

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Beja

1. Sopa de Beldroegas

Da cidade de Beja e da imensa planície alentejana são vários os pratos que ainda resistem à mediatização voraz das cozinhas do mundo. A Sopa de Beldroegas, apesar de ser cada vez mais difícil de encontrar nas casas gastronómicas da região, felizmente ainda resiste. Tem como principal ingrediente a tenaz beldroega, planta selvagem que faz parte dos recursos naturais do mundo mediterrânico. À cebola alourada em azeite deve-se juntar as beldroegas, já sem as suas folhas, e deixar refogar, regando a espaços com água. Depois de ferver junta-se batatas às rodelas e sal. No final, já depois de uma branda cozedura, juntam-se os ovos, para escalfar, e o queijo de cabra da região aos cubos. E claro, não esquecer o pão fatiado apropriadamente regado com o caldo.

2. Um pouco de história

Não é possível ter dúvidas da antiguidade da utilização das beldroegas no receituário alentejano. Difícil será fixar-lhe uma data, mas podemos apontar o início da presença árabe e berbere na Península Ibérica como marco cronológico de intensificação. Com a chegada destas populações terá chegado a açorda, termo português que provém da forma dialeta do árabe andaluz thurda / curda ou thurda que significava “sopa de pão”. Tecnicamente uma açorda, pois integram sopas de pão, a Sopa de Beldroegas ter-se-á popularizado chegando até aos dias de hoje como um prato-rei de Beja e do Alentejo. Na região diz-se que “com qualquer erva se faz uma sopa”, algo que revela bem o génio criativo alentejano e a capacidade de aproveitamento de recursos. Foi com pratos como este que ao longo dos séculos se foram vencendo as carestias. Hoje na cidade são algumas as casas da especialidade onde ainda se insiste em dar a provar este saudável prato, símbolo de vários tempos e contextos mas sempre com um sabor característico que aguça o apetite

3 - Harmonização

Para este prato que tão bem combina a simplicidade dos ingredientes da cozinha alentejana com a exuberância dos sabores, sugerimos um **vinho branco alentejano**, cheio de frescura, aromas envolventes e presença na boca que irá harmonizar com as ervas frescas da planície de que este prato é feito. Qualquer um dos vinhos brancos que se produz nas várias adegas do concelho de Beja combina bem com esta Sopa de Beldroegas.

4 - 'Memória de Sabores' – Homenagem

Assinalamos o 20º aniversário da elevação da Gastronomia Portuguesa a *'bem imaterial do património cultural de Portugal, com uma homenagem a: Florival Baioa Monteiro*

Florival Baioa Monteiro tem dedicado a vida a Beja e ao Alentejo, a causas e memórias. Professor de história nunca deixou de divulgar a riqueza patrimonial, construída e imaterial, que brilha sob a luz alentejana ao longo dos séculos. Em 1978 funda a Associação de Defesa do Património de Beja que em muito contribuiu para a sensibilização da comunidade para as questões do património e da memória histórica. Entre mui nobres azulejos e ruínas arqueológicas, nunca deixou de cuidar da gastronomia tradicional. Ao longo de mais de quarenta anos foram vários os artigos que publicou em jornais locais e regionais sobre a importância de recuperar algumas tradições gastronómicas, estimulando, por exemplo, o uso de ervas aromáticas autóctones. Ao longo de várias décadas foi também júri de vários concursos gastronómicos. Publicou dois livros sobre doçaria regional, "Doçaria Conventual e Tradicional, 1996, e 1ª Feira de Doçaria Tradicional do Alentejo: Receituário, 1995-1996. Foi o "Professor Baiôa" que estimulou a criação das primeiras mostras e feiras de doçaria tradicional, organizadas pela ADPBeja, que tiveram um enorme impacto local estimulando a abertura de novos espaços comerciais como As Maltesinhas, e a adoção de alguma dos progressivamente esquecidos doces conventuais nas casas gastronómicas de Beja.

Ao longo da sua vida tem sido um verdadeiro humanista, um guardião das gentes e das tradições, percebendo que tudo se interliga, que a cultura e o património, assim como a gastronomia, não são fragmentos distantes de um só azulejo, mas antes de um imenso painel que não pode ser observado isoladamente.

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<https://cm-beja.pt/visitar>

https://cm-beja.pt/visitar#submenu_1552