

II SÉRIE

ARQUIFOLHA

Album com História

Clichês deinha



Nº 3

Dezembro 2021

II SÉRIE
ARQUIFOLHA
Album com História
Clichês de Vinha

Este ARQUIFOLHA celebra a Família e os seus valores, através de um conjunto de fotografias, gentilmente cedidas por munícipes, 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...

**Recheio de camarão
para empadas**

Cozem-se e descascam-se os camarões. Moem-se as cabeças num almofariz e passam-se por peneira ou passador muito fino.

Refoga-se em azeite um pouco de cebola e salsa picadas e temperadas de pimenta. Quando a cebola estiver loira, junta-se-lhe o suco das cabeças, alguns camarões picados e um pouco de qualquer peixe cozido. Depois de refogado a gosto, deita-se-lhe sumo de limão e alguns camarões inteiros.

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





Família pode ser...

alegria...

Nabos deliciosos

Descascam-se nabos muito ten-
ros e cortam-se ao meio ou em
quartos se forem grandes.
Alouram-se em gorduras de car-
ne assada, salpicam-se com açu-
car, junta-se uma colher de fari-
nha, 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 herme-
ticamente fechada durante hora e
meia.
Servem para acompanhar qual-
quer ave ou carne assada.

Festa com os acordeonistas Felisberto Calado e Benjamim "Lagoa" (fotógrafo desconhecido, 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...*

Caranguejos de maionese

Cozem-se os caranguejos vivos, deitando-os em água a ferver, a que se juntou vinho branco e grãos de pimenta. Descascam-se, cortam-se em pedaços e dispõem-se sobre camada de alface ou chicória picada.

Espalha-se por cima o molho de maionese e enfeita-se com ovos cozidos, beterraba, rabanetes e azeitonas sem caroço.

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 numa 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 vasilha, escorre-se, separa-se a faixa e serve-se com molho holandês.

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 demolido, 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 põe 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, acompanha-se 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 estu-
 far duas perdizes com duas cebô-
 las partidas aos quartos, um ramo
 de salsa, meia colher de sopa de
 toucinho passado pela máquina e
 duas colheres de sopa de man-
 teiga. Abafam-se e põem-se em
 lume brando. Em estando quase
 cozidas, deitam-se-lhe três decili-
 tros 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 Inglesa

Põe-se numa caçarola manteiga, um frango inteiro, 2 calice de vinho do Porto, toucinho, cebolinhas, presunto, tomates, 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. MHFPCG). Reprodução de imagem feita a partir de prova fotográfica em papel.



Família pode ser...

Interajuda

Iscas á 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, colocando 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, pe'o 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...



Linguado à normanda

Elementos necessários: um bom linguado, uma colher de manteiga, sal, pimenta, «chanpignons», 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.

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

Família pode ser...

dedicação...

**Processo para
conservar os ovos
sempre frescos**

- 1.º) Mergulhá-los em água saturada de cal.
- 2.º) Colocar os ovos entre camadas de sal, de pé com a extremidade mais grossa para baixo e de tal forma 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 batidas 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 deitando 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...

Bolo fino

Misturam-se 10 gemas de ovos com 150 gr.s de açúcar e 100 gr.s de amendoas pisadas.

Batem-se muito bem, juntando-lhe mais um cálice de vinho do Porto, as 10 claras batidas em neve e 100 gr.s de pão ralado.

Deita-se esta massa em forma untada com manteiga onde vai a cozer em forno regular.

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...*

«Arelas de Cascais»

Farinha, 300 grs.; mateiga, 200 gr.s; açúcar, 100 grs.

Misturam-se (não se amassam) estes ingredientes. Em a massa estando 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 enfarinham.



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...

Morangos "à francesa"

Lavados e limpos, colocam-se os morangos numa taça, polvilham-se com açúcar, regam-se com um pouco de sherry brandy e deixam-se gelar durante duas horas. Na ocasião de servir cobrem-se com creme de Chantill batido com açúcar.



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!*

Salada de Lagosta

Coze-se a lagosta, tira-se-lhe a tripa e põe-se aos bocados pequenos numa saladeira.

Aproveitam-se bem os corais, põem-se numa tijela, desfazem-se muito bem e junta-se-lhe, batendo sempre, uma colher de mostarda, sal, pimenta e 2 decilitros de azeite, deitado pouco a pouco; acaba-se com uma colherzinha de vinagre e uma porção de salsa picada. Deita-se este molho sobre a lagosta e serve-se.

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

II SÉRIE
ARQUIFOLHA
Álbum com História
Clichês de Vinha



Ficha Técnica

Coordenação:
Divisão de Cultura e Desporto | Arquivo Municipal
Edição Câmara Municipal de Santiago do Cacém



arQuivo
MUNICIPAL
SANTIAGO DO CACÉM

Nº 3
Dezembro 2021