

**Uma biografia breve da enguia: Do mar dos Sargaços
à Feira de São Mateus em Viseu, passando pela Ria de Aveiro**
**A brief biography of the eel: From the Sargasso Sea
to the São Mateus Fair in Viseu, passing through the Ria de Aveiro**

ANA CARVALHAS¹

JOSÉ MANUEL SOBRAL²

Resumo: As enguias – consideramos a enguia-europeia: *Anguilla anguilla* – são peixes que, em certos aspetos, permanecem misteriosos. O seu nascimento ocorre no longínquo mar dos Sargaços, sendo arrastadas pela corrente do Golfo, através do Atlântico, durante cerca de três anos, até ao litoral europeu. Aqui, migram para os rios e estuários, adaptando-se rapidamente à vida em água doce. Sofrem metamorfoses, crescem e continuam o seu percurso através de rios, ribeiros e riachos, até encontrarem um lar com suficiente alimento, onde permanecem até atingirem entre os 12 e os 24 anos. Depois regressam ao seu lugar de origem para se reproduzirem. Em Portugal, é antiga a pesca de enguias na ria de Aveiro, assim como o seu aproveitamento para consumo humano. No início da década de 1940, foi estabelecida na Murtosa a fábrica de conservas COMUR, que privilegiava as enguias em escabeche. Estas, consumidas desde o século XIX na Feira de São Mateus, em Viseu, chegavam da Mur-

Abstract: The eels – we consider the European eel: *Anguilla Anguilla* – are fishes that, in certain aspects, remain mysterious. Its birth occurs in the distant Sargasso Sea, being dragged by the Gulf Stream, across the Atlantic, for about three years, to the European coast. Here, they migrate to rivers and estuaries, adapting almost immediately to a life in fresh water. The eels undergo metamorphosis, grow, and continue their journey through rivers, streams and estuaries, until they find a home with enough food, where they will stay until they reach an age between 12 and 24 years. Then they return to their place of origin to reproduce. In Portugal, eel fishing in the Ria de Aveiro is an ancient custom, as well as its use for human consumption. In the beginning of the 1940s, the COMUR canning factory was established in Murtosa, which favored the marinated eels. These eels consumed since the 19th century at Feira de São Mateus, in Viseu, arrived from Murtosa in wooden barrels. Today, the eels of the canning factory, in-

¹ Estudante do curso de Doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades (PACI-UC), Universidade de Coimbra, Portugal.

² Investigador jubilado, Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, docente do PACI-UC, Portugal. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3098-3434>.

tosa em barricas de madeira. Hoje, as enguias da fábrica, em vez de virem da ria de Aveiro, são importadas de outros países que as cultivam em cativeiro. Sendo uma espécie em perigo, a sua quantidade tem diminuído na ria. A enguia ainda é, porém, um peixe popular nesta região, inspirando uma série de receitas, como a *Caldeirada de enguias*, a *Canja de enguias*, as *Enguias à pescador* e as *Enguias de escabeche*, documentadas em receituários antigos e modernos. Foi a receita das *Enguias de escabeche* que celebrou as enguias da Murtosa, sendo as mulheres que fritavam o peixe, as chamadas «fritadeiras», credoras dessa fama. O peixe, depois de frito, era conservado em molho de escabeche, acondicionado e vendido na Feira de São Mateus e noutras feiras do centro do país, onde era bastante apreciado. A tradição mantém-se nos dias de hoje.

Palavras-chave: Enguias; escabeche; Feira de São Mateus; fritadeiras de Murtosa.

stead of coming from the Ria de Aveiro, are imported from other countries that cultivate them in captivity. As an endangered species, they are increasingly rare in the Ria. The eel is, however, still a popular fish in this region, inspiring a series of recipes, such as those of Eel stew, *Eel soup*, *Fisherman eels* and *Fried eels with marinated sauce*, documented in old and recent recipe books. The later recipe was the one that made Murtosa's eels famous, and the women who fried the fish, the so-called *fritadeiras* [«fryers»], were creditors of that fame. The fish, after being fried, was preserved in marinated sauce, packaged and sold at «Feira de São Mateus» and other fairs in the center of the country, where it was highly appreciated. The tradition continues today.

Keywords: Eels; marinade; São Mateus Fair; Murtosa's Fryers.

1. Introdução

«Enguias» é o nome dado primariamente aos peixes do género *Anguilla* que vivem em água doce e se reproduzem nos mares, de que existem 15 espécies. Há duas espécies no Atlântico, uma a leste, entre as Caraíbas e a Terra Nova, e uma a oeste, distribuída pela Europa e pelo Norte de África. As enguias estão presentes há milhares de anos na alimentação humana, em vários continentes, e o seu consumo intenso obriga hoje ao recurso à piscicultura (Davidson, 2014: 275). Estes peixes constituem um património alimentar, porém, são alvo de interdição alimentar nalgumas culturas, como o judaísmo.

Ao contrário do salmão e do sável, são espécies catádromas, isto é, que vivem nos rios e ribeiros e depositam os seus ovos no mar. As enguias-europeias – *Anguilla anguilla*³, Linnaeus 1758 – nascem no mar dos Sargaços, sendo arrastadas pela corrente do Golfo, através do Atlântico, durante cerca de três anos, até ao litoral europeu. Aqui, as enguias-de-vidro, ou meixão, migram para os rios, adaptando-se muito rapidamente à vida em água doce. Sofrem metamorfoses, crescem e continuam o seu percurso através de rios, ribeiros e riachos, até encontrarem um lugar com suficiente alimento, onde permanecem até chegarem a uma idade entre os 12 e os 24 anos. Depois, regressam ao seu lugar de origem para se reproduzirem.

A pesca de enguias na ria de Aveiro, em Portugal, é muito antiga, assim como o seu aproveitamento para consumo humano. No início da década de 1940, estabeleceu-se na Murtosa a fábrica de conservas COMUR, que privilegiava as enguias em escabeche. As enguias de escabeche consumidas desde o século XIX na Feira de São Mateus, em Viseu, chegavam da Murtosa em barricas de madeira. Hoje, essas barricas deram lugar a outras em folha de flandres, e as enguias da fábrica de conservas, em vez de virem da ria de Aveiro, são importadas de outros países que as cultivam em cativeiro. Sendo uma espécie declarada «em perigo», a sua quantidade tem diminuído na ria.

A enguia ainda é, porém, um peixe popular nesta região, inspirando uma série de receitas, como a *Caldeirada de enguias*, a *Canja de enguias*, as *Enguias à pescador* e as *Enguias de escabeche*, documentadas em receituários antigos e modernos. A última receita foi a que celebrou as enguias da Murtosa, sendo as mulheres que fritavam o peixe, as chamadas «fritadeiras», credoras da fama desse prato. O peixe, depois de frito, era conservado em molho de escabeche, feito com vinagre, sendo acondicionado e vendido na Feira de São Mateus, em Viseu, e noutras do centro do país, onde era bastante apreciado. A tradição mantém-se nos dias de hoje.

³ A designação latina *anguilla* significa «pequena cobra», o que alude à semelhança com esse réptil.

Neste texto, propomo-nos abordar de modo sucinto o ciclo de vida das enguias, desde o mar dos Sargaços até à sua captura na ria de Aveiro, e identificar os métodos usados na pesca, armazenamento, transporte, comercialização e consumo das mesmas. Depois, referenciar o receituário da zona da ria e de outros locais onde as enguias são pescadas e consumidas. Finalmente, descrever o comércio das enguias da Murtosa na Feira de São Mateus, em Viseu, onde o seu consumo tem lugar há vários séculos. Temos consciência de que este ensaio se oferece não como uma síntese da pesquisa sobre estes temas, mas como um roteiro de um programa de investigação a desenvolver sobre um rico património alimentar local baseado num peixe que é afinal património global. Existindo hoje escassez, em Portugal como no mundo, interessará saber como esse património poderá ser salvaguardado.

2. As enguias na alimentação

As enguias são peixes com características muito peculiares. Demorou bastante tempo até o seu ciclo de vida, marcado por grandes migrações e metamorfoses, ser compreendido. A sua vida decorre em água salgada e em água doce, escondendo-se nesta última demoradamente, no lodo ou em buracos. Permanecem vivas, mesmo parecendo mortas, por conseguirem estar muito tempo em completa imobilidade. Não admira, por isso,

que tenha persistido ao longo do tempo um grande mistério em torno delas. Aristóteles e Freud, entre outros autores famosos, debruçaram-se sobre elas. O Nobel da Literatura alemão Günter Grass escreveu sobre a pesca de enguias em *O tambor de lata* (Grass, 2009), e o filósofo português Agostinho da Silva (2019) escreveu *Vida das enguias*, uma pequena obra de divulgação. Também *O evangelho das enguias*, da autoria do jornalista sueco Patrik Svensson (2019), ao mesmo tempo uma história cultural das enguias e uma tocante memória pessoal, foi um *best-seller* recente em vários países.

Há espécies de enguias aproveitadas para a alimentação humana em muitos sítios do mundo, pois, para além da enguia-europeia (*Anguilla anguilla*), existem, entre outras espécies, a americana (*Anguilla rostrata*), a japonesa (*Anguilla japonica*), a australiana (*Anguilla australis*) e a indiana (*Anguilla bengalensis*) (Silva, 2019: 269⁴). As populações de enguias estão hoje em declínio devido às sobrepescas e a diversas ameaças aos seus *habitats*, desde os açudes e barragens, que constituem obstáculos às suas migrações, até ao aquecimento global e à poluição (Hamada e Wilk, 2019: 81). A enguia-europeia está mesmo criticamente em perigo, o que obrigou à criação, em 2007, de legislação protetora pela União Europeia, que foi transcrita para o quadro legal dos vá-

⁴ O original, edição do autor, é de 1943.

rios países-membros, entre os quais Portugal (European Commission, s.d.).

As enguias ditas douradas, ou amarelas (enguias adultas), existem e são consumidas em praticamente todos os países europeus com litorais marítimos, do Báltico ao Mediterrâneo, passando por Portugal, existindo inúmeras receitas locais. Em Espanha, além das enguias douradas adultas, são particularmente apreciadas as angulas, enguias jovens ou de-vidro, entre nós conhecidas por «enguias bebés» ou «meixão», que são comidas com azeite e alho. Além da cozinha ibérica, as enguias fazem parte, entre outras, das cozinhas francesa, italiana e nórdica (neste último caso, são, em geral, fumadas). As enguias-europeias são exportadas para a Ásia, onde esse peixe é muito apreciado, designadamente nas cozinhas chinesa e japonesa (Corrêa, 2020; Hamada e Wilk, 2019: 81).

O consumo de enguias tem raízes muito antigas na Europa, ocupando estas um lugar cimeiro entre os peixes nas apreciações de autores gregos e romanos, entre os quais Arquêstrato, sendo já então criadas em piscicultura (Fagan, 2017: 166, 174-175; Soares, 2016: 41; Hamada e Vil, 2019: 104), e continuaram a ter um estatuto muito elevado como alimento no período medieval (Hamada e Vil, 2019: 29). O consumo de enguias, como o de outros peixes, esteve ligado, na Europa cristã, a preceitos de natureza religiosa, que impunham deveres de penitência alimentar em certos dias e períodos do ano (Fagan, 2017: 243-244).

Em Portugal, elas eram frequentes em certas bacias hidrográficas: na ria de Aveiro (CIRA, s.d.), em especial na Murtosa; na foz do Mondego, em particular na costa de Lavos, Figueira da Foz; na bacia do Tejo, designadamente em Salvaterra de Magos; no litoral alentejano, sobretudo na lagoa de Santo André, Santiago do Cacém; no Guadiana, em particular em Mértola, etc. Existindo meixão noutros sítios, a sua captura só é permitida no rio Minho, sendo muito controlada. Também entre nós as enguias são cada vez mais raras, acompanhando o declínio geral das populações à escala mundial (Hamada e Wilk, 2019: 81). As enguias-europeias são consideradas uma espécie criticamente em perigo (Pique *et al.*, 2020). Resta o recurso à piscicultura, uma prática muito antiga, mas dependente da captura de espécies jovens, pois a enguia não se reproduz em cativeiro.

Não há muitos estudos sobre as enguias em Portugal, predominando as investigações de carácter biológico e ecológico. Apesar de existir uma tradição importante de conservas de enguias em escabeche – a fábrica da COMUR, na Murtosa, fundada em 1942 (COMUR, s.d.), continua a funcionar –, a transformação e o aproveitamento culinário das enguias ainda não foram objeto de uma abordagem minimamente aprofundada. Falta, com efeito, entre nós um levantamento sistemático da gastronomia das enguias, que está bem enraizada em tradições locais, associadas às bacias hidrográficas dos principais rios em que se procedia à sua captura (Cândido, 2020). Um

caso digno de maior estudo, e um exemplo de preservação de um património alimentar, é o seu consumo tradicional na já referida Feira de São Mateus, em Viseu (Correia, 2020).

3. Uma descrição sucinta do ciclo de vida da enguia do Atlântico

As enguias são animais muito antigos, existentes desde o Mesozoico⁵, há 150 milhões de anos, que permaneceram durante muito tempo um mistério da natureza. Alguns aspetos da sua vida continuam a ser enigmáticos. O seu ciclo de vida esteve por decifrar até ao início do século XX. Sabe-se hoje, devido principalmente aos estudos do biólogo dinamarquês Johannes Schmidt (1877-1933), que as enguias-europeias, as que interessam neste estudo, nascem no mar dos Sargaços, o único mar do mundo que não possui fronteiras terrestres, situado no meio do Atlântico Norte, a nordeste de Cuba e das Bahamas e a leste da costa atlântica norte-americana. É delimitado por quatro poderosas correntes marítimas (a oeste pela corrente do Golfo, a norte pela corrente do Atlântico Norte, a leste pela corrente das Canárias e a sul pela corrente equatorial do Atlântico Norte) e deve o seu nome à abundância de algas castanhas flutuantes, chamadas *sargassum*, nome originário da palavra portuguesa «sargaço», que significa «uva». Tudo indica que essas algas foram assim

designadas por exploradores portugueses do século XV, os quais acharam que as bexigas de ar do sargaço pareciam uvas (Dempsey, 2015).

O mar dos Sargaços move-se como um redemoinho quente e lento, dentro de um ciclo fechado de correntes (Svensson, 2019: 11). É aqui que a enguia-europeia nasce e aonde, anos mais tarde, regressa para acasalar e pôr os seus ovos. No meio dos sargaços, os ovos fecundados dão origem a uma pequena larva parecida com uma folha de salgueiro, achatada e transparente, o leptocéfalo, com apenas alguns milímetros de comprimento. Este é o primeiro estágio da enguia: nele inicia a viagem para a Europa e Norte de África, à «boleia» da corrente do Golfo. Esta jornada pode durar até três anos, período em que o pequeno ser transparente cresce lentamente, alimentando-se de microplâncton. Quando atinge os litorais europeus, sofre a primeira metamorfose, transformando-se em enguia-de-vidro, o segundo estágio da enguia. As enguias-de-vidro são totalmente transparentes, com um formato cilíndrico de 6 ou 7 centímetros de comprimento, e migram, rio acima, em grandes grupos.

A maior parte delas migra para os rios e estuários, adaptando-se rapidamente à vida em água doce. É nos rios que sofrem nova metamorfose, passando a enguias douradas. Estas

==

⁵ O fóssil mais antigo do género *Anguilla* é do Cretáceo (Antunes 1994: 13). Há poucos anos, foi anunciada a descoberta de um «fóssil vivo» de enguia, numa caverna do Palau, Pacífico Ocidental, com uma história evolutiva que remonta ao início do Mesozoico (Johnson *et al.*, 2011).

crecem à medida que percorrem rios, ribeiros e riachos, até encontrarem um lugar que lhes sirva de lar por ter alimento suficiente, aí permanecendo até perfazerem entre 12 e 24 anos. Passado este tempo, por alturas do verão, as enguias sofrem nova metamorfose, transformando-se agora numa enguia prateada, com narinas dilatadas e olhos muito grandes, menos sensíveis à luz. Mal entra o mês de agosto, a enguia deixa de comer, o intestino encurta e diminui o seu calibre. Com o novo aspeto, pelo outono, as enguias deixam os charcos, os tanques, as lagoas e os estuários e dirigem-se para o Atlântico na sua viagem de regresso ao mar dos Sargaços, onde chegam pela primavera (Silva, 2019: 276). Percorrem distâncias de até 500 quilómetros por dia, sem se alimentarem, numa jornada longa. Uma vez chegadas, fazem finalmente a sua postura em águas quentes e muito salgadas, no limite da penetração da luz. As enguias adultas desaparecem misteriosamente: pensa-se que morrem após a postura, uma vez que chegam ao destino num estado de ruína física que não lhes permite sobreviver. Completa-se assim o seu ciclo biológico.

4. A pesca de enguias na ria de Aveiro

A pesca de enguias na ria de Aveiro, desde Ovar a Mira, foi uma atividade muito produtiva até meados da década de 1980. Há relatos, por parte de vários pescadores, de se

conseguir capturar até cem quilos de enguias, por embarcação e por noite (Monteiro, 2015: 172), pescando muitas embarcações seis dias por semana. A enguia era apanhada nas baiteiras, em noites de lua cheia, sendo o mês de outubro, por ser a época do regresso das enguias ao mar dos Sargaços, o mais produtivo. Na descrição do escritor Raul Brandão no seu livro *Os pescadores*⁶, os homens da ria eram seres quase «anfíbios», pois a água era-lhes essencial à vida:

De dia, em geral, dormem, à noite pescam. A ria dá enguia, pimpão, tainha, solha e robalito. Levam ali dentro uma panela para a caldeirada, um cesto com batatas, uma esteira para dormir no toldo que armam à proa, e um saco de malha metido na água, para a enguia e a tainha se conservarem vivas. (Brandão, 2014: 80)

Labutavam e descansavam na esplêndida paisagem que maravilhou o mesmo autor, como se pode ver neste outro trecho do mesmo livro:

A ria tem uma luz como nunca vi em parte nenhuma. É doirada e viva, sem ser forte. É feita de água azul trespassada pelo sol. Nem mesmo em pleno Verão senti que fosse dura. Abre como um sorriso – morre quase sempre enternecida. [...] Envolve os seres e as coisas do mesmo tom carinhoso e meigo. (Brandão, 2014: 106)

⁶ A obra original é de 1923.

Hoje há já poucas embarcações ocupadas da pesca das enguias, por estas serem cada vez menos abundantes, devido, entre outros fatores, à captura, outrora intensiva, das enguias-de-vidro, ou meixão, que, pela elevada procura em mercados como o espanhol, atingiram preços exorbitantes, sendo enorme a tentação do lucro.

A população de enguias da ria de Aveiro tem acompanhado o declínio drástico registado à escala europeia. Atualmente, por ser uma espécie criticamente em perigo, a enguia-europeia encontra-se na lista vermelha da União Internacional para a Conservação da Natureza (UICN), estando protegida por um plano de recuperação da União Europeia desde 2007. Se as medidas tomadas para inverter a tendência de declínio da enguia na ria de Aveiro não surtirem o efeito desejado, restará pouco tempo para que passem a ser apenas uma recordação nesse local (GAC-RA, s.d.).

5. Aproveitamento culinário das enguias da Murtosa pelas vendedoras locais e pela indústria conserveira

A enguia é um peixe com elevada relevância comercial, dado que, com exceção da sua fase larvar, em todas as outras fases do seu ciclo de vida (enguia-de-vidro, enguia dourada e enguia prateada) é consumida pelo ser humano. Em Portugal, assumiu particular relevo a pesca e comercialização das enguias-de-vidro, que eram, na sua quase totalidade, exportadas para Espanha, em contraste com a captura da enguia

dourada ou amarela, que tem como finalidade o consumo interno (Antunes, 1994: 7).

Havia diversos sítios em Portugal, do Minho ao Guadiana, onde se pescava e consumia enguias. Na ria de Aveiro, onde abundavam até há bem pouco, elas possuem um papel emblemático na culinária local, sendo, por exemplo, muito consumidas sob a forma de caldeirada (Quitério, 2015: 132). Na vila da Murtosa, à beira da ria, as enguias de escabeche, outrora vendidas em barricas de madeira, tornaram-se tradicionais. De sabor ácido, salino e doce, constituem um petisco que ganhou renome não só no país como no estrangeiro, sendo hoje exportadas, em conserva, para vários países do mundo. Esse negócio terá começado há mais de cem anos, provavelmente nos finais do século XIX (Ramos, 2008: 133; Correia, 2020: 9), quando as mulheres e outros familiares de pescadores da ria passaram a utilizar o escabeche, que permitia preservar o peixe, na conserva das enguias, numa altura em que a sua faina era muito intensa. Estas mulheres, a quem se deu o nome de «fritadeiras», dedicavam-se à fritura, em frigideiras de ferro sobre trempes (Correia, 2020: 9), e à venda do peixe ao ar livre. Aproveitando as feiras e romarias tradicionais, assentavam banca em lugares próprios para atraírem os consumidores pelo cheiro do escabeche das enguias, muitas vezes consumidas no local acompanhadas por pão e vinho (Correia, 2020: 9). Para chegarem aos locais de venda, as mulheres percorriam, a pé, de burro, de carroça, de barco e de comboio –

quando este passou a existir, com a entrada em funcionamento de diversos troços da linha do Vale do Vouga, apenas concluída em 1914 —, os territórios da ria e outros, situados no interior da região centro.

A fama internacional, fomentadora da indústria conserveira da Murtoza, parece ter sido gerada por uma encomenda proveniente de Itália durante a Segunda Grande Guerra, traduzida em 2500 barricas de enguias, destinadas a alimentar os soldados do exército de Mussolini. A encomenda obrigou a uma organização diferente do trabalho, por não poder ser satisfeita pelo ofício artesanal das «fritadeiras». Assim, em 1942, alguns homens de negócios organizaram-se, arrancando com a modernização do sistema e a sua industrialização. A 7 de novembro de 1942, constituiu-se a Fábrica de Conservas da Murtoza, Lda., que ainda hoje existe (no seu lugar primitivo existe um muito interessante museu⁷), que tem fabricado, desde o seu início, barricas de enguias em molho de escabeche. As barricas originais eram construídas em madeira por tanoeiros que ali se fixaram (Correia, 2020: 11). A indústria conserveira alcançou rapidamente grande escala, multiplicando-se, a par do seu crescimento, o fabrico de barricas e dos espetos onde as enguias eram enfiadas.

A empresa, que, entretanto, ganhou a denominação de COMUR (de CONservas da MURtoza), mantém hoje, como produto emblemático, as enguias em molho de escabeche (Correia, 2020: 11), exportando, não só para o mercado europeu, mas também norte-americano, barricas que agora são de folha de flandres.

6. Receitas de enguias da ria de Aveiro

Em Portugal, o culto gastronómico das enguias tem expressão máxima na região de Aveiro, embora haja outros locais onde sejam também tradicionais, como os situados na bacia do Mondego (Costa de Lavos), no Ribatejo (Salvaterra de Magos), no Alentejo (Santiago de Cacém e Mértola) e no Algarve (Iken, 2021).

Na recolha de receitas mais típicas da região de Aveiro feita pelo escritor gastronómico José Quitério (2015: 132), encontram-se a *Caldeirada de enguias à moda de Aveiro*, temperada com o chamado «pó de enguias» (mistura de gengibre, açafraão-das-índias e pimenta) e unto de porco em «moira» (preparado feito com unto esmagado com sal grosso, ao qual se adiciona vinagre e caldo da caldeirada). Esta era uma das iguarias mais confecionadas pelos pescadores nas bateiras, bem de acordo com a definição da palavra «caldeirada» presente no *Vocabulário português e latino* de Raphael Bluteau (1712-1728), o mais antigo dicionário de língua portuguesa, que diz tratar-se de um

==

⁷ O COMUR — Museu Municipal é um espaço museológico sobre a Fábrica de Conservas da Murtoza que, para além de exibir os procedimentos fabris, apresenta a história de uma comunidade, recorrendo a depoimentos gravados em vídeo.

«cozinhado de peixe que por função se faz no mar em barcos». Da feitura da caldeirada resulta como sucedâneo a *Sopa*, ou *canja*, de *enguias*, que não é mais do que o caldo dela, ao qual se junta pão de milho, de trigo ou massinha cozida. Quitério refere ainda as *Enguias de escabeche*, típicas da Murtosa, às quais já voltaremos, as *Enguias à pescador*, feitas na brasa em espeto e servidas com molho de ovo e limão, o *Arroz de enguias*, feito com a água de cozer as enguias, e as *Enguias confecionadas com molho de leitão*, que se encontram na Bairrada (Anadia) (Quitério 2015: 132). Estas são barradas com o mesmo tempero do porco, antes de serem colocadas a assar no forno com azeite e vinagre, sob toucinho às tiras.

A *Caldeirada de enguias à moda de Aveiro* e as *Enguias de escabeche* são dois dos quatro pratos de enguias da região de Aveiro que se encontram no influente livro de Maria de Lourdes Modesto, *Cozinha tradicional portuguesa* (Modesto, 2003: 143-144, 178⁸), que, além destas receitas da Beira Litoral, só inclui as *Enguias à pescadora*, do Ribatejo. Reportando-se à ria de Aveiro, Modesto relata a preparação da *Caldeirada de enguias à moda da Murtosa*, preparada de forma semelhante à *Caldeirada de enguias à moda de Aveiro*, mas que difere desta no modo como é servida. Pronta a caldeirada, retira-se um pouco de caldo, que se deita numa terrina onde já se encontra migado o pão de milho e de trigo (Modesto, 2003: 143). Um pouco

mais a sul, outra receita recolhida pela autora é a de *Enguias suadas à Praia de Mira*, em que estas são acompanhadas por batatas cortadas ao meio, cozidas com a pele, e fatias de pão torrado (Modesto, 2003: 143).

Outro livro de culinária influente, que também se propõe compendiar a culinária tradicional do país, o *Tesouros de cozinha tradicional portuguesa*, de cujo receituário é principal responsável Maria Emília Cancellata de Abreu, menciona seis receitas de enguias, entre as quais duas ligadas à zona da ria de Aveiro: a já referida *Caldeirada de enguias à moda de Aveiro* e as *Enguias de barril*, uma receita análoga à conhecida como de enguias da Murtosa.

Recuando no tempo, vale a pena referir que António Maria de Oliveira Bello (de pseudónimo Olleboma) reúne, no seu clássico *Culinária portuguesa* (1934) (Olleboma, 2012: 61, 64-65), um conjunto de receitas que constituiu o primeiro passo na apresentação da gastronomia regional aveirense (Braga, 2016: 141). Nele refere a *Caldeirada de enguias (receita de Aveiro)* e as *Enguias à moda de Aveiro*, uma variante das enguias de escabeche, agora usando vinho branco. Olleboma faz referência ao sabor único das enguias da ria de Aveiro:

A enguia, que quando grande e grossa é a eiró, é sempre igualmente saborosa, variando o gosto conforme as regiões onde vivem, pela diferença de alimentação que encontram.

==

⁸ O original do livro, que tem conhecido edições sucessivas, é de 1981.

Assim é que entre nós é a da Ria de Aveiro a melhor. (Olleboma, 2012: 148)

As *Enguias de escabeche da Murtosa*, que tornaram conhecida a vila do ponto de vista culinário e industrial, têm um interesse particular para o nosso trabalho. As enguias são fritas em azeite ou óleo, juntando-se-lhe depois o molho de escabeche feito com o azeite ou óleo da fritura filtrado, ao qual se acrescentou, em dobro, o vinagre sobre alho, louro e cravinho.

Vale a pena efetuar uma brevíssima incursão histórica relativa à presença do escabeche e das enguias fritas no receituário português. No primeiro livro português de cozinha – a *Arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues (1680) –, vem incluída a receita do molho de escabeche, que se pode fazer para qualquer tipo de peixe (Rodrigues, 2017: 127⁹). O molho de escabeche, cuja etimologia vem, presumivelmente, do persa/árabe *sikbaj* («estufado de vinagre»), é, desde há muito, bastante utilizado na confeção de peixes, por permitir de um modo fácil a sua prolongada conservação, graças ao elevado conteúdo de vinagre. Está referido na literatura culinária europeia desde a Idade Média (Davidson, 2014: 299). Há uma longa tradição do uso de escabeche na culinária portuguesa, associada inclusivamente às viagens da expansão marítima, como atesta o livro de receitas dos monges de Tibães do século XVII, que tem registado «um escabeche

de sardinhas e mais peixe para levar para a Índia se for necessário» (Cândido, 2020: 49).

Uma receita de *Enguias fritas* é apresentada por Lucas Rigaud na sua obra *Cozinheiro moderno, ou Nova arte de cozinha* (1780) (Rigaud, 2004), que Guida Cândido (2020: 81) selecionou como um dos pratos tradicionais da cozinha portuguesa. Mais de um século depois, o gastrónomo e editor Paulo Plantier elenca várias receitas de enguias no *Cozinheiro dos cozinheiros*, entre as quais a *Enguia frita* (Plantier, 1905: 325).

É mister, para finalizar esta secção sobre receitas, uma referência às receitas de enguias na sua fase inicial de desenvolvimento, as angulas, enguias-de-vidro ou meixão. Alguns restaurantes de Valença do Minho, do Porto e o famoso Gambrinus, em Lisboa, serviam-nas fritas em alho e azeite, em pequenas frigideiras de prata ou de barro. O Gambrinus fornecia mesmo um garfo especial, de balsa, para as comer (Cardoso, 2008: 223), lembrando as espanholas *Angulas a la bilbaína*, meixões refogados em panelinhas de barro com azeite, alho e pimentas, malaguetas frescas, servidas com garfinhos de pau para evitar alterações de sabor (Corrêa, 2020). O consumo destas enguias-bebés, tanto em Portugal como em Espanha, encontra-se hoje muito limitado, por a sua captura estar, na maioria dos locais, expressamente proibida, devido ao risco de extinção da espécie.

⁹ Não restam exemplares da primeira edição. A segunda é de 1683, e a terceira de 1693.

7. O consumo das enguias da Murtosa na Feira de São Mateus, em Viseu

A Feira de São Mateus, em Viseu, inicialmente chamada Feira Franca, é uma das mais antigas do país e mesmo da Península Ibérica, remontando ao reinado de D. João I (1392). As feiras eram, à época, um dos mais importantes motores da economia e da sociedade locais, coincidindo normalmente com dias das festividades da Igreja. No seu local vigorava a chamada «paz de feira», que proibía qualquer disputa, vingança ou hostilidade sob pena de pesadas sanções. As feiras beneficiavam de medidas que atraíam mercadores, através da isenção de impostos, como a sisa (o imposto cobrado sobre a transação de produtos), as portagens e costumagens, devendo a esse privilégio o nome de «feira franca» (Alves, 2020: 131). Por diversos motivos, o local e as datas de realização da feira franca foram mudando ao longo do tempo, tendo sido no reinado de D. Manuel que se transferiu da Cava, no largo da Capela de São Jorge (mandada erigir pelo infante D. Henrique) (Alves, 2020: 132), para o Rossio da Ribeira e se fixou a sua data nos últimos quinze dias de setembro, com a prerrogativa de ser franca desde a véspera da abertura até ao dia seguinte à Festa de São Mateus, celebrada a 21 de setembro. A partir de então, São Mateus tornou-se o padroeiro da feira, sucedendo a Câmara Municipal à Igreja na responsabilidade pela sua organização e gestão (Alves, 2020: 133). De acordo com os livros de atas do município, a primeira designação «Feira de São Mateus» remonta a 1728 (Alves,

2020: 134). Ao longo dos seus sete séculos, a feira foi recebendo todos os anos mercadores, oriundos de várias regiões do país e do estrangeiro, para venderem os mais diversos tipos de mercadorias. O recinto da feira e o local das barracas de venda eram organizados, de acordo com a origem dos mercadores ou com o tipo de mercadorias, por ruas, como relata um documento de 1843:

[...] são identificadas as Ruas do Peso, da Covilhã, Rua do Ouro, Rua dos Panos, Rua dos Cutileiros, Rua dos Alemães, Rua dos Retroseiros, dos Chapelleiros, Latoeiros, Sapateiros, Rua da Ferraria, Seleiros, Rua da Sola e Sardinheiras. A título de exemplo a Rua dos Alemães, do Peso e dos Sapateiros, e até mesmo os livreiros já surgem mencionadas no século XVIII. (Alves, 2020: 136)

De acordo com as estatísticas da feira de 1854, há registos, a par da sardinha vendida por gente de Viseu, da venda de «peixe de escabeche» por nove comerciantes de «Ovar e vizinhanças». Assim, as enguias da Murtosa eram já uma tradição do certame em meados do século XIX. Porém, dados sobre o seu consumo só surgem em relatos dos inícios do século XX:

Em 1914, José Vieira observou que as enguias eram vendidas em «barracas baixinhas» num espaço próprio e consumidas depois em barracas de comes e bebes: «Os feirantes da aldeia chegam com a enfiada de enguias à barraca, pedem vinho e pão e abarrotam-se [...]». O hábito enraizou-se e, na década de 30 do século XX, o recinto incluía uma «Rua da Murtosa», destinada às «barracas da venda

de peixe de conserva, característico da Feira Franca». (Fernandes, 2019: 40)

O surgimento, em 1942, da Fábrica de Conservas da Murtosa permitiu o alargamento do consumo de enguias na Feira de São Mateus. As enguias eram agora saboreadas nas barracas da «Rua das Enguias» ou junto ao Monumento a Viriato, com batatas cozidas com pele, trazidas de casa pelos comensais (Fernandes, 2019: 40).

As enguias da Murtosa são, desde há muitos anos, um *ex-libris* da Feira de São Mateus, mantendo ainda hoje consumidores tradicionais. As responsáveis por esta tradição eram, como já referido, as «fritadeiras» da Murtosa, as mulheres da ria de Aveiro, mulheres de enorme força e vontade. Chegado setembro, estas mulheres deslocavam-se para Viseu, onde permaneciam cerca de um mês, vivendo nas barracas, no extremo poente da feira, na «Rua da Murtosa», onde vendiam as enguias «às espetadas» que retiravam de pequenos pipos de madeira com molho de escabeche, para consolo de quem as procurava (Ramos, 2008: 137). Esta deslocação das «fritadeiras» para os locais de venda não acontecia apenas em Viseu. Elas apareciam por muitos sítios da Beira: na Guarda (Feiras de São João e São Francisco), Trancoso (Feira de São Bartolomeu), Mangualde (Feira dos Santos) e Lamego (Festa da Nossa Senhora dos Remédios). Mas foi em Viseu, talvez por ser a feira maior e mais demorada, que as «fritadeiras» conseguiram criar e impor esta duradoura e típica tradição culinária, que, no decorrer dos

anos, foi mudando de aspeto e de forma, conservando, porém, a sua essência. Leia-se esta descrição de Alberto Correia, um historiador local, sobre a mudança dos tempos:

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 barracas, uns engraçados papinhos 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. (Correia, 2020: 19)

O mesmo autor dá-nos conta das mais recentes adaptações:

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. [...] 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.

As enguias de escabeche que chegavam à Feira de São Mateus eram o resultado de um

trabalho artesanal realizado em grupo. Fritas e embaladas em pequenos pipos de madeira na Murtosa, eram transportadas em carros de bois até ao apeadeiro do Caminho de Ferro de Albergaria-a-Nova, quando este passou a existir, e despachadas para os sítios habituais. As fritadeiras deslocadas na Feira de São Mateus, em Viseu, recebiam-nas, para a venda, por esta mesma via (Ramos, 2008:137). Foi notável o incremento da circulação comercial, proporcionada pelo caminho de ferro, e não deixa de ser curioso serem as próprias fabricantes a tratar da venda do produto.

8. Conclusões

Este trabalho procurou reunir numa breve síntese elementos relativos à vida da enguia, assim como à sua pesca e consumo no centro de Portugal, a partir da verificação da antiguidade e relevância desse consumo, com destaque para a zona de Viseu.

Um dos principais locais de chegada a Portugal da enguia nascida no mar dos Sargaços é a ria de Aveiro, onde a sua captura e aproveitamento para consumo humano ocorrem desde, pelo menos, o século XIX, dando trabalho e sustento a muitas famílias. Há vários pratos de enguias com uma longa tradição, estando documentados em livros de receitas. Populações da ria, em particular as da Murtosa e nomeadamente as mulheres, estiveram envolvidas na preparação e comercialização das *Enguias de escabeche*, um petisco que ganhou renome nacional e mesmo internacional. Hoje são exportadas, em conserva, pela COMUR

para vários pontos do país e do mundo, continuando a chegar, todos os anos, a Viseu para serem vendidas na multissecular Feira de São Mateus. Embora esta feira tenha conhecido muitas mudanças, não deixa de ser curioso, do ponto de vista não só da economia, mas também da gastronomia e da antropologia, a preservação deste hábito alimentar. Este facto, como outros de natureza similar, deverá muito à tendência genérica dos humanos para consumirem o que é conhecido – à sua neofobia, ou medo do novo –, o que provavelmente estará associado a procurar evitar a ingestão de substâncias perigosas (Visser, 2017: 44).

Mas há muito ainda a estudar sobre a história deste prato. Ele inscreve-se, sem dúvida, numa história multissecular de longa duração das relações entre a zona litoral da Beira, onde elas eram tradicionalmente pescadas e preparadas em conserva, e um interior carente em peixe fresco, e em sal, indispensável à vida, que viria desse mesmo litoral. Em contrapartida, o interior proporcionaria o azeite, gordura indispensável à sua preparação, e o vinho maduro de que o litoral carecia. Acresce que, como todos os peixes, a enguia também é alimento apropriado, à luz dos preceitos religiosos cristãos, tão importantes na formação dos hábitos alimentares de uma sociedade como a portuguesa, que impõem a abstinência de carne e gorduras animais em certos dias e períodos do ano – muito embora o seu consumo mais notório esteja vinculado nos nossos dias a eventos, como a Feira de São Mateus, que não

estão ligados àqueles. E deve-se igualmente ponderar, quando pensamos na perpetuação na atualidade do gosto das enguias de escabeche, no papel desempenhado pela nostalgia culinária – isto é, o desejo das comidas da infância e da juventude –, que tanta influência possui nos consumos alimentares (Swislocki, 2008; Sobral, 2017). Os pratos de enguias são, sem dúvida, um património alimentar, um património que se encontra ameaçado quer pela recente escassez de enguias, quer pela lenta deterioração das tradições (os jovens não têm o mesmo «apetite» para as enguias que os mais velhos). Enfim, são hipóteses a explorar na reflexão sobre a génese e persistência do consumo deste preparado na Beira e, muito concretamente, em Viseu.

Apesar da atual escassez de enguias, as enguias de escabeche da Murtosa continuam a ser o produto-bandeira da COMUR. A matéria-prima chega agora de países como a Dinamarca e a Itália, que, entretanto, organizaram a sua produção em cativeiro. Há quem afiance que o seu sabor não é o mesmo que o das enguias capturadas na ria.

Conseguirão as enguias sobreviver, e, com elas, o hábito secular arraigado entre nós de as consumir?

Bibliografia

Abreu, M.E.C. de et al. (1984). *Tesouros da cozinha tradicional portuguesa*. Selecções do Reader's Digest. Lisboa;

Alves, C. (2020). Feira de São Mateus. Em: P. S. Carvalho de (coord.). *Ícones da história de Viseu. O despertar do museu*. Município de

Viseu. Viseu. pp. 129-141. Acedido a 5 de fevereiro de 2022, em: https://research.unl.pt/ws/files/27695320/Catalogo_Icones_de_Viseu_65_71.pdf;

Antunes, C. (1994). *Estudo da migração e metamorfose de Anguilla Anguilla L. por análise dos incrementos dos Sagittae, em leptocéfalos e enguias de vidro*. Dissertação de Doutoramento em Ciências Biomédicas. Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar, Universidade do Porto. Porto. Acedido a 5 de fevereiro de 2022, em: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/10280>;

Bluteau, R. (1712-1728). *Vocabulário português & latino, aulico, anatomico, architetonico*. Collegio das Artes da Companhia de Jesus. Coimbra;

Braga, I.M.D. (2016). Da dietética à gastronomia regional portuguesa: Um estudo de caso. *ArtCultura*, **16** (28): 129-142. Acedido a 5 de dezembro de 2022, em: <https://seer.ufu.br/index.php/artcultura/article/view/30613>;

Brandão, R. (2014). *Os pescadores*. V. Viçoso e L. M. Gaspar (eds.). Relógio d'Água. Lisboa;

Cândido, G. (2020). *A vida secreta da cozinha portuguesa*. Publicações Dom Quixote. Alfragide;

Cardoso, M.E. (2008). *Em Portugal não se come mal*. Assírio & Alvim. Lisboa;

CIRA – Comissão Intermunicipal da Região de Aveiro. O projeto. *Enguias da ria de Aveiro*. Acedido a 4 de dezembro de 2021, em: <https://enguias.riadeaveiro.pt/>;

COMUR. *COMUR*. Acedido a 7 de fevereiro de 2022, em: <https://www.comur.com/>;

Corrêa, G. (2020, 3 de novembro). Harmonização: Enguia e vinho. *Revista de vinhos*. Acedido em 4 de dezembro de 2021, em: <https://www.revistadevinhos.pt/comer/harmonizacao-enguia-e-vinho>;

Correia, A. (2020). *Enguias da Murtosa na Feira de São Mateus*. Município de Viseu. Viseu;

Davidson, A. (2014). Eel. Em: A. Davidson e T. Jaine (eds.). *The Oxford companion to food* (3.ª ed). Oxford University Press. Oxford. pp. 275-276;

- Dempsey, C. (2015). The only sea in the world without a coast. *Geography realm*. Acedido a 7 de fevereiro de 2022, em: <https://www.geographyrealm.com/the-only-sea-in-the-world-without-a-coast/>;
- European Commission (s.d.). Oceans and fisheries: Eel. *European Commission*. Acedido a 6 de julho de 2022, em: https://oceans-and-fisheries.ec.europa.eu/ocean/marine-biodiversity/eel_en;
- Fagan, B. (2017). *Fishing: How the sea sed civilization*. Yale University Press. New Haven/London;
- Fernandes, L.S. (2019). Sabores de ontem e de hoje na Feira de São Mateus. Em: *A Feira em revista*. Município de Viseu. Viseu. pp. 38-41. Acedido a 7 de fevereiro de 2022, em: https://static1.squarespace.com/static/601d2880d554a87316bff705/t/60255e1574d73a6590f98f5d/1613061674986/FSM19_FeiraEmRevista_web.pdf;
- GAC-RA – Grupo de Ação Costeira da Região de Aveiro (s.d.). A população da enguia na ria de Aveiro. *Enguias da ria de Aveiro*. Acedido a 7 de julho de 2022, em: <http://enguias.riadeaveiro.pt/a-populacao-da-enguia-na-ria-de-aveiro/>;
- Grass, G. (2009). *O tambor de lata*. Publicações Dom Quixote. Lisboa;
- Hamada, S. e Wilk, R. (2019). *Seafood: Ocean to the plate*. Routledge. New York;
- Iken, F. (2019). *Códice de sabores português. Maria Emília Cancellata de Abreu: Mentora da cozinha portuguesa e da pioneira revista Banquete*. Prime Books. Estoril;
- Iken, F. (2021). Enguia, a sereia dos mares e dos rios. *Revista de vinhos*. Acedido a 4 de dezembro de 2021, em: <https://www.revistadevinhos.pt/comer/enguia-a-sereia-dos-mares-e-dos-rios>;
- Johnson, G.D. et al. (2011). A «living fossil» eel (*Anguilliformes Proitanguillidae*, fam. Nov.) from an undersea cave in Palau. *Proceedings of the Royal Society B*, **279**: 934-943;
- Modesto, M. de L. (2003). *Cozinha tradicional portuguesa* (20.ª ed.). Editorial Verbo. Lisboa;
- Monteiro, N. (2015). Frente lagunar de Estarreja e os seus tesouros. *Terras de Antuã: Histórias e memórias do concelho de Estarreja*, **9** (9): 166-180. Acedido a 4 de dezembro de 2021, em: <https://issuu.com/municipioestarreja/docs/ta10>;
- Olleboma [Bello, A.M. de O.] (2012). *Culinária portuguesa*. Marcador. Lisboa;
- Pike, C., Crook, V. e Gollock, M. (2020). *Anguilla anguilla*. *The IUCN red list of threatened species 2020*. Acedido a 8 de dezembro de 2022, em: <https://www.iucnredlist.org/species/60344/152845178>;
- Quitério, J. (2015). *Bem comer & curiosidades*. Documenta. Lisboa;
- Ramos, A.F. (2008). *Murtosa: Fotomemória*. Edição de autor. Murtosa;
- Rigaud, L. (2004). *Cozinheiro moderno, ou Nova arte de cozinha*. Colares Editora. Sintra;
- Rodrigues, D. (2017). *Arte de cozinha*. I.D. Braga (coord.). Em: J. E. Franco e C. Fiolhais (dirs.). *Obras pioneiras da cultura portuguesa*. Círculo de Leitores. Lisboa. vol. 21;
- Silva, A. da (2019). À descoberta dos mistérios. 1. Vida das enguias. Em: H. B. Mota (sel., introd. e notas). *Páginas esquecidas*. Quetzal. Lisboa. pp. 267-281;
- Soares, C. (2016). *Iguarias do mundo grego. Guia gastronómico do Mediterrâneo antigo*. Imprensa da Universidade de Coimbra. Coimbra;
- Sobral, J.M. (2017). O revivalismo da alimentação tradicional e local e as estratégias de desenvolvimento rural. Em: P. T. Martín (ed.). *Reflexiones rayanas*. Asociación de Antropología de Castilla y León «Michael Kenny». Ávila. 2.º vol. pp. 199-220;
- Svensson, P. (2019). *O evangelho das enguias: O que o animal que fascinou Freud e Aristóteles nos ensina sobre a vida*. Objectiva. Lisboa;
- Swislocki, M. (2008). *Culinary nostalgia: Regional food culture and the urban culture in Shanghai*. Stanford University Press. Stanford;
- Visser, M. (2017). *The rituals of dinner: The origins, evolution, eccentricities and meaning of table manner*. Penguin Books. London.