

COM PAPAS E BOLOS, SE ENGANAM OS TOLOS - SISTEMAS ALIMENTARES, PALADAR E IDENTIDADE

Ana Piedade

IPBeja; Lab-At/IPBeja; CRIA (Portugal), alavado@ipbeja.pt; af.piedade67@gmail.com

Resumo

A alimentação faz parte da história e da cultura dos povos assumindo-se como importantíssimo aspeto identitário e patrimonial das comunidades. As decisões que tomamos relativamente ao que comemos, ao modo como comemos e com quem comemos são consideravelmente pouco individuais. Aprendemos com a cultura e as regras sociais, a considerar como alimento ou não alimento, determinadas espécies vegetais e animais. Aprendemos a gostar de determinadas formas de cozinhar e conservar os alimentos.

Com quem partilhamos comida ou bebida indicia o tipo de relação social que se estabelece ou se deseja estabelecer e as maneiras à mesa identificam-nos com regras de etiqueta, estratos sociais e diferenças culturais. As práticas alimentares cruzam-se no tempo e com dinâmicas populacionais e culturais, com diásporas e com a ecologia. Come-se o que se tem, mas nem tudo o que se tem; come-se em comunidade, mas nem sempre todos juntos.

Individualmente gostamos de determinados alimentos e não de outros; de algumas formas de confeccionar os alimentos, mas não de outras e esquecemos que o gosto se educa – em contexto familiar, escolar, social e cultural.

O que nos propomos abordar é o modo como se processa a educação do gosto e o papel que escola e famílias desempenham, desde a primeira infância, na diversidade de oferta de alimentos que são colocados à disposição das crianças, e modos de cozinhar. Comparar-se-á um grupo de crianças do presente com um do passado, hoje adultos com 80 e mais anos, para tentar compreender como se condiciona a formação do gosto.

Palavras-chave: Alimentação, gosto, educação, identidade, cultura

Abstract

Food is part of the history and culture of the peoples, assuming itself as a very important identity and heritage aspect of the communities. The decisions we make about what we eat, how we eat and whom we eat with are considerably less individual. We learn from culture and social rules, to consider certain vegetable and animal species as food or not. We learn to like certain ways of cooking and preserving food.

With whom we share food or drink, indicates the type of social relationship that we establish or wish to establish with others. The table manners identify us with rules of etiquette, social status and cultural differences. Eating practices, intersect over time and with population dynamics, and cultural aspects, with diasporas and with ecology. People eat what they have, but not everything they have; people eat in community, but not always together.

Individually we prefer certain foods and not others; some ways of cooking food, instead of others, and we forget that taste is educated - in a family, school, social and cultural context.

What we propose to address is the way in which taste education is processed and the role that school and families play, since early childhood, in the diversity of food offerings that are made available to children, and ways of cooking. A group of children from the present will be compared with one from the past, today adults aged 80 and over, to try to understand how the formation of taste is conditioned.

Keywords: Food, taste, education, identity, culture

1. ASPETOS INTRODUTÓRIOS – CONTEXTUALIZAÇÃO DA INVESTIGAÇÃO

É objetivo desta comunicação, refletir acerca do modo como se processa a educação do paladar, desde a infância, e qual o papel que famílias e escola desempenham nesta construção e educação. Para compreender este processo, entrevistou-se um conjunto de informantes nascidos, sobretudo

nos concelhos de Beja, de diferentes faixas etárias e níveis socioeconómicos. Esta temática, é apenas uma dimensão de um trabalho de investigação mais aprofundado e abrangente, que se iniciou na década passada, e pretende compreender a construção dos fenómenos de moda da alimentação dita tradicional e regional, no contexto do Baixo Alentejo.

É imprescindível, portanto, refletir acerca de alguns conceitos relacionados com a construção do paladar nas crianças e adultos e com a comida em geral. Olharemos para a questão conceptual relacionada com os sistemas alimentares, a alimentação, o alimento, a comida, a culinária e a gastronomia, chamando à colação alguns autores e as suas visões. Abordaremos, igualmente, a questão da alimentação enquanto património, bem como as escolhas alimentares que os informantes fazem e, neste contexto, a relação entre alimentação e memória, terá de ser abordada. Reportar-nos-emos, ainda, aos aspetos relacionados com a alimentação e identidade e, obviamente, com a aprendizagem e comida – a comida e a não-comida; com as questões etárias e com a comensalidade.

A abordagem metodológica que sustenta a investigação é ancorada em trabalho de campo, realizado na cidades e concelhos de Serpa e Beja (também noutros contextos, mas sem relevo para o presente texto). Entrevistaram-se um conjunto de informantes nascidos nos concelhos de Beja e de Serpa e aí residentes, tendo-se optado por uma entrevista aberta. Questionados acerca do que se comia na casa dos pais e dos avós, os informantes foram identificando pratos então comumente confeccionados e por si consumidos e aprendidos.

Por fim, apresentaremos algumas conclusões e considerações finais. Tratando-se de um trabalho em processo, as conclusões serão provisórias, contudo os dados já recolhidos numa investigação já longa, permitem-nos apontar, várias constatações que nos guiam no mesmo sentido.

2. A CONSTRUÇÃO DO PALADAR E IDENTIDADE – APRENDER A GOSTAR, A ESTAR E A SER

A comida não se limita a uma substância alimentar - consiste num modo, um estilo e uma forma de os humanos se alimentarem. De facto, a forma de comer define “tanto o que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DaMatta, 1986: p. 56). As decisões que tomamos relativamente ao que se come, como se come, a que horas se come (e com quem se come) são muito mais construções coletivas do que decisões individuais – desde a primeira infância.

No caso dos informantes com quem trabalhamos, as mães foram as grandes transmissoras do conhecimento, no que concerne à aprendizagem acerca da qualidade dos alimentos e técnicas de cozinha. A nível da construção do paladar, tiveram também um papel fundamental, aqui apoiadas pelas suas próprias mães, sogras, avós e irmãs, sendo indicadas por todas e por todos os informantes, como as principais disciplinadoras e educadoras do gosto. Como se viu, também outras mulheres da família – sempre mulheres – foram importantes nesta aprendizagem das crianças: as tias e as avós, configurando um núcleo onde as relações de género assumem um papel determinante. Mesmo nos casos em que os informantes eram homens, a aprendizagem de como confeccionar os pratos, fez-se com as mulheres do núcleo familiar, tal como a construção do paladar, muitas vezes acompanhado das velhas máximas “tens de comer”; “se não gostas, comes menos”; “quando tiveres fome, logo gostas”. Algumas mezinhas caseiras que tratavam a tosse, a fraqueza e os “desarranjos” das crianças e cujo sabor era horrível (algumas tisanas, óleo de fígado de bacalhau, etc.), tinham a promessa de um alimento saboroso, geralmente doce, que podia ser consumido logo de seguida, para “tirar o mau gosto da boca”. Como refere PB, nascida em 1929, “Com papas e bolos, se enganam os tolos!”

Os tabus e as ‘obrigações’ alimentares validadas no âmbito de uma sociedade e cultura(s), permitem compreender como estas se estruturam, bem como os processos pelos quais têm vindo a manter-se e a transformar-se ao longo do tempo. Os aspetos alimentares remetem investigadores para questões míticas e sagradas, económicas, de estatuto, de subcultura, de interculturalidade e, obviamente, para os quadros sociais da memória, constituindo-se afinal, como fenómenos sociais totais. Ao permitir diferenciar ‘nós’ dos ‘outros’, a alimentação é um importante elemento identitário e, em última instância, como refere Happel (2012), somos o que comemos.

As práticas alimentares cruzam-se no tempo com as dinâmicas populacionais e conseqüentemente, culturais. De facto, as diásporas, as questões ecológicas e de mercado, as questões sociais e económicas, as interdições e obrigatórias, estão intrinsecamente ligadas aos sistemas e às práticas alimentares. Canesqui e Garcia (2005), consideram que a cozinha de um grupo é bastante mais do que um mero somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos de uma região ou comunidade. Entendem a ideia de cozinha como um conjunto de elementos referenciados

na tradição e articulados de tal modo que tornam particular, reconhecível e singular relativamente a outras, ou seja, conferindo a essa tradição, uma dimensão identitária. Neste contexto, a cozinha não pode reduzir-se a um inventário, transfigurada em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço.

A alimentação quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, através da qual os indivíduos e grupos podem identificar –se e nortear-se, ou seja, as cozinhas agem como referenciais identitários dinâmicos e mutáveis, uma vez que estão sujeitas a transformações constantes, do mesmo modo que a identidade social se constitui como um processo dinâmico (Happel, 2012; Montanari, 2006), relacionado com um projeto coletivo mutável. “ (...) as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo” e a comida traduz pertença, “servindo como um código de reconhecimento social.” (Canesqui e Garcia,2005: p.54)

A gastronomia insere-se no conceito de Património Cultural Imaterial, consignado na Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, uma vez que se trata de património transmitido de geração em geração, baseado sobretudo em tradições orais e assente em práticas culturais e sociais que suscitam nas comunidades um sentimento de identidade e de continuidade temporal (UNESCO, 2003). O conceito de gastronomia defendido por D’Encarnação (2012), remete-nos para as questões relativas à comensalidade, pois entende a gastronomia não apenas como “a arte de comer bem, de saber apreciar os prazeres da mesa e de saborear os alimentos “(2012: 4), mas como um espaço de comidas partilhadas, e de convivência, envolto num sem número de rituais, pois “ come-se também para viver e, sobretudo, para conviver” (2012: 4; 2012: 8).

As relações à mesa, com os lugares dos mais velhos e dos mais novos estritamente definidos, as horas fixas das refeições e a partilha das diferentes partes dos alimentos consumidos à mesa, transformam-se. Tal como o teor das conversas e as relações intrageracionais e intergeracionais, as maneiras à mesa (Montanari, 2006), as alfaías a que se tem acesso – uma panóplia de elementos que remetem para uma subida generalizada do nível de vida – tudo se altera. Uma das dimensões da alimentação é, sem dúvida, a construção de identidades sociais/culturais. DaMatta (1986:56). O conhecimento das tradições culinárias de uma região pode implicar e frequentemente implica, um processo a que Carbone (2011: p. 9) se refere como “um processo de profundo conhecimento da história da comunidade residente”, proporcionando à comunidade a oportunidade de se envolver mais ou menos profundamente na (re)descoberta das suas raízes e valores tradicionais.

A alimentação vive nas memórias e vive de memórias – dos odores, dos gestos, das cores, dos sons, das texturas, dos sabores. Os odores evocam memórias e a comida é “muito” cheiro – “cheira a...”; “cheira bem”; “cheira a podre”; “cheira a fénico”; “cheira a queimado” “(...) mas ainda me lembro do cheiro da fruta madura na feira de Agosto... aquele cheiro nunca esquece...” (MA)... podendo também, implicar a conseqüente reconfiguração da memória (Bessiére,1998). Evoca-se o engenho de transformar o que cresce selvagem, o que a terra dá, em comida saborosa, fazendo do pouco muito – o pão que incha e enche – e bom em termos de sabor, evoca-se também um tempo de escassez. A ideia de simplicidade ganha contornos diferentes, como se sempre tivesse tido como objetivo destacar a qualidade dos produtos (Moreno, 2005). Ao aprender acerca da abundância e da escassez ou ausência de comida ou de certos produtos, em muitos casos, aprende-se acerca do nosso lugar no mundo, num tempo e num espaço específicos (Montanari, 2006). Aprende-se a resignação, a resistência, a resiliência, a contestação, e a escolher, fundamentalmente um caminho pessoal e de grupo, com conseqüências distintas quer no imediato, quer no futuro, quando se escolhe, uma vez mais, as memórias que se guardam e as que se olvidam. Os discursos aqui plasmados, embora individuais, remetem-nos para a ideia de Halbwachs (2004) no que concerne à memória individual: ela existe a partir de uma memória coletiva na medida em que todas as lembranças se constituem no interior de um grupo e, portanto, a memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva que é plural. Também neste caso não há a memória coletiva, mas memórias coletivas visíveis nas categorizações do mundo apresentadas pelos informantes no seu conjunto

Ao permitir diferenciar ‘nós’ dos ‘outros’, a alimentação é um importante elemento identitário que se transforma ao(s) ritmo(s) da(s) sociedade(s) e cultura(s). Mantém-se em pequenos nichos, com alterações mínimas e é frequentemente patrimonializável e patrimonializada, assumindo aspetos ora nacionais, ora regionais ou locais, com a conseqüente reivindicação de “tradicional”, “verdadeiro” e/ou “original” (Pratt, 2008). No processo de construção, afirmação e reconstrução das identidades, alguns elementos culturais (como a comida) podem transformar-se “em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada” (DaMatta, 1986:56)

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

Durante muito tempo – a primeira metade do século XX não foi exceção - a situação alimentar da maioria da população portuguesa era deficiente, em particular no que se refere aos alimentos de origem animal. O pão, batatas, hortaliças e legumes constituíam o núcleo da alimentação das classes trabalhadoras rurais (Oliveira e Silva 1951 [1948]: p. 196). A carne consumida por estes grupos era sobretudo a carne de porco mais gorda e alguns enchidos. Sobral (2013: p. 624-625), citando Ferreira (1951 [1944]) lembra que o peixe mais importante era a sardinha e o bacalhau acompanhava-a, com menor intensidade, nas classes trabalhadoras. Os regimes alimentares rurais eram, em meados do século XX, mais pobres do que os citadinos e a alimentação aumentava em variedade e riqueza à medida que se “ascendia” na hierarquia de classes. Para explicar este fenómeno, convoke-se Bourdieu (1979), e o conceito de distinção social. O autor relaciona a definição de gosto com fatores como o capital cultural e a classe social, relacionando diferenças de gosto como mecanismo de hierarquização social.

Num passado recente, no contexto territorial, que estamos a considerar, a comida era sobretudo vista como um aspeto fundamental da sobrevivência. Os informantes falam de uma gastronomia maioritariamente baseada no pão, nas ervas aromáticas e plantas silvestres – todos falam de açordas e de migas, esses pratos feitos com pão e com consistência mais líquida (as açordas) ou mais compacta (as migas). A diferença de classe social fazia-se sentir, como referido, na quantidade e qualidade de “conduto”, usada, daí que as migas de assobio fossem conotadas com a pobreza - assobiava-se quando se encontrasse um pedaço de toucinho ou de carne com cuja gordura ou pingo, se temperassem as migas.

Refere Saramago (2000:117-118) que no século XX a cozinha alentejana pouco se modificou, sobretudo no que concerne às receitas fixadas. O que acontece é um aumento da diferença de alimentação entre os que tinham mais posses e os que tinham menos. O autor defende que o Alentejo não tinha uma cozinha de rico e outra de pobre no que respeita ao conjunto de práticas alimentares seguidas. O que se passava, refere, era a diferença ao nível das quantidades de carne e de peixe bem como de azeite e de queijo que os ricos consumiam. Até há pouco tempo, afirma, a comida alentejana era coisa de alentejanos. Esta ideia é corroborada pela atitude, nos últimos anos, dos alentejanos e seus descendentes residentes na zona metropolitana de Lisboa. O Alentejo está na moda e eles colocam o Alentejo na moda, reivindicando práticas aprendidas no contexto familiar e saberes ancestrais.

A ideia de uma alimentação simples e pobre do passado choca com as expectativas dos consumidores do presente (Montanari,1994; Bessiére,1998). As comunidades imaginadas e esperadas da atualidade não são as da escassez, mas a da abundância. A base da alimentação – o azeite, as ervas aromáticas (coentros, poejos, hortelã, hortelã da ribeira, alho), o tempero e a simplicidade das técnicas, mantêm-se (Amorim, 1987). A gastronomia, contudo, reinventa-se na proporção entre as quantidades de pão e de carne ou peixe, na substituição dos cogumelos e espargos selvagens pelos de estufa, na eliminação de tengarrinhas, catacuzes, beldroegas e outros vegetais na alimentação quotidiana.

O hábito de consumir as partes menos nobres das carnes - chispe, orelha de porco, pés de porco e de borrego, mão de vaca, beijo de vaca, rabo de boi – e peixes mais baratos, perdeu-se na população portuguesa, a partir do momento em que a mobilidade social e económica no sentido ascendente passou a ser mais fácil. Fala-se no período pós 25 de Abril de 1974, que também coincidiu com as grandes mudanças no tecido social do Alentejo.

As crianças atuais que se tomaram como referência (23), residentes neste território, ao contrário dos seus pais mas, sobretudo, dos seus avós, bisavós e trisavós, já não consomem açorda e migas com frequência ou (de todo) e desconhecem o sabor da língua de porco e de vaca, da cabeça de borrego assada, dos pés de porco e de borrego cozinhados de coentrada ou com feijão, dos rins, coração, pulmões e bofe; raramente ou nunca consumiram fígado (iscas) ou rabo de boi ou, ainda, mioleira com ovos, catacuzes, tengarrinhas, enguias, beijo e mão de vaca, orelha de porco, cachola e tantos outros produtos que fizeram parte da vida dos seus antepassados próximos. Não comem estes

produtos porque não precisam, porque eles remetem os seus mais velhos para tempos de pobreza, escassez e interditos alimentares originados pelas clivagens sociais e económicas. Diga-se em abono da verdade, que outros dos alimentos referidos pelos informantes mais velhos, simplesmente desapareceram, como é o caso da sardinha de barrica.

As crianças de Beja do século XXI, aprenderam uma gramática de sabores diferente, da qual fazem parte “douradinhos” (de pescada e de frango), salada russa, puré de batata, “strogonoff” de peru, de porco e de frango; empadão (de carne e de soja); rissóis e croquetes; badejo no forno; red fish no forno; maruca cozida; arroz de aves; carne de porco à portuguesa; salada de atum; entre outros. Todos estes sabores estão presentes nas ementas das escolas (entre o 1º e o 9º ano de escolaridade) do território. As ementas das escolas procuram ser equilibradas do ponto de vista nutricional, e ir ao encontro do gosto da maioria das crianças, ao mesmo tempo, que trabalham a construção do paladar. Curiosamente, as receitas ditas tradicionais, pouca expressão têm, nas ementas analisadas. As famílias introduzem outros elementos nesta gramática, globalizando-a. É o caso de alimentos pré-cozinhados (congelados, frango assado, entrecosto, arroz com passas,...) e de outros contextos culturais: pizzas, cachorros, hamburgers, sushi, “comida chinesa”, tofu, soja, wasabi (molho), nhoque; picanha, farofa, lasanha, raviolis, pão de queijo, caril, couscous, kebab,... no caso das frutas, contactam com anonas, papaias, mangas, nectarinas, pêssegos do Paraguai, maracujás, pitais, etc., que não estavam disponíveis durante a infância das gerações anteriores. No que concerne ao consumo de sal e de açúcar, a situação também se alterou relativamente a gerações anteriores (avós, bisavós,...), com um aumento substancial do consumo de batatas fritas e aperitivos (empacotados), sumos de pacote e refrigerantes, gelados, chocolates, gomas, chupas, bolos (embalados e não embalados), pudins, iogurtes açucarados, etc. A escola e as famílias consideradas, afastam-se dos sabores tradicionais e locais, elevando a fasquia do açúcar e fomentando a aquisição de sabores cosmopolitas e globais.

Aprende-se por via da cultura e das regras sociais a considerar como alimento ou não alimento/comida ou não comida, determinadas espécies animais e vegetais bem como formas de conservar alimentos e mesmo, modos de confeccionar e de consumir alimentos. Assim, come-se o que se tem, mas nem tudo o que se tem. Em termos de estratos sociais e classes sociais diferentes, surgia a noção, também aprendida, de que haveria comida para ver (a dos patrões, a dos ricos, a dos outros – estrangeiros de visita, etc.) e comida para comer – a comida dos “iguais entre si”. Para estas crianças, muitos dos produtos que integravam as refeições dos avós, são, absolutamente, não comida.

Também se aprende e ensina que a comida é consumida em função das faixas etárias, pelo que aquilo que é obrigatório ou possível que uns comam, aparece como interdito a outros, no seio de uma mesma comunidade e família. Com efeito, há bebidas interditas em função das faixas etárias, por exemplo – o vinho, os licores, a aguardente, no caso das crianças ao longo do tempo (exceto as sopas de cavalo cansado); o leite materno, para todos os que não sejam crianças pequenas. Mas também há alimentos pouco acessíveis, a não ser para as elites, no contexto do Baixo Alentejo da primeira metade do séc. XX, como por exemplo, a carne de caça. Esta carne era vianda de mesa de proprietários de terras extensas, nas quais caçavam, e que estavam interditas a outros – os que não tinham nem terra nem autorização para caçar.

O paladar das crianças pequenas habitua-se ao leite materno e, na ausência deste, ao leite de burra e ao de cabra (o leite de vaca é desaconselhado para crianças muito novas e recém-nascidos). Ouçamos MBC, uma das informantes nascida em 1921, no concelho do Barreiro, nas com origens familiares em Beja: “(...) às vezes as mulheres não tinham leite, assim que as crianças nasciam. O leite não descia... e outras, coitadas, ... a minha mãe e a minha tia contavam que era uma miséria muito grande...morriam de parto. E as crianças eram mandas para casa de outras mulheres, que as criavam... pois, pois era...eram as amas de leite. Mas às vezes não havia ali ninguém com filhos pequenos e as crianças não podiam morrer à fome, não é? Olhe, dizia a minha mãe, que davam leite de burra e de cabra aos inocentes.... Pois.... Com leite de vaca, as crianças passavam mal... às vezes morriam...”.

Ainda segundo a mesma informante as açordas, a mioleira (simples) e os caldos de carneiro, eram alimentos dados a crianças pequenas, para que crescessem saudáveis e espertas. A estes, outra informante, RH, nascida em Beja, em 1935, acrescenta outros produtos que, refere, faziam parte da alimentação infantil: miolos com ovo, gemadas com cerveja preta (“para as crianças com fastio ou fraquinhas”), fígado, rim, coração, bofe, sopas de cavalo cansado, óleo de fígado de bacalhau, mel, toucinho esmagado (“migado com garfo e misturado na açorda, para dar força”), e ainda, sardinha de barrica e peixe seco (“que as mães davam à gente, as que podiam, quando já se tinham os dentes todos e a gente era maiorzinhas”). Tais declarações estão em linha com os trabalhos de Braga e Braga (2012).

Canesqui e Garcia (2005), citam Pacheco (2003), quando este refere "Diz-me o que comes e como o preparas e dir-te-ei quem és, (...)" para também elas, assumirem os aspetos de identidade e alteridade das práticas alimentares. Defendem a existência de um conjunto de cozinhas regionais que vão enformar a cozinha nacional, justificando sua tese através da exemplificação das práticas alimentares rituais, patentes na recriação dos pratos tradicionais em alturas festivas, de acordo com as tradições familiares próprias de cada região. Defendem também que, para além das especificidades regionais, é necessário considerar a forma como se confeccionam os ingredientes, aspetos que se transmitem oralmente, ou através de la experiência de cozinha dos antepassados. Portanto, concordam com Valeri (1989), que afirma que em todas as sociedades se escolhe com quem se come, a ocasião em que se come e o que se come, já que as escolhas alimentares, ou seja, o que se considera como alimentos, (que fomos ensinados a considerar como tal), são determinados por um código cultural que estabelece os limites entre aquilo que é comestível e o que não o é – entre a comida e a não-comida. Raquel Moreira (2016) reforça este pressuposto, aduzindo a questão económica, ao referir que a alimentação tem um forte impacto na economia doméstica e global, estruturando-a. Ademais, assegura obviamente, as necessidades biológicas, revela hierarquias e desigualdades sociais, ao distinguir os grupos quanto ao que em determinado momento e num dado contexto, podem consumir, marcando identidades.

O conhecimento das tradições culinárias de uma região pode implicar e frequentemente implica, um processo a que Carbone (2011: 9) se refere como "um processo de profundo conhecimento da história da comunidade residente", proporcionando à comunidade a oportunidade de envolver-se mais ou menos profundamente na (re) descoberta das suas raízes e valores tradicionais. A alimentação e gastronomia locais, porém, situam-se no contexto de "patrimónios mais próximos", familiares ou de grupo, que se ensinam e se aprendem como se de rituais de passagem e "performances" se tratassem. A idade biológica e/ou social, o sexo, as expectativas familiares da continuidade temporal das receitas e dos modos de fazer – escolha dos ingredientes e determinação da sua qualidade e grau de frescura, preparação prévia ao cozinhado, ordem de entrada dos ingredientes na panela e tempos de cozedura, salga, dessalga, "defumagem", tempero e conjugação dos ingredientes no mesmo recipiente – escapam frequentemente à receita escrita, quando esta existe. Surge o proverbial q.b. que só resulta quando se mecaniza o gesto e se consegue antecipar o sabor; a pitada; o termo "a gosto",... tudo saberes que necessitam de ser interiorizados, perpetuando o valor dos saberes ancestrais e dos antepassados, conferindo, ainda hoje, importância redobrada aos mais velhos da casa, da família, da comunidade. Treinaram-se verdadeiramente, os mais novos para substituir os mais velhos num processo complexíssimo, mas aparentemente simples que Durkheim designou por educação, durante várias gerações. Contudo a nova gramática de sabores que está a ser adquirida pelas crianças atuais, coloca em causa esta continuidade, fazendo prever, mais adiante nas suas vidas, uma situação de invenção e reinvenção da tradição (Hobsbawm, 1983), como, de resto, é visível já na geração dos seus pais (Piedade, 2017; 2019).

No presente, desapareceram alguns ingredientes, outros surgiram. Os sabores da água, dos legumes e do próprio fogo alteram-se, levando à necessidade de inovar, reinventar e substituir – nada de novo, nada que a humanidade não faça desde sempre e, por isso, conseguiu manter-se. Afinal, o engenho e a flexibilidade são ferramentas da sobrevivência humana, aprendidas e ensinadas quotidianamente. A flexibilidade vê-se no encontro de culturas e desencontro dos grupos – na história da diáspora portuguesa que afasta famílias e amigos mas carrega o conhecimento dos alimentos culturais, dos alimentos rituais e da conceção do que se entende por comida e por não comida – o que é nosso e o que é deles. No caso dos alentejanos, há histórias de sardinha de barrica, a comida de escassez, dividida por dois ou três membros da família, que apesar de barata "às vezes, uns comiam e outros cheiravam" (A.O.) e do toucinho que se usava com parcimónia "(...) a gente antigamente, quem vivia assim mais malzito, não é? Era pão com um pedacito de toucinho ou chouriço ou queijo – também dependia dos patrões... e era pouco. Havia muita fome. Muita fome... muitos filhos e era difícil..." (AB) "O meu pai já não era dos que ganhava pior e não se comia carne a não ser à Quinta-feira. Eram 350g de borrego para cinco pessoas. A minha mãe, às Quintas-feiras fazia cozido de borrego. De resto pouca carne se comia. Até os enchidos eram caros, por isso se usavam como conduto. A linguiça usava-se para dar sabor, por exemplo no cozido de couve, que levava carne – pouca linguiça e toucinho.(...) o gaspacho era acompanhado com azeitonas e rábano e muito raramente com sardinha miúda ou com jaquinzinhos, mas era raro. (...) fazia-se cachola, que são as vísceras-pulmões, rins, coração, fígado- frita com azeite, alho e louro."(J.O.) . Como refere Sutton (2001), existe uma relação estreita entre a memória e a alimentação. O local, a nostalgia e o global, cruzam-se na produção de um discurso que traduz memórias de grupo e identidades de grupo (Goody, 1998; Sobral, 2007). Os sistemas e as práticas alimentares, constituem-se como aspetos culturais privilegiados para nos darmos conta destes aspetos bem como da forma como as diferentes gerações se educam e a identidade se transforma.

3. REFLEXÕES FINAIS

Pode dividir-se o que que ingerimos, entre “comida do tempo” e “comida da pressa”. A comida do tempo (do vagar – slow food), remete-nos para a tradição, a construção de sistemas alimentares tradicionais e que traduzem identidades locais e regionais. A comida da pressa (fast food), cruza a pressa da vida quotidiana atual com a necessidade de esquecer tempos de escassez, misturada com a praticidade da comida feita e com o cosmopolitismo dos produtos e pratos ingeridos.

A qualidade da comida ingerida pode melhorar relativamente a um passado recente conotado com a escassez e baixo valor económico e simbólico, mas a verdade é que nem sempre é melhor ou mais equilibrada. Perdem-se competências culinárias e conhecimentos acerca do modo de preparar, confeccionar e consumir alguns alimentos; ganha-se tempo e rapidez a cozinhar, recorrendo a congelados, e à aquisição de comida pré-feita, que vários hipermercados, restaurantes e postos de venda de comida para fora (os “take away”), disponibilizam. Cozinha-se menos e aquece-se mais. Neste processo, introduz-se um conjunto de novos elementos, de novos sabores, na gramática do paladar das crianças (e adultos), habituando o palato ao açúcar e ao sal em demasia, sabores fáceis e que, uma vez adquiridos, dificilmente se perdem.

Com que partilhamos a comida ou bebida, indicia o tipo de relação social que se estabelece ou que se deseja estabelecer, mas hoje forçamo-nos a partilhar mesas, independentemente de simpatias ou antipatias – acontece nas cantinas e nos restaurantes de comida rápida; nos estabelecimentos de pronto a comer que aderem, cada vez mais, às mesas grandes e aos bancos corridos, para onde se levam os tabuleiros e a comensalidade é forçada. As horas das refeições desencontram-se, tanto quanto possível, para permitir a diminuição do tempo de espera na fila, no caso dos locais de restauração mais populares; a hora do almoço é definida pelos tempos e ritmos de trabalho e das aulas; as maneiras à mesa indiciam modos diferentes de nos identificarmos com as regras de etiqueta, estratos sociais e diferenças culturais e aparecem cada vez mais misturadas, como misturadas estão as pessoas – crianças e adultos – que partilham espaços públicos de consumo de refeições.

O gosto educa-se em contexto familiar, escolar, social e cultural, mas também em função das faixas etárias, e entre pares. A sociedade que se quer cada vez mais intercultural e cosmopolita, reflete-se nas nossas práticas alimentares e no consumo de produtos desconhecidos para os informantes mais velhos com os quais trabalhamos, alterando preferências e paladares. Assiste-se cada vez mais à aquisição do gosto pela comida “do outro” (de outra região, de outro país, das receitas que estão nos livros ou dos programas culinários transmitidos pela TV e recusa de comidas tradicionais/populares/da pobreza em Portugal), por parte das gerações mais novas (crianças e pais de algumas delas). A comida embalada, pronta e pré-cozinhada transforma o gosto pelos alimentos, mas predispõe à experiência de novos sabores e embala-se no cruzamento de propostas culinárias e na cozinha de fusão, nos produtos “gourmet”. Por fim, assiste-se à “elitização” de alguma comida dita de pobres, em Portugal, aspeto tanto mais importante, por ser recuperada por quem, durante muito tempo, a quis esquecer (Piedade, 2017).

REFERÊNCIAS

- Amorim, R. (1987). *Da mão à boca: Para uma história da alimentação em Portugal*. Lisboa. Edições Salamandra
- Bessière, J. (1998). *Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas*. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Braga, P.; Braga, I. (2012). “Do leite à açorda. Para a história da alimentação infantil (séculos XVI-XIX)”. In Araújo, M.; Lázaro, A.; Ramos, A.; Esteves, A. (2012), (Coord.). *O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*. Braga: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória»
- Canesqui, A; Garcia, R (2005), (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>. Obtido em Fevereiro de 2014
- Carbone, F. (2011). Turismo, Arqueologia e desenvolvimento. Gestão de áreas arqueológicas com fins turísticos. O Caso de C onimbra, in *RT&D - Journal of Tourism Development*, 15, 103-115.
- D’Encarnação, J. (2012). Cidade, Gastronomia e Património. *Revista Memória em Rede*, 2, nº 7,1-12.

- DaMatta, R. (1987). Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*. 15(7):21-23, 1987.
- Flandrin, J.; Montanari, M. (1998). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Goody, J. (1998). *Cozinha, Culinária e Classes*, Oeiras, Celta Editora
- Happel, C. (2012). You are what you eat: Food as expression of social identity and intergroup relations in the colonial Andes. *Cincinnati Romance Review*, 175-193.
- Halbwachs, M. (2004). *Los marcos sociales de la memoria*. Barcelona. Antropos,
- Hobsbawm, E. (1983). Introduction: inventing traditions. In, Hobsbawm, E. e Ranger, T. (1983). (orgs.). *The Invention of Tradition*. Cambridge. Cambridge University Press, 1-14.
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. TREA.
- Moreira, R. (2006), *Memória y Patrimonio Alimentario: La Importancia de Los Saberes Empíricos*, Actas do III Congreso Internacional de la Red SIAL sob o tema Alimentación y Territorios. [CD], Baeza, (Jaén-Espanha).
- Oliveira e Silva, J. (1951) [1948], *Níveis de vida do trabalhador rural português: subsídios para o seu estudo*. In Correia, A. (org.). *A Alimentação do Povo Português*. Lisboa. INE, 184-200.
- Piedade, A. (2017). *Esta açordinha até dá vida aos mortos! - de comida da fome a comida de elite*. In Rabanaque, M.; Hernandorena, M.; Esteyan, A. (2017), (Coord.). *Antropologies en transformació: sentits, compromisos i utopies – Congreso de Antropologia*. Valencia: Universitat de València
- Piedade, A. (2019). *Entre azeitonas e torresmos de rissol - interculturalidade e práticas alimentares no Baixo Alentejo*. International Conference on Interculturalism and Multiculturalism. FLUL. Lisboa, Março de 2019.
- Pratt, J. (2008). *Food values: the local and the authentic*. Emerald.
- Santos, C. (2011). *A comida como lugar de história: as dimensões do gosto*. *História: Questões & Debates*, 103-124.
- Saramago, A., et. Al. (2000), *Gastronomia e Vinhos do Alentejo*. Lisboa, Assírio e Alvim.
- Sobral J. (2013). *Nacionalismo, Culinária e Classe*. *Ruris.VCol.1, nº 2*, Setembro de 2007
- Valeri, R (1989), "Alimentação", In *Enciclopédia Einaudi*, vol. 16, Lisboa. Imprensa Nacional Casa da Moeda: 191-209.