

Pão português, amor marroquino, figo-da-índia

Para quem cruza o Baixo Alentejo com o sono das pradarias, Mértola é um solavanco no bocejo. Sobe apertada até ao castelo, virada para o Guadiana. “Já foram do lado de lá do rio, ver a vista? De lá é que é bonito”, garante-se sobre a única vila-museu de Portugal. Fomos conhecer-lhe personagens.

Rute Barbedo (*texto e fotos*)





A tecedeira

A viagem começa pela pedra, porque Mértola está coberta de ruínas. Na Alcáçova do Castelo (o maior núcleo museológico da vila), um possível fórum romano - que mostra mosaicos com motivos de caça, de vida animal ou padrões geométricos, e um cripto-pórtico de 30 metros de comprimento - convive com um pacato bairro islâmico, de arquitectura esquiva, a proteger os moradores dos olhares alheios. É o lugar onde os povos finalmente se pacificam, ainda que num outro tempo.

“Musealizar” e “reabilitar” são palavras que Lígia Rafael, historiadora e responsável pelo Turismo de Mértola, repete consistentemente na visita à capital islâmica do Alentejo (a cada dois anos, em Maio, Mértola recebe o Festival Islâmico, o maior evento cultural da vila). Mas se algum viajante menos atento desenfrear da boca a pergunta “Onde fica o museu?”, a resposta desdobra-se em 13 núcleos que começam numa ponta do centro histórico e vão até às periferias do concelho, constituindo um dos projectos mais inovadores da museologia nacional e formando um guia de visita imediato.

Há uma subida íngreme em pedra até à Igreja Matriz que outrora foi mesquita (e cujo altar ainda se mantém virado para Meca). Na esquina que ainda não começou a inclinar-se, fica o Posto de Informação Turística e, lá dentro, a Casa de Mértola. “Neste espaço vivia uma família de sete pessoas [duas ainda estão vivas]. Mostra o que era uma típica casa de Mértola, e também é alimentada de objectos [de caçarolas a candeeiros de petróleo] que foram sendo oferecidos pelos habitantes da vila”, conta Lígia, apontando para a pequenez do lugar e para “a pobreza” que aqui se vivia. Há a cozinha e o chão para comer. Ao fundo, o quarto, do tempo em que “os filhos dormiam num colchão, em baixo, e o chefe da família numa cama”, conforme ditavam as hierarquias.

O artesanato é muito, para passar o tempo e para a utilidade dos dias. No núcleo ao lado, a Oficina de Tecelagem, há um padrão geométrico que salta à vista. Todos eles têm nome e são parte do legado que Mértola partilha com o Norte de África. Pe-

las mãos da dona Helena, ficamos a conhecer o olho-de-perdiz e o montanhaque. Atestam os sabedores que não há lã tão macia quanto a das ovelhas merino e campaniça, autóctones da região, a mesma que Helena limpa sobre o colo, já sob a forma de manta, enquanto a testa transpira o calor do Baixo Alentejo. “A lã leva uma primeira lavagem com água quente, entre os 75 e os 80 °C, é carmeada, azeitada, cardada, fiada, lavada novamente - por causa do azeite - e depois passamos à tecelagem”, explica a artesã, que aprendeu o ofício há 27 anos.

Aqui ainda se produzem mantas como há séculos acontecia no Alentejo e no Magrebe. Há um vídeo, aliás, a rodar no Núcleo de Arte Islâmica, que cruza imagens dos processos artesanais empregados em Mértola e em Chefchaouen, de quem a vila portuguesa é parceira cultural. Diferenças? Nenhuma ou muito poucas. Hoje uma manta destas continua a representar dois meses de trabalho e anos de aprendizagem, o que aumenta o valor ao produto final: o metro quadrado de montanhaque custa 192,75 euros.

Para lá da Alcáçova, da Casa de Mértola e da Oficina de Tecelagem, o museu prolonga-se noutras divisões (ao todo, são 13): o Castelo, a Basílica Paleocristã, a Casa Romana, o Núcleo de Arte Sacra, a Ermida e a Necrópole de São Sebastião, a Forja do Ferreiro, o Núcleo de Arte Islâmica, a Casa do Mineiro, a Alcaria dos Javazes e o Mosteiro (os três últimos já fora da vila). Ainda este ano, abrirá o novo Núcleo Museológico da Igreja Matriz, e há ainda que referir o projecto particular do Hotel Museu, inaugurado em 2011, e uma surpresa para quem julgava estar a construir uma simples unidade de alojamento e acabou por encontrar um bairro islâmico e um armazém romano nas fundações. Conclusão: a obra foi adaptada e hoje o hotel pode ser visitado. Como nota Lígia Rafael, “em cada obra que se comece em Mértola, aparece sempre trabalho para os arqueólogos”.

Por estas e outras razões, a vila histórica apresentou a candidatura à UNESCO a Património da Humanidade e está na fase final de avaliação pela Comissão Europeia do estatuto de Marca de Património Europeu, títulos que podem contribuir para o

aumento do já significativo número de turistas. “Numa vila com 1200 habitantes, recebemos 30 mil visitantes todos os anos”, concretiza a responsável do gabinete de Turismo da autarquia.

O homem do cozido

“Vêm pessoas de propósito de Lisboa comer o nosso cozido [de grão, à alentejana] e também temos aqueles clientes habituais, que vêm a Mértola uma vez por ano, em Agosto, e nunca deixam de vir aqui.” Manuel Inácio diz-lo e nós acreditamos. A avaliar pela esplanada sempre cheia, onde (pelo menos hoje) passa música árabe, o restaurante A Esquina é um sucesso de vendas, principalmente durante o Verão. Sete dias por semana, cá circulam caçoulas de ensopado de borrego, cozido de grão, migas com porco preto e sopa de cação, entre outras iguarias.

Mértola tem sido apontada como um exemplo de sucesso no que diz respeito ao turismo, por isso, o restaurante de Manuel Inácio, onde constam pratos em cerâmica e cabeças de javali na parede, não se pode queixar a esse nível. Depois do forte êxodo rural que reduziu a população a metade, nos anos de 1970, o trabalho fomentado por Cláudio Torres - nome lembrado por cada boca da vila, fundador do Campo Arqueológico de Mértola e Prémio Pessoa em 1991 -, levou a localidade a tornar-se um pólo de investigação sobre o mundo mediterrâneo e um núcleo de interesse dos mais variados públicos.

“No 25 de Abril, Mértola era um dos concelhos mais pobres da Europa, mas tinha um vastíssimo património islâmico, natural [com o Parque Natural do Guadiana] e do saber fazer, então, acabou por encontrar um filão para o seu processo de desenvolvimento”, enquadra Jorge Revez, presidente da Associação de Defesa do Património de Mértola (ADPM). A ideia nunca foi atrair turistas mas potencializar o que de bom brota e se faz na terra, para proveito local, acima de tudo, “num modelo que seja aceite por quem cá vive”.

O figo-da-índia, o medronho, as plantas tintureiras, as ervas aromáticas e medicinais são alguns dos recursos emergentes da agricul-

Passeio Mértola

tura biológica local, que se vão encontrando espalhados pelo comércio tradicional da vila. Jorge Revez sabe que o investimento neste campo não chega para "estancar a perda de população", no entanto, ela "já é muito menor do que nos concelhos à volta", encaixados nesse eixo difícil e solitário que é o Alentejo nas barbas de Espanha. Já se exportam chás - da erva-príncipe à erva-ursa, o espectro é largo - que fizeram (juntamente com outros produtos) com que Mértola fosse o primeiro concelho a representar Portugal na principal feira dedicadas a produtos orgânicos do mundo, a BioFach, na Alemanha.

Mas, "por muito interessantes que sejam estes projectos, as pessoas precisam de um centro de saúde [o único centro activo funciona de segunda à sexta-feira, das nove às 16 horas. A opção mais comum no restante horário é o hospital de Beja], de escolas [segundo os locais, tem sido uma luta para que a escola secundária se mantenha aberta] ou mesmo de rede de banda larga para se fixarem cá", desce com os pés à terra dura o presidente da ADPM.

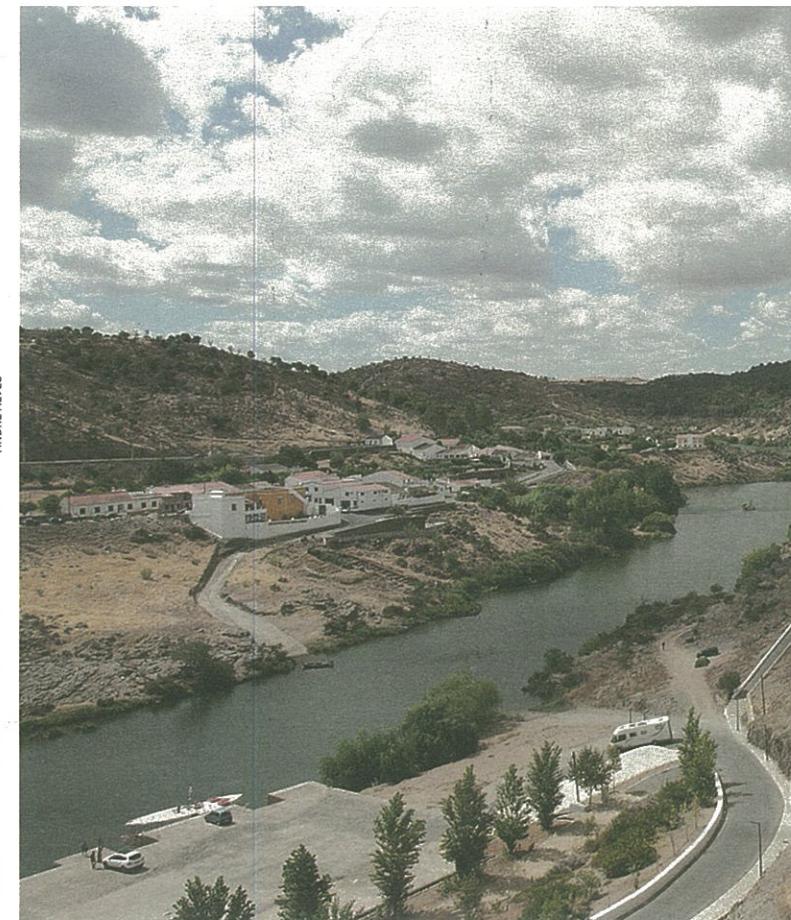
A "marroquina"

É hora de respirar os ares fora das muralhas. Cláudia Melo espera-nos na sua casa de turismo rural à qual chamou Ecoland. De Mértola até Corto do Gafo de Cima (povo que fica a meio caminho do Pulo do Lobo - a escultura natural feita em lascas de pedra que torna este o ponto mais estreito do rio Guadiana) são uns quantos sobreiros e oliveiras. Ninguém imaginaria que depois daquela estrada chegariam às cores do Norte de África. É pelo menos essa a vontade de Cláudia, que decidiu aqui montar, há sete anos, "uma porção de Marrocos no cantinho da natureza", mas que, apesar da opção pelo céu estrelado alentejano, para onde veio morar, se queixa da falta de tinteiros na vila e de um lugar para encadernar folhas soltas.

Criou a Ecoland, uma casa de quatro quartos com as cores de cidades marroquinas - o azul para Chefchaouen, o rosa-vermelho para Marraquexe, o verde de Fez e o amarelo de Tânger. É uma casa com um pequeno quintal, por isso, o espaço não espelha a amplitude das



Não se pode ir a Mértola sem pisar a Mina de São Domingos e a sua praia fluvial, da Tapada Grande



planícies alentejanas. A aposta está antes no passar do tempo em jeito personalizado, desde as refeições (a Fugas provou o tagine de cuscuze, vitela e ameixas) até aos passeios pelo rio (de canoa), em bicicleta ou a pé. Existem dez trilhos homologados no Parque Natural do Guadiana. Um dos mais interessantes vai desde a Mina de São Domingos, passa pelo antigo caminho-de-ferro e segue até à aldeia ribeirinha do Pomarão, pendurada às portas de Espanha.

Não se pode ir a Mértola sem pisar a Mina de São Domingos e a sua praia fluvial, da Tapada Grande. É um daqueles lugares que nasceu da exploração mineral (particularmente de cobre e pirite) e que se monta num bairro operário branco. O grande fluxo de exploração na mina deu-se durante a industrialização, a partir de 1858. Até 1966, houve trabalho para todos. Foi mesmo esta a primeira aldeia do país a ter luz eléctrica, segundo a Wikipedia. Nesse ano, a mina esgotou. E o que se pode ver hoje é uma espécie de caldeira profunda escavada na pirite (a lavra fez-se até aos 120 metros de profundidade e existiam poços e galerias que iam até aos 400 metros), acompanhada do complexo mineiro, do Centro de Documentação da Fundação Serrão Martins e da Casa do Mineiro.

Na caminhada ao longo de passadiços de madeira, o silêncio bate como uma rocha inteira, mas, a poucos metros, a praia fluvial reequilibra a balança sonora. Há caravanistas, fogareiros em cantos atrapalhados,



**Na caminhada
ao longo de
passadiços
de madeira, o
silêncio bate
como uma rocha
inteira**

famílias à sombra de eucaliptos e em corridas a nado velozes a ver quem chega primeiro à ilha. Fala-se mais espanhol do que português, não fosse a fronteira a menos de 20 km. "Eh, niños! Quieren la pierna o la pechuga? [Eh, crianças! Querem a perna ou o peito [do frango]?"

**A portuguesa
que quer "abalar"**

Continuamos a comer. O Alentejo há-de ser universalmente bom, acreditamos, mas nem sempre da

crença se faz verdade e, com a sede de turistas, também alguns calotes vão espreitando pelo meio. Não é o que acontece nos pequenos-almoços preparados pela dona Edite, governanta como as que já não existem, na Casa Visconde de Bouzões (onde a Fugas ficou hospedada), junto ao castelo de Mértola.

"Vivia mesmo aqui o tal visconde e depois a casa passou para a família. Há uns 30 anos, o senhor Carlos [Viegas, também presidente do Clube Náutico de Mértola] comprou isto e foi transformando o espaço. Tudo

Guia prático

ONDE FICAR

Casa Visconde de Bouzões

A Fugas ficou alojada na Casa Visconde de Bouzões, junto ao castelo, onde o ambiente é familiar e acolhedor. Os pequenos-almoços são fartos e prazerosos, com produtos locais, e a decoração é clássica e tradicional.

www.casa-visconde.blogspot.com

Pensão Beira Rio

Fica na margem do Guadiana, junto ao cais da vila, de onde saem as canoas para explorar o rio.

www.beirario.pt

Hotel Museu

Era para ser um hotel absolutamente normal, mas o início das obras desviou-lhe o destino. Hoje, o Hotel Museu, junto ao rio Guadiana, é também núcleo de visita a um bairro islâmico e ruínas romanas.

www.hotelmuseu.com

Hotel São Domingos

No século XIX, a zona nobre da aldeia da Mina de São Domingos era reservada aos ingleses (a companhia Mason & Barry explorava então a mina), onde se situava o chamado Palácio. É aqui, junto à praia, a 18 quilómetros de Mértola, que hoje existe o Hotel São Domingos, de quatro estrelas.

www.hotelsaodomingos.com

Restaurante A Paragem

Fica na pequena localidade de Corvos e é aclamado por muitos como o melhor restaurante da região. As pizzas caseiras, o gazpacho com peixe frito (só no Verão) e a açorda de bacalhau são os ex-libris. A morada é: Corvos, Mértola.

O QUE FAZER

Há dez percursos pedestres marcados para seguir no Parque Natural do Guadiana. Desde os canais do Guadiana às paisagens do montado, os percursos têm níveis de dificuldade e distâncias diferentes, mas são acessíveis para qualquer pessoa. Além do pedestranismo, o parque é procurado para passeios de barco (uma tradicional traíneira) e canoa, para a observação de pássaros, passeios de bicicleta, actividades de pesca e caça. Mais informações em www.visitmertola.pt



CALENDÁRIO DE EVENTOS

Outubro

Feira da Caça de Mértola

Novembro e Dezembro

Mês da Música

Março

Festival do Peixe do Rio

Maio

Festival Islâmico (o certame ocorre a cada dois anos. A próxima edição será em 2017)

Junho

Festas da Vila de Mértola

ONDE COMER

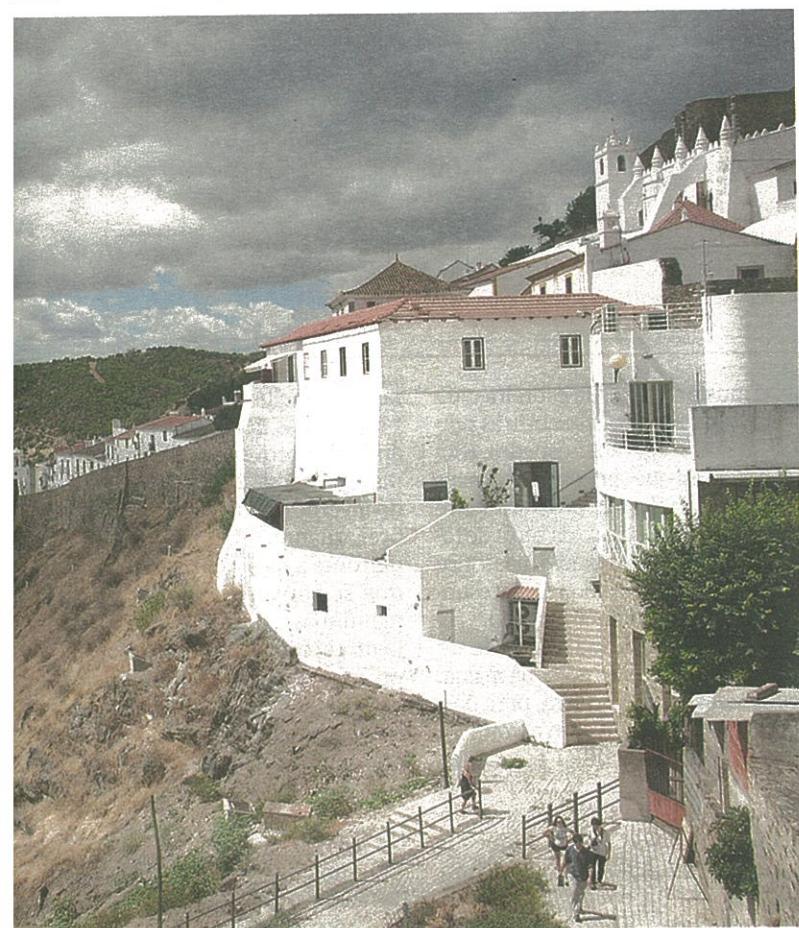
Café Guadiana

É um dos mais antigos cafés da vila. Para comer, serve petiscos e sanduíches. Recomenda-se a salada de ovos de peixe do rio. Largo Vasco da Gama, 5, Mértola

Restaurante Regional A Esquina

Embora os comentários no TripAdvisor não sejam, de todo, abonatórios, a Fugas teve a sua melhor experiência gastronómica aqui, com destaque para a sopa de cação, a paella alentejana, as migas doces e a sericaia.

restaurantregionalaesquina.com



O Nicolau que é Amândio

A rotina é a seguinte: de manhã, o anexo de costas voltadas ao rio e pessegueiro à porta transforma-se na fábrica de gelados do senhor Amândio, com mais de 60 anos cumpridos. Há que misturar os ingredientes para chegar aos sabores de chocolate, morango e baunilha, e fazê-los gelados na máquina italiana mais cobiçada do concelho. "Isto nunca mais acaba", analisa o entendido, pousando a mão sobre o aparelho.

O gelado de chocolate é um presente para crianças de língua ao canto da boca. Os embalados, com sabores de banana ou abacaxi, por exemplo, já não têm tanta saída, porque "destes assim as pessoas já estão enfrascadas [fartas]", conta Amândio Pacheco Correia, mais conhecido na vila por Nicolau, o nome do pai e criador da marca de gelados e sorvetes mais famosa do Alentejo. O negócio surgiu em 1955 da cabeça de João Nicolau, natural de Castro Marim, e do gelo de Vila Real de Santo António. "Ele aprendeu com os espanhóis" a fazer o que na altura era um paraíso desconhecido, quando "não havia Olá, nem Nestlé, nada, nada disso!", atesta Amândio.

Assim que o doce sai da máquina, "Nicolau" oferece um para a prova e vai ligeiro percorrer Mértola de carinho-de-mão. Há alturas em que vende na Mina de São Domingos, e em dias de festa e festivais anda a saltar as "capelas" do concelho. Todos os dias de Verão, sem falhas, a vila ouve di-

zer que "o gelado Nicolau tem o brinco na ponta do pau". E tem mesmo.

O desertor

A dona Aurora (nome fictício), 88 anos, não se lembra do nome do desertor que deu origem à aldeia onde sempre viveu, como não se lembra do chá que faz bem às hemorróidas. Mas sabe que o de louro, por exemplo, trata a tosse e o de folha de figueira-da-índia é bom para a diarreia. Não muito longe da sua casa, na Amendoeira da Serra, onde moram 70 pessoas, "todos velhos", fica o Monte do Vento, pequeno projecto financiado pelo ProDer (Programa de Desenvolvimento Rural) e desenhado para explorar o potencial de plantas aromáticas e medicinais da região, com o envolvimento da comunidade local. "Antes era com chás que a gente se curava; agora é com medicamentos. Não será melhor nem pior; é diferente", resume Aurora, enquanto atira pedaços de presunto ao cão espalmado na sombra do passeio.

Ainda que hoje o mundo seja diferente, na aldeia da Amendoeira da Serra acontece, desde 2012, o Festival de Chás e Ervas do Mundo. "Estava tudo muito bonito; andaram a pintar as casas com essas flores e tudo. Parece-me que foi uma professora de Mértola [Nádia Torres, filha de Cláudio Torres, o fundador do Campo Arqueológico]. Agora não me lembra o nome, mas é muito boa professora", recorda Aurora da festa do ano passado, onde houve workshops, oficinas, teatro de rua, exposições, danças e sessões de contos.

Não há amêndoas à vista na Amendoeira da Serra. Só sobreiros, figueiras, oliveiras, rosmaninho e outras plantas rasteiras. Da topónima fica-se sem saber mais. O que se conta do princípio da aldeia é o seguinte: "Há muitos anos veio para aqui um desertor. Sabe o que é um desertor? Pronto. Ele veio e vivia aqui escondido. Teve filhos e a família foi aumentando. E depois outras pessoas também vieram para aqui, como os meus pais, nem sei porquê." Agora a vida faz-se entre o dominó e as cartas, a dar comida ao cão, a ver se este ano as laranjas são doces. "E se a morte estiver além na horta, a gente vai além com ela", lembra Aurora. Está tudo lembrado.