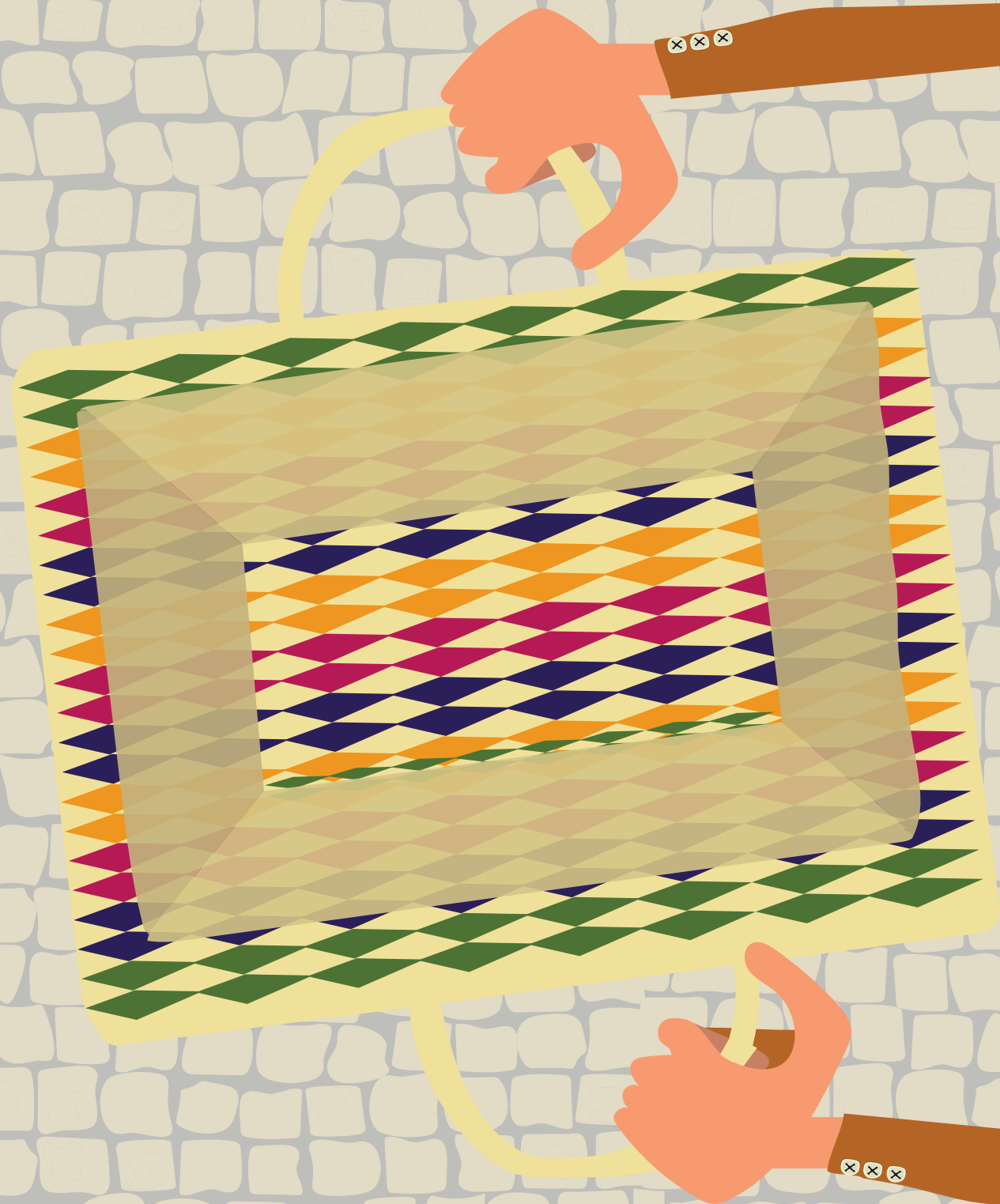




JUNCO: A CESTA DE IGUARIAS

Texto: Hugo Direito Dias e Adriana Moreira

Ilustração: João Lobavinhas



Todas as terras têm as suas histórias, as suas lendas e mitos, que se confundem com as reais tradições do povo que as constrói e as perdura ao longo do tempo.

Esposende, um lugar com uma história tão antiga quanto os celtas, vive à beira mar e colhe na brisa contos que fazem de si uma terra em que as lendas abraçam as tradições e a tornam deliciosa à vista e ao paladar!

Neste livro, conhecerás a história de Junco, uma cesta que o Ti Zé marido da Tia Olívia, peixeira conhecida cá na terra, comprou na feira mensal de artesanato, numa manhã em que o vento Norte adormeceu e no ar pairava uma leve corrente de ar.

Quando voltava das compras, já a Rua Direita ia a meio, o Ti Zé recuou o passo e disse a Junco:

– Uma bela cesta tem de levar um belo conteúdo! Vazia é que a Tia Olívia não a quer! Vou levar-te ao Mercado Municipal para encher-te de iguarias típicas.

*– Mas na cesta tradicional de Esposende só há lugar para produtos cá da terra, Ti Zé? – interveio a cesta de junco, não fosse o Ti Zé pensar em colocar produtos que não fossem endógenos.**

– Está claro, Junco! Vamos tratar de selecionar o que de melhor Esposende produz para uma refeição completa, variada e muito nutritiva.

**produtos locais*

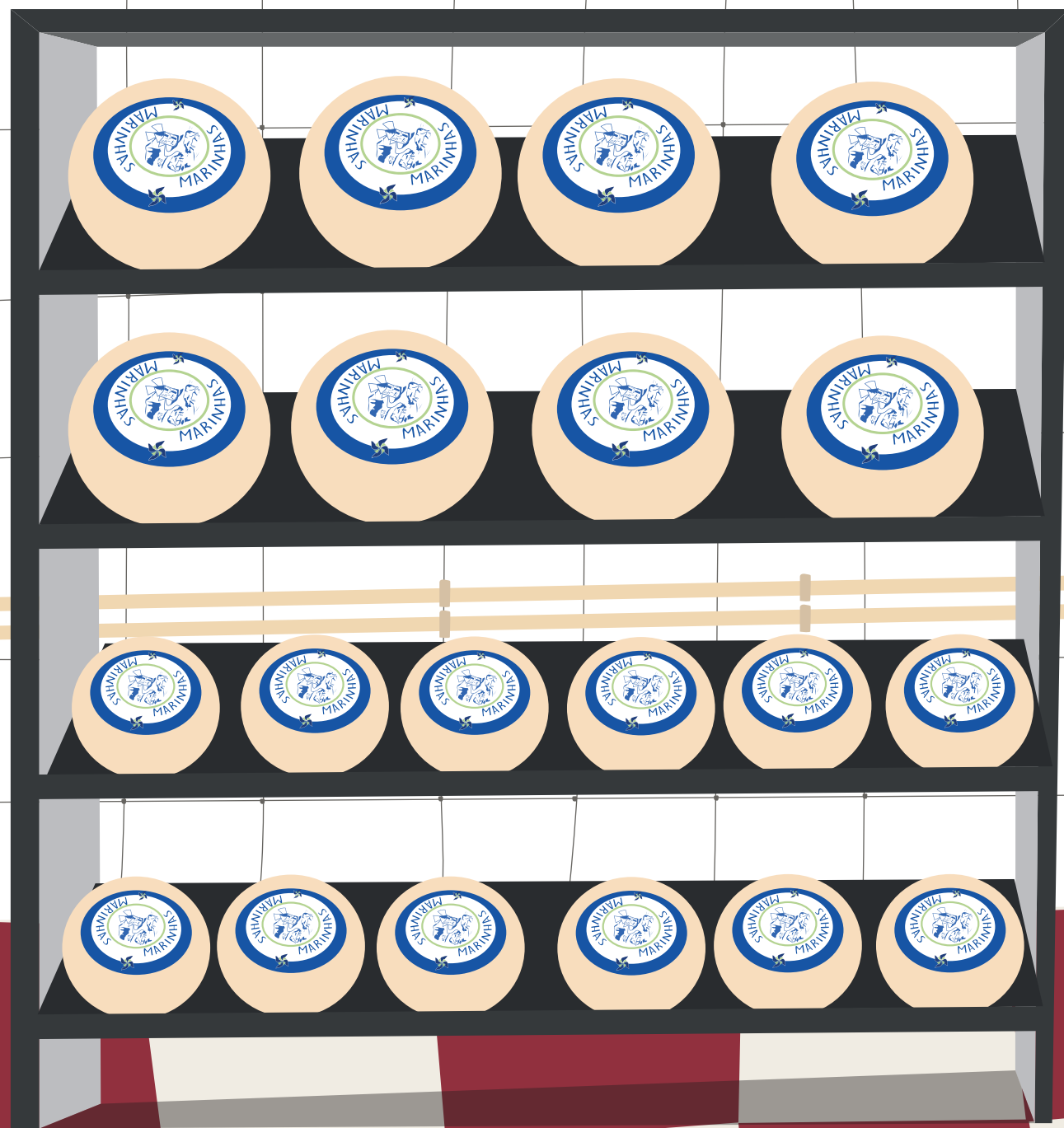
De passo apressado, de quem prepara uma surpresa, o Ti Zé entrou no Mercado Municipal, já com a ideia do que procurava:

– Antes da refeição, enganamos o estômago com umas belas enbradas, Junco. Por isso, vamos levar esta broa de milho pois, à mesa, um cesto de pão faz sempre as delicias dos esfomeados que esperam o fogão acabar de cozinhar.

– Broa de milho com manteiga, Ti Zé! Já que barrar de um lado e do outro e ver miúdos e graúdos partilharem fatias. – observa Junco.

– Mas não há melhor manteiga do que a produzida nos Laticínios das Marinhas, uma manteiga artesanal considerada uma das melhores do mundo, que leva à boca o sabor dos produtos genuínos, com elevada qualidade e rigor. – rematou o Ti Zé, fazendo salivar os de perto.

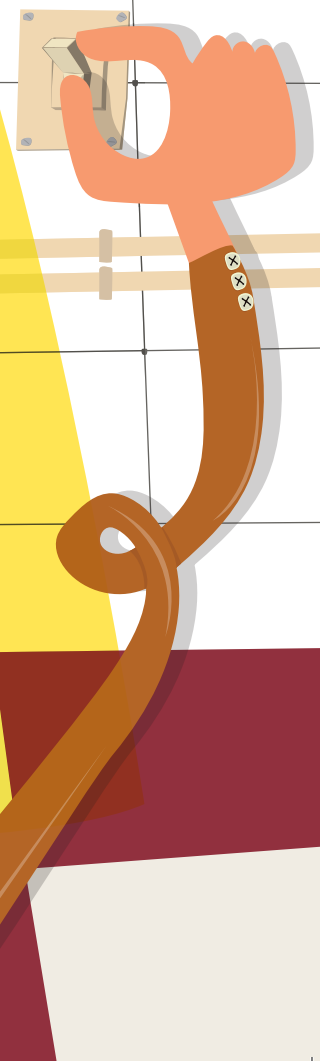


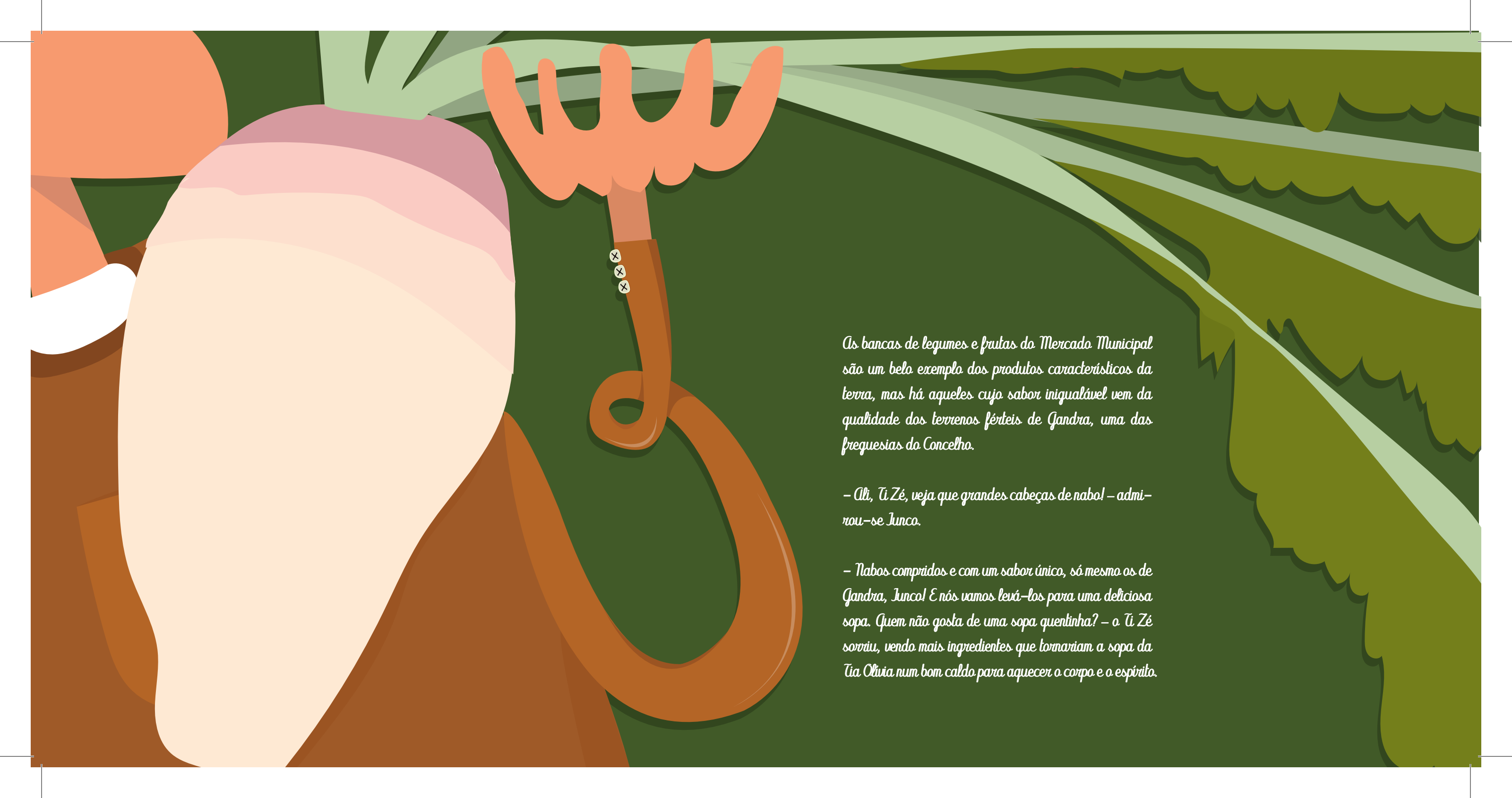


– Ti Zé, não me importava de levar também aquele queijo, com o mesmo símbolo da manteiga. – reparava Junco.

– Junco, se não fosses cesta, serias um bom garfo! Pois levaremos também o Queijo das Marinhas. É produzido pela mesma fábrica de laticínios, com elevada qualidade e características que o diferenciam. Além disso, é o preferido da Tia Olívia.

– Entendo que a “Lactínios das Marinhas”, por ser uma empresa de pequena dimensão, faz com que seja possível adequar os seus produtos a cada cliente. Enbre manteiga e queijo, Ti Zé, a nossa broa de milho tem a companhia perfeita para umas boas enbradas. – disse Junco, já com os produtos no seu interior.

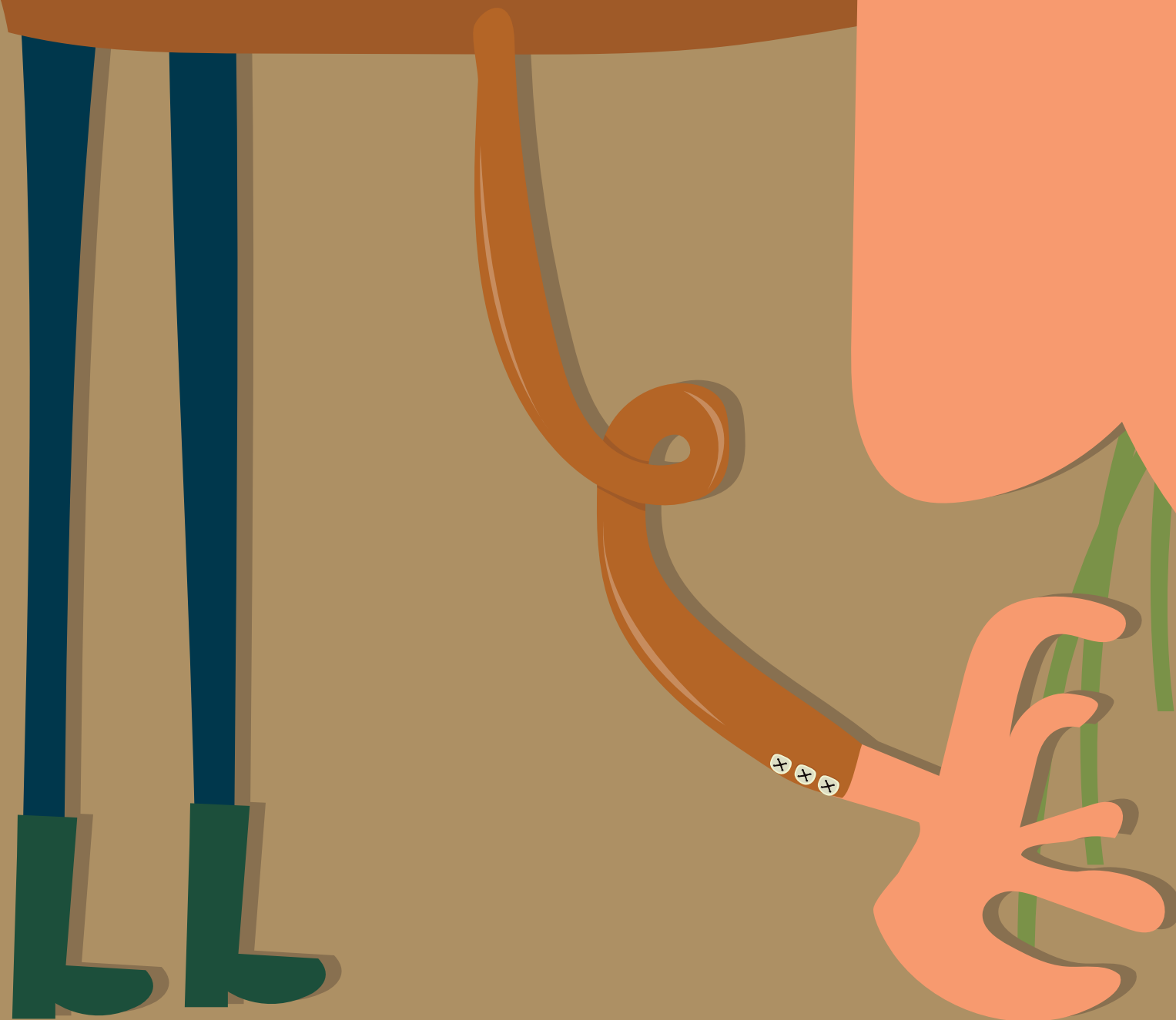




As bancas de legumes e frutas do Mercado Municipal são um belo exemplo dos produtos característicos da terra, mas há aqueles cujo sabor inigualável vem da qualidade dos terrenos férteis de Gandra, uma das freguesias do Concelho.

– Ali, Ti Zé, veja que grandes cabeças de nabo! – admirou-se Junco.

– Nabos compridos e com um sabor único, só mesmo os de Gandra, Junco! E nós vamos levá-los para uma deliciosa sopa. Quem não gosta de uma sopa quentinha? – o Ti Zé sorriu, vendo mais ingredientes que tornariam a sopa da Tia Olívia num bom caldo para aquecer o corpo e o espírito.



– Estas são de Apúlia, Juncal! Cebolas plantadas nos campos férteis em “masseira” que protegem das brisas dos ventos marítimos carregados de sal. – o Ti Zé pegou numa réstia de cebolas presas umas às outras e pediu para pesar, certo de que acabava de comprar um conjunto de sabor.

Uma boa sopa tem sempre penca a boiar, dando um sabor irresistível a legume fresco. O Ti Zé olhou as pencas numa das bancas e perguntou:

– São pencas de Esposende?

– Ora, está claro, Ti Zé! As tais que a Tia Olívia sempre escolhe. São fresquinhas e biológicas, sem produtos químicos e produzidas em solos com temperaturas mais baixas, tornando-as mais uçosas e saborosas. – respondeu a senhora de avental que vendia atrás da banca.

Quem sorria entre as fibras vegetais coloridas era Junco, a cesta típica que sentia o cheirinho de produtos frescos.

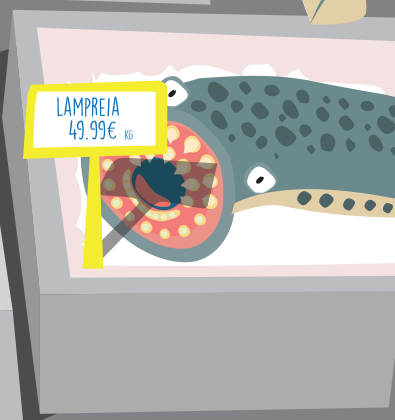
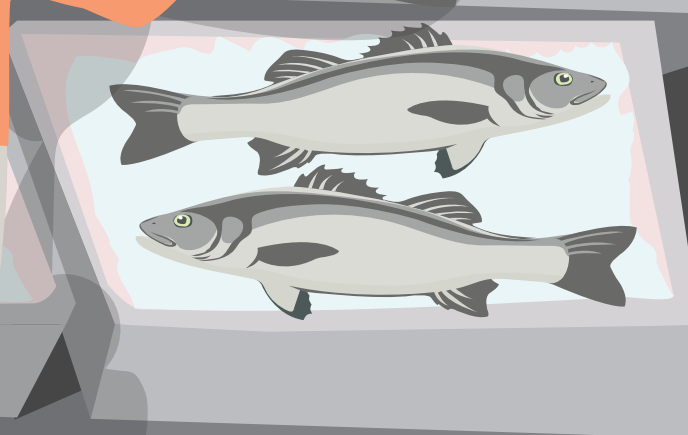
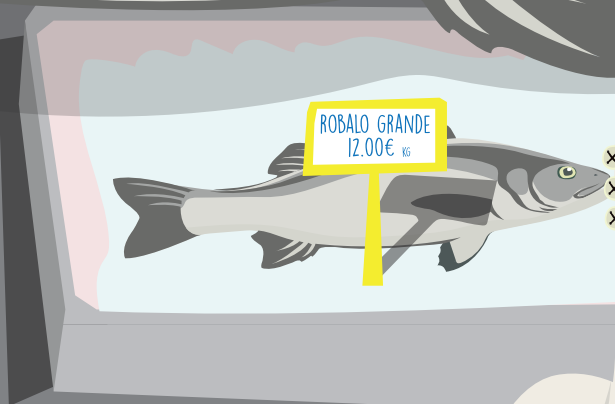
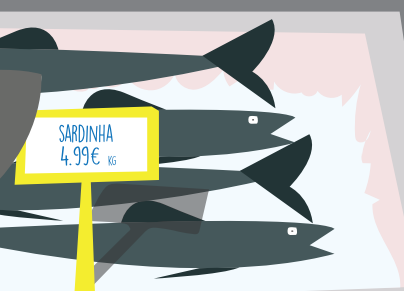
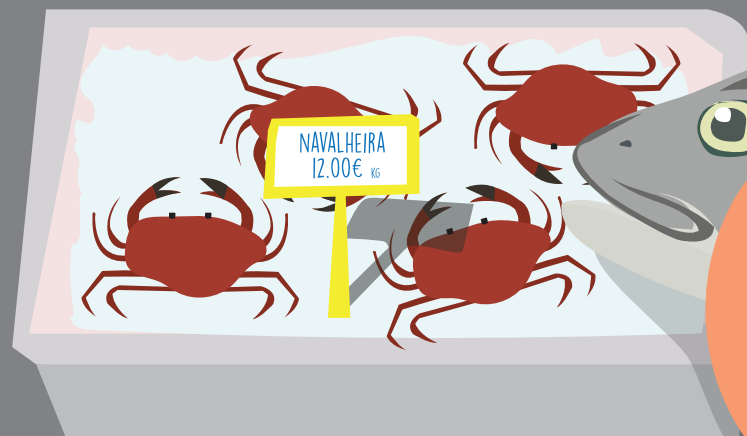
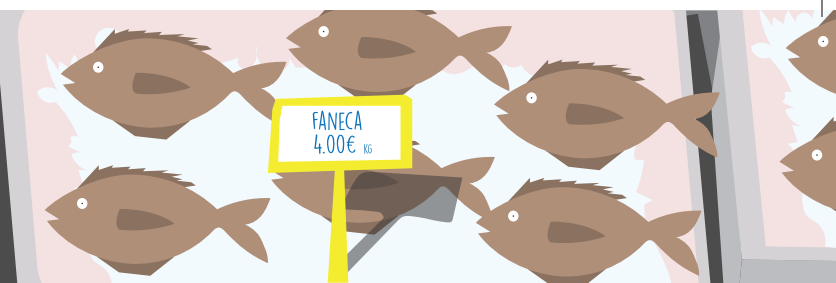
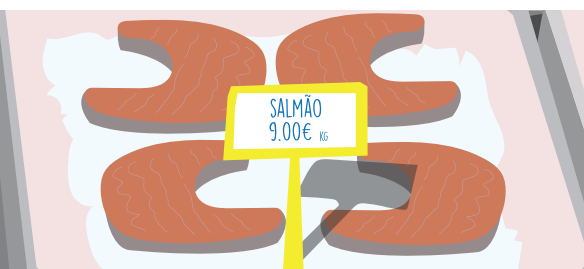
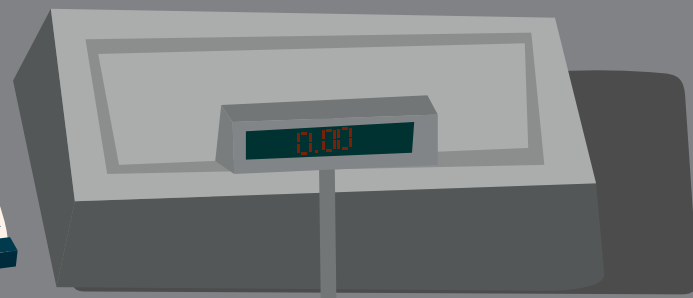
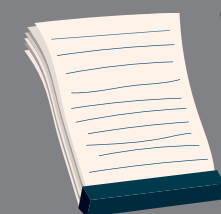


Da zona de frutas e legumes, o Ti Zé seguiu para uma banca que lhe é muito familiar, a banca de peixe.

– Chegamos ao prato principal, Ti Zé. E nesta matéria, tem de escolher bem, pois a Tia Olívia é como peixe dentro de água. – gracejou Junco.

– Tens razão, Junco, o peixe é a sua grande paixão. Pode dizer-se que é uma especialista no que toca a escolher o alimento mais típico numa mesa de Esposende. É que numa terra de rio e de mar, o prato principal tem de ser peixe. Olha estas lampreias pescadinhas no Rio Cávado! – o Ti Zé segurou, sem medo, uma lampreia ainda viva.





– Há muito que escolher, Ti Zé. Vejo salmão, faneca, sardinha, até navalheiras. Mas não me importava de levar aquele robalo encorpado e ver a Tia Olivia grelhá-lo, assá-lo ou com ele fazer um arroz solto com polpa de tomate e pimentos. – Junco quase conseguia sentir o sabor de todos estes pratos, só de os imaginar.

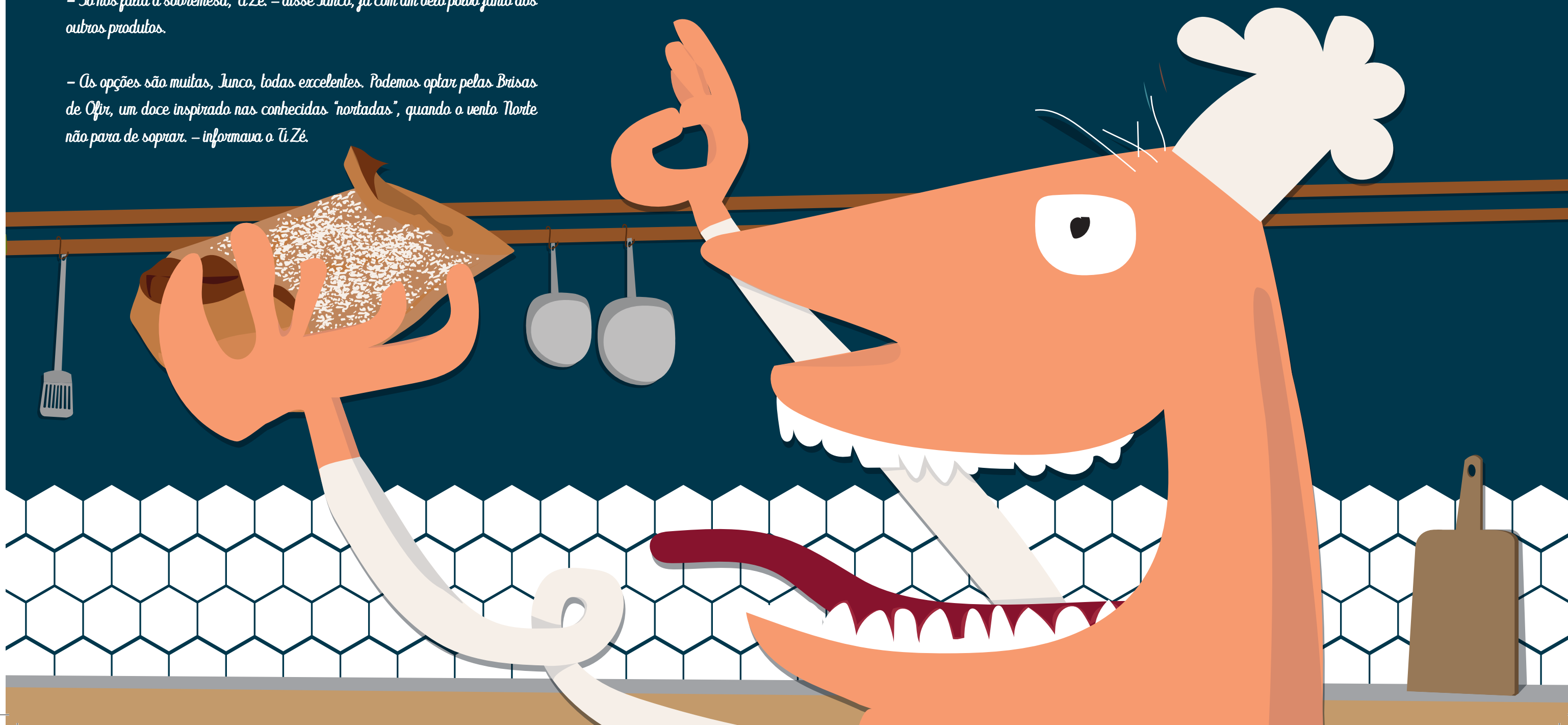


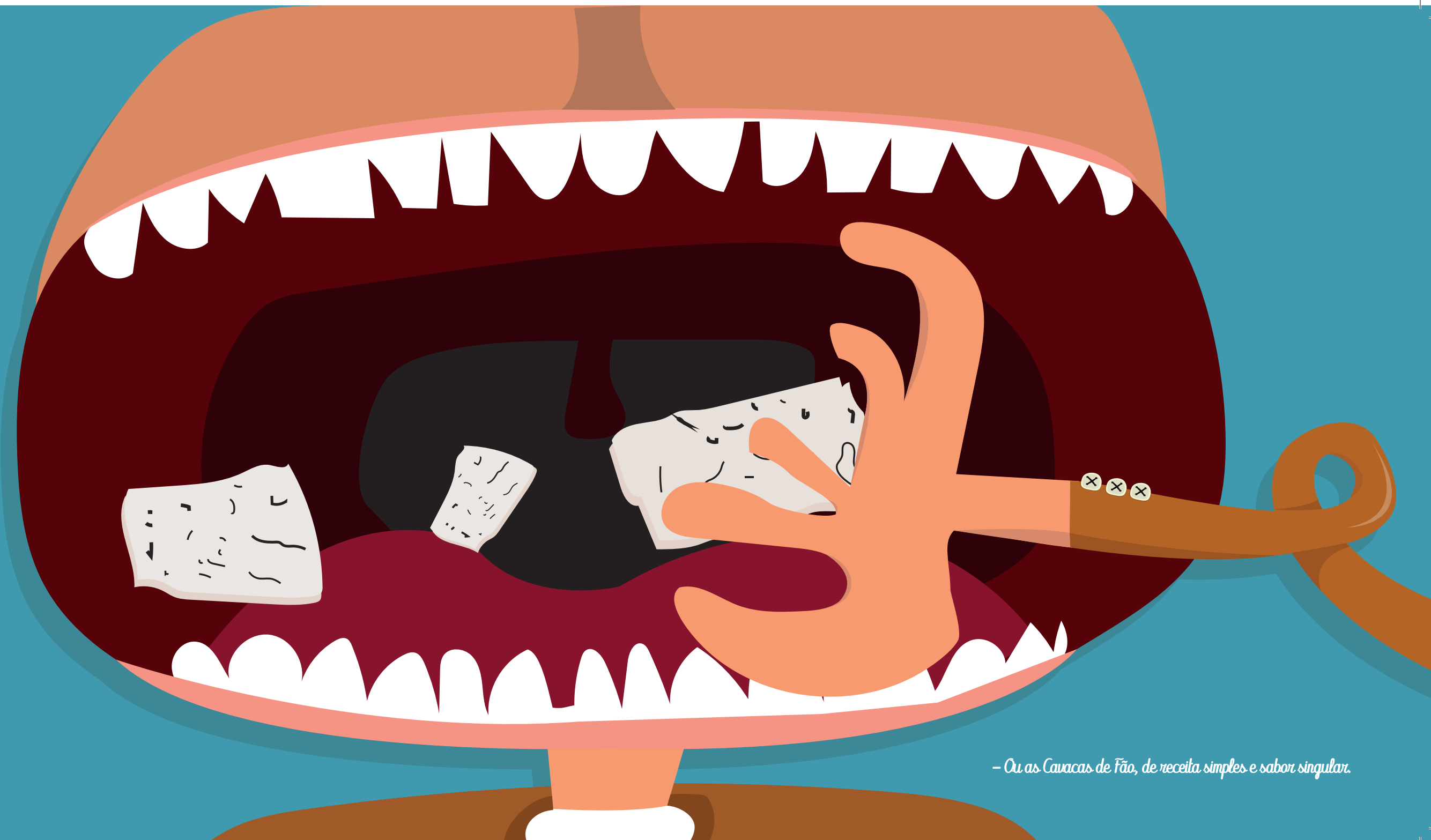
Na banca de peixe havia também um polvo que faz qualquer um salivar. Numa das caixas, um polvo-da-pedra mexia os tentáculos vistosos, tentando escapar, como se ainda estivesse nos rochedos da costa.

– Onde pensas que vais, Pedrinhas? – chamou, carinhosamente o Ti Zé – Vens comigo! A Tia Olívia fará de ti um delicioso “Polvo à Esposende”, o melhor pitêu cá da terra.

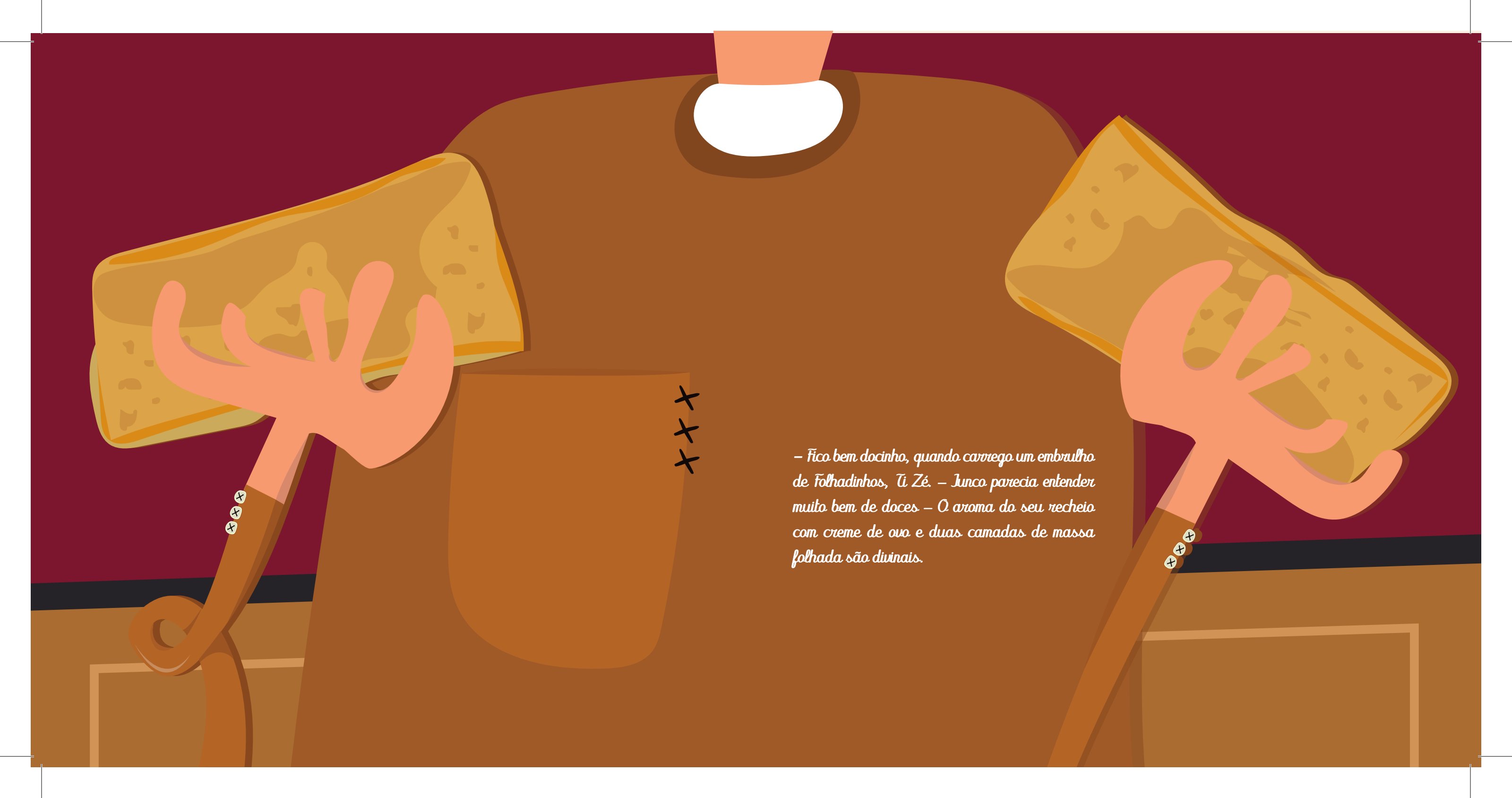
– Só nos falta a sobremesa, Ti Zé. – disse Junco, já com um belo polvo junto dos outros produtos.

– As opções são muitas, Junco, todas excelentes. Podemos optar pelas Brisas de Ofir, um doce inspirado nas conhecidas “nortadas”, quando o vento Norte não para de soprar. – informava o Ti Zé.





– Ou as Cavacas de Fão, de receita simples e sabor singular.



– Fica bem docinho, quando carrego um embrulho de Fofadinhos, Tã Zã. – Junco parecia entender muito bem de doces – O aroma do seu recheio com creme de ovo e duas camadas de massa folhada sãõ divinais.



– Mas o meu preferido, Junco, aquele que me completa a refeição, acompanhado de um bom café e uma conversa de amigos, é a Clarinha de Fão. Com uma história envolta em lendas, a Clarinha de Fão é um pastel de massa frita com recheio de chila e muita bradição. – concluiu o Ti Zé.

– Ó Ti Zé, com estas iguarias, até D. Sebastião, desaparecido na névoa, sentirá vontade de sentar-se a uma mesa de Esposende. – gracejou Junco, com a boa disposição própria da terra.

O Ti Zé e o Junco deixaram o mercado e rumaram a casa, apreciando o Rio Cávado, com Ofir em pano de fundo, orgulhosos por fazerem parte desta terra em que as lendas abraçam as bradições e a tornam deliciosa à vista e ao paladar! E a Tia Olívia, por certo, apreciará a saborosa surpresa preparada pelo seu marido.

Todas as terras têm as suas histórias, as suas lendas e mitos...

FICHA TÉCNICA

Título: Esposende produtos endógenos: junco a cesta de iguarias

Coordenação editorial: José Costa (Câmara Municipal de Esposende)

Ilustração e design: João Lobarinhas (Câmara Municipal de Esposende)

Texto: Hugo Direito Dias e Adriana Moreira

Edição: Câmara Municipal de Esposende

Data: Março de 2019

MARÇO COM
SABORES
DOMAR
20 Anos ESPOSENDE'19