

promontoria

Revista de História, Arqueologia e Património da Universidade do Algarve

Ano 12 - N.º 12
2015 - 2016

Editor

Faculdade de Ciências Humanas e Sociais
Universidade do Algarve
Campus de Gambelas, Faro
promontoria@ualg.pt

Comissão Editorial

António Paulo Oliveira
Maria João Valente
Renata Malcher de Araujo

Dossier Algarve Rural

Miguel Reimão Costa
Susana Calado Martins

Conselho Científico

Cláudio Torres (Campo Arqueológico de Mértola)
Cristiana Bastos (Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa)
Joaquim Romero Magalhães (Universidade de Coimbra)
Jorge Alarcão (Universidade de Coimbra)
José Eduardo Horta Correia (Universidade do Algarve)
Jean Pierre Molenat (Centre National de la Recherche Scientifique, França)
Lawrence G. Straus (University of New Mexico, Estados Unidos da América)
Maria Jesus Viguera (Universidad Complutense de Madrid, Espanha)
Michael Kunst (Deutsches Archäologisches Institut, Alemanha)
Pedro Dias (Universidade de Coimbra)
Zília Osório de Castro (Universidade Nova de Lisboa)

IMPRESSÃO

Gráfica Comercial – Loulé
geral@graficacomercial.com
www.grficacomercial.com

TIRAGEM

250 exemplares

ISSN 1645-8052

DEPÓSITO LEGAL N.º 199519/03

NOTAS DE LEITURA

VALAGÃO, Maria Manuel (texto e coordenação); CÉLIO, Vasco (fotografia); GOMES, Bertílio (cozinha contemporânea). **Algarve Mediterrânico: Tradição, Produtos e Cozinhas**. Lisboa: Edições Tinta-da-China, 2015.

Algarve Mediterrânico: Tradição, Produtos e Cozinhas é um livro sobre o património alimentar algarvio (nas vertentes de paisagem, produção e culinária) e a sua inovação. Três profissionais com créditos firmados percorreram o território durante cerca de quatro anos, recolheram testemunhos e recriam a história e paisagem alimentar algarvias: uma investigadora da tradição alimentar, Maria Manuel Valagão, um cozinheiro, Bertílio Gomes, e um fotógrafo, Vasco Célio.

O livro resulta de um trabalho de investigação de Maria Manuel Valagão sobre a identidade e diversidade da cozinha algarvia (daí a conjugação plural no título do livro) e a relação com os recursos disponíveis, a cultura e os saberes ancestrais. Sempre numa perspetiva de olhar para o futuro, de salvaguarda e sustentabilidade. O trabalho fotográfico de Vasco Célio aborda a paisagem, os produtos, as práticas culinárias, as pessoas e os gestos, acompanhando de uma forma autoral a escrita do livro. Bertílio Gomes é chamado a experimentar e recriar os sabores, inovando o receituário tradicional. A partir de áreas profissionais distintas, os três autores arreigam-se afetivamente no território algarvio, algo que faz ecoar as empresas monográficas dos grandes etnógrafos do século XIX.

Algarve Mediterrânico: Tradição, Produtos e Cozinhas é um trabalho ditado pelo rigor científico e apuro estético. O facto de conviver, em lugar de destaque, nos escaparates das livrarias com outras obras sobre gastronomia e culturas alimentares, tendo inclusivamente uma versão traduzida em inglês, dir-nos-á algo sobre o público que almeja e que não é apenas o especializado mas sim o público em geral, incluindo o estrangeiro.

O livro encontra-se dividido em cinco partes, dispondo ainda de um Glossário, Bibliografia, Testemunhos, Composição Nutricional, Índice de Receitas e Notas Biográficas que ajudam o leitor a aprofundar o conhecimento e a (efetiva) prática (culinária) num domínio tão amplo como o património alimentar. Num primeiro momento, em “História, Paisagem e Tradição”, é estabelecido um corpo de saberes e práticas, relativamente imutáveis no tempo, num território simultaneamente diverso e singular. Posto isto, somos apresentados aos “Produtos Mediterrânicos Algarvios”, onde se incluem também alguns procedimentos culinários, espaços e cultura material associados. O receituário ainda que não exaustivo, mas devidamente enquadrado, surge em “Cozinha Saudável: Oralidade e Patrimónios” e em “Petiscos, Convivialidade e Festas”, reproduzindo uma divisão etnográfica clássica: o tempo de trabalho, do dia-a-dia, e o tempo de festa e lazer. Em “Inovação da Prática Culinária”, como o próprio nome o indica, há uma recriação do receituário, conservando produtos e alguns princípios e procedimentos básicos da tradição alimentar.

A parte “História, Paisagem e Tradição” introduz elementos históricos e geográficos da identidade da “tradição alimentar algarvia”, integrados no espaço cultural mediterrânico. Há uma tradição alimentar algarvia e é mediterrânica pela sua história e paisagem. Maria Manuel Valagão remete depois a genuinidade do património alimentar para o território do interior algarvio, mais concretamente para o barrocal e para a serra algarvia. O litoral seria a zona de contacto entre povos, “mais abertos a mudanças e influências” (p.24). No entanto, é o trânsito das gentes entre a orla marítima e o interior, quase que um movimento pendular de longa duração, que permite, em parte, justificar a conjugação plural da cozinha algarvia.

Num primeiro momento somos conduzidos através da história e do território físico de forma a percebermos a sua singularidade: se por um lado temos o isolamento relativamente ao resto do país, há uma realidade cultural expandida através do mar. A riqueza cultural e económica da região é entendida no contexto geral das civilizações mediterrânicas clássicas. O Algarve foi (e de certa forma ainda o é) um espaço multicultural de confluências de pessoas, conhecimentos, práticas e produtos.

Aqui são convocados estudiosos de diferentes épocas que investigaram (e alguns percorreram exaustivamente) este território, oriundos de diversas áreas disciplinares: história, geologia, geografia humana, etnografia, entre outras. São citados Frei João de São José, Orlando Ribeiro, Gaetano Ferro, Silva Lopes, Gomes Guerreiro, Carminda Cavaco, Charles Bonnet, Estanco Louro, Romero Magalhães, entre outros.

A multiculturalidade, juntamente com a alimentação mediterrânica e o clima, é um dos (ainda atuais) pontos fortes desta região, dando inclusivamente mote para um capítulo neste livro. É também por esta via que é introduzida, em nota de rodapé, a menção à inscrição pela UNESCO da “Dieta Mediterrânica” na Lista Representativa de Património Imaterial da Humanidade, em 4 de dezembro de 2013. A candidatura foi subscrita por sete Estados com culturas mediterrânicas milenares, cada qual com a sua comunidade representativa: Portugal (Tavira), Chipre (Agros), Croácia (Hvar e Brac), Grécia (Koroni), Espanha (Soria), Itália (Cilento) e Marrocos (Chefchaouen). Dado que é este o momento que parece justificar a plêiade de literatura publicada sobre o assunto em tão curto espaço de tempo, será útil fazer um aparte na recensão para aclarar o conceito de “dieta mediterrânica”. A formulação deriva da palavra grega “diata”, entendida como “estilo de vida”, que nos remete para a relação, num devir histórico, entre o homem, os seus saberes e práticas, o ambiente, no caso presente, emanado a partir do “Mare Nostrum”. Seria importante perceber na obra, o porquê da opção por “tradição alimentar algarvia” e não por “dieta mediterrânica” ou no que é que diferem estes conceitos, dado que, à primeira vista, serão similares ou afins.

Voltemos à recensão. Ainda na primeira parte, o capítulo que diz respeito à paisagem alimentar fala-nos da relação entre a paisagem e o prato. Se, por um lado,

o que se come está dependente de um determinado território, das suas possibilidades produtivas, também ele é transformado em função das práticas alimentares e de assimilações culturais. No seguimento, iniciamos a viagem pelo território, onde acompanhamos a sua mudança ao longo das estações do ano: da organização do espaço rural, dos recursos silvestres, do clima, dos campos e hortas. Num outro plano, viajamos também através imagens, sugestivas, ainda que sem valor documental por não terem legendas, e através das citações, destacadas na mancha do livro, situando-nos no argumento.

Posto isto, no capítulo “Património Alimentar Mediterrânico”, é feita a síntese do que é a tradição alimentar algarvia, “de fusão dos campos e do mar” (2015: 41). São enumerados alguns elementos da ordem dos saberes, práticas sociais e cultura material que, não fazendo parte da paisagem, são essenciais para se perceber esta “tradição alimentar”. A autora dá, como exemplos, a arte da empreita, das esteiras e da cestaria, as práticas de conservação dos alimentos, os procedimentos culinários, as sociabilidades mediterrânicas e os espaços de troca e venda de produtos (os mercados). Estes elementos, num inventário de cultura imaterial, poderiam ser classificados, como património associado - seja ele de cariz imaterial ou material móvel e/ou imóvel.

A herança histórica e a diversidade da paisagem dá lugar à diversidade alimentar na parte “Produtos Mediterrânicos Algarvios”. São destacados: frutas e produtos hortícolas, frutos secos e mel, azeite e vinho, peixes e moluscos, sol e sal e alguns produtos esquecidos. Sublinhe-se a introdução do “sol e sal” também como produtos; estes são a base de técnicas de conservação essenciais nas cozinhas mediterrânicas - a secagem e a salga - na medida em que diversificam ainda mais a paleta de sabores. Uma outra nota de destaque para o capítulo “Preciosidades esquecidas” que versa sobre produtos que praticamente desapareceram das nossas mesas, como por exemplo, a cenoura do pau-roxo, a bolota, a salicórnia, os espargos e os cogumelos silvestres, entre outros - ainda que alguns estejam a ser recuperados e a ganhar gradualmente alguma relevância gastronómica. Desta forma, a autora chama a atenção para a necessidade de salvaguarda deste património alimentar. Não está escrito por estas palavras na obra mas subentende-se que os patrimónios alimentares têm uma componente material relevante, ou, dito de outra maneira, não se podem salvaguardar saberes sem salvaguardar os produtos alimentares que, por sua vez, estão dependentes de uma paisagem produtiva. E esta paisagem produtiva requer um esforço integrado de salvaguarda. Reforçando a ideia que estará subjacente: para valorizar e salvaguardar os sabores, há que salvaguardar os produtos propriamente ditos, o que implica pensar e agir sobre os territórios de uma forma integrada. O que significa que já não estamos a falar apenas no domínio de políticas culturais mas também de políticas económicas e sociais e de ordenamento e coesão do território. Neste âmbito, Maria Manuel Valação alerta-nos na introdução, com muita pertinência, para alguns aspetos que

fragilizam a tradição alimentar mediterrânica: o aumento do consumo de carne, a extinção de alguns produtos e saberes devido à falta de transmissão, a diminuição da biodiversidade e problemas de conservação das paisagens alimentares que estão na origem dos produtos.

Em “Cozinha Saudável: Oralidade e Patrimónios”, os saberes, práticas culinárias e a sua memória, são revisitados de uma forma polifónica, enquadrada cientificamente por historiadores, etnógrafos locais, entre outros, e, em discurso direto, pelos testemunhos dos próprios informadores, das pessoas que cultivam, colhem, pescam,... cozinham e comem. Há riqueza nos conteúdos e fluência na escrita - percebemos que é um património vivo.

Na apresentação do receituário são destacados: a feitura e consumo de pão e azeite, pela importância e simbolismo que detêm nesta tradição alimentar; os temperos, desde o uso de ervas aromáticas, até ao azeite, alho e cebola; uma infinidade de sopas para temporadas diferentes - açordas, gaspachos, arjomalhos e vinagradas... -, onde a água desempenha um papel essencial, e ainda os jantares e cozidos; as comidas de azeite (para dias de abstinência); as papas ou xarém; as saladas e tomatadas; os modos de preparo do peixe e carne de caça e ainda a matança do porco. Em “Petiscos, Convivialidade e Festas”, somos introduzidos a um outro momento da identidade mediterrânica - a festa, (por oposição ao trabalho), e as comidas de dias de festa, nomeadamente os piqueniques do Primeiro de Maio, a celebração do Natal, da Páscoa, dos santos padroeiros e com eles a doçaria que entretanto se generalizou noutros momentos, como casamentos, baptizados.

Interessante perceber que a atenção (traduzida em número de páginas) dedicada ao receituário do dia-a-dia é bastante superior à do receituário de festa, o que de certa forma reproduz o que é/sempre foi a vida e os seus ritmos do comum das pessoas. Além disso, embora não o sendo mas aproximando-se de um livro de receitas, este trabalho contraria o que têm sido as publicações nesta área, tendentes a mostrar exclusivamente receituários dos fartos dias de festa e/ou de cozinhas e casas abastadas.

Chegamos à parte da “Inovação da prática culinária” e entra em cena o chefe Bertílio Gomes para reinterpretar sabores e princípios da herança alimentar algarvia. Se o receituário tradicional nos é apresentado em função da diversidade dos produtos, a inovação atualiza o manancial gastronómico, conservando elementos da tradição alimentar - o uso de produtos locais, frescos e da época. Este último expresso também na organização do receituário. Os pratos são confeccionados em função das estações do ano, o que nos remete para a questão da sazonalidade, tão marcante no estilo de vida mediterrânico e reproduzido na sua mesa e tão afim do que são as preocupações ecológicas atuais. Outros princípios presidem ainda a esta reinterpretação: os saberes e práticas da parcimónia, do “q.b.” dos receituários, da justa medida que se aplica ao trabalho e à quantidade de alimento, de forma que resulte num prato eficaz, atrativo e igualmente saboroso.

Parece-me ainda oportuno referir que a distinção entre receituário tradicional e contemporâneo se reproduz no trabalho de fotografia e “food styling” de Vasco Célio e de Bertílio Gomes e inclusivamente no próprio desenho gráfico do livro.

Pelo olhar de Vasco Célio vemos o recorte de gestualidades intemporais; atentamos nas texturas, na consistência e nas cores dos alimentos, imaginando-lhes os sabores, suculências, frescuras; adivinhamos presenças na paisagem- a capa do livro será um dos primeiros exemplos desta síntese imagética... - e vemos pessoas, retratos de quem nos olha de frente, a dignidade de quem é o agente, o detentor destes saberes. Se em algumas imagens se adivinha a espontaneidade do momento, noutras admira-se o resultado da sua encenação.

O detalhe de algumas descrições e o apuro da fotografia leva-nos a viajar neste território, a ir ao encontro das pessoas e a “comer com os olhos”. *Algarve Mediterrânico: Tradição, Produtos e Cozinhas* dá um justo retrato do trabalho e das cozinhas de quem conhece o que a natureza nos pode oferecer, de uma forma cientificamente rigorosa, cumprindo, em simultâneo, o papel de divulgação da riqueza desta tradição alimentar. E a divulgação/comunicação é uma questão fundamental no atual paradigma patrimonial. A leitura deste livro lembra-nos que “património” não é tanto sobre o passado mas sim sobre o futuro, é um elemento de ligação entre gerações e que é um processo participativo, não sendo ditado apenas por especialistas mas sim conjuntamente, com os cidadãos em geral. E por isto importa criar um conjunto de pessoas conscientes e participativas. É este também o trabalho dos profissionais de património: investigar e dar a conhecer, comunicar, lançar questões e também ouvir e integrar as opiniões das comunidades. A investigação e reavaliação de formas sustentáveis de produzir e conservar os alimentos e a inovação do receituário ajuda a colocar em cima da mesa o debate sobre questões essenciais do nosso tempo: a segurança e soberania alimentar; o funcionamento das cadeias de produção, distribuição e consumo; o uso da água na agricultura; o impacto da produção alimentar nas alterações climáticas; os problemas de desenvolvimento do meio rural; a resiliência de certos sistemas agrícolas, entre outros.

Algarve Mediterrânico: Tradição, Produtos e Cozinhas é um livro denso, profundo, pelo conhecimento e tradição científica que convoca no entanto é de leitura fácil e apetecível (no duplo sentido da palavra). É um livro para se arrumar na estante da sala, nas prateleiras “livros de trabalho”, mas também para se ter na cozinha e ir fazendo uso do receituário. O livro que se gostaria de ter para folhear em família: com os mais velhos, para nos contarem mais histórias (da sua vida) e reavivarem as nossas memórias de infância, e com os mais novos, dado que diz respeito a um bem comum, ao nosso legado.

Luísa Ricardo

Autores

Aziz José de Oliveira Pedrosa

Doutorando em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Minas Gerais
azizpedrosa@yahoo.com.br

Desidério Batista

Universidade do Algarve / CEPAC, CHAIA
dbatista@ualg.pt

Duarte Belo

Fotógrafo
drtbelo@yahoo.m

João Pernão

Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa
jnpernao@fa.ulisboa.pt

José Aguiar

Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa
jaquiar@fa.ulisboa.pt

Lúisa Ricardo

Antropóloga. Câmara Municipal de Tavira
luisa_ricardo@yahoo.com

Marco Barão

Câmara Municipal de Faro
marco.barao1977@gmail.com

Maria José Pedro

Docente do Agrupamento de Escolas D. José I
marialapedro@gmail.com

Marta Santos

Doutoranda em Arquitetura, Conservação e Restauro
Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa
marta.rodriques.santos@gmail.com

Miguel Reimão Costa

Universidade do Algarve / CEPAC, CAM – CEACP
mrcosta@ualg.pt

Sofia Carrusca

Licenciada em Património Cultural pela Universidade do Algarve
sofia.id.carrusca@gmail.com

Sónia Tomé

Licenciada em Antropologia e Mestre em Sociologia pelo ISCTE –IUL
tomesonia13@gmail.com

Selma Pereira

Doutoranda do Centro de Investigação em Artes e Comunicação, Universidade do Algarve
selmapereira555@hotmail.com

Susana Calado Martins

Centro de Estudos em Património, Paisagem e Território, Universidade do Algarve
scmartins@ualg.pt

promontoria

Âmbito, periodicidade e normas de redação

A publicação da **promontoria**, Revista de História, Arqueologia e Património da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais e do Centro de Estudos de Património da Universidade do Algarve, tem como objetivo principal a divulgação de trabalhos de investigação na área das Ciências Humanas e Sociais. Mais especificamente, o seu âmbito temático engloba as diversas vertentes da História, da História da Arte, da Arqueologia, da Antropologia e Etnologia.

A **promontoria** dispõe-se a divulgar os resultados da investigação produzida por todos os investigadores que trabalhem nas temáticas referidas, estando por isso aberta a todas as contribuições. Por razões evidentes, privilegiar-se-ão os estudos que foquem assuntos ou questões cujo âmbito geográfico se centre no Sudoeste peninsular.

A estruturação da revista compreende três partes distintas, dispostas na seguinte sequência: artigos gerais; recensões críticas; notícias.

- Os artigos gerais consistirão em contribuições espontâneas, sem pré-determinação de título ou assunto.
- Nas recensões caberão análises críticas a publicações, teses, artigos ou outros trabalhos recentes que abordem as questões que constituem o âmbito temático da revista.
- Nas notícias procurar-se-á divulgar eventos relacionados com aquelas questões.

A **promontoria** é de periodicidade anual ou bi-anual, apontando-se a publicação dos volumes para Dezembro do ano a que respeitam. Os trabalhos propostos para publicação devem ser enviados para a Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da Universidade do Algarve, ao cuidado da Comissão Editorial da revista, que responderá sobre a sua aceitação, ou não. Poderão ser redigidos em português, castelhano, inglês, francês ou italiano. Os originais deverão ser entregues em suporte digital (ficheiro Word), formatados com letra Arial Narrow de tamanho 11, a espaço simples. Salvo exceções devidamente justificadas, os limites máximos aceites para os trabalhos são os seguintes:

- Artigos gerais: 25 páginas, mais 5 páginas A4 de figuras.
- Recensões críticas: 8 páginas, mais 1 página A5 de figura(s).
- Notícias: 2 páginas, mais 1 página A5 de figura(s).

As figuras ou estampas deverão ter boa qualidade para reprodução; por exemplo, imagens digitalizadas, de extensão *.jpg com resolução de cerca de 300 dpi, para dimensão máxima de 12x18 cm. As imagens serão sempre publicadas a preto e branco. É da responsabilidade do autor do artigo garantir de que as imagens estão livres de direitos e podem ser publicadas.

Uma vez que as contribuições para a revista provirão de disciplinas onde vigoram critérios de citação e referência bibliográfica distintos, aceitar-se-ão diversas normas atualmente em uso nessas disciplinas. Contudo, os artigos serão submetidos à diagramação gráfica da revista e poderão ser alvo de algumas modificações de formato. Os autores serão responsáveis pela revisão final dos seus artigos.