

DAS MEMÓRIAS À INOVAÇÃO – PRODUÇÃO, PESCA E CONSUMOS DE PEIXE NO ALGARVE

FROM MEMORIES TO INNOVATION – PRODUCTION, FISHING AND FISH CONSUMPTION IN THE ALGARVE

Nídia Maria Dias Azinheira Rebelo Braz

Universidade do Algarve, Escola Superior de Saúde, Centro de Estudos e Desenvolvimento em Saúde

nbraz@ualg.pt

Nesta época em que o modo de vida mediterrânico está reconhecido e valorizado como promotor de saúde e bem estar, torna-se particularmente relevante caracterizar a produção, a pesca e os consumos de peixe no Algarve

Tem sido comum assumirmos o Algarve como exemplo de Mediterrâneo, à semelhança do que fez tantas vezes Orlando Ribeiro, ao tomar paisagens rurais e agrícolas, culturas e pessoas do Algarve como imagem do Mediterrâneo em Portugal, e também pela mesma razão que a comunidade portuguesa representativa da identidade que a UNESCO inscreveu na lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade é a cidade algarvia de Tavira.

A extensão e a diversidade da costa do Algarve, com seus sapais e rias escondidas pelas ilhas-barreira, com seus areais ventosos e, mais a barlavento, com suas arribas e rochas, determina, desde tempos imemoriais, uma relação importante entre o Algarvio e os produtos da pesca.

O mar, na costa sul, é sereno e morno, mais parece Mediterrâneo, enquanto na costa este, é mais profundo, frio e batido, mostrando bem que é já Atlântico aberto.

E assim se compreende a enorme diversidade de produtos do mar, no Algarve: das rias, os inúmeros bivalves – amêijoas, conquilhas, lingueirão, berbigão, alguns crustáceos, como camarão, santolas e sapateiras, a grande riqueza de cefalópodes – lulas e chocos e polvos, de todos os tamanhos, porque este é um habitat privilegiado, as muitas espécies de peixes que aqui se abrigam e reproduzem, linguados, sargos, ferreiras, robalos, douradas, safias, mucharras, peixe agulha; do mar aberto os peixes dos grandes cardumes que passam, mais perto ou mais longe, conforme a estação do ano e o clima, as sardinhas, os carapaus de todos os tipos e tamanhos, as cavalas, as sardas, as patas-roxas, o litão, os atuns, bonitos e sarrajões; nas rochas mais batidas os percebes, nas plataformas mais calmas os mexilhões e os ouriços...

Falemos então de como se cozinham e consomem estes ingredientes, falando de como se estrutura o dia alimentar comum: o que nos leva a salientar precisamente essa entidade – o dia

comum – é que até quase ao final do séc. XX, persistiu uma marcada diferença entre a alimentação dos dias comuns e a que se reservava para os dias de festa.

Nos dias comuns, as refeições eram modestas, predominavam os vegetais, acompanhados por pequenas quantidades de peixe ou carne ou enchidos, o vinho era diluído com água e o açúcar só aparecia nas suas versões naturais, quando fazia parte de frutas muito doces, consumidas em natureza, ou secas, como as passas de figo ou figos secos. Ainda temos entre nós, relatos de memórias vivas de dias de trabalho, onde, depois duma breve refeição ao despertar, a fonte de calor era durante o dia, um punhado de figos secos ou azeitonas e um naco de pão, e ao fim da tarde, uma panela de um cozido quente, onde predominavam a água e os vegetais.

A sazonalidade de ingredientes, a riqueza de alguns recursos em períodos curtos do ano, contrastando com outros com maiores limitações, cedo convidou ao engenho das técnicas de conservação e o Algarve tem grandes tradições nesse domínio, usando principalmente os dois recursos que mais abundam, o sal e o sol.

O peixe também tem os seus períodos de fartura e de escassez ao longo do ano, foi salgado e seco, desde tempos imemoriais - hoje os mais velhos ainda se lembram de como a 20 ou 30 km da costa só chegava peixe seco! - e a indústria das conservas floresceu no Algarve, no séc. XX, pela mesma razão, tal como tinha florescido o fabrico de garum, desde os tempos da ocupação Romana.

Hoje em dia, a salga e a secagem deixaram de ser importantes modos de conservação, foram substituídas nessa função pela refrigeração e pela congelação, mas continuam a usar-se para criar as características próprias de alguns produtos, como é o caso da muxama e da estupeta de atum ou das anchovas.

No início do século XX, as fábricas de conservas de peixe eram determinantes em Vila Real de Santo António, em Olhão, em Portimão e em Lagos – portos de pesca que cedo se transformaram em verdadeiros polos industriais.

A conservação do peixe por esterilização em embalagem estanque trouxe a estas localidades um dinamismo industrial, que está bem patente nas inúmeras monografias publicadas, – dinamizou e industrializou a pesca, obrigou ao estabelecimento de litografias que estampavam a folha de Flandres, de fabricantes de latas, promoveu o aparecimento de “exércitos” de operárias industriais, em paralelo com outras profissões, como ferreiros, fogueiros e

soldadores. Todas estas pessoas dependiam da abundância de peixe para ter trabalho e, conseqüentemente, para ter salário.

A produção de conservas de peixe foi, durante décadas, uma importante fonte de rendimento. Athaíde d'Oliveira escreve em 1908, na sua Monografia de Vila Real de Santo António, que aquele concelho exporta, de acordo com dados da Alfandega, conservas de sardinha e de atum, para Alemanha, Bélgica, França, Inglaterra e Itália assim como exporta, para Espanha, Inglaterra e Itália, sardinha e atum, frescos e com sal, e ainda mariscos e sal, para Espanha.

A extensa documentação produzida e publicada, entre o final do século XIX e a atualidade, sobre a pesca e as indústrias de processamento de peixe no Algarve, justifica investigação detalhada e sistematização da informação contida nessas obras.

O dinamismo da indústria das conservas, por um lado contribuiu para o quase desaparecimento dos velhos processos de salga ou estiva do peixe mas, simultaneamente, manteve uma procura regular para o sal marinho, que contribuiu para a manutenção das marinhas ou salinas, espalhadas um pouco por toda a costa sul.

Apesar das fábricas de conservas já não serem hoje determinantes na economia do Algarve, a produção, a pesca, o processamento e a comercialização do peixe ainda são um assunto muito sério, na realidade económica local.

As fábricas de conservas que hoje operam em Olhão são as modernas unidades que resultaram de um processo de seleção e adequação operado pelas condições e novas exigências do mercado e processam o peixe de acordo com os melhores padrões.

Surgiram novos produtos, como os populares patés de peixe ou marisco, criados em Olhão no final do Século XX e hoje largamente apreciados, e também novas formulações para as tradicionais conservas, que não são mais produtos necessários pela sua estabilidade mas, principalmente, iguarias apreciadas pelos seus atributos sensoriais característicos, procurados por cozinheiros e gastrónomos.

Também me cabe fazer uma referência a tantos outros produtos da pesca e da aquicultura que fazem parte, quer da memória coletiva dos algarvios como das mais modernas iniciativas industriais: falar sobre os múltiplos produtos que faziam do atum “o porco do mar”, onde tudo se aproveita, desde as peles aos lombos, transformados em muxama, enquanto outras peças de outros músculos são escoadas em fresco para os restaurantes locais, que delicias os clientes com mormos de atum estufados ou barriga de atum grelhada, ou ainda vendidas em salmoura

para, depois de uma longa vida à temperatura ambiente, serem incorporadas na tradicional salada de estupeta.

Esta panóplia de produtos do atum, que nos séculos XIX e XX foram engenhosas formas de conservar para todo o ano a riqueza que resultava da passagem do atum junto da costa na sua migração sazonal, está hoje viva no Algarve, onde se continua a produzir muxama, estupeta, sangacho e ovas prensadas, conservadas por ação do sal mas também das modernas práticas de higiene e de embalagem, associadas com refrigeração e, simultaneamente, a comercializar atum cortado, de modo muito semelhante ao que se faz no balcão de um talho de venda a retalho de carnes.

Outra vertente com características inovadoras é a da produção, aquacultura em condições controladas que aproveitam as condições ambientais características destas águas temperadas, com temperatura amena e grande exposição solar – atualmente no Algarve produzem-se douradas, robalos, ostras e mexilhões.

Estas produções em regime extensivo ou semi-extensivo, onde os animais têm acesso a alimento natural, complementado com peixe ou rações criteriosamente formuladas a partir de peixe e cereais, colocam no mercado produtos de elevada qualidade.

Ensaiam-se produções industriais de outras espécies, como a corvina e o sargo, investiga-se intensamente a reprodução e as condições de produção de muitos outros em cativeiro, como é o caso do choco e da lagosta.

Há também empresas que se dedicam exclusivamente à comercialização de peixe fresco, entregando-o, refrigerado ou congelado, a clientes espalhados por todo o mundo – chefes de cozinha com grande nível de exigência.

Outras ainda combinam pesca – captura e abate, com maneio e engorda, assegurando também a captura das espécies que servem de alimento, o processamento – evisceração, corte e congelação, na maior parte dos casos, e a entrega, de peixe congelado a -60°C, que se destina aos mercados mais exigentes.

A Pesca, a produção de peixe, cefalópodes e mariscos, e de produtos processados a partir deles, no século XXI, no Algarve, não tem a expressão em quantidade que teve no passado, mas parece estar a encontrar um caminho de excelência que abre portas e cria novas oportunidades.

Há um trabalho de recuperação e modernização de metodologias de processamento ancestrais, combinado com a divulgação e valorização dos seus produtos, que vem sendo desenvolvido por inúmeras iniciativas privadas, pela Confraria do Atum, e por muitos agentes da moderna divulgação dos produtos tradicionais no Algarve, como por exemplo as Agências de Desenvolvimento Regional Almargem, In Loco e Odiana. Da conjugação dos esforços de todos resulta uma procura e interesse crescente sobre estes produtos.

Outros produtos e metodologias de conservação estão ainda vivos mas apenas nas memórias de quem os conheceu à mesa na infância, como acontece com o litão seco, que em Olhão se cozinha nas casas de famílias mais tradicionais como prato de eleição para a ceia de Natal, com as sardinhas salgadas secas “na canastra”, hoje quase desaparecidas ou com o choco ou a lula secos ao sol, que apenas os descendentes de velhos pescadores sabem preparar e apreciar.