



TURISTAS, BANHA E TORRESMOS DE RISSOL. INTERCULTURALIDADE E PRÁTICAS ALIMENTARES NO BAIXO ALENTEJO

Tourists, lard and pork greaves. Interculturality and food practices in baixo alentejo

ANA PIEDADE

Instituto Politécnico de Beja, Lab-At/IPBeja e CRIA-Polo UNL/FCSH, Portugal

KEYWORDS

Food
Tradition
Poverty
Tourism
Fashion
Baixo Alentejo
(Re)invention

ABSTRACT

The aim of this paper is to think how food practices of a region are transformed into a tourist product and, more specifically, how the poor food of Baixo Alentejo, often considered as “non-food”, is valued in the restaurants at the beginning of 21st century.

We will consider the case of Serpa, a town known for the traditional food practices that are still maintained and the quality offered by its restaurants. Besides, it is an attractive region for tourists, mainly Portuguese and Spanish, who, on weekends, cross the border to try “typical” and traditional food of the region.

PALABRAS CLAVE

Alimentación
Tradición
Pobreza
Turismo
Moda
Baixo Alentejo
(Re)invención

RESUMEN

El objetivo de esta comunicación es reflexionar sobre cómo las prácticas alimentarias de una región se transforman en un producto turístico y, más concretamente, cómo la mala alimentación del Baixo Alentejo, a menudo considerada como “no comida” aparece, a principios del siglo XXI, valorada en los restaurantes.

Consideraremos el caso de Serpa, localidad conocida por las prácticas alimentarias tradicionales que aún se mantienen y la oferta de calidad en los restaurantes y como zona de atracción de turistas, principalmente portugueses y españoles, que los fines de semana cruzan la frontera para probar la comida “típica” y tradicional de la región.

Recibido: 02/ 09 / 2022

Aceptado: 12/ 11 / 2022

1. Introdução: o contexto

Frequentemente considerada como “não comida” por grande parte da população portuguesa a partir dos anos 80 do século XX, a comida pobre, de pobre ou da pobreza, surge, no início do século XXI, valorizada nos restaurantes da área metropolitana de Lisboa e do Baixo Alentejo e, por arrastamento, valorizada pelas comunidades urbanas. Num efeito de espelho (Brito, 1996) essa valorização atinge comunidades do Baixo Alentejo de modo diferente: para quem nunca precisou de a consumir, essa comida apresenta-se como desejável; nas novas gerações – crianças e adolescentes – não é valorizada; quem a consumiu por necessidade, tem reações díspares. De facto, uns recusam-na, outros valorizam-na e jamais deixaram de a consumir, para outros, ainda, o tempo de repúdio dessa comida aconteceu imediatamente a seguir ao 25 de Abril (momento de transição para a democracia e nivelamento do poder de compra) mas foi, posteriormente, paulatinamente integrada nos quotidianos.

Abordamos de forma mais pormenorizada, o caso de Serpa, localidade conhecida pelas práticas alimentares de cariz tradicional que ainda mantem e que incluem pratos ditos de “comida de pobres”. Esta pequena cidade atrai turistas que procuram os restaurantes onde se serve comida “típica” e tradicional da região, como por exemplo os torresmos de rissol, a banha de cor (misturada com pimentão), a cabeça de xara, os pezinhos de coentrada, entre outros. Pretendemos saber a razão pela qual procuram este tipo de comida e se ficam agradados com o seu sabor e consistência.

Interessa-nos também, com este trabalho, compreender de que forma o turismo cultural e as práticas alimentares de uma região podem contribuir para o desenvolvimento local, e discutir os riscos da “turistificação” e da descaracterização dessas mesmas práticas alimentares.

A metodologia subjacente ao trabalho que se apresenta, consistiu em recolha documental e trabalho de campo. No que concerne à documentação, consultaram-se e analisaram-se ementas de quatro restaurantes e dois “cafés-tascas” localizados em Serpa, a Carta Gastronómica do Alentejo, livros de culinária onde se explanavam receitas “típicas” ou “tradicionais” do baixo Alentejo, apontamentos do caderno de campo e receitas de família de moradores ou nascidos no concelho de Serpa. No âmbito do trabalho de campo, que se iniciou em 2011, realizaram-se entrevistas a cozinheiras (no ativo e aposentadas) e a informantes residentes ou nascidos no concelho de Serpa, fez-se observação participante num restaurante, num “café-tasca” e em casa de informantes. Entrevistaram-se proprietários de restaurantes questionando-os acerca dos pratos com maior procura por parte dos turistas e dos naturais da localidade e se as técnicas, quantidades e rácios de produtos efetivamente reproduziam as receitas tradicionais e se respeitavam a sazonalidade dos pratos. Entrevistaram-se e clientes, nacionais e estrangeiros, para perceber o que tinham consumido, qual o grau de satisfação com a refeição e a razão pela qual tinham optado por aquele restaurante, localidade e prato.

Podemos concluir, entre outros aspetos, que a comida dita tradicional ou típica servida nos restaurantes e “cafés-tasca”, embora sendo confeccionada com as técnicas e os produtos usados nas casas de família, não respeita os rácios entre carne ou peixe e pão, leguminosas e vegetais; que há “comidas de casa” e “comidas de restaurante”; que a sazonalidade dos pratos tradicionais, de modo geral, não é respeitada; que enquanto alguns clientes procuram experimentar novos sabores, outros procuram memórias de sabores do passado e outros ainda, recusam alguns dos alimentos tradicionais propostos pelos restaurantes, preferindo “comida atual”, porque “comeram aquilo toda a vida” e, portanto, a comida de “pobre”, não obstante aparecer transmutada, remete para um tempo que se não quer recordar.

2. A recolha de dados

A metodologia subjacente ao trabalho que se apresenta, consistiu em recolha documental e trabalho de campo. No que concerne à documentação, consultaram-se e analisaram-se ementas de quatro restaurantes e dois “cafés-tascas” localizados em Serpa, a Carta Gastronómica do Alentejo, livros de culinária onde se explanavam receitas “típicas” ou “tradicionais” do baixo Alentejo, apontamentos do caderno de campo e receitas de família de moradores ou nascidos no concelho de Serpa. No âmbito do trabalho de campo, que se iniciou em 2011, realizaram-se entrevistas a cozinheiras (no ativo e aposentadas) e a informantes residentes ou nascidos no concelho de Serpa, fez-se observação participante num restaurante, num “café-tasca” e em casa de informantes. Entrevistaram-se proprietários de restaurantes questionando-os acerca dos pratos com maior procura por parte dos turistas e dos naturais da localidade e se as técnicas, quantidades e rácios de produtos efetivamente reproduziam as receitas tradicionais e se respeitavam a sazonalidade dos pratos. Entrevistaram-se e clientes, nacionais e estrangeiros, para perceber o que tinham consumido, qual o grau de satisfação com a refeição e a razão pela qual tinham optado por aquele restaurante, localidade e prato.

O trabalho que se apresenta, especificamente, considerou sobretudo ementas de restaurantes de Serpa e entrevistas a turistas sobretudo espanhóis, mas também de outras nacionalidades, que visitaram esta cidade, como é perceptível pelas tabelas que apresentamos ao longo do texto. Complementarmente recorreu-se à investigação documental.

Aplicou-se uma entrevista semi-dirigida a turistas, maioritariamente de fim de semana e Primavera/Verão, entre os anos de 2016 e 2019, num total de 151 pessoas. Recolheram-se depoimentos, através de conversas

exploratórias, entrevistas semi-dirigidas e entrevistas abertas, de proprietários e funcionários de restaurantes da zona e, pontualmente, fez-se observação participante em restaurantes da cidade.

3. Turismo cultural e turismo gastronómico

Entendemos o turismo cultural como a deslocação de pessoas cujo objectivo é acederem ao património cultural e ao modo de viver de uma comunidade (Moletta, 1998; Bucho 2010), fruindo, entre outros aspetos, da gastronomia dos lugares visitados. A gastronomia reveste-se de extraordinária importância em termos culturais e identitários, relativamente a países, regiões e etnias e, reflectindo ainda, grande relevância religiosa, sobretudo no que concerne a interditos alimentares. Bucho (2010) considera, ainda, que embora as motivações do turista possam ser as mais diversas, ele procura o que é diferente relativamente à sua zona de origem ou de residência, dando relevo aos locais que proporcionam “choques culturais” e em que o resultado final da viagem ou visita tem como consequência uma aproximação intercultural.

A gastronomia e o turismo gastronómico têm grande importância no contexto português e na região do Baixo Alentejo. Neste contexto, consideramos pertinente abordar, igualmente, no presente texto, os seguintes aspetos: de que forma Portugal e o Baixo Alentejo se apresentam como destinos gastronómicos “exóticos” para alguns dos turistas que nos visitam (nomeadamente com o consumo de vísceras de animais, mioleira, caracóis,, etc.) e, a partir da confecção de alguns pratos da nossa gastronomia e das práticas alimentares do Baixo Alentejo, são visíveis fenómenos de sincretismo e marcas de diferentes culturas (celta, romana, árabe,...) que convergem numa identidade local própria.

Os aspetos alimentares dos povos e das culturas remetem investigadores para questões míticas e sagradas, económicas, de estatuto, de subcultura, de interculturalidade e, obviamente, para os quadros sociais da memória, constituindo-se afinal, como fenómenos sociais totais. Ao permitir diferenciar ‘nós’ dos ‘outros’, a alimentação é um importante elemento identitário que se transforma ao(s) ritmo(s) da(s) sociedade(s) e cultura(s), por um lado e, por outro, se mantém em pequenos nichos, com alterações mínimas. Neste sentido, é frequentemente patrimonializável e patrimonializada, assumindo aspetos ora nacionais, ora regionais ou locais, com a consequente reivindicação de “tradicional”, “verdadeiro” e/ou “original” (Piedade, 2017 a).

4. Culinária, práticas alimentares, identidade e multiculturalidade

Canesqui e Garcia (2005), citam Pacheco (2003), quando este refere “Diz-me o que comes e como o preparas e dir-te-ei quem és, (...)” para também elas, assumirem os aspetos de identidade e alteridade relativos às práticas alimentares.

Quitério (1997) defende a existência de um conjunto de cozinhas regionais que vão enformar a cozinha nacional, justificando a sua tese através da exemplificação das práticas alimentares rituais, patentes na recriação dos pratos tradicionais em alturas festivas, de acordo com as tradições familiares próprias de cada região. Defende ainda, que para além das especificidades regionais, é necessário considerar a forma como se confeccionam as receitas, que se transmitem oralmente ou através da experiência de cozinha dos antepassados. Concorda, portanto com Valeri (1989), que afirma que em toda e qualquer sociedade se escolhe com quem se come, a ocasião em que se come e o que se come, já que as escolhas alimentares, isto é, o que se considera como comida, são determinadas por um código cultural que estabelece limites entre o comestível e o não comestível. Raquel Moreira (2016) reforça este pressuposto, aduzindo a questão económica, ao referir que a alimentação tem um forte impacto na economia doméstica e também global, estruturando-a. Para além disso, assegura obviamente, as necessidades biológicas, revela hierarquias e desigualdades sociais, ao distinguir os grupos quanto ao que, num dado momento e num dado contexto, podem consumir, marcando identidades.

É sabido que desde sempre à culinária estão associados “modos de fazer” que se prendem com segredos de família, mas também de instituições (Conventos, Mosteiros, empresas de restauração) e comunidades. A reivindicação do tradicional, verdadeiro ou melhor, assume portanto, contornos de identidade ao nível da comunidade ou família. Este tipo de culinária, entenda-se dos mais pobres e dos remediados, serve-se do que outros consideram como não comida ou “comida de 2ª”, para a transformar em comida verdadeiramente comestível e saborosa (Piedade, 2017b).

DaMatta (1986:56) distingue comida de alimento. Considera que a comida não se limita a uma substância alimentar mas, pelo contrário, consiste num modo, um estilo e uma forma os humanos se alimentarem. A forma de comer define “tanto o que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Em linha com este autor, está Brito (2004) para quem um sistema culinário pressupõe a existência de comensalidade, de circulação de bens e de reciprocidades, no âmbito de num amplo espaço social.

Uma das dimensões da alimentação é a construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução das quais, alguns elementos culturais (como a comida) podem transformar-se “em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada” (DaMatta 1986:56). Canesqui e Garcia (2005), consideram que a cozinha de um grupo é bastante mais do que um mero somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos de uma região ou grupo.

De facto entendem a ideia de cozinha como um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados de tal modo que tornam particular, reconhecível e singular relativamente a outras, ou seja, conferindo a essa tradição, uma dimensão identitária. Mas as autoras vão mais longe, afirmando que a cozinha não pode reduzir-se a um inventário, transfigurada em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Já a alimentação, referem, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, através da qual os indivíduos e grupos podem identificar –se e nortear-se, ou seja, as cozinhas agem como referenciais identitários dinâmicos e mutáveis, uma vez que estão sujeitas a transformações constantes, do mesmo modo que a identidade social se constitui como um processo dinâmico relacionado com um projeto coletivo mutável. Neste sentido, afirmam, “as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo” e a comida traduz pertença, “servindo como um código de reconhecimento social.” (Canesqui e Garcia, 2005:54).

A natureza da cozinha está intimamente ligada ao sistema particular de produção e distribuição de alimentos (Goody, 1998, p.104) e às classes sociais. Se dúvidas houvesse, a comparação dos consumos nestas casas dar-nos-ia muito que pensar.

É sabido que desde sempre à culinária estão associados “modos de fazer” que se prendem com segredos de família, mas também de instituições (Conventos, Mosteiros, empresas de restauração) e comunidades. A reivindicação do tradicional, verdadeiro ou melhor, assume portanto, contornos de identidade ao nível da comunidade ou família. Este tipo de culinária, entenda-se dos mais pobres e dos remediados, serve-se do que outros consideram como não comida ou “comida de 2ª”, para a transformar em comida verdadeiramente comestível e saborosa (Piedade, 2017b). A alimentação é um dos aspetos mais importantes e complexos das sociedades humanas, cumprindo a função de assegurar a satisfação de uma necessidade fisiológica, comum a todos os humanos ao mesmo tempo que se constitui como importante fator de diversidade cultural e enquanto inestimável património no que concerne à valorização da cultura de um país ou região em geral e na divulgação e preservação desse património.

5. Gastronómicas alentejanas

Resulta do trabalho de campo realizado no Baixo Alentejo (em Beja e Serpa), que não há uma gastronomia alentejana, mas gastronómicas alentejanas; há comidas de monte e comidas de vila ou cidade; há comidas quotidianas e comidas rituais – as papas doces, os borrachos, as filhós e as turtas, as castanhas e as bolotas cozidas com erva-doce, o arroz doce e o peru estufado, faziam-se em épocas festivas; há comidas de inverno e comidas de verão – as lavadas, as vinagradas, as tomatadas, gaspachos, são comidas de verão; há comidas tradicionais e outras ditas tradicionais; há comidas de pobre e comidas de rico; comidas fortes e comidas fracas – ou leves e pesadas, ou de verão e de inverno; comidas de casa e as dos mosteiros e conventos - diferença visível sobretudo, na doçaria: uso de açúcar, mel, ovos e amêndoa; comidas de casa e comidas de restaurante – ou as verdadeiras e as falsas (Piedade, 2017 a; 2017 b).

Frequentemente utilizadas como sinónimos ou indiferenciadamente, os conceitos de Alimentação, alimento, gastronomia, cozinha e comida significam, de acordo com alguns autores, universos conceptuais e simbólicos diferenciados. Em comum existe a relação que pode estabelecer-se entre estes conceitos e a identidade, a forma como podem patrimonializar-se.

Observa-se uma diferença considerável entre o que é proposto como tradicional pelos livros de cozinha de diferentes épocas, quando se referem a receitas culinárias do Baixo Alentejo e o que efetivamente era consumido quotidianamente pelos indivíduos trabalhadores e seus filhos. Sabemo-lo quer através da literatura, quer do trabalho de campo realizado com informantes locais, que temos vindo a realizar desde 2008. Os estratos socioeconómicos farão toda a diferença. As propostas apresentadas nos livros para além de pratos com uma considerável quantidade de carne ou enchidos, praticamente não referem peixe, não existindo uma única referência ao “peixe dos pobres”, o bacalhau. Os doces, raramente referidos pelos informantes e, mesmo assim, em épocas festivas (falam nem filhós, arroz doce, popias, borrachos, fidalgos, aletria doce e bolinho de massa), surgem com grande destaque nas obras em análise. São, sobretudo, doces da doçaria conventual, o que nos remete novamente para as elites. Contudo, refere Saramago (2000:37), “as primeiras receitas de massa de pão com mel e azeite, fixando um bolo que era comum fazer-se” foram legadas pelos romanos. Este é o princípio da receita dos bolos de massa (hoje divididos, em Serpa, em bolos de mel e bolos da amassadura). Foram igualmente os romanos que trouxeram para o Alentejo a massa de azeitona, feita com azeitona, sal e alho pisado, que continua a ter função de tempero mas ganha nova importância. Esta pasta não tinha lugar nos cestos de entradas dos restaurantes mas agora é eleita como iguaria regional, a par da banha com colorau, sendo ambas servidas com pão de fabrico local (Piedade, 2017 a).

O conhecimento das tradições culinárias de uma região pode implicar e frequentemente implica, um processo a que Carbone (2011, p.9) se refere como “um processo de profundo conhecimento da história da comunidade residente”, proporcionando à comunidade a oportunidade de se envolver mais ou menos profundamente na (re) descoberta das suas raízes e valores tradicionais.

Saramago (2000, p.20) refere que desde épocas muito recuadas o vinho e o azeite foram produtos que tiveram uma importância decisiva no regime alimentar do Alentejo, permitindo que, pela primeira vez aqui se instalasse a diferença entre a civilização e a barbárie. Fundamentais neste processo, foram os Fenícios, ao trazerem para este território técnicas que permitiram um melhor fabrico do vinho e do azeite e a sua consequente divulgação e uso. Foi importante o contributo fenício para consolidar os conhecimentos acerca da conservação do peixe, nomeadamente a conservação pela salga. Este facto permite o transporte de peixe de mar para o interior do Alentejo, fazendo com que o peixe integre a dieta alimentar das populações desta região. A sardinha de barrica era consumida e é lembrada por alguns dos informantes como algo comido pelos avós – conhecem por ouvir falar, não por a terem comido – mas referem a pescada e, no caso de Serpa, o peixe do rio como fazendo parte da alimentação de quem pescava (Piedade, 2017 a).

Por volta do séc. VI a. C., refere Saramago (2000:23) chegam ao sul de Portugal e à atual região do Alentejo, os povos Celtas, distribuindo-se por localidades do litoral – Santiago do Cacém e Alcácer do Sal - mas também do interior - Serpa, Mértola, Évora, Elvas, Campo Maior. Tudo indica que estes povos consumiam carne de porco e de vaca, bem como trigo e favas. Os celtas encontram no Alentejo uma alimentação baseada em produtos do Mediterrâneo que, em alguns lugares, se abre à nova dieta alimentar tal como a alimentação celta adota aspetos da alimentação instalada. É, portanto, esta reconfiguração de práticas alimentares que origina um regime alimentar com uma identidade muito própria (Flandrin; Montanari, 1998). A romanização, continua Saramago (2000:25), privilegiou as culturas do vinho, azeite e trigo com as consequentes repercussões ao nível da alimentação também no Alentejo. Entre os anos de 70 a.C. e 45 a.C. há um conjunto de localidades deste território que assumem importância sob o domínio romano: Évora, Mértola e Alcácer do Sal. Também Alcoutim, Almodôvar, Castro Verde e Aljustrel eram importantes. Beja foi fundada entre 31 e 27 a. C. e assume grande importância sobretudo no Baixo Alentejo – para além do número de pessoas que a habitavam, era importante no que concerne à produção alimentar. É possível que aqui se tenha iniciado o que convencionou denominar-se, erradamente, como “cozinha da cidade ou cozinha de rico”, versus a “cozinha de campo ou do pobre” (Saramago, 2000:26). De facto, refere o autor, os grandes senhores tinham a sua casa na cidade mas possuíam igualmente uma vila no campo, que eles habitavam sazonalmente. O mesmo se passaria com pessoas de condição social menos elevada, que se instalavam nas propriedades agrícolas que exploravam, o que dirimia estas diferenças vincadas entre comida de campo e de cidade (Piedade, 2017 b).

Escassa na quantidade e até há pouco tempo na qualidade, é hoje recuperada sob o ponto de vista nutritivo. Pobre em gorduras (excetuando o toucinho, os torresmos de rissol e o queijo) na sua generalidade (pouco queijo se consumia e as carnes mais gordas eram usadas para caldos e para barrar o pão), era rica em ervas que os “outros” não queriam (hoje recomendadas pelo valor nutricional, vitamínico e antioxidante). Complementava-se com a fruta da época, azeitonas retalhadas e com o soro do queijo – almece – extremamente proteico, mas considerado como subproduto e desprezado pelas rouparias. Era, assim, dado aos indigentes, malteses e pobres. Hoje é aconselhado nas dietas para perda de peso e procurado também pelas “elites” locais e da região de Lisboa (Piedade, 2017 a).

A escassez do passado contrasta e muito, com a abundância ou até excesso do presente. Perpassa a ideia de que antigamente se comia para viver e hoje se vive para comer. Somos, portanto, remetidos para a ideia de Halbwachs (1925) no que concerne à memória individual: ela existe a partir de uma memória coletiva, na medida em que todas as lembranças se constituem no interior de um grupo e, portanto, a memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva que é plural (Piedade, 2017 a).

Resulta do trabalho de campo realizado no Baixo Alentejo (em Beja e Serpa), que não há uma gastronomia alentejana, mas gastronomias alentejanas; há comidas de monte e comidas de vila ou cidade; há comidas quotidianas e comidas rituais – as papas doces, os borrachos, as filhós e as turtas, as castanhas e as bolotas cozidas com erva-doce, o arroz doce e o peru estufado, faziam-se em épocas festivas; há comidas de inverno e comidas de verão – as lavadas, as vinagradas, as tomatadas, gaspachos, são comidas de verão; há comidas tradicionais e outras ditas tradicionais; há comidas de pobre e comidas de rico; comidas fortes e comidas fracas – ou leves e pesadas, ou de verão e de inverno; comidas de casa e as dos mosteiros e conventos - diferença visível sobretudo, na doçaria: uso de açúcar, mel, ovos e amêndoa; comidas de casa e comidas de restaurante – ou as verdadeiras e as falsas (Piedade, 2017 a; 2017 b).

Perante esta situação, colocam-se várias questões. Desde logo o modo como o Baixo Alentejo está a ser percecionado, reinventado e vendido. A região Alentejo é, desde há vários anos, promovida em Portugal e no exterior. É-o através estereótipos relacionados com a planície, com a calma, a proximidade com a natureza, mas também pelo pão, vinho e azeite (por excelência, a trilogia dos produtos mediterrânicos considerados como “alimentos culturais”) e, em termos gerais, alimentação dita tradicional das suas populações (Piedade, 2018).

Frequentemente utilizadas como sinónimos ou indiferenciadamente, os conceitos de Alimentação, alimento, gastronomia, cozinha e comida significam, de acordo com alguns autores, universos conceptuais e simbólicos diferenciados. Em comum existe a relação que pode estabelecer-se entre estes conceitos e a identidade, a forma

como podem patrimonializar-se e a sua relação cada vez mais íntima com a actividade turística e com os processos de turistificação.

DaMatta (1986:56) distingue comida de alimento. Considera que a comida não se limita a uma substância alimentar mas, pelo contrário, consiste num modo, um estilo e uma forma os humanos se alimentarem. A forma de comer define “tanto o que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Em linha com este autor, está Brito (2004) para quem um sistema culinário pressupõe a existência de comensalidade, de circulação de bens e de reciprocidades, no âmbito de num amplo espaço social.

Uma das dimensões da alimentação é a construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução das quais, alguns elementos culturais (como a comida) podem transformar-se “em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada” (DaMatta 1986:56). Canesqui e Garcia (2005), consideram que a cozinha de um grupo é bastante mais do que um mero somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos de uma região ou grupo. De facto entendem a ideia de cozinha como um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados de tal modo que tornam particular, reconhecível e singular relativamente a outras, ou seja, conferindo a essa tradição, uma dimensão identitária. Mas as autoras vão mais longe, afirmando que a cozinha não pode reduzir-se a um inventário, transfigurada em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Já a alimentação, referem, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, através da qual os indivíduos e grupos podem identificar –se e nortear-se, ou seja, as cozinhas agem como referenciais identitários dinâmicos e mutáveis, uma vez que estão sujeitas a transformações constantes, do mesmo modo que a identidade social se constitui como um processo dinâmico relacionado com um projeto coletivo mutável. Neste sentido, afirmam, “as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo” e a comida traduz pertença, “servindo como um código de reconhecimento social.” (Canesqui e Garcia,2005:54).

De acordo com (Hjalager & Richards, 2002), a gastronomia tem vindo a assumir uma importância crescente enquanto aspecto do designado turismo cultural, cabendo-lhe um papel de grande relevo no que concerne à promoção dos destinos turísticos. Consideram os autores que, não obstante as potenciais ameaças originadas pelo processo de globalização, continua a constituir uma forte marca identitária quer em termos regionais, quer nacionais. O caso do Alentejo não é excepção, como decorre das opiniões dos turistas questionados, de resto corroborado pela opinião de Schluter (2006 a; 2006b), ao referir que a grande maioria dos turistas consegue entender a cultura local através da sua gastronomia, ainda que este aspecto não seja a motivação base para a viagem. O conceito de gastronomia defendido por D’Encarnação (2014), remete-nos para as questões relativas à comensalidade, pois entende a gastronomia não apenas como “a arte de comer bem, de saber apreciar os prazeres da mesa e de saborear os alimentos com deleite, com prazer” (2012: 4), senão como um espaço de refeições, que é sobretudo de partilha e de convívio, envolto num sem número de rituais, pois “come-se também para viver e, sobretudo, para conviver” (2012: 8).

Canesqui e Garcia (2005), citam Pacheco (2003), quando este refere “Diz-me o que comes e como o preparas e dir-te-ei quem és, (...)” para também elas, assumirem os aspetos de identidade e alteridade relativos às práticas alimentares. Quitério (1997) defende a existência de um conjunto de cozinhas regionais que vão enformar a cozinha nacional, justificando a sua tese através da exemplificação das práticas alimentares rituais, patentes na recriação dos pratos tradicionais em alturas festivas, de acordo com as tradições familiares próprias de cada região. Defende ainda, que para além das especificidades regionais, é necessário considerar a forma como se confeccionam as receitas, que se transmitem oralmente ou através da experiência de cozinha dos antepassados. Concorda, portanto com Valeri (1989), que afirma que em toda e qualquer sociedade se escolhe com quem se come, a ocasião em que se come e o que se come, já que as escolhas alimentares, isto é, o que se considera como comida, são determinadas por um código cultural que estabelece limites entre o comestível e o não comestível. Raquel Moreira (2016) reforça este pressuposto, aduzindo a questão económica, ao referir que a alimentação tem um forte impacto na economia doméstica e também global, estruturando-a. Para além disso, assegura obviamente, as necessidades biológicas, revela hierarquias e desigualdades sociais, ao distinguir os grupos quanto ao que num dado momento e num dado contexto podem consumir, marcando identidades.

A gastronomia insere-se no conceito de Património Cultural Imaterial, consignado na Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, uma vez que se trata de património transmitido de geração em geração, baseado sobretudo em tradições orais e assente em práticas culturais e sociais que suscitam nas comunidades um sentimento de identidade e de continuidade temporal (UNESCO, 2003; Cabral, 2011). Relaciona-se diretamente com outros aspetos considerados, igualmente, como património cultural imaterial como sejam a dieta mediterrânica (Barros et al., 2013), o fado e o cante. É impossível, hoje, falar da gastronomia portuguesa, sobretudo do Sul, sem a inserir na dieta mediterrânica e sem pensar nos locais em que a prática do fado tradicionalmente ocorre, tais como casas de fado/restaurantes/tascas e conseqüente consumo alimentar, o mesmo acontecendo com os locais privilegiados para a prática do cante. Por motivos óbvios, o cante surge no

distrito de Beja com maior interesse do que o fado, quando se pensa em alimentação, pelo que será tido em conta de forma especial.

A imagem do cante surge á volta da(s) comida(s) tradicionais confeccionadas e consumidas na taberna. Também neste caso o contexto cultural constrói gostos e comidas, um dos aspetos culturais porventura mais acarinhados e prezados por portugueses e turistas estrangeiros. E por isso mesmo mais passíveis de serem “produtizados” do ponto de vista cultural (Piedade, 2017 a). De facto, pratos como o ‘gaspacho’ (ou deverá dizer-se gaspachos?), migas, açordas, caldos e muitas das sobremesas, constituem-se como um importante património imaterial, agora redescoberto, reapropriado e ‘repatriamonalizado’ do ponto de vista económico e da animação territorial.

6. Escassez, abundância e desperdício

O fenómeno da revalorização da gastronomia alentejana acontece quando os pratos da pobreza chegam aos restaurantes da região de Lisboa, já reconfigurados no que concerne à proporcionalidade entre a base (pão, batata, feijão, grão,...) e a carne ou o peixe, apresentando a uma elite urbana os pratos rurais e a uma elite rural obviamente afastada da pobreza, pratos que nunca tinha comido. Ela é depurada, reconfigurada e dela se elimina a verdadeira pobreza – quer pela quantidade que quer pela eliminação do que lhes é estranho.

A par da moda dos montes que escritores, atores e empresários adquirem, surge a moda do tradicional na gastronomia. De repente, a comida tradicional e popular encara-se de modo completamente diverso. Ela é “branqueada”, “reinventada” e à volta dela surgem histórias que se vão contando a filhos e a netos... Saber manipular e combinar ervas aromáticas com o pão, o alho e o azeite para os transformar numa açorda, torna-se conhecimento a preservar e transmitir às gerações seguintes e, diga-se também, cada vez mais patrimonializado e turistificado (Piedade, 2018).

Este fenómeno, é coincidente com o que defendem (Mak, Lumbers, & Eves, 2012). Referem os autores que, embora vista inicialmente como uma ameaça à gastronomia local, a globalização, pode contribuir para a reinvenção da gastronomia tradicional local – glocalização - que sugere que a globalização da cultura não leva necessariamente à homogeneização das culturas locais, mas, pelo contrário, pode ter um efeito de reforço das identidades alimentares locais, regionais e nacionais. Neste contexto, parece verificar-se este facto.

A ideia de uma alimentação simples e pobre do passado choca com as expectativas dos consumidores do presente. As comunidades imaginadas e esperadas da atualidade não são as da escassez, mas a da abundância. A base da alimentação – o azeite, as ervas aromáticas, o tempero e a simplicidade das técnicas, mantêm-se. A gastronomia, contudo, reinventa-se na proporção entre as quantidades de pão e de carne ou peixe, na substituição dos cogumelos e espargos selvagens pelos de estufa, na eliminação de tengarrinhas, catacuzes, beldroegas e outros vegetais na alimentação quotidiana, pela obrigação de cumprir regras que obrigam à compra a fornecedores “legalizados” dos produtos adquiridos pela restauração (Piedade, 2017 a). Atualmente, mesmo nas casas particulares predominam as comprar em supermercados e mercearias (já poucas) em detrimento dos recoletores de silarcas, espargos, tengarrinhas, etc., conferindo sabores aos pratos que as informantes definem como “falsos” e que “sabe tudo ao mesmo”.

7. (Re) invenção da gastronomia local, turismo e globalização

Durante muito tempo – a primeira metade do século XX não foi exceção - a situação alimentar da maioria da população portuguesa era deficiente, em particular no que se refere aos alimentos de origem animal. O pão, batatas, hortaliças e legumes constituíam o núcleo da alimentação das classes trabalhadoras rurais. A carne consumida por estes grupos era sobretudo a carne de porco mais gorda e alguns enchidos. Sobral (2013: 624-625), citando Ferreira (1951 [1944]) lembra que o peixe mais importante era a sardinha e o bacalhau acompanhava-a, com menor intensidade, nas classes trabalhadoras. Os regimes alimentares rurais eram, em meados do século XX, mais pobres do que os citadinos e a alimentação aumentava em variedade e riqueza à medida que se “ascendia” na hierarquia de classes (Piedade, 2017 a).

O comportamento em relação às práticas alimentares documenta há largo tempo, as diferenças sociais e a diversidade cultural, mesmo no interior de um país. A comida – o que se come, com quem, quando e onde – assumem uma importância central nas aprendizagens culturais e sociais. A formação do gosto, a interdição alimentar relativamente a alguns produtos, o que se considera como comida e não comida variam em função do espaço e do tempo e dos estratos sociais. Mas adapta-se. É, hoje, na sociedade globalizada, cada vez mais influenciado por fenómenos de moda e de publicidade. As representações de uma região passam cada vez mais pela reconfiguração do que se pensa que algo seja e do que se deseja que venha a ser, isto é, a partir da realidade configuram-se os aspetos que se desejam produzir. A alimentação não está imune a este fenómeno.

Este fenómeno, é coincidente com o que defendem (Mak, Lumbers, & Eves, 2012). Referem os autores que embora vista inicialmente como uma ameaça à gastronomia local, a globalização, pode contribuir para a reinvenção da gastronomia tradicional local – glocalização - que sugere que a globalização da cultura não leva necessariamente à homogeneização das culturas locais, mas, pelo contrário, pode ter um efeito de reforço das identidades alimentares locais, regionais e nacionais.

A ideia de uma alimentação simples e pobre do passado choca com as expectativas dos consumidores do presente. As comunidades imaginadas e esperadas da atualidade não são as da escassez, mas a da abundância. A base da alimentação – o azeite, as ervas aromáticas, o tempero e a simplicidade das técnicas, mantêm-se. A gastronomia, contudo, reinventa-se na proporção entre as quantidades de pão e de carne ou peixe, na substituição dos cogumelos e espargos selvagens pelos de estufa, na eliminação de tengarrinhas, catacuzes, beldroegas e outros vegetais na alimentação quotidiana, pela obrigação de cumprir regras que obrigam à compra a fornecedores “legalizados” dos produtos adquiridos pela restauração (Piedade, 2017 a).

A ideia de turismo gastronómico, é já comum na literatura, constituindo uma tendência internacional a que não será estranha a prevalência de programas culinários em canais por cabo, com enfoque no exotismo de países ou regiões habitualmente apresentados como não exóticos, como sendo os países europeus, Estados Unidos, Canadá e Austrália. Outras regiões consideradas como destinos exóticos têm também visto as suas práticas alimentares exploradas e difundidas (Hall, Sharples e Smith, 2003). Assim, as práticas alimentares, com a comida e modos de comensalidade, são aspectos aos quais os destinos turísticos têm vindo a prestar cada vez mais atenção, transformando em atração turística o factor identitário que a gastronomia, sem dúvida é, para as regiões e para os países. Fala-se, portanto, em turismo gastronómico quando a da gastronomia local se torna motivação primária para a viagem (Schluter, 2006 a; 2006b; Kivela e Crofts, 2006; Costa, 2009).

Estes aspetos são visíveis nas rotas propostas por Câmaras Municipais e diversas associações existentes em municípios do baixo Alentejo – rota das tabernas, festival do caracol, festa do vinho da talha, festival das açordas, Vinipax, Feira do queijo de Serpa, rota do azeite, rota das tabernas... e vários outros.

Durante muito tempo – a primeira metade do século XX não foi exceção - a situação alimentar da maioria da população portuguesa era deficiente, em particular no que se refere aos alimentos de origem animal. O pão, batatas, hortaliças e legumes constituíam o núcleo da alimentação das classes trabalhadoras rurais. A carne consumida por estes grupos era sobretudo a carne de porco mais gorda e alguns enchidos. Sobral (2013: 624-625), citando Ferreira (1951 [1944]) lembra que o peixe mais importante era a sardinha e o bacalhau acompanhava-a, com menor intensidade, nas classes trabalhadoras. Os regimes alimentares rurais eram, em meados do século XX, mais pobres do que os citadinos e a alimentação aumentava em variedade e riqueza à medida que se “ascendia” na hierarquia de classes (Piedade, 2017 a).

Cada vez mais a gastronomia portuguesa, organizada e dividida em regiões ganha terreno quando se pensa e fala em identidade portuguesa e identidade local, tanto para os portugueses como para os estrangeiros como se verifica através das declarações de turistas espanhóis de visita a Serpa. De facto, cada região do país assume a sua identidade e subcultura no que concerne à comida e modos e de a confeccionar, preservando truques e segredos, reinventando formas que aproximam os atuais modos de confeção aos “verdadeiros”, “originais”, e conferindo a cada território (e a cada restaurante) um sabor/símbolo característico. A gastronomia representa, portanto, um dos mais importantes pilares em que o turismo assenta, vinculando os indivíduos aos territórios que visitam (Ricolfe et al, 2008).

No caso dos restaurantes, surge a “especialidade da casa” e no que se refere aos territórios, tanto emergem “as capitais” como se identifica, de imediato, um conjunto de alimentos aí produzidos (p.ex., queijo de Serpa). Ocorrem, ainda, situações em que nos lemas dos municípios se expressa a valorização de determinados produtos.

Pérez (2009:44), citando Erik Cohen (1972), distingue os turistas entre viajantes não institucionalizados e viajantes institucionalizados, caracterizados por procurarem os seus destinos por meio de agências de viagens. O primeiro grupo divide-se em “Drifters”, (errantes, turismo de mochila), que planificam a sua própria viagem na procura de contornos exóticos e estranhos na periferia dos destinos turísticos em massa, por um lado e em “Exploradores”, por outro. Os “Exploradores” planificam a sua viagem mas procuram fugir do turismo em massa, tentando integrar-se na cultura nativa.

Os turistas auscultados inserem-se nestes dois grupos e, ainda, num terceiro: o do turismo gastronómico.

De acordo com dados do CIMBAL, o concelho de Serpa tem vindo a consolidar-se como destino turístico, com um aumento considerável e sustentado de visitantes desde 2014. Também no site da Câmara Municipal de Serpa, o território é valorizado enquanto destino de turismo cultural e, no que concerne à gastronomia salientam-se as Migas à Alentejana, apelidadas de famosas; a Açorda e Carne de Porco à Alentejana bem como o Borrego à Pastora. Assim sendo, era expectável que os turistas abordados tivessem optado pelos pratos recomendados no site, o que veio a verificar-se. Deverá acrescentar-se a esta lista das preferências dos turistas, as sopas de cação e o “gaspacho português”.

Em contexto de trabalho de campo, as questões foram colocadas a turistas sobretudo de nacionalidade espanhola, que durante os Sábados dos meses de junho e julho de 2017 e 2018 frequentaram dois restaurantes do centro da cidade de Serpa e se disponibilizaram para responder às questões colocadas. Não importava, para o objetivo da investigação em curso, fazer uma caracterização socioeconómica ou cultural dos turistas abordados, pelo que estes apenas foram questionados quanto ao local de origem, pratos consumidos e conhecimento ou desconhecimento relativamente a estes e, finalmente, quanto à satisfação com a refeição. O tratamento dos dados obtidos encontra-se na tabela e gráficos que em seguida se apresentam:

Tabela 1 – País e local de origem dos Turistas entrevistados, que fizeram refeições em Serpa (2016-2019)

País de Origem	Local de origem	Número de turistas
Espanha	Úbeda	1
	Aracena	9
	Mijas	2
	Salamanca	7
	Madrid	5
	Huelva	6
	Rosal de la Frontera	21
	Sevilha	18
	Cáceres	3
	Córdoba	2
	Granada	2
	Jaen	5
	Málaga	4
	Albacete	3
Albuquerque	5	
Olivença	6	
Almeria	11	
França	Bordéus	2
	Marselha	14
	Paris	2
	Nantes	6
Alemanha	Dresden	3
Holanda	Amsterdão	2
	Broda	2
Dinamarca	Capenhaga	3
Brasil	Ceará	5
Cabo Verde	Santiago	2
Total		151

Dos 151 turistas entrevistados ao longo de 3 anos, pontualmente, sobretudo aos fins de semana, 113 são de nacionalidade espanhola, portanto, a maioria. Parte deles da zona de fronteira com o concelho de Serpa (21 do Rosal de La Frontera e 9 de Aracena). Estes dados não permitem extrapolar resultados, mas parece haver uma tendência para alguns turistas espanhóis virem a Portugal, à zona da raia, fazer o designado turismo cultural e turismo gastronómico. Questionados sobre as semelhanças entre a gastronomia espanhola da sua localidade de origem e de Serpa, referiram que há grandes diferenças em relação ao pão e às entradas (sobretudo quanto aos

torresmos de rissol e aos peixinhos da horta), sendo o mais semelhante, as azeitonas (embora com diferenças no tempero). Referiram procurar em Portugal uma refeição diferente e menos dispendiosa.

Os outros turistas europeus vieram a Serpa no contexto de uma visita mais prolongada a Portugal ou ao Alentejo ou ainda em trabalho e lazer, no caso dos turistas de Bordéus. Consideram em termos gerais, que a comida é de boa qualidade e saborosa e bastante diferente daquela a que estão habituados, mas consideram fácil gostar dos sabores que les foram apresentados. Alguns sentiram curiosidade sobretudo em relação à banha de cor (banha com colorau) e aos torresmos de rissol, que não reconheceram. Referiram (cinco deles) que, se soubessem de que parte do animal se tratava, não teriam comido e, três (rindo-se) disseram que ainda bem que desconheciam o que comeram porque era muito bom.

Quadro 2 – Pratos mais consumidos pelos turistas entrevistados

Pratos mais consumidos	
Entradas	Azeitonas
	Banha de cor
	Torresmos de rissol
	Prova de azeite
	Peixinhos da horta
	Queijo fresco
	Queijo de Serpa
	Tábua de queijos
	Tábua de enchidos
	Cabeça de xara
	Espargos com ovos
	Ovos com farinha
	Sopa
Peixe	Sopa de tomate
	Bacalhau à lagareiro
	Açorda de Bacalhau
	Açorda de Pescada
	Sopas de cação
Carne	Lampreia (sazonal)
	Ensopado de borrego
	Cozido de grão
	Migas com carne de alguidar
	Pezinhos de porco de coentrada
	Pezinhos de borrego com ervilhas
	Cachola
	Bochechas de porco
	Plumas de porco preto
	Entremeada grelhada
Carne de porco à alentejana	
Sobremesas	Arroz doce
	Doce da casa
	Sericaia
	Arroz doce
	Bolo de requeijão
Migas doces	

Fonte: Elaboração própria a partir das entrevistas aos turistas estrangeiros e proprietários e funcionários dos restaurantes

Os pratos consumidos respeitam, em alguns casos, raros, a sazonalidade dos produtos (gaspacho e Lampreia). São pratos fáceis de degustar, sem a dimensão da comida de pobreza que se consumia no Alentejo das memórias de muitos dos informantes com quem conversei acerca da comida consumida nas casas dos trabalhadores rurais até meados dos anos 70 do século XX. A carne e o peixe aparecem em abundância e são de boa qualidade.

Questionados acerca do conhecimento relativamente à comida consumida, obtiveram-se os seguintes resultados: 33 não conheciam nenhum prato; 160 conheciam o gaspacho mas confeccionado de outro modo; 12 já tinham comido alguns dos pratos; 7 conheciam os pratos de ouvir falar. Muitos dos informantes referiram reconhecer os ingredientes mas confeccionados de outro modo e outros não responderam. É importante que a percepção do desconhecimento da gramática de sabores e que, portanto, é fácil oferecer como autêntica e típica a comida de um território, ainda que esteja adulterada na textura, combinação de ingredientes e técnicas utilizadas. De facto, apenas a memória do paladar e do arranjo visual do prato, com a combinação “certa” de ingredientes e porções, permite uma verdadeira experiência gastronómica de um lugar.

Questionados acerca do grau de satisfação com a refeição, 107 ficaram muito satisfeitos; 58 referem as entradas como muito ricas e com elementos desconhecidos (por exemplo os torresmos de rissol); 35 são consumidores habituais de comida portuguesa em Portugal; 27 gostam da comida mas consideram-na pesada. Referem, muitos deles (43), pretender conhecer mais aprofundadamente a cozinha do baixo Alentejo e portuguesa em geral. Dezanove dos entrevistados manifestam-se agradavelmente surpreendidos com a relação qualidade-preço da refeição. Muitos destacam a qualidade do vinho e o custo relativamente baixo, sobretudo do chamado vinho da casa.

Pelas ementas que se analisaram, de vários restaurantes de Serpa, verifica-se a quase totalidade de varrimento de vísceras e outros produtos que, de acordo com os gerentes e proprietários dos restaurantes analisados, não colhem apreciação junto dos clientes tanto portugueses como estrangeiros. Hoje opta-se por servir proteína de qualidade, sobretudo carne de porco e de borrego. As vísceras e todas as partes consideradas menos nobre dos animais são remetidas para o consumo doméstico. De facto, cruzando a oferta dos restaurantes com as declarações de um grupo de informantes naturais e/ou residentes nos concelhos de Beja e Serpa, é fácil concluir que os hábitos alimentares estão a mudar. Quem consome vísceras são os mais velhos, os pais e os avós, raramente crianças e jovens. São confrontados com este tipo de alimentos ainda tão presentes como alimento de pobre ou da fome. Verifica-se, portanto, que o “exotismo” da comida alentejana se restringe aos enchidos, ao queijo e boa carne... a exceção reside nos torresmos de rissol, desconhecidos de muitos portugueses e estrangeiros e aos muitíssimo valorizados caracóis, na sua maior parte importados de Marrocos. No que concerne a vegetais, servem-se os espargos bravos, quantas vezes com a designação de estufa a seguir a “bravo”...

Do mesmo modo que em relação aos restaurantes, observa-se uma diferença considerável entre o que é proposto como tradicional pelos livros de cozinha de diferentes épocas, quando se referem a receitas culinárias do Baixo Alentejo e o que efetivamente era consumido quotidianamente pelos indivíduos trabalhadores e seus filhos. Sabemo-lo quer através da literatura, quer do trabalho de campo realizado com informantes locais, que temos vindo a realizar desde 2008. Os estratos socioeconómicos farão toda a diferença. As propostas apresentadas nos livros para além de pratos com uma considerável quantidade de carne ou enchidos, praticamente não referem peixe, não existindo uma única referência ao “peixe dos pobres”, o bacalhau. Os doces, raramente referidos pelos informantes e, mesmo assim, em épocas festivas (falam nem filhós, arroz doce, popias, borrachos, fidalgos, aletria doce e bolinho de massa), surgem com grande destaque nas obras em análise. São, sobretudo, doces da doçaria conventual, o que nos remete novamente para as elites. Contudo, refere Saramago (2000:37), “as primeiras receitas de massa de pão com mel e azeite, fixando um bolo que era comum fazer-se” foram legadas pelos romanos. Este é o princípio da receita dos bolos de massa (hoje divididos, em Serpa, em bolos de mel e bolos da amassadura). Foram igualmente os romanos que trouxeram para o Alentejo a massa de azeitona, feita com azeitona, sal e alho pisado, que continua a ter função de tempero mas ganha nova importância. Esta pasta não tinha lugar nos cestos de entradas dos restaurantes mas agora é eleita como iguaria regional, a par da banha com colorau, sendo ambas servidas com pão de fabrico local (Piedade, 2017 a).

O conhecimento das tradições culinárias de uma região pode implicar e frequentemente implica, um processo a que Carbone (2011:9) se refere como “um processo de profundo conhecimento da história da comunidade residente”, proporcionando à comunidade a oportunidade de se envolver mais ou menos profundamente na (re) descoberta das suas raízes e valores tradicionais.

Saramago (2000:20) refere que desde épocas muito recuadas o vinho e o azeite foram produtos que tiveram uma importância decisiva no regime alimentar do Alentejo, permitindo que, pela primeira vez aqui se instalasse a diferença entre a civilização e a barbárie. Fundamentais neste processo, foram os Fenícios, ao trazerem para este território técnicas que permitiram um melhor fabrico do vinho e do azeite e a sua consequente divulgação e uso. Foi importante o contributo fenício para consolidar os conhecimentos acerca da conservação do peixe, nomeadamente a conservação pela salga. Este facto permite o transporte de peixe de mar para o interior do Alentejo, fazendo com que o peixe integre a dieta alimentar das populações desta região. A sardinha de barrica era consumida e é lembrada por alguns dos informantes como algo comido pelos avós – conhecem por ouvir

falar, não por a terem comido – mas referem a pescada e, no caso de Serpa, o peixe do rio como fazendo parte da alimentação de quem pescava (Piedade, 2017 a).

Por volta do séc. VI a. C., refere Saramago (2000:23) chegam ao sul de Portugal e à atual região do Alentejo, os povos Celtas, distribuindo-se por localidades do litoral – Santiago do Cacém e Alcácer do Sal - mas também do interior - Serpa, Mértola, Évora, Elvas, Campo Maior. Tudo indica que estes povos consumiam carne de porco e de vaca bem como trigo e favas. Os celtas encontram no Alentejo uma alimentação baseada em produtos do Mediterrâneo que, em alguns lugares, se abre á nova dieta alimentar tal como a alimentação celta adota aspetos da alimentação instalada. É, portanto, esta reconfiguração de práticas alimentares que origina um regime alimentar com uma identidade muito própria (Flandrin; Montanari,1998). A romanização, continua o autor (2000:25) privilegiou as culturas do vinho, azeite e trigo com as consequentes repercussões ao nível da alimentação também no Alentejo. Entre os anos de 70 a.C. e 45 a.C. há um conjunto de localidades do Alentejo que assumem importância sob o domínio romano: Évora, Mértola e Alcácer do Sal. Também Alcoutim, Almodôvar, Castro Verde e Aljustrel eram importantes. Beja foi fundada entre 31 e 27 a. C. e assume grande importância ao nível do território alentejano – sobretudo do Baixo Alentejo – para além do número de pessoas que a habitavam, era importante no que concerne à produção alimentar. É possível que aqui se tenha iniciado o que convencionou denominar-se, erradamente, como “cozinha da cidade ou cozinha de rico”, versus a “cozinha de campo ou do pobre” (Saramago, 2000:26). De facto, refere o autor, os grandes senhores tinham a sua casa na cidade mas possuíam igualmente uma vila no campo, que eles habitavam sazonalmente. O mesmo se passaria com pessoas de condição social menos elevada, que se instalavam nas propriedades agrícolas que exploravam, o que dirimia estas diferenças vincadas entre comoda de campo e de cidade (Piedade, 2017 b).

Em Portugal, desde o início do séc. XXI, (re)descobre-se a gastronomia e a história da alimentação, porventura numa relação estreita com o processo de candidatura da Dieta mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade. Em 2000, o assunto reveste-se de interesse tal, que surge a Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000, que tem como propósito, a estudar e preservar a “gastronomia nacional o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agro-alimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade” (Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000). O diploma estabeleceu um conjunto de medidas que cujos objectivos últimos apontavam para a preservação, valorização e divulgação da gastronomia nacional enquanto valia integrante do património cultural 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”.

Surge, assim, pela Resolução do Conselho de Ministros nº 169/2001, uma Comissão Nacional de Gastronomia, a fim de levar por diante a proposta acima transcrita. Cabia a esta Comissão, em termos concretos, concretizar as seguintes propostas:

“ a) O levantamento do receituário tradicional português, em toda a sua diversidade, evidenciando-se os aspetos que o singularizam; b) A criação de uma base de dados de receitas e produtos tradicionais portugueses; c) A identificação dos requisitos que permitam a certificação de receitas e produtos tradicionais portugueses; d) A criação de condições que permitam a inventariação dos estabelecimentos de restauração e de bebidas existentes no país que incluam nas suas ementas receitas da cozinha tradicional portuguesa; e) A promoção interna e externa da gastronomia nacional, designadamente com o objectivo de fomentar a procura turística; f) A criação de concursos locais, regionais e nacionais de gastronomia; g) A promoção de novas receitas confeccionadas com produtos genuinamente portugueses; h) A contribuição para a melhoria da oferta turística nacional, sensibilizando os diferentes agentes do sector para a necessidade de remodelarem os seus estabelecimentos, tanto no que respeita às instalações como à qualidade do serviço prestado.” (Resolução do Conselho de Ministros nº 169/2001)

O fenómeno da revalorização da gastronomia alentejana acontece quando os pratos da pobreza chegam aos restaurantes da região de Lisboa, já reconfigurados no que concerne à proporcionalidade entre a base (pão, batata, feijão, grão,...) e a carne ou o peixe, apresentando a uma elite urbana os pratos rurais e a uma elite rural obviamente afastada da pobreza, pratos que nunca tinha comido. Ela é depurada, reconfigurada e dela se elimina a verdadeira pobreza – quer pela quantidade quer pela eliminação do que lhes é estranho.

A par da moda dos montes que escritores, atores e empresários adquirem, surge a moda do tradicional na gastronomia. De repente, a comida tradicional e popular encara-se de modo completamente diverso. Ela é “branqueada”, “reinventada” e à volta dela surgem histórias que se vão contando a filhos e a netos... Saber manipular e combinar ervas aromáticas com o pão, o alho e o azeite para os transformar numa açorda, torna-se conhecimento a preservar e transmitir às gerações seguintes e, diga-se também, cada vez mais patrimonializado e turistificado (Piedade, 2018)..

8. conclusões

Em jeito de conclusão, pode afirmar-se que o Baixo Alentejo se apresenta como destino gastronómicos pouco “exótico” para alguns dos turistas que nos visitam, já que os restaurantes analisados (menos as tascas e tabernas), retiraram quase totalmente das suas ementas o consumo de vísceras de animais e mioleira. A única excepção de entre as ementas analisadas, tem que ver com um prato do dia, que apenas é oferecido esporadicamente e que consiste nas lscas de porco ou de vaca. A mioleira, os rins, a língua, coração, fressura, etc. vulgares nos restaurantes da classe média local desaparecem. Os caracóis, por seu lado, ganham dimensão de petisco e não de refeição. São consumidos por turistas franceses e por alguns poucos espanhóis que parecem preferir o pão português, o queijo e as tâbuas de enchidos. É, igualmente possível constatar, a partir da confecção de alguns pratos da nossa gastronomia e das práticas alimentares do Baixo Alentejo, que são visíveis fenómenos de sincretismo e marcas de diferentes culturas (celta, romana, árabe,...) que convergem numa identidade local própria, como muito enfaticamente frisa Alfredo Saramago (2001)

Embora as motivações do turista possam ser as mais diversas, ele procura o que é diferente relativamente à sua zona de origem ou de residência, dando relevo aos locais que proporcionam “choques culturais” e em que o resultado final da viagem ou visita tem como consequência uma aproximação intercultural. Pretende provar comida diferente; comparar itens de comida para levar para a sua zona de residência ou para o seu país; conhecer melhor a região através da gramática de sabores que as diferentes regiões proporcionam e adquirir e provar produtos regionais.

A gastronomia tem vindo a assumir uma importância crescente enquanto aspeto do designado turismo cultural, cabendo-lhe um papel de grande relevo no que concerne à promoção dos destinos turísticos. Não obstante as potenciais ameaças originadas pelo processo de globalização, continua a constituir uma forte marca identitária quer em termos regionais, quer nacionais e o caso do Alentejo não é exceção, como decorre das opiniões dos turistas questionados. De referir, ainda, que a grande maioria dos turistas entrevistados consegue entender a cultura local através da sua gastronomia, ainda que este aspeto não seja a motivação base para a viagem. Contudo, a partir do turismo cultural pode emergir, com grande significado para a região, o turismo gastronómico.

A gastronomia insere-se no conceito de Património Cultural Imaterial, consignado na Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, uma vez que se trata de património transmitido de geração em geração, baseado sobretudo em tradições orais e assente em práticas culturais e sociais que suscitam nas comunidades um sentimento de identidade e de continuidade temporal (UNESCO, 2003; Cabral, 2011).

Gastronomia tem um papel importante no tecido económico da região, tanto no que concerne ao turismo interno como externo e, ainda, na promoção da região do Baixo Alentejo em termos de “slow food”. Tem implicações ao nível da manutenção e recuperação de saber-fazer e na manutenção e atenção aos produtos locais (fauna, flora,...), a continuar esta moda de retorno à autenticidade (desde que não surja desvirtuada). É também importante para a revitalização da manufatura de queijos e enchidos de modo tradicional ou baseados nos modos tradicionais, bem como na revitalização/produção/secagem de plantas autóctones, com a atribuição de valor económico e patrimonial, no que concerne à valorização da recolha (túbaras, cogumelos em geral, cardos, espargos, caracóis,...). Em suma, é nosso entendimento que a gastronomia pode gerar riqueza, conhecimento, sentimentos de pertença e de identidade e constituir-se, ainda de modo mais visível para as comunidades, como património

Embora vista inicialmente como uma ameaça à gastronomia local, a globalização, pode contribuir para a reinvenção da gastronomia tradicional local – glocalização - que sugere que a globalização da cultura não leva necessariamente à homogeneização das culturas locais, mas, pelo contrário, pode ter um efeito de reforço das identidades alimentares locais, regionais e nacionais (Mak, Lumbers, & Eves, 2012).

9. Agradecimentos

O presente texto reporta-se a um projeto pessoal, não financiado, levado a cabo no âmbito do trabalho de investigação desenvolvido no âmbito do Laboratório de Animação Territorial (Lab-At) do Instituto Politécnico de Beja

Referências

- Barros, V., Carrageta, M., Graça, P., Queiroz, J., & Sarmiento, M. (2013). *Dieta Mediterrânica -Um património civilizacional partilhado*. www.turismodeportugal.pt
- Brito, J. (2004). Entrevista com Joaquim Pais de Brito, *Estudos Históricos*, 33. www.scrib.
- Brito, J. (1996). *Retrato de Aldeia com Espelho*. D.Quixote
- Bucho, D. (2010). *Património, Animação e Turismo*. 1ª ed. Instituto Politécnico de Portalegre.
- Cabral, C. (2011). *Património Cultural Imaterial. Convenção da UNESCO e seus Contextos*. Edições 70.
- Canesqui, A & Garcia, R. (Coords.) (2005) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Editora Fiocruz. SciELO Books. <http://books.scielo.org>
- Carbone, F. (2011). Un Plato, un Pueblo. El Camino de los Sabores. *Experience Economy, Creative Tourism, Co-creation*. Algarve.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in Tourism. Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Costa, E. (2009). Mistura do dia: a gastronomia e a sua contribuição para o turismo. *Revista Eletrônica de Turismo Cultural*, 57-74.
- DaMatta, R.(1987). Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*, 15(7):21-23.
- D'Encarnação, J. (2012). Cidade, Gastronomia e Património. *Revista Memória em Rede*, 2(7), 1-12.
- Diário da República n.º 171/2000, Série I-B de 2000-07-26, *Resolução do Conselho de Ministros 96/2000*. <https://data.dre.pt>
- Diário da República n.º 292/2001, Série I-B de 2001-12-19, *Resolução do Conselho de Ministros n.º169/2001*. <https://data.dre.pt/>
- Flandrin, J.; Montanari, M. (1998). *História da Alimentação*. Estação Liberdade.
- Hall, M., Sharples, L., & Smith, A. (2003). *The experience of consumption or the consumption of experiences? Challenges and issues in food tourism*.
- Halbwachs, M. (1925). *Les Cadres Sociaux de la Mémoire*. Albin Michel.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. Routledge
- Goody, J. (1998). *Cozinha, culinária e classes*. Celta Editora.
- Halbwachs, M. (1925), (1994). *Les Cadres Sociaux de la Mémoire*. Albin Michel.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Mak, H., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and Food Consumption in Tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196.
- Moletta, V. (1998). *Turismo Cultural*. SEBRAE/RS.
- Moreira, R. (2006). Memória y Património Alimentario: La Importancia de Los Saberes Empíricos, Em VVAA. Actas do III Congreso Internacional de la Red SIAL sob o tema Alimentación y Territórios. Baeza, (Jaén-Espanha).
- Perez, X. (2009). *Turismo Cultural. Uma visão antropológica*. ACA y PASOS, RTPC. www.pasosonline.org
- Piedade, A. (2017a). Esta açordinha até dá vida aos mortos!"- de comida da fome a comida de elite. Em Rabanaque, M.; Hernandorena, M.; Esteyan, A. (2017), (Coord.). *Antropologies en transformació: sentits, compromisos i utopies – Congreso de Antropología*. Universitat de València
- Piedade, A. (2017b). Migas de assobio e “alentejano gourmet –de comida da fome a comida de elite”. 2º Encontro do Grupo de Investigação Práticas e Políticas da Cultura do CRIA Desafios do ‘turístico’ na actualidade. 25 de Outubro de 2017.Lisboa: ISCTE
- Piedade, A. (2018), Entre açordas e perdizes: práticas alimentares no Baixo Alentejo. *Seminário Internacional Alimentação, Saúde e Ambiente- sustentabilidade e desafios*. 10-12 de Outubro de 2018. Lisboa: FLUL
- Quitério, J. (1997). *Comer em português*. CTT.
- Ricolfe, J. et al (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. Pasos -Revista de Turismo y Património Cultural. 6(2 número especial), 189-198. www.pasosonline.org
- Saramago, A., et. Al. (2000), *Gastronomia e Vinhos do Alentejo*. Ministério da Cultura: Direção Regional de Cultura do Alentejo.
- Schluter, R. (2006 a). *Gastronomia e Turismo*. Aleph.
- Schluter, R. (2006 b). *Turismo y patrimonio gastronómico, Una perspectiva*. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Sharples, R., Mitchell, N., Macionis, N. & Cambourne, B. (2005). *Food Tourism around the World*
- Sobral, J. M. (2007), “Nacionalismo, Culinária e Classe: a Cozinha Portuguesa da Obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)”. *Ruris*, 2, *Revista do Centro de Estudos Rurais e Urbanos*, 13-52.
- UNESCO (2003). *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*. www.apantropologia.org/
- Valeri, R (1989), “Alimentação”, entrada en la *Enciclopèdia Einaudi*, vol. 16, Imprensa Nacional Casa da Moeda: 191-209.