**astronomia: territórios e fronteiras**

**Monteiro, Miguel, (2003),**

**"Gastronomia: Território e Fronteiras",**

**XIV Congresso de Gastronomia do Minho -**

**II Internacional Gastronomia Congress -**

**III Congresso Luso-Galaico,**

**Região de Turismo  do Alto Minho, Viana do Castelo.**

A gastronomia fafense tem a vitela assada como o seu paradigma maior. Esta tradição gastronómica terá tido a sua matriz nos serviços de restauração prestados nas hospedarias que se situavam no itinerário da Estrada Real Guimarães – Cavez.

Estas situar-se-iam na actual Rua de Baixo ou da Baixa e prestavam apoio aos transeuntes que se deslocavam em peregrinação a Santa Maria da Oliveira, em Guimarães, ou então transitavam naquela direcção, pela antiga estrada medieval.

Outro contexto fundador e influenciador da gastronomia local encontra-se nas antigas feiras de Fafe e Pica, também situadas no mesmo eixo viário.

Já no século XIX, em Fafe, observa-se uma profunda alteração da zona alta da cidade, surgindo novas hospedarias, hotéis e pensões, onde actualmente se situa o centro urbano cívico e na Rua de Cima, ao mesmo tempo que um eixo viário, no mesmo sentido, se desloca para norte, marcado pelas Pontes Novas de Golães e da Ranha.

Associado ao trânsito e circulação, outro contexto fundador do uso da vitela poderá estar na capacidade que este produto gastronómico tem em se conservar por vários dias e, por isso, sempre disponível para servir clientelas inesperadas em trânsito.

A conservação da vitela era possível graças às gorduras em que era confeccionada e como produto gorduroso, exigia como acompanhamento o bom vinho de Basto, como é referido nos testemunhos da época.

As doçarias, particularmente o pão-de-ló e as cavacas, também referidos como particulares em Fafe, cumpriam a capacidade de conservação e permitiam o seu consumo fresco ou, quando seco, em várias receitas, como o pão-de-ló embebido em vinho.

Com a saída de muitos dos fafenses paras as cidades de Lisboa e Porto (muitos deles colocados em serviços públicos, comércio ou em vai e retorno do Brasil), instituíram-se os seguintes pratos festivos tradicionais: o anho, na Páscoa; a vitela, nas Feiras Francas dos 16 de Maio; o cabrito, nas festas da Senhora de Antime.

Estes pratos eram também hinos às reuniões cíclicas de amigos e familiares, quando estes abrangiam identidades parentais alargadas, tratando-se, entre si, por primos de Basto, de Braga, do Porto, de Lisboa, como eram então designados.

No receituário local, são poucas vezes referidas as trutas que, nessa época, se serviam nas casas de Família de Fafe, tal como já não se observam as peles de anho e cabrito expostas à porta das tabernas, indicando que estes produtos gastronómicos podiam ser aí servidos, ou os ramos de loureiro nas suas portas, sugerindo ao transeunte a prova do vinho Verde de Basto.

A gastronomia, colocada na dimensão do que está, também, para além dos produtos com os quais se elaboram os alimentos, instituiu-se, hoje, no domínio das Artes onde ocorrem as representações inscritas nos comportamentos sociais e culturais.

Contudo, como produto artístico de natureza alquímica, é hoje objecto de estudo e, consequentemente, necessita de critérios de observação. Tais critérios orientam os sentidos dos avaliadores, produzindo as referências de análise utilizadas pelas confrarias gastronómicas.

A recuperação dos paladares do receituário tradicional, bem como a explicação justificadora da sua compreensão histórica, social e cultura, implica encontrar respostas às seguintes questões: o que se come, quem come, quando come, onde come e como se come.

As respostas a estas questões remetem-nos para os seguintes contextos de conhecimento: as identidades geográficas, no quadro das produções e a sazonalidade de fauna e flora, distintamente vistas na perspectiva produto-base e dos condimentos; a identidade e diferenciação social dos consumidores, onde se percepciona o carácter distintivo e simbólico dos consumidores, influenciador das formas e mecanismos associados à confecção dos produtos gastronómicos; os comportamentos culturais dos grupos definidores de permissão, prescrição e interdição, marcantes da escolha e selecção dos produtos gastronómicos e, finalmente, os contextos religiosos, associados aos ciclos festivos de comemoração ritual de reunião dos grupos.

A gastronomia é um dos comportamentos mais significativos do homem, a partir do qual é possível instituir o conceito de fronteira que se demarca em representações de identidade e de diferenciação cultural.

A identidade cultural dos grupos assenta na posse das mesmas ideias abstractas, nas normas reguladoras dos seus comportamentos e na produção das mesmas materialidades com curta ou longa duração.

Na fauna e na flora, marcam-se outras fronteiras como referenciais geográficos de produções de matérias-primas originais e definem-se as produções domésticas tradicionais, onde, fundamentalmente, a gastronomia se exercitou.

A cabra, por exemplo, é um animal da montanha, a ovelha um animal do planalto e a vaca um animal do vale ou próprio das regiões com pastagens húmidas verdejantes, construindo-se ecossistemas de produção, informadores particulares da gastronomia dita tradicional.

Por outro lado, o bacalhau, não sendo um produto da nossa costa, ganhou, ao longo da nossa história, sentido próprio na nossa cultura.

Os produtos gastronómicos, no quadro da construção de fronteiras, podem ser exemplificados com o caso dos bolinhos de bacalhau, que no Brasil são identificadores da cultura portuguesa e, por outro lado, a feijoada, nesse mesmo país, é tida, incondicionalmente, como prato brasílico.

Em oposição, criámos, para nós, a designação de feijoada à transmontana, à moda do Porto, etc.

Por outro lado, os rojões à moda do Minho, a lampreia à moda do Minho, a chanfana da zona Centro do País, as caldeiradas de peixe com designações concordantes com as várias localidades piscatórias, a carne de porco à alentejana, as alheiras de Mirandela, etc., constroem quadros de fronteira das macro e micro regiões culturais.

Estes referenciais regionais e micro regionais, tais como a vitela à moda de Fafe ou à moda de Arouca, o coelho à caçador, a caldeirada à pescador, informam e instituem as identidades e remetem-nos para diferentes territórios culturais.

A gastronomia é, assim, ao lado das línguas e expressões linguísticas dos povos, a expressão maior do património cultural imaterial, onde se arquitectam as complexas interacções de identidade cultural e as formas de identificação dos grupos.

Gastronomia e alimentação não podem separar-se em absoluto, dado que é nos alimentos que se baseia a primeira. Os paladares tradicionais da montanha inseriam-se numa economia familiar que possuía como "fonte principal de receitas o seu rebanho de 20 a 30 ovelhas e cabras (...) reforçada com a carne de um ou dois cevados que em janeiro iam atulhar a grande salgadeira, (...) os alqueires de castanha apanhadas com nos soutos, os ovos das galinhas e alguma caça do monte.

O vinho, trazido em odres, da terra de Basto, era licor de deuses só saboreável em dias de romaria, porque a bebida dos montanheses era o leite e as cortesias faziam-se com uma malga de nata.. O leite, a carne e o caldo de couves, com algum pão de centeio misturado e algum «presigo» de castanhas ou filhosos, constituíam nesse tempo a base da alimentação do montanhês O azeite, o vinho e a fruta eram géneros que raramente subiam à serra."

Nesta medida, a arqueologia dos paladares demarca-se nos contextos geográficos e a diferenciação social expressa-se nas formas de elaboração dos paladares gastronómicos, marcantes das muitas simplificadas receitas minhotas ou alentejanas, nomeadamente o simplicíssimo caldo verde do Minho ou as complexas formas de confecção gastronómico expressas na sofisticação diferenciada do receituário.

Uns seguem a tese de que a gastronomia é uma construção decorrente da reunião de vários elementos comestíveis, agregando saberes conectados com os contextos seus determinantes, outros a tese que justifica a existência de um produto gastronómico inicial original, e que através de sucessivas adaptações ou desconstruções gerou as diferentes formas de confecção, encontrando-se a diferenciação social presente no processo.

**A Gastronomia e a construção de fronteiras**

"Os enquadramentos da gastronomia, inscrita nas dimensões do comportamento social e cultural, inserem-se nos quadros históricos e religiosos. Deste modo, em certos momentos do ano, são prescritos certos alimentos e permitidos outros."

O caso da alheira, onde se prescreve o uso de pão e carnes de aves, interditando-se a carne de porco, conduz-nos para a ideia da prática de fabricação de enchidos de porco e,

com a obrigatoriedade da conversão do Judeus, com D. Manuel no século XVI, estes, cumprindo a identidade da prática dos cristãos de fazer o fumeiro, preservam a prática gastronómica de interdição do consumo do Porco.

Os quadros culturais, sociais e religiosos gastronómicos formalizam, assim, os modos, formas e lugares considerados ajustados ou adequados, definindo-se as regras e a forma como devem ser servidos determinados pratos gastronómicos.

Procurando outros sentidos decorrentes do comportamento social e cultural, a gastronomia expressa-se em contextos de permissão, prescrição e interdição presentes nas escolhidas e selecção dos produtos e nos modos de confecção.

Por outro lado, aquelas formas reguladoras do receituário, como um exercício obrigatório de alquimia, dão aos produtos gastronómicos a sua especificidade particular onde se regulam as particularidades identitárias.

Os enquadramentos da gastronomia, inscrita nas dimensões do comportamento social e cultural, inserem-se nos quadros históricos e religiosos. Deste modo, em certos momentos do ano, são prescritos certos alimentos e permitidos outros. Na Idade Média, por exemplo, a abstinência determinava a interdição durante sessenta e oito dias no ano de carne, ovos, queijo, manteiga, banha ao mesmo tempo que se prescrevia, para outras épocas, o jejum.

Aos ocidentais, ainda hoje, está interdito o consumo de carne de cão e gato, aos Muçulmanos e judeus está interdito o consumo de carne de porco e aos indianos proíbe-se consumo de vaca.

O uso do sangue na confecção dos alimentos é para algumas culturas uma interdição absoluta. De sentido contrário, na região do Minho, o sangue é uma prescrição do receituário no fabrico das cabidelas, culturalmente aceite, sendo a norma o uso deste produto.

A sazonalidade, entendida como a repetição cíclica de comportamentos gastronómicos, obriga ao recurso a produtos de época (como se observa nas festividades cíclicas do Natal, da Páscoa, das Feiras de Ano e as Festas de Santos Padroeiros) e marca as particularidades gastronómicas regionais e locais.

Contrariando a tendência do comportamento actual, onde todos comem os mesmos produtos, as gastronomias regionais valorizam o sentido de pertença cultural, em oposição à globalização indiferenciada onde se estabelecem todos os equívocos da padronização.