

# São Pedro da Afurada

É pitoresca. É conotada com a sua imagem. Com as redes e o peixe, com os pescadores e as varinas. Com as casinhas de bonecas e os fogareiros à porta. Mas a Afurada, um filão para o turismo, está a romper a casca com o bico.

*Luís Octávio Costa (texto) e Gonçalo Dias (fotos)*

● São 8h30. E Armando Coutinho, como um farol, não tira os olhos da foz do rio Douro de onde irão surgir as proas das embarcações que passaram a noite no mar. “Andei sete anos na pesca do bacalhau que acabou no 25 de Abril. Passava meio ano no mar”, conta Armando, 72 anos, chapéu e pinta de Humphrey Bogart sentado no topo de uma montanha de redes e entre passas morosas num cigarro. “Um barco levava 70 pescadores, dez ou 12 moços e três ou quatro homens nas máquinas. Mais os oficiais. Quase 100 homens! Havia dias em que apanhávamos três ou quatro quintais. Um quintal de bacalhau valia 60 escudos. Era exploração a mais. Escravidão. Mas se não fossemos

para o mar, íamos para a guerra. Naquele tempo era assim. Quem ia para o bacalhau, livrava à tropa. Passava a tropa no bacalhau.”

Não “mudou tudo”, como sentenciava este lobo do mar. Mas quem conhece São Pedro da Afurada admite que mudou muito. “É a Afurada a sair da sua casca, a romper com o bico”, descreve Amélia Azevedo, que ainda hoje de um pulo se equilibra em pé numa caíca para recordar os tempos em que entre miúdos amarravam uma corda a uma câmara de ar e à Flôr do Gás para atravessarem à boleia para Lordelo do Ouro, no Porto. “A Afurada é sempre conotada com a sua imagem, com o peixe e com os pescadores. Mas a Afurada é muito mais do que isso”,

**“A Afurada é sempre conotada com a sua imagem, com o peixe e com os pescadores. Mas a Afurada é muito mais do que isso”**

apregoa Amélia, interventora cultural, preservadora da memória colectiva, colecionadora de histórias contadas pelos moradores - ou simplesmente alguém que todos os dias vê a Afurada com o coração da mãe, que é da terra, e com os olhos do falecido pai, forasteiro.

“A imagem que passamos lá para fora é a de que somos muito pitorescos”, concorda Amélia, que daqui ali, numa volta pelo núcleo do bairro - três ruas paralelas ao rio (Agostinho Albano, 27 de Fevereiro e Vasco da Gama) que se cruzam com duas perpendiculares (António dos Santos e Costa Goodolfim) -, acena e cumprimenta meia Afurada, um só visto vaivém de varinas (e “há varinas desde que a Afurada é Afurada”), senhoras de avental debruado, de bacias de roupa fresca e de homens com camisas aos quadrados e pele de mar a circular nas pequenas artérias calcetadas de casinhas adornadas por azulejos (“costumo dizer aos turistas ‘ponha a mão que é em alto relevo’”, diz uma senhora, habituada às sessões de fotografias à sua fachada) e mosaicos, que evocam a protecção dos deuses, e inadvertidamente decoradas por uma panóplia de coloridos objectos do quotidiano pendurados e pousados nas soleiras das portas, muitas vezes abertas - para a sala, para a cozinha e até para o quarto. Vassouras, baldes e esfregonas, tapetes e estendais, brinquedos, vasos e plantas viçosas, uma ou outra canastra, miniaturas de barcos e santos, bancos, cadeiras, mesas e fogareiros. Tudo por aqui reflecte um modo de vida colectivo singular devido →



# a sair da casca



# Capa



Amélia Azevedo



Não há hotéis, estalagens ou hospedarias nesta zona de São Pedro da Afurada. Mais curioso é o facto de no Airbnb existirem quase tantas opções de acomodações em terra como embarcações privadas atracadas em pleno rio Douro que oferecem todo o tipo de serviços (wifi e pequeno-almoço, estacionamento gratuito, balneários privados, vigilância 24 horas, utilização gratuita de caiaque e bicicleta, oferta de visitas às caves de vinho do Porto, etc).

ao hábito de utilizar o espaço público para desenvolver tarefas domésticas (como cozinhar, pôr a mesa e comer, assim como lavar e estender a roupa) e as ruas como uma extensão da própria casa.

“Existe um património riquíssimo que está assente nas pessoas que cá vivem e que ainda conservam uma linguagem muito particular que vem da falta de escolaridade - pronunciavam conforme ouviam. É nessa variedade, nessa falta de conhecimento e de alfabetização que tudo fica muito dançável, tão musical.”

A tipicidade de São Pedro da Afu-

rada - esse “filão”, cada vez mais apetecível para quem viaja e explora - lá vai chegando aos ouvidos dos turistas, que transbordam da outra margem, do Porto, cada vez mais atípico e franchisado, com imensa gente de fora e progressivamente menos gente lá dentro. “Existe um boom e nós somos levados por arrasto”, sugere Amélia, atenta às trotinetes eléctricas largadas pelos cantos, aos grupos que “esporadicamente” visitam a Afurada, ao som do arrastar de *trolleys* dos forasteiros que já se mistura com o dos pregões, ao alojamento local - que lá vai atracan-

do tanto nos iates e veleiros da marina como nas “casinhas de bonecas” - e principalmente ao multiplicar de tascas e de restaurantes (na sua maioria negócios familiares), de mesas compridas e de fogareiros XL a fumar (peixes variados, lulas e pimentos) nos passeios de calçada portuguesa.

Manuel Cunha, director da Douro Marina, uma “nave espacial” (investimento privado de 10,5 milhões de euros; 300 lugares para barcos, edifício de apoio e 11 lojas) que aterrou na margem esquerda da foz do Douro em 2012, tem “memória da zona



Nota-se um aproveitamento da restauração e também a exploração do alojamento local. Já se vê muita gente a puxar *trolleys*.”

Há uma coisa que, na opinião de Manuel Cunha, “joga em favor” de São Pedro da Afurada: “O carácter singular da comunidade”. “As pessoas têm muito orgulho na sua origem, no percurso dos antepassados e na memória da faina. Há muita gente proprietária das suas próprias casas (e assim não correm o risco de serem despejadas)”, refere o director da marina, com concessão pública de 30 anos (começou em 2010) e desde sempre interessada em “encurtar distâncias” para os afuradenses. “É um negócio, mas temos noção do nosso papel na comunidade e na região. Tentamos ter uma boa ligação com a Afurada como tentamos ter com os nossos vizinhos”, diz.

Metade das pessoas da equipa da marina ou é da Afurada ou tem ligações familiares à Afurada. “Foi uma maneira de recrutar pessoas que tinham as características e capacidades profissionais que procurávamos”, justifica Manuel Cunha. Para além disso, a Douro Marina desenvolveu um protocolo com a Associação de Pescadores, aplicando tarifas especiais para a reparação e manutenção das embarcações. “Uma vez ou duas por época tinham que ir a Vila do Conde reparar os barcos. Agora isso faz-se isso aqui, à porta de casa.”

### As “mágicas mulheres”

Faz-se facilmente a analogia com a inauguração da Ponte da Arrábida, em 1963, descrita por Amélia no texto “Varinas de ontem, Afurada de hoje”: “Com a sua construção, vieram trabalhadores, gente de fora. Empresas envolvidas na construção, ou que surgiram devido a essa nova gente, dinamizaram económica e socialmente a freguesia. Homens apaixonaram-se, ficaram e casaram com as mágicas mulheres da Afurada. Elas passaram a poder mais facilmente contactar outras realidades. Eles passaram a poder mais facilmente trabalhar fora da freguesia”.

É uma comunidade que “viveu ao longo de gerações para si mesma” e que só começou a abrir-se ao exterior a partir do 25 de Abril, “principalmente nos anos 80”, sublinha Fernando Duarte, que acompanha a Fugas ao longo da história da Afurada exposta no CIPA - Centro Interpretativo do Património da Afurada, que ocupa o amplo espaço de antigos armazéns de pesca. “Este tipo de comunidade matriarcal tem especificidades e singularidades, desenvolve um carácter e um nível de comportamento diferente de um indivíduo que é criado num ambiente aberto. São pessoas com um →



degradada” e da requalificação urbana de grande magnitude desenvolvida pelo Programa Polis na faixa marítima e ribeirinha de Vila Nova de Gaia. “Nos últimos dois, três anos”, sublinha, “nota-se que esse forte desenvolvimento económico tem puxado por esta zona”, admitindo existir “risco de alguma descaracterização devido à pressão turística”. “Mas, apesar de tudo, tem sido uma zona cuidada e protegida pelas pessoas que cá moram. Os próprios habitantes começam a perceber que há uma oportunidade de negócio relativamente ao turismo.



HERITAGE WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

WWW.HERITAGEWINES.PT

# Capa

Quem não tiver tempo para viver a Afurada deve passar pelo Centro Interpretativo e aprender o significado de alguns nomes

nível de inteligência pragmática extraordinário, bastante unidos enquanto corpo colectivo, conflituosos individualmente”, descreve. A nova abertura de São Pedro da Afurada ajuda a “esbater” e a “diluir” alguns “conflitos e egoísmos”. “A economia do turismo, principalmente da restauração, tem trazido emprego”, assinala. “E isso ajuda as pessoas a aceitar melhor essas mudanças”.

Apesar de alguns sintomas de alergia, as mulheres da Afurada vão convivendo com o cimento e o betão que vão brotando: à volta dos lavadouros de granito (até turistas já foram vistos a lavar roupa com sabão de barra), na zona onde assentam os varais (“Cada qual tem a sua corda. Esta é minha. Esta é da minha sobrinha. Quando está a rebentar remenda-se a corda ou troca-se os paus. Isto tem o seu segredo. São muitos anos”, explica, com as molas na boca, Ana Catarino, 65 anos) ou no mercado, tudo menos castiço. “Aldrabado”, sentencia Albertina Ferreira perante um espaço “feito e frio”, cheio de “correntes de ar”. “Não precisamos de um museu de arte”, critica uma das seis peixeiras que aqui se estabeleceram, “casacos de reserva” e página de Facebook (Sou do Mar) à mão. “Os turistas não compram. Vêm ver”, diz Albertina que passou parte da vida “a vender na rua” e a “fugir da polícia”. “Era humilhante”, recorda. “Tinha que ser virado para a rua”, anota a vizinha Piedade Rola, com um olho na banca e o outro na foz do Douro. “Vão todos os dias ao mar [não vão de terça para quarta-feira por causa das novas quotas na pesca de sardinha]. Saem pelas 22h e se encontram peixe voltam pelas 8h depois de passarem pela lota de Matosinhos. Carapau, sardinha miúda, faneca, linguado... Lá vem um!”

Lá vêm todos - numa espécie de procissão. Nelinho, Jesus Valei-nos, Armada Coutinho, Novo Patrícia e Marta, Gomes Rodrigues, Rainha dos Milagres, Abraão Miguel, Belo Horizonte, Nossa Senhora do Carmo, Trevo da Felicidade, Fúria da Pesca, Mestre da Galileia... “Vendia-se muito. Agora não. A gente senta-se à porta... vem uma e fala, vem outra e fala. Temos vizinhos”, conta Piedade, “nascida e criada” em São Pedro da Afurada, enquanto atravessa a Rua da Praia, marginal frequen-



Ana Catarino

tada por turistas ciclistas e *shuttles* com viagens regulares entre os hotéis do Porto e as praias de Gaia.

“Faneca, robalinhos, sável, muitas solhas e algumas lampreias. O rio dava tudo”, completa Carmina da Conceição, 85 anos, muitos deles a “trabalhar forte e feio”. Viúva há 34 anos, vendeu peixe no Porto durante 40 anos, canastra velhinha como uma preciosa coroa equilibrada à cabeça. “A minha vida foi um romance. Dantes não havia nada disto. Aqui era tudo barracos. A água vinha até aqui”, descreve, lembrando as cheias de 1962 que lhe levaram tudo

- as de 1909 também ficam para a história. “Perdi tudo. Foi tudo para o rio”. Hoje, o rio - mais poluído, mais movimentado e com mais bargagens - já não é o que era. Carmina despeja todos os dias restos de comida na doca para alimentar as gaivotas. “Tenho pena delas. Não têm o que comer”.

São 8h30. A padaria 1º de Maio serve desde as 7h pão quente e galões a fumar a senhoras de avental (há aventais para todas as ocasiões). Já se trocam piadas e provocações entre alcunhas pessoais (Faneca, Mujo, Perdido, Tagarela,

Manco, Pirata, Caninhas, Fateixa...) e de família (Biscoitos, Caçoilas, Cagaréus, Camarões, Canudos, Foguetes, Credos, Pouca-Roupa, Saloios, Vinagreiros...). Nos varais há sempre quem domine o puzzle hereditário de paus e cordas que se agarram às pedras pintadas como retenidas. Imaginamos que alguém canta junto aos tanques de granito (“A cantoria acompanha o lavar da roupa. Não é condição ter voz de soprano, mas muita energia e alegria para fintar as tristezas da vida”). Está prestes a abrir a Drogaria da Afurada (“na verdade chama-se Manuel Soa-

res de Almeida. Deve ter mais de 80 anos porque o meu pai veio para aqui com 12 anos e a drogaria já existia”). No cais vão atracando os pequenos dóris. Caiu o ganho da pesca, mas nem por isso o regresso a terra é sinal de descanso. Há que rever as redes, remendar algumas malhas, limpar os vestígios de pequenos peixes emalhados, dispor o aparelho. Bela e tranquila, vibrante e conflituosa, a Afurada, com vista para a margem Norte do Douro, para o Bairro do Aleixo, um puzzle a desfazer-se peça a peça, desperta de madrugada.





## Tradições

# O baú, a canastra e outras histórias

Um passeio pela Afurada não fica completo sem uma passagem mais ou menos demorada pelo CIPA - Centro Interpretativo do Património da Afurada, espaço de memória (cultural, social, económica e ambiental) que compatibiliza o património, as raízes históricas e identitárias deste lugar, das suas gentes e dos seus modos de vida tradicionais. Nos antigos armazéns de pesca requalificados (num total de 400 metros quadrados) está exposta uma série de objectos - a maioria integra uma colecção de peças doadas pelos afuradenses ao padre Joaquim de Araújo, pároco da freguesia durante cerca de 50 anos - que ajudam a contar a história. Do vertedouro (espécie de pá ou escudela com que se despeja a água das embarcações) à merca (conjunto de cinco jiguinhas que serviam como unidades de medida da quantidade de peixe). Do baú (caixa metálica pintada à mão utilizada para levar a comida para o mar que substituiu o tradicional foquim) à canastra. Das

algibeiras das varinas (escondidas pelo avental) às boinas pretas e camisas de flanela dos pescadores. Das ferramentas às réplicas de brinquedos. Do galricho (rede para apanhar peixe miúdo) ao caixão (caixa de madeira de apoio aos joelhos para lavar a roupa). Do arco da faneca ao molde para chumbadas. Das agulhas, linhas e moldes à pinha da retenida. Da palma (que funciona como um dedal gigante) ao pilado (o caranguejo que era apanhado e usado como adubo da terra depois de podre). O espaço expositivo conta com uma caíca tradicional da Afurada (réplica em tamanho real construída pelos irmãos Marques), uma colecção malacológica, algumas dezenas de réplicas à escala de barcos construídos por artesãos locais e uma exposição de fotografia cujo tema são as festas de São Pedro da Afurada - nestas fotografias, cedidas pelas famílias locais, as datas estão implícitas nas roupas, nas decorações dos andores e na evolução das fachadas das casas.



### CIPA - Centro Interpretativo do Património da Afurada

Rua António dos Santos, nº 10  
São Pedro da Afurada  
Aberto todos os dias (das 10h às 12h30 e das 13h30 às 18h)  
Entrada gratuita  
Telefone: 227812724  
E-mail: cipa@parquebiologico.pt



A melhor maneira de chegar à margem sul do Douro ainda passa pelas lanchas (com cerca de 12 metros) ao serviço da empresa Menina do Douro. As embarcações Flor do Gás e Flor do Douro circulam entre o cais de Lordelo, no Porto, e o cais da Afurada, em Vila Nova de Gaia entre as 9h e as 18h. A travessia, com frequência de 15 em 15 minutos, dura cerca de quatro minutos e custa dois euros por pessoa (um euro por bicicleta transportada). Desde Julho que Gaia é servida por uma frota de trotinetes eléctricas da Circ - a única operadora na zona do Grande Porto - que desta forma circulam nas duas margens do Douro. Para desbloquear uma trotinete terá que ter consigo um smartphone e associar à aplicação (disponível na AppStore e Google Play) um cartão de crédito. Depois basta seguir os seguintes passos: Clique "ride" na APP; faça "scan" do QR Code; espere que o display da trotinete se ligue; suba para a trotinete, dê um impulso e carregue no acelerador. O desbloqueio das Circ tem um valor de 1 euro, ao qual acrescem 15 cêntimos por minuto. Para incentivar o correcto uso dos veículos, a empresa oferece um desconto de 50% no desbloqueio da viagem (50 cêntimos) a todos os utilizadores que estacionem nas zonas indicadas para o efeito.



Ana do Mar nasceu "ali, no número 144 desta rua [Vasco da Gama]". "Vim para aqui com sete dias. Faço 79 anos em Outubro. A minha mãe era peixeira (não de pregões; ia servir aquela gente rica de Campo Alegre) e deixou-me com a minha tia. Só sai uma noite para dormir fora", conta à Fugas a proprietária da Casa Ana, a tasca com raízes mais profundas em São Pedro da Afurada. A casa foi uma escola antes de se transformar numa mercearia. "Vendia vinhos, petróleo, carqueja, lenha... vendia-se tudo. Até linhas a tostão. Enrolava-se no dedo um bocadinho. Se fosse dois tostões de linhas, eram

tantas voltas ao dedo. Era assim nesse tempo." E fazia-se iscas com "farinha meio enviesada e um naco pequenino de bacalhau". "Era a dez tostões cada isca. Ainda cá vêm pobres. Não sou capaz de levar dinheiro por iscas de farinha." Ana já só serve petiscos ao sábado. E há algum tempo que já não usa nem o "tacho preto que dava outro sabor" nem o tradicional fogão das iscas ("uma pipa baixinha ali à porta e uma lousa da escola, mas em grosso, que levava as brasas"). Tira "o rabo do bacalhau" e vai "a postinha para um alguidar" (não usa plásticos), daí para a farinha e depois para a sertã. Ao sábado, a partir das 16h, a Casa Ana serve rojões com cominhos no pão, bucho, bifanas, "tachos de tripinhas, de folhinhos e de redanhos".

A tasca fecha ao domingo à tarde, momento em que Ana do Mar se encosta no sofá ("quando não tenho excursões"). "Às vezes bebo chá com a Virgínia. Cantámos juntas na catequese." Os turistas, diz, circulam pouco pela Vasco da Gama, "uma rua mais morta". "Procuram os fogões que assam o peixe" e que por estes dias brotam como trotinetes eléctricas nas poucas artérias da freguesia onde se acotovelam mais de duas dezenas de restaurantes e tascas na sua maioria geridos por famílias locais. Pela tipicidade, experimente a Taberna São Pedro, a Casa do Pescador e a tasca Pedra Furada. Pela vista, opte pelo amplo terraço do Madureira's, que ocupa todo o primeiro andar do Mercado, ou experimente os restaurantes da Marina (Carvão e Kanpai). O melhor é mesmo cirandar entre os fogareiros, pedir conselhos a alguém da vizinhança, seguir uma canastra de peixe fresco - há sempre variedade e abundância - e estar atento às listas escritas à mão e afixadas à porta. Encontrará algo que há muito não saboreia.