

Mitos de Origem na Gastronomia de Ílhavo – O caso do Bacalhau e a identidade local

Uiara Maria Oliveira Martins
Maria Manuel Rocha Teixeira Baptista

Introdução

O real, o imaginário e o simbólico são instâncias inseparáveis para compreendermos os processos identitários em qualquer sociedade. Os mitos de origem são factores identitários de base, pois alimentam as representações sociais que uma sociedade faz de si própria. Ao longo deste artigo procuraremos articular o pensamento de autores como, Castoriadis, Eliade, Halbwachs e Moscovici, para fundamentar uma análise da centralidade dos mitos de origem relativos à pesca do bacalhau, mas sobretudo à gastronomia que foi sendo produzida com este peixe e a sua importância na construção da identidade colectiva em Ílhavo, cidade localizada na Região Centro de Portugal.

Ílhavo teve no sector da pesca, especialmente na pesca do bacalhau, a sua principal actividade económica durante grande parte do século XX. Nesse contexto, é natural que a cidade de Ílhavo seja externa e internamente identificada como a terra do bacalhau. O presente estudo averigua a relevância da pesca bacalhoeira e da respectiva gastronomia para o processo identitário dos ilhavenses nos domínios do real, do imaginário e do simbólico, muito embora na prática, essa actividade já não tenha a mesma importância em termos económicos, em comparação com o período situado entre as décadas de 1930 a 1970.

A identidade é um processo complexo para o qual concorrem, entre outros factores, as representações sociais, a memória colectiva e as narrativas mitológicas. A pesca do bacalhau para os habitantes de Ílhavo reveste-se de importância simbólica pelo facto de, sobre ela, se constituírem narrativas heróicas que povoam o imaginário dos ilhavenses. Apesar do enfraquecimento da actividade piscatória, Ílhavo continua a reconhecer-se simbolicamente como a terra do “mar por tradição” e continua a creditar ao bacalhau o estatuto de elemento base da culinária típica local.

A gastronomia em geral e a de Ílhavo em particular ligada à pesca do bacalhau, quando vista como factor identitário torna-se reveladora, porque permite-nos conhecer as origens, os hábitos e os costumes, dentre outros aspectos, de um determinado grupo: “o acto de comer cristaliza identidades culturais e oferece informações sobre a organização

e a estrutura da sociedade” (Corner, 2006:2). Sob esta perspectiva procuraremos analisar junto da população do Centro Histórico de Ílhavo a importância do bacalhau como elemento gastronómico: que nos permitirá perceber como se constrói o processo identitário ilhavense implicado na Gastronomia.

Inicialmente a investigação apresenta uma revisão de literatura sobre os Mitos de Origem em Ílhavo, com foco na gastronomia e no bacalhau; contextualizando, ainda, neste âmbito, o quotidiano dos ilhavenses. A terceira parte do estudo aborda o imaginário do bacalhau em Ílhavo no campo da gastronomia. A quarta parte refere-se aos aspectos da fragilidade da representação social identitária dos ilhavenses. No estudo empírico que se segue colocamos em evidência as representações identitárias dos ilhavenses relacionadas com o bacalhau e de seguida apresentamos a análise dos dados que recolhemos através da técnica de entrevista aprofundada/histórias de vida, os quais foram submetidos a uma análise de conteúdo. Por fim apresentamos as conclusões do trabalho, produzindo ainda algumas recomendações.

1- Mitos de Origem em Ílhavo - o caso da gastronomia e do bacalhau

Ílhavo é uma localidade com forte tradição piscatória. Encontra-se debruçada sobre uma faixa costeira situada no Centro-Norte de Portugal, e, desta forma, é natural que a população da cidade identifique o Mar como o elemento que mais expressa a sua história: “o Mar, mas não apenas como praia e como o sol, mas um Mar maior, de cultura, história e identidade...”(Peralta, 2003:4)

A pesca, especialmente a pesca longínqua do bacalhau, foi a principal actividade económica de Ílhavo durante grande parte do século XX. Nesse contexto é natural que esta cidade seja externamente e internamente identificada como a “terra do bacalhau”.

Em meados dos anos 70, restrições a esta pesca devido à manutenção dos stocks e à crescente competição internacional, precipitaram o declínio definitivo da pesca do bacalhau (Peralta, 2003). Este facto fez com que Ílhavo sofresse profundas mudanças ao longo das últimas décadas do Século XX. Deste modo, diminuída a importância do sector da pesca bacalhadeira, o Concelho viu-se obrigado a procurar outras actividades, tendo o sector terciário passado a representar cerca de 70% da economia local, o sector secundário 27% e o sector primário 3% (Cobuci, 2009).

O declínio desta actividade “favoreceu em [Ílhavo] a activação de um património e a construção de um discurso sobre um passado que estava a perder-se. Só isso podia permitir que se pudesse continuar a falar dele agora numa sede simbólica” (Garrido:2008:70), ou seja o bacalhau como símbolo, como mito.

2- O contexto actual do Mito

Ílhavo é uma cidade simbolicamente fundada no espaço mítico de uma ilha. Para além desta concepção, a memória colectiva dos seus habitantes encontra-se quase completamente absorvida pela pesca bacalhoeira, que foi uma actividade que absorveu não só a economia da cidade, mas principalmente contaminou todas as relações sociais. Este facto alimentou e reconstruiu o mito de origem da cidade, que, é hoje conhecida como a “a terra do bacalhau”. Deste modo o bacalhau encontra-se no plano simbólico como um mito de origem.

Na óptica de Eliade (1992) o mito de origem é que faz de uma sociedade aquilo que ela é. Os mitos exercem uma função essencial na formação das sociedades. Isto porque, na concepção de Eliade e de outros estudiosos, sem mitos elas não existem. Neste contexto, em que é primordial a existência de mitos que dêem origem a toda e qualquer sociedade, vale sublinhar que para que esta sobreviva é necessário que esteja disposta a apoiar-se nele (ou a alimentar-se), recontando-o sem cessar. É frequente, por isso, encontrarmos na origem das sociedades mitos de origem que podem partir de um mito inicial e agrupar-se depois a outros mitos que passam a ser subsidiários. Ora, este é precisamente o caso de Ílhavo.

2.1 A saturação do Simbólico

As sociedades têm origem, no plano simbólico, num tempo mítico ou seja, um tempo que se sobrepõe a toda cronologia, um *illud tempus* no qual vivem e actuam os heróis fundadores, deuses ou ancestrais míticos. No que toca o espaço sagrado, deve-se sublinhar que a história que o mito de origem conta, é de como um determinado território passa a pertencer a uma determinada colectividade. É preciso que um determinado espaço seja mitologicamente atribuído a um determinado grupo humano e isso é feito pela acção de um ancestral, um deus, um herói (Eliade,1992).

No caso do “Mito do bacalhau” em Ílhavo, não se trata de um mito vigente, mas de uma reconstrução do mito da cidade a partir de uma actividade no campo do real (a pesca bacalhoeira), que alimentou o imaginário colectivo e transformou este peixe num símbolo. Ora a pesca longínqua do bacalhau há três décadas que já não está presente na actividade económica ilhavense. Portanto o campo do real, que, no passado, alimentava o imaginário dos ilhavenses, o qual cada vez mais fortalecia o bacalhau como símbolo, é actualmente “vazio de conteúdo real”. O esvaziamento do real, um imaginário pouco cultivado e alimentado, causa a saturação simbólica da cidade pelo elemento do bacalhau, que, verdadeiramente, já só pertence ao quotidiano do passado e das memórias que ele ainda suscita.

Com efeito, os símbolos estão directamente ligados com as memórias, as identidades, e as representações sociais. Deste modo, é muito difícil subtrair de uma auto-representação social elementos tão marcados e com uma componente vivencial tão forte (mesmo já pertencendo ao passado, como é o caso do bacalhau em Ílhavo).

3- O quotidiano dos ilhavenses, o bacalhau e a gastronomia

O simbolismo do bacalhau ainda hoje presente na comunidade ilhavense permanece marcado em diversos campos. Nesta investigação trataremos o processo identitário dos habitantes do Centro Histórico de Ílhavo, dos seus becos e vielas, especificamente nos aspectos que se encontram relacionados com a Gastronomia.

Optamos por estudar o bacalhau em Ílhavo partindo da hipótese de ele continuar a ser um prato típico da cidade que se auto-representa como a “terra do bacalhau”. Assim, consideramos que, a partir deste peixe, poderemos investigar de que modo a simbologia deste alimento exerce influência nos habitantes desta cidade a ponto de poder constituir-se em importante elemento, que revela e ainda produz identidades e que, para além disso nos ajudará a perceber melhor algumas dimensões da cultura desta comunidade (Corner, 2006).

Pensar a gastronomia em relação íntima com as vivências e o quotidiano de uma sociedade permite-nos compreender, que esta é um forte elemento identitário capaz de revelar quem somos, de onde viemos, etc. Nesse contexto a questão fundamental é saber se o bacalhau ainda faz parte da gastronomia típica de Ílhavo e se essa gastronomia é reproduzida em casa das pessoas? Por fim pretendemos saber se os restaurantes locais se apropriam da representação de Ílhavo como “terra do bacalhau”, procurando torna-se especialistas na confecção deste peixe, atraindo consumidores locais e turistas?

Com efeito, podemos responder desde já à terceira questão antes de apresentarmos os dados recolhidos no estudo de campo que realizamos junto dos habitantes de Ílhavo, na malha urbana do seu Centro Histórico, que compreende a população habitante entre a Capela da Nossa Senhora do Pranto e a Igreja de S. Salvador, com especial incidência nos seus becos e vielas. Ao conhecer de perto este espaço encontrámos apenas quatro restaurantes, dentre os quais nenhum deles apresenta como especialidade o bacalhau e chega mesmo a acontecer que ou por vezes nem servem este prato.

Deste modo concluiu-se que o espaço no qual desenvolvemos a nossa, em Ílhavo; o “Centro Histórico”, que é o coração da cidade (onde normalmente se concentram o património monumental, edificado e ambiental mais antigo), o bacalhau como gastronomia típica não faz parte da realidade dos restaurantes. Comumente os restaurantes no centro histórico das cidades, costumam reproduzir a comida típica dos seus habitantes, como forma de proporcionar uma aproximação da cultura local, se tem tornado geralmente, com o desenvolvimento das cidades e da actividade turística, num atractivo turístico (Batista, 2007).

Neste caso, se é o bacalhau a gastronomia típica dos habitantes de Ílhavo, isso não se reproduz nos restaurantes. Esse facto conduz-nos a reflectir se o bacalhau permeia apenas o campo simbólico e o imaginário desta sociedade, mas não faz realmente parte do seu quotidiano, mais do que acontece em qualquer comunidade portuguesa.

4- Aspectos da fragilidade da representação social identitária dos ilhavenses – o caso do bacalhau

As representações sociais constituem um conceito fundamental para entender o modo como a história é recordada ou esquecida pelos indivíduos em função das suas identidades sociais (Cabecinhas:2006). Moscovici (1981:181) define como representação social “um conjunto de conceitos, proposições e explicações criados na vida quotidiana no decurso da comunicação interindividual”. O autor destaca ainda que a representação social é uma preparação para a acção, tanto por conduzir o comportamento, como por modificar e reconstituir os elementos do meio ambiente em que o comportamento deve ter lugar (Alexandre, 2004).

As representações sociais de um grupo estão directamente ligadas com a sua memória colectiva, conceito que é entendido por Maurice Halbwachs (1990) como um conhecimento partilhado, transmitido e também construído por um grupo. Sublinha-se

ainda que Halbwachs considera um grupo como uma entidade autónoma e independente no seio da qual é mantida uma ligação exclusiva com um passado comum. As memórias subsistem porque fazem parte de um conjunto de valorações e aceções que são comuns a todos os membros do grupo, na medida em que as imagens privadas que cada um tem do passado são submetidas a padrões apropriados mantidos colectivamente (Peralta:2007).

Neste âmbito podemos perceber porque os ilhavenses se auto-representam como a “terra do bacalhau”, facto este que se justifica pela memória partilhada por este grupo, a partir de um passado que viveram em comum; a pesca longínqua do bacalhau.

Esquecer que essa actividade existiu ou desvalorizar esse passado, interferir e fragilizar os processos de construção identitária desta sociedade, isso porque memória e identidade cultural reforçam-se mutuamente. Neste contexto Halbwachs (1990) considera, que a memória colectiva é o *locus* de ancoragem da identidade do grupo, assegurando a sua continuidade no tempo e no espaço (Peralta:2007).

Em síntese, a memória colectiva tem uma função importante ao contribuir para o sentimento de pertença a um grupo de passado comum, que compartilha memórias. Ela garante o sentimento de identidade do indivíduo calcado numa memória compartilhada não só no campo histórico, do real, mas sobretudo no campo simbólico (Kessel, s/d) Sublinha-se ainda que é desta memória colectiva que se revelam também as identidades sociais que por sua vez também interferem nas representações sociais.

5 .O imaginário do bacalhau em Ílhavo no campo da gastronomia

O imaginário possui uma forte ligação com o sistema simbólico. Num contexto mais geral os grupos fundam o seu próprio sistema simbólico, mesclando natureza e história e fazendo também participar aí a racionalidade. Aí ancoram não só a imagens que uma sociedade produz do seu contexto exterior, mas também das suas próprias acções. São estas imagens que ordenam e dão ao seu quotidiano significação, e que não provêm nem do domínio racional nem do irracional, mas do imaginário.

De acordo com Castoriadis (1995), é o imaginário que impõe um sistema de interpretação e simbolização do mundo, condicionando o modo como toda uma comunidade atribui significado simbólico à sua vida em comum e como vê, a esta luz, a sua própria situação existencial. É a sociedade assim instituída que determina o que

passa a ser ‘real’ e aquilo que o não é, quer dizer, aquilo que tem um sentido e aquilo que o não tem.

Ao adoptarmos esta contextualização para o caso de Ílhavo, podemos perceber que o bacalhau permanece como elemento importante no imaginário das comunidades, uma vez que os ilhavenses continuam a auto-representar-se como pertencendo a terra do bacalhau, apesar de este peixe se apresentar essencialmente como símbolo e não como uma realidade do quotidiano presente na vida desta comunidade. Ora o que acontece entre os campos do imaginário e do simbólico em Ílhavo, é um constante atrito, que causa a saturação do simbólico, isso porque temos um imaginário quase vazio (que não é mais fecundado pelo real e não alimenta como novo o campo do simbólico), contudo não podemos esquecer que este imaginário um dia se alimentou da forte realidade que constituiu a pesca do bacalhau no quotidiano dos ilhavenses, tornando-se assim um símbolo perene da sua identidade enquanto comunidade.

Do nosso ponto de vista, e, apesar da fragilidade da vivência quotidiana, que, não mais se relaciona com a pesca do bacalhau, instituindo com este laços de vivência real muito ténues, julgamos que, para Ílhavo a opção mais consistente do ponto de vista identitário não seria optar pela concepção de um imaginário radical à maneira de Castoriadis. Na verdade, e apesar das dificuldades identitárias que registámos junto da população que estudámos, há ainda margem para recuperar a memória social dos sujeitos, a partir da qual o presente ainda pode ser reconstruindo, inventando um futuro com laços fortes ao passado, embora re-inventando-o. Assim, em nosso entender, a via mais adequada para revitalizar esta comunidade e o espaço que habita, partindo do seu património imaterial, seria “reinventar as tradições”, recriar mais uma vez os seus mitos de origem nos quais fundam a sua própria identidade (tal como defende Eliade), recriando no plano simbólico a sua própria comunidade, o que lhes poderá permitir recriar um imaginário que integre o bacalhau, a sua pesca, artes e vivências específicas, mas que o ultrapasse em direcção a um futuro que só a comunidade ilhavense pode imaginar e produzir para si própria.

6.0 Estudo empírico – As representações identitárias dos ilhavenses relacionadas com o Bacalhau

6.1 Metodologia

Esta investigação foi elaborada com base na investigação a decorrer no âmbito do Projecto MIMAR – Memória e Imaginários de Mar, a decorrer no Departamento de Línguas e Cultura da Universidade de Aveiro (Julho 2010 a Julho 2011), no âmbito do Projecto RUCHI (promovido pela Câmara Municipal de Ílhavo/QREN)

Inicialmente, procedeu-se à pesquisa e leituras bibliográficas extensivas de forma a delimitar teoricamente o âmbito do estudo e o seu recorte espacial: o Centro Histórico de Ílhavo e, nele, os seus becos e vielas. Começaram por ser definidos conceitos e paradigmas teóricos que abrangem a construção das identidades, memórias e imaginários colectivos, convocando para o efeito a articulação das dimensões do Real, do Imaginário e do Simbólico.

O estudo empírico realizado em Ílhavo, na malha urbana do seu Centro Histórico, compreendeu a população habitante entre a Capela da Nossa Senhora do Pranto e a Igreja de S. Salvador, com especial incidência nos seus becos e vielas. Iniciámos o trabalho de campo em Julho de 2010, o qual concluímos em Abril de 2011. Inicialmente foram inquiridos um universo de 103 indivíduos residentes nesta malha urbana, de forma a seleccionar um conjunto final de 30 sujeitos. O método de selecção destes 30 sujeitos foi propositivo e procurou alocar os indivíduos a características previamente especificadas e consideradas na literatura da especialidade relativa às identidades, representações sociais, imaginários e memórias colectivas como variáveis sensíveis no nosso estudo e cujos efeitos nos interessava explorar junto dos nossos sujeitos.

Na presente comunicação, e dada a dimensão e o volume das informações colectadas a partir destes 30 sujeitos, apresentaremos nesta investigação apenas o resultado da investigação relativa ao primeiro grupo que analisamos, composto por 15 pessoas.

As entrevistas foram realizadas durante os meses de Novembro, Dezembro de 2010, e Janeiro de 2011, tendo decorrido de forma directa e pessoal. Cada entrevista teve a duração média de 20 minutos, e foram usados diversos recursos de gravação.

As entrevistas, semi-estruturadas, foram preparadas previamente usando um guião que serviu de orientação aos entrevistadores, que procuraram conduzir a conversa no sentido de relatos muito próximos do das ‘histórias de vida’. Assim, apesar de haver algum limite nas temáticas a abordar (mas não de forma rígida) o guião permitiu ao entrevistador não perder a noção dos objectivos da entrevista. O processo de entrevista

foi, assim, flexível na exploração das questões abordadas procurou adaptar-se a cada entrevistado.

No presente estudo analisar-se-ão apenas as respostas dos sujeitos sobre a temática gastronomia, que se desenvolveram em torno da seguinte pergunta: “ Quais os pratos típicos das gastronomia de ilhavo?”. Depois de recolhidos todos os dados, estes foram tratados, recorrendo à transcrição das entrevistas de forma a posteriormente se proceder à análise da informação recolhida. Sublinha-se que estes dados foram sujeitos à técnica de análise de conteúdo com base em três domínios considerados relevantes na construção das identidades e memórias dos sujeitos em estudo: o real, o simbólico e o imaginário, usando as definições operacionais referidas no item 7.0 deste estudo.

6.2 Caracterização dos Sujeitos

Os dados obtidos foram sucessivamente analisados de acordo com o sexo dos entrevistados (masculino ou feminino), a idade (idades compreendidas entre os 41 e os 51 anos e entre os 52 e os 59 anos), o nível de escolaridade (até ao 6º ano e com o 7º ano ou mais), o sector de actividade profissional dos sujeitos (primário, secundário ou terciário) e o tempo de residência no beco (indivíduos que habitavam o beco há menos de 10 anos, entre 10 e 30 anos e há mais de 30 anos). O nosso grupo constituiu-se da seguinte forma:

Tabela 1 – Caracterização dos sujeitos por género

Género	Número
Masculino	6
Feminino	9
Total	15

O grupo que estudamos é predominantemente composto por sujeitos do sexo feminino.

Tabela 2 -Caracterização dos sujeitos por idade

Idade	Número de Pessoas
41-51 anos	6

52-59 anos	9
Total de Sujeitos	15

No grupo que estudamos predominam sujeitos mais velhos, com idade entre 52-59 anos.

Tabela 3- Caracterização dos sujeitos por escolaridade

Habilitações	Número de Pessoas
Até 6º Ano	9
7º Ano ou mais habilitações	6
Total de Sujeitos	15

No grupo mais de 60% dos sujeitos tem escolaridade igual ou inferior ao 6ºano

Tabela 4 -Caracterização dos sujeitos por sector de actividade

Sector de actividade	Número de pessoas
Sector Primário	3
Sector Secundário	1
Sector Terceário	11
Total	15

Neste grupo, mais de 70% dos sujeitos pertencem ao sector terciário (comércio e serviços), enquanto apenas 3 pertencem ao sector primário e somente 1 ao sector secundário.

Tabela 5 - Caracterização dos sujeitos por tempo de residência no beco

Tempo de Residência no Beco	Número de pessoas
Menos de 10 anos	3
Entre 10 e 30 anos	9
Mais de 30 anos	3
Total	15

O grupo que estudamos é predominantemente composto por sujeitos que têm tempo de residência em Ílhavo entre 10 e 30 anos.

Em síntese, o nosso grupo caracteriza-se maioritariamente por sujeitos do género feminino, com idade entre os 52 e 59 anos, com um nível de escolaridade até o 6ºano, os quais pertencem ao sector de actividade terciário e residem em Ílhavo entre os 10 e os 30 anos.

7- Apresentação e análise dos resultados

Antes de apresentarmos os dados obtidos a partir da resposta dada pelos sujeitos a questões relativas aos pratos típicos das gastronomias de Ílhavo. Sublinhamos que nesta investigação entendemos por pratos típicos, “uma iguaria gastronómica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si” Gimenes (2006:2) Sublinha-se que das respostas dadas a questão, serão analisadas apenas aquelas que se referem ao bacalhau como prato típico de Ílhavo.

A análise dos resultados que obtivemos junto dos sujeitos, tomou como eixos principais as seguintes definições operacionais.

Por domínio do real, entendemos todas as afirmações/opiniões dos nossos sujeitos que se referem à realidade empírica sem apreciação valorativa ou projecção imaginária. Na verdade, o real pode ser definido aqui como a ausência de imaginário, silêncio, incapacidade de dizer, o que deriva da incapacidade/impossibilidade de instaurar significado. Neste campo figuram os dados mais objectivos, tais como moradas, idades, estado civil etc, descrições de efemeridades, acontecimentos ou informações gerais

directamente coladas à realidade empírica e sobre os quais não agiu nenhuma dinâmica simbólica ou imaginária instauradora de significação.

As tabelas que a seguir se apresentam mostram os resultados desta investigação a partir do domínio do real a partir das variáveis definidas (género, idade, escolaridade, sector de actividade e tempo de residência) no Centro Histórico de Ílhavo.

Para além disso tomamos em consideração e distinguimos as referências que remetiam para o passado, presente e futuro. Nota-se ainda que, no âmbito da nossa análise de conteúdo emergiram três tipos de gastronomia diferenciadas: do quotidiano, ligadas a perspectiva e vida no mar e típica dos momentos de festas ou ocasiões especiais.

Tabela 6 – Representações dos sujeitos do género feminino e masculino no domínio do real, no passado, presente e futuro

Passado		Feminino	Masculino
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	- Quando a entrevistada era jovem era comum comer em Ílhavo, ao jantar, peixe (todos os dias). Comiam caras de bacalhau, Samos de bacalhau, línguas de bacalhau, galeota (fins de Abril, princípios de Maio). - Peixe e bacalhau “Era sempre bacalhau com batatas [risos] a minha mãe era sempre peixe cozido, era só bacalhau” Página 6, linha 28	X
	- Gastronomia do mar		X
	- Gastronomia das festas		X
Presente		Feminino	Masculino

Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	<p>- Caldeirada de bacalhau. Bacalhau à Brás. Bacalhau à gomes de Sá. Bolos de bacalhau. Bacalhau com natas. Receita das pataniscas de bacalhau. Arroz doce (a mãe faz com água)</p> <p>- Muitas variedades de fazer o bacalhau: chora de bacalhau, pataniscas de bacalhau, caras de bacalhau fritas, línguas de bacalhau fritas, bacalhau à Zé do Pipo, bacalhau com todos, bacalhau com grão.</p> <p>- Peixe e bacalhau. Arroz doce</p> <p>- Bacalhau: caras de bacalhau. Carne. Arroz doce. Natas do céu. Fruta. Papas de abóbora.</p> <p>- Folar do Vale de Ílhavo: cozido em fornos a lenha</p> <p>- “Ah é o bacalhau para mim é o que se come mais” Pág. 6, linha 22</p> <p>- “Dos pratos de bacalhau é o meu prato número um é esse, bacalhau com batatas e legumes” Pag. 6, linha 29</p>	<p>- 2 referências ao bacalhau</p> <p>- Arroz doce</p> <p>- Caldeirada de enguias</p> <p>- Os temperos é que fazem a diferença</p>
	- Gastronomia do mar		
	- Gastronomia das festas	<p>- Belharacos no Natal</p> <p>- Bacalhau, legumes, batata e ovos no Natal</p>	
Futuro		Feminino	Masculino

Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	X	X
	- Gastronomia do mar	X	X
	- Gastronomia das festas	X	X

Pela análise desta tabela podemos concluir que apenas os sujeitos do sexo feminino fazem referência, no passado, ao bacalhau, recordando-o até como uma comida do quotidiano. Essas mulheres destacam ainda pratos como Samos de bacalhau e línguas de bacalhau, especialidades que começaram a ser produzidas dentro dos navios bacalhoeiros, como forma de utilizar tudo o que o bacalhau tinha. O silêncio masculino a este respeito pode sinalizar o desinteresse dos homens pela gastronomia num tempo em que a cozinha apenas pertencia as mulheres. No presente as mulheres continuam a destacar o bacalhau como prato típico de Ílhavo, detalhando alguns pratos como: ‘bacalhau a Brás’, ‘bacalhau à Gomes de Sá’, ‘pataniscas de bacalhau’, ‘chora de bacalhau’, ‘caras de bacalhau fritas’, ‘línguas de bacalhau fritas’, ‘bacalhau a Zé do pipo’, etc. O bacalhau também aparece nas discussões femininas na gastronomia de festas como o Natal. Os homens, no presente, fazem também referência ao bacalhau, mas com menor incidência do que as mulheres, parecendo prevalecer esse distanciamento em face da gastronomia.

No futuro o silêncio é predominante nos dois géneros, esse facto pode ser explicado pela dificuldade generalizada desta população em imaginar o futuro, projectando-se nele. A simbologia do bacalhau é ainda muito forte (de resto como em todo país), mas parece não chegar para fecundar o real, nem o do presente e muito menos o do futuro.

A tabela 7 apresenta os resultados dos sujeitos por idade no domínio do real, no passado, presente e futuro

Tabela 7 – Representações dos sujeitos Por idade no domínio do real, no passado, presente e futuro

Passado		41 a 51 anos	52 a 59 anos
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	Quando a entrevistada era jovem era comum comer em Ílhavo, ao jantar, peixe (todos os dias). Comiam caras de bacalhau, Samos de bacalhau, línguas de bacalhau, galeota (fins de Abril, princípios de Maio).	“ era sempre bacalhau com batatas(riso) a minha mãe era sempre peixe cozido, era só bacalhau”Pág 6 Linha 28 (passei do presente para o futuro)
	- Gastronomia do mar	X	X
	- Gastronomia das festas		X
Presente		41 a 51 anos	52 a 59 anos
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	Bacalhau, arroz doce e caldeirada de enguias muito bacalhau, - caras de bacalhau, - carne, - arroz doce, - natas do céu, - fruta, - papas de abóbora- - Folar do Vale de Ílhavo: cozido em fornos a lenha	Muitas variedades de fazer o bacalhau: - chora de bacalhau, - pataniscas de bacalhau, - caras de bacalhau fritas, - línguas de bacalhau fritas, - bacalhau à Zé do Pipo, - bacalhau com todos, - bacalhau com grão. A comida não é toda igual. Os temperos que vamos pondo é que fazem a diferença. Caldeirada de bacalhau. Bacalhau à Brás. Bacalhau à gomes de Sá. Bolos de bacalhau. Bacalhau com natas. Receita das pataniscas de bacalhau. Arroz doce (a mãe faz com água Peixe e Bacalhau

			<p>“ ahhh é o bacalhau. Para mim é o que se come mais”.Pág 6 Linha22</p> <p>“dos pratos de bacalhau é o meu prato número um é esse, bacalhau com batatas e legumes”. Pág 6 Linha29</p> <p>Arroz doce</p>
	- Gastronomia do mar		
	- Gastronomia das festas	belharacos: (natal) Bacalhau, legumes, batata e ovos(natal)	
Futuro		41 a 51 anos	52 a 59 anos
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	X	X
	- Gastronomia do mar	X	X
	- Gastronomia das festas	X	X

A tabela sete demonstra que no passado tanto para sujeitos mais velhos como para sujeitos mais novos, o bacalhau apresentava-se como prato típico, entretanto são os sujeitos mais novos que referem receitas como cara de bacalhau, línguas de bacalhau, Samos de bacalhau. No tempo presente, os dois grupos comungam a opinião de que o bacalhau é um prato típico da cidade, entretanto são os sujeitos mais velhos que vão detalhar estes pratos, tanto com receitas que eram reproduzidas nos bacalhoeiros, como receitas nacionalmente conhecidas. Sublinha-se ainda que somente os sujeitos mais novos citam o bacalhau como gastronomia de festa de natal. Encontramos novamente

um silêncio no tempo futuro que poderá ser explicado pelas mesmas razões já evocadas atrás. Sublinha-se porém como para os sujeitos mais novos, a referência à memória da pesca do bacalhau como origem da “gastronomia típica de Ílhavo”, é praticamente inexistente e vai desaparecendo com o tempo.

A tabela oito apresenta dados obtidos dos sujeitos por escolaridade no domínio do real, no passado, presente e futuro.

Tabela 8 – Representações dos sujeitos por escolaridade no domínio do real, no passado, presente e futuro

Passado		Até 6º Ano	7º Ano ou mais
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	X	Quando a entrevistada era jovem era comum comer em Ílhavo, ao jantar, peixe (todos os dias). Comiam caras de bacalhau, Samos de bacalhau, línguas de bacalhau, galeota (fins de Abril, princípios de Maio). “era sempre bacalhau com batatas (riso) a minha mãe era sempre peixe cozido, era só bacalhau” Pág 6 Linha 28
	- Gastronomia do mar	X	X
	- Gastronomia das festas	X	X
Presente		Até 6º Ano	7º Ano ou mais
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	Bacalhau, arroz doce e caldeirada de enguias Muitas variedades de fazer o bacalhau: - chora de bacalhau, - pataniscas de bacalhau, - caras de bacalhau fritas, - línguas de bacalhau fritas, - bacalhau à Zé do Pipo, - bacalhau com todos,	A comida não é toda igual. Os temperos que vamos pondo é que fazem a diferença. Caldeirada de espinhas bacalhau. Bacalhau à Brás. Bacalhau à gomes de Sá. Bolos de bacalhau. Bacalhau com natas. Receita das pataniscas de bacalhau.

		<p>- bacalhau com grão.</p> <p>muito bacalhau,</p> <p>- caras de bacalhau,</p> <p>- carne,</p> <p>- arroz doce,</p> <p>- natas do céu,</p> <p>- fruta,</p> <p>- papas de abóbora-</p> <p>- Folar do Vale de Ílhavo: cozido em fornos a lenha</p>	<p>Arroz doce (a mãe faz com água).</p> <p>Peixe e Bacalhau</p> <p>“ ahhh é o bacalhau. Para mim é o que se come mais”.Pág 6 Linha22</p> <p>“dos pratos de bacalhau é o meu prato número um é esse, bacalhau com batatas e legumes”. Pág 6 Linha29</p> <p>Arroz doce</p>
	- Gastronomia do mar		
	- Gastronomia das festas	<p>belharacos: coze-se a abóbora, põe-se a escorrer, tem de ficar muito escorrida, acrescentam-se os ovos, a farinha, a canela e fritam-se; comem-se por altura do Natal, quando há abóbora menina.</p> <p>Bacalhau, legumes, batata e ovos(natal)</p>	X
Futuro		Até 6º Ano	7º Ano ou mais
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	X	X
	- Gastronomia do mar	X	X
	- Gastronomia das festas	X	X

Na tabela 8, apenas os sujeitos com maior escolaridade destacam o bacalhau como prato típico de Ílhavo, enfatizando a presença deste peixe no quotidiano e destacando ainda receitas reproduzidas nos navios bacalhoeiros. Já os sujeitos com menos escolaridade, silenciam-se a este respeito, pois no seu quotidiano passado o bacalhau não era típico, mas somente prático para toda a comida que podiam consumir.

Nos presente ambos os sujeitos destacam o bacalhau como prato típico, sendo os sujeitos com menos escolaridade a citarem pratos confeccionados com os restos do bacalhau ('chora de bacalhau', 'línguas', 'caras fritas'). Contudo, sujeitos com mais escolaridade referem-se mais a pratos nacionais como 'bacalhau à Gomes de Sá' e 'bacalhau com natas'. Apenas sujeitos com menor escolaridade destacam o bacalhau como gastronomia de festa, do Natal. O silêncio de todos os sujeitos relativamente no tempo futuro poderá ser entendido da mesma forma que já referimos anteriormente, como uma dificuldade generalizada em fecundar o imaginário para o futuro.

A tabela 9 apresenta dados sobre os sujeitos por sector de actividade no domínio do real, no passado, presente e futuro

Tabela 9 – Representações dos sujeitos por sector de actividade no domínio do real, no passado, presente e futuro

Passado		Primário	Secundário	Terciário
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano		X	<p>“ era sempre bacalhau com batatas(riso) a minha mãe era sempre peixe cozido, era só bacalhau”Pág 6 Linha 28</p> <p>Quando a entrevistada era jovem era comum comer em Ílhavo, ao jantar, peixe (todos os dias).</p> <p>- galeota</p>
	- Gastronomia do mar		X	
	-		X	Belharacos

	Gastronomia das festas			
Presente		Primário	Secundário	Terciário
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	Bacalhau arroz doce caldeirada de enguias A comida não é toda igual... os temperos fazem a diferença	X	4x Bacalhau 2x Arroz doce 2x caras de bacalhau carne, natas do céu, fruta, papas de abóbora peixe Samos de bacalhau, línguas de bacalhau, galeota “ ahhh é o bacalhau. Para mim é o que se come mais”.Pág 6 Linha 22 Folares são típicos
	- Gastronomia do mar		X	
	- Gastronomia das festas	No Natal: Bacalhau, legumes, batata e ovos	X	
Futuro		Primário	Secundário	Terciário
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	X	X	X

	- Gastronomia do mar	X	X	X
	- Gastronomia das festas	X	X	X

Relativamente ao passado somente sujeitos cuja actividade é do sector terciário destacam este prato como gastronomia típica. Ora, o bacalhau é até hoje um prato caro, e, Ílhavo, naquele período, tinha muito comércio. Este factor pode explicar porque apenas para este sector o bacalhau fazia parte do quotidiano.

No presente, as referências ao bacalhau aparecem no sector primário e no sector terciário. Entretanto, é este último que faz referência a pratos de bacalhau como ‘caras de bacalhau’, ‘samos’ e ‘línguas de bacalhau’, pratos esses que eram confeccionados nos bacalhoeiros. No que toca o bacalhau como gastronomia de festas (Natal), é apenas o sector primário que se refere a este peixe. O silêncio do sector terciário (tradicionalmente com maior poder aquisitivo, pode sinalizar a mudança de gosto e a procura de pratos cada vez mais nacionais ou internacionais, elaborados e distantes da tradição.

O futuro é silenciado pelos três sectores, facto este que pode ser justificado pelas mesmas razões já deduzidas anteriormente

Tabela 10 – Representações dos sujeitos por tempo de residência no domínio do real, no passado, presente e futuro

Passado		até 10 anos	entre 10 e 30 anos	mais de 30 anos
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	X	Bacalhau, arroz doce e caldeirada de enguias era sempre bacalhau com batatas(riso) a minha mãe era sempre peixe cozido, era só bacalhau”Pág 6 Linha 28 Galeota Samos de bacalhau	

			línguas de bacalhau Quando a entrevistada era jovem era comum comer em Ílhavo, ao jantar, peixe (todos os dias).	
	- Gastronomia do mar			
	- Gastronomia das festas	No Natal: Bacalhau, legumes, batata e ovos	belharacos	
Presente		até 10 anos	entre 10 e 30 anos	mais de 30 anos
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano		Bacalhau 2x caras de bacalhau, carne, arroz doce, natas do céu, fruta, papas de abóbora peixe Samos de bacalhau línguas de bacalhau galeota Bacalhau, arroz doce e caldeirada de enguias “ ahhh é o bacalhau. Para mim é o que se come mais”.Pág 6 Linha22 Folares são típicos “ ahhh é o bacalhau. Para mim é o que se come mais”.Pág 6 Linha22 Folares são típicos	2x Bacalhau Arroz doce A comida não é toda igual... os temperos fazem a diferença
	- Gastronomia do mar	X	X	

	- Gastronomia das festas	X	No Natal: Bacalhau, legumes, batata e ovos	X
Futuro		até 10 anos	entre 10 e 30 anos	mais de 30 anos
Gastronomia	- Gastronomia do quotidiano	X	X	
	- Gastronomia do mar	X		
	- Gastronomia das festas			

Na tabela 10, na qual analisámos as respostas dos sujeitos agrupadas pelo tempo de residência no Centro Histórico de Ílhavo, revela-se que, em relação ao passado, apenas os sujeitos entre 10 e 30 anos apresentam referência ao bacalhau como prato típico do quotidiano. Estes sujeitos recordam ainda pratos como Samos de bacalhau, línguas, dentre outros. O silêncio dos sujeitos com menor tempo de residência pode ser justificado por já neste período não haver mais a prática da pesca nesta cidade. Deste modo, o bacalhau não está tão presente nos seus imaginários como para os outros residentes mais antigos. É verdade que estes sujeitos destacam o bacalhau como comida do Natal, (bacalhau com legumes, batatas e ovos), mas, este é prato comum a mesa nacional portuguesa nesta festa. Quanto ao silêncio dos sujeitos mais velhos, que estão há mais tempo nos becos, pode tratar-se de uma sinalização quanto à maturidade e intimidade que tem com este produto, nem sequer considerando-o como típico, mas apenas como sendo a sua comida do quotidiano.

Já, no presente, os sujeitos com tempo de residência entre 10 e 30 anos e sujeitos com mais de trinta anos de permanência no beco, destacam o bacalhau como prato típico. O silêncio dos habitantes como até 10 anos de residência, poderá mais uma vez se justificar, por não terem estes vivido o contexto histórico da pesca bacalhoeira em Ílhavo.

O futuro é silenciado pelos três grupos, facto este que poderá justificar-se pelas razões atrás aduzidas: num imaginário que o simbólico não fecunda e por isso não projecta-se no real.

Em síntese, no domínio do real, podemos concluir que, tanto, no presente como no passado as mulheres referem-se mais ao bacalhau do quotidiano das gastronomia ilhavense do que os homens. No passado são também elas quem apresentam receitas muito mais ligadas à dieta confeccionada nos bacalhoeiros, enquanto no tempo presente, para além destas referências, destacam-se ainda outros pratos conhecidos nacionalmente. O silêncio no tempo futuro tanto para as mulheres como para os homens poderá pelas razões já apresentadas anteriormente.

Sujeitos de todas as idades, no presente e no passado, consideram o bacalhau como prato típico de Ílhavo. Contudo, no passado os pratos citados pelos sujeitos mais novos, são aqueles que fazem referência a comida servida nos bacalhoeiros. No presente são os sujeitos mais velhos que vão citar uma diversidade de pratos, incluindo tantos pratos nacionais a base de bacalhau como o ‘bacalhau a Brás’, e ainda receitas dos bacalhoeiros. Ao projectarem-se no tempo futuro os dois grupos silenciam este prato como gastronomia típica, porque não há imaginário gastronómico, para fecundar o simbólico, deste modo, não há mais projecção do real.

São apenas os sujeitos com maior escolaridade que destacam o bacalhau como prato típico em Ílhavo no passado. Essa realidade difere no passado, quando ambos os grupos comungam desta opinião. Entretanto o factor que os vai diferenciar é os pratos que apresentam. Enquanto sujeitos com menor escolaridade apresentam pratos mais baratos, produzidos a partir das vísceras e de outras partes do bacalhau, como a língua e as caras, sujeitos com maior escolaridade, frequentemente com maior rendimento, destacam pratos mais caros e nacionalmente conhecidos como o bacalhau com natas e outros à base somente da carne deste peixe. O futuro é silenciado por ambos os sujeitos

Os sujeitos cuja actividade é o sector terciário são os únicos a referir o bacalhau como gastronomia típica de Ílhavo no passado. No presente somente o sector primário em que se enquadram os pescadores e o sector terciário é que fazem referência ao bacalhau, tendo este ultimo recordações de pratos como ‘samos’, ‘caras de bacalhau’. Relativamente ao futuro os três sectores silenciam o bacalhau como prato típico.

O bacalhau como prato típico de Ílhavo não é reconhecido pelos sujeitos com menor tempo de residência em nenhum dos tempos (passado, presente e futuro): dentre eles, apenas um refere-se ao bacalhau no período do Natal, prato comum à mesa nacional portuguesa. O silêncio destes sujeitos poderá mais uma vez se justificar, por não terem estes vivido o contexto histórico da pesca bacalhoeira em Ílhavo.

Os habitantes com tempo de residência entre 10 e 30 anos, tanto no passado como no presente, reconhecem o bacalhau como prato típico, estes moradores apenas viveram o declínio desta actividade, e, portanto, estão mais alimentados por uma simbologia da memória do bacalhau dada por uma real vivência. É curioso o silêncio relativamente ao tempo passado que os residentes mais antigos apresentam quanto ao prato típico, uma vez que, foram estes que viveram o grande apogeu e declínio da pesca bacalhoeira. Na próxima parte, apresentaremos os resultados da análise do domínio do simbólico ao bacalhau como gastronomia típica de Ílhavo.

7.1 Análise no domínio do Simbólico

Por domínio do Simbólico, entendemos todas as afirmações/opiniões dos nossos sujeitos que remetem para significados socialmente partilhados, valorações a respeito da vida colectiva ou da vida do indivíduo imerso na colectividade (o que é importante, o que não é, o que é melhor ou pior, o permitido e o interdito, etc), conhecimentos especificamente ligados ao campo do sagrado, mas também ao quotidiano, quando referidos às regras de conduta social, às relações de poder e de diferença social, numa palavra aos modos de viver aceites e justificados pelas práticas empíricas e pelo Imaginário colectivo. Neste domínio, para maior exactidão na manipulação da definição operacional, optámos por uma subdivisão temporal, pois aspectos diferentes do Simbólico emergem ao longo das narrativas colectadas nas entrevistas, conforme nos referimos ao passado, ao presente ou ao futuro.

As tabelas a seguir apresentam os resultados desta investigação a partir do domínio do simbólico, referindo-se ao tempo passado, presente e futuro.

Tabela 11 – Representações dos sujeitos do género feminino e masculino no domínio do simbólico, no passado, presente e futuro

Passado		Feminino	Masculino
Trabalho/ Quotidiano	Gastronomia	X	- Caldeirada, bacalhau e caranguejolas. Bebiam cerveja. Corações bêbados: corações de bacalhau com vinho tinto e sangue de bacalhau
Festas	- Gastronomia	X	X

Presente		Feminino	Masculino
Trabalho/ Quotidiano	Gastronomia	Peixe - 6 referências ao Bacalhau - Bacalhau à Zé do Pipio - Bacalhau com batata a murro - Bacalhau cozido com batatas e couves - Bacalhau com natas - Folar - Padas do Vale de Ílhavo - Peixe assado - Carnes - Galeota - Papas de feijão e couve - Enguias (caldeirada) - 2 referências para ovos-moles - Arroz-doce - o peixe assado, «Nós aqui somos do mar» (p. 3, l. 69), - mas também se come carne. - A gastronomia de Ílhavo está ligada ao peixe e ao bacalhau: “A gastronomia típica de Ílhavo está ligada à náutica.” (p. 7, linha 21)	- Pão do Vale de Ílhavo - Caldeirada de enguias - Mexilhões - 3 referências ao Bacalhau - Ovos-moles - 2 referências ao Arroz doce - Aletria - Folar - Caras de bacalhau - Samos bacalhau - Línguas de bacalhau - Não sabe o folar: é um bolo doce de Páscoa, com ovos em cima. - o bacalhau é «o cartão de apresentação de Ílhavo» (p. 4, l. 91). - o bacalhau feito de mil formas é sempre bom.
Festas	- Gastronomia	- Chanfana - Cozido à Portuguesa	
Futuro		Feminino	Masculino
Trabalho/ Quotidiano	Gastronomia	X	X
Festas	- Gastronomia	X	X

A tabela 11 revela que, em relação ao passado, apenas o sexo masculino recorda do bacalhau como prato típico, sublinha-se que essa recordação esta ligada com a

gastronomia confeccionada nos bacalhoeiro. No presente, ambos os sexos fazem referência ao bacalhau, entretanto os homens continuam a referir pratos servidos no período de pesca, enquanto as mulheres referem-se a pratos de âmbito nacional.

No futuro encontramos o silêncio de ambos os géneros, factor que pode ser justificado pela dificuldade generalizada desta população em imaginar o futuro, projectando-se nele. A simbologia do bacalhau é ainda muito forte (de resto como em todo país), mas parece não chegar para fecundar o real, nem o presente e muito menos o futuro.

Tabela 12 – Representações dos sujeitos por idade, no domínio do simbólico (no passado, presente e futuro)

Passado		41 a 51 Anos	52 a 59 Anos
Trabalho/Quotidiano	Gastronomia	x	Caldeiradas, bacalhau e caranguejolas. Bebiem cervejas. Corações bêbados: corações de bacalhau, com vinho tinto e sangue de bacalhau.
Festas	- Gastronomia	x	Tradição das cavacas: “cavacas é aquele doce de comer que atiravam como no São Gonçalo, no São Gonçalo em Aveiro, não atiram aquelas cavacas também eles, punham ai, eram umaterrinas de barro cheia de cavacas e a gente fechava os olhos, com um pau a ver quem partia, depois, caía as cavacas e a gente apanhava.” (p. 8, linha 17-20).
Presente		41 a 51 Anos	52 a 59 Anos
Trabalho/Quotidiano	Gastronomia	Bacalhau Não sabe nenhum Tudo, não há nada de especial. Talvez as enguias Gosto de folar A gastronomia de Ílhavo	- Pão do Vale de Ílhavo Caldeirada de enguias Mexilhões - o peixe assado, «Nós aqui somos do mar» (p. 3, l. 69), - mas também se come carne Bacalhau

		<p>está ligada ao peixe e ao bacalhau: “A gastronomia típica de Ílhavo está ligada à náutica.” (p. 7, linha 21)</p> <p>- o peixe assado, «Nós aqui somos do mar» (p. 3, l. 69),</p> <p>- mas também se come carne</p> <p>- o bacalhau é «o cartão de apresentação de Ílhavo» (p. 4, l. 91),</p> <p>- o bacalhau feito de mil formas é sempre bom,</p> <p>- arroz doce,</p> <p>-aletria,</p>	<p>“ faço batatas com couves bacalhau” Pág 4 Linha 13</p> <p>Folar Padas do Vale de Ílhavo</p> <p>“Bacalhau, bacalhau, bacalhau” Pág 3 Linha 7</p> <p>Bacalhau com batata a murro</p> <p>Receitas do bacalhau que os homens usavam no mar</p>
Festas	- Gastronomia	o folar: é um bolo doce de Páscoa, com ovos em cima.	Chanfana em dias de festa em casa Cozido a portuguesa
Futuro		41 a 51 Anos	52 a 59 Anos
Trabalho/Quotidiano	Gastronomia	X	X
Festas	- Gastronomia	X	X

Sujeitos mais novos não apresentam nenhuma referência ao bacalhau no passado. Entretanto são os sujeitos mais velhos que apresentam como pratos típicos aqueles que eram confeccionados nos navios bacalhoeiros. No presente ambos os sujeitos, mais novos e mais velhos, destacam o bacalhau como prato típico, e destacam este peixe como símbolo, afirmando que “são do mar” e que este peixe é o cartão postal da cidade. O futuro é silenciado pelos dois grupos, isso justifica-se pelos factos já citados anteriormente.

Tabela 13 – Representações dos sujeitos por escolaridade no domínio do simbólico, no passado, presente e futuro

Passado		Até o 6º Ano	7º ano ou mais
Trabalho/Quotidiano	Gastronomia	Caldeiradas, bacalhau e caranguejolas. Bebiã	X

			“ (...) quando a minha mãe acabar, acaba-se o arroz doce na minha casa, que eu só gosto dele feito pela minha mãe.” (p.6, linha 7 e 8 “Bacalhau, bacalhau, bacalhau” Pág 3 Linha 7 Bacalhau com batata a murro Receitas do bacalhau que os homens usavam no mar
Festas	- Gastronomia	Chanfana em dias de festa em casa	o foliar: é um bolo doce de Páscoa, com ovos em cima.
Futuro		Até o 6º Ano	7º ano ou mais
Trabalho/Quotidiano	Gastronomia	X	X
Festas	- Gastronomia	X	X

No domínio do simbólico, somente os sujeitos com menor escolaridade apresentam referências ao bacalhau, destacando pratos da culinária produzida nos próprios bacalhoeiros. No presente, ambos os sujeitos referem-se ao bacalhau como prato típico de Ílhavo. Mas são os sujeitos com maior escolaridade que citam os pratos que os homens confeccionavam no mar. Em relação a projecção do simbólico no futuro, a gastronomia típica é silenciada por todos os sujeitos.

Tabela 14 – Representações dos sujeitos por sector de actividade no domínio do simbólico, no passado, presente e futuro

Passado		Primário	Secundário	Terciário
Trabalho/Quotidiano	Gastronomia	Caldeirada de espinhas, caranguejolas Corações bêbedos	X	X
Festas	- Gastronomia	cavacas	X	X

Presente		Primário	Secundário	Terciário
Trabalho/Quotidiano	Gastronomia	Caras, Samos e línguas de bacalhau Arroz doce Pão do Vale de Ílhavo Caldeirada de Enguias	X	Enguias 4x Bacalhau Peixe 3x Folar Papas de feijão Ovos moles 2x Arroz doce 2x Galeota “A gastronomia típica de Ílhavo esta ligada a náutica”
Festas	- Gastronomia	Chanfana	X	X
Futuro		Primário	Secundário	Terciário
Trabalho/Quotidiano	Gastronomia	X	X	X
Festas	- Gastronomia	X	X	X

Para os sujeitos cuja actividade se desenvolve no sector primário (maioritariamente pescadores) o bacalhau aparece apenas referido simbolicamente no passado sempre em comunicação com a pesca. Consequentemente os pratos referenciados por eles, são aqueles que têm a sua origem nos navios bacalhoeiros. No presente, o sector primário e terciário destacam o bacalhau como prato típico. Contudo o sector primário continua a destacar os pratos comuns ao quotidiano dos navios bacalhoeiros. No futuro todos os sujeitos dos sectores silenciaram o bacalhau como prato típico.

Tabela 15 – Representações dos sujeitos segundo tempo de residência no Centro Histórico de Ílhavo (no domínio do simbólico, no passado, presente e futuro)

Passado		até 10 anos	10 a 30 anos	mais de 30 anos
Trabalho/Quotidiano	Gastronomia	X	X	Corações bêbedos, caranguejolas e caldeirada de

				espinhas
Festas	- Gastronomia	Cavacas	X	X
Presente		até 10 anos	10 a 30 anos	mais de 30 anos
Trabalho/ Quotidiano	Gastronomia	2 referências aos bacalhau Pão do vale de Ílhavo Caldeirada de enguias Arroz doce	Muito peixe 2 x Bacalhau Arroz doce e folares Papas de feijão Caras de bacalhau, Samos e língua de bacalhau	3 x Bacalhau A gastronomia típica de Ílhavo esta ligada à náutica
Festas	- Gastronomia	2 referências à Chanfana Folar	X	X
Futuro		até 10 anos	10 a 30 anos	mais de 30 anos
Trabalho/ Quotidiano	Gastronomia	X	X	X
Festas	- Gastronomia	X	X	X

No que toca o tempo de residência, na dimensão do passado, apenas os sujeitos com mais de 30 anos fazem referência ao bacalhau, destacando receitas com vísceras. O silêncio encontrado nos outros períodos inferiores a 30 anos poderá justificar-se por este terem chegado a Ílhavo após o declínio da pesca, que foi há mais 30 anos.

No presente, ambos os grupos destacam o bacalhau, contudo os sujeitos com menos de 30 anos de residência fazem menos destaque a este prato. Para além dos sujeitos com mais de 30 anos de residência citarem com maior incidência o bacalhau, destacam ainda que a gastronomia de Ílhavo esta ligada a náutica. O futuro é silenciado por ambos os grupos de sujeitos.

Em síntese, no domínio do simbólico, representado pelo tempo presente, passado e futuro, podemos concluir que os homens, são os únicos que recordam do bacalhau como prato típico. No presente ambos os sexos apontam o bacalhau como prato típico de Ílhavo, entretanto os homens destacam pratos como ‘samos de bacalhau’ e ‘língua de bacalhau’, que começaram a ser confeccionado nos navios bacalhoeiros, e que devem ter deixado marcas pelas relações de alguns destes com o trabalho no navio. As mulheres destacam no presente pratos nacionais. É importante ressaltar como actualmente esses dois grupos reconhecem que, simbolicamente o mar e o bacalhau continuam a fazer parte da vida de Ílhavo. As citações a seguir são exemplo desta auto-representação:

“Nós aqui somos do mar”

“A gastronomia de Ílhavo está ligada ao peixe e ao bacalhau: A gastronomia típica de Ílhavo está ligada à náutica.”

“O bacalhau é “o cartão de apresentação de Ílhavo”.

Deste modo concluímos que o bacalhau e o mar são dois símbolos fortemente marcados em Ílhavo

As recordações ao passado relativamente aos pratos típicos a base de bacalhau provêm somente dos sujeitos com idade entre 52 e 59 anos. Ambos os sujeitos, mais novos e mais velhos destacam o bacalhau como prato típico, mais ainda alimento que representa a cidade ou seja que é o ‘cartão postal de Ílhavo’.

São os sujeitos com menor escolaridade que revelam simbolicamente no passado, os pratos confeccionados no mar como os mais como os mais importantes. Entretanto relativamente a simbologia da gastronomia do passado os sujeitos mais habilitados, silenciam a importância do bacalhau. Ambos os grupos se referem ao bacalhau como prato típico da cidade. Contudo os sujeitos com maior escolaridade chamam particularmente atenção aos pratos como ‘samos de bacalhau’, ‘línguas de bacalhau’,

‘caras de bacalhau’. Na projecção simbólica do futuro a gastronomia típica é silenciada por todos os sujeitos.

São os sujeitos com maior tempo de residência nos becos que destacam simbolicamente o bacalhau como prato típico de Ílhavo, tanto no tempo passado como no presente. Sublinhe-se que estes sujeitos provavelmente viveram ainda algum período da pesca do bacalhau como principal actividade económica da cidade. Os sujeitos com menos de 30 anos de vivência no Centro Histórico de Ílhavo apesar de destacarem o bacalhau fazem – no com menor incidência

7.2 Domínio do Imaginário

Por domínio do imaginário, entendemos todas as afirmações/opiniões dos nossos sujeitos que projectam um desejo ou recriam uma história passada a partir da dinâmica das imagens que fecundam factos vividos tornados histórias de vida, projectam imagens sobre o futuro desejado ou temido ou sobre realidades desconhecidas, mas sobre as quais diz-se alguma coisa. O imaginário aparece muitas vezes como ausência, como falta, como silêncio, como aquilo que não se sabe dizer, o não-dito, que pode ser analisado à luz do que escapa ao significante em Lacan, ou à luz daquilo que para Maffesoli pode ser chamado processo de abstenção.

No caso de Ílhavo o imaginário gastronómico aparece sempre ausente no que toca a gastronomia típica fato este que se justifica pelos factores que apresentamos anteriormente.

8- Conclusão

A investigação que conduzimos levou-nos a, inicialmente, compreender como a actividade da pesca longínqua do bacalhau realizada pelos ilhavenses no passado, interfere até hoje nas vidas quotidianas desta sociedade. Há mais de 30 anos que esta actividade não faz parte da economia da cidade, porém deixou um simbolismo fortemente marcado pelo bacalhau em diversos campos, como o da gastronomia, o qual constituiu o foco deste estudo.

Neste contexto, propusemo-nos analisar como os discursos dos sujeitos ilhavenses, habitando o ‘coração da cidade’ reflectem ainda práticas reais e concretas em torno do bacalhau e da sua gastronomia típica. Foi ainda nosso objectivo compreender o papel que simbolicamente continuam a atribuir a este produto e à sua gastronomia e o modo

como se imaginam identitariamente em torno deste produto. O estudo procurou ainda detectar diferenças significativas entre estas dimensões quer nos discursos que remetiam para o passado quer ainda naqueles que se referiram ao tempo presente ou se projectavam para o futuro.

A análise de conteúdo dos discursos dos sujeitos permitiu-nos concluir que, quanto ao passado, são os sujeitos do sexo masculino que revelam atribuir uma maior importância simbólica ao bacalhau, salientando especialmente a especificidade e particularidade dos pratos de bacalhau que eram confeccionados nos navios.

As mulheres que fizeram parte do nosso estudo revelaram um interesse pelo bacalhau sempre de um ponto de vista mais prático e partindo da abordagem do quotidiano, provavelmente por serem elas as responsáveis pela confecção no contexto familiar diários das refeições com este produto.

Apesar de parecer existir uma forte ligação simbólica da população estudada ao bacalhau, essa dimensão encontra-se nos homens preponderantemente ligada à pesca bacalhoeira, enquanto nas mulheres e nos sujeitos com maior escolaridade, a gastronomia em torno do bacalhau surge através de referências mais generalistas e coerentes com as referências nacionais, portanto já algo desvinculadas do papel identitário e constitutivo do ser ilhavense.

Do ponto de vista do real e do quotidiano, presente, não parece haver diferenças significativas, generalizadas ou sequer visíveis, na elaboração gastronómica do bacalhau face ao todo nacional, pois não detectamos nem em restaurantes, nem em referências dos sujeitos, nas suas ementas quotidianas, uma apresentação deste produto de forma muito própria ou diferenciada.

No que respeita ao futuro gastronómico ligado ao bacalhau, a ausência de um imaginário dirigido especificamente a este produto e à sua elaboração culinária (apesar de em Portugal se dizer que haverá 'mil maneiras de o confeccionar') faz-nos temer pela permanência do bacalhau como símbolo de Ílhavo.

O que verificámos na presente investigação é que se reflectem alguns habituais pratos do passado, sem que se lhe acrescente nenhuma imaginação ou especificidade local nem se vislumbre qualquer tentativa de reanimação da gastronomia do bacalhau, através, por exemplo de modernas técnicas culinárias ligadas ao bacalhau no interior destas comunidades, experiências que, com excelentes resultados se vão já multiplicando em muitos restaurantes portugueses fora de Ílhavo

Assim teme-se que o bacalhau se torne cada vez mais um ténue elemento da identidade de Ílhavo, acabando por se diluir nas práticas e simbologias nacionalmente ligadas a este produto.

Para que, de novo os ilhavenses se auto-representem identitária e simbolicamente como pertencendo à ‘terra do bacalhau’, é preciso que se elabore um programa de intervenção socio-cultural que integre algumas práticas antigas de confecção do bacalhau com técnicas modernas de culinária internacional e que num tal programa sejam envolvidos quer os restaurantes e hotéis locais, quer a comunidade como um todo.

O uso dos conhecimentos gastronómicos da contemporaneidade, se cruzados com a tradição do uso do bacalhau em Ílhavo podem reactivar e fazer re-imaginar as tradições e os saberes locais, re-simbolizando os quotidianos das comunidades. Ora em Ílhavo para além do festival de bacalhau, que acontece apenas durante alguns dias no mês de Agosto, poderiam ser feitas outras acções que por exemplo recordassem as comidas produzidas nos bacalhoeiros, como os ‘samos de bacalhau’, as ‘caras de bacalhau’, receitas essas que fazem recordar a memória de um tempo que ainda permanece na memória e na representação simbólica (por mais ténue que seja) desta comunidade.

Os restaurantes poderiam ainda apropriar-se deste simbolismo, especializando-se na confecção de pratos de bacalhau e integrando o seu estabelecimento no contexto histórico da pesca, transformando-se em restaurantes temáticos, pelo menos uma vez por semana ou uma semana em cada mês, o que por certo lhes permitira integrar-se com mais facilidade na cadeia produtiva do turismo (em particular do turismo cultural).

Estas e muita outras acções podem ser tomadas com o objectivo de fortalecer o bacalhau como símbolo identitário, para que não se perca nesta comunidade o pouco de memória que se tem sobre a pesca do bacalhau e a sua história mais recente.

9- Referências Bibliográficas

Alexandre, Marcos, (2004):“Representação Social: uma genealogia do conceito”(Julho/dezembro), *Comum - Rio de Janeiro*, nº23, v.10, p. 122 a 138.

Batista, Cláudio Magalhães (2005): “Memória e Identidade: Aspectos relevantes para o desenvolvimento do turismo cultural”, *Caderno Virtual de Turismo*, vol 5 N°3.

Cabecinhas, R.; Lima, M.E.O. & Chaves, A.M. (2006): “Identidades nacionais e memória social: hegemonia e polémica nas representações sociais da história”, in Miranda, J. & João, M. I. (Eds.) (2006) *Identidades Nacionais em Debate*, Oeiras: Celta, pp. 67-92.

Castoriadis, C. (1995): *A Instituição Imaginária da Sociedade*, Rio de Janeiro, Paz e Terra, 3ª ed., p.388

Cobuci, L. (2009), “O Concelho de Ílhavo enquanto destino do Turismo Residencial – Caso de estudo: Praias da Costa Nova e Barra”., dissertação apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Gestão e Desenvolvimento em Turismo.

Corner, Dolores Martin Rodriguez, (2006): “A Gastronomia Como Atrativo no Turismo Cultural”, *IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Turismo: Responsabilidade Social e Ambiental*, Caxias do Sul/RS, 7 e 8 de julho de.

Eliade, Mircea, [tradução Rogério Fernandes] (1992, [1907]): *O sagrado e o profano*. São Paulo: Martins Fontes

Garrido, Álvaro, (2008): “Faina Maior” in *Noticias Magazine*, dezembro, p. 70 -74.

Gimenes, M. Henriqueta Sperandio, (2006), “Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil”, Trabalho apresentado ao GT3 “Gastronomia y Desarrollo Local, *IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul*, 7 a 8 de Julho de.

Halbwachs, M.A, (1990): *A Memória Colectiva*, São Paulo, Vertice.

Kessel, Zilda (s/d): “Memória e Memória Colectiva”. Url: www.memoriaeducação.hpg.ig.com.br , último acesso a: 04/ abril/2011

Moscovici, S.(1981), *Social Representations, Social Cognition*, J. Forgas (Ed.), London, Academic Press.

Peralta, E. (2003). “O Mar Por Tradição: O Património e a Construção das Imagens do Turismo”. Universidade Técnica de Lisboa – Portugal.

_____(2007). “Abordagens teóricas ao estudo da memória social: uma resenha crítica”, *Arquivos da Memória*, nº2 (nova série), p.4 a 23.