

# Das tripas às francesinhas: Porto a desleixar-se, Lisboa a conquistar terreno... – Por Abílio Ribeiro

written by Abílio Ribeiro | 23 de Novembro, 2023

**OCIDADÃO**  
Jornalismo Livre



***Abílio Ribeiro***

Estando registadas a sede do editor e a redação de O CIDADÃO na Rua Nossa Senhora da Hora, em Vila Nova de Gaia (Porto), logo à partida o autor deste presuntivo artigo de opinião está

em desvantagem. Não apenas por ser de Lisboa (ou perto dela, já que, na verdade, é ribatejano assumido, sabendo distinguir uma garça-real de um chapim ou de um pisco), mas, acima de tudo, por não gostar de tripas e por considerar que a receita da francesinha muda consoante a direção do vento...

Ponto 1: qualquer reclamação acerca deste desconcertante artigo de opinião deve ser endereçada à Entidade Reguladora para a Comunicação Social (ERC, organização que rege tudo o que seja órgão de comunicação social neste país – seja O CIDADÃO, seja qualquer revista do social). Está sediada em Lisboa. Com sorte, boa parte dos membros abominam tripas e francesinhas. Mas reclamem, se assim for esse o vosso desígnio.

Ponto 2: a Prof.<sup>a</sup> Doutora Helena Sousa, presidente da ERC, é catedrática na Univ. do Minho (e, portanto, deverá gostar de francesinhas e de tripas, pelo que poderá interceder junto dos membros da entidade supracitada para que qualquer decisão seja favorável a O CIDADÃO – até porque, segundo consta, os registos e respetivas taxas estão em dia). “Poderá”, sublinhe-se. Não disse seria um ato consumado. Está feita a defesa do autor, responsável pela conjugação verbal.

Ponto 3: eu, na condição de “ofendido”, ponderaria: o que vale mais? Um leitor indignadíssimo de O CIDADÃO perder o seu precioso tempo a apresentar uma queixa por causa de um artigo de opinião sobejamente estúpido ou, em contraponto, um leitor profundamente indignadíssimo de O CIDADÃO apresentar uma queixa apenas porque não tem mais nada que fazer (e confundir o nome de António Costa com o de António de Oliveira Salazar)? Avalie-se em conformidade.

Ponto 4:, sou de Lisboa. Mas não sou. Na verdade, cresci entre caçarolas com ensopado de enguias e terrinas com sopa da pedra. Ribatejano na aceção do termo, portanto. O rio Tejo, envolto entre a graciosidade da cegonha-preta, dos grifos, da águia-de-bonelli e, imagine-se, dos flamingos (que, por

obséquio às alterações climáticas, decidiram que a viagem até África já não se justificava, assentando as patas durante todo o ano nos arrozais ribatejanos), é-me tão familiar quanto a distinção entre uma carpa e um barbo.

Ponto 4: sim, as tripas à moda do Porto são abomináveis. Não dito por mim, mas porque quem gosta verdadeiramente de tripas e que já teve oportunidade de degustá-las no Porto. A culpa não é da cidade do Porto, contaram-me. É, antes, das centenas de espaços de restauração que as confeccionam à sua “maneira”. O mesmo se aplica às francesinhas. Dois restaurantes, distanciados a poucas dezenas de metros, fazem derivações de ingredientes, molhos e acompanhamentos (até mesmo algo tão simples como a batata frita é sujeita a chacota pública – versões pré-fritas, versões supostamente caseiras, mas resfriadas e mais cozidas do que fritas, e versões que não são nem carne nem peixe). Isto dito categoricamente por mim, que há mais de 2 décadas tenho estudado afincadamente a evolução da francesinha originária da Invicta, em pontos geográficos de referência.

Ponto 5: também na zona Centro/Norte, foram capazes de “estragar” as enguias. Vendem-nas em pequenos barris, em molho de escabeche, a rondar os 40 euros. Sabor (demasiado) avinagrado, sem qualquer possibilidade de confirmar a suculência e a textura da enguia. Repitam comigo: enguias finas, servem-se fritas. Enguias de dimensão intermédia, vão para o ensopado. E enguias com volume mais corpulento são confeccionadas na brasa. Tão simples e sem truques.

Ponto 6 e último: acérrimo defensor da cultura gastronómica genuína, guardo para mim o aproveitamento que, em parte, tem sido feito por grande parte dos responsáveis dos espaços de restauração. A qualidade decaiu, em detrimento de satisfação de consumidores menos conhecedores e exigentes (turistas, isso mesmo). Não obstante, os preços dos menus subiram. Não só no Porto, como em Lisboa. A diferença é que, muito provavelmente, já se estarão a vender francesinhas de qualidade superior em

Lisboa do que no Porto. O mesmo sucederá com as tripas. Será meramente uma questão de tempo e de moda...