

História Sopa Seca (doce típico de Duas Igrejas)

Escrito por Administrator
Sexta, 22 Junho 2012 15:08 -

A Sopa Seca tem origens humildes e de famílias com poucos recursos económicos, que utilizavam o pão de trigo velho para prepararem uma sobremesa doce que se pudesse enquadrar nas festividades da Senhora do Rosário.

Como arte gastronómica que é, foi chamada de “Sopa Seca”, daí confundir com o nome com a comemoração Litúrgica da Nossa Senhora do Rosário.

E como, normalmente, esta festividade coincide com a época das vindimas, a “Sopa Seca” fica também associado a estas como um “pitéu” único, conferindo-lhe uma importância a nível nacional, uma vez que nada de semelhante existe no país.

Doce à base de pão de trigo velho e água com limão e açúcar, acompanhado de vinho doce, ainda hoje pouco divulgado nos roteiros gastronómicos nacionais, a iguaria típica desta freguesia de Duas Igrejas tem o segredo de ser confeccionada em forno de lenha, daí haver quem pense que a Sopa Seca é um caldo. Fica assim a ser conhecida como a sobremesa dos pobres.

Com o andar dos tempos, esta tradição inculcou-se nos hábitos do povo desta freguesia e hoje, com uma confissão mais requintada, constitui o “pitéu gastronómico” apreciado pelas gentes de muitos lugares deste Portugal.