

Actas do I Congresso Nacional de
Gastronomia, Santarém, Ed. Festival
Nacional de Gastronomia, 1994.

GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL

José Quitério*

Minhas senhoras e meus senhores:

Antes da minha comunicação, não queria deixar de dar público testemunho do meu regozijo pela realização deste Congresso de Gastronomia. Sempre me pareceu que uma manifestação deste género seria importante como enquadramento do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém. Importante, em primeiro lugar, para o próprio Festival que, é minha convicção, só assim atinge uma dimensão cultural: uma espécie de contraponto teórico para os trabalhos práticos que decorrem às mesas do restaurante e aos balcões das tasquinhas. Em segundo lugar, importante pela temática que aqui se aborde, pela problemática que se suscite, pela reflexões, conclusões e mensagens que daqui saiam. Não interessa lamentar que só agora tenha sido possível a concretização deste evento. Importa é que ele aconteça, congratularmo-nos por isso, e, já agora, formular votos pelo seu êxito e pela sua continuidade em anos futuros.

Minhas senhoras e meus senhores:

Ao propôr-me vir dizer-vos algumas palavras sobre *Gastronomia e identidade cultural*, talvez valha a pena começar pela definição dos conceitos.

A mais breve noção do que é a gastronomia, reza assim: A gastronomia é a arte de bem comer, que tem como técnica, a boa culinária. Concisa, mas precisa, apenas necessita dum ligeiro desenvolvimento.

* Jornalista

N.R. - Este texto é apresentado segundo as regras e indicações do seu autor.

Qual seja o de que a dita arte de bem comer envolve toda uma série de aspectos que ultrapassam as alquimias que ocorrem em caçarolas e fogões. Tal é o caso das matérias-primas e dos elementos complementares - avultando nestes o papel dos queijos e dos vinhos - e o caso da mesa, campo de acção por excelência da gastronomia, com tudo o que respeita aos seus componentes (panejamentos, loiças, faqueiros, vidraria, decoração) e ao seu serviço ou ritual. Por outro lado, quando abordamos as facetas históricas, antropológicas, geográficas, sociológicas ou outras da alimentação e da cozinha, é ainda no conceito englobante de gastronomia que as vamos encaixar. Temos assim, que a cozinha ou culinária é apenas uma parte, embora a mais importante, do todo que é a gastronomia.

Quando falo em Identidade Cultural quero referir-me apenas à nossa, dos portugueses. Como é evidente, a nossa identidade é resultante de tudo aquilo que nos diferencia dos outros e da própria consciência disso.

Considerar a gastronomia, como um dos elementos da cultura, da cultura material se se quiser, e portanto um dos capítulos definidores da nossa identidade, a par das supra-estruturas que são o sistema estético, linguístico, moral, etc., já não é ousadia nem novidade. Depois da escola histórica francesa dos *Annales*, e particularmente a partir dos trabalhos do grande historiador Fernand Braudel, é esta a postura científica. Idêntico ponto de vista, embora focando aspectos temperamentais, fôra já explanado por Eça de Queirós, ao escrever: *O Parténon, a Vénus de Milo, e as "Anacreônticas", dão menos ideia da doçura, da graça, da delicadeza, da ligeireza dos atenienses, do que aquela sua sobremesa tão predilecta que consistia em maçãs desfeitas em mel, depois cozinhadas em folhas de rosa.*

Vamos lá saber da nossa especificidade gastronómica, neste caso limitada ao factor culinário.

Não temos, à parte uma ou outra excepção, aquilo que os franceses designam por Alta Cozinha. Do que dispomos é de cozinha regional, ou melhor, dum conjunto de cozinhas regionais que enformam a cozinha nacional. E mergulhar na cozinha regional portuguesa é percorrer

toda uma rapsódia geográfica de sabores, odores e cores, de rescendências antigas e longínquas, arquétipos da memória colectiva. Soubemos, com efeito, dar à luz, na mesquinhez de 90.000 Km², vários tipos individualizados de culinária, mosaicos que compõe o painel da cozinha portuguesa.

Temos, seguramente, um riquíssimo número de pratos regionais, criações anónimas (na sua esmagadora maioria) e carregadas de sabedoria, fixadas ao longo dos tempos e depuradas, por inúmeras gerações, sínteses perfeitas de paladares ancestrais. São estas criações, que constituem o nosso património gustativo e gastronómico. O qual, perdido o antigo elo de transmissão por via familiar de geração em geração, é fundamental que se encontre registado em livros. Mas destes falarei mais adiante.

Não há, nesta matéria, vantagem em fazer apelo a tratados ou manuais estrangeiros. É que, folheando mesmo os mais conspícuos - por exemplo, o *Guide Culinaire* (1902) de Auguste Escoffier (1847-1935), o grande reformulador francês da cozinha moderna - verificamos que se limitam a qualificar como à portuguesa (ou à la portugaise) tudo o que leva tomate, tal como chamam à l'espagnole a tudo o que comporta pimento. Ora, embora os portugueses tenham sido os introdutores de muitos elementos, ou matérias-primas, dos novos continentes descobertos, o certo é que o tomate trazido da América Central, foi uma importação espanhola que só mais tarde chegou a Portugal. Desta e de muitas outras imprecisões, generalizações apressadas e omissões, os principais culpados somos nós, que não temos sabido estudar a nossa cozinha, acentuar a sua especificidade e divulgá-la aos velhos e novos bárbaros.

Vejamos então, de forma muito esquemática, como, pelos alimentos empregues, ou pela técnica culinária, a nossa cozinha se distingue das outras.

I - Matérias-Primas

a) Bacalhau. Pescamo-lo desde o séc. XIV. Mas no séc. XVI a pesca e o comércio já estão na mão dos ingleses, situação que se prolongará

até ao primeiro quartel do séc. XIX. Da preferência avassaladora por ele é testemunho o que dizia o Município de Lisboa no séc. XVII: *os ingleses nunca deixariam de o trazer para esta cidade porque em nenhuma parte da Europa lhes têm tanta conveniência*. Esta predilecção, iria originar a elaboração de múltiplas receitas, das quais, como se sabe, fomos os recordistas mundiais. Como resumiu, o já citado A. Escoffier: *Nous devons aux Portugais un témoignage de reconnaissance d'avoir les premiers introduit dans l'alimentation ce précieux poisson universellement connu et apprécié*.

b) Sardinha. No séc. XV, em 1456, foi autorizada a sua pesca nos domingos e dias santos. Concessão que, em tempo de apertadas restrições religiosas, indicia bem a popularidade que já então disfrutava. O melhor elogio foi-lhe dirigido pelo rei D. João II: *que era muita, e sabia muito bem, e custava muito pouco*.

c) Carapau. Enquanto em França, e mesmo em Espanha, só serve para farinha, por cá é tratado e trabalhado como saboroso peixe que é.

d) Outros peixes. Para além dos mais populares já referidos, não carece de demonstração a excelência dos peixes nobres do nosso mar: cherne, garoupa, linguado, robalo, pregado, corvina, pargo, dourada, salmonete, pescada.

A categoria do produto é tal, que o tratamento culinário se reduz à expressão mais simples. Não haverá outro país que consiga um prato tão completo e sávido como um destes peixes simplesmente cozido ou grelhado, acompanhado pelos legumes da horta igualmente cozidos, tudo regado com o azeite dos nossos olivais.

e) Cabrito. Ao contrário, por exemplo, dos franceses, que nunca o tiveram em conta e chegaram a considerar a sua carne venenosa, honramo-lo como merece, e com ele se consegue um dos grandes assados da cozinha portuguesa.

f) Grelos. Sobretudo os de nabo, magnífico legume verde que usamos profusamente, e é praticamente desconhecido além-Pirinéus.

g) Azeite. É a nossa gordura privilegiada, quer cru quer cozinhado. E já ninguém duvida que é a melhor gordura do mundo.

II - Técnica Culinária

1 - O refogado, técnica ancestral para os guisados (talvez de origem árabe), de que fazemos abundantíssimo uso.

2 - O privilégio que, nos assados, damos ao forno de lenha, ou forno do padeiro (padeiro antigo...), no qual se operam essas glórias que são o leitão, o cabrito ou o anho assados.

3 - O emprego copioso do alho e da cebola como condimentos.

4 - Não utilizamos molhos, feitos à parte, que são a nota dominante da cozinha francesa e até de parte da espanhola (que no seu mapa gastronómico delimita uma zona de las salsas). Os nossos molhos são os que se formam naturalmente na decorrência dos próprios cozinhados. Em separado, apenas temos molhos de conserva (molho de vilão e escabeche) e marinadas (vinha-de-alhos).

III - Doçaria

Felizmente, hoje, já ninguém responsável tem receio de afirmar que detemos a melhor e a mais variada doçaria do mundo. A nosso favor, tivemos o facto de ter sido a partir de Portugal que se generalizou na Europa o uso do açúcar - mas também o foram as especiarias, e a sua utilização actual é parca. Houve foi o engenho e a arte, apurados sobretudo nos conventos femininos, de criar um rol infindo de especialidades doceiras de alto gabarito, que não temem comparação com qualquer outro país. Para a sua plena aceitação, teremos, porém, que reduzir o quantitativo açúcar das receitas.

À laia de conclusão e a mais que isto, ou resumindo, o painel da

nossa cozinha regional

- apresenta grandes diferenças de província para província;
- revela uma culinária apurada (pelo recurso a refogados, ceboladas, alho, azeite e condimentos), pouco leve, muito saborosa, de cariz provinciano;
- baseia-se na qualidade e na variedade da matéria-prima, usando poucos artifícios culinários;
- na doçaria é que se revela toda a nossa criatividade e fantasia.

Curnonsky (*Maurice Saillant, 1872-1956*), que foi durante mais de trinta anos o príncipe-eleito dos gastrónomos franceses, resumiu, já no final da vida, os seus saberes culinários na seguinte fórmula-advertência: *Faites simple!*. Ora bem simples, foi como nós, portugueses, sempre fizemos.

Disse, lá atrás, que a nossa identidade decorre daquilo que nos diferencia dos outros, mas também da própria consciência disso. É dessa consciência que nasce a auto-estima. Todavia, ninguém pode estimar aquilo que não conhece. Ora este conhecimento exige o registo, a codificação, numa palavra, os livros. É que, ao contrário das outras formas de arte, a arte culinária esgota-se logo a seguir à criação, no acto do consumo em função do qual existe. Dela só restarão vestígios na memória afectiva, a menos que haja quem a vá registando nos seus marcos decisivos.

Não é brilhante a nossa situação nesta área. Enquanto, por exemplo, em Espanha, os livros de gastronomia são abundantíssimos e igualmente os de culinária - todas as províncias e regiões espanholas têm as suas cozinhas codificadas em várias obras de variados autores; não há alimentos ou produtos que não tenham as suas monografias, por cá, o grosso da fatia é constituído por uns meros catálogos de receitas, quase sempre traduzidas, as mais das vezes oportunistas, redundantes, feitos sem rigor nem critério, repetitivos até à náusea.

Grosso modo, o património culinário português, regional e tradicional, está compilado em três obras fundamentais: *Culinária Portuguesa*, de 1936, desse inolvidável mestre do apostolado gastronómico

que se chamou António Maria de Oliveira Belo (Oleboma); *Cozinha Regional Portuguesa*, de Maria Odette Cortes Valente, cuja 1ª edição é de 1962; e *Cozinha Tradicional Portuguesa*, de 1982, da autoria de Maria de Lourdes Modesto. Na última década, tem-se verificado o aparecimento de alguns livros de âmbito local, receituários de determinadas localidades ou regiões, editados por iniciativa ou com o beneplácito de autarquias ou de regiões de turismo. Quando executados com rigor e amor, este parece-me ser o caminho correcto para o levantamento deste tipo de património. Infelizmente, salvo raras excepções - e uma delas quero apontá-la aqui, a *Culinária Tradicional de Alcochete*, de Odília Gosta Pina - o que se tem visto nesses livros ou brochuras é uma comum e constante falta de suporte histórico e etnográfico. O que poderá ser o modelo do género veio-nos dos Açores, em 1982: *A Cozinha Tradicional da Ilha Terceira*, da autoria de Augusto Gomes, a primeira monografia gastronómica que foi elaborada sobre uma região portuguesa, exaustiva e exemplar, felizmente já seguida de *Cozinha Tradicional da Ilha de S. Miguel*.

Neste assumir da nossa identidade gastronómica, importante papel poderá caber à comunicação social. Passo à frente, pois o tema *Comunicação Social e Gastronomia* será tratado amanhã neste Congresso pelo meu confrade e amigo David Lopes Ramos.

Temos, portanto, um património gastronómico, mais ou menos codificado, que contribui para a nossa identidade como povo. Relembro o professor, ensaísta e humanista Fidelino de Figueiredo, para quem a culinária, juntamente com a língua, constitui o mais forte sedimento do espírito nacional.

Mas uma coisa é sermos depositários de uma cozinha regional tradicional e outra saber-se se ela é, e como é, apresentada na prática, particularmente nesses mostruários públicos que são os restaurantes.

Aqui há uma dúzia de anos escrevi, e peço licença para me citar: *A cozinha regional portuguesa está em confrangedora decadência, de norte a sul, do litoral ao interior. A onda de standardização, o nivelamento por padrões mediocres de consumismo, a incultura de muitos dos responsáveis por estabelecimentos de restauração, a ignorância e o desenraizamento do público, o desinteresse*

das camadas jovens, a lavagem ao cérebro que são as formidáveis campanhas de promoção de produtos alheios e espúrios, a falta de prossecução das poucas acções empreendidas pelo Poder, ou pelos vários poderes, a generalizada e criminosa tendência para o desbaratar do património cultural, isto e mais o desaparecimento inevitável das velhas cozinheiras, guardiãs das tradições culinárias - tudo se congrega para a ruína e conseqüente extinção deste tão importante naco da cultura do nosso país.

Infelizmente, volto a ter que subscrever, conscienciosamente, a quase totalidade destas palavras. Algo ressalvo, e esse algo talvez permita não ser tão pessimista na conclusão. É que, nos últimos anos, têm-se verificado salutarens tomadas de posição por parte de largo número de autarquias e regiões de turismo no sentido da assunção e respectiva divulgação da personalidade gastronómica das suas circunscrições. O que antigamente era impensável, pois a preocupação divulgativa incidia tão só no património construído, no paisagístico e nalgumas formas de artesanato. Hoje, não há folheto camarário ou turístico onde não figure, a par das outras gabadas riquezas, o atractivo gastronómico (que às vezes até nem é representativo). Outro factor positivo, mas ainda ténue e inquantificável, mais pressentido do que comprovado, será o de que o público adulto frequentador de restaurantes começa a estar farto de comida pretensamente afrancesada e internacional ou apátrida, e já reinvidica comida portuguesa autêntica. A conjugação destes dois factos, se efectivamente se materializar o segundo e com ele funcionar a tão proclamada lei do mercado, permite acalentar uma nesga de optimismo acerca da preservação do que é nosso neste campo.

Mas, porém, todavia, contudo, uma revoada de nuvens negras ensombra o nosso futuro, se não já o presente, nesta parcela da nossa identidade. A nova invasão dos bárbaros tem várias frentes.

Primeiro foi a chamada *fast-food*, dita comida rápida, aliada a essa moderna versão da manjedoura que é o come-em-pé. Croissants, pizzas, hamburgers e outras burundangas deploráveis, por um lado, mini-pratos ingratos, sandes de conduto fugidio e fritos enxundiosos, por outro. Concomitantemente, a indústria agro-alimentar com seus aditivos, produtos de aviário, sucedâneos de toda a ordem, carne com hor-

monas, cultivo artificial de peixes, frutas envernizadas e insípidas.

Agora, por via duma opção política que não foi referendada pelo povo português, a invasão dos artigos alimentares da União Europeia aí está em força. Tudo bem para o consumidor, se a qualidade for boa e o preço aliciente. O mesmo não poderão dizer os produtores nossos compatriotas.

As multinacionais europeias e americanas, enquistadas nos lugares-chave, comandam tudo ao sabor dos seus interesses. Mesmo em relação aos nossos produtos mais específicos, o perigo espreita, vindo dos centros de decisão estrangeiros. Veja-se o caso recente do vinho e das traquibérbias urdidas pelos países nortistas - disso certamente nos dará conta, na sua comunicação, o Luís Ramos Lopes -, veja-se o risco que correm os nossos queijos tradicionais, aqui também muito por incúria nossa - como seguramente aprenderemos na lição do sr. dr. Fernando Vieira de Sá.

Minhas senhoras e meus senhores:

É tempo de acabar. Neste final de século e de milénio, vamos cada vez mais assistir, em relação ao tema que aqui nos reúne, à tentativa de uniformização da alimentação mundial, à estandardização e ao nivelamento por baixo da cozinha e do gosto. A gastronomia funcionará - já funciona - como instrumento de colonização e de domínio.

Só os países com tradições fortes resistirão a este vagalhão avassalador. Têm-na, nós portugueses, essa tradição, esse património, essa identidade. É urgente, porque é uma das condições básicas da nossa sobrevivência cultural, assumir, aprofundar, preservar e divulgar a gastronomia portuguesa. Como sintetizou Fialho de Almeida, *um povo que defende os seus pratos nacionais defende o território.*