

CAMINHADAS POR TERRAS DE VIANA DO CASTELO

Por LUÍS GONÇALVES*

DIVINA LAMPREIA!

Na forma não é muito simpática, mas no sabor é simplesmente divinal !

Nunca abordei a temática da influência psicológica da figura da lampreia sobre as papilas gustativas. Na verdade, ou se gosta ou se detesta. Para quem gosta, é quase uma “desobriga” comê-la; para outros, é motivo para um jantar colectivo, uma celebração gastronómica de amigos. Cá para mim, sardinha e lampreia é na hora, quer dizer, comida na época e pelo menos uma vez no ano. Este precioso ciclóstomo, muito conhecido por “chupa pedras”, pode ser confeccionado de maneiras, bem diferentes, mas duas há que batem as restantes: *arroz de lampreia e à bordalesa*. Assada no forno, de espeto, de fricassé, de escabeche, enfim, acaba por ser uma variante para quem se farta de comer lampreia. Nada como o arroz de *lampreia à minhota*, a verdadeira, com arroz, cebola, sangue e vinho verde tinto – é o arroz de lampreia, por excelência, à nossa moda !

Em Viana do Castelo a tradição na confecção de *empadinhas de lampreia* pode considerar-se património gastronómico regional e tradicional. Na pastelaria Manelzinho Natário elas vêm agasalhas em capa folhada, como refere José Quitério, a pedir uma pequena taça de vinho frisante.

* Pedestrianista

Há quem diga que Luis IX, conhecido por S. Luis rei de França, era apreciador de lampreia e com ela banqueteara toda a corte francesa. Entre nós, aí pelo sec. XVI, a infanta D. Maria, filha do rei D Manuel e de sua terceira mulher, D. Leonor, irmã do rei Carlos V, levou para Itália uma receita de lampreia com salsa e coentros. Comungo, perfeitamente, da sábia afirmação de Fialho de Almeida, referida por Mário Varela Soares, no seu livro *A divina lampreia* “ um povo que defende os seus pratos nacionais - tradicionais, dizemos nós – defende o território. A invasão começa pela cozinha ” .

Histórica e religiosamente, a lampreia não vai à mesa dos judeus, como não vai à mesa dos muçulmanos, estando proibidos de comer *peixe* sem escamas; apesar da Bíblia ser abrangente a estas religiões e ao cristianismo, consideradas as três únicas religiões monoteístas, para os cristãos nunca foi problema comer lampreia, porém, a malfadada semelhança com a serpente teve o seu peso na educação cristã, sobretudo entre as mulheres, havendo excelentes cozinheiras que a confeccionam, mas não a comem.

Falta identificar a lampreia. Que é um ciclóstomo e de tecido cartilagíneo e tem uma pele lisa, que nasce e morre, após a desova, na água doce e se desenvolve no mar, todos sabem. O termo ciclóstomo significa boca circular. Não tem mandíbulas, nem escamas, tal como não tem barbatanas pares, como os peixes, e em cada um dos flancos existem sete orifícios branquiais a partir

da cabeça, dotada esta de uma narina ladeada por dois impressionantes olhos. Em suma, é um tipo de peixe pré-histórico.

Efectivamente, a lampreia que conhecemos é a chamada *lampreia marítima* que migra pelos rios adentro, dirigindo-se para montante a fim de reproduzir, morrendo após a desova.

A maior parte das lampreias são capturadas logo que entram nos estuários dos rios e as que escapam às malhas dos pescadores, furtivos e profissionais, vão rio acima, enquanto não surgirem obstáculos como barragens e açudes.

A lampreia chega a atingir 1,20 m. de comprimento e um pouco mais de 2 Kg.

Curiosamente, após a postura dos ovos, que se segue ao acasalamento, os reprodutores ficam de tal modo extenuados que morrem no final da reprodução. A vida larvar da lampreia segue o seu ciclo de vida, ocultando-se em terrenos arenosos e sombrios e nas funduras dos leitos dos rios demorando-se cerca de 4 a 5 anos e ao atingir os 15 a 20 cm, lá vão elas entre os meses de Dezembro e Janeiro pelo mar adentro e por aqui ficam cerca de três anos até atingirem a maturidade, regressando à água doce para a se reproduzirem, nos meses de Janeiro a Abril. Logo que entram no estuário dos rios deixam de se alimentar.

Mas, a lampreia está em perigo !

Há necessidade de criar legislação adequada para a conservação desta espécie, pois, os inimigos são bastantes, como: a poluição dos rios, a extracção de inertes, aliado à pesca exaustiva, sem controlo e fiscalização.

E como se pesca ? Dentro das artes de pesca destacamos: *a estacada* (montagem de uma parede com rede, utilizando estacas ou varas); *fisga* (pente

metálico, encabado numa haste de madeira); *lampreeiras* (redes de emalhar que são utilizadas em troços dos rios com influências das marés).

Para o jornalista António Macedo, *pivot* da rádio nas manhãs da Antena um, "*a lampreia é um pequenino porco do mar. É um pobre diabo, nunca me fez mal*

nenhum, mas é tão feio, tão horroroso, tão repelente, tão odioso, que por isso é que gosto da lampreia ".

Para finalizar, aqui vai uma receita de culinária simples, amavelmente cedida pela D. Amélia Melo, de *arroz de lampreia*:

Previamente, prepara-se a lampreia e depois de escaldada e limpa, introduz-se numa bacia com o sangue, vinho verde tinto, sal

e pimenta, 2 dentes de alho e salsa, devendo ficar em *vinha d'alhos* pelo menos duas horas ou de um dia para outro.

Num tacho, pica-se a *cebola (grande)* e deita-se o azeite (2 dl.), vai ao lume e deixa-se aloirar; depois, deita-se um pouco de água, vinho tinto verde (2dl.), 3 rodelas de chouriço de carne e a lampreia inteira, mas cortada e depois de escorrida, deixa-se refogar pelo menos 10 minutos. Retira-se a lampreia e reserva-se; acrescenta-se a calda com água q.b. para um arroz solto, reservando-se um pouco desta. Quando ferver, lançamos o arroz e quando estiver quase pronto, introduz-se a lampreia partida em toros, acrescenta-se um pouco da calda que se reservou e rectificam-se os temperos, utilizando pimenta, sal q.b. e cravinho. O arroz de lampreia vai para a mesa quente e *a fugir (solto)*, polvilhado de salsa fresca.

Bom apetite

FIEL AMIGO

Por onde andas que mal te vejo, mal te apalpo e pouco te como ?!... Não sabes e nem imaginas como te invejo, ó “príncipe dos mares” !

Na verdade, as saudades são muitas, fiel amigo!

Outrora, via-te a cada passo, ele era na mercearia, ele era na tasca ou nas romarias...mas, agora, viraste fidalgo e aristocrata, quando eras popular e democrático!

Como os tempos mudam, meu amigo! Recordo, também, que tinhas dois ou três parceiros indissociáveis, o conhecido vinho verde em caneca branca de porcelana, as azeitonas pretas e o naco de broa milha. Por vezes, andavas disfarçado em bolinhos ou no meio de um arroz malandro; porém, o teu traje de cerimónia era quando ficavas assado na brasa, ou então, frito em azeite ou cozido com todos.

– Ora venha lá daí uma posta de bacalhau frito e uma caneca de vinho, era o grito de fome em tempos idos!...

Decorreram os anos, muitos anos, e foste desaparecendo, deixando saudades.

Por isso é que andam à tua procura e nem sabes por onde, percorrem quilómetros para te comer, saborear e degustar, largando os cordões à bolsa.

Num fim-de-semana bem recente, o grupo “amigos do taco” que se vem afinando e convertendo em confraria gastronómica, por apreciar a cozinha tradicional portuguesa, deslocou-se à aldeia pontelimiana de Poiares, mais concretamente, à *Taberna do Afonso*.

Em tempos que lá vão comia-se na cozinha e recordo-me de a sobremesa serem “os três” : *marmelada, queijo e maçã*. Tinha piada!

Uma vez chegados e abancados num verdadeiro restaurante típico, em mesas com bancos de correr, fomos debicando isto e aquilo, onde realçava um chouriço caseiro de óptimo sabor e o vinho verde de estalo, diziam os confrades que o bebiam.

Este grupo do taco é gente madura, gosta de abancar e comer do melhor e contam-se por uma mão: o Reboredo, o Melinho, o Bouças, o Cunha e o Berto... Ainda vai longe esta confraria!... Lá vem o bacalhau numa pingadeira, nadando em azeite coberto de cebola e alho, acompanhado, à parte, de umas batatas cozidas com a pele, partidas a meio; as postas eram altas e compridas, desfazendo-se em lascas e o sabor divinal!

O bacalhau, meus senhores, dizia o confrade Cunha, é do bom e do melhor, e por estas redondezas não deve haver igual e logo eu que não conhecia isto!

Estavam todos a bater na barriguita de satisfeitos, bem dispostos, e lá vêm os três de sobremesa... terminando o repasto por um digestivo caseiro cá da nossa terra.

Qual o segredo da confecção deste bacalhau, perguntam os neófitos pantagruélicos?

Em primeiro, o fiel amigo é inglês, como me dizia o velho Afonso, que Deus o tenha; depois, é demolhado e antes de ir assar é posto

em pingadeiras com azeite do melhor, coberto de cebola e alho; a seguir, vai ao forno ou fornalha, a temperatura elevadíssima e lá fica até corar. Tudo o resto é que é o segredo do cozinhado, meus amigos! Apenas sei que na fornalha a lenha existe duas ou três posições, ora mais baixo, ora mais alto, que terá a ver com mais ou menos calor, e a função do azeite, que suporta altas temperaturas.

O nosso fiel amigo era tão popular que expressões idiomáticas passaram a enriquecer a língua portuguesa, tais como:

- *para quem é bacalhau basta* – qualquer coisa serve;
- *Estender o bacalhau* – cumprimentar;
- *ficar em águas de bacalhau* – não dar em nada.

Um pouco de história sobre a faina do bacalhau é oportuno. O bacalhau já era pescado desde o sec.xiv, mas a faina dos portugueses começou no sec xv e em 1521 João Álvares Fagundes, navegador vianense, demandava os mares da Terra Nova, época em que cresce a sua pesca, interrompida com a perda da independência lusitana, em 1580, por herança do trono português por Filipe II de Espanha, neto do rei D.Manuel I. Se o rei espanhol tivesse mudado, à época, a sua residência para Lisboa, a Península Ibérica seria um só país...

Passados trezentos anos a pesca reanima, a partir de meados do sec xix, para no sec.xx, entre os anos trinta e sessenta, se estender até à Gronelândia, altura em que o consumo do bacalhau em território nacional era superior a 80%.

Com o desenvolvimento da pesca apareceram os *Dóris*, embarcações pequenas de fundo chato; cada pescador tinha o seu e ia para a faina sozinho, com alguns perigos: o mau tempo e o nevoeiro; era frequente perderem-se no meio da neblina densa, orientados apenas pela sirene ou sino do navio ou através de *very lighths*, mas por vezes o *dóris* e o seu capitão não regressavam, desapareciam. Para defesa contra o vento usavam barricadas próprias, permanecendo dentro delas.

A vida do pescador de bacalhau era dura, ganhando conforme a quantidade capturada. Descarregado o bacalhau, seguia-se a lavagem e escalamento e só depois é que saía uma sopa bem quente de arroz de *bacalao*, como dizem os espanhóis, *morue*, os franceses, *baccalá*, os italianos e *codfish*, os ingleses.

A escassez do bacalhau começou a notar-se a partir de 1960, devido ao alargamento das águas territoriais do Canadá e Dinamarca para as 200 milhas e estabelecimento de quotas máximas de pesca para frotas estrangeiras; e devido, também, ao aparecimento de frotas de arrasto de vários países e, entre nós, os barcos de Viana do Castelo: "Mareantes" e "Candeias" sulcavam os mares do bacalhau, a todo o vapor!...

À falta do fiel amigo bem depressa surge a alternativa: o peixe congelado.

O bacalhau – *gadus mohrua* - é um peixe migratório entre Março e Novembro, deslocando-se para os mares costeiros, à procura de águas mais quentes para desovar. Aos sete anos tem a 1ª desova, com três a nove milhões de ovos em cada ciclo de reprodução e chega viver trinta anos. No ano 2000 foi considerado espécie ameaçada.

Nos anos sessenta, o *Creoula*, construído nos Estaleiros Navais de Viana do Castelo, pertenceu à última geração das embarcações da faina do bacalhau, encontrando-se a navegar, ainda, mas ao serviço da juventude.

Surge a II Guerra Mundial e a frota portuguesa teve de pintar-se de branco para ser vista pelos submarinos alemães, passando a ser conhecida por *Frota Branca*.

Em 1955 é posto a flutuar na doca dos Estaleiros Navais de Viana do Castelo o GIL EANES, que até 1971 foi o navio de apoio à frota da pesca do bacalhau, que ficou internacionalmente conhecido por navio-mãe da Frota Branca - *The mother ship of the white fleet*.. Tinha as funções de navio - hospital, correio, rebocador e quebra-gelos, para além de abastecedor de água e combustível, materiais de pesca e mantimentos.

Out.08



O Gil Eanes está fundeado em Viana do Castelo e será para sempre o símbolo nacional, real e histórico - social, da pesca do FIEL AMIGO.

MONTEDOR

Parafraseando Ruben A., diria: "Ai, esta palavra Montedor! ", lugar maravilhoso da freguesia de Carreço, típica aldeia alto-minhota, entre o mar e a serra, o farol a alumiar " cá p'ra baixo ", os moinhos de vento a girar, a estepe milenar persistente da Gandra, a par de uma beleza panorâmica sem limites, era bem o local privilegiado para a lendária tragédia, no tempo do condado portugalense.

O escritor Raul Brandão regista a sua passagem por estas bandas, referindo na sua obra "Os Pescadores" ser Montedor uma " povoaçãozinha criada ao ar do largo, com eiras de palmo e seis espigas a

secar nas eiras. A paisagem imensa a cada hora muda de cor e o mar infinito acompanha ao longe esta sinfonia maravilhosa “.

Lá diz o povo: quem conta um conto acrescenta um ponto. Lenda é sempre uma lenda e a de Montedor tem várias versões, sendo de consulta obrigatória o que sobre tal tema diz o eminente historiador Dr. Lourenço Alves que foi pároco da freguesia. Veio ter às minhas mãos, de António Manuel Couto Viana, Lendas do Vale do Lima que descreve a lenda e passo a resumir.

Era uma vez um poderoso Emir, senhor absoluto de Gaia, povoação e terras sobranceiras ao rio Douro. O Emir tinha uma irmã, chamada Aldara, que muito estimava, rodeando-a de quantas riquezas amontoara no seu palácio. Jóias, plumas e sedas realçavam-lhe a beleza morena, sempre entregue as festas, torneios e banquetes, que o irmão lhe proporcionava para a fazer feliz. No entanto, ela preferia entre todos esses festejos e divertimentos as audições de música, canto e poesia, que lhe alimentavam os sonhos e devaneios. Foi numa dessas audições, surpreendida pela voz quente e melodiosa de um jovem trovador, de olhos azuis e cabelo loiro caído sobre os ombros, erguida ao som da viola, por ele próprio dedilhada. A letra das suas baladas, cheias de brandos suspiros, eram de uma língua doce, estranha à princesa, que começou a amar o desconhecido, não se cansando de lhe admirar a música e o canto e, no coração do trovador, esse amor parecia ser correspondido.

Certa noite, a enamorada princesa comprou o segredo dos seus servos e aias e, escapando à vigilância dos seus guardas, correu para os braços do trovador e ambos abandonaram o palácio de Gaia, numa cavalgada apressada, a caminho de um reino cristão, onde o seu amor estivesse a salvo das leis sarracenas e da severidade do Emir. Galoparam pela noite fora, horas sem fim, e quando o sol nasceu encontravam-se a percorrer uma extensa veiga junto ao mar, numa região que se estendia entre a foz do rio Lima e a foz do rio Minho.

De súbito, no horizonte, ambos vislumbram um monte frondoso, convidativo ao repouso e abrigo. Depressa treparam o monte, onde era bem distinto o rumor das vagas marítimas que se quebravam de espuma no doirado das praias.

Porém, os homens do Emir, seguindo o rasto dos enamorados, subiram o monte com grande estrondo de armas e cavalos. Aldara e o seu apaixonado trovador viram-se perdidos! Estreitaram seus corpos num forte e firme abraço, prometendo um ao outro morrer juntos, sem que ninguém os conseguisse apartar. Ao vê-los tão unidos, maior foi a ira do Emir, logo ordenando aos seus soldados para os separar, na predisposição de perdoar a sua irmã a leviandade da fuga.

Os soldados bem tentaram, mas não conseguiram afastar Aldara dos braços do trovador. Então, o Emir rubro de cólera, virou-se para os soldados e disse:

– Lançai esses corpos enlaçados às águas frias do mar revolto.

Os soldados obedeceram e quando os corpos caíram no mar, como que por milagre, as ondas aquietaram-se e ficaram bonançosas.

Mordido pelo remorso, o Emir foi-se dali para Gaia, onde passou a ter uma existência amargurada.

Ao monte que assistiu, mudo de pasmo, a este castigo e a este prodígio, passou o povo a chamar de Monte-da-dor.

O núcleo museológico dos moinhos de vento foi, sem dúvida, uma feliz iniciativa. Pedro Homem de Melo inspirou-se no moinho das quatro velas de madeira, dito do marinheiro:

Moinho das quatro velas
Decepadas pelo ar !
Bailam três moços com elas...
À beira do farol de Montedor...

O farol rotativo de Montedor presta ajuda à navegação marítima, desde 1910, e tem servido de mote à canção popular que faz parte do repertório de tunas e agrupamentos populares musicais.

*Ó farol de Montedor
Alumia cá p'ra baixo
Eu perdi o meu amor
Às escuras não o acho.*

Os afloramentos rupestres abundam em toda a Gandara de Carreço: as gravuras em penedos e lages, os picos asturienses encontrados, o castro soterrado pelo edifício do farol (?), etc... até as pias salineiras demonstram uma ocupação por povos pré-históricos e não custa nada a acreditar ser Montedor uma estação arqueológica por explorar.



Ao pôr-do-sol, perdendo a vista na imensidão do mar, em tarde de verão, em plena civilização castreja, ao som de uma cantiga bem popular, desfolhando uma espiga e *bailando os três moços com elas*, junto ao moinho das quatro velas de madeira, comendo broa de milho e chouriço caseiro, até a lenda de Montedor teria outro sabor!