

SABOREIE

AZAMBUJA

Torrificado

Foi aqui, no Concelho de Azambuja que nasceu o “Torrificado”, fazendo parte dos nossos hábitos, desde que há memória. Por isso somos:
Azambuja, Terras do Torrificado.

AZAMBUJA

TERRAS DO TORRICADO

O Pão e o seu aproveitamento foram, desde sempre, um recurso utilizado pelas gentes locais.

Podemos chamar-lhe um prato de resistência destas gentes, que souberam converter a adversidade num engenho. É uma criação gastronómica masculina, o que confere a este prato uma peculiar e distintiva originalidade.

O aproveitamento de pão duro, numa simbiose perfeita entre o azeite, o alho, o sal e uma fogueira adequada, tornam o Torricado num cobiçado, genuíno e delicioso prato.







A ALFAIA E O ALFORGE

A HISTÓRIA DO TORRICADO

Era nas manhãs de segunda-feira que os homens se juntavam nos largos onde se fazia a praça da jorna e seguiam para o trabalho. Não era mais do que arranjar patrão como jornaleiro, para toda a semana, pelo menos. Dado o habitual excesso da oferta de mão-de-obra agrícola, sorte daqueles que conseguiam um ambicioso contrato verbal, donde retiravam o sustento familiar, o chamado ganha-pão.

Os homens partiam de casa ao romper da aurora para só regressarem ao fim do dia do sábado seguinte. Levavam consigo a alfaia de trabalho ou somente mãos e braços, transportando no ombro o alforge com algum agasalho, com o pão cozido em casa e algum conduto, quando havia.

Quando era possível, pernoitavam nos aposentos que o capataz ou o maioral lhes indicava, ou então em cabanas ou outros abrigos improvisados.

Trabalhando de sol a sol, quando o fim da semana se aproximava restava no alforge algum pão, pouco conduto, uns dentes de alho, uma lasca de bacalhau, além de um pouco de sal e azeite, levados em vasilhame artesanal, usando para este fim os chifres de um bezerro, pedidos no matadouro, com tampa em cortiça.

O tempo e os recursos tinham aguçado a criatividade e ensinado um saber e um saber-fazer tradicional – Era o tempo e a hora do Torricado!



SABOREIE AZAMBUJA - TORRICADO

COME-SE COM TUDO

CONFEÇÃO E RITUAL

A arte da confeção é todo um ritual e todos os apetrechos em volta do mesmo são de uma genuinidade muito própria do Concelho de Azambuja. Todo o processo tem os seus segredos:


O corte do pão e a separação em cosquilhas; o retalhar do pão em losangos e a profundidade dos golpes; o esfregar do alho e o salpicar do sal que antigamente era em pedras.

Por fim, a arte de aloirar e de esfregar o azeite com as mãos e, depois de voltar ao calor das brasas e aloirar mais um pouco, ouvi-lo assobiar.

Habitualmente come-se com bacalhau assado nas brasas, mas é comum ouvir-se dizer que: **O Torricado come-se com tudo!**

Com a navalha, cortar o pão ao meio de forma direita, dividindo-o em duas partes iguais, ou numa parte mais alta, mais grossa. Nassem assim as cosquilhas. De seguida, fazem-se os cortes em quadrados ou losangos, conforme o gosto do fazedor. Será nas zonas de corte que vão entrar o azeite, o alho e o sal. Colocam-se as cosquilhas nos espetos de pau (toiras), que estão junto ao brasido, de forma a que fiquem torradas. Viram-se com a mão para torrar dos dois lados, até estarem no ponto.

Nessa altura, trinca-se a parte bicuda dos dentes de alho, para estes ficarem com o interior desvendado e, de seguida, esfrega-se bem, um a um, em toda a cosquilha.





O TORRICADO

Ingredientes:

1 Pão caseiro
2 Dentes de alho
Sal Grosso q.b.
Azeite (Bom) q.b.

Utensílios:

Navalha
Toiras
Corno (saleiro e azeiteiro)
Forcado de Pau

Preparação:

- Fazer um brasido;
- Colocar os conjuntos das toiras junto ao brasido;
- Dividir o pão em duas cosquilhas;
- Fazer cortes (losangos) no pão;
- Colocar as cosquilhas nas toiras;
- Virar as cosquilhas para que torrem de ambos os lados;
- Esfregar um dente de alho;
- Salpicar com sal;
- Derramar azeite;
- Colocar novamente as cosquilhas nas toiras até o azeite *assobiar*;
- Guarnecer a gosto (tradicionalmente com bacalhau e azeitonas).



SABOREIE AZAMBUJA - TORRICADO



SABOREIE AZAMBUJA - TORRICADO

Do corno do saleiro, retiram-se umas pedras de sal grossas e salpica-se o miolo do Torricado, ao mesmo tempo que se vai batendo para o sal penetrar nas ranhuras, entre os quadrados ou losangos.

Chegou a vez do azeite. Não precisa de ser muito, mas precisa de ser bom, tal como os alhos. Começa-se por regar o miolo da cosquilha, de seguida esfrega-se com as mãos e vai-se apertando para o azeite entranhar, em todo o pão.

Colocam-se novamente as cosquilhas nas toiras e chegam-se mais as brasas para debaixo delas. O azeite terá de ferver. Esta fase requer especial atenção para não queimar. O azeite, quando ferve, tem de assobiar e é esse o sinal de que o Torricado está pronto. Neste processo, os fazedores gostam de utilizar um forcado de pau, com cerca de um metro, para retirarem as cosquilhas das toiras e as aproximarem do brasido, e assim dar o toque final para deixar o Torricado alourado, no ponto certo. Quando a cosquilha estiver da cor amarelo dourado, os sentidos não o irão enganar e já pode saborear o Torricado d'Azambuja!



Utensílios do Fazedor de Torricado d’Azambuja:

- ① **Alforge:** É importante dizer que é indispensável aos fazedores do Torricado, é ali que eram transportados todos os ingredientes e utensílios: O azeite, a água, a navalha, o alho, o sal e o pão.
- ② **Cornos dos toiros:** O saleiro (sal), o azeiteiro (azeite) e o azeitoneiro (azeitonas) são de corno de toiro e estão dentro do alforge.
- ③ **Cabaça de abóbora ou bilha de barro:** Recipientes da água.
- ④ **Toiras:** 3 espetos de pau, com um bico na extremidade, que se espetam na terra e que vão fazer de suporte para o pão do Torricado. Geralmente eram arranjados no local.
- ⑤ **Forcado:** Utensílio de pau com bifurcação numa das extremidades e que serve para levar mais perto a cosquilha de Torricado ao lume, para ferver o azeite.
- ⑥ **Navalha:** Instrumento de corte do pão, imprescindível na confeção.
- ⑦ **Geribalde:** Colher em formato de pé de cabra.
- ⑧ **Caldeira:** Recipiente para aquecer água ao lume.

Termos e expressões:

Cosquilhas: Metades do pão. Por vezes só se comia a parte mais alta, noutras dividia-se em duas iguais, dependendo do pão.

Aloirar: Colocar a cosquilha no lume até ficar com aspeto loiro, um amarelo torrado, mas sem deixar queimar. Esta é uma fase importante que distingue a boa da má confeção. Torricado queimado não é Torricado, é esturricado.

Jornaleiros: São agricultores contratados de sol a sol, à jorna, trabalho pago ao dia. Realizam trabalhos diversos na eira, valas, cavas, tratar de gado, semeios, colheitas, entre outros. São estes os homens que faziam e comiam o Torricado.

Fazedores do Torricado: São os cozinheiros do Torricado, são jornaleiros, campinos e ou camponeses que fazem o Torricado no campo.



LAPARDANA E MARMANJA

APROVEITAMENTO DO PÃO DURO

MANJA OU MARMANJA: Coloca-se água numa caldeira e junta-se umas rodelas finas de batatas que vão a cozer com um pouco de sal e 2 ou 3 dentes de alho. Quando a batata está cozida, junta-se o pão também cortado às fatias finas. Deixa-se levantar fervura e a seguir, quando o pão está cozido, escorre-se a água e começa-se a amassar o pão e a batata. Vai-se juntando o azeite e, com o geribalde



MANJA/MARMANJA

Ingredientes:

- 1 Pão caseiro (em fatias finas)
- 2 Batatas (às rodelas)
- 2 ou 3 Dentes de alho
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Utensílios:

- Caldeira
- Geribalde (Colher de pau com formato de pé de cabra)

Preparação:

- Cozer a batata numa caldeira com um pouco de sal e com os dentes de alho;
- Quando a batata estiver cozida juntar o pão;
- Depois de estar tudo cozido escorrer a água em excesso;
- Amassar a mistura;
- Juntar azeite;
- Esmagar tudo com a colher;
- Quando estiver tudo muito esmagado e da cor do azeite deixar descansar;
- Guarnecer com tomate maduro, sardinha ou bacalhau assado.

LAPARDANA

Ingredientes:

1 Pão caseiro (em fatias finas)
4 Batatas (às rodelas)
3 Dentes de alho
4 Folhas verdes de couve
Azeite q.b.
Sal q.b.

Utensílios:

Caldeira
Geribalde (Colher de pau com formato de pé de cabra)

Preparação:

- Cozer ao lume na caldeira a batata e a couve com sal q.b.;
- Depois da batata estar cozida escorrer e reservar a água. Não se preocupe se a couve ainda estiver mal cozida, é normal;
- Demolhar o pão na água reservada;
- Colocar o pão demolido num tacho ao lume com azeite e o alho esmagado;
- Esmagar o pão com a colher;
- Juntar as couves e as batatas e deixar ferver até se obter uma açorda mole;
- Guarnecer com peixe do rio em lascas (tradicionalmente) ou com bacalhau, carne ou outro peixe.

SABOREIE AZAMBUJA - TORRICADO

(colher em formato de pé de cabra), vai-se esmagando até encontrar o ponto da manja. Quando está tudo muito esmagado e já apresenta o tom amarelado do azeite, prova-se, deixa-se descansar um pouco e fica pronta.

No verão, comia-se com sardinha assada e podia-se juntar um pouquinho de tomate bem maduro. De inverno, acompanha com bacalhau assado.

LAPARDANA: Consiste, uma vez mais, no aproveitamento de pão duro, e que se diferencia da Manja apenas porque leva couves esfarrapadas.

Estava muito presente nas mesas das gentes de cá, mas também era feita, tanto pelos camponeses que trabalhavam nas lezírias, como pelos avieiros que pescavam nas valas do rio Tejo. Por essa razão, tinha, muitas vezes, por acompanhamento o peixe do rio. Hoje, acompanha pratos de peixe ou carne.

Coloca-se o pão num tacho e leva-se ao lume com azeite, dentes de alho picados, e um pouco de pimenta. Juntam-se couves e batatas, finamente cortadas e deixa-se ferver até obter uma espécie de açorda.





Visite: www.cm-azambuja.pt

–

+ Informações:

POSTO DE TURISMO – AZAMBUJA

Rua Engenheiro Moniz da Maia, 29

2050-356 Azambuja

Horário: 9H30 – 19H30

Tel.: +351 263 400 476

E-mail: turismo@cm-azambuja.pt

–

Eventos de interesse:

MARÇO – Do Torricado à Lapardana – Uma viagem
Gastronómica, Aveiras de Cima

ABRIL – Torricado na Praça – Tasquinhas de Manique do
Intendente, União de Freguesias Manique do Intendente,
V.N.S. Pedro e Maçussa

MAIO – Festa das Tasquinhas e do Torricado, Alcoentre

JUNHO – Cultura, Gastronomia e Torricado, Vila Nova da Rainha

JULHO – Retiro do Torricado, Aveiras de Baixo

OUTUBRO – Paraísabor – Festival do Torricado, Vale do Paraíso;

A Gula – À mesa dos restaurantes do Concelho de Azambuja

NOVEMBRO – Festa do Torricado, Azambuja

Consulte as datas exatas no Posto de Turismo
ou através dos contactos acima descritos.

Propriedade e Edição: Município de Azambuja

Design Gráfico e Paginação: Nerve Atelier de Design

Recolha de Informação e Redação: Município de Azambuja

Fotografia: Ricardo Silva Cordeiro e Paulo Peres

Impressão: SOARTES

Tiragem: 3000 exemplares

Distribuição: Gratuita

julho | 2020

