

REDES do TEMPO

Jornal do Museu de Sines: Número 3 | Agosto 2010 | Director: Manuel Coelho | Edição: Câmara Municipal de Sines | Distribuição Gratuita

MUSEU
DE
SINES



Os dias de praia da menina Bertília

Bertília Martins de Oliveira viveu na Praia Vasco da Gama alguns dos dias mais luminosos da sua infância e juventude. Num relato colorido, transporta-nos para os Verões de Sines na primeira metade do século XX.

Eu sou de 1922. Tive dois padrinhos. Um era o meu tio Chico, que era sócio do Centro Recreativo Sineense, onde lia lá aqueles livros da biblioteca: de Camões, uns volumes grandes, “Os Miseráveis”, e achou lá aquele nome, Mirtília, não sei de que história era. Mas quando me foi registar, o Sr. Pita pôs Bertília. Quando veio a cédula, quis ir lá para lhe chegar a roupa ao pêlo. Eu cá preferia Mirtília, por isso toda a gente me chama Tila.

A praia no Verão? Eh, não queira saber! Quando Sines ganhava dinheiro e limpava a ramela era nesse tempo. Lembro-me muito bem. Esse tempo era o meu tempo! Eu vinha ao banho e punha-me aqui, parecia uma “cancelona” ao sol. Para aqui ao pé da Hortinha [zona da falésia junto às escadilhas da Praia], para aqui é que eu vinha sempre. Punham uma barraca branca que era para os pobres que não podiam pagar. Eu era gaiata e levava o dia na praia, a tomar banho e ao sol. Quando tinha fome, vinha a casa comer e depois ia-me embora outra vez.

Morava muita gente na praia. A tia Sofia morava numa casinha voltada para aquela biquinha que está a correr [Bica de Santa

Luzia]. Os Carraxos moravam aqui por baixo e a tia Sofia morava por cima. Também tinha uns primos que moravam na praia, os Sobrais, mas o mar deu cabo da casa, tiveram que fugir para cima.

Isto [as escadilhas da Praia] já foi feito no meu tempo. Aquilo era uma barroca, uma ladeira. A gente punha-se na ladeira e viiiiiiiiiiiiiiii... fámos por aí a baixo direito à praia, num instantinho.

A Hortinha foi sempre a Hortinha. Isto é da Câmara, mas quem tratava era o tio Jaime da Hortinha. A seguir à Hortinha era os Banhos Quentes. As pessoas vinham tomar banho quente de mar. Tinha um cano direito ao mar e era uma casa grande. Como o mar deu cabo disto, veja lá!

E vinha muita gente. Gente como bicho! As pessoas vinham de fora, eram banhistas, alugavam tudo, até vão-de-escada. Iam para a rés da maré para ver as pessoas tomarem banho e havia um banheiro que dava banho aos que tinham medo de tomar banho sozinhos. Era o Farinha, um homem alto com calças e uma blusa da cor das barracas. Havia umas encarnadas e brancas e outras verdes e brancas.

Os banhistas vinham de Ferreira. Mais de Ferreira do Alentejo e Évora. Vinham no

mês de Agosto, que era o pior. Eu às vezes dizia-lhes: “Vocês deviam vir logo em Junho. Junho e Julho eram o melhor que havia, sim senhor.”

A gente não podia ter fatos de banho. Os meus eram umas blusinhas brancas e umas calcitas. Eu sabia nadar, mas as mulheres tinham medo. Aquela gente rica de Ferreira do Alentejo. Queriam tomar banho e dar banho aos mocinhos, mas agarravam-se a mim. Eu dizia: “Vocês vêm tomar banho e nem sequer as costas molham, nem a cabeça. Que jeito?” Elas respondiam: “Então dá lá aí a mão que é para a gente se segurar”. Tantas vezes!

Eu gostava de tomar banho era com o mar ruim. Andar naquelas ondas... Piiiiiiiiii... Cair lá em baixo e na rebentação. Às vezes vinha à reboleta, custava-me a levantar. Cheguei a me estar a vestir e ir de cuecas, ir apanhar as velhas que iam à reboleta. Eu tinha medo de elas irem para baixo e depois já não ver as mulheres. Ficavam enleadas para lá, as maganas! Às vezes “garriava” com [as minhas amigas]:

- Vocês venham-me ajudar. Eu não posso sozinha.

- Então quem é que manda elas irem?

- Mas as mulheres têm preciso como a gente tem. A gente também está aqui desde as 7 da manhã.

Um pagode, não queira saber! Quando era miúda, andava à escola, ia a qualquer hora. Agora depois de já ser mulherzinha já não ia

assim. Mas era sempre a praia. Era bom tempo. Tempo de miséria, mas era bom tempo.

A partir de entrevista por Rui Santos em 9 de Novembro de 2008

Nota prévia

Muitas são as memórias dos antigos Verões: dos dias longos e quentes, do cheiro da bolachinha americana, do sabor dos “vasquinhos”, do som da banda a passar na procissão, de tanta gente que vinha de longe e de tanta gente que se tornava próxima. Desse tempo, que ficou brilhantemente captado nos quadros de Maria de Lourdes de Mello e Castro que ilustram este número do jornal, há muitas histórias, memórias de muita gente que são um importante património identitário desta cidade.

Este número é uma homenagem a todos aqueles que trabalharam arduamente, dias e noites, para tornarem mais doces os nossos despreocupados dias de Verão.

O Presidente da Câmara
Manuel Coelho

«Os Galegos»

Um sabor familiar

A Pastelaria Vela d'Ouro fez quarenta anos, mas as doces histórias da família Figueiredo são mais antigas. São da época em que a praia Vasco da Gama era um mar de toldos e tinha restaurantes, barraquinhas de doces e gelados, matraquilhos e muita, muita gente. Para a história ficam os “Vasquinhos”, já uma instituição sineense, criados por Manuel Figueiredo, o guia desta viagem no tempo.



A família Figueiredo Rodrigues da Silva: Nazaré, Manuel, José, Benjamim, Amélia, Maria Augusta, Celestino e Fernando, no Retiro Bom Dia. Anos 60.

Os Galegos

O meu pai, Benjamim, era do Norte, de Mangualde. Veio para uma quinta em Odemira e depois para Sines, há 62 anos, para ser quinteiro da quinta do dono da Farmácia Pitta, ao pé de S. Marcos. Andava a tentar arranjar sobrevivência para os filhos. Ia para a Ribeira, davam-lhe peixe e assim foi uma conta de anos. Eu ajudava os meus pais a vender na praça.

Tivemos uma taberna para os lados da Igreja Matriz, que se chamava “Retiro Bom Dia”. Vendíamos cerveja, vinho, fazíamos comer e também bolos. Mas nessa altura era tudo fraco. Tivemos o “Retiro Bom Dia” até abrimos a Pastelaria “A Vela d'Ouro”, há 40 anos.

Este nome de Galegos surge porque antigamente quando as pessoas do Norte, de perto da Galiza, vinham para o Sul, eram tratados por galegos. Como os meus pais eram do Norte, as pessoas diziam: “São lá

de cima, são os galegos!”. E assim ficou.

O negócio na Praia

Em Sines, nessa altura, no Verão, as praias estavam cheias com pessoal principalmente do Alentejo e também muita gente de Lisboa. A 15 de Agosto era a feira de Sines, o dia em que mais pessoal se juntava cá. Depois era o banho 29 de Agosto, que também juntava muita gente. Diziam que quem tomasse banhos nesse dia valia por 29 banhos. Era um mar de gente.

Fazia-se muito negócio na praia e havia várias barraquinhas. Havia a barraquinha da bolachinha americana e havia dois restaurantes grandes, o “Mar Pereira” e o “Salgado”, que enchiam à hora de almoço. Aquilo eram restaurantes que levavam 150 ou 200 pessoas.

Nós tínhamos dois quiosques lá em baixo. Um era só de matraquilhos e no outro vendíamos refrigerantes, bebidas, gelados e

fruta. Vendíamos gelados da Valenciana e depois também fazíamos os nossos. Tínhamos sabores de baunilha, morango, chocolate, ananás e banana, que púnhamos naqueles cones de bolacha. Estávamos abertos em Junho, Julho, Agosto e parte de Setembro.

Depois, começámos a vender pastelaria (as bolas de Berlim é que se vendiam mais). A partir daí pensámos: “montar aí uma fábricazinha de pastelaria é capaz de dar resultado”.

A pastelaria em Santiago do Cacém

Optámos por pôr a fábrica em Santiago do Cacém porque aí não havia nada de pastelaria. Aqui em Sines havia uma ou duas casinhas de pastelaria e quem fizesse bolos para fora. Isto foi nos anos 60, em 63. Ainda estivemos lá sete anos, sempre com muita dificuldade de sobrevivência.

O nosso pasteleiro era o Joaquim dos

Bigodes. O meu pai vendia bolos ao Cercal, Grândola, Ermidas. Fabricávamos em Santiago e depois íamos distribuir no dia seguinte. Levávamos os bolos nos autocarros da carreira, não tínhamos carro ainda. Mais tarde é que comprámos um carro, um Toyota.

Mas não era aquilo que nós esperávamos. Santiago é totalmente diferente de Sines. Por muito que se pudesse vender, fazia uma despesa muito grande que não compensava. Estivemos uns quantos anos em Santiago e assim que houve oportunidade para vir para Sines, para uma casa em condições (que é aquela casa onde estamos há quarenta anos), viemos.

A Vela d'Ouro

Tínhamos a fábrica de pastelaria em Santiago do Cacém, mas morámos sempre em Sines. Quando eu vim da tropa, de Angola, comecei a assumir-me a sério na confecção de pastelaria. Entretanto a Dona Palmira Espada foi ter com o meu pai e disse: “Tenho aqui esta casa já deteriorada, precisa de obras, se vocês quiserem, eu alugo-vos”. Nessa altura o edifício estava alugado ao Banco Nacional Ultramarino, mas quando eles desistiram daquilo, ela ofereceu-se para alugar ao meu pai. Então metemos mãos à obra. Acabávamos o trabalho de pastelaria e íamos para ali, para trabalho de construção civil. Conseguimos pôr aquilo a funcionar e no dia 18 de Julho de 1970, às 5:30 da tarde, abrimos a pastelaria.

Vela d'Ouro surge porque onde é hoje o Chico Cana Verde tinha havido uma pastelaria com esse nome. Mas essa pastelaria tinha corrido mal e fechou. Então, nós pusemos a nós próprios o nome Pastelaria Vela d'Ouro. O que pensámos foi: “Vamos também pôr Pastelaria Vela d'Ouro porque é difícil haver duas Pastelarias Vela d'Ouro a irem abaixo!”

Os quatro primeiros anos foram difíceis. Trabalhámos sem ter ordenado. Só trabalhávamos para desempenhar. Eu recorde-me bem: até começarmos a ter fiança bancária, houve uma pessoa que deu sempre a cara por nós, o sr. António Beja. Todas as vezes que o meu pai precisava que alguém fosse fiador, antes até de montar a pastelaria, o meu pai ia ter com o António Beja. Foi sempre fiador, nunca disse que não. Temos uma enorme consideração por ele. O Luís Faria Godinho foi outra pessoa que fiou tudo ao meu pai, tudo o que o meu pai quisesse.

O meu pai confiou em nós. “Eu consigo unilhos”, dizia. Nós estávamos na dúvida porque só tínhamos despesas e dívidas, mas ele deu-nos uma força muito grande e assim conseguimos, de facto, ir para a frente.

Quando abrimos, só tínhamos mesmo dívidas. Só ao fim de quatro anos é que as conseguimos pagar.

O forte da Pastelaria era o Verão. Tínhamos que trabalhar quase noite e dia. De Inverno não era nada. Tínhamos de ganhar de Verão



Praia Vasco da Gama. Postal dos anos 60



Celestino (de branco) e Fernando, com banhistas, na praia de Sines

para pagar as despesas. Quando começaram as obras em Sines, isto começou a dar um certo impulso. Mas foi o 25 de Abril que nos deu um impulso forte. Tudo era diferente.

As especialidades da casa

Um bolo com que começámos em forte na pastelaria foi a bola de Berlim. As pessoas ainda se lembram. Hoje fazemos bolas de Berlim, mas com recheio. Antigamente não se fazia com recheio. Eram as bolas de Berlim e as arrufadas. E depois os pastéis de nata. São um bolo em que temos uma certa tradição e a malta aderiu sempre. Fomos sempre melhorando os nossos pastéis, são feitos de uma maneira diferente dos outros, com uma margarina que dá muito trabalho.

Os Vasquinhos

Criei os Vasquinhos quando ainda estávamos em Santiago do Cacém. Quando comecei a levar isto da pastelaria mais a sério, havia uma casa em Grândola que tinha uns bolos (não sei se eram de feijão ou de amêndoa) que eles comercializavam como especialidade da casa. A partir daí eu pensei: “Espera aí, arranjamos é uma especialidade nossa, diferente de qualquer outro bolo”. Fiz cinco ou seis tentativas, dava a provar e finalmente cheguei à conclusão: “É esta!”. Mesmo por cima da nossa casa em Santiago havia o colégio, com muitas pessoas que iam lá estudar. Então eu dava a moças de Sines para provar. A primeira pessoa a provar foi a Maria José que trabalhou no Arquivo da Câmara de Sines. E nunca mais me esquece o que ela disse: “Manuel, está um bocadinho doce...”

Apesar de ainda estar em Santiago do Cacém, queria criar uma especialidade de Sines. E ao dar um nome a essa especialidade não havia um nome melhor que os Vasquinhos, em homenagem a Vasco da Gama, o navegador. E tem piada que a seguir, nem sequer passou um ano, fez-se a fusão em Sines dos dois clubes, o Sport Lisboa e Sines e o Football Clube Os Sineenses, e criou-se o Vasco da Gama Atlético Clube. Meses antes tinha eu criado os Vasquinhos.

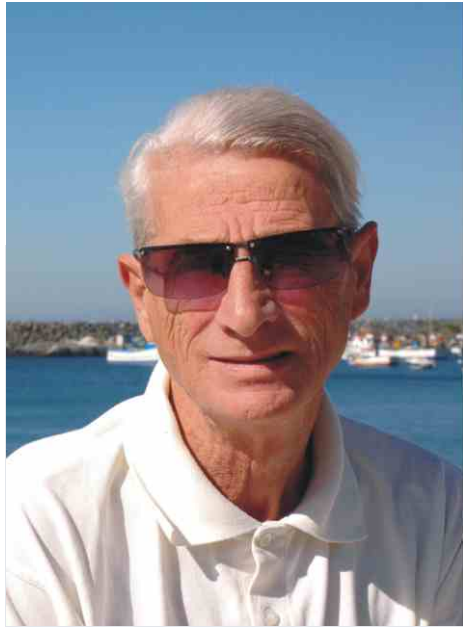
O Vasquinho é um bolo que leva farinha, ovos, gema de ovo, gila, amêndoa e pouco mais. Eu queria fazer uma especialidade à base de gila porque Sines era forte em gila aqui nesta zona da Lameira, onde estamos. Até mesmo na barroca havia abóbora-gila com fartura.

Sabia muita coisa das receitas de outros bolos, sabia mais ou menos a percentagem que ia jogar com a amêndoa, com a gila e com o açúcar e fui fazendo experiências. Fui pondo o açúcar, vendo o ponto de ferver o açúcar, para saber qual é a altura certa de misturarmos todos os ingredientes e não ficar doce demais. Não pude cortar muito, que é para ficar aquele doce. Também não acertei logo na amêndoa e na gila, mas sabia que era aqueles ingredientes que levava. Não lhe vou dar a receita, mas posso dizer-lhe que a amêndoa é o dobro da gila.

O futuro

Tenho as minhas filhas, os meus sobrinhos, que estão a trabalhar connosco. O que eu gostava era que quando nós, eu e os meus irmãos, deixássemos mesmo de trabalhar - que já não falta muito tempo -, eles continuassem, mas com a mesma qualidade com que nós acabámos. Não é fácil manter a qualidade, mas não é impossível. É só ter a humildade para se fazer as coisas com o mesmo gosto com que nós fazemos. E eles têm.

A partir de entrevista por António Campos em 6 de Agosto de 2010.



A praia de José Vilhena

Praia de Sines - Anos 50

Domingo de Verão junto ao Pontal a malta ia chegando meio ensonada ansiosa de fazer uma pelada antes que, o Cabo de Mar levasse a mal.

Mais tarde quando chegavam os banhistas corria-se a mergulhar da cadeirinha flexão, paragem, um olhar e ele aí vinha cada qual a tentar dar mais nas vistas.

Se a maré não oferecia condições optava-se por pinos ou mortais por vezes arriscava-se demais nos mergulhos de várias posições

Fazer pirâmide malta!
Ouvia-se por vezes alguém dizer logo apareciam uns quantos a correr para tentar que ela ficasse mais alta.

Era mesmo, mesmo lindo ver dois, três, quatro, cinco andares feitos de cuidados e vagares não se fosse ficar mal mesmo mal a valer.

Aí por volta das onze da matina a burguesia lá chegava do covil dirigiam-se para os lados do “Estoril” de reserva só para a gente que era fina.

(...)

José Vilhena

.....

Esta escrita que mal se desprende do que foi vivido, é memória ainda incendiada duma infância, memória de alguém que ama profundamente a sua terra; é registo, às vezes imediato, de acontecimentos, de experiências, de aventuras – a Vida, exactamente. (...)

O “falar” de pessoas queridas: “Veste as calças à golf para ir ver o Tom Mix ao Cinema Vasco da Gama”.

Eu também ia ver o Tom Mix, e os Tarzans todos, lembraste? E roíamos pevides e amendoins, comprados à Ti Carlota e à Dentinho d’Ouro. Depois, ia-se até ao muro da Praia ouvir o bater surdo do coração do mar.

Ou ainda isto: “Hoje, só posso dizer que, cada vez que quero falar da minha terra, a caneta percorre com facilidade as páginas que vou escrevendo”.

Porque aquele que esquece as raízes é, com certeza, um homem infeliz. Obrigado pela leitura comovida, é também divertida, do teu livro. Continua a contar-nos, à tua maneira, mais coisas da tua/nossa terra; e sobre esse desejo maior – que também é meu – de um mundo melhor.

Um abraço amigo do

Al Berto

“Recados”, Prefácio do livro “Respostas do Carpinteiro”, segunda edição, 1994

António da Silva e Maria da Piedade Saudades da bolachinha americana

António da Silva (sr. Lobo) e Maria da Piedade construíram nos anos 40 a sua primeira barraquinha na Praia Vasco da Gama. Ali, venderam durante décadas batatas fritas, argolas, bolas de Berlim e a maravilhosa bolachinha americana, de que muitos conservam na memória o sabor, o cheiro e a textura. Dadinha, uma das netas do casal, resgata algumas dessas recordações de família.



O avô era de Santiago do Cacém e trabalhava nas feiras, nos carrosséis. Em Nisa, conheceu a avó, natural de Monte Alvão, Castelo Branco. Apaixonaram-se e vieram viver para Santiago, onde começaram o negócio. A avó fazia gelados e vendia à porta do liceu. Depois, o avô teve a ideia de começar a fazer a bolachinha, coisa que ele deve ter aprendido nas feiras.

Entretanto, começaram a vir trabalhar para a Praia Vasco da Gama nos meses de Verão. Começaram na década de 40 com uma barraquinha de pano e, na década de 60, o avô mandou fazer a barraquinha em madeira. Foram os presos do Pinheiro da Cruz que construíram a barraquinha de madeira.

A vida na barraquinha

Na barraquinha da praia vendiam batatas fritas, argolas fritas, bolas de Berlim e a bolachinha americana. Os meus avós é que faziam tudo, mas também tinham empregados. Tinham umas latas brancas com umas fitas que os empregados prendiam ao ombro e andavam pela praia a vender.

A barraquinha de madeira (só conheci a de madeira) tinha dois quartos, cozinha e a parte da frente. Nesta parte da frente era onde o avô fritava tudo e onde vendia.

Na cozinha, a minha avó tinha uma mesa com uma pedra mármore onde amassava e depois tendia umas bolinhas que colocava nos tabuleiros, tapadas com uns panos mui-

to branquinhos, para levedar. Depois levava os tabuleiros ao meu avô, que fritava ali à frente das pessoas. O meu avô pegava nas bolinhas de massa, moldava-as com rapidez e destreza e, como num passe de magia, as bolas transformavam-se em argolas.

Começavam às 4h00 da madrugada a descascar batatas. Às 6h00 da madrugada a minha avó já estava a amassar para as primeiras bolas de Berlim. Por volta das 14h00 amassava outra vez para as da tarde.

Com sete anos, a minha mãe já fazia bolachinha americana. Tinha que subir a um caixote para chegar lá a cima.

Segredos e aromas

Não sei o segredo da bolachinha americana. Por enquanto, a minha mãe não o quer revelar, mas os ingredientes eram leite, farinha, açúcar e depois tinham as formas que pesam 45kg cada e o resultado eram aquelas bolachas enormes e estaladiças.

Para as argolas, usavam a farinha, o fermento e o açúcar, que se colocava só no final, sobre as argolas depois de fritas.

As batatas fritas eram ensacadas nuns envelopes de papel vegetal. O segredo de elas ficarem tão boas era porque o avô fritava as argolas e depois fritava as batatas no mesmo óleo e ficavam com aquele gostinho. Ainda uso a máquina de cortar batatas que era dos avós e o segredo para as fritar. Ou seja, faço sempre antes as argolas e toda a gente se delicia com as minhas batatas fritas.

Depois eles deixaram de fazer as batatas fritas. Não sei porquê. Talvez porque apareceu a batata frita Pala Pala.

Recordações da praia

Deve andar pelos 28 anos que o avô deixou de trabalhar na praia, já andavam a construir a estrada.

Eu ainda me lembro, pois passava muito tempo ali a brincar, dos toldos do Mário Mascote, do restaurante do “Fruta Doce”, da D. Alice que vendia toalhas bordadas, da Madeira e de Viana [do Castelo], de um restaurante de um tio do meu pai e da barraquinha dos Galegos que era mesmo ao lado da nossa. Nas fotografias de casamento da minha mãe, que se realizou na praia, na barraquinha, aparecem o Manuel e o Fernando dos Galegos.

A partir de entrevista por Luísa Bruno em 6 de Agosto de 2010

Albertina Rodrigues

A fé e a festa

A Festa de N.ª Sr.ª das Salas continua a marcar o ponto central do Verão. Vasco da Gama e a sua família dedicaram-lhe especial devoção, tal como muitos outros, que ao longo dos séculos têm mantido viva esta tradição. Albertina Rodrigues conta-nos as suas memórias da festa.

Fui para a Igreja porque foi uma força que nasceu em mim. Gostava muito de ir à missa. A gente arranjava-se, vestia-se o melhor vestidinho, calçava-se os melhores sapatinhos. Não havia tantas farturas como há hoje, havia só aquela toilette. Quando me via sair para a missa, a minha mãe dizia: “Lá vai a beata falsa!”

Vestir a Senhora

Desde moça que eu conheço a festa da Senhora das Salas. A festa era no largo da igreja, mas sem o casario. Era tudo deserto. Desapareceram as casas que existiam encostadas à igreja, ali para o lado do mar. A bica da água estava sempre correndo, não é como agora.

Fazia-se tudo na Capela. Enfeitava-se o andor, só que não era com flores ricas como é hoje, eram flores de quintais, mais modestas. As senhoras que antigamente tratavam da Igreja tinham quintais e propriedades, arranjavam lá as flores e traziam. Vestia-se a Imagem, mas nisso, embora já tenha visto muitos anos, baralho-me um bocadinho. Era a D. Maria e a D. Chica Raposo que faziam isso; depois a D. Antónia Cruz, com a ajuda do primo Manuel da Cruz, que ainda continua. A maneira de vestir, de prender a coroa, o peitilho, a almofada para pôr os “pregos”, tudo tem os seus preceitos. Primeiro há a combinação e os saiotes. A coroa é atada com uma fita de cetim, que prende debaixo dos braços e à cintura para a coroa não cair. O manto tem de ser cosido às mangas para não voar na procissão.

Antigamente punham-se muito mais jóias, que furavam os vestidos todos: cordões, pregos e pregadeiras, pulseiras, gargantilhas, etc., que as pessoas ofereciam.

Os vestidos vão ao mar, apanham água salgada e são difíceis de tratar. A Leonilde Ferreira tem feito os últimos, moldados no azul, que é um dos mais antigos e com melhor corte, e também dos mais ricos.



Noite na Igreja

A procissão era assim: a Nossa Senhora saía da Igreja das Salas e vinha ficar a noite na Igreja Matriz, como a gente agora está a fazer. A igreja ficava aberta toda a noite. Era noutros tempos, diferentes de hoje. As pessoas ficavam toda a noite na Igreja. Iam umas, vinham outras.

No outro dia saía a procissão, com anji-

nhos, andor, pálio e banda, mas ia por outro caminho e havia a homilia ali no Largo dos Penedos, conhecido por “Meia Laranja”. Ali é que os padres faziam o seu sermão e depois iam para baixo para a Capela, pela Rua da Alfândega, por ali acima onde está hoje o self-service [GNR].

A procissão do mar

A procissão no mar foi mais tarde. Já eu era casada quando isso foi e eu casei em 56. O meu marido tinha a “Pérola do Alentejo” e, numa das primeiras vezes, levou a Nossa Senhora. Enfeitou o barco, mas não havia tantos enfeites como agora. Mandou tirar aquelas fotografias que os homens tinham no barco, tirou as cervejas, arranjou tudo o melhor que pôde. Aquilo tinha de ser tudo muito bem organizado, até era preciso autorização da Capitania.

A feira

O que havia nessa altura era o que a gente chama a festa pagã, a feira, que fazia parte da festa. Era no largo junto à Igreja das Salas. Aquilo tinha um coreto no adro da Igreja, para o lado das casas, onde a banda tocava. Punham-se fitas com papelinhos cortados, em direcção ao coreto e ervas de cheiro no chão. Isto era uma terra de muitos bailes: era o baile da pinha, os mastros na Vila Correia, os mastros pelos montes com promessas que faziam. Toda a gente comia, toda a gente bebia. Tínhamos duas ou três bandas de música, mas os instrumentos estavam na Câmara. Eu tinha lá aulas, com a

D. Catarina Leitão, no sótão. Íamos espreitar a umas arrecadações e lá estavam os instrumentos.

A feira era nesse largo todo, até chegar à estrada onde está o lar. Aquilo tinha carrossel, aqueles carinhos que andam no ar. Havia circo, havia todas essas coisas, era tudo ali naquele largo, que estava tudo descampado. Havia amêndoas e figos do Algarve, barracas que vendiam de tudo. Tenho um serviço de jantar que comprei lá, antes de casar.

A feira era a 13, 14 e 15 e depois prolongava-se. Era uma feira muito animada, mas ao sair da procissão nem uma mosca se ouvia.

Agora, a gente tem que se mentalizar. Isto é uma festa do povo e quando a nossa geração acabar acaba tudo. A rapaziada de hoje já não é como a gente, que cumpria.

O tempo da Guerra Colonial

Houve uma altura, quando os rapazes iam para a Angola, em que se faziam vigílias muito bonitas, mas em silêncio, tudo em silêncio. Corria-se aí as ruas para cumprir as promessas que as pessoas queriam e aquele manto da Nossa Senhora estava forrado de fotografias de gente que tinha ido para lá.

Isto foi fora da festa. Fomos sem luz, em silêncio. Só na Igreja é que se rezou. Impressionou muita gente.

As pessoas de Sines não são muito de igreja, mas na Senhora têm uma fé especial.

A partir de entrevista por Luísa Bruno em Janeiro de 2010

