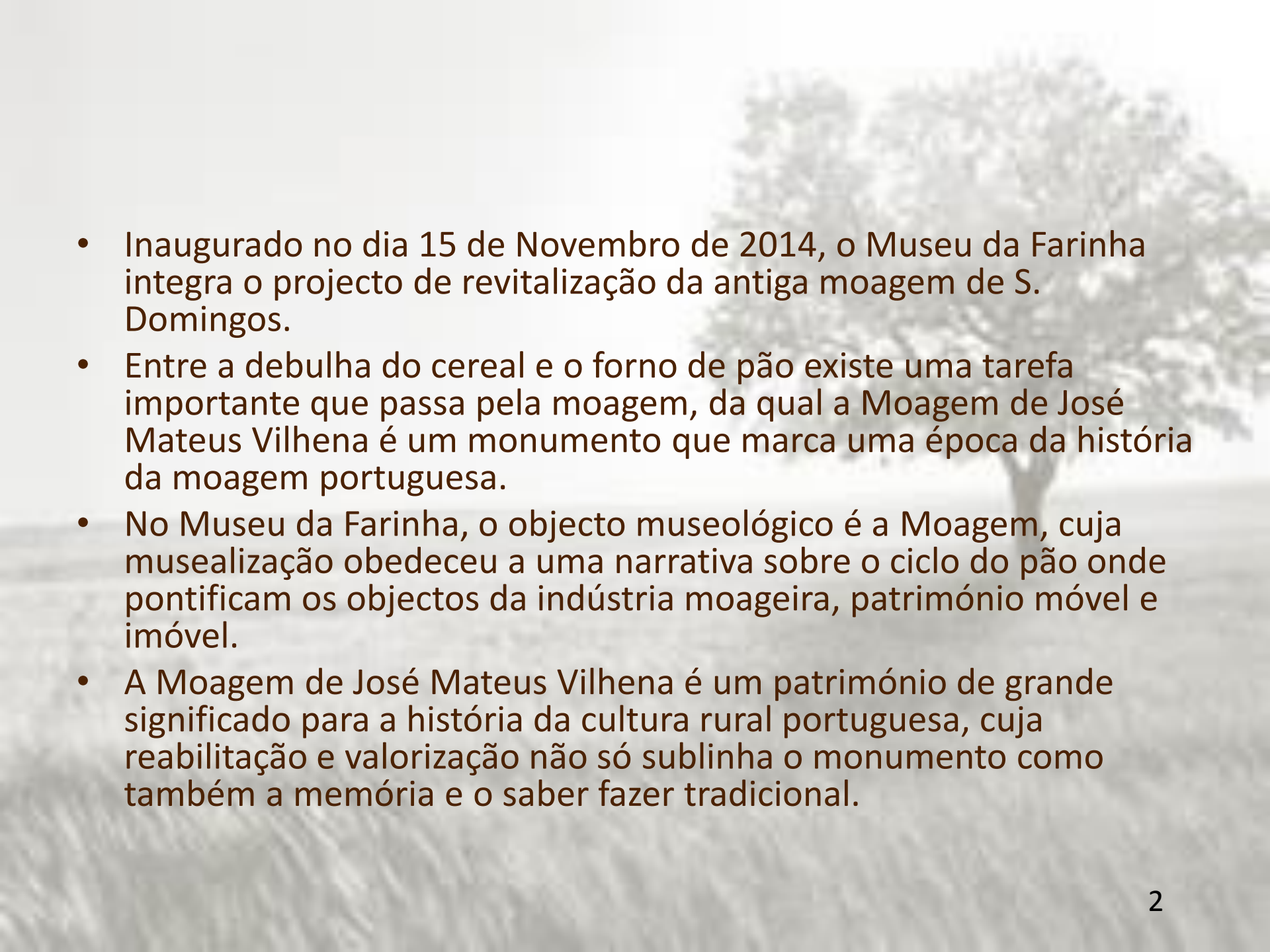


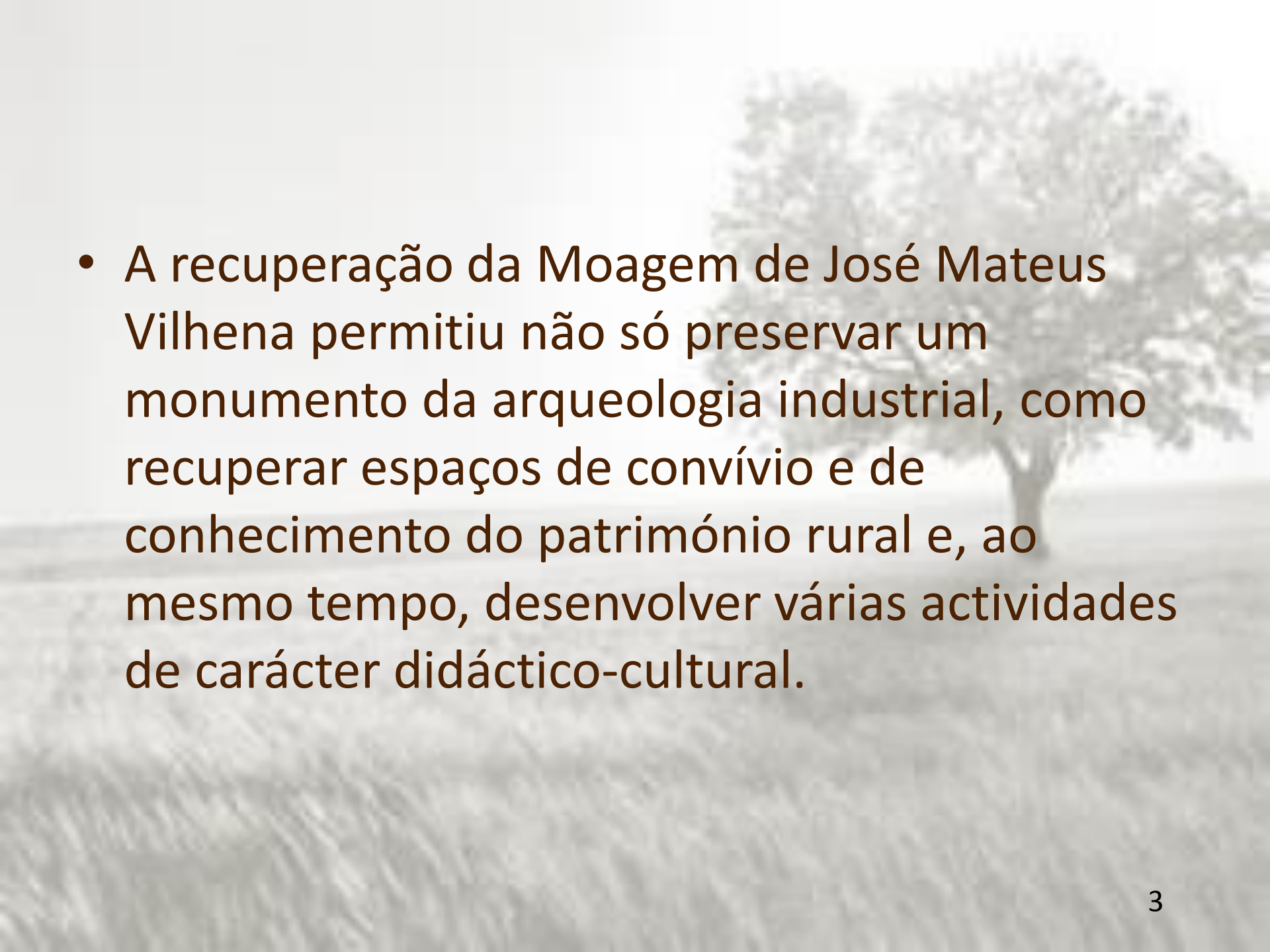
MUSEU DA FARINHA

DO GRÃO À FARINHA

a Moagem de José Mateus Vilhena



- 
- Inaugurado no dia 15 de Novembro de 2014, o Museu da Farinha integra o projecto de revitalização da antiga moagem de S. Domingos.
 - Entre a debulha do cereal e o forno de pão existe uma tarefa importante que passa pela moagem, da qual a Moagem de José Mateus Vilhena é um monumento que marca uma época da história da moagem portuguesa.
 - No Museu da Farinha, o objecto museológico é a Moagem, cuja musealização obedeceu a uma narrativa sobre o ciclo do pão onde pontificam os objectos da indústria moageira, património móvel e imóvel.
 - A Moagem de José Mateus Vilhena é um património de grande significado para a história da cultura rural portuguesa, cuja reabilitação e valorização não só sublinha o monumento como também a memória e o saber fazer tradicional.

- 
- A recuperação da Moagem de José Mateus Vilhena permitiu não só preservar um monumento da arqueologia industrial, como recuperar espaços de convívio e de conhecimento do património rural e, ao mesmo tempo, desenvolver várias actividades de carácter didáctico-cultural.

- O edifício mantém a estrutura arquitectónica de uma moagem do início do século XX.
- Todos os espaços são visitáveis, para que os públicos possam compreender a memória do monumento industrial quer arquitectónica, quer funcional.
- O maquinismo geral da moagem mecânica, que envolve um conjunto de elementos que asseguram o percurso dos cereais – balança, tulhas, tegão, nora e alcatruzes, tarara, joeiro rotativo, mós, sem-fins, *'marot'*, escovador, sacos – é acessível ao público com a utilização de materiais expográficos que não interferem na leitura do sistema moageiro.
- São apresentadas as espécies de cereais utilizados na moagem: trigo, centeio, milho, cevada e aveia.

O TRANSPORTE PARA A MOAGEM

- O transporte dos cereais era assegurado por três parelhas de muares, um cavalo e, depois, por uma camioneta Chevrolet.
- Depois era colocado nos celeiros, onde se situavam as tulhas que separavam o trigo, centeio, milho e cevada

MAQUINISMO GERAL DA MOAGEM MECÂNICA

- tegão com crivo onde ficam as impurezas;
- nora com alcatruzes para grão, prezas por correia, que o transporta para o 1.º andar;
- tarara com movimento oscilante para joeirar; a tarara tem crivos de diferentes medidas, para grãos mais ou menos gradas: as impurezas são puxadas por ventoinha e armazenadas numa tulha; as impurezas mais gradas caem directamente numa caixa lateral;
- o cereal segue para outro sistema de noras e alcatruzes que o conduz para uma bandeja triangular, com um sistema oscilante, apoiado em régua de madeira, que separa pedras e objectos metálicos, que são descarregados para um saco;
- O grão segue para um sistema de noras e alcatruzes para o *'marot'*, que é um joeiro rotativo, que serve para joeirar ou separar a ervilhaca, o sizerão e o joio;
- por outro sistema de noras e alcatruzes, o cereal limpo desce para o escavador, que tem ventilação e escovas, onde é escovado; os resíduos seguem para outra tulha, onde se aproveitam o germen e o resultado da escovação, para rações para o gado;
- o último sistema de noras e alcatruzes tem um doseador de água para humedecer o cereal, antes de ser conduzido através de um sem-fim para um tegão;
- a moagem tem dois tegões para armazenar o cereal; ...
- do tegão o cereal desce por gravidade para as mós;
- por fim a farinha segue por um sem-fim e que a despeja em sacos;
- os sacos eram pesados numa balança, antes de serem entregues aos agricultores ou vendidos.

Em edifício anexo, fica a casa das máquinas, onde está um motor diesel, de um *'piston'* horizontal, arranque por ar comprimido, que gera todo o movimento por correias de transmissão, ligadas a quatro eixos horizontais com vários tambores de diferentes dimensões.

PERCURSO MUSEOLÓGICO

- O percurso museológico compreende todo o espaço da moagem e da casa das máquinas.
- Espaço 1
 - ESCRITÓRIO DA MOAGEM: Espaço para atendimento dos visitantes e apresentação dos produtos do Museu da Farinha
- Espaço 2
 - **Painel 1**
 - Texto com a história abreviada do monumento: proprietário, data do início da moagem e do fim; lista com o nome dos operários e dos almocreves
 - **Painel 6**
 - Texto e desenho com todo sistema da moagem para que o visitante possa entender todo o mecanismo
 - **Painel 7_1 e Painel 7_2**
 - Informações sobre o ciclo dos cereais
 - Sacos com cereais no chão, onde habitualmente as pessoas se encontravam para passar momentos de convívio.
 - Filme de 3-5 minutos: a seara, a debulha com locomóveis, muares a transportar o cereal e cenas da Moagem em funcionamento
 - Balança no chão
 - Arca com amostras de cereais: trigo, centeio, milho, cevada e aveia.
 - Sacos com amostras de farinha: trigo, centeio, milho, cevada e aveia.
- Espaço 3
 - SALA DAS MÁQUINAS
- ESPAÇO: 4
 - PISO 1

- O museu permite oferecer ao visitante o percurso do cereal, da eira, à moagem, à panificação e à comercialização através da padaria. É uma memória e, ao mesmo tempo, uma homenagem aos camponeses alentejanos. A força afectiva deste património permite transmitir de uma forma espontânea as informações de todos os objectos e espaços acessíveis ao público.

AS ACTIVIDADES DO MUSEU DA FARINHA

- O Museu da Farinha desenvolve actividades museológicas de investigação sobre a vida agrícola, nomeadamente sobre os cereais, a farinha e o pão, de incorporação de objectos, de inventariação do património rural, bem como do saber fazer dos artesãos representados no Museu (moleiro, padeiro, seareiro...) e registo da literatura oral referente à vida no campo, na moagem, no fabrico do pão, de comunicação (percurso expositivo, publicação - história de vida, desdobrável, site), de carácter pedagógico, nomeadamente na formação na panificação tradicional, no conhecimento da vida quotidiana dos intervenientes na moagem.
- O Museu da Farinha pretende desenvolver actividades educativas associadas à vida no campo, desde visitas guiadas e sessões de formação sobre as actividades agrícolas, na área da sementeira, da panificação tradicional, organização de ateliês temáticos, para além das acções normais de um museu, como a incorporação, a investigação, a inventariação do património rural, a conservação e segurança, a comunicação (exposições, publicações, site) e acções de extensão cultural.



MUSEU DA FARINHA
SÃO DOMINGOS
SANTIAGO DO CACÉM

Vem com a família passar uma tarde no Museu e meter as mãos na massa

Aparece no sábado, 29 de novembro, a partir das 14 horas.

**Durante a cozedura do pão, vamos enfeitar a
nossa árvore de Natal, seguidamente um bom
lanche, vais saborear...**

MUSEU DA FARINHA – RUA 1º DE MAIO, Nº 36
7540-415 S. DOMINGOS – SANTIAGO DO CACÉM
COORDENADAS GPS: 37.930016, 8.538

Inscrições abertas
no Museu ou por
tel.269903049

2€



Visita dos alunos da E.B.de S.Domingos e Jardim de Infância e E.B.de Vale de Água, 12 de dezembro de 2014.



Férias no Museu: peça "A Casinha do Chocolate", lanche com bolos de iogurte, preparados da parte da manhã, acompanhados com chá de camomila e de tília e leite com chocolate..



Visita do Centro de Dia de S. Domingos



Visita dos utentes do Centro de Dia de Vale de Água, que assistiram de seguida a uma peça de teatro encenada pelas crianças do programa "Férias no Museu", completada com lanche.