



Breve historial

Há muitos anos era uso e costume os caseiros pagarem a renda ao Patrono no dia 29 de Setembro, dia do padroeiro de Oliveira de Azeméis, São Miguel.

Conta a história que nesse dia se comiam Papas de Vinha d'Alho, as quais eram confeccionadas com a primeira farinha de milho novo, feijão branco e nabiças, que nessa altura também são novas e, evidentemente, as carnes marinadas em vinha d'alho.

Esta tradição gastronómica prevalece há mais de 200 anos, não se sabendo exactamente a data de início deste costume.

Em 29 de Setembro de 2006 é fundada a Confraria das Papas de São Miguel com o objectivo de promover a valorização e prestígio das Papas de São Miguel como símbolo gastronómico oliveirense.



A tradição

A confecção do pão de UI resulta de uma tradição ancestral, herdada de mães para filhas, sendo uma actividade reservada quase exclusivamente às mulheres, numa estreita relação com as demais tarefas domésticas, nomeadamente, a preparação das refeições.

Este facto pode justificar a preservação desta tradição, sobretudo na geração de mulheres com idade superior a sessenta anos, com pouca instrução, e que se foram conservando no espaço doméstico, adquirindo os saberes transmitidos pelas suas mães.

É recorrente no discurso das padeiras a referência à herança desse saber, transmitido de avós para as mães, ou directamente para as netas, no recato do lar, até chegar aos dias de hoje.

A confecção

A confecção do pão de UI está entregue a cerca de três dezenas de padeiras, que ainda confeccionam o pão de forma artesanal e sem recurso a maquinaria. A maioria tem entre 55 e 70 anos e respeita ainda os ensinamentos tradicionais. O recurso aos mesmos ingredientes e técnicas ancestrais faz com que este pão se mantenha inalterável e continue a ganhar a preferência de muitos consumidores.

Ao entrar numa padaria tradicional confrontamo-nos, geralmente, com um espaço pequeno mas acolhedor, com tudo o que é exigido à arte de ser padeira: o saco da farinha, as amassadeiras, tabuleiros e pás de madeira, as peneiras, um forno a lenha e cestos de palha.

Quase todas as padarias de UI começam a laborar a partir das 3 horas da manhã, para que a distribuição do pão possa ser feita bem cedo. Numa amassadeira junta-se a farinha, fermento, sal e água. Assim se obtém a massa de panificação, da qual se vai tender, com mestria, muitos "bolos" com o mesmo tamanho. Estes são pousados em tabuleiros, previamente polvilhados com farinha peneirada, para levedarem. O fermento e a água não têm medidas certas; depende de cada padeira. Já o tipo de lenha que se põe a arder no forno, bem como a temperatura da água e o tipo de farinha que as padeiras utilizam na confecção do pão, são segredos bem guardados que, dizem, "interferem na textura, na cor e no gosto do alimento". Atingida a temperatura ideal, o forno é limpo das brasas e as padas são formadas.