
ENSAIOS

FATAÇA NA TELHA: UMA ESPECIALIDADE DA ALDEIA AVIEIRA DAS CANEIRAS, SANTARÉM

178

Bonifácio Rodrigues

IP Luso-ESCAD; ISCE-Instituto Superior de Lisboa e Vale do Tejo; CiTUR-Estoril, Portugal

Resumo | As Aldeias Avieiras, localizadas ao longo do rio Tejo, em especial no Distrito de Santarém, constituem uma das mais emblemáticas formas de ocupação humana associada à tradicional pesca e à cultura fluvial em Portugal. De entre as várias Aldeias Avieiras ainda sobreviventes, destacam-se a aldeia das Caneiras e também a de Escaroupim não apenas pela sua singularidade arquitetónica e histórica, mas também pela sua gastronomia típica, que preserva receitas antigas com forte influência da atividade pesqueira local. Este artigo visa explorar as características socioeconómicas e culturais das Aldeias Avieiras, mais especificamente a aldeia das Caneiras e a gastronomia local, tendo como prato principal a "Fataça na Telha", uma especialidade tradicional que ilustra a ligação entre a comunidade e os recursos naturais do Tejo.

Palavras-chave | Aldeias avieiras, Caneiras, Rio Tejo, Gastronomia, Fataça na Telha, Pesca, Tradições

Abstract | The avieiras villages, located along the Tagus River, especially in the District of Santarém, are one of the most emblematic forms of human occupation associated with traditional fishing and river culture in Portugal. Among the various Avieira Villages, the villages of Caneiras and Escaroupim stand out not only for their architectural and historical uniqueness, but also for their typical cuisine, which preserves ancient recipes with a strong influence from local fishing activity. This article aims to explore the socio-economic and cultural characteristics of the avieiras villages, with particular attention to Caneiras, and to analyse the local gastronomy, with the main dish being ‘Fataça na Telha’ a traditional speciality that illustrates the link between the community and the natural resources of the Tagus.

Keywords | Avieiras Villages, Caneiras, Tagus River, Gastronomy, Fataça na Telha, Fishing, Traditions

1. Introdução

Nos últimos anos, o turismo gastronómico cresceu consideravelmente e tornou-se um dos segmentos mais dinâmicos e criativos do turismo. Tanto os destinos como as empresas turísticas estão conscientes da importância da gastronomia para diversificar o turismo e estimular o desenvolvimento económico local, regional e nacional. Além disso, o Turismo Gastronómico inclui no seu discurso valores éticos e sustentáveis baseados no território, na paisagem, no mar, na cultura local, nos produtos locais, na autenticidade, o que tem em comum com as tendências atuais de consumo cultural (UNWTO, 2012).

Esta investigação visa contribuir para a divulgação e conhecimento das Aldeias Avieiras, no nosso caso a aldeia das Caneiras, não só como património histórico e cultural, mas também como um ponto de ligação entre a comunidade residente nas Caneiras, o meio ambiente e a gastronomia tradicional, através de pratos como a Fataça na Telha.

A Declaração sobre a Diversidade Cultural da UNESCO (2001)¹ reafirma a cultura como o “conjunto dos traços distintivos espirituais e materiais, intelectuais e afetivos que caracterizam uma sociedade ou um grupo social e que abrange, além das artes e das letras, os modos de vida, as maneiras de viver juntos, os sistemas de valores, as tradições e as crenças”

As aldeias Avieiras do rio Tejo são um testemunho de uma forma de vida tradicional intimamente ligada ao rio e à pesca. Ou seja, aos seus usos, costumes e tradições, que são parte do património imaterial de toda a zona ribeirinha do rio Tejo no território, fonte de investigação deste trabalho. Com origem no século XIX, estas aldeias nasceram da necessidade de uma habitação próxima das águas do Tejo, onde os pescadores podiam viver e trabalhar, mas também territórios de sobrevivência e criação de família. Uma das mais representativas dessas comunidades é a aldeia das Caneiras, situada no concelho de Santarém, que preserva até hoje uma identidade única, refletida na sua arquitetura, nas suas tradições e, sobretudo, na sua dieta. A gastronomia local das Aldeias Avieiras é, em grande parte, um reflexo da atividade pesqueira, com receitas que fazem uso dos recursos

¹ UNESCO (2001) Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural. Retirado de <https://globalherit.hypotheses.org/3723>. Acedido a 22/04/2026.

abundantes do Tejo, sendo a Fataça na Telha um exemplo paradigmaticamente associado a estas tradições.

1.1 O Estado da Arte

182

Segundo Fernández (2024), a gastronomia deve ser entendida para além da simples preparação e consumo de alimentos, uma vez que integra um conjunto diversificado de elementos associados às práticas culinárias tradicionais, às especificidades culturais e aos produtos característicos de determinados territórios. Esta dimensão territorial pode assumir também uma expressão institucional e jurídica, através de mecanismos de valorização e proteção da qualidade e da origem dos produtos, como as denominações de origem e as indicações geográficas protegidas.

Neste sentido, Fernández (2024) enquadra igualmente a gastronomia no âmbito do turismo cultural e gastronómico, salientando que a experiência gastronómica não se limita à degustação de pratos considerados típicos de uma determinada região. Ela envolve, igualmente, a compreensão dos significados culturais, históricos e identitários associados aos alimentos e às formas de os preparar e consumir. A gastronomia estabelece, assim, uma ligação entre alimentação, cultura, tradição e conhecimento, assumindo uma dimensão que articula práticas culinárias, criatividade e saberes construídos ao longo do tempo.

O principal objetivo do turismo gastronómico é oferecer ao viajante uma imersão na cultura local através do seu património culinário. Este turismo destina-se a turistas particularmente motivados pela exploração, conhecimento e compreensão da cultura de um país ou região através das tradições alimentares do destino visitado.

2. As Aldeias Avieiras: História e Contexto

2.1 A origem dos Avieiros

Em meados do século XIX, surgem na região da borda d'água, referência a pescadores provenientes da Praia da Vieira de Leiria, que ficaram conhecidos como Avieiros. Não está definida uma data para esta migração, a única certeza que temos é que em dada altura,

os pescadores de Vieira de Leiria, começaram a emigrar para o Tejo e que durante anos muitas famílias viveram uma vida repartida entre o rio e o mar.

Os avieiros tinham uma migração sazonal. Chegavam no Inverno, pois não conseguiam entrar no mar devido ao mau tempo e a marés altas. O rio Tejo era rico em espécies, da qual se destacava o sável, a tainha ou fataça, e assim, várias famílias rumavam do litoral para a pesca no rio mais a sul - o jardim do peixe - como lhe chamavam. Alves Redol definiu estes grupos de pescadores como "nómadas do rio".

A vinda dos avieiros para o rio não foi fácil, pois quando os chegaram à lezíria ribatejana, encontraram o rio recheado de outros barcos, alguns maiores que os seus, designados por varinos - barcos típicos do Rio Tejo - e que eram conduzidos por outros pescadores. Havia uma rivalidade entre varinos e avieiros, provocando alguns conflitos entre estes.

São várias as razões que apontam para a sedentarização do pescador avieiro, mas a causa maior de fixação é essencialmente económica, o aumento da família, os custos das deslocações e os rendimentos parcos do pescado, que obrigaram o avieiro a ficar.

As Aldeias Avieiras foram, inicialmente, comunidades formadas por pescadores que, ao longo do Tejo, procuraram refúgio, vivendo no início ainda de forma nómada nos barcos construídos pelos próprios - as bateiras - tendo-se mais tarde sedentarizado e mudando para pequenas habitações construídas sobre palafitas junto às margens do rio. A sua origem remonta ao início do século XIX, quando se começaram a formar estas pequenas povoações de pescadores, que se dedicavam à pesca de diversas espécies de peixes do rio, especialmente a lampreia, a enguia e a fataça. A vida nestas aldeias era dura, caracterizada por uma grande dependência do ritmo do rio e das cheias que inundavam os terrenos agrícolas principalmente no inverno, mas também por uma forte ligação comunitária e uma rica tradição cultural que se reflete na arquitetura e nos hábitos da população.

A cultura Avieira reflete a forma de vida destas comunidades oriundas maioritariamente da praia da Vieira de Leiria e que, durante muitas décadas, viviam isoladas da restante população. A vida destes pescadores era difícil. As tarefas piscatórias exigiam uma dedicação total ao rio. Eram uma comunidade muito fechada sobre si própria, com costumes e formas de vida peculiares, os Avieiros eram muito diferentes dos

residentes originais e considerados estranhos devido à sua forma de vida para quem estava desde há muito estabelecido nas comunidades locais.

Os Avieiros, apelidados de “Ciganos do Tejo” por Alves Redol, na sua obra ‘Os Avieiros’, pois, eram uma comunidade nómada, uma sociedade fechada e repudiada pelas gentes locais. Tinham o hábito de se casarem entre si, como meio de proteção, para se defenderem e preservarem a sabedoria que tinham sobre a arte piscatória, dando continuidade às suas tradições. No início, os barcos – bateiras - eram a casa e tinham espaços definidos para tarefas diferentes; a ré era o espaço do homem e da pesca e a proa era a casa, e, por isso, o espaço da mulher. Na proa do barco era colocado um toldo armado com canas, que atravessava o barco e que servia de abrigo contra os ventos e os aguaceiros. Como a família vivia na bateira, era ali que muitas vezes nasciam e se criavam os filhos.

2.2 O Território

A cidade de Santarém, sendo atravessada pelo rio Tejo, tem uma tradição piscatória significativa nas aldeias que se situam nas margens deste rio. A fataça, também conhecida como tainha, é abundante nas águas do Tejo. Este peixe tornou-se uma escolha comum nas cozinhas locais devido à sua disponibilidade e ao seu sabor característico. A proximidade de Santarém, uma cidade capital de distrito rica em história e património, torna a Aldeia das Caneiras um destino acessível para quem deseja explorar esta região do Ribatejo. A combinação de património natural e cultural faz da aldeia das Caneiras um local de visita obrigatória para aqueles que procuram uma experiência autêntica e enriquecedora.

A aldeia das Caneiras, situada nas margens do Tejo é uma das mais emblemáticas das Aldeias Avieiras, ainda habitada, e conhecida pela sua arquitetura única. As casas, em grande parte construídas em madeira e situadas sobre a água ou nas suas proximidades, têm um estilo distintivo, com fachadas coloridas e telhados inclinados, refletindo a adaptação ao meio aquático e a atividades ainda ligadas ao rio e à pesca.

3. A Gastronomia

A gastronomia das Aldeias Avieiras é fortemente influenciada pelos recursos do rio Tejo e pelas práticas pesqueiras das comunidades locais. Os peixes do Tejo, como a fataça, a enguia e a lampreia, são ingredientes centrais na cozinha local. A utilização da telha para preparar pratos, como a "fataça na telha", é uma das características mais distintivas da gastronomia desta região.

185

A "fataça na telha" é um prato tradicional, cuja receita remonta às práticas gastronómicas dos pescadores e das suas famílias. A fataça, um peixe de carne firme e saborosa, é cozinhada em telhas de barro, onde é lentamente assada, com a adição de ervas aromáticas, azeite, alho, cebola e, por vezes, vinho branco ou cerveja, o que confere ao prato um sabor profundo e característico. O uso da telha, um utensílio tradicional da cozinha portuguesa, não só tem uma função prática - ajudando a distribuir o calor de forma uniforme - como também reforça a ligação entre a gastronomia local e os elementos da natureza, como o barro e a terra. Este prato é muitas vezes acompanhado de salada de alface e arroz de feijão, que são preparados com os temperos típicos da região e complementa a suavidade da fataça assada.

Além da fataça na telha, outras especialidades gastronómicas podem ser encontradas nas Aldeias Avieiras, como as caldeiradas de peixe, os ensopados de enguia e a lampreia. Estes pratos não apenas alimentam as comunidades locais, mas também têm um papel importante nas festividades e celebrações, sendo muitas vezes servidos durante eventos religiosos e sociais.

4. A Aldeia das Caneiras: Preservação e Desafios

A aldeia das Caneiras, como outras aldeias deste tipo, enfrenta desafios relacionados com a preservação do seu modo de vida e da sua cultura. As questões ambientais, como a poluição do rio Tejo e a diminuição das populações de peixes, têm um impacto direto na atividade pesqueira e, consequentemente, na gastronomia local. Além disso, a emigração jovem e a falta de infraestruturas adequadas têm contribuído para o despovoamento gradual destas aldeias.

Contudo, a aldeia das Caneiras tem-se mantido resistente, promovendo uma forte identidade cultural e incentivando a preservação das tradições. Algumas iniciativas locais, como festivais gastronómicos e eventos culturais, têm procurado manter vivas as tradições e as receitas que marcaram a história da comunidade. A gastronomia continua a ser um dos pilares da vida local, sendo valorizada não apenas pelos habitantes, mas também pelos visitantes que atraídos pela autenticidade e pela ligação entre a comida e a cultura fluvial.

4.1 A Guardiã da Tradição da Fataça na Telha

A cultura Avieira baseava-se no núcleo familiar, constituído pelo casal e pelos filhos, repartindo todas as tarefas entre si. O homem pescava, a mulher remava e vendia o peixe, os filhos ajudavam na pescaria, não permitindo assim a frequência da escola. A maioria dos pescadores e das suas famílias eram maioritariamente analfabetos até abril de 1974, data da revolução portuguesa, que marcou a transição da ditadura para a democracia.

Apesar da sedentarização destas famílias Avieiras e de um investimento maior na agricultura, bem como na emigração para o estrangeiro - principalmente para França - nos anos 60 e 70 do século passado, existem ainda famílias que resistiram à diáspora continuando a residir nas Caneiras e a viver da pesca e da gastronomia local e tradicional. A família conhecida como 'Maçaroca' é uma delas.

Ti Julha Maçaroca, já falecida, foi a principal guardiã e especialista na confeção da fataça na telha, arte que passou à sua filha, Lúcia Maçaroca, que a mantém viva no seu espaço - *O Telheiro da Lúcia* - na Aldeia das Caneiras.

5. Conclusão

As Aldeias Avieiras, em geral, e, em particular a das Caneiras, representam uma parte fundamental do património cultural e gastronómico da região do Tejo. A sua história e a sua gastronomia, baseadas nos recursos naturais do rio e nas tradições pesqueiras, são um reflexo da vida simples e resiliente das comunidades locais. A fataça na telha, como prato emblemático, simboliza a continuidade e a adaptação das práticas culinárias às necessidades do ambiente natural. Apesar dos enormes desafios enfrentados pelos

habitantes destas aldeias, a preservação da sua cultura, da sua gastronomia e das suas tradições é essencial para manter viva a memória e a identidade de um modo de vida que, embora ligado ao passado, continua a ser parte vital do presente.

6. Visão para o Futuro

187

Existem muitas possibilidades de investigação a partir deste tipo de aldeias que ainda subsistem nas margens do Rio Tejo e da sua gastronomia. De acordo com Serrano (2012), a cultura Avieira constitui uma realidade identitária marcada pela multiplicidade das suas expressões e pela articulação particular dos elementos que a caracterizam. A sua compreensão exige, por isso, uma abordagem capaz de considerar simultaneamente a diversidade das manifestações culturais e as relações que entre elas se estabelecem. Estudar este património, reconhecido pela sua singularidade no contexto europeu, implica compreender também as condições de vida e as estratégias de autonomia desenvolvidas pelas comunidades Avieiras. Estas populações construíram formas próprias de organização e sobrevivência, desenvolvendo competências e instrumentos que lhes permitiram assegurar a subsistência num contexto de relativo afastamento face às comunidades locais. Essa condição de isolamento contribuiu para a construção de uma identidade própria, marcada por um percurso de afirmação e reconhecimento, vivido, em certa medida, numa relação de ‘solidão perante Deus e o mundo’. E, ainda, segundo este investigador esforço que arquitetos como Bahamón e Alvaréz, tão conceituados no estudo da arquitetura vernácula mundial, não foram capazes de fazer por total desconhecimento da cultura Avieira. Basta ler o seu estudo sobre as palafitas em todo o mundo, para se perceber a enorme e imperdoável lacuna que na sua obra existe por não terem dedicado um parágrafo sequer à cultura palafita Avieira que se desenvolveu nas margens do rio Tejo, a única cultura palafita fluvial europeia e uma das mais relevantes a nível mundial.

Recomenda-se, assim, estudos mais aprofundados a partir da observação direta e aplicação de inquéritos por questionário *in loco*, não só aos residentes das Caneiras, mas também, numa primeira fase, a todas as outras Aldeias Avieiras, que ainda resistem, muito por força de alguma atividade ligada ao turismo gastronómico.

Referências

- Fernandez, F. R. (2024). La gastronomía como elemento inmaterial. Documentos de trabajo de la cátedra de turismo. Nº 4, abril. Universitat Politècnica de València.
- Serrano, J. M. (2012). A afirmação nacional da cultura Avieira. A bateira como factor identitário”. In M. M. Soares [Coord.], Boletim Cultural nº 92 (pp.89-104). Lisboa: Assembleia Distrital de Lisboa.
- UNESCO (2001) *Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural*. Retirado de <https://globalherit.hypotheses.org/3723>. Acedido a 22/09/2025.
- UNWTO. (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: World Tourism Organization.

Outras Fontes Consultadas

- Câmara Municipal de Santarém (2025). *Aldeia das Caneiras*. Retirado de [cm-santarem.pt]. Acedido a 22/04/2025.
- Câmara Municipal de Santarém (2025). *Fataça na Telha*. Retirado de <https://www.cm-santarem.pt/descobrir-santarem/gastronomia/item/1099-fataca-assada-na-telha>. Acedido a 22/04/2025.
- Costa, A. (2009). *A vida nas aldeias avieiras: Um estudo etnográfico sobre a comunidade fluvial do Tejo*. Santarém: Edições Tejo.
- Cravidão, F. (1992). Ficção, espaço e sociedade. Notas para uma leitura geográfica e social da obra de Alves Redol - Avieiros”. *Cadernos de Geografia*, 1992(11), 37-47.
- Fonseca, R. (2016). A arte culinária no Tejo: da pesca à gastronomia. *Cultura e Sabores*, 22, 85-92.
- Mendes, J. (2015). *Gastronomia e cultura nas Aldeias Avieiras: Da pesca à mesa*. Lisboa: Editorial Caminho.
- Redol, A. (2011). *Avieiros* (12ª Edição). Lisboa: Editorial Caminho.
- Silva, P. (2018). As Aldeias Avieiras e a preservação das tradições pesqueiras. *Revista Portuguesa de Etnografia*, 34(2), 112-128.
- Véstia, M. de L. (2012). *Avieiros, dores e maleitas*. Lisboa: Âncora Editora.