

**Dos pratos sopeiros às caldeiradas ricas para veraneantes. Ascensão e transfiguração do peixe vadio em Sesimbra.** No âmbito do trabalho desenvolvido na vila piscatória de Sesimbra, este artigo pretende analisar os processos de transfiguração da caldeirada do mar numa atração turística e num símbolo da identidade gastronómica local. A oferta alimentar da restauração deste povoado marítimo convertido em vila turística conduziu à construção de práticas alimentares e consequentes processos de *reconstrução* de memórias e de patrimonialização alicerçados no reconhecimento social do prestígio através de consagrados produtos culturais. Num complexo jogo de ocultação, memória, seleção, esquecimento e promoção, e no contexto das modernas redes de distribuição alimentar, uma prática culinária com raízes no quotidiano da pesca artesanal foi convertida, afinada e elevada a símbolo maior da gastronomia local direcionada para os forasteiros.

PALAVRAS-CHAVE: caldeirada; memória; turismo; identidade; transfiguração.

**From soupy dishes to exquisite fish-stews for vacationers. The rise and transfiguration of stray fish in Sesimbra.** Within the scope of the work developed in the fishing village of Sesimbra, this article aims to analyse the processes of transfiguration of the fish-stew into a tourist attraction and a symbol of the local gastronomic identity. The food supply offered by the restaurants of this maritime town, converted into a tourist village, led to the construction of food practices and consequent memory heritage processes based on social recognition of prestige through renowned cultural products. In a complex game of concealment, memory, selection, oblivion and promotion, and in the context of modern food distribution networks, a culinary practice rooted in the daily life of artisanal fishing has been converted, refined and elevated to a major symbol of local cuisine aimed at visitors.

KEYWORDS: fish-stew; memory; tourism; identity; transfiguration.

PEDRO PEREIRA DA SILVA

## **Dos pratos sopeiros às caldeiradas ricas para veraneantes. Ascensão e transfiguração do peixe vadio em Sesimbra<sup>1</sup>**

Uma vez que a alimentação é, indiscutivelmente, um facto social e cultural total de qualquer comunidade, incorporar as memórias de um grupo através das suas práticas alimentares e, assim, identificar-se com o seu passado coletivo faz parte do processo de construção de qualquer identidade social. A familiarização dos indivíduos com esse passado é uma parte importante dos esforços praticados pelas comunidades e respetivas instituições nessa assimilação (Zerubavel, 2003; Poulain, 2007). Se por um lado, a memória coletiva ou comunicativa das comunidades – a memória quotidiana baseada na comunicação e na história oral do dia a dia – é estimulada através do uso quotidiano e reiterado a partir de objetos e de práticas num contexto imaterial, por outro lado, a memória cultural pode definir-se como um conceito coletivo abrangente

1 Este artigo teve como base o trabalho de campo desenvolvido em Sesimbra, entre 2017 e 2020, e a consequente tese de doutoramento em Antropologia apresentada no Iscte-IUL em julho de 2021. Quanto ao enquadramento metodológico para este trabalho, foram utilizadas entrevistas individuais ou de grupo, estruturadas, semiestruturadas ou abertas na maioria dos testemunhos, observação direta, discussões em grupo e cruzamento de memórias, pensamentos, experiências e ideias de pessoas de diferentes grupos sociais e profissionais (pescadores, armadores, peixeiros, intermediários, conservadores, cientistas, donos de restaurantes e lojistas); assim como textos de carácter científico, relatórios e estatísticas institucionais, bibliografia relevante sobre as áreas abrangidas por este trabalho e informação existente em suportes audiovisuais provenientes da hemeroteca local ou cedidos à Câmara Municipal de Sesimbra pela Cinemateca Portuguesa. Outros 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, livros de receitas e campanhas nutricionais de promoção da saúde pública. O objetivo deste método foi possibilitar a construção de um modelo de pesquisa mais abrangente que permitisse uma análise exploratória multifacetada, aprofundada e multidisciplinar das diversas questões decorrentes da problemática deste trabalho.

de todo o conhecimento, que orienta os comportamentos e as experiências no quadro interativo de uma sociedade que se preserva através do registo das suas práticas e disposições sociais (Assman, 1995). A memória cultural encontra-se particularmente associada a uma seleção ideológica de fontes textuais, monumentos históricos, obras de arte, livros de cozinha, guias de viagem, paisagens ou cerimónias (Assman, 1995; Sobral, 2007; Geyzen, 2014) que, efetivamente, acabam por funcionar como alicerces da designada gastronomia nacional.

De acordo com o trabalho desenvolvido pelo antropólogo David Sutton, a memória alimentar deriva em parte da sinestesia, essa síntese ou cruzamento de experiências de diferentes registos sensoriais como é a combinação entre o olfato, a audição, a visão e o paladar. Consequentemente, e na abordagem cognitiva da antropologia, a sinestesia proporciona uma experiência individual de “regressar ao seu todo” (*returning to the whole*), que nos ajuda a compreender a relevância da alimentação na manutenção da identidade e da sua herança cultural, não apenas dos autóctones mas também dos migrantes que deixaram a sua “pátria” e se preocupam à *distância* em *revitalizar* as suas tradições e patrimónios alimentares. Este *returning to the whole* requer uma “sintonização mútua” baseada essencialmente na partilha de experiências sensoriais e cognitivas que, ao cruzarem as diferentes estimulações sensoriais, recriam explicitamente experiências e conhecimentos de natureza eminentemente sinestésica (Sutton, 2001), conceito que, devidamente distendido pelo sistema turístico, tem implementado, com grande sucesso, a tipologia dos itinerários turísticos gastronómicos alicerçados no apelo da nostalgia. Em resumo, o conhecimento presente na interação verbal – sons e gestos –, quando é fixado através da palavra escrita, sofre uma redução e simplificação, resultando na perda de flexibilidade e circulação partilhada do conhecimento prático, enquanto a cultura presente e disseminada numa comunidade, estimulada pela memória oral, é suscetível de deslizar paulatinamente até à sua distorção ou esquecimento. Frequentemente, e de acordo com os testemunhos recolhidos, esta transfiguração revela uma “falta de ajuste” ou uma forçada coerência entre diferentes domínios da experiência alimentar, o que leva a organização social da comunidade a estabelecer tentativas de retorno a uma unidade integral unificada – um preceito devidamente atualizado, ainda que marcado pela nostalgia de um passado idealizado.

Nos períodos de lazer, fora do território habitual do domicílio, as refeições são parte integrante da viagem, podendo mesmo ser consideradas uma das mais relevantes componentes da experiência turística, pois são “um meio de acesso a outras culturas e, ao mesmo tempo, permitem-nos identificarmo-nos e distanciarmo-nos, descobrir os outros e compreendermo-nos melhor” (Poulain, 2007, p. 41). Os alimentos e o ato de comer são fundamentais para a

definição subjetiva do indivíduo, da sua afirmação social perante os outros, do sentido de si mesmo e da sua experiência na incorporação dessas experiências e sensações mediadas pela sociedade e pela cultura. Dado o seu papel na formação da própria identidade e na interação do indivíduo com o outro e consigo mesmo, no seu contexto histórico, económico e social, os artefactos, os valores simbólicos, os significados, os discursos e as práticas associadas à alimentação são merecedores de uma análise e de uma interpretação cultural detalhadas. Todavia, relativamente ao caso aqui estudado, no terreno damo-nos conta de que os discursos institucionais colocam esta experiência de “acesso a outras culturas” no âmbito da representação e da simplificação. A exaltação da identidade local é frequentemente evocada como uma referência superior associada às tradições locais e ao desenvolvimento da terra, tal como acontece no caso de Sesimbra, considerado “um dos mais importantes centros de pesca do nosso país” (Bernardo, 1941, p. 195), e “o maior porto de pesca de anzol do país” (Cruz, 2009 [1966], p. 35), onde o pescado fresco marítimo, resultante da atividade piscatória de carácter artesanal, é assumido como a mais distinta e proeminente referência histórica, económica e cultural desta comunidade.

O exercício da fixação deste registo, com a consequente supressão da multitudine de ambiguidades e variações (próprias dos elementos culturais assentes na oralidade) e a carência de flexibilidade e circulação, acaba irremediavelmente por conduzir a uma redução da diversidade da cultura de uma comunidade. Neste processo de afunilamento, através da aplicação de um discurso simultaneamente simples e meticuloso (no qual predominam as nostálgicas combinatórias *comidas da avó*, as caldeiradas piscícolas à *pescador* ou à *fragateiro*, ou os guisados rurais à *moda, na púcara* ou à *caçador*), a aparente e desarmante ingenuidade da sua “imaginação lexical” transporta-nos para um imperturbável e incerto passado idílico, fruto do nivelamento redutor e da simplificação da memória e da seletividade construtiva de um património alimentar atrativo e desejado pelo outro. Frequentemente, a abordagem turística do património e da cultura alimentar incorre no risco claro de mercantilização ou simplesmente num processo de “tradução” em que os alimentos e as preparações culinárias são modificados e adaptados de modo a que possam ser mais facilmente apreendidos e consumidos pelos visitantes. Tal como refere o antropólogo Xavier Medina (2017, p. 111), “do nosso ponto de vista, o turismo é apenas mais um dos aspetos dos processos de evolução cultural dentro de um quadro de globalização muito mais amplo, e em que nenhum aspeto isolado pode ser considerado como o único responsável por estes processos”, o que pressupõe a análise de diversos registos, numa abordagem multidisciplinar, a partir de diferentes observadores participantes ou não, próximos ou distantes, e a avaliação do modo como a identidade marítima deste lugar foi construída,

memorizada e determinada até à forma como hoje é apresentada e exibida, dado o incremento da atividade turística.

Em Portugal, com a implementação e a solidificação das modernas redes de distribuição alimentar e da atividade turística de massas (década de 1980), o controlo da adulteração dos produtos alimentares produzidos em série e calibrados, a rotulagem, certificação, fiscalização da qualidade e a publicidade generalizada fizeram emergir uma *cozinha nacional industrializada* concebida a partir da calibragem, originada da *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 União Europeia, 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 acompanham 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 proteções institucionais” (DeSoucey, 2010, p. 448). Assim, a partir de um processo marcadamente esquizofrénico, estas narrativas de carácter transnacional impulsionam a ideia de que a singularidade cultural se encontra contida no interior do estado-nação e que esta deve ser delimitada pelas fronteiras políticas, não obstante a exponencial fluidez na mobilidade de pessoas e bens através das naturalmente perenes extensões geográficas, com as suas características e *terroirs* partilhados por diferentes regiões e países. Uma das formas encontradas para evidenciar a autenticidade dos pratos servidos está presente na *nacionalização* dos pratos (Sobral, 2007), com designações em que a origem nacional dos mesmos se encontra claramente 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 (Sobral, 2007), como nos casos dos *rojões à minhota*, do *leitão à Bairrada*, das *tripas à moda do Porto*, dos *salmonetes à setubalense* ou da *caldeirada à sesimbrense*.

No que respeita ao contexto económico e social da atividade recoletora da pesca em Sesimbra, e a partir de uma das suas mais emblemáticas preparações culinárias (a *caldeirada*), analisei o modo como o pescado é manipulado e se estabelece a mediação entre a pesca e o turismo e a forma como a sua

identidade marítima tem sido transfigurada como identidade gastronómica para consumo local e turístico. Através de uma abordagem antropológica, em particular tendo em conta a relevância da sua dimensão etnográfica, procurei responder à questão: neste singular contexto alimentar e a partir de um exponencial símbolo culinário como é a caldeirada, de que modo tem sido elaborada a identidade gastronómica de uma relevante comunidade piscatória, agora eminentemente vocacionada para o turismo?

### A ABUNDÂNCIA NO MAR E A MÍNGUA À MESA

Dada a natureza inconstante das suas capturas de peixe fresco e a sua frequente situação de miséria, a frugalidade e um apuradíssimo sentido de racionamento foram desde sempre uma das características da cozinha das populações piscatórias. A comunidade de Sesimbra, que durante muito tempo teve na faina marítima o exclusivo recurso dos seus proveitos económicos, não constitui exceção a esta norma. Ao contrário de que atualmente acontece na restauração de qualidade dirigida ao turismo, a cartilagem, a pele, a gordura, as vísceras, os fígados ou o ferrado<sup>2</sup> continuam a estar presentes no prato das preparações culinárias domésticas das populações marítimas e dos restaurantes de cariz mais popular, denotando a necessidade exponencial de aproveitamento dos recursos e o seu apreço pelos hábitos localmente estabelecidos e pelos sabores fortes do pescado. 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, p. 323) ou quando era de menor qualidade no período de defeso. Hoje em dia, nos estabelecimentos comerciais, a sardinha é única e exclusivamente assada sobre as brasas. Em Sesimbra, quer se tratasse da xaputa, dos carapaus, dos pelins (jaquininhos) ou do peixe-espada-branco, e consoante as possibilidades de cada agregado familiar, o peixe frito em azeite ou banha de porco 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*. Referimo-nos às sopas de grão ou feijão com hortaliça adubadas com azeite e um pedacinho de toucinho ou outra carne gorda e em seguida devidamente robustecidas com massa, arroz ou hortaliça. Se nas casas das famílias com mais posses havia lugar à mesa para

2 O ferrado é o líquido negro, popularmente designado como tinta e utilizado como tal em diversas aplicações, inclusive na culinária, que é 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.

a garoupa, a pescada ou o pargo cozidos ou assados no forno, os marítimos fritavam o peixe porque este se conservava por mais tempo e podia ser levado para bordo como ração para a faina.

Habitualmente, os marítimos coziam o peixe em sal e com a água da cozedura faziam as “sopas tolas” ou “açordas de peixe” aproveitando as cabeças do peixe que entrava na caldeirada<sup>3</sup> e adicionando pão ou massas, à maneira das “sopas por debaixo”, mencionadas por Santos Graça (2005 [1932], p. 191), em que eram colocadas “fatias de pão no fundo de bacias com peixe, muito apreciadas pelo poveiro”. Há duas e três gerações atrás – os testemunhos recolhidos oralmente e os registos escritos disponíveis não nos permitem recuar mais na linha temporal –, os pescadores de Sesimbra comiam o peixe enquanto cozinhavam o conduto (massa ou arroz) com a água remanescente do cozido repleta de sucos do pescado e servida como complemento e final da refeição. De acordo com o cronista sesimbrense António Reis Marques, era a “massinha do caldo do peixe comida após uma boa caldeirada feita pelo próprio pescador”. Ao praticarem a cozedura lenta, os marítimos estavam conscientemente a tirar o máximo proveito das propriedades organoléticas 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.<sup>4</sup>

Antes da implementação do regime democrático em Portugal com a revolução do 25 de Abril de 1974, a carne como *prato-refeição* encontrava-se ausente da casa da comunidade piscatória sesimbrense. O que acontecia, tal como já referia 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 obsequiava 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], p. 134). Assim, neste contexto de escassez e hospitalidade e de modo a se exibir a abundância possível confeccionavam-se as “caldeiradas de peixe miúdo” (Cruz, 2009 [1966], p. 89) ou ainda, como referem a totalidade dos informantes locais

3 Tanto a açorda de peixe à moda de Sesimbra como a sopa fervida com côdeas de pão, muito comum em Lisboa e nas suas zonas rurais adjacentes, ambas registadas no livro *Cozinha de Lisboa e seu Termo*, de Alfredo Saramago (2003), apresentam preparações sopeiras similares ao nível do aproveitamento do caldo e da sua conjugação com o pão.

4 As informações relativas às propriedades nutricionais e à transformação do pescado foram recolhidas nas publicações institucionais do Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) e através de entrevistas presenciais com os biólogos investigadores desta instituição, Narcisa Bandarra e Irineu Baptista.

entrevistados para este trabalho e como registou Maria José Borges (Cavaleiro, 2006), as *caldeiradas de um só peixe*. Nestas, 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 sardinhas, peixe-espada ou apenas chocos, dependendo da natureza e resultado da pescaria.

### ASSUMIDAS TRADIÇÕES LOCAIS E FIXAÇÕES CULINÁRIAS

No caso das preparações culinárias associadas aos hábitos e costumes de Sesimbra, numa *tradicionalidade* que aqui 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 São Pedro ou alfaquique, em Sesimbra) como o pescado nobre local, apesar de o imperador capturado localmente ser hoje em dia 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 organoléticas, a dourada sempre foi considerada como um peixe de ‘primeira categoria’” (Bonniz, 1951). Assim, tanto o robalo e a dourada como a corvina, com os seus sabores intensos a algas e a mar devido à sua alimentação, podem fazer boas sopas e caldeiradas. 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 partir da segunda metade do século xx, a restauração sesimbrense vocacionada para o turismo prontamente perfilhou e passou a exhibir como exemplos supremos da *boa cozinha* de raiz piscícola. Quando culturalmente combinadas entre si, as propriedades sinestésicas são um ingrediente essencial no ritual e nas experiências quotidianas no seu todo. Aqui, a comida não simboliza simplesmente laços e divisões sociais. A comida acaba por participar, de modo proeminente, na criação e recriação desses vínculos, hierarquias e repartições sociais (Sutton, 2001). Apesar de serem espécies que raramente entravam nas casas dos pescadores, estes peixes eram usados como oferendas “ao senhor doutor da terra”, como agradecimento e reciprocidade (Mauss, 1988 [1950]), 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.

Em Sesimbra, tal como na quase totalidade das antigas comunidades piscatórias, a implementação do turismo veio alterar o quotidiano alicerçado



na economia marítima. As décadas de 1960 e 1970 assistem à gradual implementação de infraestruturas turísticas de alojamento e restauração na vila de Sesimbra, com o gradual alastramento de casas comerciais e esplanadas pela via pública. A instalação da *Pensão Espadarte* (1957), o *Hotel do Mar* (1963) e a construção da Ponte 25 de Abril (1966) sobre o rio Tejo vieram marcar a grande transfiguração de Sesimbra. As improvisadas e precárias choupanas e os pequenos edifícios em madeira que até aqui se dedicavam a vender *comes e bebes*, construídos nas imediações do areal, deram lugar à nova hotelaria e restauração que trouxeram a novidade da sofisticação cosmopolita e despertaram nas elites e instituições locais (autarquia, direções regionais de turismo, produtores vinícolas e empresários locais) o desejo de construir uma nova e modernista imagem da vetusta Sesimbra, aliada às suas tradicionais práticas piscatórias. Até porque, como refere Hernâni Bernardo na sua monografia sobre Sesimbra (1941), a atividade turística converteu-se numa das melhores fontes de rendimento das regiões favorecidas pela natureza. No contexto turístico, o deslumbramento provocado pela beleza natural da paisagem litorânea, combinado com a nostalgia da estética romântica do sublime, fez da presença na alimentação do pescado fresco marítimo o grande atributo material e sensorial deste arrebatamento. No âmbito da alimentação, algumas espécies do peixe fresco marítimo, bem como algumas técnicas culinárias, foram exponencialmente valorizadas como conceções idealizadas para consumo dos forasteiros, nacionais e estrangeiros, enquanto outras espécies foram remetidas para o aparente esquecimento dos bastidores dos novos espaços de representação e animação turística.

Apesar da atual onnipresença, na restauração local, 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 grande parte da população evita esta preparação no ambiente do domicílio, 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 canēja), a *massa de peixe* (robalo ou dourada e bocadinhos de tamboril), o *peixe-espada-preto* e o *espadarte*, ambos grelhados ou fritos, o *espadarte de cebolada*, a *espetada 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>5</sup> o *arroz de garoupa à cabo Espichel*, a *sopa de peixe com sardas à moda de Sesimbra*

5 A buzina ou *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.

ou, num sentido mais geral, as *cataplanas* e os *arrozões de peixe e marisco*, são os pratos e preparações culinárias que sobressaem e que, no âmbito da restauração local, são eleitos e assumidos como produtos tradicionais da culinária local. As designações dos pratos onde se incluem os nomes de povoações, as referências regionais e as designações nacionais são aqui usadas para, supostamente, proteger as suas origens e especificidades geográficas, 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 e em qualquer altura do ano, à nossa disposição num qualquer espaço comercial de grandes dimensões na proximidade do nosso domicílio. Daí que cada lugar ou território, mais ou menos bem delimitado, seja um fator 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 (Geyzen, 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.

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*. [Quitério, 1987, p. 54]

No caso do trabalho pioneiro de António Maria Oliveira Bello (Olléboma), publicado em 1936, este autor, fundador da Sociedade Portuguesa de Gastronomia (1933) e da Sociedade Propaganda de Portugal (1906), refere, na sua *Culinária Portuguesa*, a *caldeirada à fragateira* como sendo um prato tradicional de Lisboa e de 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, amêijoia, berbigão ou cadelinha. Além dos habituais tomates, cebolas e coentros indicados nesta receita, utiliza-se pão cortado às tiras e seco no forno” (Bello, 2012 [1936], p. 59). 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 e a inconstância dos seus ingredientes. “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, p. 12).

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 açafão do tempero de Vila Franca. No ar subia, azul e ténue, um fumozinho impregnado da fragrância delicada do alho, da salsa e do coentro. [Ramalho Ortigão, citado por Ramos, 2003, p. 79]

Em resumo, a *caldeirada à fragateira* ou *caldeirada à pescador* é um guisado de peixe preparado numa caldeira, panelão ou tacho, em que os produtos do mar se adicionam à cebola, ao tomate, às batatas e a outros ingredientes (Ramos, 2003) nomeadamente verduras sazonais disponíveis, e 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 na bacia estuarina do Tejo e dos seus afluentes, e se implementou como um prato popular por toda a costa atlântica, desde Cascais a Sines. 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 recente construção da rede viária e do domínio do automóvel como transporte de pessoas e bens.

#### A HARMONIA AFINADA DAS CALDEIRADAS

Na indispensável coleção gastronómica *Coração, Cabeça e Estômago*, dirigida por José Quitério, Alfredo Saramago faz referência à *caldeirada à fragateira*, também designada como “caldeirada dos pobres”, preparada unicamente com sardinha ou outro peixe de baixo valor comercial. A descrição da sua confeção é, simultaneamente, simples mas de grande potencialidade culinária: “Num tacho deite cebolas cortadas às rodelas, tomate aos bocados, sem pele nem pevides, um ramo de salsa e um pouco de água. Quando ferver deita-se a quantidade e a qualidade de peixe que se quiser. Deixa-se cozer até apurar” (Saramago, 2003, p. 154). Na mesma obra, um pouco mais adiante, este autor descreve a *caldeirada de Sesimbra*, também conhecida como caldeirada dos “ricos ou dos veraneantes”, preparada na taberna do antigo pescador António Calcinha, “que só a fazia por encomenda com o dinheiro do peixe

pagado adiantadamente” (Saramago, 2003, p. 158). Neste caso, a escolha dos principais ingredientes é dirigida para um leque alargado de peixes e mariscos e uma preparação que, pelo seu particular exotismo e pela especificidade dos ingredientes, encurta a imaginação e o desembaraço culinário na cuidadosa utilização dos produtos próprios de cada estação, características fundamentais de qualquer cozinha tradicional de âmbito local. “Escolha tainha, robalo, pescada, imperador, pargo, tamboril, ruivo e congro. De marisco, escolha camarão, santola e lagostins. De moluscos, escolha mexilhões e amêijoas. Faça um caldo das cabeças dos peixes escolhidos, coza os camarões separadamente e retire os moluscos das cascas. Num tacho grande faça um refogado em azeite com cebolas picadas, alhos picados, salsa, louro, sumo de limão, vinho branco, sal e grãos de pimenta. Junte água e deixe ferver. Depois de bem fervido passe este caldo por um passador, volte a deitá-lo num tacho e de seguida junte todo o peixe, marisco e moluscos. Rectifique os temperos e sirva em cima de fatias de pão fritas” (Saramago, 2003, p. 158). É de notar que os mariscos incluídos nesta preparação não são resultado das capturas habituais da frota artesanal local. A sua presença resulta da intrincada disseminação das modernas redes de distribuição alimentar. Nesta recolha, o exemplo da *caldeirada de Sesimbra* revela-se claramente como um prato concebido para os forasteiros. A utilização de uma grande variedade de peixes e mariscos, o faustoso refogado e a utilização do caldo proveniente da prévia cozedura das cabeças dos peixes congregam diferentes etapas culinárias que tanto podem acentuar o exotismo, abundância e riqueza da sua apresentação como a diversidade dos sabores deste prato, ao mesmo tempo que, simplesmente, podem misturar e dissolver o sabor distinto de cada ingrediente marítimo num absurdo caleidoscópio de sabores cuja origem e distinção se perde nesta fusão de múltiplos ingredientes mas que, para os forasteiros menos conhecedores e mais endinheirados, se apresenta como um apetecível *melting-pot*. Localmente, são peixes a mais e sabores a menos.

Assim, as áreas de Lisboa, Vila Franca de Xira, Alcochete, Montijo (Aldeia Galega), Barreiro, Coima, Seixal, Cacilhas, Porto Brandão, Trafaria, Cascais, Costa da Caparica, Sesimbra, Setúbal e Sines partilham uma semelhante conceção culinária da caldeirada, com assumidas 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, a caldeira borbulhante com o molho gerado a partir da água exalada do peixe é, acima de tudo, uma prática culinária em que, através de um indispensável e necessário vagar, os ingredientes são cozinhados diretamente nos seus próprios sucos. Se tal não fosse suficiente para assegurar esse

indispensável *sabor a mar*, os pescadores adicionavam, em parcas quantidades, água do mar a que os peixes deviam a sua existência. Deste modo, 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 conceção gastronómica da comunidade piscatória de Sesimbra.

### A RETRIBUIÇÃO MORAL DO TRABALHO

A abundância e variedade piscícola com que geralmente este prato é servido ao consumidor na restauração em ambiente turístico, e o refinamento de que foi sendo alvo no recolhimento do domicílio – quer devido à generalizada melhoria das condições de vida da população quer como reflexo reativo das práticas culinárias implementadas na restauração –, fazem-nos esquecer a sua modesta e prosaica criação no ambiente doméstico e laboral do pescador. Assim, e tal como acontece com os mercados e com muitas das práticas culturais modernas, 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, p. 53).

Na origem etimológica da designação “caldeirada” tanto encontramos a “caldeira” e o “cozinhado de peixe que por função se faz no mar em barcos” (Bluteau, 1789, vol. 1, p. 217) como o “termo sinónimo de quinhão, ou percentagem sobre a pescaria, ganha pelo membro de uma companhia” (Martins, 2013, p. 193) ou ainda o ato de converter ou tomar caldo, escaldar, mistifório, miscelânea ou confusão.<sup>6</sup> Em sentido mais alargado e, em particular, na gíria das classes populares, o termo *caldeirada* pode igualmente significar sarilho, balbúrdia, desordem, sarapatel, confusão, misturada, bate-papo, zaragata, sar-rabulho, tumulto ou basqueiro. 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 objeto de estudo deste trabalho, a fábula marítima da sua preparação, produzida pelos pescadores no alto-mar, 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, maioritariamente em períodos dedicados à manutenção das embarcações e das artes da pesca. Hoje, as *caldeiradas à pescador* confeccionam-se, discretamente, no recato dos armazéns do porto de abrigo. Uma banca, água corrente, um pequeno fogão a gás com dois bicos, uma botija de gás e

6 Fontes: *Dicionário Aurélio*, *Dicionário Porto Editora da Língua Portuguesa* e *Dicionário Aberto de Calão e Expressões Idiomáticas*. Ver referências bibliográficas.

uma panela é tudo o que é necessário. Após ser combinado de véspera, cada um só tem de levar 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 os forasteiros “podem apanhar o cheiro, mas ninguém vem chatear” – assegura-me Carlos Fernando, armador da frota local do peixe-espada-preto. Uma hora dá perfeitamente para preparar o repasto, comer e ainda ir ao café do porto beber um digestivo.

Em alto-mar, a pressão do 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 comer à vez. E acabou!”, refere o pescador sesimbrense João Conceição.<sup>7</sup> 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 [...] mas dá mais trabalho, e tem de se fazer as camadas consoante os diferentes peixes”, assegura-nos Domingos Peixoto, que trabalhou como pescador e peixeiro. A grande exceção e origem da propagada lenda da *caldeirada rica* preparada no mar pelos pescadores parece ter raízes recentes. Tão recentes como a implantação da restauração e do turismo a partir da década de 60 do século xx.

No caso de Sesimbra, após as fainas de longa distância como a do peixe-espada-branco que conduzia os pescadores locais aos longínquos pesqueiros de Marrocos, o regresso fazia-se assim que a embarcação estivesse devidamente lotada de peixe. Nesse longo retorno a casa, sem a azáfama preparatória da saída, sem tarefas iminentes a cumprir e com a satisfação do trabalho cumprido e do iminente lucrativo proveito, calmamente se preparava uma caldeirada com o fresco *peixe vadio* ou *pescado acessório*, devidamente acompanhado pelas batatas, cebola, tomate e pimento, com tudo adubado com azeite e um pouco de vinho branco, mantimentos comprados na véspera da partida e, tal como para os pratos confeccionados com carne – um hábito presente na dieta praticada a bordo, frequentemente omitido pelo historicismo piscícola –,

7 Os meus agradecimentos aos/às técnicos/as da lota e da Docapesca, e a pescadores, peixeiros/as, lojistas, cozinheiros/as, empregados/as, gerentes e proprietários/as da restauração sesimbrenses que, com a sua disponibilidade e generosidade tornaram este trabalho possível, em particular, a Antónia Martins e Cidália Peixoto, Domingos Peixoto, João Carlos Pólvora, João Manuel Conceição, José Carlos, Carlos Fernando, José Filipe, Maria José Borges, Pedro Filipe, Pedro e Marcelo Carapinha, Ricardo Pinto e Zé João, assim como a todos/as pescadores e terristas cujos testemunhos e experiências foram indispensáveis para a elaboração deste artigo.

indispensáveis para este demorado e trabalhoso empreendimento (Silva, 2021). Em resumo, e ao contrário da difundida imagética piscícola, a confeção da caldeirada em alto-mar era uma exceção na árdua rotina dos pescadores. Na maioria dos casos, a preparação deste prato resultava antes do aproveitamento de uma momentânea interrupção da sua aturada labuta quotidiana.

## O APROVEITAMENTO DO PEIXE VADIO E AS COMIDAS DOS RICOS

Apesar da rigidez das ementas e da fixação do receituário escrito (no caso de Sesimbra, e de acordo com a receita repetidamente fixada nos compêndios culinários, a sua suposta legitimidade deve ser assegurada pelo uso de tamboril, raia, caneja, safio, tremelga e fígado de tamboril), na verdade, e de acordo com praticamente todos os testemunhos locais, tanto ligados à pesca profissional e desportiva como à restauração, os ingredientes das caldeiradas e das sopas de peixe variam, e só podem variar porque se encontram dependentes do resultado diário da pescaria e do pescado disponível.

A preparação culinária do que atualmente 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 vadio*, segundo a designação local, pode ter igualmente a designação de *peixe de terceira linha* ou seguindo uma “atitude preconceituosa de alguns vendedores, peixe de pescador” (Pacheco, 2020, p. 7), ou seja, pescado desprovido de valor comercial. Tratava-se de peixes capturados em pequenas quantidades que não davam grande rendimento na venda, daí que ficassem para o pescador e aí se incluíam peixes como o tamboril, a raia, o peixe-porco, a pata-roxa, a abrótea, a sarda 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.

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 adotada e refinada 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. Tal como refere o artigo “Gastronomia sesimbrense em meados do século xx: tradição e futuro”, a tradição de colocar os diferentes ingredientes às camadas dentro do tacho era um uso habitualmente



praticado pelos pescadores (Runa e Rodrigues, 2001). Além disso, e como indica a sua etimologia, 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 das suas congêneres europeias, como sejam a *bouillabaisse* marselhesa, a *calderada* galega, a *caldereta* asturiana, o *cacciucco* de Livorno ou a *caldeirada à fragateira* cuja origem é partilhada entre Lisboa e Sesimbra (Consiglieri e Abel, 1998; Bello, 2012 [1936]; Quitério, 1987), o importante é que o pescado, seja do rio ou do mar, seja fresco, *vivinho da costa* – tal como ainda é apregoado pelos/as peixeiros/as no mercado municipal.

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, p. 40]

As diferentes caldeiradas em Portugal distinguem-se entre si, na maior parte das vezes, não tanto pelos ingredientes utilizados ou pelo método usado na sua preparação culinária, mas, acima de tudo, pelos pequenos gestos, práticas e hábitos familiares cuja singularidade do seu desempenho técnico e valor simbólico assumem uma equivalente relevância nas suas propriedades orgânicas. Um dos truques domésticos registados em Sesimbra era o hábito de alguns marítimos colocarem uma tampa de uma panela no fundo do recipiente 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* ou camada de proteção 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 piscícolas.

No quadro da crescente valorização do pescado marítimo fresco que tem acompanhado a gradual expansão da indústria do turismo – atualmente, o *slogan* “Sesimbra é peixe” é o lema deste município para o seu projeto de desenvolvimento turístico –, a caldeirada ascendeu de um prato de *comida de pobres*



a uma preparação e apresentação culinária que, apesar dos remanescentes aspetos de uma rusticidade doméstica encenada, como seja o tacho que viaja diretamente do fogão para a mesa, assume as características de um prato de *comida de ricos*, tal como acontece com uma pequena parte, devidamente selecionada, dos pratos da nossa cozinha tradicional. A escolha de espécies com distintas texturas e sabores, o apuramento dos temperos e a sua imprescindível condição de ser confeccionada *na hora* consolidaram 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 o conceito de infindável abundância que a variedade do pescado certifica. Assim, neste paradoxal jogo de espelhos, tanto a crescente variedade e riqueza dos ingredientes utilizados como a sua humilde génese marítima desempenharam um papel de relevo na ascensão patrimonial deste prato e dos seus valores simbólicos na hierarquia gastronómica associada ao litoral e à faina da pesca.

Todo este processo de seleção, 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. Parafraseando a expressão tão mencionada de Lévi-Strauss, só se tornarão património aqueles pratos e produtos bons para comer, para pensar e, acrescentamos nós, para patrimonializar. [Espeitx, 2007, p. 158]

Ainda que, na maioria das vezes, o pitoresco tacho de barro ou de alumínio devidamente aquecido que chega à mesa a transbordar deste fumegante acepipe não tenha sequer chegado a passar pelas brasas ou pelo fogo da cozinha, a transfiguração é, por isso mesmo, completa. Do mar no tacho para o prato na mesa, esta é uma ilusão cuidadosamente encenada, em que o tempo e o espaço são devidamente comprimidos para poderem encaixar entre o espaço de consumo da sala de refeições e a vista do mar para lá da esplanada ou do avançado em vidro e alumínio.

#### PRÁTICAS ALIMENTARES NA RESTAURAÇÃO E NO RECOLHIMENTO DOMÉSTICO

Na sua maioria, os proprietários e/ou gerentes da restauração de Sesimbra, vocacionados para o turismo, são descendentes ou parentes próximos de “homens do mar”. Sejam eles armadores, pescadores ou moços de terra. Nestes estabelecimentos, a variação nas espécies de pescado utilizado apenas é possível porque todos os informantes asseguram que utilizam exclusivamente

peixe fresco marítimo e, no entanto, uma das consequências desta situação é a “recente tendência de aposta na cataplana (cherne, espadarte, tamboril ou garoupa) em detrimento das caldeiradas por uma questão de racionalidade na preparação e aproveitamento dos ingredientes, pois, de acordo com diversos profissionais da restauração, na *caldeirada acaba por haver muita estragação*. De modo a assegurar a sua qualidade, pode-se encomendar uma caldeirada com antecedência para se assegurar que há bom e variado peixe na sua preparação”, esclarecem-nos Pedro e Marcelo Carapinha, irmãos, sócios e proprietários de um estabelecimento de restauração em Sesimbra

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, ao mesmo passo que influencia tanto o tipo de alimentos consumidos como a natureza das relações que estão em jogo durante a refeição (Crowther, 2013). 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 reaproveitamento. Na opinião dos empresários da restauração local ou de técnicos da Docapesca como é o caso de Pedro Filipe ou de João Carlos Pólvora, respetivamente, “os peixes mais fracos fazem-se em casa”, uma vez que “há peixes pouco conhecidos e com baixo valor comercial, mas que são muito apreciados pelos pescadores e demais locais desta vila”. Estes alimentos cartilagíneos e espinhosos, com texturas mais firmes e sabores mais intensos, proporcionam mais facilmente a sensação de enfiamento, disfarçando por vezes através do gosto a sua baixa percentagem de calorias. Noutros casos, como por exemplo o mencionado pelo gerente de restauração José Filipe, “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”. E se habitualmente os pescadores quando vão comer fora de casa optam por pratos de carne, os proprietários, gerentes e empregados na restauração turística preferem comer carne em casa como alternativa ao quotidiano, ou então selecionam 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”, garante o proprietário de restauração José Carlos; 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 de marisco angariaram a sua popularidade através do aproveitamento do caldo da cozedura na parte final da confeção quando, finalmente, se agregam

todos os ingredientes. Assim, o pescado nem precisa de marcar presença numa quantidade generosa ou apropriada, basta a sua essência. Tanto na restauração como em alguns ambientes domésticos, com cada vez maior frequência, 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 improvisado mas duradouro concentrado ou intensificador de sabor. Assegura-nos Ricardo Pinto que “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”. Excetuando as refeições previamente encomendadas, os assados de peixe no forno foram erradicados das ementas da restauração local.

O sabor natural do peixe, que quando fresco deve cheirar a mar e não a peixe, é assegurado por via 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. Apenas os acompanhamentos o reivindicam. Nada de manteiga. Isso é considerado sacrilégio próprio dos ingratos mais piegas. 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”.

Atualmente, no recolhimento doméstico, estas *comidas de pobres* de raiz marítima são confecionadas de modo aparentemente acidental, mas, de acordo com os inúmeros relatos das cozinheiras e cozinheiros locais, acabam por se revelar como um tributo ao passado. Uma homenagem ao passado e tranquilo conforto dos supostos dias benfazejos em que a harmonia em redor da mesa repunha o equilíbrio e o aconchego de vidas marcadas pela instabilidade e pela penúria. Neste caso, podemos tomar de empréstimo o conceito de Jan Assman (1995), no qual a estrutura do conhecimento ancorado na memória quotidiana funciona como “concretização da identidade”. A consciência de unidade, sentimento de pertença e especificidade do conhecimento de uma comunidade decorre de impulsos formativos e normativos que permitem reproduzir e preservar a sua identidade. 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*. “Aqui, a memória cultural preserva a reserva de conhecimento a partir do qual um grupo obtém a consciência da sua unidade e peculiaridade. As manifestações objetivas da memória cultural são definidas por meio de uma espécie de determinação identitária em sentido positivo – *Nós somos isso* –, ou negativo – *É o nosso oposto*” (Assman, 1995, p. 130).

Com comida no prato, a azáfama, a cobiça, a soberba e as questiúnculas deixam de fazer sentido. São reduzidas a cinzas. Pois, tal como refere Pierre Bourdieu (2010 [1979], p. 301), podemos aqui aludir ao conceito de “comida

franca” como se fala de “linguagem franca”. Uma profusão imprecisa materializa-se nestes *pratos elásticos* que são servidos com abundância e liberdade de modos e de 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. Este delicado e mutável património alimentar funciona como uma boia ou flutuador social que mantém as pessoas à superfície, conectadas umas com as outras. Uma comunidade com todos os sentidos apurados. “Fiz a caldeirada com tomate e cheiros como a minha mãe fazia e soube-me p’la 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>8</sup> Aqui, a memória funciona através da reconstrução, ou seja, estabelece uma relação entre a sua estrutura de conhecimentos e as diferentes situações contemporâneas e em cada contexto, esta relação funciona de maneira distinta e contraditória, ora por apropriação, ora por crítica, ora por preservação ou por transformação.

#### TRANSFIGURAÇÕES E PATRIMONIALIZAÇÕES CULINÁRIAS

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 a uma 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 *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 conceção eminentemente *terrista* da gastronomia dos folgedos.

Daí que a caldeirada seja 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 contínua *re-criação* litorânea dos pescadores, das suas famílias e das comunidades piscatórias. Tanto como

8 Trechos de conversas com residentes não identificados de Sesimbra e arredores, registados no café Avenida e na padaria O Caseiro, no centro de Sesimbra, entre 2018 e 2019.

*prato sopeiro* associado ao desfecho da faina ou à 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 recompensavam a cansaça dos corpos combalidos. Tal como hoje a conhecemos, a origem da caldeirada parte da utilização do *peixe vadio* disponível, de um punhado de verduras, batatas ou pão, um fio de azeite e vinho para acompanhar. Dispõem-se os ingredientes, por camadas, num tacho, acende-se o lume e aguarda-se. Não há tempo nem necessidade para grandes gestos ou inovações culinárias. Aqui, a atenção do cozinheiro deve, simplesmente, assegurar a consistência ideal proporcionada pelo ponto de fogo na cozedura de modo a assegurar a transferência dos sucos vegetais e piscícolas entre todos os ingredientes, assegurando entre os mais acentuados e os mais impercetíveis uma delicada e equitativa envolvência global de sabores (Silva, 2021). Aqui parece residir uma das maiores transfigurações de um prato cuja origem se tem confundido, para fins turísticos, 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 restauração não contribuiu apenas para o *enriquecimento* de pratos tradicionalmente domésticos, como se todos os dias fossem feriados, dias de festa ou de celebrações e a nossa herança gastronómica um autêntico caleidoscópio de tesouros onde a abundância reina sobre um brando passado suavemente mavioso e desprovido de rugosidades. Desde cedo, as casas de comida contribuíram para a valorização de espécies que anteriormente pouco valor possuíam, ou que até eram simplesmente rejeitadas, como “parte de um processo de revivalismo dos alimentos locais, de âmbito muito amplo”, em que os aspetos económicos “são indissociáveis dos significados simbólicos ligados a estes alimentos, que se reportam a dimensões como a autenticidade – ou genuinidade – que os ligam a espaços e a práticas enraizadas em determinados locais” (Sobral, 2018, p. 198). A ética quotidiana do trabalho é substituída pelo reconhecimento social do prestígio assente no lazer.

A multiplicidade de peixes presentes nas *caldeiradas ricas* confeccionadas na restauração vocacionada para o turismo tem diversos objetivos: valorizar exponencialmente uma confeção alimentar produzida na hora com *peixe fresco* e apresentada num tacho ou numa terrina à moda da *nossa terra*, aproveitar de modo racional a variedade de pescado disponibilizado atualmente 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 arrozes 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.

Assim, as caldeiradas têm sido convertidas numa celebração ostentatória da pesca e dos seus recursos. Que outro prato faz melhor uso da abundância alimentar proveniente do mar? Não é o tacho da caldeirada um poço sem fundo de onde retiramos, à colher, o melhor do mar e da terra numa perfeita simbiose culinária? Este é um excelente exemplo de como hoje o património cultural é considerado um recurso turístico de grande potencial. Esta nova atração é construída a partir da patrimonialização da designada “cultura alimentar”, que por seu turno se tem convertido num dos atributos da implementação do turismo e, no discurso político, como símbolo identitário associado ao desenvolvimento local (Medina, 2017). Todavia, “o fenómeno turístico é um objeto epistemológico com limites mal defendidos e cuja teorização envolve alguns paradoxos” (Poulain, 2007, p. 42) e, no caso particular da caldeirada, trata-se de uma celebração de onde a pesca tradicional se encontra apartada. A variedade, riqueza e exotismo dos produtos do mar aqui apresentados não representam o localismo e as particularidades dos hábitos culinários e práticas sociais quotidianas de uma comunidade piscatória. Acima de tudo, as caldeiradas são, hoje em dia, uma síntese das possibilidades proporcionadas pela intrincada cadeia de redes alimentares. A variedade, mas baixa quantidade de pescado, facultada pela pequena pesca artesanal dilui-se até literalmente desaparecer sob o manto idílico da nostalgia. As artes e o conhecimento dos pescadores envolvidos (locais, costeiros, do alto, desportivos ou mariscadores) são remetidos para os insondáveis bastidores da vivência quotidiana e para a impressão fantasmática das coisas que se extinguem. Tal como as *des-animadas* espécies piscícolas envolvidas pelo caldo aromático pronto-a-usar onde se permitem todos os disfarces, ocultações e transfigurações.

O ilusionismo criado pela expectativa e sublinhado pelo apetite trata de prender os clientes a uma confortável ilusão. Afinal, o peixe, hiperaromatizado, 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. Apenas, *para inglês ver* – expressão que, no Brasil e em Portugal, significa viver ou criar aparências que não são válidas nem reais. Uma frequente artimanha que somente os clientes conhecedores contornam com um cuidadoso movimento mergulhante da concha até

ao fundo do tacho de modo a se entender verdadeiramente o recheio global da caldeirada. *Se não estiver em condições, sempre se pode mandar para trás.* Todavia, é raro tal acontecer. Os visitantes, familiares ou grupos de amigos nacionais ou forasteiros evitam sempre arruinar o acontecimento festivo de ter ido comer fora. Depois de se fazer o reparo ao empregado, a clientela acaba por ser compensada com a oferta de uma dose de sardinhas ou de outro peixe grelhado que o gerente manda vir para a mesa como contrapartida pela *desatenção da cozinha* e o assunto fica arrumado. Dá-se o braço a torcer, salva-se o dia e a boa-disposição. E se um dos comensais menciona que *o peixe é que era pouco*, logo outro trata de apaziguar a situação e acrescenta *é pena porque estava tudo muito saboroso.*

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, J. J. (2020), *Dicionário Aberto de Calão e Expressões Idiomáticas*, Braga, Universidade do Minho. Disponível em <https://www.natura.di.uminho.pt>, consultado a 19-01-2020.
- ASSMAN, J. (1995), "Collective memory and cultural identity". *New German Critique*, 65, pp. 125-123.
- BELL, D. (2004), "Taste and space: eating out in the city today". In D. Sloan (ed.), *Culinary Taste: Consumer Behaviour in The International Restaurant Sector*, Burlington, Elsevier Butterworth-Heinemann, pp. 43-57.
- BELL, D., VALENTINE, G. (1997), *Consuming Geographies. We Are Where We Eat*, Nova Iorque e Londres, Routledge.
- BELLO, A. M. de O. [Olleboma] (2012 [1936]), *Culinária Portuguesa*, Lisboa, Marcador Editora.
- BERNARDO, H. de B. (1941), *Monografia de Sesimbra – Estudo Geo-Económico do Concelho*, Sesimbra, Edição Municipal.
- BLUTEAU, R. (1789), *Dicionário da Língua Portuguesa*, 2 vols., Lisboa, Oficina de Simão Thaddeo Ferreira.
- BONNIZ, C. (1951), "Dourada". *Diana: Revista de Caça, Pesca Desportiva e Hipismo*, 27, pp. 24 e 35.
- BOURDIEU, P. (2010 [1979]), *A Distinção. Uma Crítica Social da Faculdade do Juízo*. Lisboa, Edições 70.
- CAVALEIRO, C. (2006), *Sabores da Costa Azul: Gastronomia de Uma Região*, Setúbal, Estuário Publicações.
- CONSIGLIERI, C., ABEL, M. (1998), *Os Comeres do Mar da Palha*, Sintra, Colares Editora.
- COSTA, J. A. e M., SAMPAIO, A. (1999), *Dicionário da Língua Portuguesa*, 8.ª edição, Porto, Porto Editora.
- CROWTHER, G. (2013), *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*, Toronto, University of Toronto Press.
- CRUZ, M. A. (2009 [1966]), *Pesca e Pescadores em Sesimbra: Contributo para a Narrativa do Concelho*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra.
- DESOUCEY, M. (2010), "Gastronationalism: food traditions and authenticity politics in the European Union". *American Sociological Review*, 75 (3), pp. 432-455.



- ESPEITX, E. (2007), “Los espacios turísticos del patrimonio alimentario”. In Jordi Tresserras e F. Xavier Medina (eds.), *Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, Ibertur – Red de Patrimonio, Turismo y Desarrollo Sostenible, pp. 153-173.
- FERREIRA, A. B. de H. (1986), *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira.
- GEYZEN, A. (2014), “Food studies and the heritage turn: a conceptual repertoire”. *Food & History*, 12 (2), pp. 67-96.
- GOMES, V. N. (2015), *Dicionário Prático da Cozinha Portuguesa*, Barcarena, Marcador.
- GRAÇA, A. S. (2005 [1932]), *O Poveiro*, Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- ICHIJO, A., RANTA, R. (2015), *Food, National Identity and Nationalism*, Basingstoke, Palgrave MacMillan.
- MARQUES, A. R. (2015), *Coisas de Sesimbra*, Sesimbra, Câmara Municipal de Sesimbra.
- MARTINS, L. (org.) (2013), *Mares de Sesimbra – História, Memória e Gestão de Uma Frente Marítima*, Lisboa, Âncora Editora.
- MAUSS, M. (1988 [1950]), *Ensaio sobre a Dádiva*, Lisboa, Edições 70.
- MEDINA, F. X. (2017), “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”. *Anales de Antropología*, 51 (2), pp. 106-113. Disponível em <https://doi.org/10.1016/j.anthro.2017.02.001>, consultado a 23/05/2023.
- MODESTO, M. de L. (2006), “As caldeiradas de Sesimbra”. *Estuárium*, 16, p. 12.
- PACHECO, E. (2020), “A nobreza do peixe sustentável”. *Público*, suplemento *Fugas*, 22 de agosto, pp. 6-10. Disponível em <http://www.publico.pt>, consultado a 22-08-2020.
- PINA, O. C. (1996), *Eu... A Culinária Tradicional de Alcochete Apresento-me*, Alcochete, Câmara Municipal de Alcochete.
- POULAIN, J.-P. (2007), “Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas”. In X. Medina e J. Tresseras (eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, Ibertur. Disponível em [https://www.researchgate.net/publication/234060364\\_Los\\_patrimonios\\_gastronomicos\\_y\\_sus\\_valorizaciones\\_turisticas](https://www.researchgate.net/publication/234060364_Los_patrimonios_gastronomicos_y_sus_valorizaciones_turisticas), consultado a 23-05-2023.
- QUITÉRIO, J. (1987), *Livro de Bem Comer: Crónicas de Gastronomia Portuguesa*, Lisboa, Assírio & Alvim.
- RAMOS, D. L. (2003), “Caldeirada, caldeira, escalda, caldeiradas”. *Metrópoles*, 2.º trimestre, pp. 78-79.
- RUNA, L., RODRIGUES, M. J. (2001), “Gastronomia sesimbrense em meados do século xx: tradição e futuro”. *Patrimonia: Identidade, Ciências Sociais e Fruição Cultural*, 7, pp. 69-74 [testemunhos de Laura Reis Marques, Cremilde Pinto Chagas e Maria José Borges].
- SARAMAGO, A. (2003), *Cozinha de Lisboa e seu Termo – Enquadramento Histórico e Receitas*, Lisboa, Assírio & Alvim.
- SARAMAGO, A., FIALHO, M. (1998), *Cozinha Alentejana*, Lisboa, Assírio & Alvim.
- SILVA, P. P. (2021), *Do Mar à Mesa: Sigamos o Peixe. Estratégias Sociais e Transfiguração do Pescado em Contexto Marítimo e Turístico – O Caso de Sesimbra*. Tese de doutoramento, Iscte-Instituto Universitário de Lisboa. Disponível em <http://hdl.handle.net/10071/22809>, consultado a 13-05-2023.
- SOBRAL, J. M. (2007), “Nacionalismo, culinária e classe”. *Ruris – Revista do Centro de Estudos Rurais*, 1 (2), pp. 13-51.
- SOBRAL, J. M. (2018), “As leguminosas: da obscuridade à celebração”. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, 58, pp. 193-209.



- SUTTON, D.E. (2001), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford e Nova Iorque, Berg.
- VALENTE, M. O. C. (1994), *Cozinha de Portugal. Estremadura*, Lisboa, Círculo de Leitores.
- WILKINS, J., HILL, S. (1998), “Fish on the plate and in the mind”. In H. Walker (ed.), *Fish: Food from the Waters*, Devon, Prospect Books, pp. 324-331.
- ZERUBAVEL, E. (2003), *Time Maps: Collective Memory and The Social Shape of The Past*, Chicago e Londres, The University of Chicago Press.

---

Recebido a 11-10-2021. Aceite para publicação a 31-01-2024.

---

SILVA, P.P. (2025), “Dos pratos sopeiros às caldeiradas ricas para veraneantes. Ascensão e transfiguração do peixe vadio em Sesimbra”. *Análise Social*, 254, LX (1.º), e21135. <https://doi.org/10.31447/2021135>.

---

Pedro Pereira da Silva » [pedromanuelpereiradasilva@gmail.com](mailto:pedromanuelpereiradasilva@gmail.com) » CRIA/ISCTE-IUL » Avenida das Forças Armadas — 1649-026 Lisboa » <https://orcid.org/0000-0002-7512-8581>.

---