

MURTOSA RECEBE A PRIMEIRA EDIÇÃO DO FESTIVAL GASTRONOMIA DE BORDO



Depois de Peniche e de Ílhavo, será a vez da Murtosa receber, de 6 a 9 de dezembro, o Festival Gastronomia de Bordo, uma iniciativa que decorrerá num leque alargado de restaurantes aderentes e que visa exaltar os sabores e os saberes que têm a sua génese nos pratos preparados, desde tempos imemoriais pelos nossos pescadores e que se tornaram ícones gastronómicos, como é o caso da nossa caldeirada de enguias.

O Festival Gastronomia de Bordo insere-se no projeto de programação cultural em rede "Territórios com História: o Mar, as Pescas e as Comunidades", que une os Municípios da Murtosa, Ílhavo e Peniche na dinamização de dezenas de atividades de valorização e divulgação do património cultural marítimo associado a cada um destes territórios, como forma de favorecer o incremento do turismo cultural e o aumento da competitividade local e regional.

A dimensão gastronómica é uma das temáticas abordadas no projeto, a partir do referencial coletivo do mar, das pescas

e das vivências das comunidades, valorizando as especificidades de cada um dos territórios e projetando para os dias de hoje os pratos confeccionados a bordo das embarcações de pesca longínqua (Ílhavo), costeira (Peniche) e lagunar (Murtosa).

O Festival Gastronomia de Bordo assume-se, portanto, como um certame polinucleado que celebra, em três momentos distintos, as singularidades gastronómicas de cada um dos territórios, cabendo à Murtosa encerrar, em dezembro, o ciclo iniciado em outubro por Peniche e continuado, em novembro, por Ílhavo, dando-se, na Terra Marinhola, o merecido destaque às espécies piscícolas da Ria de Aveiro.

RESTAURANTES ADERENTES

O Festival Gastronomia de Bordo terá lugar nos restaurantes aderentes à iniciativa, que corresponderam, positivamente, ao desafio lançado pelo Município:

Na freguesia da Torreira: A Varina, Avenida-Praia, Bastos, Braseiro do Mar, Casa Silva, O Veleiro e Xávega-Mar;

Na freguesia da Murtosa: O Bico.

Os espaços de restauração prepararam menus específicos para a festival, tendo como referencial os pratos de peixe e, de um modo especial, as caldeiradas.

DEGUSTAR E CONHECER



O programa do festival Gastronomia de Bordo propõe algumas atividades complementares às degustações nos restaurantes, que visam dar a conhecer o património gastronómico, cultural e social da Murtosa.

Assim, no dia 6, pelas 16H00, está marcada a abertura oficial do festival, com uma cerimónia na COMUR-Museu Municipal da Murtosa.

Na sexta-feira, dia 7, a partir das 10H00, terá lugar a iniciativa “A Enguia da Ria: a Embaixadora da Murtosa”, que propõe uma visita guiada, conduzida pelo Professor Mike Weber, da Estação Litoral da Aguda, em busca dos segredos desta espécie emblemática. A partida será das instalações da Fábrica de Conservas da Murtosa, na Zona Industrial;

No sábado, dia 8, pelas 10H00, a COMUR-Museu Municipal será o ponto de partida para a visita “Da água à mesa: embarcações e conservas na história da enguia da Murtosa”, guiada por Etelvina Almeida.



GASTRONOMIA DE BORDO OU DE “BORDA”



A génese das deliciosas caldeiradas Murtoseiras – sendo “a de enguias” a mais emblemática – está precisamente nos pescadores da Ria de Aveiro e nos seus peculiares hábitos de pesca, que atestam bem a dureza do trabalho de outrora.

A pesca lagunar do chinchorro, em particular na freguesia da Torreira, tinha a singularidade de se desenvolver em jornadas de 24 horas consecutivas, com lanços sucessivos de dia e de noite. A dura safra era entrecortada pelas pausas para as refeições, sempre em função da maré.



O jantar consistia, as mais das vezes, de uma caldeirada simples, cozinhada na borda de água, pelos próprios pescadores, com peixes resultantes da safra, normalmente aqueles com menor valor económico, acompanhados de batatas, obtidas, junto dos lavradores, por troca de algum do pescado.



Na borda de água acendia-se uma fogueira e era espetada uma vara, que segurava o tacho da caldeirada. Depois de confeccionada, a caldeirada era colocada numa bacia, da qual se serviam todos os elementos da tripulação. Os pescadores não usavam garfos. Faziam, habitualmente, um bico na extremidade de um pau e usavam-no para “picarem” a comida.

usavam-no para “picarem” a comida.



O arrais colocava o seu pau no bordo da bacia, enchia a caneca de vinho, bebia-a na totalidade e passava a caneca ao membro seguinte da tripulação. Enquanto o pau permanecesse no bordo da bacia, ninguém se servia da caldeirada. Depois de terem todos bebido, a caneca era enfiada no gargalo do garrafão e o arrais recolhia o seu pau, sinal de que, finalmente, os pescadores podiam começar a comer.

Cada elemento comia, impreterivelmente, o peixe e as batatas que estavam do seu lado da bacia. Caso verificasse alguma "injustiça" no quinhão de cada um, o arrais, com o seu pau de bico, procedia à redistribuição da comida na bacia.