

Santos populares

Há dois anos, a bióloga Rita Sá lembrou-se de meter carapaus nos menus dos arraiais de Santo António, para reduzir a procura de sardinha

Os santos populares rimam com sardinha, mas os *stocks* desta espécie inspiram alguns cuidados. Uma forma inteligente de ajudarmos a recuperá-los é comendo mais carapau. É abundante, variado, barato e dá para muita receita saborosa.

Edgardo Pacheco

● A loucura dos portugueses por sardinha terá começado na primeira dinastia. O povo apreciava o peixe abundante e as casas reais usavam-no como fonte de dízima. E se a sardinha fosse fumada, cuja fama chegava a Veneza, o imposto era a dobrar.

A leitura de *Elementos Para o Estudo das Pescas em Portugal*, de Bento d'Assunção Leite (Câmara Municipal da Póvoa de Varzim), deixa-nos pasmados com a nossa paixão por sardinhas. Da definição das artes de pesca às técnicas de conservação, passando por zaragatas higiénicas nas cidades, elogios de comerciantes estrangeiros ou discussões organolépticas, aqui há de tudo. Por exemplo, na última década do século XIV “colhia-se em Setúbal tanta sardinha que abastecia todo o país e ainda era exportada para Espanha, Roma, Nápoles e Constantinopla”.

Já agora, recomenda-se a leitura do *Elogio da Sardinha*, de José Quitério (Bem Comer & Curiosidades, Sistema Solar). Além da erudição e do humor que sai do texto, percebemos que esta coisa de comermos sardinhas como se a morte rondasse a mesa é um velho hábito. Repare-se nesta imagem de Eça de Queiroz sobre o

soturno Antero de Quental: “Um prato de três dúzias de sardinhas e uma canada de tinto não o assustavam, nem lhe pesavam.”

Se à história recuada acrescentarmos o nascimento da indústria conserveira, as duas grandes guerras, o discurso nutricionista sobre o ómega 3, as crises económicas a partir de 2008 e a invasão turística, compreende-se que a biomassa da espécie haveria de colapsar um dia. Foi o que aconteceu a partir de 2009, com o *stock* ibérico a chegar a níveis preocupantes.

Hoje, e em resultado da redução de capturas nos últimos anos, o *stock* da sardinha começou a recuperar, ao ponto de ter sido fixado para este ano um aumento de 1300 toneladas para pescar (6300 no total). Contudo, tal não significa que podemos voltar a comer sardinha como se o mundo acabasse amanhã. Os investigadores reconhecem melhorias nos *stocks*, mas alertam para a necessidade de obtenção de dados sistematizados nos próximos anos para que se possa tirar ilações definitivas quanto à sustentabilidade da espécie no tempo.

Ora, por causa destas cautelas, a

bióloga Rita Sá, da Associação Natureza Portugal, lembrou-se, há dois anos, de meter carapaus nos menus dos arraiais das festas de Santo António, para reduzir a procura da sardinha e transmitir à sociedade que o carapau, além de saboroso e barato, é uma espécie em bom estado de conservação.

Em 2018 a iniciativa decorreu num só dia, mas, no ano passado, houve menus de carapaus todos os sábados da época das Festas de Lisboa. “Gente que não gosta de sardinhas passou a ir ao arraial porque tinha alternativa e gente que gosta de comer com critério tinha a oportunidade de equilibrar os pedidos com sardinhas e carapaus”, diz-nos a bióloga.

É certo que sardinhas são sardinhas e carapaus são carapaus, mas o aparecimento das duas espécies no mesmo mês, conjugado com o receituário regional e variado para as mesmas, são argumentos suficientes para diversificarmos o nosso apetite, sem pôr em causa a sustentabilidade dos recursos marinhos. Grelhados, despachamos carapaus e sardinhas à razão mínima de meia dúzia por cabeça, mas se a restauração recuperasse o nosso receituário o consumo destes

peixes seria mais reduzido.

Uma bola de sardinha, um arroz de sardinha, umas papas de milho com sardinha, sardinhas albardadas, carapaus alimados ou uma sopa de carapau são apenas alguns exemplos de receitas que reduzem a quantidade necessária de peixe para matar o desejo.

Como se sabe, Jorge Silva, da Silva Designers, fez da sardinha um ícone mundial. O caso merecerá estudo académico, mas o designer já tem a tese escrita: “Com o tempo, antropomorfizamos um peixe. Todos os sonhos, loucuras e críticas ficam bem nesta espécie sem pernas e braços. A sardinha é, hoje, a crónica da sociedade.”

Por casualidade, Jorge Silva e Rita Sá encontraram-se certo dia num debate sobre a sardinha. Como o designer tem quota parte na popularização da espécie, e como a bióloga quer atrair os consumidores para o carapau, esta lançou-lhe um desafio: “Já que tem tanto sucesso com a sardinha, não quer aproveitar para promover o resto da família?”. Talvez por isso o designer gráfico tenha aceitado de imediato o desafio que a Fugas lhe fez para ilustrar esta página.

Ó freguês, há sardinha e há carapau lindo!





O misterioso carapau manteiga

● Temos por cá o carapau branco e o carapau negrão. Quando o primeiro é pequeno chama-se jaquinzinho, quando o segundo é crescido fica com o nome de chicharro do alto. Acontece que os habitantes da orla marítima entre o Tejo e Sines sabem que uma coisa é um carapau, outra, diferente, é o carapau manteiga. Em Setúbal existe mesmo um festival de homenagem a esse carapau, que, curiosamente, é um mistério.

A partir de Junho, malha nas redes um carapau de tamanho médio, gordo e bojudo, com tons amarelados e com as serrilhas salientes. Confeccionado seja de que maneira for, é guloso. Tudo o que tem gordura tem mais sabor.

Acontece que a identificação do carapau manteiga é um belo retrato do pescador e do vendedor de peixe. Num destes dias ligou-se ao restaurante Bom Petisco, na Trafaria, a perguntar se havia carapau manteiga. Como a resposta foi positiva,

metemo-nos a caminho.

Nesta instituição, o pedido é feito a partir da inspeção do cliente às prateleiras de um frigorífico doméstico. E quando o nosso olhar, cismado nos tais carapaus, revelou certas dúvidas, Agustina Silva comentou: “Está a ver estes tons vermelhos aqui na barriga deles? Isto é do camarão pequeno que eles comem. É este camarão que lhes dá o gosto especial.” No prato, não demos pela presença de camarão algum, mas lá que estavam saborosos, lá isso estavam.

Como a Fonte da Telha fica uns quilómetros mais a sul, fomos espreitar o que estava a estava a sair das redes da arte xávega. E lá estavam os tais carapaus ditos manteiga a saltar no areal. Perante perguntas insistentes sobre a cor, o formato dos peixes e a serrilha no lombo, um pescador, já aborrecido, sai-se assim: “Você é pexito? [pexitos são os habitantes de Sesimbra]. “Não”, respondemos. “É de Setú-

bal?”. “Também não.” E rematou: “É que os dali [aponta para sul] acham que o carapau manteiga é só deles. O peixe vem de sul para norte, mas, na cabeça deles, chega à Arrábida e volta para trás.”

Por sorte, estávamos a discutir outros assuntos gastronómicos através de uma rede social e com a participação de um ilustre pexito no grupo. Enviada a foto dos peixes, o veredicto foi rápido: “Isso é carapau branco, não é carapau manteiga.”

Perante este cenário, convocou-se um investigador para o dia seguinte, que, a olho, detectou possíveis diferenças morfológicas entre o suposto carapau manteiga e outro carapau branco, mas insuficientes para afirmações categóricas. Em consequência, os peixes seguiram para os devidos estudos genéticos.

Ora, quem não tem a mínima dúvida sobre a existência do “verdadeiro carapau manteiga” é Ricardo Santos,

presidente da Sesibal. Estudioso do mar, Ricardo fala de peixe como um viticultor fala de *terroir*. Não lhe interessa saber se o carapau manteiga é ou não uma subespécie do carapau branco. Defende que, “no Verão, os carapaus adquirem sabores e formas especiais porque se alimentam de algas e pequenos camarões que existem em estruturas rochosas e fundos de areia, numa extensão entre a praia da Comporta e a praia da Galé (Melides) e até às 30 braças”.

O investigador marinho, que prefere não ser identificado, acha boa a tese de Ricardo Santos e avança que certas espécies, perante uma determinada fonte de alimentos, sofrem alterações genéticas que modificam a sua morfologia. Enquanto não chegam as conclusões dos tais estudos genéticos, sempre que vir carapaus numa ementa, não se acanhe. Nesta altura, são saborosos, abundantes e baratos. Sejam eles na variante manteiga ou não.



As festas possíveis de Santo António

Exposição Siga a procissão (em modo figurado)

Este ano, não sai à rua a tradicional procissão em honra do santo, mas pode ser vista de outra maneira: indo ao encontro de três centenas de peças que a replicam. Concebida para acompanhar as festas populares, *A Procissão de Santo António em Lisboa* dá a ver miniaturas que transferem para barro, formas e cores o cortejo que se cumpre religiosamente a 13 de Junho, desde o século XVIII. Os autores são os Irmãos Baraça, herdeiros do ofício em que a família se fez referência, o artesanato de figurado de Barcelos. A exposição está patente no núcleo Santo António do Museu de Lisboa, perto da Sé, e pode ser vista de terça a domingo, das 11h às 17h (horário temporário), com as devidas distâncias, máscaras e precauções. **S.P.**



Tradição Tronos à moda moderna

A tradição remonta à Lisboa pós-sismo de 1755, onde os pediteiros para reconstruir a igreja de Santo António tomavam a forma de altares decorados à porta das casas. Os Tronos de Santo António continuam a representar a mesma devoção, mas cosida com outras linhas: a moedinha para o santo deu lugar à exposição e ao concurso dos trabalhos feitos em escadinha.

Este ano, por causa da pandemia, a sexta edição da iniciativa sobe mais um degrau na escala da era moderna: é mostrada online e o concurso estende-se ao país inteiro. Os três vencedores são conhecidos hoje, dia em que é inaugurada a exposição digital, que reúne todos os trabalhos a concurso, nas plataformas digitais do Museu de Lisboa, Cultura na Rua e EGEAC. **C.A.M.**

