

GRÂNDOLA

Vamos conhecer



SETEMBRO
EDIÇÃO 9
2021

TIPOS DE ARROZ

Oryza sativa (arroz) é uma planta Monocotiledónea da família Poaceae. É a principal fonte de alimento para metade da população mundial. Domesticada a partir da ancestral selvagem, **Oryza rufipogon** que cresce em todo o sul e sudeste da Ásia, a **Oryza sativa** contém duas subespécies principais: a variedade japónica/sinica (de grão curto, redondo, grosso e duro) e a variedade indica (grãos mais longos, finos e fofos).

Os tipos mais comuns de arroz são: **Grão longo**, com grãos leves e macios; **Grão médio**, húmido, tenro e um pouco cremoso; **Grão curto**, macio, doce e pegajoso; **Glutinoso**, de textura muito pegajosa; **Aromático**, com sabor a determinadas fragâncias engloba o arroz Basmati, o arroz de jasmim, o vermelho, e o preto; **Arbório**, com núcleo consistente e muita cremosidade; e **Arroz Integral**, não processado industrialmente, é rico em sais minerais (manganésio, selénio, magnésio e triptofanos) e vitaminas. Subdivide-se em Arroz integral vermelho que tem uma camada de farelo colada ao grão que lhe confere uma cor vermelha (pela presença de antocianinas) e Arroz integral preto ou arroz venéreo cuja camada de farelo é preta (roxa depois do cozimento).

PROCESSO DE TRABALHO

O processo tradicional da cultura do arroz iniciava-se com a **preparação da terra**. O arroz era **semeado** em viveiros em fevereiro/março e posteriormente **plantado** nos canteiros por ranchos de mulheres e homens. A **monda** realizava-se em maio/junho com o objetivo de arrancar as ervas daninhas. A **ceifa** era feita em setembro/outubro também por ranchos vindos de todo o país. O arroz era atado em molhos e **transportado** para a eira para se proceder à **debulha** (separação do arroz da palha) e à **secagem**. Por fim, era transportado para fábricas para ser **descascado**, **branqueado** e **ensacado**.

AS MONDINAS

A cultura do arroz era feita por **ranchos** de mulheres e homens vindos de várias partes do país, principalmente do Algarve. As mulheres eram conhecidas por **mondinas**. Apresentavam um **vestuário** muito característico, sobretudo durante a plantação, monda e ceifa do arroz. Vestiam **calças** para não serem picadas, **saias** pelo joelho, às quais atavam uma fita para formar um balão com a finalidade de não se molharem, e por cima um **avental**. Usavam **lenço na cabeça** traçado no pescoço, com o qual, por vezes, tapavam parte do rosto para se protegerem, e chapéu.

HISTÓRIA DO ARROZ NO CONCELHO

As primeiras referências à cultura do arroz em Portugal remontam ao reinado de D. Dinis (1279-1325). No século XVIII a produção de arroz foi incentivada, desenvolvendo-se especialmente junto aos estuários dos principais rios. Data dessa época a sua introdução nos paus da Comporta, Carvalhal e São Mamede do Sádão. Em 1835 existia também na várzea de Melides, beneficiando da fertilidade do solo e da água da Fonte dos Olhos.

A expansão da orizicultura acentuou-se neste território ao longo do século passado, realçando-se a herdade da Comporta que foi adquirida em 1925 pela The Atlantic Company, empresa que ao inovar o sistema produtivo viu aumentada a quantidade de arroz obtido por hectare. O progressivo acentuar da mecanização (tratores, ceifeiras e debulhadoras) e os recentes avanços tecnológicos fazem do arroz um importante produto da economia do nosso Concelho.

CANINHA AZUL

Ó cana real das canas
Ó minha caninha azul
Mandei fazer umas botas
Para levar ao paul
Para levar ao paul
P'ra levar ao Carvalhal
Ó minha caninha azul
Ó minha cana real

Do Carvalhal à Comporta
Vou pela Vala Real
À procura dos teus olhos
Que deles não há sinal

Refrão

Quando acabou a contrata
P'ra Melides abalei
Disse adeus ao meu amor
Nunca mais o encontrei

Refrão

Canção do Cancioneiro Popular