

Sabia Que

Sabia que...

Os alimentos que irão ser servidos na Festa das Papas – a broa, as papas, o entrecosto e o vinho – são benzidos pelo Pároco, sendo que “com esta bênção se deseja obter um ano feliz para as colheitas e para a boa saúde do gado, bens essenciais à sobrevivência dos homens. Enquanto o pão é feito pelas afadigadas mulheres da aldeia nos dias que antecedem a festa, as papas são tarefa dos homens e confeccionam-se no dia da festa, ainda a noite se faz sentir. Em três enormes potes de ferro aquece-se a água com sal e cozem-se os nacos de entrecosto ainda com o courato. Após a cozedura, retira-se e reserva-se, cozendo-se na água que daí resulta a farinha de milho branco, que se vai mexendo de vez em quando. As papas ficam bem consistentes, ou não fossem papas... Prontas, estas retiram-se dos potes com enormes conchas da sopa e enchem-se malgas de barro vidrado, que se dispõem em mesas à espera de serem posteriormente benzidas.