



# A

## arte de bem comer

Foi fundada há mais de 50 anos, e hoje é designada como a taverna sofisticada onde se alia a tradição e a magnificência dos petiscos e pratos tradicionais tipicamente portugueses. A paixão pela cozinha e a simpatia ao servir são os principais aspetos que caracterizam o restaurante Tromba Rija.

Tudo começou quando o casal António e Rosária tinham aquilo a que se chamava a “venda da aldeia”, onde se vendia um pouco de tudo, inclusive o cloreto em pacotes, a telha, o tijolo e o talho. António era também conhecido pela qualidade do vinho que tinha disponível para venda na sua Taverna, o que se traduziu em ter clientes verdadeiramente fiéis da casa.

Foram estas as duas componentes que estiveram na génese do Tromba Rija: o talho e a taverna. A carne para vender era resultado da matança semanal do porco, que

por tradição se fazia à terça-feira e que era desfeito no dia seguinte. Na época, as arcas congeladoras eram ainda desconhecidas e a conservação da carne era feita na salgadeira, onde eram colocadas em primeiro lugar as carnes mais nobres como os presuntos, a carne magra, a carne entremeada e os toucinhos. Por esse motivo, tinha de ser vendida ou consumida de imediato. Para o acompanhamento, Rosária preparava uma feijoada característica – que era feita com a mestria e paixão que colocava em tudo o que estava relacionado com a cozinha, e que rapidamente se

tornou também popular entre os seus fiéis clientes.

Entretanto, foi a filha Elizabete que seguiu o seu testemunho e que mantém ainda hoje o mesmo sabor da dita feijoada, assim como a tradição de amizade da casa, para que desta forma não se perca o carisma e a essência da mesma.

É na freguesia de Marrazes, em Leiria, que podemos encontrar o Tromba Rija. É uma casa rústica, confortável, que preza pelo profissionalismo no serviço e na qualidade dos ingredientes.

Quanto à ementa, não faltam tentadoras opções. Disponibilizam de degustação de frios, quentes, fritos, queijos, frutas, doces, frutos secos e, como não poderia deixar de faltar, degustação de bebidas.

Na degustação de frios podemos encontrar camarão, mexilhão ao natural, presunto, ovos recheados, ovos de



codorniz, polvo, cabeça de xara, barriga de marra, orelheira, entre muito outros. Nos quentes, destacam-se as castanhas salteadas, rim e fígado na frigideira, enchidos fumados de porco preto e enchidos assados. Já nos fritos, podem-se saborear petingas e carapaus (na época), pataniscas, peixinhos da horta, torresmos do redanho e de toucinho e rim panado, por exemplo.

Mas a ementa do Tromba Rija não fica por aqui. O cliente tem a opção de escolher um prato quente à la carte se assim o pretender, como gambas tigre, lombo de vaca especial ou o bacalhau assado na brasa. Como não poderia de deixar de ser, a acompanhar toda esta arte de bem comer, a qualidade dos vinhos está presente e não desilude os visitantes.

Além de Elizabete, que é a principal responsável por



todas as iguarias mencionadas atualmente - onde tudo é preparado com uma grande paixão, de modo a fazer do restaurante um centro de carinho e amizade - junta-se Paulo, que é outra peça chave do estabelecimento. Encontra-se entre os tachos e panelas, e recebeu das mãos de Rosária a difícil tarefa dos sabores. É através das mãos de Paulo que surge o conjunto de entradas que aparecem logo que se entra no Tromba Rija, sala que foi antes o local de armazenagem do vinho. É ele, também, que prepara os pratos especiais, a começar pela caça, para além do bacalhau e das migas. A juntar-se à equipa, as colaboradoras lideram as salas, organizam a logística, preparam as flores e as velas e cuidam para que nada macule a brancura do linho das toalhas. Atendem quem chega e já na mesa encontram-se sempre atentas para que nada falte.

Daqui em diante, o Tromba Rija faz questão de manter o



conceito que tem vindo a ser preservado até aqui, e que faz parte da essência da casa. Continuar a servir com paixão, e confeccionar os pratos com os melhores ingredientes são os seus lemas.