

20 Anos de “Gastronomia Património Cultural de Portugal”

MUNICÍPIO DE ÉVORA

AÇORDA ALENTEJANA OU “AÇORDA DE ALHO”

A açorda é uma das iguarias que melhor caracteriza a tradição gastronómica do Alentejo. Um verdadeiro hino ao paladar que tem como base ingredientes simples e naturais, disponíveis à mão de quem, com poucos recursos, os pode com facilidade colher da terra que bem conhece.

RECEITA

No almofariz pisa-se o poejo (ou coentro) com alho e sal até formar uma pasta sumarenta, o piso, que se verte para a barranhoa de ir à mesa. De seguida junta-se um fundinho de azeite e um pouco de pimento verde cortado fino. Despeja-se então sobre o piso a água fervente de lá ter cozido bacalhau e ovo, e nasce um caldo vivo pintado de verde que enche o sentido de um aroma intenso a erva do campo. Depois é só deitar lá o pão de ontem cortado em cubos pequenos, e servir com o peixe e o ovo.

Tradicionalmente a açorda era sempre acompanhada com azeitonas pisadas ou de conserva, conforme a época do ano, e também se comia (em vez de bacalhau) com sardinhas assadas, e mais recentemente com pescada e amêijoas. O sabor fica mais completo se for acompanhada com figos descascados, dentro ou fora do prato conforme o gosto, ou uvas.

A TRADIÇÃO

Diz o povo que a necessidade aguça o engenho. Pois é do mesmo povo que nasce a gastronomia tradicional alentejana. Usando o que é simples numa estreita relação com o ciclo natural dos produtos da terra, os alentejanos bem souberam cuidar do legado dos antepassados árabes. A história da açorda está intimamente ligada à terra e àqueles que dela fizeram a sua vida. Pobres de recursos, ricos de saberes moldados pela terra e pelo tempo, os trabalhadores rurais sempre associaram este prato ao trabalho, à família, à vida em sociedade.

A açorda foi durante séculos a base da alimentação de todos os dias dos alentejanos pobres que trabalhavam no campo. Era constituída apenas pelas sopas com as ervas aromáticas e azeite (pouco) e só acompanhada com azeitonas. Melhorada ao longo das últimas décadas, a açorda é hoje uma iguaria que passou a ser apreciada também pelas classes mais favorecidas. A açorda alentejana pode agora ter bacalhau (como descrito na receita) e até mariscos e outros ingredientes “finos” que a imaginação das pessoas lhe veio acrescentando, mas a sua alma de pão, ervas, azeite e alho, permanece intocável, ligada à terra e à identidade das gentes do Alentejo.

EM ÉVORA COME-SE AÇORDA

Sendo Évora um dos principais destinos gastronómicos do País, a cidade e o Concelho não podiam deixar de oferecer aos visitantes a possibilidade de degustar a tradicional açorda alentejana. Muitos dos bons restaurantes da cidade têm-na nas suas ementas e recomendam-na como símbolo da gastronomia alentejana. Não esquecer que é um prato caraterístico do Inverno, embora possa ser apreciado em qualquer altura do ano.

A açorda é geralmente acompanhada com um bom vinho tinto da região. Sugere-se que seja rematada com um bom queijo de ovelha e por fim com uma deliciosa sobremesa de Pão de Rala, um doce eborense legado pelas freiras do Convento de Santa Helena do Calvário.

Visite Évora e conheça muito mais do riquíssimo património que é a gastronomia tradicional alentejana.