

CIDADE, GASTRONOMIA E PATRIMÓNIO

CITY, GASTRONOMY AND CULTURAL HERITAGE

José D'ENCARNAÇÃO¹

Resumo: Em todos os países, a gastronomia (ou a culinária) tradicional constitui cada vez mais um património, que importa valorizar e divulgar, não só para fomentar a identidade local e regional perante a avassaladora globalização, mas também para despertar apetite no turista. E se, oficialmente, os governos legislam já no sentido dessa promoção, certo é que são localmente os municípios que maior dinâmica manifestam no sentido dessa consciencialização. Aproveita-se o ensejo para dar conta de como já na época romana os banquetes detinham relevante significado político e social.

Palavras-chave: Património gastronómico. Globalização. O banquete romano.

Abstract: Traditional gastronomy is a veritable heritage, vehicle of an identity that people must preserve and develop. There are already governmental laws about this, but in fact the greatest increment of these traditions is carried out by the local entities, including presenting a new touristic attraction. In the Roman time, the banquet was already an excellent way to obtain political and social dividends.

Key words: Traditional gastronomy. Roman banquet. Roman epigraphy.

PATRIMÓNIO E IDENTIDADE

«Um povo que defende os seus pratos nacionais defende o território. A invasão armada começa pela cozinha» – proclamou o escritor Fialho de Almeida (1857-1911).

Esta frase, amiúde citada, vem, por exemplo, nas pp. 385-392 do I volume da *História da Alimentação no Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo.² Nesse primeiro volume, refere-se o 'cardápio indígena', a 'dieta africana' e a 'ementa portuguesa'. E é a propósito desta que se inserem as reflexões de Fialho de Almeida, nomeadamente

¹ Doutor em História na especialidade de Pré-História e Arqueologia. Professor na Universidade de Coimbra. CPES – Centro de Pesquisa e Estudos Sociais - Universidade Lusófona – Lisboa

² Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1967. Há outra edição da mesma obra, feita pela Editora da Universidade de São Paulo, 1983 (nesta, a frase vem na p. 391. O texto de Fialho de Almeida, intitulado «A cozinha portuguesa» data de 1891 e vem inserido na edição de *Os Gatos*, feita com selecção e prefácio de José Lins do Rego, por Edições Livros de Portugal, Rio de Janeiro, 1942, p. 375-381.

sobre a "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 graça aperitiva doutras eras [...] de sorte que chegamos a isto: em Portugal não há hoje onde comer – em português». O assunto vale bem uma cruzada patriótica, para reintegrar o país «no usufruto das suas primitivas ucharias» (p. 381).

Uma deveras interessante cruzada desse final do século XIX que hoje se repete, por nos encontrarmos em situação idêntica: a necessidade de, perante a globalização, se salvaguardar o que é típico:

«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» – escreveu Boaventura Sousa Santos.³

Vale a cidade pelo seu património arquitectónico, pelos seus museus, tradições e festividades próprias; hoje, porém, também são património os seus pratos tradicionais. E se, como oferta aos visitantes ilustres, não é desdouro optar por um cabaz com os sabores típicos da região, também já não é de estranhar que, por exemplo, uma cidade como Tudela de Navarra, em Espanha, localizada numa das várzeas irrigadas pelo rio Ebro, plena de história, integrada nos Caminhos de Santiago, rica em monumentos e palácios, 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» (Fig. 1).

³ «Quando o local é global e vice-versa», crónica no jornal *O Estado de São Paulo*, 5-1-1997.

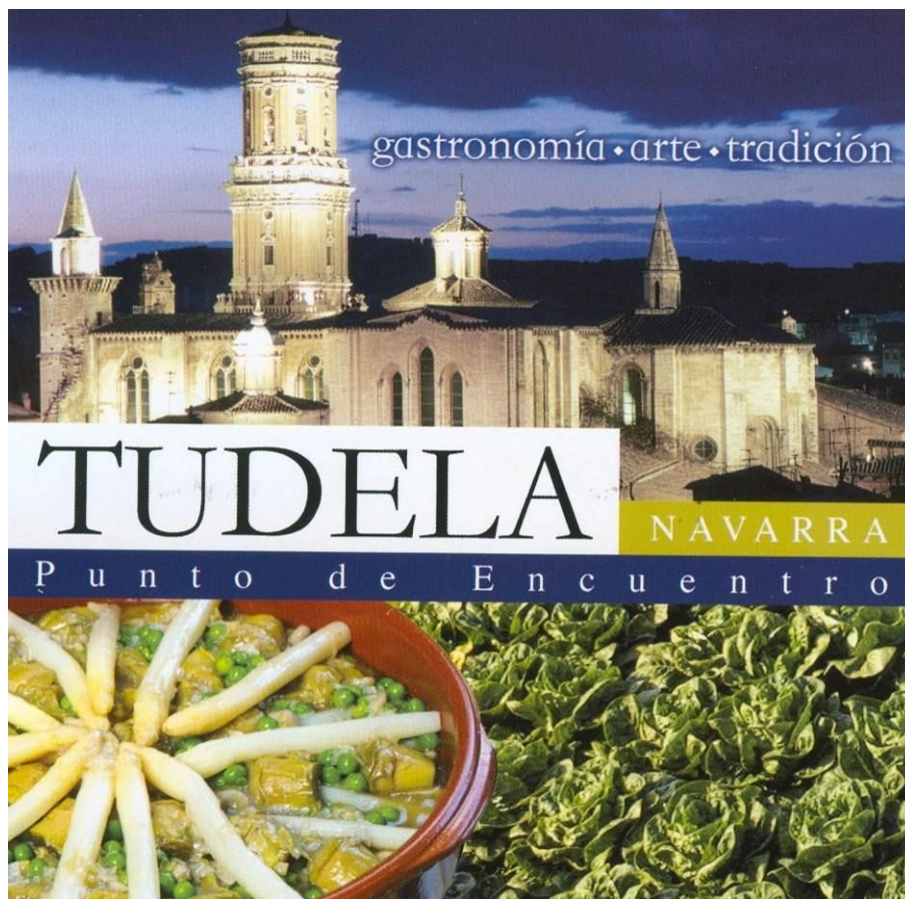


Figura 1

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; e amiúde um vocábulo começou a ser comum: tradicional! Assim, em Portugal, um dos primeiros grandes livros sobre este tema, da autoria de Maria de Lourdes Modesto, designa-se *Cozinha Tradicional Portuguesa*, um livro que, apesar dos anos passados,⁴ ainda hoje se apresenta como vade-mécum, quando queremos fazer prato típico do Minho ao Algarve, à Madeira e aos Açores.

⁴ 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.

Em todos os países se está a dar, por conseguinte, cada vez maior atenção à culinária, termo relacionado com a cozinha (*culina*, em latim), com o modo – arte ou técnica – de preparar os alimentos, e à gastronomia em geral, entendendo por esta a arte de comer bem, de saber apreciar os prazeres da mesa e de saborear os alimentos com deleite, com prazer. No que respeita ao caso português, dir-se-á que é 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 «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 aí se 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», pelo 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».

Especificam-se, aliás, 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 regiões de turismo⁵ e as autarquias apoiaram a edição de obras onde a gastronomia tinha também papel relevante.⁶ E as próprias instituições

⁵ Exemplo: *Cozinha Regional do Algarve*, preparado pela Divisão de Marketing da Região de Turismo do Algarve, Faro, 2007.

⁶ Refiram-se, a título de exemplo: «Do Mar à Serra» – Sabores da Nossa Terra (Recolha Gastronómica do Concelho de Pombal), edição da respectiva Câmara Municipal, Setembro de 2002, que dá conta do

museológicas acabaram por dar relevo a esse elemento, hoje imprescindível, do património local.⁷

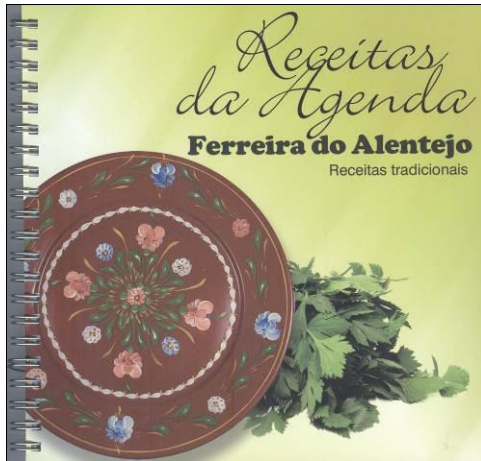


Figura 2

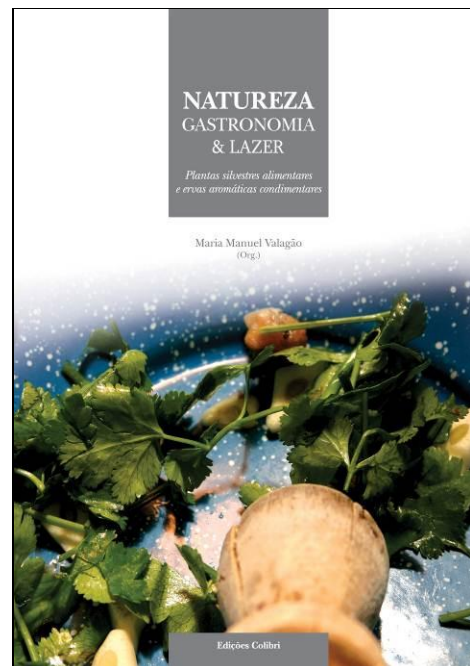


Figura 3

Na investigação científica, a nível universitário, também o tema não foi menosprezado, em ampla interdisciplinaridade. Cite-se, como referência muito particular neste domínio, o labor levado a cabo, em Portugal, pela Doutora Maria Manuel Valagão, investigadora em Sociologia da Alimentação e Ambiente; de um dos mais recentes livros que coordenou⁸ se diz, em jeito de apresentação:

«*Natureza, Gastronomia e Lazer* é um livro sobre os campos do Sul do país e o papel da sua flora na construção de uma cultura gastronómica de herança cultural mediterrânica. Esta obra dá a conhecer plantas silvestres alimentares e ervas

trabalho desenvolvido nesse âmbito por Maria de Fátima Lopes, licenciada em Turismo ao serviço da Câmara; *Receitas da Agenda – Ferreira do Alentejo – Receitas Tradicionais*, também edição da Câmara respectiva (Junho de 2009) (Fig. 2), divulgando receitas dadas por pessoas que vêm no livro devidamente identificadas; a monografia *Múzares... Crepúsculo de Vidas e Memórias – Patrimónios a Preservar*, de Filipa Varela Soares Gouveia, Câmara Municipal de Tondela, 2010, inclui o apêndice «receitas tradicionais» (p. 113-125).

⁷ Um dos exemplos mais recentes: 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-bisneta 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.

⁸ *Natureza, Gastronomia e Lazer*, Edições Colibri, Lisboa, 2010 (Fig. 3). Esta obra foi mui justamente galardoada com o Prémio de Literatura Gastronómica 2010, atribuído pela Academia Internacional de Gastronomia de Paris.

aromáticas condimentares, desde as mais comuns às menos conhecidas, num percurso pelos usos tradicionais e as novas tendências gastronómicas.

A partir de um *horto experimental* de plantas silvestres alimentares, procura-se compreender e demonstrar que o “novo chega pela mão do velho”, assegurando a conservação das espécies, para a continuidade e inovação de algumas das tradições alimentares emblemáticas do Alentejo. Oito autores falam deste horto, onde foi desenvolvida uma interessante experiência, com plantas silvestres alimentares e ervas aromáticas condimentares e tratam dos saberes, memórias e tradições alimentares com base nestes recursos.

O conhecimento e a conservação da biodiversidade local das espécies silvestres alimentares, são parte da promoção e desenvolvimento integrado do território e da valorização do património alimentar, material e imaterial. Através das tradições alimentares locais e da transmissão de conhecimentos intemporais, do ensinamento de práticas culinárias e do carácter familiar e oral desse saber, reaviva-se uma parte do património gastronómico, que constitui um dos fundamentos da nossa identidade cultural mediterrânica.»

No que ao Brasil diz respeito, poderemos citar a tese de doutorado em Antropologia Social, apresentada na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Porto Alegre, 2010), por Martín César Tempass, intitulada «*Quanto mais doce, melhor*»: *um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani*.

Além disso, por toda a parte no mundo inteiro 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 Grogue de Santo Antão (Cabo Verde), Confraria do Queijo da Serra da Estrela (Portugal), Sereníssima Confraria dos Enófilos Capixabas (Espírito Santo, Brasil), Confraria do Javali (Rio de Janeiro), CCSG – Confraria do Champanhe da Serra Gaúcha (Caixas do Sul – Brasil), Real Confraria da Cabra Velha (Portugal), Confraria do Queijo de S. Jorge (Açores), Confraria 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, Confrérie du Jambon de Bayonne (França), Caballeros de la Orden del Pimiento de Fresno de la Vega (Fresno, Espanha)... – 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 celebrar a Primavera (Fig. 4); as quinzenas gastronómicas, por altura da Páscoa, em que, nomeadamente Marvão, no

Alto Alentejo, honra manjares de cabrito e de borrego; o Festival Gastronómico do Chícharo, em Alvaiázere, pelo Outono...



Figura 4



Figura 5

Permita-se-me o realce, pela sua originalidade e significado à 1.ª Rota do Caracol (Fig. 5), celebrada, em 2011, em S. Brás de Alportel, no Algarve português, inclusive pela motivação que através dela se pretendeu alcançar, como vem consignado na publicidade então produzida: «A tradição do petisco é tão antiga quanto saborosa... Reúne à mesa os amigos, as conversas e as memórias... E, enquanto se petisca, convive-se e vive-se mais!...». 12 estabelecimentos locais colaboraram com a Câmara Municipal «para reviver esta tradição do petisco primaveril dos caracóis, que é também uma valiosa potencialidade turística de São Brás de Alportel», relacionável com o conhecido movimento do chamado *slowfood*⁹ a que esse Município também aderiu: «Siga o Caracol e saboreie, vagarosamente, a tradição de um bom petisco!».

Iniciativas estas, portuguesas, que ora se multiplicam por toda a parte e que têm, naturalmente, equivalência noutros países do mundo.

Finalmente, a eleição das Sete Maravilhas da Gastronomia Portuguesa poderá considerar-se o coroar de todo este movimento em prol da identidade dos comeres tradicionais. De um total de 433 candidaturas – número que diz bem do interesse despertado pela iniciativa e da consciencialização que se tem a este nível!... – seleccionaram-se 21 finalistas, anunciadas a 7 de Maio de 2011, distribuídas por sete

⁹ Veja-se: <http://www.slowfoodbrasil.com/>. Criado, em 1986, pelo italiano Carlo Petrini, viria a transformar-se, em 1989, numa associação internacional sem fins lucrativos, e conta hoje com mais de cem mil associados, normalmente cidades e vilas onde se preconiza uma comida sadia, amiga do ambiente, lentamente saboreada, por oposição ao fastfood...

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.

TRADIÇÃO E PRESTÍGIO

Chegados a este ponto, ocorrerá perguntar: porquê? Que razão íntima há para esse tão grande relevo dado à alimentação?

A explicação é óbvia: trata-se de uma necessidade primária do Homem alimentar-se para subsistir. Necessidade fisiológica fundamental bem depressa envolvida de rituais. Não se come só para sobreviver; come-se também para viver e, sobretudo, para conviver!

Não nos admiraremos, portanto, se consciencializarmos, que, por exemplo, 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).

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:

«Eram bastante frequentes as ocasiões que proporcionavam a realização de grandes banquetes públicos ou, mais correctamente, de banquetes oferecidos ao Povo (*cenae populares*), quer em cerimónias religiosas, quer quando os candidatos ao exercício de funções públicas, os triunfadores, os herdeiros de ricas personalidades, para tal convidavam todo o Povo [EPVLA]. De resto, afigura-se ter sido prática corrente as corporações sacerdotais, as cúrias, as famílias organizarem refeições em conjunto, na sequência dos actos sacrificiais que regularmente realizavam ao longo do ano» – escreveu Charles Michel.¹⁰

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), na Lusitânia, 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.¹¹

¹⁰ In *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*, de Daremberg-Saglio, s. v. «coena», p. 1282.

¹¹ José d'ENCARNAÇÃO, *Inscrições romanas do conventus Pacensis*, Coimbra, 1984, inscrição nº 79. Fig. 6.



Figura 6

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...

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!...¹²

Numa epígrafe de Santisteban del Puerto, Jaén,¹³ 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, Ânã Vitorina, 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 Ponte Vasco da Gama, em Lisboa, 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 exhibições da chamada *high society*, propagandeadas depois nas revistas 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!...

¹² <http://www.eda-bea.es/> – registo nº 9410.

¹³ <http://www.eda-bea.es/> – registo nº 9380.

EM CONCLUSÃO

A possibilidade de, sem criação de anticorpos, se ter lançado mão a um concurso a nível nacional destinado a classificar as sete maravilhas da gastronomia diz bem do valor que na actualidade se atribui ao património gastronómico. No fundo, atente-se, 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:¹⁴

Hoc ego sum in tumulo Primus notabilissimus ille.

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 à velhice!».

Gravada num copo, também em contexto funerário romano, encontrou-se em Klagenfurt (Áustria) esta inscrição:¹⁵

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 cá e do Além! Numa comunhão que foi sacralizada e que, do ponto de vista cultural, sempre esteve intimamente ligada à natureza humana! Por isso também a representação do banquete fúnebre é corrente em estelas funerárias romanas: o defunto é aí representado reclinado, amiúde de copo na mão, servido pelos seus criados que lhe trazem as iguarias, a minorar-lhe a eterna e fria solidão!... (Fig. 7 e 8). «Enquanto a noite não chega, vamos a mais um copo, companheiros!».

¹⁴ Citado por Lidia Storoni Mazzolani, *Iscrizioni Funerarie Romane*, Biblioteca Universale Rizzoli, Milão, 1991, p. 100-101.

¹⁵ *Ibidem*, p. 118-119.



Figura 7



Figura 8