Les produits de la mer

Language
French

Poissons, fruits de mer, bivalves et mollusques

Une grande extension de côte maritime ponctuée d'estuaires et de villes portuaires en contact avec l'océan, des communautés de pêcheurs distribuées le long de la côte ont ramené à la table des portugais une énorme variété de poissons, mollusques, bivalves et crustacés, mais ont également donné origine aux patron(nne)s, fêtes des marins, la bénédiction des filets de pêche, "bains saints", engagements et ex-votos des marins, entre autres.

Depuis l'Antiquité que ces produits de la mer font partie de l'alimentation des populations locales, comme en témoignent les innombrables matériaux ostéologiques et en céramique domestique, surtout phénicien et arabes, recueillis dans les excavations archéologiques.

Les romains produisaient et exportaient le "*garum*", une pâte de poisson très appréciée. La "*muxama*", le "jambon cru de la mer", faite avec des longes de thon, dérive du terme arabe musama qui signifie sec.

Le Portugal est le 3ème consommateur au monde de poisson, tout de suite après le Japon et l'Islande. Il convient d'évoquer l'importance de l'OMÉGA 3 pour la santé humaine qui se trouve dans les poissons bleus comme la sardine, le maquereau, le thon, les anchois, le chinchard, entre autres. Les portugais consomment beaucoup de variétés de poissons ayant d'autres origines comme la morue, le fiel amigo (l'"ami fidèle/le vieux pote").

Dans l'estuaire près de Tavira, la saliniculture est une activité qui se déroule depuis des siècles, ainsi que la conchyliculture, la pêche artisanale et la capture de mollusques.

En face de Tavira, des madragues se sont établies dans la mer pendant des siècles qui donnaient du travail à des centaines de pêcheurs qui vivaient avec leurs familles dans les petites localités. Dans les premières décennies du XXe Siècle, deux conserveries ont ouvert leurs portes, la "*Tavirense*" et la "*Balsense*" qui ont approvisionné les armées pendant la 1ère Guerre Mondiale.

Dans les dernières décennies, les viviers de bivalves et l'aquiculture, plus récemment ont réactivé les madragues de thon.

Aujourd'hui, une partie significative de la population active de Santa Luzia se consacre à la capture du poulpe, employant la pêche à la "nasse".

Source URL (modified on 11/12/2015 - 13:43): http://dietamediterranica.pt/?q=fr/node/287