

Economia

Agricultura

Depois das célebres Cortes e da extinção da Coutada Real, houve aforamentos que chamaram muitas pessoas. Transformou-se a paisagem rural e agrícola, regularizou-se o Tejo e modernizou-se a agricultura. Gradualmente houve uma melhoria nos acessos.

Almeirim tem grande variedade geológica: terras planas (campo ou lezíria), charneca, serra.

Lezíria ou Campo: planície aluvial do Tejo atravessada por canal semiartificial de enxugo e drenagem, com rede viária pouco densa; terreno frequentemente inundado pelo rio.

Charneca: Representa o prolongamento do campo para o interior. Os terrenos dos principais núcleos habitacionais foram ocupados por aforamentos ou arrendamentos.

Serra: Fronteira entre a parte ocidental e a interior. Com apenas 166 m de altitude é o ponto mais elevado, demonstrando como o concelho é marcado pela planície.

Extremo Oriental: Nos limites do concelho, esta unidade paisagística já tem muitas características alentejanas.

Ribeira de Muge: De grande importância, a antiga ribeira é um pequeno vale largo e pouco encaixado que proporcionou o cultivo intensivo, favorecendo a dispersão do povoamento.

Apesar de terem características específicas, estas unidades têm, no conjunto, a capacidade de infiltração fundamental para a recarga dos lençóis de água.

A Vinha

Terra conhecida pelos grandes espaços agrícolas e pelos seus cereais, pelo melão, pelo vinho e pelo tomate.

A extensão dos vinhedos tem grande valor económico, sendo o vinho branco o mais procurado, quer no mercado nacional, quer para exportação.

Na produção destacam-se: Adega Cooperativa de Almeirim, Casa Agrícola da Qta da Alorna, Casa Agrícola dos Herdeiros D. Luís Margaride e Qta do Casal Branco.

Agricultura



Além dos terrenos de vinha (principalmente os da charneca), existem os dos cereais (em especial trigo, milho e arroz). Também se produzem vários produtos hortícolas e frutícolas (especialmente pêsego).

De registar ainda a exploração pecuária.

A agricultura das campinas é facilitada pela irrigação e pela situação geográfica: Almeirim situa-se a 16 metros acima do nível do mar. São beneficiados também os terrenos da cultura do arroz, a jusante do Tejo.

O arroz é o cereal que constitui a cultura dominante dos extensos paus das margens do rio e de vales e ribeiras.

Também podemos encontrar manchas de pinheiros, sobreiros, eucaliptos, oliveiras e ainda férteis pomares.

É de considerar ainda a Indústria, Bens e Serviços, a Construção Civil, o Comércio e a Restauração.

Gastronomia

Almeirim é conhecida pela gastronomia. Tradicional e comum à maioria das povoações rurais, tem como base produtos da terra, tais como legumes, batata, hortaliça, carne de porco e os célebres enchidos curados ao fumeiro, geralmente em lenha de sobre:

Morcela: carne e gorduras temperadas com sal, alho, cravinho, picante, pimentão e sangue de porco; cheia em tripa.

Farinheira: gordura de porco com sal, alho, picante e calda de pimentão. Escaldada a massa com água a ferver, arrefece e junta-se a farinha de trigo. São cheias em tripa seca, larga, de vaca.

Chouriço: carne e gorduras de porco, temperadas com alho, picante, sal e calda de pimentão; cheio em tripa seca de vaca.

O concelho tem muitos restaurantes para os apreciadores que se quiserem deliciar com os nossos pratos regionais: “massa à barrão”, febras, entrecosto e entremeada grelhados, enguias fritas e de ensopado... E quem não conhece a sopa de pedra, o pão caseiro, o melão e o vinho?

A sopa de Pedra

A fama da «Sopa da Pedra» chegou a todo o país. Está ligada à lenda do frade bonacheirão e sabido que um dia confeccionou uma deliciosa sopa feita com uma pedra roliça: conta-se que já cansado, esfomeado e com frio, ia pelos campos, meteu a mão nos bolsos à procura duma moeda, mas só encontrou uma pedra. Chegado a Almeirim, bateu à porta da primeira casa, cujos ferrolhos foram finalmente corridos. Apareceu uma velha com má cara:

- Boa-noite, minha senhora - disse. - Podia dar de comer a um homem cheio de fome e de frio?

A velha abriu um pouco mais a porta e cacarejou:

- Não tenho comida, mas pode entrar e aquecer-se.

Passado algum tempo, já sentado à lareira, ele tirou a pedra do bolso e comentou:

- Graças a esta pedra, comi a melhor sopa da minha vida! Se me arranjar uma panela com água vai ver...

Resmungando, a velha foi buscá-la. Quando a água começou a ferver, o monge deitou a pedra e provou.

- Está deliciosa, mas se tiver um pouco de sal fica melhor.

A velha abriu um armário, ele viu as prateleiras cheias de comida e disse-lhe:

- Mmmm, se houvesse para aí uma cebolinha e um fio de azeite ficava maravilhosa!...

A velha apressou-se a ir buscar uma grande cebola e o azeite. O monge voltou a provar a sopa:



Gastronomia

- Ficava mesmo gostosa com um pedaço de carne e um bocado de presunto...

A velhota foi logo arranjar o que ele pediu. Mas o monge era teimoso:

- É claro que umas batatinhas e umas couvinhas não ficavam nada mal!

E lá foi ela: deu-lhe as batatas, as folhas de couve e... Sentou-se à espera. Até que o monge disse:

- Já cheira bem, está pronta. Venha comê-la comigo.

A velha, sorridente, pôs a mesa, foi buscar pão e vinho. Depois de comerem, o monge limpou a pedra e guardou-a.

O Pão

Não podemos esquecer ainda o delicioso pão caseiro, feito no forno de lenha, muitas vezes à vista do cliente, chamado «caralhotas».

«Caralhotas», uma brincadeira que vingou

“O hábito de cozer pão para os gastos diários é uma prática comum de muitas famílias almeirinenses.

Uma das padeiras que aprendeu a arte com a mãe, lembra-se de ter ouvido contar que, quando se cozia pão, ficava um resto de massa no alguidar; faziam-se então, por graça, pequenas bolas que se coziam na borda do forno e que se davam aos mais pequenos. Na brincadeira chamavam-lhe vários nomes, mas aquele que vingou foi “caralhotas”.



O Melão

O melão, cultivado nas férteis terras do vale do Tejo tem um sabor e uma qualidade que o tornam conhecido em todo o país.

Quando começa a ser comercializado, em Maio e Junho, as estradas do concelho ficam cheias de vendedores e de forasteiros que vêm de todo o lado para o comprarem, depois de provarem uma talhada.

Semeado desde tempos remotos, o melão multiplicou-se por outras regiões, ficando célebre pelo seu aroma e qualidade. É um símbolo de Almeirim. A variedade mais conhecida é o branco, de boa produtividade, mas fraca uniformidade, resistência ao transporte e doenças. Como alternativa temos o Tederal, Rochê, Pele de Sapo e Amarelo das Canárias.



Gastronomia

O vinho

Todos os petiscos devem ser regados com o famoso vinho Branco, Tinto ou Rosé. Os “Branco” maduros são apreciados pelas suas características: macios, aveludados, frutados, por vezes de forte graduação. Os “Tintos” são encorpados, com elevado teor de álcool. Referidos já por D. Afonso Henriques, foram protegidos por D. Pedro I, D. Afonso V e D. João II, que proibiram a importação de vinho estrangeiro.

No Ribatejo distinguem-se vinhos com diferentes características: Lezíria, Bairro e Charneca. Já foram delimitadas as regiões dos V.P.Q.R.D. de Almeirim, Santarém, Chamusca, Tomar, Cartaxo e Coruche.



Artesanato

A tanoaria, a latoaria, a cestaria e os crivos eram o artesanato com mais expressão.

Sabemos, no entanto, que muitos dos mestres tanoeiros - os “troliteiros”- vieram para Almeirim no século XVIII. Acompanhando a expansão do cultivo da vinha e o desenvolvimento da vitivinicultura, desenvolveu-se também a arte de fazer pipas, barris e outros contentores apropriados à conservação do “precioso néctar”: o vinho.



Artesanato

Mas a arte de fazer botas e botins continua bem viva...

