

Gula

# É seco ou enjoado?

Tânia Santos

Enquanto rebentam as ondas gigantes na Praia do Norte que McNamara projetou pelo mundo, no areal da Praia da Nazaré descansa uma das mais antigas e emblemáticas tradições da vila: a secagem do peixe.

19 Fevereiro, 2021



As pessoas passam, olham para as bancas do peixe seco e seguem caminho. É esta a realidade dos dias de hoje na Praia da Nazaré. De vez em quando, lá se tem sorte e uma das dez peixeiras que ainda vende à beira da praia, consegue aviar meia dúzia de peixinhos.

“Tem sido muito mau”, afirma Manuela Couto Falacho, uma das poucas peixeiras que ali permanece. Acompanhou a sua mãe na venda de peixe desde pequena e não conhece outra rotina sem ser a de passar os dias na praia à espera que o negócio renda qualquer coisa.

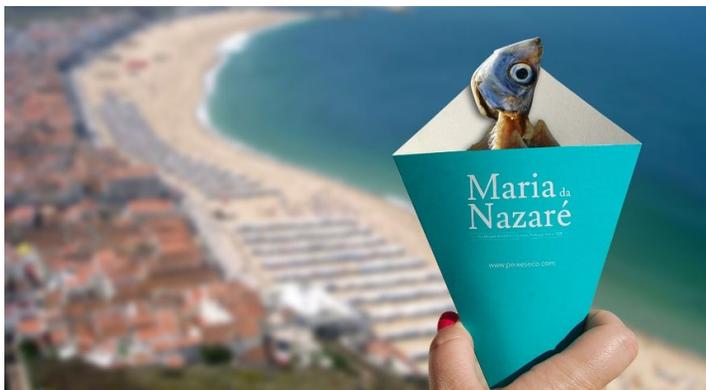
Não esconde a paixão pelo que faz, ainda que nos dias de hoje a tradição se esteja a perder.

“Comecei por ir para a Benedita para o mercado vender e chegava a dormir de noite na praia para tomar conta do peixinho. Mas isto está a perder-se”, lamenta a mulher, de 86 anos, vestida de preto.

Não se sabe exatamente quando começou a seca dos peixes nos paneiros – grandes retângulos de madeira, onde é aplicada rede de pesca da arte xávega esticada, de modo a que o ar circule e seque o pescado – mas há quem afirme que é uma tradição secular. A comida era escassa e, na época do inverno, os pescadores não conseguiam ir sempre ao mar. Foi daí que nasceu esta prática. A secagem do peixe começou a ser realizada de forma a preservá-lo e assim não faltasse comida em casa durante os penosos meses de inverno.

Seco ou enjoado. São duas das técnicas ao pôr-se o peixe no “estindarte”. Seco quando fica dois ou três dias ao sol, dependendo das condições atmosféricas. Enjoado quando fica apenas umas horas, ficando mais mole. A maresia é fundamental para a secagem perfeita do peixe e ficar nele o sabor a mar. Cru, cozido ou grelhado são estas as três principais formas de o consumir.

Os “paneiros”, estendidos no areal, por filas, têm cores diferentes, para que as peixeiras saibam identificar os seus. Ainda que o carapau seja o mais conhecido, a petinga, a raia e o polvo também são muito cobiçados pelos curiosos clientes.



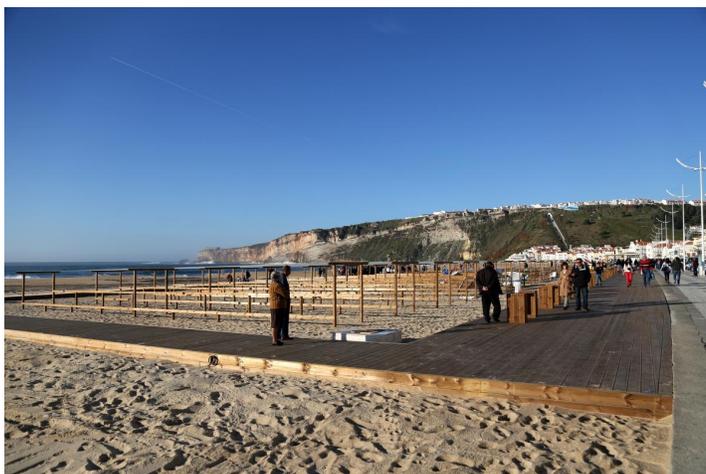
## A nova geração

Inês Fialho e o irmão Samuel, filhos e netos de peixeiras da Nazaré, passaram as suas infâncias na praia a vender peixe com a mãe e avó. “Para mim, amanhar e escalar peixe é uma terapia. Sou uma apaixonada pelas tradições”, afiança Inês. Foi a acalmia do mar e da terra que a levou a deixar a sua profissão de educadora de infância, em Lisboa, e regressar a casa. “Não podia deixar que uma tradição tão antiga morresse na hora em que deixasse de haver peixeiras a vender na praia”, nota. A criatividade do irmão Samuel levou-o a reinventar um dos produtos mais típicos da Nazaré. Nasceu, assim, a “Maria da Nazaré (<https://www.facebook.com/peixeseconazaré>)”, uma homenagem à avó, que faleceu há dois anos, mas cuja memória se perdura em cada carapau ou batuque vendido.

O projeto tem como objetivo dar a conhecer aos “palecos” – nome que se dá às pessoas que não são da Nazaré – o tão afamado peixe seco. Os irmãos acreditavam que era uma tradição que podia e devia continuar, já que está na família há, pelo menos, cinco gerações. Foi a bisavó a

primeira da família a secar o peixe na praia e a educadora de infância sentiu-se responsável, ainda que nada “obrigada”, a manter viva a tradição ao lado de Maria da Nazaré.

Ao contrário das peixeiras que amanham o peixe num armazém por detrás da antiga lota, hoje transformado num Centro Cultural, é numa das bancas do Mercado Municipal da Nazaré que Inês e a mãe Isaura tratam do peixe. Tiram-lhe as tripas, depois as escamas, sempre com a água a correr para a limpeza ser mais eficaz e não haver “ponta de sangue para não atrair moscas”. A seguir, e o mais importante, é fazer as salmouras. “Para se ter um bom peixe seco não se tem de salgar, mas sim ter o sal no ponto”, explica Inês.



### **Preservar uma tradição**

A Câmara Municipal da Nazaré, também tem incentivado as peixeiras, dando-lhes melhores condições de trabalho. Foi criado o chamado “Museu (vivo) do Peixe Seco” com o objetivo de preservar a tradição ancestral da seca de peixe no areal da praia da Nazaré. O projeto inclui a

“Secagem do Peixe” e a requalificação do Centro Cultural da Nazaré (antiga lota), em frente ao “estindarte”, onde as peixeiras podem amanhar o peixe e fazer a salmoura. A força de uma tempestade destruiu o antigo estendal e, por isso, a autarquia construiu um novo espaço, o que permitiu às peixeiras ter um melhor espaço de trabalho.

Paralelamente ao Museu, está em curso um projeto de certificação do peixe seco, numa parceria com a Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche do Instituto Politécnico de Leiria.

“Muitos turistas passam pelo estindarte e pelo mercado e até podem ter curiosidade em provar, mas não vão comprar uma dúzia de carapaus, não faz sentido”, conta Inês Fialho. Numa espécie de estratégia de marketing, a família Fialho decidiu criar uma embalagem triangular que contém um único carapau para dar a possibilidade de provar o peixe a quem tem curiosidade. Além disso, a embalagem, designada como “cartuxo”, conta ainda a história do peixe seco, em português, inglês e francês. Assim, os turistas levam dois em um: provam o peixe e ainda ficam a conhecer as suas origens.

A Maria da Nazaré não fica por aqui. O objetivo dos irmãos é dar a conhecer o peixe seco ao mundo, nomeadamente através da restauração. “Tentámos não alterar muito o produto, mas dar outro sabor, fazendo vários tipos de petiscos com ele, como patês, carapaus desfiados com molho de azeite e alho, pacotes em vácuo sem espinhas... tudo opções para que os clientes

“fiquem felizes e continuem a desejar e comprar, não deixando morrer a tradição e levá-la até mais pessoas”, adianta.

Inês e Samuel Fialho sempre desejaram conquistar os restaurantes. “Poder levar os turistas de toda a parte a provar o peixe não foi um processo fácil”, refere a nazarena. Com esforço e dedicação, hoje veem o seu peixe servido à mesa de restaurantes na Nazaré, Vale Furado, Lisboa e Porto. Não desistem e querem ainda chegar a outras zonas do país.



### **Uma pandemia que secou o negócio**

Se antes da covid-19 já não havia muitos clientes a comprar na praia, agora há ainda menos. As peixeiras estão a sentir na pele a crise e Inês e Samuel tiveram de encontrar soluções. Fazem secas maiores, armazenam e têm sempre “à mão” quando os clientes o pedem. É através do *site* da Maria da Nazaré que vendem e têm a noção de quanto peixe necessitam. “O cliente contacta-me dois dias antes, diz o que pretende e eu e o meu

irmão tratamos do resto”, conta Inês Fialho. O peixe chega a casa dos clientes e é assim que, por enquanto, o negócio se tem mantido.

Para quem não sabe ler ou escrever, como é o caso de Manuela, fica mais difícil garantir o sustento por estes dias. "Hoje ainda não me estreei", confessa a nazarena. O que equivale a dizer que, naquele dia, a peixeira carregada de negro ainda não tinha vendido nada. Quem lutou uma vida inteira também não baixa os braços em épocas de crise. A moeda do euro que tem em cima do paneiro, junto ao peixe, serve para explicar aos "palecos", que não falam português, quanto custa meia dúzia de carapaus. A necessidade aguça o engenho e Manuela nem perde a oportunidade, assim que um turista paira à beira do paneiro: "Ah, môre, quer sêque ou enjoáde"?

*(Reportagem realizada e escrita no âmbito da licenciatura de Comunicação e Media do Politécnico de Leiria)*

## **Partilhar:**