

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas

Universidade Nova de Lisboa

Territórios culturais e património gastronómico: da “cerdeira” à cereja do Fundão

Maria João Figueiredo Forte

Tese de Doutoramento em Estudos Portugueses, especialidade: Estudos de Cultura

Janeiro de 2013

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas

Universidade Nova de Lisboa

Territórios culturais e património gastronómico: da “cerdeira” à cereja do Fundão

Maria João Figueiredo Forte

Tese de Doutoramento em Estudos Portugueses, especialidade: Estudos de Cultura

Orientador: Professor Doutor Armindo dos Santos

Janeiro de 2013

Nº do aluno: 26817

Maria João Figueiredo Forte

Tese de Doutoramento em Estudos Portugueses, especialidade: Estudos de Cultura

Orientador: Professor Doutor Armindo dos Santos

Janeiro de 2013

Tese apresentada para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Doutor em Estudos Portugueses, especialidade: Estudos de Cultura, realizada sob a orientação científica do Professor Doutor Armindo dos Santos

Dedicatória

A meu pai cuja capacidade de síntese eu gostaria de ter herdado, bem como a sua memória, tão lúcida, a desmentir os noventa anos que constam no bilhete de identidade.

AGRADECIMENTOS

Se “as palavras são como as cerejas, atrás de umas vêm outras” também os agradecimentos parecem pedir outro e mais outro sobretudo, a ter em conta as conversas informais onde surgiram títulos bibliográficos, verbalização de memórias, ocorrências de eventos.

Ao meu orientador Professor Doutor Armindo dos Santos agradeço as linhas de orientação, as críticas e o cuidado na forma como as colocou.

Agradecemos ao ISLA Campus Lisboa Laureate International Universities o apoio logístico que tornou possível a realização deste trabalho. Registo uma palavra de apreço à Mestre Maria do Rosário Braga da Cruz e ao Professor Doutor Tawfic Riquibi pelo estímulo que desde o início me deram.

A um grupo de pessoas que fui encontrando nas Instituições que frequentei (Bibliotecas Municipais do Fundão e de Castelo Branco, Arquivo do Turismo de Portugal, CP) pela gentileza com que fui atendida e pela eficácia na resposta aos meus pedidos.

À Joana que, pese embora as milhas que nos separavam, parecia estar perto, às minhas irmãs pela cumplicidade permanente, ao meu pai pelo seu saber, pela segurança e clareza com que sempre respondeu às minhas interrogações em relação a uma região onde nasceu e trabalhou durante seis décadas.

Ao Vasco Teixeira pela partilha de conhecimentos que foi acumulando durante o seu trabalho no Concelho do Fundão, a Maria Teresa S. José pelos contactos que me proporcionou no universo do Turismo, ao Carlos Nogueira pela revisão do texto, à Wendy Graça pelo contributo nas questões de tradução, ao Alberto Correia pela atenção dispensada ao longo de conversas sobre os temas que íamos desenvolvendo, a Cristina Galhano e a Rosário Ruiz pela proximidade nas pausas que nunca assumem o seu significado intrínseco, a Manuela Melo e Joaquim Melo pelas pistas da investigação bibliográfica, a Ana Soeiro que disponibilizou legislação referente aos produtos DOC e IGP, a Isabel Roque pelas inestimáveis correcções na bibliografia.

A todos os informantes de Alcongosta, Peroviseu e Tortosendo que pacientemente se disponibilizaram a responder às minhas questões e que na impossibilidade de a todos citar, destaco Teresa Xendo, Ana Miguel, Carlos Rolão e Eng^o. Brás. Neste conjunto uma palavra especial aos confrades gastronómicos, que de bom grado, permitiram a minha presença nas suas cerimónias e aos seus dirigentes que me disponibilizaram informações como foi o caso das Confrarias da Cereja e da Castanha.

Ao Duarte que desde o início me ofertou a sua solidariedade, um ombro nos períodos de maior cansaço, as opiniões que passo a passo lhe solicitei e o empenhamento no trabalho de edição.

Territórios culturais e património gastronómico: da “cerdeira” à cereja do Fundão

MARIA JOÃO FIGUEIREDO FORTE

RESUMO

A partir do caso da “cereja do Fundão” este trabalho aborda os fenómenos de construção das identidades territoriais no contexto moderno, sobretudo nos aspectos mais induzidos pelo argumento dos valores turísticos. A dissertação baseia-se numa interpretação crítica do processo de consagração da gastronomia como património no quadro do reconhecimento do património etnológico e da história de constituição da própria noção de património. De seguida é analisado o caso da região das Beiras à luz dos seus processos de configuração territorial. A pesquisa incide sobre a cereja da Cova da Beira destacando como vectores territoriais o Fundão, Alcongosta e a Serra da Gardunha tendo em vista analisar os processos que levaram à associação da cereja à identificação com a cidade do Fundão. A pesquisa aborda as transformações assinaladas na cultura e na paisagem agrária protagonizadas pela cerejeira e analisa de seguida o processo de consagração patrimonial da cereja como produto local, como valor gastronómico e como motivo institucional no caso da Confraria da Cereja de Portugal.

PALAVRAS-CHAVE: Património gastronómico; Identidades territoriais; Cova da Beira; Cereja do Fundão; Confrarias gastronómicas

ABSTRACT

Based on the case of the “Fundão cherries” this thesis addresses the modern-day construction of territorial identities, especially with regard to the tourist attraction argument. It starts with a look at the enshrinement of traditional foods as a heritage in the recognition of the ethnological legacy and the history of the constitution of the very concept of heritage. It then analyses the Beiras region in light of its territorial configuration. Our research focuses on Cova da Beira cherries and highlights the following areas: Fundão, Alcongosta and Serra da Gardunha in order to identify the processes that led to the association between cherries and the town of Fundão. We address the substantial changes in the agricultural culture and landscape involving the cherry tree and then analyse the enshrinement of cherries as a local heritage product, gastronomic asset and institutional motivation, in the case of the *Confraria da Cereja de Portugal* [Portuguese Cherry Society].

KEYWORDS: Gastronomic heritage; Territorial identities; Gastronomic Societies; Cova da Beira; “Fundão cherries”

ÍNDICE

Introdução. Identidades e gastronomia	1
1. A problemática	1
2. Metodologia	8
3. Antecedentes da pesquisa	12
4. Estrutura do presente trabalho	13
Capítulo I: A construção do conceito património	15
I.1. Património: etapas históricas e desdobramentos temáticos	15
Capítulo II: A gastronomia enquanto património	44
II.1. Do reconhecimento à consagração legal	44
II.2. As confrarias gastronómicas	85
Capítulo III: As Beiras	105
III.1. Uma pluralidade regional	105
III.2. A Cova da Beira	116
Capítulo IV: Da “cerdeira” à cereja: um processo de patrimonialização	129
IV.1. A cereja: um quadro de mudanças	129
Origens	129
Mudanças na produção da cereja	138
Mão-de-obra e novos processos de trabalho	143

Mudança na estratificação dos produtores	148
Mudança nos circuitos de comercialização	149
Mudança na certificação de qualidade	155
A marca: associação a uma cidade	156
Da “cerdeira” à cerejeira: uma mudança cultural	159
Mudança na paisagem	165
Mudança nos usos da cereja	171
IV.2. A Confraria da Cereja de Portugal	173
IV.3. A Festa da cereja em Alcongosta	179
A imprensa	196
Conclusão	201
Bibliografia	205
Índice de Figuras	231
Índice de Mapas	234
Índice de Quadros	235
Anexos	236
Anexo 1 – Responsabilidades do proprietário do estabelecimento	237
Anexo 2 – Vários tipos de alojamento turístico	238
Anexo 3 – Produtos explicitamente remetidos para a localidade nas ementas das refeições da Sociedade Portuguesa de gastronomia em 1933	239

Anexo 4 – Reclames a estabelecimentos hoteleiros	240
Anexo 5 – Lista dos capítulos do Anuário Português de 1956 onde é patente a escassa e genérica referência a valores gastronómicos	241
Anexo 6 – Frente e verso de uma embalagem de farinha da marca Branca de Neve onde é patente o tipo de receituário sugerido ao consumidor	242
Anexo 7 – Estrutura de associações entre regiões, pratos, imagem e texto na <i>Grande Enciclopédia de Cozinha</i> da autoria de Maria de Lurdes Modesto	244
Anexo 8 – Produtos portugueses DOP e IGP	245
Anexo 9 – Artefactos decorativos de alusão regional utilizados em restaurantes portugueses	247
Anexo 10 – Fundação das Confrarias Gastronómicas – 1986/2009	248
Anexo 11 – Confrarias por produto	249
Anexo 12 – Confrarias agrupadas por regiões (abrangentes, restritas e outras)	251
Anexo 13 – Confrarias gastronómicas por Localidade, Distrito e Ano	252
Anexo 14 – Número de Confrarias Gastronómicas por distritos (em Outubro de 2009) .	255
Anexo 15 – Reconhecimento do organismo privado de controlo e certificação	256
Anexo 16 - Principais características da Cereja da Cova da Beira	266
Anexo 17 – Festas do Concelho do Fundão	269
Anexo 18 – Acta em que são estabelecidos os símbolos heráldicos da freguesia de Alcongosta	275
Anexo 19 – Imagem de propaganda eleitoral	278

Anexo 20 – Visita do Presidente da República a Alcongosta	279
Anexo 21 – Crónica de jornal O Expresso	280
Anexo 22 – Crónica de jornal O Público	281
Anexo 23 – Títulos e conteúdos do Jornal do Fundão	282

LISTA DE ABREVIATURAS

ALPIZÊRE - Associação de Protecção Integrada e Agricultura Sustentável do Vale do Zêzere

AOC – Appellation d’origine contrôlée

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

CC - Comissão Consultiva

CERCOBE - Associação de Produtores de cereja da Cova da Beira

CERFUNDÃO - Associação cujos parceiros são a Caixa Agrícola do Fundão, a Câmara Municipal e a CERCOBE.

COVIFRIO - Entreposto de Frio Agrícola da Cova da Beira

CP - Caminhos de Ferro

DABRI - Desenvolvimento Agrícola da Beira Regional Interior

DCP - Departamento Central de Planeamento

DOP – Denominação de Origem Protegida

ETG - Especialidade Tradicional Garantida

GPAA/SIMA - Sistema de Informação de Mercados Agrícolas Cotações de Produtos

GPP - Gabinete de planeamento e políticas

IGP - Indicação Geográfica Protegida

INE - Instituto Nacional de Estatística

INTERREG - Iniciativa Comunitária para as regiões fronteiriças

MAI - Ministério da Administração Interna

NUT - Nomenclatura de Unidades Territoriais

OC - Organismo certificador

PENT - Plano Estratégico Nacional do Turismo

PIDAR - Programa de desenvolvimento Agrário Regional

SNI - Secretariado Nacional de Informação

UNESCO - United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Introdução. Identidades e gastronomia

1. A problemática

O objectivo desta investigação é demonstrar o papel do património gastronómico na construção de uma identidade regional. Especificamente tomamos o caso da cereja e da sub-região beirã da Cova da Beira como caso de estudo.

Trata-se de um trabalho duplamente apoiado no campo disciplinar da Antropologia da Alimentação e da Etnologia Portuguesa. Nele pretendemos analisar os processos socioculturais envolvidos na criação de um corpus gastronómico beirão e, através deste, analisar a construção de uma identidade regional nas Beiras e incidindo especificamente no papel que a patrimonialização da cereja teve nas representações da identidade da Cova da Beira e que se desdobram no discurso identitário beirão em geral.

Partindo de uma noção histórica e construtivista de “região”, a qual no caso das Beiras se apresenta em acentuada dinâmica de incerteza, pretendemos dar um contributo para o conhecimento geral dos fenómenos de construção das identidades territoriais no contexto moderno, sobretudo nos aspectos mais induzidos pelo argumento dos valores turísticos. Pretendemos igualmente dar conta, etnograficamente, de um fenómeno contemporâneo, que releva do património etnológico, e que se caracteriza pela procura e elaboração – até à fantasia - de uma gastronomia local que tem no seu horizonte um sistema alimentar de matriz rural, mas cujo contexto de produção aparece fortemente marcado pela exuberância do consumo turístico. Daí o campo disciplinar da Etnologia da alimentação – que aqui se desdobra na problemática das identidades beirãs.

Este trabalho situa-se assim também em referência às intersecções dos campos disciplinares da História com a Antropologia, evocando os trabalhos que de Hobsbawm a Bourdieu, passando por Pierre Nora e por Daniel Fabre, que têm interpelado o fenómeno de mobilização de “tradições” na construção das identidades culturais nacionais e europeias. Em relação ao que Hobsbawm classifica como tradições

inventadas, existe, segundo o autor, uma continuidade falsa entre estas e o passado. Falsa, porque na realidade se trata de reacções a situações novas se bem que assumam a forma de referência a situações anteriores, ou criem elas mesmas o seu próprio passado. Em relação à diferença entre o costume e a tradição, o autor ilustra os conceitos chamando ao primeiro a acção do juiz e à segunda a peruca ou a toga por ele usadas. Ora, a tradição é modificada na medida em que o costume entra em desuso ou em decadência. Se determinadas instituições tiveram que recorrer a tradições inventadas para se poderem adaptar a novos costumes, na maioria das vezes a tradição surge quando as práticas, até aí rígidas, se tornam obsoletas. No entanto, não é necessário recuperar nem inventar tradições quando os velhos usos ainda se conservam. Estas tradições inventadas funcionam como sintomas de problemas que na sua ausência não seriam detectados. As Ciências Sociais devem fazer destes indícios objecto de estudo, tornando-o interdisciplinar por ser um campo comum a historiadores e antropólogos, entre outros (Hobsbawm: 1997). A invenção das tradições é assim, um processo de legitimação e constituição de identidades incluindo a dos seus referentes sejam eles de âmbito nacional ou não. É o caso da “região” e particularmente, o da Cova da Beira e da cereja que hoje a emblematiza.

Como claramente expôs Pierre Bourdieu (1989), a categoria regional é problemática, inclusivamente para a própria Geografia, onde se gerou como conceito. A palavra “região” remete-nos para uma noção imprecisa que implica limites, fronteiras, espaços de transição. Todavia, para esses limites serem estabelecidos têm que existir critérios que sirvam para agrupar as analogias inerentes àquilo que se limita. Por sua vez, feito esse primeiro exercício, de desenhar perímetros em áreas que, de algum modo, se identificam entre si, há que contar com as diversidades endógenas aos conjuntos delimitados: as zonas de intercepção entre eles estabelecidas e, sobretudo, ter em linha de conta a precariedade destes eixos. Precariedade esta que pode ser humana, morfológica, ideológica, social ou política.

Assim, para a Geografia, elementos como o relevo, as bacias hidrográficas, o tipo de solos, a actividade da população, a densidade populacional, o clima, a distância entre os grandes centros e as vias de comunicação, são elementos que, conjugados, funcionam como variáveis decisivas na demarcação das regiões geográficas. “O

geógrafo limita-se frequentemente à análise do conteúdo do espaço, ele olha muito pouco para além das fronteiras políticas ou administrativas da região” (Bourdieu: 1989: p. 109)

No caso português, e independentemente da escala a que opera, a noção de região tem sido fértil a produzir representações da identidade nacional a partir dos mais variados indicadores. Veja-se a clássica oposição Norte/Sul, Litoral/Interior, tão frequentemente tratada nos estudos de Etnologia. A designação Norte é das que tem maior identificação simbólico-territorial para um grande número de portugueses (Medeiros: 2006). Ser do Norte é uma referência geográfico-cultural carregada de conteúdo e permite classificar um indivíduo através de um conjunto de atributos rapidamente identificáveis. Poderíamos ainda referir este tipo de constatação em relação ao Litoral/ Interior. O território nacional, e nesta expressão inscreve-se já uma regionalidade de escala superior no contexto ibérico, só é pensável e experimentável como referente de identidade se nele se cruzarem, mas não coincidirem, as configurações diferentes produzidas por critérios diferentes. Assim, a Geografia (Orlando Ribeiro, Amorim Girão), a Etnologia (Leite de Vasconcellos, Jorge Dias), a Dialectologia (Paiva Boléo, Lindley Cintra), entre outras ciências, vão sobrepondo malhas de coerências diferentes, sempre unindo e sempre desacertando também, as várias identidades, sem as reconduzir nunca a uma unidade essencial que só existe no registo da ideologia.

Em suma, qualquer divisão do país adoptada pela História, a Geografia, a Etnografia e a Linguística não é unívoca e, se a divisão produz identidades, são também estas que dão sentido às próprias divisões, ao assumirem-se como parcelas dessa mesma operação. Como disse Bourdieu, "O poder quase mágico das palavras resulta do efeito que tem a sua objectivação" (Bourdieu: Id.: 117).

Entre nós o caso da região beirã parece levar ao extremo os paradoxos e contradições que envolvem o conceito de região. Situada ao centro, e nunca se autonomizando historicamente, ora se liga ao Norte, ora ao Sul, ora ao litoral, ao Interior.

Consultando alguns trabalhos síntese sobre a história da divisão administrativa do país desde a Reconquista aos nossos dias, percebe-se que o território situado a Sul

do Douro e a Norte do Tejo foi aquele que mais ajustamentos sofreu nos sucessivos códigos administrativos e nas concepções dos geógrafos.

A região Beirã, muito particularmente nela a Cova da Beira, e ainda mais especificamente as localidades de Fundão e de Alcongosta, revela-se um óptimo caso de observação para os objectivos deste trabalho. Nela encontramos conjugadas a reivindicação de identidades locais com a invocação de património, designadamente gastronómico, no âmbito do argumento turístico. Região cronicamente assumida como problemática na sua configuração, confusa na conjugação das suas sub-regiões e palco de fortes invocações regionalistas, com frequência mobiliza o idioma gastronómico na sua afirmação.

Nesses processos de identidade a invocação dos patrimónios é central à construção do discurso evocando-o como uma construção social, um edifício idealizado por alguém (ou no discurso de algum processo colectivo) num lugar e num determinado momento. É o caso do turismo, e nele o da mobilização do património gastronómico, mais do que dos sistemas alimentares onde reside a sua razão, no sentido de constituir gastronomias regionais, num esforço “por conservar ou até por devolver ao local ou regional a sua especificidade” (Guillaume, 2003: 4).

É assim que os poderes locais, um dos principais agentes desta ressurreição, apelando a um imaginário urbano nostálgico, se desdobram em *sites* convidando o turista a visitar a sua região (aldeia, quinta, monte) que oferece sossego, ar puro e mesa antiga. O argumento gastronómico coloca-se assim progressivamente ao centro das afirmações identitárias conduzidas pelo discurso turístico.

Foi justamente este interesse pelas comidas, como referência que marcasse o “espaço beirão”, que nos levou a querer situar a importância da comida dita regional, e por causa da qual, a partir da Resolução do Conselho de Ministros nº. 169/2001, de 19 de Dezembro foi criada a Comissão Nacional de Gastronomia.

No Plano Estratégico Nacional do Turismo (PENT, 2007), o governo propõe-se concretizar “acções definidas para o crescimento sustentado do turismo nacional nos próximos anos e orientar a actividade do turismo em Portugal”. Nesta estratégia, indica como um dos “factores diferenciadores” a hospitalidade (“carácter português

brando, afável, quente, comunicativo, receptividade aos estrangeiros”). É aqui que se insere a “Gastronomia e Vinhos” sendo o Centro uma das regiões consideradas prioritárias para investimento neste produto.

Neste sentido, o mesmo documento oficial refere que para desenvolver e inovar conteúdos tradicionais portugueses que constituam factores de diferenciação turística, é necessário intervir na gastronomia portuguesa em duas vertentes: na “notoriedade” promovendo de 4 a 6 “pratos típicos” (“30% dos turistas devem conhecer pelo menos um prato”) e na “experiência” assegurando a qualidade e simultaneamente preparando os restaurantes para a recepção de turistas internacionais.

A importância dada no PENT à gastronomia é antiga e tem alguns antecedentes muito instrutivos para os nossos objectivos de trabalho. Já em 1933, aquando da formação da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, havia a intenção de “criar em cada região núcleos de emulação propícios a elevar o nível da cozinha local e a manter as boas condições culinárias” (Olleboma, 1994: 12). Ao mesmo tempo são criadas as comissões da Cozinha Regional e a da Culinária no Turismo.

Na sequência da institucionalização do Conselho de Gastronomia em 2001 começaram a aparecer as Confrarias gastronómicas. Actualmente existem cerca de cem. As suas designações remetem para universos tão abrangentes como a água (Confraria da Água), tão administrativos como a antiga província (Confraria do Minho) tão definido como um fruto (Confraria da Castanha), tão vago como a cidade (Confraria da Amadora), tão explícito como uma legenda (Confraria da Panela ao Lume).

Por outro lado, cruzam-se neste vasto movimento de iniciativas, vários antecedentes e processos. Os Festivais de Gastronomia Portuguesa que começaram na década de 80; os fins-de-semana gastronómicos; os Congressos Nacionais de Gastronomia de Santarém; as inúmeras “rotas dos sabores”, dando alguma continuidade a importantes antecedentes de excursionismo popular, e fazendo eco dos programas oficiais para a valorização do “património rural”, vão contribuir para divulgar passeios e justificar investimentos autárquicos. Paralelamente, nos *sites* das Câmaras, das Juntas de Freguesia ou das Regiões de Turismo, surgem apostas em

acções mais incisivas: a valorização de uma fruta com ofertas de rua e em estádios de futebol (o caso da cereja do Fundão); na área da restauração a apresentação das azeitonas cobertas com película de ouro; nos escaparates dos hipermercados as campanhas como a dos doces regionais; a venda de produtos locais nas áreas de serviço das auto-estradas; as feiras temáticas (como a do feijão pequeno na Lardosa). Estas manifestações dão visibilidade a produtos, aos lugares que por eles se configuram à afirmatividade social local, e com isto, a problemáticas que vão encontrando os seus espaços disciplinares de exploração.

A culinária, e particularmente a gastronomia, demoraram a alcançar estatuto no quadro das Ciências Sociais (Mennell, Murcott, & Otterloo, 1992) e mais ainda na Etnografia Portuguesa (Valagão, 1992). O discurso nesta temática foi sempre predominantemente o do receituário e demorou a ser pensado no quadro mais alargado dos sistemas alimentares à luz do que vinha sendo feito pela História (Flandrin, Montanari, Machado, & Teixeira, 1998) e pela Antropologia (Lévi Strauss, 1965).

Percorrendo a *Etnografia Portuguesa* de Leite de Vasconcelos, a *Etnografia da Beira* de Jaime Lopes Dias, as Actas dos Congressos Gastronómicos, o *Guia de Portugal de Raul Proença*, a publicação do SNI *Revista Panorama* é possível confirmar a sistemática ausência da gastronomia enquanto titular legítima com o estatuto de património cultural, à semelhança do que já acontecia para a arqueologia, para a pintura, para as artes decorativas e até mesmo para o folclore e para as tradições populares. Apesar do âmbito muito alargado do que se considera património cultural, as referências à comida que tradicionalmente os portugueses comiam são escassas ou inexistentes.

Veja-se como no quadro novecentista português, a culinária francesa era valorizada enquanto norma na restauração, mesmo quando nomes como Fialho de Almeida, Eça de Queirós, e Bulhão Pato, entre outros, escrevem sobre as delícias da mesa portuguesa, contrariando e ironizando a moda que vinha de Paris. No séc. XX, nas décadas de 30 e 40, durante o Estado-Novo, insiste-se na divulgação do património monumental e etnográfico, mas descaram-se os aspectos relacionados com a comida. Só nas décadas de 50 e 60 surgem as primeiras compilações de cozinha portuguesa

enquanto especificidade cultural.

Nas publicações de propaganda nacional, é na década de 60 que se escrevem alguns artigos sobre “Cozinha Portuguesa”, sobretudo associados a concursos promovidos pelo SNI (Serviço Nacional de Informação) e pela Rádio Televisão Portuguesa. Destaque-se aqui o nome de Maria de Lurdes Modesto que incluía no seu programa receitas nacionais.

Com a publicação da resolução do Conselho de Ministros em 2000, considerou o Governo a Gastronomia Portuguesa como bem imaterial integrante do património cultural português o que estimulou o aparecimento de um sem número de confrarias, rotas, feiras, *sites* de Câmaras e encontros gastronómicos que se têm multiplicado ao longo da primeira década do séc. XXI. A dinâmica deste processo é de tal modo importante em termos de afirmação local e regionalista que chega a ser motivo de conflito e a ascender aos tribunais. Veja-se a contenda entra a autarquia do Fundão e a organização do concurso “as sete maravilhas gastronómicas”. Um título da imprensa regional (Jornal do Fundão, 2011, Julho 7: 5), “Perdiz ‘azedada’ e voa para Idanha” traduz bem esta onda de patrimonialização que pondo a tónica nos produtos locais, os reivindica como pertença das autarquias. Neste caso, a Câmara do Fundão “pondera agir judicialmente contra a organização do concurso” (a perdiz azeda) argumentando que não só o prato mudou de nome, de “perdiz de escabeche de Alpedrinha” para a “Perdiz de escabeche”, como o “Fundão foi trocado pela Idanha” (a perdiz voou), já que a promotora da receita, ao necessitar de uma entidade pública para prosseguir no concurso se socorreu do município fundanense, que aceitou este papel. Entretanto, o júri do concurso alega que Alpedrinha não tem na sua tradição gastronómica tal receita, sendo que o escabeche era muito usual como forma de conservar os alimentos, mas que a Idanha, tendo sido sempre um lugar cinegético, mais facilmente pode reivindicar para si este preparado aplicado à perdiz (Jornal do Fundão, 2011, Julho, 7: 5).

Este processo de patrimonialização da gastronomia portuguesa apresenta pois contornos que o recomendam a uma análise aprofundada.

2. Metodologia

O procedimento metodológico central deste trabalho é a abordagem etnográfica. Consideramos aqui método etnográfico, o método que consiste na construção crítica do dado científico a partir da observação directa. A experiência do trabalho de campo é tornada possível pela determinação crítica dos pressupostos do trabalho de campo e do envolvimento pessoal do investigador. Na Etnografia o único instrumento de trabalho mobilizável é o próprio etnógrafo enquanto unidade existencial que intencionalmente se submete à prova do relacionamento com outros, conduzido pelas interrogações que orientam o processo de investigação.

Neste sentido, a simples observação intencional do terreno, não basta para a realização da Etnografia proposta. Ela tem de assumir a estrutura dos pressupostos e objectivos do trabalho científico em coerência com o respectivo quadro teórico e resultando no modelo heurístico da investigação. Por outro lado, tem de consistir num processo aberto e interrogativo, reconsiderando sistematicamente a cada etapa do trabalho de campo pressupostos, objectivos e quadro teórico. Trata-se assim, de um processo reflexivo e crítico que nasce nesta difícil conjugação entre a capacidade pessoal de um etnógrafo se pôr a si próprio à prova do terreno e de tornar essa dialéctica num contraponto, crítico também, ao modelo heurístico que o determinou. A Etnografia dá conta escrita deste processo, embora essa mesma palavra designe também o processo em si mesmo.

Neste trabalho assumimos explicitamente o primado metodológico da Etnografia, mas também a responsabilização que esse primado hoje envolve, em termos de recursos metodológicos diversificados.

O nosso trabalho baseou-se pois na Etnografia e esta baseou-se em trabalho de campo mas uma e outro só foram viáveis e só se tornaram produtivos com a mobilização de vastos recursos documentais.

Temos assim um trabalho metodológico construído a partir da observação directa de um terreno, cujos contornos espaciais e significados diferenciais, foram sendo apurados criticamente ao longo da investigação num processo reflexivo que

envolveu a consideração de várias fontes documentais.

Na sua figura mais alargada o nosso terreno situou-se no território que se chama “Cova da Beira”, escolha que está adiante justificada.

Todavia, o trabalho de campo - os trabalhos de campo - envolveram escalas superiores e inferiores, assumindo as inevitáveis descontinuidades de experiência a que elas sempre obrigam. Trabalhar etnograficamente a Cova da Beira, no âmbito da problemática específica que nos interessou, levou-nos a trabalhar etnograficamente também a Beira Baixa e as Beiras no geral, trabalho que deu sequência a uma investigação anterior (Forte, id.). Igualmente fizemos pesquisa de terreno em contextos territorialmente fragmentários como são as Confrarias ou as Casas Regionais. São exemplo disso para as confrarias a da Cereja à qual dedicamos particular atenção neste trabalho.

Numa escala abaixo, o nosso terreno condensou-se em três localizações: a aldeia de Alcongosta pelo estatuto destacado que assume em todo o processo; a cidade do Fundão, pela centralidade funcional e simbólica que assume em todo o processo de patrimonialização do que aqui estudamos, e a zona da aldeia de Peroviseu, pela representatividade que revelou perante as nossas interrogações.

Como não pode deixar de ser numa sociedade complexa, o terreno etnográfico também aqui resulta do compromisso metodológico entre escalas territoriais diversas, mas é legítimo considerar que o eixo da simetria que organiza essas várias escalas é a Cova da Beira e que é ela o referente territorial comum ao processo de patrimonialização que servem de objecto a esta pesquisa: o papel da cereja do Fundão no processo de construção de uma identidade territorial na Cova da Beira.

Este terreno, recobre naturalmente fortes diversidades paisagísticas mas não descontinuidades tal como as que observamos nas escalas acima e abaixo. A Gardunha, região montanhosa que contrasta vivamente com as zonas planas e baixas que fazem o epítome da Cova da Beira, é sua parte integrante e até elemento de um dualismo unificador onde a cereja assume um papel muito importante.

O trabalho de campo no qual se realizou a nossa Etnografia, decorreu em várias fases entre os anos de 2009 e 2011.

Deslocámo-nos à aldeia de Alcongosta no Inverno de 2009 com o intuito de perceber se a produção da cereja se materializava no espaço para além da própria paisagem onde as cerejeiras, agora despidas de folha, estão inscritas.

Nas traseiras de edifícios com a aparência de armazéns via-se um conjunto de caixas que servem de embalagem à fruta. Para além da placa com o nome de um estabelecimento hoteleiro, “A cereja”, não detectamos outros indícios nesta aldeia publicitada como a capital da cereja. Voltámos em Junho, nos dias em que a Festa da cereja decorreu, e, posteriormente, em Julho, para recolher informações sobre a opinião dos habitantes em relação àquele acontecimento.

Estivemos presentes numa exploração agrícola familiar que investiu no pomar de cereja e que se localiza na localidade de Vales de Peroviseu. Observámos o método de escolha e embalagem do fruto com utilização de tecnologia moderna.

Estivemos presentes em duas cerimónias de entronização, uma em Setembro de 2009 na Lapa (Viseu) da Confraria da Castanha, e outra em Outubro do mesmo ano, na Covilhã, da Confraria da Cereja.

Deslocámo-nos várias vezes ao Fundão para observar e fotografar os locais onde a autarquia colocou cartazes de promoção da cereja, tanto na própria cidade como nas estradas que a ela dão acesso, nas respectivas áreas de serviço ao longo da A23 e ainda uma das novas rotundas que apresenta cerejeiras no centro. Visitámos a loja da Moagem no Fundão, onde encontramos vários artefactos com a simbologia da cereja.

Deslocámo-nos à agora desactivada estação de caminho de ferro do Alcaide por forma a apercebermo-nos do trajecto feito pelos produtores de fruta até ao local onde outrora a cereja era descarregada a caminho de Lisboa aliás numa percentagem diminuta comparada com o pêsego ou a maçã.

Estivemos presentes em 2010 na Festa da Cereja em Alcongosta e no Festival do Azeite em Proença-a-Nova, em 2011 no Festival dos Cogumelos em Alcafozes e, em 2009, no Festival do Feijão pequeno na Lardosa. Estes eventos, promovidos pelas autarquias, fazem parte de um processo social cujos actores se movem em torno de alimentos passíveis de emblematizar esta e aquela localidade, tornando-os visíveis em

cerimónias anuais onde acorrem forasteiros que os podem comprar ou consumir em improvisados restaurantes, denominados “tasquinhas”.

Visitámos as designadas “lojas de tradição”: Alma Lusa, Vida Portuguesa, Portugal Rural, Loja do Turismo de Lisboa, Feitoria. Estas visitas serviram para avaliar mais concretamente os processos de patrimonialização que mobilizam recursos etnográficos.

Obtivemos informações junto de vários habitantes dos locais onde estivemos, alguns deles desempenhando funções autárquicas: presidente da Junta de Freguesia de Alcongosta e ex-presidente da mesma, presidente da Junta de Proença-a-Velha; representante do pelouro da Cultura de Castelo Branco; organizadores de festivais gastronómicos; técnicos e ex-técnicos do Ministério da Agricultura, Silvicultores, dirigente da Qualifica, elemento organizador da primeira Festa da Cereja realizada em Aveiro, proprietários de cerejais em Alcongosta, Vales de Peroviseu e Tortosendo; dirigentes e confrades das Confrarias gastronómicas, Director da Escola de Hotelaria do Fundão; funcionários da Turisfundão; técnico da CERCABE; Técnico do Centro Cultural Raiano em Idanha-a-Nova, funcionários da Cooperativa da Cova da Beira.

Como confirmámos acima, além da observação directa, a investigação baseou-se na análise em material documental. Dos materiais documentais a seleccionar, destacamos: As Actas dos Congressos de Gastronomia, As Actas dos Congressos de Hotelaria, as Actas dos Congressos de Turismo, as Actas de reuniões municipais sobre a divulgação e promoção da cereja do Fundão, todos os números da Revista Panorama, os sites de divulgação da Gastronomia das Beiras, Actas de preparação de Festivais Gastronómicos e Feiras Temáticas de Gastronomia das Beiras. Apesar de insistentemente procuradas, não foi possível localizar as Actas da constituição da Comissão de Gastronomia Portuguesa em 2000 pelo que recorremos a informação indirecta através de legislação e entrevistas. Quanto a legislação respeitante a Turismo incidimos particularmente na que regula a Gastronomia.

Trabalhámos também noutra documentação tal como a legislação sobre Regiões de Turismo, legislação sobre Turismo Rural nas Beiras, levantamento das

Confrarias gastronómicas¹, cardápios de restaurantes de algum modo representativos de gastronomia local beirão.

Ainda dentro das fontes de informação destacamos a entrevista a Maria de Lurdes Modesto.

Esta pesquisa beneficiou das nossas experiências anteriores de trabalho de campo designadamente as efectuadas junto das casas regionais que se revelou uma fonte notável enquanto lugares onde as comidas (confeção, trocas, apresentação ao exterior, preocupação dos dirigentes) funcionavam como marca identitária.

Não podemos deixar de referir a experiência acumulada na docência de cadeiras de Etnografia Portuguesa no ISLA e cujos programas têm forte incidência no património gastronómico. Trata-se pois de um projecto que, embora baseado em trabalho de campo, incide sobre fontes de Etnografia não convencionais, documentais ou não. É o caso de legislação, folhetos de publicidade, notícias da Imprensa² e da televisão, *sites*.

3. Antecedentes da pesquisa

Ao longo de uma investigação anterior sobre associativismo regional, que resultou na nossa dissertação de mestrado (Forte, 1996) e cuja pesquisa ancorou em trabalho de campo longo, registámos conversas entre os sócios e os dirigentes daquelas associações onde era notório o desejo de reivindicar para a sua “Casa” o estatuto de regional, regionalista, Beirão, “nosso”.

Esse desejo encontrava muitas dificuldades na materialização do mesmo: fosse

¹ A saber: entre outras, as Confrarias Gastronómicas das Beiras: da Cereja | do Azeite da Cova da Beira | da Perdiz de Escabeche | da Xerovia | do Bucho Raiano | do Bucho de Arganil | do Queijo da Serra da Estrela | do Maranho | do Leitão da Bairrada | do Bacalhau | da Chanfana | da Fogaça da Feira | da Lampreia de Penacova | das Almas Santas da Areosa e do Leitão | das Peraltas | da Gastronomia da Serra da Lousã | da Gândara Aromas e Sabores Gandareses | do Bolo de Ançã | da Doçaria Conventual de Tentúgal | do Bodo | do Arroz e do Mar | da Broa de Avanca | dos Nabos e Companhia | de S. Gonçalo | de Sever do Vouga | de O Moliceiro | da Pateira | da Água | do Cabrito | da Serra do Caramulo | da Castanha | do Dão | dos Gastrónomos de Lafões | dos Saberes e Sabores da Beira | do Grão-Vasco | das Papas de S. Miguel | do Queijo Rabaçal.

² Com particular incidência no Jornal do Fundão e no Jornal Reconquista.

na escolha dos elementos decorativos do espaço, fosse na representação da “casa” no exterior (Feira Internacional de Lisboa), fosse na escolha de ranchos folclóricos para o espectáculo no Teatro Maria Matos, fosse na organização de festividades locais transpostas para Lisboa. Neste contexto de práticas das Casas destacamos a Capièa Raiana e a Romaria da Senhora dos Remédios.

Todavia, eram os alimentos enquanto elementos eleitos entre outros símbolos e cumprindo funções de representante, de sociabilidade e de objecto de oferta, que tomavam mais tempo às atenções do corpo associativo. Primeiro na selecção e eleição dos mesmos, depois na sua confecção, na forma como seriam apresentados e ainda na forma de os construir como elementos decorativos e identitários. Os cardápios eram alvo de cuidadosos critérios sempre baseados no “verdadeiro repasto da Beira”. Esta Beira normalmente coincide com a naturalidade dos corpos dirigentes da altura.

Perante estes antecedentes tornou-se inevitável para nós desenvolver noutro contexto esta dimensão gastronómica da afirmação identitária regional beirã. Contudo, a natureza incerta da própria região e a profusa mobilização de alimentos para a expressar levou-nos, para operacionalizar a nossa pesquisa, a seleccionar um dos mais destacados e territorialmente mais projectados – a cereja da Cova da Beira, aliás do Fundão, embora talvez sobretudo de Alcongosta e mesmo sendo incerto o lugar e a época do seu solar nativo: Gardunha?

As dinâmicas desta incerteza e o jogo de manipulações a que tão vivamente e tão depressa se tornou sujeita pareceram-nos o melhor objecto empírico de verificação dos nossos objectivos de pesquisa.

4. Estrutura do presente trabalho

O texto que se segue organiza-se do seguinte modo: a 1ª. parte incide sobre a noção de património particularmente a de património etnológico e em especial o processo de formação do património gastronómico.

A 2ª. parte aborda a noção de região e particularmente a região beirã enquanto caso extremo de incerteza. Por fim, é caracterizada neste contexto a região designada

por Cova da Beira.

Na 3ª. e última parte, abordamos então a cereja como ícone identitário da Cova da Beira, não só através dos vários discursos em que ela vai sendo constituída, como no confronto com outras referências alimentares locais, preteridas ou secundarizadas perante ela.

É neste contexto que damos conta do trabalho de campo realizado em acompanhamento da celebração da cereja como recurso identitário em Alcongosta.

Na primeira parte desenvolvemos a tese segundo a qual o património gastronómico, ao ter sido o último a constituir-se, e para mais na sequência da constituição do património etnológico, apresenta uma disposição maior para ser manipulado pelo que é nele que melhor se revelam as dinâmicas sociais locais que se traduzem nos discursos e práticas de afirmação de identidade regional.

Na segunda parte, desenvolvemos a tese segundo a qual a extrema incerteza das definições regionais beirãs encontra na região da Cova da Beira um exemplo óptimo das razões produtivas que presidem às definições territoriais e que sendo estas razões dinâmicas, contestadas e tensas, o seu referente regional é ele também expressão do impossível sentido unívoco da sua identidade.

A terceira e última parte demonstra, com o caso da cereja, as lógicas históricas e sociais que estão presentes na consagração do património etnológico em geral e particularmente no gastronómico. Nesta terceira parte, desenvolvemos uma etnografia da cereja como chave do argumento etnológico com que se pretende fechar de forma unívoca sentidos de identidade territorial excluindo outros.

O caso da cereja é visto como um caso de poder discursivo em confronto com a impossibilidade de uma identidade regional absoluta.

Capítulo I: A construção do conceito património

I.1. Património: etapas históricas e desdobramentos temáticos

Nesta primeira parte, vamos abordar alguns aspectos da noção de património.

Referimos a noção de património não para desmentir, mas para sublinhar o facto de a palavra designar uma problemática e não um conceito: mais precisamente, a palavra designa *um campo*, ou seja, um âmbito dinâmico de confronto entre posições discursivas que reflectem a oposição entre forças sociais. (Bourdieu, 1984).

Excluindo os seus significados estritamente jurídicos, a utilização do termo património envolve o reconhecimento de que, em vez de um significado unívoco, ele designa um nexo de debates, de opiniões contraditórias, de divergências polémicas que se reúnem apenas no reconhecimento da sua própria genealogia comum em torno da própria origem etimológica da palavra: a herança, o legado, o valor transmitido.

Tomamos assim o conceito de problemática como um nexo dialógico. Todavia, esta é uma problemática de tal modo vasta e complexa nas vertentes que mobiliza e nas disciplinas em que se reflectiu, que não nos parece possível expô-la de modo orgânico.

Pelo contrário, a riqueza e complexidade desta problemática só se revelam convenientemente quando consideradas na cronologia dos contributos teóricos e, mais ainda, na historicidade do seu processo.

Esta escolha da explanação histórica sobre a explicação orgânica ou sistemática é ainda mais recomendável no caso da dimensão específica de património que abordamos neste trabalho – património etnológico e, mais propriamente, o gastronómico. Isto porque a rapidez com que, de final do século XVIII até à actualidade, os debates em torno da expressão património foram revelando, de forma crescente, cada vez mais referentes sob a sua alçada, só permitiu um reconhecimento muito tardio dos dois tipos de património que nos interessam neste trabalho.

Vamos pois apresentar a problemática “património” procurando cruzar etapas históricas com a determinação de figuras das quais a figura do património

gastronómico é das últimas a alcançar reconhecimento, tal como, de forma mais institucional ainda, veio a acontecer recentemente com o património imaterial.

Acompanharemos assim o modo como a História Cultural vem identificando o trajecto da noção de património, a grande mudança trazida pelo muito lento reconhecimento do património etnológico e, por fim, a situação neste campo do património gastronómico. Relativamente a este último processo de mudança, apontaremos o papel do turismo como factor ambíguo que promove a gastronomia como património, ao mesmo tempo que lhe sublinha o estatuto subalterno relativamente à grande cultura consagrada nos monumentos nacionais ou, até mesmo, às artes criativas dos grandes “chefes” de cozinha.

A noção que hoje se tem de património remete-nos para a sua recente designação e para os significados que tem vindo a assumir ao longo da História, na medida em que é esta que lhes dá esse significado. Esta capacidade e propensão para ordenar os acontecimentos numa sequência de datas é uma conquista cultural relativamente recente “... uma consciência da localização temporal de pessoas e coisas, uma estrutura cronológica que esclareça, que coloque as coisas no seu contexto demarcando a singularidade indispensável dos eventos passados ... Já na Renascença, o fascínio pelas fontes clássicas era atribuída ao relevo que estas tinham nas preocupações do presente, como se o passado fosse um outro país, mas não estrangeiro. Este relevo no presente exigia à História a ilustração com padrões repetidos e com virtudes eternas. Muitos humanistas, ao negarem a percepção de Erasmo sobre a mudança histórica, tornavam cada vez mais nítida a imagem da Antiguidade e, quanto mais nítida esta se tornava, menos fazia lembrar o mundo moderno. Os iluministas, que acederam à consciência histórica para redescobrirem o mundo clássico, perceberam então que o modelo de harmonia da Antiguidade era completamente irrecuperável.” (Lowenthal, 1998: 326)

Segundo o autor o século XIX volta a enfatizar a familiaridade e a continuidade de passados exemplares, processo cujas consequências se tornam evidentes por toda a parte. Aliás, os finais do século anterior, tinham sido criados pelo romantismo como “refúgios nostálgicos” (Lowenthal, Id.: 14) para onde agora era possível ir. Mas foi na viragem do século XIX que o carácter estrangeiro do passado veio a ser aceite e

conhecido. Agora ele deixa de fornecer lições úteis e transforma-se num amontoado de anacronismos. O facto de o ver assim permitiu que a sua acção mutiladora não se exercesse no presente: "... hoje estudamos o anteontem a fim de que o ontem não venha paralisar o hoje, e o hoje não venha paralisar o amanhã ...” (Lowenthal, Id.: 205). E uma vez que o passado morreu, deixou de poder esclarecer o hoje, o que permite tornar o conhecimento desse passado mais conclusivo do que o próprio presente.

Mas voltemos aos significados de património que, por serem multiformes, nos dão conta da sua própria vulnerabilidade e dependem não só de quem os seleccionou enquanto tal, de quem os destruiu, de quem os recuperou, de quem os promove e de quem os divulga. Dependem ainda da civilização, do país, do regime que os enquadra.

O facto de podermos hoje assinalar os momentos que marcam o percurso que vai do *patrimonium* na Roma Antiga à *relia* medieva, dos anfiteatros na Renascença ao Museu Napoleónico, da ruína romântica à paisagem protegida, dos costumes das populações à gastronomia regional, é-nos, como já dissemos, facultado pela própria História, que os grava.

E esta possibilidade, de podermos assinalar esses percursos, deve-se a um conjunto de gestores, que de uma forma consciente ou não, activam o património, que em si mesmo é a representação simbólica de determinadas versões. Estas versões, que se podem opor, ignorar-se entre si ou coexistir, são sempre ideológicas. E porque a identidade é uma construção social, as suas versões, porque ideológicas, apresentam apenas uma parcela do seu todo. “Nenhuma activação patrimonial de qualquer tipo é neutra ou inocente, sejam ou não disso conscientes os respectivos gestores do património”. (Prats, 1997: 32-33)

Estes gestores, a quem cabe seleccionar o património, dispõem de um instrumento - a identidade - que lhes permite não só definir círculos de actores, como ainda utilizar a sua energia para criar a ficção de um sujeito colectivo. “... A identidade é um instrumento que, criando a ficção, põe nas mãos de quem o utiliza toda a energia contida dentro do círculo de actores que define³.” (Prats, Id.: ibid.). A identidade é a procura de continuidade destes autores, constituídos em grupos sociais. Esta procura

³ “No franquismo, as manifestações da oposição clandestina passam pelas imagens da Guernica e dos posters do Che” (Prats, 1997:34).

faz-se através das suas próprias discontinuidades, entre aquilo que os grupos consideram genuíno e as circunstâncias “globais objectivas que emanam, constringem ou delimitam a reprodução dos próprios grupos” (Prats, Id.: 31). E é esta confrontação dialéctica “que marca o rumo e o ritmo na elaboração constante que o grupo social faz da sua própria imagem, assim como do seu papel no contexto social mais amplo.” (Prats, Id.: ibid)

Esta gestão do património é protagonizada primeiro pela Igreja, depois pelos humanistas, aos quais se seguem os antiquários, depois os museus, que Marc Guillaume, (2003) diz virem “substituir as igrejas enquanto locais onde os membros de uma sociedade podem comungar na celebração de um mesmo culto” (Pomian cit. in Guillaume, 2003: 5). Por último, os Governos e além deles “o poder político informal, alternativo ...” (Pratts, 1997 :34).

Os vocábulos associados ao património, que constituem títulos de algumas das obras consultadas, parecem-nos eloquentes em relação ao que atrás fica escrito: *A Invenção das Tradições* (Hobsbawm & Ranger, 1997), *A Política do Património* (Guillaume, 2003), *A Alegoria do Património* (Choy, 2006) *O passado, esse país estrangeiro* (Lowenthal, 1998)⁴.

A invenção das tradições (Hobsbawm & Ranger, 1997) faz-se através de um processo, sempre artificial, que permite ir buscá-las a um passado para as ressuscitar num presente, ou inventá-las num sentido restrito. A tradição inventada resulta de um conjunto de práticas reguladas que, por serem repetidas, geram uma rotina onde a transmissão do costume se torna fácil. Este processo implica uma continuidade - artificial - em relação a um passado muitas vezes historicamente apropriado. “... Inventam-se tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da oferta, como do lado da procura ... determinadas ‘tradições’ que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes e às vezes inventadas” (Hobsbawm & Ranger, 1997 : 13).

Por exemplo, em relação às sociedades tradicionais, para melhor esclarecer este processo, o autor estabelece a diferença entre tradição - que não varia e se repete

⁴ O itálico é nosso.

- e costume - que funciona como motor e volante e que dá a qualquer mudança ou rejeição esta sanção do precedente: "... costume é o que fazem os juízes, tradição (inventada) é a peruca, a toga e outros rituais formais que cercam a acção da substância que é a acção do magistrado ..." (Hobsbawm & Ranger, Id.:10)

Contudo, chama a atenção para o perigo de se pensar que as tradições das comunidades são rígidas e só por isso se tornaram obsoletas, e que o uso das novas tradições se deve ao facto de não se poderem utilizar as velhas. Segundo ele, o que acontece, é que se vão buscar elementos antigos para se adaptarem aquando da elaboração das novas tradições.

E porque a própria continuidade apresenta rupturas, "grupos sociais, ambientes e contextos sociais inteiramente novos ou velhos, mas incrivelmente transformados, exigiam novos instrumentos que assegurassem ou expressassem identidade e coesão social, e que estruturassem relações sociais ... é a Europa de 1870 a 1914 a produzir mais tradições. Se assim não fosse, se os velhos costumes se mantivessem, não seria necessário restaurá-los" (Hobsbawm & Ranger, Id.: 271).

Terence Ranger que escreve sobre a invenção da tradição na África colonial, chama a atenção para a transformação de costumes flexíveis das populações em rígidas prescrições, levadas a cabo pelos administradores ingleses, que as codificavam e promulgavam. Como diz o autor, "... como poucas eram as semelhanças entre os sistemas político, social e jurídico da África britânica, puseram-se a inventar tradições africanas para os africanos. O próprio respeito que sentiam pela 'tradição' os dispunha a encarar favoravelmente aquilo que julgavam ser tradicional na África ..." (Hobsbawm & Ranger, Id.: 220).

Prats também não subscreve a teoria de que o património é definido segundo o critério de perda de funcionalidade, de obsolescência, e dá como exemplo os mosteiros beneditinos que, considerados património, ainda cumprem as suas funções ou os bosques da Catalunha que "são cada vez em maior número apesar de serem considerados património." (Pratts, 1997 : 27).

É nas sociedades onde a industrialização apagou um determinado modo de vida que são criadas várias práticas que permitiram dar continuidade a esse passado,

arrastam consigo “a moda retro, o gosto pela história e pela arqueologia, o interesse pelo folclore, o entusiasmo pela fotografia, criadora de memórias e de recordações, o prestígio da noção de património”. (Pratts, Id.: 28).

Este prestígio está patente na designação que é dada ao património em França no século XVIII: o génio de cada século.⁵

Ainda em relação ao facto de as populações dos países industrializados se ligarem nostálgicamente às suas tradições, Trevor-Roper (1997) mostra que estas, não sendo rígidas, podem adaptar-se às novas, e muitas vezes mantêm-se. Se a aceleração da História levasse as populações a ligarem-se nostálgicamente às suas tradições, os movimentos que as restauram não seriam necessários pois não se recupera o que se mantém. De resto, o restauro das tradições já indica a ruptura da continuidade.⁶

Os conceitos de construção social e de invenção fazem parte do mesmo processo, pois a invenção só pode atingir o seu objectivo se este for aceite de forma consensual “e para isso tem de se converter em construção social, ou seja, alcançar um mínimo de *consenso*” (Pratts, Id.: 20).

Tentaremos agora dar conta dos gestores que, como acabamos de ver, podendo ou não dar conta das activações que accionam, veiculam versões da identidade - ela própria uma construção social. Este processo, como vimos, não parte de gestores inocentes, tanto mais que o património é a representação simbólica das versões da identidade que refere.

Cada um de nós, enquanto tal ou pertencendo a um grupo, quer nostálgicamente voltar ao passado, seja ele recente ou remoto. O passado traz, simultaneamente, benefícios, como a consciência da identidade, o sentido da continuidade e ainda a capacidade de o podermos resumir porque, ao contrário do presente, já terminou, e inconvenientes - para o presente ser suportável, há que eliminar o que nele houve de negativo, e os feitos, tão gloriosos, de ontem podem impedir-nos de com eles rivalizar. Os caminhos que permitem voltar ao passado - a memória, a História e as relíquias – embora não impeçam que ele tenha acabado,

⁵ Ver a este propósito (Chastel, 1997: 1436).

⁶ Sobre o uso do “kilt” considerado muito antigo pelos escoceses: “Até ao século XVI nenhum autor registou qualquer peculiaridade nos trajes das terras” (Trevor-Roper, 197: 29).

mostram-nos as coisas, “os talismãs da continuidade” (Lowventhal, 1998: 17) que já foram seleccionadas e conservadas por esses mesmos caminhos.

Vejamos então alguns destes “talismãs” assinalados por gestores da continuidade.

Segundo Lowventhal, a Idade Média evitava admitir as épocas anteriores à sua. Resumia-se a uma literatura cristã unificada, e durante os séculos que antecederam a Reforma é a Igreja que, por possuir um poder mais estável, detém um vasto conjunto de objectos que se tornam visíveis ao olhar de todos aqueles que os veneram e que são utilizados pelos monges para se fazerem colectas. “Esta veneração funda o património na medida em que dá à população o único verdadeiro símbolo da sua identidade” (Chastel, 1997: 17). Sendo pretexto para peregrinações, estes objectos associam-se muitas vezes ao nome da Igreja que, ao guardá-los, se santifica⁷. Falamos das relíquias dos santos: “tesouro espiritual, a relíquia torna-se fonte de riqueza material, santifica a igreja local assegurando o seu renome” (Chastel, Id.: 16). Segundo Santo Agostinho, “não se deve menosprezar e rejeitar sem honras os corpos dos defuntos, sobretudo os dos justos e fiéis. Estes corpos que o Espírito Santo usa como órgãos e instrumentos para as obras boas. Com efeito, a vestimenta de um pai ... é tão mais querida aos filhos quanto mais afecto se nutre por ele.” (Chastel, Id.: 15). Havia relíquias que, segundo Pomian, “sustinham a propagação de doenças, curavam os enfermos, protegiam as cidades e os reinos dos inimigos. Todas elas garantiam a ajuda dos Santos e logo a prosperidade: por isso eram tidas como os tesouros mais preciosos.” (Pomian, 1987: 59-60). Estas *relia* da fé entram “sem transição no património da humanidade no sentido em que são consideradas como sua propriedade colectiva, transmitida de geração em geração, conservadas pelo seu valor religioso” (Chastel, 1997: 14). Em Portugal, o “Deão Estêvão de Lisboa, ao dizer orgulhosamente que a sua Sé tinha sido escolhida, contra a opinião de muita gente,

⁷ "De entre os relicários existentes entre nós, apenas três serão fiáveis na tradição românica, apesar do culto das relíquias ter uma longa tradição em toda a zona de influência da diocese de Braga, bem como na região de Viseu que, desde 926, com Ramiro II da Galiza, é privilegiada como importante urbe do reino asturo-leonês. Relíquias do Santo Lenho encontram-se em pontos tão a Sul como a comenda hospitalária de Marmelar, entre Portel e a Vidigueira, numa igreja de fundação visigótica que, no século XIII, é já a de Vera Cruz. Estas relíquias e seus receptáculos foram sofrendo depredações e alterações ao longo dos séculos, mal que atinge todas as artes mas principalmente as de mais fácil mobilidade e, entre estas, particularmente, a ourivesaria, dado o alto valor fiduciário dos seus materiais." (Rodrigues, 1995: 323).

para receber as relíquias de S. Vicente, que outros queriam colocar num mosteiro ...” (Mattoso, 1985: 406) serve de bom exemplo dessa dimensão colectiva das relíquias e das inevitáveis tensões sociais que a atravessam.

Directamente associado ao valor dos “talismãs”, assistimos à sua crescente vulnerabilidade e vitimação. Quanto mais significativos como semióforos, mais susceptíveis à iconoclastia.

A história da destruição e do vandalismo é uma espécie de negativo da própria história da constituição do património. O exemplo clássico é a Reforma, período em que se assiste a destruição de imagens e de relíquias, muitas delas queimadas. Em França, por exemplo, escreve-se sobre a destruição de determinados símbolos da pré-Reforma: “...quando se destroem os ninhos as cegonhas não voltam ...” (Chastel, 1997 : 20).

Não seria a primeira nem a última vez que o presente destrói testemunhos do passado (estatuária grega por poder chocar os cristãos, edifícios por não corresponderem a determinada época, livros incendiados, castelos destruídos, o parque de Versailles recomenda-se “que se lavre”, (Choay, 2006: 95). O gesto de vandalizar tem sido protagonizado por diferentes entidades e servido para fins igualmente distintos. Pode não ser apenas cometido por actos individuais ou estatais e estar associado a actos com fins económicos (para obviar despesas) e não ideológicos (para destruir poderes).

Chastel considera o iconoclasmo recorrente ao longo da História e é da opinião que “nada evidencia mais o valor simbólico de certos objectos que o vandalismo” (Chastel, 1997: 1440).

Não é ingenuamente que a palavra vandalismo é criada pelo Bispo de Blois, Grégoire, em 1794, como lembra Marc Guillaume ao citar “a candura” do Bispo, autor do conceito: “criei a palavra para matar a coisa” (Guillaume, 2003 : 107).

Mas retomemos os percursos do património sabendo que a sua destruição faz parte desses percursos.

Durante os séculos XV e XVI são os humanistas, clérigos formados nas humanidades, que recolhem e estudam os vestígios da Antiguidade Clássica. Mas estes

vestígios - arenas, colunas e anfiteatros - são muitas vezes deslocados do seu local e colocados muito longe dele. “... Roma distancia-se da sua herança histórica e situa-se num espaço histórico” (Choay, Id.: 30).

Muito embora a preservação dos edifícios romanos seja da competência papal, isso não impede “que os colecionadores arranquem esculturas e inscrições” (Choay, Id.: 35) e estas possam servir de elementos decorativos em jardins e galerias. A reutilização era uma prática que, por exemplo, transformava as casas dos patrícios em igrejas. Este era um processo de apropriação e não cognitivo (Choy, 2006) - o clima intelectual desenvolve-se em torno das antigas ruínas, do passado fabuloso de Roma - como, de resto, a elite romana já tinha feito em relação à cultura grega, mas “faltava a estes tempos a distanciação histórica, não havia um projecto de preservação ... A recuperação de arenas, colunas e anfiteatros prepara aquilo que duzentos anos mais tarde, em 1420, viria a ser considerado monumento histórico. “Um passado é reglorificado para expulsar outro passado” (Guillaume, 2003: 102).

Segundo Lowenthal (1998) os modernos podiam suplantar a grandeza da antiguidade porque ela estava distante. Os seus resíduos dispersos, desde que pudessem formar uma totalidade, serviam de exemplo. Como se o passado fosse o seu sustento, traduziam os textos gregos, readaptavam motivos pagãos à cristandade e era dada a designação de “inventor” a uma pessoa que encontrava algo que se tinha perdido.

Mais tarde deixa de estar em causa a preservação do património e enfatiza-se o conhecimento que dele se tem. “A exuberante reacção à arte clássica sucumbiu mais tarde a um excesso de informações. No século XVII as pessoas já não se interrogavam diante de uma antiga estátua ‘por que é ela tão sublime?’, mas sim ‘que obra perdida’ ela reflecte?” (Lowenthal, 1998: 179).

Tanto a aristocracia como a burguesia têm noção de que possuem bens culturais, o que faz com que se abram os gabinetes de curiosidades a um público culto e ávido de observar coisas que vê pela primeira vez. “Agora o que conta é o conhecimento que essas coisas promovem e não a sua preservação” (Chastel, 1997: 38).

Desta forma, “os castelos dos nobres são reconstruídos, obedecendo aos ditames da moda, ou destruídos se já não cumprem a sua função”⁸. Não se recupera, muda-se de local ou destrói-se” (Pomian,1987: 20).

No período seguinte, em França, se por um lado se quer esquecer o passado, por outro deseja-se que esse passado seja de todos e para todos. E para que ele seja divulgado, torna-se necessário recolhê-lo e catalogá-lo.

O século XVIII no advento da Revolução Francesa ancora-se pois em duas perspectivas que, por um lado, sustentam a necessidade de arrasar os símbolos do *Ancien Régime*.⁹

Para inventariar esse imenso conjunto que é necessário conhecer e preservar, assiste-se à formação da Comissão dos Monumentos para além de muitas outras, como por exemplo a Comissão das Artes, os Antiquários e o Museu¹⁰. Estas instituições¹¹ inventariam e classificam um vasto e heterogéneo conjunto onde se incluem vitrais, estátuas e edifícios. “Considerando que para não se destruírem monumentos susceptíveis de recordar o despotismo, importa preservar e conservar ... uma arte digna de ocupar lazeres e de embelezar o território de um povo livre” (Chastel, 1997: 62).

É neste século que nasce a expressão “Monumento¹² Histórico”¹³. Os museus, onde se paga para entrar (Pomian) e que estão abertos em certos dias recebem colecções doadas e substituem a igreja. Todos participam do mesmo culto aos objectos que vieram do invisível e que para lá devem voltar. Mas o sítio para onde devem voltar não é aquele de onde são originários, está algures no tempo. Estes objectos expõem-se agora aos olhares, como dantes se expunham aos deuses e é o Museu que guarda tudo aquilo que tem valor” (Pomian, 1987: 20).

⁸“ Luis XIV arrasa o extraordinário monumento em Bordéus ... prodigiosa acumulação de colunas colossais.” (Chastel, 1997: 38).

⁹ “Estamos em 1789 e existem três tipos de monumento: os da Igreja, os do Rei e os do cidadão. É deste último o edifício que albergava o Clube dos Jacobinos que Napoleão mandará arrasar”. (Chastel, 1997: 48).

¹⁰ Museu de Elias Ashmole em Oxford é de 1683 e o Museu do Louvre de 1794.

¹¹ A Comissão de Monumentos foi criada em 1834.

¹² Em Portugal, o Decreto “Sobre a conservação dos monumentos antigos” data de 1721.

¹³ O seu autor é Louis Millin (1791) que dá esta designação a estátuas, vitrais, túmulos “e tudo aquilo que possa fixar e ilustrar a História nacional” Chastel,1997: 1447, nota 39.

A noção de *invisível*, que nos é facultada por Pomian, tem um carácter universal embora o enquadramento histórico o situe de forma diferente pois desde sempre o Homem, que habita o visível e aí lida com objectos de carácter utilitário, engendrou mecanismos para ter acesso a esse universo do invisível. Um dos mecanismos a que recorre é preservar determinados objectos que a ele pertencem (artefactos de cerimónias fúnebres, estatuária (...)). A esses objectos o autor chama *semióforos*, porque participam do sagrado“ dos mitos, dos contos, das histórias, da História” (Pomian, Id.: 65).

Mas é a época histórica que determina estes semióforos, colocando, por exemplo, a sepultura na pré-História, a relíquia na Idade Média, o anfiteatro no Renascimento, o Museu no século XVIII, a própria Idade Média na sua totalidade no século XIX. Nos séculos seguintes é a vez das obras de arte popular e a gastronomia.

Se a Renascença traz de volta a Antiguidade Clássica, o século XIX fá-lo com a Idade Média, muito valorizada pelo romantismo. E se no século XVII o que importava era a noção de posse e não a sua preservação, agora, no século XIX, há que conservar ou restaurar. Como diz Chastel: “As obras provocam sentimentos e estes evoluem. É com o romantismo que regressa a paixão pela idade clássica. Assim, quanto mais perdida aquela parece estar, mais é respeitosa admirada ... assiste-se a uma meditação fúnebre pela caducidade, mais do que pela obra dos séculos. Um “exemplo notável é” a escolha deliberada de um estilo gótico aquando da reconstrução da sede do parlamento britânico no século XIX que reforça este gosto pelo medieval” (Chastel, 1997: 79). Mas o que produz a conservação “não é a valorização do passado, é ela própria que dá a esse passado um valor novo de operador social ... e se o romantismo justifica o nacionalismo é este que, a seu modo, o protege e institucionaliza (Guillaume, 2003: 96).

É por isso que vários autores afirmam que o séc. XIX foi o período do auge identitário. Para Prats, coube aos Estados o papel de subsidiar e controlar inventários porque é o “nacionalismo que engendra as nações e não o contrário ... Com os museus que glorificam uma época, uma cidade ou uma raça dá-se aos Estados o papel de subsidiar e controlar inventários” (Ernesto Gellener cit in Prats, 1997: 25).

Por exemplo, na Inglaterra Vitoriana (Lowenthal), o passado serviu de refúgio a

um presente demasiado novo que provocava desilusão. A revolução industrial, ao separar de raiz o hoje de um ontem cheio de virtudes, fez com que se reverenciasse os velhos hábitos medievos.

É neste contexto que o restauro se torna uma disciplina autónoma. No entanto, as concepções daquilo que se pretende restaurar traduzem-se em polémicas. Um exemplo ímpar desta necessidade de restaurar é Viollet-le-Duc, enquanto nome de referência, e para quem¹⁴ o restauro “quando permite o encontro entre dois amantes democráticos há tanto tempo separados, que são o século XIX e o período gótico, não é senão um acto de criação (Foucart, 1997: 1641-1642). “O passado não morre e é a nossa vida, podemos e devemos conservá-lo, restituí-lo, torná-lo mais belo do que jamais foi” (Fermigier, 1997: 1604). Controverso já no seu tempo, tem como opositores Carlier e Ruskin, entre muitos outros. O primeiro aponta-o como um dos grandes criminosos da História: “é um dos mais funestos, tanto pelas obras importantes que arruinou para sempre, como pela influência que exerceu na sua época e que permitiu aos discípulos arruinares outras de menor importância” (Foucart, 1997: 1617), o segundo foi um grande defensor da ruína, para quem o restauro “é como dar vida a um morto” (Choay, 2006: 130).

Se referimos estes nomes no que concerne ao restauro, é apenas para reforçar a ideia de que muitas vezes não existe consenso nas resoluções quanto ao que se considera património. Podem ser várias as formas de o manipular. “A manipulação faz com que o passado seja cada vez mais diferente do presente e mais parecido também. Mais diferente porque o fazemos diferente, mais parecido porque pomos nele o nosso sinal; por exemplo, o restauro já é esse sinal” (Lowenthal, 1998 : 18).

Como diz Guillaume: “não é a valorização do passado que produz a conservação, é esta que dá ao passado um valor de operador social” (Guillaume, 2003: 96).

O século XX continua com este interesse pelo património, que a destruição das duas grandes guerras, a constituição dos nacionalismos e a terciarização vêm reforçar.

Destacando a classe média como aquela onde a ideologia do património mais

¹⁴ Inspector dos edifícios diocesanos em 1835. Demite-se em 1874. Membro da comissão dos monumentos históricos em 1860. Membro da comissão das artes e edifícios religiosos em 1848. Responsável pelas catedrais de Paris, Amiens, Carcassonne, Reims e Clermont.

se faz sentir, por ter crescido sem uma cultura definida, Marc Guillaume aponta as mobilidades geográficas e profissionais como factores que levam a devolver ao local ou ao regional a sua especificidade, algo que só existe no passado: “o regresso às tradições”. E com a ameaça de não encontrarem a sua presença, procuram-na na História, refugiando-se “na utopia de um passado inventado a partir de restos e de rituais que autenticam a invenção”. O passado, tal como a ecologia, torna-se um valor refúgio oferecido por aquilo a que chama “máquinas da memória” (os arquivos, os monumentos, as cidades protegidas e as 6000 associações de defesa do património em França” (Guillaume, Id.: 119).

Um fenómeno recorrente é, por exemplo, a recuperação de espaços considerados históricos produzir efeitos novos no local: “... a conservação de centros históricos bem delimitados produz, com efeito, uma dicotomia de território: de um lado um espaço significativo mas sem vida, do outro, vida mas sem significância do espaço ...” (Guillaume, Id.: 122).

Hobsbawm, que vê neste século dos nacionalismos uma aplicação para as tradições inventadas, lembra as nações modernas que, ao afirmarem estar enraizadas na antiguidade recusam o “construído” e dizem-se “naturais” enquanto comunidades humanas.

A propósito da destruição de muitos monumentos em Roma levada a cabo por Mussolini, diz o autor: “Sob a capa de conservação histórica, uma *transformação* pode ser imposta a um sítio para o pôr ao serviço do imaginário de um poder” (Guillaume, Id.: 141).

Françoise Choay refere que é nos finais do século XX que a cidade pré-industrial se torna foco de investigações. Uma das razões pela qual decorrem 400 anos entre a invenção do monumento histórico e a da cidade histórica é que até aqui “as monografias das cidades não escrevem sobre o espaço, mas sim sobre os seus monumentos e os cadastros não são fiáveis.” (Choay, 2006: 18). No final século passado, “a inquietação das populações, a ocupação completa dos espaços, leva à obsessão pelo fundo patrimonial, os objectos só se revelam se faltam, se já lá não estão” (Choay, Id.: 88).

Em Portugal, o percurso do património prende-se a períodos da História, dos quais se destacam os séculos XVIII e XIX, a Primeira República, o Estado Novo e a adesão à UNESCO (Custódio, 2010). Também aqui, do “monumento” aos “sítios urbanos” e à “paisagem”, o património etnológico se dilui no arqueológico ou é excluído deste vasto leque de referências que se encontram nas preocupações de conservação, de restauro, de legislação. E por arrasto, a gastronomia, constituída como património já que se trata de um conjunto de confecções ditas tradicionais, elaboradas num quotidiano inserido no objecto da Etnologia, também tarda em pertencer àquelas preocupações, vindo a considerar-se como tal já no século XXI.

No século XVIII, são as casas da nobreza que abrem os seus gabinetes de curiosidades¹⁵. O gabinete de D. João V é disto exemplo, a par de muitos outros que na época se podiam encontrar em Lisboa. Muitas destas colecções ecléticas, que constituíram o recheio destes lugares, acabam por perder-se com o terramoto de 1755.

No século XIX, a extinção dos bens dos conventos contribui para a necessidade de lhes dar um destino, de os guardar. Surgem os primeiros museus.

E assim como na Europa abundam as ditas Comissões que defendem os monumentos, também aqui se formam as elites patrimoniais, das quais faz parte Alexandre Herculano, que repudia a destruição do gótico. Esta figura marcante do romantismo, para quem a “época das descobertas é já de decadência” (Custódio, 2010: 45) elege D. Afonso Henriques e D. João I, cujos reinados simbolizam esse estilo. Mais tarde, Almeida Garrett também se assume como defensor do gótico.

“... Da estrita definição etimológica de monumento (monere: advertir, lembrar), Herculano progride para a definição de ‘monumento histórico’ ao qual atribui a categoria nuclear de memória e acrescenta qualidade de ilustração da história. Capaz de lembrar o passado, o monumento histórico é um documento, um testemunho, uma prova e um detalhe das gerações precedentes ...” (Rosas, 2010: 45).

À medida do que acontece na Europa, Portugal depara-se com locais cheios de ruínas e de edifícios que agora têm novas funções (por exemplo, a transformação do Convento de S. Bento da Avé Maria no Porto em estação ferroviária).

¹⁵ Ver http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832008000100012

Nos finais do século, faz-se arqueologia de norte a sul do país. “... Ser conhecedor de arqueologia, *maxime* ser membro da associação, representava uma chancela social ...” (Raposo, 2010: 53)

Em 1893 é criado o Museu Etnográfico português, “fruto do fervor nacionalista que sucedeu ao *ultimatum* inglês ...”. Bernardino Machado, que tinha sido professor de Antropologia em Coimbra, fundador de museus naquela cidade e o seu “enaltecimento das raízes profundas do povo” (Raposo, Id.: 54), põe nas mãos de Leite de Vasconcelos (Raposo, Id.: 55) a criação do Museu Etnológico em Belém: “O Museu Etnológico Português tem no seu plano o estudo concomitante da Antropologia, Etnografia e da Arqueologia nacionais, embora a última mereça preferência. Procura reunir elementos materiais que concorram para o conhecimento total da via do Homem no nosso solo, desde o alvorecer da idade da pedra até ao presente: tipos físicos, trajos, indústrias, costumes, crenças, habitações, arranjo doméstico, gostos artísticos, folganças, a sobreposição das civilizações – pré romana, romana, visigótica, árabe e posteriores; tudo o que defina caracteristicamente o nosso povo” (Raposo, Id.: 54-55).

Embora prevaleça a preocupação pela arqueologia, o povo começa a ser contemplado no seu quotidiano. Todavia, ainda não se mostra o que ele come, quando e com quem.

Durante a 1ª. República, com a nacionalização dos conventos e as residências dos nobres devolutas, o museu ocupa estes espaços, agora designados como “palácios nacionais” que pertencem ao “património da nação” e cujos espólios exigem conservação. “... Durante a República não houve qualquer classificação de objecto artístico pelo Estado. Pelo simples facto de serem colocados em museus era-lhes garantida, à partida, a protecção, a salvaguarda e os cuidados de limpeza, conservação e restauro ...” (Custódio, 2010: 99).

Mas já no século XX Oliveira Salazar afirma: “Restauração material, restauração moral, restauração nacional” (Neto, 2010: 157). O Estado Novo restaura os castelos da fronteira, “lembrando a luta pela independência ... a verdade do monumento deduzia-se não tanto pela proximidade ao modelo ideal, mas da sua vocação simbólica, ou seja, da capacidade para denotar a mensagem primitiva, a função militar ...” (Tomé, 2010:

171), intervém nas catedrais, “... o símbolo do poder espiritual, que os primeiros reis souberam utilizar como forma organizada de povoamento e estruturação social e económica das terras conquistadas” (Neto, Id.: 159); elege figuras como o primeiro Rei de Portugal, D. João II e D. João IV; revive momentos como o Milagre da Rainha Santa e os amores de D. Inês e D. Pedro. Os momentos de triunfo de uma nação antiga que lutou pela independência são os castelos, as catedrais, o românico rural.

A partir de 1935 celebram-se os centenários do regime e “vestem-se os monumentos com roupagens da época” (Neto, Id.: 161)¹⁶, que é festiva, montando-se a Exposição do Mundo Português em Belém. Em 1938 sobressai a figura de Reynaldo dos Santos, protagonista da defesa dos inventários e das classificações.

É em 1944 que nasce o Museu de Arte Popular (Lira, 2010: 192), “... outro tipo de objectos atraiu também a atenção propagandística do Estado Novo: o objecto etnográfico, de arte popular, foi também alvo das atenções ideologizantes do regime. Foi-lhe conferido estatuto de exposição pelos muitos eventos em que foi apresentado, mas principalmente pela fundação, em 1944, de um Museu a ele dedicado (o museu de Arte Popular) que, herdado o edifício, as colecções e a organização de um dos pavilhões da Grande Exposição do Mundo Português (1940), lhe deu sequência. Neste ambiente cultuante do objecto etnográfico era o povo o herói da História, e as tradições populares o centro das atenções: ainda aqui, o Estado Novo impunha a sua visão do mundo, apresentando estes objectos como testemunhos de um passado ‘puro’, ‘sadio’, na qual os portugueses eram responsáveis, no dia a dia, pela prossecução do interesse maior da pátria: a independência. Aqui encontramos também, e de forma recorrente, o tema da diversidade entendido como cimento da unidade nacional”¹⁷ (Lira, Id.: *ibid.*). Estas tradições populares, mostradas ao público, não incluem ainda os hábitos alimentares desses testemunhos puros e sadios.

Esta visão, marcadamente ideológica, que o regime incide cirurgicamente em determinados edifícios pondo-os ao serviço de um país desde sempre lutador pela independência, deixou, no entanto, “... a marca indelével que inscreveu em muitos monumentos da nação – um novo sedimento numa longa cadeia de transformações –

¹⁶ Entre outros: Paço dos Duques de Bragança em Guimarães e a Domus Municipalis em Bragança.

¹⁷ Em relação ao Museu de Arte Popular refere Jorge Dias: “... embora sem propósitos científicos, constituiu um grande acontecimento dentro da etnografia nacional...” (Dias, 1951: 36).

construiu história e afirma-se como património” (Tomé, 2010: 174).

O conjunto de normas europeias que vincula as acções perante o património começa em 1964 com a Carta de Atenas, é reforçada de 1980 a 1990 com a Carta de Veneza, cuja filosofia recai na colocação de materiais locais mas de forma diferente da que estava na origem e contempla não só o monumento mas o seu envolvente, os sítios urbanos e rurais.

Em 1980 organiza-se em Portugal uma campanha para a defesa do Património da qual resultou a reposição do “conceito de património no léxico da cultura portuguesa” (Custódio, 2010: 299) libertando-o do paradigma anterior a 75: o “conceito de ‘património cultural’ passaria a ser o motor da política do património do Estado ...” (Custódio, Id.: 300). A partir de agora, retoma-se o interesse pela etnologia, surgem novos interesses pelo património rural pela tradição oral, praticam-se novas técnicas, sensibiliza-se a população com cartazes, distribuição de livros, reuniões de professores e de autarcas, membros de associações locais.

Em 1993, a conservação ambiental está na base da criação do Instituto da Conservação da Natureza e, em 2000, a Carta de Cracóvia já contempla a participação da população local, oferecendo mais liberdade de acção.

Já a primeira década do século XXI valoriza a intervenção do autor, “... e este ‘caminho descendente’... tem-se constituído num autêntico processo até se chegar à actual situação quase completa de ‘desregulação’ de critérios patrimoniais” (Fernandes, 2010: 241).

Em 2005 a tutela patrimonial alargou-se muito e são 4500 os bens classificados como património: a paisagem, a atmosfera, o imaterial, etc. “Ambiente, natureza, ecologia, território, cidade, práticas e saberes no tangível e no intangível ... o discurso conservacionista amplificou-se e generalizou-se de uma forma tal que parece morrer, afogado pelo oceano do seu próprio sucesso” (Aguiar, 2010: 234).

Em 1978 forma-se a primeira lista do património da humanidade e Portugal, em 1983, inscreve cinco bens na lista da UNESCO. Em 2010 “... a nossa lista contém um bem natural, e doze bens culturais (quatro ‘monumentos’, quatro ‘cidades históricas’, três ‘paisagens culturais’ e um ‘património arqueológico’) (Amendoeira, 2010: 307).

Como veremos noutro capítulo, foi só em 2000 que, por Decreto-Lei, a gastronomia se constitui em património cultural¹⁸.

Não cabendo aqui desenvolver a questão do património turístico em Portugal, limitamo-nos a apontar algumas questões que gostaríamos de abordar.

Quanto ao património etnológico, é nos finais do século XVIII que o interesse pela “alma colectiva” alicerçada no romantismo se começa a reflectir numa curiosidade pela “cultura do povo”. Como se povo - acompanhando o interesse pelo gótico - fosse o lugar arqueológico das culturas mais arcaicas. Este interesse pode desdobrar-se em três vertentes: a primeira, ancorada na ideia de que onde o povo fala uma língua própria, existe uma nação e, por isso mesmo, esta nação tem o dever de se constituir como estado independente. São muitos os exemplos que demonstram como os Estados quiseram inventar a “sua” língua, ora recorrendo a falares pré-cristãos, ora proibindo o seu uso (o caso da Turquia, o servo-croata no regime de Tito, a unificação em França com a proibição dos “patois”, o Gaélico em Inglaterra). A segunda vertente é a orientação que se dá às recolhas da oralidade, vendo nesta uma fonte de antigos vocábulos, e que resultam nos cancioneiros, nos rifoneiros e nos adagiários. Em Portugal, Almeida Garrett¹⁹ e Leite de Vasconcelos procuraram encontrar vestígios de línguas específicas na tradição oral popular.

E não só na tradição oral, mas também na mitologia de religiões pré-cristãs em consonância do que haviam feito os irmãos Grimm na Alemanha. O próprio estudo das tradições orais e dos falares populares está associado à descoberta da hipótese do indo-europeu.

Todas estas vias de curiosidade científica (dialectológica, filológica, arqueológica, arqueológica e também histórico-jurídica ancoradas na ideia daquilo a que Herder chamou *volksgeist*) esboçam a noção de cultura e apontam as sociedades populares como suas depositárias, tal como virá a ser assumido mais tarde pela

¹⁸ Em 1983: Centro Histórico de Angra do Heroísmo, Mosteiro da Batalha, Mosteiro dos Jerónimos, Torre de Belém, Convento de Cristo em Tomar | Em 1986: Évora | Em 1989: Mosteiro de Alcobaça | Em 1993: Paisagem cultural de Sintra | Em 1996 Centro Histórico do Porto | Em 1999: Floresta Laurissilva da Madeira | Em 2001: Centro Histórico de Guimarães, Região Vitícola do Alto Douro | Em 2004: Paisagem vitícola da Ilha do Pico

¹⁹ Em Inglaterra, onde se exilou em 1823, tomou contacto com o movimento romântico, descobriu Shakespear e Waltter Scott, visitou castelos feudais, ruínas de igrejas góticas ... o que se reflectiu na sua obra posterior.

Etnologia.

A segunda origem do património etnológico situa-se no período entre as duas grandes guerras. Com a desruralização e os novos urbanismos, parecia que o fenómeno agrário, com 10 000 anos de existência, iria então ter um fim. São os historiadores agrários que começam a estudar as alfaias agrícolas como testemunho daquilo que parecia querer desaparecer.²⁰ Este conjunto de objectos, à vista de todos, não necessita de escavações para ser encontrado. Basta olhar para ele porque os homens ainda usam o arado e ainda são oleiros. Aqui já nos estamos a referir a um património material, cujo interesse recai com mais intensidade nas alfaias de lavoura, e nalguns maquinismos com destaque para o moinho (Dias, Oliveira, & Galhano, 1959). O interesse por esta espécie de arqueologia “in vivo” como já foi chamado, estende-se a muitas outras instituições da vida social. A rede de parentesco que estrutura os grupos torna-se também objecto de estudo, de modo a perceber os diversos significados de família que apresentam.

Assim, depois de se ouvir como falam, de se olhar para as alfaias que lhes permitem trabalhar a terra, de se perceber as suas tecnologias, depois de saber a que chamam família, começa-se a querer também pesquisar o que comem e como o fazem. E se no princípio, o espectro da fome apagou os testemunhos que se procuravam, paulatinamente, foi-se vislumbrando um conjunto de processos de conservação dos alimentos, práticas de partilha, sazonalidades. Este conjunto viria a ser consagrado já nos finais do século XX.

As reflexões de Isac Chiva (1990) permitem-nos situar o percurso da etnologia francesa, perceber os contributos que a expressão *património etnológico* lhe oferece e as achegas que recebeu, vindas de outras áreas do conhecimento. O percurso da etnologia francesa reflecte não só a grande diversidade cultural e geográfica do país onde se desenvolveu, como também a sua ligação à ideologia, marcada pelo centralismo do Estado.

Durante muito tempo, o folclore não foi objecto da sua predileção, o que

²⁰ Jorge Dias, publica em 1948 a obra *Os arados portugueses e as suas possíveis origens* e em 1976, os seus colaboradores Veiga de Oliveira, Fernando Galhano e Enes Pereira sintetizam muita da pesquisa realizada em Portugal.

esteve na base, entre outras lacunas, da ausência de grandes museus estatais de etnologia regional. Esta constatação insere-se no facto de a etnologia em França ter sido tardia (o Museu das Artes e Tradições Populares é de 1936) e sempre muito próxima da etnologia do exótico.

Os estudos feitos por Levy Strauss sobre parentesco e sistemas familiares e o interesse dos etnólogos pela biologia genética das populações leva a que nos anos 60 já se pense que “o futuro está subordinado às modalidades sociais da reprodução” (Chiva, 1990: 233).

Por outro lado, o interesse crescente pelas sociedades camponesas, “vistas agora como intermediárias entre as sociedades exóticas e as sociedades modernas e industriais” (Chiva, Id.: 234), marca a década de 65-75 acompanhando o movimento da sociedade francesa que gira em torno da ideia de natureza, do passado e do local. Uma das consequências do que acabamos de dizer “são as inúmeras exposições regionais, celebrações de memória oral, recolhas de folclore” (Chiva, Id.: 236).

Nos finais de 70, a noção de património etnológico já reivindica a mesma importância que era dada a outros patrimónios “arqueológicos, históricos, monumentais” (Chiva, Id.: 237). Mas aquela noção está ligada à diversidade (que caracteriza as sociedades) e ainda à urgência (de observação em relação àquilo que está a desaparecer e às alterações provocadas pela industrialização e a todas as suas consequências sociais, económicas e culturais).

O grupo constituído nos anos 80 para propor uma definição e uma política para o património francês depara-se com duas dificuldades. A primeira é que o próprio grupo é formado por dois núcleos: as pessoas que aderem à ideia por uma questão de moda, e aqueles que são investigadores ligados à universidade.

A definição que acaba por ser adoptada, “o património etnológico de um país compreende os modos específicos de existência material e de organização social dos grupos que o compõem, os seus saberes, a sua representação do mundo, e de maneira geral, os elementos que fundam a identidade de cada grupo social e o diferenciam dos outros” (Chiva, id.: 236), produz interrogações a dois níveis. Por um lado, de que forma se pode incluir no mesmo conjunto os bens materiais e os imateriais, como inseri-los

no mesmo tipo de recolha, se pertencem a estatutos intelectuais diferentes? Por outro, os bens que já existem juntamente com aqueles cuja existência ainda é susceptível de existir, pertencem ambos ao património etnológico («... o conto recolhido junto do narrador deve pertencer ao património, tanto como o próprio conto que só existe no seu espírito ...» (Chiva, Id.: 237).

Foi esta dualidade, que segundo o autor, ao estar destacada na definição que se adoptou, permitiu que o termo património se desligasse da linguagem comum e fosse colocado “no domínio da investigação fundamental” (Chiva, Id.: Ibid.).

A segunda dificuldade reside no facto de a própria disciplina ter construído intelectualmente o objecto e, portanto, ser difícil ele próprio ser autónomo à própria pesquisa “... diferentemente de um conjunto de quadros que existe independentemente do seu estudo, um bem cultural não poderá ser exterior à pesquisa (Chiva, Id.: Ibid.).

Este aspecto, levanta ainda considerações que o autor enquadra no significado do próprio conceito de património que, segundo ele, é um conceito nómada, porque migrou de outras disciplinas. E por isso mesmo a noção que dele se tem está ligada à “ideologia *estática* que tem como fim último conservar a todo o custo” (Chiva, Id.: Ibid.). Ora em Etnologia a noção está ligada à dinâmica e aos processos de diferenciação: “... descrever estas diferenças, estes traços originais dos grupos humanos e esforçar-se por conservar neles os traços e os testemunhos é fazer etnologia ...” (Chiva, Id.: Ibid.).

A propósito daquilo a que chama « extensão recente do domínio patrimonial », e referindo-se ao património etnológico no contexto francês, Tornatore (2004) reflecte sobre o que considera uma sorte, isto é, que no princípio dos anos 80 se tenha constituído uma comissão no seio do aparelho patrimonial do Estado, um encontro entre ciência e administração, e sobre a eficácia da acção pública em favor de uma categoria patrimonial caracterizada pela imaterialidade dos seus objectos.

Esta especificidade permitiu aos seus agentes a capacidade de saírem dos procedimentos clássicos da patrimonialização (monumentos e museus) e poderem operar uma iniciativa de investigação fundada naquilo a que chama ‘*tournant reflexive*’

(Tornatore, 2004: 160).

Foi um movimento que, diz, redefiniu cientificamente os patrimónios arqueológicos, históricos e naturais, artísticos e monumentais e etnológicos e que vai da observação, à diversidade e à heterogeneidade, em suma a identidade do grupo social.

Armando dos Santos (2005b) propõe um alargamento da ideia actual de património social e cultural, sobretudo na sua efectivação em Portugal. Chamando a atenção para as alterações profundas do mundo camponês nos últimos 30 anos, afirma que devia ser o etnólogo a intervir no sentido de descrever este universo a partir da memória local ainda possível - levando a cabo as etapas de classificação, preservação e conservação, “restituindo esse conhecimento às próprias populações estudadas” (Santos, 2005b: 40), por forma a que este conhecimento os torne agentes da preservação.

Parece-nos relevante citar Chiva a este propósito: “... para que possamos dar às populações o seu retrato, temos que primeiro construir o objecto que queremos apresentar, do saber que queremos transmitir. Rigorosamente definida, a identidade traduz a capacidade que temos de termos consciência da continuidade da nossa vida, das crises e das rupturas. Na perspectiva etnológica, isto traduz-se numa interacção de tensões e aceitações com o resto do grupo que propõe ao indivíduo regras, valores, comportamentos, em suma, modelos comuns. Quer sejam analisadas pelo investigador ou pelos actores, os fenómenos de identidade colectiva impõem um caminho complexo: cientificidade do domínio etnológico, caso contrário ela pode ser vista como fazedora de identidades colectivas para consumo de populações à procura de atracção turística. O património etnológico não se limita ao que foi herdado mas às diferenças que se foram incorporando no interior dos grupos” (Chiva, 1992: 14).

Armando dos Santos reflectindo acerca do processo de patrimonialização, que considera “pouco amplo e demasiado selectivo”, aponta aspectos da cultura material e imaterial que o registo etnográfico urge *encarar*. Chama pois a atenção para a percepção da cultura material e imaterial do país e das políticas governamentais de patrimonialização, já que são estas a determinar a conservação ou o desaparecimento da memória do passado. Dá como exemplo crítico a ideia de fixação de população nos

meios rurais argumentando que “as medidas europeias da PAC (Política Agrícola Comum) decididas para Portugal, no sentido de apoiar os sistemas agrícolas tradicionais ameaçados pelo mercado único, não têm qualquer eficácia na preservação da paisagem agrícola, pelo contrário pressionam a paisagem tradicional” (Santos, 2005b: 46). De facto, chamando ainda a atenção para a diferença entre cultivadores, que consomem o que produzem, e agricultores, que praticam a monocultura e por isso estão dependentes das leis do mercado, pensa que “a fixação no campo de populações ocupadas num qualquer género de actividade que não a agrícola, em lugar de preservar a paisagem e o ambiente, conduz inevitavelmente a uma forte pressão sobre a diversidade da paisagem rural e do que resta de campo”(Santos, id.: ibid.) Ou seja, o aumento das referidas populações pode contribuir para a pressão sobre a diversidade da paisagem local derivada da “construção descontrolada de imóveis sobre terrenos agrícolas”, (Santos, Id.: ibid.) o que leva o autor a sublinhar a importância de “um desenvolvimento rural económica e socialmente equilibrado, capaz de assentar em contextos social e culturalmente diversificados” (Santos, Id.: 47). O autor destaca ainda o papel importante das escolas que podem dar a conhecer as “identidades inerentes às personalidades culturais e locais” de forma a que as novas gerações adquiram uma nova atitude ao compreenderem que “um país sem identidade é, desde logo, indefinido e desqualificado” (Santos, Id.: 48).

É este sinuoso processo de determinação de identidade nacional que corre na base da noção de património etnológico. Com este, surge também a necessidade de encontrar uma noção integradora capaz de articular factos e campos disciplinares sem os quais o campo etnológico não alcança significado. Será um conceito transversal e multifacetado que irá frequentemente desempenhar essa função: paisagem.

Segundo Álvaro Domingues, enquanto que num passado recente a paisagem funcionava como algo ao serviço de um país, definindo regiões que “legitimavam o equilíbrio da nação” (2001: 58) , o estudo destas regiões – geográficas – confundia-se com o próprio objecto de estudo da Geografia, o que oferecia à disciplina um “posicionamento disciplinar claro entre as Ciências naturais e as Ciências humanas” (Id.,: 56). Durante o Estado Novo, a paisagem, então ainda reflexo de um país onde muita gente cultivava a terra para o seu próprio consumo, praticando a policultura,

engrossado o sector primário, “permitiu ao poder ver nela um espaço idílico e pitoresco” (Id.,: 57) que caracterizava as regiões. Hoje, já lá não estando os fazedores dessa paisagem, ela modificou-se. E esta mudança ameaça a diversidade que a caracterizava. Agora, a paisagem é vista com nostalgia porque os antigos locais, então factores de identidade, estão despovoados ou cobertos de novas construções. Por outro lado, o conceito de território enquanto lugar de tensões “traz a Geografia para o campo sociológico” (Id.,: 57). Esta “emergência dos valores patrimoniais ... oferece à paisagem uma grande visibilidade social”(Id.,: 28) e, naquilo a que o autor chama ruído de fundo, pode ler-se a vontade de reconstituir uma identidade a partir da defesa do local. Se por um lado os vestígios da velha paisagem “... a permanência de determinados elementos visuais estruturantes - socalcos, soutos ...” (Id.,: 59) se traduzem em ameaça e em luto porque já lá não está quem a construiu, a outra, a nova, ainda nem sequer foi construída. O olhar é então remetido para “um arquivo morto da História ou da Epistemologia da Geografia” (Id.: 59) e, segundo o autor, esta disfunção já não está na paisagem propriamente dita mas na “relação entre o conceito científico e a sua validação social” (Id.: 60). Este geógrafo distingue três abordagens em relação à paisagem, a que chama tendências. A primeira, a da Botânica e da Ecologia, focada na questão dos “espaços em stress” (Id.: 62), a segunda, a da Arquitectura paisagística e da Etnologia da paisagem, focada nos locais agrícolas abandonados e, muitas vezes, “no revivalismo folclórico, uma das piores vias de reconstrução de identidade” (Id.:63.); e a terceira a dos critérios da UNESCO, que a considera património, construída por razões administrativas, religiosas ou outras e onde os seus testemunhos culturais já não existem.

Se foram incluídos na noção de património, enquanto herança dos grupos sociais e culturais, o seu lado material e imaterial, há dificuldade em fazer desse conceito o próprio objecto da Etnologia por forma a constituir-se o património etnológico que contém não só os traços deixados pelo passado, mas também, e sobretudo, aqueles que o presente oferece provocando assim a dinâmica das sociedades (Chiva, 1992).

Segundo Armindo dos Santos face às grandes transformações sociais, económicas e culturais dos últimos 30 anos, e no caso do universo rural português, as

políticas do património, ao não selecionarem aspectos que definem as práticas antigas de arquitectura e cultivo dos campos, contribuem para que as próprias populações rurais as não valorizem. Para se compreender “a sua provável importância histórica para o presente e para o futuro a qual deveria conduzir a urgentes processos de registo em moldes científicos úteis para a sociedade portuguesa no seu conjunto...” (Santos, 2005b: 38), o papel do etnógrafo é aqui essencial pois os diferentes contextos “devem ser descritos em moldes de rigor absoluto...”. (Id.: ibid.) Mas este “retrato” onde esses actores se revêem não poderá contribuir para uma espécie de catálogo de memórias colectivas posto ao serviço de uma atracção turística (Chiva, 1992).

Para criar e legitimar os anseios nostálgicos por um passado ainda recente, mas que parece longínquo dada a espessura da mudança e a rapidez com que se efectuou, e fazer desses anseios uma fonte de lucro, o turismo e as autarquias desdobram-se em zelos que merecem observação cuidada. Os média, excelentes veículos desta legitimação, oferecem ao investigador afluentes que parecem ultrapassar o próprio rio.

A noção de património, dada pelo presente histórico, é muito volúvel, como nos mostra a sua própria História. Para que algo seja considerado “património”, há que dar-lhe visibilidade. Este processo, sempre ideológico, serve-se de múltiplos mecanismos para atingir o seu objectivo. As próprias Ciências Sociais, afectadas por este novo objecto, tropeçam nas suas epistemologias, cedendo terrenos entre si, reivindicando campos de análise, experimentando novas metodologias para o estudar.

A partir do momento em que se criam molduras normativas para enquadrar e reforçar o património, vão-se reajustando aqueles que se tornam clientes de uma mercadoria que se quer tangível e passível de modificações, de forma a tornar o seu possuidor em alguém que a vai transaccionar a seguir.

Agora o património é um produto turístico e se, “por um lado, os destinos patrimoniais clássicos estão submetidos a uma pressão turística cada vez mais intensa e nalguns casos tão brutal, que faz temer a sua destruição, por outro, esses destinos patrimoniais activados entram na lógica do espectáculo e do consumo e adaptam-se a novas exigências de exposição sob o perigo de serem marginalizados” (Prats, 1997). Estes destinos, agora patrimonializados, não passam apenas pelos quadros e pelos

monumentos. São também as festas e tradições que convertem culturas inteiras em espectáculos, em artigos de consumo seja para a televisão, seja para o turismo cultural '(o mais autêntico!)'. Levado ao extremo, este processo, para algumas comunidades, "tornou-se no seu *modus vivendi*" (Prats, 1997: 41). Mas estas activações por vezes passam de moda, e criam clivagens entre os habitantes: os que lucram com as receitas e os outros que não querem ou não podem. "Se o negócio acaba, os habitantes ficam mais pobres e isolados ... Com este fim de milénio, o património adquire vários significados: de quem e para quem: um quem local pode produzir património para fins turísticos, um quem nacional ou regional pode produzi-lo para a adesão e um quem universal pode produzir património para a salvaguarda da diversidade cultural ou não necessariamente. Hoje as activações patrimoniais locais nascem de uma perda, como, por exemplo, um parque temático "Aventura mina parque" numa mina que fechou, um museu da fronteira e do contrabando numa zona de fronteira onde se fazia esse negócio" (Prats, Id.: 41-53).

Vejamos também o que o autor escreve acerca dos folhetos de turismo onde, "mesmo em locais de sol e mar muito concorridos, se mostram pequenas vielas sossegadas, pequenos portos de pescadores, paisagem sem ninguém, artesanato e gastronomia ... Um jogo entre como nos vêm e como gostaríamos que nos vissem ..." (Prats, Id.: 40-41).

Ao longo deste século, são múltiplas as associações que se assumem como defensoras daquilo que é ecológico, rural, urbano e, pela primeira vez gastronómico (Prats, Id.: 45), "aquilo que foi o castelo e a igreja no século XIX é agora a quinta, a loja antiga" (Chastel, 1997: 94).

Para este autor foram os anos 60 que, com a televisão e o turismo, deram um novo significado ao património como recurso turístico, já que a realidade, qualquer que ela seja, inclusive os cenários de guerra, é convertida em espectáculo. "Esta dinâmica também afecta o âmbito do património. Assim, quadros e monumentos, festas e tradições, convertem-se em espectáculos e em artigos de consumo, havendo mesmo comunidades que vivem disso. Não é de agora que os locais são visitados para contemplar os monumentos – Florença e Picos dos Alpes - só que agora eles têm que responder à expectativa do espectáculo sob o perigo de serem marginalizados. Isto

traz transformações no tratamento do património. Agora tudo se mede pelo consumo: os Museus comparam-se pelo número de visitantes. É como se os visitantes dos locais, viessem ver o seu próprio passado e não o passado dos autóctones.” (Prats, Id.: 40-41).

A propósito das imagens que se promovem, e referindo-se a um local por ele estudado, *Vila*, em 1985-90, onde a actividade turística era irrelevante, e revisitado em 2004, onde o turismo é já uma forte aposta, José Sobral escreve: “... por isso, as construções espúrias”, referindo-se às consideradas não genuínas (de pedra, madeira e cores suaves), “não fazem parte da imagem promovida de *Vila*. Tendem a ser ocultadas completamente ou então ocupam um lugar secundário nas várias fontes de informação disponíveis sobre *Vila* e a sua freguesia - fontes impressas ou em formato electrónico” (Sobral, 2004: 260).

Também a legislação que contempla o *Turismo em espaço rural* nos levanta questões onde o conceito de património se revela vulnerável. No **Anexo 1**, podemos ler sete itens, sobre os quais o proprietário do estabelecimento tem de estar apto a dar informações aos seus clientes. (Decreto Regulamentar, nº 13/2002 de 2002-03-12)

Não preenchamos com informação os itens Património Natural, Cultural e Histórico, pelo facto de ficarem esgotadas as que estão disponíveis na legislação e com as quais elaborámos o Quadro atrás referido. Este vazio, bem como o facto de os acontecimentos de natureza popular não estarem designados, parece ficar a cargo do proprietário do empreendimento. O que, parece-nos, sublinha a vulnerabilidade do(s) património(s).

A legislação também distingue vários tipos de Alojamento Turístico como se pode ver no **Anexo 2**²¹.

No que diz respeito aos critérios qualitativos, é clara a conotação típica, tradicional, regional, tradicional, vincadamente rural e, no caso do turismo de habitação, a época à qual a casa deve estar ligada. Neste caso, tratando-se de casas apalaçadas, o século em que foi construída prestigia o empreendimento. Em

²¹ Em relação a Portugal, no Decreto-Lei nº. 54/2002, D.R. nº 59, Série I-A, de 2002-03-11 Empreendimentos de turismo em espaço rural lê-se: os empreendimentos de turismo no espaço rural podem ser classificados numa das seguintes modalidades: Turismo de Habitação | Turismo rural | Agro-Turismo | Turismo de Aldeia | Casas de Campo | Hóteis Rurais | Parques de Campismo rurais

contrapartida, nos outros casos, esta circunscrição no tempo histórico dilui-se em expressões como vincadamente rural, residindo aí a atracção dos turistas, sendo que no caso do *Agro-turismo*, o cliente é convidado a participar nas actividades agrícolas.

Em relação aos critérios qualitativos, no caso dos *Hotéis rurais*, é possível assinalar o número de habitantes da zona - que não podem ultrapassar os 20 000 - bem como a área de 5000 m², onde o *parque de campismo rural* se deve circunscrever.

As designações dadas a este tipo de empreendimentos - turismo de habitação, turismo rural, agro-turismo, turismo de aldeia, casas de campo, hotéis rurais, parques de campismo rurais – remetem para um universo no qual é difícil autonomizar os seus elementos. A especificidade de cada um deles, embora legislável, ou seja, concebida juridicamente, vista na perspectiva do cliente, pode ser ténue ou mesmo inexistente. Qual será a diferença entre um turismo rural (a casa integra-se na *arquitectura típica regional*), um agro-turismo (a casa está *integrada na exploração agrícola*), um turismo de aldeia (a casa integra-se na *arquitectura típica local*) e uma casa de campo (a casa está no *ambiente rústico próprio da zona*)?

O património turístico parece forçar uma diversificação na oferta, através de legendas que se inscrevem num campo semântico inesgotável: arquitectura típica, regional, ambiente rústico, próprio da zona.

Esta compartimentação da oferta – o local, o rústico, a zona – é também proposta quando se vende a aldeia.

Os sítios electrónicos²² publicitam lugares que apelam para a fuga da cidade e para viver intensamente no Portugal profundo, ouvindo o chilrear dos pássaros, contactar com as gentes e deixar-se embalar pela água a correr nos riachos, o turista tem acesso a um catálogo de aldeias - de Portugal, de xisto²³, histórica²⁴, ou de tradição.

²² <http://www.aldeiasdeportugal.pt/PT/introaldeias.php>
<http://www.casasnocampo.net/PT/>
<http://www.center.pt/PT/aldeiastradicao.php>
<http://terrasdeportugal.wikidot.com/aldeiasdoxisto>

²³ O Programa das aldeias de xisto foi posto em prática a partir do ano de 2001 pela Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro (CCDRC), usando fundos comunitários através do Programa Operacional da Região Centro (Medida II.6, componente FEDER)

²⁴ O programa de Aldeias Históricas foi formulado pelo governo português em 1991

Esse catálogo informa-o que existem aldeias de Portugal (no Parque Peneda Gerês), que algumas são de xisto (24), que outras são históricas (com fundação anterior à nacionalidade portuguesa) e outras ainda de tradição (as serranas de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes). De entre elas, algumas têm casas de campo.

Armindo dos Santos chama a atenção para a designação, que considera arbitrária, de “Aldeia Histórica”²⁵, pois deixa para trás todas aquelas que não foram classificadas como tal. “E se não foram classificadas como tal, são devotadas ao abandono e ao desleixo...de facto, a ser assim, ficam de lado as aldeias simples com as suas arquitecturas humildes, mas culturalmente significativas, as suas variadas paisagens agrárias, as diferentes e úteis técnicas ancestrais aldeãs ...” (Santos, 2005b: 41).

Não cabendo aqui desenvolver a questão do património turístico em Portugal, limitamo-nos a apontar algumas questões que gostaríamos de desenvolver.

Hoje, a actividade turística atravessa todo o campo do património justificando-o, assegurando-lhe a susceptibilidade, interferindo nos seus significados, determinando a política dos seus conteúdos.

O património gastronómico exprime bem o trajecto – ou não será antes a deriva? – desta noção que nasceu baseada nas ideias sacralizadas de relíquia e de herança.

²⁵ O programa “Aldeias históricas” foi formulado pelo governo em 1991. Actualmente consideram-se com essa designação: Almeida, Castelo Mendo, Castelo Rodrigo, Idanha-a-Velha, Linhares da Beira, Marialva, Monsanto, Piódão, Sortelha, Belmonte e Trancoso.

Capítulo II: A gastronomia enquanto património

II.1. Do reconhecimento à consagração legal

Em Portugal, a importância dada à gastronomia é antiga mas incerta e problemática como tentaremos demonstrar. As diferenças de receituário, entre aquilo que é tradicional ou apenas o que é pobre, revela ambiguidades permanentes. Se a existência de livros de receitas é muito antiga e a fama da doçaria tem grande relevo histórico, o campo do alimentar ficou sempre com conceptualizações vagas e um recorte indistinto. É preciso esperar pelo século XXI para assistirmos a fenómenos como a definição jurídica da gastronomia como património cultural, a criação de uma comissão da gastronomia²⁶ ou a projecção clara dos valores gastronómicos no Plano Nacional do Turismo. Por isso, vamos acompanhar a evolução histórica desta definição normativa da alimentação começando por considerar a etimologia das palavras gastronomia e culinária.

Segundo o Dicionário de Língua Portuguesa, gastronomia é o estudo das leis do estômago e provém do Grego (gastro + nomia)²⁷ - *gastro* (do grego: do estômago), *nomia* (norma) “estudo das leis do estômago”. Quanto à culinária, sigamos Brillat-Savarin: “Quando se analisa a matéria de um ponto de vista geral, podem distinguir-se três espécies de culinária. A primeira trata da preparação dos alimentos e conservou o nome primitivo. A segunda tem por objecto a análise e o exame dos elementos que o compõem e convencionou-se chamar-lhe química. A terceira, a que pode chamar-se culinária de recuperação, é geralmente mais conhecida pelo nome de farmácia”. (Brillat-Savarin, 2010: 170). Mais recentemente, culinária é referida como: “arte de cozinhar; conjunto dos pratos característicos de determinada região” (Id.: Ibid.).

José Pedro Machado²⁸ remete para o vocábulo Gastrologia do grego “tratado sobre a gulodice, *Livro dos gulosos*, título de obra de Arquestratos, também chamado gastrologia”. Em relação a culinária, o mesmo autor refere ter a sua origem no latim

²⁶ Muito embora date de 1933, a formação de uma Sociedade Portuguesa de Gastronomia.

²⁷ In Dicionários da Língua Portuguesa, Porto Editora, 2009.

²⁸ In Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa Terceiro Volume, Livros Horizonte.1997.

culinãriu “de cozinha”. Maria de Lurdes Modesto escreve em relação a esta obra: “Arquestratos, que escreveu a Gastrologia, livro que se perdeu e que nós só conhecemos através de outros autores seus contemporâneos” (Modesto, 1965: 4).

Encontramos ainda para gastronomia “Arte de preparar iguarias, de forma a proporcionar prazer a quem come, Arte de comer bem, de saber apreciar os prazeres da mesa e de saborear os alimentos com deleite, com prazer” e para culinária “Actividade, arte ou técnica de cozinha; que é relativo à culinária. Prato, receita, apetrecho culinário”²⁹

Sobre o conceito de gastronomia, Paulo Duarte escreve referindo-se aos Estados Unidos e Canadá “onde a comida sumária é o medicamento para uma exigência fisiológica, que se toma como a aspirina para uma cefaleia, apresentada com cores ou açúcar para não repugnar. Comida para ver e engolir, numa perene estabilidade que se mantém por comodismo conservador ou pela falta de curiosidade, tomado o termo na sua extensão adulta e profunda. Alimentação e não Gastronomia” (Duarte, 1944: 12). Este autor, depois de dar alguns exemplos de como os alimentos influenciam as glândulas de secreção interna, a organização física e a formação psíquica do indivíduo, afirma que “... quanto mais penetramos no assunto, mais se eleva a importância de todos os estudos relacionados com os processos de obter, de conservar, de preparar e de usar as comidas. As duas últimas partes, tão importantes quanto as outras, são o objecto da culinária, cujo aperfeiçoamento sempre maior deu origem à gastronomia ...” (Id.,: 129).

No entanto, hoje, as diferenças entre culinária e gastronomia parecem residir essencialmente entre técnica e gosto. Se lermos José Quitério sobre a mais breve noção do que é a gastronomia, vemos que: “a Gastronomia é a arte de bem comer, que tem como técnica, a boa culinária”(Quitério, 1994: 25). É ainda este autor a referir para a primeira, gastronomia, a importância das matérias-primas, as alfaias da cozinha, os rituais e as abordagens da História, da Geografia e da Sociologia. A segunda, culinária, é vista como uma parte, por ele referida como a mais importante, do todo que a Gastronomia cobre.

²⁹In Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea da Academia das Ciências de Lisboa e da Fundação Calouste Gulbenkian I volume. Verbo 2001.

No Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa, Gastronomia é definida como “prática e conhecimentos relacionados com a arte da culinária e o prazer de apreciar pratos finos”³⁰ e culinária como “a arte e a técnica de cozinhar especialmente pratos requintados, sofisticados, conjunto de pratos, especialidades de uma localidade, região, país.”

Vasco Valadares Teixeira refere as definições do Dicionário de Língua Portuguesa onde Gastronomia é “a arte de cozinhar, de modo a proporcionar o maior prazer aos que comem à qual se acrescenta a origem etimológica, do grego gastronomia - estudo das leis do estômago - por via do francês *gastronomie*” (Teixeira, 2004: 1). Aponta ainda o autor, que o Grande Dicionário da Língua Portuguesa, além de apresentar a Gastronomia igualmente como “A arte de cozinhar de modo que se proporcione o maior prazer aos que comem, ou seja, como um modo específico de preparação de alimentos, lhe acrescenta um sentido particular, relativo ao seu consumo: a Arte de se regalar com bons acepipes, de comer bem, de saber apreciar os bons petiscos” (Id., *ibid.*).

O prazer e a arte de se regalar e de fazer com que os outros se regalem remetem-nos para a gastronomia. Todavia, a culinária é também a arte de cozinhar pratos requintados que se projecta no local, na região e no país.

A avaliar os resultados da consulta, percebe-se que existe uma ténue diferença entre os conceitos e se acrescentarmos à culinária e à gastronomia o significado de Cozinha, a dúvida ainda se torna maior quando é definida como “a arte, o engenho, o conjunto de pratos ou iguarias que caracterizam os hábitos alimentares de um país ou de uma região”³¹. Esta última definição abrange a arte e o engenho com que se fazem os pratos e o conjunto daqueles cujas características revelam um país ou uma região.

Tanto na literatura, como nos livros de receitas e nos *sites* de turismo, são transversais as designações: gastronomia nacional, gastronomia local, gastronomia portuguesa, culinária nacional, culinária regional, cozinha tradicional, cozinha portuguesa, cozinha caseira, cozinha de autor, cozinha de fusão, cozinha histórica, cozinha familiar, cozinha popular, cozinha étnica e outras expressões que conjugam os

³⁰ Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa, Círculo de Leitores Lisboa, 2003.

³¹ Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa, Círculo de Leitores Lisboa, 2003.

mesmos termos para designar algo que se quer específico, diferente (**Quadro A**). Esta forma anárquica denuncia bem a pouca profundidade com que foi conceptualizado o tema.

Quadro A

Proposta de sete tipos de cozinha por Francisco Sampaio	
Cozinha popular ou étnica	<ul style="list-style-type: none"> • Não chega aos restaurante; • Receituário de tradição oral; • Manjares cerimoniais.
Cozinha familiar	<ul style="list-style-type: none"> • Versátil; • Autónoma; • Influências de aculturação.
Cozinha caseira	<ul style="list-style-type: none"> • Soma da cozinha familiar e da cozinha popular; • Já utilizada nos restaurantes.
Cozinha tradicional	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas tradicionais com receitas mais elaboradas; • Profissional; • Masculina.
Cozinha histórica	<ul style="list-style-type: none"> • Interpreta épocas da história; • Presente na reconstituição das ceias medievais.
Cozinha de autor	<ul style="list-style-type: none"> • O cozinheiro é mais estrela que o cliente; • Cara; • A decoração é sedução; • Testa produtos e paladares.
Cozinha de fusão	<ul style="list-style-type: none"> • Influência contemporânea; • Novas abordagens para os produtos com tradição.

Fonte: A Tradição face à evolução e modernidade 4^o. Congresso Nacional Gastronomia 2005 (Actas), pp. 30-32.

Todavia, comer é um acto cultural porque pressupõe escolhas, rejeições e partilhas que se inserem nas pautas que regulam a existência do Homem e ultrapassam a necessidade de sobrevivência. Apesar da forma anárquica revelada nas

designações que apontámos atrás, são vários os autores que têm chamado a atenção para a importância da alimentação como traço cultural. Valadares Teixeira, a propósito da polissemia dos significados de gastronomia articulados com a resolução no Conselho de Ministros de 2000, escreve: “Apesar dos contornos mais estreitos e precisos que a lei pretende consagrar, vislumbra-se a dificuldade de ultrapassar a ambiguidade que envolve o conceito de gastronomia, referida esta, tanto às artes culinárias, ao ‘receituário tradicional’, ou, finalmente à ‘cozinha tradicional’. Parece-me, contudo, atendendo às preocupações que envolvem a questão, que a designação de ‘cozinha regional’ dará melhor conta de todas as suas implicações: as diversidades de territórios e eco-sistemas, de culturas e de grupos sociais, de natureza e de ‘elementos alimentares’, do seu modo de produção e distribuição, dos meios e das técnicas da sua transformação em ‘comida’ e, finalmente, dos termos e preceitos do seu costume” (Id.,: 4).

Inês Ornellas e Castro (2004) a propósito dos sabores inseridos nos contos tradicionais portugueses, aponta a não temporalidade do “era uma vez” e a ausência de toponímia que é substituída tanto pela natureza “cultivada ou selvagem”, como pelo ritmo das estações e insere-os numa atmosfera rural. Baseando-se numa análise feita a 674 contos, conclui que cerca de metade refere a necessidade de as personagens se alimentarem, numa luta pela sobrevivência em detrimento do gosto. Diz ainda que nos casos das comidas cozinhadas, aparecem alguns clássicos da cozinha tradicional portuguesa como açorda com alho, arroz de cabidela, chouriço com ovos, orlheira com feijão, papas de sarrabulho, perdiz com arroz; de doçaria, apenas frituras, bolos fritos, coscoreis, filhoses, arroz doce e marmelada. A autora conota estas comidas com um país que vive essencialmente da agricultura e da pecuária. Assim, segundo ela, estes contos, onde não surge a figura do pescador, remetem para o espaço doméstico da lareira. Aí onde se dá vida aos lobos e às raposas, e que só por via de migrações chegaram ao litoral. Defende a autora que as versões insulares destas histórias são um bom exemplo de como cada comunidade imprime aos contos a sua geografia.

Maria Manuel Valagão (1992) aborda o impacto da mudança social sobre as práticas alimentares no mundo rural português, chamando a atenção para a

importância desta análise. Algumas das questões que se levantaram são características de toda uma geração de investigadores economistas agrários.

José Manuel Sobral abordando a história da cozinha portuguesa, aponta para algo recente se pensarmos, como refere, na sua exaltação. “No século XIX e durante parte do século XX, a hegemonia culinária pertenceu a uma cozinha internacional cujo centro estava em França e principalmente nos grandes restaurantes de Paris. Essa superioridade assumida ligava-se ao facto de Paris aparecer como centro cultural da Europa e da civilização de costumes. Essa cozinha, a única que merecia ser contemplada nos grandes livros de cozinha do século XIX em Portugal, era aquela que era mais valorizada pela elite dominante: a Corte, a aristocracia, a alta burguesia, os círculos políticos. A cozinha vernácula, plebeia, consumida pela maioria, que refletia origens regionais distintas, não era consagrada socialmente.” (Sobral, 2007: 15).

Joaquim Pais de Brito, antropólogo convidado para representante do então Ministério da Cultura na primeira fase de trabalhos do grupo criado em 2001 para classificar a gastronomia como património nacional, refere, em entrevista, um trabalho por ele orientado que consistiu em “inquirir os sabores do país, aquilo que são comidas emblemáticas dos lugares dando destaque à doçaria como especialmente capaz de dar conta das diversidades do país. Neste sentido evoca as Cavacas das Caldas, o Pão-de-ló de Margaride, as Clarinhas de Fão, os Pastéis de Belém, os Travesseiros de Sintra, as Brisas do Liz, os Ovos Moles de Aveiro entre outros ... Segundo ele, estas comidas emblemáticas “estão frequentemente associadas ao desenvolvimento inicial do turismo, à instalação dos caminhos de ferro e do serviço de camionagem ...”. Em relação à identidade, Pais de Brito considera “uma categoria difícil de se utilizar como análise” pois os traços que a constituem “estão a ser trabalhados pelos próprios, e pelos olhares e discursos exteriores que nele se projectam e por eles são apropriados” (Brito, 2003: 147-158).

Vamos então abordar as variações dos contornos incertos deste campo designado por gastronomia, sem nos determos exclusivamente nos receituários, geralmente pouco reveladores quanto ao contextos de consumo, partilha e comensalidade.

Segundo José Palla, o texto mais significativo desta questão “é a Pragmática de

1340 que regula a hierarquia dos alimentos” (Palla, 2004: 294).

Depois da cozinha de corte com receitas manuscritas no séc. XVI, *O Livro da Infanta D. Maria*, segue-se-lhe, no século seguinte, *A Arte da Cozinha* escrito em 1693 por Domingos Rodrigues, chefe da Casa Real de D. Pedro II. Em 1731 é publicado *a Âncora Medicinal para Conservar a vida com saúde* de Francisco da Fonseca Henriques, médico da Câmara de D. João V. Este último livro é interessante por quanto reflecte o papel dos alimentos na cura de várias patologias e a sua prescrição em determinadas situações de doença.³²

Segundo Inês Ornellas, é a partir do século XVIII, “... época em que os livros de cozinha de carácter didáctico passam a ser dirigidos a um público mais vasto do que cozinheiros profissionais ...” (Ornellas, 2004: 438).

Contudo, será preciso esperar pela literatura do século XIX para entrever melhor nesses textos o que era consumido, por quem e onde. É através desta literatura que desponta a gastronomia como tema erudito.

Vejamos pois para o quadro novecentista português, no qual a culinária francesa era valorizada como norma na restauração³³, o modo como a gastronomia se vai inscrevendo nas letras como uma das belas artes³⁴. É uma gastronomia cosmopolita muito embora nomes como Fialho de Almeida, Eça de Queiroz, Almeida Garrett, Aquilino Ribeiro (já no século XX) e Bulhão Pato, escrevessem sobre as delícias da mesa portuguesa, contrariando e ironizando a moda que vinha de Paris.

Não nos cabe aqui percorrer as citações desses escritores, mas ao lermos José

³²“...a cinza dos olhos de carneiro depois de cozidos serve para os dentes, o fel da vitela misturado com vinagre tira os piolhos...” in *Ancora Medicinal* de Francisco da Fonseca Rodrigues, digitalizado.

Sobre o livro: “*A âncora Medicinal para conservar a vida com saúde* (1721), de Francisco da Fonseca Henriques (1665-1731), médico da Câmara de D. João V, alcançou um êxito imediato, como o provam as seis edições da obra em pouco mais de trinta anos, sendo muitas vezes considerado por parte da historiografia contemporânea o ‘primeiro tratado de nutrição português’, não só pela sua extensão mas também pelo pormenor da sua exposição” (Felismino, 2011: 358).

³³“... além do mais, essa proclamada desnacionalização culinária surgia num contexto tido como de decadência nacional - de acordo com a narrativa histórica dominante em que o auge histórico português era identificado com o período imperial do século XVI. (Sobral, 2007a: 27).

³⁴ Um dos exemplos do que acabamos de ler são os cardápios das pastelarias Marques e Benard (pâtisserie) in *Receitas à Moda Antiga* p. 88-89 Reader’s Digest 1997. Leia-se também a este propósito Fialho de Almeida: “Mas quem estude as tendências gerais da cozinha europeia, no último quartel do século presente é obrigado a concordar que se não pusermos dique à corrente de preparados desenhados com que Paris inunda as mesas do mundo, dentro de pouco todos os pratos nacionais estarão perdidos e ninguém terá em parte alguma a noção do que é comer. (Ferreira, 1999: 187).

Quitério num livro que dedica “aos escritores que nem por serem dos maiores deixaram de tratar um tema que muitos letrados enfadados e enfadonhos consideram matéria menor ou mesmo abominável” (Quitério, 2010: 9) e Wladimiro Ferreira (1999), ambas as obras com abundantes citações desses escritores, relembramos a forma como a cozinha portuguesa é enaltecida, muitas vezes por comparação à francesa, ou remetida para a descrição de quotidianos do universo rural como se lê, por exemplo, em Aquilino Ribeiro.

Vejamos, no entanto, alguns excertos dessa literatura que enaltece a cozinha portuguesa:

Abel Botelho escreve numa descrição sobre a transumância da Estrela para a Gralheira “... Preparavam a fritada ... e os afortunados e raros viajantes a quem já por acaso se ofereceu a ventura de provar dela, que digam se não é um produto culinário soberbo, superior em gosto e em qualidades aperitivas a quanta complicada mistela da cozinha francesa nos temos comprazido em importar” (Botelho, s.d.: 138).

Sobre a ausência de pesquisas sobre a cozinha da Antiguidade, Eça de Queiroz refere que “tem sido esquecida, ou menos atendida uma das mais interessantes dessas manifestações, justamente uma das que melhor revelam o génio de uma raça: a cozinha! Catão fez decidir a última guerra púnica mostrando, aos olhos gulosos do Senado, a beleza e o tamanho dos figos de Cartago...O carácter de uma raça pode ser deduzido simplesmente do seu método de assar a carne. Um lombo de vaca preparado em Portugal, em França ou na Inglaterra faz compreender talvez melhor as diferenças intelectuais destes três povos do que o estudo das suas literaturas. Que os estudiosos, pois, fechem os livros - e preparem as caçarolas”. (Queiróz, 1991: 335-334).

Ramalho Ortigão lembra, a propósito de uma ceia de Natal: “ Na província a noite de Natal conserva ainda hoje a doce poesia das festas solenes da família (...). Os grelos cobertos de ovos estrelados, o bacalhau guisado, os mexidos, as rabanadas, as xícaras do vinho quente (...)”(Ramalho Ortigão cit in Ferreira, 1999: 144).

Referindo-se à doçaria conventual, dizia Fialho de Almeida: “os doces do paraíso são, no Alentejo, tão célebres como entre o Douro e Beiras (há-os pequenos, de amêndoa e açúcar, com um filão de compota, ou uma surpresa de licor escondida

no bojo, e que imitam queijos (queijinhos do céu), presuntos, conchas, frutas, ferramentas e edifícios” (Fialho de Almeida cit in Ferreira, 1999: 183). Vejamos ainda aquele excerto dos Gatos (Id., 123-127). onde o escritor distingue prato nacional de prato composto, sendo o primeiro “ uma composição culinária rebelde à escrita dos manuais que se transmite por tradição onde as delícias são físicas e o segundo “daquelas mixórdias de comestíveis temperos”, onde as delícias são só para os eruditos. (Id., 123-127).

Em Camilo Castelo Branco, o que “punha carícias ferozes nos dentes” eram “duas mãos de boi guisadas, loiras, de uma untuosidade oleosa”, (Camilo Castelo Branco cit in Ferreira, 1999: 85-87) e Aquilino Ribeiro conta que “na palma da mão esquerda, em ademanes de oferenda, a serva trouxe a vasta almofia onde jazia reclinado um autêntico anho, loiro do forno, a escorrer pingos e aromas, inebriantemente pascais” (Aquilino Ribeiro cit in Quitério, 2010: 152).

Este discurso sobre a cozinha portuguesa é recheado de superlativos que a enaltecem: carícias ferozes nos dentes, produto de génio colectivo, sinfonia de sabores sublime, orfeões gustativos, hinos da restauração, inverosivelmente celestes, arquissimplíssimo caldo verde, inebriantemente pascais, elegia magnífica de ternura, hinos de restauração, miragens de raça.

Como atrás dissemos, na literatura que percorre todo o século XIX e princípios do XX, encontramos exemplos da celebração das localidades através das comidas. Muitas delas desapareceram enquanto referentes dessas localidades, outras foram recriadas “... As freiras dum melhor tempo teciam essas dádivas de santas com as mesmas góticas mãos transparentes com que tocavam os linhos do altar ... e quando algum rapaz que andasse em Coimbra vinha a casar no final da formatura, à noiva levava em presente uma igrejinha de ovos em fio , voláteis como perfume de cravos ... a instancias dengosas da nobre madre abadessa, o sr. Visitador iria provar o mimo de uns queijinhos do céu que a freira mais entendida reservaria somente para o serviço do Senhor ... Já não há freiras no convento nem trouxas de ovos às grades ... Os doces de Celas fá-los agora o Sr. Adelino, que foi doceiro de bodas e capelos ...” (Alberto da Veiga Simões cit in Ferreira, 1999: 211-212).

Se os doces de Celas passaram para as mãos de Adelino no princípio do século

passado, é nos princípios deste que a restauração recupera os biscoitos e os palitos de Oeiras agora à venda numa pastelaria daquela cidade: “Há uns sessenta anos Oeiras, hoje tão industrial e populosa ... poucas lojas vendiam a retalho. Mercarias havia somente quatro, talhos três, uma loja de fazendas, uma capelista, duas casas de palitos e biscoitos de Oeiras...” (Colaço, & Archer, 1999: 185) **(Figura 1)**.

Figura 1 – Biscoitos de Oeiras



Fonte: Fotografia de Cristina Galhano

Por outro lado, surgem com frequência comidas denominadas tradicionais, normalmente doces, que jamais se confeccionaram anteriormente, como por exemplo, as “estrelas”, doce recentemente criado (2007) através de um concurso promovido pela Câmara Municipal de Gouveia entre todas as pastelarias da cidade. O açúcar com que são polvilhados faz lembrar a neve e a sua forma de estrela pretendem evocar a Serra da Estrela. São de massa folhada e recheados de ovo ou de compota de abóbora. O assunto foi notícia de telejornal nacional e consta em vários *sites* da Internet **(Figura 2)**.

Figura 2 - Aspecto dos doces “Estrelas” fabricados em Gouveia



Fonte: Fotografia cedida pela Dr^a Filipa Alves

Também em Guimarães se vendem os “castelos”, designação que remete para o castelo daquela cidade. Estes bolos, recheados de ovos moles, são feitos com camadas de massa folhada a fazer lembrar as pedras da muralha.

Um exemplo de arte pública que celebra património gastronómico local está patente na **Figura 3** e encontra-se em Algezur.

Figura 3 - Arte pública que celebra património gastronómico local (o percebe e a batata doce de Aljezur).



Fotografia cedida pelo Dr. Carlos Nogueira

Estas referências, digamos nacionais, no sentido do seu reconhecimento, não contemplam aquelas cuja escala não vai além do concelho e muito menos da freguesia, como acontece, por exemplo, no distrito de Castelo Branco. Neste último caso, a conotação remete para a identidade de determinadas mulheres a quem se reconhece o dom de “ter mão”, seja para temperar os enchidos, seja para amassar, seja para fritar, seja para as preparações de bodas e baptizados quando estas festividades ainda não se faziam em restaurantes. Na Beira Baixa, as bodeiras deslocavam-se das suas terras para estas preparações. A morte destas mulheres marcava muitas vezes um tempo em que, a partir do qual, nunca mais se comeram tais manjares, apesar de eles continuarem a ser confeccionados.³⁵

Mas regressemos a alguns escritores e através deles aos alimentos que celebram lugares:

“.... O comendador Bento achou-se bem, a mesa farta... o belo pêssego de Amarante, morcelas de Guimarães, ... frigideiras de Braga e o vinho verde de Basto que

³⁵ Para uma recolha etnográfica sobre esta prática ver Teixeira (2004).

lhe refrigerava os ardores internos e lhe desopilava o baço ...” (Camilo Castelo Branco cit in Ferreira, 1999: 83); “... Aninha-se para aí em qualquer quintalão, e o que poupou nas solas, gasta-o intra-muros em tantos decilitros de Bucelas quantas as pessoas de sua obrigação que traz consigo...” (Luís Palmeirim cit in Ferreira, 1999: 89); “Na Rabicha ... fornecia ... queijo saloio, pão de Belas, alface repolhuda, a verdadeira alface lisboeta, que nem a de Roma lhe dá rosto...” (João de Aboim cit in Ferreira, 1999: 107); “... Nas grandes mercearias ... bambolins de chouriço de Arraiolos enastrados de louro, ... bocetas abertas patenteiam através da trabalhosa renda de Setúbal e da Ameixa de Elvas coberta de açúcar e marchetada de estrelas de fio de prata ... caixas de figos do Algarve, bordadas a pita, ... vários licores eclesiásticos da Cartucha, os queijos da serra, os do Rabaçal, ... as ostras de Montijo ... No Diário de Notícias todas as especialidades culinárias se anunciam em grandes doses: os paios de Castelo de Vide, os presuntos de Melgaço, os vinhos da Fusetta e de Borba, as arrufadas de Coimbra, os biscoitos de Oeiras, as queijadas de Sintra, a marmelada de Odivelas, os mexilhões de Aveiro, as frutas secas de Elvas e de Setúbal, o pão-de-ló de Margaride ...” (Ramalho Ortigão cit in Ferreira, 1999: 145-150); “Falando do coelho da Porcalhota, disse um dia Júlio Machado que o pobre animal era esfolado, partido, lavado e guisado ainda vivo, vindo a acabar de morrer no estômago dos convivas..” (Rafael Bordalo Pinheiro cit in Ferreira, 1999: 175-176); “... Monsenhor: as laranjas em Setúbal; varinas na Murtoza...”; “... Que o chá do Gerês é dos melhores tratamentos hepáticos que existem no mundo, que a água de Cambres cura milagrosamente o cancro...” (João Paulo Freire cit in Ferreira, 1999: 209); “...E qual o vinho com que, mais vulgarmente, se empiteirava o lisboeta? Certamente com o de Torres, que na Festa dos Prazeres, na segunda-feira e Pascoela, levava a muita carraspana. Como escreveu Machado, Colares, nem sequer desse Colares que por aí corre, aguardentado já ... quem havia de esperar uma traição destas do Torres, do Cartaxo, do nobre Carcavelos, ou outra do Lavradio hoje uma raridade e do Bucelas que é a inocência em pinga?... E numa estada no norte tive presentinhos de Porto velho que faziam as venturas das minhas noites.” (Ferreira, 1999: 217-219).

Como já referimos, com o passar do tempo a localidade que se celebra através do alimento pode deixar de lhe estar associada, e aquele pode ter sido “transferido”

para outra ou simplesmente desaparecer: o pêssego de Amarante, as morcelas de Guimarães, as ostras do Montijo, os vinhos da Fusetta, a água de Cambres, a sela de vitela de Sintra, o queijo de Paços de Ferreira já não se inscrevem nas referências gastronómicas dos portugueses.

Regressando agora à análise das publicações da cozinha portuguesa em busca de alimentos ou de cozinhados identificadores regionais passemos ao *O Tratado completo de cozinha e de Copa*, escrito em 1903, que segundo o autor, Bento da Maia³⁶, se destinava a poder servir de ensinamento nos asilos e “para a educação das criadas”. Dando conselhos de economia doméstica, Bento da Maia divide a sua obra em três partes. Na primeira, intitulada *Generalidades*, compara a cozinha à farmácia e refere instrumentos de cozinha, decoração da mesa, ordem dos pratos, atoalhados, bem como economia de cozinha: “se a casa de habitação tiver um quintal convenientemente exposto, devem nele criar-se algumas galinhas, em número correspondente aos restos que quotidianamente deixam de ser aproveitados para novas iguarias” (Maia, 1903: 25). Na segunda parte, intitulada *Algumas palavras acerca de alimentos de origem animal e vegetal*, o autor refere-se às carnes e aos legumes, explicação de partes, designações e ainda o mel, o queijo, o vinho e a manteiga. Na terceira parte, *Iguarias diversas*, cabe a vez à caça, aos mariscos, aos doces, ao café, ao chá, ao chocolate, à coca e ainda às conservas, juntando uma lista de ementas, um dicionário e um índice alfabético.

Das 1486 receitas inseridas no capítulo *Iguarias diversas*, são várias as que se ligam directamente a terras e a topónimos. Exemplos: migas à Alentejana, bacalhau à transmontana, congro ensopado à moda de Bragança, farinheira à moda de Torres Novas. A lista é muito extensa. Apenas 71 (cerca de 5% do total) receitas referem regiões específicas por província (Douro, Trás-os-Montes, Beira Alta, Alentejo e Algarve). Destacam-se localidades, tais como, Porto, Bragança Lamego, Nisa, Portalegre, Coimbra, Estremoz, Elvas, Cintra, Alcanena, Crato, Torres Novas e Setúbal e Torres Novas.

Encontramos 125 receitas associadas a países estrangeiros (Espanha, Inglaterra, Malta, Itália, Alemanha, Áustria, Japão Rússia, Bélgica, América, Arábia, Holanda e

³⁶ Bento da Maia é o pseudónimo do oficial do Exército Carlos Bandeira de Melo.

França com 59. Esta associação faz-se sempre com a contração do artigo (ex: molho à espanhola). Por 13 vezes aparece esta forma para Portugal (*à portuguesa*) sem outra especificidade, seja regional ou local.

Prosseguindo nesta visita aos grandes clássicos da culinária portuguesa em busca das associações entre receitas e territórios de identificação, vejamos agora a obra de Emanuel Ribeiro, *O Doce nunca amargou ... Doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário*, publicada em 1923. Nela o autor indica os locais de fabrico dos doces, associando e designando especialidades por convento onde se preparavam, nos seguintes termos: “a Arte da doçaria portuguesa que ... possui aquele encanto de confiança que nos inspira uma coisa sóbria e sã ... olha-se e sabe-se o que se vai comer...”, (Ribeiro, 1997: 8) e comparando-a com outras doçarias “... não são lambarices-charadas, embora agradabilíssimas, dos ingleses, nem requintadas como as dos franceses, nem enjoativas como as dos alemães”. (Id., ibid.)

Em 1925, a editora Sá da Costa lança o *Isalita Doces e Cozinhados*, que já vai 27ª. edição. Sob o pseudónimo de Isalita, duas donas de casa da burguesia urbana reuniram o impressionante conjunto de 1351 receitas, das quais apenas 1,4% têm referência portuguesa³⁷. Trata-se de uma obra que se dirigia aos meios familiares domésticos urbanos da sociedade portuguesa da altura. O objectivo e as destinatárias desta obra não faziam esperar ênfase particular na culinária nacional regional e, menos ainda, nacionalista.

Já em 1933, aquando da formação da Sociedade Portuguesa de Gastronomia, havia a intenção de “criar em cada região núcleos de emulação propícios a elevar o nível da cozinha local e a manter as boas condições culinárias” (Olleboma, 1936: 3-8). Ao mesmo tempo, são criadas as comissões da Cozinha Regional e a da Culinária no Turismo (1936). Esta sociedade reunia-se regularmente em torno de refeições das quais nos chegaram as ementas (**Anexo 3**) onde podemos identificar os produtos que estão explicitamente remetidos para localidades.

³⁷ Galinholas do Convento de Alcântara, Bacalhau de Caminha, Bacalhau de Valença, Beijinhos de Mértola, Biscoitos de Leça, Biscoitos de Sintra, Bolinhos de farinha de milho de Torres Novas, Broinhas de Beja, Costeletas de vitela de Portalegre, Cozido de carnes à Portuguesa, Dom Rodrigo, Lampreia do Minho, Morgado, Pastéis de Tentúgal, Pudim de ovos de Coimbra, Rabanadas à moda do Minho, Tornado à Portuguesa, Migas alentejanas.

Em 1936, é publicado o livro *Culinária Portuguesa*, de António Maria de Oliveira Bello (Olleboma). Segundo Sobral, é com esta obra que se “assiste à consagração da cozinha portuguesa, devido precisamente ao autor ser um membro da elite cosmopolita que constituía a clientela por excelência da alta cozinha francesa” (Sobral, 2007a: 40). O autor identifica algumas das 598 receitas como portuguesas, não contabilizando ‘pudins’, ‘bolos’ e ‘doços nacionais’: 38% são descritos como regionais, 18% como à portuguesa, 7% do Império Colonial Português e 38% registadas como portuguesas mas sem qualquer classificação” (Id.,: 38). Dos 206 doces, 39 estão associados a localidades (bolos folhados de Carnide), 4 ao Império (cocada amarela angolana) e apenas 1 com a designação à portuguesa (pudim à portuguesa).

Numa comunicação ao Congresso Nacional de Turismo, intitulada *Culinária Portuguesa*, Olleboma escreve: “A maioria das receitas que publicamos foram-nos fornecidas muito amavelmente por senhoras de Lisboa e das províncias, para quem a culinária constitui uma arte realizada com prazer e carinho. A todas elas os maiores agradecimentos, não indicando nomes, porque na sua grande maioria assim o exigiram” (Olleboma, 1936: 4). Na mesma comunicação pode ler-se : “... podemos possuir pomares que, sem receio de confronto, nos deem as frutas melhores do universo ... não existem com certeza melhores vinhos do que os vinhos portugueses, ... que as ‘nossas visitas’ saiam de nossa casa portuguesa tão contentes e possivelmente tão deliciados como de nenhuma outra parte, ... em pastelaria também não há semelhança em país algum europeu ...”. (Ib.: 4-5)

Nesta nossa busca de fontes que permitam situar os registos de conhecimento de uma gastronomia portuguesa, olhemos agora para o *Anuário de Turismo* de 1933-1936. Como podemos ver no **Anexo 4**, nele constam 82 reclames a estabelecimentos hoteleiros (cafés, confeitarias, pensões e hotéis). Chama-se a atenção para os quartos com água canalizada³⁸, os preços módicos, as vistas³⁹, o conforto higiénico⁴⁰, a

³⁸ “ Grande Hotel Universal Figueira da Foz- quartos de banho completos com água corrente, quente e fria” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 154).

³⁹ “Grande Hotel das Termas Caldas de Moledo - Linda vista sobre o Mondego” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 83).

⁴⁰ “ Grande Hotel Universal Figueira da Foz - quartos de banho completos com água corrente, quente e fria” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 154).

proximidade de monumentos⁴¹ e balneários termais e o serviço de mesa esplêndido, a recomendação pela Associação dos Viajantes, pela Sociedade Propaganda de Portugal e pelo Automóvel Club de Portugal, a proximidade de estações ferroviárias,⁴² o entretenimento⁴³ e os preços adequados a diferentes bolsas.⁴⁴ Para além da dieta, servida conforme as necessidades dos hóspedes,⁴⁵ 1 dos hotéis publicita a sua comida francesa (Caldas de Monchique)⁴⁶ e 15 publicitam a comida à portuguesa: 2 em Alcobça, 1 em Gouveia, 1 na Guarda,⁴⁷ 3 na Covilhã⁴⁸, 1 na Ericeira (cavacas)⁴⁹, 1 em Braga (doces de ovos)⁵⁰ 1 em Portimão (doce regional)⁵¹ 1 no Luso, 1 nas Penhas Douradas⁵², 1 em Tomar (fatias da china)⁵³, 1 em Vila do Conde, 1 em Vizela (pão-de-ló delícia).

Esta tímida expressão da valorização da cozinha portuguesa mantém-se ainda nos anos 40 e percorrendo a *Etnografia Portuguesa* de Leite de Vasconcelos, as *Actas dos Congressos Gastronómicos*, o *Guia de Portugal* de Raul Proença e a *Revista Panorama* é possível confirmar a sistemática dificuldade em constituir a gastronomia com o estatuto de património cultural, tal como se faz para a arquitectura, o folclore, ou as artes plásticas em geral. De facto, em todo este fundo documental, as referências às comidas portuguesas são escassas ou inexistentes.

Em 1936, numa comunicação do I Congresso Nacional de Turismo, sobre as

⁴¹ “Café Santa Cruz – junto ao templo de Santa Clara” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 113).

⁴² “Caldas da Felgueira - O balneário está situado a seis quilómetros da Estação de Canas (Beira Alta) e é servido por automóveis” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 77).

⁴³ Hotel Aliança – Braga – Sala de Baile”. (Anuário de Turismo, 1933-1936: 70).

⁴⁴ “ Grande Hotel Boa Vista – Cúria Quartos modestos e de luxo” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 134)

⁴⁵ “Caldelas – A cozinha é feita sob as prescrições médicas com ou sem dieta” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 92)

⁴⁶ “Grande Pensão aberta todo o ano. Casa preferida pela distinta colónia espanhola. Cozinha Francesa. Preços sem concorrência” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 345).

⁴⁷ A Madrilena, na Guarda trabalha com a máxima perfeição tanto na condimentação da cozinha espanhola, como Francesa e Portuguesa” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 170).

⁴⁸ Pensão Avenida – magnífica comida à portuguesa” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 122)

⁴⁹ “A única casa onde se fabricam as legítimas cavacas da Ericeira. Especialidade em pão de ló, queques e bolos sortidos” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 140).

⁵⁰ “ Doceria e Confeitaria Especialidade em doces de ovos, e sortido de chá e o puro vinho das missas” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 70).

⁵¹ “Trabalhos artísticos em figo e amêndoa” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 347)

⁵² “Pensão Estrela estufa de desinfecção a formol e cozinha à Portuguesa” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 226)

⁵³ Estrelas de Tomar (doce de amêndoas), Fatias da China (doce de ovos), chás, cafés, tabacos, artigos de papelaria” (Anuário de Turismo, 1933-1936: 296).

futuras pousadas⁵⁴, as preocupações com a qualidade do estabelecimento incidiam sobretudo sobre a limpeza, o conforto e a economia. O pessoal vestiria trajos regionais e, enfim, as refeições deveriam ser de um tipo “sempre que possível regional” (Lima, 1936: 7) e onde as conservas portuguesas fossem divulgadas⁵⁵.

Na *Revista Panorama* - “*Revista Portuguesa de Arte e Turismo*” - edição mensal do Secretariado da Propaganda Nacional, publicada entre 1941 a 1973 - pode ler-se logo no primeiro número: “... É essa a principal finalidade de *Panorama*: ser um lugar onde possa evocar-se o que há de mais vivo e característico no país, e lhe imprime, por isso, fisionomia própria, expressão diferenciada. Daí o interesse que nos merecem, a par do pitoresco da nossa paisagem (rural e urbana, continental e ultramarina), a par das produções de arte (cultas e populares), onde perdura ou se renova o génio nacional todas as manifestações do espírito realizador, da capacidade construtiva, dos recursos vitais da nossa terra e que são, em síntese, as obras públicas e os produtos industriais. De tudo isto se alimenta e se engrandece o turismo, tal como devemos concebê-lo, é, antes de mais nada, a arte de animar em nós próprios o orgulho de sermos nacionais. E só depois poderá ser - simultânea ou imediatamente - a arte de atrair os estrangeiros. Para servir a primeira, publicar-se-á *Panorama*, mensalmente, em Português. Para servir a segunda é nosso intuito lançar, dentro de algum tempo, uma edição trimestral em língua francesa.” (*Panorama*, 1941, Junho).

Servindo estas duas artes, a de animar o orgulho em nós próprios e a de atrair

⁵⁴ “Romances inocentes, suaves da paisagem portuguesa, chamou-lhes algures o seu primeiro e grande animador, António Ferro” in *Anuário de Turismo 1933-1936*

⁵⁵ Tipo de Refeição – Pequeno Almoço (7 para 9 horas)

Café ou chá com leite

Pão e manteiga. Tanto quanto possível “pão regional” de que temos esplêndidos tipos (pão de ovelhinha, pão meado, pão de centeio, bolos de milho amarelo).

Nas regiões em que o haja “mel” de que existem hoje tipos excelentes

Almoço (Meio dia para 1 hora)

Caldo ou sopa

Um prato de peixe – nem sempre é possível – bacalhau que tem a vantagem da sua conservação ou ovos

Um prato de carne, caça ou aves com legumes ou batatas, tanto quanto possível regional

Fruta

Vinho regional, bem escolhido,

Água de fontes garantidas pela sua pureza (existem por toda a província águas magníficas)

Jantar (7 para 8 horas)

O mesmo que o almoço tendo a mais:

Um prato de doces regionais ou queijo

Fora destas horas um suplemento que poderá ir até 20%. In Francisco de Lima, *Pousadas I Congresso Nacional de Turismo IV Secção*, Lisboa, 1936.

os estrangeiros, para além de múltiplos artigos sobre o país, é elaborado um Boletim com indicações sobre as várias regiões continentais e insulares.

No boletim mensal deste primeiro número, destacam-se algumas festas e romarias, com a indicação de camionetas e estações de comboio, monumentos, Juntas de Turismo, Comissões municipais de Turismo, praias recomendadas para a Primavera, sugestões de passeios e circuitos para um dia. Dão-se moradas de restaurantes mas nada se escreve sobre os pratos que servem.

Por oposição aos critérios muito mais definidos e recorrentes quando se apresentam “Palácios e Monumentos”, “Museus e Bibliotecas”, “Excursões”, “O Folclore e Indústrias Artísticas Tradicionais”, “Hotéis e Restaurantes”, “Termas”, “Estação de Caminhos de Ferro”, “Alojamentos e Transportes”, são referidas determinadas comidas e doces, em rubricas cujas designações revelam critérios aleatórios. Exemplo disso é a designação - associada a doces conventuais reconhecidos - “cozinha portuguesa”, epíteto que se pode aplicar a todas as referências que vão variando conforme os números dos boletins: “Cozinhados regionais”, “Culinária”, “Doçaria”, “Doçaria regional”, “Cozinha” e “Diversos”. Exemplo da indefinição destes critérios é aquilo que é apresentado como o que em “Coimbra há de característico” inserido na secção *Culinária e Doçaria: Manjar Branco de Celas, Cozinha Portuguesa*⁵⁶, Laranjinhas de Celas, Queijadas de Pereira, Pastéis de Tentúgal, Arrufadas, Pastéis de Santa Clara e Doces de Ovos de Lorvão. (Panorama, Boletim nº. 4 de 1941). Nesta inventariação de doces reconhecidos, aparece a parcela *Cozinha portuguesa* sem qualquer tipo de especificidade gastronómica.

Também num número dedicado ao distrito de Castelo Branco na rubrica “diversos”, a *Doçaria regional* aparece referida por Biscoitos, Borrachões, Cavacas e Pão-de-ló. Mas nem os biscoitos, nem as cavacas, nem o pão-de-ló se associam a localidades, deixando por isso de se constituírem enquanto especialidades regionais. Apenas os Borrachões beneficiam desse estatuto, já que embora sendo um tipo de biscoito - massa com aguardente - que vai ao forno, se destacam do conjunto por ostentarem uma designação específica. Um dos pontos escolhidos para a rubrica “O que há nos arredores de Castelo Branco de maior interesse” é a *doçaria regional*. Nela,

⁵⁶O itálico é nosso.

o que aparece é apontado como Bolo de Boda, Bolo de mel, Bolo Podre, Fogaças, Pão-de-ló e Sopa Dourada. Doces para os quais não se lhes vislumbra qualquer especificidade. Todas estas supostas especialidades aparecem situadas, genericamente, nos arredores de Castelo Branco. E é ainda nestes mesmos arredores que será destacado nesta publicação um *cozinhado regional*: os Maranhos; mesmo assim, a sua preparação registada entre parêntesis “(miudezas de carneiro, galinha, arroz, etc.)”, remete para um etecetera elusivo ou negligente. (Panorama, Boletim nº. 4 de 1946).

Encontramos em Penamacor na *Doçaria regional*: Biscoitos, Bolo de Buraco (Pão-de-Ló), Bolos doces, Bolo Económico, Bolo Enrolado, Cavacas, Doce de Gila, Doce de Ginja, Esquecidos e Marmelada. Novamente aqui registamos a ausência de especificidade regional, embora se assinale o uso de uma forma lexical local de referir o pão-de-ló. Para a Sertã, em *Cozinhados regionais*, refere-se os Maranhos e o Leitão estonado, todavia sem qualquer explicação acerca de como são confeccionados. Para Vila de Rei, em *Doçaria regional*, aparecem os bolos de boda e as broas doces, ambos já destacados nas localidades anteriormente referidas. O mesmo se lê para Belmonte, com os biscoitos caseiros e as cavacas. Para Vila Velha de Ródão, a sopa de peixe (no areal de Ródão) é conotada com um local vago - nas areias das margens do Tejo (?)⁵⁷. Inseridos na *Doçaria de Viseu* estão Bolo de Amor, Bolo do Conde, Bolos de S. Bento, Castanhas de ovos, Celestes, Ouriços, Papos de Anjo, Tâmaras de ovos e Travesseiros de ovos moles. (Panorama, Boletim nº. 22 de 1944).

Este tipo de doçaria conventual não apresenta qualquer carácter regional,

⁵⁷Encontrámos uma receita, na página 123 do livro *Cozinha Regional Portuguesa* de Maria Odete Cortes Valente: “Lampreia à Rei Wamba – Portas de Ródão”. A este propósito, relatamos o que nos foi contado por um informante de 87 anos, natural da Cova da Beira: “Antes da inauguração do caminho de ferro da Beira Baixa, as pessoas tomavam o barco no Porto do Tejo, em Vila Velha de Ródão. Neste local, a Praça da Armada, que tinha hasteada a bandeira da Marinha, vivia um notário que procedia à elaboração de testamentos feitos pelos passageiros antes de embarcarmos. Já nos anos 40, lembro-me de uma taberna que fazia sopas, de peixe e de lampreia. Agora aquilo chama-se Sítio do Porto do Tejo porque perdeu a identidade de porto. Há lá uma marina, um posto de gasolina já desse tempo e várias casas de gente que ali vive e trabalha em Vila Velha de Ródão”. Veja-se também: “Em 1855 o movimento dos portos fluviais do Tejo, desde Santarém até Vila Velha de Ródão, foi de 1766 toneladas de importação contra 33651 de exportação e nos anos de 1858 e 1859 ...subiram o rio 136 barcos com 724 toneladas e desceram-no com 646 toneladas...justificou-se a construção de um Posto Fiscal (que foi instalado junto à Casa da Alfandega) que assumia as funções de controle dos géneros e despachava as suas entradas e saídas...” (Baptista, 2001: 109).

Sobre o Rei Wamba ler: “A maldição de Ródão” in *Etnografia da Beira* 1º. Vol. p.25-29.

confeccionando-se um pouco por todo o país. Já nos *Cozinhados regionais* é a sopa seca, o leitão no forno e a vitela no espeto a desmerecerem também o estatuto que lhes é conferido pela designação da rubrica.

No Boletim dedicado especialmente ao Norte (Revista Panorama, Boletim nº. 5 e 6 de 1941), na rubrica “o que temos no Pôrto de mais característico”, pode ler-se em *Culinária e doçaria* : Arrôz de forno com açafreão, Bacalhau assado à Túnel, Grêlos à Província, Iscas de bacalhau, Pão de Avintes, Regueifas, Sarrabulhada, Tripas à moda do Porto, etc. (sic), arrôz doce com desenhos em filigrana de canela, biscoitos de Valongo, Pão Podre e Torta Doce. Valongo, Porto e Avintes são as únicas três localidades às quais se associa uma comida nesta publicação especial sobre o Norte.

Este aparente fio condutor ancorado em nomes de restaurantes, em designações latas como a de biscoito, em territórios administrativos como província; em manjares cerimoniais que cobrem o país como o bolo de boda, em costumeiras formas de conservar a fruta como o doce de ginja ou a marmelada; em espaços onde se come - pretensamente exóticos ou revelando ausência de informação - como a sopa de Ródão nos areais do Tejo, em finais de inventariação rematados por *etc.*, parece revelar que as comidas regionais, nesta década de quarenta, ainda não fazem parte do que então se urdia para que os portugueses gostassem de si próprios e para que os estrangeiros gostassem deles.

Como ilustração do que atrás afirmamos, na mesma publicação, escreve-se na rubrica *Fábulas e Parábolas de Turismo*, assinada por Augusto Pinto:

“Conta-se que num vale verdejante onde a primavera nunca findava”, vivia um burro branco “com muitos outros asnos”. “A papança era muita” e os animais que tal souberam “desejaram conhecer tanta beleza e abundância apregoadas... Ao Vale dos burros “era moda vir por fins de semana” e o burro teve uma ideia genial: abrir uma casa de pasto, a Estalagem do Burro Branco. Acartou fardos de palha e grão ralado. “Era uma cozinha regionalíssima. Burricalíssima. Enquanto os clientes eram do vale, não houve mãos a medir e o burro “viu o negócio medrar”. O “pior foi quando a região principiou a ser visitada por turistas de outra monta: leões, tigres e outras feras ... pagando bem mas querendo ser por isso mesmo, muito bem servidos”. Tinham os seus gostos, a sua “predilecção por comidas que desde pequeninos comeram, como hoje se

diz: a sua cozinha”. Para os burros, teimosos, a comida a apresentar era a palha e a “regionalíssima” hortaliça. Usavam de zurrar: eles pelam-se pela nossa comida! Só comida regional, só comida deste nosso lindo vale, em todas as listas! É a primeira do Mundo! É aquela, única, de que todo o mundo gosta!”. O negócio ficou com pouca freguesia e um lince aconselhou o burro: “Pensam que a vossa comida tem um grande valor turístico! Não há comidas com valor turístico definido - a não ser a salada de lagosta, o bife com batatas e os ovos fritos que o homem come por toda a parte onde os encontra e lhos dão. Para cada género e espécie de animais, cada género e espécie de pitéus. Sempre que alguém, por algures longe da sua terra come pratos da sua terra está esse país recomendado. E a ciência é dar em nossa casa, aos nossos hóspedes, não aquilo que nos sabe muito bem, mas quanto sabemos que, por ser do seu paladar, ainda lhes sabe melhor. As fábulas dão ensinamentos, excepto quando os burros pensam que são lince e os lince burros” (Panorama, nº. especial dedicado ao Norte, s.d.).

A cozinha do estalajadeiro, por sinal um burro, é qualificada como regionalíssima (o superlativo absoluto simples retira as eventuais virtudes ao substantivo) e a ideia reforça-se com um sinónimo: burricalíssima.

O texto é bem claro nas suas intenções: se os estrangeiros nos visitam, com bolsas capazes de pagar o que bem lhes sabe, procure-se que as mesas se cubram de manjares internacionais, ao gosto de paladares sem cunho regional. E o ensinamento da fábula leva-nos a chamar burros aos portugueses que se armam em lince querendo vender cozinha nacional aos estrangeiros pensando que estes, em vez de lince, são burros.

Foi assim, a instâncias das exigências do Turismo e apoiando-se nas estruturas administrativas do Estado Novo, que ora se menosprezou a cozinha regional, ora se reforçou e se criou uma gastronomia portuguesa.

Como acabamos de ver, nas décadas de 30 e 40 do séc. XX, durante o Estado-Novo, insiste-se na divulgação do património monumental e etnográfico, mas descuram-se os aspectos relacionados com a cozinha regional portuguesa.

Todavia, em 1949, por iniciativa do SNI, fez-se o primeiro concurso de Cozinha

Regional. A ele concorrem “os restaurantes de diversos pontos do país com as suas ementas à portuguesa, nas quais os melhores petiscos da região estão profundamente representadas”. Concorreram pensões, hotéis e restaurantes. Alguns dos candidatos apresentaram bacalhau “à Boca do Inferno” e “à Rosa do Adro”, um frango “à Portuguesa”, trouxas de vitela “à Ramalhão” e uma sopa “regional”. (Panorama, Boletim nº. 38 de 1949). Pese embora o nome do concurso (Cozinha Regional) as designações dos pratos propostos apontam para critérios díspares como a toponímia, o título de livro ou a vaga legenda “à Portuguesa”.

Numa publicação do Ministério da Comunicação Social, cujo objectivo é divulgar 16 pousadas, lê-se no prefácio assinado por Vitorino Nemésio, “Cartografados os Sítios e assinaladas as Pousadas com siglas de cama e talher, as deslocações de prazer e de relaxe passam ao plano de fomento, à ética do trabalho à iniciativa industrial dos grandes complexos internacionais e internos da organização do espaço e da racionalização existencial que doseia climas, ambientes, atracções e estranhezas”. (Nemésio (dir.), 1974: s.p.).

Ainda não seria o tempo da iniciativa industrial vir dosear a comida regional, pois apontam-se aspectos de carácter histórico, etnográfico, paisagístico, cinegético, e quanto a referências gastronómicas, apenas se refere o vinho verde, o caldo verde e a lampreia para Valença, os papos de anjo, os foguetes, as lérias, as brisas do Tâmega, o toucinho do céu e as galhofas para o Marão, as cavacas e trouxas das Caldas, o pão de ló e as queijadas do Bárrio (Alcobaça) para Alfeizerão. Contemplam-se três sítios, um vinho, uma sopa, um ciclóstomo e 10 doces conventuais, seis deles concentrados no Marão.

Anos depois, numa publicação de 1956⁵⁸ - que faz parte de um vasto conjunto de capítulos apresentados no **Anexo 5** - já se pode ler um capítulo dedicado à *Cozinha Portuguesa* - cujo preâmbulo diz que “o bacalhau é, sem dúvida o prato nacional” (Anuário de Turismo Português, 1956: 255) e se dá destaque ao azeite, ao arroz, à sopa e aos ovos. Este capítulo é subdividido em dois títulos. Num, *Especialidades Regionais*, pode ler-se : “Portugal é dos poucos países da Europa onde se poderão apreciar magníficos pratos, óptimos doces e os mais célebres vinhos”.(Id., : 256). Noutro,

⁵⁸ Portugal País de Turismo - Anuário de Turismo Português 1956, pp. 257-259

Doçaria Portuguesa, são discriminadas 64 “especialidades de várias terras do país” (Id., 258) com o comentário: “pertence à jurisdição etnológica não o preparo doceiro de ferramental caro ... mas sim a produção pobre desataviada de todo esse luxo e manipulada em alguidares grosseiros ... resultando produtos tão dulçorosos e Sápidos como aqueles, ou ainda mais.” (Id.,ib.).

Em 1957 edita-se a obra *Doçaria Popular portuguesa*, da autoria do etnógrafo português Sebastião Pessanha. Nela o autor distingue doçaria popular, profana e religiosa, de doçaria regional, cabendo esta “aos cultores da investigação histórica” (Pessanha, 1997: 11). O autor descreve a morfologia dos doces, refere os momentos festivos em que são confeccionados e onde se realizam as respectivas festividades: 59% dos 129 doces, são associados a uma localidade e, destes, 40,5% do Norte e 8% do Alentejo.

Chegamos assim às décadas de 50 e 60 , aquelas em que surgem as primeiras compilações de cozinha portuguesa mas também um conjunto de vozes que definem a gastronomia portuguesa e uma novidade: o comércio.

Começam nessa altura a chegar à casa dos consumidores receitas que vêm impressas nas embalagens de determinados produtos embora sem qualquer preocupação de incluir receitas tradicionais ou regionais. No total extraído das Agendas oferecidas pela Farinha Branca de Neve, apenas cerca de 7% referem receitas portuguesas⁵⁹ (**Anexo 6**).

Começam também a aparecer livros dirigidos à dona de casa sobre economia doméstica, distanciada já dos quadros clássicos rurais. Este aburguesamento na forma de confeccionar os alimentos é dirigido a um público que consome já um livro de cozinha como foi o *Pantagrue*. A sua primeira edição, *Cozinha, Doçaria e Bebidas* com prefácio de Ramada Curto é de 1946 e dedicado “a todas as cozinheiras amadoras” e,

⁵⁹ Destacamos a margarina Vaqueiro - no mercado desde 1926 - e a Farinha Branca de Neve - desde 1955. Entrevistámos uma funcionária desta empresa que nos facultou as seguintes informações: Desde os anos 50 que a Farinha Branca de Neve divulga receitas nas embalagens que chegam à casa dos consumidores. Na década de 60 e até 2000 esta marca ofereceu agendas onde também aparecem receitas a quem enviasse os pacotes vazios. Em 1992, e durante cinco meses , numa campanha cujo objectivo era que o consumidor enviasse uma receita para a empresa, editaram um livro com 50, seleccionadas a partir das 5 mil que receberam. Posteriormente saíram mais dois livros.⁵⁹ De 2000 até 2010, partindo de uma base de dados de 6600 consumidores é publicada uma revista com receituário que sai quatro vezes por ano.

em especial, às suas amigas que durante longos anos lhe forneceram receitas. A autora, Bertha Rosa Limpo, compila 642 receitas e, posteriormente, reúne 5000. O livro, ainda hoje reeditado (já vai na 73ª. Edição), contém ainda muitas designações francesas (*consommé, vol-au-vent*) e nenhuma que aponte para a cozinha regional portuguesa. Desta lenta ascensão da cozinha portuguesa ao reconhecimento das suas especificidades regionais é bom exemplo o cardápio servido à Rainha de Inglaterra no almoço que teve lugar no Mosteiro de Alcobaça. Redigido em português, cada prato, assim como cada vinho, aparecia associado a uma localidade ou a uma região.⁶⁰

Como vimos anteriormente, vinte anos atrás, o SNI publicava uma parábola onde se criticava o facto de não se dar aos estrangeiros a comida dos seus países de origem.

Entramos então na década de 60 em que se escrevem alguns artigos sobre “Cozinha Portuguesa”, sobretudo associados a concursos promovidos pelo SNI e pela Radiotelevisão Portuguesa. Destaque-se aqui o nome de Maria de Lurdes Modesto, que incluía no seu programa - Segredos de Polichinelo - receitas nacionais.

Maria de Lurdes Modesto, autora de várias publicações sobre culinária, como por exemplo, *A Grande Enciclopédia de Cozinha* publicada em fascículos em 1959 e posteriormente editada em livro em 1965, escreve que a obra “surge no momento em que a dona de casa reclama essa consciência gastronómica que Alexandre Dumas resumia nesta frase: os animais comem, os homens alimentam-se e os filósofos gastronimizam” (Modesto, 1959: 2). Nesta obra, com 894 receitas, praticamente não existem referências a pratos regionais. Neste total, apenas cerca de 7% referem receitas portuguesas e cerca de 2% são associadas a uma cidade. No entanto, são nove os textos que abordam produtos nacionais (a amêndoa, a pesca do atum, a azeitona, a ceia da consoada, a lampreia, o vinho da Madeira, o mel, as salinas e as regiões vinícolas).⁶¹

⁶⁰ Ementa: Caldo aromatizado com vinho da Madeira, salmão do Minho com molho verde, galinha à moda do Convento de Alcântara, doce de natas com amêndoas do Algarve, frutas. Vinhos: Madeira - tinto de 1870, Branco - Casa das Gaeiras 1943, Tinto - Quinta da Agueira 1940, Espumante - S. Miguel (Grande Reserva 1947), Porto - Constantino Novidade 1912 in Grande Enciclopédia de Cozinha I volume p. 162.

⁶¹ Alheiras à Transmontana, Amêijoas à alentejana, Texto sobre as Amêndoas do Algarve, Arroz doce à Portuguesa, Apanha e tratamento da azeitona em Portugal, Azevias de feijão branco à Alentejana,

Numa entrada denominada *Cozinha Portuguesa* a autora lamenta que esta não tenha sido estudada sob o ponto de vista etnográfico e histórico e classifica-a como pouco variada mas muito diferenciada geograficamente. Refere que arte da cozinha é, em geral, simples e rudimentar com a excepção dos doces. Abre uma excepção para o cozido e a caldeirada e para a cozinha do Alentejo. Cita Gilberto Freire, Almeida Garrett e Fernando Castelo-Branco, nomes “que louvaram a culinária lusa”. Na sua opinião, este último, enaltece alguns pratos regionais, que não são devidamente divulgados pelo facto de os restaurantes servirem “uma comida estandardizada e desnacionalizada, fazendo com que a cozinha portuguesa caia cada vez mais num olvido injusto e lamentável”.⁶² (Id.: 346-347).

O livro que estamos a citar inclui os dez os pequenos “textos oferta” da margarina Vaqueiro que enquadram a respectiva receita na região e legendam uma imagem. Estes textos são designados por “viagem imaginária através do alfabeto”. Mas não são muitas as letras (à maneira das iluminuras) que os iniciam, por exemplo, o Minho, as Beiras, os Açores e o Algarve não constam nestas referências. No **Anexo 7** podemos ver quais os locais referidos, bem como o alimento que é enquadrado em imagens e os vocábulos que se destacam na breve caracterização feita em cada “texto oferta”.

Não sabemos quais os critérios que estiveram subjacentes à selecção dos locais.⁶³ Todavia, cruzando algumas informações, somos levados a crer que eles se alicerçam numa heterogeneidade de factores: económicos, sociais, imaginário colectivo, ideológicos.

bacalhau: à Brás, à Alentejana, à Gomes de Sá, à Transmontana, à Viana do Castelo, com vinho do Porto à Portuguesa, Biscoitos açorianos, Consoada ceia típica portuguesa, Cozido à portuguesa de Trás-os-Montes, Esquecidos de Coimbra, Fataça à Ribatejana, Folar de Bragança, Folar de Vinhais, Texto sobre a lampreia, Lampreia. À moda do Minho, Leitão asado à Portuguesa, Linguados à Portuguesa, Vinho da Madeira, Referencias ao mel, Mexilhão de Aveiro, Morgados do Algarve, Morcelas doces de Arouca, Ovos à portuguesa, Ovos escalfados à Portuguesa, Pasteis de Santa Clara do convento de Coimbra, Arroz de pato de Braga, pato bravo com molho de azeitonas de Elvas, Perdiz fria à moda de Coimbra, Cabeça de Xara (1º. Prémio de cozinha Concurso de Cozinha e Doçaria Portuguesa, Queijadas de Évora, Fritos de queijo de Castelo Branco, Sopa de queijo fresco à alentejana, Rins de vitela: com vinho do Porto, com vinho da Madeira, Salinas de Aveiro, Sarrabulho da Beira Alta, Papas de Sarrabulho (3º. Prémio de cozinha), Tiborna do Ribatejo ou Torricado, Tripas à moda do Porto, Trutas à Transmontana, Túberas com vinho da Madeira, Regiões Vinícolas, Sela de vitela à Avis.

⁶² A referência “Cozinha Portuguesa” aparece no fim de uma lista que contempla a cozinha alemã, a chinesa, a estadunidense, a francesa, a húngara e a italiana,

⁶³ Quando entrevistámos a autora e procurámos saber as razões desta selecção, respondeu-nos que “*a Vaqueiro é que tratou disso... não faço ideia*”.

Assim, verificamos que das antigas províncias portuguesas, apenas o Ribatejo é representado talvez pela figura emblemática do campino; que o território insular se limita à Madeira; que à escala das cidades, são mencionadas o Porto, Coimbra, Évora, Setúbal e Vila Real de Trás-os-Montes; que as então colónias são remetidas para um único texto onde se destaca a Índia e o Brasil. Assinale-se que é também entre os anos 50 e 60 que Portugal perde enclaves e praças na Índia. Quando o livro é publicado, estamos em 1965 e a guerra colonial tinha começado em 1960; ainda assim, a Índia⁶⁴ e o Brasil destacam-se das outras colónias embora um dos textos nos remeta para o seu conjunto.

A autora publica em 1982 a obra *Cozinha Tradicional Portuguesa*, que contém oitocentas receitas agrupadas pelas antigas províncias e pelas ilhas e já conta com mais de 20 edições. Neste livro, para além de um texto que abre o receituário de todas as províncias portuguesas incluindo as ilhas dos Açores e da Madeira, as fotografias ilustram os locais onde se confeccionam as receitas.

A entrevista que fizemos a Maria de Lurdes Modesto em Março de 2009 com o intuito de perceber até que ponto o seu livro *Cozinha Tradicional Portuguesa* não teria marcado o começo do interesse pela comida regional, revelou um conjunto de informações que nos permitem, através da sua opinião, contextualizar as obras que referimos atrás. Esta entrevista também se revelou particularmente útil quando a autora analisa a sua própria biografia, cujos momentos mostram a forma como a cozinha portuguesa se vem divulgando em Portugal.

Assim, começa por referir que Portugal tinha uma grande influência da cultura francesa e isso se refletia na cozinha. E que tanto na restauração como nas casas particulares se cumpria essa tendência. Neste último caso, muitas vezes fazia-se uma caricatura dessa cozinha, nas suas palavras, a chamada cozinha burguesa, “à base de rissóis e pastéis, que era barato mas dava status, eram coisas que faziam vista e eram servidas por criadas fardadas”.

Diz-nos que este já é um momento em que a importância da alimentação na cozinha não é relevante como na época em que as primeiras receitas eram escritas por

⁶⁴ Em 1954 Portugal perde os enclaves de Nagar-Aveli e Dadrá e em 1961 as praças Goa, Damão e Diu.

médicos. Acrescenta e reforça a ideia chamando a atenção para o facto de a Sociedade Portuguesa de Gastronomia ter sido fundada nos anos 30 pelo mesmo médico que criou a Associação dos Diabéticos. Um dos nomes que fazia parte deste grupo, que funcionava de forma fechada, era justamente o Olleboma (António Oliveira Bello), diz-nos Maria de Lurdes Modesto, publicou três livros que, na sua opinião, teriam sido praticamente uma cópia de uma obra francesa. O terceiro, a *Cozinha Nacional*, referia apenas a cozinha burguesa ...

Considera que Bento da Maia, que escreve na mesma altura *O Tratado de Cozinha e Copa*, se preocupa muito mais com os portugueses, muito embora, acrescenta, o público a quem o livro é dirigido no princípio do século XX - as raparigas que saíam dos asilos aprenderiam a cozinhar para que não entrassem na prostituição - não tivesse permitido ao autor "*subir muito em termos de gastronomia*". Todavia, é este livro que Maria de Lurdes Modesto consulta quando elabora o seu: *A Cozinha Tradicional Portuguesa*.

Uma outra referência, escolhida por Modesto, a confirmar que a cozinha ainda não é uma arte nem uma ciência é o *Isalita*. Para ela, a obra (*que apresenta um receituário sem indicação das porções exactas*) dirige-se "*às senhoras finas, às senhoras dos chás*".

Em relação ao livro *Pantagrue*, Maria de Lurdes Modesto refere que, tendo sido a sua autora uma cantora de ópera, aproveitou as digressões artísticas para pedir receitas aos cozinheiros e "*depois, sem sequer as experimentar, publicou-as*". Todavia, a entrevistada narra que gastou o seu primeiro ordenado na aquisição desta obra porque, "*apesar de tudo, é um bom livro*" que, na sua opinião, ficou enriquecido quando passou a ter a colaboração do cineasta Jorge Brum do Canto, filho da autora.

Refere também que a revista *O Banquete*, dirigida por Maria Emília Cancellata de Abreu⁶⁵, "*teve muita influência*". Acrescenta que, embora o seu conteúdo reflectisse curiosidade da parte da autora pelo o universo da cozinha, "*a sua divulgação deve-se mais ao peso do seu nome do que a um trabalho de pesquisa de índole cultural*". Segundo a entrevistada, nesta época, o nome de família abria as portas das editoras e

⁶⁵Revista portuguesa de culinária, publicada em fascículos mensais de 1962 a 1973 pelo Instituto de Culinária Cidla.

permitia a divulgação das obras.

Maria de Lurdes Modesto iniciara a sua participação em 1958, na Radiotelevisão Portuguesa, à frente do programa Segredos de Polichinelo, manuseando os alimentos perante as câmaras. Os seus “segredos” que, durante 12 anos, irão ser apresentados aos espectadores tanto com um conjunto de receitas nacionais como internacionais. É na sequência da projecção dada pelo canal único de televisão desde o início das suas emissões que os editores começaram a solicitar-lhe um livro que tivesse as suas receitas, convite que a sobressalta: *“quais minhas receitas, se ainda agora comecei?”*.

Será o meio do Liceu Francês que frequentava, uma vez que aí leccionava aulas de Economia Doméstica, que a leva a perceber *“a importância da cozinha enquanto cultura”*. Durante os jantares para que é convidada, *“as pessoas não se limitam a comer, falam da receita, da região onde era confeccionada, dos ingredientes escolhidos”*. É então que publica *A Grande Enciclopédia de Cozinha*, designação que hoje considera ridícula. O livro, segundo diz, *“contém indicações técnicas, imagens de como se manuseiam os alimentos e notas sobre a história de cozinha regional internacional”*.

Continuando à frente do programa televisivo, começa *“numa determinada altura”* a receber centenas de cartas de telespectadoras reclamando *“por o programa não contemplar receitas portuguesas”*. Lendo e relendo essas cartas, que ainda hoje guarda numa caixa, depois de muito hesitar, decide fazer o ensopado de borrego segundo a receita da mãe, que era alentejana. Mas esta receita provoca nova onda de reclamações criticando o modo de o fazer e apresentando várias alternativas, *“cada uma como sendo a correcta”*. Vendo-se espartilhada entre o não apresentar receitas portuguesas e o ser criticada quando o fazia, decide pôr em prática um concurso que consistia no envio de uma receita de cada região do país. Uma outra razão que esteve na origem desde concurso foi o facto de alguém, num congresso do SNI, lhe ter chamado a inimiga número um da cozinha portuguesa, precisamente por mostrar receitas estrangeiras.

Foram portanto duas as razões que estiveram na base deste concurso: por um lado, o facto de as telespectadoras quererem ver receitas nacionais, por outro, um

membro do Secretariado Nacional de Informação lhe ter atribuído o epíteto de inimiga número um da cozinha portuguesa.

Ficou decidido que o prémio a atribuir à melhor receita consistiria na ida da vencedora à televisão. Foi assim que Valpaços passou a ser conhecida como a terra do foliar. No entanto, afirma, *“isto não é pacífico e causa grandes protestos porque cada terra e cada casa tem o seu. A verdade é que ainda hoje Valpaços é associada ao foliar”*.

Ao fim de 12 anos, decide sair da televisão por recomendação médica. Começa a não aguentar *“a pressão das câmaras, o facto de fazer tudo sozinha, pois na época as coisas não eram como hoje, que há equipas”*.

Possuidora de um enorme espólio de receituário português, resolve pô-lo à disposição de quem quisesse escrever um livro. A verdade *“é que ninguém apareceu”*. Entretanto, o SNI e a Verbo querem patrocinar o livro, mas a autora, à medida que lê e relê as receitas sente medo *“aparecerem-me assim os rojões à moda do Minho de tantas maneiras ...”*.

Consciente da tarefa árdua que tinha pela frente, percorre duas décadas a ler todo o material que tinha na sua posse. Simultaneamente, telefona às autoras das receitas para saber as porções exactas dos ingredientes. *“Estes telefonemas foram pagos pela Vaqueiro, uma vez que eu colaborava na firma”*. O processo dura dois anos e o livro sai.

Enquanto decorre esta recolha mais sistematizada, Maria Odete Valente publica o livro *Cozinha Regional Portuguesa*. Este título, diz Maria de Lurdes Modesto, *“fazia muito mais sentido para o meu, que é feito por regiões, mas o dela foi publicado primeiro e assim ficou”*.

Assume, no entanto, que foi o seu livro - *Cozinha Tradicional Portuguesa* - *“que rompeu isto tudo”*. E isto tudo são os programas actuais sobre cozinha portuguesa, as manifestações gastronómicas *“por toda a parte”*, o interesse pelos produtos portugueses.

Relembra o então ministro Manuel Carrilho, que tinha dúvidas em elevar a cozinha a património cultural, e dá-lhe razão porque *“olhar para a comida com olhos*

da cultura é complicado, arriscado”. Hoje congratula-se por isso já ter acontecido.

Assume uma posição muito crítica em relação à chamada cozinha de autor, que “*muitas vezes ridiculariza os produtos*”. Mostra-nos uma fotografia de uma preparação culinária, inserida num livro de receitas e pergunta-nos se conseguimos adivinhar o conteúdo. Arriscamos responder que se trata de um sorvete de baunilha, pois a pasta amarelada parece ter saído de uma colher própria para o efeito. Depois, mostrou-nos a legenda que situa o objecto como queijo da serra.

Apesar de considerar que “*sempre houve o moderno contra o antigo e o antigo contra o moderno*” e que o revivalismo está sempre presente, interroga-se: “*quem é que consegue competir com o pastel de bacalhau? Alguém consegue fazer uma coisa melhor com água, batata, couve e um fio de azeite, do que um caldo verde*”?⁶⁶

José Sobral considera que “... só em 1973 viria a aparecer a obra de Maria Odete Cortes Valente, a primeira compilação em larga escala de receitas regionais”. (Sobral, 2007a: 43). Em termos editoriais a afirmação está correcta, mas pelo testemunho de Maria de Lurdes Modesto, torna-se claro ter sido ela a protagonizar o processo, pelo qual, a cozinha regional e, mais do que isso, local, aparece desmultiplicada a escalas variadíssimas e revelando já as inevitáveis tensões que envolvem a alegação de legitimidade e autenticidade.

Em 1973, Maria Odete Valente compila 551 receitas⁶⁷ na obra *Tesouro da*

⁶⁶Numa outra entrevista concedida à revista *Ler*, a autora refere: “quando trabalhei na recolha das receitas que lhe estão na base, nunca pensei que as pessoas iriam para a cozinha fazê-las. Cozinha Tradicional Portuguesa partiu da intenção em 1961, de fazer um retrato da cozinha portuguesa (...) O meu trabalho pára à porta da cozinha de família.”

A propósito de um programa de televisão estreado em 1958 que esteve no ar durante doze anos, diz a autora: “a ideia era falar de coisas que as pessoas sabiam fazer mas que desconheciam que sabiam fazer”. Interrogada sobre quem é que na altura falava ou escrevia sobre cozinha, responde “Apenas umas senhoras donas de casa a dizer que faziam uns rissóis muito bons.” Em relação ao livro chama atenção para o facto de o receituário incidir sobre comidas de festa, que se fazem uma vez no ano e que “as pessoas se esquecem de que existe uma cozinha portuguesa rural (...) as pessoas começavam a juntar os ovos em Novembro para os terem no Natal. A Festa é que era altura da opulência (...) e uma cozinha burguesa tradicional que corresponde a uma espécie de “fidalgua sem comedoria”. Na casa burguesa as criadas faziam parte do status e passavam a vida a fazer pastelada porque era mais barato”. Embora estas declarações da autora sejam feitas passados três décadas da publicação do livro, ou seja, não sabemos se na época teria seguido os critérios subentendidos naquelas, podemos definir a preocupação em distinguir comida rural - e nesta a de Festa - de comida burguesa, tendo optado por recolher apenas a primeira para depois a enquadrar na respectiva região.

⁶⁷ Livros da autora: *Tesouro da Cozinha regional Portuguesa*, 1973, *O melhor da Cozinha Regional Portuguesa* 2004, *Cozinha Regional Portuguesa*, 1991, *A Cozinha descoberta pelos Portugueses*, 1989, *Ribatejo*, 2001.

Cozinha Regional Portuguesa. Cerca de 2% referem-se às antigas colónias e 45% não têm referências geográficas. Numa folha dirigida à leitora escreve: “É realmente desolador constatar que os nossos restaurantes e hotéis, salvo raríssimas exceções, não conhecem praticamente nada da nossa cozinha, nem mesmo a da sua própria província. Ajudemos pois a levantar a Cozinha Portuguesa, preferindo-a” (Valente, 1973: 1).

As compilações de receitas publicadas nos livros que temos vindo a referir são, na sua maioria, recolhidas em casas de família: “A todas as cozinheiras amadoras e, em especial, às minhas amigas que durante longos anos me forneceram receitas” (Limpo, 1973); “Tendo um bom conjunto de receitas antigas, de família e ajudada por pessoas amigas” (Valente, 1973: 1); “A maioria das receitas que publicamos foram-nos fornecidas muito amavelmente por senhoras de Lisboa e das províncias, para quem a culinária constitui uma arte realizada com prazer e carinho. A todas elas os maiores agradecimentos, não indicando nomes, porque na sua grande maioria assim o exigiram” (Olleboma, 1994: 25); “*Simultaneamente, telefone às autoras das receitas para saber as porções exactas dos ingredientes*” como nos disse na entrevista atrás referida. Para todos os efeitos, no início dos anos 60, estava já claramente alterado o quadro da crónica negligência das diversidades regionais da cozinha portuguesa e da sua importância como expressão cultural nacional.

Já em 1971 escreve-se: “a cozinha é uma das formas de nacionalismo ... há uma personalidade culinária em cada país, tal como a arte, a paisagem ... que tem que se ter em conta nos valores nacionais da indústria da hospedagem.” (Costa, 1971: 12-13). O autor refere meio século de macaqueamento, de caricatura franciú ... com menosprezo pela nossa sensibilidade e o nosso estômago. Engrandecemos-nos desdenhando o que é nosso, escreve o autor e acrescenta em relação aos cardápios: “assim fizemos franco-galaico luso, todo mal traduzido, do que passamos a ornar os ‘menuses’ dos nossos restaurantes e a nossa ortografia. Se o turista pergunta “*où peut-on manger la vraie cuisine portugaise?*”, a resposta é embaraçosa, pois a gastronomia portuguesa é uma espécie de ONU culinária. Onde está aquele arroz de frango substituído pelo escaniçado ‘puré supremo’ que de francês só sabe dizer ‘oui’ e do ‘consomé santé’ que de ‘consomé’ só tem a água e de ‘santé’ só tem o nome?? ... e

assim fizemos franco-galaico luso, todo mal traduzido de que passamos a ornar os ‘menuses’ dos nossos restaurantes e a nossa ortografia...” Desta desnacionalização “salvou-se a gama dos nossos vinhos”(Id.,: 14). Mesmo assim, o autor lamenta que os rótulos de vinho do Porto sejam sempre escritos em Inglês. Ao longo do texto o autor refere doces, sopas, enguias, cabidelas, segundo ele agora substituídos por arremessos franceses. Afirma ser necessário “restabelecer nas cartilhas da hospedagem nacional um turismo culinário, porque pela boca também se apanha o turista que está cansado de comer na língua dele” (id.: 17) e cita o que viu escrito numa ementa nacional: ‘croqués, flan, Carlota russa’ adjectivando-o de vernáculo culinário.

De 1973 em diante, “viriam a lume outras obras sobre cozinha regional, em catadupa, tal como sob o regime democrático instituído em 1974, sob o qual prosseguiu e se ampliou a exaltação culinária do nacional e do regional.”(Sobral, 2007a: 43)

Dois factores devem ser destacados na origem deste fenómeno dos produtos locais: a afirmação autárquica e a oportunidade turística.

O localismo e o reforço do poder dos municípios é um processo que começa então a ganhar importância com a democratização das estruturas até aí corporativas.⁶⁸

Os investimentos atribuídos aos municípios incluem o da cultura, tempos livres e recreio.⁶⁹ César de Oliveira escreve a este propósito: “a Lei das Finanças locais em 1987, verdadeira alforria dos municípios portugueses, vem reforçar as autonomias financeiras e administrativas das autarquias”(Oliveira, 1996: 364). E acrescenta: “um normativo constitucional, inovador e de tão grande importância, e que nunca sofreu alterações a partir da sua redacção original em 1976, é o respeitante ao Património e Finanças Locais. Na verdade, o artigo 240º, definindo que as “ autarquias locais têm património e finanças próprias...era na verdade a consagração da autonomia financeira das autarquias que incluía obviamente a possibilidade de elaborar orçamentos e planos de actividade próprios...sem qualquer tipo de aprovação

⁶⁸ Em Outubro de 1976, o ministro da Administração Interna declara em conferência de Imprensa: “...reforçar os municípios com vista a facilitar uma maior representação das populações em contraste com uma administração local fortemente centralizada pelo antigo Ministério do Interior” (Oliveira, 1996: 353).

⁶⁹ Decreto-Lei nº. 77/84, D.R. n.º 57, Série I de 1984-03-08.

posterior pela administração central do Estado.” (Id.,: 355).

Como refere Graça Joaquim, “o outro antecedente que se articula com o poder local é o turismo, onde a valorização dos produtos locais é também uma consequência das políticas a ele associadas... Se nos anos 50 o turismo já apresenta sinais do fenómeno da sua massificação “no final dos anos 70 emergem os espaços rurais autênticos e modos de vida genuínos”. (Joaquim, 1993: 90-92). Segundo esta autora, é também nesta década que se começa a equacionar a problemática do impacto do turismo de massas. E partilhando a interrogação de Lanfant, pergunta “Porque é que nós, turistas das sociedades pós industriais, procuramos consumir qualquer coisa que se considera em vias de extinção? Porque é que esta ameaça constitui fonte de atracção?” (Id., p. 96)⁷⁰.

Sobre esta temática, sublinhemos a forte articulação entre o turismo e a valorização dos produtos locais. O início dos anos 80 marca uma viragem decisiva do turismo internacional para a aposta do turismo nacional. Esta década também é marcada pela emergência das problemática ambiental. “O espaço rural vê o seu espaço profundamente redefinido no espaço social, de espaço produtivo passa a espaço simbólico, de espaço do passado a espaço alternativo, de espaço de onde se vem a espaço para onde se vai”. (Id.: 77)

As aldeias preparam-se para receber os turistas e essa preparação passa por organizar eventos onde se come à mesa de camponeses (que já lá não vivem) produtos que já não fazem parte da sua dieta alimentar (que agora se vendem como certificados), pretensamente cozinhados em casas que só se abrem em Agosto com a vinda dos emigrantes, expostos recorrentemente em bancas de rua designadas por “tasquinhas”.

Este turismo assenta nas potencialidades locais e uma dessas potencialidades é a cozinha local. Por arrastamento, aos produtos como os vinhos e os queijos, que

⁷⁰Dados da autora: Conferência Ibero-Americana em 1972 onde os recursos turísticos compreendem o conjunto do património cultural, artístico, histórico e espiritual afirmando aqui o princípio da autenticidade.

Conferência de Manila em 1980 onde as grandes linhas de orientação são a promoção do turismo interno e o conteúdo das motivações turísticas é sobretudo cultural.

Conferência de Tamanrasset em 1989 onde sai a definição de turismo responsável como oposição ao turismo de massas.

começam a ser regionalizados, seguem-se os enchidos, os legumes, o pão e tantos outros de que temos vindo a dar conta.

Este processo, que dura três décadas, culminará no Plano Estratégico Nacional de Turismo (PENT) e foi protagonizado pela oficialização da identidade local e regional dos produtos locais.

François Ascher, que estudou este processo como expressão cultural da condição moderna, dá-nos na sua obra *Le mangeur Hypermoderne: Une figure de l'individu éclectique* (2005) uma interpretação dos modos pelos quais ele se manifesta. Chama a atenção para o facto de a economia de mercado ter mobilizado técnicas e ciências na produção de bens alimentares, tendo sido na alimentação que terá emergido o modelo de produção e de consumo de massas. Isto teria modificado os produtos, os gostos e as práticas alimentares. Quando estas entraram no campo do consumo emanciparam-se em relação a grande parte das suas dimensões tradicionais e contribuíram para que o conteúdo de um prato fosse uma escolha. No entanto, a crise deste modelo (o consumidor está cada vez mais informado e exigente) fez com que produzir a diferença fosse uma palavra de ordem. Neste sentido, a ciência, a gastronomia e os “terroirs” mobilizam-se e fazem aparecer novos produtos e novas formas de alimentação.⁷¹

⁷¹O autor exemplifica a ideia com o caso dos pimentos bascos de Espellette, que triplicaram de preço numa década e que têm uma festa criada recentemente onde se juntam cerca de trinta mil pessoas na rua depois de uma missa que lhe é dedicada, quando anteriormente eram desconhecidos fora da sua região. Outro caso é o presunto basco, que ia desaparecendo com a industrialização e que agora, graças a um grupo local de criadores de porco que se lançou na “resbaquisação” do presunto de Bayonne com técnicas tradicionais, juntamente com a invenção de uma sanduiche – Big Beñat: presunto e queijo basco -, se tornou conhecido e apreciado pelos turistas e locais que nele vêem a sua identidade. A propósito de identidade, diz o autor que a comida teve sempre um potencial simbólico. E chama a atenção para as alcunhas (por exemplo, os franceses chamarem aos ingleses rosbife e estes chamarem àqueles rãs). Muito embora essa característica da comida se sinta cada vez menos - um americano não é conhecido por McDonald, nem se sente americano por comê-lo - a verdade é que os Mac se tornaram emblemáticos da americanização do mundo com trinta mil restaurantes em cento e vinte países. É ainda François Ascher a reflectir sobre a cozinha dos países colonizadores que adaptaram os novos produtos vindos das colónias, os emigrantes que trazem novas formas de cozinhar os alimentos, os turistas que procuram a diferença de paladares, o turismo com a restauração a responder à procura de novos gostos, sobretudo étnicos e a defender que a actual globalização da cozinha difere da do modelo que a precedeu e dá como exemplo a coca-cola que sendo única, foi difundida em todo o mundo. Agora, o Mac Donald adapta-se aos países onde está implantado: pondo mais ou menos açúcar na maionese, sendo vegetariano na Índia ou designando-se Mactaco no México. “A globalização não só cria o “local” como também coloca todos os produtos do local à disposição de cada consumidor local. Designa este fenómeno por glocalização: “a cozinha local é, simultaneamente, o produto da globalização e da sua fundação”.

Acrescenta o autor que “se a comida é ainda emblemática de países ou de regiões, o consumo que se faz dos produtos regionais ou étnicos mostra bem que estes produtos não são mais que secundariamente meios de identificação para o grupo regional, nacional, étnico que o é na origem com a excepção de pratos muito específicos utilizados em circunstâncias ritualizadas como as festas”. (Archer, 2005: 126).

Actualmente são 600 os produtos que em França se classificam em AOC (designação de origem controlada) e em IGP (indicação geográfica protegida). “Estas duas instituições não criaram o imaginário do *terroir* - tradição de qualidade. Mas alimentam-na, propondo-lhe objectos concretos que o permite actualizar. Inscrevem-se assim neste processo de patrimonialização que é característico da modernidade. Porque numa sociedade fundada na mudança, a questão do passado e dos seus traços muda de sentido. O passado não é o que continua graças à tradição mas aquilo que desaparece” (Id., : 118-119).

“O silogismo de base da AOC é o seguinte: a origem garante a qualidade, a AOC garante a origem, daí que a AOC garanta qualidade, o que é a ideia chave”. (Id., : 117) Diz, no entanto, o autor que esta instituição obriga a modos de fazer tradicionais, e que muitas vezes, os produtores não o aceitam. Esta obrigação apoia-se num imaginário no qual a tradição é perfeita o que contribui para um sentimento nostálgico do que é tradicional. “Com o *terroir* mais ainda do que com a nação, a geografia oferece-se como história, pois é ela que molda os homens e o que eles comem, e sabendo o que eles comem contribui em compensação para os moldar” (Id., :118-119).

A Indicação Geográfica Protegida (IGP), tal como a Designação de Origem Protegida (DOP) e a Especialidade Tradicional Garantida (ETG) são criações no âmbito da União Europeia.⁷²

Mónica Truninger e Dulce Freire a propósito da pera Rocha, percorrem “vários autores acerca da noção polissémica de *terroir*, salientando as afinidades que esta tem

⁷²Quanto às funções do agrupamento de produtores: solicita e gere o uso da DOP ou da IGP, propõe as regras de produção e as alterações necessárias, autoriza o uso da DOP ou da IGP, promove os produtos, aplica sanções. Quanto às funções do Organismo privado de controlo e certificação (OPC): controla a produção, elabora os respectivos relatórios, certifica os produtos, autorizando o uso da marca de certificação, podendo impedir o seu uso no caso de determinadas infracções (Soeiro, 2000: 83).

com as classificações de DOP, analisam o processo de construção histórica da ideia de uma região e como esta tem sido aplicada a uma área geográfica, verificando que a visibilidade simbólica, institucional ou económica de determinados produtos tem influenciado as modalidades de reconfiguração e negociação territorial, analisam vários factores que têm potenciado a implementação territorial do fruto e de que forma os elementos presentes numa definição multidimensional de *terroir* podem servir para fortalecer os sentimentos de pertença a uma região delimitada para fins administrativos.” (Truninger, & Freire, 2010: 164-185).

Em Portugal são 60 os produtos DOP (Denominação de Origem Protegida) e 57 os IGP (Indicação Geográfica Protegida). **(Anexo 8)**.

Numa entrevista que realizámos com Ana Soeiro⁷³ - que nos chamou a atenção para o facto de o *garum*, tão apreciado pelos romanos, já ser denominado “Ibérico”, para o primeiro produto protegido ter sido o vinho do Porto e ainda para algumas celebridades que entraram no léxico aplicadas como metáforas “tão fino como o azeite de Moura” - aquela técnica deu-nos conta das “perversidades” da legislação de 2003, o chamado “pacote higiene”, que incidia na produção, na restauração e no transporte dos produtos. Segundo ela, um ano depois, os pequenos estabelecimentos começaram a fechar por não poderem responder aos requisitos. E se, por um lado, a ASAE manda encerrar essas pequenas empresas “*deitam a água fora e o menino também*”, por outro, por ausência de documentação e de políticas governamentais, instala-se uma “*roda livre*” com o uso de “*produto tradicional*”. Exemplo disto é o facto de podermos encontrar nos hipermercados um conjunto de produtos, nomeadamente de doçaria, que apesar de ostentarem aquela designação, contêm inúmeros aditivos. Actualmente, “*ouve-se falar pouco da ASAE*”, as grandes superfícies lucram com este processo e os pequenos produtores têm sérias dificuldades em subsistir.⁷⁴

Com o PENT o governo propõe-se concretizar “acções definidas para o crescimento sustentado do turismo nacional nos próximos anos e orientar a actividade

⁷³ Directora-Geral da Qualifica.

⁷⁴Em 2005 foram publicados os avisos n.º 499/2005 (2.ª série). D.R. n.º 14, Série II de 2005-01-20 e n.º 500/2005 (2.ª série). D.R. n.º 14, Série II de 2005-01-20 relativos aos pedidos de reconhecimento de Beira Baixa para o requeijão e para a travia. O MADRP transmitiu esses pedidos à Comissão Europeia em 2011. In <http://qualificavalorizatradicionais.blogspot.com/>.

do turismo em Portugal”. Nesta estratégia, indica como um dos “factores diferenciadores” a hospitalidade (“carácter português brando, afável, quente, comunicativo, receptividade aos estrangeiros e com a qualidade dos estabelecimentos turísticos”). É aqui que se insere a “Gastronomia e Vinhos” sendo o Centro uma das regiões consideradas prioritárias para investimento neste produto.

Neste sentido, para desenvolver e inovar conteúdos tradicionais portugueses que constituam factores de diferenciação turística, é necessário intervir na gastronomia portuguesa em duas vertentes: a *notoriedade*, promovendo de 4 a 6 “pratos típicos” (“30% dos turistas devem conhecer pelo menos um prato”) e a *experiência*, assegurando a qualidade e simultaneamente preparando os restaurantes para a recepção de turistas internacionais.

Se, como vimos anteriormente, o património etnológico é o mais recente a ser consagrado em Portugal, ainda se lhe segue o gastronómico, considerado como tal desde 2000 por resolução do Conselho de Ministros⁷⁵.

Com a publicação da resolução do Conselho de Ministros em 2000, o Governo considerou a Gastronomia Portuguesa como bem imaterial integrante do património cultural português o que provocou o aparecimento de um sem número de confrarias, rotas⁷⁶, feiras, *sites* de Câmaras e encontros gastronómicos que se têm multiplicado ao longo da primeira década do séc. XXI.

A restauração associada a iniciativas camarárias também revela um tipo de publicidade a produtos que se enquadram num *marketing* de turismo. É exemplo Barcelos, na criada “semana do galo”, com a participação de 36 restaurantes, cujo folheto anuncia: “O galo sai da lenda para o prato.”

Em Setembro de 2010 estivemos presente na “Feira dos Sabores”, evento patrocinado pelo hipermercado Modelo e realizado no Pavilhão Atlântico em Lisboa: um espaço repleto de bancas anunciava as regiões continentais e insulares. Não fora essa designações, o local e o enorme ecrã com imagens de um cozinheiro a

⁷⁵ A Resolução nº 96/2000, D.R. n.º 171, Série I-B, de 26 de Julho de 2000 considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal.

⁷⁶ Entre outros e para o Distrito de Castelo Branco: Passeio de Pasteleiras “Rota do Feijão” (Lardosa) | Passeio pedestre “Rota do Feijão” (Lardosa) | Passeio “Rota das Leiteiras” (Alcains) | Rota das Cerejeiras (Fundão).

confeccionar receitas, em nada se diferenciava dos hipermercados. Observando com mais atenção, viam-se pequenos apontamentos distribuídos pelas respectivas bancas (a boina da Madeira, as colchas de lã dos Açores e as cerejas de plástico nas Beiras adornavam as bancas das frutas). As bancas de vinho ofereciam mostras num copo de vidro que o consumidor levava para casa, dentro de uma bolsa a tiracolo, distribuída à entrada. O bilhete, que custa 3 euros, era devolvido em compras de valor superior a 10 euros no hipermercado Modelo.

No processo de celebração e territorialização dos alimentos - neste caso remetendo-os não para uma região específica mas sim para uma atmosfera rural - uma das estratégias prende-se com a decoração de determinados restaurantes que actualmente vendem a imagem de rústicos e, por consequência, criam expectativas em relação aos conteúdos dos cardápios, identificando-os como comida caseira. Usualmente, estes estabelecimentos cobrem as paredes com alfaias agrícolas, rodas de carros de bois, penduram no tecto réstias de cebolas, de alhos e de pimentos picantes. É ainda comum a sobremesa associada à expressão “da avó” ou “à antiga”. Outra forma de remeter o cliente para esse universo de sabores antigos e com referente doméstico e regional é o uso de determinados artefactos. Sem querermos ser exaustivos, assinalamos alguns deles (**Anexo 9**).

Outra forma de territorializar determinados alimentos é associá-los a localidades que passam a ser capitais desse mesmo produto. E se *capital* é a cidade mais importante de um país e, portanto, única, neste caso encontramos várias que representam mais que um produto como se pode ver no **Quadro B**.

Quadro B - Localidades com o epíteto de capital de um produto

Localidade	Capital
Almeirim	Da sopa de Pedra
Aveiro	Dos ovos moles
Barrancos	Do Presunto
Resende	Da Cereja
Fundão	Da Cereja
Miranda do Corvo	Da Chanfana
Meruje	Do porco e da chanfana
Mação	Do Presunto
Canal Caveira	Do cozido à portuguesa
Riachos	Da enguia
Olhão	Do Marisco
Portimão	Sardinha
Penacova	Lampreia
Seia	Do queijo

Localidade	Capital
Amarante	Da doçaria
Ílhavo	Do bacalhau
Sagres	Do bacalhau
Braga	Do bacalhau
Viana do Castelo	Do bacalhau
Famalicão	Da doçaria
Vinhais	Da Castanha
Carrazeda de Monte Negro	Da Castanha
Sernancelhe	Da Castanha
Foz do Arouce	Do Sarrabulho
Armamar	Da maçã de montanha
Mértola	Da caça
Alcáçovas	Da doçaria conventual

Fonte: Elaboração da autora com base em observação, sites, brochuras, artigos de imprensa.

Outro caso que merece destaque é o de um rótulo de um vinho alentejano, “Migas” de 2009, com assinatura de enólogo, que inclui uma receita detalhada da confecção desse prato⁷⁷, a localidade de Louriçal (Leiria) que se candidata em 2011 para a construção de estátua ao Biscoito no espaço urbano.

As referências identitárias dos alimentos giram assim sistematicamente entre a especificidade local e a especificidade nacional, sendo que a nacional se constitui sempre como ampliação à escala do país de qualquer especificidade local ou regional. E ainda a propósito do “sentimento nostálgico do que é tradicional”, veja-se o folheto

⁷⁷ Migas, vinho regional alentejano 2009 produzido e engarrafado pela Casa agrícola Maurício & Silva Lda, da Divino Aroma.

de publicidade da Telepizza numa campanha que começou em 16.02.09, onde o consumidor pode ler “O bom sabor português” e as modalidades agrupadas em “momentos”: de criação, de começar, de frango, só meu, de variar, Tribo, doce, de beber e de inspiração. Neste último, consta a farinheira, bem como a francesinha redonda. Estas propostas, por estarem em fase de lançamento, constam da capa do desdobrável. A capa inclui duas imagens de pizzas com as designações “farinheira” e “francesinha redonda” inscritas nas velhas placas que se encontravam nas estradas portuguesas a assinalar os nomes das localidades. Se a francesinha, que agora é redonda, nos remete para o Porto, cidade onde aquela preparação é conhecida, já a farinheira pode levar-nos a uma prática tradicional comum em todo o país, que se liga à matança do porco (**Figura 4**).

Figura 4 – Folheto da Telepizza



Se atrás tentámos percorrer a noção de património gastronómico ao longo do tempo, assinalamos agora o aparecimento de confrarias gastronómicas que, no princípio deste século, apareceram em Portugal, justamente em 2000, ano em que a gastronomia passa a ser considerada por decreto património imaterial a par das

báquicas, igualmente representativas do fenómeno pelo seu número,

Foi justamente este interesse pelas comidas, como referência que marcasse o “espaço beirão”, que nos levou agora a querer situar a importância da comida dita regional, e por causa da qual, a partir da Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2001, foi criada a Comissão Nacional de Gastronomia, aliás extinta em 2006.⁷⁸

Este processo de patrimonialização da gastronomia portuguesa apresenta pois contornos que recomendam uma análise aprofundada, que nos propusemos executar nesta tese. Trata-se de um processo muito recente que envolve produtos muito variados, cozinhados ou não. É aliás nestes últimos que o fenómeno nos parece mais revelador, porque escapando à confecção culinária são apenas “confeitos” simbolicamente por uma inventiva que serve integralmente a retórica das afirmações identitárias sem a interferência idiossincrática das ou dos cozinheiros. Referimos já acima o trabalho sobre a Pêra Rocha (Truninguer, & Freire, 2010), mas num quadro que julgamos mais revelador das configurações regionais, seleccionámos a cereja e, por isso, abordamos neste trabalho o processo através do qual ela ganhou expressão hegemónica como produto de *terroir* da Beira Baixa, da Cova da Beira, do Fundão.

Abordaremos mais adiante o processo através do qual actualmente se associa esta fruta a uma cidade da Cova da Beira: o Fundão, mas antes disso abordemos o fenómeno da confrarias gastronómicas.

II.2. As confrarias gastronómicas

Nestes processos recentes de afirmação identitária em que se conjugam territórios com pretextos simbólicos de natureza alimentar, destaca-se um fenómeno recente que não podemos deixar de abordar, não só pelo seu significado na história recente de patrimonialização gastronómica, como também pelo que assume no

⁷⁸ Cria uma base de dados designada “Gastronomia, património cultural”. Portaria n.º 312/2002. D.R. n.º 69, Série I-B de 2002-03-22.

Regulamenta os concursos nacionais e regionais de gastronomia portuguesa. Portaria n.º 1333/2002. D.R. n.º 232, Série I-B de 2002-10-08

A extinção desta Comissão fica a dever-se, segundo a Presidente da Federação das Confrarias Gastronómicas, ao facto de ser constituída por 23 entidades diferentes.

quadro específico do nosso estudo de caso: a cereja do Fundão.

Como dissemos, um dos reflexos da constituição da gastronomia enquanto património cultural é o recente aparecimento das confrarias gastronómicas, cujo número revela a sua contribuição enquanto parcela de um movimento que pretende patrimonializar receitas ou produtos associados aos locais.

Estas associações são representadas por uma Federação, muito embora nem todas lhe estejam vinculadas. Sem fins lucrativos, as suas designações remetem para um vasto painel de referências geográficas, culinárias, etnográficas e artísticas.

A sua faceta normativa que se materializa nos estatutos, nos cargos e nas cerimónias públicas mostra a atmosfera medieva para a qual remetem. A presença das autarquias e da Igreja é notória nos seus procedimentos, sobretudo no que diz respeito aos espaços cedidos e na forma como decorrerem as entronizações.

Sobre o termo confraria, lemos em Mattoso: “... Os mercadores e clérigos que vivem nas cidades parecem especialmente sensíveis a estas boas obras ... foram estas concepções que influenciaram de maneira decisiva a proliferação de confrarias a partir do século XII ... ajuda mútua e de beneficência. Esta traduz-se na esmola aos pobres justificada por citações bíblicas e numa solene refeição que se lhes oferecia uma vez por ano ...” (Mattoso, 1985: 407).

E numa cerimónia de entronização ouvimos: “... *A palavra confraria define um estilo de vida de aproximação de pessoas à volta do mesmo objectivo. Vem de confraternitis que significa isso mesmo e justifica manifestações de pequenas associações na Idade Média. Determinam raiz tipicamente religiosa e inspiram-se nesse apelo fundacional de uma vertente religiosa. Na Idade Média é um culto de um Santo protector, outras são de ordem mais social, mais solidária, de ajuda comum, já que as franjas de uma sociedade hierarquizada necessitavam de apoio e de ajuda. Dentro das confrarias, podemos considerar as Irmandades, ligadas aos ofícios, que são laicais. Lembro-me de ter visto em Roma uma Igreja cujos altares pertenciam aos ofícios – dos sapateiros, ferreiros – e as Ordens Terceiras, estas, extensões das ordens religiosas formadas por leigos mas dirigidas por essas congregações...*”⁷⁹

⁷⁹Excerto do discurso proferido em Março de 2009 pelo Monsenhor Arnaldo Pinto Cardoso.

Em Portugal, é nos finais do século XX que as confrarias gastronómicas se constituem, como se pode ver no **Anexo 10**. São Associações sem fins lucrativos, visam promover o produto ou os produtos das regiões que representam e o seu número reflecte o fenómeno social da divulgação de produtos alimentares associados a uma região.

“...As confrarias têm vindo a assumir importância na defesa dos produtores e produtos regionais. Tornaram-se parceiras das câmaras municipais e dos agricultores porque a defesa de um produto gastronómico começa também aí, na agricultura. As confrarias têm, também, assumido um papel pedagógico. Por exemplo, a Confraria da Chanfana tem desenvolvido acções de formação nos restaurantes que servem o prato, além de atribuímos uma distinção aos que melhor preservam as tradições do prato. Esta medida gera competitividade. As pessoas apuram a qualidade dos produtos. As confrarias podem afirmar-se como elementos de referência para os pequenos produtores no sentido de ser mais um parceiro na defesa da confecção ou da utilização daquilo que são as tradições de que cada região. Fizemos, depois, um dossier, com o apoio da engenheira Ana Soeiro, que é uma técnica com bastante conhecimento na área. O documento seguiu para o Ministério da Economia. Há alguns avanços e pequenos recuos. No entanto, sabemos que as pessoas ficaram sensibilizadas e alertadas para a necessidade de defender a gastronomia tradicional ...” (Carrito, 2009, Abril 4).

A Federação, que as representa, data de 2000. Em 2011, o número das federadas era de 70 e o de não federadas 30, o que significa, em relação ao total apresentado no Quadro A, que foram criadas 24 confrarias em dois anos. A obtenção do estatuto de federada obedece a determinadas características.⁸⁰

“... Quando nos procuram para a constituição de uma confraria temos uma conversa prévia. Tentamos perceber se aquela associação vai centrar a sua actividade em torno de um produto, de uma receita com características tradicionais ou promoção de produtos de um determinado núcleo; ou seja, um concelho, uma localidade ou uma região mais vasta. Estas devem ser as características de uma confraria gastronómica...além de tudo elas têm que ter movimentos culturais que se

⁸⁰ O número de confrarias federadas, em 2011 foi-nos fornecido pela Presidente da Federação.

afirmem ...” (id.: Ibid.).

As designações das confrarias revelam que a sua actividade se centra num produto (ex. o maranho), numa receita (ex. papas de sarrabulho), na promoção de um produto de um determinado núcleo como um concelho (p. ex. da urtiga de Fornos de Algodres), de uma localidade (p. ex. capão de Freamunde), ou de uma região mais vasta (p. ex. gastrónomos do Minho).

Não sendo fácil estabelecer grelhas que agrupem os produtos que as confrarias defendem e publicitam - algumas delas representam mais do que um, outras referem sabores, outras ainda remetem apenas para o local, tentámos destacar alguns casos que podemos ver no **Anexo 11**.

Mas sigamos a Presidente da Federação:

“... além de tudo, elas têm de ser movimentos culturais que se afirmem. A nossa gastronomia é património cultural e, muitas vezes, as pessoas nem têm essa noção. Quando as confrarias querem aderir à Federação, pedimos que fundamentem o porquê da existência daquela confraria. É uma receita tradicional? Então, no mínimo, ela tem de ter registos e tem de ter implantação na localidade entre 50 a 100 anos. Se for um produto, informamo-nos se está certificado ou em vias de o ser, se tem projecção para além daquela região ou daquele núcleo ...” (id.: Ibid.)

Os objectivos das confrarias obedecem a vários propósitos, sempre respeitantes ao produto ou à região que representam (Paulo Machado:2004). Estes propósitos passam pela defesa de pratos típicos, de receituário, pela preservação da cultura popular, da qualidade, da fauna e da flora, pela divulgação de obras literárias, pela certificação de produtos, pela reconstituição histórica de antigos cozinheiros, casas de comida, técnicas de cozinha, pela organização de certames que foquem a relação da gastronomia com o artesanato, pela elaboração de cartas gastronómicas, pela promoção a nível nacional e internacional, pela criação de parcerias activas com os produtores.

Ainda segundo a Presidente da Federação:

“... a confraria pode ter um papel denunciador. Por exemplo, a Federação pediu às confrarias que identificassem as questões que estavam a ser alvo de uma

fiscalização mais apertada por parte da ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) e que eram essenciais para a defesa da gastronomia tradicional ...” (Id.: Ibid.)

Numa entrevista que realizámos com aquela dirigente em Julho de 2011, apercebemo-nos da importância que as confrarias podem desempenhar na identificação de casos detectados pela ASAE : *“... enquanto que outros países souberam acautelar as formas de fabrico tradicionais, em Portugal esse aspecto foi descurado. Por exemplo, a maturação do queijo deixou de poder ser feita em tábua de madeira, os pastéis de Tentúgal, que eram pincelados com uma pena de galinha, deixaram de a poder utilizar ... Ora estas interferências acabavam por ter repercussão nos próprios produtos. Actualmente, tudo mudou: na restauração já é possível utilizar a colher de pau e os galheteiros ... A Federação hoje tem mais visibilidade e pode trabalhar por antecipação no sentido em que aperta a malha, obrigando as confrarias a promover o território, a assumir o levantamento do património, a desenvolver a economia local ...”*

Em relação aos locais representados pelas Confrarias, se muitas delas remetem para o topónimo de uma cidade, de uma vila, de uma freguesia ou de uma ilha (Aveiro, Fornos de Algodres, Freamunde, S. Jorge) outras há que se inserem em espaços mais abrangentes (Cova da Beira, Soutos da Lapa, Oeste, Bairrada) ou então pelas divisões das antigas províncias, sendo que estas últimas protagonizam um conjunto de produtos (Alentejo, Algarve, Ribatejo, Minho, Trás-os-Montes e Alto Douro).

Há, no entanto, as que escapam a fronteiras administrativas ou orográficas: Confraria do Mar, da Água, da Dieta mediterrânica. Outras ainda remetem para uma embarcação (o rabelo, o moliceiro), para um rio (Dão), para um pintor quinhentista (Grão Vasco), para uma serra (Estrela, Caramulo, Lousã). Existem ainda outras que representam a mesma região, como por exemplo, no caso da Beira Alta, a da Castanha, a Gastronomia do Dão e a Dos Saberes e Sabores Grão Vasco. Esta última, ao ser questionada por nós sobre a sua designação, referiu que defendia todas as comidas tradicionais *“dali”* e em relação à designação *“os saberes”*, *“como o nome indica, tem a ver com a parte mais cultural”*.

Vejamus então, no **Anexo 12**, as confrarias agrupadas por regiões mais

abrangentes, regiões mais restritas e outras (onde se incluem aquelas cuja designação não corresponde às duas anteriores):

Paul Connerton sublinha a importância das cerimónias comemorativas enquanto prova de que “as imagens do passado e o conhecimento recordado do passado são transmitidas e conservadas por performances (mais ou menos) rituais” (Connerton, 1993: 48). Neste sentido, as confrarias gastronómicas, que nascem nos finais do século XX, são elementos de um movimento, que procura patrimonializar territórios a partir de receituários (mais ou menos) emblemáticos.

Nos casos que vamos descrever adiante,⁸¹ a repetitividade e a ausência de variação fazem parte de determinados rituais: “... os ritos só são actos expressivos em virtude da sua regularidade notória ... e como são deliberadamente formais, não estão sujeitos à variação espontânea.” (Id. : 52)

Como lembra o autor, eles são porosos em relação a um conjunto de acções não rituais. De facto, quando observamos as cerimónias, percebemos a sua articulação ao poder autárquico e à Igreja. E a reivindicação explícita da continuidade com o passado, que Connerton vê nos rituais, é aqui sublinhada pela escolha de uma época de referência, em que as confrarias eram religiosas e se constituíam em hierarquias. Como veremos, as designações da maior parte dos cargos, o traje, as entronizações e os cortejos de rua remetem para esse universo medievo.

“...Tem de haver um trabalho de pesquisa para encontrar, por exemplo, os trajes antigos. Se estivermos a falar de uma confraria de queijos, é natural que se arranjem trajes parecidos com os dos pastores ou das queijeiras. Portanto, os trajes devem ter uma identificação com o objecto da própria confraria ...” (Id.: Ibid.).

Os elementos simbólicos que se materializam no traje, no brasão ou medalha, na insígnia e no guião têm como função, para além de divulgar a região que a Confraria representa, identificar as hierarquias da própria confraria.

A título de exemplo, os estatutos da Confraria da Castanha dão conta dessa preocupação: “... o traje respeita a morfologia daquele que se usava na região que a

⁸¹ E que corresponde a outros rituais praticados pelas confrarias em geral, como podemos ver no Capítulo VI desta tese.

confraria representa ... Nos "soutos da lapa" os homens usaram desde muito cedo um chapéu de feltro, no geral preto. Era peça obrigatória de indumentária no quotidiano e em tempo festivo. Até dentro de casa, mais na cozinha, o chapéu se mantinha na cabeça. E ao amigo, de visita, que respeitosamente se descobria, recomendavam, atenciosos: 'cubra-se, que aqui não há santos! ...' mas descobriam-se, respeitosos, quando passavam frente à igreja, ao cemitério, ou a nicho de alminhas e sempre que saudavam fidalgo, padre ou doutor.

O chapéu de homem, de feltro, cuja copa respeita a morfologia do chapéu usado na região, com aba de dez centímetros, é de cor castanho-vivo. A volta da copa corre fita de algodão, de cor castanha, mais suave, com laço no lado esquerdo. Nesta confraria, um martelo estilizado de cor dourada faz lembrar o maço com que se britavam os ouriços e serve para entronizar os confrades ...”⁸²

Leia-se ainda, sobre o traje, um apontamento sobre a Confraria de S. Gonçalo: “... é a cópia fiel do velho gabão de *Aveiro*, também designado por "vareiro", de burel, de cor castanha - os ricos usavam gabões de cor preta - caracterizado por ter, para além da pequena capa, um capuz ...”⁸³

A Confraria do Bucho raiano, por exemplo, inclui no traje um colar onde pendem miniaturas de um chamberil⁸⁴ e de um bucho, a do Leitão à Bairrada, uma

⁸² “...o traje respeita a morfologia daquele que se usava na região que a confraria representa. é constituído por capa e chapéu. No território abrangido pelos "soutos da lapa" situado no espaço marginal norte da beira alta, já pendendo para o douro, o mais antigo traje que ali se constituiu com alguma personalidade foi a "palhoça", traje milenar, por excelência, no quotidiano do pastor, adoptado no inverno também por lavrador.

É nesta capa singular, sabiamente elaborada por artesãos locais, a partir, inicialmente da palha, depois do junco, mais versátil e duradouro, que tem raiz, enquanto símbolo, a morfologia da capa de confrade da confraria da castanha soutos da lapa, feita de tecido de lã, de uma cor que evoca a cor original do corpo da castanha, passa abaixo do joelho, sem mangas, mantendo como a palhoça inspiradora aberturas laterais para os braços. tem romeira larga de tecido de lã de uma cor que evoca a mais suave cor da base da castanha, é partida ao meio sobre os ombros e define gola que desce sobre o peito. o cordão que debrua a romeira e se constitui como laço de apertar evoca o entrançado da palhoça. Sobre o peito, à esquerda, tem o brasão da confraria, circular, com 8,5 centímetros de diâmetro.

As mulheres, camponesas no geral, não usavam chapéu. Usavam lenço no dia a dia e, ao Domingo na igreja, usavam, às vezes, um véu ou a mantilha.

O chapéu de senhora, de feltro, de copa redonda e aba de sete centímetros, mantém as cores idênticas ao chapéu dos homens. Do interior da copa pende em bico, sobre a romeira, um fragmento de tecido que se constitui como evocador forte do lenço originariamente usado pela mulher...”⁸².

In Estatutos da Confraria da Castanha” , Edição Confraria da Castanha, Soutos da Lapa, 2007.

⁸³ <http://74.125.77.132/searchq=cache:KcuZeGirzfc:confraria-são-gonçalo.blospot.c...04.12-2008>.

⁸⁴ Chamberil - haste de madeira que se entranha pelos jarretes do porco abatido para pendurá-lo e abri-lo In Dicionário Huijs da Língua Portuguesa p.891.

forma zoomórfica do próprio leitão, a do Queijo da serra da estrela uma fita amarelo-lilás, que segura a insígnia, com a flor do cardo que é o emblema, a do Capão que tem no fecho a medalha com o galo capão⁸⁵ gravado, a do Dão, um garfo, uma colher e uma faca entrelaçados, a do Moliceiro, que é uma proa da embarcação, a da Castanha, com uma castanha dentro do ouriço, sendo que, neste caso, na insígnia o fruto é feito de estanho fundido sobre um molde de um castanha genuína, de dimensão média, que pende de uma corrente de prata, cujos elos significam a união de todos os confrades (Figura 5). As fitas, que prendem as insígnias ao pescoço dos confrades, variam no que concerne à cor e distinguem os cargos: na de S. Gonçalo são vermelhas e brancas quando usadas pelos simples confrades, vermelhas pelos Grão-Mestres, verdes pelos oficiais e amarelas pelos cavaleiros. A sua insígnia é em alumínio fundido e representa S. Gonçalinho, em cima da proa de um moliceiro.

Figura 5 – Emblema da Confraria da Castanha



Fonte: Fotografia da autora

Para além destes aspectos, em relação aos quais procurámos não ser exaustivos, gostaríamos de realçar três exemplos de confrarias, cujas designações nos

⁸⁵Capão - frango capado e alimentado de forma especial para que engorde rapidamente e seja abatido para alimentação. In Dicionário Huijs da Língua Portuguesa p.786.

remetem para outro tipo de simbolismo. É o caso da Confraria da Broa Trambela (este termo designa a alcunha colectiva dos naturais de Vil de Moinhos, perto de Viseu), a confraria do Capão – (era costume na Feira de Santa Luzia, comprar-se os capões vivos) e a Confraria das Papas de Milho (manjar cerimonial confeccionado com feijão, couratos de porco, nabiças e milho que se ingeria em Oliveira de Azeméis, aquando do primeiro milho e no dia de S. Miguel).

“... Segue-se o primeiro grande capítulo, que é uma assembleia-geral, aberta também a outras confrarias, onde são entronizados os membros da confraria. Normalmente as cerimónias começam por uma celebração eucarística, fruto das suas origens na Idade Média, segue-se um desfile solene para que os outros aprendam a reconhecer e respeitar os seus trajes. Termina com uma cerimónia de insiguação. Quando é a primeira vez, estão presentes confrarias madrinhas que ajudam neste acto. Digamos que as confrarias madrinhas empossam os órgãos dirigentes que a partir daí passam a assumir as cerimónias seguintes. Nesta ocasião pode existir ainda um juramento e até mesmo provas do produto que se pretende defender. Seja como for, temos de fixar uma coisa: qualquer acto de uma confraria tem de ser um acto solene e de respeito pelo produto que se representa ...” (id.: Ibid.).

Como indicámos atrás, vamos agora descrever uma cerimónia de entronização da Confraria da castanha, a que assistimos no dia 14 de Novembro de 2009, em Sernancelhe.

São 9.30 da manhã. As confrarias convidadas são recebidas num espaço cedido pela Câmara, onde é servido um pequeno almoço composto por café, vinhos, doces à base de castanha, pão e queijos (**Figura 6**).

Figura 6 - Aspecto do pequeno almoço numa cerimónia de entronização da Confraria da Castanha



Fonte: Fotografia de Dr. Alberto Correia

Depois do repasto, seguem a pé até aos Paços do Concelho. Este cortejo obedece a uma cartografia que realça a territorialização que cada uma delas protagoniza. Usando a castanha como fronteira, cabe à confraria que a representa iniciar o percurso e, para o finalizar, uma outra fronteira, a maçã, representada pela respectiva confraria que é do lugar geograficamente mais próximo. O mapa desenha-se assim no início dos Soutos Lapa e vai até Moimenta da Beira. Entre estes dois territórios ficam outros que, embora caibam no mapa, têm carácter efémero e são tantos quantas as confrarias presentes.

Já no anfiteatro da autarquia, a mesa é composta pelo Mordomo-mor, um Monsenhor, o Vice-presidente da Câmara de Viseu e a representante da madrinha⁸⁶ da Confraria da castanha que, neste caso, é a Confraria das Almas Santas da Areosa e do Leitão.

Uma confraria pode assumir-se como padrinho ou madrinha de outras.⁸⁷ Este

⁸⁶ Mulher que é escolhida para representar o espírito e os valores de uma entidade, de uma corporação in Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa p. 2344

⁸⁷ É o caso da de S. Gonçalo em Aveiro em relação à do Moliceiro, à do Leitão à Bairrada, à do Bacalhau e à de Sever do Vouga.

parentesco simbólico, permite reforçar a moldura dos rituais que enquadra estas associações. Assim, actuam no chamado período probatório, que dura um ano e durante o qual a Federação decide em relação à sua inscrição e podem ainda organizar encontros nos quais a “nova confraria” é apresentada, cabendo-lhes empossar os órgãos das neófitas.

Nas cerimónias que observámos, estes padrinhos ocupam um lugar de destaque na mesa dos oradores, na mesa de refeição e na igreja.

O primeiro discurso coube ao Mordomo-mor, que agradece a presença das confrarias e cumprimenta os representantes da autarquia. Refere ainda que na última cerimónia, tinha estado presente o Governador Civil. O segundo discurso é do vice-presidente da Câmara, que cumprimenta os seus pares bem como a autarquia e destaca o que considera serem as “marcas do Concelho”: a castanha, Aquilino Ribeiro e as Terras da Lapa. O terceiro discurso, que passamos a transcrever, é do Monsenhor:

“... Estou aqui como filho do Vale de Távora, nascido à sombra de um castanheiro...as confrarias modernas, para se afirmarem socialmente, vão buscar elementos tais como o estandarte, a veste, a procissão. Elas têm de ter uma estrutura que as anima: estatuto, mesa... depende. Mas quer queiram, quer não, há uma vertente religiosa. Na Idade Média eram excluídas as mulheres, os judeus e os mouros. Sobretudo a partir do século XVII e XVIII, as confrarias não escaparam à chancela da coroa porque eram muito ricas.

A legislação pombalina quis interferir na má gestão de bens, no excesso de aparato social. O terramoto, as invasões francesas e as lutas liberais algemaram as confrarias. O iluminismo quis penetrar nelas. No entanto, hoje as associações mutualistas não têm protector religioso e a sociedade civil exige que elas sejam aprovadas pelo Governo Civil. Até nas misericórdias tudo é diferente. Mas no século XXI ainda há Confrarias religiosas: a do Santíssimo Sacramento, a de S. Vicente de Paulo e a do Coração de Jesus. Em 2007, o Papa recebeu mais de mil confrarias italianas e exortou-as a pôr em prática o seu objectivo.

Em relação à Confraria da Castanha, esta corresponde ao movimento do Santuário da Lapa onde, em finais do século XVI, eram feitas peregrinações

*agradecendo a cura da doença provocada pela lagarta dos castanheiros. Depois de consumido o cereal, o povo comia castanha. Os peregrinos entregavam rosários feitos de castanha e em 1950 havia castanheiros em Melções, perto de Lamego, cujo fruto era ofertado ao santuário da Lapa e dava pelo nome de sotos da Lapa. Este movimento de hoje também se enquadra no ambiente, na protecção da natureza ...”.*⁸⁸

Se transcrevemos as palavras de um eclesiástico é não só para reforçar a nossa afirmação de que as confrarias, como ele refere, “*quer queiram, quer não*”, se articulam com a Igreja, mas também para realçar o contributo destas associações nos processos de identidade, como se pode ler no início do discurso “*estou aqui como filho do Vale de Távora, nascido à sombra de um castanheiro ...*”. O papel desempenhado pelas confrarias nas preocupações ecológicas está patente nas suas palavras “*este movimento de hoje também se enquadra no ambiente, na protecção da natureza*”. Os males que no passado infligiram aquelas onde se vai buscar a origem, são descritos como os que “*algemaram as confrarias*” e são claramente inventariados: “*a legislação pombalina, as invasões francesas e o iluminismo.*” O crivo da avaliação dos eventuais membros candidatos, apontado nas suas palavras, hoje já não passa, como na Idade Média, pela exclusão das “*mulheres, dos judeus e dos mouros*” mas continua a depender de alguns critérios, tais como, os anos de existência da receita que a confraria defende.

Às 11 horas da manhã e findos os discursos, assiste-se a dois filmes (um sobre o concelho e outro sobre a Confraria) e a um momento musical. Seguidamente todos se dirigem, de carro, para o Santuário da Lapa onde vai ser feita a entronização.

Nas cerimónias a que assistimos, a reivindicação explícita da continuidade com o passado que Connerton vê nos rituais, é sublinhada na sua articulação com a Igreja numa época em que as confrarias eram religiosas e se constituíam em hierarquias.

Chegados à Lapa, os confrades que vão ser entronizados reúnem-se a sós antes de entrarem na capela.

Esta capela é o centro de uma romaria que atrai muitos peregrinos e sobre a qual Aquilino Ribeiro escreveu nas *Terras do Demo*: “O altar era de prata e mármore

⁸⁸ Excerto proferido em Março de 2009 pelo Monsenhor Arnaldo Pinto Cardoso.

de muitas cores e, por via dos ratoneiros e para receber as ofertas, estava ali, de plantão, um padre novinho. Não se podia beijar a imagem, atestada a cafurna com um rolho de romeiros, e porque o padreca só consentia o acesso a quem trouxesse bagulho. Para dar volta à penedia, por um escoadoiro acanhado até ao passo deilharga, era um tormento. Mas, por suas grandes mercês, ninguém regateava à virgem aquelas compressões do bandulho, trilhadelas e os riscos da gatunagem.”(Ribeiro, 1963: 289).

Hoje são outros os romeiros que a voltam a encher e o sacerdote presente inicia um discurso de anfitrião que recebe os ancestrais a quem aponta as virtudes, a Terra e o castanheiro, e a uma família, virtuosa também, por regressar sempre à Igreja: *“a castanha é o filho da Terra e do castanheiro e a confraria é ela mesma uma família que regressa sempre à casa mãe, à Igreja. Esta recebe-a com contentamento ... e ao castanheiro que tem a ver com a nobreza porque cresce e vive sem pressa, com a dignidade porque dá de comer e sombra, dele se faz o berço e o caixão, e com a humildade porque nos pede pouco em troca do que nos presenteia.”*⁸⁹ Seguidamente, coloca a estola e abençoa as insígnias e só depois abandona o altar-mor. Este é agora ocupado pelos “novos”. Os iniciados começam a chegar e, um a um, juram defender e divulgar a castanha. Colocam-lhes o chapéu e o colar e assinam o livro de Actas. Esta retirada do sacerdote parece querer demarcar o espaço religioso, (onde lhe coube desempenhar o seu papel), do espaço profano, (onde cabe agora à confraria desempenhar o seu).

O mestre de cerimónias chama a atenção para o facto de um dos novos entronizados ser filho de uma confreira e de um confrade, considerando o facto um exemplo da vitalidade da confraria (**Figura 7**).

⁸⁹ Excertos do discurso do sacerdote responsável pelo Santuário da Lapa em 14.11.09.

Figura 7 - Entronização de confrade jovem na Confraria da Castanha



Fonte: Fotografia cedida pelo Dr. Alberto Correia

Interrogada sobre a atitude dos jovens perante esta preservação do património gastronómico nacional, a presidente da Federação comenta:

“Os jovens estão a aderir muito. Há grande parte de confrarias que todos os anos entronizam alguns jovens. É muito interessante e gratificante que eles adiram, que eles sugiram, trabalhem e se envolvam nos projectos das confrarias. As confrarias têm também de ter esse trabalho de divulgação e de formação para conquistar os jovens. Por exemplo, algumas conseguiram que as escolas introduzissem na ementa, pelo menos uma vez por semana, pratos tradicionais. O objectivo é que os jovens não percam memórias e se habituem ao paladar e ao gosto, sensações que se cultivam e aprendem. Mas temos de ter em atenção que ser confrade é ter determinados princípios. Um confrade jura promover os produtos tradicionais.”

Assistimos a três situações onde a presença de confrades jovens é saudada com entusiasmo: a primeira, na cerimónia de entronização que descrevemos, onde um confrade novo, muito jovem, recebe do pai as insígnias, facto que é revelado - e destacado - pelo mestre de cerimónias que, como já referimos, aproveita para sublinhar a vitalidade da confraria. A segunda, numa outra situação na qual o orador, de 15 anos de idade, provoca na sala aplausos entusiásticos de todos os presentes e a

terceira durante o cortejo. Perante a presença de um participante de 12 anos, ouvimos o seu progenitor comentar: *“ele maça-se um bocado, mas se não for assim isto é a brigada do reumático”*.

Nos discursos que ora anteveem um futuro promissor para a confraria, ora referem os jovens como alavanca indispensável para esse mesmo futuro ser possível, esses mesmos jovens, são os *“confrades que é preciso chamar”*, constituindo uma entidade que engloba valores negativos - preguiça, ausência de respeito pelos mais velhos, excesso de bens materiais pelos quais nunca lutaram - e simultaneamente benéficos - criatividade, poder de mobilização, energia física. É esta entidade que é necessário atrair: esse exército de salvadores, expurgados do mal que também os enferma enquanto somatório de actores que se conhecem, mas que os reinventa limpos, são e capazes enquanto herdeiros do bem que cada um foi perdendo ao longo da vida. Os que curam o reumático da brigada.

O que pode então levar um jovem a tornar-se um confrade?

A questão dos jovens que aqui se põe, não como grupo etário, mas sobretudo como entidade abstracta que estrutura o que já não se é e o que já não se pode vir a ser, é vista como uma projecção no outro, daquilo que se gostaria de ser. Mas esse outro tem que obedecer àquilo que dele se quer, neste caso a defesa de um produto, de uma receita, de uma região.

São 13 horas, tempo de tirar *“a foto de família”* a todas as confrarias presentes (**Figura 8**). A Confraria da castanha agracia a Câmara e a sua madrinha para *“uma castanha de honra”* servida num edifício ao lado, onde se comem cavacas de Freixinho, doce conventual da região, e castanhas, se bebe espumante *“Terras do Demo”*, e se ouve uma leitura de Aquilino sobre o castanheiro.

Figura 8 - “Foto de família” numa cerimónia de entronização da Confraria da Castanha



Fonte: Fotografia cedida pelo Dr. Alberto Correia

No final, todos se dirigem para uma quinta próxima, onde é servido o almoço.

As mesas, postas para oito pessoas, vão sendo escolhidas pelos comensais. Numa delas estão sentados três presidentes de Câmara, um Vice-presidente, o Monsenhor e o Mordomo-mor.

Quando entrámos no restaurante, constatámos que a proprietária tinha disposto esta mesa em cima de um palanque e com os lugares virados para a sala. O mordomo mor conseguiu que rapidamente se arranjasse uma mesa igual às outras, *“de contrário, nem os comensais poderiam conversar, nem isto é um casamento para ter mesa de noivos e padrinhos”*.

Conversámos com a proprietária e perguntámos o porquê daquela disposição das mesas. Disse-nos que a iniciativa de querer destacar o poder local *“foi com a melhor intenção”*. Durante o repasto, esta mulher veio três vezes à mesa perguntar se tudo *“estava a contento do senhores presidentes, do senhor padre e do senhor Doutor”*.

Mas, na verdade, a cerimónia que acabamos de descrever pode fazer lembrar

um casamento religioso onde se encontram os convidados (as outras confrarias), os padrinhos (confraria específica) e a família do cônjuge (confraria à qual passam a pertencer). Da cerimónia no templo à fotografia de grupo, do banquete passando ao registo civil (Câmara Municipal, Livro de Actas), os sinais exteriores de quem é quem são marcados pelo traje e pelos lugares que se vão ritualmente ocupando.

Assistimos ainda, em 2010, a uma outra Cerimónia de entronização que descreveremos no capítulo VI deste trabalho.

“... Se os movimentos conseguirem justificar os interesses e os objectivos e se estiverem legalmente constituídos, então estão em condições de aderir à Federação. Pede a sua adesão provisória, fica com outras confrarias já federadas a apoiar e acompanhar aquele movimento associativo. Estão um ano em período probatório. Temos uma comissão, que não faz parte dos nossos órgãos sociais, para fazer o acompanhamento destas novas confrarias.

Só intervimos quando nos pedem ajuda, o que acontece, por exemplo, para a realização das suas entronizações. É importante lembrar que quantas mais confrarias a Federação tiver, mais peso ganhamos. Inclusive neste momento temos já reunida toda a documentação necessária para pedir a declaração de Instituição de Utilidade Pública...” (Id.: Ibid.).

Em 2009, inventariámos as confrarias gastronómicas (federadas e não federadas) com o respectivo ano de aparecimento e distrito a que pertencem, como se pode ver no **Anexo 13**. Os totais de confrarias por distrito podem ver-se no **Anexo 14**.

Estas associações possuem, para além de um corpo de sócios a que se dá o nome de confrades e congreiras e que assumem cargos específicos, ainda estatutos e sede.

Digamos que são os primeiros confrades, que constituíram a confraria, a decidir quanto à entrada dos candidatos numa proposta assinada por dois deles. A decisão, se consensual, é-lhes posteriormente comunicada e materializada numa cerimónia de entronização. Nos casos em que algum elemento da confraria se manifeste contra a entrada desse candidato, é usual os outros membros concordarem também, ficando o candidato pois privado desse estatuto.

Os confrades podem fazer parte de várias Confrarias: como caso extremo, encontrámos um que pertence a 16.

Também os confrades institucionais, como é o caso das Câmaras Municipais, são bem vindos pois os apoios destas instituições são muito importantes nas receitas da confraria, no espaço da sede que podem ceder e na visibilidade que lhe proporcionam; como nos dizia um confrade, “ *a vantagem desta confraria é vir a contar com figuras conhecidas para confrades e ainda para a realização de eventos promocionais*”. Todavia, nem sempre se consegue esta adesão como ouvimos num lamento de outro representante de uma confraria: “*a Câmara não nos apoia, nem sequer pertence à Confraria*”.

As designações dos cargos que hoje distinguem os confrades gastronómicos remetem para um universo medievo que atrás já referimos ou para o produto que representam e diferem conforme as confrarias. Veja-se alguns exemplos: Mestre de cúria, Chanceler, Almoxarife, Fiel das Usanças, Grão Mestre, Mordomo-mor, Chanceler.⁹⁰ Encontrámos também a designação Borunário-mor (Confraria da Broa de Avintes), de Mestre timoneiro, de Mestre vigia e de Mestre de vela (Confraria do Mar).

Quanto às sedes, encontrámos todo o tipo de casos : sedes alojadas nas sedes de outras associações, como é o caso da Casa do Campino em Santarém⁹¹, espaços cedidos pela Câmaras Municipais, sedes em moradas das quais se desconhece o local, dois solares, virtuais (apenas *on line*)⁹² e uma cooperativa de fruticultores⁹³. Segundo nos disse a Presidente da Federação, na maior parte das vezes, as confrarias não

⁹⁰ Confrade: membro de irmandade religiosa. In Dicionário Huiass da Língua Portuguesa p.1035.

“... a rede da confraria constitui uma forma de parentesco artificial, de resto bem marcada pelo próprio nome confratres e pela criação de estruturas de tipo judicial que resolvem tensões entre os membros ...” (Mattoso, 1985: 407) | Cavaleiro: título que era atribuído nos séculos X VI e XVII aos que usavam espada oficial in Dicionário Huiass da Língua Portuguesa, p 1040 | Grão-Mestre: chefe de Ordem Religiosa in Dicionário Huiass da Língua Portuguesa, p. 1040. | Mestre-cúria: (Cùriahe) palavra latina, que significa o lugar, em que se constituirão tratar negócios públicos. | Almoxarife - Aquelle que cobra os direitos reaes de vários géneros, como vinhos, azeites, etc. | Mordomo-mor – Entre os officios titulares da casa real, tem o primeiro lugar, e lhe estão sujeitos outros officios e criados, que por ordem sua são pagos de suas moradias e são admitidos os vassallos a diferentes fóros e grãos de nobreza no paço dos Reis. | Fiel das usanças: Aquelle que guarda a sua palavra, que obra com fidelidade, que faz pontualmente a sua obrigação. | Chanceler: em diversos estados medievais da idade Média da Europa, o título de chanceler foi atribuído a altos funcionários da coroa. Tinha normalmente, à sua guarda o selo do monarca. In <http://pt.wikipedia.org/wiki>.

⁹¹ Confraria do Ribatejo.

⁹² Confraria do Pastel de nata.

⁹³ Confraria da Cereja de Portugal

possuem sede própria, reunindo-se os sócios em casa uns dos outros.

Gostaríamos de cruzar alguns dados, cujas fontes (a presidente da Federação e os confrades) nos forneceram acerca dos aspectos assumidamente negativos da confraria.

Na entrevista com a Presidente da Federação, ouvimos-lhe afirmar que são *“muitas as candidaturas à formação de uma confraria e que, dentro das que não têm o aval, aparecem casos em que o produto não corresponde às exigências normativas, em que o objectivo é o protagonismo de determinadas pessoas e em que não existe nenhuma ligação aos produtores. Estas candidatas revelam, muito claramente, a intenção de publicitar marcas comerciais ou estabelecimentos de restauração”*. No entanto, como não obtivemos autorização para as divulgar, deixamos aqui este depoimento.

Os outros dados que registámos, sob a forma de comentários de alguns confrades confirmam de algum modo o facto de as confrarias poderem ser uma alavanca para outros desígnios, que não a defesa do património gastronómico. Aqueles comentários abordam a *“politização das confrarias”*, a vulgarização do movimento *“por tudo e por nada se faz uma confraria”*, os *“confrades que se limitam a vestir o traje e a estar nas almoçaradas”*, *“pavoneiam-se nas ruas”*, a *“ausência de gente nova...eu trago o meu filho para dar o exemplo”*, a desvirtuação do objectivo *“isto começou com a defesa de um produto mas agora já é tudo ... como nos partidos ... sabe, hoje CDS, depois PP ...”*.

Por outro lado, se tomarmos o traje, os almoços e os cortejos como cerimónias comemorativas na acepção de Connerton, as referências negativas que lemos podem enquadrar-se noutra perspectiva: *“os ritos não são meramente algo de formal. Expressimos vulgarmente a nossa percepção do seu formalismo falando de tais actos como ‘meramente’ rituais, ou com formas ‘vazias’ e pomo-los frequentemente em contraste com actos e declarações às quais nos referimos como ‘sinceras’ e ‘autênticas’*. Mas isto é enganador, pois aqueles que celebram os ritos sentem que estes são obrigatórios, mesmo que não incondicionalmente ... encenar um rito é estar de acordo com o seu significado”(Connerton, 1993: 52-53).

As confrarias gastronómicas nascem nos finais do século XX como elementos de um movimento que procura patrimonializar territórios a partir de receituários emblemáticos. Quando observamos as suas cerimónias, percebemos a articulação ao poder autárquico e à Igreja.

Vimos que as Beiras são representada por 40 Confrarias - 5 das quais para a Beira Baixa e 3 para a Cova da Beira. Destas três, destacaremos a da Cereja de Portugal, por reflectir um fenómeno recente de reivindicação de património na Cova da Beira, sub-região pertencente à Beira Baixa, antiga província que chama a si esta designação, nem sempre consensual como a seguir tentaremos demonstrar.

“A região central beiroa ... verdadeiro coração do organismo português”

Barros Gomes, *Cartas elementares de Portugal*

Capítulo III: As Beiras

III.1. Uma pluralidade regional

Entre nós o caso da região beirã parece levar ao extremo os paradoxos e contradições que envolvem o conceito de região. Situada ao centro, e nunca se autonomizando historicamente, ora se liga ao Norte, ora ao Sul, ora ao Litoral, ao Interior.

Consultámos alguns trabalhos síntese sobre a história da divisão administrativa do país. Dividir é sempre um acto de poder que procura fundamentar-se em razões necessárias. Todavia, como diz Bourdieu: “Ninguém poderia hoje sustentar que existem critérios capazes de fundamentar classificações "naturais" em regiões "naturais", separadas por fronteiras "naturais". (Bourdieu,1989: 114). A Beira enquanto divisão do país só existe enquanto divisão administrativa. É como escreve aquele autor relativamente a estas divisões: “mas haverá outra?” (Bourdieu, 1989: 110).

Nesta divisão, que foi sendo feita desde a Reconquista aos nossos dias, percebe-se que o território situado a Sul do Douro e a Norte do Tejo foi aquele que mais ajustamentos sofreu nos sucessivos códigos administrativos e nas concepções dos geógrafos. A própria designação de Beiras dada a este território suscita algumas controvérsias.

A título de exemplo do que atrás escrevemos, leia-se Larcher: “chama-se Beira ou porque os seus habitantes se chamam Berones como diz o Dr. Fernando de Brito, ou porque, respeitando a sua situação, por ser toda cercada de águas dos rios Douro, Tejo, Côa e Oceano, significa o mesmo que margem, Borda, ou Beira? João Salgado diz que o seu verdadeiro nome he Vera que se converteu em Beira". (Larcher,1926: s.p.).

A este respeito leia-se ainda Mattoso: “Acontece que a Beira foi talvez um dos topónimos portugueses que mais problemas e controvérsias suscitou. À primeira vista é uma palavra perfeitamente inteligível em português moderno: uma beira é um rebordo, estar à beira de qualquer coisa é estar muito próximo dela ... se assim é, quando e por que razão se aplicou o termo à grande região do Centro de Portugal?...” (Mattoso, Daveau, & Belo, 2010: 231).

Recuando a períodos anteriores àquela baliza temporal - a Reconquista - esta área da Península assume um perfil diferente na divisão Norte/Sul, já que engloba características daqueles dois pólos. A oscilação das fronteiras administrativas que depois do século XVIII são mais claramente políticas, continua ainda no nosso século, tal como se pode notar pelas decisões do planeamento.

A dificuldade em arrumar sob a mesma denominação “Beira” uma parte da orla marítima, zonas de montanha e bacias hidrográficas que determinam actividades diversas e práticas específicas que determinam as maiores ou menores densidades populacionais; índices diversos de movimento migratórios; fluxos mais ou menos acentuados de emigração; determinantes como a existência de uma longa faixa raiana; reflecte-se nas formas pelas quais tem sido designada ao longo do tempo.

Veja-se, a este propósito, a lista de 29 denominações encontradas nas obras consultadas e que, com raras excepções, ao longo da sua existência, obrigaram a modificar o seu número na morfologia gramatical, *A Beira* ou *as Beiras*: Correição da Beira, Província da Beira, Beira da Serra, Beira Mar, Beira Oriental, Beira Central, Beira Ocidental, Beira Baixa, Beira Alta, Beira Litoral, Beira Transmontana, Beira Douro e Serra, Beira Douro⁹⁴, Beira Marítima, Beira Minhota, Beira Raiana, Beira Interior, Beira Trasserra, Comarca da Beira, Beira, Beira Meridional, Concelho da Beira, Beira Verde, Beira Fronteiriça, Beira Litoral, Dunamar, Vougamar, Mondemar e Nablismar, Território de Viseu e Pinhal.

⁹⁴ A propósito, J. Albuquerque Pina Manique escreve em 1958: “A actual divisão provincial veio complicar ainda a anterior, impondo arbitrariamente um critério de extensão que, por inadvertência, a Câmara Corporativa em 1938 deixou transitar. Desta situação anómala, é vítima a Região Dúrio-Beiroa, sistematicamente votada ao ostracismo pelo seu organismo tutelar”. (Boletim Regional da Beira Douro, 158: 65).

Propõe uma Divisão Administrativa em 19 Autarquias. No que concerne à Beira são as seguintes: Beira Douro (Lamego), Beira Mar (Aveiro), Beira Alta (Viseu), Beira Serra (Guarda), Beira Litoral (Coimbra), Beira Baixa (Castelo Branco). In Boletim da Casa Regional da Beira Douro Ano VII. (Id. : 66)

Um dos reflexos do que acabamos de escrever são as "Casas" que representam em Lisboa todas estas beiras, objecto sobre o qual incidiu a nossa dissertação de mestrado. Trata-se de associações surgidas no início do século XX na cidade de Lisboa e designadas então pelo nome de Grémios. Estas associações reflectem inicialmente a divisão provincial do continente e os arquipélagos Açores e Madeira⁹⁵. Mais tarde, estes Grémios passam a designar-se por Casas Regionais. Estas Casas são, na actualidade, o reflexo mais vivo da história da incerteza das configurações regionais da Beiras, cujo crónico desacerto geográfico e administrativo impediu sempre a estabilização de representações territoriais de identidade relativamente consensuais, tal como se passa, por exemplo, com a região do Algarve, um caso extremo de clareza, ou até mesmo, de Trás-os-Montes ou Minho. Destaquemos então alguns passos da história desta incerteza.

Até aqui tentámos dar conta da plasticidade que o conceito de região revela delas, procuraremos agora contextualizar, de forma breve, as oscilações dos seus limites geográficos e administrativos⁹⁶.

Se as raízes mais remotas do território português remetem para uma civilização megalítica no Ocidente da Península (área de Portugal e Galiza), é sabido que aqui se albergavam povos diferentes. "Ao Norte do Tejo ficava a terra dos Lusitanos e ao Norte do Douro a dos Calaicos aparentados com eles na rudeza e na bravura com que

⁹⁵ Veja-se Girão: "... Num país de forte unidade nacional, como o nosso, a caracterização das diversas regiões, pelas naturais rivalidades que podem surgir entre elas, deve até constituir um poderoso motivo de progresso para a nação. A própria fundação, na capital, dos Grémios ou Casas Regionais, deve constituir uma demonstração evidente do carácter nacionalista do regionalismo português, se assim podemos exprimir-nos" (Boletim da Casa das Beiras, 1936. :s.p)

Veja-se, Oliveira (1996). "Em primeiro lugar, e diversamente do que entendia Amorim Girão - 1930, importa não confundir regionalismo com regionalização e distinguir um e outro conceito de um terceiro, a descentralização. O regionalismo, tem a ver quanto a nós, e na acepção comum do termo, com a defesa da região onde se nasceu, com a projecção num espaço nacional dos valores, do interesses e da cultura de parte do seu território". Em nota a esta afirmação, prossegue o autor, "Veja-se os anos de existência da Casa das Beiras, da Casa da Comarca de Arganil, da Casa do Sabugal, da Casa do Alentejo, etc, etc, etc". (Oliveira, 1996: 495)

Veja-se Leite de Vasconcelos: "Com o incremento que nos últimos tempos adquiriu toda a província a ideia de regionalismo, a palavra Beirão ou beirão acompanhou-a..." (Vasconcelos, 1944: 247)

Veja-se Mattoso "... os Beirões fixavam-se em cidades...onde fundavam delegações das agremiações locais que a Casa das Beiras sempre acolheu generosamente" (Mattoso, 2010: 350)

Veja-se Forte (1996) As Casas Regionais em Lisboa a casa das Beiras regionalidade e Associativismo Urbano.

⁹⁶ Veja-se Bourdieu: "Sobre a etimologia da palavra "região" (régio), (Regere fines) - o acto que consiste em traçar as fronteiras em linhas rectas. A (régio) e as suas fronteiras (fines) não passam de vestígio apagado do acto de autoridade que consiste em circunscrever a região...". (Id.: 114).

resistiram às armas romanas" (Ribeiro, 1967: 134). Esta distribuição fazia-se ainda pelo interior e pelo litoral, coincidindo com a oposição entre as áreas montanhosas a Norte do Tejo e as planícies e colinas dentro dessa zona.

Subordinada aos interesses de Roma, a Península é dividida em três zonas correspondentes aos conventos jurídicos. Assim, a zona a sul do Douro, mais aproximada à actual zona das Beiras, une-se à Lusitânia, grande área cuja capital estava em Emerita Augusta, actual Mérida.

A desagregação do Império e as invasões germânicas vêm possibilitar organizações de menor ou maior circunscrição no espaço da montanha e em zonas rurais. A Península cai no domínio de dois reinos: o Suevo e o Visigodo. Agora já não é o sul mediterrânico a dominar as zonas atlânticas, invertendo-se a relação de forças que se tinha mantido até ao século V. Todavia, com as invasões muçulmanas (711), o anterior modelo de Roma é reposto.

A Norte do Douro a influência árabe é frágil, sendo que o sul do Tejo a vai absorvendo de forma efectiva. Entre estas áreas que se polarizam, as comunidades vão tecendo autonomias para fazer face às situações de guerra "... muita gente terá permanecido nos mesmo lugares, refugiando-se nos montes onde a castanha ajudaria a subsistir algum tempo ..." (Ribeiro, 1967 : 135)⁹⁷.

O Norte estabelece vínculos com os reinos cristãos, o sul fá-lo com Córdoba. Os árabes investem no poder militar organizado e lançam uma economia urbana próspera que as vias de comunicação deixadas por Roma ajudam a reforçar. O centro, não se autonomizando, ora se liga a uns, ora a outros.

Esta oposição Norte/Sul mantém-se até ao século XI. Assiste-se então a várias configurações entre o reino cristão que, lutando contra os árabes, se autonomiza em condados e reinos. A luta não se cingia a um inimigo comum mas fazia-se entre a própria nobreza que disputava o domínio dos territórios. As alianças entre estes grupos que tentam dominar uma burguesia cidadina tornam mais forte o poder das monarquias cristãs. As cidades absorvem o excedente populacional de Entre Douro e

⁹⁷ "... era natural que com as guerras com os mesmos povos para aí levaram ou aí motivaram, se perturbasse a cada instante a vida religiosa da população pré-existente, embora eles concedessem a esta por vezes tolerância de culto cristão ...". (Vasconcelos, id.: 239)

Minho, provocam a produção artesanal e os centros urbanos autonomizam-se em relação à economia externa.

Da união dos condados de Portucale e de Coimbra até à consolidação efectiva de uma influência unificadora do território que se situa no século XIII, o xadrez das forças joga-se entre o poder real e senhorial com as alianças entre estes e o clero e os apoios dos concelhos.

No século XII Portugal estende-se por entre o sul do Minho e o rio Douro. O resto do território é a Estremadura Leonesa ao norte do Douro, Castelhana a sul deste rio e a Andaluzia a Sul.

Leite de Vasconcelos diz que a “nossa Província, isto é, a terra, comarca, marinhado, Tendência ou Correção da Beira figura com este nome (em acepção geográfica em um texto de 1211)” (Vasconcelos, Id.: 225)⁹⁸ e Mattoso confirma : “... Mas a palavra ‘beira’ aplicada a uma região regista-se pela primeira vez em 1211 quando se diz num documento desse ano que o governador Rui Rodrigues ‘domina a Beira’...” (Mattoso, Daveau, & Belo, 2010: 327). Ainda segundo o autor, no século XIII, “a Beira não era a terra junto à serra da Estrela, mas a que estava perto da Fronteira castelhano-leonesa.” (Id.: 328-329)

No codicilo ao primeiro testamento de D. Dinis (1299), a Beira surge como concelho da Beira⁹⁹. Confinando a Norte com o concelho D 'Antre Douro e Minho, a sul com o concelho D'Antre Tejo e Odiana, a oeste com os concelhos D'Antre Douro e Mondego e Estremadura. É neste século que tem a sua primeira delimitação como comarca.

No século XV (1406) a designação é a de Comarca da Beira que, nos reinados de D. Duarte e D. Afonso V, alarga a sua faixa litoral ao absorver o concelho D 'Antre Douro e Mondego. "Como a organização das justiças se ia estendendo mais uniformemente por todo o Reino, deixou-se aos alcaides o governo militar, enquanto aos corregedores se confiaram os assuntos da justiça e da administração civil, como

⁹⁸ “... correção” (correição) de falhas ou abusos da justiça, os agentes do monarca exerceram cada vez mais a sua acção...procurando chegar a toda a parte com uma presença firme...” (Ramos, 2010: 105)

⁹⁹ “Uma das linhas de força mais marcantes da acção de D. Dinis foi a sua sistemática política anti-senhorial, ou seja, dirigida contra a coroa considerava os excessos e abusos da nobreza senhorial em matéria de rendas ou direitos jurisdicionais, por exemplo.” (Id., 2010: 113)

delegados do Rei, mas sujeitos a uma hierarquia judicial. A área de jurisdição dos corregedores agrupava vários concelhos e designava-se por comarca". (Serrão, 1961-1971: 454).

No século XVI (1527), foi o numeramento de D. João III que ordenou o território em seis províncias, entre elas a Beira, que se mantém sensivelmente com a mesma área.¹⁰⁰ Ainda neste século (1599), tomando por base as cartas de Duarte Nunes de Lião,¹⁰¹ é possível delimitar a Beira a oeste com o Atlântico, fazendo recuar a Estremadura e alargando-a para além do Tejo. Esta delimitação implica a perda de área a Norte a favor de Trás-os-Montes que alarga o seu território no curso superior do Douro.

Já no século XVIII, como lemos em Mattoso "... recorde-se que segundo Pe. Carvalho da Costa dizia em 1707: 'tem o seu assento no coração do Reino e lhe pôs o nome o ser única em Portugal, compreende as duas Beiras, a saber, das margens da raia castelhana e das praias do mar oceano' (Mattoso, Daveau, & Belo, 1997: 328). Figueiredo também escreve sobre o assunto remetendo-nos para 1736: "como em outros corógrafos da altura a articulação entre a Estremadura e a Beira, na zona montanhosa de Ansião, Alvaiázere e Pampilhosa da Serra é muito confusa e irregular Nesta altura a Beira mantém-se sensivelmente com a mesma área exceptuando a Norte, onde volta a recuperar, já que Trás-os-Montes recua aquém do Douro". (Figueiredo, 1988, s.p.).

Diz-nos Leite de Vasconcelos que "em 1734 foi criado o título de Príncipe da Beira, que ficou pertencendo ao filho mais velho do príncipe do Brasil ... depois que o Brasil deixou de pertencer ao domínio de Portugal, o título extinguiu-se naturalmente ... a expressão principado da Beira gozou e goza de pouca vida ..." (Vasconcelos, 1944: 232-233).

Após o século XVIII, a "sub-região duriense começa a ganhar personalidade pelo que é seja difícil continuar a Beira a Norte. Mesmo antes, o antiquíssimo e poderoso bispado de Lamego estendia a sua jurisdição pelos territórios da margem sul do

¹⁰⁰ "São elas: Entre Douro e Minho, Trás-os-Montes, Beira, Estremadura, Além-Tejo, Algarve" (Ramos, 2010: 236)

¹⁰¹ "...Mas já em 1599 Duarte Nunes de Lião considerava as correições de Aveiro e Coimbra como fazendo parte da Beira." (Mattoso, Daveau, & Belo, 1997, 330)

Douro”¹⁰². (Gaspar, 1970: 65).

No século XIX (1827-28), num projecto de divisão administrativa que não chegou a ser posto em prática com o restabelecimento da monarquia absoluta, é criada a Beira Baixa à custa da região beirã.

A Beira foi uma das seis divisões - comarcas, depois províncias - em que se dividia Portugal até ao século XIX. Enquanto região de Portugal, é a área que corresponde, aproximadamente, aos distritos de Castelo Branco, Viseu, Guarda, Coimbra e Aveiro.

Inicialmente, correspondia à faixa interior do território português, limitada a norte pelo rio Douro e a sul pelo rio Tejo. Mais tarde, passou também a incluir uma faixa litoral de território - entre o Douro e o Mondego - que antes pertencia à Estremadura, tornando-se a maior província portuguesa.

Até ao século XVII, a Beira constituía uma correição, chefiada por um corregedor que representava o Rei e exercia as funções de magistrado administrativo e judicial. A partir daí, foi ela própria subdividida em várias correições ou comarcas, cada uma com o seu corregedor.

No início do século XIX incluía as seguintes comarcas: Coimbra, Feira, Aveiro, Arganil, Viseu, Lamego, Trancoso, Pinhel, Linhares e Castelo Branco. A Província da Beira tornou-se, então, apenas uma circunscrição militar, chefiada por um governador das armas.

Em 1832, é outorgado o decreto nº 23 de 16 de Maio que, dando cumprimento à Carta Constitucional, estabelece as divisões Beira Alta e Beira Baixa com as respectivas capitais, Viseu e Castelo Branco. Esta nova divisão administrativa, de cariz centralizador, deixa para trás a tradição municipalista. Nesta fase, a Beira abandona a faixa litoral que é ocupada pelo Douro e pela Estremadura.

Em 1835, Rodrigo da Fonseca altera o anterior decreto fazendo desaparecer as províncias como unidades administrativas e introduzindo os distritos (como em 1822). Desta forma, a Província da Beira Baixa fica com o distrito de Castelo Branco e a da

¹⁰² "Com efeito, dos séculos XII ao XVIII, foi a extensão territorial que vigorou na divisão provincial". (Figueiredo, Id.: Ibid).

Beira Alta com os distritos de Aveiro, Coimbra, Lamego e Guarda. Será esta sensivelmente a divisão que vem até à actualidade, embora o distrito sediado em Lamego passe para Viseu. Este código, de Passos Manuel, visa acabar com as administrações paralelas que vinham de situações anteriores (coutos, honras, préstamos). Em termos de limites, a Beira volta a recuperar a faixa litoral.

Em 1867, Martens Ferrão assina uma proposta de lei onde figura a Beira Alta, a Beira Central e a Beira Baixa com as respectivas capitais Viseu, Coimbra e Castelo Branco. Esta proposta é feita, entre outras, com base no número de fogos fornecido pelo Censo Demográfico de 1864. Nesta divisão é a Beira Central que fica com a faixa litoral.

Barros Gomes na *Carta Orográfica e Regional do Continente Português* (1878), baseando-se em critérios de exposição, relevo e latitude, concebe quatro categorias: o Norte Tejo, o Sul Tejo, o Litoral e o Interior. Ao litoral pertence a Beira Litoral e ao interior as Beiras Central e Transmontana.

Em 1914 regressa a designação de Província da Beira com os distritos de Coimbra, Castelo Branco, Viseu e Guarda.

Em 1930, Larcher, nos *Estudos de Regionalismo*, escreve que a divisão Beira não tem razão de existir. A província, para o autor, sacrifica os mais fracos já que é formada por junção de distritos ou fracções destes. Remete-a para a região que situa entre o sul do Douro até parte do Tejo. Diz ainda que os antigos consideravam Beira a faixa que parte ao longo da fronteira, e Estremadura a que corre ao longo do mar, sendo que esta faixa não é Douro nem Beira Litoral, "ficando simplesmente ao pé do mar e tão só" (Larcher, 1930: 26). Aponta-lhe várias diversidades e refere que só os naturais a consideram homogénea. O autor propõe três distritos para serem designados por Beira Alta (Viseu), por Beira Central (Aveiro) e por Beira Baixa (Castelo Branco).

Em 1936, na sequência da Constituição de 1933, Portugal foi novamente dividido em províncias. A divisão então implementada teve por base um estudo geográfico que dividia o país em 13 "regiões naturais", quatro das quais no território da antiga Beira. Foram assim criadas as províncias da Beira Litoral, da Beira Baixa e da Beira Alta, esta última englobando, também, a região natural da Beira Transmontana.

A Beira Litoral incluiu Leiria e parte do seu distrito, que nunca haviam pertencido à antiga Beira. Estas províncias deixaram de ter órgãos próprios em 1959, vindo a ser extintas em 1976.

“... Surgem assim a Beira Alta, a Beira Baixa, a Beira Litoral, a Beira Transmontana e até a Beira Interior. Ou seja, todos os territórios que estão à volta da Cordilheira Central. Os determinantes tentam designar, melhor ou pior, as áreas em que ela se pode subdividir. Veja-se porém como estes fenómenos são ambivalentes: se a Beira é tudo o que está à volta da Serra e por isso lhe impõe o mesmo nome, a proliferação dos determinativos mostra também a falta de unidade do grande conjunto regional” (Mattoso, Daveau, & Belo, 1997: 330).

Orlando Ribeiro & Herman Lautensach (1991), baseando-se em critérios como a estrutura do solo e as massas de relevo, propõem para o Norte as Beiras Litoral, Alta e Transmontana e para o Sul a Beira Baixa.

Orlando Ribeiro, ao comentar a divisão de Amorim Girão, que concebe treze regiões para Portugal, critica o facto de as províncias serem em número de onze, dizendo que, por exemplo, "no que concerne à Beira Transmontana ou Interior ser incluída na Beira Alta é para o geógrafo um desastoso arrumo mais devido a fins políticos". (Ribeiro, 1995: 171). Este geógrafo, na *Geografia e a Divisão Regional do País* (1979), reconhece unidades regionais que se diferenciam de regiões vizinhas e coloca a Beira Litoral no Norte Atlântico, desaparecendo as outras designações de Beiras Alta, Baixa, Central e Transmontana, que remete para a Cordilheira Central e Norte Transmontano.

Pina Manique e Albuquerque, na *Carta Ecológica de Portugal* (1954), utilizando critérios de ecologia, situa nas Regiões Atlânticas a Beira Alta e a Beira Mar, nas Regiões Oro-Atlânticas as Beiras Douro e Serra e nas Regiões Ibero-Mediterrâneas a Beira Baixa.

No período pós-1974, na proposta apresentada pelo MAI (1976) a Beira está confinada entre Minho-Douro e Trás-os-Montes e entre a Estremadura e Vale do Tejo. Em 1976, com a D.C.P. (Departamento Central de Planeamento) a denominação Beira desaparece para dar lugar ao Centro Interior e ao Centro Litoral. Jorge Gaspar escreve

ser "uma região feita de complementaridade e da memória de uma província de confins difusos: a Beira ou as Beiras. Ao incluí-la na Região Centro, fá-la participar do Douro, dá-lhe o estatuto de transição para o Alentejo e confunde-a com a Estremadura e o Noroeste. A referência que a situa no Centro é a Cordilheira Central, que não limita, não divide, faz parte do Centro da Lousã à Estrela". (Gaspar, 1993: 37). Propõe três subdivisões, Beira Litoral, Território de Viseu e Pinhal e escreve: "Por ter sido frequentemente subdividida em várias províncias ou regiões (Beira Alta, Beira Baixa, Beira Litoral e Beira Transmontana), o conjunto da Beira é, por vezes, conhecido pelo seu plural Beiras". (Gaspar, Id.: Ib.).

Em 1983, num estudo socioeconómico, escreve-se: "... a região das Beiras pode ser delimitada pela divisão tradicional em Beira Alta, Beira Baixa e Beira Litoral que não corresponde à divisão distrital. A divisão estatística do território é de acordo com os distritos e por isso vamos associar as Beiras a cinco distritos: distrito de Aveiro, embora pertença ao Douro Litoral, distrito de Viseu e Guarda, embora pertença ao Alto Douro... deixamos de lado o distrito de Santarém que pertence à Beira Baixa e parte do distrito de Leiria que pertence à Beira Litoral ... não faremos distinção entre as várias Beiras, porque não haveria vantagem nisso, embora para os anos dos inquéritos utilizados possamos fazer a análise das Beiras por concelhos e fazer os cálculos por unidades de acordo com a divisão tradicional, esse esforço não teria seguimento nos anos seguintes ..." (Diniz, 1983: 37).

Dos escritores portugueses que referenciaram a Beira, seleccionámos um trecho de Miguel Torga, que referindo-se ao beirão escreve: "... mas essa teimosia dá-lhe o triunfo e a convicção de que só ele pode e deve conduzir os destinos da pátria inteira. Sem o dizer, sem o afirmar, o beirão sente-se dono de Portugal. Cingido até fisicamente às extremas da sua courela, herda, contudo, o sentido absorvente e centrípeto da mãe. E vá de inventar uma Beira transmontana, uma Beira alentejana, uma Beira estremenha e uma Beira Litoral, enquanto não se lembra de architectar uma Beira minhota e outra algarvia ..." (Torga, 1993: 75-77).

Mattoso sublinha particularmente a complexidade do espaço relativo à Beira, chamando a atenção para a orientação divergente do traçado para vales, para o clima,

para a vegetação, para as técnicas agrícolas, para a arquitectura, para os modos de falar, para os modelos sociais (Mattoso, 1961: 338).

Armando dos Santos, quando aponta as razões da escolha do local da sua investigação escreve: “a partir das informações disponíveis, retive uma região de Portugal em função daquilo que ela podia representar, simultaneamente, de original e de sincrético, agrupando características de regiões opostas. É o caso da Beira Baixa, onde se situa a aldeia dos Chãos” (Santos, 1992: 27).

A oscilação das fronteiras administrativas, que depois do século XVIII são mais claramente políticas, continua ainda no nosso século, tal como se pode notar pelas decisões do planeamento. E nessa oscilação é legível a interiorização do critério baseado nos valores do património.

Agora, nesses processos de identidade, a invocação dos patrimónios é central à construção do discurso, evocando-os “como uma construção social, um edifício idealizado por alguém (ou no decurso de algum processo colectivo) num lugar e num determinado momento, para determinados fins e implica que é ou pode ser historicamente mudado, de acordo com novos critérios ou interesses que determinam novos fins em novas circunstâncias” (Prats, 1997: 21). É o caso do turismo, e nele o da mobilização do património gastronómico, mais do que dos sistemas alimentares onde reside a sua razão, no sentido de constituir gastronomias regionais, num esforço “por conservar ou até por devolver ao local ou regional a sua especificidade” (Guillaume, 2003: 97).

É assim que os poderes locais, um dos principais agentes desta ressurreição, apelando a um imaginário urbano nostálgico, se desdobram em *sites* convidando o turista a visitar a sua região (aldeia, quinta, monte), que oferece sossego, ar puro e mesa antiga. É o caso da região beirã. Nela encontramos conjugadas a reivindicação de identidades locais com a invocação de património, designadamente gastronómico, no âmbito do argumento turístico. Região cronicamente assumida como problemática na sua configuração, confusa na conjugação das suas sub-regiões e palco de fortes invocações regionalistas, com frequência mobiliza o idioma gastronómico na sua afirmação. Um caso onde o património identitário passa pelo artificialismo visível na

construção de um produto que se associa a uma cidade é a cereja do Fundão, que também é denominada cereja da Cova da Beira.

Quisemos dar conta da multiplicidade de designações dadas a uma região que se situa entre o Douro e o Tejo. Muitas delas correspondem a períodos da História em que o poder é quem as determina. Por outro lado, nem sempre os próprios geógrafos que veiculavam esse poder (ou não) estiveram de acordo entre si.

Vamos agora abordar uma das sub-regiões das Beiras que, embora apelidada por todos “Cova da Beira”, também não acolhe unanimidade em relação aos seus limites.

III.2. A Cova da Beira

Já vimos como a palavra região nos remete para uma noção imprecisa que implica limites, fronteiras e espaços de intercepção. Estes limites baseiam-se em critérios que servem para agrupar as analogias inerentes àquilo que se limita. E ao estabelecê-los, há que contar com as diversidades endógenas aos conjuntos delimitados, com as zonas de intercepção entre eles estabelecidos e, sobretudo, ter em linha de conta a precariedade destes eixos, precariedade esta que pode ser humana, morfológica, ideológica, social ou política.

Esta divisão do país adoptada pela Geografia, pela Etnografia, pela História e pela Linguística nunca é unívoca e se a divisão produz identidades, são também estas que dão sentido às próprias divisões, ao assumirem-se como parcelas dessa mesma operação.

A importância das identidades regionais nos novos meios de frequência do território permitem sinopses de territórios variadas. A escala regional assume, deste modo, maior importância na política do ordenamento. Mas outras escalas são mobilizadas para fins diferentes. Quando os extremos estão muito distanciados, as escalas intermédias tornam-se importantes para assegurar a regulação de identidades, tornando-se assim lugares de afirmação própria.

A reforçar o que acabamos de escrever, as modernas tendências do turismo solicitam cada vez mais a caracterização dos destinos nas suas diversas escalas: Europa, Ibéria, Beiras, montanha.

Se atrás considerámos a região da Beira e, dentro desta, a Beira Baixa, vamos agora circunscrever-nos à Cova da Beira, lugar do nosso estudo de caso: a cereja do Fundão.

Percorrido um conjunto de títulos bibliográficos e colhendo informações em depoimentos orais, confirmámos as dificuldades em estabelecer os limites desta região.

De facto, os discursos que variam em torno da Cova da Beira, abrem-se num leque onde predominam ora as questões do relevo, ora o tipo de solos, ora o seu papel de fronteira em relação a outras regiões ou sub-regiões, ora as actividades da população que determinam as relações entre as suas localidades, ora a paisagem, ora ainda as analogias com outras regiões do território nacional.

Em Orlando Ribeiro “Os flancos e o sul da Serra da Estrela abatem-se sobre uma depressão situada entre aquela montanha e a da Gardunha ao longo de 30 quilómetros e 12 de largura e é atravessada pelo rio Zêzere ... é uma pequena região geográfica, um ‘pays’ ao qual não falta um nome tradicional singularmente preciso: Cova da Beira (fosso da Beira) ... apresenta precipitação abundante ... verão relativamente curto ...” (Ribeiro, 1949: 53-56).

Tal como se escrevia em 1963: “Estas divergências de critérios conduzem a que, por um lado, se encare a Cova da Beira por um prisma exclusivamente agrícola e portanto limitado e, por outro, que não se saiba qual a área exacta da Cova da Beira” (Simões, 1963: 22) . Este autor, Duarte Simões, escolhe como início da Cova da Beira o local onde o rio Zêzere, nascendo na Estrela, “vem alargando e desemboca no vale do Gaia”. O economista diz ainda que “se não sabe a sua área exacta e que os critérios dos geógrafos e dos técnicos agrícolas diferem” (Simões, 1963: 15-23). Sublinha o facto de as características do solo, do clima, da insolação e da exploração serem muito diferentes das sub-regiões vizinhas, que são a seu ver: Raiana do Campo, Terra Fria do Sabugal, Maciço da Estrela, Rio e Além-Gardunha. Acrescenta ainda que se torna

imperiosa uma delimitação oficial pois, segundo ele, a impossibilidade de determinar dados estatísticos deve-se ao facto de à divisão administrativa não corresponder a divisão geo-agrológica. Chama ainda a atenção para as diferenças entre aquilo que considera os critérios dos geógrafos, dos técnicos agrícolas e o critério geo-económico. Este último, segundo ele, se aplicado com rigor, faria excluir da Cova da Beira toda a área a Norte de uma linha (estrada) que de Caria passasse pela Sr.ª. do Carmo¹⁰³. Justifica este parecer afirmando que as árvores de fruto, que são características desta região, já rareiam aqui.

Por fim, refira-se que a Cova da Beira corresponde a uma região Nut III configurada segundo o território dos concelhos de Belmonte, Fundão e Covilhã¹⁰⁴. Mas vejamos como tem sido argumentada a sua constituição mobilizando outros factores como o relevo, os solos, as actividades e os quadros de paisagem.

A nível do relevo, muito embora as serras da Estrela e da Gardunha sejam referenciadas por todos os autores como aquelas que enquadram a Cova da Beira, as serras da Gata, da Malcata e das Mesas, são também incluídas neste conjunto. Se o rio Zêzere define sempre a região, já as ribeiras – Meimoa, Caria, Gaia, Urjais – que nele desaguam, variam de autor para autor como fazendo parte, ou não, do seu conjunto hidrográfico. Por exemplo Vasco Teixeira, citando dados do PIDAR - Programa de Desenvolvimento Agrário Regional - regista, para além do Zêzere, 17 ribeiras e 6 ribeiros (Teixeira, 2005: 38).

Da Cova da Beira diz Leite de Vasconcelos: “Feracíssima e celebrada, como a caracteriza Amorim Girão, fica entre as serras ou cordilheiras da Estrela e da Gardunha, no vale do rio Zêzere, de que abrange toda a bacia, e bem assim as confluências dos curso d’água que nele morrem: ribeira de Caria, ribeira de Unhais, e ribeira da Meimoa. E vai de Belmonte a Orondo (concelho da Covilhã), completando-se

¹⁰³ “No concelho da Covilhã realizam-se duas festas em honra da Nossa Senhora do Carmo: uma na freguesia de Orondo - que fica situada na margem direita do Rio Zêzere e na margem esquerda da Ribeira do Caia – no 2.º Domingo de Agosto, outra na freguesia do Teixoso – situada nas abas da Serra da Estrela, perto de Belmonte - a 15 de Agosto”. (Simões, 1963: 20). Leva-nos a crer, por esta razão, que a área a norte de que fala o autor se refere à Senhora do Carmo de Teixoso.

¹⁰⁴ Resolução do Conselho de Ministros n.º 34/86. D.R. n.º 102, Série I de 1986-05-05 - Presidência do Conselho de Ministros - Estabelece os níveis I, II e III da Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos (NUTS).

a primeira serra com a cova, numa harmonia que causa admiração.”¹⁰⁵ (Vasconcelos, 1988: 296-297).

Já quanto aos solos, nos finais da década de 40 escreve-se: “A Serra da Gardunha tem, na verdade, importância decisiva na diferenciação dos aspectos regionais, e tem-na, ainda, a constituição dos terrenos: o meridiano de Castelo Branco corresponde mais ou menos ao limite geológico entre a zona de terrenos graníticos e pré-câmbrios, a que o povo aplica o nome de Charneca, onde a oliveira predomina, e a mancha terciária que se dispõe a Oriente, onde a cultura do trigo dá lugar ao aparecimento de uma importante região cerealífera que se continua pela Espanha dentro.” (Girão, 1960: 402)

Em 1962 pode ler-se: “Geograficamente, a Cova da Beira constitui um típico fenómeno de encravamento. Entre a Estrela e a Gardunha forma uma bacia de recepção de materiais ... na sua maior parte, os solos dedicados à cultura arvense e à fruticultura são aluviais” (Simões, 1963: 17).

Quanto ao seu estatuto de fronteira dentro do território, para Amorim Girão ela própria se constitui enquanto tal: “A Beira Baixa começa ao Norte pela Cova da Beira: pode sem dúvida considerar-se região de transição a Beira Baixa, situada ao sul da Serra da Estrela, a que Barros Gomes aplicou por isso a designação de Beira Meridional ...” (Girão, 1960: 402).

Vejamos em Barros Gomes: “Beira Meridional – exposta aos suões alentejanos, tendo só pelo Norte o abrigo de grandes Serras e muito montanhosa” (Gomes, 1990: 6).

Continuemos a seguir Amorim Girão: “E viu bem essa característica o nosso historiador Oliveira Martins, quando escreveu: Já semelhante por muitos lados ao Alto Alentejo, a Beira Baixa é a transição da metade norte para a metade sul do país. Mas,

¹⁰⁵ “A Cova da Beira é constituída:

1. Por grande parte do concelho do Fundão: a própria capital, Castelejo, Souto da Casa, Aldeia Nova do Cabo, Aldeia de Joanes, Telhado, Freixal dos potes, Alçaria, Peroviseu, Capinha, Salgueiro, Quintans, Casal, Escarigo, Enxames, Alcaide, Alcongosta, Donas, Teixugas, Chãos, Valverde.

2. Pela parte meridional do concelho da Covilhã, na margem direita do mencionado rio, e por muitas quintas das baixas d’esta cidade, por exemplo, a da Várzea e a da Olivosa

Os habitantes da Cova da Beira, têm, por excelência, o nome de Beirões, como ouvi dizer” (Vasconcelos, 1988: 296-297).

se examinarmos com atenção as circunstâncias da realidade geográfica, poderemos ser levados a uma conclusão sensivelmente diversa. A Beira Baixa começa ao Norte pela Cova da Beira, oásis ou encravamento de entre Estrela e Gardunha, e termina a Sul pelas Campanhas da Idanha- regiões ou sub-regiões que estão em polos opostos: uma, bem irrigada, aprazível e de fresca vegetação; a outra, seca, nua e despovoadada. E em polos opostos estão também os seus dois centros urbanos – Covilhã e Castelo Branco”. (Girão, 1960: 402). No ponto de vista histórico, coube à Beira Baixa o mesmo papel de defesa desempenhado pela Beira Transmontana. Ainda quando as características da paisagem natural não sejam muito diferentes aquém e além da fronteira, a consciência da diversidade e da oposição das regiões por ela separadas é bem viva e fica bem expressa, sob diversas formas, nas coisas e nas pessoas” (Id. :ib.402-403).

A transição que a Beira Baixa assume e define é sublinhada por Orlando Ribeiro: “Da portela de Alpedrinha, no dorso da Gardunha, o contraste é impressionante entre as serranias que pelo norte barram o horizonte próximo e o planalto a que se não vê o fim. Sobre ele as manchas de verdura vão-se tornando mais desbotadas, indecisas e distantes. Na verdade é o Alentejo que se anuncia” (Ribeiro, 1945: 151).

Em relação à Beira Baixa, Raul Proença escreve: “... nos aspectos do clima, do manto vegetal e da ocupação humana, a província estabelece a transição entre o Norte e o Sul de Portugal, entre a Beira propriamente dita e o Alto Alentejo. Duas zonas extremas que se podem ligar, sem dificuldade, a estas unidades naturais: a das montanhas da Cordilheira Central pertence à primeira, o degrau inferior das planuras à segunda. O Alentejo devia começar no Ponsul, diz-se com razão. É portanto, entre o sopé da Gardunha e curso deste rio que se passa gradualmente de uma à outra” (Proença, 1944: 634).

Em relação a Espanha, segundo Conceição Baptista, a Cova da Beira situa-se entre a Beira Interior Norte e a Beira Interior Sul, apresentando “um relativo afastamento da fronteira ... Este relativo afastamento, faz com que, embora esteja inserida numa região raiana, não tenha usufruído de determinados programas

dirigidos à cooperação transfronteiriça”¹⁰⁶ (Baptista, 1998: 102).

Por seu lado, as actividades que ocupavam os homens no amanho da terra e nos ofícios com estas articulados, embora invocados também como factores de diferenciação, já não correspondem hoje à realidade.

De uma das entrevistas que realizámos no terreno, destacamos o testemunho que transcrevemos:¹⁰⁷

“... a Campina destacou-se do Campo com a obra do regadio em 1936...”

“... aquando da guerra civil de Espanha, nos campos da Idanha só havia oleiros e gado, essencialmente ovino. Aqueles deslocavam-se à Cova da Beira, em Setembro, no final das colheitas, onde trocavam objectos de barro por comida. Era o próprio recipiente que servia de moeda de troca: o lavrador enchia o tacho de grão ou de feijão. Esse conteúdo ficava para o oleiro que deixava o tacho ao lavrador.”

“... ainda nos anos 40, a Cova da Beira era considerada pela produção de milho e de batata. Nos anos 60, Lisboa comia 28 comboios de batata. Na estação da CP da Guarda havia um armazém feito em granito para a receber.”

“... numa visão agrícola, o campo são os concelhos de Penamacor e de Idanha-a-Nova. Aqui havia essencialmente ovelhas. Na época, a lã tinha um preço elevado e a de melhor qualidade ia para as fábricas da Covilhã, indo a mais fraca para a aldeia dos Trinta onde eram feitos cobertores, os chamados cobertores de papa.”

Quanto a outras actividades lia-se em 1949: “... Concebia, entretanto, novos produtos da terra - vinhas, linhares, hortas, searas e sumagrais; borbulhavam pequenas indústrias proeminentes - tecelagem, moenda, tinturaria e curtimentos, artefactos de vêrga, olaria e sericicultura; alargava-se o âmbito profundo das transações ...” (Amaral, 1940: s.p).

Mas regressando ao testemunho:

“... é a Gardunha que separa o sequeiro do regadio. O regadio, que foi criado

¹⁰⁶ Ver: Batista (1998) Como por exemplo, os fundos comunitários do INTERREG - Iniciativa Comunitária para as Regiões Fronteiriças - que visam fixar população, integrar a economia na economia Peninsular e condições de desenvolvimento económico e social.

¹⁰⁷ Este informante, João José Ferreira Forte, engenheiro agrónomo de 88 anos, natural desta região, tendo dela a experiência de Direcção administrativa e técnica agrária.

em 1917, é uma luta contra os latifundiários para travar a revolta dos camponeses e para fixar população, para lhe dar permanência.”

“... no Distrito de Castelo Branco existe a Cova da Beira com os concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte, o Campo com Castelo Branco, Idanha e Penamacor e a Charneca (que era a serra) e hoje se designa como Pinhal e abrange metade do concelho de Vila Velha de Ródão, Oleiros, Proença a Velha, Vila de Rei e Sertã.”

Quanto ao movimentos de população, pode ler-se em Amorim Girão: “... Independentemente da atracção exercida pelo sul pouco povoado sobre as populações mais densas do centro e do norte do país, outros movimentos estacionais devemos distinguir: as migrações de *charnecos*, nome aplicado aos que da *Charneca* vão trabalhar ao Campo, na Beira Baixa” (Girão, 1960: 304).

E novamente nas palavras do nosso informante:

“... a Charneca era pobre, sem vegetação, os habitantes comiam muito medronho. Criavam porcos para poder trocar os presuntos, com gente que vinha de Mação, por mantas de toucinho. Esta situação manteve-se até à exploração da resina que começou em 30 e tal, antes da guerra. Era impressionante a quantidade de gente que estava no pinhal no princípio da Primavera a colocar as tigelinhas de barro nos pinheiros e depois, no Verão, a retirá-las cheias de resina. Ainda assisti ao declínio desta actividade.”

Nas palavras de Amorim Girão, é aqui “na Beira Baixa que, ao Norte do Tejo, soa pela primeira vez aos nossos ouvidos a palavra Charneca aplicada a toda uma vasta região. A palavra diz tudo: terra seca, pouco fértil, quase sempre despovoadas. E, por isso, a mesma região tem como símbolos a oliveira no reino vegetal (Castelo Branco é uma das capitais do azeite, como escreveu Alfrânio Peixoto) e a cabra no reino animal: a oliveira, planta do sacrifício, às vezes cultivada sobre os penhascos, com um pouco de terra segura por pequenos muros de pedra, como sucede nas encostas abruptas das Portas de Ródão; a cabra, animal sóbrio e selvagem, que alguns consideram daninho pelo facto de tudo lhe servir para se alimentar” (Girão, id.: 402-403).

Esta charneca pobre foi palco de uma profunda substituição de culturas tendo particularmente suprimido o centeio pelo trigo. Dessa mudança dá testemunho o

nosso informante, que passamos a citar:

“... em 29 começa a campanha do trigo. Esta campanha destruiu o centeio porque provocou erosão, acabou com os lameiros e com as azinheiras. A terra transformou-se em charneca. Foi uma campanha intensa, a CUF fornecia uns calendários nos locais onde os lavradores compravam os adubos, cujos desenhos mostravam um homem a pé, depois a cavalo e por último já de automóvel. Havia um slogan que se ouvia nessa época: ‘enquanto houver um português com fome a revolução continua.’ Foi um erro do Salazar que não quis ouvir o Ricardo Jorge, homem de saber, e que defendia um pão de mistura à base de centeio, milho e arroz, cereais que nós produzíamos.

“... O Ministério da Agricultura era, nesse tempo, uma secção do Ministério do Fomento. Na época, por causa da Campanha do Trigo, formaram-se dois grupos: um contra - que defendia uma dieta alimentar à base de peixe seco em vez do bacalhau e um tipo de pão feito de aveia, milho, trigo e centeio, e outro, pró campanha - defendendo o slogan “O trigo da nossa terra é a fronteira que melhor nos defende”.

Desta transformação cultural em que de uma paisagem do centeio de pequena escala fragmentada e dispersa, se passou à produção industrial e governamentalmente organizada, dá bem conta a presença e o desaparecimento dos moinhos.

Regressando ao mesmo testemunho:

“... o Alcambar tinha muitos moinhos que moíam o centeio. A moagem do Fundão acabou com eles. Noutros tempos, uma expressão pejorativa era: “vai para o Alcambar” ou “para a campina da Idanha”. Ouvi-a muitas vezes aqui na região ...

Temos portanto uma paisagem aparentemente contraditória cuja chave de entendimento obriga a entendê-la a partir de algumas transformações históricas profundas e dos pontos de vista panorâmicos em que o observador se situe.

“Da Portela da Gardunha – o mais surpreendente miradouro de Portugal - domina, de um lado, os plainos dilatados da campina e do outro, a poente e a norte, o cenário magnífico da Cova da Beira sôbre o curso do alto Zêzere, com seu pitoresco vale do Alcambar, paraíso imbricado de fruteiras e azenhas primitivas no tapête

esmeraldino de mil courelas minúsculas” (Anuário Comercial 1947: 2686). Nesta citação, o Alcambar não é um sítio para onde se mande alguém de quem não se goste, mas sim um pitoresco vale.

Nesta conjugação de variedades aparentemente contraditórias, destaque-se o olival e o souto a marcarem a paisagem da Cova da Beira como podemos verificar pelas citações que seleccionámos:

“... a vista panorâmica da Cova da Beira, em seu pano de fundo majestoso para nos mostrar uma outra perspectiva mais dilatada com diluídas manchas de olivedos e sobreirais até lonjuras de Espanha ...” (Nabinho, 1940: s. p.).

“... sobem até às nuvens as penhas eriçadas da Estrela onde passa a sombra alta de Viriato: descem até ao vale os soutos dionisíacos da Gardunha...” (Nabinho, id.: ibid.).

“... nos tempos da minha infância, a encosta da Gardunha, entre o Alcaide e o Fundão, estava inteiramente coberta por viridente mata de castanheiros bravos...” (Feliz, 1968: 12).

“... Mas, já se escreveu que é hoje impossível separar Castelo Branco da oliveira. Por singular contradição dos destinos humanos, foi a «árvore de paz» que se tornou de certo modo o emblema da região. É, na verdade, a oliveira que dá a nota mais saliente da paisagem vegetal, que movimenta os ranchos migratórios na época dos grandes trabalhos agrícolas, e que tem no cancioneiro popular a melhor parte:

Avarjai, avarjadores,
Apanhai, apanhadeiras,
Apanhai baguinhos de oiro
Que caem das oliveiras

O varejo, como processo de apanhar a azeitona, está hoje quase completamente posto de parte” (Girão, 1960: 402).

Em 1940 escreve-se: “Ao sopé de uma das mais altas e formosas serranias de Portugal - embrechado sumptuoso de pomares, hortas, prados, soutos e olivêdos, de

veios de água cristalina e sombras paradisíacas - preside à Cova da Beira em seu discreto casario de ingénua traça manuelina e suas amplas e brasonadas construções setecentistas ... Do castanheiro e da pereira, árvores simbólicas da sua moral compleição e do surto criador da terra, tomou os elementos inconfundíveis de gloriosa heráldica” (Nabinho, id.: s.p.).

Em 1992 escreve-se em relação à Gardunha: “Do que foi serra de grandes soutos, repositório da floresta antiga, mater antiquíssima de flora vinda de antes da História, à serra da Gardunha resta-lhe pouco mais que este esqueleto, arquitectado de granito, de que recentes incêndios consumiram de vez o coberto vegetal. Pedra sobre pedra, sobreposta, fragões, monólitos semeados a esmo. Uns solitários, na robustez da sua enorme massa. Outros sobrepondo-se sem nexos, fantasia macambúzia de um Deus qualquer, empedernido e gasto” (Almeida, 1993: 102).

Na sua *Viagem a Portugal* e onde o índice aponta “Brandas Beiras de Pedra, Paciência”, José Saramago é visitante da Cova da Beira: “Depois de Vale de Prazeres começa a ver-se a Cova da Beira. É terra de grande fertilidade, e, a esta hora, de grande beleza. Cai sobre ela uma neblina que não impede a visibilidade, apenas a dilui, vagos vapores que descem do céu ou da planície que sobem. Em sucessivos planos, os renques de árvore, as áreas cultivadas abrem-se para um lado e para outro. É uma paisagem de pintura antiga, quem sabe se foi daqui que Vasco Fernandes levou as cores, a bruma, e esta suavidade feminina que fez espreguiçar-se o viajante ... por este lado, é a serra da Gardunha, que remata a Cova da Beira ... aparece-lhe a nuvem da Serra da Estrela transportada para aqui e pior, é nuvem, nevoeiro e chuva, como foi que este tempo se armou se lá em baixo não havia mais do que céu baço. Devem ser efeitos locais, a prova é que ainda antes de Alpedrinha se dissipou o nevoeiro, quebrou a nuvem, passou a chuva ... A estrada, faz uma larga curva, atravessa toda a baixa da ribeira de Alpriade, e isto, dito assim, não é nada, não pode representar a bruma que paira sobre os campos, as árvores, ao fundo as vertentes da Gardunha e, sobretudo a luz, ... não sabe o viajante como explicar. Declara que não sabe, confessa que não pode” (Saramago, 1985: 132-135).

O pitoresco paisagístico presta-se facilmente à retórica, mas dá assim

expressão a contrastes de identidade muito reveladores. É o que se passa com as analogias e comparações da Cova da Beira estabelecidas com outras parcelas do território nacional tais como a Beira Alta, Santarém, o Minho e o Alentejo, como podemos ler:

“... A frescura da vegetação e a própria cultura do milho voltam a fazer-nos lembrar a Beira Alta” (Girão, 1960: 405).

“... Cá está uma aprazível miniatura do vale de Santarém...estarei no melhor da Estremadura, da Beira Alta, do Minho?” (Feliz, 1968: 23).

“... Da Portela da Gardunha - o mais surpreendente miradouro de Portugal”. (Anuário comercial de Portugal, 1947: 2686).

“... Há, por esse motivo, paisagens bem diferentes na grande secção meridional da Beira, por vezes justapostas sem grandes faixas de transição. Os seus aspectos pitorescos já não são os do Norte de Portugal, mas também ainda não são rigorosamente os do Sul. Dentro dela, põe-se em contacto a nossa região do centeio com a do trigo, e por tal forma que nem sempre é possível dizer se estamos em face de uma “Beira” com características alentejanas, se de um “Alentejo” com características beirãs. No extremo ocidental da região, o mais acentuado relevo do solo e a maior precipitação de chuva traduzem-se nas características do revestimento vegetal, onde o pinheiro predomina. E na Sertã e em Sernache de Bom Jardim, como já sucedia na Cova da Beira, a frescura da vegetação e a própria cultura do milho voltam a fazer-nos lembrar a Beira Alta” (Girão, id.: 402-403). A mesma analogia, depois de se evidenciar nos traços da paisagem, reflecte-se ainda nas condições de existência da população e até mesmo no seu regime alimentar: “A açorda alentejana dá-se ali as mãos com o caldo das berças tão dilecto da gente do Minho” (Id. :id.: 402).

Sublinhe-se, no entanto, que a interpretação poética da paisagem não exclui que se lhe atribuem, com convicção por vezes, limites muito precisos para a Cova da Beira, como por exemplo:

“A Gardunha acaba 9 Km a leste de Vale de Prazeres. Uma abertura de 10Km separa-a da Serra das Mesas. Entre as Serras da Gardunha e da Estrela , estende-se uma bacia de 30 Km de comprimento e 12 Km de largura máxima, a Cova da Beira,

que é atravessada, no sentido longitudinal, pelo rio Zêzere ... parece-nos facto importante a linha epicentral da Covilhã acompanhar o sopé da Serra da Estrela, supomos que por esta razão, a Cova da Beira é região de abatimento recente” (Ribeiro, 1991: 151);

“ ... A Cova da Beira vai de Belmonte a Orondo” (Vasconcelos, 1988: 296-297);

Em relação à Gardunha, leia-se Maria do Carmo Nogueira: “Serra da Meseta Ibérica, cujo formato o ilustre Fundanense Alfredo da Cunha comparou a uma borracha de vinho em que o gargalo começa, ao Norte, no Fundão, e, ao sul, em Alpedrinha e cujo bojo é limitado, a Norte pelas freguesias de Aldeia de Joanes e Aldeia Nova do Cabo, a Nascente por Castelo Novo, a Poente por Vale do Urso e Paradanta, esvaindo-se a Sudoeste e Sueste por S. Vicente da Beira e Louriçal do Campo” (Nogueira, 2004: 7).

O mapa A mostra esta assimetria num polígono irregular contendo os concelhos do Fundão, da Covilhã e de Belmonte.

Mapa A – Delimitação da Cova da Beira



Fonte: Planeamento Regional : Cova da Beira (Simões, 1963, 20)

É neste polígono irregular, cujos lados e vértices escapam à geometria, que se traçam as estratégias para dar visibilidade à marca cereja do Fundão, reivindicando-a como pertença de uma cidade, podendo mesmo marcar a data a partir da qual esse fenómeno teve início.

Quanto à paisagem, sabemos como as suas descrições necessitam de enquadramento temporal. A ocupação do solo em termos de coberto vegetal sofreu profundas alterações, sendo as mais visíveis as originadas pelas novas infraestruturas rodoviárias (designadamente a A23 com as respectivas passagens superiores e inferiores e túneis¹⁰⁸) que levaram à fragmentação e alteração da paisagem. E as cerejeiras de pequena estatura substituem não só as autóctones de outrora, de grande porte, como também as pereiras e as macieiras.

¹⁰⁸O Túnel da Gardunha foi aberto em 1997. A A23, inaugurada em 2007, foi designada “Auto-estrada da Beira Interior” pelo Eng^o. Cravinho, então Ministro da Obras Públicas

Capítulo IV: Da “cerdeira” à cereja: um processo de patrimonialização

IV.1. A cereja: um quadro de mudanças

Vimos acima como a construção patrimonial gastronómica é um fenómeno relativamente recente e que demorou a ser considerado entre as designações normativas do património local. Neste capítulo vamos destacar o caso da cereja da Cova da Beira, fruto que tem estado associado ora à região da Beira Baixa, seja qual for o seu contorno, à região da Cova da Beira e à cidade do Fundão num processo revelador de dinâmicas sociais de identidade territorial.

Origens

Segundo Paulo Moreiras (2006), teria sido nos pomares da Mesopotâmia que a cereja, associada à ginja, começou a ser cultivada. Um botânico grego, ainda antes de Cristo, descrevia-a como um fruto vermelho, semelhante a um dióspiro, mas do tamanho de uma fava, sendo contudo a sua polpa mais mole.

Todavia, é Plínio, o Velho, que mais ilustra a história da cereja justificando-lhe o nome - *cesarium* - por ter sido trazida de Cesarunte (na actual Turquia) para Roma. Este historiador, que segundo Moreiras, louva a cereja da *Lusitâniae* é também referido em Leite de Vasconcelos, segundo o qual, as muitas espécies ficaram reduzidas apenas a três: doces, austeras e ágrias. No século VIII, a árvore seria ainda muito rara nas Gálias, tendo sido posteriormente os monges de Cluny os seus grandes divulgadores.

Leite de Vasconcelos refere, de facto, que Plínio louva as cerejas da Lusitânia, notando que elas gozavam de muita fama na Bélgica e que os autores portugueses, de 1500 em diante, elogiam a produção do nosso solo especificando regiões preferidas para a sua produção.

António Brás escreve: “Conhecida desde os 3000 anos A.C., teve a sua origem junto ao Mar Cáspio ou ao Mar Negro. A sua introdução na Europa é atribuída por autores ao general Lucullus que a trouxe para Itália durante as campanhas militares. A simples disseminação pelas aves migratórias também não é de excluir” (Brás, 2007: 6).

Martins da Costa (2006) refere que a espécie é originária da zona entre o mar Cáspio e o mar Negro e que a sua distribuição teria sido feita por pássaros que dela se alimentavam e posteriormente depositavam as sementes a distâncias consideráveis e que os movimentos populacionais contribuíram para a sua disseminação mundial.

Quanto a Luís Caiano, “originária da Ásia Menor, já no ano 68 A.C., em Roma, se assistia à expansão da cultura sendo os Romanos os principais divulgadores na Península. Posteriormente, no século XVI, os italianos e os franceses estudaram e catalogaram as variedades existentes nessa época” (Caiano, 2000: 55).

Segundo Maria de Lurdes Carvalho também os gregos já a descreviam de forma detalhada. O facto de aparecer como subespontânea em França e em outros países europeus, contraria a tese de que teria sido trazida de Cesarunte. Na Idade Média, era o fruto mais apreciado em França “e na Renascença já se obtinham cerejas temporãs, tendo Luís XV encorajado a sua cultura” (Carvalho, 1996: 12).

Maria José Palla (2004) chama a atenção para o facto de a “cereja se comer no início das refeições ou nas festas acompanhadas com vinho” (Palla, 2004: 294) e referencia este aspecto no quadro A Luxúria de Bosch.

No século XVIII, Francisco da Fonseca Henriques escreve sobre as virtudes medicinais desta fruta e arruma-as em saco, doces, azedas, vermelhas, negras, pequenas, grandes, moles e duras¹⁰⁹.

¹⁰⁹ “As cerejas são frias e húmidas e de fácil cozimento e pouca nutrição e se dilatao muito no estamago, corrompem-se e causao febres e cólicas. São flatulentas e fazem muito eftillicido com a muito humidade que tem. Das cerejas há muitas diferenças: porque umas são doces, outras azedas, umas vermelhas outras negras, humas pequenas, outras grandes, humas molles, outras duras. As melhores são as grandes vermelhas e duras a que chamam saco por serem de melhor gosto, laxao o ventre, como fazem todas e não se corrompem tanto como as moles. As azedas são mais frias e menos húmidas corrompem-se mais dificilmente que todas. As outras são menos laxivas e mais adstringentes. As seacas são menos flatulentas e são boas para dores de ourina, sendo doces. A água cozida com ellas he boa para beberren de ordinário os que padecem de fúrias. Das negras se destilla uma água de virtude anti-epiletica e por isso tem grande uso nos espasmos, nas convulsoens, nos accidentes de gota-coral e nas vertingens. A mesma virtude tem o espírito que delas se tira nas parelezias da língua é excellente assim tomanto sete,

Contudo, não é nosso intuito desenvolver a origem da cereja, mas sim tentar perceber os mecanismos, entre os quais os eventos promovidos pela Câmara do Fundão, pela Confraria Cereja de Portugal e pela Junta de Freguesia de Alcongosta, **(Figura 9)** que dão à cereja da Cova da Beira uma visibilidade local, regional, nacional e internacional que corresponde neste início do século XXI.

Figura 9 - Carrinha da Junta de Freguesia de Alcongosta



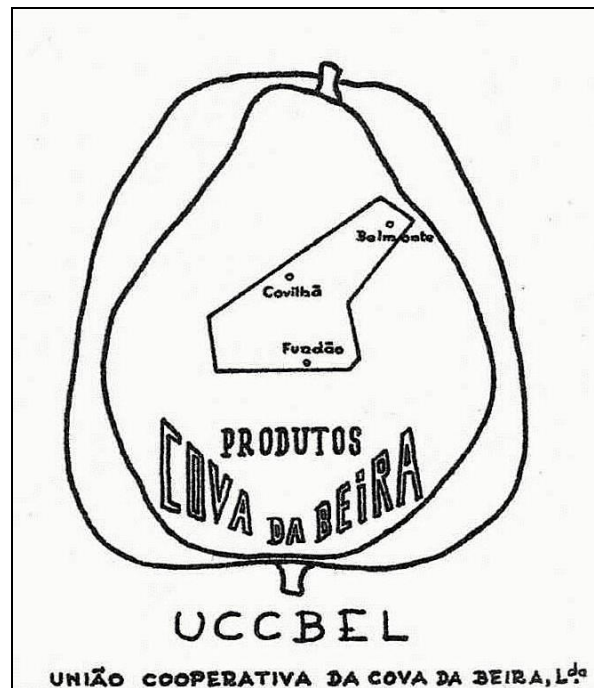
Fotografia da autora

Mais adiante tentamos dar conta de alguns desses mecanismos que estão por trás desta visibilidade que responde a uma patrimonialização de um fruto que, no passado, não se destacava de outros de produção local tais como a castanha, o figo, a maçã, a pera e a azeitona.

Em 1962, no logótipo da futura União Cooperativa da Cova Da Beira, é uma maçã e uma pera que enquadram um mapa desta região. A cereja ainda não tinha sido escolhida para constar nele, conforme se vê na **Figura 10**.

até dez ou onze pingas delle, em tintura de chá, como usando nos gargarejos que se aplicarem. Dos caroços das cerejas se tira por expressão hum óleo de frande virtude para tirar as nódoas e sardas do rosto." (Henriques, 1731: s.p).

Figura 10 - Logótipo da futura União Cooperativa da Cova da Beira- 1963



Fonte: Planeamento regional : Cova da Beira, (Simões, 1962: 101)

A comprovar que este destaque dado à cereja quando associada à Cova da Beira, (e sobretudo ao Fundão) é recente, vejam-se alguns autores que sobre aquela região escreveram:

Barros Gomes, referindo-se à distribuição de espécies de árvores, escreve: “... o teixo, outra conífera ... associa-se em raros indivíduos aos carvalhos e castanheiros das montanhas mais altas. A cerejeira brava é muito frequente nestes últimos pela Beira Central e paiz transmontano, e os bordos são raros e privativos das montanhas” (Gomes, 1990: 3-4). Esta cerejeira, embora muito frequente, é brava. O autor não refere a espécie para a Beira Meridional, designação que dá à região onde se insere a Cova da Beira.

Em 1913 na Revista Ilustração Portuguesa, na coluna *A Província Portuguesa*, José Monteiro, assina o título *Entre a Estrela e a Gardunha* e nele refere “as serranias cobertas de castanheiros”, os “pessegueiros que começam a florir” bem como a “frondaria dos olivedos” e “uma ou outra amendoeira, sentinela exótica na flora regional”. (Monteiro, 1913: 385)

Lê-se no *Anuário Comercial*: “Ao sopé de uma das mais altas e formosas serranias de Portugal - embrechado sumptuoso de pomares, hortas, prados, soutos e olivêdos, de veios de água cristalina e sombras paradisíacas - preside à Cova da Beira em seu discreto casario de ingénua traça manuelina e suas amplas e brasonadas construções setecentistas” (Anuário Comercial, 1947: 2686). Se é certo que o texto refere pomares, a cerejeira é omissa enquanto fazendo parte do conjunto de árvores frutícolas.

Referindo-se à Província da Beira, Leite de Vasconcelos escreve na rubrica *Fructas*: “as do Fundão, as melhores de Portugal” (Vasconcelos, 1944: 221-359). Como se verifica, não destaca a cereja das restantes frutas do Fundão, muito embora o faça, por exemplo, em relação à castanha, associando-a aos distritos de Viseu e da Guarda.

Em Orlando Ribeiro, “... o traço original da paisagem da Cova da Beira consiste, acima de tudo, na abundância de árvores de fruta. Espalhadas ou alinhadas nas margens dos campos, associam-se aos cereais e a outras culturas ... são árvores de fruta comuns ao Norte do país que predominam: a macieira, a pereira, a cerejeira. Mas o primeiro lugar vai para a oliveira ‘olea prima inter arbores est’ e este aforismo mediterrâneo começa aqui a confirmar-se ...” (Ribeiro, 1949: 53-56). O mesmo autor escreve: “... O castanheiro tem nesta economia um papel preponderante, ainda se vê recorrentemente nas cozinhas, em cima da lareira sem chaminé, o sítio onde se secavam as castanhas ...” (Ribeiro, id.: 58).

Também na *Etnografia da Beira* (Jaime Lopes Dias: 1955) encontrámos poucas referências à cereja. No capítulo *Flora. Plantas e Frutos* aquela não aparece referenciada, a não ser no provérbio “as palavras são como as cerejas”. Já no capítulo *Produtos Regionais*, encontramos as azeitonas para conservas da região de Alpedrinha, as peras, as maçãs e as cerejas, os morangos de Peroviseu, as castanhas da Gardunha, as criadilhas (túberas) de Atalaia do Campo, o Barbo, as bogas e o eiróz do Zêzere. Nesta descrição, nem as peras, nem as maçãs, nem as cerejas aparecem associadas a localidades. No que concerne ao capítulo *Alimentação*, depois de referir o pão, o autor abre a alínea *Vegetais e Fruta* onde refere as explorações de minifúndio em que se cultivam cebolas, alhos, pimentos e se produz, na expressão do autor, a gordura dos porcos. Em relação à fruta, destaca as castanhas, os figos, as bolotas, as maçãs, as

peras, os medronhos e as cerejas. Em nota de rodapé, chama a atenção para a importância dos figos - e para um artigo da sua autoria em “Estudos de Castelo Branco” *Os figos na economia local - da bolota e da castanha*. O mesmo autor, na alínea *Feiras e Mercados* refere uma feira da cereja no dia 13 de Junho em Monsanto. Tentámos, em vão, encontrar o registo desta feira. Todavia, foi-nos dito que algumas quintas de Monsanto produziam cereja e que esta era vendida em mercados de Penha Garcia¹¹⁰.

Na obra que estamos a referir o item *Cancioneiro* que refere plantas e flores - murteirinha, açafraão, rosa, açucena, cravo, alecrim, ginja, violetas, lírio, malva-rosa, pinheiro, oliveira, figueira, acipreste, parreira, videira, malvaíscio, bergamota, limão, lima, amora, manjerico, marcela, argebento, loureiro - faz uma única referência à cereja numa canção religiosa recolhida na Soalheira¹¹¹.

Na *Revista Panorama* (Anos 40), publicação que no anterior capítulo caracterizámos, nos números referentes à Beira Baixa, que focam essencialmente a aldeia, as festas populares, os monumentos, a paisagem e as instalações hoteleiras, não encontramos qualquer referência à cereja.

No volume dedicado às Beiras do *Guia de Portugal*, no que concerne às árvores mencionadas na Beira Baixa, são o castanheiro e a oliveira a merecer destaque. Assim, a castanha e a azeitona são destacadas tanto na alimentação – “entretanto, certas comidas regionais, rudes umas, outras mimosas, vão caindo em desuso. O caldudo, espécie de rancho pastoso e forte, feito de castanhas piladas que antes do morticínio dos soutos constituía o alimento fundamental da Cova da Beira, quase desapareceu ...” (Proença, 1944: 30), “... o azeite de Castelo Branco goza de merecida fama entre todos os do país ...” (Id.: 635) - como na paisagem - “... se por cá vierem na alta Primavera encontrarão os castanheiros suspensos nas barrocas, mostrando as suas copas espessas como cabeleiras de inflorescências brancas ...” (Id.: 706), “... a prata fosca das oliveiras ...” (Id.: Ibid.). Nesta obra, a cereja é mencionada mas ao lado de outras frutas: “... as cerejas enrubescem e cintilam como jóias, Setembro doira as maçãs,

¹¹⁰Informação fornecida pelo Dr. Paulo Longo, investigador do Centro Cultural Raiano da Idanha.

¹¹¹“Senhora das Necessidades / Meu raminho de cereja / Vós sois a mais linda flor / Que entra na nossa igreja” (Dias, 1964: 157-158).

perfuma as melhores peras de Portugal, e cada melancia, como bojo de cântaro do Telhado, pode encher um cesto vindimeiro de Alcongosta ” (Id.: Ibid).

Aquela citação vem ao encontro do que nos foi dito por um habitante de Alcongosta sobre a actividade relacionada com as transacções comerciais da fruta: “... havia muita necessidade de recipientes para a fruta. Aqui fazíamos cestos, o meu pai era cesteiro. Esta fruta era comprada na árvore e colhida por nós. Saímos daqui com um tractor carregado com escadas. Isto alimentava um comércio que obrigava as pessoas a migrar para longe ou para perto. Partiam em Outubro e vinham passar o Natal a casa, depois iam-se embora outra vez. Por exemplo, deixávamos os figos de Vila Velha de Ródão no comboio da Covilhã, íamos comprar estrume de vaca ao Alentejo, para pôr nos pomares, íamos ao Ribatejo, ao Alentejo, às Baixas de Coimbra e ao Algarve buscar laranja, era comprada na árvore. Íamos à Beira Alta buscar maçãs. Depois vendia-se em Lisboa ou noutros sítios onde a comprassem, por exemplo em Braga...isto era assim há 30, 40, 50 anos ...”¹¹²

Como acabamos de ver no texto de Raúl Proença sobre as Beiras, o melhor de Portugal são o seu azeite e as suas peras. Dos artefactos associados a uma localidade, veja-se o cântaro de barro da aldeia do Telhado e o cesto de Alcongosta que é vindimo, isto é, não se lhe atribui a apanha da cereja. Actualmente, um artesão desta localidade executa miniaturas de cestas para apanha da cereja, que vende a turistas em feiras da especialidade (**Figura 11**).

¹¹²Entrevista a um habitante de Alcongosta, Carlos Rolão, de 54 anos, em Junho de 2011.

Figura 11 - Miniatura de cestas usadas na apanha da cereja



Fotografia da autora

Também M. Martins escreve: “ A cestaria tem o seu principal centro em Alcongosta, ao meio da mata, na encosta da Gardunha. Ao aparelho que ali usam os cesteiros nesta indústria chamam-lhe Mula, instrumento simples e primitivo. Há ainda naquela laboriosa povoação a indústria do esparto em ceiras ou esteiras. A matéria-prima ou esparto cria-se no alto da serra, do que outrora exportava muito Castelo Novo, antigamente Alpriade” (Martins, 1968: 99-100) (**Figura 12**). Não encontramos nesta descrição, que incide sobre a paisagem e as actividades a ela associadas, qualquer referência à cereja.

Figura 12 - Cesteiros antigos



Fonte: *Fundão e Arredores: Costumes e paisagens* (Amaral, 1940: 17)

Numa já referida entrevista feita a um habitante de Alcongosta, foi-nos referido: “... toda a gente fazia cestos. Há cinquenta anos havia mais de 100, hoje temos 8 ... serviam para toda a fruta: laranja, figo, pêsego, maçãs, pera ... com o esparto fazíamos ceiras para os lagares de azeite e vassouras ...”.

Vemos pois, que a cerejeira e a sua árvore estão longe de ter antecedentes muito remotos na região e em todo o país. Embora explicitamente reconhecida a sua existência, a cereja e a cerejeira estavam limitadas às ocorrências excepcionais de uma produção exigente de muito pequena escala dispersa e sem capacidade para marcar ou influenciar a fisionomia de uma paisagem, razão pela qual são assinaladas com surpresa quando surgem nalgum pomar mais exuberantemente cuidado.

Este quadro, que as referências históricas não permitem desmentir, sofreu uma profunda transformação em anos recentes. A cereja ganha expansão territorial, peso económico, visibilidade paisagística e protagonismo identitário. Trata-se de um conjunto de mudanças muito significativas, com grandes implicações, nomeadamente sociais e culturais. É dessas mudanças que passamos a dar conta agora, seguindo uma ordem que começa pelas dimensões produtivas e acaba nas paisagísticas e lexicais.

Mudanças na produção da cereja

Veja-se alguns quadros que nos ajudam a perceber o lugar da cereja na produção frutícola:

O **Quadro C** permite-nos perceber que em relação ao total de pomares industriais plantados na década de 58-68, o pomar de cerejeira ocupa 12,7%.

Quadro C - Pomares industriais plantados de 1958/1968 na Cova da Beira

Espécies	Macieira	Pereiras	Cerejeiras	Pessegueiros	Total
Percentagem %	71,2	4,2	12,7	11,9	100
Hectares (ha)	840	50	150	140	1.180

Fonte: Comissão de Planeamento da Região Centro. Planeamento da Cova da Beira, 1972.

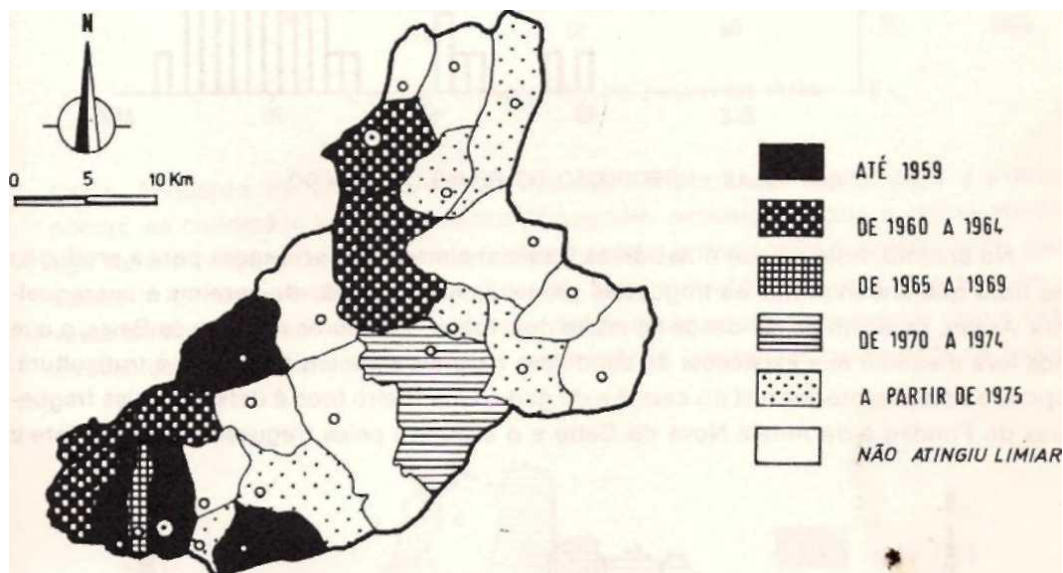
Em 1979, num inquérito directo na Cova da Beira, a amostra revelou que dos inquiridos, 81% fazem plantação de macieiras, 21% de pessegueiros e 18% de pereiras e apenas 17% de cerejeiras¹¹³. Um dos resultados deste inquérito pode ver-se no **Mapa B**, cuja leitura nos elucida sobre a situação dos anos 60.

“Antecederam-na plantações pontuais feitas por um reduzido número de inovadores nas freguesias de Salgueiro, Benquerença, Bendada, Belmonte, Peraboa e mesmo Caria. Refira-se que a partir da nossa amostra a expansão da macieira deixa de se verificar, estando mesmo em regressão nalgumas áreas, enquanto a cerejeira se encontra em plena fase de difusão, ocorrendo novas plantações, desde que as

¹¹³Ministério da Administração Interna, Comissão de Coordenação da Região Centro. Estrutura agrária e inovação na Cova da Beira, 1983: 95.

condições ecológicas o permitam, caso de Monte do Bispo, na freguesia de Caria, esperando-se a próxima adesão da freguesia de Vale da Senhora da Póvoa. As freguesias inovadoras da cerejeira (até 1959), concentram-se no extremo sul da Cova da Beira - Fundão, Aldeia Nova do Cabo e Alcaide (encostas Norte da Serra da Gardunha), alastrando no período seguinte (1960-64) para duas freguesias vizinhas (Telhado e Alçaria) e para Caria e Belmonte, localizadas na área central da Cova da Beira. A partir daquela data verifica-se uma quebra no avanço de plantações de cerejeira - apenas as freguesias de Aldeia de Joanes e Salgueiro aderiram à inovação entre 1965 e 1974. É principalmente depois de 1975 que se começa a difundir por toda a área o pomar de cereja, atingindo duas freguesias na secção norte da área (Bendada e Inguias), duas no sector centro-oriental (Escarigo e Benquerença) e duas no extremo Sul (Fatela e Donas). Esta expansão liga-se, por um lado, ao aumento da procura de cerejas e ao alto rendimento que pequenas plantações originam e, por outro lado, ao facto do consumo de maçã ter chegado a uma fase de saturação, o que favorece a expansão da cereja” (Ministério da Administração Interna, Id.; 99-100)

Mapa B – Inquérito na Cova da Beira



Considerou-se como limiar para cada freguesia a adopção por 25% dos agricultores inquiridos com plantações a partir de 20 pés de cerejeiras cada.

Fonte: Ministério da Administração Interna 1983

Em 1983, considerando que a fruticultura ocupa 5% da área com prática agrícola na Beira Interior, é esta a percentagem de árvores existentes:

Quadro D – Percentagem de árvores existentes na Beira Interior em 1983

Espécies	Macieira	Pereiras	Cerejeiras	Pessequeiros
Percentagem %	73	6,5	10,8	8,5
Produção (ton)	74.000	5.000	6.000	—

Fonte: Planeamento da DABRI- 1983

Em 1994 escreve-se “pensamos que a área real ocupada pelo pomar de cerejeira na Cova da Beira se situe entre os 900 e os 1200 hectares ... 59% dos pomares foram plantados entre 1977 e 1978.” (Carvalho, 1994: 8).

No **Quadro E** podemos seguir a produção de cereja da Cova da Beira de 1999 a 2004¹¹⁴.

Quadro E - Evolução da área e produção de cereja entre os anos de 1999 e 2004 na Beira Interior

Ano	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Produção (ton)	10.025	3.547	8.138	10.167	7.226	9.423

Fonte: Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas GPP

¹¹⁴A recuperação em 2004, correspondeu a uma produção de 9.423 toneladas numa área de 2.497 hectares. No que concerne à Beira Interior, a contribuição dos concelhos do Fundão e da Covilhã, é de respectivamente 69% e 12% desta região.

No **Quadro F** podemos ver a produção de Cereja em Portugal entre os anos de 1988 e 1992.

Quadro F - Produção de Cereja em Portugal entre os anos de 1988 e 1992

Ano	1988	1989	1991	1992
	↓	↓	↓	↓
Produção (ton)	10.000	11.000	11.500	11.450

Fonte: Carvalho, Martins de Caracterização do pomar de cerejeira na Cova da Beira
Modelação da fenologia da cerejeira (*Prunus avium L.*)

Através do **Quadro G** vemos que as percentagens da superfície dos pomares da Cova da Beira em relação ao total nacional variam entre 40,6% e 40,17% para os anos de 2000/2004.

Quadro G - Superfície de pomares de cerejeira a nível nacional e a nível da Beira Interior entre os anos 2000 e 2004

Ano		2000	2001	2002	2003	2004
		↓	↓	↓	↓	↓
Superfície (ha)	Continente	704	5.772	5.846	5.938	6.215
	Beira Interior	289	2.346	2.346	2.346	2.497

(INE 2005)

No **Quadro H** podem ver-se alguns dados sobre os custos do pomar de cerejeira em 2010.

Quadro H - Dados sobre os pomares de cerejeira

Dados sobre os pomares de cerejeira	Transportes	⇒	691€/ha
	Seguro de colheita	⇒	689€/ha
	Tratamentos fitossanitários	⇒	590€/ha
	Benfeitorias	⇒	412€/ha
	Poda	⇒	366€/ha
	Rentabilidade de um pomar tradicional	⇒	4.254 Kg/ha
	Pomares de regadio	⇒	60%
	Pomares de sequeiro	⇒	40%
	Preço médio para o consumidor	⇒	2.50€
	Colheita	⇒	Manual
	Produção	⇒	Ao fim de 4 anos
	Produção plena	⇒	Ao fim de 6 anos
	Área plantada	⇒	Acréscimo de 50 há/ano
	Último RGA (Recenseamento Geral agrícola) INE	⇒	2.500 a 3.000 há de produção
	Custos operacionais da manutenção	⇒	6.000€/ha
	Colheita	⇒	2.500€/ha

Fonte: Jornal do Fundão 27 .05.2010

Em 2000 mais de 50% da área total de produção de cerejeira, a nível nacional, encontra-se na Beira Interior, sendo que a Cova da Beira representa 90% da área total de pomares.

“Em Portugal Continental, a cultura da cerejeira ocupava em 1979 uma área de 2.903 hectares. Uma década depois, em 1989, atingia os 3.000 hectares, correspondendo a um acréscimo de apenas 3%. Entre 1989 e 1999 verificou-se uma grande expansão da cultura, quer em termos de área e volume de produção, quer na tecnologia de produção (condução dos pomares, introdução de novas variedades, acondicionamento dos frutos etc.). Nesta década, a área de cerejeiras em produção quase duplicou, passando de 3 000 para 5 635 hectares, o que correspondeu a um aumento médio de 264 hectares/ano. A dimensão média das explorações com cerejeiras, de acordo com o Recenseamento Geral Agrícola de 1999, era de 0,7 hectares, correspondendo a um total de 7 867 explorações” (Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - GPP, 2007: 15)

Referindo-se a esta década, o habitante de Alcongoستا já atrás referido contou-

nos: “... naquela altura, 12 árvores governavam a casa. O preço da cereja era alto, quase como o de hoje. Até se dizia: eu tenho um leirão que as notas de mil cobrem o chão ... houve mesmo quem comprasse prédios em Lisboa com o dinheiro da cereja ...”

Podemos ver através do **Quadro I** alguns dados publicados no Jornal do Fundão, mencionados no último Recenseamento Agrícola, referentes à Beira Interior:

Quadro I – dados referentes à Beira Interior

Explorações agrícolas da Beira Interior	(nº) Explorações agrícolas	33.763	
	Área de ocupação das explorações agrícolas (ha)	333.031 (9% do total nacional)	
	Dimensão média de cada exploração (ha)	10	
População com atividade agrícola familiar	População com atividade agrícola familiar	78.470	22% da população total
	Número de pessoas que se dedicam à agricultura familiar	12.508	< de 35 anos
		6.289	[35-45] anos
		26.680	[45-65] anos
		32.993	> de 65 anos
Cerejas da Beira Interior e concelho do fundão	Beira Interior	2.191 ha (41% da área nacional de cereja)	
	Concelho do Fundão	1.396 ha	

Fonte: Jornal do Fundão 2.6.2011. pp.10-11

Mão-de-obra e novos processos de trabalho

Outro dos níveis resultantes da mudança é o da rentabilização da mão-de-obra, cujos custos rondam os 30€/hora. Actualmente, paga-se a duas mulheres por árvore. Esta ocupação temporária contribui para colmatar a ausência de alternativas que nesta

altura do ano são esparsas¹¹⁵.

A mudança também se reflecte nos artefactos utilizados na apanha. A cesta foi dando lugar ao balde de plástico e este ao saco de colheita¹¹⁶. Segundo informações de locais, foi nos anos 70 que apareceu a primeira caixa de madeira a substituir o cesto. No entanto, todos eles ainda estão em uso (excepto a caixa de madeira), dependendo da opção do produtor (**Figura 13**).

Figura 13 - Artefactos utilizados na apanha da cereja



Fotografia da autora

Introduziram-se também novas tecnologias, como por exemplo o calibrador, máquina que calibra a cereja, lhe retira o pó e lhe seca a humidade (**Figura 14**).

¹¹⁵“O salário na Cova da Beira é de 20-25\$00 por dia para os homens” (Simões, 1962: 33).

¹¹⁶“Constituído por um saco oblongo tubular com alça em forma de correia, com fundo móvel formado pelo dobra da parte inferior do saco e sustentado pelas alças suspensórios removíveis, que permite a descarga, do produto colhido de forma basculante, e com a necessidade de virar o saco com o seu conteúdo e, eliminando, além do esforço físico necessário na operação de baldeação da colheita, também, os choques e as compressões que prejudicam a integridade do produto colhido”. (<http://www.patentesonline.com.br/>).

Figura 14 - Calibrador de cereja



Fotografias da autora

Podemos ver como se colocava a cereja nos cestos que eram revestidos com fetos e, posteriormente, seguiam no comboio para Lisboa (**Figura 15**). As fotografias foram tiradas em Abril de 2010 na casa de um casal que durante trinta anos efectuou este trabalho e, agora, nos quis mostrar “*como era dantes*”.

Figura 15 - Simulação da colocação da cereja em cestos revestidos com fetos



Fotografias da autora

Numa entrevista ao um habitante da aldeia que temos vindo a referir, foi-nos dito: “... há duas coisas que não se pode ser em Alcongosta: burro e mulher. Andavam sempre carregados de cestos com fruta. Na apanha da cereja, uma mulher subia ao cimo da árvore, que era muito alta. Enganchava as pernas nas escadas para poder ficar com as mãos livres. Estava horas lá em cima e fazia descer as cestas com a fruta por uma corda. Vou-lhe contar um episódio a que eu assisti quando era miúdo. Certo dia,

depois de ter estado uma manhã em cima da árvore, uma mulher desceu. Tinha acabado a apanha. Ao chegar cá em baixo, o dono da cerejeira disse-lhe que ainda havia algumas lá em cima e que Deus não queria que nada se estragasse. Ela voltou a subir ao cruto, obedecendo à ordem. Comeu as que restavam. Ao descer, disse para o dono: olhe, não ficou lá nenhuma. Estão todas aqui. E apontou para a barriga ... Deus não vai ficar zangado ...". A ironia do gesto traduz o esforço na tarefa da apanha cujo ganho era parco.

Com base nas informações obtidas por dois produtores de cereja¹¹⁷, elaborámos um quadro (**Quadro J**) onde se pode comparar o calendário agrícola antes e depois da produção intensiva do pomar. Como se pode verificar, a intervenção na árvore era feita apenas três vezes no ano, enquanto que hoje, como nos foi dito nos Vales de Peroviseu *"... dá muito trabalho, praticamente todos os meses tem que se cuidar... depende do tempo, apanha doenças, qualquer coisa e perde-se a produção...ela gosta de frio no Inverno, na Primavera quer o tempo ameno (com a humidade apanha piolho), no Outono pode apanhar chuva e, no Verão, o calor não pode ser muito (o fruto amadurece depressa e fica miudinho) nem pode trazer chuva (fica podre). É delicada, muito delicada, se há vento, os ramos batem uns nos outros e fica manchada."* Também em Alcongosta ouvimos a um local: *"... Dantes, a árvore era mais arejada, estava sozinha nos socalcos. O piolho não se via tanto e a apanha era praticamente 3 semanas. Na primeira, a fruta ainda estava meia verde, na segunda era normal e na terceira já muito madura ... Em Alcongosta chamava-se ao piolho da cerejeira, piolho de S. José ..."*. Tendo em conta que o Santo se cultua no dia 9 de Março, a provável origem da designação tem a ver com o facto desta patologia se verificar na Primavera.

¹¹⁷Um deles de Vales de Peroviseu e outro de Alcongosta.

Quadro J - Calendários da cereja

	Antes da produção intensiva	Depois da produção intensiva
Janeiro	Não se faz nada	A árvore está despida. Pode aplicar-se sulfato de cobre para precaver doenças. Este tratamento, se for feito em Dezembro já não é necessário.
Fevereiro	Coloca-se o estrume orgânico de vaca ou de ovelha	Não se faz nada
Março	Coloca-se o estrume orgânico de vaca ou de ovelha	Aduba-se com químicos, líquidos ou sólidos. Quem possui regra é com líquidos, quem não tem, é manual ou com o adubador e, neste caso, só sólidos. Se houver vento não se podem aplicar herbicidas.
Abril	Faz-se monda manual	Colocam-se herbicidas
Maiço	Colhe-se a chamada cereja de Abril, embora ela seja de Maio. É uma cereja muito mole. É o único mês de colheita nada	Começa a colheita. Depende das variedades, numas o fruto está pequeno, noutras já se desenvolveu.
Junho	Não se faz nada	Continua a colheita. E faz-se tratamentos caso a folha se apresente enrolada, com aspecto oleoso e fruto mirrado. Por vezes, três semanas antes do fruto amadurecer. Se houver humidade aparece o piolho.
Julho	Não se faz nada	Ainda se colhem certas variedades.
Agosto	Não se faziam podas, as pessoas diziam que a árvore morria se fosse podada.	Podas no final da colheita. É um pico de mão-de-obra. É manual.
Setembro	Não se faz nada	Nada
Outubro	Não se faz nada	Nada
Novembro	Não se faz nada	A primeira queda de folhas aplica-se cobre, depois a meio da queda. Se não se faz isto em Dezembro, faz-se em Janeiro.
Dezembro	Não se faz nada	Pode fazer-se aplicação de cobre

Fonte: informações dadas por produtores de cereja

Mudança na estratificação dos produtores

Mudança ainda é aquela que se verifica em relação a novas estratificações de produtores.

Foi-nos dito por um habitante de Alcongosta que, nos anos 80, *“quem tinha uma cerejeira no quintal, daquelas que davam 300 e mais quilos, fazia o sustento da família para o ano todo”*.

A partir do início do século XXI, a produção dispara e os produtores enquadram-se em três níveis. Utilizando informações de produtores de cereja que entrevistámos, estes três níveis resultam do número de hectares com pomar. Assim, aqueles que têm menos de $\frac{1}{4}$ de hectare, os pequenos, por vezes com cerejeira ainda em bordadura, vendem a fruta nos mercados do Fundão, da Covilhã e à beira da estrada. Esta fruta não é calibrada nem fiscalizada e o seu proprietário não se candidata a qualquer tipo de apoio (**Figura 16**).

Figura 16 - Vendedores de estrada



Fotografias da autora

Aqueles que possuem de 2 a 7 ha, os médios, escoam o seu produto na cooperativa na CERCOBE, no MARL ou directamente no mandatário de uma grande superfície. A sua fruta é fiscalizada e podem possuir um calibrador. Os grandes, que possuem o seu próprio circuito de comercialização, indústria de frio, embalagem e

calibrador escoam o produto directamente nas grandes superfícies. Por outro lado, existem produtores cujas parcelas de pomar foram recentemente adquiridas em freguesias longe da sua área de residência¹¹⁸.

Mudança nos circuitos de comercialização

Outra mudança é a articulação dos novos mercados de produção e de venda com os novos circuitos de comercialização, que estão muito mais pulverizados. Assim, nalguns casos, o intermediário desaparece e o produtor escoia a fruta directamente nas grandes superfícies. Outras vezes, o intermediário é agora o representante dessas grandes superfícies - o mandatário - ou então limita-se a ir buscar a cereja para a colocar nos mercados regionais.

Numa entrevista a um habitante de Alcongosta ouvimos: “... aqui, pode ser-se produtor, negociante ou intermediário, dentro da aldeia ou fora dela. Podemos falar de 4 quilómetros, que vão até ao Fundão, ou de 200 que vão até Portalegre ... corríamos tudo ... éramos os Curjeiros. Chamavam-nos isso porque vínhamos do cimo da serra, logo ao romper do dia, quando começava a curjar, a nascer o sol ...”

A cooperativa, existente desde 1966, já não é o único local onde os produtores deixam a fruta sem contar com o intermediário. Hoje absorve quase 5% da cereja. Com efeito, a Cerfundão - a funcionar desde 2006 - é uma Associação cujos parceiros são a Caixa Agrícola do Fundão, a Câmara Municipal e a Cercobe¹¹⁹.

Vejamos o que diz o presidente da Câmara a este respeito: “... sempre que iniciamos um caminho encontramos dificuldades. Nós sabemos que há aqui aldeias e produtores que têm um grande poder de comercialização e têm de ser singularmente considerados porque são muito fortes e têm um peso enorme ... têm conhecimentos e clientes de uma vida. Não se pode chegar a um produtor, que toda a vida comercializou o produto pelos seus próprios meios, que tem os canais devidamente criados, e dizer-lhe que agora não vai comercializar o produto directamente. A

¹¹⁸ A título de exemplo, um produtor residente em Alcongosta e possuindo aí pomares, adquiriu novas parcelas nas freguesias do Alcaide e do Souto da Casa.

¹¹⁹ Com 262 associados na base de dados.

Cerfundão não está cá para obrigar ninguém a associar-se. Tem é que trabalhar para auxiliar os que não têm meios e simultaneamente tem que potenciar o valor daqueles que estão singularmente no mercado.”(Frexes, 2010, Maio 27).

A Associação dos produtores de cereja da Cova da Beira, criada em 1985, e quatro Juntas de Freguesia: (Alcaide, Alcongosta, Aldeia de Joanes e Donas) absorvem entre 5 e 10% da produção que vendem a grossistas, ao Cash & Carry, à Holanda, à Finlândia e ao Brasil; a Covifrio (Entrepósito de Frio Agrícola da Cova da Beira) outra empresa criada em 2005, absorve 6 a 7%. Os cerca de 80% que restam ficam com os intermediários que as colocam nos mercados regionais e com os produtores que as colocam directamente nas grandes superfícies; outra empresa, Alpizêzere (Associação de Protecção integrada e Agricultura sustentável do vale do Zêzere) fiscaliza e apoia tecnicamente os produtores.

Segundo informações que colhemos,¹²⁰ na década de 80 os produtores de cereja tinham três canais de escoamento: o mercado Alcambar, a cooperativa Cova da Beira e a empresa Madrinho. O mercado Alcambar estava situado à saída do Fundão onde a cereja, chegando às 100 toneladas, era deixada de véspera. Daqui, a fruta era levada para Lisboa e para o Algarve, sendo o Norte abastecido por Resende, Alfândega da Fé e Lamego, em camionetas, sem grande preocupação de embalagem e ainda sem. O segundo canal de escoamento era a cooperativa frutícola da Cova da Beira, que depois as escoava na região e em Lisboa. O terceiro canal de escoamento era o Madrinho, uma empresa que as escoava no mercado do Rego e no Cais do Sodré. Neste último caso, a fruta era à consignação, isto é, os produtores só retiravam lucro da que se vendia. Ainda em relação ao Norte leia-se: “O Porto não é abastecido pela produção da Cova da Beira. Esta ausência explicar-se-á pela existência de regiões contíguas igualmente dotadas para a produção frutícola, pelas inadequadas ligações ferroviárias e ainda pela falta de tradição” (Simões, 1962: 65).

Nos processos de mudança da cadeia há que destacar a recente consideração da competição comercial à escala internacional e o modo como começa a ser gerida em função da forte e muito tradicional sazonalidade da cereja. Com efeito, para além

¹²⁰Informações prestadas pelo Eng. Brás, produtor de cereja no Tortosendo, Eng. Filipe da Costa, funcionário da Cerfundão, Dr. João Xendo, produtor de cereja em Vales de Peroviseu.

da vulnerabilidade do fruto, nos meses em que o clima costumava ser incerto, o facto da maturação num período curto ter forte influência no seu valor comercial, foi desde sempre preocupação maior dos produtores, como é compreensível. Hoje, as escalas maiores de interdependência dos mercados permite já considerar a regulação da oferta nos mercados internacionais de acordo com a consequência de maturação do fruto em vários países produtores. É o que ressalta da entrevista realizada ao Eng.º Brás.

Em relação às estratégias de venda, o autarca do Fundão, aponta como rivais a Espanha, o norte de África, a Turquia e o Chile, sendo que para estes dois últimos, diz, há um plano de colocarem o fruto em Portugal durante o Inverno e em contrapartida, receberem-no durante a Primavera. Este plano evidencia a sazonalidade do fruto, devido à localização entre as serras da Gardunha, Estrela e Malcata, com solos graníticos, muitas horas de frio, protecção dos ventos e Primavera amena, e mostra que o desenvolvimento da cultura da cerejeira é ideal nesta região. “Ela precisa de frio de Novembro a meados de Janeiro - temperaturas de entre os 4 e os 9 graus - depois acumula calor até à maturação.”(Simões, Id.: Ibid).

Esta característica faz com que a primeira camada da cereja possa ser apanhada em Junho (temporã) e a segunda camada em Setembro e Outubro (serôdia) e permita escoá-la num mercado cuja época de colheita não seja a mesma.

A sazonalidade não se faz só sentir em relação ao estrangeiro, como podemos ler no discurso do autarca, pois “... no caso da Cova da Beira o terreno oferece diferentes períodos de maturação. No lado sul da Gardunha ela começa a surgir no 25 de Abril e prolonga-se até 20 de Julho nas encostas norte e nos pomares de maior altitude, adiantando assim a maturação da fruta 15 dias. É esta a razão pela qual há produtores da encosta Norte a investir em pomar de cerejeira nesta parte da serra.”¹²¹

No discurso do Presidente da Câmara podemos perceber o jogo desta sazonalidade em relação ao estrangeiro. “Temos de criar plataformas, por exemplo com a Turquia e com o Chile, que têm cereja noutra altura do ano. Ou seja, quando cá é Inverno, nós ajudamo-los a colocar aqui a cereja e eles farão o mesmo connosco ...” (Frexes, Id., ibid.).

¹²¹Informação do Eng. Brás

Neste sentido, atentemos no que na freguesia do Orvalho o pároco diz em homilia aquando da inauguração da Igreja, em 1924: “ ... os pobres não podem nem devem desprezar parcela que possa influir no seu desequilibrado orçamento. Aqui cresce e fortifica a cerejeira ... nas nossas ravinas e encostas, onde o castanheiro se mirrou, plantai mais e mais cerejeiras, enxertai as já resistentes em ordem a criar um tipo único que possa impor-se no mercado da fruta. Uma só cerejeira de bom fruto não tem valor comercial, mas centos delas já podem chamar ao lambisco do interesse de negociantes ladinos, quando por mais temporã a cereja da planície se tiver consumido, virá a nossa, mais serôdia, por imposição climática, com a sua polpa rija e de sabor delicioso, satisfazer o apetite de uma boa fruta ...” (Soeiro, 2000: 84).

Muito embora esta citação não se refira ao concelho do Fundão, mas ao de Oleiros, no distrito de Castelo Branco, através dela podemos confirmar que na segunda década do século XX o castanheiro tinha sofrido uma grande baixa (segundo nos informaram, nesta zona, nos anos 40 o travejamento das casas, algum mobiliário e alfaias eram feitos de madeira de cerejeira) e que sendo esta a zona do *Pinhal*, os habitantes do Orvalho se referiam à zona do *Campo* (Alpedrinha) como a planície. Quanto ao lambisco do interesse de negociantes ladinos, leva-nos a crer que seriam os então intermediários, quem sabe os mesmos que, na planície, as escoavam na estação ferroviária do Alcaide a caminho de Lisboa.

A propósito do calendário de produção da cereja, e segundo dados da GPAA/SIMA, como se pode verificar no **Quadro L** a nível nacional, a primeira colheita, em meados de Abril vem de Resende (o seu éco-tipo regional é a Abrileira e a Rabicha) e em simultâneo na zona sul da Gardunha (Alpedrinha e Soalheira). Na primeira semana de Maio aparecem as variedades mais precoces. Uma ou duas semanas depois, vem de Alfândega da Fé. A produção termina a meados de Julho em todas as zonas de produção.

Quadro L - Calendário de Produção da Cereja

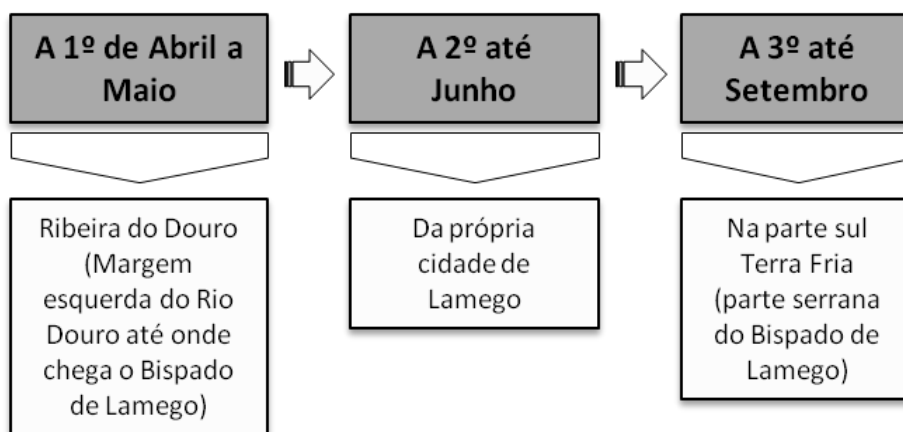
Região	Meses											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Trás-os-Montes												
Resende												
Cova da Beira												
Portalegre												

Fonte: GPAA/SIMA

Este calendário, que depende do clima, do tipo de solo e das cultivares reflecte-se nos mercados, atingindo a cereja mais temporã um preço superior.

Para melhor ilustrar esta característica da cereja, apresentamos o **Quadro M** que sintetiza informações de Leite de Vasconcelos em relação à cereja de Lamego. Neste caso, ela começa em Abril e acaba em Setembro.

Quadro M - Sazonalidade da cereja em relação a Lamego



Fonte: Elaboração da autora com base em Vasconcelos, 1994: 94

A ilustrar o texto que atrás referimos sobre os conselhos dados em homilia na aldeia do Orvalho, podemos também verificar esta sazonalidade da cereja no **Quadro N**.

Quadro N - Sazonalidade da Cereja em relação a Orvalho e a Alpedrinha

Orvalho (Distrito de Oleiros, concelho de Castelo Branco)	Planície (Zona do <i>Campo</i>) Alpedrinha
Cereja mais serôdia	Cereja mais temporã

Fonte: Elaboração da autora com informação obtida junto de informantes locais

Em relação à Cova da Beira, também se manifesta esta sazonalidade, como podemos verificar no **Quadro O**:

Quadro O - Sazonalidade da Cereja na Cova da Beira

Época de colheita 15 dias mais cedo que Alcongosta	Época de colheita 1 semana mais cedo que Alcongosta	Época de colheita mais tardia.
Alpedrinha Soalheira Atalaia do Campo Louriçal do Campo Salgueiro	Ferro Peraboa	Alcongosta

Fonte: Elaboração da autora com informação obtidas junto de informantes locais

Também podemos ver a sazonalidade da cereja comparando-a com outros países como se vê no **Quadro P**.

Quadro P – Países com produção antecipada de cereja

Países com produção antecipada em relação a Portugal
Espanha
Norte de África
Chile
Turquia

Fonte: informação obtida junto de informantes locais

Mudança na certificação de qualidade

Outra mudança ainda é aquela que incide nos novos reconhecimentos de qualidade: desde 1992 que o nome da cereja da Cova da Beira faz parte dos 60 produtos abrangidos pelos regulamentos da União Europeia com a designação de Indicação Geográfica Protegida¹²². Consultados os respectivos documentos, registamos o processo pelo qual a cereja passou (**Anexo 15**).

O registo relativo à Protecção da Indicação Geográfica foi pedido pelo agrupamento Cooperativa de Fruticultores da Cova da Beira que percebeu que o produto é de facto tratado pelo nome geográfico e que há uma relação entre as suas características e a região de onde provém. Inicia então o processo de protecção do nome do produto. Uma vez registada a IGP¹²³, compete ao agrupamento gerir o nome registado bem como o produto por ele beneficiado e indigitar a empresa de certificação (OC). A empresa então escolhida para esse fim foi a CERCOBE¹²⁴. Posteriormente, em 2002, a CERCOBE vê anulado este reconhecimento¹²⁵ e a sua substituição é assumida pela Beira Tradição-Certificação de Produtos da Beira L&.,¹²⁶ que entretanto se extinguiu. Actualmente volta a ser a Cooperativa a assumir o cargo.

Como já afirmámos, a reputação actual da cereja da Cova da Beira deve-se em muito aos mecanismos de marketing promovidos essencialmente pela Câmara

¹²² Regulamento (CEE) nº. 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho, o Regulamento (CEE) nº. 2082/92 do Conselho de 14 de Julho e o Regulamento (CE) nº 1107/96 da Comissão, de 12 de Junho relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 do Conselho de 14 de Julho. Jornal Oficial nº. L148 de 21/06/1996.

¹²³ Despacho n.º 48/94, D.R. n.º 28, Série II, de 1994-02-03 – Assegura a protecção geográfica da denominação tradicional e consagrada pelo uso “Cereja da Cova da Beira”.

¹²⁴ Aviso publicado no D.R. n.º 28 de 3-02-1994, II Série: A Cercobe (Associação de Produtores da Cereja da Cova da Beira) é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiados da indicação geográfica “cereja da Cova da Beira”.

¹²⁵ Aviso n.º 11387/2000 (2.ª série). D.R. n.º 166, Série II de 2000-07-20: Ao abrigo do disposto nº.9 do anexo IV do Despacho Normativo nº. 47/97, de 30 de Junho, anulo o reconhecimento da CERCOBE como organismo privado de controlo e certificação da cereja da Cova da Beira tendo como motivo único a não demonstração da satisfação dos critérios gerais para organismos de certificação de produtos estipulados na norma portuguesa EN 450011 exigida pelo nº. 4 do citado anexo.

Despacho Normativo nº. 47/97, D.R. n.º 184, Série I–B, de 11-08-1997.

¹²⁶ Aviso n.º 11386/2000. D.R. n.º 166, Série II de 2007-07-20.

Beira Tradição - Certificação de Produtos da Beira, & é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação da cereja da Cova da Beira IGP.

Municipal do Fundão que inicia este processo em 2004: “A cidade do Fundão fez, desde de 2004, da cereja uma imagem de marca. Através dela, as pessoas passariam a interessar-se pela região”(Frexes, Id.: Ibid.).

A marca: associação a uma cidade

Outra mudança é o aparecimento das parcerias: “... é certo que gastamos menos dinheiro mas tal acontece porque conseguimos trazer parceiros, conseguimos apoios para realizar acções que dantes tínhamos que financiar autonomamente” (Frexes, Id.: Ibid.).

Estes parceiros, com quem se fizeram acordos, são o Modelo - “e se nos centrarmos nas bancas dos supermercados podemos verificar que a nossa cereja é, por norma, mais cara do que outra cereja que esteja na mesma banca, mas que seja oriunda de outra sítio”(Frexes, Id., ibid.) - a Vodafone e a Eurest - “começámos por ter a cereja apenas nas concessões que estão aqui no eixo, este ano vão estar em todas as concessões”(Frexes, Id.: Ibid.). A CP “que já criou um produto turístico especificamente dedicado à cereja”(Frexes, Id.: Ibid.) - este produto, e segundo dados de 2007, distribuiu 500Kg de cereja nos Alfa e nos intercidades. A distribuição foi efectuada por dois elementos da Fundão Turismo. A divulgação do evento, que incluía descontos para quem viajasse na linha da Beira Baixa, já que a transportadora oficial da Festa da Cereja foi a CP, foi feita através de cartazes nas estações de St^a. Apolónia, Oriente, Entrecampos, Campanhã, Vila Nova de Gaia e Braga¹²⁷.

No caso da Vodafone, a iniciativa inclui-se nos “Momentos”. Esta designação, feita pela própria empresa, leva a cabo uma distribuição de produtos onde se incluem para além da cereja do Fundão, castanhas assadas, gelados e almofadas insufláveis. Em 2010 foram oferecidos 9500 quilos de cereja nas cidades de Braga, Porto, Lisboa e Setúbal.¹²⁸

Outro parceiro é a Rede das Aldeias de Xisto que, numa das iniciativas como o

¹²⁷Dados colhidos na CP.

¹²⁸<http://www.meios.de.publicidade>

Festival da Máscara Ibérica, também distribuiu cerejas em Lisboa.

A área de serviço do Fundão dispõe de um restaurante chamado *A Cereja* (Figura 17).

Figura 17 - Área de serviço do Fundão



Fotografias da autora

A rotunda que dá acesso à cidade do Fundão, para quem vem de Castelo Branco, tem, ao centro, duas cerejeiras (Fig. 18).

Figura 18 - Rotunda de acesso à cidade do Fundão



Fotografia da autora

Voltando ainda ao discurso do presidente da autarquia: “A aposta neste fruto facilita a tarefa de levar o nome do Fundão mais longe. Associámo-nos a certames onde vai muita gente. O nosso caso já foi apresentado como exemplo de sucesso em conferências sobre marca e marketing. Em 2004 já se falava de cereja mas não como marca. O Fundão tem muitas coisas para mostrar: o Jornal do Fundão, o queijo, o azeite. A magnífica obra que fizemos ao nível das políticas públicas. A cereja passou a ter uma maior aceitação no mercado e isso levou a um crescimento exponencial dos pomares de cereja”(Frexes, Id., ibid.).

Um deles é a associação da cereja a uma cidade. As palavras do Presidente da Câmara são esclarecedoras: “... Hoje todos sabem que o Fundão é a capital da cereja. Antes as pessoas sabiam que existia a cereja da Cova da Beira mas isso era demasiado vago. Ela não estava associada a um território específico. Nós não temos nada contra essa designação, mas não existia um protagonista que liderasse a promoção da cereja. As pessoas não identificavam o seu interlocutor, nem o território”(Jornal do Fundão, Id.: ibid.).

Interpretamos o *seu protagonista*, o *seu interlocutor* e o *seu território* como uma trilogia fundida numa cidade: o Fundão.

No entanto, como podemos ver no **Quadro Q**, a área geográfica da Cova da Beira compreende 21 freguesias do concelho do Fundão com 40% de volume de produção, para 14 freguesias do concelho da Covilhã com 16% de volume de produção, 5 freguesias do concelho de Belmonte com 3% volume de produção de produção e 1 freguesia do concelho do Sabugal com 1% de volume de produção.

Quadro Q - Volume de produção de cereja nos concelhos de Fundão, Covilhã e Belmonte

Área Geográfica da Cova da Beira			
Concelho do Fundão 21 Freguesias	Concelho da Covilhã 14 Freguesias	Concelho de Belmonte 5 Freguesias	Concelho do Sabugal 1 Freguesia
Volume de produção 40%	Volume de produção 16%	Volume de produção (3%)	Volume de produção 1%
Freguesias por ordem de importância			
Alcaide	Aldeia do Souto	Caria	Casteleiro
Alcongosta	Boidobra	Colmeal da Torre	
Aldeia de Joanes	Canhoso	Belmonte	
Aldeia Nova do Cabo	Casegas	Inguias	
Alpedrinha	Cortes do Meio	Maçainha	
Atalaia do Campo	Dominguiso		
Castelejo	Ferro		
Castelo Novo	Orjais		
Donas	Peraboa		
Enxames	Teixoso		
Escarigo	Tortosendo		
Fatela	Vale Formoso		
Lavacolhos	Vales do Rio		
Orca	Verdelhos		
Peroviseu			
Souto da casa			
Telhado			
Vale de Prazeres			
Valverde			

Fonte: Brás, & Martins. *Cultivo da Cereja na Cova da Beira*, 2007, p. 31

Da “cerdeira” à cerejeira: uma mudança cultural

Em relação ao nome local da árvore, “cerdeira”, só os mais velhos se recordam dele.

Em Trás-os-Montes (zona de Bragança) a designação era cerdeiro. Apesar do género ser diferente, provavelmente pela proximidade com Espanha, onde o nome das árvores é masculino, a palavra mantém-se¹²⁹.

Uma habitante da aldeia de Peroviseu (a 12 quilómetros do Fundão), depois de interrogada sobre quando é que as pessoas falavam da “cerdeira”, respondeu: *“acho que é depois de haver mai munta. Antes era uma aqui, outra ali, e a gente só dizia Cerdeira”*¹³⁰.

As respostas obtidas junto de outros informantes com mais de 50 anos reforçam a ideia de que o vocábulo Cerdeira conota uma árvore espontânea, “nascediça” no dizer local, ou, como a designam os técnicos, cultivar tradicional.

A partir do momento em que a produção aumenta, a existência de cerejal faz com que o léxico apague a palavra substituindo-a por cerejeira. Todavia, ao fruto sempre se lhe chamou cereja, tal como aqueles informantes nos confirmaram. A este propósito diz Leite de Vasconcelos: “cerejeira, designada em latim medieval, num documento de 1258, por *cerzária* e por *Cerdeira* noutros documentos do século XIII. Este nome ouve-se ainda hoje em várias localidades, principalmente em Entre-Douro-e-Minho e na Beira”. (Vasconcelos, Vasconcelos, 1944: 93).

No que concerne à região do Fundão, esta substituição de nome, que coincide com a importância económica que hoje a cereja representa na região, vem reforçar a ideia de que no tempo da juventude destes falantes, esta fruta não tinha a visibilidade que actualmente se lhe dá.

O mesmo se passa em relação às qualidades de cereja que segundo a mesma informante refere: *“estas que le vou dezer já não se conhecem por aqui, tudo isso acabou. Era a trival - mai rija -, a molar - mai mole, a molarinha - a modos que brava, miudinha e mole - e a brancal - tipo molar mas mai doce, assim comoquera mai branca, munto boa.”*¹³¹

¹²⁹ Segundo informação prestada pelo investigador Professor Doutor João Saramago do Centro de Linguística da Universidade de Lisboa, em Trás-os-Montes (zona de Bragança) a designação era cerdeiro. Apesar do género ser diferente, provavelmente pela proximidade com Espanha, onde o nome das árvores é masculino, a palavra mantém-se.

¹³⁰ mai munta=em quantidade Informação prestada por Ana Afonso Miguel de 76 anos.

¹³¹ | mai=mais | comoquera=como que era, parecia | munta=muita.

Estas designações correspondem ao tempo em que a árvore se designava Cerdeira.

Na mesma aldeia existia um comerciante que tinha por hábito distinguir duas épocas de negócio: a da caroça branca e a da caroça preta (azeitona verde e azeitona preta). Era no seu estabelecimento que os pequenos produtores deixavam a cereja que ele depois enviava para Lisboa. A sua mulher disse-nos que este último negócio, na década de 40, tinha muito pouca importância comparado com o da azeitona.

Com base no conjunto de referências bibliográficas que consultámos, em entrevistas que fizemos a informantes locais e a um agrónomo produtor de cereja¹³², foi possível elaborar o **Quadro R**. Nele podemos perceber a evolução das designações dadas ao fruto da cerejeira e sobretudo, que as novas espécies cultivadas substituíram aquelas que existiam e por isso mesmo constavam no léxico dos falantes da região.

¹³²Eng. Brás, produtor de cereja no Tortosendo.

Quadro R - Designações das cerejas – da Antiguidade Clássica ao século XXI

Antiguidade / Alta Idade Média	Século XVI	Século XVIII	Século XX			Século XX	
			(anos 40, 50,60) na Beira Baixa	1994 cultivares estrangeiras	1994 designações locais	Cultivares em extinção	
Duras Austeras Ágrias	Bical Branca de pé curto Carvalhal Da Picôa Rio Covo Galegas Imbroesas Trigais Soldadares Agostinhas Pedraes Saco	Doces Azedas Vermelhas Negras Pequenas Grandes Moles Duras Grandes Saco	Trigal Molar Molarinha Brançal	Burlat Hedelfingen Brooks Bing Van	Mirandela Roxa Maringa Saco da Cova da Beira Morangão	Espanhola Napolião Pé comprimido Lisboeta Roxa Napolião Pé Curto Branca Francesa Francesa de Alenquer Lisboeta Mirandela Morangão	Saco Earlise Brooks Garnet Lapins Summit, Sweetheart Sunburst Primegeant Primulat Van Bin Hedelfingen Bigalise Star Khadygeant Bigalise Noir de Merched Durona III Reverchon Skeena Fertard Folfer Arcina Stella Adelise Cristalina Satin Selah Tieton Regina

Fonte: Elaboração da autora com base em bibliografia e informantes locais

Segundo Maria de Lurdes Carvalho,¹³³ “embora uma parte dos produtores desconheça as cultivares que tem implantadas, a maioria identifica-as por vezes

¹³³ A autora refere que nas plantações mais antigas se utilizava na terra estrume de curral, mas que com a substituição da utilização do mato para as camas do gado nos bardos, ovis e currais, este estrume foi substituído por correctivos orgânicos.

através de designações locais.” (Carvalho, 1994: 12)

A mais representativa na zona é a “De saco”¹³⁴, seguida da “Napoleão Pé Comprido” e da “Mirandela Roxa”. Das cultivares estrangeiras, a “B. Burlat” ocupa o primeiro lugar, seguindo-se à “De saco”. Esta designação, deve-se ao facto de ser uma cereja bastante resistente¹³⁵, pelo que se podia transportar sem grandes cuidados dentro de um saco. Na verdade, ela era transportada em cestos-cabazes, que eram depositados no comboio a caminho da capital: “Estes cestos eram forrados com fetos para que o fruto se mantivesse fresco. A comercialização era feita em cabazes de castanho desfiado ou de verga, com cerca de 16Kg, sendo despachados através do Caminho de Ferro do Alcaide” (Brás, 2007: 6) (**Figura 19**).

Figura 19 - Estação do Alcaide



Fotografia da autora

Segundo Maria Lurdes Carvalho, a sinonímia que aparece na zona não facilita a

¹³⁴ “Que deve o seu nome ao facto de resistir ao transporte, podendo ser transportada em saco”. (Costa, 2006: 19).

Já Francisco Fonseca Rodrigues (século XVIII) atribui o nome ao facto de “serem doces e de melhor gosto” (Id.: s/p).

¹³⁵ “Esta variedade aguenta-se na árvore, após plena maturação, cerca de 8 dias sem perder a sua qualidade”) (Soeiro, 2000: 83-84).

identificação das cultivares existentes e acrescenta: “a Windsor é vulgarmente designada por Mirandela por ter sido trazida desta região, criando alguma confusão com a Mirandela Roxa. A Maringa pensa-se poder ser a Bing. As variedades que têm vindo a perder protagonismo são a Espanhola, a Napoleão pé comprido, a Lisboa Roxa, a Morangão, a Napoleão pé curto, a Napoleão pé comprido, a Roxa e a Francesa de Alenquer¹³⁶” (Carvalho, 1994: 14).

Martins da Costa (2006), a propósito do desaparecimento de determinadas qualidades de cereja, escreve: “Durante milhares de anos as cultivares locais não tiveram problema de extinção devido ao equilíbrio do binómio homem-natureza. No entanto, nos últimos anos sofreram um duro revês em virtude da especialização e estruturação da sociedade que separou produção e consumo dos produtos agrícolas determinando que exijam cultivares homogeneizadas, normalizadas e com mecanização dos processos de pós-colheita. A esta exigência responderam as estações de melhoramento selecionando cultivares com novas características mais produtivas. Passou-se a produzir mais intensamente ... o que levou ao abandono das cultivares tradicionais que sendo mais heterogéneas não eram tão rentáveis como as obtidas em programas de melhoramento. Esta utilização massiva de novas cultivares fez com que os agricultores deixassem de cultivar as locais tradicionais” (Costa, 2006: 16).

É ainda este autor a chamar a atenção para o valor potencial das variedades tradicionais e para o facto de se perder uma cultivar primitiva significa a eliminação de modo irreversível da sua diversidade genética.

A existência destas cultivares, agora em extinção, marcou a paisagem até à década de 60 com os pomares tradicionais. Estas cerejeiras encontravam-se na bordadura dos pomares de macieiras e das hortas.

Ainda em relação ao desaparecimento de algumas cultivares que dão lugar a outras importadas, lembramos aquelas que constam do documento que certifica o nome “Cereja da Cova da Beira”: De saco, Napoleão Pé Comprido, Morangão Espanhola, B. Burlat, B. Windsor e Hedelfingen (**Anexo 16**).

Também quando consultamos o *Guia de Compras-Produtos Tradicionais*, lemos

¹³⁶Segundo informação do Eng. Brás, esta designação pode dever-se ao facto desta variedade ter vindo de Alenquer, que se situava perto de Lisboa, e era um grande produtor de cereja.

na descrição da Cereja da Cova da Beira: “Fruto proveniente de diversas variedades (as mais características são as regionais Morangão e Saco)” (Pouey, 2011: 6).

Mudança na paisagem

Outro nível ainda de mudança é a que foi introduzida na paisagem. Por um lado, as árvores de grande porte, de 6 a 7 metros - que bordejavam hortas e pomares de macieiras, dão lugar a pomares estromes, isto é, ocupando a área só com cerejeira que ocupa todo o terreno. Por outro, a altura das cerejeiras diminuiu, medindo agora entre 2,5 a 3 metros (**Figura 20**).

Figura 20 - Cerejeiras de grande porte



Fonte: fotografia da autora

Aquelas árvores eram outrora de grande porte, obrigando a apanha a ser feita com escadas de 12 lances (a designação local para degrau é banzo). Em virtude daquela dimensão, não se podiam podar. Posteriormente, foram sendo substituídas

pelos pomares estremes. Neste caso a poda já é possível, fazendo-se logo a seguir à apanha, o que torna a cicatrização da árvore mais fácil¹³⁷. A este propósito, um habitante de Alcongosta disse-nos ter deitado “*abaixo uma cerejeira que dava 630 Kg de cereja, eram necessárias oito pessoas para a colher. A cesta era presa a uma corda que o trabalhador fazia descer. No chão estava outra pessoa para a receber e despejar. Os que cumpriam esta tarefa designavam-se cambos. O derrube desta cerejeira permitiu-me plantar oito das mais pequenas, das de agora*”. “As de agora” produzem logo no primeiro ano e dão entre 15 a 25 quilos de fruta. Ocupam uma vasta área que circunda a aldeia e chegam até ao lugar em que começa a estrada do Fundão.

As zonas de produção “estavam circunscritas às freguesias de Alcongosta, Fundão, Alcaide e Souto da Casa, onde predominavam as cerejeiras de grande porte, com produções por vezes superiores a 300Kg/árvore” (Brás, 2007: 6).

Tomando como referente a aldeia de Alcongosta, no futuro gostaríamos de aplicar a análise que Armindo dos Santos desenvolve em relação ao que designa por etno-paisagem. Um olhar que permita ver nela a materialização de um sistema onde o parentesco, entre muitos outros aspectos, através da herança deixa as suas marcas (Santos, 1992). Também em relação às marcas de pertença o autor lembra que outrora, os muros que separavam os terrenos se mantiveram, muito embora os campos se tenham tornado cada vez mais pequenos. Esta “nova racionalidade de materialização das separações foi-se concretizando de forma proporcional aos diferentes graus de parentesco existentes entre proprietários vizinhos” (Santos, 2005a: 45). O autor dá como exemplo a distância parental entre proprietários vizinhos que aumenta a necessidade de materializar a divisão das propriedades (Santos: 2004). No caso de Alcongosta, tendo como variável o pomar intensivo de cerejal, tratar-se-ia de procurar uma correlação entre aqueles que optaram por esse investimento e a forma como herdaram esse terreno, comparando com aqueles que não tomaram essa opção e ainda com outros que começaram a comprar terrenos em aldeias próximas com o objectivo de neles plantarem cerejeiras. Seria porventura enriquecedor para este trabalho perceber aquilo que o autor designa por marcas sociológicas, a montante e a jusante desta recente mudança na paisagem dentro da aldeia e no seu exterior. A

¹³⁷Informações dadas pelo Eng. Brás, produtor de cereja.

observação das paisagens, segundo o autor, pode resultar num instrumento metodológico pois estas são “um meio revelador das relações sociais profundas dos grupos e da sua natural propensão a materializarem-se no espaço de vida (território, lugar)”(Santos,Id.:29).

Podemos ver na **Figura 21** os novos pomares em Alcongosta.

Figura 21 - Novos pomares em Alcongosta



Fotografia da autora

O tipo de construção das casas de habitação é ele próprio marca de mudança no espaço em que se inserem. Numa das nossas idas a Alcongosta, uma mulher veio ter connosco quando estávamos a fotografar uma casa (**Figura 22**) cuja tipologia nos remete para os anos em que a emigração ainda não se fazia sentir (dois pisos - a loja e o sobrado, tabique exterior - a taipa beiroa - caiado de branco, varanda de pau no último andar e varanda exterior de madeira)¹³⁸.

¹³⁸ Ver: Oliveira, E.V. & Galhano, F. (1992), *Arquitetura Tradicional Portuguesa* p. 149

Figura 22 - Casa antiga de cesteiro



Fonte: Fotografia da autora

O comentário da mulher foi o seguinte: “... *está a olhar para isso? É da Maria. Está fechada. Dantes havia muitas como essa... venha ver a minha. Fizia com o que ganhei em França. Estive lá 20 anos. Vim em 1986 ...*” . Fomos ver a sua: dois pisos, janelas e porta de entrada de alumínio. **(Figura 23)**

Figura 23 - Casa construída por emigrantes



Fotografia da autora

A terceira casa que fotografámos, foi construída muito recentemente com os rendimentos da cereja (“tipologia de moradia, vulgo vivenda, implantada isoladamente em lote fora de contexto urbanizado. Arquitectura que consubstancia a imagética popular da chamada *casa portuguesa*, imbuída de elementos simbólicos tais colunas em pedra que suportam os alpendres”¹³⁹ (Figura 24).

Figura 24 - Casa construída com o rendimento da cereja



Fonte: Fotografia da autora

Sobre ela ouvimos um habitante da aldeia comentar: “... Destas, as mais significativas estão em Lisboa. O dinheiro da cereja não ficou aqui...”.

A mancha do casario reflecte três tempos onde se inscrevem o longo período anterior à emigração, o regresso dos que posteriormente emigraram e o mais recente que é o da produção intensiva de pomares de cereja.

O próprio mercado imobiliário está representado numa pancarta colada numa fachada de uma casa onde o aviso “vende-se” aparece emoldurado num raminho de cerejas (Figura 25).

¹³⁹ Descrição da Arquitecta Paula Rodrigues, a quem pedimos uma legenda para a respectiva fotografia – Figura 13.

Figura 25 - Casa para venda



Fonte: Fotografia da autora

Ainda no largo da aldeia, é possível ler o nome de um estabelecimento de restauração, “Cereja” (Figura 26).

Figura 26 - Café “Cereja”



Fonte: Fotografia da autora

Mudança nos usos da cereja

Outra mudança é o conjunto de novos usos que se dão à cereja: “veja que hoje temos uma infinidade de produtos que têm como base a cereja” (Frexes, Id.: Ibid.).

Para além dos que assinalamos mais adiante, apresentados na Festa de Alcongota, outro exemplo é o cardápio do Hotel Fonte Santa (Monfortinho) que de 2 a 30 de Junho de 2010 anuncia o mês da cereja da Cova da Beira e serve um gaspacho gelado de cerejas com espuma de manjeriço e *Grand marnier*, uns filetes de peixe Galo em crosta de pão fresco e cerejas, um lombinho de porco preto em massa *fillo* com *chutney* de cerejas e um Bolinho de chocolate meio cozido com *coulis* de cerejas e *sorbert* de framboesas (Figura 27).

Figura 27 - Cardápio do Hotel Fonte Santa



A fruta vê-se assim ingrediente de gaspacho (composição culinária tradicionalmente feita à base de pepino e tomate), em cobertura de filetes (peixe envolvido em polme e frito), num molho de origem anglo-saxónica e ainda em sobremesa de origem francesa. Também no Fundão, o restaurante Alambique vende

um doce, “Pérola da Beira”, à base de gelado e de doce de cereja.

Outro exemplo ainda são os pratos à base de cereja confeccionados pela escola de Turismo do Fundão e pela escola profissional do Fundão. A primeira apresentou um “pastel de nata de cereja” na festa de Alcongosta em 2011. A segunda, leva a cabo desde 2000 uma iniciativa designada por “Festival da cereja” e que consiste na confecção e apresentação de uma entrada, um prato de peixe, um prato de carne e uma sobremesa à base de cereja. Os autores destes cardápios , para além dos alunos da escola local, vêm do estrangeiro e representam países como a Espanha, França, Bélgica, Escócia e a República Checa. A este propósito ouvimos o Director desta escola: *“... As iniciativas começam quando surge a marca cereja do Fundão. A escola tem contribuído para sensibilizar a indústria hoteleira da zona. Para fazerem pratos com cereja, de Abril a Junho. Outra acção foi aquilo a que se chamou aqui come-se bem, e os restaurantes que aderiram tinham que colocar a cereja nas receitas. Este ano fizemos com que no Continente estivessem chefes a confeccionar pratos com cereja, cocktails e sopa fria. As pessoas aderiram muito bem a esta iniciativa.”* (Figura 28).

Figura 28 - Folheto da Escola Profissional do Fundão



Por último, o que vai ao encontro do objecto deste capítulo, os novos apoios e os novos mecanismos de patrimonialização desencadeados pela autarquia.

Nas palavras do presidente da autarquia, em relação à cereja, “para aqueles que gostam de números, as contas são fáceis de fazer, isto é, com os 50 mil euros que investimos, conseguimos que entrem no concelho vários milhões de euros.” (Frexes, Id., ibid.).

IV.2. A Confraria da Cereja de Portugal

Atrás afirmámos que um dos mecanismos que se propõe divulgar a cereja da Cova da Beira é a sua confraria. Como tivemos oportunidade de referir no capítulo anterior, as confrarias gastronómicas são associações recentes em Portugal e o seu número reflecte o fenómeno social da divulgação de produtos alimentares associados a uma região. Tal como também já afirmámos no capítulo anterior, as confrarias possuem sede, obrigam ao pagamento de uma jóia, têm um padrinho, um patrono e os confrades. Estes, em cerimónias de representação, envergam trajo específico.

No vasto conjunto de confrarias, insere-se a da Cereja de Portugal, criada em 2006. A sua sede é a cooperativa dos fruticultores da Cova da Beira, situada na Ponte Pedrinha, vila do Ferro, concelho da Covilhã. “A jóia, no valor de 200 euros, inclui o traje e a quota do primeiro ano, sendo a anuidade anual no valor de 35 euros. O compromisso Entidade Protectora é a quota paga no início do ano civil por todas as entidades protectoras da cereja e nunca é inferior a 1000 euros anuais. A este montante acresce uma jóia de inscrição de 300 euros” (Boletim da Confraria da Cereja de Portugal, s.d.: 14).

Os objectivos desta confraria são: “desenvolver e apoiar alguns trabalhos de investigação sobre o fruto e dinamizar a sua promoção no país e no estrangeiro. Uma das vantagens desta confraria é poder vir a contar com figuras conhecidas como confrades e para os eventos promocionais. Chamar ainda a atenção para o fruto, para a defesa dos interesses ligados à cereja, tendo em vista a sua valorização comercial e cultural” (Boletim da Confraria da Cereja de Portugal, Id.: Ibid.).

Segundo o Boletim da Confraria: “A confraria da Cereja de Portugal é uma instituição laica que admite membros de todos os credos. Não obstante e devido a uma preocupação em preservar a identidade cultural de regiões com fortes raízes cristãs, a confraria poderá promover algumas cerimónias religiosas; porém, insinuações e capítulos terão sempre lugar em espaço laico” (Id.: Ibid.).

A escolha de um padrinho e de um patrono religioso deve-se, sobretudo, às razões já apontadas. “Mas para além desse aspecto, houve a preocupação de encontrar um patrono que pudesse simultaneamente simbolizar a região e o seu povo. Assim, escolheu-se para padrinho a Confraria da Pera Rocha e para patrono Nossa Senhora da Serra da Gardunha. O culto em torno desta imagem uniu durante séculos algumas das freguesias que mais cereja produzem de uma forma mais directa, Alcongosta e Souto da Casa, e de forma indirecta todas as outras que se situam nesta região. É esse factor de união que queremos manter, estabelecendo um projecto comum para todas as regiões que produzem cereja, pensamos por isso que escolhemos o patrono que melhor simboliza essa causa.

O traje é composto por capa de cor *cerise* (simboliza a cor da cereja), tem na frente, bordado à mão com o ponto de Castelo Branco, 12 ramos de cereja compostos cada um por duas cerejas e três folhas. A capa é debruada por fita castanha que simboliza o tronco de uma cerejeira, e a gola composta por uma fita verde que simboliza o verde das folhas e uma outra castanha. O gorro é baseado em modelos do século XV/XVI, de cor *cerise* para as confreiras e castanho para os confrades” (Boletim da Confraria da Cereja de Portugal, Id.: 16) (**Figura 29**). Quanto às insígnias sigamos o Boletim: “a fita do colar que sustenta a insígnia, de cor branca que simboliza a flor da cerejeira. Aquela “é uma medalha formada por braço canopiado com duas cerejas em fundo dourado, finalizado por filacteria com a inscrição Confraria da Cereja de Portugal ... O Pergaminho é entregue a todos os Confrades e entidades Protectoras no momento da Insinuação e deve conter o grau, bem como a data e o local” (Boletim da Confraria da Cereja de Portugal, Id.: 15)

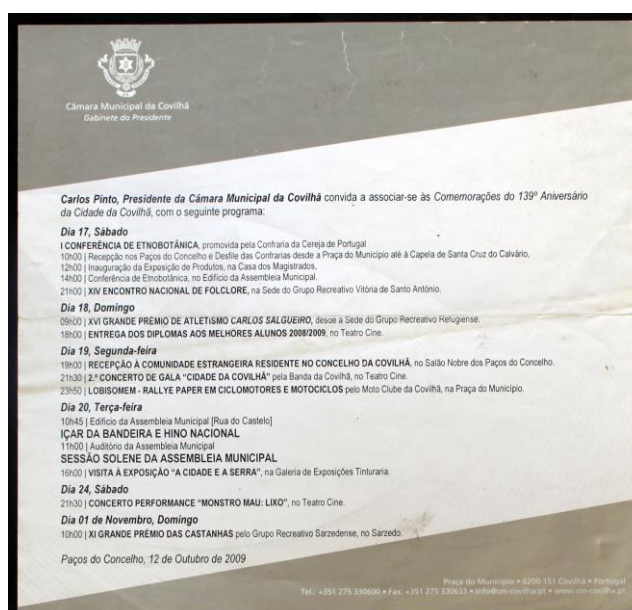
Figura 29 - Trajos de Confrarias Gastronómicas



Fonte: Fotografia da autora

Em 17 de Outubro de 2009, assistimos na Covilhã a um evento protagonizado pela Confraria da Cereja de Portugal que fez parte das comemorações dos 139 anos daquela cidade (**Figura 30**).

Figura 30 - Programa das Comemorações do 139º. Aniversário da cidade da Covilhã

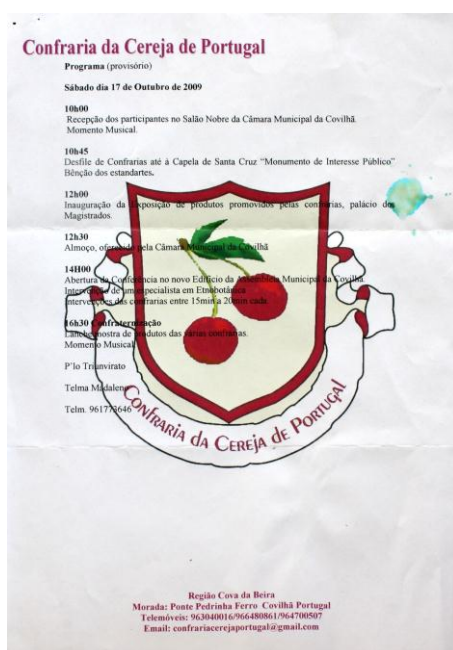


As cerimónias, que decorreram das 10 às 21 horas, começaram com a abertura que se realizou no salão nobre dos paços do concelho, estando presentes as confrarias da Castanha, da Água, do Ribatejo, da Maçã, da Ortiga, do Azeite e da ainda não constituída confraria da Cherovia. A mesa é formada por um vereador, pelo grão-mestre da Confraria da cereja e por uma congreira.

O vereador abriu a sessão, em nome do presidente da Câmara, dando as boas vindas aos presentes. Chamou a atenção para o papel das confrarias enquanto defensoras dos produtos locais *“ao contrário dos grupos que dizem mal de tudo e de todos. A Câmara quer promover o sector primário e os terrenos que estão abandonados, intenção para os próximos quatro anos”*. Saliou ainda o papel da confraria da Cherovia que promoveu um festival por onde passaram 1800 pessoas na aldeia do Ferro. Felicitou a confraria da Cereja que *“tem desempenhado um papel digno e tem ajudado a economia da região”*. Terminou o discurso dizendo que a Câmara tem sempre a porta aberta para as confrarias.

A congreira que apresentava a confraria da Cereja agradeceu à Câmara e referiu a importância da Conferência de Etno-Botânica bem como as produções locais como o chícharo, a cherovia, a castanha e a cereja (Figura 31).

Figura 31 - Folheto de divulgação da Conferência de Etnobotânica promovida pela Confraria da Cereja



No final da cerimónia, a Câmara ofereceu lembranças a cada confraria¹⁴⁰ ao som de um grupo de música. Seguiu-se um desfile a pé, da praça do município até à capela de Santa Cruz do Calvário, que demorou cerca de meia hora. A acompanhar os grupos de confrades actuou um conjunto de bombos e uma banda de música, ambos da região.

Chegados ao adro da capela, um confrade da cereja proferiu uma palestra acerca do local onde, segundo ele, era hábito as confrarias religiosas fazerem uma pausa e, já dentro da igreja, um sacerdote abençoou a Confraria da Cereja.

Durante este acto, o sacerdote aspergiu os confrades, utilizando um raminho de uma árvore em substituição da cerejeira, pois *“houve dificuldade em arranjar uma”*. Seguiu-se um almoço oferecido pela autarquia e uma mostra dos produtos representados pelas confrarias presentes. Às 14 horas decorreu a Conferência de Etno-Botânica cujos temas versados foram o azeite, a urtiga, a maçã, a cherovia, a castanha e a cereja. Por volta das seis horas, a Confraria da Cereja ofereceu uma merenda cuja mesa foi posta com alguns dos produtos representados pelas confrarias presentes (cherovias fritas, alheira de ortiga, maçãs). (**Figura 32**).

Figura 32 - Aspecto da mesa numa cerimónia da Confraria da Cereja



Fonte: Fotografia cedida pelo Dr. Alberto Correia

¹⁴⁰ Medalha da Câmara e publicações da Câmara.

Gostaríamos de realçar o papel das confrarias que, no discurso do autarca, se distingue do de outros grupos: *“contrariamente a outros grupos que dizem mal de tudo e de todos”*. No entanto, ficamos sem saber quais são estes grupos e qual o objecto da sua maledicência. Neste mesmo discurso, as confrarias *“têm ajudado a economia da região”* e *“a porta da Câmara está aberta para as receber”*.

Outro aspecto que queremos destacar desta cerimónia é a presença da Igreja. Como se sabe, as confrarias surgem na Idade Média como associações religiosas de leigos cujo objectivo é a promoção do culto a um santo. Fazem-se representar por uma relíquia ou uma imagem. Também as irmandades e as misericórdias associavam gente com o mesmo ofício, os mesmos valores, o mesmo modo de vida.

Como já afirmámos, as designações dos cargos que hoje distinguem os confrades gastronómicos remetem para esse universo medievo. As suas designações diferem conforme as confrarias. Veja-se alguns exemplos destas designações: Mestre de Cúria, Chanceler, Almojarife, Fiel das Usanças, Grão-Mestre. Encontrámos também o Borunário-mor (Confraria da Broa de Avintes). No caso da Confraria da Cereja, existe o Grão-Mestre, o Confrade e a Confreira.

Durante o evento, foi possível observar que foram dois os poderes a apoiar as confrarias: a Câmara, proporcionando o encontro no salão nobre e oferecendo o almoço e a Igreja, institucionalizando o agrupamento no templo e cumprindo o ritual da bênção feita pelo sacerdote, ele próprio confrade e natural de Castelo Novo¹⁴¹. De facto, em muitas confrarias, os capítulos e as bênções dos estandartes, entre outras cerimónias, contam com a participação da Igreja¹⁴². O facto de as confrarias terem um padroeiro sublinha ainda mais esta presença eclesiástica. Veja-se, a título de exemplo, os casos da Confraria da Cereja, cujo orago é a Nossa Senhora da Gardunha¹⁴³, e a da

¹⁴¹Castelo Novo é uma freguesia do Fundão.

¹⁴²Comentário de um presidente de uma Confraria presente: *“se por um lado, o espaço (igreja, catedral, capela, ermida) oferece dignidade à cerimónia, por outro, o próprio ritual da bênção do estandarte aproxima-se das confrarias religiosas medievais”*.

¹⁴³ As lendas coligidas em várias publicações associam a Nossa Senhora da Gardunha à defesa de um inimigo que ora aparece referenciado como sendo um grupo de mouros contra os cristãos, ora de árabes contra os visigodos. Todavia, também está no centro de lutas entre a povoação de Castelo Novo e a de Souto da casa, ambas reivindicando para si a posse da imagem cuja ermida se encontra entre ambas.

Leite de Vasconcelos justifica o topónimo Gardunha através da semelhança com um animal parecido com o furão que teria existido nesta serra.

Castanha, a Nossa Senhora da Lapa, em cujo santuário se realizam as cerimónias.

O papel da Igreja é pois assumido junto da confraria, autorizando e protagonizando cerimónias dentro do templo.

Segundo palavras de uma confreira, a designação *Cereja de Portugal*, assumida pela confraria, deve-se ao facto de os confrades pretenderem que não haja mais nenhuma associação representativa deste fruto já que consideram a Cova da Beira o seu “berço”. Se a designação da associação é Cereja de Portugal, pretende-se assim abranger todos os núcleos nacionais que produzem cereja, Trás-os-Montes, Beira Interior e Entre o Douro e Minho. No entanto, já a escolha do patrono (Nossa Senhora da Gardunha), ao identificar uma zona estrita que é a Cova da Beira, reivindica esta zona, o seu “berço”, como a representante de toda a cereja do país.

Conforme afirmámos anteriormente, as confrarias são vulneráveis às dinâmicas locais. Um exemplo disso mesmo é o facto de a Confraria da Cereja não ter feito o capítulo relativo a 2010, tendo o seu *site* desaparecido da Internet. Procurámos informarmo-nos das causas de tal facto junto de uma confreira. Pelo tipo de resposta que tivemos, concluímos que teria havido tensões internas provocadas por disfunções administrativas, mas que, no entanto, a confraria iria continuar logo que os conflitos estivessem sanados. De facto, já em 2011 são duas as listas que se candidatam à Direcção. Uma delas, formada pelo Presidente da Câmara, desiste, ficando desta forma a outra na presidência. Um dos objectivos da nova lista é reformular os estatutos e continuar a divulgar a cereja¹⁴⁴.

IV.3. A Festa da cereja em Alcongosta

Se acabámos de abordar a Confraria da cereja, tentando perceber os seus mecanismos de funcionamento, já que ela se assume como um veículo de divulgação da cereja da Cova da Beira, iremos agora dar conta do nosso trabalho de campo durante a realização da Festa da cereja em Alcongosta.

¹⁴⁴Informação cedida por um confrade e divulgada no Jornal Gazeta do Interior e no Rádio Cova da Beira.

Em 1848 escreve-se sobre esta localidade: “Antiga povoação, que está ao N. do ponto da Senhora da Serra e na distância de meia legoa. Compõe-se de 250 habitantes. Este lugar está na subida da serra, já na 2ª. Região da mesma, e inscripto na mata dos castanheiros, a sua exposição é a do N., e por isso o seu clima também é áspero, e mais seria senão tivesse o abrigo do arvoredo.” (Cardoso, 2005: 68). E em 1944: “Junto de Alpedrinha termina o terreno granítico e recomeçam os terrenos câmbricos. Como separando estes dois terrenos do dorso abre-se uma garganta ou desfiladeiro, entre aquela povoação e a de Alcongosta, passagem quase forçada, antes da viação moderna, para as gentes que do sul se dirigiam para o norte ou regiões do Fundão, da Covilhã ou para mais longe.” (Proença, 1944: 710). Ainda sobre esta aldeia, lê-se em 1992: “... deixando o caminho das Donas à direita e, à esquerda, tomar o rumo da ríspida Alcongosta ...” (Almeida, 1992: 104).

Segundo nos informou o Presidente da Junta de Freguesia, com quem conversámos em Abril de 2010 e que se assume como o impulsionador desta Festa, “em 2006 havia só três expositores e quinze tasquinhas. Este ano foram 36.”

Esta festa - onde estivemos em Junho de 2010 – faz parte das estratégias autárquicas de divulgação da cereja do Fundão.

A cereja, que se quer promover, faz hoje de Alcongosta “O solar da cereja”, local onde se faz “a Romaria da cereja”, sítio onde “A cereja é rainha”, em suma, “A terra das cerejas”. São estas as expressões que aparecem na imprensa, na Internet, nos cartazes de rua, nos folhetos que publicitam a festa.

A terra das cerejas reúne atractivos que se vão buscar à serra onde a aldeia se localiza - a Gardunha. Num cartaz de rua lê-se “engardunha-te”¹⁴⁵ (**Figura 33**). Em relação à serra refere-se ainda o “ouro vermelho que ela produz”; bem como a árvore que durante séculos aqui subsistiu, outrora propiciadora de um produto que entrava fortemente na dieta alimentar: o castanheiro. No *site* da Junta de freguesia refere-se um castanheiro gigante, morto por um raio em 1929, que é agora rota para um passeio¹⁴⁶. Valoriza-se a época de floração da cereja na paisagem, como se pode ler no

¹⁴⁵ Promovido pelo Grupo *Montanhismo do Fundão*.

¹⁴⁶ A *Associação Gardunha Viva* e a Junta de Freguesia de Alcongosta criam a rota da cereja, um percurso de 10 quilómetros a pé, inaugurada em 2008.

diálogo que faz parte do *site* da Junta de Freguesia: “ A ansiedade dos visitantes nota-se. Os telefones tocam. As cerejeiras já estão abertas? Ainda não. Nota-se uma tristeza na fala”. Oferece-se um “Programa musical com violino nos cerejais para público turisticamente mais exigente”. Adjectivam-se os cesteiros e os esparteiros de genuínos e ancestrais.

Figura 33 - Cartaz de rua em Alcongosta



Fonte: Fotografia da autora

A Câmara do Fundão selecciona a serra da Gardunha, e do conjunto das aldeias que esta alberga, escolhe Alcongosta. Por seu lado, a aldeia oferece os castanheiros, as cerejas, as cerejeiras em flor e os habitantes que produzem cestos aos visitantes. Muito embora, como já assinalámos, se outras aldeias produzam cereja e se situem nesta serra, a verdade é que foi Alcongosta a freguesia eleita para o evento.

Como também já vimos noutro ponto deste trabalho, as autarquias respondem ao desejo dos novos visitantes – eles próprios influenciados pelos slogans do turismo rural (“de um Portugal mais verdadeiro”, “da pureza das gentes”, “da paisagem

genuína”) – apresentando um calendário marcado pelos ritmos de um campesinato já desaparecido, com o estatuto de festa, de mostra, de festival, de feira, de sabores, de “cultura viva”.

No caso do desdobrável do Fundão Turismo, veja-se o destaque para o Ciclo de Tradições de Quaresma, o relembrar das antigas transumâncias (agora transformadas na Festa dos Chocalhos) e a apanha de cogumelos, alimento que funcionava como uma ajuda na alimentação. A propósito do que acabamos de referir, um dos elementos que vendia artesanato na Festa da Cereja era natural do Alcaide, que é justamente a localidade que promove a Festa dos míscaros. E dizia-nos ele: *“como a cereja veio para aqui, nós tivemos que nos agarrar aos cogumelos”*.

Como se uma força exterior associasse produtos comuns a várias localidades (neste caso a cereja, os cogumelos, a castanha), formas antigas de pastoreio generalizadas na zona (a transumância) a um conjunto de aldeias, transformando-os em celebrações muito localizadas por forma a construir, através deles, espectáculos festivos.

Ou seja, o calendário religioso, a actividade pastoril, a fruta sazonal, a recolha de alimentos que a natureza oferece, deixaram de pertencer a um conjunto nacional - no caso da Quaresma; deixaram de pertencer às regiões onde se produz cereja - no caso de Alcongosta; deixaram de pertencer a todos os locais onde a floresta oferece cogumelos - no caso do Alcaide; deixaram de pertencer aos locais onde se fabricava queijo - no caso da Soalheira; deixaram de pertencer a todos os locais onde se produzia azeite - no caso do Fundão, para se acantonarem a localidades específicas.

Parece haver um cardápio, na grande mesa autárquica, onde produtos, comestíveis ou não, que embora comuns às aldeias do concelho, só para algumas são referenciadas.

Todavia, é à volta desta mesa que se selecciona qual daquelas promoverá a sua visibilidade no exterior. A título de exemplo temos no concelho, o Festival da Tibórnea no Fundão, o Festival da Transumância em Alpedrinha, o Festival do Míscaro no Alcaide, o Festival da Cereja em Alcongosta, a Feira do Queijo na Soalheira e a Festa da Castanha na Maunça.

Na verdade, são estas as festas que constam do desdobrável do Fundão Turismo (empresa municipal criada em 2003), que referimos anteriormente. Esta empresa foi por nós contactada no sentido de nos facultar o calendário das festas das freguesias do concelho. A resposta à nossa solicitação foi o envio do desdobrável que já havíamos adquirido. Posteriormente, tendo nós insistido, enviaram um mapa de 2007 com um conjunto mais alargado de festividades e no qual as festas apoiadas pelo Município surgem em negrito (**Anexo 17**). Gostaríamos de ter tido acesso aos critérios que estão por trás destas escolhas, mas essa informação não nos foi facultada, muito embora a tivéssemos solicitado.

Regressemos à cereja enquanto evento subsidiado pela Câmara.

Num artigo de imprensa, o Presidente da Câmara do Fundão diz: “A cidade do Fundão fez, desde de 2004, da cereja uma imagem de marca. Através dela, as pessoas passariam a interessar-se pela região. Antes desta data a cereja não se associava ao Fundão.”¹⁴⁷. No mesmo artigo, para além da cereja, refere como outras mais valias “o jornal do Fundão, o queijo, o azeite e as obras magníficas das políticas públicas” (Frexes, Id., *ibid.*).

Na imprensa local, nos *sites* da Internet, no discurso dos autarcas e nas expressões dos locais e dos visitantes, a cereja aparece ora associada a uma feira, ora a uma romaria, ora a uma festa, ora a um festival.

As designações feira, romaria e festa indicam certas práticas que durante largo período de tempo persistiram no país. Feira é uma designação que usualmente refere um mercado anual onde determinado produto transaccionado se pode destacar pela sua quantidade em desfavor de outros que, embora presentes, estão em minoria. Nesta zona, segundo depoimentos de informantes com idades superiores a 60 anos, existiam apenas as seguintes feiras no concelho: a do 25 Abril, conhecida como feira de Abril ou de S. Marcos e a de Outubro, ambas no Fundão. Já Romaria, é designação de pendor religioso, implicando deslocação dos peregrinos rumo a um lugar longe dos povoados e realizada em volta de uma ermida. Nesta zona, havia a da Senhora da Póvoa, na aldeia do Mato, em Maio ou em Junho, a de Santa Luzia no Castelejo, a 15

¹⁴⁷ Frexes, M. (2010, Maio 27). [Entrevista a Manuel Frexes] In *Jornal do Fundão*. Fundão: Jornal do Fundão.

de Setembro e a de S. Bartolomeu nos Vales de Peroviseu em 24 de Agosto. “Festa”, designação associada ao Santo Padroeiro ou a festas cíclicas como o S. Martinho, o Natal, o Carnaval, a Quaresma e a Páscoa. Nesta região, tradicionalmente a designação “a festa” é associada à Páscoa. Ainda hoje, *o dia da festa* é o Domingo Pascal.¹⁴⁸

O *site* da Junta de Freguesia de Alcongosta, na rubrica Festa, inclui: a da Nossa Senhora da Anunciação no 2º. Domingo de Janeiro, a do Santíssimo Sacramento no 2º. Domingo de Janeiro, a de Santa Bárbara no 1º. Domingo de Junho e agora também a da Cereja cujo lugar no calendário é *“fim de semana”*.¹⁴⁹

Festival, sendo uma designação recente, de sabor urbano e normalmente associado à música, é actualmente apostado a eventos de carácter gastronómico, como também é o caso da cereja que estamos a referir.

No caso de Alcongosta, o evento a que assistimos em Julho de 2010, aparece anunciado como feira talvez porque se vendam cerejas durante os 4 dias, quer em bancas de madeira improvisadas, a fazer lembrar as recreações das feiras medievais, quer nas lojas das casas que nestes dias se abrem como tivemos oportunidade de referir atrás. A fruta encontra-se embalada em caixas cartonadas que imitam o entrançado dos cestos de castanho fabricados nesta aldeia (**Figura 34**).

Figura 34 - Caixa de cartão com cerejas



Fonte: Fotografia da autora

¹⁴⁸ Ver: Oliveira, V. d., (1985) *Festividades Cíclicas*.

¹⁴⁹ *O itálico é nosso*

Aliás, ao lado destas bancas, há também cestos à venda sem cerejas dentro. Anuncia-se como festa talvez porque a população parece aderir a um conjunto de práticas que com ela se conotam desdobrando colchas à janela, neste caso em tecido com estampado de cerejas desenhadas, ou ainda exibindo cortinas feitas de papel com desenhos de cereja (**Figura 35**)

Figura 35 - Cortinas com cerejas.



Fonte: Fotografia da autora

As ruas engalanadas com bandeirolas de plástico com cerejas vermelhas a fazem lembrar os Santos Populares de Lisboa (**Figura 36**).

Figura 36 - Aspecto da aldeia durante a festa da cereja



Fonte: Fotografia da autora

E, se muitas festas têm o seu próprio manjar cerimonial, na festa da cereja ele consiste na declinação da própria cereja enfeitada com chocolate, transformada em licor ou feita recheio de crepe (**Figura 37**).

Figura 37 - Cereja com chocolate



Fonte: Fotografia da autora

Ainda para ilustrar o que tentamos interpretar, escolhemos como elemento iconográfico a improvisação de uma escada com uma figura antropomórfica simulando a apanha encostada a uma casa da aldeia (**Figura 38**).

Figura 38 - Figura simulando a apanha da cereja



Fonte: Fotografia da autora

O evento **“Festa da Cereja”** divulga-se como Romaria porque se escolhe – enquanto espaço ermo e neutro - a serra da Gardunha materializada na aldeia de Alcongosta. E se os romeiros são os turistas, o seu “objecto de culto” inevitavelmente é a cereja.

Mas não basta à cereja ser motivo de feira, festa ou romaria. É-o também de Festival: durante os três dias ouve-se música, assiste-se ao desfilarmos de Bombos¹⁵⁰, de grupos de cantares, de acordeonistas, de palhaços que fazem momices e de pifaradas. Estes últimos tocadores envergam trajos esfarrapados e foi-nos dito pelos próprios que “representavam Viriato” (**Figura 39**).

¹⁵⁰Bombos de Alpedrinha e de Lavacolhos.

Figura 39 - Grupo de animação *Viriatos*



Fonte: Fotografia da autora

O resultado da abordagem que fazemos às designações, porventura aleatórias, espalhadas pelos anúncios do evento a que assistimos, parece-nos mais uma questão semântica do que uma diferenciação de pausas que marcam o calendário rural.

Nas palavras do Presidente da Junta de Alcongosta: “... *para receber tanta gente tivemos que alterar a fisionomia da aldeia, requalificámos o fontanário, inauguramos o pátio que é um lugar de convívio e criámos prémios. Fizemos ainda parcerias com a Escola Hoteleira, o Continente, a Sagres, a Olá e a Vodafone*”.

Mas voltemos à feira, à festa, à romaria, ao festival. Quem, vindo do Fundão, sobe os 4 Km que dão acesso à aldeia, ouve os bombos que tocam ininterruptamente. O espaço central da aldeia está enfeitado com bandeirolas de plástico cuja cor varia de rua para rua, conforme a sinalização do folheto que divulga a festa. Neste folheto, as ruas tomam o nome de amarela, azul, vermelha, branca e verde. Tendo em conta o número de fogos onde se desenrola a acção, pareceria não ser necessário assinalá-los pois o visitante não correria o risco de se perder. No entanto, nem toda a aldeia se apresenta engalanada, apenas o largo central e três ruas (**Figura 40**). A este propósito,

dizia-nos uma habitante da aldeia: “... a Festa só passa por ali, aqui não chega ...”.

Figura 40 - Rua de Alcongosta



Fonte: Fotografia da autora

Embora os terrenos que circundam a localidade estejam plantados com cerejeiras, muitas delas ainda carregadas de fruto, pode ver-se uma árvore no largo central, cerca de uma banca de licores que os dava a provar. Foi-nos então explicado que a árvore - uma cerejeira - estava metida num balde “a disfarçar” (**Figura 41**). A ideia foi então trazer uma dentro de um balde com terra, para enquadrar a banca.

Figura 41 - Cerejeira numa rua de Alcongosta



Fonte: Fotografia da autora

Outro disfarce que procuramos descrever é o facto de em frente de uma casa de habitação, num fogão improvisado, duas mulheres fritarem filhoses. Tiravam a massa de uma maceira (artefacto cuja função é fazer a massa do pão e a das filhoses), a mesma que é utilizada no Natal. Nesta zona, um dos manjares cerimoniais de Dezembro são estes fritos, que as mulheres moldam no joelho, em cima de um pano de linho, antes de os introduzirem no azeite que aqueceu na lareira. São consumidos pelo agregado familiar e eventualmente ofertados a amigos ou a notáveis. Agora estamos em Junho, o cheiro faz lembrar o das farturas, o fogão a gás está na rua, as mulheres usam touca e luvas e os fritos que se polvilham com açúcar e canela - especiaria que tradicionalmente não se lhes adiciona - são vendidos a quem passa (Figura 42).

Figura 42 - Venda de filhoses numa rua de Alcongosta



Fonte: Fotografia da autora

Disfarce ainda são as lojas das casas, designação local para o piso térreo da habitação, que foram transformadas em lojas no sentido comercial, ora pelos próprios habitantes, ora por pessoas que as alugaram para aqueles dias para nelas poderem expor os seus produtos à venda (**figura 43**). O pagamento destes espaços custa 50 euros pagos à Junta de Freguesia, quantia à qual se junta a renda do aluguer paga aos seus proprietários.

Figura 43 - Aspecto de lojas de casas de Alcongosta



Fonte: Fotografias da autora

Disfarce também, são duas antigas mercearias desactivadas, que agora se designam por “tasquinhas”, com balcão de madeira e armários envidraçados que vendem agora produtos relacionados com a cereja mas também santos, cestos, panos bordados e adufes. Na sua maioria, os produtos à venda são cerejas e licores, crepes de cereja, compotas e espetadas de cerejas com chocolate (**Figura 44**).

Figura 44 - Aspecto de antigas mercearias de Alcongoستا



Fonte: Fotografias da autora

Há dois restaurantes improvisados (**Figura 45**). Num deles, onde almoçámos, a proprietária sugeriu que provássemos os enchidos “*porque são gourmet*”.

Figura 45 - Restaurante improvisado em Alcongoستا



Fonte: Fotografia da autora

Outro disfarce que observámos foi, no centro da aldeia, um cesteiro fabricando um cesto de grandes dimensões e apregoando o produto: “cesto para piquenique”.

Se damos ênfase à palavra disfarce, é no sentido de apontar as transformações que a aldeia se obriga a levar a cabo para receber os que vêm de fora. Ora indo ao encontro dos seus hábitos de consumo, ora enfatizando e reinventando a tradicionalidade dos produtos locais. Neste sentido, registamos alguns comentários proferidos por habitantes da aldeia:

O cesteiro que vendia cestos para piquenique disse-nos, encolhendo os ombros, num gesto que interpretámos de resignação, *“então...na cidade fazem piqueniques, não é? Temos que vender ...”*. A mulher que fazia as filhoses no meio da rua, percebendo que eu era da região, rindo muito, comentou: *“a gente faz pra nós mas é na consoada e dentro de casa...”*; um vendedor de cereja informou-nos: *“olhe...dantes, íamos de burro até lá baixo à estrada com as cerejas e depois vinha uma camionete que as levava para o comboio no Fundão”*. Perguntámos a uma mulher, que estava à janela de sua casa, o que achava da festa. Respondeu: *“modernidades para turistas, é o que é. Ontem à noite era só bêbados e asneiras. Foi até de manhã”*. Numa rua que parecia não participar da festa, por não estar engalanada, encontrámos um homem velho que se dirigia para fora da aldeia. A resposta que obtivemos à mesma pergunta foi: *“isto aqui antigamente era só cesteiros. Havia cereja, mas mais, mais, era cesteiros”*.

Esta festa, a que assistimos, faz parte de um dos convites do folheto do Turismo e é também publicitada num desdobrável circular (a lembrar a morfologia do fruto) (**Figura 46**). Na capa, um fundo com cestaria de castanho - evidenciando o ofício de cesteiro, que durante décadas ocupou os homens da aldeia, vendendo-os localmente, em feiras da região e nas aldeias próximas -pode ler-se “Festa da Cereja”, em letras pretas e vermelhas e “Fundão 365 à descoberta”, um convite ao turismo local que pode absorver visitantes durante todo o ano, e “seis cerejas com orvalho, frescas, acabadas de colher pela manhã”. Na contra capa do folheto, também com fundo a imitar cestaria, lê-se: “patrocinador Modelo”. Na verdade, esta cadeia de hipermercados é um dos parceiros da campanha da cereja; mais abaixo e menos visível a organização aponta a “Câmara do Fundão” e o “Fundão Turismo”. Ao lado o brasão

municipal de Alcongosta. A avaliar pelo tamanho das letras, destaca-se o hipermercado, seguido da Câmara em pé de igualdade com o Turismo e por fim, a aldeia representada pela heráldica municipal, aliás muito recente, conforme mostra a acta de reunião datada de 2002 onde foi acertado o conjunto de elementos que faria parte do brasão; entre eles, a cereja (**Anexo 18**).

Figura 46 - Folheto de divulgação da festa da cereja em Alcongosta



Fonte: Fotografia da autora

A este propósito, leia-se o que se escreve sobre o Fundão em 1896: “Do castanheiro e da pereira, árvores simbólicas da sua moral compleição e do surto criador da terra, tomou os elementos inconfundíveis de gloriosa heráldica” (Anuário Comercial, 1947: 2686).

Nas armas do brasão municipal do Fundão, como se pode verificar no Diário do Governo, I Série, de 08/5/1937, figura “... com um castanheiro de verde frutado de ouro ... acompanhado em chefe por dois grupos de três pêras de verde sustidas e folhadas do mesmo esmalte ...” (**Figura 47**). Na terceira parte, um croquis da aldeia, cujos topónimos assinalados revelam outra dimensão do povoado - que espera ser visitado - emprestada pelo evento. Assinalam-se pontos como “Fundão Turismo, Tasquinhas, Paragem de autocarro cereja e Sanitário público”. São elementos exógenos que só têm lugar nos dias de festa.

Figura 47 - Brasão da cidade do Fundão



O programa distribuído por quatro dias inclui, animação de rua bombos¹⁵¹, pífaros, bandas e grupos de cantares. No dois primeiros dias, para além de um concerto à noite, a programação limita-se à animação de rua. No terceiro dia, outro concerto e uma demonstração de cocktails de cereja feita pela escola profissional do Fundão. No quarto e último dia, um passeio pedestre “Casas do Benfica na rota da cereja”, passeio *motard* “Os trinca Cerejas” e um concerto. A parte do folheto que dedica um texto à rota da cereja apela à fauna e à flora, ao local onde os cesteiros refogam as varas do castanheiro, as águas cristalinas, as lojas onde na aldeia se pode comprar artesanato, a Igreja e as capelas. A época aconselhada para fazer este trajecto é a da altura da floração.

Mas outras manifestações anunciam a cereja: entre outros assinalamos os passeios temáticos “a cereja”¹⁵²; um programa musical com violino nos cerejais para público turisticamente mais exigente; o *site* “eu adoro a cereja do Fundão”, os cartazes

¹⁵¹ Bombos de Alcongosta | de Souto da Casa | do Alcaide | de Lavacolhos | da Capinha | Trinta por uma Linha | do Barco | Escola Profissional de Nisa | As sementinhas do Centro de dia do Castelejo | Acordeonistas da Beira Baixa | Grupo de Cantares Senhora do Mosteiro | Alpedrinha | Ponto e Linha | Escola Secundária do Fundão | Pifaradas do Álvaro | Banda Filarmónica União Santa Cruz.

¹⁵² A Associação *Gardunha Viva* e a Junta de Freguesia de Alcongosta criam a rota da cereja, um percurso de 10 quilómetros a pé, inaugurada em 2008.

de rua na cidade do Fundão e nas estradas que a esta dão acesso; alguns programas da televisão, nomeadamente o “Praça da Alegria” e o “Portugal no Coração” deram visibilidade a alguns eventos relacionados com a promoção da cereja. Também a rádio “Cova da Beira” como se pode ler no *site* rádio Cova da Beira.

A imprensa

Em Maio de 2011, vimos nos telejornais, durante a campanha para as legislativas no Fundão, um candidato a primeiro-ministro em cima de uma cerejeira discursando para o público que, em baixo, o escutava. Na imprensa local escreve-se: “... o líder social democrata esteve ainda em Alcongosta onde viu e admirou os cerejais tendo mesmo subido a uma escada para apanhar cerejas ...” (Jornal do Fundão, 26/5/2011) (**Anexo 19**).

Em Junho de 2011, um semanário da Imprensa Regional, anuncia a visita do Presidente da República a Alcongosta no dia da Festa da cereja: “sabe-se que deverá chegar por volta das 16.30 à terra com mais cerejeiras por metro quadrado” (**Anexo 20**). Num telejornal ouvimos o seu depoimento: “A cereja é uma fruta que exerce em mim um fascínio especial. Para mim, Alcongosta é a capital da cereja”.¹⁵³ Comentando o facto, dizia-me uma habitante de Alcongosta: “... *esta gente chique que veio com o Cavaco não vai levar cereja em caixas, nem em saco de plástico. Iam lá agora com isso na mão!...a polícia não deixava subir as excursões que cá vinham, punham-se ali à entrada. Então foi-se tudo embora sem comprar nada. Por isso é que eu acho que o Cavaco ter vindo ... foi bom e foi mau ...*”.

Numa crónica de Inês Gonçalves do semanário Expresso de sobre o fim do programa “Oprah”, é referido que tudo quanto aquela figura dos media referisse, tinha seguidores. Evocando o exemplo acerca de uma marca de sabonetes, a que Oprah se havia referido num dos seus programas foi sugerido que nesta época de crise, Oprah bem poderia ter provado uma pêra Rocha ou uma cereja do Fundão (**Anexo 21**)¹⁵⁴.

¹⁵³Telejornal da Sic às 20.52 H.

¹⁵⁴Expresso 4.6.11 p. 37.

Numa outra crónica do jornal O Público, o autor, Miguel Esteves Cardoso, pede desculpa por ter mencionado as cerejas do Fundão, quando de facto se queria referir às de Resende.¹⁵⁵ (**Anexo 22**).

Também o Jornal do Fundão, publicação semanal regional, dá conta de iniciativas relacionadas com eventos promovidos pelas confrarias que, de algum modo, referem a visibilidade da gastronomia local ou a promoção de feiras e festivais cuja temática versa produtos endógenos, como se vê no **Anexo 23**. De um conjunto de iniciativas¹⁵⁶ que se referem à cereja destacamos os epítetos (**Quadro S**) que lhe são dados tanto por este periódico como pelo *site* do Fundão Turismo.

Quadro S - Epítetos dados à cereja nos artigos do Jornal do Fundão e no *site* do Fundão Turismo

Epítetos
Rainha
Romaria da Cereja
A Terra da Cereja
Ouro vermelho da Cova da Beira
Da subtileza da flor à irresistibilidade
Cereja do Fundão, o fruto da nossa
Fundão, aqui come-se bem - Sabores
Preciosos rubis
Jóia da coroa

¹⁵⁵ O Público, 9.5.2011 p.31.

¹⁵⁶ Citamos alguns desses eventos: Feira Portuguesa em Nanterre | Lançamento de livro Sabores da Aldeia - Carta gastronómica das aldeias de xisto | Bodo a S. Sebastião na Lardosa | Feira das sopas e do maranho em Proença a Nova | Feira de Doçaria tradicional local no Souto da Casa | Almoço da Confraria do Bucho no Sabugal | Sabores da Gardunha na Casa de Serralves | Feira do Queijo na Soalheira | Lagar de varas promove gastronomia local (Erada) | Banda viu a confraria da cherovia a passar (Covilhã) | Festival do Pão, Bolos e Tradições em Idanha-a-Velha | Alcaide organiza festival de cogumelos | Gastronomia de Oleiros afirma-se | Muita animação na festa das vindimas: lançamento do livro *A nossa terra...a nossa gente* | Sabores de Outono em Oleiros: III mostra gastronómica da Castanha e do Medronho | Quinzenas gastronómicas de volta à “Hermínia” | Concurso de doces dinamiza concelho de Oleiros.

Gardunha, um coração de cereja
Petróleo da Beira

Fonte: Elaboração da autora com base em dados obtidos no Jornal do Fundão 2009/2010 e no site do Fundão Turismo

O discurso veiculado pela imprensa, pela televisão e pela Internet e promovido pelo poder local vem ao encontro de um turismo onde a aldeia, a paisagem e os “produtos tradicionais” adquirem um novo significado. Este novo significado pode, no entanto, estar associado a interesses que passam pela existência de parceiros económicos e por estratégias de venda. Segundo o autarca, os parceiros económicos, como vimos anteriormente, são a CP, que criou um produto turístico dedicado à cereja, o hipermercado Modelo, a Vodafone e a Eurest.

No local, a terra deixava às cerejeiras a liberdade de crescer. Ultrapassando os sete metros e depois de se cobrirem de flor, colhiam-se as variedades implantadas desde há séculos na região. Comiam-se frescas, juntava-se-lhe açúcar e levavam-se a lume brando. No Inverno comia-se o doce. Também se vendiam. Ali mesmo, à beira da estrada, ou em Lisboa, neste caso levadas pelo comboio, em cestos de castanheiro forrados de fetos verdes e frescos.

Na cidade, a cereja era comprada pelo consumidor, sem que este se preocupasse em saber se vinha de Resende, da Alfândega da Fé ou da Beira Baixa. Esta última é agora ela própria uma marca chamada Fundão. No entanto, a caixa cartonada que a contém pode denunciar a sua origem, seja como Gardunha, seja como Cova da Beira. Já nos múltiplos eventos onde ela é oferecida - e relembramos as praias, os jogos de futebol, o festival Rock in Rio, o festival de Máscaras Ibérico, nos comboios, na rua, nos hotéis onde fica a selecção, no estrangeiro - a sua origem é o Fundão.

A cereja prende-se assim a várias lapelas. À do consumidor mais informado que a compra por ela ser da Cova da Beira, ao autarca que a divulga com o nome de uma cidade, o Fundão, à Confraria que a defende enquanto Cereja de Portugal e ao vendedor de estrada que a anuncia como da Gardunha.

Esta aparente pertença da cereja a tantos lugares prende-se a interesses que

ora advêm de uma política levada a cabo pelas autarquias, ora do facto de a fruta ter conseguido o nome IGP, ora da Confraria que quer chamar a si a produção de cereja a nível nacional, ora do facto de a Serra da Gardunha ser palco do novo anseio dos cidadãos, que nela fazem passeios a pé - passeio cereja - observam os castanheiros e as cerejeiras - podendo-se ouvir violinos - recordar as antigas transumâncias, chamadas agora Festival dos Chocalhos, comer cogumelos, experimentar o queijo. No fundo, obedecendo ao cartaz que vimos em Alcongosta: “engardunha-te”.

Neste passo mágico, para se construir um verbo a partir de um substantivo, são muitos os ilusionistas; seja a cereja, seja o pastoreio, é o mesmo processo que está em marcha. Por exemplo, para o pastoreio a transumância consiste em “deslocar o gado em função das necessidades dos animais, da localização e das possibilidades de acesso ao seu sustento, a água e o pasto, ou à sua protecção dos rigores climáticos, factores que, de algum modo, se encontram articulados ...” (Teixeira, 2009b: 124).

Esta actividade pastoril é agora deslocada em função das necessidades de uma autarquia, da localização de algumas freguesias e das possibilidades de acesso a um sustento muito na moda, a comida e a região, ou à sua protecção dos rigores de outros interessados, factores que, de algum modo, se encontram articulados.

Referimo-nos a um cartaz assinado pelo Fundão Turismo. Nele, a transumância revela-se uma fonte de recursos que lhe permite certificar - veja-se a forma de carimbo - uma iniciativa de mostra gastronómica onde assume três identidades: caminhos de transumância, festival de chocalhos e sabores da transumância. Para além de nele constar o nome de 19 restaurantes que aderem à iniciativa, a imagem que se destaca é a de uma ovelha com chapéu de cozinheiro. Esta imagem, que foge a tantas outras de costumeiro uso neste tipo de acção, leva-nos a interrogarmo-nos se é o animal que se pretende servir à mesa, ou se já é ele próprio a confeccionar-se. Por outro lado, numa outra brochura daquela entidade que divulga a festa das cerejas, esse mesmo chapéu de cozinheiro está em cima desta fruta. Mesmo que a escolha do grafismo tenha querido por base “matar dois coelhos de uma só vez”, não podemos deixar de assinalar uma possível leitura do resultado final: da mesma cartola - o cozinheiro autárquico - podem sair ovelhas e cerejas (**Figura 48**).

Figura 48 - Cartazes da Fundão Turismo



Somos tentados a acrescentar, baseados nos dados que fomos recolhendo ao longo da pesquisa, a serra da Gardunha, os cogumelos, a perdiz de escabeche de Alpedrinha¹⁵⁷ e as obras públicas do concelho.

Tentámos entrar nos camarins destes passos cujo ilusionismo encontramos nas palavras do autarca do Fundão: “antes desta data a cereja não se associava ao Fundão”. Agora esta fruta que não se destacava de outras como a maçã, a pêra e a castanha “sai da cartola” com um certificado de nascimento, cumprindo o desígnio de divulgar e promover a sua naturalidade perante aqueles que desconheciam aquilo que não existia, essa mesma naturalidade.

Foram alguns desses mecanismos que criaram esse certificado de nascimento que aqui tentámos deixar esclarecidos.

¹⁵⁷“A perdiz de escabeche de Alpedrinha concorreu às Sete Maravilhas Gastronómicas em 2011 mas foi sinalizada pela organização do concurso como pertencente a Idanha-a-Nova. O Município do Fundão equacionou a possibilidade de acionar os meios legais”. (Jornal do Fundão 14.06.11).

Conclusão

O objectivo desta investigação era demonstrar o papel do património gastronómico na construção da identidade regional das Beiras, particularmente a da Cova da Beira enquanto sub-região central à vaga definição da região da Beira Baixa e, especificamente, o papel da cereja como o elemento protagonista desse património gastronómico e da sua respectiva função identitária.

Para tanto o nosso argumento construiu-se em quatro etapas:

1. Quanto à noção de património.
2. Quanto à noção de região.
3. Quanto à cultura da cereja na Cova da Beira.
4. Quanto ao papel identitário regional da Cereja do Fundão.

Quanto à primeira etapa começamos por demonstrar a natureza histórica recente da noção actual de “património” e do processo de reconhecimento progressivo de dimensões dessa noção, com particular ênfase para o “património etnológico”.

Assim, através da análise crítica do processo contemporâneo de construção da noção de património cultural, demonstrámos não só a sua natureza paradoxal, ideológica, arbitrária ou apenas indecisa, como também, na cadeia histórica de produção deste conceito, a posição particular que o património gastronómico ocupa na esteira do igualmente recente, património etnológico.

O trajecto de constituição do património apresenta, pois, um conjunto de espessuras que correspondem a várias etapas, a última das quais é a etapa do património etnológico. Tributário deste, o gastronómico, como se o território das tradições populares não lhe chegasse para se constituir como património, “serve-o à mesa” reivindicando um cardápio único e antigo com baixelas rústicas. E os artefactos utilizados neste processo procuram fazer lembrar um passado que, não sendo muito remoto, já provoca nostalgias postas ao serviço, quanto mais não seja, de quem as julga saber gerir.

Ao abordarmos alguns momentos do trajecto da gastronomia portuguesa enquanto

património, demos conta de quão lento foi até chegar a uma territorialização dos alimentos e, mais do que isso, a constitui-la normativamente, como veio a acontecer em 2000, quando por Decreto-Lei passa a ser considerada “cultura”.

Abordámos de seguida o segundo factor do nosso argumento – a noção de região – destacando o caso exemplar de indeterminação que a região da Beira Baixa constitui e da oportunidade que essa indeterminação tem oferecido à construção de uma identidade cultural susceptível de ser assumida por grupos sociais muito diversos, de resolver as tensões sociais entre esses grupos fazendo-o através de um símbolo aparentemente neutro na sua naturalidade de fruto: a cereja.

Fica assim determinado o caso de estudo e o respectivo âmbito territorial do trabalho de campo executado. Para abordar o caso em estudo - a cereja constituída enquanto marca - servimo-nos de uma leitura histórica da presença da cereja nas paisagens agrárias da Cova da Beira, em conjugação com uma abordagem etnográfica da sua utilização social como expressão de identidade. Esta última abordagem assentou em dois contextos distintos: o da afirmação ritualizada do papel identificador da cereja tal como surge nas práticas cerimoniais da Confraria, e o das celebrações públicas que ocorrem de forma difusa em territórios de escalas muito diversas no âmbito regional beirão ou, de forma concentrada, no Festival de Alcongosta, localidade projectada como sede máxima da cereja e da cerejeira.

Por fim, quarto e último factor do nosso argumento, caracterizamos o processo de construção de uma identidade territorial beirã restringida à região da Cova da Beira e centralizada na cidade do Fundão enquanto trabalho simbólico centrado na cereja. Ao contrário do objectivo explícito das vastas campanhas mobilizadas em torno da cereja para afirmar e promover a região da Cova da Beira, o que o nosso estudo revelou foi a profunda indeterminação desse referente territorial e a crescente necessidade de desenvolver até à fantasia a produção simbólica em torno do fruto. A resultante acabou por ser a contracção do espaço incerto da “Cova da Beira” à cidade do Fundão e a progressiva artificialização do fruto cereja, pela retórica caucionada por normativos culinários e alimentares, ou seja, pelo discurso da gastronomia.

Demonstrados assim os quatro principais argumentos da nossa tese, abre-se agora

uma nova questão: que razões sociais motivam uma tão intensa aplicação de interesses à afirmação identitária, aos debates das suas incertas configurações territoriais, ao extremo artificialismo do motivo simbólico escolhido e à sua naturalização apesar de individualmente se reconhecer o seu artifício?

A resposta a estas questões pertence já a um outro estudo, mas o trabalho de campo realizado sugere algumas pistas para futura investigação. As tensões sócio regionais, historicamente definidas num tempo de muito longa duração, confrontaram-se com transformações sucessivas nos últimos 50 anos, deixando um quadro ao mesmo tempo complexo e muito instável. Nem a paisagem agrária, nem as continuidades genealógicas antigas asseguram permanências do espaço e do tempo ao reconhecimento do mundo pela sociedade nestes lugares onde trabalhamos.

Perante a incerteza e vastidão da globalização e o desafio ambíguo feito de oportunidades e de riscos que ela traz a estes territórios, parece restar a exibição própria como exercício e tentativa de construção de identidade, embora sem conseguir nisso ocultar as contradições interiores à sociedade que se pretende unir.

Uma sociedade que se revela no conjunto de actores cujo papel contribui para a construção da cereja enquanto marca e enquanto património local. Nesse conjunto destacam-se os proprietários da terra, aqueles que a vendem para que quem a comprar possa aí plantar novos pomares de cereja. Os mesmos proprietários da terra que agora derrubam as suas velhas cerejeiras de grande porte, substituindo-as por outras muito mais pequenas. Os vendedores de novas cultivares de cerejeira, cuja procura resulta no abandono das cultivares endógenas. Os empresários de restauração que dão novos usos à cereja incluindo-a na criação de novos preparados culinários. A escola profissional de turismo que promove um festival onde a cereja é a base de vários pratos e que “sensibiliza a indústria hoteleira da região”. A aldeia de Alcongosta, escolhida para palco de uma festividade anual bem como a autarquia do Fundão que a seu modo gere a visibilidade do fruto colocando-o em cartazes de rua, ao lado do queijo, do azeite, do jornal regional e das obras públicas. A mesma autarquia que multiplicou as parcerias com empresas tais como a CP e a Vodafone, para projectar nelas a sua fruta emblemática. A Confraria da Cereja de Portugal, cuja designação parece querer reivindicar a representação de toda a produção

nacional desta fruta e a cidade do Fundão a que agora se associa a cereja, provocando equívocos. Pequenas empresas como uma escola de condução local que escolhem para seu nome “a cereja”, as novas empresas de distribuição da cereja.

O resultado é uma crescente angústia da fragmentação e incerteza que leva à manipulação dos registos simbólicos identificadores, até à fantasia, tal como podemos verificar no nosso terreno.

O nosso argumento fica todavia aquém destas considerações e pretendeu apenas demonstrar como a construção e mobilização da cereja enquanto património gastronómico local serve a definição contingente de territórios de identidade na Cova da Beira e revela através disso a existência de dinâmicas e tensões sociais activas.

Bibliografia

- Abel, M., & Consiglieri, C. (1988). *O Bacalhau na vida dos Portugueses*. Lisboa: Academia do Bacalhau.
- Aboim, J.d. A Quinta da Rabicha (1999). In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p.89-90). Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Abreu, C. A., Correia, T. P., & Oliveira, R. (2004). *Contributos para a identidade e caracterização da paisagem em Portugal Continental*. Lisboa: DGOTDU: Direcção Geral do Ordenamento do Território e Desenvolvimento
- Abreu, M. E. C. (1962-1973). *Revista portuguesa de culinária* (ed. fac-similada). Lisboa: Instituto de Culinária Cidla.
- Aguiar, J. (2010). Após Veneza : do restauro estilístico para o restauro crítico. In J. Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 219-235). Lisboa: IGESPAR.
- Albuquerque, J. P. M. (1954). *Carta Ecológica da Portugal*. Lisboa: Direcção Geral dos Serviços Agrícolas.
- Albuquerque, J. P. M. (1958a). Nossas razões. In *Boletim da Casa Regional da Beira-Douro*, VII (5), pp. 318-321.
- Albuquerque, J. P. M. (1958b). O Distrito de Lamego no conjunto nacional. In *Boletim da Casa Regional da Beira-Douro*, VII, (3), pp. 65-73.
- Almeida, F. A. (1992). *Percursos de fim-de-semana*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.
- Almeida, J.V.F. (1999). A Indústria de doçaria nos claustros de freiras portuguesas.. In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p.183-184). Lisboa: : Instituto Nacional de Formação Turística.
- Almeida, J.V.F. (2010). A Comida d’Os Gatos. In J. Quitério . *Escritores à mesa: (E outros artistas)*. (p. 123-127). Lisboa: Assírio & Alvim.
- Amaral, J.N. (1940). *Fundão e arredores: Costumes e paisagens*. Fundão: Câmara Municipal, Ano dos Centenários.

- Amendoeira, A.P. (2010). O património de Portugal na lista da UNESCO. In J. Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 303-311). Lisboa: IGESPAR.
- Andrade, F. d. (1956). *Portugal país de turismo*. Lisboa: Sociedade Astória.
- Anuário comercial de Portugal* (1947). (Ed. 67, vol. 3). Lisboa: Ed. da Empresa Nacional de Publicidade.
- Araújo, D. (2006). *Culinária em contexto religioso: Prasada dos olhos de Krishna no Templo de Lisboa*. Lisboa: ISCSP.
- Ascher, F. (2005). *Le mangeur hypermoderne: Une figure de l'individu éclectique*. Paris: Odile Jacob.
- Associação para o Estudo e Promoção das Artes Culinárias (Produtor), Menezes, P. (Realizador) & Proença, M. (Director). (2009). *Gestos dos sabores, das memórias ao futuro* [Registo fílmico]: As idades dos sabores. Lisboa: RTP.
- Baptista, G. (2001). *Vila Velha de Ródão: viagens do olhar*. Vila Velha de Ródão: Centro Municipal de Cultura e Desenvolvimento.
- Barbosa, M. M., Belo, D., & Neves, N. P. (2004). *Orlando Ribeiro: A casa e o mundo*. Lisboa: Câmara Municipal.
- Barrera, E. (2003). *Las rutas alimentarias Argentinas. Un aporte para la constriction de las rutas alimentarias americanas patrimonio y turismo / El turismo rural en las Américas y su contribución a la creación de empleo y la conservación del patrimonio*. Paraguay, Paraguay: Organization Mundial de Turismo.
- Batista, M. C. M. (1998). *A política da União Europeia na área da cooperação transfronteiriça: Caso da Beira Interior Sul, Cova da Beira e província de Cáceres*. (Tese de Mestrado não publicada). Departamento de Gestão e Economia, Universidade da Beira Interior Covilhã.
- Bercé, F. (1997). Arcisse de Caumont et les sociétés savantes. In Nora, P. (Ed.). *Les lieux de mémoire* (vol. 2, pp. 533-568). Paris: Gallimard.
- Bétry, N. (2003). *La patrimonialisation des fêtes, des foires et des marchés classés « sites remarquables du goût » ou la mise en valeur des territoires par les productions*

locales (Thèse de Doctorat). Université Lumière, Lyon. Disponível na WWW: <http://theses.univ-lyon2.fr/documents/lyon2/2003/betry_n#p=0&a=top>

Birrot, P. (1953). *Portugal*. Lisboa: Livros Horizonte.

Borrega, Y. (2005). Rutas gastronómicas y festivals alimentarios: Identidad alimentaria y promoción turística. In *Reunion Anual de Etnologia* (pp. 1-7). La Paz, Bolivia: MUSEF.

Botelho, A. (1896). *Mulheres da Beira*. Porto: Lello & Irmão.

Bourdieu, P. (1989). *O poder simbólico*. Lisboa: Difel.

Bourdieu, P. (1984). *Questions de sociologie*. Paris: Editions de Minuit.

Brás, A. Martins.S. (2007). *Cultivo da cereja na Cova da Beira*. Fundão: Cooperativa Agrícola da Cova da Beira.

Brillat-Savarin. (2010). *Fisiologia do gosto*. Lisboa: Relógio D'Água.

Brito, J. P. d. (Org.) (1996). *O voo do arado*. Lisboa: IPM.

Brito, J. P. d. (2004). Entrevista com Joaquim Pais de Brito de Susana Durão e Celso Castro. in *Estudos Históricos*, nº. 33 Jan-Jun. pp. 147-158. Rio de Janeiro.

Brito, S. P. (2003). *Notas sobre a evolução do viajar e a formação do turismo*. Lisboa: ICEP.

Buesco, A. I., & Felismino, D. (2011). *A mesa dos reis de Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores.

Cabral, O. (s.d.) *Guia turística ilustrada (do Minho ao Algarve)*. Porto: Livraria Alves.

Cannadine, D. (1997). Contexto, execução e significado do ritual: a monarquia britânica e a “invenção da tradição”. In Hobsbawn, E., & Ranger, T. (Eds.). *A invenção das tradições* (pp. 111-174). São Paulo: Paz e Terra.

Cardoso, J. I. (2005). *Orologia da Gardunha ou breve descrição topográfica da Serra da Gardunha* (ed. fac-similada da ed. de 1848). Fundão: Câmara Municipal.

Carrito, M. (2009, Abril 9). [Entrev. a Madalena Carrito] in *Café Portugal : prazeres de viagem e de passeio*. http://www.cafeportugal.net/pages/noticias_artigo.aspx?id=606.

Consultado em Julho de 2009.

- Carta turística do Entre Douro e Minho: Relatório preliminar, distrito de Braga* (1966).
Porto: Livraria Avis.
- Carvalho, M. L. (1994). *Caracterização do pomar de cerejeira na Cova da Beira: Modelação da fenologia da cerejeira (Prunus avium L.)* (Tese de Mestrado não publicada). Instituto Superior de Agronomia, Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa.
- Castelo-Branco, S. E.-S., & Branco, J. F. (Eds.) (2003). *Vozes do povo: A folclorização em Portugal*. Oeiras: Celta.
- Chastel, A. (1997). La notion de patrimoine. In P. Nora (Ed.). *Les lieux de mémoires* (vol. II, pp. pp. 1433-1469). Paris: Gallimard.
- Chiva, I. (1990). Le Patrimoine Ethnologique: L'exemple de la France. In *Encyclopaedia Universalis*
- Chiva, I. (1992). Ethnologique, patrimoine, écomusés. In Augé, M. (Ed.). *Territoires de la mémoire: les collections du patrimoine ethnologique dans les écomusées*. Thonon-les-Bains, Haute-Savoie: Société Présence du Livre.
- Chiva, I. (1996, Maio 11). O património etnológico é uma noção inovadora. In *Expresso*, pp. 116-121.
- Choay, F. (2006). *A alegoria do património*. Lisboa: Edições 70.
- Clifford, J. (2002). *A experiência etnográfica: Antropologia e literatura no século XX*. Rio de Janeiro: UFRJ.
- Clifford, J., & Marcus, G. (Eds.). (1986). *Writing culture: the poetics and politics of ethnography: a school of American Research Advanced Seminar*. Berkeley: University of California Press.
- Cochofel, J. J. (Ed.). (1979). *Grande dicionário da literatura portuguesa e de teoria literária*. Lisboa: Iniciativas Editoriais.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism attraction and impediment. In *Annals of Tourism Research*, 31 (4), pp. 755-778.
- Colaço, B. G., & Archer, M. (1999). *Memórias da linha de Cascais* (ed. fac-similada da

ed. de 1943). Lisboa: Pereira.

Comisión para la Preservación del Património Histórico-Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. (2002). La cocina como Património (in)tangible. In *Primeras Jornadas de Património Gastronomico* (p. 250). Buenos Aires: CPPH-CCBA.

Comissão de Coordenação da Região Centro. (1983). *Estrutura agrária e inovação na Cova da Beira*. Coimbra: Ministério da Administração Interna.

Castelo Branco, C. (1999). A cura pelo estômago. In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p.85-87). Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.

Congresso da Cova da Beira (1986). *Congresso da Cova da Beira: Actas*. Fundão: Jornal do Fundão.

Congresso Hoteleiro, 1 (1917). *I Congresso Hoteleiro: Actas*. Lisboa: Repartição do Turismo.

Congresso Nacional de Turismo, 1 (1936). Tese de Pepulim, D. *Zonas de Turismo das Beiras*. II Secção Lisboa: Emp. Nacional de Publicidade.

Congresso Nacional de Turismo, 1 (1936). Tese de Tese de Lima, F. *Pouzadas* II Secção Lisboa: Emp. Nacional de Publicidade.

Congresso Nacional de Turismo, 1 (1936). Tese de Olleboma (pseud.), Bello, A. O. A *Culinária portuguesa e o Turismo* II Secção Lisboa: Emp. Nacional de Publicidade.

Congresso Nacional de Gastronomia, 1, Santarém, 1994 (1995). *I Congresso Nacional de Gastronomia: Actas*. Santarém: Festival Nacional de Gastronomia.

Congresso Nacional de Gastronomia, 2, Santarém, 1995 (1996). *II Congresso Nacional de Gastronomia: Actas*. Santarém: Festival Nacional de Gastronomia.

Congresso Nacional de Gastronomia, 4, Santarém, 2005 . *IV Congresso Nacional de Gastronomia: Actas*. Santarém: Festival Nacional de Gastronomia.

Congresso Nacional de Turismo, 1 (1936). *Congresso Nacional de Turismo e relatório do congresso: Actas*. Lisboa: Sociedade de Tipografia.

Congresso Nacional de Gastronomia, 4 (2005). *A tradição face à evolução e*

modernidade: actas. Santarém: Festival Nacional de Gastronomia.

Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira. (s.d.). *Sabores de Cereja*.

Fundão: Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira.

Connerton, P. (1993). *Como as sociedades recordam*. Oeiras: Celta.

Corbain, A. (2001). *História dos tempos livres: O advento do lazer*. Lisboa: Teorema.

Costa, F. M. (2006). *Avaliação das características agronómicas da cerejeira "de saco" na região da Cova da Beira* (Tese de Mestrado não publicada). Instituto Superior de Agronomia, Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa.

Costa, J. F. (1971, Set). Turismo gastronómico. *Boletim do Centro de Turismo de Portugal no Brasil*, pp. 12-13.

Cunha, J. H. (1892). *Apontamentos para a história do Fundão*. [S.l.: s.n.] (Lisboa: Tipografia Minerva Central).

Custódio, J. (Coord.). (2010). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e identidade*. Lisboa: IGESPAR

Custódio, J. (2010). A obra patrimonial da Primeira República (1910-1932). In J. Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 85-104). Lisboa: IGESPAR.

Custódio, J. (2010). Campanha nacional para a defesa do património : hora de mudança). In J. Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 295-302). Lisboa: IGESPAR.

Dias, J. L. (1944). *Etnografia da Beira: Lendas, costumes, crenças e superstições* (2ª ed., vol. I). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.

Dias, J. L. (1948). *Etnografia da Beira: Lendas, contos, romances, costumes, indústrias regionais, tradições; crenças e superstições* (vol. VII). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.

Dias, J. L. (1953). *Etnografia da Beira: a habitação; contos e lendas; costumes; indústrias regionais, tradições; crenças e superstições* (vol. VIII). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.

- Dias, J. L. (1955). *Etnografia da Beira: A alimentação, contos e narrativas; costumes; vida agrícola; crenças e superstições; cancionero; notas etnográficas e históricas* (2ª ed., vol. III). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- Dias, J. L. (1963). *Etnografia da Beira: Contos e lendas; mitos e narrativas; costumes; o traje; os penitentes; tradições; crenças e superstições; notas etnográficas e históricas* (vol. IX). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- Dias, J. L. (1964). *Etnografia da Beira: O que a nossa gente canta* (vol. II). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- Dias, J. L. (1966). *Contos, lendas, romances, mitos e narrativas; costumes, teatro popular; vida agrícola e pastoril; indústrias rurais; tradições, crenças e superstições; vária* (2ª ed., vol. V). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- Dias, J. L. (1967). *Etnografia da Beira: Lendas. Romances, mitos e narrativas; costumes; teatro popular, vida infantil; vida agrícola; indústrias rurais; crenças e superstições; linguagem* (2ª ed., vol. VI). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- Dias, J. L. (1970). *Etnografia da Beira: A alimentação, contos e narrativas. Costumes. Vida agrícola. Crenças e superstições. Cancioneiro. Notas etnográficas e históricas* (vol. X). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- Dias, J. L. (1971a). *Etnografia da Beira: Índice geral* (vol. XI). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- Dias, J. L. (1971b). *Etnografia da Beira: O que a nossa gente canta ...: Antologia do cancionero musical da Beira Baixa* (2ª ed., vol. IV). Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- Dias, J. L. (2003). *Cozinha e alimentação na Beira Baixa*. Coimbra: Alma Azul.
- Dias, J. L. (s.d.). *Beira Baixa*. Lisboa: Bertrand.
- Dias, J. (1952). Bosquejo histórico de etnografia portuguesa: seguido de uma crónica dos trabalhos publicados desde 1939 a 1951. In *Revista Portuguesa de Filologia*, II (sep., 1-143)..
- Diniz, A. A. (1983). *As Beiras: Estudo sócio-económico*. Lisboa: A. A. Diniz (ed. do autor).

- Direcção Geral de Desenvolvimento Rural. (2001). *Produtos tradicionais portugueses*. Vol. I, Vol. II, Vol. III. Lisboa: Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.
- Domingues, A. (1985). A geografia regional "vidaliana": Enquadramento teórico-metodológico e ideológico. In *Revista da Faculdade de Letras: Geografia*, 1 (s. 1, 113-134).
- Domingues, A. (2001). A paisagem revisitada. In *Finisterra : Revista Portuguesa de Geografia*, 36 (72), 55-66.
- Duarte, P. (1944). *Variações sôbre a Gastronomia*. Lisboa: Cadernos da Seara Nova.
- El-Shawan, S., & Branco, J. F. (Eds.). (2003). *Vozes do povo: A folclorização em Portugal*. Oeiras: Celta.
- Encontro Técnico Novos Consumos, Novos Produtos Turísticos, Porto, 2003; & Instituto de Turismo de Portugal. (2005). *Novos Consumos, Novos Produtos Turísticos: Livro de actas*. Lisboa: Instituto de Turismo de Portugal.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: Una relación singular. In *PASOS: Revista de turismo y patrimonio cultural*, II (2), pp. 193-213.
- Federação Nacional das Confrarias da Gastronomia Portuguesa. (2000). *Gastronomia: Património cultural: Os sabores, a história e a cultura gastronómica*. Santarém: F.N.C.G.P.
- Feliz, J. M. (1968). *O Alcaide: Apontamentos para a sua história: A Cova da Beira*. Fundão: Jornal do Fundão.
- Fernandes, A. M. S. (1958). *Contribuição para um estudo fito geográfico da Região de Alcongoستا (Serra da Gardunha)* (Relatório final do Curso de Engenheiro Silvicultor não publicado). Instituto Superior de Agronomia, Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa.
- Fernandes, A. T. (1996). Poder autárquico e poder regional. In *Jornadas de estudo Norte de Portugal*. Porto: Universidade do Porto. Disponível na WWW: <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1308.pdf>>
- Fernandes, J.M. (2010). O impacte da Carta de Veneza na conservação e restauro do

- património arquitectónico. In J. Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 237-241). Lisboa: IGESPAR.
- Ferreira, V. W. (Ed.). (1999). *Caldo de estórias com letras*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.). In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p.217-222). Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Ferreira. W. (1999) Beber em Lisboa no tempo de Júlio Machado.
- Ferro, A. (1949). *Turismo, fonte de riqueza e de poesia*. Lisboa: Secretariado Nacional de Informação.
- Figueiredo, E.V.S. (1988). *Portugal, que regiões : Algumas propostas de delimitação regional para o continente português*. Braga. Instituto Nacional de Investigação Científica
- Flandrin, J.-L., Montanari, M., Machado, L. V., & Teixeira, G. J. F. (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Forte, F. (1970). *Plano de exploração para a Fundação Escola Quinta da Lageosa*. Castelo Branco: Junta de Colonização Interna.
- Forte, F., & Ministério da Agricultura, Florestas e Alimentação. Direcção Regional da Agricultura da Beira Interior. Gabinete da Direcção (1983). *Relatório para a reunião de 11.8.83 com sua Ex^a. o Secretário de Estado da Agricultura*. Castelo Branco: M.A.F.A.
- Forte, M. J. (1996). *As casas regionais em Lisboa: A Casa das Beiras: Regionalidade e associativismo urbano* (Tese de Mestrado não publicada). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- Forte, M. J. (2003). A província na capital: A Casa das Beiras em Lisboa. In Castelo-Branco, S. E.-S., & Branco, J. F. (2003). *Vozes do povo: A folclorização em Portugal* (pp. 509-519). Oeiras: Celta.
- Forte, M. J., & Correia, A. (Eds.). (s.d.). *Visita às terras do demo: Caderno, roteiro*. Viseu: PROVISEU.
- Foucart, B. (1997). Viollet-le-Duc et la restauration. In Nora, P. (Ed.). *Les lieux de mémoire: La nation* (vol. 2, pp. 1615-1643). Paris: Gallimard.

- France. Secretariat d'État au Tourisme. (1998). *Atlas du Tourisme*. Paris: Observatoire
- Freire, J.P.(1999). Farmacopeia popular. In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p.209). Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Frexes, M. (2010, Maio 27). [Entrevista a Manuel Frexes] In *Jornal do Fundão*. Fundão: Jornal do Fundão.
- García, C. O. (2008, Jul.-Ago.). Comida para dar y tirar: Elementos gastronómicos y consumo en las fiestas populares españolas actuales. In *Stiempos*, (15), pp. 322-330.
- Gaspar, J. (1970). *As feiras de gado na Beira Litoral*. Lisboa: Instituto de Alta Cultura.
- Gaspar, J. (1993). *As regiões portuguesas*. Lisboa: M.P.A.D. Secretaria de Estado do Planeamento e Desenvolvimento Rural.
- Girão. A. (1960). *Geografia de Portugal*. (3ª ed.). Porto: Portucalense.
- Girão. A. (1933). *Esboço de uma carta regional*. Coimbra: Imprensa da Universidade.
- Gomes, A. (1982). *Cozinha tradicional da Ilha Terceira*. Angra do Heroísmo: Direcção Regional dos Assuntos Culturais do Governo Regional dos Açores.
- Gomes, B. B. (1990). *Cartas elementares de Portugal para uso das escolas* [Material cartográfico]: *Approvadas para as escolas primárias ...* (ed. fac-similada da ed. de 1978). [Lisboa]: Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Goody, J. *Cuisines Cuisine et Classes*. (1984). Paris: Centre Georges Pompidou.
- Graça, J. (1997). Da identidade à sustentabilidade ou a emergência do "turismo responsável". In *Sociologia: Problemas e práticas*, (23), pp. 71-100.
- Graham, & Truninguer, M. (2007). Eating locally: A comparativ investigation of local food cultures in three rural areas of the United Kingdom. In Congress of the European Society for Rural Sociology, 22, Wageningen, 2007, 20-24 August (2007). *XXIIInd Congress of the European Society for Rural Sociology: Conference presentations* (pp. 20-24). Disponível na WWW: <
<http://relu.bangor.ac.uk/outputs.php?text=false&subid=0>>
- Guerra, M. d. (1971). *Relatório de Estágio: Região Plano do Centro (Zona da Cova da*

- Beira*) (Relatório de estágio não publicado). Instituto Superior de Economia, Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa.
- Guillaume, M. (2003). *A política do património*. Porto: Campo das Letras.
- Guimarães, A.P., Barbosa, J., & Fonseca, L. (2004). *Falas da terra : natureza e ambiente na tradição popular portuguesa*. Lisboa: Colibri.
- Henriques, F. F. (1731). *Ancora medicinal para conservar a vida com saúde ... segunda impressam correcta, e augmentada pelo seu author*. Lisboa Occidental: Na officina de Miguel Rodriques.
- Hobsbawn, E., & Ranger, T. (Eds.) (1997). *A invenção das tradições*. São Paulo: Paz e Terra.
- Instituto de Financiamento e Apoio ao Turismo (Org. conf.) (2002). *Património e turismo, desenvolvimento e turismo: Ciclo de debates - 1999: Livro de actas*. Lisboa: IFAT.
- Joaquim, G. (1993). Diferente e genuíno: Espaço rural, espaço turístico. In Congresso Português de Sociologia, 2, Lisboa, 1992 (1993). *Estruturas sociais e desenvolvimento: Actas do II Congresso Português de Sociologia* (vol. 2). Lisboa: Associação Portuguesa de Sociologia, Fragmentos. Disponível na WWW: <<http://www.sper.pt/ICER/DOWNLOAD/1016.PDF>>
- Jornadas da Beira Interior, Fundão, (1984-1985). *[Comunicações]*. Fundão: Oficinas Gráficas do Fundão.
- Larcher, T. S. (1930) *Estudos de regionalismo: A divisão administrativa de Portugal*. Leiria: Tipografia Leiriense.
- Leal, J. (2007) *Etnografias Portuguesas*. Lisboa: Ensaio
- Leitão, J. R. (1998). *Aldeia Nova do Cabo: Do termo da Covilhã ao Concelho do Fundão*. Fundão: Câmara Municipal.
- Lévy-Strauss, C. (1964). *Le cru et le cuit : mythologiques I*. Paris: Plon.
- Lévy-Strauss, C. (1965). Le triangle culinaire. In *L'Arc*, (26), pp. 19-29.
- Limpo, M. R. (1950). *Pantagruel na cozinha*. [S.l.: s.n.] (ed. da autora).

- Lira, S. (2010). Museus no Estado Novo : continuidade ou mudança?. In J. Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 187-197). Lisboa: IGESPAR.
- Lourenço, F. M. (2001). Agricultura e ruralidade: Algumas reflexões sobre desenvolvimento rural. In Congresso de Estudos Rurais, 1, Vila Real, 2001, 16-18 Set., Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais, & Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Departamento de Economia e Sociologia. (2001). *Comunicações ao congresso: 1º Grupo de debate: "Mundo" Rural e Património*. Vila Real: UTAD. Disponível na WWW: < <http://home.utad.pt/~des/cer/CER/CONTEUDO/05.HTM>>
- Lowenthal, D. (1998). *El pasado es un país extraño*. Madrid: Akal Universitaria.
- Machado, P. S. (2004). *As confrarias gastronómicas portuguesas*. [V.N. de Gaia]: Confraria da Broa de Avintes.
- Maia, B. (1904). *Tratado completo de cozinha e de copa*. Lisboa: Livraria e Editora Guimarães.
- Mascarenhas, M.P.V. (2007). *A cultura alimentar nos grupos domésticos : Cascais 1960-2005* (Tese de Doutoramento). Universidade do Minho. Instituto de Ciências Sociais. Disponível na WWW: <https://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/7135>
- Mattoso, J. (1991). *Identificação de um país: Ensaio sobre as origens de Portugal, 1096-1325* (4.ª ed., vol. I). Lisboa: Estampa.
- Mattoso, J., Daveau, S., & Belo, D. (1997). *Portugal: O sabor a terra: Beira Litoral*. Lisboa: Circulo de Leitores.
- Mattoso, J. (1985). *História de Portugal*. Vol. III. Lisboa: Círculo de Leitores.
- Mattoso, J. (1985). *O essencial sobre a Formação da Nacionalidade*. Lisboa: INCM
- Medeiros, A. (2006). *Dois lados de um rio: nacionalismo e etnografias na Galiza e em Portugal*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais.
- Medeiros, C. A. (2000). *Geografia de Portugal: Ambiente natural e ocupação humana: Uma introdução* (5.ª ed.). Lisboa: Estampa.

- Mennell, S, Murcott, A & Otterloo, A. 1992 The Sociology of food: eating, diet and culture current *Sociology* v. 40 .
- Mesquita, A. (1999). *Varinas em Lisboa* In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p.205-207). Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Ministério da Economia e da Inovação (2006). *Turismo de Portugal (PENT): Plano Estratégico Nacional de Turismo*. Lisboa: MEI.
- Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (2007). *Cereja 2007*. Lisboa MADRP.
- Miranda, V. (s.d.). *Beira Alta*. Lisboa: Bertrand.
- Modesto, M. L. (1965). *Grande enciclopédia da cozinha*. Lisboa: Verbo.
- Modesto, M. L. (1982). *Cozinha Tradicional Portuguesa* (3.ª ed.). Lisboa: Verbo.
- Modesto, M. L. (2010, Março). [Entrevista a Maria de Lurdes Modesto]. *Ler*, nº 89.
- Modesto, M.L. (2010, Julho), [Entrevista a Maria de Lurdes Modesto].
- Monteiro, J. (1990). *Ao redor do Fundão*. Fundão: Câmara Municipal.
- Moreiras, P. (2006). *Elogio da ginja: tratado afectivo-gastronómico-literário*. Matosinhos: QuidNovi.
- Morgan, P. (1997). Da morte a uma perspectiva: A busca do passado galês no período romântico. In Hobsbawn, E., & Ranger, T. (Eds.). *A invenção das tradições* (pp. 53-110). São Paulo: Paz e Terra.
- Moutinho, M. (1979). *A arquitectura popular portuguesa*. Lisboa: Estampa.
- Murcot, A. (1983). *The Sociology of food and eating: Essays on the sociological significance of food*. Aldershot: Gower.
- Neirinck, E. & Poulain, J.-P. (2006). *História da cozinha e dos cozinheiros*. Colares: Colares Editora.
- Nemésio, V. (Dir.). (1974). *Sítios e Posadas*. Vol. I. Lisboa: Ministério da Comunicação Social.
- Neto, M.J. (2010). Restaurar os monumentos da nação entre 1932 e 1964. In J.

Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 157-166). Lisboa: IGESPAR.

Nogueira, M. C. (2004). *Gardunha: Romance*. Fundão: Câmara Municipal.

Nora, P. (1992-). *Les lieux de memoire*. Paris: Gallimard.

Ohlsson, T. (2000). Regional culinary heritage: a european network for regional foods.

In WTO-CTO Local Food & Tourism International Conference, World Tourism Organization., & Cyprus Tourism Organization. (2003). *WTO-CTO Local Food & Tourism International Conference: Larnaka, Cyprus 9-11 November 2000*. Madrid: World Tourism Organization. Disponível na WWW: <<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.2164/cit/226.0>>

Okumus, B., Okumus, F., & Mckercher, B. (2007). Incorporation local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. In *Tourism Management*, (28), pp. 253-261.

Oleboma, pseud. [António Maria de Oliveira Belo]. (1936). A culinária portuguesa e o turismo. In *I Congresso Nacional de Turismo* (pp. 3-8). [S.l: s.n.] (Lisboa: Tip. Diário de Notícias).

Oleboma, pseud. [António Maria de Oliveira Belo]. (1994). *Culinária portuguesa*. Lisboa: Assírio e Alvim.

Oliveira, C., d. (Dir.). (1996) . *História dos Municípios e do Poder local: dos finais da Idade Média à União Europeia*. Lisboa: Temas e Debates

Oliveira, E.V., Dias, J. & Galhano, F. (1959). *Sistemas primitivos de Moagem em Portugal : Moinhos, Azenhas e Atafonas*. Porto: CEEP (IAC).

Oliveira, E.V. (1985). *Festividades cíclicas*. Lisboa: Dom Quixote.

Oliveira, E.V., & Galhano, F. (1992). *Arquitetura Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Dom Quixote.

Oliveira, V. (s.d.). *Beira Litoral*. Lisboa: Bertrand.

Ornellas, I.C. (2004). Para uma arqueologia dos sabores nos contos tradicionais portugueses. In A.P. Guimarães, J. Barbosa, & L. Fonseca, *Falas da Terra :*

- natureza e ambiente na tradição popular portuguesa* (pp. 437-445). Lisboa: Colibri. IELT.
- Ortigão, R. (1999). A Ceia da consoada e Missa do Galo. In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p.1143-144). Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Ortigão, R. (1999a). A Festa do Natal em Lisboa. In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p.1143-144). Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Ortiz, C. (2003). Gastronomy, tourism and the revitalization of festivals in Spain. In C. Sánchez-Carretero, & J. Santino (Eds.), *Holidays, ritual, festival, celebration, and public display* (pp. 67-89). Madrid: Univerdidad de Alcalá.
- Ory, P. (1997). La gastronomie. In Nora, P. (Ed.), *Les lieux de mémoire* (vol. 2, pp. 3743-3768). Paris: Gallimard.
- Pais, J. M. (2009). *Sociologia da vida quotidiana: Teorias, métodos e estudos de caso* (3ª ed.). Lisboa: ICS.
- Palla, M.J. (2004). Entre a antiguidade e os tempos modernos. In A.P. Guimarães, J. Barbosa, & L. Fonseca, *Falas da Terra : natureza e ambiente na tradição popular portuguesa* (pp. 293-296). Lisboa: Colibri
- Palmeirim, L.A. (1999) O Lisboeta e as horas. In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p. 89-90). Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Pato, Bulhão (1989). A quinta da Rabicha in *Memorias*, (Tomo I, 2ª ed., pp. 67-68). Lisboa: Perspectivas & Realidades.
- Pereira, M. C. (2000) *Sabores da cereja*. Covilhã: Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira.
- Pessanha, S. (1997). *Doçaria popular portuguesa*. Sintra: Colares Editora.
- Pessoa, F. S. (2001). *Reflexões sobre ecomuseologia*. Porto: Afrontamento.
- Pina, P. (s.d). *Cronologia do Turismo Português: 1900-1920*. I Vol. Secretaria de Estado do Turismo. Direcção-Geral do Turismo. Delegação no Porto.
- Pinheiro, R. B. (199) O António das caldeiradas. In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias*

- com letras* (p. 175-176). Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Pinho, H., Silvestre, E., Palma, S. d., & Lourenço, A. (2003). *Festival de gastronomia: Receituário tradicional português*. Santarém: Região de Turismo do Ribatejo.
- Pomian, K. (1987) Entre l'invisible et le visible: la collection. In Pomian, K. *Collectionneurs, amateurs et curieux: Paris, Venise: XVIe–XVIIIe siècle* (pp. 15-59). Paris: Gallimard.
- Pommier, É. (1997) Naissance des musées de province. In P. Nora (Ed.). *Les lieux de mémoires* (vol. II, pp. 1471-1513). Paris: Gallimard.
- Pouey, J.-B. (2011). *Guia de compras: Produtos tradicionais: 2011*. Odivelas: Qualifica, Publiagro.
- Poulot, D. (1998). Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences. In D. Poulot (Ed.), *Patrimoine et modernité* (pp. 159-170). Paris: L'Harmattan.
- Prats, L. (1997). *Antropologia y patrimonio*. Barcelona: Ariel Antropologia.
- Proença, R. (Ed.). (1944). *Guia de Portugal: Beira Litoral, Beira Baixa, Beira Alta* (vol. III). Lisboa: Biblioteca Nacional.
- Queirós, E. (1991). Cozinha arqueológica. In *Obras completas de Eça de Queirós* (vol. XV). Lisboa: Círculo de Leitores.
- Quitério, J. (2010). *Escritores à mesa: (E outros artistas)*. Lisboa: Assírio & Alvim.
- Quitério, J. (1994). Gastronómias e identidade cultural. *I Congresso de Gastronomia : Actas*. (pp. 25-35). Santarém: Gráfica Galdete.
- Ramos., R. (coord.) (2010). *História de Portugal*. Lisboa: A esfera dos livros.
- Raposo, L. (2010). As origens da arqueologia científica portuguesa no século XIX. In J. Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 47-56). Lisboa: IGESPAR.
- Rêgo, M., & Sá, L. (Eds.) (2000). *Garrett e a gastronomia*. Lisboa: Câmara Municipal.
- Reis, L. (1934). *Anuário de Turismo* (2ª ed.). Lisboa: Oficina Gráfica.
- Ribeiro, A. (1963). *Terras do Demo*. Lisboa: Bertrand.

- Ribeiro, E. (1997). *O doce nunca amargou*. Sintra: Colares Editora.
- Ribeiro, O. (1949). *Le Portugal central: (Livret-guide de l'excursion C)*. Lisboa: Union Geographique Internationale.
- Ribeiro, O. (1957). A Geografia e a divisão regional do País. In *Problemas da Administração Local, (Separata)*. Lisboa: Centro de Estudos Político-Sociais.
- Ribeiro, O. (1991). *Geografia de Portugal I: A posição geográfica e o território (2ª. ed.)*. Lisboa: Edições João Sá da Costa.
- Ribeiro, O. (1995). *Opúsculos geográficos (vol. VI)*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.
- Ribeiro, O. & Lautensach, H. (1991). *Geografia de Portugal.vol.IV. A vida económica e social*. (pp. 945-1340). Lisboa: João Sá da Costa.
- Rodrigues, J. (1995). A escultura românica. In Pereira, P. (dir.), Abreu, M. S. (co-autor). *História da arte portuguesa (vol. 1, pp. 265-331)*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- Romano, R. (dir.), Gil, F. (coord.). (1984-). *Enciclopédia Einaudi*. (1996). Porto: Imprensa Nacional – Casa da Moeda.
- Rosa, J. M. (2004). *Colégio de S. Fiel, (1852-1910): Ecos de memória*. Coimbra: Grupo de Arqueologia e Arte do Centro.
- Rosas, L. (2010). A génese dos monumentos nacionais. In J. Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 41-45). Lisboa: IGESPAR.
- Salado, M. I. (2004). La potencialidad del patrimonio gastronómico en las estrategias de desarrollo turístico. In I Congreso Internacional Patrimonio, Desarrollo Rural y Turismo en el Siglo XXI, Osuna, 2004. *Patrimonio, Desarrollo Rural y Turismo en el Siglo XXI: [actas]* (v. II, p. 245-253). Osuna: Escuela Universitaria Francisco Maldonado.
- Santos, A. d. (1992). *Heranças: Estrutura agrária e sistema de parentesco numa aldeia da Beira Baixa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.
- Santos, A. d. (2005a). As etno-paisagens: A observação Etnogeográfica das formas

- sociais de modelagem no espaço. In *Trabalhos de antropologia e etnologia*, 44 (1-2), pp. 29-48. Porto: Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia.
- Santos, A. d. (2005b). Património, que património?: O património etnológico. In *Trabalhos de antropologia e etnologia*, 45 (1-2), pp. 37-48. Porto: Sociedade de Antropologia e Etnologia.
- Santos, B. S. (1990). *O Estado e a sociedade em Portugal (1974-1988)*. Porto: Afrontamento.
- Saraiva, E. (2003). *Postais do Fundão*. Fundão: Câmara Municipal.
- Saramago, J. (1985). *Viagem a Portugal* (2 ed.). Lisboa: Editorial Caminho.
- Secretaria de Estado da Informação e Turismo. (s.d.). *O Turismo em 1970: Metrópole*. Lisboa: SEIT.
- Secretaria de Estado do Turismo. (2001). *Gastronomia património cultural*. Lisboa: Direcção-Geral do Turismo.
- Secretariado Nacional de Informação. (1940). *Mundo português: Imagens de uma exposição histórica*. Lisboa: S.N.I.
- Secretariado Nacional de Informação. (1941-1949). *Panorama: Revista portuguesa de arte e turismo*. Lisboa: SEIT.
- Seleções do Reader's Digest (Ed. lit.). (1984). *Tesouros da cozinha tradicional portuguesa*. Lisboa: SRD.
- Seleções do Reader's Digest (Ed. lit.). (1997) *Receitas à moda antiga*. Lisboa: SRD.
- Serrão, J. (1961-1971). Organização administrativa local in *Dicionário da História de Portugal*. Vol. IV. Pp. 453-458. Lisboa: Iniciativas Editoriais.
- Sila, M. H. (Ed.). (2005). *Pousadas de Portugal: Moradas de sonho = dreams places*. Lisboa: Medialivros.
- Silva, M. C. D. (1994). A Gastronomia como componente do produto turístico. / *Congresso nacional de Gastronomia. Actas*. (pp. 101-111). Santarém: Gráfica Galdete.
- Silveira, L. N. E. (1997). *Poder central, poder regional, poder local: Uma perspectiva*

histórica. Lisboa: Cosmos.

- Simões, A. D. (1963). *Planeamento regional: Cova da Beira*. Fundão: [s.n.] (ed. do autor).
- Simões, V. (1999). Doces de Celas. In W. Ferreira (Ed.). *Caldo de estórias com letras* (p.211-212). Lisboa: : Instituto Nacional de Formação Turística.
- Sobral, J. M. (2004). O genuíno, o espúrio e a identidade local. *Etnográfica*, VIII (2), pp. 243-271.
- Sobral, J. M. (2007). Nacionalismo, culinária e classe: A cozinha portuguesa da obscuridade consagração (séculos XIX-XX). In *Ruris: Revista do Centro de Estudos Rurais* (2), pp. 13-46.
- Sobral, J. (2007a). Nacionalismo, culinária e classe: A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX). In *Ruris: Revista do Centro de Estudos Rurais*, (2), pp.13-46.
- Sobral, J. (2007b). O Norte, o Sul, a raça, a nação: representações da identidade nacional portuguesa. In *Análise Social*, XXXIX (172), pp. 255-284.
- Sobral, J. (2008). Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX). In Cabral, M. V. (Ed.). *Itinerários: A investigação nos 25 anos do ICS* (pp. 99-123). Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais.
- Soeiro, A. (2000). O controlo e a certificação da cereja na Cova da Beira. *Comunicações- Jornadas da Cereja Cova da Beira*. (pp.77-86).
- Soeiro, A. (Coord. cient.), & Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural (Ed. lit.). (2001). *Produtos tradicionais portugueses*. Lisboa: DGDR.
- Soeiro, A. (Ed.) (2001). *Produtos Tradicionais Portugueses*. Lisboa: Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural.
- Teixeira, V. (2004). Gastronomia: Considerações sobre comidas. In *I Encontro de Turismo Século XXI: Filosofia do Ócio e Lazer*. INFITUR Núcleo Escolar do Fundão.
- Teixeira, V. A. V. (2005). *Comidas e práticas do sistema alimentar na região do Fundão*.

- Lisboa: Edições Colibri; Instituto de Estudos de Literatura Tradicional da FCSH.
- Teixeira, V. A. V. (2009a). Em jeito de memórias soltas. Rastos e vínculos de um antropólogo no campo ou as deixas de um texto que vem à luz. In Silveira, P. M. T. (coord.). *Salgueiro: A nossa terra... a nossa gente* (pp. 95-100). Salgueiro (Fundão): Junta de Freguesia do Salgueiro.
- Teixeira, V. A. V. (2009b). Pastorícias: Trato de homens e animais: (Pastores e memórias: Actividade pastoril no concelho do Fundão). In Silveira, P. M. T. (coord.). *Salgueiro: A nossa terra... a nossa gente* (pp. 103-145). Salgueiro (Fundão): Junta de Freguesia do Salgueiro.
- Theis, L. (1997). Guizot et les institutions de mémoire. In Nora, P. (Ed.), *Les lieux de mémoire* (vol. 2, pp. 1575-1596). Paris: Gallimard.
- Tinoco, A. (1983). *A cultura da cerejeira*. Lisboa: Ciências e Vida.
- Tomé, M. (2010). Arquitectura : conservação e restauro no Estado Novo . In J. Custódio (Coord.). *Portugal 1910-2010 : 100 anos de património : Memória e Identidade* (pp. 167-174). Lisboa: IGESPAR.
- Torga, M. (1993). *Portugal* (6ª. ed.). Coimbra: Gráfica de Coimbra.
- Tornatore, J.-L. (2004). La difficile politisation du patrimoine ethnologique. In *Terrain*, 42, pp. 149-160).
- Trevor-Roper, H. (1997). A invenção das Tradições: A Tradição das Terras Altas (Highlands) na Escócia. In Hobsbawn, E., & Ranger, T. (Eds.) *A invenção das tradições* (pp. 25-52). São Paulo: Paz e Terra.
- Truninger, M., & Freire, D. (2010). Globalização e reconfiguração da agricultura local. Processos de construção do solar da pêra rocha no Oeste (Portugal). In *IV Congresso de Estudos Rurais* (pp. 164-185). Aveiro: SPER., Universidade de Aveiro.
- Valagão, M. M. (1990). *Práticas alimentares numa sociedade em mudança: estudo de caso numa freguesia do Alto Douro* (Tese de Doutoramento não publicada). Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- Valagão, M. M. (1992). A problemática do estudo das práticas alimentares: O caso das

- ciências sociais. In *Temas de Economia e Sociologia Agrárias* (pp. 327- 349). Lisboa: Departamento de Estudos de Economia e Sociologia Agrária; Instituto Nacional de Investigação Agrária.
- Valagão, M. M. (Ed.). (2006). *Tradição e inovação alimentar: dos recursos silvestres aos itinerários turísticos*. Lisboa: Colibri, Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas.
- Valente, M. O. (1973). *Cozinha Regional Portuguesa*. Coimbra: Almedina.
- Vasconcelos, L. d. (1944). *Etnografia portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda.
- Veiga, S. (1912). *Elegia da lenda: Livro das saudades*. Porto: Magalhães & Moniz.
- Verbo: *Enciclopédia luso-brasileira de cultura*. (1963-). Lisboa: Editorial Verbo.
- Viana, A. C., & Carrera, C. (1998). *Comeres de Lisboa: Um roteiro gastronómico*. Lisboa: Veja.
- Vieira, J. (2007). *Portugal século XX: Crónica em imagens*. Lisboa: Círculo de Leitores.
- WTO-CTO Local Food & Tourism International Conference, World Tourism Organization., & Cyprus Tourism Organisation. (2003). *WTO-CTO Local Food & Tourism International Conference: Larnaka, Cyprus 9-11 November 2000*. Madrid: W.T.O.
- Wyss, F. (2003). *El turismo rural en las Américas y su contribución a la creación de empleo y la conservación del patrimonio*. Paraguay: Organización Mundial del Turismo.

Periódicos e Revistas

Jornal do Fundão (2009, 2010, 2011).

Jornal Reconquista (2009, 2010, 2011). Castelo Branco

Jornal Expresso (1996, Maio 11, pp. 116-121.).

Panorama : revista de arte e turismo. Nº 1 (1941), nº 2 (1941), nº 4 (1941), nº 7 (1942), nº 9 (1942), nº 11 (1942), nº 12 (1942), nº 14 (1943), nºs 15-16 (1943), nº 17 (1943), nº 18 (1943), nº 21 (1944), nº 22 (1944), nº 23 (1945), nº 24 (1945), nº especial (1945), nº 27 (1946), nº 28 (1946), nº 34 (1948), nº 36-37 (1948), nº 38 (s.d.), nº especial do Norte (s.d.),

Revista Ilustração Portuguesa nº. 371 de Março de 1913. Director J.J. da Silva Graça.

Edição Semanal do Jornal O Século.

Revista Ler nº. 89 de Março de 2010.

Revista Visão (21-27 Julho 2010).

Legislação

Aviso n.º 11386/2000. D.R. n.º 166, Série II de 2007-07-20. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural — Reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação. — Os agrupamentos de produtores Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira, C. R. L., propôs como organismo privado de controlo e certificação de maçã da Cova da Beira — IGP, cereja da Cova da Beira — IGP e pêsego da Cova da Beira — IGP a Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira Lda.

Aviso n.º 11387/2000 (2.ª série). D.R. n.º 166, Série II de 2000-07-20 - Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural - Anulação de reconhecimento de organismo privado de controlo e certificação - Anula o reconhecimento da CERCOBE como organismo privado de controlo e certificação da cereja da Cova da Beira tendo como motivo único a não demonstração da satisfação dos critérios gerais para organismos de certificação de produtos estipulados na norma portuguesa EN 450011.

Aviso n.º 499/2005 (2.ª série). D.R. n.º 14, Série II de 2005-01-20 - Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas - Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica - pedido de registo de denominação de origem de reconhecimento de Beira Baixa para a travia.

Aviso n.º 500/2005 (2.ª série). D.R. n.º 14, Série II de 2005-01-20 - Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas - Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica – pedido de registo de denominação de origem para o requeijão.

Aviso publicado no D.R. n.º 28 de 3-02-1994, II Série: A Cercobe Associação de Produtores da Cereja da Cova da Beira é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiados da indicação geográfica “cereja da Cova da Beira”.

Decreto-Lei nº. 46139/64, D.R. I Série de 31 de Dezembro - refere como circunscrições administrativas os distritos, os concelhos e as freguesias. Para o Continente, são

contempladas três categorias de autarquias locais: a freguesia, o município (substituindo a designação de concelho) e a região administrativa.

Decreto-Lei n.º 77/84, D.R. n.º 57, Série I de 1984-03-08 – Presidência do Conselho de Ministros e Ministério da Administração Interna - Estabelece o regime da delimitação e da coordenação das actuações da administração central e local em matéria de investimentos públicos.

Decreto-Lei n.º 54/2002, D.R. n.º 59, Série I-A, de 2002-03-11 - Estabelece o novo regime jurídico da instalação e do funcionamento dos empreendimentos de turismo no espaço rural.

Despacho n.º 48/94, D.r. n.º 28, Série II, de 1994-02-03 – Assegura a protecção geográfica da denominação tradicional e consagrada pelo uso “Cereja da Cova da Beira”.

Despacho Normativo n.º 47/97, D.R. n.º 184, Série I–B, de 11-08-1997 - Ministério da Agricultura - Protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a atribuição de certificados de especificidade e a regulamentação do modo de produção biológica.

Despacho Normativo n.º 293/93. D.R. n.º 231, Série I-B de 1993-10-01 - Ministério da Agricultura - Estabelece as regras de aplicação da regulamentação comunitária sobre o controlo e a certificação da qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios Nota: Há desconformidade entre o nome do diploma que consta no sumário e o que consta no texto respectivo.

Decreto-Lei n.º 166/2000. D.R. n.º 180, Série I-A de 2000-08-05 - Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - Cria os órgãos consultivos do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e estabelece os critérios de representatividade das organizações que integram esses órgãos

Decreto Regulamentar n.º 13/2002. D.R. n.º 60, Série I-B de 2002-03-12 - Ministério da Economia - Regula os requisitos mínimos das instalações e do funcionamento dos empreendimentos de turismo no espaço rural.

Diário do Governo, I Série, de 08/5/1937 – Armas do brasão municipal do Fundão.

Lei n.º 13/85. D.R. n.º 153, Série I de 1985-07-06 - Assembleia da República - Lei de bases do Património cultural português

Lei n.º 107/2001. D.R. n.º 209, Série I-A de 2001-09-08 - Assembleia da República - Estabelece as bases da política e do regime de protecção e valorização do património cultural.

Portaria n.º 1333/2002. D.R. n.º 232, Série I-B de 2002-10-08 - Ministérios da Economia, da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas e da Cultura - Regulamenta os concursos nacionais e regionais de gastronomia portuguesa.

Portaria n.º 312/2002. D.R. n.º 69, Série I-B de 2002-03-22 - Ministérios da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e da Cultura - cria uma base de dados designada «Gastronomia, património cultural».

Regulamento (CE) nº 1107/96 da Comissão, de 12 de Junho - relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 do Conselho. Jornal Oficial nº. L148 de 21/06/1996 p. 0001-0010.

Regulamento (CEE) nº. 2081/92 do Conselho de 14 de Julho - relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Regulamento (CEE) nº. 2082/92 do Conselho de 14 de Julho - relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Resolução do Conselho de Ministros n.º 34/86. D.R. n.º 102, Série I de 1986-05-05 - Presidência do Conselho de Ministros - Estabelece os níveis I, II e III da Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos (NUTS).

Resolução do Conselho de Ministros n.º 169/2001. D.R. n.º 292, Série I-B de 2001-12-19 - Presidência do Conselho de Ministros - Cria a Comissão Nacional de Gastronomia.

Resolução nº 96/2000, D.R. n.º 171, Série I-B, de 26 de Julho de 2000 - Considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património

cultural de Portugal.

Resolução do Conselho de Ministros n.º 53/2007. D.R. n.º 67, Série I de 2007-04-04 -
Presidência do Conselho de Ministros - Aprova os objectivos e principais linhas
de desenvolvimento do Plano Estratégico Nacional de Turismo.

Portugal. (1923, 1957). *Diário do Governo*. Lisboa: Imprensa Nacional.

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 – Biscoitos de Oeiras	53
Figura 2 - Aspecto dos doces “Estrelas” fabricados em Gouveia	54
Figura 3 – Arte pública que celebra património gastronómico local (o percebe e a batata doce de Aljezur)	55
Figura 4 – Folheto da Telepiza	83
Figura 5 – Emblema da Confraria da Castanha	92
Figura 6 - Aspecto do pequeno almoço numa cerimónia de entronização da Confraria da Castanha	94
Figura 7 - Entronização de confrade jovem na Confraria da Castanha	98
Figura 8 - “Foto de família” numa cerimónia de entronização da Confraria da Castanha	100
Figura 9 – Carrinha da Junta de Freguesia de Alcongosta	131
Figura 10 - Logótipo da futura União Cooperativa da Cova da Beira - 1963	132
Figura 11 – Miniatura de cestas usadas na apanha da cereja	136
Figura 12 – Cesteiros antigos	137
Figura 13 – Artefactos utilizados na apanha da cereja	144
Figura 14 – Calibrador de cereja	145
Figura 15 – Simulação da colocação da cereja em cestos revestidos com fetos	145
Figura 16 – Vendedores de estrada	148
Figura 17 – Área de serviço do Fundão	157
Figura 18 - Rotunda de acesso à cidade do Fundão	157
Figura 19 – Estação do Alcaide	163
Figura 20 – Cerejeiras de grande porte	165

Figura 21 - Novos pomares em Alcongosta	167
Figura 22 – Casa antiga de cesteiro	168
Figura 23 – Casa construída por emigrantes	168
Figura 24 – Casa construída com o rendimento da cereja	169
Figura 25 – Casa para venda	170
Figura 26 – Café “Cereja”	170
Figura 27 - Cardápio do Hotel Fonte Santa	171
Figura 28 - Folheto da Escola Profissional do Fundão	172
Figura 29 – Trajos de Confrarias Gastronómicas	175
Figura 30 - Programa das Comemorações do 139º. Aniversário da cidade da Covilhã	175
Figura 31 - Folheto de divulgação da Conferência de Etnobotânica promovida pela Confraria da Cereja	176
Figura 32 - Aspecto da mesa numa cerimónia da Confraria da Cereja	177
Figura 33- Cartaz de rua em Alcongosta	181
Figura 34 - Caixa de cartão com cerejas	184
Figura 35 – Cortinas com cerejas	185
Figura 36 – Aspecto da aldeia durante a festa da cereja	186
Figura 37 – Cereja com chocolate	186
Figura 38 - Figura simulando a apanha da cereja	187
Figura 39 – Grupo de animação Viriatos	188
Figura 40 – Rua de Algoncosta	189
Figura 41 – Cerejeira numa rua de Alcongosta	190
Figura 42 – Venda de filhoses numa rua de Alcongosta	191
Figura 43 - Aspecto de lojas de casas de Alcongosta	191

Figura 44 - Aspecto de antigas mercearias de Alcongosta	192
Figura 45 - Restaurante improvisado em Alcongosta	192
Figura 46 - Folheto de divulgação da festa da cereja em Alcongosta	194
Figura 47 – Brasão da cidade do Fundão	195
Figura 48 - Cartazes da Fundão Turismo	200

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa A – Delimitação da Cova da Beira	127
Mapa B – Inquérito na Cova da Beira	139

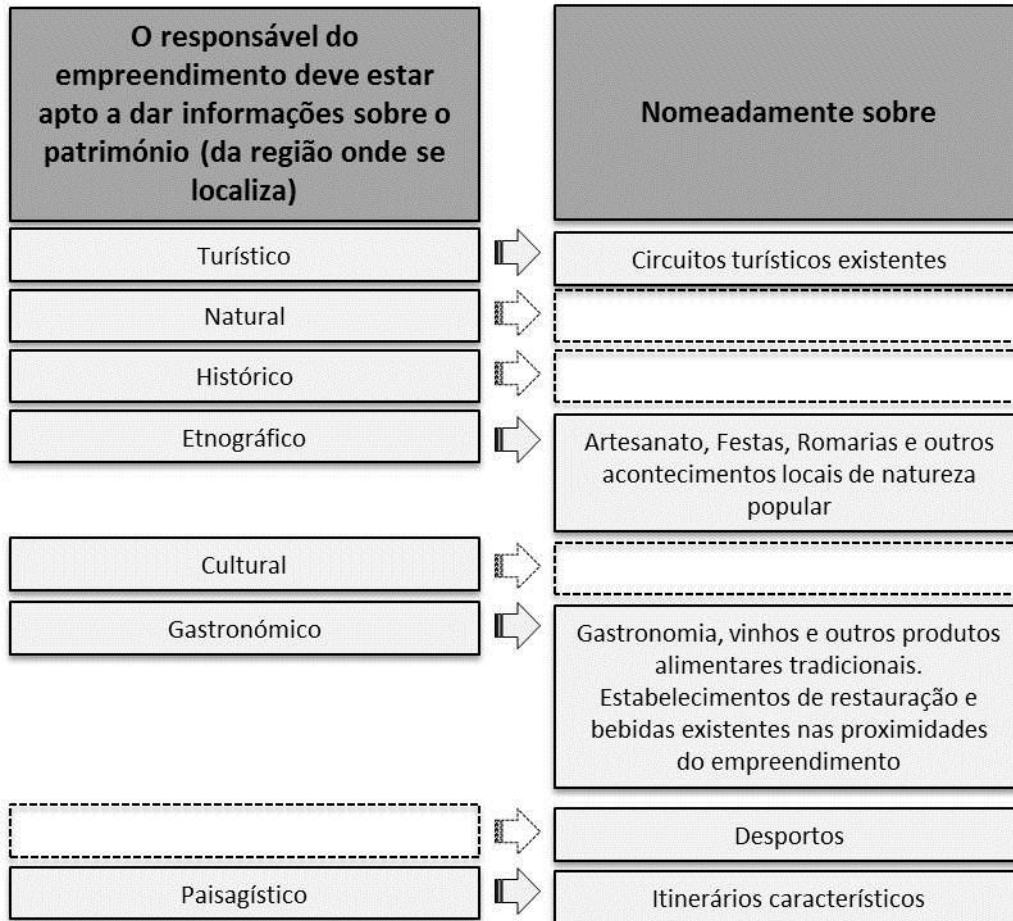
ÍNDICE DE QUADROS

Quadro A – Proposta de sete tipos de cozinha por Francisco Sampaio	47
Quadro B - Localidades com o epíteto de capital de um produto	83
Quadro C - Pomares industriais plantados de 1958/1968 na Cova da Beira	138
Quadro D – Percentagem de árvores existentes na Beira Interior em 1983	140
Quadro E - Evolução da área e produção de cereja entre os anos de 1999 e 2004 na Beira Interior	140
Quadro F - Produção de Cereja em Portugal entre os anos de 1988 e 1992	141
Quadro G - Superfície de pomares de cerejeira a nível nacional e a nível da Beira Interior entre os anos 2000 e 2004	141
Quadro H - Dados sobre os pomares de cerejeira	142
Quadro I – Dados referentes à Beira Interior	143
Quadro J - Calendários da cereja	147
Quadro L - Calendário de Produção da Cereja	153
Quadro M - Sazonalidade da cereja em relação a Lamego	153
Quadro N - Sazonalidade da Cereja em relação a Orvalho e a Alpedrinha	154
Quadro O - Sazonalidade da Cereja na Cova da Beira	154
Quadro P – Países com produção antecipada de cereja	154
Quadro Q - Volume de produção de cereja nos concelhos de Fundão, Covilhã e Belmonte	159
Quadro R - Designações das cerejas – da Antiguidade Clássica ao século XX	162
Quadro S - Epítetos dados à cereja nos artigos do Jornal do Fundão e no <i>site</i> do Fundão Turismo	197

Anexos

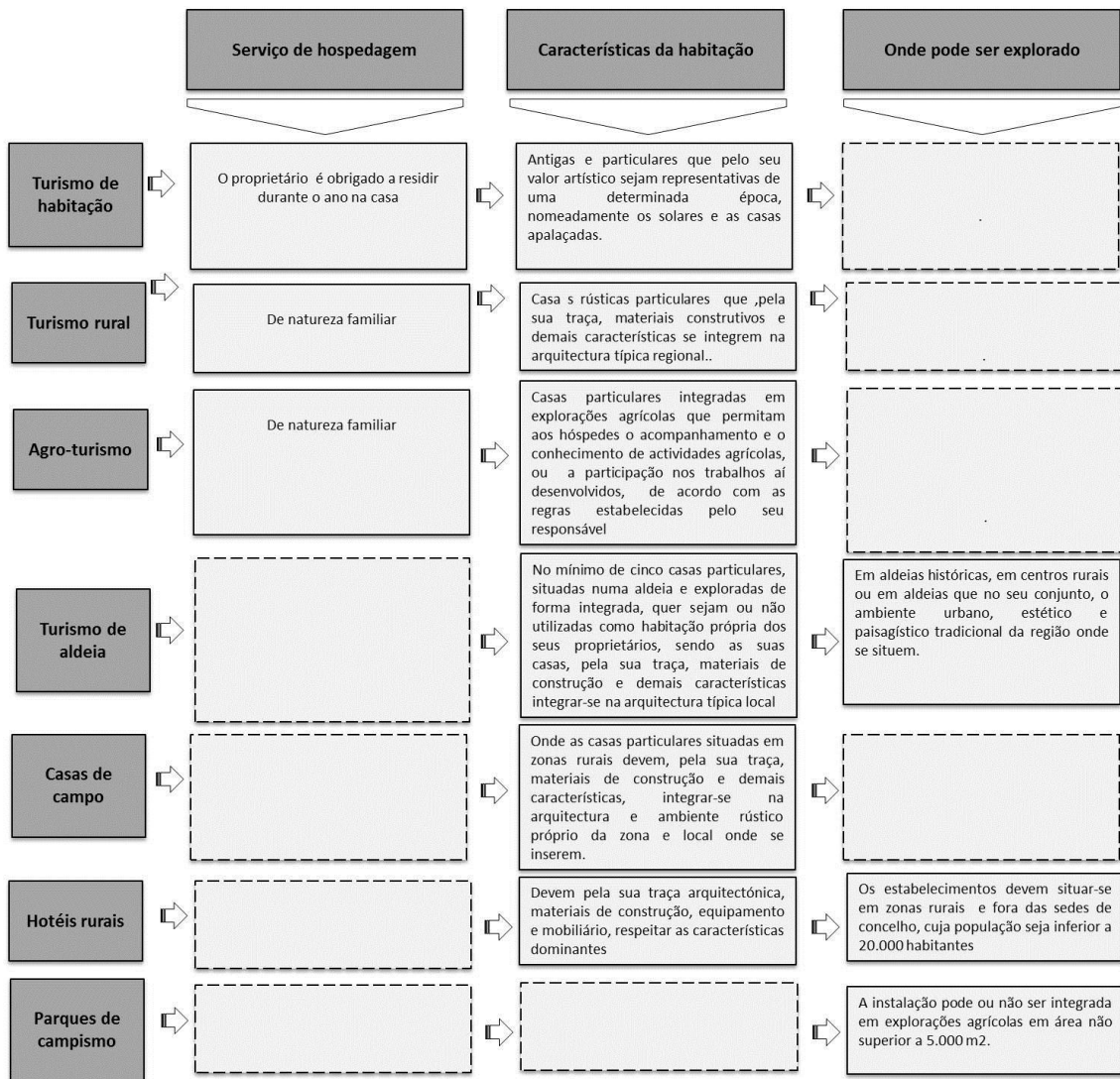
Anexo 1

Responsabilidades do proprietário do estabelecimento



Anexo 2

Vários tipos de alojamento turístico



Anexo 3

Produtos explicitamente remetidos para a localidades nas ementas das refeições da Sociedade Portuguesa de Gastronomia em 1933	
Aguieira	Vinho branco
Alcobaça	Ginjinha
Alfeizerão	Pão de Ló
Arcos de Valdevez	Doces de ovos
Azeitão	Queijo de ovelha Vinho
Braga	Frigideiras com presuntos Viuvinhas
Bucelas	Vinho
Caldas da Rainha	Trouxas sobre fios de ovos
Carcavelos	Vinho generoso
Castelo Branco	Queijo picante
Chaves	Presunto
Évora	Chouriço-moura
Gouveia	Morcela
Guimarães	Toucinho do céu Doces de Guimarães
Ilha da Madeira	Vinho Madeira Seco
Lisboa (Alcântara)	Perdizes
Margaride	Pão de Ló
Monção	Cabrito assado no forno à monçanense
Montijo	Ostras Ervilhas com línguas de porco fumadas
Paços de Ferreira	Queijo
Palmela	Vinho superior licoroso
Penafiel	Frango estufado com Porto seco
Porto	Vinho do Porto Velho Tripas
Salvaterra	Vinho tinto
São Miguel (Açores)	Pequenas tortas de queijo
Serpa	Queijo de leite de ovelha
Setúbal	Moscatel Conservas de peixe Laranjas
Sintra	Sela de vitela
Tomar	Bolos de cama
Viana do Castelo	Torta recheada de camarão

Anexo 4

Reclames a estabelecimento hoteleiros		
Tipo de reclames	Número de ocorrências (Total de 82 estabelecimentos hoteleiros – cafés, confeitarias, pensões e hotéis)	Porcentagem (%)
Quartos com água canalizada	61	74,39%
Preços módicos e vistas	62	75,61%
Conforto higiénico	63	76,83%
Proximidade de monumentos	64	78,05%
Recomendação da Associação da Secção de Propaganda do ACP e proximidade de estações ferroviárias	65	79,27%
Entretenimento	66	80,49%
Preços para diferentes bolsas	67	81,71%
Dieta conforme as necessidades dos hóspedes	68	82,93%
Publicita “comida à portuguesa”	15	18,29%
Publicita “comida à francesa”	1	1,22%

Anexo 5

Lista dos capítulos do Anuário Português de 1956 onde é patente a escassa e genérica referência a valores gastronómicos

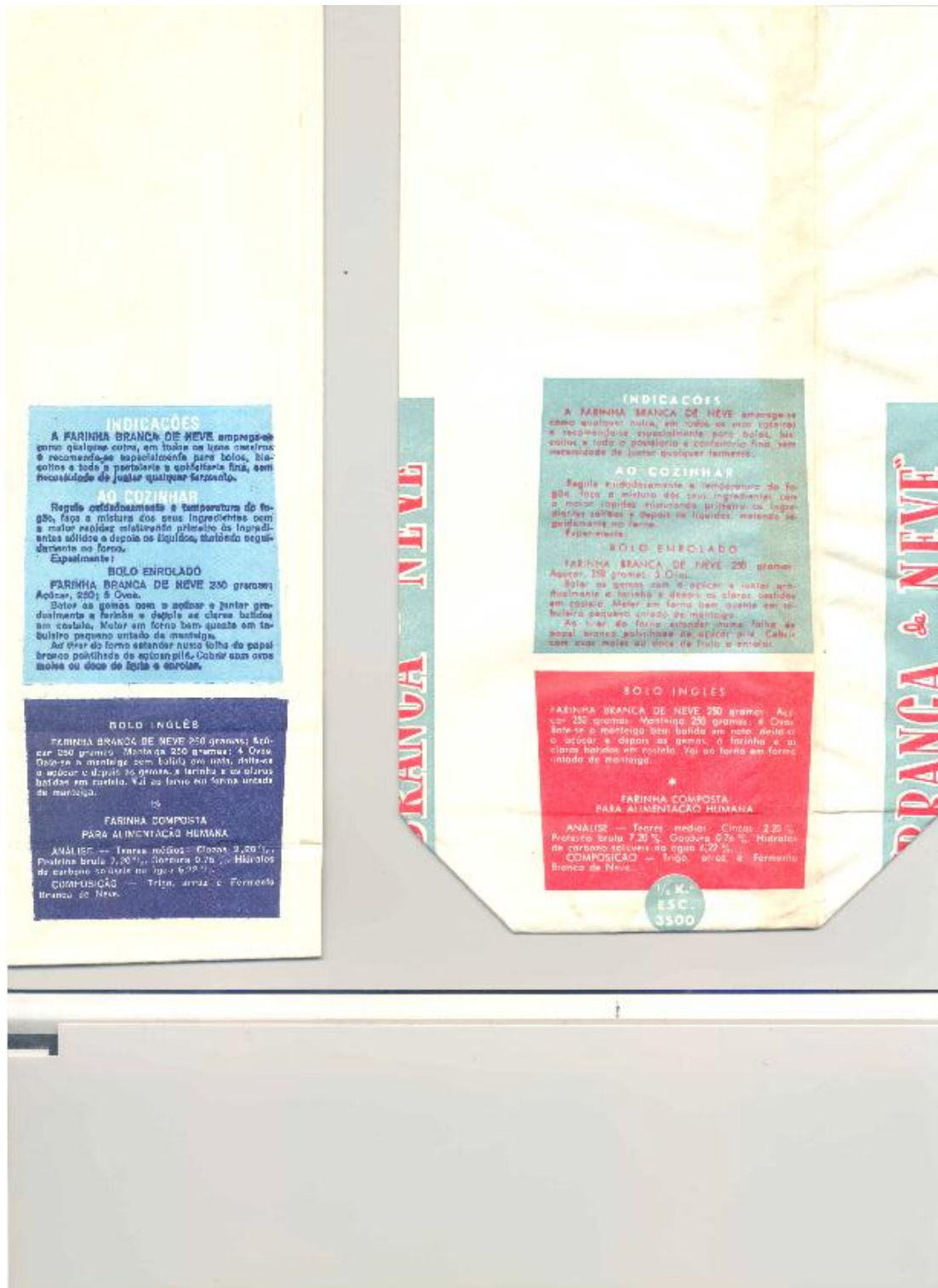
Capítulos do anuário de turismo Português de 1956	
Ourivesaria portuguesa	Itinerários
Particularidades na escultura portuguesa	Legislação
Castelos de Portugal	Doçaria portuguesa
A pintura portuguesa	Roteiro das praias de costa portuguesa
Mil anos de arte portuguesa	Termas de Portugal
Azulejos de Portugal - Itinerários	As frutas portuguesas
Arte popular portuguesa	Principais queijos nacionais
Museu vivo de estilos	Vinhos de Portugal
Portugal no mapa turístico da europa	Fichas turísticas
Portugal, o território, história, cultura, a política, economia	Exposições e feiras internacionais em 1956
Ronda pelo mundo português	Desportos
Os produtos portugueses nos mercados externos	Corridas de touros
Praças de touros do país	Ilha da Madeira e legislação
Apontamentos sobre campismo	Cozinha portuguesa
A pesca desportiva em Portugal	Doçaria

Anexo 6

Frente e verso de uma embalagem de farinha da marca Branca de Neve onde é patente o tipo de receituário sugerido ao consumidor



Anexo 6 (Cont.)



INDICAÇÕES
A FARINHA BRANCA DE NEVE emprega-se como qualquer outra, em todas as ligas caseiras e recomenda-se especialmente para bolos, biscoitos e toda a pastaria e confeitaria fina, sem necessidade de fazer qualquer tratamento.

AO COZINHAR
Seguir cuidadosamente a temperatura do fogo, fazer a mistura dos seus ingredientes com a maior rapidez misturando primeiro os ingredientes sólidos e depois os líquidos, misturando seguidamente no forno.

Espalmanete:
BOLO ENROLADO
FARINHA BRANCA DE NEVE 250 grammas; Açúcar 250; 5 Ovos.

Bater as gemas com o açúcar e juntar gradualmente a farinha e depois as claras batidas em castiço. Meter em forno bem quente em tabuleiro aquecido untado de manteiga.

As 1/2 hr do forno estender numa folha de papel branco peneirada de açúcar pilé. Cobrir com ovos moles ou doce de leite e enrolar.

BOLO INGLÊS
FARINHA BRANCA DE NEVE 250 grammas; Açúcar 250 grammas; Manteiga 250 grammas; 4 Ovos. Bata-se a manteiga com o açúcar em uma, depois a farinha e depois os ovos em outra. Juntar as duas massas e bater em forno quente em tabuleiro aquecido untado de manteiga.

FARINHA COMPOSTA PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA
ANÁLISE — Teores médios: Glúten 2,20%; Proteína Bruta 7,20%; Gordura 0,76%; Hidratos de carbono totais em água 6,99%.

COMPOSIÇÃO — Trigo, arroz e Fervendo Branco de Neve.

INDICAÇÕES
A FARINHA BRANCA DE NEVE emprega-se como qualquer outra, em todas as ligas caseiras e recomenda-se especialmente para bolos, biscoitos e toda a pastaria e confeitaria fina, sem necessidade de fazer qualquer tratamento.

AO COZINHAR
Seguir cuidadosamente a temperatura do fogo, fazer a mistura dos seus ingredientes com a maior rapidez misturando primeiro os ingredientes sólidos e depois os líquidos, misturando seguidamente no forno.

Espalmanete:
BOLO ENROLADO
FARINHA BRANCA DE NEVE 250 grammas; Açúcar 250 grammas; 5 Ovos.

Bater as gemas com o açúcar e juntar gradualmente a farinha e depois as claras batidas em castiço. Meter em forno bem quente em tabuleiro aquecido untado de manteiga.

As 1/2 hr do forno estender numa folha de papel branco peneirada de açúcar pilé. Cobrir com ovos moles ou doce de leite e enrolar.

BOLO INGLÊS
FARINHA BRANCA DE NEVE 250 grammas; Açúcar 250 grammas; Manteiga 250 grammas; 4 Ovos. Bata-se a manteiga com o açúcar em uma, depois a farinha e depois os ovos em outra. Juntar as duas massas e bater em forno quente em tabuleiro aquecido untado de manteiga.

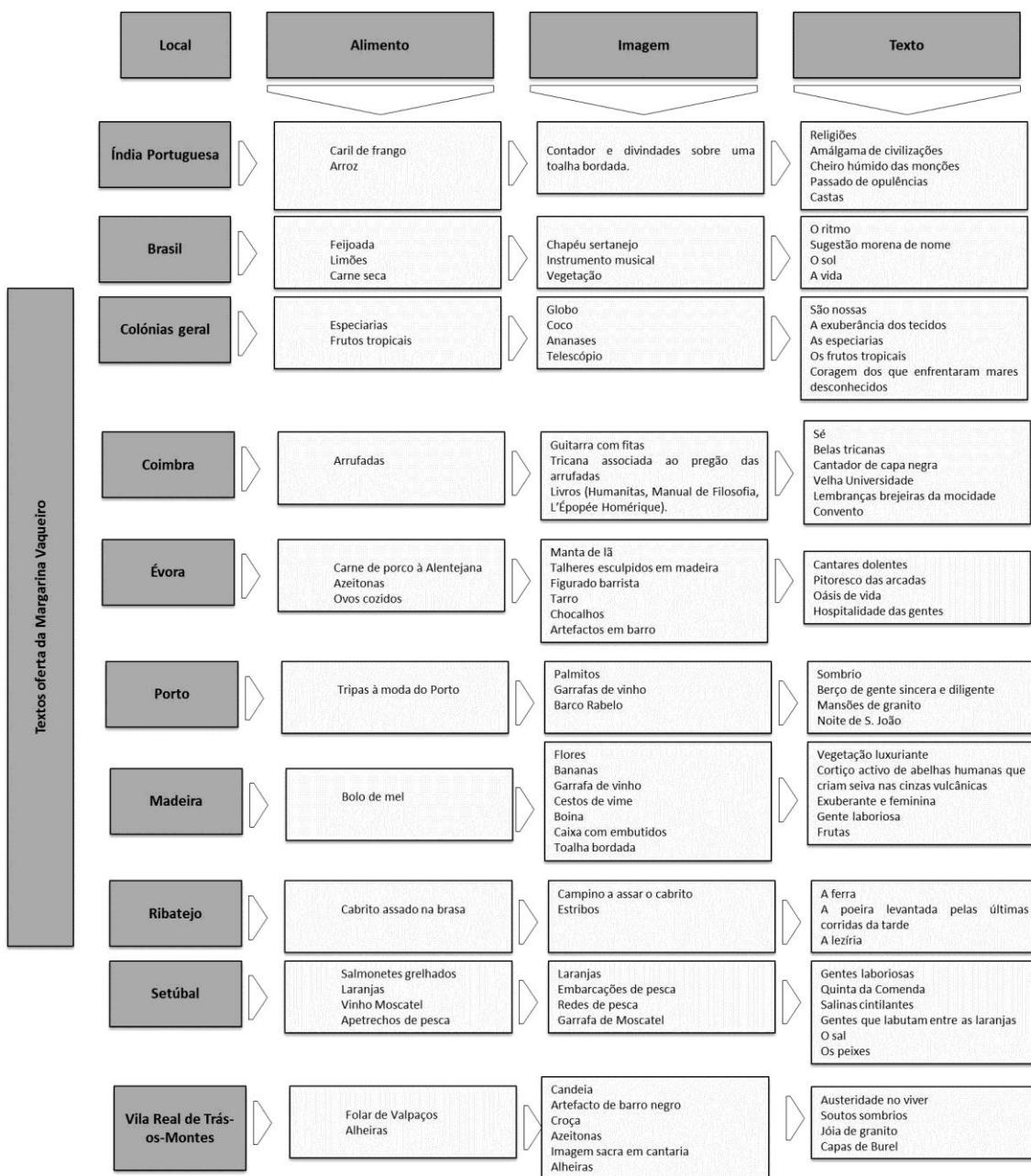
FARINHA COMPOSTA PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA
ANÁLISE — Teores médios: Glúten 2,20%; Proteína Bruta 7,20%; Gordura 0,76%; Hidratos de carbono totais em água 6,99%.

COMPOSIÇÃO — Trigo, arroz e Fervendo Branco de Neve.

V. M.
13 C.
3500

Anexo 7

Estrutura de associações entre regiões, pratos, imagem e texto na *Grande Enciclopédia de Cozinha* da autoria de Maria de Lurdes Modesto



Anexo 8

Produtos portugueses DOP e IGP

Produtos DOP (Denominação de origem protegida):

Azeite do Alentejo Interior, Carne alentejana, Carne Marinhola, Azeites do Ribatejo, Requeijão Serra da Estrela, Pêra Rocha do Oeste, Queijo de Azeitão, Queijo Rabaçal, Queijo de Évora, Mel da Serra da Lousã, Mel do Ribatejo, Maçã Bravo de Esmolfe, Mel dos Açores, Maracujá dos Açores, Cordeiro Bragançano, Carne de Bísaro Transmontano e Carne de Porco Transmontano, Castanha Marvão-Portalegre, Carne Barrosã, Cereja de S. Julião- Portalegre, Azeite de Trás-os-Montes, Amêndoa-Douro, Ananás dos Açores- S. Miguel, Queijos da Beira Baixa, Queijo Terrincho, Queijo da Serra da Estrela, Queijo Serpa, Queijo S. Jorge, Queijo do Pico, Queijo de Nisa, Queijo de cabra Transmontano, Presunto do Alentejo e Paleta do Alentejo, Presunto de Barrancos, Mel do parque de Montezinho, Mel do Alentejo, Mel de Barroso, Mel das Altas Terras do Minho, Mel da Terra Quente, Mel da Serra de Monchique, Castanha dos Soutos da Lapa, Castanha de Padrela, Castanha da Terra Fria, Carne Mirandesa, Carne Mertolenga, Carne Maronesa, Carne Marinhola, Carne de Porco Alentejano, Carne da Charneca, Carne Cachena da Peneda, Carne Arouquesa, Cabrito Transmontano, Borrego Terrincho, Borrego Serra da Estrela, Azeitonas de Elvas e de Campo Maior, Azeitonas de conserva Negrinha de Freixo, Azeites do Ribatejo, Azeites do Norte Alentejano, Azeites da Beira Interior, Azeite de Moura, Anona da Madeira, Ameixa de Elvas.

... / ...

Anexo 8 (Cont.)

Produtos IGP (Indicação geográfica protegida):

Ovos moles de Aveiro, Batata doce de Aljezur, Arroz Carolino das Lezírias do Ribatejanas, Vitela de Lafões, Salpicão de Vinhais, Salpicão de Barroso-Montalegre, Queijo Mestiço de Tolosa, Presunto de Vinhais, Presunto Bísaro de Vinhais, Pêssego da Cova da Beira, Linguiça de Portalegre, Linguiça do Baixo Alentejo e Chouriço de Carne do Baixo Alentejo, Maçã de Portalegre, Maçã a Beira Alta, Maçã da Cova da Beira, Maçã de Alcobaça, Chouriço Mouro de Portalegre, Chouriço de Portalegre, Chouriço de Carne de Vinhais e Linguiça de Vinhais, Carne dos Açores, Chouriço de Carne de Estremoz e Borba, Chouriço grosso de Estremoz e Borba, Chouriço de carne de Barroso-Montalegre, Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre, Chouriço Azedo de Vinhais e Chouriço de Pão de Vinhais, Butelo de Vinhais, Bucho de Vinhais e Chouriço de ossos de Vinhais, Chouriça Doce de Vinhais, Batata de Trás-os-Montes, Sangueira do Barroso-Montalegre, Presunto de Barroso, Paio de Beja, Painho de Portalegre, Paia de Toucinho de Estremoz e Borba, Paia de Lombo de Estremoz e Borba, Morcela de Estremoz e Borba, Morcela de Cozer de Portalegre, Morcela de Assar de Portalegre, Lombo enguitado de Portalegre, Lombo Branco de Portalegre, Farinheira de Portalegre, Farinheira de Estremoz e Borba, Cordeiro de Barroso, Anho de Barroso, Cordeiro de leite de Barroso, Citrinos do Algarve, Cereja da Cova da Beira, Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso, Cacholeira Branca de Portalegre, Cabrito de Barroso, Cabrito da Altas Terras do Minho, Cabrito da Gralheira, cabrito da Beira, Borrigo do Nordeste Alentejano, Borrego do Baixo Alentejo, Borrego de Montemor-o-Novo, Borrego da Beira, Alheira de Vinhais, Alheira de barroso-Montalegre.

Anexo 9


Artefactos decorativos de alusão regional utilizados em restaurantes portugueses	
Malga de barro vermelho com inscrição "Caldo verde"	⇒ Caldo verde
Cataplana	⇒ Marisco
Alguidar de barro preto ou vermelho	⇒ Arroz no forno
Tarro de cortiça	⇒ Para por o pão
Cesto de empreita	⇒ Para colocar frascos de compota
Figura de mulher minhota com a saia rodada	⇒ Na saia está escrito o cardápio
Prato de barro preto	⇒ Para servir o requeijão
Caçoila de barro preto	⇒ Chanfana
Panela de ferro (tripé)	⇒ Sopa
Prato com estampado com os bordados de Castelo Branco	⇒ Suporte para a conta
Panela dentro de um buraco	⇒ Cozido das Furnas
Púcaro de barro com inscrição "Frango na púcaro"	⇒ Frango cozinhado
Canoa de barro vermelho	⇒ Assar chouriça
Cesto de verga	⇒ Para por o pão
Cesto de castanho	⇒ Para servir cervejas
Recipientes de plástico a imitar verga	⇒ Para requeijão
Canecas de barro vermelho	⇒ Para vinho
Um frigorífico com peixe dentro de uma embarcação tradicional	⇒ Conservar peixe
Embalagem cartonada com estampagem a imitar os cestos de castanho	⇒ Para embalar cereja
Cesta com tampa de cana	⇒ Suporte para a conta
Peneira	⇒ Para por o pão
Azeitoneiras em barro vermelho	⇒ Para por azeitonas


Fonte: Elaboração da autora com base em observação

Anexo 10

Fundação das Confrarias Gastronómicas – 1986/2009			
Ano	Número de Confrarias	Ano	Número de Confrarias
1986	1	2001	3
1989	2	2002	6
1991	2	2003	7
1994	1	2004	6
1995	2	2005	6
1996	1	2006	10
1997	2	2007	4
1998	1	2008	5
1999	2	2009	8
2000	7	Total (Outubro de 2009)	76

Anexo 11

Confrarias por produto	
	
Porco	Confraria do Cabrito e da Serra do Caramulo
	Confraria do Maranhão
Confraria da Matança do Porco	
Confraria das Almas Santas da Areosa e do Leitão	Bovinos
Confraria do Leitão da Bairrada	
Confraria do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima	Confraria da Carne Barrosã
Real Confraria da Matança do Porco	Confraria da Raça Arouquesa
Confraria do Bucho de Arganil	Confraria da Alcatra Ilha Terceira
Confraria do Bucho Raiano	Confraria das Tripas à Moda do Porto
	Confraria Madeirense de Carnes
Ovinos e caprinos	Confraria do Touro Bravo
Confraria da Cabra Velha	Queijo
Confraria da Chanfana	
Confraria do Anho Assado com Arroz no Forno	Confraria do Queijo da Serra da Estrela

Confrarias por produto (Cont.)	
	
Queijo	Confraria do Mel da Lousã
Confraria do Queijo de S. Jorge	Caça
Confraria do Queijo Rabaçal	
	Confraria da Gastronomia Cinegética dos Açores
Aves	
	Peixes
Confraria do Capão	
	Confraria Gastronómica do Arroz e do Mar
Moluscos	Confraria do Mar
Confraria Caracol	Cereal
Insectos	Confraria das Papas de São Miguel
	Confraria da Broa de Avanca

Anexo 12

Confrarias agrupadas por regiões (abrangentes, restritas e outras)

Regiões mais abrangentes	Confraria Gastronómica do Ribatejo	Confraria do Ananás dos Açores								
	Confraria dos Gastrónomos do Algarve	Confraria dos Gastrónomos do Minho	Confraria dos Gastrónomos e Enólogos de Trás-os-Montes	Confraria dos Gastrónomos dos Açores	Confraria Gastronómica do Alentejo					
Regiões mais restritas	Confraria das peraltas (Serra da Lousã)	Confraria de Sever do Vouga	Confraria do Dão	Confraria dos Gastrónomos de Lafões	Confraria Gastronómica da Amadora					
	Confraria Gastronómica da Terra da Maia	Confraria Gastronómica de Almeirim	Confraria Gastronómica do Concelho de Palmela	Confraria Gastronómica do Norte Alentejano	Confraria Gastronómica dos Gastrónomos do Distrito de Beja					
	Confraria Gastronómica Saberes e Sabores da Beira	Confraria da Broa de Loriga e do Bolo Negro	Confraria do Sarrabulho à moda de Ponte de Lima	Confraria do Mel da Serra da Lousã	Confraria da Pateira	Confraria Gastronómica da Gândara aromas e Sabores Gandarenses ~				
Outras	Confraria da panela ao lume	Confraria da dieta mediterrânica	Confraria de S. Gonçalo	Confraria Queirosiana	Confraria do Abade (de Priscos)					
	Confraria da matança do porco	Confraria do Pão	Confraria da Água	Confraria Grão Vasco	Confraria O Moliceiro	Confraria Rabelo				

Anexo 13

Confrarias Gastronómicas por Localidade, Distrito e Ano			
Confrarias	Localidade	Distrito	Ano
Confraria Almas Santas da Areosa e do Leitão	Águeda de Cima	Aveiro	2002
Confraria Atlântica do Chá – Casa dos Açores	Porto	Porto	2007
Confraria da Água Mozelos	Aveiro	Aveiro	2004
Confraria da Alcatra da Ilha Terceira	Ilha terceira	Ilha Terceira	2006
Confraria da Broa de Loriga e Bolo Negro	Loriga	Guarda	2009
Confraria da Broa de Avanca	Estarreja	Aveiro	2004
Confraria da Broa de Avintes	Avintes	Porto	1997
Confraria da Broa Trambela	Vil de moinhos	Viseu	2008
Confraria da Castanha	Sernancelhe	Viseu	2007
Confraria da Cereja de Portugal	Ferro	Castelo Branco	2007
Confraria da Dieta Mediterrânica	Portalegre	Portalegre	2000
Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal	Tentúgal	Coimbra	2008
Confraria da Fogaça da Feira	Santa Maria da Feira	Aveiro	2002
Confraria da Gastronomia do Ribatejo	Santarém	Santarém	2000
Confraria Gastronómica Cinegética dos Açores	Ilha de São Miguel	Ilha de São Miguel	2009
Confraria da Lampreia de Penacova	Penacova	Coimbra	2003
Confraria da Moenga	Évora	Évora	2000
Confraria da Ortiga	Fornos de Algodres	Guarda	2009
Confraria da Pateira	Fermentelos	Aveiro	2008
Confraria da Pera Rocha do Oeste	Cadaval	Lisboa	2004
Confraria das Papas de S. Miguel	Oliveira de Azeméis	Aveiro	2006
Confraria das Tripas à Moda do Porto	Porto	Porto	2001
Confraria de S. Gonçalo	Aveiro	Aveiro	1989
Confraria de Sever do Vouga	Sever do Vouga	Aveiro	2005
Confraria do Anho Assado com Arroz no Forno	Marco de Canavezes	Porto	2006
Confraria do Azeite	Fundão	Castelo Branco	2007
Confraria do Bacalhau	Ílhavo	Aveiro	1999
Confraria do Bodo	Pombal	Leiria	2005
Confraria do Bolo de Ançã	Ançã	Coimbra	2005
Confraria do Bucho Raiano	Sabugal	Guarda	2009

.../...

Anexo 13 (Cont.)

Confrarias Gastronómicas por Localidade, Distrito e Ano			
Confrarias	Localidade	Distrito	Ano
Confraria do Capão	Freamunde	Porto	2001
Confraria do Chá Porto Formoso	Ilha de S. Miguel	Ilha de S. Miguel	2006
Confraria do Dão	Viseu	Viseu	1997
Confraria do Leitão da Bairrada	Anadia	Aveiro	1995
Confraria do Maranhão	Sertã	Guarda	2009
Confraria da Broa de Avanca	Estarreja	Castelo Branco	2009
Confraria do Pastel de Nata	Lisboa	Lisboa	2008
Confraria do Queijo da Serra da Estrela	Oliveira do Hospital	Coimbra	1989
Confraria do Queijo de S. Jorge	Ilha de S. Jorge	Ilha de S. Jorge	1991
Confraria do Queijo Rabaçal	Penela	Coimbra	2006
Confraria dos Gastrónomos de Lafões	Lafões	Viseu	1996
Confraria dos Gastrónomos do Algarve	Portimão	Faro	2005
Confraria dos Gastrónomos do Minho	Viana do Castelo	Viana do Castelo	1986
Confraria dos Gastrónomos e Enólogos de Trás-os-Montes e Alto Douro	Mirandela	Bragança	1995
Confraria dos Nabos e Companhia Carapelhos	Aveiro	Aveiro	2001
Confraria dos Peraltas – Gastronomia da Serra da Lousã	Lousã	Coimbra	2004
Confraria Gastronómica O Rabelo	S. João da Pesqueira	Viseu	2005
Confraria Gastronómica Gastrónomos dos Açores	S. Miguel	S. Migue	2004
Confraria Gastronómica da Amadora	Amadora	Lisboa	2006
Confraria Gastronómica da Carne Barrosã	Boticas	Vila Real	2000
Confraria Gastronómica da Gândara Aromas e Sabores Gandarenses	Tocha	Coimbra	2003
Confraria Gastronómica da Maçã Portuguesa	Moimenta da Beira	Viseu	2008
Confraria Gastronómica da madeira Academia Madeirense das Carnes	Ilha da Madeira	Ilha da Madeira	2000
Confraria Gastronómica da Panela ao Lume	Guimarães	Braga	1991
Confraria Gastronómica da Raça Arouquesa	Arouca	Aveiro	2000
Confraria Gastronómica da Terra da Maia	Maia	Porto	2003
Confraria Gastronómica das Sopas	Ilha de S. Miguel	Ilha de S. Miguel	2009
Confraria Gastronómica de Almeirim	Almeirim	Santarém	2005
Confraria Gastronómica de Palmela	Palmela	Setúbal	2002
Confraria Gastronómica do Alentejo	Évora	Évora	1994

.../...

Anexo 13 (Cont.)

Confrarias Gastronómicas por Localidade, Distrito e Ano			
Confrarias	Localidade	Distrito	Ano
Confraria Gastronómica do Ananás	Ilha de S. Miguel	Ilha de S. Miguel	2009
Confraria gastronómica do Arroz e do Mar	Figueira da Foz	Coimbra	2003
Confraria Gastronómica do Bucho de Arganil	Arganil	Coimbra	2006
Confraria Gastronómica do Cabrito e da Serra do Caramulo	Tondela	Viseu	2006
Confraria Gastronómica do Caracol	Cernache do Bonjardim	Castelo Branco	2009
Confraria Gastronómica do Mar	Matosinhos	Porto	1999
Confraria Gastronómica do Norte Alentejano	Portalegre	Portalegre	2003
Confraria Gastronómica do Toiro Bravo	Coruche	Santarém	2006
Confraria Gastronómica do Velhote	Valadares	Porto	2002
Confraria Gastronómica dos Gastrónomos do Distrito de Beja	Moura	Beja	1998
Confraria O Moliceiro	Murtosa	Aveiro	2000
Confraria Queirosiana	Gaia	Porto	2003
Confraria Saberes e Sabores da Beira – Grão Vasco	Viseu	Viseu	2002
Real Confraria da Cabra Velha	Miranda do Douro	Bragança	2003
Real Confraria dos do Maranhão	Pampilhosa da Serra	Coimbra	2002

Anexo 14

Número de Confrarias Gastronómicas por distritos (em Outubro de 2009)

Distritos continentais	Aveiro	13	Regiões Autónoma dos Açores		
	Beja	1	S. Jorge	1	
	Braga	1	S. Miguel	5	
	Bragança	2	Terceira	1	
	Castelo Branco	4	Regiões Autónoma da Madeira		
	Coimbra	11	Madeira	1	
	Évora	2	Total de Confrarias:		
	Faro	1	75		
	Guarda	3			
	Leiria	1			
	Lisboa	3			
	Portalegre	2			
	Porto	9			
	Santarém	1			
	Setúbal	1			
	Viana do Castelo	1			
	Vila Real	1			
Viseu	8				

Anexo 15

Reconhecimento do organismo privado de controlo e certificação

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE
CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

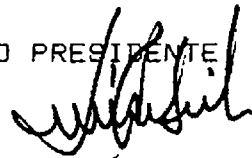
De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira, CRL" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Indicação Geográfica "Cereja da Cova da Beira", a "CERCOBE - Associação de Produtores de Cereja da Cova da Beira".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

- 1 - A "CERCOBE - Associação de Produtores de Cereja da Cova da Beira" é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Indicação Geográfica "CEREJA DA COVA DA BEIRA".
- 2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar.

O PRESIDENTE



(José Armindo Isidoro Cabrita)

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

1. Indicação Geográfica

CEREJA DA COVA DA BEIRA

2. Descrição do produto, delimitação geográfica e elementos que justificam a relação com o meio

A **CEREJA DA COVA DA BEIRA** é obtida dos pomares situados nos concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte (Anexo I), com especial incidência na encosta Norte da Serra da Gardunha.

As condições edafo-climáticas da Cova da Beira dependem em larga medida da sua localização - entre as Serras da Gardunha, Estrela e Malcata.

Esta situação geográfica proporciona condições climáticas únicas: um elevado número de horas de frio, importante nesta espécie frutícola, uma Primavera amena e uma protecção muito elevada dos ventos. A origem granítica dos solos de encosta, profundos e bem drenados, proporciona as condições ideais ao desenvolvimento da cultura.

Cultivada na Região há mais de 50 anos, esta espécie frutícola teve o seu desenvolvimento na Cova da Beira sobretudo nos últimos 20 anos, ocupando hoje uma área de 1 200 ha e atingindo uma produção média de 6 000 toneladas.

As principais variedades cultivadas são a B. Burlat, Bing, Van. Hedelfingen e as variedades regionais Saco da Cova da Beira, Roxa, Napoleão pé comprido e Espanhola.

Em termos médios, a colheita estende-se do início de Maio à segunda quinzena de Julho, com variações anuais importantes em função das condições climáticas.

Reconhecida nacional e internacionalmente como uma cereja com características específicas, a sua cotação no mercado interno é geralmente superior à maioria das suas concorrentes e ligada à qualidade proporcionada pelas condições edafo-climáticas da Cova da Beira.

3. Estruturas de controlo

A Associação de Produtores da Cereja da Cova da Beira - CERCOBE - para implementar as regras de controlo e certificação da Cereja da Cova da Beira, disporá de um corpo técnico e administrativo que lhe permitam cumprir a tarefa para que foi indigitada, assim como todas as obrigações constantes da legislação sobre Organismos de Controlo e Certificação.

**REGRAS DE PRODUÇÃO DA
CEREJA DA COVA DA BEIRA**

A produção de **CEREJA DA COVA DA BEIRA** tem de satisfazer as seguintes condições:

1. Só poderão utilizar a **Indicação Geográfica "CEREJA DA COVA DA BEIRA"** os produtores para o efeito autorizados pela **Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira**.

2. A autorização só poderá ser concedida ao produtor que, cumulativamente:

- a) exerça a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção definida no Anexo I a este documento;
- b) produzam cereja de acordo com as condições estabelecidas nestas "Regras de Produção";
- d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;
- e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

3. A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pelo **Organismo de Certificação - Associação de Produtores de Cereja da Cova da Beira (CERCOBE)** -, a pedido da **Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira**, das condições de produção constantes do Anexo II a este documento, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- a) implantação, condução e manutenção dos pomares;
- b) variedades;
- c) tratamentos fitossanitários;
- d) regras técnicas de colheita, acondicionamento e embalagem.

4. Por cada produtor autorizado pela **CERCOBE** a utilizar a **Indicação Geográfica "CEREJA DA COVA DA BEIRA"** será elaborado um Registo Descritivo, cujo modelo de ficha constitui o anexo III a este documento, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos às áreas de pomar de cerejeiras, por variedades, com discriminação das datas referentes aos tratamentos fitossanitários, à floração, ao início da maturação e ao início e fim da colheita (com discriminação quantitativa da produção).

5. Os candidatos ao uso da **Indicação Geográfica** deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pelo **Organismo de Certificação - CERCOBE** - e submetidos à apreciação da **Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira**.

6. É da responsabilidade dos produtores de cereja a comunicação à **Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira** da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.

7. Todos os produtores de cereja serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes do **Organismo de Certificação - CERCOBE** -, devendo-lhes ser prestada toda

a colaboração requerida para a realização do seu trabalho.

8. Os produtores de cereja têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente do **Organismo de Certificação - CERCOBE**.

9. Aos produtores de cereja que não obedeça às regras de produção, é-lhes inteiramente vedado o uso da **Indicação Geográfica "CEREJA DA COVA DA BEIRA"**.

10. SANÇÕES

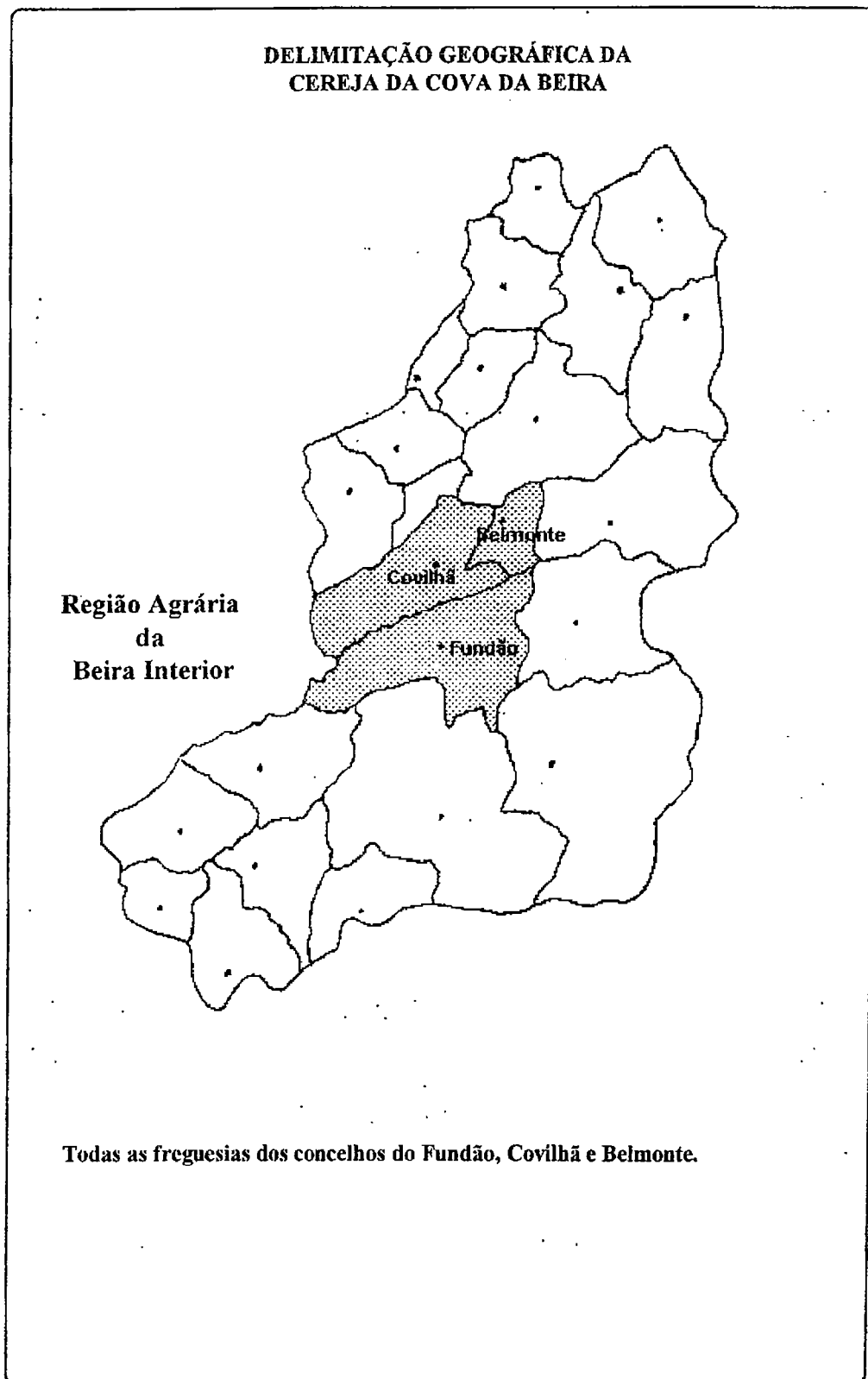
10.1. A violação do disposto nestas Regras de Produção pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito, é passível das seguintes sanções:

- a) Advertência registada;
- b) Suspensão da autorização de uso da **Indicação Geográfica** até 1 ano;
- c) Suspensão da autorização concedida, por um período superior a 1 ano e inferior a 2 anos;
- d) Suspensão da autorização, por tempo indeterminado, até que o produtor demonstre de forma inequívoca, estar disposto a cumprir as regras estabelecidas e a adoptar todas as condições indispensáveis para a produção de **"CEREJA DA COVA DA BEIRA"**.

10.2. A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da direcção da **CERCOBE**, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

Anexo I

**DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DA
CEREJA DA COVA DA BEIRA**



Todas as freguesias dos concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte.

Anexo II

REGRAS DE CAMPANHA

1. A Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira, tendo em conta pareceres técnicos que solicitará às entidades de investigação e experimentação ligadas ao sector, elaborará anualmente um "Regulamento Técnico" em que se especificam as condições de produção da "Cereja da Cova da Beira".

2. Este Regulamento técnico determinará, para a cereja susceptível de vir a merecer a Indicação Geográfica "Cereja da Cova da Beira", nomeadamente:

a) Os locais de implantação de pomares de cerejeiras, dentro da área geográfica definida no anexo I;

b) O tipo de implantação apropriado, nomeadamente no que diz respeito à mobilização do solo;

c) Normas técnicas de condução e manutenção dos pomares;

d) Os porta-enxertos recomendados;

e) As variedades recomendadas;

f) Os tratamentos fitossanitários recomendados;

g) As regras técnicas de colheita;

h) As regras técnicas de acondicionamento e embalagem, nomeadamente no que diz respeito a:

h1) Condições climatéricas na altura da colheita;

h2) Tempo que decorre entre a colheita e acondicionamento;

h3) Regras de normalização;

h4) Regras de acondicionamento;

h5) Tipo de embalagem a utilizar;

h6) Tempo que decorre entre a colheita e a entrada na estação fruteira;

3. Sempre que o mercado consumidor assim o impuser, a Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira poderá estabelecer regras de qualidade superiores às determinadas na "Norma de Qualidade para a Cereja", devendo neste caso estabelecer as condições de valorização monetária desta exigência.

4. A Cooperativa Agrícola de Fruticultores da Cova da Beira, estabelecerá antes do início de cada campanha todos os aspectos técnicos considerados relevantes para a salvaguarda da imagem de qualidade da Cereja da Cova da Beira, nomeadamente no que diz respeito a aspectos relacionados com a degradação da qualidade devido a condições climatéricas adversas que ocorram durante a campanha.

Anexo A

ROTULAGEM E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

O LOGOTIPO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA TERÁ QUE SER COLOCADO JUNTO À ETIQUETA DE NORMALIZAÇÃO, CONFORME SE INDICA NO ESQUEMA SEGUINTE:

EMB.-EXP.	ORIGEM: PORTUGAL	CATEGORIA:	LOGOTIPO
	REGIÃO: COVA DA BEIRA	I	
	PRODUTO: CEREJA		
	VARIEDADE:		
	CALIBRE:	NÚMERO:	
		PESO LÍQUIDO:	

O LOGOTIPO SERÁ FEITO POR UMA EMPRESA ESPECIALIZADA EM PUBLICIDADE E CONTERÁ OBRIGATORIAMENTE AS DESIGNAÇÕES:

- INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
- CEREJA DA COVA DA BEIRA

Anexo 16

Principais características da Cereja da Cova da Beira

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Secretaria de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar
Gabinete do Secretário de Estado

ANEXO I

Principais características da "CEREJA DA COVA DA BEIRA"

1. Definição

Consideram-se "Cereja da Cova da Beira" os frutos provenientes de diversas variedades de cerejeira tradicionalmente cultivadas na zona designada por Cova da Beira, cuja área geográfica se define no Anexo II.

2. Obtenção do produto

As cerejas da Cova da Beira são produzidas, fundamentalmente, pelas cerejeiras das variedades regionais "Saco da Cova da Beira", "Roxa", "Napoleão Pé Comprido" e "Espanhola" e das variedades "B. Burlat", "Bing", "Van", e "Hedelfingen", em solos de características específicas com condições de altitude e de exposição solar e clima especiais.

As regras de condução dos pomares, as práticas culturais e as condições a observar na produção são as referidas no respectivo Caderno de Especificações.

3 - Características

As características das cerejas diferem de variedade para variedade, salientando-se como mais representativas as seguintes:

De Saco ou Saco da Cova da Beira:

Cor - vermelho vivo a vermelho púrpura, com algumas manchas irregulares na epiderme;

Forma - cordiforme, de pedúnculo comprido de cor verde alface;

Sabor - muito doce;

Consistência - firme e carnuda;

Calibre - grado, pesando, em média, cada fruto 6 a 7 g (24 a 26 mm).

7/lu

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Secretaria de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar
Gabinete do Secretário de Estado

Morangão:

Cor - vermelho vivo na face exposta ao sol e alaranjada na face oposta, com pequenas pontuações escuras e brilho intenso;

Forma - arredondada, com cavidade pronunciada na zona de inserção do pedúnculo médio, grosso e de cor verde alface;

Consistência - firme, de polpa branca;

Calibre - médio a grande, pesando cada fruto, em média, de 7 a 10 g (24 a 28 mm).

Qualquer que seja a variedade, as características referentes à qualidade, classificação, calibre e tolerâncias das Cerejas da Cova da Beira devem obedecer ao disposto no Anexo I do Regulamento (CEE) nº 899/87, da Comissão, de 31 de Março de 1987.

Só podem, no entanto, beneficiar do uso da Indicação Geográfica e como tal ser comercializadas, as cerejas das categorias Extra e I e que apresentem as características próprias da variedade respectiva.

4. Apresentação comercial

Qualquer dos produtos beneficiários da Indicação Geográfica deve apresentar-se no comércio pré-embalado em embalagem de origem e rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar, ainda, a indicação do calibre, categoria e variedade, bem como as menções "Cerejas da Cova da Beira - Indicação Geográfica", para além da marca de certificação aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

Dos lotes só podem fazer parte cerejas da mesma variedade.

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (produção, preparação e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte.



Anexo 17

Festas do concelho do Fundão

Feiras e Festas das Freguesias

Freguesia	Festa e Feiras	Datas
Alcaide	<ol style="list-style-type: none"> 1) Nossa Senhora da Oliveira; 2) São Sebastião; 3) Santo António; 4) São Macário. 5) Espírito Santo 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no dia 2 de Fevereiro; 2) Realizada no Domingo antes do Carnaval; 3) Realizado na 3ª feira de Carnaval 4) Realizada no 3º Domingo depois da Páscoa. 5) Domingo de pentecostes
Alcaria	<ol style="list-style-type: none"> 1) Nossa Senhora das Necessidades; 2) Nossa Senhora do Bom Parto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Primeiro fim-de-semana de Setembro e tem início numa sexta-feira prolongando-se até ao segundo Domingo seguinte, pois inclui uma novena. 2) Realizada no primeiro fim-de-semana de Agosto e tem a duração de 4 dias (de sexta-feira até à segunda feira seguinte).
Alcongosta	<ol style="list-style-type: none"> 1) Nossa Senhora da Anunciação; 2) Espírito Santo. 3) Festa de Santa Bárbara 4) Festa da Cereja 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Segundo domingo de Setembro. 2) Terceiro domingo de Janeiro. 3) 1º Domingo de Janeiro 4) 2º Junho 2007 FIM DE SEMANA
Aldeia de Joanes	<ol style="list-style-type: none"> 1) Nossa Senhora do Amparo 2) Mártir de São Sebastião 	<ol style="list-style-type: none"> 1) 15 de Agosto. 2) 1º domingo de Junho.
Aldeia Nova do Cabo	<ol style="list-style-type: none"> 1) Festa de Nossa Senhora de ao Pé da Cruz; 2) Festa de Santa Bebiãna. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no primeiro fim-de-semana de Maio. 2) Realizada no dia 2 de Dezembro.
Alpedrinha	<ol style="list-style-type: none"> 1) Anjo da Guarda. 2) S. Sebastião 3) Espírito Santo 4) Santo António 5) Chocalhos – Rota da Transumância 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no terceiro Domingo de Agosto. 2) Domingo mais próximo do dia 20 de Janeiro 3) 50 dias depois da Páscoa 4) Domingo mais próximo do dia 13 de Junho 5) 2007 Setembro 2007 FIM DE SEMANA
Atalaia do Campo	<ol style="list-style-type: none"> 1) São João (feira anual); 2) Santo António. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no dia 24 de Junho. 2) Realizada num fim-de-semana de Agosto.
Barroca	<ol style="list-style-type: none"> 1) Srª da Rocha; 2) Santo António. 3) Festa de S. Martinho 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Domingo mais próximo do 15 de Agosto. 2) Realizada no primeiro fim-de-semana de Agosto (S. Martinho)

	<ol style="list-style-type: none"> 4) São Lourenço 5) Procissão das Velas 	<ol style="list-style-type: none"> 3) 11 de Novembro 4) 1º domingo de Agosto 5) 14 de Agosto
Bogas de Cima	<ol style="list-style-type: none"> 1) São Sebastião e Nossa Senhora das Dores; 2) Senhora da Lurdes e São Jerónimo; 3) Nossa Senhora dos Remédios, Senhora da Luz e Senhora de Fátima; 4) Nossa Senhora do Desterro; 5) Feira da Freguesia. 6) S. Sebastião 7) S. Gregório 8) Nossa Senhora das Necessidades 9) Feira do Linho 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no 1º fim-de-semana de Agosto. 2) Realizada na última semana de Julho, Malhada Velha 3) Realizada no 3º fim de semana de Agosto, em Bogas do Meio. 4) Realizada nos dias 15 e 16 de Agosto, no Descoberto. 5) Realizada no 3º fim-de-semana de Agosto, em Bogas do Meio. 6) Domingo mais próximo do dia 20 de Janeiro 7) 17 de Novembro 8) último fim de semana de julho 9) Mês de Julho
Bogas de Baixo	<ol style="list-style-type: none"> 1) Nossa Senhora da Confiança; 2) S. Pedro. 3) Nossa Senhora das Dores e Jesus Adolescente 4) Nossa Senhora da Saúde e Nossa Senhora do Carmo 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no 2º fim-de-semana de Agosto. 2) Domingo a seguir ao dia 29 de Junho 3) 1º domingo de Agosto 4) 2º domingo de Agosto
Capinha	<ol style="list-style-type: none"> 1) Santíssimo Sacramento; 2) S. Marcos 3) Festa da Juventude 4) Festas da Semana Santa 	<ol style="list-style-type: none"> 1) 1º Domingo de Outubro. 2) 25 de Abril 3) Semana em Agosto 4) Quaresma - Domingo de ramos
Castelo Novo	<ol style="list-style-type: none"> 1) S.Brás; 2) Nossa senhora da Serra; 3) Senhor da Misericórdia; 4) Santa Ana e S. Joaquim. 5) Encontro do Vento 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no primeiro domingo de Fevereiro. 2) Realizada na 2ª feira seguinte à Páscoa. 3) Realizada no fim de semana de Setembro (duração de 3 dias). 4) Realizada em Setembro. 5) Mês de Julho
Castelejo	<ol style="list-style-type: none"> 1) Senhora da Silva; 2) Santo António; 3) Senhora das Febres; 4) Mártir S. Sebastião; 5) São Jacinto; 6) Santo António; 7) Espírito Santo. 8) Santa Luzia 9) Senhora da Conceição 10) Feira de Artes e Sabores da Maúncia – Feira da Castanha 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no dia 15 de Agosto, duração de 2 dias. 2) Realizada no primeiro domingo de Setembro, com a duração de 2 dias na Enxabarda. 3) Realizada no primeiro Domingo de Agosto, com a duração de 2 dias na Enxabarda. 4) Realizada no último Domingo de Janeiro, com a duração de 3 dias na Enxabarda. 5) Realizada no segundo Domingo de Agosto, com a duração de 3 dias no Açor. 6) Realizada no segundo Domingo de

		<p>Janeiro, com a duração de 3 dias no Açor.</p> <p>7) 7 semanas depois da Páscoa 8) 15 de Setembro 9) 2º domingo de janeiro 10) Realizada na aldeia do Açor em Novembro</p>
Donas	<p>1) Senhora do Souto; 2) Espírito Santo; 3) Santa Ana e São Joaquim. 4) Santa Maria 5) São Roque 6) São Sebastião</p>	<p>1) Realizada na segunda - feira de Páscoa, com a duração de 2/3 dias. 2) Realizada no primeiro Domingo de Pentecostes, com a duração de 2/3 dias. 3) Realizada no primeiro Domingo de Setembro, com a duração de 2/3 dias.</p>
Enxames	<p>1) Nossa Senhora do Fastio e Nossa Senhora do Bom Parto 2) Santo António 3) Santíssimo Sacramento</p>	<p>1) Domingo de Pascoela 2) Domingo Gordo 3) 1º fim de semana de Agosto</p>
Escarigo	<p>1) Mártir São Sebastião; 2) Divino Espírito Santo; 3) Mártir São Sebastião; 4) Festa da Paróquia; 5) Nossa Senhora da Conceição 6) Festa da vindimas</p>	<p>1) Realizada no dia 20 de Janeiro. 2) Realizada no dia 19 de Maio. 3) Realizada no 2º Domingo de Agosto. 4) Realizado Domingo a seguir ao dia 13 de Setembro. 5) Realizada no dia 8 de Dezembro. 6) Mês de Setembro</p>
Fatela	<p>1) Anjo da Guarda 2) Mártir de S. Sebastião 3) Espírito Santo</p>	<p>1) 2º Domingo de Agosto 2) Domingo Magro 3) 7 semanas após Páscoa</p>
Fundão	<p>1) Feira de São Marcos; 2) Feira de São Mateus. 3) Mercado Semanal 4) Festa de Santo António 5) Festa de São Martinho 6) Quadragesima – Ciclo de Tradições da Quaresma 7) IMAGO – Festival de Cinema Jovem 8) Exposição Canina Nacional 9) Feira Nacional do Azeite 10) 4º Festival da Tibórnica</p>	<p>1) Realizada no dia 25 ou 26 de Abril. 2) Realizada no dia 20 de Outubro. 3) Todas as 2ªs feiras 4) 12 de Junho 5) 11 de Novembro 6) Mês Abril 7) Mês de Outubro (Ocorre no edifício da Moagem) 8) 10 de Outubro 9) 10 de Abril 2007 10) Dezembro 2007</p>
Janeiro de Cima	<p>1) Senhora do Livramento 2) Senhora da Assunção 3) S. Sebastião 4) Srª da Saúde 5) Divino Espírito Santo 6) Mártir de São Sebastião 7) Festa do Emigrante</p>	<p>1) Fim-de-semana a seguir ao 15 de Agosto 2) 15 de Agosto 3) 20 de Janeiro 4) 3º Fim-de-semana de Maio 5) 3 semanas depois do 3º fim de semana de Maio 6) 20 de Janeiro (existe desde 1757) 7) Passagem de ano de 31 dez para 1 Jan</p>

Lavacolhos	<ol style="list-style-type: none"> 1) Santo Amaro; 2) Divino Espírito Santo; 3) Senhor da Saúde e Mártir s. Sebastião. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no dia 15 de Janeiro. 2) Realizada no sétimo Domingo após a Páscoa. 3) Realizada no terceiro fim-de-semana do mês de Agosto.
Mata da Rainha	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ramo das Chouriças; 2) Festa de São José; 3) Nossa Senhora de Fátima; 4) Festa do Sagrado Coração de Jesus; 5) Domingo de Ramos. 6) Festas do Emigrante 7) Festa do Corpo de Deus 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no Domingo gordo (antes do Carnaval). 2) Realizada no 1º Domingo posterior ao dia 19 de Março. 3) Realizada no 1º Domingo posterior ao dia 13 de Maio. 4) Realizada no mês de Outubro. 5) Realizada no Domingo anterior à Sexta-feira Santa. 6) Último fim-de-semana de Julho ou 1º de Agosto. 7)
Orca	<ol style="list-style-type: none"> 1) Senhora do Oliveira 2) Nossa Senhora das Cabeças 3) Senhora da Silva 4) Santo António 	<ol style="list-style-type: none"> 1) 5, 6, 7 e 8 de Agosto 2) 15-16 Agosto (Zebras) 3) 29 Julho a 1 de Agosto (Martianas) 4) 13 de Junho
Peroviseu	<ol style="list-style-type: none"> 1) Festa de São Romão 2) Festa de Verão 3) Festa de São Bartolomeu dos Vales 4) Festa de Santa Cecília 5) Procissão dos Passos (5ª feira antes das Páscoa) 	
Póvoa da Atalaia	<ol style="list-style-type: none"> 1) Festa das Papas; 2) Festa de Santo Estevão. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no 3º Domingo de Janeiro. 2) Realizada no 3º Domingo de Setembro.
Silvares	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mártir São Sebastião; 2) Divino Espírito Santo; 3) Nossa Senhora de Fátima; 4) Santo António; 5) Santa Luzia; 6) Semana Cultural; 7) Festival de Folclore da Beira Baixa. 8) Santa Ana 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no Domingo mais próximo de 20 de Janeiro. 2) Realizada em Abril. 3) Realizada no Domingo mais próximo do dia 13 de Maio. 4) Realizada em Junho; 5) Realizada no terceiro Domingo de Agosto. 6) Realizada em Agosto. 7) Realizada em Julho. 8) Último domingo de julho
Soalheira	<ol style="list-style-type: none"> 1) Santo António; 2) Romaria da Senhora das Necessidades. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no dia 13 de Junho. 2) Realizada no Domingo de Pascoela, no fim-de-semana a seguir à Páscoa.
Salgueiro	<ol style="list-style-type: none"> 1) São Bartolomeu; 2) Senhora Rosário. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizada no dia 24 de Agosto (duração de 4 dias). 2) Realizada no 2º Domingo de Outubro (duração de 1 dia), em Quintãs.

Souto da Casa	<ol style="list-style-type: none"> 1) 4º Feira de cinzas 2) Senhor da Saúde e Bom Parto 3) Santo António 4) Mártir de S. Sebastião 5) Senhora da Gardunha 6) Nossa Senhora das Preces 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Tomada do Carvalho 2) 4º Fim-de-semana de Agosto
Telhado	<ol style="list-style-type: none"> 1) Senhora da Rosa 2) Nossa Senhora de Fátima 3) Festa de S. Bartolomeu 4) Nossa Senhora do Mosteiro 5) Festa de Santo André 	<ol style="list-style-type: none"> 1) 1º Domingo de Setembro 2) Último domingo de Julho 3) 15 de Agosto 4) 1º domingo de Julho 5) 30 de Novembro
Vale de Prazeres	<ol style="list-style-type: none"> 1) S. Sebastião 2) Senhora da Conceição 3) Senhora das Preces 4) Nossa Senhora das Dores 5) Nossa Senhora de Fátima 6) São Pedro 7) S. Sebastião 8) Nossa Senhora de Assunção 9) S. Bartolomeu 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Último fim-de-semana de Julho 2) Fim-de-semana antes do 15 de Agosto 3) Cortiçada 4) Póvoa Palhaça 5) Quintas da Torre 6) Catrão 7) Sede de Freguesia 8) Monte Leal 9) Sede de Freguesia
Valverde	<ol style="list-style-type: none"> 1) Festival 2) Mártir de S. Sebastião 3) Festa de S. Domingos 4) Festa Divino Espírito Santo 5) Festa de S. Miguel 6) Festa do Ramo das Chouriças 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Final de Julho inicio de Agosto 2) Meados de Agosto 3) Julho 4) Maio 5) Fim de Setembro 6) Domingo Gordo

* Estes eventos dizem respeito a datas alusivas ao ano de 2007 e podem sofrer alterações em algumas datas

Acta em que são estabelecidos os símbolos heráldicos da freguesia de Alcongosta

- Q.3 - Devis da explicação dada pela Junta de Freguesia sobre este ponto, foi apresentada a seguinte proposta:
- Trabalho: inscricoes anual = 17.50€
 - Trabalho: inscricoes mensal = 15.00€
 - Documentos: Acta da Junta de Freguesia e informações = 2.00€
 - Fotocopia de documento em Antiquaria (por página) = 2.50€
 - Legitim de autenticação e/ou justificação = 2.00€
 - Confianças = 1.50€
 - Autenticação de documentos (por página) = 1.50€
 - Cerimónia:
 - Trabalho para a publicação definitiva = 1.2 m² = 425.00€
 - Trabalho para a publicação = 6.16 m² = (1.20 m x 5.80 m) = 2.60€
 - Penhoras por parte de qualquer membro da Junta de Freguesia, qualquer divida, fidejussão e aturada por qualquer divida e por minuta.
- Q.4 - Foi por todos debatido este assunto no mandato anterior e foi já a parecer da Comissão Reguladora, a Junta de Freguesia apresentou a descrição que é transcrita na íntegra para esta Assembleia de Freguesia de Alcongosta

Fundão

Aos doze dias do mês de Julho de dois mil e deis, segundo consta na Lei nº 169/99, de 18 de Setembro, a Assembleia de Freguesia, por proposta da Junta de Freguesia de Alcongosta, estabeleceu, para a Declaração Heráldica da Freguesia, os símbolos constantes da "Proposta" e ficou pela Comissão de Heráldica da Associação dos Arqueólogos Portugueses, com a seguinte redacção:

Branco: escudo de prata, castanheiras arborizadas de verde, com ramos de ouro, abetos de vermelho, entre dois ramos de noz, ramos de prata, com doze flos de ceifeiro de vermelho, folhados de verde, e chefe e campanha diminuta encimada de três flos de azul e prata. Coroa mural de prata de tor

Anexo 18 (Cont.)

X

Comissão municipais e municipais. Esta em votação, foi aprovada por unanimidade e por minuta.

Nesta reunião estiveram presentes todos os membros da Assembleia de Freguesia.

Por não haver mais nada a tratar, foi encerrada a sessão. Para que conste e para os devidos efeitos legais, foi elaborada esta acta que vai ser assinada pelo 1.º suplente e Presidente da Assembleia de Freguesia

Madalena Ribeiro
1.º Suplente

Anexo 19

Imagem de propaganda eleitoral com o candidato Passos Coelho a 1º. Ministro



Fonte: Internet

Visita do Presidente da República Cavaco Silva a Alcongosta

↓

2 DE JUNHO DE 2011 JORNAL DO FUNDÃO

DIA 10 DE JUNHO, 16 HORAS

Cavaco Silva vai à Festa da Cereja a Alcongosta

■ **Presidente da República desloca-se** à Festa da Cereja em Alcongosta no dia 10 de Junho após as cerimónias do Dia de Portugal em Castelo Branco

Lúcia Reis - JF

A FESTA da Cereja em Alcongosta terá este ano um convidado muito especial. O Presidente da República, Cavaco Silva, visitará a festa ao final da tarde de 10 de Junho, após as cerimónias comemorativas do Dia de Portugal, que têm este ano como cenário a cidade de Castelo Branco. A confirmação da presença do chefe de Estado na Festa da Cereja chegou ao princípio desta semana, indo ao encontro da aspiração do município fundanense, que continua a apostar fortemente na estratégia de promoção da cereja do Fundão. A deslocação do Presidente da República a Alcongosta representará mais uma excelente oportunidade para reforçar a notoriedade nacional de um produto local de excelência que contribui decisivamente para a economia regional.

O programa da visita de Cavaco Silva ainda não está fechado, mas sabe-se que deverá chegar por volta das 16 e 30 à terra com mais cerejeiras por metro quadrado. A Festa da Cereja constitui sempre um momento alto da campanha organizada pela Câmara do Fundão e pela empresa municipal Fundão Turismo. A campanha está na rua desde 20 de Maio e tem mais três acções de dimensão nacional marcadas para os próximos dias.

Pelo segundo ano, a Vodafone vai oferecer cereja de Norte a Sul do país, desde Braga até Faro, passando por algumas das maiores cidades portuguesas. São os "Momentos Vodafone" que oferecem cereja do



JF/ARQUIVO

Alcongosta transfigura-se com milhares de visitantes nas ruas da aldeia durante a Festa da Cereja

PROFISSIONAL

Seis escolas no Festival Gastronómico

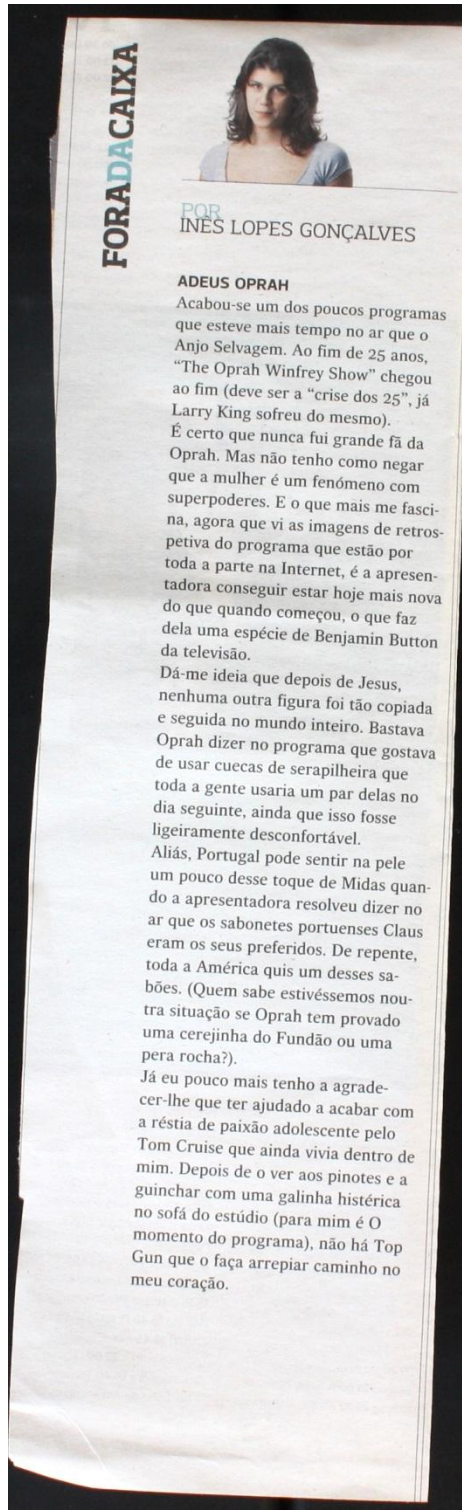
ARRANCOU no dia de fecho desta edição, terça-feira, dia 31 de Maio, a edição deste ano do Festival Gastronómico da Cereja promovido pela Escola Profissional do Fundão. Estava prevista a participação de seis escolas profissionais de Espanha, França e da Bélgica. Outras duas escolas, uma da Polónia e outra da Estónia acabaram por desistir. O Festival teve outra vez como mote a cereja e voltou a proporcionar novas experiências gastronómicas. A edição deste ano do Festival decorreu em apenas dois dias com igual número de jantares. Estava prevista a participação de cerca de seis dezenas de professores e alunos das seis escolas participantes.

Fundão até dia 20 de Junho. Já a partir de hoje e até 7 de Junho, importante loja *gourmet* de Lisboa dedica uma semana à cereja do Fundão. Além do fruto para venda, a "Mercearia Criativa" terá o *chef* Bertílio a confeccionar um gelado artesanal, para além de alguns doces e bolos com cereja. Noutro evento de dimensão nacional, a Feira Nacional de Agricultura, em Santarém, de 4 a 12 de Junho, a cereja do Fundão estará também representada.

Fonte: Jornal do Fundão de 2.06.2011 p. 7

Anexo 21

Crónica de jornal



Fonte: Jornal Expresso de 4.06.2011 p.8

Anexo 22

Crónica de jornal

A lição de Resende



Miguel Esteves Cardoso
Ainda ontem

Aprendo com os meus erros. Mas não é à primeira nem à segunda. Passo a palavra ao meu novo jornal favorito, o *Notícias de Resende* (<http://www.noticiasderesende.com>) que me deu um exemplo de cortesia, pena e de bom humor, com uma aristocrática condescendência sob a qual me permitiu esconder a minha vergonhosa ignorância.

No título da generosa notícia, é impossível não sorrir com a elegância do "tenta": "Num gesto de honestidade, Miguel Esteves Cardoso tenta reparar o seu erro sobre Resende."

Segue o texto que me deixou respirar de alívio: "No dia 2 de Maio, uma notícia de Miguel Esteves Cardoso é publicada no PÚBLICO, tendo como assunto o afamado fruto da nossa região, a Cereja. Na mesma notícia, tendo o título 'As cerejas são bem-vindas', é referida Resende como sendo uma freguesia do Fundão. Face a este erro, no dia 5 de Maio é publicada uma crónica do mesmo escritor, onde este de forma honesta e arrependida repara o seu erro, em que nós os resendenses agradecemos e perdoamos. Embora ainda seja referido Resende como sendo freguesia do concelho de Viseu, o que na realidade é apenas o Distrito do concelho de Resende, sendo este erro menos grave que o anteriormente cometido."

Entretanto, provámos, maravilhados, muitas cerejas das freguesias do concelho de Resende: que deliciosa surpresa! Cada cereja é diferente da outra. Têm muito mais personalidade e doce acidez - pelo menos neste mês de Maio - do que as concorrentes do Fundão.

Fonte: Jornal O público de 9.05.2011 p.31

Anexo 23

Título	Conteúdo	Parceiros e apoios	Locais	Data
Quem quer ir colher cereja	Candidatos esperam contacto com produtores	Empresa de trabalho temporário que tem parceria com a Cerfundão		2009
Cereja do Fundão foi Rainha em Portugal	9ª Edição do Festival Gastronómico da Cereja conta com a presença da França, Bélgica, Eslováquia e Espanha. Confeccionaram-se pratos à base de cereja	Escola Profissional do Fundão	Fundão	2009
Segundo Capítulo da Cereja de Portugal. Confrarias prometem promover a cereja	Entronizações	Foram entronizados um ex-Ministro da Agricultura, Presidente da Câmara do Fundão, Presidente da Junta de Freguesia do Ferro, Presidente da Fundão Turismo e uma cantora desconhecida	Covilhã	2009
Festival “Fundão – Aqui come-se bem – Sabores da cereja”	6ª Edição Receitas à base de cereja	13 restaurantes concebem receitas à base de cereja que serão posteriormente votadas por um júri	Fundão	2009
Cereja deu-se a conhecer em Paris	Colóquio organizado pela Associação Portuguesa. Distribuição de muitos quilos de cereja	Cabeça de lista do PS francês	Pontault Combault	2009
Muita cereja no Ferro	Dura 3 dias. A vila é a terceira produtora de cereja. Vendedores e compradores atestam o sucesso do evento. Um vendedor diz que parece a praça da Covilhã	Câmara Municipal da Covilhã e Junta de Freguesia do Ferro	Ferro	2009

Anexo 23 (Cont.)

Título	Conteúdo	Parceiros e apoios	Locais	Data
Cereja será promovida nas praias portuguesas. Câmara avança com campanha de 50.000 euros. 14 acções marcadas para Portugal e Espanha. Divulgar a cereja junto dos emigrantes dos dos Estados Unidos.	A partir de Maio distribuição de 40.000 embalagens de 125 g		Linha de Cascais Foz do Arelho Marina de Vilamoura Praia da Rocha Albufeira Costa da Caparica Figueira da Foz Concerto da Marisa - Lisboa S. João do Porto Festas do Divino Espírito Santo - Açores	2009
Cereja entre as "Sete Maravilhas Regionais"	A cereja candidata-se a uma das Sete Maravilhas Nacionais de Portugal		Programa da RTP "Portugal no Coração" Programa da RTP "Portugal no Coração"	2009
O fruto que dá emprego e movimenta muitos milhões	5 milhões, 5.000 toneladas. Trabalhadores ganham 20 a 30€/dia. A zona cultivada duplicou em menos de 6 anos. As despesas incluem tratamento do pomar Pessoal Escolha do fruto Embalagem Transporte Quebras de produção provocadas pelo granizo	i		
O negócio está fraco e há quem compre só meio quilo. Vendedores de estrada queixam-se	Bancas de estrada junto à grande rotunda e na estrada de Alpedrinha. Durante o fim de semana há mais clientela. Vende-se a 3,50€ em 2008 e a 2,50€ em 2009	Cabeça de lista do PS francês	Estrada de Alpedrinha Rotunda António Guterres Estrada principal do Fundão	2009
Milhares na festa onde a cereja é Rainha dia e noite. Cerejas com música e acrobacias aéreas	Desde 2006 que a festa enche os hotéis do Fundão. Ranchos folclóricos. Aviões sobrevoam Alcongosta e um deles sobre a festa da cereja. 15.000 pessoas que compram 30 toneladas de cereja. 45 tascas. 15 bancas de cereja. Uma das 60 pessoas afirma: é tudo animado e típico e as pessoas são hospitaleiras. Inovações: Licor de cereja; Tartes; Empadas; Folhados; Espetadas regadas em fontes de chocolate	Empresas de promoção turística. Hotéis do Fundão. Aeroclube de Portugal.	Alcongosta	2009

Anexo 23 (Cont.)

Título	Conteúdo	Parceiros e apoios	Locais	Data
Alargada até às 2 horas da manhã o transporte para a festa.	Autocarros de meia em meia hora do Fundão para Alcongosta. O último é às 2 da manhã.			2009
Cerfundão pretende transportar cerca de 50 toneladas de cereja	A empresa escoia cereja do Fundão, Belmonte e Covilhã. Não 8 mil mas 5 mil, como diz o Presidente da Câmara por causa do granizo.			2009
Produção da cereja atrasada 3 semanas.	Na região há 2.000 ha de pomares de cereja. Crise condiciona mas não trava divulgação. A cereja desce 2 mil toneladas por razões climáticas mas o calibre mantém-se.	i		2010
Comboio da Cereja		CP		2010
Venda de cereja		Eurest		2010
Os melhores pratos com cereja no Festival da Escola Profissional		Hipermercado Modelo		2010

Anexo 23 (Cont.)

Título	Conteúdo	Parceiros e apoios	Locais	Data
Cereja do Fundão vai “jogar” com o Benfica				2010
<hr/>				
Alcongosta engalanada para a Festa da Cereja	Alcongosta			2010
<hr/>				
Feira da Cereja atraiu 15 mil pessoas ao Ferro.			Ferro	2010
<hr/>				
Feira da Cereja no Ferro. Aqui a cereja também é Rainha.			Ferro	2010
<hr/>				
A produção de cereja desce 2.000 toneladas por razões climatéricas. O calibre mantém-se				2010
<hr/>				
Crise condiciona mas não trava divulgação				
<hr/>				
Passeios temáticos A Cereja.				