

Muxama

A **Muxama**, de origem fenícia e que cujo termo provém do árabe ‘musama’ (seco), resulta de um processo no qual as partes nobres do atum são salgadas, prensadas e postas a secar em ambiente e temperatura controlados.

A salga do peixe tinha como objetivo conservar o alimento para que este não se estragasse e para que, nos meses de Inverno quando era arriscado ‘ir ao mar’ pescar, as pessoas tivessem o que comer. Próprio das classes mais baixas, este produto servia muitas vezes para acompanhar o pão, principalmente durante os períodos de maior escassez de alimento.

