



*Número inteiramente dedicado
ao Encontro "Saber Trás-os-Montes"
(Gastronomia Trasmontana e Alto-Duriense)
2, 3 e 4 de Outubro de 2009*

Tellus, n.º 53

Revista de cultura trasmontana e duriense

Director: A. M. Pires Cabral

Edição: Grémio Literário Vila-Realense / Câmara Municipal de Vila Real
Vila Real, Outubro de 2010

Tiragem: 300 exemplares

ISSN: 0872 - 4830

Composto e impresso: Minerva Trasmontana, Tip., Lda. — Vila Real

Os artigos assinados são da responsabilidade dos respectivos autores.

Embora dispensando-lhes a melhor atenção, TELLUS não se obriga a publicar quaisquer originais.

Autoriza-se a transcrição, no todo ou em parte, do material contido neste número, desde que citada a origem.

TELLUS encara favoravelmente quaisquer modalidades de permuta e/ou colaboração com outras publicações nacionais ou estrangeiras.

TELLUS faculta aos seus colaboradores a tiragem de separatas dos seus artigos, correndo as despesas por conta daqueles.

Na minha terra quando se referem a uma pessoa inteligente, dizem:
«aquele até parece que bebe azeite...»

Produtos do olival *do sabor das paisagens olivícolas à eterna mania das azeitonas**

António Manuel Monteiro

I

“Se não existisse a oliveira, eu seria a primeira das árvores, diz o freixo...”

Provérbio berbere

Perante esta eloquência vinda do seio da própria família, não será complexo retratar a prudência erudita sobre a «*cultura mais rica que comportam as terras mais pobres*», saída da generosidade das palavras do Prof. Vieira Natividade, nem a sabedoria dos agricultores transmontanos quando acreditam que «*onde vive uma oliveira vive sempre um bom homem*»; ou, então, afirmar que a oliveira foi (e será) o quotidiano da história de muitos povos... no mediterrâneo das origens oleícolas, no galaico-duriense de outrora, nos terreiros de tantos templos religiosos e nos muitos descansos dos caminhos para Santiago, em alguns povoados mineiros ou nas bordaduras e nos terraços pós-filoxera do Douro Vinhateiro, nas terras quentes transmontanas de ontem e de hoje — do contento aos solos bem sedentos e ingratos aos costumes da paciência e das superstições. Ou dizer, simplesmente, que o azeite foi fruto da mestria e da simplicidade da arte popular. «*Deus dá a azeitona, mas o lagareiro dá o azeite*».

A oliveira — a árvore das azeitonas — essa guerreira do tempo, *Olea europaea* L.

* Este artigo terá sequência no n.º 54 desta Revista.

para agrónomos e botânicos, enquadra-se na família das Oleaceae, com mais de duas dúzias de géneros e ao lado de diversas plantas ornamentais como o lilás, o alferneiro, o jasmim, os sinos dourados e outras, como o freixo e o aderno. Esta simpática família abrange cerca de meio milhar de espécies, maioritariamente árvores e arbustos das regiões temperadas e paleotropicals, em especial, da Ásia e das Índias Orientais. E, o género *Olea* é composto por mais de uma trintena de espécies diferentes, repartidas pelos cinco continentes.

Incluídas na espécie *Olea europaea* L. estão todas as oliveiras cultivadas — *Olea europaea* L. var. *europaea* — e, também, as oliveiras bravas (zimbreiras, zambulhos, zambujos, zambujeiros ou azebuches) — *Olea europaea* L. var. *sylvestris* Brot.

Por isso, para mim, conversar, fabular e historiar sobre oliveiras, azeitoneiras, olivais, olivedos, azeitonas e azeites, será sempre para atestar que estas ousadias da natureza são um prazer da utopia da vida a partilhar e o usufruto dos homens que afixam que a oliveira, além de tudo, também reconforta prantos e esforços do dia-a-dia.

Para o atestar, bastará, naturalmente, virar o olhar para as nobres silhuetas que se vergam e torcem, plenas de história e rejuvenescidas a cada primavera... para a arrogância com que luta contra ventos desconcertantes, chuvas desregradas e sóis escaldantes, ao som das cores da paisagem ... para a beleza das suas sombras convidativas, ao ritmo do nascer dos dias.

Um regalo às bordaduras e aos enclaves vinhateiros dos “Calços do Tanha”, quando as encostas estão pintadas de milhentas cores outonais e o verde persistente da oliveira teima em ficar, é suficiente para entender este pautado musical de cores e sensações.

Bastará aceitar a acalmia silenciosa com que deixa transformar azeitonas em «alcaparras» britadas e prensadas rudes em sumos de excelência — azeites de virgindade certa (!). Bastará acreditar que nem os invernos fastidiosos, as baforadas *barbeiras* do lado de lá e os verões abrutalhados a incomodam, desfaz-se sempre numa paixão de prazeres... E «*mal haja a casa que oliveiras queima*», diz por aí o nosso povo, porque, já Estrabão contava que a madeira de oliveira só se podia queimar no altar dos deuses, nunca em usos profanos. Mesmo assim, «*a oliveira não nega o sossego da sua sombra, nem à vilanagem das armas do lenhador.*»

Não será, pois, de estranhar que, outrora, a sapiência da mitologia grega atribuisse à deusa da paz, *Palas Atenéia*, também protectora das ciências e das artes, o feito de fazer brotar uma oliveira das entranhas da terra; a honra da extracção do primeiro azeite sumarento a *Aristeu*, filho do deus *Apolo* e da ninfa *Cirene*; e, o privilégio da difusão dos prantos azeitoneiros, ao misticismo da força e da sabedoria — a *Hércules*... Que no país dos faraós e da excêntrica *Merichane*, ao azeite, doutos alquimistas, lhe

descobrissem propriedades hidratantes e o poder de fixar os aromas das substâncias que nele se faziam macerar, saberes que as belas mulheres egípcias tão bem interpretaram... Que a maior parte dos poetas épicos, escritores e filósofos, na Grécia e Roma Antiga, cantassem as suas virtudes culinárias, conservantes, religiosas, culturais, desportivas e cosméticas; Cícero interditasse, por simples decreto, a plantação de novos olivais na Gália conquistada por temer a concorrência com a produção romana; Cristo pregasse os seus ensinamentos sob a sombra generosa das oliveiras de Gethsemani e os peregrinos à *Terra Santa* disputassem os caroços das azeitonas para engranazarem os rosários da sua fé; César tenha atacado Cartago para, também, assegurar o controlo comercial das principais regiões oleícolas...; outros constatassem que a cera trazida pelos romeiros a Santiago de Compostela não fosse suficiente para alumiar o Apóstolo e o azeite tivesse que cumprir essa nobre função... Que mais tarde o nosso povo, e tantos outros, entendesse que «*a melhor cozinheira é (mesmo) a azeiteira*».

Enfim, não foi de estranhar que Neil Armstrong, o primeiro homem a pisar a Lua, tivesse depositado um ramo de oliveira, em ouro, no solo lunar, para personificar a concórdia nesta audaciosa conquista do Homem... o presidente do COI e a presidente da organização dos Jogos Olímpicos de Atenas (2004), num regresso ao passado civilizacional, fizessem os respectivos discursos de abertura e boas vindas à *sombra* do desportivismo da oliveira... ou que o azarado maratonista brasileiro, nos referidos Jogos, superasse a justiça da sua raiva com a beleza de um ramo de flores na mão, o materialismo do bronze no peito e a glória de uma coroa de folhas de oliveira na cabeça, sem dúvida, também, para simbolizar o credo do perdão, a amizade e a paz.

É pela pena de Pablo Picasso, a propósito das *Palomas* da série “El rostro de la paz”, (no tempo «*des lendemains qui toujours chantaient*») que a mansa ave surge, pela primeira vez, com um raminho desta árvore sagrada. Desde então, a «Pomba da Paz», com o raminho de oliveira, tem sido utilizada por várias organizações (por ex: o logótipo da ONG “Médicos do Mundo”) que trabalham em prol de ideais pacíficos, humanistas e de solidariedade social.

E do “Horóscopo das Árvores” atribuído aos druidas celtas, que dizer? No caso do signo “*Oliveira*” para as pessoas nascidas a 23 de Setembro, estas são de personalidade marcante, atraentes e compreensivas, prestam atenção a quem está à sua volta mas não se intrometem na vida dos outros, detestam violência, preferem tirar as próprias conclusões e são de ciúmes exagerados, só dominados com a busca da paz interior; e quando juntas ao *corpo* de um “*Cipreste*” (os nativos de 25 de Janeiro a 3 de Fevereiro e 26 de Julho a 4 de Agosto), serão pessoas fortes e saudáveis, bons amigos e ótimos amantes, joviais e versáteis, carinhosos e fiéis... com um gosto acrescido pela vida no campo. Que bem contrasta o perfil esguio do cipreste com a glória paisana da oliveira!

Assim, se o convívio entre o homem e a oliveira é milenário e pleno de harmonia,

talvez, então, o azeite tenha nascido de um acto de muito amor, entre deuses e deusas, para que essa intimidade ficasse na nossa memória colectiva. *Vale a pena imitá-los!*

Naturalmente, a oliveira passou a ser o símbolo da vida, da longevidade, ou da fecundidade da terra; naturalmente, inspirou a imortalidade da cultura agronómica e a magnificência do elogio à história da humanidade; naturalmente, a azeitona louvou a singularidade da oliveira e o azeite elevou esse prenúncio, no prazer da luz ou da mesa.

Depois desta retórica, não será audacioso da minha parte reafirmar que a oliveira e o azeite são rotinas de gerações fartas de cultura e são, inevitavelmente, produtos memoráveis de proveito turístico! Deste passado civilizacional, desta capacidade de permanência face ao tempo que corre e que passa, julgo que nem a mediocridade de muita gente terá dúvidas; no entanto, lamento que nem a excelência de outros tantos se preocupe com o prodígio das suas competências, préstimos e talentos, com a generosidade da sua personalidade, para ofertar nesse promissor mercado de lazeres — o turismo, esse *«acto de fazer uma viagem para o prazer da cultura»*.

Mas será que a oliveira, a azeitona e o azeite, na região, já são ofertados como produtos oleoturísticos? Infelizmente, não! Esta apatia confrangedora, perante a disponibilidade de tanta riqueza, cultural e paisagística, lembra-me a ingénua ignorância do pobre guia etíope de Jeremy Hespeler-Boulton quando procurava o reino cristão de Prestes João e deparou com carreiras de oliveiras plantadas disciplinadamente no meio de África, e se lamentou: *«aquelas árvores raquíticas, não servem para nada, nem os frutos podemos comer»*. É por isso indispensável investigar, rebuscar, indagar e conhecer as histórias olivícolas que há para contar, descobrir, estudar, e respeitar as heranças legadas...

(...) Do varejo e da apanha da azeitona, da brecha e do rebusco, dos cardenhos de acoito e dos antigos rogadores de pessoal, das danças e cantares dos colheteiros... *“Aquele que tem um olival/e não lhe corta as varetas/é como aquele que tem noiva/e não lhe toca nas tetas... A folha de oliveira/quando cai no lume estala/assim está meu coração/quando contigo não fala... Ó meu S. João Baptista/ouvi-me que sou solteira/destinai o meu marido/nestas folhas de oliveira... Os amores da azeitona/são como os da cotovia/em se acabando a azeitona/fica-te com Deus, Maria... das festas de remate, comer do galo ou da penhora, do glossário olivícola à toponímia local, da infinidade de ditados... “Azeite, dai-mo à ceia, tirai-mo à candeia”; “A oliveira é benta, e ramo dela dá virtude”; “Oliveira de meu pai, castanheiro de meu avô”; “Olival que bem parece, devagar cresce”; “Nem gato no pombal, nem cabra no olival”... jogos de adivinhas... “Minha avó morre de pé/minha mãe cai para o chão/e para eu nascer/calcam-me sem compaixão”... e nomeadas populares, da cestaria e dos “palaçoulos” das varetas peladas, do misticismo popular... “As azeitonas não se podem mudar quando as mulheres andam com o período, porque se estragam”... da lenda da «oliveira das*

prenhas» e da funda da oliveira de Ligares que terá produzido num ano (em 1864?) mais de duzentos litros de azeite (!), da Santulhana de Lagoa que dá para acarrar dois rebanhos e sete cães ou da Verdeal de Alfarela, da oliveira dos meios-cântaros e da Madural Borreira dos oito varejadores e das quatro sacas... *“eram sempre quatro varejadores em baixo e outros quatro em cima, e sempre quatro sacas de azeitona... Das Carlotas cerieiras de Britiande, roupudas de Abreiro, carrasquinhas do Cachão da Rapa, zambulhos zimbreiros de Numão ou dos fragedos da Valeira, salgueiras da Fradizela ou das negrais dos Possacos, das cornicabras, folharascas, enxertas, bico de corvo, cornalhudas, chouriceiras, embroesas, passareiras, longais, cardoguesas, molarinhas, judaicas, choronas... da casta grande de Vinhas, das Negrinhas de Freixo ou das azeitonas brancas da Vilariça... do olival d’El Rei e das «matas cistercienses» de Alfândega da Fé e Vila Flor (séc. XVII/XVIII)... A motivação ao plantio foi tanta que o povo lhe chamava de «matas», e ainda hoje se pode admirar a conhecida «Mata de Vilarelhos» ... dos olivais centenários (séc. XVIII) da Veiga das Cortes onde uma oliveira chegava a dar um tanque de azeitona, mais de sessenta rasas de azeite, dos muretes das arribas do Sabor ou dos escarpados do Castedo virados à soleira da Vilariça, de uma mirada do Monte de S. Domingos do Fontelo ou da Galafura às bordaduras dos terraços e aos mortórios do rio do vinho, porque a oliveira foi sempre um escape às sucessivas crises da agricultura vinhateira duriense ... da riqueza varietal que inundou esta região desde o séc. III/IV às diferentes sinonímias locais dos nossos dias... Das lagaretas e dos lagares de rolos cónicos ou cilíndricos de granito, prensas de cabrestante ou de torre, engrenagens do carcomido do castanho, das galgas, pios, tarefas, arquitões e dos barranhões, das boas ou das más fundas, dos apertos das prensadas e da guerra das maquinas, das feitorias, das ânforas ou dos cântaros e das quartas... da industrialização da azeitona de conserva, pelos fins do séc. XIX... das antigas favaceiras — as vendedeiras de azeite por miúdo, das lucernas mineiras, candeias e candieiradas, lamparinas e almotolias... das *contas* das carabunhas... dos saberes gastronómicos, das «alcaparras» e azeitonas acortilhadas, das tibornadas lagareiras para a primeira prova do azeite novo, das «fatias» do meio da manhã com pão de azeitonas e queijo merendeiro, da tradição dos tordos azeitoneiros, petiscadas de cachoilas guisadas em azeite, alho e malagueta, da pasta de azeitonas *sapateiras* para barrar o pão molêgo e das alheiras mirandelenses que não dispensam os melhores azeites, da laranja azeitada *dos fidalgos ricos* freixenistas e das tomatadas de azeitonas, das papas laberças da Mêda ou do doce marmelado de azeitonas que deliciava muitos manjares festivos ou domingueiros de famílias economicamente mais modestas... do sabão de barra feito das borras das talhas que nunca faltava nos ranchos das lavadeiras ou para o esfregar do soalho de tantas casas, das credices e superstições populares... por exemplo: *“quando se vaza azeite é sinal de tristeza”*; *“se falarmos à luz da candeia que vimos um ninho em certo lugar, as cobras vão lá e comem os passarinhos”*; *“se uma rapariga puser três azeitonas pretas no mesmo pezinho debaixo do travesseiro, nessa noite sonha com o rapaz com quem vai casar”*... e atributos mágicos... *as alcaparras esmagadas para o tratamento da calvície ou as cruces com os dedos polegares molhados em azeite**

para curar a maleita do desmanchado... às qualidades higio-alimentares... Enfim, de todo um património arqueológico, histórico, sócio-cultural, turístico, agro-económico, etnográfico, gastronómico, paisagístico, ambiental...

Por último, para resumir este recital de dotes, direi que a riqueza da oliveira e o pecúlio do azeite continuam a animar as economias locais, e, desde que os homens e as mulheres tenham fé, serão mais uma potencialidade para a actividade turística da região, no reencontro e no perpetuar da identidade da nossa memória colectiva. Pois então, que seja através da museologia de vitrina ou de território, de rotas lagareiras, olivais do passado, agro-paisagísticas ou ajardinamentos temáticos, de livros e estórias contadas, de Centros de Interpretação, Estudo e Promoção, de eventos especializados, cartas de azeites, provas didácticas, concursantes, simples ensinamentos, de testemunhos e reavivares antigos, de incentivos ao consumo... ou do merecido reconhecimento na denominação de uma qualquer rua, avenida, praça ou bairro. Mas, que assim seja!

Mirandela já deu os primeiros passos: — fez essa majestosa árvore descansar dos varejos do homem na plenitude dos seus jardins, distribuiu pela cidade algumas peças fatigadas da labuta lagareira, atreveu-se nas técnicas e nas histórias desse “*Ouro Virgem*”, aventurou-se por “*Terras Olea*” e prepara-se, agora, para honrar as suas glórias num museu olivícola — o “*Museu da Oliveira e do Azeite*”. Murça também não a esqueceu, no enfeite de largos e rotundas. Vila Flor discute-a todos os anos. Outros agentes, vilas, cidades e aldeias, transmontanas e durienses, seguiram-lhes o percurso, e querem-se afirmar numa rota *oleaturística* — a “*Rota do Azeite de Trás-os-Montes*”. Será mais um pequeno passo.

Também, os grupos de convivas, de botas guerreiras e fatiotas vistosas, cinturas agardanhadas, jipes mediáticos e cães agitados, continuam a trilhar montes e vales, a olhar o caramelo dos céus, à procura dos passarecos que madrugam nas rotas dos olivais. Pelos vistos, «*a azeitona já está preta/é tempo de armar aos tordos...*»

Os produtores plantaram o possível, às vezes em locais impensáveis, e preservaram muitas vezes o impossível...

Os lagares modernizaram-se, as águas ruças e os alpirches começaram a fazer as pazes com as augueiras, regatos e ribeiros, e as garrafas engalanaram-se, honrando a virgindade do produto. Por sua vez, a qualidade do azeite melhorou até próximo dos limites, e o consumidor tem feito por corresponder.

A ciência médica, os nutricionistas e os gastrónomos renderam-se, finalmente, às mais valias para o prazer do gosto e às qualidades alimentares do azeite. Agora, até a indústria da beleza compreende este produto como uma nova estrela da cosmética.

Afinal, «*a oliveira dá-nos azeitona, a azeitona dá-nos azeite, o azeite dá-nos luz na candeia, saúde no mal e gosto no prato*»; ou «*a salada quer-se com vinagre deitado por um somítico, azeite por um pródigo e mexida por um tolo*» e «*gato que nunca comeu azeite, quando o come se lambuzo*». Pena é que alguns apedeutas e distraídos da restauração, a mesquinhez de tanta esperteza idiota, ou a ignóbil burrice dos ignorantes abastados de poder, ainda não tenham entendido que estas memórias,

fartas de simplicidade, não são um sentimento retrógrado mas o caminho da riqueza e do desenvolvimento... «*O azeite e a verdade vêm sempre ao de cima*», afirma com doura sapiência o nosso povo.

A oliveira e o azeite são, sem dúvida, uma parte da história da humanidade, da nossa história, na memória cultural e da paisagem ... a gratidão e a excelência da natureza... e dos mais promissores produtos turísticos para a região de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Antes que «fique com os azeites» ou que a «sangra me azede» ... *arrama, arrama trovão/lá p'rá serra do Marão/onde não haja nem eira nem beira/nem ramo de oliveira...* e deixo-vos ao sabor da magia de umas alcaparras picantes! “*Aqueça uma boa concha de azeite virgem, retire do lume e, sem deixar arrefecer, acrescente-lhe o alho laminado, orégãos, pimenta preta, malagueta picante e salsa esfarrapada. Junte este molho às alcaparras e misture muito bem. Tempere de vinagre de vinho com umas raspas de limão e volte a mexer, deixando aromatizar por duas a três horas*”.

Provem, degustem, deixem-se levar pela imaginação, e verão que têm toda a razão aqueles que acreditam que a oliveira até sombra dá!

Vino y aceite en el noroeste hispánico durante la época romana

A. Rodríguez Colmenero
Universidad de Santiago de Compostela

Tratar del vino y del aceite en el área mediterránea durante las épocas griega y romana resulta bastante asiquible debido a la abundancia de datos, sobre todo de tipo arqueológico; pero hacerlo en los confines continentales atlánticos, los conocidos finisterres de antigüedad, exige un esfuerzo mucho mayor debido a la parquedad de vestigios existentes al respecto. Pese a ello, y como quiera que el cultivo de ambos productos parece haber sido introducido, con casi certeza absoluta, después de la conquista del Noroeste Ibérico llevada a cabo por Augusto entre los años 25 y 19 a.C., no estará por demás aportar la escasas noticias que se poseen, tratando de contextualizarlas, a la vez que de remarcar su importancia. De todas formas, vaya por delante que el tema en sí no ha constituido nunca el centro de nuestras preferencias investigadoras, por lo que, obviamente, pido que se me contemple, más como un erudito de estas cuestiones que como un auténtico investigador de las mismas.

Vino

El primero, y único, de los autores clásicos que mencionan el vino entre los habitantes del noroeste peninsular ibérico es Estrabón ⁽¹⁾. Se trata de una fuente que, al describir la franja occidental de la península, diferencia nítidamente la banda costera occidental, próspera y fértil, del interior montañoso, pobre y poblado por habitantes austeros, cuya bebida común sería el agua casi exclusivamente. No les eran ajenas, sin embargo, las bebidas alcohólicas ya que, desde siempre, conocían el “zýthos” o

¹ EST.,III,7. “Xrontai dè kai súzei o`ino dè spanisontai, tòn dè genómenon...”

cerveza, al igual que los habitantes de la Celtiberia. Escaseaba, sin embargo, el vino, el cual, cuando lo obtenían, lo consumían con avidez en festines familiares. Este es el fragmento literal de su relato: "...beben *Zythos*, y el vino, cuando lo obtienen, lo consumen enseguida en los grandes festines familiares".

Pero ¿cual era esa manera de obtener el vino? Porque si se hubiese introducido en las comarcas montañosas sólo mediante las relaciones comerciales o el robo de este preciado líquido a los vecinos del litoral⁽²⁾ no se trataría de un auténtico cultivo de la vid, que es lo que ahora interesa. Por ello, el empleo intencionado del verbo *gignomai* por Estrabón en el pasaje reseñado, con el significado de producir, introduciría un matiz determinante, que podría llevar a la conclusión de que en algunas comarcas interiores de la región habría sido introducido el cultivo de la vid con anterioridad a la conquista romana o, al menos, en sus comienzos, data en la que escribe la fuente a la que nos estamos refiriendo⁽³⁾. En todo caso, el consumo del vino no era costumbre cotidiana ya que solamente se empleaba para celebraciones especiales. En general, Estrabón contrapone las costas mediterráneas de la península a las atlánticas norteñas de la misma, afirmando que, mientras en las primeras abunda la conocida trilogía de vid, olivo e higuera, en las segundas faltan totalmente debido a la dureza del clima⁽⁴⁾.

Otro autor contemporáneo, Pomponio Mela, ni siquiera menciona el problema, y Plinio, posteriormente, únicamente se refiere a las plantaciones del sur y levante de la península⁽⁵⁾. Sea como fuere, ni especialistas en la agricultura de la época como Columela ni ninguna otra fuente, textual ni epigráfica, menciona el vino del noroeste durante el período de dominación romana.

Por ello, y como en otros muchos campos de la investigación, sólo cabe el recurso a los criterios arqueológicos o a las inducciones indirectas de fuentes posteriores para determinar si se cultivó o no el vino en el Noroeste Hispano durante los cinco primeros siglos de la era.

Los vestigios arqueológicos

En primer lugar, constatamos que no existen análisis polínicos que se hayan efectuado, tanto en yacimientos castreños como romanos, que pudieran detectar el cultivo de la vid en ambas épocas, por lo que tal vía de investigación, verdaderamente prometedora, se halla todavía inexplorada. Sin embargo, sabemos que se ha aplicado satisfactoriamente a la detección de otros productos básicos, como es la castaña, por ejemplo en la ciudad de Lugo, en donde, sobre muestras polínicas tomadas de una necrópolis romana altoimperial de la ciudad, se ha constatado que el sesenta por cien

² Sabemos, contemporáneamente, por el mismo Estrabón, III, 3,1 que en la desembocadura del Tajo, y en una isla allí existente, podían contemplarse grandes plantaciones de viñas y olivos.

³ Sobre esta misma cuestión, A. Rodríguez Colmenero, A., "Producción, propiedad y distribución de la riqueza entre los Galaicos prerromanos", *Memorias de Historia Antigua*, III, 1979, 97-109.

⁴ ESTR., III, 4, 16.

⁵ PLIN., *Nat. Hist.*, XIV, 41; XV, 25; XVII, 166; XVII, 170; XVII, 249.

del polen de las plantas de cultivo de aquella época correspondían al castaño⁽⁶⁾, por lo que no extraña que haya sido considerada la castaña tradicionalmente en la región como el pan de los pobres.

Por otra parte, y dado el escaso número de excavaciones arqueológicas de establecimientos agrícolas rurales efectuadas en áreas actualmente dedicadas al cultivo de la vid, con un clima propicio para la uva similar al de época romana, apenas han aparecido compartimentos dedicados a lagares y bodegas bajo ámbitos construidos. Solamente en las exploraciones que llevó a cabo Russell Cortez en Fonte do Milho, al norte y cerca del Duero, han podido exhumarse instalaciones relacionadas con lagares, susceptibles de haberse empleado, a la vez, para el vino y el aceite⁽⁷⁾. En donde sí se detectan lagares rupestres para la elaboración del vino es en castros y *villae*, todavía sin explorar, de las cuencas del Búbal, Támega y Duero, en el sector centromeridional de la *Gallaecia* romana, como es el caso de Medeiros, Verín⁽⁸⁾, o Cambedo (Chaves), con numerosos ejemplares en el Castelo de Vamba, y otros numerosos vestigios por nosotros observados en las comarcas portuguesas de Vila Real, Amarante y Murça, o las españolas de Verín, O Ribeiro etc. En muchos de estos casos, los lagares aparecen excavados en una peña y al aire libre, consistiendo su estructura en una fosa rectangular de unos dos metros cuadrados de superficie, someramente embutidos en la roca, de la parte superior de la cual derivan uno o más canalillos conductores del mosto, el cual, por gravedad, iría cayendo a una pileta de más reducidas dimensiones y mucha mayor profundidad situada a un metro de distancia, más o menos. En ella se decantaría por breve tiempo el vino para, seguidamente, ir almacenándose, mediante vaciado manual, en las tinajas o toneles destinados, bajo cubierto, a la fermentación y posterior conservación del líquido para su consumo. En algunos casos son observables, flanqueando el pilón de estrujamiento, dos hendiduras rectangulares simétricamente situadas destinadas a recibir los apoyos de una prensa manual, cuya estructura solamente podemos conocer a través de la tradición etnográfica. En otros casos, sin embargo, el prensado se realizaría mediante la simple agregación de piedras sobre el magma de la pulpa de la uva, confiando a la presión y al tiempo la extracción del líquido. En algunos de los fondos de las piletas de decantación es observable todavía la característica hendidura cónica de lagrimeo destinada a la exhaustiva recogida de líquido.

Otro criterio, de naturaleza en parte epigráfica y en parte arqueológica, y en todo caso de carácter deductivo, lo constituye el culto a Dionysos, siempre relacionado con el vino, constatado en algunos lugares de la zona, precisamente en valles tradicionalmente dedicados a la producción intensiva de vino, como son los de Valdeorras, Chaves y Monterrey. En el primero de los mencionados se sitúa el ara de Millaroso (Barco de

⁶ Aira Rodríguez, M^a. J.-Uzquiano, P., “Análisis polínicos e identificación de carbones en necrópolis gallegas de época romana”, en A. Rodríguez Colmenero, *Lucus Augusti I. El amanecer de una ciudad*. A Coruña, 1996, 47-53.

⁷ Russell Cortez, F., “As escavações arqueológicas do castellum da Fonte do Milho”. *Anais do Instituto do Vinho do Porto*. 12. Porto, 1951, 17-88.

⁸ Taboada, J., *Monterrey, (Orense)*..., 67; Rodríguez Colmenero, A., *Galicia Meridional*..., 193.

Valdeorras), cuya interpretación es como sigue: *Libero/Patri/G(aius) Vettius/Felicio*, esto es, Gayo Vetio Felición dedica este altar a Baco⁹. En otro valle, el de Chaves, situado a unos setenta kilómetros a suroeste del anterior, en la aldea de Vilanova, apareció otro altar fraccionado en el que solamente es discernible el vocablo *[li]ber[o]*¹⁰, por sí mismo suficientemente expresivo.

Finalmente, en una zona intermedia entre los dos puntos anteriores, en la aldea de Mourazos, apareció una escultura de mármol de Dionysos y Ampelos, dado a conocer en su día por Taboada¹¹. Relacionar esta representación con la producción de vino en la comarca durante la época romana parece fundadamente verosímil. Contamos, por lo tanto, con argumentos complementarios que reman en el sentido de lo que estamos investigando.

Por otra parte, y para la época visigótica, Isidoro de Sevilla¹² habla de la vid, en general, como de una planta que se cultivaba con mucho esmero en su tiempo, señalando hasta 16 clases de uva, por lo que cabe suponer que el cultivo de la misma se hallaría ya generalizado a lo largo de las superficies aprovechables del territorio hispano, no faltando, por supuesto, dentro de algunos valles galaicos bastante propicios para ello por las mismas datas, y ello a pesar de que López-Cuevillas se haya empeñado en negarlo¹³.

En cualquier caso, cuando a partir del siglo IX de nuestra era, y tras los primeros movimientos reconquistadores contra los moros, empiecen a menudear los documentos de repoblación, serán múltiples las alusiones a viñas que se plantan y replantan, sobre todo por la acción de los monasterios, lo que vendría a demostrar que se trataba de un cultivo desde antiguo conocido, el cual procedería indudablemente de la época romana. Así, por ejemplo, si nos fijamos en el Tumbo del monasterio de Celanova, y dentro de un área territorial que conocemos bien, se habla de *torculares* en la comarca de Bande¹⁴, de *torcularem et vineis*¹⁵ cerca de Celanova, de “vinea super illa Fonte Grande”, en Rabal, dentro del mismo valle del Arnoya¹⁶. En el valle de Verín, se menciona, entre otros, el caso de Oimbra, con presencia de viñas en su territorio en el año 953¹⁷; y en lo que respecta al valle del Miño, se habla de viñas en varios sitios

⁹ Rodríguez Colmenero, A. *Aquae Flaviae I. Fontes Epigráficas da Gallaecia Meridional Interior*. Santiago de Compostela, 1997, 94.

¹⁰ Rodríguez Colmenero, *Aquae Flaviae...*, 95.

¹¹ Taboada Chivite J., “El grupo escultórico de Mourazos”, *Cuadernos de Estudios Gallegos*, XIX, fasc. 58, 1964.

¹² Más amplia referencia en Rodríguez Colmenero, *Gallaecia Meridional...*, 193.

¹³ López-Cuevillas, F., *Estudios...*, 12, interpretando inadecuadamente el pasaje de Estrabón III, 3,7.

¹⁴ B. tumbo, fol. 12r, n° 19.

¹⁵ B. fol. 94r, en Sáez, E., *Sancho...*, 96.

¹⁶ B. tumbo, fol. 145r, 1ª col.

¹⁷ B. copia siglos XII-XIII. Tumbo de Celanova 47 r., lib. II, n° 22.

del mismo⁽¹⁸⁾, pudiendo aducirse, entre otros, los casos de Santa Eulalia de Búbal, A Peroxa, en donde se establece un contrato entre los habitantes de la aldea y los monjes del Monasterio de Celanova para la plantación de viñas y castaños⁽¹⁹⁾. Lo mismo se diga de Melias, en el año 948, en cuyo documento se mencionan también *torcularia, vineis* etc.⁽²⁰⁾, y Pontedeva, con la mención reiterada de *torcularia, vineis et pomares...*⁽²¹⁾. Podríamos aducir muchísimos más ejemplos, pero juzgamos que son suficientes los tenidos en cuenta para un área interior, por otra parte bastante restringida, que, en algunos casos y comparada con otras muchísimo más propicias, no resulta la más adecuada cara a la explotación vinícola.

Aceite

En cuando a las grasas para el consumo, sabemos que la manteca, posiblemente de cerdo, era la preferida para el consumo ordinario ya que Estrabón, al hablar de las costumbres de los habitantes de la montaña, afirma que usan manteca en vez de aceite⁽²²⁾. Ahora bien, la manteca se ha extraído tradicionalmente y con preferencia de las partes lípidas del cerdo, constituyendo la grasa fundamental de empleo ordinario entre las poblaciones rurales de la región hasta los años sesenta de la pasada centuria, empleándose el aceite, preferentemente, para condimentar los alimentos crudos. Ahora bien, no parece que los castreños poseyesen una extensa cabaña porcina ya que el mismo Estrabón puntualiza, en el pasaje anteriormente mencionado, que comen preferentemente carne de macho cabrío, un animal del que, al menos en régimen de libertad, no es dado extraer demasiada grasa. En cualquier caso, cabe deducir que las partes lípidas de determinadas especies animales sacrificadas se diluirían dentro de cacerolas puestas al fuego, obteniéndose un líquido grasiento que, al solidificarse, adoptaría un color blanquecino, conservándose por tiempo indefinido.

Pero esto no quiere decir que los montañeses, sobre todo los Lusitanos y Galaicos, no conociesen el aceite ya en épocas prehistóricas, por cuanto Estrabón afirma al respecto, en otro pasaje de su relato⁽²³⁾, que entre los Lusitanos que habitan sobre el río Duero, precisamente el límite meridional de lo que será la futura *Gallaecia*, hay algunos que viven al modo lacónico y usan de aceite, no especificando para que. Según quieren algunos, sería empleado como unguento tras los baños rituales de vapor, ya que Estrabón afirma que algunos de ellos vivían al modo lacónico.

Deducimos, por lo tanto, que el escaso aceite que obtendrían los montañeses en época prerromana e, incluso, protorromana se debería al comercio con los pueblos del sur si no es que a las operaciones de rapiña, que abundantemente conocemos

¹⁸ B. Tumbo. Fol. 191, 1ª y 2ª cols.; año 982, 192 r, 1ª y 2ª cols.

¹⁹ B. Tumbo fol. 153 r., 1ª y 2ª cols; Sánchez Albornoz, C., *Contratos...*, nº VIII, 63.

²⁰ B. Tumbo 154 r, 1ª y 2ª cols.

²¹ B. Tumbo, fol. 27v, 28r, nº 69.

²² ESTR., III, 3,7.

²³ ESTR., III,3,6.

por las fuentes, de estos pueblos montañoses, sobre todo los de la llanura litoral y meridional.

Como en el caso del vino, los análisis polínicos brillan por su ausencia y por eso nada permite afirmar que el olivo se haya podido introducir en el Noroeste con antecedencia a la presencia romana.

Con la llegada de los romanos, las cosas en el Noroeste comenzarían a cambiar en relación con la presencia del aceite de dos maneras: mediante una mayor importación, desde otras áreas, del producto elaborado, que demandarían, en primer lugar, las unidades militares establecidas en la zona, tanto para el condimento de alimentos como, sobre todo, para alumbrado y, paulatinamente, las minorías aristocráticas prorromanas, que se irían contagiando progresivamente de los usos y costumbres de los dominadores. En todo caso, conocemos mejor el proceso de importación de aceite que el de implantación del olivo.

En cuanto al proceso de importación de aceite, podríamos recurrir a dos vectores principales: presencia de ánforas olearias en los yacimientos y hallazgo de lucernas, alimentadas con este mismo líquido, en aquellos.

La presencia de ánforas en los yacimientos galaicos se halla bastante mal representada, no tanto porque no existan sino porque se hallan poco estudiadas. Fundándonos en uno de los pocos estudios de síntesis publicados en la última década⁽²⁴⁾, podemos adelantar algunas consideraciones que juzgamos de interés. Por ejemplo, entre las ánforas altoimperiales era casi inexistente hasta la data la Dr. 20, eminentemente oleícola, como es sabido, siendo escasas también las salazoneras Beltrán I, III y IV, que aparecen preferentemente en yacimientos de la costa y muy escasamente en el interior⁽²⁵⁾. Sin embargo, las recientes excavaciones de la ciudad de Lugo, Braga y Vigo, entre otros lugares, han venido a dar un vuelco a los conocimientos que del problema se tenían antes. Lo malo del asunto es que la inmensa mayoría de estos hallazgos permanecen inéditos.

En lo que respecta a ánforas tardías, destacan, por su posible destino oleícola, las africanas I y II, así como las tripolitanas I y III⁽²⁶⁾, pudiendo haber llegado algunas de ellas incluso en el siglo VI de la era.

En todo caso, no podemos olvidar que a partir de los últimos lustros del siglo I a.C. se llevan a cabo las guerras cántabras por parte de Augusto en orden a conquistar definitivamente el Noroeste Peninsular y son bastantes los asentamientos militares que son establecidos con esta ocasión, como es el caso de los campamentos de Herrera del Pisuerga, León, Astorga, Rosinos de Vidriales y Lugo, fundándose tras la conquista núcleos civiles punteros, algunos de ellos sobre los antiguos establecimientos militares. No cabe duda que, con tal motivo, las importaciones de aceite, y por supuesto vino, tuvieron que ser numerosas, tanto para atender a la alimentación de la tropa como al

²⁴ Naveiro López, J., *El comercio antiguo en el Noroeste Peninsular*. A Coruña, 1991.

²⁵ Naveiro, *Comercio*, 71.

²⁶ Panella, C., "Appunti su un gruppo di anfore della prima, media e tarda età imperiale (s. I-V d.C.). *Studi Miscellanei*, 21, Ostia III, 460-633.

alumbrado. Los vestigios cerámicos hasta la fecha detectados así parecen demostrarlo. Sin embargo, la carencia de estudios válidos de este material impide realizar cualquier conclusión.

Y, lógicamente, con las ánforas se relacionan las lucernas, que solamente aparecen en abundancia en estos mismos establecimientos militares. En un primer momento son todas ellas importadas, pero paulatinamente van surgiendo talleres de fabricación local, que imitan los modelos foráneos, como sucede en Braga con el figlinario L(ucius) Munatius Treptus⁽²⁷⁾. Esto podría sugerir que si ya se fabrican lucernas propias es porque existen ya plantaciones de olivos.

En todo caso, la tipología de las lucernas aparecidas hasta la fecha en *Gallaecia* se acomoda a los tipos normalmente conocidos, siendo las más antiguas las de volutas, de datación julio-claudia, que muy pronto van a ser imitadas por los talleres bracarenses, después las de disco y, finalmente, las de canal, existiendo un cuarto grupo de características variadas y cronología no muy determinada, surgiendo los talleres locales con la dinastía de los flavios, cuando ya el proceso de romanización se encontraba avanzado. Es el momento en que se establece en el territorio de los Quarquernos el campamento de *Aquae Querquennae*, en donde se asentaba la *cohors III* de la legión séptima gémina que, por este mismo tiempo, se radica en León.

Otro vector para determinar la introducción del aceite en el Noroeste Hispánico durante la época romana serían, como en el caso del vino, las almazaras o molinos de aceituna. Ciertamente en las comarcas cercanas al Duero y en los valles interiores y costeros del sector meridional de *Gallaecia* aparecen estructuras de lagares que bien podrían atribuirse a la elaboración del aceite, como sucede en Fonte do Milho⁽²⁸⁾. Sin embargo, y al igual que en el caso del vino, faltan estratigrafías arqueológicas seguras, aunque algunas de ellas podrían atribuirse sin recelo a tales datas.

Por otra parte, y adoptando un criterio inductivo, no podemos olvidar que tradicionalmente una de las regiones portuguesas líderes en la producción de aceite, que es de excelente calidad, es la que se sitúa actualmente en las comarcas de Valpaços, Murça y Vila Real, lo cual prueba que las favorables condiciones que existen actualmente para la producción de esta grasa vegetal tuvieron que ser conocidas muy pronto por los conquistadores, introduciendo en el país uno de los productos más rentables.

En este mismo sentido, y por lo que se refiere a la franja marítima, no se olvide que la ciudad de Vigo es conocida tradicionalmente como la ciudad olívica, un topónimo que la ha relacionado en todos los momentos de su evolución con la producción del aceite. Por otra parte, su situación en la fachada marítima propiciaría, sin duda, como demuestran los restos arqueológicos, tanto la llegada de las ánforas olearias de importación como los plantones de olivo para experimentar posibilidades

²⁷ Rigaud de Sousa, "Acerca dum molde de lucernas", T.A.E., XX, 165-172; "Novo molde de lucerna aparecido en Braga", T.A.E., XXI, 309-311.

²⁸ Russell Cortez, *cit.* nota 5.

de producción, y eso sin tener en cuenta la concurrida ruta annonaria establecida a lo largo de nuestras costas para suministrar vino y aceite a los campamentos de los límites británico y renano, de lo que serían indicio la ciudad de Flavium Brigantium, A Coruña actual, y su célebre faro.

En lo que respecta a los valles interiores de la *Gallaecia*, y aparte de la posibilidad, ya expresada, de que pudieran existir lagares para tal fin, los argumentos inductivos que podrían aducirse son de orden toponímico, concretamente toponimia altomedieval, que reflejarían una situación anterior heredada de las épocas visigoda, en cuyos documentos se halla representada, y romana. Así, en el año 747 se habla en Ribas de Sil de “*villa olivatello majore et alio olivatello Ripa Sile*”, así como de una “*mola de olivas*”⁽²⁹⁾. Esto quiere decir que los grandes monasterios que se van erigiendo tanto en el interior como en el litoral de la vieja *Gallaecia* se preocupan por restablecer los cultivos tradicionales sobre las tierras recientemente reconquistadas al Islam y desde hacía dos siglos eremizadas debido a la invasión árabe. Y entre estos productos figuraban ciertamente el vino y el aceite.

²⁹ Flórez, E., *España Sagrada*, XI. Madrid, 1752, 357.

Apresentação de *O Livro de Cozinha da Escritora Emília de Sousa Costa*

Francisco Sampaio

Quis o Grémio Literário Vila-Realense, nas pessoas de A. M. Pires Cabral e Elísio Amaral Neves, convidar-me para trabalhar uma parte substancial do espólio de excelência — o livro de cozinha da Escritora Emília de Sousa Costa — dando uma contribuição qualificada para o conhecimento, defesa e consagração de um património que cada vez mais nos identifica, seduz e atrai — a Gastronomia.

Porque nos interessou sobremaneira o livro de cozinha que pertenceu á escritora Emília de Sousa Costa e tudo o que lhe diz respeito?

Porque aceitei o honroso convite da Direcção do Grémio Literário para elaboração deste texto?

Para um reflexão (talvez um futuro ensaio de História Antropológica) que é urgente fazer-se relativamente ao património culinário, constituído por dezenas, centenas de receitas que foram aperfeiçoadas através de uma literatura oral ao longo de séculos pelas mulheres portuguesas, nossas mães e donas de casa, e que configuram uma singular personalidade do saber fazer, no *mix* de tradições, usanças e costumes, de identidade colectiva, e de fidelidades à comunidade que as viu nascer, numa altura difícil (1902) em que, conforme se diz na introdução, «há no país livros da índole deste mas também é verdade que todos ou quase todos, vão com a moda preferindo divulgar receitas e apetites estrangeiros».

‘Culinária Portuguesa’ — assinado por Olleboma

A *Culinária* (1928) e *Culinária Portuguesa* (1936), ambos assinados por Olleboma (pseudónimo de António Maria de Oliveira Belo); a edição de 1936, com o prólogo de Albino Forjaz de Sampaio, é a primeira tentativa honesta para elaboração duma «lista completa de todos os pratos nacionais e regionais portugueses».

Com um total de 795 receitas, o livro *Cozinha Portuguesa ou Arte Culinária Nacional* (1902), apresenta-nos os seguintes temas e receituários: Sopas e purés (41); Legumes e hortaliças (25); Carnes diversas (102); Croquetes e almôndegas (14); Peixes diversos (91); Molhos diversos (28); Massas e entremeios (29); Pastéis, tortas e empadas (29); Ovos e omeletas (27); Saladas diversas (8); Doces e sobremesas (102); Compotas e conservas (54); Doces de chá (154). Todas estas receitas (tal como realizou 34 anos depois Olleboma), foram solicitadas às “respeitáveis Senhoras de Lisboa e das Províncias” que, gentilmente, as cederam, produtos locais que utilizavam, condimentos (não muito intensos, mas bem definidos e equilibrados), revelando o conhecimento intuitivo de uma arte culinária portuguesa (sabores e saberes), que é mister não perder. Também Olleboma, no prefácio, inicia o seu texto com um comentário sobre a cozinha portuguesa, dizendo que é saborosa, higiénica, substancial e muito característica. Diz, também, que «as matérias-primas empregadas são culinariamente perfeitas. A condimentação é variada mas sem exageros», e chama a atenção para a indústria hoteleira e dos restaurantes, especialmente as regiões turísticas (...), lembrando a conveniência, para eles individualmente e para a região onde vivem e trabalham, em preparar especialidades, que executem com cuidado, empregando só produtos das melhores qualidades, escolhidos de preferência entre os produzidos ou transformados na própria região. Conforme consta no livro, no trabalho comparativo, feito entre a *Culinária Portuguesa* (1936) e o livro de cozinha de Emília Sousa Costa (1902), encontramos as seguintes receitas: Sopas e purés (4); Carnes diversas (7); Peixes diversos (9); Saladas diversas (1); Empanadas (1); Doces e sobremesas (7); Doces de chá (3). Segui o mesmo critério no capítulo II do livro *A Mulher no Lar*, que inclui receitas culinárias, assim distribuídas: Sopas e purés (13); Legumes e hortaliças (15); Carnes (11); Croquetes e almôndegas (5); Peixes diversos (11); Doces (26). Dado que, pela análise feita, só os doces diferem quase na sua totalidade das publicadas no livro de cozinha da escritora Emília de Sousa Costa, transcrevemos os receituários na íntegra. Tal como fizemos nas anteriores receitas, as que constam dos dois livros vão assinaladas com * e com a rubrica (Olleboma/Culinária Portuguesa) e que totalizam (11).

Resolução de Conselho de Ministros 96/2000, de 26 de Julho

Vai ser através desta resolução que se resolve intensificar as medidas de preservação, valorização e divulgação da Gastronomia Nacional como bem imaterial integrante do Património Cultural Português e entende-se por 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, revelem interesse do ponto de vista histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, singularidade ou exemplaridade.

Por sua vez, a Resolução do Conselho de Ministros n.º 169/2001, de 19 de Dezembro, institucionaliza a Comissão Nacional de Gastronomia, enquanto entidade responsável pelo levantamento e qualificação do património gastronómico nacional, e prevê no seu número 29, concursos nacionais e regionais de gastronomia portuguesa. De igual modo o diploma considera como regiões gastronómicas: a) Açores; b) Alentejo; c) Algarve; d) Beira Interior; e) Beira Litoral; f) Douro Litoral e Minho; g) Estremadura; h) Madeira; i) Ribatejo; j) Alto Douro e Trás-os-Montes.

Qualificação, valorização e certificação

Tratando-se da qualificação, valorização e certificação de um produto tradicional, é mister darmos os seguintes passos:

a) Trabalho de investigação que nos garanta qual o receituário que deve ser aprovado e que nos servirá como padrão, inclusive, na dicotomia que existe em algumas receitas (ditas de ‘mais ricas’ e outras ditas de ‘mais pobres’);

b) Quais os ingredientes que irão compor a respectiva receita tradicional;

c) O chamado ‘pacote higiene’ que está em vigor desde Janeiro de 2005, que obriga a respeitar a higiene e a segurança dos alimentos na Europa e que vai desde a produção primária até à transformação e à distribuição;

d) Esta obrigatoriedade tem procedimentos simplificados para as derrogações relativas aos locais, equipamentos e materiais (artigo 7.º do regulamento — CE n.º 2074/2005) que para este efeito define como alimentos com características tradicionais e que são reconhecidos historicamente como produtos tradicionais ou fabricados de acordo com referências técnicas codificadas ou registadas ao processo tradicional ou protegidos como produtos tradicionais por legislação comunitária nacional, regional ou local.

Por sua vez o despacho normativo 38/2008, de 13 de Agosto de 2008, prevê novos critérios para classificar um produto como tradicional dando assim continuidade ao legislado já na regulamentação comunitária, concretamente, os produtos cujo nome é uma IG (indicação geográfica) ou DO (denominação de origem), ou os produtos considerados como ETG (especialidades tradicionais garantidas). Finalmente, a portaria n.º 699/2008, de 29 de Julho, que se refere aos pequenos produtores – fornecimento directo ao consumidor final e ao retalho local, com imensos reflexos não só dentro do designado turismo no espaço rural (agro-turismo), que prevê o fornecimento directo aos seus utentes, a estabelecimentos a retalho ou estabelecimentos de restauração ou de bebidas pequenas quantidades de produtos primários (*produits du terroir*).

Contributo de livros de cozinha publicados no séc. XX e XXI onde está assinalada a Gastronomia Transmontana e Alto Duriense

Já no séc. XX e princípios séc. XXI, foram editados como livros de cozinha: *O tratado completo da cozinha e copa*, Lisboa 1903, de Bento da Maia (pseudónimo de Carlos Bandeira de Mello); *O doce nunca amargou*, de Emanuel Ribeiro (1923); *Culinária* (1928) e *Culinária Portuguesa* (1936), ambos assinados por Olleboma, pseudónimo de António Maria de Oliveira Bello (a edição de 1936, com prólogo de Albino Forjaz de Sampaio, é a primeira tentativa honesta para elaboração duma «lista completa de todos os pratos nacionais e regionais portugueses»); *Cozinha Ideal* de Manuel Ferreira (1933); *Guia gastronómico português* /António Ferro/ SNI; *L'art de bien manger et boire au Portugal, Guide gastronomique portugaise* (1959); *Cozinha Tradicional portuguesa* (1982), de Maria de Lurdes Modesto; *A Boa Mesa do Alto Minho* (1984), de Francisco Sampaio; *Da mão à boca. Para uma história da alimentação em Portugal*, de Roby Amorim (1987); *Gastronomia portuguesa. Tradição e prática regional*, de Maria Odete Cortes Valente (1999); *A cozinha Alentejana, A cozinha do Minho, A cozinha transmontana*, de Alfredo Saramago (1999); *Guia completo da culinária portuguesa*, de Carlos Consiglieri (com Sónia Monteiro) (2000); *As minhas receitas de peixes e mariscos*, de Filipa Vacondeus (2000); *Festival Nacional de Gastronomia de Santarém (Receituário regional tradicional português / 2003)*, de Hélder Pinho; *À volta da mesa*, de Maria Emília Cancela de Abreu (2004); *Tradições gastronómicas / Alto Tâmega e Barroso* (2006), de Maria João Lino; *A gastronomia do Eixo Atlântico*, de Francisco Sampaio (2007).

Gastronomia, paladares e receitas

Sem entrarmos nos particularismos que vamos identificar nas cozinhas de Trás-os-Montes e Alto-Douro, quiçá a sua auto-suficiência e sustentabilidade bem patente nas suas receitas com particular carisma feminino: Terras do Barroso, Terras do Alvão, Terras de Basto, Terras de Miranda, Terras Quentes do Norte, Terras Quentes do Sul, verifica-se e é jus afirmar, que unidos todos estes ícones identitários que fazem os Trasmontanos dignos deste ‘seu’ território, justo é, também, classificar a ‘sua’ gastronomia como um verdadeiro produto turístico, emergente, temático, autónomo e segmentado, contributo sublime de sabores e de saberes, distintos e personalizados, que é mister realçar numa Europa cada vez mais niveladora, global e economicista.

E a realidade está à vista: o que importava Trás-os-Montes e Alto-Douro em tempos idos pelos seus portos secos? Bacalhau, arroz (em tempo de racionamento substituído pelos ‘milhos’), sardinhas (aos milhares), pescado (sobretudo peixe seco), massas e especiarias.

E quais os recursos endógenos (autóctones), mais utilizados como ingredientes culinários na verdadeira cozinha regional transmontana?

O pão (que abrange a maior parte das receitas); tudo o que diz respeito à horta

–verduras e leguminosas; os caldos; os peixes (do mar e do rio); o porco e seus derivados (enchidos e fumados); as carnes (bovinas e caprinas); guloseimas conventuais e a doçaria popular.

Começamos pelo pão. Não vamos falar do pão meado (mistura em partes iguais de centeio e milho miúdo); do pão terçado (trigo, centeio e cevada); pão quartado (trigo, cevada, centeio e milho miúdo). Nem do forno comunitário – o forno do povo. Direi tão só que o Caldo de Unto exige fatias de pão de trigo ou centeio com que se forra a tigela. O mesmo direi na Sopa de Alho, sem esquecer o ramo de hortelã; Sopa de Congro (fatias de pão secas no forno); idem, na Sopa de Chicharos e de Cascas (vagens secas de feijão); o mesmo, nas ervilhas de quebrar.

Seguimos, agora, pelas Migas: com excepção das migas de batatas com couve (Mogadouro) em que a batata depois de cozida é migada com o apoio do garfo e, posteriormente, salteada na frigideira, as restantes Migas levam todas pão. Algumas, como acontece com as Migas das Alheiras (Mirandela), o pão terá sempre a sua especialidade (o pão das Alheiras, também, conhecido pelo pão de Regueifa). Outro tanto, se passa com os Cogumelos consumidos em Trás-os-Montes. Parabéns à UTAD (Universidade de Trás-os-Montes), pelo esforço científico realizado. Os mais amesendados são os frades, chapéus de sol, cardielos, cantarelos, crista de galo e manitas de César, etc.: *refogue em lume brando, azeite com toucinho fumado, cebola, alho, sal e pimenta a gosto. Sirva em pão torrado e polvilhe com salsa picada.*

Mas o pão vai dar, ainda, o seu complemento aos alhos, aos tomates, ao cabaçote (abóbora), aos espargos: *corte o pão, junte-lhe o alho e o tomate; esfregue bem o pão com o fio de azeite e junte uma lasca de presunto.* Não esquecer que em Trás-os-Montes, como no Entre Douro-e-Minho podemos classificar as receitas, sempre, em ricas e pobres. Neste caso, ricas levariam presunto; pobres, fatias de toucinho. Idem, se vai passar com as batatas, conforme são ricas ou pobres. E como pobres os nomes dizem tudo: batatas solteiras, batatas de luto, batatas da escola, batatas sem dono, batatas à pobre, batatas sem nada. Melhores adjectivos?

Ainda no culto do pão lembramos os ensopados de cabrito, borrego e carneiro; os ensopados de perdiz; finalmente, as Alheiras.

Relata o Abade de Baçal que «(...) *deve-se ao facto da Inquisição perseguir os Judeus e os Cristãos Novos (Judeus pseudo-convertidos ao catolicismo). Assim, não podendo estes comer carne de porco por imposição da sua fê imaginaram um enchido que embora semelhante aos enchidos que por essa época eram o prato forte das gentes, não levasse a carne proibida.*

Engenhosa invenção esta, de cristãos novos perseguidos pelo Santo Ofício. Quem não metesse o dente no reco queria dizer que era judeu.

Foi a ‘chouricinha da resistência’.

Voltemo-nos agora para (‘com sua licença’) o Porco. Segundo Miranda Vale «... *na terra portuguesa criam-se suínos de dois tipos bem definidos e que o Tejo marca a linha divisória (...) ao Norte vivem os bisaros (sus celticus) ao Sul, o porco alentejano*

(sus mediterraneus)». No Entre-Douro e Minho e Trás-os-Montes/Alto Douro existem duas variedades: a branca malhada, que se distribui pelo Minho, e a preta, ou preta malhada, de Trás-os-Montes. Apresentam orelhas compridas e pendentes, focinho largo, tronco comprido, dorso convexo e o peito chato. São pernalteiros e altos.

É o símbolo de Murça, a célebre Porca de Murça — um berrão igual a tantos outros existentes na zona transmontana (Bragança, Vimioso, Torre de D. Chama), assente em plinto de pedra no centro da vila. Tal qual vimos no ciclo do pão também a devoção ao porco faz parte da religiosidade popular e entra na gastronomia simbólica. Testemunhos: as diferentes toponímias que nos falam do “fossado” e dos “currais dos porcos”; os penedos zoomórficos com figurações de “berracos” e outros animais (cavalo de Mazouco) como acontece em Soutelinho e Meixedo e outros, no Gerês e Barroso, que já o homem da Pré-História reconheceu e adorou.

Difícil escolha, pois cada terra reclama os seus pergaminhos: Mirandela, as suas alheiras; Chaves, o seu presunto; Montalegre, os seus chouriços.

Adentro do receituário do porco é obrigatório trazer à colação os três cozidos de Trás-os-Montes e Alto-Douro, concretamente, o cozido barrosão; o cozido do Marão, também chamado o cozido com milhos e o cozido do Nordeste Transmontano, conhecido como o Butelo com Cascas.

O Barrosão vai à mesa em três travessas: uma, com as carnes partidas aos pedaços, outra, com as batatas, cenouras e couves; a última, com o “arroz de nada”, tudo a fumegar à saída dos potes.

O Cozido com Milhos: travessa com as carnes e enchidos guarnecidas com batatas; noutra, só os milhos.

O Butelo com Cascas, em duas travessas: a primeira com o butelo, a chacina, o chouriço de sangue e as batatas; outra, com as cascas, temperadas a vinagre e fio de azeite.

Falta-nos, ainda, um cozido, o chamado Cozido de Cristão Velho (muito semelhante ao Cozido de Couves com Feijão, do Gerês). Ambos não levam galinha, nem vitela, nem qualquer outra carne a não ser a beíça do focinho, ossos da suã, entrecosto e orelheira, chouriços de carne, de sangue e o salpicão. Acompanham, como no Gerês, verduras (feijão com couves).

Tripas aos Molhos e Feijoadas

De facto, quem já exportava tripas pelos portos secos (alfândegas) de Bragança, Vimioso, Freixo de Espada-à-Cinta, Vinhais, Chaves e Montalegre era Trás-os-Montes e Alto-Douro onde, já nos séculos XV e XVI, o consumo de carne de vaca era superior à maior parte da população do Reino. Numa querela entre os proprietários dos talhos (15) e a Câmara de Vila Real, e quando houve necessidade de recorrer à Corte (1725), dizia-se “...os talhos são uma das grandezas desta terra, em que poucas do reino se igualam”. Estávamos então numa época em que a carne de vaca era, essencialmente, de exportação e não de talho, por isso, estou também com Camilo nesta feijoada, mãe

de todas as feijoadas, confirmando adrede que os nossos feijões não chegam com os milhos e as batatas dos Descobrimentos. A partir do século XI Trás-os-Montes tem feijões, herança da cultura islâmica onde, também, forjámos a nossa. Por isso loas à Feijoada à Transmontana.

Para finalizar, as carnes, das quais distinguimos a Carne Barrosã, a Carne Maronesa, a Carne Mirandesa e a Carne Arouquesa, todas elas uma referência emblemática da bovinicultura portuguesa — *esse manjar de reis, essa carne, dádiva suprema da serra e da natureza, destacando-se as peças usadas para assar, do lombo à fralda e entrecosto, para bifés do lombo da cheia e da vazia, da perna para cozer, das costeletas de vitela e vitelão supimpamente grelhadas.*

Uma resenha sucinta sobre os peixes de rio e os peixes de mar. Dos peixes de rio — estamos em rios de montanha — destaque para as Trutas, Escalos, Barbos e Bogas, sem esquecer as Enguias e os saborosos Rabecos.

Já no Vale do Douro e respectivos afluentes, o Sável e a Lampreia, hoje em muito menores quantidades devido às barragens. De qualquer modo, no tempo e na época, não deixe de provar a Lampreia em Arroz ou à Bordalesa, o Sável Frito ou em escabeche, com uma boa cebolada em azeite e vinagre de vinho.

Em relação à Truta: é um prazer afirmar que ainda temos rios e ribeiros de águas límpidas onde (e felizmente) não entraram os químicos. É o prazer da pesca junto com a paisagem; é a procura nos restaurantes e em casa de amigos. Diz a tradição que a Truta para ser boa tem que ter três efês: fria, fragosa e frita. E para os bons gastrónomos, deve nadar três vezes: na água, no azeite e no vinho.

Dos peixes de mar a tradição vai para os bacalhaus: “Bacalhau assado na brasa”, “com batatas a murro”, “à Vila Real”, “Bacalhau à Transmontana”, “Bacalhau Enformado”; “Bacalhau à Duriense” (espécie de Mingau), “Bacalhau Constipado”, “à Bruxa”, “de Roupa Velha”.

As Sardinhas e os Carapaus (em tempos idos aos milhares), o prato forte das vindimas e das vessadas, hoje servem-se nos melhores restaurantes.

Da caça, ainda se mantêm, quer a caça de pena como a caça de pêlo, concretamente, da perdiz, tordos, pombos e patos bravos, lebres e coelhos, javalis e veados.

Falta-nos falar dos cabritos, dos anhos e dos borregos. Tal qual a Carne Barrosã, Maronesa, Arouquesa e de Miranda são produtos tradicionais com Denominação de Origem Protegida (DOP), o mesmo se passa com o cabrito transmontano, o borrego terrincho e o cordeiro bragançano, de raça churra (todos DOP); o Cabrito do Barroso foi classificado como Indicação Geográfica Protegida (IGP). Dois pratos inesquecíveis: o “Cabrito Assado no Espeto e Recheado” e o “Ervilhos Guisado” (prato de borrego com ervilhas, tradicional nos tempos de Páscoa). Quanto ao Cabrito Assado cuidado com os “banhos” com que se vai esfregar o cabrito; idem, com a marinada onde não se devem utilizar vinhos de má qualidade, mas o melhor; entretanto, preparar o recheio

com os enchidos do reco, colocados na barriga e fechados com agulha e linha. Vai a assar no espeto com brasa a preceito. Serve-se em travessa ancha, com o cabrito trinchado e o recheio à volta.

Das Gulodices

Iniciamos pela doçaria popular, onde há muito por escolher: Leite-creme Queimado, Aletria, Mexidos, Sopa Seca, Filhós de Jerimu, Chila Dourada, Doce de Cabaça, Migas do Carvalho, Biscoitos da Teixeira, Biscoitos de Donsumil, Bolinhos de Azeite, Bolos da Páscoa, Formigos da Régua, Pitos de Santa Luzia, Ganchas de S. Brás, Cavacórios de S. Lázaro, Carolo de Milhos e Milhos Doces, Ferreirinhos e Rabelos, Rebuçados da Régua.

Dos Doces Conventuais

Rabanadas com Mel, Ovos-moles, Sarrabulho Doce, Pastéis de Santa Clara, Cristas de Galo, Toucinhos-do-céu de Murça, Doces de Ovos com Amêndoas, Broas do Convento e Morcela Doce de Valpaços e de Murça, Pastelão de Amêndoa, Delícias do Convento das Freiras de Vinhais, Bolo de Noz e Amêndoa à moda de Carrazedo de Montenegro.

CARDÁPIOS DE RESTAURANTES PRESENTES NO FESTIVAL DE GASTRONOMIA DE SANTARÉM

MONTANHAS FRIAS E PLANALTOS QUENTES (Bragança)

Cesto de Entradas

Enchidos Regionais; Pão de Trigo e Centeio, Pisperno Cozido, Alcaparras, Folar, Presunto Assado, Queijo de Ovelha, Queijo de Cabra, Linguiça, Guisado de Repolgas (cogumelos) com Fígado de Aves e Bola de Sardinha de Bragança.

Sopas

Caldo de Cebola, Caldo de Perdiz, Caldo Verde à Lavrador, Caldo de Cuscuz; Caldo de Unto e Caldo de Castanha, Sopa à Transmontana, Sopa de Grão-de-bico.

Peixes

Trutas de Escabeche com Feijão Verde; Peixinhos do Rio em Escabeche com Tortilha de Espargos, Migas de Peixe, Trutas Recheadas, Truta do Rio Tuela com Molho de Cebolada; Tomatada de Bacalhau, Bacalhau à Transmontana, Trutas Salmonadas, Trutas de Escabeche com Centeio e Alcaparras e Caldeirada de Peixes do Rio Sabor.

Carnes e Caça

Lombo de Javali Assado na Brasa com Batata a Murro e Grelos, Cabrito Assado (Montesinho), Javali Assado na Brasa, Caldeirada de Cabrito à Transmontana, Butelo com Cascas, Posta Mirandesa com Batata a Murro e Esparregado, Feijoada de Lebre e Alheiras de Mirandela.

Doçaria

Doce de Ovos com Amêndoa, Doce de Abóbora com Noz, Pudim de Castanhas, Bolo de Castanha, Castanhas Assadas com Mel; Bola Mirandesa, Castanhas com Chila, Tarte de Garbanços, Chila Dourada, Bolo de Mel, Pão de Fatia Molhada, Broa do Convento, Espera Marido, Morcelas Doces, Toucinho-do-céu de Murça, Delícias do Convento das Freiras de Vinhais, Queijo Churro e Bolo de Garbanços de Vinhais.

PARA LÁ DO MARÃO ABRAÇAMOS O CORGO E O TUA
(Vila Real)

Cesto de Entradas

Enchidos Regionais, Peixinhos da Horta, Bolinhos de Bacalhau, Patriarcas, Bola de Carne, Covilhetes e Tripas aos Molhos.

Sopas

Caldo de Cebola, Caldo de Lavrador, Caldo de Couve com Feijão, Caldo de Galinha; Caldo de Couve Segada e Caldo de Castanhas, Sopa Gata.

Peixes

Bacalhau na Brasa com Batatas a Murro, Arroz de Polvo Malandrinho com Filetes do Dito, Massa de Bacalhau, Trutas do Marão, Bacalhau à Transmontana e Bacalhau na Brasa.

Carnes

Posta de Vitela Maronesa, Cabrito Assado do Pastor com Arroz de Forno; Cozido com Milhos, Couves com Feijão, Batatas da Escola, Arroz de Favas, Galinha Alourada, Carne Verde, Anho Assado com Arroz de Forno, Tripas aos Molhos, Bife à Marão e Cabritinho Estufado.

Doçaria

Cavacas, Fatias de Freixo, Biscoitos, Pastéis de Santa Clara, Ovos Queimados, Pitos de Santa Luzia e Ganchas de S. Brás, Creme Queimado, Sopa Seca, Cavacas com Vinho Fino, Toucinho-do-céu, Cristas de Galo, Leite-Creme, Pão-de-Ló, Tarte de Amêndoa, Pêra Bêbeda (Vinho do Porto) e Bolo de Noz.

A TERRA BARROSÃ COMO FRONTEIRA

(Chaves)

Cesto de Entradas

Presunto, Bola de Carne, Pastéis de Chaves; Pão de Unto, Pão de Centeio, Folar de Chaves, Salada de Chicharos com Molho Verde, Folar de Valpaços, Alheiras de Montalegre, Salpicão e Linguíça do Barroso.

Sopas

Caldo de Feijões com Pernil, Sopa dos Confrades, Caldo do Cozido, Caldo de Feijão Vermelho, Caldo de Cebola, Sopa de Favas com Presunto e Caldo do Barroso.

Peixes

Truta Salmonada do Beça; Trutas de Escabeche; Trutas de Boticas e Peixinhos do Rio Tâmega com Salada, Filetes de Polvo com Arroz Escondido, Arroz de Grão-de-Bico (garbanços) com Pataniscas de Bacalhau e Bacalhau Assado com Batatas.

Carnes e caça

Cabrito do Barroso Assado no Forno, Vitela Assada à Barrosã, Cozido à Barrosão, Ossos de Suã, Sarrabulho à Moda da Minha Avó e Batatas Cozidas com a Casca, Chicharos com Couves e Alheiras, Costeletas de Lombo de Porco de Vinho e Alho na Panela, Milhos à Romana, Rojões à Moda de Chaves, Arroz de Costelinhas com Salpicão e Linguíça e Naco de Carne Barrosã Grelhado na Pedra com Batata Assada e Feijão Verde, Bifes de Presunto.

Doçaria

Rabanadas com Mel, Aletria, Filhós de Jerimu, Tartes Folhadas de Chila, Ovos-moles; Bolo de Noz e Amêndoas à Moda de Carrazedo de Montenegro; Queijo da Pedra; Bolideira; Orelhas-de-abade com Mel e Queijo de Meitide, Sarrabulho Doce, Doce de Cabaça.

DOURO VINHATEIRO

(Peso da Régua)

Cesto de entrada

Bolinhos e pataniscas de bacalhau, rissóis, bola de carne, enchidos e fumados da região.

Sopas

Caldo verde, canja, sopa à camponesa, sopa de legumes.

Peixes

Arroz de marisco, filetes de linguado, espetada e arroz de tamboril, polvo em filetes com arroz, bacalhau assado na brasa com batatas a murro, bacalhau à lagareiro, bacalhau recheado com presunto.

Carnes

Cabrito do monte assado no forno de lenha com batatinhas e arroz de forno em alguidar de barro preto (delicioso), arroz de pato à antiga, frango de capoeira em cabidela, tripas aos molhos, joelho da porca no forno, vitela assada com batatas e couves estufadas, arroz de couve tronchuda com enchidos, posta maronesa.

Doçaria

Leite-creme, aletria, sonhos, arroz doce, mexidas, doce da patroa, formigos, ferreirinhas e rabelos (especialidades locais), ferreirinhas com uvas passas, pinhão, amêndoa, chila e vinho do porto, os rabelos com formato dos barcos típicos do Douro, farinha de arroz e milho (ovos, açúcar, canela, amêndoa e vinho do porto) e não esqueça os célebres rebuçados da Régua.

Gastronomia, Património Cultural

João Leite Gomes

Naturalmente queria começar por agradecer um tão honroso convite que dois amigos, o Dr. Pires Cabral e o Elisio Neves, me fizeram para aqui vos vir falar de Gastronomia como Património Cultural.

E o convite é tanto mais importante para mim, pois tive oportunidade de os acompanhar nas *Jornadas Camilianas*, nos *Passos de Camilo* e até em algumas edições anteriores destes encontros *Saber Trás-os-Montes* e poder assim testemunhar a enorme qualidade, diria mesmo a excelência, com que estes dois homens organizam estes eventos.

É pois com um verdadeiro sentido de responsabilidade que aqui estou. Também é uma alegria ter como companheiros palestrantes um leque de amigos como o Dr. Francisco Sampaio, juiz de uma das minhas Confrarias e um verdadeiro “papa” nestas coisas da gastronomia;

O Eng.º António Monteiro, Grão-Mestre de uma outra Confraria a que pertenço e um dos maiores responsáveis por tudo de bom que vai existindo neste Trás-os-Montes — gastronomia, vinhos e azeites;

O meu amigo Dr. Carlos Abreu, meu anfitrião de muitas e muitas edições do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém e a quem o País muito deve;

O Vergílio Gomes, um verdadeiro conhecedor da Gastronomia Nacional, homem forte da alimentação das nossas Pousadas, transmontano de gema e que tão bem defende e divulga a gastronomia de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Também acompanhei, porque gosto, muitas das iniciativas de carácter cultural, tenham sido as palestras das *Conversas de Café*, o lançamento de livros, exposições, etc. Vamos ver se o meu engenho e arte serão suficientes para vos convencer de que a Gastronomia também é Cultura.

Sou uma pessoa prática, que prefere transmitir uma vivência razoavelmente rica

em contrapartida a muitos conceitos teóricos, naturalmente necessários mas por vezes muito compactos, a obrigarem a grandes reflexões.

Há mais de 50 anos, saía eu com 18 bolachas *Rosinha*, compradas na mercearia Macário, ali na Rua Direita, mesmo ao lado de minha casa, bolachas que embora pequenas enchiam bem o bolso dos meus calções. Depois por volta dos meus 15 anos era convidado habitual aos Domingos das Senhoras Antunes que moravam por cima da Framácia Barreira, de onde saía mais do que consolado e nas primeiras refeições surpreendido pois elas no final sempre me agradeciam... o prazer de companhia. Era um maluquinho por uma aletria de água que a D. Silvina Mesquita fazia e que uma tia minha, uma excelente doceira, se esforçava por imitar.

Este vício de comer bem foi-se mantendo ao longo dos anos e como recorde com saudade o que a minha mãe dizia, meio preocupada, meio orgulhosa, que eu era mesmo como o veterinário João Botelho, de Bertelo, seu padrinho e um dos mais ilustres Gastrónomos (na altura comilão) da sua época.

É pois com muitas horas a garfear que eu vos venho falar de Gastronomia que nesta era digital é definida como “*um acto de preparar bem a comida*”.

Recuando à data da minha infância, a Gastronomia aparece como “*a arte de comer bem, isto é, de apreciar a boa preparação das iguarias e de as saborear com paladar seguro*”. Já o gastrónomo tem que ser uma pessoa competente.

Consultando um quase centenário Dicionário de Língua Portuguesa que tenho em casa posso ler a seguinte definição de Gastronomia: “*um tratado sobre a boa comida e sobre a arte de cozinhar bem*”.

O gastrónomo da época era todo aquele “*que gosta de comer bem e aprecia os prazeres da mesa.*”

Para se perceber melhor a evolução da Gastronomia ao longo dos tempos temos que pensar que os chimpanzés, os nossos parentes primatas mais próximos, se alimentavam de folhas, frutos e alguma carne quando viviam em liberdade. É pois razoável pensar que o mesmo aconteceu com os primeiros seres humanos.

Não cabe no âmbito desta intervenção continuar a percorrer a História olhando para as gravuras e pinturas rupestres, conhecendo melhor a dieta paleolítica, valorizar a importância que a descoberta e domínio do fogo tiveram na alteração dos hábitos alimentares, saber que no Egipto a saúde e longevidade dependiam em parte dos prazeres da mesa; que os Hebreus eram rígidos com a sua alimentação; que os Gregos, para os opulentos jantares que ofereciam – os simpósios –, deram origem a uma nova classe de cozinheiros e mostravam uma enorme preocupação com as qualidades nutritivas dos alimentos; que Marco Caio Apício, nascido em 25 a.C., foi dos primeiros “mestres” de cozinha e precursor dos autores dos “livros de culinária”; que a sena, mesmo tendo uma refeição simples, frugal e rápida, obrigava a uma distribuição rigorosa dos comensais no triclinium (homens e mulheres deitados á volta de uma mesa), era uma difícil arte de criar, pelo prazer alimentar compartilhado, o reforço dos laços sociais entre os convivas.

Aqui uma referência a Decimus Junius Brutus (133 a.C.) — o Galaico que

subordina os castrejos às águias romanas.

Numa corrida mais vertiginosa pela história, porque o tempo que me deram para a palestra não é elástico, uma nota para suevos e visigodos, as invasões árabes, a Reconquista, uma vida medieval, os descobrimentos, o Renascimento, o Homem moderno e contemporâneo.

Quero pedir-lhes desculpa por este abuso mas penso que este muito breve resumo é essencial para perceber melhor, depois de um estudo mais profundo, a História da Alimentação.

Fundamentais são as matérias-primas. Quem conhece, ou por curiosidade, venha a estudar esta evolução histórica também se vai deliciar com o que cada um destes povos se alimentava. Num passado recente não queria deixar de chamar a atenção para a revolução que foi a introdução da batata e do milho na nossa alimentação, a par das especiarias que os descobrimentos trouxeram aos nossos hábitos alimentares.

Nos dias de hoje, num mundo cada vez mais global, é muito difícil comer bem. A ida a uma grande superfície deita por terra aquela tão esperada época das favas, dos grelos, das cebolas de taco, dos tomates, do feijão verde, dos morangos silvestres, das maçãs à porta da loja, entre outros. Já não falo do grande prejuízo da sua qualidade e até da autenticidade dos géneros. Durante todo o ano podemos comprar de tudo.

Felizes os que podem saborear a frescura das hortaliças da sua horta, ou da dos vizinhos, o frango apanhado no seu galinheiro.

Nesta descrição que vos fiz surge um constrangimento: a quantidade.

Num dos Congressos da Confraria Gastronómica do Minho o almoço de encerramento era cabrito assado. Eu e o Dr. Sampaio sempre passamos antes pelos locais para degustar os produtos e chamar a atenção para a qualidade dos géneros. Ainda hoje encontro gente que se lembra e gaba o cabrito que comeu. Alguns, felizmente poucos, disseram que nunca tinham comido um cabrito tão mau.

Explicação para isto: encomendam-se uns quantos cabritinhos mamões ao pastor, verifica-se que se calhar não chegam e vai-se á ultima hora ao super-mercado buscar mais.

Aqui abençoada globalização que permite encomendar a uma qualquer central de reservas o número de cabritos que se quiser, mesmo que importados de um qualquer país do mundo e em condições de higiene e frio tais que a ASAE não interfira.

Com boas e autênticas matérias-primas são necessários bons profissionais para as amanhãs.

Num Congresso Internacional realizado em Vila Nova de Famalicão e que juntou uma meia dúzia dos mais conceituados *chefs*, todos eles concordaram que o sucesso de cada um deles dependia 80% dos géneros e 20% das mãos e cabeça (leia-se criatividade, inovação).

Não tendo tempo de explicar aqui a cozinha popular ou étnica, a cozinha familiar, a cozinha caseira, a cozinha tradicional que o meu amigo Francisco Sampaio tanto defende, não poderia deixar passar em claro alguns aspectos.

O primeiro é a influência que têm na nossa Gastronomia os milhares de emigrantes

que vão introduzindo novos hábitos, novos géneros, novos paladares. No dia-a-dia e até no que pedem para ser servido nos casamentos, essas mudanças são notórias. Em épocas um pouco mais afastadas quem veio de África e do Brasil também teve alguma influência nestas mudanças.

Quem lê a introdução de *Cozinha Transmontana*, de Alfredo Saramago com a colaboração de António Monteiro, da Assírio e Alvim — 1999, fica com uma preciosa informação sobre a História da Alimentação de Trás-os-Montes para além das 400 receitas que ele recolheu e testou, confeccionando-as.

As receitas para terem valor cultural devem ter pelo menos 50 anos e estarem bem referenciadas. Só assim a UNESCO as considera possíveis de qualquer candidatura a património.

Há uns anos, para preparar um trabalho, andei por Cabeceiras de Basto e fui parar a uma casa onde a dona, descrevendo uma determinada receita me perguntou: mas está a referir-se às batatas assim (gesto) ou assim (outro gesto). Só depois percebi que a força aplicada determinava a consistência do puré.

Queria deixar associada a esta intervenção uma receita pouco conhecida, antiga. Consegui-a junto de pessoa amiga, uma receita de milhos com feijão e grelos:

RECEITA

- Os milhos devem ser muito bem lavados (é este o segredo dos bons milhos) e postos, pelo menos, duas horas de molho;
- Entretanto faz-se um grande refogado com cebola, alho e duas folhas de louro;
- Quando a cebola estiver bem loura (deve-se deixar puxar bem o refogado) acrescentam-se pequenos pedaços de carne. Deve-se escolher a carne de pá curada e caseira, de preferência a mais gorda;
- Esta carne também deve ser posta a alourar à parte para ser tirada alguma gordura, embora se misture parte dessa gordura;
- Em seguida acrescenta-se ao preparado anterior o feijão que já deve estar meio cozido e parte da água de cozedura;
- Quando levantar fervura, tempera-se a calda com sal, piri-piri conforme o gosto das pessoas, e deitam-se os milhos, tendo o cuidado de se ir mexendo sempre com a colher de pau até estarem cozidos;
- Depois de os milhos estarem cozidos, deitam-se os grelos que cozem em cinco minutos;
- Estes milhos devem ser acompanhados com chouriço de sangue, linguiça, salpicão e pernil fumado. Nós costumamos enriquecê-los com costelinhas ou bifinhos em vinha de alho.

Parece-me agora oportuno falar das Confrarias e no papel que estas podem ter na defesa da Gastronomia como Património Cultural. Fiz parte da Comissão Instaladora e fui o 1º Vice-Presidente da Federação Nacional das Confrarias da Gastronomia

Portuguesas, que nasceu da necessidade de existir um único, mas representativo, interlocutor junto do Governo. Actualmente existem mais de uma centena de Confrarias, federadas ou não, de âmbito regional e até nacional, mas quase todas a defender um só produto.

Em 1578 surge a primeira Confraria Gastronómica – a Confraria do Burraço, na freguesia de Trapaças, Bragança, tendo como principal objectivo comer, beber e folgar.

Numa opinião muito pessoal penso que é o que acontece hoje em dia na maior parte das Confrarias existentes. Poucas, muito poucas mesmo, fazem coincidir com a parte lúdica a intenção de pesquisar, investigar e registar tudo o que gira à volta da História da Alimentação de uma determinada região.

Alfredo Saramago na *Cozinha Transmontana* e Francisco Sampaio em *Subsídios para a Carta Gastronómica do Vale do Lima*, ilustram de uma forma genial a maneira abrangente como devemos olhar para a nossa Gastronomia.

No Natal de 98 o Juiz da minha Confraria, na introdução ao seu livro *Roteiro — em busca de uma gastronomia perdida* escrevia: «Finalmente o seu a seu dono... e sabemos que o repto já foi lançado ao Senhor Secretário do Estado do Turismo, para que a Gastronomia seja considerada com um verdadeiro produto turístico e reconhecido pelo Governo como **Património Nacional**».

Pela resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000, de 26 de Julho, o Governo Português considera a Gastronomia Portuguesa como bem imaterial, parte integrante do Património Cultural Português. Recomendo vivamente uma leitura atenta desta legislação, nomeadamente o preâmbulo e os objectivos. Nestes, permito-me realçar o *levantamento do receituário tradicional português, a criação de uma base de dados de receitas e produtos tradicionais portugueses e a realização de concursos locais, regionais e nacionais de gastronomia*.

Assisti às primeiras reuniões do Conselho Nacional de Gastronomia, cujos elementos quase enchiam o auditório da D. G. Turismo. O Presidente do Órgão era competente, era o nosso amigo Vergílio Gomes, bem acompanhado por um dos Vice-Presidentes, o Dr. Carlos Abreu. Pela sua enorme composição estava-se mesmo a ver que iria ser complicado o seu funcionamento. Também quem formava a chamada comissão dos sábios (30 elementos com interesses e posturas tão diferentes) apesar das boas senhas de presenças por cada reunião não produziram nada. As 10 regiões Gastronómicas que serviam de base ao trabalho não foram bem aceites. Os concursos que se realizaram tiveram sempre um enorme condicionamento — gastar as verbas num curto período de tempo. Alguns juízes, à boa maneira portuguesa, praticaram alguns exageros, principalmente na escolha de vinhos. Mas com todos estes condicionalismos as coisas foram-se realizando. As dificuldades já eram de esperar. Por exemplo, Luis Sttau Monteiro, que para além de escritor era um reconhecido gastrónomo, quando morreu tinha inventariado mais de 60 Cozidos à Portuguesa — seriam todos verdadeiros?

Glória Lopes afirmou que «a Gastronomia é cultura, é um assunto sério que envolve

políticas públicas eficientes para tornar a comida — traço marcante da identidade de um povo — símbolo nacional e motor de desenvolvimento de um país».

Com as reformas que o PRACE veio introduzir, foi extinto o Conselho Nacional de Gastronomia para a alegria de muitos, bem traduzida nos nossos jornais.

O Dr. Carlos Abreu já nos falou em detalhe do Festival Nacional de Gastronomia.

Substituto legal do Elísio Neves e depois Presidente da Região de Turismo Serra do Marão, tive algumas experiências interessantes em Santarém.

Só existia uma Residencial e o Elísio, com o jeito que todos lhe conhecemos, pediu na recepção uma pinha e uma bússola, tal era o caminho a percorrer até aos quartos. Eu dizia que não gostava de favas e repeti o prato quando a Pensão Borges recria um almoço de Tormes; num ano passei todo o Festival a comer caldo de castanhas, couves com feijões e milhos quando o “Basto” desceu pela primeira vez a Santarém; como comida representativa do Douro levei uma massa de bacalhau que fez sucesso.

Já desligado do turismo mas com muitos e bons amigos no sector, cheguei a ir 2 e 3 vezes por Festival almoçar a Santarém.

Reforcei os laços de amizade com o Carlos Abreu.

Porque pertencço aquele grupo que percebe pouco de vinhos, só sei se me agradam ou não, tenho que defender o vinho verde para que os vinicultores de Basto e não só vendem os seus vinhos. Nos maduros só bebo vinhos do Douro.

É um lugar-comum dizer que não há boa gastronomia sem bons vinhos. Acompanhei desde o início a Rota do Vinho do Porto e o esforço do lançamento dos vinhos da mesa.

Ainda não consegui escolher um vinho e depois ir à procura do prato ideal para o acompanhar mas espero chegar lá.

Os vinhos do Douro, o fino e os de mesa, não precisam de muita publicidade porque se impõem a nível nacional e internacional.

E para terminar esta intervenção questiono-me que futuro para a Gastronomia, para a Gastronomia como Património Cultural.

Ainda esta semana passei uns bons minutos ao telefone com o meu amigo Manuel Fialho, nome de referência na Gastronomia Alentejana, e um purista nestas andanças gastronómicas. Aproveitei para lhe perguntar o que ele pensava do futuro. Resposta rápida: sombrio mas muito por culpa de nós e das nossas Confrarias.

Realmente o mais comum dos mortais anda em permanente *stress*, não tem tempo para cozinhar, para desfrutar de uma refeição sentada, quanto mais um pouco prolongada. Compram nas grandes superfícies e durante todo o ano enlatados, géneros pré-confeccionados, muitos produtos resultantes de culturas intensivas.

A juventude perdeu a noção dos sabores mais tradicionais, adoram um *Big Mac* ou uns *Donuts*, não sabem saborear uma boa refeição ou mesmo um bom vinho. As refeições, mesmo em casa, são rápidas, a olhar para a televisão ou a receber/ enviar SMS's.

A agricultura está mal, as grandes casas de lavoura desapareceram, o Turismo

no Espaço Rural é cada vez mais um tipo de turismo que não contribui para o desenvolvimento do mundo rural.

Os clientes dos nossos restaurantes são cada vez menos exigentes, alguns novos-ricos acham que tudo o que é caro é 5 estrelas. A falta de cultura gastronómica é cada vez mais confrangedora.

A autêntica onda de inovar por inovar, por ser moda leva alguns *chefs* a apresentar alheiras de bacalhau, qualquer dia uma chanfana de peru, etc....

O Elísio Neves há um bom par de anos lançou na RTSM uma Campanha “*Decida-se pelo Autêntico*”. Este homem continua cheio de ideias e este Encontro é mais uma oportunidade e um feliz contributo para que a Gastronomia seja considerada Património Cultural, tal como no ano passado Camilo e tudo o que gira á sua volta foi e é uma enorme aposta na nossa Cultura.

Estiveram neste Encontro grandes Gastrónomos, algumas das Confrarias que melhor representam a nossa Gastronomia.

Todos vamos ser poucos para defender este bem enorme e fazer dele um objecto tão cultural como é o ir a um concerto, ler um bom livro ou apreciar uma exposição de pintura.

A tarefa é hercúlea mas é nos grandes desafios que se vêem os grandes homens e naturalmente as grandes mulheres, quer seja uma simples dona de casa ou uma talentosa cozinheira.

Os Sabores da Literatura ou: Como a Gastronomia se apoia nos modos de dizer

Maria Alzira Seixo

Universidade de Lisboa, Centro de Estudos Comparatistas

*Ao Professor Emmanoel Santos,
meu amigo, linguista e finíssimo gourmet*

É conhecida a ênfase que Roland Barthes coloca na relação dos conceitos **saber** e **sabor**, no seu livro *O Prazer do Texto*, a partir do original francês **savoir** e **savoir**, e válida para a maioria das línguas românicas. Esse livro teve forte repercussão nos anos setenta, e a paronímia que releva nessas formas lexicais promove, segundo a tese do autor, uma alternativa de atracção mútua entre os dois conceitos, relacionados ambos com o gosto da Literatura. Esta mesma noção de gosto implica à partida uma oscilação, ou possível juntura, da dimensão estética de fenómenos culturais de carácter abstracto, apreendidos afectivamente, com uma outra dimensão, bem concreta e material, que é a de tipo gustativo. Assim, uma filosofia do gosto pode não se caracterizar apenas pelo raciocínio, em que predomina a argumentação justa que lhe confere o bom tom da adequação à matéria, mas se torna também atractiva no sentido da sua compreensão como que visual («ver» é «compreender»), e por sugestões sensoriais múltiplas que se diriam recolhidas pelo paladar alargado, que agiria como se totalizasse a maioria das sensações de cada indivíduo em relação ao mundo e, por conseguinte, a cabal experiência de conhecimento de todos nós.

Gostar de alguma coisa ou de alguém é um sentimento afectivo que inclui muita dessa sensorialidade amplificada e mista que reúne praticamente todos os sentidos.

Ora quando falamos de Gastronomia, a dimensão **saborosa** da palavra revela-se fundamental. Porque, se o acto de comer gira primariamente em torno do instinto da fome e respectiva satisfação, que, na vida em sociedade, se completa com modos geoculturais próprios e distinções de civilização e estilos pessoais ou colectivos de vida (o que tem a ver com a designação mais genérica de Alimentação), a vertente gastronómica aqui considerada centra-se privilegiadamente em modos de confecção dos alimentos, que pressupõem uma elaboração dos materiais culinários utilizados, assim como em vários dos seus aspectos: a proveniência, o género de cuidados utilizados com ingredientes, os modos de os misturar e apresentar, e as formas materiais, instrumentais, sociais e estéticas usadas para a ingestão. Todo um manancial de diversidades se nos propõe, portanto, num amplo leque de perspectivas, e, poderia mesmo dizer-se, numa arte de estar, dar e receber na mesa. Por isso, Gastronomia não é sinónimo integral do termo Culinária, se bem que sobre ela assente; e, se é certo que ambas servem a Alimentação, procurando corresponder ao que nesta é essencial — mas muitas vezes fugindo à sua ortodoxia mais comum, por esses seus laivos de certo modo «artísticos», que convocam a imaginação criadora e se manifestam por vezes no requinte da excepção —, a verdade é que a actividade gastronómica sempre se caracterizou por um forte alcance cultural, não raro ligado a raízes históricas, ambientais e patrimoniais.

Como estudiosa de uma das artes maiores do património que é a Literatura, e tendo consagrado atenção a fenómenos da cultura de massas, que tantas vezes mescla as artes maiores com as menores (embora nenhum de nós possa determinar ao certo o que diferencia estes dois grupos) e até com manifestações sem arte nenhuma, ou pelo menos não reconhecidas como tal, seduzem-me na Gastronomia vários aspectos. Além do da satisfação do meu próprio paladar, em várias acepções do termo, interessa-me sobretudo sublinhar aqui a capacidade da Literatura em representar, de modo rico e multiforme, a Alimentação, a Culinária e a Gastronomia, enquanto aspectos da vida quotidiana normalizada ou excepcional, de regiões ou cosmopolita, indo da prática humana mais rasteira (no dia-a-dia de quem nem pensa sobre o que come) ao nível mais elaborado da confecção do texto como alimento supremo, do corpo ou até do espírito. Por outro lado, num reverso que não é avesso mas reciprocidade, em características historicamente ligadas ao Modernismo, gostarei de destacar o modo como a Gastronomia utiliza a palavra para se explicitar a si própria, em termos que implicam um saber que apela para a «literariedade», isto é, para a insistência no «sabor» literário.

Digamos, pois, que, se o «saber», na teoria barthesiana, tem como um dos seus resultados a produção de um certo «sabor» (já que ler ou ouvir um texto bem escrito «sabe»-nos sempre bem!), poderá também verificar-se que há modos de «dizer o sabor» que podem aproximar-se do carácter literário (ou, pelo menos, alcançar como que uma transfiguração das designações correntes para a confecção dos alimentos), os quais acabam por ser poderoso estímulo, quando não forte componente, do próprio paladar que, comendo, se alcança.

É com esse propósito que me vou abeirar de algumas das melhores páginas da nossa literatura. E com idêntico intento aludirei em seguida às designações verbais que muitas vezes completam as iguarias que nos são oferecidas pela Gastronomia. O modo como Camilo ou Eça, Saramago ou Lobo Antunes, se referem à comida no universo dos seus romances não é menos despiciendo, porém, que a designação ancestral, e popularmente aceite, de pratos como «tripas à moda do Porto», «bacalhau com todos» ou «bife à café», que ultrapassam a mera descrição das correspondentes domésticas, e não rigorosamente similares, «dobrada com feijão branco», mais usada no Sul, o «bacalhau com batatas» da região Centro, ou o correntíssimo «bife com molho e batatas fritas»¹. Assim como não é despicienda a forma como as ementas banais dos pequeníssimos restaurantes mencionam o seu elenco de comidas, tanto quanto a que os «chefes» culinários de nomeada utilizam nos lugares caros e em voga, rejeitando a linguagem corrente e adoptando um estilo rebuscado, émulo do literário, que chega a ser «kitsch» mas por vezes atinge um sentido tangencial ao poético.

A Literatura e a representação do mundo gastronómico

A representação da Gastronomia na Literatura é muito frequente. Remonta à Antiguidade, onde encontramos um poema do grego Arquestrato sobre a arte culinária, do séc. IV A.C., e, já no início da nossa era, surge em Roma, no romance *Satiricon*, de Petrónio, onde se destaca o episódio conhecido como a *Cena Trimalquionis* («O Jantar de Trimalquião»), que descreve um banquete². Mas são talvez os textos bíblicos, quer no Antigo quer no Novo Testamento, que abundam em episódios relacionados com a nutrição, possuindo uma incidência particularmente moral que se liga aos intentos sociais postulados pelo Cristianismo, mas que criam uma simbologia particular. É o caso do emblemático «peixe», numa religião que tem pescadores no seu núcleo fundador, ou do privilégio concedido à «comunhão» e às refeições comunitárias. Nesses textos sagrados, muitos dos episódios centrais relacionam-se com a cerimónia de comer, adquirindo o alimento um intenso valor espiritual. É o caso da Multiplicação dos Pães, das Bodas de Canaã e, muito em especial, da Última Ceia. Tal acontece também com a literatura medieval do Ocidente, com exemplo nos Cavaleiros da Távola Redonda e algumas referências na poesia, embora os valores artísticos da época se reportem sobretudo à espiritualidade, transferindo progressivamente a alimentação para a esfera do simbólico.

Só durante o Renascimento, porém, com a valorização do corpo e a afirmação plena dos aspectos terrenos da existência humana, é que a nutrição entra na criação

¹ Veja-se, no excelente opúsculo que o Grémio Literário Vila-Realense publicou por alturas deste colóquio, de Francisco Sampaio, com excertos e comentários respeitantes ao *Livro de Cozinha da Escritora Emília de Sousa Costa*, a designação de algumas receitas, que vão neste sentido, tais como o «Bacalhau namoradinho» ou a «Perdiz à cônegos».

² Na obra atrás mencionada, é dado um breve e útil historial da cozinha ao longo dos tempos.

poética com um vigor inusitado, de que são exemplos, na Literatura Francesa, o famoso *Pantagrue* do grande François Rabelais, na Literatura Espanhola alguns episódios do *Quixote*, que remetem para Sancho Pança, e, em Portugal, trechos da literatura erudita como, nos *Lusíadas*, o da descrição do «escorbuto», a terrível doença que afecta os marinheiros nas grandes navegações devido à falta de alimentos frescos, ou a «Ilha dos Amores», episódio em que os manjares lhes são servidos mesclando-se aos prazeres sexuais proporcionados pelas ninfas. Durante os séculos em que o Classicismo se apura, XVII e XVIII, os valores da emoção racionalizada e da intelectualidade artística predominam na cultura ocidental, não sendo consideradas dignas de entrar na arte as actividades mais primariamente ligadas à matéria corporal, sobretudo as que são marcadas pelo instinto. Se exceptuarmos certa arte do Barroco, assim como outras formas de sensibilidade contra-corrente, verificamos que a alimentação não figura, em regra, nas obras desses duzentos anos, «grosso modo», e em parte do séc. XIX, mais ligado à impulsividade sentimental e à problemática social que transcende o quotidiano.

E vai ser com o Realismo que a introdução da vida efectiva na composição dos textos literários permite a representação circunstanciada de várias formas da nutrição, de acordo com a diferenciação das classes e modos locais particulares, assim como a situação diversificada das refeições, de acordo com a altura do dia e o ambiente, em família ou em sociedade. Dando uma imagem bem concreta dos vários tipos de existência e de possibilidades ou opções de vida, o momento de comer dá origem, na nossa ficção oitocentista, a episódios descritivos ricos em pormenor, e de importância decisiva no desenrolar da acção, como se verifica em *A Morgadinha dos Canaviais* no primeiro encontro entre Henrique e Madalena, no qual esta surge à mesa, orientando a refeição das crianças da casa. A própria poesia, a partir do inovador Cesário Verde, tematiza cenas de repasto, como no conhecido poema «De Tarde», em que, *naquele pic-nic de burguesas*, se comem *talhadas de melão, damascos, e pão-de-ló molhado em malvasia* (mas tonalizados, esses alimentos, pelo *ramallete rubro de papoulas* que a rapariga descrita traz no decote, os quais agudizam o carácter apelativo dos ingredientes alimentares), passando por vários outros, não sendo possível esquecer a imagística dos *chocolates* da «Tabacaria» de Fernando Pessoa, nem muitíssima da produção poética posterior. Mas, no séc. XX, um ficcionista português se destaca neste, como noutros campos, e é Aquilino Ribeiro, com frequentes cenas inesquecíveis de refeição que, de modo geral, são marcadas pela sensação, e até exagero, da repleção.

Mencione-se ainda que o grande exemplo literário da relação estabelecida, através da própria escrita, entre os modos da confecção culinária e a composição artística, é o de Proust, com a sua frequente menção da «geleia de vitela» feita pela criada Françoise, que, tal como o recurso a processos da costura (desde o hábil jeito de remendar, da mesma serviçal, à moda nos vestidos de senhora criada pelo costureiro Fortuny), são motivo para reflexões do narrador sobre a arte do romance. Este tipo de alianças, marcadas pela amplificação e diversificação das áreas temáticas, são já

característica do Modernismo novecentista.

Deter-me-ei, para exemplificações mais concretas da presença da gastronomia na escrita literária, em dois romances de Camilo Castelo-Branco paradigmáticos nesta questão, *Doze Casamentos Felizes* e *Coração, cabeça e estômago*, assim como na obra-prima de Eça de Queirós, *A Cidade e as Serras*. Do primeiro, datado de 1861, recorro o «Sexto Casamento», com um início («incipit») que fica na memória do leitor atento («Uma vez, descia, ou, melhor direi, escorregava eu das Alturas do Barroso, e cismava nas santas proezas de Bartolomeu dos Mártires»), isolo uma cena de surpreendente sugestividade, que descreve o narrador, após ter-se perdido na serra e encontrando abrigo numa casa rústica, sendo comensal a convite dos que a habitam:

Todos saíram da lareira para abancarem a uma longa tábua suspensa em dous cepos, na qual não havia toalha nem garfos. As alfaias únicas eram algumas colheres de pau. Em cada extrema da tábua estava uma broa descomunal.

Seguiu-nos para a mesa uma grandíssima gamela de batatas com a tona, e, ao lado das batatas, uma escudela de sal. Mais de cinquenta dedos, incrustados de lama empedrada, convergiram sobre a gamela. Enxerguei esta cousa suja e ignominiosa à luz de dous paus de urze, que ardiam espetados na parede. Fiquei atônito, quando vi aquela gente rolar as batatas na escudela de sal, e comê-las assim!

— Você não come? — disse um dos convivas.

Estendi o braço à gamela, e tirei uma batata que larguei logo, porque me queimava. Riram todos; e alguns, reparando nas minhas mãos, redobram as gargalhadas, dizendo cousas engraçadas, alusivas à minha magreza. No entanto, estonei a batata, salguei-a, e soube-me que nem manjar de anjos. Em seguida ao apresigo, veio o caldo: era de leite. Caldo de leite, meus amigos, que derrancais o paladar e o estômago com pastéis de ostra, e *croquets* de carne revelha, e *civets* de lebre pútrida, e *vol-au-vents* de marisco! Não sabeis o que é este sadio, o talvez primeiro alimento de Abraão, de Jacob, de Matusalém, e de Sara, minhas senhoras, de Sara, que tomava caldo de leite e tinha filhos na idade em que vossas excelências têm bisnetos!

Cada tigela de caldo era um lago de leite, em que eles formavam, a modo de ilhetas, pirâmides de broa, que comiam e revezavam, e eu também deliciosamente.

Doze Casamentos Felizes, 8ª ed., conforme a 2ª, última revista pelo autor, Parceria A. M. Pereira, Lisboa, 1969, p. 125-127

À primeira vista, nada de mais contrário à elaboração da prática gastronómica

que o aqui descrito! Primarismo, impreparação, promiscuidade, uma alimentação frugalíssima: batatas, sal e leite. Mas, vendo melhor, trata-se de alimentos naturais (legumes, uma bebida de origem animal com nutrientes fundamentais) e o condimento básico, o sal, com os competentes cereais, tão a par dos conselhos dietéticos actuais. E o narrador opõe-lhes a confecção requintada de tipo francês, menosprezando-a pela sua demasiada elaboração. Sobretudo, ressalta no texto a unção na comunidade que come com as mãos que se tocam, e com elas tocam directamente os alimentos, em colectivo silêncio respeitoso, só cortado pelo gracejo terno e satisfeito com o hóspede.

A ideologia romântica da valorização do local e do primitivo, que aqui se detecta na atenção prestada à rusticidade e à aproximação com a natureza, persiste quarenta anos depois em *A Cidade e as Serras* de Eça de Queirós, onde encontramos aquele que é talvez o mais célebre texto da nossa literatura respeitante à alimentação, e, em especial, à valorização de usos e produtos regionais. Jacinto, o português convertido à civilização parisiense, e que já não a pode dispensar, viaja para Portugal a contragosto para uma vilegiatura na sua quinta de Tormes, cujo desconforto receia, e, no termo de acidentada viagem, derreado e esfomeado, depara com o seguinte jantar:

Uma formidável moça, de enormes peitos que lhe tremiam dentro das ramagens do lenço cruzado, ainda suada e esbraseada do calor da lareira, entrou esmagando o soalho, com uma terrina a fumegar. E o Melchior, que seguia erguendo a infusa do vinho, esperava que suas Incelências lhe perdoassem porque faltara tempo para o caldinho apurar... Jacinto ocupou a sede ancestral — e, durante momentos (de esgazeada ansiedade para o caseiro excelente), esfregou energicamente, com a ponta da toalha, o garfo negro, a fusca colher de estanho. Depois, desconfiado, provou o caldo, que era de galinha e rescendia. Provou — e levantou para mim, seu camarada de misérias, uns olhos que brilharam, surpreendidos. Tornou a sorver uma colherada mais cheia, mais considerada. E sorriu, com espanto:

— Está bom!

Estava precioso: tinha fígado e tinha moela; o seu perfume enternecia; três vezes, fervorosamente, ataquei aquele caldo.

— Também lá volto! — exclamava Jacinto com uma convicção imensa. — É que estou com uma fome... Santo Deus! Há anos que não sinto esta fome.

Foi ele que rapou avaramente a sopeira. E já espreitava a porta, esperando a portadora dos pitéus, a rija moça de peitos trementes, que enfim surgiu, mais esbraseada, abalando o sobrado — e pousou sobre a mesa uma travessa a trasbordar de arroz com favas. Que desconsolo! Jacinto, em Paris, sempre abominara favas!... Tentou todavia uma garfada tímida — e de novo aqueles seus olhos, que o pessimismo enevoara, luziram, procurando os meus. Outra larga garfada, concentrada, com uma lentidão

de frade que se regala. Depois um brado:

— Deste arroz com fava nem em Paris, Melchior amigo!

O homem óptimo sorria, inteiramente desanuviado.

— Pois é cá a comidinha dos moços da quinta! E cada pratada, que até suas Incelências se riam... Mas agora, aqui, o Sr. D. Jacinto, também vai engordar e enrijar!

O bom caseiro sinceramente cria que, perdido nesses remotos Parises, o Senhor de Tormes, longe da fartura de Tormes, padecia fome e mingava... E o meu Príncipe, na verdade, parecia saciar uma velhíssima fome e uma longa saudade da abundância, rompendo assim, a cada travessa, em louvores mais copiosos. Diante do louro frango assado no espeto e da salada que ele apetera na horta, agora temperada com um azeite da serra digno dos lábios de Platão, terminou por bradar:

— É divino!

Mas nada o entusiasmava como o vinho de Tormes, caindo de alto, da bojuda infusa verde — um vinho fresco, esperto, seivoso, e tendo mais alma, entrando mais na alma, que muito poema ou livro santo. Mirando, à vela de sebo, o copo grosso que ele orlava de leve espuma rósea, o meu Príncipe, com um resplendor de optimismo na face, citou Vergílio:

— *Quo te carmina dicam, Rethica?* Quem dignamente te cantará, vinho amável destas serras?

Eu, que não gosto que me vantagemem em saber clássico, espanjei logo também o meu Vergílio, louvando as doçuras da vida rural:

— *Hanc olim veteres vitam coluere Sabini...* Assim viveram os velhos Sabinos. Assim Rómulo e Remo... Assim cresceu a valente Etrúria. Assim Roma se tornou a maravilha do mundo!

E imóvel, com a mão agarrada à infusa, o Melchior arregalava para nós os olhos em infinito assombro e religiosa reverência.

A Cidade e as Serras, Lello & Irmãos, Porto, s.d. (1901), pp 173-175.

O texto defende a confecção de tipo rústico, mas neste caso já com elaboração culinária que, embora simples e despreziosa, cultiva o sabor e o apuro (o desejo de «apurar» o caldo), que são de tipo gastronómico. E, se há em comum com o exemplo anterior a desconfiança higiénica quanto à transpiração da moça e ao asseio dos talheres, a sensorialidade é também aqui relevada nos termos mais positivos, através da imagem sensual dessa moça (os seus peitos, o passo que abalava o soalho), com o consequente desprestígio do requinte parisiense, compensado literariamente pelo requintado trabalho da composição queirosiana, que exprime maravilhosamente a gradação e a intensidade da satisfação gustativa e olfactiva dos comensais, que se completa com o prazer visual da abundância, da naturalidade, da qualidade dos alimentos e do modo de cozinhar. Veja-se a terrina que fumeja, a travessa que

trasborda, o louro frango assado, a salada viçosa, o vinho caindo de alto, de espuma rósea, da «bojuda infusa», a qual emparelha com as avantajadas formas da moça, até as atitudes de sorver o caldo e de rapar a terrina, tudo isso emparceirando também com os «louvores copiosos» de quem saboreia. Saboreia e manifesta, a par do sabor, o seu saber erudito da Literatura Clássica, evocando Vergílio «avantajadamente» (veja-se o termo na fala do amigo de Jacinto, o narrador Zé Fernandes) e exaltando a qualidade do vinho. Concluindo-se na reacção do caseiro, que lembra a unção colectiva sublinhada no exemplo anterior, a dar conta de um «infinito assombro e religiosa reverência», pois, não tendo sido prevenido da chegada dos senhores, temia que a refeição improvisada não merecesse a aprovação do patrão, consciente da distância cultural que o afasta, mero analfabeto, de «Suas Incelências».

Se há sabor na Literatura, e da Literatura, ele aí está, nos textos que acabamos de ler!

Mas a prevalência do sabor, na ficção romântica que caminha para o realismo, não está só presente na expressividade estilística da representação, cuidadosamente imagética, da comida, mas ainda, em certos casos, na própria estrutura do romance. É o caso de outro magnífico livro de Camilo Castelo Branco, *Coração, cabeça e estômago*, de 1862. Neste romance, o narrador-personagem passa por três fases sucessivas na sua vida, alegóricas de opções determinadas de existência: a do «coração», durante a qual se apaixona em busca da felicidade, sem conseguir atingi-la; a da «cabeça», na qual privilegia os prazeres do intelecto, que o insatisfazem também; e a do «estômago», que se apraz num hino aos prazeres materiais assentes na salubridade simples e nas satisfações imediatas, que não deixam de actuar em profundidade, e dão, na concepção deste texto, o verdadeiro sentido de viver.

Cito o passo em que Tomásia, moça de formas robustas que conquista o narrador com a sua personalidade simples, e na frente dele come bem e bebe melhor, lhe entrega, ao despedir-se, lembranças do seu afecto:

Voltou Tomásia acelerada porque a foram chamar. Logo que pôde falar-me a sós, tirou do peito um embrulho, e deu-mo, pedindo-me que lançasse ao pescoço o que ia dentro do lenço. Despedi-me, e abracei-a. (...)

Depois tornou ela dentro à casa, mandando-me que esperasse um pouquinho, e veio logo com um pequenino alforge.

— É para o caminho — disse ela, atando-o às fivelas da sela.

Dei o último adeus, e Tomásia subiu ao topo de um outeiro donde se avistava grande espaço de estrada, e ali estava acenando-me até que me sumi numa baixa da serra.

Abri um embrulho: era um *Agnus-Dei*, encastoado em prata.

O lenço, que o envolvia, tinha no centro um coração com muitos aleijões, atravessado por uma flecha que a caprichosa bordadeira deixava ver em todo o seu comprimento, de modo que parecia uma seta grudada

ao coração.

Dali três léguas, sentei-me à sombra duns azinheiros, e abri o alforge: era uma galinha assada, uma cabaça de vinho, e um pão.

A leitora de coração fino e melindroso pergunta-me se eu gostei daquilo, se me não seria mais saboroso encontrar um ramo de flores?

Não, minha senhora, eu gostei muito mais de encontrar a galinha, o pão e a cabaça.

Os prazeres das flores cedo-os bizarramente aos amadores de v. ex^a., e a v. ex^a. não levo a mal que se ria da filha do sargento-mor de Soutelo, que punha flores aos santos, e cuidava seriamente do estômago das pessoas que lhe eram caras.

Coração, cabeça e estômago, 5^a ed., conforme a 2^a, última revista pelo autor, Parceria A. M. Pereira, 1967, com fixação do texto por Carlos Brejo da Costa, pp. 246-247

De novo o afecto (o «gosto» pelo sentimento) se alia ao prazer da comida (que, na sabedoria das nações, é uma forma claramente alargada, e por vezes metafórica, da sensualidade) e à religião, isto é, a uma componente de relação elevada e transcendente que acaba envolvendo corpo e espírito, se não em misticismo, pelo menos em implicação total do humano. De certo modo, a prática do canibalismo (que não vamos aqui abordar mas merece referência neste contexto), é uma prática afim, e nisso diferente da antropofagia; e recorro apenas, a esse respeito, que os antropófagos são em geral conotados com concepções da existência marcadas por primitivismo e crueldade, ou, pelo menos, com a redução do ser humano a situações extremas de sobrevivência, e que o canibalismo corresponde a requintes criminosos que em certos casos suportam justificações civilizacionais, surgindo o seu exemplo mais célebre, em Literatura, num romance barroco do século XVII francês, da autoria de Cyrano de Bergerac, a *Viagem à Lua* (que é também um dos primeiros textos de ficção científica que se conhece), no qual a morte do filósofo, que aí é considerado o expoente da humanidade superior, é presenciada pelos amigos mais queridos, os quais depois se banqueteiam com a carne do seu corpo em sinal de respeito e homenagem, para em si a incorporarem e, desse modo, como que lhe prolongarem a vida.

De modo algo idêntico, o lençinho de Tomásia, um desses lenços bordados que imaginamos como os que ainda hoje se encontram no artesanato do Norte do país, no qual a seta sangra o coração em jeito de amor, envolve o cordeiro místico que ela oferece ao amado como talismã, acompanhado do pão, do vinho e da galinha, como que em junção do alimento físico e espiritual, do amor humano e do amor divino. Assim, a materialidade que o narrador invoca ao dirigir-se, jocosamente, à leitora idealista que decerto preferiria flores em vez da merenda, não é materialidade pura, mas complexo de significação de valor literal que envolve também valores simbólicos multifórmes.

O sentido total do livro parece aliás resumir-se num poema que Camilo inclui no

final do volume, pp. 270-271, em jeito simultaneamente sério e auto-paródico, pois que afinal a boa vida que vai ter, casando com Tomásia, comendo bem, engordando e materializando-se, finda... na morte. Mas que outra forma de existência poderá não findar nela??!!

Cabeça e coração senti sem vida.
No estômago busquei uma alma nova.
E encontrá-la pensei... Crença perdida!

Mulher aos pés o coração me sova;
Foge ao mundo a razão espavorida;
E por muito comer descí à cova!

Este sentido paródico da existência, que encontramos em Camilo Castelo Branco como em nenhum outro dos nossos escritores, vai ser retomado na literatura modernista e pós-modernista do século XX. Encontramo-lo, no que respeita às formas da alimentação, em vários passos da obra de António Lobo Antunes, na qual sublinho um passo significativo, pertencente ao romance *Tratado das Paixões da Alma*, de 1990. Trata-se da descrição de um jantar em família, que reúne semanalmente pais e filhos, um dos quais, o narrador, é membro de uma organização terrorista de extrema-esquerda no pós-25 de Abril, e interrompe a refeição de mau grado por ter nessa noite de efectuar um assalto com um colega, no qual aliás este acaba por ser morto. O cenário da iluminação do jantar adquire, assim, uma função premonitivamente macabra:

Pedi para chegar mais tarde a Almada por ser dia de jantar no Bairro das Colónias, no apartamento dos meus pais. Converso um bocado na sala com eles, a minha irmã e o meu cunhado, até a minha tia gritar da cozinha que tem a sopa pronta e nos sentarmos todos à mesa a tirar os guardanapos das argolas, debaixo daquele candeeiro de ferro forjado, de lâmpadas a fingirem velas, com teias de aranha entre as correntes mesmo que o limpem de minuto a minuto, e onde houve sempre, nunca entendi porquê, uma ou duas ampolas fundidas, o que faz que a noite da rua se prolongue casa adentro e se distingam mal, na penumbra, os rostos, os móveis e as espinhas do peixe. Não conheço em Lisboa outra zona assim cinzenta e triste [...].

Mas na noite do golpe [...] mal toquei na comida. A minha tia decretou-me mais magro, o meu pai perguntou, a puxar as pastilhas do bolso, se eu sentia palpitações no coração, o meu cunhado sugeriu cápsulas de pólen de gardénia para espicaçar o apetite e reter os intestinos, e a minha mãe quis ir buscar o termómetro a fim de me verificar a febre.

— Lanchei tarde, expliquei eu [...]

—Trinta e seis e seis, triunfou a minha mãe a consultar o termómetro [...]. Pelo menos gripe não é. [...] Espera aí, o que é isso, onde vais tu agora? chamou a minha mãe que entalava de novo o guardanapo no pescoço para recomeçar a canja. Há borrego assado a seguir, deu-te o bicho carpinteiro ou quê, ainda apanhas uma úlcera com as pressas.

— Nós curamos as úlceras infectadas com aplicações de tomate nas costelas, confidenciou o meu cunhado ao meu pai, de cotovelos erguidos em gestos de massagem. Doentes magrinhos, desenganados pelos hospitais, que vomitam sangue de hora a hora.

De facto cheirava a borrego assado para as bandas da cozinha, percebia-se o odor do louro e dos coentros na travessa a lume suave no forno, e era fácil imaginar as batatas coradas, o molho e a salada, mas achava-me já no corredor, a caminho da porta, pensando se iria encontrar um táxi para o Cais das Colunas a tempo de apanhar o barco das nove, de modo que descí as escadas furioso com a falta de tacto do Bancário em marcar emboscadas para uma noite de jantar de borrego, mesmo comido num primeiro direito do Bairro das Colónias, mesmo sob as lâmpadas em lágrima e as teias de aranha, mesmo numa reverberação de mochos em que só as órbitas dos retratos e das pessoas fosforesciam, atormentadas por um luto cruel.

Tratado das Paixões da Alma, 1990, ed. «ne varietur», 2005, p. 213-217.

A imagem visual e olfactiva do assado corresponde à manifestação da vida que o revolucionário, de nome clandestino «o Estudante», se arrisca nessa noite a perder, a mando do dirigente, «o Bancário», mesmo que essa imagem esteja ligada a modos conservadores de existir que não atraem a personagem e contra os quais mantém uma luta revolucionária que, no texto, é inglória e grotesca. Sacrifício e prazer opõem-se, pois, mas de modo algo irracional, num texto que aponta também a relação complexa entre vida e morte, dado que a imagem do borrego no forno corresponde à supremacia dos actos sacrificiais, como o que vitimará o colega, denominado «o Artista», não sendo as designações dos membros do grupo arbitrarias. O início da refeição, menosprezado pela falta de apetite da personagem (que fica de olfacto preso nos eflúvios do borrego, na aparência aqui nada místico, mas que afinal corresponde à fruição descomprometida de viver que agora ele quisera experimentar), prolonga-se na referência a doenças e à utilização dos alimentos de modo não nutricional mas terapêutico, em descoincidência do sentido próprio das coisas na vida quotidiana que é marca da ficção deste autor.

Também como imagem surge, num texto de José Saramago publicado um ano antes, *História do cerco de Lisboa*, a descrição pormenorizada e detida, saboreada, da confecção do pequeno-almoço, um simples café com torradas. Aqui, ao invés, a situação é solitária e comum, vivida na rotina celibatária de um revisor tipográfico,

que, não obstante as suas potencialidades criadoras, aceita realizar tal trabalho como meio de subsistência, mas que, ao invés do anterior, extrai da preparação do pequeno-almoço, que toma sozinho, uma forma de alegria no texto representada pela casa inundada do cheiro agradável do café acabado de fazer e das torradas, que barra de manteiga com satisfação olfactiva, visual e táctil, e que come com prazer:

Raimundo Silva vai à cozinha, a preparar o café com leite e as torradas com manteiga. As torradas, para este homem com normas e princípios, são quase um vício e verdadeiramente uma manifestação de gula insofreável, em que entram múltiplas sensações, tanto visuais como tácteis, tanto olfactivas como gustativas, principiando pelo brilho da torradeira cromada, depois a faca cortando as fatias, o cheiro do pão tostado, a manteiga a derreter-se, e enfim o prazer complexo da boca, do palato, da língua, dos dentes, a que se cola inefável película escura, queimada e macia, e outra vez o cheiro, agora dentro de si, no céu esteja quem tão sublime coisa soube inventar. Raimundo Silva, um dia, disse estas exactas palavras em voz alta, num rápido momento em que lhe pareceu estar transfundindo-se-lhe ao sangue **a obra perfeita do fogo e do pão**, que, em verdade, para ele, até a manteiga seria supérflua, dispensável sem maior desgosto, **ainda que muito néscio terá de ser aquele que recusasse o que, acrescentado ao essencial, lhe redobra os apetites e os sabores**, é esse o caso do pão torrado e da manteiga, de que vimos falando, seria também o caso do amor, por exemplo, se dele tivesse o revisor mais ampla experiência.

História do Cerco de Lisboa, Caminho, Lisboa, 1989, p. 55

Primária e simples refeição no uso contemporâneo, as torradas representam-se aqui também no prazer da circunstância: o brilho do cromado, o corte da faca, a visão sensual do tostado e do derretido, a sensorialidade completa, inclusive a dos vários tipos de toque dos órgãos gustativos convocados, tudo converge em Saramago para a dar como imagem primordial da alimentação, «a obra perfeita do fogo e do pão», que o autor explicitamente assemelha ao amor.

Nota pessoal: escrevo estas palavras a 18 de Agosto, o autor deixou-nos há dois meses. Recordo a última vez em que almoçámos juntos, ele comia e eu explicava-lhe o intento de aqui escrever sobre esse trecho, que lhe evoquei. José parou de mastigar, olhou-me fixamente sem palavras, os olhos como que se alheando em retorno interior a essas linhas, e brilharam-lhe então intensamente, com um sorriso cintilante, dos mais lindos que lhe vi, pleno do gosto de se sentir compreendido. Este texto era-lhe querido, nesse livro que escreveu após ter conhecido Pilar.

Ao longo de todo o século XX a nossa literatura é pródiga em representações interessantes da alimentação, com referências a modos culinários vários, e assume

frequentemente a actividade reflexiva, selectiva, localizada ou cronologicamente situada das preocupações gastronómicas. Citarei ainda um romance que, a meio do século, se empenhou em representar formas diversas dos hábitos alimentares regionais, no caso referente aos Açores. Trata-se da obra-prima de Vitorino Nemésio, *Mau Tempo no Canal*. Neste livro, refeições, modos de confecção, apresentação dos pratos, formas sociais da alimentação conjunta são constantes, se bem que subordinadas à acção e por isso muitas vezes apresentadas fragmentariamente; o que acrescenta à sua importância ficcional, uma vez que esses modos intervêm na caracterização das personagens e no seguimento da intriga. Assim, a personagem central, Margarida, extraordinária figura de mulher, surge no capítulo sugestivamente intitulado «Uma Toalha Bordada» (XXVI) como uma temporária «dona de casa»:

Um dos secretos encantos de Margarida era precisamente tomar sobre si o peso de uma casa. Atava um avental barrado por cima da saia, vestia uma blusa usada, e, de manguinha curta, picava as couves, batia gemas de ovos para ensaiar pratos simples, mexia as rodela de cebola-albarrã na panela. Outras vezes, farta de lume e de comidas, mandava chamar a mulher do Espadinha e fechava-se todo o dia no quarto a ler e a bordar, ou, se o nevoeiro abria um pouco, desarvorava pelos atalhos da serra ou da borda do mar.

Mau Tempo no Canal, 6a reimpressão, IN-CM, Lisboa, 2002 [1944], p. 236

Note-se que «o peso de uma casa» é, aqui, a culinária, sendo que Margarida é uma menina que tem criados para lhe fazerem tudo e que, neste caso, se encontra isolada a cuidar de um doente, justamente o seu dedicado servo Manuel Bana, atacado pela epidemia de peste que se desencadeou no Faial, estando os dois de quarentena; e cozinhar reduz-se, neste caso, a gestos metonímicos como picar, bater e refogar. É nesse capítulo que, finda a quarentena, recebe amigos a quem oferece de lanchar: tomam chá e *scones* (com carnes frias para seu esfomeado irmão Pedro) sobre a toalha bordada por Margarida enquanto cuidou do doente. André, o amigo, faz-lhe a corte (ela, apaixonada por outro) e acabarão por casar, e não é irrelevante o teor desta conversa de ambos, pois ele, que vive em São Jorge, conta justamente «a história do casamento do sr. Constantino Barreto, morgado da Urzelina e seu avô, com a sra. D. Petronilha Teixeira Borges Acompanhado, morgada do Norte Grande. O dito avô, formado em Teologia e quase padre, fica sem o irmão, o Morgado, tendo por isso de garantir a sucessão da casa, para o que faz a corte, após criteriosa escolha racional, a uma senhora que nem conhece, essa D. Petronilha, «uma viúva ainda fresca mas parece que feiinha»: «mandou-lhe de presente um alqueire de pão de cabeça (estava-se no Espírito Santo) e, logo adiante, em Dezembro, um cesto de camélias e um casal de leitões arraçados». Em resposta, ela mandou «muitos recados ao sr. Morgado Constantino, e aquela giga na burra: *dois queijos assim..., rodados*, como já hoje

se não fazem!» (p. 241). O namoro serôdio, com troca de presentes alimentares, lembra outro dos *Casamentos Felizes* de Camilo Castelo-Branco, o «Terceiro», que se entretrece do mesmo tipo de relações.

Ora este encontro dos futuros noivos de *Mau Tempo no Canal*, que ainda mal se conhecem e nem são namorados, dá-se, pois, sob o signo da gastronomia (os scones e as *carnes frias* opõem a cerimónia com os convidados à desenvoltura com o membro chegado da família), e é na sequência da perseguição a uma baleia que, mais tarde, Margarida irá dar à costa em São Jorge com um grupo de pescadores, sendo acolhida em casa dos barões da Urzelina, pais de André. Aí fica alojada num quarto que, diz-lhe a baronesa, está «reservado para o casamento do meu André» (o que é premonitório do noivado que vem a acontecer) e Margarida passa uma temporada à espera de transporte para o Faial, que não há, animando aquele casal que vive isolado perto das Velas, e ainda não refeitos «daquela pedra de escândalo lançada aos fundões do seu sossego» que foi a chegada aventureira da menina. «Nos seus rostos fechados por mais de sessenta anos de pasmo e de sopas de leite, à vista dos perfis vulcânicos das ilhas do Pico e do Faial, luziam olhares desconfiados» (p. 274), diz-nos o texto, e a alimentação doméstica é praticamente a distração maior daquele agregado familiar onde só estão o casal, a visitante forçada e os criados, esclarecendo-se no capítulo «Pastoral» (XXII):

As horas iam pelo dia e pela noite fora [em] conversas vagarosas e nos chás a todo o instante. Leite ao acordar — quando não era chá com roscas. Chá às dez horas ou onze horas, depois de uma refeição ligeira... Chá depois do caldo e do cozido ou do assado, às duas da tarde... Chazinho à merenda, com massa sovada torrada e guardada em latas gargaludas... Chá à ceia, ao deitar... Chá... chá... chá... A baronesa, quase transparente na sua pele rugosa, e muito cingida às saias, enchia duas vezes a chávena. O barão preferia geralmente leite. («Não sou muito chazeiro...») Às onze horas esmiolava metade de um pão de milho numa malguinha branca e enchia-a de um leite espesso, perfumado, que caía de alto nas sopas com a espuma a ferver.

Mau Tempo no Canal, 6.^a reimpressão, IN-CM, Lisboa, 2002 [1944], p. 287.

Encarado por vezes como um romance regional, como o são a maioria dos de cariz não urbano, ou pelo menos arredados das capitais, este texto valoriza produtos da «terra» e da natureza, hábitos primitivos e saudáveis, a gordura sadia que negligencia a afectação elegante, ao mesmo tempo que entende este tipo de comportamento como condicionador do marasmo da existência, conservadora e sem potencial de sonho, que é o contrário da de Margarida, a qual se sente, porém, algo seduzida por tais hábitos ancestrais, talvez por isso escolhendo um futuro de compromisso.

Mundo gastronómico e recursos culturais: a arte de compor uma ementa

A Gastronomia de hoje, em todo o caso parte dela, constrói, a partir da ancestralidade, paladares inovadores sobre modos de confecção e aliança de alimentos que se baseiam no insólito e no surpreendente. Dito de outro modo, a gastronomia invade quase todos os níveis da culinária, ao menos em propósito publicitado, com realce para a cozinha regional e a cozinha «gourmet», que se ligam com frequência.

Sendo, sem dúvida, um recurso cultural, a gastronomia pode interagir com dados patrimoniais topográficos, procedendo à valorização dos lugares e não sendo insensível à História, seja esta entendida como memória de gerações passadas, seja como necessidade de progresso e de rotas para o futuro. A testemunhá-lo está, sobretudo, a concomitância de hábitos que se preservam (o azeitinho português, o néctar das nossas vides, um ror de usos que nos são próprios em matérias e modo de as usar) com as inovações contemporâneas, tal como as de exóticas proveniências, nesta nossa época em que o hibridismo é quase uma manifestação global.

Mas a gastronomia vive também muito da explicitação verbal das iguarias, e as palavras podem fazer crescer água na boca, evocando os pitéus!

Enunciar a comida, em «menus» e «cardápios», implica serventias e critérios diferenciados, desde o puro inventário de um elenco, oferecido à hipótese da escolha, à indicação de preços e as intenções apelativas. Por isso mencionava eu de início que não é indiferente falar de «bacalhau com todos» e de «tripas à moda do Porto», com potencialidades não só descritivas mas sugestivas, como o são também a «caldeirada à fragateiro» ou o «pudim do abade de Priscos», e tantas outras designações. O seu estudo daria um longo trabalho de investigação e análise, em Estudos Culturais de índole comparatista, de alcance não apenas discursivo mas antropológico e social.

Os modos de enunciar as designações dos «pratos» encontram, na tradição, raízes de proveniência regional, profissional, autoral, etc., tanto como de inspiração criativa. Modernamente, a elaboração das ementas apresenta casos de sugestividade que chegam a evocar a imagística do trabalho poético, dele parecendo «pastiches». A chamada cozinha de «gourmet» torna parte do consumo, em muitos restaurantes, «a explicação do chefe», ou de um seu substituto encartado, que faz a explanação dos materiais utilizados e da confecção da iguaria que acaba de servir-se, de modo a que o consumidor dela frua, justamente **aliando o sabor ao saber**. Ora o que é isto senão uma espécie de «explication de texte», como diriam os mestres académicos franceses (também considerados mestres na cozinha, afinal), explicação que é suposta aumentar a fruição do prato (do texto) apresentado.

Até o modo de apresentação à mesa pode ser especialmente cuidado, seja no registo «gourmet» seja no registo popular, desde o serviço de baixela até à sardinha assada que se come sobre a fatia de pão caseiro, e a sua importância pode constatar-se no texto queirosiano de Tormes, atrás reproduzido (a «pratada» dos trabalhadores e o receio higiénico de Jacinto a limpar o garfo escuro à toalha, em profundo contraste com o requintadíssimo serviço de mesa que fora descrito na sua mansão parisiense). O

mesmo se pode dizer quanto a ordem na sequência dos pratos, quer nos «menus» quer nas refeições, que hoje em dia se simplificou no que respeita à quantidade de pratos apresentados. Também o arranjo expositivo na apresentação é cuidado, e há mesmo casos actualmente (desconte-se-me algum exagero...) que chegam a assemelhar-se à chamada «instalação» em artes plásticas!

Nesse aspecto da apresentação, há banquetes tradicionais, ou certos pratos, que ficam como imagens de marca incomparáveis, tais os «flambés» da «Tour d'Argent» em Paris e, em requinte máximo, o Banquete Nobel, que se realiza na primeira quinzena de Dezembro em Estocolmo, e aqui recorro. Nele merecem especial menção a disposição das longas mesas em estrela, o serviço dos empregados dimensionado em harmónica movimentação ballética (num rigoroso simultâneo de todos os gestos para todas as mesas), e sobretudo o «flambé» final da sobremesa, suportado por uma meia centena de empregados que descem a escadaria em fileiras na sala subitamente às escuras, como que empunhando archotes — sendo estes a única coisa que na altura se vislumbra no denso espaço escurecido, sugerindo chamas que vêm esvoaçando (simbologia do espírito criador?) para chegarem até nós, comensais atónitos (para a maior parte, é uma surpresa!), que só no instante em que os servem verão enfim que se trata de um doce iluminado (e gelado, em antífrase estilística) o que lhes é dado a comer. Sublime! Ou: a versão moderna da Gata Borralheira, enquanto sonho realizado para qualquer beneficiário do prémio e seus admiradores.

Não valerá a pena insistir na diferença entre requinte e pretensiosismo, que aliás existe em todas as artes, mas que no caso da actual cozinha de «gourmet» pode tornar-se ostensiva; basta ver, numa revista corrente, a *Time* de 12 de Julho último, um artigo intitulado «Celebrity Chefs: It's not just about the food», e compreender-se-á de que modo a ilustração mediática favorece a despesa encarada como luxo, e a invenção «gourmet» não passa muitas vezes de malabarismo alimentar.

Insisto, porém, no modo como a nutrição se serve da palavra. E darei exemplos das ementas do «Restaurante Valle-Flor», no Hotel Pestana Palace de Lisboa, elaboradas por determinados chefes, os quais me apraz homenagear. (Não estou a fazer publicidade, juro, estou simplesmente a estudar modos de formulação verbal). Estas ementas são um caso feliz de aproximação entre o descritivo e o sugestivo, com recurso a modos literários de dizer, que não raro se aproximam do amaneirado e do «kitsch», de índole neo-barroca, mantendo no entanto uma auto-ironia que reconduz o «kitsch» ao bom-tom. A estilização leva-se ao extremo, justificada pela consonância harmónica que mantém com o ambiente da sala, e até do palácio, de um rococó tardio e extemporâneo que a propensão pós-moderna actual ainda leva a apreciar — e estou a considerar ementas de há quatro ou cinco anos.

Cito algumas das designações de pratos, extraídas de ementas relativas a 2006 e 2007, a maioria das quais com a assinatura do Chefe Costas. E a declaração de princípios do chefe anterior, Aimé Barroyer, dada num intróito, é reveladora: «É com pedacinhos desta terra, que abracei com entusiasmo, que construo a minha interpretação da cozinha portuguesa. Que todas as cores e cheiros desta paisagem

se juntem assim neste salão e, sobretudo, que esta seja uma festa para os vossos sentidos.» (sublinhados no original). Localização (terra e sala), interpretação (no duplo sentido de «execução» e de «leitura» pessoal), sensorialidade (diversificada) e celebração (apontada como objectivo) são pois componentes da construção culinária anunciada. Vejamos a sua concretização na designação de alguns pratos:

Das nossas lezírias, as enguias assadas em crosta e fritas de escabeche, alho novo e tomates marinados juntos numa alhada

Um grande achado... abrótea arrepiada e assada em crosta de pastel de bacalhau, cenoura no forno e sopinha de agriões mouros

Um abafado de magusto... cherne da Nazaré em abafado de água-pé num caldo de esteva, tronchas, meadas de castanha e óleo de eucalipto

Da antiga Lisboa esta lembrança... perdiz de peitos feitos com as britadas e sardinhas anchovadas assadas, maçã bravo de Esmolfe no forno com milhos e tomilho

Da ria Formosa... escondidos na areia Linguado a selar lingueirões em abafado de perpétuas das areias, concassé de lula, tomate e azeite negro

Toiro das lides numa festa brava com *Alternativa* Farpas, farturas, prego, ovo a cavalo e flores...as pedrinhas de sal a rematar

As rainhas num verdadeiro arraial Sardinhas de Sines albardadas em pastel de bacalhau com eles uma mista a trincar e o caldo verde a molhar

As designações que apresento foram seleccionadas um pouco a esmo, mas sublinho que, nas ementas, elas se encontram estruturadas em grupos, os quais relevam também de preocupações quanto à estrutura, não só do repasto como do texto. No que respeita à estilística, que é o que mais nos diz sobre a elaboração verbal que induz o cliente na escolha do prato, observa-se em geral uma vigorosa liberdade de expressão, a qual no entanto se alia à demarcação das espécies e dos géneros, mas deles se desprende para criar alianças imaginativas e oníricas (com recurso a significados tradicionais: «fritas de escabeche» ou «abrótea arrepiada», já que o escabeche não costuma incluir fritura, e o arrepiar da pescada, com a mão cheia de sal, para a enrijar, era coisa das nossas avós!) e, direi sem receio, de cariz poético («ovo a cavalo e flores», por exemplo), que chega a incluir o versejar («uma mista a trincar e o caldo verde a molhar»), assim como ironia e gracejo conotativos: «juntos numa alhada» ou a «perdiz de peitos feitos»), implicando objectivos de requintada e divertida transfiguração. Nem repugna pensar que a composição verbal dos textos tenha sido encomendado a algum artesão da escrita!

Atentemos, a seguir, em outras designações de índole poética, a primeira das quais algo surrealizante, e as outras trabalhando na linguagem a enumeração, os diminutivos, a metáfora («raízes esquecidas»), as transposições (veja-se o terceiro exemplo) e, muito bem concebida, a aliança entre o lugar de proveniência da espécie, ou do hábito culinário, com a expressão contemplativa (na «maré», no «passeio

algarvio», na «levada») e o humor («a pêra bêbeda»), entre vários outros traços curiosos.

Num arraial, um piano com duas notas do mar as sardinhas como os ossos no piano de porco assadas, migas soltas de favinhas, alfádega, broa de milho e piso de pimento

Hoje o clássico bife do beijinho... Estufado lentamente em borras de vintage e engajo, gratin com abrunhos secos e chips de raízes esquecidas

O camarão e a lula na praia como um raio de sol Um assado em sauté, outra cheia com migas de poejos e grelhada, lascas de aboborinha, azeiteiras e beldroegas

Um sarrabulho? E grande! Fritada de coelho de olho preto em marinada de sorça, seu arroz como uma cabidela em ouriço de castanhas

Piscar de olhos a despertar a maresia...

Cavalinha do Cabo Espichel assada, uma de camarão uma de amora e outra de amêijoia boa e seu xarém de hortelã da ribeira

Um embalo ao sabor da maré

Sapateira e camarões num recheio a lembrar um croquete num lombo de corvina do estuário e caldo à fragateira

Num passeio algarvio uma brisa senti...

Salmonete de Quarteira no forno com flor de sal sumagre, figo fresco e presunto em sopa de tomate chuchu

O regresso de uma levada inspirou-me

Espada no forno com pinhões e azeitonas galegas, banana, maçã, espuma de queijo da Serra e pó de toucinho de fumo

A bêbeda do costume...

Pêra Rocha entorpecida e assada no abafo de vinagre de mel, caroço de queijo cabra Granja numa trouxa

Verifica-se, pois, em quase todas as designações, uma expressão figurada de intensa carga retórica: metáforas e sinédoques, associações de ideias promovendo comparações, metalepses, animização afectiva dos alimentos, inversão (de efeitos literários) da ordem lógica das palavras na frase, cuidado na enunciação rítmica; e cultivam-se predominantemente as designações locais, porém apresentando-as em rodeios sintácticos que aliam o insólito ao humor e à ironia, emulando mesmo com a enunciação em verso. E acrescento mais alguns casos:

Raia e camarão... pregados... Abraçados e assados, pingados com limão, óleo de eucalipto e a lembrar uma marinheira, os mexilhões

O choco com ovas fingidas... Assado com pérolas tintas, ostras na chapa a fechar, colherada de batata-doce, espuma de azeite e laranja

Insólito... talvez!!! Foie gras de pato corado com flor de sal e pimenta do paraíso, dobrada favo de mel lacada numa sopinha de fava rica

Homenagem ao fiel amigo... Com ele os companheiros de sempre / azeite, azeitonas, alho, salsa e cebola

Leitão assado vincado pela tradição Laranja, alho, pimenta e pão / da nossa interpretação...

De um legado transmontano... Cachaço de bísaro guisado e assado com crosta de alheira, / pencas e casulas numa sopa azeda

É fundamental que as ementas apresentadas possam enquadrar-se no tipo de sala onde a refeição se serve. Ora o ambiente de pastoral palaciana dos salões do Restaurante Valle-Flôr coadunam-se com o verbalismo guindado dos menus, provocando um sorriso no cliente, que é de espanto algo deslocado pela novidade, mas também de satisfação — como que a prever o gosto a saborear, tal como no texto citado de Saramago se diz: *muito néscio terá de ser aquele que recusasse o que, acrescentado ao essencial, lhe redobra os apetites e os sabores.*

A comida, acto primordialmente instintivo, torna-se então actividade estética, pelo menos nesta espécie de «partitura» musical que aqui a condiciona, ou de poema, com o qual na ideia, vamos saborear os alimentos — ou estaremos, sobretudo, saboreando as palavras que no-los fizeram escolher, e dão o tom, como no início de uma partitura, ao nosso seleccionadíssimo e transfiguradíssimo repasto? Mas nem só de poesia se nutre a formulação dietética, e alguns dos exemplos acima vincam por vezes demasiado a componente «surpreendente» (termo de que a época hodierna faz uso frequente, a significar a sua exaustão quanto a excitantes), o que, bem se percebe e melhor se entende, é feito de modo a ir ao encontro de certo tipo de cliente endinheirado e apreciador do insólito dispendioso e preciosista.

Mas não esqueçamos que o inverso também foi feito na História da Cultura, e no sentido mais erudito do termo, enriquecedor para o futuro linguístico ocidental — daí insistirmos em sublinhar que trabalhos sobre estas matérias, situados na área científica dos Estudos Culturais e versando aspectos que caracterizam a cultura de massas, não são despiciendos no meio académico nem na actividade ensaística em geral. E tal foi feito há cerca de quinhentos anos pelo Humanismo, o qual em princípio contrariava osmoses deste tipo — mas talvez só em princípio... Recordamos brevemente, a finalizar, o grande poeta francês Du Bellay, do século XVI, contemporâneo do já citado Rabelais.

Du Bellay teve como principal objectivo doutrinário da sua actividade de poeta e pensador, até na sua qualidade de poeta oficial da corte, o de «defender» e «ilustrar» a Língua Francesa. Este objectivo devia-se à sistemática redacção, na época, dos textos importantes em latim, menosprezando-se a língua do tempo por não ser ela suficientemente rica para comunicar a diversidade da realidade coeva, nas ideias, nos objectos, nos sentimentos. Foi essa uma preocupação da maioria dos escritores de então, mas Du Bellay escreveu mesmo um livro, a *Defesa e Ilustração da Língua Francesa*, de 1549, no qual apresenta processos concretos para o enriquecimento do francês. Designava ele esses processos como subordinados ao que chamou o «princípio

da nutrição», isto é, considerando que a capacidade extensiva e a maleabilidade de expressão da língua se baseariam no alargamento vocabular e na transposição de fórmulas adoptadas de outras línguas, propôs (e praticou-o na sua vasta obra, sendo seguido pelos escritores da época) que esses dois tipos de formas lexicais novas se incorporassem no francês, fornecendo-lhe assim um «alimento» fundamental para a criatividade. E assim a metáfora alimentar contribuiu para encorpar a tradição literária que conhecemos, sendo utilizada com proveito nas línguas românicas, as quais, na sequência destes procedimentos, irão fixar-se como línguas nacionais e patrimoniais a partir do século seguinte.

Não só na língua e na literatura a metáfora da alimentação é procedente, conforme tivemos ocasião de sublinhar ao longo deste razoado. Mas também sem metáfora ela é preciosa, e, ainda mais, sem conotação alguma. Foi o caso deste colóquio, onde apreciamos particularmente a relação entre a reflexão gastronómica produzida e a que nos foi experimentalmente dada a conhecer, em particular nas especificidades (especialidades!) regionais, as quais aumentaram em muito o nosso saber do sabor.

Sobre “à Transmontana”

Virgílio Nogueiro Gomes

Já várias vezes tenho escrito sobre este tema. Desafiei até os meus amigos entendidos, e ainda residentes em Trás-os-Montes e Alto Douro, a desenvolverem um léxico de terminologia gastronómica desta ampla região. Entendo que não seja fácil, e mesmo neste texto não se esgotam as informações, e deduções, disponíveis. Veremos sobretudo a indicação, no tempo, do aparecimento do termo “à **Transmontana**” e o que significa, ou melhor o que não esclarece.

Temo bem que alguns termos sejam abandonados com a fúria globalizante, as pressas das refeições, e especialmente a falta de educação do gosto pelo facto da diminuição de refeições em casa, e em ambiente de família. Eu ainda tive a sorte de ser educado na província e, até à maioridade, quase só comer em casa dos meus pais ou avós.

Depois como consumidor, e mais tarde como actividade profissional, muito me incomodava, sempre que me apresentavam um prato “à **Transmontana**”, raramente me sabiam responder. As respostas mais habituais eram que a cozinheira, ou cozinheiro, ou o patrão era de Trás-os-Montes, outras vezes é porque lhe colocavam uma fatia de presunto. A esta resposta eu maldosamente perguntava sempre se o presunto era da minha região e poucas vezes a resposta era positiva. Ainda recentemente, num famoso restaurante, que me serviram um “Bacalhau à **Transmontana**” eu perguntei sobre a origem da receita ou pelo menos do presunto. O empregado de mesa, muito orgulhoso da resposta diz-me que o presunto era de Parma pois o restaurante é de nível superior. Coitado! Trás-os-Montes não merecem esse tipo de enxovalho, nem o bacalhau. Há ainda a versão do acompanhamento de castanhas que lhe dariam o título.

Como aparece então a designação “à **Transmontana**”? Qual o elemento ou técnica culinária, comum, que lhe permite tal?

Ora se nas facilidades instaladas no século XX, desde que se junte uma fatia

de presunto levemente se chama “à transmontana”, quando chegamos à feijoada o que a distingue das congêneres nacionais é a facto de um dos ingredientes ser a couve. Tão abastardada que é esta designação regional, como o é a nível internacional “à florentina” pois sempre que se juntam espinafres para identificar a confecção, lhe atribuem essa designação.

Não analisei cuidadosamente o caderno de receitas da Infanta D. Maria, redigidas no século XVI pois tratava-se, na minha opinião, de um caderno com as receitas que a Infanta quis levar com o seu casamento. Apesar de estas receitas serem as primeiras a ser conhecidas em língua portuguesa, só se transformaram em livro após tratamento de estudo universitário no século XX e então publicadas.

O primeiro livro impresso em Portugal, 1680, e com o título de “A Arte de Cozinha...” cujo autor foi Domingos Rodrigues, cozinheiro da Corte de D. Pedro II. Temos várias relações (chamemos-lhe emotivas) deste livro com Trás-os-Montes. D. Pedro II era descendente da Casa de Bragança, o livro dedicado ao Conde de Vimioso e o seu autor foi nascido perto de Lamego em 1637. Domingos Rodrigues foi naturalmente influenciado pelas exigências da Rainha, de origem francesa, nascida em Paris e filha do Duque de Nemours. Na sua comitiva trouxe o Marquês de Saint-Romain que a ajudaria a manter alguns hábitos franceses. Mas analisando em detalhe as mais de setecentas receitas então publicadas verificamos que as designações “à francesa” são apenas onze, seguidas de “à mourisca” nove, “à italiana” duas, “à inglesa” uma, “à turca” uma e, finalmente, “à portuguesa” também uma, “Perdiz à Portuguesa”, tratando-se de uma perdiz que é golpeada com seis incisões nas quais se coloca uma fatia de presunto em cada uma, e ata-se bem com um cordel, e leva-se a assar em frigideira cova, com azeite, vinagre e pimenta. Quando estiverem assadas retiram-se e leva-se o molho a ferver com alcaparras de França. Depois de ferver coloca-se o molho sobre as perdizes e pode servir-se. Ora, se é a única com a designação “à portuguesa” pena é que se juntem as alcaparras francesas. Não podemos esquecer que nesse tempo a França ditava modas de convivência em sociedade muito ilustradas com nobres refeições. Mais ainda, nos inícios do século XX, mesmo nos banquetes de Estado, a ementa ainda era escrita em francês. O livro de Domingos Rodrigues manteve-se em edições sucessivas até finais do século XIX.

Durante os reinados de D. João V e D. José, passaram pela Corte portuguesa vários cozinheiros franceses que seguiram as pisadas de Domingos Rodrigues mas actualizando sempre as confecções. Quando Lucas Rigaud chegou a Portugal ao serviço de D. Maria I, depois de ter trabalhado na Corte francesa, verificou a alta qualidade da prestação de serviço da cozinha e decidiu registar em livro o novo receituário real, pelo que sai a primeira edição em 1780. A comparação destes dois livros permite-nos observar a evolução da comida palaciana. Não me parece que a nível da grande alimentação, sobretudo no interior, se registassem tantas alterações. É de assinalar que este livro já tem várias receitas *nacionais* como o “Coelhos de Cebolada à Portuguesa”, “Coelhos de Molho de Vilão à Portuguesa”, “Galinhas com Arroz à Portuguesa”, “Sopa à Portuguesa”, “Sopa de Lampreia à Portuguesa”, “Favas à Portuguesa”, “Manjar Branco à Portuguesa”, “Manjar Real à Portuguesa”, “Fatias Albardadas à

Portuguesa”, “Sopa Dourada à Portuguesa”, “Compota de Maçãs à Portuguesa” e “Compota de Pêssegos à Portuguesa”. Penso que estas designações foram atribuídas por Lucas Rigaud pelo facto de encontrar a regularidade destas receitas, sendo-lhe desconhecidas, e portanto registando a sua origem.

É curioso encontrar num livro publicado na Toscana em finais do século XVII, “Il pan unto Toscano”, de Francesco Gaudentio que apresenta duas receitas portuguesas: “Zuppa alla Portugheze” e “Riso alla Portugheze” sendo que esta última é um arroz-doce idêntico ao arroz-doce do tempo da Infanta D. Maria atrás referido e semelhante na fase de preparação da recita dos “Beilhões darroz” ou “Tijelada darroz cozido cõ ho leite”. A sopa é em tudo semelhante às nossas sopas à lavrador.

Voando agora para França e século XIX, é o grande Antonin Carême que faz a primeira grande sistematização da cozinha francesa e classifica várias receitas “à portuguesa”. Nem sempre a classificação implica elementos comuns e diferenciadores.

Isto tudo para encontrar as primeiras designações de “à **Transmontana**”. Não era minha esperança encontrar nestas publicações a nossa designação. Estas constatações são apenas para mostrar como era difícil, ou improvável, encontrar receituário com indicação geográfica da origem das receitas. Aliás, a moda de dar nomes às receitas de personalidades ou local é uma questão do século XIX, tendo começado discretamente no século anterior. Inicialmente o nome das receitas apresentava o nome da iguaria de base, e habitualmente o modo de confecção. Se o século XX foi pródigo em sistematizar cozinhas e atribuir nome às receitas, foi ainda no século XX que se abandonou a prática e os restaurantes nova geração indicam não só a iguaria de base e a técnica culinária como também os acompanhamentos e molhos associados. O detalhe vai mais longe e indicam também a proveniência dos produtos através de siglas que correspondem à sua qualificação.

Mas voltemos ao registo de receitas em Portugal. Em 1876 publica João da Mata o seu livro Arte de Cozinha. João da Mata foi o chefe de cozinha, e empresário, que mais se notabilizou no século XIX. Apesar de se preocupar com o inventário da culinária portuguesa, deixa a maioria das receitas sem nome e sem origem. Classifica, no entanto, vinte e duas receitas “à portuguesa”. É fácil identificarmos, hoje, algumas daquelas receitas com regiões do país, como por exemplo a “Dobrada à Portuguesa” que não é mais do que a actual “Dobrada à Moda do Porto”. Agora “à **Transmontana**”, ainda sem registos. Recordo que este livro de João da Mata é dirigido ao público em geral e o seu sucesso foi tanto que doze anos depois de fazia uma terceira edição. Algumas receitas ainda merecem, hoje, ser utilizadas.

Já no século XX, 1904, assiste-se ao lançamento do livro “Tratado Completo de Cozinha e Copa” de Carlos Bento da Maia. Com este livro o autor tem directamente objectivos de formar os que trabalham em cozinhas nas quais, lamentavelmente, “... quem sabe cozinhar não sabe descrever com clareza os processos que emprega, e quem sabe escrever não sabe, por via da regra, as minúcias da arte;”. Mais adiante escreve ainda que “...ideal seria que este livro pudesse ser considerado como uma obra de estudo e que nos asilos o aproveitassem para a educação de criadas.” Mais de cem anos

depois eu ainda o utilizo para estudar... com outras perspectivas. O extraordinário deste livro é que é o primeiro livro que apresenta os nomes das receitas com a designação da sua origem territorial. Apesar de não ter feito ainda uma contagem exaustiva, Trás-os-Montes está bem representado. É a primeira vez que encontro uma e mais receitas “à Transmontana”. Assim temos as seguintes receitas: Bacalhau, Carneiro, Cordeiro, Alheiras, Bocheira, Linguiças, Favas, Galinha e Nogado, tudo “à Transmontana”. Procurei cuidadosamente entender os elementos comuns sem grande sucesso. Vou apresentar sumariamente as referências.

Bacalhau — Assado no forno em postas coberto com rodelas de cebola, regado com azeite, manteiga e temperado com pimenta. Acompanha com batatas assadas no forno com pele.

Carneiro — Assado no forno depois de coberto com banha de porco. Colocam-se também rodelas de cebola. Depois de assado, retira-se do forno, pincela-se com gema de ovo e polvilha-se com pão ralado. Volta ao forno para tostar. Geralmente serve-se frio.

Cordeiro — Guisado colocando camadas alternadas de cordeiro, e cebola com muita salsa, e leva azeite, manteiga e banha de porco.

Alheira — Receita idêntica à actual, misturando também carne de caça.

Bocheira — Enchido com miudezas do porco designadamente bofes, coração e carne ensanguentada.

Linguixa — Enchido com carne de porco magra e gorda depois de marinar em vinho.

Favas — Primeira cozedura leve, e depois acabam de cozinhar na caçarola com azeite, vinagre e alho.

Galinha — Coze-se a galinha em água e depois leva-se ao forno para corar. À parte numa caçarola coloca-se caldo da galinha, farinha de trigo, manteiga e vinho branco até o molho engrossar. Cobre-se a galinha com este molho.

Nogado — Juntam-se nozes picadas e mel, e colocam-se ao lume até ferver. Juntam-se gemas de ovos até engrossar. Colocam-se em tiras rectangulares de doze centímetros por três.

E eis as primeiras receitas “à Transmontana”, publicadas. Nos assados o elemento comum parece ser a cebola cortada às rodelas... Nos restantes sou levado a pensar, que o autor terá conhecido transmontanos na capital que lhe facultaram estas receitas? Ainda hoje se pratica esta culinária? E são elementos verdadeiramente diferenciadores que justificam a designação?

O curioso é que o livro tem ainda uma colecção de receitas “de Bragança” ou “à moda de Bragança”. E são elas de: Cabrito, Caldo Verde, Cordeiro Recheado, Empada de Sardinhas, Salpicões, Tabafeias, Folar de Carnes, Leitão Recheado, Bolo de Nozes, Morcelas e Rosquilhas. Sobre estas receitas escreverei noutra oportunidade. Nasci em Bragança, sou suspeito...?!

Mas continuemos com o livro “Cozinha Ideal” de Manuel Ferreira que em 1933 escreve este livro orientador para os profissionais pois não apresenta em detalhe todas as receitas mas indica sempre a técnica culinária ou o tipo de cozedura, os ingredientes e os

acompanhamentos. É verdadeiramente o primeiro livro em português da sistematização da nossa cozinha a exemplo do que fez Escoffier para a França e que serviu para o Mundo. O livro de Manuel Ferreira serviu de modelo a exames de acesso às categorias de cozinheiro e foi adoptado pelos Sindicatos e Grémios da época.

Aparecem seis receitas “à **Transmontana**”: Alheiras, Lebrada, Omeleta, Ovos Mexidos, Rim Salteado e Sopa. Vou citar os ingredientes destas receitas para encontrar os elementos comuns. Alheiras correspondem a receitas actuais sem carne de caça. A Lebrada tem naturalmente lebre, toucinho entremeado, manteiga, farinha, castanhas, cebolinhas, vinho tinto, cebolas e um ramo de cheiros com tomilho. Trata-se de um estufado com molho engrossado pela farinha. A Omeleta é recheada com chouriço e acompanha com puré de castanhas. Os Ovos Mexidos são confeccionados com Presunto de Chaves. O Rim Salteado é acompanhado de castanhas e cebolinhas também salteadas. A Sopa tem batatas, ervilhas, couve lombarda, presunto, toucinho e, curiosamente, natas. O elemento comum para este autor parece ser a castanha em três receitas, e a similitude da galinha de Carlos Bento da Maia, com esta Lebrada.

Manuel Ferreira apresenta ainda mais receitas regionais mas com indicação expressa da localidade: Costeletas de Vitela Estufadas de Bragança, Covilhetes de Vila Real, Fatias e Lembranças de Resende, Folar de Carnes de Bragança e Pasteis de Lamego.

Retiramos daqui que nos inícios do século XX começam a definir-se as cozinhas regionais. Para estes dois autores, que de certo não fizeram um inventário nos locais, aceitam apresentar outras cozinhas para além das cópias afrancesadas que estavam em moda. Aliás as cozinhas regionais, no seu conjunto, representam agora o património gastronómico português. É fácil para um português da minha geração identificar essas cozinhas regionais, ou pelo menos citar dois ou três exemplos de receituário regional. Difícil continua a ser a definição da Cozinha Portuguesa para além desse conceito ou da identificação de produtos de origem portuguesa ou utilizados por uma maioria como, por exemplo, o bacalhau e mais recentemente a sardinha. Estes produtos é que fazem a verdadeira diferenciação das culinárias.

Será necessário chegar a 1936 para que um grande gastrónomo escreva um livro de registos de conteúdo nacional e de assunção das cozinhas regionais como cozinhas de elite e prestígio. Refiro-me a António Manuel de Oliveira Bello (Olleboma), com o seu livro “Culinária Portuguesa”. Fundador da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, e seu grande mentor, nos seus objectivos podemos ler que procura: “fazer ressaltar a cozinha nacional, elevando-a ao lugar que deve ter, defendendo a cozinha nacional e os produtos alimentares portugueses de primeira qualidade;”. É a primeira grande declaração de defesa da cozinha portuguesa, seguindo-se em 1939, pela mão do Estado, a obrigatoriedade de nos restaurantes das Pousadas de Portugal de servir receituário regional.

Este livro é também o primeiro a apresentar a cozinha portuguesa de forma organizada, muito embora haja ainda uma ausência grande na origem regional das receitas. Quanto às designações “à **Transmontana**”, encontramos: Alheiras, Bacalhau Recheado com Presunto, Bucho de Porco Recheado, Covilhetes, Ensopado de Miolos,

Fígado de Vitela em Bifes Recheados, Ovos Mexidos com Tomate, Presunto Assado em Boa Companhia e Trouxas de Vitela. Ainda temos a Bola de Bragança ou Folar de Carne.

Constata-se agora, à medida que vamos avançando no tempo, vai aumentando o número de receitas. O elemento comum a estas receitas é a utilização de presunto no Bacalhau, Ensopado de Miolos, Fígado de Vitela, Ovos Mexidos e Trougha de Vitela. Outro possível elemento comum, e não constatado, seria que estas receitas apenas fossem confeccionadas na nossa região.

Em 1940, Albino Forjaz de Sampaio, no seu livro “Volúpia” abre com um capítulo dedicado ao Portugal Gastronómico no qual faz um discurso de elogio à nossa gastronomia, e identifica vários emblemas culinários por regiões. À nossa região aparece o Caldo Verde, Presunto, Alheiras, Rojões, Azeite, Mel, Pão-de-ló e Filhoses. A única que recebe a designação “à **Transmontana**” é a receita das alheiras. Este não é um livro de receitas. Trata-se de prosa continuada valorizando o que é português.

Entramos num período novo. A animação gastronómica está na moda e começa-se a publicar livros, revistas e fascículos colecionáveis, ao mesmo tempo que a televisão apresenta programas. Cada vez mais se come fora de casa.

Maria Odete Cortes Valente publica “Cozinha Regional Portuguesa” em 1973 com centenas de receitas sendo que a maioria apresenta a sua origem. Mais tarde, em 1995, publica o receituário mais ampliado em oito volumes cada um dedicado a uma região gastronómica. Aqui sabemos a origem regional mas com a designação “à **Transmontana**”, num conjunto de cerca de quatro centenas de receitas, apenas aparece: Sopa, Sopa Seca, Cabrito Assado, Cozido e Trougha de Vitela.

Em 1982 surge Maria de Lourdes Modesto com o seu livro “Cozinha Tradicional Portuguesa”. Inventário rigoroso, é apresentado por regiões, cabendo-nos oitenta e sete receitas sendo que destas apenas sete têm a designação “à **Transmontana**”: Chouriço de Sangue, Coelho, Feijoada, Lampreia, Leitão, Linguiça e Salpicões. Como é fácil observar estas duas autoras não são coincidentes nas designações e eu, que li as receitas citadas, não encontro elementos comuns, ou técnicas de confecção, que suportem aquela designação.

Mas vamos continuar.

Finalmente é publicado em Portugal um Manual de Gastronomia da autoria de J. Albano Marques, em 1985. Elaborado à moda do clássico “Le Répertoire de la Cuisine” de Th. Gringoire e L. Saulnier, tem uma preocupação da cozinha profissional dando menos relevo às cozinhas regionais. Curiosamente, logo no capítulo das guarnições aparece a designação “Bragança” e traduzido, tradição possivelmente de príncipes de apelido Bragança que viveram em França desde o século XIX, possivelmente dessa obra, que significa “pequenos tomates sem sementes, recheados de molho Bearnês e croquetes de batata”. Temos pena que a Casa de Bragança nunca tivesse vivido em Bragança. Temos ainda uma guarnição “Bragantina”, para medalhas e tornedós, que consiste em tarteletas recheadas com couve-de-bruxelas e cobertas com molho de cogumelos.

No capítulo do bacalhau temos um “à **Transmontana**” que é assado no forno

coberto com rodelas de cebola e bem regado de azeite, em tudo semelhante à receita de Carlos Bento da Maia, atrás citada. No capítulo de Cozinhadas Regionais e Típicas são apresentadas as “Alheiras **à Transmontana**” e o “Carneiro **à Transmontana**” (com receita idêntica à de Carlos Bento da Maia para carneiro). Ainda mais duas receitas de Bragança: “Bifes de Vitela à Bragantina” (com utilização de presunto) e Cabrito Recheado à Bragantina (com recheio das miudezas do cabrito) que é assado.

Quando poderíamos supor que a profusão de obras esclarecesse a designação, parece que estamos cada vez mais longe, para não dizer baralhados.

Neste já longo texto julgo não dever apresentar mais exemplos. E alguns são muito maus e prestam um mau serviço à classificação das nossas tradições.

Não resisto, no entanto, a apresentar este exemplo. Curioso como sou, e comprador compulsivo de livros, descobri em terras de “nuestros hermanos” um livro intitulado “Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana”, da autoria de Ginés Vivancos.

Com a prática tento descobrir matéria de entusiasmo que justifique a compra. Como quero comprar permito-me, mesmo assim, gastar alguns longos minutos para me convencer que a compra é, de facto, uma atitude acertada. Pequenos vícios tolerados.

Qual não é o meu espanto quando encontro a primeira palavra que seria de Portugal: **alheirão**. Escrito exactamente como aqui. Como se trata de um dicionário, eis o texto correspondente: “Enchido português composto de massa de pão muito compacta, carnes de vaca e porco, toucinho, pimentos picantes e doces, alhos, e cebola. Em forma de chouriço, e às vezes fumado. Numerosas variedades.”

Sem qualquer referência à sua origem pensei de imediato nas nossas alheiras. Mas que pobre definição... Nem, pelo menos, o nome estava certo. E um produto que tem tanta referência histórica, localizada no tempo e no espaço geográfico. Mas sobre a alheira sugiro que leiam a minha crónica “Que mal nos fez a alheira” no meu site <http://virgiliogomes.com>.

Voltemos ao dicionário. Vocábulo seguinte: **cozido**. Meia página do livro refere os vários cozidos à portuguesa e, para meu contentamento, aparece o “**cozido de Trás-os-Montes** (também conhecido como **cozido à portuguesa**). Com chouriço de carne e de sangue, frango ou galinha, peito e tripa de vaca, orelha de porco, morcela, couve, batatas, nabos, cenoura e arroz”.

Apesar da definição não ser, possivelmente, a mais correcta ou a ideal, achei que o livro valeu os euros pela satisfação, de este autor, achar o nosso cozido, “**à Transmontana**”, como o identificado com o cozido nacional. Diria mais, o verdadeiro cozido à portuguesa é o transmontano.

Pois é. Durante muitas gerações não foi dada importância aos registos do quotidiano, nem ao estudo da sua evolução. José Leite de Vasconcelos deixou-nos um legado extraordinário das tradições na nossa região, na sua obra Etnografia Portuguesa. Com um trabalho efectuado no terreno, as referências aos hábitos e produtos alimentares de Trás-os-Montes e Alto Douro são um excelente exercício para a continuação desta descrição. No entanto não é apresentado com designações “**à Transmontana**”.

Esta designação parece-me abusada pelo crescimento rápido das actividades de restauração. E pela moda de atribuir “nomes” às receitas, que muitas vezes eram por motivos imediatos e não reflectidos. Podermos agora instalar um receituário com essa designação? É tempo de inventarmos pratos novos? Eu aconselho a aperfeiçoarmos o que já temos e sobretudo educar as mentes para o gosto e a manutenção de algumas tradições. Que por vezes o corpo agradecerá.

Não defini o termo. Que este trabalho sirva de desafio à Confraria para a elaboração de um léxico orientador. Parece-me ter ficado com as constatações. Mas não e decerto vão surgir mais oportunidades para continuar com este desafio.

Apetece-me já, transcrever um pequeno texto do Abade de Baçal publicado no volume IX das suas Memórias Arqueológico-Históricas:

“A estes tradicionais acepipes junta ainda a cozinha bragançana o delicioso torradeiro (leitão assado) que para estar em condições deve regular por trinta dias de idade — leitão de mês e cabrito de três — como reza a culinária local.

Infelizmente a moda vai abastardando alguns derrancados de gosto, que tentam substituir-lhe o desenxabido peru. Que tristeza! Que dor de alma! E não reparam que assim nos desregionalizamos, caindo na chata vulgaridade do anonimato equivalente da não existência, por falta de qualidades típicas características!

Que actual está ainda este texto! Que bom era aprendermos, e tirarmos lições desta sabedoria.

Naquele tempo e agora, mais do que nunca, deveríamos ouvir, e prevenir, em relação a esta verdade. Insisto até na necessidade, para preservar a nossa cultura, da criação de um léxico regional que clarifique, e ordene, as designações transmontanas. Ir até mais longe, e fazer uma sistematização da nossa cozinha regional.

Aceitemos, pelas razões já apontadas anteriormente, que a designação “à Transmontana” é consequência da vulgarização de restaurantes a partir de meados do século XX.

Não vou repetir aqui os nomes de todos os autores que até à década de 80 escreveram sobre a cozinha portuguesa, e as suas referências a esta região. Alguns, como Manuel Ferreira, no seu livro “A Cozinha Ideal”, tentaram fazer um manual para profissionais, um pouco ao modo de “Le Guide Culinaire” de Escoffier. Naquele livro, Manuel Ferreira peca movido especialmente pelo fascínio da cozinha francesa, e apenas este motivo justifica a não assumpção da nossa, pois as cozinhas regionais não tinham, ainda, entrado na moda.

Foi preciso que chegasse António Ferro para, a partir de 1939, no primeiro regulamento de concessão das Pousadas de Portugal, obrigasse estes estabelecimentos a praticar apenas as cozinhas regionais conforme a respectiva localização. É verdadeiramente a partir de 1942, inauguração da primeira Pousada, que os restaurantes fazem entrar nos seus cardápios a cozinha regional. Aliás vivia-se nessa época uma tendência de afirmação do que era nosso, como a criação do grupo “Verde Gaio”, a inauguração do Museu de Arte Popular, o Concurso das Estações Floridas, ... E naquele tempo, felizmente, esta moda também chegou às cozinhas.

Maria de Lourdes Modesto publicou, indiscutivelmente, o melhor inventário da

cozinha portuguesa organizado por regiões. É pois também a partir dos anos 80 que surgiu a necessidade de sistematizar a cozinha portuguesa e esse trabalho continua ainda por fazer. A velocidade dos tempos actuais, e o facto de não haver registos com as características socioculturais das nossas tradições, é que permitiram assistirmos *pacificamente* à aparição das alheiras de bacalhau e vegetarianas.

Passo a analisar as publicações dos últimos trinta anos para tentar demonstrar como a nossa designação “à Transmontana” se comporta, ou o que terá levado alguns autores a usar esta designação.

Apetece-me, ou devo, fazer agora uma chamada de atenção para uma falha no texto anterior. Foi em 1611, com a publicação de “Arte de Cocina” de Francisco Martinez Montinho em Madrid, que aparecem, provavelmente, as primeiras designações à Portuguesa. Nesse livro encontramos quatro receitas: “Arroz à la Portuguesa”, “Espinacas à la Portuguesa”, “Sopa à la Portuguesa” e “Sopa de vaca à la Portuguesa” que, parece, fizeram pouca *escola*. Não sei bem porquê mas a designação “à Portuguesa”, em prontuários, repertórios ou dicionários de cozinha internacional, significa pura e simplesmente o recurso à utilização de tomate, que apenas no século XIX começámos a utilizar com abundância!

São importantes as referências à alimentação transmontana, e seus produtos, nos livros “Etnografia Transmontana” do Padre António Fontes, e particularmente nos seus volumes I e II publicados respectivamente em 1974 e 1977.

Mas os finais do século XX é que se começam a citar e a divulgar as designações regionais. Em 1984 é publicado pelas Selecções do Reader’s Digest o livro “Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa”, de que o capítulo das Receitas Tradicionais, é da autoria de Maria Emília Cancellata de Abreu. Ora esta autora dispunha de uma documentação extraordinária do tempo em que dirigiu a revista Banquete desde 1960 até 1974 ano em que deixou de se publicar. As receitas do livro são apresentadas por categorias a que se segue um índice organizado por regiões. De um conjunto de sessenta receitas identificadas com Trás-os-Montes somos contemplados com dez com a designação “à **Transmontana**”: Bacalhau, Bifes de Fígados Recheados, Bola de Carne, Carne de Porco, Coelho Bravo, Feijoada, Ovos Mexidos, Rojões, Sopa de Coelho Bravo e Vitela Entronchada.

Vejamos agora o que diferencia cada uma das receitas em relação a uma confecção vulgar. Na “Sopa de Coelho Bravo à Transmontana” a autora refere que é uma receita habitualmente confeccionada por mulheres e apenas durante o período da caça. Já me referi noutras ocasiões a este conceito de cozinha no feminino, da qual continuamos a ter presenças. Para esta sopa deixa-se marinar o coelho em vinho branco e alhos e depois para cozer junta-se presunto que será desfiado, assim como a carne do coelho.

Nos “Ovos Mexidos à Transmontana” utilizam também uma tira de presunto mas apenas para dar gosto pois retira-se após a confecção.

Quanto ao “Bacalhau à Transmontana”, a autora faz preceder a receita do pequeno texto que transcrevo: *Não sendo uma receita antiga transmontana, o seu nome advém-lhe possivelmente da utilização de presunto na sua confecção, numa combinação invulgar. Com efeito, o presunto de Trás-os-Montes é considerado o melhor*

de Portugal. Não é o único autor que considera a designação “à Transmontana” para algumas receitas que utilizam o presunto.

Na “Carne de Porco à Transmontana” a diferença parece estar na qualidade da carne pela alimentação dos suínos, em comparação com o Alentejo. Estamos agora perante o que poderíamos incluir na “Cozinha de Produtos” na qual a origem do produto é que determina a designação culinária.

A “Vitela Entronchada à Transmontana” é uma peça de vitela cortada longitudinalmente para poder ser recheada com presunto magro.

Nos “Rojões à Transmontana” o elemento caracterizador é a castanha adicionada.

E chegamos à mais popular receita: “Feijoada à Transmontana”. É possivelmente uma das poucas receitas confeccionadas em todo o país e na qual os executores, em unanimidade, afirmam chamar-se assim pela inclusão de couve.

Curiosa é a receita de “Bifes de Fígado Recheados à Transmontana”. Trata-se de uma vulgar receita de bifes enrolados, recheados com presunto e ovo cozido, só que feitos com bifes de fígado que devem ser cortados grossos para não rebentarem.

No “Coelho Bravo à Transmontana”, o coelho é guisado com toucinho e chouriço.

Para terminar a “Bola de Carne Transmontana”. Os nossos folares e bolas têm fama. Quando se fala destes produtos eles são quasi automaticamente associados e estas terras. Nesta receita a recheio é feito com bifinhos de lombo de porco, presunto, paio e chouriço de carne.

Depois do livro “Cozinha Tradicional Portuguesa” de Maria de Lourdes Modesto, foi possivelmente o livro que mais influenciou a restauração de final de século em Portugal. Estamos em período de grande explosão de restaurantes e muitos, por questões promocionais, designam as suas receitas com denominações fáceis ligadas aos conceitos de origem dos produtos.

É preciso esperar por 1992 para vir a lume um livro destinado à cozinha transmontana: “Cozinha Regional de Trás-os-Montes” de Maria de Lurdes Torres Pereira e editado pelas Publicações Europa-América. De um conjunto de cento e vinte receitas apenas três recebem a designação “à Transmontana”: Açorda de Mioslos, Carneiro e Feijoada.

Na “Açorda à Transmontana”, que tem a particularidade de os mioslos serem de porco, também é utilizado entrecosto fresco de porco, e pão de primeira que suponho querer dizer de trigo, sem mistura.

Quanto ao “Carneiro à Transmontana”, perna, assada no forno com rodela de cebola e toucinho, idêntica a receitas já anteriormente citadas, mas esta com a particularidade de, depois de assada, ser envolta em ovo batido e pão ralado voltando ao forno antes de ser levada à mesa.

Depois a “Feijoada à Transmontana” que, pela primeira vez, não tem couve. Tínhamos vindo a supor que a couve era o elemento que caracterizava a nossa feijoada!

Os anos 90 foram pródigos em livros temáticos de cozinha transmontana.

Isabel Gomes Mota, transmontana de Freixo de Espada à Cinta, publica em 1995 o livro “Trás-os-Montes à Mesa” na Quetzal Editores. Neste livro, carregado de pequenos textos de memórias são apresentadas receitas sem grandes designações. Talvez porque a autora entenda que todas são da região. Apenas uma delas surge com a designação “à Transmontana”: “Cozido à Transmontana ou de Cristão Velho”. Não vou alongar-me sobre as razões deste título, apenas uma pequena referência à força que a Inquisição teve em Portugal. Neste livro é ainda curioso notar a receita de “Vitela Entrouxada”, designação semelhante a “Entronchada” já referida no livro de Maria Emília Cancela de Abreu. É da mesma forma uma peça de vitela recheada, mas aqui guarnecida com castanhas.

Ainda em 1995, o Centro de Formação profissional do Sector Alimentar, publica em três volumes “A Cultura Gastronómica em Portugal”, um conjunto de receituário por regiões para servir de guia ao seu ensino profissional na área da cozinha. A única receita com a designação a estudar é a “Feijoada à Transmontana”, que utiliza o focinho, orelha e pés de porco, a linguiça, salpicão e presunto e a couve. Sugere que este prato seja de Inverno até ao final do Entrudo para garantir ao organismo forças para enfrentar o jejum quaresmal.

Em 1997, integrado numa colecção disponibilizada pelo jornal Público, Fernando Guedes publica o livro “À mesa em Trás-os-Montes, um conjunto de noventa e seis receitas. Dessas apenas cinco usam a designação “à Transmontana”: Lampreia, Coelho Cozido e duas versões de Feijoada.

A “Lampreia à Transmontana” tem uma confecção comum com a adição de presunto aos bocados no refogado de arranque da receita.

O “Coelho à Transmontana”, guisado com banha, tem em nota de rodapé que “se quiser pode juntar chouriço às rodelas, toucinho em tiras...”

Quanto ao “Cozido à Transmontana” é um cozido completo, com tudo a que tem direito. Talvez por isso alguns autores referem que o melhor “Cozido à Portuguesa” é o nosso.

As duas versões de “Feijoada à Transmontana” são semelhantes com a grande variação nas quantidades de carnes, pelo que poderíamos considerar uma mais rica e outra mais humilde, mas curiosamente em nenhuma entra a couve.

Estas mesmas receitas, e com estas designações, foram depois (2000), publicadas no livro “Receitas Portuguesas” que reúne receituário de todo o país.

Mas foi preciso chegar ao fim do milénio para surgir o primeiro livro dedicado em exclusivo à “Cozinha Transmontana”, 1999, publicado na Assírio & Alvim da autoria de Alfredo Saramago com a colaboração de António Monteiro. Tenho a sorte de ser amigo do António Monteiro, ilustre investigador e autor de vários trabalhos da região transmontana, em especial do azeite e azeitonas, e com muito mérito Grão-Mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Este livro faz parte de uma colecção de regiões gastronómicas sendo para cada uma destinado um volume, sempre com o mesmo autor. Apetece-me agora lembrar também o transmontano ilustre, epicurista e referenciador da região de onde era natural, e que foi sócio da editora: Manuel Hermínio Monteiro.

O livro é composto por duas grandes partes: a primeira sobre a história da alimentação nesta região, possivelmente o único grande estudo, sem querer tirar o mérito aos estudos e levantamentos efectuados por José Leite de Vasconcelos e pelo Abade de Baçal que integraram os seus trabalhos em obras gerais “Etnografia Portuguesa” e “Memórias Histórico - Arqueológicas” respectivamente, dedicado a esta região; a segunda é um inventário de receitas constituído por trezentas e noventa e nove receitas. É o maior conjunto de receitas transmontanas já publicado. As receitas aparecem como elemento ilustrador do texto e da região. Por vezes estas parecem verbetes com as características diferenciadoras da receita conforme a sua origem geográfica como, por exemplo, as alheiras.

Vejam, no entanto, as receitas que aparecem com a designação “à Transmontana”, e constituem o tema deste meu trabalho: Bacalhau, Bucho Recheado, Carneiro, Coelho, Feijoada, Rancho e Troupa de Vitela.

Este “Bacalhau à Transmontana” leva a tradicional fatia de presunto que é o elemento comum a todos os bacalhaus apresentados. Uma curiosidade desta receita é regar o bacalhau com vinho branco no qual foi diluída farinha de trigo. Faz lembrar algumas receitas pós medievais que se designaram por *alfitete* mas que destinavam sobretudo para carnes.

O “Bucho Recheado à Transmontana” é recheado com carne de porco fresca e toucinho. Já Maria de Lourdes Modesto, na “Grande Enciclopédia da Cozinha” referia que o bucho de porco pode ser recheado.

Para o “Carneiro à Transmontana”, depois de barrado com uma pasta de alho, colorau, sumo de limão, salsa picada e sal, e também coberto com banha de porco, vai a assar; depois de assado, passa-se por ovo e pão ralado e volta ao forno para aloirar. Receita idêntica à de Maria de Lurdes Torres Pereira atrás citada, e como já referenciava Carlos Bento da Maia em 1904.

O “Coelho à Transmontana”, guisado como os anteriores coelhos e sempre com tiras de toucinho e chouriço cortado às rodelas.

A “Feijoada à Transmontana”, confecciona-se com os as extremidades do porco, focinho, rabo e pés, às quais se junta depois chouriço de carne e o nobre salpicão. Reencontramos nesta receita a couve que parece dar-lhe o nome.

Parece uma novidade o “Rancho à Transmontana” porque sempre nos habituámos aos das Beiras interiores. Eu lembro-me de sempre comer rancho, até como prato de resistência dos trabalhadores agrícolas.

Maria de Lourdes Modesto estabeleceu três tipos de “ranchos”: minhoto, transmontano e beirão. As grandes diferenças estão nas carnes. Se no minhoto aparece a mão de vaca, no beirão surge a galinha.

A receita de Alfredo Saramago “à Transmontana” utiliza o grão, batata e massa, e nas carnes vitela e chouriço. Maria de Lourdes Modesto acrescenta-lhe presunto mas não lhe chama “à Transmontana”, apenas a referencia como de Trás-os-Montes.

A “Troupa de Vitela à Transmontana” é uma receita invulgar e *rica*. Vimos atrás as vitelas “enronchadas” e “entrouxadas”, tratando-se ambas de vitela recheada.

Esta “trouxa” é também uma peça de vitela, lombo, recheada com tortilha, carne

de porco e chouriço de carne, que depois de bem enrolada, vai estufar regada com vinho branco e banha de porco. Pode acompanhar com batatas ou castanhas.

Tenho pena que não tivesse encontrado doces ou outras sobremesas com a designação em causa.

Mudando agora de século, em 2005, encontro em Espanha um livro “Portugal” integrado numa colecção “Cocinas de mundo”, com um conjunto de receitas onde aparece um “Bacalhau à Transmontana” traduzido em castelhano para “Bacalao com Patatas y Bechamel”. Indignado comprei o livro para ver com mais atenção o restante e que deu origem a uma minha crónica naquele tempo. Só pelo título se percebe de imediato que “à Transmontana” é que, de certeza, não era. Bechamel e açafrão...! Lamentavelmente a receita foi dada, e confeccionada, por transmontanos!

Da mesma editora, 2007, mas agora em português e em volumes individuais, no volume dedicado a Trás-os-Montes, aparecem: Alheiras, Bacalhau e Perdizes “à Transmontana”.

Quanto às “Alheiras à Transmontana”, parece um pleonismo, pois alguém conhece alheiras de outra região? Possivelmente para diferenciar o modo de preparação. Aqui são assadas e acompanham com grelos salteados.

O “Bacalhau à Transmontana” é exactamente igual (eliminado o açafrão), e da mesma forma disparatada, como na edição que anteriormente referi.

Nas “Perdizes à Transmontana”, trata-se de um estufado com predominância do tomate e com Vinho do Porto (nem toucinho, nem presunto).

E tudo isto feito e apoiado por transmontanos. Desculpem perder tempo com maus exemplos. Mas é para evidenciar como maus exemplos podem fazer degenerar a *linhagem* da cozinha.

Em 2007, António Manuel Monteiro publica o encantador livro “O Azeite e as Azeitonas”, receitas da Rota do Azeite de Trás-os-Montes onde apenas inclui o “Bacalhau à Transmontana” com confecção idêntica a algumas anteriores e com a tradicional fatia de presunto.

Nas tranqüilidades do rio Douro, surge em 2008 o livro “Rui Paula – Uma Cozinha no Douro” redigido por Celeste Pereira. Rui Paula pertence ao grupo de autores de cozinha que eu chamo “contemporâneos”, ligado a preocupações de “cozinha de produtos”. Aliás, o seu percurso profissional e a forma como se orientou em relação à sua região emocional, revelam um cozinheiro que valoriza os produtos e as suas origens. No livro aparecem “Milhos à Transmontana”. De facto houve uma tradição de milhos à qual já me referi numa crónica sobre cozinha no feminino. Estes milhos fazem-me lembrar o Xerém algarvio mas que este é feito geralmente com produtos marinhos. Aqui Rui Paula usa entrecosto de porco bísaro e chouriças mouras transmontanas.

Decidi parar por aqui a procura de receituário “à Transmontana”. Não quis, no entanto, deixar de satisfazer uma pequena curiosidade neste mundo de velocidades informativas. Fui à Internet procurar a designação “à Transmontana”. Parei depois de observar trezentos e cinquenta sítios (Sites). E eis a resposta de receitas com origens desconhecidas mas todas “à Transmontana”: Bacalhau, Bacalhau com Couve-flor, Bola, Coelho, Cozido, Ensopado de Carneiro, Feijoada, Feijoada Vegetariana, Leitão,

Perdiz, Polvo, Polvo Assado, Posta, Raquellete, Rojões, Salada de Polvo, Sopa, Tomatada e Trutas.

Por alguns títulos podem imaginar o sofrimento...!

Achando que faltaria aqui mais informação, decidi questionar três transmontanos de origem, profissionalmente envolvidos na prestação culinária e, os três, figuras de prestígio a nível nacional, mas a residir fora de Trás-os-Montes. Todos reclamaram que as perguntas eram difíceis. Não eram difíceis, organizar a resposta é que parecia complicado.

Os meus amigos questionados são o **António Bóia**, actualmente Chefe Executivo dos Restaurantes Rio's e Praia Caffè e ainda Chefe da Equipa Júnior das Olimpíadas da Culinária, **Fernando Fernandes** sócio dos restaurantes Papaçorda e Bica do Sapato e a sua alma culinária e o **José Cordeiro** que conseguiu uma estrela Michelin na Casa da Calçada e actualmente Chefe Executivo dos Hotéis Altis e responsável pela abertura do novíssimo Altis Belém.

Por uma questão de facilidade utilizarei as iniciais dos meus amigos, AB FF JC, para indicar a resposta de cada um.

Eis as questões:

Quando vês um prato que lhe chamam “à Transmontana”, o que achas que lhe dá essa designação?

AB — “Por norma os pratos com o nome “à Transmontana”, é porque já são clássicos da região ou então têm alguns produtos que os identifiquem bem com a cozinha regional, têm que ter uma forte ligação com a região neste caso, com Trás-os-Montes.”

FF — “Primeiro que tudo penso sempre que é uma confecção tradicional da região ou pelo menos um uso ou costume da mesma. De uma forma clássica.”

JC — “Quando vejo algum prato a que chamam “à Transmontana” presumo que seja sempre um prato com alguma destas características: 1 — pode ser elaborado com produtos da região; 2 — pode ser elaborado com técnicas típicas da região; 3 — pode ser conjugado entre si com produtos da região, mas penso logo em FEIJOADA. Acho que é o prato nacional mais Transmontano.”

Que elementos da confecção, ou da guarnição, identificam um prato “à Transmontana”?

AB — “Os ingredientes mais utilizados na cozinha transmontana são sem dúvida a carne porco, vitela, enchidos regionais, caça e capoeira, os vegetais das hortas, e muito a amêndoa do Douro na pastelaria, e também os peixes do rio tipo: barbo, bogas e trutas.”

FF — “Sabes que em relação à confecção que identifique o “à Transmontana”, lembra-me as frituras em azeite, a batata, o arroz de forno, as couves e os feijões, os folares, as bolas, por exemplo a maneira de secar e fumar os enchidos é muito peculiar.”

JC — “O refogado é muito Transmontano, a utilização de azeite e banha e porco, os Milhos que podem ser guarnição ou prato principal, a utilização de muita carne de porco e enchidos, as MARINADAS de carnes fortes e os assados, a utilização de

legumes também é uma característica muito importante. A batata faz parte de muitos pratos como guarnição principal, mas temos ainda a castanha...

Existem também situações de mescla entre os enchidos e a iguaria principal”

Quais os pratos que mais representam a cozinha “à Transmontana”?

AB — “Esta é uma pergunta difícil porque confeccionados correctamente como na origem são poucos, eu diria que a cozinha Transmontana é mais representada por alguns pratos (adaptados) tais como as alheiras que, na origem, são com grelos e batata cozida com pele e depois grelhada, e foi adaptada com batata frita e ovo estrelado, a posta mirandesa (adaptada) também identifica a cozinha “à Transmontana”, depois o borrego também é um clássico. As carnes mirandesa e maronesa são típicas da região, o azeite é ingrediente obrigatório na cozinha “à Transmontana”, assim como os folares. A Feijoada, Alheiras, Folar de Valpaços, Azeite, Butelo, Rojões do Dia da Matança, Sopas da Matança e Presunto de Chaves.

FF — Bacalhau no Borrvalho, Azedos, Bexiga, Bucho de Porco, Vitela Assada à Mirandesa, Feijoada, Bola de Sardinhas, Arroz de Forno e Bola Doce Mirandesa.

JC — Feijoada, Tudo o que tem a ver com a MATANÇA DO PORCO, os folares, o Pão, o Polvo e as Trutas.

Se tivesses que criar um prato “à Transmontana” que elementos fundamentais lhe incluirias?

AB — “Obrigatoriamente enchidos locais, azeite, e um produto único no mundo que poucos conhecem as *casca*s.”

FF — “Incluiria sobretudo: vinho novo, urze, vitela, castanhas, couve tronchuda e a água que brota por todos os cantos, numa leitura gourmet actual.”

JC — “Seria certamente um prato de boa carne, fazendo uma ligação com outros produtos como a castanha, os enchidos e para mim a parte mais importante, A FORMA DE CONFECCIONAR.”

O que quer dizer “à Transmontana” em culinária?

AB — “As perguntas do Virgílio são difíceis, e a resposta já se pode encontrar em perguntas anteriores, mas o que identifica um prato “à Transmontana”, diria que são os ingredientes e os métodos de confecção únicos da região.”

FF — No meu ver na culinária quer dizer usar produtos originários de Trás-os-Montes em receitas verdadeiramente genuínas de toda a província.”

JC — “Para mim quer dizer responsabilidade. Não é fácil explicar minuciosamente quantas ou quais são as técnicas de cozinha Transmontana. São situações que nós herdámos e ficam gravadas na nossa memória PALATAL. Quando estou a cozinhar sei perfeitamente que o processo tem de ser correcto desde o seu início, caso esteja a fazer um prato tipicamente regional. Se não o fizer correctamente não terá o mesmo paladar. Acredito que até a própria água tenha uma influência grande. Na parte técnica tem muito a ver com aquilo que vi cozinhar desde a minha Mãe, até ao que vou aprendendo quando estou em Trás-os-Montes. As comidas de uma região têm muito a ver com o PRODUTO. Mediante o produto que nasce, se vai pensando e aperfeiçoando o prato, a maior parte das vezes demora décadas.”

Pensava eu que as intervenções dos meus amigos me iriam facilitar os escritos

para as conclusões deste trabalho! ...

Gostaria de estar agora a escrever acerca dos elementos que caracterizam todas estas receitas e designadamente os produtos, ou técnicas, comuns que lhes atribuem a designação “à Transmontana”. Pelos meus relatos não chegamos a essa conclusão, ou elementos determinantes ajustados à designação.

Mas, afinal, o que é que lhe dá o nome? Se analisarmos dois livros, com quase cem anos de intervalo, (Carlos Bento da Maia de 1904 e Alfredo Saramago de 1999) noto que as diferenças são poucas.

Referi também o forte crescimento de restaurantes a partir de meados do século XX que, por vezes, atribuem designações por questões emotivas ou comerciais.

Durante a minha vida profissional, apercebi-me que, genericamente, se a sopa levava castanhas é porque era “à Transmontana”, se ao peixe (bacalhau ou trutas) se juntava presunto era “à Transmontana”; a feijoada, quando tinha couve, era “à Transmontana”, e pouco mais. A análise de todas as receitas citadas não me permitem encontrar elementos comuns que suportem generalizar quais os produtos, ou técnicas, que atribuem esta designação. Surge, no entanto, uma necessidade: caracterizar e sistematizar a cozinha transmontana bem como criar um léxico da nossa cozinha. Tarefas para a nossa Confraria?

Antes de terminar, queria lembrar um excelente trabalho intitulado “Os Gestos dos Sabores” onde se revela que, para além do configurado no texto da receita, há um elemento indescritível, que são dos gestos, a forma de fazer. Como qualquer pauta de música em que o intérprete lhe dá almas diferentes. Neste trabalho d’ “Os Gestos dos Sabores” participou a nossa conterrânea Maria de Lurdes Gomes Diegues.

Parece-me que o grande caminho para a cozinha transmontana conduza para uma cozinha de contemporaneidade em que os produtos identificados pela sua origem sejam a grande contribuição.

Primeiro valorizar os produtos, depois identificá-los e dar-lhes uma confecção ajustada às tradições, e que valorizem ainda mais o produto.

“O nome de Transmontano, quer dizer filho de Trás-os-Montes, pois assim se chama o Reino Maravilhoso de que vos falei”, Miguel Torga in “Reino Maravilhoso”, 1943.

Memória do Encontro



Grémio Literário Vila-Realense

Encontro 'Saber Trás-os-Montes' *Gastronomia Trasmontana e Alto-Duriense* 2, 3 e 4 de Outubro de 2009

Dia 2 (sexta-feira)	
20h00	. Jantar de Abertura / <i>Quinta do Paço</i> . Apresentação de <i>O livro de cozinha da Escritora Emilia de Sousa Costa</i> , de Francisco Sampaio, pelo Autor
Dia 3 (sábado)	
09h00	. Recepção e entrega de documentação
09h30	. Sessão de Abertura e apresentação da Revista <i>Tellus</i> , n.º 51 . Virgílio Gomes: <i>A denominação 'à trasmontana' na cozinha regional.</i> . António Monteiro: <i>Comer sem azeite é comer miudinho</i>
12h00	. Pastelaria Gomes (Fábrica) – “Elogio do Covilhete”
14h30	. Visita ao Museu do Douro, Régua . Maria Alzira Seixo: <i>Os sabores na literatura</i> . António Rodriguez Colmenero: <i>A produção de vinho e azeite na época pré-romana e romana no Noroeste Peninsular</i> . Prova de azeites
20h00	. Jantar / <i>Restaurante Paulo</i>
Dia 4 (domingo)	
10h00	. Carlos Abreu: <i>Contributo do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém para o reconhecimento da gastronomia como património cultural</i>
11h00	. Pausa-café e visita à Exposição “Os nossos escritores vistos por ...”
11h30	. João Leite Gomes: <i>Gastronomia – Património cultural</i>
13h00	. “Elogio do vinho <i>Grande Reserva Branco de 2007 da Adega Cooperativa de Vila Real / Best Wine – White</i> . Almoço de Encerramento e em Honra da Confraria “De Pyjames” <i>Restaurante Espadeiro</i>



Grémio Literário Vila-Realense

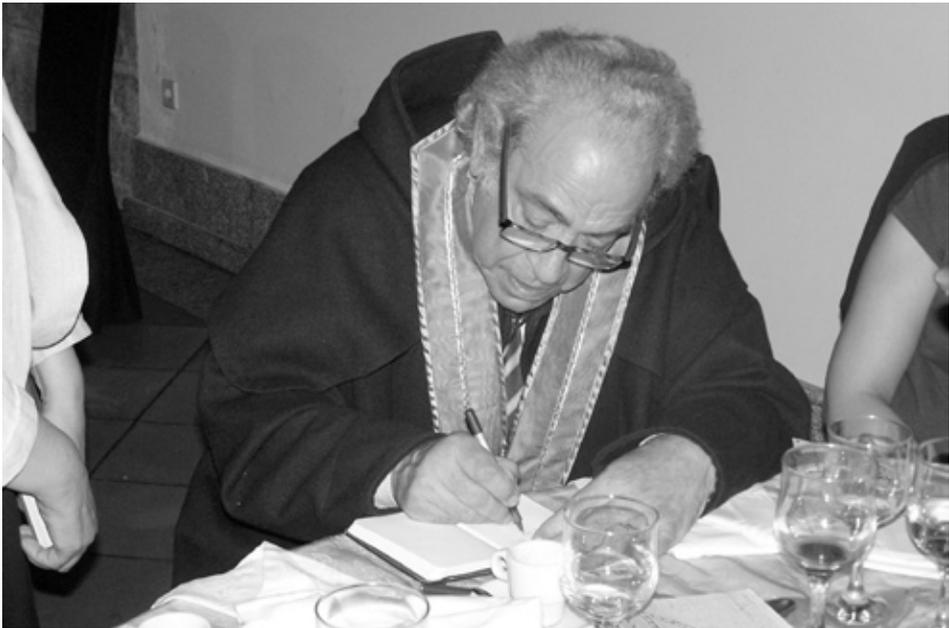
Encontro 'Saber Trás-os-Montes' *Gastronomia Trasmontana e Alto-Duriense* 2, 3 e 4 de Outubro de 2009

Lista de Participantes

A. M. Pires Cabral	Maria da Glória Souto
Alfredo Ribeiro	Maria Filomena Ribeiro
Ana Maria Aguiar Macedo	Maria Hercília Agarez C. Marques
Ana Maria Botelho	Maria Lúcia Fraga Costa
Ângela Eduarda Oliveira Figueiras	Mário Machado Pinto Oliveira
António Monteiro	Mário Pires Cabral
António Rodríguez Colmenero	Miguel Esteves
Branca Nogueira de Melo	Natália Sousa
Carlos Abreu	Pedro Peixoto
Elísio Amaral Neves	Pedro Chagas Ramos
Esperança dos Santos Fernandes	Rogério Trindade
Fernando Levy Cruz	Samuel Levy
Fernando Maia Pinto	Virgílio Gomes
Francisco Sampaio	
Frederico Amaral Neves	
Hélder Machado	
Helena Sequeira Cardona	
Isabel Margarida Pimentel Rego	
Isabel Maria Ribeiro Trindade	
Isabel Ramos	
João Leite Gomes	
João Moreira de Carvalho	
José Alexandre B. Franco Matos	
José Alves Ribeiro	
Luísa Furtado	
Manuel Alves de Sousa	
Manuel Cardona	
Manuel do Nascimento Martins	
Maria Alzira Seixo	
Maria Cândida Grácio Machado	
Maria da Assunção Anes Morais	



O Presidente da Câmara no Jantar de Abertura



Francisco Sampaio



Pires Cabral, Eng.º Miguel Esteves e Elísio Amaral Neves



Um aspecto da assistência



António Monteiro, Pires Cabral e Virgílio Gomes



Visita ao Museu do Douro



Maria Alzira Seixo, Pires Cabral, Maia Pinto e António Rodríguez Colmenero



Maia Pinto, Pires Cabral e Pedro Ramos



João Leite Gomes apresentando a sua comunicação



Homenagem aos *Milhos Ricos*

Sumário

• Produtos do olival — do sabor das paisagens olivícolas à eterna mania das azeitonas <i>António Manuel Monteiro</i>	3
• Vyno e aceite en el noroeste hispánico durante la época romana <i>António Rodríguez Colmenero</i>	10
• Apresentação de <i>O Livro de Cozinha da Escritora Emília de Sousa Costa</i> <i>Francisco Sampaio</i>	18
• Gastronomia, Património Cultural <i>João Leite Gomes</i>	29
• Os Sabores da Literatura ou: Como a Gastronomia se apoia nos modos de dizer <i>Maria Alzira Seixo</i>	36
• Sobre «à Transmontana» <i>Virgílio Nogueiro Gomes</i>	56
• <i>Memória do Encontro</i>	72