



O Arquétipo da Açorda Alentejana¹

“Os Coentros são a força do piso, com poucos não vale nada”
(Ditado Popular)

A açorda Alentejana é uma das referências gastronómicas fixadas pelo povo árabe com mais de um milénio de história. Talvez tenha sido uma questão do “acaso e da necessidade” que esteve na génese do processo de preparação que deu origem a esta sopa (Valagão e Silva, 2008). A escassez de produtos, singularidade e simplicidade de sabores, proporcionou criatividade e engenho, ou seja, o que se pode fazer com recursos parcos, estiveram na génese da *tharîd*, pão mergulhado em caldo aromatizado e temperado com azeite (Valagão e Silva, 2008). Segundo Torres (2013), “Açorda provém da palavra árabe *ath-thurda* e também da expressão *târida*, normalmente utilizada nos países islâmicos do Mediterrâneo. Com pequenas variações, era e continua a ser, no Alentejo, um alimento primordial. Água limpa, pão migado, poejos e coentros, dois dentes de alho e um fio de azeite. O mais simples dos “milagres”. O autor destaca ainda a simbologia e os lugares da iguaria em termos de valor e representatividade no Alentejo: “Um milagre tantas vezes repetido que se corporizou num património identificador de uma cultura, de uma velha cultura que em Portugal apenas sobrevive no Alentejo e na Serra Algarvia”. Goes (2013), reforça que “a açorda de alho é a mais perfeita invenção da nossa terra – um bocado de pão duro cortado em fatias, um piso de alho e coentros ou poejos, uma golada de azeite, tudo regado com água a ferver e eis o prato maravilhoso que aos pobres alimentou e aos ricos regalou – e regala - com uma posta de bacalhau ou de pescada, com amêijoas, com peixe frito ou com sardinhas assadas” A autora referencia ainda a sorte que teve o Alentejo, ao ter tido um escritor do séc. XIX que deixou as suas vivências e importantes testemunhos sobre a gastronomia em geral mas em particular da açorda Alentejana que não foi esquecida.

“Às oito horas da manhã estamos às voltas com uma açorda, a clássica açorda alentejana, que só não figura na lista dos banquetes por uma lamentável ignorância dos cozinheiros, e uma estranha aberração do gosto, por banda das pessoas que pretendem comer bem”.

Brito Camacho (1862-1934)

Nascido no Monte das Mesas, em Aljustrel.

¹ A versão final deste trabalho, foi apresentado no VII Encontro dos Investigadores da Qualidade, no dia 3 de junho de 2016. Publicado por - Amaral *et al* (2016). **“Atributos da Satisfação na Qualidade do Turismo: O património gastronómico da açorda Alentejana”** Disponível em URL: <http://publicacoes.apq.pt/mais-publicacoes> (Edição eletrónica, ISSN: 2183-1408; pag. 209-222).

Segundo Saramago (1997). "Com ela podia-se comer qualquer coisa; carne peixe ou vegetais acompanhavam normalmente a *tharîd*, um prato simples, muito elogiado por Maomé e que consistia uma refeição completa, um luxo para alguns". A *târída*,² de acordo com Saramago (1997), é uma versão partilhada por alguns historiadores como sendo o "**arquétipo da açorda Alentejana**". Contudo, já do período romano existiam referências de uma sopa com ervas aromáticas, alho, pão, azeite e água (Saramago, 1997). A iguaria atravessou culturas mas os árabes fixaram-na definitivamente. A açorda alentejana tantas vezes mal compreendida feita com poejos ou coentros, prato assistencial de todas as classes, algumas vezes motivo de ironias ignorantes, estará para perdurar por tempos vindouros. Senão vejamos: segundo Moreira (2002) a açorda Alentejana é um prato aguado que consiste basicamente em verter um caldo feito com água fervida sobre um "piso" - termo usado tradicionalmente no Alentejo (Valagão e Silva, 2008) preparada em cru com azeite, alho, aromáticos (coentros ou poejos) e sal. O ato de realizar esta "pasta" singulariza a iguaria açorda Alentejana pois, é a característica fundamental para não se chamar sopa, mas sim açorda Alentejana. Depois junta-se água, que pode ter sido da cozedura de peixes, nomeadamente de bacalhau, cujas postas são fervidas à parte. Noutras versões intermédias a açorda Alentejana trata-se simplesmente da água fervida, no qual podem ser escalfados ovos, que se servem juntamente com a açorda (Moreira, 2002). Saramago (1997) refere que a epistemologia da açorda Alentejana deriva de um desejo abundante de azeite nas sopas e na referida açorda não é exceção. Pois quando os trabalhadores rurais comiam por conta do patrão e quando os «olhos» do azeite não apareciam em profusão à superfície da água da sopa, sendo esta acompanhada com umas azeitonas, era chamada de "açorda cega". No Alentejo também se chamam sopas às pequenas fatias de pão, cortadas em "cunha", normalmente duras, nas quais é vertido o caldo resultante da maceração dos aromáticos. O pão tem uma fixação no regime alimentar do Alentejo e, sendo a base desta iguaria, é uma presença quotidiana na mesa, seja como complemento de refeição ou como iguaria central característica sobretudo do sul de Portugal (Moreira, 2002). Para perfumar utilizam-se os aromáticos, obtidos localmente, espécies vegetais espontâneas ou cultivadas que utilizadas com arte conferem à gastronomia Alentejana tradicionais sabores e aromas peculiares que marcam a autenticidade desta gastronomia. Normalmente quando se fala de coentros ou poejos é imediata a associação com a "açorda de alho" (Valagão e Silva, 2008). A sobrevivência e a sustentabilidade desta iguaria em termos do saber-fazer, com referências históricas e culturais, depende da manutenção, imagem e preservação do êxito mercadológico logo, importa também referenciar o recente trabalho de a imortalizar³.

² Târída vem da raiz Târada que significa "migar pão – in Saramago, Alfredo (1997) "Para uma História da Alimentação no Alentejo"

³ É notório o trabalho da Confraria Gastronómica do Alentejo na promoção, divulgação e preservação das práticas ancestrais da gastronomia no Alentejo, obviamente sem reprimir a sua evolução natural. No ano de 2013 procedeu à recolha do seu receituário com um enquadramento histórico e cultural de todo o seu território. O trabalho reúne 1100 receitas representativas, entre as quais existem diversas açordas.