



INSTITUTO  
UNIVERSITÁRIO  
DE LISBOA

---

**Do Mar à Mesa: Sigamos o Peixe  
Estratégias Sociais e Transfiguração do Pescado em Contexto  
Marítimo e Turístico – O Caso de Sesimbra**

Pedro Manuel Pereira da Silva

Doutoramento em Antropologia

Orientador:

Doutor Pedro Miguel Pinto Prista Monteiro, Professor Auxiliar,  
ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa

janeiro, 2021



Departamento de Antropologia

**Do Mar à Mesa: Sigamos o Peixe**  
**Estratégias Sociais e Transfiguração do Pescado em Contexto**  
**Marítimo e Turístico – O Caso de Sesimbra**

Pedro Manuel Pereira da Silva

Doutoramento em Antropologia

Júri:

Doutor Miguel Vale de Almeida, Professor Catedrático, ISCTE –  
Instituto Universitário de Lisboa

Doutor José Manuel Sobral, Investigador Coordenador, ICS –  
Universidade de Lisboa

Doutora Mónica Truninger, Investigadora Auxiliar, ICS –  
Universidade de Lisboa

Doutora Maria Raquel Moreira, Professora Adjunta, ESHTe –  
Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Doutor Francisco Oneto, Professor Auxiliar, ISCTE – Instituto  
Universitário de Lisboa

Doutora Joana Lucas, Investigadora de Pós-Doutoramento, FCSH –  
Universidade Nova de Lisboa

janeiro, 2021



## **AGRADECIMENTOS**

A tese de doutoramento que aqui apresentamos beneficiou sobremaneira dos conselhos e da imprescindível participação e ajuda de algumas pessoas e instituições a quem gostaríamos publicamente de deixar aqui registados os nossos agradecimentos.

Em primeiro lugar, ao Professor Doutor Pedro Prista, orientador deste trabalho, apresentamos os nossos agradecimentos, pelas suas perspicazes sugestões que vieram enriquecer o nosso trabalho, pela sua receptividade e interesse sobre a antropologia do turismo e da alimentação, pela meticulosa análise e crítica franca e pelo apoio e entusiasmo que sempre demonstrou em relação a este trabalho de investigação.

Aos Professores Doutores José Manuel Sobral, Francisco Oneto Nunes, Mónica Truninger e Luís Sousa Martins, a nossa gratidão pelo auxílio na pesquisa e estudo da gastronomia e da antropologia marítima, pelos seus pertinentes conselhos, observações e disponibilidade para a discussão.

Ao António Reis Marques, ao João Aldeia, à Maria José Borges, ao José João Carvalho, ao António Manuel Lopes e ao Valdemar Capítulo, pela disponibilidade e generosidade evidenciadas em todas as conversas que tivemos, pela cedência de materiais e pelo enriquecimento que as suas experiências e memórias vieram fornecer à nossa interpretação e reflexão sobre a vila de Sesimbra.

Aos pescadores João Conceição, ao Eduardo Pinto (Mestre Xixa), ao Carlos Vicente e respectivas famílias, em particular à Laura Conceição e à Andreia Conceição, assim como ao João Lopes, ao António Maria Macedo e ao Manuel Fernandes pelo seu humanismo, e pela sua enorme paciência, sensibilidade e hospitalidade.

Ao Isidro Loura, um mecânico da mais alta categoria que, graças ao seu profissionalismo, integridade e generosidade, foi um valiosíssimo intermediário em diversos contactos com pescadores e mestres locais.

Ao João Ventura, à Ana Mourato e à Cristina Conceição pela total disponibilidade da Divisão de Cultura e Arquivo Municipal de Sesimbra, pelo auxílio, entusiasmo e dedicado profissionalismo que permitiram valorizar este trabalho.

Ao Professor Doutor Lucas António da Silva da Universidade Federal do Rio de Janeiro e à Fátima Coelho, bibliotecária da Ordem dos Arquitectos, pela generosidade e paciência na cedência de materiais durante o período mais agudo da pandemia.

A todos os pescadores no activo ou reformados e informantes dos estabelecimentos de restauração de Sesimbra que se disponibilizaram para conversar e estabelecer um diálogo crítico sobre os hábitos pesqueiros, as práticas culinárias e as propriedades do pescado e das técnicas, confecções e pratos que nos propusemos estudar, um muito obrigado pela disponibilidade, humor e boa vontade demonstrados.

Apresentamos igualmente os nossos agradecimentos aos investigadores, funcionários das várias instituições que em diversos momentos auxiliaram a pesquisa para este trabalho. Um muito obrigado para os Doutores Irineu Batista e Narcisa Bandarra (IPMA), os Engenheiros Carlos Ferreira (DGRM), João Carlos Pólvora, Ana Paula Queiroga e Artur Gomes (Docapesca), Carlos Macedo (ArtesanalPesca), e António Pilro e Carina Reis (Cabaz do Peixe).

Um agradecimento especial para o Nuno Medeiros, pela sua compreensão, amizade e solidariedade, e ao José Alves do Rio, que com muita paciência e tranquilidade participou na elaboração gráfica dos anexos deste trabalho e nos facultou ferramentas que permitiram a valorização do documento final.

Finalmente, um particular agradecimento à minha família, pelo imprescindível impulso para a concretização deste trabalho. Uma vez mais, muito obrigado Amália, Inês e Clara, pelo constante incentivo e mais do que infinita paciência.

## RESUMO

Esta dissertação consiste numa abordagem antropológica ao sistema alimentar turístico a partir da transfiguração do pescado e do território marítimo enquanto factores de identificação, valorização e atracção. Trata-se de uma pesquisa sobre o processo de transfiguração do pescado local no contexto do sistema turístico da vila de Sesimbra e no âmbito sócio-económico do seu valor como atracção gastronómica. As transfigurações do peixe são o principal fio condutor da minha investigação e o seu objecto é a vida social de Sesimbra e particularmente a dos grupos e das pessoas em trânsito entre a condição marítima e a condição terrestre com as suas incertezas mas também com as oportunidades possibilitadas por esta circulação.

Indiscutivelmente, este trabalho resulta, quer da minha formação académica como antropólogo, quer da minha formação e actividade profissional como guia de turismo. Neste contexto várias questões estruturantes definiram o caminho desta pesquisa: De que modo a maritimidade e a “vocação marítima” dos lugares enforma a natureza, a herança e as práticas alimentares de uma comunidade piscatória? O que é o peixe? O que acontece ao pescado desde que é capturado no mar até à sua arribação em terra? De que forma ele é seleccionado, controlado, valorizado, olvidado e transfigurado neste percurso? Que relevo tem o sistema turístico nas decisões, estratégias alimentares e económicas no que respeita ao pescado marítimo local? De que modo é elaborada a identidade gastronómica de um importante porto de pesca, agora eminentemente vocacionado para o turismo? O que permanece oculto nos bastidores da experiência turística no espaço físico deste objecto de estudo? O que, na verdade, significa *local* no contexto da captura de peixe e marisco num espaço de flutuante territorialidade como é o oceano e no contexto económico da globalização? De que forma os anfitriões concebem a oferta culinária para os espaços públicos da restauração baseada no pescado fresco marítimo? E de que modo o pescado chega ao ambiente doméstico local e de que forma é consumido?

A partir do trabalho de campo desenvolvido em Sesimbra, das diferentes vertentes antropológicas na abordagem à alimentação e a sua relação com a actividade turística e da valorização dos produtos e gastronomias locais, este trabalho aborda quatro temáticas distintas mas intimamente ligadas entre si: A maritimidade dos lugares piscatórios em que Sesimbra ocupa um lugar de relevo; A questão sobre “o que é o peixe”, desde a sua chegada a terra firme e até finalmente ser apresentado à mesa do consumidor; O papel desempenhado

pelos anfitriões na encenação e criação de “pseudo-eventos” e a forma como a “oferta” do pescado é coreografada pelos anfitriões, tanto para o consumidor como para o visitante na restauração, assim como o contraponto na relação com o pescado em ambiente de recolhimento doméstico; e, finalmente, o resultado destas interacções como elementos estruturais da identidade gastronómica de um lugar no seu globalizado contexto histórico, económico e turístico.

Neste contexto, a inter-relação entre comida, identidades e turismo e as formas de criação e promoção do património culinário local foi analisada através da reflexão teórica sobre temáticas, como a antropologia marítima, antropologia da alimentação, alimentação e turismo, identidade, autenticidade e património, e alimentação e espectacularização do património alimentar. De igual modo, foi dada particular atenção ao elemento de *performance*, que tanto pode simular as tradicionais regras de hospitalidade como funcionar como elemento fundamental sobre a representação, palco e bastidores, e, em particular, aos “discursos ocultos” associados aos bastidores em oposição aos “discursos públicos” vinculados no palco para o público.

No que respeita à metodologia utilizada, esta abordagem antropológica à transfiguração do peixe e do território utilizou entrevistas individuais ou de grupo, a observação directa participativa e não-participativa, discussões em grupo e memórias, pensamentos, experiências e ideias de pessoas de diferentes grupos sociais e profissionais. Entre os participantes contam-se pescadores profissionais e desportivos, no activo e reformados, membros de instituições relacionadas com a regulação ou apoio à pesca artesanal, biólogos marinhos, cronistas e jornalistas locais, proprietários, gerentes e trabalhadores da restauração vocacionada para o turismo. Em complemento, também foram utilizadas fontes secundárias, onde a informação é proveniente de textos de carácter científico, relatórios e estatísticas institucionais, bibliografia relevante sobre as áreas abrangidas neste trabalho e informação existente em suportes audiovisuais, de modo a possibilitar a construção de um modelo de pesquisa sustentado por uma abrangente análise exploratória.

A análise do itinerário do peixe e das suas múltiplas transfigurações teve em consideração as estratégias de valorização e “construção” de um “objecto turístico” que, muitas vezes, reflecte não apenas as razões associadas à legitimidade desta construção, mas também as preocupações relacionadas com a legitimação histórica e as opções políticas e económicas, materializadas nas programáticas estratégias institucionais, públicas e privadas, como pilares do desenvolvimento turístico.



No caso de Sesimbra, a maritimidade do lugar é alicerçada nas práticas quotidianas do pescador que, paralelamente à implementação do turismo, se viu relegado para o campo brumoso da memória e da ausência, tal como os seus conhecimentos sobre o mar e as suas tradicionais práticas alimentares em ambiente doméstico. Apesar da supervisão, controlo, planeamento e normalização da pesca empregues nas estratégias e operacionalidade desta *economia do mar*, e conseqüente rede alimentar do pescado, o peixe acaba frequentemente por escapar a essa malha e fazer um percurso bem distinto daquele propagado pela máxima: *Do mar para a mesa*. Pela sua própria natureza, o peixe é um dos alimentos de mais difícil catalogação e normalização, daí que ao longo do seu itinerário sofra múltiplas transfigurações até chegar ao consumido final. A par da sua transfiguração, e dada a sua relevância económica e simbólica, o pescado é seleccionado, valorizado e transformado de acordo com as leis do mercado e a sua apetência performativa como produto turístico. Neste contexto, a estetização dos lugares e a espectacularização do património alimentar, alicerçados na frescura, na superlativa abundância, no exotismo conceptual da mirada turística e na linguagem e performance dos anfitriões, são elementos absolutamente estruturantes na implementação do pescado como marcador identitário de uma comunidade piscatória convertida em atracção turística.

De modo bem distinto, a herança, as rotinas e a hospitalidade presentes no recolhimento do ambiente doméstico abordam o pescado fresco marítimo numa dinâmica social marcada simultaneamente pela sazonalidade, aprovisionamento e criterioso aproveitamento. Ao contrário do que acontece no contexto comercial e global da alimentação em ambiente turístico, no ambiente doméstico a origem do peixe ainda comporta uma relevância simbólica e culinária, de acordo com a sua mais adequada utilização na cozinha.

Nos bastidores deste processo de transfigurações, encontramos o protagonista social que legitimou a apropriação turística dos espaços e das práticas alimentares litorâneas: o pescador artesanal. Este elemento humano estruturante de todo um património cultural foi convertido num colorido mural que oculta a vertiginosa gentrificação de uma comunidade, numa figura espectral que diariamente desce à vila sem ser visto. E, tal como nos pratos de comida mais reconhecidos e familiares, foi remetido para os bastidores. Longe do mar.

#### **PALAVRAS-CHAVE**

Transfiguração, Pescado, Gastronomia, Turismo, Hospitalidade, Representação.



## ABSTRACT

This dissertation consists of an anthropological approach to the tourist food system based on the transfiguration of fish and maritime territory as factors of identification, valorization and attraction. Given the socio-economic context and its significance as a gastronomic attraction, this research is about the transfiguration process of the local fish in the tourist system of the village of Sesimbra. The transfigurations of the fish are the main thread of my research and its object is the social life of Sesimbra and particularly that of groups and people in transit between the maritime and the terrestrial condition with their uncertainties but also with the opportunities that this circulation presents.

Undoubtedly, this work results, both from my academic training as an anthropologist, and from my training and professional activity as a tour guide. In this context, several structuring questions defined the path of this research: How does the maritime nature and the “maritime vocation” of the places shape the nature, heritage and food practices of a fishing community? What is fish? What happens to fish since it is caught at sea until it arrives on land? How is he selected, controlled, valued, forgotten and transfigured in this journey? What relevance does the tourism system have in decisions, food and economic strategies with regard to local marine fish? How is the gastronomic identity of an important fishing port, now eminently geared to tourism, elaborated? What remains hidden behind the scenes of the touristic experience in the physical space of this object of study? What, in fact, does *local* mean in the context of catching fish and shellfish in a space of fluctuating territoriality such as the ocean, and in the economic context of globalization? How do hosts conceive the culinary offer for public catering spaces based on fresh sea fish? And how does the fish reach the local domestic environment and how is it consumed?

Based on the fieldwork developed in Sesimbra, from the different anthropological aspects in the approach to food and its relationship with the tourist activity and the valorization of local products and gastronomies, this work addresses four distinct themes, but closely linked together: The maritime nature of fishing places in which Sesimbra occupies a prominent place; The question about “what is fish”, since its arrival on dry land and finally being presented to the consumer's table; The role played by the hosts in the staging and creation of “pseudo-events” and the way in which the “offer” of the fish is choreographed by the hosts, both for the consumer and the visitor in the restaurant, as well as the counterpoint in the relationship with the fish in a home environment; and, finally, the result of these interactions

as structural elements of the gastronomic identity of a place in its globalized historical, economic and tourist context.

In this context, the interrelationship between food, identities and tourism and the ways of creating and promoting the local culinary heritage was analyzed through theoretical reflection on themes such as maritime anthropology, anthropology of food, food and tourism, identity, authenticity and heritage, and food and the spectacularization of food heritage. Likewise, particular attention was paid to the element of performance, which can both simulate the traditional rules of hospitality, as well as function as a fundamental element on the representation, stage and backstage, and to the concept of “hidden transcripts” associated with the backstage as opposed to “public transcripts” linked to the public through the stage.

With regard to the methodology, this anthropological approach to the transfiguration of fish and the territory used individual or group interviews, direct participatory and non-participative observation, group discussions and memories, thoughts, experiences and ideas of people from different social and professional groups. Participants include professional and leisure fishermen, active and retired, members of institutions related to the regulation or support of artisanal fishing, marine biologists, local chroniclers and journalists, owners, managers and workers in restaurants dedicated to tourism. In addition, secondary sources were also used, where the information comes from scientific texts, reports and institutional statistics, relevant bibliography on the areas covered in this work and information on audiovisual media, in order to enable the construction of a model of research supported by a comprehensive exploratory analysis. This analysis of the fish itinerary and its multiple transfigurations took into account the strategies of valorization and “construction” of a “tourist object” that, many times, reflects not only the reasons associated with the legitimacy of this construction, but also the concerns related to historical legitimation and political and economic options, materialized in public and private programmatic institutional strategies, as pillars of tourism development.

In the case of Sesimbra, the maritime nature of the place is based on the daily practices of the fisherman who, in parallel with the implementation of tourism, found himself relegated to the misty field of memory and absence, as well as his knowledge of the sea and his traditional practices food in a domestic environment. Despite all the supervision, control, planning, and normalization of fishing employed in the strategies and operability of the sea economy and the consequent food network of the fish, this sea product often ends up escaping this mesh and making a very different route from that propagated by the maxim: *From the sea to the table*. By its very nature, fish is one of the most difficult food products to catalog and

standardize, so that throughout its itinerary it undergoes multiple transfigurations until reaching its final consumption. Alongside its transfiguration, in this process and given its economic and symbolic relevance, fish is selected, valued and transformed according to the laws of the market and its performative appetite as a tourist product. In this context, the aesthetization of places and the spectacularization of food heritage, based on freshness, superlative abundance and the conceptual exoticism of the tourist gaze and the language and performance of the hosts, are absolutely structuring elements in the implementation of fish as a community identity marker for this fishing village converted into tourist attraction.

In a very different way, the inheritance, routines and hospitality present in the gathering of the domestic environment address fresh sea fish in a social dynamic marked simultaneously by seasonality, supply and judicious use. Contrary to what happens in the commercial and global context of food in a tourist environment, in the domestic environment, the origin of the fish is duly defined according to its most appropriate culinary use.

Behind the scenes of this transfiguration process we find the social protagonist who legitimized the tourist appropriation of spaces and coastal eating practices: the artisanal fisherman. This structuring human element of an entire cultural heritage has been converted into a colorful mural that hides the dizzying gentrification of a community, into a spectral figure that goes down to the village every day, without being seen. And just like the recognized and familiar food dishes, it was sent backstage. Away from the sea.

#### **KEY WORDS**

Transfiguration, Fish, Gastronomy, Tourism, Hospitality, Performance.



## ÍNDICE

<b>AGRADECIMENTOS</b>	<b>i</b>
<b>RESUMO</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>Vii</b>
<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>1</b>
<b>1. UM ALTO LUGAR DA MARITIMIDADE EM PORTUGAL</b>	<b>9</b>
1.01 A Época Dourada: A indústria conserveira e outros modos de vida	15
1.02 Oceanografia, museologia, preservação e sustentabilidade	20
1.03 As riquezas do mundo submarino: Pesqueiros, cantinhos e laminárias	27
1.04 As Armações, o estado das pescas e um notável protagonista	34
1.05 A vida das comunidades marítimas na literatura e cinema nacional	40
1.06 A descoberta turística do território e uma genealogia histórica e poética	43
1.07 A antiga lota na praia: Lugar de gentes e feira de peixe	47
1.08 Industrialização da alimentação e do quotidiano comunitário	53
1.09 O despontar do lazer: Promoção, eventos e o sonho do Grande Hotel	55
1.10 Identidade e documentação visual da vida marítima	59
1.11 A monografia de Sesimbra e outras publicações locais	65
1.12 O fim da Época Dourada e a emergência da <i>ArtesanalPesca</i>	72
1.13 Das riquezas terrenas à vilegiatura nas terras da Arrábida	76
1.14 Uma paradoxal maritimidade	78
<b>2. O QUE É O PEIXE? DO MAR ATÉ À MESA</b>	<b>81</b>
2.01 Onde está o Peixe?	86
2.02 Sesimbra é Peixe?	90
2.03 Taxonomia, nomenclatura, classificações e terminologia	92
2.04 Pexitos e Charrocos e Caga-Leites	99
2.05 Monitorização e valorização dos recursos	104
2.06 O peixe em terra e a primeira venda	114
2.07 Associação de pescadores, industrialização e transformação	129
2.08 A Cenografia da segunda vida do peixe	132
2.09 Outras vendas, outros clientes	148
2.10 O pescado na restauração	152
<b>3. O ESPADARTE EM SESIMBRA: À MESA COM OS SENHORES DO MAR</b>	<b>169</b>
<b>4. DO BRANCO AO NEGRO, SEM ESCAMAS, SEM ESPINHAS: A LINHAGEM DOS ESPADAS DE SESIMBRA</b>	<b>203</b>

<b>5. O TURISMO, O PESCADO E A ALIMENTAÇÃO EM SESIMBRA</b>	<b>237</b>
5.01 Cozinha: Migrações, autenticidade e globalização	238
5.02 Uma nova sugestão marítima do maravilhoso e do sublime	242
5.03 O banheiro. Uma personagem-chave dos banhos e da hospitalidade	243
5.04 A reorganização da frente marítima	246
5.05 Do recreio para o resort: Os novos alojamentos turísticos	251
5.06 As tragédias costeiras: O mar possuído e o mar plácido	257
5.07 A antiga cozinha da rua, do pátio e do terraço	260
5.08 O pitoresco e o espectáculo do lazer	266
5.09 A venda ambulante no areal e o exotismo na memória do paladar	271
5.10 A bolha turística e as fontes de identidade	275
5.11 A corrosão do carácter urbano marítimo	276
5.12 Povoamento, sazonalidade, turismo e a praia dividida	278
5.13 Os Fachos e os Calhaus: Um território dividido entre o mar e a terra	280
5.14 O cenário aberto ao forasteiro	287
5.15 Formas de uso dos espaços mistos piscatórios e balneares	288
5.16 A cozinha da terra e do mar e a criação de uma identidade gastronómica	291
5.17 Do nacionalismo culinário ao ideário turístico	296
5.18 A experiência de dentro e a autenticidade encenada	298
5.19 Do autêntico para a autenticação	304
5.20 A implementação da gastronomia como uma atracção por si mesma	306
5.21 O mapa, o território e a estetização da comida e dos seus lugares	308
5.22 A gastronomia local na restauração que “cresceu para fora”	326
5.23 O fogo e a festividade da chama: A universalidade do grelhado	333
5.24 A comida de tacho, os pratos tradicionais locais e a caldeirada	337
5.25 O pescado em pratos bons para vender e algumas manigâncias culinárias	345
5.26 Anfitriões, guias de turismo e turistas à volta da mesa	350
<b>6. AS PRÁTICAS ALIMENTARES NO RECOLHIMENTO DOMÉSTICO</b>	<b>355</b>
6.01 O campo esquecido e as comidas de pobres que não chegam ao céu	359
6.02 O peixe vadio e comidas francas num litoral repovoado	368
<b>CONCLUSÃO</b>	<b>377</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>393</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>437</b>



## GLOSSÁRIO: ABREVIATURAS E SIGLAS

### Instituições, Unidades de Potência e Tonelagem:

ACOPE | Associação dos Comerciantes de Pescado  
ASAE | Autoridade de Segurança Alimentar e Económica  
AAPACS | Associação de Armadores de Pesca Artesanal do Centro e Sul  
AMS | Arquivo Municipal de Sesimbra  
ANIMAR | Associação Portuguesa para o Desenvolvimento Local  
CCTEP | Comité Científico, Técnico e Económico da Pesca  
CECAF | Comité de Pescas para o Atlântico Central Oriental  
CIEM | Comité Internacional para a Exploração do Mar  
CLUL | Centro de Linguística da Universidade de Lisboa  
CMS | Câmara Municipal de Sesimbra  
DGADR | Direcção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Regional  
DGP | Direcção Geral das Pescas  
DGPM | Direcção Geral de Política do Mar  
DGPT | Direcção Geral do Património Cultural  
DGRM | Direcção Geral dos Recursos Naturais, Segurança e Recursos Marítimos  
DGT | Direcção Geral de Turismo  
FAO | Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura  
GDR | Grupo Desportivo de Sesimbra  
GNR | Guarda Nacional Republicana  
GT | Toneladas em Bruto no Sistema Internacional  
HORECA | Rede de Distribuição nas Áreas de Hotelaria, Restauração e Cafetaria  
ICNF | Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas  
IELT | Instituto de Estudos de Literatura e Tradição  
INE | Instituto Nacional de Estatística  
INIC | Instituto Nacional de Investigação Científica  
INIP | Instituto Nacional de Investigação das Pescas  
INPI | Instituto Nacional de Propriedade Intelectual  
IPIMAR | Instituto de Investigação das Pescas e do Mar  
IPMA | Instituto Português do Mar e da Atmosfera  
IPSS | Instituições Particulares de Solidariedade Social  
ISO | International Standards Organization  
IUCN | International Union for Conservation of Nature and Natural Resources  
kW | Unidade de Potência Quilowatt (1kW = 1000 Watts)  
MARL | Mercado Abastecedor da Região de Lisboa  
NATO | Organização do Tratado do Atlântico Norte - OTAN  
NUTS | Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos

OCDE | Organização de Cooperação e Desenvolvimento Económico  
OIT | Organização Internacional do Trabalho  
OMT/WTO | Organização Mundial do Turismo  
PIB | Produto Interno Bruto  
PMLS | Parque Marinho Luíz Saldanha  
PNAr | Parque Nacional da Arrábida  
POOC | Plano de Ordenamento da Orla Costeira  
POPNA | Plano de Ordenamento do Parque Nacional da Arrábida  
PORDATA | Base de Dados Portugal Contemporâneo  
PROMAR | Programa Operacional Pesca  
PROT | Plano Regional de Ordenamento do Território  
PROVE | Cabaz Promover e Vender  
SESIBAL | Cooperativa de Pescas de Setúbal, Sesimbra e Sines  
SET | Secretaria de Estado do Turismo  
SNI | Secretariado Nacional de Informação, Cultura Popular e Turismo  
SNPRCN | Serviço Nacional de Parques, Reservas e Conservação da Natureza  
TAC | Totais Admissíveis de Captura  
UE | União Europeia  
UNESCO | Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura  
ZEE | Zona Económica Exclusiva

### **Testemunhos, Entrevistas e Contactos:**

AC | Augusto Coelho (Gerente e Proprietário de Restauração Local)  
AG | Artur Gomes - *Picão* (Docapesca/Lota Sesimbra)  
AL | António Lopes - *Garrucho* (Operário Naval Reformado)  
AM | Ana Mourato (Técnica do Arquivo Municipal de Sesimbra)  
AMM | António Maria Amigo Macedo (Pescador Reformado)  
AMCP | Antónia Martins e Cidália Peixoto (Proprietária e Funcionária de Restauração Local)  
APCR | António Pilro e Carina Reis (Responsável e Contabilista do *Cabaz do Peixe*)  
APQ | Ana Paula Queiroga (Técnica Superior/Docapesca)  
AV | Ana Alves (Técnica da Stericycle - Gestão Integrada de Resíduos)  
CFE | Carlos Fernando (Pescador do Peixe-espada Preto)  
CF | Carlos Ferreira (Direcção de Serviços de Inspeção e Controlo da DGRM)  
CM | Carlos Macedo (Administrador da *ArtesanalPesca*)  
CMA | Carlos Mateus (Proprietário de Restauração Local)  
CV | Carlos Vicente (Pescador do Alto)  
DP | Domingos Peixoto (Ex-Pescador, Ex-Peixeiro, Desempregado)  
EP | Eduardo Pinto - *Mestre Xixa* (Pescador Costeiro)  
GC | Graça Cavaco (Docapesca/Lota Sesimbra)  
HR | Henrique Rodrigues (Técnico Superior da CMS e Guia de Museus)

IL | Isidro Loura (Mecânico Reformado e Pescador Desportivo)  
JA | João Aldeia (Economista, Jornalista e Funcionário da Câmara Municipal de Sesimbra)  
JAP | José Apolinário (Secretário Geral das Pescas entre 1999-2002 e 2015-2020)  
JC | José Carlos (Proprietário de Restauração Local)  
JCP | João Carlos Pólvora (Técnico/Docapesca)  
JL | João Lopes (Pescador Reformado, Presidente da Mútua dos Pescadores entre 1980 e 2013)  
JF | José Filipe (Proprietário da Restauração Local)  
JMC | João Manuel Conceição - *Zé da Calma* (Pescador Reformado)  
LRM | Laura Reis Marques (Rececionista da Pensão/Hotel *Espadarte*)  
MF | Manuel Fernandes (Proprietário do Restaurante *O Madeirense*)  
MJP | Manuel José Pólvora (Armador Reformado, Presidente e Tesoureiro da *ArtisanalPesca*)  
MJB | Maria José Borges - *Marizé* (Cozinheira)  
MH | Miguel Henriques (Técnico Superior do ICNF)  
NBIB | Narcisa Bandarra e Irineu Batista (Biólogos Investigadores do IPMA)  
NFC | Nuno Filipe Contins (Sócio-Gerente de Restauração Local)  
PC | Paulo Cagica (Gerente da Restauração Local)  
PE | Paulo Elías (Peixeiro no Mercado de Campo de Ourique em Lisboa)  
PCMC | Pedro e Marcelo Carapinha (Gerentes e Proprietários de Restauração Local)  
PFE | Pedro Ferreira (Empresário da Pesca em Câmara de Lobos)  
PF | Pedro Filipe (Proprietário de Restauração Local)  
RP | Ricardo Pinto (Proprietário de Restauração Local)  
VC | Valdemar Capítulo (Fotógrafo Sesimbrense)  
ZJ | José João Carvalho - *Zé João* (Ex-Comerciante Retalhista)



## INTRODUÇÃO

O objectivo desta tese é analisar, numa perspectiva antropológica, a relação entre a alimentação, em contexto público e doméstico, e o turismo no impressionante contexto da maritimidade na vila piscatória de Sesimbra. Neste âmbito, e tendo em consideração o valor simbólico e identitário do património gastronómico desta região, alicerçado no peixe e em outros produtos do mar, e os diferentes modos como o turismo, em geral, e a oferta e práticas culinárias deste povoado, em particular, se têm relacionado enquanto elementos de “atração turística” no contexto da sua cultura alimentar, a crescente pressão turística ao longo do litoral tem exercido profundas e extensivas transformações nestes aspectos fundamentais das comunidades piscatórias.

Esta recente e acelerada transfiguração das suas práticas e reconfiguração das suas vivências entre si, e face aos outros, faz destes povoados unidades privilegiadas para a investigação antropológica, cuja atenção, neste caso, se debruça sobre as áreas da alimentação, turismo e identidade. A partir do pescado como principal elemento gastronómico local, segui os caminhos que permitissem identificar as alternativas e as opções estratégicas no âmbito da experiência gastronómica e turística da vila de Sesimbra. No que respeita ao contexto económico e social da actividade colectora da pesca, explorei o modo como o pescado é manipulado e se estabelece a mediação entre a pesca e o turismo e como a sua identidade marítima é transfigurada como identidade gastronómica para consumo turístico.

No seguimento do trabalho anteriormente desenvolvido, esta investigação assume que a experiência gastronómica, no contexto turístico, constitui uma das dimensões mais relevantes no contacto estabelecido entre os visitantes e a cultura da comunidade local, tal como esta é apresentada pelos anfitriões (Silva, 2012). Refira-se que esta temática repartida entre fachada e bastidores, a escolha do objecto de estudo, a abordagem ao trabalho de campo e a própria organização do texto encontraram parte da sua motivação e estilos de comunicação na minha actividade profissional como guia de turismo, que tenho exercido na última década no território de Portugal continental.

No caso de Sesimbra, “o maior porto de pesca de anzol do país” (Cruz, 2009 [1966]: 35), e tendo em conta que este destino balnear sempre teve a beira-mar e o peixe como os seus mais marcantes elementos atractivos, esta situação conduziu-nos à interrogação central deste trabalho. De que modo a identidade local ancorada na sua gastronomia marítima se tem constituído e recriado, tendo em conta a visível e marcante transição desta antiga comunidade marítima para um moderno destino turístico, ao mesmo tempo que a pesca artesanal de baixa

intensidade tem, paulatinamente, sido substituída por uma pesca artesanal, paradoxalmente, de carácter eminentemente industrial?

Com efeito, a minha experiência profissional como guia, e sobretudo o meu trabalho de investigação para esta tese, revelaram um complexo jogo de manipulações técnicas, práticas, materiais, económicas, políticas, simbólicas onde se dá a transfiguração do objecto designado como peixe. Este sistema constitui-se como um extraordinário campo para a análise de processos sociais contemporâneos nesta comunidade costeira, que vão desde o turismo até à articulação de economias, de escalas muito diferentes, passando pelas identidades locais, profissionais e familiares até à constituição de um património simultaneamente científico, ambiental, etnológico e político.

Na verdade, verifiquei que tudo gira em torno do peixe na vida e na história recente de Sesimbra e que esse “peixe” se constitui como um campo altamente maleável, onde se vão operar todos os jogos e tensões de uma sociedade em transformação rápida e atravessada por importantes desigualdades.

O peixe pareceu-me assim uma imensa metáfora para o entendimento antropológico da sociedade em Sesimbra, na sua condição histórica e actual. Parafraseando Alexandre O’Neill, também eu segui o peixe. Como que pescada a minha imaginação de investigador pelo conceito de peixe, abriu-se-me a revelação do vasto mundo líquido onde a fluidez das vidas sociais e humanas se move. Assim, espero ter conseguido revelar algumas das mais pertinentes dimensões antropológicas para as quais essa fluidez da vida marítima me apontou o caminho.

A transfiguração do peixe é por isso o fio condutor do meu argumento, desde esse mundo vasto, líquido, indomável que é o mar, até às mais criativas fantasias gastronómicas postas ao serviço das actividades comerciais turísticas. É o mundo cambiante imaginado, manipulado, conhecido e ocultado do peixe que me permitiu olhar para a vida social em terra a partir dessa difícil realidade que é o mundo marítimo e do conceito de maritimidade. São, pois, as transfigurações do peixe o principal fio condutor da minha investigação mas não o seu objecto. O seu objecto, esse, é a vida social de Sesimbra e, particularmente, a dos grupos e das pessoas em trânsito entre a condição marítima e a condição terrestre, com as suas incertezas mas também com as oportunidades que esta circulação oferece.

1.1 Além da elementar e palpável influência de carácter geográfico exercida pelo mar, através do contacto entre as massas de ar e humidade provenientes dos oceanos, sobre as áreas litorâneas, a maritimidade dos lugares costeiros resulta de uma complexa interacção entre

diferenciados factores, alicerçados na alteridade do mar, na hostilidade da sua imensidão marinha, nesse espaço repulsivo e solitário, no qual o ser humano se encontra totalmente deslocado. A maritimidade combina as intensas relações históricas, económicas, etnográficas e geográficas entre as povoações ribeirinhas e o mar, em particular no que respeita aos usos estabelecidos e aperfeiçoados que têm no mar a origem dos seus principais recursos, ao mesmo tempo que esta imensidão líquida é, simultaneamente, o seu horizonte, literal e metafórico, e o seu mais determinante elemento cosmológico. Neste contexto, parece-me evidente que “a interrogação da diferença e da especificidade da ocupação marítima pressupõe necessariamente um olhar sobre as suas origens históricas e sociopolíticas” (Pina Cabral e Lima 1996, citados por Nunes, 2013: 9). Em termos da sua macro-estrutura, a maritimidade tem re-emergido ultimamente sob uma configuração institucional, a partir do exercício da soberania do mar, do direito comunitário e internacional sobre o território marinho, da apropriação, extracção e sustentabilidade dos seus recursos naturais e dos diferentes sectores e actividades criados e implementados na beira-mar, a partir de uma teoria e estratégia política que, em termos genéricos, se tem designado como a “economia do mar” (Garrido, 2006, 2006b e 2018; Lopes, 2004 e 2009; Pitta e Cunha, 2011; Ruivo 1983 e 2015).

1.2 Se, a antropologia marítima tem a faina do mar e as comunidades piscatórias como temas centrais do seu trabalho e conseqüentemente o pescado, a sua matéria prima, recurso económico e alimento, como elemento de mediação entre o mar e a comunidade, mais importante se torna, hoje em dia, entender o valor simbólico do pescado, a sua confecção e apresentação para compreender a relação gastronómica que se estabelece entre as comunidades locais e os turistas e visitantes nacionais.

Neste contexto, a presença avassaladora do mar, o sustentáculo da sua economia haliêutica e as práticas alimentares alicerçadas no pescado abriram caminho para a imersão antropológica deste trabalho sobre três grandes áreas problemáticas que este particular contexto encerra: a relevância simbólica da maritimidade associada à história e práticas sociais dos lugares na orla costeira, a fluida e labiríntica natureza do pescado nas suas múltiplas personificações, desde a sua captura até chegar à mesa dos comensais, e a implementação do turismo na sua relação com os espaços de comida desta comunidade marítima.

Certamente que o caso de Sesimbra não é único. Nem em Portugal nem no resto do mundo. Um incontável número de povoações marítimas sofreram transformações análogas à de Sesimbra. A escolha de Sesimbra como objecto de estudo dentro da temática que aqui nos

propomos explorar deve-se a um conjunto de razões que congregam problemáticas da antropologia marítima, da alimentação e do turismo. Desde há muito tempo que esta povoação tem ocupado um dos lugares cimeiros do discurso da maritimidade portuguesa, dada a relevância, entre outros factores, da sua prolífera actividade piscatória.

Desde os anos 40 e 50 do século XX, encontra-se incluída no roteiro turístico do itinerário da Arrábida, um dos percursos mais divulgados da região da grande área metropolitana de Lisboa. Antes da grande “explosão turística”, no final dos anos 70, a vila de Sesimbra era sobejamente reconhecida pela sua oferta gastronómica de pescado marítimo fresco e destino habitual do designado turismo excursionista e de cariz familiar. Esta povoação encontra-se geograficamente inserida num quadro natural de uma paisagem singular, em que o apelo abismal do sublime é omnipresente e uma mais valia para a sua promoção turística. Finalmente, tanto o papel profissional de guia turístico como o de residente na margem Sul durante um quarto de século permitiu-me uma aproximação múltipla, sob vários ângulos, a este povoado ribeirinho e balnear.

1.3 A alimentação como realidade cultural total surge-nos como uma das referências essenciais para este estudo, tendo ainda em conta diversos outros aspectos: a variedade e a preparação dos alimentos antes do seu consumo; a convivência e as funções sociais que assinalam cada refeição, através de aspectos cerimoniais (Flandrin & Montanari, 2008); e, ainda, a noção de que a comida é algo mais do que uma selecção de nutrientes com uma fórmula dietética regida por princípios fundamentalmente biológicos.

A alimentação é essencialmente um multidimensional acontecimento social e cultural. Na abordagem à alimentação por parte das ciências sociais, podemos assinalar a existência de uma variação em curso: se até a um passado recente a escassa visibilidade social e o seu eminente carácter funcional, por um lado, e a complexidade de análise das práticas alimentares, por outro, estavam na origem do reduzido interesse que esta área tinha despertado, nas últimas décadas, sociólogos e antropólogos têm focalizado os seus estudos, não só no âmbito da alimentação, mas também, mais recentemente, na relação entre os recursos naturais, a alimentação e o turismo.

À medida que os recentes campos interdisciplinares de investigação sobre a alimentação se começaram a disseminar pelo estudo das práticas alimentares, além da legitimada tendência de assimilar e conceptualizar essas práticas alimentares como heranças e reflexos de culturas pré-existentes, as recentes abordagens sobre alimentação também têm tido em conta as práticas culturais contemporâneas, as identidades de pessoas e lugares e os processos a partir



dos quais estes são inventados e implementados na sociedade, e os diferentes modos pelos quais o desempenho das práticas alimentares tradicionais no âmbito do turismo culinário se cruza com, e diverge das práticas alimentares tradicionais locais, de acordo com as expectativas dos visitantes.

O consumo de alimentos e os hábitos alimentares são, aparentemente, práticas triviais e rotineiras da nossa existência quotidiana. No entanto, esta aparente banalidade é enganadora. Os hábitos e preferências alimentares não são, simplesmente, uma necessidade funcional e biológica para aliviar o doloroso tormento da fome ou desfrutar de apetitosas sensações gustativas. Os alimentos e o acto de comer são fundamentais para a definição subjectiva do indivíduo, da sua afirmação social perante os outros, do sentido de si mesmo e da sua experiência na incorporação integral dos modos como através do nosso corpo vivemos essas experiências e sensações mediadas pela sociedade e pela cultura (Flandrin e Montanari, 2003 [1996]; Lupton, 1996; Montanari, 2004, Poulain, 2000). Daí que os artefactos, os valores simbólicos, os significados, os discursos e as práticas associadas à alimentação sejam merecedores de uma análise e de uma interpretação cultural detalhadas, dado o seu papel na formação da própria identidade e interacção do indivíduo com o outro e consigo mesmo, no seu contexto histórico, económico e social.

1.4 Dado que a relação turística se encontra envolvida pelo conceito de hospitalidade em que o mediador dessa relação é a alimentação, no contexto marítimo o peixe assume claramente esse papel de mediação entre a pesca e o turismo. Neste ponto, parece-me importante interrogarmo-nos sobre se o turismo moderno, na perspectiva dos anfitriões, alicerçado na aquisição de produtos e na troca monetária de diversos serviços (transporte, alojamento, refeições e diversão), pode ser estudado à luz das regras da hospitalidade, uma vez que anfitriões e forasteiros tendem a dividir a responsabilidade de adaptar a comunicação entre eles, o que sugere a existência do elemento de *performance* que simula as tradicionais regras de hospitalidade (Heuman, 2005). A partir deste elemento de *performance*, objecto das reflexões de Erving Goffman (1993) [1956] sobre representação, palco e bastidores e fundamento dos “discursos ocultos” associados aos bastidores em oposição aos “discursos públicos” vinculados no palco (Scott, 2013 [1992]), importa considerar que a actividade turística assume um relevo particular quando assimilada na espectacularização do património alimentar (Prats, 1997), pelo que me proponho igualmente analisar questões como: que selecção e transformação sofre o pescado desde a sua origem até à sua preparação em “matéria” comestível? Existirá uma “selecção” ou “ocultação” de certos pescados e respectivos

pratos na restauração, nos mercados ou noutros fornecedores? Qual a natureza específica desta realidade aliada à sua implementação gastronómica e conseqüente consumo?

1.5 Nesta abordagem, recorri a fontes primárias, como sejam as entrevistas individuais ou de grupo, directivas e estruturadas, semiestruturadas ou abertas na maioria dos testemunhos, à observação directa participativa e não-participativa, à contínua elaboração de vários diários de campo, às discussões em grupo e às memórias, pensamentos, experiências e ideias de pessoas de diferentes grupos sociais e profissionais (pescadores, armadores, peixeiros, intermediários, conservadores, cientistas, restauradores e lojistas).

Recorri também a fontes secundárias, onde a informação é proveniente de textos de carácter científico, relatórios e estatísticas institucionais, bibliografia relevante sobre as áreas abrangidas por este trabalho e informação existente em suportes audiovisuais, de modo a possibilitar a construção de um modelo de pesquisa, uma mais abrangente análise exploratória e o aprofundamento das diversas questões decorrentes da problemática deste trabalho. Naturalmente, os dados e informações recolhidos e utilizados neste estudo são igualmente provenientes de variadas fontes de cariz popular e institucional, como postais, fotografias de arquivos municipais e familiares, artigos de jornais e revistas, anúncios publicitários, filmes documentais, livros de receitas e campanhas nutricionais de promoção da saúde pública.

Deste modo, esta pesquisa partilha uma reflexão detalhada sobre a interacção e dilemas que emergem da relação entre a pesca artesanal, a actividade turística e a identidade gastronómica de uma povoação costeira afectada por alguns dos maiores dilemas da pesca mundial – o desaparecimento dos pescadores profissionais e das artes tradicionais de baixa intensidade, a diminuição das quantidades de peixe capturado, a sobrepesca, os conflitos com outros usuários, como os pescadores desportivos, legisladores e conservadores dos recursos naturais, a consecutiva perda de direitos de pesca, a degradação dos pesqueiros, a contaminação dos mares e a actual fragmentação das comunidades anteriormente estabelecidas nas áreas ribeirinhas.

Nesta abordagem ao trabalho no terreno e à análise da documentação existente, é imprescindível parar, observar, registar e participar, ao mesmo tempo “que reinventemos, a cada etapa, os modos de lidar adequadamente com uma instância reflexiva que nos torne conscientes da nossa própria subjetividade, das nossas limitações, erros de julgamento, enviesamentos de análise, fantasmas, medos, paixões e preferências, etc.” (Nunes, 2013: 10), e, tal como adverte David Sutton, numa abordagem mnemónica e sensorial aos alimentos, “ao direccionar o nosso interesse para os aspectos sensuais da comida, devemos manter os nossos

dispositivos multi-sensoriais treinados para aquilo com que a antropologia, de uma forma ou de outra, sempre se preocupou: a vida quotidiana e os múltiplos contextos nos quais as propriedades sensoriais culturalmente moldadas e as experiências sensoriais dos alimentos são investidos de significado, emoção, memória e valor” (Sutton, 2010: 220). A abordagem antropológica empregue neste trabalho caracteriza-se assim pela atenção crítica ao “valor facial” dos diferentes níveis de discurso, como é o caso das memórias selectivas, interessando-se pela desconstrução social e económica, a mistificação cultural e ideológica, assim como as perceptíveis, ou dissimuladas, relações de poder, através da investigação sistemática de diferentes testemunhos e variada documentação escrita, falada ou visual.

Neste enquadramento metodológico, o investigador também guia de turismo e antropólogo tem o encargo ético de tentar sempre tornar suas próprias posições e interesses explícitos, manter alguma distância dos dados e das suas análises, enquanto procura preservar as suas respectivas metodologias científicas como elementos auto-reflexivos sobre seu próprio processo de pesquisa.

1.6 Todas as citações directas de autores estrangeiros foram traduzidas para a língua portuguesa pelo autor deste trabalho. As pontuais ambiguidades resultantes destas traduções foram devidamente assinaladas em notas de rodapé. As restantes regras aplicadas às referências deste trabalho foram mantidas de acordo com as normas estabelecidas pela instituição a que este trabalho é submetido. As citações retiradas de testemunhos orais encontram-se entre aspas seguidas da sigla atribuída ao autor, de acordo com a listagem de siglas e abreviaturas incluídas neste trabalho. De modo a considerar a margem de erro e o necessário rigor científico, as informações mais relevantes foram alvo de cruzamento de dados, por triangulação ou sobreposição, e confirmação por diversas fontes. As referências entre aspas sem indicação de autor são expressões idiomáticas reiteradamente escutadas durante o trabalho de campo e estão assim assinaladas por razões de descrição ou impossibilidade de atribuição de autoria. As expressões em itálico são maioritariamente transcrições de chavões ou lugares-comuns que, dada a intercepção de diversas áreas de estudo e de comunicação neste trabalho, apresentam uma duplicidade de significados. Neste sentido, quer a nomenclatura dos pratos de índole popular, quer a nomenclatura do pescado cujas particularidades ou similaridades se pretende realçar, se encontram igualmente registadas em itálico.

Os trechos mais longos redigidos em itálico resultam quase exclusivamente de apontamentos recolhidos directamente durante o trabalho de campo e que praticamente não

sofreram alterações na sua composição. Estes excertos são o resultado da minha vivência directa como antropólogo em trabalho de campo, tal como da minha experiência pessoal como guia de turismo, pelo que apresentam uma linguagem mais espontânea e descritiva, menos trabalhada, mais directa e coloquial, sendo que a sua inserção no texto tem como objectivo apresentar as perspectivas de diferentes intervenientes, assim como os significados implícitos e subtis destes discursos nem sempre apreensíveis por parte dos forasteiros.

## 1. UM ALTO LUGAR DA MARITIMIDADE EM PORTUGAL

A vila de Sesimbra encontra-se entre os mais destacados lugares da maritimidade portuguesa. A maritimidade é uma condição intrínseca e decorrente da estreita interação que uma comunidade costeira estabelece, durante um longo período, com o seu adjacente ambiente marítimo. E essa barreira intransponível converteu-se, apesar da sua fluidez e mutabilidade, num território familiar para o pescador experiente. “O mar não tem fronteiras internas nem está dividido em povos e em regiões. Tem *uma* língua, e esta é a mesma em toda a parte. Não há, por assim dizer, homem nenhum que se possa excluir dele. É demasiado abrangente para corresponder exactamente a uma das massas nossas conhecidas, mas é a imagem duma humanidade imóvel; toda a vida ali desemboca e toda a vida está nele contida” (Canetti, 2014 [1960]: 96). Ainda que, tal como no princípio, se trate de um território indomável, simultaneamente incomensurável, incerto, caprichoso, ameaçador, benévolo e exuberante.

No contexto da moderna antropologia marítima, “a identificação do litoral através das comunidades costeiras e a ligação destas às pescas, recolha de espécies marinhas e exploração ritual, estética e material dos objectos que configuram o seu universo, traços específicos nesta fronteira entre duas categorias cosmogónicas clássicas – a terra e a água, o seco e o húmido – e que define uma oposição essencial entre as visões do mundo rural e marítimo” (Martins, 1997: 271-272), o que pressupõe, neste caso, a análise de múltiplos registos, numa abordagem multidisciplinar, de diferentes observadores participantes ou não, próximos ou distantes, e a avaliação de como a identidade marítima deste lugar foi construída, memorizada e determinada até à forma como hoje é apresentada e exibida, dado o incremento da actividade turística, para fora de portas.

Relativamente isolado por via terrestre durante muitos séculos mas estabelecendo desde sempre intensos contactos por via marítima, este povoado alicerçou o seu desenvolvimento nas riquezas provenientes do seu maior recurso natural, o mar. Muitas das marcas da maritimidade presentes nesta “milenária póvoa marítima” (Monteiro, 1961: 16), considerada como “a mais antiga praia de banhos de Portugal” (sic), e uma “das mais antigas povoações da Lusitânia” (Guerra, 2006 [1982]: 27), são partilhadas por grande parte das povoações marítimas ao longo da orla costeira do território nacional ainda que elas tenham sido criadas ou adaptadas à natureza do mar, do lugar e à especificidades das gentes que aí se estabeleceram. O que, dada a natureza etnográfica deste trabalho, nos compele a evitar “a generalização pela abreviatura das observações em relação a uma realidade natural e humana,

em extremo exigente de detalhe e que foge às atenções mais sábias, talvez mesmo por força desse saber excessivo para a distância focal a que esta realidade obriga” (Prista, 1997: 263). Essa “impossível generalização” que acaba por distorcer e arruinar a relação entre a observação e a escala do real. No seu livro “The Human Shore” (2012), John R. Gillis, afirma que a civilização ocidental se encontra, mental e fisicamente, incrustada em terra firme. E, apesar de existir uma longa história de proezas e conquistas humanas em meio aquático, mares adentro, estas não constituem a sua primordial identidade. No mundo ocidental, a imagem da história humana tem o seu despontar e o seu termo na *terra firma*. O entendimento das nossas origens, tanto religiosas como científicas, são claramente de natureza terrestre, e encontramos grandes dificuldades para encontrar um espaço para este inquieto mundo aquático, nas nossas raízes e na nossa geografia.

O domínio das pescas ilustra de forma exemplar a ideia de que as actividades humanas são indissociáveis do espaço físico e simbólico em que se produzem. Aos diferentes tipos de paisagem constituídos da interface litoral correspondem actividades marítimas distintas, de acordo com a variabilidade fisiográfica, haliêutica e sócio-económica em que assentam as suas características específicas. Assim, a originalidade geográfica das regiões costeiras prolonga-se na própria historicidade do complexo de interacções entre os muitos grupos sociais que, directa ou indirectamente, as utilizam. Das várias modalidades de utilização possíveis resultam também, contrastes e diferenças significativas ao nível do impacto visual, auditivo, táctil, olfativo e sinestésico da paisagem e de tudo o que nela se pode construir objecto de reflexão, classificação e transformação, entre a incomensurabilidade do oceano e a necessidade de sobrevivência, de evasão, de alheamento lúdico e poético, de repouso e de saúde (Nunes, 2001: 39).

Na antiguidade, o território arrábido, em que Sesimbra sempre foi o mais relevante núcleo populacional, englobava simultaneamente o “Golfo de Ambar” – assim apelidado pelos mouros, um excelente porto de escala na rota dos povos antigos que seguiam a “estrada do estanho” rumando a norte (Monteiro, 1961: 31) –, a lendária Serra da Arrábida – o *Cempsicum Jugum* dos celtas referido no poema *Orla Marítima* pelo escritor latino Rúfio Festo Avieno, no século IV, que se referia à sua função de posto de vigia e atalaia sobre o mar, também designado mais tarde como *ribat* muçulmano consagrado à oração e reflexão –, e a finisterra que se prolonga como uma “falésia para o abismo”, o lendário *Barbarium Promontorium*, cujo limite é a extremidade do Cabo Espichel. Este vasto lugar no fim do mundo, designado como *Akra Barbarion* por Estrabão, no século I antes de Cristo, incorporava essa extrema dualidade entre a matéria palpável e hostil e a insondável vastidão do mar desconhecido. Uma paisagem indomável e escarpada, coberta por vegetação resistente à ventania salina, frequentemente inacessível, ainda que aberta para o mar, pontuada por

bosquedos mediterrânicos, densos cabeços arbustivos e arribas marinhas. Esta natureza selvagem do conjunto da cordilheira arrábida e das terras não cultivadas e bravias para lá do termo das povoações e lugarejos dispersos, foi um terreno solar e encrespado, lugar predilecto para santos, poetas e anacoretas.

O geógrafo Orlando Ribeiro referiu-se à enseada de Sesimbra como o extremo de um vale tifónico invadido pelas águas do mar e encimado pela cordilheira da Arrábida. Este vale ou “Concha de Sesimbra”, como popularmente é designado, resultou do afloramento e exposição à superfície de um estrato de rochas friáveis e facilmente solúveis, neste caso argilas margosas e salíferas, que oferecem uma menor resistência aos agentes de erosão (chuva, vento, torrentes de água) do que a penedia calcária envolvente tão característica do maciço arrábido, o que, nestas encostas e neste vale em particular, facilitou a presença das famosas ribeiras de Sesimbra que irão desempenhar um importante papel na fixação da população, no desenvolvimento económico e na fertilidade piscícola do Mar de Sesimbra.

A enseada de Sesimbra, limite extensível do vale que desce até ao mar, era abertura para onde pendiam seis importantes ribeiras que trilhavam os terrenos calcários maciços e os terrenos mais desagregados de génese argilosa, porém, na atualidade estas encontram-se maioritariamente encobertas pela ação humana, mas durante centúrias, foram limites naturais na ocupação do terraço frente ao areal. De nascente para poente, surgia a ribeira próxima ao cabo de Ares e a da Califórnia, a ribeira do Caninho que se juntava à ribeira da Misericórdia, a ribeira da Fonte Nova, a ribeira do Juncal e a ribeira a poente do Monte do Macorrilho, em que por alguns corriam águas ferruginosas (Ferreira, 2015: 27).

A vertigem do sublime através da visível convulsão milenar das diferentes camadas geológicas e o resultado desta agitação tectónica na paisagem de arribas monumentais que se despenham no mar, nos ilhéus e rochedos separados do continente, essa “mancha alternadamente alvi-negra, formada ora por pequenos e claros areais ora por apumadas penedias denegridas pela natureza e pelo tempo (...) um atraente panorama, o do contraste da negrura e da severidade da costa com o almo azul das águas que se perdem no horizonte” (Bernardo, 1941: 269), fizeram do litoral sesimbrense um lugar ímpar no panorama arrábido e em toda a costa continental. “Defendida dos ventos dos quadrantes norte, oeste e leste pela envolvente linha de relevos, aberta à influência de massas de ar vindas do sul pela franca exposição em que se encontra em relação a elas (...) No Verão, Sesimbra encontra-se à margem da influência de qualquer centro depressionário que se forme na Península (...) a presença do Atlântico apenas se revela, por vezes, nas acentuadas brisas oceânicas ao cair da tarde, e nos esporádicos nevoeiros promovidos pelo esfriamento das mais baixas camadas de ar em contacto com a massa mais fria da água (Cruz, 2009 [1966]: 6). Rodeado por colinas

íngremes e pedregosas, o vale de Sesimbra é o único ponto acessível para a comunicação entre o interior e o litoral. Esta paisagem, simultaneamente doce e bravia, com os seus impressionantes “enrugamentos calcários cavalgantes sobranceiros ao litoral, despenhando-se por escarpas brutais (...), franjada de baías luminosas fechadas por promontórios intransponíveis, ela é o único troço verdadeiramente mediterrânico da costa portuguesa: tanto pela arquitectura do terreno, dobrado e cortado de grandes deslocações, como pelas águas tépidas, tranquilas e abrigadas, que mais parecem um mar interior” (Ribeiro, 1987 [1945]: 125).

Em contraste com as chuvosas vertentes setentrionais da Serra da Arrábida e com o planalto desabrigado do Cabo Espichel, Azóia e Zambujal, a encosta meridional, abrigada dos ventos dominantes dos quadrantes Norte e Oeste, proporciona uma atmosfera diáfana sobre um mar de infinda serenidade. A temperatura regulada pelas brisas marítimas, é moderada de verão e notavelmente alta no inverno (...) os nevoeiros são raros e o ar apenas agitado por ventos tépidos do Sul. Toda a nesga de terra que jaz entre o litoral e as maiores altitudes da cordilheira está sob a influência directa do mar. A exposição ao Meio-dia e o abrigo do Norte pelas montanhas imprimem ao clima um aspecto francamente mediterrâneo, que só no Algarve tem paralelo (...) Deste clima beneficiam Sesimbra, recolhida no fundo de uma baía (...) A pureza e serenidade da atmosfera e a admirável limpidez e brilho das águas marinhas são traços inseparáveis da paisagem do mais belo trecho da Arrábida (Ribeiro, [1935] 2004: 62).

Ao contrário do que acontece com as nossas praias atlânticas viradas para oeste, Sesimbra não tem a sua perigosa rebentação, antes uma ligeira ondulação, com excepção no curto período invernos, em que a força das marés é auxiliada pelos ventos tempestuosos de sul e sudeste (Bernardo, 1941). A partir de um trabalho de investigação, desenvolvido na área costeira de Sesimbra, pelo naturalista e biólogo marinho Alberto Candeias, no verão de 1929, este chegou à conclusão de que, devido à presença de um pH superior ao observado em mar aberto<sup>1</sup>, à diminuta amplitude das suas temperaturas médias e ao relevo marinho pronunciado, as águas da costa da Arrábida possuíam as condições ideais para o desenvolvimento de uma flora e fauna muito particular e diversificada, que por seu turno serviam de alimento a numerosas espécies de peixes, e que estas, por sua vez, aproveitavam a proximidade do estuário sadino para a sua desova, fazendo desta área uma das mais ricas zonas piscícolas da costa atlântica portuguesa (Candeias, 1939). Na perspectiva do conhecimento empírico do pescador sesimbrense, o biólogo só podia estar a referir-se à antiga abundância do “peixe da

---

<sup>1</sup> Neste contexto a determinação do pH avalia o nível de acidificação da água do mar. Um processo que se iniciou a partir de meados do século XVIII, quando a emissão de poluentes aumentou de forma exponencial devido à instalação da indústria por toda a Europa. Quanto mais ácido o meio, mais difícil se tornam os complexos processos químicos que permitem a sobrevivência, reprodução e variedade de organismos vivos no ambiente aquático.



pedra”, o pescado mais rico e delicioso que se pescava e ainda se pesca, com alguma sorte, experiência e manha, nas pedras do fundo marinho nas imediações deste povoado. Uma terra litoral com amenas condições climáticas para as quais apenas podemos encontrar idêntica correspondência nas praias oceânicas do sul, no litoral algarvio e nas pequenas enseadas de Cascais e Sines. Assim, estes factores geográficos acabaram por motivar novos modos de “rentabilizar o sol, o mar e a atmosfera mediterrânea que lhe outorga a aura de um Algarve liliputiano, à ilhargia de Lisboa e por isso concorrendo com ele em curtos períodos de busca de evasão das rotinas prevalentemente semanais” (Cruz, 2009 [1966]: 7). Estas excepcionais condições geográficas permitiram a implementação do único povoado importante em todo o litoral da cordilheira da Arrábida. Aninhada numa depressão, em forma de concha, da vertente sul da serra, junto à orla costeira e virada para o mar, fixou-se a antiga *Ribeira de Sesimbra*, actualmente freguesia de Santiago, que ainda “hoje continua encastrada na monumentalidade geomorfológica do vale tifónico marginal à Serra da Arrábida, onde o mar escavou ao longo das eras geológicas a majestática baía aberta aos mares da terra baixa, nas várias cambiantes de justaposição do seu potencial piscícola aos diversos ecossistemas de proximidade da costa” (idem: 6) o que concorreu para fazer deste lugar a localização ideal, pelo menos até há pouco tempo, para um abrigo piscícola e um refúgio turístico.

A partir do século XVI, a vila de Sesimbra vai estabelecer uma estrutura económica dualista. Por um lado, a exploração dos recursos marítimos, apesar da enorme oscilação e incerteza dos ganhos daí provenientes e da perene situação de miséria das famílias pertencentes aos estratos sociais mais desfavorecidos, irá permitir o desenvolvimento de uma burguesia local, “que gerava suficiente riqueza para manter em bom estado os edifícios religiosos” (Ramos, 2009: 42), ao mesmo tempo que se vai congrega em redor de diversas instituições de carácter associativo e recreativo, em que assentará a elite política e cultural deste povoado até aos dias de hoje. Por outro lado, no termo de Sesimbra, desde a Azóia, Zambujal, Albufeira, Alfarim, Azeitão, e até ao limite norte de Fernão Ferro, com os arroteamentos da mata em inícios de Quinhentos (Oliveira, 2004), a actividade agrícola resultante da implementação de novas vinhas, pomares, hortas e searas vai resultar na importante produção de azeite, vinho, frutas, cereais, pão, vegetais, queijo e arroz (Beirão, 1857), que funcionará até ao século XX como complemento dos recursos marinhos e necessariamente terá um papel fundamental na elaboração da gastronomia local. Apesar do actual lema da edilidade sesimbrense “Sesimbra é Peixe”, mesmo já no século XVI e nas centúrias anteriores, os marítimos não se alimentavam unicamente de pescado. Apesar do seu

isolamento terrestre em que “as vias de comunicação terrestres descendentes do planalto da Arrábida, de Santana ou do Zambujal, proporcionavam uma rápida chegada até à vila, mas uma mais difícil saída pelas mesmas estradas, que em subidas acentuadas dificultavam, logo à partida, as jornadas de viagem” (Ferreira, 2015: 74), desde essas épocas remotas e até tempos recentes, a longevidade de formas qualitativas de economia, plenas de valores afectivos (Oliveira *et al.*, 1990) presentes na permuta de bens alimentares, entre o campo e o litoral, foi sempre muito intensa. “Com uma vasta área de campo a circundá-la, Sesimbra contou sempre com os produtos que os camponeses vendiam no mercado. Traziam criação – galinhas, coelhos ou patos – ovos frescos, queijinhos e legumes, que obviamente iam mudando ao ritmo das estações do ano. Acabado o mercado, iam de casa em casa, de porta em porta, vender o que lhes sobrara” (Runa e Rodrigues, 2001: 70), permitindo, assim, múltiplas combinações culinárias que não se limitavam ao uso do pescado. Quer o bacalhau salgado e seco vendido por retalhistas, que habitualmente se preparava cozido, assado ou em pataniscas ou as diferentes sopas, que serviam como o “grande remédio contra a fome” e elemento fundamental das refeições da maioria da população, são excelentes exemplos dessa contaminação terrista. “Vivendo dos produtos do mar e dos seus perigos, o povo de Sesimbra, obviamente, não pode deixar de se identificar, até como factor de equilíbrio e complemento natural, com o campo e a vivência rural, um factor que se reveste de importância básica para a sobrevivência de cada um e de todos” (Soares, 1987: 13). E naturalmente, o “génio anónimo colectivo” fez o resto.

De acordo com Frei Nicolau D’Oliveira, mesmo na cidade de Lisboa, capital do reino, a “abundância aja de pescado se pode entender pellas muytas barcas d’Alfama, Cascaes, Cezimbra, Setuual, Peniche e Eyriceira, quasi todos os dias entraõ carregadas de peixe de toda a sorte (Oliveira, 1804 [1620]: 170). Nos inícios do século XVII, a vila de Sesimbra era comprovadamente uma das mais importantes comunidades piscatórias de toda a região envolvente da capital do reino de Portugal:

Cezimbra, vila de muita navegação e pescaria, onde há duas armações em que se mata infinita sardinha, e outro muito peixe, cujo dízimo se paga na tábula de Setúbal. Há nesta vila duas freguesias; uma na vila, que tem seiscentos fogos, e duas mil e quinhentas pessoas<sup>2</sup>. Outra no Castelo, que tem trezentos e setenta fôgos e novecentas e sessenta pessoas. Daqui se vem recolhendo para Lisboa, e no caminho se acha o lugar de Azeitão,

---

<sup>2</sup> De acordo com diferentes fontes, a população da vila ribeirinha de Sesimbra no século XVI varia entre os 2.250 habitantes (Ramos, 2009: 42), 2.500 (Oliveira, 1804 [1620]:164-165) e 2.800 (MMS).

onde os Duques de Aveiro tem os seus Paços e assento, e junto a eles um mosteiro de religiosos de São Domingos, que tem quarenta religiosos (Oliveira, 1804 [1620]:164-165).

Ao longo do século XVII, no seguimento da restauração da independência e de forma a reforçar a defesa costeira na península de Setúbal, que “por essa altura, passava por modernas fortificações adaptadas ao uso da pólvora, e não já pelas altas muralhas medievais, tão vulneráveis ao tiro horizontal proveniente das bombardas” (DGPC), são construídos a Fortaleza de Santiago sobre as ruínas do anterior Forte da Marinha (fortaleza da época de D. Manuel destruída em 1602 por um ataque inglês), na frente ribeirinha da povoação, constituindo-se “sem dúvida como o elemento estruturador do urbanismo da vila de Sesimbra” (Ramos, 2009: 43). Neste período é igualmente construído o Forte de D. Teodósio (popularmente conhecido como Forte do Cavalo) na extremidade poente da baía de Sesimbra, assegurando-se desta forma a segurança desta comunidade marítima, ao mesmo tempo que, em particular, a Fortaleza de Santiago passa a simbolizar a comprovada relevância estratégica e económica que a coroa reconhece a esta povoação.

Em conjunto com as fortificações construídas ao longo da costa da Arrábida e nas imediações de Setúbal, Sesimbra constituiu-se também como fronteira marítima (Ramos, 2009: 42). Importante centro de cabotagem na rota entre Lisboa, Setúbal e Alcácer do Sal, povoação fortificada contra a ameaça muçulmana, os ataques de piratas sarracenos ou a armada inglesa durante a dinastia filipina, congregação de estaleiros de construção naval e apoio logístico, no fornecimento de embarcações e pescado, para frotas que partiam para outras paragens de além-mar. Tal como outras povoações marítimas ao longo da costa, Sesimbra foi um importante estaleiro para a construção das caravelas de quatrocentos e quinhentos, que mais não foram que argutas adaptações de embarcações pesqueiras – a antiga *Caravela de Pesca* – já existentes, em Portugal e no Norte de África, e que podem ter acabado por influenciar posteriormente a concepção da tradicional *Barca de Sesimbra*, usada pelos sesimbrenses até ao século XX.

### **1.01 A Época Dourada: A indústria conserveira e outros modos de vida**

A partir dos finais do século XIX, além de diversas oficinas de cordoaria, serralharia e estaleiros para a construção de embarcações, algumas hospedarias e estalagens, em conjunto com outros lugares de comércio, “num total de 162 estabelecimentos com perto de 3000 trabalhadores e profissionais laborais, dos quais, cerca de dois terços pertenciam à classe marítima” (Ferreira, 2015: 79), o outro aspecto que contribuiu para a consolidação de

Sesimbra como um alto lugar da maritimidade em Portugal foi a instalação da indústria conserveira na sua malha urbana. Desprovida de uma extensa e facilmente acessível área ribeirinha ou de amplos arrabaldes na vizinhança, as fábricas de conservas ocuparam áreas eminentemente residenciais nas imediações do centro histórico, nas margens das ribeiras ou junto à apertada orla marítima desta vila piscatória.

O colossal desenvolvimento da indústria conserveira na Bretanha conduziu à captura excessiva de peixe, provocando um rápido esgotamento desse precioso recurso natural, essencial para a contínua laboração daquela indústria. De modo a garantir a manutenção das suas fábricas e expansão do negócio, muitos industriais franceses deslocalizaram as suas empresas em direcção a locais onde a sardinha era abundante e a mão de obra mais barata (Almeida, 2015; Ferreira, 2015). Em Novembro de 1880, um destes industriais abriu a sua primeira fábrica de conservas em Setúbal e, pouco mais tarde, abriria uma outra em Sesimbra, que ficaria a ser conhecida como a *Ouisille*, localmente conhecida pela designação popular *A Francesa*. Assim, de modo gradual, “vieram então as fábricas de conservas de peixe, e ocuparam os espaços livres. Taparam-se os ribeiros, alargaram-se os estaleiros das armações. A fisionomia urbana modificou-se. Esta incipiente industrialização fabril não era fruto de uma evolução harmónica; nascia, aberrativamente, de uma dificuldade estrangeira: a falta de sardinha nas águas costeiras da França. E os industriais franceses apressaram-se a transferir as suas fábricas para lugares da costa portuguesa onde a sardinha abundava – nomeadamente Setúbal e Sesimbra” (Monteiro, 1973: 8). Embora a sua implementação se tenha iniciado nos finais do século XIX, “a indústria de conservas de peixe atingiu a sua maior actividade na primeira metade do século XX, mais concretamente durante o período que englobou as duas grandes guerras” (Rodrigues, 2003: 145). Durante o seu período áureo, a indústria conserveira chegou a contar com doze fábricas de conserva de peixe, de dimensões muito variáveis, que chegaram a empregar cerca de um milhar de pessoas, maioritariamente mulheres, em grande parte pertencentes a famílias de marítimos, que deram um contributo determinante para o desenvolvimento económico local e para a indisputável reputação da comunidade piscatória de Sesimbra. Na *Primorosa*, por exemplo, e apesar do trabalho ser executado em longos turnos, de noite ou de dia, e em condições muito duras, em que a fome e os castigos por falar ou tirar uma lasca de peixe para entalar no pão que servia de almoço eram omnipresentes, “o profissionalismo das operárias era de tal forma reconhecido que, em janeiro de 1940, a encarregada da fábrica foi a São Miguel, Açores, treinar as funcionárias da ilha” (Marques, 2012: 7). A sua localização no centro e área ribeirinha da povoação veio influenciar e alterar consideravelmente, em conjunto com a faina do mar, o ritmo da vida, as estruturas familiares,

relações sociais, o comércio local e a economia dos residentes. Até aos anos sessenta do século XX, o ciclo terrestre do peixe em Sesimbra marcava de forma indelével os ritmos do trabalho e do descanso em toda a comunidade.

Intrinsecamente, ao porto marítimo associava-se uma indústria conserveira florescente, abastecida pela imensa frota de barcas da faina das armações à valenciana, sustentáculo económico provido pelas gentes locais, mas, dependente de migrantes de outras regiões que afluíam pelas renovadas estradas criadas, reflexo também de um expansionismo urbano de matriz manufatureira, sustentado por uma elite social de burgueses dependentes das indústrias do mar. No reverso do espelho da piscosa Cezimbra, encontrava-se uma vila em que a sua comunidade dependia do mar para sobreviver, do qual, também não auferia grandes rendimentos financeiros, circunscrita a casas acanhadas paredes meias com as lojas de companhas, largos e ruas insalubres ocupadas pelo preparar da faina, em que a água provém de poços e a educação se fica pelo escalão básico, a outra face dessa mesma sociedade insipidamente progressista (Ferreira, 2015: 83).

Como é óbvio, a presença deste conjunto industrial veio acrescentar importância económica ao já tradicionalmente importante porto de Sesimbra. Depois de Setúbal, que possuía um maior e mais bem apetrechado complexo industrial, o natural acréscimo de procura de pescado para processamento industrial tornou o porto de Sesimbra no destino para a venda de pescado proveniente das embarcações que demandavam os mares da costa portuguesa entre o Cabo da Roca e o litoral alentejano até ao Cabo de São Vicente.

Em Sesimbra, as fábricas de conservas utilizavam, essencialmente, atum e albacora (designados localmente como vaca e vitela, respectivamente), cavala, chaputa e carapaus pequenos. “O termo madeirense ‘atum de cacho’ (...) é o que propomos para designar os atuns novos (*Thunnus Thynnus*) de peso não superior a vinte quilogramas e que são conhecidos nas costas sul pela designação equivocada e inexata de ‘albacora’. Também lhe podem chamar atum de cardume; cacho ou cardume são neste caso sinónimos e tiram a sua origem do facto destes peixes caminharem sempre em bandos cerrados de muitos milhares de indivíduos. Estes cardumes aparecem habitualmente na costa do Cabo Espichel na época compreendida entre Outubro e Dezembro, sempre com grande inconstância em datas e permanência” (Cordeiro, 1950: 12). Porém, tal como acontecia noutros pontos do país, a sardinha era indiscutivelmente a espécie mais utilizada, daí que quando esta “falhava”, por razões de sazonalidade, mau tempo ou outro inesperado revés, a actividade ressentia-se e entrava em modo de produção reduzida. Ainda que, de acordo com todas as informações disponíveis, sempre tenha representado uma elevada percentagem no total das capturas da frota local, por ser uma espécie que sempre teve como destino principal a indústria

conserveira implementada em Setúbal, e em menor escala a de Sesimbra, ou servir como isco para outras espécies mais valiosas, como foi o caso do peixe-espada branco, em Sesimbra, a sardinha muito raramente é referenciada, pelos locais, com um dos pescados mais importantes ou emblemáticos da actividade piscatória nesta povoação. Algumas das unidades industriais que asseguraram a produção de conservas em Sesimbra entre 1890 e 1961, foram a *Companhia Nacional de Conservas*, propriedade da *Société Arsène Salpiquet*, que ocupava o espaço onde posteriormente veio a ser construído a *Pensão/Hotel Espadarte*, e mais tarde o *Hotel Sana Park* (finais do século XIX - anos 30 do século XX), a *União Fabril* (finais do século XIX - século XX), *Covas & Filhos - Sociedade Lusitana de Comércio de Peixe*, onde hoje é o mercado municipal (finais do século XIX - 1933), *Ouisille & C<sup>a</sup>* ou *A Francesa*, nos terrenos próximos da Praça Velha e que foi vendida à *Société Arsène Salpiquet* (1904-1935), *A Persistente*, ou *Fábrica do Nero*<sup>3</sup> ou *Fábrica do Burro* porque utilizavam burros no transporte do peixe desde a lota até esta unidade fabril (1912-1944), a *Primorosa* ou *Fábrica da Caveira* dada a sua proximidade com o cemitério da vila (1916-1961), a *Bela Vista*, no Bairro do Calvário, junto ao antigo matadouro municipal, onde actualmente existe o edifício Atlântico (1918-1962), a *Fábrica do Chora*, na rua D. Manuel Arriaga (século XX), a *Fábrica dos Gatos*, perto da Calçada do Cemitério e do Largo dos Bombeiros (século XX), a *Fábrica Pinto* de Joaquim António Pinto na Vila Pinto (século XX), a *Fábrica Mota Pinto & Batista Lda.* (início do século XX - 1934). Além destas unidades industriais, existiam outras pequenas empresas, “como a *Viúva de Joaquim Gomes Covas & Filhos Lda* e a de José Gaspar Teixeira, que se ocupavam da venda de peixe fresco congelado e em salmoura, sobretudo de albacoras, judeus, biqueirões, sardinhas e polvos” (Almeida, 2015). A implementação da indústria de conservação em Sesimbra acelerou as alterações nos modos de conservação, nos lugares onde estes se praticavam e por quem eram executados. Se a produção de gelo era então unicamente possível de ser feita em ambiente industrial, os antiquíssimos processos de conservação em salmoura transitaram do domicílio para o espaço mecanizado das fábricas locais, sem que, contudo, os pescadores e seus agregados familiares deixassem de os continuar a praticar no seu ambiente doméstico. No entanto, para os consumidores que profissionalmente não tinham qualquer relação com a actividade piscatória, este é um dos momentos em que a moderna rede do sistema alimentar veio alterar os seus

---

<sup>3</sup> Frequentemente, a designação popular das fábricas de conservas não correspondia à designação oficial de cada unidade industrial, que neste caso era *Fábrica Paschoal, Nero & Companhia* (1912-1917), e depois *Nero & Companhia Sucessores* (1917-1944). O mesmo acontecia com a *Bela Vista* que na verdade se começou por chamar *Artur Duarte Borges* para passar em 1942 a *Artur Duarte Borges (Filhos) Lda.* Para informações mais específicas sobre este tema consultar *A Indústria Conserveira em Sesimbra (1933-1944)* de Andreia da Silva Almeida (2015) e *Artes & Ofícios em Sesimbra* de Raúl Pinto Rodrigues (2003).

hábitos de aprovisionamento e confecção dos alimentos, assim como a sua estreita e particular relação com o pescado.

Durante o período da I Guerra Mundial (1914-1918), a indústria de conservas em Portugal conheceu uma fase de grande expansão e uma enorme valorização dos seus produtos, registando-se um grande crescimento das exportações que, de acordo com o livro “A Indústria Conserveira de Sesimbra” de Andreia Almeida, entre 1914 e 1923, se cifrou na ordem dos 190%. E, uma vez que uma conserva é uma *ração de combate*, tal como refere Alberto Capatti, “numa subordinação do saboroso ao duradouro”, o grande crescimento da produção da conservação em vácuo foi grandemente sustentado pela necessidade de fornecer os exércitos e, evitar a rápida perecibilidade dos alimentos durante as longas viagens marítimas. Consequentemente, podemos assumir que, então, a indústria de conservas era uma indústria grandemente subsidiária da guerra (Almeida, 2015). A produção fabril sesimbrense, em geral, tinha como destino a exportação, em particular os mercados da Alemanha e da Bélgica. Em 1923, no âmbito da Exposição Internacional do Rio de Janeiro, a atribuição da medalha de ouro às conservas da fábrica *Bela Vista* trouxe reconhecimento e algum prestígio à qualidade das conservas sesimbrenses.

Em 1925, a indústria conserveira nacional atingia o seu máximo histórico (Garrido, 2018), com o funcionamento simultâneo de quase quatrocentas fábricas ao longo do litoral, cujo produto final chegou a exceder os 20% do total das exportações portuguesas de conservas de peixe. Com o incremento da pesca da chaputa, em Sesimbra, a fábrica *A Primorosa* iniciou a exportação desta espécie para o México, desafiando a produção da concorrência internacional, contudo, ao governo central desagradava-lhe a designação *chaputa* e este peixe passou a ser exportado como *freira*, outra das designações locais desta espécie. Infelizmente, esta estratégia não deu frutos e as conservas passaram a ser feitas sob a designação internacional de *Brama Ray* que, como é lógico, ninguém associava à chaputa originária de Portugal o que levou este negócio a sucumbir antes de ser devidamente implementado.

A partir do período entre 1936-1945, em que as necessidades logísticas decorrentes da Guerra Civil Espanhola e da Segunda Guerra Mundial, produziram uma fase de bons e relativamente fáceis ganhos (Rodrigues, 2003), a saturação ou diminuição da capacidade de consumo dos mercados importadores, os *dumpings* estrangeiros e a concorrência de falsas sardinhas, mais baratas e menos saborosas – anteriormente referidos por Hernâni Bernardo (1941) e Almeida (2015), como os sucedâneos provenientes da América do norte, os *pilchards* e *sardines*, como o *sprat* e as *brisling-sardines* da Noruega, tal como acontece

actualmente com a concorrência de outras conservas de sardinha como as *sardinops sagax sagax* oriundas do Peru e do Chile –, conduziram a indústria conserveira a entrar em rápido declínio. Chegados aos anos cinquenta, apenas três fábricas resistiam teimosamente na sua laboração. Apesar da aposta na qualidade da matéria prima, a sua desproporcional dimensão e a ausência de maquinaria tecnologicamente evoluída conduziram velozmente à sua decadência e desaparecimento, que acompanhou igualmente o desenrolar de uma evolução negativa (Garrido, 2018; Rodrigues, 2003) das pescas em praticamente todo o país. Neste contexto, o grande incremento da actividade turística em Sesimbra desenvolve-se, paralelamente, com a extinção da presença industrial das fábricas de conserva na vila e o declínio das armações, mantendo-se a regular actividade da faina, dia adentro, noite adentro.

Apesar da sua pequena dimensão quando comparada com os centros transformadores de Matosinhos, Espinho, Setúbal, Portimão, Olhão ou Vila Real de Santo António, o desaparecimento da indústria conserveira e o conseqüente declínio das Armações em Sesimbra, no contexto sócio-económico da actividade piscatória local, só é compensado, num primeiro momento, pela fundação em 1986 da cooperativa de armadores de pesca *ArtesanalPesca* e, posteriormente, em 2005, quando é formalizada a situação de excepção ou dispensa de presença do pescado no leilão na lota por parte da *Docapesca* que se encontra prevista no artigo 8º do Decreto-Lei 81/2005 de 20 de Abril dedicado aos *Contratos de Abastecimento de Pescado*. Esta nova disposição legal assegura a grande e veloz expansão desta unidade industrial local, permitindo a criação de novos postos de trabalho para marítimos e seus familiares, os mais competentes para lidar com o pescado, criando, assim, as condições ideais para o desenvolvimento da mais moderna e importante unidade de processamento de pescado fresco no litoral continental de Portugal.

## **1.02 Oceanografia, museologia, preservação e sustentabilidade**

Além do seu histórico papel de relevo na actividade piscatória, a vila de Sesimbra e a região da Arrábida e do Cabo Espichel encontram-se intimamente ligados à emergência da oceanografia em Portugal. A partir de 1896, com o início das campanhas levadas a cabo pelo rei D. Carlos I com a colaboração do naturalista Albert Girard como conselheiro científico (Ruivo, 2014 [1958]), esta região partilha com a baía de Cascais e o mar ao largo da Lagoa de Albufeira a actividade pioneira em Portugal das pesquisas hidrográficas marítimas com carácter científico. Na sequência das pesquisas efectuadas ao longo da costa continental e do arquipélago da Madeira, pelos naturalistas e ictiologistas José Vicente Barbosa do Bocage



(1823-1907) e por Félix António de Brito Capelo (1828-1879)<sup>4</sup>, os estudos produzidos pelo rei D. Carlos I, a partir do iate Amélia, sobre as características do leito oceânico e a vida nas suas profundezas abissais, no Mar de Sesimbra, entre o Cabo Espichel e Sines, permitiram a descoberta e o estudo de uma enorme variedade de espécies marítimas, como foi o caso do desconhecido “fóssil vivo”, depois designado por D. Carlos como *Odontaspis Nasutus Bragança*, colhido a 600 metros de profundidade, por pescadores sesimbrenses que o entregaram aos cuidados do laboratório de bordo de sua alteza real. Estas pesquisas permitiram, igualmente, o conseqüente lançamento de flutuadores entre o cabo Espichel e o Arquipélago das Berlengas, que veio possibilitar o estudo das correntes marítimas da costa continental, um aspecto fundamental para o estudo dos fluxos migratórios e sazonais de muitas espécies de pescado, uma vez que “o estudo das espécies haliêuticas de maior importância comercial e a avaliação rudimentar da biomassa – ou dos ‘mananciais de peixe’, como se dizia – foram passos de gigante” (Garrido, 2018: 29). Estes estudos foram também cruciais para o planeamento estratégico nacional das pescarias e para a economia das comunidades ribeirinhas, apesar de essa regulação das pescas a partir de uma base científica construída em conjunto com as comunidades locais não ter tido continuidade e apenas ter sido implementada após a adesão de Portugal à Comunidade Europeia.

Os conhecimentos transmitidos e o apoio prestado a D. Carlos I por parte das companhias de pescadores e dos seus barcos, uma prática seguida desde as últimas décadas do século XIX pelos investigadores da Comissão Central de Pescarias (CCP), revelaram-se de vital importância para o sucesso da campanha oceanográfica em curso nos primeiros anos do século XX, em particular, a utilização do tradicional aparelho de pesca desenvolvido em Sesimbra: o *espinhel*. Esta articulação entre a pesquisa científica e o conhecimento empírico dos marítimos locais permitiu executar eficientes pescarias a mais de 2.000 metros de profundidade na procura de esqualos e outras espécies de relevância científica, nas regiões abissais do Mar de Sesimbra.

Desenvolveu estudos pioneiros e com elevado rigor científico, que beneficiaram a pesca artesanal e comercial, não só por causa do seu interesse científico, mas também porque o estudo da biologia podia levar a uma exploração mais racional dos recursos, e as suas coleções reais ainda hoje constituem um invulgar acervo biológico e técnico (...) Pela sua

---

<sup>4</sup> Estes dois cientistas são responsáveis pela descoberta, em 1864, no mar da região de Lisboa e Setúbal, de um novo género de esqualo, e cujas duas espécies designaram como *Scymnodon Rizens* e *Centroscymnus coelolepis*. Em inglês receberam, respectivamente, os nomes de *Knifetooth Dogfish* e *Portuguese Dogfish*. Em Portugal são conhecidos, tanto na Madeira como em Sesimbra, pelas designações populares de *Arreganhada* ou *Pau-Lixa*, o primeiro, e *Xara Preta*, *Arreganhada*, *Bruxa*, *Pailona* ou *Carocho*, o segundo.

notável atividade no conhecimento do mar nacional, D. Carlos I é justamente considerado como o fundador da oceanografia portuguesa (Santos *et al.*, 2012: 413).

De entre os colaboradores locais do rei D. Carlos, contavam-se vários “pescadores sesimbrenses, entre os quais se destacava o famoso ‘arrais Diogo’, expoente de uma tradicional estirpe de mestres de pesca, que mereceu a admiração e amizade do próprio rei” (Marques, 2015: 231). A expressão “colaboradores” tem aqui um sentido demasiado vago no contexto metodológico da pesquisa levada a cabo pelo rei D. Carlos. Aparte a distância estabelecida pela hierarquia social própria de uma monarquia entre o rei e o pescador, de acordo com os relatos e os diários de bordo esta relação enquadrava-se mais no trabalho de campo entre o cientista moderno e os seus informantes marítimos, pois o rei “tomava nota de tudo quanto de interesse lhes ouvia, acerca das espécies piscícolas em que as nossas águas eram férteis, ganhando com isso amplos conhecimentos sobre as suas características, (...) os nomes dos vários mares, as distâncias a que ficavam da baía, a natureza dos fundos, se eram arenosos ou rochosos, as respectivas profundidades em braças, as migrações dos peixes, as zonas e épocas do ano em que se capturava esta ou aquela espécie, e os melhores métodos para as pescar” (idem: 232 e 261). No seguimento desta relação de proximidade, o próprio rei acabou por patrocinar diversas actividades e associações sesimbrenses – como a criação da Associação de Bombeiros Voluntários ou a Peregrinação da Nossa Senhora do Cabo – com o seu nome a ficar gravado na toponímia local, pelo menos até 1910 e à implementação do regime republicano.

Em Sesimbra, por parte do que podíamos designar como a elite local, tem persistido uma nostalgia em face desses tempos gloriosos, marcados pela autoridade, cerimónia e distinção reais, que poderiam, noutras condições, ter moldado outro futuro para esta vila. De natureza diversa, esta expectativa ou mal disfarçado desejo viria a materializar-se fugazmente em meados do século XX com a emergência de um turismo distinto, cosmopolita e endinheirado, cuja presença veio influenciar determinantemente a forma de ver a costa, o mar, os seus recursos e a singular paisagem que envolve todo este espaço marítimo. Estes estudos pioneiros do mar abriram caminho para as pesquisas desenvolvidas a partir do início do século XX pelo naturalista Luiz Gonzaga do Nascimento (1882-1970) e pelo oceanógrafo Luiz Saldanha (1937-1997). Se o primeiro empreendeu uma recolha minuciosa da fauna marítima desta região, cujo espólio viria a servir de alicerce para a criação do Museu Oceanográfico e de Pescas de Setúbal, e actualmente do Museu Oceanográfico, localizado na Fortaleza de Santa Maria no Portinho de Arrábida, o trabalho do segundo veio contribuir enormemente para a necessidade de proteger a riqueza natural da costa da Arrábida, esforço e

dedicação que viria a materializar-se com a criação do Parque Marinho Professor Luiz Saldanha<sup>5</sup> em 1998, que é, na verdade, o prolongamento marítimo da área protegida do Parque Natural da Arrábida criado, anteriormente, em 1976, após uma demorada gestação de décadas. No entanto, e tal como refere Luís Martins, este “incremento da produção de saberes de naturalistas, biólogos e economistas, que se verifica a partir do fim do século XIX, é paralelo aos sinais de empobrecimento das riquezas marinhas. Entrevemos com facilidade os primeiros gestos de rejeição do senso comum no confronto entre a experiência prática e o conhecimento académico. Este diálogo (...) reflecte no caminhar inicial uma certa sobranceria da biologia e da economia face ao saber empírico cumulativo” (Martins, 1997: 273) e que, infelizmente, ainda hoje se mantem quando se considera que “os pescadores são os predadores mais importantes nos ecossistemas marinhos, com alto impacto na mortalidade das populações marinhas e na destruição de habitats marinhos” (Carvalho *et al.*, 2008: 1). Actualmente, os pescadores da pequena pesca, tradicional ou artesanal, debatem-se pela sua sobrevivência, dada a crescente pressão do desenvolvimento costeiro, da pesca industrial, das áreas protegidas, do crescimento vertiginoso da pesca desportiva, e dos programas governamentais com prévia atribuição de quotas e valores, que acabam por garantir os direitos de pesca de uns quantos privilegiados.

Esta pequena pesca não tem condições para competir contra as enormes e poderosas embarcações da pesca longínqua, equipadas com as suas redes descomunais, tecnologia de ponta e extrema eficiência económica. Existe uma enorme diferença e distanciamento entre o pescador que captura e vende directamente o resultado da sua faina, os pescadores desportivos creditados com licenças de baixo custo e sem obrigatoriedade de declarar o pescado capturado e os assalariados que trabalham nos barcos-fábrica, em alto mar (Bailey, 2018). Em 1973, após o seu regresso à direcção da *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, Jorge Brum do Canto recordava, com indisfarçável saudade, um tempo de fartura e um lugar ainda pouco desgastado pela acção do homem:

Baila-me nos olhos a fartura de peixe em Sesimbra, que tenho vindo a evocar nestas páginas sob o título genérico *Trinta Anos de Civilização*. Fartura de peixe em Sesimbra, fartura de peixe em Sines, fartura de peixe em Cascais, fartura de peixe em toda a parte. No entanto, já nessa altura os arrastões operavam com assiduidade em zonas indevidas, como

---

<sup>5</sup> Segundo a divulgação do *Projecto Biomares* que faz a “gestão e recuperação da diversidade do *Parque Marinho Professor Luiz Saldanha*”, este é simultaneamente refúgio e berço, laboratório ao ar livre, sala de aula, fonte de inspiração e saúde, e oportunidade de futuro que também se pode desfrutar na sua dimensão de espaço de lazer através da prática de mergulho e apneia, da náutica e da pesca. Fonte: <http://ccmar.ualg.pt/biomares> [consultado em 10/06/18].

tanta vez testemunhei. Não havia era a apanha indiscriminada de algas, nem a caça submarina escoava a orla da costa de peixes domiciliados (Canto, 1973c: 7).

Um ano depois, em 1974, os membros da *Comissão para a Criação do Parque Marítimo de Sesimbra* e subscritores do requerimento<sup>6</sup>, dirigido ao governo, para a promulgação desta reserva natural, registaram nesse documento, além da necessidade de uma eficaz fiscalização das actividades marítimas, da proibição imediata da apanha de algas e de crustáceos através de sistemas “não-tradicionais”, da urgência de um estudo sobre os impactos do uso das eco-sondas, das redes de emalhar e da poluição, refere também o imperativo em “reconhecer que a baía de Sesimbra é uma ‘baía histórica’, no conceito que o direito marítimo dá a esta designação, zona de viveiro que, no caso, povoa os mares costeiros nacionais e grande parte dos europeus” (Canto, 1974: 79), tornando-se evidente que a preservação das espécies é o primeiro grande problema das pescarias (Baldaque, 1991 [1891]; Martins, 1997; Garrido, 2018). Assim, ficava absolutamente claro para os participantes nesta iniciativa que, entre o Cabo Espichel e Sines, o complexo sistema biológico e os recursos marinhos se encontravam em perigo. Tal como refere Acheson (1981), no seu conceituado artigo sobre a antropologia marítima, tem-se “argumentado que antes do advento da agricultura, os mares forneciam ao homem um suprimento de comida ‘contínuo’ e ‘inesgotável’. A estabilidade a longo prazo dos organismos marinhos pode ter proporcionado ao homem condições excepcionais para a colonização à beira-mar. No entanto, a evidência da antropologia social moderna é que a generosidade do mar é notoriamente pouco confiável no curto prazo, e os biólogos têm salientado o facto de que, os pescadores industrializados serem bem capazes de conseguir esgotar os recursos marinhos” (276-277). A actividade predadora dos barcos de arrasto e a utilização de aparelhos não-selectivos, a sobrepesca industrial, a erosão dos fundos devido à intensiva colheita das algas e a crescente poluição marinha levariam inevitavelmente à irrecuperável degradação da vida marinha e ao conseqüente desequilíbrio e desaparecimento do que, hoje em dia, normalmente designamos como biodiversidade, sendo o ser humano, simultaneamente, o elo mais forte e o mais fraco desta cadeia.

Este singular contexto biológico e geográfico aliado às características muito particulares da actividade humana presente na área dos actuais Parques Natural da Arrábida e Parque Marinho Professor Luiz Saldanha conduziu a pesquisas de carácter científico que acabaram

---

<sup>6</sup> Entre outros membros da *Comissão para a Criação do Parque Marítimo de Sesimbra* e personalidades que deram o seu testemunho de apoio a esta iniciativa em 1974, contavam-se: Pierre Clostermann, Arsénio Cordeiro, Jorge Brum do Canto, Fernando Frade, Luiz Saldanha, Vitorino Nemésio, Natércia Freire, António Vitorino d’Almeida, António Quadros, António Osório de Castro, José Pinto Bráz, Francisco Reis Marques e Rafael Monteiro, e um grupo de mais de duas dezenas e meia de arrais e mestres de Sesimbra, Setúbal e Sines.

por, a partir da análise de “determinados recursos marinhos”, transformar radicalmente a nossa capacidade de entender o mar. A partir da segunda metade do século XVIII, a curiosidade científica e os resultados obtidos a partir das primeiras pesquisas no Mediterrâneo (Candeias, 1942), se, por um lado, vieram desencadear novas formas de exploração do mar, por outro lado, forneceram informações cada vez mais precisas sobre o meio ambiente oceânico como um todo feito de ínfimas partes relacionadas entre si e cujas intermináveis ligações suportam a existência da vida no meio aquático. Este novo conhecimento abriu um caminho em que, paralelamente, se contornam os impedimentos e se rompem os mistérios da natureza com o auxílio da tecnologia industrial e ao mesmo tempo se procura condicionar a exploração dos recursos naturais, antevendo o seu extermínio e conseqüente esboroamento do meio ambiente. Esta antagónica tensão crescente produziu até hoje reflexos imediatos nos hábitos, na cultura e na economia das comunidades piscatórias, ao mesmo tempo que as conclusões dos trabalhos científicos também podem ser valiosos instrumentos que corroboram, consolidam e, mesmo, ampliam a particular vocação marítima destes lugares, frequentemente legitimando cientificamente conhecimentos familiares a sucessivas gerações de marítimos.

A forte implementação das armações e da indústria conserveira em Sesimbra impulsionou a ideia para a criação de um *Museu Regional de Pesca* que gradualmente começará a conquistar notória expressão local, como, por exemplo, através do artigo *Museu-Escola de Pesca*, de Armando G. Loureiro, publicado no jornal *O Cezimbrense* de 26 de Setembro de 1926 e citado por Hernâni Bernardo na sua “Monografia de Sesimbra”. Depois de inúmeras vicissitudes e conturbados períodos para as pescas e para a população de Sesimbra, a realização, em 1982, de uma exposição temporária dedicada a esta temática conduziu finalmente à consolidação deste projecto (Gonçalves *et al.*, 2015), que muitos anos depois se materializou com a inauguração, no *Dia do Pescador*, a 31 de Maio de 2016, do *Museu Marítimo de Sesimbra* (MMS).

Instalado na Fortaleza de Santiago, testemunha silenciosa da mutável existência desta póvoa e ariete rochoso, eminentemente presente na plácida paisagem da baía de Sesimbra, este museu veio encerrar um ciclo de décadas de uma relação com o mar e os seus recursos. Para além, da sua absolutamente perceptível vocação pedagógica, é palpável o seu papel de guardião dos testemunhos, registos e história marítima desta vila. Durante muito tempo ocupado pela autoridade militar do reino e da república e mais recentemente pela autoridade administrativa que atribuía as licenças e cédulas pessoais aos pescadores, é, actualmente, e tal

como refere o preâmbulo nas suas normas de funcionamento, o lugar onde se “assume a ligação de Sesimbra e respetivo concelho ao mar e à pesca, recordando os eventos e as realizações do passado, descrevendo o presente e projetando as potencialidades do oceano e de todas as atividades culturais, lúdicas e económicas”.

Assumindo que “a fronteira marítima é um limite ultrapassável” e que deve contar “com o apoio imprescindível da comunidade local” (idem: 2015), o discurso central da exposição permanente assenta nas constantes respostas inovadoras que os pescadores de Sesimbra deram sempre – e continuam a dar – à boa exploração dos recursos marinhos e também dos oceanos como fronteira sempre aberta. “A exposição salienta permanentemente os elementos de continuidade, apresentando as soluções do presente na sua equivalência com as do passado. Ou seja, mostrando como as formas organizacionais e os artefactos tecnológicos do presente estão destinados, eles próprios, a constituir passado num futuro próprio, valorizando o processo de mudança, capacidade de sacrifício, altruísmo e sofrimento, criatividade e capacidade de adaptação às mudanças, respeito pelo ambiente e preservação dos recursos” (CMS, 2014). O plano de visitas guiadas do museu inicia-se com o *acolhimento e visita à sala do Rei Pescador* continuando através dos diferentes núcleos dedicados às *diferentes vocações marítimas de Sesimbra*, seguindo-se o *Parque Marinho Luíz Saldanha*, a *Sala do Mar Antigo*, as *Artes da Pesca*, a *Construção Naval*, as *Salas da Memória e Devoção*, *Filmes desde o Princípio em 3D*, a *Sala da Viagem*, para terminar na *Sala da Comunidade*, em que amigos e familiares podem ser confrontados com as memórias pessoais dos antigos e presentes pescadores. Trata-se de um espaço museológico cuidadosamente planeado com espaço para olhar, escutar e reflectir dentro das maciças paredes ou no exterior, onde se pode contemplar, simultaneamente, a concha e a baía de Sesimbra. A adequação de um antigo posto militar a um espaço desta natureza debate-se com muitos constrangimentos, em particular, dada a natureza arcaica e fragmentada desta construção num lugar aberto ao vento e à salinidade. Se, por um lado, a recente redução da sua frota pesqueira (com o desaparecimento de embarcações e aparelhos de pesca tradicionais), a classificação de grande parte da sua costa marítima como reserva marinha, impedindo ou restringindo qualquer prática de pesca artesanal e construção naval, vieram legitimar sobremaneira a urgência deste projecto museológico; por outro lado, é na perecibilidade da matéria e na habitual aversão da exibição dos seus processos culinários e deste tipo de *consumo de cultura* em ambiente museológico que reside o *calcanhar de Aquiles* deste novo núcleo cultural de Sesimbra. O peixe, constituído pescado, ingrediente absolutamente inevitável da alimentação desta comunidade e fruto desta milenar dedicação e esforço – se exceptuarmos as pesquisas científicas

desenvolvidas na área da biologia e ecologia marinhas, cujo trabalho de campo foi partilhado entre investigadores e pescadores locais – não tem visibilidade, nem lugar específico, neste museu. Não são mostradas. Ou então, foi deixado à restauração, implementada nas imediações da fortaleza, o papel de complementar o discurso museológico do MMS. Aqui, o peixe parece ter sido preservado para sempre, no mar. Uma vida suspensa no receio da sua condição comestível.

### **1.03 As riquezas do mundo submarino: Pesqueiros, cantinhos e laminárias**

A partir da *chicória-do-mar* ou *alface-do-mar*, a comum alga vermelha é actualmente produzida em aquacultura na Galiza para fornecer em larga escala os mercados asiáticos, em particular o japonês, onde é consumida em sopas, saladas e acompanhamento de outras preparações culinárias como uma importante fonte de proteínas, que vagamente consideramos como fungos quando os vemos nas prateleiras de lojas de alimentos exóticos (Maguelonne, 2009). Em Portugal aparecem pontualmente, como decoração natural nos expositores dos mercados de peixe para assinalar o nível de frescura do dito pescado. Das *coralinas*, essas grandes algas laminárias castanhas, conhecidas vulgarmente como *Golfo* ou *Kelp*, a sua designação internacional, que se desenvolvem em estruturas arborescentes com incrustações calcárias e cuja prolífica presença nos recifes de coral comprova a vitalidade da sua biodiversidade e ausência de poluição submarina, foi registada a sua antiga abundância ao longo de toda a costa de Sesimbra,

Em Portugal continental, podemos verificar, que a variação sinonímica destas laminárias é tão variada como “argaço, cachené, carriolas, correias, corriolas, fitas de argaço, flor, golfe, golfo, limo, limo de cachola, lismo, rabo de porco, rabos de cavalo, sargaço, taborrão e taborro” (Vitorino, 1987: 183). Na sua “monografia etnográfico-dialectal”, sobre os pescadores da Ericeira (1964), Joana Lopes Alves relata que, naquela povoação, “dão o nome genérico de *golfo* a toda e qualquer alga. Porém, *golfo* designa, dum modo especial, os talos laminiformes acastanhados; também dão a estes talos o nome de *correias*. As *correias* crescem em monte, formando uma espécie de cabeça de grande polvo, denominada *cachola*. Estes talos encontram-se nas rochas do fundo do mar e como, de tempos a tempos, *dão à praia*, são também denominados a *rabuge* ou *babuge do mari*” (Alves, 1964: 91).

Entre Maio e Outubro, de acordo com Soares de Barros, estas algas (*Saccorhiza polyschides*), que se desenvolvem nas rochas submersas junto dos morros arrábidos que se despenharam há milhões de anos num mergulho imparável para as funduras do mar salgado,

têm atributos “notavelmente fosfóricos, e algumas vezes durante o tempo da noite parecem brilhar como o lume mais ardente” (1812: 76). Mas, destas algas, e de acordo com este investigador, também, se podia extrair açúcar que se forma “sobre a superfície da folha do mencionado vegetal, como huma espécie de eflorescência, depois que está por certo tempo ao Sol; e para se tirar não he preciso mais nada, que sacudillo ou passar-lhe a barba de huma pena”, e desta forma simples, colher o açúcar “mais doce e puro de todos o que tenho visto” (idem: 76-77). Quanto à *chicória*, que então era utilizada pelas populações mais pobres das regiões costeiras da Irlanda como substituto de vegetais e como ingrediente para saladas, Soares de Barros revela que estas “verduras” possuem um sabor que não é amargo, nem picante, “nem tem absolutamente nada de ingrato” (ibidem: 77-78) e que, devidamente preparadas e confeccionadas em saladas, poderiam adquirir um paladar mais requintado e desta forma conquistar um grande número de apreciadores, o que, ao fim de duzentos anos, continua a acontecer, com cada vez maior presença e visibilidade, nos mercados acima referidos, como resultado da globalização das redes de produção e distribuição alimentar<sup>7</sup>. Em Portugal, o uso das algas na alimentação não tem grande tradição, excepto para algumas comunidades costeiras dos Açores em “que a *Porphyra leucostica*, conhecida como “erva patinha”, é apanhada e consumida frita ou incorporada em sopas, tortas e omeletas. A *Osmundea pinnatifida*, conhecida como “erva malagueta”, é conservada em vinagre e consumida ao longo do ano, a acompanhar peixe frito” (Pereira, sd: 9). Assim, no que respeita ao contexto gastronómico nacional, os poucos recursos marinhos do reino vegetal utilizados, são, normalmente, considerados de natureza exótica e continuam a ser parcimoniosamente e exclusivamente utilizados na “alta cozinha” ou “cozinha de autor”, em que o cruzamento de ingredientes provenientes das mais diversas paragens e habituais nas mais distintas culturas faz destes elementos os candidatos ideais para o conceito de “fusão culinária”, que na verdade é o âmago metodológico da abordagem conceptual destas cozinhas onde se combina a perspectiva pós-moderna, a estética arrojada dominada pelos efeitos visuais e a depuração das iguarias, símbolo moderno de luxo e ostentação.

A partir da década de setenta do século XX, a *Iberagar*, uma empresa multinacional especializada na produção de ágar-ágar, instalou-se em Coima, no Concelho do Barreiro, a

---

<sup>7</sup> Na composição das algas *Golfo* ou *Kelp* (*Saccharina latissima*, antes designada *Laminaria saccharina*, *Laminaria ochroleuca*, *Saccorhiza polyschides*, *Phyllariopsis brevides* e *Phyllariopsis purpurascens* no caso de Sesimbra) estão presentes iodo, ferro, sódio, fósforo, cálcio, magnésio, potássio e sal iónico em grandes quantidades. Actualmente, cultivada no Atlântico e Pacífico Norte, esta alga, depois de processada, tem inúmeras aplicações como regulador da tiróide, acelerador do metabolismo, calcificação óssea, anti-cancerígeno, anti-inflamatório, desbloqueador do sistema circulatório, suplemento alimentar para humanos e animais, fertilizante para a agricultura, e fonte de açúcar e de álcool para combustível. Fontes: Portuguese Seaweeds Website (MACOI) – [www.macoi.ci.uc.pt](http://www.macoi.ci.uc.pt) e (Pereira, sd; Assis, 2011).



cerca de 22 quilómetros de Sesimbra. Os mais antigos registos conhecidos da produção do mais antigo polissacarídeo extraído de algas datam de finais da década de 1650 ou princípios da década de 1660, sendo a descoberta do seu método de extracção atribuída ao japonês Mino Tarōzaemon. O ágar-ágar, também conhecido como ágar ou agarose, é um hidrocolóide reversível (material de moldagem onde o solvente é a água e o soluto é o pó, formando um gel quando na presença da água e sob o efeito da temperatura) fortemente gelatinoso, extraído a partir de diversos géneros e espécies de algas marinhas vermelhas.

A matéria prima que abastecia esta unidade industrial era originária, de entre outros recifes costeiros, da pradaria submersa do *Mar de Sesimbra*, onde pescadores locais, em períodos de defeso de algumas espécies ictiológicas, de menor actividade em períodos de crise ou como complemento da sua principal actividade profissional, faziam a recolha destas algas a partir de aiolas e outras embarcações tradicionais motorizadas de reduzida dimensão, nas imediações da costa arrábida. No caso das aiolas, os pescadores utilizavam um ancinho de ferro preso na extremidade de uma vara muito comprida para raspar os fundos baixos repletos destas plantas, como acontecia na *Enseada das Lagosteiras*, junto ao Cabo Espichel. Para os pescadores costeiros, tratava-se, por vezes, de uma actividade menos arriscada e mais rendosa do que a própria pesca. No final, tal como as embarcações que eram recolhidas até ao areal à força de braços até a uma distância segura das marés mais afoitas, assim as algas ficavam a secar antes de serem, finalmente, ensacadas e vendidas para posterior uso industrial. No caso das embarcações motorizadas, estas operavam com autorização e monotorização da *Junta Central das Casas dos Pescadores*<sup>8</sup>, que por lei orientava e fiscalizava a apanha, selecção e conservação das plantas marinhas industrializáveis, em particular as agarófitas para produção do ágar-ágar e as carragínófitas (musgo-do-mar), utilizadas como espessantes e estabilizantes alimentares (Franca e Costa, 1984). Estas embarcações “dispunham de um compressor de ar que alimentava quatro aparelhos semi-autónomos de mergulho” e saíam para o mar com quatro pescadores convertidos em mergulhadores equipados com fatos isotérmicos que lhes permitiam descer até a um máximo de dez metros de profundidade equipados com um saco de rede, designado como *xalavar*, onde podiam acondicionar até cerca de 60 quilos de algas. Um barco equipado com quatro mergulhadores experientes podia colher entre 80 a 100 *xalavares*

---

<sup>8</sup> As *Casas dos Pescadores* eram o elemento primário de base territorial na organização do trabalho marítimo durante o regime corporativista do Estado Novo, em Portugal. Criadas pela Lei n.º 1953, de 11 de Março de 1937, e regulamentadas pelo Decreto n.º 27 978, de 2 de Agosto do mesmo ano, tinham, em relação ao trabalho marítimo, funções semelhantes às das *Casas do Povo* em relação ao trabalho rural. A orientação e coordenação da acção das *Casas dos Pescadores* competia à *Junta Central das Casas dos Pescadores*, da qual Henrique Tenreiro foi, sucessivamente, vogal (1938-1946) e presidente (1946-1974), além de ser presidente do conselho administrativo do Fundo de Renovação e Apetrechamento da Indústria da Pesca (FRAIP) entre 1953 e 1974.

por dia, o que poderia corresponder até 6000 quilos/por dia em cada embarcação<sup>9</sup>. A partir dos anos 80, a recolha destas plantas aquáticas entrou em declínio, motivado pela “dificuldade no recrutamento de pessoal especializado em mergulho” (Franca e Costa, 1984: 79). Além disso, e de acordo com vários testemunhos, a maioria dos pescadores da *velha-guarda* nunca tinha aprendido a nadar. Na verdade, como contraponto ao pescador desportivo, o pescador profissional “entra no mar” de barco, segue as correntes e as marés, é fustigado pelo salgado e cortante *vento arpejo* ou *lapeiro* e encharcado pela *carneirada* da ondulação, mas sempre à superfície do oceano, nunca se deixando submergir completamente pelas águas dum ambiente, que, ele sabe muito bem, é simultaneamente viveiro de peixes e sepultura de homens.

Porém, em Sesimbra, a partir dos finais do século XX, estas *florestas de golfo* e as suas *pradarias submersas* praticamente se tornaram extintas, quando “desapareceram as grandes concentrações de golfo que se encontravam nas rochas, junto aos morros do Macorrilho e Alcatraz, ou no Caneiro e também por toda a costa sesimbrense, desde o Risco até à Lagoa” (Aldeia, 2011), por múltiplos factores, até agora indefinidos no que respeita à magnitude e o modo como influenciaram este desaparecimento, e que poderão ter a ver com a acidificação, salinidade e variação acentuada da temperatura da água do mar, sobre-extracção de algas para a indústria, desbastação dos fundos marinhos pela pesca do arrasto e a crescente poluição oceânica. Em 1970, o sesimbrense adoptivo e amante da pesca desportiva, Pierre Clostermann, alertava para “a destruição de plâncton e a morte de milhões de espécies em crescimento, sistematicamente levadas a cabo pela actividade, muitas vezes criminosa, de arrastões de todas as nacionalidades (...) o peixe procura noutras águas o alimento que não encontra nos fundos revolvidos pelo arrasto, morre na fase de gestação entre as algas colhidas pelos novos *volframistas*” e apresentava recomendações em que “a pesca artesanal, necessária ao equilíbrio biológico e à reprodução, manter-se-ia e, uma vez interrompidas as destruições dos fundos, a mortandade das espécies no início do crescimento e a revoltante apanha das algas marinhas, isto é, reconstituindo o ‘habitat’, recriar-se-ia a extraordinária reserva outrora existente nas águas locais em quantidade e variedade que os pescadores lhe chamavam o *pocinho de ouro*”<sup>10</sup>.

---

<sup>9</sup> Documentário de 1968, intitulado *Pradaria Submersa*, com realização de Helder Mendes e locução de Fialho Gouveia, para a Série: *Segredos do Mar*, da Rádio Televisão Portuguesa (RTP), emitido a 16 de Agosto de 1968, e disponível em: [arquivos.rtp.pt](http://arquivos.rtp.pt), [consultado em 18/11/2019].

<sup>10</sup> Entrevista de Pierre Clostermann a Ernâni Roque, publicada no *Jornal da Costa do Sol*, a 30 de Outubro de 1970, e citada por Jorge Brum do Canto na revista *Diana* (Brum, 1973c: 6).

Este labirinto submarino, profusamente semeado de pedras, rochas, recifes, pocinhos, borbulhares, desfiladeiros, fendas, esconderijos, mares, penedos, correntes e destroços marítimos que funcionam como sinais e referências geográficas, é detalhadamente memorizado pelos pescadores mais experientes, como se pode constatar nesse maravilhoso mapa desenhado à mão pelo Mestre Xixa, com uma simples esferográfica, que podemos encontrar em exibição no Museu Marítimo de Sesimbra. A cada uma daquelas alusões do terreno, invisíveis para olhos desabitados, encontramos associados, consoante a época do ano, determinados cardumes, grupos de chocos ou lulas, os acostumados caminhos das corvinas ou das salemas, os peixes que passam a correr ou aqueles que se deixam ali estar muito quietinhos à espera de alimento. Esta representação e desvendar do que se resguarda sob a invisibilidade do fundo do mar é resultado de uma cuidada atenção aos pormenores que o mar apenas revela ao seu mais atento e paciente observador.

O *Mar de Sesimbra*, com a sua privilegiada localização, entre o cabo Espichel, a escarpa da Serra da Arrábida, a embocadura do Sado e a costa arenosa da península de Tróia, encontra-se na confluência das correntes dominantes de sul, de oeste e do rio Sado, cujo fluxo conduziu muitos dos nutrientes necessários à alimentação das espécies marítimas e consequentemente à relativa fixação destas espécies neste território, pelo menos durante uma boa parte do ano. Tal como referem os pescadores contactados em Sesimbra, a conjugação da penedia fracturada da Arrábida submarina e das densas searas lanceoladas de algas fixadas no fundo rochoso foi um dos mais importantes factores naturais para a abundância e diversidade ictiológica do mar de Sesimbra.

Os peixes que, por natureza, são de costa ou de alto mar devem viver num ou noutra desses dois lugares; os que estão preparados para os dois habitats podem viver indistintamente em qualquer deles. Há também lugares específicos para cada espécie, onde cada uma delas se dá melhor. De uma forma geral, os espaços ricos em algas convêm aos peixes. Certo é que as espécies capazes de viver em qualquer lugar, se capturadas em zonas ricas em algas, são mais gordas. É que as espécies que consomem algas encontram nesses lugares alimento com fartura; os carnívoros, por sua vez, é lá que conseguem abundância de peixe (Aristóteles, 2008: 112).

Para os marítimos locais, estes são os *cantinhos*, lugares onde o peixe se pode defender, onde tem alimento regular e lugar ideal para a desova devido à presença de algas, onde os peixes mais pequenos encontram *agasalho* sob as *árvores do mar* e cavalos marinhos. Onde tudo pertence à pedra.... e o peixe, naturalmente, encosta-se à pedra (EP). Um mar rico é um mar povoado de fracturas, abrigos e abundante vegetação. Anémonas, corais, plantas

aquáticas em que “nas pregas do seu talo engastam-se, agarram-se ou dissimulam-se, vivem e reproduzem-se miríades de animaizinhos providos de garras, ganchos, pêlos e toda a sorte de dispositivos de fixação, que, na escala das suas dimensões, são enormes e efficientíssimos; ou de cores que os fazem passar despercebidos, por se confundirem com as tonalidades destas moitas que ondulam à babugem ou se erguem ansiosamente para a luz: *crustáceos, moluscos, briozoários, hidras, certos peixes, até*” (Candeias, 1942: 104). No alvor dos anos 70 do século XX, a baía de Sesimbra chegou a ser considerada como o último dos três viveiros activos no atlântico, desde a Irlanda até Gibraltar e ao Norte de África, uma vez que o viveiro da área de Nantes, em França, teria sido praticamente destruído nos finais do século XIX pela pesca de arrasto e o viveiro da zona de Vigo, em Espanha, entrou, a partir da década de sessenta, num processo de destruição irreversível dada a contaminação crescente das suas águas a partir da poluição industrial da costa galega.

A zona compreendida entre o Espichel e Sines parece ser a única – até porque a última – da Europa com excepcionais condições de conservação e de reprodução de enorme variedade de espécies e isto mercê de uma série de factores naturais que dificilmente se reúnem num mesmo local: os sedimentos, ricos em sais minerais, depositados ao longo de milhões de anos no planalto, a temperatura e salinidade das águas (favorecida aquela pela interpenetração da corrente do Golfo), a configuração e os fundos da baía situada entre as fozes (sic) do Tejo e Sado, etc. Mercê de tais circunstâncias, os mares de Sesimbra abastecem não só toda a costa portuguesa como, ainda, boa parte das costas espanholas. Levam muito mais longe o fornecimento, se considerarmos alguns casos particulares, como o do atum e até o da sardinha<sup>11</sup>.

Estas áreas povoadas por diferentes correntes marítimas são muito ricas em peixe porque, por um lado, a agitação das águas permite uma maior penetração da luz solar, a oxigenação da coluna de água e o transporte de resíduos orgânicos naturais, e por outro lado, a convergência destas correntes marítimas com diferentes graus de temperatura e níveis de salinidade proporciona o desenvolvimento e abundância do fitoplâncton e outros organismos que servem de alimento à fauna aquática. Daí que, para todos os pescadores, em particular os envolvidos na pesca local e costeira, os dias imediatamente a seguir a uma intempérie marítima são o período em que quer os *peixes da pedra*, quer os *peixes da bolha* se “mostram mais afoitos à superfície”, atraídos pelos nutrientes em suspensão que, durante a borrasca, se desprenderam dos fundos marinhos. Assim, devido ao fluxo de nutrientes que se difunde até à baía desta povoação, uma ramificação da corrente do Golfo que se faz sentir entre meados de Julho a

---

<sup>11</sup> Entrevista de Pierre Clostermann a Ernâni Roque, publicada no *Jornal da Costa do Sol*, a 30 de Outubro de 1970, e citada por Jorge Brum do Canto na revista *Diana* (Canto, 1973c: 6).

Novembro/Dezembro; bafejada com águas pouco mexidas e uma boa temperatura média, com um relevo submarino que permite a fácil circulação de sais minerais e microplâncton do fundo para a superfície; águas claras e muito límpidas, onde a luz solar pode penetrar até a uma profundidade muito razoável, o que permite a manutenção da cadeia da vida submarina, são alguns dos factores que atestavam a indispensável manutenção deste precioso viveiro no Mar de Sesimbra.

O prolongamento do maciço rochoso da Arrábida desce, frequentemente de modo abrupto, até ao mar, alastra pelas profundidades costeiras, criando uma camada rochosa e fragmentada, um habitat particular para muitas das espécies, designadas localmente pelos pescadores como “peixe da pedra”. Estas espécies, presentes noutros pontos do nosso litoral, são aqui considerados pelos marítimos como “pescado superior” e “mais matreiro e inteligente”, pois não é um “peixe da bolha”, indiferenciado como milhares de outros peixes no seu cardume, executando os mesmos movimentos que os seus pares, caindo facilmente na armadilha das redes. O “peixe da pedra” é visto como um eremita solitário que escolhe, para viver, locais que lhes pode fornecer alimento e abrigo, condições essenciais para a sua sobrevivência e reprodução. Como não vivem em constante movimento nem sofrem o *stress* da captura através de redes, a sua carne, asseveram os pescadores, é sempre muito mais saborosa do que outros exemplares da mesmíssima espécie quando capturados noutros lugares, mais desabrigados, e com outros aparelhos de pesca.

Ainda no primeiro século da nossa era, o médico e filósofo greco-romano Galeno de Pérgamo, asseverava que “são designados como ‘peixes da pedra’ devido aos lugares em que são encontrados a viver. Pois eles não espreitam ou desovam em praias lisas, barrentas ou arenosas, mas onde existem algumas rochas e promontórios (...) Não apenas conseguem obter comida facilmente, como a sua carne é muito saudável para os corpos humanos, uma vez que gera sangue de constituição equilibrada. Eu designo como ‘equilibrado’ o sangue que não é nem delgado e aguado, mas também que não é excessivamente espesso” (Galen, 2003: 122-123).

Actualmente, neste contexto, a pesca desportiva subaquática é considerada, pelos pescadores locais, como uma deturpação deste ancestral desafio entre o homem e o peixe. Equipado com fato de mergulho, botijas de oxigénio, lanterna e arma submarina, o pescador moderno invade o domicílio do peixe até o encurrular, encandear e imobilizar, disparando em seguida o arpão taitiano em aço, transformando a pescaria numa emboscada. Sem dar qualquer hipótese ao pescado de escapar e repetindo o mesmo tipo de operação até o oxigénio das botijas se esgotar. “Aquilo não é desporto é uma matança, a caça submarina afugenta tudo”. Para um pescador acostumado aos aparelhos tradicionais, a visão do arpão

trespassando o peixe, lado a lado, é a corrupção do potencial alimento ainda antes do peixe deixar o seu meio ambiente. O corpo trespassado em vez da captura em suspensão, a partir do anzol. Em resumo, esta riquíssima flora aquática servia, simultaneamente, de abrigo, alimento e maternidade às “gotículas de vida (diatomáceas e perindináceas), que se encontram na base de todo o edifício vital da biologia marítima” (Cruz, 2009 [1966]: 7). Desaparecido este refúgio natural, os seus anteriores residentes procuraram outras paragens mais apropriadas para a sua reprodução e preservação. Até aos anos sessenta do século XX, Sesimbra foi uma vila de pescadores e tal como refere, em 1966, Maria Alfreda Cruz, raramente acontecia que a actividade da pesca no litoral continental fosse tão dominante e exercesse a sua influência de forma tão integral e absoluta na vida de uma comunidade, pequena na sua dimensão terrestre e absolutamente preponderante no contexto nacional no que à sua dimensão marítima dizia respeito.

#### **1.04 As Armações, o estado das pescas e um notável protagonista**

Em 1891 é publicado, sob o patrocínio do Ministério da Marinha e Ultramar, o “Estado Actual das Pescas em Portugal” da autoria do “Capitão tenente da armada, engenheiro hydrographo e membro da comissão permanente de pescarias”, António Artur Baldaque da Silva (1852-1915). Nas palavras do próprio autor, “Esta obra representa, tanto nos traços geraes como nos mais minuciosos detalhes, o produto da observação e estudo directo que fizemos, durante dez anos, em toda a costa, portos, rias, rios e lagôas do continente do reino, sobre os cetáceos, peixes, crustáceos, moluscos e algas, que vivem n’estas algas, e os aparelhos, embarcações e processos de exploração empregados na pesca” (1991 [1891]: XXI). Este formidável estudo debruçou-se sobre os múltiplos aspectos relativos às pescas, que o seu autor menciona no prólogo desta obra, de um modo tão metódico, preciso, organizado, e com abundantes ilustrações das principais espécies de peixes, embarcações tradicionais e aparelhos de pesca, que, desde logo, foi reconhecido como o primeiro grande tratado sobre as pescas em Portugal. Tanto sobre a Caparica como sobre Sesimbra, Baldaque da Silva escreve que “o valor do pescado, que entra n’estes dois portos, não dá a ideia de todo o movimento de pesca d’estas localidades, porque a maior parte do peixe que aqui é apanhado, é logo conduzido para Lisboa e Setúbal, pelas embarcações especiais que se empregam exclusivamente n’este transporte, para consumo d’aquella cidade e para as fábricas de conserva de peixe em Setúbal. A principal pescaria a que se dedicam é a sardinha” (1991 [1891]: 137). Se descontarmos as viagens que, então, eram feitas por via marítima, um século depois podemos facilmente

verificar que estes pequenos aglomerados continuam a não dar uma ideia clara do grande movimento de pescada que diariamente ocorre nestes dois portos marítimos.

O valor da captura da sardinha representava um quarto do total das capturas, o que parece ser uma constante na história da actividade piscatória em Sesimbra. Todavia, a pesca da sardinha é, actualmente, uma questão sensível em Sesimbra, pois todos lhe dão importância e valor dadas as quantidades capturadas e o seu respectivo valor comercial, mas ouve-se repetidamente entre os sesimbrenses, marítimos ou não, dizer: *Sesimbra nunca foi uma terra de sardinha!*, ou, *A sardinha nunca foi muito forte aqui em Sesimbra*. O capitão-tenente Baldaque da Silva define a “Costa de Sesimbra ou da Serra” como a costa entre o Cabo Espichel até ao Portinho da Arrábida, numa extensão de 4,5 léguas ou 25 quilómetros, que actualmente se denomina como o *Mar de Sesimbra*, e onde, em 1886, eram lançadas vinte e três armações de pesca, com cerca de cinquenta a sessenta homens a laborarem em cada uma delas.

Posto que as *armações de pesca* d’esta costa sejam destinadas à captura da sardinha, ainda assim cáem n’ellas muitas outras variedades de peixes das que mais se aproximam da terra. Este systema de pesca é o principal e o que maior quantidade de pescaria produz, no entanto, também o porto de *Cezimbra* possui canôas de pesca do alto e costeira ao anzol, e os pescadores lançam na enseada as armadilhas de verga denominadas covos (Baldaque da Silva, 1991 [1891]: 138-139).

Decorrente de uma geração de naturalistas e oceanógrafos que põem em evidência a natureza sistémica dos problemas (Garrido, 2018), o trabalho de Baldaque da Silva encontrou Sesimbra no período cimeiro da instalação das armações de pesca, que potencializou a implementação e desenvolvimento da indústria conserveira e que, particularmente a partir dos meados do século XIX, conheceu um “amplo desenvolvimento com a introdução das *armações de copo à valenciana*<sup>12</sup>, as quais, até à década de 70 do século XX, eram fixas ao longo da costa e direccionadas particularmente para a captura da sardinha, carapau e cavalas, podendo, igualmente, pescar outras espécies, como as corvinas” (Gonçalves *et al.*, 2015: 206). Resumidamente, a *armação* é uma arte fixa de pesca, “constituída por um complexo sistema de redes, cabos, ferro e bóias, destinada à captura de peixe miúdo (...) mantida à superfície por flutuadores, cortiças, barricas estanques ou bóias de ferro, e fixa por meio de âncoras fundeadas com amarras de cairo ou correntes” (Pitôrra, 2001: 66). Tendo em conta que algumas delas eram descendentes das primitivas armações dos séculos XVI-XVII, a partir dos

---

<sup>12</sup> A designação *armações de copo à valenciana* deve-se à semelhança entre este aparelho com as usadas no porto espanhol de Valência, onde, curiosamente, eram conhecidas como *almadrabas de bucho à portuguesa* (Marques, 2000; Pitôrra, 2001). No entanto, por ocasião do 1º Congresso Internacional de Cultura Fluvial e Marítima, que decorreu em Sesimbra, Fernando Pedrosa defendeu que as *redes de cerco* do mar foram inventadas por pescadores desta vila piscatória durante o século XV (Aldeia, 2013b: 1 e 8).

finais do século XIX, esta situação sofreu uma grande transformação a partir da visível ascensão de uma “nova oligarquia de proprietários e industriais da pesca” (Ferreira, 2015: 80). As designações das armações de Sesimbra, como *Pombeira*, *Baleeira Velha*, *Bombaim*, *Baleeira Nova*, *Vale do Covo (Raposa)*, *Forninho*, *Torre Altinha*, *São Pedro*, *Baixas (Mijona)*, *Bolará (Pai Bernardo)*, *Burgau*, *Ilhéu das Gaivotas (Ilhéu do Alho)*, *Varanda*, *Cavalo*, *Remexida (Remechida)*, *Torre (Torre Velha)*, *Charanga (Chacane)*, *Moeda (Figueirinha)*, *Agulha*, *Borralha*, *Cova do Cabo de Ares*, *Covada*, *Cozinhadouro (Cozinhadoira)*, *São Penedo (São Benedito)*, *Risco*, *Ilhéu dos Alhos*, *Restauradora*, *Greta*, *Lagosteira (Codorna)* e *Lapa de Santa Margarida*, correspondiam aos nomes dos lugares ou referências geográficas próximos de onde estas se encontravam instaladas, numa distância nunca inferior a 200 metros entre cada uma (Roquette, 1982; Lopes, 1985), às quais, no final do século XIX, se associaram os novos “potentados industriais de génese externa” como a Sociedade de Piscarias Lisbonense, e novos capitais de origem local como Alípio Loureiro, a Sociedade Frade & Rumina, a Sociedade Caldeira & Filhos ou a Viúva Roquete & Filhos (Ferreira, 2015; Guerra, 2006), de onde emergiram as proeminentes e reputadas elites sesimbrenses do século XX. Este planeamento do espaço marítimo, definido em terra, correspondia a um acordo de cavalheiros estabelecido entre os diversos armadores e proprietários das armações no sentido de evitarem conflitos territoriais pela posição mais favorável no *Mar de Sesimbra*, uma vez que “a maioria das armações à valenciana armava apenas durante metade do ano, nos meses mais livres de vendavais; algumas, no entanto, pescavam todo o ano, beneficiando dum maior esforço de pesca em troca da elevada probabilidade de sofrer danos devido aos temporais” (Aldeia, 2013c: 809). Esta organização era tanto mais importante, que a deriva dos cardumes dos “peixes da bolha” tanto poderia, num dia, favorecer uma armação, como no outro, acabar por dar sorte a outra. Assim, a sorte e o azar ficavam divididos, pelas diferentes armações.

O conceito de território assenta em duas bases mais concretas, a partir das quais se articulam as relações com os lugares e as relações no interior do grupo ou entre grupos sociais. A primeira tem a ver com as características do tipo de exploração, logo com as condições técnicas, económicas e sociais da produção. A segunda destaca-se, de preferência, dos aspectos de produção, e é mais orientada no sentido do controlo do território, da estrutura da comunidade e das suas relações com as outras comunidades (Roncayolo, 1986: 276).

Na sequência de uma forte contestação social, que teve lugar em 1896, levada a cabo pelos pescadores locais, Baldaque da Silva foi enviado para Sesimbra, onde elaborou o



relatório *A Indústria da Pesca em Sesimbra*, apresentado pelo seu autor a 4 de Março de 1897, onde este “fez uma análise da greve e dos acontecimentos associados a partir das problemáticas da partilha da riqueza entre capital e trabalho, da aptidão dos poderes públicos para nela intervirem, e da formação profissional e cultural das classes marítimas” (Martins, 2013: 44). Este relatório esteve durante um século “esquecido” nos arquivos da Marinha Portuguesa, até que em 2013 foi resgatado por Luís Martins, que a partir do qual, em conjunto com um alargado grupo interdisciplinar de investigadores de diversas áreas, concebeu *Mares de Sesimbra: História, Memória e Gestão de Uma Frente Marítima*, um importantíssimo trabalho sobre as condições de trabalho, as transformações do espaço urbano e as novas realidades laborais e sociais com que esta comunidade se tem defrontado nas últimas décadas. Do trabalho de Baldaque da Silva, donde se podem destacar “a procura de soluções sustentáveis, que incluem uma ética social de longo prazo e uma genuína preocupação com as comunidades locais” (Garrido, 2018: 24), fica evidente a relevância que Sesimbra tinha conquistado no panorama das pescas continentais, com a nova conjugação local de uma rede laboral alicerçada entre pescadores, operários, assalariados sazonais, armadores, industriais e conserveiros.

A realidade e existência das povoações piscatórias vão contra todos os estereótipos que foram cuidadosamente cultivados desde o século XIX com a consolidação dos limites territoriais dos estados-nação e a propagação de um discurso político de cariz nacionalista alicerçado na legitimidade temporal. No entanto, “a territorialidade é formada apenas em parte – um fragmento – pelos dados imediatos. Ela deriva fundamentalmente da difusão de imagens mentais, de informações orais, de representações mais ou menos abstractas, desenhos ou mapas, de representações simbólicas; é mitológica” (Roncayolo, 1986: 266). Efectivamente, não podemos afirmar que estamos perante a heróica sobrevivência de uma qualquer arcaica forma de vida, pelo contrário, trata-se, na verdade, de um fenómeno moderno, produto das grandes transformações económicas da era moderna, a partir da revolução agrícola e depois da revolução industrial, que inicialmente contribuíram para as grandes migrações de pessoas do interior para o litoral.

Muita gente da zona rural e do Algarve vinha fazer a época das armações, amealhando para o inverno quando o mar, que era mais bravo e perigoso que agora, não permitia que os pescadores saíssem para a faina. Não havia porto de abrigo e, quando o mar ‘ralhava’, era preciso proceder à varação das embarcações para os estaleiros junto aos armazéns, onde se mantinham muitos dias sem se poderem fazer ao mar. E quando este começava a

fazer as pazes com os pescadores, era o sair à espia para quantas vezes, voltar para terra com as redes destruídas havendo necessidade da sua substituição ou conserto. Por isso havia de aproveitar o bom tempo e tirar o maior partido das lufadas de peixe junto à costa (Baptista, 1988: 12).

Grupos de camponeses desenraizados e pequenos proprietários que perderam as suas terras, nestes períodos de profundas convulsões económicas e sociais, dirigiram-se para a orla marítima, esse lugar instável, frequentemente inóspito, esse lugar de todos os perigos e de todos os medos. Voltavam-se para a pesca, por extrema necessidade, frequentemente como último recurso, em particular a partir do século XVI em diante (Gillis, 1994), e, com destaque, para as grandes migrações na transição entre o século XIX para o século XX e a primeira metade do século XX (Souto, 2007). A partir da década de 30 no século XX e em sintonia com o declínio da indústria conserveira local, “pouco a pouco, as armações foram desaparecendo. O peixe deixou de vir descansar à borda de água por lhe moverem tenaz perseguição, e vedando-lhe o caminho das redes de emalhar, tirando-lhe a liberdade a que tem direito para se reproduzir (...) Deixou de haver riqueza e abundância de peixe junto à costa, embora se viva mais ‘à rica’ que naquele tempo. Mas não tenhamos ilusões, porque tal só é possível derivado ao alto preço porque o pescado é vendido e não pelas quantidades capturadas” (Baptista, 1988: 12). Em resumo, menos pescadores, menos barcos, menos peixe no mar, mas crescentes capturas dado o melhoramento tecnológico e maiores lucros dado o constante crescimento da procura de pescado fresco pelas redes de distribuição alimentar.

A partir dos trabalhos do biólogo marinho, E. S. Russell (1887-1954), o antropólogo Luís Martins refere-se a este final do século XIX como o “nascimento da *modernidade* nas pescarias (...) quando as escalas das vivências e tecnologias locais se quebra para dar lugar ao domínio mercantil do *valor de troca* sobre o de *uso* (...) Nesta data surgem em Portugal as primeiras unidades motorizadas – os arrastos a vapor –, vindo alterar os primitivos conceitos de *territorialidade* e *apropriação* dos recursos. Os motores dos grandes navios sufocam as velas dos caíques, muletas e barcas e deixam na esteira acusações de *vandalismo*” (Martins, 1997: 274). O pescador de outras povoações, mais ou menos distantes, que passou a demandar outros mares mais férteis em peixe, como era o caso de Sesimbra, passou a ser visto como o *outro*, o corsário *invasor* com propósitos de ocupar as praias e lugares de venda locais, ao mesmo tempo que vinha destruir o equilíbrio estabelecido na gestão de limites organizado internamente pela comunidade. Um equilíbrio garantido pela manutenção da territorialidade, simultaneamente agrupamento social e unidade territorial, em que o território

se pode identificar como “o espaço vivido, subjectivo, reconhecido ao longo de experiências individuais e múltiplas” (Roncayolo, 1986: 265), num processo de socialização do ambiente cultural e de pertença do indivíduo e da sua comunidade.

Tal como referimos anteriormente, a abundância de pescado no *Mar de Sesimbra* e a consequente implementação e expansão das armações em Sesimbra, a partir de meados do século XIX, exacerbou os problemas sócio-económicos que anteriormente já se faziam sentir. Em particular a actividade sazonal, que “em muitos lugares da beira-mar, onde a população é densa, constitui-se um modo de vida anfíbio, onde os trabalhadores largam os campos por uns meses de prosperidade nas armações, e as mulheres trabalham na courela do casal. Acontece isto, por exemplo, na região de Sesimbra” (Ribeiro, 1987 [1945]: 127), o que acabou, neste caso, por dilacerar a antiga estrutura de trabalho dos marítimos, organizada entre *moço*, *companheiro*, *arraís* e *armador*, para implementar os novos modelos “empresariais e laborais, e ritmos de trabalho, típicos da indústria, empregando mão-de-obra assalariada, num regime remuneratório misto” (Aldeia, 2013c: 805), o que conduziu à moderna estratificação laboral da pesca. Neste ponto, é importante realçar que, uma vez que muitos destes trabalhadores sazonais desciam do termo de Sesimbra para a borda d’água, assim como faziam muitos assalariados migratórios provenientes de regiões mais afastadas, como o Alentejo, esta dicotomia campo-litoral veio marcar até aos dias de hoje, de forma intensa, e frequentemente paradoxal, a relação social e económica desta nova comunidade – permanente e temporária – com o seu património material e imaterial, em particular com a sua cultura alimentar.

“A realidade marítima de *Cezimbra* era efetiva charneira da sua identidade” (Ferreira, 2015), daí a relevância do relatório de Baldaque da Silva sobre esta comunidade, um importante trabalho que nos permite conhecer o quotidiano em que aí se viva no final do século XIX (Ferreira, 2015; Martins, 2013). As conclusões deste relatório são bastante claras e simples. Além da preocupação em manter um destacamento militar para assegurar a ordem, tendo em conta o modo suspeito como as autoridades sempre viram as comunidades piscatórias, algumas das sugestões que Baldaque da Silva considerou que deveriam ser implementadas em Sesimbra foram a formação dos marítimos e a sua certificação profissional, uma nova organização das estruturas laborais, novos requisitos de higiene e asseio nos alojamentos das companhas, o estabelecimento de folgas em dias feriados ou com pouca “afluência de peixe” para os pescadores e melhores condições na assistência médica e social dos marítimos. Dada a pequena dimensão desta povoação e a grande expansão da sua indústria pesqueira, Sesimbra revelou-se um pertinente estudo de caso no que respeita às movimentações operárias resultantes da tensão criada entre os tradicionais padrões locais de

organização sócio-laboral e uma acelerada implantação de novos modelos industriais de exploração capitalista dos recursos naturais e humanos.

### **1.05 A vida das comunidades marítimas na literatura e cinema nacional**

Na sequência dos estudos pioneiros de Rocha Peixoto dedicados aos *povos do litoral* que motivaram o trabalho de Santos Graça (*O Poveiro*, 1932) sobre a comunidade piscatória da Póvoa de Varzim, a publicação em 1923, de *Os Pescadores*, do escritor Raul Brandão representa a primeira grande aproximação da literatura portuguesa à vida das comunidades marítimas. Dedicado à memória do seu avô, “morto no mar”, a sua expressiva abordagem etnográfica e a sua intensidade pictográfica fazem desta obra uma das maiores referências da literatura portuguesa, de carácter etnográfico, que viria a influenciar, de forma evidente, a literatura portuguesa da primeira metade do século XX. Nas décadas seguintes, escritores e dramaturgos como Aquilino Ribeiro (*Batalha sem Fim*, 1932) e Bernardo Santareno (*Nos Mares do Fim do Mundo*, 1959; *O Lugre*, 1959; *António Marinheiro – O Édipo de Alfama* 1966) ou os neo-realistas encontraram inspiração e motivação intelectual na vivência dos homens e mulheres do mar, como são os casos de Alves Redol (*Avieiros*, 1942; *Uma Fenda na Muralha*, 1959), Branquinho da Fonseca (*Mar Santo*, 1952), Romeu Correia (*Calamento*, 1948; *Trapo Azul*, 1950), onde aborda tanto a rotina dos pescadores como a vivência das suas comunidades – Sesimbra, no primeiro caso, e a Costa da Caparica, no segundo –, José Loureiro Botas (*Litoral a Oeste*, 1940; *Frente ao Mar*, 1944; *Nasci à Beira Mar*, 1959; *Barco sem Âncora*, 1963), ou António Vitorino (*Gente de Vieira*, 1941; *Praia da Vieira – Sua Pena e Sua Glória*, 1950). Dada a sua relevância científica e valor literário, não podemos deixar de aqui fazer referência ao trabalho de Inês Amorim (2012; 2015 e 2016), Joana Gaspar de Freitas (2010; 2016; 2019 e 2020), o projecto desenvolvido no IELT sobre os *Imaginários do Mar* por Carlos Carreto, Clara Sarmento, Joana Gaspar de Freitas e Luís Martins (2020), assim como a exposição *Artes de Pesca: Pescadores, Práticas, Objectos Instáveis* (2014), resultado de uma longa e minuciosa recolha no terreno de artes da pesca artesanais e que esteve patente no Museu Nacional de Etnologia. No contexto histórico da representação visual do mar nas artes plásticas e na identificação dos temas fundadores que conduziram à sua recorrente representação na pintura ocidental, fazemos aqui menção à exposição *As Idades do Mar* (2012-2013) que teve lugar na Fundação Calouste Gulbenkian.

Apesar da indiscutível riqueza que extraíam do mar, as comunidades piscatórias, como Sesimbra, viviam ensombradas pela miséria. Mais ou menos presente, de acordo com a idade de cada um, hoje em dia os pescadores sesimbrenses têm uma memória viva da penúria extrema em que grande parte dos seus antepassados viveram. A necessidade conduziu, naturalmente, à transmissão e assimilação de um profundo conhecimento, não só sobre a pesca, mas também sobre a preservação, aprovisionamento, preparação e aproveitamento do pescado. Aqui, as mulheres desempenhavam um papel fundamental, assegurando estas operações e tornando-se partivamente invisíveis no âmbito da faina, varação e venda do pescado.

Não é vergonha dizê-lo, pois é da sabedoria geral: em terra de pescador a vida é de ruim labuta e pior ganho. Os senhores das companhas usam ainda as mesmas contas dos seus pais, herdadas dos avós – e em toda a praia não há velho que saiba explicar quem criou aquela lei tão natural, de números tão respeitadas, mas tão absurda. E os homens voltam todos os dias para o mar, acriançados no falar, velinhos na pele do rosto – parecendo meninos teimosos a receber o castigo das ondas (Correia, 1989 [1948]: 11).

No caso de *Os Pescadores*, e tal a força da descrição das paisagens físicas e da condição humana, não é possível percorrer hoje em dia, os locais ali descritos sem nos determos na sua recapitulação, mesmo que não tenhamos um conhecimento anterior *in situ* dessas povoações. A vivacidade da memória destas imagens acabou por ser determinante na construção da identidade destes lugares. O bulício marítimo da vila de Sesimbra não é excepção: “A carripana vai descendo para Cezimbra pela estrada em torcicolos, entre dois montes que se abrem, um com moinhos velhos afadigados lá no alto, outro com o castelo em ruínas como um queixal cariado. A vila em baixo fica aconchegada no regaço dos montes que a amparam e desce-lhes até aos pés – até ao grande areal exposto ao sul, que a ponta do forte Cavalo limita à direita, e o morro do Aguincho, acabando em focinho desmedido e brutal, limita à esquerda. A esta hora, seis da tarde, um está reduzido a sombra espessa, e o outro escorre ainda o vermelho do último sol. Um grande forte de Lippe, raso com o mar, ao meio da praia cheia de barcos encalhados e de reboição humano. Casas pobres, casas lacustres, armazéns, redes a secar nos varais. Anoitece, mas a vida não cessa. O peixe das caçadas é arrematado á noite, quando os barcos regressam da pesca. Pelo areal fora, em quatro ou cinco fiadas paralelas, cada caçada expõe o seu peixe, que reluz ao luar com um tom de prata antiga – gorazes a um lado, e pescada, chernes a outro, todos em quatro, cinco filas alinhadas, o grupo de regatões á roda a disputá-los ao clarão dos archotes” (Brandão, 1923: 252-253). A personagem do autor, a única que se mantém ao longo de todo o livro, “narra e descreve vivências, episódios curtos,

paisagens, tradições que recorda através de uma memória afectiva – afectiva em relação aos homens que vivem do mar” (Brito, 2013). Este livro de viagens da costa portuguesa, para além da sua relevância literária, esta “prosa impressionista de múltiplos sentidos, menos literária do que parece (...) assente na observação directa da paisagem litoral” (Garrido, 2018: 33), funciona com um livro de bordo, um roteiro marítimo ou um diário de campo, em que a relação afectiva se conjuga numa delicada análise sociológica, etnográfica e psicológica que lhe dá um fulgor vivo e presente de um documento ou de uma crónica. O escritor é observador participante embrenhado na condição humana dos pescadores, “uma condição verdadeiramente nacional, a condição marítima” (idem, 2013), muito atento aos detalhes da organização laboral e do trabalho a bordo dos pescadores, e do profundo conhecimento do mar que estes possuem. “Lá fora, quando veem o cabo ao nível de água, dizem que estão no mar do cabo raso, e, quando o farol desaparece, estão no mar do cabo feito. Conhecem a costa a palmo: o mar novo, que dá o peixe-espada, o mar da regueira, que dá a pescada, o mar da cornaça, que dá o goraz e o cachucho, e o do rapapoitas, que dá os grandes pargos, conhecidos por pargos de morro (...) Este homem é de instinto comunista. Se um adoecer, os outros ganham-lhe o pão: recebe o seu quinhão inteiro. Se morre, sustentam-lhe a viúva e os filhos entregando-lhe o ganho que ele tinha em vida. Dão ao hospital e ao asilo uma parte do pescado. Toda a gente tem direito a ir ao mar - toda a gente tem direito á vida. Vai quem aparece, desde que seja marítimo. (...) O produto das artes é dividido em quinhões iguais pela companha” (Brandão, 1923: 255). E como se costuma dizer, fica registado para a posteridade, nas páginas deste livro dedicadas à *piscosa*, tanto a singularidade da vivência comunitária dos pescadores sesimbrenses, a sua organização social, como também os diversos tipos de artes de pesca aqui utilizadas: “Usam-se em Cezimbra dois sistemas de pesca, a armação à valenciana, que dá a sardinha e o chicharro, e a pesca do anzol, que dá a pescada, o goraz, o pargo, o cachucho, etc., além de outras de menor importância, como a sacada, a arte de arrasto para bordo e a arte de arrasto para terra. A lula pesca-se com alfinetes, a lagosta com covos e o polvo com cacos velhos” (idem: 253). Tratando-se de um sentido tributo, por via das raízes familiares, à vida daqueles que vivem do mar, “dos que andam sobre as águas do mar” (ibidem: 17), os fragmentos documentais incluídos neste livro, sobre a extrema precariedade da condição económica da grande maioria dos pescadores e a sua condição centenária de proscritos da sociedade terrestre combinada com a intensa competição entre os homens do mar, onde o autor revela as particularidades da existência dos pescadores, vendedores, calafates, trabalhadores da construção naval, lenhadores, faroleiros, carregadores de peixe para o interior, e os camponeses envolvidos na recolha do sargaço, esta obra revela-nos a

amplitude e natureza da maritimidade destes lugares onde nunca sabemos verdadeiramente onde o mar acaba e a terra começa.

Sem pretender fazer aqui uma referência exaustiva às obras inspiradas pelo contexto marítimo mas a algumas das mais relevantes, no caso do cinema português, não podemos deixar de, pelo menos, mencionar os mais populares e reputados exemplos. Inspirado na pioneira obra documental do norte-americano Robert Flaherty, o multifacetado cineasta Leitão de Barros (1896-1967) realizou em Portugal a sua trilogia marítima que compreende os documentários etnográficos ficcionados *Nazaré*, *Praia de Pescadores* (1929), *Maria do Mar* (1930) e *Ala-Arriba!* (1942). No contexto da crescente estetização da política e folclorização do país que teve lugar na primeira metade do século XX, traduzidas visualmente nos ideais de nação indivisível e da sua centenária identidade nacional, o realizador português explora a iconografia das comunidades marítimas da Nazaré e da Póvoa de Varzim, dos seus rituais do mar, do trabalho, do amor e da morte, com recurso a não-actores locais de modo a conferir um registo mais autêntico à tipologia documental destas suas obras visuais.

Igualmente inspirado no trabalho de Robert Flaherty e Jean Rouch e enquadrado na vaga emergente do denominado *novo cinema português* que quebrava a ligação entre o cinema e a ideologia vigente da ditadura, António Campos (1922-1999), tanto com *Almadrava Atuneira* (1961), sobre a última armação que se dedicava ao copejo do atum em Tavira, como com *Gente da Praia da Vitória* (1976), focalizado na árdua existência dos pescadores locais e nas suas migrações até aos terrenos fluviais do Ribatejo onde dão origem à comunidade dos Avieiros, é um dos primeiros autores a explorar as possibilidades do filme etnográfico e a elaborar documentários de acordo com a perspectiva da antropologia visual. Vamos encontrar esta mesma conexão etnográfica e afinidade ideológica no filme *Alar da Rede* (1962), que Michel Giacometti (1929-1990) dirigiu em Portimão. Elaborada em conjunto com Fernando Lopes Graça, a recolha musical desta película foi, por sua vez, editada no volume dedicado ao Algarve da Antologia da Música Regional Portuguesa (1960-1971). Encerramos esta curta, mas essencial lista de referências com o filme *Meu Pescador, Meu Velho* (2013) de Amaya Sumpsi, sobre as metamorfoses sociais dos pescadores locais em Porto Formoso na Ilha de São Miguel no arquipélago atlântico dos Açores.

### **1.06 A descoberta turística do território e uma genealogia histórica e poética**

No extenso e minucioso *Guia de Portugal*, com o seu primeiro volume publicado em 1924, Raúl Proença descreve Sesimbra como uma vila com 6.348 habitantes, dos quais 2.000

são pescadores, dotada de magníficas condições naturais, uma bela e longa praia com o leito de areia fina, “situada numa angra exposta ao Sul, abrigada dos ventos de todos os quadrantes menos o do meio-dia” mas que, apesar de se situar nas proximidades da capital, devido aos escassos meios de comunicação e à inexistência de casas de aluguer, hotéis e distrações, se perpetuava o seu isolamento (Proença, 1994 [1924], 634). Ao contrário do que já acontecia com algumas praias do centro e norte de Portugal, como Figueira da Foz, Esmoriz, Espinho, Granja, Foz do Douro, Vila do Conde ou Póvoa de Varzim e, em menor escala, com Caminha, Vila Praia de Âncora, Viana do Castelo ou Apúlia (Martins, 1989: 57), Sesimbra ainda não oferecia as comodidades para uma organização burguesa e diária do lazer alicerçada nos elementos referenciais da casa, praia, passeio público e na dupla trilogia da assembleia-concerto/café-clube/teatro-casino (Figueiredo, 1906). Situação apenas possibilitada pela indispensável implementação dos transportes, em particular da ferrovia (Colaço e Archer, 1943; Freitas, 2010; Silva: 1988), o que então correspondeu “à vulgarização dos banhos entre um maior número de estratos sócio-económicos” (Martins, 1989: 46). O aparecimento do comboio, “ligado às outras inovações que revolucionaram os transportes, esteve na origem da ideia de que as férias, enquanto instituição social, implicavam partir para uma longa viagem. A viagem tornou-se parte integrante – talvez mesmo a própria essência – das férias” (Porter, 2001: 28). É neste período, mais precisamente entre 1872 e 1927 (Ferreira, 2015), que foram apresentados e adjudicados diversos projectos, que nunca chegaram à fase de execução, para uma ferrovia na Outra Banda, onde se incluía Sesimbra, e que floresceu no pensamento das elites locais a ideia do *resort balnear* e do *sonho de um hotel* que pudessem equiparar esta vila com a *modernização progressista* do litoral nortenho e da *linha de Cascais*. Mais do que isso. Dada a envolvente histórica e natural, Sesimbra podia tornar-se numa nova *Sintra à beira-mar*. Na edição revista de 1979, do mesmo *Guia de Portugal*, Sant’Anna Dionísio avisa que a realidade de meio século antes se encontrava completamente alterada. A construção da ponte sobre o rio Tejo, inaugurada em 1966, tinha finalmente estabelecido a comunicação terrestre entre a capital e a *Outra Banda*. Agora, com aceitáveis acessos rodoviários entre Sesimbra e Lisboa, “na época balnear, a vila regurgita de banhistas e de forasteiros, povoando-se os seus inúmeros restaurantes, cafés, pequenos hotéis e tasquinhos marisqueiros. Junto da praia, a pouca distância do velho forte, ergue-se um airoso hotel” (Dionísio, 1994 [1924], 634). No âmbito de uma crescente expansão e atenção dedicada ao turismo com a criação dos Guias Baedeker em 1846 e Michelin em 1900, e no contexto do 4º Congresso de Turismo em Portugal (1911) e da criação da Sociedade de Propaganda de Portugal (1926), este *Guia de Portugal* (1924-1969),



de acordo com Raúl Proença, pretendia ser “simultaneamente um minucioso roteiro do país; um repertório artístico; uma obra de sólida literatura descritiva; uma antologia da nossa literatura pitoresca; um processo, um testemunho dos estrangeiros sobre Portugal; e, enfim, uma bibliografia escolhida do que se tem escrito sobre o nosso país”<sup>13</sup>. E, na verdade, dada a diversidade e qualidade dos participantes – muitos originários do “Grupo Seara Nova” – provenientes de diferentes áreas, e convidados como colaboradores deste projecto, a sistematização científica, a dimensão etnográfica e a impressão literária conjugam-se nesta obra que, ainda hoje, é uma referência para os estudos, nas áreas das ciências humanas, que posteriormente se elaboraram sobre Portugal, em particular as monografias e os roteiros, onde o relevo dado às especificidades culturais abriu caminho para a *descoberta* do território, das suas cidades e regiões, em contexto turístico.

No entanto, muito antes da publicação de um guia de viagens em Portugal, uma das mais famosas obras da literatura portuguesa iria colocar Sesimbra no mapa transcendental da história e da lenda de Portugal. No século XVI, mais precisamente em 1572, é publicada a primeira edição impressa dos *Lusíadas*. A partir da terceira estrofe do canto III, o poeta não participante Luís de Camões entrega a narração a Vasco da Gama: *Mandas-me, Ó rei, que conte declarando / De minha gente a grão genealogia; / Não me mandas contar estranha história, / mas mandas-me louvar dos meus a glória*. Através de uma longa analepse, o navegador inicia o relato da história de Portugal desde a fundação até ao momento da sua viagem a caminho da Índia. Diante do rei de Melinde (Quénia), o narrador autodiegético glorifica os grandes feitos militares portugueses durante os reinados da primeira dinastia, em particular, na estrofe 65, a conquista por D. Afonso Henriques das povoações fortificadas de Palmela e Sesimbra: *Com estas sojugada foi Palmela; E a piscosa Cizimbra*. A partir deste momento, os vocábulos *Sesimbra* e *piscosa* são sinónimos inabaláveis e, desta forma, foi fixada uma das mais impressionantes marcas da maritimidade de Sesimbra, dada a reconhecida abundância e variedade de peixe que então povoava a baía e o mar de Sesimbra, e que o próprio Vasco da Gama, através do poeta, não hesita em celebrar. Não sendo a mais antiga referência à importância deste povoado marítimo, a “piscosa Sesimbra”, derivada das particulares condições oceanográficas da sua baía, converteu-se na extensão natural da imortalidade da poesia camoniana e, por extensão, da própria imortal maritimidade do lugar

---

<sup>13</sup> Nota da Fundação Calouste Gulbenkian aquando da edição digital do *Guia de Portugal* em 2015, citada por Valdemar Cruz na edição on-line do jornal *Expresso* de 12 de março de 2015. Fonte: [expresso.pt](http://expresso.pt) (consultado a 20 de janeiro 2019).

em si no contexto da *gloriosa* história de Portugal, como se pode confirmar no estribilho da marcha-canção “Sesimbra”, que se tornou no hino desta povoação, estreada na rádio a 30 de Maio de 1952: *Sesimbra, piscosa, / Praia donairoso, / Mãe de navegantes... / Teus belos veleiros / Foram altaneiros, / Pelos mares distantes... / Sesimbra piscosa, / Angra gloriosa, / De altos galeões... / Ó Velha Sesimbra, / O teu nome timbra / Na voz de Camões*<sup>14</sup>.

Neste ponto, não podemos deixar de fazer uma curta referência à curiosa e saborosa casualidade decorrente da segunda edição dos *Lusíadas*, publicada em 1584 e impressa por Manuel Lyra. Esta edição ficou conhecida como a *edição dos piscos*, porque o editor lhe adicionou um comentário sobre a estrofe LXV do Canto III, em que afirma que o epíteto *piscosa*, se referia ao facto de que em certa altura do ano se congregava uma grande quantidade de piscos, nas imediações do castelo, antes da sua migração em direcção ao Norte de África (Lobo, 1823; Guerra, 2006 [1946]).

De acordo com o político e historiador José Silvestre Ribeiro, articulista da *Revista Universal Lisbonense* (1849: 305), estas “alterações bárbaras, estúpidas, e marcadas com o selo da mais deplorável intolerância política e religiosa” seriam, presumivelmente, resultado da influência e censura jesuíta em vigor na época desta edição dos *Lusíadas*. Todavia, em 1932, e com o propósito de averiguar as eventuais razões desta nota, o escritor e olissipógrafo Matos Sequeira descobriu, a partir de uma encomenda de 55 dúzias de empadinhas, por parte do Marquês de Tancos e datada de Setembro de 1770, que ainda no século XVIII, “os piscos frequentavam Sezimbra e que com eles se faziam empadas saborosas e apreciadas na corte” (Sequeira, 1932: 110). A detalhada informação contida nesta colossal encomenda incluía o pagamento do caçador e do depenador, responsáveis por 2.200 piscos e 84 picanços, da forneira e do transporte em três cavalgaduras desde Sezimbra até Cacilhas e depois de barco até Belém. Infelizmente, o violento desbaste do arvoredo nas imediações da vila, que ainda pode ser comprovado pelas fotografias existentes do início do século XX, seguramente alterou o percurso destas aves migratórias, o que conduziu ao desaparecimento desta preparação culinária que provavelmente teria a designação comum de *Empadinhas de Passarinhos de Sezimbra*<sup>15</sup>, tal como se nos apresentam no *Livro de Receitas de Cozinha, de Cosméticos e de Mezinhas das Freiras da Visitação de Santa Maria*, do século XVIII, divulgado por Isabel Drumond Braga (2015: 362).

---

<sup>14</sup> A marcha-canção intitulada “Sesimbra” foi composta com letra de Stélio Gil, música de Joaquim Augusto e interpretada por Maria Antonieta.

<sup>15</sup> A mesma receita aparece registada no *Caderno de Receitas do Convento das Salésias* (1784-1897) depositado na Torre do Tombo e disponível em <http://digitalq.dgarq.gov.pt/details?id=4617315>.

Hum alqueire de farinha deita doze duzias de empadinhas e para se tomar a massa deita se lhe tres arrates de manteiga de porco no dito alqueire de farinha e toma-se a massa como para as outras, temperada de sal. Piza-se assafrão e cravo do Maranhão e da India e canella e mistura se tudo e quando se enchem as empadas deita no fundo deste adubo e depois de se lhe meterem os pássaros dentro que estarão limpos e enxutos, se lhe deita do mesmo adubo em cima e se acaba de encher a caixa de manteiga de vaca que terá a gosto de sal que lhe baste somente para lhe dar gosto aos passaros e se tapa como as mais empadas (Braga, 2015: 362).

O sentido da designação de *passarinhos* tem uma curiosa equivalência na do *peixe-miúdo*, no que respeita à sua profusão, modesta rentabilidade e ambivalente valor comercial dada a natureza ilegal da captura da grande maioria das espécies. Porém, quando são devidamente apurados e bem preparados na cozinha, podem-se converter numa iguaria. Dado o seu grande número, consoante as épocas do ano e o particular ambiente geográfico local, estes *passarinhos*, ainda hoje, empregues na culinária regional, maioritariamente em ambiente doméstico e em alguns estabelecimentos de restauração, tanto podiam, e podem, ser tordos, como pardais, tentilhões, papa-figos, toutinegras, verdilhões, pintassilgos, calhandras, taralhões, melros, papa-moscas cinzentos, piscos ou estorninhos, entre outros.

Os passarinhos uma espécie de caça em ré menor – gastronomicamente falando, ou melhor, saboreando, representam em verdade uma delícia em sol maior natural!... Os ossos nem são ossos, não passam de finas películas estaladiças, que se mastigam como quem mastiga falhas de amêndoa dentro de um bolinho... E que variedade de bolinhos! Dos democráticos pardais à inexcédível categoria dos taralhões – perante a qual se têm curvado os mais exigentes *gourmets* do mundo –, vai uma “pastelaria” completa, um variadíssimo e bem fornecido arsenal de prazeres gustativos! (Rosa-Limpo, Canto e Caetano, 1997 [1947]: 535).

Assim, em 1932, e de acordo com a experiência pessoal de Matos Sequeira, na demanda desta ancestral iguaria, quer os piscos e picanços, quer as empadinhas de piscos tinham, aparentemente, desaparecido dos morros arbóreos vizinhos, das casas de comida locais e dos hábitos gastronómicos dos sesimbrenses. Tinha ficado o peixe e para os homens e mulheres de terra nada representava melhor a fartura piscícola de Sesimbra como a “antiga lota” ou “lota da praia”.

### **1.07 A antiga lota na praia: Lugar de gentes e feira de peixe**

De acordo com os locais, a “antiga lota”, a grande feira do peixe em Sesimbra, funcionava como a “universidade da praia”, tal a importância que assumia como “escola de vida” e iniciação para os marítimos mais novos e pelo modo como assegurava a transmissão

de uma conduta e padrões estabelecidos ao longo de diversas gerações. Não nos devemos esquecer que o pescador “quer é andar no mar” e quando “regressa quer logo voltar a partir”. Daí que parece que quando em terra firme o pescador se encontra desenquadrado de si mesmo e do ambiente. A sua conduta, ou reflecte a vivência marítima (exacerbada masculinidade, generosa entreaajuda, exagerada gritaria que no mar se torna indispensável na comunicação entre os camaradas), ou torna-se acanhada, expectante e ensimesmada, mas consciente da importância da venda na lota, pois é nesse derradeiro momento que se encerra o seu desempenho. É preciso que venha o descanso e o silêncio. As embarcações varadas, as redes estendidas a secar ao sol e o tranquilo e aturado trabalho dos homens de terra durante as operações de reparação e preparação dos aparelhos para a faina do dia seguinte marcam a suspensão da representação. Ou, pelo menos, daquela que pela sua visibilidade modelou a nossa percepção da existência dos homens do mar.

No final da faina e antes de as barcas arribarem para os seus ancoradouros nas ruas, praças e terreiros da vila, fazia-se o transbordo para as chatas<sup>16</sup> ou *aiolas da gandaia* (Rodrigues, 2003), do peixe, dos marítimos que iriam estar envolvidos na venda do pescado, assim como das selhas de madeira carregadas com os diversos utensílios e aparelhos utilizados na pesca. Assim, não só o peixe fresco arribava a terra para a sua comercialização e posterior consumo, como os apetrechos utilizados na sua captura também faziam o seu regresso, pelo mesmo caminho, de modo a serem reparados e preparados para a faina seguinte.

Dada a sua presença diária no coração da vila, com a sua particular e complexa disposição e a relação que se estabelecia entre armadores, pescadores, pregoeiros, compradores, licitadores, autoridades (guarda-fiscal), almocreves, *terristas* e banhistas no meio de toda aquela aparente confusão, a antiga lota em pleno areal de Sesimbra e junto às paredes maciças da fortaleza de Santiago e sob o “varandim público que é a muralha do Largo da Marinha” (Marques, 2015: 213) sempre ocupou um destacado lugar de relevo na vida desta comunidade. A aguardada arribação e exposição do peixe fresco na praia, licitação, arrematação, pagamento e transporte terrestre final marcavam o supremo culminar da árdua faina, com o peixe, feito pescado, a deixar o mar para trás e a ser convertido em preciso alimento. Quando o estado do mar não permitia a utilização do areal, devido às marés vivas, tempestade ou vendaval, forte ondulação durante a maré alta, ou outros “reboiços do tempo”, a lota transferia-se para a rampa, paralela à avenida, junto à fortaleza e para o largo da Marinha.

---

<sup>16</sup> As Chatas são pequenas embarcações, de fundo quase plano e pouco profundo que eram utilizadas no transporte entre as barcas, que seguiam para o mar alto, e a praia. (Rodrigues, 2003).

Os barcos, enfim chegam. E dezenas de pescadores descalços e outros calçando enormes botifarras de borracha – e todos com a sua blusa tradicional de vivas cores, se acercam do primeiro barco que chega – e logo um homem experimentado, como o provador do néctar do delicioso Porto, calcula as caixas – e numa algazarra ordeira, ensurdecadora mesmo, uma voz se ouve, num estribilho impercebível, mas os que estão acostumados, só pelo mexer dos lábios sabem o que eles dizem, e por quanto foi vendido o peixe que chegou do alto mar. E para isso ouvem-se o contar de algarismos de cima para baixo, fixado por exemplo em 100, 80, 70 escudos, sendo estas importâncias ditas de jacto e instantaneamente ouve-se a palavra CHUI, e a venda estava feita. E uma coisa curiosa, quer sejam mil escudos, vinte, dinheiro, não se vê (...) apenas uns papelinhos amarelos, onde a Alfândega anota e a Casa dos Pescadores. Nada mais. Chegam-se a fazer transacções de contos, ali mesmo naquela praia, e quase com as ondas do mar a encharcar os pés, dinheiro não se ouve o seu contar (Lapa, 1954: 33).

Geralmente, a partir das quatro ou cinco horas da tarde, e à medida que o ocaso encerrava lentamente o dia, numa perspectiva Goffmaniana, compelida pelas implantadas regras de comercialização, a dramaturgia da lota na praia desencadeava uma série de quadros que se complementavam e revelavam a complexa trama da vida nesta localidade. Em primeiro lugar, tratava-se eminentemente de uma operação comercial onde os marítimos literalmente sustinham a respiração na expectativa de a sua safra ser arrematada por um preço razoável e lucros assinaláveis (de notar que os pescadores não desempenhavam um papel activo na transação dos produtos do mar, esse papel era assumido pelo armador), em que a representação no areal da praia revelava não apenas o orgulho na qualidade e quantidade do pescado capturado mas sobretudo uma específica organização do pescado e dos seus “discursos ocultos” com fins comerciais.

Depois de preparado o “jardim”, tal com refere Raúl Pinto Rodrigues (2003), o peixe era disposto em *lotes*, *eiras* ou *montes*, com claras preocupações estéticas e de acordo com o seu estatuto em termos de valor comercial, de modo a que as suas características fossem devidamente sublimadas através de uma clara visualização que procurava valorizar o diferente pescado capturado, destacando a sua forma, tamanho e frescura, e ao mesmo tempo, permitir aos comerciantes passear por entre esta exposição de vida marinha e examinar o peixe de muito perto. Indígenas e forasteiros, ainda que por razões diferentes, dada a sua participação activa ou simplesmente como observadores, ficavam mesmerizados com “o movimento, colorido e tipicismo de que se revestia, num misto de coisas com importância etnográfica que eram seguidas diariamente, com manifesto agrado, por naturais e visitantes” (Marques, 2015: 213).

O peixe era disposto sobre a areia, em “lotes”, em “eiras”, ou em “montes”, numa exposição que destacava a forma, a cor e a frescura de tantas e apreciadas espécies (...) Os gorazes, fanecas, salmonetes, e outros, eram de modo geral dispostos em “eiras”, formando um círculo sobre a areia. Cada “eira” podia ter 15 a 20 ou mais peixes (...) As albacoras, alinhadas na areia da praia, quando as marés o permitiam, ou estendidas sobre o alcatrão do largo da Marinha (idem, 2015: 213 e 252).

A primeira representação do pescado como alimento tem lugar a meio caminho entre o mar e a terra. Na zona intertidal do areal da praia, onde as águas do oceano tanto submergem como revelam a superfície terrena, o peixe é transportado e exibido delicadamente, como se, após a sua extração do mar, esta transferência fosse, afinal, um fenómeno natural de florescência com contornos divinos. Tratava-se, portanto, de um “espectáculo de movimento e cor, visto de um plano privilegiado que abarcava os mais pequenos pormenores daquele belo jardim de peixe, com canteiros de tons tão variados como os das pescadas, chernes, gorazes, imperadores, raias, cações, pargos, corvinas, tamboris, cabras, safios, robalos e chaputas; com alinhadas fileiras de selhas, latas e latões, a transbordar de ferrado (lulas, chocos e polvos)” (Rodrigues, 18: 2003). No caso do peixe-espada branco, a areia era alisada e o peixe estendido lado a lado, em longas fileiras, designadas como lotes; assim, cada lote teria de ser arrematado como um todo. O limite de cada lote, normalmente com trinta peixes, era assinalado por um peixe-espada colocado obliquamente sobre os últimos peixes desse lote. Visualmente, este sistema de contagem assemelha-se ao registo, escrito no papel, dos pontos nos jogos de cartas disputados em cafés e tabernas, em que o traço oblíquo final, sobre os traços paralelos com os pontos de cada equipa, indica a conclusão de cada série de jogos.

Os improvisados tanques feitos com caixas de madeira verticais dispostas em círculo, contendo dezenas de quilos de chaputa ou outro peixe igualmente popular. Os gorazes, fanecas, salmonetes e outros peixes de calibre e importância semelhante eram, normalmente, dispostos em *eiras*, formando um círculo directamente sobre a areia. A chaputa, a sardinha e o carapau eram vendidos aos *montes*, cujo tamanho dependia da abundância e qualidade do pescado. Os peixes mais valorizados, como a pescada, o cherne, o pargo ou o imperador eram agrupados por espécie, porém dispostos, cada um, sobre um pequeno monte de areia com cerca de um palmo de altura, constituindo *lotes* sem número fixo de unidades, adaptando-se ao tamanho do pescado. Tal como instituído a partir dos séculos XIII-XV, era proibido que se misturassem as pescadas apanhadas em redes com as capturadas com linha e anzol, devendo, por uma questão de qualidade, venderem-se em separado, uma vez que o pescado de rede “he

muyto podre e maa e o vendem por pescado da linha que he mjlor” (Rodrigues, 1974). Actualmente, o porto de Sesimbra ostenta orgulhosamente a classificação do mais importante porto nacional de pesca com anzol, e senão “o primeiro porto do mundo da pesca com anzol” (Aldeia e Baptista, 1973: 3) de acordo com os cronistas e historiadores locais.

Vermelhos vivos de *imperadores* saborosos, de mortiços olhos verdes, lado a lado com o acobreado escuro das *lixas* e *peixes da fundura*; azuis magníficos de inquietos *lavagantes* a contrastar com o amarelo torrado que pintalga, como nas serpentes, a pele escura das *moreias* traiçoeiras; ouro fulvo das *douradas* a casar-se com o vermelho tijolo dos *gorazes* de rabo levantado, ou com o rosado fresco dos enormes *pargos de morro*; *taberneiros*, listrados de roxo, amarelo e vermelho, *bodiões*, ora de pele azul cobalto e ventre dourado, ora salpicados de vermelho claro, que se vai esbatendo até às barbatanas. Enquadra-os a moldura extensa de prata brilhante dos longos estendais de esguios *peixes-espada*, aqui e ali entrecortada pela mancha cinzenta das enormes *pescadas*, ou pelo lote mais pequeno de roliços e escuros *chernes*, olhos esbugalhados, guelras vermelhas como sangue. *Tremelgas*, *raias*, *cações* e *tarracos*, *alfaquiques*, *chaputas*, *canejas*, *mugens*, *abróteas* e *requeimes*, surgem aqui e além, desembarcados das barcas que vão abicando à praia. Todos os que desconhecem a beleza de uma lota sesimbrense ficam surpreendidos ao vê-la; mas desses, e de alguns que a conhecem, quase todos ignoram os modos usados na captura de tanta riqueza, os costumes dos pescadores, o seu trabalho, a sua fé (Monteiro, 1953: 157-158).

A venda do pescado era feita, lote a lote, pela tarde adentro, e em dias de maior abundância de pescado (lufadas), pela noite adentro. Quando tal acontecia, por falta de iluminação pública na praia, a operação decorria sob a luz de archotes<sup>17</sup>, o que dava a todo este aparato um ambiente onírico e fantasmagórico (Marques, 2015). No final, as caixas de madeira cheias de peixe eram transportadas em burros ou em padiolas até às camionetas que seguiriam para diversos mercados da península de Setúbal e Alentejo (Almada, Costa da Caparica, Seixal, Barreiro e Évora) e maioritariamente para o mercado da Ribeira, em Lisboa. “Era o *peixe de corrida*. Aquele que saía de Sesimbra o mais rapidamente possível para chegar bem cedo a Lisboa onde era esperado no cais pelas varinas para começarem o seu giro, numa corrida à desgarrada umas com as outras, para o venderem ainda *vivinho da costa*” (ZJ). Esta azáfama diária almejava o escoamento do pescado e a preservação da frescura. Dadas inexistentes ou insipientes condições de refrigeração, o bulício era notório e persistente.

---

<sup>17</sup> Em Sesimbra, os archotes para iluminar de noite e ao ar livre eram tochas de esparto entrançado e revestidas de breu (Rodrigues, 2003). O *Esparto*, também conhecido como *alfa*, *esparteira* ou *giesta-dos-jardins*, é uma planta herbácea, espontânea no Algarve e região sul da Península Ibérica, com caules fibrosos, folhas lineares e resistentes, sendo utilizada no fabrico de capachos, cordas e esteiras. O *Breu* ou *Pez* é um resíduo sólido, negro ou muito escuro proveniente da destilação de alcatrões de hulha, de resinas ou de petróleo. Fonte: Dicionário Porto Editora.

“Burros, carroças, camionetas, transportam o peixe para mercados próximos ou distantes. Durante a noite ouve-se constantemente o rolar surdo das camionetas que sobem a estrada íngreme em direcção ao grande centro consumidor de Lisboa” (Ribeiro, 1968: 272). A antiga lota na praia funcionava como a transferência dos tesouros das profundezas entre os homens do mar e os homens da terra, ao mesmo tempo que exibia, sem pudor nem fanfarra, a abundância, riqueza e diversidade do *Mar de Sesimbra* e o profundo conhecimento, tenacidade e experiência dos pescadores locais no manuseamento dos diferentes aparelhos e das suas pequenas, e aparentemente, rudimentares embarcações.

Para muitos sesimbrenses, com a transferência, nos anos 70, da lota, da praia para o porto de abrigo, “desaparecia para sempre, o mais belo e genuíno cartaz turístico da piscosa Sesimbra” (Marques, 2015: 214). Esta nova etapa do progressivo afastamento da actividade piscatória do centro da comunidade não foi bem acolhida por grande parte da população local. Tal como refere *O Sesimbrense* de 7 de Abril de 1972, tanto o novo edifício destinado à lota junto ao porto de abrigo, “parece não ter sido projectado com a amplitude necessária, não só à sua função actual e futura, mas também para os vários serviços relacionados com a sua actividade”, como dá conta das considerações manifestadas pelos sesimbrenses “contra o desaparecimento da tradicional e pitoresca lota ao ar livre, cujo funcionamento constitui um dos mais aliciantes motivos de interesse para os nossos visitantes, que podem livremente assistir ao curioso espectáculo da exposição do peixe e respectiva licitação, seu desembarque e transporte, com o bulício e colorido que o caracteriza”.

A antiga licitação e venda do peixe passava a ser controlada e ocultada do público em geral, remetendo-se para uma transação entre profissionais do comércio. A nova regulação e higienização deste processo conduziu ao carácter antisséptico e industrial da actual operação e encenação. Com a ausência de público não participante, os actores vivem permanentemente embrenhados nos bastidores deste procedimento numa dramaturgia distorcida pelas suas próprias premissas e acordos tácitos, que tendem a desvalorizar o peixe entregue pelos pescadores, exceptuando em períodos de escassez generalizada nas capturas ou quando se trata de espécies muito valorizadas e cuja quantidade é diminuta. E a vida comunitária alicerçada na actividade marítima passou a usar outras máscaras, outros disfarces, outros lances, de cuja representação apenas nos chegam ecos, rumores, reverbações. Em segunda mão. Tal como uma fotocópia esborratada pela água do mar.



## 1.08 Industrialização da alimentação e do quotidiano comunitário

A partir do momento em que a chegada do pescado e a sua comercialização em terra assumem características eminentemente industriais, com a aplicação sistémica de normas e regulamentos específicos para a sua venda e transporte, o pescador de Sesimbra “faz contas à vida” e procura por todos os meios esgueirar-se da rede que o tenta prender a uma infinda trama burocrática com os seus reflexos materializados numa menor percentagem do lucro e numa crescente carga fiscal.

Não consegui confirmar a data de início desta actividade, mas asseguraram-me que durante a década de oitenta, a venda de óleo de fígados de tubarão providenciou lucros muito assinaláveis a alguns pescadores locais. A *lixa* e o *cademonte*, são os mais rentáveis, seguidos de outros esqualos como a *carocha* e a *arreganhada* com menor rendimento (DP). “Note-se que a carne fresca de tubarão é consumida em muitos países do mundo (incluindo Portugal) mas não é um artigo de primeira escolha, já que o alto teor de amónia (bastante óbvio se a carne não for sangrada, lavada e refrigerada imediatamente após a captura) torna-a menos apetecível nos mercados” (Correia, 2009: 42), daí que a partir da descoberta das propriedades do esqualeno, a captura destas espécies era, fundamentalmente, dirigida à extracção do fígado, sendo a carne destes animais utilizada, pelas comunidades marítimas como Sesimbra, como reserva alimentar de Inverno em conserva depois de salgada e seca ao sol nos dias de bom tempo e com algum vento para a mosca não pousar no peixe.

A nossa safa são as *tecas* de peixe que a malta vai roubando para secar. Sim, porque se vamos a tirar do nosso *quinhão* estamos tramados. Não ganhamos nada. Assim, a malta rouba uns peixes e se o mandador disser alguma coisa, um homem diz que é para uma caldeirada. No Inverno é que sabe bem uns peixinhos secos. É só ir à *enfiada* e tirar neles. A malta de Sesimbra, muitos moram em casas tão pequeninas que nem conseguem ter espaço para guardar uns carapaus secos. No campo, ainda que as casas sejam pequeninas, mas ainda temos um barraco para guardar uns peixinhos secos. Por isso em Sesimbra, quando apertam as grandes invernias, a fome está a montes<sup>18</sup> (Lopes, 1985: 19).

No início desta pesquisa, os meus informantes, em Sesimbra, não me souberam dar o nome do produto a que se destinava o que comercializavam em bidões, daqueles onde se transporta o combustível. Ainda no alto mar, os pescadores estripavam os esqualos

---

<sup>18</sup> Os testemunhos locais recolhidos por António Lopes, no início da década de 80, reflectem uma realidade perdurável na pesca artesanal. Uma *teca de peixe* é uma porção de peixe, *quinhão* é a quantidade de peixe atribuída a cada membro da tripulação de um barco no final da faina e *enfiada* é a técnica empregue na seca de peixe miúdo. No caso do carapau, uma linha ou cordel é enfiado pelos olhos do peixe, de modo a não danificar as partes mais carnudas, deixando-se assim o peixe pendurado durante a secagem ao ar livre.

capturados, como o cação, a pata-roxa, o cademonte ou a tintureira, e depositavam os fígados em bidões até estes estarem cheios para serem vendidos ao peso, a um intermediário de empresas cujo designação nunca chegaram a conhecer ou de que não se recordam. “Muita gente fez bom dinheiro nessa época com os fígados de tubarão. Enchiam-se os *bidons* e depois aparecia o comprador e pagava em dinheiro. Notas!... Qual cheques qual carapuça!... Depois uns quantos, mais gananciosos, quando tinham apanhado pouco peixe daquele, viravam garrafas de óleo *Fula* pra dentro dos *bidons* pra encher mais depressa. Ora, no princípio, a coisa ainda passou, mas lá nas fábricas deles devem ter feito análises... e já foste! O negócio acabou. Por uns tempos. Agora parece que já há, outra vez, gente a comprar os óleos e este negócio voltou a dar dinheiro. Mas é mais pla sombra, pois alguns destes peixes nem se podem apanhar” (IA). Dada a natureza visceral e aromaticamente repugnante deste recheio, estes prosaicos bidões metálicos com uma capacidade de 200 litros também se revelaram excelentes veículos para o transporte dissimulado de contrabando e substâncias ilícitas. Uma actividade emergente de tempos a tempos e que vem inquietar as habituais rotinas desta comunidade marítima e as suas tensas e delicadas relações dentro da sua hierarquia sócio-laboral.

O esqualeno foi descoberto em 1906, nas profundezas do Pacífico Sul, em extractos de óleo de fígado de tubarão, tendo a pesquisa desenvolvida a partir dos anos 30 do século XX levado à conclusão de que diversas espécies de tubarões não desenvolviam tumores, sendo, portanto, imunes ao cancro. Para além da sua síntese endógena, a partir de algumas secreções humanas como as glândulas sebáceas, o esqualeno pode ser obtido através de fontes alimentares como óleo de fígado de tubarão e outros óleos vegetais. As múltiplas, e até hoje controversas, aplicações do esqualeno advêm da sua capacidade de capturar moléculas de hidrogénio da água e libertar moléculas de oxigénio, fornecendo uma quantidade adicional de oxigénio para o metabolismo celular.

Uma vez que um dos principais factores das doenças crónicas é a diminuição de oxigénio celular, alterando as características do sangue e, conseqüentemente, a distribuição de oxigénio a todo o organismo, o esqualeno constitui uma possível fonte terapêutica, proporcionando um metabolismo mais eficiente e contribuindo para a manutenção e boa saúde das células do corpo humano. Dadas as suas múltiplas propriedades, actualmente o esqualeno aparece frequentemente indicado no contexto das designadas medicinas alternativas, enquanto que a indústria farmacêutica o utiliza como princípio activo sintetizado para inúmeras aplicações como antioxidante, detoxificante, anti-carcinogénico, quimiopreventivo, hipocolesterolémico, e como agente dermo-cosmetológico. (Fang, 2009; Güneş, 2013; Santos, 2016). No entanto, e

tal como referem os diversos estudos consultados, presentemente, e à luz dos dados disponíveis, serão necessárias mais pesquisas de modo a detectar e avaliar todos os potenciais benefícios do esqualeno no corpo humano.

### **1.09 O despontar do lazer: Promoção, eventos e o sonho do Grande Hotel**

A partir de um antigo desejo de “entusiastas da pesca e dos desportos náuticos” com uma “visão de futuro inovadora, face aos meios e às mentalidades” (Marques, 2005: 11), a 4 de Setembro de 1930 foi fundado o *Clube Naval de Sesimbra*. Este acontecimento, impulsionado pelas elites locais, antecipa e concorre para as iniciativas desenvolvidas entre as décadas de 40 e 50 do século XX, quando se promove institucionalmente, e de forma estratégica e concertada, a implementação do turismo em Sesimbra. A promoção do tempo de lazer neste retiro litoral encontrava-se intimamente ligado ao mar, em geral, e à actividade piscatória, em particular, como refere a *Gazeta dos Caminhos de Ferro*: “Cezimbra é, pois, uma zona de turismo, sem favor, pois as suas belezas naturais, que as possui em grande número, e é uma das mais ricas costas piscatórias do nosso país, exportando anualmente milhões de cabazes de peixe, daquele peixe que só se apanha no mar e que não cai do céu aos trambolhões como muita gente julga” (Ornellas, 1934: 293).

Ainda em junho de 1934, a inscrição e pagamento da respectiva jóia, por parte da Câmara Municipal de Sesimbra como membro associado do *Rádio Clube Português*, permitiu à edilidade sugerir a esta emissora “algumas palavras de propaganda sobre esta vila”, em que sobressai a sua “magnífica praia de banhos, água canalizada (sic) e rede de esgotos”, além das suas esplêndidas condições naturais, abrigada pela Serra da Arrábida, com a vila e a sua vasta enseada “possuindo extensas e pitorescas praias, que tem todas as condições para ser uma estância marítima, muito frequentada (...) emoldurada pelo horizonte vastíssimo, que os olhos jamais se cansam de admirar<sup>19</sup>”.

Neste contexto, a mesma estratégia emerge do “Plano de Actividade da Comissão Municipal de Turismo de Sesimbra” para o ano de 1939, em que se considerava essencial a propaganda de “Sesimbra como praia balnear, visto se verificar que esta vila se encontra, presentemente em condições de triplicar a sua população balnear (...) Nestas condições, além da publicidade de imprensa e rádio-difusão, recorrer-se-á à publicidade fotográfica,

---

<sup>19</sup> Ofício nº 238/34 de 4 de Junho de 1934, enviado pelo Vice-Presidente da Comissão Administrativa da CMS ao director do Rádio Clube Português. Fonte: AMS.

expondo-se fotografias dos locais mais pitorescos e movimentados de Sesimbra, em estabelecimentos comerciais dos principais centros populacionais da província da Estremadura e Alentejo e, até mesmo na província espanhola de Badajoz, se na época própria, a guerra civil tiver já terminado<sup>20</sup>”. O itinerário turístico e histórico através da “região dos três castelos”, amplamente divulgado e popularizado nas décadas de 40 e 50, ancorado nas fortificações de Sesimbra, Palmela e Setúbal, acaba naturalmente por envolver o seu natural triângulo geográfico, composto pela Arrábida, Azeitão e Sesimbra.

Este aprazível circuito é resultado da conjugação entre o pitoresco dos pátios, das cercas e quintais das casas provincianas, como refere Victor Nemésio na *Revista Panorama*, da “frescura das plantas e a buliçosa presença dos animais, se nem sempre significam felicidade e riqueza, são consolador exemplo de paz entre os homens e de harmonia com a natureza” (1949: 39), com a vetusta ostentação senhorial do Palácio dos Duques de Aveiro, da Quinta das Torres (Catralvos) da família Corte-Real, a Casa dos Duques de Palmela na Quinta do Calhariz onde viveu Alexandre Herculano, do Palácio e Quinta da Bacalhôa em Vila Fresca, ou do Solar da Quinta da Conceição, protegidos pelas exuberantes áreas ajardinadas e frondoso arvoredo das “ricas terras de Azeitão”, com a sublime paisagem arrábida e os seus castelos, símbolos de uma ancestralidade que, em Sesimbra, desaguava no mar, na pesca e nos pescadores.

Num texto de divulgação turística, produzido para a *Transportadora Setubalense*<sup>21</sup>, o poeta da arrábida, Sebastião da Gama (1924-1952), convida-nos para esta terra de encantamento: “Olhemos, das ameias, a vila de Sesimbra e o mar salgado, pão de cada dia de aquela terra. A praia, que visitaremos deixando o Castelo, chega para pescadores e para banhistas: de um lado se enfeita de aiolas e traineiras, do outro de barracas de lona. Aos pescadores protege-os, como se não bastassem a Senhora do Cabo e a Senhora do Castelo, o Senhor das Chagas, a quem o povo todos os anos agradece, numa romaria típica (...) A Serra tem o ar de uma onda que avança impetuosa e subitamente estaca e se esculpe no ar; é uma onda de pedra e mato, é o fóssil de uma onda. Ri-se do mar de agora, gaivota mansinha, profundamente azul, que faz avultar, com a planície que lhe fica à esquerda, o seu dorso

---

<sup>20</sup> Ofício de 29 de Dezembro de 1938, assinado por Joaquim Preto Chagas enquanto Presidente da Comissão Municipal de Turismo de Sesimbra. Fonte: AMS.

<sup>21</sup> A *Transportadora Setubalense*, propriedade de João Cândido Belo & C<sup>a</sup>. Ld<sup>a</sup>. e sediada em Azeitão, organizou, ao longo das décadas de 40-50 do século XX, aos fins-de semana, e de modo regular, o “Circuito Turístico da Região Três Castelos”, que, com início em Cacilhas, incluía Sesimbra, Arrábida, Setúbal, Palmela e Azeitão. Setenta anos depois, com excepção do lugar de partida, dada a construção da ponte sobre o rio Tejo, o itinerário turístico da Arrábida mantém-se praticamente inalterado.

gigantesco” (Gama, 1949). Uma paisagem propícia à pesca local, mas que é também o cenário ideal para o turismo de natureza, banhar e pesca desportiva.

“Sesimbra possui condições excepcionais para se transformar numa estância balnear marítima, num centro de pesca desportiva e de desportos náuticos. Com efeito, a sua maravilhosa baía abrigada dos ventos predominantes quase todo o ano, (...) animada por centenas de pequenos barcos e pela labuta incessante dos seus três mil pescadores; isenta de correntes marítimas fortes e perigosas; dotada de um litoral recortado em enseadas, com praia onde a vaga é pequena e a rebentação insignificante e fraca. Desta maneira, oferece todas as facilidades e riscos mínimos aos que desejam pescar, velejar, remar, nadar e banhar-se. A vila é um anfiteatro, que não falta o camarote imperial – a Fortaleza de Santiago – tendo em frente esse espaço magnífico do seu mar. Assim, parece-nos indispensável a criação de um clube náutico que promova e divulgue entre os sesimbrenses e os forasteiros, todas essas potencialidades de molde que, em colaboração com o município, possa ampliar e valorizar as já promissoras actividades de turismo e veraneio na nossa terra<sup>22</sup>.”

O Clube Naval de Sesimbra, “uma das maiores instituições do nosso concelho, tendo, ao longo da sua existência, prestado relevantes serviços à comunidade do domínio dos desportos náuticos e marítimos”<sup>23</sup>, ficou ligado à pioneira participação e organização de diversas actividades e competições desportivas como provas de remo, vela, natação e mergulho. Das mais relevantes, podemos referir, a célebre *Tarde Náutica Infante D. Henrique*, onde participaram, a 1 de Setembro de 1940, no âmbito da *Exposição do Mundo Português*, seis barcas das armações de Sesimbra com a barca representante da *Armação Cova* arrecadado o primeiro prémio; as regatas à vela e a remo com barcos de pesca na *Travessia da Baía de Sesimbra*; a *Grande Travessia do Tejo em Natação* em 1947 (no âmbito das Festas do 8º Centenário da Tomada de Lisboa aos Mouros); a *Regata Oceânica Taça D. Carlos* entre Lisboa-Sines-Sesimbra-Cascais (Anos 50); as *Regatas Lisboa-Sesimbra-Lisboa* (1950) ou *Lisboa-Sintra-Cascais* (1952); o *Campeonato do Mundo de Caça Submarina* (1958), que teve lugar entre 27 de Agosto e 1 de Setembro e que contou com representações nacionais do Brasil, Espanha, França, Grécia, Inglaterra, Itália, Jugoslávia, Malta, Marrocos, Mónaco, Suíça e Portugal (Marques, 2015); e os torneios de pesca desportiva organizados pelo *Clube dos Amadores de Pesca de Portugal* e o *Campeonato do Mundo de Pesca de Alto Mar*. Num

---

<sup>22</sup> Discurso do Presidente da Comissão Municipal de Turismo de Sesimbra e futuro presidente da Câmara Municipal de Sesimbra, Capitão Joaquim Mateus Preto Chagas, que teve lugar a 4 de Setembro de 1930, a propósito da criação do Clube Naval de Sesimbra do qual foi eleito como presidente da Assembleia Geral, citado por António Reis Marques (2005: 15).

<sup>23</sup> Texto introdutório do então Presidente da Câmara Municipal de Sesimbra, Amadeu Penim, no livro *Breve História do Clube Naval de Sesimbra (1930-2005)*, de António Reis Marques, p. 9. Ver bibliografia.

ofício de 17 de Maio de 1958, assinado pelo punho do presidente da autarquia José Braz Roquette<sup>24</sup>, enviado ao Secretário de Informação, Cultura Popular e Turismo, este é informado de que “a baía de Sesimbra é propícia à prática da natação, remo, vela, ski aquático, bem como à pesca desportiva e caça submarina, modalidades que são praticadas pelo Clube Naval”. Se nos alvares da década de 40, a *Junta da Província da Estremadura* propagava “Sesimbra e o seu Porto de Mar” (1938-1940) nos seus folhetos de divulgação turística, a partir dos anos 60, a *Comissão Municipal de Turismo* passou a destacar a beleza e o conforto familiares desta pequena vila como aquela que possuía “a mais pitoresca e segura praia de banhos do país”.

A partir dos finais da década de quarenta, o Clube Naval de Sesimbra passou a “dispor de um modelar serviço de Restaurante e Bar”, o que foi considerado como o “início da solução de um grave problema de Turismo que muito tem afectado o desenvolvimento da nossa praia e para o qual o Club Naval se orgulha de ser o primeiro impulsionador<sup>25</sup>”. No âmbito desta nova realidade, o matutino lisboeta *Diário de Notícias*, de 24 de Julho de 1949, dava conta de Sesimbra como “terra de laboriosos pescadores [que dispunha agora] para os banhistas que a visitam, duma excepcional praia de banhos, justamente considerada das mais seguras do País. O excelente clima e a quietude das suas águas tornam-na especialmente recomendada para as crianças, de cuja permanência na praia os pais se chegam a despreocupar completamente, tal é o à-vontade e a segurança com que brincam à beira-mar”.

Desta forma, paciente e demoradamente, a partir de uma construção de um ideal turístico em redor de uma aprazível estância balnear de areias finas, rodeada por dramáticas escarpas inteiriças e inacessíveis e misteriosas cumeeiras, tal como uma “Sintra à Beira-Mar”, cresceu no âmago da elite sesimbrense o almejado “Sonho do Grande Hotel”. O edifício distinto, que sempre faltou a Sesimbra e que pudesse finalmente atender à vontade do forasteiro de ficar, de alongar a sua visita, e pernoitar, e à disponibilidade de facultar a devida hospitalidade com um alojamento de qualidade, por parte dos anfitriões. Afinal, o culminar da afirmação nacional de Sesimbra como um importante destino turístico, em complemento, por enquanto, da sua ancestral proeminência como centro piscatório.

---

<sup>24</sup> O ofício aqui citado é a resposta oficial da CMS à circular 4088/T-2, Processo nº 4101/34, de 6 de Maio de 1958, em que o *Secretariado Nacional de Informação, Cultura Popular e Turismo* solicita aos municípios portugueses, elementos sobre actividades locais de carácter desportivo, diversões (teatro, cinema, filarmónicas e ranchos folclóricos), “objectos manipulados com carácter regional” (sic), doçaria, cozinha, vinhos, caça, pesca, piscinas e “excursões e passeios aos arredores”. Fonte: AMS.

<sup>25</sup> Comunicado do Clube Naval de Sesimbra (CNS), de Julho de 1949, que termina com o “obrigatório” lema salazarista *A Bem da Nação*, ligeiramente adaptado: *A Bem de Sesimbra e do Club Naval* (sic).

## 1.10 Identidade e documentação visual da vida marítima

A dualidade estabelecida em Sesimbra, entre a tradicional actividade piscatória e a moderna implantação do turismo, coincide temporalmente com a grande popularização do cinematógrafo. Nos cine-teatros dos meios urbanos, antes de cada sessão, era habitual haver lugar para a inclusão de curtos prelúdios documentais, de forte carácter propagandístico, quer sobre as *inelutáveis façanhas da nação*, quer sobre a *imensidão e exotismo das colónias*<sup>26</sup>. O apelo do turismo interno germinou, de mansinho, ao longo das décadas de 40 e 50. No guião da série *Conheça Portugal*, produzida pela empresa *Publicine* em 1948, Sesimbra é mencionada como uma povoação “buliçosa e alegre com o seu castelo altaneiro”, com o seu “bairro de pescadores com as suas casitas pequenas, lavadas pelo sol onde os homens encontram a paz e a harmonia, o sossego e o silêncio!”. No mesmo contexto, a sinopse da série *Imagens de Portugal* nº 32, produzida pela *Sociedade Portuguesa de Actividades Cinematográficas, Lda.* (SPAC) em 1954, revelava ao público incauto, que “hoje, os novos processos de navegação, permitindo armar ao largo os cercos que antes se faziam na baía, alteraram profundamente o carácter e a economia de Sesimbra. Contudo ainda se pratica ali a pesca segundo os velhos métodos, e pareceu interessante fixar alguns aspectos de uma faina que tende a desaparecer”.

Sobre o registo do que *tende a desaparecer*, os registos fotográficos feitos em Sesimbra ao longo do século XX, por profissionais como António Passaporte (anos 40-60), Idaleciano Cabecinha (1945-74), Américo Ribeiro (anos 60-79), Luís Pastor (anos 50-60), Denyse Gérin-Lajoie (1993-2006) ou Valdemar Capítulo (desde 1975), entre outros, tiveram um papel muito importante na sedimentação da identidade marítima de Sesimbra. Identidade ancorada na riqueza do mar, mas que se expandia, terra adentro, pelos bairros da vila nas suas múltiplas actividades e cenários, ditos pitorescos para os forasteiros, que combinavam o valor etnográfico do documento visual, a estetização e idealização de uma vivência centenária com a dramática paisagem que sustentava o seu anfiteatro natural.

Todas as mudanças profundas na consciência, pela sua própria natureza, trazem consigo amnésias típicas. Desses esquecimentos, em circunstâncias históricas específicas, nascem as narrativas. (...) A fotografia, belo fruto da era da reprodução mecânica, é apenas o mais

---

<sup>26</sup> Ao longo da segunda metade dos anos 70, estes curtos documentários ou blocos noticiosos continuaram a ser incluídos no início das regulares sessões de cinema em diversas regiões do país. O anacronismo criado por estas imagens filmadas antes do fim da ditadura, serem projectadas após a implementação do regime democrático, criavam, propositadamente ou por acidente, um efeito paradoxal de um presente temporal assente numa nostálgica memória.

definitivo exemplar dentre um enorme acúmulo moderno de evidências documentais (certidões de nascimento, diários, fichas de anotações, cartas, registos médicos e similares) que regista uma certa continuidade aparente e, ao mesmo tempo, enfatiza a sua perda na memória. Desse estranhamento deriva um conceito de pessoa, de identidade (...), a qual, por não poder ser “lembrada”, precisa ser narrada (Anderson, 2013 [1983]: 278).

Isto é particularmente notável na obra de Artur Pastor que documentou a vivência marítima ao longo de praticamente toda a costa continental portuguesa, desde a praia da Apúlia, em Esposende até a de Tavira, no Algarve. As suas imagens de Sesimbra, que funcionaram como um ensaio para o seu trabalho de maior fôlego na Nazaré, na década de 50 do século XX, apesar do seu apurado esteticismo e alguma encenação, não deixam, todavia, de revelar o esforço colectivo dos pescadores no lavar, transportar e desembaraçar das redes, na distribuição do peixe na lota da praia, no trabalho de manutenção feito em plena rua trespassada por uma luz muito branca e muito pura sobre os pés descalços e os braços despidos dos pescadores ou a calafetagem das embarcações nos estaleiros<sup>27</sup>, que expunha o contraste da emanção, quase subterrânea, do fogo e do fumo espesso, numa paisagem de aparente bucólica tranquilidade.

A riqueza do mar atraiu a população, que se aglomerou na praia e na base das encostas que levam ao planalto. A vila dispõe-se em anfiteatro, com ruas estreitas, casas pequenas, sem monumentos, à parte igrejas, sem aparatosas moradias de fidalgos, que os não havia em terra de pescadores. O seu plano desenvolve-se ao longo da praia, onde vêm varar as embarcações carregadas de peixe; em toda a parte baixa, a faina do mar do mar se faz sentir: barcos que partem ou chegam, a lota do pescado, feita na areia da praia, o conserto das redes. As vias transversais que conduzem à parte alta são todas íngremes, algumas em escadaria; a povoação aperta-se afogada em cerro que não a deixam expandir. Sesimbra é hoje muito visitada e admirada pela maravilhosa situação natural; no verão a praia, abrigada e de águas límpidas, anima-se com a presença de numerosos banhistas. Porém a actividade principal da vila, a que a fez crescer e prosperar, foi a pesca (Ribeiro, 2004 [1935]: 98).

A importância da dimensão etnográfica destes documentos visuais reside, por um lado, na impossibilidade da recriação destes lugares, das suas vivências, e por outro lado, permite-nos enquadrar, na memória e com tempo, os bastidores e discursos ocultos, ou intencionalmente disfarçados, pelo “trabalho feito espectáculo”, pelo atractivo colorido da vida dos/nos outros.

Os imperativos teatrais que normalmente prevalecem em situações de dominação produzem um discurso público em estreita conformidade com o jogo de aparências

---

<sup>27</sup> Espaços de terreno aberto entre casas de habitação, lojas de companhia e armazéns, onde os pescadores trabalhavam as barcas e as redes – faziam a sua manutenção – e as recolhiam após terminarem a faina.



desejado pelo grupo dominante. Os detentores do poder nunca controlam completamente a cena, mas os seus desejos tendem a prevalecer. A curto prazo, os subordinados têm o maior interesse em desempenhar o seu papel de um modo mais ou menos credível, produzindo as falas e os gestos que sabem que deles se esperam (...) Em termos ideológicos, o discurso público tende, por força do seu tom conciliador, a produzir justificações convincentes para a hegemonia dos valores e do discurso dominante. É precisamente neste domínio público que os efeitos das relações de poder se manifestam de forma mais acentuada, e qualquer análise feita exclusivamente com base no discurso público tenderá a concluir que os grupos subordinados aceitam os termos da sua subordinação, e que são parceiros voluntários, senão mesmo entusiásticos, dessa relação de forças” (Scott, 2013 [1992]: 30-31).

Ainda hoje, são impressionantes as imagens das embarcações, construídas nos estaleiros no cimo da vila, a descerem, pelas ruas abaixo, até ao mar amparadas por homens e rapazes. Tal como num cenário das *Viagens de Gulliver*, o desmesurado volume e peso dos barcos, em comparação com as casas baixas do centro, era amparado e regulado por meio de cordas ou simplesmente controlado à força de braços, como se de um gigantesco cetáceo se tratasse. Só que, em vez de ser içado para terra, descia até ao mar. Antes da finalização do Porto de Abrigo, a descida periódica destas novas embarcações assinalava um novo investimento, uma nova vida e, assim, se celebrava, simultaneamente, a prosperidade da companhia e da comunidade. As pessoas vinham debruçar-se das janelas, estacavam à porta dos estabelecimentos comerciais e as crianças empoleiravam-se nos muros vizinhos para assistirem ao *espectáculo da vida do mar em terra*. Estes monstros bojudos de madeira deslizavam sobre troncos rolados colocados sob a quilha e ao longo do pavimento de modo a facilitar as delicadas manobras através das estreitas e íngremes ruelas até ao areal. O acidentado percurso podia levar um dia inteiro até que o *José Leste* ou o *Graças a Deus* pudessem finalmente entrar no mar. No caminho, as paragens tornavam-se inevitáveis, de maneira a que os camaradas pudessem ganhar novo fôlego e refrescar-se nas diversas lojas que se encontravam pelo caminho antes de regressarem apressadamente ao seu posto nesta faina terrestre. Esse caminho que apenas é familiar para os locais, tal como o que aí se vende e a linguagem, aparentemente exuberante nos modos, e que os marítimos aí usam como forma de discrição social.

Para os pescadores, a visão de um barco de pesca a morrer em terra é ainda mais trágica do que o seu desaparecimento no mar. Um pouco por toda a península de Setúbal, e em particular nas inúmeras rotundas da sua rede viária, pululam representações emblemáticas de diversas heranças navais, tal como acontece na estrada N-278, no exacto ponto em que a rotunda do Marco do Grilo estabelece o limite geográfico do concelho de Sesimbra. Aí, sobre

um mar de pedra solta, um simulacro de uma pequena traineira anuncia garridamente ao forasteiro a sua entrada nas terras da piscosa. Quando uma embarcação da frota pesqueira é oficialmente abatida, procede-se ao apagamento do seu registo, o que exige o seu total desmantelamento e destruição. O antigo e dilacerante *largar fogo às embarcações* e o seu total desaparecimento físico. O que torna impraticável a sua mistificação. Esta destruição de património, conjugada com a ocultação da presença e do conhecimento do pescador, resulta num maior enfoque no pescado como símbolo absoluto e destacado desta comunidade piscatória.

Daí que, tal como refere Maria Alfreda Cruz “é quando se penetra nas áreas envolventes que nos surge a autêntica fisionomia de Sesimbra. Aí se abrem as sórdidas e escuras lojas, os armazéns de redes, o pequeno e característico comércio que proliferou na relação com a classe piscatória e que actualmente procura também atrair o turista. Na zona ocidental dominam as lojas de companhia do alto, nas ruas sobrepostas à marginal e nas escadarias que lhe dão acesso. A que comporta maior número de casas comerciais denota a incidência significativa das tabernas remodeladas e das ‘lojas’ que durante a noite se animam, antes dos camaradas partirem para o mar (...) O veraneio e o turismo implicaram em grande parte a adaptação de velhas casas e a abertura de novas, mas no que se refere a cafés e restaurantes e pouco mais. Mesmo assim, a grande maioria dos primeiros vive sobretudo do pescador, quando está em terra, e insinua-se pelas ruas animadas da sua presença. De resto o turista não desdenha o contacto com esse tipo de vida que lhe é estranho, embora prefira os cafés que se concentram nas zonas novas e nas imediações da rua Almirante Reis” (Cruz, 2009 [1966]: 95). É neste tempo e neste contexto que, em 1964, o etnopoeta Hubert Fichte viveu em Sesimbra durante algum tempo com a sua companheira, a fotógrafa Leonore Mau. A partir do material fotográfico registado em Sesimbra neste período, os dois artistas criam o curto documentário *Der Fischmarkt un die Fische* (O Mercado do Peixe e os Peixes). Neste fotofilme<sup>28</sup>, estreado em 1968, as imagens fotográficas de Leonore Mau são enquadradas por um ensaio etnográfico e poético através da voz-off do narrador Hubert Fichte sobre a vida dos

---

<sup>28</sup> Resumo do filme no Freiburger Film Forum – Festival of Transcultural Cinema em 2015: “Este filme apresenta-nos imagens do quotidiano da portuguesa vila piscatória de Sesimbra, ao sul de Lisboa, durante a ditadura de Salazar em 1964. A composição geométrica das imagens fotográficas recolhidas por Leonore Mau são complementadas pela narração do texto de Hubert Fichte. Neste texto, por exemplo, são utilizadas as notas de uma entrevista com um jovem pescador local que sai para o mar à noite, mora num apartamento com duas assoalhadas com os seus pais e irmãos, talvez tenha uma noiva com quem ele gostaria de se casar, mas não tem dinheiro para isso e tem de cumprir o serviço militar em breve ou acaba por ser enviado para a guerra colonial em Angola. O entrevistado admite que sim, é verdade, algumas pessoas são torturadas e sim, existem espiões e bufos em todos os lugares. O documentário encerra com uma longa enumeração de todos os nomes de peixes que permitem à aldeia sobreviver e escapar à pobreza coletiva”. Fonte: [www.freiburger-filmforum.de](http://www.freiburger-filmforum.de).

pescadores, a sua faina e as inúmeras espécies de peixes capturados, assim como referências à marginalidade, sexualidade, à guerra colonial em curso e à apertada vigilância da polícia, visível, e da secreta e invisível.

Apesar do conteúdo de denúncia social, de onde emerge algum paternalismo, trata-se de um filme com uma concepção eminentemente poética e etnográfica que o coloca num lugar distante das produções militantes da época. Neste caso, e “apesar da distância crítica, o espetador não pode deixar de se identificar com as contradições, os imponderáveis, as injustiças, as pequenas alegrias e os dissabores que compõem a vida quotidiana dos retratados, que a justaposição entre texto e imagem encena e reforça”, e que se completa pela singular construção de um “idílio aparente de uma pequena vila sem história, [onde] se escondem segredos idênticos às das grandes capitais, com prostíbulos e adultérios clandestinos, como o narra a voz-off em contraponto com as imagens recatadas de fotógrafo de ocasião” (Sanches, 2014: 57). É nesta dualidade e contraponto entre a narração e as imagens que reside a relevância deste filme no âmbito deste trabalho sobre Sesimbra.

Para lá das imagens, há um discurso que por vezes contorna e outras vezes intercepta a narração, criando uma tensão entre o que se vê (mostrado) e o que se escuta (falado), ao mesmo tempo que para além da descrição factual, o narrador também concebe diversas possibilidades ou cenários futuros para o seu protagonista, naquela época, de acordo com as exequíveis aspirações do pescador (Schneider, 2014). Outros filmes como “A Arte da Armação à Valenciana” de António Lopes Ribeiro (1954), são importantes documentos sobre a labuta e dia-a-dia do pescador sesimbrense, no entanto, no caso do filme de “O Mercado do Peixe e os Peixes” de Hubert Fichte e Leonore Mau, esta composição oscilante, resultado de um processo onde se interligam o trabalho de campo, a memorização e a permanente questionalização do que parece guardar uma verdade absoluta e uma inabalável identidade, encontram-se nos antípodas do raciocínio emocional, do enaltecimento panegírico do trabalho e da efabulação publicitária do discurso turístico. A sua aparente distância do olhar – sublinhado pelo contraste entre a fixidez das imagens e a fruição do discurso oral – permite-nos, através da cadência da sua edição, reflectir sobre a forma como sobressai, neste particular *momentum equation porous medium*, a condição marítima da vila de Sesimbra, há meio século atrás.

*A lota na praia, uma multidão de compradores e mirones enquadrados pelas aiolas que arribaram no areal e pelas inúmeras barcas ancoradas na baía. As fileiras ordenadas de peixe a contrastar com o ajuntamento de examinadores, compradores e mirones. Tal como no*

*teatro, o espectáculo pode ser devidamente apreciado a partir do balcão da amurada, na avenida marginal pejada de camionetas de caixa aberta e caixas de madeira vazias, onde se transportou o peixe dos barcos até à praia, e depois até ao transporte em terra, e agora empilhadas junto aos armazéns e à antiga bomba de gasolina da SACOR, tal como as boias feitas de cabaças ocas espalhadas pelo pavimento do mesmo largo. Todas as caixas estão identificadas com duas ou três letras maiúsculas, as iniciais do armador a que pertencem. A febril comoção que acompanha a chegada da anchova, da sardinha e do carapau. As celhas de madeira a transbordar de peixe e água do mar, enquanto homens calçados com botas de borracha carregam as padiolas cheias de ofuscantes e retorcidos peixes-espada como fitas de Moebius e que hão-de chegar aos mercados de Lisboa em poucas horas. Um burro carregado de anequins, distinguindo-se perfeitamente as silhuetas das suas guelhas, ou barbatanas caudais. Serão os cações, oferecidos ou vendidos por tuta-e-meia pelos pescadores aos almocreves, e que agora seguirão a caminho das terras do sul e interior do Alentejo?*

*Os esmerados azulejos no exterior apalaçado de algumas casas burguesas, em contraste com a exiguidade comunal das casas arrendadas à câmara municipal, o bairro dos pescadores com as suas casas baixas e ordenada disposição como uma aldeia padrão. O Tony-Bar Marisqueira, paredes meias com a Tasca e as esplanadas com mesas e cadeiras Adico, protegidas por chapéus de sol garridos com franjas brancas aveludadas. As casas dos pescadores, muito brancas e muito pequenas e as embarcações suspensas, periclitantes no terraço de um morro, amparadas por calços e barrotes de madeira, com a serra ao fundo. As tabuletas na fachada de consultórios médicos com a indicação de tratamento da “pele e sífilis”. Os tristes casebres de madeira e chapas de zinco, na parte alta da vila, onde a roupa ficava pendurada no estendal a secar ao sol, enquanto regatos de qualidade duvidosa sulcavam os caminhos onde crianças brincavam até ao entardecer. Roupa a secar nas cordas, suportadas por varais, em ruas íngremes e calcetadas. Um autêntico engarrafamento de barcas e aiolas nas rampas que levavam ao Largo de Bombaldes. Ao longe, o hotel, onde de acordo com a narração, a irmã de alguém trabalha nas limpezas e sonha... Uma imagem que agora vale muitas palavras: um grupo de pescadores arriba as redes da arte xávega do Caneiro (ou Chinha), à força de braços e de uma canga ou laço de couro que trazem amarrado ao pescoço e atravessada sobre o peito. As mangas das camisas e as calças dobradas. A corda retesada, os corpos, em esforço, inclinados para a frente. Em segundo plano, banhistas deitados no areal contemplam esta cena com uma curiosidade despreocupada. Entre eles e o observador está a corda retesada que corta o plano e a praia em dois. O trabalho e o lazer colidem no areal. Os banhistas ainda não perceberam, mas*

*encontram-se no caminho que os pescadores têm de fazer até ao galpão e lugar de varação, junto ao morro rochoso. Um lugar protegido das águas da baía durante a maré alta. Os forasteiros deixam-se ficar refastelados na areia quente porque sabem que estão no enquadramento da câmara. Para eles, os pescadores são o elemento accidental desta tarde de verão.*

*Alguns pescadores muito jovens e outros muito velhos a amanharem as redes na rua, sentados no chão com as pernas a envolverem, cada um, a sua tina de madeira, como se esta pudesse escapar antes de terem resolvido este nó górdio, cuja solução sabem há muito. Não se lembram se foram ensinados ou nasceram ensinados. Os mais velhos lembram-se. A rede mosquiteira da taberna deixa as mulheres lá fora, onde passam agora homens segurando braçados de linha de seda. E de onde se vêem os estendais de roupa com polvos a secar, com as pequenas ripas de madeira entaladas na carne, para lhes manter a pele esticada, acabando por ficar espalmados como um pergaminho antigo, curado e estaladiço. Os longos tentáculos escorridos como estalactites de um mundo estranho a quase todos os homens. Também vemos as raias esquarteradas nas nadadeiras peitorais e golpeadas no dorso a secar ao sol. Como estas são mais pesadas do que os polvos, foram penduradas de um grosso barrote de madeira por um atilho preso à cabeça.*

*Agora, vemos o peixe de muito perto. A voz do narrador, com carregado sotaque teutónico, apresenta-nos os nomes dos peixes capturados: espadarte, peixe-agulha, toninha, água-faz (sic), peixe-espada, cabação (ruivo ou cabra-moura), goraz, xaputa, salmonete, sardinha, chicharro, carapau, anchova, choco, lula, polvo, tainha, tamboril, robalo, cação, corvina, linguado, rascaço, raia, tremelga, xupa, sargo, sargueta, albacora, pampo, pargo, parguete, pregado, solha, tintureira, peixe-piça (escalho, robalete), peixe-casamento (agulhas), burrelho, massacote (besugo ou alcorraz), peixão (goraz) e anequim. Os peixes de Sesimbra. De uma guarita na fortaleza, dois guardas espreitam discretamente o bulício da lota na praia. O seu altaneiro ponto de vista sobre a praia, a estrutura bélica da construção e o aprumo da farda militar que usam colocam-nos no exterior da acção. São observadores passivos cujo poder é emanado simplesmente pela sua presença, naquele lugar. Um poder que ninguém quer muito próximo.*

### **1.11 A monografia de Sesimbra e outras publicações locais**

A “Monografia de Sesimbra”, da autoria de Hernâni Bernardo (1941), foi o primeiro livro publicado por esta autarquia, presidida então pelo Major Engenheiro Joaquim Matheus Preto Chagas (1937-1941), que igualmente assumia a presidência da Comissão Municipal de

Turismo, organismo local com “autonomia administrativa e financeira para subsidiar trabalhos de interesse para a divulgação da sua história e da sua cultura”. Natural de Peniche, este aluno do antigo Instituto Superior de Ciências Económicas e Financeiras da Universidade Técnica de Lisboa decidiu apresentar, em 1935, como trabalho de fim de curso, um *estudo geo-económico* deste concelho.

Este livro, organizado em nove capítulos, abrange temas como o resumo histórico da vila e do concelho, que possui “uma das páginas mais brilhantes da História Portuguesa”, os factores físicos, como o clima e a orografia da sua particular condição geográfica, a abordagem etnológica e demográfica deste território, os minérios, materiais de construção e as suas “águas mineromedicinais”, as características das propriedades rústicas e produções agrícolas e pecuárias, a sua “riqueza oceânica” com a descrição detalhada das suas zonas de pesca, trabalho marítimo e produção piscícola, a implementação da actividade industrial, o problema da circulação rodoviária e outros meios de comunicação, a sua “angra exposta ao sul” e o muito desejado Porto de Abrigo, as aptidões turísticas desta vila com destaque para as suas atracções históricas e naturais, uma vez que “o turismo, sabe-se, é hoje uma das melhores fontes de rendimento das regiões favorecidas pela natureza (Bernardo, 1941: 287), terminando com uma considerável bibliografia e a reprodução dos forais de D. Sancho I (1201) e D. Manuel I (1514). Esta monografia, publicada no apogeu da ditadura do Estado Novo, encontra-se marcada tanto pelo misticismo messiânico de inspiração católica como pelo nacionalismo decorrente da sua matriz conservadora e tradicionalista, que se reflecte “no ideal de justiça social e bem comum que alimenta o seu credo político” (idem: 199), assim como no inevitável e glorioso destino dos marítimos na sua batalha constante com o mar e o papel heróico que desempenharam na aventura da expansão ultramarina. “Factor de prosperidade e decadência, o Mar tem sido sempre o grande amigo de Sesimbra. Terra de pesca. O pescador sesimbrão é por si só um dos maiores obreiros da Nacionalidade e do Império – símbolo de luta e de Trabalho!”<sup>29</sup>. Todavia, e apesar do arcaísmo de alguns conceitos académicos, a integridade intelectual e a abrangente e minuciosa qualidade do trabalho desenvolvido fazem desta monografia uma fonte indispensável para a compreensão da relevância de Sesimbra no quadro das comunidades costeiras de Portugal. Embora reconhecesse que este porto se encontrava, então, longe da importância que teve no passado, para Hernâni Bernardo era

---

<sup>29</sup> Este excerto aparece num dos separadores incluídos na edição original da *Monografia de Sesimbra*, cujo arranjo gráfico foi da responsabilidade dos irmãos sesimbrenses, João e Hernâni Cardoso Baptista de Oliveira, acrescido com fotografias cedidas por diversos cidadãos de Sesimbra. Na prática, estes separadores, recheados de fotografias e vinhetas, funcionam como referências etnográficas ao trabalho marítimo e também como folhetos turísticos com as suas imagens panorama tipo bilhete postal, onde predominam as vistas da baía, o património histórico da vila, diversos “pontos de interesse” e diferentes solares nobiliárquicos dos arredores.

evidente que Sesimbra continuava a ser “um dos mais importantes centros de pesca do nosso país. De resultados excelentes, dela fazem profissão para cima de 2.500 pessoas” (ibidem, 195), não deixando de nos recordar um facto importantíssimo, que tanto naquela época como actualmente, influencia e distorce os resultados estatísticos das capturas de pescado, pois estes dados eram fornecidos pelas alfândegas locais – tal como hoje acontece com as lotas modernas – enquanto que grande parte do pescado que entrava nos portos de Lisboa e Setúbal era proveniente das águas de Sesimbra, frequentemente transportado por embarcações originárias desta povoação. Uma grande variedade desse pescado continuava a ser capturado pela frota de Sesimbra, através das “armações à valenciana, as arte de sacada, as de xávega (de arrasto para bordo e para terra), as traineiras, a pesca do alto (de anzol) e a costeira, incluindo os covos (rede ou junco), para a lagosta e peixe de escama, os aparelhos para o [peixe-espada], polvo e mariscos” (ibidem, 201). Das capturas efectuadas por estes aparelhos artesanais, sobressaíam, por ordem decrescente de quantidades, o *carapau*, o *peixe-espada branco*, a *sardinha*, o *polvo*, a *pescada*, o *chicharro*, a *marmota*, a *corvina*, o *atum bonito ou sarrajão*<sup>30</sup> ou *sarda*, e a *albacora* ou *atum do cacho*. Além destas espécies, que representavam a maioria das capturas em Sesimbra, a *cavala*, o *linguado*, o *pregado*, a *azevia*, o *salmonete*, o *cação*, o *cherne*, o *cachucho* (ou *pargo*), o *safio ou congro*, o *robalo*, a *solha*, o *ruivo*, a *moreia*, a *boga*, a *garoupa*, o *biqueirão* (usado na conserva e frequentemente confundido com a *anchova*, daí o provérbio: “*Biqueirão* no mar, *Anchova* na lata”), a *faneca*, a *choupa*, o *besugo*, as *lixas* (popularmente conhecidas como *litão* no Algarve ou *cademonte* em Sesimbra) ou os *lírrios*, eram outras espécies que acabavam por *cair* nos aparelhos de pesca e que contribuía para a receita da economia marítima em Sesimbra.

Quer se tratasse de pescado, mais ou menos valorizado, como peixe fresco, peixe para salga e conserva ou isco para outros peixes, como era o caso da sardinha e da cavala, a grande diversidade de peixe capturado pelas armações de Sesimbra, segundo métodos considerados como artesanais e a multiplicidade das suas aplicações, foi durante muito tempo, um dos factores que impeliram esta povoação para um dos lugares mais destacados das pescarias marítimas em Portugal continental. De acordo com Baldaque da Silva, em 1886, entre o Cabo Espichel e o Portinho da Arrábida existiam vinte e três armações de pesca implantadas na então denominada *Costa de Cezimbra ou da Serra* dedicadas à pesca da sardinha, mas que

---

<sup>30</sup> Como teremos oportunidade de referir em detalhe noutro capítulo, a nomenclatura do pescado tem múltiplas variações locais, regionais e temporais. Em Sesimbra utilizava-se *Atum-Bonito* e *Sarrajão* para designar o mesmo peixe, enquanto noutros locais *Sarrajão* e *Sarda*, eram sinónimos. Os exemplares de maior calibre da *Sarda* ou *Peixe-Serra*, dada a sua morfologia, alto índice de gordura e hábitos predadores, podem facilmente ser confundidos com outras espécies de tunídeos, capturados pelos mesmos aparelhos de pesca.

também acabavam por capturar “muitas outras variedades de peixes das que mais se aproximam da terra” (Baldaque da Silva, 1991 [1891], vol. 1: 138). As catorze armações em laboração, contabilizadas em 1939, por Hernâni Bernardo, encontravam-se instaladas nos mesmos pesqueiros que as armações referenciadas por Baldaque da Silva utilizavam em 1886, o que significa que durante pelo menos este meio século, as armações de Sesimbra, dada a variedade e quantidade piscícola, conheceram um período de continuada prosperidade, o que levou o autor da monografia de Sesimbra a considerar o troço entre o Cabo Espichel e o Outão como o “troço costeiro do país com maior número de armações à valenciana e, como é óbvio, com maior quantidade de pescado” (Bernardo, 1941: 206). Por razões que têm, a ver com a especificidade das espécies aí recorrentes e o iminente risco, em mais alto grau, da pesca do alto, estes pesqueiros demandados pelos pescadores sesimbrenses foram demarcados em precisos territórios marítimos e designados por *mares*, que assim condicionavam as áreas da faina para cada espécie de peixe.

O mar de Sesimbra foi dividido localmente em “Mares” por cada armador de modo a evitar conflitos e assegurar a normalidade da pescaria. Se uma das companhias não podia sair para o mar, alguém que quisesse pescar no seu “mar” teria de pedir autorização. Nunca tomava a iniciativa de ir pescar noutra mar que não o seu, sem o devido assentimento do “proprietário”. Este “acordo de cavalheiros” vigorou à margem de qualquer implementação legal. Foi resultado de uma época, até aos anos 70 em que dados os enormes lucros que a faina produzia localmente, a concorrência, os “direitos adquiridos”, a “posse do mar” engendrou, por vezes, violentas disputas, chegando algumas tripulações fazerem-se ao mar devidamente equipadas com armas de fogo. Estas disputas, podiam ocorrer, entre pescadores locais, mas eram mais frequentes e exacerbadas quando estavam envolvidas embarcações de outras paragens, em particular os “barcos de arrasto”. Vistos como piratas, sem qualquer direito sobre os “Mares de Sesimbra” (JMC).

Aqui, devemos recordar-nos de que estamos a falar de artes de pesca direccionadas para capturas selectivas e não dos aparelhos do arrasto com a sua indiscriminatória prática recolectora. Cada um destes *mares*, de acordo com os pescadores locais, possuía características muito específicas, no que respeitava às suas plataformas, enfiamentos e variação da profundidade, natureza do fundo, vegetação submarina, amplitude térmica, dinâmica das correntes, onde de uma “maneira geral, podemos todavia, não muito rigorosamente, estabelecer três zonas: uma a das armações fixas, outras a das pescas litorais ou de beirinha e, finalmente, a outra a das pescas do alto. Não correspondem a pontos perfeitamente demarcados porque (...) desde a entrada do golfo do Sado até ao leste da Albufeira, os barcos (e principalmente as traineiras) sulcam indiferentemente o oceano em busca de cardumes” (Bernardo, 1941: 207). No exercício das pescarias, e a partir das suas



dinâmicas comunicativas e das suas práticas simbólicas e tecnológicas, surgem múltiplos “paradoxos entre os quais está a indivisão do mar sob forma jurídica, individual e contínua, que os pescadores relativizam, construindo em praticamente todas as comunidades estudadas, formas consuetudinárias e locais de divisão e de apropriação. Assim, o meio indiviso e imenso se viabiliza à ação do homem sob o pressuposto da divisão e da apropriação, se não individualmente, pelo menos ao nível de comunidades, de famílias e de tripulações de pescadores” (Maldonado, 1994: 24). O governo das pescarias costeiras no *Mar da Manta*, *Bombaldes*, *Mé*, *Queimados*, *Risco*, *Burgau*, *Cavalo*, *Mar Novo*, *Mar de Ferro* ou no *Mar da Estradinha* (Amigo e Soares, 2009), não contemplam as formas jurídicas de divisão internacional do espaço marítimo mas cada localidade piscatória tem os seus mares e cada mar tem os seus pesqueiros e esta demarcação reflecte claramente a territorialidade fluída das pescarias e, por isso mesmo, relativa, deixando ao conhecimento empírico dos pescadores a gestão e usufruto dos recursos desses limites flexíveis.

Neste caso, o conceito de comunidade sugere claramente “uma forma de relacionamento caracterizada por altos graus de intimidade, vínculos emocionais, comprometimento moral e coesão social; e não se trata apenas de um vínculo passageiro. As relações caracterizadas como comunidade têm a sua continuidade no tempo. O espaço também é importante na caracterização da comunidade, pois esta é localizada e envolve vínculos de proximidade espacial, tanto quanto de proximidade emocional” (Mocellim, 2011: 106). Este grupo de indivíduos partilha, não só um território e uma vivência comum, como também valores éticos e particulares visões cosmológicas do mundo.

Durante o período da Segunda Guerra Mundial, foi dedicado um grande esforço e prioridade ao desenvolvimento tecnológico para derrotar o inimigo e quando ficou claro que o nosso conhecimento sobre o oceano era perigosamente inadequado (Carson, 2011 [1955]). Esta situação conduziu a enormes progressos tecnológicos no que respeita à acústica usada nos sonares, posicionamento das embarcações, novos materiais sintéticos (mais leves, mais fáceis de manobrar e mais duradouros), refrigeração e propulsão mecânica. Após o final do conflito, estas inovações migraram do ambiente militar para as indústrias, meio civil e doméstico, como são os exemplares casos do micro-ondas e das embalagens para alimentos estanques em plástico (Truninger, 2013) A partir daqui, os pescadores passaram a poder encontrar mais facilmente os pesqueiros e cardumes de peixe, rebocar maiores aparelhos, preservar em melhores condições as suas capturas, manter-se mais tempo no alto mar, deslocar-se através de maiores distâncias e expandir os seus mercados (Bailey, 2018), uma

vez que os portos de descarga das suas capturas passaram a depender da proximidade geográfica quando a faina termina, sem terem de regressar obrigatoriamente ao porto de onde são originários e onde as embarcações se encontram registadas. Em Sesimbra, tal como me foi referido por diversos marítimos, o aparecimento das primeiras sondas (a partir dos finais dos anos 40 do século XX), o uso generalizado da retenida<sup>31</sup> (anos 60) e do plástico (anos 80), conduziram às grandes mudanças no dia-a-dia da pesca tradicional nesta comunidade, com repercussões a diversos níveis na eficiência e segurança das operações de captura, no recolher dos aparelhos e transporte do pescado. Por exemplo as antigas selhas em madeira, algumas ainda hoje em uso para acondicionar os aparelhos, ensopadas com a água do mar, humidade e sal, em particular no inverno, tornavam-se muito mais pesadas, exigindo um esforço suplementar na extenuante labuta dos pescadores.

No capítulo da Monografia de Sesimbra, dedicada ao trabalho marítimo, é notória a preocupação com as condições de vida e a defesa da implementação de seguros sociais e providência para esta classe operária, ainda que consciente dos aparentes paradoxos do dia-a-dia das famílias desta comunidade piscatória, pois “o marítimo não é rodeado de conforto, higiene e amparo social a que tem jus. Ele vive em péssimas condições económicas, sobretudo *quando o ano é mau*, restringido ao mínimo as suas necessidades que por vezes tocam as raias da extrema miséria. Se é verdade que nas épocas de pesca rendosa consegue auferir razoáveis proventos, não é menos verdade que essas ocasiões se tornaram hoje raras, em virtude da falta de peixe, baixa de consumo, flutuação dos mercados e tantos outros factores que influem energicamente neste ramo industrial. Demais, mesmo naquelas invulgares ocasiões, o muito que o pescador ganha logo o gasta, sem se lembrar de pôr qualquer coisa de parte para as deficiências do dia de amanhã ou para a velhice. É das classes mais imprevidentes que conhecemos. Objecto de muitas novelas, de muitos romances e de muitos estudos humanistas, a sua vida é um grande exemplo de luta pela existência” (Bernardo, 1941: 212-213). Em Sesimbra, este combate pela existência tem conhecido uma progressiva ampliação geográfica ao longo dos tempos. Com o progressivo desaparecimento de diversas espécies piscícolas que faziam parte da faina dos sesimbrenses, estes têm de passar a procurá-las cada vez mais longe. Com maior risco. Despendendo cada vez mais tempo e mais combustível. Usando cada vez mais a refrigeração. Como exemplo, veja-se o

---

<sup>31</sup> Uma das artes de pesca mais utilizadas no continente é a *arte de cerco*, que designa qualquer método de pesca que utiliza uma parede de rede sempre longa e alta, que é largada de modo a cercar e capturar as espécies pelágicas e, assim, reduzir a sua capacidade de fuga. Neste processo o peixe é envolvido pelos lados e por baixo, impedindo a sua fuga pela parte inferior da rede, mesmo quando operada em águas muito profundas, pois, a *rede de cerco* está equipada com uma retenida na parte inferior da rede, o que permite fechar a rede como uma bolsa de forma a reter a captura no seu interior quando esta for recolhida e içada para bordo. Fonte: DGRM.

caso da tradicional faina do *Peixe-espada branco* que, até 1968, se espalhava no máximo até ao limite de 20 milhas da costa e outras 20 milhas ao longo da costa. A partir dos anos 70, as embarcações de Sesimbra passaram a rumar até ao cabo S. Vicente, a sul, e ao banco Gorringe, para sudoeste, e na década de 80 do século XX os mesmos pescadores deslocavam-se até às Canárias, Açores e Marrocos (JMC), na perseguição deste ilustre bentopelágico.

Nas últimas décadas, a Câmara Municipal de Sesimbra (CMS), nomeadamente através da colecção *Livros de Sesimbra*, na recente revista cultural *Akra Barbarion*, e na agenda do município *Sesimbr'Acontece*, tem publicado um interessantíssimo conjunto de artigos e obras de autores locais sobre esta povoação e a sua envolvente arrábida. Entre originais e compilações de textos recuperados de diversas publicações regionais, hoje mais obscuras ou bem conhecidas como é o caso do jornal *O Sesimbrense*, estes escritos abordam através de diferentes perspectivas ideológicas, históricas, sociais e económicas, diversas áreas de investigação, como a história naval, o urbanismo, o movimento operário, a pesca artesanal, a arqueologia marítima, a indústria conserveira e os diversos aspectos sociais da vivência comunitária em Sesimbra a partir dos finais do século XIX. Entre outros trabalhos, que se encontram mais distantes do contexto desta investigação, Andreia Conceição, António Cagica Rapaz, António Manuel Costa Lopes, António Reis Marques, Belarmina Maria Sousa Vieira, Fernando Gomes Pedrosa, Joaquim Guerra [Rumina], João Aldeia, Maria Alfreda Cruz, Orlando Ribeiro, Paulo Pitôrra, Rafael Monteiro ou Raul Pinto Rodrigues, acabaram, em épocas e momentos bem distintos, por tentar criar uma maior visibilidade e possibilitar um detalhado conhecimento de Sesimbra no que respeita às singularidades e natureza da sua identidade marítima. Não se trata de um conjunto homogéneo de trabalhos com idêntica relevância, discernimento ou critério científico. Se, por um lado, nos confrontamos com o sentimentalismo exacerbado das rendilhadas efabulações históricas que, frequentemente, concorrem para a nebulosidade e distorção factual no caso de Joaquim Guerra, ou com o misticismo arcadiano de Rafael Monteiro, em que a eco-poesia de grande parte da sua prosa e a arrebatadora paixão nativa de Sesimbrense quase acabam por submergir o método do seu aturado processo arquivista no conteúdo emocional e nostálgico de um passado de serenidade e glória, embrenhado “na produção de fantasias suscetíveis de conferir uma identidade étnica e uma psicologia própria às gentes do mar – vestígios de um tempo remoto cujos contornos evidenciam a presença do imaginário da perda, da ausência e da exclusão (Nunes, 2013: 11), encontramos igualmente, textos dedicados, precisos, atentos ao detalhe e conscientes de uma metodologia autodidacta mas honesta no modo como a informação é recolhida e tratada,

assumindo o testemunho oral como o grande alicerce do seu trabalho, e, finalmente, os trabalhos académicos, obrigatoriamente de diferente fôlego e forma, conscientes da reflexividade na temática abordada, como são os casos dos livros sobre “A Pesca e os Pescadores em Sesimbra” de Maria Alfreda Cruz ou “As Elites e as Classes Populares em Sesimbra” de Belarmina Vieira. Em resumo, constatamos um crescente interesse por parte da autarquia local em *fixar* estes diferentes discursos em que se articulam e se *harmonizam* diversas categorias do património cultural local numa ampla manifestação de identidade, devidamente ancorada na sua secular maritimidade.

### **1.12 O fim da Época Dourada e a emergência da Artesanal Pesca**

Para os sesimbrenses, mais novos ou mais velhos, porque aqui a memória parece perdurar para além das idades, das famílias e das classes sociais, os dias mais negros da história moderna de Sesimbra foram o violentíssimo temporal de 15 de Fevereiro de 1941 e o fim do protocolo sobre a pesca estabelecido entre Portugal e Marrocos, em 1999, com a consequente implementação de novos acordos e o estabelecimento de quotas sobre as frotas pesqueiras e as quantidades das capturas, emanados da União Europeia (UE).

A calamidade de 1941 foi considerada a maior tempestade que, no século XX, atingiu a orla costeira portuguesa (Freitas e Dias, 2015: 125), tendo provocado, em Sesimbra, quatro mortos, setenta feridos, a perda de seiscentas embarcações e a destruição de uma considerável parte do centro da vila. Enquanto alguns pescadores ainda tentaram puxar as embarcações para águas mais resguardadas no interior da vila, outros decidiram afundá-las, para depois as poderem recuperar depois do ciclone, e um enorme safio de 14 quilos foi encontrado no interior da taberna do *Casimiro*, onde se encontrava até há pouco tempo a *Marisqueira Tony*, no topo do Largo de Bombaldes<sup>32</sup>. As embarcações que, habitualmente, após a sua construção nos estaleiros locais, desciam as ladeiras e ruas íngremes da vila até ao mar, à força de braços e cordame, sob o titânico esforço de homens e rapazes que controlavam o deslizar sobre troncos de madeira e o seu peso esmagador nas curvas das ruas mais estreitas, foram, neste dia, empurradas como barcos de papel e casquinha, pelas ruas acima, despedaçando-se uns contra os outros, ou contra as fachadas das habitações, algumas das quais acabaram por sucumbir à violência da água, do vento ou das barcas desamparadas. “Perante a situação precária e angustiada dos pescadores, a Junta Central das Casas dos Pescadores, em conjunto

---

<sup>32</sup> Fonte: Sesimbr’Acontece, nº 58, de Janeiro-Fevereiro de 2011, 6-9.

com a câmara, anunciou o estabelecimento de uma ‘Sopa dos Pobres’ para alimentar as famílias. A ‘sopa’ já existia antes, vinha do tempo da guerra, mas tornou-se particularmente procurada nos meses que se seguiram ao ciclone. Para aqueles que nunca haviam precisado de tais favores, ir à ‘sopa’ era motivo de vergonha e as mulheres tapavam as caras com os xailes ou mandavam os filhos pequenos” (idem: 144-145). Somente ao fim de muitos anos e de muitas solicitações ao poder central, a actividade piscatória e a comunidade sesimbrense recuperaram desta terrível tragédia. Seguramente, este foi um dos grandes momentos de ruptura na vivência desta comunidade. Outros se seguirão, com consequências igualmente avassaladoras.

Em 1999, o termo da validade da moratória com Marrocos levou ao bloqueio da actividade da frota sesimbrense e abatimento de grande parte das suas embarcações, dadas as novas imposições económicas e as draconianas restrições emanadas da União Europeia, e que então foram voluntariamente apoiadas pelo governo português. Como dizem os pescadores, “se já é triste a morte de um barco no mar, ainda mais triste é a morte dum barco em terra”, e muitos barcos registados em Sesimbra foram, literalmente, desmantelados, esquartejados e eliminados do cadastro e da memória dos homens, porque não podiam, por razões burocráticas, nem sequer a sua carcaça, ser aproveitada como objecto etnográfico para um futuro Museu do Mar. E a fome, que parecia ter sido erradicada, voltou a Sesimbra, enquanto a frota desaparecia. “Os homens e as mulheres disfarçavam a fome. Era uma miséria escondida, mas quando os homens deixavam de aparecer nos cafés e as mulheres nas lojas, porque se fechavam em casa, já sabíamos que a coisa estava negra” (JJ). A partir dos efeitos da crise petrolífera de 1973, do desaparecimento da antiga organização corporativa, da cada vez mais reduzida influência da Marinha, das transformações decorrentes da Convenção das Nações Unidas sobre o Direito do Mar (1982), da criação das zonas económicas exclusivas e da integração de Portugal na Comunidade Económica Europeia (CEE), tornou-se “evidente que jamais se poderia pescar onde se quisesse, como se quisesse e o que pudesse” (Garrido, 2018: 63) e que os acordos unilaterais estabelecidos anteriormente entre diferentes governos se tornaram impraticáveis, dada a nova soberania comum sobre as pescas e o mar.

É neste contexto que a *ArtesanalPesca*, uma cooperativa de armadores de pesca fundada em 1986, com o objectivo de valorizar os produtos do mar capturados pelos pescadores artesanais de Sesimbra, se assume como a garantia de subsistência e laboração assalariada para muitos pescadores desta vila. A partir do início do século XXI, o projecto *ArtesanalPesca* complementou a valorização do pescado capturado exclusivamente de forma

artesanal e sustentável através da construção de novas estruturas em terra que permitissem organizar uma cadeia de transformação e comercialização deste pescado.

*A ArtesanalPesca* marca a diferença em dois pontos chave – na forma como captura o pescado, através da pesca artesanal – e através de um comércio justo. *A ArtesanalPesca* comercializa directamente o pescado capturado pelos barcos dos seus associados. A união e centralização das suas capturas permite um posicionamento no mercado, uma escala e segurança na defesa dos armadores e pescadores, que de outra forma seria difícil obter. Isto permite eliminar intermediários e logo a cadeia de comercialização é mais curta, e consequentemente mais justa, o que também beneficia o consumidor (...) Comprar peixe à *ArtesanalPesca* equivale a adquirir peixe directamente ao pescador, garantindo assim os máximos níveis de frescura e qualidade (Fonte: [artesanalpesca.pt](http://artesanalpesca.pt).)

Em Sesimbra, no caso da *ArtesanalPesca*, e tal como acontece com a *Doca Marinha*, uma vez que os seus associados estão organizados numa associação de pescadores e existe um contrato estipulado entre a *ArtesanalPesca* e os seus “membros de organização de produtores”, o pescado por eles capturado entra na lota para ser pesado e ser avaliado o seu grau de frescura, através do controlo de qualidade, mas não entra no mercado de leilão e é conduzido directamente para as instalações da *ArtesanalPesca*. O mesmo acontece com o pescado desembarcado no porto da Figueira da Foz, pelas embarcações associadas, e que chega a Sesimbra no mesmo dia da sua captura, transportado por camiões frigoríficos para tratamento industrial. Esta situação de excepção ou dispensa de presença do pescado no leilão na lota da *Docapesca* encontra-se prevista no artigo 8º do Decreto-Lei 81/2005 de 20 de Abril dedicado aos *Contratos de Abastecimento de Pescado*.

Actualmente, as principais espécies capturadas pelos associados da *ArtesanalPesca* são o peixe-espada preto (3.000 toneladas anuais), a cavala e o carapau. O Peixe-espada preto representa 70% das vendas da *ArtesanalPesca* e as espécies pelágicas, sobretudo o carapau e a cavala, representam cerca de 30%, enquanto a presença do polvo foi nos últimos anos praticamente residual. Dos pequenos pelágicos, 85% é vendido congelado e apenas 15% fresco. No caso do Peixe-espada preto é o inverso, 85% do volume é vendido fresco e o restante em congelado. No que respeita à frota pesqueira associada da *ArtesanalPesca*, das dezasseis embarcações que se dedicam exclusivamente à pesca do peixe-espada preto em Portugal Continental, quinze são associadas da *ArtesanalPesca* e representam mais de 90% das capturas desta espécie no mesmo espaço geográfico. Esta frota conta, igualmente, com vinte embarcações dedicadas à pesca do polvo, e sete embarcações dedicadas à pesca de sardinha, cavala e carapau.

A pesca ao peixe-espada preto é exercida com o palangre de profundidade<sup>33</sup>, uma arte de pesca passiva que é dirigida especificamente a esta espécie, com menor impacto no ecossistema marinho. No caso da Cavala, tal como acontece com a Sardinha e o Carapau, são utilizadas redes de cerco, e as embarcações envolvidas são normalmente denominadas de “cercadoras” ou traineiras. A pesca do Polvo é feita com as artes de armadilhas (Covos) e dos alcatruzes<sup>34</sup>, que são artes passivas e pouco agressivas para o meio ambiente marinho. No caso do peixe-espada preto, uma parte é vendida em fresco para grandes superfícies comerciais e a maior parte é tratada mecanicamente com a remoção da pele e o corte em postas ou filetes ensacados de forma a ser comercializada como produto congelado. Uma pequena parte da cavala é vendida em fresco para conserva e mercados nacionais e estrangeiros, sendo a maior percentagem congelada para servir de alimento para a criação, em Espanha, de tunideos criados em cativeiros.

Após diversas fases, entre 1994 e 2013, de ampliação e instalação de moderna maquinaria para o tratamento do pescado concluídas em 2014, as novas instalações da *ArtesanalPesca* dispõem de uma área total de 4.450 m<sup>2</sup>, com capacidade de armazenagem em gelo (-5°C) de 60 toneladas, armazenagem de refrigerados (0°C) de 250 toneladas, capacidade de congelação de 130 toneladas de pescado por dia, e uma armazenagem de congelados (-25°C) com capacidade para 1.150 toneladas de pescado. Não se trata de uma pequena unidade fabril; actualmente, a *ArtesanalPesca*, com mais de 60 funcionários e cerca de 400 pescadores, congregados em embarcações suas associadas é, a par com os serviços públicos e municipais, a mais importante unidade empregadora desta vila piscatória. Numa vila com a dimensão de Sesimbra, estes números têm uma influência absolutamente determinante na economia local. Ao mesmo tempo, e dada a perspectiva ecológica dos subsídios atribuídos pela União Europeia ao desenvolvimento de actividades directamente relacionadas com os recursos marinhos, o grande crescimento da *ArtesanalPesca* como complexo industrial veio assegurar a preservação da frota pesqueira artesanal local.

---

<sup>33</sup> *Espichel ou Palangre de Fundo* é um tipo de arte de pesca à linha cujo aparelho é constituído por uma linha principal, forte e comprida, de comprimento variável, onde estão ligadas outras linhas secundárias mais curtas (estralhos) em grande número, a intervalos regulares, e onde cada uma termina num anzol. Estes são fundeados ou derivantes, dispostos horizontal ou verticalmente. De modo a manterem a estabilidade e manobrabilidade desta arte de pesca, existem igualmente flutuadores (bóias) e lastros (chumbo ou pedras), alternadas ao longo do aparelho, que são responsáveis pela flutuabilidade e afundamento consoante a localização e profundidade do local de captura da espécie alvo.

<sup>34</sup> *Alcatruz* é uma palavra de origem árabe que designa os recipientes utilizados nas noras e tarambolas para puxar a água do fundo de um poço ou de um rio para a superfície. Esta designação também é o nome dado aos potes de barro ou, recentemente, de plástico de trinta a quarenta centímetros de comprimento com um pequeno orifício no fundo de forma a oferecer menos resistência quando são içados a partir do barco, colocados no fundo do mar e utilizados como armadilhas para a captura de polvos uma vez que este cefalópode tem a tendência de fazer do alcatruz um abrigo.

As diferentes interpretações que podemos atribuir ao conceito de “pesca tradicional”, podem variar desde a condição de subsistência das pescarias em questão, a dimensão dos barcos de pesca, até às longas fainas do mar, em que os pescadores envolvidos unicamente utilizam “meios tradicionais de pesca”, ou embarcações desprovidas de propulsão mecânica. A multitude de legislação nacional e de licenças atribuídas para a pesca no mar, a diversa interpretação local, por parte dos marítimos, destas normas, e o discurso político (nacional e local) ancorado na ambiguidade, apenas concorrem para uma maior nebulosidade de conceitos, atributos e responsabilidades, que resultam, invariavelmente, em tensões, conflitos e quebra nas relações entre os diversos intervenientes. No presente caso, e tal como refere Kevin Bailey (2018), frequentemente, os termos “pesca artesanal” e “pesca tradicional em pequena escala” são permutáveis, acabando por se confundir a verdadeira escala da realidade. Adoptando a perspectiva deste autor, a definição moderna destes conceitos exige que consideremos a propriedade, escala, métodos de captura e a qualidade do produto comercializado. A “pesca tradicional” é praticada em pequena escala, através de aparelhos de pesca selectivos, em embarcações até 12 metros de comprimento, e operadas em sistema familiar de propriedade e utilização. O que se passa em Sesimbra, como em outros locais da nossa orla marítima, é que a maioria dos aparelhos utilizados actualmente, nas embarcações registadas localmente, têm uma origem pré-industrial. Assim, e apesar dos diferentes aperfeiçoamentos técnicos com a utilização de modernos materiais (fibras sintéticas, esferovite e plásticos), todas estas técnicas são consideradas “artesaniais”, independentemente da quantidade em que são largadas ao mar, do tempo que aí permanecem e da imensa extensão que a sua dimensão permite abranger. Essencialmente, de fora desta categoria, fica a captura feita com redes de arrasto.

### **1.13 Das riquezas terrenas à vilegiatura nas terras da Arrábida**

Não é possível abordar a relevância da vila de Sesimbra, primeiramente, como pequeno burgo protegido pelo castelo medieval, depois como vila piscatória, e posteriormente, como atracção turística, sem abordarmos a envolvente agrícola do seu termo, o conjunto natural da cordilheira da Arrábida e a ligação histórica da presença aristocrática na paisagem desta região. Do mesmo modo que, aqui, a montanha se despenha nas águas do oceano, dando continuidade submarina às suas singularidades biológicas e geo-morfológicas, a influência marítima também não se limita à maior amplitude da preia-mar do Mar de Sesimbra. Entre o século XVI e o século XVIII, é particularmente intensa a presença nesta região dos Duques de



Aveiro, representantes da *Ordem Militar de Santiago* e pertencentes a uma das casas mais nobres do reino, que em termos de grandeza somente poderia ser equiparada à Casa de Bragança a qual, a partir de 1640, passou a governar o reino de Portugal. O Palácio dos Duques de Aveiro em Setúbal, “possivelmente a única estrutura com carácter monumental que se encontra na cidade” (Ramos, 2009: 43), e o Palácio dos Duques de Aveiro em Vila Nogueira de Azeitão em conjunto com vastas propriedades agrícolas assinalam ostensivamente a presença nobiliárquica nesta região. Além disso, foi D. João de Lencastre, o 1º Duque de Aveiro (1501-1571), quem cedeu as terras na encosta da serra para a construção do Convento da Arrábida, actualmente uma das mais importantes e obrigatórias atracções turísticas no itinerário da península de Setúbal. Daqui, podemos ter uma pequena ideia da colossal extensão das propriedades que a coroa cedeu a esta família convertendo-a no maior proprietário de toda a região até à suposta conspiração e subsequente Processo dos Távoras, que em 1759 levou à extinção do título de Duque de Aveiro e à confiscação, por parte da coroa, de todos os bens pertencentes a esta família.

A época da ceifa e da vindima representavam o culminar da canseira dos trabalhos agrícolas e nestes dois momentos do calendário rural, a região recebia sempre muita “gente de fora da terra”. Os mais necessitados vinham para participarem na labuta, como trabalhadores migrantes, e os mais desafogados para inspecionarem o valor das colheitas, no caso dos proprietários aristocratas, ou, simplesmente, para desfrutarem da azáfama festiva e do bom tempo com que habitualmente o homem e a natureza saudavam estes momentos-chave das comunidades agrícolas. Desde sempre que nos arredores da Serra da Arrábida se cultivava vinha assente em castas tradicionais como sejam o Castelão, Aragonez (Tempranillo em Espanha), Fernão Pires, Arinto, Touriga Nacional e Moscatel, esta última usada na produção do afamado Moscatel de Setúbal.

Os olivais, os pomares, frutas, hortaliças e legumes faziam parte da paisagem e economia agrícola desta região. “É terra fértil. Têm muitas colmeias, pinhaes, gado, caça e peixe. Há aqui muito boas quintas” (Leal, 1874: 262). Tal como os campos de trigo, milho e centeio, cuja importância podia ser comprovada pela existência de diversas dezenas de moinhos, dispersos pelas “elevações de Azeitão, no cerro do Anjo, nos cabeços de Palmela, nas colinas de Setúbal, em sítios altos e batidos do vento” (Ribeiro, [1935] 2004: 19). No contexto da actividade agrícola, o outro recurso importante foi sempre a criação de gado miúdo e a produção do queijo curado de pasta macia e amanteigada de cor branca ou amarelada obtido a partir de leite cru de ovelha e designado como *Queijo de Azeitão*.

Não é por acaso que a partir do último quartel do século XX, diversas famílias, mais ou menos abonadas, procuram a área de Azeitão<sup>35</sup> para comprarem ou construírem as suas casas de veraneio e fim de semana. Dada a melhoria das vias de comunicação entre esta região e a cidade de Lisboa, as últimas décadas tem igualmente assistido à crescente procura de imóveis para residência habitual. A combinação entre campo, montanha e o mar, congregados sob a ilustre e fantasmática presença aristocrática, são apelos absolutamente irresistíveis para quem procura adicionar um elemento de distinção ao usufruto dos períodos de lazer ou simplesmente de convivência familiar, nas imediações da orla marítima e acesso aos lugares de veraneio sublimados pela presença do ambiente marítimo.

### 1.14 Uma paradoxal maritimidade

Apesar da tardia prevalência da sua dimensão piscatória sobre a estratégia militar defensiva e rural, a vila de Sesimbra converteu-se num proeminente centro de captura de pescado em todo o Portugal continental, a par com Póvoa de Varzim, Matosinhos, Aveiro, Figueira da Foz, Nazaré, Peniche ou Olhão (Brandão, 1923; Proença, 1994 [1924]; Bernardo, 1941; Franca, 2001; Ramos, 2009b; Garrido 2018), pela antiguidade da sua indústria, pelo número e percentagem de habitantes envolvidos e pelo valor anual da sua pescaria<sup>36</sup> que tem consistido primordialmente, mas não só, na captura de sardinha, pescada, espadarte, carapau, peixe-espada branco e preto, polvo e cavala (Baldaque da Silva, 1991 [1891]; Bernardo, 1941; Docapesca, 2015). A actividade piscatória em Sesimbra é um exemplo de como a designada pesca tradicional continua a ser “o meio de subsistência e um modo de vida para milhões de pessoas em todo o mundo. Esta pesca local é absolutamente vital para assegurar a segurança alimentar, em benefício das suas comunidades, e desta forma sustentar a sua identidade cultural. A pesca em pequena escala, em oposição à pesca industrial, contribui entre metade ou dois terços do total global das capturas de pescado utilizado na alimentação humana (a faina que tem como objectivo alimentar pessoas em vez de ser utilizada como alimento processado para outros animais), e emprega entre 80 a 90 por cento dos pescadores e

---

<sup>35</sup> O topónimo Azeitão deriva de *azzeittum*, vocábulo de origem árabe que designa extensos olivais. Actualmente, podemos encontrar outro exemplo da famosa e singular produção agrícola desta região no *Produto de Designação de Origem Protegida (DOP)* que é a *Maçã Riscadinha de Palmela* ou a *Maçã Camoesa da Azóia*. No caso do *Queijo de Azeitão DOP*, é curioso que a sua origem, no século XIX, se deva a Gaspar Henriques de Paiva, natural da Beira Baixa e que teve a iniciativa de trazer ovelhas da sua região natal para Azeitão de modo a reproduzir nesta região o característico *Queijo da Serra da Estrela*. Fontes: Dicionário Porto Editora e Direcção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR).

<sup>36</sup> “Nos desembarques por portos, só cinco lotas costumam exceder as dez mil toneladas anuais: Sesimbra, Matosinhos, Aveiro, Peniche e Olhão” (Garrido, 2018: 114).

operários marítimos de todo o planeta” (Bailey, 2018: 5-6), o que revela não apenas a sua relevância social e económica como a sua obstinada persistência.

Todavia, a maritimidade não é unicamente fruto de um conjunto de actividades directamente relacionadas com a pesca, manifestações culturais de carácter religioso, erudito ou popular ou hábitos pitorescos e ostensivamente gregários, e uma delicada organização local sustentada por um conhecimento empírico apuradíssimo do meio em que laboram, décadas de experiência na gestão de conflitos e relações de poder, relacionadas com o aproveitamento dos recursos marinhos. Ela é, igualmente e praticamente indefinível, fruto de uma diversidade de contracções e desequilíbrios que rotineiramente ameaçam a existência e continuidade das comunidades ribeirinhas, mas que, ao mesmo tempo, legitimam a aparente irracionalidade na tomada de riscos, a permanente sazonalidade, o trabalho esforçado, ou o mal-disfarçado orgulho no sucesso da faina, no seu saber e intrépida determinação para enfrentar a mudança e os dissabores das adversidades.

O conhecimento é, aqui, alicerçado na mutabilidade, o que exige uma constante adaptação às inconstantes condições da natureza, economia e sociedade. O fascínio pela materialização deste modo de viver o mundo, através dos modernos meios de expressão artística ancorados na homenagem, sejam estátuas, murais, toponímia, é, na verdade, a cristalização de uma vivência, cujo âmbar solidificado somente parece confirmar a sua morte. A aparente morte de um mundo fluido, que não desaparece porque tal não é possível, simplesmente se transforma. É nesta imperiosa superação da imobilidade e estagnação, disfarçada de rotina, que vive o marítimo. E se alimenta a maritimidade dos lugares. Desde sempre.

A nossa paradoxal relação ao mar parece ter uma fatalidade de esfinge. Repetitiva, constante e inevitável, mas muda e cansada do enigma de que desistiu, ela acabou por nos devolver a uma simples condição litoral, exausta de adivinhar destinos nos ecos marinhos e na bela solidão que eles inspiram. Interrogação sem pergunta, evitada sem esperança, esta condição encantatória parou-nos. A uns desconfiou, a outros distraiu. O país é terrestre e mais ainda quando se diverte nas praias. O que impediu afinal a óbvia cultura marítima que nos falha? A crueldade dos naufrágios? Uma náusea da epopeia? O heroísmo da pobreza? A autofagia das ganâncias?<sup>37</sup>

Em resumo, propomos aqui diferentes aproximações reflexivas à vivência costeira local e à “impossibilidade do mar”, que tanto acabam por revelar a criação e emergência das suas hipnóticas simbologias, como, através da disseminação do “culto dos encantos” das fantasias

---

<sup>37</sup> Excerto do texto “A Quarta Parede” de Pedro Prista, escrito para o catálogo da exposição de Paulo Palma “O Meu País é o que o Mar não Quer”, patente no Museu Marítimo de Ílhavo entre 17 de Novembro de 2018 e 24 de Março de 2019.

balneares e da coreografia industrial do alojamento turístico, revelam a própria simulação e oclusão dessa mesma maritimidade. Apesar do denso e riquíssimo substrato que esta região integra, a eterna juventude do recreio à beira-mar funciona como um triunfo dos mitos da modernidade e, assim, quer o litoral terreno, quer o abismo oceânico têm sido empurrados contra a parede da previsibilidade, segurança e omissão, deixando no meio uma linha de costa destinada à vertigem do prazer, onde, actualmente, a pesca é um murmúrio cada vez mais longínquo de um futuro ainda incerto.

## 2. O QUE É O PEIXE? DO MAR ATÉ À MESA

Desde 2013, e tendo como objectivo a valorização das “tradições milenares ligadas à pesca em Sesimbra, e sobretudo o seu peixe”, a autarquia local, em conjunto com um grupo de empresários da área da restauração e com a colaboração de diversos “agentes económicos, turísticos e culturais locais”, tem desenvolvido um novo produto turístico promovido através do slogan “Sesimbra é Peixe”<sup>38</sup>. Mas afinal, o peixe é o quê?

Ao contrário daquela assertiva afirmação, a incerteza que regula e sublinha a dimensão social deste assunto, e a respectiva questão que aqui se coloca, dirigiu esta investigação no sentido de, neste capítulo, se desenvolver uma criteriosa análise sobre as diferentes formas de interpretação e transfiguração do pescado desde a sua captura no mar até este chegar à última venda, imediatamente antes da sua preparação culinária.

No seu sermão aos peixes, o Padre António Vieira diz que Noé, por indicação de deus, reuniu na sua arca colossal um casal de todos os animais que viviam na terra e no ar, de forma a estes ficarem a salvo do dilúvio e se poderem perpetuar no planeta. E depois pergunta, se morreram naquele universal castigo todos os outros animais da terra e todas as aves, porque não morreram também todos os peixes? O religioso, citando Santo Ambrósio, afirma que todos os animais tinham estabelecido comunicação com os homens, enquanto os peixes viviam longe e afastados da vivência humana, não tendo sido corrompidos pelas fraquezas e má-formação da alma e do carácter dos humanos.

Irmãos peixes, bem vos pudera eu dizer, que entre todas as criaturas viventes e sensitivas, vós fostes as primeiras que Deus criou. A vós criou primeiro que as aves do ar, a vós primeiro que aos animais da terra, e a vós primeiro que ao mesmo homem. Ao homem deu Deus a monarquia e o domínio de todos os animais dos três elementos, e nas provisões, em que o honrou com estes poderes, os primeiros nomeados foram os peixes: ‘E disse Deus: Façamos o homem à nossa imagem, conforme a nossa semelhança; e domine sobre os peixes do mar, e sobre as aves dos céus, e sobre o gado, e sobre toda a terra, e sobre todo o réptil que se move sobre a terra’ (Génesis I - 26); (Vieira, 2012 [1654]:10).

Poderíamos aqui resumir, a partir de uma perspectiva desassombrada, tal como fazem Wilkins e Hill (1998), que o peixe é um alimento como outro qualquer, consumido sob a forma de proteínas que providencia ao organismo humano, além desses nutrientes, uma diversidade dietética para além do padrão fundamentado nos cereais, leguminosas, carne e

---

<sup>38</sup> Fonte: [www.sesimbraepeixe.com](http://www.sesimbraepeixe.com) [consultado em 14/12/2018].

vegetais. Todavia os peixes, no sentido mais abrangente do termo, têm uma grande importância para a humanidade e desde tempos imemoriais foram pescados para a sua alimentação. Muitas espécies de peixes são, desde há muito tempo, criadas em condições artificiais, que hoje designamos como aquacultura, tal como acontecia, por exemplo, na China imperial, na Antiguidade Clássica e mesmo na época medieval (Carson, 2011 [1955]; Davidson, 2014), em que o leito de rios era controlado e transviado, como acontecia no mosteiro de Alcobaça, para, deste modo, se assegurar uma reserva de peixe sempre fresco.

Mas não só para alimentação humana serve o peixe. Tem sido igualmente utilizado para a alimentação de outros peixes e outros animais criados em cativeiro, como fertilizante natural e artificial, após o seu processamento industrial, e também, como seres vivos, para fins lúdicos, como é o caso dos aquários domésticos, que, até à produção industrial em massa de vidro, eram fabricados como largas taças de cerâmica ou porcelana. No entanto, o texto bíblico não menciona “senão as criaturas dos ares e dos campos; as espécies marinhas, submersas na sombra misteriosa do abismo, não podem ser designadas pelo homem e, por conseguinte, escapam à sua dominação” (Corbin, 1989: 12). Portanto, o peixe é, desde há muito, um conceito e uma materialidade insondável, incontável e intocável e, tal como refere Wilkins, “no pensamento antigo o mar era ambíguo: abundante, mas também ameaçador para a vida; rico em oportunidades, mas imprevisível e perigoso; parte da natureza selvagem em conjunto com as montanhas e terras bravias, não cultivadas, para além de campos e das cidades” (2018: 225).

Os peixes são animais selvagens que se podem apresentar como uma boa fonte nutritiva, mas como suprimentos marinhos são imprevisíveis, sempre entre a abundância e a escassez. Desde sempre, os pescadores podem ser tocados pela sorte ou pelo infortúnio. Falta à pesca a estabilidade que a agricultura parece proporcionar, ainda que no passado, recorrentemente, tal não acontecesse. Os peixes povoam um mundo líquido. Um mundo próprio dos sonhos e da origem das coisas como antes do nascimento. Um mundo sem leis, organicamente impetuoso e invariavelmente violento.

O sacrifício e a medicina podem não ser as primeiras coisas que nos vem à mente no que respeita ao estudo sobre peixes, mas ambas partilham as suas principais características: concentram-se no terrível poder do mundo natural sobre o animal humano e sobre a sua mortalidade. Trata-se de formas de regular o poder e a crueldade do mundo natural e um modo de assegurar o bem-estar e a sobrevivência dos humanos. Foi deste modo, que os gregos e os romanos pensaram a gastronomia, e de como as habilidades práticas na preparação, confecção e apresentação dos alimentos se aplicavam tanto na cozinha quanto no mundo em geral (Wilkins, 2018: 226).

Além do pescado como nutrição, deste mundo agitado e alteroso emerge a mais absoluta e palpável noção de frescura. Todos os animais capturados sobem à superfície envolvidos por uma primordial película líquida. Não se trata apenas das remanescentes gotículas de chuva ou orvalho que fazem tenros e sustentam o crescimento de todos os frutos e vegetais, o mar sobe com o peixe até terra firme e com ele permanece, e sustenta a sua frescura. O primeiro e derradeiro sinal de vida. Afinal a primeira garantia que o alimento é comestível, pois ainda não foi corrompido pela deterioração dos seus fluidos e por isso não é uma substância venenosa. Simultaneamente, com a frescura consome-se a energia vital da vida, através da etapa sacrificial da preparação e posterior confecção pelo fogo. Esse elemento-chave e primordial que permitiu, através da fundição, tecnologia e da culinária, atenuar a vulnerabilidade humana face aos elementos adversos e aos alimentos crus, ao proporcionar calor, segurança, conforto, luz e tempo para pensar. Estabelecendo-se, assim, a dupla oposição entre o cru e o cozido, por um lado, e entre o fresco e o podre, por outro. Enquanto a confecção pelo fogo materializa a transformação cultural do cru, a putrefacção é a sua transformação natural (Lévi-Strauss, 1965), que o homem, no caso do peixe, se apressou a dominar, através de uma apurada técnica, de modo a assegurar suprimentos para as épocas de escassez e permitir o seu transporte entre áreas costeiras, distantes entre si, e desde o litoral até às regiões interiores, em condições de comestibilidade.

O fogo alimentou a multiplicidade culinária e enriqueceu a dieta humana, mas era preciso distinguir os frutos do mar, classificar cada variedade, de modo a estudar com precisão os seus hábitos reprodutivos e alimentares, os seus fluxos migratórios, as suas manhas, os seus disfarces. Dar nome aos peixes. Assim, desde a antiguidade clássica existem duas grandes vertentes de envolvimento com os peixes, até hoje vinculadas aos nossos códigos de culinária. Por um lado, os comerciantes de peixe que arrebatam o papel dos pescadores e vendem o peixe a cozinheiros e consumidores, através dos mercados comerciais, enquanto, por outro lado, médicos, biólogos e escritores assumem e registam os nomes, as variedades e as características desses mesmos peixes (Wilkins, 2018). Se, por um lado, desde o século XVII e até aos dias de hoje, e de acordo com as características particulares de cada espécie, foi fixada a sua taxonomia biológica que não apresenta grande ambiguidade, salvo pontuais exceções, por outro lado, a verdade é que a multitude das espécies comestíveis e a variedade dos locais, dos aparelhos de pesca e dos grupos de pessoas que os capturam, contribuíram, a nível do conhecimento empírico, quer para diferentes designações para o mesmo peixe, quer para designações idênticas para peixes diferentes. Daí que, ainda envolvido pela película gordurosa e salina do mar, o peixe parece escapar-se-nos por entre os dedos e esquivar-se do nosso prato.

A memória apenas se preserva com a prática. Sem a recorrência marítima que marca o dia-a-dia dos pescadores não teríamos como saber, nem distinguir, a miríade dos diferentes peixes capturados pelos aparelhos, redes e anzóis. Em consequência, no caso deste trabalho, e dada a sua natureza como marcador turístico em que se tornou, o peixe fresco marítimo não dispensa uma abordagem plurifacetada desde o seu nascimento-morte (quando arriba a terra como matéria marítima) até ao seu consumo-vida (quando como alimento se estabelece como fonte narrativa da memória e identidade gastronómicas), no seu mais abrangente sentido orgânico e simbólico como consumo de cultura (Montanari: 2004), fonte nutricional e medicinal.

Os estudos sobre a comida têm-se vindo a estabelecer, nas últimas três ou quatro décadas, como uma importante área interdisciplinar – ou mesmo transdisciplinar – das ciências sociais e humanas. Para além de análises sobre a qualidade, a quantidade, os riscos, o excesso e a escassez do que comemos, também se têm multiplicado as pesquisas sobre os significados culturais, sociais, económicos e políticos que a comida e o comer possuem ou adquiriram ao longo dos tempos. A antropologia tem sido particularmente activa a interrogar o modo como os objectos e as práticas do comer se relacionam com outros objectos e práticas, enquanto ritos, símbolos, mediadores de relações e agentes sociais (Sampaio, 2018: 422-423).

Os antigos gregos faziam uma clara distinção entre os animais selvagens da terra, do mar e do ar, que eram o resultado de uma competição justa e que podiam ser consumidos sempre que fossem capturados, e os animais domesticados, cuja matança cumpria os rígidos preceitos decorrentes da religião. No caso dos bovinos, porcos, ovelhas ou cabras, estes podiam ser comidos, mas não na sua totalidade. As partes dos animais em que se acreditava que residia a sua substância vital, a essência da vida, como o coração ou algumas vísceras, tinham de ser oferecidas aos deuses através de dádivas incendiadas na fogueira. O peixe tal como os outros animais selvagens raramente eram sacrificados desta forma (Wilkins e Hill, 1998). Deste modo, a generalizada e duradoura exclusão do peixe do meio do sagrado, acabou por levar à sua inclusão no discurso gastronómico do luxo e das iguarias nas cozinhas mais requintadas.

De acordo com os preceitos da *teoria dos quatro humores* ancorada na antiga medicina hipocrática ou galénica, em vigor entre o século IV a.C. e o século XVII, a vida era mantida devido ao equilíbrio entre quatro humores: sangue, fleuma, bÍlis amarela e bÍlis negra, procedentes, respectivamente, do coração, sistema respiratório, fígado e baço. Cada um destes humores teria diferentes qualidades e condicionava o temperamento inato de cada indivíduo: o sangue seria quente e húmido; a fleuma, fria e húmida; a bÍlis amarela, quente e seca; e a bÍlis negra, fria e seca. Segundo o predomínio natural de um destes humores na constituição



dos indivíduos, teríamos conseqüentemente um dos diferentes tipos fisiológicos: o sanguíneo, o fleumático ou linfático, o colérico ou bilioso e o melancólico. Esta teoria materializava o princípio de que a ingestão dos alimentos provocava a assimilação literal das características intrínsecas de cada produto a partir da sua origem. “Nesta concepção do equilíbrio, consciente e ordeiro da existência humana, a única limitação ao proveito dos prazeres e bem-estar encontrava-se num prudente e cuidadoso controlo da harmonia entre as funções biológicas e fisiológicas, alicerces da sabedoria física” (Camporesi, 1987: 28). Neste contexto, em que se ordenavam os povos e grupos sociais de acordo com os seus hábitos de consumo e com os alimentos que comiam, considerava-se que o aparecimento de perturbações mentais ou enfermidades físicas nos indivíduos se devia a um desequilíbrio entre os quatro humores, cuja causa principal seriam as alterações provocadas pela ingestão e digestão de determinados alimentos. A condição física e mental resultante da ingestão destes alimentos reflecte um extenso período da história humana em que os alimentos eram, na maior parte dos casos, consumidos frescos ou simplesmente conservados em sal, defumados ou secos ao sol. A intervenção humana ou a sua manipulação química eram relativamente simples se comparadas com os diferentes processos de transformação utilizados desde a época moderna até à actualidade pela indústria alimentar. Deste modo, a relevância nutricional e o valor simbólico destes alimentos encontravam-se intactos no momento do seu consumo e da sua ingestão. O peixe fresco, como referem Geistdoerfer e Ivanoff (2003), tem reputação de magro, fibroso, pouco nutritivo, fora do domínio do corpo, mas também delicado, flexível, fino e a sua existência tem lugar num elemento mal dominado, desvalorizado, perigoso.

A água é efectivamente um meio impróprio à vida humana e os seres vivos que a povoam são necessariamente pouco familiares aos homens: materialmente remotos, perceptivamente muito diferentes, prestam-se mal às projecções antropomórficas de empatia; estão menos próximos e são menos semelhantes que os seres vivos terrestres. Podemos conceber que a sua carne será conseqüentemente considerada menos indicada para revigorar e reconstituir o corpo dos homens (Vialles, 1998: 3).

Dado o ambiente aquático donde é originário, e apesar de ser considerado um alimento “calmante”, possuindo apenas baixos níveis de gordura (salvo nas excepções conhecidas), trata-se de uma substância fria, geralmente de miolo branco, e é, portanto, na maioria dos casos um alimento “melancólico”, húmido e de difícil digestão e que podia causar cobiça, gerar fraqueza, ansiedade e desejo (Watson: 2004). O pescado em geral não é representado como carne animal, não tem sangue. Comer peixe equivale a não comer carne. Como água versus sangue. Assim, as disposições religiosas contribuíram para dar do peixe uma imagem

de alimento ascético e alternativo em relação à carne (Gachet, 2003) e simultaneamente delinear uma “hierarquia social dos alimentos” (Valagão, 1992). Assim, castigamo-nos para honrar a Deus e o seu sacrifício e o peixe torna-se conseqüentemente o prato de jejum e penitência. A carne, por oposição, é um símbolo de poder, de fonte de energia física, de potência sexual e constitui, como refere Riera-Melis (2008), uma das principais manifestações de alegria de viver e da felicidade. “O peixe está mais próximo da serpente maldita do que do animal que corre sobre quatro patas e é perseguido, de “igual a igual” pelo homem. (...) O peixe invisível, num elemento líquido que lembra a ordem cósmica, e a pré-disjunção primordial, está mais do lado do ‘maligno’” (Geistdoerfer e Ivanoff, 2003: 5). Neste contexto religioso, o peixe é a metáfora da dualidade entre a negritude abissal e destrutiva aninhada num mundo desconhecido e a pureza que reside na imensurável inocência primordial da superfície, esse alicerce fundamental e ante-diluviano do conflito entre *corpo* e *espírito*.

### **2.01 Onde está o Peixe?**

Neste ponto, e de modo a melhor nos situarmos, é importante entender que não é apenas Sesimbra que é peixe. O nosso país tem uma fortíssima tradição marítima piscatória, actualmente reforçada pelas políticas públicas do mar (Garrido, 2006 e 2006b; Ruivo, 2015) no contexto oceânico e ictiológico de Portugal. Ao longo do litoral continental, desde Caminha e até Vila Real de Santo António instalaram-se um conjunto de diferenciadas povoações marítimas que desenvolveram as suas próprias rotinas sociais, práticas pesqueiras (Freitas e Dias, 2015; 2016 e 2019) e alimentares, que por sua vez acabaram por funcionar como marcadores das suas identidades comunitárias e locais.

De forma análoga ao que se verifica com a vegetação terrestre autóctone, composta por certas espécies norte-europeias, mediterrânicas e africanas, que encontram aqui os seus limites meridionais e setentrionais e respectivas zonas de transição, a costa continental portuguesa situa-se numa zona de transição entre ecossistemas marinhos quentes (Mediterrâneo e Norte de África) e frios (Biscaia e Atlântico Norte), o que se reflete nas diversas espécies de pescado presentes ao longo da faixa costeira. Nesta transição entre diferentes ambientes oceânicos, verifica-se o contraste entre uma elevada diversidade de pescado e uma relativa escassez de cada espécie, nas águas e correntes mais quentes, e uma baixa diversidade de pescado, mas com uma maior abundância entre as espécies, nesses mares mais frios. Em Portugal, estes factores determinam, por exemplo, a abundância de pequenos pelágicos como

a sardinha, que habitualmente tem representado mais de 40% das quantidades totais capturadas e uma diversidade específica considerável, cuja abundância é determinada pelo relevo do oceano, condições hidrológicas e natureza dos fundos, especialmente no que se refere às espécies demersais<sup>39</sup>. Das 732 espécies de peixes que figuram na lista de registos de ocorrência na ZEE continental portuguesa (Carneiro *et al.*, 2014) apenas cerca de 150 têm interesse comercial e são regularmente capturados com consideráveis disparidades nas quantidades entre as espécies de maior e menor valor comercial. De acordo com os dados disponíveis a frota de pesca nacional registada a 1 de Janeiro de 2015 é composta por cerca de 8.161 embarcações com uma capacidade total de arqueação bruta<sup>40</sup> de 98.343 AB/GT e uma capacidade total em potência de 362.627 kW, o que representava cerca de 9,4% do total das frotas dos países membros da União Europeia (UE). A frota nacional está classificada em embarcações de pesca local, costeira e do largo e engloba as embarcações registadas nos portos do Continente e das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

A frota nacional é composta, predominantemente, por embarcações de pequeno porte (cerca de 91% com comprimento inferior a 12 metros) que operam com diversas artes como redes de emalhar e de tresmalho, armadilhas e artes de pesca à linha, na zona mais costeira e, normalmente, até às 6 milhas afastadas da costa. Este tipo de pesca designa-se por *pesca polivalente*. Os outros principais métodos de pesca usados são o arrasto, que captura carapau, pescada, tamboril, crustáceos e outros demersais, e o cerco, que pesca pequenos pelágicos. Estas embarcações atuam principalmente na zona IX e X do CIEM e CECAF (frota registada em portos do Continente, da Região Autónoma dos Açores e da Região Autónoma da Madeira, respetivamente) onde a maioria são polivalentes, encontrando-se licenciadas para as artes de palangre de fundo, redes de emalhar e armadilhas de abrigo e de gaiola. As principais espécies desembarcadas de peixe fresco e refrigerado são a sardinha, cavala, polvos, carapaus, peixe-espada preto, atuns e outras espécies similares.

---

<sup>39</sup> Os peixes podem ser classificados, de acordo com o seu comportamento em relação à região aquática onde vivem. Os *pelágicos* são espécies de peixes que vivem geralmente em cardumes, nadando livremente a coluna de água, como as sardinhas, anchovas e muitos tubarões. Os *demersais* são seres aquáticos que, apesar de possuírem a capacidade para uma natação activa vivem a maior parte do tempo em contacto com o fundo do mar, donde extraem o seu alimento, seja em fundos arenosos, como é o caso das solhas e linguados, seja em fundos rochosos, como os gorazes, os chernes, as moreias e as garoupas. Os *batipelágicos* nadam livremente em águas profundas e possuem especificidades orgânicas para a vida menos ativa em comparação aos peixes *mesopelágicos* e de superfície, e os *mesopelágicos* fazem grandes migrações diárias, aproximando-se da superfície à noite e vivendo em águas profundas durante o dia.

<sup>40</sup> Arqueação Bruta (AB), ou *Gross Tonnage* (GT) na designação internacional, de uma embarcação ou navio, ao abrigo da *Convenção Internacional sobre a Arqueação dos Navios de 1969*, à qual Portugal aderiu pelo Decreto do Governo nº4/87, de 15 de Janeiro e transposta para o direito interno pelo Decreto-Lei 245/94. A Arqueação Bruta representa a medida do volume total de uma embarcação.

Actualmente encontram-se registadas na Capitania do Porto de Sesimbra, 96 embarcações de *Pesca Local* e 49 embarcações de *Pesca Costeira*. As embarcações de *Pesca Local* operam dentro da jurisdição da capitania do porto em que estão registadas e das áreas das capitánias limítrofes, não podendo afastar-se mais do que 6 ou 12 milhas da costa consoante as características da sua estrutura. As embarcações que operam no mar não podem ter um comprimento de fora a fora superior a 9 metros e não podem exceder os 35 Cv ou 25 kW na potência do motor. As embarcações de *Pesca Costeira* com arqueação bruta superior a 100 GT e a 260 GT estão proibidas de operar, respectivamente, a menos de 6 ou 12 milhas de distância da linha da costa ou ao alinhamento dos cabos Raso e Espichel e ao alinhamento dos cabos Espichel e Sines. Estas embarcações, por estarem registadas no continente, podem operar nas áreas limitadas a norte pelo paralelo 48° N, a oeste pelo meridiano 14° W, a sul pelo paralelo 30° N, e a leste pela costa africana, pela linha que une Orão (Algéria) a Almeria (Espanha) e pela costa europeia; ou na área limitada a norte pelo paralelo 30° N, a oeste pelo meridiano 16° W, a sul pelo paralelo 25° N e a leste pela costa africana; e nos bancos Gorringe (Gettysburg), Josephine, Ampère, Seine e Dácia<sup>41</sup>. Actualmente, as *espécies notáveis* capturadas em maior quantidade e com desembarque nos portos do continente são a cavala (24.67%), a sardinha (13.21%), o carapau (12.46%), o polvo vulgar (8.81%) e o peixe-espada preto (3.40%); além destas espécies mais valorizadas comercialmente, devemos, inevitavelmente, acrescentar o carapau, nos seus diferentes calibres e designações populares (jaquinzinho, pelim, carapau médio ou chicharro), e o atum patudo.

Na pesca por arrasto, as espécies com maior quantidade de captura são, respectivamente, o carapau, o verdinho<sup>42</sup>, o carapau negrão, a pescada branca e a faneca, e as mais valorizadas são o carapau, a gamba branca, a pescada branca, o lagostim e o polvo vulgar. A arte do cerco captura, primordialmente, a cavala, a sardinha, o carapau, o carapau negrão e o biqueirão, sendo as mais bem cotadas, a sardinha, a cavala, o carapau, o biqueirão e o sargo legítimo. No caso da pesca polivalente, o polvo vulgar, o peixe-espada preto, a cavala, o atum patudo e o atum voador representam as capturas em maior escala, enquanto que o polvo vulgar, o peixe-espada preto, o atum patudo, o robalo legítimo e o goraz são as espécies mais valorizadas de

---

<sup>41</sup> O enquadramento legal da *Pesca Local* e *Pesca Costeira* encontra-se previsto nos art.º 63º, 64º, 67º e 68º do Decreto Regulamentar (DR). n.º 43/87, de 17 de Julho com as alterações introduzidas pelos seguintes diplomas: DR n.º 3/89, de 28/01; DR n.º 7/2000, de 30/05; e DR n.º 16/2015, de 16/09.

<sup>42</sup> Em Portugal, as capturas do *Micromesistius poutassou* (Risso, 1826), conhecido pelo nome comum de *verdinho*, destinam-se em grande parte à exportação para a indústria de transformação de pescado. Processado em conjunto com outros peixes de pequenas dimensões, e com o acréscimo de aroma e coloração natural de caranguejo, o seu destino final é a produção das *Delícias do Mar*. Um respeitável produto dadas as suas propriedades nutricionais mas, em geral, grandemente desprezado pelo público em termos gastronómicos. Fontes: DGRM e IPMA.

um total de 60 espécies incluídas pela *Docapesca* na listagem relativa aos mais recentes dados disponíveis, do ano de 2015.

De acordo com os dados fornecidos pela União Europeia, Portugal encontrava-se, até há pouco tempo, na sétima posição no que respeita aos países exportadores de pescado proveniente do mar e produzido em aquacultura, representando cerca de 4% do total da UE. O saldo negativo no que respeita à relação entre as exportações e importações de pescado pode ser em parte justificado pelo facto de em Portugal, oficialmente, o consumo per capita de peixe representar 56.7 Kg ao ano por pessoa, acima dos 43.4 Kg em Espanha e dos 23.1 Kg da média europeia, sendo assim o maior consumidor de pescado de todos os países membros da União Europeia<sup>43</sup>. De acordo com os dados do *Joint Research Center* da Comissão Europeia, em todo o mundo, apenas a Coreia do Sul (78.5 Kg) e a Noruega (66.6 Kg) têm um consumo de pescado superior, enquanto o consumo per capita mundial é de 22.3 Kg de peixe por ano. No entanto, estes valores reportam-se ao peso do peixe à saída da água, durante o processo de certificação e fiscalização na lota (CF). Daqui até ao seu consumo final na restauração ou em ambiente doméstico, o pescado, além de perder grande parte da água do seu organismo (que por vezes pode ser adicionada artificialmente de modo a preservar uma textura agradável, em particular nos processos industriais de congelação), pode ser salgado, seco, eviscerado, descabeçado e filetado (Fonte: DGRM). As espinhas, as cartilagens e a pele são, obviamente, removidas por processos industriais ou manuais no prato, durante a refeição, retirando-lhe assim uma parte considerável do seu peso. Além disso, as diferentes espécies de peixes e mariscos têm uma percentagem de rentabilidade bastante diversa, no que respeita à proporção do que é comestível e ingerido relativamente ao seu peso e volume. Logo, o peso de peixe adquirido anualmente per capita não é representativo do que na realidade é consumido, e no caso de Portugal, a quantidade de peixe presente na dieta praticada nos grandes centros urbanos e áreas litorais não tem qualquer semelhança com o que acontece, ainda hoje, nas zonas interiores do país. Os centros de poder nacional e transnacionais representados pelas diversas instituições responsáveis pelas pescas, bem como a comunicação social, têm a tendência para a espectacularização ao capitalizar os números e percentagens numa obsessão fácil por um absolutismo numerológico, sem ter em conta o relativismo da actividade das pescas marítimas e do consumo do pescado à mesa dos humanos.

---

<sup>43</sup> Fonte: Facts and Figures on the Common Fisheries Policy – Basic Statistical Data – 2014 Edition, European Commission, Luxembourg, Publications Office of the European Union. No entanto, os valores de consumos do pescado variam de acordo com diferentes agências. Assim, o *Joint Research Centre* atribui os seguintes valores: Portugal: 61.5 Kg; Espanha: 41.2 Kg; e Europa: 22.3 Kg.

## 2.02 Sesimbra é Peixe?

De acordo com a edilidade local, a vila de Sesimbra é o primeiro porto em valor de pescado aí descarregado com 25.000 milhões de euros<sup>44</sup> em 2015, resultado de um acréscimo de 40% relativamente ao ano anterior, apesar da redução de 50% das embarcações que pescaram na área do Parque Marítimo Luiz Saldanha, entre 2014 e 2015. O facto de neste período, se encontrarem activos 647 pescadores locais, é considerado, pela autarquia, como “representativo do potencial da *Pequena Pesca*”. Neste contexto, a CMS organizou e apoiou diversas iniciativas, como *O Dia do Pescador*, *O Conselho Municipal das Pescas*, *As Semanas Gastronómicas*, o *Cabaz do Peixe*, a “representação da *Arte Xávega* para mostrar aos turistas, uma vez que a verdadeira está desaparecida”, o mote *Sesimbra é Peixe*, pois “uma vez que, se Sesimbra tem o melhor peixe de Portugal, e se Portugal tem o melhor peixe do mundo, logo, Sesimbra tem o melhor peixe do Mundo”<sup>45</sup>. Tal como refere Francisco Oneto Nunes, a faina da *Xávega*, ou do *Caneiro* tal como é designada em Sesimbra, é “um espectáculo largamente apreciado por todos: esta é, talvez, a única modalidade de pesca na qual é possível ao veraneante de férias na praia apreciar visualmente, por observação directa, o modo como o peixe é trazido para terra e retirado da rede, certificando-se assim da qualidade genuína do que irá, depois, comer ao almoço, em casa ou num dos muitos restaurantes que bordejam os areais. Insistem os pescadores que nenhum peixe vindo de fora poderá jamais rivalizar com o peixe fresco, pescado no próprio local e consumido no mesmo dia” (Nunes, 2003: 148).

Tal como acontece em Sesimbra, a pesca na costa portuguesa é em grande parte realizada com redes de cerco, ou *Arte do Cerco*, com retenida, em embarcações de pequena dimensão, com capacidade de carga inferior a 20.000 kgs, habitualmente tripuladas por uma tripulação entre 15 a 20 pessoas (Carvalho *et al.*, 2008). As grandes capturas incidem sobre a sardinha, a cavala, a anchova, o carapau e o carapau-grande (chicharro). Quando o barco já se encontra em movimento, os mestres procuram peixes usando uma sonda (cuja utilização generalizada apenas se deu a partir da segunda metade dos anos 40 do século XX). Depois de o cardume ser localizado, a rede em forma de bolsa é lançada no mar e um bote como embarcação

---

<sup>44</sup> Em 2015, de acordo com o *Boletim Estatístico da Docapesca* de Janeiro de 2017, o valor do pescado transacionado na Lota de Sesimbra foi de 25.238.594 euros, correspondentes a 25.015.444 quilos de peixe fresco. No ano de 2016, a relação foi de 24.457.100 Euros, para 17.301.437 quilos. No espaço de um ano o preço médio do pescado subiu de 1,01 para 1,41 Euros. Menos peixe mas mais caro.

<sup>45</sup> Declarações do representante da CMS na abertura do Seminário *A Pequena Pesca: Potencial para a Sustentabilidade*, organizado pela PongPesca e que teve lugar na Biblioteca Municipal de Sesimbra, entre 29 e 30 de Junho de 2016.

auxiliar fica com uma das pontas deste grande saco e aguarda que a traineira efectue a manobra de cerco, envolvendo completamente o cardume, encerrando-o no interior do saco de rede. A dimensão média desta armadilha é de cerca de 1000 metros de comprimento por 120 metros de altura. Esta operação pode durar um bom par de horas ou mais, dependendo de inúmeros factores e em caso de sucesso a mesma operação pode ser repetida diversas vezes num só dia, dependendo da capacidade do barco e do período de tempo disponível, de modo a chegarem à lota a uma hora ideal para a venda do pescado. Habitualmente, um dia de pesca deste tipo inicia-se ao final do dia e termina de manhã bem cedo, ao raiar da aurora, ou pode começar ainda noite escura para terminar a meio do dia e assim apanhar o leilão do início da tarde na lota para onde se dirigirem, ou seja, o porto de abrigo que esteja a mais curta distância da pescaria.

As embarcações sediadas em Sesimbra, além da *Pesca do Cerco*, também utilizam o *Aparelho do Anzol* (igualmente conhecido como *Espinhel* ou *Palangre de Fundo*) a *Rede de Um Pano* (utilizada na captura de pescadas e besugos), ou *Redes de Emalhar* ou *Tresmalho Fundeadas* (que podem ter um *pano* ou rede, ou três *panos* ou redes com diferentes malhagens ou calibres, empregues na captura, entre outros, do robalo, tamboril, linguado e choco), a *Pesca à Linha dos Chocos e Lulas*, as *Armadilhas* ou *Covos* (que são, essencialmente, armadilhas em forma de bolsa ou gaiola utilizadas na captura do polvo e das lagostas (Baldaque, 1991 [1891]; Franca e Costa, 1984; Franca *et al.*, 2001; Marques, 2000; Rebordão 2000)), e a *Xávega*, também conhecida localmente como *Chincha* ou *Arte do Caneiro*. Esta última, sendo um tipo artesanal de pesca de arrasto, tem hoje lugar apenas quando “as condições logísticas o permitam, num contexto turístico-cultural, ao abrigo de um protocolo entre a Câmara Municipal de Sesimbra e os proprietários das três embarcações autorizadas pelo Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas (ICNF) - Parque Natural da Arrábida” (CMS). “Realizada essencialmente por pescadores reformados, em solarengos finais de tarde, a espectacularidade desta arte de pesca, acrescida a um antigo costume que diz que qualquer pessoa que quiser puxar as redes pode fazê-lo, recebendo parte do quinhão, funciona como um agradável cartão-de-visita” (Amigo e Soares, 2009: 128).

Até aos anos 80 do século XX, a *Rede Cercadora*, a *Rede de Sacada*, a *Rede Toneira* e os *Alcatruzes* também se encontram registados como aparelhos utilizados pelos pescadores de Sesimbra (Franca e Costa, 1984: 94). Nas regiões insulares, face aos condicionalismos de ordem física e biológica, as capturas assentam num conjunto muito limitado de espécies, algumas delas sujeitas a amplos fluxos migratórios, como é o caso dos tunídeos, ou como acontece com o peixe-espada preto, cujo ciclo de vida não é ainda bem conhecido.

### 2.03 Taxonomia, nomenclatura, classificações e terminologia

Em linguagem corrente, o pescado marítimo capturado para a alimentação humana é normalmente dividido em quatro grandes categorias: os peixes, onde se incluem as diferentes espécies ósseas e cartilaginosas<sup>46</sup>, os cefalópodes (choco, lulas, polvos), os bivalves (amêijoas, cadelinhas ou conquilha, mexilhão, ostras) e os crustáceos (lagosta, camarão, gambas, percebes, navalheira, santola e sapateira).

Toda esta actividade marítima especificamente sesimbrense tem como propósito exclusivo a captura do pescado. Contudo, quando tentamos determinar o que é verdadeiramente o pescado, todos os contornos que se nos apresentavam com sólida nitidez começam a desaparecer e a esboroarem-se. Vejamos, então, como a fixação do que seja peixe ou pescado tem sido abordada nos estudos mais especializados sobre esta temática.

Os peixes são animais aquáticos, frequentemente vertebrados, com capacidade para adaptar a temperatura do seu corpo ao meio ambiente onde se encontram (poiquilotérmicos), possuem corpo em forma fusiforme que um grande número de espécies tem coberto de escamas, os membros transformados em nadadeiras sustentadas por raios ósseos ou cartilaginosos, as guelras ou brânquias com que respiram o oxigénio dissolvido na água (embora os dipnóicos usem pulmões). A denominação “peixe” usa-se correntemente para designar uma imensa multitude de animais aquáticos. Mas a maior parte dos organismos aquáticos marítimos muitas vezes designados por “peixe”, incluindo as medusas e água-vivas, os moluscos e crustáceos e mesmo animais muito parecidos com os peixes como os golfinhos, biologicamente não são peixes. Assim, as mais de 33.000 espécies de peixes catalogadas na *FishBase*<sup>47</sup>, tendo em conta as características da sua estrutura interna de sustentação e a existência de maxilas, são neste caso, divididas em três grandes grupos: Os peixes ósseos, *Osteichthyes* (osteíctes, do grego *osteon*: osso), têm um esqueleto predominantemente ósseo, boca na região anterior do corpo e intestino a terminar no ânus. Não há cloaca. Possuem uma membrana (opérculo) que recobre as fendas branquiais, escamas de origem exclusivamente dérmica, e, em muitas espécies, existe uma vesícula armazenadora de gases chamada bexiga natatória ou vesícula gasosa. Ausente nos peixes cartilaginosos, esta bexiga natatória - que

---

<sup>46</sup> Estas duas categorias são descritas em detalhe mais à frente neste trabalho.

<sup>47</sup> A *FishBase* é um banco de dados global de espécies de peixes. É a maior e mais utilizada base de dados on-line sobre peixes. Criada em 1996, “evoluiu para uma ferramenta ecológica dinâmica e versátil”, amplamente citada em projectos, artigos e publicações académicas. A *FishBase* fornece uma extensa quantidade de dados sobre espécies, incluindo informações sobre taxonomia, distribuição geográfica, biometria e morfologia, comportamento e habitats, ecologia e dinâmica populacional, além de dados reprodutivos, metabólicos e genéticos sobre mais de 30.000 espécies diferentes de peixes.



pode aumentar e diminuir de volume de acordo com a profundidade em que o peixe se encontra - favorece a flutuação e, com isso, permite ao animal economizar energia, já que ele pode permanecer mais ou menos estável numa determinada profundidade sem que para isso necessite de grande esforço muscular para a natação. A este grupo, com mais de 22.000 espécies, pertencem, por exemplo, as sardinhas, os carapaus, as garoupas, o bacalhau, o atum e em geral, todos os peixes com esqueleto ósseo. Os peixes ósseos são os mais abundantes, representando cerca de 95% do total das espécies conhecidas.

Os peixes cartilagosos, *Chondrichthyes* (condrictes, do grego *khondros*: cartilagem; e *ichthyes*: peixe), possuem um esqueleto relativamente leve, constituído totalmente por cartilagem, boca ventral e intestino que termina numa cloaca para onde convergem os produtos finais do sistema digestivo, urinário e genital, cinco pares de brânquias expostas sem nenhuma proteção e um orifício chamado espiráculo, por onde entra a água que banha as brânquias e escamas placoides<sup>48</sup> de origem dérmica e epidérmica. Neste grupo, com mais de 800 espécies, incluem-se os tubarões, o cação e as raias.

Por fim, num terceiro grupo, incluem-se os vários grupos de peixes sem maxilas, antigamente classificados como *Agnatha* ou *Cyclostomata*, com cerca de 80 espécies, onde se incluem as lampreias. Como se pode ver aqui, a separação e classificação biológica não coincide com a distinção entre o conjunto de peixes comestíveis que nos são apresentados nas bancas dos mercados e das peixarias. A partir daqui é importante que tenhamos presente que o “peixe” e as suas inúmeras espécies são altamente propícios a diversas classificações, agrupamentos e designações que acabam por confundir e embaralhar o nosso trabalho enquanto investigadores e consumidores, elementos estranhos, pelo menos ao princípio, no que respeita à cadeia que se estabelece entre a captura, leilão, venda, processamento e consumo alimentar.

No extenso e detalhado glossário, “Nomenclatura Portuguesa do Pescado” de Jerónimo Osório de Castro, publicado em 1967 pelo *Gabinete de Estudos das Pescas*, obra de referência para a classificação biológica do pescado, este encontra-se separado por “grupos de Crustáceos, Moluscos, Equinodermes, Ciclóstomos, Peixes, Répteis e Mamíferos, que se indicam, em primeiro lugar, pela designação zoológica”, e seguidamente por ordem alfabética consoante a seriação das respetivas famílias (Castro, 1967). Neste vocabulário apenas se registaram as espécies cujo nome português era conhecido e as zonas onde tenham sido

---

<sup>48</sup> Escama placóide é uma escama com estrutura parecida com a de um dente, pois é composta de esmalte, dentina, vasos e nervos. Presentes em todos os esqualos, estas escamas, diminutas em tamanho mas muito compactas, fazem a superfície do peixe lembrar uma lixa. Ajudam a reduzir a turbulência causada pelo atrito com a água, e por consequência, assegurar uma deslocação mais veloz e eficiente.

capturadas por pescadores portugueses, quer tais ocorrências tenham tido lugar nos oceanos Atlântico, Índico ou Pacífico. As diferentes espécies são referenciadas pelo seu nome científico, seguido da sinonímia mais comum, “alguns nomes indígenas ou estrangeiros recolhidos pelos pescadores” (idem), seguido dos nomes mais usuais em alemão, espanhol, francês e inglês.

Duas décadas depois, o Instituto Nacional de Investigação das Pescas (INIP) apresentou o livro “Peixes de Interesse Comercial: Lista de Nomes Portugueses” onde se preocupou a agregar os nomes vulgares do pescado e “os nomes científicos das principais espécies ou grupos de espécies de interesse económico e, conseqüentemente, de interesse na informação estatística” (Sanches, 1986). Esta publicação vinha propor uma nomenclatura do pescado em quatro secções distintas e autónomas. A primeira listagem apresenta o pescado a partir dos seus nomes vulgares, seguidos das respectivas designações taxinómicas, remetendo o nome de cada espécie para a lista das respectivas famílias biológicas, numeradas de 1 a 81. No segundo inventário, invertia-se a disposição do primeiro de modo a facilitar a pesquisa a partir da taxonomia. Os nomes científicos com o prefixo do código ALFA-3 da FAO são aqui acompanhados pelo número atribuído a cada família e pelos respectivos nomes vulgares propostos pelo autor desta publicação. Em terceiro lugar, foi compilada a listagem dos peixes a partir dos nomes científicos por famílias biológicas, numerados de 1 a 81, dando a indicação da ocorrência mais frequente das referidas famílias, géneros e espécies nas quatro grandes áreas de pesca oceânica ou fluvial (Atlântico Nordeste, Atlântico Norte, Atlântico Centro-Este, Atlântico Sudeste e espécies de água doce). Finalmente, J. G. Sanches propõe uma lista dos “principais sinónimos dos nomes vulgares” a partir de um índice com todos os nomes vulgares incluídos neste trabalho, destacando-se os mais populares, e os seus sinónimos devidamente validados pela pesquisa efectuada, seguidos pela respectiva designação científica. Infelizmente, não é indicada a fonte regional ou local desta diferenciação na caracterização linguística do pescado. Todavia, tal como refere o autor, pretendia-se aqui, “nesta tentativa de uniformização que os diversos utentes estabeleçam a correspondência entre o nome vulgar que conheçam, e que porventura figure na lista, com o nome vulgar proposto como válido” (Sanches, 1986).

Apesar de ser necessário indicar que ambos os trabalhos, separadamente, apontam para critérios e objectivos muito distintos, teria sido muito interessante se o trabalho de J. G. Sanches (INIP) e a investigação de Gabriela Vitorino (CLUL-INIC), terminada somente um ano depois, tivessem partilhado entre si a informação biológica e linguística que pudesse

permitir a elaboração de um trabalho substancialmente ainda mais rico e completo, uma vez que podemos considerar como natural, e deve ser olhada com tolerância, uma das principais razões dos equívocos sobre o pescado, deve-se ao facto de o mesmo peixe ter, no mesmo idioma, e algumas vezes em diferentes dialectos, nomes diferentes. As várias designações daí decorrentes refletem as práticas locais de pequenas comunidades costeiras, que muitas vezes se encontravam isoladas umas das outras no passado, sendo até há bem pouco tempo, esta situação acentuada por deficientes comunicações terrestres (Davidson, 2014), acérrima competição e, por vezes, manifesta adversidade entre as diferentes comunidades.

No entanto, não devemos esquecer que enquanto no Boletim do INIP se procura a simplificação e normalização legitimada do pescado, através da associação entre os nomes vulgares e os das famílias biológicas, o minucioso trabalho da investigadora do Centro de Linguística da Universidade de Lisboa (CLUL) regista no seu longo e pormenorizado levantamento as diferentes variedades regionais e locais no uso quotidiano o que realça o valor da sua dimensão etnográfica. Tal como refere J. G. Sanches (1986), o seu trabalho pretendia constituir-se como “uma tentativa de uniformização de nomes vulgares que, visando principalmente a informação estatística sobre espécies de peixes comerciáveis no nosso mercado, poderá no entanto, tornar-se útil para quem, de qualquer modo, esteja relacionado com as pescas” (Sanches, 1986). Neste contexto, o levantamento e análise do léxico presente no “Atlas Linguístico da Fauna e Flora” de Gabriela Vitorino (1987) assume particular relevância dada a qualidade da sua amostragem a partir da participação de um alargado número de informantes, abrangendo a totalidade do litoral continental, assim como a sua minuciosa análise dialectométrica a partir das “relações de intercomunicação entre as várias comunidades observadas” (Vitorino, 1987). A partir de dados estatísticos recolhidos desde Vila Praia de Âncora, Castelo de Neiva, Caxinas (Vila do Conde), Aguda, Furadouro, Vagueira, Buarcos, Vieira de Leiria, Nazaré, Peniche, Ericeira, Cascais, Sesimbra, Porto Covo, Zambujeira do Mar, Arrifana, Sagres, Salema, Ferragudo, Senhora da Rocha, Quarteira, Fuseta e Monte Gordo, este estudo revela que “no litoral, a proximidade geográfica não determina necessariamente a proximidade lexical: as comunidades piscatórias relacionam-se para além dos limites da vizinhança” (idem: 170). Verificando-se, simultaneamente, que a “distribuição do léxico relativo a este campo semântico” se distingue a partir da linha de costa entre duas áreas distintas: a norte, uma zona entre a foz do rio Minho e o Cabo Carvoeiro com uma forte diferenciação lexical, e a sul, entre o cabo Carvoeiro e a foz do rio Guadiana, marcada genericamente pela “homogeneidade com núcleos de grande coesão lexical” (ibidem: 169). No caso de Sesimbra, encontraram-se mais semelhanças

lexicais com os centros piscatórios algarvios de Salema, Ferragudo, Senhora da Rocha e Fuzeta, no extremo sul da costa continental, do que com as localidades imediatamente mais próximas a sul, como Porto Covo, Zambujeira do Mar, Arrifana ou Sagres. Simultaneamente, a vila de Sesimbra apresenta-se como um “ponto de fractura relativamente às duas zonas que lhe estão contíguas e delas se demarca claramente” (ibidem, 153), ou seja, relativamente a Cascais, localizada a norte, e Sines e Porto Covo, a sul, no litoral alentejano. Neste caso, é relevante para este trabalho a diversidade sinonímica registada nas diferentes comunidades piscatórias ao longo do litoral continental. Para além da sua designação técnica e taxionómica há peixes que chegam a ter vinte designações diferentes.

Sem querer apresentar uma listagem exaustiva, e somente com o objectivo de referir algumas das espécies mais populares na pesca tradicional em Sesimbra, indicamos no Anexo B deste trabalho a sinonímia dos exemplos mais significativos.

Criadas por diferentes gerações de pescadores, estas designações exprimem a descoberta do mundo marinho percebido a partir do trilho da superfície, o qual, lentamente, mas de forma continuada, se altera e algumas espécies anteriormente comuns desaparecem enquanto outras emergem do anonimato para as redes e anzóis. A constante mutabilidade do oceano resulta, frequentemente, numa imagem e linguagem desfocada dos seus recursos, que levam algum tempo a fixar-se. Mesmo entre os homens do mar, é frequente não se encontrar uma unanimidade sobre fisionomia desta ou daquela espécie com determinada designação popular. As recorrentes discussões entre pescadores de diferentes localidades sobre este tema, mesmo que estas sejam tão próximas como a Costa da Caparica, Sesimbra e Setúbal, tornam-se intermináveis, pois cada um acha que a sua designação é que é a correcta e por isso deveria ser a prevalecente, rematando a conversa com “já no tempo do meu avô lhe chamavam ranhoso, e é ranhoso”.

Frequentemente, os peixes são nomeados de acordo com a forma como se deslocam solitariamente, em pequenos grupos ou em cardumes, reagem ao isco ou como estrebucham depois de serem içados do mar para bordo. Os cambiantes do brilho e da coloração, a textura da pele, a expressão singular da fâcies, a grande ou parca rentabilidade da sua carne, o paralelismo com alguns animais domésticos terrenos, os insólitos ruídos, espasmos e excrescências produzidos após a captura, a simbologia eminentemente sexual da sua fisionomia, as referências religiosas ou a analogia com forças sobrenaturais, próprias doutros mundos, são os elementos presentes nesta cosmologia marítima que acaba por colocar o pescador no papel demiúrgico do pensamento cosmológico de Platão como o artesão divino

que, ainda que sem criar o universo, dá forma a uma matéria desorganizada e caótica numa materialização das essências eternas, em que os seres do mundo inferior têm como tarefa, dada a sua variedade e abundância, assegurar o provimento do universo em que o homem é o recolector responsável por esta torrente de vida feita alimento.

As corvinas preferem “os mares quentes, entrando nos rios e fixando-se, até, na água doce. Alguns dos componentes deste ingente grupo são conhecidos pelo nome de roncadores devido a alguns indivíduos produzirem sons como roncamentos. Essa sonoridade gutural, audível a grande distância, é consequência da expansão ou contracção de um músculo especial, que acionando a bexiga natatória, a obriga a vibrar. Talvez na antiguidade, esse poder vocal das corvinas tenha sido atribuído às lendárias sereias” (Ideias, 1954: 10).

Dada a variedade da natureza e propriedades do meio ambiente onde vive, onde se reproduz e por onde executa as suas migrações, as diversas técnicas tradicionais de captura, aprovisionamento e preparação culinárias, mais do que qualquer outro alimento, o peixe sustenta uma plêiade de designações que confundem o forasteiro e o deixam mergulhado numa dupla perplexidade. Ainda há que ter em conta que determinadas espécies podem ser, ou ter sido, muito vulgares para algumas comunidades, ao mesmo tempo que são, ou foram, estranhas para outras, sendo que ao longo do tempo são notórias as variações entre as espécies abundantes ou ausentes. Daí que neste jogo de ocultações e revelações, se, por um lado, a mesma designação pode ser utilizada por diferentes comunidades, ou em certos casos dentro da mesma comunidade, para nomear peixes distintos, por outro lado, é comum a utilização de diferentes designações para designar o mesmo peixe, em diferentes comunidades ou em certos casos dentro da mesma comunidade.

Acontece estarmos a comer um peixe semelhante ao que nos acostumamos, mas que na verdade é uma espécie diferente e de calibre distinto e a mesma espécie de pescado marítimo pode ter um sabor diferente devido à sua alimentação, sazonalidade, área e engenhos utilizados na sua captura, e diferentes tipos de preparação culinária. Muito antes de arribar a terra firme e de nos chegar à mesa, o peixe recebe o seu batismo ao ser içado do mar. Esse batismo local, pela sua própria natureza, tende a contrariar a normalização que se ajusta perfeitamente, como uma luva, ao processo mercantilista e publicista da restauração turística. Aqui, a ambiguidade é um dos maiores impedimentos da fruição alimentar, tendo em conta as situações de desconforto decorrentes da plêiade de medos, inseguranças, alergias e preocupações higienistas que as diferenças acima assinaladas e a presença do *outro desconhecido* vêm fortalecer. Inevitavelmente, a padronização é assumida como a solução

mágica para o momento sensível com que o forasteiro se depara, quando se senta para comer num território que não lhe é familiar.

As modernas designações de *peixes azuis* e *peixes brancos* não se alinham por nenhum critério biológico ou empírico, mas nutricional, e tem a ver essencialmente com o seu teor de gordura. Apelidados como “saudáveis, saborosos e fáceis de preparar”, os *peixes azuis* caracterizam-se por possuírem uma cor azulada na região do lombo e por conterem na sua composição um alto teor de gordura (ácidos gordos ómega-3) por isso são considerados um dos grupos alimentares mais saudáveis e recomendáveis. No entanto, o teor de gordura varia entre 5% a 10%, consoante a época do ano, em que o peixe é capturado. Aqui encontramos espécies migratórias que utilizam a sua reserva de gordura como “reserva de combustível” para as suas longas viagens. Vivem perto da superfície ou a baixa profundidade e costumam ter a barbatana caudal bifurcada, o que possibilita um forte impulso nas suas deslocações, como é o exemplo da *sardinha*, *truta*, *carapau* ou *chicharro*, *atum*, *cavala*, *arenque*, *enguia* e *salmão*. Curiosamente, e como exemplo demonstrativo da distorção que, por vezes, se verifica na nomenclatura do pescado, o levantamento do “Atlas Linguístico da Fauna e Flora” (1987) define *peixe azul* como sinónimo de peixe reimoso<sup>49</sup>, ou seja, “aquele que faz mal” ou “peixe muito gordo” (1987: 23 e 24).

Dotados de um “sabor ligeiro e suave e carne tenra”, os *peixes brancos* ou *magros* são peixes de carne fina e macia e sabor ligeiro, com baixo teor de calorias e gordura. O teor de gordura é inferior a 2% do seu peso total e acumula-se essencialmente no fígado. Possuem uma cor de pele prateada e a barbatana caudal é arredondada. Vivem em águas mais profundas e têm uma existência mais sedentária que os peixes azuis. Dentro do pescado são uma alternativa para regimes alimentares que pretendem controlar o colesterol e os triglicéridos, situações clínicas pós-operatórias e em caso de sensibilidade do aparelho digestivo. Como exemplo, neste grupo, podemos incluir a *pescada*, *bacalhau*, *besugo*, *tamboril*, *cherne*, *corvina*, *garoupa*, *linguado*, *dourada*, *peixe-galo* e *robalo*.

---

<sup>49</sup> Reimoso: Que tem reima ou reuma; O mesmo que almofeira; Cheio de humores glutinosos; Propriedade nefasta atribuída a certos alimentos que produzem pruridos e coceiras e que fazem mal ao sangue; De mau génio, genioso, brigão. Alimento reimoso deriva de uma expressão antiga, ligada aos códices hipocráticos e às tradições populares, dada a alimentos que fazem mal aos doentes. Também designados como “alimentos carregados”, costumam ter em comum uma alta concentração de proteínas e gordura animal com forte sabor adstringente, áspero e ácido e de difícil digestão. Fonte: *Wikipédia* e *Dicionário da Língua Portuguesa* de Cândido de Figueiredo.

## 2.04 Pexitos e Charrocos e Caga-Leites

A diversidade e incerteza das múltiplas designações atribuídas aos peixes estabelecem-se como facto social que pode ser manipulado. E essas mesmas designações do pescado prolongam-se nas alcunhas dadas às pessoas. Não são apenas os peixes que têm direito a designações com múltiplos e oblíquos sentidos. Os apelidos criados especificamente para cada indivíduo, ou grupo de pessoas, com ligações ao mar, simultaneamente estreitam os laços dentro de cada comunidade e comprimem ou dilatam as distinções sociais, ao fazer estalar as normas e preceitos estabelecidos de cortesia. Frequentemente contra a sua vontade, o marítimo é premiado com designações e nomes próprios que o fazem sobressair, para o bem e para o mal, dos que apenas são conhecidos pelo nome de baptismo. Dada a antiga rivalidade entre as comunidades piscatórias de Sesimbra e Setúbal, os marítimos de um lugar cunharam o conjunto dos outros com epítetos que pretendiam evidenciar características pouco dignas dos seus rivais. Assim nasceram os *pexitos* (sesimbrenses) e os *charrocos* (setubalenses). De um lado, o *pexito* resulta da monotongação do ditongo *ei*, com eliminação do *i* no diminutivo de peixe, resultado da compressão e inflexão na oralidade, características comuns no sul de Portugal, e ao facto de Sesimbra ter sido sempre um porto de menores dimensões do que o de Setúbal e de no passado os sesimbrenses estarem “mal-habitados”, uma vez que, até há bem pouco tempo, pescavam nas imediações da sua baía sem terem necessidade, nem determinação, de irem pescar para paragens mais distantes da sua terra. Como se acomodava e não arriscava, o *pexito* não era considerado pelos seus vizinhos como um pescador a sério. No mesmo contexto, a expressão *pexito chalreiro* é uma combinatória muito comum em que se sublinha o acentuado sotaque dos sesimbrenses que frequentemente torna as conversações indescortináveis ao mesmo tempo que faz alusão ao ruído estridente de muitas vozes em simultâneo (Pitôrra, 2001). O mesmo que indivíduo fanfarrão ou tagarela.

A posição d'esta villa é muito pittoresca. As suas duas freguezias estão afastadas pelo declive que separa o monte do castello e a população rural da população da villa, bem como também, moralmente, se distanciam pela rivalidade tradicional entre as duas populações. A gente da villa chama *cabreiros* aos habitantes do campo, e estes chamam *pixitos* aos da villa. Para arreliar os *pixitos* dizem os *cabreiros*: *Pixito chalreiro, Come papas de carneiro*. *Pixito* vem de peixe. *Chalreiro* é referencia á loquacidade própria dos pescadores. *Papas de Carneiro* é allusão a uma sopa feita com um caldo grosso de ossos de carneiro (Pimentel, 1908: 259).

Do outro lado, o *charroco* (*Halobatrachus didactylus* ou *Encharroco*, *Peixe-Sapo* e em inglês *Lusitanian Toad Fish*), evidenciava a popular entoação da baixa setubalense, onde os

locais carregavam nos *R's*, ao mesmo tempo que o *charroco*, como animal, é um peixe de águas salobras e marinhas de aspecto bastante repelente com olhos salientes, bocarra exageradamente desproporcionada, maxilar inferior muito proeminente, “cara de poucos amigos” e que vive semi-enterrado nos fundos de areia ou lama ou debaixo de pedras grande parte do tempo. De pouca credibilidade e muita desconfiança. Uma companhia que ninguém quer ter por perto.

Quanto aos *Caga-Leite*, a situação é eminentemente ambígua, uma vez que, aparentemente, começou como uma alcunha dirigida aos sesimbrenses e que posteriormente passou a designar tanto os *pexitos* como os *charrocos*, até que hoje muitos entendem esta designação mais apropriada aos naturais de Setúbal, uma vez que na origem deste epíteto está um peixe, outrora muito popular, e que hoje se encontra desaparecido das águas de Sesimbra. Uma das particularidades que mais contribuiu para a reputação do peixe-espada de Sesimbra<sup>50</sup> residia no hábito dos pescadores eviscerarem este peixe no mar logo que arribava do anzol para bordo. Esta operação tinha duas finalidades. Por um lado, reduzir a sua manipulação na cadeia de venda e, assim, preservar as propriedades organolépticas deste peixe. Por outro lado, extrair as saborosas e valiosas ovas que se encontram envolvidas pela delicada membrana dos ovários deste peixe e que, chegadas a terra, eram vendidas a intermediários da restauração não-local. Quando estas ovas ainda não atingiram a sua completa maturação, os ovários assemelham-se a um longo e espesso reservatório de gordura. Frequentemente, no processo de evisceração e remoção dos tecidos moles, os pescadores, inadvertidamente, rasgavam a membrana destes ovários, o que fazia o peixe esguichar um líquido esbranquiçado e leitoso, que se derramava para o exterior, fazendo parecer que o peixe estava a “cagar leite”.

Acontecia por vezes, os pescadores mais experientes, conscientes do estado interno do peixe, pressionarem a membrana antes do corte, de modo a fazerem propositadamente o peixe esguichar em direcção ao companheiro mais próximo ou menos atento. Uma gaiatice para quebrar a rotina. Assim, e até aos anos 80 do século XX, sempre que uma embarcação de Setúbal se deslocava para a vizinhança de Sesimbra em busca de *peixe-espada branco*, os marítimos limitavam-se a declarar, depreciativamente, que *iam aos caga-leite*.

No contexto das pescarias, esta pode ser a explicação mais compatível e coerente para a atribuição deste epíteto, contudo há outras, reveladoras de episódios anedóticos, ocorrências e tensões sociais partilhadas. Descritos na literatura grega clássica, em particular na comédia, como objectos sexuais, os peixes e demais recursos alimentares marítimos eram

---

<sup>50</sup> Para um entendimento mais detalhado sobre a relevância do peixe-espada em Sesimbra, aconselha-se a consulta do capítulo dedicado ao peixe-espada branco e preto.



frequentemente referidos como afrodisíacos. Eram usados metaforicamente como alusão à prostituição, empregues como inspiração para trocadilhos linguísticos de cariz obsceno e usados figurativamente para a genitália masculina e feminina e actos sexuais. A sua morfologia era frequentemente utilizada, em sentido figurado, para designar os *órgãos sexuais do mar* (Henderson, 1991; Shaw, 2013; Wilkins 2005) e, assim, elaborar uma escala de práticas sociais repletas de intimidade, permeáveis à galhofa e ao escárnio, produzindo, simultaneamente, uma demarcação territorial.

De acordo com os locais, uma das mais antigas origens para esta designação teve como origem, na visão dos marítimos, quer sesimbrenses quer setubalenses, no passado, a acartar os grandes sacos de sal às costas para conservar o pescado seco para o inverno. Como o sal tem a propriedade de corroer os materiais orgânicos, era frequente observar-se o sal a escorrer costas abaixo dos carregadores quando os sacos se rompiam, e daí, parecer que iam a *cagar leite*. Outra origem para esta designação tem a ver com um episódio apócrifo, no qual um agricultor se estabeleceu nas imediações da vila de Sesimbra e na sua quinta investiu na criação pecuária de gado bovino. Em consequência, tentou rentabilizar a sua produção com a venda do leite proveniente dos animais da sua criação. Uma vez que o leite não era um alimento popular entre a comunidade piscatória de Sesimbra, mesmo dada a sua insistente divulgação como o complemento ideal da dieta, o sucesso do projecto leiteiro começou a ser uma miragem. O homem começou a ver-se a braços com uma crescente quantidade de leite a que não conseguia dar escoamento, daí que se dizia que este *cagava leite pelos olhos*. Para os sesimbrenses ribeirinhos, e uma vez que o leiteiro vinha do campo, este era um estranho que devia vir dos lados de Setúbal, para os setubalenses, se vinha de fora, só podia vir de Sesimbra impingir um leite de má fama e qualidade aos locais sadinos, que também o recusavam, criando-se assim, a partilha do ambíguo epíteto.

Ora, esta expressão, uma ou duas gerações atrás, continha um conteúdo mais jocoso, que se percebe pela indisfarçável expressão de gozo contido nos marítimos contactados durante o trabalho de campo desta investigação. Afinal, esta alcunha também era utilizada para após o contacto anal homossexual, definir o sujeito masculino passivo e submisso, que assim fazia jus à designação de *caga-leite*. Destinava-se, portanto, a inferiorizar ou erradicar a masculinidade do outro em contexto social. Simultaneamente homossexual e passivo. Uma grave ofensa que quando aplicada a uma inteira comunidade revelava bairristas e ancestrais conflitos económicos e territoriais. Quer no que respeitava à terra como ao mar e ao sal, que originaram as mais antigas e acérrimas disputas entre os marítimos de Sesimbra e Setúbal. No

ambiente popular dos portos de abrigo, das lotas e dos mercados, estas chalaças, exibição de suposta e inquestionável masculinidade, não ficavam sem a devida resposta ou respetiva pilhéria apropriada e complementar. Além da rivalidade aqui patenteada, é importante realçar que esta utilização da linguagem, com os seus insultos e ditos jocosos, também revela uma grande familiaridade e proximidade entre um conjunto de actores que assim demarcam o seu espaço social através de um discurso oculto que por vezes extravasa para a esfera pública (Scott, 2013 [1992]), de modo a revelar, nos intervenientes, a partilha do mesmo escalão social e profissional.

De acordo com os locais, era comum, em especial nas horas mais matutinas e enquanto a Lota de Sesimbra se fazia no areal da praia até aos anos setenta, ouvir-se no mercado do peixe de Setúbal: “Ó Ti Adelaide, já viste se o carapau de Sesimbra tem terra no olho?”. Do mesmo modo, uma antiga quadra popular em Sesimbra, brejeiramente advertia: *Menina não coma raia / Que é peixe muito garrento / Coma aqui no meu safio / Que é peixe de mais sustento.*

A partir da fisionomia, do cheiro e do contexto do peixe, emanam diversas formas de erotização. Às reconhecidas boas qualidades reflectidas na vitalidade, rubor, humidificação ou suave aroma marítimo contrapõem-se as depreciativas propriedades espelhadas na moleza, descoloração, secura e cheiro intenso e acidificado da deterioração do pescado. Neste contexto, é antiquíssima a erotização do peixe por parte dos pescadores (em sistema fechado na comunicação interna da comunidade e nas suas transacções comerciais) e das peixeiras/os (em sistema aberto com o público comprador como audiência – com o linguarejar picante e picaresco, que, com o tempo, tem sido gradualmente atenuado e convertido em curiosidade pitoresca). É, portanto, natural que a pescadores, peixeiras e peixeiros, e aos clientes habituais, sejam por vezes atribuídos epítetos com origem na nomenclatura popular do pescado. Um dos exemplos paradigmáticos desta situação é a criativa diversidade das variações elaboradas a partir do carapau/chicharro. Ambas as palavras são devidamente decompostas em sílabas, agregadas com outras palavras, hifenizadas ou ligeiramente distorcidas com o objectivo de atribuir uma propriedade específica ao indivíduo-alvo (ou grupo-alvo) sem se perder de vista a raiz desta nova construção linguística e social. Tal como assinalou Christine Escallier no seu trabalho sobre os pescadores da Nazaré:

Cada sociedade desenvolve uma linguagem que permite que seus membros expressem tudo o que é necessário para a sua vida social, cultural e simbólica (...) Cada grupo desenvolve conhecimento e uma linguagem apropriada ao seu conhecimento, um vocabulário específico e padronizado, às vezes inacessível para aqueles que não

pertencem ao grupo, à função e à profissão (...) As superstições, crenças e fetichismo social dos marítimos constituem centros activos de produção da linguagem. A ideia ou a imagem que essa produção transmite, contemporânea ou não, é no entanto particularmente reveladora de práticas articuladas entre uma cultura de oralidade original e espontânea e uma cultura de factos técnicos relacionados com uma actividade específica que tem a originalidade de se desenvolver em dois universos ao mesmo tempo - o espaço marinho e o espaço terrestre (Escallier, 2015: 168 e 170).

Não se tratando propriamente de uma linguagem, os pescadores usam diferentemente a língua, de forma a se adequarem ao seu particular contexto de comunicação, e uma dessas variações é a “gíria”, em que as palavras podem entrar e sair do uso quotidiano, e em áreas geográficas específicas, associadas a um determinado grupo social ou profissional. Esta variação linguística tanto deve a sua origem nos modos de falar às migrações domésticas de colectivos profissionais e seus agregados familiares, como de grupos marginalizados que não queriam ser entendidos por quem não pertencesse ao seu grupo (contrabandistas, jovens, surfistas ou pescadores, por exemplo). No caso de Sesimbra, além da gíria, a comunidade piscatória criou uma cosmologia paralela, a praticamente esquecida *Lenda da Alalaia*. Uma “ilha mítica que os antigos pescadores sesimbrenses diziam avistar na linha do horizonte, crendo que nessa ilha tudo era às avessas. Aí, as mulheres tinham o poder, as âncoras flutuavam e as bóias afundavam-se” (Pitôrra, 2001: 62). De acordo com João Aldeia, o pescador e poeta local, Gilberto Pinhal publicou em 1950 um poema dedicado a esta lenda e à sua “ilha de sonho e magia”, que “jaz no seio do mar / envolta em mistério oculto / Negada aos olhos do mundo”. Também em 1952, Rafael Monteiro escreveu um texto repleto de alusões mitológicas sobre esta lenda que “anda na boca dos velhos pescadores quando em noites escuras o mar treme sobre a areia da minha terra velhinha”, sendo “lugar ignorado e eternamente procurado (...) vê-se... e não existe! Existe... e não se vê!” (2013d: 9). O reflexo e a refração da luz solar sobre a superfície do mar, a sua infiltração no meio aquático e a imagem invertida que os pescadores descortinavam devido a este fenómeno natural poderia explicar parte deste “mundo ao contrário”, mas não explica a ancestral necessidade de acreditar no indecifrável. Dado o simbolismo evocado pela *Lenda da Alalaia*, talvez devamos considerar o universo marítimo descrito por Joseph Conrad (2000 [1900]), quando este escreve sobre a monotonia mágica da existência entre o céu e a água onde nada é mais aliciante, mais frustrante e escravizante do que a vida no mar, para melhor entendermos a natureza desta actividade e a essência mitológica deste património imaterial e da sua tradição popular, uma vez que todos os mitos e lendas acabam por traduzir elementos estruturantes da natureza humana, da sua sociabilização e do seu entendimento cosmológico.

Actualmente, estas práticas, tanto as estórias picarescas, os chistes injuriosos como todo um ancestral imaginário marítimo, encontram-se diluídos, emergindo apenas como cumprimentos entre conhecidos que os usam como reconhecimento da partilha de vivências e de uma história comum ligada às pescarias, independentemente da origem geográfica de cada indivíduo. Com o desaparecimento das tabernas, somente no Porto de Abrigo, hoje em dia um espaço fora da vila, e nas primeiras horas da abertura do Mercado Municipal, se continua a pontuar o ritmo do trabalho e das conversas com uma específica prosápia faineira.

Além destes exemplos locais, existe um conjunto de expressões idiomáticas, alicerçadas no peixe, pescarias e hábitos ligados às comunidades marítimas que ocorre frequentemente, em particular na oralidade. Tanto *peixe graúdo* como *pesca grossa* definem “pessoas importantes, cabecilhas”, enquanto *peixe miúdo* define “pessoas de baixo posição na hierarquia, pessoas pouco importantes”. Em Sesimbra, registamos, como exemplo: “Às vezes aparece por aí a fiscalização, mas só apanha os pequenos, o peixe miúdo. Ao peixe graúdo não chegam eles”. Se *peixeirada* é sinónimo de algazarra, barulheira, banzé, basqueiro, balbúrdia (Almeida, 2020: 7), já ter *boca de charroco* indica boca exageradamente grande no equilíbrio das feições duma pessoa (idem: 200), ao mesmo tempo que também se estende à expressão *boca podre*, para designar alguém que gosta de espalhar boatos, não sabe ser discreto, nem guardar segredo, tratando-se de um coscuvilheiro, um quadrilheiro, ou pessoa sem palavra. A *caldeirada* enquanto expressão idiomática popular é utilizada para descrever uma “situação confusa, anárquica ou com intento enganador (...) Alusão a que na caldeirada (prato de peixe) há uma grande mistura de ingredientes” (íbidem: 34). E se *arriar a jiga* é uma referência aos preliminares de uma discussão acesa e pública onde se faz uso de um palavreado pouco recomendável e faz “alusão às peixeiras e outras vendedeiras de rua (que transportavam os produtos em jigas ou canastras, cestos à cabeça) conhecidas pela linguagem desbragada que frequentemente utilizavam”, *arrotar postas de pescada* é frequentemente utilizada quando alguém é “muito opinativo, sem que se lhe reconheça capacidade ou autoridade para tal”, o mesmo que “dar sentenças; cagar sentença” (íbidem: 16). Não sendo exclusivos de uma comunidade em particular, os exemplos acima referidos são largamente usados e reconhecidos, tanto por todo o país, como na vila de Sesimbra.

## **2.05 Monitorização e valorização dos recursos**

Actualmente, após a sua captura, a circulação do *pescado com valor comercial* a partir da lota, onde dá entrada vindo das embarcações, recebe a classificação de acordo com a *espécie*,

*qualidade, calibre e índice de frescura* e que a partir do momento em que estes dados são inseridos no sistema informático devem sempre acompanhar o pescado até à sua venda final. As listagens oficiais da *Docapesca* sobre todo o pescado que dá entrada nas diferentes lotas do continente contém a designação taxionómica, o respectivo nome comum de cada peixe e o código internacional ALFA-3 (de três letras) concebido pela *Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura* (FAO) para cada uma das espécies.

Até ao ano de 2000, para as principais espécies capturadas em Portugal, como o carapau, a sardinha, o peixe-espada branco e preto, a cavala, a pescada branca e o tamboril, existia, dentro da mesma espécie, a separação dos exemplares por tamanhos (por ordem decrescente de tamanho, desde T1 até ao T5), e por índice de frescura (por ordem decrescente desde as letras E (extra, praticamente vivo), A (muito fresco), B (fresco com algumas mazelas), e C (rejeitado). As classificações da *Docapesca* são as que figuram na etiqueta do *Comprovativo de Compra em Lota* (CCL), que identifica o pescado perante o cliente final em qualquer posto de venda, o que, na prática, nem sempre acontece, quer nos mercados municipais quer nas grandes superfícies.

Tal como tem sido referido inúmeras vezes, os produtos da pesca apresentam em Portugal um dos consumos mais elevados da Europa, e mesmo a nível mundial. Actualmente, encontramos disponíveis no mercado uma ampla diversidade de espécies de pescado fresco que são confeccionadas nas cozinhas domésticas e nos restaurantes das mais variadas formas. Em Portugal, as espécies mais consumidas são a sardinha, o carapau, o peixe-espada, o polvo e o bacalhau. Este último continua a ser maioritariamente consumido de acordo com a preparação tradicional depois de salgado e seco. Muitas outras espécies, como a dourada, o linguado, a lula, o choco, o pargo, a pescada, o salmonete ou o sável são igualmente apreciadas pelos consumidores, e algumas delas aparecem estreitamente associadas à gastronomia regional e local de diversas regiões de Portugal.

No entanto, em Portugal existe uma complexa estrutura científica e reguladora do pescado nas suas vertentes científica, política, económica, fiscal e comercial. Neste emaranhado, o pescador é quem manda nas redes para apanhar o peixe, mas em terra é ele próprio o pescado. É sobremaneira intrigante que, para uma realidade humana que parece sempre tão precária, pobre e à beira da extinção, exista simultaneamente um colosso administrativo com tantos braços e inúmeras ramificações. Este quadro é fruto da observação e da experiência adquirida no terreno, daí que neste capítulo tenha decidido abordar esta vastidão de diferentes

organismos que registam, fiscalizam, marcam, tributam, legislam e determinam, tanto o pescado capturado como a vida dos que se encontram envolvidos na faina.

O *Instituto Português do Mar e da Atmosfera* (IPMA) é o organismo público português que resulta da fusão do *Instituto de Meteorologia* com a unidade de investigação marinha do *Instituto Nacional de Recursos Biológicos* (entretanto extinto) e o departamento de geologia marinha proveniente do *Laboratório Nacional de Engenharia e Geologia*. “Em 1977, no âmbito da reestruturação do Ministério da Agricultura e Pescas nascia o Instituto de Investigação das Pescas. O INIP daria lugar ao Instituto de Investigação das Pescas e do Mar, IPIMAR, acrónimo por que foi designado a partir de 1992. Deste importante instituto público, fundido com o Instituto Nacional de Investigação Agrária em 2002 e extinto em 2012, quando se diluiu no Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), resta hoje muito pouco e nada de relevante surgiu em seu lugar. Constituído segundo o modelo dos laboratórios nacionais de investigação e desenvolvimento que nasceram nos países mais desenvolvidos no pós-guerra, o IPIMAR nunca teve os quadros e recursos de que as pescas portuguesas precisavam e ressentiu-se de um regular divórcio entre a administração e a investigação” (Garrido, 2018: 75-76). Infelizmente, durante os meus contactos com o IPMA, pude confirmar esta ausência de comunicação, não só da parte da administração, mas igualmente da tutela do governo central, o que acaba por se reflectir na eficácia dos “grandes projectos”, na ambiguidade da legislação, e consequentemente, no estado geral das pescas em Portugal.

No entanto, quer enquanto INIP, quer como IPIMAR, ou como IPMA, diversos investigadores deste instituto, como Maria Paes de Franca, Fernando da Costa, Maria Leonor Nunes, J.G. Sanches, Fernando Rebordão, Irineu Batista ou Narcisa Bandarra, desde a década de 80 do século XX, têm sido responsáveis por inúmeros estudos e levantamentos, e em particular pelas designadas *Publicações Avulsas do INIP* e do *IPIMAR*, fontes imprescindíveis, por exemplo, para a compreensão das pescas artesanais na costa continental portuguesa, das artes e métodos da pesca, do valor nutricional dos produtos da pesca, da exploração, do índice de qualidade e frescura do pescado ou da conservação e aproveitamento de sub-produtos da pesca. Infelizmente, estes trabalhos de natureza académica, mas de inteligível leitura e compreensão nunca tiveram a ampla divulgação que mereciam. Assim, de um modo estranho, causador de grande perplexidade, um dos alicerces vitais para o desenvolvimento do pensamento estratégico sobre a *Economia do Mar* tem sido insistentemente ignorado desde os alvares da nossa democracia. Ainda para mais, “se observamos o actual movimento de reconversão da economia do mar e o discurso público

emitido sobre a redescoberta de Portugal como nação oceânica, concluímos que as pescas são uma presença ausente” (Garrido, 2018: 11). Aqui não se trata de mera especulação, é um facto. Aliás, esta contínua oclusão ao conhecimento foi recentemente referida num artigo assinado por Edgardo Pacheco do jornal *Público*:

Em geral, os cidadãos não conhecem os projectos em que estão envolvidos os investigadores do IPMA. Não é que tal seja segredo. É só porque, além das questões orçamentais, não faz parte da cultura organizacional do Estado publicitar junto da comunidade o conhecimento que se cria em Portugal – tanto nos organismos do Estado como nas próprias instituições académicas em geral. Contudo, há, no caso concreto do IPMA, gente a liderar projectos de relevante valor científico, económico e social (Pacheco, 2020: 10).

O IPMA, de acordo com a sua lei orgânica publicada em 2012, é um instituto público, integrado na administração indireta do Estado, dotado de autonomia administrativa e financeira e património próprio. Este organismo é responsável pela monitorização dos recursos marinhos, indicação de quotas<sup>51</sup> para o pescado e, aliada à investigação biológica e nutricional, a apresentação de propostas para “novos produtos do mar”. Entre os vários projectos recentemente desenvolvidos pelo IPMA contam-se a “implementação de projecto de recifes artificiais ao largo da enseada da Nazaré”, a “conservação de espécies marinhas protegidas em Portugal continental”, o “apoio às indústrias de aquacultura e pescas”, o “controlo dos níveis e efeito do processamento na utilização de polifosfatos na indústria transformadora do pescado” e a “valorização e promoção da qualidade do polvo da costa portuguesa”.

Em sequência do trabalho desenvolvido por este organismo, a frescura e as suas propriedades nutricionais são dois dos aspectos mais relevantes e que mais têm contribuído para designar o pescado como um “alimento de eleição” junto do grande público. A grande diversidade de espécies capturadas, com distintos valores comerciais, os seus diferentes modos de preparação e confecção e a vasta diversidade de apresentações permitem a criação de dietas alimentares variadas para os diferentes tipos de consumidores. A presença de ácidos gordos polinsaturados do tipo ómega 3 (exclusivos dos organismos marinhos), de proteínas que se destacam pela fácil digestibilidade e o elevado valor biológico das mesmas, pois contêm uma enorme quantidade de aminoácidos essenciais ao regular funcionamento do

---

<sup>51</sup> Os Totais Admissíveis de Captura (TAC) e as quotas sobre as capturas de pescado são decididos pelos Estados-Membros da EU com base numa proposta apresentada pela Comissão Europeia. Esta proposta baseia-se em recomendações científicas formuladas pelo Comité Científico, Técnico e Económico da Pesca (CCTEP), um grupo de cientistas independentes criado para formular recomendações à Comissão sobre todos os aspectos da política de pescas. Fonte: ACOPE.

organismo humano, os baixos níveis de sódio, colesterol e do teor de hidratos de carbono, fazem do pescado uma fonte alimentar indispensável para todos os consumidores. Os principais macro-nutrientes – proteínas e gordura – representam, juntamente com a água, cerca de 98% da composição da matéria comestível do pescado. A matéria restante é constituída por compostos minoritários como as vitaminas A, D e E, o complexo de vitamina B, os sais minerais e por um conjunto de minerais de onde se destacam o fósforo, iodo, selénio, cálcio, potássio, zinco, cobre e magnésio (Nunes *et al.*, 2014). Esta conjugação de atributos do pescado e após os inúmeros estudos epidemiológicos iniciados nos anos 70 do século XX, permitem indicar o consumo de peixe como forma de provocar a diminuição do teor de triglicéridos no sangue, e desta forma, baixar o nível de colesterol, tal como pode igualmente funcionar como prevenção contra o risco de diversas doenças cardiovasculares (tromboses coronárias, arritmia, enfarte do miocárdio, fibrilação ventricular e outros acidentes cardíacos agudos). Os efeitos positivos do consumo de peixe têm, igualmente, sido referidos na prevenção da artrite reumatoide, obesidade, osteoporose, diabetes, cancro, algumas doenças neurológicas e psiquiátricas, doença de Alzheimer e diminuição do risco de demência. “Assim, é recomendável o consumo de pelo menos duas refeições semanais à base de pescado para melhorar a sua saúde” (Bandarra *et al.*, 2014), tal a conclusão dos investigadores e biólogos marinhos.

Dados recentes permitem concluir que 90% do mercúrio que consumimos, um metal pesado e elemento altamente tóxico para o sistema nervoso central, provém do pescado. Os peixes que apresentam maior teor de mercúrio são o cação, o peixe-espada (branco e preto), o espadarte e o atum. Os peixes de maiores dimensões e os predadores de águas profundas são, em geral, mais ricos em mercúrio do que os peixes mais pequenos. É nas zonas mais profundas do oceano que se concentram os metais pesados em meio aquático e quando mais longa for a vida do peixe, maior o seu tamanho e, conseqüentemente, maior o teor de mercúrio que estes peixes acumulam no seu organismo. Assim, deve-se evitar comer frequentemente os peixes anteriormente citados e, em geral, é preferível, dada a sua composição e valor nutricional, confeccionar peixes de menor dimensão.

No que respeita aos bivalves, o outro grupo de risco no que respeita à presença de metais pesados, o IPMA, após análises laboratoriais, define as diferentes *Zonas de Captura* para o território nacional consoante a natureza do ecossistema, o meio de produção e os níveis de poluição, sendo que a *Zona A* corresponde a captura no mar de espécies que podem seguir directamente para a lota e posteriormente para o consumo alimentar; a *Zona B*, inclui viveiros, captura costeira ou áreas fluviais. Neste caso, as espécies seguem para centros de depuração



ou transformação para finalmente poderem ser disponibilizadas ao consumidor; e a *Zona C* apresenta índice perigoso de metais pesados e coliformes, em que, a recolha dos bivalves, como é o caso da *amêijoia japónica*, é seguida da sua transformação a partir de cozedura industrial em materiais para fins não alimentares, de acordo com o que está estabelecido pela legislação comunitária. Em resumo, este processo de tratamento de bivalves destinados à alimentação segue, em terra, quatro fases distintas: C (Centros de Expedição), L (Transferência), CE (Depuração ou Transformação), até ao Consumo Final.

A Direção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos (DGRM) é um serviço central da administração direta do Estado, mais especificamente do Ministério da Agricultura e do Mar (MAM), dotado de autonomia administrativa, que tem por missão a execução das políticas de preservação e conhecimento dos recursos naturais marinhos, a execução das políticas de pesca, da aquicultura, da indústria transformadora e atividades conexas, do desenvolvimento da segurança e dos serviços marítimos, incluindo o sector marítimo-portuário, bem como garantir a regulamentação, a inspeção, a fiscalização, a coordenação e o controlo das actividades desenvolvidas no âmbito daquelas políticas. Algumas das atribuições da DGRM, conforme foram definidas a partir de 2012, são assegurar, através de métodos de gestão e ordenamento, o quadro de conhecimento dos recursos naturais marinhos disponíveis nas áreas sob soberania ou jurisdição nacional, relativamente à sua inventariação, utilização e ordenamento do espaço; Acompanhar a atribuição e execução dos fundos nacionais e comunitários a favor dos recursos naturais marinhos, da segurança e dos serviços marítimos; Exercer as funções de interlocutor dos fundos ou instrumentos comunitários de apoio à pesca quer a nível nacional, quer junto da União Europeia; Contribuir para a definição da política comum de pescas e participar na definição e aplicação da política nacional das pescas, nas vertentes interna, comunitária e de cooperação internacional, e garantir a sua execução, controlo e fiscalização; Autorizar, licenciar e aprovar as estruturas e atividades produtivas nos domínios da pesca marítima, aquicultura, apanhas marítimas e pesca lúdica, em articulação com os demais serviços competentes; Assegurar a certificação dos navios e dos marítimos nacionais; Atribuir, no âmbito das suas competências, os títulos de utilização do espaço marítimo e licenciar ou participar no licenciamento das actividades a levar a efeito neste espaço; Participar no processo de planeamento e gestão territorial das zonas costeiras; Licenciar e fiscalizar, no âmbito das suas competências, a utilização de águas sitas em áreas marinhas protegidas; e Regular a actividade das entidades que atuam no sector marítimo-portuário e da náutica

de recreio, designadamente aprovando normas administrativas de regulamentação do sector<sup>52</sup>. Em resumo, “o licenciamento, a motorização das pescas e das lotas e saber onde estão os barcos da frota pesqueira portuguesa a cada momento” (CF) são os principais atributos deste organismo. A DGRM é igualmente responsável pela atribuição de licenças e autorizações para a construção, modificação, motorização e transação de embarcações; venda fora de lota e licenças para pesca profissional desempenhadas com embarcações, apanha de animais marinhos e pesca apeada. Quanto à monitorização das capturas e à capacidade de regeneração das mais importantes áreas ictiológicas, a atenção centra-se no “ciclo dos pesqueiros”, entre a *manutenção*, o *agravamento* e o *alívio*, ou seja, a sustentabilidade biológica dos recursos marinhos, em que a manutenção do equilíbrio entre a exploração, reprodução e maturação cada espécie, é absolutamente vital para assegurar o futuro dos pesqueiros e da pesca. No que respeita à influência atlântica, geograficamente e não só, Portugal em geral, e Sesimbra em particular, encontram-se na convergência entre as correntes frias do norte da Europa e as suas homólogas provenientes da costa africana e do Mediterrâneo. Nas latitudes mais altas existe um maior número de indivíduos, mas a quantidade de espécies é mais diminuta e, para sul, existe uma maior variedade de espécies mas o número de indivíduos de cada uma é muito menor. Assim, devido ao incremento do turismo e da sua faceta gastronómica que almeja a maior variedade e a maior quantidade disponíveis, a crescente procura torna-se insustentável (CF). Consequentemente, coloca-se a questão de saber porque estamos a *vender* o nosso peixe se não temos suficiente para vender? Com tantas limitações, quotas, sazonalidade, poluição, esgotamento dos pesqueiros e perigos de extinção, onde está e de onde vem o nosso peixe fresco, publicitado como o melhor do mundo, para alimentar a crescente vaga de visitantes que recentemente “descobriram” no nosso país um novo *El Dorado* do lazer e do prazer culinário?

*A entrada envidraçada do edifício da DGRM dá directamente para um amplo átrio rectangular rodeado por gabinetes. Os amplos sofás de napa preta almofadada foram dispostos em quadrado, virados para o centro deste espaçoso recinto e de costas para as portas dos gabinetes. À esquerda, de frente para quem entra, fica um balcão, onde a rececionista vestida com um uniforme de uma empresa de segurança me cumprimenta amigavelmente antes de registar o meu nome e a minha origem: De onde vem? No centro desta sala de espera, recentemente remodelada, encontra-se uma imitação inacabada de uma*

---

<sup>52</sup> Decreto-Lei n.º 49-A/2012, publicado no Diário da República, 1ª. Série, N.º. 43, de 29 de Fevereiro.

*mesa de apoio barroca, com o seu tampo comprido rematado, por elegantes e trabalhadas pernas em arco que terminam numa espécie de garra. Ao centro, sobre a mesa, encontra-se a réplica de uma traineira em miniatura, em madeira e pintada com cores garridas e brilhantes. Azul, vermelho e amarelo sobre um fundo branco esmaltado. Não pude deixar de pensar na dupla ironia daquela composição. A singela traineira, com a sua forma tosca e atarracada como centro de mesa no lugar reservado aos antigos opulentos centros de mesa em prata, muito populares nas casas aristocráticas a partir do século XVIII e a duradoura referência ao imaginário trágico-marítimo da actividade piscatória artesanal, cultivado, em Portugal, a partir do início do século XX. No coração da instituição pública que, em grande parte, determina e controla a própria natureza das pescas em Portugal, terá sido inadvertida esta composição e a sua correspondente metáfora, recheada de anacronia, sobre como vemos o nosso passado e a actualidade dos nossos recursos marítimos?*

Essencialmente, no caso da DGRM, o peixe é uma representação territorial. Um objecto não visível na cartografia dos recursos. Uma imensa quadrícula desenhada com compasso, régua e esquadro sobre as águas oceânicas e litorais onde as embarcações, com diversas envergaduras e diferentes potências, constantemente monitorizadas, evoluem na sua faina. Esta instituição responsável pelo licenciamento de todas as embarcações e de todas as estruturas físicas implementadas em terra ligadas à actividade marítima da pesca, assegura a legitimidade de todos os instrumentos utilizados na exploração dos recursos naturais marinhos enquanto estabelece, organiza, promove e corrige o espaço onde eles operam. Ainda oculto dos radares pela imensa coluna de água, o pescado consiste de uma fórmula onde se combina o território, a capacidade bruta de transporte, a força motriz e a energia despendida no trajecto e captura deste recurso natural.

A *Docapesca* é a empresa pública sediada na zona ribeirinha do rio Tejo, que gere todos os portos de pesca em Portugal Continental, integrando 22 lotas e 31 postos de vendagem, que funcionam diariamente, ao longo da costa portuguesa, desde Vila Praia de Âncora até Vila Real de Santo António. Encontram-se, igualmente, sob a jurisdição da *Docapesca* 14 Marinas e Docas de Recreio ao longo da costa continental, habitualmente localizadas na área do respectivo Porto de Abrigo. Actualmente, dada a quantidade e o valor comercial do pescado, e de acordo com a direcção da *Docapesca*, as lotas mais importantes são Matosinhos, Peniche e Sesimbra. O nosso país é o terceiro maior consumidor de pescado do mundo. “Em média, cada português consome 57 quilos de peixe por ano, superado apenas pela Islândia e pelo

Japão. Este elevado consumo exige uma maior preocupação e responsabilidade ao nível da sustentabilidade das espécies capturadas. O estabelecimento de um tamanho mínimo é uma das medidas de gestão dos recursos mais importantes. Um dos objectivos é assegurar que não são capturados juvenis, ou seja, que estas espécies tenham a possibilidade de se reproduzir antes de serem capturadas e consumidas”. A certificação ecológica (eco-labels) e a rastreabilidade do pescado com informação histórica de cada peixe, de cada barco, do mestre do barco e do local de origem do pescado e a “cooperação com todos os intervenientes na fileira da pesca”, são as etapas para o objectivo final de “valorizar o pescado português para lá das *marcas*” (Fonte: Docapesca). De acordo com esta postura, a *Docapesca* tem apostado na divulgação e implementação da sua estratégia em escolas de restauração e hotelaria (com o apoio dos *chefs* e alunos), na formação dos funcionários da grande distribuição de modo a “garantir a presença da cavala nos mercados”, em aulas de culinária (*show cooking*) nos mercados municipais com o auxílio das autarquias, *chefs* e alunos da área da restauração e, finalmente, na presença assídua em feiras, seminários e outros eventos gastronómicos. No contexto de uma acentuada visibilidade mediática, a que a criação e o negócio na restauração se encontram intimamente associados nas últimas décadas, e de acordo com alguns jornalistas e críticos gastronómicos, esta é a estratégia correcta para a implementação de uma mudança nos hábitos alimentares dos portugueses: “São justamente os *chefs* que devem estar na linha da frente para a imperativa mudança de hábitos alimentares. Como figuras públicas com acesso à comunicação social, podem exhibir as suas capacidades criativas com espécies em bom estado de conservação. E nisso eles são mesmo bons” (Pacheco, 2020: 8). Frequentemente, as tradições gastronómicas das comunidades piscatórias são obliteradas em favor da novidade e da eficácia da exposição mediática e da mediatização da cultura.

A partir de 2007, a *Docapesca* usufruiu das ajudas disponibilizadas pelo *Programa Operacional Pesca 2007-2013* (PROMAR), um projecto co-financiado pela União Europeia e pelo Fundo Europeu das Pescas para modernizar as suas infra-estruturas e delinear as suas orientações estratégicas nas áreas da economia, modernização e sustentabilidade. Entre as diversas inovações e re-qualificações que tiveram lugar, a *Docapesca* passou a prestar um conjunto de serviços de apoio à pesca, “desde a concepção e fiscalização de projectos de infra-estruturas portuárias e seus equipamentos, à monitorização e gestão das operações, nomeadamente o leilão de pescado, garantindo a eficácia de uma cadeia de valor que confere eficiência e rentabilidade à empresa e aos seus parceiros” (Fonte: Docapesca). Tendo como objectivo criar as condições adequadas e proporcionar um serviço de qualidade para a

produção e comercialização do pescado, a Docapesca criou o *Comprovativo de Compra em Lota* (CCL), a etiqueta que identifica o pescado fresco das lotas nos pontos de venda ao público, sob o mote “É da Lota. É de Confiança” e que pretende assegurar a sua presença nas grandes superfícies comerciais, nos mercados municipais, nas peixarias e nos estabelecimentos de restauração. Implementada em 2010, esta etiqueta teve como principal objectivo dar “informação de valor acrescentado ao consumidor final, garantindo a rastreabilidade do pescado, a sua valorização ao longo do circuito comercial e contribuindo igualmente para a sustentabilidade e rentabilidade do sector da pesca em Portugal”. Este rótulo CCL foi renovado em 2013 com a inclusão do nome da lota onde foi feita a primeira venda do pescado, uma informação que, de acordo com este organismo, tem como finalidade aproximar a origem do produto ao consumidor final, contribuindo, desta forma, para a biodiversidade marinha e o combate à pesca ilegal. Esta etiqueta, que funciona na prática como a ficha cadastral do pescado, contém toda a informação considerada relevante sobre o pescado fresco: *Método de Produção* onde se distingue o pescado capturado no mar e o de água doce; a *Zona e Subzona de Captura*, conforme a lista de zonas de pesca da *Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura* (FAO); a *Arte da Pesca* utilizada na sua captura, que varia consoante a morfologia do local de captura e o comportamento da espécie; a *lota* por onde o pescado foi descarregado e onde foi avaliado, pesado, certificado e controlado pelas autoridades sanitárias e vendido em leilão, a sua designação comercial ou nome pelo qual é vulgarmente conhecido e o respectivo nome científico, e o preço por quilograma para venda ao público.

*No átrio das instalações da Docapesca, em Algés, logo que entramos no edifício somos surpreendidos por um gigantesco armário reforçado rematado, no topo, por dois monitores modernos. A exiguidade da entrada, para melhor controlo e rastreio dos visitantes, reforça o embate com este sólido e desconcertante mobiliário. Afinal, o armário é, na verdade, um gigantesco cofre forte dos primórdios do século passado, que alguém trouxe para ali, “porque é muito pesado para se andar às voltas com ele”. Este vetusto cofre, proveniente de uma época em que a burocracia se exercia à custa de resmas de papel timbrado, carimbado e assinado, tem no cimo dois modernos monitores onde é indicada a quantidade de energia eléctrica despendida por cada lota ao longo de todo o país. Em tempo real, minuto a minuto, podemos assistir à evolução dos quilowatts/hora em todas as primeiras vendas legais exercidas em toda a costa continental. Este controlo sobre a energia permite conferir o caudal de pescado que entra em cada lota, a cada hora do dia e durante todos os dias da*

*semana e estabelecer uma relação directa com o consumo de energia eléctrica. O domínio sobre o movimento de cada lota, combinado com a monotorização exercida pela DGRM sobre o movimento das embarcações envolvidas na pesca, permite, pelo menos teoricamente, estabelecer previsões gerais sobre o funcionamento de cada um destes pontos geridos pela Docapesca e sobre toda a frota pesqueira que anda no mar. No contexto da moderna rede de distribuição alimentar, e como refere Sidney Mintz (2008), uma vez que os alimentos têm de ser produzidos, processados e distribuídos, a energia é um dos importantes factores em qualquer conceito de globalização. Assim, o uso de energia é um coeficiente de nível tecnológico e ao mesmo tempo é uma expressão dos valores económicos e culturais, quer dos produtores, quer dos consumidores. A chave mestra do cofre anda perdida e a combinação foi esquecida há muito tempo. Todavia, a impositiva presença deste conjunto faz-nos regressar a terra e não nos permite esquecer as implicações e as necessidades práticas da faceta menos visível do “ressurgimento marítimo”, que uma vez mais tem sido reavivado em Portugal, tendo em perspectiva o actual contexto tecnológico da globalização e, em particular, a relevância dos recursos e dos sistemas alimentares.*

## **2.06 O peixe em terra e a primeira venda**

Após todo este rastreio através de uma complexa estrutura científica e reguladora do pescado, como é que tudo isto vive em terra? A manipulação do peixe inicia-se no alto mar, ou por entre as *pedras*, com a escolha do aparelho, do anzol e do isco, ou seja, a arte de lidar com o peixe ainda dentro de água. Segue-se a atenção dispensada ao modo como o peixe é içado para bordo no momento em que ainda vivo tem de passar pelo aperto do alador, operação que facilmente pode dilacerar e lesar o peixe. “Só aqui em Sesimbra é que sabemos lidar com o peixe” afiançam-me inúmeros testemunhos de pescadores, asseverando que a maneira de lidar com o peixe na sua passagem do mundo aquático para o terreno é um momento primordial desta transfiguração e encenação marítimas. E as múltiplas transfigurações terrenas do pescado iniciam-se precisamente no primeiro momento com a sua aguardada aproximação ao cais do porto de abrigo e a entrada nas instalações da lota de Sesimbra.

A lota de Sesimbra, gerida pela *Docapesca*, funciona das 06.00 horas às 24.00 horas diariamente, sendo que a lota é o único ponto da rede de distribuição alimentar a lidar exclusivamente com peixe do mar. Geralmente o período da noite é dedicado à *pesca do cerco*, o período da manhã (de terça a sábado) e o período da tarde (de segunda a sexta) à

*pesca artesanal (pesca de anzol e de emalhar) e de arrasto*. No período entre as 20.00 e 24.00 horas, há um funcionário permanentemente disponível para vendagem por amostra de pescado capturado em grande quantidade e proveniente da pesca do cerco, tal como a sardinha, a cavala ou o carapau. Neste ponto, tal como refere Kevin Bailey, parece-me importante assumir que:

existe uma linha difusa entre *artesanal* e *pescarias tradicionais em pequena escala*. A maior parte das instituições não faz qualquer diferenciação entre as duas. Na minha perspetiva, o termo *artesanal* tem evoluído de tal modo que nem todas as ‘pescarias tradicionais em pequena escala’ são ‘artesanais’. Alguns pescadores, independentemente da escala das suas operações, não estão preocupados com o ecossistema, a sua preservação, ou em assumir qualquer responsabilidade, neste contexto, perante os consumidores. Parece-me que as novas gerações de pescadores artesanais têm orgulho na qualidade dos produtos que fornecem ao mercado, e no equilíbrio do ecossistema de onde são originários. Assim, o termo *artesanal* reflecte um modo de vida, um exercício profissional de profundo respeito e paixão pela faina e artes da pesca. Deste modo, pesca artesanal é uma sub-categoria das *pescarias tradicionais em pequena escala*, ainda que os pescadores de ambos os grupos, frequentemente, tenham de enfrentar problemas similares (Bailey, 2018: 4).

A implementação, desde 1993, na lota de Sesimbra do leilão electrónico permite uma operação de venda mais rápida e uma mais eficaz preservação da frescura do pescado. Com o leilão on-line disponível desde 2014 é possível ao comprador efectuar as licitações à distância normalmente com o auxílio de alguém contratado, para o efeito, e que presencialmente se certifica da qualidade do pescado.

À parte a contabilidade da quantidade e valor do peixe controlado e transaccionado na lota, há o designado peixe *Fora da Lota*, proveniente normalmente de pescadores apeados (porque a captura ou recolha é proveniente de indivíduos sem embarcação). De acordo com o Decreto-Lei 81/2005 de 20 de Abril todo o pescado marítimo tem obrigatoriamente de entrar na lota para recepção, leilão e entrega ao comprador da primeira venda de pescado, encontrando-se isentos desta disposição o pescado capturado de acordo com o enquadramento legal dos *Contratos de Abastecimento de Pescado (Artesanal Pesca e Doca Marinha em Sesimbra)*; o pescado capturado nas águas interiores não marítimas e não submetidas à jurisdição das autoridades marítimas; o pescado proveniente da exploração de estabelecimentos de culturas marinhas; e o pescado capturado para fins científicos. Uma outra excepção revelada no terreno é o caso em que um pescador profissional (com a devida licença) pode também ser um pescador apeado. Estas funções complementam-se, mas não em simultâneo, uma vez que as licenças emitidas remetem para determinados períodos de tempo,

espécies particulares e quantidades de capturas bastante distintos e assim enquanto pescador apeado não há obrigatoriedade de submeter o pescado ao rastreio da lota. Em resumo, os principais objectivos declarados da *Docapesca* são a rastreabilidade, segurança e higiene, cobrança de impostos e cativação de impostos para a Segurança Social, assim como aperfeiçoar e modernizar de forma sustentável a relação: Pescador/Armador – *Docapesca* – Cliente.

Legalmente, e de acordo com o artigo 2º do Decreto-Lei 81/2005 de 20 de Abril, a lota “é a infra-estrutura em terra implantada na área de um porto de pesca ou em zona ribeirinha na sua influência, devidamente aprovada e licenciada para a realização das operações de recepção, leilão e entrega de pescado e outras operações que lhe são inerentes ou complementares, compreendendo a descarga, manipulação, conservação ou armazenagem”. No que respeita a prestação de serviços complementares, o 12º artigo do mesmo Decreto-Lei refere que “a entidade que explorar a lota pode executar, a título de prestação de serviços, outras operações ou tarefas prévias, complementares ou relacionadas com a actividade da pesca, nomeadamente: Descarga, transporte, selecção e pesagem do pescado; Produção e venda de gelo, conservação, congelação e armazenagem prioritária de produtos da pesca; Exploração de infraestruturas em terra, essencialmente direccionadas para o sector da pesca e da comercialização, em todas as suas vertentes; Fornecimentos de bens e outros serviços relacionados com a pesca e actividades conexas; e Prestação de serviços no âmbito da promoção e qualidade do pescado”.

A especificidade da qualidade do pescado determina o horário dos leilões na lota, sendo que, actualmente, as espécies capturadas em maior quantidade são a cavala, o peixe-espada preto (até 1998 foi peixe-espada branco), a sardinha, o carapau, o polvo vulgar e a pescada branca. No contexto comercial, a cavala veio substituir a sardinha devido à escassez desta e à atribuição de quotas cada vez mais diminutas para a sua captura. Para todas as espécies com limites atribuídos por quotas, 80% é o limite, “quando é acionado o alerta vermelho” e a sua captura expressamente proibida. Os remanescentes 20% funcionam como “margem de segurança” para o peixe que desembarca fruto da designada *Captura Acessória*.

No que à captura do espadarte (ou peixe-agulha como a maioria dos pescadores locais designam esta espécie) diz respeito, em Sesimbra hoje só há uma embarcação registada e em actividade. Dadas as longas distâncias percorridas para sua captura, o resultado desta faina é muitas vezes desembarcado em lotas próximas das áreas de captura, sejam elas portos no sul de Portugal ou em Espanha. Historicamente, e de acordo com o testemunho de diversos entrevistados, esta nunca foi uma actividade piscatória com relevantes objectivos económicos. De início tratava-se simplesmente de capturas acessórias (com redes ou arpões), tornando-se



mais tarde uma pesca desportiva, que, dadas as suas particulares características e a natureza sanguínea do pescado em questão, se tornou fonte de prestígio social para os seus praticantes.

O fim do *Acordo das Pescas com Marrocos*<sup>53</sup> e a crise daí decorrente conduziu ao abate<sup>54</sup> de um grande número de embarcações em Sesimbra e conversão de outras para a captura de outras espécies (caso do incremento da pesca do espadarte) e do grande declínio da *pescado do cerco* entre 2009 e 2011. “Cerca de dois terços dos abates foram executados entre 1986 e 1993, durante o primeiro governo de Cavaco Silva (...) Tudo indica que se tratou de uma política apressada e instrumental, cujos intentos de modernização detinham alguma racionalidade económica, mas cujas consequências sociais foram muito negativas” (Garrido, 2018: 108 e 109). Todavia, a partir de 2013 e nos anos seguintes, dado o encarecimento do pescado, a lota de Sesimbra foi onde se observou a maior quantidade de movimento de pescado, ficando em segundo lugar no valor do pescado transacionado, logo a seguir a Peniche. A informação registada sobre estas transições locais de cada lota é permanente e enviada diariamente para a sede da *Docapesca* em Lisboa.

Em consequência da grave crise sentida no sector pesqueiro, acima referida, foi alterada a legislação referente à aposentação dos seus trabalhadores. O pescador profissional (profissão de desgaste rápido) pode reformar-se aos 55 anos, mas fica sem licença profissional e não pode mais pescar nessa situação. Isto deveu-se ao facto de diferentes governos necessitarem de abater pessoal, tal como abateram embarcações no passado recente. Estes pescadores podem pedir uma licença de pesca desportiva, mas não podem levar o peixe para a lota, encontrando-se restringidos pelas normas da pesca desportiva, que pouco devem aos conhecimentos empíricos da tradicional pesca costeira. Como grande parte das reformas são baixas, gerou-se aqui a situação ideal para a criação de uma economia paralela: impossibilitados de vender na lota, muitos destes pescadores ficam com algum do pescado para o seu agregado familiar e vendem o restante directamente para a restauração, que pode assim comprar pequenas quantidades de peixe fresco a preços mais baixos, uma vez que se

---

<sup>53</sup> Acordo em Matéria de Pesca Marítima, assinado em Lisboa entre Portugal e Marrocos, a 25 de Março de 1976 (com entrada em vigor a 04/01/1978) e o Protocolo Modificativo do Acordo em Matéria de Pesca, assinado em Lisboa, a 18 de Outubro de 1985.

<sup>54</sup> Este “abate” é absolutamente literal. As embarcações pesqueiras abatidas são completamente esquarteradas em terra, tal como os animais no matadouro, até não ficar qualquer vestígio da sua antiga forma e função. O objetivo é eliminar fisicamente, peça por peça, estes veículos anfíbios, dos quais restará somente uma memória ou, se quisermos, um património imaterial. Assim, os museus marítimos têm grande dificuldade em recuperar ou adquirir embarcações desactivadas com interesse etnográfico. Neste contexto consideramos interessante consultar o artigo “Duas horas para abater sete barcos dentro do museu” publicado no *Diário de Notícias* de 22 de Março de 2017 e disponível para consulta em: [www.dn.pt/artes/.../duas-horas-para-abater-sete-barcos-dentro-do-museu-5742273.html](http://www.dn.pt/artes/.../duas-horas-para-abater-sete-barcos-dentro-do-museu-5742273.html).

encontram livres da taxa e do resultado do leilão da lota e do intermediário que compra na lota em grandes quantidades e depois faz o seu próprio preço consoante a relação entre quantidade e procura de cada espécie. Simultaneamente, o pescador vende as espécies capturadas sem pagar as taxas referentes à sua inscrição na lota e pode gerir directamente o preço do pescado com um único revendedor e intermediário neste processo. Estas “restrições discriminatórias” têm encontrado cada vez maior resistência por parte da iniciativa privada local. No II Congresso do Fórum Empresarial da Economia do Mar (2013), o administrador da *ArtisanalPesca*, Carlos Macedo afirmou que um dos resultados do actual sistema de venda através da *Docapesca* é “impedir que as empresas de pesca, na sua maior parte pequenas e micro-empresas, se desenvolvessem efectivamente como empresas” representado desta forma “para o bem e para o mal, uma herança que ainda temos do Estado Novo”, daí que a “*ArtisanalPesca* aparece como alternativa à *Docapesca*” (Aldeia, 2013: 1 e 8).

O trajecto histórico das pescas em Portugal encontra-se tingido por este género de imagens impressionantes, presentistas e bipolares. Estas ideias redondas ora se limitam a juízos punitivos da herança salazarista, cuja organização corporativa fez das pescas um símbolo do nacionalismo historicista e nepotismo oligárquico do regime: ora se exalta esse período como ‘idade de ouro’, cuja grandeza perdida terá está estado associada a uma sábia estratégia nacional, entretanto desbaratada por sucessivos governos democráticos e por uma obsessão de recusa da herança ditatorial (Garrido, 2018: 10).

De notar que desde os anos 80 do século XX, ambas as instituições anteriormente mencionadas têm sido contempladas com diversos tipos de apoios e incentivos financeiros, tanto da parte do estado português como da União Europeia, de modo a assegurar a execução e concretização de estratégias ideologicamente delineadas e economicamente sancionadas pelas mesmas instituições.

A moderna sistematização aplicada ao funcionamento do leilão na Lota de Sesimbra opera de acordo com um processamento industrial. Mas atenção, este é o momento fulcral de todo o processo de manipulação que se constrói sobre a vasta incerteza do que seja um peixe. A partir do momento da sua arribação no cais e da entrada nas instalações, o peixe transmuta-se gradualmente em pescado, adquirindo propriedades que somente lhe podem ser atribuídas em terra, por funcionários e maquinaria certificados que unicamente exercem as suas atribuições em terra firme, assegurando a *selecção*, *descarga* e *classificação* do peixe. A entrada do peixe na lota é o limiar da sua *nova natureza*, porém, não se trata de um percurso linear, embora tenha de ser percebido como um percurso linear, sem intervalos duradouros,

sem intervenção externa, sem mácula. A qualidade do produto final depende grandemente da fluidez deste processo de categorização, selecção e comercialização, uma vez que o nível de frescura (condicionada, refrigerada ou congelada) e apresentação do pescado vai sempre condicionar o seu valor comercial.

Antes do início da operação de rastreamento e licitação propriamente dita, os compradores circulam pelo cais, nas traseiras da lota, onde o desembarque tem lugar e o pescado arriba a terra. Nos bastidores do leilão, é possível dar uma espreitadela à quantidade, tamanho, espécie e qualidade que a embarcação tal e tal capturou e assim calcular o potencial valor do pescado em lota e relacionar este preço com o interesse e procura do próprio comprador. Este primeiro passo permite ao olheiro (ainda não comprador) estabelecer a sua estratégia de compra e avaliar o interesse dos restantes compradores (ainda só olheiros). Como compradores, têm acesso à lota os *Clientes Autorizados* através de *Certidão de Actividade* relacionada com o pescado (pescador, peixeiro ou comerciante declarado deste ramo) ou *Procuração para Aquisição* em nome de uma empresa relacionada com a transacção do pescado (peixaria, mercado ou supermercado).

Na etapa da *recepção e pesagem*, o pescado entra na lota em uniformizadas caixas abertas cor-de-laranja ou azuis, rectangulares e estriadas de plástico resistente. Cada caixa de pescado ou cada lote de caixas (com a mesma espécie, qualidade e calibre de pescado) são pesadas e dão entrada na lota com um talão de papel impresso e lançado manualmente, pelo funcionário da lota, sobre cada lote de pescado, onde se encontram indicados o código e o nome da embarcação, data e hora da compra, código e nome do pescado, número identificador da caixa ou das caixas, o código e o nome do comprador, o preço, o lugar do parque coberto do comprador para onde as caixas são transportadas após a compra, o tipo de venda (Leilão) e o peso do pescado.

A espécie, qualidade, calibre e frescura do pescado atribuída a cada lote pelo funcionário da lota é inserido no sistema informático e acompanha o pescado até à sua venda. A espécie, qualidade e frescura são atribuídas por verificação visual e táctil. É avaliado, por ordem decrescente da sua frescura, com as letras E (extra, praticamente vivo), A (muito fresco), B (fresco mas com algumas mazelas devido à captura ou transporte), e C (rejeitado). O calibre é por vezes atribuído com a ajuda e comparação do tamanho do pescado com o comprimento ou largura das próprias caixas de plástico, sendo, para tal efeito, o pescado alinhado ao comprimento numa das bordas destas caixas. Além das frequentes análises químicas e bacteriológicas aos equipamentos utilizados na lota e da manutenção das “boas práticas de fabrico e

manuseamento do gelo”, a segurança alimentar é garantida por periódicas análises dirigidas para a detecção de histamina e dos níveis de azoto básico volátil total (ABVT), ambos indicadores de deterioração do pescado, assim como de metais pesados, organismos patogénicos e sulfitos no pescado.

Após ser pesado e identificado, o pescado é levado para junto de uma das duas cabines brancas e envidraçadas existentes no meio do pavilhão e dispostas, em *exposição*, de frente para a bancada onde se encontram sentados os compradores que irão licitar o pescado. Esta bancada é muito semelhante às existentes nos pavilhões desportivos espalhados por todo o país. O acesso à bancada é permitido aos compradores autorizados e visitantes incluídos nas visitas guiadas pela câmara municipal. No entanto, não é rara a presença de crianças ou amigos a acompanharem um familiar ou conhecido. O acordo tácito existente assim o permite, desde que estes elementos “exteriores” não intervenham no leilão nem recolham fotografias dos compradores, tal como fui discretamente avisado durante a minha primeira visita à lota de Sesimbra.

Quanto à sua concepção, estas cabines assemelham-se a uma versão modernizada das barraquinhas de feira com o seu tapume frontal que se abre verticalmente para cima anunciando o início da actividade do leilão. Sobre cada cabine existem três altifalantes por onde o funcionário informa a plateia do decorrer da operação. No interior de cada cabine, um funcionário controla o sistema informático e as ordens dadas pelos compradores nas bancadas através de um comando remoto entregue a cada um mediante a licença atribuída pela *Docapesca*. Além do computador e respectivo monitor controlados pelo funcionário, existe um monitor maior onde se apresentam os mesmos dados - número do vendedor; quantidade de caixas para venda; número da caixa; número do lote; peso do pescado; tamanho/grau de frescura; espécie; e nome da embarcação - dos dois grandes monitores suspensos do tecto do pavilhão e de onde os compradores podem acompanhar e intervir no desenrolar do leilão. O valor de referência do pescado é de 30% do preço que esta espécie específica anteriormente foi vendida nesta lota + 2 Euros por quilograma. O leilão é electrónico e o valor atribuído sofre um decréscimo contínuo até ser arrematado. Neste processo o valor inicial tem obrigatoriamente de cair 5 dígitos, caso contrário o sistema dispara automaticamente, a operação é suspensa e a venda é repetida.

Os compradores são o *Grande e Pequeno Retalho*, a HORECA<sup>55</sup> e Associações sem Fins Lucrativos. O grande retalho compra directamente em lota o pescado que seguirá para as

---

<sup>55</sup> O termo HORECA é uma abreviatura que provém das palavras Hotelaria, Restauração e Cafeteria e trata-se de um serviço de distribuição na indústria alimentar com cerca de 100 mil clientes em Portugal. O Canal HORECA

grandes superfícies comerciais e mercados abastecedores, como o MARL; o pequeno retalho é constituído por peixeiros, comerciantes do interior/intermediários que se abastecem directamente na lota para posterior revenda direccionada a mercados e peixarias; a rede HORECA compra directamente em lota, ou através de um único intermediário (grossista), claramente identificado, que irá fornecer os clientes desta rede; e finalmente as Associações sem Fins Lucrativos e profissionais da restauração, estes últimos com pouca visibilidade local, que também adquirem o pescado na lota mas em muito pequenas quantidades. Após ser rematadas, as caixas ou lotes de pescado são dispostas no *parque*. Uma área com rectângulos marcados no pavimento com tinta amarela, cada qual com o código do comprador (assemelhando-se por isso a um parque de estacionamento automóvel). Daqui o pescado segue para os veículos frigoríficos de cada comprador, estacionados no exterior. Ao comprador da primeira venda de pescado é entregue uma *Guia de Pescado ou Transferência* emitida em triplicado que indica a data, hora e local da carga; o código do controlo veterinário; a identificação do armador e o código da embarcação, assim com a respectiva Arte de Pesca utilizada (A=Arrasto; T=Artesanal; S=Cerco); o nome comum e científico da espécie; o seu calibre e grau de frescura; e o peso do lote, assim como o preço a que foi comprado com todas as taxas associadas descritas detalhadamente. Legalmente, este documento deve acompanhar os produtos do mar ao longo de todo o *circuito comercial*, desde a sua carga em lota, durante toda a transferência até à peixaria, mercado, supermercado, ou restaurante, até serem adquiridos pelo consumidor, quando termina a longa jornada do peixe. Ou melhor, do pescado.

Em Sesimbra, tal como em Matosinhos, Figueira da Foz, Peniche e Portimão, existe uma alternativa a este canal de compra presencial que é o sistema de venda via internet. A partir destas cinco lotas onde é transaccionado 70% do volume total de pescado no continente, o comprador pode, à distância, combinar e alterar as suas compras nestas lotas a partir de uma “central de compras” localizada em qualquer parte. Auxiliado por um sistema de vídeo instalado em cada uma destas lotas e com acesso, em tempo real, a um painel de venda online exactamente igual aos que encontramos nas lotas, ao comprador “basta premir uma tecla no computador para comprar”. Este sistema “simples e intuitivo”, permite-lhe, igualmente, “analisar o mercado, visualizar o leilão das diferentes lotas ligadas on-line e dispor de uma oferta mais alargada e segura do pescado” (Fonte: *Docapesca*). Na verdade, o comprador tem

---

Portugal engloba empresas e entidades representativas do sector da hotelaria e restauração e similares, nomeadamente os fornecedores de produtos, prestadores de serviços, associações, bem como outros empreendimentos deste sector, nomeadamente restaurantes, bares, cafetarias, e serviços de *catering*.

sempre um funcionário no local que *off-line* lhe transmite a informação sensível não disponível através do canal digital de compras, ao mesmo tempo que se certifica do andamento normal do processo de compra. Aqui a separação entre as transações materiais e os laços sociais também é espelhada por semelhante dissociação entre os processos de venda e a produção de alimentos (Lien e Jacobsen, 2013). Em resumo, e quanto à configuração da distribuição do pescado, temos assim o *canal curto*, da lota directamente para o retalhista da loja ou mercado e para as grandes superfícies; o *canal grossista*, quando o pescado é comprado na lota pelo grossista para em seguida ser adquirido pelo retalhista para a venda final ao consumidor; e o *canal da indústria* em que os produtos do mar seguem para a indústria das conservas ou da transformação em sub-produtos, que posteriormente seguirão os variados caminhos das intrincadas redes de distribuição nacional e internacional até chegarem ao ponto de venda final numa pequena mercearia de aldeia perdida na serra ou num pequeno mercado *gourmet* de uma localidade balnear aberto durante a época alta.

Na actual situação, os pescadores tradicionais estão a perder a competição com as grandes empresas da indústria das pescas, não apenas no mar, mas também nos mercados em terra. Devido à sua gigantesca dimensão, que lhes permite uma grande redução dos custos e alta eficiência, as grandes empresas podem, assim, vender os seus produtos a preços mais baixos do que os pescadores locais. Graças à sua intrincada e hiper-racionalizada rede de distribuição, as grandes corporações da indústria alimentar colocam, muito rapidamente e a preços mais baixos, os seus produtos no mercado global (Bailey, 2018), eliminando da nossa sociedade de consumo a exasperante sazonalidade e garantindo, em simultâneo, a permanente abundância, ainda que a origem do pescado seja cada vez mais indefinida e opaca e incalculável o seu desperdício final. Ao mesmo tempo este sistema combinado de organização e coordenação, industrialmente produzido, pode ter enormes impactos negativos na sustentabilidade alimentar (Truninger, 2019), tal como, por exemplo, se tornou recentemente particularmente visível no cinema com “Les Glaneurs et la Glaneuse” da realizadora Agnès Varda<sup>56</sup>, ou mais recentemente com a série documental de televisão “Rotten”, emitida via a plataforma Netflix, a partir de 2018, onde, além da moderna produção alimentar, se analisa o papel desempenhado pelos diversos agentes envolvidos no sistema de distribuição de diferentes e basilares produtos alimentares.

No entanto, apenas uma parte do volume do peixe, em particular as grandes capturas como a sardinha, ou as espécies mais valiosas como a dourada e o marisco, chegam à lota. Na

---

<sup>56</sup> O etno-documentário biográfico *Os Respigadores e a Respigadora*, na edição distribuída em Portugal, é um filme escrito e realizado por Agnès Varda, estreado comercialmente em 2000.

azáfama da chegada e venda do peixe em lota é difícil para o forasteiro ocasional perceber este esquema paralelo elaborado sobre acordos pré-estabelecidos, sinais, gestos, olhares, chamadas de telemóvel entre terra e as embarcações, um *dialecto* ou calão conhecidos apenas de quem vende e de quem compra, como é o caso das caixas ou baldes vazios empilhados sobre caixas ou baldes cheios de peixe. Neste caso, a utilização de sinais quase imperceptíveis, da gíria ou de um dialecto local, como forma de distinção social cujo significado é desconhecido para o visitante (visitante, excursionista ou turista), é claramente um atributo desta cuidadosa encenação, que assim possibilita organizar e adequar a acção consoante as diferentes situações e de acordo com as vicissitudes de cada performance, mantendo ocultos a totalidade desta complexa rede de significados em que se sustenta toda a performance (Goffman, 1993 [1959]). Nesta área, simultaneamente palco restrito e bastidor da transfiguração do pescado, através do uso de disfarces linguísticos, sociolectos, falatórios, rumores, gestos, anedotas e outros códigos, é criado e defendido um novo espaço social no qual pode ser expressa abertamente a dissidência dos intervenientes, tanto em relação ao seu desempenho e à representação a decorrer no “palco”, como aos discursos e registo oficial das estabelecidas relações de poder (Scott, 2013 [1992]). *Orelhas que não escutam, olhos que não vêem, coração que não sente.*

Este “peixe ocasional” ou “peixe vadio” é disposto no fundo das caixas de plástico sob outro “peixe convencional” de baixo valor, como a cavala, e “segue o seu caminho” sem passar pelo escrutínio do leilão. Esta “substituição” de um peixe por outro é facilitada pela própria natureza de algumas espécies, uma vez que há diferentes espécies do mesmo peixe cuja distinção é impossível no ambiente da lota e só podem ser verificadas por pescadores com muita experiência ou em ambiente de laboratório, como são os casos exemplares das duas espécies de peixe-espada preto que frequentam o Atlântico: o *Aphanopus carbo* e o *Aphanopus intermedius*, este último, apenas descoberto e registado por N. V. Parin em 1983 e as diferentes espécies de raias, entre as quais a *raia comum*, a *raia pintada*, a *raia de quatro olhos*, a *raia pregada*, a *raia bicuda*, a *ratão*, ou a *tremelga*. Neste contexto, a taxa de 23% aplicada sobre todo o marisco leva a que, por vezes, este seja registado com a designação de outro peixe de modo a aliviar o comprador que já tem de pagar a taxa de 12% sobre a licença de compra em lota. Habitualmente, a inspeção e fiscalização das lotas e mercados é feita por agentes das Finanças e da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) e incide no controlo da facturação, calibre, origem e transporte do pescado (uma vez que a escassez ou falta de determinada espécie é compensada pela compra em lota, ou não, dessa espécie em

diferentes povoações marítimas) posteriormente transportado para os grandes centros como Lisboa, ou então, de Sesimbra para o Algarve, como é o caso do marisco na época do verão. Quanto às espécies cuja captura é proibida por se encontrarem em período de defeso, esgotamento de quotas atribuídas ou por serem consideradas como um risco alimentar são vendidas na lota com uma designação diferente de uma espécie fisionomicamente semelhante que não se encontra proibida<sup>57</sup>.

Na verdade, este delicado e oscilante sistema de compensações, designado oficialmente como “fuga à lota”, não tem as características de uma rede inamovível e permanente com carácter sistemático, até porque os intervenientes vão mudando e a fiscalização vai aparecendo, sendo que as multas sobre os infractores são avultadas, chegando no limite à erradicação da lota do comprador implicado na transgressão ou à perda da licença de pesca por parte do armador ou pescador. Ambos, acontecimentos raros. O valor da venda na candonga deste ou daquele quinhão de peixe que escapa ao controlo das instituições acaba por reverter para os pescadores e intermediários, sendo que o comprador final, restaurador ou peixeiro, acaba por não ter de pagar os impostos estabelecidos por lei, o que vai permitindo “a sobrevivência do pequeno comércio e da pequena restauração”. Quanto ao consumidor final na restauração, este representa a figura do mexilhão no famoso adágio português. A fuga à escalada dos preços do pescado marítimo nas áreas costeiras, incentivada pelas menores capturas e maior afluência de turistas endinheirados e fiscalizada pelos serviços tributários e de segurança alimentar, é, hoje, praticamente impossível.

Aqui chegados, neste ponto em que o pescado finalmente arriba a terra firme, parece-me importante sublinhar que tanto a natureza do trabalho no mar como a interacção com a primeira venda apresentam características muito diversas nos casos da pesca local, costeira, de largo ou longínqua. Habitualmente, quer seja em termos académicos, jornalísticos ou políticos, o discurso sobre as pescas usa o termo *pescador* para indicar o protagonista desta actividade, quando na verdade estamos a aglutinar diversos actores sócio-económicos num padrão idealizado e rudimentar da actualidade. Assim, o *pescador* tornou-se numa abstracção ou numa referência nostálgica a um passado idealizado. Arrais, armadores, mestres, pescadores (por conta própria ou por conta de outrém), marítimos (no mar ou em terra),

---

<sup>57</sup> O *Relatório do Grupo de Trabalho da Valorização do Pescado* entregue à *Comissão de Agricultura e do Mar* da Assembleia da República em julho de 2013, adverte que as entidades fiscalizadoras devem centrar-se na fuga à lota e ficou registado nas suas conclusões que: “O combate à fuga à lota deve ser intensificado e deve ser feito de forma eficaz, pois a existência de um circuito paralelo de 1ª venda de pescado, não permite muitas vezes que o mesmo se valorize na venda em lota”, ao mesmo tempo que se defende “a legalização da venda directa, como meio para combater a fuga à lota” (2013: 17 e 15).



pilotos e contratados empregados nos grandes barcos-fábrica, pescadores do arrasto, do cerco ou da linha têm experiências, necessidades, hábitos, rotinas, rendas e possibilidade de acesso a isenções fiscais, subsídios ou empréstimos bancários promovidos por diferentes instituições e autoridades de modos completamente diversos. Por exemplo, se a lota é absolutamente necessária para o escoamento das capturas da pesca do largo e longínqua, o mesmo pode não acontecer forçosamente com a pesca costeira e local. Em particular, no caso da pesca local, o acesso à lota é uma obrigação, uma contrariedade que, dado o baixo rendimento frequentemente auferido, bem podia ser evitada. Do mesmo modo, será legítimo atribuir-se o conceito de pesca artesanal à pesca longínqua, apenas porque não utiliza aparelhos de arrasto não-selectivos, apesar de todos os modernos meios tecnológicos que actualmente tem ao seu dispor? Os resultados e a existência dos homens que chefiam e praticam esta pesca altamente mecanizada pouco têm em comum com a actividade dos Avieiros no Tejo, com a comunidade piscatória da Carrasqueira no Sado, os pescadores da Arrifana ou do Porto Formoso na ilha de São Miguel nos Açores, ou com a pesca costeira em Sesimbra. Se, por um lado, no caso da pesca artesanal, esta se encontra constantemente ameaçada pelos processos de industrialização e capitalização e neste confronto acaba por se articular com os elementos de modernização sem que tal adaptação implique mudanças estruturalmente profundas no exercício da sua actividade, no caso da pesca industrial, prevalecem as relações patronais formalizadas e a contratação de assalariados “em que grupos de trabalho e de decisão diferentes se ocupam dos diversos momentos da sua realização” (Maldonado, 1994: 26), tal como numa linha de montagem. Por um lado, há pescadores cujo meio de vida está relacionado à pesca em águas profundas, e cuja relação com o mar se estabelece maioritariamente em mar aberto, com as suas embarcações mecanizadas e aparelhos de pesca de feição artesanal, mas providos de uma larga amplitude, em que a faina nocturna, em que passam dias seguidos no mar, faz parte da sua habitual labuta marítima. Por outro lado, há os pescadores, cuja pesca se estabelece nas proximidades da beira-mar, ocorrendo principalmente em águas abrigadas ou em mar raso, próximo à costa. Usufruído de aparelhos e embarcações de pequena dimensão, encontram-se sujeitos a um *complexo calendário de plantio e colheita*. A sua faina é cuidadosamente delineada, de acordo com os diversos factores atmosféricos e haliêuticos. Ambas as experiências, subordinadas à influência dos *reboiços do tempo*, das alterações do clima das condições do mar, são, de modo diverso é certo, irremediavelmente marcadas pela incerteza e pelo risco, mais ou menos controlado. No entanto, em termos práticos e no âmbito da pesca artesanal em Sesimbra, a designação de *pescador* é utilizada no caso do homem que vai ao mar sozinho na sua pequena embarcação e se dedica à pesca de proximidade, em que todo o

conhecimento, experiência e acção se concentram num único indivíduo; ou então, é empregue para nomear o proprietário da embarcação responsável por uma tripulação cujos membros não são designados como pescadores. Além da organização das pescarias, o dono do barco tem o conhecimento geral do mar, da faina e do rendimento do pescado, enquanto que o entendimento parcial detido pelos outros os coloca no patamar de simples tarefeiros não qualificados. A crescente falta de mão de obra na faina marítima tem levado a uma reiterada contratação de homens *que andam no desenrascanço*. Atribuladas situações familiares que conduziram a uma vida de penúria, uma genealogia marginalizada, um consumo excessivo de álcool, periódicas reincidências com estupefacientes, uma grande deficiência na formação escolar e *um desinteresse em assumir outras responsabilidades*, fizeram deles *pau para toda a obra*, no mar e em terra, sem nunca chegarem a ser apresentados como pescadores. São moços para toda a vida, sendo que na maioria dos casos a mocidade há muito que já lá vai. Frequentemente, são homens dedicados, obedientes, calados, retraídos e imensamente tímidos, que procuram passar despercebidos. O seu trabalho e a sua sobrevivência dependem disso. A particular noção de competitividade entre pescadores e ocultação de informação sensível na pesca faz com que, quando questionados sobre um aspecto técnico da sua actividade, estes homens remetam as explicações para o pescador e proprietário.

Neste contexto, “com raras mas significativas excepções, os subordinados tendem, por prudência, medo e desejo de cair nas boas graças dos mais fortes, a moldar o seu comportamento público face às expectativas dos poderosos (...) Os subordinados simulam uma atitude de deferência e consentimento, ao mesmo tempo que tentam discernir e interpretar as verdadeiras intenções e o estado de ânimo dos poderosos” (Scott, 2013 [1992]: 28 e 30). Quase inabordáveis, não querem correr riscos além dos necessários nem ser apanhados em inconfidências. Apenas no ambiente do café tal pode acontecer, mas sob os efeitos do álcool, e a informação tanto pode ser incentivada e reconhecida com matreirice como publicamente desvalorizada. Dado que “o discurso oculto é sempre específico de um determinado espaço social e de um conjunto particular de actores”, nestas ocasiões “o discurso oculto é produzido para um público diferente e sob constrangimentos de poder distintos daqueles que condicionam o discurso público” (idem: 43 e 32).

Os árduos e recorrentes hábitos da faina fazem deste conjunto uma equipa coesa e silenciosa de onde se destaca a voz do *pescador*. Os grandes riscos inerentes a esta actividade fazem com que a quebra desta dinâmica, seja por desrespeito, transgressão, negligência ou absentismo, conduza, muitas vezes, ao abrupto afastamento do infractor e à sua segregação da comunidade marítima, sendo que os reincidentes acabam por arranjar uma ocupação em terra,

uma vez que *não davam para a vida no mar*<sup>58</sup>. Em resumo, as embarcações, os aparelhos, as capturas e a visão que estes homens do mar têm das suas actividades são diferentes e frequentemente antagónicas entre si. Essencialmente, parece-nos que apenas tendo em consideração este conjunto heterogéneo e diferenciado de perspectivas, actividades laborais, posições sociais e o papel desempenhado por cada um destes diferentes *pescadores* é que podemos avaliar e definir com algum rigor o que, presentemente, é a pesca em Portugal.

“Numa terra onde a sociedade assentava na relação hierárquica: arrais – pescador, passou a existir uma nova relação: patrão – operário. E tanto se degradou o ofício do mar que ao pescador chamaram ‘operário marítimo’, e este mesmo nome foi estampado no cunhal de uma rua, ainda nela subsistindo para nossa vergonha. Na terra de Sesimbra, onde as lágrimas de uns eram as lágrimas de todos, onde a alegria de um era a alegria de todos, passou a haver uns que sorriam e outros que choravam; nesta terra onde todos eram primos ou parentes, enxertaram-se ‘garfos’ de outras castas que nada tinham de comum com a raiz. Nem têm” (Monteiro, 1973: 8). Tal como acontecia com as sirenes das antigas fábricas, o chamamento para o mar no caso dos marítimos funcionava como chamamento impositivo para que todos os trabalhadores se dirigissem aos seus postos de trabalho, fosse dia ou noite, pois era o sinal para o início da faina, da expectativa do regresso do mar com peixe fresco para dar entrada nas fábricas de modo a ser processado no mais curto espaço de tempo.

A partir de finais do século XIX, os gritos dos “moços chamadores” que calcorreavam as ruas da vila e iam de porta em porta, faziam ressoar o nome de cada um dos camaradas, para os acordar e avisar ou lembrar a hora da partida, na sua vozearia característica: “Ó ti Joaquim, vames imhora qu’a barca ‘tá do mar” (Pitôrra, 2001. 124), ou “batendo ruidosamente as calçadas com os pesados tamancos – para espantar os medos e os lobisomens – enchendo a noite com o seu vozear característico: ‘Ó ti Julooooo. Vamos imhora cum Deus, ca barca tá do mar!’, ‘Ó ti Manel, leva arriba hooooomeee...’ e batem fortes ‘chamadas’ com o tolete que empunham e nunca deixam” (Monteiro, 1953: 164), passaram a coabitar com o estrépito lancinante das sirenes, num sinal claro da nova presença e assimilação industrial no cerne da laboriosa comunidade piscatória, com a assinalável particularidade de “o grito de chamamento destinava-se aos pescadores que moravam nos andares superiores das casas. Para aqueles que viviam nos pisos térreos, batiam com a ‘chama’ nas portas ou cantarias das casas” (Marques, 2015: 192). E assim, diariamente, se iniciava um corripio de homens e “moços

---

<sup>58</sup> Neste caso, e dada a natureza sensível da informação partilhada, os informantes locais solicitaram explicitamente o anonimato.

gingões, de rosto avelhentado do sol e mãos calejadas de fossar nos remos. Trabalhadores sem horário, sonhadores de corais e sereias, que, ao chamamento do pregoeiro, gritam ‘ói!’ – e abalam do borralho da enxerga e do corpo da companheira” (Correia, 1954: 19). Para os incautos forasteiros, que pernoitassem em Sesimbra e fossem desconhecedores deste costume, a tranquilidade da noite transformava-se em prolongada inquietação, pois, habitualmente, esta gritaria era seguida por grande desassossego ou agitação. Os homens saíam de casa, tranquilamente, com o saco do farnel da mão, e desciam as ruas íngremes até à loja de companhia ou à praia, onde eram aguardados pelos outros companheiros. Se o chamamento dos moços era declarado em alta voz, feito pela noite adentro e a horas desiguais, consoante as condições atmosféricas, as artes de pesca e as distâncias dos respectivos pescueiros que sinalizavam a saída para o mar e início da faina, por seu lado, as sirenes das fábricas de conservas anunciavam a chegada do peixe à lota, que depois de arrematado seguia de imediato para o seu processamento para posterior transporte e comercialização.

Actualmente, durante a elaboração deste trabalho, um dos testemunhos, com um vasto e longo conhecimento destes processos, garantiu que, em épocas de grande movimento, o valor monetário do peixe que escapa ao crivo da lota chega a representar 70% do total do valor das capturas. Aqui, é necessário lembrar que, ao armador ou pescador, é importante e indispensável descarregar uma determinada quantidade de pescado, de modo a assegurar a apresentação de uma declaração tributária consentânea com a sua actividade laboral e com as contribuições para a Segurança Social de forma a garantir uma reforma decente após a sua aposentação. Para além deste *mínimo obrigatório*, o pescador, que cronicamente foi sempre o elo mais fraco e mais explorado na cadeia económica das pescas, considera tudo o resto como “uma comedoria para o estado andar a passear e a aquecer os gabinetes” e, nas épocas de grandes lufadas, este mínimo é facilmente atingido, sendo o pescado remanescente tratado da forma mais lucrativa possível.

A discrepância daqui decorrente entre capturas e a *primeira venda* tem como efeito imediato a impossibilidade de se registar dados diários realistas e fiáveis, o que transforma os relatórios anuais da Docapesca em meras estimativas, mais ou menos aproximadas do se passa dia-a-dia no terreno. Neste contexto, a regulamentação sobre as pescas, frequentemente desfasada da existência e labor marítimos e a inabilidade das instituições públicas em lidarem com as comunidades piscatórias resultou na criação desse último anarquista: o pescador profissional. Quanto ao peixe, esse, sofre aqui outra transmutação, entre o que existe e o que não é visto, ao mesmo tempo em que na corrida contra o tempo, entre a pesca e o seu

consumo, o peixe é na verdade diversos peixes. A miríade de nomenclaturas, seja científica, vulgar ou popular, do pescado parece vir a servir de propósito como um quarto de espelhos aberto para o consumo. O cliente pode ter sempre razão, mas a razão acaba sempre por estar do lado de quem conhece melhor o cenário. Em que todos nós vivemos.

É necessário entender que, apesar de toda a normalização moderna e funcionamento em rede digital, na prática do dia-a-dia, cada lota tem dinâmicas muito próprias, tanto no que respeita às variedades e cotações do peixe descarregado, como no que respeita à interacção entre os diferentes intervenientes no âmago de um sistema regularizado. Frequentemente, o improvisado, a artimanha, a indulgência e a retribuição sobrepõem-se à estrutura institucional.

### **2.07 Associação de pescadores, industrialização e transformação**

Fundada em 1986, a *ArtesanalPesca* é uma “organização sem fins lucrativos” criada sob a forma de uma cooperativa de armadores de pesca que tem como objectivo principal, a partir do início do século XXI, “a valorização do pescado capturado exclusivamente de forma artesanal e sustentável”, com a construção de novas estruturas em terra que permitissem organizar uma cadeia de transformação e comercialização deste pescado. De acordo com o folheto distribuído aos visitantes, “A *ArtesanalPesca* marca a diferença em dois pontos chave – na forma como captura o pescado, através da pesca artesanal – e através de um comércio justo”, ao mesmo tempo que “comercializa directamente o pescado capturado pelos barcos dos seus associados. A união e centralização das suas capturas permite um posicionamento no mercado, uma escala e segurança na defesa dos armadores e pescadores, que de outra forma seria difícil obter. Isto permite eliminar intermediários e logo a cadeia de comercialização é mais curta, e conseqüentemente mais justa, o que também beneficia o consumidor”. Em resumo e de acordo com esta cooperativa “Comprar peixe à *ArtesanalPesca* equivale a adquirir peixe directamente ao pescador, garantindo assim os máximos níveis de frescura e qualidade” (Fonte: *ArtesanalPesca*)

Em Sesimbra, no caso da *ArtesanalPesca*, e tal como acontece com a *Doca Marinha*, outra empresa local de comercialização de pescado de muito menor dimensão, uma vez que os seus associados estão organizados numa associação de pescadores e existe um contrato estipulado entre a *ArtesanalPesca* e os seus “membros de organização de produtores”, o pescado por eles capturado entra na lota para ser pesado e ser avaliado o seu grau de frescura, através do controlo de qualidade, mas não entra no mercado de leilão e é conduzido directamente para as instalações da *ArtesanalPesca*. O mesmo acontece com o pescado

desembarcado no porto da Figueira da Foz, pelas embarcações associadas, e que chega a Sesimbra no mesmo dia da sua captura, transportado por camiões frigoríficos para tratamento industrial. Esta situação de excepção ou dispensa de presença do pescado no leilão na lota da *Docapesca* encontra-se prevista no artigo 8º do Decreto-Lei 81/2005 de 20 de Abril dedicado aos *Contratos de Abastecimento de Pescado*, o que permite à *ArtesanalPesca*, por um lado suprimir os intermediários na compra do pescado e, assim, aumentar a percentagem de lucro desta cooperativa e, por outro lado, eliminar a ancestral incerteza de ganhos que marca a existência dos pescadores tradicionais, uma vez que aos seus associados é atribuído um rendimento fixo ao longo do ano, por estimativa relativamente aos resultados do ano transacto e projecções de mercado para os anos seguintes.

Actualmente, as principais espécies capturadas pelos associados da *ArtesanalPesca* são o peixe-espada preto, com cerca de 3.000 toneladas anuais e a cavala. O Peixe-espada preto representa 70% das vendas da *ArtesanalPesca* e as espécies pelágicas, sobretudo o carapau e a cavala, representam cerca de 30%, enquanto a presença do polvo foi nos últimos anos praticamente residual. Dos pequenos pelágicos 85% é vendido congelado e apenas 15% fresco. No caso do Peixe-espada preto é o inverso, 85% do volume é vendido fresco e o restante em congelado. No que respeita à frota pesqueira associada da *ArtesanalPesca*, das 16 embarcações que se dedicam exclusivamente à pesca do peixe-espada preto em Portugal Continental, 15 são associadas da *ArtesanalPesca* e representam mais de 90% das capturas desta espécie no mesmo espaço geográfico.

A pesca ao peixe-espada preto é exercida com o palangre de profundidade, uma arte de pesca passiva que é dirigida especificamente a esta espécie, com menor impacto no ecossistema marinho. No caso da Cavala, tal como acontece com a Sardinha e o Carapau, são utilizadas redes de cerco, e as embarcações envolvidas são normalmente denominadas de “cercadoras” ou traineiras. A pesca do Polvo é feita com as artes de armadilhas (covos) e dos alcatruzes<sup>59</sup>, que são artes passivas e pouco agressivas para o meio ambiente marinho. No caso do peixe-espada preto, uma parte é vendida em fresco para grandes superfícies comerciais e a maior parte é tratada mecanicamente com a remoção da pele e o corte em postas ou filetes ensacados de forma a ser comercializada como produto congelado. Uma pequena parte da cavala é vendida em fresco para conserva e mercados nacionais e

---

<sup>59</sup> Alcatruz é uma palavra de origem árabe que designa os recipientes utilizados nas noras e tarambolas para puxar a água do fundo de um poço ou de um rio para a superfície. Esta designação também é o nome dado aos potes de barro ou, mais recentemente, de plástico com trinta a quarenta centímetros de comprimento com um pequeno orifício ou boca, que são colocados no fundo do mar e utilizados como armadilhas para a captura de polvos, uma vez que este cefalópode tem a tendência de fazer do alcatruz um abrigo.

estrangeiros, sendo a maior percentagem congelada, servindo essencialmente de alimento para a criação em cativeiro, em Espanha, de tunídeos para a alimentação humana. Igualmente para a alimentação de animais selvagens criados em cativeiro, são exportados carapaus congelados de Sesimbra para o continente africano, em particular, para a antiga colónia portuguesa de Moçambique, onde são utilizados na dieta da criação de crocodilos que, posteriormente, serão a matéria prima na confecção de produtos de luxo, como vestuário, malas e calçado (CF).

Após diversas fases, entre 1994 e 2013, de ampliação e instalação de moderna maquinaria para o tratamento do pescado concluídas em 2014, as novas instalações da *ArtesanalPesca* dispõem de uma área total de 4.450 metros quadrados de área coberta, com capacidade de armazenagem em gelo (-5°C) de 60 toneladas, armazenagem de refrigerados (0°C) de 250 toneladas, capacidade de congelação de 130 toneladas de pescado por dia e uma armazenagem de congelados (-25°C) com capacidade para 1.150 toneladas de pescado. Actualmente, a *ArtesanalPesca* conta com mais de 60 funcionários, que na sua maioria foram pescadores ou são familiares de marítimos, e congrega cerca de 400 pescadores em 46 embarcações suas associadas. Com mais de 8 milhões de euros de investimento, atingiu os 16.5 milhões de euros de vendas que, além do mercado nacional, resultam, igualmente, da exportação para nove países. Numa vila com a dimensão de Sesimbra, estes números têm uma influência absolutamente determinante na economia local, tanto que depois da autarquia local a *ArtesanalPesca* é o maior empregador desta vila. Ao mesmo tempo, e dada a perspectiva ecológica dos subsídios atribuídos pela União Europeia ao desenvolvimento de actividades directamente relacionadas com os recursos marinhos, o grande crescimento da *ArtesanalPesca* como complexo industrial veio assegurar a preservação de grande parte da frota pesqueira artesanal local e de algumas das suas importantíssimas antigas técnicas de pesca ao anzol.

Em resumo, o caso da *ArtesanalPesca* é uma situação muito singular no panorama das pescas em Portugal. À chegada a terra e entrada nas instalações, temos um pescado fresquíssimo, capturado através de um conjunto de técnicas que, actualmente, passaram a ser designadas como artesanais porque são o prolongamento dos tradicionais aparelhos de pesca utilizados localmente e dos quais o arrasto se encontra ausente. Daí que a sustentabilidade seja um dos pilares éticos e económicos da actividade dos seus associados. À partida, quando o pescado, poucas horas depois de ser industrialmente processado, abandona as instalações, é um produto que preserva as suas melhores condições e características alimentares, mas que, devido à “des-animação” sofrida nesse processamento, já não é um produto do mar mas um produto de fábrica. Selecionado, eviscerado, limpo, seccionado, acomodado, congelado, entra

rapidamente na rede de abastecimento alimentar e desaparece por entre as múltiplas etapas de venda e transporte até chegar à alimentação de humanos, peixes e outros animais criados em cativeiro.

O peixe capturado por embarcações de Sesimbra com técnicas tradicionais, associadas de uma instituição subsidiada por fundos comunitários com preocupações ambientais e de sustentabilidade, acaba simplesmente como um produto industrial desapossado da sua origem, história ou contexto social. Não nos devemos esquecer que este tipo de estrutura acaba por funcionar e se tornar rentável de acordo com as leis do mercado. Neste contexto, as normas da procura do mercado reclamam um patamar mínimo de oferta permanentemente capaz de assegurar o suprimento de toda a estrutura em rede de fornecimento. Independentemente das flutuações sazonais ou diminuição dos cardumes disponíveis nos diferentes pesqueiros. A escassez não é uma possibilidade.

## **2.08 A cenografia da segunda vida do peixe<sup>60</sup>**

Em Portugal, são os mercados municipais de peixe que asseguram uma ligação directa com a fonte. Se não com o barco que capturou o pescado, pelo menos com a lota onde se adquirem, na *primeira venda*, os frutos do mar, e estes, uma vez apresentados ao consumidor, têm na frescura o valor determinante.

Ninguém consegue saber ao certo o que é a frescura devida de um peixe. Uma vez apresentado sobre a pedra de um mercado, nunca se sabe até que ponto o comprador é sabedor das boas técnicas para a identificação da frescura. A grande excepção é o próprio pescador, para quem o peixe fresco é o que foi capturado imediatamente antes da próxima faina. E, mesmo assim, a sua frescura – um termo que nenhum marítimo utiliza no dia-a-dia – depende igualmente do tratamento ou carinho que o pescador/armador proporciona ao produto da sua faina. Assim, da banca empedrada da praça nunca está longe a suspeita de uma “aldrabice” ou a possibilidade de uma grande oportunidade.

Ao longo da história, o conceito de “produto natural” teve uma relação complexa com outros termos como é o caso de “frescura”. Até o século XIX, a designação de “produto natural” significava essencialmente um produto alimentar perecível. No passado, factores como o risco, a segurança, o valor nutricional ou a santidade destacavam-se entre os temas

---

<sup>60</sup> Uma anterior versão sobre a frescura e a sua encenação foi publicada em *Imaginários do Mar, Uma Antologia Crítica*, Vol. 1, Instituto de Estudos de Literatura e Tradição, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa (IELT/FCSH/UNL), 71-94. Ver bibliografia.



que influenciaram as concepções do que era considerado “natural”. Actualmente, o tempo cronológico, a posição social e educação, a perecibilidade dos alimentos e sua consequente toxicidade passaram a marcar indelevelmente a noção de “frescura”. Assim, a partir do final do século XIX, as grandes inovações tecnológicas, como a refrigeração, que criaram a moderna economia global de alimentos, tiveram efeitos absolutamente essenciais no re-enquadramento de concepções como “natural” ou “frescura” (Freidberg, 2010). A *frescura*, em conjunto com a *origem (local ou distante)*, *aspecto*, *segurança (prazo de validade)*, *conveniência*, *preço*, *disponibilidade*, *propriedades sensoriais (sabor)* e *ingredientes e propriedades nutricionais*, pode ser considerada como um dos *Atributos da Qualidade* ou dos *Crítérios na Escolha de Produtos Alimentares* do pescado (Nunes *et al.*, 2007; Truninger, 2019), mas, para o pescador artesanal, *peixe fresco*, designa simplesmente o pescado consumido na alimentação que foi capturado na última faina antes de se regressar ao mar no dia seguinte, ou seja, o peixe que tem menos ou, no máximo, até 24 horas de permanência fora do mar, e que tenha simplesmente sido “passado pelo gelo ou água do mar” para preservar a temperatura do seu meio ambiente até chegar a terra.

No entanto, são diversos os processos utilizados de modo a obter a suspensão do tempo real e a estender, em geral, as qualidades nutricionais destes alimentos e, neste caso em particular, a sua frescura. Esta é uma questão muito complexa, dada a diversidade de procedimentos que se podem utilizar e a múltipla natureza do peixe que exige, naturalmente, diversos tipos de cuidados, o que, normalmente, se coaduna mal com a extrema racionalização do processamento da “paradoxal frescura industrial” (Freidberg, 2010) e o rápido transporte de enormes quantidades de pescado para os diferentes mercados abastecedores até chegar ao consumidor final.

A frescura é múltipla (Truninger, 2019), ela tanto pode ser prolongada como criada de modo a poder ser implementada na rede comercial dos alimentos. Ainda que no contexto do marketing comercial dos alimentos a ideia de frescura seja difundida de maneira exclusivamente positiva, directamente relacionada com a qualidade e “conceitos incorruptíveis” dos alimentos, como puro, saudável e natural, na verdade, o seu significado está longe de ser constante e invariável (Jackson *et al.*, 2019). Diversos pescadores locais garantem que alguns peixes até ficam mais consistentes ou de mais fácil e rápida confecção depois de congelados a uma temperatura constante. Em gelo ou em água do mar. Exemplos do polvo, no primeiro caso, e da sardinha, no segundo. Outros casos de preparações culinárias locais ou regionais de pescado que transgridem o positivismo inabalável das regras da frescura atribuídas ao pescado são a *Sopa de Cação* ou a *Pescada Cozida* “picada pela pulga”.

No caso da *Sopa de Cação* (Alentejo) ou *Caneja da Infundice* (Ericeira) é indispensável que o peixe entre em processo de deterioração de modo a que a ureia, presente em elevadas quantidades nos esqualos, se decomponha em amoníaco, o qual liberta um extremamente forte e desagradável cheiro a urina, compensado na preparação culinária pela utilização do vinagre. Apesar disso, graças a este processo a carne do cação ganha uma textura mais firme e um sabor mais intenso, ideal para a confecção deste prato e, simultaneamente, possibilita o aproveitamento de um peixe de baixo valor que pode fazer longas distâncias após a sua captura sem preocupação com a refrigeração, tal como acontecia no passado e até há bem pouco tempo, quando viajava das povoações litorâneas até ao interior alentejano no dorso das alimárias dos almocreves. Na outra situação, como é lógico, as pescadas capturadas com aparelhos de anzol não mordem o isco todas ao mesmo tempo. Algum tempo depois de morrerem presas ao isco, acontece, por vezes, serem atacadas pela *pulga do mar* (*Cymothoa exigua*), um parasita que drena o sangue do peixe onde se alojou. De acordo com vários testemunhos locais, e uma vez que este parasita não apresenta perigo para os seres humanos, quando a pescada é retirada do mar em tempo útil e este parasita-vampírico removido da boca do peixe onde esteve alojado, a carne da pescada revela uma maior firmeza, com uma textura ideal para a sua cozedura, não se desfazendo tão facilmente como acontece com a pescada fresca.

A qualidade com que a pescada chega aos nossos mercados depende de vários factores, um dos quais, e não o menos importante, é o sistema por foi pescada (...) visto que a sua carne delicada se macera com rapidez ao achar-se amontoada. Por isso, a que é pescada com palangre – cordel donde pendem vários anzóis – tem a carne mais firme e até uma cor mais brilhante. Se além disso for sangrada em seguida, a pescada estará nas melhores condições (Cardona, 1976: 61).

Assim, e tal como refere Mónica Truninger, “não há, assim um entendimento estável e fixo do que é a frescura alimentar, nem por parte do retalho, nem por parte dos consumidores. Além disso, há muitos casos em que os opostos de ‘frescura’ (e.g. congelado) são considerados melhores do que o produto ‘fresco’” (2019: 5). O que leva a considerar depreciativamente estes processos de conservação tem a ver com o facto cultural de que, para os marítimos, o peixe é um recurso que se encontra, ainda que sazonalmente, sempre disponível no mar para sua captura. Assim, este tipo de conservação é encarado como sinónimo de pesca em larga escala, *navios-fábrica* que drenam os pesqueiros, indústria de produção em massa com ingredientes não-locais, todos elementos antagónicos da pesca artesanal. Logo, da própria natureza dos pescadores. Neste contexto, “termos como ‘fresco’ e

‘natural’ são palavras-chave na contemporânea indústria alimentar. Combinar fresco e natural no contexto de sistemas agroalimentares modernos é, no entanto, paradoxal porque o que é vendido como ‘fresco’, depende, frequentemente, de uma série de inovações sócio-técnicas (como a refrigeração, transporte de longa distância, irradiação e embalagem em atmosfera modificada) que são tudo menos ‘naturais’. Esse paradoxo tem sido referido como a produção de ‘frescura industrial’” (Jackson *et al.*, 2019: 80). Daí que, nos últimos cinquenta anos, as possibilidades técnicas na manutenção da frescura percebida tenha vindo a influenciar, cada vez mais, as estratégias e selecção do pescado desde a sua captura, transformação e venda a grosso, retalho e no ambiente da restauração, ainda que, em resumo, a frescura é, essencialmente, uma classificação empírica que habitualmente se emprega para determinar a qualidade comestível dos alimentos, em geral, e dos produtos marinhos selvagens, em particular.

De acordo com a abordagem bioquímica e microbiológica, a frescura pode ser avaliada cientificamente através do Método do Índice de Qualidade (MIQ), ou Quality Index Method (QIM), como é designado internacionalmente, e que permite a avaliação dos atributos do pescado, através do exame sensorial pelo aspecto, cheiro, textura e sabor do pescado; contração do músculo do peixe na fase de *rigor mortis*; presença reduzida de número de microrganismos; acidez ou pH menor que 7,0; baixo valor de Azoto Básico Volátil (ABVT); baixo índice K (nível de frescura: quanto mais alto for o valor de K, menor é o nível de frescura); inexistência de amins biogénicas, compostos orgânicos nitrogenados produzidos nos alimentos através da descarboxilação de aminoácidos; e reduzida oxidação lipídica. Em resumo, este método baseia-se na avaliação dos atributos sensoriais do pescado considerados significativos através de um sistema de classificação em valor decrescente e acumulativo por pontos de 0 a 3. O total dessas classificações quantifica a ausência de qualidade sensorial até um valor máximo, específico para cada espécie, que no limite corresponde à total falta de qualidade do pescado, sendo este, então, considerado impróprio para consumo humano.

Após a morte do pescado, inicia-se um conjunto de alterações bioquímicas, químicas e microbiológicas que vão determinar o grau de frescura. Numa primeira parte o músculo do peixe mantém a flacidez, durante períodos variáveis que dependem das suas características intrínsecas e da temperatura. A esta fase, normalmente designada por *pre rigor*, segue-se uma segunda que é caracterizada por um endurecimento do músculo e por um desvanecimento do cheiro característico. A duração desta fase, *rigor mortis* ou rigidez cadavérica, é determinada, em particular, pela condição física do peixe e pela temperatura de armazenagem. Estas alterações são provocadas por um conjunto complexo de reacções

enzimáticas que criam condições desfavoráveis ao desenvolvimento bacteriano. Porém, progressivamente as condições do músculo vão-se alterando e este torna-se de novo flácido, mas sem a elasticidade inicial. Nesta última fase, designada *post rigor mortis*, existem já condições que permitem o crescimento microbiano e o desenrolar de reacções químicas que se manifestam não só no aspecto, mas também no cheiro do pescado (Nunes *et al.*, 2007: 8).

Assim, podemos observar claramente uma encenação particular da frescura do pescado desde a sua origem marítima até aos expositores dos mercados, feiras ou supermercados. Como é possível preservar, para além da tecnologia do frio durante o transporte do pescado, a frescura intocável do alimento sem proceder à sua transformação? Assim, em vez de transformarmos o peixe fresco e modificarmos a sua origem vital para uma substância desnaturada, prolongamos as suas características intrínsecas, naturais e simbólicas até este chegar ao prato do consumidor, se não através da transformação, pelo menos através de uma particular concepção da sua coreografia enquanto alimento pleno de viço que aparentemente preserva todas as características morfológicas, humores e anima, trasladados para o contexto da nutrição, do apetite e do prazer da mesa.

O conceito de frescura reside na ansiedade e dilemas emergentes do capitalismo industrial e da cultura de consumo de massas. Esta cultura promove a novidade e a nostalgia, a obsolescência e os prazos de validade, a indulgência e a disciplina. Rodeia-nos com uma grande abundância mas não com muita coisa que percebemos como autêntico ou saudável. Deixa muita gente ansiosa por se relacionar com a natureza e com a comunidade mas, ao mesmo tempo, demasiadamente ocupados para ter tempo para efectivar essa ligação. Acima de tudo, é uma cultura que nos encoraja simultaneamente a consumir o mais frequentemente possível, cada vez melhor e de modo mais esclarecido. De todas as qualidades que procuramos nos alimentos, a frescura é a que melhor satisfaz todos estes modernos apetites. Oferece, ao mesmo tempo, prova do nosso progresso e um antídoto para as maleitas que esse progresso traz consigo – pelo menos, por algum tempo (Freidberg, 2010).

De acordo com a legislação portuguesa, e tal como é definido no artigo 8º do Decreto-Lei 81/2005 de 20 de Abril, considera-se como *pescado fresco* “os animais subaquáticos (peixes, crustáceos, moluscos, equinodermes e ciclóstomos) que não tenham sofrido desde a sua captura qualquer operação de conservação, excepto refrigeração ou conservação a bordo em água do mar ou em salmoura”. Todavia, a alimentação tornou-se numa indústria de tal maneira presente nas economias ocidentais que os produtos utilizados na nossa alimentação são cada vez mais objecto de transformação e pelo menos três quartos dos alimentos produzidos actualmente são objecto de tratamento industrial (Fischler, 1995). Para alguns

autores da área das ciências biológicas e da saúde, como Ocaño-Higuera *et al.* (2009), a *idade cronológica* e a *idade bioquímica* são dois aspectos importantes na avaliação da qualidade do pescado. Sendo que a *idade cronológica* é o tempo que decorre desde a captura do exemplar em questão, ou seja, desde o momento em que este se encontra fora da água, do seu meio ambiente natural, enquanto que a *idade bioquímica* resulta do manuseamento do exemplar após a sua captura, em conjunto com a relação tempo-temperatura durante o mesmo processo. Estes são considerados os factores críticos para a preservação da qualidade inicial do pescado e é a partir desta relação que se pode estabelecer o nível de frescura do pescado, quer este seja selvagem, quer seja proveniente de aquacultura. Outras pesquisas mais recentes (Truninger, 2019), referem os conceitos-chave aos quais devemos dedicar a nossa atenção para melhor entendermos a noção de frescura numa perspectiva holística, mais abrangente e integral dada a actual realidade do mercado alimentar, os seguintes elementos: a “frescura sensorial” avaliada pelo sabor, aparência, sensação, cheiros e sons; a “frescura técnica” resultante da organização logística que permite “prolongar” e “fazer” frescura através da aplicação e avaliação tecnológica; a “frescura temporal” indicada pelo tempo decorrido entre a colheita e a venda até ao momento final em que o consumidor ingere determinado pescado; e a “frescura espacial” associada à proximidade entre o local de produção e o de consumo.

No final desta cadeia de transformação e processamento, o valor dos alimentos é acrescentado pela seleção, calibragem, embalagem, acondicionamento e rotulagem. Trata-se de alimentos seguros, com validade bem determinada, cujas propriedades nutricionais foram preservadas graças à tecnologia moderna. Desde a sua captura no mar e até chegar à mesa, o pescado fresco é encaminhado através de itinerários, a partir dos quais se opera a sua transfiguração. No estágio final da sua cadeia de distribuição, quer a sua captura tenha sido resultado da pesca tradicional ou industrial, os produtos do mar parecem não ter rejeitado por completo o meio marítimo. A sua origem aquática, difusa, fluida, resvaladiça e primordial. “À medida que a industrialização e a afluência populacional fez com que todos os tipos de existência selvagem parecessem angustiadamente remotos, aumentou exponencialmente o valor económico e simbólico da vitalidade do pescado selvagem. Desta forma, tornou-se tão valioso que os humanos embarcam nos empreendimentos mais extremos para o capturarem, e vão até aos confins da terra se tal for necessário” (Freidberg, 2010). No caso de algumas espécies, até aos limites abissais dos oceanos.

O pescado, oculto do olhar humano, flutuando solitário ou em cardumes compactos nesse mundo submarino, torna-se finalmente visível e materializa-se como fonte alimentar pela acção do pescador que o resgata do mar e transporta para a superfície e, nesta transferência, o

que antes era um selvagem e incorruptível ser vivo, converte-se num passe de magia, em revigorante alimento. A partir desta subtil génese, *et pour cause*, ao pescado são dedicados mil cuidados e uma atenção muito particular, tanto mais que enquanto se manifestar, através dos diversos sentidos humanos, a sua frescura, permanece reconhecível a sua origem marinha e a sua certificada existência como recurso pleno de vida e vigor.

Aqui chegados, é necessário enfatizar o poder que o homem do mar exerce nesta transferência e no conseqüente processo de subjugação e alienação do pescado. A captura e transfiguração do peixe em pescado deve-se, em primeiro lugar, ao domínio que o pescador detém sobre o meio abissal das profundezas aquáticas e sobre os hábitos específicos dos seus participantes. Este conhecimento sobre o decurso das correntes, as variações de temperatura, os diferentes aparelhos de pesca, os díspares períodos de desova e maturação, os hábitos e manhas particulares de cada espécie, tanto se trate de um “peixe da pedra como da bolha”, confere ao pescador este inequívoco poder sobre o invisível que se vai transferir até à superfície, resvalando, em terra firme, numa continuidade tecnológica até à banca da peixaria.

*Primeiro, o cheiro do pão acabado de cozer nos fornos eléctricos. Também o há do forno de lenha mas esse vem da Cotovia e de Alfarim. É bom mas é mais caro e acaba-se cedo. A padaria/pastelaria fica mesma ao lado do mercado, o que dá mesmo jeito, para se matar o bicho às primeiras horas da manhã ou comer uma bucha nos períodos em que abranda a afluência de clientes. No mercado de peixe, o pavimento encontra-se repleto de caixas de plástico amarelas ou cor-de-laranja com pegas e outras tantas caixas de esferovite onde o peixe foi acomodado consoante o tamanho e a espécie. Graças ao pavimento ensopado com água gelada, parece fácil arrastar as caixas com o auxílio de um comprido gancho metálico. Por vezes, os intermediários, ajudantes e peixeiros arrastam torres de caixas cheias de peixe empilhadas umas em cima das outras, com uma mão no longo gancho e a outra a amparar a caixa no cimo desta torre. As caixas balançam, vergam, estacam pelo caminho quando embarram em desníveis do lajedo, água e gelo são derramados, mas nunca vi uma caixa tombar para o chão. O conteúdo é demasiado precioso e os acidentes são raros. Estas operações seguem os mesmos procedimentos, dia após dia e toda a gente parece saber sempre o que fazer, quando e onde. E todos sabem quem tem direito à última palavra, apesar de para o forasteiro tal não ser completamente claro.*

*As espécies mais pequenas encontram-se mergulhadas em água salgada e gelo, as espécies maiores alinhadas em camadas e envoltas num lençol de plástico transparente*

*coberto por uma estreita faixa de gelo entre cada camada de modo a impedir o peixe mais sensível de ficar queimado pelo gelo. A peixeira agarra, com cuidado, cada ponta deste lençol, deixando o peso concentrar-se no meio, fazer um saco de modo a retirar o gelo todo sem este se derramar sobre o peixe. Este gelo é reaproveitado e acamado nas bancadas/expositores. Alguns peixeiros usam tinas baixas de plástico para melhor separarem e apresentarem o peixe sem o danificar no seu manuseamento. Arranjam-se as bancadas como um opulento jardim marítimo. Hoje há abróteas, pescada grande e pequena, chaputa, peixe-espada preto, raia, safio, caxucho, palombeta (ou palometa), salmão, pata-roxa, lulas, bifes de atum, cademonte seco, ovas de pescada, polvo, carapau, robalo, dourada, filetes de peixe-espada preto, sargo e sargo legítimo, linguado, tamboril, espadarte à posta, palmeta, rascasso, cherne, peixe-galo, cantaril, garoupa, besugos, xixarro, serrado, chocos, judeus, caldeirada já preparada com porções de tamboril, safio, raia, pata-roxa, cação e tremelga, amêijoas, cadelinhas, berbigão, lambujinha, burriés e mexilhão<sup>61</sup>. É sábado, dia de fatura de peixe e de clientes. Após os primeiros, começam a aparecer os segundos, os mais madrugadores, normalmente “gente da casa”. O peixe ainda não tem preço. “E como está a sardinha? Para ti a oito! Qual é o preço do carapau? Ah... Isso é com a minha mulher. Ela é que sabe o preço!”.*

*Num mundo onde a visibilidade da presença masculina ocupa grande parte do enquadramento da acção, a mulher, tal como em outros momentos da vivência familiar, emerge e tem aqui um papel determinante e prevalecente como aquela “que faz as contas e sabe dar o preço ao peixe” ao mesmo tempo que revela a característica eminentemente matriarcal da comunidade marítima. “Mulher em terra, homem no mar”. A voz da mulher sobressai sempre nos mercados de peixe até ao ponto de debilitar a posição do cônjuge na presença dos clientes habituais e conhecidos. “Ele ontem chegou tarde a casa, e o pior é que não vinha sozinho e por isso hoje está muito cansado. Deve precisar de descanso? Eu dou-lhe o descanso!”. São as mulheres que estabelecem a cotação do pescado e o vigiam, tal como fiscalizam as idas do marido ao café e os descontos que este tende a praticar com os consumidores conhecidos ou amigos de ocasião. Há favores recentes que merecem ser retribuídos, porém, como não foi tida nem achada nessas trocas prévias, a mulher alveja o marido com o olhar. “Deixa-te de brincadeiras, ma’zé e trás práqui a caixa dos chocos”. A*

---

<sup>61</sup> Esta listagem exaustiva do pescado à venda no Mercado Municipal de Sesimbra refere-se ao período da primavera-verão de 2019, uma vez que podemos considerar como atípico o período análogo de 2020, dados os constrangimentos provocados pela pandemia SARS-COV-2 e os efeitos da COVID-19. A ortografia do pescado aqui reproduzida é a utilizada nas placas de *Comprovativo de Compra em Lota* (CCL) fornecidas pela *Docapesca* e a que foi escrita manualmente pelos vendedores locais.

*caminho dos chocos, ele murmura algo entredentes para o conhecido. Meias palavras bastam. Este virá mais tarde buscar o seu saco de peixe quando ela for tomar o galão e o pão quentinho com manteiga.*

*Nas rectangulares placas de plástico, os nomes e preços do dia anterior são apagados com um trapo embebido em álcool e aí se escreve com um marcador grosso o nome popular de cada espécie de pescado, é assinalada a arte de pesca utilizada e o preço para hoje. O local de captura, normalmente assinalado com uma cruz, é tão vago como “Atlântico Nordeste” ou “ZEE de Portugal”, e alguns comerciantes possuem as suas próprias placas personalizadas onde se pode ler “Peixe de Sesimbra”. O espaço dedicado ao método de produção é frequentemente deixado em branco. Quando é considerado necessário valorizar o pescado, salienta-se a técnica utilizada na captura de certas espécies, grafando a palavra “Anzol” ou “Linguado da Areia” ao lado do preço do pescado. A cotação de cada espécie depende da abundância desta no mercado e a previsão do movimento, para hoje, com base na amostra das primeiras horas da abertura do mercado e das solicitações da restauração. Por exemplo, hoje havia muita sardinha e chocos que foram adquiridos na lota, mas grande parte dela seguiu directamente para a restauração. Assim, o remanescente é pouco para a afluência calculada no mercado, e o seu preço sobe exponencialmente. A azáfama cresce à medida que a manhã entra pelo dia e pelo mercado adentro. “Vai estar um dia bom. Soalheiro com pouco vento. Deus queira”.*

Diariamente, ao final da manhã, os desperdícios do pescado são recolhidos por um funcionário municipal e armazenados numa caixa frigorífica. Posteriormente, uma empresa certificada, neste caso a Stericycle, faz a recolha desta considerável porção de pescado, onde se incluem as espinhas, cartilagens, pele, vísceras e cabeças, para processamento industrial. Idealmente, os peixeiros deveriam proceder à separação dos resíduos de peixe selvagem e de aquacultura e aqui apartados o peixe inteiro fora de validade ou danificado, as vísceras e os restantes despojos. Em ambiente doméstico, se forem empregues pelo pescador e seu agregado, estes resíduos tem a sua utilidade, e as gorduras, peles, espinhas e últimos resíduos acabam por ficar para o gato da casa ou da vizinhança. No caso do aproveitamento sustentável dos resíduos alimentares, e dada a sua natureza e composições químicas distintas, cada um destes grupos pode ser “valorizado” e transformado industrialmente.

Ao contrário da cadeia de produção bovina, que aproveita uma elevada percentagem da sua matéria-prima, a produção de pescado apresenta elevadas quebras devido à biomassa rejeitada. Na biomassa rejeitada encontram-se as espécies subvalorizadas e



subaproveitadas, os peixes capturados abaixo do tamanho mínimo (venda proibida), o peixe deteriorado ou danificado, as vísceras, a cabeça, as espinhas, os filetes (pedaços resultantes da “serradura”), a pele e as escamas. Esta biomassa apresenta uma ampla gama de utilizações (Cunha, 2017: 36).

Dada a enorme riqueza proteica, lípida e mineral do pescado, após o seu processamento, estes “desperdícios”, em que os ossos, músculos vísceras, cabeça, pele e barbatanas se tratados separadamente, acabam por se converter em farinha de peixe (teoricamente apenas a partir de peixe selvagem), óleo de peixe, pasta de peixe, fertilizantes, rações, salsichas, gelatina, bolos, molhos de peixe, produtos dietéticos, pigmentos naturais, peles, cosméticos, produtos farmacêuticos e biocombustível. Assim a economia do sector pesqueiro aliada às preocupações ambientais e de sustentabilidade, permite que os resíduos de pescado, à semelhança do acontecia no passado com o mexoalho, o sargaço ou os carapaus em Sesimbra, sejam aplicados com fertilizantes da terra agrícola que produz os acompanhamentos nos pratos de pescado assim como alimento para o pescado criado em aquacultura.

Actualmente, algumas das mais recentes pesquisas sobre a criação de peixe em cativeiro também se têm debruçado sobre o conceito biológico e holístico da aquaponia. De um modo simplificado, podemos descrever o conceito de aquaponia como a transformação da amónia libertada pelos peixes (uma substância prejudicial à vida desses mesmos peixes e do ambiente marinho envolvente) em nitratos e nitritos que, através da hidroponia, vão alimentar as raízes de um variado número de plantas (tomates, beringelas, morangos, couves, alfaces, etc.) e que, por sua vez, servirão como agentes purificadores da água. “A ideia é combinar estas duas técnicas num único sistema, de modo a reforçar os efeitos positivos de cada técnica e anular os efeitos negativos”. Ou seja, a água com dejectos dos peixes é simultaneamente purificada pelas plantas que utilizam aquele “estrupe” como nutriente para o seu crescimento<sup>62</sup>. Portanto, a aquaponia funciona como “uma associação entre a aquacultura (criação de peixes em viveiro) com a hidroponia (cultivo de plantas sobre a água), funcionando num sistema fechado e dinâmico onde os resíduos dos peixes servem de alimentação para as plantas e estas, por sua vez, filtram a água, devolvendo-a em boas condições para os peixes crescerem saudavelmente” (APN). Esta técnica sustentável na produção de recursos alimentares, decorrente da crescente escassez hídrica global, tem como base um sistema de reciclagem de água, e tem conhecido um recente incremento a nível mundial, o que tem levado a que deixe de ser praticada apenas como experiências empresariais de nível familiar de pequena escala

---

<sup>62</sup> Fonte: Resolução do Parlamento Europeu, de 7 de junho de 2016, sobre soluções tecnológicas para a agricultura sustentável na UE (2015/2225 (INI)).

(Pacheco, 2020). Em Portugal, a implementação de instalações deste tipo foi iniciada com a Verd'Água em Oliveira de Frades, que, após a fase de testes, pretende ser “uma referência a nível ibérico”.

Envolvido por uma humidade espessa e persistente, o ar frio e o ambiente refrigerado exibem reflexos metálicos, cortantes e vidrados. A electricidade paira no ar. A ela devemos, em grande medida, a possibilidade desta encenação. Quer seja nos mercados municipais de bairro, quer seja nos grandes supermercados suburbanos das diferentes cadeias comerciais, e apesar das diferenças nas suas dimensões, dos recursos tecnológicos empregues e da diversa disposição dentro do respectivo espaço comercial, as bancadas de pescado fresco, circundadas por paredes de azulejos claros ou azuis, são semelhantes na sua concepção. Essencialmente, deparamo-nos com expositores fabricados em aço inoxidável e alumínio, revestidos no interior com isolante térmico, cujo tampo inclinado permite que a água e a fusão do gelo possam ser conduzidos até escorrerem através de uma mangueira de drenagem colocada nas extremidades e daí serem escoadas directamente para o esgoto. Esta plataforma inclinada para o exterior, na direcção dos clientes, possui rebordos salientes em altura, de modo a reter o gelo e o pescado na sua superfície, antes de o líquido remanescente ser escoado pela acção da gravidade. Desta forma, os clientes têm uma ampla e generosa panorâmica sobre os diferentes tipos de peixe, crustáceos e moluscos em exposição durante os períodos de abertura ao público, ao mesmo tempo que se assegura uma operação de limpeza fácil e rápida com água em pressão ao final do dia. As balanças, bancadas e cepos de corte para a evisceração, escalagem, filetagem e lavagem estão situados nas imediações e dispostos de tal maneira que o cliente pode observar a pesagem e as sucessivas operações de preparação do pescado. Afinal, é durante estes processos de desconjuntamento, acima referidos, que se pode comprovar e demonstrar o verdadeiro estado de conservação, vitalidade e frescura do pescado.

Sobre cada escaparate é colocada uma generosa e compacta camada de gelo laminado. Iluminado directamente por uma luz branca artificial de modo a realçar e aumentar o reflexo do gelo, o pescado é disposto sobre este mar interior, purificado e imperecível e separado hierarquicamente por classes comerciais bem definidas. Os moluscos cefalópodes marinhos, como o polvo, as lulas, os chocos grandes, médios e pequenos, são acomodados por tamanho e coloração. Os polvos, enfileirados com a extensão dos tentáculos bem visíveis e distendidos na direcção do exterior, numa camuflada constelação marítima harmoniosamente dispersa, movediça e expectante. As lulas e os chocos, cautelosamente envolvidos pela sua tinta negra e

viscosa cuidadosamente amparada por um fino lençol de plástico transparente colocado como isolamento climático entre os animais e o gelo.

Os grandes peixes sanguíneos (Vialles, 1998), como é o caso do espadarte, do atum ou do salmão, por exemplo, apresentam-se descabeçados, esviscerados e com a pele removida, como é o caso da pata-roxa ou do atum fresco. A natureza ictiológica do atum e do espadarte foi reduzida a um colossal bloco de matéria alimentar. Deste modo, através da transfiguração destes peixes numa substância que se aproxima mais da carne do que do peixe, podemos seccionar e extrair os reputados *bifes de atum* ou *bifes de espadarte*, grossas fatias de peixe destinadas a formas de confecção culinária que se assemelham à preparação de pratos de carne.

O pescado nobre e mais valioso, pouco espinhoso e de alto rendimento dado o seu mediano, nutritivo e adequado teor de gordura, e dada a grande percentagem de aproveitamento da sua carne (o robalo, a dourada legítima, a corvina, o cherne, o pargo, a pescada grande ou a raia, por exemplo), apresenta-se inteiro e de modo a que a sua frescura seja indubitavelmente exposta perante o cliente. Estas espécies são apresentadas sobre os flocos de um mar branco de gelo, como cardumes ordenados, por vezes meio enterrados, como se a sua captura os tivesse aprisionado num instantâneo fotográfico, imobilizados no acto de saltar, capturados num momento vivificante e harmonioso. Cada vez com maior frequência – em particular durante a época alta, tempo de turismo e turistas – o pescado disposto nos escaparates é resguardado por limos, algas ou folhas de alface (em alguns mercados e grandes superfícies já se utilizam imitações em plástico de algas, vegetais e marisco como lagostas, sapateiras ou lavagantes) numa sublimação da sua frescura e da sua íntima origem e contacto com a natureza vegetal. Do fundo do oceano durante a sua vida até ao complemento fornecido pelas verduras cozidas ou saladas depois da sua morte e confecção culinária. As cabeças das grandes corvinas e chernes são colocadas de modo a tornar o seu interior e, em particular, as sanguíneas guelras, bem visíveis ao consumidor, como atestado da sua indisputável frescura. As cabeças até podem pertencer a outros corpos de outros peixes. O peixeiro que as comprou inteiras é que sabe. Dias há em que os compradores da restauração ou aficionados destas tranches as arrebatam logo pela manhãzinha, noutros dias são as postas do corpo que se vendem duma assentada, sobejando as cabeças como preteridos destroços, que afinal são excelentes abertas para assar na brasa ou, simplesmente cozinhadas em água e sal, para confeccionar uma sopa de peixe.

O longo e delgado corpo do peixe-espada, como um estilete de luz prateada, percorre a bancada no sentido transversal, dando por vezes várias voltas sobre si próprio, atestando a sua

longilínea fisionomia e infinita rentabilidade culinária. Tanto peixe como réptil anfíbio. Os aristocráticos robalos a derramar sangue das guelras, dispostos em leque como girassóis, momentaneamente emanados, como por magia, da sinuosa fissura na rocha e a luzidia cavala com as suas tingidas manchas de camuflado, enquanto a serpentiforme moreia apresenta frequentemente uma coloração viva, escura e amarelada, como uma advertência e chamariz para o perigo, o risco e o exotismo. As grandes pescadas são dispostas e alinhadas em fileiras organizadas como um pelotão desmilitarizado, um pelotão de enfermagem pronto a actuar na restauração do comensal mais debilitado, enquanto as pescadinhas ou marmotas (Moreira, 1987, Vitorino 1987) de rabo preso na boca parecem encarnar um pescado alegre e folião. Os peixes ditos populares, como a sardinha, a petinga, o peixe-porco, as cartas, as solhas, as azevias, os carapaus médios e pequenos (jaquinzinhos), aparecem tal como vieram do mar, em cardume cerrado, num remoinho vibrante ainda envolvidos em limos e algas. “Vivinhos da costa” ou “vivinhos do mar, que é uma riqueza” como apregoavam as peixeiras pelas ruas das nossas aldeias, vilas e cidades num tempo, não muito recuado e desprovido de electricidade e refrigeração, em que predominava a venda ambulante porta-a-porta.

Tanto no caso dos diversos calibres de sardinha (grande, pequena e média) como no carapau grande - chicharro, xixarro ou charréu - (Leite, 2009 e Vitorino, 1987) – estes peixes não sofrem qualquer preparação. Destinados maioritariamente a serem grelhados sobre as brasas, não se procede à evisceração destes peixes, uma vez que o eventual despojamento das vísceras destes animais lhes retiraria os seus fluidos gordos que impedem, durante a sua curta confecção, a carne de se tornar seca e os peixes de perderem grande parte do seu característico sabor, que alastra pela sua carne por via do calor do fogo e da liquefação e dissolvência dos sucos e gordura que envolvem o peixe. As vísceras da sardinha são extraídas na preparação das conservas adubadas com azeite ou óleo porque, no caso da sardinha fresca, grande é o dano causado à resistência, consistência e gosto da carne deste pescado quando eviscerado.

Os habituais moluscos bivalves, como a amêijoia, o berbigão, as cadelinhas ou as navalheiras, encontram-se ensacados em rede depois da sua prévia depuração, ou em tinas de inox ou plástico com água do mar, de modo a serem mantidos vivos enquanto vão expelindo para a água os derradeiros resíduos acumulados no seu interior e provenientes dos seus habitats submersos de lodo ou areia. Finalmente, o marisco que não foi adquirido nas horas mais matutinas pela restauração (o que acontece com as encomendas do dia anterior e uma significativa parte daquele que se apresenta em melhores condições de frescura/preço), como os moluscos borbulhantes, babosos e esguichadores a remexerem-se numa quase imperceptível melopeia rumorejante no seu compacto e ambíguo meio ambiente, meio-peixe,

meio-carne, meio-mineral. Os crustáceos, ainda vivos, com as suas enrugadas e articuladas antenas como radares, as lagostas, santolas e sapateiras com as suas tenazes apertadas com elásticos negros para evitar a carnificina entre semelhantes dentro dum espaço exíguo e controlado. Nos restaurantes especializados em pescado fresco é ostensivamente visível a agregação dos crustáceos em grandes aquários. Grandes blocos envidraçados como réplicas ou talhadas submarinas subtraídas ao mar. Além destes grandes tanques para os crustáceos, encontramos frequentemente, tanto aqui como nos mercados, motivos do ambiente marítimo, símbolos de uma imortalizada maritimidade como aparelhos de pesca em miniatura, redes, bóias, vigias, remos ou barómetros transferidos para a exposição e decoração do espaço acessível aos clientes. Um discurso público identitário assente na memória e na tecnologia, elementos que congregam a frescura e a legitimidade culinárias. Paradoxalmente, toda esta representação parece querer dissimular uma realidade, que afinal nos é apresentada como autêntica e verdadeira, embebida em frescura e nas propriedades intrínsecas dos produtos alimentares naturais.

Ao contrário do que acontece com a desanimação da carne, e salvo a exceção acima indicada dos peixes sanguíneos, ao pescado fresco é atribuído um prolongamento da sua vitalidade nos expositores dos mercados. Quase podíamos lançar de volta este o peixe ao mar para este continuar a sua existência. A firmeza de um corpo resistente e reflexivo, elasticidade dos músculos e o cheiro diáfano, pois o pescado recém capturado praticamente não tem cheiro a peixe nem a amoníaco. Tal como asseveram os pescadores, “o peixe fresco não tem cheiro, cheira a mar”. A pele possui uma pigmentação viva e brilhante, os olhos são brilhantes e convexos de pupila negra sem distorção e córnea transparente e as brânquias devem possuir uma cor vermelho vivo ou rosa e sem muco (Nunes *et al.*: 2007; Ocaño-Higuera *et al.*, 2009). Em conjunto com o ambiente aquático recriado com o gelo e uma singular coreografia, contaminam o consumidor com uma intensa sensação de frescura oceânica. Apenas com o início do processo de deterioração do pescado, os olhos se tornam turvos e encovados, as brânquias perdem a sua coloração viva e os músculos perdem a sua elasticidade e flexibilidade, ao mesmo tempo que começa a exalar um cheiro intenso e desagradável.

No caso do pescado fresco, a frescura emanada da textura do corpo, da firmeza da carne, da omnipresente humidade e do seu aroma marítimo colocam-no numa posição diametralmente oposta à do pescado salgado e seco. A partir da segunda metade do século XX, os sonoros pregões das peixeiras, tal como de outros vendedores ambulantes, deram lugar nos mercados e feiras do litoral continental aos remoques dos vendedores, que em tom de desafio conjugam a evidente frescura com a erotização do pescado como os seus mais

intrínsecos atributos. Expressões exclamativas como: “Olha a bela sarda, tão fresca que parece viva”; “Teseinho que nem um carapau”; “Ah... Faneca! Boa com’ó milho!”; “Olho o besugo, tá liiindo!”, revelam um mal-disfarçado tom picante e malicioso e encerram uma forte associação erótica e sexual (de notar que no calão popular diversas designações de pescado são denominações para órgãos sexuais humanos<sup>63</sup>). Deste modo, a fragrância, o vigor e a frescura do pescado são sublimados como atributos eróticos que estabelecem uma directa relação entre o seu ambiente primordial e impoluto e o mundo terreno.

A existência plena dos peixes no seu ambiente aquático, com os seus incalculáveis cardumes aparentemente infinitos e perpetuamente renováveis e a sua indistinta individualidade que automaticamente os distancia de uma possível antropomorfização, ao contrário do que acontece com o gado e outros animais domésticos, concede ao pescado uma especial e selectiva valorização no quadro das diferentes classes dos nossos alimentos. “A frescura é reconhecida, não apenas como uma qualidade preciosa e fugaz, mas literalmente como representação de vitalidade (...) o consumidor quer saborear a vida indomável do pescado e para isso está disposto a pagar mais para se deixar contaminar pela energia e vigor que participaram na sobrevivência do pescado. A última vida selvagem” (Freidberg, 2010). Ao contrário do que acontece com a carne nos matadouros e aviários (exceptuando os animais de capoeira, o anho, o cabrito ou a matança do porco em ambiente familiar que continuam, hoje em dia, a ter lugar de modo esconso, quase envergonhado, apesar e devido às restrições sobre a higiene e segurança alimentar impostas pela União Europeia), não há um lugar específico destinado à matança do pescado. Os grandes peixes sanguíneos, que pela sua potência e vigor se debatem com os pescadores no convés dos barcos, são imobilizados e sangrados no alto mar sem que a sua vida seja extinta. Exaurida apenas! O sangue é derramado para o mar. O pescado segue até à costa e para a lota (onde são vendidos por grosso aos comerciantes de pescado e restauração) ou no mercado (vendidos a retalho à restauração e ao consumidor individual). Neste caso, a frescura do pescado é valorizada, uma vez que, tal como a incorporação da comida, esta corresponde ao simbolismo atribuído ao seu elemento vital, o mar, vigoroso, imenso, sempre em movimento, nunca inerte, infindo. A encenação patente na exposição do pescado para venda em retalho ao público – bem diversa da venda por grosso na Lota – reflecte e prolonga, até onde a tecnologia e imaginação

---

<sup>63</sup> Na “outra banda” do rio Tejo, a expressão popular: “Eh... carapau!” é um piropo dirigido a alguém, homem ou mulher, formoso que passa na rua para demonstrar apreciação física. Outros exemplos de calão de teor marítimo em que as designações têm um sentido sexual: Crica, Ostra, Amêijoia ou Mexilhão para o órgão feminino; Mastro, Carapau, Sarda ou Besugo para o órgão sexual masculino. Fontes: *Dicionário Aberto de Calão e Expressões Idiomáticas*, 2013 [on line] disponível em: <http://www.natura.di.uminho.pt> [consultado em 20-07-2017] e *Jornal Expresso*, 12-06-2010 [on line] disponível em: <http://www.expresso.pt>. [consultado em 18-07-2017].

permitem, esta natureza inata e inalterável. Aliás, deve-se assinalar que frescura, como substantivo feminino, tanto se refere à qualidade ou ao bom estado de conservação de um produto alimentar, como à sensação de temperatura amena e agradável, à força vegetativa das plantas e à noção de limpeza, vigor e energia juvenil<sup>64</sup>.

De modo complementar, a frescura do pescado também reflecte uma origem alimentar aparentemente incorruptível, selvagem, sem modificação ou adulteração do produto ou qualquer adição química. Assim mesmo, directamente do mar, “sem corantes, nem conservantes”, como anunciava um célebre *slogan* publicitário de uma conhecida marca de refrigerantes. Neste contexto, o conceito de frescura parece encontrar-se intimamente ligado à ausência de interferência humana, de modificação ou transformação industrial do pescado.

O peixe convertido em alimento que provém do seu natural meio aquático directamente para a mesa do consumidor final com inexistente ou mínima manipulação humana, como resultado de intervenção divina que permite conservar a sua natural exuberância, autenticidade e vigor, os seus cristalinos humores e a sua intrínseca natureza oceânica que serão finalmente absorvidos, através da incorporação, pelos consumidores, através de uma preparação culinária simples, prática e frequentemente rápida. Considere-se, por exemplo, o ferrado dos chocos e das lulas ou a substância gorda e gelatinosa que envolve os polvos e as raias, que à primeira vista podem causar repugnância, mas que afinal são eminentes sinais da frescura destas espécies. Nos mercados locais, os peixeiros que vendem pescado descongelado como se fosse fresco chegam a pedir, aos outros vendedores, tinta dos chocos frescos que derramam sobre os seus moluscos, de modo a estes passarem por pescado fresco. Daí a omnipresente película plástica estendida nas bancas sob este pescado, de modo a preservar este inegável indício de frescura.

Neste contexto, podemos, tal como refere a investigação sobre as *múltiplas ontologias da frescura*, desenvolvida por investigadores do Departamento de Geografia da Universidade de Sheffield e do Instituto de Ciências Sociais (ICS), concluir que “a ‘frescura’ não pode ser entendida como uma qualidade intrínseca dos alimentos que pode ser avaliada por critérios universalmente reconhecidos. A ‘frescura’ é representada de diversas maneiras que não podem ser reduzidas a uma série de construções sociais ou perspectivas contrastantes sobre o que é essencialmente a mesma coisa. Estamos perante um objecto estável e normalizado cujos significados são produzidos e contestados em registos puramente representacionais ou

---

<sup>64</sup> No caso do português falado e escrito no Brasil, frescura é um substantivo feminino que pode designar: descaramento, atrevimento, cara de pau, pieguice, sentimentalismo, vaidade, presunção, feminilidade, descuido, negligência, serenidade, tranquilidade. Fontes: Dicionário da Língua Portuguesa Porto Editora, 2003-2016. [online]. Disponível em: <http://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa> [consultado em 19/05/2017].

semióticos. Em vez disso, as “evidências sugerem que a ‘novidade’ é representada de várias maneiras. A sua actuação é performativa no sentido de que produz efeitos, fazendo as coisas acontecerem tanto em relação à alimentação (qualificando-a de formas particulares – como saborosa ou saudável, por exemplo) e mais amplamente (desde o campo da competição comercial, passando por processos de tomada de lugar à narração de biografia pessoal)” (Jackson *et al.*, 2019: 89). Tratando-se de um conceito absolutamente fundamental para muito dos alimentos, e muito particularmente no caso do pescado, a frescura é uma imagem dupla, um juízo flexível e elástico como aqueles retratos que mudam de expressão ou fisionomia de acordo com o ângulo a partir do qual são observados. O objecto parece ser o mesmo. Mas não é. Reiteradamente, a ilusão engana porque constantemente se altera, numa perpétua e cíclica transfiguração. *Este peixe não é de ontem? Não. É de hoje.*

## **2.09 Outras vendas, outros clientes**

Em Sesimbra, tal como noutros portos marítimos da costa portuguesa, outras formas de comercialização do pescado têm sido implementadas e desenvolvidas recentemente em estreita associação com a pesca artesanal e associativa. O *Cabaz do Peixe* é uma iniciativa promovida pela Associação de Armadores de Pesca Artesanal do Centro e Sul (AAPCS) sediada no Porto de Abrigo de Sesimbra. Como alternativa aos mercados e redes agro-alimentares actualmente implementadas por todo o país, este projecto, financiado pelo Ministério da Agricultura e do Mar, Programa Operacional Pesca (PROMAR) e Fundo Europeu das Pescas (FEP) da União Europeia, é apoiado localmente por cerca de 80 embarcações de pesca artesanal, dos 3 aos 17 metros, que operam no Mar de Sesimbra, incluindo o Parque Marinho Professor Luíz Saldanha, uma vez que aí é permitida a pesca a embarcações até sete metros de comprimento, e de acordo com as restrições temporais implementadas.

Uma vez que a protecção da biodiversidade é uma das características desta iniciativa, e “a pesca artesanal é uma pesca sustentável que assenta em artes como a linha, armadilhas e redes, o peixe proveniente das embarcações de Sesimbra, preferencialmente da pesca de anzol, garante uma maior frescura e qualidade do pescado”. Assim, o peixe é adquirido directamente pela própria associação sem fins lucrativos dos armadores de pesca, que desta forma elimina a presença dos agentes/compradores intermediários, assegurando o peixe é vendido pelo valor mais justo e adequado ao trabalho despendido, e, assim, os consumidores domésticos podem ter acesso ao melhor pescado, ao melhor preço. Simultaneamente, esta



iniciativa possibilita o escoamento das capturas acessórias dos armadores associados ao *Cabaz do Peixe*, muitas delas pouco valorizadas comercialmente e que doutra forma seria muito difícil introduzir na rede de distribuição alimentar. Através de publicidade alicerçada em “slogans como ‘do pescador para si’ ou ‘direto do mar ao prato’, o *Cabaz do Peixe*, tal como os seus congéneres algarvios *Peixe à Porta* e *FrescoMar* promove a frescura do peixe, destacando o facto dos seus produtos serem o resultado das capturas de pequenas embarcações costeiras e da utilização de artes de pesca selectivas, ao mesmo tempo, que a eliminação de intermediários na sua actividade vem favorecer o rendimento dos pescadores. Dessa maneira, a frescura é realizada através do cuidado e atenção que os pescadores experientes empregam na pesca, desde o momento em que é capturado no mar até chegar ao consumidor” (Jackson *et al.*, 2019: 85), realçando o papel, frequentemente tornado imperceptível, do pescador, que neste caso é na verdade, um armador. O proprietário, pessoa singular ou colectiva, é responsável pela exploração comercial de uma ou várias embarcações licenciadas para a pesca e dotadas dos respectivos membros das suas tripulações<sup>65</sup>.

Cada cabaz de peixe tem cerca de três quilogramas de peso bruto e pode incluir três ou mais espécies diferentes pelo valor de 25 euros, cada, pagos em dinheiro no acto da entrega. O peixe é previamente escamado, eviscerado, filetado e cortado em porções (se assim for mais adequado), pronto para a preparação culinária. “O cliente não escolhe que espécies de peixes pretende, mas tem toda a liberdade de indicar até três espécies que não quer que venham incluídas”, à semelhança do que acontece com os diversos cabazes de hortícolas a funcionar na grande Lisboa. Além das espécies mais conhecidas como *carapaus*, *choco*, *polvo*, *corvina*, *peixe-espada preto*, *pescada-branca*, ou a *sardinha*, o *Cabaz do Peixe* dedica especial atenção às espécies, menos conhecidas, de menor valor comercial, e habitualmente arredadas dos mercados e peixarias, como a *abrótea*, *areiros*, *besugo*, *boga*, *cabra*, *cantarilho*, *tamboril*, *cavala*, *choupa*, *faneca*, *pata-roxa*, *sarguetas*, *pota*, *raia*, *safio*, *salema*, *sarda*, *xaputa*, ou *chicharro*, consoante a época do ano indicada para a sua captura e consumo. Após a encomenda efectuada pelo cliente via internet, o peixe é entregue semanalmente em locais de entrega, previamente estabelecidos, na península de Setúbal e em Lisboa. Consequentemente, e tal como refere Jackson *et al.* (2019), os efeitos dessas representações da frescura local e

---

<sup>65</sup> De acordo com a Conferência Geral da Organização Internacional do Trabalho (OIT), que teve lugar em Genebra a 30 de Maio de 2007, o armador de pesca é o proprietário da embarcação, ou qualquer outra entidade ou pessoa a quem, como gestor, agente ou fretador, o proprietário confiou a responsabilidade da exploração da embarcação, enquanto que a designação de pescador se aplica a qualquer pessoa empregada ou contratada, seja a que título for, para exercer uma actividade profissional a bordo de um navio de pesca. Neste caso, excluem-se os pilotos, outras pessoas ao serviço permanente do governo, pessoas em terra a efectuar trabalhos a bordo e observadores de pesca.

sazonal pretendem aumentar a vantagem competitiva das designadas *Redes Alternativas de Alimentos* (AFNs do inglês: Alternative Food Network) e de outros agentes que negociam diretamente com o público. No entanto, e tal como testemunharam António Pilro e Carina Reis, respectivamente responsável e contabilista, a natureza deste empreendimento tem enfrentado, em particular, duas grandes contrariedades no que respeita à aceitação do público. A primeira prende-se com o facto de o consumidor moderno se ter habituado a ter qualquer variedade de pescado ao seu dispor quando faz as suas compras numa grande superfície, independentemente da altura do ano. A sazonalidade do pescado, a sua mais natural e elementar característica, diluiu-se na oferta da grande distribuição alimentar, tornando-se num obstáculo, um desagradável empecilho, à desprendida e “desregulada” fruição dos alimentos por parte de uma clientela acostuada a novos hábitos alimentares de consumo. A segunda tem a vez com o facto de a esmagadora maioria dos clientes do *Cabaz do Peixe* pertencerem a “uma nova classe média que por razões de falta de tempo ou falta de educação não sabem amANHAR peixe”, daí que o peixe tem de chegar ao cliente “pronto a cozinhar”.

Em particular, no que respeita aos peixes menos conhecidos, a maioria das pessoas não os sabe preparar devidamente para a confecção culinária, daí que se tenha passado a amANHAR todo o peixe encomendado. Dada a variedade e quantidade do cabaz, o peixe não é todo cozinhado após a compra. Normalmente, o restante é congelado e como está comprovado, pela prática, o peixe eviscerado ou separado em porções, quando sob o efeito do gelo, muito rapidamente perde as suas melhores propriedades organolépticas e a frescura marítima em que inicialmente se alicerçou todo este projecto. Outro aspecto a ter em conta neste processo, ainda que se tenha encurtado o tempo e a distância entre a origem e a confecção do pescado, é o facto de o consumidor ter perdido a capacidade e possibilidade de amANHAR o peixe. De apreender o peixe antes de ele se converter em alimento. Se nos mercados e peixarias o freguês ainda pode ver e apreender as diversas etapas do processo, neste caso tal não acontece. A perda da capacidade para eviscerar, cortar, golpear, escalar o peixe é uma perda cultural. Actualmente, posso assegurar, por experiência profissional, que um grande número de visitantes estrangeiros, das mais diversas nacionalidades, já não sabe, nem conseguem, comer pescado, sem este ser devidamente limpo de espinhas, pele e cartilagens. Não por serem espécies locais desconhecidas nos seus países de origem, simplesmente o consumo doméstico de pescado destes visitantes limita-se, na sua totalidade, ao que é processado industrialmente. As próprias *facas de peixe* tem, actualmente, uma presença muito episódica na restauração. Estes instrumentos de precisão que, como espátulas pontiagudas, servem para lascar e separar a carne, espinhas e cartilagens do pescado depois deste chegar ao nosso prato

revelam uma particular atenção à natureza e fisionomia do que vem para a mesa no prato. Quando vem com cabeça, espinhas e cartilagens. Com tudo.

Irremediavelmente, o peixe desnaturado perde a sua natureza orgânica, o que nos deixa ainda mais longe na compreensão da origem e do valor intrínseco do pescado. Apesar destes contratempos, esta venda de retalho, numa escala ainda muito reduzida, a particulares e ambiente doméstico é para continuar, uma vez que os consumidores “parecem estar a redescobrir outras espécies de peixe que não estão acostumados a comprar nos estabelecimentos habituais”. Naturalmente, dada a forma muito lenta e gradual como esta iniciativa se tem implementado e a ausência de dividendos satisfatórios, não fossem os apoios e financiamentos disponibilizados no quadro da União Europeia, o *Cabaz do Peixe* já teria sido extinto. Ou melhor, nunca teria sido possível a sua implementação. A disseminação global da epidemia COVID-19 a partir do coronavírus SARS-CoV-2, no início da primavera de 2020, teve efeitos inesperados na venda de pescado e produtos hortícolas frescos em Portugal. No caso do *Cabaz do Peixe*, com a implementação do estado de emergência e o corte radical na circulação de embarcações entre diferentes portos durante o período inicial de confinamento social, esta iniciativa regressou ao terreno com renovado vigor, uma vez que, dada a situação de saúde pública e a necessidade de manter “o distanciamento social de modo a limitar a propagação da pandemia”, aumentaram significativamente os pedidos destas entregas personalizadas, tal como aconteceu com os cabazes PROVE de frutas e vegetais na região de Setúbal<sup>66</sup>. O encerramento ou laboração parcial dos mercados locais e o maior risco para a saúde inerente à frequência das grandes superfícies levou muitas famílias da classe média a optarem por esta solução de distribuição alimentar. Na minha opinião, o caso do *Cabaz do Peixe*, nesta situação muito particular, realçou o papel do peixe fresco como signo supremo da natureza orgânica do que é vivente em oposição à ameaça claustrofóbica que poderíamos associar aos alimentos e conservas enlatadas, que ocupam uma posição diametralmente oposta do espectro alimentar como símbolos de racionamento, penúria e escassez. Nestes dias de chumbo, e no contexto de uma severa crise sanitária, com as pessoas a sentirem-se como “reféns dentro do seu próprio território”, o fornecimento regular de pescado fresco funcionou como um tónico alimentar e foco de confiança nas actividades primárias que asseguraram o regular funcionamento da rede alimentar numa sociedade sitiada.

---

<sup>66</sup> Fontes: *Cabaz do Peixe* em Sesimbra e artigo “Covid-19 Trouxe Corrida aos Cabazes. O Futuro da Alimentação é Local?” in jornal *Público* de 24 de Abril de 2020. No caso do PROVE, “o processo de comercialização teve início em 2006, nos concelhos de Palmela e Sesimbra, tendo sido posteriormente disseminado, com enorme sucesso, de Norte a Sul de Portugal através de Grupos de Acção Local, produtores e consumidores, mas também de autarquias, organizações de agricultores e diversos parceiros locais”. Fonte: [www.prove.com.pt](http://www.prove.com.pt) [consultado em 27-06-2020].

## 2.10 O pescado na restauração

Com a produção artificial de gelo a partir do século XVIII, a criação e aperfeiçoamento das conservas enlatadas em vácuo em folha-de-flandres como consequência da revolução industrial e tecnológica (Hernández e Arnáiz, 2005) a partir do século XIX e até à Primeira Guerra Mundial (1914-1918), onde atingiram a sua maturidade, e a popularização por quase toda a Europa da refrigeração a partir dos anos 50 do século XX, a relação do consumidor face à frescura e qualidade dos alimentos alterou-se completamente e de modo irrevogável. A partir daqui, se por um lado, os diferentes processos de conservação asseguram o prolongamento, por um período de tempo considerável, da manutenção das condições ideais dos alimentos conservados em lata, no frio ou no gelo, numa decisiva “subordinação do saboroso ao duradouro”, por outro lado, as alterações químicas e mecânicas exercidas sobre os produtos alimentares e a distância cada vez maior, no tempo e no espaço, que separa os locais de produção (carne, cereais e vegetais) ou captura (pescado) dos locais de consumo geram uma progressiva anomia gastronómica (Fischler, 1995). Assim, neste mosaico alimentar emerge uma realidade em que “tantas pessoas no mundo inteiro já não produzem o que consomem ou consomem o que produzem, e tanta comida flui e em tal volume e velocidade, que a unidade de produção e consumo muitas vezes se perde ou se oculta” (Mintz, 2001: 33), daí que a minha abordagem coloque uma particular atenção à relação entre discursos públicos e ocultos através de uma “lógica social para procurar descobrir ou criar situações em que pudesse confrontar um discurso com outro e aceder, como por triangulação, a território inexplorado” (Scott, 2013 [1992]: 15).

A partir das pesquisas de higienistas e nutricionistas, a variedade e o valor nutricional do pescado, fresco e de conserva, têm sido constantemente divulgados e enaltecidos (proteínas, fósforo, iodo, vitaminas, sais minerais e ácidos gordos - ómega 3)<sup>67</sup>, competindo com a posição dominante que a carne assumia nas escolhas alimentares. Neste ponto, é oportuno mencionar que a implementação de novos hábitos alimentares, nos países industrializados, baseados cada vez mais em estratégias de *marketing* ou critérios dietéticos e nutricionais vêm

---

<sup>67</sup> O ómega 3 é uma família de ácidos gordos polinsaturados (gorduras saudáveis), cuja presença pode ter diversos efeitos benéficos no organismo, principalmente no sistema cardiovascular, no cérebro, no debelar de alergias e de diversos processos inflamatórios. O interesse da medicina no ómega 3 surgiu a partir de 1975 quando um estudo descobriu que comunidades indígenas da Gronelândia apresentavam baixas incidências de doenças cardiovasculares, apesar de praticarem uma dieta com elevada quantidade de gorduras, o que na época parecia uma contradição. A ingestão de ómega 3 auxilia a diminuição dos níveis de triglicédeos e do designado “mau” colesterol LDL, enquanto pode favorecer o aumento do “bom” colesterol HDL. DYERBERG J. et al. (1975), “Fatty Acid Composition of the Plasma Lipids in Greenland Eskimos”, *The American Journal of Clinical Nutrition*, vol. 28, 9, Setembro 1975, Bethesda.

transformar substancialmente, e de forma sistemática, as práticas alimentares tradicionais (Hernández e Arnáiz, 2005 e Fischler 1995). Neste contexto, e como refere Carlos Diogo Moreira, “as alterações tecnológicas, a expansão das capacidades dos meios de captura e do uso de artes de pesca não selectivas, bem como outros desenvolvimentos, ocorridos com particular intensidade desde a segunda metade dos anos 60, conduziram à sobrepesca e à degradação biológica de muitas espécies comerciais mais importantes” (1987: 87). As suas propriedades organolépticas e a sua apresentação ao público mantêm o pescado fresco ao largo da condição de “objecto comestível não identificado”, expressão cunhada por Claude Fischler para definir a maioria dos produtos alegadamente frescos, que são sujeitos à intrincada cadeia da distribuição em larga escala pela indústria alimentar, e que nesse processo, acabam transformados em artefactos misteriosos “sem passado nem origem conhecida, embalados, sem vida, no vazio, acondicionados em celofane sob uma pele sintética ou numa concha de plástico, a flutuar, por assim dizer, numa terra de ninguém extra-temporal. O frio, o vazio e a desidratação protegem-no contra a corrupção, contra o tempo, mas ao mesmo tempo separam-no da vida” (1995: 210).

A desanimação final e morte definitiva e conclusiva do pescado fresco, e sua conseqüente transfiguração em alimento, somente tem lugar e é decidida através de um sinal de mão e braço esticado do cliente na direcção do animal depositado no expositor no momento da escolha, que será, e só neste derradeiro momento, eviscerado, descabeçado, provavelmente escalado ou cortado em postas ou *tranches*, finalmente desprovido da sua vitalidade, mas não do último sopro de frescura, e pronto a ser cozinhado. A transfiguração do pescado em matéria alimentar, esta sua categórica morte somente tem lugar no momento da compra. Aqui o consumidor é o assistente do executante, dando-lhe, muitas vezes, indicações muito precisas – através de gestos mínimos no ar ou executados, sem tocar, sobre o pescado ainda inteiro na bancada – de como quer o peixe “arranjado” ou “amanhado” consoante o regionalismo (Vitorino, 1987) usado mais a norte ou mais a sul no nosso país.

Esta determinante preparação sequencial: *aparar* o peixe ao retirar as barbatanas e ao cortar a cauda; *retirar* as escamas do peixe com uma escova de filamentos rijos de plástico ou metal; através de uma incisão longitudinal na base do abdómen *remover* as guelras e vísceras e *limpar* o interior do peixe, removendo os delicados tecidos moles passíveis de acelerar a sua decomposição e de contaminar com sabores desagradáveis a carne do pescado; *lavar* com água fria; e *enxaguar*, deixa finalmente o *peixe limpo e pronto* para ser cozinhado.

Em Sesimbra, de acordo com as práticas e regionalismos locais, no caso dos peixes mais roliços, pode-se *alanhar* o peixe, ou seja, golpeia-se o lombo longitudinalmente de modo a

auxiliar a sua cozedura e, no caso do pelim, ou carapau pequeno, deve-se *alimar* o peixe, ao retirar-lhe a espinhosa serrilha lateral, antes da sua cozedura, guisado ou secagem, eliminando assim esta desagradável e incisiva textura que perdura, no peixe, após as preparações anteriormente descritas. O peixe fica assim disponível para a finalização culinária que não deve tardar, dada a necessidade de preservar a gordura, os sucos e a textura da carne para se tirar o maior partido das particulares características de cada espécie, que se irão revelar de modo igualmente singular no prato do comensal consoante a técnica utilizada para a confecção do dito pescado.

No final de uma mutação mágica, o peixe – como se vê – é a antítese da carne. Oriundo da água, logo do frio, o peixe com a sua cor branca faz horror, opõe-se à cor vermelha, à substância quente, pesada, rica em perfume da carne que “aconchega bem o estômago” e que difunde as suas virtudes de força, de calor, a todo o corpo. Assim, por detrás desta oposição entre frio e calor, branco e vermelho, de traição e de franqueza (a carne não engana) esboça-se todo um cenário oculto mítico e psicológico (Geistdoerfer e Ivanoff, 2003: 3).

Após a morte invisível no matadouro, a carne já não é o animal nem o cadáver do animal (Vialles, 1987). Esta *des-animação*, que consiste na eliminação da *anima* ou princípio vital, dá origem a um corpo desprovido de sangue, a uma substância alimentar que pode finalmente ser preparada para ser consumida. Actualmente, a morte presencial de animais para consumo humano, sejam eles provenientes de um ambiente terrestre ou aquático, horroriza uma sociedade cujo maior valor humanista é o repúdio da violência (Gachet, 2003). Obviamente, trata-se de um sentimento desconcertante causado pelo choque da aparente casualidade desta chacina. Todavia, enquanto os animais mortos no matadouro vivem num mundo terreno que partilham com o homem, tal como partilham com o homem um organismo em que o sangue bombeado pelo coração é a sua substância vital e símbolo da vida, no caso do peixe e marisco fresco selvagem, estes têm a sua existência num ambiente aquático, desconhecido e interdito ao homem. São organismos onde a presença do sangue é diminuta ou praticamente invisível e que funcionam como sistemas estranhos ao homem. Ao converterem certos elementos da natureza em alimentos, o ser humano acabou por fazer escolhas determinadas por contingências físicas, económicas, técnicas, mas também religiosas e simbólicas. O peixe, um elemento natural, pertence a uma “área não humanizada” na sua complexidade, a das águas mais ou menos profundas e sobretudo desse infundável e insondável mundo marinho que são os oceanos. O pescado pertence a um ambiente (liquefeito, líquido, húmido, frio, turbulento, fluido) estranho aos espaços e ambientes naturais ocupados pelo homem (firme, sólido, nítido,

previsível) e, no entanto, incorpora uma infinita mutabilidade e vivacidade da natureza que o homem dificilmente pode perceber no seu ambiente terrestre. Aqui, o mais desejado pertence a um mundo que não é o seu, que não controla nem domina. Um meio ambiente alteroso e indefinível, de permanente incerteza, com que o homem do mar tem de se debater na pesca para dele extrair o produto do seu sustento e alimento.

Quer sob o ponto de vista dos forasteiros ou dos anfitriões, num mundo cada vez mais fluido e mutável, a alimentação é um processo de assimilação orgânica de cultura, de memórias e de identidades (Montanari, 2004). A generalizada implementação da indústria do turismo e da restauração direccionada para uma clientela que se desloca por motivos de lazer emergiu na esteira destas inovações técnicas e acompanhou a par e passo o seu desenvolvimento e aperfeiçoamento mecânico. Apoiada numa cada vez mais veloz e intrincada rede de transportes, por terra, mar e ar, a indústria alimentar, assistida por um veloz e colossal crescimento das suas ramificações desde a sementeira até à mesa, “tornou tudo muito mais fácil” no que respeita à aquisição, manutenção e preparação dos alimentos. Esta nova comodidade alimentar permitiu expandir de tal maneira o fluxo de mercadorias que, actualmente, podemos ter, aparentemente, acesso a tudo, ao mesmo tempo e em qualquer época do ano. A importação em larga escala de produtos estrangeiros, ou de outras regiões do território nacional permite às “massas democratizadas” de hoje usufruir os luxos dos ricos de ontem (Goody, 1998 [1982]). Lamentavelmente, os baixos valores alimentares decorrentes do sistema de produção industrial, sem qualquer relação com a origem dos produtos *des-identificados*, tendem a ser compensados pela espetacularidade da sua apresentação, pela aparente cultura de humildade e servilismo como interpretação equívoca da hospitalidade, tudo sustentado por um criterioso e dramatizado desempenho da realidade local como espelho retorcido da sua própria identidade.

Dada a expansão da indústria alimentar e a massiva industrialização da produção alimentar, a identidade dos alimentos é cada vez mais problemática, pois o comensal é hoje em dia um *simples consumidor* que na esmagadora maioria das situações, desconhece a origem, produção e história dos alimentos. Os novos contextos sócio-culturais, o sistema alimentar e rede de distribuição decorrente da economia global, as mudanças nos hábitos alimentares e estilos de vida – como é exemplar o processamento industrial do pescado e o seu resultado como comida pré-preparada e “fabricada” – levaram a que os alimentos que são hoje consumidos se encontrem transfigurados desde a sua origem até ao nosso prato. Depois de processados, refrigerados ou congelados e embalados, por diversas vezes, sujeitos à acção

de corantes, conservantes, antioxidantes, espessantes ou estabilizadores, intensificadores de sabor, reguladores de acidez, acidificantes, aromatizantes e edulcorantes, é cada vez mais difícil a sua identificação a partir da sua apresentação, consistência, sabor, cheiro e textura após a confecção culinária. Obviamente, alguns destes aditivos desempenham um papel fundamental na preservação dos alimentos ao favorecer a retenção de água, evitar a sua oxidação, ou a formação de cristais de gelo e conseqüente perda de qualidade nutricional dos mesmos. Todavia, grande parte destes suplementos químicos tem como principal objectivo adicionar gordura e água em elevadas quantidades aos alimentos – de modo a resguardar a humidade e uma consistência tenra e viçosa –, provocar a salivação excessiva de modo a prolongar a sensação de apetite, e gerar coloração, sabor e textura, distintos do ingrediente original. Ou seja, transformamos produtos de baixa qualidade em alimentos “altamente nutritivos” de “gosto saboroso e agradável” e de fácil preparação. Não se pense que este processo alimentar se encontra unicamente associado a alimentos de baixo valor comercial ou produzidos em massa. Muitos dos aditivos, condimentos e molhos utilizados na alta cozinha de modo a destacar certos sabores e sublinhar a qualidade estética dos pratos possuem as mesmas características e finalidades acima descritas. O uso cada vez mais universal destes processos de conservação, dissimulam, imitam e transformam produtos “naturais” ou “tradicionais” através da adição de proteínas reconstituídas, sabores artificiais, e diversas técnicas de preservação<sup>68</sup>, o que faz com que, na realidade, e no final da cadeia alimentar, sabemos cada vez menos e menos o que estamos a comer. Além disso, se, por um lado, têm sido assinaladas por especialistas em nutrição recorrentes reacções alérgicas e patologias degenerativas crónicas, por outro lado, alguns destes “novos ingredientes químicos”, devido à repetição na ingestão destes alimentos, criam no paladar humano uma habituação e até dependência, de certos sabores, texturas e aromas que, com o tempo, acabam por substituir na nossa memória alimentar, os sabores, texturas e aromas dos originais alimentos não processados.

No contexto da restauração em ambiente turístico, a alimentação funciona como uma indústria de entretenimento, e no caso aqui analisado, o pescado é apresentado como um dos seus mais representativos actores. Vivente, fresco, indomável, imprevisto, o pescado marítimo representa a noção de “autenticidade natural”, característica magna da cozinha tradicional, vedada ao sistema de processamento alimentar e como oásis gastronómico na regularmente aturada, impessoal e previsível programação dos circuitos turísticos. Esta situação encontra o

---

<sup>68</sup> Fonte: Guia dos Nutrientes, Aditivos e Alimentos, 2004, Instituto do Consumidor e Faculdade de Ciências da Nutrição e da Alimentação da Universidade do Porto.



seu natural reflexo nos trabalhos dos gastrónomos e nas estratégias institucionais dos países, como Portugal, em que o pescado é um recurso natural com importante relevo económico, levando a um esforço acrescido para uma maior compreensão e estudo do problema da pesca. Consequentemente, e com a legitimidade adquirida como ingredientes fundamentais da dieta mediterrânica, tanto o peixe como o marisco presentes desde há muito na cozinha tradicional passaram a ser amplamente enaltecidos em toda a informação turística disponível sobre Portugal. Ainda, em 1947, no boletim dedicado ao II Congresso Nacional de Pesca, afirmava-se que:

O peixe é por excelência o alimento da época presente, pelo menos na atenção que lhe dedicam os higienistas e outros homens de ciência consagrados ao estudo da alimentação e nutrição do género humano. Nenhum comestível tem sido objecto de mais aturadas investigações e experiências laboratoriais, por elas se chegando à conclusão de que o valor nutritivo do peixe é igual ao da carne. (Anon, 1947: 5).

Tal como já referimos anteriormente, os interditos medievais e o simbolismo atribuído aos alimentos na antiguidade clássica desempenharam um papel de relevo na “construção conceptual” do peixe enquanto alimento. No que respeita ao pescado fresco, a intervenção industrial altera, inevitavelmente, a própria natureza do produto e as noções de frescura e pureza dos alimentos, apesar do conceito de “frescura industrial” atribuído à grande parte dos alimentos que consumimos na actualidade.

Mesmo os grandes gastrónomos franceses do século XIX (como Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière ou Marie-Antoine Carême) que viriam a criar as fundações da *haute-cuisine*<sup>69</sup>, apesar do seu conhecimento humanista, perpetuaram de tal maneira o pensamento hipocrático e galénico que este continua a perdurar no discurso sobre os alimentos utilizados na cozinha de autor que é praticada na actualidade. Não é por acaso que a máxima conhecida na capital do Império Romano “Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és”, ou melhor, “como és” foi amplamente popularizada por Brillat-Savarin após a publicação da sua “Fisiologia do Gosto”.

Tanto o corpo como o molho da enguia desapareceram, até à última partícula. Mas à sobremesa, os venerandos pastores sentiram-se emocionados de uma maneira que não era habitual, e, no seguimento da necessária influência do físico sobre o moral, as conversas começaram a girar em torno de temas menos recomendáveis. Uns contavam as belas aventuras dos tempos do seminário; outros riam-se com os vizinhos de mesa dos boatos escandalosos; em resumo, a conversa desandou e generalizou-se para o mais gentil dos

---

<sup>69</sup> A *alta cozinha* aparece na maior parte das vezes associada a uma cozinha de excepção e distinção praticada maioritariamente por homens, marcadamente individualista e individualizada (receitas criadas e assinadas em que cada prato sugere a criação de um quadro exclusivo), com a utilização de produtos caros em que se privilegia o exotismo estético e culinário. Por outro lado, à *baixa cozinha* atribui-se uma prática quotidiana, do dia-a-dia, uma *cozinha caseira* confeccionada muitas das vezes por mulheres, assente na tradição oral e num receituário com limitada mutabilidade (Goody, 1998).

pecados capitais. E o mais surpreendente é que (tão manhoso é o diabo!) nem se aperceberam do escândalo (Brillat-Savarin, 2010: 202-203).

Esta perspectiva psicológica e comportamental em que os alimentos e a maneira de os comer revela a personalidade e o carácter do indivíduo pode assumir valores mais amplos de natureza social (Bourdieu, 1984 e Montanari, 2004). A qualidade da comida, a sua profusão ou frugalidade e o modo como esta é consumida podem ser entendidos como expressão de uma categoria ou posição social reveladas dentro de um sistema que constitui o ponto de encontro e de síntese económico, social e cultural, de uma comunidade ou grupo de indivíduos e onde intervêm uma complexa teia de factores indissociáveis (Valagão, 1992).

Apesar da sua variável interpretação e significado, os juízos da medicina pré-industrial, desguarnecida do conhecimento científico e tecnológico contemporâneo, acabaram por ver assegurada a sua continuação, através de algumas das suas considerações alimentares. Tal como os adágios populares, “Do peixe, a pescada e da carne, a perdiz”; “Peixe fresco, come-o cedo”; “Água preta não dá peixe”; “A pescada de Janeiro vale carneiro”; “A cabeça de besugo come-a o sisudo, e a de boga dá-a à tua sogra”; “Sardinha de S. João pinga no pão”; ou “O peixe deve nadar três vezes: em água, em molho e em vinho”, estas considerações colaram-se eficazmente à pele e ao palato de diferentes gerações e, simultaneamente, tanto confirmam interditos, como sustentam o apetite e asseguram a pertença de cada indivíduo a lugares e a um tempo que já não existe. Nomeadamente, os costumes e hábitos da ruralidade irremediavelmente substituídos pelas contemporâneas necessidades de aprovisionamento urbanos<sup>70</sup>.

Para lá do facto de diferentes papéis de rotina poderem utilizar a mesma fachada, devemos notar que uma fachada social dada tende a institucionalizar-se nos termos das expectativas abstractas e estereotipadas a que dá lugar, e tende também a receber um sentido e uma estabilidade independentes das tarefas concretas que momentaneamente possam ser desempenhadas em seu nome. A fachada transforma-se numa “representação colectiva” e numa realidade por direito próprio (Goffman, 1993: 40).

Em Sesimbra, tal como acontecia nos diversos povoados marítimos, quer em terra quer a bordo das embarcações no mar e até há poucas décadas atrás, o peixe era simplesmente cozido em água, muitas vezes em água do mar. A água, o elemento natural do pescado, assegura a mínima distorção dos sabores e preserva as suas propriedades organolépticas, ao mesmo tempo que esta preparação permite o aproveitamento dos sucos e de muitos dos

---

<sup>70</sup> Estima-se que em Portugal, em 1950, cerca de 50% da população activa trabalhava no sector primário. De 1960 para 1970 a população agrícola diminuiu 30%. Em 1960 a sua contribuição para o Produto Interno Bruto (PIB) caíra para 25,9%, em 1970 para 18,3%, e em 2004 era de 3,93% com tendência para descender. Fonte: INE.

nutrientes que permanecem na água após a cozedura e que podem de seguida ser aproveitados para confeccionar o caldo que servia muitas vezes de complemento à refeição.

Em 1965, Claude Lévi-Strauss no seu “triângulo culinário” refere a distinção fundamental entre natureza e cultura, em que os alimentos se dividem entre o cru, o cozido e o podre. Através da sua transformação sob a acção do homem a partir do domínio dos elementos ar, água e fogo chegaríamos às diferentes e basilares preparações culinárias como o cozido, o grelhado ou assado e o defumado. Neste contexto, o peixe grelhado na brasa encontra-se num diferente nível de confecção. Através do fogo, mais propriamente da temperatura e consistência do braseiro, o peixe liberta tanto água como gordura (que acaba também por alimentar as próprias brasas) e alguns dos seus componentes químicos sofrem diversas alterações, escoando-se alguns deles para a atmosfera, outros sofrendo alterações de maior ou menor intensidade na sua estrutura molecular.

Devido à presença de uma temperatura mais alta, estas modificações estão presentes com maior intensidade do que numa cozedura a vapor ou em água com lume baixo. Assim, é absolutamente necessária a presença de uma mão apurada no controlo das brasas e da grelha. Idealmente, as brasas devem estar vivas mas possuírem uma fina camada de cinza à superfície, indicador de uma temperatura razoavelmente baixa, uniforme e controlada, que permitirá grelhar o peixe de modo lento e uniforme e, simultaneamente controlar a textura da pele do mesmo, sendo essa textura o indicador visível do grau de cozedura do alimento. Não é portanto de admirar que, frequentemente, na apresentação deste pescado, assim confeccionado, este se encontre acompanhado de vegetais crus ou cozidos em vapor ou água, cuja disposição funciona como uma clara reminiscência do seu habitat aquático, frescura (frescura dominada pela extracção cuidada de uma parte da água e da matéria gorda) e simplicidade da sua confecção que, ao mesmo tempo que enaltece estas virtudes, acentua a quase ausência de manipulação do pescado enquanto alimento proveniente directamente da natureza. Estamos perante uma celebração pública associada ao pescado assado sobre as brasas de carvão (muitas das vezes esta operação tem lugar num espaço exterior do restaurante): quer o cheiro quer o fumo espesso são a consumação festiva de um acontecimento social através da crepitação, da exalação odorífera e da exposição visual, uma vez que esta operação culinária realizada frequentemente fora dos limites do espaço tradicionalmente reservado da cozinha, se encontra à vista de todos: clientes habituais, residentes, turistas, passeantes e curiosos. Um belo peixe assado sobre as brasas, num belo dia de primavera ou verão, é um presente vindo directamente do mar. Envolto em frescura.

Neste ponto, devemos aqui assinalar as excepções das quase desaparecidas ostras locais ou dos pés-de-burro (*Venus verrucosa*; Linnaeus, 1758), que ainda se podem encontrar por toda a bacia do Tejo até Cascais, Costa da Caparica, litoral da Arrábida e estuário do Sado. Antes da implantação do turismo, quando o marisco era desvalorizado em relação ao restante pescado, estes bivalves eram, quanto muito e à maneira de petisco, somente passados pelo lume, sem serem cozinhados, ligeiramente aquecidos para a concha se abrir e se poder aceder ao recheio comestível. A outra importante ressalva é a recente popularização do *sushi* em Portugal – peixe comido cru segundo uma suposta tradição japonesa – uma transformação estruturalista do cru e do cozido que não é resultado de uma acção técnica culinária mas sim de uma concepção e apresentação estética dos alimentos.

Frequentemente, o marisco é confeccionado de modo a aparentar que veio aterrar no prato do cliente directamente do seu habitat marítimo ou lacustre. Aqui, a “frescura não é apenas uma importante qualidade do marisco, é aquela que o define” (Freidberg, 2010: 265). No caso dos bivalves, quanto muito, adiciona-se água, alho, azeite e coentros que, além do seu particular paladar e aroma refrescante não excessivo, – considerando aqui, tal como refere Orlando Ribeiro, as práticas alimentares quotidianas e os paladares habitualmente estimados e de matriz mediterrânica, cultivados entre o rio Mondego e a meridional costa algarvia – duplicam esse mundo praticamente desconhecido recheado de tenras algas, plâncton, rochas, esconderijos e correntes oceânicas. Quando ensopamos o pão neste balsâmico caldo, estamos a sorver as essências do mar mescladas com alguns sabores da terra e desta forma incorporando uma das mais saborosas fusões culinárias da gastronomia nacional.

*Há certas alturas do dia em que vejo sempre homens a subir a rua. Sozinhos ou em parilhas. Vêm da praia. Encalorados, de t-shirt, calções e chinelos de verão. Trazem na mão sacos de plástico bem fechados dentro de sacos de rede. Sobem da praia aos pares e separam-se no largo, seguindo caminhos diferentes. Em silêncio. Não falam. Não se despedem. Não dizem “Até amanhã”. Num dos sacos, através do contorno fino e húmido do plástico vislumbra-se alguns objectos e equipamento de pesca: óculos de mergulho, touca de neopreno<sup>71</sup> ou silicone. O restaurante está virado para o Largo do Município. Tem uma*

---

<sup>71</sup> Neopreno (ou *neoprene*) é o nome comercial do elastómero sintético policloropreno. Um polímero que apresenta propriedades de elasticidade, obtidas após a sua vulcanização. O neopreno foi o primeiro composto de borracha sintética a ser produzido em massa e, hoje em dia, é usado numa enorme variedade de materiais, como roupas de mergulho, de isolamento eléctrico ou nas correias de ventilador dos automóveis. Em resumo, trata-se de um material sintético, elástico e altamente resistente às mudanças de forma, temperatura e carga eléctrica.

*renovada sala média no interior e uma esplanada no exterior com vista para todo o largo com uma ampla perspectiva sobre todo o espaço em redor. O fogo alimentado a carvão vegetal encontra-se incrustado, tal como uma caixa rectangular aberta para fora, na parede exterior do restaurante e funciona a dois tempos. Sob a grelha fixa, à direita, há um monte de carvão a queimar e, à esquerda, temos as brasas espalhadas numa camada horizontal prontas para grelhar o peixe. Estamos em Novembro e ainda sabe bem estar a almoçar na esplanada com o fogo afastado nas nossas costas. Nunca se deve voltar as costas ao fogo, mas aqui abre-se uma excepção: tenho a vista do largo e a temperatura perfeitamente controlada sob os toldos abertos que prolongam a memória do verão. Quase me sinto um turista. Acabo por pedir “Bife de Espadarte” grelhado para o almoço. “Ora aqui está um belo bife de espadarte pra este amigo! Bom proveito”. O “amigo” ainda não tem nome, mas é sempre um potencial cliente habitual porque está acompanhado por locais conhecidos ou “anda por aqui a fazer um trabalho” como os operários que encontramos atarefados a fazer tarefas de manutenção ou construção por toda a zona baixa da vila.*

*O proprietário/gerente/assador faz questão de cumprimentar de modo exuberante todos os conhecidos que passam a pé ou de carro nas imediações da sua casa de comida. Situado nas imediações da sede da câmara municipal, por aqui passa “toda a gente” a caminho das repartições públicas (para pagar as contas da água em falta ou pedir licenças de diversa natureza), do mercado, da marginal, dos transportes, das escolas e dos infantários, e naturalmente o gerente observa, saúda, bajula, corteja e controla todo esta movimentação. Sabe perfeitamente quando foi a última refeição que estes clientes tiveram ali ou há quanto tempo os mesmos não visitam o seu restaurante. Os remoques são sempre familiares e levemente provocadores: “Então já almoçou?”, “Não quer almoçar aqui hoje?” ou “Vai almoçar?”. Simultaneamente, a conversa estabelece-se entre o proprietário (cá fora) e os clientes na sala (lá dentro): “Parece que tem havido massacotes [besugos pequenos] e corvina”, atiram lá de dentro, “Tem, tem, diz que sim”, responde, sem se comprometer, enquanto controla as brasas próximas e o largo adjacente. Algumas rotinas e horários, em particular dos funcionários da autarquia, lojistas, fornecedores e pescadores, aparentemente são de tal modo previsíveis que este chega a adivinhar a vinda destas pessoas antes de elas se tornarem visíveis ao desembocarem no largo. Com o tempo, esta virtude adivinhatória tornou-se num passatempo que anima a clientela habitual, simultaneamente, espectadores e actores participantes.*

*Um rapaz na casa dos vinte e picos ou trinta anos, magro, voz baixa em surdina, tímido, quase acabrunhado, conversa intervaladamente com o proprietário e a esposa deste: “São*

600 euros”, “Passa cá mais logo”, “Nã dá, tenho de ir buscar os miúdos à escola”, “Então, passa logo lá em casa”, “Não fãmal, passo aqui amanhã”. Trata-se de uma dívida a um fornecedor de peixe, mas devido à elevada quantia é preferível fechar a venda num espaço particular onde o comprador fará o pagamento em dinheiro vivo e dada a proximidade entre os dois, o pagamento é, assim, adiado para o dia seguinte, sem qualquer problema. Nem burocracia.

A hora de almoço já vai adiantada. Há poucos clientes. Um homem pára o carro perto da entrada do estabelecimento. A rua aqui é em calçada. Dá erradamente a impressão de ser uma via pedonal, mas o acesso para mercadorias e serviços municipalizados ou outras entregas rápidas encontra-se devidamente assinalado. Os proprietários da restauração são os únicos que estão satisfeitos com os últimos “melhoramentos urbanísticos”. Não admira, pois foram projectados de modo a potencializar a sua actividade. Uma das poucas actividades rentáveis que resistem neste emaranhado de ruas e travessas estreitas e sinuosas. Passam carros ligeiros com o logótipo da Câmara Municipal de Sesimbra, de empresas de segurança privada e peixeiros do mercado municipal. Funcionários públicos apressados atravessam a rua com braçadas de documentos e dossiers a rebentar pelas costuras. O condutor apeado traz consigo na mão um saco de plástico opaco. “Então o que há hoje?”, “Há choco.” “Quanto?”, “São cinco quilos e meio. Tá bom?”, “Deixa aí. É já pró almoço!”.

Nestes dois casos, não se procede a qualquer troca comercial. Trata-se somente de um amigo ou conhecido que vem trazer pescado a outro amigo. O pagamento há-de ser feito mais tarde. Temporalmente desligado da alegada troca comercial. Estas situações não são excepcionais. Pelo contrário, são quase universais. Com mais ou menos desembaraço e descrição, pescadores desportivos e alguns reformados têm os seus próprios contactos estabelecidos com “restaurantes de confiança”. Em diferente ocasião, enquanto decorria a conversa ao balcão entre o antropólogo e dois empregados, um pescador local apareceu no local para deixar “umas quatro ou cinco douradas”. Nunca se fala em preço. Assim fica como oferta. Noutra situação depois da hora do almoço, um marítimo debruça-se sobre o balcão, e como quem não quer a coisa, deixa, no lavatório, com gestos cuidadosos, um grande saco de plástico a abarrotar mas com as pegas atadas num nó apertado, e sai porta fora. Até logo Zé! O gerente abre o saco e despeja, orgulhosamente, o conteúdo no grande tanque de inox que, num ápice, se enche de generosas lulas de grande calibre envolvidas num líquido transparente e gelatinoso e uma concentrada fragrância marítima. Estas ainda não conheceram, nem gelo, nem frigorífico!

O simples e modesto saco de plástico com asas, conhecido localmente como *guarda fiscal* ou um balde de plástico entregue durante as horas de menor afluência, fazem chegar o pescado, que não foi processado pelo sistema anteriormente descrito, à restauração. Curiosamente, e ao contrário do pescado adquirido na lota ou aos intermediários locais, pode dizer-se que este pescado é verdadeiramente de Sesimbra, pois, habitualmente, é capturado por homens da *pesca local* ou da *pesca desportiva*, na Lagoa de Albufeira e suas vizinhanças ou na faixa costeira entre o Cabo Espichel e o Portinho da Arrábida. Ou seja, no *Mar de Sesimbra*. Além disso, nestes casos, é possível ao comerciante adquirir espécies de pescado e calibres de pescado diferentes daqueles que, nesta altura do ano são habituais na lota. O pescado extraordinário torna-se no produto alimentar indicado para um tempo extraordinário, porém, este é vendido a quem sabe apreciar esta singularidade, daí que raramente vai parar ao prato de turistas estrangeiros. Apesar de serem responsáveis pelo grande lucro auferido durante a época alta, geralmente os turistas são, em privado, tratados de forma ostensivamente depreciativa. *Aparecem algumas exceções, mas a grande maioria tem muito dinheiro que não se importam de gastar mas não percebem nada de peixe. Não sabem o que pedem, o que comem, nem sabem como comer peixe. Há por aí muita gente que se aproveita da ignorância do camone, mas às vezes é demais!* É a observação mais corrente quando falamos com proprietários, gerentes e empregados da restauração. Fica a ideia que na prática do negócio é natural dissimular e enganar o cliente, com as devidas limitações. Uma questão “mal ajustada de brio profissional” adaptada às características do turismo de massas.

No caso da restauração, podemos dividir o fornecimento da sua matéria prima em dois grandes grupos: o pescado e o marisco frescos. É frequente os restaurantes locais de pequenas dimensões terem alguma dificuldade em fazer as suas compras na lota porque, para tal, se têm de inscrever e pagar a licença e o comando remoto utilizado no leilão. Na lota, compra-se o peixe “à caixa” e muitas vezes cada caixa trás muito mais quantidade de uma determinada espécie de pescado do que aquela que o restaurante necessita para o movimento do seu dia-a-dia (PCMC), daí que “a maior parte do peixe que entra no porto de Sesimbra segue para o MARL” (CM), alimentando a cadeia retalhista do comércio e da restauração, ou segue directamente para a grande distribuição que sustenta os supermercados e hipermercados das grandes redes alimentares transnacionais instaladas em Portugal. Assim, habitualmente, há vários intermediários certificados que fazem a “primeira compra” na lota. Estes avisam por telemóvel o dono do restaurante que há este peixe ou aquele, de boa qualidade, capturado por esta ou aquela embarcação com este ou aquele mestre e sendo dado o acordo do restaurador, o

intermediário “reserva para si o que lhe interessa” e arremata o peixe numa questão de segundos. Estes intermediários, de acordo com o risco que estão dispostos a correr e os contactos estabelecidos localmente, também compram peixe localmente que não passa pela lota (NFC), através de armadores e pescadores de confiança. Ou seja, com os quais têm estabelecido acordos informais em paralelo com a actividade a que legalmente estão sujeitos. Alguns restaurantes chegam a encomendar de véspera a um pescador desportivo de confiança este ou aquele peixe, com mais ou menos estes quilos, para um almoço programado de um grupo de pessoas amigas ou endinheirados clientes habituais. As transacções decorrentes podem ter lugar em qualquer lugar, dependendo da quantidade, especificidade do pescado e eventual presença das autoridades responsáveis pela fiscalização. Geralmente, o pescado é adquirido directamente pelos proprietários de restaurantes, no Mercado Abastecedor da Região de Lisboa (MARL), na Lota de Sesimbra e nas grandes superfícies, como o Continente, Lidl e Pingo Doce (PF; AMCP), no mercado municipal (RP), ou em peixarias locais (CM; PCMC), através de intermediários que também compram na lota e fornecem estes pontos de venda.

A *sardinha de Sesimbra*, essa “princesa do verão que ainda põe o pão na boca de muita gente”, continua a chegar em grandes quantidades de Espanha, ainda que antes do Verão se apanhe excelente sardinha, pequena mas muito saborosa, na boca da Lagoa de Albufeira, talvez devido aos nutrientes disponíveis para a sua alimentação. Nos últimos anos, a sardinha boa e nacional somente tem aparecido, bem gordinha e saborosa, depois do calor intermitente e tímido do verão, lá para finais de Setembro e Outubro. Os pescadores e locais do litoral do Norte não apreciam tanto esta sardinha pequena, pois preferem a sardinha grande e só a essa atribuem valor (PF), daí que ela seja vendida separada em diferentes calibres, que frequentemente são, na verdade, diferentes variedades de sardinha. A sardinha com procura massiva em Sesimbra durante a época estival “pode vir da lota, do pescador, da praça ou de um cliente que oferece uma caixa de sardinhas, manda grelhar uma dúzia e oferece as restantes ao restaurante” (AMCP). Quanto à cavala é um peixe “que aparece quando há festival” mas pouca gente lhe pega. Quanto ao *peixe-espada preto* pode ser fornecido por um amigo que é pescador, o que contradiz o testemunho em que o fornecimento de pescado é na sua totalidade feito a partir da lota local e dos supermercados nos arredores (AMCP). O colossal volume de peixe-espada preto capturado pelas embarcações de Sesimbra, ao que se acrescenta o que chega à *ArtesalPesca* para processamento industrial por via rodoviária, torna o seu “derrame” para o mercado paralelo num fenómeno natural. O espadarte é comprado a



intermediários portugueses e espanhóis, consoante a cotação mais apetecível e a uma firma de Sesimbra que o traz de Peniche, e o bacalhau fresco vem da Islândia (CM).

É um facto, corroborado por várias fontes, que “é normal, algumas espécies como a dourada, o robalo, o pregado ou salmão serem provenientes de aquacultura uma vez que há viveiros portugueses com muito boa qualidade, e daí que os preços também já sejam altos mas sempre são uma alternativa ao pescado do mar, ainda mais caro, ou em particular quando este é escasso, ou simplesmente não chega a terra” (JF). Aqui, trata-se do designado *peixe de esteiro* que é criado em viveiros com água salgada e ligação ao mar e aos seus nutrientes. A maioria dos restauradores tanto compram peixe de mar como de viveiro, fazendo a ressalva de que “há diversas qualidades de peixe de viveiro. O nacional vem das salinas perto de Setúbal ou do Algarve, sendo o peixe de aquacultura proveniente da Grécia o de pior qualidade. Quando não há disponibilidade de peixe nacional, então vem de Espanha”. Por vezes o peixe de aquacultura sofre uma subida exponencial do preço devido à escassez da mesma espécie capturada no mar. Pelos pedidos dos intermediários e outros informantes, as empresas (restauração e comércio) têm conhecimento do que se está a passar no mar em tempo real. Graças aos telemóveis, antes das embarcações chegarem a terra já se sabe o que aí vem... (PCMC). Além do habitual contacto via telemóvel dos peixeiros, intermediários e restauração com os mestres da sua confiança, através de novas aplicações como o *FindFish* ou o *MarineTraffic*, podemos seguir a faina de cada embarcação em tempo real, antecipar a sua chegada ao porto e antever a licitação sobre o peixe que carrega nos porões.

Normalmente, o polvo e os chocos congelados, vendidos como pescado fresco, são provenientes de Espanha e França, dada a escassez local. Para a grande maioria dos empresários da restauração isto não apresenta “qualquer problema pois de qualquer maneira o polvo é sempre congelado antes da confecção de modo a obter-se um melhor resultado, seja cozido, grelhado ou no forno” (CM), quanto aos chocos, a situação é mais delicada, pois a perda da sua tingida coloração e a textura emborrachada depois da confecção acabam por revelar a sua verdadeira proveniência. Quase toda a restauração local (re)conhece situações em que se usam os tentáculos da *pota* congelada em vez de *polvo* e dos *chocos* para a confecção do *Polvo à Lagareiro*, ou para o popular *Choco Frito*, pois a *pota* tem um valor comercial mais baixo que as outras duas espécies de moluscos cefalópodes (PG) e apresenta uma carne mais tenra. Apenas um restaurante assegura peremptoriamente que o peixe ali confeccionado é “todo fresco comprado na lota de Sesimbra todos os dias e é todo proveniente do mar” (JC). Outro aspecto interessante é o facto comprovado na restauração de que há dias em que praticamente só se vende determinado prato porque os clientes foram

induzidos pelas notícias ou por programas de televisão transmitidos nos dias anteriores. Actualmente, as plataformas em cadeia da internet e os programas de entretenimento da televisão funcionam, e são claramente accionados, como propulsores das novas modas e tendências culinárias. Esta situação tem, a nível local, um efeito poderoso e devastador, pois a viabilidade económica dos estabelecimentos é, em larga medida, determinada pela leitura que o proprietário ou gerente do restaurante consegue fazer das tendências actualizadas (através das redes globais de informação – *internet feedback* – e pelo localmente disseminado boca-a-boca) e por uma criteriosa e atenta identificação da “demografia” da sua casa.

Quanto ao marisco, em especial no verão quando a procura é muito grande, os bivalves são na sua maioria proveniente de viveiros em Setúbal e Sines (PF; AMCP; NFC), Lourinhã (RP), da MECOMAR uma depuradora no Zambujal, a caminho do Cabo Espichel (AC) ou do Algarve (JF). As amêijoas, a sapateira e o camarão são comprados nas grandes superfícies, onde podem ser frescos ou congelados (AMCP; RP), ou no mercado municipal local (PG), onde predomina o “mexilhão e amêijoa da Lagoa, camarão congelado e canivetes” (CM). Os lavagantes podem chegar de paragens distantes como a Irlanda, porque se considera muito semelhante ao nacional (PF). Alguns dos restaurantes, que praticam preços acessíveis aos mais endinheirados e visitantes estrangeiros garantem que entre 80% e 90% do peixe é comprado na Lota de Sesimbra e 80% do marisco é local, todavia, a grande e constante variedade de pescado disponível nas ementas desta restauração não reflecte a variabilidade e imprevisibilidade das capturas marítimas da pesca artesanal praticada em Sesimbra.

Em resumo, e ao contrário das múltiplas representações e discursos sobre o peixe fresco, este não é produto de um simples movimento de magia em que depois de morder o isco e preso no anzol, o peixe é extraído do mar e após uma série de acrobáticas e graciosas piruetas pelo ar acaba directamente no nosso prato, à maneira das pescarias que habitualmente eram representadas nos enredos cómicos das antigas fantasias da *Disney* ou das animações da *Looney Tunes* na televisão. Longe disso, convertido em pescado dada a sua nova natureza de alimento concreto, ainda que temporalmente este nos pareça curto, o peixe percorre um longo e sinuoso trilha, antes do seu consumo final. Ainda, muito antes da sua captura, com a materialização da sua presença a bordo ou nos baldes de plástico dos pescadores à linha, o peixe já foi alvo das mais diversas estratégias, estudos, contabilizações, estatísticas, previsões e especulações. Ao contrário do que faria supor, a sua chegada a terra prolonga este jogo de espelhos em que a rigorosa certificação e controlo implementados não impedem que ele se

escape, diluído na multitude de espécies, canais e etapas do seu processamento. Mesmo utilizando a malha mais apertada, a sua dispersão, fuga e transfiguração são inevitáveis, qualquer que seja a etapa que analisemos, como também veremos mais adiante com a sua preparação culinária. Com uma existência num meio ambiente estranho ao homem, altamente fluido e mutável, desde o primeiro momento o peixe resiste a todas as classificações que lhe são atribuídas. Talvez melhor seria dizer que, com todas as diferentes designações que lhe atribuímos, acabamos por comprometer, de modo involuntário, em alguns casos, mas também consciente, noutros momentos, a fixação deste objecto. Dado o seu potencial económico, o pescado também se encontra sujeito à enorme expectativa criada pelas previsões das suas capturas e ganhos daí decorrentes, todavia, como costumam dizer os pescadores, “pode parecer, mas o peixe nunca anda sozinho”.

Em terra, cada actividade produtiva concentra-se sobre um determinado produto, seja uma casta de vinho, uma raça de porcos ou uma variedade de maçãs separadamente, assegurando assim a uniformização e máxima rentabilidade do seu trabalho. No mar, mesmo no passado com os diferentes aparelhos de pesca dedicados a uma captura selectiva, a pesca acidental sempre teve lugar. Actualmente, com a drástica diminuição da variedade das técnicas de captura tradicionais e a veloz implementação do arrasto e dos aparelhos móveis de colossal dimensão, o número de indivíduos resultantes desta recolção acidental é exponencialmente muito maior. Tratando-se de espécies comestíveis, o baixo valor que lhes é atribuído não lhes permite brilhar nas diferentes etapas da sua transacção comercial, sendo habitualmente relegadas para o processamento industrial, ou para os bastidores da baixa-cozinha em ambiente doméstico e de uns poucos exemplos na restauração, quando as suas carcaças não são simplesmente devolvidas ao mar, em particular na pesca do alto e após a selecção do peixe para a refrigeração em alto mar.

Tratando-se de uma importante fonte alimentar para a dieta humana, o peixe fresco marítimo encontra-se hoje em dia numa situação delicada. Por um lado, temos os perigos da sobrepesca, a exaustão dos pesqueiros e os efeitos da poluição em conjugação com uma realidade climática muito pouco moderada, e a investigação oceânica que tem revelado, desde algumas décadas atrás, a delicada sustentabilidade dos recursos marinhos, o que tem impulsionado as preocupações ambientais, levando à criação de instituições transnacionais com objectivos que passam por alertar, controlar e pressionar governos e a iniciativa privada para estes problemas. Por outro lado, a expansão transfronteiriça da rede da indústria alimentar, a procura crescente por parte da população, em particular com poder de compra dos grandes centros urbanos, e a rápida implementação e desenvolvimento da actividade turística

em Portugal, fizeram do peixe, não só um alimento apetecível, como desde há muito tempo um símbolo da nossa identidade cultural, ao mesmo tempo que recentemente se tem convertido num bem de consumo (*asset*) e numa marca (*brand*), que, no contexto acima descrito, tem elegido as espécies mais conhecidas e valorizadas de pescado fresco em artigos de luxo, e distinção. Ainda que a sua origem geográfica e modo de captura, elementos essenciais para sua diferenciação, frequentemente se tenham dissolvido ao longo do processo. Infelizmente, o pescador, visto hoje com ambiguidade, entre o simples operário marítimo, uma reminiscência ultrapassada, paradoxal e nostálgica e o implacável exterminador dos mares, tornou-se numa presença fantasmática. Agrilhado à sua representação arcaica e obsoleta, o marítimo é efectivamente invisível ou celebrado como uma aparição do passado. Simbolicamente vivo, mas quieto e silencioso, entre o espaço restrito do porto de abrigo e a habitação moderna no subúrbio, com a vivência piscatória da antiga comunidade a ser substituída pela sazonal exuberância do tempo livre e do turismo.

É objectivo deste capítulo abordar a desconstrução do pescado, de modo a colocar em evidência as estratégias sociais em defesa da vida, tanto face às incertezas do mar como à acção da administração pública. Face às oportunidades que o mar pode oferecer e que o comércio, particularmente o turístico, tende a aproveitar, o “peixe” é um vasto campo de manipulação através do qual emerge a vida social da povoação de Sesimbra. Consequentemente, apresento em seguida dois casos absolutamente emblemáticos dessas oportunas transfigurações. Estes dois casos de transfiguração e de invenção estão directamente interligados com a actividade da pesca, embora o quadro destas transformações seja exterior às práticas piscatórias tradicionais locais. Um é o espadarte, que apesar do seu reconhecido valor permaneceu sempre relacionado com uma proeza desportiva, um elemento estranho no contexto das fainas locais, que continua, ainda que de modo nostálgico, a emblematizar a identidade de Sesimbra, desde o período áureo do seu turismo balnear internacional. O outro caso é o peixe-espada preto, que recentemente alcançou um grande sucesso económico e simbólico como captura de substituição do antigo e proeminente *ex-libris* ictiológico de Sesimbra, o peixe-espada branco.

### 3. O ESPADARTE EM SESIMBRA: À MESA COM OS SENHORES DO MAR

Uma das mais evidentes consequências do incremento do turismo em Portugal foi a ocupação da orla marítima por infraestruturas directamente relacionadas com a actividade turística e a conversão de núcleos piscatórios em aldeias turísticas (Mendonsa, 1982; Lobo, 2007; Prista, 1993; Ramos, 2009). As tranquilas e soalheiras enseadas e os extensos e luminosos areais, considerados terrenos de pouco valor no passado, e onde anteriormente se fechava o ciclo da faina como os seus grandes varadouros e descargas de peixe, ganharam progressivamente um estatuto especial como novos espaços de lazer e utopia, onde “aqueles que se encontravam envolvidos com o mar no seu labor diário, não tinham tempo para a contemplação marítima. Esta actividade não despontou nas povoações marítimas antes do século XX, quando as laboriosas orlas marítimas foram desalojadas pelas marinas. Com raras excepções, estes espaços tornaram-se em lugares onde ‘aspectos da pesca são exibidos e representados, ainda que o peixe já não seja capturado e vendido localmente’. O estereótipo da povoação piscatória, com as suas amplas e modernas casas de verão, limpas e ordenadas marginais, obsequiosos residentes, ostenta um falso testemunho sobre as comunidades do passado. Actualmente, insistimos em outorgar às povoações marítimas, uma antiguidade encenada, atribuindo, em grande medida, aos seus habitantes, a quem nos acostumamos a chamar ‘homens do mar’, uma espúria genealogia. Esta é outra das formas como acomodamos o litoral, neste caso através de ilusões geradas retrospectivamente” (Gillis, 2012: 114). Actualmente, esta é uma realidade facilmente observável por todo o litoral do nosso e em outros lugares, por todo o mundo, com reconhecidas tradições marítimas.

A partir dos anos sessenta do século XX, o ambiente pitoresco destas comunidades piscatórias, sob o efeito de diferentes períodos de recessão das suas actividades marítimas (Garrido, 2018), e a beleza natural da paisagem litoral envolvente foram convertidos nos alicerces do investimento e promoção no produto turístico “Sol e Mar”. Se, numa primeira fase desta expansão, a hotelaria e a restauração alicerçaram as suas práticas nos conceitos da cozinha internacional, que garantiam aos visitantes, simultaneamente, familiaridade, reconhecimento e segurança, em detrimento de uma “cozinha vernácula, plebeia, consumida pela maioria, que reflectia origens regionais distintas, e não era consagrada socialmente” (Sobral, 2007: 15), assistimos a partir da década de 80 do século XX à gradual reconstrução das identidades alimentares e gastronómicas locais (Valagão, 2009; Long, 2013) e à demanda dos seus “tesouros gastronómicos”, até porque, afinal, a cozinha de uma comunidade é uma linguagem através da qual esta exprime a sua organização social e onde se revelam as suas

intrínsecas contradições (Lévi-Strauss, 1965). O pescado fresco marítimo assume, além disso, um papel muito particular no contexto dos sistemas alimentares, dada a relação, continuamente reiterada pelo discurso público, entre o seu consumo e uma existência saudável cujo paradigma encontramos na dieta mediterrânica e no “actual movimento de redescoberta de Portugal como nação oceânica” (Garrido, 2018: 11). Uma vez que qualquer análise do consumo de pescado deve ter em conta que ele é um produto de processos de longa duração de natureza económica, social, política e ideológica (Sobral, 2016b), no presente contexto sócio-económico nacional e local, esta nova realidade patrimonial determina, frequentemente, complexos processos de selecção, promoção e divulgação de determinados ingredientes alimentares ou práticas culinárias como símbolos maiores da sua identidade cultural. Simultaneamente, esta “nova realidade patrimonial” possibilita a percepção do Outro através da comida, onde se incluem um vasto leque de actividades que vão desde as tradições culinárias, suprimentos, conservação, preparação, produtos, consumo, disposição e performance (Fischler, 1988; Long, 2013). Estes processos de valorização seguem modelos semelhantes, assentes na divulgação, promoção e conservação dos recursos naturais e das culturas tradicionais como apoio ao desenvolvimento, onde se procura aglomerar simultaneamente as populações locais, visitantes e turistas (Moreira, 2006). No âmbito do turismo e património, a gastronomia constituiu-se, a partir dos anos 80/90 do século XX, como um “recurso turístico” cuja aplicação prática se revela, na maior parte dos casos em conjugação com a enologia, como um “produto turístico”, isto é, uma “atração turística” que, enquanto objecto de estudo académico, continua a incorporar perspectivas interdisciplinares sobre a alimentação (Long, 2013) e dada a sua especificidade, lhe garante uma suposta autonomia territorial.

Assim, tal como acontece com o património histórico, o património gastronómico, para além da sua autenticidade e especificidade, que têm vindo a ser enormemente valorizadas nas últimas décadas, tornou-se também numa das palavras-chave da mediatização e espectacularização do turismo (Silva, 2012), daí que a escolha de um símbolo gastronómico local resulte sempre de uma série de factores sócio-económicos cuja implantação na vida quotidiana de uma comunidade vai condicionar, no futuro, não só a forma como esta vai lidar com o seu património mas como os outros vão avaliar as características e singularidades desta cozinha local. No entanto, esta articulação esconde um amplo conjunto de dimensões sociais contraditórias que se revelam de modo muito particular quando exploramos a trajetória do pescado desde a sua actividade piscatória artesanal até à sua apresentação turística como gastronomia local. Um exemplo particularmente revelador, no caso de Sesimbra, é o

*Espadarte* ou *Peixe-Agulha*. Assim, tendo como referência a abordagem multidisciplinar do meu trabalho de campo em Sesimbra, e a partir do desempenho e perspectiva dos anfitriões, dos conceitos de representação entre fachada e bastidores e da cultura-espectáculo em ambiente turístico (Campos, 2009; Goffman, 1993 [1959]), e das noções de património e identidade cultural local (Fischler, 1988; Sobral, 2007; 2016), procuro analisar, nestas páginas, as circunstâncias que levaram à selecção do *Peixe-Agulha*, também designado como *Agulhão* em tempos mais recuados (Baldaque da Silva, 1991 [1891]), ou *Espadarte*, como representante da gastronomia local e o modo como se tornou no símbolo primordial da gastronomia da vila de Sesimbra.

Tal como refere Ernesto Veiga de Oliveira, em termos geográficos, “Portugal Continental situa-se na queda ocidental da Meseta Ibérica para o oceano. O seu território forma um quadrilátero muito regular, cortado por múltiplos cursos de água, e mostra alguns contrastes naturais nítidos; assim, a linha do Tejo, dividindo-o em duas zonas de superfícies sensivelmente iguais, separa uma região de planícies interiores, a sul, que absorvem um litoral hostil e deserto – a região mais despovoada de Portugal -, de outra região, a norte, de altos relevos e litorais abertos (...) O mar que banha o litoral sul é ainda o oceano; mas este tem ali as características de um vestíbulo do Mediterrâneo” (Oliveira e Galhano, 1992: 16), e Sesimbra, incrustada nas escarpas arrábidas viradas a sul da península de Setúbal encontra-se na confluência destas duas áreas geográficas. Alinhada no recorte escarpado do litoral meridional, entre o Cabo Espichel e o Portinho da Arrábida, é na verdade, tal como acontece com a costa algarvia, um anfiteatro oceânico aberto às influências das correntes, marés e ventos africanos, enquanto que antecipa com a sua baía e pequenas enseadas vizinhas, os longos areais costeiros atlânticos carregados de humidade onde o vento de noroeste domina e influencia todo o litoral norte e parte do seu *hinterland*, nas até onde estas áreas interiores são interrompidas por maciços de considerável altitude.

A partir da segunda metade do século XIX, a vila de Sesimbra passou a ser demandada por latifundiários da região de Setúbal e do Alentejo para períodos de convalescença e restauração de saúde diante da sua praseiroza baía. Uma vez que a maioria da população activa em Portugal pertencia ao sector agrícola, “fora alguns lavradores mais abastados, que ‘iam a banhos’ por conselho médico, o mundo rural, que era afinal o essencial do País, desconhecia quase totalmente o conceito de férias, ou algo que se lhe assemelhasse” (Lousada e Henriques, 2010: 105). No caso das cidades, com excepção de alguns grupos profissionais

como os profissionais liberais, magistrados, funcionalismo público e patronato, poucos eram os trabalhadores com direito a férias.

No seu romance “Sinais de Fogo”, escrito entre 1964 e 1970 e publicado postumamente em 1979, Jorge de Sena desenvolve uma narrativa situada nos anos 30 do século XX em paralelo com a perturbação decorrente da Guerra Civil Espanhola, e onde o narrador, ao referir-se a um dos personagens, menciona que “o Mesquita ia todos os anos para Sesimbra, o que era, suponho, uma tradição de família: ele e os pais, como outros parentes e antepassados, não concebiam que fosse possível veraneiar-se noutra lugar”. Ou seja, tal como refere Martins (2000), na *tradição de família* que já remontava aos antepassados do narrador, Sesimbra encontra-se classificada como um “lugar de veraneio por excelência” e uma “estância balnear de incomensurável (sic) prestígio”, a partir dos finais do século XIX.

Porém, nessa época não existia qualquer tipo de alojamento ou restauração profissional nesta vila. Em 1897, o hidrógrafo e capitão-tenente da marinha Baldaque da Silva registou a existência de três estalagens e uma hospedaria<sup>72</sup> em Sesimbra (Martins, 2013: 70-71). Este tipo de alojamento, com gerência e ambiente familiar, servia como abrigo e pernoita de marítimos em trânsito ou em etapas finais da sua convalescença, após acidente a bordo, quando longe do seu domicílio familiar. Assim, estes homens podiam recorrer à “simples e improvisada” cozinha local<sup>73</sup> nas diversas tabernas, todas elas localizadas no actual casco antigo ou, mais precisamente na área abrangida pelo Largo da Marinha, a Fortaleza de Santiago, o Largo de Bombaldes e o areal, simultaneamente varadouros e lota de Sesimbra até aos anos 70 do século XX. Em particular, quando era necessário fazer reparações nas embarcações ou no rescaldo de acidentes e naufrágios, e de acordo com as regras de hospitalidade de uma comunidade piscatória, os marítimos de fora, consoante a sua posição na hierarquia entre os homens do mar, podiam buscar abrigo nas *lojas de companhia*<sup>74</sup> como forma de assegurar alojamento e alimento.

---

<sup>72</sup> Aparentemente com o objetivo de actualizar o sistema de classificação dos diferentes alojamentos em empreendimentos turísticos foram extintas ou convertidas, ao longo dos anos, diversas tipologias como *Estalagem, Hospedaria, Pensão e Albergaria*.

<sup>73</sup> Para uma ideia geral sobre as espécies mais relevantes a dar entrada no porto de Sesimbra, entre 1933-38, contavam-se a Sardinha, o Carapau, o Atum e o Albacora, a Pescada, a Corvina, o Peixe-Espada Branco, o Pargo, o Goraz, o Polvo, as Lulas e os Chocos (Bernardo, 1941: 225-233) Aqui, não há referência ao Espadarte ou Peixe-Agulha. Em 1995, a *Docapesca* contabiliza, igualmente por ordem decrescente, o Peixe-Espada Branco, a Sardinha, o Peixe-Espada Preto, o Polvo, o Carucho, a Lixa, o Xareu, o Imperador, os Atuns, a Tintureira e o Espadarte. Esta mesma instituição, em 2015, contabilizou com maior percentagem de capturas, a Cavala, o Carapau, o Peixe-Espada Preto, a Sardinha, o Polvo, a Pescada Branca, o Besugo, o Tamboril-Preto, a Boga do Mar, a Raia-Lenga e o Espadarte (Docapesca, 2015).

<sup>74</sup> A *Companha* designa os membros da tripulação de uma embarcação de pesca, comandada por um “mestre” ou “arrais”, quer trabalhem no mar quer trabalhem em terra. As *Lojas de Companha* eram espaços dentro de portas, geralmente com uma única abertura para a rua, onde os pescadores guardavam os seus aparelhos, as redes e outros



Naturalmente, a alimentação era eminentemente baseada no pescado. Apesar de se encontrarem abertos para a rua, nestes espaços de intensa sociabilidade não se fazia uma distinção entre cozinha doméstica e cozinha profissional e as técnicas de confecção alternavam, essencialmente entre o cozido e o frito. A sardinha, por exemplo, o peixe mais abundante, acessível e barato, era “cozida, frita, panada, de escabeche ou de caldeirada e até escorchada, ou seja, conservada em sal, estripada e sem cabeça, para ser comida no inverno quando era mais escassa” (Marques, 2015: 323) ou quando era de menor qualidade no período de defeso. Quer se tratasse da xaputa, carapaus, pelins (jaquinzinhos) ou peixe-espada, em Sesimbra, o peixe frito em azeite era omnipresente à mesa de todos. Quando faltava o peixe ou não se podia ir pescá-lo, as sopas asseguravam a subsistência como *prato-refeição*. Sopas de grão ou feijão com hortaliça adubadas com azeite e um pedaço de toucinho e em seguida devidamente robustecidas com massa, arroz ou hortaliça (idem: 267). Se nas casas das famílias com mais posses havia lugar à mesa para a garoupa, a pescada ou o pargo ambos cozidos ou assados no forno, os marítimos fritavam o peixe porque se conservava por mais tempo e podia ser levado para bordo como ração para a faina. Também confeccionavam as “caldeiradas de peixe miúdo” (Cruz, 2009 [1966]: 89) ou, ainda, como refere Maria José Borges (Cavaleiro, 2006), caldeiradas de um só peixe. Aqui, podia ser empregue um *peixe da rocha* mais suculento e de generoso calibre tendo em consideração o agregado familiar, ou às vezes só pata-roxa, ou outras ainda peixe-espada ou apenas chocos, dependendo da natureza e resultado da pescaria.

Dada a natureza inconstante das suas capturas e a sua frequente situação de miséria, a frugalidade e um apuradíssimo sentido de racionamento foi desde sempre uma das características da cozinha das populações piscatórias. Tal como se procede actualmente com os lombos e as barrigas do peixe, assim, popularmente, a cartilagem, a pele, a gordura, as vísceras, os fígados ou o ferrado<sup>75</sup> chegavam ao prato das preparações culinárias das populações marítimas, confirmando o seu apreço pelos sabores fortes do pescado. Em Sesimbra, os marítimos coziam o peixe em sal e com a água da cozedura faziam as “sopas tolas” aproveitando as cabeças do peixe que entrava na caldeirada e adicionando pão ou massas, à maneira das “sopas por debaixo”, mencionadas por Santos Graça, em que eram

---

artefactos de pesca. Tinham a função de armazém, oficina, alojamento para camaradas forasteiros e lugar para refeições. Encontravam-se abertas 24 horas por dia, com maior ou menor actividade dependendo da faina e na maior parte dos casos tinham um prolongamento para a rua onde os marítimos encontravam mais espaço para o conserto das redes e de outros aparelhos (Pitôrra, 2001).

<sup>75</sup> O *ferrado* é o líquido negro, popularmente designado como tinta e que é utilizado com tal em diversas aplicações inclusive na culinária, segregado pelos moluscos cefalópodes, como os chocos, os polvos e as lulas, quando se sentem ameaçados para assim facilitar a retirada face aos seus predadores.

colocadas “fatias de pão no fundo de bacias com peixe, muito apreciadas pelo poveiro” (2005 [1932]: 191). Há duas e três gerações atrás, os pescadores de Sesimbra comiam o peixe enquanto cozinhavam o conduto com a água remanescente do cozido repleta de sucos do pescado e que era servida como complemento e final da refeição. Era a “massinha do caldo do peixe comida após uma boa caldeirada feita pelo próprio pescador” (Marques, 2015: 268). Ao praticarem a cozedura lenta, os marítimos estavam conscientemente a tirar o máximo proveito das propriedades organolépticas do pescado e, sem disso terem consciência, dos seus atributos nutricionais, uma vez que a cozedura de baixa intensidade é a técnica que menor alteração química produz nos alimentos cozinhados. Até há poucas décadas, a carne entrava raramente na casa do pescador. O que acontecia, tal como já refere Santos Graça a propósito dos hábitos alimentares dos poveiros, era “quanto muito, aos domingos ou quando hospedam um amigo, seu companheiro de trabalho nas praias do sul ou em Espanha, a quem deve finezas das suas arribadas e que ele obsequia com o melhor que possui no desejo que esse hóspede leve da sua convivência a certeza de uma gratidão e amizades profundas pelo muito que lhe fez numa emergência difícil” (2005 [1932]: 134). O consumo de carne em ambiente doméstico estava, portanto, reservado para ocasiões extraordinárias, em que pretendia destacar a hospitalidade perante forasteiros, ainda que fossem camaradas do mesmo ofício. Actualmente, a esmagadora maioria dos pescadores e suas famílias, selecciona, os pratos de carne, para os dias de festa e para quando vai comer fora, com a família e amigos. Com a instalação das fábricas de conservas, o pescado enlatado passou a estar disponível aos habitantes de Sesimbra todavia, mesmo nos períodos de maior escassez os locais sempre preferiram o pescado salgado e seco. Duas das características comuns a todos os pescadores e marítimos contactados é a sua “obsessão pela frescura natural do pescado” e o controlo, pelos próprios, do pescado desde que este arriba a terra até ao seu consumo, seja ele preparado e confeccionado fresco, seja ele seco e consumido dali a alguns meses. Assim, e tal como ainda hoje acontece, de modo dissimulado e graças ao paciente e aturado labor de uns quantos marítimos reformados, nos períodos de abundância entre a primavera e o verão, as espécies com baixo valor comercial mas rentáveis em percentagem de “carne”, como o *cademonte*<sup>76</sup> (cão-do-monte) ou a raia, eram salgadas e secas ao sol para estarem disponíveis nos períodos de escassez devido ao mau tempo e à impossibilidade de se fazerem saídas para o mar.

---

<sup>76</sup> O *Cão-do-Monte* (*Galeus melastomus*) ou *Cademonte* (Sesimbra), ou *Litão* (Algarve) é um peixe seláquio da família dos Scyliorhinidae que como outros peixes secos constituía a base da alimentação dos pescadores de Sesimbra quando o mau tempo não permitia que as barcas saíssem para o mar. Depois de escalado, salgado e seco é demolido, esfolado, cozido em água e sal e temperado com azeite e alho, de modo semelhante à preparação culinária do bacalhau salgado.

Em 1924, a descrição desta vila então com 6.348 habitantes, em particular no que respeita à salubridade e meios de transporte, não era muito abonatória: “Destituída, por ora, de meios fáceis de comunicação, sem casas de aluguer, sem hotéis, sem distrações, a dois passos de Lisboa e perdida e isolada do Mundo, é muito pouco frequentada. Todavia as suas condições naturais são magníficas; a extensão da praia regula por 1000 metros e o fundo é de areia fina” (Proença, 1994 [1924]: 634). Aqui não existiam carros de aluguer e a água era em geral de má qualidade. Uma vez por dia partia uma diligência para Cacilhas e Seixal que regressava ao final do dia. Dada a sua importância como porto piscatório e de cabotagem, os transportes de e para Sesimbra, foram desde sempre assegurados por via marítima, e assim o prolongado, mas relativo isolamento de Sesimbra deveu-se essencialmente à inexistência ou mau estado das vias de comunicação e transportes terrestres.

Foi a partir dos anos 30 que Sesimbra passou a ser “frequentada como praia de banhos por várias famílias abastadas de Lisboa que aí possuíam ou alugavam moradias perto da vila para despender quinze dias ou um mês junto à beira-mar” (Ramos, 2009: 21) e nos anos 40 passou a ser integrada nos circuitos do turismo nacional onde era descrita como uma interessante vila de pescadores, dotada de uma magnífica e pitoresca praia e de um mar brando e acolhedor (Martins, 2013), tal como se pode conferir pelas fotografias inseridas na *Monografia de Sesimbra* de Hernâni de Barros Bernardo, onde as escassas barraquinhas armadas na *praia do Ouro*, cingidas pelos barcos varados, casebres à borda d’água e armazéns dos pescadores, em finais dos anos 30 do século XX, contrastam com as imagens registadas uma década depois, onde extensas e compactas fileiras de toldos e barracas, sob a *Via Sol e Mar*, ocupam o mesmo areal, empurrando as embarcações para longe da vista, agora ancoradas nas plácidas águas da baía de Sesimbra. Estabeleceu-se que o areal da *praia da Califórnia* ficava reservado para os pescadores, com a Fortaleza de Santiago, a meio do caminho, a servir de simbólico mediador pelo “pocinho do ouro”.

No início do século XX, com a criação dos primeiros *Planos Gerais de Melhoramentos* para cidades de praia<sup>77</sup>, e ao longo das décadas de 30 e 40, quando foram concebidos, pela ditadura do Estado Novo, os grandes *Planos Gerais de Urbanização*, várias localidades costeiras começaram a ser objecto de estudo e planificação urbanística. A vila de Sesimbra foi uma delas. Em termos gerais, os grandes objectivos destes planos eram “promover o ordenamento das suas estruturas urbanas e requalificar a sua imagem enquanto centros de

---

<sup>77</sup> Em 1934 foi publicado o primeiro regulamento dos designados “Planos Gerais de Urbanização”, diploma que constituiu o modelo para a legislação a partir da qual se regulamentam os aspectos fundamentais da prática urbana portuguesa. Em 1951 é publicado o “Regulamento Geral das Edificações Urbanas”, para duas décadas depois se implementar a figura do “Plano Geral de Urbanização de Áreas Territoriais”.

veraneio e lazer (...) o desaparecimento ou alteração significativa do edificado pré-existente, a sua organização em função do mar e a construção de uma frente marítima urbana” (idem: 139) a partir de um novo ordenamento urbano apostado, sobretudo, na abertura de grandes eixos viários, rotundas monumentais rematadas por uma estatuária da memória e identidade, devidamente pontuadas por amplas praças calcetadas e ajardinadas. “É nesta altura que são estruturadas as marginais oceânicas, ou *avenidas do mar*, junto à *praia de banhos*, consolidando e desenhando a relação com o areal em *terraços-esplanadas*, *passeios alegres* e *pontões-promenade*” (Lobo, 2007: 19). Simultaneamente, o Estado Novo considerava de primordial relevância, a recuperação dos monumentos que enaltescessem os *imortais valores da pátria, da raça e da civilização* materializados nos castelos e fortificações e arquitectura religiosa monumental que foram objecto de um tratamento privilegiado.

Esta prioridade ideológica materializou-se frequentemente em muitas reconstruções e restauros, infelizmente alicerçados em concepções passadistas, que acabaram por sacrificar de modo leviano o rigor científico e a própria herança histórica que pretendiam enaltecer. Resumindo, eliminava-se um passado cheio de rugosidades, imperfeições e penúria, ao mesmo tempo que se destacava uma particular ideia onde se procurava conjugar tradição e modernidade como alicerce da fruição da actividade turística. Tal como acontece frequentemente nos grandes planos de urbanização, durante a vigência de estados totalitários, os diferentes aspectos sociais das comunidades locais não são relevantes. Em especial, no caso das comunidades piscatórias, tidas como subversivas, bárbaras e ignorantes. A crónica escassez de meios financeiros e a falta de autonomia dos municípios explicam porque muitos destes projectos não foram postos em prática ou só parcialmente foram executados. Actualmente, esta higienização urbana continua a ser implementada em larga escala, produzida sob a forma da cultura-espectáculo. “Uma característica essencial da cultura pós-moderna consiste na conversão de dramas vividos pelas sociedades no passado em espectáculos; realidades assim vividas são substituídas pelos seus simulacros (...) vividos como aparências, como ficções cenografadas, despojadas do dramatismo das tensões da vida real, sendo que sob estas aparências se escondem programas de desconfiguração das realidades sociais e políticas sentidas como incómodas (Campos, 2009: 92). A partir da década de quarenta, e com o crescente fluxo turístico nacional, emerge a evidência “de que há imperiosa necessidade, urgência mesmo, de um hotel, em Sesimbra, é palpante de evidência” (Noronha, 1948: 1), tal como, por diversas vezes, se escreveu nas páginas de *O Sesimbrense*. “Sesimbra não possui de facto um bom hotel, e isso já tem dado motivo de tantas reclamações, mas em contra-partida (sic), e ainda bem, tem pequenas e interessantes

casas de comidas” (Correia, 1948: 1). Ainda em 1945, através das páginas de “O Sesimbrense” e dirigindo-se a António Ferro<sup>78</sup>, responsável pela *política do espírito* e propaganda (1933-1949) do Estado Novo, Rafael Monteiro, utilizando o pseudónimo *Ignotus*, sugere a construção do novo *Hotel Atlântico* aproveitando-se para tal das instalações da Fortaleza de Santiago, onde “tudo ali se poderia fazer. Uma entrada senhorial, armoreada, a lembrar grandezas passadas, a atestar local de estalagem e nobres fidalgos, que, há perto de quatrocentos anos, instalaram ali a primeira pousada portuguesa (sic). Explanada de pedra rija, bordada de muralhas rijas, rematada por torreões graciosos. E à frente, o mar. O mar sem fim, que beija as areias macias da nossa praia, e se entende, para lá, muito para lá, para o infinito, e vai beijar as areias quentes das praias do Brazil irmão. Por cima, o céu. Azul sem mácula, que as nuvens enfeitam. E à tarde, ao som embalador do marulhar das ondas, o Sol, globo ígneo a cair no ocidente, a queimar o céu, a afogar-se no infinito azul da linha do horizonte”. Aparentemente, este desígnio para uma primeira unidade hoteleira de qualidade, em Sesimbra, veio esbarrar com “a irredutível oposição feita pelo comando geral da Guarda Fiscal para a transferência da sua secção local, que tornaria devolutas as instalações daquele monumento, [e] impediu a concretização desse projecto, que fora dado como certo” (Marques, 2019a: 58). Actualmente, para os visitantes locais, excursionistas ou turistas, com a recente abertura do Museu Marítimo de Sesimbra na Fortaleza de Santiago, podemos usufruir livremente dos espaços comuns exteriores e da paisagem da vila, da serra e do mar.

No III Congresso Nacional de Pesca, realizado em Lisboa em 1950, Arsénio Cordeiro destacou na sua apresentação “o interesse turístico e desportivo da pesca grossa, a exemplo do que acontecia já noutros países com menores potencialidades que o nosso” e ainda antes da construção do hotel *Espadarte*, António Reis Marques relembra que, aos fins de semana no antigo Café Marítimo, de Henrique Veríssimo, se formavam diferentes grupos de pescadores desportivos para, “na noite de sábado para domingo, partirem para a pesca, tendo por companheiros e guias pescadores profissionais como o António da Olímpia, António Vicente ‘O Guiné’, Eduardo Macôco, José Capitão, Zé da Calma, Manuel Graça e os ‘Ratinhos’” (ARM).

À noite ou em dias de temporal, concentrava-se um grande grupo num canto do então acanhado Café Marítimo, do ‘sor Àrriques’ – o meu amigo Henrique Veríssimo, cujo café está agora famoso com televisão e tudo... Eram os Ratinhos, o Guiné, os Andrés, o Guarita, o Zé Severo, o ‘Márês’, o Manel Lino, o Traçante, o Inácio, o Cachimbinha – eu sei lá! Um

---

<sup>78</sup> Fonte: Jornal *O Sesimbrense* de 28 de Janeiro 1945. António Ferro foi sucessivamente director do Secretariado de Propaganda Nacional (1933-1945) e do Secretariado Nacional de Informação (1945-1949) durante a ditadura do Estado Novo.

enorme ‘gamote’ de pescadores!... Novos e velhos, retraídos e excitáveis, cada qual com a sua especialidade – a conversa focava invariavelmente peixe e pesca, em largas controvérsias animadas (Canto, 1960: 16).

Dada a presença da matéria prima no mar vizinho e o entusiasmo dos forasteiros (em busca do arrebatamento da aventura) e dos locais (em busca de um ganho extra e da distinção que ganhavam localmente como *guias dos doutores de Lisboa*), a Sesimbra apenas lhe faltava a muito desejada unidade hoteleira com alojamento de qualidade, que viria complementar a riqueza gastronómica que Sesimbra então já podia oferecer, em espaços simples e sóbrios, sem ostentação. O pioneiro da restauração profissional, em Sesimbra, foi o antigo Café/Restaurante *Ribamar*, aberto no Largo da Fortaleza, em 1950 por António Chagas Santos. Iniciando a sua actividade com a confecção de petiscos e refeições ligeiras, acabará por alargar o seu espaço e serviço de refeições ao piso superior do estabelecimento. Mais tarde, em 1963, as obras de renovação convertem, finalmente, este espaço no *Restaurante Típico Ribamar*, recomendado pela Comissão de Turismo e classificado como de 1ª classe, dado o cuidado na concepção do espaço, do equipamento utilizado, assim como o facto dos empregados de mesa, todos do sexo feminino, trajarem a rigor com uniforme próprio do restaurante (Marques, 2015). Um nível de profissionalismo e “coisa nunca vista até então na vila de Sesimbra”.

Neste contexto, e dado a crescente popularidade, cá dentro, de Sesimbra como atracção turística, foi finalmente inaugurado em 1957 o hotel *Espadarte*, edifício localizado na intercepção entre a Via Mar e Sol (actualmente Avenida dos Náufragos ou Marginal de Sesimbra) e a rua D. Afonso Henriques<sup>79</sup>. Inicialmente com a designação de pensão *Espadarte*, tratou-se na verdade de um imóvel construído como prédio de habitação e comércio, arrendado e mais tarde adquirido por José Pinto Brás e que este “renovou” antes da sua abertura para o transformar em alojamento turístico. Esta nova infraestrutura pioneira no alojamento profissional e turístico em Sesimbra, defronte da nova avenida-esplanada e sobranceira à praia da *Califórnia*, rapidamente ampliou as suas instalações de 60 para 80 quartos, o que lhe permitiu obter, em 1961, com o patrocínio da câmara municipal dada a “afluência de turistas nacionais e estrangeiros, sempre crescente, com um extraordinário benefício para os habitantes locais que descobriram no turismo novas possibilidades de lucro

---

<sup>79</sup> Inaugurada ainda nos anos 50, a *Pensão Residencial Náutico* foi a outra unidade hoteleira pioneira em Sesimbra. Todavia, o acidentado terreno onde foi construída, os acrescentos feitos a trouxe-mouxe e uma gerência errática decretaram o colapso da sua reputação e o seu acelerado declínio.

que imediatamente aproveitaram dando lugar a um melhoramento do seu nível de vida<sup>80</sup>”, o alvará de hotel classificado, desde 1958, como de “utilidade turística”, e daí nascer o famoso Hotel *Espadarte* de Sesimbra, cuja “existência e funcionamento permitiu como que a ‘descoberta’ desta região, a turistas nacionais e estrangeiros, projectando e prestigiando o nome de Sesimbra e de Portugal em vários pontos do mundo<sup>81</sup>”. Dado centralismo dos serviços administrativos do Estado Novo, a declaração de “Utilidade Turística” atribuída à Pensão Espadarte foi subscrita pelo punho do presidente do conselho de ministros, António Salazar, onde se refere que “a pensão Espadarte, há poucos meses inaugurada na pitoresca vila de Sesimbra, que é um dos vértices da chamada região dos três castelos, constitui um útil ponto de apoio no plano de apetrechamento turístico do país, tanto mais que se trata do único serviço hoteleiro da sua categoria existente na localidade. A sua posição, frente ao mar e junto à praia de banhos, no recanto nascente da baía, proporciona aos hóspedes e clientes um quadro panorâmico de muito interesse e permite observar de perto o espectáculo curioso da faina marítima” (citado por Marques, 2019a: 59). Assim, o novo projecto turístico de Sesimbra, longe de simbolizar a emergência do *palace hotel*, ou da almejada pousada como a recriação de uma residência aristocrática, passava a estar devidamente legitimado pelo próprio ditador e desta forma assegurado o “superior interesse nacional” do empreendimento.

Sem a qualidade arquitectónica, a variedade e sofisticação na oferta de serviços que mais tarde o *Hotel do Mar* (1963) iria proporcionar aos seus clientes, com o seu espaçoso restaurante e bar com vista panorâmica sobre a baía, as suas piscinas, a discoteca subterrânea e uma cuidada área ajardinada, o hotel *Espadarte* facultava um espaço limpo, sóbrio e familiar na frente marítima, com “ementas diárias dactilografadas à máquina depois de traduzidas para inglês e francês” (LRM), e num local central da vila de Sesimbra. Assim, e tal como aconteceu por grande parte do litoral continental, despontaram aqui “novos empreendimentos turísticos, moldados pela crescente pressão urbanística sobre o litoral, abrindo a oportunidade de se explorarem novos conceitos no planeamento de núcleos de

---

<sup>80</sup> Carta do Presidente da Câmara de Sesimbra, José Manuel Marques Palmeirim, enviada ao Secretário Nacional de Informação (SNI) com data de 6 de Maio de 1960 (Fonte: AMS).

<sup>81</sup> Petição do Hotel Espadarte de 11 de Maio de 1961, enviada ao Presidente do Fundo Nacional de Turismo, em Lisboa (Fonte: AMS). Durante o Estado Novo, a área do turismo esteve sob a alçada, primeiramente, do *Secretariado de Propaganda Nacional* (1933-1944) que no final da guerra, adoptou a designação de *Secretariado Nacional de Informação, Cultura Popular e Turismo* (SNI) e que vigorou entre 1945 e 1968, tendo a partir desta data e até 1974, numa fase de relativa e aparente abertura do regime ditatorial, passado a denominar-se como *Secretaria de Estado da Informação e Turismo* (SEIT). A estes diferentes organismos coube a tarefa, assumida lenta e gradualmente, sobretudo a partir das comemorações centenárias de 1940, de organizar e regular o sector, colocando-o directamente sob a sua esfera de influência ideológica através de um controlo administrativo centralizado, em que até a classificação de “utilidade turística” atribuída a um estabelecimento de restauração era confirmada pela assinatura do próprio presidente do conselho, Oliveira Salazar, tal como aconteceu em Sesimbra, quer com a pensão *Espadarte*, quer com o antigo restaurante *Ribamar* (Fonte: ARM).

veraneio” (Lobo, 2007: 18), o que veio permitir o acolhimento de um muito maior número de visitantes em condições de higiene e conforto anteriormente inexistentes.

No entanto, o espaço no hotel *Espadarte* reservado para refeições era insuficiente, o que levou o proprietário a propor, em 1964, uma nova ampliação do hotel ao longo da avenida marginal. O resultado desta ampliação não prevista, legalizada a título precário, foi a edificação de “uma ‘nave industrial’ inestética, com uma cobertura em arco abatido, mais relacionada com o passado industrial daquela zona [onde esteve instalada, entre os finais do século XIX e os anos 30 do século XX, a fábrica da *Companhia Nacional de Conservas*], do que com a qualidade urbanística desejada” (Aldeia, 2017a: 48). Curiosamente, o espaçoso pavilhão de telhado abaulado, mas muito “mal-amanhado” restaurante do Hotel *Espadarte* que, na verdade, tinha mais semelhanças com um armazém ou anexo temporário de uma unidade fabril, não fosse a correnteza do avançado envidraçado virado para o mar, resultou da imprevista procura gastronómica despoletada pela implementação da nova unidade hoteleira. Com uma capacidade para 300 pessoas e 500 refeições, servidas por uma equipa de 16 pessoas na copa e na cozinha, podemos considerá-lo como o primeiro importante espaço de restauração profissional na vila de Sesimbra. Este espaço foi igualmente utilizado como salão de festas com música ao vivo em particular por alturas do entrudo e *réveillon* (Tony de Matos, “vedeta da música ligeira nacional” animou o espaço na passagem de ano 1982/83), no entanto muitos turistas procuravam animação para lá da estadia no *Espadarte* e daí que os funcionários deste hotel passaram a recomendar os eventos do restaurante *Ribamar* aos seus clientes (LRM). Além deste pavilhão, o hotel usufruiu durante anos de uma esplanada instalada na via pública mesmo no final, sem saída, da avenida, antes dos edifícios aí existentes serem mais tarde demolidos para permitirem o prolongamento desta artéria costeira.

Apesar da sua deficiente planificação, este é um exemplo de como, quando o turismo se torna numa indústria, a alimentação está sempre presente, uma vez que faz parte integrante dos serviços e da hospitalidade presente no sistema turístico (Long, 2013). A partir de 1966, com a inauguração da ponte 25 de Abril, devemos acrescentar à significativa expansão da urbanização da Outra Banda, um número significativo de turismo doméstico que sempre se desenvolveu à volta da comida, particularmente em lugares reconhecidos pelas suas especialidades regionais, como é o caso de Sesimbra.

Num artigo não assinado e intitulado *Promoção Turística*, publicado nas páginas d’*O Sesimbrense* de 7 de Abril de 1972, uma publicação assumida como um “Jornal Independente



para a Defesa dos Interesses Regionais” e “Propriedade da Liga dos Amigos do Castelo”, registava-se que “José Pinto Brás, dinâmico elemento da hotelaria sesimbrense e autêntico pioneiro daquela indústria na nossa terra, iniciou recentemente uma viagem a vários países europeus, a convite de companhias de aviação, e no decurso da qual efectuou diversas sessões de propaganda de Sesimbra como grande centro internacional de pesca desportiva, para o que se fez acompanhar de vários materiais, entre folhetos, cartazes, apetrechos, fotografias e filmes alusivos”. Assim, integrado nas missões de promoção turística de iniciativa do Governo, o empresário e proprietário do hotel *Espadarte*, José Pinto Braz<sup>82</sup>, conseguiu atrair a Sesimbra um significativo número de turistas estrangeiros, oriundos da França, Inglaterra, Alemanha, Finlândia, Suécia, Noruega e Dinamarca (LRM), entusiastas do *Big-Game Fishing*<sup>83</sup>, entre os quais se destacou o “aventureiro”, “fura-vidas” e antigo Ás da aviação francesa Pierre Clostermann, que em conjunto com os lisboetas Arsénio Cordeiro, Manuel Frade, Rocha da Silva e Manuel do Amaral, e o cineasta, pintor, poeta, jornalista, biólogo, músico, biólogo, astrónomo, pescador e gastrónomo Jorge Brum do Canto, seria um dos grandes divulgadores da pesca desportiva do espadarte em Sesimbra, tendo inclusive Pierre Clostermann escrito o livro “Spartacus L’Espadon” (1989) e Arsénio Cordeiro, o famoso “Espadartes de Sesimbra” (1959) onde nos dão conta da sua experiência no duelo entre o homem e um dos “senhores do mar”. Daí que primeira referência contemporânea escrita encontrada na imprensa sobre a presença do espadarte no Mar de Sesimbra, foi feita num artigo de Jorge Brum do Canto, publicado na revista *Diana* em Agosto de 1949: “Tipicamente um peixe do alto, nascido para cruzar as grandes profundidades oceânicas. Frequenta, a bem dizer, toda a costa portuguesa, localizando-se com mais facilidade nos dias calmos e quentes de verão e no outono em que a barbatana dorsal o assinala à distância na superfície espelhediza da água. Bombaldes, ao largo do Espichel, e o Mar Novo, ao largo de Sesimbra, são dois sítios muito de sua preferência e, digamos, a dois passos de Lisboa” (Canto, 1949: 15). Simultaneamente, descritivo e apelativo, o artigo, de carácter eminentemente científico e vocacionado para uma particular tipologia de lazer, é também um convite. Uma peça desportiva e de promoção turística. Além dos diversos textos de Arsénio Cordeiro sobre o *Big-Game Fishing* e a captura do atum e do

---

<sup>82</sup> Em 1948, José Braz Roquete, primo de José Pinto Braz, foi nomeado Presidente da Câmara de Sesimbra. Entre os finais da década de quarenta e inícios da seguinte, Joaquim Pinto Braz, irmão de José Pinto Braz, foi presidente do Clube Naval de Sesimbra, e em 1956, José Pinto Brás era o concessionário do Bar-restaurante do Clube Naval (Fonte: AMS e ARM).

<sup>83</sup> A prática do *Big-Game Fishing* ou *Pesca Grossa*, na sua modalidade desportiva, teve início nos finais do século XIX no Pacífico Norte. Concebida a partir da utilização de embarcações motorizadas e canas de pesca com linhas muito resistentes, dirigia-se essencialmente para as espécies sanguíneas de grande porte, como os espadartes, atuns e tubarões. A primeira captura de espadarte com cana e carreto data de 1913 na costa da Califórnia.

espadarte no Mar de Sesimbra, e dado o colorido cinematográfico e perspicácia etnográfica do seu estilo literário, tiveram particular importância na divulgação de Sesimbra como uma atracção para a pesca desportiva, os artigos “Sesimbra, Setembro de 59” (1959), “Os ‘Grandes’ da Temporada” (1959), e “História de um ‘Bocado de Chumbo’...” (1960), publicados na revista *Diana*, da autoria de Jorge Brum do Canto, reputado gastrónomo e pescador desportivo. Dados os vastos conhecimentos que possuía sobre gastronomia, biologia marinha, pesca desportiva e os inúmeros artigos que escreveu para revista *Diana* em que a vila de Sesimbra era frequentemente mencionada em termos muito elogiosos e sobre a qual o autor evidenciava um particular afecto e ligação de camaradagem com os seus homens do mar<sup>84</sup>, Jorge Brum do Canto desempenhou um papel absolutamente determinante na divulgação desta atracção turística pelos amantes da pesca desportiva, naturalmente, provenientes dos estratos sociais mais privilegiados da sociedade portuguesa da altura.

Desde que me entendo, mantive sempre as melhores relações com os pescadores profissionais de toda a parte por onde tenho andado. Contudo, sem com isso querer ferir ninguém, confesso especial devoção pelos de Sesimbra. São na verdade uma gente extraordinária para o mar, trabalhadores, combativos, constantemente a evoluir e a tentar processos novos de pesca, num anseio de aperfeiçoamento que amiúde atira com a rotina de pernas para o ar, abrindo caminhos que conduzem ao êxito. Da tainha ao espadarte, muito do que sei devo aos ‘sesimbrões’. Devo eu e devemos todos nós, os de cana e carroto” (Canto, 1960: 16).

Na década de 60, graças aos conhecimentos que tinha no SNI e contactos com a agência Filantik, José Pinto Brás organizou no hotel *Marski*, na capital finlandesa, a *Semana de Culinária Portuguesa*. Numa época em que as viagens ao estrangeiro eram essencialmente uma fantasia para a maioria dos portugueses, os cozinheiros e alguns funcionários do *Espadarte* e ingredientes sesimbrenses viajaram até à Escandinávia para desta forma garantir a autenticidade dos produtos culinários que serviriam como isco para o turista culto, com capacidades económicas e familiarizado com a pesca e os produtos do mar. O sucesso deste evento, em particular, seguido por outros da mesma natureza, alicerçados em pratos de pescado da cozinha tradicional portuguesa, proporcionaram durante os anos sessenta e inícios da década seguinte, um grande incremento à vinda de turistas escandinavos a Sesimbra (LRM).

---

<sup>84</sup> Tanto Arsénio Cordeiro como Jorge Brum do Canto publicaram inúmeros artigos na *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo* durante toda a década de 50 do século XX, tendo, igualmente, Eduardo Corrêa de Barros (1954) e Manuel Frade (1958) colaborado pontualmente nesta publicação. Na verdade, o texto do livro *Os Espadartes de Sesimbra* (1959), de Arsénio Cordeiro, foi pela primeira vez publicado, sob a forma de artigos, nesta revista, que posteriormente viria a patrocinar a sua publicação em livro.

José Pinto Brás, dinâmico elemento da hotelaria sesimbrense e autêntico pioneiro daquela indústria na nossa terra, iniciou recentemente uma viagem a vários países europeus, a convite de companhias de aviação, e no decurso da qual efectuou diversas sessões de propaganda de Sesimbra como grande centro internacional de pesca desportiva, para o que se fez acompanhar de vários materiais, entre folhetos, cartazes, apetrechos, fotografias e filmes alusivos<sup>85</sup>.

Assim, a partir de uma acção pioneira de uma empresa privada apoiada pelo poder público central, a gastronomia local foi claramente usada pela iniciativa turística como meio de promoção, junto de um particular segmento de público, desta vila piscatória no estrangeiro.

Os pescadores desportivos do espadarte, equipados com uma cana de pequeno comprimento e grande resistência, carretos com grande capacidade e linha de pesca muito resistente que podiam ir até aos 60 Kgs de ponto de ruptura, usavam a tradicional *aiola* de Sesimbra para a pesca do espadarte<sup>86</sup>. Esta era manobrada por um pescador local (remador), contratado para um serviço fora das suas actividades na faina e que conduzia o forasteiro, sentado numa cadeira, adaptada para o efeito, virado para a popa, até aos bancos ou pesqueiros onde o peixe se concentrava. A captura do espadarte era uma odisseia desportiva desde que o peixe mordida o isco até que este, completamente esgotado na sua tentativa de fuga, capitulava e era arrastado de barco até ao areal. “Em Sesimbra, esta fase adquiria um pouco do ‘romantismo’ da obra de Hemingway, ‘O Velho e o Mar’, com a pequena *aiola* a ser arrastada durante horas, manobrada apenas pelos remos do pescador profissional” (Aldeia, 2017b: 82).

De acordo com “a tendência dos actores para proporcionarem aos seus espectadores uma impressão a diversos títulos idealizada” (Goffman, 1993 [1959]: 49), este duelo entre os “senhores da terra” e os “senhores do mar” terminava invariavelmente sob o pórtico de

---

<sup>85</sup> Artigo não assinado e intitulado *Promoção Turística*, publicado na primeira e quarta página d’*O Sesimbrense* nº 606 de 7 de Abril de 1972, uma publicação assumida como um “Jornal Independente para a Defesa dos Interesses Regionais” e “Propriedade da Liga dos Amigos do Castelo”.

<sup>86</sup> O *Espadarte* é a designação comum atribuída pelos primeiros entusiastas da pesca desportiva ao *Peixe-Agulha*, tal como este era conhecido em Sesimbra. A *Aiola* é uma pequena embarcação tradicional de Sesimbra com aproximadamente 3,5 metros, hoje com motor fora de borda e antes com uma vela latina e dois ou quatro remos, tripulada por um ou dois pescadores. Construída em madeira, leve com quilha reduzida e de fácil manobra e varação, é um excelente exemplo do engenho dos artífices da construção naval na adaptação da concepção de uma embarcação à natureza e condições do mar de Sesimbra (Pitôrra: 2001). Não confundir o *Espadarte* (*Xiphias gladius*, Lineu 1758) com o *Espadim* ou *Veleiro* do Atlântico (*Istiophorus Albicans*, Latreille, 1804), o *Espadim* do Pacífico e Índico (*Istiophorus Platypterus*, Shaw, 1792), ou o *Marlim-Azul do Atlântico* (*Makaira Nigricans*, Lacepède 1802). Frequentes no arquipélago da Madeira e nas águas temperadas das costas oceânicas dos Estados Unidos, estas espécies, distingue-se do espadarte por possuírem uma ampla barbatana dorsal em forma de vela. Aparecem com frequência na cinematografia norte-americana, pendurados na parede da sala ou sobre uma peça de mobiliário como troféu, habitualmente, atrás de uma secretária como objecto decorativo que faz alusão ao poder económico de um personagem ou agregado familiar.

madeira (designado localmente pelos pescadores como *a forca*) erguido em frente ao hotel *Espadarte* e com a baía e o oceano em fundo para onde era içada, pesada, exposta e fotografada a presa, ladeada pelo pescador e o seu remador. Note-se que, antes de o peixe ser içado e exposto no pátio para exibição pública, este era pesado enquanto se congregava ao seu redor uma pequena multidão de curiosos locais e forasteiros ocasionais. Tal como a antiga lota no areal, a pesagem e apresentação do espadarte era um momento particular e aglutinador na vida desta comunidade. No entanto, se a lota era um momento rotineiro marcado pela excitação e bulício do leilão público, a exibição do espadarte era um momento singular de deslumbramento e perturbação. Afinal, este era o resultado de um duelo mano-a-mano em que o homem tinha saído vencedor. Ao contrário da profusão do pescado disposto ordeiramente na praia, a singularidade colossal deste troféu, com o prolongamento do maxilar superior em forma de espada (e eminente símbolo fálico), remete-nos para a dimensão das fábulas e da mitologia clássica em que afinal um semi-deus das profundezas abissais podia ser derrotado, morto, exibido numa encenação sacrificial e devorado por um comum mortal. Elementos que nos distanciam dos centenários fundamentos cristãos desta comunidade.

Na lei eclesiástica ou ritual do Levítico, escolheu Deus certos animais, que lhe haviam de ser sacrificados; mas todos eles, ou animais terrestres ou aves, ficaram os peixes totalmente excluídos dos sacrifícios. E quem duvida que esta exclusão tão universal era digna de grande desconsolação e sentimento para todos os habitantes de um elemento tão nobre, que mereceu dar a matéria ao primeiro sacramento? O motivo principal de serem excluídos os peixes foi porque os outros animais podiam ir vivos ao sacrifício, e os peixes geralmente não, senão mortos; e coisa morta não quer Deus que se lhe ofereça, nem chegue aos seus altares (Vieira, 2012 [1654], 49).

No final de cada caçada marítima bem sucedida, o *Espadarte* emitia uma declaração personalizada com os dados específicos relativos ao nome do mar onde a captura tinha ocorrido, tipo de linha utilizada, nome da embarcação envolvida, hora da captura, etc. e que era entregue ao cliente a título de diploma (LRM), confirmando assim uma das realizações obscuras dos ideais da cultura de lazer que é a existência premiada dos campeões olímpicos modernos, desempoeirados heróis apaixonados do espectáculo, do jogo e do desporto (Morin, 2008 [1962]).

Desta forma, “um dos aspectos mais inovadores do hotel *Espadarte* foi a utilização da pesca desportiva do espadarte como produto turístico” (Aldeia, 2017b: 81), e como tal para a posterioridade e promoção turística de então chegaram-nos até hoje dezenas de fotografias e postais onde se podem ver os “desportistas” enquadrados pela moldura em madeira onde se pode ler a inscrição *Sesimbra – Hotel Espadarte – Portugal*, ladeados por um quadro em

ardósia onde se indicava o local e data da captura, o nome e o peso da espécie capturada, o nome do pescador, o nome do barco e o nome do remador. Como afirmação pessoal do seu papel como anfitrião, por vezes em substituição do remador, o próprio José Pinto Braz aparece, frequentemente, entre as equipas de desportistas. Assim, em 1978, “na primeira experiência de pesca feita à noite com uma peça luminosa colocada perto da isca”, a inscrição feita a giz no quadro negro revela que o “first swordfish caught by night at Sesimbra. Developed and personally directed on the boat by José Braz”. Não se trata somente de desporto e negócio, aqui é claramente assumido a espectacularização de uma actividade marítima de lazer. Geralmente, *pórtico* é uma expressão utilizada para descrever uma porta monumental ou vestíbulo através do qual se pode transcender para um espaço protegido com características sublimes. Neste caso, o mar e as suas incontáveis riquezas. Uma vez que “é sempre possível manipular a impressão que o observador utiliza como sucedâneo da realidade” (Goffman, 1993 [1959]: 293), este pórtico que aqui descrevemos encontrava-se simultaneamente no limiar do mar (origem) e do restaurante (destino), enquadrando ambos a partir da paisagem marítima ao fundo e a designação do hotel gravada na sua estrutura. Daí que a sua posição e enquadramento reflexivos assegurassem o máximo efeito da representação aí encenada. Simultaneamente peixe e pescado, o espadarte capturado e pendurado de cabeça para baixo no pórtico continuava a pertencer ao mar, mesmo até ao último momento, antes de ser esquartejado e desmanchado pelo cozinheiro, para passar a ser matéria comestível.

De acordo com diversos testemunhos e imagens de arquivo, a legenda com os dados da pescaria aparece redigida na língua dos visitantes, seja *Espadon*, *Swordfish*, *Schwertfisch* ou *Espadarte*. “Quando estudamos uma prática de rotina cuja representação requer uma equipa de vários actores, vemos por vezes que um dos membros da equipa se torna estrela, líder ou centro das atenções” (Goffman, 1993 [1959]: 122), e realmente, nos retratos oficiais destas epopeias, o desportista apresenta, frequentemente, uma pose vitoriosa, de peito aberto, largo sorriso com uma das mãos a segurar a barbatana dorsal do peixe, permitindo a captura da imagem com o animal de perfil e assim a sua verdadeira dimensão e grandeza. No seu papel de campeões desportivos parecem assentar-lhes uma brisa celebratória de quem vive “de amores, de festivais, de viagens. A sua existência é desprovida de necessidades. Realiza-se no prazer e no jogo. A sua personalidade floresce no duplo plano do sonho e do imaginário” (Morin, 2008 [1962]: 95). Em algumas ocasiões foi registado um desportivo e solidário aperto de mão entre o pescador e o remador. Por seu turno, o remador usa roupas de trabalho, as habituais camisas aos quadrados em tecido grosso, distintas do vestuário desportivo dos

forasteiros. A sua postura é humilde, afável, sem ostentação. Trata-se simplesmente do homem do mar no final de mais um dia de trabalho. Todavia esta postura não-encenada, por nos parecer menos artificiosa, revela-nos o elemento que na verdade melhor conhece o mar e os hábitos do peixe a partir da sua rotina diária e não de um momento competitivo de excepção. A sua fisionomia parece não se enquadrar na elaborada encenação triunfal sob o pórtico. Após arribar a terra, e tal como um actor desprovido de guião, a sua representação é contraditória (Goffman, 1993 [1959]), uma vez que o seu palco se encontra algures, em outro lugar. Noutra região em permanente mutação, fluída, indomável. O grande peixe morto pendurado na forca é o seu negativo. A pose para a fotografia resulta de um papel na representação que se aceita sem o assumir. Para um pescador, a sua actividade não é desportiva, mas sim uma reiterada competição com o mar, com os elementos e com os outros pescadores. Uma cavalheiresca e interminável disputa, como refere Jorge Brum do Canto, em 1959, no prefácio dos “Espadartes de Sesimbra” de Arsénio Cordeiro: “Sesimbra recebe todos os anos grande número de espadartes e tudo indica que naqueles mares se efectua uma das maiores concentrações mundiais deles. Andando ambos em funções nesses locais, é possível que um dia me calhe na rifa um exemplar mais pesado do que o teu. Se isso acontecer, terei, como deves calcular, grande satisfação – tão grande, realmente, que acima dela só uma pode ser maior: apanhares tu outro ainda mais pesado do que o meu, para que o seu torne a voltar a seu dono. Valerá a pena viver para sentir essa alegria!”.

Neste contexto muito particular, os pescadores de Sesimbra desempenharam um papel crucial na criação e desenvolvimento desta actividade de lazer, tanto ao localizar e identificar os períodos e os bancos em que os espadartes apareciam na perseguição dos cardumes de xaputa, o seu alimento predilecto, como na parceria marítima estabelecida entre o pescador e o forasteiro. “Embora este peixe já fosse muito importante do ponto de vista económico, não apenas no século XX, com a pesca comercial, mas muito antes, como comprova a existência de *almadravas* na Idade Média, grandes armações fixas montadas ao longo da costa sesimbrense, foi o *Big Game Fishing* que deu notoriedade a Sesimbra como um dos melhores locais para a pesca aos espadartes” (Marques, 2012b: 7). Se a primeira captura de um espadarte fruto da prática do *Big Game Fishing* como fruto da actividade desportiva em Sesimbra ocorreu em 1954, muito antes disso os pescadores locais capturavam o peixe-agulha à linha, munidos com arpões ou quando estes ocasionalmente se enleavam no lanço de redes dirigido para outro pescado.

O peixe aparece habitualmente à superfície a partir de junho e aumenta a sua densidade progressivamente, para atingir o máximo em Agosto e Setembro, época da pesca profissional de arpão. Como habitualmente não ataca os aparelhos que pescam nestas águas e no entanto apresenta o estômago recheado de xaputas e charéus, julgamos poder concluir que se alimenta particularmente à noite, vindo á superfície nas horas do sol, principalmente se há calmaria. A partir de meados de Setembro os seus hábitos mudam. Aparece cada vez menos na superfície e principia a fazer lago destroço nos aparelhos dos profissionais, decepando peixe com espadeiradas, cortando as teias, enrolando-se por vezes nas próprias linhas. Este regabofe continua pelo Outono fora, por vezes até Dezembro, e abre ao pescador de anzol possibilidades formidáveis. Embora só há pouco tempo os Sesimbrões se dediquem à pesca do espadarte com linha de mão (antes cultivavam sobretudo o atum), o peixe desde centenas de anos que deve estar habituado atavicamente a comer à custa dos aparelhos (Cordeiro, 1959: 23-24).

Assim, a periódica e numerosa presença dos espadartes no Mar de Sesimbra se tenha devido em parte à grande e continua presença dos aparelhos das armações de Sesimbra nesta área entre meados do século XIX e os anos 70 do século XX.

A pesca com arpão ou à *linha de mão* do peixe-agulha decorria habitualmente durante o dia, entre os meses de Julho e Setembro coincidindo com o período do ano em que esta espécie pelágica mais se acercava da linha de costa. Então, uma barca podia levar quatro *aiolas* para o mar e chegavam a operar todas ao mesmo tempo. As *aiolas* disseminavam-se à vista da barca, o anzol da cana do pescador desportivo era preso junto à barbatana dorsal de uma xaputa ou uma posta de peixe-espada branco, e “assim que o espadarte era arpoado, a captura era feita por dois homens numa *aiola*. Um assumia a função de remador, enquanto o outro tinha a dura tarefa de trabalhar o peixe” (Marques, 2012b: 6). Na captura de espécies adultos e de grandes dimensões, o duelo entre o peixe e o pescador chegava a durar várias horas, em que “o espadarte ideal, aquele que dá prazer combater e que se vence depressa, é o que, batalhando sempre à superfície ou perto dela, faz grandes corridas a direito, rebocando a *aiola*. Basta travar completamente a linha e pôr-lhe em cima o peso da embarcação para depressa o esgotar”, ainda que algumas caçadas em Sesimbra, já com o peixe fígado no anzol, tenham durado mais de oito horas, pois “o peixe fácil, que reboca a *aiola*, a ‘pêra doce’, como dizem os toureiros, é um brinde para galardoar os esforços de muitos anos ou um feliz início de carreira, tal como o pleno da roleta, saído de chapa a quem joga pela primeira vez” (Cordeiro, 1959: 64-65). Todavia, a captura do peixe-agulha nunca se enquadrou nas mais populares fainas artesanais dirigidas a capturas em grande escala das espécies mais populares – sempre mais rentáveis e seguras para os pescadores – e assim, progressivamente entre os anos 50 e 70 do século XX, o investimento e esforço individual despendido passavam a não

ser recompensados monetariamente. Para algumas famílias de pescadores locais, como no caso dos irmãos “Ratinhos”, cuja família tinha laços de parentesco com Arsénio Cordeiro, a pesca do espadarte com arpão, para além de ser uma tentativa de dissuadir estes predadores das suas incursões contra o peixe aprisionado nos aparelhos e consequentes estragos nos mesmos, funcionava, também como manutenção e demonstração de prestígio dentro da comunidade, uma vez que se estava perante a figuração do verdadeiro domínio do homem sobre o mar. Aliás, a pesca do espadarte com arpão pela companhia dos “Ratinhos” a bordo da barca *Deus é Nosso*, foi registado em 1965, para a Rádio Televisão Portuguesa<sup>87</sup>, e já nesta altura a embarcação levava *turistas* ou *convidados* dispostos a admirar a coragem e destreza desta pesca, uma vez que, no contexto da pesca desportiva, o Mar de Sesimbra tinha ganho particular relevo a partir da captura do primeiro espadarte, nesta modalidade na costa de Portugal, por Manuel Frade em 30 de Outubro de 1954.

Tal como acontecia com o atum, na técnica do engodo utilizado na captura do espadarte faziam parte a *linha de mão* e a chaputa como *isca viva*. Nesta actividade, paralela à pesca tradicional – com *aparelho* ou *espinhel*, o *cercos* ou a *xávega*, ou *chinha* como é conhecida em Sesimbra – participavam essencialmente *companhas* compostas por indivíduos de algumas famílias economicamente mais prósperas e que se permitiam esta “aventura”.

Habitualmente, este peixe era capturado entre Setembro e Outubro por barcas do alto em pesqueiros a sul e a sudoeste do Cabo Espichel. Logo que arribava a terra, este pescado era vendido na lota da praia, como todo o restante peixe. Inicialmente, e até aos anos 40 do século passado, o espadarte não tinha grande valor comercial na lota, uma vez que não era exportado nem tinha a preferência dos consumidores locais (Marques, 2015: 287). Na década seguinte, esta situação alterou-se radicalmente e como resultado da sua alta rentabilidade, o espadarte passou a ser imediatamente comprado por intermediários que forneciam a restauração da área circundante: Lisboa, Cascais e Setúbal. A partir deste momento, dado o seu alto valor económico e a facilidade de escoamento, este pescado raramente se encontrava na cozinha local. Quanto muito, fruto de acidente, quando o peixe “rasgado” pela linha e com apresentação defeituosa perdia o seu valor e acabava por chegar pontualmente à mesa local em ambiente doméstico. De resto, os famosos “bifes de espadarte” muito raramente aplacavam o apetite e a fome dos pescadores e seus familiares.

---

<sup>87</sup> Documentário de 1965, com realização de Manuel Amaral e Hélder Mendes, para a Série: Desporto e Natureza, da Rádio Televisão Portuguesa (RTP), disponível em: [arquivos.rtp.pt](http://arquivos.rtp.pt), [consultado em 06/09/2019].



Aparte a nova modalidade desportiva implementada e a nova técnica utilizada na perseguição e captura deste pescado, aqui, a grande novidade reside no facto de um alojamento turístico, o hotel *Espadarte*, acolhimento habitual de muitos destes entusiastas, nacionais e estrangeiros, ser responsável, através do incansável José Pinto Braz, pela logística das pescarias, o agenciamento de pescadores e embarcações para esta actividade, a adaptação de barcas e traineiras locais para a pesca desportiva e passeios marítimos e na intermediação entre forasteiros e pescadores. Ao mesmo tempo que este empreendimento serviu como “centro de aprendizagem, de formação, dado que muitos dos jovens que por lá passaram se tornariam, mais tarde, bons profissionais e, alguns até, empresários de sucesso nos ramos da hotelaria e da restauração (...) Além disso, proporcionava aos clientes como complemento da sua permanência no Hotel Espadarte, a possibilidade de “acompanhar a levantada duma ‘armação’ da pesca da sardinha, observar a preparação da caçada duma barca de parselho com anzóis, ver ou dar ajuda ao arrastar da arte xávega até ao bulício e colorido da lota de peixe em plena praia” (Marques, 2019a: 57-59). Um verdadeiro agente turístico na moderna configuração económica e social desta actividade.

As décadas de 60 e 70 assistem à gradual implementação de infraestruturas turísticas de alojamento e restauração na vila de Sesimbra com o gradual alastramento de esplanadas pela via pública. E se, num primeiro momento, os turistas e os pescadores partilham os mesmos espaços, sejam os passeios, as ruas, a avenida e o areal, torna-se claro com a expansão do turismo massificado que estas actividades são incompatíveis dentro do mesmo espaço. Na proximidade dos hotéis e restaurantes, os varadouros e as buliçosas *lojas de companhia*, com a sua azafama pelo dia e noite adentro, tornaram o pescador num vizinho indesejável. De acordo com a comunicação estabelecida com a Câmara Municipal de Sesimbra, em diversas ocasiões, ao longo dos anos, José Pinto Braz, considera de toda a conveniência que sejam tomadas medidas para assegurar aos seus clientes uma estadia agradável com a desejável tranquilidade, referindo alguns exemplos de situações que colocam em causa a ambicionada serenidade deste ambiente, além da inexistência de uma escada de acesso à praia em frente do hotel, ou do congestionamento automóvel da avenida junto ao Espadarte, o que impedia os clientes de manobrem ou retirarem as viaturas com facilidade, “estranhando que este estabelecimento não tenha ainda uma zona de protecção como é hábito<sup>88</sup>” noutros alojamentos de qualidade. Assim, por exemplo, não prescinde de referir o nome e estatuto social e

---

<sup>88</sup> Ofício de 11 de Março de 1959, enviado do Hotel *Espadarte* com o remetente “José Pinto Bráz, Lda. para a Câmara Municipal de Sesimbra na sequência da reclamação do cliente Almirante Nuno de Brion e citado anteriormente por João Aldeia (2017, p. 53) (Fonte: AMS).

profissional de um dos queixosos de modo a reforçar o seu apelo à edilidade quando escreve: “Citaremos até por curiosidade o nome do referido cliente – Sr. Almirante Nuno de Brion – que aqui se instalou e que no dia seguinte, muito indignado, nos descreveu que ouviu em alta voz e cheio de palavras obscenas, o cavaquear de vários marítimos, que à porta de casa preparavam o material para a pesca; por várias vezes o rolar de *bidons* e o arrastar de caixotes (julgamos celhas); a passagem vertiginosa duma pesada e ruidosa camioneta embalada para a subida da rua lateral e por fim em horas alternadas, irritantes gritos de chamadas por camaradas<sup>89</sup>”. As “respeitosas e detalhadas queixas” sucedem-se, ao longo dos anos:

E, assim é rara a noite em que não se assiste a partir das 23 horas, aos mais variados géneros de recreio, dos aludidos energúmenos, que vão desde a exibição de cantares e gritarias, como aconteceu hoje às 1,15 da madrugada, até às voltinhas em motos com partida e chegada frente a este Hotel, havendo até um engraçado, já crónico nestas andanças, há perto de 2 meses, que desde há muito está a merecer um bom correctivo, pois que ainda hoje mesmo indispôs vários clientes ingleses para quem eu não consegui arranjar qualquer desculpa plausível e a quem como tantos outros quebra o repouso, umas vezes a meio da tarde, outras no período de plena madrugada (...) que se fosse possível, evitar que alguns pescadores escolhessem a sombra obtida por debaixo de algumas janelas, para melhor prepararem os seus aparelhos, exactamente nas horas de repouso a seguir aos almoços<sup>90</sup>.

Noutro caso, solicita à edilidade “que sejam acauteladas as seguintes anormalidades que têm desgostado muitos turistas: Rolar de bidons durante a madrugada nas duas ruas, exagerado volume de som da televisão e rádios dos estabelecimentos vizinhos; falatório e gritaria na rua lateral do Hotel a altas horas da noite, tanto pelos que andam em paródias, como pelos pescadores que vão para o mar; gritos exagerados de madrugada, pronunciados junto ao muro da praia e frente ao Hotel para chamar alguém dos barcos que estão no mar para vir à borda de água; estudar a possibilidade de proibir a subida na Rua D. Afonso Henriques a todos os veículos, ou pelo menos aos carros pesados e motociclos (...) impedir a sistemática presença de alguns pobres idosos junto ao muro, aguardando a chegada de carros ou a saída de hóspedes do hotel<sup>91</sup>”.

É clara a exigência da correcção e normalização do espaço público na vizinhança do investimento turístico. Aqui, a “territorialidade e hierarquia combinam-se e completam-se. Nalgumas sociedades territoriais, quem domina reserva para si as melhores condições de

---

<sup>89</sup> idem.

<sup>90</sup> Carta de 06 de Setembro de 1962, enviada do Hotel *Espadarte*, o remetente “José Pinto Bráz, Lda., e dirigida ao Presidente da Câmara Municipal de Sesimbra (Fonte: AMS).

<sup>91</sup> Ofício de 14 de Março de 1962, enviado do Hotel *Espadarte* com o remetente “José Pinto Bráz, Lda., para a Câmara Municipal de Sesimbra (Fonte: AMS).

fixação, repelindo os subalternos ou os débeis para as áreas marginais. É assim que uma certa dinâmica social regula e orienta a agressividade e os conflitos” (Roncayolo, 1986: 264). Neste ponto é importante lembrar que, até à vulgarização das modernas linhas de pesca em nylon, os pescadores produziam uma infusão a partir da cozedura de casca de pinheiro ou salgueiro em grandes bidões metálicos de modo a obter um isolante utilizado para prolongar a vida das linhas naturais (calamento), então usadas, feitas de algodão, linho ou sisal, empregues na tradicional e selectiva arte do *espinhel* ou *palangre*<sup>92</sup>. Designava-se, então como *alcatroar*, este trabalho “de untar ou pintar com alcatrão a cordoalha e os panos de rede a fim de resistirem melhor ao efeito da água salgada” (Martins, 2013: 185). Estes bidões eram, igualmente, utilizados na preparação do breu, a partir da destilação do alcatrão, que era utilizado na calafetagem das embarcações de madeira. Estas operações que podiam ter lugar na praia ou em terreiros urbanos nas imediações das habitações ribeirinhas, o que transformava temporariamente os improvisados estaleiros em fumegantes braseiros intensamente odoríferos. Estes bidões, usados inicialmente no transporte de combustível e transformados pelos pescadores em vasilhas metálicas nas cozeduras, tinham saliências circulares ao longo do seu bojo cilíndrico de modo a facilitar o seu rolamento quando transportados em terra.

Antes ainda, em 1956, enquanto concessionário do Bar-restaurante do Clube Naval de Sesimbra, então localizado na avenida marginal, José Pinto Braz que assumia que o seu estabelecimento era o único “capaz de servir o cliente mais exigente”, solicitava à autarquia um maior “rigor na limpeza junto ao Clube Naval, principalmente no sitio da praia que fica ao correr da muralha, donde quási todos os dias vem um cheiro horrível direito à esplanada e restantes instalações, o que tem originado a repulsa de todos os clientes [e] que seja permitido o estacionamento do lado da muralha dos carros que se servem do Bar-restaurante, pelo menos por um período mínimo de tempo<sup>93</sup>”. Neste ponto, importa referir que a abertura, ainda na década de 40 do *Pavilhão Atlântico* junto à marginal por parte dos pais de José Pinto Braz, onde, essencialmente, se confecionavam mariscos, então os produtos do mar menos valorizados pelos pescadores e população local, ao contrário do que acontecia com os veraneantes. Tal como “as lambujinhas e as ostras, vindas da zona da Lagoa de Albufeira e da Costa. Em períodos de crise da pesca, vinham homens carregados com cestos vendê-las de

---

<sup>92</sup> Esta arte versátil do *Palangre* ou *Espinhel* pode ser adaptada e utilizada como aparelho de superfície (*espadarte*, *peixe-espada branco*, *albacora*), grande profundidade (*peixe-espada preto*), ou para espécies dos grandes fundos rochosos junto à costa (*robalo* e *dourada*) ou mais distantes e de maior profundidade (*goraz*, *pargo*, *peixe-galo - alfaquique* em Sesimbra -, *cherne*, *cantarilho*, *imperador*).

<sup>93</sup> Carta de 08 de Junho de 1956, Ref. 1546, enviada por José Pinto Bráz, para a Câmara Municipal de Sesimbra (Fonte: AMS).

porta em porta” (Runa e Rodrigues, 2001: 72). No *Pavilhão Atlântico* o marisco era disposto em alguidares cheios de ameijoas, camarão, lagosta, lagostins, santolas, navalhas ou caramujos, que os pescadores locais ainda desconsideravam como pescado de valor (ARM). Esta casa de comida e a posterior gestão do bar-restaurant do Clube Naval iriam servir como tirocínio, na área da restauração e turismo, para este jovem empreendedor local.

Em 1963, na condição de gerente do Hotel Espadarte, José Pinto Bráz, solicita a atenção da autarquia para a “conveniência de um policiamento mais assíduo na zona do hotel, para evitar a presença desagradável de pedintes”, chegando a propor “a retirada de barcos, principalmente junto das duas principais rampas de acesso à praia, [uma vez que] também seria uma medida, pois não só evitaria a conseqüente acumulação de lixo, como facilitaria a utilização do passeio<sup>94</sup>”.

Neste contexto de gestão do lazer, a higienização e regularização restritiva do espaço público revelam-se claramente como dois dos mais importantes factores para o incremento e fruição da actividade turística. Neste contexto a autarquia não deixou de felicitar oficialmente José Pinto Bráz, pela energia que devotou ao seu empreendimento, e “pela sua actividade e dinamismo, [que] contribuiu grandemente para que Sesimbra fosse mais conhecida no estrangeiro. As inúmeras notícias publicadas nos jornais do nosso País, bem como nos da Finlândia, na rádio e na televisão, demonstram bem o entusiasmo e a atenção que foram dedicados ao folclore e cozinha portuguesa, resultando deste modo um eficiente modo de propaganda e intensificação turística do nosso Portugal<sup>95</sup>”.

Além de periódicas actuações de grupos folclóricos e artistas do fado, o *Espadarte* organizava burricadas desde o hotel e até aos arredores da vila e *barbecues* nas praias da Arrábida com o indispensável peixe fresco e animação musical (LRM). E assim, dado o uso incompatível do espaço público por parte dos veraneantes e dos pescadores, estes últimos começaram a perder a rua e o areal. “Desde que o cidadão descobriu Sesimbra como centro de atracção na época balnear, a pequena terra converte-se anualmente, durante três meses, numa praia, nos últimos anos relativamente elegante, em cujo aspecto se diluem as mais vincadas características da povoação piscatória” (Cruz, 2009 [1966]: 76). As *barcas* e as *aiolas*, fundeadas em terra, foram lenta e progressivamente substituídas pelas barraquinhas de lona e pelos guarda-sóis, e os aparelhos, as redes e os covos, pelas cadeiras e mesas de plástico, lugares de estacionamento e pelos avançados de alumínio dos cafés e restaurantes.

---

<sup>94</sup> Carta de 01 de Abril de 1963, enviada por José Pinto Bráz, para a Câmara Municipal de Sesimbra (Fonte: AMS).

<sup>95</sup> Ofício da Câmara Municipal de Sesimbra, nº 1450 de 13 de Outubro de 1962 (Fonte: AMS).

Durante a segunda metade da década de 50 e durante os anos 60, a pesca do espadarte tinha lugar no *Mar de Sesimbra* ou nas suas imediações, nomeadamente nos bancos *Garçone* e do *Mangão*, ambos localizados entre as 12 e 14 milhas na direcção Sul/Sudoeste a partir de Sesimbra (Marques, 2015), o que em termos náuticos se considera bastante próximo da vila. Neste caso, várias aiolas eram rebocadas pelo *Pioneiro*, barco do *Clube dos Amadores de Pesca de Portugal*<sup>96</sup> ou pelo *Espadarte* de José Pinto Braz, uma tradicional barca de Sesimbra modificada e motorizada para este efeito, até aos referidos bancos e sem o apoio de qualquer tecnologia para a sua orientação. O castelo de Sesimbra, o *Moinho da Forca*, ou a *Estrela do Norte*, durante as saídas nocturnas, eram referências suficientes para orientarem os pescadores contratados até aos grandes cardumes de xaputa, o alimento preferido do espadarte e sinal indicativo da sua presença. Por razões que ainda hoje não são totalmente claras, as rotas deste peixe migratório e os bancos onde este se podia encontrar aglomerado, entre os meses de junho e novembro, alteraram-se drasticamente e actualmente a sua captura exige cobrir outras distâncias, despende períodos de tempo muito mais longos no mar e investir mais dinheiro em equipamento e pessoal de bordo.

A moderna pesca ao espadarte, tal como hoje a conhecemos, foi iniciada em meados da década de 90 do século XX e é praticada a partir de embarcações que podem ter entre 24 e 28 metros de comprimento, equipadas com a mais moderna tecnologia de rastreio submarino e motores de alta potência. De forma a encontrar, capturar e vender o resultado da pescaria no mais curto período de tempo. Actualmente, devidamente resguardas por contratos e preços de venda pré-estabelecidos, as embarcações nacionais envolvidas, equipadas com o *palangre*<sup>97</sup>, rastreiam a zona económica exclusiva nacional, as águas internacionais nas proximidades, chegando a operar a sul das ilhas Canárias, daí que cada viagem se possa prolongar por vários dias ou semanas e que apesar da tecnologia moderna empregue na perseguição deste peixe, a experiência da faina continue a ser um elemento fundamental. Tal como acontece com todas as artes de pesca artesanais, o conhecimento, por parte do pescador, dos hábitos e manhas dos peixes, do fluxo das correntes, da temperatura e salinidade da água, das diferentes fases da lua e das previsões meteorológicas é indispensável para o sucesso das pescarias. Frequentemente,

---

<sup>96</sup> Documentário emitido a 8 de Novembro de 1963, com realização de Manuel Amaral e Hélder Mendes, para a Série “Desporto e Natureza”, da Rádio Televisão Portuguesa (RTP) e intitulado *A Pesca do Espadarte em Sesimbra*, disponível em: [arquivos.rtp.pt](http://arquivos.rtp.pt), [consultado em 18/11/2019]. Neste documentário participam, entre outros António Morais, Arsénio Cordeiro e António Vicente, *o Guiné*.

<sup>97</sup> Os *palangres* são artes de pesca de fundo, constituídas por uma linha de grande comprimento (madre), à qual se ligam numerosas linhas de pequeno comprimento (estralhos) na extremidade livre das quais se empata um anzol. O comprimento e o afastamento entre estralhos variam de acordo com a espécie-alvo. Existem *palangres de fundo* e de *meia-água* e *palangres de superfície* que se destinam, essencialmente, à pesca de grandes migradores como o espadarte (Fonte: DGRM).

o resultado das suas capturas nem sequer é vendido na lota de Sesimbra. Encontrando-se com frequência longe do seu porto de abrigo, o *mestre* ou *arraís* decide acostar no porto mais próximo para poder vender o pescado com o maior nível de frescura possível e daí retirar o maior lucro possível. Assim, quando o espadarte não entra em Sesimbra pelo porto, o que acontece amiúde, entra pela estrada sinuosa que desce a serra, num camião frigorífico, cortado em porções e proveniente de uma qualquer lota, ou de um espaço comercial de revenda, de qualquer parte do país. Preferivelmente, de onde o preço é mais competitivo para o intermediário/fornecedor, mercados e compradores finais.

A pesca do espadarte como prática desportiva é uma ocupação de entusiastas com “alto poder de compra” e como pesca do alto mar é uma actividade direccionada para um mercado muito específico. Para se ter uma ideia, uma única captura é, habitualmente, dividida por três ou quatro estabelecimentos de restauração, tal como aconteceu com o espadarte-rosa de 350 Kg capturado ao largo de Sesimbra em 2013 e que depois de desmanchado seguiu para os restaurantes *Chef Cordeiro*, *Sea Me*, *Darwin’s Café*, em Lisboa e *Padaria*, em Sesimbra.

Apesar do grande valor simbólico atribuído à pesca desportiva do espadarte, esta teve na verdade uma curta existência de apenas duas décadas. Com o número de capturas em crescendo com 13 exemplares entre 1954/1956 e 19 exemplares em 1958, esta actividade perdeu o seu fulgor e declinou drasticamente na década de 70, até 1974 quando se capturaram somente 5 destes espécimes. “Desde o princípio da década de setenta que os mares da região de Sesimbra, Sines e Cascais deixaram de ser rendosos, optando por isso os pescadores do alto pela pesca a sul dos Açores, Madeira, a oeste do cabo de S. Vicente (no banco do Gorrinche, ou, como os pescadores o designam, “Garrincho”), Marrocos, a norte das ilhas Canárias e Mauritânia, constituindo este empreendimento uma verdadeira aventura que se encontrava no início dos anos oitenta relativamente bem estruturada e em expansão” (Ramos, 2009: 29). A instabilidade política e social sentida em Portugal entre 1974 e 1975, com a consequente diminuição de visitantes, teve os seus reflexos em Sesimbra onde tanto o *Hotel Espadarte* como o *Hotel do Mar* chegaram a facultar alojamento a, cerca de 70 e 300 portugueses, respectivamente, retornados das antigas colónias. A redução acentuada, no mesmo período, da presença no mar de Sesimbra das xaputas, que constituíam o alimento predilecto do espadarte, contribuiu igualmente para a quebra e esboroamento desta actividade. Actualmente, e exceptuando as eventuais embarcações dedicadas à pesca desportiva acostadas no porto, apenas uma embarcação registada na capitania do porto de Sesimbra se dedica exclusivamente à captura do espadarte (Anacleto António) e na maior parte das vezes o produto da sua faina é, por razões logísticas (manutenção da frescura) e económicas (cotações

mais altas em lota), vendido em portos espanhóis ou em outros portos nacionais ao longo da nossa costa onde a baixa oferta é compensada por uma alta procura. A partir desse momento, uma esmagadora percentagem destas primeiras vendas tem como destino a rede global de distribuição alimentar. Entregue, de modo célere, ao processamento numa cadeia industrial de uma multinacional, o pescado é eviscerado, cortado em postas, vidrado e congelado, embalado em vácuo e posto rapidamente a circular dentro do espaço da União Europeia. Habitualmente, a sua, já por si, incerta origem dilui-se na redundante etiqueta: *Made in EU*. O pescado assim deslocalizado deixa de depender da produção local (Sobral, 2007). Sem memória nem origem definida, o pescado não tem identidade.

Desgostoso com o rumo político do seu país e com as dificuldades burocráticas que passou a enfrentar a nível local, em particular por não ver aprovado o seu novo projecto de ampliação do *Hotel Espadarte*, José Pinto Brás muda-se com a família para a ilha da Madeira em 1976, onde cria uma empresa de pesca desportiva, dedicada à pesca do *Espadim Azul*. O hotel *Espadarte* foi demolido em 1990 após um conturbado período de duas décadas de progressiva decadência. No seu lugar foi construído o *Sana Sesimbra Hotel*. Inaugurado em 2000, este novo alojamento de “quatro estrelas, equipado com 100 quartos, piscina coberta e descoberta, jacuzzi e sauna” revelava no desenho da sua fachada o desejo de prestar um tributo ao antigo edifício e, desta forma, assumir a herança do mesmo, apropriando-se da sua identidade, e como tal foi atribuída a designação *Espadarte* ao novo café/restaurante do hotel situado no piso térreo.

Actualmente, a inconstância da faina do pescado é apenas um dos obstáculos da garantia da manutenção e rentabilidade económica da restauração local. A rede de frio, o desenvolvimento exponencial da aquacultura e a rede de distribuição alimentar vieram assegurar uma grande variedade de pescado disponível para a clientela, em qualquer altura do ano, faça chuva ou faça sol. O consumidor passou a ter acesso a praticamente todo o pescado comercializado, em todo o lado, fora da sua época ideal, em períodos de defeso e em lugares onde não existia o hábito de consumo de esta ou daquela espécie, assegurando assim a sua individual pacificação interna, ao mesmo tempo que garante uma sensação de segurança que a ampla disponibilidade dos alimentos confere à existência do consumidor moderno (Mennell, 1992). Actualmente, o pescado, tal como muitos outros alimentos altamente perecíveis, é um produto global. A sua imersão na imensa e intrincada rede de distribuição permite a dissolução da sua origem, e conseqüentemente da sua identidade local.

Na perspectiva da alimentação e da preparação culinária, “através da transformação deste peixe numa substância que se aproxima mais da carne do que do peixe, podemos extrair os chamados “bifes” de atum ou espadarte, postas grossas de peixe destinadas a diversas formas de confecção que se assemelham à preparação de pratos de carne” (Silva, 2020: 80). “Em Sesimbra brilha, quando Neptuno quer, o *Espadarte*. Sobretudo os de carne rosada (claro que mesmo os de carne branca não são para deitar ao gato), e quando jovens, fazem atingir o sétimo-céu à abóboda palatina. Deixam-se trabalhar dos mesmos modos que o atum” (Quitério, 1987: 54). Localmente, este peixe-sanguíneo, com a sua carne macia e desprovida de espinhas, deu origem aos *Bifes de Espadarte Fritos de Cebolada*, ao *Bife de Espadarte Grelhado* e à *Caldeirada de Espadarte*. Normalmente, a carne do *Espadarte-Rosa* é a mais saborosa e mais gorda, ideal para a sua confecção na grelha. Os bifes de espadarte não podem ser demasiado expostos ao calor das brasas, correndo-se o risco de toda a gordura desaparecer e, neste caso, a carne torna-se seca, emborrachada e sem sabor. Aliás, para todo o pescado, a técnica da grelha sobre o carvão requer um grande domínio das brasas para uma assadura lenta e controlada e uma permanente vigilância para retirar o peixe do lume enquanto ainda subsistem sucos no seu interior. Caso contrário, encontramos no prato o acostumado peixe calcinado e deformado, muito popular nos grandes arraiais e festejos de verão.

Em geral, entre os desportistas e profissionais, atribui-se ao espadarte um superlativo valor culinário. “A carne é firme, delicada, e, conquanto ligeiramente seca, de sabor delicioso. Experimente salpicar um bife de espadarte com sal e pimenta – fritá-lo em bastante manteiga – deitar-lhe por cima a manteiga em que foi frito, depois de temperada com limão – acompanhá-lo com batatas cozidas e feijão verde à inglesa – e... e depois verá como é...” (Canto, 1949: 40). A sanguínea vitalidade do animal transfere-se para o seu consumidor no momento da ingestão. Neste caso, não há lombos, nem filetes, nem tranches, há bifes. Há postas de carne cortadas no sentido latitudinal que interceptam o amago do animal. A firmeza e a gordura desta carne encontram-se num delicado equilíbrio que deve ser preservado por um curto tempo de assadura com alguma gordura adicionada durante a fritura para compensar a evaporação dos sucos. A cebolada é a solução mais simples e tradicional enquanto a manteiga ou as natas são as escolhas mais requintadas, mas que se sobrepõem e retiram grande parte do sabor natural do espadarte. Tal como o nome indica, o bife de uma boa peça de espadarte, o mais fresco possível e com um bom nível de gordura, deve ser confeccionado tal como um bom bife fresco, malpassado, com acompanhamento que não concorra para desconsiderar as suas características organolépticas. O limão q.b. é uma opção que permite completar, através da sua pontual e frutada acidez, a constância do gosto desta carne sem acidentes, desprovida



dos incómodos espinhosos e cartilagíneos, numa abordagem à “lógica de vida cada vez mais facilitada, ludicamente pensada” (Baptista, 2005: 57).

A excepcional qualidade do espadarte, permite uma diversidade de confecções de notável sabor e óptima apresentação, que não é vulgar noutras espécies e que lhe mereceram ser considerado como símbolo da gastronomia de Sesimbra. Tratando-se de um peixe de grandes dimensões, é possível apresentá-lo em “bifes” com molhos mais ou menos condimentados, ou com um simples tempero de sal e pimenta, azeite, manteiga e alho, como se de bife de vaca se tratasse. É também muito saboroso quando estufado com uma boa cebolada ou apenas grelhado com um pouco de sumo de limão. Uns pedaços de espadarte na caldeirada à sesimbrense, dão-lhe um toque característico e tornam ainda mais rico o seu paladar. A particularidade de não ter espinhas, faz com que o espadarte seja apreciado até por pessoas que habitualmente não gostam de peixe. Mas os atributos do belo “*Xiphias Gladius*” como cientificamente é designado, vão mais além, pois ele tem também grande aproveitamento na preparação de pratos frios, podendo incluir-se como “entrada” em requintadas ementas. Delicioso quando fumado, o espadarte, que até cru há em Sesimbra quem saiba servir, pode ainda utilizar-se na confecção de uma saborosa “musse”, muito indicada para aperitivo<sup>98</sup>.

É evidente que no contexto de um evento desta natureza, este texto de promoção da gastronomia local, reforça a amplitude das possíveis preparações culinárias do espadarte, excepcionalmente desenvolvidas, pela restauração participante em períodos de festas ou eventos. No entanto, e tal como tive oportunidade de avaliar no terreno, são reduzidas as que, actualmente, a restauração oferece aos seus clientes durante grande parte do ano. Em ambiente caseiro predomina o bife de espadarte grelhado na brasa ou de cebolada, sendo este último o mais referido porque assegura uma textura macia á tranche de peixe ao mesmo tempo que remete para outras preparações piscícolas populares, como sejam os guisados de peixe ou de marisco. Tal como refere Maria de Lourdes Modesto, nunca devemos negligenciar o papel fundamental da cebola na cozinha popular, como componente de base em inúmeras preparações culinárias e como imprescindível elemento de ligação entre diferentes ingredientes.

Além da garoupa, do cherne, do imperador, do linguado, do goraz, do pargo e do peixe-galo, todos eles peixes nobres e caros, do *Linguado au Meunier*, do *Linguado Delícia* “com meia banana por cima”, do *Robalinho à Estrela do Mar*, habitualmente cozinhados sobre a chapa ou na frigideira e menos frequentemente no forno (LRM), os *chefs* do hotel *Espadarte* criaram a tradição de servir aos seus clientes endinheirados, e maioritariamente estrangeiros, o

---

<sup>98</sup> Fonte: Texto intitulado “O Espadarte na Gastronomia de Sesimbra”, incluído no folheto de promoção e divulgação da *Semana do Espadarte* de Outubro de 1988.

famoso *Espadarte Suado*. Previamente descabeçado, eviscerado, cortado em postas desprovidas de espinhas e marinado em óleo, vinho branco, alho e louro, de modo a preservar as suas características organolépticas por cinco ou mais dias, o espadarte era confeccionado na frigideira e envolvido no final com uma redução de margarina e vinho branco, servido com batatas e vegetais cozidos. Ao contrário da cozinha local intimamente relacionada com um território e a noção de frescura, a “cozinha internacional de hotel” encontra-se ancorada na técnica profissional e na cuidada apresentação perante forasteiros com uma limitada capacidade para experimentar a cozinha vernácula.

Se os pescadores o consideram rei entre os reis, na pesca desportiva, os cozinheiros não devem considerá-lo menos, em valor culinário. Quando gordo, é na verdade magnífico e só talvez o charuteiro da Madeira e dos Açores (*Seriola falcata*) possa entrara em competição gastronómica com ele. Quando magros, um e outro nada valem. Consoante o seu regime alimentar, há espadartes de carne branca e outros de carne rosada. Estes são de longe os melhores, sobretudo se se tratar de exemplares novos, de peso inferior a 70 quilos. Embora de suprema excelência, as carnes do espadarte e do charuteiro perdem toda a finura de sabor se forem utilizadas em picados ou recheios (Rosa-Limpo, Canto e Caetano, 1997: 274).

Numa clara demonstração para tentar acompanhar o apreço dominante da maioria dos clientes pelo refinamento da cozinha internacional, não se grelhava o peixe sobre as brasas do carvão como actualmente se pratica na grande maioria dos restaurantes locais. Nem tão pouco se fritavam os bifés de espadarte com cebolada como é comum encontrar em diversos estabelecimentos, locais e tal como muitas famílias confeccionam o mesmo pescado em ambiente doméstico. As preparações culinárias também demonstram uma hierarquia nas classes sociais. Ao contrário dos assados, a fritura encontra-se geralmente associada às classes sociais mais desfavorecidas (Mennell, 1992: 55) e deste modo, frequentemente, associada à *baixa cozinha*, essa prática quotidiana, do dia-a-dia, uma *cozinha doméstica* assente na tradição oral e num receituário com limitada mutabilidade. Assim, a *cebolada* como acompanhamento de carne, bacalhau ou peixe é considerada pelos profissionais de cozinha como uma preparação grosseira característica de cozinhas desprovidas de sofisticação. Tal como as diferentes categorias atribuídas aos alimentos indicam uma hierarquia, de inclusão e exclusão, limites e transações para além desses limites, no hotel *Espadarte*, todo o restante pescado era “marcado na chapa do fogão” e depois levado ao forno ou quanto muito cozido em sal para os clientes com gostos e digestões mais delicados. Assim, ao contrário dos usos da cozinha local, este peixe marítimo, devidamente *higienizado*, de sabor suave, pouco marcado e de agradável degustação – tal e qual um bife – apresenta as condições ideais para a

sua preparação e apresentação no âmbito da nova cozinha em contexto turístico. Não é, portanto, de admirar que, ainda que irregulares, as capturas desta espécie tenham crescido de forma exponencial a partir de 1985 (Bandarra, 2005), o que decerto é fruto da sua progressiva inclusão nas ementas por parte da restauração ribeirinha e da correspondente implementação da actividade turística ao longo de todo o litoral continental.

A construção do hotel Espadarte foi um momento decisivo, não só no desenvolvimento e expansão do tecido urbano desta vila, como também na sua afirmação como destino turístico alicerçado nos produtos gastronómicos provenientes da sua mais importante actividade económica. Em Sesimbra, a pesca desportiva do espadarte, com raízes nas actividades promovidas pelo Clube Naval e posteriormente pela pensão/hotel Espadarte, converteu este recurso da faina tradicional num produto turístico, tendo como extensão natural o seu consumo alimentar e a sua eleição como símbolo das duas actividades económicas mais relevantes desta comunidade: a pesca e o turismo. Aqui, torna-se evidente, de acordo com a reflexão de Claude Fischler (1988), que a complexa relação estabelecida pelo ser-humano com os alimentos tem um carácter multidimensional onde se combinam, pelo menos, duas dimensões. A primeira que emerge da dimensão biológica para a cultural, no sentido da sua função nutricional para uma função simbólica e a segunda que relaciona o individuo com o colectivo, estabelecendo a ponte entre a dimensão psicológica e o carácter social da alimentação. Tal como se sintetizava em 1973 na revista *Diana*<sup>99</sup>, foi a pesca do espadarte que “deu fama a Sesimbra. Anualmente aparece, ou entra em maior actividade, por alturas de Setembro-Outubro, e demora-se mais ou menos tempo, consoante a aproximação de invernia. Pesca de barco, com aparelhagem pesada. Os hotéis de Sesimbra estão aptos a proporcionar este gênero de pesca”.

A selecção de um produto do mar para este fim não recaiu sobre a sardinha, o peixe-espada branco ou o carapau, escolhas lógicas, dada a sua proeminência nas pescarias em Sesimbra desde há muito tempo. A sardinha tem sido o pescado mais popular ao longo de todo o litoral português. A sua anterior abundância, baixo preço, múltiplas formas de confecção e utilização massiva na indústria conserveira garantiram-lhe uma posição de topo na hierarquia da nossa cozinha como encarnação gastronómica da identidade nacional. Além disso, outras localidades como Póvoa de Varzim, Peniche, Ericeira ou Portimão tinham adoptado esta espécie como seu *ex-libris*, criando festivais e semanas gastronómicas

---

<sup>99</sup> Fonte: Revista *Diana*, nº 246, Janeiro-Feveiro de 1973, V.

dedicados à “promoção” da sardinha. Além disso, a sardinha era utilizada ao longo de todo o ano como o isco para o peixe-espada branco, uma das mais emblemáticas capturas da frota sesimbrense, o que contribuiu para a desvalorização desta espécie por parte dos pescadores locais, apesar da sua antiquíssima reputação na região da grande Lisboa e além-fronteiras sob a forma de conserva. Ao contrário do que acontece com o peixe-espada branco e o carapau, o espadarte assegura um ingrediente gastronómico imbatível para a sua preparação culinária no contexto hegemónico da cozinha internacional durante grande parte do século XX no que respeitava à restauração e hotelaria. Tal como refere José Sobral, “enquanto a nível popular ou do consumo das classes com menores capitais, persistia uma alimentação vernácula, de cozinheiras familiares ou de casas de pasto modestas, transmitida pelo hábito e pela via da oralidade, dependendo sobretudo de ingredientes locais, as elites, ao menos nas ocasiões mais importantes, se identificavam com uma cozinha importada, cosmopolita, internacional, produto de chefes, a qual assegurava a sua proeminência em termos sociais, num tempo em que essa cozinha representava o topo do refinamento e da sofisticação” (Sobral, 2007: 34) Tal como acontece com outros peixes sanguíneos como os tunídeos, no entanto com um sabor menos intenso, as generosas postas de espadarte cortadas transversalmente, desprovidas de espinhas e cartilagens, proporcionam, na sua ambígua classificação (Vialles, 1998), um suculento “bife do mar”, de preparação simultaneamente simples e versátil e vistoso empratamento ao mesmo tempo que, mesmo para quem nunca comeu peixe, aqui não se coloca nenhum problema de conhecimento, hábito ou destreza no momento do seu consumo à mesa. A distinção e elegância, anteriormente ausentes na cozinha local, emergiam finalmente a par da renovação urbana, de uma nova modalidade de pesca e do novo ambiente cosmopolita que sinalizava, no fundo, a chegada e afirmação da modernidade.

O deslumbramento causado, nas elites locais, pelo advento deste novo “turismo de luxo” teve duas consequências que irão moldar a sua relação com a actividade turística e em particular no que respeita à oferta gastronómica local: foram desprezadas as intensas relações existentes entre a população da orla marítima e as comunidades campesinas, em particular a cozinha doméstica dos grandes solares feudais disseminados pelo termo da vila, ao mesmo tempo que se criou uma expectativa não dissimulada de que Sesimbra, com o incremento de um turismo de qualidade, se viria a tornar numa “Sintra à beira-mar”. Um destino turístico de qualidade para clientes instruídos e endinheirados numa clara relação social de exclusão e exclusividade. A abertura da ponte sobre o rio Tejo e as substanciais melhorias do nível de vida dos portugueses depois da implementação do regime democrático alteraram radicalmente a natureza do turismo doméstico. A progressiva decadência da pesca local do espadarte

coincide temporalmente com o crescimento gradual do turismo balnear de massas e se, neste novo contexto, a actividade turística continua a ser motivada pelo desejo de mudança e de experienciar o autêntico, envolvendo os sentidos numa escala completamente diferente daquela presente na rotina do dia-a-dia, os novos turistas satisfazem o seu apetite com a experiência do simulacro e da representação.

Enquadrados pelas miniaturas de antigos barcos de pesca, pelas decorativas redes e boias e o pescado de origem imprecisa, raramente local, preferivelmente consumido, à mesa numa esplanada, de frente para o mar. Os baixos valores alimentares decorrentes do sistema de produção industrial, sem qualquer relação com a origem dos produtos – *desidentificados* – são compensados pela espectacularidade da sua apresentação, pela aparente cultura de humildade e servilismo, tudo sustentado por um criterioso e dramatizado desempenho da realidade (Fischler, 1988). A encenação destes pseudo-eventos para turistas é, de facto, uma expressão de autenticidade por parte dos anfitriões, uma vez que estas são as formas que intencionalmente escolheram para se apresentarem perante os visitantes.

Além da presença nos cardápios da restauração local e na *Semana Gastronómica do Espadarte*<sup>100</sup>, que tem decorrido em Sesimbra com uma periodicidade anual desde 2007, actualmente, o espadarte funciona, primordialmente, como metáfora sobre essa “antiga e nobre arte da pesca”. Embora não seja um exclusivo local, a reputação dos espadartes de Sesimbra, apesar do seu declínio e desaparecimento da pesca desportiva local, mantem-se presente na gastronomia desta povoação porque de acordo com os locais, existe aqui uma forma ímpar e peculiar de “tratar” e confeccionar este pescado.

A relevância da origem da sua captura, ou do suposto *terroir* marítimo, que na verdade nunca existiu, foi, entretanto, substituído pela especificidade de um conhecimento privilegiado, alicerçado na partilha da tradição piscatória entre pescadores (locais) e desportistas (forasteiros), sobre a qualidade organoléptica do pescado, assim como pelas técnicas, ingredientes e acompanhamentos empregues na preparação e confecção deste peixe.

---

<sup>100</sup> A 10 de Agosto de 2018, a Rádio Alto Minho relatava que, com o objectivo de “projectar” o nome de Vila Praia de Âncora, António Cunha, o maior armador de pesca de espadarte do país, quer transformar a sua terra natal na *Capital Nacional do Espadarte*. O proprietário da *Baleeira Pescas*, empresa com cinco barcos de pesca que capturam o espadarte na Terra Nova, é o promotor do *Festival Gastronómico do Espadarte* desde a sua primeira edição em 2014, e segundo o mesmo órgão de comunicação social, neste evento gastronómico, os visitantes poderão apreciar diversos pratos como a *Sopa Chorinha*, *Arroz de Espadarte*, *Espadarte de Vinagrete*, *Espadarte na Brasa*, *Filetes de Espadarte*, *Espadarte de Cebolada* ou *Hambúrguer de Espadarte*. De acordo com a mesma notícia, “a cozinha do festival, onde trabalham cerca de 40 pessoas, é dirigida pela família, designadamente a esposa do armador, a ‘chefe’ responsável pelas iguarias que saem para as mesas”. Fonte: *online*: [www.radioaltominho.pt](http://www.radioaltominho.pt) [consultado em 21/06/2019].

Tal como acontece no conjunto escultórico “A Dança dos Espadartes” inaugurado em 2008, na rotunda junto à Moagem de Sampaio, no termo da vila, onde o peixe aparece suspenso sobre as águas do mar, com o corpo marmóreo húmido, reluzente e contorcido num arrebatado assomo de vitalidade, com o espigão em posição de desafio, a representação do espadarte promete aventura, frescura e novidade. O espadarte é o estrangeiro nativo dentro da comunidade local, um turista dos mares que materializa as profundas aspirações inerentes aos discursos e práticas que procuram definir a própria identidade local. Em resumo, o espadarte de Sesimbra é um caso paradigmático de um produto da pesca convertido em atracção turística que hoje, apesar do seu desaparecimento do “Mar de Sesimbra”, e graças à sua inata resiliência, foi adoptado como símbolo de uma tradição gastronómica em que o requinte e a sofisticação se pretendem associar à transmutação do antigo, dedicado e paciente labor da faina no moderno conceito de lazer desportivo tendo o mar como pano de fundo.

#### 4. DO BRANCO AO NEGRO, SEM ESCAMAS, SEM ESPINHAS:

##### A LINHAGEM DOS ESPADAS DE SESIMBRA

*Em lugar de ferros de faim trazem nas lanças  
ossos de animais, azagaias com fains mais agudos,  
e reluzentes que espelhos.*

*Chorografia*, Gaspar Barreiros, 1561

*Esse mundo cruel da absorção em cadeia,  
da devoração em série, representa o domínio de Satã  
e das potências infernais.*

*O Território do Vazio*, Alain Corbin, 1989

No início do meu trabalho em Sesimbra, e durante os primeiros contactos com informantes locais, consulta da imprensa local, boletins municipais, folhetos turísticos e agendas culturais impressos ou disponíveis através da internet, deparei-me com a existência da *Quinzena Gastronómica do Peixe Espada Preto*. Organizada, entre 2007 e 2016, pela *Câmara Municipal de Sesimbra (CMS)*, *ArtesanalPesca*, *Associação dos Comerciantes e Industriais do Concelho de Sesimbra* e pela *Associação do Comércio e Serviços do Distrito de Setúbal*<sup>101</sup> esta iniciativa anual contou com a participação de restaurantes de vários pontos do concelho de Sesimbra (Aldeia do Meco, Alfarim, Azóia, Cotovia, Quinta do Conde, Sampaio, Sesimbra<sup>102</sup>, Zambujal) que apresentavam nas suas ementas, especialmente para esta quinzena, um ou dois pratos em que o *peixe-espada preto* era o seu ingrediente principal. Esta *gastronomic fortnight* dedicada ao *black-scabbard fish* teve uma existência anual regular, no período turístico da época alta, sendo que nos últimos dois anos se converteu numa *Semana Gastronómica*, ou seja, a *Black Scabbard Fish Gastronomic Week*. Inicialmente (2007-2011), o lema escolhido pela autarquia foi *Um Mar de Emoções... Todo o Ano*, enquanto a nova divisa *Sesimbra é Peixe* vigorou a partir de 2014 nos cartazes e ementas deste certame gastronómico. Ainda que tendo em conta as suas particulares características

---

<sup>101</sup> A partir de 2012, esta iniciativa contou igualmente com o apoio da *Junta de Freguesia de Santiago* e o patrocínio da *Comissão Vinícola da Região da Península de Setúbal*, que no certame de 2016 fez parte da organização. Em 2014, contou com o apoio da *Entidade Regional de Turismo da Região de Lisboa* e em 2015 com a *Associação Portuguesa de Profissionais de Restauração e Bebidas (APREBE)* como membro da organização. A *ArtesanalPesca* fez parte da organização entre 2007 e 2012 apresentou-se como apoiante em 2013 e 2015, tendo nos últimos dois anos marcado presença como elemento da organização deste evento.

<sup>102</sup> Na ementa destes eventos, os restaurantes participantes aparecem divididos por diversas localidades do concelho (Aldeia do Meco, Zambujal, Quinta do Conde, etc.). No entanto, o topónimo *Santiago* referente à freguesia ribeirinha foi substituído pela designação concelhia de *Sesimbra*.

litorâneas e piscícolas, tal como acontece com outros eventos gastronómicos, este é um caso em que “na sua base encontra-se uma estratégia do poder autárquico, que apostou nele como uma forma de dinamizar a economia deste espaço local. Este procedimento parte da consciência da importância da comercialização das identidades no âmbito de uma economia capitalista global” (Sobral, 2018: 200), daí que as designações dos eventos, assim como do produto culinário, apareçam em português e inglês. Neste caso, “tal como a linguagem, a comida revela muito sobre quem somos, daí que a omissão de julgamento crítico sobre a natureza da linguagem também pode ser é ‘explosivamente perigoso’” (Abarca, 2004: 2), daí que, como referem Appadurai (1988) e Brownlie *et al.* (2005), o enquadramento da cultura como texto escrito oferece um caminho para o estudo empírico da cultura culinária nas suas formas naturalizadas de representação, uma vez que, ao envolver processos nos quais a vida cultural é objectificada e em que os objectos são construídos como formas sociais, estes artefactos culturais devem ser entendidos em relação aos seus particulares contextos sociais e espaciais (Cook e Crang, 1996 e Miller, 1987).

Tanto na frente como no verso (onde estão indicados os restaurantes participantes e a ementa com os pratos disponíveis) dos cartazes e *outdoors*, o grafismo da representação do *peixe-espada preto*, claramente dirigido tanto para o visitante nacional como para o turista estrangeiro, revela algumas particularidades semióticas cuja relevância importa aqui referir. Da cabeça do peixe imóvel com a bocarra entreaberta pousada sobre um plácido mar azul (2007), passamos para a figura de um casal destes peixes inseridos no padrão de um antigo selo dos correios onde não falta a inserção do vetusto carimbo dos Correios, Telefones e Telégrafos (CTT) portugueses (2008). Ao longo das três edições de 2010, 2011 e 2013, o peixe-espada preto aparece mergulhado nas profundezas abissais do seu habitat natural. Com os dentes afiados e a barbatana superior eriçada, este meio peixe, meio animal fabuloso é parcialmente iluminado por uma luz feérica que atravessa a coluna de água enquanto este se deixa hipnotizar pelo prato/vigia, em forma da letra O no centro do cartaz. Na edição de 2013, a novidade é a inclusão da pequena embarcação de pesca, linha e anzol, símbolos da pesca artesanal, em conjunto com os talheres, cruzados e levemente esbatidos em fundo. Após um hiato de duas edições em que o peixe desenhado surge numa posição jacente de um leviatã encalhado na praia, emoldurado por uma cercadura oval presa a uma parede de madeira marcada pelo tempo, a fazer lembrar os retratos solenes de antepassados de cujo nome completo e exacta relação na árvore genealógica da família já não nos recordamos perfeitamente (2014) e, como silhueta patrocinadora da fotografia de um empratamento



moderno e tipificado de filetes de peixe-espada preto no estilo da cozinha internacional de autor (2015), no ano seguinte recupera-se a ideia ancorada na tradicional pesca artesanal de âmbito local, com um peixe colossal a ser perseguido pela embarcação de pesca em que ambos se equivalem em força e envergadura. O cartaz promete, simultaneamente, aventura, temor e passividade. A extremidade da linha de pesca desaparece fora do enquadramento e com ela o anzol, enquanto o animal mantém um olhar vivo e uma postura serena com a dentuça oculta pela boca fechada, envolvendo a traineira com o seu extenso corpo caliginoso (2016). Na intranquilidade bravia do mar, escoltado pela pequena embarcação, o peixe parece aceitar resignadamente o seu destino na cadeia alimentar.

De acordo com o levantamento feito pela autarquia, nas primeiras cinco edições, a adesão da restauração do concelho a este evento gastronómico manteve-se estável entre os 45 e os 51 estabelecimentos participantes. Porém, a partir de 2012, a queda é abrupta, descendo até aos 41 participantes em 2012, 37 em 2013, e 24 em 2014 e 2015. No último ano deste certame, observou-se uma recuperação em que participaram 44 restaurantes. No entanto, os resultados, aparentemente ficaram abaixo das expectativas e apesar de se terem contabilizados 72 diferentes pratos nas ementas (Fonte: CMS), já não aparece contabilizado o número de refeições vendidas ao público, ao contrário do que acontece com os certames dos anos anteriores.

Quanto às diferentes abordagens das preparações culinárias disponíveis durante os vários anos em que decorreram estes certames, elas dividem-se essencialmente em quatro grandes categorias, que poderíamos designar, respectivamente, como a abordagem conservadora, a integrada, a exótica e a regionalista. No primeiro caso, temos a preparação em filetes na chapa ou em escabeche, os panados com lima, *à lagareiro* e as postas grelhadas na brasa com batata assada no carvão em molho de alho. No segundo caso, o *peixe-espada preto* aparece conjugado com acompanhamentos e apresentações locais, comuns na utilização de outro pescado ou carne (com arroz de marisco; com arroz de amêijoas; com arroz de tomate; com arroz de grelos; com arroz de feijão; com arroz de coentros; com açorda de alho; estufado com ervilhas; em caldeirada; na cataplana à moda de Sesimbra; em grelhada mista; com salada russa; à Bulhão Pato com presunto e ervilhas; com açorda de espargos). As preparações exóticas tanto jogam com a inclusão de ingredientes complementares internacionais e/ou tropicais como a designação do prato instala a dúvida e convida à aventura numa dimensão simultaneamente temporal e espacial (com banana frita; com molho tropical; com molho de maracujá e milho gratinados; corado com molho de lima ou limão e *risotto de chèvre*; com maionese de anchovas e espetadas de legumes; com creme de alcaparras; com creme de funcho e tártaro de lulas; com creme de maçãs e gengibre em *papiote* com arroz

*basmati*; com esparguete *seppia* em molho de tomate e manjericão; em creme de salmão e maracujá com puré de alho francês; no forno com salada de algas; risotto de ananás dos Açores com *peixe-espada preto* em crosta de ervas aromáticas; “entre Índia e Portugal”; *terrines* de espada preto com temperos orientais e *chutney* de cebola roxa e tomate, em rojões numa cama rica de rebentos de feijão mungo e grelos com *risotto* de cogumelos, em tempura de cerveja preta e sésamo, creme de amêndoas e legumes com aromas asiáticos). Finalmente, temos a abordagem em que a conjugação deste *pescado local* com os produtos hortícolas e selvagens da região almeja a sua autenticação local (almofada crocante com camarão; queijo da Azóia e ananás assado sobre *gratin* de legumes e redução de moscatel roxo; tranches com cebolada e funcho da Arrábida; aos sabores das terras da Azóia; em rolinhos com presunto; em queijadinhas; com ervas finas e batata da horta; filetes fumados a quente com ervas da Arrábida, puré de couve-flor e molho de caldeirada). De modo auto-consciente, os anfitriões representam-se a si próprios, através da oferta disponível nas suas casas de comida, perante uma audiência, moldando a sua apresentação de acordo com o enquadramento do evento e a sua percepção das expectativas da audiência. Neste sentido, através da seleção de matrizes de alimentos apropriadas para indivíduos, famílias, grupos ou eventos particulares, os restaurantes elaboram as suas receitas culinárias e o design das suas ementas, adaptando a “sua tradição” com os previsíveis gostos dos forasteiros (Holtzman, 2006). De modo auto-consciente e de acordo com o nível de autonomia e de possibilidade de escolha ao seu dispor para tomar estas decisões, os anfitriões representam-se a si próprios perante uma audiência, moldando a sua representação de acordo com a sua percepção das expectativas da audiência (Kirshenblatt-Gimblett, 1998). Neste sentido, os restaurantes preparam o design das suas ementas e as suas receitas culinárias com o estrato social e expectativas culinárias dos seus clientes em mente.

A separação das preparações culinárias nestes quatro grupos é decorrente das grandes tendências culinárias observáveis durante o trabalho de campo desenvolvido, todavia, estas não devem ser consideradas como divisórias estanques, uma vez que a permeabilidade entre elas é, por vezes, visível, notória e habitual. Mais ou menos assumida, mais ou menos profissional. No entanto, após os contactos estabelecidos e testemunhos recolhidos entre a restauração na freguesia de Santiago, parece-nos clara a diferença crescente no preço das ementas na restauração entre as quatro abordagens aqui referidas e exemplificadas.

Apesar dos mais de noventa pratos que se chegaram a confeccionar nos “melhores anos” em que decorreu este certame (2007, 2008 e 2010), a esmagadora maioria das ementas repetiram-se de ano para ano, de acordo com a natureza, aspirações e expectativas de cada

estabelecimento. Os *filetes na chapa*, as *postas grelhadas na brasa*, os *filetes com arroz de tomate* ou *guisados com ervilhas* foram, de longe, os pratos mais presentes ao longo desta década. O esboroamento da novidade por parte dos clientes e o declínio das expectativas por parte dos empresários da restauração levou a que, em 2012, os restaurantes tenham estabelecido um preço fixo de reduzido valor para um dos pratos de *peixe-espada preto*, situação que se repetiu no ano seguinte, mas, desta vez, apenas durante um dos vários dias desta quinzena gastronómica que, por isso mesmo, foi singelamente baptizado como o *Dia do Peixe-Espada Preto*.

A valorização do património gastronómico, no que respeita às entidades que apoiam a sua divulgação, encontra-se ligada à acção das autarquias, regiões de turismo, operadores turísticos, confrarias gastronómicas, casas de concelhos e outras associações cujo âmbito e objectivos se relacionam com a gastronomia e o lazer. Aqui devemos realçar, tal como refere Isac Chiva (1990), a noção de que o património etnográfico tem uma importância igual à dos patrimónios arqueológico, histórico ou natural, à arquitectura ou às belas-artes, e que todos estes patrimónios chamam a si o direito de um tratamento igual por parte dos poderes públicos. De facto, estas entidades têm desenvolvido um papel de relevo no apoio e valorização do património gastronómico através da criação de rotas eno-gastronómicas, celebrações gastronómicas populares, jornadas gastronómicas, eventos culturais, concursos e festivais gastronómicos e feiras especializadas dedicadas a produtos tradicionais, muitos deles de “qualidade certificada (Silva, 2012: 38).

Tal como refere José Sobral, “se a época actual se caracteriza por um certo cosmopolitismo alimentar e pela globalização de certas culinárias ou preparados – como a *fast-food* de matriz norte-americana, a *pizza*, ou o *sushi* – ela também é marcada pelo renovar da importância das cozinhas locais e dos produtos em que aquelas assentam, movimento muitas vezes representado como uma reacção às ameaças de homogeneização culinária, parte de uma uniformização cultural e de estilos de vida mais global” (2018: 198). Neste caso em particular, porém, não se trata tanto de uma renovação nem de uma re-invenção da cultura culinária local, pois “até aos anos 80 a pesca deste peixe no Atlântico era efectuada exclusivamente pela frota da Madeira, com uma forte preponderância das embarcações e pescadores de Câmara de Lobos” (Delgado, 2015: 29), assistindo-se assim, neste período em Sesimbra, a um *ponto de viragem* na relação histórica com um recurso alimentar de *origem local*. Neste ponto, a fixação de um território é um aspecto fundamental na formação das identidades, pois a constância do lugar fornece um sentido de se permanecer o mesmo ao longo do tempo, não obstante a inevitável ocorrência de transformações.

Assim, definem-se fronteiras políticas, económicas e simbólicas entre o que é *local* e o que é *de fora*. Limites constitutivos da identificação colectiva alicerçados na diferenciação

dicotómica entre *nós* e *eles* (Sobral, 2006). E que na relação social emergente na actividade turística encontra equivalente na relação entre *anfitriões* e *visitantes*. Deste modo, o conceito de território encontra-se encerrado dentro de vários discursos, instituições e interesses, sejam eles ideológicos, económicos ou normativos, entre os quais não é fácil estabelecer um consenso ou compromisso para o futuro (Roncayolo, 1986). A construção da territorialidade acompanha, em paralelo, o desenvolvimento, a transformação, a representação e fixação das relações sociais e a partilha de uma mentalidade comum que funciona como marcador da identidade local.

Nesta vila piscatória, uma das primeiras, se não mesmo a primeira apresentação pública do *peixe-espada preto* enquanto ingrediente principal de um prato, teve lugar no salão dos Bombeiros Voluntários de Sesimbra no início do verão de 1986. Organizada por um grupo de armadores e mestres de Peniche, Sesimbra, Sines e do Algarve, nesta recepção ao então secretário de estado das pescas, Jorge Godinho, e ao director da antiga Escola Profissional de Pesca em Lisboa (EPPL), o engenheiro Ribeiro Pereira, além de diferentes produtos do mar de cada região trazidos pelos pescadores destas comunidades, que resultaram na confecção de *lagostas suadas* (fornecidas pelos armadores de Peniche), numa *caldeirada à pescador* como prato principal, foram igualmente servidos *filetes de peixe-espada preto com molho de natas e amêijoas*. A elaboração deste antepasto esteve a cargo de Heitor Santos, do antigo restaurante *O Farol*, estabelecimento localizado no Largo da Marinha, e, durante este almoço, os pescadores e demais participantes não chegaram a acordo sobre o peixe utilizado “naquele saboroso prato”. Apenas no final do repasto, e para grande surpresa da maioria, o segredo que esta novidade ocultava foi finalmente revelado<sup>103</sup>.

De acordo com Felix Capello, nos finais do século XIX, o *peixe-espada preto* (*Aphanopus carbo*) era conhecido na região de Setúbal, mas então, relatava o cientista, este peixe “muito raro, é pescado accidentalmente a grande profundidade com os aparelhos chamados espinheis, destinados á pesca das lixas” (1880: 16). Tratava-se, portanto, de uma captura accidental e, assim, até aos meados dos anos 80 do século XX, o *peixe-espada preto* era um *peixe-vadio*, capturado ocasionalmente nos aparelhos destinados a outras espécies e oferecido por caridade aos mais necessitados quando não era logo devolvido ao mar dado não

---

<sup>103</sup> Trata-se de um evento diferente daquele organizado, mais tarde, pela Associação dos Armadores da Pesca Artesanal de Sesimbra e relatado no artigo “Dirigentes Nacionais das Pescas em Sesimbra”, *O Sesimbrense*, Ano LX, nº 794, Agosto de 1986, 1 e 4.

ter qualquer viabilidade comercial. Na verdade, durante vários séculos, o *peixe-espada branco*, também “erradamente” designado por lírio e confundido com esta espécie, foi aquele que, habitualmente entre os meses de setembro e maio, era capturado pelos pescadores de Sesimbra. Segundo Capello (1880) e Baldaque da Silva (1891), era então, um peixe vulgaríssimo que apenas se capturava através do tradicional aparelho de espinhel, ao longo da costa pelas barcas do alto.

“O lírio (*trichiurus lepturus*) difere do *peixe-espada* apenas na forma do rabo que não é bifurcado e na qualidade da carne que não é tão saborosa; ainda assim nos nossos mercados confundem quasi sempre as duas espécies com o fim de venderem a mais inferior pelo preço da melhor. Antigamente pescava-se o *peixe-espada* e o lírio em todo o mar alto da nossa costa ocidental e meridional, hoje desapareceu do norte e somente se encontra em abundância do cabo da Roca para o sul (...) Ainda aparece nas nossas águas uma outra espécie: o *peixe-espada preto* (*Aphanopus carbo*), mas é muito pouco vulgar” (Baldaque da Silva, 1991 [1891], vol. 1: 32).

Este longo período ficou marcado, simultaneamente, pela abundância de peixe, em geral, e do *peixe-espada branco*, em particular, e pela omnipresente penúria em que vivia a esmagadora maioria das famílias desta comunidade marítima. Esta incerta existência e a angústia resultante desta situação paradoxal eram mitigadas pela sua vocação histórica e posição geográfica, que sempre privilegiaram, de forma bastante relevante, a rotina de uma pesca costeira eminentemente artesanal, nas imediações da povoação. Apesar do ofuscamento da trágica miséria que marcava o seu quotidiano, este largo tempo é considerado o “período dourado da pesca em Sesimbra”. Na verdade, durante muito tempo os pescadores de Sesimbra não tiveram necessidade de se aventurarem para mares longínquos no exercício da sua actividade diária. No seio de uma mesma comunidade, não é incomum assumir o passado simultaneamente como um tempo idílico em que os alimentos eram mais saudáveis e mais saborosos e como um tempo de fome e de miséria (Parasecoli, 2005), que foi ultrapassado graças à tenacidade e solidariedade existentes dentro da própria comunidade.

O som do grito nocturno, rouco e dorido, dos moços “chamadores”, os latidos do “cão de pesca”, a areia alisada da “cama” do peixe-espada (na ocasião branco) ou os montículos – altares reais – com pescadas prateadas e “pargos do morro”, numa praia beijada pelo mar e florida de “chatas” (...) Na pesca costeira, os barcos tradicionais saíam de Sesimbra durante a noite e regressavam no dia seguinte, demandando os pesqueiros de Bombaldes, Cabo Feito, Garçone, Mar Novo, entre outros. Foi o período mais romântico, da lotta na areia, da divisão dos ‘ganhos’ no tampo das selhas. O esforço pedido à ‘companha’ era menos duro, a separação das famílias menos dolorosa. A doca velha, marcava, sem préstimo, o decorrer do dia” (Costa, 2008: 11 e 12).

A partir da década de 60 do século XX, a sua progressiva escassez conduziu ao esgotamento dos pesqueiros localizados nas imediações da costa. Esta situação obrigou os pescadores a procurarem alternativas noutros lugares, mas, para o sucesso desta nova faina, cada vez mais longínqua, foi necessária a aquisição de barcos de maior dimensão e tecnologicamente mais bem apetrechados. Daí que podemos dividir os períodos representativos da pesca do *peixe-espada branco* em fases distintas: o da pesca costeira e dos bancos do Atlântico e o de Marrocos (Costa, 2008: 12). De acordo com os pescadores que se dedicaram a esta faina, como é o caso do João Conceição (JC), a pesca estendia-se, até 1968, apenas até às 20 milhas de distância da costa, “o prumo envolto em gordura e lançado ao fundo, indicava se o fundo era de areia ou rochoso e os locais escolhidos para lançar os aparelhos dependiam exclusivamente da experiência decorrente da situação registada mentalmente nos anos anteriores e no instinto dos pescadores mais velhos” (JC).

Há mais de trinta anos que têm faltado o peixe-espada branco em Sesimbra. Se ainda existissem as armações fixas, os peixes ainda existiam porque estas serviam como zona de protecção e não deixavam os arrastões aproximarem-se para fazer a sua faina. As armações acabaram nos anos 60 e o mar ficou livre (...) As armações desapareceram porque houve a conversão para outras artes. Era uma arte muito cara e passou a ser pouco rentável (AMM).

A partir dos anos 70, as embarcações de Sesimbra começam a demandar esta espécie até aos bancos localizados entre as 120 e 200 milhas marítimas a oeste do Cabo de São Vicente, como o *Gorringe*<sup>104</sup>, o *Amper* e o *Josephine*. De seguida, pelos meados dos anos 70 e anos 80, a crescente escassez e a contínua procura, levaram os marítimos até aos mares de Marrocos, do arquipélago dos Açores e das Canárias (Gonçalves *et al.*, 2015). É a designada “experiência de Marrocos”.

Do total das quarenta e oito embarcações que, a nível nacional se dedicavam exclusivamente à captura do peixe-espada branco, vinte e quatro delas, ou seja, metade desta frota, eram embarcações de Sesimbra. Metade de Sesimbra, a outra metade vinha de Olhão, da Fuzeta e de Peniche, principalmente. Trabalhavam entre trinta e cinco a cinquenta e cinco trabalhadores por embarcação, com duas tripulações, uma no mar e outra em terra (JL).

Numa primeira fase, tratou-se de uma actividade de risco, pois a faina era inicialmente feita clandestinamente, tendo de seguida sido devidamente enquadrada com acordos de pesca

---

<sup>104</sup> Segundo alguns pescadores locais, o aporuguesamento desta designação para *Gorrinche* deveu-se a uma distorção linguística dada a grande popularidade do “anjo das pernas tortas”, o futebolista brasileiro Mané Garrincha (1933-1983).

celebrados entre os dois países e, depois de 1985, com a adesão de Portugal à Comunidade Económica Europeia (CEE), resultado dos acordos celebrados entre a CEE e o reino de Marrocos que a partir de 1995 viriam a abrir o mercado europeu aos produtos marroquinos. “Foram anos de grande euforia e de enormes transformações em Sesimbra, especialmente após o primeiro acordo, assinado entre a Comunidade e o reino de Marrocos” (Costa, 2008: 13). Além das inovações técnicas, como a sonda (a partir dos anos 40), a retenida<sup>105</sup> (anos 60) e os plásticos (anos 80), que desempenharam um papel fundamental no desenvolvimento e expansão desta pesca, a partir dos anos 80, “a frota de Sesimbra modificou-se com barcos de maior calado e mais bem apetrechados, com condições de vida a bordo que até aí não eram imagináveis. Tudo isto financiado com fortes apoios comunitários, a fundo perdido. Foi um período glorioso da vila de Sesimbra com muito dinheiro, com pescadores marroquinos a bordo dos nossos barcos ou descansando nos cafés da vila” (idem: 13) até que tudo terminou com o fim dos acordos de pesca entre Portugal e Marrocos.

Foram graves e persistentes os efeitos do acordo da CEE com Marrocos, assinado em 1995. Ao abrir o mercado europeu às conservas de peixe marroquinas, o acordo teve consequências severas sobre a indústria conserveira portuguesa e, a montante, limitou muito a pesca da sardinha por artes de cerco. Além disso, as águas marroquinas eram importantes para diversas comunidades piscatórias do Sul de Portugal, em especial para as embarcações algarvias e de Sesimbra” (Garrido, 2018: 105).

Pouco tempo antes do seu eclipse, tanto no ano de 1982, quando se registou na lota de Sesimbra “a maior receita de sempre” sobre o pescado transacionado, e em que a espécie mais vendida em Sesimbra foi o peixe-espada branco com 2.327 toneladas, como no ano seguinte (1983), a primazia deste peixe na faina local manteve-se com 2.908 toneladas anuais.

Neste mesmo período e a seguir ao peixe-espada branco, as espécies mais capturadas em Sesimbra foram, por ordem decrescente, a pescada, o goraz, a sardinha, a chaputa e o linguado<sup>106</sup>. Actualmente, estas espécies, ou se encontram ameaçadas ou estão desaparecidas dos pesqueiros habitualmente frequentados pelos pescadores sesimbrenses. Até aos finais dos anos 90, e ao seu quase completo desaparecimento, o *peixe-espada branco* sempre teve grande procura interna e alta cotação nos portos de Matosinhos, de Setúbal e do Algarve. O aparecimento a partir dos anos 40, e a sua generalização a partir dos anos 70, das sondas na

---

<sup>105</sup> A *retenida* é um cabo ou cabos que, ligados ao aparelho ou rede, servem para controlar e estabilizar a posição destas armadilhas de pesca e torná-las mais eficazes.

<sup>106</sup> Fontes: *O Sesimbrense*, Ano LVI, nº 751, 23 de Janeiro 1983, 5; *O Sesimbrense*, Ano LVI, nº 753, 20 de Março 1983, 7; e *O Sesimbrense*, Ano LVII, nº 763, Janeiro 1984, 4.

pesca de arrasto, com a conseqüente sobrepesca, pode ter sido um dos factores mais importantes para o desaparecimento desta espécie.

O *peixe-espada branco* (*Lepidopus caudatus* Euphrasen, 1788) é uma espécie bentopelágica, ou seja, é um organismo marítimo que tanto pode ser encontrado junto aos fundos marinhos como próximo da superfície, habitualmente entre os 100 a 250 e até aos 450 metros de profundidade. Os exemplares adultos podem chegar a medir dois metros de comprimento e a pesar oito quilogramas e têm o seu período de desova entre os meses de dezembro e fevereiro. Este *peixe-espada* possui um corpo muito alongado, achatado lateralmente e desprovido de escamas, com uma crista proeminente na nuca. “O argênteo corpo comprido e chato lembra a espessa lâmina de uma espada de prata, a adelgaçar e a morrer para a cauda em forquilha” (Canto, 1952: 19). A boca é grande com dentes caniniformes, sendo maiores na parte anterior da maxila superior. A barbatana dorsal é cinzenta escura, contínua e longa, sem recorte a separar a parte espinhosa da mole. Na parte inferior do corpo possui um espinho posterior ao ânus pequeno e triangular (Martins e Carneiro, 2018: 57). Se no seu meio ambiente, esta espécie se alimenta, essencialmente, de *krill*, mictofídeos, pequenos crustáceos e cefalópodes, as iscas mais utilizadas durante o ano inteiro na sua captura eram a sardinha (o que pode ter tido implicações no desaparecimento desta espécie e na sua desvalorização culinária por parte dos pescadores sesimbrenses) e a cavala, que, por ser abundante e mais barata, veio a ser o seu substituto natural, não sendo todavia o seu isco ideal. Após ficar preso no anzol, o peixe fica com a isca presa na garganta e, no caso da cavala, dá-se uma reacção química que faz com que as guelras do peixe-espada se tornem esbranquiçadas, o que geralmente é um dos sinais mais relevantes da ausência de frescura do pescado, daí este ser desprezado e rejeitado pelos compradores (CF e JC). Por esta razão, em Sesimbra a preferência vai sempre para a sardinha e o carapau como iscas para esta espécie. O carapau pequeno (pelim) em sal também podia servir como alternativa, todavia, qualquer peixe-miúdo lhe serve de alimento. Sendo, porém, de uma voracidade sem limites, chega a ingerir tal quantidade de comida que, por vezes, é encontrado a boiar à deriva, morto de indigestão, ainda *fresco da morte recente* (Canto, 1952; Marques, 2008). Até há bem pouco tempo, esta espécie encontrava-se distribuída ao longo da inclinação superior e plataforma continentais das águas temperadas do Atlântico Leste, Oceano Índico e Pacífico e em todo o Mar Mediterrâneo, frequentemente sobre fundos arenosos e lamacentos.



Mais raro no norte do país, abunda extraordinariamente nos mares próximos de Sesimbra, onde a bem dizer está domiciliado, e arriba nos meses quentes com muita frequência a toda a zona algarvia. Sendo um peixe da costa, não é propriamente um peixe do litoral. Assim, não se pesca da rocha ou da praia, como quem pescasse às douradas ou aos robalos (...) Deve procurar-se de barco, de uma a cinco milhas da costa – de preferência ao clarear e ao escurecer -, ao corrico<sup>107</sup> de superfície, se anda ao lume da água, ou com isca morta ou zagaia, se anda na profundidade. Convém sempre consultar os pescadores profissionais sobre os locais a que o peixe mais aflui na altura, pois a consulta poupará perdas de tempo em buscas desnecessárias (Canto, 1952: 19).

O corpo alongado e a sua coloração prateada são as características que levaram à adopção das designações vulgares de *silver scabbardfish*, em inglês, e *sabre argenté*, em francês. Os pescadores sesimbrenses contam que em alguns dias quentes de calmaria chegavam a ver centenas e milhares destas flâmulas prateadas, verticalmente imóveis como fios de prumo, apenas com a extremidade da boca fora da água. Como fitas metálicas de alumínio brilhante a decorar a imensidão cerúlea do mar.

As suas propriedades nutricionais revelam um alto teor de proteínas e ómega 3, além de uma quantidade significativa de vitaminas D e B12, niacina e fósforo. Apesar das diferentes e periódicas variações nas quantidades capturadas, observadas nas últimas décadas – de acordo com a listagem da *International Union for Conservation of Nature* (IUCN), a autoridade mundial que monitoriza o mundo natural e as medidas necessárias para o salvaguardar – a tendência actual da população desta espécie é desconhecida em resultado da insuficiência de dados disponíveis (Iwamoto, 2015). Assim, a falta de informação não permitiu avaliar nem considerar presentemente o grau de risco das suas capturas, nem o seu actual estatuto de conservação.

É no contexto da tradicional faina do *peixe-espada branco* que se vai desenvolvendo uma certa ideia, que ainda hoje prevalece, de que, como resultado do emprego das mais adequadas técnicas selectivas, se registou um dos mais longos e produtivos exercícios da mais sustentável de todas as pescas, comparando com as fainas praticadas no resto do país. Ao mesmo tempo, esta prática reflectia a “supremacia” da vila de Sesimbra e dos seus pescadores relativamente à faina do peixe-espada. No entanto, esta “supremacia” deveu-se, em primeiro lugar, ao facto de ao contrário de outras comunidades em que não existia uma faina

---

<sup>107</sup> A *pescada do corrico* consiste em lançar um isco natural (ou amostra) para uma determinada área e depois recuperá-la, esperando que algum peixe a ataque. Uma vez sentida a mordida do peixe, puxa-se a cana com força para ferrar melhor o peixe, e em seguida tenta-se tirar o peixe para fora de água o mais rapidamente possível. Este método é indicado para a captura de peixes predadores, tipo robalo, cavala, peixe-agulha, peixe-espada branco, corvina, entre outros. Neste tipo de pesca desportiva convém não utilizar uma cana muito pesada, visto que o pescador passa grande parte do tempo com a cana na mão e em constante movimentação e esforço (Reis, 1951; [www.pesca.pt](http://www.pesca.pt)).

especialmente direccionada para este peixe e este era recolhido como uma “captura acessória”, aqui, durante muito tempo, uma significativa parte da frota registada na delegação marítima local dedicava-se exclusivamente à pesca do *peixe-espada branco*.

Assim, em Sesimbra, “foram criando e aperfeiçoando, através dos tempos, estes curiosos sistemas de linhas e anzóis a que deram o nome de ‘aparelho’ e, ao seu modo de utilização o nome de ‘espinhel’, porque os anzóis pendentes das linhas tinham semelhança com uma longa espinha de peixe” (Marques, 2008: 14-15). Este aparelho que também se designa como *palangre* é composto por uma linha principal forte e comprida (madre) de onde pendem linhas secundárias a intervalos regulares que terminam num anzol com isco. “Estes peixes andam a grande distância da terra e cáem nos aparelhos de anzol da pesca do alto, construídos de uma maneira especial para poderem resistir aos fortes dentes que eles possuem” (Baldaque da Silva, 1991 [1891], vol. 1: 32).

Um outro aspecto importante a considerar é o facto de durante a faina do *peixe-espada branco* cerca de 15% a 20% destes anzóis capturavam outras espécies acessórias o que vinha enriquecer a variedade de pescado disponível à mesa das famílias locais (JL). Consoante o palangre seja de superfície ou de fundo, são utilizados respectivamente flutuadores ou lastros (cabaças, balões de vidro ou vasilhas de plástico mais ou menos resistentes consoante a profundidade desejada), para conseguir a flutuabilidade ou afundamento da arte. Estes “aparelhos de anzol, pelas suas características, continuam a ser, como sempre foram, os mais selectivos e menos depredadores, dado que, capturando apenas exemplares de tamanho grande ou médio, são também os que mais se coadunam com uma racional exploração dos recursos” (idem: 15). No entanto, e em contradição com a selectividade da técnica empregue, durante muito tempo, até ao final dos anos 60 do século XX, foi diariamente capturada uma enorme quantidade deste pescado, numa faina de grande intensidade, ilimitada, sem quotas estabelecidas, nem respeito por períodos de defeso. Tal era a abundância e longa permanência deste peixe em pesqueiros nas águas costeiras, que acabou por se estabelecer a falsa convicção de que se estava perante um recurso infinito cujo eventual desaparecimento era uma absoluta impossibilidade.

Um indicador daquilo que hoje em dia poderíamos designar como sobrepesca encontra-se nas designações populares para os diferentes tamanhos de *peixe-espada branco* então capturados em Sesimbra. Por ordem decrescente do seu valor comercial, chegavam à antiga lota no areal, o *peixe-espada* (adulto), o *faim* (peixe pequeno), a *gonilha* ou *soldado* (peixe mais pequeno) e o *suspensório* ou *soldadinho* (peixe muito pequeno) numa variedade de

calibres<sup>108</sup> que possibilitava a sua aquisição por clientes dos mais diversos estratos sociais (Vitorino, 1987; Pitôrra, 2001; Rodrigues, 2003). Sem ocupar um lugar de destaque na hierarquia culinária do pescado capturado – como acontecia com a famosa *pescada*, a “rainha em Sesimbra”, que os pescadores vendiam para fora e cujos fígados aproveitavam na confecção de uma sopa de peixe (JC), uma vez que “as miudezas, ainda que de valor nutritivo muito restrito, são saborosas e em razão sobretudo, dos condimentos que se lhes adicionam, permitem preparar (...) apetecíveis guisados” (Marques, 1961: 310) – e, ao mesmo tempo, sem a omnipresença e versatilidade do *chicharro* e *carapau*, o *peixe-espada branco* era acima de tudo “uma importante mercadoria”, na sua maioria vendido para outras paragens, tendo sido bastante valorizado até ao seu desaparecimento.

Ninguém há que não o conheça, quanto mais não seja no prato, classicamente frito com salada de alface ou grelhado com batatinhas cozidas. Sob o ponto de vista desportivo, nunca subirá às culminâncias da fama em que reinam outros seus congéneres; mas, em todo o caso, é uma variante até certo ponto agradável, sobretudo quando apanhado ao corrico da superfície (Canto, 1952: 19).

Obviamente, a sua grande abundância durante um período histórico, relativamente longo, permitiu a sua utilização rotineira tanto pela comunidade local como noutras áreas do território nacional. Como exemplo, o *Livro de Receitas de Cozinha, de Cosméticos e de Mezinhas compilado por frei Manuel de Santa Teresa*, no século XVIII e divulgado por Isabel Drumond Braga, inclui as receitas, quer do “peixe espada emsopado”, como do “peixe espada frito” (2015: 216). Assim, o *peixe-espada branco*, tal como a *xaputa*, era essencialmente frito às postas ou confeccionado em guisado. A prática do assado na grelha sobre o carvão era uma raridade até à implementação dos primeiros restaurantes “dignos desse nome”, do crescimento das esplanadas no espaço público e da crescente actividade turística.

Nos anos 90, o desaparecimento do *peixe-espada branco* dos mares e pesqueiros ao alcance dos pescadores de Sesimbra e a cessação do acordo de pescas com Marrocos em 1999 ditaram o fim desta pesca emblemática e comercialmente proeminente para a comunidade piscatória desta vila e desapareceu da faina a *espécie mediterrânica* do *peixe-espada branco*, sendo substituído pela *espécie atlântica* do *peixe-espada preto*.

---

<sup>108</sup> Sobre as designações populares: *Faim* era o “nome antigo de uma arma de tipo espada, mas mais pequena” (Marques, 2008b), com origem no “antigo nome espadim (...) nas províncias chamam faim ao espadim” (Bluteau, 1789, Ferreira, 1986); em resumo, o mesmo que “espada curta e estreita, espadim” (Dicionário Priberam). *Gonilha* é um “termo arcaico que significava a ponta metálica das armas com cabo, como um punhal” (Marques, 2008b: 19), “o mesmo que gravata” (Figueiredo, 1986 [1939]), e também designava o “círculo de ferro que se encaixava no pescoço dos escravos fujões” (Ferreira, 1986).

Pouco a pouco, a pesca intensiva, o arrasto, a apanha indiscriminada de algas e tantas outras coisas que os especialistas da matéria garantem ser a razão do desaparecimento do peixe da nossa costa, obrigam os pescadores a rumar para zonas longínquas do oceano em procura do peixe que teima em estar cada vez mais longe. Junto à costa nada! Até que se descobriu o peixe-espada preto que tem mantido em actividade muitos pescadores que, com este ‘ofício’, estão em actividade, pescando a poucas horas de terra (Baptista, 1989: 12).

Encontramo-nos perante um exemplo da diversidade geográfica e cultural de Portugal, que, apesar de apressadamente encaixado na área cultural do Mediterrâneo, como é o caso da associação com a *dieta mediterrânica*, na verdade, dada a sua especificidade histórica e cultural, também conserva claras raízes e influências de carácter atlântico (Ribeiro, 1987 [1945]) com notória presença na gastronomia tradicional, em particular a norte do rio Mondego. Com o desaparecimento do *peixe-espada branco* da faina dos sesimbrenses, desapareceram, também, alguns dos pratos tradicionais mais referidos e reconhecidos localmente, como é o caso do popular *peixe-espada guisado com ervilhas*. “Quando verdadeiramente fresco, é muito bom: carne branca, firme, rija, delicada, saborosíssima; todavia, estraga-se com a maior facilidade e torna-se espapaçada, farinhenta, desgostosa – simplesmente abominável” (Canto, 1952, 38).

Invariavelmente apresentado frito ou grelhado, fica muitíssimo bom gratinado, cozido ou em filetes (...) Quando bem preparado, quase parece linguado ou pregado, pois a sua carne é igualmente muito fina e branca. É, porém, essencial escolher postas altas, dum exemplar bastante grande e gordo. Com o peixe-espada preto das grandes profundidades (*Aphanopus carbo*), muito mais espesso e carnudo do que o branco, podem fazer-se as mais maravilhosas receitas de peixe, porque é delicioso – em boa verdade, ainda mais fino e saboroso do que o peixe-espada-branco” (Rosa-Limpo, Canto e Caetano, 1997: 290).

Uma iguaria resultante da captura do *peixe-espada branco* eram as suas ovas. Enquanto houve barcos em Sesimbra dedicados a esta faina, os peixes eram esviscerados em alto mar e suas ovas recolhidas para venda. Não há certezas quanto ao seu destino gastronómico durante este período. É claro para os locais que não eram adquiridas pela restauração local e que seguiam, através de compradores “que vinham de fora”, para os grandes centros urbanos mais próximos, como Setúbal e Lisboa. Na “época alta”, quando o peixe está “bem crescido e gordinho”, quarenta toneladas deste peixe podem equivaler a duas toneladas de ovas, que eram vendidas a bom preço pelos armadores e mestres das embarcações. Habitualmente, antes da sua venda, cada membro da tripulação podia receber no seu quinhão entre 10 e 15 Kgs de ovas. Além das ovas que oferecia a familiares e amigos próximos como permuta de favores ou cuidados prestados, as restantes não eram trocadas por nada, tal era o grande apreço por

esta iguaria marítima (JC e JL). Durante a faina usava-se um pequeno fogareiro para grelhar o peixe que servia de refeição. Enquanto “as brasas se faziam, tostava-se pão para abrir o apetite” e depois grelhava-se o peixe. Saciados com o conduto piscícola bem fresco, acompanhado de pão e vinho, as ovas serviam-se como sobremesa. No mar, segundo o testemunho de João Conceição, comia-se a ova do peixe-espada após ser superficialmente braseada para não rebentar. De seguida, era golpeada ao meio, longitudinalmente, e com manteiga derramada no seu interior era comida sobre uma fatia de pão. “Era uma gulodice!”. Note-se que aquilo que os pescadores designam como ovas são, na verdade, os ovários do peixe, que no interior da sua delicada membrana encerram os ovócitos em plena maturidade (ovas). No caso do *peixe-espada branco*, os ovários (ou ovas como são popularmente designados) têm uma forma longilínea, a fazer lembrar alguns enchidos frescos, ligeiramente achatados, de coloração rosácea e com um comprimento que pode chegar aos 10 a 12 centímetros.

Em ambiente doméstico, as ovas mais pequenas eram fritas, enquanto as maiores eram levemente cozidas em água e sal, temperadas com azeite e cebola e aqui, ao contrário do que acontecia no mar, eram servidas como entrada para aplacar o apetite antes da refeição (JC e JL). Esta tradição culinária marítima manteve-se até ao final desta faina, já nos anos 80 do século XX, daí o uso rotineiro da manteiga graças à implementação da refrigeração a bordo. As ovas de *peixe-espada branco* são consideradas as mais saborosas, tal como as ovas de choco e lulas, que também são muito apreciadas localmente. Curiosamente, em Sesimbra dizem-me que, de todas as ovas, as do *espadim*, *agulhão* ou *veleiro*, como é popularmente designado o *Istiophorus albicans* (Latreille, 1804), parente do *espadarte* ou *peixe-agulha*, são igualmente das mais apetecíveis. Tal como as ovas do *peixe-espada branco*, que não faziam parte dos cardápios da restauração local, também as ovas do *peixe-espada preto* muito raramente fazem parte das ofertas culinárias na actualidade. No entanto, entre Março e Maio, tal como acontece com as gigantescas ovas de corvina, por exemplo, continua a ser habitual encontrar-se esta bem cotada especialidade à venda nos mercados de peixe na região metropolitana de Lisboa.

Actualmente, o principal ingrediente destas confecções culinárias, a existir, não é proveniente das proximidades desta vila nem é capturado por pescadores locais noutras paragens. Na maioria dos casos, a diminuta quantidade de *peixe-espada branco* que ainda chega aos nossos mercados é oriunda do Norte de África via Espanha e a sua oferta e aplicação culinária, dada a desconfiança atribuída a este produto marítimo agora importado, não recuperou da quebra sentida há três décadas. Além da qualidade inferior que muito deste pescado apresenta, são variados os testemunhos em que, após a sua chegada aos grandes

portos de distribuição em Espanha, como é o caso de Vigo, o gelo onde é mantido “é borrifado com um produto químico em pó ou um concentrado líquido diluído em água, tal como se faz com o camarão para manter a pele brilhante” e assim preservar “falsamente” a sua frescura<sup>109</sup>. Aqui, não se trata apenas da eventual perigosidade que a utilização destes antimicrobianos e antioxidantes podem ter para o consumo humano, mas também, e acima de tudo, a forma sub-reptícia como estas operações têm lugar, tanto nas imediações do porto antes da amaragem das embarcações, como na invisibilidade do alto mar.

O peixe-espada branco, tal como outras espécies mais representativas da faina em Sesimbra, como foram os casos do *atum de cacho* e da *xaputa*, desapareceu destas paragens há relativamente pouco tempo, sendo que, nos dias de hoje, “a sardinha, o carapau, a cavala e a pescada continuam a ser as mais comercializadas, juntando-se, agora, o peixe-espada preto, cuja pesca (...) de alguma maneira, veio responder à escassez que se vinha a acentuar nos aparelhos de anzol” (Amigo e Soares, 2009: 129). Esta é uma das técnicas mais emblemáticas da pesca artesanal em Sesimbra. A profusa utilização dos aparelhos de anzol contribuiu, em grande medida, para a lendária qualidade e apresentação do pescado para venda nesta localidade. Pois, ao contrário do peixe apanhado nas redes e que tem tendência para se esfacelar no contacto com a massa do outro peixe capturado na bolha e com a malha fina e cortante das redes, a técnica do anzol permite a grande parte do pescado, quando este não é atacado pela *comedoria* (servir como alimento para outros peixes), arribar a terra praticamente incólume. De seguida, caso seja objecto de um cuidado manuseamento, este pescado pode atingir altas cotações na venda em lota, assim como uma reputação onde a frescura se alia à “imaculada pureza” dos alimentos saudáveis. Duas propriedades basilares do pescado selvagem marítimo.

Inadvertidamente, um pescador natural de Câmara de Lobos viria a desempenhar um papel de relevo na implementação, em Sesimbra, da captura do *peixe-espada preto*. Oriundo de uma humilde família de pescadores, o madeirense Luís Ferreira (1949-2019), conhecido

---

<sup>109</sup> Desde há várias décadas que a indústria alimentar utiliza uma ampla variedade de conservantes alimentares que tanto podem ser inócuos, benéficos quando utilizados nas percentagens correctas, ou medianamente e/ou muito perigosos para a saúde pública, sendo responsáveis tanto pela eclosão de reacções alérgicas, como nas situações mais crónicas e agudas, causadores de diversos tipos patologias malignas do foro oncológico. Os nitratos e nitritos são antimicrobianos que impedem o crescimento de bactérias na carne e no peixe, enquanto conservam a cor vermelha da carne e o aspecto lustroso destes alimentos, sendo o nitrito de sódio o mais comum na conservação de alimentos. Os sulfitos como são os casos do sulfito de sódio (usado para conservar carnes, batata e produtos secos), bissulfito de sódio, metabissulfito de sódio, bissulfito de potássio e metabissulfito de potássio, são conservantes e antioxidantes, compostos essencialmente por enxofre combinado com oxigênio. Fontes: European Food Safety Authority (EFSA) e European Food Information Council (EUFIC).

em Câmara de Lobos pelo epíteto de *Sá-Carneiro*, arribou em Sesimbra na década de 80 em busca do sucesso e bem-estar económico que até então lhe parecia inalcançável através da faina no arquipélago atlântico. “A experiência e contactos acumulados durante os anos de faina piscatória levaram-no a mudar-se para Sesimbra em 1982. Localidade onde viveu e trabalhou até 1985. Tempo suficiente para se tornar no madeirense mais conhecido por aquelas paragens, pois introduziu por entre os pescadores continentais o interesse pela pesca do peixe-espada preto”, refere a “história de vida” dedicada a este pescador e publicada na revista municipal de Câmara de Lobos (Gomes, 2012: 30). Em Sesimbra, no seio dos pescadores, as opiniões são maioritariamente peremptórias a este respeito, como é o caso do octogenário António Maria Amigo Macedo (AMM), “o primeiro pescador a armar ao peixe-espada preto em Sesimbra”:

O madeirense não veio descobrir o Brasil! Parece que tinha um apoio do governo lá da Madeira. Veio com a mulher, os filhos e um barquito de 7 ou 8 metros. Veio trabalhar prá’qui à moda da Madeira. Não conhecia a costa e ia à sorte, e os resultados não eram bons. Era um pobre diabo. Andou por aí a morrer à fome. Trabalhava sem sonda, tinha apenas uma agulha que parecia uma antiga moeda de dez escudos e ficava durante a noite de vigia ao aparelho que não estava preso. Ainda lhe dei uma sonda para o ajudar. Além de não saber, era tolo! Por vezes perdia as caçadas e depois tinha de andar à procura delas, arrastadas por ali fora, pela corrente (...) No princípio, a malta em Sesimbra mal conhecia o *peixe-espada preto* e nem fazia ideia que este peixe podia ter um valor comercial como mais tarde veio a conseguir. (AMM).

Ainda, em Novembro de 1983, o periódico *O Sesimbrense* insurgia-se a propósito da suposta “descoberta” do peixe-espada preto nas imediações do Mar de Sesimbra:

Primeiro na televisão, e depois nalguns jornais diários, foi em meados deste mês divulgada uma notícia segundo a qual tinha sido ‘descoberta uma espécie de peixe-espada preto nas águas profundas adjacentes aos cabos Espichel e de S. Vicente (...) A verdade é que não se trata de qualquer descoberta, porquanto, os nossos pescadores conhecem, de há muito, a existência do peixe-espada preto, ou peixe-espada de fundura, nas profundidades próximas do nosso cabo. O que acontecia é que aquele peixe, também existente noutras zonas da costa continental, para além de ser menos vulgar não tinha a mesma aceitação no mercado que o seu homónimo prateado, que as nossas barcas do alto sempre pescaram com abundância<sup>110</sup>.

Esta situação é corroborada pelo relatório do Instituto Nacional de Investigação das Pescas (Batista *et al.*, 1989), onde se conclui que os valores médios em lota do peixe-espada preto eram, naquela altura, bastante mais baixos do que os do peixe-espada branco devido,

---

<sup>110</sup> Fonte: *O Sesimbrense*, Ano LVII, nº 761, Novembro de 1983, 1.

essencialmente, à diminuta procura por se tratar de uma espécie que tradicionalmente não é capturada nas águas do continente, e por isso não ser considerado como um “peixe indígena”, ao seu repulsivo aspecto exterior e por se apresentar frequentemente com a sua delicada e fina pele preta parcialmente esfacelada o que lhe confere um aspecto desprovido de viço e frescura.

De acordo com os testemunhos do filho Pedro Ferreira e do empresário Manuel Fernandes, o madeirense Luís Ferreira veio para Sesimbra “com um *barquinho* de modo a escapar a uma situação económica problemática”, acompanhado da primeira mulher e dos seus seis filhos<sup>111</sup>. O seu objectivo era “prosperar na pesca da sapata a que os pescadores de Sesimbra já se dedicavam” e nos primeiros tempos chegou a utilizar, para esse fim, o pequeno barco que trouxe da Madeira<sup>112</sup>. “Antes pescava-se a *sapata* e a *lixa* e ninguém comprava o *peixe-espada preto*” (AMM). Tal como o *anequim*, a *carocha*, a *arreganhada*, o *peixe-gata* (ou *gata*), a *ferreta*, a *painola*, o *rapozo*, a *lixa* (*peixe-lixa* ou *lixa-de-pau*), o *barroso*, o *sardo*, o *zorro*, a *xara-branca*, a *xara-preta*, o *peixe-do-azeite*, o *cação*, a *pata-roxa*, o *cademonte*, a *tintureira* e a *sapata* são algumas designações populares atribuídas ao longo do tempo, em Sesimbra e na Madeira, a diferentes peixes da família dos esqualos que, desde há muito tempo, os pescadores capturam a grandes profundidades, os quais habitualmente se conservavam salgados e secos como provisão de inverno e de onde, previamente, retiravam o óleo de tubarão ou esqualeno, usado em múltiplas aplicações sendo muito valorizado comercialmente, em particular quando comparamos a alta rentabilidade e baixo risco desta extração de fluidos hepáticos com a irregularidade do rendimento proveniente da habitual captura do pescado.

Este homem de quem hoje quase ninguém recorda o nome em Sesimbra – numa ocorrência colectiva de memória selectiva ou esquecimento colectivo –, começou a contactar conterrâneos com negócios na área da restauração onde poderia vender o peixe que muitas vezes lhe era oferecido, dado o seu inexistente valor comercial. “Depois de apanhar 15 ou 20 Kgs de *peixe-espada preto*, ou quando outros pescadores lhe ofereciam duas ou três caixas,

---

<sup>111</sup> A natureza árdua da faina do *peixe-espada preto* e do dia-a-dia dos pescadores madeirenses, anterior aos anos 80, pode ser observada no documentário *Câmara de Lobos: Enseada Amena de Pescadores sem Pão*, emitido a 3 de agosto de 1974, com produção de José Martins, para a Rádio Televisão Portuguesa (RTP), disponível em: [arquivos.rtp.pt](http://arquivos.rtp.pt) [consultado em 06/09/2019].

<sup>112</sup> Não se tratava do famoso *Sá-Carneiro* que hoje, em terra firme na enseada de Câmara de Lobos, com dezenas de *gatas* ou *bacalhaus de Câmara de Lobos* pendurados e embalados pelo vento a fazerem lembrar um estendal de roupa, é uma atracção turística com milhares de visitantes anuais. A alcunha *Sá-Carneiro* pela qual Luís Ferreira era conhecido então advinha do facto de apesar de ser um simpatizante do Partido Socialista (PS), posição minoritária na região da Madeira, apreciar a postura e o discurso do líder do Partido Popular Democrático (PPD) mais tarde Partido Social Democrata (PSD), Francisco Sá-Carneiro, um advogado e político português, fundador deste partido, que foi primeiro-ministro de Portugal durante cerca de um ano até à sua morte num acidente de aviação, a 4 de dezembro de 1980.



porque de qualquer modo não as iam vender, arrancava e ia vender esse peixe a Lisboa” (AMM). De acordo com Manuel Fernandes, o anónimo madeirense “vinha-nos bater à porta, uma vez ou duas vezes por semana para vender o espada que vinha de Sesimbra”. No seu regresso das suas idas à capital, o pescador madeirense “já não trazia *peixe-espada preto* mas vinha com dinheiro” e costumava avisar os companheiros sesimbrenses: “Hoje vocês não lhe dão valor nenhum mas ainda vão ficar ricos com ele”. Como dizem os marítimos mais velhos, “tava a falar pela boca de Deus”.

Durante a permanência da família em Sesimbra, a primeira mulher de Luís Ferreira cometeu adultério. Desanimado, o marido tentou regressar à sua terra natal em companhia dos filhos, porém a companheira impediu esse propósito e, de acordo com relatos posteriores de amigos mais próximos, contratou *homens da noite* para o assassinar. Daí que, subitamente e sem aviso prévio, o pescador que “aqui enriqueceu muita gente, desapareceu e voltou pobre à ilha”, regressado a Câmara de Lobos onde, tempos mais tarde, casou novamente, teve mais dois filhos do novo casamento e refez a sua vida como pescador e pequeno empresário da pesca artesanal<sup>113</sup>.

Neste contexto e dado o crescente interesse e aumento das encomendas nacionais e do estrangeiro de *peixe-espada preto*, um “industrial da pesca sesimbrense intermediário e comerciante” passou a vender o *peixe-espada preto* de Sesimbra para alguns restaurantes, nomeadamente, *O Madeirense*, na sua primeira versão em Sete-Rios de 1979 a 1986, a churrascaria *O Freitas* na Costa da Caparica e a partir de 1985, *O Madeirense* no Centro Comercial das Amoreiras. Entre 1983 e 1985, o empresário Manuel Fernandes chegou a colocar anúncios na estação *Rádio Comercial* a fazer publicidade aos seus restaurantes e ao seu mais emblemático produto culinário. Estas promocionais emissões radiofónicas propagadas pelas ondas hertzianas não passaram completamente despercebidas em Sesimbra.

Por esta mesma altura, começou a passar um reclame na telefonia, de um hotel ou de um restaurante em Lisboa para onde o peixe era vendido, e que os pescadores começaram a escutar quando estavam em terra, em casa ou nos cafés: *O peixe-espada preto de Sesimbra é tão bom como o peixe-espada da Madeira. É um peixe muito bom e há muitas maneiras diferentes para o cozinhar*. E o reclame continuou a dar. Foi aí que... Alto! Pera

---

<sup>113</sup> Na companhia do seu filho Pedro, Luís Ferreira visitou recentemente Sesimbra em diversas ocasiões (2009/2010, 2014/2015 e 2018). Teve seis filhos do primeiro casamento sendo que um deles já faleceu. Dos cinco que ainda estão vivos e com quem Pedro Ferreira ainda mantém contacto quatro vivem na região de Sesimbra e um no Canadá. O *madeirense desconhecido* Luís Ferreira faleceu em 2019 em Câmara de Lobos.

lá que eu te falo!<sup>114</sup> Percebemos que, afinal isto podia dar dinheiro e a partir daqui tudo mudou (AMM).

De início, este empresário da restauração chegou a ir a Sesimbra comprar peixe, mas posteriormente passou a comprar o *peixe-espada preto* no mercado da Ribeira Nova em Lisboa ao seu intermediário de confiança, que ainda chegou a “trazer o peixe de barco desde Sesimbra até Lisboa”. Uma vez que o peixe disponível para venda aumentou exponencialmente e os restaurantes “de comida tradicional madeirense” não conseguiam escoar esta crescente quantidade de pescado, este intermediário, seguido por outros, passou a exportar o *peixe-espada preto* para a África do Sul, onde residia uma significativa comunidade originária da ilha da Madeira que, como é óbvio, gostava de “matar saudades de casa através da comida”. Ora, o *espada* era um dos grandes símbolos da gastronomia popular do arquipélago da Madeira (MF), uma vez que para além dos espadas, do atum e da cavala, os outros peixes, em geral, eram regularmente designados como “peixe fino”, ou seja, peixe reservado para ocasiões ou convidados especiais. No seu *Manual de Gastronomia e Culinária Profissional*, “um guia prático com cerca de 8.000 receitas, conselhos e sugestões sobre a cozinha típica internacional (sic) e um vocabulário em 6 idiomas” copilado, em 1961, por José Albano B. Marques, este refere que “o peixe-espada preto, muito vulgar na Madeira é o mais saboroso e agradável. A ele se podem aplicar, todas as preparações indicadas para o ‘linguado’, pois tanto em Filetes, como em Rolinhos, é fácilimo de trabalhar. Vulgarmente serve-se Frito, Grelhado, Escabeche, etc.” (Marques, 1961: 280). A “facilidade” na transformação e preparação viria a revelar-se uma das razões fundamentais para o sucesso comercial desta espécie nos mercados de distribuição e na restauração.

A faina do *peixe-espada preto* parece ter tido uma origem puramente acidental, quando numa noite de 1839, na Madeira, um exemplar desta espécie foi capturado por um aparelho de anzol derivante armado por pescadores locais e destinado à pesca dos esqualos de profundidade (Leite, 1988; Vieira, 2007). E, assim, o *peixe-espada preto* (*Aphanopus carbo*, Lowe, 1839) foi pela primeira vez descrito pelo reverendo Richard Thomas Lowe, naturalista inglês que chegou a residir durante quase 50 anos na ilha da Madeira (G. E. Maul citado por Nunes, 1974 [1953]). Tal como o *peixe-espada branco*, trata-se igualmente de uma espécie

---

<sup>114</sup> Para melhor entendimento de algumas expressões utilizadas localmente: *Tava a falar pela boca de Deus*, quando alguém faz uma hipotética ou aparentemente inverosímil previsão e esta acaba por se concretizar; *Pera lá que eu te falo!*, espera, que te vou contar/mostrar como é que as coisas realmente aconteceram, ou como as coisas são na realidade; *Largavam à boca da noite*, largavam os aparelhos de pesca no mar ao entardecer; *Desembuchar*, eviscerar, limpar o peixe.

bentopelágica mas ao contrário do seu congénere prateado, este é mais frequente nas zonas entre os 800 e os 1800 metros de profundidade (Farias *et al.*, 2013). A partir destas profundezas abissais, este predador voraz, que pode atingir até 1.50 metros de comprimento total, executa migrações verticais pela coluna de água, durante a noite, onde se alimenta de crustáceos, cefalópodes e peixes como o *verdinho* ou a *sarda* (Vieira, 2007). Nesta caçada, movimenta-se brusca e rapidamente, com sinuosas oscilações do corpo, semelhantes às de uma flâmula agitada pelo vento. A sua orientação e abastecimento são auxiliados por olhos grandes e salientes e uma boca recheada de dentes fortes como uma garra. O corpo alongado, comprido e achatado, desprovido de escamas, apresenta uma coloração negra acobreada (Martins e Carneiro, 2018). Fora de água parece ter sido pintado com uma fina demão de verniz preto sobre a carne branca que pode ser facilmente esfacelada com o manuseamento. Tal como a sua descoberta científica tardia, apenas em 1839, este aspecto da fisionomia desta espécie teve relevantes implicações simbólicas e é um elemento importante para se entender a relação, entre comunidades piscatórias como é o caso de Sesimbra, com este “prodigioso” alimento dos mares.

O seu período reprodutivo ocorre entre outubro a janeiro e, como é característico das espécies de grande profundidade, tem um crescimento lento, baixo ciclo reprodutivo e uma longevidade elevada, conferindo-lhe, assim, o estatuto de um recurso de recuperação lenta perante uma exploração comercial contínua (Gomes, 2017). Ao contrário da *vox populi*, esta é uma espécie com baixo teor de gordura, e com alto teor de proteínas e ómega 3, além de fornecer uma significativa quantidade de vitamina D, potássio e fósforo. “Variadíssimos estudos populacionais indicam que esta espécie exhibe apenas um stock, distribuindo-se por todo o Atlântico Nordeste. A reprodução realiza-se no extremo sul, nos mares da Madeira, Canárias e possivelmente ao largo da costa nordeste de África, de Setembro a Dezembro. Deste modo, esta espécie exhibe uma migração anual por todo o Atlântico Nordeste, sendo esta migração realizada por motivos reprodutivos e alimentares” (Gomes, 2017).

No seu percurso migratório, o *peixe-espada preto* atravessa o atlântico até aos arquipélagos da Madeira e das Canárias, que utiliza como as suas áreas de desova, e provavelmente ainda mais para sul, perto da costa africana. De seguida desloca-se para noroeste até aos Açores, de onde continua o seu itinerário até à costa meridional da Islândia, ao redor das Ilhas Faroé, inflectindo para o norte da Irlanda, ao largo das ilhas britânicas, onde permanece durante alguns anos para se alimentar e crescer, antes de seguir até à entrada do Golfo da Biscaia, de onde ruma a sul, fechando este ciclo ao longo do litoral oriental português. Contudo, apesar destes dados, ainda há muitas lacunas sobre a existência desta

espécie (Figueiredo *et al.*, 2003; Bordalo-Machado *et al.*, 2009; Farias *et al.*, 2013), em particular, um grande desconhecimento sobre a sua fase larvar, o período que antecede a sua ascensão das funduras para áreas menos profundas onde o alimento é mais abundante. Assim, e apesar do crescente interesse comercial por esta espécie, os estágios iniciais da vida desta espécie ainda são praticamente desconhecidos e os exemplares jovens raramente são capturados. No entanto, sabemos que alguns exemplares podem atingir uma longevidade máxima de 12 anos, correspondendo a um comprimento total de 1.30 metros para os machos e 1.50 metros para as fêmeas. Actualmente, o extenso itinerário migratório desta espécie possibilita a existência de diversas frotas a operar, simultaneamente, em zonas distintas do Atlântico, sobre o mesmo recurso marinho, o que no futuro terá óbvias repercussões e que inevitavelmente irá salientar as características mais vulneráveis desta espécie<sup>115</sup>.

Apesar das suas considerações optimistas, o relatório da IUCN, publicado em 2015, é ambivalente quando refere que o “estado de conservação desta espécie é avaliado como pouco preocupante devido às tendências estimadas no Atlântico Nordeste, onde a abundância tem sido estável e a taxa de colheita diminuindo nos últimos dez anos. Existe uma falta de clareza em relação ao limite sul da faixa de espécies onde todas as actividades de desova conhecidas ocorrem (...) No entanto, a existência de um único stock que migra pelo Atlântico Nordeste é considerada consistente com todos os estudos disponíveis, de modo que a abundância estável nas áreas do norte sugere que toda a população é estável” (Smith-Vaniz, W. F. *et al.*, 2015). Deste modo, e uma vez que não existem dados suficientes para comprovar que esta seja uma pescaria sustentável, “torna-se imperioso o acompanhamento desta espécie, quer em termos da sua biologia quer em termos da sua pescaria” (Vieira, 2007: 6), tanto mais que desde o início existe o conhecimento de que “a pesca do peixe-espada preto se estava a processar de maneira intensiva na costa de Sesimbra. Foram até especialistas de pesca que disseram temer que a ‘mina’ se venha a esgotar, caso não sejam tomadas medidas preventivas que garantam a continuidade do ganha-pão dos nossos pescadores” (Baptista, 1989: 12), caso contrário podemos ser confrontados, num curto espaço de tempo, com uma situação análoga à que aconteceu com o *peixe-espada branco*, a partir da década de 60 do século XX.

O *peixe-espada preto* é a espécie alvo de dois tipos portugueses de pesca com palangre. A pesca na Madeira, estabelecida desde o início do século XIX e a pesca mais recente no

---

<sup>115</sup> Programa *História Natural* da Rádio Televisão Portuguesa e Antena 1 (RTPPlay), com João Delgado, biólogo e Diretor de Serviços de Investigação e Desenvolvimento da Pesca da Direção Regional das Pescas da Madeira, emitido a 03 de Abril de 2014, e disponível em: rtp.pt [consultado em 18/01/2020].

continente português, desde 1983 (Figueiredo *et al.*, 2003). De acordo com a descrição de Abreu Nunes, na Madeira os aparelhos utilizados para a captura do *peixe-espada preto* consistem numa “série de linhas muito resistentes, de 25 braças [40 metros] cada uma, encadeadas umas nas outras, e que vão até fundos de 1600 m ou mais, no que leva umas 25 ou 27 linhas, providas de *estrovos* ou *estorvos* com 12 a 15 anzóis em cada uma delas, podendo *ferrar* 150 ou mais *espadas*. Estes peixes são pescados de noite, sendo os aparelhos lançados ao entardecer e levantados entre as 22 e 23 horas, levando cerca de 2 horas o seu completo levantamento. Os anzóis são iscados, geralmente, com fragmentos de potas, lulas ou outros cefalópodes. Na falta destes, usam também fragmentos de peixe branco em pequenos filetes” (Nunes, 1974 [1953]: 256).

Actualmente, esta espécie é tradicionalmente capturada nas águas portuguesas por artes de pesca com linha e anzol. A primeira pesca artesanal conhecida para esta espécie teve lugar em redor da ilha da Madeira, onde a quase inexistência de plataforma continental e as encostas íngremes contribuíram amplamente para a implementação precoce de capturas de peixes de profundidade. Nas águas continentais, a captura do *peixe-espada preto* desenvolveu-se a partir das imediações de Sesimbra, na vizinhança das encostas abruptas abaixo do cabo Espichel, onde a plataforma continental se estreita e dá lugar à *fossa do Espichel*, onde “a cerca de vinte milhas ao largo do Cabo Espichel, área onde o madeirense fazia as suas capturas, se iniciou a captura do peixe-espada preto por embarcações de Sesimbra” (JC). Deste modo, a pesca dirigida ao peixe-espada preto iniciou-se na ZEE continental portuguesa apenas em 1983, tendo-se registado desde então um aumento considerável do número de embarcações que se vêm dedicando a esta pescaria. Nos primeiros anos, a quase totalidade dos desembarques de peixe-espada preto registou-se em Sesimbra e representou cerca de 99,5% do total das capturas desta espécie (Batista *et al.*, 1989; Martins *et al.*, 1987).

Ao contrário do que acontece no Atlântico Nordeste, a norte e a oeste das Ilhas Britânicas, onde o *peixe-espada preto* é capturado por arrasto, em Portugal é maioritariamente capturado com palangre de fundo, um aparelho de pesca selectivo. Estes aparelhos de pesca utilizados por pescadores do continente são resultado de uma adaptação das artes tradicionais do palangre utilizadas em Sesimbra na captura do *peixe-espada branco* e dos aparelhos usados por pescadores da Madeira.

Os barcos de pesca costeira, cuja tonelagem e arqueação não lhes permitia ir tão longe [como até aos Açores, Marrocos ou Mauritânia], encontravam-se em sérias dificuldades para se manterem. De experiência em experiência, ficaram a saber que o peixe-espada preto (habitual nas águas da Madeira) também abunda a dois passos do Cabo Espichel.

Perante o êxodo das outras espécies e saturação dos pesqueiros tradicionais, a aparição deste veio salvar a situação angustiante em que já se debatiam estes pequenos barcos e as suas companhas (Filipe, 1985: 12)

Este equipamento é composto por um palangre de fundo horizontal com flutuadores e chumbadas alternados a intervalos constantes na linha principal. O número de anzóis usados por arte subiu de 3.600 nos primeiros anos da pesca para mais de 9.000 em 2004, e 10.000 em 2007, com uma extensão entre 6 a 12 Kms, sendo que os ganchos são, habitualmente, iscados com sardinha pequena, mas também podem ser usadas tiras de lulas ou filetes de carapau e cavala (Bordalo-Machado *et al.*, 2009; Vieira, 2007). Nesta faina, os pescadores “largam à boca da noite”, com o polietileno a vir substituir as antigas linhas de seda utilizadas nos aparelhos de pesca do *peixe-espada preto*. Os aparelhos de pesca apetrechados com estas linhas sintéticas, de baixa reactividade aos elementos, permanecem no mínimo cerca de 48 horas no mar, enquanto os aparelhos do *peixe-espada branco* ficavam somente algumas horas, até o pescado ser içado para bordo, o que revela bem a ambivalência do conceito de frescura marítima.

A longa duração do *tempo de imersão*, no caso do *peixe-espada preto*, que é calculada entre o momento da fixação do peixe ao anzol e a sua transferência e transporte para bordo, coloca-nos perante uma interessante contradição no que respeita à frescura do pescado marítimo. Em Portugal, esta é a única captura marinha em larga escala que nos serve de alimento, a ser originária de tão grande profundidade. A faina desta espécie faz emergir dos fundos marinhos uma criatura que somente o contínuo aperfeiçoamento dos aparelhos (ou o indiscriminado arrasto em curso, que se pratica ao longo da costa atlântica da França, por embarcações registadas em portos franceses e russos) permite capturar. Singular, exótico e ameaçador, coberto por um fino véu negro, a sua faina obriga à permanência dos aparelhos fixos por um período médio de 38 horas, uma vez que seria impraticável içar as linhas logo que o *peixe-espada preto* morde a isca e, além disso, a veloz e vertiginosa subida do animal ainda vivo, desde as profundezas, faria com que os seus órgãos explodissem devido à súbita variação na pressão submarina.

Um outro aspecto importante no aproveitamento comercial e culinário deste peixe deve-se ao facto de, nos primórdios desta faina, os pescadores de Sesimbra não desembucharem o peixe. A evisceração do peixe permite libertar para o exterior o ar acumulado na área abdominal devido à subida do peixe desde as profundezas até à embarcação, ao mesmo tempo que o despojamento dos tecidos moles evita a poluição das partes comestíveis pela rápida decomposição destas vísceras. Este trabalho era então efectuado pelos compradores, que, sem os mesmos conhecimentos dos pescadores, frequentemente esfacelavam o pescado, fazendo

baixar a sua cotação comercial. A partir da evisceração do pescado feita pelos pescadores após a sua captura faz com que o *peixe-espada preto* conserve por mais tempo as suas propriedades de frescura, assim como preserva o seu aspecto mais apelativo e, conseqüentemente, um maior valor comercial. Neste ponto, reside ainda hoje um dos mais populares atributos de que os pescadores locais se orgulham e que supostamente confere ao seu pescado uma singularidade que é inexistente no resto do país: “Os pescadores de Sesimbra são os que melhor sabem tratar do seu peixe”. Devido à pesca artesanal, à linha, ao contrário de outros locais onde as capturas desta espécie são feitas com redes de arrasto, e aos cuidados após a pescaria, não há outro porto que apresente o seu peixe como em Sesimbra. O brio profissional, que se reflecte no cuidadoso manuseamento do pescado, garante que, desde quase sempre, este seja arrematado, pelo melhor preço, para os melhores mercados, restaurantes e hotéis da região da grande Lisboa.

Uma das particularidades da globalização e industrialização contemporâneas são os consecutivos e incessantes “pontos de viragem” (Greyzen, 2014), que tanto podem ter uma origem nacional ou internacional, sejam eles de natureza política ou económica. No caso de Sesimbra, foi somente a partir de meados da década de 80 do século XX que os armadores sesimbrenses, avisados para o valor comercial deste pescado, iniciaram a captura rotineira de uma espécie que desde há muito tempo era conhecida nas águas do *Mar de Sesimbra*, mas como um *peixe-vadio*, que com a sua pele, de cor negro-vivo, lustrosa, os olhos enormes, redondos e salientes, a boca, colossal, guarnecida de dentes compridos e agudos, que lhe dá um aspecto feroz (Cruz, 1940), provocava pouco mais que o temor e a repulsa nos pescadores e que, por isso, até então, tinha tido nulo valor comercial e absoluto desinteresse culinário.

Neste contexto, com o objectivo de colmatar a incerteza dos ganhos dos pescadores, eliminar a presença de intermediários entre a captura e a venda final, e através da “valorização do pescado capturado exclusivamente de forma artesanal e sustentável”, organizar uma cadeia controlada de transformação e comercialização do peixe capturado pelos seus associados, a cooperativa de armadores de pesca *ArtesanalPesca*, fundada em 1986, passa a apostar em larga escala na faina do *peixe-espada preto*, acolhendo no seu seio os convertidos pescadores que até aqui se dedicavam ao *peixe-espada branco* e, desta forma, salvando a depauperada frota e a desalentada comunidade piscatória sesimbrense. Todavia, este *milagre económico* e simbólico de transmutação do branco ao preto, em que, da demanda de uma espécie de superfície nos convertemos à captura do último peixe comestível dos mais remotos abismos

submarinos, não será por si mesmo, um desfecho do paradoxo omnívoro, um sinal claro da depredação global e exaustão dos recursos marinhos?

Graças ao grande investimento comunitário na ampliação e instalação de moderna maquinaria para o tratamento do pescado e na valorização deste pescado nos mercados associados à rede alimentar, os resultados têm sido avassaladores. Logo no ano de 2001, pouco tempo após o início da faina continental dedicada exclusivamente a esta espécie, a Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA) contabilizou em oitavo lugar o volume dos desembarques de *peixe-espada preto* em Portugal continental, antecedido pela *sardinha*, o *carapau*, os *polvos*, a *cavala*, a *faneca*, a *sarda* e o *verdinho*. Neste contexto a *ArtesanalPesca*, enquanto associação de pescadores sem fins lucrativos, converteu-se na mais importante unidade de transformação de pescado de Portugal continental e recebe, não apenas o *peixe-espada preto* (além da *cavala*, *polvo* e *carapau*) que entra no porto de Sesimbra, mas também compra e transforma o *peixe-espada preto* proveniente de alguns dos portos de pesca importantes do continente, como Peniche ou a Figueira da Foz. Esta *migração* terrestre do peixe de outras paragens para alimentar o processamento da *ArtesanalPesca* coincide temporalmente com o intermitente mas obstinado decréscimo do valor das capturas que desde 1997 têm dado entrada no porto de Sesimbra<sup>116</sup>. Entre duas a três vezes por semana, depois de descerem ao longo da envolvente da encosta do castelo até à beira-mar, e sem nunca atravessarem ou serem avistados no centro da vila, os colossais transportes de carga chegam ao porto de abrigo, onde o pescado, que algumas horas antes deu entrada em diferentes portos continentais, arriba a Sesimbra por via terrestre para se proceder ao seu processamento industrial. Pouco tempo depois, devidamente acondicionado, em fresco ou congelado, e criteriosamente embalado, o mesmo pescado larga do porto com a chancela de “peixe-espada preto de Sesimbra”, com destino ao mercado global.

Estes momentos de inflexão (*turning points*) geram sentimentos de insegurança, inquietação e risco, com os quais temos todos de lidar, apegando-nos aos aspectos materiais e imateriais da paisagem de alimentos que são representados como relíquias de um passado idealizado e que devem proporcionar uma sensação de segurança num mundo em constante mudança. Daí que, certos utensílios, ingredientes ou pratos ‘históricos’ que, acredita-se, proporcionam essa sensação de segurança necessitam de ser preservados e salvaguardados por meio de inventários, como livros de receitas, guias de viagem e glossários alfabéticos (...) Esta inventariação - e, portanto, a apropriação ou herança da

---

<sup>116</sup> De acordo com as estatísticas anuais da pesca do INE, as entradas de peixe-espada preto, em toneladas, na lota de Sesimbra, desde 1997 a 2018, foram consecutivamente de: 3525; 3142; 2740; 2790; 2739; 2672; 2608; 2263; 2725; 2656; 3421; 3591; 3485; 3434; 3458; 2656; 2110; 2099; 2513; 2446; 2086; 1487.



cultura alimentar material e imaterial - envolve um processo de criação de significado que ocorre por meio de um delicado vocabulário” (Geyzen, 2014: 73).

A implementação e o desenvolvimento da *ArtesanalPesca* em Sesimbra não teve apenas um grande impacto económico nesta vila piscatória. Uma das razões do sucesso da campanha do *peixe-espada preto* deve-se ao facto de esta espécie, ao contrário da sua congénere, possuir uma carne com maior grau de firmeza e uma fina película de pele negra que se separa facilmente do lombo, o que permite o processamento mecânico, de cada peixe inteiro, nesta unidade industrial. Bem calibrada e regulada, a maquinaria de ponta que esta associação tem adquirido ao longo dos anos possibilita de modo contínuo, sem interrupções, arrancar cuidadosamente esta fina pele desprovida de escamas e de seguida proceder à filetagem do peixe. Ao descortiçar o animal, remove-se a película negra que frequentemente se encontra lesada pelo manuseamento, o que lhe pode conferir um aspecto de alimento degradado, e deste modo revela-se a alvura firme da sua carne, ao mesmo tempo que os filetes permitem uma rápida e *variada* abordagem culinária, assim como uma tranquila degustação, dada a inexistência de escamas, pele, cartilagens ou espinhas.

O acabamento final, dada a sua experiência, fica a cargo de ex-marítimos, pescadores que ficaram desempregados no decorrer das sucessivas crises que assolaram este sector, nas últimas décadas, em conjunto com outros membros da mesma família, trabalhadores cuja contratação acompanhou a expansão da *ArtesanalPesca*. Nesta etapa crucial, onde é imprescindível a presença e agilidade da mão humana, o pescado processado é, finalmente, embalado e fica pronto para a congelação ou para a venda de filetes em fresco. Em suma, um produto *pronto-a-fazer* e *pronto-a-comer* ou, como assegurava um antigo pescador, ideal para “preguiçosos que não sabem comer peixe ou não podem, como as crianças e os velhos”. Impossível de praticar com o *peixe-espada branco*, cuja carne facilmente se despedaçava, este processo acaba por proporcionar a produção em larga escala dos *filetes de peixe-espada preto*, o ingrediente preparado mais utilizado na confecção culinária deste pescado e que, tal como a carne picada, é um dos símbolos do processamento industrial dos alimentos de fonte animal na época contemporânea. Usufruindo de um rendimento global da filetagem da ordem dos 36%, “o peixe-espada preto permite a obtenção de filetes de boa qualidade comercial e (...) a conservação em congelado não apresenta problemas, mesmo até um período de armazenagem de 6 meses” (Batista *et al.*, 1989: 12). Consequentemente, as preparações culinárias mais comuns com base neste pescado assentam nos filetes frescos ou congelados, na adaptação deste “novo ingrediente” às confecções praticadas com o *peixe-espada branco* (frito em filetes ou em caldeirada ou guisado às postas) e, como a maioria do pescado em ambiente

balnear e turístico, grelhado sobre as brasas, acompanhado com batatas cozidas ou fritas, verduras cozidas ou salada, azeite ou molho de manteiga.

A circunstância dos nossos pescadores frequentarem presentemente, os bancos pesqueiros da Madeira, onde o peixe-espada preto é abundante e muito apreciado, ao que nos dizem preparado em filetes, constituindo hoje também uma espécie que é exportada em quantidades expressivas, parece ter levado algumas barcas da frota local a interessar-se pela sua captura na zona do Espichel, adaptando os aparelhos de pesca às respectivas profundidades e características da espécie, seguindo a experiência dos madeirenses<sup>117</sup>.

No caso da fritura, as batatas fritas e o arroz enriquecido com tomate ou marisco prevalecem como acompanhamentos. Nesta preparação, existe a tendência generalizada de sublinhar o exotismo deste prato com a adição de frutas ou molhos de sabores e aspecto de cariz iminentemente tropical, numa configuração virtualmente “glocal”, em que a suposta identidade culinária local incorpora e encena a fantasia e o exótico através de elementos e produtos alimentares recorrentes na restauração em ambiente de turismo e lazer. Neste jogo de espelhos, ou melhor neste jogo de espadas argêntas e obsidianas, a memória desempenha um papel fulcral na criação e manutenção do património gastronómico local.

Como marcador de identidade, partilhado ou confundido na memória coletiva e individual, o património gastronómico é um indicador de uma característica histórica, uma referência ao tempo ou a um património cuja transferência e reprodução são uma expressão de uma estreita relação temporal entre o passado e o presente (...) Os discursos e as diferentes formas de representação desenvolvidas pelos actores, que participam da sua encenação, representação e certificação, revelam um apego ao local específico que legitima a estreita ligação entre o património gastronómico e um específico *terroir* ou local ímpar e particularmente valorizado. Consequentemente, as referências ao local ou à região estão constantemente presentes nos discursos e representações sobre o património (Bessière, 2013: 6-7).

Incorporar as memórias de um grupo e, assim, identificar-se com seu passado coletivo faz parte do processo de aquisição de qualquer identidade social, e familiarizar os membros com esse passado é uma parte importante dos esforços praticados pelas comunidades nessa assimilação (Zerubavel, 2003). A memória individual e a memória comunicativa são estimuladas através do uso habitual e reiterado de objectos e práticas quotidianas num contexto imaterial, ao passo que a memória cultural se encontra particularmente associada a uma selecção ideológica de fontes textuais, monumentos históricos, obras de arte, livros de cozinha, guias de viagem, paisagens ou cerimónias (Assman, 1995; Geyzen, 2014). Se, por

---

<sup>117</sup> Fonte: *O Sesimbrense*, Ano LVII, nº 761, Novembro de 1983, 1.

um lado, a fixação da oralidade através da palavra escrita sofre uma redução e simplificação, resultando na perda de flexibilidade e circulação partilhada do conhecimento prático, por outro lado, a cultura presente numa comunidade, estimulada pela memória oral é susceptível de deslizar paulatinamente até ao esquecimento (Sutton, 2001). Tendo noção da presença desta *faca de dois gumes* sobre o património gastronómico, o exercício desta fixação escrita, e consequente supressão da multitudine de ambiguidades e variações (próprias dos elementos culturais assentes na oralidade), e carência de flexibilidade e circulação, acaba por empobrecer irremediavelmente a cultura de uma comunidade. Neste processo, através da aplicação de um discurso simultaneamente simples e meticuloso, (onde predominam as saudosas *comidas da avó*, as caldeiradas piscícolas *à pescador* ou *à fragateiro*, ou os guisados rurais *à moda, na púcaro* ou *à caçador*), a aparente e desarmante ingenuidade da sua “imaginação lexical” transporta-nos para um imperturbável e incerto passado idílico.

Dentro da estrutura cultural, social e económica que transforma alimentos locais e tradicionais numa atracção, a própria noção de autenticidade, muitas vezes invocada como motivação e como ferramenta de marketing, tanto na indústria alimentar como na indústria do turismo, fica repleta com todos os tipos de contradições. Uma vez que a valorização dos produtos e práticas locais é na verdade um processo social incorporado em realidades contemporâneas específicas, a autenticidade não pode ser limitada a uma repetição filológica do passado ou protegida de contaminações determinadas pelas forças da globalização” (Parasecoli e Lima, 2012: 73).

Assim, este conceito de património depende em grande parte do discurso e linguagem que apresenta a tradição como um dispositivo de promoção usado para conferir uma aura de familiaridade e historicidade a certas receitas e que desencadeia uma busca pela raiz histórica das mesmas ou a sua ancestral ancoragem limitada a um determinado lugar (Geyzen, 2014; Warde 1997) bem determinado, de onde as preparações culinárias são supostamente originárias e exclusivas. Actualmente, este processo de recriação da memória encontra-se intimamente associado à noção de nostalgia, esse estado mental psicológico que habitualmente emerge com renovado fulgor em contextos de incerteza e ansiedade e que, particularmente em ambiente turístico, pode ser experimentado e cultivado por indivíduos e comunidades como um desejo romântico por oferecer a possibilidade de experimentar viver num tempo ou num lugar onde nunca se esteve e que talvez nunca tenha existido. Efectivamente, a “cultura da nostalgia” pode ser encarada como um importante mecanismo de defesa para enfrentar as consequências “desenraizantes” decorrentes dos sucessivos “pontos de viragem” que abalam a composição e vivência da sociedade.

O *peixe-espada branco*, brilhante, incandescente, luzidio, a reflectir a luz do sol ao entardecer na antiga Lota da praia, espécie fabulosa, familiar e festiva, tal como figura nas fotografias de arquivo registadas entre a década de 40 e os anos 70 do século XX, onde se fixou o “colorido dum vila completamente virada para o mar” (Marques, 2008), foi substituído pelo *peixe-espada preto* arrancado às profundezas abissais interditas ao homem e à grande maioria dos outros recursos marinhos. As longas fileiras de peixe-espada estendido ao longo da praia como cercas derrubadas pelo vento, enrolados às meias dúzias como laços em forma de oitos ou os mais pequenos cuidadosamente dispostos lado a lado nas habituais caixas de madeira com a parte do rabo a pender para fora, de modo ao cliente poder avaliar convenientemente a sua qualidade e nível de frescura, foram substituídos pela chegada do novo congénere ao porto de abrigo, devidamente acondicionado em caixas de plástico cor-de-laranja e azuis que rapidamente seguem para o leilão da lota local ou para a *ArtesanalPesca*, consoante as embarcações e os armadores envolvidos na sua captura.

Neste caso particular do *peixe-espada preto*, ainda que estejamos no âmbito da *pesca artesanal*, a dimensão total das capturas e o complemento de pescado originário de outras paragens, colocam-nos perante uma forma industrial de promoção do património, em que “organizados de acordo com o sector e a hierarquia, os sistemas de produção respeitam regras e normas pertencentes ao contexto socioeconómico global. Neste modelo, a modernização e a introdução da inovação técnica definem uma produção que deve evoluir rápida e constantemente se renovar e se reinventar. O discurso da inovação gravita em torno deste modelo evolutivo. Ideias sobre produtividade, *marketing*, política de investimentos e gestão de lugares modelam o discurso dos industriais reunidos, trazendo à luz o domínio de um sistema que é acima de tudo económico e produtivo. Esse tipo de promoção industrial reúne saberes codificados que provêm do conhecimento científico generalizado imposto por objetivos normativos, como higiene, produtividade, etc.” (Bessière, 2013: 10). Simultaneamente, a apresentação da comida de uma comunidade através de celebrações ou eventos gastronómicos, ainda que estes tenham sido inventados ou construídos, em muitos casos passaram a fazer parte da cultura local, regional ou nacional e pretendem, não só, assegurar a preservação de uma hegemonia gastronómica, como também ser uma afirmação cultural e apresentar a sua posição face à ameaça externa dos outros, sejam países, comunidades ou a indústria alimentar ancorada numa difusa identidade multinacional. Porém, dada a indiscutível e omnipresença da globalização no nosso dia-a-dia, o discurso que emana destes eventos é muitas vezes paradoxal, visto que frequentemente muitos dos ingredientes utilizados na confecção dos diferentes pratos têm a sua origem na própria indústria alimentar

por via dos próprios canais e redes de distribuição que atravessam fronteiras e continentes, provenientes de territórios extra-nacionais (Ichijo e Ranta 2015).

A experiência estética do turismo alicerçada em hábitos de consumo, durante períodos de lazer e no usufruto do seu “tempo extraordinário”, veio reforçar a atracção e o fascínio pela culinária e pelos produtos tradicionais e locais (Greyzen, 2014), a ligação entre património alimentar e turismo, destacando as dimensões económicas e identitárias que os estimulam e sustentam, assim como os processos de reinvenção da herança alimentar, apoiados tanto pela lógica de desenvolvimento local quanto pelas estratégias de afirmação de identidade (Bessièrre e Tibère, 2011; Fischler, 1988; Moreira, 2004; Quitério, 1994; Parasecoli, 2005; Poulain, 2000; Runa e Rodrigues, 2001; Scholliers, 2001; Sobral, 2007 e 2017). Neste contexto, a comida é vista como símbolo da autenticidade e da singularidade regional, atributos que se podem apresentar de diversas formas: seja através das propriedades simbólicas de alimentos tão distintivos como o pão, o vinho, o azeite, os órgãos vitais ou o sangue; a socialização à mesa e a partilha dos alimentos como sinal de comunhão, no decorrer de almoços de negócios, refeições entre família em ambiente doméstico ou as diferentes celebrações religiosas ou laicas em público; os alimentos que funcionam como marcadores distintivos de classe (Bourdieu, 2010 [1979]), como acontece, por exemplo, com o consumo de carne e pescado frescos, iscas, tripas e outras vísceras, caviar, champanhe, aguardente e outras bebidas espirituosas ou o regular consumo de vinho; assim como os alimentos ou preparações culinárias que têm sido eleitos como emblemas ou sinais icónicos de uma determinada área geográfica ou resultado de uma específica genealogia social, étnica ou religiosa (Bessièrre, 1998).

No caso das tradições e culturas que reiteradamente têm sido encenadas e re-inventadas, como é o caso das povoações marítimas, em que os elementos marcadores da sua vivência em comunidade e no contexto da demanda turística pelo “autêntico” se encontram “praticamente perdidos, esquecidos” ou ocultos sob as diferentes camadas de representação e mercantilização, Lucy Long (2003) sugere que, frequentemente, nestes casos, os alimentos são usados como meios para “vender” histórias locais e desse modo “construir” identidades comercializáveis, publicamente atraentes e, conseqüentemente, percebidas como “autênticas” pelo público em geral, daí que tal como referem Handler e Linnekin (1984), esta construção de tradições funciona como parte integrante dos processos de criação de identidade. Neste quadro, o crescente interesse pela culinária no ambiente da experiência turística estimulou, igualmente, a nossa atenção para a vertente do “discurso da

autenticidade”, do mesmo modo que, no que respeita à investigação antropológica sobre os “alimentos autênticos” de uma comunidade, é igualmente importante abordar a linguagem do marketing turístico e as suas representações sobre identidades culinárias nacionais, regionais e locais. Actualmente, a maioria dos destinos turísticos usa os *seus* produtos culinários como meios para promover o turismo, servindo-se para tal, reflexivamente, da implementação da actividade turística para promover a *sua* gastronomia. A comida tornou-se num meio através do qual o visitante pode almejar um entendimento da identidade local, de modo que, quando a gastronomia de um país, região ou lugar é promovida, o mesmo acontece com sua cultura (Wight, 2008). Esta estratégia tem sido adoptada no contexto da “globalização da produção de alimentos”, em que as tradições culinárias das nações e regiões ocidentais têm assumido uma reacção contra esta permanente ameaça e tem sido sugerido que a cozinha local pode funcionar como uma “máquina do tempo histórica” e um abrigo da comida processada pela cadeia global de produção e distribuição (Hjalager e Richards, 2002). Um recanto balsâmico, simultaneamente fresco, exótico e autêntico.

Se, por um lado, a experiência culinária em ambiente turístico é frequentemente marcada pela demanda de uma “cozinha autêntica” e o marketing turístico tem como objectivo legitimar esta “mitologia culinária”, por outro lado, a culinária como experiência turística é, na esmagadora maioria dos casos, apenas um roteiro bem delineado em que o turista pode efectivamente interpretar e confirmar os textos das publicações especializadas, do marketing e dos guias de viagem, que asseguram e perpetuam a natureza intrinsecamente autêntica em que se alicerça a experiência do turismo culinário. Assim, este património deve ser legitimado para poder ser genuíno (Bessièrre, 1988) e para este princípio funcionar é, irremediavelmente, necessário fornecer aos turistas um pacote turístico compósito recheado de monumentalidade histórica, belezas naturais e da ancestralidade e raiz primordial dos hábitos e costumes de cada comunidade, afinal de contas, os componentes essenciais de um mercado patrimonial de sucesso (Wight, 2008). Dada a sua reconhecida relevância, a tipologia turística alimentar, de feição local ou regional, tem de ser percebida como autêntica, de modo a assegurar a completa e harmoniosa fruição da experiência turística.

Após os diversos eventos gastronómicos que tiveram lugar em Sesimbra ao longo das últimas décadas e o espaço dedicado pelos diferentes meios institucionais à divulgação da gastronomia praticada pela restauração local, é muito raro os restaurantes do concelho seleccionarem um prato de *peixe-espada preto* para sua própria auto-promoção. Ao evitar as “institucionais” e amplamente divulgadas especialidades locais e optando por diferentes

pratos, os locais expressam, deste modo, o seu próprio capital cultural e íntimo conhecimento local, que os distingue dos forasteiros. Esta recusa em consumir e assimilar sem questionar este “património construído” também funciona como um meio de resistência cultural direccionada contra o impacto esmagador do turismo (Avieli, 2013). Daí que tenha sido inevitável a implementação das estratégias de promoção integradas desenvolvidas e apoiadas por instituições públicas e a iniciativa privada, que neste caso se encontra agregada no *Turifórum*, um grupo informal de trabalho constituído por empresários locais, dos ramos da restauração, hotelaria e lazer. Aqui, não se trata apenas de promover e vender um produto, enquanto se criam postos de trabalho e se “dinamiza a economia local”. Acima de tudo, encontramos-nos perante a construção e valorização e validação de uma memória colectiva (Holtzman, 2006), que servirá como “altar celebrativo” da identidade comunitária.

Os eventos gastronómicos a que nos referimos no início são um bom exemplo da invenção de uma tradição cuja implementação pode assegurar a autenticação deste património alimentar e, dada a sua natureza de produto de consumo, a sua mercantilização sob a chancela de produto artesanal e consequente valorização comercial. Não nos devemos esquecer que, com a previsível escassez destes produtos num futuro próximo, a valorização dos produtos artesanais tem a tendência de seguir um refinado caminho até aos hiper-valorizados nichos de mercado e a um nível de consumo apenas acessível a muito poucas pessoas, garantindo, independentemente do volume de capturas, uma rentabilidade crescente para os agentes envolvidos neste processo, durante o mais longo período de tempo possível. De certa forma, isso já acontece presentemente com a intermitente e diminuta presença do *peixe-espada branco* fresco nas bancas dos mercados e peixarias. Muito desejado e pouco acessível. Do aparatoso e vibrante espectáculo partilhado de outrora fez-se cautelosa e reservada representação na intimidade antisséptica dos bastidores. Deste modo, os eventos culinários direccionados para o seu congénere funcionam, simultaneamente, como “rituais de evocação e esquecimento” da identidade local e da invenção de uma tradição através da comida. A partilha de semelhanças morfológicas entre as duas espécies, da filiação directa dos aparelhos de pesca artesanal, utilizados em ambas as capturas, e dos acompanhamentos e ingredientes utilizados na confecção de pratos com um ou o outro pescado, têm sido utilizados criteriosamente de modo a assegurar a manutenção de uma linhagem piscatória, gastronómica e identitária.





## 5. O TURISMO, O PESCADO E A ALIMENTAÇÃO EM SESIMBRA

*É amanhã dia um de Agosto e tudo em mim é um fogo posto  
Sacola às costas, cantante na mão, enterro os pés no calor do chão  
E há tanto sol pelo caminho que, sendo um, não me sinto sozinho  
Todos os anos, em praias diferentes, se juntam corpos sedosos e quentes.*

*1º de Agosto, Xutos & Pontapés, 2000 [1986]*

*Primeiro dia de agosto, primeiro dia de inverno.*

Adágio popular

Em particular, nas áreas costeiras, o pescado está presente de forma esmagadora nas ementas das suas casas de comida, não só pelas razões apontadas anteriormente, mas também porque a maioria do pescado fresco tem sido, por um lado, utilizado como símbolo da identidade local, e por outro lado, gradualmente convertido num produto de luxo e distinção. O aumento exponencial dos preços de diversas espécies de peixe e de marisco e a crescente dificuldade de executar a sua preparação em ambiente doméstico (em especial quando grelhado no carvão, uma vez que a fritura é hoje uma preparação culinária marginalizada de acordo com a opinião propagada pelos defensores de uma alimentação saudável), o consumo do pescado fresco marítimo relaciona-se, cada vez mais, com particulares momentos de celebração e sociabilização de natureza comunitária. Ou seja, a degustação do pescado merece um tempo extraordinário (Urry, 2002 [1990]) ou a arte de empregar o tempo agradavelmente nas palavras de Ramalho Ortigão (2002 [1876]), que é o que a experiência de viajar em contexto turístico tem para oferecer ao ser humano moderno, cosmopolita e com poder de compra.

Tal como refere Gillian Crowther, se “a comida é nosso compromisso quotidiano, criativo e significativo com a natureza por meio da cultura; na verdade, a comida converte-se em cultura natural, um artefacto. Da própria designação de ‘alimento’ ressalta a construção cultural do que se considera comestível e o posiciona-o na categoria do artefacto, elaborado pela engenhosidade humana, a partir de uma série de ingredientes e sabores, elaborados e estetizados que se apresentam num prato de comida. Os humanos não se alimentam aleatoriamente; nós seleccionamos, modelamos, criamos e fazemos um conjunto comestível que se encaixa na nossa imaginação de comida” (2013: XVIII), a cultura alimentar é igualmente resultado de um conjunto de representações, de crenças, de conhecimentos e de

práticas herdadas e/ou aprendidas, que estão associadas à alimentação, que são partilhadas pelos indivíduos ou por um determinado grupo social dentro de uma comunidade e ambiente cultural específicos (Hernández e Arnáiz, 2005) e que encerram no seu âmago uma diversidade de elementos que convergem para o despoletar de inúmeros processos de patrimonialização consolidados em produtos, paisagens ou pratos tradicionais. Tanto mais que o próprio conceito de património combina à partida tudo aquilo que se possui, herdado ou adquirido, podendo tratar-se de propriedade individual ou colectiva, pública ou privada.

Esta herança do passado permite estabelecer um compromisso com o futuro e pode funcionar, no presente, pelo que foi referido anteriormente, como referência essencial para a definição da identidade de um colectivo. “O comportamento relativo à comida liga-se directamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. Não é de surpreender, portanto, que o comportamento comparado relativo à comida nos tenha sempre interessado e tenha documentado a grande diversidade social” (Mintz, 2001: 31). A consequente e indispensável “variedade” e “singularidade” da oferta turística, no que respeita à alimentação, ajudaram a colocar diversos aspectos ligados às culturas e práticas alimentares no rumo da certificação e patrimonialização.

### **5.01 Cozinha: Migrações, autenticidade e globalização**

Antes de, ao longo da segunda metade do século XIX, a beira-mar se constituir como um lugar de lazer para a burguesia urbana, “além dos pescadores, que foram os primeiros a instalar-se nos areais, também os lavradores do interior sempre beneficiaram da proximidade do mar: nalguns locais, antes ainda de se povoarem as dunas, eles próprios desciam à beira-mar para pescar e, quando os primeiros pescadores se instalaram (muitos deles oriundos, justamente, das franjas mais desfavorecidas do mundo rural), beneficiavam também dos excedentes de peixe que usavam como adubo para as terras; mais tarde, foram eles que alugaram o gado para a alagem das redes e os boieiros que os comandavam” (Nunes, 2003: 136). Nestas periódicas migrações pendulares, fruto da necessidade de providenciar sustento em tempos de penúria, estes diligentes calcorreadores de mãos a abanar, quase inteiramente desprovidos de bens materiais, traziam na sua parca bagagem “os usos e costumes das suas terras, os quais colocaram em prática na terra onde assentaram. Uma das áreas que conheceu uma forte influência, por parte destes homens e mulheres, foi a gastronomia” (Garrido, 2008:

18), uma vez que, para além da circulação e crescente variedade de suprimentos disponíveis, as “migrações alimentares” desempenharam um papel fundamental na redefinição das relações étnicas, identidades culturais e representações nacionais a partir dos alimentos (Nützenadel e Trentman, 2008), ao mesmo tempo que esta “realidade coloca em questão a própria noção de tradições alimentares ‘autênticas’, levantando sérias dúvidas sobre o papel certificador que os alimentos podem ter com relação à identidade cultural” (James, 1996: 79). Todavia, a cada distinto sistema cultural correspondem diferentes sistemas alimentares e a cultura de cada grupo ou comunidade estabelece os seus hábitos, a regularidade do seu consumo e as suas próprias especificidades. Os hábitos regulares de alimentação resultam de uma ordem normativa do processo de socialização, que estabelece as condutas mais ou menos apropriadas no respectivo contexto social (Hernández e Arnaiz, 2005; Warde e Martens, 2000). Assim, as atitudes dos indivíduos perante a comida reflectem tanto uma aprendizagem efectuada com outras pessoas dentro da sua rede social, seja a família, amigos, grupo étnico ou religioso, classe social e profissional, comunidade local, como a própria noção de pertença a um particular território ou a uma nação.

A produção de identidade é um *work in progress*, tanto para grupos quanto para indivíduos, e muitas vezes desenvolve-se em oposição a outras identidades, elas próprias também *works in progress* (...) Assim, os indivíduos não produzem suas identidades a partir do zero, como também não optam por falar qualquer uma das muitas línguas do mundo, mas crescem a falar a do grupo em que nasceram. As subjetividades individuais são afirmadas conscientemente como ideologias intrínsecas de cada indivíduo, enquanto às vezes são praticadas inconscientemente, por cada um, como hábitos quotidianos (Ray, 2013: 364)

Desde há muito tempo, e graças às riquezas dos seus recursos marinhos, o território indefinido, instável e insubmisso da beira-mar é um espaço de entrelaçamento de diferentes culturas alimentares. Tal como acontece com a defesa das cozinhas inscritas em territórios específicos e geograficamente delimitados, em que as políticas de denominação de origem contribuíram para o destaque dado ao *local* (Sobral, 2016), as cozinhas da orla marítima seguem o mesmo caminho de uma *origem protegida*, apesar do imenso espaço incerto e movediço de onde o pescado é originário. A complexa variedade da conjugação entre as diferentes heranças culinárias foi acentuada pela presença de portos de cabotagem doméstica onde estas permutas e transferências se intensificavam de acordo com a preponderância do tráfego marítimo. Ao mesmo tempo, dada a sua natureza eminentemente sazonal, estes vínculos entre lavradores e pescadores tanto podiam facilmente ser revitalizados como diluir-se com a passagem do tempo ou, dada a sua interrupção, simplesmente extinguírem-se sem

assegurarem uma presença temporal suficientemente perdurável, de modo a garantir a sua fixação cultural como herança alimentar.

A reiterada presença material e temporal das práticas alimentares estabelece uma continuidade, condição susceptível de mudanças e transformações apoiadas pelo hábito e aprimoramento. No âmbito desta “nova realidade patrimonial”, e embora se queira fixar a transmissão e a continuidade da cultura através dos pratos e produtos alimentares, a selecção desses pratos e produtos corresponde mais à cultura alimentar da sociedade que patrimonializa esta herança, de acordo com os seus gostos, preferências e valores, do que à comunidade à qual foi atribuída a sua origem e criação (Espeitx, 2007). Em todo o caso, a estes regimes e práticas alimentares pode ser atribuída um *certificado* de tradicionalidade, principalmente porque esta herança alimentar é dotada com a capacidade de modificar os sentidos e moldar as funções de certos ingredientes, que, desta forma, são reinterpretados e recriados (Espeitx, 2004; Tomé; 2018), ou como nos assegura Maria de Lourdes Modesto “‘a comida tradicional’ é muito ‘mais do que o que está no prato’”. Aprendi que de cada prato tradicional há, por vezes, dezenas de versões, tão verdadeiras umas como as outras e com passados que não se podem apagar” (Modesto, 2014: 82). Assim, e apesar de se atribuir aos alimentos as propriedades de um marcador estável e duradouro da identidade cultural, uma certa inconstância pode caracterizar a maneira pela qual as práticas de consumo dos alimentos reforçam os nossos conceitos de identidade cultural (James, 1996), tornando indispensável uma abordagem reflexiva da cultura alimentar que tenha em consideração as suas intrincadas combinações temporais e espaciais (Hannerz, 1990), para além da visão holística da sociedade decorrente do conceito do estado-nação isolado e limitado (Featherstone, 1990).

Devemos ter em conta, como refere Allison James (1996), que a realidade milenar da globalização do sistema alimentar não é apenas uma questão relacionada com o deslocamento de alimentos entre nações, nem é simplesmente a fusão ou adaptação de cozinhas locais a esta realidade. Estamos perante uma complexa interacção de significados e intenções que os indivíduos empregam de modo subjectivo e cuja aplicação deixa transparecer muito sobre quem são, onde e como, individualmente ou em grupo, devem ser considerados e estar posicionados no mundo, com a sua intrincada rede de relações sociais, entre suas diferentes regiões, onde há um constante fluxo intercambial de significados, de pessoas, de bens e práticas alimentares.

A invenção da cozinha campesina francesa pelo gastrónomo Cumonsky (1872-1956) cujo trabalho foi patrocinado pelo célebre fabricante de pneus *Michelin*, empresa interessada em promover o turismo entre a nova geração de automobilistas. Com a publicação dos *Trésors*

*Gastronomiques de France* (1933), os numerosos pratos aqui registados passaram a estar sempre disponíveis para um grande número de pessoas fora das regiões de onde estes eram originários e a qualquer altura do ano (Mennell, 2005: 473).

As transacções de alimentos foram as primeiras a tornarem-se globalmente integradas, ligando entre si diferentes áreas e culturas por todo o planeta. Em nenhuma outra área, as distintivas interações entre o intercâmbio global e as práticas locais foram tão discerníveis como na transformação das culturas alimentares. O curso da globalização, que deve ser entendido historicamente a partir do seu início, não resulta de um processo linear e o seu continuado fluxo continua, hoje em dia, plenamente activo, irregular e incompleto.

A globalização dos produtos alimentares tem sido um constante e complexo processo de inclusão e exclusão, desigual e assimétrico. Porém, não é um processo natural ou auto-sustentado, pois depende dos conceitos, percepções, valores éticos e interesses dos diversos participantes, sejam individuais ou coletivos, públicos ou privados. Não se trata, portanto, de um processo irreversível e não tem sido, do ponto de vista ambiental, de saúde ou social, benéfico para todos os seus intervenientes; no entanto, é responsável por marcantes alterações nas hierarquias culturais, sociais e económicas que conduzem a uma constante redefinição dos limites e discursos entre comunidades, estados e nações (Mintz, 2008, Nützenadel e Trentmann, 2008). O caso da alimentação, amplificado a partir da sua estreita relação com o turismo, é um exemplo absolutamente paradigmático.

Neste contexto, as práticas alimentares quotidianas, em particular as das classes mais desfavorecidas, tais como comer e preparar os alimentos, foram durante muito tempo consideradas aspectos inferiores da reflexão intelectual e do estudo filosófico, uma vez que ameaçavam, com a tentadora natureza grosseira da sua criação, a pureza e limpidez do conhecimento, incentivando, por seu turno, as necessidades, devaneios e exageros corpóreos que viriam, inevitavelmente, a perturbar as cogitações e imprescindível concentração do pensamento (Lupton, 1996). Deste modo, a cultura alimentar pode ser criada a partir da crescente interconectividade de diversas culturas locais, bem como pelo desenvolvimento de culturas sem uma ancoragem clara em qualquer território (Hannerz, 1990), o que dificulta a sua caracterização, ao mesmo tempo que enfatiza a qualidade redutora da fixação desta cultura através do receituário, que deve ser sempre encarado como um de entre os múltiplos referentes da sua complexa e contraditória natureza.

## 5.02 Uma nova sugestão marítima do maravilhoso e do sublime

Ancorado na vertente balnear, a paulatina implementação do turismo em Sesimbra iniciou-se com a progressiva ocupação do areal por parte dos forasteiros endinheirados, a *gente rica*, como popularmente passaram a ser designados, e que procuravam o seu devido restabelecimento depois de um ano de canseiras (Henriques e Lousada, 2010), sob a forma de um tónico para uma grande amplitude de enfermidades físicas e mentais. Os revigorantes ares das regiões costeiras e os banhos de mar faziam parte das estratégias medicinais para combater a melancolia e o *spleen*, ao mesmo tempo que aplacavam as novas ansiedades das classes dominantes (Corbin, 1989; Nunes 2003). Em Sesimbra, a partir do último quartel do século XIX, por indicação terapêutica de um médico local, era habitualmente receitada às senhoras das classes mais favorecidas, e de acordo com a constituição física de cada uma, a toma de um certo número de banhos diários, nas águas fortemente iodadas da baía, durante as primeiras horas da manhã. Assim, por alturas do mês de Setembro, tinha lugar o *banho da alvorada*.

No areal da praia, devidamente organizadas em grupos, as senhoras dirigiam-se para locais afastados do centro, como as rochas do *Caneiro* ou da *Prainha*, a partir de onde “as senhoras com suas ligeiras e frescas *toilettes*” (Figueiredo, 1906: 149) entravam na água, completamente vestidas com um fato apropriado para a ocasião. De modo a cumprir rigorosamente a prescrição médica e preservar o indispensável decoro e descrição, estes grupos de mulheres escapuliam-se de casa, pela calada, ainda de noite, e regressavam logo após o nascer do sol com o devido banho terapêutico tomado. “Superar a apreensão do elemento natural e vencer o receio do oceano corresponde à visão pedagógica que considera que a exposição do indivíduo à água fria e ao ar marítimo fortalece o corpo e o carácter. As práticas de banho de mar exprimem um imaginário de endurecimento pelo afrontamento do espaço marítimo” (Amirou, 2007: 73). Gradualmente, “à beira do mar, ao abrigo do álibi terapêutico, no choque da imersão que mistura o prazer e a dor da sufocação, constrói-se uma nova economia das sensações. Elabora-se, para as classes ociosas, uma nova maneira de experimentar o corpo” (Corbin, 1989: 108). De acordo com António Reis Marques, dado o entusiasmo com que este ritual de saudação da aurora era vivido, tratava-se de um acontecimento resguardado, mas eminentemente festivo, vivido à margem dos afazeres diários da comunidade e na obscuridade das últimas horas da noite numa vila então insuficientemente iluminada, mergulhada na obscuridade noctívaga. Esta doutrina e abordagem terapêutica tornou-se muito popular, especialmente entre os excêntricos e

hipocondríacos, asseveravam os seus detratores, e os banhos do mar iniciam a transformação de inúmeras e antigas aldeias piscatórias em estâncias balneares da moda.

Esta aproximação curativa ao mar vai prolongar a antiquíssima relação entre a medicina e a alimentação que, com a implementação do turismo, se vai expandir enormemente com as novas possibilidades despoletadas pelo consumismo moderno, enquanto que, na génese desta relação, nos encontramos perante a dicotomia do fascínio exercido pela beira-mar oceânica, em que, por um lado, nos deparamos com “os perigos potenciais desde sempre associados ao litoral – os naufrágios, os afogamentos, o mundo desconhecido das profundezas e as súbitas cóleras do oceano; e, por outro lado, os encantamentos da paisagem marítima – os prazeres do olhar que se perde na vastidão dos horizontes e as vicissitudes do desejo, configurando ‘um fantástico suporte para a evasão e uma verdadeira catarse colectiva’” (Nunes, 2003: 145). Na vertigem do sublime germina uma tranquilidade recompensadora materializada na placidez do areal e nas riquezas dos recursos marinhos que podem ser transformados em saborosos e nutritivos alimentos.

### **5.03 O banheiro. Uma personagem-chave dos banhos e da hospitalidade**

Neste ponto, vou referir-me ao banheiro enquanto personagem-chave na modificação histórica dos usos sociais dos territórios e mediações várias. O banheiro é simultaneamente marítimo, guia, salva-vidas, lobo do mar local, contratado ao serviço de um hotel, fornecedor de hospitalidade e restauração e senhorio de alojamento local. Uma figura relevante na encruzilhada do vasto e transformado contexto mutável da vida costeira.

No último quartel do século XIX, os marítimos Xavier da Silva Neto e Manuel Serafim Zegre estabeleceram-se como os primeiros concessionários a montar barracas, onde os banhistas mudavam de roupa, no areal de Sesimbra. Cada barraca encontrava-se equipada com dois ganchos, ou quatro, no caso das famílias mais numerosas, e um espelho que asseguravam a devida comodidade dos veraneantes. A partir dos anos 30, aparecem os toldos e as cadeiras de lona, tal como os “charutos”, barcos leves em madeira, com lugar para uma pessoa, equipados com um remo de duas pás. Gradualmente, e com uma periodicidade sazonal, a praia passou a ser salpicada de toldos, tendas e pequenas barracas para serventia dos banhistas, criteriosamente supervisionadas pela autarquia local, de acordo com as recomendações do Instituto de Socorros a Náufragos<sup>118</sup> (ISN), através da popular figura do

---

<sup>118</sup> Em Fevereiro de 1892, um violento temporal assolou a costa portuguesa, tirando a vida a 105 dos cerca de 900 pescadores que se encontravam na sua faina. Perante tal tragédia, e por insistência de Sua Majestade a

*banheiro da praia*, que posteriormente se viria a converter no *nadador-salvador*, *nadador salva-vidas* e mais tarde no *salva-vidas*.

Tal como referia Ramalho Ortigão, num texto, originalmente publicado em 1888, “em toda a parte onde há mar e onde há banhistas há, mais ou menos *banheiros*” (1944: 15) ou como garantia Eduardo Sequeira, “o banheiro e o pescador são as figuras mais salientes do litoral. Geralmente o banheiro é pescador também, trabalhando durante o inverno na apanha do peixe ou indo vendê-lo na cidade ou lugarejos próximos (1889: 45). Frequentemente, reduzido a um elemento pitoresco local, o banheiro era responsável por assegurar a ordem e os bons costumes à beira-mar, pela segurança dos banhistas, por ensinar crianças e adultos a nadar, assim como pela limpeza, montagem e desmontagem dos equipamentos da área concessionada. Este “lobo do mar encalhado em terra, de pele tisonada pelo sol e apito pendurado ao pescoço”, é um dos primeiros pontos de contacto entre os forasteiros e os indígenas, na figura de uma autoridade marítima com quem se interagiu com invariável regularidade, especialmente no caso de grupos de famílias que repetiam o mesmo poiso de verão, ano após ano<sup>119</sup>.

O banheiro, a outra figura saliente da beira mar, é serviçal em extremo, e sabe, com uma arte especial cativar a simpatia de todos, das crianças a quem anima, da rapaziada com quem confraterniza alegremente, e dos velhos cercando-os de considerações e respetos, prodigalizando-lhes cuidados e confortos. Interesseiro no mais alto grau, chega a ser oportuno nas atenções dispensadas aos que o honram com repetidos brindes de um pequeno objecto de uso, ou de periódicas espórtulas monetárias, o que ele mais completamente estima” (Sequeira, 1889: 52).

No contexto balnear de Sesimbra, e tal como foi referido, anteriormente, por Rita Jerónimo a propósito das praias da Ericeira, “o banheiro é, desde logo, o mais forte intermediário dos laços que se criam com o espaço. Ele faz parte da praia durante o Verão, e é um dos elementos decisivos das escolhas e das permanências dos banhistas” (2003: 165). Simultaneamente autoridade e especialista marítimo, conselheiro e guia turístico local, acabava, frequentemente, por desempenhar o papel de anfitrião certificado e de confiança, tal

---

Rainha D. Amélia, foi criado por Carta de Lei de 21 de Abril de 1892, o *Real Instituto de Socorros a Náufragos*, passando a designar-se por *Instituto de Socorros a Náufragos* (ISN) após a implantação da República. Actualmente, este organismo está integrado na estrutura da *Direção-Geral da Autoridade Marítima* (DGAM), com atribuições de direção técnica para as áreas do salvamento marítimo, socorro a náufragos e assistência a banhistas. Fonte: Autoridade Marítima Nacional.

<sup>119</sup> Com o objectivo de fazer propaganda à praia local e aos seus banheiros e dada a relevância da colónia balnear espanhola em Espinho, a 16 de Outubro de 1910, foi publicado o primeiro e único número do jornal *El Bañero*. Tinha como subtítulo “Periódico de Propaganda”, era um jornal escrito em duas línguas – português e espanhol – com direcção a cargo de Armando Ferreira Leite (Ribeiro, 2006).



como refere António Mesquita Figueiredo (1906), num seu artigo sobre a praia da Figueira da Foz: “Junto à linha d’água e em passeio ao longo da praia grande número de *mirones*, que não tomam assento sob os toldos, vão lançando olhos curiosos e languídos para alguma *salerosa niña* que passa para o mar pudicamente envolta na sua capa branca, fingindo não querer mostrar as formas esculpturaes, que d’ahi a pouco corajosamente confia sobressaltada e nervosa, à guarda do banheiro” (Figueiredo, 1906: 149). Em relação ao desempenho do papel de anfitrião em Sesimbra, veja-se, por exemplo, os casos do “pescador, banheiro e cozinheiro” Domingos Nogueira que, de acordo com o testemunho de António Reis Marques, nomeou e popularizou os *Choquinhos com Molho à Pé Descalço*, de Alberto Zegre Neto ou do pescador sesimbrense e mestre da pesca, Justino da Silva (1883-1952). Este último, igualmente conhecido como *Arrais Estimo*, foi banheiro no Portinho da Arrábida e na desaparecida *Praínha* em Sesimbra, também conhecida como *Praia Nova* ou *Praia da Doca*, areal que se formou no extremo poente da vila a partir da construção do novo molhe na década de 40 do século XX e que, por sua vez, viria a desaparecer com a construção da doca e estaleiro do moderno porto de abrigo. Nas imediações desta tranquila praia, e a partir das instalações do pavilhão do banheiro, veio a nascer, inicialmente de modo precário e provisório, o actualmente afamado restaurante *Lobo do Mar*, gerido desde então pela descendência deste famoso filho da terra. Quanto a Alberto Zegre Neto, descendente dos proprietários da antiga fábrica de conservas *A Primorosa* é, em conjunto com familiares próximos, responsável por uma zona concessionada na praia de Sesimbra, equipada desde 1991 com serviço de bar e esplanada. “Hoje já é um bar com alguma dimensão, já abre também à noite. Está bonito, está acolhedor. Já são três pavilhões: um, que é o próprio bar e arrecadação do material do bar, outro para atendimento dos clientes, e outro para arrecadação do material de praia”<sup>120</sup>.

A ideologia das férias, incessantemente promovida por múltiplas entidades em todas as épocas do ano, com múltiplas escolhas de destinos e de práticas lúdicas, vai promover a própria reconversão física dos lugares, intensificando as componentes lúdicas dos lugares já destinados para o efeito e criando tal dinâmica nos lugares isentos de tal vivência anterior. A cidade, os campos, as montanhas, os rios, os lagos, as zonas marítimas e costeiras, as zonas secas e as zonas húmidas, as altas e as baixas, todas passam a ser alvo de uma inventariação potenciadora das suas capacidades turísticas” (Baptista, 2005: 53).

De notar que em algumas praias do norte de Portugal, como era o caso de São João da Foz no Porto (Ortigão, 1944 [1988]), não só existiam *banheiros* como existiam *banheiras*, que, além de remadoras, tinham por ofício principal *dar banhos* às crianças de mais débil

---

<sup>120</sup> Entrevista de Alberto Zegre Neto para o *Mares de Sesimbra*, nº 36, de 19 de Novembro de 2016, 4-5.

constituição, numa intervenção terapêutica e revigorante com o objectivo de lhes despertar o ausente robustecimento e de as resgatar para uma vida saudável. Originárias de famílias pobres e andarilhas, mas dotadas com os “caracteres hereditários de uma casta distinta”, estas modernas nereides ou ninfas oceânicas que passavam “entre oito a nove horas por dia, durante quatro meses do ano, mergulhadas na água fria do mar até ao peito”, num “regime anfíbio, aparentemente inconciliável com a natureza biológica de qualquer mulher” (idem: 15-16), desempenhavam o papel de uma segunda criação, uma maternidade por procuração, numa mitológica cadeia de transmissão entre as misteriosas faculdades regeneradoras do mundo aquático e a natureza definhadora, estática e terrena da existência humana. Tanto no reputado e pioneiro *Guia do Banhista e do Viajante sobre As Praias de Portugal* (1876) de Ramalho Ortigão, como no minucioso e belíssimo *Á Beira Mar* de Eduardo Sequeira<sup>121</sup> (1889), com as suas centenas de gravuras, estampas de espécimes naturais e fotografias de autores reputados como Carlos Relvas, os autores ignoram olímpicamente a praia de Sesimbra, simplesmente porque, ou esta ainda não existia como tal, ou o seu penoso acesso conduzia naturalmente à sua omissão. Certamente que naquele tempo a paisagem litoral com que viajantes como Ortigão e Sequeira se depararam era “um extenso areal totalmente ocupado pelos inúmeros aprestos marítimos e pelas centenas de embarcações, de vários tipos, empregados na faina piscatória que era a essência da vida sesimbrense” (Marques, 2015: 207), habitações litorâneas muito rudimentares em tabuado e cobertura de colmo ou madeira e, quanto muito, um pequeno e esparso grupo de toldos e barracas sazonalmente erguidas no areal. Ainda muito pouco para esta praia poder ser nomeada como espaço de lazer terapêutico balnear como já então acontecia com diversas praias do centro e norte do país.

#### **5.04 A reorganização da frente marítima**

As práticas de transfiguração, anteriormente referidas, de espaços dedicados a actividades marítimas, sejam armazéns de aprestos, lojas de companhia ou pavilhões balneares, em espaços de restauração foi recorrente em Sesimbra até chegarmos às áreas muito modificadas e ampliadas que existem actualmente. Assim, é importante lembrar que desde o primeiro momento, quer os serviços centrais do estado, quer as autarquias das áreas litorâneas, quer os

---

<sup>121</sup> Eduardo Sequeira (1861-1914) foi um conceituado naturalista, herpetologista, botânico e jornalista que, além de ter publicado diversos trabalhos de carácter científico e informativo como são os casos de *Os Répteis em Portugal*, *A Fauna dos Lusíadas*, *Guia dos Naturalistas*, *À Beira-Mar*, *Guia Ilustrado do Porto ou Portugal Artístico*, também colaborou em publicações como *O Jornal do Porto*, *Jornal da Manhã*, *Domingo Ilustrado*, *Ilustração Portuguesa* ou o *Occidente*.

locais com ligações às actividades marítimas desempenharam um papel bastante activo na transição, regulamentação e ordenamento do areal e das diversas valências que aí se foram estabelecendo em virtude do crescente fluxo turístico, uma vez que, “a ocupação humana das frentes marítimas do litoral central resulta de um processo de conjugação de interesses afectos a grupos sociais e ocupacionais distintos, nomeadamente: pescadores, lavradores, comerciantes, representantes da administração central e banhistas” (Nunes, 2003: 132). Se, na aurora do século XX, as ruas de Sesimbra ainda somente conheciam a agitação da indústria conserveira e o “corrupio diário da vida do mar”, com o areal a acolher o desembarque e a venda do pescado, enquanto os espaços públicos circundantes serviam de estaleiros, onde “carpinteiros e os calafates procuravam reparar todas as embarcações” (Ferreira, 2015: 84), esta situação vai sofrer uma progressiva transformação, como podemos comprovar pelo artigo 48º da postura nº. 9, dedicada às “praias, cais e embarcações” do *Código de Posturas da Câmara Municipal do Concelho de Cezimbra* publicado em 1893, onde se determina que: “A ninguém é permitido, sem licença da Câmara, armar barracas para banhos, na praia d’esta vila e na linha do domínio municipal, quer estas barracas sejam de pano, quer de madeira. Pena de 1.000 réis de multa ao contraventor. A Câmara, concedida que seja a licença, marcará o lugar e dará o preciso alinhamento”. A disputa e crescente valorização de um território, anteriormente desprezado, estabeleceu novas jurisdições e novos alinhamentos. Este código das posturas municipais, além de decretar pormenorizadas regras sobre diferentes áreas, como o saneamento público, a ocupação da via pública e terrenos municipais, a circulação de gado, o trânsito de carroças, “trens d’aluguer, carros de carreira e deligências”, a venda de gêneros alimentícios ou impostos sobre bens de consumo, pretende igualmente regular a actividade dos banheiros no que respeita à ocupação das barracas, algazarras e ajuntamentos na praia, e estabelece ainda diversas proibições como, por exemplo, “na época balnear, dar banhos a animais, durante as horas em que o fazem as pessoas”, “deitar ou deixar na praia qualquer porção de peixe que não tenha sido vendido” ou “ter embarcações, aparelhos, utensílios ou quaisquer volumes, em sítio que embarace o acesso à praia”. Ainda que, em situação de temporal, aos pescadores seja permitido recolher “as embarcações de pequeno lote, nas rampas e embocaduras das ruas que para esse fim tiverem sido designadas pela câmara, mas sempre de forma que não obstem à passagem de pessoas”, é proibido a varação dessas embarcações em terra com a finalidade de executar reparações “sem licença da câmara sob pena de 1.000 réis de multa” (1893: 16-17).

Como resultado, esta situação não impediu que, apesar da distanciação social, durante muitas décadas, os frequentadores do espaço de lazer associado aos banhos de mar

convivessem em grande proximidade com a actividade piscatória, em particular, através de figuras emblemáticas da comunidade. Os documentos visuais mais antigos do areal, em Sesimbra, mostram a partilha desta área costeira entre pequenos agrupamentos de equipamentos balneares, com os seus hesitantes banhistas à borda d'água e as embarcações locais varadas na praia nas imediações das diversas rampas em pedra fixa no areal, que facilitavam a subida dos barcos até entrarem nos armazéns vizinhos e a suave descida das barcas até saírem para o mar e darem início da sua faina. Rapidamente, o uso destas rampas passará a ser partilhado entre pescadores e veraneantes, até que, com o afastamento geográfico da lota, estas passarão a ser unicamente utilizadas pelos banhistas, barcos e demais equipamento de recreio, servindo igualmente como divisão territorial entre as diferentes zonas concessionadas.

Nos alvares do século XX, Alberto Pimentel assegurava que “como estação balnear, Cezimbra dispõe de vantagens sobre muitas outras do litoral português, porque a sua praia é extensa, tem águas limpidas e movimentadas, e porque se pode tomar banho a qualquer hora, sem esperar pela maré. As barracas, conforme o costume do sul, são quasi todas de madeira; apenas algumas de lona. Infelizmente, esta óptima praia, talvez porque lhe falem commodos e rápidos meios de transporte, é pouco frequentada” (Pimentel, 1908: 260-261). A inexistência de uma linha ferroviária nas proximidades de Sesimbra e a crónica falta de meios de transporte terrestres regulares serão os principais factores que condicionaram a lenta emergência do turismo balnear em Sesimbra, ao mesmo tempo que virão a modelar de modo particular as expectativas das elites locais sobre esta actividade de lazer e as suas repercussões a nível social e económico. Desde o início que a interacção entre forasteiros e locais não foi desprovida de tensões, desde logo a partir da relação de uns e dos outros com o mar e o areal. Enquanto, para uns, estes territórios são o seu rotineiro campo de esforçada labuta, para os outros o mar e o areal são, essencialmente, espaços dedicados ao lazer temporário e à aprazível serenidade da contemplação.

A fatalidade e o destino do pescador com o seu dia-a-dia marcado pela persistente pobreza acompanhada pelo seu contínuo lastro de fome e miséria, e eventualmente pela morte, eram uma vez por ano interrompidos pela época do verão período em que *vêm também os banhistas, trajando à fresca, molengões, ciosos de banhos perdidos no sedentarismo citadino. Enchem pensões, alugam quartos e partes de casa a particulares. A ira de Neptuno oferece tréguas; e a estação balnear, ainda que fugaz, permite que se viva um pouco melhor: A vila, então, desempenha-se e repousa de martírios. E, nas águas serenas, mar chão, coalhado de maillots multicores, poucos reconhecem a besta*

*traíçoera, assassina – arrependida talvez das grandes faltas cometidas* (Romeu Correia, 1948: 18, citado por Martins, 2000: 56)

Durante a década de trinta, a crescente pressão demográfica do turismo sazonal alimentada pelo melhoramento da ligação fluvial e rodoviária, de cacilheiro entre Lisboa e Cacilhas, e através da *Outra Banda* até Sesimbra, revelou-se decisiva para criar um novo impulso na construção do porto de abrigo, da marginal e da actual Avenida da Liberdade, uma vez que, até aqui, os transportes pesados de passageiros e de mercadorias, dada a sinuosidade apertada da maioria das artérias desta vila, se deparavam com grandes dificuldades de manobra para se deslocar até às imediações da beira-mar (Paixão, 2015). Simultaneamente, com o final dos trabalhos de construção da via Mar-e-Sol (1931-37), a nova marginal de Sesimbra, é publicada em 1937, pela Comissão Municipal de Turismo, uma brochura onde se invocava a necessidade urgente da construção de uma unidade hoteleira nesta vila: “Sesimbra precisa de um hotel. Quem o construir à beira mar obterá bons lucros porque os banhistas afluem cada vez em maior número e muitos não ficam por falta de alojamento”.

De acordo com o plano da actividade desta mesma comissão para o ano de 1939, esta vila encontrava-se, “em condições de triplicar a sua população balnear, que no ano anterior tinha sido “superior a 200 famílias” (sic). A nova designação de “praia de banhos” surge como oposição ao “areal dos pescadores”, ou seja, a antiga e desprezada terra de ninguém, ocupada pela azáfama diária dos marítimos passou a ser dividida entre um espaço ordenado, higienizado, consagrado ao lazer dos forasteiros, e uma outra área, de carácter mais ou menos definido e ajustável, para serventia dos pescadores. Como é óbvio, fora da estação balnear, toda a praia continuava a ser dominada pela actividade piscatória e a própria lota local, desde que as condições meteorológicas o permitissem, tinha lugar em toda a plenitude do seu areal.

Na década de 30 do século passado, o médico municipal, Dr. Manuel José Lourenço, publicou num jornal de Évora, terra da sua naturalidade, vários artigos enaltecendo o valor terapêutico, principalmente para as crianças, dos banhos de mar na praia de Sesimbra que apelidou de “praia sanatório de Portugal”. Essa circunstância tornou a nossa terra na principal estância de veraneio das famílias alentejanas que, com mais relevância a partir dos finais da segunda guerra mundial, aqui permaneciam habitualmente nos meses de Agosto e Setembro (Marques, 2015: 317).

A *praia das crianças*, “preferida por aqueles que procuram aproveitar a amenidade d’um clima temperadíssimo”, cientes do valor da “oportunidade de fazer a experiência, na certeza

que jamais deixará de preferi-la”<sup>122</sup>, é frequentemente referida em textos de promoção turística, aludindo, simultaneamente, às características geográficas da baía e à desejada tipologia do turista que a povoação de Sesimbra esperava acolher no seu território. Os presságios oficiais para o futuro desta vila eram lisonjeiros. Como resultado das insistentes solicitações e “tenacidade despendida por parte de algumas vereações” (Bernardo, 1941: 288) da autarquia sesimbrense, recordando as diversas intervenções e melhoramentos urbanos levados a cabo sob os auspícios do Estado Novo, as estratégias de propaganda aplicadas através dos meios de comunicação social de maior difusão, controlados pelo estado central, garantiam um futuro radioso como atracção turística para esta vila ribeirinha incrustada no ancestral morro arrábido e favoravelmente posicionada numa resguardada enseada nas imediações da capital.

Sesimbra tem uma magnífica praia de banhos, água canalizada e rede de esgotos. As suas condições naturais são, na verdade, esplêndidas. Disposta em anfiteatro sobre uma vasta enseada, abrigada dos ventos predominantes pela serra d’Arrábida, possuindo extensas e pitorescas praias, tem todas as condições para ser uma estância marítima, muito frequentada (...) Do seu castelo disfruta-se de um panorama maravilhoso: O estuário do Tejo, a serra de Sintra, as dunas de areia que se estendem de Caparica ao cabo Espichel, o Atlântico, a serra da Arrábida e o castelo de Palmela emolduram o horizonte vastíssimo, que os olhos jamais se cansam de admirar<sup>123</sup>.

No entanto, e uma vez que as quatro pensões existentes na vila continuavam a não disponibilizar, nem o espaço nem as condições mínimas para acomodar os visitantes que, assim, se viam obrigados a pernoitar em casas particulares que alugavam durante a época balnear, a inexistência de um alojamento de qualidade fazia com que a instalação de um “hotel em bases modernas”, se tenha tornado numa “premente necessidade”, uma vez que “que sem boas acomodações será improfícua toda e qualquer publicidade da praia e dos demais locais de atracção” (Bernardo, 1941: 294). A crescente frequência da *praia de banhos* necessitava urgentemente de encontrar uma correspondência na hospitalidade de uma unidade hoteleira que viesse a assegurar uma prolongada permanência do turista e deste modo garantir o incentivo da actividade turística, a par da construção de uma moderna e cosmopolita

---

<sup>122</sup> Texto publicitário de imprensa intitulado “Praia de Sesimbra: A Praia das Crianças” sobre aluguer de casas e serviço de barracas e toldos, com data de 20 de Junho de 1940. De acordo com o horário geral das carreiras de passageiros Covas & Filhos (1952), Sesimbra era divulgada como “a mais segura praia de banhos de Portugal, onde o oceano tem as delícias de um lago”.

<sup>123</sup> Ofício 238/34 de 04 de Junho de 1934, emitido pelo Director do Rádio Club Português e dirigido à Câmara Municipal de Sesimbra. Fonte: Arquivo Municipal de Sesimbra.

estrutura identitária (Parasecoli, 2005) assente no lastro histórico e marítimo desta *milenar comunidade piscatória*.

### 5.05 Do recreio para o resort: Os novos alojamentos turísticos

Ao longo das décadas de 50 e 60 do século XX dá-se a implementação em larga escala da actividade turística em Sesimbra com a abertura das primeiras unidades hoteleiras e espaços de restauração de cariz eminentemente profissional e outras actividades fundamentalmente vocacionadas para o turismo, tal como a prática de ciceronia estruturada a partir da prática operativa de Guias de Turismo locais supervisionados pela Câmara Municipal de Sesimbra e pela Comissão Municipal de Turismo<sup>124</sup>. Neste mesmo período é institucionalizado o circuito da *Região dos Três Castelos*, cujo pioneiro guião foi fixado, através de um laudatório estilo campestre, pelo poeta Sebastião da Gama (1924-52) para a Transportadora Setubalense sediada em Azeitão em 1949, o que contribuiu para que, em 1952, a vila de Sesimbra venha a estar oficialmente incluída no roteiro turístico da Península de Setúbal em conjunto com Azeitão, Castelo de Palmela, Setúbal, Outão e Portinho da Arrábida, e cujo itinerário, ainda hoje, é a referência para o designado circuito ou passeio da Arrábida. Eventos como as regatas Lisboa, Sesimbra, Lisboa (1950), e Lisboa, Sesimbra, Cascais (1952), assim como a Festa do Mar (1964), evidenciavam tanto as potencialidades associadas à vertente dos desportos náuticos, como a apetecível oferta gastronómica, tendo sempre o mar como cenário ideal para a fruição de um lazer sadio, aprimorado e de acordo com as oficiais *campanhas do bom gosto*.

A pensão/hotel *Espadarte*, inaugurada em 1957, é a unidade de hotelaria pioneira em Sesimbra. O projecto turístico de José Pinto Braz estabeleceu-se a partir de uma unidade residencial adaptada em pensão que posteriormente foi ampliada e melhorada, de modo a poder adquirir a classificação de hotel. Localizado em frente da praia da Califórnia, este alojamento permitia aos seus clientes estarem em contacto directo com a via pública *Esplanada do Atlântico* onde o hotel instalou a sua própria esplanada e, mais tarde, na correnteza do próprio hotel, um largo anexo onde funcionaria o restaurante do hotel, como serventia, tanto para os seus clientes, como para os visitantes em geral<sup>125</sup>. De notar que, no

---

<sup>124</sup> Ofício nº 462 de 16 de Maio de 1953, anexado com oito relatórios de *Guias de Turismo* assinados por Mapril José Rodrigues Batista relativos ao verão de 1952, emitido pela Câmara Municipal de Sesimbra e dirigido à Comissão Municipal de Turismo. Fonte: Arquivo Municipal de Sesimbra.

<sup>125</sup> Para um entendimento mais detalhado sobre a relevância da Pensão/Hotel Espadarte, aconselha-se a consulta do capítulo dedicado a esta unidade hoteleira e à pesca desportiva do Espadarte.

caso de Sesimbra, dada a quase inexistência de alternativas e graças á sua localização, esta é a primeira e última ocasião em que um restaurante de uma unidade hoteleira desempenha um papel relevante no contexto turístico e culinário desta localidade.

Por razões que passam pelas expectativas criadas pelo visitante sobre a ocupação do seu tempo livre, demanda da autenticidade e da identidade gastronómica local e intuito de desenvolver uma socialização controlada, a restauração criada nos espaços hoteleiros é, actualmente para muitos turistas, pouco apelativa e, essencialmente, funciona para grupos fechados<sup>126</sup> em feriados especiais, eventos e outras celebrações, com uma ementa especificamente concebida para estas ocasiões. De resto, e, dada a natureza cosmopolita dos clientes, as ementas seguem, maioritariamente, uma abordagem *gourmet* da *cozinha internacional*, com algumas atractivas referências simbólicas a alguns produtos locais.

A localização vantajosa deste hotel permitia um contacto muito próximo com o areal da praia e o Mar de Sesimbra, as artérias adjacentes e a vida na rua, assim como com o centro histórico que estava ali ao virar da esquina. Todavia, se as vantagens associadas à prática do lazer banhar promovidas pela localização deste *hotel de praia*, assim como o pitoresco ambiente piscatório envolvente que se apresentaram numa primeira fase, como incontestáveis atracções, de facto, com a crescente implementação da actividade turística as expectativas e exigências de uma clientela selecta e endinheirada conduziram a um crescente antagonismo entre forasteiros e residentes, o que favoreceu o progressivo apagamento das actividades marítimas nas imediações do hotel, cuja designação ostentava um dos maiores símbolos gastronómicos de Sesimbra. De modo a garantir o máximo conforto da sua clientela, esta indesejada proximidade entre forasteiros e indígenas teve de ser suprimida e gradualmente “os hotéis de praia ganham crescente independência em relação aos aglomerados urbanos que lhes dão origem, para construir o seu próprio território, a sua própria paisagem, anunciando as megaestruturas hoteleiras do final da década” (Lobo, 2010: 99). No topo do hotel *Espadarte* flutuavam orgulhosamente as bandeiras de países como a Noruega, Estados Unidos da América, Alemanha, Brasil, Portugal, Reino Unido, Espanha, Suécia, Suíça, França e Dinamarca, que mais tarde também passaram a flanquear a *Esplanada do Atlântico* nas imediações do mesmo hotel, concedendo um especial destaque aos países nórdicos emissores de turistas praticantes de desportos náuticos, que aqui se alojavam para a pesca do espadarte, ao mesmo tempo que se exteriorizava a sempre desejada internacionalização dos lugares

---

<sup>126</sup> Na terminologia do turismo, um *grupo fechado* é a designação atribuída a um grupo de pessoas cuja constituição não sofre aditamentos durante todo o itinerário programado. Por oposição, a um *grupo aberto* podem-se acrescentar participantes ao longo da viagem, provenientes de aeroportos, hotéis ou cruzeiros. Naturalmente, as dinâmicas e relações sociais dentro de cada um destes grupos são completamente diversas.



turísticos. Cedo, a vizinhança do hotel *Espadarte* se converteu, particularmente aos fins de semana, no concorrido centro turístico da vila de Sesimbra, com a sua esplanada equipada com chapéus de sol e o muro da marginal, de onde os pescadores miravam os forasteiros enquanto velavam as barcas e as aiolas varadas nas proximidades.

Ao mesmo tempo que o *Espadarte* ia construindo a sua reputação interna e externamente, ampliando e qualificando as suas instalações, foi-se instalando a concorrência. Dois anos após a abertura do *Espadarte*, foi inaugurado em 1959 o restaurante-pensão-residencial *Náutico*. Na verdade, tratava-se de uma vivenda de um dos lotes de baixa ocupação, localizado nas imediações do Bairro Municipal Infante D. Henrique, que foi utilizada pelo empresário Eduardo Varanda para instalar um negócio de restauração e dormidas, tendo para tal aproveitado o declive do terreno de modo a adicionar diversos anexos que passaram a servir como alojamentos. Enquanto a recepção se situava no patamar superior, correspondente ao edifício original, os alojamentos foram distribuídos pelos andares inferiores, cuja ligação, desprovida de elevadores, é feita através de um emaranhado de corredores e escadas estreitas e íngremes. “No seu início, o Náutico apostou na promoção com painéis publicitários e frases apelativas, e num mobiliário modernista para a esplanada, visível do exterior, logrando assim uma certa imagem modernista, que não era exactamente o que a sua classificação garantia. Até mesmo o jornal *O Sesimbrense* (...), em 1963, adiantava que aquela unidade hoteleira ocupava um ‘lugar sobremaneira honroso na infra-estrutura hoteleira local’” (Aldeia, 2017b: 94). De acordo com a publicidade difundida em jornais e revistas da altura, este estabelecimento era simultaneamente restaurante, salão de chá e residência de luxo (sic) com quartos de banho e telefones privativos, terraço com solário, barcos para desportos náuticos, transportes privativos para uso exclusivo dos hóspedes e praia com banheiro privativo. Ou seja, esta unidade hoteleira alargava a sua presença exclusiva pelo areal e pela baía de Sesimbra. Como é comum no turismo, a sua expansão operativa passava também pelo imaculado desfrute da paisagem e, pouco tempo após a sua abertura, o proprietário deste estabelecimento queixa-se que vinha “sendo assediado por parte dos clientes (...) no sentido de ocultar um pouco mais a vista do cemitério desta vila, que se encontra situado numa elevação de terreno fronteira” do seu estabelecimento. Ao que propõe à edilidade que lhe seja “concedida autorização para mandar plantar algumas árvores de crescimento rápido (...) de modo a que ficasse melhorado um panorama que nada tem de atraente para os turistas que

cada vez frequentam mais a nossa praia”<sup>127</sup>. Tal como referem Louise Pratt (2003 [1992]) e James Clifford (1997), podemos considerar estas “zonas de contacto” (*contact zones*) como espaços sociais onde diferentes culturas se encontram, se chocam e se enfrentam, geralmente em relações altamente assimétricas de dominação e subordinação.

Nestes espaços, indivíduos, grupos ou povos geograficamente e historicamente separados entram em contacto com o(s) outro(s) e estabelecem relações contínuas, geralmente envolvendo condições de coerção, desigualdade radical e até de conflito. Esta perspectiva de *contacto* enfatiza o modo como os indivíduos, previamente separados por disjunção geográfica e histórica, e cujas trajetórias agora se cruzam, constituem e estabelecem relações entre si, o que em termos sócio-económicos evidencia uma relação entre colonizadores e colonizados, não tanto em termos de separação, mas em termos de interacção, entendimentos e práticas interligadas, que geralmente exibem relações de poder radicalmente assimétricas. Em resumo, o segundo investimento hoteleiro de relevo em Sesimbra foi o resultado de uma completa adaptação e improvisado sem o devido enquadramento, quer com uma abordagem profissional da actividade hoteleira, quer com as necessidades práticas da moderna clientela turística. Apesar do deslumbramento desencadeado e das amplas expectativas criadas localmente pelo exemplo do hotel Espadarte, *et pour cause*, a amplitude dos seus serviços, do novo empreendimento, alargou-se bem para lá dos limites do seu labiríntico e altaneiro espaço físico, mas não deixa de ser interessante o facto de a história de sucesso, ainda que assente no improvisado, da Pensão/Hotel Espadarte tenha aqui sido tão mal apreendida, o que consequentemente conduziu a resultados tão distintos.

Coincidente com a construção da ponte *Salazar*, actualmente ponte *25 de Abril*, a emergência do fenómeno turístico no Algarve, e numa altura em que existia um desconhecimento quase total das necessidades turísticas na região de Sesimbra e, provavelmente, em quase todo o país, é inaugurado o *Hotel do Mar*. Construído em fases distintas (1960-63 e 1964-66) e projectado pelo arquitecto Francisco Conceição Silva, este ambicioso investimento marca não só “um importante ponto de viragem na concepção dos hotéis de praia” em Portugal como é a primeira grande unidade hoteleira profissional a implementar-se na vila de Sesimbra, no terreno anteriormente ocupado pelas armações do Cavalo, Remexida, Cova e Agulha. Ao contrário da rigidez tipológica dos hotéis erguidos

---

<sup>127</sup> Carta enviada a 22 de Abril de 1960 e dirigida ao Presidente da Câmara de Sesimbra por Jaime Marques Castanheira, proprietário do *restaurante/residência de luxo* Náutico inaugurado a 6 de Agosto de 1959. Fonte: Arquivo Municipal de Sesimbra.

junto à frente atlântica, este projecto implementou uma forma de adaptação orgânica à topografia da encosta no lado poente da vila, tendo o problema da integração espacial deste vasto edifício merecido a maior atenção durante a fase de estudo e projecto deste hotel.

Apesar da sua dimensão, graças à “implementação escalonada do corpo principal em quatro pisos de quartos que acompanha este declive até a uma plataforma superior de entrada, deixando-a completamente liberta ao espectáculo da vista” (Medeiros, 1963: 24), ao empregar, de modo fluido e criterioso, uma quantidade reduzida de materiais, onde predominam os espessos muros rebocados e caiados, a cerâmica e a madeira, foi garantida uma discreta presença na paisagem circundante. Sem suprimir a existência, na sua retaguarda, da linha natural da encosta, “a este volume branco e florido ritmado pela sequência dos quartos contrapõe-se formalmente uma torre que o remata, onde estão instalados certos serviços gerais e grande sala de estar, principal centro da vida interior do hotel” (idem), uma torre de atalaia de clara influência nórdica (Lobo, 2013), que estabelece uma analogia estética e histórica com os torreões em pedra do castelo de Sesimbra lá no alto da serra, ao mesmo tempo que, desta forma, procura materializar a confluência entre as distintas influências da cultura atlântica e mediterrânica.

Se, na sua essência, o turismo pode ser entendido como uma procura do que é único e singular, ou seja, do extraordinário, a arquitectura para participar neste processo, tem de ser capaz, ou de se constituir ela própria como atracção turística, isto é, de se revestir de significado simbólico, ou de transmitir um sentido de lugar, criar um ambiente suficientemente distinto para atrair potenciais turistas. Ideias que nos reportam para conceitos como ‘monumento’, ‘memória’ e ‘identidade’, que o discurso moderno rejeita, à partida, enquanto projecto a-histórico, universal e uniformizador (Lobo, 2010: 95).

No entanto e, apesar de todos os cuidados de integração, de acordo com as palavras do próprio Conceição Silva, todo o programa para este hotel “foi elaborado com um desconhecimento quase total das necessidades turísticas existentes na região. Com efeito, a falta de dados estatísticos não permitiu estabelecer um programa tendo por base elementos seguros que pudessem conduzir a qualquer resultado positivo que melhor resolvesse as necessidades locais. O hotel deveria ter capacidade para 70 quartos com o apoio dum serviço de ‘snack’ que garantisse aos seus hóspedes refeições ligeiras, por se prever o recurso, como é corrente noutros casos, aos restaurantes típicos da região”<sup>128</sup>. Esta deficiente avaliação das necessidades de alojamento conduziu ao posterior acrescento de um restaurante (1964), uma

---

<sup>128</sup> Nota de Conceição Silva, autor do projecto do *Hotel do Mar*, publicada com o artigo aqui citado de Goulart Medeiros na *Arquitectura: Revista de Arte e Construção*. Ver bibliografia.

boîte sob a piscina exterior e a edificação de um novo corpo com quarenta quartos (1966). A expectativa não efectivada de que os hóspedes seriam “absorvidos pelos típicos locais de restauração”, que então não existiam em número suficiente, obrigou à criação de um espaço de restauração próprio do hotel.

Somente após a implementação deste hotel, e dada a sua localização sobre a baía, a restauração profissional e de cariz eminentemente turístico conheceu um substancial incitamento para se estabelecer ao longo de toda a marginal e pelos largos, ruas e vielas do casco antigo. Curiosamente, e tal como aconteceu com uma série de postais de promoção do *Hotel Espadarte*, o primeiro folheto de divulgação do *Hotel do Mar*, impresso em Novembro de 1963, tem a toda a largura da capa e contracapa uma fotografia a cores da lota na praia com a respectiva azáfama de peixe, homens, caixas de madeira e embarcações com a fortaleza e a baía em fundo. Mas, ao contrário do que aconteceu com a pensão/hotel *Espadarte* e a sua relação com a comunidade, através da ligação directa à *Esplanada do Atlântico* e da pesca desportiva em que pescadores locais desempenharam um imprescindível papel de ciceronia, o *Hotel do Mar*, com a sua recepção localizada numa rua exclusiva, sem saída, nas traseiras e que termina no parque de estacionamento para clientes, e cujo acesso à praia se faz através de uma discreta e monitorizada saída a escassos metros sobre a marginal, não permite estabelecer uma clara e activa interacção com a comunidade. Neste contexto, a grande excepção é a restauração local demandada pelos hóspedes, não só dado o seu carácter nutricional, efeito regenerador e de distinção social a que se encontra associada, mas também pela disponibilidade criada, e devidamente alimentada pela promoção turística, sobre a cultura local, criteriosamente sintetizada e apresentada num prato de comida à mesa de um restaurante. Além disso, a cozinha piscícola desta unidade hoteleira sempre privilegiou o pescado nobre, como o cherne, o espadarte, o linguado, o imperador, tanto grelhados na chapa de contacto, como cozidos ou assados no forno, ou a santola recheada, em detrimento das espécies e preparações mais populares, que os visitantes passaram a associar à experiência autêntica da cozinha local.

Em resumo, esta nova tipologia hoteleira encontrou uma solução para uma edificação sustentável, em termos urbanos e ambientais, porém, a crescente incorporação e encenação de novos espaços utilitários, como piscinas, sauna, ginásio, *court* de ténis, discotecas, restaurantes, sombras e relvados, acabam por funcionar como elementos de retenção da sua clientela, enquanto se enfatiza o distanciamento social entre locais e forasteiros. A partir da sua reinterpretação da arquitectura mediterrânica, conjugando-a com o movimento modernista e a sua fisionomia equilibrada e integrada na paisagem natural, o *Hotel do Mar* devia ter

servido como exemplo para a implementação da indústria hoteleira em Sesimbra, o que acabou por não se verificar, apesar da sua tendência formal ter conhecido descendência ao longo da costa algarvia.

Por princípio aconselhamos-lhe o almoço, onde se sentirá em ambiente mais íntimo, já que ao jantar, por norma os grupos do Hotel preenchem a sala. Em contrapartida, todo o toalhame (sic), a luz ambiente e um mais completo requinte de serviço condimentam em “postal” único a mesma “sala” natural, que nascendo no Salão-Restaurante se prolonga até à baía. Também ela de lusco-fusco, oferecendo-nos um aconchego único entre a força da Natureza e a pequenez do Homem<sup>129</sup>.

Localmente, o *Hotel do Mar* é um “resort fechado”, um lugar hermético, desconhecido, sem história local, a partir do qual “o mar é uma contraditória presença e a casa um seguro e conivente posto de contemplação” (Silva, 1988: 66). Ao contrário de outros espaços comerciais em que a socialização acontece todos os dias, este hotel provoca um misto de fascínio e ausência. A partir do exterior, é muito elegante e agradável à vista, mas a sua história e papel na comunidade sesimbrense parece ser de natureza estritamente funcional e direccionado para o outro, que não chegamos a conhecer e com quem nada partilhamos.

Longe do seu domicílio habitual, e apesar da segurança e da liberdade que o rodeia, o turista envolvido pela cultura indígena raramente mergulha nela (Hannerz, 1990). Trata-se, de acordo com o conceito de Erving Goffman, de uma “instituição total” que, dentro de portas, se disponibiliza a atender todas as necessidades e a facultar todos os devidos serviços que asseguram o máximo proveito dos seus clientes, retendo-os e afastando-os das rugosidades e imprevistos da “vida lá fora”, ou seja, da existência da comunidade. A natureza distinta destas três unidades hoteleiras, as suas estratégias para o turismo e a sua relação com a comunidade acabam por ser exemplares e elementos fundamentais para se entender a implementação da actividade turística em Sesimbra, ao mesmo tempo que disponibilizam elementos concretos para se entender as múltiplas dimensões sociais do lazer e o universo simbólico em que se encontram ancoradas as suas actividades, associadas ao que, habitualmente, designamos como a tipologia do turismo de sol e mar.

### **5.06 As tragédias costeiras: O mar possuído e o mar plácido**

O emergente idílio entre a praia de banhos e o despontar da hotelaria tinha sido brutalmente interrompido pelo grande ciclone de 15 de Fevereiro de 1941. À penúria crónica

---

<sup>129</sup> Fonte: *TeleCulinária* Especial de 30 de Maio de 1990, 305.

da existência da comunidade marítima e ao racionamento imposto pelo Estado Novo na conjuntura da Guerra Civil de Espanha (1936-39) e da Segunda Guerra Mundial (1939-45), veio juntar-se a maior calamidade natural de que há memória em Sesimbra. Este fenómeno meteorológico raro em Portugal, e que afectou outras zonas do país e da Península Ibérica, atingiu com grande violência toda a faixa litoral continental, que acabou por sofrer graves danos materiais e humanos. “Em Sesimbra, a experiência dos velhos homens do mar ajudou a prever a grande tempestade na véspera, o que fez com que muitos comesçassem a puxar as embarcações para zonas mais resguardadas, como a Rua Jorge Nunes ou o Largo do Município. Outros, num acto de desespero afundaram-nas, na esperança de as poderem recuperar após o temporal. Em ambos os casos, o mar foi mais forte e ao todo destruiu 309 barcos, um rude golpe para a frota da pequena vila piscatória” (Marques, 2011: 8). A área ribeirinha foi severamente esventrada pelas águas revoltas. “Toda a zona próxima do mar encontrava-se totalmente cheia de barcos. Praticamente não existe espaço para se passar. Encostados uns aos outros, parecem temer o mar enfurecido” (Lopes, 1985: 46).

A muralha e a recentemente concluída *Esplanada do Atlântico* foram obliteradas, apenas sobejando pedras soltas e uma enxurrada de lama e madeira que transfigurou os largos de Bombaldes e da Marinha. As vagas, “autênticas serras de água” de acordo com os testemunhos recolhidos no início dos anos 80 por António Manuel Lopes (Garrucho), arrebataram toda a areia da base da Fortaleza de Santiago, deixando visíveis as estacas de madeira em que assenta toda a construção e onde agora cabia um homem em pé. Algumas casas em madeira e tabique foram rachadas ao meio, a estrutura metálica dos armazéns ficou amarrotada e retorcida como se fosse uma armação de plástico, os estaleiros vizinhos foram destruídos, as lojas de companhia inundadas com os seus pertences arrebatados pelo mar e muitas embarcações que se encontravam varadas em terra foram empurradas pelas ruas acima, como se o mundo se tivesse invertido, e alguns destes barcos arrastados pela fúria das águas chegaram a colidir contra o primeiro andar da *Sociedade Musical de Sesimbra*.

Para além da incomensurável altura das ondas, o vento seria de uma velocidade extrema, que originaria a destruição de um grande número de embarcações, largando na miséria os pequenos pescadores que viviam da labuta nos seus pequenos barcos (...) Seria necessária a fabricação de barcos em série pois a vila não se poderia manter sem barcos e sem faina, paralisação que seria prejudicial para os sesimbrenses mas, também, à população de Lisboa, que constituía a principal consumidora do peixe pescado naquele porto (Almeida, 2015: 153-154).

O primitivo molhe do porto de abrigo, construído na década de 20, foi engolido pelas águas e as embarcações aí acostadas, desfeitas umas contra as outras, foram arrebanhadas pela tormenta, areal acima, até à base da falésia. “No meio de todo este drama, ficou para a história um safio de 14 quilos encontrado na Taberna do Casimiro, no Largo de Bombaldes” (Marques, 2011: 9), onde mais tarde se estabeleceu a *Marisqueira Tony* e onde actualmente se encontra a *Casa da Praça*. No contexto desta catástrofe, o pitoresco dos barcos varados na praia e ao longo da marginal revelava, afinal, a urgência na construção, por um lado, de uma sólida muralha sob a marginal com as famosas rampas, ou sapatas na gíria local, em pedra que permitiam às barcas fazer a ligação entre marginal e o mar, e por outro lado, um moderno porto de abrigo dotado de um sólido quebra-mar onde a frota de Sesimbra se pudesse proteger contra as intempéries marítimas ao mesmo tempo que se garantia o recolhimento proporcionado pela sua baía natural.

Ao mesmo tempo, a periódica escassez de pescado no Mar de Sesimbra, com o conseqüente deslocamento de algumas unidades da indústria conserveira local para o norte do país e o racionamento de bens essenciais como o combustível e outras matérias primas indispensáveis a esta actividade, acabou por não permitir a completa recuperação do tecido industrial local, apesar dos “efeitos benéficos e da crescente procura” durante o período do conflito mundial, e, em 1945, apenas duas fábricas mantinham a sua actividade nesta vila. A simultaneidade entre o declínio da indústria conserveira em Sesimbra e a emergência de uma estratégia organizada para o turismo desta região não é uma coincidência, antes um ajustamento económico dos recursos marinhos num espaço crescentemente liberto da presença industrial no seu centro urbano, dos seus odores melífluos e nauseabundos, e manifestamente disponível, através da determinação das suas elites, para acolher os novos investimentos turísticos e os forasteiros provenientes das classes ociosas nos seus períodos de lazer.

Curiosamente, a ainda mais antiga tragédia marítima do naufrágio da fragata espanhola Numância, na baía de Sesimbra a 17 de Dezembro de 1916, foi um momento pioneiro de uma “catarse colectiva” no sentido da sublime contemplação da tragédia. Afinal, não eram apenas as frágeis embarcações dos pescadores locais que sucumbiam à fúria do mar. Por entre os afazeres quotidianos das saídas para o mar, a chegada do peixe à praia, a sua venda em improvisadas bancas de madeira e do seu transporte terrestre às costas dos jericos, numerosos grupos de curiosos locais e forasteiros entusiasmavam-se com a mirada deste caco tecnológico, moderno destroço mecânico que se esboroou e foi sendo desmantelado ao longo dos anos, até que os remanescentes despojos da sua delapidada carcaça se afundaram, para

repousarem no fundo arenoso da baía, onde ainda se encontram, junto ao molhe de pedra, construído em frente ao *Hotel do Mar*. Daí que, na sequência deste naufrágio tenham sido registadas uma série de imagens fotográficas onde, para além dos habituais curiosos e de alguns banhistas, estão os vendedores locais de peixe.

### **5.07 A antiga cozinha da rua, do pátio e do terraço**

O mar, esse elemento irremediavelmente transcendente, parecia criar homens cuja valentia era constantemente superada como reflexo dessa heroica ascendência que no passado descortinou os quatro cantos do mundo e que são “tão emblematicamente personificadas na figura do nauta audaz, navegador, marinheiro, arrais, pescador, condutor dos destinos trágicos e heroicos da nação” (Nunes, 2013: 10). A sua teimosa e taciturna intrepidez apenas encontrava igual determinação na resiliência com que enfrentavam a iminência da tragédia, a sua crónica miséria e o distanciamento social a que, habitualmente, eram votados. Assim, os pescadores, de relevantes protagonistas sócio-económicos dentro das suas comunidades, foram, de modo ligeiro, convertidos em símbolos passadistas e nostálgicos, num claro processo de abstracção das suas aptidões, das suas vivências e da sua herança. Um retrato alegórico com a espessura de um selo dos correios ou de um bilhete-postal com o mar em pano de fundo, como elemento aglutinador entre as glórias pioneiras de outrora e o vagaroso despontar de uma nova economia multinacional, fragmentária, indefinível e, eventualmente, destrutiva daquilo que parece celebrar.

O mar é o elemento comum a toda a terra portuguesa, que naturalmente se destinou, desde século, a garantir a sua unidade, aproximando uns dos outros os elementos integrantes da nação (...) a nacionalidade que se nos revelava, ao primeiro exame, dissociada, pulverizada e perdida na vastidão dos mundos, surge agora no nosso espírito como que formando um todo único, com a sua contiguidade e afinidade alcançadas pelo mar, que, como grande estrada natural, não procura afastar e repelir as unidades territoriais, mas, muito ao contrário, desempenha junto delas uma acção atrativa e de aproximação (Pereira, 1932: 4).

Neste contexto, o turismo é rapidamente encarado como um mercado ideal para o folclore nacional, a partir da incessante calendarização de espectáculos, festivais, publicações e outros *eventos culturais*, essencialmente direccionados para o lazer e entretenimento. Em particular, as pequenas comunidades vêem-se, assim, resgatadas do marasmo e do isolamento duradouros. Os lugares são promovidos como um *bem turístico*, e gera-se a expectativa do retorno sob a forma, quer de melhoramentos públicos como estradas, piscinas municipais ou



bibliotecas e centros culturais, quer de investimentos privados em hotéis e outros equipamentos turísticos (Sousa, 2003). Os pressupostos higienistas de carácter eminentemente nacionalista em vigor a partir da implementação da *política do espírito* de Ferro e Salazar, se por um lado justificaram modernas intervenções urbanas radicais que vieram pôr em causa os elementos tradicionais de pequenos aglomerados e a legitimidade arquitectónica de muitos monumentos nacionais, por outro lado, vieram consagrar, através de um *discurso ruralista*, e da sua *estetização política*, a vida sadia do campo em oposição ao ambiente vicioso, absconso e citadino dos cafés e das inarráveis tabernas, responsáveis maiores pela desintegração da família tradicional e origem de desordens e perturbação social, actividades incompatíveis com a desejada “Sesimbra: buliçosa e alegre, com as suas casitas pequenas, lavadas pelo sol onde os homens encontram a paz e a harmonia, o sossego e o silêncio!”<sup>130</sup>.

Esta concepção do turismo colocava “o turista e o folclore num mesmo plano, o de produtores/decoradores e consumidores/decorativos na fachada da nação. Ao estado caberia a construção dos cenários onde os primeiros produzissem uma autenticidade vigiada para o consumo controlado dos segundos. Mas os acontecimentos viriam a revelar uma outra realidade (...) A escolha de um típico produto de massas, o de sol e praia, colocou o folclore e o património regional num papel subsidiário da experiência balnear (...) Na indústria turística os destinos constroem-se como resposta às expectativas das experiências desejadas pelo turista, dando-lhe representações que correspondam à sua necessidade. Os destinos turísticos são lugares/mitos, onde se fabrica o ‘autêntico’ turístico, uma mediação feita de representações globalizadas” (Sousa, 2003: 510).

Neste contexto, as povoações piscatórias eram os espaços urbanos que ostentavam maiores entraves a esta persecução de um cenário idealizado onde a indústria turística pudesse prosperar, dada a grande promiscuidade social bem patente na barafunda, e aparente desordem, de actividades que ocupavam o espaço público. Havia sempre uma grande profusão de remos, padiolas, selhas, boias e estrados encostados contra as paredes exteriores das lojas de companhia, enquanto nos largos adjacentes se erguiam armações construídas toscamente com varas altas, colocadas horizontalmente sobre outras varas bifurcadas ou forquilhas verticais de madeira que serviam como estendal ou varal, onde se secavam ao sol as redes, aparelhos, roldanas, cordame enrolado, lonas, botas, oleados e uma miscelânea de roupa de trabalho. Os homens costumavam sentar-se nas travessas das barcas varadas ou num simples rolo de corda para uma conversa nos intervalos dos afazeres quotidianos.

---

<sup>130</sup> Projecto do filme “Conheça Portugal: Setúbal e o Seu Termo. Um Roteiro Turístico por Almada, Espichel, Sesimbra, Arrábida, Outão, Setúbal e Azeitão”, referido na carta com registo nº 1048/T3 de 10 de Agosto de 1948, emitida pela empresa de comunicação Publicine e dirigida Presidente da Câmara de Sesimbra. Fonte: Arquivo Municipal de Sesimbra.

Permanentemente, o quotidiano mistura-se com a matéria e a vida na rua. “O indivíduo, mais do que apreender o território, assimila-o e cria-o mediante práticas e crenças de natureza social. Relativamente a este aspecto, os processos psicológicos ficam subordinados aos modelos culturais transmitidos ou construídos: nele se combinam apropriação, poder e representação” (Roncayolo, 1986: 270). As selhas viradas ao contrário sobre o pavimento e dispostas em zigzag, os banquinhos de madeira tosca – em forma de U invertido com uma travessa diagonal a reforçar o apoio do dito ou com badanas verticais a reforçar a estabilidade do suporte que podemos designar como *pernas* dada a pequena abertura triangular escavada na sua base – ou os simples troncos de madeira cortados longitudinalmente pela metade, serviam todos para o mesmo efeito enquanto se consertavam as redes em meditativo silêncio. O marítimo, quando conta uma história, tem de interromper o que está a fazer, uma vez que, de modo a realçar os diferentes pormenores, utiliza profusamente os gestos das mãos e braços, o que não ajuda a despachar a tarefa no mais curto período de tempo.

Habitualmente, o peixe salgado e seco era pendurado em varais na praia. Um espaço ideal por ser soalheiro e aberto ao vento que impede o escrutínio da mosca. A gradual ocupação sazonal do areal pelos banhistas levou a que este pescado passasse a ficar suspenso perto da porta do domicílio ou da loja de companhia, num determinado ângulo de modo a facilitar a vigilância contra as investidas de famélicos transeuntes ou de forasteiros mais atrevidos, uma vez que aqui a presença crescente de turistas é associada ao surgimento e proliferação do vandalismo. “No passado a segurança estava directamente relacionada com o movimento – noite e dia – dos pescadores por toda a vila” (DP). As redes eram estendidas ao longo do areal da Praia da Califórnia, no terreiro do Largo de Bombaldes e na pavimentada *Esplanada do Atlântico*, ou derrubadas sobre o muro da marginal, lado a lado com as caixas de madeira vazias utilizadas na venda e transporte do pescado. Um cenário febril e confuso bem diferente da mais plácida rotina do mundo agrícola.

Com o despontar do turismo, os aparelhos da pesca, bóias, vertedouros, fateixas, âncoras, ganchos e arpões amontoados no areal tiveram de ser daí retirados, uma vez que se tornaram num perigo para a segurança dos banhistas, além de constantemente emanarem um cheiro fedorento, um bafo omnívoro, misto residual de decadência e peixe putrefacto, “um cheiro forte a lama, algas, lodo, sal, fumo, escória de carvão e refugo anónimo” (Fremor, 2020 [1977]: 42). Nesta paisagem urbana ribeirinha predominavam os altos armazéns, terreiros que serviam de estaleiros, edifícios das *lojas de companhia* com os seus pátios fronteiros e humildes habitações onde extensas famílias partilhavam espaços diminutos, providos de pouca luz natural e muito reduzida ventilação. O tempo era obrigatoriamente passado em

trânsito pelas ruas, lojas, areal e uma ou outra taberna. No entanto, a partir da crescente divulgação turística e do trabalho de diversos fotógrafos, em particular de Artur Pastor, toda esta “vivência quotidiana feita espectáculo” pela exposição dos locais “aos de fora”, converteu as correntes práticas do dia-a-dia em quadros exóticos, em que a ausência de alternativas, as disparidades sociais e rugosidades da existência se encontram cuidadosamente submersas ou são plasmadas em símbolos instantâneos e padronizados, a caminho de serem simples objectos museológicos propulsores de nostalgia. Históricos, mas silenciosos, pouco danosos, sem qualquer assomo no presente, como relata o *Diário Popular* por alturas da *Festa do Mar* de 1987:

Terra que vive do Mar e para o mar, ruas e ruelas enxameiam-se de pescadores preparando os aparelhos, fios estendidos pelo empedrado, enquanto nas lojas de companhia outros homens do mar, sentados em bancos, amanhã e ajustam as artes piscatórias que lhes dão de comer, num cenário autêntico, rico, vivencial, como se estivéssemos num museu etnográfico e onde não faltou sequer ver passar, boina na cabeça, andar gingão, o velho pescador trazendo na mão o peixe pendente na “cambada” do cordel que os une (Mendes, 1987: s/p).

De acordo com diversos relatos, as primeiras casas de pasto e restaurantes de Sesimbra moldaram em grande medida a identidade gastronómica da vila, o que parece que continua a acontecer na actualidade, mas de modos particularmente diversos. Antes da grande explosão turística, os petiscos como o marisco, os pastéis de bacalhau, os carapauzinhos fritos, as febras de porco, o polvo cozido e mais tarde as saladas começaram a marcar presença pelas tabernas. O peixe seco e salgado tinha pouco lugar nestes espaços públicos, sendo preferencialmente preservado e consumido em ambiente doméstico como preciosa reserva alimentar de inverno (MJB). Frequentemente, os pioneiros da restauração adoptavam um prato emblemático ou um particular tipo de serviço que assegurava uma generosa e constante frequência de clientes habituais, como era o exemplo da casa de comida do Mário Manão, especializada na caldeirada de Sesimbra, o restaurante *Âncora*, do José Fortunato, que nos anos 60 se orgulhava de apresentar o nobre imperador grelhado como o seu *plat de résistance*, o *Pavilhão Atlântico* junto à marginal, que, a partir do final dos anos 40, para além de petiscos e bolos, servia marisco aos veraneantes, então um recurso alimentar com baixa cotação comercial, ou a casa do António do Porto, em que o freguês levava consigo o peixe da lota para aí ser cozinhado e que, no final, apenas pagava o serviço de confecção, a bebida e o acompanhamento.

Naturalmente, as limitações tecnológicas e de habitabilidade e toda esta vivência feita no exterior condicionaram a preparação dos alimentos. Dada a intensa comunicação entre o espaço doméstico, público e de trabalho, “comia-se no poial da porta, no passeio, no quintal, na loja de companhia, a bordo da barca, com naturalidade, sem pressas nem aviso prévio”<sup>131</sup>, fritavam-se as lulas pequeninas, os *jaquinzinhos*, preparavam-se os *choquinhos guisados com molho à pé descalço* ou a caldeirada de um só peixe, muitas das vezes, simplesmente, acompanhados com pão e vinho. As refeições eram marcadas pelo imprevisto e frugalidade, uma multitude de práticas aparentemente simples e pelo máximo aproveitamento dos recursos nutricionais, uma situação bem diferente da actualidade.

Veja-se o caso da sardinha grelhada no carvão que, hoje em dia, tem uma forte presença como comida de verão, por todo o país, em particular na área litoral e que no passado, dada a sua abundância, era preparada, durante quase todo o ano, de modos bem diversos. Este pescado que ascendeu ao topo da hierarquia gastronómica nacional como síntese histórica e culinária da nossa identidade, como povo e como nação, era desde há muito tempo “o mais acessível, barato e farto alimento da nossa população, que a comia cozida, frita, panada, de escabeche ou de caldeirada e até escorchada”<sup>132</sup>, ou seja conservada em sal, estripada e sem cabeça, para ser comida no inverno quando era mais escassa” (Marques, 2015: 323). O hábito omnipresente de grelhar este peixe sobre o carvão, tal como a quase totalidade do restante pescado, é uma tendência recente, resultado, em grande parte, da implementação da restauração. Actualmente, a logística requerida para esta confecção, inclui a prévia ignição de madeira ou carvão seguida da paciente e demorada transformação destes combustíveis em brasas controladas, apenas se justifica com a presença de um razoável número de comensais. Além dos problemas relacionados com a necessária ventilação de um grelhador alimentado a carvão, instalado numa cozinha em espaço fechado, e da indispensável experiência e habilidade do responsável por esta operação, esta técnica de confecção, tal como refere Elizabeth David no seu livro *French Provincial Cooking*, “exige que o assador esteja simultaneamente atento ao peixe e ao fogo, ao contrário do que acontece com as fontes de gás ou electricidade de fácil regulação e com uma intensidade constante em que o alimento cozinhado é a sua exclusiva preocupação (...) Cuidar das brasas num grelhador é tanto uma arte como é cozinhar sobre elas. Em vez de deliciosamente perfumado com um elusivo aroma

---

<sup>131</sup> Fonte: Artigo “Feijão com Arroz em Tacho de Barro” de António Cagica Rapaz, apresentado a 18 de Fevereiro de 2011, disponível em *boanoitemestre.blogspot.com* e originalmente publicado em *Sesimbra Eventos*, 13, de Junho/Julho de 2001.

<sup>132</sup> *Escorchar*: “tirar as vísceras e a cabeça à sardinha, antes de a salgar, também se usa *escochar*. A antiga cozinha sesimbrense tinha um prato chamado sardinhas escorchadas” (Pitôrra, 2001: 94).

de fumo no final da confecção, os inexperientes nesta arte, irão deparar-se com o peixe parcialmente reduzido a cinza e parcialmente cru, abominavelmente impregnado com o sabor de gordura e cartilagem queimada” (David, 1999 [1960]: 380). Este é um ponto importante a considerar, tal como a influência da arquitectura e do design contemporâneo dos espaços domésticos nos hábitos culinários. As áreas comuns entre cozinha e sala de refeições (*open space*) onde tudo deve fluir (*flows*) e a escassez de terraços, varandas e pátios comuns, combinados com horários de trabalho e transportes mais alargados, têm afastado as novas gerações de certas preparações culinárias que requerem tempo de preparação e ar livre para o escape de fumo e dos cheiros fortes, insinuantes e persistentes.

Em Sesimbra e seus arredores, é frequente esta situação ser colmatada com as visitas regulares ao domicílio dos progenitores, onde um espaço na rua, um pátio ou um terraço permitem a activação do churrasco, que de outra forma apenas pode ser saboreado em estabelecimentos de restauração. Quer nos arredores residenciais, onde existam ruas tranquilas quase só pedonais, quer em alguns arruamentos da vila, um elemento do agregado familiar ainda faz uso do tradicional fogareiro na via pública. Abrigado do vento, a ignição do carvão faz-se com o auxílio de um pedaço de jornal amarrotado, petróleo ou acendalhas. Após a confecção dos alimentos, as brasas são deixadas a morrer, lentamente. É frequente deixar-se as cabeças dos peixes de alguma dimensão sobre o carvão remanescente no fogareiro. Dizem-me que as cabeças ressequidas ajudam a extinção das brasas e impedem o reavivamento do fogo.

“O combustível ideal para assar peixe sobre brasas é a lenha. O castanheiro, o zimbro e a azinheira gozam de fama secular para tal fim; devem excluir-se os arbustos resinosos que poderiam dar um sabor acre ao peixe. A lenha deve estar bem seca para que não faça fumo e se deixe consumir até formar brasas incandescentes. Podem pôr-se nas brasas raminhos de orégão ou tomilho que aromatizam o peixe” (Cardona, 1976: 18). Daí que, em ambiente doméstico e se exceptuarmos a corrente utilização dos grelhadores eléctricos em áreas descobertas, continua a ser maioritariamente uma refeição extraordinária, legitimada pela presença de toda a família ou de um grupo de amigos à volta da mesa.

Após a implementação da democracia e o grande melhoramento das condições de vida da generalidade da população, a nova abundância levou à criação de uma nova denominação para estas festividades prandiais ao ar livre: a *sardinhada*. Ao substituir as frugais práticas culinárias do passado, este novo ambiente de alegria e folgado associado à forte emanção odorífera do braseiro possui um fortíssimo valor simbólico na gastronomia portuguesa, uma vez que, simultaneamente, se celebra a chegada do bom tempo com os dias longos e

soalheiros, a possibilidade de se partilhar os alimentos frescos ao ar livre com um maior número de pessoas do que é habitual, a transmutação, através do fogo, da gordura em fumo, confirmando-se, assim, a elevada qualidade e grau de frescura do pescado e o reconhecimento e partilha da graça e dádiva da abundância.

Em Portugal, devido a particulares razões históricas, sociais e nutricionais, a sardinha apresenta-se e é considerada, simultaneamente, o padrão mais elevado de frescura, da boa gordura e da abundância, tudo isto aliado ao seu valor simbólico por no passado o prato de sopa e uma sardinha – ou meia sardinha – no pão terem matado a fome a muita gente. Esta é uma das imagens que marcam a identidade culinária de Portugal a partir de um tempo pouco remoto de subdesenvolvimento, atraso e penúria generalizada. Actualmente, as grandes sardinhas são o grande exorcismo desses tempos, ainda vistos por alguns com carinho serôdio e repisada nostalgia, mas a que ninguém quer regressar.

Esta multifacetada expressão gastronómica encerra em si o regresso periódico à relação primordial do ser humano com o fogo, esse elemento chave da cultura “identificado pelos gregos no mito de Prometeu, que trouxe a fundição, tecnologia e culinária de modo a aliviar a vulnerabilidade humana face à natureza e aos seus elementos” (Wilkins, 2018: 226), e que através do seu domínio e emprego, converte o recurso alimentar em cultura (Lévi-Strauss, 1965; Crowther, 2013; Montanari, 2004) num ambiente de intensa socialização em que o comensalismo se revela como “o maior promotor da solidariedade, da comunidade; a comunhão de irmãos [que] estabelece e consolida os laços comuns” (Goody: 1998 [1982]: 13), num ambiente comunitário de partilha de afectos, compromissos e memórias.

### **5.08 O pitoresco e o espectáculo do lazer**

De acordo com o trabalho desenvolvido por Hernâni Bernardo, para a sua monografia de Sesimbra, “os bairros piscatórios das terras do litoral são os que dão ao turista a maior prova de inópia e desconforto, demonstrando claramente a vida confrangedora que levam os seus habitantes: pardieiros miseráveis, roupas coçadas, vielas arruinadas... E isso tanto se verifica em Sesimbra, como em Peniche, na Nazaré ou em Olhão. No norte ou no sul, no Minho ou no Algarve, na Beira ou no Douro, a situação é a mesma” (Bernardo, 1941: 218). Com o objectivo de disciplinar a irreverente e anárquica comunidade piscatória, ao mesmo tempo que esta era concentrada em áreas afastadas do centro histórico e deste modo implementar o recolhimento e a compostura das suas práticas domésticas e profissionais, de acordo com a habitual “lógica paternalista capaz de prevenir a desconfiança e a agitação indómitas das

gentes do mar” (Garrido, 2001b: 852), os planos de urbanização, iniciados nesta época e dedicados á construção dos *Bairros dos Pescadores*, são a materialização dos referidos pressupostos higienistas, não tanto como uma solução para um grave problema de desigualdade social mas como um paliativo estético e funcional para as paisagens urbanas em vias de sofrerem uma considerável transformação social e económica como reacção ao crescente apelo da implementação do turismo. Neste contexto, e na esteira dos estudos de cariz doutrinário desenvolvidos por Raúl Lino para os vários tipos de “Casas Portuguesas”, de carácter patriótico, onde aparentemente se procura salvaguardar algumas singularidades regionalistas, encontramos um evidente paralelo, pela demanda da tipificação e harmonização da arquitectura portuguesa (Lobo, 2012), com o concurso e campanha de âmbito nacional do “Hotel Modelo”, amplamente divulgada a partir de 1933 por Leitão de Barros, tendo em mente a “difusão de princípios de cultura turística”<sup>133</sup>, conjugada com a necessária implementação de alojamentos de qualidade como elemento fundamental de atracção turística.

Tal como já anteriormente fizemos alusão, a plena fruição das actividades turísticas e consequente satisfação da sua clientela encontra-se indiscutivelmente na dependência da tranquilidade e segurança social do meio envolvente onde se desenvolvem as suas actividades. Desde o início do século XX, e com maior persistência a partir da implementação da ditadura do Estado Novo, que eram solicitadas às autoridades competentes as devidas medidas repressivas contra o desassossego provocado pelo alcoolismo ou a mendicidade na via pública, especialmente nas paragens mais frequentadas pelos visitantes estrangeiros que tanto deparavam com tabernas, lojas de frutas ou pequenos bazares apinhados de “borrachões a discutir à porta com mulheres e crianças sujas a estender uma visão de miséria aos olhos do viajante” como também “com o espectáculo degradante e humilhante da mendicidade que as autoridades locais não conseguiram extinguir porque não lhe deram ainda, dentro de si próprias, a devida importância” (Maio, 1917: 166). Apesar dos alertas abnegados, e dada a persistente situação de penúria e miséria que se vivia em Portugal, estas paragens eminentemente turísticas e frequentadas por estrangeiros continuavam a ser “povoadas de gente rude e incivilizada”, o que era visto como um aspecto muito negativo para a propaganda do país e para a imagem do turismo (Lousada e Henriques, 2010). No caso dos pescadores, esta aspereza e frugalidade foram graciosamente convertidos em símbolos da nossa ancestral identidade nacional, como uma “reserva moral dos mais fecundos e genuínos valores da tradição nacional: ‘a grande família do mar’” (Garrido, 2001b: 853). A sua proverbial e

---

<sup>133</sup> Fonte: “O Nosso Jornal e o Turismo. Uma Grande Iniciativa: A Exposição do Hotel Modelo”, *Notícias Ilustrado*, Lisboa, 2.ª Série, N.º 267, 23 de Julho 1933, 9, citado por Lobo, 2012: 429.

indomável anarquia de modos e costumes, a exclusão social das comunidades piscatórias e a sua condição marcada pela marginalização foram incorporadas por um discurso oficial que passava a celebrar a sua inquebrantável vontade e crença nos valores absolutos da raça, pátria e deus<sup>134</sup>. O intratável pescador era afinal o descendente directo desses aventureiros fenícios e heróis de quinhentos que garantiam a manutenção da gloriosa reserva etnográfica da nossa história. Escassamente escutados, convenientemente embrulhados no identificativo, reconhecível e uniformizado *traje do pescador*, estas comunidades pareciam oferecer a devida autenticidade de um cenário idealizado no contexto da actividade turística.

O turismo, sabe-se, é hoje uma das melhores fontes de rendimento das regiões favorecidas pela natureza (...) Quási todos os países do globo, sobretudo quando lhes escasseiam as riquezas industriais e agrícolas, procuram nas correntes humanas atraídas pela graça da paisagem e do folclore um aumento de benefícios (...) Ora Sesimbra, como alguém disse, não “tem catedrais que a liguem à arte dos nossos antepassados, nem monumentos de pórticos góticos e flechas a desafiar o céu, mas tem na natureza o seu valor turístico”. De facto, não somente possui algumas obras dignas de interesse pela história e antiguidade, como ainda os arredores constituem um magnífico chamariz dos visitantes estrangeiros (...) o concelho de Sesimbra, enquadrado na admirável região arrabidense – a *região dos três castelos* como agora lhe chamam – tem condições excelentes para esta indústria e não as deve desprezar, hoje que os próprios Estados se servem delas como de um valioso instrumento de prestígio (...) haja em vista os saborosos frutos que podem colher-se com o progresso das necessidades advindas do turismo: a alimentação, os transportes, e outras indústrias subsidiárias (Bernardo, 1941: 287-288 e 293).

Com os seus devidos constrangimentos e potencialidades bem assinalados, o conceito da estratégia para o turismo em Sesimbra encontrava a sua matriz num conceito regionalista, em que, “a partir da busca imoderada da harmonia, utiliza-se um modernismo estilizado para a reapropriação de uma certa ruralidade. Acaba-se, portanto, por modelar o objecto desenhado consoante a imagem ideologicamente desejada e que pretende integrá-lo numa paisagem única” (Santos, 2008: 65). Uma paisagem costeira, antes deserta e inóspita, e que a partir de agora se encontra disponível para a implementação de um exemplo modelar da encenação turística que se iniciou com as tendas e os toldos de verão rigorosamente alinhados ao longo da praia. “O litoral, principal cenário da construção de um ‘tempo de férias’, será o território de eleição para a experimentação de outras formas de produção turística, em que urbanistas e

---

<sup>134</sup> Os ecos desta vontade chegaram a lugares tão distantes do mar quanto é possível no território nacional. Nas maciças paredes interiores da capela do Forte da Nossa Senhora da Graça em Elvas, encontramos inscritas, bem ao alto, as *motivadoras sentenças* dirigidas aos militares aí estacionados: “Somos um povo marítimo por vocação e necessidade. Foi no mar que ganhámos as virtudes duma raça de senhores” ou “Não há conquistas ou ambições a satisfazer, mas há o grande dever de conservar o que nos resta da herança do mar”. Estas referências à histórica vocação marítima foram ali registadas no ano de 1959.



arquitectos se aliam aos grandes investimentos privados, nacionais e (...) internacionais, para criar as novas paisagens do ócio” (Lobo, 2014, 34), e cuja definição e principais características têm sido periodicamente actualizadas de acordo com o seu lastro primordial, tendo o consumo como parte central e absolutamente essencial do sistema turístico associado à intangibilidade do sol e do mar, e cuja materialização configura, necessariamente, o alojamento, a exibição do corpo e a gastronomia. Esta última dimensão converteu-se no ingrediente ideal que transformou a prática de “comer fora” numa proeminente e requintada exibição de consumo.

Até à instalação do novo porto de abrigo nos anos 70, a varação das barcas continuava a ser feita à força de braços por longas fileiras duplas de homens descalços, a maior parte com as calças enroladas até abaixo do joelho ou de trusses<sup>135</sup>, que arrastavam as embarcações rampa acima até à segurança do nível superior da marginal onde eram imobilizados com o auxílio de calços improvisados com cepos ou velhas caixas de madeira.

Em Sesimbra, diferentemente do que acontecia com as poveiras ou as ovarinas, por exemplo, o papel social da mulher foi sempre muito resguardado ou ocultado, acabando por ter pouca visibilidade para o exterior, sem correspondência com o que se passava no ambiente doméstico. Sujeitas ao crónico desemprego, à imposta reserva e à instabilidade e à extrema dureza do trabalho fabril, a intensa cabotagem de outrora com a presença e estadia rotineira, até há poucas décadas, de marítimos, oriundos das mais variadas paragens, faziam delas alvo da cobiça, daí que para os locais, era “necessário que as mulheres fossem protegidas”, a uma distância de segurança “dos outros homens”. Ainda hoje, a percentagem de mulheres presentes nas bancas de peixe no mercado municipal é a mais baixa que pude observar no decurso deste trabalho. De acordo com o hábito local, é aos homens que se permite a exposição e são eles que devem tratar do peixe em público.

Quanto às mulheres, ao contrário do que acontecia noutras zonas do país, não iam para a praia, ajudar os homens. Não participavam nas fainas do mar. Também nunca tiveram traje típico. Quando trabalhavam fora de casa, era numa das várias fábricas de conservas que existiam na vila (hoje já desaparecidas), respondendo ao chamar das sirenes. Outras trabalhavam a dias em casas particulares ou em estabelecimentos. Em casa, tinham diversas ocupações: costuravam – muitas para fora: as chamadas modistas – limpavam roupa, confeccionavam chinelas, mantas e tapetes, aproveitando retalhos de tecido,

---

<sup>135</sup> O *Grande Dicionário da Língua Portuguesa* da Porto Editora regista o galicismo *trousses* ou calções, como origem para o aportuguesamento *trusses*, com o significado de cuecas ou calções interiores para homem confeccionados com algodão. Fonte: <https://ciberduvidas.iscte-iul.pt> [consultado em 10/01/2020]. Era muito comum o pescador possuir unicamente um par de calças para o trabalho e quando estas não se encontravam disponíveis trabalhava com a roupa interior que trazia vestida.

autênticas peças de artesanato, pouco apreciadas na época. Por outro lado, geriam o que vinha do mar e da terra (Runa e Rodrigues, 2001: 70).

Numa primeira fase e particularmente aos fins de semana, devido ao crescente fluxo turístico com as intermináveis filas de autocarros de turismo parqueados por toda a extensão da marginal, as embarcações de pesca passaram a ser deixadas no areal, compactamente encostadas umas nas outras. Ao Largo da Marinha ia ver-se os excursionistas e “outras máquinas” que começam a fazer o seu aparecimento, em particular aos fins-de-semana. E assim, nos feriados soalheiros, quer fosse verão ou inverno, implementou-se o passeio em família pela marginal *Mar e Sol*, para ver e ser visto. Como elemento urbano, é de salientar que o passeio marítimo não é apenas mais uma rua de uma cidade, visto que é a via da povoação onde se vai implementar e desenvolver a fachada apoiada pelo comércio e voltada para o oceano, um elemento lúdico ao serviço da contemplação do mar e da própria cidade, sendo que, no caso das comunidades ribeirinhas convertidas em atracções turísticas, acaba por ser a mais representativa e simbólica do seu tecido urbano (Trapero, 1988). Trata-se do moderno e encenado espaço terrestre que o *progresso* abriu para o mar, criando, simultaneamente, uma contemplativa panorâmica, um pórtico para o incomensurável e indefinível mundo marinho e uma intransponível parede sobre a nossa percepção do mar e das suas múltiplas dimensões.

A partir daqui, não se vai molhar os pés na água do mar, pois só os muito pobres e os pobres dos pescadores andam descalços. Fazer-se de turista enquanto se desfruta do panorama e se encontra os conhecidos é um novo símbolo de distinção social. Demonstrava que se dispunha de tempo livre, ao contrário dos homens do mar, que pareciam andar sempre atarefados com alguma coisa. Na época do bom tempo, mesmo com as fiadas de tendas e toldos erguidos na praia, a baía encontrava-se salpicada de embarcações do mais variado tipo e envergadura. Alguns pescadores eram contratados para os banhistas darem um passeio nas aiolas que saíam à força de remos para uma volta pela baía. Por vezes, no meio deste aparato banhar dava-se a chegada do peixe à lota na praia. Ao “trabalho como espectáculo” (Nunes, 2003), e uma vez que os turistas não são participantes e o turismo é em grande parte um desporto para espectadores (Hannerz, 1990), adicionou-se o “espectáculo contemplativo do lazer” (Corbin, 1989) e, posteriormente, “a lógica de uma sociedade-espectáculo, profusamente recheada de competições, de campeonatos e de campeões, onde cada um de nós poderá ascender ao pódio e à suprema visibilidade e, onde, se desenvolve e se consolida uma visão autopromotora e autocentrada da vida e das relações sociais” (Baptista, 2005: 91). A frente marinha, inequivocamente um espaço ocupado pela actividade piscatória, foi sendo

convertida num passeio, num panorama fabricado. Eminentemente cinematográfico, este novo programa possibilitava o prazer e o proveito de dois mundos sem se abandonar a segurança terrena. As estradas com as suas rectas panorâmicas sobre vales extensos, cordilheiras primordiais ou aiosas baías e o traçado em curvas repletas de bermas largas com recantos harmoniosos e acolhedores passam a ser referidas nos guias como aiosos trechos, frescos recantos ou imperdíveis miradouros, acentuando a relevância do automóvel no deleite de “ver as vistas” e como *prática fundamental da viagem*. Assim, a imprecisa linha da costa, com os seus desarmoniosos armazéns, improvisadas bancas de trabalho e os interiores caliginosos das lojas de companhia que constantemente regurgitavam homens, crianças, indecifráveis odores e burburinhos, e aprestos marítimos para o areal, foi alargada e nivelada, para dar lugar ao fluxo paralelo do trânsito de veículos e pessoas pela marginal.

Em vez de se estar directamente virado para o “pocinho de ouro”, o contacto com o mar passou a poder fazer-se “ao longo” da marginal e até as rampas, que galgavam perpendicularmente o areal, foram suprimidas ou refeitas adossadas ao logo da muralha, de modo a proporcionar mais área livre no areal para os veraneantes, ao mesmo tempo que, a partir do sucesso do hotel *Espadarte* nos anos 60, se deu a definitiva implantação da esplanada protegida por garridos e publicitários guarda-sóis no espaço público à beira-mar. Dado o aumento significativo de banhistas e crescente falta de espaço na praia do Ouro, a praia da Califórnia passou a ser, igualmente, ocupada pelas tendas e toldos, tendo as embarcações e outro equipamento dos pescadores sido, gradualmente, empurrados até à base da muralha ou da arriba.

### **5.09 A venda ambulante no areal e o exotismo na memória do paladar**

Neste novo e vibrante contexto de veraneio, emergiu a venda ambulante de produtos alimentares nas praias e outros espaços de lazer balnear. Entre o final dos anos 60 e a década de 70 do século XX, as praias de Sesimbra eram diariamente percorridas a pé pelo Zé Tucha, que irrepreensível na sua camisa branca de meia manga, ou até com a indumentária completa que replicava o fardamento de verão da marinha portuguesa incluindo o boné masculino com pala de vinil, carregava consigo uma mala e um cesto de vime, a partir dos quais vendia batatas fritas, pinhoadas, malacuecos<sup>136</sup>, fatias de bolo encharcadas com calda de reбуçado e

---

<sup>136</sup> Os *malacuecos* eram doces fritos, redondos e achados, semelhantes, na forma, a uma azevia (peixe) daí que, localmente, tenham igualmente assumido esta designação e que sejam considerados como predecessores das populares e ambulantes *farturas*. As *tamarinas* são doces feitos com açúcar, ovos, farinha e fermento *Royal*.

polvilhadas com coco ralado, línguas da sogra, tamarinas<sup>137</sup> e os célebres matações (AM e JA). Os matações eram rebuçados para a tosse feitos com mel e alteia (malvaísc), uma planta medicinal, presente em terrenos férteis ou pantanosos e nas margens de lagos e cursos de água, com propriedades expectorantes, calmantes e anti-inflamatórias. A venda destes rebuçados medicinais apoiava-se no popular estribilho criado e entoado pelo próprio vendedor: “Quem tem tosse? Tussa! E coma rebuçados do Zé Tucha”. Na definição de Richards (2002), trata-se dos “alimentos de conforto” da infância que se tornam o refúgio do casulo adulto. A partir desta nova venda ambulante, diferentes produtos culinários locais chegaram ao grande público balnear. No caso supracitado, que não era único, a qualidade e legitimidade dos produtos alimentares eram confirmadas pela autoridade do uniforme marítimo. Também o espaço da beira-mar se tornou num palco fértil em representações que direcionam a nossa percepção entre o que é autêntico e fiável e o que não é familiar e desencadeia a estranheza. Estes modernos mercadores de Verão constituíram-se como personagens fundamentais neste ambiente paisagístico e sensorial e assumem um papel decisivo nas memórias e nos discursos de uma praia familiar.

Oriundos, na maior parte dos casos, da camada piscatória, “os banheiros e vendedores são aqueles para quem as alterações sazonais têm um papel decisivo na forma como auferem os seus rendimentos e gerem as suas actividades” (Jerónimo, 2003: 165). Até recentemente e durante muitos anos, estas preparações culinárias caseiras confeccionadas no domicílio do vendedor, como neste caso, ou por alguém da vizinhança, sustentavam a sua própria “autenticidade”. Eram produtos locais, preparados localmente por pessoas da comunidade ou das suas imediações e, assim, o transcendente *terroir* encontrava-se assegurado, sublinhando-se o facto de que a memória das férias e dos períodos estivais na praia se encontra intimamente ligada às experiências culinárias longe de casa, em ambientes distintos do domicílio (Beriss e Sutton, 2007). Neste contexto, a suposta autenticidade destes produtos funciona como uma rede de descanso ou um abrigo tranquilo onde se apoiam as recordações dos *bons momentos* passados com a família e amigos sob o embalo do *dolce fare niente*.

---

Após a sua confecção, abrem-se ao meio, como acontece com as *Bolas de Berlim*, e são recheados no interior com um creme à base de leite, farinha *Maizena*, açúcar, gemas de ovo, e uma casquinha de limão.

<sup>137</sup> Dada a sua assídua presença na praia ao longo dos anos, muitos sesimbrenses e veraneantes habituais estavam convencidos de que o famoso Zé Tucha seria o autor deste doce que, afinal, parece ter sido criado, na vila de Sesimbra, no início da década de 40, por Angeolila Pinto. Ainda que, e de acordo com o jornal *O Sesimbrense*, não sendo originária de Sesimbra e não entendendo a ideia de que as tamarinas pudessem ser consideradas como um doce tradicional local, pois “não conhecia coqueiros em Sesimbra”, Carolina Roque, proprietária de um café na Almoinha, consciente de que “bastam 30 anos de antiguidade para que um produto possa ser classificado como tradicional”, fez em 2002, o registo oficial, não da receita ou do processo de fabrico, mas da designação “Tamarinas de Sesimbra - Doçaria Regional de Sesimbra”. Fonte: Jornal *O Sesimbrense*, Ano LXXXVI, nº 1158 de 27 de janeiro 2012.

“Uma vez que, genericamente, se acredita que a autenticidade tem a sua origem no passado e nas sociedades ‘mais primitivas’, o turismo aproveita esta oportunidade de ouro para produzir, construir e assim satisfazer a necessidade de estarmos em contacto com esta autenticidade quando viajamos em períodos de lazer” (Holden, 2005: 142). No entanto, quando os indivíduos ou as instituições, sejam elas governos, municípios, confrarias e outras associações, tentam, de várias maneiras, preservar os métodos tradicionais de culinária de uma região, a deslocação de trabalhadores, as migrações, a actividade turística, o apelo da modernidade e o desejo de adoptar novas práticas e de as adaptar a um *gosto familiar* desafiam a autenticidade todos os dias, resultando numa categoria imprecisa (De Fina, 2006), que balança e chocalha como um veículo a deslocar-se por um caminho irregular e pedregoso.

Neste ponto, é importante relembrar que o conceito de autenticidade emergiu como uma problemática nuclear que tem sido abordada recorrentemente desde os trabalhos pioneiros sobre o turismo e os consequentes debates sobre o mesmo tema. No caso de Daniel Boorstin (1961), o consumo turístico caracteriza-se essencialmente pela construção de pseudo-eventos, reduzindo o papel do turista a consumidor de encenações, antecipando, como refere Graça Joaquim (2013), o fim da “verdadeira viagem” no sentido clássico do *Grand Tour*, onde a demanda e o consumo de “autenticidade objectiva” (MacCannell 1973; 1976) constituía a motivação central. No caso de Nunez (1963), este analisa a adaptação e a “aculturação” de um povoado dividido entre a encenação e a rejeição do/pelo “novo ambiente turístico”, e o consequente colapso da cooperação comunitária. Todavia, o processo de encenação desencadeado pela indústria turística e da restauração, “limitando o acesso dos turistas às regiões dos bastidores e operando nas regiões de fachada, numa clara alusão à perspectiva de Goffmann” (Joaquim, 2012: 3), converte esta pretendida imersão numa quase impossibilidade.

Em termos práticos e culinários, veja-se por exemplo, a adição do coco em diferentes confecções da borda d’água marítima como elemento eminentemente exótico e distintivo de outras paragens e de uma imagética cinematográfica e promocional do paraíso à beira do mar. Daí que, “a tradição e a autenticidade, ainda que culturalmente construídas, são percebidas como essenciais e desempenham um papel fundamental na constituição do objecto” (Parasecoli, 2005: 27), uma construção social que, frequentemente, utiliza “figuras históricas” para fornecer uma aura de originalidade em certos pratos ou receitas (Bendix, 1997), num ambiente em que a indústria do turismo está bem consciente desta demanda pela autenticidade (MacCannell, 1999 [1976]). No entanto, a autenticidade não é assim tão fácil de encontrar em destinos turísticos, seja porque ela não existe como tal, em espaços e comunidades em constante mutação, seja porque se acredita que a vida autêntica dos

habitantes locais intimidada e desencoraja a atenção e curiosidade dos turistas. Daí que a indústria do turismo se encontre empenhadamente envolvida na promoção da autenticidade, mas a partir da criação e produção de lugares e eventos que possam parecer autênticos e atraentes para os turistas (Avieli, 2013). A partir da análise no terreno da representação nos bastidores da actividade turística emergem de forma desconstruída os diferentes componentes desta autenticidade encenada e a relevante discussão sobre os diferentes níveis de criação e representação das “especificidades locais”.

No caso da comida vendida na praia, em termos gastronómicos, esta agradável ociosidade é, igualmente, marcada pela justaposição entre o doce e o salgado. Organicamente sujeito à salinidade do ambiente (água, maresia, vento, areia), o corpo, especificamente as papilas gustativas presentes na região superior da língua e no palato, são brutalmente despertadas pelo contraponto da sacarose. O açúcar activa vigorosamente as secreções salivares de modo a preencher o vazio deixado pela secura do sal, funcionando esta associação à laia de um recorrente aperitivo para outros manjares e outras guloseimas, mais substanciais. De notar que, em termos de paladar, esta combinação entre o doce e o salgado, convenientemente acrescentada de glutamato monossódico (GMS ou E-621), um intensificador de sabor, que tanto pode ter origem natural – como por exemplo, o japonês caldo *dashi* em que se utiliza finas lascas de atum seco combinadas com folhas de alga *kombu* e água quente – como ser processado artificialmente em laboratório, proporciona o *gosto umami* ou quinto gosto básico do paladar humano (além do ácido, amargo, doce e salgado), e é a chave do moderno sucesso da *fast food*, da comida instantânea e de várias cozinhas étnicas popularmente espalhadas por todo o mundo, como é o caso das cozinhas do extremo oriente (Albala, 2019).

Estas minúsculas substâncias abriram outras possibilidades, para além dos enlatados e congelados, dentro da possibilidade de conservar alimentos por muitas semanas como se fossem frescos. A partir de agora, os sabores não necessitavam de ser derivados de produtos naturais, como o açúcar e o sal, mas podiam ser totalmente sintetizados quimicamente em laboratório. De um modo absolutamente relevante, estas novas tecnologias promoveram o rápido desenvolvimento da produção dos designados ‘alimentos de conveniência’ e ‘alimentos rápidos’. Consequentemente, efectivou-se o surgimento de uma indústria de fast-food de orientação internacional com ramificações ao nível da distribuição, resultando em redes de supermercados e também de pastelarias e restaurantes de fast-food (Mennell *et al.*, 1992: 71-72).

Dada a dualidade da sua origem, existe uma grande controvérsia sobre os reais efeitos deste glutamato, mas parece comprovado que a sua presença pode contribuir para reduzir a

ingestão de sódio e diminuir o consumo geral de gordura, além de funcionar como estímulo do apetite para pacientes com diferentes problemas de saúde. No entanto, e de acordo com a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) e especialistas em nutrição, a sua aplicação e consumo excessivo representa um perigo para a saúde dos consumidores. Ainda que de natureza bem diversa, não podemos deixar de pensar na provisão e aproveitamento, entre outros, do caldo da caldeirada para subseqüentes preparações culinárias. A substância vital produto da mistura e cozedura de alimentos, de sabores marcados e aromáticos, que serve como essência nuclear de outras comidas, funcionando na perfeição como ilusão de sabores. O imediatismo da frescura substituído pela magia concentrada das substâncias criteriosamente filtradas e armazenadas, até serem novamente libertadas numa generosa transferência de sabores e fragrâncias.

### **5.10 A bolha turística e as fontes de identidade**

Actualmente, seja qual for a sua dimensão e tipologia (familiar, confraternização, excursionista, cruzeiro, evento ou profissional), os diferentes grupos organizados de turistas viajam dentro das suas “bolhas turísticas”, que se apresentam “como ‘ilhas’, pela ruptura espaço/temporal que operam, mas também pelas sociabilidades electivas que se instauram como fronteiras entre ‘nós’ e ‘eles’” (Amirou, 2007: 131), de acordo com a programação estruturada do tempo de lazer do seu pacote turístico, e não têm disponibilidade nem tempo para conhecer e apreender a cultura do seu destino. Daí que, além da percepção instantânea da “mirada turística” e dos olhares turísticos planeados por profissionais especializados, formulados por Urry (2002 [1990]), prevaleça o que Valene Smith (1989) designa como “etnocentrismo míope”, uma vez que, com raras excepções, o turista não tem acesso à existência local “antes ou depois da festa”, ao mesmo tempo que assume o seu restrito e encenado contacto com os locais como uma singular e verdadeira experiência no âmbito da sua viagem.

A indispensável vertente gastronómica possibilita esse encontro dentro de um espaço temporal dinâmico que pode ser mais ou menos dilatado consoante as expectativas e desempenhos próprios de cada grupo. No caso de Sesimbra, e dada a omnipresente e ancestral actividade piscatória, a herança e nostalgia são uma fonte abundante de sinais identitários, particularmente a partir do turismo, daí que a comida também se tenha tornado num importante elemento na busca de identidade. O facto de os alimentos actuarem como “símbolos de união” (Richards, 2004 [1932]) ou marcadores da identidade cultural é desde há

muito tempo referido nos trabalhos de antropologia, mostrando que as práticas de consumo de alimentos são indicadores, aparentemente inequívocos, da diferenciação cultural (Douglas 1991 [1966], Fischler, 1988; Mennell *et al.* 1992; James, 1996, Scholliers, 2001; Mennell, 2005; Parasecoli, 2005; Lakoff, 2006; Sobral, 2006, 2012 e 2016a; Ray, 2013; Ichijo e Ranta, 2015). Além de, em termos funcionais, a comida colmatar uma das nossas necessidades básicas, dada a complexidade cultural associada à produção, conserva, preparação e consumo dos alimentos, não é de surpreender que também seja um dos mais relevantes marcadores de identidade num mundo cada vez mais fragmentado, inconstante e turbulento, marcado pela ansiedade, em que os indivíduos procuram novas *fontes de identidade* que lhes permitam, simultaneamente, recuperar a sensação de segurança, autonomia e integridade (Nützenadel e Trentmann, 2008; Richards, 2002). A sua existência e o seu “modo de vida passam a ser resultado de um conjunto interdependente de sistemas sociais, económicos e tecnológicos que se estende nacional e internacionalmente, consumando a unificação da economia do planeta, mudando, apenas, as escalas das relações de dependência e dominação” (Vargas, 1998: 11-12). É neste contexto de distanciamento turístico que, mais do que qualquer outro serviço ou actividade comercial, a restauração local estabelece e estreita a ligação entre as duas partes, enquanto se vai adequando ao crescimento da procura, estabelecendo e renovando condições, normas, estratégias e astúcias muito próprias, reveladoras de um cauteloso e articulado jogo panorâmico de espelhos e neblina.

### **5.11 A corrosão do carácter urbano marítimo**

A ligação entre o arquitecto Conceição Silva e a vila de Sesimbra não termina com o projecto do *Hotel do Mar*. Tendo a mesma empresa construtora (ERG) como cliente, são projectados e construídos os *Apartamentos do Moinho* e a *Unidade Residencial Porto de Abrigo* (1965), ambos direccionados para o estilo de vida descontraído e informal que caracteriza os períodos de férias. Se o primeiro ainda toma como referência o próprio *Hotel do Mar*, dada a sua adaptação à topografia com uma idêntica disposição dos apartamentos e espaços de circulação, nos edificios do Porto de Abrigo salienta-se a verticalidade do conjunto, a aspereza dos materiais exteriores e as sólidas e descontraídas varandas em betão. No primeiro caso a abordagem arejada do conceito modernista do aldeamento, em que se procura “resgatar relações ancestrais de ocupação humana do território, recriando ambientes e traços do povoamento tradicional e recuperando elementos identitários da arquitectura local” (Lobo, 2014: 34), aqui materializados no antigo moinho recuperado, acaba por não se



cumprir, em virtude da alta concentração das habitações numa tipologia harmonizada mas estanque e intrincada de complexo alveolar.

No caso do Porto de Abrigo, trata-se de um conjunto de edifícios que celebram a sua própria topografia e como estão localizados a uma curta distância do *Hotel do Mar*, o contraste entre as duas abordagens é esmagador. Os blocos residenciais são impositivos na sua feérica e maciça presença, quando comparados com o trabalho anteriormente desenvolvido pelo mesmo arquitecto ou com a paisagem natural que os rodeia. Duas obras do mesmo autor que se parecem contradizer reciprocamente. As crescentes cedências conceptuais em relação aos interesses imobiliários, materializadas na exponencial ocupação do espaço e das vistas, vão acabar por marcar indelevelmente a *nova paisagem* de Sesimbra, tal como em muitos outros lugares da costa continental. “Desde que o cidadão descobriu Sesimbra como centro de atracção, a pequena terra converte-se anualmente, durante três meses, numa praia, nos últimos anos relativamente elegante, em cujo aspecto se diluem as suas mais vincadas características de povoação piscatória” (Cruz, 2009 [1966]: 76). Em poucas décadas, as encostas e falésias da Arrábida, sobranceiras a esta vila piscatória, serão substituídas pelas residências de veraneio e pelas torres abissais de betão com a quase totalidade do seu espaço desocupado durante grande parte do ano.

A “insólita perfeição” destes morros em betão armado e aldeamentos turísticos revela-nos uma população bem delimitada num espaço planeado e encenado para o usufruto “das vistas” e observância das devidas normas comportamentais, alheada de qualquer contacto com estranhos, cujas actividades podem ser facilmente quantificáveis, e onde as interacções com o ambiente envolvente são estabelecidas a partir de pontos de passagem claramente assinaláveis na paisagem urbanizada (Amirou, 2007). O mesmo acontece com os espaços públicos das redondezas que, afinal de contas, não são mais do que passagens até à praia. Ou dada a popularidade das piscinas partilhadas dos condomínios, nem a essa função se prestam. Muito perto do centro e com vista para toda a baía, num destes condomínios com um total de dezoito apartamentos, apenas dois agregados familiares ali residem em permanência. O regular alvoroço e rebuliço, resultado dos afazeres e da sociabilidade, deram lugar a uma ausência, um longo silêncio sepulcral, interrompido periodicamente pela chegada do tempo quente e dos privilegiados veraneantes que, na maior parte do tempo, permanecem ocultos pelos imponentes portões metálicos movidos a energia eléctrica e pelas altas e densas sebes cuidadosamente aparadas e uniformes.

## 5.12 Povoamento, sazonalidade, turismo e a praia dividida

Nas décadas seguintes após a conclusão do *Hotel do Mar*, ocorre a grande explosão da ocupação territorial decorrente da implementação do turismo e, em particular a partir dos anos 80, quando os chapéus de sol passaram a substituir as barraquinhas na praia e o generalizado pano cru é trocado por tecidos coloridos com lindos padrões de flores e insígnias de produtos comerciais, assiste-se, simultaneamente, ao crescimento urbano exponencial em “mancha de óleo” do modelo vocacionado para o turismo de massas<sup>138</sup>, com a intensa ocupação vertical da primeira linha de costa, em particular ao longo da encosta a nascente e na área para poente e a norte do *Hotel do Mar*. Com o objectivo de adaptar a existente malha urbana ao desenvolvimento do turismo balnear, desde cedo que as povoações ao longo do litoral se tornaram modelos de urbanização específicos onde se ostenta a prosperidade turística (Porter, 2001), no contexto dos planos de ordenamento das cidades e vilas costeiras. Esta abordagem vai estabelecer o padrão do crescimento turístico em Sesimbra, que levará à extrema concentração da oferta turística num espaço muito reduzido e à saturação desse espaço de atracção, enquanto que a área envolvente do concelho apenas é abrangida por uma ténue penetração da actividade turística. Além dos claros desequilíbrios urbanísticos, esta brutal separação entre a área litorânea e as terras do interior vem acentuar as históricas divergências e antagonismos entre o campo e o litoral e fomentar novas tensões neste espaço receptivo, tanto mais que, tal como acontece com os próprios pescadores, actualmente os trabalhadores das diferentes actividades turísticas na beira-mar de Sesimbra residem nas povoações do interior.

A relação entre visitantes e visitados apresenta graus de conflito que variam, também, em função da visão que a população local tem dos estrangeiros em decorrência de experiências anteriores com forasteiros não turistas, de preconceitos, da rapidez com que acontece o fenómeno de turistificação, da percepção que a população tem dos benefícios económicos e sociais advindos do turismo e/ou dos custos sociais e ambientais, da competição por recursos naturais ou pelo uso de instalações, e do grau de distância social e económica entre visitantes e visitados (Barretto, 2004: 137).

Para a comunidade piscatória local, o período de bom tempo, entre a Primavera e o final do Verão, sempre foi entendido como o “tempo de trabalho por excelência, em oposição ao tempo de lazer dos forasteiros” (Jerónimo, 2003: 162). Devido às sucessivas crises que têm

---

<sup>138</sup> A expansão urbana em mancha de óleo (do inglês: *urban sprawl*) corresponde ao crescimento não planeado e não controlado do desenvolvimento urbano nas áreas adjacentes aos limites da cidade. O termo é também utilizado para designar o crescimento rápido, extenso e, por vezes, irresponsável de uma área metropolitana, abrangendo um vasto território com uma escala de desenvolvimento superior às áreas urbanizadas mais antigas. Fonte: [www.forumdascidades.pt](http://www.forumdascidades.pt) [consultado em 05/06/2020].

abalado esta actividade, com a consequente diminuição do número de postos de trabalho e perda do seu poder atractivo, a mão de obra disponível acaba por convergir para a florescente, e, portanto, sedutora, actividade turística. Deste modo, o “encontro turístico” efectivado nas diferentes zonas de contacto balneares (hotéis, praias ou restaurantes) dissimula uma divisão hierárquica profunda entre os forasteiros que procuram desfrutar do lazer longe do domicílio e dos seus afazeres quotidianos, e os residentes locais que, com o seu trabalho em actividades turísticas, procuram usufruir de dividendos decorrentes do curto e sazonal tempo de lazer dos turistas. A inquietude daqui resultante é exacerbada pela grande sazonalidade da oferta de todo o tipo de empregos na hotelaria e restauração locais. Praticamente todos os locais, de diversas faixas etárias, contactados no âmbito do trabalho de campo, associam as actividades profissionais relacionadas com o turismo como provisórios e descartáveis “empregos de verão”, em que os empregados não conseguem assegurar um rendimento constante que lhes permita “assentar, criar uma família e planear o futuro”. Os mais afortunados e com mais conhecimentos entre as elites locais acabam por se empregar nos serviços da administração local, enquanto que os outros, ainda que dotados de competências académicas, acabam por ir trabalhar para fora, tanto no estrangeiro como nas áreas metropolitanas vizinhas de Lisboa, Setúbal e Sines. Esta presente situação tem uma preocupante correspondência nos testemunhos recolhidos, em 1964, para o documentário “O Mercado do Peixe e os Peixes” de Hubert Fichte e Leonore Mau. A mesma incerteza e ansiedade daí resultante, materializada numa sempre renovada e angustiante expectativa, frequentemente conduz localmente a suspensões e cortes radicais nos relacionamentos profissionais e pessoais que, além das suas consequências sociais, tanto públicas como domésticas, acabam por empobrecer a disponibilidade e qualidade da oferta turística local, e em particular da hospitalidade tal como ela é concebida pela gestão hoteleira e pelos estabelecimentos de restauração.

Em 1970, o número de famílias excedia o número de alojamentos existentes, tendência que se foi invertendo rapidamente nas décadas seguintes, com um ritmo de crescimento dos alojamentos bastante superior ao das famílias. Apesar dos alojamentos de uso sazonal registarem uma estrutura, por época de construção, similar aos de residência permanente, a partir da década de 80 do século XX, a proporção de edifícios construídos para alojamentos de uso sazonal passou a ser superior aos de residência habitual. A expansão do fenómeno está também associada ao ciclo de vida das famílias que, por sua vez dá origem a fenómenos de dupla residência e multi-propriedade. Podemos identificar situações de alojamentos de uso sazonal que passam a ser utilizados com maior regularidade por profissionais liberais, jovens adultos, reformados que repartem esta residência, com a sua residência fixa, passando longos períodos do ano em ambas e não chegando a distinguir qual a residência principal (Freitas, 2011: 103-104).

Os conjuntos residenciais de alta densidade destinados a férias, construídos a partir da década de 70 no lado nascente da vila, assumem uma verticalização agressiva suportada por impositivas paredes de betão sobre a arriba descurando por completo a envolvente natural da serra da Arrábida e a malha urbana pré-existente, estabelecendo, assim, uma ligação caótica e incompreensível entre as diferentes áreas habitacionais.

As referências meridionais do emaranhado labiríntico do casco antigo, com as suas travessas, largos, recantos e terreiros que facilitaram e moldaram uma particular sociabilidade urbana têm sido asfixiadas pelos modernos e desconexos declives, rampas, vielas esconsas e becos cegos sem portas nem janelas. “Aqui a vila de Sesimbra sempre foi sazonal, com as épocas das armações e as pessoas que vinham de fora para a faina, mas antes, mesmo de inverno havia pessoas na rua” (DP). A subida a pé torna-se ainda mais penosa daí que, tirando um ou outro residente a caminho de casa no regresso da praia ou um reformado no decorrer do seu salutar exercício depois do passeio diário até à beira-mar, são os automóveis quem rotineiramente galgam a encosta por entre estes colossos petrificados, até desaparecerem por entre a taciturna e sobrecarregada babel de betão.

### **5.13 Os Fachos e os Calhaus: Um território dividido entre o mar e a terra**

Na sequência do grande terramoto de 1755, o castelo de Sesimbra que já se encontrava parcialmente em ruínas ficou praticamente destruído, sendo deixado completamente ao abandono até que em 1875 parte da antiga cerca, que envolve um amplo terraço voltado para o vale e a baía, foi aproveitada para a construção do cemitério do concelho, o que faz deste lugar um dos melhores pontos para uma espantosa vista panorâmica sobre o vale e o mar de Sesimbra. O castelo foi classificado como Monumento Nacional por decreto publicado em 23 de Junho de 1910, no entanto, somente durante as décadas de 1930 e 1940 este conjunto monumental foi objecto de intervenções de consolidação e restauro por parte da antiga Direcção Geral dos Edifícios e Monumentos Nacionais (DGEMN) e, mais recentemente, pela própria Câmara Municipal de Sesimbra. Dada a desactualização e desmilitarização da fortificação medieval (Conde, 2003: 266), o *oppidum* sesimbrense, passou a valer, sobretudo, pelo seu domínio visual sobre o mar, uma vez que Sesimbra se tenha especializado, “numa forma única de actividade económica: porto de pesca, terra de pescadores” (Ribeiro, [1935] 2004: 91), sobrepondo-se esta actividade ao papel de sentinela sobre o vasto oceano e a fragilidade solitária da sua baía. Consequentemente, e tal como acontecia com outros portos

de pesca, nas imediações de Sesimbra foram construídas as designadas *Torres* ou *Casas de Facho*, sobre as quais é escassa a informação disponível.

Estas relevantes estruturas de comunicação e vigilância das povoações ribeirinhas ao longo da costa, tal como em Sesimbra, foram edificadas como postos de sentinela contra os diversos inimigos que se abeiravam destas comunidades com o objectivo de as atacar e exercer as consequentes pilhagens. “Uma *Casa do Facho*, (...) tinha por fim dar sinais de alarme, quando se avistasse o inimigo no mar ou os piratas que, então, infestavam a costa. Esses sinais eram dados por meio de fogo, durante a noite, e por meio de fumo, durante o dia. Os *fachos*, de resto, existiam em quase todos os portos de mar, ao longo da costa, e nos sítios altos de onde se avistasse a praia” (Neves, 1954: 22). As povoações piscatórias foram, durante muitos séculos, presas apetecíveis porque, em geral, eram debilmente defendidas do ponto de vista militar, possuíam “tesouros” decorrentes da prosperidade da sua principal actividade económica e que se materializavam, em particular, nos objectos litúrgicos e nas oferendas religiosas preservados nos templos e confrarias locais, e nos cofres e arcas onde as famílias mais abastadas guardavam os seus espólios mais valiosos, ao mesmo tempo que ofereciam, aos atacantes, a possibilidade de uma fuga célere em direcção ao alto mar. “Os fachos instalados ao longo da costa portuguesa, sempre em locais estratégicos, de forma a que cada guarnição de um facho pudesse ver a luz que se localizava a norte ou a sul ao longo das praias, tiveram especial impacto a partir da segunda dinastia” (Amândio, 2005: 11), tendo em Sesimbra a sua instalação mais recente, datar do século XVII, quando foi edificada a Torre do Forte do Cavalo.

Normalmente, instalados em pontos elevados ou em torres construídas especialmente para o efeito, este antiquíssimo sistema de transmissão através de fogueiras deixou a sua herança na actual toponímia de locais nas imediações das áreas portuárias. Na área de Sesimbra, os Fachos d’Azóia, de Santana e do Forte do Cavalo são aqueles sobre os quais dispomos de alguma informação (Marques, 2015), sendo que os dois primeiros se encontravam em actividade durante o grande ciclone de 15 de Fevereiro de 1941. O seu processo de funcionamento utilizava “luz ou matéria inflamável que se acende de noite nos portos de mar para dar rebate ao inimigo e de dia o fumo feito com igual intento. Quando se avistava o inimigo, abatia-se o facho” (Amândio, 2005: 12). No caso do *Facho d’Azóia*, dada a sua localização nas imediações do Cabo Espichel e a sua proximidade com o mar, terá tido como função a vigilância marítima, ao passo que o *Facho de Santana*, instalado na serra, teria como objectivo estabelecer a comunicação entre os castelos de Sesimbra, Coia a Velha e Palmela, e daqui até Lisboa, se tal fosse necessário. No caso do *Facho do Forte do Cavalo*, instalado

na torre no interior desta fortificação, à entrada poente da baía de Sesimbra e nas imediações do actual porto de abrigo, a sua principal função seria, igualmente, de providenciar vigilância, mas sobretudo fornecer orientação nocturna às embarcações aliadas, na entrada deste portos e como aviso de baixios junto à costa e na rota dos navios que se acercavam de Sesimbra. Caso se tratasse da aproximação de corsários ou outros inimigos, o facho extinguiu-se, os sinos ressoavam e as embarcações adversárias perdiam os seus pontos de referência terrestres. Assim, o papel de atalaia marítima do *ribat* arrábido, materializou-se desde a primeira dinastia e até ao século XVIII, nos fachos que sulcavam estas cercanias e que permitiam a defesa atempada destes lugares ribeirinhos contra o invasor estrangeiro.

Ainda que não tenham sido concebidos, propriamente, para substituir as *Torres* ou *Casas de Facho* na sua função de atalaia, os *Calhaus* espalhados pela costa rochosa de Sesimbra, muito perto da beira-mar, acabaram por funcionar, até ao primeiro quartel do século XX, como postos avançados dos pescadores locais em terra firme, que através da colocação de vigias nestes pontos altaneiros faziam a detenção dos cardumes e a sua entrada nas armações fixas nas proximidades. “Eram edificios edificadas junto a pequenas baías ou enseadas da nossa costa e a curta distância das zonas em que pescavam essas antigas e importantes artes de pesca, que durante séculos constituíram, pelo grande número de homens que empregavam e pelo rendimento que produziam, o principal factor da economia local” (Marques, 2019b: 58). Essencialmente, estes *Calhaus* eram casas toscas, construídas em pedra ou abertas na rocha como se de grutas se tratassem, localizadas junto a pequenas baías e enseadas sobre zonas pedregosas e propriedade das armações quer a nascente quer a poente da baía de Sesimbra (Roquette, 1982; Lopes, 1985; Pitôrra, 2000; Mota e Martelo, 2005; Martins, 2013), que foram utilizados como “armazéns localizados na serra à beira-mar, sempre que possível próximos do local onde estava montada a armação e também serviam para guardar e reparar as redes e outros apetrechos” (Lopes e Cristo, 1997: 71) e funcionavam como “refúgios de pescadores para os dias e noites de tormentas”, alguns deles “mandados construir pela Irmandade do Compromisso dos Mareantes e Pescadores de Sesimbra” (Lapa, 1954: 57), como postos de atalaia sobre cada local da armação, devidamente licenciado pela Comissão das Pescarias (Roquette, 1982; Amigo e Soares, 2009), e a sua área de pesca explorada pela respectiva armação.

As armações têm muitos camaradas que são do campo. Vêm das aldeias do concelho, desde a Aldeia do Meco, Alfirim, Caixas, Aiana, Cotovia (...) Muitos deles não vão à vila. Quando há pouco peixe para desensasar, aproveitam e sobem a serra quando

precisam de ir a casa. Outras vezes ficam nas casas do calhau. Quase todas as armações que armam mais distante possuem casas próprias ao longo da costa. Cada uma dessas armações possui o seu calhau próximo da zona aonde se encontram as redes. No intervalo das levantadas, os camaradas que não forem nas barcas estão livres. Assim, vão descansar nos calhaus (Lopes, 1985: 20).

Adaptando-se às agrestes características geológicas, que explicam a singularidade e acrescida importância da instalação humana na prazenteira baía de Sesimbra, uma vez que “com excepção deste acidente, todo o resto da costa é de arriba, com numerosas grutas e furnas escavadas pelo bater das ondas, pequenas plataformas de abrasão ao nível das águas actuais, grandes blocos que se desprenderam da muralha de rocha e praias minúsculas em alguns recôncavos ou na extremidade dos raros ribeiros que, depois de um curso irregularíssimo encaixado entre margens abruptas, atingem o nível do Oceano” (Ribeiro, [1935] 2004: 62), os *calhaus* ocupam os estreitos terraços rochosos das inacessíveis falésias, simultaneamente como lugares de vigia e recolhimento apenas acessíveis por mar, uma vez que apenas dois ou três se encontravam acessíveis por terra, mas por caminhos de cabras (Roquette, 1982).

As armações que se encontravam frente à baía de Sesimbra tinham os seus arraiais apenas na vila, mas as restantes, para além de instalações nesta, dispunham também de estabelecimentos de maior ou menor qualidade na encosta fronteira à respectiva armação. Se existisse uma praia instalavam-se nesta. Eram os casos da Baleeira e da praia da Mijona. Noutras situações encavalitavam-se como podiam nos rochedos. Um dos calhaus de melhor qualidade era o das armações de Alípio Loureiro, na Cova do Cabo de Ares, de que ainda hoje restam vestígios. Muitas vezes tratam-se apenas de barracas que serviam tanto para a guarda de apetrechos, como para dormida de camaradas (Martins, 2013: 193).

Maioritariamente desprovidos de água doce no local e apesar das precárias condições, além de funcionarem como oficina e armazém, alguns *calhaus* dispunham de uma cozinha e um pequeno dormitório, de modo a proporcionar acolhimento provisório aos familiares dos marítimos (Lopes, 1985), a camaradas oriundos de outras paragens e que, por diversos motivos (convalescença após acidente, manutenção da embarcação ou aparelhos de pesca, ou paragem antes de embarcar num transporte), se encontravam “encalhados” na costa de Sesimbra. “Algumas pequenas praias e abrigos recôncavos da penedia são utilizados pelos pescadores para ancoradouro e armação das redes, como outrora o tinham sido para refúgio de piratas. Aos rochedos isolados no mar, dão, pela sua forma, o nome de calhaus. Destes estabelecimentos de pesca uns estão ligados à terra por veredas perigosíssimas, outros só podem ser alcançados pelas embarcações” (Ribeiro, [1935] 2004: 62). O seu despojado

isolamento não deixa de nos fazer lembrar os ermos alterosos e retiros ocultos em nichos de pedra com que os monges iniciaram a edificação do Convento da Arrábida, escondido pelo denso arvoredado no sopé da escarpa onde reina virado a sul, aglomerado na encosta como um eterno presépio fortificado. As pequenas ermidas agregadas a este surpreendente e emaranhado santuário natural, como a Lapa de Santa Margarida e em frente da boca desta gruta, o *Penedo do Duque*, onde D. Álvaro de Lencastre (1540-1626), o 3º Duque de Aveiro, tinha o privilégio do seu uso exclusivo como lugar de pescaria à cana, e o poeta místico, eremita e penitente Frei Agostinho da Cruz (1540-1619), contemporâneo e amigo do referido duque, que se isolou na Arrábida para, através do contacto com a sua natureza primordial impregnada de silêncio, melhor sentir a presença de deus, ou de si próprio, tal como exprimiu na sua “Elegia II – Da Arrábida”:

*Alta Serra deserta, donde vejo / As águas do Oceano numa banda, / E doutra já salgadas  
as do Tejo: // Aquela saüdade que me manda / Lágrimas derramar em toda a parte, / Que fará  
nesta saüdosa, e branda? // Daqui mais saüdoso o sol se parte; / Daqui muito mais claro, mais  
dourado, / Pelos montes, nascendo, se reparte. // Aqui sob-lo mar dependurado / Um penedo  
sobre outro me ameaça / Das importunas ondas solapado. // Duvido poder ser que se desfça /  
Com água clara, e branda a pedra dura / Com quem assim se beija, assim se abraça (...) Os  
olhos meus dali dependurados, / Pergunto ao mar, às ondas, aos penedos / Como, quando, por  
quem foram criados? // Respondem-me em segredo, mil segredos, / Cujas letras primeiras vou  
cortando / Nos pés de outros mais verdes arvoredos. // Assi com cousas mudas conversando, /  
Com mais quietação delas aprendo, / Que de outras, que ensinar querem falando. // Se pelejo,  
se grito, se contendo / Com armas, com razões com argumentos, / Elas só com calar ficam  
vencendo. // Ferido de tamanhos sentimentos / Fico fora de mim, fico corrido / De ver sobre  
que fiz meus fundamentos.*

Além das finalidades práticas acima descritas, os *Calhaus* das imediações de Sesimbra tinham a mesma serventia das *Casas do Facho* referidas pelo Abade de Azurara na recolha que este empreendeu para o seu livro sobre as tradições marítimas locais, e tinham como finalidade “emitir sinais de alarme, quando se avistasse o inimigo no mar ou os piratas que então infestavam a costa. Esses sinais eram dados por meio de fogo, durante a noite, e por meio de fumo, durante o dia” (Neves, 1954: 22). Em alguns casos, como no *Calhau da Cova*, perto do Cabo de Ares a 3 Km, na direcção Nascente de Sesimbra, estes lugares eram habitados durante todo o ano, onde um guarda possuía o seu próprio alojamento e ali habitava com a família. Além de alguns disporem de água potável acessível nas suas imediações o que



ampliava consideravelmente a sua auto-suficiência, as instalações nos *Calhaus* de maior dimensão, dispunham de vários edifícios, com a *loja de companha*<sup>139</sup> como área de habitação e pernoita devidamente separada dos armazéns, das pequenas arrecadações e do indispensável varadouro.

Por vezes de forma temporária, mas noutras em permanência, as companhas viviam nos seus calhaus, dado que as pescarias se faziam em duas levantadas, uma ao alvorecer e outra ao fim da tarde, sendo o peixe conduzido á lota, que funcionava na vila, para ser leiloado. Isso obrigava a demoradas deslocações de ida e volta no mesmo dia, que se faziam à vela quando os ventos eram de feição, ou então a remos, o que implicava um grande esforço para aqueles que tinham lugares de pesca mais afastados (Marques, 2019b: 58).

No caso do *Calhau da Cova do Cabo de Ares*, envolvendo o perímetro do terreiro e do armazém, foi construído um “cordão de pedra e [duas] guaritas de ingénua evocação seiscentista, simulando o perfil de uma fortaleza que, na realidade nunca existiu neste lugar da enseada” (Serrão e Serrão, 1997: 51). Além da sua normal função de protecção e refúgio, o acrescento desta “fantasiosa construção revivalista”, construído pela, anteriormente citada família de armadores Alípio Loureiro, tinha como objectivo dissuadir as eventuais investidas inimigas, fazendo este abrigo passar-se por um baluarte militar.

O Calhau da Cova, da firma Loureiro & Filhos, situado a leste da baía numa escarpa da Serra d’Achada. Era constituído por dois blocos de edifícios, em alvenaria, o primeiro dos quais servia de armazém e tinha perto um poço para abastecimento de água. O outro compreendia uma camarata, que albergava cerca de 40 homens, loja de companha, cozinha, refeitório e sanitários. Protegia-os, das investidas do mar, uma sólida muralha nos extremos das quais foram erigidas duas guaritas, idênticas às que temos na Fortaleza de Santiago, circunstância que levou por vezes a que o local fosse, erradamente, ser considerado um antigo forte” (Marques, 2019b: 59).

A cada um destes exíguos territórios entre o mar e a serra era atribuída a função de espaço vital no qual o indivíduo ou um grupo se movimenta ao longo da sua vida ou durante um determinado período de tempo e que constitui um núcleo vivencial, do qual o indivíduo ou o grupo se apropriou e que defende contra eventuais invasores (Roncayolo, 1986). No seu fascinante e escrupuloso texto sobre *As Armações de Sesimbra*, António Manuel da Costa Lopes (Garrucho) refere que “os camaradas oriundos das zonas rurais, quando eram dispensados pelo mestre do mar, desembarcavam no calhau, não para aproveitarem a serra e

---

<sup>139</sup> *Companha*: membros da tripulação de uma embarcação de pesca, quer trabalhem no mar quer em terra. Do latim *compania*, partilhar e comer do mesmo pão. *Loja de Companha*: armazém onde se guardam os apetrechos de pesca, se podem preparar refeições e que podem servir como alojamento aos camaradas forasteiros (Ferreira, 1986 e Pitôrra, 2001).

poderem deslocar-se para casa, mas para cultivarem pequenas parcelas de terra que um proprietário de armações lhes arrendava, pois geralmente estes homens não possuíam terra própria (...) Ainda nos nossos dias, ao percorrer a Serra da Achada, ou a zona que vai do Zambujal ao Cabo Espichel podemos encontrar vestígios de pequenas parcelas de terra separadas por pequenos muros de pedras soltas que foram construídos e trabalhados por estes homens do mar” (Lopes, 1997: 71). Um ritmo diário, habitualmente penoso e pouco estático era o que podiam esperar os habitantes dos calhaus, no entanto, dada a sua elevada, mas discreta posição alcantilada, o real valor dos Calhaus apenas era compreensível para aqueles que os utilizavam diariamente. “Quer como abrigo, quando o mar ameaçava tornar-se ‘feio’ e a prudência mandava balancear a ‘força da vela e dos remos’ com a ‘força do mar’ e a lonjura da praia. Quer para arranjar uma chama, um estropo, uma braça de cairo, uma poita ou folha de cortiça para reparação de avarias e faltas, provocadas pelos acasos da navegação e da pesca” (Roquette, 1982: 1).

As ladeiras íngremes, o constante ribombar do vento e do mar contra as escarpas, o que dificultava o acostamento das embarcações, exigiam dos marítimos um esforço e paciência suplementares na sua vigilância sobre as armações fixas no mar diante de si. Ainda hoje, os mais antigos dizem que “era mais por necessidade ou então por ter um feitio especial”, pois poucos tinham vontade ou se disponibilizavam a ir trabalhar para os calhaus. “Os pescadores do Campo (Freguesia Rural), do Algarve e do Norte eram maioria nas armações de Calhau. Pelo contrário, nas outras armações predominavam os pescadores com família na vila” (Roquette, 1982, 3). Os *Calhaus* também foram, e são hoje os seus erodidos vestígios, as grandes vítimas do mar.

Intensamente flagelados pela catástrofe durante o ciclone de 15 de Fevereiro de 1941, a sua grande maioria foi destruída pelo vento e tragados pelas águas do oceano. Além dos desaparecidos calhaus da *Baleeira* e do *Restaurador*, actualmente, ainda podemos encontrar as estruturas degradadas dos calhaus da *Cova*, *Cozinhadouro* e *Restauradora*, a leste da baía, e os da *Mijona* e da *Raposa*, na direcção poente da vila (Amigo e Soares, 2009; Pitôrra, 2000). Na verdade, o *Calhau da Praia da Cova da Mijona* foi recentemente recuperado por particulares e é usado como pouso de veraneio. O moderno apelo romântico da sua desolada localização faz com que hoje em dia algumas das ruínas destes antigos abrigos de pescadores e refúgios contra os piratas façam parte, durante o estio e em dias de calma, dos designados *itinerários turísticos pedestres e náuticos da natureza* na região de Sesimbra e da Arrábida.

## 5.14 O cenário aberto ao forasteiro

As práticas, atributos e simbologia alimentar associados à antiga territorialidade passaram a fazer parte dos novos eventos gastronómicos numa abordagem identitária ancorada na reconstituição da memória. Nas primeiras horas da *Festa do Peixe e do Marisco* (1987-1992) era armada uma banca junto ao Largo da Marinha e de frente para a marginal onde tinha lugar o *mata-bicho dos pescadores* que, durante a edição de 1992, permitia a visita d’*O Formigueiro*, uma das últimas *lojas de companhia* em funcionamento. A *Reconstituição da Lota na Praia* (1987), o *Almoço dos Pescadores nos Estaleiros* (1987), que contou, entre outros, com a visita de Maria de Lourdes Modesto e do *Chef Silva*, ou o *Festival do Mar* (1990-1996) são alguns dos eventos que passaram a agregar a rememoração nostálgica do passado com a moderna estratégia de organização de eventos, em que a um substrato cultural se adiciona, pouco a pouco, até se sobrepor, a camada mais vibrante, ostensiva e comercial do entretenimento. Esta é uma das particularidades decorrentes da intensa implementação do turismo no quotidiano. No entanto, a natureza do discurso, em particular a atenção dedicada à legitimidade das práticas alimentares, tem demonstrado uma delicada transformação. Se, a partir dos finais da década de oitenta, os objectivos assumidos da *Festa do Peixe e do Marisco* passavam pela “reconstituição dos velhos hábitos da cozinha caseira sesimbrense, utilizando espécies populares de pescado”, ou “a divulgação de receitas de tipo caseiro e sua integração na hotelaria, já que os sesimbrenses dispõem de excelentes pratos tradicionais que dificilmente se encontram nas ementas dos restaurantes locais”<sup>140</sup>, nas últimas décadas, a festa converteu-se em festival e o conceito em “eventos gastronómicos de promoção do pescado”, tendo o “impacto da valorização dos produtos tradicionais na economia local” a funcionar como a ponta de lança da “estratégia de promoção do concelho”<sup>141</sup>. Actualmente, a aposta na relevância destes produtos tende a ser homologada e estimulada a partir de festas celebrações, devidamente apoiadas e patrocinadas, tanto pelas instituições públicas como pela rede do empresariado local.

Um desempenho que coloca em evidência os valores oficiais comuns da comunidade em que ocorre, (...) como uma cerimónia, como um rejuvenescimento e reafirmação expressivos dos valores morais da comunidade. Além disso, na medida em que a

---

<sup>140</sup> Fontes: Texto dos folhetos de promoção e divulgação da *Festa do Mar e do Marisco*, que decorreu entre 19 a 27 de Março de 1988, e entre 11 a 19 de Março de 1989, respectivamente.

<sup>141</sup> Fonte: Apresentação do vereador sesimbrense José Polido, no seminário *O Impacto da Valorização dos Produtos Tradicionais na Economia Local*, que teve lugar a 30 de Março de 2017, no Cineteatro Municipal João Mota em Sesimbra.

tendência expressiva dos desempenhos seja admitida como realidade, então, aquilo que nesse momento é admitido como realidade assumirá algumas características de uma celebração. Ficar no quarto longe do lugar onde é dada a festa, ou longe do lugar onde um profissional atende o cliente, é ficar longe do lugar onde a realidade está a ser desempenhada (Goffman, 1993 [1959]: 50).

Uma vez que a comida é, actualmente, apontada como um dos elementos motivadores da viagem e como um factor que influencia decisivamente as escolhas dos turistas, a actividade dos restaurantes não pode ser reduzida apenas à sua finalidade alimentar, tal como referem Hall e Sharples (2008). Além do importante papel que desempenham na indústria do turismo, esta perspectiva empresarial do turismo também salienta o impacto da restauração na experiência social e na sua estreita articulação com os produtores, intermediários e vendedores locais no contexto altamente globalizado das actuais redes de distribuição alimentar.

### **5.15 Formas de uso dos espaços mistos piscatórios e balneares**

Ainda durante a presença da actividade da pesca, no areal da praia da Califórnia, uma família ou outra improvisava um toldo ou coberta com um panal de varação, um pedaço largo de tecido ou lona, que esticavam com o auxílio de varas de vela e até de remos, em que a própria embarcação de pesca varada na praia funcionava como apoio lateral desta rudimentar estrutura e abrigo. Habitualmente, concebidos por famílias de menores posses com alguma ligação de proximidade aos pescadores locais, esta artimanha permitia o discreto usufruto duma exígua sombra à beira-mar durante a canícula, sem necessidade do pagamento ao concessionário dos equipamentos disponíveis para aluguer. A altura e posição do próprio barco permitiam uma certa ocultação e intimidade que à distância e sob o olhar dos outros veraneantes criava a ilusão de se tratar dos próprios proprietários da embarcação, cuja presença ainda era permitida no contexto dos afazeres da faina e de acordo com as normas em vigor. E assim se fazia praia fora da área concessionada.

Especialmente, grupos de jovens procuravam escapar à vigilância e ordenamento da zona concessionada para se “refugiarem” nesta área da praia, mais aberta, dissimulada e menos concorrida. Mais disponível para as “aventuras perigosas” ou simplesmente para uma partilha de temáticas mais sensíveis e pessoais em conversas resguardadas. A partir da segunda metade dos anos 70, com o final da ditadura, os portugueses, que agora se podiam exprimir

livremente e usufruir do seu período de férias ao volante do primeiro automóvel da família, foram confrontados com a repentina possibilidade de viver em liberdade.

As expectativas criadas pelo novo contexto político e social acompanharam, em simultâneo, a implementação da democracia, a segunda fase da construção do porto de abrigo (anos 80) com a transferência da lota para essas instalações e a primeira grande explosão do turismo em Sesimbra, com o exponencial crescimento da mancha urbana observado entre os anos de 1977 e 1987 (Freitas, 2011). Irreflectidamente, os banhistas nacionais e estrangeiros passaram a usar os barcos de pesca varados na praia, como poiso para refeições, lugar de reunião ou espaço de diversão para os mais pequenos.

As férias costumavam ser uma pausa da vida quotidiana e a praia, por exemplo, criou um espaço liminar no qual as regras da vida quotidiana desaparecem, ou pelo menos podem ser omitidas (Richards, 2002). Assim, de uma forma muito expressiva, mas com grande naturalidade, a plena liberdade dos veraneantes engoliu os últimos estilhaços que a acossada pesca artesanal teimava em acautelar no areal cada vez mais escasso e povoado e os vestígios da maritimidade no areal de Sesimbra passaram a resumir-se a meia dúzia de aiolas reviradas sobre o areal nas traseiras da última fileira de toldos e tendas de um branco imaculado. Apesar de ter sido deixada uma passagem, entre os toldos na praia, para que os pescadores pudessem aceder ao mar, as pequenas embarcações remanescentes eram ali deixadas como preventivos marcos de demarcação do acesso livre ao mar por entre toda a concorrida área concessionada. Alguns barracões em madeira para guarda de apetrechos da pesca no areal, lado a lado com improvisadas locandas com venda de *comes e bebes* e armazéns construídos em alvenaria com peixe salgado pendurado a secar ao sol no seu exterior, localizados na base da arriba, eram os últimos elementos que ainda resistiam à ocupação da orla marítima no extremo nascente da praia da Califórnia. Com a finalização da avenida 25 de Abril e o início da pavimentação e prolongamento da rua Heliodoro Salgado, o acesso a estes equipamentos passou a ser feito através de um caminho em terra batida que tanto servia de acesso à praia, como de parque de estacionamento para automóveis ou pequenas *roulottes* de apoio às casas de comida e como passagem das barulhentas camionetas movidas a diesel, que serviam aos pescadores de ligação com a lota e o porto de abrigo.

Os pequenos e inofensivos barcos encalhados e virados ao contrário, a desfazer-se na areia, a aglomeração de apetrechos marítimos junto à muralha, reduzidos a um aparente amontoado de entulho e lixo, o cheiro gorduroso e adocicado proveniente das barracas de *comidas* e a poeira levantada pelo movimento automóvel nas imediações eram elementos dissonantes na paisagem de uma moderna e apetecida estância à beira-mar. Estes são os

espaços “improvisados, sujos, incaracterísticos e anti-estéticos” que marcam o último período da existência simultânea de uma *praia de banhos* (com barracas para os banhistas e aiolas de recreio) e da *praia dos pescadores* (onde tinha lugar a lota e era lugar de varação). Estes são os derradeiros espaços de confluência entre a actividade piscatória de pequena dimensão, a oferta culinária de baixo custo para o turismo de massas, tanto doméstico como estrangeiro, e a desordenada progressão urbana decorrente da definitiva implementação das actividades turísticas e expedita ocupação da linha de costa pelo investimento imobiliário.

Em Sesimbra, repetiu-se a ocorrência antes observada em Cascais, tal como relata Raquel Henriques da Silva: “A velha terra de pescadores diminuía-se, parecia que se inutilizava para ceder o lugar de representação a algumas dezenas de veraneantes que, durante dois meses, lhe construíram uma luminosa e espectral existência” (1988: 57). Com a exclusão dos pescadores e das suas actividades da via pública e do areal, deu-se início à paulatina e progressiva limpeza do palco. Os pobres, mendigos, vadios e malteses, que vinham pedir esmola aos forasteiros e peixe aos marítimos, desapareceram como num passe de magia. A estética turística não pode ser confrontada, nem com a miséria nem com a inconstância. Por outro lado, o varrimento localizado do turismo de massas é encarado tal como um ciclone tropical, ou seja, mais uma oportunidade de negócio.

Não se trata de denunciar em bloco o turismo de massas, nem de o lisonjear. A rejeição das férias pagas (...) é um bom indício de que o discurso anti-turístico tem muitas vezes conotações elitistas. Esta atitude não desapareceu completamente, e aquilo que é vilipendiado não é propriamente o turismo, mas sim a massa, a quantidade de pessoas a quem o desenvolvimento das sociedades modernas permite aceder a certos privilégios tradicionais da elite, como as viagens ao estrangeiro. O turismo é, pois, uma manifestação essencial da cultura de massas. A escolha, certamente individual, mas seguramente condicionada, que uma pessoa faz de um dado local turístico ou de uma modalidade de férias, não se compreende nem se explica fora de um contexto cultural (Amirou, 2007: 18 e 19).

A partir daqui, com toda a frota reunida no afastado porto de abrigo, a actividade marítima e a proveniência do pescado tornam-se praticamente imperceptíveis. Além dos efeitos na vivência e na economia da comunidade, esta marginalização literal das práticas piscatórias e a sua conseqüente ocultação contribuíram sobremaneira para o crescente distanciamento entre o público e os recursos marinhos, o esboroamento de práticas alimentares cultivadas localmente e sustentadas no pescado, assim como para a emergência de uma nova territorialidade ancorada no turismo.

A territorialidade funciona aqui como o resultado de processos e mecanismos através dos quais se estabelece, mantém e protege o usufruto ou posse do espaço. Esta dimensão do comportamento humano orienta-se, de modo implícito ou explicitamente, para a apropriação do espaço não reclamado, que, posteriormente, é dividido em territórios que, por sua vez, são assumidos pela sua gerência como recursos sobre os quais se exercem diversos interesses económicos, actividades laborais e esforços protecionistas e de preservação. Estes territórios tanto podem corresponder a realidades geográficas concretas quanto a representações que frequentemente se estendem às relações sociais (Maldonado, 1994), na medida em que a territorialidade humana engloba um amplo leque de dimensões, como sejam o estatuto social, a identidade e o prestígio.

Frequentemente, estes processos integram “ordenações simbólicas” em cujo âmago, tanto se desenvolvem relações de poder e dominação, como eventos dominados por uma linguagem compatível e por um consentâneo discurso ideológico. A fixação de um território é um aspecto fundamental na formação das identidades, pois a constância do lugar fornece um sentido de se permanecer o mesmo ao longo do tempo, não obstante a omnipresente mudança. Assim, (re)definem-se fronteiras políticas, económicas e simbólicas entre o que é local e de fora, o nacional e o que é estrangeiro. Limites constitutivos da identificação colectiva alicerçados na diferenciação dicotómica entre *nós* e *eles* (Sobral, 2006; Zerubavel 2003), e que na relação social emergente na actividade turística encontra equivalente na relação entre *anfitriões* e *visitantes*. Uma vez que a alimentação é um elemento central para a nossa concepção de identidade, o modo como cada comunidade humana recolhe, produz, aprovisiona, apresenta, se pronuncia sobre e come os alimentos atesta a sua diversidade, hierarquia e organização enquanto estabelece uma distinção entre o “eu” dentro do grupo e o “outro” que se alimenta de forma diferente (Fischler, 1988). A faceta reflexiva da nossa identidade nacional é particularmente explícita quando viajamos para o estrangeiro, onde nos deparamos com *outras* culturas alimentares que desafiam os *nossos* parâmetros alimentares. No contexto da actividade turística, e tal como referem Ichijo e Ranta (2015), podemos argumentar que um dos nossos primeiros contactos com outros países tem lugar através da alimentação, onde fazemos a distinção entre o que é e o que não é nosso.

### **5.16 A cozinha da terra e do mar e a criação de uma identidade gastronómica**

Extremamente dependentes do que produziam e recolhiam localmente, as antigas cozinhas campesinas tinham como principais características comuns a pobreza e a devida

parcimônia utilização dos seus produtos e recursos disponíveis (Sobral, 2018), a frescura dos alimentos provenientes das hortas, frequentemente cultivadas na adjacência das habitações familiares, rigorosos métodos de aprovisionamento, em particular no que respeitava às fontes de proteínas, como é o caso da carne de porco, e a aparente simplicidade e sobriedade empregue nas suas preparações culinárias. Neste contexto, “a sua dependência territorial implicava a sua dependência local do clima e da geografia. Consequentemente, apesar da similaridade entre as suas estruturas subjacentes, estas cozinhas divergiam significativamente entre si nos ingredientes utilizados” (Mennell, 2005: 472). As comunidades piscatórias marítimas não se encontravam dependentes da geografia terrena, mas do mar e dos seus humores. Como não podiam contar com uma produção agrícola própria, os marítimos trocavam o seu pescado por produtos da terra ou vendiam parte do seu quinhão de modo a assegurar a sua subsistência e poder contar com os ingredientes que iriam enriquecer a sua frugal cozinha. Dada a grande perecibilidade do pescado, e tendo em consideração os períodos de mau tempo e a impossibilidade de sair para a faina do mar, o peixe destinado às famílias dos pescadores, era, em grande parte, convertido em conserva em sal e seco ao sol. Deste modo, a contemporânea definição de cozinha local é essencialmente um conceito bastante elástico. A cozinha de um grupo humano pode ser entendida como um conjunto de práticas, representações, prescrições, normas e classificações (Douglas, 1991 [1966]), que tem como uma das suas funções essenciais precisamente resolver o “paradoxo omnívoro”.

Por um lado, devido à necessidade de variedade, o omnívoro encontra-se inclinado para a diversidade, inovação, exploração e mudança, que se podem revelar vitais para a sua sobrevivência, mas, por outro lado, o omnívoro tem de ser cuidadoso, desconfiado, “conservador” na forma como se alimenta, pois qualquer alimento novo e desconhecido é um perigo potencial. O paradoxo omnívoro reside nesta tensão, na oscilação entre os dois polos. Entre a neofobia (prudência, medo do desconhecido, resistência à mudança) e a neofilia (a tendência para explorar, a necessidade de mudança, novidade, variedade) (Fischler, 1988: 278).

A auto-suficiência alimentar foi sempre muito relativa, uma vez que certos ingredientes essenciais tiveram sempre de ser procurados e adquiridos através da permuta e do comércio com áreas exteriores à comunidade local. Todos os testemunhos recolhidos para este trabalho, referem, acima de tudo, o prato de sopa, como o ancestral sustentáculo das principais refeições da antiga comunidade marítima, e que até há bem pouco tempo desempenhou um papel absolutamente basilar na gastronomia local. Neste contexto, destaca-se o perdurável esforço das famílias para adquirir um pedaço de carne com gordura que pudesse adubar convenientemente a hortaliça, a abóbora, a massa, o grão ou o feijão, aromatizados com uma



folha de louro e cortados com um “golpinho” de vinagre, que tal com o azeite e o sal – igualmente componentes omnipresentes com origem exterior – eram os principais ingredientes utilizados. Quando acessíveis, os bocados de toucinho entremeado ou chouriço, usados para dar gosto ao caldo, eram divididos pelos membros da família, para serem comidos com o pão (Runa e Rodrigues, 2001). Porém, a disseminação, através de jornais, revistas e livros, dos ideais culinários a partir do século XIX auxiliaram a implementação e divulgação de uma cultura alimentar baseada nos hábitos da burguesia, os quais passaram a servir de modelos para as aspirações das novas classes médias e do proletariado, como “a evocação de um passado memorável através da selecção de alguns pratos apresentados aos visitantes como símbolos de distinção social, riqueza e prosperidade, ausentes da dieta quotidiana dos anfitriões” (Goffman, 1993 [1959]: 52). No caso de Portugal, e em resultado do nosso específico contexto histórico, económico e social, a abertura cosmopolita para a cozinha hoteleira de base internacional foi complementada pela reivindicação e elaboração de uma culinária nacional, tendo como inspiração a relação, concebida em França, entre a gastronomia e os itinerários automobilísticos, como é o caso paradigmático do livro *Culinária Portuguesa* (1936), de António Maria Oliveira Bello (Olleboma), fundador da Sociedade Portuguesa de Gastronomia e da Sociedade Nacional de Propaganda, da qual faziam parte os órgãos oficiais do turismo sob a tutela do Estado Novo (Sobral, 2007). Na fixação das práticas culinárias através do receituário, a anteriormente referida hierarquização das preparações culinárias e dos seus alimentos tem em conta, simultaneamente, as dimensões de classe (Bourdieu, 2010 [1979]; Goody, 1998 [1982]; Mennell, 1996), numa abordagem estratificada e ideológica em que a culinária nacional faz uso das culinárias regionais como síntese dos elementos constitutivos (Sobral, 2007) e dos atributos simbólicos do estado-nação.

A partir desta articulação entre política e alimentação, desembocamos nos recentes conceitos de “gastronacionalismo” e “imersão ideológica”, que, aplicados à gastronomia, definem conceitos basilares na formação e desenvolvimento de regimes baseados no mercado. Enquanto alguns interpretam estas políticas como elementares medidas proteccionistas que se desdobram pela UE e pelo mundo como reacção às potenciais perdas de controlo da produção e das indústrias nacionais, aceleradas pelos movimentos globais do comércio aberto (*free trade*), outros, como DeSoucey (2010), procuram demonstrar através da análise comparativa que o gastronacionalismo cria um meio de diferenciação cultural e nacional que, embora permaneça politicamente enraizado e moldado pelas regras dos mercados, acaba por revelar padrões e reivindicações de excepcionalismo com base em noções de *terroir*, tradição cultural e património (Trubek, 2008; DeSoucey, 2010). Um processo de territorialização expansiva

que torna familiar a geografia de uma nação (Crowther, 2013). Acima de tudo, estes conceitos parecem reflectir e retratar as condições sociais sob as quais, alicerçadas no mercado, as diversas identidades se relacionam com as fronteiras nacionais, o reconhecimento público da diferença e a importância da comunidade, dinâmicas cujas consequências ainda estão longe de ser devidamente avaliadas. No entanto, para alguns autores, o conceito de cozinha nacional também pode ser encarado como uma construção duvidosa, uma vez que se trata de um conglomerado de diversos costumes, técnicas, preparações e sabores regionais, que, no final, acaba por funcionar como um meio para fazer com que alimentos como o hambúrguer, a *tortilla*, a torta de carne (*meat pie*), a *pizza*, o *croissant*, a *bratwurst*, o bacalhau espiritual, o bitoque ou o doce da casa sejam uma fonte imediata de reconhecimento, identificação e conforto (Finkelstein e Lynch, 2006), através de uma triagem, selecção e minimização culinária de acordo com o imperativo racionalista da produção e distribuição industrializada de alimentos, ou como refere Sidney Mintz:

A designação “cozinha nacional” é uma contradição de termos; pode haver cozinhas regionais, mas não cozinhas nacionais. Acho que, em grande parte, a culinária nacional é simplesmente um artifício holístico baseado na comida de pessoas que vivem dentro de algum sistema político (...) A “Cozinha”, sendo definida com mais exactidão, tem a ver com os hábitos alimentares contínuos de uma região, dentro dos quais o discurso activo sobre os alimentos sustenta tanto os entendimentos comuns quanto a produção confiável dos alimentos em questão” (Mintz, 1997: 104).

Simultaneamente, a ocultação das singularidades gastronómicas reveladoras de aspectos da identidade cultural que podem ser considerados como fonte de embaraço face a estranhos (Herzfeld, 1997), e o indisfarçável objectivo de destacar a opulência e sofisticação de um património gastronómico que funciona como a “apresentação criativa do eu individual” na perspectiva performativa da linguagem (Goffman, 1993 [1956]), susceptível de assegurar a sua unicidade, distinção e singularidade, geram a devida atracção turística e a sua contínua re-interpretação por parte dos profissionais da cozinha produzindo os consideráveis proveitos económicos que se verificam actualmente.

Por seu turno, ao fixarem por escrito determinadas receitas, relacionando especificamente um determinado prato com um país, uma região ou uma localidade, os livros de cozinha são os alicerces de um património comum, “resultado de uma acumulação inocente ao longo dos anos, e não adereços teatrais de convívio forçado” (Fremor, 2020 [1977]: 96-97), devidamente homologado e que permitem a sua propagação pelos leitores e, conseqüentemente, estabelecem uma prática que, pela sua legitimidade e repetição, poderá vir

a emergir sob a forma de “cozinha tradicional”, que aqui podemos estipular, de acordo com a formulação de João Pedro Ferro:

A cozinha tradicional constitui o modo de preparação, apresentação e consumo dos alimentos, transmitido de geração em geração, com uma origem mais ou menos remota e que adquiriu estatuto representativo ou habitual de um grupo de indivíduos. Normalmente, a cozinha tradicional é associada a um espaço geográfico específico, comumente uma região ou uma localidade, designando-se muitas vezes por especialidades regionais ou locais. Existe também um conceito de cozinha tradicional mais lato, associado normalmente aos Estados, como a chamada “cozinha portuguesa”. Estes conceitos de cozinha portuguesa, nacional, regional ou local, foram-se constituindo e difundindo ao longo do tempo, quer com o intensificar dos transportes, comércio e comunicações quer com movimentos de afirmação de regionalismos e nacionalismos (Ferro, 1996: 40-41).

Neste âmbito, os livros de cozinha são o instrumento que permite imaginar a nação em termos culinários (Appadurai, 1988; Sobral, 2016), esse sentimento de pertença que implica a partilha de referências de um passado e de uma memória comuns, ao mesmo tempo que se considera que esse colectivo congrega atributos e características próprias (Capatti e Montanari, 2003 [1999]; Ichijo e Ranta 2015; Sobral, 2006), daí que o registo do receituário assuma um papel central neste processo de criação de uma identidade gastronómica. “Sem memória não há identidade, sem identidade, não há nação”. No entanto, e tal como refere Holtzman (2006), a criação de nação através da invenção, padronização ou valorização de uma cozinha nacional, é muitas vezes baseada na concepção de Anderson (2013 [1983]) da comunidade imaginada e no conceito da tradição inventada de Hobsbawm e Ranger (1984). Afinal, uma nação não é uma entidade monolítica, é, antes, uma entidade composta por uma variedade de grupos de pessoas e onde a cultura alimentar não é um elemento estático.

A linguagem da ementa e o serviço do restaurante também são tecnologias: na maioria das vezes, são os meios pelos quais a diferença geográfica passa a ser articulada como uma questão de cozinha. A culinária – formas de cozinhar definidas por regras, rotinas, estratificação social e, mais importante, codificação impressa – não são um fenómeno mais global do que os restaurantes, nem são atemporais ou espontâneos: são comunidades imaginárias que podem (mas não necessariamente) se sobrepor às comunidades imaginárias conhecidas como nações (Spang, 1999: 85).

Ainda que não lhe possamos continuar a atribuir a categoria de objecto natural, a identidade, tal como a memória, são construções políticas e sociais que devem ser tratadas como tal (Gillis, 1994); no entanto, neste contexto particular, é relevante ter em conta que a memória é um produto de uma comunidade, pois, tal como refere Maria de Lourdes Modesto,

“se um dos atractivos da chamada ‘cozinha de autor’ é o efeito surpresa, já na ‘cozinha da memória’, a imitação e o rigor são condição indispensável” (Modesto, 2014: 219). Neste caso, a imitação e o rigor são resultado dos hábitos quotidianos e da partilha de conhecimentos e afectos de uma comunidade através da culinária. Actualmente, a formação e reprodução da identidade resulta não só de um processo de formação da nação, no caso de Portugal, como também da relativa autonomia política do aparelho político regional e local (instituições governamentais e funcionalismo público) que gere o território (Sobral, 2006) e cuja autoridade assume essa identidade como baluarte ideológico e, a partir dela, procura legitimar as suas acções políticas no âmbito do património cultural, incluindo o gastronómico. Obviamente, este controlo territorial abrange as reservas naturais e as múltiplas actividades de lazer, como é o caso do turismo.

### **5.17 Do nacionalismo culinário ao ideário turístico**

Este *nacionalismo culinário*, a que anteriormente nos referimos, teve desde o início uma importante correspondência na matriz nacionalista do ideário turístico. Em Portugal, com a implementação da ditadura do Estado Novo (1926-1974), este conceito, onde se enaltecia a pureza primordial e incorruptível da paisagem campesina e a existência *humilde mas honrada* dos que aí se dedicavam a uma vida marcada pela frugalidade, sem aparato, nem instabilidade, em oposição à corrupção moral das metrópoles transfiguradas pelo constante bulício de ideias e transgressões de origem externa, sofreu grande incremento, em particular durante o apogeu deste regime, na década de quarenta, com particular divulgação a partir da revista *Panorama*, o órgão oficial do Secretariado da Propaganda Nacional (SPN). Através desta revista, a propaganda do regime não hesitava na recuperação de algumas das indomáveis glórias literárias do século anterior, como é o caso de Ramalho Ortigão, cujo discurso fervorosamente patriótico e corrosivo, mas expurgado de contaminações ideológicas externas, servia na perfeição como alicerce e desígnio moral para o novo estado de uma antiga nação.

Essas viagens são indispensáveis, no meio da lamentável desmoralização em que nos dissolvemos, para nos ensinarem a conhecer e a amar a pátria pelo que nela é imortal, incorruptível e sagrado: pelo doce aspecto dos seus montes, dos seus vales, dos seus rios; pelo sorriso, melancólico mas contente, dos vinhedos, dos olivais, dos soutos, das hortas e dos pomares; pela tradição vivida nos monumentos arquitectónicos, nas romarias, nos contos e nas cantigas populares, nas indústrias caseiras, nas alfaias agrícolas, nas ferramentas dos officios rurais, na configuração dos lares; pela dição, enfim, e pelas formas da nossa própria língua, que, por tôda essa província, nos preciosos recantos em

que não há livros nem periódicos, e onde o povo ainda não aprendeu a ler, se conserva áspera, nitente e tilintante como um belo dobrão de ouro, a que o manuseamento da erudição e a sugidade do giro literário não comeram a serrilha nem desgastaram a corôa e a efigie, convertendo-a na chapa safada e sortida da nossa fala de parlamentares e de jornalistas (Ortigão, 1942 [1899]: 36).

Em Portugal, esta herança propagandística teve uma presença e um efeito de tal modo marcantes que, na actividade turística, é comum confundir-se e substituir-se a existência agreste e rude e a penúria agrária e piscícola da grande maioria da população pela simbologia esteticamente elaborada daquele idealizado mundo arcadiano. Em termos alimentares, a *reação à globalização*, a nova tendência de *regresso ao campo* e a revitalização de práticas e produtos alimentares tradicionais são campos férteis para o ressurgimento de uma estética e espaço ideológico marcadamente passadistas e nostálgicos. “Há também o lado emocional da cozinha de antigamente, as pessoas podem ajudar, vão comigo à horta apanhar os legumes, o tomate coração de boi, as aromáticas, vêm como são cultivadas e ficam a conhecer as variedades” (Chef Renato Cunha citado por Moreira, 2020: 18). Tal como refere Massimo Montanari, a raridade continua a ser valorizada, mas “aquilo que é considerado raro é que é diferente e esse valor é dado agora ao que é artesanal. A globalização alimentar permite, teoricamente, que todos possam ter tudo. Por isso, nos nossos dias o *chef* que se quer distinguir diz que vai buscar os produtos à horta. Diz que afinal é um camponês. O que é uma imagem totalmente oposta à dos *chefs* do Renascimento ou da Idade Média que faziam vir de longe os produtos e perseguiram um ideal de globalização” (Coelho, 12: 2016). Coincidentemente, entre a inevitabilidade da modernização e a demanda da utopia agrária, estas são duas noções absolutamente encantatórias e fundamentais do turismo contemporâneo. Aqui, não me refiro apenas à perspectiva sistémica e operativa do turismo, mas, igualmente, às estratégias de implementação desta actividade, na sua articulação entre o poder político central e regional com o comércio local, os promotores de eventos culturais e o sector do imobiliário.

Na verdade, trata-se de noções que se entrelaçam em muitos restaurantes locais que disponibilizam os seus *tesouros da cozinha tradicional* em espaço turístico. Pelo menos, de acordo com a noção que a gerência destes negócios tem do local e tradicional. Tal como acontece com as renovações e revitalizações de áreas históricas, a herança ancestral tem obrigatoriamente um lugar cativo, nem que seja apenas como um fino lastro da memória, a partir do qual a modernidade, ancorada nas suas comodidades estéticas e tecnológicas, é

devidamente assegurada e os restaurantes continuam a ser associados ao progresso e à modernidade (Crowther, 2013). O moderno e alcatifado conforto num lugar antigo do qual apenas ficaram as paredes de pedra e algumas fotografias de quando não se falava em dietas e em que os retratados, nessas imagens, raramente viajavam por necessidade ou lazer.

Através das nossas escolhas alimentares, podemos cumprir determinadas regras e tradições, reproduzi-las, reinventá-las, descontinuá-las, inventar ou construir outras novas. Ao examinarmos a cultura alimentar de cada país, de cada região e de cada lugar, as alterações que esta sofreu estão de acordo com vários factores, como as migrações, o clima, os transportes, a globalização e a economia e, quando um grupo de pessoas ou uma comunidade faz as suas escolhas alimentares, seja por estas razões ou por outras, de um modo regular e repetitivo, seja uma vez por dia ou uma vez por ano, isso influencia a forma como os outros percebem um país, uma região ou um lugar. Estas escolhas incutem e reforçam de modo abstrato e reflexivo, e de uma forma muito particular, a imagem do que é uma nação e quais as suas fronteiras naturais e políticas e as suas áreas de transição, onde a permeabilidade sócio-cultural é omnipresente.

### **5.18 A experiência de dentro e a autenticidade encenada**

A antropologia do turismo surgiu como uma área de estudo a partir da década de 70, quando foi reconhecido que o turismo era simultaneamente culturalmente modelado e uma actividade com claras implicações culturais e sociais. Mais tarde, as teorias apoiadas na noção de que o turismo é na realidade uma busca pela autenticidade encontraram o seu reflexo e aplicação prática no sistema operativo do turismo culinário (Long, 2013). Os trabalhos desenvolvidos, nesta área, destacavam o turismo como um tipo de mentalidade ou atitude do turista, em vez de apenas um movimento físico com o objectivo de desfrutar do tempo de lazer longe do domicílio. Se, Dean MacCannell argumentou que “o olhar turístico é uma espécie de luta colectiva pela transcendência da totalidade moderna, uma maneira de tentar superar a descontinuidade da modernidade, ao incorporar os seus fragmentos numa experiência unificada” e que, “a consciência turística é motivada pelo seu desejo de usufruir de uma experiência autêntica” (1999 [1976]: 13 e 277), que falta na própria existência do dia-a-dia, devido à alienação inerente ao estilo de vida moderno, e Nelson Graburn definiu a experiência do turista como uma jornada do profano ao sagrado, em que “o comportamento e as aspirações do turista são indicadores diretos ou indiretos do que é significativo na vida das pessoas, de suas auto-percepções, de sua identidade de classe ou grupo e das suas aspirações

sociais” (1983: 29), enquanto experienciam uma forma de realização pessoal através da qual procuram embelezar e acrescentar significado às suas vidas, John Urry levou essas noções mais adiante com o seu conceito de “mirada turística” como essencialmente diferente de “olhar do dia a dia” (2002 [1990]), um tempo em que os turistas se dedicam ao enalço do “tempo extraordinário” e daquilo que lhes é oculto ou desconhecido no seu quotidiano. No seu livro “Hosts and Guests”, Valene Smith (1997) definiu um turista como alguém que desfruta de lazer temporário enquanto visita voluntariamente lugares fora do ambiente da sua casa com o objetivo de experimentar uma mudança e, a partir daqui, desenvolveu um conjunto de tipologias para diferentes tipos de turistas, bem como para várias formas de turismo.

De acordo com a minha experiência pessoal como guia de turismo no terreno, por um lado, há distintos tipos de turistas e tipologias de turismo, motivados por diferentes desejos e motivações, com o conceito de “autenticidade” a desempenhar um papel de relevo para este diferentes grupos de pessoas, enquanto, por outro lado, há muitos turistas que, mesmo argumentando em sentido contrário, evitam claramente o diferente e o extraordinário e procuram o familiar e o reconhecível (Ritzer e Liska, 1997), sendo que estes últimos dispõem pouca atenção às práticas locais, tal como procuram desembolsar pouco dinheiro nas ofertas culinárias do seu destino. Deste modo, os potenciais objetos desta *mirada turística* têm distintas participações nos diferentes propósitos exploratórios dos caminhos alimentares do Outro (Long, 2004), de acordo com a particular natureza da demanda de experiências únicas e memoráveis a partir dos actos de comer e de beber (Wolf, 2006). Esta aparente fuga da modernidade em busca de um sentimento de conexão com a natureza, com os *lugares primordiais*, com outras pessoas e até consigo mesmos (Amirou, 2007), que se pensava poderem existir, e estarem facilmente acessíveis, fora do mundo industrializado, faz com que estes lugares sejam sacralizados com a consequente mistificação da sua autenticidade (MacCannell, 1999 [1976]), convertendo-se, assim, numa atracção turística que, em resultado da sua inclusão no sistema da indústria do turismo, produz, através, tanto da acção como da cumplicidade dos anfitriões, uma “autenticidade encenada” para que os turistas tenham a ilusão de verdadeiramente experienciar *in loco* outras culturas, outras pessoas, outros costumes.

Na sua demanda por uma experiência autêntica, os turistas querem ver o interior das coisas e, nestes casos, as devidas providências são tomadas de modo aos visitantes poderem ser conduzidos aos bastidores, e assim lhes ser proporcionada uma “experiência de dentro”. Aqui, materializa-se a distinção estabelecida por Goffman (1993 [1956]), e referida por

MacCannell (1999 [1976]), entre o palco visível e acessível e a área posterior, onde somente os membros e iniciados são permitidos, num modelo de áreas distintas, em que os espaços intermediários estabelecem a gradual distinção entre o palco totalmente acessível e os bastidores completamente interditos aos que não se encontram directamente envolvidos na representação. Enquanto a frente do palco é o local de reunião entre anfitriões e convidados ou clientes e prestadores de serviço, a parte dos bastidores é o local para onde os membros da equipa da casa se retiram entre as apresentações, durante os momentos mortos e as pausas para fumar um cigarro, de modo a relaxar e se preparar para mais um acto, funcionando a cozinha como a praça da aldeia dentro de um barco (Goffman, 1993 [1956], ou melhor, um submersível que de tempos a tempos é visível a partir da superfície.

Enquanto as cozinhas, despensas, economatos, casas de banho, balneários, saídas e ruas traseiras são regiões posteriores, as salas de comer, salões de festas, esplanadas, piscinas e recepções são alguns exemplos de regiões frontais e, embora a sua concepção arquitectónica seja planeada de modo a sustentar esta divisão, ela é essencialmente de carácter social, baseada no tipo de desempenho encenado em cada um dos locais e nos respectivos papéis sociais aí representados. Daí que Goffman indique uma previsível e quase inevitável “segregação da audiência”, em simultâneo com a definição de uma “fachada pessoal” para cada indivíduo, correspondente ao papel que desempenha.

Fora de cena, onde os subordinados se podem reunir ao abrigo do olhar intimidante do poder, é possível desenvolver uma cultura política claramente dissonante (...) trata-se de uma política de disfarce e anonimato que tem lugar sob o olhar público, mas que é concebida para ter um duplo significado ou para proteger a identidade dos actores. Cabem nesta descrição os rumores, os mexericos, as histórias tradicionais, as canções, os rituais, os códigos, os eufemismos, enfim, uma boa parte da cultura popular dos grupos subordinados” (Scott, 2013 [1992]: 49).

Tal como refere Giddens, “a acção humana não incorpora cadeias de interações e razões agregadas, mas uma monitorização consistente e, tal como Erving Goffman nos mostrou acima de tudo, uma vigilância nunca relaxada do comportamento e dos seus contextos. Este não é o sentido de reflexividade que está especificamente relacionado com a modernidade, embora seja o seu imprescindível sustentáculo” (1990: 36-37). Na verdade, cada vez mais turistas estão cientes desse processo de “encenação turística”, daí que tendam frequentemente a ignorar a área do palco para se aproximarem das áreas autênticas e não encenadas dos bastidores. Todavia, dada a sua crescente atracção e relevância funcional, há muito que diferentes poscénios têm sido convertidos em fachadas auxiliares. Onde se pode fumar,



conversar de modo menos formal, namoriscar e interagir com os actores residentes num ambiente, aparentemente, marcado pela suspensão da representação. Conscientes desta mudança, e numa primeira fase com o objectivo de cativar uma clientela com maior poder de compra, a indústria do turismo, através da cumplicidade estabelecida entre anfitriões, operadores turísticos e agências de viagens, passou a encenar estes espaços, anteriormente recônditos, e a coreografar as actividades que aí se desenrolam, de modo a assegurar uma *correcta* fruição turística. As visitas e lições de culinária (*cooking-class*) nas cozinhas dos solares nortenhos ou herdades alentejanas, com a visita aos jardins, caves e participação na pisa a pé nos lagares de pedra, são alguns dos exemplos recentes em Portugal na descoberta e revelação desses “primordiais tesouros escondidos da nossa gastronomia”.

Dada a inexistência de contactos sistemáticos e de confronto com a visão do Outro trazida por visitantes de outras paragens, foi sugerido que as comunidades, mais ou menos remotas e isoladas ou “primitivas”, não assumiram o conceito de autenticidade e, conseqüentemente, não desenvolveram um sistema de *palco* versus *bastidores*, de modo a proteger a sua privacidade (MacCannell, 1999 [1976]). Quando os visitantes começaram a chegar e a fazer-se notar, estas comunidades envolveram-se na elaboração da sua “encenada autenticidade”, organizando eventos, planeados com o objectivo de satisfazer os desejos dos seus convidados por experiências e manifestações culturalmente autênticas. Enquanto esta encenação decorre, nos bastidores a vida real continua quase inalterada, adaptada às necessidades decorrentes do suprimento da representação. As caixas de cartão com produtos frescos da rede alimentar que fornece os grandes supermercados, os produtos congelados processados no alto mar e as saladas e batatas cortadas e ensacadas no vácuo de sacos de plástico são empilhados nas traseiras dos restaurantes, sendo depois repartidos entre a cozinha, a despensa e os frigoríficos por empregados melancólicos, faladores, impacientes ou nervosos, resguardados pelo insubstituível cigarro. Neste contexto, algumas regiões dos bastidores tornaram-se, assim, na suprema descoberta, na derradeira conquista para “aventureiros independentes”, os auto-denominados viajantes, escritores, jornalistas, consultores turísticos e artistas plásticos conceptuais que, como *peessoas de fora*, apenas terão acesso a uma pequena fatia desse quotidiano resguardado da mirada turística (Urry, 2002 [1990]), ou a uma representação mais ou menos exuberante, mais ou menos dirigida desse mesmo quotidiano, consoante as implicações ideológicas, sociais e económicas dessa interacção entre anfitriões e forasteiros.

No caso de Sesimbra, os grandes grelhadores a carvão e os expositores frigoríficos envidraçados na imediação dos espaços das refeições são um exemplo destes bastidores

tornados visíveis, numa transparência que pretende revelar a autenticidade dos seus produtos e das suas práticas alimentares, ainda que a cozinha, com os seus pontos de fogo emanados do gás comprimido, continue a funcionar nos bastidores, separada da sala de jantar e da esplanada.

O olhar de muitos turistas implica uma intromissão clara nas vidas das pessoas. Daí que aqueles que vivem sob a pressão deste olhar omnividente, assim como os próprios promotores turísticos, acabem por construir, de um modo artificial e forjado, um espaço de bastidores, longe do olhar dos turistas. A “autenticidade encenada” é o produto das relações sociais construídas em torno das tentativas dos visitantes para consumir visualmente lugares e gentes “autênticos”, por um lado, e das formas de resistência a tais tentativas por parte dos “autóctones loucos”, por outro lado (Urry e Crawshaw, 1995: 54-55).

Inicialmente, este “apelo à ‘autenticidade’ implicava uma postura crítica contra os modos urbanos, artifícios na linguagem, comportamento e arte e contra os excessos aristocráticos, a partir de onde se prometeu restaurar um estado puro e não afectado. Tais visões nostálgicas foram claramente alimentadas desde a primeira hora pelos relatos dos exploradores e dos seus encontros com povos ‘exóticos’ e ‘selvagens’, cuja existência se procurou vincular ao conhecimento iluminado da época moderna” (Bendix, 1997: 16). A partir do século XIX, com constituição de novas estruturas políticas e económicas e a consolidação territorial das nações, “a busca pela autenticidade esteve ligada a um projeto nacionalista que visava a construção de uma cultura coletiva baseada em um corpo de canções, contos folclóricos e celebrações nas quais a chamada autenticidade aumentava os sentimentos de identidade nacional” (Geyzen, 2014: 81), absolutamente necessários para a desejada criação e preservação de inamovíveis sentimentos de pertença e de unidade.

Actualmente, a oferta e procura da autenticidade devem ser entendidas como elementos fundamentais de uma estratégia de marketing que almeja criar um nicho nos mercados em constante expansão (Warde, 1994) dos chamados “produtos de qualidade”, desde “a original comida feita pela avó” ou dos produtos campestres “preparados pela leiteira”, no contexto de uma massiva mercantilização e produção em massa, em que uma esmagadora parte da “paisagem dos alimentos” que consumimos é resultado de intrincadas redes globais de produção agro-industrial. O desenvolvimento desta cozinha industrial baseou-se essencialmente na invenção e apuramento das técnicas de enlatamento, na refrigeração artificial e posteriormente na congelação, finalizando-se este processo com a rotulagem, empacotamento, publicidade e distribuição comercial. Assistimos, assim, a um rápido

crescimento de alimentos transformados, à viragem do centro das atenções da cozinha para a fábrica, com grande incremento do comércio internacional. Esta escala cada vez mais global da indústria alimentar conduziu, pelo menos numa primeira fase, ao advento dos produtos nacionais em vez dos locais (Goody, 1998 [1982]). A marca do produto é o seu próprio país de origem e, a partir daqui, para efeitos de divulgação e comercialização, cada marca enaltece um ou vários símbolos, marcados pela originalidade, cujas características ímpares se assumem como genuínos atributos do seu povo, da sua paisagem, das suas tradições e dos seus heróis.

O controlo da adulteração dos produtos alimentares produzidos em série e calibrados, a rotulagem dos diferentes produtos como elemento de certificação, os testes clínicos públicos e a publicidade generalizada fizeram emergir uma *cozinha nacional industrializada* com origem na fábrica e alicerçada em ingredientes e produtos alimentares processados, preparados para consumo imediato e facilmente reconhecidos por todos. Neste contexto, o da tendência marcadamente ideológica e omnipresente nas políticas comuns da UE, o gastronacionalismo “concentra-se na proteção e promoção institucionalizada de certos alimentos com base no seu local de produção. O conceito de designação de origem para um produto alimentício incorpora os papéis materiais únicos de solo, clima e conhecimento especializado que acompanha gerações de produtores de alimentos vinculados a um determinado local; é a materialidade do ingrediente alimentar na sua forma bruta que é valorizada. Ao usar a comida como um veículo material da identidade nacional, o gastronacionalismo mescla o poder e os recursos de identidades culturais, políticas e económicas, à medida que moldam e são moldados por protecções institucionais” (DeSoucey, 2010: 448). De um modo, que diríamos esquizofrénico, estas narrativas de carácter transnacional mobilizam a ideia de que a cultura se deve encontrar contida no interior da nação e deve ser delimitada pelas fronteiras políticas, não obstante a grande mobilidade de pessoas e bens e as naturalmente persistentes extensões geográficas, com as suas características e *terroirs* partilhados por diferentes regiões e países. Uma das formas de evidenciar a autenticidade dos pratos servidos está presente na *nacionalização* dos pratos, com designações em que a origem nacional dos mesmos está presente, assegurando assim a sua inequívoca autenticidade: *tagine marroquina*, *couscous israelita* ou *libanês* (consoante a preferência religiosa ou ideológica), *sopa de cebola à francesa* ou *carne assada com ervilhas à inglesa* (Ichijo e Ranta 2015). Esta certificação pode ter, e tem frequentemente, a sua afirmação regional ou local, como nos casos do *Leitão à Bairrada*, das *Tripas à Moda do Porto*, dos *Salmonetes à Setubalense*, ou da *Caldeirada à Sesimbrense*.

Esta profunda encenação gastronómica, apresentada tanto ao turista ou viajante, como ao excursionista ou veraneante nacional, converte-se assim em património nacional, que “é utilizado para revitalizar uma memória do passado com o propósito de, assim, gerar um discurso sobre a reorganização política corrente da nação” (Campos, 2009: 95), de uma região ou de uma comunidade. Situação que, em termos políticos, conduziu à certificação institucionalizada e oficial dos produtos alimentares que melhor servem e se adaptam, como uma luva de pelica, à construção deste discurso.

### **5.19 Do autêntico para a autenticação**

Uma vez que o clima, a natureza e a topografia do solo, de cada lugar, produzem conceitos alimentares relacionados com o enraizamento (Parasecoli, 2005), este reconhecimento conduziu ao conceito da “origem”, inserido na definição legal de “alimentos autênticos” como *Denominação de Origem Protegida* (DOP), *Indicação Geográfica Protegida* (IGP) ou *Especialidade Tradicional Garantida* (ETG). Estas modernas classificações e certificados de qualidades desempenham um importante papel no consumo destes produtos por parte de estrangeiros, pois asseguram a higiene, a singularidade e a autenticidade, ao mesmo tempo que, representam os alicerces da identidade culinária local, regional e nacional, ainda que, “o resultado de iniciativas como a política de certificação – produtos DOP/IGP/ETG – não está a corresponder em Portugal às expectativas inscritas nos seus objetivos. Em finais da primeira década do século atual, esses produtos continuavam, com exceção dos frutos, a representar um volume mínimo da produção e, por isso, certos desideratos mais ambiciosos enunciados nas propostas europeias (e portuguesas) que os promovem, como o de combater o despovoamento rural, não têm encontrado na prática algo que corresponda às grandes esperanças da retórica” (Sobral 2017: 213). Nesta operação, o vocabulário da autenticidade impregna o seu discurso com os conceitos paradigmáticos, e por vezes paradoxais, como original, genuíno, natural, ingénuo, nobre e inocente, animado, comovente ou sensual, entre muitos outros. No seguimento deste raciocínio, a autenticidade pode ser mais do que uma etiqueta vazia onde se destaca um particular nicho de mercado numa imensa rede de produção e consumo em massa de alimentos. Assim, a autenticidade, tal como se revela na actualidade, é acima de tudo uma construção social que utiliza ancestrais e emblemáticas figuras históricas e um meticuloso vocabulário para atribuir uma aura de originalidade em certos pratos ou receitas (Abarca, 2004; Bendix, 1997). Esta construção usa selectivamente a dialética entre lembrança e esquecimento, que eleva o halo dourado do

“tempo da avó” a proporções quase míticas (Geyzen, 2014). Por outro lado, há uma grande diversidade de pratos tradicionais considerados até há pouco tempo como símbolos e alusões a épocas de penúria, monótonos ou com aspecto desagradável, que, entretanto, têm sido gradualmente revividos, estimulados, o que os levou a ganharem um novo significado, para o consumidor, através do uso de um meticuloso vocabulário que os fez voltar a fazer parte integrante da tradição depois de terem transitado pelo filtro elegante da linguagem.

Muitos turistas procuram outras paragens para consumir a comida desses lugares porque desta forma acedem a uma experiência culinária autêntica e específica de cada lugar, que lhes fornece uma sensação de conexão, de pertença, de ser inteiro e integrado. A sua deslocação física atribui um valor agregado aos alimentos, pois trata-se de uma experiência fora do comum, ao mesmo tempo que este incansável desejo de experiências gastronómicas memoráveis e únicas proporcionam ao turista uma particular e actualizada distinção social (Long, 2013). Uma vez que “os paladares e aromas da cozinha tradicional são a ‘estrada real’ para uma parte da memória colectiva que se encontra acessível a toda a gente” (Mennell, 2005: 473), e dada a opressiva presença do turismo de massas, que encontramos por todo o lado e é considerado como o inimigo da autenticidade e da identidade cultural (Turner e Ash, 1975), estas novas experiências gastronómicas revelam-se cada vez mais como exercícios onde se tenta replicar o ambiente da cozinha tradicional de vocação doméstica, ao propor a elaboração de uma nova simplicidade consentânea com os valores de sustentabilidade ambiental, despojamento estético, partilha comunitária e integralismo culinário.

Foi apenas a partir da minha primeira visita ao Mediterrâneo que comecei a suspeitar que talvez houvesse melhores maneiras de comer peixe além daqueles estilos sofisticados, e apreciar verdadeiramente o encanto do salmonete, do robalo, ou das sardinhas trazidos directamente do mar para a grelha e servidos crepitantes e dourados sem nenhuma guarnição a não ser um limão. Desde esses dias, quase sempre, prefiro a solha, a truta, o salmão, a tainha, o arenque ou os carapaus simplesmente grelhados, em vez de uma qualquer preparação subtil de solha, lagosta ou rodovalho com molho, vinho ou cogumelos [...] qualquer deles pouco apropriados para a cozinha doméstica [...] De modo geral, os pratos que requerem uma confecção muito simples são aqueles que melhor preservam o gosto natural do pescado e ao mesmo tempo beneficiam de uma boa apresentação (David, 1999 [1960]: 378).

É importante aqui referir que, a partir da criação pioneira do conceito médico e nutricional desenvolvido, a partir dos anos 50 do século XX, pelo fisiologista norte-americano

Ancel Keys<sup>142</sup>, e no rasto das classificações como Património Imaterial da Humanidade (2010 e 2014), a dieta mediterrânica como herança cultural na preservação de um modelo nutricional, simplisticamente alicerçado no vinho, no azeite e no pão, tem sido convertida pelo marketing turístico numa “marca” idealizada de “bem-comer”, em contraste com a preferência do modelo grosseiro e bárbaro pela cerveja, manteiga e pão mais escuro e denso produzido a partir de diferentes cereais (Parasecoli, 2005). Desta forma, foi também gradualmente ampliada “a atracção pela costa, como espaço de lazer privilegiado, e o exotismo das culturas do sul, associados à apologia do sol e da praia, alimentam toda uma procura que fomenta a deslocação sazonal das populações do centro e norte da Europa rumo à bacia mediterrânica, na qual Portugal se inscreve, por extensão, como destino turístico apetecível” (Lobo, 2010: 93). Um destino acessível e pacato, polvilhado, ainda, aqui e ali, por traços de uma rusticidade e subdesenvolvimento que até há meio século eram generalizados.

## **5.20 A implementação da gastronomia como uma atracção por si mesma**

A partir dos anos 90 do século XX, é clara a aceitação no seio da indústria, tanto do turismo de massas como do crescente turismo de luxo, que a alimentação poderia ser uma atracção por si mesma, teve lugar a partir da atracção gastronómica originada a partir das adegas vinícolas, quando os especialistas neste produto passaram a viajar propositadamente até à origem dos mais reputados, secretos e excepcionais vinhos, de modo a poderem degustá-los no seu ambiente natural. Tendo sido um destino anteriormente ignorado pelas grandes agências de turismo internacionais, Portugal, após uma primeira vaga turística que demandava o sol e as praias, tornou-se numa das últimas atracções gastronómicas a ser *descoberta* na Europa ocidental.

Desde as primeiras décadas deste século e dada a sua significativa e crescente importância nas despesas de muitos turistas, a indústria do turismo começou a encarar e a pensar na alimentação, associada às bebidas espirituosas e gradualmente ao azeite, queijos, enchidos, compotas, doçaria caseira e outros produtos tradicionais, como uma potencial atracção turística e até como a essência dos destinos turísticos (Long, 2013). Actualmente, a comida é um dos aspectos nucleares da experiência turística porque a gastronomia tem-se revelado um dos elementos relevantes na formação da identidade nas sociedades pós-modernas que, a

---

<sup>142</sup> Apesar da pesquisa de Ancel Keys se ter iniciado em 1956, apenas com a publicação, em 1980, do livro *Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*, se tornaram amplamente conhecidos e divulgados os benefícios nutricionais da dieta mediterrânica, em particular no que respeita às patologias cardiovasculares.

partir da desintegração das suas estruturas estabelecidas de significado (Richards, 2002) procuram afanosamente reconstruir a sua própria história, os seus lugares e a sua gastronomia.

Neste contexto, “para a indústria do turismo, a comida tornou-se num elemento crucial na determinação e deslocamento dos fluxos de clientes. Geralmente, as tradições e produtos locais constituem activos valiosos na definição da atractividade de um destino. No entanto, não podemos esquecer que a dimensão prática e artesanal da gastronomia tem a sua origem nas práticas e no conhecimento de produtores e restauradores, enraizados no ambiente e nos costumes de suas comunidades” (Parasecoli e Lima, 2012: 80). O relacionamento estabelecido entre estes dois sistemas sociais representados pelo anfitrião e o forasteiro sofrem grandes transformações à medida que cresce a quantidade de visitantes. Até aqui, a hospitalidade e a reciprocidade, espelhadas na cordialidade dos residentes e no sorriso tranquilizador dos prestadores de serviços, são transformadas, encenadas e a hospitalidade convertida num bem de consumo (Barretto, 2004), numa intangível mercadoria que promete aceitação, tranquilidade e submissão.

A frequente utilização, em contexto turístico, do conceito colectivo de *indústria da hospitalidade* resulta da crucial diferenciação sociológica entre a hospitalidade privada e a praticada pela restauração e hotelaria (Mennell *et al.*, 1992), e sugere um paradoxo imediato entre a espontânea generosidade e a exploração de uma relação inevitavelmente comercial. Quando a hospitalidade se enquadra num contexto comercial, as duas situações são absolutamente irreconciliáveis (Tucker, 2005), pois a amizade/hospitalidade e a actividade comercial são duas relações completamente distintas e opostas dentro do contexto da hospitalidade. O turismo alterou de forma brutal o vínculo de confiança que o conceito não-comercial da hospitalidade estabeleceu na relação entre forasteiro e anfitriões. Aqui, não se trata apenas de *se dar de comer a estranhos* mas também de o hóspede saber aceitar o que está no prato, reconhecendo a comida oferecida como comestível, confeccionada como se fosse para o seu próprio hospedeiro, e permitindo-lhe colocar aos seus anfitriões a sublime questão: Como é que isto se come? No actual contexto comercial, ao forasteiro é permitido rejeitar a comida sob os pretextos de que está estragada, não está habituado, tem um aspecto repugnante, ou não se encontra apresentada na forma habitual a que está acostumado e que lhe transmite segurança.

E tal como refere Rebecca L. Spang, no seu trabalho sobre *invenção do restaurante*, “a expansão do mercado e a acrescida circulação de bens que, ao converter o mundo num sistema monetário, tinham (num dado momento mal definido da história) destruído os elos simples e humanos da generosidade recíproca” (2003: 47). Em diversas situações, existe o

sentimento de que a hospitalidade tem sofrido os efeitos da erosão devido à interação entre os locais e os turistas e esta erosão da hospitalidade é encarada pelos anfitriões como a perda de uma importante parte da identidade dos locais (Herzfeld, 1987; Tucker 2005). O exponencial crescimento do número de turistas, em particular nos destinos turísticos consagrados durante a designada época alta, leva a que os visitantes deixem de ser percebidos como indivíduos aos olhos dos residentes, que, assim passam a relacionar-se não com o turista, mas com o estereótipo predominante no difuso imaginário social e local deste Outro em particular. No terreno, os guias de turismo acabam por fazer uma apresentação superficial de uma identidade cultural estática, imobilizada no tempo, uma vez que a natureza dos grupos em viagem não permite a negociação e discussão sobre as características e idiosincrasias dessa identidade local. Assim, encontram-se reunidas as condições para criação do designado *pacote cultural*, que perpetua os estereótipos da cultura local, regional e nacional. A relação entre a mirada turística e as particularidades da hospitalidade não permite mais do que isso. A representação da realidade local é uma representação de um tempo longo mas comprimido, estático, inalterável, como se estivesse preservado em âmbar. Muito próximo do contacto, mas inevitavelmente longínquo da compreensão. No caso de Sesimbra, são poucos os residentes do centro que permanecem nas suas casas durante a época alta, procurando escapar, logo que é possível, ao desassossego das multidões do verão, à falta de estacionamento, às esplanadas povoadas de forasteiros ruidosos e à subida de preços dos frescos, particularmente da fruta, dos legumes e do pescado. Muitos, nem sequer vão para muito longe. Terras interiores da península de Setúbal a Alentejo. Essencialmente, procuram o perdido sossego do inverno no calor do verão. De bom grado, trocam as horas cheias pelas horas vazias.

### **5.21 O mapa, o território e a estetização da comida e dos seus lugares**

Da inicial designação de “Avenida da Boa Esperança”, ancorada no nome da barca do arrais Alberto Pitôrra, aqui homenageado como herói do salvamento de diversas vidas quando resgatou da morte os tripulantes de 3 embarcações durante o temporal de 9 de Abril de 1934, passando pela avenida Salazar aquando da sua efectiva conclusão e tributo ao “providencial ditador”, até à actual avenida da Liberdade, denominação em vigor desde a implementação da democracia, as diferentes toponímias deste central eixo rodoviário reflectem tanto essas contingências do planeamento. Após descermos a vertente e ao longo da actual avenida da Liberdade e em direcção ao mar, encontra-se fixada parte da história recente desta povoação.



Para quem chega a Sesimbra, a partir do edifício da repartição das Finanças (1966-74), com as suas varandas oblíquas para melhor receber a luz do sol e a vista do mar, um mercado e uma dependência bancária no piso térreo, o edifício *Avenida* (início anos 80), seguem-se as *Arcadas* sob as quais existem diversas lojas de comércio e restauração, como a cafetaria *Sopas & Companhia*, um *Doner Kebab*, ou o *Café Avenida*, que disponibiliza gelataria, salão de chá, sopas, mini-pratos e snack-bar (sic) e que são os locais de convívio mais populares e concorridos desta artéria. No final da Avenida da Liberdade, e antes da confluência com a rua Bartolomeu Dias, temos a casa *Xurrex* (frangos assados na brasa) e a papelaria/tabacaria *Avenida*, instalados num exemplo arquitectónico tardio do *Português Suave* em que as entradas se encontram encimadas com uma escultura brasonada com a data de 1945, seguido dos edifícios Irmãos Veríssimo e Pinto Leão que, com a sua baixa volumetria, prenunciam o Largo Bombaldes, antevisão da beira-mar e do centro histórico de Sesimbra. Do outro lado desta via, e no mesmo sentido norte-sul, temos o conjunto de edifícios tipo “Alvalade” (1956-59), alinhados com a derivação da rua João da Luz que, após bordejar o topo do largo 5 de Outubro no centro da vila, irá brincar com a N378 ou rua Cândido dos Reis, seguidos pela antiga *Vila Amália*, a *Escola Primária dos Centenários* (1948), o Cineteatro Municipal João Mota e Biblioteca Pública (2005), o Externato Santa Joana, o Hospital e Igreja da Santa Casa da Misericórdia (séc. XVI) e o Largo e Jardim 5 de Outubro, com mais árvores implacavelmente desbastadas pelas periódicas e drásticas tosquias. Aqui, subitamente, a avenida parece extinguir-se, ao estreitar-se para se tornar numa apertada rua empedrada com a *Funerária Central de Sesimbra*, uma imobiliária e o café snack-bar *Marujo*, do lado direito, e a padaria *O Caseiro* e a farmácia *Leão* a ladear o Mercado Municipal, do lado oposto. Nesta mesma área encontramos uma papelaria com um expositor giratório no exterior com jornais em línguas estrangeiras (inglês, alemão e francês), enquanto na mesma calçada, um pouco desviadas dos estabelecimentos, uma pequena banca provisória e duas senhoras com ar um pouco tímido e meditativo aguardam possíveis novos clientes e assinantes do jornal *Avante*, o órgão oficial do Partido Comunista Português. Em resumo, o eixo moderno da vila de Sesimbra cresceu muito rapidamente, paralelamente com a implementação da “avenida-betão”, do turismo e das residências sazonais “perante uma câmara incapaz de controlar os acontecimentos” (Aldeia, 2017a: 166) e os interesses imobiliários desprovidos de escrúpulos que não tiveram nem discernimento nem interesse no desenvolvimento e implementação de um projecto urbanístico sustentado e coerente com a herança mediterrânica e eminentemente piscatória do centro antigo desta vila litorânea.

No final da avenida, após o pequeno café snack-bar *Marujo*, que serve refeições baratas e possui duas mesas no exterior, temos mais à frente, muito perto do Mercado Municipal, a padaria e pastelaria *O Caseiro*, que, além da doçaria e bebidas, disponibiliza sandes diversas em diferentes tipos de pão de fabrico próprio. Apesar do ambiente barulhento, este é outro dos principais pontos de encontro dos sesimbrenses das diferentes classes sociais. À nossa direita, na rua da República, *O Golfinho* tem uma generosa ementa, tanto de peixes e mariscos, como de carnes<sup>143</sup>. O ambiente é familiar e possui esplanada no exterior. Na transversal seguinte, o *Barca Delta* oferece pescado grelhado, expositor frigorífico e esplanada na rua com preços médios e ementa claramente vocacionada para os visitantes estrangeiros, enquanto, mais adiante, o snack-bar *Palmeira*, também com esplanada, mas aqui como “prolongamento obrigatório” do espaço muito exíguo do interior do estabelecimento, tem uma ementa baseada na comida caseira da D. Luísa e da D. Sílvia, que proporcionam refeições baratas e acessíveis para a maioria das pessoas como *omeletes no prato, bifeinhos de frango, grelhada mista, hambúrguer no prato, iscas de vitela, bitoque com ovo, lulinhas fritas, bacalhau com natas ou filetes de pescada*.

Ao antigo *Terreiro da Praia*, confluíam dois dos mais importantes cursos de água que atravessavam a Povoação da Ribeira, o *ribeiro da Misericórdia* e o *ribeiro de Entre-Hortas*, que actualmente se encontram canalizados no subsolo. Após a topónima e real homenagem como Largo D. Carlos I, tendo-lhe sido atribuída a nova designação de Largo Bombaldes, nome de um dos *Mares de Sesimbra*, este terreiro é desde há muito um dos mais relevantes centros de sociabilidade da comunidade sesimbrense. A ilustração de Domingos Cazellas, publicada em 1884, mostra claramente como este largo era um promontório de areia a entrar pela vila adentro<sup>144</sup>. Um prolongamento do areal entre a fortaleza de Santiago e a primeira linha recuada do antigo casario. Este antigo varadouro e estaleiro marítimo rodeado pelas antigas lojas de companhia e algumas tabernas converteu-se, inicialmente, num ponto de encontro e placa giratória automóvel com posto de combustíveis para mais tarde se tornar num espaço pedonal ocupado pela restauração, com um pequeno núcleo museológico no subsolo visível através de um grande óculo de vidro colocado à superfície do solo. Nas imediações, o pequeno larguinho, junto ao restaurante *O Velho e o Mar*, continua a ser um

---

<sup>143</sup> Para uma informação mais detalhada sobre a restauração turística de Sesimbra e respectivos comentários aconselha-se a consulta do Anexo: Ementas e Restauração.

<sup>144</sup> Estes cursos de água também eram conhecidos localmente pelas respectivas designações de *Ribeiro da Vila Amália* e *Ribeiro do Caninho*. Fonte da ilustração de Domingos Cazellas: Revista *O Occidente*, 7º Ano, Volume VII, nº 208 de 1 de Outubro de 1884, p. 219.

lugar de convívio entre marítimos reformados. Após a descoberta, em 2007, de cetárias romanas destinadas à salga e ao fabrico de diversos preparados com base nos produtos marinhos, como salga e *garum*, nas margens das linhas de água referidas anteriormente, esta área sofreu um “higiénico arranjo urbanístico”, tendo em conta a relevância desta descoberta e a presença vizinha de uma estrutura portuária romana e muralhas anteriores à construção da Fortaleza de Santiago.

A reconhecida relevância histórica deste local conduziu à sua higienização que na prática impede a improvisação do convívio e repele os indígenas que se sentem despojados do seu próprio território. Aqui, não se trata somente de um processo de gentrificação. Trata-se de um processo de lixiviação dos espaços urbanos. Esta repetida limpeza a fundo não se limita a remover a sujidade, o sarro e as lentas camadas da habitual deterioração e assim *lavar a cara* e arejar o espaço urbano. A abrasão deste processo deixa as pedras, as paredes, as esquinas, as praças destituídas do seu passado, do seu uso e da sua história, como se fossemos começar tudo de novo. Uma e outra vez. “A higienização urbana, feita a pretexto da cultura-espectáculo, ao procurar erigir patrimónios que possam ser cobiçados pela cultura global, acaba também por fortalecer o poder político local. Este tenta, assim, promover a globalização da cultura local e dos espaços urbanos” (Campos, 2009: 99). Trata-se de um espaço novo. Pronto a habitar e a usar. Sem irregularidades. Sem mácula. Sem remorsos. As pedras foram tão polidas que parece terem sido cortadas ontem nas pedreiras dos arredores. Os locais lamentam-se sobre o abandono e a falta de locais de convívio. Parece que, agora, “a vila nos empurra para fora”, tal como o cenário de uma representação, após esta ter terminado. Alguns antigos artífices marítimos resistem com compenetrada jovialidade a mais um verão. Na verdade, um verão a menos, como dizem.

*No centro, os homens mais velhos sentam-se nos bancos de pedra, de preferência nos largos onde haja umas cadeiras ou no murete da marginal à procura do calor do sol e de abrigo do vento frio que o mar, de tempos a tempos, empurra para terra. Hoje ninguém saiu pró mar. Há dias assim! Não se pode fazer nada, é esperar! Amanhã o peixe vai tar inda mais caro. Caro para alguns, para outros, não. Alguns trazem vestidas as populares camisas grossas de pescador, como as que o Zé João vendia na sua loja. Já não se vendem por aqui. A loja fechou faz dois anos no final do ano. Na direcção do banco onde meia dúzia de pescadores aposentados e eu nos encontramos, sentados à sombra, enquanto se discutem os diversos assuntos do dia-a-dia, um turista avança intrépido e ocupa um espaço vago no banco. Os indígenas movem-se como um fole de um acordeão e lá se arranja espaço para o*

*forasteiro que simplesmente quer ser fotografado num enquadramento em que se encontra devidamente ladeado pela autêntica fauna local. Entusiasmada, a companheira troca de lugar com ele e a cena repete-se entre comentários brejeiros pronunciados em alta voz pelos locais à laia de surda provocação. Os visitantes adivinham, mas não compreendem os apartes debitados em português com cerrado sotaque marítimo. Os turistas despedem-se rapidamente e desaparecem no emaranhado das ruelas do centro. A conversação recupera o trilho perdido. E os choquinhos d’ontem? Bons. Inda cheiravam e sabiam a mar. Mau! Foram chocos ou amêijoas? Gargalhada geral. A sombra aguçada da fortaleza avança sobre a rua pavimentada. Ainda que imaculadamente limpo, hoje, o areal permanece deserto.*

Actualmente, no Largo de Bombaldes a *Casa da Praça*, uma *guesthouse* que veio substituir a emblemática e, para muitos, saudosa *Marisqueira do Tony*, cuja ementa assenta na conjugação entre *pizza* e *sushi*, mas que se encontra quase sempre sem clientes, convive com o renovado *Pedra Alta*<sup>145</sup>, que continua a oferecer, quer no interior, quer na ampliada e coberta esplanada, um amplo sortido de mariscos, caldeiradas, peixes e “peixes do mar” (sic). Ali mesmo ao lado, agora na marginal avenida 25 de Abril, encontra-se *O Velho e o Mar*, com o seu enorme avançado envidraçado, sala interior ao nível da rua e outra no primeiro andar com uma ampla vista para o mar, e os dois grandes expositores frigoríficos na rua à sombra de um guarda sol, onde o José Filipe, com a sua habitual camisa fina aos quadrados, limpa e engomada, calças de ganga apumadas e calçado leve e claro é simultaneamente gerente e mestre de cerimónias. Muito despachado no discurso, de olhar vivo e directo por detrás dos seus elegantes óculos de massa, não aborda as pessoas na rua com o intuito de as “pescar” para o restaurante. Não se impõe à freguesia “como outros que andam por aí na rua atrás dos clientes, isso não se faz”. Aguarda descontraidamente, enquanto fala ao telemóvel com um dos fornecedores sobre o pescado para o dia seguinte, ou cumprimenta todos os amigos e conhecidos que passam nas imediações. Se alguém se mostra curioso e estaca perante o rico expositor, com ar interessado, então, de acordo com as dúvidas e incertezas do transeunte, faz uma breve e esclarecedora exposição sobre o pescado disponível no seu restaurante. Meio pescador, meio gastrónomo, meio empresário da restauração “faz a casa”, como se costuma dizer. O irmão vende peixe no mercado ali mesmo ao lado. O palavreado saí-lhe depressa com

---

<sup>145</sup> A *Pedra Alta* é um rochedo proeminente no areal da Praia da Califórnia, que actualmente se encontra acessível durante a baixa-mar e parcialmente submerso durante a preia-mar. De acordo com a lenda local, a devotada imagem do Senhor Jesus das Chagas, padroeiro dos pescadores desta vila, depois de ter dado à costa nesta praia, foi encontrado incólume no topo desta rocha.

um sotaque que revela um passado familiar de marítimos. Assegura a qualidade do pescado, fornece conselhos, adverte para as particularidades culinárias de cada espécie e se “o cliente quiser assim, é assim, se não, é da maneira que ele quiser, mas depois não diga que não o avisei, e no fim diga-me se ficaram satisfeitos”. *Filho de pescadores sabe navegar tanto em terra como no mar*. Disponibiliza uma mesa, ao sol ou à sombra, em dois tempos com o auxílio de um empregado, “abre o jogo e mostra o peixe”, e a partir daqui os clientes devidamente encaminhados são entregues ao empregado de mesa que aprimora os pedidos enquanto os automatismos próprios da experiência seguem o seu caminho habitual.

Seja no ambiente das interações extremamente programadas de um restaurante de *alta cozinha* ou na atmosfera descontraída de um restaurante *familiar* ou numa taberna, o acto de *comer fora* encontra-se apetrechado de uma multitude de práticas, normas e códigos culturais e sociais. Tanto aqueles que comem como os que servem a eles estão sujeitos, encenando um conjunto estilizado de encontros referidos no ensaio dramaturgico de Erving Goffman (1993 [1956]), e que o geógrafo Phil Crang (1994) designa como “relações socio-espaciais de consumo”. Esta representação tem um dos seus mais notórios reflexos na ênfase da natureza performativa da preparação e do serviço alimentar em que a política da gerência se revela na selecção e recrutamento de funcionários, com base nas suas personalidades ou, mais precisamente, na auto-apresentação de certos atributos de personalidades performáticas, sejam elas extrovertidas, imperturbáveis, divertidas, tagarelas, confidentes ou picarescas (Bell e Valentine, 1997), uma vez que estas características humanas, em conjunto com a formalidade e o código de vestuário, têm efeito pertinente sobre as escolhas dos clientes.

Além duma localização privilegiada, o *Pedra Alta* e o *Velho e o Mar* partilham o domínio sobre o Largo Bombaldes através da ostensiva presença dos seus expositores frigoríficos em plena via pública, o grelhador independente da cozinha e os avançados sobre a via pública. Uma vez que a contemporânea cultura visual tem sido intimamente associada ao advento da “sociedade do espectáculo” (Debord, 2012 [1967]), estes novos lugares de comida são particularmente acolhedores no contexto da existência quotidiana substituída pelos seus simulacros (Baudrillard, 1981 [1991]), da dupla representação entre anfitriões e visitantes (Goffman, 1993 [1959]) e da estetização do dia-a-dia (Featherstone, 2007), sendo que no passado, de acordo com Spang (1999: 80), “vários escritores trataram a mesa do restaurante como um meio de transporte um pouco menos maravilhoso do que um tapete voador, e apenas vagamente mais caro do que um bilhete de um autocarro”. De notar que, ao contrário do que acontece com o espaço povoado de segredos e reservado da cozinha, a tradição de colocar o grelhador à vista dos clientes parece querer intensificar a atenção na comida e, ao mesmo

tempo, entreter e redireccionar a atenção do comensal para as habilidades performativas do empregado encarregado dos grelhados.

*Um outro ponto de tensão, que se constata tanto na pesca marítima como na restauração alicerçada no pescado e vocacionada para o turismo, é a “proximidade entre a cooperação e a competição, traços imanentes à produção, que vão se expressar e se cruzar de maneira específica e em intensidades variáveis, viabilizando não só a divisão do meio como a própria sobrevivência e reprodução social dos pescadores” (Maldonado, 1994: 24) e dos restauradores. Estes últimos têm perfeita noção que os outros restaurantes localizados nas proximidades são os seus maiores adversários na “corrida pela clientela” e tudo fazem para adicionarem novas condições e melhoramentos e, dessa forma, superarem a concorrência vizinha. Todavia, estão igualmente conscientes de que não podem existir nem sobreviver sozinhos. Os forasteiros descem à vila para comer fora porque há uma variedade de casas de comida por onde escolher e o crescente fluxo turístico “dá pra todos”, desde que se cumpram algumas normas específicas locais de civilidade. O empréstimo e a permuta funcionam como sinais claros de familiaridade e confiança. Como “toda a gente se conhece e ainda chegaram a conhecer” os pais e avós deste e daquele, esta relação de confiança é frequentemente simbólica do compromisso de honra e respeito pelos antecedentes. Uma vez que as anteriores gerações da maioria dos proprietários e gerentes da restauração estiveram ligadas à actividade piscatória, muitas vezes em posições de relevo como arrais, mestres, armadores ou “pescadores donos de barco”, como aqui se costuma dizer, a actual descendência, pela relevância do negócio e sucesso alcançado, preserva essa distinta posição hierárquica na comunidade. O conhecimento e a integridade que caracterizavam a ascendência, tal como a matreirice ou o trato áspero e grosseiro são consideradas heranças inevitáveis e indesmentíveis. Dentro das possibilidades, a pontual cedência de pescado em falta ou de equipamento avariado aos parceiros (e aqui todos se conhecem muito bem) são normais e estabelecem o exacto grau de decência e cordialidade que se deve preservar. No mesmo contexto, não se usa o nome próprio de alguém que presta um mau serviço no seu estabelecimento ou se encontra envolvido em actividades que deslizam para lá dos limites da legalidade. Se o caso for sério e se as actividades da pessoa em questão colocarem em risco a reputação comum, faz-se a nomeação pela alcunha, assim nem toda a gente fica a saber, pois apenas os locais conhecem o epíteto, mas a verdade é revelada. Estas regras não se aplicam em duas situações particulares: quando existe um grau de parentesco ainda que distante, e nesse caso o ressentimento revela-se de forma mais aguda do que em relação a outras*

*peessoas exteriores à família na mesma situação, ou no caso de existir um conhecimento íntimo do passado de alguém com quem se partilhou o mesmo escalão social e que de modo súbito passou a evidenciar sinais exteriores de grande fortuna que se considera ter sido adquirida por meios ilícitos. Por óbvias razões de visibilidade, os gerentes e empregados de mesa e balcão tem um acesso privilegiado à informação que transmitem, de modo sigiloso, em segunda ou terceira mão aos cozinheiros e outros auxiliares de cozinha. Estes últimos têm acesso directo à origem da manipulação dos produtos alimentares, daí que se estabeleça um diferente nível de confiança entre proprietário e a cozinha. Neste jogo de partilha e ocultação, a demissão ou despedimento de um cozinheiro pode representar um rude golpe nas aspirações do empresário, com consequências imprevisíveis que podem levar ao trespassse ou encerramento do estabelecimento. A contenção de um eventual rompimento de confiança passa, muitas vezes, por uma indemnização bonificada de modo a “calar a boca” e assegurar a descrição do demissionário.*

Sob as arcadas, nos primeiros edifícios ao longo da marginal, a *Sociedade Musical Sesimbrense* é um lugar de encontro e convívio entre associados, não-associados, pescadores reformados, respectivas famílias e amigos comuns. A comida é caseira, familiar e barata, com dois pratos diários de carne e peixe. Não há turistas. Da pequena esplanada sob as arcadas tem-se uma vista sobre a praia da Califórnia e a baía de Sesimbra. Mais adiante, depois das escadas da rua da Paz, o snack-bar *A Faina* serve petiscos populares e sandes diversas como “caracóis, tostas, hamburgueres e pizzas”. Após o cruzamento com a rua D. Afonso Henriques, e a sua pronunciada inclinação, temos o *Park Hotel Sana Sesimbra*, onde anteriormente se estabeleceu a famosa pensão e hotel Espadarte (1957-83). Aqui, o novo espaço de restauração, designado como *Café Espadarte*, além da sala interior, possui uma esplanada coberta sobre um estrado com cerca de madeira que a coloca num patamar elevado em relação à via pública. A cuidada ementa descritiva apoia-se numa abordagem *gourmet* da culinária, tanto quanto se refere aos peixes como à carne. Mais adiante, e à medida que os edifícios à beira-mar se resumem a áridos balcões corridos sobre o mar, o *Onda Bar* com o seu ambiente descontraído e familiar e a sua generosa esplanada sob as arcadas propõe aos clientes diversos pratos, como peixe grelhado na chapa de contacto, arroz de pato e cataplanas, a preços médios. Apesar de continuarmos à beira-mar e perto da extremidade poente de Sesimbra, à medida que nos afastamos do centro, os espaços de restauração começam a rarear até que quase desaparecem. Somos convidados a voltar para trás, como se o funcionamento dos espaços de restauração estivesse dependente da animação do vizinho

espaço público. Ainda que, directamente, não tenha nada a ver com a actividade das casas de comida, graças às esplanadas e avançados envidraçados, o que se passa na rua transborda para dentro dos restaurantes como um valor acrescentado, como um extra espontâneo ao seu desempenho gastronómico. No extremo nascente da vila, um colossal complexo hoteleiro e residencial com a configuração de uma astronave ancorada sobre a praia acentua a graciosidade natural da arriba calcária em comparação com este imenso bloco árido pintado de branco. No imenso terraço fronteiro, que os locais teimam em desprezar por não ser acolhedor, o restaurante *Canhão II* foi concebido como uma extensão do seu predecessor, localizado junto à fortaleza, mas basta uma visita ao espaço da esplanada e sala de refeições no interior para se entender que aqui a abordagem é vocacionada sobretudo para os visitantes estrangeiros que pernoitam nos apartamentos situados ao seu redor. Um residente local reformado que passava pelas imediações perguntou-me: Vai almoçar ali? Respondi que não era o caso, ao que retorquiu, com uma expressão que escutei localmente mais do que uma vez tendo diferentes estabelecimentos de restauração como destinatários: “Olhe que ali a comida é de carregar pela boca!”, afastando-se de seguida enquanto torcia a boca num esgar de aversão e esfregava os dedos indicador e médio ao polegar.

*Por entre o ritmo diabólico do constante rodopio dos empregados, a comida é trazida em bandejas separadas. Peixe ou carne, vegetais e outros acompanhamentos. Posteriormente, na sala de jantar procede-se ao empratamento na mesa de cada comensal e à frente de todos os outros clientes do restaurante. Em certos casos, esta encenação pode despoletar situações melindrosas. Os clientes a quem são obsequiados com a apresentação e empratamento, visualmente, mais exótico e luxuoso – o que normalmente significa a presença de diversas espécies de pescado (peixe e marisco) com acompanhamentos “quentes e dourados” em tons de mel e açafraão – sentem-se como vencedores numa não assumida competição pelo prato esteticamente mais belo e mais arrojado. Por óbvias razões de índole comercial, o arrojo e o elaborado empratamento, tem muitas vezes, uma relação directa, com o preço do prato escolhido e daí a correspondente sensação de superioridade social dos clientes na sua condição de predilectos da fortuna, ao mesmo tempo que é demonstrativo do modo como a excelência alimentar se veio sobrepor às normas regionais. Afinal, sempre há o peixe que é Sesimbra e o peixe que Sesimbra não quer ser!*

Tanto o novo hotel SPA de Sesimbra como os condomínios construídos nas suas traseiras, no primeiro decénio do século XXI, são exemplares de uma estratégia, assumida pelos



diferentes intervenientes, que valoriza de modo exorbitante a volumetria e a densidade, sem preocupações com a sustentabilidade ou a capacidade de carga da área onde se encontram inseridos, obstruindo a vertente natural da arriba, obliterando o seu substrato natural. O loteamento e ocupação destes territórios por edifícios vocacionados para a ocupação sazonal em larga escala resulta numa pressão contínua sobre a orla marítima, ao mesmo tempo que estabelecem uma clara zona de distinção e exclusão social, uma vez que estas construções são direccionadas ao mercado imobiliário de médio e alto rendimento, o que para um veraneante investidor originário de um país ocidental pode equivaler a um rendimento perfeitamente acessível, mas incomportável para a maioria dos portugueses. São conhecidos vários casos de aposentados provenientes de países como Espanha, França e Alemanha que possuem ou alugam a mesma tipologia de habitação em diversos países da Europa, ocupando cada um deles em diferentes períodos de acordo com as mais convenientes condições meteorológicas e sociais desses destinos.

O turismo é uma importante atividade económica global e, conseqüentemente, representa uma percentagem significativa do comércio mundial. As políticas de ‘livre comércio’ e ‘liberalização’ encorajam os países a remover o seu proteccionismo económico, abrindo suas economias ao investimento estrangeiro e ao livre fluxo de capital. Deste modo, muitos dos países menos desenvolvidos são forçados a aceitar estas condições como parte de ‘programas de ajuste estrutural’. A ênfase dada ao aumento das exportações como parte do ajuste estrutural pode aumentar a propensão para os recursos naturais e humanos dos países menos desenvolvidos serem abertos ao controlo estrangeiro e subsequente investimento para uso no turismo (Holden, 2005: 103).

Ao longo do passeio marítimo ao longo da marginal, as palmeiras e outras plantas tropicais decorativas são objecto de um tratamento tão cuidadoso e uniformizado que acabam por criar um ambiente exótico totalmente encenado e artificial. Para alguns autores como Hannerz (1990) e Bell (2004), estas utilizações do espaço são representativas do interminável safari cosmopolita do turismo, na sua demanda do exótico e do autêntico que, essencialmente, acaba por redundar num exercício predatório na sua depredação de recursos, na corrosão dos habitats locais, no desenraizamento, re-embalagem e reacondicionamento do estranho, da novidade e do perigoso.

O mobiliário público, no mesmo percurso, com os seus bancos assimétricos e estruturas metálicas em forma de pórticos com cobertura de ripas de madeira fingida, são o prolongamento dos próprios espaços de restauração. Em alguns casos, poderiam ter sido desenhados e concebidos pela mesma empresa. Convidam-nos a sentar e a desfrutar o ar puro e a vista do mar, desde que a sua higiénica disposição seja respeitada. Exceptuando os dias de

feita, o improvisado não é praticável nem tolerado pelas autoridades nestas esplanadas panorâmicas concebidas para o passeio ou o desfile e exibição ininterruptos dos veraneantes e outros aficionados do ócio. No contexto turístico, o carácter excepcional da percepção sensorial dos visitantes acaba por enquadrar as suas actividades de lazer num distinto quadro contextual.

A singularidade do visual confere um carácter ímpar e muito especial a todos os aspectos da realidade circundante: às palmeiras junto à praia, ao restaurante de traça nativa, ao quarto com vista sobre o mar, à exuberância dos pássaros tropicais, ao colorido das plantas exóticas, etc. As actividades mais mundanas, como andar às compras, passear sem destino, nadar, ou simplesmente ficar sentado a tomar uma bebida, parecem adquirir um conteúdo especial quando realizadas sobre um pano de fundo que é, no plano visual, notoriamente diferente do costume (Urry e Crawshaw, 1995: 48).

À medida que as povoações ribeirinhas se transformam em palcos de lazer por meio da sua espectacularização, a arquitectura destes destinos de férias também é recriada de acordo com a conversão dos diferentes elementos culturais em bens de consumo através da consecutiva promoção dos designados “eventos culturais” (Choay, 2006 [1982]; Richards, 2002; Bruner, 2005), cujo palco e cenário foram previamente planeados de acordo com as premissas e expectativas dos protagonistas e actores locais e que em Sesimbra adquire uma consistente periodicidade durante a época alta. Na sua abordagem aos perigos eminentes desta, aparentemente impreterível e inadiável, mercantilização da cultura, Xanquín Campos alega que “estes espectáculos são configurados pelas forças do capitalismo, de modo a serem vividos como aparências, como ficções coreografadas, despojadas do dramatismo das tensões da vida real, sendo que sob essas aparências se escondem programas de desconfiguração das realidades sociais e políticas sentidas como incómodas (2009: 92), o que enquadra a actividade e promoção turística num contexto muito mais alargado e complexo da contemporânea estrutura capitalista da nossa sociedade.

Voltando atrás e tomando à direita a rua dos Pescadores, embrenhamo-nos no casco antigo de Sesimbra pelo lado nascente e, ao cimo da rua, damos com o *Praia Mar*, um vasto espaço de restauração na esquina daquela artéria com a rua Latino Coelho. Por ocasião das minhas primeiras visitas, as paredes exteriores encontravam-se completamente grafitadas com padrões marítimos alusivos aos produtos do mar aqui confeccionados. Como um gigantesco papel de parede exterior. Impositivo e cacofónico. Na verdade, este estabelecimento faz parte de um franchising<sup>146</sup> com ramificações noutras cidades, assente numa complexa e estruturada

---

<sup>146</sup> Franchising: Habitual estratégia negocial sob a forma de parceria na qual uma empresa concede a terceiros o direito de explorar os seus produtos e serviços através de uma associação com direito de comercialização de bens ou serviços numa determinada área, assim como usar a sua marca comercial, respectivas tecnologias e ainda a

rede de abastecimento de produtos do mar. “O crescimento das corporações multinacionais por meio da integração, franchising e turismo internacional levou a uma crescente globalização do lazer. Em termos económicos, isto significa que a produção e comercialização de bens e serviços de lazer estão cada vez mais livres das fronteiras nacionais” (Tribe, 2011 [1995]: 16), o que, no final, faz com que a produção, o consumo e o rendimento de bens e serviços de lazer também tenha uma origem e destino externos, com reduzido benefício para o país ou região de acolhimento. Ao mesmo tempo, esta tipologia de serviços, cujos princípios assentam na racionalidade, eficiência e impessoalidade (Ritzer, 1983), caracteriza-se por uma absoluta devoção pela disciplina, ordem, sistematização, formatização, rotina, consistência e um implacável e metódico sistema operativo.

Além das esplanadas exteriores, a tubagem para exaustão de fumos é demasiado ostensiva ao longo das paredes do casario antigo e até à cobertura do edifício. No mesmo restaurante, mas do lado da rua Afonso Henriques, foi acrescentado um alpendre fixo e envidraçado com telheiro como prolongamento do espaço interior. O resultado deste acréscimo assemelha-se a uma envidraçada casinha de bonecas com telha de canudo com vista para a rua. Na verdade, o espaço público do passeio foi, em tempos, reduzido, de modo a acomodar o acrescento arquitectónico. No exterior, o grelhador é relativamente diminuto, tendo em conta a área total de refeições, porém, a aposta desta casa é baseada nas diversas *mistas* e combinações de marisco, que tanto dispensam a grelha como uma longa preparação na cozinha. Tal como acontece com o restaurante *Maré*, do outro lado, na rua Latino Coelho, precisamos de olhar para o alto para perceber que estes imóveis foram, há pouco tempo, completamente renovados com a ampliação e aproveitamento dos sótãos, exibindo agora fachadas reluzentes sob recentes camadas de pintura ou azulejos e janelas duplas com isolamento térmico e acústico. Aqui e ali, discretas placas com a palavra “aluga-se” e um número de telemóvel foram penduradas sob algumas destas janelas. O aspecto desgastado destes anúncios revelam que ali se encontram faz algum tempo e que ou os clientes não abundam ou as placas são recorrentemente utilizadas no final de cada período de ocupação sazonal. O restaurante *Maré* possui uma pequena esplanada durante a época alta e assador na rua. As especialidades da casa são os peixes grelhados, as mistas de peixe e marisco e os guisados de tacho. Ainda na rua Latino Coelho, a petiscaria *Remo* e o restaurante marisqueira *A Lota* do senhor Abílio oferecem peixe e marisco com expositor de peixe na rua. Os mesmos toldos, a mesma

---

possibilidade de implementar os seus métodos de gestão, recebendo, em troca, contrapartidas financeiras mediante uma remuneração direta ou indireta, de acordo com um sistema fixo de negócio que resulta no pagamento de direitos, tal como tenha sido estipulado no contrato de franquia estabelecido entre as diferentes partes envolvidas.

caixilharia, a mesma disposição do expositor e a mesma estrutura na ementa. Na direcção do mar, pela rua da Paz abaixo, encontramos a *Toca do Leão* com ambiente familiar, pescado grelhado e algum marisco, sem grelhador à vista, a *Taska do Jojó* com esplanada e pratos de peixe e marisco e a *Padaria*, igualmente equipada com esplanada para os dias soalheiros, onde o Paulo garante ter, sempre e só, peixe de Sesimbra que, através de uma abordagem culinária *gourmet* em que se apresentam igualmente as entradas frias e marisco fresco de acordo com as escolhas diárias estabelecidas entre o *chef* e o proprietário. Voltando para trás e subindo a rua da Paz, damos com a rua Manuel Arriaga, que seguimos para a esquerda até encontrarmos a *Tasca do Isaías*, onde o diminuto espaço interior não espelha convenientemente a azáfama diária. As ofertas centram-se no peixe fresco grelhado nas brasas do grelhador exterior e nos cozidos de peixe e marisco confeccionados na cozinha. Não servem cafés. O ambiente cultivado pelos descendentes do antigo proprietário é de taberna, familiar, muito informal e muito concorrido, os preços são acessíveis e baratos, especialmente para os visitantes estrangeiros. Descendo a rua Coronel Barretto, encontramos-nos no Largo do Município. Aqui, além do restaurante japonês *Sakura House*, encontram-se o *Pintarola*, *A Sesimbrense* e a *Tasca do Treze*, todos eles virados para o largo, com o respectivo assador na via pública, esplanadas e a idêntica vocação para os “peixes, mariscos, sopas ricas e caldeiradas”.

Caldeiradas comem-se por toda essa costa fora, para norte e para sul. Mas em Sesimbra, quem saberá dizer porquê, o gosto delas é diferente, talvez porque a esteja comendo o viajante ao sol, e o vinho branco de Palmela veio frio naquele exacto grau que ainda conserva todos os valores de sabor e perfume que tem o vinho à temperatura ambiente, ao mesmo tempo que acorda e prolonga aqueles que só o frio faz desentranhar dentro da garrafa (Saramago, 1999 [1981]: 202).

Mais abaixo, na rua Jorge Nunes, temos o restaurante *Virgilinda* e, se girarmos à esquerda na rua Marques de Pombal, topamos com a *Marisqueira Modesto*, o *Rodinhas* e a *Casa Mateus*, já no interior Largo Anselmo Braancamp, devidamente abrigada dos ventos marítimos, da agitação e bulício estival da marginal. Entre o lado nascente e o lado poente da vila há a fortaleza de Santiago e nas suas costas o restaurante *O Canhão* com um grelhador adossado à parede lateral e uma fileira de mesas protegidas do sol, ao longo da exígua Travessa 31 de Janeiro. No trecho desde o Largo da Marinha, ao longo da avenida dos Náufragos e até ao Hotel do Mar, quanto a restaurantes vocacionados para o turismo e ancorados no pescado, encontramos a *Tasca do Marítimo*, o *Pescador*, a *Galé*, o *Filipe*, o *Mar e Sol*, o *Ribamar*, o *Baía* e o *Mastro*, que encerrou as portas durante a pandemia COVID-19. Dos mais populares e acessíveis aos mais conhecidos e reputados, no que respeita aos

ingredientes principais, a base da oferta culinária, com maior ou menor variedade, é muito semelhante. A grande distinção tem a ver com a prevalência do pescado ou dos petiscos, como é o caso da *Galé* onde a ementa é sustentada por bivalves (amêijoas, berbigão, navalheiras, caramujos/burriés), salada de polvo, ovas ou pratos de carne, como bifés e bitoques com acompanhamento, de modo a garantir uma refeição com substância, ou o *Modesto* onde pontuam “o marisco (sapateiras, canivetes) e bivalves (amêijoas, cadelinhas), percebes, salada de polvo, salada de ovas e choco frito” (AC).

A opulência da oferta de muitas casas é bem visível, quer nos grandes expositores refrigerados colocados no exterior e nas vastas esplanadas ladeadas de vasos com plantas que servem simultaneamente de marcadores de território e calços para os guarda-sóis utilizados como sombra artificial (*Ribamar*), assim como nos “prolongamentos” dos primitivos espaços de restauração que, com as diferentes renovações, expressas, por vezes, em elegantes avançados construídos a partir de simulacros de madeira, molduras de metal escurecido e vidro que parecem ter sido concebidos de raiz, acabam por arrebanhar mais espaço à via pública, duplicando ou triplicando a área inicial do estabelecimento (*Filipe*), numa apropriação de feição neocolonialista do espaço de qualidade (Lobo, 2010). Daí que, como menciona Valenzuela (1988), seja indispensável a preservação da natureza pública do domínio litorâneo, o que pressupõe a sua manutenção, defendendo-o das consecutivas tentativas apropriação indevidas e recuperando o seu carácter público em caso de perda.

Mais do que montras, estas vitrines gigantescas, alienadas da história, graças aos sucessivos alargamentos e autoritária presença, são claros exemplares dos novos templos gastronómicos. As vidas em exposição, num espaço ambivalente entre o público e o privado, que emergem, no contexto da comunidade onde se encontram instalados, como sinais explícitos de distinção social dos comensais e da económica relevância local e sucesso do espaço de restauração. “Os interesses dos comensais passaram a ir além das possibilidades do cardápio. Para lá dos desejos gustativos e interesses culinários, o moderno sucesso da restauração também reside em atender às necessidades sociais de visibilidade e distinção” (Finkelstein e Lynch, 2006: 404). Nos espaços de restauração, é claramente evidente a ostentação e diferenciação no consumo alimentar fora de casa. Ao mesmo tempo que as comidas e bebidas nos agregam no mesmo espaço em redor de uma refeição, também nos podem separar e distanciar em relação aos outros, dentro e fora desse espaço (Pereiro *et al.*, 2018). Especialmente durante a época baixa, sem movimento nem transeuntes de monta a ocuparem a nossa perspectiva, as obras de requalificação deste espaço parecem ter sido executadas com o cuidado de preservar a notoriedade destes dois espaços de restauração em

plena área histórica desta vila. A antiga herança visível, mas devidamente subterrada sob camadas de vidro, pedras e terra, serve como legitimação ao presente desta comunidade piscatória, simbolizado pelos luminosos avançados destas novas cosmonaves gastronómicas que providenciam abrigo e restauro aos privilegiados, destemidos e generosos viajantes.

Habitualmente, as ementas dividem-se em *entradas* (queijos, saladas e massas de marisco), *mariscos* à dose ou ao quilo, *pescado* nobre grelhado e vendido ao quilo e as *especialidades* onde marcam presença as caldeiradas, filetes, massadas, arroz, sopas ricas e cataplanas. “Hoje em dia, as ementas demasiado extensas, com demasiados pratos, complicam a logística das cozinhas e conseqüentemente a qualidade do produto final” (MJB). Os pratos de carne têm um papel muito reduzido nas ementas destes estabelecimentos. No caso do *Ribamar*, a ementa propõe uma abordagem mais sofisticada e internacional, quer em algumas preparações culinárias, como nos ingredientes acessórios utilizados, como é o caso do emblemático *tamboril com molho de lavagante*, do *lombo de abrótea com algas e creme de ouriços* ou do *robalo com molho de ostras*, porém a estrutura profunda das suas extensas ementas e o pescado disponíveis seguem um padrão similar ao das outras casas de comida vizinhas. Nesta intersecção entre a produção alimentar das cozinhas em espaços públicos, o mercantilismo impresso nas ementas e o capitalismo do lazer e das viagens, um menu padroniza a diferença e as receitas e a linguagem utilizadas na restauração também acabam por ser uniformizadas, fazendo com que o nosso regime alimentar contemporâneo, de comer fora de casa, diminua os seus contrastes, ao mesmo tempo que amplia a variedade disponível (Mennell, 1996 [1985]; Mintz, 1997; Spang, 1999), nivelando o produto final, devidamente aparado dessa embaraçosa intimidade cultural que, por exemplo, diversas preparações culinárias e pratos regionais acabam por deixar transparecer. “Nas sociedades urbanas contemporâneas, existe agora uma grande variedade de restaurantes, mas não necessariamente uma grande diversidade de gostos. Muitos restaurantes parecem ter-se desenvolvido de acordo com uma fórmula projetada para oferecer ao cliente uma experiência que é amplamente previsível e consistentemente atraente” (Finkelstein e Lynch, 2006: 404). A linguagem das ementas, a composição e o formato específico de uma refeição no restaurante facilita a percepção dos estilos de cozinha e as tradições culinárias envolvidas na produção das suas refeições, acabando, simultaneamente, por revelar e ocultar, frequentemente mais do que aquilo que as gerências desejariam, tanto as particularidades do seu carácter intrínseco, como das suas estratégias comerciais.

Anteriormente, o peixe era essencialmente salgado e cozido em água com alguns condimentos, ou frito, o que prolongava a sua comestibilidade, e assim permitia aos pescadores *levar a bucha* preparada em casa para a faina no mar. A implementação da actividade turística e consequente desenvolvimento da restauração em Sesimbra, tal como noutros locais, produziu uma concepção encenada, coreografada e mais “rica” do pescado. Uma vez que se encontra directa e intimamente relacionada com o lazer, esta nova dinâmica económica apresenta-se devidamente coreografada. Daí a necessidade de uma particular representação dos locais turísticos, e da culinária turística, que, por seu turno, é o resultado de uma acrobacia estética e económica, mediada pelo *exótico* e o *familiar*, com raízes difusas na fixação do receituário regional e nacional e na alteridade entre o Eu e o Outro (Long, 1998 e 2004). A cozinha vocacionada para o turismo almeja sempre, ainda que de modos diversos, ser uma *alta cozinha*, *cozinha de autor* ou *cozinha gourmet*, e assim assegurar a singularidade, ao mesmo tempo que rejeita as pretensas rotinas e as repetições culinárias presentes no nosso dia-a-dia.

A “Alta Cozinha”, assim chamada, é uma espécie de refinamento dos alimentos, estilos e pratos agregados numa colecção de regiões, que através de uma remoção de alimentos representativos acaba por criar uma culinária que é nacional em virtude de ser amplamente representativa. A Alta Cozinha difere das outras cozinhas por representar mais do que uma região, por adicionar dispendiosas substituições nos próprios alimentos e, às vezes, por adquirir uma distinção internacional. Quer se goste ou não é “comida de restaurante”, do tipo da que aparece em restaurantes no estrangeiro e nas cidades mais importantes (Mintz, 1997: 104).

Mais adiante, nas imediações do Porto de Abrigo, temos o famoso *Lobo do Mar* e o popular *Tic-Tic*. O primeiro é composto por um edifício antigo e renovado, de baixa estatura, a que ao longo do tempo foi acrescentado um avançado em madeira, ao longo da estrada, onde anteriormente existia uma esplanada descoberta, um telheiro sobre o grande assador e um improvisado terreiro com mesas e cadeiras envolvido por uma baixa cerca murada onde antes existia um espaço de estacionamento. Alastramentos consecutivos em diferentes marés de renovação. O segundo apresenta-se como um edifício que, tal como o primeiro, é na verdade a conjugação de uma primeira edificação com um avançado cuidadosamente disfarçado por um telhado uniforme de uma só água. Ao longo deste segmento da marginal, do lado poente, encontram-se estabelecidas casas de bebidas, um *doner kebab*, uma *pizzaria*, *sashimi sushi bar*, um *bar-inglês* (com réplicas de figuras de aparato do séc. XVIII em azulejo azul e branco a ladear a entrada) e o impolido snack-bar *Lino*, o “único descendente directo da

antiga taberna existente naquele local frequentada por locais e turistas desgarrados”, que resiste a grandes alterações culinárias e renovações no seu aspecto visual.

*Estamos bem entrados no mês de Janeiro, mas aqui pode-se almoçar na rua, protegidos por um telheiro de lona e plástico, não como proteção contra o frio, mas sim contra o sol que se desloca a sul e ilumina tudo e todos com a sua clara e pura radiação de prata. O facto de Sesimbra se encontrar virada a sul, de frente para o sol faz toda a diferença. Tal como na costa algarvia, a divisa “sol e mar” parece absolutamente apropriada para a tranquila contemplação do ambiente envolvente sem comprometimento com qualquer imprevista interacção social. As águas da baía são momentaneamente agitadas pelo vento, que cria pequenos cristais de prata numa intermitência encantatória, ou pelo deslocamento dos pequenos barcos, traineiras e patrulhas da autoridade marítima que levantam uma pequena ondulação em leque que vem abater-se no areal. Os cinzeiros são antigas taças de gelado em imitação de grês.*

*Nesta altura do ano não há turistas. As esplanadas são ocupadas em grande parte por locais ou excursionistas nacionais em família. E não vêm de longe. A rememoração é um dos tópicos habitualmente presentes nas conversas. A corrente e o vento dominante E-W permite a formação de nuvens alongadas e reticulares distribuídas em diferentes estratos pela abóboda celestial. Altocumulus perlucidus. São suficientes para animar e quebrar a monotonia do céu azul celeste e, ao mesmo tempo, tranquilizadores na sua drapejada e planante placidez. O largo do restaurante é minúsculo e acolhedor. É um recanto nascido na confluência das descidas calcetadas em que a rua embica num pequeno largo de onde se pode olhar o mar. É um terreiro sobre o mar, anteriormente utilizado como extensão das vizinhas lojas de companhia.*

*A vivência do mar advém da sua contínua mobilidade. A infinita mobilidade das suas cristas alterosas que o sol ilumina e que se assemelham a cardumes de peixe, movendo-se serenamente sobre as águas, múltiplos infinitos geridos pelas profundezas. Este cenário idílico e restaurador para o corpo e para a alma só é possível porque a tecnologia moderna permitiu a construção do porto de abrigo e do adjacente molhe protector. Assim restauramos, simultaneamente, o espírito com a vista, a brisa e a cadência marítima e o corpo com os petiscos e pratos de peixe. Dizem-me que esta é a época preferida dos reformados. Aproveitam o sol, a tranquilidade e os lugares de estacionamento vagos. Saem para a rua com a força do sol. Mal abancam nas cadeiras de plástico, de frente para as mesas de plástico, esfregam as mãos uma na outra para exorcizar o frio e como antecipação do*



*repasto. Assim como o tempo disponível, que torna os empregados dos restaurantes mais amistosos e disponíveis. Estes, discretamente, acabam de fumar os cigarros na travessa contígua. “Uma região das traseiras ou bastidores será definida como um lugar, ligado a certo desempenho, onde as impressões visadas por esse mesmo desempenho são contrariadas conscientemente com toda a naturalidade (...) é aí que são fabricadas as ilusões e impressões. É aí que os acessórios de cena e os elementos da fachada pessoal podem ser armazenados numa espécie de concentrado de reportórios completos de acções e caracteres (...) De igual maneira, o actor poderá desconstrair-se, pôr de lado a sua fachada, interromper a encenação e abandonar a personagem que no respectivo quadro desempenha” (Goffman, 1993 [1959]: 135-136). Aqui não há velhos, só usados, comenta a dona da casa, enquanto que, com um decidido trejeito facial facilmente reconhecível, dá sinal aos seus funcionários para que estes terminem o seu interregno laboral. Em Sesimbra, uma gaivota é uma Ofélia. A rua Capitão Leitão encontra-se numa posição sobranceira às antigas Escadas da Galé e atravessa o bairro de um modo sinuoso, em parte paralela à linha da costa com uma inclinação ascendente a partir do largo da Marinha. O edifício vizinho do restaurante encontra-se em obras de renovação e está cercado por uma vedação de rede e madeira. É o alojamento local, repetem os indígenas. Ouve-se uma rebarbadora mecânica duas ou três vezes antes da hora de almoço e depois nada! Duas portas acima do outro lado da rua, ao lado de uma cadeira de alumínio, colocaram um pequeno fogareiro metálico no chão, alimentado a carvão e subitamente a rua encheu-se com o odor do petróleo que serviu de combustível para o fogaréu. O cheiro de peixe grelhado e o crepitar das brasas e do sal preenchem rapidamente a atmosfera vizinha. Bom sinal. Muito cheiro, farta gordura, bom peixe. Duas voltas na grelha e está pronto. As doses do almoço começam a chegar às mesas.*

Em Sesimbra, a restauração vocacionada para o turismo encontra-se concentrada numa parte da artéria popularmente designada como marginal e no casco antigo desta vila. Mais precisamente, e no que respeita à área ribeirinha, a partir do bloco mais baixo e área de estacionamento do *Hotel do Mar*, ao longo da Avenida dos Náufragos (lado poente) e algumas ruas, travessas e largos adjacentes, pela rua da Fortaleza (na rectaguarda deste baluarte), e no seu prolongamento pela avenida 25 de Abril (lado nascente), até esta artéria iniciar a sua ascensão, em ziguezague, pela encosta acima. No caso do centro histórico, esta área de restauração encontra-se delimitada entre a N378 ou rua Cândido dos Reis (lado poente), Largo Bombaldes (sul), rua dos Pescadores (nascente) e rua Manuel de Arriga, rua Coronel Barreto, Largo do Município e rua da República (norte). Ou seja, em termos gerais,

localizam-se exactamente no mesmo perímetro que outrora era ocupado pelos estaleiros, lojas de companhia, área residencial, lota primitiva (nos dias de borrasca marítima) e varadouros desta comunidade piscatória. As excepções a esta regra são o *Formiga* e a *Casa Pinhal*. Moderno e familiar, o *Formiga* encontra-se na saída da vila, perto do Bairro dos Pescadores, e especializou-se nos petiscos (saladas de polvo, ovas, búzios e outros mariscos), mariscos (crustáceos e bivalves), especialidades (choco frito “pratos de desenrascanço” (bifes, bitoques, pica-pau e omeletes). A freguesia é composta por locais, portugueses da região e turistas, sendo reconhecido localmente como um dos “melhores sítios” para se petiscar em Sesimbra. Por seu turno, a *Casa Pinhal* é um estabelecimento modesto e familiar que muito se assemelha às antigas casas de comida locais. Apesar da sua localização central junto à rua Cândido dos Reis, o espaço, as preparações culinárias e postura dos proprietários não fazem grandes concessões à clientela turística. Essencialmente, aqui dominam os peixes pequenos fritos ou assados (besugos, carapaus, abróteas, xaputas, sardinhas, bacalhau ou espadarte distribuídos por dois ou três pratos diários) e as carnes assadas, grelhadas ou fritas (costeletas de porco, febras, bitoque, carne assada), a preços acessíveis aos “operários, estudantes, amigos, vizinhos e a toda a gente”. São habituais as reservas numa sala interior para grupos de estudantes ou jovens participantes nas periódicas festividades locais.

## 5.22 A gastronomia local na restauração que “cresceu para fora”

*Um poeta culinário chamado Anaxágoras,  
que seguiu o exército de Alexandre na qualidade de cronista,  
cozia enguias com tanto carinho que, um dia, foi ridicularizado  
pelo general macedónio Antígono. “Ó Anaxágoras, você acha que Homero  
teria cantado tão bem as obras de Agaménon se passasse o tempo a cozer peixe?”  
“Ah”, respondeu o poeta atarefado com a sua panela de peixe,  
“E você acha que Agaménon poderia ter realizado as suas valorosas façanhas  
se passasse o seu precioso tempo a passear pelos campos a ver  
outras pessoas cozinharem enguias?”*

*A History of Food, Toussaint-Samat, 1987*

O serviço da restauração surgiu com os mercados e as feiras que abrigavam os andarilhos, peregrinos e camponeses, em trânsito e que tinham de se alimentar fora de casa, cultivando assim relações sociais de amizade e negócios (Pitte, 2001; Pereiro *et al.*, 2018) entre locais, forasteiros e visitantes habituais. Ou seja, no contexto social da sua territorialidade, a alimentação confeccionada nestes espaços era, simultaneamente, servida para *dentro* da

comunidade e para *fora*, quando adquirida por alguém exterior ao povoado. As estalagens e pousadas instaladas nos flancos dos mais importantes itinerários, e que disponibilizavam a muda de montadas, alojamento e a restauração das forças do corpo com comida e bebida, completavam os mais antigos serviços comerciais de alimentação prestados a estranhos mediante o devido pagamento monetário. A distância entre o domicílio e os lugares de comércio criava a imperativa necessidade de comer e pernoitar longe de casa. Gradualmente, as lojas de bebidas alcoólicas e de venda de carvão adicionaram pontos de fogo no seu interior e também passaram a oferecer pratos simples, económicos e preparados no local, até que a partir de finais do século XIX se assistiu ao início da segunda “revolução na arte de bem comer fora de casa” (Pitte, 2001: 341), ligada ao desenvolvimento das linhas de comunicação, meios de transporte mais cómodos e mais rápidos e à estruturação global da nova prática organizada das viagens. É o tempo da industrialização, das metrópoles superpovoadas, dos inquietantes miasmas urbanos e da necessária restauração dos corpos e espíritos mais frágeis marcados pelo arrebatamento e agressão da urbana modernidade.

Enfim, para os que podiam era o convite à fuga. À viagem. “O acto de comer fora de casa não é uma convenção social nova, no entanto, o seu carácter transformou-se drasticamente. De uma necessidade para aqueles que viajavam e não tinham grande margem na escolha das refeições, em pousadas ou estações para viajantes, passou a ser uma fonte de entretenimento e uma valiosa fatia da economia das indústrias de lazer” (Finkelstein e Lynch, 2006: 404). A partir da implementação do turismo, de forma crescente e constante, o consumo de alimentos confeccionados em restaurantes passou a ser um meio utilizado no regresso a um estado arcadiano, exótico e primordial da existência através do contacto com a diversidade sociocultural local, ao mesmo tempo que se usufrui metafórica e literalmente, através dos sentidos, da proximidade e do contacto sensual e corpóreo com as paisagens alimentares do lugar (Pereiro *et al.*, 2018). É a prova totalitária da sua presença e relação com esse lugar. Ainda que a sua experiência turística possa ser fugidia e desprovida da autenticidade, a memória ficará indelevelmente marcada pelas sensações concretas e simbólicas despoletadas pelo repasto.

No âmbito da escolha de cada um e da socialização nos espaços públicos de comida, a selecção de um restaurante e a escolha do que ali se vai comer são acções habitualmente vistas como expressões dos gostos particulares de cada indivíduo, mas, como refere Mennell *et al.* (1992), recorrendo à argumentação apresentada por Finkelstein (1989), as diferentes práticas de interação incentivadas no espaço do restaurante podem resultar numa “sociabilidade incivilizada”, resultado de um exercício educado, polido, disciplinado por

regras, práticas e rotinas que enquadram os clientes num contexto de representações pré-determinadas. O artifício da área do restaurante condiciona a acção dos clientes, o que faz com que estes actuem ou, na perspectiva Goffmaniana, desempenhem o seu papel, imitando os outros ao seu redor, como uma resposta fabricada de acordo com as tendências da moda corrente ou por prática resultante da encenação, desprovidos de pensamento próprio e auto-escrutínio. Todavia, se é verdade que muitos espaços de restauração, dada a sua posição de relevo na hierarquia deste negócio, influenciam os padrões de comportamento e as atitudes das pessoas, não é menos verdade que, qualquer que seja a tipologia e o *nível de qualidade* do estabelecimento, os clientes também os fabricam, modelam e os *fazem*, para utilizar uma expressão popular muito recorrente. Actualmente, o âmbito descontraído, informal, quase familiar de muitas destas casas de comida converteu-as em espaços onde as eventuais regras e impedimentos sociais acabam por se dissolver na fruição dessa mesma socialização. Uma experiência que simultaneamente aproxima e diferencia o indivíduo dos outros.

O consumo dos alimentos encerra a nostalgia da distância temporal no conceito de lembrança, ao mesmo tempo que a comercialização turística materializa a memória e concebe um espaço em que o passado se encontra com o presente como uma promessa para o futuro (Beriss e Sutton, 2007). Como uma particular forma de memória, a nostalgia apresenta sentidos diferentes em relação à comida, uma vez que se baseia numa ideia apoiada no sentimentalismo por um passado perdido, em que a comida funciona como um veículo para lembranças da infância, da família e de antigas amizades (Holtzman, 2006), e, uma vez que, aparentemente, a nossa existência contemporânea nos afastou das “experiências genuínas” e dos relacionamentos de proximidade vivenciados pelos nossos antepassados, em vez de simplesmente vivermos as nossas próprias vidas, ansiamos por consumir cada vez mais experiências e produtos baseados em outras vidas e em outras épocas, produtos diligentemente criados pela indústria do turismo, e de onde, naturalmente, se destacam as vertentes da autenticidade, nostalgia e identidade (MacCannell, 1999 [1976]). Simultaneamente, prece e promessa, no fundo, este é o compromisso para a legitimação da própria existência na relação com o outro Eu. O Eu em viagem. Longe de casa, mesmo que metaforicamente, quando frequenta o restaurante étnico do seu bairro, em constante experimentação e interacção, mais consigo próprio do que com os outros. Portanto, no contexto da restauração em ambiente turístico, estes são espaços de mediação entre locais e visitantes (Pereiro *et al.*, 2018), e a comida é o veículo essencial dessa rememoração e da comunhão e integração total do Eu fragmentado resultante da omnipresente inconstância e

agressividade do mundo pós-capitalista, ao mesmo tempo que a representação e encenação destes espaços reflectem a imposição que o sistema da restauração impõe sobre o Eu, onde se incluem as implicações decorrentes do comportamento pessoal de cada um na presença de estranhos (Ward e Martens, 2000) e num território estranho, longe de casa.

Consequentemente, se o estudo da comida e dos hábitos alimentares permite analisar e explorar os padrões de mudança nas economias, relações sociais e desenvolvimento cultural de diferentes regiões, uma análise atenta à restauração presente numa dada povoação pode igualmente revelar-se um importante elemento para o entendimento das relações e inquietudes históricas e sócio-económicas no âmago dessa mesma comunidade.

Alguns dos aspectos mais interessantes da vida social e cultural do nosso mundo contemporâneo têm lugar em restaurantes. Os restaurantes reúnem quase todas as características da vida económica estudadas pelos antropólogos culturais – as formas de troca, os modos de produção e o simbolismo por trás do consumo – e tudo sob o mesmo tecto. Os restaurantes fornecem um contexto em que questões sobre classe, etnia, género e sexualidade têm lugar de um modo particular. Muitos dos conceitos centrais usados para definir mundos culturais - como a distinção entre vida doméstica e privada, ou as regras que envolvem relações entre parentes ou com estranhos - são desafiados no ambiente dos restaurantes (...) Além disso, os restaurantes tornaram-se importantes símbolos da própria vida pós-moderna, com os *chefs* transformados em estrelas de cinema e os seus espaços, cada vez mais, utilizados para eventos simbólicos anteriormente reservados a monumentos e desfiles, representando, desta forma, o *ethos* das cidades, regiões, grupos étnicos e nações. Do local e sensual até ao mais simbólico e global, os restaurantes, acreditamos nós, constituem um ideal fenómeno social total no nosso mundo pós-moderno (Beriss e Sutton, 2007: 1).

Em certo sentido, como argumenta David Bell (2004), o restaurante é o pioneiro da indústria contemporânea do entretenimento. A imagem mediática do *chef* e da sua cozinha como celebridade produz um conhecimento “pseudo-profissional” entre os consumidores que, por seu lado, pressionam os diferentes trabalhadores da indústria da alimentação, criticando todo o tipo de comida que lhes é servido e que não corresponde às imagens gastronómicas manipuladas e adulteradas propagadas pelos media dedicados à alimentação. Esta construção da cozinha enfatiza o desenvolvimento de técnicas específicas e o virtuosismo eminentemente visual e cinematográfico da “viagem culinária”, ao mesmo tempo que celebra os *chefs* que dominam essas técnicas, o que torna a cozinha num elemento portátil que tanto se pode deslocar no espaço como no tempo (DeSoucey, 2010), e além disso, ao contrário da comida rústica, grosseira e mal preparada que retarda a digestão e transmite um avolumado fardo e agressividade ao espírito e à imaginação, “a cozinha moderna”, escreveu [no século XVIII]

um dos seus defensores, ‘refina as qualidades grosseiras dos alimentos e livra-os das suas essências terrestres [*sucs terrestres*], deste modo, aperfeiçoando-os, filtrando-os e, de certa maneira, espiritualizando-os’” (Spang, 2003: 57). Em termos práticos, todos os restaurantes compartilham a tarefa de fornecer alimentos comestíveis aos clientes pagantes e, nesta tarefa, as variações surgem a partir dos tipos de comida oferecidos, a maneira de servir a comida, a conduta dos empregados a trabalhar ao balcão e no espaço de refeições (frente da casa ou palco) e na despensa e cozinha (bastidores), servindo este último espaço como “área de montagem” (ex: empratamento do peixe grelhado combinado com os acompanhamentos) e “lugar de assembleia”, onde os empregados trocam entre si informações confidenciais ou de teor íntimo e pessoal (Goffman, 1993 [1956]; Finkelstein e Lynch, 2006). As imediações das entradas laterais ou traseiras servem igualmente como *lugar de assembleia* e espaço para os momentos de descontração. Uma região posterior, inacessível ao público e interdita a pessoas de fora, permite ocultar adereços, ingredientes, práticas e actividades que possam desacreditar o desempenho na região frontal. “A fronteira entre os discursos públicos e ocultos é um terreno de luta constante entre dominadores e subordinados – e de modo algum uma parede sólida. A capacidade que os grupos dominantes têm de prevalecer – ainda que nunca totalmente – sobre os outros, de definir e constituir aquilo que vale como discurso público ou como discurso oculto constitui (...) uma boa parte do seu poder” (Scott, 2013 [1992]: 43). Habitualmente, o conhecimento destas regiões posteriores gera a convicção de que há algo mais do que as aparências permitem descobrir e do que é ostensivamente visível. Mesmo que nenhum segredo aí seja mantido, as regiões posteriores são os lugares onde acreditamos que os segredos e a dissimulação são diária e amplamente cultivados e preservados (MacCannell, 1999 [1976]).

Na vila de Sesimbra, os estabelecimentos de restauração vocacionados para a actividade turística apresentam uma tipologia funcional que podemos, num primeiro momento, dividir em dois grandes grupos: as casas de pescada e as casas de petiscos (*Galé, Modesto, Rodinhas e Formiga*). Numa abordagem abrangente, as casas de petiscos são frequentadas por grupos de familiares e conhecidos ou na companhia de amigos e veraneantes vindos da praia, sob a brasa da canícula, à procura do exotismo culinário e da descontração, enquanto, nas casas de peixe e marisco se procura experienciar o que, habitualmente, não se confecciona no domicílio, ao mesmo tempo, que se busca assinalar uma distinção social associada às possibilidades financeiras de cada cliente.

Em termos de tipologia comercial, estética, decoração e ambiente, as casas de pescada poder ser divididas nas seguintes categorias: a tradicional tasca renovada (ex: *Tasca do Isaías*,

*Tasca do Treze*), o espaço familiar (ex: *Pintarola*, *Virgilinda*, *A Lota*), a cafeteria/bistro de autor (ex: *A Padaria*), o franchisado ou *chain-outlet* (ex: *Praia Mar*) e as casas de excepção (ex: *Ribamar*, *O Velho e o Mar*, *Pedra Alta*). “Desde há muito tempo que os restaurantes são estratificados de acordo com diversas tipologias. O modo de apresentação da comida, a decoração, a formalidade dos ambientes e o vestuário são todos codificados como parte da experiência. À medida que mais pessoas têm rendimentos disponíveis, os restaurantes tanto oferecem emulações mais sofisticadas de refeições caseiras, como pratos sofisticados que requerem uma formação especializada, um corpo de assistentes de cozinha e ingredientes invulgares” (Julier, 2013: 347). Em Sesimbra, nestas casas em que a oferta de pratos de pescado varia entre os 70% e os 90% do total de pratos disponibilizados aos clientes, domina claramente a “tirania dos grelhados em carvão” numa repentina homogeneização culinária, com uma prevalência absolutamente notória, tanto nas ementas como no espaço exterior, e onde na restauração encontramos duas grandes excepções: *A Padaria* e a *Casa Mateus*.

*Fundada em 2013, a Casa Mateus é um profissionalizado restaurante familiar, em que a esposa do proprietário é cozinheira e o filho, dados os conhecimentos adquiridos na escola de hotelaria, é o produtor executivo. O ambiente é calmo e acolhedor no interior. Tal como os artigos de jornais e revistas costumam sublinhar, convida ao recolhimento e à conversa a meia voz. Não há vista para o mar. A esplanada é implementada a partir do carnaval e o número dos funcionários acresce mais 4 pessoas, passando de 8 para 12 na época alta. Tem capacidade para 20 clientes no Inverno e 60 no verão com a adição do espaço exterior. Antes de se estabelecer na restauração, o Carlos Mateus trabalhou em três diferentes restaurantes em Sesimbra, onde apreendeu aquilo que se deve e o que não se deve fazer neste ofício. O seu pai esteve à frente de um estabelecimento de comidas e bebidas entre 1927 e 1983. De início, tratou-se de uma taberna com petiscos que evoluiu para uma loja que também vendia pequenas drogarias e a partir de 1976 passou a restaurante com quartos. No local deste antigo estabelecimento, encontra-se, actualmente, instalada uma dependência bancária.*

*O actual proprietário da casa Mateus “fugiu” do peixe grelhado porque todos os restaurantes locais o têm, e daí passou para pratos confeccionados (sic). Não tem assador de carvão. Não tem televisão. Os pratos variam trimestralmente para não cansar os clientes. Toma particular atenção aos pedidos dos clientes e à ordem dos mesmos. Não coloca as entradas na mesa sem que primeiro os clientes façam os seus pedidos. Desta forma, quando os aperitivos chegam à mesa, o cliente pode gerir com maior precisão o seu apetite no*

*desenrolar da refeição. A utilização diária de produtos frescos e a amabilidade e hospitalidade no atendimento são as grandes preocupações do proprietário.*

*Com uma ementa em que 60% de pratos são de peixe e 40% de carne, as principais opções da cozinha de Carlos Mateus no pescado são o mero, a garoupa, e a corvina, uma vez que estes peixes nobres de maiores calibres permitem o aproveitamento em postas para diferentes preparações culinárias, como brasear na chapa ou preparar postas para a massada. Algumas das emblemáticas confecções culinárias são o mero braseado com puré de batata doce e arroz de caril com lagosta, a muqueca de peixe (Mero), ou a caldeirada sem espinhas com raia, safio, tamboril e caneja/pata roxa (estes peixes não têm espinhas, mas sim cartilagens. A exceção é o safio, mas a partir da barriga já não tem espinhas e pode aproveitar-se limpo).*

*Aqui usa-se pescado marítimo fresco mas o proprietário admite que num futuro próximo se vai ter de usar peixe criado em aquacultura, dadas as necessidades de aprovisionamento e tendo em conta que os peixes de viveiro estão cada vez mais parecidos com os peixes do mar, daí que gradualmente o gosto dos clientes se está e irá adaptar ao pescado criado em cativeiro. O espadarte continua a ser um peixe emblemático da cozinha sesimbrense, apesar de, actualmente, a sua captura se dar em águas longínquas, mas, como este peixe marca o início da actividade turística em Sesimbra e desempenhou um papel muito importante no reconhecimento desta vila como destino pitoresco com inegável interesse histórico, geográfico e etnográfico, tem o seu devido lugar na ementa desta casa.*

No caso das preparações culinárias associadas aos hábitos e costumes de Sesimbra, uma tradicionalidade que engloba, pelo menos, três gerações de praticantes, a restauração local elege o goraz, o linguado, o cherne, o imperador, a dourada, o salmonete, o peixe-galo preto (peixe de S. Pedro ou alfaquique em Sesimbra) como o pescado nobre local, apesar de o imperador capturado localmente ser um acidente raríssimo que toda a gente aguarda com uma cada vez mais ansiada e difusa expectativa. Por outro lado, “com uma carne consistente e saborosa e prestando-se a ser cozinhada de diversas maneiras sem perder as suas virtudes organolépticas, a dourada sempre foi considerada como um peixe de ‘primeira categoria’” (Bonniz, 1951), e assim, tanto o robalo, a dourada, como a corvina, com os seus sabores intensos a algas e a mar devido à sua alimentação, fazem boas sopas e caldeiradas (JF). A conjugação entre o marcado sabor marítimo, a fresca consistência da sua carne, o conjunto de espinhas de fácil remoção, a sua resistência à perecibilidade e a alta percentagem de aproveitamento das suas partes comestíveis converteram estes peixes no ideal denominador



comum da hierarquia culinária, que a restauração vocacionada para o turismo prontamente perfilhou e passou a exhibir como exemplos da *boa cozinha* de raiz piscícola. Apesar de serem espécies que quase nunca entravam nas casas do pescador, estes peixes eram usados como oferendas “ao senhor doutor da terra”, como agradecimento e reciprocidade (Mauss, 1988 [1988]), pela “disponibilidade e graça concedidas”, em substituição ou como complemento do pagamento em numerário, e que, durante muito tempo, tiveram o borrego (sul) ou anho (norte) ou o cabrito como os seus mais reputados e valiosos equivalentes no *hinterland* do mundo agrícola.

A par com a implantação das armações de pesca, referidas anteriormente, a restauração turística em paralelo com a implementação da indústria do turismo foi outro importante agente na transfiguração social da vila de Sesimbra. Ao contrário do que aconteceu no passado distante em que os armadores – tal como acontecia com os conserveiros – eram gente de fora, os actuais proprietários e gerentes da restauração têm na sua grande maioria profundas raízes neste povoado. E se, como menciona Gillian Crowther, “a variedade de restaurantes em qualquer sociedade representará uma longa história de colonização e migração de diferentes grupos étnicos ao longo do tempo, tornando-se um indicativo das relações étnicas predominantes que operam num determinado território” (2013: 192-193), além da sua clara relevância, a restauração local é, neste caso, um reflexo directo da identidade gastronómica local, que por isso mesmo e dada a intimidade cultural da sua herança, se *virou para fora*, absorvendo, no plano formativo, o cosmopolitismo a que têm sido expostos no seu ambiente turístico. Em oposição, *virado para dentro*, longe do olhar inquisitivo dos outros, ficou a mesa dos fundos, sob uma meia luz, e o recesso do ambiente doméstico, flanqueado pela cerca do pátio ou do quintal.

### **5.23 O fogo e a festividade da chama: A universalidade do grelhado**

No caso de Sesimbra, tal como em outras povoações piscatórias que se converteram em atracções turísticas, “há trinta anos atrás deu-se a mudança para a omnipresença do peixe grelhado sobre as brasas” (MJB), que, actualmente, tem um lugar absolutamente destacado de entre todas as outras diversas confecções de pescado. De acordo com a experiência local, neste caso “todos ficam a ganhar”, o cliente tem acesso ao peixe fresco com a mínima manipulação, que deste modo preserva as propriedades organolépticas do pescado, e o trabalho de cozinha do restaurador passa, unicamente, por uma “confecção simples” do peixe adubado com sal sobre o carvão e dos acompanhamentos cozidos em água, que qualquer

fogão da cozinha se encontra preparado para assegurar. Tal é a importância desta confecção que, da nossa parte, mereceu uma particular atenção, ainda para mais quando também se trata de uma importante coreografia culinária que, pelo seu simbolismo e atractivo poder comercial e turístico, muitas vezes se encontra à vista de todos. É a conjugação da metalurgia, do fogo e da culinária. Na restauração o seu directo descendente é o assador. O homem da grelha no fogo que, tal como uma rede no mar, aprisiona o peixe para o levar para terra e para casa, ou neste caso, para a mesa.

Esta é uma preparação culinária directa, uma vez que não existem mediadores (chapa de contacto ou recipiente com água ou outros sucos) entre o alimento e o fogo (Lévi-Strauss, 2004 [1964]). Esta técnica permite não apenas despertar o olfacto com a fragrância espessamente odorífera e carregada com a intrínseca natureza dos alimentos, como também fazer sentir no paladar o sabor do fumo de um alimento fresco. Este particular gosto a fumo a que, doutra forma, apenas acedemos através de alimentos curados e defumados. Resumidamente, o actual churrasco ou assado na grelha resulta da evolução do antiquíssimo assador de metal colocado sobre um conjunto de pedras com as brasas no meio, que era utilizado tanto no interior de abrigos e habitações como em deslocações e festas ao ar livre desde a Idade do Ferro. Em ambientes urbanos, como antecessor temos o, até há pouco tempo muitíssimo popular, fogareiro de barro portátil, que tanto podia servir como assador (dentro de casa ou na rua), como exclusivo ponto de fogo para cozinhar e fonte de calor, caso a lareira fosse inexistente. Todavia, apesar da sua origem comum e de nos referirmos à mesma técnica culinária, o termo *churrasco* é empregue para a assadura de carnes. No caso do peixe usam-se as expressões *grelhado* ou *assado nas brasas* e, ao contrário do que acontece com os fogareiros domésticos, a assadura em churrasco é executada quase exclusivamente por homens. O manuseamento de compridos garfos, espetos e espalhadores de brasas metálicos sobre o fogo – num misto de fornalha primordial e acampamento guerreiro da antiguidade – permite aos homens “estar na cozinha” sem comprometer a sua masculinidade (Crowther, 2013: 114). O domínio do fogo e a exigência física imposta ao grelhador reafirma o papel masculino deste operador culinário num mundo cada vez mais igualitário, ao mesmo tempo que o aparta do espaço sacrossanto da cozinha. Em termos físicos e simbólicos. Não são cozinheiros nem ajudantes de cozinha, são os “grelhadores” ou “homens da grelha”. Até há muito pouco tempo, eram raríssimos os *chefs* profissionais que arriscavam a sua refinada arte sobre a caprichosa inconstância das brasas. Ainda hoje, são poucos os casos daqueles que regressam à “simplicidade e ao encanto do fogo”, mas uma nova tendência parece ter emergido nesse sentido e, habitualmente, após uma tendência vem a moda e a partir daqui

podem implementar-se novos hábitos, novas rotinas, novas tradições. Recentemente, em Portugal, o fogo tem sido re-descoberto e re-inventado pela cozinha de autor, que tendencialmente acaba por valorizar as suas intangíveis e místicas propriedades, como é o caso dos restaurantes praticantes do designado *firedining* (sic). “Há milénios que o ser humano cozinha a fogo. E cozinhar com o fogo era aquilo que a minha avó ou bisavó faziam. Para mim, é um regresso à origem, é saber ou não saber cozinhar (...) Perceber a lenha, perceber o fogo, perceber as brasas, entendê-las e saber ouvi-las, é mais excitante e desafiante do que carregar num botão” (Chef Ricardo Dias Ferreira citado por Silva, 2019: 27). Ao contrário da barreira criada pela tecnologia, o fogo assume aqui o real e perceptível papel de intermediário entre o criador e o consumidor numa áurea aliança entre a mitologia e a sensualidade, dualidade que o marketing turístico utiliza profusamente no contexto gastronómico. Para se entender melhor o modo como a vertente gastronómica veja-se, por exemplo, as novas possibilidades oferecidas pelo espaço da rede *Burger King* na Cidade Universitária de Lisboa em que, de acordo com o marketing desta empresa se disponibilizam menus de hamburgers preparados directamente na grelha. Em vez da habitual chapa ou placas de indução omnipresentes numa parte significativa da restauração em Portugal, tal como os inovadores fornos multitarefas. Trata-se de blocos de cozinha industrial que permitem a confecção simultânea de diversos tipos de pratos com diferentes tempos e tipos de cozedura. Estas mini-cozinhas foram concebidas como um sistemas de prateleiras autónomas entre si. A cada qual se pode atribuir diferentes tempos e tipos de confecção (cozer, assar, vaporizar, fritar, churrascar), assim como fazer a programação computadorizada para que diferentes pratos possam estar prontos à mesma hora.

*Os assadores podem-se encontrar montados num autónomo móvel metálico móvel ou, como é este caso que parece ter sido preponderante em Sesimbra, o assador encontra-se incrustado na parede exterior do restaurante. Podem existir uma ou duas grandes grelhas fixas em ferro que ocupam todo o espaço disponível. A segunda grelha encaixada num nível superior destina-se a manter a temperatura do peixe assado, desacelerando até ao mínimo a assadura, retardando a prontidão do peixinho.*

*Perto do assador, no correr da parede, foi instalada uma bancada em inox com água corrente, onde o peixe é estripado, escamado, lavado (pouco) e escalado (se necessário). Além da tina para a água corrente, encontramos um prato fundo cheio de sal grosso e por vezes uma tijela com óleo de cozinha com o qual se lubrifica a grelha para a pele do peixe não pegar. Há casos em que o peixe é pincelado com o mesmo propósito, contudo, desta*

*maneira, a camada exterior do pescado é frita e o sabor do peixe é, assim, completamente alterado. Como resultado da prática e da consciência de que “o peixe leva o seu tempo a grelhar”, as casas com assadores experientes não utilizam este estratagema, o conhecimento do nível de frescura da matéria prima e um certo golpe de mão são suficientes para levar a assadura a bom termo.*

*A cozinheira em casa ou o chef no restaurante “polvilham” o peixe com sal antes da sua confecção. O marítimo “lança” o sal sobre o peixe à maneira do camponês e do seu lanço das sementes sobre a terra recém lavrada, para que este fique bem incrustado na pele do pescado. Por vezes, há quem utilize a palma da mão aberta para gradar o sal sobre pele. Um gesto que intensifica a salga quando escasseia o tempo de preparação. Aqui, o valor poético, tal como a importância e a singularidade do gesto traduzem um imaginário visível na demorada e paciente materialização do trabalho manual. Nas proximidades do assador encontramos vassouras, sacos de carvão, um balde de plástico na soleira da porta, meia dúzia de grelhas penduradas em pregos, um atiçador de brasas, escovas de arame, trapos húmidos para servirem como proteção ao manusear as grelhas abrasadas, assim como diversos ganchos improvisados onde repousam as grelhas sem uso, ou onde, são penduradas na vertical depois de escovadas. Uma garrafa de água de plástico usada, cheia com água da torneira e com um furo na tampa feito com um prego ou com a ponta de uma tesoura, serve como controlador da intensidade do fogo. Ao espremer o plástico, o esguicho de água bem medido e dirigido serve para controlar as chamas e o fogo vivo antes que este venha a chamuscar o pescado. A assadura quer-se permanentemente controlada e com intensidade constante.*

*O calor proveniente do carvão vegetal é mantido em lume brando. Aparentemente quase extintas, como no borralho, as brasas mantêm-se vivas, alimentadas pela aragem e pela gordura do próprio peixe. O carvão é retirado do saco de plástico para uma tina onde é separado em diversos tamanhos para assim maximizar o seu rendimento, de acordo com o número dos pedidos. Quando é necessário alimentar o assador, retira-se o carvão com uma pá de um balde de plástico e atiram-se os blocos calcinados para o fundo do assador, onde começarão a alimentar o fogo e a ser gradualmente transformados em brasas.*

*O peixe (em postas, escalado ou inteiro) e os moluscos (fechados ou abertos, com ou sem tinta) são colocados sobre a grelha zincada e ajustados com uma leve pressão da mão espalmada, de modo a ficarem bem estendidos e ajustados ao espaço da grelha. Com dimensões entre os 23 x 20 e os 46 x 35 centímetros, esta pequena grelha dupla com aros na extremidade oposta ao braço da mesma permite virar o peixe sem ter de o descolar da*

*grelha, o que poderia danificar o seu aspecto e aproveitamento. Habitualmente, o peixe é retirado das grelhas com a mão e a ajuda de uma longa espátula de modo a evitar que este se quebre ao ficar agarrado ao metal aquecido. No caso dos bifés de espadarte, depois de retirados do assador, pousa-se a grelha quente aberta com o bife em cima sobre a bancada e sobre este coloca-se uma pequena bandeja em inox virada ao contrário. Depois, com uma mão a segurar a pega da grelha e outra sobre o fundo da bandeja, viram-se os dois num movimento oscilatório, firme e ligeiro dos pulsos, de modo a que o peixe, sob o efeito deste gesto e da gravidade, venha a descansar intacto na bandeja, pronto a seguir para a mesa. Esta pequena operação é bastante semelhante à que se utiliza para desenformar bolos saídos do forno, todavia mais curta e menos exuberante.*

*O homem responsável pelo assador muda diversas vezes a posição de cada grelha, de acordo com o estado do peixe e a intensidade do carvão. É um trabalho em que o máximo aproveitamento dos diferentes níveis de calor e do espaço existente resulta no máximo aproveitamento racional das condições do ponto de fogo e numa criteriosa economia do combustível. O peixe NUNCA deve ser passado em demasia. “Você gosta do fogo? Você não foge do fogo? Com o peixe é o mesmo”. Insuflados pelo calor, os chocos e as lulas são retirados das brasas a pingar sucos e água do seu interior enquanto são levados para o interior do restaurante a fumegarem abundantemente. Os chicharros, besugos e tranches de ranhoso seguem o mesmo caminho, directamente do assador para a mesa. “Uma salada só de tomate! Sai essa dose de batata! Amigo, aqui tem! Bom proveito”. Acomodamo-nos à mesa e partilha-se o repasto. Tamanha contida solenidade por respeito aos aturados afazeres que trouxe o peixe do mar até esta mesa. Em algumas casas de comida, a clientela faz da exuberância a sua prova de água, noutras, é uma tranquila deferência e concentração que melhor revela a qualidade da refeição.*

#### **5.24 A comida de tacho, os pratos tradicionais locais e a caldeirada**

Apesar da grande prevalência dos grelhados sobre carvão, a *caldeirada à pescador*, a *caldeirada de cherne com lagosta*, a *caldeirada de tamboril ou lulas*, o *pregado*, a *dourada*, o *peixe-espada preto*, a *sardinha* e o *carapau* (estes dois no verão), com salada e batata cozida, grelhados em primeiro lugar porque as pessoas não o fazem em casa (AMCP), a *caldeirada de peixe* (safio, tamboril, pata roxa, cantaril), o *choco frito*, a *feijoada de gambas*, a *caldeirada à sesimbrense* (com safio, raia, tamboril e caneja), a *massa de peixe* (robaló ou dourada e bocadinhos de tamboril), o *peixe espada preto* e o *espadarte*, ambos grelhados ou

*fritos*, o *espardate de cebolada*, a *espitada de lulas e gambas*, a *caldeirada de lagosta e gambas*, o *cherne* ou *imperador grelhados* (no verão), a *salada de buzinas à moda de Sesimbra*<sup>147</sup>, o *arroz de garoupa à Cabo Espichel*, a *sopa de peixe com sardas à moda de Sesimbra* ou, num sentido mais geral, as *cataplanas* e *arroz de peixe e marisco*, são os pratos e preparações culinárias que sobressaem e que, no âmbito da restauração local, são considerados como produtos tradicionais da culinária local. Cada vez mais usados para proteger as suas origens e especificidades geográficas, os nomes de povoações, as referências regionais e as designações nacionais são usados para enfatizar a tipicidade de certos pratos e ingredientes, de modo a distingui-los da crescente variedade internacional de alimentos que encontramos, por todo o lado, à nossa disposição. Daí que cada lugar seja um factor determinante na relação entre os alimentos e a identidade, sendo que os nomes de lugares também são interpretados como classificações linguísticas que supostamente identificam diferentes pratos (Greyzen, 2014), e que a postulação “you are where you eat” de Bell e Valentine (1997) se tenha desenvolvido para o conceito de “consumo de lugares”, numa manobra metafórica de antropofagia estética e geográfica.

Uma vez que não nos foi possível aceder a ementas mais antigas praticadas pela restauração turística, até porque em Sesimbra se trata de um *fenómeno recente*, registamos algumas ementas da restauração local recolhidas a partir de anúncios publicitários publicados em jornais e revistas, programas de festivais gastronómicos e folhetos de divulgação da década de 80 do século XX, quando se deu a grande explosão turística nesta pequena comunidade: *Albatroz* (1982): Ameijoas na Cataplana, Carne de Porco à Alentejana e Caldeirada à Pescador; *Toni-Bar Marisqueira* (1982): Peixes Grelhados, Pescada na Frigideira, Arroz e Açorda de Marisco; *O Retiro do Conde – Lagoa de Albufeira* (1982): Ensopado de Enguias, Caldeirada à Fragateiro, Carne de Porco à Alentejana, Cozido à Portuguesa e Mariscos “recebidos diariamente”; *O Escondidinho* (1983): Saladinha de Búzios, Caldeirada à Pescador, Carne de Porco à “Zimbra” e Doce da Casa; *O Saloio* (1983): Acepipes Variados, Creme de Cenoura, Bacalhau à Brás, Espetadinhas à Saloio, Doce de Ovos e Ananás à Madeira; *Marítimo* (1983): Camarão Frito com Molho Especial, Açorda de Mariscos e Arroz de Mariscos; *O Escondidinho* (1985): Sopa de Peixe à Pescador, Espardate à Pescador, Camarão à Costa Azul, Carne de Porco à “Zimbra” e Doce da Casa; *O Saloio* (1985): Creme de Cenoura, Feijoada de Chocos, Lombo de Porco Assado com Ameijoas e

---

<sup>147</sup> A *Charonia lampas* (Linnaeus, 1758) é um molusco com concha espiralada, vulgarmente conhecido como búzio, que em Sesimbra, quando furado na sua extremidade, se podia soprar e assim servir como buzina.

Doce de Ovos à Antiga; *Marítimo* (1985): Arroz de Polvo, Mariscos em Canoa de Barro; *Tony Bar* (1985): Espetada à Tony, Lagosta à Tony; *Praia Nova – Lagoa da Albufeira* (1986): Caldeirada à Dona Maria, Peixes Grelhados e “Outros Pratos Regionais”; *Âncora* (1990): Arroz de Marisco, Espetadas de Lulas com Gambas, Bacalhau à Gi, Caldeirada na Cataplana e Amêijoas à Âncora. Ainda no mesmo período, José Quitério registava as suas impressões e experiências da gastronomia sesimbrense no seu *Livro de Bem Comer*.

Em Sesimbra brilha, quando Neptuno quer, o *Espadarte*. Sobretudo os de carne rosada (claro que mesmo os de carne branca não são para deitar ao gato), e quando jovens, fazem atingir o sétimo-céu à abóboda palatina. Deixam-se trabalhar dos mesmos modos que o atum. *A Sopa de Peixe à Moda de Sesimbra* é conseguida com o especial contributo das sardas, a quem se dá por companhia o macarronete. Pode debicar-se uma *Açorda de Peixe* sesimbrense, ou continuar a conversa com essas que são o mais pequeno, mas o mais saboroso membro da família dos atuns: *Sardas Grelhadas à Moda de Sesimbra*. Ocupando a cadeira pontifical para que foi eleita pelo conclave dos paladares, a *Caldeirada à Fragateira*, que tanto é legitimamente de Lisboa como daqui. Para além da maior ou menor variedade e riqueza das espécies empregues e dos condimentos que as aromatizam, o que verdadeiramente a distingue das outras caldeiradas é a preparação prévia de um caldo, feito de cabeças, rabos, peles e espinhas dos peixes, perfumado com um ramo de cheiros e vinho branco, que se acrescenta ao refogado e onde vão afogar os peixes, mais os moluscos e os crustáceos. Em altura menos próspera, marcham bem uns *Carapaus à Maneira de Sesimbra*. A pastelaria sesimbrense apresenta um número original: os *Zimbros* (Quitério, 1987: 54).

Enquanto Maria Odette Valente, com o precioso auxílio de várias informantes da região, faz uma exaustiva recolha de receitas de pratos tradicionais, que no caso de Sesimbra contemplam a *Sopa de Peixe* feita com as cabeças dos peixes da caldeirada, a *Açorda de Mariscos* com camarões, o *Arroz de Sardinhas* escamadas e sem cabeça refogadas com batatas e arroz, o *Arroz de Tamboril* guisado com tomate, camarões e coentros picados, a *Caldeirada* com tamboril, pata-roxa, cherne, safio e 3 sardinhas (aproveita-se o caldo da caldeirada para cozer massa pevide e servir no fim como conduto), a *Caldeirada de Cherne com Lagosta*, *Caldeirada de Sardinhas*, a *Caldeirada de Sesimbra* com safio, tamboril e raia, os *Carapaus* salgados previamente e cozidos num tacho de barro com tomates e batatas, o *Espadarte Grelhado* simples com sal na grelha, o *Espadarte à Marinheiro* com cebolada e amêijoas, a *Pescada à Marinheiro* cozida num refogado leve com amêijoas, as *Amêijoas à Pescador* num refogado com tomate, os *Chocos à Pé Descalço* guisados com tinta e acompanhados de batata cozida, a *Carne de Porco à Zimbro* à maneira da *Carne de Porco à Alentejana* mas frita em banha e de seguida guisada levemente num tacho de barro em

conjunto com cebolada e amêijoas, o *Bolo à Escondidinho* com amêndoa, chocolate, leite e canela, a *Açorda de Ovos* com miolo de pão duro, ovos e miolo de amêndoa, a *Torta de Laranja*, os *Pastéis de Leite* e as *Filhós* tradicionais no Natal onde se utiliza abóbora, o sumo e a casca de laranjas raladas (Valente, 1994). Ao contrário do que é referido pelos sesimbrenses, os famosos *Especiones* aparecem na recolha de Maria Odette Valente como uma especialidade de Vila Franca do Masário em Sintra.

No caso do trabalho pioneiro de António Maria Oliveira Bello (Olleboma), publicado em 1936, este autor refere na sua *Culinária Portuguesa a Caldeirada à Fragateira* como um prato tradicional de Lisboa e Sesimbra “onde de entre os peixes não deve faltar tainha, pescada, enguia ou eiró, tamboril, congro, ruivo ou salmonete, podendo-se também cozinhar robalo, imperador, pargo, goraz, corvina ou linguado; dos crustáceos: lagosta e camarão vermelho e um molusco escolhido entre mexilhão, ameijoa, berbigão ou cadelinha. Além dos habituais, tomates, cebolas e coentros indicados nesta receita, utiliza-se pão cortado às tiras e seco no forno” (Bello, 59: 2012 [1936]). Neste caso, e dado o grande valor simbólico deste prato, é importante realçar aqui as propriedades culinárias resultantes da confluência de diferentes cozinhas da borda d’água. “Faz-se em todo o litoral de Norte a Sul do país, mas também no interior, nas terras banhadas pelos rios onde ainda nada o peixe. É um prato que não se sujeita a regras fixas, nem na composição dos ingredientes, nem no modo de fazer. Só tem que haver peixe, porque onde há peixe há pescadores e caldeirada” (Modesto, 2006: 12).

A *caldeirada à fragateira* ou *à pescador*, “um guisado, geralmente, de peixe feito em caldeira, panelão ou tacho, com cebola, tomate, batatas e outros ingredientes, à maneira dos pescadores” (Ramos, 2003: 78), que encontramos nas suas diferentes versões ao longo de todo o litoral continental e cuja designação *fragateira* nos remete para o tipo de embarcação civil que fazia o transporte de mercadorias no rio Tejo e seus afluentes, implementou-se como um prato popular por toda a costa atlântica, desde Cascais a Sines e pela área estuarina dos rios Tejo e Sado. Isto apenas para mencionar uma região onde o tráfego comercial e o transporte de pessoas na sua ligação com Sesimbra eram intensas e rotineiras, muito antes da construção da rede viária e do domínio do automóvel como transporte de pessoas e bens.

O Quirino tinha em terra uma caldeirada para a ceia, e fomos comê-la juntos às nove horas, a Paço-de-Arcos. Acendemos as luzes. O tacho de barro vermelho, calcinado pela fogueira, apareceu opíparo e festivo na alvura de uma grossa toalha de olho de perdiz. Dentro do tacho as postas gordas de safio e do robalo abeberavam, entre fatias de pão saloio, no molho grosso de tomate e de cebola, doirado pelo colorau picante e pelo açafraão do tempero de Vila Franca. No ar subia, azul e ténue, um fumoquinho impregnado



da fragrância delicada do alho, da salsa e do coentro (Ortigão, 1944 [1888]: 196, citado por Ramos, 2003: 79).

Assim, as áreas de Lisboa, Vila Franca de Xira, Alcochete, Montijo (Aldeia Galega), Barreiro, Coina, Seixal, Cacilhas, Porto Brandão, Trafaria, Cascais, Costa da Caparica, Sesimbra, Setúbal e Sines partilham esta concepção culinária, com, assumidas, diferentes e variáveis preparações, tantas quantos os seus autores, como refere David Lopes Ramos (2003); de cariz mais atlântico, como é o modelo sesimbrense, ou fluvial, como é o caso da região envolvente do Mar da Palha (Consiglieri e Abel, 1998; Pina, 1996). Mais do que um prato, esta caldeira borbulhante com o molho produzido a partir da água exalada do peixe, é, acima de tudo, uma técnica culinária em que os ingredientes cozem directamente na sua própria água. Se tal não fosse suficiente, os pescadores adicionavam a própria água do mar a que os peixes deviam a sua existência. Para além de facilitar a preparação da caldeirada, este saber empírico evitava dispensáveis manipulações do sabor do pescado, uma das traves mestras da antiga e doméstica concepção gastronómica da comunidade piscatória de Sesimbra.

A abundância, variedade e riqueza piscícola com que habitualmente este prato é apresentado na restauração em ambiente turístico, e o refinamento de que foi sendo alvo no recolhimento do domicílio, fazem-nos esquecer a sua modesta e prosaica criação no ambiente doméstico e laboral do pescador – onde habitualmente se aguarda pelo final da preparação culinária da refeição antes de nos sentarmos à mesa, em oposição à restauração, onde nos sentamos à mesa enquanto a comida é confeccionada – pois, tal como acontece com os mercados modernos, o restaurante “oferece uma versão pós-moderna da época pré-moderna da alimentação ao refazer os alimentos dos camponeses e dos pescadores num novo banquete de reis” (Bell, 2004: 53). Na origem da designação “caldeirada” encontramos o “cozinhado de peixe que por função se faz no mar em barcos” (Bluteau, 1789, (1): 217), o “termo sinónimo de quinhão, ou percentagem sobre a pescaria, ganha pelo membro de uma companha” (Martins, 2013: 193) ou o acto de converter ou tomar caldo, escaldar, mistifório, miscelânea ou confusão<sup>148</sup>, interpretações que talvez sejam decorrentes de naquela “comissão sobre o salário, poderem ir peixes de diversa qualidade” (idem). Assim, em termos culinários, a palavra *caldeirada*, tal como *sarrabulho*, remete-nos para uma preparação rápida, grosseira, aparentemente confusa, mas atenta, desprovida de requintes. No âmbito do objecto de estudo deste trabalho, a fábula marítima da sua preparação, produzida pelos pescadores no alto mar,

---

<sup>148</sup> Fontes: Dicionários Aurélio e Porto Editora da Língua Portuguesa. Ver Bibliografia.

carece de alguma discriminação e rigor. Em Sesimbra, a caldeirada, esse “ático banquete de marujos” nas palavras de Ramalho Ortigão, era maioritariamente preparada em terra ou na embarcação amarrada ao cais, dependendo do tipo de afazeres continuados que então geriam e continuam a gerir a labuta dos pescadores. Hoje, as boas caldeiradas fazem-se no recato dos armazéns do porto de abrigo. Uma banca, água corrente, um pequeno fogão a gás com dois bicos, como as cozinhas portáteis da *campingaz*, uma botija de gás e uma panela é tudo o que é necessário. Após ser combinado de véspera, cada um só tem de trazer os ingredientes e as bebidas, pois *peixe e gelo não faltam*. Mesmo com as portadas abertas, abanca-se do lado de dentro do armazém, onde *podem apanhar o cheiro, mas ninguém vem chatear*. Uma hora dá perfeitamente para preparar o repasto, comer e ir ao café do porto beber um digestivo, isto se ninguém aparecer com uma garrafa carinhosa e criteriosamente reservada para estas ocasiões, dependendo das tarefas agendadas para a tarde.

Em alto mar, o trabalho continuado da faina, com o minucioso aproveitamento do tempo, da lua e das correntes, apenas permitia *trincar uma bucha* ou devorar o farnel trazido de casa. “Eram cinco, dez minutos para cada um e à vez. E acabou!” (JC). Caso uma quietude súbita das águas ou a expectativa criada pela espera antes da recolha dos aparelhos o permitisse, então o mestre incumbia um dos membros da tripulação de preparar o tacho. Sem grandes pretensões nem adornos, este caldo de um só peixe era rapidamente preparado, com auxílio da água do mar, e, muitas vezes, acompanhado com pão. “Era um ou dois peixes. Era o que o mar dava. Quantos mais melhor, mas dá mais trabalho. Tem de se fazer as camadas consoante os diferentes peixes” (DP). A grande excepção e origem da propagada lenda da *caldeirada rica* preparada no mar parece ter raízes recentes. No caso de Sesimbra, após as longas fainas como a do peixe-espada branco que conduzia os pescadores locais aos pesqueiros de Marrocos, o regresso fazia-se quando a embarcação estivesse devidamente lotada de peixe. Nesse longo retorno a casa, sem a azáfama preparatória da saída, sem tarefas eminentes a cumprir e com a satisfação do trabalho cumprido e do lucrativo proveito, calmamente se preparava uma caldeirada com o fresco pescado acessório, devidamente acompanhado pelas batatas, cebola, tomate e pimento e adubado com azeite e um pouco de vinho branco, mantimentos comprados na véspera e, tal como para os pratos confeccionados com carne, indispensáveis, para este demorado e trabalhoso empreendimento.

A caldeirada pode ser de um só peixe ou marisco, como a de sardinhas frescas de Entre-o-Douro-e-Minho, a de enguias à moda da ria de Aveiro, a de petingas da Figueira da Foz, a de safio de Sesimbra, a de amêijoas da Estremadura, a de lagosta da Ericeira ou a caldeira madeirense; ou ser uma composição de vários peixes e mariscos, como, em geral, sucede ao

longo de toda a costa portuguesa, e que tem a sua expressão máxima na famosa caldeirada à fragateira, que originou as sopas ricas de peixe e mariscos (Ramos, 2003: 78).

Apesar da rigidez das ementas e da fixação do receituário escrito, (que no caso de Sesimbra e de acordo com a receita, fixada nos compêndios culinários, deve conter tamboril, raia, caneja, safio, tremelga e fígado de tamboril), na verdade, e de acordo com praticamente todos os testemunhos da restauração, os ingredientes das caldeiradas e das sopas variam, e só podem variar, porque se encontram dependentes do resultado diário da pescaria e do peixe disponível. A preparação culinária que designamos como caldeirada teve a sua longínqua génese doméstica no *quinhão* dos pescadores, elaborado a partir da maior ou menor variedade do *pescado acessório*, especialmente quando as quantidades das *lufadas* deixavam a desejar. Este *peixe acessório* pode ter igualmente a designação de *peixe de terceira linha* ou de acordo com uma “atitude preconceituosa de alguns vendedores, peixe de pescador” (Pacheco, 2020: 7). Eram peixes capturados em pequenas quantidades que não davam grande rendimento na venda, daí que ficassem para o pescador e aí se incluíam peixes como a abrótea e o cantaril, um ou outro peixe grosso mais valioso mas que se encontrava esfacelado, com o seu valor comercial drasticamente diminuído e, finalmente, o peixe miúdo abundante como o carapau e a sardinha. Trata-se de peixes saborosos, por vezes muito pouco conhecidos e que apenas eram consumidos localmente, como a abrótea, que é tão boa como a pescada (DP). Estes comeres caldosos e ensopados permitem encharcar o pão no caldo, hábito que permite um maior rendimento e saciação, o que aliado à relativa abundância de pescado, obviamente, tornou a caldeirada num prato ideal para ajuntamentos e celebrações, tendo sido prontamente adoptada pelos estabelecimentos de restauração e, mais tarde, pela culinária turística, dada a sua intrínseca e encenada simbologia. “Eram e são comuns as caldeiradas, normalmente feitas só à base de um peixe, último ingrediente a ser colocado. Se se juntavam vários, eram adicionados em tempos diferentes, já que os períodos de cozedura não são os mesmos. A tradição de pôr tudo no tacho ao mesmo tempo, às camadas, era um uso dos pescadores...” (Runa e Rodrigues, 2001: 72). Tal como o nome indica, na caldeirada vale quase tudo, seja pimento, batata, água do mar, cebola, tomate, vinho branco em camadas cuidadosamente preparadas ou tudo misturado. Quer se trate da *bouillabaisse* marsehesa, da *calderada* galega, da *caldereta* asturiana, do *cacciucco* de Livorno, ou da *caldeirada à fragateira* cuja origem é partilhada entre Lisboa e Sesimbra (Consiglieri e Abel, 1998; Olleboma, 2012 [1936]; Quitério, 1987), o importante é que o pescado seja fresco, seja do rio ou do mar.

Sobressai entre todas estas iguarias, as caldeiradas e, destas, aquela que dá pelo nome de “à fragateira”, alusão à embarcação que foi símbolo do Tejo, e que alguns autores em resultado da excepcional qualidade deste comer a apelidaram de “caldeirada rica” (...) Comia-se uma vez por dia, pelo meio-dia, deixando-se a base para o caldo, na hora do regresso, à tardinha (...) feita de peixes humildes ou de menor valor comercial, como cabeças de peixe e vísceras (as mais finas), seria, quando possível, enriquecida por aqueles peixes que apresentavam defeitos pela captura (...) Presentemente, as caldeiradas são confeccionadas em terra, em restaurantes e tascas de beira-mar que absorveram este prato popular dada a reputação que disfrutava em toda a população das margens ribeirinhas. Trazidas para terra por antigos marinheiros são as mulheres que lhe refinaram os métodos na prática de as fazer (Consiglieri e Abel, 1998: 40).

As particularidades que distinguem as diferentes caldeiradas em Portugal têm, na maior parte das vezes, a ver não com os ingredientes e um método fixo na sua preparação culinária, mas com pequenos gestos, práticas e hábitos familiares cuja singularidade do seu desempenho técnico e valor simbólico assumem uma equivalente relevância nas suas propriedades organoléticas. Um dos truques domésticos assinalados em Sesimbra era o hábito de alguns marítimos colocarem uma tampa de um tacho no fundo do tacho em que se cozinhava a caldeirada ou, então, uma camada de amêijoas, como é comum fazer-se por toda a grande área metropolitana de Lisboa (Modesto, 2006; Ramos 2003) e até Sines, de modo a criar uma *caixa de ar* que reduz a intensidade do fogo sobre os ingredientes colocados no fundo do tacho e assim permitir um nível de cozedura mais uniforme do conjunto dos acompanhamentos e das diferentes espécies de pescado. No quadro da crescente valorização do pescado marítimo fresco que tem acompanhado a gradual expansão da indústria do turismo, a caldeirada ascendeu de um prato de *comida de pobres* para uma preparação e apresentação culinária que apesar dos remanescentes aspectos de uma rusticidade encenada, como seja, o tacho que viaja directamente do fogão para a mesa, característica de um prato de *comida de ricos*, tal como acontece com uma grande parte dos actuais pratos da nossa cozinha tradicional. A criteriosa selecção de espécies com distintas texturas e sabores, o apuramento dos temperos e a condição de ser confeccionada *na hora*, consolidou a reputação das caldeiradas que foram sendo engenhosamente elaboradas sobre o valor simbólico da sua génese ligada aos trabalhos marítimos, a relevância nutricional dos seus principais ingredientes e no conceito de infindável abundância que a variedade do pescado certifica. “Todo este processo de selecção, fragmentação, descontextualização, modificação de usos e funções, adaptação e reinterpretação, explica-se pelo papel que vai ser atribuído a este património, pelo espaço que vai ocupar e pelos interesses que vai servir. Parafrazeando a expressão tão parafrazeada de Lévi-Strauss, só se tornarão património aqueles pratos e

produtos bons para comer, para pensar e, acrescentamos nós, bons para patrimonializar” (Espeitx, 2007: 158). Do mar no tacho para o prato na mesa, numa ilusão cuidadosamente encenada, em que o tempo e o espaço são devidamente comprimidos para poderem encaixar entre a vista do mar e o espaço da sala de refeições. Muitas vezes, o tacho de barro previamente aquecido que vem para a mesa, a transbordar deste fumegante acepipe, não chegou sequer a passar pelas brasas ou pelo fogo da cozinha.

### **5.25 O pescado em pratos bons para vender e algumas manigâncias culinárias**

De notar que nos estabelecimentos de restauração, a variação nas espécies de pescado utilizado apenas é possível porque todos os informantes asseguram que unicamente utilizam peixe fresco marítimo e, no entanto, uma das consequências desta situação é a “recente tendência da aposta na cataplana (cherne, espadarte, tamboril ou garoupa) em detrimento das caldeiradas por uma questão de racionalidade na preparação e aproveitamento dos ingredientes, pois na caldeirada há muita estragação. No entanto, pode-se encomendar uma caldeirada com antecedência para se assegurar que há bom e variado peixe na sua preparação” (PCMC). Ou seja, uma boa e rica caldeirada exige uma prévia programação, de modo a se assegurar a devida frescura e variedade de pescado. Ao contrário da caldeirada, a cataplana, com os adubos próprios e o seu molho mais concentrado e de sabor mais intenso, permite disfarçar ou simular o verdadeiro sabor do pescado, além de que, independentemente da qualidade do pescado utilizado, a cozedura em vapor preserva melhor a forma das porções do peixe, assegurando de modo mais requintado a plenitude do prazer estético e culinário. No final, e para a maioria dos turistas, desconhecedores desta prática e herança islâmica, a campânula de cobre, latão ou alumínio funciona como um requintado e exótico Ovo Fabergé gastronómico.

Em Portugal, existe um engenhoso utensílio culinário chamado cataplana. Trata-se de um globo de cobre ou alumínio, com duas partes articuladas. Quando fechado, com uma mão cheia de bivalves no interior (ex. amêijoas), azeite e outros ingredientes de natureza aromática (alho e coentros), pode ser colocado sobre o fogo de modo a que os ingredientes se cozam no próprio vapor que produzem (...) Funciona com o mesmo princípio de uma panela de pressão moderna, mas sem a válvula de segurança e, portanto, nunca deve ser colocada sobre uma chama intensa. Uma outra vantagem da cataplana é que esta panela pode ser virada ao contrário durante a cozedura, permitindo uma exposição uniforme ao calor (...) A forma e material da cataplana permitem uma dupla cozedura, através do ponto de fogo e pelo vapor encerrado no seu interior. É um processo rápido que permite a fusão de diversos aromas e sabores sem necessidade de uma aturada

e permanente intervenção do cozinheiro durante a confecção deste prato (Davidson, 2014: 556 e 566).

Muitos dos pratos, hoje considerados tradicionais, foram criados pela restauração, que teve e tem um papel determinante na valorização deste ou na depreciação daquele pescado e no favorecimento de uma ou outra preparação culinária. Temos o exemplo da raia, um peixe que saiu dos mais baratos e devido à intervenção dos novos *chefs* passou a ser um peixe nobre (PF) ou o caso paradigmático do tamboril, um peixe que até à implementação da restauração e da moderna rede de distribuição alimentar era desvalorizado, dado o seu baixo rendimento. Neste último caso, localmente realça-se o papel desempenhado por uma outra personagem histórica de Sesimbra. O tio Luís foi cozinheiro na casa do rei Humberto II de Itália durante o exílio deste em Cascais. Após ter trabalhado uma temporada em África e ter regressado nos anos 80, acabou por se estabelecer em Sesimbra com o restaurante *Toca do Ratinho*, onde criou e popularizou o *arroz à angolana com gambas*. Posteriormente, introduziu o tamboril neste prato que, mais tarde, se veio a autonomizar, chegando-se assim ao actualmente famoso *arroz de tamboril*. No passado, este peixe nunca foi valorizado, dado o muito baixo aproveitamento e a espinhosa tarefa exigida no seu amanho (DP e ZJ), mas, dada esta escalada na hierarquia culinária, acabou por se estabelecer como um dos ingredientes paradigmáticos dos guisados piscícolas acompanhados com arroz. Actualmente, a valorização de muitas espécies subvalorizadas e dos seus subprodutos passa pelo processamento industrial, como é o caso das *delícias do mar*, onde se utiliza a carne de peixes pouco reputados comercialmente, como o *escamudo do Alasca* e o *verdinho*, de modo a rentabilizar esta fonte de alimento, uma vez que o produto final, com toda a sua composição nutricional devidamente calibrada, se encontra pronto a confeccionar (NBIB), o que acaba por ser um auxílio precioso para as cozinhas da restauração.

Esta conversão de pratos de “comida de pobre” em pratos de “comida de rico” são igualmente ajustados de acordo com o aumento da quantidade do ingrediente principal, seja ele carne ou peixe. No caso do tamboril, um peixe cartilagíneo desprovido de espinhas que se vende em fresco ou congelado, como é cortado em pequenas porções, completamente des-animado para utilizarmos a expressão de Noëlie Vialles (1998), pode ser facilmente substituído por outro pescado de textura similar que esteja disponível no mercado e mais acessível em termos de custos. Tal é o caso, por exemplo, do tamboril, com a sua carne de textura firme e tonalidade branca que podemos comparar com a da lagosta, e, de facto, a carne do tamboril tem sido usada nas preparações culinárias como um *complemento* da lagosta, de outros mariscos e de outros peixes. Depois de limpo dos seus agulhões, as fatias da sua carne

podem ser fritas à maneira de filetes e a cabeça repleta de sucos ocultos pela pele e cartilagem, quando possível consoante o seu nível de frescura, faz uma excelente base, quer para um *Arroz*, quer para uma *Massada* ou uma *Sopa de Peixe* (Davidson, 2014).

O tamboril é, à primeira vista, desagradável. De enorme boca, cabeça volumosa, quase grotesca, que parece dominar toda a contextura do corpo. A barbatana dorsal tem a particularidade de os raios poderem alargar-se à vontade. O primeiro deles possui na ponta um tecido carnudo que o tamboril utiliza como isca. Estende o raio e balança-o diante da boca, convertendo-o assim numa utilíssima cana de pesca. Os peixes aproximam-se atraídos pelos ligeiros movimentos deste raio e o tamboril aproveita a ocasião para apanhar as presas. Muito voraz, chega a capturar peixes do seu tamanho que engole com facilidade. É preguiçoso, pouco ágil, mau nadador; fica sempre na profundidade semi-enterrado na areia ou entre as algas. A sua defesa ante possíveis ataques consiste em passar despercebido. Para isso tem a propriedade do mimetismo. Adoptando cores escuras, quase sempre pardo ou preto. A fama culinária do tamboril deve-se à sua excelente carne, apertada, saborosa, ao ponto de por vezes substituir a lagosta, o que evita mais comentários. Por este motivo, nalguns lugares se chama “lagosta dos pobres” (Cardona, 1976: 82).

O mesmo acontece quando se usam na restauração os tentáculos ou tiras congeladas de pota, disponíveis nas grandes superfícies, em vez de polvo ou de choco, no caso do *polvo à lagareiro*, *feijoada de choco* ou do *choco frito*, uma vez que a pota tem um valor comercial muito mais baixo do que as lulas, o polvo ou o choco, e possui uma textura mais gelatinosa e um sabor ligeiramente adocicado em relação aos outros moluscos cefalópodes. As populares *argolas do mar* ultracongeladas, sem gordura e fonte natural de proteínas, que habitualmente servem para confeccionar os *calamares* ou *argolas de lula*, são afinal preparadas com 79% de pota, de acordo com os ingredientes listados nos versos das embalagens do pescado congelado. Em Portugal, os grandes operadores da distribuição alimentar e retalho especializado disponibilizam pota inteira ao quilo, tiras ou tentáculos de pota em produtos congelados e, no entanto, a sua presença na restauração parece ser praticamente inexistente.

Do mesmo modo, o cherne pode ser substituído por perca do Nilo, os crustáceos por *delícias do mar*, a pescada por lixa, no caso dos filetes congelados. Estas artimanhas culinárias, muito frequentes, encontram-se igualmente ancoradas na profunda influência que as escolhas e estratégias das redes de distribuição alimentar produzem no modelar do gosto entre distintos estratos sociais, diferentes gerações e faixas etárias. Actualmente, temos o exemplo paradigmático da dourada, “que para ser boa deve pesar entre 3 a 4 quilos” (MJP), embora muitos clientes habituais de restaurantes em Sesimbra, dados os seus hábitos diários de consumo – e para regozijo dos proprietários dos restaurantes que assim vêm confirmada a

sua superioridade cultural no conhecimento do pescado marítimo diante de clientes que muitas vezes são habituais, conhecidos ou amigos –, acabem por preferir a textura mais suave e húmida, e o sabor menos intenso, da versão destes peixes criada em cativeiro, sendo igualmente assumido por pescadores, técnicos da pesca e restauradores que o pescado de aquacultura, em particular o que é criado em esteiros com acesso à água do mar e aos nutrientes marinhos, tem cada vez mais qualidade. “A textura, o sabor e a cor do peixe e do marisco podem ser afectados pela sua dieta.

O pescado de aquacultura, em particular aquele criado em regimes de temperatura acelerada, pode ser bastante gordo. Contudo, o excesso de gordura pode ser rectificado ao reduzir a dieta deste pescado antes da sua colheita e ao aumentar a circulação da água de modo a incrementar o dispêndio de energia” (Nash, 1999: 465). Daí que o preço, em particular dos exemplares de maior calibre provenientes destas produções de qualidade, se tenha cada vez mais aproximado do seu congénere selvagem, sem que exista, na restauração, uma clara distinção e classificação qualitativa deste pescado de acordo com as condições do meio em que é criado. O que consideramos uma grande falha no que respeita às normas e regulamentação da rede alimentar do pescado. No mar, tudo é selvagem, fresco, naturalmente bom. Em aquacultura, o ciclo de criação e reprodução dos animais pode ser mais ou menos condicionado, mais ou menos alterado. No melhor cenário, ou seja, no caso do pescado proveniente de instalações “topo de gama”, é cada vez mais difícil distinguir o selvagem do domesticado e é apenas a partir do cheiro proveniente do peixe na grelha ou da sua textura quando este chega à mesa que se pode chegar a uma irrefutável conclusão sobre a sua origem. “A adulteração é uma característica do crescimento da sociedade urbana ou, melhor, da sociedade urbana e rural que se encontra divorciada da produção primária” (Goody, 1998 [1982]: 181). Neste contexto, a gastronomia também pode servir para sabermos o que, verdadeiramente, estamos a comer.

Em restaurantes geridos por familiares de pescadores, alguns peixes de pequeno calibre são servidos descabeçados porque as cabeças são aproveitadas como isco. Trata-se de uma prática tão recente quanto a restauração turística. Antigamente, como se diz localmente, os clientes gostavam de ver as cabeças dos peixitos quando estes iam para a mesa, ainda que não as comessem, a não ser que fossem jaquininhos. Hoje em dia, as pessoas quase nunca comem as cabeças e não ligam se estes chegam à mesa com ou sem cabeça. Até porque muitos clientes exibem repulsa quando confrontados com a cabeça do peixe. No entanto, por influência do cosmopolitismo associado ao conhecimento e aceite das “características tradicionais” das cozinhas étnicas, e conseqüente revisão dos princípios gastronómicos, a



cabeça do peixe fez o seu regresso, desta vez como um elemento exótico marcador da autenticidade ou um capricho culinário que testa a disponibilidade e capacidade de interação do visitante com a cultura local. Frequentemente, e de acordo com os preceitos leccionados nas escolas de hotelaria e restauração, após a apresentação do prato, a cabeça, tal como as espinhas, pele e cartilagens, é removida e o empregado de mesa deposita o prato, devidamente corrigido e rectificando, à frente do cliente.

Esta situação sugere-nos algumas deduções que a experiência no terreno se encarregou de comprovar e a que Goffman já tinha feito referência no seu trabalho sobre a “representação do eu”: “Os erros e os enganos são muitas vezes corrigidos antes do desempenho ter lugar, ao mesmo tempo que os sinais de que os erros foram cometidos e corrigidos são também dissimulados. Mantêm-se assim a impressão de infalibilidade, tão importante para estas encenações (...) Nas interações em que um indivíduo apresenta aos outros um produto, tenderá a só lhes querer mostrar o produto acabado, levando-os a avaliarem-no a partir de qualquer coisa, já pronta, retocada e acondicionada (...) Existem, com efeito, numerosos desempenhos que não teriam sido possíveis se não tivessem sido levadas a cabo certas tarefas sujas, quase ilegais, cruéis ou de algum modo degradantes; mas essa circunstância perturbadora raramente será expressa durante o desempenho” (Goffman, 1993 [1959]: 58-59). Tal como uma paisagem ou uma cultura alimentar isenta de imperfeições e impurezas.

De modo diverso, mas ainda no contexto da encenação culinária, uma vez que a sapateira congelada acumula água no interior das patas e assim temos a sensação de uma carne mais tenra, alguns clientes preferem esta textura fabricada à carne mais firme dos crustáceos frescos. É a reconfortadora tendência e apelo internacionalmente difundido pelo *moist* (húmido, molhado, humedecido) e o *moisturized* (hidratado, humidificado), que ao contrário do *crispy* (estaladiço, crocante, tostado) ou *fluffy* (macio, fofo), propriedades igualmente apelativas no consumo alimentar global, se tenta assumir como uma característica intrínseca de alimentos naturais não processados. Tal e qual como no *tempo da avó*, o que não é exactamente verdadeiro. Consequentemente, e como se costuma dizer, “a ocasião faz o ladrão”, neste contexto, muitos estabelecimentos de restauração já trabalham maioritariamente com marisco congelado, vendido como fresco, num supremo desfecho para esta particular organização dramática da restauração, em que a ocultação e revelação funcionam como um complexo jogo de espelhos em que o cliente se deixa totalmente envolver pela representação, assumindo o seu desempenho passivo e colaborante mas socialmente distinto, ao mesmo tempo que reconhece no simbolismo da encenação o valor prioritário da sua interação com a restauração local. Assim, da parte de muitos empresários de restauração,

parece dominar uma abordagem puramente funcional da cozinha tradicional: “Acredite! O peixe é nosso, é fresco e vem todo do mar! Quanto ao resto é tudo de boa qualidade... Saiba-se lá de onde é que vem”. Esta imprecação, à maneira de um coro grego, reflecte tanto a arrogância de uma assumida superioridade cultural alimentar como nos conduz pela implacável nova ordem da distribuição alimentar. “Eles acreditam no que a gente lhes diz. Sabem lá distinguir o peixe um do outro, quanto mais as batatas e a alface”. Afinal, independentemente da sua origem, ainda que sublinhado pela sua frescura, o pescado tem uma presença totalitária na idealização da cozinha, enquanto aos seus acompanhamentos acessórios, altamente menosprezados, é atribuído o valor risível de parceiros colaboradores, mas silenciosos.

No que respeita à divulgação da culinária local, as reacções dos empresários locais são marcadas pela disparidade. Enquanto alguns dos restaurantes têm participado nos festivais gastronómicos organizados pela CMS, uma vez que toda a publicidade em torno destes eventos é positiva porque atrai mais clientela (PCMC e JF), apesar de não saberem exactamente qual a percentagem daí decorrente e de que maneira afecta de forma positiva o seu restaurante (RP e NFC), outros não participam porque, ou consideram que há um excesso de pequenos eventos com pouco impacto e que somente acabam por desgastar os clientes (CM), ou acham que a organização destes festivais deveria apostar nos produtos e pratos tradicionais de Sesimbra (PC) e em vez disso, são essencialmente direccionados para o peixe, um produto que não se encontra presente em todos os estabelecimentos da vila, favorecendo desta maneira a restauração para turistas. Além disso, os festivais deviam ter lugar no Inverno e não durante o Verão, quando já há muita freguesia e muita confusão (AC). No terreno, muitos dos restauradores alinhavam com estas iniciativas porque *deviam estar de bem* com a edilidade local, numa perspectiva claramente mutualista, fomentada pela ideia de que *ajudando-nos uns aos outros, ninguém se atrapalha*. E a vida continua. Não nos devemos esquecer que diversas licenças de funcionamento, obras na via pública ou alargamento das esplanadas são da responsabilidade da autarquia. E todas elas são absolutamente fundamentais para o melhor funcionamento e proveito da restauração. E todas elas, quando surgem, têm de ser urgentemente remediadas ou resolvidas.

### **5.26 Anfitriões, guias de turismo e turistas à volta da mesa**

A relação dos operacionais de turismo no terreno com a restauração é semelhante com o que acontece em muitos outros locais turísticos, não só mas também, ao longo de todo o litoral. Habitualmente, o guia de turismo é convidado para a refeição pelo grupo que

acompanha, pelo gerente do espaço de restauração ou a sua presença à mesa com os visitantes foi estabelecida antecipadamente durante a elaboração do itinerário e programa da viagem. No último caso, a situação é clara. Ao guia é atribuído o papel de *super-anfitrião* e intermediário, ou *Mr. In-Between* oficial entre os anfitriões locais e os visitantes. Além de *King of Trivia*, o seu desempenho desdobra-se entre a cumplicidade com os comensais à mesa e os empregados que servem os *seus* clientes. Os hábitos e particularidades à mesa, os modos de preparação e de comer cada tipo de peixe, os diferentes usos dados aos talheres, mãos e pão à mesa, as origens e popularidade do diferente pescado, os pedidos ambíguos ou pouco compreensíveis e os desejos não explícitos são partilhados de forma mais ou menos discreta, entre os diferentes agentes, de acordo com a natureza do grupo e personalidade dos intervenientes. Em contexto turístico, as “maneiras à mesa” são relegadas para um limbo transitório construído a partir de gestos, de sinais e da simbologia empregue nos espaços públicos de alimentação. Muito frequentemente, o visitante desconhece os códigos dos anfitriões, daí que, numa primeira opção, se tente adaptar a eles sem sucesso garantido ou, como alternativa, simplesmente ignore os costumes locais, adaptando a sua postura à abordagem de “como se faz lá em casa”. No caso da tentativa de adaptação, os restauradores e guias de turismo acabam por desempenhar um papel de intermediação entre as duas culturas e os dois sistemas alimentares. Em Portugal, dois dos casos mais recorrentes advêm do facto de, porque nunca foi seu hábito, inúmeros visitantes não usarem faca durante a refeição, o que torna mais complicado executar a separação necessária ao lidar com as partes não comestíveis do pescado. Em certas ocasiões, os visitantes hesitam no uso das mãos e dedos para tocarem na comida, como fazem os anfitriões, uma vez que existe a percepção generalizada de existirem alimentos e situações em que se pode “comer à mão” e outras em que isso não é habitual ou permitido. O pão pode-se comer com a mão, mas no caso das azeitonas, do queijo ou dos jaquinzinhos, o caso é muito mais ambíguo e delicado, e este tipo de situações diverge de acordo com cada cultura, grupo social e especificidades implementadas por cada comunidade. Os resultados são muitas vezes marcados pela relação esquizofrénica entre o apetite pelo exotismo da experiência, a ansiedade perante o desconhecido e a segurança proporcionada pelo que é familiar. No final, e no caso do peixe e do marisco, o registo cómico, caricato e picaresco acabam por prevalecer. Aqui chegados, não nos devemos esquecer que, de acordo com o ideário da formação turística, se todos os participantes da transação comercial saírem favorecidos, estamos perante uma situação ideal de *win-win*, em que todos ficam a ganhar. Os clientes usufruem de uma autêntica experiência gastronómica, o gerente recolhe os rendimentos na venda das refeições, os empregados são gratificados monetariamente e o guia pode ser, igualmente, gratificado

pela gerência, ou, o que é mais importante, estabelece e fortifica uma relação de confiança com os turistas para o resto da viagem. No caso de ser convidado pelo grupo, duas situações bem diversas podem suceder: a fraca interação com o grupo leva à recusa do convite e o guia acaba por comer no mesmo estabelecimento, mas num espaço recolhido e afastado dos olhares do seu grupo; ou acaba por almoçar com o grupo, servindo de intérprete para todo o género de questões que, normalmente, incluem a gastronomia local e os hábitos gastronómicos nacionais. Em suma, o trabalho continua pelo almoço e pelo jantar, o que pode ser extenuante nos casos de viagens mais prolongadas. Em casos de recorrência de visitas ao mesmo estabelecimento, de acordo com a estratégia implementada pelos mesmos, ou simplesmente por iniciativa própria, a gerência oferece a refeição ao guia e ao motorista. Tanto acontece com grupos de maiores dimensões, como em particular nos casos dos *private tours* em que as relações pessoais se cultivam e se desenvolvem com mais à vontade e num muito curto espaço de tempo e em que os restaurantes foram seleccionados de acordo com a sua reconhecida qualidade da oferta e requinte no serviço. Em todos os diferentes casos, observáveis pelos visitantes, as escolhas do guia e do motorista, mais ainda do que as sugestões do *chef* ou dos empregados de mesa, funcionam como *pontos de encontro* culinários, tal como os restaurantes funcionam como espaços de mediação entre locais e visitantes (Pereiro *et al.*, 2018). Habituais escolhas locais são muitas vezes percebidas, pelas mais diversas razões (familiaridade ou estranheza das espécies, do prato e da sua confecção), como conhecimento da autenticidade local. Tal como refere a antropóloga Mary Beth Mills, “estes entendimentos interactivos e performáticos da autenticidade também são consistentes com a ênfase crescente na literatura sobre as qualidades relacionais dinâmicas e corporais do turismo. De acordo com esta perspectiva, os encontros turísticos e as diversas construções de autenticidade daí resultantes são performances interactivas e fluídas - performances que podem ocorrer tanto entre turistas e trabalhadores do turismo, como entre os próprios turistas” (2019: 46). Deste modo, a experiência dos profissionais de turismo no terreno pode servir como salutar e descontraída ligação entre o visitante e o visitado. Como é óbvio, e noutra perspectiva, a natureza iminentemente comercial do serviço prestado pela restauração em ambiente turístico, com todo o sistema de contrapartidas, percentagens e permutas de serviços, pode distorcer e arruinar completamente o nível profissionalizado e descomprometido da hospitalidade<sup>149</sup>. No entanto, e tal como expõem alguns autores (Bell e Valentine, 1997; Lashley *et al.*, 2004), é claramente perceptível que hospitalidade observada

---

<sup>149</sup> Os diversos anglicismos utilizados nesta secção são reflexo do seu excessivo emprego em todas as áreas do turismo, como sejam, a formação académica, operadores turísticos, transportes, hotelaria e restauração.

tanto em ambientes domésticos como em ambientes comerciais revela uma complexa modalidade, em que o consumo dos produtos alimentares e dos serviços associados à cozinha e mesa são meios onde se fomenta a criação e manutenção de relações sociais, ao mesmo tempo que a refeição reflecte, não apenas, a sua própria criação social dentro do espaço de um país, região ou povoação, de uma família, mas também é a concretização de práticas onde se reflectem diversos aspectos de classe, relações sociais e tradições históricas.



## 6. AS PRÁTICAS ALIMENTARES NO RECOLHIMENTO DOMÉSTICO

No recolhimento do ambiente doméstico há escolhas que não têm lugar na restauração de âmbito turístico ou aí aparecem esporadicamente<sup>150</sup>. O espadarte de cebolada; os choquinhos com molho à pé descalço ou chocos à pirata; as tiras de choco frito; o ensopado de lulas; as lulinhas ou os choquinhos cozidos em água e temperados à maneira da actual salada de polvo; a chaputa frita com açorda ou arroz de tomate; a chaputa de cebolada; abrótea, salema e faneca fritas ou cozidas; besugo, cruta/safia e choupa/sargueta cozidos ou grelhados; chaputa frita e assada à posta ou filetada em vinha d'alhos; o peixe-espada branco frito às postas ou grelhado; o peixe-espada branco guisado com ervilhas; peixe-espada branco frito ou em caldeirada com batatas; as ovas de peixe-espada branco grelhadas; os filetes de peixe-espada preto com arroz; sarda na grelha ou cozida em água e sal; as cavalinhas salgadas de um dia para o outro e cozidas de água e sal; as cavalas cozidas com batata doce; os bifés ou guisado de toninha; o *peixe do fundão* (EP) salgado e seco, cozido demolhado como o bacalhau e cozido com grão ou batatas e hortaliça como acompanhamento, tal como é o caso da caneja, da sapata, da arreganhada, do cademonte, da lixa, da tintureira, dos carapaus e da albacora, esta última, muito popular em Sesimbra enquanto existiu, ia-se buscar a um pote de barro, onde pedaços deste peixe eram conservados em água, sal, alho e louro (Runa e Rodrigues, 2001); os carapaus fritos ou grelhados; os jaquinzinhos fritos; o peixe-porco (pampo) em caldeirada ou cortado em filetes e preparado com cebolada; a caldeirada comida com pão; caldeiradas e sopas ricas de peixe com safio, pata roxa/caneja, tamboril e raia; os linguadinhos da areia; a palmeta (ranhoso) cozida ou grelhada na brasa; a pescada de água e sal; a pescada cozida com todos; as pescadinhas fritas de rabo na boca; as fanecas fritas; as agulhas/picas fritas ou cozidas de água e sal; o arroz malandrinho de polvo; o arroz de sardinhas (aproveita-se a água da caldeirada para cozer o arroz); a massa de peixe, que tem de ser da rocha como o cantaril (galinha, boca negra ou requeime grande), o goraz, o pargo, o ranhoso/palmeta ou o sargo, enquanto o arroz é merecedor de acompanhar outros peixes como o cherne, o safio, o peixe-espada branco, a sardinha ou o tamboril, são alguns dos pratos de pescado e preceitos culinários que habitualmente se encontram arredados desta restauração em Sesimbra. Muitos destes hábitos alimentares, alguns com particulares diferenças locais, foram e ainda são partilhados por diversas comunidades marítimas, especialmente aquelas que, ao longo do

---

<sup>150</sup> De acordo com as entrevistas e conversas tidas com pescadores (no activo e aposentados), proprietários e gerentes da restauração (naturais ou com estreitas relações familiares com Sesimbra) e habitantes desta vila e seus arredores com uma prolongada relação profissional ou afectiva com a comunidade sesimbrense.

tempo, estabeleceram contactos mais intensos, partilha de conhecimentos e rotineiras capturas das mesmas espécies, tal como referem os *chefs* Patrícia Borges e António Alexandre, no livro “Do Mar ao Prato”, dedicado à gastronomia piscícola de Peniche, que nestes dois trechos podiam servir perfeitamente para a realidade da vila de Sesimbra.

O peixe-galo ou alfaquique, designação tradicionalmente utilizada em Peniche, é uma espécie que até meados da década de 1980 apenas era comida em caldeirada pelos pescadores por ser considerada menos nobre. No final da década de 1990, esta espécie começa a ser altamente divulgada e comercializada devido ao seu excelente sabor e à dimensão das suas ovas (...) A título de curiosidade, na maioria das vezes, as ovas utilizadas na confecção da açorda não são de alfaquique, mas sim de pescada ou bacalhau. (Leandro *et al.*, 2016: 22). O peixe-porco, apesar do seu baixo valor comercial e da sua pouca procura, é uma das espécies mais apreciadas nas localidades marítimas para a produção de filetes. A sua consistência rija e saborosa permite confeccionar os filetes de várias formas como no forno, fritos ou cozidos a vapor. Devido ao desconhecimento desta espécie por muitos consumidores, apenas se consegue encontrar este tipo de pescado em grandes superfícies comerciais ou zonas em piscatórias (*idem*: 38).

Em Sesimbra e de acordo com os locais, devemos destacar alguns aspectos com pertinência gastronómica: a referência feita ao sabor mais forte destas espécies, uma das características do pescado que os marítimos mais estimam; a consistência, que permite a filetagem na sua preparação industrial e uma mais cómoda confecção e degustação na restauração; a crescente valorização destas espécies a partir da sua presença nas ementas dos restaurantes; e a noção de que estes peixes, que já foram anteriormente capturados como *pescado acessório*, se tornaram muito populares nas áreas metropolitanas de Lisboa e Porto, mas grandemente desconhecidos no interior do país, se exceptuarmos as versões congeladas e pré-cozinhadas do peixe-galo.

No que ao peixe-porco diz respeito, a sua designação parece continuar a remetê-lo para o limbo do consumo alimentar, enquanto é usado, em filetes, como substituto do peixe-galo. Após se cortar a cabeça e as barbatanas dorsais e anais, o peixe-porco é eviscerado. De seguida, a partir do pescoço e com um movimento seco e enérgico arranca-se a pele, que se descola da carne como uma camada adesiva e texturada semelhante a uma lixa grossa. Separam-se os lombos com dois cortes rasantes à espinha central. Temos assim dois pedaços de carne branca, firme, fresca e brilhante que devem ser tacteados à procura de uma pequena e dupla fileira oblíqua de pequenas, incómodas e grossas espinhas. Com o gume da faca a 45 graus junto a esta linha espinhosa, separa-se o lombo em duas partes ao longo desse alinhamento e, de seguida, extrai-se a fiada de espinhas, separando cada lombo em duas partes. Acabamos com quatro filetes por animal que ainda podem ser separados em pedaços



mais pequenos consoante a conveniência do cliente. Após previamente serem marinados em limão e pimenta, os filetes, devidamente temperados com sal, podem ser envolvidos em ovo e pão ralado antes da fritura. Desprovidos de espinhas, pele e cartilagens, no final, estes filetes, resultado da fritura, apresentam-se crocantes e suculentos (PE). Desprovidos da sua origem natural após a remoção dos elementos identificadores do pescado (dimensão real, cabeça, barbatanas, vísceras, pele e espinhas), acabam por se assemelhar, na textura e densidade, aos preparados industriais de peixe ou carne (muitas vezes pré-cozinhados e utilizados na restauração), tão ao gosto dos nossos paladares contemporâneos. Habitualmente, a relação de preço entre o peixe-galo e o peixe-porco é de cinco para um, o que faz com que esta artimanha culinária seja o resultado da aplicação integral dos princípios básicos do aproveitamento racional no contexto industrializado da distribuição alimentar e da restauração em larga escala. Seja em contexto turístico ou não.

Alguns exemplos da aplicação desta hiper-racionalidade na restauração são perceptíveis na actual preferência pela rúcula nas saladas, os folhados com queijo fresco ou fruta nas entradas e o *cheesecake* ou outras sobremesas onde se combinam uma variedade de frutos vermelhos. A rúcula tem a relevante particularidade de não se deteriorar tão rapidamente como as variedades de alface frisada, roxa, repolhuda ou de folha de castanheiro, os folhados de massa são sempre pré-cozinhados industrialmente ou confeccionados e entregues de véspera por fornecedores da restauração, e os frutos vermelhos presentes nas sobremesas asseguram uma relevante fonte de antioxidantes e a consequente prevenção de uma série de enfermidades e, por essa razão, a sua produção (particularmente na América Latina), reputação e valor comercial têm crescido de modo exponencial nos últimos anos.

As espécies locais, abundantes no passado e que actualmente chegam de paragens distantes, tal como preparos introduzidos localmente pela restauração, são vistos com grande desconfiança. Afinal, encontramos-nos perante hábitos que marcaram o quotidiano local, durante um longo período de tempo, e cujo apagamento da memória instala a incerteza no futuro. “Aqui, o peixe grande para grelhar era cortado às postas, já a moda do peixe escalado é uma influência espanhola. A sarda era o peixe do patrão da companhia enquanto a chaputa, tal como o carapau, eram os peixes mais populares em Sesimbra” (ZJ). Frequentemente, nas comunidades marítimas, diversas espécies de pescado e a natureza das suas preparações encontravam-se intimamente ligadas a uma actividade específica, a um posto na hierarquia profissional marítima e a um determinado estrato social. Actualmente, engrenada pela nostalgia, esta estruturada e discriminada hierarquia sustenta uma identidade gastronómica amparada pela memória. No meio do tempo em suspensão, contrária à mudança. Daí o

paradoxo, em que “o homem põe na gastronomia tanto do seu carácter como a sua maneira de pensar”, as suas normas, os seus anseios e a sua cosmologia, ao mesmo tempo que se encontra perante “um processo criativo permanente, em evolução contínua” (Consiglieri e Abel, 1998: 41), colocando-o permanentemente numa situação de desequilíbrio e adaptabilidade.

Quanto aos mariscos, estes “eram preparados ao natural. Nunca eram incorporados no arroz, já que sempre se considerou que não melhoravam em nada a qualidade daquele, piorando, eles próprios, em termos de paladar” (Runa e Rodrigues, 2001: 73). Na cozinha caseira, esse coração da vida doméstica, as ostras, por exemplo, eram abertas, ao natural, sobre o fogareiro ainda quente, e comidas a seguir à sopa ou, então, como petisco de porta de taberna, onde os mercadores as vendiam, tendo o cliente permissão de usar o fogão para abrir a couraça deste molusco (Consiglieri e Abel, 1998). Estes são alguns casos de marcadas diferenças e algumas aproximações entre o quotidiano doméstico e os estabelecimentos comerciais. Contudo, a cozinha, como todas as actividades marcadas pela sociabilidade, não é, nem nunca foi, uma actividade estanque e criteriosamente delimitada. A excepção é a sua natureza, a começar pelos repastos personalizados encomendados por grupos de amigos ou familiares para ocasiões especiais ou, em casos particulares, como a Tasca do Isaías, em que no seu despretenso ambiente familiar, a culinária não é assumida como uma atracção turística, e tanto a mínima manipulação do pescado, como o despojamento estético dos pratos revela uma clara preponderância da funcionalidade doméstica, em que o prazer gastronómico se encontra plenamente reservado apenas para o momento da degustação. Sem preâmbulos, nem preliminares, onde o pescado ocupa toda a ementa e toda a mesa, deixando, tal como em casa, um espaço diminuto para o pão, os cheiros e adubos (salsa, coentros e cebola picados, azeite e vinagre). Desprovido de vista para o mar, de acesso facilitado, de excessivas comodidades e conforto ou de um serviço de mesa afectado e exagerado, este caso paradigmático da restauração sesimbrense encontra-se estreitamente ligado com o ressurgimento do conceito, eminentemente burguês, do insubmisso e autónomo *flâneur* ou viajante, como oposição ao despersonalizado e ostentoso turista.

Uma das consequências mais duradouras deste debate é sem dúvida a clivagem assumida da diferença entre turista e viajante (...), onde o viajante é o herdeiro da viagem romântica na procura de autenticidade objectiva, e o turista, figura frequentemente denegrida tanto pelos próprios atores, como pela academia e paradoxalmente pela própria indústria turística, que num mercado fortemente competitivo e inovador, promove sistematicamente a figura do viajante em detrimento da do turista que representa a ameaça à ‘verdadeira’ viagem (Joaquim, 2012: 4).

Supostamente, este “moderno andarilho” dedica-se a “praticar uma espécie de antiturismo que supõe um confronto poético com os ‘recantos obscuros’ habitados pelos despojados e pelos marginais das cidades e vilas, ou seja, conhecer a experiência de uma vida supostamente ‘real’ e ‘autêntica’, desobstruída das imagens visuais dominantes do lugar em questão” (Urry e Crawshaw, 1995: 54-55). Neste caso, estar à mesa representa a confirmação da capacidade do viajante de, após deambular a pé pelos becos e ruelas da povoação, chegar, olhar atenta e discretamente, comer e prosseguir viagem, enquanto permanece anónimo numa “zona liminar” da interação social, sem criar a intrusão nem a destabilização do seu congénere turista. Neste caso, poderíamos usar a formulação de Culler (1981), quando este sugere que estas duas supostas categorias históricas, turista e viajante, não são distintas em termos de uma oposição integral no interior do sistema turístico, até porque “querer ser menos turístico do que os outros turistas faz parte da natureza de ser turista”, e as explicações históricas são, afinal, desculpas para o que os viajantes sempre fizeram. Evitar “a vulgaridade insuportável das massas” (Porter, 2001: 51), de modo a se sentirem superiores aos outros viajantes. Em resumo, vagabundos intelectuais ou viajantes do mundo que, inspirados nas reputadas experiências, de pendor literário ou científico, de outros viajantes, procuram esquivar-se ao seu próprio, menos educado e menos reflexivo, duplo turístico, através do contexto missionário da viagem, em que a dimensão e preponderância do lazer é aqui, aparentemente, substituída pelo conhecimento, olvidando a omnipresente tensão entre labor, jogo, compromisso, entretenimento, imersão, partilha, repulsa e estranhamento que a viagem para outros lugares distantes do domicílio habitualmente encerra. As melhores referências literárias, dada a sua natureza reflexiva, parecem conscientes desta inquietação, as outras nem tanto. Assim, a reverberação destes diferentes modelos atinge de modo diferenciado os contemporâneos forasteiros-pensadores no contacto com os seus anfitriões e na sua passagem pelos diferentes lugares de jornada e acolhimento.

### **6.01 O campo esquecido e as comidas de pobres que não chegam ao céu**

A quase completa exclusão da carne como atracção gastronómica na restauração sesimbrense acaba por valorizar exponencialmente o pescado, ao mesmo tempo que concorre para o completo esboroamento das tradições alimentares relativas ao campo. Esta disjunção do património alimentar de Sesimbra, em que o poder local tem assumido um grande protagonismo, acaba por estabelecer simultaneamente uma perigosa triagem entre o mar e o campo, uma vez que, ao mesmo tempo que glorifica o pescado local, coloca todos os

ingredientes provenientes da produção agrícola, que compõem os pratos de carne ou que acompanham os pratos de peixe, na crónica indefinição de um limbo globalizado, na moderna “tendência de uniformização do território em termos de possibilidades de localização de actividades produtivas” (Vargas, 1998: 5). A exclusiva prevalência do pescado do mar no ponto mais alto da hierarquia alimentar conduziu os produtos do campo nos subterrâneos da herança culinária desta região. O que historicamente, e de acordo com a actual vivência doméstica dos locais, não corresponde à realidade.

Carne, comia-se sobretudo no domingo, ao jantar. Além da vaca, havia o porco, cuja matança marcava o ano, a galinha, pelo Natal e pela Páscoa. Esta podia ser corada no forno, de cabidela, aproveitando o sangue, ou, tal como o coelho, guisada com ervilhas. Para os doentes, os caldinhos de carneiro, com a respectiva folhinha de hortelã, ou a faneca, peixe magro, muito recomendado nestes casos. Não havia a tradição de utilizar o borrego. Por vezes havia mão de vaca guisada com feijão branco e dobrada – comprada num dos talhos da vila” (Runa e Rodrigues, 2001: 70).

A localização das refeições – em privado na esfera doméstica, ou em público fora de casa – também desempenha um papel na modelação do significado de uma refeição, enquanto que influencia, tanto o tipo de alimentos consumidos como a natureza das relações que estão em jogo durante a refeição (Crowther, 2013: 160). Daí que, as escolhas domésticas se organizem, essencialmente, em torno da moderação económica, do sabor fresco e mais intenso de certas espécies e da sobriedade e re-aproveitamento. “Os peixes mais fracos fazem-se em casa” (PF), uma vez que “há peixes pouco conhecidos e com baixo valor comercial, mas que são muito apreciados pelos pescadores e demais locais desta vila” (JCP). Estes alimentos com texturas mais firmes e sabores mais intensos proporcionam mais facilmente a sensação de “enfartamento”, disfarçando por vezes através do gosto a sua baixa percentagem de calorias. Noutros casos, por exemplo, “habitualmente a cabeça do cherne ou da garoupa é cozida em casa com batatas e vegetais ou servida no restaurante aos funcionários. Depois de cozidas as cabeças destes peixes, também se pode utilizar a sua carne e o caldo remanescente para outras preparações como sopas ou caldeiradas” (JF). E se é natural que os pescadores quando vão comer fora de casa optem por pratos de carne, os proprietários, gerentes e empregados na restauração turística preferem comer carne em casa como alternativa ao quotidiano, ou então no caso das gerências seleccionam o melhor pescado para dias importantes, dando visibilidade através da qualidade da matéria alimentar ao seu sucesso profissional. “Em casa é igual, mas preferimos comer carne. Do pescado, em casa, faz-se uma caldeirada. Aqui no estabelecimento não fazemos por questão de aproveitamento” (JC), apesar de ser comum,

mesmo na cozinha de autor, a utilização do caldo da cozedura do peixe para posteriores preparações culinárias. O arroz ou a massa de peixe ou marisco angariaram a sua popularidade através do aproveitamento do caldo da cozedura na parte final da confecção quando, finalmente, se agregam todos os ingredientes. Assim, os principais ingredientes nem precisam de marcar presença numa quantidade generosa ou apropriada, basta a sua essência. Tanto na restauração, como em alguns ambientes domésticos, há casos em que estes ricos sucos e caldos de peixe ou marisco são triturados e filtrados separadamente para serem congelados como cubos de gelo e usados mais tarde à moda de um concentrado ou intensificador de sabor “Em casa não consumimos peixe porque se come aqui no restaurante, seis dias por semana. Se fazemos algum peixe, habitualmente é pregado ou corvina assados no forno” (RP).

O “sabor natural do peixe” deve ser assegurado através da mínima manipulação e adição de temperos. “Em casa ou no trabalho, os pescadores comem essencialmente peixe grelhado ou frito. Grelhado com muito sal. Nada de azeite. Nada de manteiga. Isso é sacrilégio” (JCP). Tal como no popular ditado que é comum ouvir-se em Sesimbra, “se o peixe é gordo não precisa de azeite, se é magro não o merece”. Ao contrário do que acontece na restauração, onde a sua presença é escassa, em casa continua-se a usar o peixe salgado e seco. Nos últimos anos, esta situação tem-se modificado com alguma restauração a propor petiscos baseados nestes ingredientes tão negligenciados e que têm despertado a atenção, quer da clientela para um património alimentar esquecido, quer dos *chefs* que aqui vislumbram a simplicidade exótica de uma *tabula rasa*, a partir da qual podem partir para novas criações e outras novidades. A sua diminuta utilização na restauração local tem, essencialmente, a ver com dois factores importantíssimos na modelação da oferta no ambiente turístico de Sesimbra.

O primeiro factor tem a ver com a fiscalização alimentar, uma vez que a captura de várias das espécies utilizadas se encontra parcial ou totalmente proibida, apesar das diversas excepções a estas normas, tal como acontece, por exemplo, em Câmara de Lobos, onde a relevância económica e social da pesca da lixa ou gata conduziu a negociações específicas com a UE de modo a garantir um “estado de excepção” nesta comunidade piscatória. O segundo factor prende-se com a hierarquia alimentar cultivada dentro da comunidade. Muitos dos proprietários e gerentes de restaurantes são descendentes de marítimos, em casa dos quais o peixe salgado e seco tinha um valor reduzido porque funcionava como “peixe de recurso” quando o fresco escasseava ou simplesmente não existia e actualmente é encarado como uma curiosidade do passado a que atribuem uma baixa cotação comercial. Trata-se, portanto, de uma “intimidade cultural” cuja exibição não se adequa, quer com a distinção que a sua casa de

comida alcançou, quer com o seu próprio estatuto social onde é visível, por vezes de modo ostensivo, a elevação desde o moço de bordo, pescador ou mestre que os seus ascendentes ou o próprio foram, até à posição de empreendedor e homem de negócios que ocupa actualmente. “Em casa há sempre aquelas espécies pouco populares, devido ao risco envolvido na sua captura, dada a actual fiscalização, sendo que a captura de algumas destas espécies se encontra proibida, uma vez que por serem provenientes de águas profundas, possuem toxinas perigosas. No entanto, continuam a ser particularmente apreciadas, depois de salgadas e secas, como as sapatas, o cademonte, o canejo, a raia ou o carapau, este último sem problemas para a saúde nem impedimentos na sua captura” (JCP). Em resumo, actualmente em casa ainda se continuam a servir como *comida de inverno* e na restauração tem assomado pontualmente como petisco no limiar da legalidade, o que torna tudo “numa experiência mais autêntica”, ainda que depois de salgado e seco seja muito difícil distinguir as diversas espécies, em particular os esqualos. Tal como aconteceu anteriormente, em termos comerciais, este ambíguo reconhecimento pode “abrir novas portas” à restauração, à rede de distribuição alimentar e à indústria de produção alimentar. Actualmente, encontramos por todo o país diversos exemplos de pratos tradicionais considerados como símbolos e alusões a épocas de penúria, monótonos ou com aspecto desagradável, que entretanto, através da utilização de um vocabulário selectivo e de refinadas preparações, foram revistos, actualizados, estimulados e acabaram, assim, por ganhar um novo significado, que fez com que o consumidor os incorporasse na categoria da tradição.

*Baía de Sesimbra, lua marçalina, temporal, barcos no porto. Não há saídas para a faina nem chegadas de peixe fresco. Na noite anterior, as vagas galgaram o molhe exterior do porto e ainda causaram alguns estragos em duas ou três embarcações. O Borda d'Água avisa que “Março zangado é pior que o diabo”. Enquanto esperamos pelo Carlos Vicente que foi ver se o barco tinha sido danificado pelo temporal da noite anterior, o restaurante do Porto de Abrigo começa a encher-se de marítimos que pedem frango no churrasco ou carne assada para o almoço. “O pescador raramente come peixe quando vai comer fora” é uma expressão muito repetida. Pouco tempo depois seguimos a carrinha do Carlos pela Avenida dos Náufragos no sentido da vila. Afinal, o barco continuava bem amarrado, alguma água lá tinha entrado sem descer à coberta e ao porão, onde se encontra o motor e onde o sal não pode entrar. Afinal, a vida continua. Depois do estaleiro seguimos por onde antigamente ficavam os passadiços da Alcatraz e do Macorrilho que faziam a ligação entre a estrada e a célebre Prainha. Antes do seu desaparecimento, nas rochas junto a estes passadiços, vários*

*dos meus informantes, quando mais jovens, iam, de canivete no bolso, aos caramujos e às lapas que levavam para casa, onde eram confeccionados com arroz devidamente aromatizado. Aqui, virámos à esquerda e subimos até à antiga Quinta dos Palames, na base meridional do castelo, hoje um condomínio de classe média com portões de ferro, anunciada segurança mas sem vivalma lá dentro, guinámos para a esquerda e seguimos a estrada serra acima para oeste. Apesar das restrições legais, as construções na encosta têm-se implementado a bom ritmo. Enormes vivendas muradas com gradeamentos de ferro, profusamente decoradas com azulejos, urbanizações de blocos compactos e similares, polvilhados aqui e ali por piscinas dissimuladas pelas redes cobertas de vegetação. Sem sinais de actividade humana, mas com nomes evocativos, como Unidade Residencial Porto de Abrigo ou Terraços do Castelo. Mais adiante, fazemos um cotovelo apertado para o caminho da Assenta, uma área mais despovoada, interior, sem vista para o mar, até chegarmos à estrada da Azóia. O Carlos conduz com o à vontade que o hábito diário proporciona pela estrada estreita e sinuosa, com carros pesados de carga a passarem por nós em sentido contrário depois de se abastecerem na colossal pedreira próxima ou na zona industrial antes da estrada N-379 que vem do cabo Espichel até à freguesia do Castelo e à povoação de Santana. No caminho, o meu primo lança-me a questão: Que idade dás ao Carlos? Demoro a arriscar um palpite. O Isidro é um mecânico competentíssimo, tranquilo, reflexivo, sincero e com uma longa experiência profissional, o que lhe permite trabalhar em qualquer lado com quem quer que seja, e lhe permite estabelecer facilmente conhecimentos e fazer amizades em qualquer parte. Desperto pela simples curiosidade, lá acaba por responder à sua própria dívida. Deve ser rapaz para a minha idade. Deve andar aí pelos 64, ou 65 anos. Na verdade, tem 43 anos, mulher e dois filhos quase homens. Viemos a saber mais tarde durante o almoço. A faina do mar enrijece os homens, mas o trabalho ao sol e a ventania salgada cresta-lhes a pele, envelhece-os por fora, precocemente. Dou-me conta que deixamos o Porto de Abrigo e saímos da vila sem passar pelo centro de Sesimbra. Este caminho é a rotina dos pescadores sesimbrenses que assim evitam “a terra que lhes virou as costas”. Pelo caminho, as casas desta região apresentam óbvios sinais da presença de marítimos. Roupa e equipamento de pesca a secar, carrinhas de caixa aberta ou furgões frigoríficos estacionados, parafernália de bidões de plástico colorido, aladores e guinchos para redes em inox e armadilhas várias amontoadas um pouco a trouxe-mouxe. A casa de família deste pescador levou-lhe doze anos a construir, fica na Azóia a uns quatrocentos metros do morro arrábido a pique sobre o mar atlântico. Térrea e espaçosa, foi decorada com sobriedade moderna. O terreno em redor precisa de ser pavimentado e murado. Há-de vir o tempo disso,*

*comenta o nosso anfitrião. Nem de propósito o almoço é cademonte e raia salgados e secos cozidos tal como o acompanhamento de batatas pequenas com a pele. Habitualmente, a conserva destes peixes estava exclusivamente a cargo de pescadores reformados que aproveitavam o tempo livre, o bom tempo, o sol e a vedação de rede do Porto de Abrigo para assegurarem uma reserva alimentar após a entrada do inverno. Actualmente, alguns marítimos mais jovens, conscientes da viabilidade económica deste produto, também se dedicam a esta preparação culinária que depois vendem para fora. Antes da implementação da refrigeração, esta era uma das conservas habituais de pescado em Sesimbra com vista aos dias de penúria, como durante esta semana de Março em que ninguém se pode fazer ao mar. O Isidro trouxe o azeite da cooperativa do Torrão e eu venho com umas garrafas de vinho. Não nos livramos do desprezo do nosso anfitrião pelo vinho engarrafado de marca. Vocês acham que isso é vinho? E sem esperar resposta voltou da arrecadação com duas garrafas de vinho feito em casa. Compra as uvas, originárias de diferentes áreas, a produtores da região e faz ele próprio o vinho que logo engarrafa para beber em família e com amigos. Provem lá deste. Não tem os químicos que, nas adegas, eles põem no vinho para ficar todo igual. O vinho “orgânico” era muito bom. Aberto, frutado q.b., ligeiramente gaseificado e enganador quanto ao seu índice alcoólico. A fazer lembrar alguns vinhos caseiros de Bucelas e Marinhais.*

*O peixe é demolido de véspera, tal como acontece com o bacalhau salgado. No caso do cademonte, e aproveitando a macieza criada pela água em que esteve mergulhado, deve-se, com o auxílio de uma faca pequena, retirar a pele escura que parece lixa e que tem uma textura desagradável mesmo depois de cozinhada. Esta pele dos esqualos era até há bem pouco tempo utilizada pelos madeirenses em trabalhos de marcenaria. Num tacho largo com água suficiente para cobrir os ingredientes, o peixe é cozido, em lume brando, junto com as batatas pequenas que foram lavadas e cortadas em metades. Enquanto o almoço fica no fogão fomos ver o mar a partir do promontório nas imediações. Caminhamos entre a erva fresca, o carrasco e a urze e moitas aromáticas. Apesar de não fazer frio, o vento empurra-nos com rajadas fortes e o mar continua encrespado, vendo-se com clareza a crista espumosa das vagas.*

De acordo com marítimos e agricultores, de tantos em tantos anos, com uma periodicidade incerta, por volta do mês de Março, a Lua apresenta-se numa invulgar posição no firmamento, o que influencia decisivamente as condições meteorológicas com o surgimento de queda de granizo, fortes temporais e marés desavindas, impedindo a faina no mar e provocando as



últimas grandes convulsões na orla marítima antes do apaziguamento que habitualmente acompanha a primavera. “Lua nova marçalina, trovejada trinta dias à molhada”. Trata-se da lua marçalina ou lua teimosa, pois quando vem a Lua Nova, no mês de março, independentemente de ser no início, no meio ou no final, o tempo que se verifica tende a manter-se, daí o termo *teimosa*, aplicado a esta fase da lua. Se for temporal e chuva, em todo esse período permanecerá temporal e chuva, caso se fizer sentir tempo sereno e seco, assim se manterá o tempo. Há também quem assegure que “a lua marçalina é a primeira lua cheia do mês de março e faz o ‘arremedo’ dos restantes meses do ano” (Vilhena e Campos, 2017). Seja como for, até numa das sessões da Assembleia Nacional, em Fevereiro de 1955, foi feito o aviso ao governo e parlamentares de que “as cheias nocivas à cultura da terra não são as de Inverno, mas as de Março. Tanto assim que no Ribatejo há o medo da Lua Marçalina”<sup>151</sup>. Neste ambiente de borrasca marítima, “havia o recurso ao peixe seco, que podia ser carapau grande, que os mais pobres comiam passado apenas pelas brasas, ou lixa, ou tintureira – esta da família do tubarão – cães do monte, que tinham de ser partidos, para tirar a pele e demolidos, de um dia para o outro. Comiam-se cozidos, temperados com azeite e alho, acompanhados com batatas cozidas com pele ou olhos de couve” (Runa e Rodrigues, 2001: 71). Lua marçalina, peixe seco na mesa.

*O almoço decorre com os convidados a servirem-se directamente do tacho sobre a mesa. Azeite abundante, vinagre de vinho, cebola, alho e a indispensável broa de trigo ou “casqueiro” a acompanhar. O cademonte possui um sabor parecido com o bacalhau, menos intenso e de textura menos lascada. A raia revela-se ainda mais saborosa, flexível e succulenta. Uma vez que foi aberto na sua preparação para a salga e secagem, o cademonte tem poucas espinhas e as cartilagens da raia são de fácil distinção e separação da carne. Este prato simples com poucos ingredientes cozidos em água e sal, temperado com azeite e vinagre (ao contrário do peixe fresco), permite a assimilação mais atenta do sabor do peixe e da sua textura, assim como as batatas com a pele retirada na hora trazem um leve sabor do húmus terreno e húmido. Neste contexto, revela-se a importância fundamental do pão e das coisas “produzidas em casa” (azeite, vinho e pescado), em que se controla todo o percurso*

---

<sup>151</sup> Fontes: Diogo Vilhena e António Campos, 2017, “Mar de Sines – A Resiliência das Gentes do Mar”, in *Redes do Tempo – Jornal do Museu de Sines*, Setembro, (12), 2-3; Intervenção do Deputado Carlos Borges registada no *Diário das Sessões da Assembleia Nacional*, VI Legislatura, sessão legislativa 02, número 82 de 11 de Fevereiro de 1955, (on-line) disponível em [www.debate.parlamento.pt](http://www.debate.parlamento.pt) [consultado em 21/06/2019]. Os meus agradecimentos ao Luís Martins pelas informações que partilhou comigo, a partir das suas pesquisas no terreno, nomeadamente, nas comunidades marítimas de Sines, Sesimbra e Setúbal, assim como em Mafra, Sintra e Serpa, nestes últimos casos a partir do testemunho de trabalhadores rurais.

*dos ingredientes desde a sua captura ou produção até ao seu consumo. Na opinião do Carlos Vicente, no campo oposto estão aqueles “que só sabem o que lêem nos livros e o vinho produzido de maneira industrial”. Vai continuar a mandar os filhos à escola? Sim, até eles quiserem. Gostava que seguissem a vida do pai e dos avós, mas é uma vida muito dura, onde se pode ganhar bom dinheiro mas, conscientemente, não a deseja para os seus. Não sabe como será depois. Se continuar a haver peixe, devem vir pescadores de fora, pois então. De certeza que o peixe não vai ficar todo no mar.*

*O Grupo Desportivo União da Azóia é composto por um campo de futebol em terra batida, rodeado por uma cerca tubular de ferro e por um muro baixo ao longo da lateral virada a norte. É deste lado que se encontram os modestos edifícios da sede social, do café e espaços de convívio. Hoje, não fosse a rasteira vegetação mediterrânica, com a iminência de chuva e a espessa e plúmbea camada de nuvens baixas, podíamos estar num planalto desolado da Cornualha ou da Normandia. Fomos tomar café e digestivos no clube que fica a cinco minutos de carro. Durante várias décadas foi o centro comunitário desta região marcada pelo crescimento urbano disperso ao longo dos eixos Espichel-Zambujal e Azóia-Alfarim. Como é óbvio, hoje está mais concorrido do que nos normais dias da semana. Quase toda a gente se conhece e se trata pelo primeiro nome ou apelido. As conversas discorrem sobre amigos comuns que há muito não se vêem e rotinas diárias interrompidas pelo mau tempo, mas acabam sempre nas estórias de pescarias que correram muito mal ou muito bem. Tal como a bebida – especial da casa – o humor é omnipresente. As histórias são como as cerejas e a aguardente. Todas elas têm um misto de acesa competição individualista, distúrbio encenado, traquinice infantil e camaradagem em momentos de perigo e tempos de crise. Uma história verídica ocorrida entre dois pescadores presentes e partilhada por vários amigos que se foram agregando à conversa: Certo dia no mar, dois pescadores com as suas respectivas tripulações, cada um no seu barco, encontram-se ao largo de Sesimbra. O primeiro andava há dias consecutivos com uma “grande fezada” e regressava repetidamente com uma boa lufada de peixe a terra. O outro nem tanto. Estas coisas acontecem. Às vezes um homem pode andar dias seguidos na faina sem apanhar nada. Azar, mau-olhado, qualquer coisa, sabe-se lá. Depois passa, mas até lá um gajo nem dorme! O pescador com falta de sorte, via rádio, solicita ajuda ao camarada. Olha lá, dá-me uma coordenada das tuas para onde haja peixe. Levas aí o barco cheio e eu ainda não tive sorte nenhuma. Ora bem, para um pescador este é o tipo de informação que se guarda, não se empresta porque aí está-se a dar um segredo que vale dinheiro e a socialização entre os pescadores é indelevelmente marcada, tanto pela camaradagem e partilha, como pela competição e a*

ocultação. Após muita insistência e de modo relutante, o pescador cede as coordenadas de um pesqueiro. Com os dados finalmente inseridos no sistema de comando da embarcação e rota definida, *ala, que se faz tarde!* O tempo passa e o barco segue na direcção da costa entre a Comporta e Melides. Algo se passa porque a linha do litoral encontra-se cada vez mais próxima, mas as coordenadas indicam um ponto ainda mais distante. Como há sempre uma discrepância visual no que respeita a pontos próximos da linha de costa, a tripulação decide confirmar os dados através do telemóvel. Com os dados inseridos, o resultado é indiscutível: Estabelecimento Prisional de Pinheiro da Cruz. Tinham sido mandados para a prisão. Durante alguns minutos as ondas da rádio conheceram um chorrilho de improperios e injúrias familiares em genuíno vernáculo. As gargalhadas são gerais, tendo esta maliciosa pilhéria servido para desanuviar os ânimos e evitar naquele dia desembuchar a localização do viçoso pesqueiro. Desta forma, e em plena faina, emerge o valor catártico do humor e da chacota e a sua função essencial na mediação e gestão de conflitos. A representação da paródia constrói a solidariedade no interior do grupo ao mesmo tempo que a audiência desta performance toma consciência de si própria e do seu lugar nesta relação (MacCannell, 1992). Esta é apenas uma das muitas histórias que foram sendo aprimoradas com o tempo e a repetição. Os gestos, expressões e entoações usadas pelos marítimos são praticamente impossíveis de reproduzir por escrito. O João, a quem pregaram esta partida, tem um ar bonacheirão com resposta pronta para qualquer situação e “escaqueira-se sempre todo a rir” com a estória de cada vez que é contada.

Nas paredes do clube há fotografias de versões mais novas destes homens, em campeonatos de bilhar, peladinhas lá fora, maratonas de sueca e bisca dos nove. Dos filhos, enquanto miúdos, também. Miúdos magrinhos impecavelmente empertigados no equipamento do clube. Estes deixaram de acompanhar os adultos. São mais caseiros, gostam dos jogos de vídeo e da tecnologia. Actualmente, são os mais velhos que asseguram a freguesia e frequência do clube. De tempos a tempos lá se organiza um baile, uma festa de aniversário, uma almoçarada. Escurecia rapidamente quando saímos. Aproveitei para dar uma volta completa ao campo da bola. Não se sentia o frio, mas o vento bufava pelo planalto como uma sirene infatigável. “Março, marçagão, manhã de inverno, tarde de verão, noite de cão”, costumava avisar a minha avó materna e tanto os pescadores como a paisagem parecem concordar com ela.

## 6.02 O peixe vadio e comidas francas num litoral repovoado

Do *quinhão* dos pescadores, também elaborado a partir do *pescado acessório*, especialmente quando as quantidades das *lufadas* deixavam a desejar, vinham a abrótea e o cantaril ou galinha-do-mar. Eram peixes capturados em pequenas quantidades que por isso não davam grande rendimento na venda, daí que ficassem para o pescador. Trata-se de peixes saborosos, mas muito pouco conhecidos e que apenas eram consumidos localmente, sendo a abrótea tão boa como a pescada (DP). No caso particular do cantaril, e apesar de no passado recente ter sido valorizado em ambientes culinários mais requintados, só muito recentemente este peixe tem vindo a revelar-se, por via de uma distribuição mais eficaz, como um dos símbolos da cozinha piscícola conhecedora dos meandros da sua preparação e confecção.

Entre as características deste peixe, a mais evidente é, sem dúvida, a sua cor externa, entre rosa e vermelho assalmonado e a tonalidade rosácea da sua carne dura e deliciosa. Estas tonalidades e as cristas ósseas da sua pele são a causa do seu nome [galinha-do-mar]. A sua enorme cabeça, acompanhada de uma boca afundada e descomunal, está de acordo com a estrutura maciça do corpo. O pequeno inconveniente das suas espinhas afiladas, algumas com uma secreção venenosa, desaparece completamente depois de cozinhado e não é motivo para rejeitar este peixe de sabor tão agradável. Limpa-se como a maioria dos peixes, tomando a precaução de não se picar com as espinhas. A cabeça, que deve cortar-se com um golpe seco de cutelo, dá um bom caldo. Para a preparação corta-se o corpo em postas de dois dedos de grossura. Não se deve esquecer que, à margem das variadas receitas que se podem fazer com a galinha-do-mar, é um dos peixes imprescindíveis para as famosas sopas de peixe e as não menos conhecidas fritadas (Cardona, 1976: 41).

Neste caso, e apesar da sua recente valorização comercial, dada a morfologia dos mesmos, o amanho destes peixes antes da sua confecção é uma etapa importantíssima. Aparentemente uma operação rotineira, marcada pela evisceração, ablação de partes indesejadas, escamamento e segmentação, é na verdade um trabalho que deve ser executado de acordo com a finalidade culinária a que se destina o “peixinho”. Frequentemente, diferentes preparações culinárias exigem diferentes e cuidadosos amanhos. Uma das poucas excepções é a sardinha fresca que do mar segue intacta para o fogo, o que explica em parte o seu sucesso. Em resultado, muitas das espécies do *pescado acessório* revelam-se pouco rentáveis na restauração, enquanto a pequena escala do consumo doméstico permite uma específica preparação no acto da compra. Aqui é essencial a habilidade e competência do peixeiro que, equipado com diversos géneros de tesouras e facas de diferentes calibres e tipos de lâmina, deixa o peixe fresco pronto para a panela, a grelha, o forno ou a frigideira. Ficando

apenas a faltar o sal. O peixe escalado é uma técnica moderna aplicada na preparação do pescado. É na verdade o prolongamento da acção do escalador “aquele que escala o peixe, ou seja, que corta longitudinalmente com o fim de lhe retirar as vísceras” (Nunes, 2001: 174). Outro exemplo pouco conhecido com estas “limitações” é a salema, um peixe de sabor forte que foi perdendo o seu valor comercial remetida a sua importância para a pequena escala doméstica, uma vez que necessita de um grande cuidado e atenção na sua preparação culinária (EP). No caso da salema, esta deve ser amanhada logo que é pescada. Além da sua evisceração e da remoção da película preta que envolve o interior do abdómen, é necessário fazer-se dois cortes diagonais, em ambos os lados, junto à barbatana caudal. De seguida, com o auxílio de uma faca deve *raspar-se* o peixe, fazendo pressão, da cabeça até aos cortes feitos na cauda, por onde se deve extrair um líquido negro com a consistência do óleo. Esta operação deve repetir-se até não sair mais deste óleo. “A malta tenta evitar apanhar a salema. Sabe muito a limo e algas e tem um forte sabor a iodo” (JC). Uma vez que as algas são o seu principal alimento, caso este resíduo não seja retirado, o peixe acabará por ter um sabor desagradável a lodo ou matéria vegetal putrefacta. No entanto, esta ocorrência pode dar-se pontualmente com outros peixes como é o caso dos delicados massacotes (besugos pequenos que habitualmente se servem fritos ou grelhados), e que também tem nas algas um dos constituintes da sua dieta.

Frequentemente, dada a parcimónia dos recursos nas casas dos marítimos, para terminar a refeição do modo mais confortável possível, finalizava-se a refeição com um caldo. O “engodo da massa de peixe era uma sopa pós caldeirada/guisado de peixe com batatas e que servia para acamar a refeição” (DP), também conhecida como “sopa tola” quando se adicionavam pedaços de pão ao caldo resultante da cozedura do peixe (ZJ) e assim tanto se podia aproveitar o caldo para fazer arroz ou uma sopa para aconchegar. No tempo em que a electricidade e a refrigeração eram inexistentes, “vivia-se um dia de cada vez: ao almoço, recorria-se às chamadas sopas de almoço ou sopas tolas<sup>152</sup> – açorda fervida ou escaldada com água de cozer bacalhau ou outro peixe, aromatizada com hortelã ou coentros e alho – à massinha de manteiga ou às papas de farinha de milho, às quais se juntava, já no prato, um torrão de açúcar amarelo” (Runa e Rodrigues, 2001: 70), isto, claro está, quando havia açúcar, um ingrediente que, durante muito tempo, era dispendioso de reduzida acessibilidade.

Actualmente, estas “comidas de pobres” com raiz marítima são confeccionadas de modo aparentemente accidental, mas, de acordo com os inúmeros relatos das cozinheiras e

---

<sup>152</sup> Em Alcochete, uma semelhante preparação era designada como *sopa de caldeirada* (Pina, 1996: 85).

cozinheiros locais, acabam por se revelar como um tributo ao passado. Uma homenagem ao tranquilo conforto dos dias benfazejos em que a harmonia em redor da mesa repunha o equilíbrio e aconchego de vidas marcadas pela instabilidade e pela penúria. Aqui e agora, a comida, *feita em casa*, funciona de modo terapêutico, aproximando-se dos preceitos da antiguidade clássica, em que a concórdia entre corpo e alma permite estar “de bem consigo e com os outros”. Com comida no prato, a cobiça, a soberba e as questiúnculas deixam de fazer sentido. São reduzidas a cinzas. Pois, tal como refere Pierre Bourdieu, podemos aqui aludir ao conceito de “comida franca” como se fala de “linguagem franca” (2010 [1979]: 301). Uma profusão imprecisa materializa-se nestes “pratos elásticos” que são servidos com abundância e liberdade de modos e etiqueta. Nas principais refeições, tanto se utiliza a travessa, a terrina, como o tacho, para deste modo evitar a medição e a contagem precisas do que é colocado no prato de cada um dos comensais. E este delicado e mutável património alimentar funciona como a bóia ou flutuador que mantém as pessoas à tona. Com todos os todos os sentidos apurados. “Fiz a caldeirada com tomate e cheiros como a minha mãe fazia e soube-me pla vida”, “aqueles choquinhos fresquinhos guisados como antigamente, até os meus filhos se lamberam”, ou “uma cebola, um fio de azeite e dois alhos, umas postas de peixe, um punhado de arroz, salsa ou coentros no fim e ninguém berra. Comem e calam. Até dá gosto. É uma maravilha”<sup>153</sup>.

A tipologia dos pratos e a linguagem empregue revelam-se aqui eminentemente populares, uma vez que não encontrei um único exemplo assumido de práticas culinárias refinadas da alta cozinha ou de tipologia profissional com influências internacionais no ambiente doméstico quotidiano. Mesmo nos casos de profissionais certificados da restauração e até de uma remanescente “fidalguia marítima”, todas as suas preferências culinárias no domicílio congregam os sentidos de pertença, memória, simplicidade e abundância. A exibição e o exotismo gastronómicos ficam reservados para a frequência, mais ou menos pontual, da restauração em ocasiões especiais e em particular quando se reúnem com “amigos de fora”.

Apesar da *democratização da sociedade*, a “perpétua experiência” (Warde e Martens, 1998; Bell, 2004) de *comer fora* permanece como uma actividade fortemente estratificada. Na verdade, é nesta distinção que reside um dos argumentos-chave para a estratégia de marketing e venda deste *bem de consumo*. “E, claro, isto tudo por causa de sua localização: em público. Ninguém precisa saber o que comemos em casa, para lá das portas fechadas. Mas num restaurante, tudo o que comemos e a maneira como comemos estão em constante exibição,

---

<sup>153</sup> Trechos de conversas com residentes não identificadas de Sesimbra e arredores, registados no café *Avenida* e na padaria *O Caseiro* no centro de Sesimbra entre 2018 e 2019.

sob vigilância contínua. Um ambiente cuidadosamente controlado deve, portanto, criar a atmosfera adequada para o consumo de alimentos diante de uma plateia de outros clientes” (Bell e Valentine, 1997: 124-125). Assim, o restaurante, enquanto espaço social, combina as características da indústria do entretenimento, com a sua preocupação com a comercialização de disposições e desejos emocionais dos clientes e o desempenho dramatizado da gerência e dos funcionários com a exibição e venda de alimentos. Usufruir de uma refeição neste domínio público torna-se um modo muito particular de demonstrar a posição e a distinção de alguém, que, com a sua exposição consentida, se integra em pleno no ambiente encenado do próprio restaurante (Goffman, 1993 [1956]; Bell e Valentine, 1997).

Todas as nossas roupas, todos os nossos alimentos, de facto, todos os nossos objectos usuais, não passam de adereços de teatro que nos permitem precisar a maneira como queremos representar os nossos papéis e a cena que exibimos. Tudo o que fazemos é significativo, nada escapa a um simbolismo deliberado que o público compreende. O trabalho de Goffman estabelece uma analogia entre as situações quotidianas da nossa existência e a estrutura do teatro, caracterizada pelos contrastes entre actores e público, entre palco e bastidores. Um dos méritos desta analogia é que a estrutura dramática se desenvolve no quadro de divisões temporais, com um começo, um clímax e um final (Douglas, 1991 [1966]: 76).

Daí que, como refere James C. Scott, “se não tivermos o privilégio de espreitar o que se passa nos bastidores ou de assistir a uma ruptura na representação, não temos maneira de questionar a natureza de uma actuação que pode ser tão fingida quanto convincente” (2013 [1992]: 31). Assim, enquanto a comida da restauração, com a sua última finalidade comercial em vista, se afirma com o fito de se “virar para fora”, enquanto distinção pública, mostruário, exibição, exuberância, no caso do recolhimento doméstico, a performance é “virada para dentro”, no sentido da comunhão, partilha e reiterada vinculação à memória de proximidade e, se quisermos, identidade local. No entanto, graças à moderna valorização das tradições culturais, estas identidades locais, construídas sobre algo que é real, são sucessivamente reinventadas e, para todos os participantes e agentes locais, tornam-se tanto mais estimulantes quanto mais ganharem em visibilidade e em capacidade de se dar a conhecer para fora (Baptista, 2005) e para os *outros*, sendo que no contexto da indústria do turismo esta é uma condição absolutamente indispensável para a sua existência como mediador intangível das próprias atracções gastronómicas.

No sentido mais abrangente que o termo possa permitir. Na sequência de inúmeros e recentes estudos sobre alimentação, e no actual contexto da globalização, podemos chegar à conclusão de que a tradição e a memória são, pelo menos em parte, constantemente criadas de

novo e que, portanto, não podemos tomar como absolutamente certa e definitiva qualquer conexão entre comida e identidade. As tradições alimentares tanto nos podem parecer fixas e inamovíveis como se podem apresentar mutáveis e efêmeras (Wilk, 2006). Porém, esta não é uma realidade unicamente decorrente do contexto contemporâneo da globalização. Esta transformação sempre teve lugar, contudo a nossa actual gerência do tempo cronológico, a percepção das distâncias e a noção das condições meteorológicas – protegidos das suas vicissitudes pelos novos, brilhantes e espaçosos templos comerciais – têm-se alterado radicalmente. Além disso, com todas as possibilidades de consumo disponíveis sem se sair de casa, que se exacerbaram no âmbito dos receios e restrições criadas pela pandemia de 2020, encontramos-nos divididos entre um regime de alta previsibilidade, em que todos os elementos variáveis podem ser controlados e tudo parece estar ali ao dobrar da esquina, e a entropia distópica de uma dinâmica de gastro-anomia alimentada pela frieza indistinta e inautêntica da produção alimentar industrial.

Assim, em particular no caso de Sesimbra, a noção de pertença a um local tem essencialmente a ver com um sentido de permanência, contínua ou interrompida, que permite não ser estranho numa terra, que pode cada vez mais tornar-se estranha aos que ali vivem. A teimosia e persistente confecção e partilha destes pratos, tal como se fazia antes, ou assim se julga que se fazia, permite restaurar um particular sentimento de unidade, que acaba por validar, do modo inequívoco, a própria existência. Ainda que esta, no quadro do residente local permanente, se encontre fixada por um delgado fio de nylon. Embora os padrões e as práticas envolvidas no acto de comer juntos, ao redor de uma mesa, estejam em constante mudança, a necessidade da partilha de refeições e o desejo de comer como meio de estruturar a nossa vida social - dentro ou fora de casa - continua a ser um facto cultural de extrema importância, e as refeições, sem perderem a sua relevância simbólica ou material, continuam a desempenhar um papel proeminente no âmbito da nossa existência social.

Com o tempo, a dinâmica social das refeições mudou consideravelmente através do aumento da diferenciação social – e diferenciação espacial, com produtores de alimentos, preparadores de refeições e consumidores cada vez mais distantes. Esta trajetória social foi construída sobre refeições familiares compartilhadas em casa que passaram a incluir um envolvimento social mais amplo com estranhos, e mudou as refeições no sentido de reafirmar a ordem social para oportunidades de afirmar um novo status, reivindicar uma nova identidade e potencialmente realinhar a ordem social. (Crowther, 2013: 160).

Talvez demasiado influenciados pelo conceito culinário emanado dos preceitos religiosos, de que o peixe representa um substituto penitencial para a carne, alguns autores afirmam que



é impensável uma refeição alusiva a uma celebração ou data festiva baseada em pratos de peixe (Wilkins e Hill, 1998). Todavia, em Portugal, as diversas *caldeiradas de peixe*, a *sardinhada na brasa*, as *espetadas de lulinhas com gambas*, a fabulosa *cataplana de peixe e marisco*, a *cabeça de cherne* ou *garoupa cozida* ou *grelhada*, ou as múltiplas preparações do *fiel amigo* bacalhau, desde a sua versão *cozido com todos* que ganhou lugar de destaque nas mesas da véspera natalícia, até às mais aconchegantes variantes como seja *assado no forno*, sobre as brasas à *Lagareiro* ou frito em azeite à *moda do Minho* com a succulenta cebolada e as batatas de estalo que o acompanham, deitam por terra essa concepção eminentemente *terrista* da gastronomia dos folguedos.

*Nos momentos antes de se sentarem à mesa, os adultos gracejam sobre a escassez e abundância de alimentos. O fim-de-semana permite esta descontração marcada pelo balanço da vida. Passado e presente. Assim, espantam a miséria e a morte. Contam anedotas e lembram estórias mais ou menos antigas, mas que toda a gente já conhece. Ninguém leva a mal. Se andar por ali um cão ou um gato ainda melhor. Pilherias com animais são aceitáveis porque somente as crianças ficam chocadas. E alguns extremistas amigos dos animais. Frequentemente, a disposição dos comensais parece não ter sido planeada, mas afinal fulano fica ali, sicrano acolá, a prima não pode ficar perto da porta por causa das correntes de ar, fica o Jaime que tem de se despachar para ir ao treino e o Pedro senta-se ao lado do pai porque devem querer falar da pesca. Uns querem ficar no topo porque é um lugar de respeito, outros querem ficar ao meio, mais perto do peixinho assado, aqueles preferem não dizer nada, mas seleccionam o seu lugar em função da companhia mais próxima, apoiando-se com as duas mãos nas costas da respectiva cadeira. Com firmeza e descontração. Território marcado, território assegurado. Ao fim de semana, antes da refeição propriamente dita, as mesas encontram-se demasiado recheadas de talheres, frascos, pratinhos com entradas, jarrinhos com flores, ornamentos de alguém com tempo e uma clara noção de organização direccionada para preencher o vazio. Enquanto não há comida, existe o aparato. E o diabo a sete. Mal a comida começa a chegar à mesa, há um corrupio para acomodar todas as virtualhas. Afasta isso, chega para ali, levanta e põe ali, mais um espacinho, não entornes o vinho, cuidado que este está quente, não seria melhor tirar estes pratos daqui? As azeitonas ainda são precisas, já acabaram os aperitivos? Posso levar isto prá cozinha? Obrigado. Acho que está tudo.*

O povoamento do litoral é resultado de uma confluência de gentes, culturas, alimentos e práticas alimentares. A partir da apropriação deste território pelas práticas de lazer e posteriormente pela indústria do turismo, a sua diversidade e riqueza gastronómica sofreram as imediatas repercussões de uma procura intensa, mas marcadamente sazonal e de carácter mais ou menos cosmopolita, enquanto a oferta local re-enquadrou “para fora” a natureza e os discursos das suas produções alimentares. Embalado pela sua esmagadora relevância económica, o lastro histórico da pesca artesanal, como a grande actividade motriz da sociedade local, acabou por servir como referência maior, em regime de quase exclusividade, para esta “nova realidade” que alastrou por quase todo o litoral continental. Apesar da evidente contradição entre a trágica e miserável existência local, dominada por um árduo e contínuo trabalho, e a despreocupada contemplação e o tempo folgado do lazer balnear, o garrido pitoresco desta actividade serviu como o cenário ideal e idealizado para a implementação do turismo em Sesimbra.

A hotelaria e a restauração responderam a esta procura numa expedita conversão de uma comunidade piscatória num *resort* turístico. Muitos marítimos estabeleceram-se com pequenos negócios junto à beira-mar, tornaram-se empresários de turismo, usando os seus conhecimentos familiares sobre o mar, sobre o pescado e sobre o itinerário do pescado como mais valias para a manutenção da autenticidade na sua nova iniciativa comercial, além de prolongarem o ancestral espírito identitário, directamente *do mar para a mesa*. A cozinha da rua, da embarcação, do cais e da *loja de companhia* migrou para as novas *casas de comida*, sem, no entanto, deixar de ser devidamente seleccionada, adaptada e aparada de acordo com o gosto lúdico e desconhecedor dos visitantes.

Foram elaborados itinerários, calculadas distâncias, estabelecidos horários, tempos de percurso, rotas pitorescas, que incluem miradouros, panoramas e o aconchegante emaranhado do casco antigo. Tal como, desde a elaboração dos primeiros *mapas de estrada e turísticos* da *Michelin*, a restauração encontrou os seus lugares de implementação onde melhor convinha ao restaurador repouso e à trégua na batalha do dia-a-dia que o turista procura: a orla marítima e o centro histórico. A aparente “democratização” do tempo e do território trouxe multidões desentorpecidas e esfuziantes à procura dos signos reparadores da tradição, do sossego, do conforto e da distinção. Alguns vieram para ficar e para os locais, *como a oportunidade económica era boa e não se podia perder*, a maioria dos que aqui viviam decidiu partir para os arredores.

Na generalidade, a reacção local foi o aproveitamento social, comercial e político desta valorização do território, e dos produtos e atracções locais, elegendo-os como marcadores

identitários de uma história glorificada na exuberância das suas conquistas e olvidada das suas perdas e desilusões. Actualmente, de forma rotineira e anonimamente, no ambiente doméstico, modernizado e socialmente adaptado, recriam-se a memória e as práticas culinárias que, no seu despojamento, funcionam como um tributo a um passado recente marcado por grandes adversidades. Nesta hesitante intersecção entre a vivência privada e pública dos espaços de refeições e a relutante relação entre visitantes e anfitriões reside o lastro identitário da comunidade sesimbrense. Entre o espectáculo do rebuliço sazonal e o recolhimento, quase sacramental, do antigo território comunitário, cada vez mais disperso, esvaziado e socialmente remoto.



## CONCLUSÃO

A vila de Sesimbra é muito mais do que peixe, mas a transfiguração do peixe tem acompanhado em paralelo a transformação da identidade de Sesimbra, num contexto em que o turismo desempenha um papel relevante nesta transfiguração da identidade e do território. De modo a preservar a eficácia da sua espectacularização e dos seus valores comerciais, o turismo tem sempre de acautelar os bastidores como áreas ocultas à curiosidade e conhecimento do outro. No entanto, a vida também se engendra nesses outros lugares, recônditos, desaconselhados, por detrás da vistosa cortina das múltiplas encenações do lazer em espaço balnear. Se um dos objectivos assumidos do turismo é a demanda e a experimentação da autenticidade, e uma vez que a autenticidade é construída tendo em conta a relação com os outros e é, em grande medida, sustentada pelos próprios lugares onde comemos (Crowther, 2013) esta duplicidade entre aquilo a que se pode aceder e o que permanece oculto – apesar dos legítimos significados que ambos comportam – e a crescente desigualdade social que emerge desta dicotomia acabam por deixar transparecer a própria insustentabilidade da actual configuração da indústria do turismo.

Neste contexto, o trabalhador marítimo desempenha um relevante papel não só na transferência do peixe do meio aquático para o meio terrestre, como nos primórdios do processo de transfiguração do pescado. Esta capacidade advém, em primeiro lugar, do conhecimento que o pescador possui sobre o mar, a sua natureza, as suas armadilhas e as suas possibilidades. O seu domínio sobre as variantes de cada espécie, os seus disfarces, os respectivos refúgios e pesqueiros, hábitos e fraquezas de cada peixe confere ao homem do mar um poder absolutamente avassalador sobre a invisível existência das profundezas aquáticas. É com ele e através da sua acção que se dá a primeira transfiguração do peixe ao longo do caminho até à superfície e que tecnologicamente se prolonga até à banca de pedra da peixaria.

A tipologia, estrutura, materiais e dimensão das artes da pesca, a natureza e qualidade do isco e a localização onde são largados estes aparelhos são resultado de uma particular concepção do mar e das suas oportunidades. Assim que o peixe é içado para bordo, as cautelas e dedicação no manuseamento do pescado são elementos cruciais, não só para exaltar o seu valor comercial, como para criar uma reputação desta ou daquela espécie. Tanto o peixe-espada branco como a pescada – duas espécies absolutamente emblemáticas em Sesimbra – não só eram devidamente estripadas de modo a retardar a sua deterioração, como

a sua disposição nas caixas para venda eram esteticamente elaboradas. Se no caso do peixe-espada branco este aparecia contorcido num elegante laço de Moebius com as extremidades de fora, exibindo uma vitalidade elástica própria da sua indiscutível frescura, a pescada, menos afoita e terapêutica, era exibida de forma impoluta, distendida e alinhada sem macerações, própria para todas as bocas e todas as idades. Desta forma, e perante a presença dos outros (compradores, autoridades, visitantes, mirones, turistas, locais), os pescadores asseguravam o prolongamento e ostentação de uma vitalidade animal que efectivamente apenas existe no meio ambiente marinho.

A moderna natureza tecnológica e o processamento industrial do leilão na Lota de Sesimbra é o primeiro momento da manipulação do peixe após a sua arribação a terra. Aqui, o peixe deixa para trás as particulares características que o identificam perante o pescador e, chegado ao porto de abrigo, transfigura-se em pescado. Em terra, a imensa pluralidade do peixe – referimo-nos aqui tanto às famílias de cada espécie, na interpretação empírica da pesca, como ao seu calibre e à sua variedade genética – é comprimida de encontro à parede normativa. Neste aparente desempoeirado percurso linear é atribuída uma nova natureza e um novo entendimento aos produtos do mar. A necessária fluidez deste processo, a eliminação de incertezas semióticas e a imprescindível manutenção do seu valor comercial acabam por nos revelar um mundo ictiológico devidamente simplificado e estratificado em caixas de plástico de padronizada dimensão, cujo fundo oculto da mirada pública, ainda assim, pode revelar muitas surpresas, contraditórias desta linear e monitorizada organização burocrática.

No momento em que o peixe finalmente arriba a terra firme e se transfigura em pescado, o protagonista desta actividade corporiza a sua existência, ainda que remetida para o resguardo dos bastidores. A partir daqui, arrais, armador, mestre, marítimo, piloto, empregado ou contratado, a figura do pescador aglutina toda esta variedade de modos de vida, desvanecendo-se por entre este jogo de espelhos, experiências, conhecimentos e contradições.

O pescador é todo o homem que vai ao mar apanhar peixe, mas em terra há uma clara hierarquia, ausente do teatro da unanimidade dos discursos públicos (Scott, 2013 [1992]), em que uma intrincada cadeia de dominação, subordinação e dependência emerge da simplificada figuração da pesca e do pescador artesanal que habitualmente continua a ser cultivada *para fora* da comunidade. Nesta estratégia, simplifica-se o discurso de modo a facilitar a adesão de novos públicos a uma ideia vaga, mas reconhecível e atractiva. Tal como anteriormente foi referido, apesar de toda a moderna normalização e funcionamento em rede digital, a prática

do dia-a-dia caracteriza-se por dinâmicas e interações muito específicas entre os diferentes intervenientes no âmago deste sistema oficial altamente regularizado. Daí que o imprevisto, a artimanha, a indulgência e a retribuição se venham sobrepor à rigidez burocrática das estruturas institucionais.

As capturas de uma grande parte da frota de pesca artesanal de Sesimbra são encaminhadas para as instalações de uma cooperativa de armadores de pesca convertida em instituição sem fins lucrativos subsidiada por fundos comunitários. Apesar das manifestas preocupações ambientais e de sustentabilidade, o pescado é aqui objecto de um processamento industrial que o transfigura num produto desapossado da sua origem, história ou contexto social. O investimento humano e tecnológico desta unidade de transformação, assim como a organização das capturas em alto mar por parte dos seus associados, são implementados de acordo com o nível de rentabilidade estipulado pelas leis do mercado. A procura exige um mínimo considerável e obrigatório de modo a possibilitar o suprimento de uma intrincada rede de distribuição de produtos alimentares, nem que tenha de ser fornecida com pescado proveniente de outros portos, outras frotas, outros pesqueiros, outras paragens da costa portuguesa. Actualmente, a importância desta unidade fabril de transformação de pescado é de tal ordem que a promoção institucional da gastronomia local já não se sustenta nas espécies habitualmente presentes na mesa e ambiente doméstico dos sesimbrenses ou nas esplanadas soalheiras da restauração local direccionada para o turismo, mas sim nas espécies que recentemente passaram a sustentar a operacionalidade, reputação e crescimento desta unidade fabril de transformação de pescado: o peixe-espada preto e a cavala. A relevante e inegável contribuição da *Artesanal Pesca* para a recuperação económica da frota pesqueira de Sesimbra não deve impedir de assinalar as transformações que esse plano inicial sofreu, até se converter naquilo que é actualmente. Uma organização altamente industrializada, ancorada numa *pesca artesanal* intensiva e de larga escala, legitimada socialmente como representativa de uma continuidade de saberes e técnicas tradicionais vocacionados para a pesca.

Dada a sua baixa cotação comercial, a diminuta escala das suas capturas e um inexistente valor simbólico que a restauração lhe atribui, o *peixe vadio* tem ganho um progressivo reconhecimento através de iniciativas como o *Cabaz do Peixe* e uma nova re-valorização que a alta cozinha lhe tem atribuído como resultado de uma estratégia comercial assente numa arguta re-criação de novas correntes culinárias e tendências estéticas da moderna gastronomia.

A exponencial valorização de um produto alimentar anteriormente comum na dieta alimentar de uma comunidade é sempre resultado de uma estratégia económica cuja vertente social e nutricional funcionam como amparas desta nova construção conceptual. No entanto, as recorrentes espécies de *peixe vadio*, em volta das quais se concebe o *Cabaz do Peixe*, têm sido sempre aquelas que, maioritariamente, fazem o percurso até ao consumidor final e até à restauração pelo sistema paralelo da candonga.

Apartado em alto mar do resto do pescado capturado em grande escala, o *peixe vadio* é resguardado, quer no quinhão ou teca a que os tripulantes têm direito, quer dentro de um saco plástico em que acaba por escapar às malhas da fiscalização e do controlo institucional. Estes são os cobiçados ingredientes essenciais para uma almoçarada das antigas, destinada a clientes habituais conhecedores do valor culinário destes petiscos marítimos. Absolutamente verdadeiro e gastronomicamente relevante é também o facto de estes peixes se darem bem com a confecção culinária quando se apresentam na cozinha fresquíssimos da costa, escassas horas passadas depois de terem sido retirados do seu ambiente natural. Outros há que, do mesmo modo, arribam até às brasas do grelhador resultado da pesca lúdica ou recreativa. Aí, o solitário desportista local, dissimulado de ocasional veraneante encalhado ou vagabundo dos limbos, passeia, por entre o vai e vem de veraneantes ou turistas da época baixa, desde a praia e o emaranhado de ruas até ao casco antigo, onde *presenteia* o amigo do restaurante com um saco de chocos ou lulas, um caboz, uma moreia ou uma corvina da pedra.

Estes peixes fresquinhos desconsideraram todas as etapas (com os obrigatórios e sempre excessivos tapetes de gelo e manuseamento humano que os moem e lhes removem o delicado viço selvagem), para aterrarem numa travessa de um grupo de comensais que habitualmente se acomodam numa mesa retirada num canto onde a vista do mar nunca é uma prioridade. Não estão ali para serem vistos, nem para serem achados. O tom refreado da conversa e a degustação do acepipe matizado de maresia e interdição são a fonte do seu contido mas indisfarçado contentamento. Estes pratos de confecção simples e caseira, que não se encontram na ementa, facilmente descartados perante a fiscalização, pois as espinhas e cartilagem amontoadas, no prato são elementos provenientes de indecifrável origem, representam um momento de resistência perante a ordem estabelecida no caminho do peixe e no serviço da restauração. Deles e ao seu redor exala o discurso oculto de uma sobrevivência identitária diante da normalização culinária que caracteriza a comida para turistas. Simultaneamente, reafirmam uma estreita e oculta relação entre a filiação marítima do restaurador e dos filhos da terra, ao mesmo tempo que demonstram que os outros – viajante, turista, visitante – apesar das exorbitantes quantias despendidas numa refeição de peixe



acabam por passar ao lado do que é verdadeiramente bom e autêntico, de apreciar um belo peixinho com aquele indescritível e insubstituível saborzinho a mar. Com espinhas e tudo.

Além de, tal como acontece com a maioria dos clientes do *Cabaz do Peixe*, que pertencem a classes sociais que, por falta de tempo ou falta de cultura culinária não sabem amANHAR devidamente o peixe, também muitos consumidores ignoram as particularidades indicativas do índice de frescura do pescado, ao mesmo tempo que necessitam que o peixe lhes chegue “pronto a cozinhar”. É neste ponto que emerge a cuidadosa encenação da frescura do pescado. O peixe não é apenas posto à venda, ele é apresentado ao público de modos específicos consoante as características de cada espécie, as suas propriedades simbólicas e nutricionais, a rentabilidade e os seus respectivos graus de perecibilidade. Apesar do longo itinerário que o pescado já percorreu desde as malhas das redes ou a mordedura no anzol, é absolutamente necessário que o mar esteja presente até ao momento da desanimação da tribo piscícola em postas, tranches ou filetes. Em paralelo, esta corrente de frescura segue o seu caminho até às pedras dos mercados e aos expositores frigoríficos da restauração, onde uma delicada organização das espécies e a adição de elementos náuticos e flora marítima (verdadeira ou falsa) imprime um acrescentado valor oculto ao conceito de frescura que, paradoxalmente, esta encenação acaba por revelar. Tal como num espectáculo de ilusionismo, quanto mais nos distraímos com o esplendor da cena, a incandescência da indumentária e os adereços mecânicos, menos reparamos naquilo que é verdadeiramente central: a qualidade do pescado.

No mercado, o trabalho do peixeiro, que na maioria dos casos é descendente de pescadores ou peixeiros, é absolutamente precioso, pois não só ele sabe de onde vem o peixe – se diz que não sabe é porque o peixe não é fresco – como lhe sabe dar o aproveitamento devido, de acordo com a confecção culinária a que se destina.

O cliente aponta, mas nunca toca no peixe. No caso do peixe fresco marítimo, a sua derradeira morte e transcendência ocorre no momento da sua última compra. Eviscerado, descabeçado, descamado, escalado, cortado em postas, tranches ou porções e pronto a ser cozinhado, o peixe converte-se em comestível matéria culinária oceânica. A frescura e a maresia do peixe convertida em matéria praticamente indecifrável.

A partir deste momento, particularmente no ambiente da restauração direccionada para o turismo, o pescado pode, e é, frequentemente utilizado com muita habilidade para se fazer passar por aquilo que não é. Se, no caso do ambiente doméstico, os guisados servem para

acentuar os aromas, rentabilizar recursos e criar esses emblemáticos *pratos sopeiros*, demonstração maior do génio anónimo e colectivo em fazer muito com pouco, na restauração eles são o veículo ideal para o ilusionismo culinário, em que as espécies mais onerosas para as finanças dos estabelecimentos são substituídas por outras mais acessíveis. Os arrozes e as massadas de peixe e marisco são um excelente exemplo desta prestidigitação. Daí que o peixe servido e consumido inteiro seja sempre valorizado, se não através da sua mais alta cotação monetária, é sempre reconhecido e enaltecido pela sua duradoura presença na mesa e na memória dos locais, e pelo seu superior valor simbólico. Não por acaso, é nestes casos que predomina a utilização dos diminutivos. O léxico é aqui trabalhado como um prenúncio da carinhosa preparação culinária. Há um todo essencial que aqui se resguarda, à maneira das coisas por que se tem uma particular estima ou carinho. Desde há muito tempo.

No ambiente da cozinha doméstica, a transfiguração do peixe segue o caminho da proximidade, enquanto que a restauração em ambiente turístico faz do exotismo na representação do pescado um dos seus principais elementos de atracção. Neste caso, a exibição e o manuseamento do pescado devem assegurar ao visitante que está perante a etapa final de uma faina que teve lugar ali mesmo ao lado. A asseveração na vizinhança do habitat natural do peixe e do marisco que é consumido permite a distensão do conceito de frescura até ele se converter numa abstracção. A expressão inúmeras vezes escutada: *Este peixe nem sequer passou pelo gelo* é bem significativa da elasticidade desta encenação. Exceptuando a resguardada e pontual presença do *peixe vadio*, na rotina diária da restauração não há pescado que não tenha estado em ambiente refrigerado ou que não tenha sido cautelosamente conservado sobre camadas de gelo laminado.

No contexto da identidade de Sesimbra, ancorada na gastronomia local, o espadarte e o peixe-espada são dois casos absolutamente emblemáticos destas transfigurações. O espadarte, localmente designado como peixe-agulha, apesar do seu reconhecido valor comercial, e ao contrário de outros peixes sanguíneos como o atum ou a albacora, foi sempre um elemento estranho às fainas locais. A sua relação com a pesca local esteve sempre interligada com o conceito de proeza desportiva e de afirmação de uma particular distinção em relação a outros grupos ou indivíduos pertencentes ao mesmo estrato social. Um risco calculado com o fito de valorizar o seu papel dentro da comunidade.

A implementação da pensão/hotel Espadarte, a primeira unidade hoteleira profissional em Sesimbra, converteu esta pontual proeza desportiva numa competição turística de vocação internacional. Por via do próprio hotel, o turismo disponibilizava o *pórtico* que permitia o

acesso às riquezas oceânicas que, após a sua exibição pública como troféus, eram transfiguradas em requintadas criações culinárias, emblemáticas desta povoação. Actualmente, ainda que de uma forma nostálgica, o espadarte continua a possuir este valor simbólico dos tempos áureos do distinto turismo internacional. Todavia, a sua relevância nos hábitos culinários locais e o seu valor simbólico têm paulatinamente minguado, à medida que o modelo turístico responsável pela criação desta tradição se deslocou para outras paragens, dando lugar a outras actividades desportivas mais sustentáveis e ecológicas, menos orgânicas e menos sanguíneas, ao mesmo tempo que as mais significativas frotas da pesca profissional do espadarte se encontrem baseada noutras paragens como é o caso de Vila Praia de Âncora.

Dado o seu reconhecido valor comercial a nível internacional, a sua facilidade de conservação e a evolução tecnológica da faina, hoje em dia, o espadarte é um peixe altamente representativo da escala global das pescarias. Sejam desportivas ou profissionais, as suas capturas têm as mais diversas origens e seguem para os mais diversos destinos num reduzido período de tempo. Mesmo no caso do espadarte congelado – a grande parte do que é disponibilizado nos diferentes mercados – o seu preço permanece elevado para o poder de compra local. Não se trata, portanto, de um produto da pesca tradicional, tal como esta é entendida localmente. Quando é pescado nas imediações de Sesimbra, trata-se de um acontecimento pontual e extraordinário, tendo como desfecho final os restaurantes mais requintados e dispendiosos, onde é apresentado como uma suculenta e refinada iguaria. A inexistência de espinhas e cartilagens, completamente removidas dos grandes lombos de onde se extraem o famosos bifés de espadarte, funciona como fonte de atracção para os visitantes nacionais ou estrangeiros, mas não para uma comunidade com fortes raízes e práticas herdadas no ambiente da pequena pesca artesanal. Tal como a carne com osso, o peixe com espinhas é dotado de mais sabor, daí que, e apesar da sua nobre linhagem, a presença do espadarte na mesa familiar em ambiente doméstico seja muito reduzida. Desta forma, sem a manutenção de hábitos regulares e persistentes, tem-se esboroadado uma tradição criada localmente, eminentemente como atracção turística.

No caso do peixe-espada preto, esta nova pescaria alcançou recentemente um grande sucesso económico e simbólico como captura de substituição do antigo e proeminente *ex-libris* ictiológico de Sesimbra, o peixe-espada branco. Até meados dos anos oitenta do século XX, o peixe-espada branco foi uma das mais emblemáticas capturas da frota local. Um peixe abundante, de preço acessível, sem escamas e pouco espinhoso tinha uma presença assídua no quotidiano, desde a antiga lota na praia e posteriormente no porto de abrigo, quer nos

domicílios sesimbrenses, frito, cozido ou guisado, quer nos restaurantes, onde predominava em postas e grelhado sobre as brasas. As diferentes designações localmente atribuídas, de acordo com o calibre do peixe capturado – o *peixe-espada* (adulto), o *faim* (peixe pequeno), a *gonilha* ou *soldado* (peixe mais pequeno) e o *suspensório* ou *soldadinho* (peixe muito pequeno) –, proporcionam um sentido concreto da quantidade e permanência deste pescado no quotidiano desta comunidade.

Com o desaparecimento desta espécie dos pesqueiros ao alcance da frota sesimbrense, dá-se um *ponto de viragem* na relação histórica com um recurso alimentar de *origem local*. Por alturas do sumiço desta espécie e graças à presença de um pescador madeirense, os seus camaradas sesimbrenses descobrem, com grande surpresa e alguma desconfiança, o valor comercial do peixe-espada preto, que até aqui era um peixe desconsiderado e que, quando capturado acidentalmente como *peixe vadio*, era “oferecido aos pobres e mais carenciados” (JC) sem sequer passar pela instituída rede de comercialização e distribuição de pescado.

O aparelho de pesca conhecido como espinhel ou palangre de superfície foi rapidamente adaptado para as profundezas abissais onde os indivíduos adultos desta nova espécie permanecem grande parte do seu tempo de vida. Num curtíssimo período de tempo assistiu-se à transformação das capturas e do carácter ictiológico eminentemente mediterrânico do peixe-espada branco para uma espécie de indiscutível natureza atlântica. O processamento e conservação industrial possibilitado pela maior consistência desta espécie teve um papel decisivo nesta transfiguração.

Apesar de se continuar a designar como pesca artesanal as capturas desta espécie, dada a prática de uma pesca selectiva à linha com anzol no seguimento dos anteriores aparelhos dedicados ao seu congénere de superfície, a verdade é que a valorização e conseqüente sucesso desta pescaria advém dos meios tecnológicos e industriais que permitem as grandes capturas no mar e o seu processamento em larga escala após arribar a terra firme.

Neste particular contexto, do ponto de vista identitário da cultura alimentar da vila de Sesimbra, esta comunidade vive entre a espada e a parede, ou seja, entre a herança das suas tradições fortemente associadas a uma frota de pesca de carácter eminentemente artesanal e o paradoxo de a sua pescaria mais relevante em termos comerciais, e que veio salvar a então periclitante frota local, resultar das capturas efectuadas por embarcações tecnologicamente bem equipadas e de considerável dimensão, que sustentam uma grande unidade industrial, cujo produto final é um artigo desanimado, processado, sem origem determinada.

Assim, nos espaços da restauração turística local, a preparação e apresentação dos filetes de peixe-espada preto assenta, frequentemente, numa abordagem culinária de carácter exótico

em que frutas não-indígenas como a banana e o ananás desempenham um papel de relevo. Ao contrário do que sucedeu com o espadarte, em que era sublinhada a proximidade entre o habitat natural e marítimo da espécie capturada e os espaços de comida, definindo-se assim uma precisa territorialidade entre a proeza no mar e a correspondente recompensa terrena através do prato de comida, no caso do peixe-espada preto, a sua origem difusa é cuidadosamente omitida, sendo atribuída aos métodos e pescadores locais, envolvidos na sua captura, a legitimidade desta apropriação identitária. O que nem sequer corresponde totalmente à verdade, uma vez que provenientes de outros centros piscatórios, todas as semanas chegam fornecimentos de matéria prima para a sua transformação local. Daí a relevância da *ArtesanalPesca* no discurso público das diversas entidades envolvidas na promoção e divulgação do peixe-espada preto de Sesimbra. Afinal, é esta associação que transforma o peixe de lado nenhum num produto culinário com origem em Sesimbra. Curiosamente, e esta é apenas uma das suas particularidades, nem sequer existiu uma clara mudança de forma – a atenção foi transposta de um peixe-espada para outro – daí que todo o aparentemente simples processo e transferência de valor simbólicos conduza a uma delicada, podemos arriscar a ambiguidade da terminologia, redundante transfiguração do pescado. Os sistemas económicos, ideológicos e sociais de ocultação e esquecimento fizeram o resto.

Além da sua vertente económica e social, nestes dois casos sobressai claramente o papel que a actividade turística tem desempenhado na criação e manutenção de hábitos alimentares que, pelas transferências que ocorrem entre os ambientes domésticos e a restauração, acabam por ser assumidos como parte das tradições culinárias locais, e dada esta transfiguração, se tornam elementos preponderantes da sua própria identidade e distinção perante os outros, assegurando assim uma demarcação territorial, literal ou metafórica.

Após uma profunda alteração das rotinas, vivências sociais e fisionomia urbana de Sesimbra, com a instalação da indústria conserveira, entre os finais do século XIX e a alvorada do século XX, com a lenta implementação da actividade turística neste povoado durante o século XX, a transfiguração do pescado, que aqui tem sido analisada, foi acompanhada pela transfiguração do território. Dada a relevância da vertente gastronómica na moderna indústria do turismo, uma não existe sem a outra. Assim, assistimos a uma nova reorganização do cenário litoral e urbano, de modo a possibilitar um aprazível desfrute da paisagem marítima com a implementação das exigidas estruturas prestadoras de serviços e, finalmente, o prato de peixe ou marisco como pináculo da experiência corpórea do lazer balnear. O peixe como recurso natural e produto alimentar converteu-se numa marca que se

mescla com o próprio território – *Sesimbra é Peixe*. Um bem de consumo que, neste contexto e após deixar para trás o espaço de acção da pesca e do pescador, é necessariamente hipervalorizado. Esta abordagem vai permitir a ocultação de todo o processo e reduzir o papel dos intervenientes e do pescado a uma abstracção, desprovida de origem e de herança.

A apropriação e transfiguração do território público em espaço privado direccionado para o lazer com fins económicos tanto pode ser exemplificada pela nova organização e aproveitamento exclusivo do areal como pela ocupação dos largos, pátios, travessas e passeios pelas modernas esplanadas e pelos novos avançados envidraçados da restauração. Frequentemente, tenham sido eles banheiros, vendedores ambulantes ou restauradores, os pioneiros e muitos dos actuais protagonistas desta transmutação entre a labuta no mar e o serviço turístico em terra foram marítimos, ou familiares próximos destes, que aproveitaram a oportunidade que a implementação do turismo lhes proporcionou. Parafraseando e truncando uma expressão localmente muito conhecida, são as lagartixas que se fizeram jacarés. Ou como no mar os peixes grandes acabam por comer os peixes pequenos. A consciente renúncia da vida no mar permitiu eliminar uma herança de miséria e discriminação, atribuindo-lhes, simultaneamente, uma distinção social como figuras históricas locais que nunca teriam podido almejar na sua anterior condição. A não ser que, no papel de pescadores, tivessem sido os salvadores de um grupo de companheiros no mar, pondo em risco a própria vida ou perdendo a vida a salvar os companheiros em perigo durante a faina. Ainda assim, a sua retribuição nunca teria sido adequada ou suficiente para fazer deles alguém que hoje toda a gente reconhece, inveja ou admira. Ao contrário do pescador em que a recompensa se parece resumir à possibilidade de voltar ao mar. Uma e outra vez, num esforço reincidente. Um desembaraçado espírito empreendedor, uma prosápia segura de si e o íntimo conhecimento do processo através do qual o peixe deixa o mar e arriba a terra auxiliaram sobremaneira a sua conversão como ideais agentes sócio-económicos desta transfiguração. Aqui, a apropriação da terra começou como uma recusa do mar, ainda que, para o outro, o estranho, o visitante, o turista, a transfiguração indique exactamente o oposto disto tudo.

Na região costeira de Sesimbra, um exemplo absconso mas significativo da natureza paradoxal desta apropriação territorial é o antigo Calhau da Praia da Cova da Mijona. Este edifício toscamente edificado na época das armações, em Sesimbra, como refúgio e atalaia de embarcações e pescadores foi totalmente abandonado com a extinção das armações em Sesimbra. Encontra-se encaixado numa minúscula enseada a que se pode aceder unicamente

por barco ou através da descida da vertente arrábida com o auxílio das técnicas da escalada. Há poucos anos, foi completamente reconstruído por particulares como habitação sazonal em tempo de férias. As ruínas do antigo edifício, não classificado, encontram-se em plena linha de costa adossado à encosta da paisagem protegida da Arrábida, onde, de acordo com a lei portuguesa, é proibida a edificação imobiliária. Após a sua renovação e apesar do seu formato simples e despojado, o antigo calhau foi convertido num abrigo de luxo de acesso muito restrito. Um novo cantinho e paisagem protegida dentro da paisagem protegida. Assim, um arcaico esconderijo de barcos e pescadores é hoje um atractivo pouso turístico com abundantes referências nas publicações e portais digitais dedicados aos percursos pedestres, desportos náuticos e turismo de natureza.

O culminar da transfiguração do pescado e do território tem o seu desfecho final no consumo alimentar. Os festivais gastronómicos, as escolhas e estratégias da restauração e as práticas culinárias no recolhimento doméstico são o desenlace de todo este processo. De acordo com o discurso público apresentado nas últimas quatro décadas, o conceito de reconstituição e divulgação dos hábitos da cozinha caseira sesimbrense, com o objectivo de integrarem as escolhas da restauração local das primeiras *Festas do Peixe e do Marisco*, deu progressivamente lugar aos actuais festivais e eventos cujo objectivo é a promoção do concelho através do incentivo ao consumo do pescado e dos produtos tradicionais da economia local. Em resumo, e aqui entramos no domínio do discurso oculto, a promoção do património, das tradições e da identidade local, como forma de legitimação do novo poder democrático sem renunciar à inconveniente herança de um passado de privação e parcimónia, converteu-se visivelmente no incremento da construção das tradições e da identidade alimentar através da exuberante promoção patrimonial do objecto que os apoiantes e patrocinadores destes eventos conceberam de acordo com as suas próprias expectativas e aspirações económicas e turísticas para esta região. A tendência expressiva destes desempenhos públicos assume sempre as características de uma celebração e, uma vez que nas celebrações se assinala algo de relevante que influenciou ou inspira a nossa actual vivência, ficar de fora destes eventos é estar ausente da realidade. Longe dos outros, longe da novidade. Daí que, numa perspectiva holística, o turismo seja *uma manifestação essencial da cultura de massas*. O turismo é o modo como, no contexto cultural mais ou menos democrático do actual capitalismo, todos nós vivemos hoje em dia. Quer estejamos em casa como algures, noutra cidade ou noutra cidade ou noutra cidade.

A necessária legitimação destes eventos gastronómicos através da participação em larga escala da restauração local tem sido prejudicada pela grande reincidência dos mesmos, o que, de acordo com os intervenientes locais, acaba por saturar a clientela. O ambiente festivo da sua encenação com recurso aos espaços públicos ao ar livre e a expectativa de um generoso retorno político e económico acaba irremediavelmente por enquadrar todas estas celebrações no lotado período estival. Por outro lado, esta estratégia promocional da autarquia tem despoletado um crescente ressentimento, em particular junto dos proprietários e gerentes de casas de comida onde o peixe não é o elemento prevalecte nas suas ementas. Estamos a falar dos espaços menos turistificados, negócios de pequena dimensão, direccionados para os locais menos endinheirados, que assim se sentem repetidamente discriminados.

Esta espectacularização do quotidiano e da cultura alimentar segue o seu caminho até à restauração direccionada para o turismo. Tanto o pescado se encontra em exibição nos expositores envidraçados dos balcões frigoríficos como a clientela é ostensivamente patenteada nas salas de comer dos modernos avançados, também envidraçados. A comida e bebida, agregadas neste mesmo espaço de refeições, separam e distanciam os clientes *lá dentro* dos outros *cá fora*. Aqui, em sequência da transfiguração dos espaços sociais da comunidade, em primeiro lugar, os locais ou residentes é que são os outros.

O ambiente é eminentemente festivo. Aqui celebra-se a vitalidade do mar e dos seus recursos, a frescura dos produtos alimentares disponíveis e as práticas desempoeiradas da preparação culinária. *O expositor está lá fora, é só escolher. Nós tratamos do resto. O grelhador está mesmo ali, é só ir lá ver.* Ao contrário do que acontece com os ingredientes campestinos, o peixe fresco tem de brilhar efusivamente para que a verdadeira dimensão da sua relevância culinária possa vir ao de cima. E possa assomar à superfície envolto pela desigual textura deixada pelas brasas ou pelo enriquecido caldo dourado que deve agregar os diferentes sabores sem os confundir numa mescla entropista.

A preponderância do peixe assado sobre as brasas, ao contrário dos hábitos domésticos onde pontificavam e se mantem bem presentes o peixe frito, cozido, guisado ou assado no forno, revela a dimensão espectacular e ostensiva da preparação culinária da restauração local. Tal como as populares batatas fritas ou o frango de churrasco, estamos perante uma tradição e prática culinária grandemente devedora dos hábitos emanados da restauração até chegar aos ambientes domésticos. Somente o grande fluxo de uma casa de comida justifica o grande consumo de gordura ou de combustível vegetal necessários para estas preparações. O mesmo



acontece com as brasas e o escoamento do fumo e dos cheiros provenientes do peixe assado na grelha. Desta forma, a restauração acabou por nivelar e reduzir, em larga escala, as mais atractivas preparações culinárias aos grelhados, guisados e cataplanas. O remanescente da herança culinária piscícola alimentar permanece oculto no discurso alimentar doméstico.

A caldeirada é uma das outras grandes transfigurações culinárias do pescado presente na patrimonialização e na oferta turística de Sesimbra. Este guisado de peixe foi e é obviamente uma criação litorânea dos pescadores, das suas famílias e das comunidades piscatórias. Tanto como *prato sopeiro* associado ao desfecho da faina ou pausa nos afazeres dos marítimos, ou como prato doméstico, nutritivo e aconchegante, e que permitia o seu prolongamento através do uso do caldo excedente como base para outras sopas que saciavam a fome e afastavam a miséria dos corpos combalidos. A raiz da caldeirada é tanto o peixe vadio como o que se encontra disponível, um punhado de verduras e batatas ou pão, um fio de azeite e vinho para acompanhar. Deita-se tudo num tacho, acende-se o lume e espera-se. Não há tempo nem paciência para grandes gestos ou inovações culinárias. Todo o cuidado reside em acertar na consistência ideal proporcionada pela cozedura e na transferência dos sucos piscícolas para todos os ingredientes assegurando uma envolvência global de sabores.

Aqui reside uma das maiores transfigurações de um prato cuja origem, para fins turísticos, se tem confundido com a faina dos pescadores em alto mar. A caldeirada, tal como hoje em dia a conhecemos, e de acordo com os modelos de preparação em estabelecimentos de restauração, carece de uma ampla variedade de ingredientes, tempo, paciência e uma maior vigilância culinária, atributos impeditivos durante a assoberbada faina marítima.

A multiplicidade de peixes presentes nas *caldeiradas ricas* confeccionadas na restauração tem diversos objectivos: valorizar exponencialmente uma confecção alimentar produzida na hora com *peixe fresco* e apresentada num tacho ou terrina *à moda da terra*, aproveitar de modo racional a variedade de pescado disponibilizado actualmente pela rede de distribuição alimentar, recuperar os caldos de outras preparações ou confeccionados propositadamente e conservados no frio, e fazer o aproveitamento dos mais diversos tipos de peixe que, dada a sua fragmentação tornam a sua identificação numa quase impossibilidade. Frequentemente, na caldeirada, tal como acontece num diferente grau nas cataplanas, e por prolongação, nos arrozos e nas massadas, mergulhamos definitivamente na ilusão dos sabores. Muitas vezes, o sabor do peixe, das batatas, da cebola e dos vegetais é dissimulado pelo caldo – ou base previamente concebida e conservada em frio, como é prática comum nas mais refinadas

cozinhas de autor – e este procedimento é transversal, com presença assegurada tanto na baixa como na alta cozinha.

O ilusionismo criado pela expectativa e sublinhado pelo apetite trata de prender os clientes a uma confortável ilusão. Afinal, o peixe, híper aromatizado, dada a sua parcimoniosa utilização, tende a desaparecer muito mais rapidamente do que os seus acompanhamentos. É a tribo do mar a fazer a sua muito breve e passageira aparição. À superfície. *Para inglês ver.* Uma frequente artimanha que os conhecedores contornam com um cuidadoso movimento da concha até ao fundo do tacho de modo a se entender verdadeiramente o recheio global do tacho. *Se não estiver em condições, sempre se pode mandar para trás.* Todavia, é raro tal acontecer. Os visitantes, familiares ou grupo de amigos evitam sempre estragar a festa de ter vindo comer fora. Depois de se fazer o reparo ao empregado, acaba por se ser compensado da desatenção com a oferta de uma dose de sardinhas ou de outro peixe grelhado que o gerente manda vir para a mesa e o assunto fica arrumado. Dá-se o braço a torcer, salva-se o dia e a boa disposição. *O peixe era pouco. É pena porque estava muito saboroso.*

A restauração não contribuiu apenas para o *enriquecimento* de pratos tradicionalmente domésticos, como se todos os dias fossem feriados, dias de festa ou de celebrações. Desde cedo, as casas de comida contribuíram para a valorização de espécies que anteriormente pouco valor possuíam ou até eram simplesmente rejeitadas. A raia, o tamboril, o pregado, o peixe galo e todo o marisco são exemplos dessa transfiguração social do pescado. Outros peixes anteriormente apreciados e reputados em Sesimbra como a pescada desapareceram das ementas locais apesar de a sua qualidade continuar a subsistir na memória e nos hábitos domésticos locais. No caso de Sesimbra, é errado assumir que as práticas alimentares em ambiente doméstico se encontram desvinculadas das escolhas e preferências da restauração local como se medrassem numa intemporal atmosfera estanque. A persistente reciprocidade das influências entre os espaços públicos e privados foi aqui devidamente assinalada de acordo com os testemunhos registados. Acima de tudo, depoimentos e conversas com indivíduos cuja vivência cruzada se estabeleceu entre a vida marítima e a sua herança familiar, o investimento na restauração e o recolhimento doméstico.

Actualmente, se queremos encontrar os pescadores no seu ambiente familiar onde prevalece uma relação não-comercial com a sua produção culinária, não damos com eles na frente marinha e panorâmica da marginal, no areal ou no casco antigo da vila de Sesimbra. É preciso sair da vila para se topar com um grupo de marítimos que, descontraidamente, se

preparam para almoçar cedo no café do Pedro e da Lena ou no Armando ou num quintal ou travessa de uma das ruas do Zambujal, da Maçã ou da Cotovia onde preparam o grelhador ou fogareiro a carvão para assar um peixinho. E se não houver peixe fresco, porque não tem dado para ir ao mar, não é o fim do mundo. Não se perde tempo com a frescura. Há sempre uns filetes de peixe-porco com arroz malandrinho, ou uns carapaus, uma raia, uma arreganhada ou um cademonte salgados e secos que depois de demolhados se preparam em dois tempos, acompanhados de batatinhas com pele e tudo e dois copos de vinho. *Se amigos houver, então podem ser três ou quatro.* Como na galhofa se costuma afiançar entre amigos e conhecidos. Uma generosa cabeça de cherne ou garoupa cozida com todos fica para um dia de festa ou um almoço entre camaradas porque hoje estes são peixes caros que dão bom dinheiro quando se deixam apanhar no mar por entre as pedras.

Além do meticuloso aproveitamento dos produtos do mar, a gastronomia doméstica desenvolve a sua arte e habilidades em redor dos peixes menos nobres, próprios de cozinha de pobres, esse *peixe vadio* que recentemente parece ter renascido com as preocupações de sustentabilidade, mas que nunca deixou a casa do pescador e de uma comunidade onde ainda prevalecem laços de entreatajuda, estima e amizade.

Aqui chegados, e tendo ficado provada a transfiguração do pescado em Sesimbra no âmbito social e económico da turistificação desta comunidade e o sentido dessas múltiplas transfigurações, compete-me fazer uma curta reflexão sobre o meu próprio papel neste particular contexto.

Além do meu trabalho como antropólogo que definiu o objecto de estudo, a metodologia, a reflexão intelectual, a estrutura deste trabalho e o texto final desta tese, a minha experiência como profissional de turismo em permanente contacto com visitantes e anfitriões, em particular com a restauração, revelou-se um importante instrumento de trabalho. Esta situação coloca-me, naturalmente, no papel de intermediário entre anfitriões e visitantes, pescadores e restauradores, técnicos e funcionários públicos e os marítimos e suas famílias, peixeiros e clientes. O equilíbrio desta dupla cumplicidade é, em grande parte, a chave para o bom termo profissional e académico desta empresa e um precioso auxílio no estabelecimento de relações de natureza quase-profissional com alguns dos meus informantes locais. Em complemento, não posso deixar de assinalar que apenas a integridade desta dicotomia – ainda que distinguida pela ambiguidade – permite aos anfitriões, de modos muito distintos, atribuir ao guia e antropólogo o papel de intermediário, companheiro e confessor. Não se trata aqui de desenvolver uma postura normativa sobre os malefícios do turismo nem de protecção

chauvinista em favor dos nossos contra os outros, ou de fundamentar a nossa abordagem a partir do tacanho adágio – tão propagado pela indústria do turismo – em que *o cliente tem sempre razão*. O conhecimento das hierarquias sociais e profissionais das casas de comida, a sua linguagem codificada, o acesso aos bastidores, os tempos mortos, a preparação dos cenários entre a chegada dos clientes, a sequência do serviço que envolve os visitantes e anfitriões num contexto comercial dedicado à alimentação, e regido pelas regras de hospitalidade da gestão turística, foram de grande utilidade na minha relação com os informantes envolvidos nesta pesquisa e na informação que me foi possível recolher durante todo o trabalho de campo.

A minha experiência profissional no terreno do turismo auxiliou-me, em grande medida, a estabelecer uma comunicação que possibilite a inclusão dos diferentes intervenientes no diálogo reflexivo e autocrítico sobre os diversos assuntos abordados, ao mesmo tempo que me permitiu aceder com alguma facilidade aos bastidores dos processos de transfiguração, da elaboração coreográfica do lazer e dos discursos ocultos, frequentemente ausentes no contexto das estratégias de promoção e operacionalidade turísticas.

Estou plenamente satisfeito com aquilo que descobri através da etnografia aplicada na elaboração desta tese, tanto em termos teóricos e analíticos como nas relações pessoais que se estabeleceram e se estreitaram com diversos sesimbrenses e não só. A intensidade e profundidade das afinidades aqui cultivadas ultrapassam em larga medida o habitual campo da mirada, do relacionamento descontraído, mas profissional entre guia de turismo e cliente e do normalizado discurso turístico. Simultaneamente, este trabalho permitiu-me uma profunda reflexão e análise sobre a implementação da indústria de turismo balnear e o meu próprio papel profissional neste intrincado sistema tão propenso a desigualdades e dissimulações, em particular no que repeita à encenação da hospitalidade e ao conceito do outro. Não nos devemos esquecer que num ou noutro momento, mais ou menos frequente, da nossa vida, de uma maneira que nos é mais ou menos própria, todos já fomos anfitriões, guias, intermediários e turistas. O turismo não são os outros. Acredito que grande parte do valor desta minha tese assenta na consciência e assimilação deste paradoxo, até porque, e a jeito de remate final, a vila de Sesimbra é um reflexo do que actualmente é o turismo.

## BIBLIOGRAFIA

- ABARCA, Meredith E., 2004, “Authentic or Not, It’s Original”, *Food & Foodways*, vol. 12, (1), 1-25, (on-line), disponível em <http://www.researchgate.net> [consultado em 07/02/2020].
- ABASCAL, Juan Manuel, ROSARIO Cebrián, 2009, *Los Viajes de José Cornide por España y Portugal de 1754 a 1801*, Madrid, Real Academia de la Historia.
- ACHESON, James M., 1981, “Anthropology of Fishing”, *Annual Review of Anthropology*, 10, 275-316.
- AFONSO, José, 1983, *Textos e Canções*, Assírio & Alvim.
- AGUILERA, César, 2001, *História da Alimentação Mediterrânica*, Lisboa, Terramar.
- ALARCÃO, Jorge, 2015, “Notas de Arqueologia, Epigrafia e Toponímia - VII”, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, Vol. 18, Lisboa, Direcção-Geral do Património Cultural, 147-160.
- ALBALA, Ken (ed.), 2013, *Routledge International Handbook of Food Studies*, London/New York, Routledge.
- ALBALA, Ken, 2019, “A Katsuo-bushi Story: Preserving Fish and Preserving Tradition”, *Gastronomica*, Winter, 19, (4), 42-48.
- ALBALA, Ken e EDEN, Trudy, (eds.), 2001, *Food and Faith in Christian Culture*, New York/Chichester, West Sussex, Columbia University Press.
- ALCOCK, Joan Pilsbury, 2006, *Food in the Ancient World*, Greenwood Press, London.
- ALDEIA, João Augusto, 1975, “Retornados em Sesimbra”, *Povo de Sesimbra*, 12, Ano I, 15 de Novembro, 3.
- ALDEIA, João Augusto, 2011, “José Joaquim Soares de Barros: Um Cientista na Praia de Sesimbra”, *O Sesimbrense*, 24 de Novembro, Ano LXXXV, nº 1156, Sesimbra, Liga dos Amigos de Sesimbra, 8.
- ALDEIA, João Augusto, 2013a, “Artesanal Pesca aparece como alternativa à Docapesca”, *O Sesimbrense*, 1 de Dezembro, Ano LXXXVII, nº 1180, Sesimbra, Liga dos Amigos de Sesimbra, 1 e 8.
- ALDEIA, João Augusto, 2013b, “As Redes de Cerco no Mar foram Inventadas em Sesimbra”, *O Sesimbrense*, 1 de Novembro, Ano LXXXVII, nº 1179, Sesimbra, Liga dos Amigos de Sesimbra, 1 e 8.
- ALDEIA, João Augusto, 2013c, “Industrialização e Socialismo em Sesimbra no Final do Século XIX”, in Bruno Monteiro e Joana Dias Pereira (coord.) *De Pé Sobre a Terra, Estudos sobre a Indústria, o Trabalho e o Movimento Operário*, Licença Creative Commons, Atribuição Uso Não Comercial – Partilha, 805-813, (on-line), disponível em <http://hdl.handle.net/10362/11192> [consultado em 12/06/2019].
- ALDEIA, João Augusto, 2013d, “Lendas de Sesimbra”, *O Sesimbrense*, 1 de Março, Ano LXXXVII, nº 1171, Sesimbra, Liga dos Amigos de Sesimbra, 8-9.
- ALDEIA, João Augusto, 2017a, “A Avenida-Parque: Ingenuidade e Malícia no Planeamento Urbano da Vila de Sesimbra”, *Akra Barbarion - Sesimbra, Cultura e Património*, 2, Março, Câmara Municipal de Sesimbra, 155-173.
- ALDEIA, João Augusto, 2017b, *O Hotel Espadarte*, Sesimbra, Edições Aiola.
- ALDEIA, João Augusto e BAPTISTA, Carlos Manuel, 1973, “Rumos da Pesca e Arraízes de Sesimbra”, *Caderno 2: Suplemento de O Sesimbrense*, 643, Ano 48, 16 de Setembro, 3.
- ALMEIDA D’EÇA, Vicente de Moura Coutinho, 1909, *As Pescas Marítimas em Portugal*, Lisboa, Sociedade de Geographia.

- ALMEIDA D'ÊÇA, Vicente de Moura Coutinho, 1929, *A Pesca*, Exposição Portuguesa em Sevilha, Lisboa, Imprensa Nacional.
- ALMEIDA, Andreia da Silva, 2015a, *A Indústria Conserveira de Sesimbra (1933-1945)*, Saarbrücken, Alemanha, Novas Edições Académicas.
- ALMEIDA, Carla, 2014, “Tradição, Turismo e Património”, in Anabela Romano (ed.), *A Dieta Mediterrânica em Portugal: Cultura, Alimentação e Saúde*, Faro, Universidade do Algarve, 174-186.
- ALMEIDA, Fernando M. e MARTINS, H. Marina, 1982, *O Pescado na Alimentação Portuguesa*, Lisboa, Instituto Nacional de Formação Turística.
- ALMEIDA, Fialho, 1923-24, *Os Gatos: Publicação Mensal de Inquérito à Vida Portuguesa*, 4º vol., 6 vols., Lisboa, Livraria Clássica Editora. [1º edição 1889].
- ALMEIDA, José João, 2020, *Dicionário Aberto de Calão e Expressões Idiomáticas*, Braga, Universidade do Minho, (on-line), disponível em <https://www.natura.di.uminho.pt> [consultado em 19/01/2020].
- ALMEIDA, Cheila *et al.*, 2015b, “Environmental Life Cycle Assessment of a Canned Sardine Product from Portugal”, *Journal of Industrial Ecology*, 19, (4), 607-617.
- ALSAYYAD, Nezar, 2001, *Consuming Tradition, Manufacturing Heritage - Global Norms and Urban Forms in The Age of Tourism*, London/New York, Routledge.
- ALVES, Joana Lopes, 1954, *A Linguagem dos Pescadores da Ericeira*, Junta Distrital de Lisboa, Composto e Impresso nas Oficinas Gráficas Ramos, Afonso & Moita, Lda.
- AMÂNDIO, Bernardino, 2005, *Os Fachos da Borda Mar da Província do Minho*, Braga, Associação para a Defesa, Estudo e Divulgação do Património Cultural e Natural (ASPA)/ Revista MÍNIA.
- AMIGO, Miguel e SOARES, Ricardo, 2009, “O Mar de Sesimbra”, *O Tempo do Risco: Carta Arqueológica de Sesimbra*, Câmara Municipal de Sesimbra, 128-129.
- AMIROU, Rachid, 2007, *Imaginário Turístico e Sociabilidades de Viagem*, Porto, Estratégias Criativas/APTUR.
- AMORIM, Inês, 2012, “Que Espaço para uma Abordagem do Mar pelas Ciências Sociais e Humanas?”, in *Mar Português. Conhecimento, Valorização e Desenvolvimento*, Faro, Universidade do Algarve.
- AMORIM, Inês, 2015, “As Paisagens do Sal/da Água se faz Terra: Percursos do Património Salgado Português”, *Veduta*, 9, Revista de Estudos em Património Cultural, 33-43.
- AMORIM, Inês, 2016, “Os Portos Marítimos: Uma Perspectiva Patrimonial na Longa Duração”, in Cruz, Maria Cecília Velasco Cruz *et al.* (eds.), “Histórias e Espaços Portuários”, São Salvador da Bahia, Editora da Universidade Federal da Bahia (EDUFBA), 47-74.
- AMORIM, Inês e PINTO, Bruno, 2018, “A Biodiversidade Marinha nos Museus de Portugal Continental: Uma Introdução”, *Museologia & Interdisciplinaridade*, 7, (14), 107-127, (on-line), disponível em <http://dx.doi.org/10.26512/museologia.v7i14.18389> [consultado em 20/06/2018].
- AMORIM, Inês e PINTO, Bruno, 2019, “Portugal in the European Network of Marine Science Heritage and Outreach (19th–20th Centuries)”, *Humanities*, 8, (1), 1-14, (on-line), disponível em <http://dx.doi.org/10.3390/h8010014> [consultado em 20/06/2018].
- ANDERSON, Benedict, 2013 [1983], *Comunidades Imaginadas: Reflexões sobre a Origem e a Difusão do Nacionalismo*, São Paulo, Companhia das Letras.
- ANDREWS, Hazel, 2000, “Consuming Hospitality on Holiday”, in Conrad Lashley e Alison J. Morrison (eds.), *In Search of Hospitality*, Oxford, Butterworth-Heinemann, 235-254.

- ANON, 1947, *O Peixe é um Alimento Completo – II Congresso Nacional de Pesca*, Porto, Litografia Nacional.
- ANÓNIMA, 1952, “Impressões dum Veraneio: Cinco Raparigas em Sesimbra”, *O Sesimbrense*, 40, Ano 27, 28 de Setembro, 2.
- ANÓNIMO, 1817, “Observações Sobre alguns Peixes do Mar e Rios do Algarve”, in *História e Memórias da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Tomo V, Parte I, Lisboa, Typografia da Mesma Academia, 1-48, (on-line), disponível em <https://www.biodiversitylibrary.org> [consultado em 14/07/2019].
- ANÓNIMO, 1952, “Azeitão a Arrábida”, *O Sesimbrense*, 47, Ano 27, 16 de Novembro, 5.
- APPADURAI, Arjun, 1988, “How To Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, 30, (1), 3-24.
- ARAMBERRI, Júlio, 2001, “The Host Should Get Lost: Paradigms in the Tourism Theory”, *Annals of Tourism Research*, 28, (3), 738-761.
- ARISTÓTELES, 2006, *História dos Animais I, Livros I-VI*, Introdução de Maria de Fátima Silva, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- ARISTÓTELES, 2008, *História dos Animais II, Livros VII-X*, Introdução de Maria de Fátima Silva, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- ARISTÓTELES, 2010, *Partes dos Animais III*, Introdução de Maria de Fátima Silva, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- ARNAIZ, Mabel Gracia, 2005, “Aplicações da Antropologia à Alimentação: Algumas Propostas”, in A.M. Canesqui e R.W.D. Garcia (orgs.), *Antropologia e Nutrição: Um Diálogo Possível*, Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, Coleção Antropologia e Saúde, 287-303 (on-line), disponível em <http://books.scielo.org> [consultado em 13/09/2020].
- ARSÉNIO, José *et al.*, 1999, *Sesimbra, Entre o Mar e Campo a “Pérola da Costa Azul”*, Sesimbra, José Manuel Arsénio/Coop-Zambujal.
- ASSIS, Jorge *et al.*, 2011, *Florestas Marinhas: As Espécies de Algas Castanhas em Portugal*, Lisboa, Centro de Ciências do Mar e Mundo Gobijs Comunicação e Ciência, Lda.
- ASSMAN, Jan, 1995, “Collective Memory and Cultural Identity”, *New German Critique*, vol. 65, 125-123, Tradução de John Czaplicka, Durham, Duke University Press.
- AUSTEN, Jane, 2018 [1925], *Sanditon*, Lisboa, Relógio D’Água Editores.
- AVIELI, Nir, 2013, “What is ‘Local Food’? Dynamic Culinary Heritage in The World Heritage Site of Hoi An, Vietnam”, *Journal of Heritage Tourism*, (8), 2-3, 120-132, (on-line), disponível em <https://www.researchgate.net> [consultado em 06/04/2020].
- AZEVEDO, Catarina Sofia, 2013, *A Memória e o Património Marítimo da Costa Norte de Portugal*, Dissertação de Mestrado em Planeamento e Gestão do Território e Geografia, Braga, Universidade do Minho/Instituto de Ciências Sociais. [Documento Policopiado].
- BAILEY, Kevin M., 2018, *Fishing Lessons - Artisanal Fisheries and The Future of Our Oceans*, Chicago/London, University of Chicago Press.
- BALBI, Adrien [Adriano], 1822, *Essai Statistique sur le Royaume de Portugal et d'Algarve*, Paris, Rey et Gravier Libraires, 2 Vols. (on-line), disponível em <https://www.archive.org> [consultado em 14/07/2019].
- BALDAQUE DA SILVA, António Artur, 1991 [1891], *Estado Actual das Pescas em Portugal*, 3 Vols.

Lisboa, Banco de Fomento e Exterior. [Fac-Simile da 1ª Edição publicada em 1891 pela Imprensa Nacional].

BANDARRA, Narcisa *et al.*, 2004, “Composição e Valor Nutricional dos Produtos da Pesca mais Consumidos em Portugal”, *Publicações Avulsas do IPIMAR*, 11, Lisboa, Instituto de Investigações das Pescas e do Mar (IPIMAR).

BANDARRA, Narcisa *et al.*, 2014, “Benefícios do Pescado para a Saúde”, *TeleCulinária Especial – Peixe das Lotas Portuguesas*, 8 de Abril, Lisboa, Edições Plural Especializadas, 4.

BAPTISTA, Carlos, 1988, “A Última Armação”, *O Sesimbrense*, 813, Ano LXII, Março, 1 e 12.

BAPTISTA, Carlos, 1989, “Peixe-Espada Preto: Uma Riqueza a Não Desperdiçar”, *O Sesimbrense*, 833, Ano LXXIII, Novembro, 12.

BAPTISTA, Carlos, 1990, “Peixe de Ricos... e Peixe de Pobres. O Quilo de Carapau Atingiu o Preço de 900 Escudos”, *O Sesimbrense*, 841, Ano LXXIII, Julho, 1-10.

BAPTISTA, Luís Santiago, 2012, “Portugal Turístico: Entre a Negação Disciplinar da Realidade e a Procura Específica de Alternativas”, *ARQA: Revista de Arquitectura e Arte*, 102, Ano XIII, Maio-Junho, 20-21.

BAPTISTA, Luís Vicente, 2005, “Territórios Lúdicos (e o que Torna Lúdico um Território): Ensaio de um Ponto de Vista”, *Fórum Sociológico*, 13/14, (2ª Série), 47-58.

BARKER, Joshua, 2012, “The Ethnographic Interview in an Age of Globalization”, in Fardon, Richard *et al.* (eds.) *The Sage Handbook of Social Anthropology*, Vol. 2, Thousand Oaks, California, Sage Publications Inc., 54-68.

BARREIROS, Gaspar, 1561, *Chorografia de alguns lugares que stam em hum caminho que fez Gaspar Barreiros ó anno de MDXXXVJ começa[n]do na cidade de Badajoz em Castella te á de Milan em Italia*, Coimbra, Loã Alvarez & Lopo de Barros, (on-line), disponível em <https://www.purl.pt/14298> [consultado em 05/02/2019].

BARRETTO, Margarita, 2004, “Relações entre Visitantes e Visitados: Um Retrospecto dos Estudos Socioantropológicos”, *Turismo em Análise*, 15, (2), 133-149 (on-line), disponível em <https://www.revistas.usp.br> [consultado em 26/04/2020].

BARROS, José Joaquim Soares, 1812, “Pensamentos e Observações Sobre mui Curiosos, e Importantes Objectos que se apresentam nas Costas de Portugal, e no Fundo dos nossos Mares”, in *Memorias de Mathematica e Physica da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Tomo III, Parte L, Lisboa, Typografia da Mesma Academia, 73-84, (on-line), disponível em <https://www.biodiversitylibrary.org> [consultado em 14/07/2019].

BARTHES, Roland 2008, “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, in Carole Counihan & Penny Van Esterik, *Food and Culture*, New York, Routledge, 22–24.

BATISTA, Irineu *et al.*, 1989, “Peixe-Espada-Preto: Composição Química e Preparação de Filetes”, *Relatórios Técnico Científicos*, 14, Outubro, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação das Pescas (INIP), [Documento policopiado].

BAUDRILLARD, Jean, 1991 [1981], *Simulacros e Simulação*, Lisboa, Relógio D'Água.

BEER, Sean *et al.*, 2002, “Regional Food Cultures: Integral to The Rural Tourism Product?”, in Greg Richards e Anne-Mette Hjalager (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London/New York, Routledge, 207-223.

BEIRÃO, Caetano Maria Ferreira da Silva, 1857, “Algumas Considerações Acerca das Restrições a que é Necessário Sugeitar a Cultura do Arroz em Portugal para Conciliar o Máximo Proveito desta



- Indústria Agrícola com o Menor Risco Possível da Saúde dos Povos”, in *Memorias da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Nova Série, Tomo II, Parte I, Lisboa, Typografia da Mesma Academia, 1-89, (on-line), disponível em <https://www.biodiversitylibrary.org> [consultado em 14/07/2019].
- BELL, David, 2004, “Taste and Space: Eating Out in the City Today”, in Donald Sloan (ed.), *Culinary Taste: Consumer Behaviour in The International Restaurant Sector*, Burlington, Elsevier Butterworth-Heinemann, 43-57.
- BELL, David, e VALENTINE, Gill, 1997, *Consuming Geographies. We Are Where We Eat*, New York & London, Routledge.
- BELLO, António Maria de Oliveira [Olleboma], 2012 [1936], *Culinária Portuguesa*, Lisboa, Marcador Editora.
- BENDIX, Regina, 1997, *In Search of Authenticity. The Formation of Folklore Studies*, Madison, The University of Wisconsin Press.
- BERISS, David e SUTTON, David, 2007, *The Restaurants Book: Ethnographies of Where We Eat*, Oxford/New York, Berg.
- BERNARDO, Fernando M. A. e MARTINS, H. Marina, 1997, *O Pescado na Alimentação Portuguesa*, Lisboa, Instituto Nacional de Formação Turística.
- BERNARDO, Hernâni de Barros, 1941, *Monografia de Sesimbra – Estudo Geo-Económico do Concelho*, Sesimbra, Edição Municipal, Tipografia Sousa Ferradeira, Lisboa.
- BESSIÈRE, Jacinthe, 1998, “Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas”, *Sociologia Ruralis*, 38, (1), Hoboken/New Jersey, Wiley-Blackwell, 21-34, (on line), disponível em <ftp://puceftp.puce.edu.ec> [consultado em 10/01/2020].
- BESSIÈRE, Jacinthe, 2013, “‘Heritagisation’, a Challenge for Tourism Promotion and Regional Development: An Example of Food Heritage”, *Journal of Heritage Tourism*, 4, (8), Routledge/Taylor & Francis Group, 275-291, (on-line), disponível em <http://dx.doi.org> [consultado em 05/10/2019].
- BESSIÈRE, Jacinthe; POULAIN, Jean-Pierre; TIBÈRE, Laurence, 2013, “L’Alimentation au Coeur du Voyage. Le Rôle du Tourisme dans la Valorisation des Patrimoines Alimentaires Locaux”, in *Mondes du Tourisme, Tourisme et Recherche*, Mars, 71-83, (on-line), disponível em <https://www.researchgate.net> [consultado em 19/02/2020].
- BESSIÈRE, Jacinthe; TIBÈRE, Laurence, 2011, “Editorial: Patrimoines Alimentaires”, *Anthropology of Food*, vol. 8, (on-line), disponível em <http://aof.revues.org/6782> [consultado em 05/02/2020].
- BEVERLEY, John, 2005 [2000], “Testimonio, Subalternity and Narrative Authority”, in Denzin, N. e Lincoln, Y. (orgs.) *The Sage Handbook of Quantitative Research*, 3<sup>rd</sup> Ed, Thousand Oaks, California, Sage Publications Inc., 547-557.
- BLUTEAU, Rafael, 1789, *Dicionário da Língua Portuguesa*, 2 vols., Lisboa, Officina de Simão Thaddeo Ferreira. [Reformado e acrescentado por António de Moraes e Silva].
- BOFF, Leonardo, 2005, *Virtudes para Um Outro Mundo Possível, Vol. I: Hospitalidade: Direito e Dever de Todos*. Petrópolis, RJ, Vozes.
- BOISSEVAIN, Jeremy e SELWYN, Tom, 2004, *Contesting The Foreshore – Tourism, Society and Politics on The Coast*, MARE Publications Series N° 2, Amsterdam University Press.
- BONIFACE, Priscilla, 2003, *Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink*, London/New York, Routledge.
- BONIFACE, Priscilla e FOWLER, Peter J., 1993, *Heritage and Tourism in The Global Village*, New York, Vintage Books.

- BONNAIN-DULON, Rolande e BROCHOT, Aline, 2004 “De L’Authenticité des Produits Alimentaires”, *Ruralia*, 14, (on-line), disponível em [http:// journals.openedition.org/ruralia/969](http://journals.openedition.org/ruralia/969) [consultado em 07/02/2020].
- BONNIZ, Carlos, 1951, “Dourada”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 27, Rubrica “Conheça o Peixe Que Apanha - 24”, Março, 24 e 35.
- BOORSTIN, Daniel J., 1992 [1961], *The Image: A Guide to Pseudo-Events in America*, New York, Routledge.
- BORDALO-MACHADO, Pedro *et al.*, 2019, “The Black Scabbardfish (*Aphanopus carbo* Lowe, 1839) Fisheries from the Portuguese Mainland and Madeira Island”, in L. S. Gordo (ed.) *Stock Structure and Quality of Black Scabbardfish in the Southern NE Atlantic*, Barcelona, Scientia Marina, 63-76, (on-line), disponível em <https://www.researchgate.net> [consultado em 23/12/2018].
- BOTAS, José Loureiro, 1940, *Litoral a Oeste*, Lisboa, Portugalia.
- BOTAS, José Loureiro, 1944, *Frente ao Mar*, Lisboa, Portugalia.
- BOTAS, José Loureiro, 1959, *Nasci à Beira Mar*, Lisboa, Portugalia.
- BOTAS, José Loureiro, 1963, *Barco sem Âncora*, Lisboa, Portugalia.
- BOTELHO, A. Torres, 1966, *Pescado Seco e Salgado*, Lisboa, Orbis – Edições Ilustradas Lda.
- BOTELHO, A. Torres, 1970, *Pescado Fresco – Causas da Decomposição e Sua Refrigeração desde a Captura*, Lisboa, Orbis – Edições Ilustradas Lda.
- BOURDIEU, Pierre, 2010 [1979], *A Distinção. Uma Crítica Social da Faculdade do Juízo*. Lisboa, Edições 70.
- BRAGA, Isabel Drumond, 2004, *Do Primeiro Almoço à Ceia: Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora.
- BRAGA, Isabel Drumond, 2015, “Carne e Peixe: Uma Hierarquia de Consumos Alimentares”, in Isabel Drumond Braga e Paulo Drumond Braga (coord.), *Animais e Companhia na História de Portugal*, Lisboa, Círculo de Leitores, 35-85.
- BRAGA, Isabel Drumond, 2015, *Sabores e Segredos: Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume, on-line, disponível em <https://digitalis.uc.pt> [consultado em 02/03/2020].
- BRANCO, Francisco Alexandre, 2018, *Comunidades Piscatórias e Mudança Social, Alterações Climáticas, Transferência de Conhecimento e Estratégias de Adaptação*, Tese de Doutoramento em Alterações Climáticas e Políticas de Desenvolvimento Sustentável na especialidade de Sociologia do Ambiente e do Território, Universidade Nova de Lisboa/Instituto de Ciências Sociais, (on-line), disponível em <http://www.repositorio.ul.pt> [consultado em 14/10/2020].
- BRANDÃO, Raul, 1923, *Os Pescadores*, Paris-Lisboa, Livrarias Aillaud & Bertrand.
- BERMAN, Marshall, 1989 [1982]: *Tudo o Que é Sólido se Dissolve no Ar: A Aventura da Modernidade*, Lisboa, Edições 70.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, 2010 [1825], *Fisiologia do Gosto*, Lisboa, Relógio D’Água.
- BRITO, Joaquim Pais, 1995, *Doces e Manjares do Século XIX: O Livro do Padre Brito*, Coimbra, Coleção Tempo e Saberes, Vol. 2, Fora do Texto.
- BRITO, Joaquim Pais, 2004, “Entrevista com Joaquim Pais de Brito”, *Estudos Históricos*, 33, (on line), disponível em <http://www.scribd.com/doc/7334932/> [consultado em 10/10/2015].

- BRITO, Nuno, 2013, *A Variação Crômática em “Os Pescadores” de Raul Brandão*, Conferência Comemorativa da Jornada da Língua Portuguesa, CELE, UNAM, Universidad Nacional Autónoma de México, 7 de Maio de 2013, (on line), disponível em <http://enallt.unam.mx> [consultado em 08/06/2018].
- BROTHERTON, Bob e WOOD, Roy C., 2000, “Hospitality and Hospitality Management”, in Conrad Lashley e Alison J. Morrison (eds.), *In Search of Hospitality*, Oxford, Butterworth-Heinemann, 134-156.
- BRØGGER, Jan, 1992 [1989], *Nazare: Women and Men in a Prebureaucratic Portuguese Fishing Village*, Harcourt Brace Jovanovich College Publishers.
- BRØGGER, Jan, 1992, *Pescadores e Pés-Calçados*, Nazaré, Edição Livraria Susy.
- BROWNLIE, Douglas *et al.*, 2005, “Culinary Tourism: An Exploratory Reading of Contemporary Representations of Cooking”, *Consumption, Markets and Culture*, 8, (1), March, 7-26.
- BRUNER, Edward M., 1986, “Ethnography as Narrative”, in Edward M. Bruner e Victor W. Turner, (eds.), *The Anthropology of Experience*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 139-155.
- BRUNER, Edward M., 1995, “The Ethnographer/Tourist in Indonesia”, in Marie-Françoise Lanfant, John B. Allcock e Edward M. Bruner, *International Tourism: Identity and Change*, London/Thousand Oaks/New Delhi, Sage Publications, 224-241.
- BRUNER, Edward M., 1996, “Tourism in The Balinese Borderzone”, in Smadar Lavie e Ted Swedenburg (eds.), *Displacement, Diaspora and Geographies of Identity*, Durham, Duke University Press, 157-179.
- BRUNER, Edward M., 2005, *Culture on Tour: Ethnographies of Travel*. Chicago, University of Chicago Press.
- BRYMAN, Alan, 2004, *The Disneyization of Society*, London/Thousand Oaks/New Delhi, Sage Publishers.
- BUGALHÃO, Jacinta, 2001, *A Indústria Romana de Transformação e Conserva de Peixe em Olisipo – Núcleo Arqueológico da Rua dos Correeiros*, Coleção Trabalhos de Arqueologia, 15, Lisboa, Instituto Português de Arqueologia.
- CADAVEZ, Maria Cândida Pacheco, 2012, *A Bem da Nação. As Representações Turísticas no Estado Novo entre 1933 e 1940*, Tese de Doutoramento no Ramo de Estudos de Literatura e de Cultura, na Especialidade de Ciências da Cultura, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, (on-line), disponível em <http://www.repositorio.ul.pt> [consultado em 23/11/2019].
- CAMACHO, Rui e TORRES, Jorge, 1993, “O Peixe Seco na Madeira”, *Xarabanda*, n.º 4, 2-7.
- CAMARGO, Luiz Octávio de Lima, 2003, “Os Domínios da Hospitalidade” in Ada de Freitas Maneti Denker e Marielys Siqueira Bueno (Orgs.), *Hospitalidade: Cenários e Oportunidades*, São Paulo, Thomson, 7-28.
- CAMPORESI, Piero, 1987, “Bulimia, Anorexia and Drug Addiction”, *The Courier*, 5, Maio, Paris, United Nations Educational Scientific and Cultural Organization (UNESCO).
- CAMPORESI, Piero, 1990, *O Pão Selvagem*, Lisboa, Editorial Estampa
- CAMPOS, Xaquín S. Rodriguez, 2009, “Os Perigos da Cultura-Espectáculo: Turismo e Identidade Local”, in António Medeiros e Manuel João Ramos (coord.), *Memória e Artificio: A Matéria do Património II*, Sociedade de Geografia de Lisboa, 89-101.
- CANDEIAS, Alberto, 1939, “Estudos de Plâncton na Baía de Sesimbra”, *Bulletin de la Société Portugaise des Sciences Naturelles*, Lisboa, 11 (3), 11-72.

- CANDEIAS, Alberto, 1942, *Os Segredos do Mar: Iniciação Oceanográfica*, Lisboa, Edições Cosmos.
- CANESQUI, A.M., e GARCIA, R.W.D. (orgs.), 2005, *Antropologia e Nutrição: Um Diálogo Possível*, Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, Coleção Antropologia e Saúde, (on-line), disponível em <http://books.scielo.org> [consultado em 13/09/2020].
- CANETTI, Elias, 2014 [1960], *Massa e Poder*, Lisboa, Cavalo de Ferro.
- CANTO, Jorge Brum, 1949, “Espadarte, Xiphias Gladius (Lineu)”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 8, Rubrica “Conheça o Peixe Que Apanha - 6”, Agosto, 15 e 40.
- CANTO, Jorge Brum, 1950, “Sarda, Scomber Scombrus (Lineu)”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 19, Rubrica “Conheça o Peixe Que Apanha - 17”, Julho, 26.
- CANTO, Jorge Brum, 1952, “Peixe-Espada, Lepidopus Caudatus (Euphrasen)”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 41, Rubrica “Conheça o Peixe Que Apanha - 27”, Maio, 19 e 38.
- CANTO, Jorge Brum, 1954, “Peixe-Galo, Zeus Faber (Lineu)”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 67, Rubrica “Conheça o Peixe Que Apanha - 47”, Julho, 21 e 34.
- CANTO, Jorge Brum, 1960, “História dum ‘Bocado de Chumbo’”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 138, Junho, 16-21; 45-46 e 48.
- CANTO, Jorge Brum, 1973a, “Badejos da Arrábida – 30 Anos de Civilização (III)”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, Lisboa, 250, Setembro-Dezembro, 24-27; 87-88.
- CANTO, Jorge Brum, 1973b, “Corvinas de Sesimbra – 30 Anos de Civilização (I)”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, Lisboa, 248, Maio-Junho, 22-25; 72.
- CANTO, Jorge Brum, 1973c, “Por um Parque Marítimo na Baía de Sesimbra, à Frente um Nome: Pierre Clostermann”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, Lisboa, 250, Setembro-Dezembro, 5-9; 55-69.
- CANTO, Jorge Brum, 1973d, “Robalos do Espichel – 30 Anos de Civilização (II)”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, Lisboa, 249, Julho-Agosto, 28-31; 67-68.
- CANTO, Jorge Brum, 1974, “Por um Parque Marítimo na Baía de Sesimbra, Ao Governo A Palavra”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, Lisboa, 251, Janeiro-Fevereiro, 36-37; 70-79.
- CANZIANI, Bonnie e FRANCONI, Jennifer, 2013, “Gaze and Self: Host Internalization of The Tourist Gaze”, in Omar Moufakkir e Yvette Reisinger (eds.), *The Host Gaze*, Oxfordshire/Boston, Caby International, 19-32.
- CAPATTI, Alberto, 2008, “O Gosto pelas Conservas”, in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (dir.), *História da Alimentação, Vol. 2, Da Idade Média aos Tempos Modernos*, Lisboa, Terramar, 359-369.
- CAPATTI, Alberto, e MONTANARI, Massimo, 2003 [1999], *Italian Cuisine: A Cultural History*, Tradução de Aine O’Healy, New York, Columbia University Press.
- CAPELLO, Félix de Brito, 1880, *Catálogo dos Peixes de Portugal*, Lisboa, Typographia da Academia Real das Ciências de Lisboa, (on-line), disponível em <http://www.archive.org> [consultado em 16/11/2018].
- CARDEIRA DA SILVA, Maria (coord.), 2004, *Outros Trópicos: Novos Destinos Turísticos, Novos Terrenos da Antropologia*, Lisboa, Livros Horizonte.
- CARDONA, José Ramón, 2015, “Efecto de la Economía y el Entorno en los Residentes”, *Pasos - Revista de Turismo e Património Cultural*, 13, (6), Universidad de La Laguna, Tenerife, 1371-1386, (on-line), disponível em <http://www.redalyc.org> [consultado em 20/04/2016].

- CARDONA, Maria Dolores Camps (dir.), 1976, “Caldeirada de Peixes – Culinária III”, in *Enciclopédia da Mulher*, VI Volume, Lisboa, Publicit Editora.
- CARDOSO, João Luís, 2017, “O Povoado Pré-histórico Fortificado do Outeiro Redondo, Sesimbra. Breve Síntese dos Trabalhos até ao Presente Realizados (2005-2015)”, *Akra Barbarion - Sesimbra, Cultura e Património*, 2, Fevereiro, Câmara Municipal de Sesimbra, 175-197.
- CARLOS, Ana Fani Alessandri, 1999, “O Turismo e a Produção do Não Lugar”, in Eduardo Yázigi *et al.* (Orgs.), *Turismo: Espaço, Paisagem e Cultura*, São Paulo, Editora Hucitec, 25-39, (on-line), disponível em <http://www.scribd.com> [consultado em 19/11/2018].
- CARMAN, María e CARMAN Victoria González, 2016, “La Fragilidad de Las Especies: Tensiones entre Biólogos y Pescadores Artesanales en torno a la Conservación Marina”, *Etnográfica* [on-line], vol. 20, (2), 411-438, disponível em [http:// etnografica.revues.org/4333](http://etnografica.revues.org/4333) [consultado em 30/09/2016].
- CARNEIRO, Miguel, *et al.*, 2014, “Updated checklist of Marine Fishes (Chordata: Craniata) from Portugal and the Proposed Extension of the Portuguese Continental Shelf”, *European Journal of Taxonomy*, Vol. 73, 1-73, (on-line), disponível em <http://dx.doi.org/10.5852/ejt.2014.73> [consultado em 03/05/2017].
- CARRETO, Carlos, FREITAS, Joana Gaspar, SARMENTO, Clara e MARTINS, Luís (eds.), *Imaginários do Mar, Uma Antologia Crítica*, Vol. 1, Instituto de Estudos de Literatura e Tradição, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa (IELT/FCSH/UNL).
- CARSON, Rachel L., 2011 [1955], *The Sea Around Us*, New York, New Road/Integrated Media.
- CARVALHO, João Paulo *et al.*, 2008, “Fuzzy Modeling and Simulation of Purse-seine Fishing Skippers Behavior”, in *Annual Conference of the North American Fuzzy Information Processing Society - NAFIPS*, 1-6, (on-line), disponível em <https://www.researchgate.net> [consultado em 07/12/2019].
- CARVALHO, Pinto [Tinop], 1903 [2010], *História do Fado*, Lisboa, Empresa da História de Portugal.
- CASTRO, Jerónimo de Melo Osório, 1967, *Nomenclatura Portuguesa do Pescado*, Lisboa, Gabinete de Estudos das Pescas.
- CAVALEIRO, Celeste, 2006, *Sabores da Costa Azul: Gastronomia de uma Região*, Setúbal, Estuário Publicações.
- CECCARELLI, Giovanni *et al.*, “The ‘Taste’ of Typicality”, *Food & History*, vol. 8, (2), 45-72, (on-line), disponível em <http://www.ceulearning.ceu.edu> [consultado em 07/02/2020].
- CHOAY, Françoise, 2006 [1982], *A Alegoria do Património*, Lisboa, Edições 70.
- CHIVA, Isac, 1990, “Le Patrimoine Ethnologique: L’Exemple de la France”, *Encyclopaedia Universalis*, Symposium, 229-241.
- CHIVA, Matty, 1979, “Comment la Personne se Construit en Mangeant”, *Communications*, 31, La Nourriture. Pour une Anthropologie Bioculturelle de L'alimentation. 107-118, (on-line), disponível em <http://www.persee.fr/> [consultado em 15/02/2016].
- CLASSEN, Constance *et al.*, 1994, *Aroma: The Cultural History of Smell*, London/New York, Routledge.
- CLIFFORD, James, 1997, *Routes: Travel and Translation in The Late Twentieth Century*, Cambridge/London, Harvard University Press.
- CÓDIGO DE POSTURAS, da Câmara Municipal do Concelho de Cezimbra, 1893, Lisboa, Typ. da Companhia Nacional Editora.

- COELHO, Alexandra Prado, 2016, “Esta Comida que nos Torna um Povo”, *Jornal Público*, (on-line), 30 de Dezembro. disponível em <http://www.publico.pt> [consultado em 31/12/2016].
- COHEN, Erik, 1979, “A phenomenology of Tourist Experiences”, *Sociology*, 13, 179-201, (on-line), disponível em <http://researchgate.net> [consultado em 20/06/2020].
- COHEN, Erik, 1984, “The Sociology of Tourism: Approaches, Issues, and Findings”, *Annual Review of Sociology*, Vol. 10., 373-392, (on-line), disponível em <http://links.jstor.org> [consultado em 11/04/2016].
- COHEN, Erik, 1988, “Authenticity and Commoditization in Tourism”, *Annals of Tourism Research*, 15, Pergamon Press, 371-386.
- COHEN, Erik e AVIELI, Nir, 2004, “Food in Tourism: Attraction and Impediment”, *Annals of Tourism Research*, 31, (4), 755-778, (on-line), disponível em <https://pdfs.semanticscholar.org> [consultado em 08/02/2020].
- COHEN, Évelyne e CSERGO, Julia, 2012, “L’Artification du Culinaire”, *Sociétés & Représentations*, 2, (34), 7-11, (on-line), disponível em [www.cairn.info](http://www.cairn.info) [consultado em 12/12/2019].
- COLAÇO, Branca de Gonta e ARCHER, Maria, 1943, *Memórias da Linha de Cascais*, Lisboa, Parceria António Maria Pereira.
- COLE, Sally Cooper, 1994, *Mulheres da Praia: o Trabalho e a Vida numa Comunidade Costeira Portuguesa*, Lisboa, Edições Dom Quixote.
- CONCEIÇÃO, Andreia, 2011, “A Salga e a Conservação de Pescado em Sesimbra, Uma Prática Milenar”, *Sesimbr’Acontece*, Ano 6, Maio/Junho, 60, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra, 43.
- CONCEIÇÃO, Andreia, 2012, “Memória Histórica dos Almadravas de Sesimbra: A Pesca do Atum”, *Sesimbr’Acontece*, Ano 7, Setembro/Outubro, 68, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra, 39.
- CONCEIÇÃO, Cristina, 2013, *Contributo para uma Perspectiva Histórica das Confrarias/Irmandades e Devoções Marítimas em Sesimbra. O Culto às Chagas de Cristo*, Dissertação de Mestrado em História da Náutica e Arqueologia Naval, Lisboa, Universidade Autónoma. [Documento Policopiado].
- CONRAD, Joseph, 2000 [1900], *Lord Jim and Nostromo*, New York, Random House Publishing Group.
- CONSIGLIERI, Carlos e ABEL, Marília, 1998, *Os Comeres do Mar da Palha*, Sintra, Colares Editora.
- COOK, Ian e CRANG, Philip, 1996, “The World on a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledge”, *Journal of Material Culture*, 1, (2), 131-153, (on-line), disponível em <http://mcu.sagepub.com> [consultado em 10/03/2020].
- CORBIN, Alain, 1986, *The Foul and the Fragrant: Odour and The French Social Imagination*, Leamington/Hamburg/New York, Berg Publishers Ltd.
- CORBIN, Alain, 1989, *O Território do Vazio: a Praia e o Imaginário Ocidental*, São Paulo, Editora Schwarcz, Companhia das Letras.
- CORBIN, Alain, 2001 [1995], *História dos Tempos Livres*, Lisboa, Teorema.
- CORDEIRO, Arsénio, 1950, “Atum de Cacho”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 23, Novembro, 12-13.
- CORDEIRO, Arsénio, 1959, *Espadartes de Sesimbra*, Lisboa, Edições Diana.
- CORREIA, Antónia *et al.*, 2008, “The Determinants of Gastronomic Tourists’ Satisfaction: A Second-Order Factor Analysis”, *Journal of Food Service*, 19, (3), Blackwell Publishing, 164-176, (on-line), disponível em <http://www.onlinelibrary.wiley.com> [consultado em 11/04/2016].

- CORREIA, António, 1948, “Falando Ainda de Turismo”, *O Sesimbrense*, 1.139, Ano 22, 23 de Maio, 1.
- CORREIA, João Pedro Santos, 2005, *Pesca Comercial de Tubarões e Raias em Portugal*, Dissertação de Doutoramento em Biologia apresentada na Universidade de Aveiro, (on-line), disponível em <http://ria.ua.pt> [consultado em 18/04/2020].
- CORREIA, Romeu, 1950 [1964], *Calamento*, Lisboa, Portugália.
- CORREIA, Romeu, 1954 [1948], *Trapo Azul*, Lisboa, Guimarães Editores.
- COSTA, Ewerton Reubens, 2015, “Comensalidade: A Dádiva da Hospitalidade Através da Gastronomia”, *Cultur - Revista de Cultura e Turismo*, Junho, 9, (2), Fortaleza, Universidade Estadual do Ceará, 52-72.
- COSTA, J. Almeida e MELO, A. Sampaio, 1999, *Dicionário da Língua Portuguesa*, Porto Editora [8ª Edição Revista e Actualizada].
- COSTA, João, 2014, “A Ordem de Santiago e a Península de Setúbal: A Conquista e a Organização do Território, 1147/1175- 1217”, Comunicação apresentada no *III Ciclo de História Medieval: Palmela – O Espaço e as Gentes (Séculos XIII-XVI)*, Publicaciones de la Universidad de Jaén.
- COSTA, José Franciso Graça, 2008, “Prefácio”, in António Reis Marques, *Peixe-Espada de Sesimbra - A Preto e Branco*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra, 11-13.
- COSTA, L. De Mendonça e D’Ornellas, 1924, *Manual do Viajante em Portugal*, Lisboa, Typ. da Gazeta dos Caminhos de Ferro.
- COSTELLO, Christopher *et al.* 2019, *The Future of Food from the Sea*, Washington DC, World Resources Institute, (online), disponível em [www.oceanpanel.org/future-food-sea](http://www.oceanpanel.org/future-food-sea) [consultado em 12/12/2020].
- COUNIHAN, Carole, 2004. *Around the Tuscan Table: Food, Family and Gender in Twentieth Century Florence*, London, Routledge.
- COUNIHAN, Carole, e ESTERIK, Penny Van (eds.), 2013. *Food and Culture: A Reader*, New York/London, Routledge [3ª edição].
- COUTINHO, Avelar, 1948, “A Propósito de Turismo”, *O Sesimbrense*, 1.131, Ano 22, 28 de Março, 1-4, [original de Rafael Monteiro publicado sob pseudónimo].
- COUTINHO, Avelar, 1948, “A Varação”, *O Sesimbrense*, 1.120, Ano 22, 11 de Janeiro, 4, [original de Rafael Monteiro publicado sob pseudónimo].
- COUTINHO, Avelar, 1952, “Sesimbra Enamorada”, *O Sesimbrense*, 39, Ano 27, 21 de Setembro, 2, [original de Rafael Monteiro publicado sob pseudónimo].
- COUTINHO, Solange, 2015, “Pesca Artesanal e Actividades Turísticas: Complementaridades e Conflitos”, in Winifred Knox e Aline Trigueiro (orgs.), *Saberes, Narrativas e Conflitos na Pesca Artesanal*, Vitória, Editora da Universidade Federal do Espírito Santo (EDUFES), 85-110.
- CRANG, Philip, 1994, “It's Showtime: On The Workplace Geographies of Display in a Restaurant in Southeast England”, *Environment and Planning D: Society and Space*, 12, 675-704.
- CRANG, Philip, 1997, “Performing the Tourist Product”, in Chris Rojek e John Urry (eds.), *Touring Cultures: Transformations of Travel and Theory*, London, Routledge, 137–154.
- CRICK, Malcolm, 1985, “Tracing the Anthropological Self: Quizzical Reflections on Field Work, Tourism and The Ludic”, *Social Analysis: The International Journal of Social and Cultural Practice*, 17 (1985), 71-92.

- CRICK, Malcolm, 1989, “Representations of International Tourism in the Social Sciences: Sun, Sex, Sights, Savings and Servility”, *Annual Review of Anthropology*, 18, October, 307-344.
- CRICK, Malcolm, 1995, “The Anthropologist as Tourist: An Identity in Question”, in Marie-Françoise Lanfant, John B. Allcock e Edward M. Bruner, *International Tourism: Identity and Change*, London/Thousand Oaks/New Delhi, Sage Publications, 205-223.
- CROMLEY, Elizabeth C., 1996, “Transforming the Food Axis: Houses, Tools, Modes of Analysis”, *Material Culture Review / Revue de la Culture Matérielle*, 44, Fall/Automne, (on-line), disponível em <https://journals.lib.unb.ca/index.php/MCR/article/view/17695> [consultado em 24/10/2017].
- CROWTHER, Gillian, 2013, *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*, Toronto, University of Toronto Press.
- CRUZ, Maria Alfreda, 2009 [1966], *Pesca e Pescadores em Sesimbra: Contributo para a Narrativa do Concelho*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra.
- CRUZ, Frei Agostinho, 1994 [1771], *Sonetos e Elegias*, Lisboa, Hiena.
- CRUZ, Visconde do Porto, 1940, *A Fauna Marítima da Madeira*, Lisboa, [s.n.].
- CSERGO, Julia, 2012, “L’Art Culinaire ou L’Insaisissable Beauté D’Un Art Qui Se Dérobe”, *Sociétés & Représentations*, 2, (34), 13-36.
- CULLER, Jonathan, 1981, “Semiotics of Tourism”, *The American Journal of Semiotics*, 1, (1/2), 127-140.
- CUNHA, Joana Valente Alves, 2017, *Gestão da Cadeia de Pescado Fresco e do Aproveitamento de Resíduos da SONAE*, Dissertação de Mestrado em Tecnologia e Ciência Alimentar, Porto, Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, (on-line), disponível em <http://www.sigarra.up.pt> [consultado em 27/06/2020].
- CURTIS, Valerie (2013), “On The Sources of Disgust”, *Social Science Bites/SAGE*, (Entrevista on-line), 2 de Outubro, disponível em [www.socialsciencespace.com](http://www.socialsciencespace.com) [Consultado em 23 Abr. 2018].
- DAVEAU, Suzanne, 2000, *Portugal Geográfico*, Lisboa, Edições João Sá da Costa.
- DAVID, Elizabeth, 1999 [1960], *French Provincial Cooking*, London, Penguin Books.
- DAVIDSON, Alan, 2014, *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press.
- DEBORD, Guy, 2010 [1967], *A Sociedade do Espectáculo*, Lisboa, Edições Antipáticas.
- DE FINA, Anna, 2006, “Group Identity, Narrative and Self-Representations”, in Anna de Fina *et al.* (eds), *Discourse and identity (Studies in Interactional Sociolinguistics)*, Cambridge University Press, 351-375.
- DE IULIO, Simona *et al.*, 2015, “Thinking About Food in The Public Space”, *Questions de Communication*, 27, (on-line), disponível em <http://questionsdecommunication.revues.org> [consultado em 20/08/2019].
- DELGADO, João, 2015, “Câmara de Lobos: Mar, Pesca e Investigação”, *Viva: Revista de Actualidade Municipal*, Jul/Ago/Set, 22, Câmara Municipal de Câmara de Lobos, 28-29.
- DESOUCEY, Micaela, 2010, “Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union”, *American Sociological Review*, 75, (3), 432-455.
- DIAS, Jorge, 1990 [1950], “Os Elementos Fundamentais da Cultura Portuguesa”, in Jorge Dias, *Estudos de Antropologia*, Vol. 1, Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda.
- DÍAZ, Alfredo Francesch, 2016, “Antropólogos, Turistas, Confusiones y Reflexiones”, *Pasos - Revista de Turismo e Património Cultural*, 14, (1), Universidad de La Laguna, Tenerife, 11-21, disponível em <http://www.redalyc.org> [consultado em 16/04/2016].



- DIONÍSIO, Sant'anna, 1994 [1924], “VI – Outra Banda”, in Raul Proença (coord.), *Guia de Portugal – Lisboa e Arredores*, Vol. 1, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 634.
- DOCAPESCA, 2015, *Dados Estatísticos sobre as Vendas do Pescado – Totais Nacionais e Totais de Sesimbra de 1995, 2000, 2005, 2010 e 2015*, Lisboa, Departamento de Estatística da Docapesca.
- DODD, George, 1856, *The Food of London: A Sketch of the Chief Varieties, Sources of Supply, Probable Quantities, Modes of Arrival, Processes of Manufacture, Suspected Adulteration, and Machinery of Distribution of The Food for a Community of Two Millions and a Half*, London, Longman, Brown, Green and Longmans, (online), disponível em [www.archive.org](http://www.archive.org) [consultado em 12/12/2020].
- DOMINGUES, Adelina Gomes, 2010, “As Artes de Pesca em Sesimbra”, *MUSA – Museus, Arqueologia & Outros Patrimónios*, 3, Museu de Arqueologia e Etnografia do Distrito de Setúbal, 229-236, (online), disponível em <http://www.maeds.amrs.pt> [consultado em 20/08/2019].
- DOUGLAS, Mary, 1972, “Deciphering a Meal”, in Clifford Geertz (ed.), *Deadalus: Myth, Symbol and Culture*, Winter, 101, (1), The MIT Press, 61-81, (on-line), disponível em <http://www.jstor.org/stable/20024058> [consultado em 08/10/2017].
- DOUGLAS, Mary, 1991 [1966], *Pureza e Perigo - Ensaio sobre as Noções de Poluição e Tabu*, Lisboa, Edições 70.
- DOUGLAS, Mary, 1999 [1975], *Implicit Meanings - Selected Essays in Anthropology*, London, Routledge.
- DOXEY, G., 1976, “When Enough’s Enough: The Natives and Residents in Old Niagara”, *Heritage Canada*, 2, (2), 26-27.
- DU BOULAY, Juliet, 1991, “Stranger and Gifts: Hostility and Hospitality in Rural Greece”, *Journal of Mediterranean Studies*, Vol. I, (1), 37-53.
- DUMAZEDIER, Joffre, 1979, [1974], *Sociologia Empírica do Lazer*, São Paulo, Editora Perspectiva.
- EDINSOR, Tim, 2000, “Staging Tourism: Tourists As Performers”, *Annals of Tourism Research*, 27, (2), 322-344.
- EDINSOR, Tim, 2002, *National Identity, Popular Culture in Everyday Life*, Oxford/New York, Berg.
- ELDER, Pamela, 2011, “Portugal”, in Ken Albala (ed.), *Food Cultures of The World*, 4 Vols., Santa Barbara/Denver/Oxford, Greenwood, 281-288.
- ENNE, Ana Lúcia da Silva, 2001, “Memória e Identidade Social”, *Anais do XXIV Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação (INTERCOM)*, Campo Grande – MG, 7-20, (on-line), disponível em <http://reposcom.portcom.intercom.org.br/bitstream/1904/1/NP2ENNE> [consultado em 12/11/2017].
- ENZENSBERGER, Hans Magnus, 1996, [1958], “A Theory of Tourism”, *New German Critique*, 68, Ithaca N.Y., Cornell University, 117-135.
- ESCALLIER, Christine, 1999, “O Papel das Mulheres da Nazaré na Economia Haliêutica”, *Etnográfica*, 3 (2), Novembro, 293-308.
- ESCALLIER, Christine, 2014 [1998], *Les Pêcheurs de Nazaré (Portugal): L'Empreinte de la Mer*, Paris, L'Harmattan.
- ESCALLIER, Christine, 2015, “Les Mots de la Mer: Le Parler des Pêcheurs de Nazaré”, *Revue Internationale d'Ethnographie*, 5, Novembro, 167-175 (on line), disponível em <http://riethno.org> [consultado em 12/01/2017].
- ESPEITX, Elena, 2004, “Patrimonio Alimentario y Turismo: Una Relación Singular”, *Pasos - Revista*

*de Turismo e Património Cultural*, 2, (2), Tenerife, Universidad de La Laguna, 193-213, (on-line), disponível em <http://www.redalyc.org> [consultado em 20/04/2016].

ESPEITX, Elena, 2007, “Los Espacios Turísticos del Patrimonio Alimentario”, in Jordi Tresserras e F. Xavier Medina (eds.), *Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en el Mediterraneo*, Barcelona, IBERTUR (Red de Património, Turismo y Desarrollo Sostenible), 153-173.

FABIAN, Johannes, 1983, *Time and the Other: How Anthropology Makes Its Object*, Nova Iorque, Columbia University Press.

FANG, Jia-You, 2009, “Biological and Pharmacological Activities of Squalene and Related Compounds: Potential Uses in Cosmetic Dermatology”, *Molecules (MDPI)*, 14, February, Basel, 220-228, (on-line), disponível em <http://www.researchgate.net> [consultado em 09/07/2017].

FANI, Márcia (ed.), 2006, “Agar ou Agar-Agar: O Mais Antigo Ficocolóide”, *Revista Aditivos & Ingredientes*, 56, Maio/Junho, São Paulo, Editora Insumos, 31-39, (on-line), disponível em <http://www.aditivosingredientes.com.br> [consultado em 15/12/2018].

FARIAS, Inês *et al.*, 2013, “Black Scabbardfish, *Aphanopus carbo*, in The Northeast Atlantic: Distribution and Hypothetical Migratory Cycle”, *Aquatic Living Resources*, 26, 333-342, (on-line), disponível em <https://www.cambridge.org> [consultado em 23/12/2018].

FEATHERSTONE, Mike (ed.), 1990, *Global Culture: Nationalism, Globalization and Modernity*, London/Thousand Oaks/New Delhi, Sage Publications.

FEATHERSTONE, Mike, 2007, “The Aestheticization of Everyday Life”, in Mike Featherstone, *Consumer Culture and Postmodernism*, Los Angeles/London/New Delhi/Singapore, Sage Publications, 64-80.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda, 1986, *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira [2ª edição revista e aumentada do *Novo Dicionário Aurélio*].

FERREIRA, Denise de Brum, 2005, “O Espaço Atlântico Oriental”, in Carlos Alberto Medeiros (dir.), *Geografia de Portugal*, Vol I, Lisboa, Círculo de Leitores, 257-303.

FERREIRA, Luís Filipe, 2015, *Que Futuro nestas Ruas Cheias de Memórias? A Identidade Histórica do Espaço Urbano no Crescimento Europeu 2020: O Caso de Estudo da Vila de Sesimbra*. Tese de Doutoramento em História, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, (on-line), disponível em <http://www.repositorio.ul.pt> [consultado em 18/07/2018].

FERREIRA, Maria Cláudia, 2012, *Havets Helter/Heróis do Mar - Da Pesca ao Turismo: Realidades Patrimoniais e Identitárias das Comunidades Piscatórias das Ilhas Lofoten (Noruega) e de Ílhavo (Portugal)*, Dissertação de Mestrado em Estudos de Turismo, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto [Documento Policopiado].

FERREIRA, Paula Isabel, 2000, “Características Sociais e Tendências de Mudança: O Caso de Sesimbra”, in Moniz, A.B. *et al.* (orgs.), *Pescas e Pescadores: Futuros para o Emprego e os Recursos*, Oeiras, Celta, 223-257.

FERRIÈRES, Madeleine, 2007, *Nourriturres Canailles*, Paris, Éditions du Seuil.

FERRO, António, 1943, “O Turismo Nacional e as Dificuldades Criadas pela Guerra”, *Panorama: Revista de Arte e Turismo*, Ano 2, Vol. III, 14, Abril, 39-41.

FERRO, João Pedro, 1996, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisboa, Dom Quixote.

FIELDS, Kevin, 2002, “Demand for The Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors”, in Greg Richards e Anne-Mette Hjalager (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London/New York, Routledge, 36-50.

- FIGUEIREDO, António Mesquita, 1906, “A Figueira da Foz - Estação Balnear”, *Ilustração Portuguesa*, 28, 2ª Série, 3 de Setembro, 147-154, on-line, disponível em [hemerotecadigital.cm-lisboa.pt](http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt) [consultado em 15/10/2019].
- FIGUEIREDO, Cândido, 1986 [1939], *Dicionário da Língua Portuguesa*, 2 Vols., Lisboa, Livraria Bertrand.
- FIGUEIREDO, Ivone *et al.*, 2003, “Observations on the Reproductive Cycle of The Black Scabbardfish (*Aphanopus carbo* Lowe, 1839) in The NE Atlantic”, *ICES - Journal of Marine Science*, 60, 774-779, (on-line), disponível em <https://www.researchgate.net> [consultado em 23/12/2018].
- FILGUEIRA, Octávio Lixa, 1958, “A Arte da Construção no Estudo das Tradições Navais”, Separata de *Studium Generale*, Vol. V, Porto, Publicações do Centro de Estudos Humanísticos.
- FILGUEIRA, Octávio Lixa, 1964, “Barcos Portugueses”, *Focus – Enciclopédia Internacional*, Vol. I, Lisboa, Livraria Sá da Costa, 388-390.
- FILGUEIRA, Octávio Lixa, 1981, “Barcos de Pesca de Portugal”, Separata da *Revista da Universidade de Coimbra*, Vol. XXVIII, Coimbra, Imprensa de Coimbra, 343-426.
- FILGUEIRA, Octávio Lixa, 1994, *Traineiras da Costa Portuguesa/Seiners of the Portuguese Coast*, Lisboa, Clube do Coleccionador dos Correios [edição bilingue].
- FILIFE, Pedro, 1985a, “Óleo de Lixa: Salvação da Pesca Costeira”, *O Sesimbrense*, 782, Ano LX, Agosto, 12.
- FILIFE, Pedro, 1985b, “Óleo de Lixa: Será Riqueza para a Pesca Costeira?”, *O Sesimbrense*, 783, Ano LX, Setembro, 5.
- FINE, Gary Alan, 1996, *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*, Berkeley/Los Angeles/London, University of California Press.
- FINKELSTEIN, Joanne, 1989, *Dining Out: A Sociology of Modern Manners*, New York University Press.
- FINKELSTEIN, Joanne e LYNCH, Rob, 2006, “Eating Out and the Appetite for Leisure”, in Chris Rojek, Susan M. Shaw e A. J. Veal, *A Handbook of Leisure Studies*, Hampshire/New York, Palgrave Macmillan Ltd., 404-416.
- FISCHLER, Claude, 1979, “Gastro-nomie et Gastro-anomie. Sagesse du Corps et Crise Bioculturelle de l’Alimentation Moderne”, *Communications*, 31, (on line), disponível em <http://www.persee.fr> [consultado em 08/02/2012].
- FISCHLER, Claude, 1988, “Food, Self and Identity”, *Social Science Information*, 27, (2), 275-293.
- FISCHLER, Claude, 1993, “Le Corps Ingouvernable, ou Le Complexe Alimentaire Moderne”, *Communications*, 56, 207-224, (on line), disponível em <http://www.persee.fr/> [consultado em 04/12/2017].
- FISCHLER, Claude, 1995, *El (H)omnívoro: El Gusto, La Cocina y El Cuerpo*, Barcelona, Editorial Anagrama.
- FINE, Gary Alan, 1996, *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*, Berkeley, University of California Press.
- FLANDRIAN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (dir.), 2008, *História da Alimentação*, 2 vols., Lisboa, Terramar.
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (eds.), 2013 [1996], *Food: A Culinary History from Antiquity to Present*, New York, Columbia University Press.

- FONSECA, Branquinho, 1960 [1952], *Mar Santo*, Publicações Europa-América.
- FONSECA, Juliana Azevedo, 2016, *Aplicação de Algas na Indústria Alimentar e Farmacêutica*, Projecto de Pós-Graduação Apresentado na Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Fernando Pessoa, Porto, (on-line), disponível em <http://www.bdigital.ufp.pt> [consultado em 22/07/2019].
- FORTUNA, Carlos e FERREIRA, Claudino, 1996, “O Turismo, O Turista e a (Pós)Modernidade”, *Oficina do CES – Centro de Estudos Sociais*, Coimbra, 80, Comunicação apresentada no Seminário “Reflexões Sociais sobre o Turismo”, realizado a 17 de Maio, na Escola de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve, Faro.
- FRANCA, Maria de Lourdes Paes *et al.*, 2001, *A Pesca Artesanal Local na Costa Continental Portuguesa*, Lisboa, Instituto Português da Investigação Marítima.
- FRANZINI, Marino Miguel, 1812, *Roteiro das Costas de Portugal ou Instruções Nauticas para Intelligencia e Uso da Carta Reduzida da Mesma Costa, e dos Planos Particulares dos Seus Principaes Portos*, Lisboa, Impressão Régia.
- FREIDBERG, Susanne, 2010, *Fresh, A Perishable History*, Cambridge, Massachusetts, Belknap Press of Harvard University Press.
- FREIRE, Ana Castro *et al.*, 1994, “Estremadura”, in Francisco Hipólito Raposo (coord.), *Portugal Passo a Passo*, Vol. 6, Amadora, Clube Internacional do Livro -Ediclube.
- FREITAS, Joana Gaspar de, 2010, *O Litoral Português na Época Contemporânea: Representações, Práticas e Consequências. Os Casos de Espinho e do Algarve (c. 1851 a c. de 1990)*. Tese de Doutoramento em História Contemporânea. Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, (on-line), disponível em <http://www.repositorio.ul.pt> [consultado em 22/09/2018].
- FREITAS, Joana Gaspar de, 2016, “Landscapes of Fear: The Portuguese Coast”, *The Nautilus. A Maritime Journal of Literature, History and Culture*, 7, 27-59, (on-line), disponível em <http://nautilus.maritime.edu/> [consultado em 04/12/2019].
- FREITAS, Joana Gaspar de, 2020, “Making a Case for an Environmental History of Dunes”, *Anthropocenes – Human, Inhuman, Posthuman*, (on-line), disponível em <http://dx.doi.org/10.16997/ahip.4> [consultado em 28/12/2020].
- FREITAS, Joana Gaspar de, DIAS, João Alveirinho, 2015, “Enterrar os Mortos e Cuidar dos Vivos. Desastres Naturais, Respostas Culturais: Sesimbra e o Ciclone de 1941”, in, Davis Pereira de Paula e J. Alveirinho Dias (orgs.), *Ressacas do Mar / Temporais e Gestão Costeira*, Fortaleza, Editora Premius, 121-172.
- FREITAS, Joana Gaspar de, DIAS, João Alveirinho, 2016, “Turismo de Massas versus Proteção da Orla Costeira no Algarve: Uma Reflexão”, *Estudos do Quaternário*, 14, 114-126, (on-line), disponível em [ww.apeq.pt/ojs/index.php/apeq/article/view/212](http://www.apeq.pt/ojs/index.php/apeq/article/view/212) [consultado em 17/09/2020].
- FREITAS, Joana Gaspar de, DIAS, João Alveirinho, 2019, “Governance and Management of Coastal Zones. Algarve (Portugal): A Historical View of the Impacts of Seaside Tourism”, *Global Environment*, 12, (2), 375-403, (on-line), disponível em <http://dx.doi.org/10.3197> [consultado em 17/09/2020].
- FREITAS, Joana Gaspar de *et al.*, 2019, “The Wonder Whale: A Commodity, a Monster, a Show and an Icon”, *Anthropozoologica*, 54, (3), 13-27, (on-line), disponível em <https://doi.org/10.5252/anthropozoologica2019v54a3> [consultado em 17/09/2020].
- FREITAS, Tiago Nuno Carvalho, 2011, *Mutações e Transformações da Cidade Balnear em Portugal*, Dissertação de Mestrado em Reabilitação da Arquitectura e Núcleos Urbanos, Lisboa, Faculdade de

- Arquitectura/Universidade Técnica de Lisboa, (on-line), disponível em <https://www.repository.utl.pt> [consultado em 30/05/2020].
- FREMOR, Patrick Leigh, 2020 [1977], *Tempo de Dádivas: Uma Viagem a Pé*, Lisboa, Tinta da China [Originalmente redigido durante uma jornada pela Europa, desde a Holanda até Constantinopla entre 1933 e 1934].
- FSA, 2002, *Criteria For The Use of The Terms Fresh, Pure, Natural, Etc, in Food Labelling*, Food Standards Agency, UK, (on-line), disponível em [http://www.5aldia.org/datos/60/PDF\\_4\\_5106.pdf](http://www.5aldia.org/datos/60/PDF_4_5106.pdf) [consultado em 15/01/2019].
- FSA, 2008, *Criteria For The Use of The Terms Fresh, Pure, Natural, Etc, in Food Labelling*, Food Standards Agency, UK, (on-line), disponível em <http://www.food.gov.uk> [consultado em 15/01/2019].
- GACHET, Nathalie, 2003, “Cuisine Professionnelle: Le Poisson dans Touts ses États”, in, Geistdoerfer, Alette *et al.* (eds.) (2003), *La Mer Dévorée: Le Poisson Bon à Manger, Le Poisson Bon à Penser*, Lorient, Centre D’Ethno-Technologie en Milieux Aquatiques, Anthropologie Maritime/CCSTI Lorient, Collection Kétos, 51-58.
- GALEN [Galeno de Pérgamo], 2003, *On The Properties of Foodstuffs*, Introdução, tradução e comentários de Owen Powell, Cambridge University Press.
- GAMA, Sebastião da, 1945, *Serra Mãe*, Lisboa, Portugália Editora.
- GAMA, Sebastião da, 1949, *The Region of The Three Castles: A Sight-Seeing Excursion / A Região dos Três Castelos: Circuito Turístico*, Folheto Ilustrado publicado em Inglês e Português, Azeitão, Organização da Transportadora Setubalense, Tipografia Scarpa.
- GAMBIN, Timmy, 2014, “Maritime Activity and the Divine - An Overview of Religious Expression by Mediterranean Seafarers, Fishermen and Travelers”, in Dionisius Agius, Timmy Gambin *et al.* (eds), *Ships, Saints and Sealore: Cultural Heritage and Ethnography of the Mediterranean and the Red Sea*, Oxford, Archaeopress, 3-12.
- GARRIDO, Álvaro, 2001a, *A Pesca do Bacalhau: História, Economia, Ideologia*, Lisboa, Editorial Notícias.
- GARRIDO, Álvaro, 2001b, “Henrique Tenreiro – ‘Patrão das Pescas’ e Guardião do Estado Novo, *Análise Social*, Vol. XXXVI, (160), 839-862.
- GARRIDO, Álvaro, 2006, *A Economia Marítima Existe*, Lisboa, Âncora Editora.
- GARRIDO, Álvaro, 2006b, *Economia Política das Pescas*, Lisboa, Imprensa das Ciências Sociais (ICS).
- GARRIDO, Álvaro, 2008, “Introdução”, in Joana Marques Macedo e Manuel Lorigo, *O Regime Alimentar dos Pescadores de Cascais*, Lisboa, Edições Colibri/Câmara Municipal de Cascais, 17-19.
- GARRIDO, Álvaro, 2018, *As Pescas em Portugal*, Lisboa, Fundação Francisco Manuel dos Santos.
- GEISTDOERFER, Alette *et al.* (eds.), 2003, *La Mer Dévorée: Le Poisson Bon à Manger, Le Poisson Bon à Penser*, Lorient, Centre D’Ethno-Technologie en Milieux Aquatiques, Anthropologie Maritime/CCSTI Lorient, Collection Kétos.
- GEYZEN, Anneke, 2014, “Food Studies and The Heritage Turn: A Conceptual Repertoire”, *Food & History*, 12, (2), 67-96.
- GHEORGHE, Georgică *et al.*, 2014, “Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism?”, *Cactus Tourism Journal*, 9, (1), Bucharest, 12-21.
- GIDDENS, Anthony, 1990, *The Consequences of Modernity*, Cambridge, Polity Press.

- GILLIS, John R., 1994, “Memory and Identity: The History of a Relationship”, in John R. Gillis (ed.), *Commemorations: The Politics of National Identity*, Princeton, New Jersey, Princeton University Press, 3-24.
- GOELDNER, Charles R. e RITCHIE J. R. Brent, 2011 [2006], *Tourism: Principles, Practices, Philosophies*, New Jersey, Wiley.
- GOFFMAN, Erving, 1993 [1956], *A Apresentação do Eu na Vida de Todos os Dias*, Lisboa, Relógio D’Água.
- GOLDSTEIN, Darra, e MERKLE, Kathrin (eds.), 2005, *Culinary Cultures of Europe - Identity, Diversity and Dialogue*, Council of Europe Publishing/Editions du Conseil de L’Europe.
- GOMES, Arlindo Pinto (dir.), 2012, “História de Vida: Luís Ferreira”, *Viva: Revista de Actualidade Municipal*, Jul/Ago/Set, 11, Câmara Municipal de Câmara de Lobos, 30.
- GOMES, César, 2017, *Breve Nota sobre a Biologia do Peixe-espada Preto*, Direcção Regional de Pescas, (on-line), disponível em [http:// dica.madeira.gov.pt](http://dica.madeira.gov.pt) [consultado em 15/01/2020].
- GOMES, Sandra Rute Fonseca, 2011, *Territórios Medievais do Pescado no Reino de Portugal*, Tese de Mestrado em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. [Documento policopiado].
- GONÇALVES, Jorge Manuel, 2004, *Os Espaços Públicos na Reconfiguração Física e Social da Cidade*, [on-line], Dissertação de Doutoramento em Geografia na Especialidade de Gestão do Território, disponível em <http://researchgate.net> [consultado em 22/11/2018].
- GONÇALVES, Jorge M. S. (Coord.), 2015, *Cavala: Pesca, Biologia e Gastronomia de um Peixe Singular*, Faro, Centro de Ciências do Mar do Algarve (CCMAR).
- GONÇALVES, Hernâni (dir.), 2014, *TeleCulinária Especial – Peixe nas Lotas Portuguesas*, Lisboa, Edições Plural Especializadas.
- GONÇALVES, Luís Jorge, 2000, “Museu de Sesimbra: Um Projecto para o Século XXI”, *Sesimbra Cultural*, Ano 1, (1), Câmara Municipal de Sesimbra, 76-95.
- GONÇALVES, Luís Jorge *et al.*, 2015, “Património, Museus e Cultura Marítima: O Caso do Museu do Mar na Vila de Sesimbra, Portugal”, in Winifred Knox e Aline Trigueiro (orgs.) *Saberes, Narrativas e Conflitos na Pesca Artesanal*, Vitória, Editora da Universidade Federal do Espírito Santo (EDUFES), 201-227.
- GOODY, Jack, 1998 [1982], *Cozinha, Culinária e Classes*, Oeiras, Celta Editora.
- GOTTLIEB, Alma, 1982, “American’s Vacation”, *Annals of Tourism Research*, 9, (2), 165-187.
- GRAÇA, A. Santos, 2005 [1932], *O Poveiro*, Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- GRABURN, Nelson, 1983, “The Anthropology of Tourism”, *Annals of Tourism Research*, 10, (1), 9-33.
- GRABURN, Nelson, 1989 [1977], “Tourism: The Sacred Journey”, in Valene L. Smith (ed.), *Hosts and Guests: The Anthropology of Tourism*, London, University of Pennsylvania Press, 21-36.
- GREW, Raymond (ed.), 1999, *Food in Global History*, Boulder, Westview Press.
- GUERRA, Joaquim [Rumina], 2006, *Estudos Históricos e Outros Escritos*, Coleção Livros de Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra [Colectânea de Textos publicados entre 1936 e 1955].
- GÜNES, Fatma Esra, 2013, “Medical Use of Squalene as a Natural Antioxidant”, *Journal of Marmara University Institute of Health Sciences (MUSBED)*, 3, (4), Istanbul, 220-228, (on-line), disponível em <http://www.researchgate.net> [consultado em 09/07/2017].
- GVION, Liora, 1994, “Cuisines of Poverty as Means of Empowerment: Arab Food in Israel”, *Agriculture and Human Values*, 23, 299-312.

- HALBWACHS, Maurice, 1980, *The Collective Memory*, New York, Harper & Row Colophon Publishers.
- HALL, C. Michael, 2011, *Fieldwork in Tourism: Methods, Issues and Reflections*, London & New York, Routledge.
- HALL, C. Michael e SHARPLES, Liz, 2008, *Food and Wine Festivals and Events Around the World: Development, Management and Markets*, Burlington, VT, Butterworth-Heinemann.
- HALL, C. Michael *et al.*, (eds.) 2000, *Wine Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, Oxford, Butterworth-Heinemann.
- HALL, C. Michael *et al.*, (eds.) 2003, *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, London, Butterworth-Heinemann.
- HANDLER, Richard, e LINNEKIN, Jocelyn, 1984, “Tradition, Genuine or Spurious”, *Journal of American Folklore*, vol. 97, (385), July-Setember, 273-290, (on-line), disponível em <https://pdfs.semanticscholar.org> [consultado em 08/02/2020].
- HANNERZ, Ulf, 1990, “Cosmopolitans and Locals in World Culture”, in Mike Featherstone (ed.), *Global Culture: Nationalism, Globalization and Modernity*, London/Thousand Oaks/New Delhi, Sage Publications, 237-251.
- HENDERSON, Jeffrey, 1991, *The Maculate Muse: Obscene Language in Attic Comedy*, Oxford/New York, Oxford University Press.
- HERCULANO, Alexandre, 1838, *A Harpa do Crente*, Lisboa, Typ. da Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Úteis.
- HERNÁNDEZ, Jesús Contreras e ARNÁIZ, Mabel Gracia, 2005, *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*, Barcelona, Ariel.
- HERNÁNDEZ-RAMIREZ, Javier *et al.*, 2015, “Panorama de la Antropología del Turismo desde el Sur”, *Pasos - Revista de Turismo e Património Cultural*, 13, (2), Universidad de La Laguna, Tenerife, 277-281, (on-line), disponível em <http://www.redalyc.org> [consultado em 20/04/2016].
- HERZFELD, Michael, 1987, “As in Your Own House: Hospitality, Ethnography, and the Stereotype of Mediterranean Society”, in David D. Gilmore (ed.), *Honor and Shame and the Unity of the Mediterranean*, Washington, D.C.: American Anthropological Society, 75-89.
- HEUMAN, Daniel, 2005, “Hospitality and Reciprocity: Working Tourists in Dominica”, *Annals of Tourism Research*, 32, (2), 407-418.
- HJALAGER, Anne-Mette, 2002, “A Typology of Gastronomy Tourism”, in Greg Richards e Anne-Mette Hjalager (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London/New York, Routledge, 21-35.
- HJALAGER, Anne-Mette e RICHARDS, Greg (eds.), 2002, *Tourism and Gastronomy*, London/New York, Routledge.
- HIPPOCRATES, 2005, *On Ancient Medicine*, Tradução de Mark J. Schiefsky, Leiden/Boston, Brill Academic Publishers.
- HOBSBAWN, Eric; RANGER, Terence (orgs.), (1984), *A Invenção das Tradições*, Rio de Janeiro, Editora Paz e Terra.
- HOLDEN, Andrew, 2005, *Tourism Studies and The Social Sciences*, London/New York, Routledge.
- HOLTZMAN, Jon D., 2006, “Food and Memory”, *Annual Review of Anthropology*, vol. 35, 361-378, (on-line), disponível em <http://www.semanticscholar.org> [consultado em 07/02/2020].
- HOUSDIN, Georges, 1970 [1961], *Uma Civilização dos Tempos Livres*, Lisboa, Moraes Editores.

- ICHIJO, Atsuko e RANTA, Ronald, 2015, *Food, National Identity and Nationalism*, Basingstone, Palgrave/MacMillan.
- IDEIAS, Alberto, 1954, “Os Peixes: Esses Desconhecidos - Capítulo IV”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 65, Maio, 24 e 35.
- INE, 1988-2019, *Estatísticas da Pesca 1987-2018*, Lisboa, Instituto Nacional de Estatística, (on-line), disponível em <https://www.dgrm.mm.gov.pt> [consultado em 08/03/2020].
- INGOLD, Tim, 2000, “Stop, Look and Listen! Vision, Hearing and Human Movement”, in Tim Ingold, *The Perception of the Environment: Essays in Livelihood, Dwelling and Skill*, London & New York, Routledge, 243-287.
- IWAMOTO, T., 2015, “Lepidopus caudatus”, *The IUCN Red List of Threatened Species 2015*, International Union for Conservation of Nature and Natural Resources (IUCN), (on-line), disponível em <http://iucnredlist.org> [consultado em 19/01/2020].
- JACOBS, Jane, 2007 [1961], *Morte e Vida de Grandes Cidades*, São Paulo, Martins Fontes.
- JACKSON, Peter *et al.*, 2019, “The Multiple Ontologies of Freshness in The UK and Portuguese Agri-Food Sectors”, *Transactions of The Institute of British Geographers*, Vol. 44, (1), March, Royal Geographic Society/IBG, 79-93.
- JOHNSON, Twig, 1979, “Work Together, Eat Together: Conflict and Conflict Management in a Portuguese Fishing Village”, in Raoul Anderson (ed.), *North Atlantic Maritime Cultures - Anthropological Essays on Changing Adaptations*, The Hague/Paris/New York; Mouton Publishers, 241-252.
- JAMES, Allison, 1996, “Cooking the Books: Global or Local Identities in Contemporary British Food Cultures?”, in David Howes (ed.), *Cross-Cultural Consumption: Global Markets, Local Realities*, London/New York, Routledge, 77-92.
- JERÓNIMO, Rita, 2003, “Banhistas e Banheiros: Reconfiguração Identitária na Praia da Ericeira”, *Etnográfica*, vol. VII (1), 159-169.
- JOAQUIM, Graça, 2012, *Os Viajantes e o Turismo: Narrativas, Modos de Vida e Representações Sociais*, Tese de Doutoramento em Sociologia, Lisboa, ISCTE-IUL (on-line), disponível em: <http://hdl.handle.net/10071/11882> [consultado em 28/09/2020].
- JOAQUIM, Graça, 2015, *Viajantes, Viagens e Turismo*, Lisboa, Editora Mundos Sociais.
- JOSEPH, Christina A. e KAVOORI, Anandam P., 2001, “Mediated Resistance Tourism and The Host Community”, *Annals of Tourism Research*, 28, (4), 998-1009.
- JULIER, Alice P., 2013, “Meals: ‘Eating In’ and ‘Eating Out’”, in Anne Murcott *et al.* (Eds.), *The Handbook of Food Research*, London/New York, Bloomsbury, 338-351.
- KARJALAINEN, Mira, 2004, *Prisoners of Freedom: A Study on Worldview of Contemporary Finnish Seamen*, Dissertação de Licenciatura em Estudos Comparativos de Religião, Universidade de Helsínquia, (on-line), disponível em <http://ethesis.helsinki.fi> [consultado em 14/01/2019].
- KATZ, Salomon (ed.), 2003, *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 Vols., New York, Thomson/Gale.
- KISLINGER, Ewald, 2008, “Os Cristãos do Oriente: Regras e Realidades Elementares no Mundo Bizantino”, in Jean-Louis Flandrian e Massimo Montanari (dir.) (2008), *História da Alimentação*, Vol. 1, Lisboa, Terramar, 287-304.
- KINCHELOE, Joe L. e McLaren, Peter, 2000, “Rethinking Critical Theory and Qualitative Research”, in Denzin, N e Lincoln, Y. (orgs.) *The Sage Handbook of Quantitative Research*, 3<sup>rd</sup> Ed, Thousand Oaks, California, Sage Publications Inc., 279-312.



- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara, 1995, “Theorizing Heritage”, *Ethnomusicology*, 39 (3), 367–380, (on-line), disponível em <http://cvc.instituto-camoes.pt> [consultado em 10/03/2020].
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara, 1998, *Destination Culture: Tourism, Museums, and Heritage*, Berkeley, University of California Press.
- KIVELA, Jakša e CROTTS, John C., 2006, “Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination”, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, Agosto, 30, (3), 354-377, (on-line), disponível em <http://www.jht.sagepub.com> [consultado em 11/04/2016].
- KORSMEYER, Carolyn, 1999, *Making Sense of Taste – Food and Philosophy*, Ithaca/London, Cornell University Press.
- KORSMEYER, Carolyn (ed.), 2016, *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, London/Oxford/New York/Delhi/Sydney, Bloomsbury Academic.
- LAKOFF, Robin T., 2006, “Identity à la Carte: You Are What You Eat”, in Anna de Fina *et al.* (eds), *Discourse and identity (Studies in Interactional Sociolinguistics)*, Cambridge University Press, 142-165.
- LAPA, Albino, 1954, “Sesimbra, a Piscosa”, Separata do *Boletim das Pescas*, 45, Lisboa, Comp. e Imp. Sociedade Astória Lda.
- LASHLEY, Conrad *et al.*, 2004, “My Most Memorable Meal Ever! Hospitality as an Emotional Experience”, in Donald Sloan (ed.), *Culinary Taste: Consumer Behaviour in The International Restaurant Sector*, Burlington, Elsevier Butterworth-Heinemann, 165-184.
- LAUREANO, Abel, e RENTO, Altina, 2012, “Uma Sumária Radiografia da Política Comum das Pescas da União Europeia”, *Revista de Direito Internacional (UniCEUB)*, Vol. 9, (3), Número Especial: Direito Internacional do Meio Ambiente, Brasília, 71-90, (on-line), disponível em <http://www.publicacoes.uniceub.br> [consultado em 19/09/2019].
- LEAL, Pinho, 1874, *Portugal Antigo e Moderno: Dicionario Geographico, Estatistico, Chorographico, Heraldico, Archeologico, Historico, Biographico e Etymologico de todas as Cidades, Villas e Freguezias de Portugal, de Grande Numero de Aldeias*, Vol. 2, Lisboa, Livraria Editora de Mattos Moreira & Companhia, 261-263, (on-line), disponível em <http://www.archive.org> [consultado em 14/12/2018].
- LEANDRO, S. M. *et al.*, 2016, *Do Mar ao Prato: Biologia, Ilustração e Gastronomia*, Instituto Politécnico de Leiria, [Receitas gastronómicas de Patrícia Borges e António Alexandre].
- LEÃO, Duarte Nunes, 1610, *Descrição do Reino de Portugal*, Lisboa, Impresso com licença por Jorge Rodriguez, (on-line), cópia digital disponível em <http://purl.pt/12393/3/#/147>, [consultado em 11/06/2019].
- LEITE, A. M., 1988, A Pescaria de Profundidade do Peixe-espada Preto *Aphanopus carbo* Lowe, 1839, em Águas da Ilha da Madeira, *Pesca e Navegação*, 9, (92), 15-22.
- LEITE, Bento, 2009, *Glossário Ilustrado de Pesca*, Câmara Municipal da Póvoa de Varzim.
- LEITE, David e CORREIA, Nuno, 2009, *The New Portuguese Table: Exciting Flavours from Europe’s Western Coast*, New York, Clarkson/Potter Publishers.
- LEMONS, Maximiano, 1900-09, *Encyclopedia Portuguesa Ilustrada: Dicionario Universal*, 11 volumes, Porto, Lemos & C.<sup>A</sup>, Sucessor.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, 1965, “Le Triangle Culinaire”, *L’Arc*, 26, 19-29.

- LÉVI-STRAUSS, Claude, 2004 [1964], “O Cru e o Cozido”, *Mitológicas, Vol. 1*, Tradução de Beatriz Perrone-Moisés, São Paulo, Cosac & Naify.
- LHOTELLIER, Charlotte, 2012, *Représentations et Pratiques des Plages Urbaines par les Citadins - Comparaison de Géographie Culturelle entre les Villes de La Rochelle et de La Corogne*, Conférences Année Universitaire 2011-2012, Faculté de Lettres, Langues et Sciences Humaines de La Rochelle, (on-line), disponível em <http://www.ecop.univ-lr.fr>, [consultado em 18/12/2018].
- LIEN, Mary Elizabeth e JACOBSEN, Eivind, 2013, “Food Marketing”, in Anne Murcott *et al.* (Eds.), *The Handbook of Food Research*, London/New York, Bloomsbury, 258-274.
- LIMA, Francisco (coord.), 2018, *Estatísticas da Pesca 2017*, Instituto Nacional de Estatística, Lisboa I.P. (INE).
- LINK, Heinrich Friedrich, 2005 [1799], *Notas de Uma Viagem a Portugal e Através de França e Espanha*, Lisboa, Biblioteca Nacional.
- LOBO, Constantino Botelho Lacerda, 1791, “Memória sobre a Decadência da Pescaria de Monte Gordo”, *Memórias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Tomo III, Cap. 2, Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias de Lisboa, 351-374.
- LOBO, Constantino Botelho Lacerda, 1812, “Algumas Observações Feitas no Anno de 1789 Relativas ao Estado da Pescaria da Província de Entre-Douro e Minho”, *Memórias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Tomo IV, Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias de Lisboa, 384-415.
- LOBO, Constantino Botelho Lacerda, 1812, “Memória sobre a Decadência das Pescarias em Portugal”, *Memórias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Tomo IV, Lisboa, Typographia da Academia Real das Sciencias de Lisboa, 312-383.
- LOBO, Francisco Alexandre, 1823, “À Cerca de Fr. Luíz de Soiza e das suas Obras”, in *História e Memórias da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, Tomo VIII, Parte I, Lisboa, Typografia da Mesma Academia, 1-101, (on-line), disponível em <https://www.biodiversitylibrary.org> [consultado em 14/07/2019].
- LOBO, Susana, 2006, *Pousadas de Portugal: Reflexos da Arquitectura Portuguesa do Século XX*, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- LOBO, Susana, 2007, “A Colonização da Linha de Costa: Da Marginal ao ‘Resort’”, *Jornal Architectos*, 227 (Abril-Junho), 18-25.
- LOBO, Susana, 2013, *Arquitectura e Turismo: Planos e Projectos. As Cenografias do Lazer na Costa Portuguesa, da 1ª República à Democracia*, Tese de Doutoramento, Departamento de Arquitectura da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra, (on-line), disponível em: <http://hdl.handle.net/> [consultado em 04/12/2018].
- LOBO, Susana, 2010, “Sun, Sand, Sea & Bikini, Arquitectura e Turismo: Portugal Anos 60”, *Revista Crítica de Ciências Sociais*, 91, 91-106 (Online), disponível em <http://journals.openedition.org> [consultado em 11/12/2018].
- LOBO, Susana, 2016, “Arquitectura e Turismo: As Cenografias do Lazer na Costa Portuguesa - Uma Evolução Tipo-Morfológica”, *Edição 2014 Prémio André Jourdain: Investigação em Economia do Imobiliário - Confidencial Imobiliário*, 33-41.
- LONG, Lucy M., 1998, “Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness”, *Southern Folklore*, (55), 3, 181-204.
- LONG, Lucy M. (ed.), 2004, *Culinary Tourism*, Lexington, The University Press of Kentucky.

- LONG, Lucy M., 2013, “Food in Tourism Studies”, in Ken Albala (ed.), *Routledge International Handbook of Food Studies*, London/New York, Routledge, 342-351.
- LOPES, António Manuel Costa [Garrucho] (1985), *Ciclone: Horas de Terror para o Povo de Sesimbra*, Sesimbra [texto manuscrito inédito].
- LOPES, António Manuel Costa [Garrucho] e CRISTO, Ana Maria Silva (1997), *As Armações de Sesimbra*, Sesimbra, Junta de Freguesia do Castelo.
- LOPES, Ernâni, 2004, “O Mar no Futuro de Portugal - Uma Abordagem Estratégica”, *Nação e Defesa*. Lisboa, Instituto da Defesa Nacional, 108, (2ª Série), Verão, 13-25.
- LOPES, Ernâni (coord.), 2009, *Hypercluster da Economia do Mar - Um Domínio de Potencial Estratégico para o Desenvolvimento da Economia Portuguesa*, Lisboa, Relatório Final proposto pela Associação Comercial de Lisboa (ACL) e elaborado pela Sociedade de Avaliação de Empresas e Risco (SaeR).
- LOUREIRO, Adolpho, 1909, *Os Portos Marítimos de Portugal e Ilhas Adjacentes*, Vol. IV, Lisboa, Imprensa Nacional.
- LOUSADA, Maria Alexandre e HENRIQUES, Eduardo Brito, 2010, “Férias em Portugal no Primeiro Quartel do Século XX. A Arte de Ser Turista”, in Maria Alexandre Lousada (coord.), *Viajar - Viajantes e Turistas à Descoberta de Portugal no Tempo da I República*, Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações do Centenário da República (CCNCCR) e Imprensa Nacional Casa da Moeda (INCM), 105-117.
- LUPTON, Deborah, 1996, *Food, The Body and The Self*, London/Thousand Oaks/New Delhi, Gage Publications.
- MACCANNELL, Dean, 1973, “Staged Authenticity: Arrangement of Social Space in Tourist Settings”, *American Journal of Sociology*, 79, (3), 589-603.
- MACCANNELL, Dean, 1992, *Empty Meeting Grounds: The Tourist Papers*, London/New York, Routledge.
- MACCANNELL, Dean, 1999 [1976], *The Tourist, A New Theory of Leisure Class*, Los Angeles/London, University of California Press.
- MACEDO, Joana Marques e LORIGO, Manuel, 2008, *O Regime Alimentar dos Pescadores de Cascais*, Lisboa, Edições Colibri/Câmara Municipal de Cascais.
- MACHADO, António A. O., 1901, *Meteorologia Popular: Subsídios para o Estudo da Previsão do Tempo*, Lisboa, Empresa do Occidente.
- MAIMONIDES, Moses, 2002 [1881], *Guide for the Perplexed*, Tradução para o Inglês de M. Friedlander, Skokie, Varda Books.
- MAIO, Guerra, 1917, “A Esthetica das Nossas Thermas e Praias”, *Revista de Turismo*, Vol. I, 21, 5 de Maio, Lisboa, Empreza Revista de Turismo, 166.
- MALDONADO, Simone Carneiro, 1994, *Mestres e Mares: Espaço e Indivisão na Pesca Marítima*, São Paulo, Annablume.
- MARQUES, António Reis, 2000, *As Artes de Pesca de Sesimbra*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra.
- MARQUES, António Reis, 2005, *Breve História do Clube Naval de Sesimbra (1930-2005)*, Sesimbra, Clube Naval de Sesimbra.
- MARQUES, António Reis, 2015, *Coisas de Sesimbra*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra.

- MARQUES, António Reis, 2008a, “O Carapau – Peixe do Povo”, *Sesimbr’Acontece*, (34), Janeiro, Câmara Municipal de Sesimbra, 26-27.
- MARQUES, António Reis, 2008b, *Peixe-Espada de Sesimbra - A Preto e Branco*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra.
- MARQUES, António Reis, 2011, “O Ciclone de 1941”, *Sesimbr’Acontece*, (58), Janeiro/Fevereiro, Câmara Municipal de Sesimbra, 6-9.
- MARQUES, António Reis, 2012a, “As Conservas de Sesimbra”, *Sesimbr’Acontece*, (66), Maio/Junho, Câmara Municipal de Sesimbra, 6-9.
- MARQUES, António Reis, 2012b, “O Espadarte de Sesimbra”, *Sesimbr’Acontece*, (68), Setembro/Outubro, Câmara Municipal de Sesimbra, 6-9.
- MARQUES, António Reis, 2019a, “O Primeiro Hotel de Sesimbra”, *Sesimbr’Acontece*, (146), Outubro, Câmara Municipal de Sesimbra, 56-59.
- MARQUES, António Reis, 2019b, “Os Calhaus”, *Sesimbr’Acontece*, (144), Agosto, Câmara Municipal de Sesimbra, 58-59.
- MARQUES DA COSTA, A. I., 1924-1933, “Estudos sobre Algumas Estações da Época Luso-Romana nos Arredores de Setúbal, in J. Leite Vasconcellos (Redactor), *Archeólogo Português*, Vols. XXVI a XXIX, Lisboa, Imprensa Nacional.
- MARQUES, Francisco Reis, 1954, *Relatório sobre Visita Guiada com um Grupo da Empresa da Companhia de Carris de Ferro de Lisboa*, 4 de Julho, Documento dactilografado, datado e assinado, Sesimbra, Arquivo Municipal (AMS).
- MARQUES, João Martins da Silva (org.), 1944, *Descobrimientos Portugueses: Documentos para a sua História*, Vol. I e Suplemento ao Vol. I, Lisboa, Edição do Instituto para a Alta Cultura.
- MARQUES, José Albano B., 1961, *Manual de Gastronomia e Culinária Profissional*, Lisboa, Tip. da E.N.P. (Secção Anuário Comercial de Portugal).
- MARQUES, Luís, 2009, *Arrábida e a sua Religiosidade Popular*, Lisboa, Assírio & Alvim.
- MARTINS, Guilherme D’Oliveira, 2009, *Património, Herança e Memória. A Cultura como Criação*, Lisboa, Gradiva.
- MARTINS, Luís, 1989, “Banhistas de Mar no Século - Um Olhar sobre Uma Época”, *Revista da Faculdade de Letras-Geografia*, I Série, Vol. V, Porto, 45-59.
- MARTINS, Luís, 1997, “Baldaque da Silva e a Identificação das Comunidades Costeiras”, *Etnográfica*, vol. I (2), 271-293.
- MARTINS, Luís, 2007, *Mares Poveiros - Histórias, Ideias e Estratégias de Pescadores da Póvoa de Varzim*, Póvoa de Varzim, Câmara Municipal da Póvoa de Varzim/Academia de Marinha.
- MARTINS, Luís (org.), 2013, *Mares de Sesimbra – História, Memória e Gestão de uma Frente Marítima*, Lisboa, Âncora Editora.
- MARTINS, M. R. et al., 1987, “Peixe-espada Preto: Algumas Notas acerca da Pescaria”, *Publicações Avulsas do INIP*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação das Pescas (INIP), [Documento policopiado].
- MARTINS, Pedro, 2000, “Imagens de Sesimbra na Literatura Portuguesa do Século XX”, *Sesimbra Cultural*, Ano 1, (1), Câmara Municipal de Sesimbra, 49-65.
- MARTINS, Rogélia e CARNEIRO, Miguel, 2018, “Manual Prático de Identificação de Peixes Ósseos da

Costa Continental Portuguesa – Principais Características Diagnosticantes”, Lisboa, Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA).

MARTINS, Rogélia *et al.*, 2014, *Pequena Pesca na Costa Continental Portuguesa: Caracterização Sócio-Económica, Descrição da Actividade e Identificação de Problemas*, Lisboa, Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA)/Pesca Responsável (PRESPO).

MASCARENHAS, Rúbia e GÂNDARA, José, 2015, “O Papel da Gastronomia na Qualidade e na Competitividade dos Destinos Turísticos”, *Cultur - Revista de Cultura e Turismo*, Fevereiro, 9, (1), Fortaleza, Universidade Estadual do Ceará, 60-83.

MATIAS, Nuno Vieira, 2010, *Políticas Públicas do Mar*, Lisboa, Academia de Ciências de Lisboa.

MATIAS, Nuno Vieira e GARRIDO, Álvaro, 2010, “A Cultura do Mar, Perspectivas e Desafios”, in *Políticas Públicas do Mar: Para um Novo Conceito Estratégico do Nacional*, Nuno Vieira Matias *et al.* (coord.), Lisboa, Editora Esfera do Caos, 216-227.

MAUL, G.E., 1948, “Quatro Peixes Novos nos Mares da Madeira”, *Boletim Museu Municipal Funchal* n° 36, 1-23.

MAUSS, Marcel, 1988 [1950], *Ensaio sobre a Dádiva*, Lisboa, Edições 70.

MAUSS, Marcel, 2008 [1934], “As Técnicas do Corpo”, in Marcel Mauss, 2008 [1950], *Sociologia e Antropologia*, São Paulo, Cosac & Naify, 399-422. [Artigo original extraído ao *Journal de Psychologie*, 32, (3-4), 1935, a partir da comunicação apresentada a Sociedade de Psicologia a 17 de Maio de 1934].

MCDONALD, Sharon, 2003 [1997], “A People’s Story: Heritage, Identity and Authenticity”, in Chris Rojek e John Urry (eds.), *Touring Cultures: Transformations of Travel and Theory*, London/New York, Routledge, 155-175.

MCNAUGHTON, Darlene, 2006, “The ‘Host’ as Unvited ‘Guest’: Hospitality, Violence and Tourism”, *Annals of Tourism Research*, 33, (3), 645-665.

MEDEIROS, Goulart, 1963, “Hotel do Mar”, *Arquitectura: Revista de Arte e Construção*, 3.ª Série, 80, Dezembro, 22-27 [Com Nota do Autor do Projecto Conceição Silva].

MENDES, Saraiva, 1987, “Sesimbra: A Festa do Mar”, *Diário Popular*, 11 de Abril, s/p.

MENDONÇA, Manuela, 1996, “Da Carta de Foro de D. Sancho I ao Foral de D. Manuel. Contributo para o Reconhecimento do Processo Histórico de Sesimbra”, in Ezequiel Lino e Odete Graça (Dir.), *Sesimbra Cultural*, Ano 6, n° 5, Maio, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra, 24-26.

MENDONSA, Eugene L., 1982, “Turismo e Estratificação na Nazaré”, *Análise Social*, Vol. XIII, (71), 1982 - 2º, 311-329.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra, 2009, “O Campo do Património Cultural: Uma Revisão de Premissas”, *I Fórum Internacional do Património Cultural*, Vol. 1, Ouro Preto, 25-39, (on-line), disponível em <http://portal.iphan.gov.br> [consultado em 22/12/2018].

MENNELL, Stephen, 1987, “On the Civilizing of Appetite”, *Theory, Culture & Society*, Vol. 4, 1987, London, Newbury Park, Beverly Hills and New Dehli/Sage Publications, 373-403.

MENNELL, Stephen, 1996 [1985], *All Manners of Food*, Champaign, University of Illinois Press.

MENNELL, Stephen, 2003, “Eating Out in the Public Sphere in the Nineteenth and Twentieth Centuries”, in Marc Jacobs and Peter Scholliers (eds), *Eating Out in Europe: Picnics, Gourmet Dining and Snacks Since the Late Eighteenth Century*, Oxford, Berg, 245-260.

MENNELL, Stephen, 2005, “Culinary Transitions in Europe: An Overview”, in Darra Goldstein e

- Kathrin Merkle (eds.), *Culinary Cultures of Europe – Identity, Diversity and Dialogue*, Strasbourg, Council of Europe Publishing, 469-488.
- MENNELL, Stephen, MURCOTT, Anne e OTTERLOO, Anneke H. van, 1992, “The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture”, *Current Sociology*, 40, (2), Autumn, London, International Sociological Association (ISA)/Sage Publications.
- MILLER, Daniel, 1987, *Material Culture and Mass Consumption*, Oxford, Basil Blackwell.
- MILLS, Mary Beth, 2019, “Authentic Dishes, Staged Identities: Thailand’s Cooking Schools for Tourists”, *Gastronomica*, Summer, 19, (2), 43-55.
- MINCYTE, Diana, 2008, *Food Culture, Globalization and Nationalism - Zeppelins in The Lithuanian Imagination*, Urbana-Champaign, University of Illinois.
- MINTZ, Sidney W., 1986, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, London/New York, Penguin Books.
- MINTZ, Sidney W., 1997, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Power and The Past*, Boston, Beacon Press.
- MINTZ, Sidney W., 2001, “Comida e Antropologia: Uma Breve Revisão”, *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 47 (16), São Paulo, 31-41.
- MINTZ, Sidney W., 2008, “Food, Culture and Energy”, in Alexander Nützenadel e Frank Trentmann (eds.), *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in The Modern World*, Oxford & New York, Berg, 21-35.
- MOCELLIM, Alan Delazeri, 2011, “A Comunidade: da Sociologia Clássica à Sociologia Contemporânea”, *PLURAL - Revista do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da USP*, São Paulo, (17), 2, 105-125.
- MODESTO, Maria de Lourdes, 1984, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa, Selecções do Reader’s Digest.
- MODESTO, Maria de Lourdes, 2006, “As Caldeiradas de Sesimbra”, *Estuarium*, 16, Lisboa, Edição da Grande Área Metropolitana de Lisboa, 12.
- MODESTO, Maria de Lourdes, 2014, *Sabores com Histórias*, Lisboa, Oficina do Livro/Leya.
- MODESTO, Maria de Lourdes, 2015 [1982], *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa, Babel.
- MONTANARI, Armando (org.), 2002, *Food and Environment: Geographies of Taste*, Rome, Società Geografica Italiana.
- MONTANARI, Massimo, 2004, *La Comida Como Cultura*, Gijón, Ediciones Trea S.L.
- MONTEIRO, Rafael Alves, 1953, “Sesimbra e Os Seus Homens do Mar. Alguns Subsídios”, *Boletim da Junta de Província da Estremadura*, Série II, N°s XXXII/XXXIII/XXXIV, Janeiro/Dezembro, Lisboa, J.P.E., 155-165.
- MONTEIRO, Rafael, 1961, *Alguns Mareantes Desconhecidos da Terra de Sesimbra*, Comunicação apresentada ao Congresso Internacional de História dos Descobrimentos, 1960, Lisboa, Neogravura, Lda.
- MONTEIRO, Rafael, 1973, “Esclarecimento da História da Vila Piscatória de Sesimbra”, *Caderno 2: Suplemento de O Sesimbrense*, 643, Ano 48, 16 de Setembro, 6-8 e 11-12.
- MONTEIRO, Rafael, 1974, “Pesca, Ciência, Sabedoria...”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, Lisboa, 251, Janeiro-Fevereiro, 28-30.

- MONTEIRO, Rafael, 1986, “O Vestuário dos Homens do Mar”, Separata de Actas do Colóquio sobre Santos Graça, *Etnografia Marítima*, 4, Póvoa de Varzim, [s.n.].
- MOON, Seungsook, 2008, “Buddhist Temple Food in South Korea”, *Korea Journal*, 48, (4), Gyeonggi-do, 147-180, (on-line), disponível em <https://www.researchgate.net> [consultado em 10/01/2020].
- MOREIRA, Ana Maria Margarido da Silva, 2004, *Flutuações nas Capturas Portuguesas de Carapau: Causas Possíveis*, Lisboa, Dissertação de Mestrado apresentada na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa. [Documento Policopiado].
- MOREIRA, Carlos Diogo, 1987, *Populações Marítimas em Portugal*, Lisboa, Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas.
- MOREIRA, José Augusto, 2020, “Devagar, Devagarinho, Soltam-se os Melhores Sucos e Sabores”, *Jornal Público*, Suplemento Fugas, 18-19, (on-line), 3 de Outubro, disponível em <http://www.publico.pt> [consultado em 04/10/2020].
- MOREIRA, Raquel, 2004, “Queijadas de Sintra. Turismo e Identidade Local”, in Maria Carneira da Silva (coord.), *Outros Trópicos: Novos Destinos Turísticos, Novos Terrenos da Antropologia*, Lisboa, Livros Horizonte, 171-180.
- MOREIRA, Raquel, 2006, “Memória y Patrimonio Alimentario: La Importancia de Los Saberes Empíricos”, *Actas do III Congreso Internacional de la Red SIAL sob o tema Alimentación y Territorios*. [CD], Baeza, (Jaén-Espanha).
- MOREIRA, Raquel, 2011, “Rencontre de Cultures, Échanges Alimentaires et Identités Culinaires: la Cuisine Portugaise sur le Temps Long”, in Philippe Duhamel e Boualem Kadri (dir.), *Tourisme et Mondialisation*, Éditions Espaces Tourisme et Loisirs, collection *Mondes du Tourisme*, Setembro, 379-387.
- MOREIRA, Raquel e MATALOTO, Cláudia Silva, 2017, *Receitas de Reis e Pescadores*, Alfragide, Casa das Letras.
- MORGADO, Miguel, 2017, “Hambúrguer de Cavala e Carapau Seco para Todos. Há mais Peixe do que se Imagina”, *MadreMedia*, (on-line), 4 de Novembro, disponível em <http://24.sapo.pt> [consultado em 04/10/2017].
- MORIN, Edgar, 2008 [1962], “Uma Cultura de Lazer”, in Edgar Morin, *O Espírito do Tempo*, Lisboa, Edições Piaget, 87-96.
- MORRIS, Mary, 2014, “Comfort Food”, *Gastronomica*, Winter, 14, (4), 81-82.
- MOTA, Arlindo e MARTELO, João, 2005, *Pescadores de Mar Muito – Testemunhos de Ângelo Sobral Farinha*, Setúbal, Folha D’Hera.
- MOURA, Fátima e SANTOS José Bento dos, 2011, *Portugal – O Melhor Peixe do Mundo*, Lisboa, Assírio e Alvim.
- MOWFORTH, Martin e MUNT, Ian, 2008, *Tourism and Sustainability: Development Globalisation and New Tourism in the Third World*, London/New York, Routledge.
- MURCOTT, Anne, BELASCO, Warren e JACKSON, Peter (eds.), 2016, *The Handbook of Food Research*, London/Oxford/New York/New Delhi/Sydney, Bloomsbury.
- NASH, Colin E., 1999, “Aquatic Animals”, in Kenneth F. Kiple & Kriemhild Coneè Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, Vol. I-II, Cambridge University Press, 456-467.
- NASH, Dennison, 1996, *Anthropology of Tourism*, Pergamon, Oxford.

- NASH, Dennison, (ed.), 2007, *The Study of Tourism: Anthropological and Sociological Beginnings*, Oxford/Amsterdam, Elsevier.
- NETO, José Colaço Dias, 2012, “Segredos, Pescadores e Etnógrafos”, *Vivência: Revista de Antropologia*, 40, (1), 121-129.
- NEVES, Serafim Gonçalves, 1954, *Tradições Marítimas de Azurara*, Separata de “Douro-Litoral”, Nºs V-VI e VII-VIII da Sexta Série, 1954-1955, Porto, Junta da Província do Douro Litoral.
- NEVES, Baeta (dir.), 1980-1988, *História Florestal, Aquícola e Cinegética. Colectânea de Documentos existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Chancelarias Reais*, 5 Volumes, Lisboa, Ministério da Agricultura, Florestas e Alimentação.
- NICOLAU, Isabel, 2001, *O Conceito de Estratégia*, Lisboa, INDEG/ISCTE.
- NIMER, Miguel, 2000 [1943], *Influências Orientais na Língua Portuguesa - Os Vocábulo Árabs, Arabizados, Persas e Turcos*, São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP).
- NORONHA, Adolfo César, 1925, “O Peixe Espada preto ou *Aphanopus Carbo* dos Naturalistas”, *A Águia* [on-line], 3ª Série, vol. VI, (31-32-33), Janeiro-Março, 33-41, (on-line), disponível em <http://ric.slhi.pt> [consultado em 20/11/2018].
- NORONHA, F., 1948, “Sesimbrenses, O Vosso Hotel?”, *O Sesimbrense*, 1123, Ano XXII, 1 de Fevereiro, 1.
- NUNES, Adão de Abreu, 1974 [1953], *Peixes da Madeira*, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal.
- NUNES, Emerico (desenhos), PINTO, Augusto (texto), 1941, *Cartilha da Hospedaria Portuguesa*, Lisboa, Edições SPN.
- NUNES, Francisco Oneto, 1993, *Vieira de Leiria, a História, o Trabalho, a Cultura*, Vieira de Leiria, Junta de Freguesia de Vieira de Leiria.
- NUNES, Francisco Oneto, 2001, “A Antropologia Marítima em Portugal - Um Breve Excurso”, in Nuno Luís Madureira (coord.) e Inês Amorim (ed.), *História do Trabalho e das Ocupações – As Pescas*, Vol. II, Oeiras, Celta Editora, 29-40.
- NUNES, Francisco Oneto, 2003, “O Trabalho Faz-se Espectáculo: A Pesca, os Banhos e as Modalidades do Olhar”, *Etnográfica*, 7, (1), Maio, 131-157.
- NUNES, Francisco Oneto, 2004, *A Arte Xávega na Praia da Vieira. Histórias e Imagens*, Vieira de Leiria, Junta de Freguesia de Vieira de Leiria.
- NUNES, Francisco Oneto (coord.), 2008, *Culturas Marítimas em Portugal*, Lisboa, Âncora Editora.
- NUNES, Francisco Oneto, 2013, “Sob o Signo da Entropia: Notas de Antropologia Marítima”. *Argos: Revista do Museu Marítimo de Ílhavo*, 1, 7-14.
- NUNES, Maria Leonor *et al.*, 2007, “Aplicação do Índice de Qualidade (QIM) na Avaliação da Frescura do Pescado”, *Publicações Avulsas do IPIMAR*, 15, Lisboa, Instituto de Investigações das Pescas e do Mar (IPIMAR).
- NUNES, Maria Leonor *et al.*, 2008, “Produtos da Pesca: Valor Nutricional e Importância para a Saúde e Bem-Estar dos Consumidores”, *Publicações Avulsas do IPIMAR*, 18, Lisboa, Instituto de Investigações das Pescas e do Mar (IPIMAR).
- NUNES, Maria Leonor *et al.*, 2014, “Valor Nutricional do Pescado”, *TeleCulinária Especial – Peixe das Lotas Portuguesas*, 8 de Abril, Lisboa, Edições Plural Especializadas, 5.



- NUNEZ Jr., Theron A., 1963, “Tourism, Tradition and Acculturation: Weekendismo in a Mexican Village”, *Ethnology*, 3 (2), July, 347-352.
- NÜTZENADEL, Alexander e TRENTMANN, Frank, 2008, “Introduction: Mapping Food and Globalization”, in Alexander Nützenadel e Frank Trentmann (eds.), *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in The Modern World*, Oxford & New York, Berg, 1-18.
- OCAÑO-HIGUERA, Victor *et al.*, 2009, “Post-Mortem Changes in Cazon Fish Stored in Ice”, *Food Chemistry*, October, 114, (4), Amsterdam, Elsevier (on-line), disponível em <https://www.researchgate.net> [consultado em 10/01/2020].
- OLICK, Jeffrey K., 1999, “Collective Memory: The Two Cultures”, *Sociological Theory*, 17, (3), 333-348.
- OLIVEIRA, Carlos Ramos, 1971, *Fuzeta: Uma Abordagem Antropológica*. Dissertação de Licenciatura em Ciências Antropológicas e Etnológicas, Universidade Técnica de Lisboa - Instituto Superior de Ciências Sociais e Política Ultramarina. [Documento policopiado].
- OLIVEIRA, Ernesto Veiga, GALHANO, Fernando e PEREIRA, Benjamim, 1988 [1969], *Construções Primitivas em Portugal*, Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- OLIVEIRA, Ernesto Veiga, GALHANO, Fernando e PEREIRA, Benjamim, 1990, *Actividades Agro-Marítimas em Portugal*, Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- OLIVEIRA, Ernesto Veiga, e GALHANO, Fernando, 1992, *Arquitectura Tradicional Portuguesa*, Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- OLIVEIRA, Frei Nicolau, 1804 [1620], *Livro das Grandezas de Lisboa*, Lisboa, Impressão Régia, disponível em [www.archive.org](http://www.archive.org) [consultado em 11/06/2019].
- OLIVEIRA, José Augusto, 2004, “Sesimbra nos Finais da Idade Média: Contrastes do Território e Exploração dos Recursos”, in *III Congresso Histórico de Guimarães – D. Manuel e a Sua Época*, Livro de Actas de Conferência Internacional, Outubro 2001, Câmara Municipal de Guimarães, 288-305.
- OLIVEIRA, Mario da Silva *et al.*, 2015, “A Hospitalidade e a Gestão de Restaurantes: Evidências de um Estudo Múltiplo de Caso em São Paulo, SP, Brasil”, *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, Janeiro, 7, (1), Caxias do Sul - RS, 20-33.
- O’NEILL, Alexandre, 2018, *Poesias Completas & Dispersos*, Lisboa, Assírio & Alvim [O poema “Sigamos o Cherne” foi originalmente publicado no livro *No Reino da Dinamarca* (1958) depois de o poeta ter visto o documentário *Le Monde du Silence* (1956) realizado por Louis Malle com o oceanógrafo Jacques-Yves Cousteau].
- O’NEILL, Brian Juan, 1991, “A Hospitalidade e o Estranho: O Enigma do Antropólogo dentro da Europa”, in Jorge Gaspar *et al.*, *Portugal e a Europa: Identidade e Diversidade*, Lisboa, Asa, 65-98.
- OPPIAN [Opiano de Apameia], 1928, “Halieutics of The Nature of Fishes and Fishing of The Ancients”, Tradução de A. W. Mair, in, *Oppian, Colluthus, Tryphiodorus*, Loeb Classic Library, New York, Harvard University Press, (on-line), disponível em <http://penelope.ochicago.edu> [consultado em 21/09/2019].
- O’RIORDAN, Tim (ed.), 2001, *Globalism, Localism & Identity*, London/Sterling, Earthscan Publications Ltd.
- ORNELLAS, Carlos, 1934 “Melhoramentos Públicos: As Obras do Porto de Cezimbra”, *Gazeta dos Caminhos de Ferro*, (1115), 1 de Junho, Lisboa, Typographia da Gazeta dos Caminhos de Ferro, 292-294.
- ORNELLAS E CASTRO, Inês de, 2015, *O Livro de Cozinha de Apício*. Um breviário do Gosto Imperial, Lisboa, Relógio D’Água.

- ORNELLAS E CASTRO, Inês de & BRAGA, Isabel Drumond, 2014, “Una Escritura Femenina Diferente: Los Escritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Edad Moderna”, in Nieves Baranda Leturio, Maria Carmen M. Pina (eds), *Letras en la Celda. Cultura Escrita de los Conventos Femeninos en la España Moderna*, Madrid/Frankfurt, Iberoamericana/Verveurt, 439-455.
- ORTIGÃO, Ramalho, 1876, *As Praias de Portugal – Guia do Banhista e do Viajante*. Porto, Livraria Universal, (on-line), disponível em <https://www.archive.org> [consultado em 14/07/2019].
- ORTIGÃO, Ramalho, 1942, “À Academia dos Estudos Livres”, *Panorama: Revista de Arte e Turismo*, Rubrica: O Turismo em Portugal no Século XIX, Ano 1, Vol. II, Nº 7, 36-37, [texto original de 1899].
- ORTIGÃO, Ramalho, 1944, *Costumes e Perfis*, Lisboa, Livraria Clássica Editora [Colectânea de textos publicados originalmente entre 1880 e 1888].
- PACHECO, Edgardo, 2020, “A Nobreza do Peixe Sustentável”, *Jornal Público*, Suplemento *Fugas*, 6-10, (on-line), 22 de Agosto, disponível em <http://www.publico.pt> [consultado em 22/08/2020].
- PAIXÃO, Luís, 2015, “Contribuições para a História Urbana da Vila de Sesimbra”, *Akra Barbarion - Sesimbra, Cultura e Património*, 1, Junho, Câmara Municipal de Sesimbra, 47-67.
- PARASECOLI, Fabio, 2003, “Postrevolutionary Chowhounds: Food, Globalization and the Italian Left”, *Gastronomica*, 3 (3), 29–39.
- PARASECOLI, Fabio, 2005, “Introduction – Food: Identity and Diversity”, in Darra Goldstein e Kathrin Merkle (eds.), *Culinary Cultures of Europe – Identity, Diversity and Dialogue*, Strasbourg, Council of Europe Publishing, 11-37.
- PARASECOLI, Fabio, LIMA, Paulo Abreu, 2012, “Eat Your Way Through Culture: Gastronomic Tourism as Performance and Bodily Experience”, in Simone Fullagar *et al.* (eds.), *Slow Tourism: Experiences and Mobilities*, Bristol, Channel View Publications, 69-83.
- PARDO, Juan Bueno, *et al.*, 2017, *Pesca de Arrasto em Portugal. E Se Fosse em Terra?*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- PAULA, Angela e HERÉDIA, Vania, 2018, “A ‘Turistificação’ de um Lugar de Memória é Possível? Um Estudo sobre o Sítio Arqueológico do Cais do Valongo (Rio de Janeiro, Brasil)”, in *Revista Anais Brasileiros de Estudos de Turismo (ABET)*, Janeiro/Abril, 8, (1), Juiz de Fora, 8-22.
- PEDROSA, Fernando Gomes, 2013, “A Pesca com Acedares”, *O Sesimbrense*, 1 de Dezembro, Ano LXXXVII, nº 1180, Sesimbra, Liga dos Amigos de Sesimbra, 7.
- PEDROSA, Fernando Gomes, 2014, “O Acedar de Sesimbra”, *Akra Barbarion - Sesimbra, Cultura e Património*, 1, Junho, Câmara Municipal de Sesimbra, 33-44.
- PENT - Plano Estratégico Nacional de Turismo, 2013, Revisão e Objectivos (2013-2015), (on-line), disponível em: <http://www.turismodeportugal.pt> [consultado em 04/12/2015].
- PERALTA, Elsa, 2000, “Património e Identidade: Os Desafios do Turismo Cultural”, *Antropológicas*, 4, Porto, 217-224.
- PERALTA, Elsa, 2003, “O Mar por Tradição: Património e a Construção das Imagens do Turismo”, *Horizontes Antropológicos – Antropologia e Turismo*, 9, (20), Porto Alegre - RS, 83-96.
- PERALTA, Elsa, 2006, “Memória do Mar - Património Marítimo e (Re)imaginação Identitária na Construção do Local”, in E. Peralta e M. Anico (Eds.), *Patrimónios e Identidades: Ficções Contemporâneas*. Oeiras, Celta Editora, 73-82.
- PERALTA, Elsa, 2008, *A Memória do Mar – Património, Tradição e (Re)imaginação Identitária na Contemporaneidade*, Lisboa, Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas.

- PERALTA, Elsa, 2011, “A Sedução da História: Construção e Incorporação da ‘Imagem de Marca’ Portugal”, Llorenç Prats y Agustín Santana (Coords.), *Turismo y Patrimonio, Entramados Narrativos*, Tenerife, IV. Colección PASOS Edita, ACA - PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.
- PERALTA, Elsa e ANICO, Marta (Orgs.), 2005, *Patrimónios e Identidades: Ficções Contemporâneas*, Oeiras, Celta Editora.
- PEREIRA, Armando Gonçalves, 1932, *A Economia do Mar – Estudos de Geografia Económica*, Lisboa, Impresso na Sociedade Nacional de Tipografia.
- PEREIRA, Leonel, (sd), *As Algas Marinhas e Respectivas Utilidades*, Departamento de Botânica da Universidade de Coimbra (FCTUC), (on-line), disponível em: <http://www.scribd.com> [consultado em 02/14/2019].
- PEREIRO, Xerardo, 2005, “Imagens e Narrativas Turísticas do ‘Outro’: Portugal-Galiza, Portugal-Castela e Leão”, in Xulio Pardellas (dir.), *Turismo e Natureza na Eurorrexión Galicia e Norte de Portugal*, Vigo, Universidade de Vigo, 57-79.
- PEREIRO, Xerardo, 2009, “Turismo Cultural: Uma Visão Antropológica”, *Collección Pasos Edita*, (2), (on-line), disponível em <http://www.pasosonline.org>, [consultado em 20/09/2015].
- PEREIRO, Xerardo *et al.*, 2018, “Comer e Beber as Paisagens: Alimentação e Turismo nos Restaurantes de Vila Real”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Revista Inter e Transdisciplinar de Ciências Sociais e Humanas, 58, Porto, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, 359-385.
- PEREIRO, Xerardo e FERNANDES, Filipa, 2015, “Antropologia e Turismo: dos Trilhos, Atores e Espaços à Genealogia da Turistificação da Antropologia em Portugal”, *Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 13, (2), Número Especial, 333-346, (on-line), disponível em <http://www.pasosonline.org> [consultado em 11/04/2016].
- PÉRON, Françoise, 1994, “Fonctions Sociales et Dimensions Subjectives du Littoral”, *Études Rurales*, 133-134, Litoraux en Perspectives, 31-43, (on-line), disponível em <http://persee.fr> [consultado em 18/01/2019].
- PÉRON, Françoise, 2009, “Património y Paisajes del Litoral”, *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, 6, Untzi Museoa-Museo Naval, Donostia-San Sebastián, 33- 40.
- PILCHER, Jeffrey M. (ed.), 2012, *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press.
- PIMENTEL, Alberto, 1904, *A Triste Canção do Sul: Subsídios para a História do Fado*, Lisboa, Livraria Central de Gomes de Carvalho, (on-line), disponível no site: <http://archive.org> [consultado em 08/04/2017].
- PIMENTEL, Alberto, 1908, *A Extremadura Portuguesa*, Segunda Parte, Coleção Portugal Pittoresco e Ilustrado, Lisboa, Empreza da História de Portugal.
- PINA, Odília Costa, 1996, *Eu...A Culinária Tradicional de Alcochete Apresento-me*, Câmara Municipal de Alcochete.
- PINHO LEAL, Augusto Soares d’Azevedo Barbosa, 1874, *Portugal, Antigo e Moderno, Dicionário Geographico, Estatístico, Chorographico, Heraldico, Archeologico, Histórico, Biographico e Etymologico de Todas as Cidades, Villas e Freguezias de Portugal e de Grande Número de Aldeias*, 12 Vols, Lisboa, Livraria Editora de Mattos Moreira & Companhia.
- PINTO, Augusto, NUNES, Emérico, 1941, *Cartilha da Hospedagem Portuguesa: Adágios Novos para Servirem a Tôda a Hospedaria que Não Quizer Perder a Freguesia*, Lisboa, Edições SPN.

- PINTO, Fernando António Pereira, 2014, *Discursos e Contextos de Afirmação da Economia do Mar: Secs. XX/XXI*, Doutoramento em História, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto (FLUP).
- PI-SUNYER, Oriol (1989) [1977], “Changing Perceptions of Tourism and Tourists in a Catalan Resort Town”, in Valene L. Smith (ed.), *Hosts and Guests: The Anthropology of Tourism*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 187-199.
- PITÔRRA, Paulo (coord.), 2001, *O que Veio à Rede... Vocabulário, Alcuinhas e Topónimos de Sesimbra*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra.
- PITTA E CUNHA, Tiago, 2011, *Portugal e o Mar*, Lisboa, Fundação Francisco Manuel dos Santos.
- PITTE, Jean-Robert, 2001 [1996], “Nascimento e Expansão dos Restaurantes”, in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (dir.), *História da Alimentação*, Vol. 2, Lisboa, Terramar, 335-344.
- PITT-RIVERS, Julian, 1968, “The Stranger, the Guest and the Hostile Host: Introduction to the Study of the Laws of Hospitality”, in J. G. Peristiany (ed.), *Contributions to Mediterranean Sociology*, Paris, Mouton, 13-30.
- POELZL, Volker, 2009, *Culture Shock: A Survival Guide to Customs and Etiquette - Portugal*, New York, Marshall Cavendish Editors.
- PÓLVORA, Abel Gomes, 1948, “Sesimbra: ‘Surge et Ambula!’”, *O Sesimbrense*, 1.165, Ano 23, 21 de Novembro, 1-2.
- PORTER, Roy, 2001, “Os Ingleses e o Lazer”, in Alain Corbin (coord.), *História dos Tempos Livres*, Lisboa, Teorema, 19-58.
- POTTS, David *et al.*, 2011, *Perceptions of Europe’s Seas: A Policy Brief*, European Community’s Seventh Framework Programme/ Oak Foundation/ICM Research, (on-line), disponível em <http://www.issueab.org>, [consultado em 18/12/2018].
- POULAIN, Jean-Pierre, 2016, “A Gastronômização das Cozinhas Terroir”, in Ellen Woortmann e Julie E, Cavignac (orgs.), *Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação: Saberes, Dinâmicas e Patrimônios*, Associação Brasileira de Antropologia (ABA)/Universidade de Brasília, 31-54.
- POULAIN, Jean-Pierre, 2000, “Patrimoine Gastronomique et Développement Touristique”, in Jean-Pierre Poulain e Michel Teychenné (eds.), *La Recherche en Tourisme, Actes du Colloque de Foix*, Association Française des IUP, Tourisme, Hôtellerie, Loisirs et Le Centre D’Etudes du Tourisme et Des Industries de L’Accueil de L’Université de Toulouse (org.), Collection LT *Sup*, Editions Jacques Lanore.
- POULAIN, Jean-Pierre, 2004, *Sociologias da Alimentação: Os Comedores e o Espaço Social Alimentar*, Florianópolis, Editora da UFSC.
- PRADO, J. (coord.), 1990, *Guia Prático do Pescador*, Lisboa, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO)/Editamar.
- PRATS, Llorenç, 1997, *Antropologia y Patrimonio*, Barcelona, Editorial Ariel S.A.
- PRATS, Llorenç y SANTANA, Agustín (Coords.), 2011, *Turismo y Patrimonio, Entramados Narrativos*, Tenerife, IV. Colección PASOS Edita, ACA - PASOS, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.
- PRATT, Mary Louise, 2003 [1992], *Imperial Eyes: Travel Writing and Transculturation*, London/New York, Routledge.
- PRETO, Jorge, 1967, *Sesimbra no Mito e na História da Portugalidade*, Setúbal, Edição da Junta Distrital de Setúbal.

- PRETO, Zé, 1952, “Velha Piscosa” e “Balada do Moço Chamador”, *O Sesimbrense*, 47, Ano 27, 16 de Novembro, 16.
- PRISTA, Pedro, 1993, “Turismo e Culturas Populares no Algarve”, in *Sítios de Querença: Morfologias Sociais no Alto Barrocal Algarvio*, Tese de Doutoramento em Antropologia, Lisboa, Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE).
- PRISTA, Pedro, 1997, “Do Doméstico ao Caseiro – Aspectos da Dominação Turístico-Alimentar nos Campos”, *III Colóquio Hispano Português de Estudos Rurais*, Lisboa, Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais, 459-474.
- PRISTA, Pedro, 1997, “O Livro de Alportel e a Etnografia em Estanco Louro”, *Etnográfica*, vol. I (2), 259-270.
- PRISTA, Pedro, 2019, “Quarta Parede”, in Paulo Palma, *O Meu País é o Que o Mar Não Quer*, Catálogo da Exposição, Museu Marítimo de Ílhavo.
- PROBYN, Elspeth, 2016, *Eating the Ocean*, Durham/London, Duke University Press.
- PROENÇA, Raúl, 1994 [1924], “VI – Outra Banda”, in Raul Proença (coord.), *Guia de Portugal – Lisboa e Arredores*, Vol. 1, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 625-691.
- PURCELL, Nicholas, 1995, “Eating Fish: The Paradoxes of Seafood”, in John Wilkins, David Harvey e Mike Dobson (eds.), *Food Antiquity*, University of Exeter Press, 132-149.
- QUARTIN, António Tomás Pinto (prod.), 2000-2008 [1935-1957], *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, Vol. 28, Lisboa/Rio de Janeiro, Editorial Enciclopédia/Página Editora, 553-557.
- QUITÉRIO, José, 1987, *Livro de Bem Comer: Crónicas de Gastronomia Portuguesa*, Lisboa, Assírio & Alvim.
- QUITÉRIO, José, 1994, “Gastronomia e Identidade Cultural”, in *Actas do I Congresso Nacional de Gastronomia*, Santarém, Festival Nacional de Gastronomia, 25-33.
- RAMOS, David Lopes, 2003, “Caldeirada, Caldeira, Escalda, Caldeiradas”, *Metrópoles*, 2º Trimestre, Revista Institucional da Área Metropolitana de Lisboa, Lisboa, AML, 78-79.
- RAMOS, Manuel João (coord.), 2009, “Caracterização Geral da Evolução Humana na Península de Setúbal”, in *Arquitecturas do Mar*, FCT – Fundação para a Ciência e Tecnologia, 40-44, (on-line), disponível em <http://home.fa.utl.pt> [consultado em 24/05/2018].
- RAMOS, Manuel João, 2009, “Memórias dos Pescadores de Sesimbra – Santiago de Sesimbra no Início dos Anos Oitenta do Séc. XX”, *Memórias*, Vol. 10, Lisboa, Sociedade de Geografia.
- RAMSHAW, Gregory, 2016, “Food, Heritage and Nationalism”, in Dallen J. Timothy (ed.), *Heritage Cuisines: Traditions, Identities and Tourism*, London/New York, Routledge, 53-64.
- RAY, Krishnendu, 2013, “Food and Identity”, in Anne Murcott *et al.* (Eds.), *The Handbook of Food Research*, London/New York, Bloomsbury, 363-376.
- REBORDÃO, Fernando Rui, 2000, “Classificação de Artes e Métodos de Pesca”, *Publicações Avulsas do IPIMAR*, 4, Lisboa, Instituto de Investigações das Pescas e do Mar (IPIMAR).
- REDOL, Alves, 1959, *Uma Fenda na Muralha*, Lisboa, Portugália.
- REDOL, Alves, 2011 [1942], *Avieiros*, Lisboa, Editorial Caminho.
- REIS, Alfredo, 1951, “Os Peixes Espadas em Sagres”, *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 27, Março, 6-7 e 40.

- RENDA, Ana Isabel *et al.*, 2014, “The Destination is Where I Live! Residents' Perception of Tourism Impacts”, *Journal of Spatial and Organizational Dynamics*, Centro de Investigação em Turismo, Sustentabilidade e Bem-Estar (CIEO), Universidade do Algarve, Vol. 2, (1), 72-88.
- REYS, Luís da Câmara, 1913, “O Mar”, *A Águia* [on-line], 2ª Série, vol. IV, (24), Dezembro, 167-169, disponível em <http://ric.slhi.pt> [consultado em 20/11/2018].
- RIBEIRO, Ana Maria, 1993, “A Pesca em Câmara de Lobos”, *Xarabanda*, n.º 4, 8-10.
- RIBEIRO, Aquilino, 1985 [1932], *Batalha Sem Fim*, Lisboa, Bertrand Editora.
- RIBEIRO, Armando Bouçon, 2006, “O Caminho-de-Ferro e o Nascimento de uma Colónia Balnear Espanhola em Espinho (1889-1915)”, *IV Congresso da História Ferroviária*, Málaga, 20, 21 e 22 de Setembro, Câmara Municipal de Espinho, (on-line), disponível em <https://www.docutren.com/HistoriaFerroviaria/Malaga2006/pdf/VI25.pdf>
- RIBEIRO, José Silvestre, “A Litteratura IV”, *Revista Universal Lisbonense*, 2ª Série, Ano 8, Tomo I, (26), Lisboa, Proprietário S. J. Ribeiro de Sá, 304-306.
- RIBEIRO, Orlando, 1941, “Arrábida: Introdução de um Passeio a Pé”, *Panorama – Revista Portuguesa de Arte e Turismo*, 3, (1), Secretariado Nacional de Informação, Cultura Popular e Turismo, Lisboa, 19-22.
- RIBEIRO, Orlando, 1968, “Excursão à Arrábida”, *Finisterra, Revista Portuguesa de Geografia*, III, (6), 257-273.
- RIBEIRO, Orlando, 1985, *A Ilha da Madeira até Meados do Século XX: Estudo Geográfico*, Lisboa, Instituto de Cultura e Língua Portuguesa.
- RIBEIRO, Orlando, 1987 [1945], *Portugal: O Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa, Sá da Costa Editora.
- RIBEIRO, Orlando, 2004 [1935], *A Arrábida - Esboço Geográfico*, Sesimbra, Fundação Oriente/Câmara Municipal de Sesimbra.
- RIBEIRO, Orlando, 2008 [1941], “Deslocamentos da População em Portugal”, *Finisterra, Revista Portuguesa de Geografia*, XLIII, 95-110.
- RIBEIRO, Orlando, LAUTENSACH, Hermann, DAVEAU, Suzanne, 1987-1991, *Geografia de Portugal*, 4 Vols., Lisboa, João Sá da Costa.
- RICHARDS, Audrey, 2004 [1932], *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*, London/New York, Routledge.
- RICHARDS, Greg, 2002, “Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?”, in Greg Richards e Anne-Mette Hjalager (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London/New York, Routledge, 3-20.
- RICHARDS, Greg, 2015, “Gastronomic Experiences: From Foodies to Foodscapes”, *Journal of Gastronomy and Food*, Vol. 1, (1), July, Kolding, Cognizant Communication Corporation, 5-17.
- RICHARDS, Greg, 2018, “Cultural Tourism: A Review of Recent Research and Trends”, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, Volume 36, September, 12-21, (on-line), disponível <https://www.sciencedirect.com> [consultado em 25/04/2020].
- RIERA-MELIS, Antoni, 2008, “Sociedade Feudal e Alimentação (Séculos XII-XIII)”, in Jean-Louis Flandrian e Massimo Montanari (dir.), *História da Alimentação*, Vol. 2, Lisboa, Terramar, 11-29.
- RITZER, George, 1983, “The McDonaldization of Society”, *Journal of American Culture*, 6, (1), 100-107.

- RITZER, George, e LISKA, Allan, 2003 [1997], “‘McDisneyization’ and ‘Post-Tourism’: Complementary Perspectives on Modern Tourism”, in Chris Rojek e John Urry (eds.), *Touring Cultures: Transformations of Travel and Theory*, London/New York, Routledge, 96-109.
- ROCCA, Sandra Vasco, 2004, *Thesaurus: Vocabulário de Objectos de Culto Católico*, Lisboa, Universidade Católica Portuguesa/Fundação da Casa de Bragança.
- RODRIGUES, Maria Teresa Campos, 1974, *Livro das Posturas Antigas – Leitura Paleográfica e Transcrição*, Câmara Municipal de Lisboa.
- RODRIGUES, Raul Pinto, 2003, *Artes & Ofícios em Sesimbra (1925/1950)*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra.
- ROMANO, Anabela (ed.), 2014, *A Dieta Mediterrânica em Portugal: Cultura, Alimentação e Saúde*, Faro, Universidade do Algarve.
- RONCAYOLO, Marcel, 1986, “Território”, in Ruggiero Romano (Dir.), *Enciclopédia Enaudi – Região*, Vol. 8, Lisboa, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 262-290.
- ROQUETTE, José Brás, 1982, “Os Calhaus”, *O Sesimbrense*, 747, Ano LVI, 26 de Setembro, 1 e 3.
- ROQUETTE, José Brás, 1982, “Sesimbra Conserveira - Conclusão”, *O Sesimbrense*, 742, Ano LVI, 22 de Agosto, 1 e 8.
- ROSA-LIMPO, Bertha, CANTO, Jorge Brum e CAETANO, Maria Manuela Limpo, 1997 [1947], *O Livro de Pantagrue*, Lisboa, Círculo de Leitores, [63ª edição, revista, actualizada e assinada por Maria Manuela Limpo Caetano].
- RUIVO, Mário, 1983, “Prefácio”, in Maria Eduarda Gonçalves, *A Política Comum de Pesca da Comunidade Económica Europeia*, Lisboa, Moraes Editores, 11-14.
- RUIVO, Mário, 2014 [1958], *D. Carlos de Bragança: Naturalista e Oceanógrafo*, Lisboa, Instituto Hidrográfico.
- RUIVO, Mário (coord.), 2015, *Do Mar Oceano ao Mar Português: Uma Rota para o Futuro – From The Mar Oceano to The Portuguese Sea: Charting a Course for the Future*, Lisboa, Clube do Coleccionador dos Correios [edição bilingue].
- RUNA, Lucília, RODRIGUES, Miguel Jasmins, 2001, “Gastronomia Sesimbrense em Meados do Século XX: Tradição e Futuro”, In *Patrimonia: Identidade, Ciências Sociais e Fruição Cultural*, Cascais, Patrimonia, Associação de Projectos Culturais e Formação Turística, 7, 69-74, [Testemunhos de Laura Reis Marques, Cremilde Pinto Chagas e Maria José Borges].
- SALDANHA, Luíz, 1995, *Fauna Submarina: Portugal Continental, Açores e Madeira – Edição Revista e Aumentada*, Mem Martins, Publicações Europa-América.
- SALDANHA, Luíz, 1997, “King Carlos de Bragança, The Father of The Portuguese Oceanography”, in *Luis Saldanha e Pedro Ré (eds.), One Hundred Years of Portuguese Oceanography: In the footsteps of King Carlos de Bragança*, Lisboa, Publicações Avulsas do Museu Bocage – Museu Nacional de História Nacional (2ª série), 2, 19-38, (on-line), disponível em <http://cvc.instituto-camoes.pt/ciencia/e78.html> [consultado em 12/04/2017].
- SAMPAIO, Alberto, 1890, “O Norte Marítimo: Notas para uma História”, *Revista de Portugal*. Porto, Lagan & Genelioux, 2, (11), Maio, 581-603, 2, (12), Junho, 713-738.
- SAMPAIO, Alberto, 1905-1908, “As Póvoas Marítimas do Norte de Portugal”, *Portugália*, Tomo 2, Porto, Imprensa Portuguesa, 213-232, 390-401 e 580-604.
- SAMPAIO, Alberto, 1979, *Estudos Históricos e Económicos*, Documenta Histórica, 2 Vols. (Vol. 1: As

Vilas do Norte de Portugal, Vol. 2: As Póvoas Marítimas), Lisboa, Vega.

SAMPAIO, Sofia, 2018, “O Corpo que Come: Comida, Visualidade e Turismo (Portugal, 1969-72)”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Revista Inter e Transdisciplinar de Ciências Sociais e Humanas, 58, Porto, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, 407-427.

SANCHES, J. G., 1986, “Peixes de Interesse Comercial – Lista de Nomes Portugueses”, *Publicações Avulsas do INIP*, 8, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação das Pescas (INIP).

SANCHES, Manuela Ribeiro, 2014, “(Sur)realismo Etnográfico: Os Portugueses de Alfred Ehrhardt e Hubert Fichte”, in *8ª Mostra do Documentário Português – Panorama 2014*, Lisboa, 53-57, (on-line), disponível em <http://www.panorama.org.pt> [consultado em 05/07/2017].

SANTARENO, Bernardo, 1966 [1960], *António Marinheiro – O Édipo de Alfama*, Lisboa, Edições Ática.

SANTARENO, Bernardo, 2016 [1959], *Nos Mares do Fim do Mundo*, Silveira, E-Primatur.

SANTARENO, Bernardo, 2019 [1959], *O Lugre*, Silveira, E-Primatur.

SANTOS, Débora Nascimento, 2016, *Microenclapsulação de Esqualeno Proveniente do Óleo do Fígado do Cação-Azul via Precipitação com CO<sub>2</sub> Supercrítico*. Tese de Doutoramento em Engenharia dos Alimentos na Faculdade de Zootecnia da Universidade de São Paulo, (on-line), disponível em <http://www.teses.usp.br> [consultado em 09/07/2017].

SANTOS, Felipe, 2010, “A Pesca na História da Madeira: Estado dos Conhecimentos e Problemáticas Futuras de Análise”, *Anuário do Centro de Estudos de História do Atlântico*, nº 2, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 354-397, (on-line), disponível em <http://www.orfish.eu> [consultado em 13/06/2019].

SANTOS, Graça, 2008, “‘Política do Espírito’: O Bom Gosto Obrigatório para Embelezar a Realidade”, *Media & Jornalismo*, 12, 59-72.

SANTOS, Marco Pais Neves *et al.*, 2012, “A Pesca enquanto Atividade Humana: Pesca Artesanal e Sustentabilidade”, *Revista da Gestão Costeira Integrada*, 12, (4), 405-427, (on-line), disponível em <https://www.scielo.mec.pt> [consultado em 25/04/2020].

SANTOS, Norberto Pinto e GAMA, António, 2008, “Os Espaços/Tempos de Lazer na Sociedade de Consumo Contemporânea”, in Norberto Pinto dos Santos e António Gama (coord.), *Lazer: da Liberdade do Tempo à Conquista das Práticas*, Imprensa da Universidade de Coimbra, 115-126.

SARAMAGO, Alfredo, 1997, *Para Uma História da Alimentação no Alentejo*, Lisboa, Assírio & Alvim.

SARAMAGO, Alfredo, 2001, “Introdução Histórica da Alimentação do Alentejo”, in *Concurso de Cozinha Alentejana: As Melhores Receitas*, Évora, Câmara Municipal de Évora/Confraria Gastronómica do Alentejo.

SARAMAGO, José, 1999 [1981], *Viagem a Portugal*, Lisboa, Editorial Caminho.

SCHMIDT, Luísa; DELICADO, Ana; GOMES, Carla; GRANJO, Paulo; GUERREIRO, Susana; PRISTA, Pedro; SANTOS, Filipe Duarte, 2012, “Práticas e culturas de governança adaptativa para zonas costeiras portuguesas em rápida erosão”, in *I Congreso Iberoamericano de Gestión Integrada de Áreas Litorales: Libro de Comunicaciones y Resúmenes*, 1389-1399.

SCHMIDT, Luísa; PRISTA, Pedro; SARAIVA, Tiago; O’RIORDAN, Tim; GOMES, Carla, 2012, “Adapting Governance for Coastal Change in Portugal”, *Land Use Policy*, 31, 314-325.

SCHMIDT, Luísa; GOMES, Carla; GUERREIRO, Susana; PRISTA, Pedro; SANTOS, Filipe Duarte; PENHALOPES, Gil, 2013, “Mudança costeira em Portugal: Percepções das comunidades, justiça social e



- democratização”, in Brígida Rocha Brito (org.). *Alterações Climáticas e Suas Repercussões Sócio-Ambientais*, Aveiro, Associação Internacional de Investigadores em Educação Ambiental (NEREA Investiga), 66-83.
- SCHNEIDER, Arnd, 2014, “Stills That Move: Photofilm and Anthropology”, in Arnd Schneider e Catherina Pasqualino (eds.), *Experimental Film and Anthropology*, London/New York, Bloomsbury, 25-43.
- SCHOLLIERS, Peter, 2001, “Meals, Food Narratives and Sentiments of Belonging in Past and Present”, in Peter Scholliers (ed.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford & New York, Berg, 3-22.
- SCOTT, James C., 2013 [1992], *A Dominação e a Arte da Resistência: Discursos Ocultos*, Lisboa, Letra Livre.
- SELWYN, Tom, 2000, “An Anthropology of Hospitality”, in Conrad Lashley e Alison J. Morrison (eds.), *In Search of Hospitality*, Oxford, Butterworth-Heinemann, 18-37.
- SENA, Jorge de, 1979, *Sinais de Fogo*, Lisboa, Edições 70.
- SEQUEIRA, Eduardo, 1889, *Á Beira Mar*, Porto, Livraria Cruz Coutinho Editora.
- SEQUEIRA, Matos, 1932, “Os Piscos de Sezimbra: Uma Edição dos ‘Luzíadas’ e uma Encomenda de Empadas”, *Feira da Ladra*, Tomo IV, (1), Lisboa, Com Todas as Licenças Necessárias, 107-112.
- SERRÃO, Eduardo da Cunha, 1994 [1973], *Carta Arqueológica do Concelho de Sesimbra*, Câmara Municipal de Sesimbra.
- SERRÃO, Eduardo da Cunha e SERRÃO, Vitor, 1997, *Sesimbra Monumental e Artística*, Comentários de Rafael Moreira. Câmara Municipal de Sesimbra.
- SHAW, Carl A., 2013, “‘Genitalia of the Sea’: Seafood and Sexuality in Greek Comedy”, *Mnemosyne: Journal of Classical Studies*, (67), 4, Brill Publishers, 554-576, (on-line), disponível em <https://www.jstor.org/stable/24521752> [consultado em 08/08/2020].
- SHIELDS, Rob, 2005 [1992], *Lifestyle Shopping: The Subject of Consumption*, London & New York, Routledge.
- SHIELDS, Rob, 1991, *Places on The Margin: Alternative Geographies of Modernity*, London & New York, Routledge.
- SILVA, Ana Vieira, 2011, “Cerâmicas dos Séculos XVI a XVI do Castelo de Sesimbra”, *O Arqueólogo Português*, Série V, 1, Museu Nacional de Arqueologia (MNA) e Imprensa Nacional Casa da Moeda (INCM), 657-687.
- SILVA, Lino da, 1966, *Armações de Pesca*, Dissertação de Licenciatura em Geografia, 2 vols., Lisboa, Faculdade de Letras de Lisboa. [Documento policopiado].
- SILVA, Luís, 2012, “Museus, Turismo y Desarrollo Local: El Caso de Belmonte, Portugal”, in I. Arrieta (ed.), *Museos y Turismo: Expectativas y Realidades*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 163-178.
- SILVA, Pedro Pereira, 2012, *As Iscas com Elas ou Iscas à Portuguesa: Património, Gastronomia e Turismo em Lisboa*, Dissertação de Mestrado, Lisboa, ISCTE-IUL, (on line), disponível em <http://repositorio.iscte-iul.pt> [consultado em 15-9-2018].
- SILVA, Pedro Pereira, 2020, “O Pescado Fresco Marítimo: Uma Cautelosa Encenação”, in Carlos Carreto, Joana Gaspar de Freitas, Clara Sarmento e Luís Martins (eds.), *Imaginários do Mar, Uma Antologia Crítica*, Vol. 1, Instituto de Estudos de Literatura e Tradição, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa (IELT/FCSH/UNL), 71-94.

- SILVA, Raquel Henriques, 1988, *Cascais*, Lisboa, Editorial Presença.
- SILVA, Sandra, 2020, “Ricardo Anda a Brincar com o Fogo, mas o Elemento é Coisa Séria”, *Jornal Público*, Suplemento Fugas, 26-27, (on-line), 23 de Fevereiro, disponível em <http://www.publico.pt> [consultado em 04/10/2020].
- SILVA, Teixeira *et al.*, 2001, *A Marinha e a Investigação do Mar (1800-1999)*, Lisboa, Instituto Hidrográfico.
- SILVEIRA, Cibele Dias, 2011, “A Pesca Artesanal no Contexto Português: O Conhecimento Local na Solução de Conflitos”, *Tempos Históricos*, 15, (2), Paraná, Universidade Estadual do Oeste do Paraná/Unioeste, 383-404, (on-line), disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/temposhistoricos> [consultado em 08/03/2016].
- SIMMEL, Georg, 1971 [1908], “The Stranger”, in Donald N. Levine (ed.), *On Individuality and Social Forms: Selected Writings*, Chicago, Chicago University Press, 143-149.
- SIMMEL, Georg, 1997 [1910], “Sociology of the Meal”, in David Frisby e Mike Featherstone (eds.), *Simmel on Culture: Selected Writings*, London/Thousand Oaks/New Delhi, Sage Publications, 130-135.
- SMITH, Alison, 2012, “National Cuisines”, in Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, 550-569.
- SMITH, Valene L. (ed.), 1989 [1977], *Hosts and Guests: The Anthropology of Tourism*, London, University of Pennsylvania Press.
- SMITH-VANIZ, W.F. *et al.*, 2015, “Aphanopus carbo”, *The IUCN Red List of Threatened Species 2015*, International Union for Conservation of Nature and Natural Resources (IUCN), (on-line), disponível em <http://iucnredlist.org> [consultado em 19/01/2020].
- SOARES, Carmen, 2016, *Arquéstrato: Iguarias do Mundo Grego – Guia Gastronómico do Mediterrâneo Antigo*, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume, (on-line), disponível em [www.researchgate.net](http://www.researchgate.net) [consultado em 20/09/2019].
- SOARES, Manuel Inez, 1987, “Cortejo Etnográfico Desfilou em Sesimbra”, *Jornal O Século*, 11 de Maio, 13.
- SOBRAL, José Manuel, 1995, “Memória e Identidades Sociais - Dados de um Estudo de Caso num Espaço Rural”, *Análise Social*, Vol. XXX, 289-313.
- SOBRAL, José Manuel, 2006, “Memória e Identidade Nacional”, in Manuel Carlos Silva (ed.), *Nação e Estado: Entre o Local e o Global*, Porto, Edições Afrontamento, 27-49.
- SOBRAL, José Manuel, 2007, “Nacionalismo, Culinária e Classe”, *Ruris – Revista do Centro de Estudos Rurais*, 1, (2), Universidade Estadual de Campinas, 13-51.
- SOBRAL, José Manuel, 2012, *Portugal, Portugueses: Uma Identidade Nacional*, Lisboa, Fundação Francisco Manuel dos Santos.
- SOBRAL, José Manuel, 2014, “The Country, the Nation and the Region in Representations of Food and Cuisine”, in Sobral, J. M., Domingos, N. e H. G. West (eds.) *Food between the Country and the City. Ethnographies of a Changing Global Foodscape*, Março, Londres, Bloomsbury, 145-160.
- SOBRAL, José Manuel, 2016a, “Globalização Alimentar, Identidades e Culinária”, in Diogo Ramada Curto (org.), *Estudos sobre a Globalização*, Lisboa, Edições 70, 371-395.
- SOBRAL, José Manuel, 2016b, “O Bacalhau: De Alimento de Penitência a Ícone Português”. *Argos: Revista do Museu Marítimo de Ílhavo*, 4, 27-33.

- SOBRAL, José Manuel, 2017, “O Revivalismo da Alimentação Regional e Local e as Estratégias de Desenvolvimento Rural”, in Pedro Tomé Martín (Ed.), *Reflexiones Rayanas*, Vol. 2, 199-220. Ávila, Asociación de Antropología de Castilla y León “Michal Kenny”.
- SOBRAL, José Manuel, 2018. “As Leguminosas: Da Obscuridade à Celebração”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Revista Inter e Transdisciplinar de Ciências Sociais e Humanas, 58, Porto, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, 193-209.
- SOBRAL, José Manuel e RODRIGUES, Patrícia, 2013, “O Fiel Amigo”: o Bacalhau e a Identidade Portuguesa”, *Etnográfica*, 17 (3), Outubro, 619-649.
- SOUSA, Carla, 2003, “Folclore e Turismo: Reflexões sobre o Algarve”, in Salwa El-Shawan Castelo-Branco e Jorge Freitas Branco (orgs.), *Vozes do Povo. A Folclorização em Portugal*, Etnográfica Press, 569-568, (on-line), disponível em: <http://books.openedition.org/> [consultado em 26/05/2020].
- SOUTO, Henrique, 2007, “Movimentos Migratórios de Populações Marítimas Portuguesas”, *GeoINova*, 8, 2007, Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Universidade Nova de Lisboa (FCSH-UNL).
- SPANG, Rebecca L., 1999, “All the World’s a Restaurant: On the Global Gastronomies of Tourism and Travel”, in Raymond Grew (ed.), 1999, *Food in Global History*, Boulder, Westview Press, 79-91.
- SPANG, Rebecca L., 2003, *A Invenção do Restaurante. Paris e a Moderna Cultura Gastronómica*, Lisboa, Temas e Debates.
- STEEL, Carolyn, 2013 [2008], *Hungry City: How Food Shapes Our Lives*, London, Random House/Vintage.
- STEINER, Carol J. e REISINGER, Yvette, 2006, “Understanding Existential Authenticity”, *Annals of Tourism Research*, 33, (2), 299-318.
- STOLLER, Paul, 1990, *The Taste of Ethnographic Things: The Senses in Anthropology*, Filadélfia, University of Pennsylvania Press.
- STRATOUDAKIS *et al.*, 2015a, “Fisher Participation in Data Collection and Advice Provision Within a MPA: The Luiz Saldanha Marine Park (Portugal) Case Study”, in Lia Vasconcelos (Coord.), *Sustainability in The 21st Century: The Power of Dialogue*, Lisboa, MARGov Project - Collaborative Governance of Marine Protected Areas, 182-203.
- STRATOUDAKIS *et al.*, 2015b, “Situação ecológica, socioeconómica e de governança após a Implementação do Primeiro Plano de Ordenamento no Parque Marinho Professor Luiz Saldanha (Arrábida, Portugal): I – Informações e Opiniões dos Pescadores”, *Revista de Gestão Costeira Integrada / Journal of Integrated Coastal Zone Management*, 15, (2), 153-166, (on-line), disponível em [http://www.aprh.pt/rgci/pdf/rgci-571\\_Stratoudakis.pdf](http://www.aprh.pt/rgci/pdf/rgci-571_Stratoudakis.pdf) [consultado em 19/05/2017].
- STRATOUDAKIS *et al.*, 2015c, “Situação ecológica, socioeconómica e de governança após a implementação do primeiro plano de ordenamento no Parque Marinho Professor Luiz Saldanha (Arrábida, Portugal): II – Percepções de Utentes”, *Revista de Gestão Costeira Integrada / Journal of Integrated Coastal Zone Management*, 15, (2), 167-178, (on-line), disponível em [http://www.aprh.pt/rgci/pdf/rgci572\\_Stratoudakis.pdf](http://www.aprh.pt/rgci/pdf/rgci572_Stratoudakis.pdf). [consultado em 19/05/2017].
- STRONZA, Amanda, 2001, “Anthropology of Tourism: Forging New Ground for Ecotourism and Other Alternatives”, *Annual Review of Anthropology*, 30, 261-283.
- SU, Ching-Shu e HORNG, Jeou-Shyan, 2012, “Recent Developments in Research and Future Directions of Culinary Tourism: A Review”, in Murat Kasimoglu (Ed.), *Visions for Global Tourism Industry - Creating and Sustaining Competitive Strategies*, London/Rijeka/Shangai, InTech, (on-line), disponível em: <http://www.intechopen.com/books/> [consultado em 11/04/2016].

- SUTTON, David E., 2010, “Food and the Senses”, *Annual Review of Anthropology*, 39, 209-223, (on-line), disponível em <http://www.annualreviews.org>, [consultado em 18/12/2015].
- SUTTON, David E., 2001, *Rememberance of Repasts: An Anthropology of food and Memory*, Oxford/New York, Berg.
- TEIXEIRA, Vasco Valadares, 2006, *Comidas e Práticas do Sistema Alimentar na Região do Fundão*, Lisboa, Edições Colibri.
- TEIXEIRA, Vasco Valadares e RIBEIRO, Nuno, 2013, “The Lamprey and The Partridge: A Multi-Sited Ethnographic Study of Food Tourism as An Agent of Preservation and Disfigurement of Traditional Foodways in Central Portugal”, *Journal of Heritage Tourism*, 8, (2-3), Special Issue: Heritage Cuisines, 193-212.
- TELES, Francisco Xavier da Silva, 1994 [1924], “Arredores de Lisboa”, in Raul Proença (coord.), *Guia de Portugal – Lisboa e Arredores*, Vol. 1, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 453-465.
- TELES, Higino, 2006, “A Pesca do Peixe-Espada Preto e a sua Evolução”, *Girão*, vol. II, n.º 2, 99-102.
- TIMOTHY, Dallen J., 2016, “Introduction: Heritage Cuisines, Foodways and Culinary Traditions” e “Conclusion: Heritage Cuisines and Patrimony of Food”, in Dallen J. Timothy (ed.), *Heritage Cuisines: Traditions, Identities and Tourism*, London/New York, Routledge, 1-24 e 180-186.
- TIMOTHY, Dallen J. e PENA, Miguel, 2016, “Food Festivals and Heritage Awareness”, in Dallen J. Timothy (ed.), *Heritage Cuisines: Traditions, Identities and Tourism*, London/New York, Routledge, 148-165.
- TOMÉ, Pedro, 2018, “Comidas para Turistas, Comidas para Nativos”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Revista Inter e Transdisciplinar de Ciências Sociais e Humanas, 58, Porto, Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia, 235-262.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, 2009 [1987], *A History of Food*, Chischester, West Sussex, Wiley-Blackwell Publishing Ltd.
- TRAPERO, Juan Jesús, 1988, “El Paseo Marítimo, Elemento Clave de la Ordenación del Litoral”, *Revista Urbanismo*, 4, Maio, Urbanismo en Areas Turisticas, Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid (COAM), 30-39, (on-line), disponível em <http://www.coam.org/es/fundacion/biblioteca/revista-urbanismo-coam> [consultado em 16/05/2018].
- TRIBE, John, 2011 [1995], *The Economics of Recreation, Leisure and Tourism*, Amsterdam/New York, Elsevier Butterworth-Heinemann.
- TRUBEK, Amy B., 2008, *A Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*, Berkeley/Los Angeles/London, University of California Press.
- TRUBEK, Amy B., 2016, “Place Matters”, in Carolyn Korsmeyer (ed.), *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, London/Oxford, Bloomsbury Academic, 261-262.
- TRUNINGER, Mónica, 2013, “The Historical Development of Industrial and Domestic Food Technologies”, in Anne Murcott *et al.* (Eds.), *The Handbook of Food Research*, London/New York, Bloomsbury, 82-96.
- TRUNINGER, Mónica, 2019, “Alimentação e Frescura: Novas Perspectivas sobre Sustentabilidade Alimentar”, *Research Brief 2019*, Observatório de Ambiente, Território e Sociedade/OBSERVA, Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, ICS-IUL, (on line), disponível em <http://www.ics.ulisboa.pt> [consultado em 10/12/2019].
- TRUNINGER, M., FREIRE, D., 2014, “Unpacking the Mediterranean Diet: Agriculture, Food and Health”, in N. Domingos, J. M. Sobral, e H. West, H. (Eds.), *Food Between the Country and the City: Ethnographies of a Changing Global Foodscape*, Março, London, Bloomsbury, 191-206.

- TRUNINGER, M., SOBRAL, J. M., 2011, Contested Food Authenticities: ‘A Review of Consumers Perspectives’, in Beatriz Oliveira, Isabel Mafra, Joana S. Amaral (eds.), *Current Topics on Food Authentication*, India, Transworld Research Network.
- TUCKER, Hazel, 2005, *Living with Tourism: Negotiating Identities in a Turkish Village*, London & New York, Routledge.
- TURISMO 2020, 2015, “Tornar Portugal o Destino Turístico Mais Ágil e Dinâmico da Europa”, (on-line), disponível em: <http://www.turismodeportugal.pt> [consultado em 04/12/2015].
- TURNER, Louis and ASH, John, 1975, *The Golden Hordes: International Tourism and the Pleasure Periphery*, Constable, London.
- TURNER, Louis e ASH, John, 1991, “Thomas Cook: El Turismo y el Beneficio del Progreso Humano”, in Louis Turner e John Ash, *La Horda Dorada: El Turismo Internacional y la Periferia del Placer*, Madrid, Endymion, 73-86.
- UNITED NATIONS (UNWTO), 2010, *International Recommendations for Tourism Statistics*, New York, World Tourism Organisation (WTO/OMT) (on-line), disponível em: <http://www.unwto.org> [consultado em 14/12/2016].
- URRY, John, 1995, *Consuming Places*, London/New York, Routledge.
- URRY, John, 2002 [1990], *The Tourist Gaze: Leisure and Travel in Contemporary Societies*, London, Sage Publications.
- URRY, John, e CRAWSHAW, Carol, 1995, “Turismo e Consumo Visual”, *Revista Crítica de Ciências Sociais*, 43, 47-67 [Tradução de Ângela Maria Moreira].
- VALAGÃO, Maria Manuel, 1992, “A Problemática do Estudo das Práticas Alimentares: O Caso das Ciências Sociais”, *Temas da Economia e Sociologia Agrárias*, Lisboa, Departamento de Estudos de Economia e Sociologia Agrárias/Instituto Nacional de Investigação Agrária, 327-349.
- VALAGÃO, Maria Manuel, 2002, “The Reinvention of Food Traditions and New Uses of The Countryside”, in Armando Montanari (org.) *Food and Environment: Geographies of Taste*, Roma, Società Geografica Italiana, 33-46.
- VALAGÃO, Maria Manuel (org.), 2009, *Natureza, Gastronomia e Lazer*, Lisboa, Edições Colibri.
- VALAGÃO, Maria Manuel (coord.), 2018, *Vidas e Vozes do Mar e do Peixe*, Lisboa, Tinta da China.
- VALENTE, Maria Odette Cortes, 1994, *Cozinha de Portugal - Estremadura*, Lisboa, Círculo de Leitores.
- VALENTE, Vasco Pulido, 1981, “Os Conserveiros de Setúbal (1887-1901)”, *Análise Social*, Vol. XVII, 67-68.
- VALENZE, Deborah, 2013, “The Cultural History of Food”, in Ken Albala (ed.), *Routledge International Handbook of Food Studies*, London/New York, Routledge, 101-113.
- VALENZUELA, Manuel, 1988, “La Residencia Secundaria. Mito Social y Conflicto Ubanístico en Los Espacios Turísticos-Recreativos”, *Revista Urbanismo*, 4, Maio, Urbanismo en Areas Turisticas, Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid (COAM), 71-83, (on-line), disponível em <http://www.coam.org/es/fundacion/biblioteca/revista-urbanismo-coam> [consultado em 16/05/2018].
- VARGAS, Heliana Comin, 1998, “Turismo e Valorização do Lugar”, *Turismo em Análise*, (9), 1, Maio, São Paulo, ECAUSP, 7-19.
- VAZ-PIRES, Paulo *et al.*, 2005, “Terminologia de Produtos de Pesca e Aquicultura”, *Publicações Avulsas do IPIMAR*, 12, Lisboa, Instituto de Investigações das Pescas e do Mar (IPIMAR).
- VENTURA, Ruy, 2013, *O Eixo e a Árvore: Notas sobre a Sacralização do Território Arrábido*, (on line), disponível em <https://circuloantoniotelmo2.wordpress.com> [consultado em 12/07/2019].

- VIALLES, Noëlie, 1994 [1987], *Animal to Edible*, Cambridge, University Press.
- VIALLES, Noëlie, 1998, “Chair ou Poisson”, *Journal des Antropologues*, 74, (on line), disponível em <http://jda.revues.org/2672> [consultado em 12/01/2017].
- VIALLES, Noëlie, 2004, “La Peur au Ventre? Le Risque et le Poison”, *Terrain*, 43 (on line), disponível em <http://terrain.revues.org/1852> [consultado em 09/10/2015].
- VIEIRA, Ana Rita Silva, 2007, *Biologia do Peixe Espada Preto, Aphanopus Carbo, Lowe 1839, em Águas Portuguesas*, [on-line], Dissertação de Mestrado em Pescas e Aquacultura, Lisboa, Faculdade de Ciências/Departamento de Biologia Animal, disponível em <http://hdl.handle.net/10451/1306> [consultado em 20/11/2018].
- VIEIRA, Belarmina Maria Sousa, 2008, *As Elites e as Classes Populares em Sesimbra (1890-1926)*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra.
- VIEIRA, Padre António, 2012 [1654], *Sermão de Santo António aos Peixes*, Luso Livros, (on-line), disponível em <http://luso-livros.net> [consultado em 12/06/2019].
- VILHENA, António Mateus e PIRES, Daniel (orgs.), 2002, *A Serra da Arrábida na Poesia Portuguesa*, Setúbal, Centro de Estudos Bocageanos.
- VITORINO, António, 1941, *Gente de Vieira - Novelas*, Lisboa, Ed. Organizações.
- VITORINO, António, 1950, *Praia da Vieira – Sua Pena e Sua Glória*, Lisboa, Sociedade Industrial de Tipografia.
- VITORINO, Gabriela, 1987, *Atlas Linguístico do Litoral Português – Fauna e Flora (Introdução, Dialectometria e Índices)*, Lisboa, Centro de Linguística da Universidade de Lisboa (CLUL) – Instituto Nacional de Investigação Científica (INIC). [Documento Policopiado].
- WALLACE, David Foster, 2013 [2005], “Pensem na Lagosta”, in *Uma Coisa Supostamente Divertida que Nunca Mais vou Fazer - Ensaios*, Lisboa, Edições Quetzal, 291-314.
- WARDE, Alan, 1997, *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*, London/Thousand Oaks/New Delhi, Sage Publications.
- WARDE, Alan e MARTENS, Lydia, 2000, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge/New York/Melbourne, Cambridge University Press.
- WATSON, Melitta Weiss, 2004, *Food in Medieval Times*, Westport, Connecticut/London, Greenwood Press, (on line), disponível em <http://www.reenactor.ru/ARH/PDF/Adamson.pdf> [consultado em 14/01/2017].
- WIGHT, Craig, 2008, “Reengineering ‘Authenticity’. Tourism Encounters with Cuisine in Rural Great Britain”, in Lawrence C. Rubin (ed.), *Food for Thought. Essays on Eating and Culture*, Jefferson/North Carolina/London, McFarland & Company, Inc. Publishers, 153-165.
- WILK, Richard, 2009, “A Importância do Processamento dos Alimentos no Sistema de Alimentação do Atlântico no Século XIX”, *MÉTIS: História e Cultura*, 8, (16), Julho-Dezembro, 291-311.
- WILK, Richard, 2011, “A Critique of Desire: Distaste and Dislike in Consumer Behavior”, *Consumption, Markets and Culture*, 1, (2), 97-196.
- WILK, Richard, 2016, *Home Cooking in The Global Village: Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*, Oxford/New York, Berg.
- WILKINS, John, 2005, “Fish as a Source of Food in Antiquity”, in Tonnes Bekker-Nielsen (ed.), *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, Denmark, Aarhus University Press, 21-30.

WILKINS, John, 2018, “Cooking and Processing Fish in Antiquity: Questions of Taste and Texture”, *Journal of Maritime Archeology*, 13, (on-line), disponível em <http://doi.org/10.1007/s11457-018-9194-2> [consultado em 21/09/2019].

WILKINS, John e HILL, Shaun, 1998, “Fish on The Plate and in The Mind”, In Harlan Walker (ed.), *Fish: Food from the Waters*, Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery 1997, Devon, Prospect Books, 324–331.

WOORTMANN, Ellen e CAVIGNAC, Julie E, (orgs.), 2016, *Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação: Saberes, Dinâmicas e Patrimônios*, Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRGN), ABA Publicações.

YELLÉS, Nacima, 1994, “Regards sur le Littoral”, *Études Rurales*, 133-134.

ZERUBAVEL, Eviatar, 2003, *Time Maps: Collective Memory and The Social Shape of The Past*, Chicago/London, The University of Chicago Press.

ZHU, Yujie, 2012, “Performing Heritage, Rethinking Authenticity in Tourism”, *Annals of Tourism Research*, 39, (3), 1495-1415.





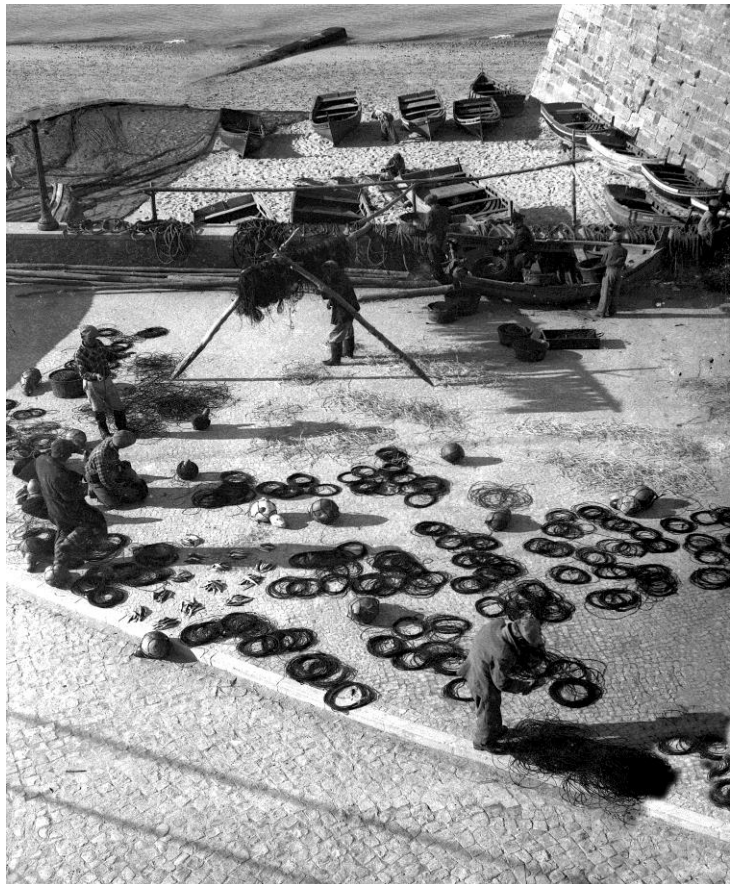
**ANEXOS**

.....



Anexo A – A vida na rua. Tal como o mar, é um território partilhado.







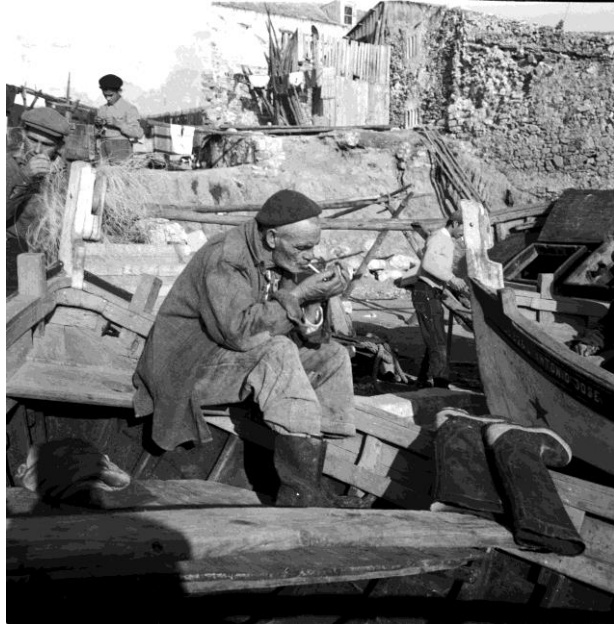
O espaço comunitário das ruas expunha a emanção quase subterrânea do fogo e do fumo espesso durante a calafetagem das embarcações, o contraste texturado dos odores fortes e contrastivos, os pés descalços e os braços despídos dos pescadores nos estaleiros, numa paisagem que, sob a pontual mirada dos visitantes, aparentava uma bucólica tranquilidade, mas cujo registo quotidiano se encarregava de contrariar.



Fontes das páginas 437-439: Série Momentos de Artur Pastor, Sesimbra, décadas de 50-60 <https://arturpastor.tumblr.com> (consultado a 10-05-2020); excepto AMS (EFDVGA02FOTO21; EFHAMGA01FOTO47; EFDV DIGIT 115 trab).



Fontes: AMS (EFDVGA02FOTO101; EFDVGA02FOTO112; FDCI\_01\_02\_03 FOTO 01 LC; EFDVGA02FOTO115; FDCI\_01\_02\_03 FOTO 02 LC) Décadas 60-80; Série Momentos de Artur Pastor, Sesimbra, décadas de 50-60 (Fotos 1, 4 e 5) <https://arturpastor.tumblr.com> (consultado a 10-05-2020).



Uma pausa no trabalho e (em baixo) as albacoras em exposição no pavimento do Largo da Marinha devido à maré cheia. Anos 40/50.

A descida do *Graças a Deus* desde o estaleiro, onde foi construído, pelas ruas abaixo até ao mar. Anos 60.



Fontes: AMS (EFDVGA01FOTO44; EFHAMGE0101FOTO33; EFDV DIGIT a (78); EFDV DIGIT 141-trab; EFHAM\_C\_B\_02 FOTO34) Década de 60; Arquivo Fotonoval - 339 (cortesia de Valdemar Capítulo).



As ruas são ocupadas pelos pescadores enquanto preparam os aparelhos. Um emaranhado de fios estende-se pelo empedrado, enquanto, sentados no chão em selhas ou em bancos, amanham e ajustam as artes piscatórias para a faina seguinte (Anos 60 e 70/80). Fonte: AMS (EFDVGA02FOTO96; EFDVGA02FOTO44).





O pescador artesanal enquanto elemento humano estruturante de todo um património cultural foi convertido num colorido mural que oculta a vertiginosa gentrificação de uma comunidade, numa figura espectral que diariamente desce à vila sem ser vista. Imagens desta e da próxima página: Pedro Pereira da Silva (2019).



## Anexo B – Os nomes dos peixes.

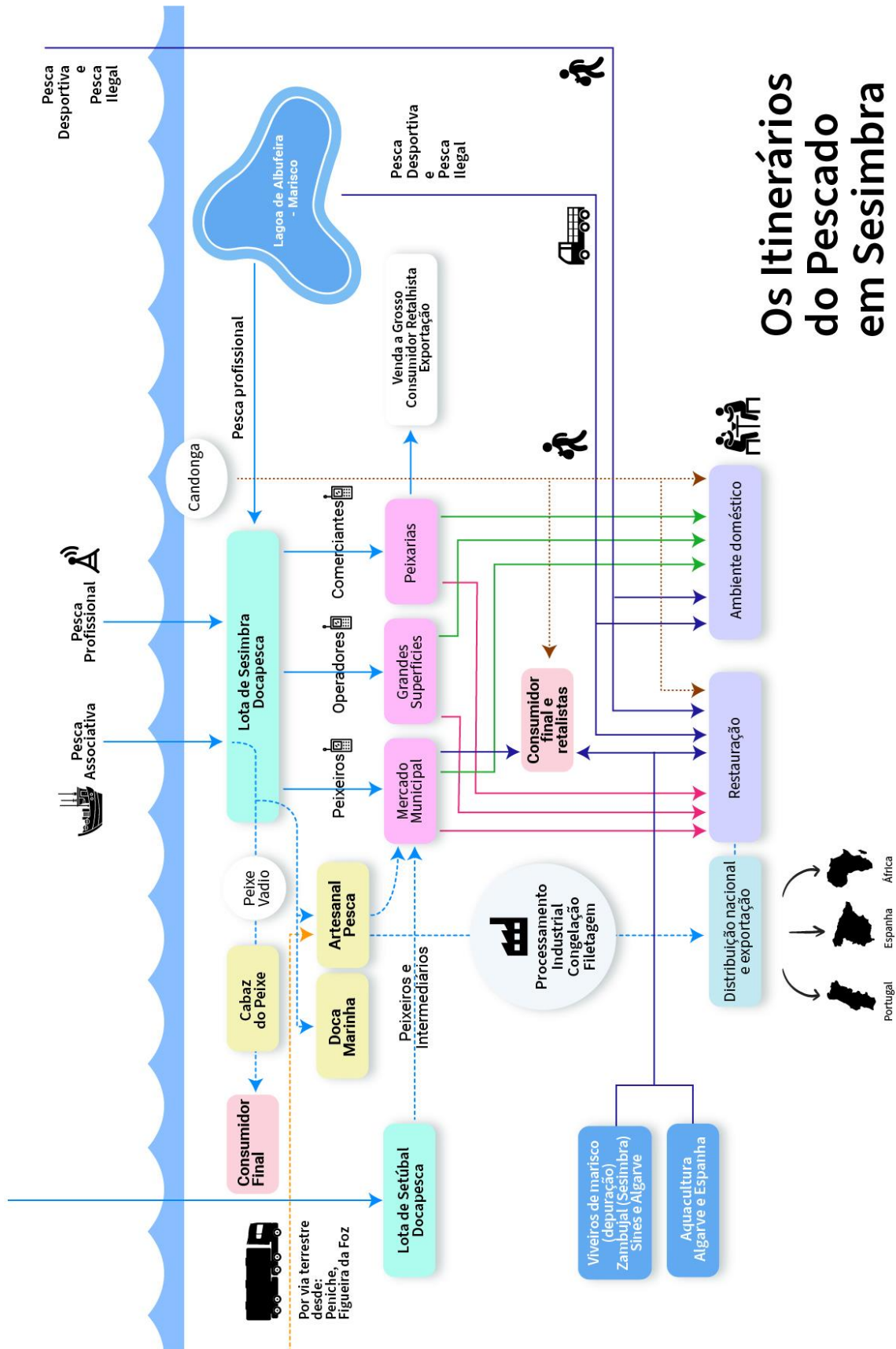
Nesta listagem, para cada peixe é indicado o nome científico, seguido do autor e data da sua descoberta. De seguida apresentam-se os nomes vulgares, por ordem alfabética, atribuídos a cada espécie nas diferentes localidades piscatórias de acordo com a recolha de Vitorino (1987), sendo acrescentados e assinalados com um asterisco os que foram indicados por informantes locais no decurso do meu trabalho de campo e com um cardinal os que são referidos no *Livro de Pantagruel* (1997). Adiciona-se a referência a Sesimbra, entre parênteses curvos logo a seguir à designação vulgar do peixe, quando esta é popular nesta localidade. Assinala-se entre parênteses retos, informação sobre a utilização dos termos precedentes para designar os membros mais jovens, das espécies em questão. Dada a sua meticulosa pesquisa e, apesar de não diferenciar as incidências regionalistas, foi igualmente utilizado, com a devida prudência, o importante trabalho de Jerónimo de Castro (1967), sobre a nomenclatura do pescado. Na listagem apresentada neste trabalho mantiveram-se as grafias originais que preservam a fonética da comunicação oral.

• *Aphanopus carbo* (Lowe, 1839): espada\*, espada preto, jibóia\*, peixe espada, peixe espada preta, peixe-espada preto (Sesimbra), peixe espada profundada. • *Balistes carolinensis* (Gmelin, 1789): bombeiro, bufo, chupa, guarda-fiscal, mamão, pampo (Sesimbra), panplo, peixe-alicate, peixe corno, peixe diabo, peixe mola, peixe mole, peixe-porco (Sesimbra), peixe roda, peixe viola, pombo\*, roncadador, traquetaque, vagaroso, vai ao cú. • *Belone belone gracilis* (Lowe, 1839): agulha (Sesimbra), aguilhão, baribumba, biribomba, foda (Sesimbra), foda de bico, fódia, latano, marimbo, peixe agulha, peixe de casamento, peixe foda, pica, prenda de noiva, tirivira. • *Beryx decadactylus* (Cuvier, 1829): alfonsino, cardeal, imperador (Sesimbra) • *Blennius gattorugine* (Brunn, 1768): alcabroz, berçolha, caboz, caboz de coiro, caboz ranhoso, cabroz, defunta, gavoz (Sesimbra), langanhoso, mortefusga, palamita, palmeta\* (Sesimbra), ranhosa, ranhoso (Sesimbra), requeima, triaste, verdema. • *Ciliata mustela* (Linnaeus, 1758): abrótea (Sesimbra), abrótica (Sesimbra), azevia (Sesimbra), barbo, barbo preto, broto<sup>#</sup>, bruxa, caboz, juliana, juliana da costa, larote, lulão, ricardo<sup>#</sup>. • *Conger conger* (Linnaeus, 1758): asafio, porca, barguilheiro, congria, congrio, enguia, enguiacho, enguiachozinho, enguião, enguichinho, enguicho, guita, safia, safiinho, safio (Sesimbra), samarrilho, samirro, samirrote. • *Coris julis* (Linnaeus, 1758): carallete, dentilha, donzela, governo da casa, judia, maria júlia, peixe piça (Sesimbra), peixe rei, piça, picha d'el rei, picha de rei, regalo de senhora, serrão, tarallete. • *Brama Brama* (Bonnaterre, 1788): cachaputa,

chaputa\*, castanheta, freira\*, plumbeta\*, xaputa (Sesimbra). • *Centrophorus granulosus* (Bloch & Schneider, 1801): barroso (Sesimbra), bufão, chara-branca\*, corre costas, galhudo, lixa. • *Dasyatis pastinaca* (Linnaeus, 1758): peixe rato, ratão (Sesimbra), rato, uja, uje, urja, usga. • *Delphinus delphis* (Linnaeus, 1758): atoninha, golfim, golfinho, peixe voador, toninha (Sesimbra), toninho. • *Dentex macropthalmus* (Bloch, 1791): bica, cachucho (Sesimbra), capatão\*, dentão\*, goraz, parbo, pargo (Sesimbra), pargo do morro\*, pargo mouro\*, pargueto (Sesimbra). • *Diplodus sargus* (Linnaeus, 1758): alcarraz#, alcorraz#, choipa, choupa (Sesimbra), e douradinha#, micharra-alvar#, mucharra#, mucharra-alvar#, olho-de-boi#, riscado#, ruçada, sargo, sargo bicudo#, sargo da areia, sargote, sargueta, sarguetazita, sarguete, sarguinho, sefia# [todos peixes jovens]. • *Diplodus vulgaris* (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817): cruta (Sesimbra), choipa, choupa, ruçada, safia, sefina, sargo escuro, sargo sefia, sofia; e casaleira, chincarona, crutazinha (Sesimbra), medalha, medalhinha, ruçadinha, safiazinha, sargueta (Sesimbra) [quando jovem]. • *Galeus melastomus* (Rafinesque, 1810): alitão, bico-doce-do-baixo#, cademonte (sesimbra), caneja, cão-do-monte, cascarra#, faguetão#, forreta, galhudo#, leitão, leitão malhado\*, litão\*, melga, morraineiro#, papoila#, pata roxa da fondura, perna-de-moça#, pexelim\*, tolho. • *Gobius niger* (Linnaeus, 1758): alcaboz (Sesimbra), alcabroz, borrachona, breta, caboz (Sesimbra), caboz de escama (Sesimbra), caboz ranhoso (Sesimbra), caboz escamudo, cabrão\*, cabroz, gavo, gavo de escama, peixoto, pitrongla. • *Halobatrachus didactylus* (Bloch & Schneider, 1801): enxarroco, peixe sapo, sapo, xarroco (Sesimbra). • *Helicolenus dactylopterus* (Delaroche, 1809): alcantarilho, boca-negra, cabra, cabrinha da fundura, cantaril (Sesimbra), cantarilho, cardeal#, chapado, galinha, galinha do mar, peixe-galinha\* (Sesimbra), rainúnculo, requeime#, roncaz, serrão do alto, serrão do fundo; e rascasso\* (Sesimbra), requeime\* (Sesimbra), rocaz\* (Sesimbra) [quando jovem]. • *Labridae* [família de peixes]: bodiano\*, bodião (Sesimbra), bureco, burrelho (Sesimbra), burro, chalrão, esverdião, godião, godião canário, godião da borda de água, godião melro, lucinha, maracota\*, maragota, serrão, serrão da costa, torrado. • *Lepidotus caudatus* (Euphrasen, 1788): cornos\*, par de cornos\* (Sesimbra), espada, espada branco, peixe espada branco, peixe espada (Sesimbra); e lírio, líriozito [quando jovem]; faim\* [peixe pequeno] (Sesimbra); gonilha\* [peixe mais pequeno] (Sesimbra); suspensório\* [peixe muito pequeno] (Sesimbra). • *Littorina littorea* (Linnaeus, 1758): burgau, burrié (Sesimbra), búzio, buziozinho, caracol, caracol do mar, caramuja, caramujo (Sesimbra), caramujo do mar. • *Lophius piscatorius* (Linnaeus, 1758): frango-do-mar\*, peixe-sapo (Sesimbra), penadeira#, peixe-rã#, peneireiro, pinadeira#, recaimão (Sesimbra), sapo, tamboril (Sesimbra), tamboril de água má. • *Merluccius merluccius* (Linnaeus, 1758): pescada (Sesimbra), pescada marmota,

pescota, pessota, peixota, pisota; e marmota, pescadinha, rabeta, soldado [quando jovem]. • *Microchirus azevia* (Capello, 1867): azevia (Sesimbra), azevia da fundura, azevia da pedra, língua, língua de boi, linguado (Sesimbra), linguado preto; e malacueco, soldado, solha [quando jovem]. • *Mugil cephalus* (Linnaeus, 1758): alvor\*, fataça, garrento\*, liça (Sesimbra), muge, muja, mujo, negrão, negreto\*, olhalvo, tagana, tainha (Sesimbra); e cabeçudo, liça, negroa, petroleiro, tainha [quando jovem]. • *Mustelus mediterraneus* (Russo, 1826): alvarinho\*, álvaro\*, cação (Sesimbra), cação pintado\*, cação pinto, caneja (Sesimbra), melga. • *Pagelus acarne* (Risso, 1826): besugo (Sesimbra), besugo do mar de fora, buana<sup>#</sup>, ganaz<sup>#</sup>, garapau<sup>#</sup>, goraz, pachão, peixão<sup>#</sup>; e besuguinho, massacote (Sesimbra), pachanito, pachão [quando jovem]. • *Pontinus kuhlii* (Bowdich, 1825): cabra (Sesimbra), cantaril, cantarilho, galinha, toupeira. • *Psetta maxima* (Linnaeus, 1758): derrovalho, orvalho, parracho, parracho de prego, pregado (Sesimbra), rodovalho, solha<sup>#</sup>; e parrachinho, pregado, pregadinho, pregadozinho, solhão\* [quando jovem]. • *Raja clavata* (Linnaeus, 1758): arraia (Sesimbra), arraia negra, arraia pedrada, raia (Sesimbra), raia espinhosa, raia pregada, raia pinta, raia sarapintada; e patelo, tapa chochas [quando jovem]. • *Sarda sarda* (Bloch, 1793): albacora, alvacora, bonito, cachorra, cavalão\*, gaiado\*, minerva\*, sarda\* (Sesimbra), sarrajão (Sesimbra), serra, serralhão\*, serrajão\*, xarda\*. • *Scomber colias* (Linnaeus, 1758): cavala (Sesimbra), sarda. • *Scyliorhinus canicula* (Linnaeus, 1758): bruxa, cação, caneja (Sesimbra), cascarra, feiticeira, galhudo, gata, pata roxa (Sesimbra), pinta roxa. • *Stromateus fiatola* (Linnaeus, 1758): palmeta (Sesimbra), pâmpano, pamplo, pampo, pampra, peixe riscado, picocu, prato de alumínio, riscado, romeiro, soldado desconhecido, tacho de alumínio, xaputa; e ranhoso [jovem] (Sesimbra). • *Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758): carapau, carapau branco, carapau de manteiga\* (Sesimbra), carapau da areia\* (Sesimbra), charro (Sesimbra), charro branco, charro de orelha, charro malacueco, charro manteiga, garapau de orelha, garapau de manteiga, malacueco; e pelinzinho, pelim\* (Sesimbra), jaquinzinho\* (Sesimbra) [quando jovem]; e chicharro\*, xixarro\* (Sesimbra) [quando grande]. • *Trisopterus minutus* (Linnaeus, 1758): faneca (Sesimbra), faneca da areia, fanecão, faneco (Sesimbra), fatoco, fatoquinho, fodão; e fodãozinho [quando jovem]. • *Xiphias gladius* (Linnaeus, 1758): agulha<sup>#</sup>, agulhão<sup>#</sup>, espadarte (Sesimbra), peixe-agulha (Sesimbra) [designação local até aos anos 50/60]. • *Zeus faber* (Linnaeus, 1758): alfaquete, alfaquim, alfaquete<sup>#</sup>, alfaquim<sup>#</sup>, alfaquique (Sesimbra), alfaquir, enxarroco, faquir, galito<sup>#</sup>, galo-negro\*, galo-cristo\*, galo de S. Pedro\*, peixe-galo\* e peixe de São Pedro\*, São Pedro<sup>#</sup>.

Anexo C – Os itinerários do pescado em Sesimbra.



# Os Itinerários do Pescado em Sesimbra

## Anexo D – A cavala e o carapau. Por onde andam eles e quem os escolhe.

O início do meu trabalho de campo em Sesimbra levou-me a visitar a Fortaleza de Santiago, que recentemente tinha sido convertida para acolher o Museu Marítimo de Sesimbra. Um lugar apropriado, com uma localização proeminente e central no núcleo urbano de Sesimbra e que, paradoxalmente, durante várias décadas foi praticamente votado ao esquecimento. Como visitante, conheço esta vila desde a minha infância e nunca tinha antes entrado neste baluarte quinhentista que já serviu como posto militar de defesa da costa, palácio de veraneio, balneário e colónia de férias para a família real, alfândega e quartel da Guarda Fiscal e, já entrados no século XX, posto da Guarda Nacional Republicana.

Do tecto da entrada da fortaleza pendiam centenas de peixes recortados em papel. Cada elemento desta constelação ictiológica encontrava-se preso à cobertura através de linhas coloridas usadas habitualmente para coser roupa. As linhas utilizadas neste mar de peixe têm cores diferentes, encontram-se atadas a uma rede de pesca que foi colocada horizontalmente logo abaixo da cobertura e prendem os peixes pela boca. Numa das faces encontrava-se impressa a imagem do peixe em questão e a outra face foi deixada em branco para que alunos das escolas executassem, através de desenho, recortes ou pintura, a sua versão deste peixe. O resultado é uma miríade de peixes coloridos apanhados na rede e que agora se encontram suspensos acima das nossas cabeças. Num primeiro momento pareceu-me que me encontrava perante uma multidão dos famosos ambientadores *arbre magique* que se utilizam nos automóveis para perfumar a atmosfera. Não era o caso. Após distinguir a silhueta do peixe e dada a sua semelhante fisionomia, julguei estar perante um evento relacionado com as festividades dos santos populares onde a emblemática sardinha é omnipresente. Não, não se tratava de sardinhas. Eram cavalas.

A Câmara Municipal de Sesimbra lançou um desafio aos alunos do pré-escolar e ensino básico do concelho: decorar uma cavala em papel para participar na exposição Um Milhão de Cavalas Num Só Mar, inserida nas comemorações do Dia Nacional do Mar. O resultado foi um imenso “cardume” de cores e texturas que revela a originalidade, criatividade e empenho dos mais novos. A exposição pretende promover a cavala, uma das espécies mais capturadas pela frota de Sesimbra e que durante muito tempo foi considerada um “peixe pobre”, pouco utilizado na alimentação, mas que hoje, devido às suas reconhecidas qualidades nutritivas – é um peixe rico em ómega 3 – textura e sabor, começa a fazer parte da ementa dos portugueses e de muitos restaurantes de referência<sup>154</sup>.

---

<sup>154</sup> Fonte: [www.sesimbra.pt](http://www.sesimbra.pt) [consultado em 27-11-2016]. A exposição “Um Milhão de Cavalas Num Só Mar” esteve patente na Fortaleza de Santiago entre 16 e 27 de Novembro de 2016.

No quadro da estratégia de valorização do pescado português, a partir de 2012 a Docapesca tem organizado acções por todo o território nacional com a designação de *Campanha da Cavala*. De acordo com os dados desta instituição, até 2016 tinham sido desenvolvidas 187 acções de divulgação que abrangeram 111 cidades, tendo sido confeccionadas 748 receitas à base de cavala. No caso de Sesimbra, integrada no projecto Sesimbra é Peixe, implementou-se a *Semana Gastronómica da Cavala*. Este evento é organizado pela Câmara Municipal, ArtesanalPesca, Docamarinha, Docapesca e Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, com apoio da Entidade Regional de Turismo, Makro e Continente. Localmente, a *Campanha da Cavala* é apoiada pela autarquia local, pelo serviço público que controla e fiscaliza a primeira venda em Lota, por empresas transformadoras de pescado, por organizações turísticas e vinícolas regionais e pelo grande comércio grossista e retalhista. Como se costuma dizer, aparentemente estão reunidas as condições para tudo dar certo.

No entanto, se é verdade que não se trata de uma novidade na actividade piscatória da frota sesimbrense, esta é uma novidade nos hábitos alimentares recorrentes desta comunidade. Em Sesimbra, dois importantes factores concorreram para esta situação: Em primeiro lugar, a cavala, porque tem uma carne mais firme que se aguenta mais tempo dentro de água e em maiores profundidades, era utilizada essencialmente como isco no caso de algumas das espécies mais emblemáticas deste povoado, como era o caso do espadarte. No entanto, recorria-se à cavala – tal como hoje acontece – como isco quando havia falta de sardinha ou quando o preço desta aumentava exponencialmente, como acontecia e acontece durante os meses de verão. A época alta dos grelhados ao ar livre e do turismo balnear.

A cavala era capturada para isco apenas em falta de sardinha que era o que acontecia no Verão. Para o goraz era a cavala. Tudo servia para isco quando não havia sardinha. A sarda tinha sempre saída. É um peixe mais estreito que a cavala, mas é mais saboroso, maior e mais rentável. Hoje apanha-se pouco. Certo é que passou de geração para geração a ideia que a cavala era um peixe que a malta não apreciava muito. Só se comia quando não havia mais nada. Hoje em dia, quando se diz que há muita cavala no mar o que se passa é que agora há muitas embarcações que vão para o mar à pesca da cavala (JC).

Quando capturada em grande quantidade, a cavala era escoada para a indústria conserveira. Em segundo lugar, e de acordo, tanto com os testemunhos locais como com Quitério (1987), além da sardinha, o outro peixe popular de sabor acentuado, gordo e reimoso que marcava presença nas mesas sesimbrenses, independente do estrato social em questão, era a sarda. Agora, praticamente ausente dos mercados de peixe fresco.



Quer em termos fisionómicos – são habitualmente confundidas pelos compradores pouco experientes – como nutricionais, a cavala e a sarda são muitíssimo semelhantes. Ambos tem um alto teor de proteína, gorduras insaturadas, ómega 3, vitaminas D, B3 (Niacina) e B12 (Cobalamina), potássio, fósforo e zinco (Martins e Cordeiro, 2018). Essencialmente, os seus nutrientes fornecem ácidos gordos *bons e essenciais*, auxiliam o metabolismo dos aminoácidos e das moléculas nucleares, a remoção de substâncias tóxicas do organismo e a manutenção da densidade óssea, equilíbrio mineral e do sistema nervoso, ao mesmo tempo que previnem problemas cardíacos e cerebrais, assim como carências químicas durante o crescimento e o declínio de múltiplas funções fisiológicas.

O crescimento exponencial da rede de distribuição alimentar global e a instalação de uma moderna unidade de transformação de pescado em Sesimbra são os principais factores que possibilitaram a recente grande valorização da cavala. Curiosamente, grande parte das capturas desta espécie não se destina à alimentação humana. Neste caso, as estratégias assentes nos pressupostos da economia do mar promovem a possibilidade de uma espécie animal selvagem ser capturada em quantidades industriais para alimentar outros animais criados em cativeiro. Por agora, as estratégias gastronómicas de promoção e incentivo ao consumo da cavala não têm tido a repercussão desejada nos hábitos alimentares dos sesimbrenses e, arrisco dizer, da população portuguesa em geral.

A paragem da regata Volvo Ocean Race em Lisboa aproxima-se do fim. Ora, porque a vida nestes dias na Doca de Pedrouços, em Lisboa, tem sido ver barcos em ação no rio Tejo, a gastronomia que vem do mar entrou em cena no penúltimo dia (...) Vestindo, por instantes, a “camisola” da DGPM, Patrícia Borges começa, então, por desvendar a razão de ser da pequena sessão de degustação realizada na sala de imprensa da Volvo Ocean Race: “É importante consumir espécies sustentáveis”, diz. Mas quais? “É o caso da cavala e do carapau”, continua. E porquê estes dois peixes? “Porque existem em grande quantidade e podem ser mais capturadas sem pôr em risco a sua reprodução natural”, finaliza (...) Os pratos são apelativos à vista. Têm o “seu quê” de Gourmet ou Nouvelle Cuisine. O que, nos nossos dias parece, por vezes, querer dizer quase tanto quanto o prazer em saboreá-los. Mas o desafio é ir além de comer com os olhos. É provar mesmo, abrir a boca e comer, criando uma (nova) rotina na dieta (...) “Temos um *flat-brad* (pão espalmado) com pasta de azeitona com cavala em conserva”, com a cavala a ter selo português da Conserveira do Sul. Há outra receita que se assemelha aos pratos que habitualmente vemos na cozinha asiática: “folha de arroz com queijo creme com cavala em conserva e fruta (no caso, o morango)”, descreve. “Recuperou-se uma prática da Nazaré e Peniche” que resulta nos “pastéis de carapau seco”, há ainda os “fantásticos” bolos com tártaro de carapau e os tacos com guacamole (pasta verde típica da gastronomia mexicana) com carapau em conserva. Para fim, Patrícia Borges reserva um

prato premiado no âmbito de um concurso promovido pela Docapesca, em 2015: o famoso hambúrguer de cavala (Morgado, 2017).

No mesmo contexto da *Campanha da Cavala*, participei em Sesimbra num evento muito semelhante. Apresentado no pátio exterior da Escola Básica de Sesimbra, com a preparação culinária a cargo de alunos de escolas de hotelaria, a ementa baseada em cavala apresentava filetes, hambúrgueres, rissóis e almôndegas. Esta campanha, que também tem as cantinas dos agrupamentos escolares como alvo, é essencialmente doutrinária. Não ensina a conhecer o peixe que comemos. Apresenta-nos o peixe como o devemos comer. Devemos continuar a ser crianças e a comer como elas gostam de comer. Sem espinhas, sem método, sem resquícios.

A desanimação do peixe tem sido absolutamente essencial na rejeição da entrada da cavala nas práticas culinárias domésticas. Pelo menos enquanto houver alternativas. Esta estratégia tem-se desenvolvido paralelamente à recente recuperação nostálgica das conservas de peixe, em que o turismo tem tido um papel absolutamente fundamental. E Sesimbra é um destino turístico. A cozinha doméstica tem-se revelado demasiado acanhada para receber esta candidata a substituir a sardinha. Que ainda por cima, vem picada ou aos bocados. Portanto, onde está o mar nesta cavala que nos servem?

A cavala tenderá a ser um activo económico cada vez mais valioso para as pescas e é um alimento com uma qualidade nutricional superior, que se enquadra num conceito de vida mais saudável, com base na dieta mediterrânica (...) Os maiores desembarques de cavala e a maior atenção a que esta espécie tem sido sujeita estarão diretamente relacionados com o fato do manancial de sardinha ter declinado, ao ponto de se terem invertido os lugares de topo nas tabelas de desembarques (Gonçalves, 2015: 10 e 67).

A tendência institucional e profissionalizante da abordagem culinária da cavala pode ter comprometido os próprios objectivos dos diferentes projectos de valorização deste pescado junto do grande público. Além de todos os méritos que esta estratégia, apoiada pelas escolas de hotelaria e restauração, pode proporcionar, a desanimação do peixe fresco *vivinho da costa* num ultra-trabalhado e modificado ingrediente acaba por suprimir os seus mais vigorosos valores simbólicos e nutricionais. Esta abordagem sobre a culinária alicerçada no pescado fresco marítimo encarna alguns valores simbólicos e económicos da designada *cozinha de autor*, mas na prática encontramos aqui a fonte industrial das conservas (inicialmente um aprovisionamento de tempos de guerra e de penúria recentemente convertido num produto *gourmet* dado o seu historial e, acima de tudo, a vaga nostálgica que sempre foi amplamente cultivada pelo turismo), e os ingredientes modificados presentes na *fast food* conjugados com as formatadas variantes exóticas da exportável cozinha étnica.

Ao longo da costa portuguesa existem o carapau, ou seja, o *Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758) e o carapau negrão, conhecido pela designação científica de *Trachurus picturatus* (Bowdich, 1825). As capturas do segundo são em quantidades muito reduzidas, ao passo que o primeiro figura entre as espécies mais abundantes, capturadas e consumidas em Portugal (Docapesca, 2015 e Moreira, 2004). No que respeita à costa continental portuguesa, a pesca do carapau é uma actividade com tradições remotas e a partir das suas diferentes encarnações (chicharro, carapau médio, pelim, jaquinzinho), o carapau é uma das espécies ictiológicas mais capturadas na nossa costa e um dos pelágicos com maior presença nas cozinhas litorâneas.

Em Lisboa dão a este peixe o nome de *carapau* quando é pequeno, e chamam-lhe *chicharro* quando é grande; isto é, quando tem de 20 a 30 centímetros de comprimento. No Algarve dizem: *charro* ao chicharro pequeno e *carapau* ao grande. Para o norte do paiz denominam este peixe: *sorêlo*. Aparece em grande abundância em toda a nossa costa, andando em cardumes enormes, que entram nas armações fixas de pesca, e que caem nas artes de arrastar e nas redes de enmalhar. O carapau é considerado pelos pescadores como peixe de arribação e de passagem, ainda que se conserva durante alguns dias pairando no mar para a terra e d'esta para o largo. Desova em Junho e Julho. O seu valor é insignificante, lançando mão d'elle a classe pescadora como último recurso de alimentação nas ocasiões de penúria (Baldaque da Silva, 1991 [1881]: 39, Vol. 1).

Ao longo dos últimos cem anos, o volume real das capturas de carapau pode muito bem ter sido muito mais alto do que aquele que foi registado. Esta situação deve-se à prática, então generalizada, de os excedentes capturados pelas embarcações ou armações destinadas ao consumo humano serem devolvidos ao mar ou utilizados como compostagem para as explorações agrícolas. Estas grandes *arrazas* de carapau permitiam ao agregado familiar dos pescadores preparar as fiadas de carapau salgado e seco que serviam como recurso alimentar para os dias de tormenta e miséria que o Inverno espalhava pela terra e pelo mar.

Daí o hábito de secar o peixe que ficava como reserva para os longos invernos, em que não se podia ir ao mar. Por isso havia sempre em casa algumas cambadas de carapau seco. As cambadas eram como colares de peixes, abertos e espalmados, que se punham a secar depois de, com uma agulha grossa, serem ligados ou enfiados com uma linha de sisal (Marques, 2008a: 27).

Quando não havia necessidade de se recorrer aos carapaus secos, o mesmo peixe fresco era cozido ou frígido (pequeno) ou assado sobre as brasas (grande). Dada a sua contínua disponibilidade nos mercados, tal como um leal soldado raso de um exército permanentemente renovado, o carapau está presente ao longo de todo o ano na nossa mesa.

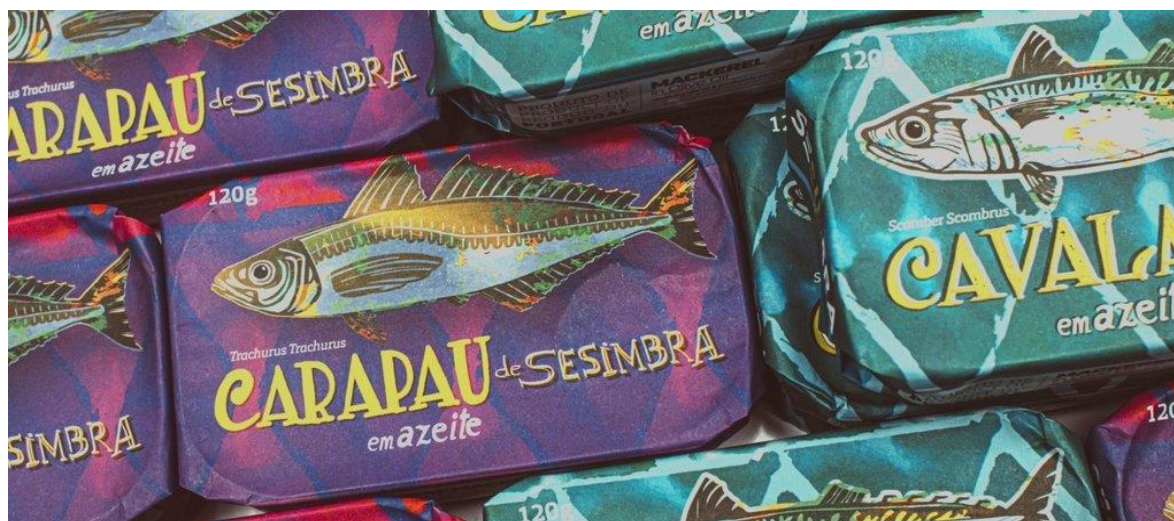
Tendo parâmetros nutricionais semelhantes aos da sua congénere pelágica (alto teor de proteína, ómega 3, vitamina D, B6 (piridoxina) e B12 (cobalamina), potássio e fósforo), o carapau apresenta um baixo teor de gordura (Martins e Cordeiro, 2018). Esta baixa gordura favorece a sua alta popularidade, mas, comparativamente, converte-o num parente frágil dentro da grande família dos pelágicos. Assim, no que respeita à sua utilização como isca, ao seu transporte, refrigeração e congelação, o carapau é uma espécie desadequada. Trata-se de um peixe que resiste mal ao ambiente de comedoria da faina enquanto isca, se consome em larga escala enquanto fresco e ao qual se tem de dedicar necessários cuidados, quer no seu manuseamento quer nas suas preparações culinárias. Logo, até hoje tem sido encarado como uma espécie com um potencial económico reduzido.

“Da análise às descargas com origem nas embarcações aderentes, identifica-se a pesca do cerco como o segmento mais representativo destas estruturas, mantendo-se a cavala, o carapau e a sardinha como as principais espécies em volume de pescado descarregado. Corresponderam, respetivamente, a 72,9% da cavala, 78,0% do carapau e 98,1% da sardinha descarregados em portos nacionais em 2017” (Lima, 2018: 39). O *carapau da areia* ou *carapau manteiga* é um carapau muito popular entre as populações ribeirinhas de Sesimbra e Setúbal. Trata-se de indivíduos desta espécie cuja dimensão se encontra entre os quinze e os vinte centímetros, apresenta um sabor mais intenso que o carapau comum, dado o seu mais alto nível de gordura, e a sua atracção culinária também reside na suavidade da sua carne muito alva. Os cardumes deste *meio carapau* – em linguagem popular – encontram-se habitualmente entre os fundos baixos nas imediações da faixa litorânea e tanto são capturados, na zona compreendida entre a Costa da Caparica e Sines, pelas redes das traineiras envolvidas na pesca de proximidade como pela *arte da chinha*, ou *arte do caneiro*, as designações locais para a conhecida *arte xávega*.

Sesimbra foi durante longos anos conhecida como a “terra do carapau”, por ser o primeiro porto fornecedor da espécie, que chegava a vários pontos do país, mas em maior quantidade a Lisboa (...) sendo então vendido à dúzia, que não era doze, mas treze, pois vigorava o costume de acrescentar-se mais um que, diziam, “era para o gato lá de casa”. Também nomeavam “carapau de gato” o carapau juvenil, entre nós chamado de “pelim” e que, mais tarde, viria a ser apelidado de “jaquinzinho”, de óptimo paladar comido frito com espinha e tudo (...) os cardumes apareciam com mais regularidade depois da “lua marçalina”, como os pescadores chamavam à lua nova de Março (Marques, 2008: 27).

Tal como acontece com a cavala, a partir de 2018, o carapau também teve direito à *Campanha de Promoção do Consumo do Carapau* que, para fins de eficácia e marketing e dada a associação de atletas portugueses de desportos náuticos a este evento, recebeu a

denominação *Carapau é Boa Onda*. Os conceitos de peixe português, genuinidade, tradição, popularidade e dos bons momentos à mesa são devidamente enaltecidos, agregando naturalmente esta espécie à cultura e identidade de um povo.



As conservas de cavala e carapau em azeite, produzidas pela Câmara Municipal de Sesimbra, em colaboração com a ArtesanalPesca. O preço unitário é de dois euros. Fonte: CMS (07/06/2019).



Imagens utilizadas nas campanhas de promoção da cavala e do carapau, assim como durante a Semana Gastronómica da Cavala em Sesimbra (2016). Fonte: CMS (07/06/2019).

O Carapau existe com abundância todo o ano no nosso mar, é saudável e saboroso e pode ser considerado um verdadeiro peixe português, porque representa o que o nosso país tem de melhor: o mar, a genuinidade, a tradição, os sabores intensos, os bons momentos à mesa e a popularidade. O Carapau é, ainda, um peixe com um preço ao alcance de todos e que os portugueses vão poder continuar a comer à vontade, porque não tem problema de stocks. Além disso, os portugueses podem e devem comer ainda mais Carapau, porque faz bem: ao país, à economia das pescas e à saúde, graças ao seu elevado valor nutricional<sup>155</sup>.

Na sua época alta não necessita de adubos e qualquer acompanhamento se adequa ao seu sabor e textura. Em Portugal, caso se apresente mais seco, temos a única criação molheira popular que auxilia a reviver o sabor e a textura desejados: *O molho à espanhola*. A cebola, o alho e o azeite aquecidos, condimentados com vinagre, louro e colorau permitem o revigoração do peixe, ao mesmo tempo que enquadram a batata cozida em água do acompanhamento no mesmo sabor do peixe. No fundo, trata-se de uma artimanha culinária – presente amiúde na alta cozinha – e que permite relacionar diferentes ingredientes através de um fio condutor fluído e saboroso.

Em Sesimbra, e no contexto da restauração vocacionada para o turismo, com exceção das semanas gastronómicas, a cavala é um peixe ausente, enquanto o carapau tem uma presença envergonhada. No domicílio, a cavala é pouco utilizada, a não ser que se tenha um pátio ou quintal, pois é um peixe fortemente odorífero quando frito ou assado. Habitualmente, “em Sesimbra as pessoas quando vêm ao restaurante não vêm para comer carapaus”, afiançam-me frequentemente os responsáveis da restauração. Além disso, toda a gente sabe que o carapau é um peixe de baixo custo, logo não se pode extrair dele o mesmo lucro que outros peixes asseguram e estamos perante um peixe fresco dificilmente recuperável para outras preparações culinárias. No caso da cavala, “até agora esta não pega”. Mesmo no caso das casas vocacionadas para uma cozinha mais refinada e que confeccionam pratos específicos para as referidas jornadas gastronómicas, escoando-se a presença do evento também desaparece a curiosidade dos clientes. A novidade tanto atrai como acaba por repelir. No que ao carapau diz respeito, em ambiente doméstico e na restauração de cariz mais popular, a situação é completamente diferente. O carapau nas suas diferentes modalidades é uma presença assídua. Que tal como o pão, nunca enjoa, dizem os pescadores. Por um lado, é acessível, a sua omnipresença faz dele um marcador da nossa identidade e socialização alimentar e, por outro lado, é uma das poucas maneiras de, hoje em dia, a maioria das pessoas poderem comer peixe fresco num restaurante compatível com o seu poder económico.

---

<sup>155</sup> Fonte: [www.docapesca.pt](http://www.docapesca.pt) [consultado em 12-05-2020].

Anexo E – A preparação e confecção dos carapaus salgados e secos.





Imagens: Pedro Pereira da Silva (2019).



Anexo F – A pensão/hotel Espadarte e a pesca desportiva do espadarte.



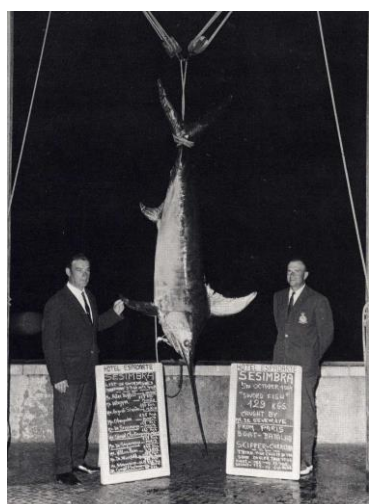
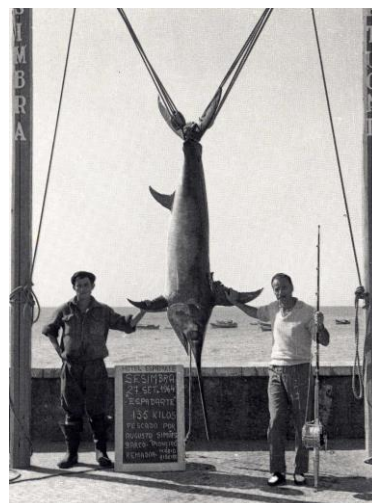
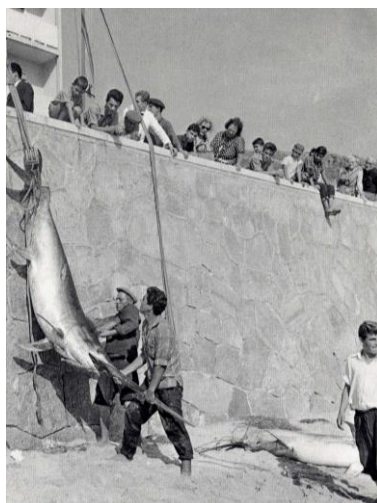
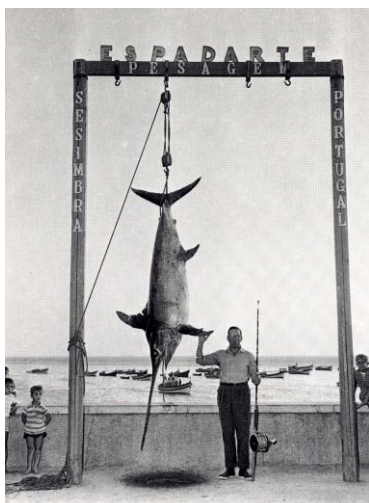
Frete marítima antes e após a construção do Hotel Espadarte – Décadas 40 e 50.  
Fonte: AMS (EFDVGA05FOTO1; EFDVGA02FOTO31).



Hotel Espadarte e diferentes ocupações do espaço público ao longo da Esplanada do Atlântico – Década de 60.  
Fontes: AMS (FMM.SFMM Postal 2 SD); restosdecoleccion.blogspot.com (consultado a 23-04-2019).



A Esplanada do Atlântico com e sem estaleiros de pesca – Décadas 60 e 70.  
Fonte: www.pinterest.pt (consultado a 15-04-2020).



A exibição triunfante do espadarte no pórtico perante o público local e visitantes com o mar como cenário. Esta atraco turística criada pela pesca desportiva era auxiliada pelo insubstituível conhecimento do pescador.

Fontes: AMS (DECL CX 22 – Sesimbra e o Mar II – Postais Espadarte n 1; 16; 14; 18; 15; 11; EFDVGA02FOTO13; EFHAM\_E\_E\_01\_01 FOTO 2) Décadas 50-70; restosdecoleccion.blogspot.com (1972) (consultado a 13-04-2019).



O pórtico, ou forca como era designada localmente num dia de forte temporal. Imagem captada, entre 1960-79, pelo fotógrafo Américo Ribeiro.

Fonte: AMS (EFHAM\_A\_B\_02 FOTO 56)

Logotipo para papel timbrado do Hotel Espadarte.



As postas e bifes de espadarte à venda no Mercado Municipal de Sesimbra. Note-se, à direita, o invólucro plástico em vácuo que permite ampliar a distância do transporte e o tempo de conservação do pescado. Imagens: Pedro Pereira da Silva – 2019.

## Anexo G - Do branco ao preto: Os espadas de Sesimbra.



Estiletes de prata prostrados e alinhados na Lota da Praia – Décadas 40 e 50.  
Fonte: AMS (DECL CX 22 – Sesimbra e o Mar I – Postal 8; EFHAM\_C\_B\_01 FOTO67).



Lota na Praia. Os burros transportavam as caixas de peixe até aos limites da vila – Décadas 40 e 50.  
Fonte: AMS (DECL CX 22 – Sesimbra e o Mar I - Postal 11; EFDVCBFOTO9).



Na maré alta fazia-se a lota no exíguo espaço possível de encontro ao muro e à fortaleza – Décadas 70 e 80.  
Fonte: AMS (Postal a Cores S/D; EFHAM\_C\_B\_01 FOTO46).



O trabalho realizado em Sesimbra por Artur Pastor funcionou como um ensaio para o seu trabalho fotográfico de maior fôlego na Nazaré, a partir dos anos 50 do século XX.

Série Momentos de Artur Pastor, Sesimbra, décadas de 50-60

Fonte:  
<https://arturpastor.tumblr.com>  
(consultado a 10-05-2020).



As grandes tinas de madeira serviam para diversas operações. Uma delas era passar o peixe por água do mar no processo da primeira venda e antes do seu transporte.

Desta forma assegurava-se, simultaneamente, o cuidado na apresentação do peixe e o prolongamento da sua frescura. Assim, eram removidos os sinais da sua passagem terrena e afiançado o seu viço marinho.

Vivinho da costa com cheiro e sabor a mar.

Apesar da atenção dedicada de Artur Pastor à estetização dos enquadramentos e apurada composição, esta experiência fotográfica revela-nos o esforço colectivo dos pescadores no lavar, transportar e desembaraçar das redes, na distribuição do peixe na lota da praia e no trabalho de manutenção feito no areal e em plena rua.



No caso do peixe-espada branco, a areia era alisada e o peixe estendido lado a lado, em longas fileiras, designadas como lotes; assim, cada lote teria de ser arrematado como um todo.

Série Momentos de Artur Pastor, Sesimbra, décadas de 50-60

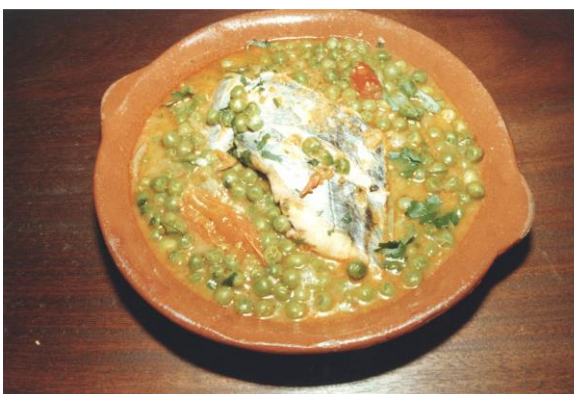
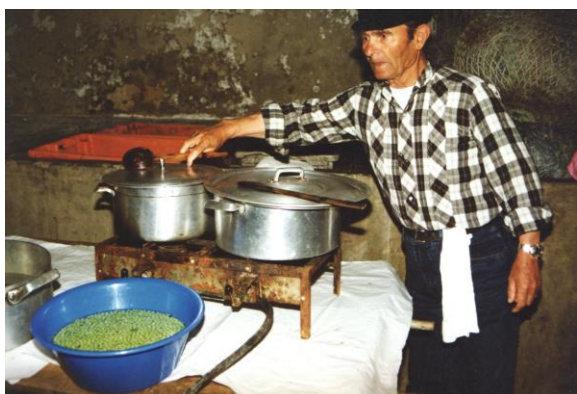
Fonte:

<https://arturpastor.tumblr.com>  
(consultado a 10-05-2020).





A breve convivência entre as duas espécies à entrada da nova Lota no Porto de Abrigo – Anos 80. Note-se a bancada onde o peixe-espada era amanhado, separado e seleccionado antes da primeira venda. Fonte: AMS (FDCI\_01\_02\_03 FOTO 03\_PDPEP; FDCI\_01\_02\_03 FOTO 01\_PDPEP).



O Peixe-Espada Branco guisado com Ervilhas no Almoço dos Pescadores nos Estaleiros, no âmbito da Festa do Peixe e do Marisco – 1987. Fonte: AMS (FDCI\_01\_02\_03 FOTO 03\_PDPEP; FDCI\_01\_02\_03 FOTO 01\_PDPEP).



Peixe-Espada Preto grelhado no restaurante Casa do Armando. Março 2020. Imagem: Pedro Pereira da Silva.



Peixe-Espada Branco e Preto e as reputadas Ovas do Peixe-Espada Branco à venda num Mercado de Lisboa. Imagens: Pedro Pereira da Silva – Maio e Dezembro 2020.

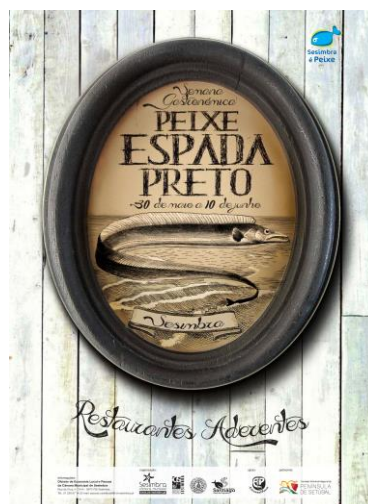
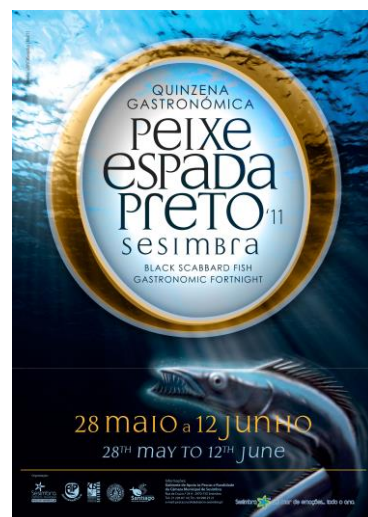
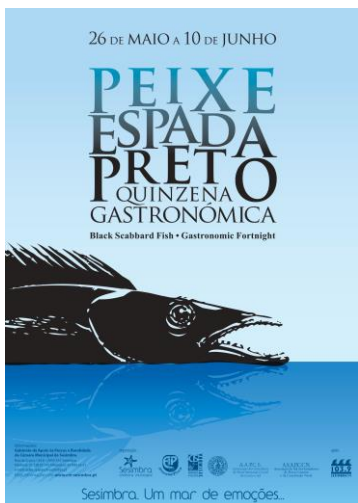


Os lotes de Peixe-Espada Branco dispostos na antiga lota da praia.

De forma semelhante ao que se usa fazer na marcação de pontos e vitória numa sequência de partidas nos populares jogos de cartas, o limite de cada lote era assinalado por um peixe colocado obliquamente em relação à ordenada sequência criada em paralelo.

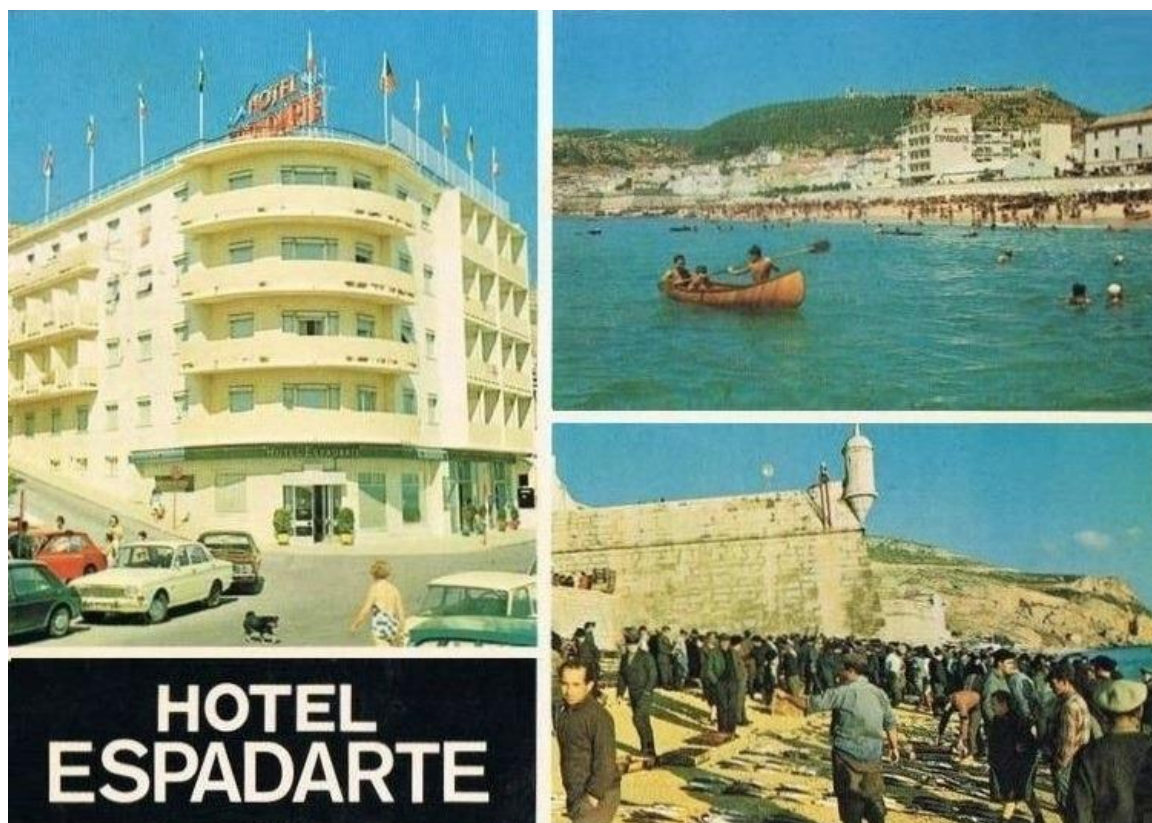
Fonte: AMS (FMM.SFMM POSTAL 10 LOTA ANTIGA SD).





Alguns cartazes dos eventos gastronómicos de divulgação do peixe-espada preto organizados em Sesimbra entre 2007 e 2018. Fontes: sesimbraepeixe.pt (consultado a 21-04-2016 e 14-06-2021).

Anexo H – Da pensão ao *Grande Hotel* com a Lota na praia em fundo.



Postal Ilustrado do Hotel Espadarte e Folheto promocional desdobrável do Hotel do Mar (1963).

A antiga lota na praia foi durante muito tempo, e até à conclusão do Porto de Abrigo, um elemento nuclear e aglutinador do quotidiano da comunidade sesimbrense.

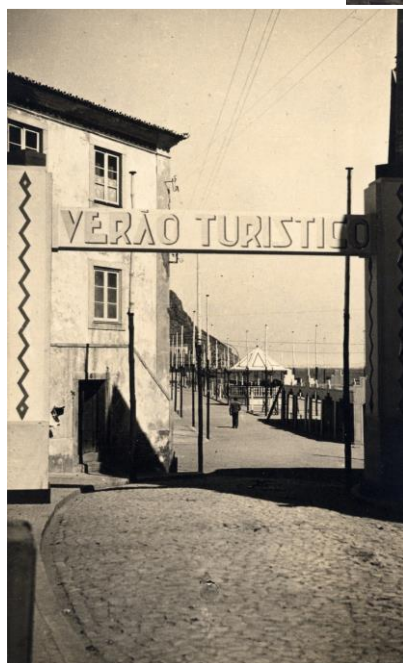
Com a implementação das primeiras unidades profissionais de alojamento, a exuberância deste “jardim plantado na areia” manteve-se, até aos anos 70 do século XX, como uma das principais atracções turísticas de Sesimbra.

Imagens: restosdecolecção.blogspot.com (consultado a 11-07-2019).

Anexo I – A implementação do turismo e a transfiguração do litoral.



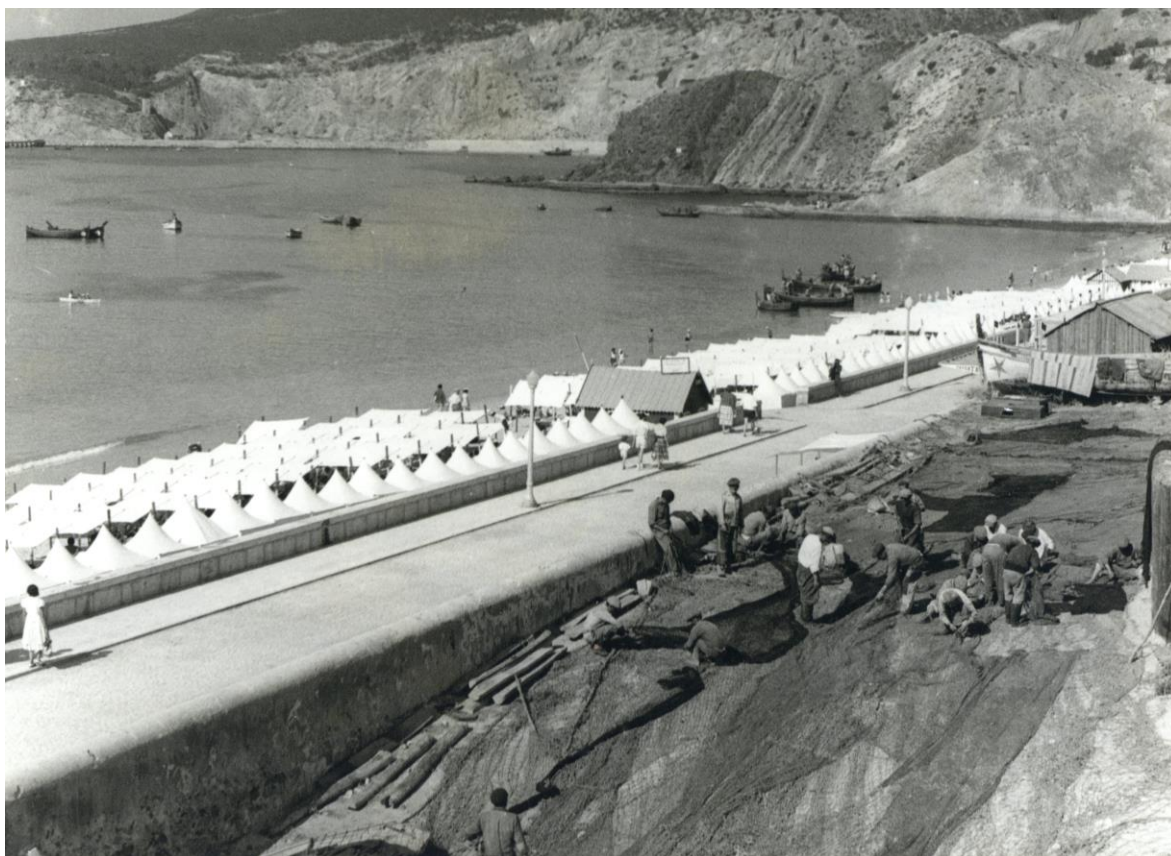
A progressiva transfiguração do território ribeirinho em Sesimbra inicia-se com a construção da via panorâmica ao longo da orla marítima (Anos 30 e 40). Fonte: AMS (EFDV DIGIT 022poent; EFHAMGE0101FOTO21).



A área litoral é convertida  
no cenário ideal para  
a construção  
do tempo de férias.  
Este será um território  
eleito para a experimentação  
e implementação  
das actividades turísticas.

Fonte: AMS  
EFHAM\_E\_E\_02\_02 FOTO 1;  
EFHAM\_D\_G\_03\_01 FOTO 8;  
EFHAM\_E\_E\_02\_02 FOTO 3;  
EFHAM\_D\_G\_03\_01 FOTO 9.



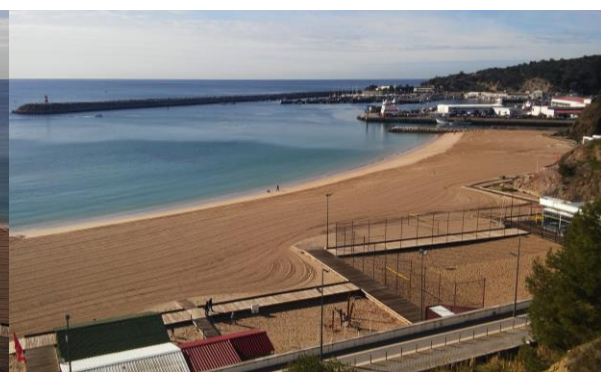


Gradualmente, mas de forma muito expressiva, a plena liberdade dos veraneantes engoliu os últimos estilhaços que a apossada pesca artesanal teimava em acautelar no areal cada vez mais escasso e povoado.

Fonte: AMS (EFHAM\_E\_E\_02\_03 FOTO 26; EFDVDBFOTO13).



O recolhimento do cenário e suspensão da actividade nos espaços de comida antes da chegada dos clientes.  
Imagens: Pedro Pereira da Silva (Agosto 2017, Fevereiro, 2018; Maio 2019).



A praia ocupada pela azáfama do trabalho deu lugar às multidões dedicadas ao lazer (Anos 60 e 80). O actual aplainado e desimpedido areal da estância balnear enquanto aguarda pelo turismo da época alta.  
Fontes: AMS (EFDVCBFOTO13; EFDVCBFOTO12); Pedro Pereira da Silva (Fevereiro de 2018).

## Anexo J: Algumas notas de campo sobre ementas e práticas à mesa da restauração.

*Frequentemente, a salada de ovas é servida sem especificação no menu do peixe de onde estas são provenientes, assim como não é designada a origem nem o tipo de queijo disponível para o cliente. Estas duas situações são importantes porque, no que às ovas de peixe diz respeito, a origem, apresentação, textura, sabor e preço são muito variáveis, e, quanto aos queijos, tanto a sua natureza (fresco, meio-curado, curado) como a sua certificação são elementos fundamentais para a distinção e valorização deste alimento.*

*Quanto ao marisco, muitas vezes, não se encontra indicado o tipo de preparação. Indicam-se algumas das espécies provenientes da aquacultura (dourada e robalo), porém não há a mesma indicação sobre o salmão, cujas possibilidades de ser proveniente de captura selvagem são ínfimas, o que se comprova pelo preço de cada dose. As espetadas de gambas, lulas e tamboril são um instrumento culinário onde se pode incluir matéria prima proveniente da congelação e, no caso do tamboril, este pode ser facilmente substituído por outro peixe, dado o tamanho das porções no espeto. A ementa de carnes é pobre, com predominância para dois tipos de bife (vazia ou lombo de vaca) com diferentes molhos. No respeito às especialidades da casa, repetem-se os peixes nobres, anteriormente listados nos grelhados em carvão, e que aqui se realça a combinação ou técnica utilizada (filetes, cataplana, arroz, caldeirada).*

*Nalguns casos existe uma distinção entre os aperitivos e as entradas, sendo que estas se apoiam no marisco, nos chocos, no polvo e no presunto. Os mexilhões são guisados com cebola, tomate e pimento. A herança local é mencionada através de designações como “sesimbrense” e “pescador”. O caril de gambas é um prato de fácil consumo, uma vez que as gambas vêm descascadas e na maior parte dos casos são congeladas. A utilização do diminutivo “robalinho” aparece como redundância para peixe de aquacultura, como se comprova mais à frente com a indicação de outro prato de “robalo do mar grelhado”. Igualmente presentes, a caldeirada, as espetadas, a açorda, a massa e o arroz conjugados com peixe e marisco, sendo as espécies utilizadas praticamente indecifráveis devido a serem preparados cortados em pequenas porções. Nas carnes, a carne de porco á alentejana faz a sua aparição, a presença das ameijoas serve aqui como mediadora entre o peixe e a carne. Os bifés e as postas de carne dominam com variações no tamanho, qualidade e molhos acompanhantes. O introvertido bitoque espreita do fundo da ementa como porto seguro culinário para os mais pequenos e os menos atrevidos.*



*O queijo de Azeitão, resultado de uma migração serrana e devidas adaptações ao novo ambiente, faz a sua aparição como garantia de qualidade e especialidade regional local certificada. Nas diferentes categorias há “peixes” e “peixes do mar”, o que significa que os primeiros “podem não ser do mar”. A ementa salienta o cariz profissional e internacional da cozinha com pratos, “all plancha” (sic), rumpsteak, tornedó, este último confeccionado “à Portuguesa”. Esta vertente internacional conjugada com a grande variedade de mariscos presente na ementa espelha um maior investimento e uma oferta mais diversificada, o que, habitualmente, significa que estamos perante um restaurante que almeja uma maior distinção culinária e que também pratica preços mais elevados.*

*O outro símbolo desta condição é a presença do esteticamente empolgante “peixe em crosta de sal grosso”. Ainda quanto aos mariscos, se estão assinalados a santola e o camarão de Sesimbra, os restantes não têm proveniência específica, o que comparativamente se converte numa falha, especialmente se nos referirmos às ostras, sapateiras e lagostas entre outros. A designação “gamba fresca” surge como uma inconfidência perante o nível de frescura das outras espécies de marisco. Os mariscos e os sucos deles provenientes são abundantemente aproveitados para enriquecer as cataplanas, arroz e massadas, resultando na atenuação do papel desempenhado pelo pescado, o que pode ser importante em termos de sabor se for utilizado peixe congelado para o efeito. No caso dos filetes, cozinhados à parte, o sabor intensificado do arroz, assim como o uso exagerado de polpa ou tomate fresco, nas diversas preparações, têm a mesma finalidade.*

*A grande variedade da ementa, as designações atribuídas às diferentes categorias e as múltiplas referências internacionais contrastam com o aspecto da mesma, em que diversos pratos foram rasurados e substituídos por tiras de papel com novos pratos escritos à mão ou por rectângulos de papel colados com fita adesiva sobre o grosso papel plastificado da ementa original. Entre a simples caldeirada e a mais ricamente confeccionada caldeirada à pescador há uma substancial diferença de preço. Se tivermos em conta que a origem da caldeirada marítima é caracterizada pela simplicidade, estamos aqui perante um caso claro de “ascensão social” de um prato tradicional.*

*De notar as complexas designações, referências etni-exóticas e técnicas culinárias utilizadas nas “entradas quentes”, nos “pratos elaborados” e nas “carnes” (gratinado, flamejado, vaporizado, confitado, salteado, caramelizado, redução, arroz selvagem, chutney de manga, risotto de champanhe, tagliatelles, molho de champanhe, sinfonia de legumes ou manteiga café de Paris), em comparação com as designações simplificadas dos peixes e*

*mariscos, sendo que estes últimos representam cerca de 80% ou mais das escolhas dos clientes. Esta situação acaba por patentear o cosmopolitismo na abordagem gastronómica por parte da gerência perante o cosmopolitismo do consumidor estrangeiro ou nacional. No caso dos espaços de restauração mais distintos, e no que respeita ao peixe e marisco, a grande variedade de opções presentes nas ementas não significa que elas estejam todas disponíveis simultaneamente, isso seria economicamente e comercialmente inviável.*

*Estas longas listas representam a oferta anual e os preços das doses e do quilograma vão variando de acordo com os mercados, sendo os valores escritos à mão, apagados e re-escritos vezes sem conta. Tanto é assim que, no exterior, um grande quadro em ardósia anuncia douradinhas, robalinhos, salmão, peixe-espada preto ou salmão a preços mais em conta, enquanto que nas especialidades do dia, podemos encontrar a caldeirada do dia, arroz de marisco, arroz de tamboril, arroz de robalo, cataplana de cherne, polvo à lagareiro, feijoada de gambas, bife de atum, bife do lombo à Café, bife tradicional ou bife à Portuguesa, sem indicação de preços. Os pratos de carne têm, essencialmente, uma função decorativa e exibicionista da qualidade da cozinha como alternativa à simples cozedura do pescado (pouco solicitada) e aos grelhados no carvão (a técnica culinária dominante). Os preços são mais elevados, mas como dizem os locais “ali já se pode levar a namorada ou a mulher a jantar”. Não se vai apenas para jantar e desfrutar da comida, mas também para se estar. O preço inclui o ambiente propício à conversação e à proximidade.*

*O estabelecimento gerido pelo Paulo e onde os pais e família dão uma ajuda encontra-se localizado numa antiga rua de pescadores diversas vezes capturada em fotografias, onde os apetrechos de pesca e os marítimos a trabalharem em terra são omnipresentes. Esta rua, paralela à marginal do lado poente do centro da vila, abre-se para um pequeno largo situado em frente ao café onde se tem da esplanada uma visão abrigada do mar.*

*Durante todo o ano a clientela é maioritariamente composta por amigos, conhecidos e clientes habituais que na época alta, com o fluxo de turistas e clientes ocasionais, procuram lugar nos períodos do dia menos concorridos de forasteiros. Este café/restaurante tem como objectivo servir algumas refeições leves e alguns petiscos assentes maioritariamente nos produtos do mar, a preços acessíveis para a maioria das pessoas. O marisco pode ser comprado a pescadores desportivos ou nas peixarias locais. Durante grande parte do ano e entre refeições, quando o Paulo está menos ocupado, é uma das casas de comida que serve como espaço de conversação e tertúlia para pequenos grupos de locais.*

*Os principais atractivos deste estabelecimento são o pescado fresco, algum dele capturado na costa sesimbrense, e os preços acessíveis. Esta antiga tasca foi fundada pelo falecido Sr. Isaiás, e hoje o negócio é mantido pelo filho Zé Carlos, o neto Tiago, a nora e até há pouco tempo pela esposa, a octogenária Dona Maria.*

*Não há ementa, os pratos disponíveis são apontados a giz numa placa de ardósia colocada, na rua, à direita do estabelecimento. A descrição é simples e concisa e, para muitos, enigmática. Simplesmente, o Zé Carlos, seguindo uma abordagem comum entre os homens do mar, considera que para cada peixe há uma forma ideal de o cozinhar que toda a gente deve saber ou aprender. Não há ali grandes conversas nem grandes explicações.*

*Os clientes aguardam cá fora para serem chamados, quando há lugar fazem a escolha do prato com base na lista exposta cá fora, acomodam-se nos lugares que lhes foram atribuídos e, então, numa sucessão absolutamente reveladora dos automatismos desenvolvidos entre a gerência, os homens que cá fora no exterior controlam a grelha e as senhoras da cozinha de onde saem os acompanhamentos (cozidos ou crus), numa sucessão implacavelmente curta chegam à mesa as bebidas e entradas, a salada e os acompanhamentos e o prato principal. De seguida, a sobremesa encerra a refeição porque aqui não se vende café.*

*Desta forma, o cliente é convidado a seguir a sua vida sem ficar a “fazer sala” enquanto ocupa lugares que podiam ficar disponíveis. Esta casa é um caso muito particular em Sesimbra. O Zé Carlos e o Tiago não se esforçam por ser os maiores exemplos da hospitalidade, no entanto, quer a preparação do pescado como os modos pessoais são apreendidos como os “modos à pescador”, bruscos e directos, sem artificialismos, sem floreados. Aqui, a representação é de outra natureza. Os locais são convidados para o palco. Os outros podem testemunhar sem intervir na acção. Quer as personalidades destes homens, quer a falta de café e dilatação do tempo da refeição são compensadas pela qualidade e preço do pescado fresco. A clientela faz fila no exterior durante todo o ano.*

*Trata-se de um restaurante familiar, cuja actividade foi iniciada por antigo funcionário da hotelaria. De notar a estrutura compósita da ementa, em que os habituais acompanhamentos são contabilizados à parte. Os pratos do dia são habitualmente confecções simples de pratos reconhecidamente tradicionais de vários pontos do país. A diferenciação entre o assado e o grelhado no carvão e a presença de vários guisados de tacho revelam uma cozinha fechada para o interior sem o ostensivo grelhador a carvão no exterior.*

*Tal como acontece com todos os estabelecimentos comerciais, o lucro é o objectivo da actividade da restauração. Quando esta actividade se desenvolve em ambiente turístico, que em grande medida se encontra refém das vagas periódicas de forasteiros e marcado pela sazonalidade, o lucro torna-se num objectivo de proporções eminentemente exponenciais. Para que tal possa acontecer, a matéria prima utilizada tem obrigatoriamente de ser certificada por uma das garantias e características da alta cozinha: frescura dos ingredientes, recurso a profissionais ou cozinheiros com longa experiência e “mão para a cozinha”, produtos certificados, confecção dos pratos na hora, cosmopolitismo, asseio das instalações e disponibilidade dos empregados e dos responsáveis pelo estabelecimento. Neste contexto, e ao contrário do que acontece em ambiente doméstico, o aproveitamento de sobras ou re-utilização de ingredientes é um interdito comercial.*

*As noções de aproveitamento e de reciclagem continuam associadas ao lixo e à sujidade. Assim, aparentemente não há desperdício na restauração. Arroz à valenciana, roupa velha, empadão de carne, peixe de escabeche, fatias douradas ou formigos são vistos com desconfiança e encontram-se ausentes desta tipologia de restauração.*

Anexo L – Algumas ementas da restauração local.

## CARNAVAL 2018

**HOTEL DO MAR**  
SEABARRA

### JANTAR BUFFET DE SEGUNDA-FEIRA

12/02/2018

**Ementa**  
Sopa de peixe com massinhas  
Moqueca de peixe  
Picanha grelhada com arroz branco, feijão preto e couve mineira

**Saladas frias diversas**  
Buffet de sobremesas

**Bebidas**  
Vinhos branco e tinto da casa  
Refrigerantes, águas minerais e café

(Preço por pessoa: € 25,00 – Taxas incluídas)

**Couvert / Cubierto**

Fão, manteiga, salgados € 3,00  
Travesseiro, Butter, croissant, Bread, croissant, Paris, Manteiga, Salgado

**Sopas / Soups / Sopas**

Consommé Celestine / consommé celestine € 4,00  
Massa de peixe à pescador € 5,00  
Filet sauté with vegetables / sopa de peixe

Sopa de cebola gratinada € 5,00  
smoked sauté au gratin / sopa de cebola gratinada

**Entradas / Appetizers / Entradas**

Ananás com presunto € 8,00  
Pineapple with smoked ham / pila con jamón

Mexilhão à Espanhola € 9,50  
Mussels Spanish way / mejillones a la Española

Gambas ao alho / gambas with garlic € 9,00

**Peixes / Fish / Pescado**

Espadarte à Bola de Sezimbra ou grelhado € 18,00  
Swordfish served with Sezimbra style / Pez espada a la bola de Sezimbra or au grill

Filetos de linguado com azeite sobre espinafres € 19,00  
Filets of flounder with olive oil and spinach / filetes de linguado con aceite sobre espinacas

Cataplana de cherne com gambas (2 pessoas) € 44,00  
Steamed grouper with shrimp / Cataplana de cherne con gambas

**Carnes / Meat / Carnes**

Bife do lombo à Portuguesa € 25,00  
Steak Portuguese style / Filet de lombo à la Portuguesa

Filet mignon Santiago / Filet mignon Santiago € 24,90

Malignet de pato / Duck malignet with potato € 18,90

**Especialidades / Specialities / Especialidades**

Aveludado de lavagante € 6,00  
Crème sucrée sauté / creme de topinac

Concha de marisco gratinada € 11,00  
Shellfish au gratin / concha de marisco gratinado

Caril de gambas € 18,00  
Shrimp curry / gambas al curry

Bife com pimenta € 24,00  
Beef steak / Bife a la pimienta

**Sobremesas / Desserts / Postres**

Doce do dia ou fruta de época € 4,00  
Day sweet or season fruit / Doce do dia ou fruta de época

Taça de gelado à Hotel do Mar € 6,00  
Ice cream / Sorvete - ao Mar do Hotel do Mar / Copa de helado - Hotel do Mar

IVA incluído à taxa em vigor / All taxes included / IVA incluido según la tasa en vigor  
O restaurante possui livro de reclamações / The restaurant has a complaints book / el restaurante cuenta con un libro de reclamaciones

**HOTEL DO MAR**  
SEABARRA

*Restaurante o Lombo do Mar*

Arroz de Marisco	9,50
Arroz de Tamboril	9,50
Sal Mado	8,90
Peixe espada grelhado	9,90
Espadarte	9,90

*Especialidades*

Caldeirada do Dia	
Arroz de Marisco	
Arroz de Tamboril	
Arroz de Peixe	
Cataplana de Cherne	
Caril de Gambas	
Bife de Istambul	
Bife Tradicional	
Bife à Portuguesa	

## Petisqueira REMO

**Tábuas de Marisco**

14,00€  
GAMBAS BIVALVES

15,00€  
SAPATEIRA GAMBAS

17,00€  
SAPATEIRA GAMBAS AMÉLHAS MIXILHÃO

22,00€  
GAMBAS AO ALHO GAMBAS FRITAS GAMBAS GRELHADAS GAMBAS COZIDAS

28,00€  
LAVAGANTE SAPATEIRA

32,00€  
LAVAGANTE SAPATEIRA GAMBAS

**Tábuas de Marisco e Peixe 2pax**

30,00€  
SAPATEIRA GAMBAS BIVALVES PEIXE GRELHADO SALADA MISTA

40,00€  
LAGOSTA GAMBAS BIVALVES PEIXE GRELHADO SALADA MISTA

**SOPAS**

Sopa de Legumes 2,00€  
Crème de Marisco 3,00€  
Sopa de Peixe 4,00€

**PARA ESPERAR**

Cesto de Pão 1,50€  
Cesto de Pão Torrado 2,00€  
Queijo 4,00€  
Pate 1,50€  
Manteiga 0,50€  
Saladinhas 5,00€

**PARA ENTRETER**

Gambas ao Alinho 9,00€  
Cocktail de Camarão 9,00€  
Salada de Polvo 7,00€  
Caril de Sapateira 8,00€  
Polvo à Galega 6,00€

**MARISCOS**

Camarão Cozido kg 30,00€  
Camarão Frito kg 35,00€  
Camarão Grelhado kg 35,00€  
Camarão Tigre kg 80,00€  
Alhojos à Bulhão Preto 12,00€  
Mexilhão à Espanhola 10,00€  
Bivalves na Frigideira 14,00€  
Sapateira kg 19,00€  
Lulas kg 20,00€

**PEIXE GRELHADO**

Filete 1 pax 15,00€  
Filete 2 pax 27,00€  
Dorada 1 pax 15,00€  
Dorada 2 pax 27,00€  
Pregado 2 pax 27,00€  
Salmão 10,00€  
Linguado 14,00€  
Espadarte 13,00€  
Lulas 12,00€  
Chocos 12,00€

**PRATOS CONFECCIONADOS**

Choco Frito 12,00€  
Acorda de Gambas 10,00€

**CARNES**

Posta Barrosã 15,00€  
Bife da Vazia 15,00€  
Bife do Lombo 16,00€  
Secretos de Porco Preto 11,00€  
Bife na Frigideira 10,00€

**CALDEIRADA**

Caldeirada de Tamboril 27,00€  
Caldeirada de Peixe e Marisco 27,00€

**ARROZ**

Arroz de Marisco 27,00€  
Arroz de Gambas 25,00€  
Arroz de Tamboril 28,00€  
Arroz de Lagosta 35,00€

### ENTRADAS

Pão	0,65€	Sopa de legumes	2,40€
Manteiga	0,33€	Crema de marisco	3,30€
Queijo	2,30€		
Patê de camarão	2,33€		
Salada de ovos	8,00€		
Salada de polvo	9,50€		
Casco de sapateira recheada	11,00€		
Gambas ao Alho	11,00€		
Concha de marisco gratinada	11,00€		

### MARISCO

Amêijoas	14,00€	Camarão Sesimbra (kg)	80,00€
Mexilhões	11,00€	Sapateira (kg)	19,00€
Mariscada (2 pessoas)	47,00€	Santaola de Sesimbra (kg)	24,00€
Perceves (kg)	42,00€	Lavagante (kg)	80,00€
Camarão moçambique (kg)	42,00€	Lagostina (kg)	90,00€
Camarão tigre (kg)	80,00€	Carabineiros (kg)	80,00€
Lagosta grelhada ou gratinada (kg)			

### GRELHADOS NO CARVÃO

Espadarte	33,00€	Chapas	14,00€
Zaimonete (kg)	45,00€	Peixe-espada	9,00€
Imperador (kg)	60,00€	Espetada de folas com gambas	14,00€
Linguado (kg)	45,00€	Espetada de tamboril com gambas	18,00€
Pregado (kg)	35,00€	Dourada, robalo (aquacultura)	9,00€
Robalo (kg)	35,00€	Sardinhãs/Carapaus	9,50€
Chapas (kg)	45,00€	Salmão	9,00€
Dourada (kg)	35,00€		
Lulas	13,00€		

### CARNES

Bife com cogumelos e natas	Bife à "café"		
Vazia	Vazia	19,00€	19,00€
Lombo	Lombo	23,00€	23,00€
Bife com molho pimenta	Bife com molho "marçate"		
Vazia	Vazia	19,00€	19,00€
Lombo	Lombo	23,00€	23,00€

### ESPECIALIDADES

Sopa rica do mar (2 pessoas)	44,00€	Cataplana de cherne com gambas (2 pessoas)	39,00€
Caril de gambas (2 pessoas)	30,00€	Cataplana de tamboril com gambas (2 pessoas)	39,00€
Espadarte com molho de crustáceos	16,00€	Cataplana de espadarte com gambas (2 pessoas)	39,00€
Filates de espada em molho de moscatel com camarão flamejado	16,00€	Massada de cherne (2 pessoas)	39,00€
Arroz de marisco com lagosta (2 pessoas)	44,00€	Caldeirada à pescador (2 pessoas)	33,00€
Arroz de tamboril (2 pessoas)	39,00€	Caldeirada de cherne com lagosta (2 pessoas)	44,00€

<b>ENTRADAS</b>		<b>ENTRADAS QUENTES</b>	
Pão	1,90€	Queijo de cabra gratinado no leite de alface com mel	6,00€
Manteiga	0,33€	Camarão ao alho	13,50€
Queijos Variados	4,20€	Gambas frescas do Algarve flamejadas com whisky	16,00€
Queijo de Azeitão	7,50€	Amêijoas em azeite com alho e coentros	18,00€
Saladas Diversas	7,00€	Navalhas em azeite com alho e coentros	12,00€
Presunto	7,50€	Conquilhas em azeite com alho e coentros	10,50€
		Lapas na chapa com molho de limão, manteiga e coentros	9,50€
		Mexilhões de cabolada	9,50€
		Brânco Gratinado	9,50€
<b>SOPAS</b>		<b>VEGETARIANOS</b>	
Sopa de Legumes	2,20€	Um arroz cremoso de tomate com molho de legumes com aroma de tomilho e orégão	
Sopa de peixe	4,00€	Leguminosas Salteadas com legumes a vapor no prato	13,00€
<b>SALADAS</b>			
Salada Mista	8,00€		
Mozzarella de iaca com tomate e molho pesto	7,50€		
Salada de Peixe	16,00€		

### AS NOSSAS ESPECIALIDADES (Para Duas Pessoas)

Arroz de tamboril com gambas e amêijoas	42,00€
Arroz de marisco com lagosta	38,00€
Arroz de robalo rico com gambas e amêijoas	42,00€
Arroz de rocaz com gambas e camarão tigre	54,00€
Salada à pescador	23,00€
Salada mista à pescador	39,00€
Salada de cherne da costa com gambas e amêijoas	52,00€
Salada de marisco	52,00€
Salada de rocaz com gambas	49,00€

*As nossas especialidades são confeccionadas no momento. Tempo médio de preparação: 40 minutos.*

### PRATOS ELABORADOS

Arroz de gambas	12,00€
Salada de Cebolada	13,50€
Arroz de atum à "Velho e o Mar"	18,50€
Arroz vaporizado em cama de espinafres, cebolada confitada e manteiga de alcaparras	19,00€
Arroz de bacalhau com broa, batata confitada e a penada sobre migas de grãos	19,00€
Arroz de gambas com guarnição de coco, acompanhado de arroz selvagem, sultanas e chutney de manga (com camarão tigre)	24,50€
Arroz de salmonele com risotto de champagne	24,00€
Arroz salteado com gambas envoltas num cremoso molho de natas	19,00€
Arroz de Imperador no leito de lúdrbas com risotto de champagne	38,00€
Arroz de peixe-gaio ao molho de champagne e azeite com puré verde, berado com azeite e pimenta preta	29,00€
Arroz à lagareiro com os seus grãos e espetada de batata assada no forno	15,50€
Arroz de gambas e lagosta	23,00€
Arroz de linguado com espargos verdes e alhos doces	14,00€

### CARNES (Para Duas Pessoas)

Bife à Portuguesa	12,00€
Arroz de Chave de Ouro, muito especiariado com legumes e batatas cozidas no leite (para duas pessoas)	18,50€
Arroz de Chave de Ouro, muito especiariado com legumes e batatas cozidas no leite (para duas pessoas)	18,00€
Lombinhos de ganso com péra bebida em moscatel, castanhas em ervas-doce e sintonia de legumes num molho de vinho moscatel e passas de uva	
Lombinhos de veado com molho de frutos silvestres, puré de batata doce branca e cebolinhas caramelizadas	
Lombo de javali no forno com molho de moscatel e figos, puré de maçã com gengibre, castanhas no forno e batata peixe	
Arroz de Bife no Forno com batatas de grão-de-bico e passas de uva	39,50€
O nosso naco de lombo, com distinto sabor à manteiga café de Paris ao sal grosso, acompanhado com batatas gratinadas	20,00€
Tornadô de lombo com queijo de Azeitão	20,00€

### O NOSSO PEIXE (Aquacultura)

Salmão	8,90€
Dourada pequena	9,50€
Robalo pequeno	9,50€
Mista de peixes (2 pessoas)	27,50€

### O PEIXE NO NOSSO MAR (Os peixes da nossa costa grelhados ou cozidos)

	DOSE	KG		DOSE	KG
Sardinha	8,50€		Goraz	40	
Carapau	8,00€		Imperador	65	
Peixe-espada branco	11,00€		Linguado	19,00€	40
Salongo	32,50€		Lulas	30	
Besugo	19,00€		Pregado	30	
Cherne	68,00€		Robalo	40	
Choco	12,50	29,00€	Roca	40	
Dourada	45,00€		Salmonele	30	
Espadarte	9,90€	26,00€	Sargo	35	
Garoupa (postal)	45,00€		Pargo	49	
Garoupa (integral)	35,00€		Peixe da tola em crosta de sal grosso	50	

### MARISCOS

	DOSE	KG		DOSE	KG
Amêijoas fina	40,00€		Lavagante cozido ou grelhado com manteiga de basilico	28	
Camarão da costa	31,00€		Lagostins	98	
Camarão médio	48,50€		Lagostins da pedra	81	
Camarão tigre	76,00€		Navalhas	28,5	
Gambas frescas do Algarve	50,00€		Outras frescas a flor de sal (naturais ou com vinagre de Modernal)	18,5	
Gambas frescas	76,00€		Perceves	60	
Carabineiros	71,00€		Lapas	10,50€	
Calilhas	46,00€		Burrês	19,00€	
Santaola de Sesimbra	30,00€		Navalhas	13,00€	
Lagosta cozida ou grelhada com manteiga de basilico	80,00€		Conquilhas	10,00€	
Mexilhões	9,50				

**EMENTA**

Pão - 1,50€ - Azeitonas - 0,70€  
Manteiga - 1,00€ - Queijo 4,00€

<b>SOPAS</b>	
Sopa de peixe	1,50
Sopa de legumes	1,50
<b>PETISCOS/ENTRADAS</b>	
Espetada de gambas	8,50
Choco frito	9,00
Concha de marisco gratinada	5,00
Gambas à quilho	7,00
Cocktail de camarão	5,00
Salada de polvo	6,00
Traveira de presunto	4,00
<b>OMELETES</b>	
Simple	6,00
Queijo	7,00
Camarão	8,00
Saladas	
Mista	3,50
Tomate	2,50
<b>MARISCOS</b>	
Sapateira	P.V.Kkg.
Mexilhão à Espanhola	8,00
Ameijoas à bulhão pato	11,00
Gambas cozidas	24,00 kg.
Camarão tigre grelhado	P.V.
<b>DOCES CASEIROS</b>	
Tarte mendoa	2,50€
Bolo chocolate	2,50€
Quindim	2,50€
Cheesecake	2,50€
Tarte Framboesa	2,50€
Doce da Avó	2,50€
Docede café	2,50€
Semi-fricoanáz	2,50€
Mousse manga	2,50€
<b>VINHOS TINTOS-BRANCOS-VERDES</b>	
Vinho a jarro	Pequeno 4,00€ Grande 7,00€
B.S.E	12,00€ Planalto 13,00€ Periquita 13,00€
Pegões	8,00€ Monte Velho 12,00€ Murilhas 13,00€
Casal Garcia	12,00€
Quinta Aveleda	12,00€
Calado	11,00€

Pão	€ 1,50
Manteiga	€ 0,60
Azeitonas	€ 1,20
Queijo de Azeitão	€ 4,50
Pasta de atum	€ 1,70
<b>Entradas</b>	
Sopa de Peixe	€ 4,00
Creme de Mariscos	€ 4,00
Concha de Lagosta gratinada	€ 5,50
Gambas ao Alinho	€ 13,50
Ameijoas à "Bulhão Pato"	€ 16,00
Gambas "all plancha"	€ 16,00
Línguas de Bacalhau ao alinho	€ 9,50
Salada de Polvo	€ 7,50
Salada de Búzio	€ 7,50
Conquilhas à "Bulhão Pato"	€ 10,00
Navilhas	€ 12,00
Mexilhões	€ 9,50
Cocktail de Gambas	€ 9,50
Salada de atum	€ 9,00
Prato de Presunto	€ 7,50
<b>Marisco</b>	
Prato Real de Mariscos (2 pessoas)	€ 52,50
Gambas cozidas (Kg)	€ 48,50
Gambas grelhadas à Moçambicana (Kg)	€ 48,50
Sapateira (Kg)	€ 20,00
Santola de Sesimbra (Kg)	€ 30,00
Camarão Tigre (Kg)	€ 76,00
Camarão de Sesimbra (Kg)	€ 81,00
Gamba fresca (Kg)	€ 76,00
Lagosta (Kg) cozida ou grelhada	€ 80,00
Lavagante (Kg) cozido ou grelhado	€ 78,00
Lagostins (Kg)	€ 98,00
Perceves (Kg)	€ 60,00
Ostras (Kg)	€ 18,50
Canilhas (Kg)	€ 46,00
Carabineiros (Kg)	€ 91,00
Misto de Sapateira c/ camarão cozido (2 pessoas)	€ 44,50
Misto de Mariscos grelhados (2 pessoas) - Lagosta ou Lavagante+Camarão Tigre+Ostras	€ 78,00

IVA incluído à Taxa de 6,6%  
Este estabelecimento possui Licença de Restauração.  
Nenhuma bebida alcoólica ou tabaco, incluindo o consumo, poderá ser consumido neste estabelecimento por menores de idade.  
Em caso de fogo, o consumidor poderá recorrer a uma variedade de meios de emergência de fígura de contacto para o estabelecimento: 112

**EMENTA**

<b>PEIXE GRELHADO NO CARVÃO</b>	
Choco frito	9,00
Carapaus	7,00
Bacalhau assado ou cozido	9,00
Salmão grelhado	9,00
Espetada de tamboril c/ gambas	11,00
Caldeirada à Sesimbrense	12,00
Feijoada de gambas	10,00
Arroz de polvo à pescador	8,00
Espetada de lulas c/ gambas	11,00
Açorda de marisco	10,00
Sardinhas assadas	7,50
Caril de gambas	10,00
Massa de peixe	10,00
Robalinho grelhado escalado	10,00
Dourada grelhada escalada	10,00
Linguado grelhado	P.V. Kg.
Arroz de tamboril c/ gambas	11,00
Chocos grelhados	10,00
Lulas grelhadas	11,00
Peixe espada grelhado	9,00
Arroz de marisco	1 P. 12,00
Espadarte grelhado	10,00
Espadarte c/ molho especial	10,00
Dourada do mar grelhada	2 P. 25,00
Robalo do mar grelhado	2 P. 28,00
<b>CATAPLANAS</b>	
Naco de tamboril	2 P. 28,00
Espadarte	2 P. 28,00
Cherne	2 P.
<b>CARNES</b>	
Carne de porco à Alentejana	9,00
Espetada de carne	10,00
Naco de pedra	12,00
Bife da vazio grelhado	10,00
Bife à Mastro (lombo)	12,00
Bife à pimenta	10,00
Costeletas de porco à Mexicana	8,00
Picanha na greiha c/ feijão preto	10,00
Bitoque	9,00

<b>Peixe</b>	
Espetada de Gambas c/ Lulas	€ 15,00
Bife de Espadarte à "Pedra Alta"	€ 13,50
Filetes de Tamboril fritos c/ arroz de tomate	€ 15,00
Filetes de Salmonete c/ arroz de Ameijoas	€ 24,00
Açorda de Gambas	€ 17,00
Parrillada (2 pessoas)	€ 40,00
Caldeirada de Peixes selecionados (2 pessoas)	€ 25,00
Arroz à "Pedra Alta" - Tamboril e Gambas (2 pessoas)	€ 38,00
Arroz de Mariscos (2 pessoas)	€ 38,00
Arroz de Robalo c/ Gambas e Ameijoas (2 pessoas)	€ 45,00
Cataplanas de Cherne c/ Gambas e Ameijoas (2 pessoas)	€ 52,00
Misto de Sabores do Mar - Cherne, Salmão e Trigueira (2 pessoas)	€ 52,00
Caldeirada de Lagosta ou Lavagante (2 pessoas)	€ 78,00
Massada de Rocaz c/ gambas (2 pessoas)	€ 45,00
Peixe em crosta de sal grosso (2 P.)	€ 50,00
Filetes de Imperador c/ Arroz de Ameijoas	€ 33,00
<small>Os pratos são confeccionados no momento. Tempo médio de preparação: 40 minutos</small>	
<b>Peixe do Mar - grelhado ao carvão</b>	
Salmonete (350 g)	€ 19,50
Linguado (350 g)	€ 19,00
Cherne (350 g)	€ 24,00
Robalo / Dourada (Kg)	€ 38,00
Pregado (Kg)	€ 50,00
Sargo (Kg)	€ 35,00
Imperador (Kg)	€ 65,00
Salongo (Kg)	€ 32,50
Peixe-Espada	€ 9,00
Chocos	€ 24,50
Lulas	€ 14,50
Bife de Espadarte	€ 30,00
Sardinhas	€ 8,50
Carapaus	€ 8,00
Grelhada Mista de Peixes (2 pessoas)	€ 27,50
Robalo - aquicultura	€ 9,50
Dourada - "	€ 9,50
Salmão - "	€ 9,00
<b>Carne</b>	
Rumpsteak c/ cogumelos	€ 14,00
Bife c/ molho de pimenta	€ 14,00
Filete do Lombo grelhado	€ 18,50
Churrasco de Costeletas de Cabrito	€ 14,00
Costeleta de Vitela no churrasco	€ 18,50
Tomeadô à "Portuguesa"	€ 20,00
Porco Preto grelhados (Lombinho, Perna, Secretas)	€ 18,50

Imagens: Pedro Pereira da Silva (2019).





Anexo N – Um almoço de inverno em dia de temporal.





Imagens: Pedro Pereira da Silva (2019)

## Anexo O – O que ainda nos resta deste mar.

Para o pescador envolvido na pescaria tradicional de pequena escala através da utilização de aparelhos de pesca artesanais, o peixe do mar encontra-se no topo da hierarquia de todos os alimentos. Os vegetais, as massas, as leguminosas, os tubérculos são meros acompanhamentos que ajudam a encher a barriga. O peixe é o omnipresente conduto ou presigo que emparelha com o pão se mais nada houver. Até há pouco tempo era a sopa ou caldo que fornecia o conforto, sustentava o corpo e repelia a fome. Frequentemente, a carne fica reservada para os dias de festa ou para quando vai comer fora com a família ou amigos. E esta escolha não é resultado de uma selecção qualitativa, simplesmente é o resultado da necessidade de quebrar a rotina diária do pescado fresco em que assenta a sua dieta.

O peixe, o azeite, o pão e o vinho são quase tudo. O peixe é o único ser vivo em que o pescador encontra o seu próprio reflexo. Livre, impoluto e sagaz. Não vive nem se reproduz dentro de cercas nem de muros, não é alimentado com nutrientes processados industrialmente e tornados acessíveis por uma mão humana e, apesar da sua aparente ingenuidade, é frequentemente manhoso e manifesta a sua matreirice nas inúmeras formas com que tenta ludibriar a experiência do homem do mar e escapar às suas labirínticas armadilhas.

O incomensurável vigor do mar é materializado no peixe e apenas o pescador pode acompanhar esta viçosa existência no perpétuo desafio do mar. Esta “imensidão da água representa a uma só vez o germe da vida e o espelho da morte” (Corbin, 1989: 18). Para tal, o marítimo trabalha em equipa. Não se vai ao mar para apanhar um peixe, isso é para os desportistas e outros turistas. Um homem vai ao mar para regressar com o barco carregado de peixe. A *lufada* ou o *lance* da faina é o resultado da astúcia, energia e paciência de uns quantos homens contra dezenas, centenas ou milhares de peixes de uma multidão que se encontra sempre no seu próprio ambiente. Que não é o do homem, naturalmente.

O homem tem de se fazer ao mar, como se tem de fazer à vida. Entrar no vasto oceano de peito aberto, aparentemente sem receio de nada – não se sai para o mar, entra-se nele, dizem – e olhos postos em toda a largura do horizonte. Sempre à procura de sinais que confirmem as previsões elaboradas na faina anterior. O peixe é o seu alimento, a sua vida e dos seus próximos. Até hoje, e na esmagadora maioria dos casos, foi a vida dos seus pais e dos seus avós e por aí fora, atrás no tempo. Há quem destaque este martírio de gerações numa utopia religiosa do sacrifício ou no suposto desígnio histórico de uma nação voltada para o mar. No entanto, sendo o pescador um dos últimos anarquistas à face da terra, trata-se antes do grande desprendimento que nutre pela terra firme onde vivem as coisas monitorizadas, reguladas e

sensatas. De que outra forma poderíamos explicar este irreprimível apelo do mar de que tantos pescadores falam? Ou o arrebatamento que exprimem nos relatos das pescarias, que, ao contrário do *terrista*, têm de salientar através de inúmeros gestos, minuciosamente fragmentados na sua urgência de explicar em detalhe todos as peripécias dos seus êxitos e fracassos?

Ao entrar mar adentro, o homem do mar entra no domínio do movimento, na modalidade do invisível. Impregnado por um estonteamento primordial, que apenas encontra explicação material no remate final da venda, essa pequeníssima e derradeira etapa de uma longa, complexa e árdua cadeia de trabalho, em que o pescador permanece estático, derreado sem estar alheado, nos limites dos bastidores, onde aguarda o desenrolar e conclusão da venda e o valor da sua jorna. O pagamento dos *afazeres* e a recompensa pelo árduo labor nunca devidamente reconhecido.

Tal como dizem os marítimos traquejados, os mais novos têm de habituar os olhos aos caprichos do mar e ao *rumor de lua*. A *lua marçalina*, a *lua deitada*, *marinheiro de pé*, ou a *lua com cara de puta*, como me ensinaram o Domingos Peixoto, o Mestre Xixa, o Zé da Calma e outros. Os moços têm de cheirar o vento da *fresquinha* ou a sua ausência durante a *calma podre*, de apreender as rochas, reconhecer a *ardentia* e o *poalho*, e distinguir na cor da água o borbulhar, mais ou menos concentrado, que sobe à superfície e dá sinal deste ou daquele peixe.

Todos os instrumentos de precisão, toda a tecnologia moderna, é tudo muito bonito, dizem, mas isso é para quem com um lanço quer apanhar de tudo. Um pescador, dos bons, sabe esperar, guardar segredo até dar com o cardume certo ou a posição mais favorável para aparelhar, recolher e regressar. E, se possível, guardar este segredo para a faina seguinte. Tanto trabalho, tantas horas ao sol ou ao frio e uma imensa fadiga são esquecidos porque, hoje, o melhor peixe é para si, para a família, para alguns amigos que não falharam quando deles precisou.

Este é o quotidiano dos marítimos da pequena pesca artesanal, do seu agregado familiar e de alguns amigos mais próximos, a quem se deve favores que são retribuídos, frequentemente com peixe fresco. A escolha da confecção do peixe parece não ter grande importância. Faz-se como der mais jeito e com o que estiver mais à mão. O importante é o peixe, o viço salgado e marinho e a liberdade que ele traz à boca, ao coração e ao estômago. Tudo coisas que não se podem comprar. Tudo coisas que só se podem trazer do mar.

