

## **Domingos Gastronómicos, 4 e 5 de Fevereiro 2006, com a tradicional lampreia em Monção**

Enviado por reporter em Ter, 2006-01-10 00:00



Meio milhão de visitantes são esperados em mais uma edição dos Domingos Gastronómicos, uma iniciativa promovida pela Região de Turismo do Alto [Minho](#) (RTAM), que começa nos dias 4 e 5 de Fevereiro, com a tradicional lampreia em [Monção](#).

**A Lampreia ... Diabólica e Divina** (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Chegou! No solstício do Inverno! O apetitoso ciclóstomo vai arriba [Minho](#), arriba Lima e arriba Cávado, com a sua pomposa designação de agnata (nem carne nem peixe), da ordem dos petromizantídeos e com o seu apodo popular de "flauta de sete buracos" ou "chupa pedras".

Chegou! A ganhar paladar e rijeza no cachoar das águas frias das levadas para, depois, serem apanhadas vivas nas pesqueiras de Barbeita ou de Lapela; nas águas do Vez ou do Lima, nas margens do Cávado.

Daí corre pressurosa para a mão de célebres cozinheiras de restaurantes famosos (cada terra tem seu uso / cada roca tem seu fuso); a apetitosa lampreia tem, então, as bênçãos e as honras de peregrinação obrigatória, com muitas indulgências e preceitos para gastrónomos que honrem o nome e a Confraria.

Segredos, muitos. Desde a preparação, a parte mais ingrata:

**1º segredo** - Com água bem quente (não deve estar a ferver para não coalhar o sangue), raspa-se e tira-se todo o lismo e gordura. Depois, lava-se muito bem até a pele não escorregar na mão. Outra maneira: "lampreia esfolada" ou "lampreia à nossa moda". Primeira condição estar viva. Penduram-se pela cabeça, seguidamente, dá-se um golpe muito ao de leve, junto ao primeiro orifício e a toda a volta da cabeça. Com as duas mãos, pega-se na pele da lampreia e puxa-se de uma só vez, saindo a pele inteira.

**2º Segredo** - Aparar todo o sangue que vai escorrer da lampreia em bacia onde, previamente, se colocou vinho verde ou vinagre.

**3º Segredo** - Tirar a espicha (tripa). Dá-se um golpe ao de leve nos orifícios da cabeça. Dá-se, outro, junto à cauda. Tira-se a tripa pelo golpe da cauda e ata-se a ponta para que não saia líquido nenhum (caso contrário, estraga a lampreia). Idem, na ponta de cima. Vai-se dando golpes ao longo da lampreia puxando a tripa com cuidado. Em seguida, pega-se nas duas pontas, oscilando a tripa até se desprender inteiramente. Depois de solta, puxa-se dum só lado, para que saia duma vez. Tira-se, também, o fel, fígado, coração, etc. Corta-se, finalmente, a cabeça.

**4º Segredo** - Marinada - corta-se a lampreia em pedaços com cerca de seis centímetros e junta-se num recipiente com sal, pimenta, louro, vinho branco ou o tinto (verde), alho esmagado, cravinho, salsa e deixa-se marinar de um dia para o outro.

Nota: A primeira escolha dos Domingos Gastronómicos do corrente ano (dias 4 e 5 de Fevereiro) é a Lampreia confeccionada à Moda de [Monção](#), o primeiro Concelho a iniciar este Roteiro Gastronómico que vai dedicar, também, a Animação habitual já com larga tradição em terras Monçanenses ligada ao Desporto Automóvel, o bem conhecido Rallye da Lampreia. A Segunda escolha e, também, nos Domingos Gastronómicos vai para [Esposende](#) nos dias 4 e 5 de Março. Isto não significa que praticamente todos os 300 Restaurantes que aderem aos Domingos Gastronómicos não façam a sua época da Lampreia e todos com sucesso. (Chegue a Lampreia em quantidades suficientes pois não faltam "cúmplices" para a devida tasquinhação).

Mais antiga que os Dinossauros ....

Com mais de 300 milhões de anos (mais antiga que os dinossauros), é um fóssil vivo, um misto de serpente e de peixe, com corpo anguiliforme e sem barbatanas pares. Com dorso escuro e ventre claro, possui uma ventosa bucal típica constituída por estruturas córneas de diferentes comprimentos. Esqueleto não ossificado, de constituição cartilaginosa e com ausência de escamas.

Conhecida já do tempo dos Romanos (embora não citada por Apício no "De re coquinare"), Vitelio não a dispensa em guisado. Aparece nas salinas do [Norte](#) de Portugal (rios [Minho](#), Lima e Cávado), para a preparação do garum e faz parte das prímicias que os pescadores do rio do Séc. XIII já tinham que entregar aos Abades dos Mosteiros pois era considerada uma iguaria Quaresmal, um prato de luxo em tempo de jejuns e abstinências.

Mas não é só pelo prazer do prato.

É por ser sazonal e por ser diferente.

Rodeada de mistérios, ligada aos cultos ofídicos da Antiguidade, ao Paraíso e à tentação de Eva e Adão, a serpente. O símbolo da serpente está presente no Noroeste Peninsular. No [Norte](#) da Galiza, em Gondomil (Finisterra) existe a célebre Pedra da Serpe, com uma cruz tendo sido objecto de devoção desde os tempos - pré-cristãos. Gondomil (existe uma freguesia com o mesmo nome no Concelho de [Valença do Minho](#)), como Gonomil, organomil e mahumil (esconjuro de tradição Irlandesa), tem origem Celta.

## Lampreias e Meixões

As primeiras lampreias já chegaram aos nossos rios e o preço de venda é o seguinte no pescador: Pequenas - 70 Euros; Grandes - 100 Euros. Entretanto, o meixão a tão cobiçada "angula" varia entre os 350 e os 500 Euros/quilo.

Fazemos Votos para que quer a época do meixão, quer a da lampreia seja pelo menos igual aos anos 2004 e 2005, pois foi excelente traduzindo-se em valores económicos apreciáveis, quer para o pescador, quer para toda a Restauração da Região do Alto [Minho](#). O que precisamos, neste momento, é que a chuva venha depressa para aumentar o caudal dos nossos rios de modo que a água doce penetre no oceano até à distância mais longe da respectiva foz, encaminhando assim as

lampreias para os locais de origem (Nascente ou lugares mais próximos da Nascente) onde vem desovar para garantir a espécie e a maior parte das vezes morrer.

Fonte1: [RTAM](#)

Fonte2: [Clix](#)



***Ei! Participe deixando seu comentário!***  
***(não custa nada)***

- [Região Norte](#)
- [Notícias](#)
- [Festas e Feiras](#)

**URL de origem:**

<http://escapadelas.com/artigo/domingos-gastronomicos-4-5-fevereiro-com-tradicional-lampreia-moncao>