toquem por
nenhum dos seus lados.

Reunião de Família (fotógrafo desconhecido, Pego, s.d.,
PT/AMSC/IMHIST/Col. JCN). Reprodução de imagem feita a
partir de prova fotográfica em papel.





Família pode ser...
reencontros...

Bolo para chá

Batem-se duas gemas de ovos com chicara e meia de açúcar e 2 colheres de sopa de manteiga. Depois de bem baídas junta-se-lhe meia chicara de farinha de maisena e uma de farinha de trigo e meia chicara de leite. Deita-se primeiro o leite, depois as farinhas misturadas e com uma colher de fermento em pó. Vai-se derrubando lentamente e batendo sempre. Acrescenta-se ainda as duas claras dos ovos batidas em castelo. Vai ao forno em forma untada com manteiga e depois de cozido e desenformado, polvilha-se com açúcar pilé.

Reencontro de familiares (fotógrafo desconhecido, Santa Eulália, 1972, PT/AMSC/IMHIST/Col. MHLAP). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.

*Família pode ser...
proteção...*



Numa visita a casa das Tias (fotografia: Elimino Pereira Bento, Santiago do Cacém, década de 30 do séc. XX, PT/AMSC/IMHIST/Col. MINPB). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



*Família pode ser...
festa...*

«Areias de Cascais»

Farinha, 300 grs.; manteiga, 200 grs.; açúcar, 100 grs.

Misturam-se (não se amassam) estes ingredientes. Em massa estendendo bem igual, tendem-se bolinhas pequenas. Com o dedo mínimo faz-se uma pequena cova em cada uma. Vão ao forno em tabuleiros, que não se untam nem se enfarinharam.



Convívio familiar (fotógrafo desconhecido, s.d., PT/AMSC/IMHIST/Col. MFV). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



*Família pode ser...
amizade...*

Bolo de emergência

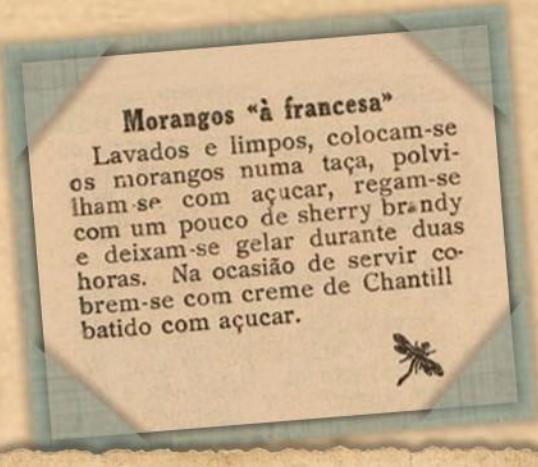
Um pacote de fécula de batata;
8 colheres de açúcar; 4 colheres
de manteiga, 3 ovos; 1 xícara de
leite.

Bate-se o açúcar com a mantei-
ga; junta-se as gemas e em segui-
da as claras batidas em neve.

Ao retirar da forma, regar com
uma calda de ameixas.

Numa visita a casa de amigos, residentes no Monte do
Canal (fotógrafo desconhecido, Santiago do Cacém, 1963,
PT/AMSC/IMHIST/Col. VPJMB). Reprodução de
imagens feita a partir de provas fotográficas em papel.

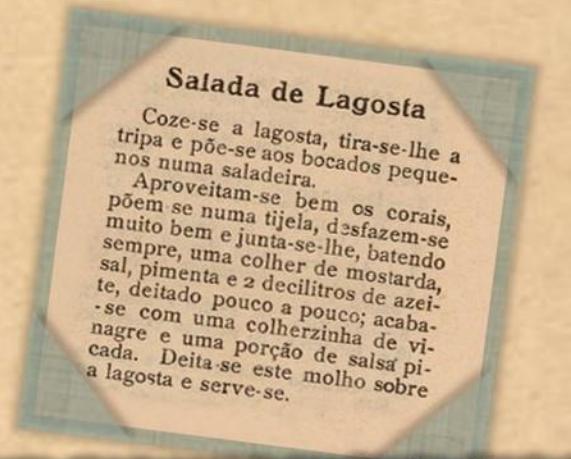
Família pode ser...
ternura...



Em dia de aniversário, (fotógrafo desconhecido, Santiago do Cacém s.d. PT/AMSC/IMHIST/Col. MHLAP). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



Família pode ser...
amor!



Festa de aniversário (fotógrafo desconhecido, abril de 1952, PT/AMSC/IMHIST/Col. MSRGVP). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.





Agradecimentos

António Lucinda Pinela
António José de Jesus
Ermelinda Antónia Candeias Sobral
Julieta Maria Gonçalves
Julieta Maria Pratas Gonçalves Vilhena
Júlio de Campos Nunes
Luíz Manuel Pinela do Rosário
Maria Custódia Pereira
Maria de Fátima Vilhena
Maria Helena Faustino Pereira Chainho Gonçalves
Maria Helena Limão Alface Pereira
Maria Isilda Pinela da Costa Chainho
Maria Ivone Nunes Pereira Bento
Maria Salomé Reis Gancho Varela Pereira
Vitor Paulo de Jesus Miguel Barata



Ficha Técnica

Coordenação:

Divisão de Cultura e Desporto | Arquivo Municipal

Edição Câmara Municipal de Santiago do Cacém



MUNICÍPIO
SANTIAGO DO CACÉM
TERRA ÚNICA

arQuivo
MUNICIPAL
SANTIAGO DO CACÉM

Nº 3
Dezembro 2021