

“Açorda é uma herança directa da presença muçulmana neste “Garb-Al-Andaluz, antre Tejo e Odiana”, durante os séculos VII a XIII, onde se confeccionava a “ath thurda”, um alimento constituído por pedaços de pão mergulhados num caldo, mas não esmigalhados e amassados. Segundo o mestre da gastronomia, Alfredo Saramago, este tipo de alimentos, à base de ervas aromáticas, alho, azeite, pão e água quente, veio de um tempo pré-romano, atravessou os cinco séculos de ocupação romana, tendo sido os árabes que, durante outros cinco séculos de presença, a fixaram e lhe deram a importância que teve entre eles e ainda tem entre nós constituindo um dos nossos pratos mais regionais.

Para os alentejanos, o termo migas designa um alimento igualmente à base de pão, mas embebido num caldo e, a seguir, esmigalhado e amassado. Este tipo de confecção, embora mais espapaçado, é aquilo que, em Lisboa e noutras regiões do país, impropriamente, se chama “açorda”. Cozinhadas a partir de múltiplas receitas, variando de lugar para lugar, as “açordas de marisco”, que percorrem o litoral, do Minho ao Algarve, são, na realidade, migas. Dando satisfação a numerosos apreciadores, temos, ainda a “açorda com ovas de sável”, que se faz no Ribatejo, confecção com lugar cimeiro na gastronomia portuguesa. Umas e outras estão mais de acordo com as nossas migas, inclusivé as de batata, também elas esmigalhadas e amassadas.

Assinale-se que o termo migas radica no étimo latino, “mica”, que significa migalha, partícula, o mesmo que deu nome aos minerais conhecidos por micas, a branca (moscovite) e a preta (biotite). Consciente desta realidade cultural dos alentejanos, o poeta João de Vasconcelos e Sá, avô do nosso fadista Pinto Basto, cantou, na revista musical, “Palhas e Moinhas” levada à cena, em 1939, no teatro Garcia de Resende, em Évora, a diferença entre os usos destas duas palavras no Alentejo e fora dele.

«Terra de grandes barrigas
onde só há gente gorda.
Às sopas chamam açorda
à açorda chamam-lhe migas. »

Não há uma, mas muitas receitas de açordas no Alentejo, todas elas com uma característica comum, a de fatias ou pedaços de pão mergulhados num caldo quente. Elas mudam de região para região e, mesmo, de família para família. Há as mais faladas, como as de bacalhau, de ameijoas, de tomate ou de peixe do rio (caldetas). Mas há muitas mais, a ponto de ter lugar, em Portel, o Congresso das Açordas, que cumpriu este ano de 2017, entre 31 de Março e 7 de Abril o seu 11º encontro.

Para os alentejanos, açorda e sopas de pão são uma e a mesma coisa. A verdade é que cada um usa os nomes que aprendeu e de que mais gosta. A culinária não é uma disciplina científica. Antes segue os caminhos da vivência e também os da imaginação e da arte de cada um. Não há, pois, lugar para sistemáticas e nomenclaturas padronizadas.

AÇORDAS, SOPAS DE PÃO E MIGAS

Fazer sopas de pão deve ter começado por ser um acto de elementar economia entre os alentejanos, onde, ao contrário do Norte, o trigo foi e continua a ser o essencial na componente amilácea da sua alimentação. Expediente engenhoso e fácil de aproveitar integralmente o pão endurecido de muitos dias, onde já se não metia o dente. Só molhado! Amassar e cozer o pão era tarefa, no mínimo, semanal, via de regra ao Sábado e, assim, o pão que durasse até nova amassadura, só bem embebido no caldo ou comido à navalha e em lasquinhas bem delgadas.

No Alentejo, o pão de trigo sempre engrossou qualquer confecção caldosa, fazendo dela, muitas vezes, uma refeição completa. Avolumar com pão os magros cozinhados, numa prática corrente, foi um nunca mais acabar de experiências, em que as mais bem sucedidas estão hoje à nossa mesa e na de alguns restaurantes que descobriram o seu grande valor gastronómico, face a uma clientela crescente em procura deste e de outros tipos de bens culturais.

As açordas dos pobres não tinham conduto. Eram as “açordas de mão no bolso”, como já escrevi noutra local, as dos mais carenciados que, não tendo conduto, só precisam da mão que leva a colher à boca.

AÇORDAS, SOPAS DE PÃO E MIGAS

São as “açordas peladas, não fazem mal nem bem, é só pão e água... caem nas calças e não põem nódoas”, tal a minguia do azeite, escreveu Falcato Alves, em “Os Comeres dos Ganhões”, 1994. Mas há também, para quem pode, açordas bem temperadas, de grande valor nutritivo e requintado paladar, com destaque para o bacalhau, a pescada, ou as amêijoas, o ovo cozido ou escalfado, as azeitonas e, até, nalgumas famílias, os figos frescos, no tempo deles. Mas há também, para quem pode, açordas bem temperadas, de grande valor nutritivo e requintado paladar, com destaque para o bacalhau, a pescada, ou as amêijoas, o ovo cozido ou escalfado, as azeitonas e, até, nalgumas famílias, os figos frescos, no tempo deles.”

Fonte: Galopim de Carvalho (publicação no facebook)