

Comida simples, mas muito saudável, em que os produtos vinham diretamente dos seus quintais, ou das suas terras.

A dona de casa mais hábil, conseguiu juntar harmoniosamente, outrora confeccionado na lareira e numa panela de ferro de três pernas, as batatas, as couves ou outras verduras da sua horta sempre acompanhado com o bacalhau que vinha da beira mar.

Tudo isto cozido com muito carinho e temperado com bom azeite (biológico) que vinha do seu olival, deu origem ao prato por excelência desta região, ainda hoje conhecido por todos como “escoado” ou “escorrido”.

Dia após dia se renovava a receita e o Bairradino sempre o saboreava como se de um enorme manjar se tratasse.

Ainda hoje este prato se põe na mesa de muitos e muitos Bairradinos, pois é este o maior e melhor exemplo da boa cozinha mediterrânica.

Mas, nas águas da Bairrada, ainda hoje podemos encontrar o achigã, os ruibacos ou roubacos, delicioso petisco para partilhar com os amigos, e, no tempo dela, ou seja, entre Fevereiro /Abril, ainda podemos encontrar a lampreia, iguaria mais rara mas que movimentava os seus apaixonados de um lado para o outro, sempre à procura da melhor confeção, seja ela com arroz ou à bordalesa.

Mas, caminhando para o interior, encontramos os pratos que são verdadeiros “ex-libris” da região, como sendo o tão conhecido e apreciado leitão da Bairrada, uma das sete maravilhas da gastronomia Portuguesa, a deliciosa chanfana e os não menos saborosos rojões da Bairrada.

O Bairradino, sempre conseguiu e soube tirar partido de todos os produtos que tinha no curral e na horta que criava e cultivava para seu sustento e ainda para vender, ajudando na economia doméstica, como é o caso do leitão.

O agricultor, criava os leitões sempre para vender às casas (restaurantes) que depois de assados os vendem aos gastrónomos que, de bem longe, se deslocam até à Bairrada para se deliciarem com esta iguaria.

Ainda na gastronomia, temos também a doçaria variada, onde devemos registar e mencionar o que até nós chegou vindo dos Conventos.

Não podemos esquecer os doces de ovos de Aveiro, ovos moles, as encharcadas, os crúzios e os pastéis de Santa Clara de Coimbra, ou os travesseiros da Curia.

Mas, das casas dos lavradores mais abastados, também nos chegou uma rica variedade de doces, como sendo a aletria, o arroz doce, o leite-creme, o pão-de-ló, os sequilhos, os fuzis, as cavacas e os pastéis de Águeda.

Há quem diga, que estas receitas saíram dos Conventos, com alguma empregada ou noviça que não chegou a ser freira.

Este enorme legado, que os nossos antepassados nos deixaram, tem para nós, uma importância vital, pois a tradição gastronómica da Bairrada, é muito rica e variada, pelo que ainda hoje a cozinha Bairradina, vai aí fazer recolhas.

Procuramos sempre junto dos mais antigos, pois ainda temos “as cozinheiras” que nos podem ensinar os segredos do antigamente para que possamos recriar os pratos que todos nós adoramos, “quase” com o sabor daqueles que eram feitos pelas nossas avós.

Ainda nos dias de hoje, por exemplo, aprendemos a fazer os rojões da Bairrada, tendo o cuidado de os confeccionar tal como se faziam antigamente.

A receita diz que os bons rojões, têm que ser confeccionados com ótima carne, de preferência de porca mais velha (parideira), sal das nossas marinhas de Aveiro, muita paciência, algum tempo (três ou mais horas) e muito amor.

Tudo isto, confeccionado num tacho de cobre, que pacientemente se mexe com muito carinho, para que a família e os amigos se deliciem com esta maravilha da gastronomia Bairradina.

O tempo e o carinho com que fazemos as nossas iguarias, são o condimento necessário para que a nossa gastronomia seja apreciada por todos.

A gastronomia da Bairrada, tem alcançado ultimamente um lugar mais merecido e mais reconhecido por todos quantos nos visitam.

Não esqueçamos, portanto, que “a cultura de um povo, está naquilo que se põe na mesa, no que melhor sabe fazer, nas suas tradições e que nós temos que saber preservar e honrar”.

De braço dado com a gastronomia, temos os vinhos, pois a Bairrada cedo se notabilizou como sendo uma região marcadamente vinícola muito importante, onde os bons vinhos e os

espumantes têm o seu expoente máximo, estando estes a festejar em 2015 o seu 125º aniversário do início da produção.

A grande casta baga, originária da Bairrada, desde sempre entrou no encepamento desta região, para fazer “um casamento” perfeito com a gastronomia maravilhosa que aqui se confeciona.

Tudo isto constitui uma enorme herança que as nossas “gentes” nos deixaram e que nós temos a responsabilidade de deixar para todos os vindouros, pois tudo isto faz parte do nosso grande “baú gastronómico”.