

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Vila Franca de Xira



1 – Sável Frito com Açorda de Ovas

O primeiro sável servia-se no Dia de Natal e o último, no Domingo de Páscoa.

Esta iguaria com raízes tradicionais em Vila Franca de Xira, faz-se a partir de postas de sável cortadas bem finas e marinadas para amolecer as espinhas. Na açorda devem constar obrigatoriamente as ovas de sável, adicionadas no final para se evidenciarem na degustação.

2 - Um pouco de história

Desde os finais do sec. XIX, as margens do rio Tejo viram chegar sucessivas levas de pescadores oriundos de Vieira de Leiria, os AVIEIROS, procurando sazonalmente ganhar o sustento que devido à bravura do mar da sua terra, não lhes permitia a ousadia de nele entrarem durante o Inverno.

Para a captura do Sável, de nome científico *Alosa*, os avieiros utilizam redes de arrastar, muito compridas e de malha larga, denominadas savana e varina. A savana é usada à noite e a varina ao por do sol.

O sável aproveita a Primavera para subir os rios e desovar. É nessa altura que é mais saboroso. É assim que surge a AÇORDA DE SAVEL (sável frito em postas finas), acompanhado de açorda de ovas, receita que o Município lançou através de uma Campanha de Gastronomia que se realiza com muito sucesso desde 1989, nos restaurantes do Concelho no mês de Março e que é marca registada desde 2015.

3 - Harmonização

Devido aos sabores ácidos e fortes do Sável e dos sabores apurados do alho, coentros e ovas presentes na açorda, é aconselhada a harmonização com o vinho branco Encostas de Xira Arinto. Produzido exclusivamente na encosta de S. João dos Montes, fruto de um projeto municipal, tem recebido críticas bastante positivas.

4 - ‘Memória de Sabores’ – Homenagem

Como refere Maria Adelaide Salvado num texto datado de 1985 “avieiros nos finais da década de 50” ... A busca de uma vida melhor durante o Inverno, obrigou-os a procurar outras paragens. Quando o mar lhes nega o pão, partiam para longe. E o Tejo com a abundância de espécies lucrativas... o sável prometia riqueza e desde sempre foi o fulcro atrativo desta corrente migratória movida pelas incertezas da vida do mar.

Assim foram surgindo pequenas aldeias de pescadores Avieiros, como é o caso de Vila Franca de Xira, Alhandra e Póvoa de Santa Iria.

No início, ficavam nos meses de Inverno a percorrer o Tejo e a suportar uma vida que era dura e difícil. Na época de vaivém entre a praia e a lezíria, moravam nas pequenas embarcações de proa alta, quer durante a faina, quer acostados. O barco era o berço, a oficina e a tumba.

A mulher era mãe e esposa e também “camarada” do pescador. Remava e controlava o barco enquanto o homem lançava as redes e ajudava também no concerto do barco.

Após a pescaria, iam de freguesia em freguesia com a canastra à cabeça, para vender o peixe, descalças sobre a geada ou debaixo de sol escaldante.

A defesa desta receita é também a defesa da memória destas gentes do rio.

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

https://www.cm-vfxira.pt/pages/50?news_id=4484

SALVADO, Maria (1985). Os Avieiros: nos Finais da Década de 50. Castelo Branco: Edição de Autor.

SOARES, Maria Micaela, 1986, A cultura Avieira. Continuidade e mudança”, In Separata do Colóquio “Santos Graça” de Etnografia Marítima.