

Alberto Correia

ENGUIAS DA MURTOSA

NA FEIRA DE SÃO MATEUS

VISEU



Alberto Correia

ENGUIAS DA MURTOSA

NA FEIRA DE SÃO MATEUS

UISEU



MUNICÍPIO DE
VISEU

Edição
Município de Viseu
2020



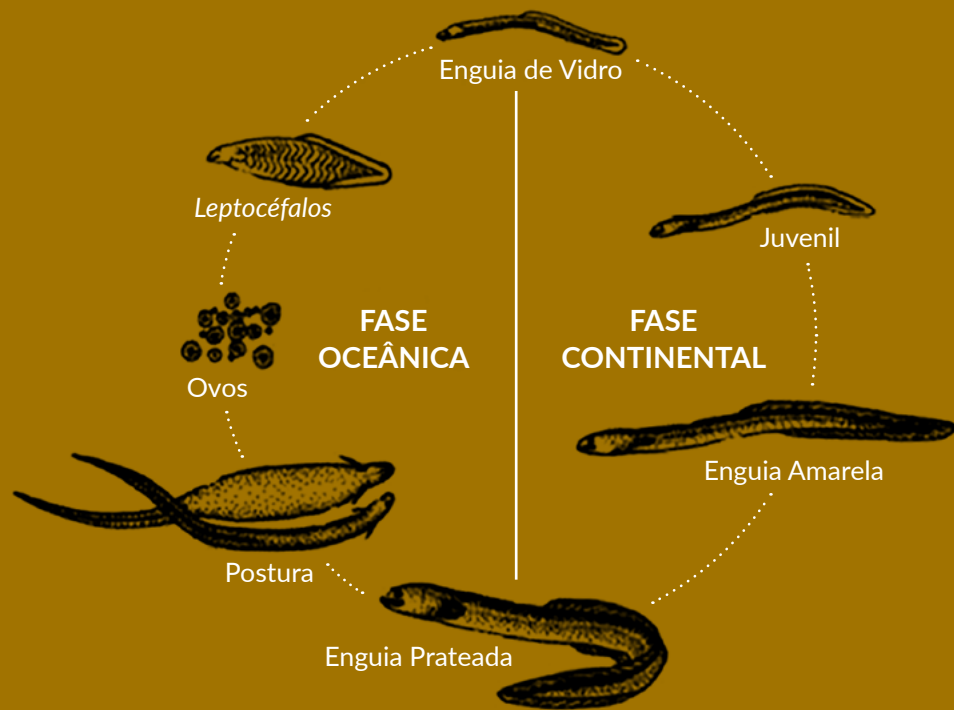
MURTOSA - NO “CORAÇÃO DA RIA”

A Murtosa é um território estranho e prodigioso nascido desse conluio da terra e do mar que marcou o indelével carácter dos homens que um deus estranho amassou de água e de areia.

Gémeas, essa impressionante extensão de água da laguna, a Ria de Aveiro, que foi estrada e ganha-pão e essa outra planura imensa da terra marinha, âncora dos barcos dos pescadores no rescaldo da faina, chão de terra lavrada sobre o fermento do moliço e do escaço* que garantia a fartura do milho, da batata, da abóbora, do feijão, pão de cada dia que às vezes rareou obrigando à emigração de que ficou inteiro retrato no casario que evoca regresso feliz e é memória das velhas rotas percorridas. A Murtosa gosta de reviver em festa a sua história e reinventa a descarga, no cais, de mercadorias e moliço, reinventa a arte da xávega com as cores vivas da bateira do chinchorro e o vermelho vivo dos bois marinhões, as animadas *cascadelas* do milho com roubos de beijos e espigas de milho-rei, o laborioso ciclo do linho, vive intensamente a romaria de S. Gonçalo, dobra-se ainda sobre a terra mas ressalta à vista o esforço de uma geração industriosa que labora para distantes mercados. Os cais estão como nunca buliçosos, turistas cruzam estradas novas e desfrutam das memória e dos singulares registos de uma paisagem de sonho, pescadores ainda vão à Ria e ao mar onde há sardinha, lá fora, molusco, sável, lampreia e as enguias, as enguias da Murtosa que evocam as ancestrais tradições da sua pesca e seu *amanho*, que evocam a estranheza do caminho desse peixe cujo ciclo de vida ainda se descreve ao jeito de uma lenda.

* Escaço - Detritos que sobram do amanhar do peixe

> Bateira do chinchorro com equipagem



> In NETO, A. F. (2008), *Susceptibilidade da enguia europeia (Anguilla, anguilla) à degradação ambiental no estuário do Tejo (...)*
Tese de Mestrado, Universidade de Lisboa

ENGUIAS - UNS ESTRANHOS VIAJEIROS

A Ria de Aveiro é uma espécie de velha mãe das enguias, esse estranho peixe que ali ganhou fama maior devido à sua forte presença e ao interesse gastronómico sabiamente aproveitado pelas “fritadeiras” antigas e pela moderna indústria conserveira. Esquisito peixe cuja vida, às vezes larga, se distribui por duas fases, a continental e a oceânica, tendo início a primeira quando as larvas (*leptocéfalos*), dada a sua transparência, se tornam enguias de vidro (*anguilla* ou *meixão*) em viagem de 2 ou 3 anos até atingirem na costa as bacias hidrográficas onde se fixam, como na Ria, e de onde sobem o curso de rios e ribeiros na sua fase juvenil que as faz designar *enguias amarelas*, a forma biológica preferentemente capturada na Ria de Aveiro.

Ao atingirem a idade madura, 4, 5 ou mais anos passados, as enguias, ditas *enguias de prata*, a partir do Outono viajam, sem qualquer alimento, durante muitos meses, até ao Mar dos Sargaços onde se reproduzem e desovam a cerca de 200/300 metros de profundidade e a uma temperatura de 20º C. e onde morrem. Eclodindo os ovos, as larvas, transportadas pela Corrente do Golfo atingirão ao cabo de cerca de três anos as costas europeias do Atlântico e as mediterrânicas onde se desenvolverão nos estuários dos rios que poderiam subir até perto das nascentes quando não havia entraves de açudes ou barragens. Estas dificuldades, associadas à indiscriminada apanha do meixão, à maior salinidade das águas dos estuários, à escassez de moliço na Ria de Aveiro e a outras múltiplas razões fizeram com que a Comunidade Europeia declarasse as enguias como espécie “criticamente em perigo”.



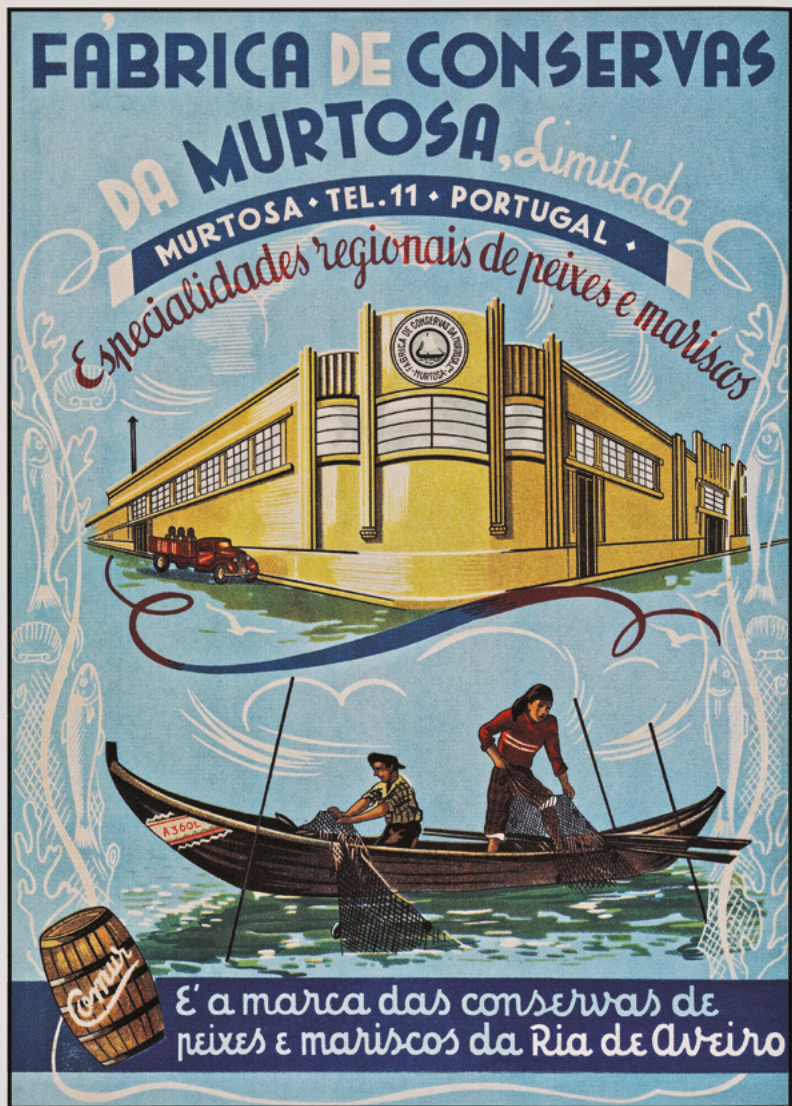
MURTOSA - O ELOGIO DAS “FRITADEIRAS”

A poderosa laguna que abraça a terra marinhoa da Murtosa foi naturalmente abundante em peixe e desde sempre uma população residente o aproveitou e necessariamente o comercializou dada a presença já antiga de salinas e do sal que justificava a sua fácil conservação.

O testemunho veiculado pelo *Inquérito Industrial de 1890 que afirma que em Pardelhas há uma pequena indústria de preparação de peixe da ria em escabeche, depois de frito, a qual exporta os seus produtos em barricas (...)*, torna facilmente compreensível o aparecimento dessas heroicas mulheres a quem se deu o nome de “fritadeiras” que, a pé, de burro, de carroça, de barco, mais tarde de comboio, percorriam território da envolvência da Ria e outro mais do interior dedicadas à fritura e venda de peixe, naturalmente de enguias que, aqui e além, podem ter ganho a preferência dos consumidores.

Aproveitavam a ocasião das romarias e das feiras, particularmente as “feiras de ano” ou aquelas que por mais dias se prolongassem, assentavam banca nos lugares costumados, frigideiras de ferro sobre trempes, fogueiras de pinhas, de giesta e outra lenha apanhada no local e em breve surgiam os habituais consumidores atraídos pelo cheiro bom do escabeche que eles acompanhavam com o pão e o vinho comprado nos vendeiros de ocasião. Guarda (Feiras de S. João e S. Francisco), Trancoso (Feira de S. Bartolomeu), Mangualde (Feira dos Santos), Viseu (Feira de São Mateus), esta mais demorada, tornaram-se os habituais pousos das “fritadeiras” que souberam criar e impor, na Beira, duradouras e típicas práticas gastronómicas.

> Mão de mulher segurando “espetada de enguias fritas em molho de escabeche”



COMUR - A FELIZ HISTÓRIA DE UMA BARRICA DE MADEIRA

Uma encomenda vinda de Itália durante a II Grande Guerra depois traduzida em 2 500 barricas de enguias, cada uma com 25 espetadas, destinadas a alimento dos soldados e que foi integralmente cumprida, revelou a necessidade de uma organização diferente do trabalho a que não podia responder o ofício artesanal das “fritadeiras” que, além do mais, não obedecia às exigentes condições higiénico-sanitárias entretanto impostas pelo Governo. E foi aquela experiência de sucesso que fez associar o virtuoso saber-fazer das fritadeiras longamente testado aos interesses de alguns homens de negócios daí resultando a constituição da *Fábrica de Conservas da Murtosa, L. da*, em 7 de Novembro de 1942 que logo em 1943, em edifício renovado, inicia o fabrico das características barricas de enguias em molho de escabeche à data construídas com madeira por artesãos tanoeiros que ali vieram fixar-se.

A empresa que entretanto ganha a denominação COMUR mantém como *ex-libris* a produção de enguias em molho de escabeche que nenhuma outra unidade conserveira assumiu, expande fortemente a sua actividade e de há muito se entrega à produção de variados peixes e moluscos que respondem ao mercado nacional e seguem, em elevadíssima percentagem, para mercados da União Europeia e América do Norte acondicionados agora em prestigiadas embalagens de Folha-de-Flandres. A transferência da fábrica para a *Zona Industrial da Murtosa* em 1997 deixa desocupadas as velhas instalações que, adquiridas pelo Município da Murtosa, deram origem a uma peculiar, moderna e pedagógica unidade museológica - COMUR - Museu Municipal da Murtosa (2015).

> Imagem utilizada em Calendário promocional no ano de 1948



MODO DE FAZER - QUASE AO JEITO DE ARTESÃS

Quando, em 1943, a COMUR iniciava a produção industrial das enguias em molho de escabeche, a Ria era verdadeiramente uma mãe das enguias que ali encontravam alimento bastante e abrigo condizente no lodo e no moliço protector. Os pescadores eram numerosos então, fecundas as noites da faina e nas manhãs o peixe abundava no Mercado de Parde-lhas onde clientela vasta o procurava. As enguias sobremaneira. E era ali que os representantes da COMUR adquiriam, nos primeiros tempos apenas as enguias que mulheres rogadas para o efeito transportavam, à cabeça, nas tradicionais canastras onde as enguias, por segurança, porque ainda vivas, se misturavam com areia evitando que saltassem. Na Fábrica iniciava-se o seu *amanho*. Era trabalho de mulheres de que o tempo fazia artesãs habilidosas, e esse primeiro acto, sobre as mesas, consistia em retirar com a *faca de amanhar* as vísceras das enguias que se apertavam na mão agarrada de areia, mais tarde de serrim. Colocadas em alguidares de Folha-de-Flandres, de inox mais tarde, carregavam-se para as fundas *pias* onde se procedia à lavagem em múltiplas águas e daqui passavam para os adequados tanques onde se processava a imprescindível *moura*, a salga (salmoura), banho de sal e água mantido à temperatura de 20º C durante 45 minutos ou uma hora para as enguias maiores. Decorrido o justo tempo, as enguias eram levadas em “cestos”, recipientes de plástico com buracos para escoamento da água, pelas mulheres que dia a dia se revezavam na árdua tarefa, para as *masseiras*, alargadas mesas, inicialmente de madeira, mais tarde de inox, e era aí que as mulheres davam forma às clássicas “espetadas” que acabariam por marcar, com o tempero da fama, os hábitos gastronómicos de muita gente.

> Murtosa - COMUR - Antiga Fábrica de Conservas da Murtosa, L. da
Mulheres iniciando o *amanho* das enguias



MODO DE FAZER - OS PASSOS ATÉ AO FIM DO CAMINHO

As mulheres sentavam-se agora em bancos compridos, cinco de cada lado de uma vasta *masseira* que começa por ser de madeira antes da adoção do inox e entregavam-se a esse engenhoso armar do produto que responderia ao mercado. As enguias mais pequenas em número de 15 ou 16 unidades suspendiam-se dessa clássica varinha de cana formando curioso pente; as enguias maiores armavam-se em idêntica varinha num desenho de cabeça e rabo, rabo e cabeça. Colocavam-se em alguidares e dali seguiam para as *fritadeiras*, largos tanques com a capacidade de 80 litros de óleo aquecidos inicialmente através das fornalhas de lenha que o Museu hoje preserva, mais tarde aquecidas a gás e aí fritavam, voltando-se a seu tempo, retirando-se com *pás* e, despejadas em tabuleiros, seguiam para largas mesas onde, acamadas, escorriam e arrefeciam.

No dia seguinte as enguias introduziam-se em barricas onde se aproveitava o óleo filtrado da fritura e se acrescentava, em dobro, o vinagre do escabeche sobre o alho, o louro, o cravinho do tempero. Ao tempo das barricas de madeira vinham os tanoeiros para o fechamento. As barricas de Folha-de-Flandres, essas seguiam para as *cravadeiras*. As barricas mais pequenas entravam nas *autoclaves* onde as temperaturas de 105° C. garantiam a longa duração ao produto. E logo eram os caminhos do amplo mercado, as barricas acondicionadas em largas caixas de madeira.

Maria dos Anjos da Silva Oliveira, (Maria Camaroa), mais de 40 anos de labor, conta amorosamente desta poética do trabalho, uma feição artesanal que resiste na Fábrica nova onde só a cravagem e a esterilização das barricas e, hoje, de muito peixe enlatado, é verdadeiramente mecânica.

> Faces de antiga embalagem de enguias em molho de escabeche de provável uso entre 1945-1955 (Folha de Flandres)





FEIRA DE SÃO MATEUS - A VELHA RUA DAS ENGUIAS

Viseu fica no coração da Beira, a muitas léguas do mar, mas o cronista de Viseu, Botelho Pereira, nos *Diálogos* que escreve em 1630 não estranha a distância e, categórico, afirma que o peixe abundava fresco no mercado da cidade por toda a semana, carreado de vários pontos da costa pelos almocreves. E mais diz que de *Aveiro nunca faltam os cambos de linguados e mugens, enguias, e outra diversidade do género de marisco*. E pela vez primeira temos referência às enguias em que a Ria abundava, mal se adivinhando o sucesso gastronómico da espécie que desde então e de um anterior tempo subia os rios chegando, por seu pé, às portas de Viseu, como refere o cura da freguesia do Campo nas *Memórias Paroquiais* (1758) que de enguias regista presença nas águas do rio Trouce.

A velha Feira Franca de Viseu há-de ter sido pouso certo para as vendeiras de peixe que chegaria salgado em barricas de madeira, nas casas de comida há-de ter havido fritadeiras e não é assim estranho que as *Notas estatísticas sobre a Feira de Viseu em 1854*, subscritas pelo Governador Civil do Distrito, mencionem a existência de 9 casas de *peixe de escabeche* proveniente de *Ovar e vizinhanças*. Mais eloquente o testemunho de uma pequena crónica, “A Feira Franca”, assinada no *Distrito de Viseu* de 19.09.1931 que, no descritivo da geografia da Feira refere que, *ao extremo poente fica ainda a “Rua da Murtosa”, com as barracas da venda de peixe de conserva, característico da Feira Franca*, manifesta referência à presença das clássicas “fritadeiras” da Murtosa que impuseram as enguias em molho de escabeche como herança que, viva, permanece.

> Feira de São Mateus - D. Zélia da Conceição Cardoso da Silva no seu espaço de venda (2019)





FEIRA DE SÃO MATEUS - A MESA CONTEMPORÂNEA

Fica já longe a memória das casinhas de madeira cobertas de telha vã que abrigavam as vendedeiras de enguias ao tempo em que estas chegavam da Murtosa nas barricas, uns engraçados pipinhos de madeira de onde, pingando molho, as “espetadas” mantidas em molho de escabeche se colocavam num típico prato de Sacavém que pousava em tosca banca de madeira coberta com uma toalha de pano aos quadradinhos e ali pousavam famílias da vizinhança, amigos de longe com encontro marcado, aquelas traziam em tempo ido batatas cozidas talhadas à racha, como farnel, gastavam da casa o pão de primeira e o jarro do vinho e lá iam depois para as bancas de louça, andar nos carrinhos ou dar umas voltas no carrossel.

As tendas da Feira ganharam agora moderno feitio e lembram na forma as casas antigas da beira do mar. As mesas, mais nobres, ainda guardam desenhos do velho xadrez e quem se sentar nos bancos corridos já tem mesa posta com prato e talher. Gente de aldeia que vem passear, turistas de longe e de perto, emigrantes que antigos tempos vêm lembrar, namorados, os tais amigos com encontro marcado, Confrades de Confraria, gastrónomos encartados, gente feliz que nem dá para nomear... e lá vem, sobre o prato, a espetada a pingar, as batatas com casca talhadas à racha da tradição, uma fresca salada, pão de primeira, vinho do Dão. A tarde a correr, a noite a passar. Um caldinho verde para acompanhar. E não há gente que não prometa voltar. D. Zélia, a anfitriã, e que é ali na Feira a mais antiga das vendedeiras, de pé, à porta da tenda, fica a acenar!...

> D. Zélia, vendedeira de enguias servindo freguês / Mesa posta com enguias, batatas à racha, pão, azeitonas e jarro de vinho / Prato com enguias / Enguias, pão e vinho como petisco



> Prato de enguias com batatas, pão e vinho do Dão | Feira de São Mateus – Esplanada na Rua das enguias
Espetada de enguias em barrica de Folha-de-Flandres | Feira de São Mateus - Aspecto da Rua das enguias com esplanada

RECEITA*

Ingredientes:

Enguias pequenas, sal, azeite, vinagre, alho, louro, malagueta q.b., pimenta branca, cravo cabecinha.

Modo de fazer:

1 - Amanham-se as enguias (retirar as vísceras) e lavam-se muito bem em várias águas até sair toda a viscosidade. Enfia-se-lhes o rabo na boca, uma a uma, e temperam-se com sal (salmoura).

2 - Num tacho pequeno coloca-se o azeite e o alho picadinho, leva-se a lume brando e vai-se mexendo; acrescenta-se a malagueta picada, a pimenta branca, o cravo cabecinha, a folha de louro e quando o alho estiver lourinho desliga-se o lume e coloca-se o vinagre; mexe-se o molho.

Deixa-se agora arrefecer o molho de escabeche.

3 - Coloca-se uma frigideira com azeite ao lume (brando); passam-se as enguias por um pano para as secar e logo que o azeite esteja quente começam a fritar-se bem, voltando-as (quando alouradas). Retiram-se para um tacho e vão-se borrifando com vinagre.

4 - O molho de escabeche coloca-se agora por cima das enguias. Para as conservar por algum tempo devem manter-se húmidas na vasilha onde se guardam.

Nota: Na receita original o azeite usado no molho de escabeche era o da última fritura depois de coado e acrescentado, em dobro, com vinagre. (O óleo ou a banha de porco eram de uso frequente, mercê do custo elevado do azeite). Não se utilizava malagueta mas pimenta preta e cravo cabecinha.

* Receita gentilmente fornecida pela Confraria gastronómica “O Moliceiro”

FICHA TÉCNICA

Título • Enguias da Murtosa na Feira de São Mateus. Viseu

Autor • Alberto Correia

Coleção • Viseu Sabe Bem – 6

Fotografia • José Alfredo; Câmara Municipal da Murtosa, p. 2; Foto Guedes, Murtosa, pp. 10 e 12

Design • Sónia Ferreira

Edição • Município de Viseu

Iniciativa • Pelouro da Cultura, Património, Turismo e Marketing Territorial de Viseu

Impressão e acabamento • TD – Meios e Publicidade

Nº de exemplares • 500 exemplares

ISBN • 978-972-8215-59-0

Depósito legal •

Viseu, 2020

Agradecimentos: Eng. Januário Cunha, Vice-presidente da Câmara Municipal da Murtosa; Dr. Agostinho Oliveira, Adjunto do Ex. mo Presidente da Câmara Municipal da Murtosa; Dr. ^a Carla Pereira, Responsável técnica pelo Museu Municipal da Murtosa; D. Maria dos Anjos da Silva Oliveira (Maria Camarao) e D. Maria Alice Soares Marques, trabalhadoras da COMUR – Fábrica de Conservas da Murtosa durante mais de quarenta anos, tendo ambas exercido funções de “Encarregada geral”; D. Zélia da Conceição Cardoso da Silva, vendedeira de enguias na Feira de São Mateus; Dr. Luís Silva Fernandes, Assessoria histórica, Câmara Municipal de Viseu; José Venâncio Carreira Valente, “Moliceiro” da Confraria Gastronómica “O Moliceiro”; Ao Museu Casa Aleixo (Ponte do Abade, Sernancelhe) a utilização da imagem da antiga embalagem de enguias.



MUNICÍPIO DE
VISEU