

Seminários à Hora do Almoço  
30.11.2022, 13h00

**“Enguias e globalização: Biologia, gastronomia e cultura”**

**Ana Carvalhas**

(Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra)

**Resumo:** As enguias são animais muito antigos, que existem há cerca de 150 milhões de anos e que permaneceram durante muito tempo, e ainda permanecem, um mistério da Natureza. Desde a antiguidade histórica, a enguia tem sido discutida por filósofos, escritores e historiadores, incluindo nomes como Aristóteles, Tchekov e Freud. São peixes do género *Anguilla* que vivem em água doce e se reproduzem nos mares, existindo mais de uma dúzia de espécies. Há duas no Atlântico. Uma, a americana, a oeste, entre as Caraíbas e a Terra Nova, e outra, a europeia, a leste, distribuída pela Europa, pela área do mar Mediterrânico e pela África do Norte. No Japão, há uma espécie do Pacífico que é muito apreciada.

A enguia europeia (*Anguilla anguilla*, Linnaeus 1758) é uma espécie fascinante. O seu nascimento ocorre no longínquo mar dos Sargaços, sendo arrastada, pela corrente do Golfo, através do Atlântico, durante cerca de três anos, até ao litoral europeu. A sua área de distribuição inclui toda a costa da Europa e o Norte de África, bem como algumas ilhas atlânticas. Migra para estuários e rios, adaptando-se rapidamente à vida fluvial. Sofre metamorfoses, cresce e continua o seu caminho por percursos fluviais até encontrar um lar com comida suficiente, onde permanecerá até chegar a uma idade entre 12 e 24 anos. Depois, regressa ao seu lugar de origem para se reproduzir. Apesar dos esforços realizados nos últimos 100 anos para entender melhor a biologia da enguia, muitos pontos permanecem obscuros.

A enguia ainda é um peixe popular em várias regiões de Portugal, como em Salvaterra de Magos, Santiago do Cacém, Almeirim e Mértola, tendo inspirado receitas como a caldeirada de enguias, o ensopado de enguias, a canja de enguias, as enguias à pescador e as enguias de escabeche, documentadas em receituários antigos e modernos. Mas o sítio mais emblemático é a ria de Aveiro, onde a pesca e o consumo humano têm uma rica tradição.

Desde o início dos anos 1940, foi estabelecida, na Murtosa, a fábrica de conservas COMUR, que privilegiava a conservação de enguias em escabeche. As enguias de escabeche, consumidas, desde o século XIX, na Feira de São Mateus, em Viseu, chegavam da Murtosa em barricas de madeira. Hoje, as enguias da fábrica de conservas, em vez de virem da ria de Aveiro, são adquiridas noutros países, que as cultivam em cativeiro. Sendo uma espécie ameaçada de extinção, é cada vez mais rara na ria de Aveiro. Na Murtosa, a enguia continua a ser um património acarinhado. É um ícone da cultura local, cuja manutenção se serve de processos de comércio global.

**Nota curricular:** Ana Carolinas é licenciada em Ciências da Nutrição e Alimentação pela Universidade do Porto (1991). Desde 2007, exerce atividade, como nutricionista, no Agrupamento de Centros de Saúde do Baixo Mondego, no Centro de Saúde Norton de Matos, em Coimbra. Desde 2016, colabora na formação de médicos do 2.º ano do Internato de Medicina Geral e Familiar. Foi Assistente Convidada da Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra em 2016/2017 e 2017/2018. Em 2020/2021, iniciou funções de Assistente Convidada na Escola Superior de Enfermagem de Coimbra, onde leciona Nutrição e Dietética. É autora dos livros *Emagrecer é* (Gradiva, 2010) e *Dieta para Sedentários* (Gradiva, 2016). É cronista, na sua área, do *Diário de Coimbra*. Foi eleita, em 2019, para a Assembleia Geral da Ordem dos Nutricionistas. É doutoranda em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.