

Ponte de Lima - Arroz de Sarrabulho é tema de livro

O livro «Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da tradição» conta a história de um prato que já ligado ao trabalho no campo. A obra, assinada por Nuno Brito, vice-presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo, pode ser a base para a certificação do prato regional.

Café Portugal | sexta-feira, 4 de Fevereiro de 2011

O professor Nuno Brito, na Escola Agrária de Ponte de Lima, impulsionou os alunos a trabalharem fora da sala de aula. O objectivo era analisar a segurança alimentar. O arroz de sarrabulho, «pela sua complexidade», apresentou-se como o maior desafio.

«O arroz de sarrabulho envolve várias carnes, tem a questão do sangue. É complexo, por isso decidimos trabalhar sobre ele», conta o actual vice-presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.

No início do trabalho, «rapidamente se concluiu que o arroz de sarrabulho tinha muita importância para a região», diz o mesmo responsável. Assim, «contactamos o município e propusemos fazer um estudo aprofundado sobre este prato tão característico». A ideia foi aceite e ficou desde logo estabelecido que a informação reunida poderia ser a base «dos cadernos de encargo para uma certificação do sarrabulho de Ponte de Lima».

O trabalho coordenado por Nuno Brito e Ana Paula Vale, ambos docentes na Escola Agrária de Ponte de Lima, acabou por dar origem ao livro «Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da tradição».

Arroz, sangue, galinha, vaca minhota e porco bísaro são os cinco ingredientes essenciais desta iguaria que terá nascido numa cozinha particular em 1860. No livro, a história do arroz é contada com pormenor. Ingredientes bem condimentados com especiarias e outros segredos «que as mulheres de Ponte de Lima souberam manter inalteráveis ao longo dos anos», sublinha o autor.

«Terá sido na família de Clara Penha que nasceu a confecção deste prato. Clara veio a ser proprietária de um restaurante e aí começou a dar visibilidade ao sarrabulho. Ela foi a embaixadora do arroz de sarrabulho», explica o entrevistado.

Nuno Brito sublinha ainda que «o sarrabulho está intimamente ligado à agricultura, à época das colheitas e à matança do porco. Neste ambiente nasceu o prato que juntava à mesa os trabalhadores do campo, familiares e amigos».

Na secção dedicada à história, recordam-se autores como Eça de Queirós, Ramalho Ortigão e Miguel Torga que nos seus escritos «fizeram referência ao prato».

Além da história, «o livro tem um capítulo com testemunhos de pessoas ligadas às tradições de Ponte de Lima, conhecedoras deste tema». Entre as várias vozes que se citam no livro estão o presidente da Câmara Municipal de Ponte de Lima, Victor Mendes, Franclim Castro e Sousa, presidente da direcção da Associação Concelhia das Feiras Nova e o Chefe Hélio Loureiro.

«Estes testemunhos fazem uma contextualização do arroz de sarrabulho tendo em conta diversos aspectos como a área económica, social e cultural», afirma Nuno Brito.

No final faz-se uma caracterização da restauração, «ou seja a passagem da cozinha tradicional, familiar, para a profissionalização».

Nuno Brito sublinha que «toda a obra é acompanhada por uma reportagem fotográfica da autoria de Amândio de Sousa Vieira».

«Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da tradição» é editado em versão bilingue (português e inglês), porque além de património regional e nacional, a gastronomia «deve ser um atractivo turístico e entendemos que os turistas em Ponte de Lima devem conhecer este prato que, num primeiro olhar, lhes pode parecer estranho», adianta Nuno Brito.

