

Emergir de Crenças e Presenças



Alguns temas de Sociedade e Cultura

Colecção
Fluir Perene

JOSÉ RIBEIRO FERREIRA (COORD.)



Ficha técnica

Coordenador:

José Ribeiro Ferreira

autor:

Vários

Título:

*Emergir de Crenças e Presenças:
Alguns temas de Sociedade e Cultura*

Capa:

Fotografia da autoria de Manuel Dias da Silva

Editor:

José Ribeiro Ferreira

Concepção gráfica:

Fluir Perene e Miguel Linhares

IMPRESSÃO:

Simões & Linhares, Lda.
Av. Fernando Namora, nº 83 - Loja 4
3030-185 Coimbra

Pedidos:

Associação Portuguesa de Estudos Clássicos (APEC).
Faculdade de Letras – Universidade de Coimbra
Tel.: 239 859 981 / Fax: 239 836 733
3000-447 COIMBRA

ISBN: 978-989-96078-6-6
DEPÓSITO LEGAL: 324938/11

Do património gastronómico

José d'Encarnação

CEAUCP – Universidade de Coimbra

Tradição e prestígio

Dois dos grandes momentos da vida de Jesus Cristo ficaram associados a refeições: o primeiro milagre, nas bodas de Caná (João, 2, 1-11); e o Seu último legado, a Eucaristia, durante uma ceia (Lucas, 22, 7-20).¹

No tempo dos Romanos, era hábito fazer acompanhar de banquetes, amiúde oferecidos ao povo, as inaugurações de monumentos, as festividades mais importantes, os grandes acontecimentos:

«Les occasions de grands repas publics ou, pour mieux dire, de repas donnés au peuple (*cenae populares*) se représentaient assez fréquemment, soit dans les cérémonies

¹ A Última Ceia faz-nos lembrar, de imediato, o quadro de Leonardo da Vinci, que mui respeitosamente se mostra, em Milão, no convento de Santa Maria delle Grazie. Ora, de Leonardo da Vinci (1452-1519) li eu, no número da revista *Egoísta* dedicado à gastronomia (7, Julho de 2001, p. 83): «Pintor, escultor, arquitecto, inventor e mestre de banquetes nas cozinhas de Ludovico Sforza. Um génio que inventou o esparguete, que se preocupou com o conceito do *al dente*, com a forma de cobrir tachos e panelas e deixou um conjunto de receitas que recomendamos vivamente»...

religieuses, soit lorsque des candidats aux fonctions publiques, des triomphateurs, des héritiers de riches personnages, y invitaient tout le peuple [EPVLA]. En outre chaque corporation sacerdotale, chaque curie, chaque *gens* semble avoir eu des repas de corps à la suite des sacrifices qu'elle accomplissait régulièrement dans l'année» escreveu Charles Michel.¹

Disso temos vestígio nas inscrições, onde não são raras expressões como *dato epulo plebi et ordini, epulo populo, epulo annuo, remissis cenis publicis...* Num cipo de Balsa (Tavira), lê-se:

*A Tito Mânlio Faustino, filho de Tito, da tribo Quirina, natural de Balsa. Mânlia Faustina, filha de Tito, a irmã, ao irmão modelo de piedade, duúnviro por duas vezes, por decreto dos decuriões, tendo oferecido um banquete.*²

Ou seja, a erecção do monumento em memória do irmão – e, de certo modo também, para perpetuar em lugar público a memória da família – foi acompanhada da oferta de um banquete. *Epulo dato* é a frase usada. Refeição oferecida aos amigos, aos cidadãos e certamente também a quantos quiseram aproveitar, pois desta sorte, com esse gesto, igualmente a família se prestigiava...

¹ In *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*, de Daremberg-Saglio, s. v. «coena», p. 1282.

² José d'ENCARNAÇÃO, *Inscrições romanas do conventus Pacensis*, Coimbra, 1984, inscrição n.º 79. Fig. 1.

Os *municipes Castulonenses* honraram Quinto Tório Culeão, governador da Bética, porque, entre outras benemerências – mandara reparar as muralhas da cidade de *Castulo*, financiara a colocação do pavimento das termas, consolidara uma estrada danificada pelas chuvadas constantes, colocara no teatro as estátuas de Vénus Génitrix e de Cupido... –, *epulo populo remisit*, confortou o povo com um banquete!...¹

Numa epígrafe de Santisteban del Puerto, Jaén,² escreve-se que, *dato epulo, Annia Victorina aquam sua omni impensa perduxit factis pontibus et fistulis et lacus cum suis ornamentis*: tendo dado um banquete, Ânna Victorina, tudo a expensas suas, mandou fazer um aqueduto, dotando-o dos necessários viadutos e respiradouros e caixas de decantação com os seus ornatos. Claro que tudo isso redundava em seu benefício também, apesar de se tratar de um acto benemerente. Aliás, a propósito de viadutos, não foi a nossa Ponte Vasco da Gama inaugurada, a 4 de Abril de 1998, com uma monumental feijoada à portuguesa, patrocinada por conhecida marca de detergente para a loiça?... Ontem como hoje!

E, hoje como ontem, também os jantares se apresentam como ocasião privilegiada para negócios, para as exposições da chamada *high society*, propagandeadas depois nas revistas

¹ <http://www.eda-bea.es/> – registo nº 9410.

² <http://www.eda-bea.es/> – registo nº 9380.

adequadamente pensadas para esse efeito: quem esteve, que ementa se serviu, quem pagou, como foi a indumentária...

Prestígio, comunhão, benemerência... são palavras que surgem associadas a essas refeições públicas e até as Festas do Divino Espírito Santo, de tamanha tradição entre nós, nomeadamente nos Açores, não terminam sem um lauto bodo!... Tudo se fazia, porém, sem grande consciencialização da sua importância: era hábito, era tradição, fazia-se assim... pronto! Embora já Fialho de Almeida (1857-1911) tivesse alertado para a importância da cozinha – «Um povo que defende os seus pratos nacionais defende o território. A invasão armada começa pela cozinha»¹ – a sublinhar precisamente quanto os comeres e os

¹ A frase aparece amiúde citada, com a seguinte proveniência: texto de Fialho de Almeida, com o título «A cozinha portuguesa» inserido nas páginas 385-392 do I volume da *História da Alimentação no Brasil*, da autoria de Luís da Câmara Cascudo (Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1967). Nesse primeiro volume, refere-se o ‘cardápio indígena’, a ‘dieta africana’ e a ‘ementa portuguesa’. Há outra edição da mesma obra, feita pela Editora da Universidade de São Paulo, 1983. A frase estará na p. 391. Trata-se do texto com o mesmo título, datado de 1891, inserido n’*Os Gatos* (de que cito a edição, que me foi gentilmente indicada por Jorge Ricardo Cardoso de Carvalho Raposo da Câmara, a quem muito agradeço, com selecção e prefácio de José Lins do Rego, Edições Livros de Portugal, Rio de Janeiro, 1942, p. 375-381). Ricardo Câmara acrescentou, na informação que me forneceu: «A frase é exatamente esta, fechando o artigo, onde o autor se queixa da "degradação da arte de cozinhar e comer" (p. 380) em Portugal, e a substituição no gosto popular da culinária lusa pela anglo-galesa. "No menu dos hotéis, nas listas dos restaurantes, na própria ementa trivial das tavernas dos cais, e dos retiros fora de portas, impossível encontrar citado um prato local, ou a existir menção dele, reconhecer-lhe o sabor clássico, e a voluptária

sabores são parte integrante duma identidade nacional! E, muitas décadas mais tarde, Maria de Lourdes Modesto tivesse decidido escrever *Cozinha Tradicional Portuguesa*, ainda hoje vademécum, quando queremos fazer prato típico do Minho ao Algarve, à Madeira e aos Açores.¹

Património

Contudo, só mui recentemente a gastronomia começou a ser encarada como património. Distinga-se, antes de mais, ‘gastronomia’ de ‘culinária’. Culinária é termo mais relacionado com a cozinha (*culina*, em latim), com o modo de preparar os alimentos; gastronomia é mais a sua degustação, o prazer da comida, a apreciação dos sabores... Na verdade, o *Dicionário da Academia* define gastronomia como a «arte de comer bem, de saber apreciar os prazeres da mesa e de saborear os alimentos com deleite, com prazer», enquanto que culinária é a «actividade, arte ou técnica que consiste em preparar alimentos, em cozinhar».

graça aperitiva doutras eras" (p. 381). "De sorte que chegamos a isto: em Portugal não há hoje onde comer – em português. Concordando que o assunto vale bem uma cruzada patriótica, destinando-se a reintegrar o país no usufruto das suas primitivas ucharias. Um povo que defende os seus pratos nacionais defende o território. A invasão armada começa pela cozinha." (p. 381)».

¹ 1ª edição, Janeiro de 1982 (Editorial Verbo, Lisboa, São Paulo). A obra tem magníficas fotografias de dois dos nossos mais conceituados fotógrafos, Augusto Cabrita e Homem Cardoso; a introdução às regiões esteve a cargo de António Manuel Couto Viana.

A noção de património implica, mormente pela sua etimologia, uma conotação temporal, de herança, de algo que passa de pais para filhos e que, por isso, deve ser salvaguardado, transmitido puro. Aplicada à gastronomia, desperta, de modo especial, quando as populações se apercebem de que, perante a globalização, perante a possibilidade de se degustarem os mesmos comeres com os mesmos sabores em todas as partes do mundo, numa uniformização anquilosante, havia a necessidade de proclamar identidades, de mostrar como cada região tinha, afinal, de acordo com a sua geografia, os seus hábitos e tradições, as ervas dos seus campos, sabores diferentes, que já seus avós conheciam e preparavam. Os ‘sabores’ passaram, pois, a ser encarados como património – a preservar e a valorizar.

Escreveu Boaventura Sousa Santos:

«Do mesmo modo, à medida que se globaliza o *hamburger* ou a *pizza*, localiza-se o bolo de bacalhau português ou a feijoada brasileira no sentido de que serão, cada vez mais, vistos como particularismos típicos da sociedade portuguesa ou brasileira».¹

É, pois, na sequência dessa consciencialização que, a exemplo do que noutros países ocorria, o Conselho de Ministros de Portugal aprovou a resolução nº 96/2000, de 26-7-2000, que

¹ «Quando o local é global e vice-versa», crónica no jornal *O Estado de São Paulo*, 5-1-1997.

«considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal»:

«Entendida como o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional integra pois o património intangível que cumpre salvaguardar e promover».

E acrescenta, desde logo, em termos de programa:

«O reconhecimento de um tal valor às artes culinárias cria responsabilidades acrescidas no que respeita à defesa da sua autenticidade, bem como à sua valorização e divulgação, tanto no plano interno quanto internacionalmente», reconhecendo-se que «neste sentido, tem vindo a ser desenvolvido há já alguns anos um conjunto de acções visando inventariar, valorizar, promover e salvaguardar o receituário português, com o objectivo primeiro de garantir o seu carácter genuíno e, bem assim, de promover o seu conhecimento e fruição, por forma, ainda, a que se transmita às gerações vindouras».

Aliás, especificam-se, no nº 3 desse diploma, as acções preconizadas: o levantamento do receituário tradicional; a criação de uma base de dados; a identificação das características que devem ter os produtos para serem devidamente certificados; a promoção com finalidades turísticas; a organização de concursos a nível local, regional e nacional...

O dinamismo local e regional

O movimento não tardou a iniciar-se e a ganhar a maior pujança. No quadro do «Projecto Comunidade-Escola», os docentes incitaram os seus alunos a entrevistarem avós e bisavós, fazendo depois exposições e editando opúsculos com as receitas tradicionais. As autarquias apoiaram a edição de obras onde a gastronomia tinha também papel relevante.¹ E as próprias instituições museológicas acabaram por dar relevo a esse elemento, hoje imprescindível, do património local.²

Por toda a parte e sob (dir-se-ia...) todos os pretextos, nasceram dezenas de confrarias, com os seus rituais devidamente calendarizados, os seus trajos típicos, as mais diversas designações – Confraria do Torricado com Bacalhau (Samora Correia), do Grogue de Santo Antão (Cabo Verde), do Queijo da Serra da Estrela, Gastronómica do Leitão da Bairrada, do Bolo de Ançã, Real Confraria da Cabra Velha, Confraria do Queijo de S. Jorge

¹ Permita-se-me que refira *Múzares... Crepúsculo de Vidas e Memórias – Patrimónios a Preservar*, de Filipa Varela Soares Gouveia, Câmara Municipal de Tondela, 2010, que inclui o apêndice «receitas tradicionais» (p. 113-125). Fig. 2.

² Um dos exemplos mais recentes [Fig. 3]: o livro *Receitas da Casa do Mosteiro de Landim*, apresentado a 18 de Junho de 2011, nessa casa de Landim (Famalicão), por Maria Adelaide Sampaio da Nóvoa de Faria, sobrinha-neta da autora, e Isabel Maria Fernandes, ex-directora do Museu de Alberto Sampaio e estudiosa da gastronomia minhota. O livro reúne um conjunto de 187 receitas de doce retiradas do caderno manuscrito de Dona Maria Henriqueta Leal Sampaio (sobrinha do historiador Alberto Sampaio), redigido entre final do século XIX e o primeiro quartel do século XX.

(Açores), da Doçaria Conventual de Tentúgal, Confraria da Broa de Avintes (Vila Nova de Gaia), Confraria Gastronómica do Bucho de Arganil, Confraria do Vinho de Carcavelos... – cujo objectivo é, como as próprias designações indicam, preservar, divulgar e valorizar determinada iguaria regional ou local.

Desse movimento se não alhearam – antes pelo contrário! – as autarquias, promovendo, ao longo do ano, ‘semanas’ ou ‘quinzenas’ gastronómicas: o Festival do Arroz e da Lampreia, em Montemor-o-Velho, a anunciar a Primavera [Fig. 4]; as quinzenas gastronómicas «Sabores do Caldeirão», em S. Brás de Alportel, por altura da Páscoa [Fig. 5], em que também Marvão, no Alto Alentejo, celebra o cabrito e o borrego; o Festival Gastronómico do Chicharo, em Alvaiázere, pelo Outono...

E se, como oferta aos visitantes ilustres, não é desdouro um cabaz com os sabores típicos da região, a abertura ao turismo é cada vez maior, aliciando a procura, de tal modo que já não é de estranhar que, por exemplo, Tudela de Navarra, sita numa das várzeas irrigadas pelo rio Ebro, indique nos seus panfletos turísticos a trilogia «gastronomía · arte · tradición», por esta ordem, proclamando-se a «capital da verdura», celebrando anualmente as «Jornadas de Exaltación de la Verdura».

Finalmente, a eleição das Sete Maravilhas da Gastronomia Portuguesa [Fig. 6]. De um total de 433 candidaturas – número que diz bem do interesse despertado pela iniciativa e da consciencialização que se tem a nível nacional!... – seleccionaram-

se 21 finalistas, anunciadas a 7 de Maio de 2011, distribuídas por sete categorias – entradas, sopas, marisco, peixe, carne, caça e doces –, cada uma com três iguarias da gastronomia portuguesa. E os votantes foram convidados a escolher, até 7 de Setembro, os sete pratos que mais lhes agradavam, independentemente da categoria.

Em conclusão:

A possibilidade de, sem criação de anticorpos, se ter lançado mão a este concurso a nível nacional diz bem do valor que na actualidade se atribui ao património gastronómico.

No fundo, atente-se bem, estamos a pôr em paralelo os ‘sabores’ típicos com o que foram, na Antiguidade, as Sete Maravilhas do Mundo, obras arquitectónicas ou escultóricas que faziam o espanto dos Antigos. Hoje, se o património cultural nessa vertente arquitectónica e artística mais visível é tido em consideração, há um património imaterial, em que a gastronomia se integra, que também detém tais honrarias!

Lê-se no epitáfio de Gaio Domício Primo, identificado em Óstia:¹

Hoc ego sum in tumulo Primus notabilissimus ille.

¹ Citado por Lidia Storoni Mazzolani, *Iscrizioni Funerarie Romane*, Biblioteca Universale Rizzoli, Milão, 1991, p. 100-101.

*Vixi Lucrinis, potabi saepe Falernum, balnia vina Venus mecum
senuere per annos.*

«Neste túmulo estou, aquele mui notável Primo. Comi ostras, amiúde bebi Falerno! Banhos, vinho e amores foram minha companhia até  velhice!».

Gravada num copo, também em contexto funerário romano, encontrou-se em Klagenfurt (Áustria) esta inscrição: ¹

Vita brevis, spes fragilis, venite!

Accensus est. Dum lucet, bibamus, sodales!

«Breve é a vida, frágil a esperança, vinde!

A lareira está acesa! Enquanto a noite não chega, vamos a mais um copo, companheiros!».

O relevante papel dos comer e dos sabores, na vida de c e do Além! Numa comunhão que foi sacralizada e que, do ponto de vista cultural, sempre esteve intimamente ligada à natureza humana!²

¹ *Ibidem*, p. 118-119.

² Este texto constitui a versão escrita da conferência que, com o mesmo título, fiz, a 27 de Abril de 2011, no Instituto Justiça e Paz, em Coimbra, integrada no ciclo de sessões promovidas pela Associação de Estudos Clássicos subordinadas ao tema geral *Os olhos e as formas, as cores e os sabores*.

Ilustrações



Fig. 1



Fig. 2: Arroz de feijão com costelas de porco.



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

Uma iniciativa da Câmara Municipal de São Brás de Alportel, com a colaboração dos restaurantes locais. Para mais informações, contacte: tel. 289 840 019 / e-mail: gidi@cm-sbras.pt



Fig. 6