

# O CORUJA

Jornal do Cortejo Histórico e Etnográfico de Coruche

Coruche, quarta-feira, 17 de agosto de 2022

## A riqueza da nossa terra — força de viver!



Vista de Coruche, vila, rio Sorraia e ponte  
[MMC/Fundo jornal O Sorraia]

○ Cortejo Histórico e Etnográfico deste ano, sob o tema “A riqueza da nossa terra — força de viver”, visa enaltecer as *mais-valias* do nosso vasto concelho (10.º maior do país) e a resiliência das nossas gentes, tendo em conta os últimos dois anos vividos em plena pandemia, que nos retiraram, entre outras coisas, a possibilidade de viver a festa e a organização do tradicional Cortejo, o maior acontecimento cultural do ano, no qual reconstruímos memórias de lugares, pessoas, artes e ofícios.

A interpretação dessas memórias, relacionadas com os setores económicos e outras abordagens da nossa comunidade local, e a representação das nossas tradições e costumes são asseguradas, com o forte envolvimento das freguesias e associações locais, por muitos voluntários e voluntárias. A abordagem histórica e etnográfica — com base documental e depoimentos orais dessas memórias, situadas entre o final do século XIX até à década de 70 do século XX, período em que se operam as grandes mudanças sociais, económicas e tecnológicas, tempo histórico que consolidou a nossa identidade histórica e cultural — que urge salvaguardar, interpretar como património histórico, cultural e imaterial.

A riqueza do nosso concelho sempre se consubstanciou enquanto maior produtor de cortiça do país e o quanto isso influenciou e influenciava a balança do comércio externo do mesmo. Para além da riqueza florestal, de extensos montados de sobreiro, salienta-se a riqueza agrícola, influenciada pela abundância de água e pelo rio Sorraia, com as culturas do arroz, o vinho, o azeite e o milho, que tornaram Coruche um dos grandes centros agrícolas do país, e onde a pecuária — gado suíno, ovino, cavalar e ganadarias de gado bravo — constituía e constitui outra importante fonte de rendimento.

Este cortejo pretende assim reforçar a riqueza inerente a esta terra vasta e produtiva, mas pretende sobretudo reforçar a nossa identidade e o nosso orgulho, valorizando o saber-fazer, transmitido de geração em geração, e as múltiplas atividades do nosso quotidiano e da nossa economia local. Devemo-nos assim orgulhar do reconhecimento da tiragem da cortiça enquanto património cultural imaterial de Portugal, baseado no saber-fazer associado à separação da camada de cortiça que acompanha o ciclo de crescimento do sobreiro, no qual o tirador assume um papel preponderante no perpetuar da vida do sobreiro, que tanto nos dá e tão pouco nos exige.

Da Ermida de Nossa Senhora do Castelo vislumbramos tamanha riqueza do nosso território, o qual foi sendo moldado pelas nossas gentes e pela influência daqueles que escolheram este território para viver e que contribuíram para a construção da nossa identidade local, de forma diferenciada, de lugar para lugar, tornando este concelho ainda mais rico. Neste cortejo pretendemos evidenciar como o reforço de união da nossa comunidade é o ato de resistir face aos desafios que a vida tantas vezes nos obriga a ter e um reencontro após dois anos de pausa forçada.

Pretendemos também enaltecer a fé e devoção a Nossa Senhora do Castelo, a qual saiu fortalecida nestes dois últimos difíceis anos, com a representação da bênção dos campos, famílias, casas, animais e fábricas e toda a preparação da comunidade para viver em pleno as Festas em Honra de Nossa Senhora do Castelo.

Desejamos que sintam este regresso do cortejo, às ruas de Coruche, com forte ânimo e como valorização da nossa identidade local e orgulho nas nossas gentes.

# SANTANA DO MATO

## Terra de montado, cortiça, lenha e carvão

### Tiragem da cortiça A honra é nossa!

Com um vasto território de “charneca” e a predominância do montado de sobro, a freguesia de Santana do Mato destaca-se, desde há muito, através de uma das principais atividades silvícolas: a tiragem da cortiça. Iniciando-se no final de maio e terminando em meados de agosto, esta atividade sazonal, e tudo o que ela envolve, começou por ser exclusivamente exercida por homens. Os ranchos, que chegavam a ter entre 30 a 40 machadas, trabalhavam de sol a sol com apenas uma paragem de uma hora para o almoço, acrescentando-lhe meia hora para a *amola* da machada, fundamental para um bom corte da cortiça. Indispensável, após o descortiçamento, era a marcação, onde se pintava, com tinta branca, o último algarismo do ano em que foi realizada a extração.



Tirada da cortiça. Meados do século XX  
[MMC / Angélica Caçador]

### Empilhamento de cortiça A cocaria

Pelo montado, com recurso a juntas de animais, a cortiça era rechegada para as pilhas, onde se encontravam os mestres da pilha e respetivos ajudantes que, com a sabedoria necessária, escolhiam as melhores pranchas para as bordas, por forma a sustentá-la devidamente. Posteriormente, a cortiça era pesada e dividida em fardos que viriam a ser transportados para a estação de comboio da Quinta Grande, com destino às unidades industriais existentes, tanto na zona de Santa Maria da Feira como na zona do Seixal, nomeadamente a fábrica Mundet. Destaca-se ainda a figura do guarda da pilha que zelava



Fardos de cortiça. Meados do século XX [MMC / Angélica Caçador]

por esta durante o tempo que fosse necessário, construindo a sua própria “casa” com pranchas de cortiça. A *cocaria* era o lugar das refeições do rancho, onde as mulheres não só se encarregavam da confeção das mesmas, fazendo lume de chão e utilizando painéis de barro, como também da distribuição de água – as aguadeiras. Durante a tarde, também elas se juntavam ao grupo, assumindo a função de *molheiras* ou *ajuntadeiras*. Ainda que a mulher assumia, desde as décadas de 50/60 do século XX, tarefas paralelas à tiragem da cortiça, continua a ser visível a distinção entre os dois géneros.

### Cortiça à falca Fornos de carvão

Era durante o inverno que se realizava a *esgalha* ou poda dos sobreiros, sempre com recurso à machada, com o objetivo de melhorar o estado sanitário e produtivo das árvores. Assim, tanto homens como mulheres passavam os dias de *enxó* na mão, a retirar a cortiça virgem dos ramos de sobreiro podados, com vista à produção de carvão. Dispersos ao longo do montado, os fornos de carvão eram construídos, essencialmente, com rama verde, mato e terra. Em todos eles era feita uma boca, uma gateira no extremo oposto para permitir a passagem do ar e alguns buracos nas laterais, provocados pelo cabo da enxada, para que saísse o fumo da combustão. Depois de cozido, o carvão era retirado com uma grade de madeira, escolhido e colocado em grandes sacas carvoeiras feitas de linhagem. Os sobrantes que ficavam mal cozidos eram colocado em *covatas* – fornos de menores dimensões – para terminar a sua cozedura.



Casa de cortiça  
[MMC / Fundo Monte da Barca]



Tirada da cortiça à falca  
[MMC / Armino Cardoso]



Forno de carvão  
[MMC / Armino Cardoso]





## ERRA



### Água é fonte de vida!

A água... é fonte de vida! É a água, riqueza universal, que a comunidade de Vila Nova da Erra partilha neste Cortejo Histórico e Etnográfico.

As suas fontes públicas, o pego da Barrambana e a ribeira da Erra são lugares de memória coletiva de muitas gerações de errenses, onde a água nos transporta para vivências sociais e culturais que importa recordar.

A começar pela evocação das suas emblemáticas fontes: a da Praça e a da Barrambana, ambas já desaparecidas; a dos Frades, cuja História associa ao já desaparecido convento de frades franciscanos do século XVI; e a do Retiro da Erra, também popularmente conhecida como a *fonte do Custódio* (Vieira).

A atual fonte do Retiro é uma bonita peça em ferro fundido que foi originalmente instalada em Coruche, na atual Praça da Liberdade, tendo sido deslocada posteriormente para a Erra aquando da sua substituição por um novo fontanário em pedra mármore.

É através da fonte do Retiro da Erra que damos conta de uma antiga tradição que tem lugar por alturas do São João: o costume de enfeitar as fontes com flores dos quintais e dedicar-lhes quadras populares, assumindo como que uma certa competição e rivalidade



Fonte do Retiro (atualidade)

entre os moradores das ruas de cada fonte, que culminava mesmo com a nomeação popular do título da *fonte mais bonita*.

Também era prática nos santos fazerem-se as tradicionais fogueiras de rosmaninho para a miudagem *saltar à fogueira*.

Apesar de ter caído um pouco em desuso nos últimos anos, os moradores do Retiro têm persistido nesta bonita tradição, ficando na expectativa que, depois das dificuldades dos últimos anos, esta prática popular possa vir a ganhar um novo alento.

As mulheres iam às fontes encher as cantarinhas e os potes e carregavam-nos para casa, mas muitas vezes também eram transportados para locais mais longe, em burros, com albardas ou cangalhas.

O pego da Barrambana é um daqueles lugares muito presente na memória dos errenses. Da sua utilidade prática para a rega das

### Fim dos trabalhos, siga a festa

#### A adiafa

A adiafa marcava o fim da campanha da extração de cortiça, realizando-se no último dia de trabalho na herdade. O almoço da adiafa prolongava-se pela tarde dentro e tinha lugar no montado, debaixo das melhores sombras das árvores. A comida, oferecida pelo dono da herdade, era à base de febras grelhadas, toucinho e sardinhas assadas, que acompanhava com pão, salada e vinho. Como não havia loiça disponível, os pequenos pedaços de cortiça cumpriam a função de prato. Por vezes, levava-se uma garrafinha de aguardente caseira. Todos os trabalhadores estavam presentes, bem como o proprietário, como forma de agradecimento pelo serviço prestado. Depois de bem comidos e bebidos, havia tempo para se cantar, dançar, brincar e até para as típicas *atarrafiás* e *ateimas* (teimas, em tom jocoso, de opiniões divergentes). De acordo com os testemunhos recolhidos, as adiafas das herdades de Carregais, Vale Mulheres e Tarrafeiro são lembradas como festas de referência. Era em clima de confraternização que muitos dos elementos do rancho se despediam entre si, voltando a encontrar-se, se fosse o caso, na campanha do ano seguinte.

Rancho Folclórico "Os Camponeses" de Santana do Mato, Grupo "Os Motosserras" de Santana do Mato, A.C.D.S.R. Santa Ana do Mato, Vozes D'Aldeia Associação de Desenvolvimento Local da Brejoeira, Encontro de Arte – Linha na Agulha e Sporting Clube Santanense (apoio) Testemunhos de Joaquim Serrubeco, Joaquim Caiado, Manuel Pedro e António Matias Recolha e texto: Beatriz Azevedo e David Nunes

**João Cândido Belo & C.ª, L.ª**

**A Transportadora**

**Setubalense**

★

Vila Fresca de Amizão — Portugal

Telef. 228029-228062-228078

★

CONCESSIONARIOS DE

CARREIRAS DE

SERVIÇO PÚBLICO

●

ALUGUER DE AUTOCARROS

NO PAÍS E NO ESTRANGEIRO

**"BELOS,"**

AGÊNCIA DE VIAGENS

E TURISMO

Avenida 5 de Outubro, 52

Telef. 23291

SETUBAL

Rua da República, 31

Telef. 24254

ÉVORA

Passagens Aéreas e Marítimas

Bilhetes de Caminho de Ferro

Passaportes e reservas de Hotéis

Tudo para Viagens e Turismo

●

Circuito Turístico dos 3 Castelos

Circuito Turístico da Serra da

Arrábida

Excursão na região dos 3 Castelos



Fonte dos Frades e fonte do Retiro decoradas [MMC / Isabel Gonçalves]

hortas circundantes, tantas vezes apenas com o recurso aos *cabaços* e à força dos braços, às fartas pescarias, aos banhos da juventude e aos convívios familiares na Sexta-Feira Santa, o sítio da Barrambana está associado a inúmeras histórias do imaginário local, fruto de décadas de intensas vivências de toda a comunidade.

Também a ribeira da Erra, afluente da margem direita do rio Sorraia, constitui uma importante riqueza para todo este território.

Em tempos, tal como na Barrambana, Manuel Peixeiro, natural do centro litoral, pescava nesta ribeira, sendo depois o peixe vendido na Erra e vizinhança pela sua mulher Emília.

Registamos igualmente que antigamente as conhecidas maçãs da Erra só eram produzidas junto à ribeira da Erra – maçã muito perfumada, doce e saborosa, que em tempos era vendida de carroça nas redondezas, como por exemplo nos Pavões, na Azervadinha, na Amoreira, na Venda, em Águas Belas e de Águas Belinhas até ao Couço.

Mas, para além da pesca e da sua importância na rega das hortas, as águas da ribeira eram igualmente utilizadas nos vários moinhos existentes. Segundo Maria Adélia Mendes Brotas, no seu livro *Memórias da Erra* (2001), “havia três moinhos movidos a água: um no Coito, outro no Juncal e um outro no Pé d’Erra, todos na ribeira da Erra. Ao do Coito apenas lhe restam algumas paredes e as mós (pertencia à família Feneja); ao do Juncal já nada lhe resta (pertencia ao senhor Jerónimo Esgueira); o do Pé d’Erra ainda existe mas já há anos que não funciona (pertencia ao senhor João Lopes)”, acrescentando ainda que “(...) havia também na mesma ribeira, beneficiando da sua corrente, um lagar de azeite localizado no Moirão e que pertencia ao senhor Daniel da Peta” (Brotas, 2001, pp. 21-22).

A montante da *azenha do Feneja* as mulheres da Erra usavam também o rio para lavar a roupa, o que era aliás uma prática comum nas povoações junto às linhas de água, aproveitando igualmente para colocar as conversas em dia...

*União de Freguesias Coruche, Fajarda e Erra, Rancho Folclórico Vila Nova da Erra e moradores do Retiro*  
Bibliografia: Brotas, Maria Adélia Mendes – *Memórias da Erra, Coruche*: Câmara Municipal, 2001  
Recolha e texto: Aníbal Mendes



## LAMAROSA



### Cultura de sequeiro, moagem e pão

#### Na encosta do lugar Cultivamos e cuidamos do milho



Malhar o milho na eira [MMC]

A introdução da cultura de sequeiro aqui representada muito se deve à prática das *arroteias* ou *desmoitadas*, realizadas durante o inverno, em que se procedia ao arranque dos matos das charnecas para posterior cultivo. Nas terras circundantes à Lamarosa, nomeadamente Machoqueira, Calha do Grou, Vicentinhos, Caneirinha, Corticinhas, entre outras, era frequente a cultura de milho pelas encostas. Dos vários testemunhos recolhidos ficou presente que “em qualquer lugar se fazia milho”. Até à década de 1970, e contrariamente à realidade que atualmente conhecemos acerca da produção do milho de regadio, a variedade de milho existente era típica de sequeiro, estando por isso a sua produção sempre dependente da água da chuva, sendo cruciais as trovoadas entre os meses de maio e junho. A título de curiosidade, Bernardino Leão, de 82 anos, conta-nos que se de facto o ano fosse seco e não chovesse o suficiente podia-se estar perante uma *seara da bicicleta*, ou seja, como resultado da fraca colheita conseguia-se trazer toda a produção de milho numa bicicleta. Inverno volvido, iniciava-se a preparação das terras para que as sementeiras fossem geralmente realizadas em inícios de março. As sementes eram lançadas à terra, de sementeira ao ombro e semeadas a *granel*, ou semeadas a *rego*, com recurso à força animal.

### A riqueza nas nossas mãos Na eira se descamisava o milho



Carimbo da Moagem da Lamarosa [Rita Baltazar]

De fins de julho por diante chegavam às eiras as carroças carregadas de maçarocas. Era aos serões das noites quentes de verão que o milho era *descamisado*, tarefa que consistia em retirar as folhas que envolvem a espiga do milho. As famílias auxiliavam-se nesta empreitada que dependia da melhor das boas vontades, trabalhando-se em comunidade. Todos em redor do monte das espigas procediam à *descamisada* e, enquanto isso, contavam-se histórias, cantava-se à desgarrada, dançava-se, brincava-se... e até as raparigas solteiras se apertavam um pouco mais para dar lugar aos seus pretendentes que aproveitavam a ocasião para *se falar* em namoro. Era neste ambiente de convívio que o esforço do trabalho era atenuado.

Terminada a *descamisada* era necessário colocar as espigas ao sol, para mais facilmente se separarem os grãos com recurso aos malhos e à força de braços do homem. As *camisas* do milho podiam ser utilizadas para encher os colchões das camas ou aproveitadas para alimentar o gado durante o inverno. O milho ficava na eira mais uns dias a ser limpo ao sabor do vento e até ficar com pouca humidade. Por fim, era ensacado e transportado para moinhos ou moagens para ser transformado em farinha.



Diamantino Paulo a coser sacas de farinha na moagem [MMC / Rita Baltazar]

## Na moagem moemos o grão

### Linda farinha!

Na memória de muitos está ainda a Moagem da Lamarosa, de Diamantino Paulo, cujo percurso se iniciou em 1949 como arrendatário do espaço. Na década de 50 a moagem contava com dois funcionários: Manuel Neves e Manuel Carreira. Pouco mais tarde, veio José Pêta, empregado durante mais de 50 anos, o qual esteve até ao seu encerramento em 2006. Na moagem realizava-se a venda de farinhas ao público e, primeiro através de carroças e depois por tratores e carlinhas, fazia-se igualmente a distribuição para outras localidades do concelho: Escusa, Volta do Vale, Feixe, Azerveira e Coruche; e para fora do concelho: Mora, Foros do Arrão, Glória do Ribatejo e Raposa. Em 1963 o imóvel acabaria por ser comprado a António do Leão. É sobretudo em 1970, quando a eletricidade é instalada na Lamarosa, que a moagem beneficia de uma grande renovação e passa a laborar através de mecanismos elétricos, altura que se começa também a produzir farinha para rações. Os cereais eram adquiridos na EPAC (Empresa Pública de Abastecimento de Cereais) e em grande parte fornecidos pelos seareiros locais que em troca recebiam uma *maquia* de farinha, calculada em função do peso do cereal que entregavam. Da antiga moagem da Lamarosa, onde existe atualmente um minimercado, que manteve o nome, apenas permanecem as lembranças das vivências associadas às diferentes gerações que a conheceram.

## No forno fazemos o pão

### O gosto da tradição!

É da Lamarosa que vem o pão deste cortejo. A cozedura do pão realizava-se habitualmente ao domingo, quando o pouco tempo livre assim o permitia, mas variava consoante as necessidades e as posses de cada família. Nas habitações rurais os pequenos fornos localizavam-se debaixo de um telheiro junto à casa. Nas herdades existia um forno comunitário que era utilizado por todos os moradores. Assim, as mulheres marcavam a sua vez da cozedura com um pau ou um ramo atravessado na boca do forno. Até meados do século XX, era o pão de milho branco o mais usual à mesa devido ao seu baixo custo. Dessa realidade, ainda hoje se assiste, por parte das gerações mais velhas, a comentários de desagrado à degustação do pão de milho quando comparado ao de trigo, mais saboroso, e que por ter um valor mais elevado apenas era consumido em ocasiões festivas ou, em alguns casos, ao fim de semana. Tradicionalmente o pão de milho era confeccionado a partir da farinha, misturada com água, sal e fermento, obtendo-se uma massa consistente que era *tendida* na chamada *tigela de tender*, até formar uma espécie de bola, colocada depois na pá do forno envolvida em farinha, para não pegar. A técnica de *tender* o pão estava intimamente ligada à mestria das mãos das mulheres que o faziam. Durante todo este processo era hábito proferirem-se rezas que expressavam bem a importância do pão na alimentação quotidiana, existindo por ele um enorme respeito.

**Deus te acrescente para a boquinha de muita gente,  
Deus te virtude pela minha "banda"**

**Parte fiz o que pude, Deus queira que ele cresça muito  
e depressa e que fique muito bom para alimentar muita gente!**

Reza popular – Fátima Carreira

Junta de Freguesia de São José da Lamarosa, Associação Cultural e Recreativa do Grupo Folclórico e Etnográfico de São José da Lamarosa, Associação Cultural de São José da Lamarosa e Associação de Solidariedade Social de São José da Lamarosa

Testemunhos de Maria La Salete da Silva, Antónia Ramalho, Rita Baltazar, Bernardino Leão e António Prates

Recolha e texto: David Nunes



## BRANCA



## As figueiras da nossa terra

Da terra vinha o sustento e o rendimento das famílias. Abundavam as árvores de frutos, que eram vendidos em fresco, e consumidos em fresco (pelos próprios e pelos animais) e conservados. A figueira e o figo eram um importante recurso na alimentação e no rendimento das famílias. Da forma de tratar e conservar se garantia o sustento das casas. Abundavam as figueiras, de onde vinha *“a maior fatia do rendimento”* da família, como recorda Ti Palmira, filha da terra, onde casou na Igreja de Nossa Senhora da Conceição e onde mora até hoje.



Mulheres dos campos da Branca, 1954  
[Palmira Serôdio]

*“As caldeiras das figueiras eram limpas e preparadas para os figos que iam caíndo, era aí que alguns ficavam a secar para não ficarem esborrachados e depois eram apanhados para a eira... os primeiros que caíam eram dados aos porcos. Os que ficavam na árvore, iam-nos apanhando conforme iam estando maduros e colocavam-nos em tabuleiros feitos de madeira de lado e rede ao meio. As passas de figo serviam para os alimentar muitas vezes: em tempos difíceis e de escassez de alimentos, pão com figos era uma refeição. Fazia-se doce e aguardente de figo; alguma era vendida aos produtores da terra que tinham mais posses; parte desse dinheiro recebido era usado para vir à feira de São Miguel comprar as botas para o inverno.”*

Das memórias do senhor Feliciano Ramos se confirma: *“Naquela altura toda a gente tinha figueiras e era daí que vinha o sustento da maioria”*. O processo de tratamento do figo era o mesmo, mas o destino era diferente: *“... secavam os figos e uma boa fatia iam vender ao entreposto de Anibal Ambrósio que, quando tinha uma boa quantidade, ia levar à Estação de Comboios de Coruche, numa carroça”*. Anos mais tarde, era Feliciano Ramos quem os transportava na sua camioneta.

*“Estes figos, iam para a indústria em Torres Novas (Torrejana) para fazerem a aguardente de figo. Os seus pais, tal como a maioria da população, tinham de aproveitar tudo para criarem os seus filhos. Os figos serviam de sustento no inverno, para alimentar os porcos e também para vender. O seu pai (Alfredo Ferreira Cardoso), quando já não tinha figos para vender, ‘comprava as figueiras’ a quem ainda tinha. Todos ajudavam, Feliciano, com 5 anos, a sua irmã Tarcília e a sua mãe faziam a apanha.”*



Do campo para a eira, com a parelha, a fazer transporte de mantimentos e outros. Monte das Figueiras, Branca, Coruche [MMC / Miguel Oliveira]

Junta de Freguesia de Branca, Rancho F. Regional e Cultural da Branca, Avós da Branca, Já T'Agarro, Ninho de Esperança – Assoc. Sol. Social da Branca, Centro Social e Paroquial da Branca

Testemunhos de Palmira Claudino Serôdio, 86 anos, e Feliciano Ramos, 76 anos

Recolha: Adriana Lopes

Texto: Maria José Santos



## COUÇO



### Couço à mesa — património gastronómico

#### O serrado

A horta do meu lugar!



Duas mulheres na apanha [MMC / Eulália Faustino]

A horta, tradicionalmente designada de “serrado” na aldeia de Santa Justa, era cultivada em talhões e disponibilizada ao povo, pelo proprietário, para que, numa fase em que a escassez de alimentos era bastante, as pessoas tivessem forma de cultivar para obterem sustento. Os principais bens alimentares cultivados no serrado eram: pimentão, abóbora, alho, cebola, feijão frade, feijão de comer em seco, milho, milho painço, couve “braba”, tomate e as ervas aromáticas como a hortelã.

Os diferentes tipos de feijão existentes na altura eram muito apreciados e a sua colheita ocorria da seguinte forma: o feijão de comer em seco era apanhado normalmente em fins de julho, depois era malhado, escolhido e crivado; o feijão frade era apanhado mais tarde, em finais de agosto/princípios de setembro, e o processo de tratamento e armazenamento era igual.



Horta no Couço [Maria Antónia Louro]

#### Onde guardo e cuido

##### A cabana ou barraca

Normalmente era feita de paus – juncos –, canas, carqueja, sendo tapadas em cima e de lado. A cabana/barraca era o local onde, por norma, os produtos eram acondicionados após a colheita na horta, nomeadamente pimentão, alhos, cebolas, batatas, feijão frade, feijão de cor, abóboras, vassouras de milho painço, as enxadas, o ancinho e a sachola.



Cabana em palha. Coruche, década de 1950 [MMC/Eulália Faustino]

#### Enchidos tradicionais

##### Da enchença ao fumeiro



Preparação das tripas [Maria Antónia Louro]



Enchença das tripas [Maria Antónia Louro]

Preparação da carne: depois do porco desmanchado miga-se a carne e coloca-se em alguidares grandes de barro, procedendo-se ao seu tempero com o pimentão da calda, alhos, água e sal, sendo deixada durante três dias a marinar.

O modo de preparação das tripas é diferente e obedecia às seguintes etapas: primeiro, separam-se as tripas do rissol; a seguir as mulheres dirigiam-se à ribeira do Sor ou do Raia para lavar as tripas; finalmente, temperavam-se com sal, casca de laranja, limão ou vinagre, para tirar todos os cheiros.

Das tripas mais finas eram feitas as linguças, as morcelas e as farinheiras. Parte das tripas grossas eram recheadas de arroz e carne do alguidar, designadas no Couço de tripas de arroz. Também os buchos, palaio e bexiga, outras das iguarias, eram recheados de arroz e carne do alguidar das linguças.



Enchidos no fumeiro, Couço [Maria Antónia Louro]



## A cozinha em lume de chão A panela de barro é rainha!



Panela de barro em lume de chão  
[Maria Antónia Louro]

Na freguesia do Couço a cozinha em lume de chão era tradicionalmente utilizada e foi durante muitos anos a única forma de cozinhar os alimentos. Na segunda metade do século XX a sopa era confeccionada com feijão frade, morcela grossa e toucinho, sendo as quantidades a utilizar na refeição dependentes daquilo que as famílias tinham no momento. A maioria das famílias não tinha posses, daí serem estas as carnes utilizadas. No pós-guerra, e com a evolução social e económica da sociedade, as pessoas

começaram a ter condições de vida um pouco mais favoráveis, refletindo-se na forma como a sopa passou a ser confeccionada ao longo do tempo, passando a incluir outras carnes mais nobres, como a farinheira e a linguiça, sendo que a tradição se mantém, havendo pessoas que colocam todos estes enchidos e quem, ainda, adicione entrecosto, dependendo do gosto de cada um.

### RECEITA FEIJÃO FRADE À MODA DO COUÇO

#### INGREDIENTES

Feijão frade, linguiça, farinheira, morcela, toucinho, entrecosto, pão caseiro duro, ramos de hortelã.

#### MODO DE PREPARAÇÃO

Demolha-se o feijão frade durante umas horas. A carne é cozida em panela de barro em lume de chão, reservando-se.

À parte, noutra panela de barro, vai a cozer o feijão frade com o caldo que se apurou da cozedura das carnes.

Numa malga (tigela grande) coloca-se o pão cortado, espalhando por cima alguns raminhos de hortelã. Quando o feijão e as carnes estiverem cozidos, é tudo “despejado” dentro da malga.

**Esta sopa foi, entre outras, a base alimentar das populações rurais, continuando a ser uma das sopas bastante apreciadas no Couço.**

Rancho Folclórico “Arrozeiros do Sorraia”, ARPIC e Rancho Folclórico “Espiga Dourada”,  
TAC – Teatro Amador do Couço  
Recolha e texto: Joana Catarino, Maria do Carmo Alves e Rita Oliveira



## FAJARDA

## Vamos trabalhar longe mas voltamos

### A Estação da Agolada

#### Partidas e chegadas entre as culturas



Estação ferroviária da Agolada [MMC / AMF]

Prevista inicialmente, aquando do estudo do traçado da linha entre o Setil e Vendas Novas, para ficar localizada junto ao Monte da Fajarda, servindo a população que no final do século XIX ali se começou a fixar no aforamento da parte sul da herdade, a qual ficaria centrada no que é hoje todo o aglomerado populacional, acabou por ser construída três quilómetros mais adiante, em terras da herdade da Agolada, nessa altura como apeadeiro. A favor desta localização deverá ter pesado o facto de ficar junto à estrada nacional 114-3, a “estrada nova” então recentemente aberta, o que lhe facilitava o acesso.

Mesmo ficando mais afastado da povoação, o apeadeiro da Agolada foi, a partir de 1904, altura em que foi inaugurada a linha, a grande oportunidade dos habitantes da Fajarda terem acesso ao mais moderno e eficiente meio de transporte da época para as suas deslocções a Lisboa, normalmente por razões de saúde, a Santarém ou outras localidades, como por exemplo mais tarde ao mercado mensal de Marinhais; nunca, porém, para se deslocarem à vila sede do concelho, já que a estação da Agolada ficava praticamente a meio do caminho entre a Fajarda e a estação de Coruche e só três dos sete quilómetros que separavam a Fajarda de Coruche podiam ser ganhos numa viagem de comboio, o que não compensava o custo do bilhete.



Rancho de trabalhadoras rurais. Amieira, 1943  
[MMC / Margarida Malta Romeiras]

Foi também, durante décadas, o ponto de partida e de chegada dos “rapazes” que iam para a tropa e dos ranchos que no verão iam para as mondas do arroz no Vale do Sado, bem como no outono para a apanha da azeitona nos arredores de Santarém.

Era igualmente à estação que na primavera e no verão chegavam os ranchos vindos do Norte, os “barrões” (de Cantanhede, da Carapinheira, de Pombal e até da região de Tomar), que vinham para os trabalhos do arroz no grande vale da Agolada, onde, juntamente com trabalhadores da região, chegavam a trabalhar 600 pessoas distribuídas por diversos ranchos.

Rancho Folclórico da Fajarda e União de Freguesias  
Coruche, Fajarda e Erra

Bibliografia: Fonseca, Joaquim Ernesto da – Fajarda, um século de povoamento: 25 anos de Freguesia, Fajarda: Junta de Freguesia, 2009, p. 137-138

Recolha e texto: Rosa Lagriminha e Telmo Ferreira



## Oh terra brava!

### O campino entre touros e cavalos

Do Biscainho vem o testemunho da tradição tauromáquica que caracteriza a freguesia e o concelho: os touros e os cavalos, mas também os homens – aqueles que fazem do campo a sua casa, os campinos do Ribatejo, da experiência feitos mestres no trato cuidado e no hábil manejo dos animais.

O toiro, com o maioral dos touros sempre por perto, abre o desfile destacando as ganadarias do vale do Sorraia: António Silva, David Ribeiro Telles, Herdeiros de Cunhal Patrício, Lopes Branco, Vale do Sorraia, Veiga Teixeira. O imponente boi da guia conduzido pelos campinos segue logo atrás, fechando este quadro.

A Herdade da Torrinha e a família Ribeiro Telles são sinónimos não só da criação de touros mas também de cavalos. É, pois, o cavalo o principal protagonista do momento seguinte.

Apesar da sua existência anterior, destacamos aqui a paixão e o empenho de David Ribeiro Telles para com a coudelaria da família. O Lavrador, ferro Coudelaria Nacional, e o Espartero, ferro Gama, são nomes dignos de registo nesta casa, mas ao longo dos anos,



A Comissão Construtora da Praça de Toiros de Coruche oferece como Recordação ao Maioral Domingos António a fotografia do Curro de touros do Sr. António Silva, lidados na Corrida de 1966

e seguindo a sua vocação tradicional da criação para a lide equestre, foram deixando marca muitos cavalos para toureio, como são os casos do Olho Pequeno, do Veneno, do Sorraia, do Minuto, do Adorno, do Sábio, do Chibanga e da égua Ervilha. Destaque ainda para dois dos ganhões da eguada: o Sábio, ferro Ribeiro Telles, e o Iraque, ferro Varela Crujo.

A figura do cavalo, acompanhada do maioral das éguas, traz consigo a representação das coudelarias e os centros equestres locais: António da Veiga Teixeira, Casa Agrícola da Raposeira, David Ribeiro Telles, Maria d’Andrade Oliveira e Sousa, Maria João Oliveira e Sousa, Coudelaria Branco Núncio, Coudelaria Quinta da Azervada, Coudelaria Vale Pau, Centro Equestre António Ribeiro Telles, Centro Hípico “O Montinho”.

Cavaleiros em traje de trabalho encerram a cena e antecipam o que vem a seguir: o campino coruchense. É num tributo à memória do campino Domingos António que prestamos aqui a nossa sincera homenagem a todas as gerações de homens que no campo, entre touros e cavalos, se fizeram campinos...

Recordamos a vivência temporária no campo, junto dos touros, pernoitando nas pousadas, construções temporárias de salgueiros, vimes, atabuas... aconchegados nas esteiras em mantas lobeiras, de tiras coloridas de castanho, amarelo, verde e vermelho.

Segue-se a imagem icónica do campino com a mulher à garupa. Companheira de vida e dos trabalhos no campo, a mulher do campino lembra-nos que para além do trabalho está sempre a família, umas vezes próxima, mas tantas vezes longe nas ausências mais prolongadas que o trabalho exigia.

Junto à Praça de Toiros de Coruche o ambiente já ferve de entusiasmo e expectativa com o aproximar da hora da corrida de touros de 17 de agosto. A venda de bilhetes decorre a bom ritmo ao som dos pregões dos vendedores de almofadas, tremoços, amendoins, queijadas e gelados.

Chegada a hora, na praça, a centenária banda de música da Sociedade Instrução Coruchense, fundada em 1896, já toca, às ordens do *Inteligente* da corrida, temas do seu património musical tauromáquico, como por exemplo *Mestre David Ribeiro Telles*, *Jesuino Mesquita* e *Aficion Coruchense* ou os *pasodobles* dedicados a *António Ribeiro Telles* (2011) e ao *Grupo de Forcados Amadores de Coruche* (2018), enquanto o público aficionado, atento, ora assiste num silêncio respeitador ora aplaude entusiasticamente as atuações dos artistas.

Entretanto, agora em traje de festa, os campinos conduzem sabiamente o jogo de cabrestos até *encabrestar* o toiro para finalmente o recolher aos curros e encerrar assim a sua lide.





Campino Domingos António nas Festas em honra de Nossa Senhora do Castelo. Coruche, 1970

## DOMINGOS ANTÓNIO

(24/05/1918 – 13/01/2013)

Iniciou a sua vida de maioral em 1947, então com 29 anos de idade, como maioral dos bois de Celestina, na Herdade das Gamas.

Em 1955 foi maioral dos bois de António José da Veiga Teixeira, na Herdade Mata Lobinhos.

Em 1957 foi maioral das éguas de Manuel Santos Caçador, na Herdade de Mata Lobos.

Em 1960 foi maioral dos bois na Torre do Ferrador e no ano seguinte passou a ser maioral dos toiros do Dr. António Silva, na mesma herdade, trabalho que executou desde 1961 a 1993.

Deixou o trabalho e a campinagem em 1993, aos 75 anos de idade.

Junta de Freguesia do Biscainho, Rancho Folclórico do Biscainho  
Recolha e texto: Aníbal Mendes

## O Campino

Ilustre figura, o campino  
De rosto pelo sol queimado  
Pela força do seu destino  
Domina a força do gado.

Não brincou, não foi menino  
Mas é campino destemido  
Cedo traçou seu destino  
Bem cedo, enfrenta o perigo.

A chuva, ao sol, e ao vento  
Com raça enfrenta o gado  
Não faz da vida lamento  
Como amigo, o cão e o cajado.

Aprende a bailar sozinho  
Esquece os perigos que enfrenta  
Na gaita de beijos o fadinho  
Nos dias da ferra e da tenta.

Caras, pelo sol curtidas,  
Audazes de corpo inteiro  
Fogem com o corpo às formigas  
E põem o gado ao calmeiro.

Esta gente que comeu  
O pão que o diabo amassou  
Sei que haverá mais como eu  
Que o seu coração lá deixou.

As máquinas facilitaram  
A vida ao seu lavrador  
Nem por isso compensaram  
Quem lá deixou seu suor.

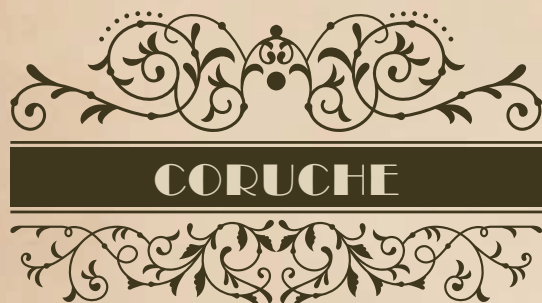
O gado é o seu encanto  
Nesta vida dura e tensa  
Sabem que trabalham tanto  
Não sabem se há recompensa.

Tudo se vai transformando  
Como da noite para o dia  
Que haja um livro explicando  
O sofrimento que havia.

O pastoreio, todos sabem  
Que está tudo tão mudado  
Temo que os maiorais acabem  
Ao ficar tudo aramado.

São séculos de tradições  
Que não queremos perder  
Continuamos com razões  
Para esta arte defender.

Custódio Domingos António  
(Filho do campino Domingos António)



## Do nosso rio à Ermida

### As bordadeiras do Sorraia Entre a saudade e um verso



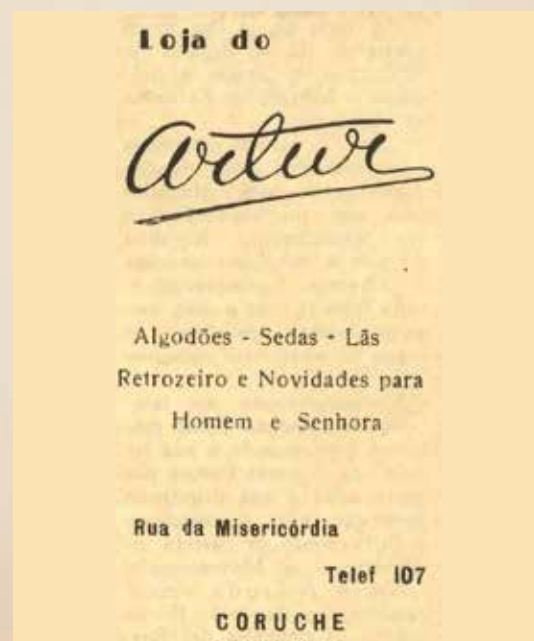
Pano bordado

(...) compro as linhas, o tecido e o dedal, inspiro-me em segredo partilhado o que vou bordar, para me estrear em beleza o que pacientemente bordei... são flores senhores e senhoras, amores da minha vida, cuido delas e prolongo as suas vidas, assim como prolongo a minha vida, numa secreta poesia em silêncio, inventada por mim, no meu bordado (...) entre pensamentos e imaginação sou eu que escolho as flores e cores, em desafio, na minha blusa e avental e num enxoval herdado e outro por fazer e continuar a tradição e a honra à vida, o caminho é para se fazer (...) sou avó, mãe e filha e sou como um bordado que se viu nascer ou existir no esforço das mãos de quem me deu vida e me protegeu, oh mãos gloriosas!, de um esforço vivido no nosso quotidiano de vida (...) podem-me dizer para me vestir no trabalho como tantas outras mas o que escolho em meu bordado é escolha minha entre o silêncio, a palavra e o canto, o sorriso devolvido a quem me inveja, o sorriso de quem me elogia, do nascer ao pôr do sol, só eu sei o que sinto no meu peito e canto baixinho a trabalhar: “Já não tenho coração, já mo tiraram do peito, já não tenho coração, já mo tiraram do peito, no sítio do coração – dizia



a gaja – nasceu-me um amor perfeito...” Oh saudade, saudades tuas meu amor que partiste... e recordo o verso que pedi para escreverem na última carta que te enviei para longe meu amor... para longe... é a guerra... é a guerra que me assusta... quando teremos paz... quando voltas meu amor, ai! O verso do meu peito meu amor, o verso no meu bordado – “violeta flor triste, flor da minha paixão, és mesmo igual à saudade, que trago no meu coração” (...) e já cansada agachada as mãos e corpo em cansaço e sede... já ouço o capataz “Oh raparigas! temos de acabar isto ainda hoje” (...) levanto-me, ergo-me, e avisto o Sol a querer já partir, com uma mão nas costas por cinco segundos, bordo na imaginação dentro de mim, um ponto paciente no meu corpo dorido com esperança, amor e dedicação e penso “amanhã voltará o sol e a vida é mesmo assim” (...) já de noite, e por companhia os grilos que cantam... na rua, e a Lua por companhia que me entra pela casa com a sua tímida luz, o cheiro a terra, a cinza, mantenho a candeia, a vela, a luz acesa frágil por presença como a minha vida, e continuo a bordar um *amor perfeito*, uma rosa sem espinhos, ou outra flor qualquer, em silêncio guardado ou partilhado, na minha fé de mulher e penso sozinha “que saudades tuas minha avó, que saudades tuas minha mãe que me ensinaram a bordar” é na noite que a saudade aparece com mais força no meu peito de mãe e filha, e assim vou bordando, bordando, bordando, com as minhas mãos e entre linhas *as coloridas e as da palma da minha mão* onde repousam todos e todas que antes de mim viveram e penso “é assim a vida...” a noite já vai longa... dou por findo o bordar do meu amor perfeito e começo a bordar as violetas da minha paixão... que bordarei na pausa e sombra de uma oliveira amanhã (...) ou na margem do rio ... a vida continua.

Associação Rancho Folclórico “O Regional do Sorraia”  
Recolha e texto: Helder dos Santos



### A vida entre margens

Representação das memórias relacionadas com o rio Sorraia, entre a co-representação da cultura avieira e a pesca tradicional – candidata a património nacional histórico e imaterial e natural –, cuja relevância em territórios fluviais foi e é de uma enorme e expressiva abordagem na história em qualquer lugar do mundo, assim como as lavadeiras no rio e outras, como a profissão de guarda-rios. Presta-se aqui um tributo à vida, ao significado de ter um rio perto de nós, como se o entre margens fosse a poesia do existir e o sentido de a interpretar.

### Lavadeiras

#### Mulher, que força é essa...



Lavadeiras na margem direita do rio Sorraia, em Coruche [MMC / Encarnação Mesquita]

O dia da festa em honra de Nossa Senhora do Castelo está perto, é preciso ter as roupas lavadas... Eram muitas as lavadeiras em Coruche que lavavam a roupa para as casas mais abastadas da vila. Dirigiam-se à casa das patroas para a recolher, depois de dar a roupa ao rol, isto é, depois de cada peça estar bem contada, enrolavam as trouxas e punham-nas à cabeça, pondo-se a caminho pelas ruas da vila em direção à ribeira. De pés mergulhados nas águas do Sorraia, debruçadas sobre a trapeça, começavam cedo o dia de trabalho, duro e desgastante. A roupa, esfregada com sabão, batida, posta a corar, enxaguada, era depois estendida para secar ao sol, ali mesmo perto do rio, em varais improvisados ou em cima da areia. Às vezes havia remoinhos que enrolavam as roupas, misturando-as, mas cada lavadeira sabia exatamente quais eram as suas. Quando ainda não estava bem enxuta



Lavadeiras no rio Sorraia, Bairro Alegre, Coruche. Década 1930 [MMC / Fundo Heraldo Bento]

acabavam de secar as peças nos varais que tinham em casa. A roupa, depois de seca, era dobrada e entregue às patroas, novamente em trouxas. Com as lavadeiras iam os filhos destas que por ali brincavam à beira rio, enquanto as mães, entre umas ceroulas e duas fronhas, punham a conversa em dia. Mas havia também disputas sobre o lugar onde cada uma punha a trapeça e a roupa a corar, o que ocasionava acesas discussões e grande algazarra, divertindo quem assistia à cena. Isaura Tadeia foi a última lavadeira de Coruche, filha da também lavadeira Maria Elias Tadeia, que conciliava com este o ofício de parteira.

### A pesca de lazer



Concurso de pesca. Coruche, 1960  
[MMC / Fundo Fotocine]

A pesca de lazer ou desportiva continua a ser a atividade que mais se pratica no rio Sorraia. É certo que outrora, antes do seu assoreamento, a atração era maior pela diversidade e quantidade de peixe que nele existia, como o barbo, a carpa, a boga, o bordalo, a fataça, a enguia, o sável, a lampreia, entre outros. Era frequente verem-se os pescadores de cana às costas, caixa e balde na mão, em direção ao rio, à procura de um momento de lazer e sorte.

Inicialmente os concursos que se faziam eram só a nível local; cada pescador tinha o seu segredo para conceber o isco. O peixe pescado destinava-se sobretudo para consumo próprio – no entanto, quando mais abundante, era distribuído por familiares e amigos – ou a ser vendido no mercado ou nas casas de petiscos.

Bibliografia: Pinto, Antunes J. – Coruche e suas gentes: monografia, Coruche: Ed. Autor, [1987], pp. 90-91



Concurso de pesca. Coruche, 1960  
[MMC / Fundo Fotocine]

### Guarda-rios

É também relembrada a profissão dos antigos guarda-rios que trabalhavam para a Direção Hidráulica do Tejo e fiscalizavam tudo o que dizia respeito aos rios, valas reais e outras linhas de água. Tinham essencialmente uma função de vigilância, mas também didática e de defesa dos recursos hídricos, os quais, como sabemos, são de um valor essencial à vida e ao próprio ambiente. Ações como a extração ilegal das areias dos rios, da pesca clandestina, bombagens não licenciadas, obras efetuadas no leito, como açudes, ou nas margens e particularmente descargas de efluentes poluidores eram alvo de autos ou de avisos, podendo mesmo dar origem a processos de contra-ordenação. Faziam também fiscalização sobre a pesca, controlando licenças, verificando as espécies piscícolas e os tamanhos legais de captura, sempre com a função de proteger a flora e a fauna associada, bem como o curso de água propriamente dito, impedindo a destruição do leito e das margens. Na sua relação com os proprietários confinantes tinham uma ação importante na verificação dos sistemas de rega, mas também no incentivo e controlo da vegetação das margens e das árvores, com especial atenção sobre o desenvolvimento de espécies que podiam tornar-se nefastas, como os caniços e os salgueiros, ou invasoras do curso de água como jacintos ou erva pinheira.

Aurélio Silveira foi o último guarda-rios, com a missão de salvaguardar e proteger o rio Sorraia. Era designado o *guardião do rio*, com um sentido enorme de responsabilidade no cumprimento das suas funções, que aplicava com disciplina e, por isso, também exigia respeito.

### Pesca artesanal e a cultura avieira



Pescadores no rio Sorraia tirando sáveis e lampreias. Robertos e Tanoeiros. Coruche, década 1950  
[MMC / Fundo Heraldo Bento]

Os avieiros eram pescadores, provenientes da praia de Vieira de Leiria, que durante os meses de inverno, quando o mar é mais revolto, rumavam para as margens dos rios, como o Tejo e o Sorraia. Eram as “artes de rio” as atividades conciliadas entre as atividades agrícolas, marítimas e fluviais, numa geografia muito específica de Vieira de Leiria até ao Sado, entre o mar e vários recursos fluviais. Com o passar do tempo foram progressivamente ficando por estas zonas também durante os meses de verão, conciliando a pesca com a atividade agrícola, acabando por aqui se fixarem definitivamente.

Em Coruche eram conhecidas três famílias de pescadores: os Tanoeiros, os Robertos e os Ramusgas, mas apenas os últimos eram oriundos de Vieira de Leiria. Estes viviam junto ao rio Sorraia, ao fundo da vila, em casas construídas com lona, madeira e junco.

Grupo “Os Amigos do Cortejo”, Turma da Cíntia, Búzios – Associação de Nadadores Salvadores de Coruche  
Testemunhos de Associação de Regantes e Beneficiários do Vale do Sorraia,  
Cesaltina Neves, Maria Alice Cardoso e Natalina Asseiceira  
Recolha e texto: Dulce Patarra e Helder dos Santos

## Abro janelas para a Festa

Passou o tempo e estamos cá de novo a celebrar a vida!



Colchas nas varandas durante a Procissão em honra de Nossa Senhora do Castelo. Coruche, década de 1950 [MMC / Jorge Eugénio]

A representação da ODAC – Oficinas d'Artes de Coruche assegura simbolicamente o retorno ao ciclo festivo das Festas em Honra de Nossa Senhora do Castelo, o saber-receber em casa, entre o abrir das janelas, com as varandas decoradas, e portas entreabertas a simbolizar a comunidade, as famílias e as amizades dos coruchenses e dos forasteiros que nos visitam nesse período.

## Abençoamos da Ermida o nosso horizonte



Procissão em honra de Nossa Senhora do Castelo. Cerimónia da bênção dos campos e dos lares. Coruche, década de 1960 [MMC / Fundo Fotocine]

Não podíamos deixar de representar aqui a fé em Coruche, num dos locais mais emblemáticos, um lugar de todos e todas, a Ermida de Nossa Senhora do Castelo, de onde se avista o horizonte da História, em que se abençoavam os campos, as famílias e os animais, entre a vinha e o olival, as oferendas de bens alimentares ao templo sagrado como reconhecimento de ajuda, o azeite e o vinho.

E aqui estamos nesta altura festiva, onde a suspensão do tempo nos convida à alegria, ao reencontro, às sociabilidades, às gerações, e é avistando ao redor a paisagem, no alto da Ermida de Nossa Senhora do Castelo, que sublinhamos a força de continuar o nosso percurso como comunidade, num horizonte que, mesmo que nos pareça instável, incons-

tante, nos deve convidar à reflexão do que fomos, do que somos e ainda queremos continuar a ser.

Do alto da Ermida é abençoado o horizonte, representado entre a lezíria, o olival e a vinha, os campos, as famílias, os animais e até a vida económica e social onde se incluía o hoje rememorado património industrial da antiga fábrica de descasque de arroz do lugar Monte da Barca.

## Sob a proteção divina

### Bênções, oferendas e promessas

Do lado esquerdo rio fica a povoação do Rebocho. Aforada quando era apenas mato, os foreiros viam-se com imensas dificuldades para desbravar os terrenos e subsistir, no entanto a fé estava sempre presente no dia a dia das suas vivências. Os campos, abençoados pelo dia 15 de agosto, iriam produzir melhor no ano que se seguia. As culturas, de sequeiro e dependentes dos anos mais ou menos prósperos, eram confiadas à proteção da sua padroeira, com quem era repartida a colheita, do milho, do trigo, da cevada e do azeite; este último alimentava as lamparinas acesas dia e noite na Ermida de Nossa Senhora do Castelo.

Nutriam também um profundo respeito por Nossa Senhora, de quem diziam que não era para brincadeiras, contando histórias de promessas não cumpridas e que não tinham corrido bem. Onde se concluía que se deveria ter cuidado com o que se prometia à Senhora do Castelo.

Prometiam ainda velas, fitas, figuras de cera e tudo o mais que se pensasse poder agradar à Senhora e assim obter as suas bênções. Até as crianças quando nasciam eram oferecidas à Senhora do Castelo, cerimónia esta feita por uma mulher mais velha, normalmente a avó ou madrinha de nascimento da criança.

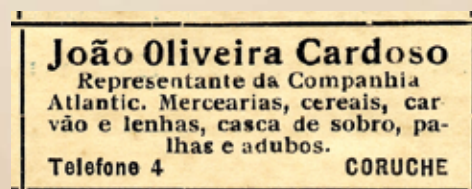
Na vivência do quotidiano e no surgir de qualquer dificuldade era comum ouvir o povo dizer:

– Valha-me nossa Senhora do Castelo!

ODAC – Oficina D'Artes de Coruche, Associação Cultural, Social e Recreativa do Rebocho  
Recolha e texto: Raquel Marques e Hélder dos Santos



Pró-Coruche, 1930, p. 42



A Hora, 1938, p. 2

## Fábrica do descasque de arroz do Monte da Barca



Moagem Monte da Barca. Coruche [MMC / Visc. Fontainhas]

A fábrica do descasque de arroz, património industrial existente já na década de 1940, situada no local de Monte da Barca, nos terrenos de Mário Augusto de Mendonça, teve como efetivo proprietário seu genro Alberto Feyo Folque, Visconde das Fontainhas, até 1967, altura em que foi vendida à empresa coruchense Cardoso e Oliveira, Lda., de João Oliveira Cardoso. Em consequência de uma atividade já reduzida, este vendeu a empresa, em 1987, à sociedade Arrozeiras Mundiarroz, que permanece como proprietária até aos dias de hoje.

Arrozeiras Mundiarroz  
Testemunho de João Batista Potier

## Los Corocheros

E, assim, finalizamos este Cortejo, em ambiente festivo, com a memória do grupo de animação taurina, Los Corocheros, trupe cômica fundada em Coruche em 1985.

Grupo dos Foros



### COORDENAÇÃO DO CORTEJO HISTÓRICO E ETNOGRÁFICO

Susana Cruz e Maria do Castelo Moraes

### AGRADECIMENTOS

Juntas de Freguesia do concelho, Associações e Coletividades, Casas Agrícolas, Comissão de Festas, Funcionários da Autarquia de Coruche, Grupos de Folclore do Concelho, pessoas singulares e coletivas que apoiaram a realização do Cortejo Histórico e Etnográfico

### ENTIDADES QUE COLABORARAM PARA A REALIZAÇÃO DO TRADICIONAL ALMOÇO DO CAMPINO

Dacsa Atlantic, Arrozeiras Mundiarroz S.A., Supercoruche – Intermarché, Nelson Manuel Lopes Soldado, Talho do Manel, Talho José Alfredo Ferreira, Lda., Talho Maria Claudina, Bizarro & Filhos, Lda., Sociedade Agrícola Torre Dom Diogo, Mafalda Sofia Faria Lopes Cecílio, Padaria Rosão, Quinta da Arriça, Sumol+Compal Marcas S.A., José Silvestre Coelho Neves e Mário Manuel F. Godinho



Anúncios: jornal O Sorraia, década de 1960