

Direção: Célia Ramalho  
Edição: Câmara Municipal de Coruche  
Impressão: Gráfica Moderna

Design gráfico: Helena Claro  
Revisão: Ana Paiva  
Tiragem: 1500 ex.

# O CORUJA

Jornal do Cortejo Histórico e Etnográfico de Coruche

Coruche - sábado, 17 de agosto de 2019

## DA TERRA À MESA

**“A mesa do concelho não será a mais elaborada. É outrossim simples. Simples e farta. Popular e nobre. Nobre e digna. Como nobres e dignas são as suas gentes.”**

José Labaredas<sup>1</sup>



Piquenique no rio Sorraia, Couço, 1945  
Foto MMC/José Casanova

O tema do Cortejo Histórico e Etnográfico deste ano, “Da terra à mesa”, pretende ser um convite à reflexão sobre a importância da alimentação, a evolução dos fatores de produção e o valor gastronómico que as gerações souberam trazer até aos nossos dias com a certeza de que o fizeram como defesa de usos e costumes indissociáveis do mundo rural. Mas, chegados à Era da Globalização, nunca como agora houve tanta possibilidade de troca de informação e de produtos. A esta pressão junta-se a alteração dos ritmos de vida e a menor disponibilidade física e afetiva para as questões sociais e, por acréscimo, para a refeição, seja no dia a dia ou entre amigos e familiares. Com o objetivo de recolher e valorizar receitas e histórias da comunidade que tendiam a ficar em desuso, em 1989 iniciaram-se as “Jornadas de Gastronomia do Concelho de Coruche”, que trouxeram os comeres ancestrais aos restaurantes do concelho; em 1993 a Associa-

ção para o Estudo e Defesa do Património Cultural e Natural do Concelho de Coruche editou o livro “Comeres de Coruche” e, em 1999, o grande gastrónomo coruchense José Labaredas editou a monografia “Coruche à mesa e outros manjares”, contribuindo assim para a salvaguarda da nossa cultura e para a criação de produto turístico da gastronomia local.

No Cortejo Histórico e Etnográfico perfilam-se as freguesias, com as nossas gentes vindas dos lugares de charneca e lezíria e com elas trazem a influência da dieta mediterrânica e a proximidade ao Alentejo, a planície que transmite a calma, o calor e a extensão. O solo fértil, a abundância de água e o sangue quente lembram que estamos no Ribatejo; as estações do ano e as festividades tradicionais completam o ciclo e demonstram bem que a gastronomia é arte, ao associar alimentos e usos para deles retirar prazer e bem-estar social.

De todas as iguarias que se apresentam fazemos gosto de que à passagem do cortejo consigamos despertar os cinco sentidos a quem observa enquanto oferecemos cultura e bem receber. Este ano distribuimos as nossas receitas tradicionais, com especial apelo ao paladar e à salvaguarda do património.

Terminamos como iniciámos, honra feita a José Labaredas, que dá nome ao auditório do Museu Municipal de Coruche: “As receitas portuguesas de cozinha, fruto de experimentação longa, operada ao longo de séculos por mãos anónimas tão sagazes quão pacientes, não são pertença de ninguém. Fazem parte do nosso património.”<sup>2</sup>

Estamos no mês de agosto, mês de festas e romarias, a principal honra a fazer aos nossos antepassados é apreciar o cheiro do campo e saboreá-lo à mesa, com amigos e família, onde a nossa gastronomia tradicional e regional sabe a tempo para amar e ser feliz.

Texto Célia Ramalho, Vereadora da Cultura e do Turismo



## DA TERRA À MESA

Desde tempos imemoriais o homem tem procurado explorar com vantagem os recursos naturais, associando técnicas à experiência e conhecimento. A história da alimentação é a história do desenvolvimento humano, do caçador nómada ao homem sedentário, como provam as primeiras comunidades agrícolas do Cabeço do Pé d'Erra, em Coruche.

Com o desenvolvimento da agricultura, a domesticação dos animais, as formas de conservação e, por via da melhoria dessas condições, a melhor gestão das reservas de comida, deram-se sucessivos aumentos populacionais, novos esgotamentos de recursos e migração para novos locais a explorar. Na segunda metade do século XX, em que nos centramos, no Vale do Sorraia o canal de rega veio transformar profundamente a paisagem de sequeiro para regadio e a escassez em abundância por via do fator essencial que é a água e, mais tarde, da mecanização à industrialização agro-alimentar.



Construção do Obra de Rega do Vale do Sorraia. Anos 50 do século XX. Foto MMC/Fundo Fotocine

Dos produtos mostram-se bens essenciais: o pão que é a base de tudo o resto; a vinha e o vinho, os olivais, os produtos hortícolas, as frutas e as paisagens douradas do sul; as carnes (a caça, o porco do montado, o gado bovino), a criação de aves, os enchidos, as ervas aromáticas, o peixe do rio. Da terra carregada de sobreiros vem o cheiro da urze, giesta e rosmaninho, sempre a lem-

brar que pertencemos a um dos mais belos e completos ecossistemas do mundo, o montado de sobreiro. O arroz carolino das lezírias ribatejanas (DOP) com os seus bagos, redondos e reduzidos teores de amilose, o melhor de Portugal.

Depois, a doçaria, simples e rica: o arroz doce, o arroz de castanhas piladas, de arroz carolino do vale do Sorraia; o bolo de mel feito com o mel de sabor intenso da charneca do montado; as areias do Sorraia, os bolinhos de pinhão, os bolos brancos, as filhoses, entre outros.

Texto Célia Ramalho, Vereadora da Cultura e do Turismo

## COUÇO

### Oliveira, pinheiro e tradição gastronómica

#### Do cuidar da oliveira ao apanhar da azeitona

Era nas herdades mais próximas da aldeia da Santa Justa, como o Monte Novo, Monte Couço e Engarnal, esta já pertencente a Montargil, Ponte Sôr, que se distribuíam os ranchos para cuidar do extenso olival. Os efetivos eram poucos para as alturas de mais trabalho, como o *esgalhar* e a colheita da azeitona. Assim, com o aproximar dos

de rebentar o candeio, tem como objetivo cortar os rebentos que crescem para dentro da copa, ficando, assim, mais arredondada, permitindo que o sol entre na árvore e faça crescer mais fruto. Este trabalho era feito pelos homens, que se colocavam em cima das oliveiras, usando machados, serrotes e tesouras. As mulheres juntavam os ramos em molhos, para depois serem carregados nos carros, que iriam servir para lenha.

Na apanha da azeitona eram contratadas maioritariamente as mulheres, porque tinham mais jeito e a mão de obra era mais barata. O trabalho dos homens destinava-se principalmente ao carregamento ou a cortar alguns ramos (os maiores) que já não davam azeitona. Era um trabalho de empreitada. Todos queriam ter um vão de oliveiras bom, as mais carregadas, pois tornava-se mais fácil e rápido apanhar a quantidade certa de azeitona, uma fanga (60 litros), o equivalente a 4 gigas (cestos). Começavam por apanhar o restelo, as azeitonas que já estavam caídas por baixo da oliveira, e colocavam os panais, sacas de serapilheira abertas e cozidas umas às outras, à volta da árvore para cobrir a maior área possível e evitar que escapassem algumas. Ajeitavam a escada e subiam à árvore, prontos para começar a ripar, trabalho que era feito à mão. Após retirar toda a azeitona da árvore, os panais eram apanhados nas pontas e levados para limpar a azeitona da folha. Esta tarefa era feita num descampado perto do olival, onde fizesse mais vento. Mais uma vez estendiam os panais, quatro ou cinco, colocando, numa ponta, por baixo destes, uma escada de atravesso, deitada, para segurar melhor a azeitona, que era sacudida contra o vento. Perto da hora de despegar, antes do sol se pôr, era altura de procurar e apanhar as “cabras” (azeitona que ficava de fora dos panais). Por fim, en-sacadas, eram colocadas em carros de bois, transportadas até ao Monte e, daí, para os lagares mais próximos, o do Couço, de Santo André ou do Engarnal.

Testemunho de Diamantino Velez e Rosinda Catarino Rancho Folclórico “Os Arrozeiros do Sorraia”, Santa Justa



Apanha da azeitona, 1980  
Foto MMC/Armindo Cardoso

## Do olival ao prato

### O lagar da Casa Agrícola Henriques da Silva

Entre as décadas de 40 e 90 do século XX existiam três lagares que recebiam a azeitona vinda dos olivais da freguesia do Couço e arredores. Um deles era o lagar da Casa Agrícola Henriques da Silva. Datado de início dos anos 1940, foi construído pelo Dr. António Ribeiro Henriques da Silva juntamente com seu pai, Dr. José Maria Henriques da Silva, grandes proprietários e benfeitores, junto à casa de família, na aldeia do Couço, encerrando na década de 1970.

Conta Rosalino António Nunes – trabalhador do lagar durante 30 anos, iniciando como aprendiz aos 16 anos, chegando a mestre e responsável – que era um trabalho que se fazia bem, mas muito trabalhoso. Chegavam a moer 4000kg de azeitona e a fazer mais ou menos 200 litros de azeite por dia. Trabalhavam lá cerca de seis pessoas: o mestre, o que carregava a azeitona, os que trabalhavam na linha e nos enseiramentos.



Lagar Henriques da Silva. Foto de José Canejo

A azeitona era recebida e descarregada na eira, ao domingo. O processo iniciava com a sua colocação num recipiente (latão), que ficava numa casa atrás do lagar, e só depois era despejada nas mós (pedras) para o esmagamento. O líquido e a massa que se formava caíam para um outro latão. Essa era espalhada e alisada entre seiras, em cima dos carrinhos que estavam nas linhas, por camadas sucessivas, até perfazerem cerca de 20. Seguiam então para a prensa onde eram apertadas. O azeite que escorria ia para várias máquinas centrifugadoras e depósitos, até estar devidamente limpo, sendo armazenado por fim nas tulhas. As seiras, depois de espremidas, eram batidas

com um pau para largar a massa seca que ficava, originando o bagaço. Esta massa era posta por camadas em capachos e novamente apertada no cincho. No final ficava em torrão, que era moído até ficar em pó. Este bagaço era colocado numa divisão do lagar chamada a “casa funda”, onde era espalhado com sal e água para conservar, servindo de alimento aos animais.



Casa Henriques da Silva. Foto de José Canejo

A azeitona que era esmagada no lagar era da Casa Agrícola mas também de outros proprietários que tinham olival na zona do Couço, a quem era atribuída uma percentagem de azeite, conforme a quantidade de azeitona que traziam.

Como era um trabalho sazonal, durava cerca de três meses. Terminada a campanha os trabalhadores, que eram efetivos da casa, voltavam para outros trabalhos agrícolas pelas várias herdades da família Henriques da Silva.

Especial agradecimento a Maria da Imaculada e Maria do Carmo Garcia Henriques da Silva e ao sobrinho Eng. Paulo Henriques da Silva Coutinho Rebelo,<sup>3</sup> e a Armindo Alves (lagar da Branca) pelo empréstimo de objetos presentes no cortejo

Testemunho de Rosalino António Nunes  
Rancho Folclórico “Os Malmequeres do Sorraia”

### Precioso azeite... que belo tempero e sabor nos dá!

Com olival em abundância eram muitas as comidas onde o azeite era o ingrediente principal.

Onde se junta a ribeira do Sor e do Raia bons convívios se fazem:

#### Melhanga de peixe do rio

Num tacho de fogo faz-se o refogado de azeite, cebola, tomate, alho, pimentão, tudo em quantidades bastante generosas. Quando o refogado estiver feito, coloca-se água em abundância, batatas cortadas às rodelas, peixe, louro e um pouquinho de hortelã da ribeira e deixa-se cozer.



Almoço-convívio no rio. Foto de Maria Antónia Louro

Refeição doce: *Migas carvoeiras doces*  
500g de pão cortado miudinho e fininho  
200g de açúcar

1 colher de chá de canela em pó

2 dl de azeite

Cascas de 3 laranjas cortadas miudinhas  
Põe-se o azeite num tacho com a casca de laranja cortada e vai-se mexendo. Quando a casca da laranja já estiver a estalar, coloca-se o pão, já cortado em pedaços pequenos, e vai-se envolvendo o pão no azeite em lume brando. Quando o pão já está com aspeto de frito e embebido em azeite coloca-se o açúcar e a canela.

Com pão duro se adoça a boca às crianças:  
*Enxovalhada*

Massa do pão, azeite, açúcar, canela e ovos.  
Bate-se tudo e leva-se num tabuleiro a cozer. No final corta-se em quadrados.

Testemunhos de Aurélia Conceição e Maria Antónia Louro  
Rancho Folclórico “Os Malmequeres do Sorraia”, Couço

### Da matança à enchença

#### Bucho recheado típico do Couço: do fazer ao provar

No dia da matança do porco preparam-se as carnes e as tripas para confecionar os diversos enchidos, feitos mais tarde no dia da *enchença*. Das tripas grossas fazem-se as morcelas e das delgadas a linguíça. Neste dia deixa-se a carne toda temperada para os enchidos, dentro dos alguidares de barro. Para as linguíças corta-se a carne muito miudinha com alguns pedacinhos de gordura, temperada com o pimentão da calda (horta), alho e vinho branco. As farinheiras brancas são cheias com as gorduras, alguma febra, mas pouca, água, farinha e pimentão da calda. As farinheiras de sangue e as morcelas são feitas com o sangue do porco. As morcelas são confecionadas com o sangue previamente coado e já frio, temperado com cominhos, cravo, um pouco de pimentão da calda e gordura (que era aproveitada da limpeza das tripas). As farinheiras de sangue são feitas e cozidas no dia da *enchença*.



Ana Condesso, Custódia Cota e Maria Conceição a preparar a carne. Foto de Joaquim Augusto

Os típicos buchos, bexigas e palaios são cheios com a carne da linguiça e o arroz cru, bem lavado, sendo a diferença entre eles os formatos e a pele. Também vão ao fumeiro mas ficam mais tempo que os outros enchidos. Só depois de estarem bem secos é que são cozinhados, sendo comidos em ocasiões festivas ou como petisco.

*Testemunhos de Augusta Maria da Silva,  
Luísa Cochicho e Telma Loreto  
Associação de Reformados, Pensionistas e Idosos do Couço*

### Da apanha da pinha ao suspiro de pinhão

Da Volta do Vale até ao Couço avistava-se uma grande extensão de pinheiros mansos, exploração muito apreciada, pois, para além de dar o precioso pinhão, fornecia a madeira e a caruma para ser usada na *cama dos animais*.

A maior parte das pessoas era assalariada nas herdades, no entanto por altura das colheitas ou apanhas eram contratados mais trabalhadores. Sendo a povoação da Volta do Vale rodeada por herdades (Águas Belas, Águas Belinhas, Pavões, Sol Posto, Galegos e Vale Mouro), eram as pessoas que iam falar com os patrões ou capatazes a pedir trabalho. Formavam-se, assim, os ranchos que, do nascer ao pôr do sol, iam a pé até ao pinhal das herdades para apanhar as pinhas. Os homens, com ganchos, subiam a pulso aos pinheiros e faziam cair as pinhas, as mulheres apanhavam-nas do chão, ensacavam-nas e carregavam-nas para a carroça, sendo levadas para o Monte. Podiam ser vendidas diretamente às fábricas mais próximas, que existiam no Couço e na Azervadinha, ou “descascabulhadas” pelos trabalhadores e vendido só o pinhão com casca, ficando algum para consumo da casa agrícola, sendo partido pelas mulheres que

trabalhavam na casa, tarefa que podia ser feita na herdade ou nas suas próprias casas, caso em que eram recompensadas com uma pequena quantidade. Muitas vezes a pedido delas, se tinham algum filho para batizar ou casar, para fazerem os suspiros ou bolinhos de pinhão.

Na preparação das festas este doce era o último a ser feito, para que fosse aproveitado o calor do forno, após a cozedura dos outros bolos, pois já não era tão intenso, poupando-se assim na lenha. Ficavam assim a cozer lentamente de um dia para o outro, ficando estaladiços sem se queimarem.

Os suspiros ou bolinhos da Volta do Vale fazem-se de maneira diferente da restante região, pois os pinhões não são misturados com as claras:

Batem-se as claras em castelo com açúcar branco, colocam-se os pinhões no fundo da forma e só depois as claras são colocadas por cima.

*Testemunho de Rogério Justino  
Rancho Folclórico Espiga Dourada, da Volta do Vale*

*Textos Dulce Patarra;  
colaboração Carmo Alves e Joana Catarino*



## LAMAROSA

### Da vinha ao vinho, da adega à taberna

#### Das vivências de trabalho às relações das gentes

A freguesia da Lamarosa caracteriza-se, em termos de atividades económicas, pela exploração florestal, nomeadamente cortiça, pinheiro e eucalipto, assim como pela fruticultura e viticultura. Representando o vinho um papel relevante na história da alimentação, e estando intrinsecamente li-

gado à história da freguesia, a sua exploração ao longo dos anos 60 e 70 é retratada no Cortejo 2019.

Manuel Joaquim Guilherme, natural da freguesia, e residente em Martingil, foi um dos maiores produtores vitivinícolas da região, possuindo vários hectares de vinha.



*Vinha de Manuel Guilherme  
Foto Nuno Duarte*

Antes de se estabelecer por conta própria trabalhava à jorna como capataz na cortiça e nas desmoitas. Mais tarde, com o início da atividade como agricultor, para além da vinha fazia também searas, pomares, exploração florestal das suas propriedades e criação de algum gado ovino.

No início, morando 18 anos num monte perto da atual morada, com poucas condições e sem adega, conseguiu produzir o primeiro vinho no ano de 1960, recorrendo à pisa da uva a pés em alguidares de barro que, depois de escorrida, permitia o envasilhamento em quartas de barro de 50 litros. Quando se procedia à venda e retirada do vinho das quartas tinha de se tombar as mesmas com muito cuidado, conservando assim aquelas intactas. Quando vinham comprar o vinho as pessoas traziam habitualmente garrafões revestidos de verga de 20 ou 40 litros. No local da atual adega existia um palheiro, a horta e a vinha. O vinho feito nas quartas tinha um sabor especial, “guloso”, pela que era considerado de qualidade e muito apreciado.

*Mulheres a partir pinhão. Foto da Junta de Freguesia do Couço*



*Adega de Manuel Guilherme  
Foto de Nuno Duarte*

Ao construir o novo monte, edificou um lagar entre a casa e o forno, ao qual foi acrescentada a adega, que sempre serviu apenas para produção própria. Ali perto tinha dois hectares e meio de vinha, com cerca de 200 pés, cujas castas variavam entre Fernão Pires e Boal. Mais tarde, tendo uma propriedade no Zebro, plantou mais quatro hectares de vinha, com castas Boal, Fernão Pires, Moscatel, Piriquita, Allicante Bouché e Granois. Da mistura das variedades nasceu um vinho com melhor sabor. Entre tinto e branco, a produção de vinho rondava os 40 000 litros anuais.

No entanto, para além da terra fértil para a produção de vinha, era necessário ter cuidados adicionais: a poda, realizada nos meses de inverno, era feita por pessoal contratado para o efeito, que ia a pé ou de bicicleta até às vinhas. Durante a jorna havia sempre um garrafão de vinho às pontas das carreiras de vinha para retemperar a sede dos trabalhadores. A cura, por sua vez, era feita com recurso a pulverizadores de cobre.



A vindima. Foto MMC/Jorge Eugénio

Em setembro, mês da vindima, contratavam-se pessoas para vindimar: a uva era colocada em cestos de verga, depois carregados e despejados para cima de um carro de vacas, amansadas por Manuel Joaquim. Como no início não possuía latões, montavam um encerado no carro, o qual ao chegar à adega era descarregado à forquilha, através de uma janela, diretamente para o lagar. Nessa altura pisava-se a uva a pés, recorrendo à ajuda de alguma rapaziada que à noite se juntava no lagar e que, entre a tarefa de pisar uva, ia partilhando uma garrafa de bagaço. Já nos anos 70, apesar da uva continuar a ser pisada a pés – depois de descarregada através do tabuleiro –, havia sido colocada uma prensa no lagar, permitindo assim espremer o mosto; o pé era seguro com cordas e, à saída do lagar, era enfiado um cesto de verga com ganchos que servia para separar o mosto

dos engaços e bagulhos da uva. Nos anos 80 adquiriu-se um esmagador para o lagar, terminando assim com o tradicional pisar de uva a pés, uma vez que, quando era descarregada, a uva era esmagada, tornando o trabalho mais rápido. No final da vindima fazia-se a adiafa junto da adega. O engarrafamento era feito por volta do mês de março. A qualidade do vinho produzido aumentava a procura por parte de gentes de todo o lado e, desde Ponte de Sôr ao Porto, muitos eram aqueles que chegavam a Martingil com garrafões ou vasilhas para comprar vinho ao litro – cerca de 200 escudos/litro. Quando chegavam compradores de longe, muitas vezes traziam um petisco para partilhar e eram vulgares as tardes de convívio na adega onde, entre uma prova de vinho e uma caldeirada, enquanto se fazia negócio, terminava por vezes com um copito a mais, tendo os compradores de aguardar algumas horas para que passasse o efeito do vinho antes do regresso.



Adega de Manuel Guilherme  
Foto de Nuno Duarte

Dos negócios de anos criaram-se relações de amizade, que ainda hoje permanecem e, não raras vezes, é comum alguém passar na adega apenas para conversar e beber um copo, visitar Manuel Joaquim, conviver um pouco ou apenas rever a velha adega, que ainda produz o seu bom vinho.

Ora estando a freguesia conotada com boa produção vitivinícola, existiam algumas

tabernas que serviam tão apreciado néctar. Uma das mais antigas da freguesia, aberta em 1959 e a funcionar até meados dos anos 80, existia no centro da Lamarosa e pertencia a Honorato António, mais conhecido por Honorato “Machuqueira”.

Ao início Honorato e a família moravam no Monte do Leão, condição que os levava a deslocar-se até à Lamarosa numa carroça, apenas permitindo a abertura da taberna aos sábados e domingos. Para além deste negócio, trabalhavam também nas suas searas e nas desmoitas. Com a mudança da família para a Lamarosa, a taberna passou a abrir todos os dias. Composta por duas divisões, tinha o balcão onde era servido o vinho e uma zona com mesas e cadeiras, onde se servia e bebia o “café das borras”, vendido em copos, acompanhado por vezes de um bagaço e onde eram servidos os petiscos – frangos assados, pipis – confecionados na cozinha anexa por Maria Inácia, esposa de Honorato. O vinho, da produção da freguesia e arredores, como a Buinhreira, Martingil, Cardeta e Almeirim, era comprado em barris de 50 litros e vendido ao copo. Com várias medidas e tamanhos, os copos de vinho variavam entre 5 e 8 tostões. Com as dificuldades da época e com o vinho por consolo, era comum o livro dos acentos ter alguns devedores, que depois pagavam o consumo em dívida quando recebiam a jorna. O vinho era o principal consumo na casa, apenas frequentada por homens, acima de tudo após a jorna de trabalho, surgindo por vezes alguma escaramuça ou alteração pelos efeitos de tão apreciada bebida. No entanto, também se servia laranjada, gasosa e pirolitos!

A taberna de Honorato foi a primeira na Lamarosa a ter televisão! Não sendo um bem acessível a todos, os poucos que existiam estavam, por exemplo, em locais de acesso público, como os cafés ou tabernas, onde depois eram realizados convívios abertos a toda a gente, funcionando como um ponto de encontro da comunidade. Ora, nesta altura as tabernas tinham de fechar às 22.00h, caso contrário pagariam multa. Conta-se que, por ocasião do Festival da Canção, onde participava Eduardo Nascimento, estavam os clientes da taberna a assistir à emissão, já depois da hora de fecho obrigatório. A guarda, que andava a controlar o cumprimento dos horários,

<b>Adega Típica Ribatejana</b>		<b>JOAQUIM ROQUE</b>
Vinhos e Petiscos	Lugar de Frutas e Hortaliças	<b>HORTELAO</b>
Estrada de S. Antonino	no Mercado	<b>CORUCHE</b>

Anúncio de adega no jornal “O Sorraia”, n.º 1, 1961.03.11, p. 12

foi à taberna, tendo vários clientes fugido pelas hortas das traseiras para não serem identificados! Honorato e mais uns quantos foram multados! Por três ocasiões a taberna foi multada por incumprimento de horário!



Taberna de Honorato "Machuqueira"  
Foto Silvana Teles

A partir daí, depois da hora de fecho, começaram a pôr a televisão na rua, que funcionava a gerador, em cima de uma mesa suportada pelas portinholas da carroça do macho. Desta forma foi possível assistir a corridas de toiros, ao Mundial de 1966, aos festivais da canção!

Também no quintal da taberna era comum organizarem-se alguns bailaricos: tocadores de harmónica, concertina e realejo animavam os convívios aos serões, onde namorados se encontravam e pretendentes desafiavam as raparigas da roda a dar um pezinho de dança. Rejeitados ou aceites, tiveram aqui início muitos casais e futuras famílias.

Sinónimo de convívio, consolo, alterações ou sustento de famílias, a vinha e o vinho representam aqui não só a economia de uma freguesia mas, acima de tudo, a construção de relações no tempo, de gentes e lugares.

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

Testemunhos de Manuel Joaquim Guilherme, Manuel Simão, Hermínia Baptista e Pedro Rocha

Texto Silvana Teles

## BISCAINHO

### Entre um rio e a terra

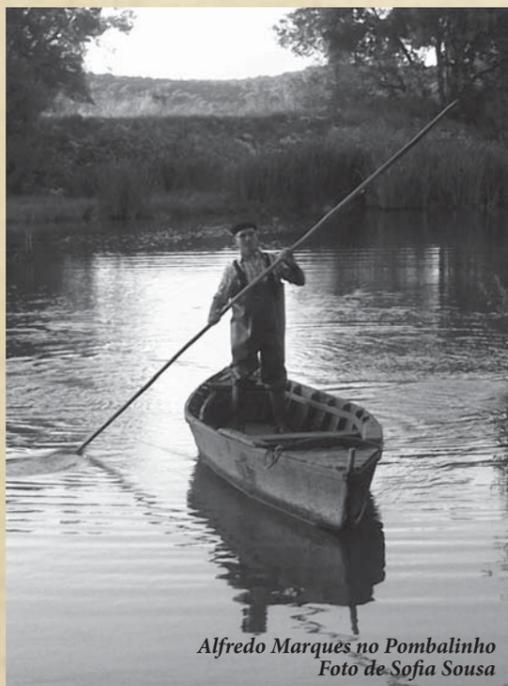
A Freguesia do Biscainho traz-nos algumas memórias associadas ao rio e aos recursos hídricos que mantiveram uma forte relação das suas gentes com as produções agrícolas. O Biscainho encontra na sua natural geografia uma especial ligação com o rio Sorraia e é precisamente junto das suas

margens que recriamos uma das memórias de um povoado designado de "pombalinho". O Pombalinho era um local onde durante largos anos viveram famílias oriundas de Vieira de Leiria, designados de avieiros. O depoimento de Alfredo Marques, avieiro, hoje residente no Biscainho, permitiu-nos retratar um pouco desta história de vida.



Alfredo Marques e família na praia de Vieira de Leiria  
Foto de Alfredo Marques

Entre um nascer e um pôr do sol, o Biscainho abraça um tema que se poderia intitular de "riqueza do meu rio". Foi dele que se extraiu abundante peixe, foi dele que pelos métodos tradicionais se dinamizou a agricultura local. Do Pombalinho recorda-se que o rio era navegável, o peixe (carpas, bogas e enguias, por exemplo) era vendido ou era trocado por outros bens alimentares. A venda feita a pé marcou a memória das gentes do Biscainho. A vida era partilhada com um rio e terras de pão e co-



Alfredo Marques no Pombalinho  
Foto de Sofia Sousa

lheita, entre canastras de peixes e redes e a vida de trabalho sazonal na agricultura de proximidade.

Ao mesmo tempo que é recordado um povoado avieiro é retratada outra abordagem: a cultura do milho. Depois da sementeira, realizada em março, assume importância relevante o "desbandeizar" do milho, que era uma atividade predominantemente realizada por mulheres e que envolvia muita mão de obra.



Milho na eira. Foto MMC/Armando Cardoso

Do Pombalinho vinha o peixe fresquinho que, frito, chegava à mesa das famílias mais extensas e com menos recursos acompanhado do pão de milho do vale do Biscainho.

Junta de Freguesia do Biscainho  
Rancho Folclórico do Biscainho

Recolha e texto Vânia Cardoso e Sofia Sousa

## ERRA

### Do sagrado ao profano

#### O pão da minha terra

De Vila Nova de Erra vem o pão deste cortejo etnográfico e as memórias da *azinha do Feneja*, na ribeira da Erra, onde os cereais se transformavam em farinha.

O pão, um alimento milenar que acompanha a evolução civilizacional do Homem, é um dos elementos base da chamada *tríade mediterrânica* juntamente com o azeite e o vinho.

O cultivo de cereais e o cuidar das oliveiras e das videiras são práticas agrícolas ancestrais entre os povos da bacia do Mediterrâneo, das quais resulta que o trigo, o azeite e o vinho – já anteriormente identificados no Crescente Fértil – constituam ainda hoje um importante legado nos nossos hábitos alimentares.

Entre as culturas de sequeiro praticadas nas terras circundantes à Erra o cultivo do trigo era comum. As terras secas precisavam de ser preparadas para as sementeiras, juntando, nas tarefas de lavrar e gradar os campos, animais a puxar charruas e grades e homens na condução do trabalho.



Por altura das colheitas, ranchos de mulheres de *foice em punho*, protegendo os dedos com dedeiras de cana, ceifavam nos campos dourados o trigo já maduro, fazendo pequenos *molhos* para depois serem transportados para as eiras.

Com a ajuda dos animais ou apenas com os malhos e a força de braços do homem e, mais tarde, com as debulhadoras mecânicas, separavam-se os grãos das espigas. Os grãos eram então transportados para os moinhos para serem moídos e transformados em farinha. Este processo poderia ser efetuado nos moinhos de vento ou, como no caso que aqui evocamos, em azenhas instaladas nos cursos de água.

Uma das azenhas existentes na ribeira da Erra situava-se perto da Fonte dos Frades e pertencia à família Feneja. Terá tido obras de recuperação em 1930, mas hoje restam apenas uns simples escombros. Ali fazia-se a moagem dos cereais, utilizando a água corrente como força motriz: a água ao passar fazia mover os rodízios que estavam ligados às mós em pedra, que serviam para moer o cereal, transformando-o em farinha.

As sacas de farinha eram transportadas para os mais variados destinos para fazer pão. Para além do fabrico em maiores quantidades associado às padarias e à venda de pão, era também comum fazer-se pão para consumo próprio em pequenos fornos existentes junto às casas. Nesta tarefa todos ajudavam: era preciso ir à lenha para acender o forno; fazer a massa juntando água, sal, fermento – amassá-la devidamente era uma canseira que exigia força, destreza e sabedoria; garantir a temperatura certa do forno e enfiar; para, por fim, *desenfiar* e saborear o abençoado pão.

De trigo, mas também de centeio ou milho, o pão faz parte da dieta alimentar e, por mil

e uma razões diversas, desperta-nos muitas vezes a nostalgia de estórias e sabores que foram marcando a nossa vivência.

Rancho Folclórico de Vila Nova da Erra  
e União de Freguesias Coruche, Fajarda e Erra  
Texto Aníbal Mendes



## FAJARDA

### Os avios para a mesa

Na década de 1940 existiam na Fajarda três mercearias: a Loja dos Bentos, a Loja da Maria Rita e a Loja do Manuel Anselmo. A Loja dos Bentos, cujo proprietário era José Bento, situava-se na confluência da estrada que vinha da Glória com a estrada nacional 114-3, que liga Coruche a Salvaterra de Magos, onde atualmente existe o Restaurante Barra Azul. Devido a esta centralidade e ao profissionalismo com que desempenhavam as suas funções, era aqui que grande parte das pessoas fazia o seu avio. Era um estabelecimento misto, com taberna, mercearia e venda de tecidos. Mais tarde teve também uma padaria com forno próprio e uma oficina de sapateiro, onde o próprio José Bento era o mestre. Os caixeiros eram os seus quatro filhos, Chico Bento, Manel Bento, Tonho Bento e Zé Bento, mais conhecido por Zé dos Óculos. Neste tempo de pobreza era também habitual ficar-se a dever o avio, mandava-se “assentar” no livro e pagava-se pelo São Miguel. A Loja dos Bentos era de tal forma popular que quando alguém dizia que não podia ir à Fajarda havia logo quem perguntasse “então deves alguma coisa na Loja dos Bentos”, expressão que ainda hoje se ouve. O leite, fundamental na alimentação das crianças, ia-se comprar a



Representação do avio na loja, 2009. Foto CMC

casa de pessoas que criavam duas ou três vacas leiteiras para consumo próprio, mas que também vendiam para fora, como era o caso de Leonor “Santas”. Habitualmente eram as crianças e adolescentes que, com as suas leiteiras, iam a pé buscar o leite para suas casas. Com este leite Leonor Santas fazia queijos frescos, que também vendia. E quando havia leite em demasia era o seu marido, Celestino Ferreira, que de bicicleta o ia entregar a Coruche, onde depois era vendido porta a porta.

Para além das lojas, onde as mulheres se aviavam e faziam as suas cusquices ou “codrilhices”, existia também o comércio de porta a porta, tanto de vendas como de compras. Os regatões, João Caraça e Miguel Romão, percorriam as aldeias para comprarem: galináceos, ovos, coelhos e esporadicamente cabritos, para revenda nos centros mais urbanos. Por sua vez os vendedores ambulantes levavam aquilo que não se comprava nas lojas: carvão, peixe, pão ou olarias. Os peixeiros ou “sardineiros” Joaquim Chocalheiro e Francisco Bento deslocavam-se a pé transportando duas pequenas caixas de madeira com sardinhas e cavalas, cada uma delas suspensa nas pontas de uma vara, que era colocada ao ombro e faziam-se anunciar com uma corneta ou por um tradicional brado “sardinha fresca”, o que nem sempre correspondia à verdade. Já Eduardo “Barrão”, assim conhecido por ter vindo da Região das Beiras, fazia a venda de bicicleta e quando lhe diziam “Hoje não quero comprar nada”,



Azenha do Pé da Erra. Foto ADPC, Fernando Caçador

**José Bento & Filhos**

FAZENDAS \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ E \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ MERCEARIAS

**F A J A R D A**

Anúncio no jornal “A Hora”, 1938, p. 152



este prontamente respondia: “Não compra, não come!”

Também era muito comum a compra de peixe da ribeira, vendido pelas mulheres dos avieiros que se fixaram junto ao rio Sorraia, perto do Monte do Pombalinho, a montante da Torrinha. As peixeiras Clara e Emília deslocavam-se de canastra à cabeça pelos foros para venderem enguias e barbos, muitas vezes em troca de outros alimentos, batatas, laranjas, couves, etc. De um modo geral, era desta forma que os produtos chegavam à casa das famílias da localidade da Fajarda, grande parte famílias numerosas, onde a “fatura” não abundava, mas que, sentados à volta de uma pequena mesa ao canto da chaminé, comiam da mesma tigela couves miudinhas com feijão-frade e partilhavam uma sardinha assada.

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

*Texto Telmo Ferreira, Rosa Lagriminha e Joaquim Pereira [ver Fonseca, 2009]*



## BRANCA

### Horta florida, mesa farta

As hortas na Branca e Fazendas das Figueiras eram normalmente feitas num vale, onde abundava água nas valas, o que facilitava a rega. Nos valados havia sobretudo salgueiros e marmeleiros. Na horta era feita uma courela de cebolas, alhos, couves, tomate, pimento, feijão e batatas. A courela das batatas ainda levava couves e alfaces em toda a volta. A terra era normalmente muito fresca mas, quando era necessário regar, iam à presa buscar água com um cabaço.



*Horta na Branca, anos 70. Adélia Caçador à esquerda, com a filha Susana Cruz pela mão, Deolinda Caçador e Maria de Fátima Caçador. Foto de Susana Cruz*

As hortas tinham a particularidade de serem floridas: colocavam as flores na horta para aproveitarem a água, mas também pelo brio que tinham em ter hortas vistosas e coloridas. Tudo o que vinha da horta era

para consumo próprio. Os excedentes da horta, quando possível, eram conservados. O pimento vermelho era seco ao sol, depois salgado durante três semanas e, posteriormente, moído e guardado dentro de tigelas. O “pimentão da horta” era o principal tempero dos enchidos nestas localidades. As cebolas eram “arrestadas” num entrelaçado único para aguentarem mais tempo e penduradas na despensa ou adega. A secagem do feijão era feita perto de casa e as miúdas gostavam de fazer esse serviço, passando-lhe por cima com os pés. Depois de escolhido era armazenado em sacas, para se consumir no inverno. A localidade de Fazendas das Figueiras reporta-nos para a árvore de fruto, a figueira, pela importância que teve para esta terra, nas décadas de 40 e 50 do século XX, como sustento das suas gentes. Por um lado a riqueza do fruto para a alimentação humana e, por outro lado, a relevância dos seus excedentes para a criação do porco. Os figos, depois de apanhados, eram secos na eira em cima de palha, virados diariamente com uma pá de madeira até estarem no ponto, e guardados em sacas de linhagem. Para conservar o figo seco por mais tempo e para não entrar o “bicho”, eram escaldados, iam ao forno para secar e, posteriormente, passados por farinha. Uma iguaria única! Todas as famílias tinham uma figueira para engordar o porco com figos.



*Adélia Caçador e António Cruz na sua horta na Branca  
Foto de Susana Cruz*

Junto à horta era habitual plantar diversas árvores de fruto: a laranjeira, a pereira, a macieira riscada, a figueira, o pessegueiro e o limoeiro, cuja produção era exclusivamente para consumo da casa. A rega do pomar era feita do poço com a picota, sendo normalmente os homens a fazer esse trabalho. Dos marmeleiros que cresciam nos valados aproveitavam-se os marmelos para fazer marmelada. Num tacho de barro no lume de chão, depois de retirar as sementes e as cascas aos frutos, cortavam-se às tiras, juntando-se água e açúcar.

Durante a fervura ia-se picando com um garfo, mexendo com uma colher de pau e pondo mais açúcar até engrossar. Estando no ponto, a marmelada era colocada em tigelas de barro com papel vegetal por cima para conservar.

As ervas aromáticas também não faltavam nestas hortas, sobretudo a hortelã, a segurelha e as ervas para o chá, entre as quais lúcia-lima, erva príncipe, erva de São Roberto e erva cidreira.

Os tempos eram difíceis mas a mesa era farta com aquilo que a horta e o pomar dava!

*Junta de Freguesia da Branca, Rancho Folclórico Regional e Cultural da Branca, Ninho de Esperança - Associação de Solidariedade Social, Grupo Sénior “Artes e Costura das Avós da Branca” e Clube de Ciclismo e BTT “JT’agarro”*

*Entrevistas realizadas por Adriana Lopes a quatro membros do grupo de costura: Adriana Branco, Julieta Galvão, Idalina Cardoso e Adélia Caçador  
Texto revisto por Susana Cruz*



## SANTANA DO MATO

### Entre as estações do ano: a tradição em terras de montado

#### Outono: entre o forno e a chaminé, pão, enchidos e convívios

A associação Rancho Folclórico “Os Camponeses” de Santana do Mato, fiel representante da etnografia local, apresenta a produção de bens alimentares entre a utilização do forno tradicional e a chaminé. Por um lado a elaboração do *pão com toucinho cozido*, realizada com as sobras da massa do pão da cozedura que se fazia de oito em oito dias; e, por outro, a tradicional enchença da carne bem temperada para produção dos enchidos tradicionais – que decorria na terça-feira posterior à matança, sendo um preceito passado de geração em geração, utilizando o tradicional alguidar de barro, os funis e o *pica* (leve perfuração da tripa equivalente a uma *pica de agulha* durante a enchença) – e a recriação do fumeiro. Alude-se aqui a importância do *saber temperar*, de mãos sábias e a utilização de diversas especiarias, diferente de lugar para lugar, tanto nos seus usos como quantidades, diferenciando-se assim em tradição, gosto e paladar os diferentes fumeiros no concelho de Coruche, assim como a utilização do tipo de madeira, combustível natural para o fumeiro. No final da enchença recorda-se, como hábito de consumo e costume local nesse dia, o café acompanhado de pão caseiro com a farinheira preta feita nesse dia e a carne frita com banha e pimentão da horta.



### Inverno: as filhoses do Carnaval

A confeção de filhoses estendidas era mais habitual ser realizada no período do Carnaval do que no Natal. Nessa altura toda a comunidade se divertia a brincar ao Carnaval e a cena representa, em forma de comichidade, a brincadeira de incomodar uma senhora que está em casa a fazer as filhoses e a rapaziada que batia à porta e se escondia, por vezes acabando por mandar para o chão vasos ou trocar os vasos entre casas de vizinhas. Tal como diz o povo: *No Carnaval nada parece mal* ou *No Carnaval ninguém leva a mal*. Nestes dias podiam cometer-se os maiores excessos. Desde pregar partidas aos vizinhos e vizinhas, algumas de *mau gosto*, vestirem-se de entrudos, onde os homens se vestiam de mulheres e as mulheres de homens, participar nas *caqueiradas*, atirando loiça partida, cântaros rachados, telhas, etc. Além das brincadeiras era salutar o convívio entre as pessoas na aldeia; era um momento em que a cooperação familiar ou entre vizinhos e vizinhas ocorria, fosse na oferta de filhoses ou na sua própria confeção: amassava-se, estendia-se e fritava-se a massa.

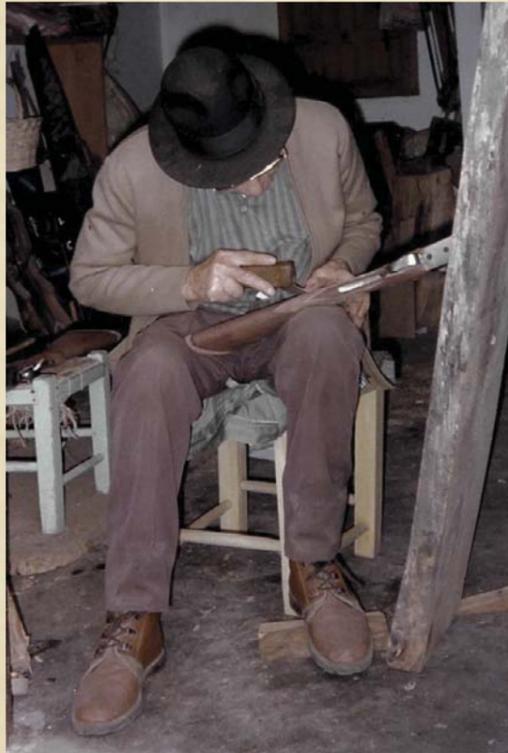


Carnaval em Coruche, 1955. Foto MMC/Fundo Fotocine

### Primavera: tributo aos espingardeiros e a caça, a criação de aves e a subsistência

A ocupação de *espingardeiro* e a prática da caça, associada ao riquíssimo património florestal, nomeadamente ao montado de sobro e silvicultura, e à relação que os santanenses mantiveram ao longo dos anos com a natureza que os rodeia, permite identificar um gosto generalizado por aquela atividade e a sua relação com a culinária e gastronomia. A prática de caça e a confeção de petiscos, refeições de família ou convívios de comunidade corresponderam sempre a um hábito social transmitido entre avós, pais e filhos. Há muitos muitos anos, vindos do lugar da *Courelinha*, onde existia uma oficina, instalaram-se na aldeia de Santana do Mato membros da família Galvão, que foram espingardeiros.

Recordam-se os irmãos Joaquim e Manuel Filipe Galvão, filhos de Jerónimo Galvão, que lhes ensinou o ofício, que consistia em consertar espingardas, nomeadamente substituindo as coronhas e certificando o funcionamento de todo o mecanismo. Faziam as coronhas das espingardas de madeira de nogueira e os canos com qualquer ferro trabalhado e colocado em gesso e óleo para moldar, de forma a que qualquer peça de origem da espingarda encaixasse no cano. Muitas pessoas, fossem locais ou de outros pontos do país, recorriam aos “Espingardeiros de Santana”. Muitas vezes ofereciam caça aos espingardeiros e organizavam-se petiscos entre os caçadores, os espingardeiros e as respetivas mulheres da família, que cozinhavam as “peças de caça” de diversas formas: grelhadas, ensopadas, fritas, guisadas, etc.



Joaquim Galvão. Foto de Maria Luciana Galvão

### Verão: a aldeia de Brejoeira, “terra da melancia”

A Brejoeira é conhecida, desde há muito, como a “terra da melancia”, mas a verdade é que a maioria das pessoas não tem conhecimento da origem desta designação. Cuidar da horta é sentir a terra, os cheiros que dela emanam, é assistir à magia da criação, desde o momento do germinar, até à colheita. É a arte de fazer acontecer a vida, de tratar, de aconchegar, de alimentar, de esperar. É ficar de alma cheia ao colher os frutos da dedicação e do empenho para com aquele pedaço de terra fantástico. E pensar que tudo começa com uma simples e frágil semente. Mas voltando à questão da “terra da melancia”... É certo que esta expressão não está relacionada apenas com o facto de se

produzir muitas melancias na aldeia, mas com o facto de dizer-se que não se deve beber vinho após comer melancia. Ora, “reza a estória” que um certo habitante da aldeia, de seu nome José Pinheiro, casado com Ana Pinheiro, era um tanto “agarrado ao dinheiro”, pelo que, quando ia à taberna, e se por acaso outros lhe perguntavam: “Então não bebes um copo?”, ele, para não ter que pagar algum copo aos outros, respondia: “É pá, não posso beber vinho agora porque estive a comer melancia!” Esta estória, contada por Ilda Maia, ainda recorda que chegou a haver desentendimentos entre alguns habitantes da Brejoeira e de Santana do Mato por causa da “terra da melancia”, porque muitas e muitas vezes se repetiam estas “desculpas” de não se pagarem “rodadas de copos” pelo facto de se alegar ter-se comido melancia e, assim, não se poder beber e, logo, não se ter a obrigação de “pagar a rodada”.

O mais curioso de toda esta história é que o rapaz de Santana do Mato que ao ver os habitantes da Brejoeira entrar na “taberna do Azevedo” para beber um copo troçava: “Olha a malta da ‘terra da melancia’, estes não podem beber vinho porque estiveram a comer melancia!”, era justamente neto do José Pinheiro, pessoa que deu origem a toda esta história.

Somos da Brejoeira terra da “melancia”  
Poucos sabem a nossa história  
Trazemos os frutos da nossa horta  
E mais um registo para o livro da memória

Quadra da Associação Vozes D’Aldeia

Rancho Folclórico “Os Camponeses” de Santana do Mato,  
Grupo Motosserras de Santana do Mato, ACS D Santana do Mato,  
Vozes D’Aldeia Associação de Desenvolvimento Local da Brejoeira, Encontro de Arte – Linha na Agulha e Sporting Clube Santanense (apoio)

Textos, recolhas e adaptações  
Hélder dos Santos e Angélica António

## CORUCHE

### Doces tradicionais da Consoada

A noite da Consoada, véspera do Dia de Natal, era vivida de acordo com as realidades económicas e sociais de cada um. Entre as famílias rurais dos foros de Coruche, de parques rendimentos e sem condições para distribuição de prendas avulsas e muito menos confeção de ceias fartas, era comum passar a noite com os entes mais próximos, apenas reunidos junto à lareira, enquanto iam fazendo as filhoses.



Juntados os ingredientes à farinha, a mistura era bem amassada, deixada a levedar algum tempo e só depois as mulheres tendiam a massa cuidadosamente, fazendo uso de simples garrafas de vidro, que habilmente manejavam como se fossem práticos rolos de cozinha. Na chaminé, com o lume de chão sempre bem cuidado, o tacho de arame tem já o azeite a frigar no ponto e começa a empreatada... põe cru, tira frito... até ao último pedaço de massa. A tarefa final é polvilhar as filhoses com açúcar e canela... e, enquanto cresce a água na boca, esperar que finalmente arrefeçam.

*Rancho Folclórico Regional do Sorraia*

### As merendas no recreio

Com a ODAC voltamos à escola, a 1957, quando se deu a abertura da cantina escolar na escola do Bairro Novo. Meninos e meninas de batas brancas, imaculadas, povoavam o pátio do recreio em grupos separados como mandavam as regras que perdurariam ao longo da vida em muitas vivências sociais. As tarefas familiares, bem como o trabalho, as atividades sociais e os próprios espaços públicos que frequentariam futuramente estavam já condicionados por esta rígida diferenciação de género.



*Inauguração da cantina escolar, 22 de janeiro de 1957  
Foto MMC/Fundo Fotocine*

Nas lancheiras traziam as suas *merendas do recreio* e, entre brincadeiras, lá iam devorando o lanche: papo-secos com manteiga ou marmelada, bolos das padarias vizinhas, línguas da sogra e água. Um ou outro *rebuçado Dr. Bayard* ou simplesmente de fruta variada serviam muitas vezes também para adoçar a boca.

*ODAC – Oficina D’ Artes de Coruche  
Associação Cultural e Artística*

### O saber-fazer na preparação de um casamento tradicional

Sobre os casamentos em contexto rural aqui evocados pela Associação Cultural, Social e Recreativa do Rebocho com a distribuição dos *presentes de casamento* e também com a *boda do casamento*, diz-nos Dionísio Mendes:

“A festa maior da família era sem dúvida o casamento, sempre precedido de um período de namoro relativamente longo para os noivos se conhecerem, a rapariga preparar o enxoval, o noivo amealhar algumas economias para comprar os móveis e os pais de ambos prepararem a boda.

Pelo menos com um ano de antecedência definia-se a data, quase sempre no inverno, e começava-se a engordar o porco, as ovelhas, as cabras, as aves de capoeira e os coelhos que iriam ser ‘sacrificados’ para alimentar os convidados. Todas as refeições eram feitas em casa, o que implicava alguma logística e o contributo de muitas mãos hábeis.

Normalmente contratava-se uma cozinheira, mulher experiente, que porventura servira em alguma casa rica de lavrador, e era ela que orientava os trabalhos, definindo quantidades e programando as diferentes tarefas.

Era preciso matar, esfolar, depenar os animais de criação doméstica, fazer bolos e arroz doce, preparar as hortaliças, temperar carnes, o que implicava que um grupo de mulheres familiares e amigas, convidadas dos noivos, comessem três ou quatro dias antes e só terminassem dois dias depois, com tudo arrumado e limpo.

Alguns homens iam dois dias antes executar tendas improvisadas com varas de eucalipto, ramos de árvores e arbustos, anexas às casas de habitação, que eram pequenas na altura e já estavam sobrelotadas com os alguidares da carne, as panelas, os tachos e os tabuleiros e açafates de bolos e arroz doce.

Como desabafou ao chegar a casa, certo camponês, orgulhoso dessa momentânea fartura caseira: ‘é tanto o arroz doce que por aqui vai, que nem tenho onde pôr o barrete.’ [...]



*Casamento. Foto de Raquel Marques*

As mulheres eram muito sacrificadas pois além de ajudarem a cozinheira na confeção das refeições, eram elas que serviam à mesa e lavavam as louças, panelas e tachos. Muitas vezes nem sequer assistiam à cerimónia de casamento, por estarem empenhadas nas tarefas culinárias [...].

O almoço do dia do casamento, invariavelmente em casa dos pais da noiva, era composto por sopa do cozido, cozido de couve e grão, coelho frito, borrego guisado com batatas e galinha corada no forno. Ao jantar, em casa dos pais do noivo, a ementa não variava muito, podendo a canja de galinha perfumada com hortelã substituir a sopa almoçadeira.

As refeições eram animadas pelo som da concertina/acordeão, pois era sempre contratado um tocador (alguns eram praticamente profissionais) que, à noite, ‘abrilhantava’ o baile do casamento onde participavam os convidados, que rodopiavam alegremente depois dos noivos ‘abrirem’ o baile.



*Casamento. Foto de Raquel Marques*

[...] Era uso presentear os convidados com bolos e arroz doce, distribuídos nos domicílios nas vésperas do casamento por grupos de raparigas solteiras.<sup>24</sup>

*Associação Cultural, Social e Recreativa do Rebocho*

### Almoço do Cortejo

A exemplo do que continua a acontecer atualmente no almoço convívio após o Cortejo Etnográfico, o Almoço do Campino juntava à mesa, para além dos figurantes, as mais proeminentes figuras das entidades oficiais locais, ilustres convidados, individualidades político-administrativas nacionais, lavradores coruchenses...

Nos primeiros anos, ou seja, na segunda metade da década de quarenta, o almoço realizava-se no interior do Mercado Municipal, que havia sido inaugurado em 1944. Depois passou a efetuar-se ao ar livre, no Rossio. De acordo com a “Revista Ribatejana”, de 1950, “O almoço dedicado aos campinos começou depois das 14 horas, naquele lindo dia de Agosto de 1946. Cerca de 1.000 convidados, entre os quais muitas senhoras da vila e raparigas do campo, sentaram-se às mesas que ladeiam quase todo o mercado. A ementa era constituída por pratos regionais: sopa de peixe, caldeirada, carneiro guisado com arroz, queijos, frutas e vinho – tudo servido com larga abundância e oferecido pelos lavradores do concelho.”<sup>25</sup>

*ASSECOR – Associação Sénior de Coruche*



Almoço do Campino no Mercado Municipal, 1951. Foto MMC/Fundo Carlos Brito

### Entre sabores vamos ver a corrida de toiros

Depois do cortejo e do almoço bem regado, todos rumavam à arena. Na tradicional corrida de toiros, homens e mulheres pintavam as bancadas de cores alegres e garbadas... os campinos em traje de festa e os ranchos de gente participantes no cortejo etnográfico compoem o restante colorido da praça com os fatos de trabalho com que desfilaram pelas ruas da vila.

O Grupo Desportivo e Recreativo da Malhada Alta estreia-se no cortejo etnográfico representando um quadro vivenciado vezes sem conta por muitos coruchenses.



Corrida de touros no dia 17 de agosto de 1970. Foto MMC/Fundo Carlos Brito

Na praça de toiros ninguém perde pitada das lides na arena. Ainda assim, havia sempre tempo para ir saboreando um gelado agora, mais um *nougat* ou um *torrão de alicante* depois... e umas queijadas para o menino que já tem fome. Sem esquecer os sumos e as cervejas para acompanhar os tremoços, os amendoins e as pevides, pois o sol está quente e as gargantas estão secas.

Grupo Desportivo e Recreativo da Malhada Alta

### O talho do Manuel Verde

A importância do porco na alimentação local é sobejamente conhecida e, como que fazendo jus a essa relevância económica e social, José Labaredas dedicou mesmo dois

capítulos do seu livro ao assunto: “Sua Majestade Porcina” e “Crónica de um dia da matança”.<sup>6</sup>

A criação de extensas varas de porcos nas herdades do concelho, mas também a criação de apenas um ou dois bácoros em contexto familiar eram realidades comuns no território coruchense.

Em Coruche o *talho do Manel Verde*, na Rua Direita, especializou-se na oferta de carne de porco e assim chegou aos nossos dias pelas mãos de José Alfredo.

Manuel Gomes Verde Júnior tinha as suas raízes na vizinha Glória do Ribatejo e terá sido criado na Casa Cadaval onde seu pai, de nacionalidade francesa, se fixou depois de “abandonar” o exército francês invasor. A sua relação com Coruche terá começado pela Fajarda, onde ainda jovem foi *marçano* na Loja do Bentos, mas é pelo casamento que se dá a sua ligação definitiva a esta terra. Em 1940 casa-se com Emília do Nascimento Ferreira Verde, filha de Alfredo da Mota Ferreira, negociante de gado oriundo da Venda do Pinheiro e já com negócios de venda de carnes aqui instalados.

O jovem casal decide empreender também por este comércio, comprando a Alfredo Ferreira o seu talho de carne de porco pela quantia de sessenta contos.

Conta-nos Marília Verde, filha do casal, que os pais, para abrirem o seu talho, levaram consigo alguns empregados já com experiência, nomeadamente a empregada Casimira, já conhecedora do trabalho e com a qual viria depois a criar importantes laços afetivos.

Nas suas memórias estão também a compra dos grandes alguidares de barro a um oleiro do Redondo que cá se deslocava e as viagens à Malveira para comprar as facas. Com o talho já em sua posse e depois de um aluguer temporário ao empregado Jaime Tomás, Marília Verde trespassou definitivamente o mesmo ao seu primo José Alfredo Ferreira, em 1983.

Este, atualmente, e já em colaboração com o seu filho, José João, conserva ainda os métodos tradicionais, nomeadamente no fabrico dos seus conhecidos enchidos.

Associação de Jovens Dinâmicos de Coruche

### Tributo às antigas tabernas de Coruche

No capítulo intitulado “No escuro das tabernas”, José Labaredas prestou grande atenção a estes “Verdadeiros locais de convívio, adros de esparecimento da dura luta do dia a dia, [...] que sempre constituíram centros culturais e de sociabilidade, de evasão, de confidências cúmplices e quando não de algazarra e tumulto também”.<sup>7</sup>

Eram inúmeras as tabernas existentes em todo o concelho, desde as mais urbanas em Coruche e Couço, às das pequenas comunidades rurais onde, juntamente com as mercearias, constituíam lugares de extrema importância económica e social.

Estes locais de comércio eram geridos normalmente por uma família – um casal e seus filhos –, funcionando sob o mesmo teto e com ligações interiores, mas em espaços públicos totalmente independentes e para clientelas de natureza distinta.

A taberna como campo exclusivo dos homens e a mercearia enquanto área social da mulher espelham claramente a rígida diferenciação de géneros culturalmente tipificada no seio da sociedade rural.

**ALFREDO DA MOTA FERREIRA**

PROPRIETARIO, GOMERCIANTE E INDUSTRIAL

---

**CARNES VERDES E FUMADAS**

Negociante de gado Vacum e Lanígero

---

**C O R U C H E**

Anúncio no jornal “A Hora”, 1938, p. 152



Por estar associada ao ócio e ao lazer, na taberna não eram bem vistos os *fiados* condescendidos na mercearia, onde o fornecimento adiantado dos bens essenciais ao dia a dia das famílias era comum e socialmente aceite, tendo em conta os laços de confiança que as relações de vizinhança e proximidade permitiam construir.



A taberna do Figuras. Foto MMC  
CAD Coruche

### Entre o rio e o mar

Não sendo possível falar da existência em Coruche de uma verdadeira comunidade piscatória, identificamos três famílias cuja atividade no Sorraia se destacava: os Robertos e os Tomás (vulgarmente conhecidos como Tanoeiros, por se dedicarem também à tanoaria), ambos coruchenses, e os Ramusgas, oriundos da Praia da Vieira. Estes últimos estão entre os pescadores avieiros que, numa primeira fase, se deslocavam apenas sazonalmente para pescar nos rios Tejo e Sorraia e, por fim, se fixaram definitivamente nas margens destes rios. Deslocavam-se em pequenas bateiras ao longo do rio, utilizando as redes que lançavam à água e os cestos onde guardavam depois os peixes pescados: barbos, bogas, bordalos, pimpões, enguias, etc., aos quais se juntavam ainda o sável e a lampreia durante as suas migrações.

Deslocavam-se em pequenas bateiras ao longo do rio, utilizando as redes que lançavam à água e os cestos onde guardavam depois os peixes pescados: barbos, bogas, bordalos, pimpões, enguias, etc., aos quais se juntavam ainda o sável e a lampreia durante as suas migrações.

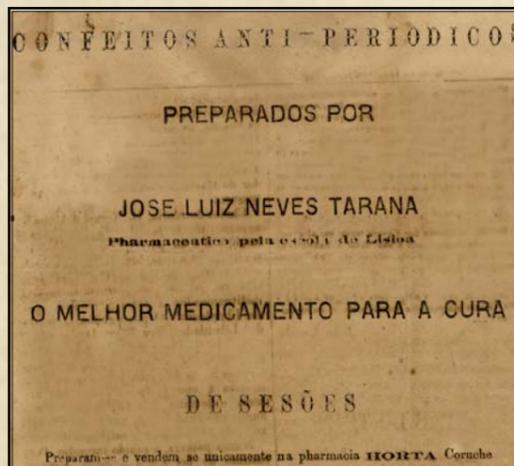
As embarcações eram por vezes construídas pelos próprios pescadores e o fabrico e a constante reparação das redes e dos cestos envolviam normalmente também o trabalho das mulheres e dos filhos. Para além do pescado do rio, também aqui chegavam peixes do mar. Na Praça do Peixe, atual Largo Porto João Felício, e pelas ruas da vila, bem como nos foros de Coruche e um pouco por todo o concelho, os peixeiros percorriam quilómetros ecoando sonoros pregões cantados.

BÚZIOS – Associação de Nadadores Salvadores de Coruche

### Ai que estou doente!

O Grupo dos Foros de Coruche dramatiza de forma exagerada, mas sempre animada, as más disposições e as maleitas do corpo. As febres e diarreias e os recursos a mezinhas e remédios caseiros são assim retratados, lembrando tempos em que “A

deficiente alimentação, a falta de hábitos de higiene, a inexistência de saneamento (no mundo rural as casas não tinham instalações sanitárias) e a falta de controlo das águas para consumo humano (sem água canalizada, o abastecimento fazia-se em fontes e poços) contribuíam então para elevadas taxas de mortalidade infantil e para surtos de febres – pneumónica, asiática – que dizimavam a população mais carenciada e mal nutrida.



Anúncio de um medicamento para as sezões publicado no jornal “O Coruchense”, 1889

As *sezões* eram muito frequentes na época, com especial impacto nos que andavam de ‘mantimento aviado’ ou nos migrantes locais que, ‘empurrados’ pelos *ratinhos*, *beirões* e *caramelos*, se deslocavam sazonalmente para as mondas e ceifas no vale do Sado, sofrendo aí condições ainda piores de salubridade e alimentação.”<sup>8</sup>

Grupo dos Foros de Coruche  
Textos Aníbal Mendes

### 30 anos das Jornadas de Gastronomia em Coruche

O grupo “Os Amigos do Cortejo” finaliza o Cortejo Histórico e Etnográfico com um um tributo às Jornadas de Gastronomia de Coruche, retratando de forma lúdica e original o seu logótipo, uma ilustração de António Bacalhau, que desde 1989 tem sido a sua imagem promocional.

São assim recordados os 30 anos deste certame gastronómico, assim como os 20 anos da publicação do livro de José Labaredas e os 40 anos do restaurante Aliança.

As primeiras Jornadas de Gastronomia foram organizadas pela Associação para o Estudo e Defesa do Património Cultural e Natural do Concelho de Coruche e pelo Grupo Desportivo O Coruchense, com apoio da Câmara Municipal de Coruche e da Região de Turismo do Ribatejo.

Os restaurantes aderentes – Alcorucen, Aliança, O Campino, O Coruja, O Farnel, Maiã's, Mira Rio, Ponte da Coroa, O Rossio – tinham todos o mesmo cardápio e o júri

foi constituído por José Quitério, Hélder Pinho, Armando Fernandes, Maria Joana Faria Rosado, Maria Isabel Pereira, tendo distinguido o Aliança.

O grupo “Os Amigos do Cortejo” e a Associação Cultural Conta Cenas, além de personificarem o logótipo dando vida a cada personagem da ilustração da imagem promocional do evento, irão distribuir as receitas do cardápio do dia e recriar de forma teatral uma quermesse gastronómica, dando rifas com prémios que são precisamente os ingredientes dessa nobre ementa.

Com muito divertimento, veja se tem prémio! E, surpresa... serão sorteados também vários vouchers de refeições para quatro pessoas para as Jornadas de Gastronomia e Sabores do Arroz, edição 2019, que decorrem respetivamente de 26 a 27 de outubro e de 1 a 3 de novembro. Caso seja o premiado, deverá dirigir-se ao Posto de Turismo de Coruche, junto ao Mercado Municipal, e pode preparar os seus fins de semana connosco, porque falar de tradição e gastronomia é falar de turismo também... É motivo para dizer que... Aqui brindamos ao que é Nosso!

Amigos do Cortejo e Associação Cultural Conta Cenas  
Texto Hélder dos Santos e Susana Cruz



#### Notas

- <sup>1</sup> Labaredas, 1999, p. 15.
- <sup>2</sup> Labaredas, 1999, p. 199.
- <sup>3</sup> Rebelo, 2009.
- <sup>4</sup> Mendes, 2018, pp. 131-133.
- <sup>5</sup> Revista Ribatejana, 1950.
- <sup>6</sup> Labaredas, 1999, pp. 26-36 e pp. 37-41.
- <sup>7</sup> Labaredas, 1999, p. 59.
- <sup>8</sup> Mendes, 2018, p. 127.

#### Bibliografia

- Coruchense (O), Coruche: Artur Peixoto Ferreira, n.º 0, 1889.12.08, p. 4.
- Fonseca, J. Ernesto da – *Fajarda: um século de povoamento, 25 anos de freguesia*, Fajarda: Junta de Freguesia, 2009.
- Jornal A Hora, Santarém: Bandeira de Tóro, 1938, p. 152.
- Labaredas, José – *Coruche à mesa e outros manjares*, Lisboa: Assírio & Alvim, 1999.
- Mendes, Dionísio – “O trabalho e as festas no mundo rural: Coruche em meados do século XX”, in Mendes, Aníbal (coord.) – *Dos ranchos de gente às máquinas de mil braços: cultivar memórias, semear e aprender*, Coruche: Câmara Municipal / Museu Municipal, 2018, pp. 125-136.
- Rebelo, Paulo Henriques da Silva Coutinho – *Memórias e raízes da família Henriques da Silva*, Couço: ed. Autor, 2009.
- Revista Ribatejana, número especial Ano Novo, 1950.
- Sorraia (O), Coruche: Camilo Amaral, n.º 1, 1961.03.11, p. 12.

Coordenação do Cortejo Histórico e Etnográfico:  
Célia Ramalho e Maria do Castelo Morais

#### Agradecimentos:

Associações e coletividades, casas agrícolas, Comissão de Festas, funcionários da Autarquia de Coruche, Grupos de folclore do Município, juntas de freguesia do Município e arredores, pessoas singulares e coletivas que apoiaram a realização do Cortejo Histórico e Etnográfico