

## Os produtos do mar

### Idioma

Portuguese, international

### Peixes, mariscos, bivalves e moluscos

Uma extensa orla marítima pontuada de estuários e cidades portuárias em contacto com o oceano, comunidades piscatórias distribuídas ao longo da costa trouxeram para a mesa dos portugueses uma enorme variedade de peixes, moluscos, bivalves e crustáceos, mas também originaram padroeir(o)as, festas de mareantes, bênção de redes, “banhos santos”, compromissos e ex-votos marítimos, entre outros.

Desde a Antiguidade que estes produtos do mar fazem parte da alimentação das populações locais, como provam os inúmeros materiais osteológicos e de cerâmica doméstica, sobretudo fenícios e árabes, recolhidos nas escavações arqueológicas.

Os romanos produziam e exportavam o “garum”, uma pasta de peixe muito apreciada. A “muxama”, o “presunto do mar”, feita com lombos de atum, deriva do termo árabe musama que significa seco.

Portugal é o 3o maior consumidor de peixe do mundo, logo a seguir ao Japão e Islândia. Refira-se a importância do OMEGA 3 para a saúde humana nos peixes azuis, sardinha, cavala, atum, anchova, carapau, entre outros. Os portugueses consomem muitas variedades de peixes, também de outras origens como o bacalhau, o “fiel amigo”.

No estuário junto a Tavira ocorrem há séculos atividades de salinicultura, “marisqueiro”, pesca artesanal e captura de moluscos.

No mar, frente a Tavira, estabeleceram-se durante séculos armações de atum que empregavam centenas de pescadores os quais viviam com as famílias nos arraiais. Nas primeiras décadas do séc. XX foram instaladas duas fábricas de conservas, a Tavirense e a Balsense, que abasteceram exércitos durante a 1a Guerra Mundial.

Nas últimas décadas surgiram os viveiros de bivalves e a aquacultura, mais recentemente reativam-se novas “armações” de atum.

Hoje, parte significativa da população ativa de Santa Luzia dedica-se à captura do polvo utilizando o sistema de “covos” lançados ao mar.

---

**Source URL (modified on 11/12/2015 - 13:43):** <http://www.dietamediterranea.pt/?q=pt/node/70>